

Jerichower Land *leben*

Information aus der Region

Dezember 2023

Was für ein Genuss!

Das Jerichower Land
schmeckt nach mehr:
Lassen Sie sich an die
leckersten Orte im
Landkreis entführen.

STADT
WERKE
BURG



Ihr Jerichower Landwerk



Editorial



Dr. Steffen Burchardt,
Landrat Jerichower Land

„So vielfältig wie die Menschen im Jerichower Land sind auch die kulinarischen Genüsse, die es bietet. Dass etliche Produkte weit über den Landkreis hinaus bekannt sind, macht mich sehr stolz. Auch weil ich weiß – und regelmäßig schmecke –, wie viele unentdeckte Perlen wir darüber hinaus noch zu bieten haben.“



Dr. Swen Lötten, Annette Meyer,
Geschäftsführer der Stadtwerke Burg GmbH

„Wer nicht genießt, ist ungenießbar“, singt Konstantin Wecker. Und wie recht er hat! Genießen bedeutet Lebensqualität. Umso mehr treibt es uns als Stadtwerke an, mit unseren Produkten dabei zu helfen, dass viele kulinarische Freuden im Jerichower Land möglich werden. Entdecken Sie einige davon in dieser Ausgabe. Wir wünschen Ihnen viel Lesegenuss!“

Inhalt



04

LAUTER EDLE TROPFEN

Seit 1990 werden in Loburg hochprozentige Genüsse kreiert. In der Brennereimanufaktur können Besucher hautnah erleben, wie die Spirituosen hergestellt werden.

08

GESUND TUT GUT

Daniela Gummelt stellt nicht nur Kosmetik her, sie gibt auch Kurse zu gesunder Ernährung. Im Interview verrät sie, worauf es ankommt.



12

BOCK AUF WILD?

Er ist Jäger und Unternehmer aus voller Leidenschaft: In seiner Wildererhütte bietet Michael Reiß selbst hergestellte Wildspezialitäten von eigens erlegten Tieren an. Dabei liegt ihm der Schutz von Tier und Natur besonders am Herzen.



19 RÄTSEL

Gewinnen Sie eine von drei kulinarischen Schatzkisten!

IMPRESSUM

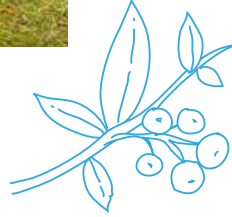
KONTAKT STADTWERKE BURG /
Stadtbüro, Schartauer Str. 58 a, 39288
Burg / Kundensprechzeiten: **Dienstag/**
Donnerstag 9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00
bis 16.00 Uhr / Individuelle Terminverein-
barungen mit unseren Mitarbeitern sind

unter der Telefonnummer **03921**
918 418 möglich. /
KONTAKT LANDKREIS JERICOWER
LAND / Bahnhofstraße 9, 39288 Burg,
Tel.: 03921 949 0, Fax: 03921 949 9000,
E-Mail: kontakt@lkjl.de



Otto Ferchland (Landschaftsbauer), Karl-Heinz Summa (Bürgermeister Niegripp) und Annette Meyer, Geschäftsführung Stadtwerke Burg, begutachten den Standort für einen neuen Baum.

Mehr *Bäume*



Die Stadtwerke Burg pflanzten in vier von sechs Burger Ortsteilen Bäume im Zeichen des Umwelt- und Klimaschutzes.

Im Herbst verabredeten sich die Ortsbürgermeister von Ihleburg, Niegripp, Parchau und Schartau sowie Vertreter der Stadtwerke Burg zum gemeinsamen Baumpflanzen. „Für Parchau gibt es eine Rotbuche und für Schartau und Ihleburg jeweils eine Zierkirsche“, berichtet Elke Schütze von den Stadtwerken Burg. In Niegripp fand ein Apfeldorn seinen neuen Lebensmittelpunkt. Ortsbürgermeister Karl-Heinz Summa unterstützt diese gemeinsame Aktion im Zeichen des Klima- und Umweltschutzes: „Das Baumpflanzen ist ein lebendiges Beispiel dafür, wie wir zur Erreichung unserer klimapolitischen Ziele beitragen können. Auch beim Ausbau der Infrastruktur und anderen Bürgerprojekten sind die Stadtwerke ein zuverlässiger Partner. Wir blicken auf eine gute langjährige Zusammenarbeit zurück.“

KLIMASCHUTZ MIT KOMMUNEN

Die Baumpflanzaktion ist Teil der Stadtwerke-Initiative Klimaschutz, der der Versorger im Jahr 2022 beigetreten ist. Die Initiative will die Partnerschaft

zwischen Energieunternehmen und Kommunen stärken, um einen nachhaltigen Wandel vor Ort zu fördern. Die über 60 Mitglieder der Initiative arbeiten an zahlreichen Projekten, die die regionale Wertschöpfung erhöhen und gleichzeitig den Umwelt- und Klimaschutz voranbringen.

STADTWERKE WANDELN SICH FÜRS KLIMA

So werden etwa seit diesem Jahr alle tariflich gebundenen Privat- und Gewerbekunden mit Ökostrom versorgt. Ökostrom ist ein zentraler Baustein auf dem Weg zu einem treibhausgasneutralen Wirtschaften bis zum Jahr 2045. Im Rahmen des Klimaschutzplans entwickeln die Stadtwerke Burg beispielsweise bis Ende 2025 einen Transformationsplan für die Fernwärme und setzen das Quartierskonzept mit der Theologischen Hochschule in Friedensburg um. Klimaschutz ist Teamwork und ein langfristiges Engagement, mit dem die Stadtwerke ihrer Verantwortung gegenüber der Umwelt und den kommenden Generationen gerecht werden. ■

GUT GERADELT!

