

T
DIE

THEKE

plus

SCHWERIN erleben

NR. 55/2018 | FRÜHLING



- Kleingärtner in Schwerin
- Kulinarisches
- Veranstaltungstipps

Der Garten ruft...

Kostenlos zum Mitnehmen!

www.theke-schwerin.de

SCHWERINER MARIENPLÄTZCHEN

Ein leckeres Stück Schwerin

Sie sind echte Originale, in Handarbeit gefertigt und obendrein noch Universalgenies - Die Schweriner Marienplätzchen.

Besonders die Touristen möchten die kleinen Episoden, die auf der Verpackung abgedruckt sind, lesen. Die Plätzchen aus der Landeshauptstadt Mecklenburg-Vorpommern werden schon bald in drei Varianten mit der jeweils dazugehörigen Geschichte vom Petermännchen, der Blumenfrau und dem Nachtwächter angeboten.



Geschäftsleute haben das Potential der Kekse längst erkannt. So bieten sich die Marienplätzchen als kleine Aufmerksamkeit für Geschäftskunden aus ganz Deutschland an. Hoteliers können nun ihre Gäste mit dem kleinen Snack beim Einchecken begrüßen. Zu Firmenjubiläen ist es zum Beispiel auch möglich, einen eigenen Gruß auf das Keks-Cover drucken zu lassen.

Natürlich schmecken die Schweriner Marienplätzchen auch - und sind zudem 100 Prozent Bio. Dafür legen die Experten von der Mühlenbäckerei aus Medewege ihre Hand ins Feuer. Die Plätzchen bestehen aus Dinkel-Vollkornmehl, Dinkelmehl, Mandeln, Roh-Rohrzucker, Butter, Ei, Orangenaroma, Rum und Meersalz. Die Haltbarkeit der Dauerbackware beträgt ca. 5 Monate.

Die Schweriner Marienplätzchen werden in Kartons mit je 20 Stück angeboten. Bestellungen sind möglich unter der Telefonnummer: 0385 / 3041903.



...gebraut mit Leib und Seele.

„Mein Qualitätsversprechen:
Jedes ERDINGER Weißbier kommt
aus Erding und ist mit den besten
Rohstoffen gebraut.“

Ihr

Werner Brombach

Werner Brombach
Inhaber der Privatbrauerei
ERDINGER Weißbräu



ERDINGER *Weißbier*
PRIVATBRAUEREI SEIT 1886

Editorial



„Willkommen, schöner Jüngling! Du Wonne der Natur! Mit deinem Blumenkörbchen Willkommen auf der Flur!

Ei! ei! Da bist ja wieder! Und bist so lieb und schön! Und freun wir uns so herzlich, entgegen dir zu gehn.“

Das sind nicht meine, sondern Friedrich

von Schillers Worte aus seinem Gedicht AN DEN FRÜHLING.

Aber wenn es draußen wieder wärmer wird und die Natur mit üppigen Farben um sich wirft, können die „Pferde“ mit einem schon mal durchgehen ...

Wie lange haben wir darauf gewartet: Endlich zeigen die Frauen wieder Bein und die Männer Stachelwaden, an den Füßen Sandalen und weiße Socken.

Doch Scherz beiseite. Auch Schwerin hat sich herausgeputzt, wird wieder bunter. Nicht nur in den Kleingartenanlagen am Rande der Stadt erfreuen sich die Menschen an ihrem grünen Hobby.

Auch in den verwinkelten Gassen in der Innenstadt kann man - schauen Sie nur einmal in eine Hauseinfahrt - kleine Gärten als Oasen der Entspannung entdecken.

Das unsere Stadt den sprichwörtlichen grünen Daumen hat, konnte sie während der Bundesgartenschau vor zehn Jahren eindrucksvoll beweisen. Vieles davon kann man heute noch entdecken.

Als Vereinsvorsitzender des Theke e.V. möchte ich Sie natürlich noch in ein paar Gärten der besonderen Art einladen. Jetzt können Sie wieder hervorragend in den vielen Biergärten der Stadt verweilen. Unter anderem das „Kartoffelhaus“ und das Gasthaus „Zur guten Quelle“ laden Sie recht herzlich ein.

Immer diese Vereinsmeierei

DAS MUSS MAL GESAGT WERDEN



Sie sind wieder da, die Laubenpieper. Nachdem sie ihr Winterquartier verlassen haben, ziehen sie in großen Schwärmen in ihre kleinen grünen Oasen und machen lautstark auf sich aufmerksam. Die Kleingartenanlagen erwachen zum Leben. Und mit ihr auch das Vereinsleben. Denn so ein Kleingartenverein hat auch einen Vorstand, der sich zum Beispiel um Streithähne kümmert, um Reparaturen von Wegen und Zäunen, gemeinsame Arbeitseinsätze plant ...

Doch mitunter nimmt sich diese Spezies von Laubenpiepern zu wichtig. So gibt es Gartenvereine, in denen die Bewohner ihre Idylle so gar nicht recht genießen können, weil ihnen der Vorstand ständig mit irgendwelchen Vorschriften auf die Pelle rückt und nichts anderes zu tun hat, als das längst nicht mehr zeitgemäße Kleingartengesetz zu ernst zu nehmen.

Ärger im Vereinsleben gibt es in Schwerin aber nicht nur in den Kleingartenvereinen. Vor allem in Sportvereinen rappelt es derzeit ordentlich. Schuld sind meist verkrustete Strukturen und vor allem ein überalterter Führungsstil, der mitunter Entscheidungsträgern ehemaliger DDR-Organisationen ähnelt. Da wird weder das Gespräch mit den Vereinsmitgliedern gesucht, noch werden Finanzen oder Beschlüsse allen offen dargelegt.

Aus dieser Misere schaffen sich viele Vereine kaum selbst zu befreien, obwohl sie es könnten. Da es aber an jüngeren, aufgeschlossenen Leuten mangelt, die bereit sind, ein Vorstandsamt zu übernehmen, bleibt alles beim alten. Das heutige Arbeitsleben fordert Flexibilität und Überstunden, da bleibt kaum Zeit für Freizeitstunden. Hinzu kommt, dass die Selbstverwirklichung, der Rückzugs ins Private den meisten inzwischen wichtiger ist als das Gemeinwohl.

Keine rosigen Aussichten für Schwerins Vereine. Und dennoch kein Grund, den Kopf in den Sand zu stecken. Irgendwo keimt immer was Brauchbares heran. Wie sagte Hölderlin: Wo aber Gefahr ist, wächst das Rettende auch!

Inhalt

Laubenpieper in Schwerin	4-5	Sanitätshaus Hofmann	15
Das Martins	6	Baunternehmen Hermann Schütt	16
Golchener Hof	7	Kartoffelhaus Schwerin	17
HandyGirls	8	Zur guten Quelle	18
3j Design und Druck	9	InJoy Fitness	18
Sewert Reisen	10	Stein & Design - Schwerin Ring	20
Mecklenburger Landpute	11	Hörakustik Blümchen und Gerland	21
Hotel & Restaurant Fritz	12	Theken Guide Veranstaltungen	22-23
Gebert & Gebert	13	Stadtplan	24
Zum Freischütz / Angler II	14		

Impressum

Die Theke plus ist eine Informations- / Lifestyle- / Gastronomiezeitung aus Schwerin
 Finanziert durch die Mitglieder der Theke Schwerin e.V.
 Herausgeber: (V.i.S.d.P.):
 Die Theke e.V.
 Goethestraße 65 · 19053 Schwerin
 Vereinsvorsitzender: Steffen Kusebauch
 Stellvertreter: Thomas Jiskra

Herstellung: 3j Design und Druck GbR
 Goethestraße 63-65, 19053 Schwerin
 Telefon: (0385) 3 04 19 03
 www.drei-j.de, E-Mail: info@drei-j.de

Wenn Sie sich für eine Anzeige in der Zeitschrift „Die Theke plus“ interessieren, stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung:
 Telefon: (0385) 3 04 19 03

Redaktion:
 Anja Bölick, Frank Düsterhöft, D. Maas

Fotos:
 Anja Bölick, fotolia, shutterstock,
 Frank Düsterhöft, Steffen Kusebauch

Auflage: 10.000 Stk.



SCHWERINER HABEN VIELE GRÜNDE, SICH AN IHREM KLEINGARTEN ZU ERFREUEN

Eigene Pellkartoffeln machen glücklich



Schrebergärten haben ihr „Spießermage“ verloren. Die Schweriner zieht es wieder zahlreich in die Kleingärten. Zwar gibt es keine jahrelangen Wartelisten wie in Berlin und anderswo, denn die meisten Kleingartenanlagen haben kein Problem, freie Parzellen wieder an den Mann oder die Frau zu bringen. Vor allem junge Familien mit Kleinkindern interessieren sich für ein Wohnzimmer im Grünen. In Zeiten, in denen das Supermarktgemüse vollgepumpt ist mit Pestiziden, ist es wieder cool, sein eigenes Gemüse anzubauen.



Das findet auch Familie Kern, die in der Kleingartenanlage „Am Heidensee“ ihre Oase gefunden hat. Einem Verein, der inzwischen 96 Jahre auf dem Buckel hat und 218 Parzellen zählt. „Wir genießen jede Stunde in unserem Garten“, schwärmt Mutter Ramona. „Stopfen uns direkt an den Sträuchern die Münder mit süßen Beeren voll und verdrücken unsere ei-

genen Kartoffeln.“

Auf den Garten kam die dreiköpfige Familie, weil sie mit ihrem Baby nicht in der Weltgeschichte herumkutschieren wollte. „Wir wussten, so ein kleines Kind verlangt nicht viel - frische Luft, ein paar Marienkäfer zum Angucken und Erdbeeren zum Naschen. Jede Stunde im Garten war für uns wie Urlaub.“ Inzwischen ist Ramona Kerns Tochter fast vierzehn Jahre alt. In den Garten kommt sie noch gerne mit. Und sie kennt sich aus, weiß, dass Früchte nicht das ganze Jahr reifen und dass es Arbeit macht, sie zu pflücken. Dass sich so ein Garten ohne Chemie viel besser im Gleichgewicht hält und Unkräuter nichts schlimmes sind, sondern frisch aufgebrüht einen leckeren Heilkräuter-Tee ergeben.