Die deutschlandweite Aktion STADTRADELN möchte mehr Menschen für Alltagsfahrten mit dem Rad begeistern – und somit den Autoverkehr in Stadt und Land reduzieren. Insgesamt 293 Radelnde nahmen in diesem Jahr in 42 Teams an dem Wettbewerb teil und legten dabei in drei Wochen 50.056 Kilometer zurück. Dabei wurden insgesamt 8.109,1 Kilogramm CO₂ eingespart. Den ersten Platz erradelte das Team der Berufsbildenden Schulen „Conrad Tack“ mit 8.052 Kilometern, dicht gefolgt vom Team der Kreisverwaltung mit 7.391 Kilometern. Der dritte Platz ging an das Team der Volksbank mit 4.741 Kilometern. Die meisten Kilometer sammelte die Biederitzerin Ulrike Reppin, die im Aktionszeitraum ganze 1.520 Kilometer auf dem Rad zurücklegte.

„Mit der Teilnahme am STADTRADELN haben wir gemeinsam ein Zeichen für mehr Klimaschutz und Lebensqualität gesetzt und dabei auch noch etwas für unsere Gesundheit getan. Wir wollen die Aktion im Jerichower Land sehr gerne verstetigen und auch im nächsten Jahr wieder zusammen Rad-Kilometer sammeln“, freute sich Landrat Dr. Burchhardt über die Resonanz.

Erstmals koordinierte die Kreisverwaltung die STADTRADELN-Challenge im Jerichower Land.

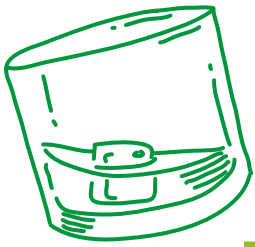
Die vollständige Auswertung der STADTRADELN-Ergebnisse gibt es unter: www.stadtradeln.de/landkreis-jerichower-land



Prozente für den *Gaumen*

In der Loburger Brennereimanufaktur Kullmann darf zugesehen, probiert und mitgenommen werden – ein kulinarischer Abstecher in die Geheimnisse eines guten Tropfens.





In Loburg produziert Alf Kullmann (re.) edle Destillate in historischen Gemäuern.

Ein aromatisch-würziger Geruch, dazu kuschelige Wärme und ein gemütliches Ambiente: Nein, die Rede ist nicht vom heimischen Wohnzimmer mit Duftkerze, sondern von den Räumen der Brennereimanufaktur Kullmann. Hier, im Herzen von Loburg, wird Hochprozentiges gebrannt, das am Kamin verkostet und natürlich auch geschoppt werden darf. Wobei der Gaumen die Qual der Wahl hat, wenn er aus bis zu 60 erlesenen Spirituosen zwischen 17 und 45,9 alkoholischen Prozenten wählen kann. Auf den Etiketten der edlen Destillate: verlockende Namen wie Kullmann's Streuobstwiesen Likör, Loburger Laurentius Tropfen oder Jerichower Kloster Klaus. Auch Kullmann's Scharfe Tomate, der Loburger Storchenbiß und der Loburger Knacktreter wecken Neugierde.

REGIONAL UND NATÜRLICH

„Alles, was es hier gibt, wird auch von uns hergestellt“, sagt Geschäftsführer und Inhaber Alf Kullmann. Dazu gehören allerlei Obstbrände und -geiste, Liköre, Gin, Whisky, Wodka bis hin zu einer kleinen Auswahl an Rum. Der Schwerpunkt liegt auf regional und natürlich. „Wir setzen auf die Verwendung von natürlichen Grundstoffen und gewährleisten damit eine besonders hohe Qualität.“

ALKOHOL AUS KARTOFFELN UND GETREIDE

Gebrannt wird in Loburg seit 1990. Kullmanns Vater und Unternehmensgründer – einst Produktionsleiter bei der LPG, deren Kartoffel- und Getreideabsatz mit der Wende komplett eingebrochen war – hatte damals die Idee, die nicht mehr marktfähigen Knollen und Ähren anders zu verwerten und im Rahmen eines sogenannten Monopols für den Staat Industrialkohol für technische und pharmazeutische Zwecke herzustellen. „Dafür hatten sich drei Agrargenossenschaften zusammenschlossen und auf einem alten LPG-Gelände eine Industriebrennerei in Gang gesetzt“, erzählt der Junior.

Im 30 Kilometer entfernten Wiesenburg (Ortsteil Reppinichen) etablierte Vater Erich Kullmann drei Jahre später eine Obstbrennerei. Hier wurde für regionale Obstbauern gebrannt.

NEUANFANG IN LOBURG

Mit dem Auslaufen des Monopols 2013 war auch Schluss für die Loburger Kartoffel- und Getreidebrennerei. „Darauffin haben wir als Familie Kullmann – Mutter, Vater und ich – im März 2014 die Markenrechte für die Loburger Brennerei übernommen und uns mit der Produktion zunächst auf unseren Standort in Wiesenburg konzentriert, der schon immer in Familienbesitz war.“

Durch die engen Geschäftsbeziehungen zu Robert Dahl, Chef von Karls Erdbeerhof, für den die Brennerei Spirituosen herstellt, sei später die Idee ent-



standen, direkt gegenüber vom Rittergut Barby, dem Geburtshaus von Dahls Mutter, noch mal neu zu bauen.