Das Gefühl, in ihrem Gartenglück beeinträchtigt zu sein, hatte Ramona Kern nie. Kein Vorstand schritt pedantisch mit dem Maßband herum, um ihre Heckenhöhe zu messen oder zu schauen, ob sie auch ja genug Obst und Gemüse anbaue.

In der Tat ist es vor allem eines, was die meisten Kleingärtner suchen - nämlich Ruhe. Und wer Ruhe sucht, der lärmt nicht herum. Ansonsten sind die Beweggründe, sich einen Schrebergarten zuzulegen kunterbunt. Der eine setzt auf Selbstversorgung, der andere will nach vielen Stunden am PC seine Glieder strecken und in der Erde wühlen. Manche genießen den Anblick der Blumen und beißen erwartungsvoll in die neue Apfelsorte. Andere grillen seelig ihr Bratwürstchen oder halten einen Schnack mit dem Nachbarn. Schwerins Kleingärten sind blühende Oasen, die nicht nur den Menschen zur Erholung dienen, sondern Nahrungsquelle und Zuhause von Bienen, Insekten und vielen anderen Tieren sind. Warum sonst hat sich in vielen der Kleingartenanlagen ein Imker niedergelassen?



Das einzige Problem, das viele Laubenpieper haben, ist ein zu viel an guten Dingen wie Äpfeln, Tomaten oder Zucchini. Die reiche Ernte lässt sich oft nicht alleine verputzen. Zur DDR-Zeit stellte hin und wieder jemand einen Tisch vor die Gartentür, um sein Obst und Gemüse anzubieten. Diese Tradition aufleben zu lassen, wäre schön.

In Kisten, Körben oder auf Tischchen könnten die Laubenpieper ihre frischen Köstlichkeiten anbieten - kostenlos oder gegen einen freiwilligen Obolus. Diejenigen Schweriner, die keinen Garten besitzen, würden dieses Angebot sicher gern in Anspruch nehmen. Denn beim Anblick von frisch geerntetem Obst und Gemüse läuft einem wie von selbst das Wasser im Mund zusammen.



WOLFRAM GÖRS VOM KREISVERBAND DER GARTENFREUNDE
FREUT SICH ÜBER JUNGE FAMILIEN IN GRÜNEN OASEN

Allerhand Auslauf für die Lütten



Wie viele Gärten gibt es in Schwerin? Wie hoch ist der Leerstand und wie viel Pacht zahlt eigentlich so ein Laubpieper? Mit diesen Fragen haben wir von der Zeitung „Die Theke“ Wolfram Görs gelöchert. Er ist Vorsitzender des Kreisverbandes der Gartenfreunde Schwerin e.V.

Die Theke: Fast alle Kleingartenanlagen in Schwerin gehören zu ihrem Verband. Wieviele sind es genau?

Wolfram Görs: Insgesamt sind bei uns 78 Schweriner Kleingartenvereine organisiert. Mit weiteren Anlagen aus dem nahen Umland kommen wir auf 102 Vereine.

Kleingärten sind beliebt wie lange nicht, ist das auch bei uns so?

Oh ja. Bei jungen Familien herrscht reges Interesse, als Auslauf für die Lütten und um eigenes frisches Obst und Gemüse zu ernten.

Gibt es Wartelisten?

In einigen, besonders attraktiven und leicht erreichbaren Gartenvereinen durchaus. Ansonsten verzeichnen wir einen geringen Leerstand von zwei Prozent bei 7236 Gärten.

Wie groß sind die meisten Gärten eigentlich?

Die Spanne reicht von 300 bis 800 Quadratmetern. Im Schnitt liegt die Größe aber bei 400 Quadratmetern.

Und was zahlt so eine Familie für ihre grüne Oase?

Die Ablösesumme für einen Garten samt Gartenhaus beträgt in etwa 400 Euro. Es gibt natürlich auch deutlich höhere Beträge, zum Beispiel in der Kleingartenanlage Am Heidensee. In Schwerin entrichten Kleingärtner jährlich eine Pacht von zwölf Cent pro Quadratmeter. Hinzu kommen laufende Nebenkosten

von 100 bis 300 Euro im Jahr. Darunter fallen Wasser, Strom, Grundsteuer, Versicherungen und Vereinsbeitrag.

Gibt es auch Gärten, die partout keiner haben will?

Durch die Klimaveränderung und Starkregenfälle kommt es in einigen Anlagen jedes Jahr zu ersten Problemen. Es steht so viel Wasser im Garten, dass die Pächter eigentlich nur noch Reis anbauen können.

Was passiert mit diesen Gärten?

Wir wollen in den nächsten zehn, zwanzig Jahren etwa 384 Kleingärten aufgeben, die an Kanälen und Flüssen liegen und regelmäßig überfluten. Es ist keine Hauruck-Aktion und wir werden diese Flächen auch nicht verscherbeln. Sie sollen renaturiert und zum Beispiel in Streuobstwiesen umgewandelt werden.

So mancher Kleingärtner hat Angst, dass seiner Anlage das gleiche Schicksal droht wie den Waisengärten, die sich ja mittlerweile in einen Dreesch IV verwandelt haben.

Auch wenn viele Immobilienhaie so manche Anlage gern in Bauland umwandeln würden. Da kann ich mit Sicherheit sagen, dass das mit keinem unserer Vereine passieren wird. Zur Zeit entsteht ein von der Stadtverwaltung angeschobenes Kleingartenentwicklungskonzept für Schwerin, das den Kleingartenvereinen in dieser Hinsicht Rechtssicherheit und Pachtsicherheit gewährleisten soll. In Schwerin haben wir seit 110 Jahren wunderschöne Kleingartenanlagen. Ich bin mir sicher, dass diese grünen Lungen in den nächsten hundert Jahren auch noch da sein werden.

Wo und wie finde ich den passenden Garten?

So mancher Schweriner liebäugelt mit dem Gedanken, sich einen Kleingarten zuzulegen.

Wenn der Balkon zu eng ist, der Wunsch nach eigenem Gemüse, summenden Bienen und Vogelgezwitscher groß, dann ist die eigene grüne Oase der ideale Rückzugsort. Warum also noch zögern? Der Frühling ist da. Wann wenn nicht jetzt das Vorhaben in die Tat umsetzen? Also rein in die Schuhe und raus an die frische Luft. Am besten visieren Sie die Kleingartenanlage an, die in ihrer Nähe liegt. Denn es bringt viele Vorteile, die eigene Parzelle zu Fuß oder mit dem Fahrrad zu erreichen. Wer ein Auto besitzt, kann natürlich auch an entfernteren Ecken der Stadt nach seinem „Traumgarten“ suchen.

Der nächste Schritt wäre ein Blick auf die Vereinstafeln zu werfen, die sich in jeder Gartenanlage befinden. Auf ihnen werden meistens Gärten beworben, die einen neuen Besitzer suchen. Schnell die Telefonnummer gewählt und alles geht seinen Gang - Besichtigung des Gartens, Verhandeln mit dem Vorpächter, Mitglied im Gartenverein werden...

Sie können aber auch einen Blick auf die Homepage des Kreisverbandes der Gartenfreunde Schwerin e.V werfen unter www.gartenfreunde-schwerin.de. Dort sind jede Menge freie Parzellen mit Quadratmeterangaben usw. aufgeführt. Besonders viele freie Gärten gibt es zurzeit in den Kleingartenvereinen „Am Neumühler See“, „Mittelweg“, „Am Lankower See“, „Vogelparadies“ und „Erlengrund“. Weitere Infos gibt es unter Telefon 0385-712265 oder info@gartenfreunde-schwerin.de





BILLE FEIERT 2018 IN IHREM „DAS MARTINS“ EIN DOPPELJUBILÄUM

Wo das Herz am rechten Fleck sitzt



Generationen von Gästen haben im „Das Martins“ gespeist und getrunken, gelacht und gefeiert. Das unscheinbar in der Seitengasse

sens. Wobei Letzteres auf Sybille Dietz's Konto geht. Die leidenschaftliche Gastwirtin, die das Lokal in 4. Generation leitet, hat aus der Bockwurst-Kneipe ein Lieblingsrestaurant vieler Schweriner gezaubert.

Der bekennenden Liebhaberin frisch zubereiteter regionaler Küche sieht man die Gastronomie-Jahre nicht an. Immer mit einem Lächeln auf den Lippen

kommt sie aus der Küche, wo sie selber am Herd steht, den Spargel schält, die Remoulade für das hausgemachte Sauerfleisch anrührt, die Bratkartoffeln knusprig brät und frisches Erbsenpüree für ihr Eisbein zubereitet. Sie liebt es, in der Küche zu stehen, doch verstecken tut sie sich hier nicht. Zeit für einen Plausch muss sein. Bis heute geht sie in Kochjacke und Schürze an die Tische. Wie Freunde, ja wie Familienmitglieder behandelt sie die fröhlich schlemmenden Gäste, die ihr gern vom letzten Urlaub erzählen, von den Kindern und Enkelkindern...

Und Bille hört sich alles an, die großen blauen Augen weit geöffnet. Auch sie plaudert gern, am liebsten vom

Restaurant. Zum Beispiel vom Doppeljubiläum, das in diesem Jahr ansteht: 30 Jahre Das Martins & Bille - heißt, sie fing vor 30 Jahren an, im „Das Martins“, damals noch „Martins Bierstuben“, ihr Brot zu verdienen. Kellnern hatte sie im Hotel „Stadt Schwe-

Großvater Heinz staunen und stolz sein, was seine Enkelin für schöne Gerichte zaubert - vom Bauernfrühstück bis hin zu Fenchel-Nudeln mit Walnüssen & Parmesan.

Und was bitte ist das zweite Jubiläum in diesem Jahr? „Das ich zwanzig Jahre selbständig bin, also auf eigenen Beinen stehe und das Restaurant in Eigenregie leite“, erzählt Bille nicht ohne Stolz. Und dann fallen ihr wieder all die Dinge ein, die so passiert sind. Der Umbau in Latzhose, der moderne zweite Raum, die selbst gestaltete Speisekarte...

Bewahrt hat sie im „Das Martins“ dennoch ein nostalgisches Flair. In die Jahre gekommene Möbelstücke und eine DDR-Nostalgie-Ecke zieren die alte Gaststube.



rin“ am Bahnhof gelernt. In der zu DDR-Zeit beliebten Grillbar des Hotels servierte sie haufenweise Grillwürstchen mit Zigeunersauce und Pommes. Tochter Marie-Kristin kommt zur Welt. Zeit ins Büro zu wechseln? Niemals! Viel zu langweilig. Lieber greift sie den Eltern in den Bierstuben unter



Irgendwie ist es der Schwerinerin gelungen, den Spagat zwischen Alt-Herren-Stammtischen, hungrigen Touristen, jungen Leuten und Elternvertreter-Runden hinzukriegen. Und nicht nur Bille ist mit Freude bei der Sache. Das ganze Team hat immer gute Laune bei der Arbeit. Die Gäste spüren, dass im „Das Martins“ das Herz noch am rechten Fleck sitzt.

Und das Liebe tatsächlich durch den Magen gehen kann.



Der Gartenbereich zum Draußensitzen

die Arme. Und siehe da! Sie findet Anfang der 1990er Jahre Freude am Kochen. Nach den vielen Jahren des Ausprobierens, sich Weiterentwickeln und Lehrgeld zahlens findet sie ihren Weg. Irgendwann kann sie auch die Fertigprodukte nicht mehr sehen. Ein neues Konzept und eine neue Küche (2013) muss her. Das fruchtet schon bald. Die Gästezahlen schnellen in die Höhe, auch Dank des Rauchverbotes 2010. Die Bude ist so voll wie zu Großvaters Zeiten, als nur Bier ausgeschenkt und Bockwurst serviert wurde. Heute würde ihr



Gemütlich ist es bei Bille allemal.

gelegene Lokal ist also eine Bastion der Beständigkeit - und des guten Es-

Das kleine Martins-Rätsel

Wie heißt die Königsberger Klopse-Prinzessin, die im „Das Martins“ arbeitet? Das richtige Lösungswort lautet Cordi. Gewonnen haben Christine Funke und Wolfgang Mater aus Schwerin sowie Katharina Penke aus Warnemünde. Heute möchten wir wissen, welche Jubiläen Wirtin Bille in 2018 feiert. Geben Sie die Lösung einfach im Lokal ab oder schicken Sie eine Mail an info@DAS-MARTINS.de. Zu gewinnen gibt es 3x10 Euro-Gutscheine für „Das Martins“. Viel Glück! Einsendeschluss: 31.5.2018

MDAS
MARTINS
WWW.DAS-MARTINS.DE



Lübecker Straße 19
Telefon: 0385 56 59 77
info@DAS-MARTINS.de
www.das-martins.de

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 11.30 bis 23 Uhr
Sa.-So. für Familienfeiern und
Catering ab 20 Personen



BAUER KORL'S GOLCHENER HOF - DEIN BAUERNHOF IN MECKLENBURG

Dein Platz auf dem Land

Hier auf dem Land, wo Fuchs und Hase dem Bauern „gute Nacht“ sagen, findet Ihr einen Ort, an dem man noch richtig durchatmen kann. Wer träumt nicht von einem Bauernhof auf dem Land? So ein Ort fern ab vom Alltag, an dem man das tut wonach einem der Sinn steht - Entspannung, Genuss, Zweisamkeit, Zeit mit der Familie, Unterhaltung, Humor oder einfach NICHTS!

Die Heimat vom wohl bekanntesten Bauern Mecklenburg-Vorpommerns ist ein vielseitiger Ort. Hier auf dem Land könnt Ihr Eure traumhafte Landhochzeit feiern, mit Euren Kindern in den spannenden Bauernhofurlaub aufbrechen

oder eine der zahlreichen Veranstaltungen besuchen, die über das Jahr verteilt immer wieder im Kalender stehen. Oder Ihr kommt einfach mal auf eine Tasse Kaffee und ein Stück hausgebackenen Kuchen vorbei und genießt einen herrlichen Tag auf der Sonnenterrasse. Denn hier bleibt die Welt einen Moment stehen, wenn Ihr zulässt die Ruhe der Sternberger-Seenlandschaft in Euer Herz und Euren Kopf zu lassen.

In der heutigen, schnellebigen Zeit ist es wichtig Orte zu finden, die einen entschleunigen und wieder erden. Der Golchener Hof ist so ein Ort, an den Ihr immer wieder zurück kehren könnt, wenn Ihr einfach mal wieder raus müsst – Euer Platz auf dem Land.



Immer wieder Sonntags: Bauernfrühstück im Radio auf Antenne MV.

Einfach mal einschalten! Von 8.00 bis 11.00 Uhr.



Idyllisch feiern bei Bauer Korl

Auf dem Land feiert Ihr **die schönsten Feste** und braucht Euch um nichts Sorgen machen. Im **Rund-um-sorglos-Service** kümmern wir uns um die kulinarische Verpflegung, Servicebetreuung, Dekoration, Musik- & Unterhaltung, sowie Übernachtungen für Euch und Eure Gäste im 4*** Bauernhofhotel. **Plant mit uns eine unvergessliches, idyllisches Fest auf dem Land!**

Die Golchener Landhochzeit

In hektischen Zeit ist es wichtig sich Zeit und Raum für das Herz und die Liebe zu nehmen. Wir laden Euch ein zu erfahren, wie entspannt eine Hochzeitsfeier organisiert und durchgeführt werden kann, denn bei uns bekommt Ihr alle Leistungen, die Euren schönsten Tag im Leben so unvergesslich machen, aus einer Hand. **Frische Landluft inklusive!**



Ponys, Reiten und Kutschfahrten

Im Reitstall vom Golchener Hof lernt Ihr ohne Angst und Zwang den Umgang mit Pferden und Ponys, lasst Euch von unserer nostalgischen Kutsche durch die schöne Landschaft kutschieren oder schickt Eure Kids in die Ponyschule.



Die Kuchen-Auszeit

Was gibt es schöneres als frischen hausgebackenen Kuchen und eine gute Tasse Kaffee? Richtig - Nichts! Und wo gibt es das? Immer samstags und sonntags von 14 bis 17 Uhr.



Golchener Hof 1, 19412 Golchen
Tel: 038483-29280
Mail: info@golchenerhof.de

www.golchenerhof.de



SEIT 17 JAHREN AUF DEM MARGARETENHOF

HANDY GIRLS FREUEN SICH ÜBER VERSTÄRKUNG



Die Handy Girls am Margaretenhof (Beate Richter, Ann-Katrin Köhler-Noffke, Jacqueline Wilken, Diana Rühlke und Nicole Dargatz) gehören seit 17 Jahren zu den unabhängigen Mobilfunkberatern. Mit ihrer souveränen, sympathischen und freundlichen Art gehören sie zu den erfahrensten Anbietern in Schwerin. In Ruhe und mit Engagement geleiten sie ihre Kunden durch den Tarifdschungel gängiger Netzanbieter wie Vodafone, O2, T-Mobile, Base, Mobilcom. Neueste Generationen beliebter Marken wie Samsung, Sony

Eine freundliche und kompetente Beratung rund um Telefonverträge, Strom- und Gaslieferanten sowie Sky-Fernsehen gehören zum Service der Handygirls am Margaretenhof.

Xperia, LG, HTC, iPhone und Huawei lassen sich in ihrem Laden entdecken. Als Euronics-Partner bieten die Handy Girls, deren Geschäft sich linkerhand vom Aldi befindet, auch viele Handys im freien Verkauf günstig an. Selbst wer ein Tastentelefon sucht, wird hier fündig und kann beim Aus-

probieren gleich noch einen Kaffee genießen.

Mit Freude starten die Handy Girls in den Frühling und ins Osterfest. Nicht nur, weil sie den Laden hübsch umgestaltet haben. Zu ihnen gesellte sich kürzlich ein neuer Hase: Nicole heißt das frisch gebackene Handy Girl. „Sie passt prima zu uns“, findet Geschäftsführerin Beate Richter. „Der Funke ist gleich übergesprungen. Nicole kümmert sich wie wir anderen auch um alles, vom Erstvertrag über die Vertragsverlängerung, Tarifanpassung, Fragen zu Rechnungen bis hin zur Handy-Versicherung und den Rundumschutz. Ihre Fachgebiete sind die Telekom und Kabel Deutschland. Zugleich ist sie verstärkt Ansprechpartnerin für Geschäftskunden, zu denen auch Selbständige und Kleinunternehmer gehören.“ Zum Service der Handy Girls, der einfach nicht zu toppen ist, gehört aber auch der Service vor Ort. Heißt, die Mädels richten auch Autos „handytauglich“ ein. Gemeinsam suchen sie mit den Kunden das passende Festnetz/WLAN, Vodafone, Kabel Deutschland, 1&1, Telekom unter den vielen Angeboten heraus. Für Fußball- und Film-Fans haben sie natürlich auch Sky im Angebot - Deutschlands beliebtestem Anbieter von Bezahl-Fernsehen. Gern helfen sie beim Einrichten des neuen Wunsch-Handys und Übertragen der Kontakte. Und wer sein defektes Mobilfunkgerät reparieren lassen möchte, kann auch das bei den Handy Girls tun.

Weniger bekannt, aber auf jeden Fall zum Service dazu gehört das Heraussuchen von günstigen Strom- und Gas-Anbietern. Hier übernehmen die Handy Girls unter 400 Anbietern einen kostenlosen Vergleich. „Dieser Schritt lohnt sich“, weiß Beate Richter. „Denn da lassen sich durch einen neuen Gasanbieter eben mal 150 Euro sparen.“

UNSER ANGEBOT vodafone SPEZIAL

- Telefonie in alle deutschen Netze
- SMS Flat in alle Netze
- Internet-Flat 5 GB LTE 500mbits
- EU-Roaming

Monatlich für NUR **36,99 EUR**

... und dazu das iPhone SE für einmalig 1,00 EUR
oder das Samsung A8 für einmalig 39,90EUR €



**Theken Spezial:
Glasfolie inkl.
Aufbringung gratis!**

Bei Abgabe des Gutschein

**Handy
Girls**

Am Margaretenhof 14
19057 Schwerin

Telefon: 0385 4773862

E-Mail: handygirls@web.de

www.handygirls-schwerin.de

Öffnungszeiten

Mo - Fr: 09:30 Uhr - 18:00 Uhr

Sa: 09:30 Uhr - 15:00 Uhr



GESTALTUNG UND DRUCK IN EINER HAND

Aufträge? Nicht einfach abarbeiten!