Gesagt, getan. Am 2. April 2018 eröffneten die Kullmanns hier, wo bis dato das Silo der alten Getreidemühle als Schandfleck von Loburg galt, ihre neue Brennerei. Inklusiv Schauraum und Verkauf.

Seither ist auch Alf Kullmann offiziell mit von der Partie. „Im ersten Leben wollte ich Förster werden“, erzählt der 52-jährige gelernte Versicherungskaufmann, der auch zwei Semester BWL und danach Forstwirtschaft studiert hat, lachend. „Ich bin da vorbelastet. Mein Vater, auch Jäger und großer Naturliebhaber, hat mich früher oft mit in den Wald genommen. Wegen einer Haushaltssperre wurden damals allerdings keine Förster übernommen.“ So sei er schließlich hauptberuflich zur Brennerei gekommen. „Inzwischen habe ich auch dafür meinen entsprechenden Abschluss als Destillateur.“

HANDWERK UND PASSION

Was man als Destillateur alles beherrschen muss, erzählt uns der gebürtige Burger beim Rundgang: „Destillieren ist ein Handwerk, das neben Können auch Passion braucht. Bei uns läuft das ganz klassisch ab. Vom Rohstoff bis zur fertigen Ware machen wir alles im eigenen Haus.“ Die Rohstoffe – zum Beispiel Erdbeeren, Äpfel oder die Birnen für den beliebten Williams-Christ-Obstler – stammen überwiegend aus der Region. „Die Früchte werden vollreif angeliefert, bei uns zerkleinert und zermust, mit Hefe angesetzt und circa drei Wochen gegärt. Im Anschluss wird destilliert – und zwar direkt im Loburger Verkaufsraum. In der sogenannten Destillationsbrennblase warten heute bereits Wacholder-



Von klassischem Dry Gin bis zu farbenfrohen Frucht-Gins: Alf Kullmann setzt bei seinen Destillaten auf höchste Qualität. Auch Whiskys, Kräuterliköre, Obstbrände u. v. m. stellt er in der Loburger Brennerei her.



MEHR IM NETZ

Tauchen Sie ein in die Welt der handwerklichen Destillation: Auf Anfrage bieten die Kullmanns Führungen durch die Brennereimanufaktur an. Anmeldung unter: www.brennerei-manufaktur.de/fuehrungen



3 FRAGEN AN ALF KULLMANN:

Wie erkenne ich beim Kauf eine gute Spirituose?

Achten Sie auf natürliche Inhaltsstoffe und regionale Produkte. Auch der Preis ist ein Indikator. Hochwertige Spirituosen sind nicht billig, stehen dafür in der Regel für eine gute Verarbeitung. Ich achte beim Kauf darauf, dass die Spirituose aus einem handwerklich arbeitenden Manufakturbetrieb, so wie wir es sind, stammt. Wir produzieren frisch, verzichten auf Konzentrate, kontrollieren jede eingesetzte Zutat. Das schmeckt man dann eben auch.

Passen neben Wein auch Schnäpse zu einem guten Essen?

Ich bevorzuge zum Essen ein gutes Glas Wein. Zum Verdauen darf es gern ein schöner Kräuter oder ein Aquavit sein.

Was liegt derzeit im Trend?

Gin und Whisky.

beeren und Koriander. „Daraus brennen wir unseren klassischen Dry Gin“, erklärt Kullmann. Dazu werde das Destillat drei Stunden lang bei 100 Grad gekocht und danach weiterbearbeitet. Zum Beispiel zu den farbenfrohen, mit Erdbeer-, Himbeer- oder Blaubeergeist gemischten fruchtigen Gins. „Eine Idee unserer jungen Kollegen, mit denen ich oft zusammensitze und an neuen Rezepturen für unsere Marken ‚Loburger‘ und ‚Kullmanns‘ tüftle“, sagt Kullmann.

AUS 28 KRÄUTERN

Der erste Kräuterlikör überhaupt, der in Loburg hergestellt wurde und immer noch als absoluter Verkaufsschlager gilt: der Loburger Laurentiustropfen, benannt nach der benachbarten Kirche und zusammengesetzt aus 28 Kräutern. Darunter Kardamom und Arnikawurzel – mehr will Kullmann aber nicht verraten.

Welche weiteren hochprozentigen Tropfen besonders gern ausgewählt werden? Im Trend lägen vor allem Gin und Whisky, sagt Kullmann und berichtet von einem ganz besonderen Erfolgserlebnis: „Unser (inzwischen ausverkaufter) Whisky Old Loburg. Der reifte zuerst in einem Portweinfass, wo

er seine leicht fruchtige Note bekam. Im letzten seiner fünf Reifejahre haben wir ihn in ein amerikanisches Weicheichenfass umgelagert. Am Schluss hat er uns dafür mit einer außergewöhnlich spannenden Geschmackskombination verwöhnt.“ Kein Wunder also, dass die 700 Flaschen schnell weg waren. Ein weiteres Fass sei aber in Vorbereitung, verspricht Kullmann und erzählt von einem weiteren „Experiment“: „Unser Dry Gin, den wir ein Jahr lang im Holzfass gelagert haben. Was ihm nicht nur seine dunkle Farbe, sondern auch seinen besonderen Geschmack verleiht.“ Mit seinen 45,9 Prozent ist dieser Gin zugleich das Hochprozentigste, das die Loburger Brennerei offeriert. Bei allen Experimenten, Kullmanns persönlicher Favorit ist und bleibt die gebrannte Williams Christbirne. „Egal ob als Obstler oder als Brand“, sagt er.