Seit 20 Jahren ist das Team von 3J Design und Druck für seine Kunden da. Das Markenzeichen der Firma? Aufträge werden nicht einfach nur nach Nummer abgearbeitet!

So ist es auch zu erklären, dass mit der Zeit

zu vielen Auftraggebern vertrauensvolle und freundschaftliche Beziehungen existieren.

3J ist in der Lage, auf Papier, Stoff, Platten und Folien bis zu 2,50 Meter breit zu drucken. Damit sind die Spezialisten in der Lage, ganze

Messestände oder Ausstellungen auszustatten. So beauftragen Kunden das Team unter anderem auch mit kompletten Innenraumlösungen, inklusive Schildern und ganzflächigen Wandgestaltungen.



EIN JOB IN SCHWERIN

Freude über die „gute Mischung“

Seit einigen Wochen verstärkt Natascha Forst das Team von 3J und fragt sich manchmal, warum sie nicht schon viel früher nach Schwerin gezogen ist.

Die gelernte Werbetechnikerin und Mediengestalterin ist eigentlich eine echte „Berliner Pflanze“,

möchte aber die Landeshauptstadt Mecklenburg-Vorpommerns nicht mehr missen.

„Mir gefällt hier nicht nur die Arbeit, die eine gute Mischung aus der Tätigkeit am Computer, zum Beispiel Satz und Layout, und der Produktion ist“, sagt Natascha Forst. Sie freut sich auch, dass noch eine andere „Mischung“

stimmt. Denn nicht nur ihr neuer Job ist ein Volltreffer. Auch die Stimmung in der Firma ist angenehm und kreativ.

Und überhaupt: „Alles ist etwas kleiner und überschaubarer. Die Stadt und das Umland sind wunderschön und ich kann jeden Tag mit dem Fahrrad in die Firma kommen.“



Natascha Forst



Steffen Kusebauch

„Es macht mir immer wieder Spaß, für die gesamte Bandbreite an Kunden da zu sein. Kaum ein Tag ist wie der andere. Wir machen alles - vom kleinen Aufkleber bis zum riesigen Plakat.“



Gerd Wellmer

„Die Leute wertschätzen unsere zügige und akkurate Arbeit. Dass das so bleibt, dafür müssen wir jeden Tag und an jedem Einsatzort etwas tun. Dieser Herausforderung stellen wir uns gern.“



Torsten Köhler-Barth

„Wenn ich durch die Stadt gehe, kann ich in vielen Straßen unsere Arbeit sehen. Ich freue mich über die Begegnung mit den Menschen und versuche immer, deren Vorstellungen umzusetzen.“



DESIGN UND DRUCK

Goethestraße 63 - 65
Telefon (03 85) 3041903
www.drei-j.de
info@drei-j.de



SEWERT REISEN GIBT GRÜNES LICHT FÜR DEN NÄCHSTEN URLAUB

Wenn die Reiselust erwacht

Der Frühling ist da und weckt das Fernweh in uns. Im Reisebüro Sewert geht es dieser Tage lebhaft zu. Die Jahreskataloge gehen weg wie warme Semmeln und die hauseigene Busflotte geht an den Start. „Wir haben wieder wunderbare Tagestouren im Angebot“, schwärmt Reiseberaterin Carola Drenkhahn, die seit 16 Jahren zum sympathischen Sewert-Team gehört. „Besonders beliebt sind zum Beispiel unsere Tagesfahrten nach Kopenhagen, Hiddensee oder zur Hanse Sail in Rostock.“



Das Team von Sewert Reisen hat alle Hände voll zu tun. Die Reiselust der Schweriner ist geweckt.

Die Ausflüge lassen sich zwar relativ kurzfristig buchen. Wer aber auf Nummer sicher gehen will, schaut lieber ein bisschen früher im Reisebüro in der Marienplatz-Galerie vorbei. Groß ist die Nachfrage übrigens auch bei den Fahrten nach Friedrichstadt an der Nordsee, zum Friedrichstadtpalast nach Berlin sowie eine Tour zum leckeren Spargelessen in die Region.



oben: Gardasee mit Blick auf Limone
unten: Südtirol - versunkener Kirchturm

Natürlich hat Sewert Reisen auch wunderbare Angebote für längere Bustouren. Daniela Meier, Kollegin Carola Drenkhahn und Julia Hose können da aus dem Vollen schöpfen. Etwa eine Reise zum Comer See nach Italien, zur Tulpenblüte nach Holland, nach Paris oder in die Masuren-Region.

Warum die Bustouren

von Sewert Reisen so beliebt sind, liegt nicht nur an den interessanten Zielen, sondern auch an der Bequemlichkeit der vier Sterne Reisebusse. „Viele schätzen obendrein unseren guten Service, die hervorragend geschulten und erfahrenen Begleiter und die netten Mitreisenden. Unsere Kunden brauchen eigentlich nur den Koffer zu packen, wir kümmern uns um den ganzen Rest.“

Doch das Team vom Reisebüro setzt nicht nur auf altbewährte Lieblingstouren. Beständig wird der Jahreskalender mit neuen Ideen gewürzt. Beispielsweise gibt es neuerdings auch zweitägige

Tagesfahrten etwa nach Berlin, Dresden oder Köln, bei denen kein großes Programm aufgeföhren wird. Dieses Angebot ist für alle jene interessant, die die Stadt auf eigene Faust erkunden möchten.

Neu in 2018 sind drei Premiumreisen mit einem unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis. So geht es zum Indian Summer in den Odenwald, in die Bergwelt des Dreiländerdreiecks und zu den atemberaubendsten Aussichtspunkten in den Alpen.

Der Renner schlechthin sind die Blaufahrten von Sewert Reisen. Dabei handelt es sich um viertägige Überraschungsfahrten im Monat Oktober. Hierfür begeistern sich jedes Jahr an die 450 Gäste. Kein Wunder also, dass diese „Busfahrten ins Blaue“ bereits im Januar ausgebucht sind.

Wer neugierig auf entferntere Städte, Länder und Kulturen ist, kann auch auf andere Weise als mit dem Bus zu den schönen Ecken der Welt gelangen. Sewert Reisen bietet attraktive Flugreisen und Kreuzfahrten zu fairen Preis-Leistungsverhältnissen an. Vertreten sind alle namhaften Reiseveranstalter, Fluggesellschaften und Reedereien der Branche - mit Angeboten vom Strandurlaub auf den Malediven über die Ostseekreuzfahrten mit der AIDA.

Die Entscheidung, wohin die Reise gehen soll, können Julia Hose und ihre Kolleginnen niemandem abnehmen. Sie fischen aber mit viel Fingerspitzengefühl Urlaubsziele heraus, die zum Kunden passen könnten. Sodass es letztlich großen Spaß macht, bei ihnen eine Reise zu buchen.



SH Sewert Reisen GmbH
Marienplatzgalerie
19053 Schwerin
Fon: 03 85 / 56 87 05
Fax: 03 85 / 56 87 90

www.sewert-reisen.de
buero@sewert-reisen.de



Die gemütlichen und sicheren Reisebusse machen sich auf den Weg.



„PIEP“-SHOW DER BESONDEREN ART

Die schönste Brust der Welt

Die Tür der geht auf, sie kommt herein. Bruchteile von Sekunden bis sie alle Blicke auf sich zieht. Augäpfel wollen ihre Höhlen verlassen, Unterlippen zittern. Elektrisierte Luft trennt begierige Blicke von ihrem Begehren.

Ein warmer, vertrauter Duft eilt ihr gönnerhaft voraus. Entziehen geht nicht – das gilt auch für mich. Diese zarte Haut, das warme Fleisch, dieser Duft – leicht rauchig.

Der Stuhl knarrt weil ich nicht still sitzen kann. Jetzt ist sie ganz dicht bei mir und ich kann ihre Hitze spüren. Kurz nur, dann präsen-

tiert sie sich in voller Schönheit direkt auf unserem Tisch. Applaus setzt ein. Leichte Dampf-fähnchen hauchen gen Zimmerdecke, setzen diesem Ereignis die Krone auf. Eine Krone für die schönste Brust der Welt!

Das „guten Appetit“ von Oma ist das Startzeichen auf das alle gewartet haben. Saftig, zart, lecker – besser geht es nicht. Dabei ist die Zubereitung ganz einfach: nur erwärmen und schon hat man etwas ganz besonderes auf dem Tisch.

Bereits geräuchert ist der Putenbrustkorb von der Mecklenburger Landpute warm und kalt ein

Genuss. Den Putenbrustkorb von der Mecklenburger Landpute gibt es in allen Filialen, den Wochenmärkten und natürlich online unter landputeshop.de.

Hans Hahn



Mecklenburger
LANDPUTE

Eigene Herstellung

hier zu finden:
Schlosspark-Center
Sieben Seen Center
www.landpute.de
Tel.: 038728-3060



Der Putenbrustkorb von der Mecklenburger Landpute wurde auf Buchenholz geräuchert. Als Braten braucht man ihn nur erwärmen (ca. 1,5 Stunden bei 80 Grad) und schon hat man leckerstes, zartes Putenfleisch. Frühlingshafte Beilagen dazu – optimal. Ein besonderer Vorteil vom Putenbrustkorb der Mecklenburger Landpute ist, dass man ihn auch am nächsten Tag noch warm oder kalt genießen kann.



HOTEL FRITZ STARTET MIT
NAGELNEUEM RESTAURANT
IN DIE SAISON

Charmantes Flair verzaubert die Gäste

Aufbruchsstimmung im Fritz Hotel. Nach dem Generationenwechsel im vergangenen Jahr sorgt die frisch gebackene Chefin Alexandra Oehlke für frischen Wind im Familienbetrieb.

„Wir haben Anfang des Jahres das gesamte Restaurant erneuert“, erzählt sie freudestrahlend. Vier Wochen waren die Handwerker zugange. Alles wurde ausgebaut und Platz geschaffen für einen modernen Fußboden, neue Lampen und einen anderen Tresen. Auch die Wände bekamen einen frischen Anstrich.“

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Geschmackvoll, mit mehr Weite und freundlichem Licht erstrahlt das neue Restaurant. Für ein großes Wohlgefühl sorgen auch die neuen Tische und Stühle. Alexandra Oehlke ist sich sicher, dass sich die

Gäste hier sehr wohl fühlen werden.