Was der Destillateur für die anstehende Weihnachtszeit offeriert? „Unseren Christmas Gin mit allerlei weihnachtlichen Gewürzen.“ Oder darf's ein Likörchen sein? Da wartet der gebrannte Gewürzpfel, die Winterpflaume oder auch ein Zimt-Sahne-Likör auf die geeigneten Gaumen. Wohl bekomm's! ■

Kulinarischer Genuss im Jerichower Land

140 Häuser

mit Braurecht gab es im 16. Jahrhundert im Jerichower Land. Um 1850 wurde der historische Eiskeller in Burg errichtet, in dem auf 400 Quadratmetern Bierfässer auf Eisblöcken lagerten.



Sebastian Schulze ist mehrfacher Weltmeister und Olympiasieger und war Trainer der deutschen Nationalmannschaft. Nein, in keiner Sportart, sondern beim Kochen. Heute führt der gebürtige Burger das Restaurant Visier in Lehrte.

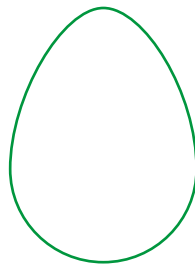
Im 12. Jahrhundert

begann man, im Jerichower Land Wein anzubauen. Nach klimatischen Veränderungen kam der Weinbau in den 1740er Jahren wieder zum Erliegen.



5 kulinarische Sterne

wurden bereits ins Jerichower Land vergeben: 2017 an die BrauSerei Gommern und an die Landfleischerei Specht, 2020 an die Obstbrennerei Kullmann sowie 2021 an die Bäckerei Delorme und die Landfleischerei Ferchland.



1,5 Kilogramm

wiegt ein Straußenei. Im Café im Straußenland Nedlitz können Probierfreudige es als Rührei bestellen.

1931

wurde in Burg die erste Knäckebrotfabrik Deutschlands gegründet. Heute ist BURGER einer der führenden Knäckebrot-Hersteller Europas.



Mit 11 regionalen Direktvermarktern und Unternehmen war der Landkreis 2023 auf der Grünen Woche in Berlin vertreten. Zu den Produkten zählten unter anderem Honig, Brause und Wurst, aber auch alkoholische Getränke sowie Süß- und Teigwaren.

14,7 Prozent

ihrer gesamten Konsumausgaben investierten die Deutschen im Jahr 2022 in Nahrungsmittel, Getränke und Tabakwaren. Um 1900 waren es noch über 50 Prozent.



ZUR PERSON

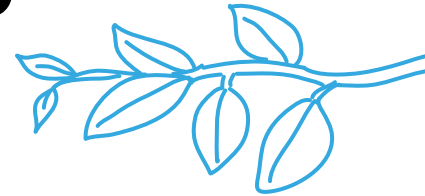
Daniela Gummelt (42) ist ausgebildete Physiotherapeutin, Inhaberin von Nelumbo Kosmetik, Ernährungscoach, Fastenbegleiterin, Selbstversorgerin aus dem eigenen Garten, Hausfrau und Dreifachmama.



So natürlich wie möglich



Daniela Gummelt gibt ihr Know-how in Sachen gesunde Ernährung in Kursen weiter.



WAS HEISST EIGENTLICH GESUNDE ERNÄHRUNG?

Ursprünglich, sprich so natürlich wie möglich zu essen. Also frisch Zubereitetes aus regionalen Produkten. Viel Gemüse, etwas Obst, komplexe Kohlenhydrate wie zum Beispiel Vollkorn, Hirse, Buchweizen, Hülsenfrüchte, gute Fette wie zum Beispiel hochwertiges Olivenöl, Leinöl, Ghee, Kokosfett. Bei mir kommt durchaus auch Fleisch auf den Teller, allerdings achte ich auf artgerechte Tierhaltung und greife zu Produkten aus der Region. Da weiß ich, das ist gutes Fleisch. Und das enthält zugleich gute Fette, die unser Körper braucht. Die Qualität der Lebensmittel spielt für mich die entscheidende Rolle. Ich kaufe lieber weniger, dafür aber bewusst Gutes. Ansonsten gilt für eine gesunde Ernährung: möglichst kein Zucker, keine Konservierungs- und Farbstoffe, kein Junkfood, kein Fertigessen. Und: Abwechslung! Man sollte sein Essen variieren. Je mehr verschiedene Lebensmittel, desto besser für die Darmflora. Wichtig fürs Wohlbefinden ist neben der Ernährung der gesamte Lifestyle. Dazu gehört körperliche Bewegung, gesunder Schlaf, ein Stressmanagement – auch schlechte Gedanken machen uns krank.

SIE BIETEN GESUNDHEITSKURSE AN. WELCHE SIND DAS?

Neben Fastenkursen auch Kochkurse rund um eine gesunde Ernährung. Unter anderem zu solchen Themen: Wie stelle ich selber pflanzliche Milch (Mandelmilch, Hafermilch, Hanfsamenmilch etc.) her. Wie bereite ich ein gesundes Frühstück zu. Oder: Kochen mit Hülsenfrüchten als Alternative zu Fleisch. Die Kohlenhydrate aus den Hülsenfrüchten gehen langsam ins Blut



SEIEN SIE DABEI

Demnächst lädt Daniela Gummelt zum „gesunden Kaffeeklatsch“ ein. Im Angebot: Lupinenkaffee mit aufgeschäumter Mandelmilch und Selbstgebackenem, zum Beispiel einer leckeren Mohn-Rohkost-Torte.

Wann: donnerstags von 14.00 bis 17.00 Uhr + jeden ersten Sonntag im Monat
Wo: bei Nelumbo Kosmetik in Parey, Bittkauer Weg 15

über und halten so den Blutzuckerspiegel langfristig im Gleichgewicht. Auch ein Fermentationskurs, ein Grüner-Smoothie-Kurs sowie ein Kurs zu Gerstengras und Chlorella-Algen stehen bei mir auf dem Programm. Alle Kursangebote finden sich demnächst auf der Internetseite von Nelumbo Kosmetik.

WARUM SOLLTE MAN FASTEN?

Um den Körper zu reinigen, ihn mal runterzufahren. In unserer heutigen Ernährung nehmen wir haufenweise verarbeitete Lebensmittel mit Zucker, Farbstoffen und Konservierungsstoffen zu uns. Vieles davon braucht der Körper gar nicht und trägt es deshalb als Ballast mit sich herum. Hinzu kommt, dass wir in einer Gesellschaft leben, an der es ständig und an jeder Ecke etwas zu essen gibt. Hunger kennt kaum noch jemand. Dabei ist es durchaus gut, Hunger zu haben. Dann nämlich arbeitet unsere Verdauung gleich viel besser.

WIE FUNKTIONIERT FASTEN?

Am besten in der Gruppe. Und mit dem Wissen darum, was es bedeutet. Wichtig: Man sollte nicht von einem Tag auf den anderen mit dem Fasten loslegen. Ich bereite meine Kursteilnehmer darauf vor, begleite sie während und auch nach dem Kurs. Wir starten bereits zwei Monate vorher mit einem Infoabend, wo ich erkläre, warum es gut ist, den Körper einfach mal zu resetten, ihm eine Pause von der üblichen Nahrungsaufnahme zu gönnen. Ich zeige auf, was in unserem Körper passiert, wenn wir zum Beispiel zu viel Zucker konsumieren, wie sich Schadstoffe im Fettgewebe ablagern und welche Auswirkungen das hat. So bekommen Cellulite, Arthrose und Co. sozusagen ein Gesicht.



Besonderes Angebot in der Adventszeit:

03.12. Badesalz herstellen 10€
 10. 12. Balsam herstellen 10€
 17. 12. Peeling herstellen 10€
 Beginn jeweils um 13.00 Uhr. An jedem
 Adventssonntag kannst du ein Pflegeprodukt
 herstellen. Entweder für dich oder als Geschenk
 für die Weihnachtszeit. Danach kannst du noch ein
 Stück selbstgebackenen Kuchen genießen.
 Bei Interesse melde dich bitte bei uns an.

www.nelumbo-kosmetik.de
 Nelumbo Kosmetik
 Bittkauer Weg 12
 39317 Parey
 Kosmetik.de



Bei Nelumbo Kosmetik findet man eine Vielzahl an ganzheitlichen Gesundheitsprodukten. So gibt es selbstgemachte Seifen, aber auch gesunde Lebensmittel wie das abgebildete Keimbrot.



Bei einem weiteren Vortrag erläutere ich, was beim Fasten passiert und wie man den Körper dabei am besten unterstützt. Erst dann startet das eigentliche Fasten. In dieser Zeit begleite ich meine Gruppe, poste Rezepte, stehe für Fragen und die Motivation zur Verfügung.

WELCHE FASTENMETHODEN EMPFEHLEN SIE?

Das kommt darauf an, ob jemand bereits Erfahrungen hat oder neu einsteigt. Auf jeden Fall empfehlen kann ich das Basenfasten. Dabei isst man, aber eben nur basische Nahrungsmittel. Dazu gehören die meisten Gemüse- und Obstsorten. Die Gerichte können mit Sahne abgerundet werden, das ist ein neutrales Fett. Sehr geeignet sind zudem Keime. Sie enthalten viele Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe. Außerdem sind sie kalorienarm und reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Hier im Laden bieten wir – neben Kosmetik – zugleich gesunde Lebensmittel an. Zum Beispiel Brot aus gekeimtem Getreide, Olivenöl, Kokosfett sowie Bio-Brotaufstriche. Man kann aber auch selbst Buchweizen, Quinoa oder Hafer keimen. Basenfasten empfehle ich über eine Dauer von einer bis zu zwei Wochen. Das klassische Buchinger-Fasten ist schon deutlich strenger. Es erlaubt keinerlei feste Kost. Morgens Tee mit Zitrone, bei Bedarf ein wenig Honig. Mittags gibt's einen Obst-/Gemüsesaft und abends

eine Gemüsebrühe. Und zwischendurch reichlich Kräutertees und Wasser. Ich empfehle dafür fünf Tage. Ganz wichtig: Den Körper mit zwei Entlastungstagen vorbereiten und auch die Aufbau tage danach nicht vergessen. Die Königsdisziplin ist das Fasten nur mit Tee und Wasser.

WIE LANGE SOLLTE MAN FASTEN?