„Die ersten Reaktionen sind jedenfalls durchweg positiv.

Ich freue mich auf die neue Saison, die erfahrungsgemäß Anfang Mai ins Rollen kommt.“ Dann kommen sie wieder, die Kurzurlauber, Stammgäste, Geschäftsleute. Sie alle lieben das gemütliche Ambiente, genießen das gute Essen und suchen die Ruhe im 4000 Quadratmeter großen Garten mit den alten Obstbäumen.

Doch nicht nur das Restaurant erstrahlt im Fritz Hotel in neuem Glanz. Auch die Rezeption gleich am Eingang konnte eine Frischkurvertrag - und hat sie bekommen.

Der Empfangstresen sorgt nun bei den Gästen für einen einladenden ersten Eindruck.

Dankbar ist Alexandra Oehlke ihrer Mutter Barbara. „Sie unterstützt mich sehr und hält mir den Rücken frei, wann immer es geht. Andererseits genießt sie es, ein wenig kürzer zu treten und Gäste an mich weiter zu verweisen und zu sagen, die Chefin entscheidet.“

Erst im vergangenen Jahr übernahm Alexandra Oehlke pünktlich zum 25-jährigen Jubiläum von Mutter Barbara den Staffelposten für Hotel

und Restaurant. Dabei ist sie keineswegs ins kalte Wasser gesprungen. „Ich bin im Familienbetrieb groß geworden und mitgewachsen“, erzählt sie. „Schon immer haben mich meine Eltern in alle Entscheidungen mit einbezogen.“

Kein Wunder also, dass die junge Chefin mit Feuer und Flamme bei der Sache ist und den Familienbetrieb mit vielen Ideen in die Zukunft lenkt. Kaum erstrahlt das Restaurant im neuen Glanz, macht sich Alexandra Oehlke an das nächste Projekt - die Umgestaltung der Außenanlagen. Die Terrasse am Restaurant bekommt ein einladenderes Aussehen verpasst. Und auch am Eingangsbereich tut sich was. Der Teich verschwindet und macht Blumen und Sträuchern sowie einem Spielplatz für die kleinsten Besucher Platz. Viele Familien kommen mit ihrem Fahrrad am reizvoll gelegenen Fritz Hotel vorbei. Das lädt künftig zu einer Verschnaufpause und kleinen Stärkung ein. Durch den Spielplatz haben die großen Gäste ihren Nachwuchs im Auge, während sie gleichzeitig auf der Terrasse ihren

Kaffee und selbst gebackenen Kuchen genießen. Ist der Hunger größer, lädt Chefkoch René Börmck ins Restaurant ein. Dort zaubert er alles, was das Herz begehrt. Klassiker wie Soljanka, Würzfleisch, Bauernfrühstück und Sauerfleisch. Doch der Mann hat viel mehr auf der Pfanne und macht selbst Vegetarier und Veganer glücklich, zum Beispiel mit seinem Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen.

Wem jetzt das Wasser im Mund zusammenläuft, der sollte nicht lange zögern. Alexandra Oehlke freut sich auf Schweriner, die noch nie im Fritz Hotel waren und das nun unbedingt nachholen möchten. „Wir heißen alle in unserem schönen Familienbetrieb Willkommen!“

Gutschein/Coupon

Ein Genuss zu zweit!

Schlemmen Sie zu zweit - zum Preis von nur einem Essen. Wählen Sie zwei Gerichte aus - das Günstigere schenken wir Ihnen.

Guten Appetit!

Zeitlich begrenzt bis Ende Juni.



Das 
FRITZ
HOTEL &
RESTAURANT

Dorfstraße 3B
19061 Schwerin
Telefon: 0385 / 64637-0
Telefax: 0385 / 64637-99
info@das-fritz.de
www.das-fritz.de



Künftig Partner



Nach dem souveränen Heimsieg des BC Traktor Schwerin am 3. März über die Hamburg Giants sind die Boxer Artur Ohanyan (rechts, Gewichtsklasse bis 75 kg, zweimaliger Deutscher Meister im Nachwuchs, 1 x DM U21, 1 x DM Elite) und Viktor Vykhryst (Gewichtsklasse über 91 kg Superschwergewicht, dreimaliger ukrainischer Meister und amtierender Europameister) zu Gast im Hause Gebert & Gebert. Maren und Jörg Gebert freuen sich, die Boxer des BC Traktor Schwerin künftig als Sponsor zu unterstützen.

NEUE RINGKOLLEKTION

Du hast meiner Liebe Pfand

Bei vielen guten Ideen und Produkten der Goldschmiede- und Uhrmacherkunst heißt es in Schwerin: Das gibt es nur bei Gebert & Gebert. Ab Mitte April gibt es - in der Landeshauptstadt natürlich nur wieder bei Gebert & Gebert - die neue Ehering-Linie VENA AMORIS.



So einzigartig das Liebespaar und seine persönliche Geschichte ist, so individuell sind die Ringe von VENA AMORIS.

„Bereits im frühen Altertum symbolisierte der Trauring sinnbildlich Unendlichkeit und Beständigkeit“, sagt Maren Gebert.

Sowohl die alten Römer als auch die Ägypter trugen den Trauring am Ringfinger der linken Hand. Grund dafür ist die Vorstellung, dass eine Ader, die sogenannte Vena amoris (lat. für Liebesader) direkt von diesem Finger zum Herzen führt.

Maren Gebert: „Der Brauch, den Trauring am Ringfinger zu tragen, hat sich bis heute erhalten. Während in den meisten europäischen Ländern der Trauring am linken Ringfinger getragen wird, ist es bei uns und in Österreich üblich, den Ring an die rechte Hand zu stecken.“

Eheringe werden seit hunderten von Jahren mit Symbolen oder Inschriften in der inneren Ringschiene versehen. Im antiken Rom gravierte man sehr oft „Pignus amoris habes“ - „Du hast meiner Liebe Pfand“.

„Heute“, spricht Maren Gebert aus Erfahrung, „ist in den meisten Ringen der Name des Partners und das Hochzeitsdatum zu lesen.“ Dass der Ring ein Liebespfand ist, versteht sich heute wahrscheinlich von selbst und muss nicht extra

erwähnt werden.

Dafür gibt es unzählige „Gesichter“ dieses Pfands. Eine Vielzahl von Legierungen, Gravuren und Designs machen das möglich.

Eines ist sicher: Verliebte Paare, die in diesem Jahr heiraten möchten, können auf Trauringe hoffen, die ihresgleichen suchen.



In der neuen Trauring- und Beratungsecke präsentiert Maren Gebert für jeden Geschmack aus dem gesamten Sortiment die passenden Ring-Varianten.



Gebert & Gebert

Lübecker Straße 3
Telefon (03 85) 5507117
Fax: (03 85) 5936691
uhrengibert@t-online.de
Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 10 - 19 Uhr
Sa. 10 - 16 Uhr

Wer hat an der Uhr gedreht?

Nachdem Maren und Jörg Gebert das Geschäft in der Lübecker Straße 3 von seinen Eltern übernahmen, wurde es nach einem Umbau am 7. Mai 1998 neu eröffnet.

Heute staunen die Beiden: „Was, das ist schon wieder 20 Jahre her? Wer hat da nur an der Uhr gedreht?“ Mittlerweile kennen

sie viele ihrer Kunden, wissen um deren Vorlieben in Sachen Schmuck und Uhren.

Am 7. Mai feiert übrigens auch das Glockenspiel an der Hausfassade 20. Geburtstag. Täglich von 8 bis 20 Uhr schlägt eine Westminster Uhr jede Viertelstunde. Um 12 und um 15 Uhr erklingen zusätzlich beliebte Melodien.





ANGLER II LÄDT ZU BRITISCHEM FRÜHSTÜCK MIT BLAUEN BOHNEN EIN

Frühstückssause auf dem See



Am schönsten ist es auf der Terrasse des Angler II, wenn die Sonne vom anderen Ufer des Schweriner Sees herüberblinzelt. Und weil das immer am Morgen der Fall ist, kommen auch nur jene Gäste in den Genuss, die sich sonntags von 9.31 bis 12.59 Uhr zur Frühstückssause niederlassen.

Von Mai bis Ende September duftet es für gewöhnlich verführerisch nach Blauen Bohnen. So heißt der Kaffee einer kleinen Berliner Rösterei. Natürlich gibt es auch jede Menge gute Teesorten. Bananen-Pancakes gehören genauso zum Frühstück á la carte wie ein Britisches Frühstück mit Speck, Baked Beans, Blutwurst, Rührei, Grilltomate und Toast.

Beim Munter werden hilft ein kleines Frühstücks-

sektchen und wer Durst auf ein kühles Blondes verspürt, darf sich über ein lokales Frühschoppen-Bier freuen. Während der Frühstückssause können sich alle Frühaufsteher nicht nur satt essen, sondern auch satt gucken - an den wippenden Booten auf den blauen Wellen, den aufgeregt schnatternden Enten, erhabenen Schwänen und versteckt spielenden Haubentauchern.



Ahoi Klönpott!

Der Klönpott gehört inzwischen zur Schweriner Seenlandschaft wie ein Angestellter ins Büro. Wobei dieser Vergleich völlig sinnfrei ist. Dennoch fühlen sich auch Angestellte für gewöhnlich sehr wohl auf dem Klönpott. Eben weil sie für ein, zwei Stündchen den Büromief hinter sich lassen können. Vor allem die Business-Frühstücksrouten am Vormittag werden gerne für Meetings auf dem See gebucht. Ansonsten ist der Klönpott-Kalender für diese Saison schon ordentlich voll. Mit ein wenig Glück findet sich für die Geburtstagsparty aber noch die ein oder andere Möglichkeit. Neu an Bord ist ein Grill. Mit ihm lässt sich die Ladung bei Laune halten. Denn der Mensch lebt nicht von Kaffee und Kuchen allein.