Das hängt davon ab, für welche Fastenkur man sich entscheidet und ob man bereits geübt ist. Zweimal im Jahr Basenfasten, das kann man sich auf jeden Fall gönnen. Gut zu wissen: Es muss nicht immer eine komplette Fastenkur sein, auch mal einen oder zwei Tage zwischendurch tun dem Körper gut. Zum Beispiel mit grünen Smoothies oder Säften. Fürs Saftfasten empfehle ich einen guten Entsafter. Und dann sind Geschmack und Kreativität kaum Grenzen gesetzt: Sellerie, Gurke, Apfel, Rote Bete, Karotte – erlaubt ist, was mundet. Insgesamt gilt: Auf den Körper hören. Geht's mir gut damit? Wenn nicht, gerne auch mal variieren, zum Beispiel vom Buchinger-Fasten aufs Basenfasten umschwenken.

UNTER WELCHEN BEDINGUNGEN SOLLTE MAN FASTEN?

Fasten braucht Ruhe. Gönnen Sie sich Zeit für sich selbst. Beim Fasten räumt der Körper auf körperlicher wie auch geistiger Ebene auf. Da können Dinge hochkommen, die man im Alltag verdrängt und die oft mit Essen kompensiert werden.

EIGNET SICH FASTEN ZUM ABNEHMEN?

Nein. Dazu bedarf es in den meisten Fällen mehr, nämlich einer Umstellung von Gewohnheiten, allem voran der Ernährungsgewohnheiten. Dazu kommen Faktoren wie ausreichend körperliche Bewegung, die Reduktion von Stress, ausreichend Schlaf.

WIE LANGE BRAUCHT DER KÖRPER FÜR EINE ERNÄHRUNGSUMSTELLUNG?

Das hängt davon ab, wie man sich bisher ernährt hat. Je ungesünder, desto länger dauert die Umstellung. Ein bis zwei Monate sollte man schon einkalkulieren. Zudem gilt, je langsamer man seine Ernährung umstellt, desto besser, denn der Körper hat sich auch an schlechte Ernährung gewöhnt. Er hat ja auch gar keine andere Wahl. Er nimmt, was er kriegt, und arbeitet damit. Das kann bedeuten: Wer nie Rohkost gegessen hat und auf einmal nur noch Rohkost verzehrt, kann damit seinen Darm überfordern. Der reagiert mit Blähungen, weil ihm für die Verarbeitung schlichtweg die entsprechenden Darmbakterien fehlen. In diesem Fall empfehle ich eher gedünstetes Gemüse. Jeder muss also für sich ausprobieren, was gut für ihn ist. Und bitte nichts stur nehmen. Ich esse auch mal Pizza oder ein Stück Kuchen.

WIE OFT SOLLTE MAN ESSEN?

Ich empfehle zwei bis drei Mahlzeiten pro Tag und möglichst keine Zwischenmahlzeiten. Wobei im Übrigen auch ein Kaffee mit Milch als Zwischenmahlzeit gilt. Genau wie ein Snack. Denn jedes Mal muss der Körper seine Verdauungsmaschinerie wieder anwerfen. Zwischen den Mahlzeiten freut er sich über eine kleine Auszeit. ■

Wo genießen Sie am liebsten im Jerichower Land?

Welche Genuss-Orte schätzen die Leute im Landkreis besonders? Wir haben nachgefragt.

Blitzlichter



Nicole Löffler (39) aus Parey, Verkäuferin

Ich genieße am liebsten zu Hause, in der heimischen Küche, wo ich gern zusammen mit meinem Mann am Herd stehe. Wir probieren viel Neues aus. Das ist nicht nur gemeinsame Zeit, das entspannt zugleich. Rezepte verwenden wir dabei eher selten, wir lassen uns gern von der eigenen Kreativität überraschen. Klar, nicht immer gelingt uns dabei ein kulinarisches Highlight, gegessen wird es trotzdem! Denn: Lebensmittel wegwerfen, das kommt für uns nicht in Frage. Was auf jeden Fall immer gut gelingt: Spitzkohl! Entweder roh als Salat oder in der Pfanne angeschmort. Lecker!



Jeanette Guschewski (52) aus Kuhberge (bei Zerbst), staatlich anerkannte Technikerin für Landwirtschaft

Eine warme Mahlzeit täglich möchte ich nicht missen. Da ich voll berufstätig bin, kommt Kochen am Feierabend nicht wirklich in Frage. Und eine Stullenesserin bin ich auch nicht. Aber jeden Tag Döner, Pizza oder Pommes vom Schnellimbiss? Meine Lösung: Essen auf Rädern. Der Cateringservice von Maik Tietze aus Loburg bringt mir mein tägliches Mittagsmahl direkt an den Arbeitsplatz. Deutsche Küche, abwechslungsreich, frisch zubereitet, wohlschmeckend. Und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt auch. Was will ich mehr? Heute jedenfalls freue ich mich schon sehr auf ein leckeres Schnitzel mit Kartoffeln und Mischgemüse.



Erich Kullmann (75) aus Loburg, Rentner

Meine Frau und ich speisen sehr gern im Volkshaus in Gommern bei Familie Horn, gelegen direkt am Sportplatz. Ob Thüringer Rostbrätl, Kalbsleber oder Rotbarschfilet – hier gibt's gute deutsche Küche in angenehmem Ambiente. Und: Man trifft viele bekannte Gesichter, kann sich austauschen, netzwerken, wie man so schön sagt. Zumal ich ja noch in der Brennerei Kullmann mitwirke und die regionale Zusammenarbeit schon immer als sehr wertvoll empfand. Mein Tipp: Tisch vorbestellen. Das Gasthaus ist gut besucht und wird auch gern für Veranstaltungen gebucht.