SCHÜTZE SCHENKT MOONSHINE-SCHNAPS AUS

Verrufenes Getränk zum Leben erweckt



wir ein wenig ausholen und in die Geschichte der USA eintauchen. Vor hundert Jahren, von 1919 bis 1933, herrschte hier die Prohibition, also ein Verbot der Herstellung und des Verkaufs von Alkohol. Eine Epoche der Heimlichkeit begann. Farmer nutzten vielfach Scheunen oder Hütten im Wald, um aus Getreide, Früchten und was es noch so gab, den Moonshine zu brennen. Dieser wurde dann, teils in Einmachgläsern versteckt, an Schmuggler verkauft, welche den Schnaps über das ganze Land vertrieben. Der O'Donnell Moonshine hat seinen Namen von der South Side O'Donnell Gang, die sich während der Prohibition blutige Revierkämpfe in Chicago lieferte. Edward O'Donnell achtete bei seinem Schnaps immer auf die Qualität und hielt sich an deutschstämmige Produzenten. Zwei Jahre dauerten die blutigen Gefechte, dann übernahm der berühmte

Um zu verstehen was es mit dem O'Donnell Moonshine auf sich hat, der jetzt im Schützen Einzugs gehalten hat, müssen

Al Capone die Herrschaft über das Alkoholgeschäft.

Das einst verrufene Getränk hat die Berliner Firma, die sich nun O'Donnell Moonshine nennt, zum Leben erweckt. Ihr gleichnamiger Schnaps wird nach alten Regeln der Brennkunst in Deutschland handwerklich produziert und mit natürlichen Inhaltsstoffen versehen. Die originalen Einmachgläser kommen direkt aus den USA.

O'Donnell Moonshine gibt es in fünf Varianten. Als weichen, faßgereiften Kornbrand „Original“ mit 38 Prozent und als Liköre, wie zum Beispiel den „Bitter Rose“ - eine Mischung aus Grapefruit, Hagebutte und schwarzem Holunder.





125 JAHRE SANITÄTSHAUS HOFMANN UND SCHUHTECHNIK VOM FEINSTEN

Kulturtipp

„Schwerin zu Fuß entdecken“

Wer „die kleine Schöne am See“ richtig kennenlernen möchte, sollte sich Zeit nehmen für die herrlichen Spaziergänge, die Schwerin bietet.

Wen es zur Natur zieht, der kann direkt von der Altstadt aus seine Wanderung an wunderbare Seen beginnen – bspw. durch den Burggarten am Schloss über den Franzosenweg am Schweriner See entlang.

Wen es reizt, mehr über Geschichte und Kultur der Stadt zu erfahren, der kann eine der vielen interessanten Stadtführungen wahrnehmen, die vor dem Rathaus am Markt starten. Vielleicht die „Nachtwächterführung“ für Schwärmer oder eine Führung zur UNESCO Welterbe-Bewerbung von Schwerin?

Alle Informationen unter: <https://www.schwerin.com/de/erlebnis-schwerin/stadtfuehrungen-und-rundfahrten/stadtfuehrungen/> oder in der TOURIST Information am Altstädtischen Markt

Ein Hochzeitsbett für die Füße

Im Jahr 2018 feiert das Schweriner Sanitätshaus Hofmann sein 125jähriges Firmenjubiläum. Zeit, zurückzublicken auf die facettenreiche Geschichte der Handwerkskunst in diesem Traditionsbetrieb. Und da 2018 auch das Jahr der Fußball-WM ist, liegt es nahe, am Ball zu bleiben, gute Beinarbeit zu zeigen oder in diesem Fall: gute Fußarbeit. Im Sanitätshaus Hofmann ist das vor allem die Arbeit zum Wohl der Füße.

„Leider vernachlässigen wir unsere Lieblingstreter viel zu oft“, sagt Orthopädieschuhmachermeister Jens Cech und meint damit sowohl die Füße selbst als auch das dazugehörige Schuhwerk. Zu eng an den Zehen, zu hoch im Hacken, zu wenig Stützeffekt in der Sohle – die gängigen Schuhmoden tun unseren Füßen nur selten gut.

Für Cech und sein fünfköpfiges Team hingegen ist gesundes Schuhwerk ihr „täglich Brot“. Damit treten sie die Nachfolge einer langen handwerklichen Tradition bei Sanitätshaus Hofmann an. Doch seit in der so genannten „Einlagenkabine“ mittels Blaupause ein Fußabdruck genommen wurde, seit der harten Metalleinlage, die nur durch die butterweiche Ledereinbettung tragbar schien, sind einige Jahre ins Land gezogen.

In der heutigen Anprobe tritt man auf eine im Boden eingelassene Glasplatte, unter der sich ein Fußscanner befindet. Die angeschlossene Computertechnologie ermittelt ein punktgenaues Bild der belasteten Stellen unter der Fußsohle, das den Orthopädieschuhtechnikern erlaubt, zielsicher die Ursachen für Schmerzen oder andere Überlastungssymptome zu finden.

Eine ähnliche Methode verfolgt auch die elektronische Fußdruckmessung.

Die Fertigung der Einlagen und ihre Einarbeitung in die Schuhe allerdings bleibt Handarbeit. „Und es erfordert jede Menge Fingerspitzengefühl, den besten Komfort herzustellen“, fügt Jens Cech mit einem Augenzwinkern hinzu. „Unser Ziel ist schließlich, eine Art Hochzeitsbett für die Füße herzustellen.“

Und apropos Fußball-WM: Gerade für Lauf- und Ballsportler aller Art ist ein auf ihre Bewegungen abgestimmtes Einlagensystem unerlässlich. Die so genannte Aktiveinlage arbeitet mit sensomotorischen Spots, die die Rezeptoren unter der Fußsohle derart stimulieren, dass der Körper darauf mit einer veränderten, gesünderen Muskelspannung – vom Fuß bis hinauf in Schienbein und Wade – reagiert. Der Fuß wird entlastet, die Bewegung harmonisiert und das Laufen erleichtert. Die Einlage verhindert so nicht nur Verletzungen oder Schmerzen, sondern optimiert auch die Trainingsleistung. dm



Sanitätshaus **Hofmann** GmbH
 Bischofstraße 1
 19055 Schwerin
 Telefon 0385 59 23 811
www.sani-hofmann.de



DAS BAUNTERNEHMEN SCHÜTT SANIERT SPEICHER IN KRITZOW

Puzzle-Arbeiten an historischer Hülle

Wer einmal in diesem Speicher wohnen darf, ist ein Glückspilz. Schöner und moderner kann man ein altes Gebäude wohl kaum sanieren. Der imposante, backsteinfarbene Speicher, der sich im kleinen Dörfchen Kritzow befindet, einem Nachbarort von Gut Vorbeck und WINSTONGolf, gehörte einst zum früheren Guts- und Rittersitz. Zu DDR-Zeit nutzte die LPG ihn als Kornspeicher mit Mühle. In den vergangenen Jahren war er dem Verfall preisgegeben.

Glück gehabt. Das Speichergebäude wurde gerade wieder zum Leben erweckt. Um das historische Antlitz des Bauwerkes und damit auch des Dorfbildes zu erhalten, wurde eine Haus-in-Haus-Idee umgesetzt. Während im Innern ein hochmoderner Neubau mit drei Etagen und Wohnfläche entstand, wurde die äußere Fassade fachgerecht saniert.

Hierbei hatte die Baufirma Hermann Schütt den Hut auf. Ein Jahr lang waren Mitarbeiter mit den alten Mauern beschäftigt. „Jeder einzelne Stein wurde von unseren Handwerkern begutachtet“, erklärt Bauleiter Olaf Neetzow. Arbeiten



am erst kürzlich zu Ende gegangenen Projekt. „Wenn die Ziegel nichts mehr taugten, wurden sie rausgehauen, ausgetauscht und neu gemauert. Obendrein haben wir die alte Verfugung rausgeschnitten und alles komplett neu verputzt.“

Erfahrungen, wie so eine alte Backsteinhülle saniert wird, hatten die Jungs der Firma Schütt bereits bei der Sanierung des Finanzamtes in Schwerin gesammelt. Die Puzzle-Arbeit war ihnen also vertraut.



Bauleute der Firma Schütt erneuerten das alte Mauerwerk.

Langeweile kam dennoch nicht auf. „Die Sanierung des Speichers behalten wir als ein schönes Projekt in Erinnerung. Und was daraus geworden ist, ist umwerfend“, so Ingenieur Olaf Neetzow. Fünfzehn Wohnungen sind in dem Gebäude entstanden. Für das kleine Dörfchen Kritzow mit seinen rund 120 Einwohnern bedeutet das einen großen Sprung in der Bevölkerungsentwicklung. Es dürfte künftig also ein wenig lebendiger im Ort zugehen.



Kaserne in Hagenow wächst

In der Ernst-Moritz-Arndt-Kaserne Hagenow wird seit einem Jahr kräftig gebaut. Es entsteht ein modernes Wirtschaftsgebäude. Das alte, in den 1970er Jahren errichtet, war in die Jahre gekommen. Fleißig gebaut wird zurzeit auch an einem Unterkerungsgebäude, in dem etwa 100 Soldaten Platz finden. Hier legt das Bauunternehmen Hermann Schütt mit Hand an. Es übernimmt die Stahlbeton- und Bewehrungsarbeiten sowie Maureraktivitäten.

Schmucken Neubau in Schäferstraße gesetzt

Das neue Haus in der Schäferstraße 10 steht. Im Mai 2017 wurde mit dem vierstöckigen Gebäude begonnen, nachdem das alte Haus abgerissen worden war. Um den kompletten Rohbau kümmerte sich die Firma Schütt. Dazu gehörte das Fundament ebenso wie die Decken, Wände und Balkone. Olaf Neetzow, Bauleiter der Firma Schütt, findet, dass sich das neue Wohnhaus perfekt den älteren Nachbarhäuser-Fronten anpasst. Kein

Wunder, hatte der Architekt mit seinem Entwurf doch vorab einen Preis gewonnen. Das Schweriner Architekturbüro zweiWerk (www.zweiwerk.de) macht es sich zur Aufgabe, gute Architektur ganzheitlich in ihre natürliche Umgebung zu integrieren. Eine Sichtweise, die in heutiger Zeit beim Wohnungsbau oft vernachlässigt wird. Hinzugekommen sind durch den Neubau in der Feldstadt vier moderne Wohnungen auf vier Ebenen.

HS
Baunternehmen

Hermann Schütt
Hoch- und Tiefbau Schwerin GmbH & Co. KG
www.baunternehmen-hermann-schuetzt.de

Lange Badlow 3
19061 Schwerin
Telefon 0385 719278
info@hs-bau.gmbh
www.baunternehmen-hermann-schuetzt.de



EVENTS

Kartoffelhaus: 12 Punkte



Wer im Kartoffelhaus einkehrt, isst und trinkt nicht einfach nur in einem netten Restaurant. Die Gäste verweilen in einem geschichtsträchtigen Haus, in dem auch sonst eine Menge los ist.

Der Schweriner Gastronom Thomas Jiskra begann 2009 das in der Buschstraße 14 vor sich hinrotende Haus aus dem Dornröschenschlaf zu erwecken und wieder in ein charmantes Fachwerkgebäude zu verwandeln. Zwei Jahre dauerten die Sanierungsarbeiten.

Als das Kartoffelhaus 2011 seine Pforte öffnete, staunten die Schweriner nicht schlecht: Wertvolle Stücke wie die alten Bodenfliesen des ehemaligen Treppenhauses und die rustikalen Balken wurden liebevoll restauriert. Gleichzeitig wurde Neues geschickt in die alte Substanz eingefügt.

Seitdem ist das Haus für alle Leute offen, die gute Küche mögen und in geselliger Runde ihren Spaß haben wollen. So wird das Kartoffelhaus gern für Familienfeiern aller Art und geschlossene Gesellschaften gebucht.



Zu Feiertagen wie Ostern oder Weihnachten ist das Team um Kartoffelhaus-Chef Thomas Jiskra verstärkt im Einsatz, um an den gut besetzten Tischen für zufriedene Gesichter zu sorgen.

Auch Veranstaltungen, wie zum Beispiel Buchlesungen, kommen im Haus in der Buschstraße 14 nicht zu kurz. Legendär ist die Küchenparty. Zu dieser lädt Gastgeber Thomas Jiskra jedes Jahr seine Gäste wie immer auch hinter die Kulissen (sprich: Tresen) zum Kochen, Schnackern und natürlich Essen ein. Die Karten dafür sind heiß begehrt und deshalb weit im Voraus vergriffen.

Und wenn die Besucher der alljährlichen

Theater Theken Nacht, die unter anderem auch im Kartoffelhaus stattfindet (siehe Foto), wie im Eurovision Song Contest Punkte vergeben müssten, wären es sicherlich meist die berühmten 12 Punkte



Buschstraße 14
Telefon: (0385) 5571071
www.kartoffelhaus-schwerin.de

Der Rippenbraten hat immer Saison

Natürlich wird im Frühling und im Sommer die leichte Kost propagiert. Natürlich ist Spargelsaison. Und natürlich sollte man sich mit exzessivem Fleischkonsum zurückhalten.... Doch wenn der Garten umgegraben, die Bäume und Sträucher in Form gebracht sind und Spaten und Hecken-

schere wieder beiseite gelegt sind, kann es schon mal ein echter Mecklenburger Rippenbraten nach Kartoffelhausart sein.

Kartoffelhaus-Chef Thomas Jiskra weiß aus Erfahrung: „Der Rippenbraten ist ein Dauerbrenner. Er wird nicht nur in der kalten Jahreszeit viel bestellt, sondern hat eigentlich immer Saison.“

Wer sich selbst in der heimischen Küche betätigen möchte - hier der Rezept-Tipp vom Chef:

Mecklenburger Rippenbraten nach Kartoffelhausart

Zutaten: 1,5 kg Schweinefleisch (Nackenstein), 200 g Backpflaumen, 2 säuerliche Äpfel, 1 Teelöffel Salz, etwas Butter

Zubereitung: Rippenstück waschen, abtropfen lassen und mit Salz einreiben. An den Knochen entlang eine Tasche in das Fleisch schneiden. Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden. Rippenstück mit den Backpflaumen und Apfel füllen und die Tasche mit Küchengarn oder Zahnstochern verschließen. Etwas Butter in eine Auflaufform geben und im Backofen heiß werden lassen, das Rippenstück dazugeben und in der Butter von allen Seiten 1,5 bis 2 Stunden goldgelb braten. Von Zeit zu Zeit heißes Wasser zugießen, damit genug Flüssigkeit als Grundlage für eine gute Soße vorhanden ist.



Guten Appetit!



Etwas verlockend Neues vom Fass



Es läuft und läuft in der Quelle. Das neue Bier, Zwickel heißt es, kommt an. Bei Männlein und Weiblein gleichermaßen. Beim Zwickel handelt es sich um ein vollmundig-süßfiges Kellerbier der Brauwerke TH. KÖNIG. Die naturbelassene Bierspezialität wird aus edlen Aromahopfenarten, vier Caramelmalz-Sorten und einer langen kühlen Reifung hergestellt. Dadurch erhält es seine umwerfend rötlich-braune Bernsteinfarbe. „Ich denke“, stellt Quellwirt Matthias Theiner erfreut fest, „wir haben das Zwickel exklusiv in unserem Restaurant. Ich wüsste sonst keinen in Schwerin, der es noch anbietet. Bei unseren Gästen ist es jedenfalls sehr beliebt.“



Zur
guten
Quelle
traditionell, gut, gastlich

Schusterstraße 12
Telefon: (0385)565985
info@gasthof-schwerin.de
www.gasthof-schwerin.de

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. ab 11 Uhr
Sa. und So. ab 11.30 Uhr
Restaurant 50 Plätze
Biergarten 20 Plätze
6 Zimmer mit max. 15 Betten



Eric Schielke liebt die Musik und das Kellnern.

ERIC SCHIELKE FÜHLT SICH ALS KELLNER GUT AUFGEHOBen IN DER QUELLE

Hier ist es schön heimelig

Zu einem gelungenen Abend in einem Restaurant gehört für den Gast mehr als nur ein gutes Essen. Ebenso wichtig sind die Atmosphäre und die Kellner, die mit ihren Tellern balancierend von Tisch zu Tisch wandeln. Kerstin und Matthias Theiner sind froh, dass sie ein so sympathisches Team in ihrer guten Quelle haben. Seit einem dreiviertel Jahr gehört auch Kellner Eric Schielke dazu. Der 23-jährige fühlte sich auf Anhieb wohl in dem Familienbetrieb. „Hier im Restaurant ist es schön gemütlich und heimelig, das mag ich. Außerdem gefällt mir der Kon-

takt zu den Gästen. Ich nehme mir Zeit für sie und bin immer für lockere Späße zu haben.“

Als anstrengend empfindet der junge Mann seine Arbeit nicht. Auch wenn es immer mal wieder heißt, Kellner hätten den stressigsten Job der Welt. Da hat Eric Schielke ganz andere Zeiten erlebt. „Ich habe Erzieher gelernt. Eigentlich hat mir die Arbeit mit den Kindern viel Spaß gemacht. Doch leider ist der Betreuungsschlüssel bei uns in M-V sehr schlecht. Als Kita-Fachkraft muss man sich um 14 Kinder kümmern. Das laugt aus und macht einen mit der Zeit ka-

putt.“

Natürlich gibt es im Leben von Eric Schielke auch noch andere Dinge, als Bier zapfen, Wein einschicken und Gäste bedienen. In seiner Freizeit widmet er sich gern der Musik. Eigene Lieder schreiben und singen - das ist seine Welt. Und wie sieht es mit einer Kostprobe für die Quelle-Gäste aus? Eric Schielke schmunzelt. „Das mach ich bestimmt. Ich kann mir sogar vorstellen, mal mit einem richtigen Unterhaltungsprogramm aufzutreten. Doch noch muss ich ein bisschen üben und mir das Gitarre spielen beibringen.“

Spargel ist in aller Munde



Liebhaber des königlichen Gemüses können in der Quelle im Spargel „baden“. Jeden Dienstag gibt es während der Saison einen Spargel-Schlemmertag. Die Gerichte enthalten dann eine extra Portion des beliebten Gemüses. Und auch

an den anderen Tagen kann zwischen einer Spargelsuppe und den Spargel-Klassikern mit Pute, Schnitzel, Lachs oder Mecklenburger Räucherschinken gewählt werden.

Das Team wünscht guten Appetit!

Guck mal wie schön Schwerin ist!

Tolle Stadtansichten von Schwerin laufen neuerdings in der Quelle über den Bildschirm. Es sind 300 bis 400 Motive, die zu sehen sind. Einige davon hat das Quelle-Ehepaar Theiner selber geschossen. Einheimische Gäste und Schwerinbesucher stehen gerne davor und staunen, was für schöne Ecken es in der Stadt gibt.





INJOY IST BESTES FITNESSSTUDIO 2018

Cooler Serie: Zum fünften Mal Platz 1

INJOY ist bereits das fünfte Mal zum besten und servicefreundlichsten deutschen Fitness-Studio-Anbieter gekürt worden. Das ergab eine aktuelle Studie des Deutschen Instituts für Service-Qualität (DISQ) im Auftrag des Nachrichtensenders n-tv. Die Marktforscher nahmen elf überregionale Fitness-Studio-Anbieter unter die Lupe. INJOY erhielt das Qualitätsurteil „sehr gut“. Das bedeutete den Testsieg. „Wir freuen uns nicht nur über den ersten Platz, sondern besonders über die hervorragende Bewertung der Mitarbeiter in den Studios – freundlich, motiviert und kompetent“, hebt der Geschäftsführer des Franchisesystems INJOY Stephan Pfitzenmeier hervor.

Neben dem im Vergleich besten Gerät- und Kursangebot überzeugte die Tester besonders die Betreuung bei INJOY: „Die sehr freundlichen und motivierten Mitarbeiter nahmen sich bei den Beratungsgesprächen und bei den Probestrainings ausreichend Zeit für die Kunden. Das Personal war in puncto Kompetenz top: Sämtliche Fragen beantworteten die Trainer korrekt und vollständig. Das Geräte- und Kursangebot war das im Anbietervergleich beste. Auch die Trainingsbetreuung überzeugte: Das Personal war präsent, ging aktiv auf Trainierende zu und gab Hilfestellung an den Geräten.“

Christine Noetzel von der INJOY Station Schwerin rät: „Wer auf der Suche nach dem richtigen Studio ist, sollte vor allem auf die Qualität der Mitarbeiter achten. Wir nutzen die Aus- und Fortbildungsmöglichkeiten, die wir bei INJOY

INJOY steht für gesundheitsorientiertes Muskeltraining, ein breites Angebot und ideale Trainingsbedingungen – und das hat anscheinend überzeugt. Für uns eine tolle Bestätigung, aber auch für unsere Mitglieder, die somit wissen, dass ihre Fitnessziele bei uns in besten Händen sind“, sagt Christine Noetzel von der INJOY Station Schwerin.

erhalten, intensiv und schulen unsere Mitarbeiter regelmäßig.“

Zweiter Testsieg zum Jahresbeginn

Nach 2010, 2012, 2014 und 2016 hat INJOY mit dem ersten Platz beim Fitnessstudiotest des Deutschen Instituts für Service-Qualität (DISQ) zum fünften Mal die hohe Qualität seiner Studios unter Beweis gestellt. Zusätzlich hatte INJOY zu Jahresbeginn eine weitere Auszeichnung erhalten. Der DEUTSCHLAND TEST des Analyse- und Beratungshauses Service-Value und des Wirtschaftsmagazins FOCUS-MONEY hatte unter anderem zehn Fitnessketten getestet. Von den befragten Kunden erhielt INJOY die beste Note.