Peter Köppe (33) aus Rietzel, Küchenmeister

In der Open-Air-Jahreszeit genieße ich gern – umgeben von Natur und der St.-Laurentius-Kirche mit ihrem schönen Glockenklang – im Innenhof des Rittergutes von Barby. Kuchen und Torten sind hier unfassbar lecker – und das sagt einer, der eigentlich nicht auf Süßes steht. Probieren Sie unbedingt das Stachelbeerbaiser! Sollte es unter freiem Himmel zu kalt sein: Im Barbyschen Gutshaus, Teil des seit dem 14. Jahrhundert bestehenden Rittergutes, ist es urgemütlich. In den altherwürdigen Mauern, in denen man sich in vergangene Zeiten zurückversetzt fühlt, lasse ich mir dann gern ein leckeres herzhaftes Gericht schmecken.



Thomas Pleier (54) aus Ziesar, Pensionär

Krankheitsbedingt muss ich strikt auf meine Ernährung achten. So bin ich zum Wild gekommen. Gute Wildgerichte (und mehr) gibt's im „Lieblingsplatz“ in Parey, dem schwimmenden Seehotel. Den Wildgulasch hier kann ich sehr empfehlen. Im „Lieblingsplatz“ stimmt auch das ganze Drumherum, die Atmosphäre. Und auf dem Rückweg nehme ich mir gern noch was aus der Wildererhütte Kade mit – gesundes Fleisch aus der Region!



Bock auf Wild?

Michael Reiß aus Kade hat sich auf Wild spezialisiert – mit eigener Jagd, Wildfleischerei, Hofladen und Imbisswagen.



Wildschweinschlackwurst, Rehsalami, Wildsoljanka, Waschbärbällchen ... Bock auf Wild? In der Wildererhütte von Michael Reiß in Kade gibt's das alles und mehr – gejagt und frisch zubereitet vom Chef persönlich. Mit Leidenschaft für seinen Beruf, seinen Wald und seine Tiere.

Zum Wild kam Reiß, weil er auch passionierter Sportler ist. „Da habe ich mich natürlich viel mit gesunder Ernährung auseinandergesetzt“, erklärt er. „Es gibt kaum hochwertigeres und unbelasteteres Fleisch.“ Anfangs ließ der Jäger sein erlegtes Wild von anderen verarbeiten – bis sich die Möglichkeit bot, etwas Eigenes aufzubauen. „Und zwar dort, wo ich früher mit meiner Oma Schweine und Hühner gefüttert habe“, sagt er und fügt hinzu: „Ich baue ja auch für mein Leben gerne, habe alles entkernt und mir eigene Verarbeitungsräume geschaffen – mit allem, was dazugehört: Schwarzbereich, Weißbereich, Kühlzelle und Verarbeitung.“ Zerwirkräume heiße das korrekt. Hier könne er das Wild – das zu 90 Prozent aus der eigenen Jagd stamme – hygienisch verarbeiten. Im Juni 2022 gab's dafür die EU-

Zulassung, im Juli war Eröffnung. „Meine Oma, die von oben zuguckt, ist bestimmt stolz auf mich.“

VON STEINPILZSALAMI BIS WASCHBÄRBOULETTE

Wer die Wildererhütte betritt, spürt sofort die Naturverbundenheit des Inhabers: Mit viel Liebe zum Detail ist der gesamte Laden in der Optik unbearbeiteten Holzes gehalten. Geweihe prangen an den Wänden, Auch die vielfältigen Produkte, die Michael Reiß hier verkauft, haben einen hohen optischen Wiedererkennungswert. 15 verschiedene Sorten Salamis mit Chili, Knoblauch, Steinpilzen, Walnüssen oder Preiselbeer, sieben Arten Bratwürste und zehn Wurstvarianten im Glas bis hin zu küchenfertigem Gulasch oder Chili con Carne hat Reiß im Angebot. Aber natürlich auch Steaks, Burgerpatties, Keulen, Filets und vieles mehr. Ein besonderer Renner sind seine Spezialitäten vom Waschbär. Seit er die Minibouletten auf der Grünen Woche in Berlin präsentierte, waren zahlreiche Pressevertreter von BILD bis hin zum MDR Fernsehen bei ihm zu Besuch. Grund genug, dass er nun auch Waschbärbratwurst anbietet – etwa frisch gebraten, wenn er mit seinem Im-



Im Hofladen legt Michael Reiß viel Wert auf Detailtreue. Die Optik von naturbelassenem Holz zieht sich durch den ganzen Betrieb.

bisswagen auf großen Festen Halt macht. Neben seinen verschiedenen Grillwürsten hat er dann auch Burger, Hot Dogs, Gulasch und Soljanka dabei.