KOMM ... den Besten testen!

Trainiere jetzt beim 5-fachen Testsieger.



Marienplatz 11, 19053 Schwerin
Telefon: (0385) 77884696

www.injoy-schwerin.de

Öffnungszeiten:
Mo., Do. 7.30 - 21.00 Uhr
Di., Mi., Fr. 9.00 - 21.00 Uhr
Sa. 9.00 - 17.00 Uhr
So. 9.00 - 14.00 Uhr

SCHWERIN-RING

Der kleine „Stadtrundgang“ am Finger

Der neu aufgelegte Schwerin-Ring aus 925er-Sterling-Silber ist nicht nur leichter und filigraner als sein Vorgänger. Mit ihm kommen auch die Geschichten in das Geschäft „Stein & Design Goldschmiede Ahnsorge“ in der Schusterstraße.

„Da sind zum Beispiel die Leute, die in unserer Stadt geboren und aufgewachsen sind“, sagt Geschäftsinhaber Hans-Joachim Krömer. „Die stehen dann in der Tür und wollen den Ring als schöne Erinnerung für sich mit in ihre neue Wahlheimat nehmen.“

Sie können oft auch Erlebnisse mit den auf dem Silberstück verewigten Silhouetten der markantesten Schweriner Gebäude, wie zum Beispiel Schloss, Dom, Theater oder Arsenal verbinden.

Auf dem neuen Ring sind der Löwe, Fürst Niklot und das kleine Zettler-Fachwerkhaus neu hinzugekommen. Das macht ihn für Touristen nun noch etwas interes-

santer, denn mittlerweile hat man mit dem Schmuckstück fast einen kleinen „Stadtrundgang“ am Finger.

Jüngst gab es aber wieder eines dieser Erlebnisse, die dem Team um Hans-Joachim Krömer das Herz erwärmen. „Ein Herr kaufte für sich und seine Partnerin zwei Silberringe. Er hat seine Liebste in Schwerin kennengelernt und die Beiden wollten sich daran immer wieder erinnern - mit einem Blick auf ihren Schwerin-Ring.“



Die Schwerin-Ringe, verziert mit markanten Silhouette von Stadtgebäuden.

Unten: Das Goldschmiede Ahnsorge-Team vor seinem Geschäft in der Schusterstraße.



Stein & Design
Goldschmiede Ahnsorge

Schusterstraße 11
19055 Schwerin
Telefon 0385 512547
gold@ahnsorge-schmuck.de
www.ahnsorge-schmuck.de
Öffnungszeiten:
Mo bis Fr von 9.30-18.00
Sa 10.00 bis 16.00 Uhr

Mit freundlicher
Empfehlung



Hans Grell *Erich Baum*
Fruchthof
Mölln & Hamburg & Lübeck



0 45 42 / 82 22 10

Obst · Gemüse · Kartoffeln
Exotische Früchte
Küchenfertiges Obst
Küchenfertiges Gemüse
Küchenfertige Salate
Convenience Produkte
Feinkostprodukte
Molkereiprodukte

Lillenthalweg 1 · 23879 MÖLLN
Großmarkt Hamburg · Altländer Gang 15
www.fruchthof-moelln.de



HÖR AUF DEIN HERZ. ■

*„Gutes Hörvermögen
zu schaffen ist unsere
Herzensangelegenheit.“*

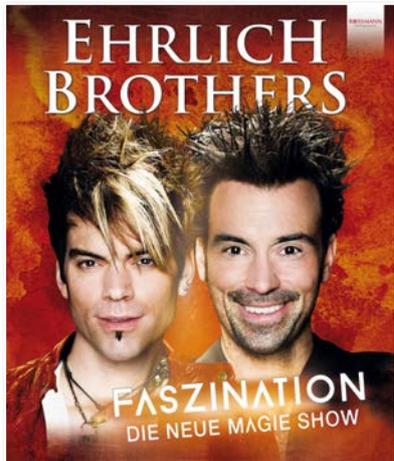
Annett Blümchen
Hörgeräteakustikermeisterin



Blümchen + Gerland Hörakustik
Schlossstr. 31-33 | 19053 Schwerin
Tel. 0385.5572662
www.hoerakustik-schwerin.de

BLÜMCHEN + GERLAND
Hörakustik

THEKEN- GUIDE



März

- 2.3 Theater Theken Nacht, Restaurants der Innenstadt
- 8.3 Ehrlich Brothers, Zauberei in der Kongresshalle, 19 Uhr

- 9.3. Musical-Krimi Jekyll & Hyde, Theater, 19.30 Uhr
- 9.3. Ingo Oschmann, 20 Uhr im Speicher
- 10.3. Wolf Maahn & Band, Speicher, 21 Uhr
- 15.3. Otelo, Theater, 19.30 Uhr
- 22.3. Manfred Breschke und Daniel Vedres, Kabarett, Werk3 um 20 Uhr
- 24.3 Hundeprofi Martin Rütter, 20 Uhr, Kongresshalle



- 24.3 Karussell, die „Siebziger“ um 21 Uhr im Speicher
- 24.3 HipShakingGrooves, Werk3; 21 Uhr Party mit Discofunk



- 29.3. Handball, SV Mecklenburg Kongresshalle, 20 Uhr

- 31.3. My Fair Lady, Theater, 19.30 Uhr

April

- 6.4. Willkommen in de Wesseljohn, E-Werk, 19 Uhr
- 6.4. Ilka Bessin, 20 Uhr Sport- und Kongresshalle,



- 8.4. Handball, SV Mecklenburg, Kongresshalle, 16 Uhr
- 10.4. Jonas Engel & OWN YOUR BONES, 20 Uhr im Werk3
- 14.4. Mike Massé, Akustik-Cover, Speicher, 20 Uhr



- 18.4. Rockhaus, Rock, Speicher, 20 Uhr
- 19./20./21.4. Uwe Steimle, Kabarett, Speicher, 20 Uhr



- 22.4. Handball, SV Mecklenburg, 16 Uhr, Kongresshalle



- 24.4. Komödie Harald un Maud, Theater, 19.30 Uhr
- 25.4. Zoo-Spendenlauf, 16 Uhr, Zoo-Parkplatz

Erfolg braucht einen starken Partner

Handelshof

Wir sind für Sie da:
 Mo. bis Fr.: 7:00 – 20:00 Uhr
 Do.: 7:00 – 20:30 Uhr
 Sa.: 7:00 – 18:00 Uhr

Das sympathische, professionelle und etwas andere C&C-Erfolgskonzept mit dem umfassenden Angebot für Gastronomie, Großverbraucher und Gewerbe.



Handelshof Schwerin | C&C Großhandel | Liefergroßhandel
 Handelsstraße 3 | 19061 Schwerin | Telefon 0385 6438-0 | Telefax 0385 6438-108
www.handelshof.de

- 28.4. Stone, Speicher, 21 Uhr
- 28.4. HipShakingGrooves, 21 Uhr
Party mit Discofunk, Werk3
- 29.4. Comedian Paul Panzer,
Kongresshalle, 18 Uhr

Mai

- 3.5. Kugelfisch Hawaii,
Theater, 19 Uhr
-
- 5.5. Handball, SV Mecklenburg,
Kongresshalle, 19 Uhr
 - 5.5. Gisela Oechselhaesuer,
Kabarett um 20 Uhr Werk3
 - 12.5. Guru Guru,
Der Speicher, 21 Uhr
 - 26.5. Reinhold Beckmann & Band,
Rock, Speicher, 21 Uhr



Juni

- 2.6. Roland Kaiser,
Freilichtbühne, 20 Uhr



- 2.6. HipShakingGrooves, 21 Uhr,
Party mit Discofunk, Werk3
- 8.6. Komödie Sein oder Nichtsein,
19.30 Uhr im Theater
- 8.6. Rocklegenden,
Freilichtbühne, 20 Uhr
- 10.6. Ein Hart ut Schokolaad,
Theater, 18 Uhr
- 15./16.6. Son et lumière, 22.30 Uhr
(Lichtershow am Schloss),
- 22.6.-28.7. Schlossfestspiele Tosca,
Alter Garten, 20.30 Uhr
- 30.6.-21.7. Schlossfestspiele Dracula,
Innenhof Schweriner Schloss



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Koch/Köchin Restaurantfachmann/frau

Wir bieten eine Vollzeitbeschäftigung. Auf Wunsch sind aber auch eine Beschäftigungen in Teilzeit oder im Nebeneinkommen möglich. Bewerbungen sind ab sofort möglich, gerne auch persönlich. Dazu vereinbaren Sie bitte telefonisch unter 0385 - 5571071 einen Vorstellungstermin.



Von hier. Natürlich.



BIER
BEWUSST
GENIEßEN



Einkaufen in Schwerin

- 1** Schlosspark Center
Mecklenburger Landpute
- 2** Marienplatz-Galerie
InJoy Fitnessstudio / Sewert Reisen
- 3** Schweriner Höfe
Gebert & Gebert

- 4** Münzstraße
- 5** Blümchen + Gerland Hörakustik
- 6** 3J Design und Druck
- 7** Sanitätshaus Hofmann

Genießen in Schwerin

- 8** Kartoffelhaus Schwerin
- 9** Zur guten Quelle
- 10** Das Martins
- 11** Hotel & Restaurant Das Fritz
- 12** Zum Freischütz
- 13** Angler II