Was mag Reiß selbst am liebsten aus seinem Sortiment? „Schinken“, verrät er. Für einen Sportler sei dies das beste Produkt, weil nahezu ohne Fett. „Am liebsten vom Reh“, ergänzt Reiß. „Die selektieren bei der Nahrungsaufnahme stark und fressen nur ausgesuchte Kräuter. Das macht das Fleisch sehr edel.“

STEIL DURCH DIE DECKE

Eckt er mit seinem Angebot eigentlich auch an, wo sich heute immer mehr Menschen vegetarisch oder vegan ernähren? „Das hatte ich erwartet, aber nein – bis jetzt gar nicht.“ Im Gegenteil: „Die Nachfrage nach Wild geht bei mir gerade steil durch die Decke.“ Und das Feedback der Leute treibe ihn weiter an: „Zum Beispiel, wenn sich ein paar Jungs am Imbisswagen einen Wildburger holen und dann extra noch mal zurückkommen, um mir zu sagen: ‚Irre lecker!‘“ Zu Beginn musste Reiß jedoch auch Lehrgeld zahlen. „Die Zubereitung, die Auswahl der Gewürze ... viel Know-how gab’s von Müttern, der gelernten Fleischfachverkäuferin. Aber ich habe vieles auch selbst ausprobiert. Da waren dann einige Chargen dabei, die ich nicht verkaufen konnte.“

DAS IST MEIN LEBEN

Doch wie wurde aus dem ehemaligen Kfz-Mechaniker ein Unternehmer und Jäger? Den Grundstein für seine Natur- und Wildleidenschaft habe sein Opa ge-



Auch eigenen Honig stellt Michael Reiß her – darunter besondere Sorten, etwa mit Nüssen oder Kräutern. 14 Bienenvölker sammeln dafür fleißig Nektar auf den umliegenden Feldern.

DREI FRAGEN

Was sollte man beim Kauf von Wild beachten?

Regionales Wild kaufen, auf Importe verzichten!

Was ist bei der Zubereitung wichtig?

Wild ist ein hochwertiges Produkt, das besondere Sorgfalt braucht. Beim Braten gilt: Nur kurz anbraten, nicht totbraten!

Was passt zu Wild?

Je nach Geschmack. Wir essen sehr gern Süßkartoffeln dazu, die haben einen super Nährwert. Mein Leibgericht: Rippchen mit Süßkartoffeln. Die wenigsten, die zu mir kommen, kaufen Wildschweinrippchen. Die bleiben tatsächlich oft übrig – und das, obwohl sie so lecker sind.

legt. „Wir waren oft mit dem Rad unterwegs und er hat mich immer wieder gefragt: ‚Was ist das für ein Baum? Wie heißt der Strauch? Welcher Vogel singt da gerade?‘ Und zwar so lange, bis ich es drauf hatte.“ Von daher sei er also schon immer ein Naturbursche. Anfangs habe er geangelt, dann kamen der Wald und die Jagd. Seinen Jagdschein machte er 1998 – zu großen Teilen im Selbststudium, weil die Bundeswehr dazwischen kam. „Da ich für die Prüfung kein dienstfrei bekam und trotzdem hinfuhr,

.....

„Ich bin Urkader. Mich kann man auch nicht verpflanzen. Wenn wir zehn Tage im Urlaub sind, dann habe ich Heimweh. Dann fehlt mir mein Wald.“

.....

Michael Reiß aus Kade



gab's sogar ein Disziplinarverfahren für unehrenhaftes Fehlen ... Aber ich hatte meinen Jagdschein in der Tasche“, kommentiert er schmunzelnd. Seine Kfz-Werkstatt hat er im Januar 2023 abgemeldet. „2.000 Hektar Wald bewirtschaften, dazu die Wildererhütte, den Imbisswagen – ich brauche zwar nur fünf Stunden Schlaf, aber das war am Ende nicht mehr nebenbei zu schaffen. Und was ich mache, das mache ich nun mal mit Vollzeitleidenschaft.“

UMWELTERHALTENDE JAGD

Zur Jagd gehört für den 45-Jährigen weit mehr als das Erlegen von Wild. „Mir ist es wichtig, schonend zu jagen, auf die Bestände zu achten, nur Zuwachs und Schadwild zu entnehmen.“ Reiß sorgt dafür, dass es Wald und Wild gutgeht. „Ich mache viel für meine Tiere, habe ihnen zum Beispiel Ruhezonen und Blühstreifen zum Fressen angelegt.“ Und trotzdem schießt er sie für Herd und Pfanne? „Ich erlege die Tiere ja nicht wahllos, ich selektiere sie.“ So sei er kein Fan von Drück- und Treibjagden. „Wenn ich zum Beispiel einen Bock schieße, dann sind noch drei weitere auf der Wiese.“ Zu viele würden sich gegenseitig vertreiben, sich die Reviere wegnehmen. „Ein gesunder Wald braucht eben auch einen gesunden Wildbestand“, sagt Reiß. Wildschweine, die auf Äcker und Wiesen gehen und Schaden anrichten, Waschbären, die die einheimische Vogelwelt attackieren – hier greife er als Jäger ein – natur- und umweltverhaltend. Und wenn er sich zum gezielten Abschuss entscheidet, müssen die Tiere auch nicht leiden. Das sei wichtig, um sie nicht zu stressen. „Schweine sind ganz schlaue Tiere. Die kriegen mit, wenn ihnen Gefahr droht. Darauf reagieren sie mit Stress und den schmeckt man. Bei Stress verändert sich der pH-Wert, das Fleisch wird spröde oder wässrig. Als Jäger musst du also höllisch aufpassen, dass dir kein Fehler passiert.“

GESICHT ZEIGEN

Reiß engagiert sich nicht nur für einen gesunden Wald und das Wohl der Bewohner. Als Vater von zwei Söhnen (3 und 11 Jahre alt) liegt ihm besonders die junge Generation am Herzen. Gerade habe er ein Konzept für einen Schülerwandertag erstellt: „Wir gehen in den Wald, ich erkläre die Tiere, den Naturschutz, das Verhalten, dann pflanzen wir zusammen kleine Bäumchen und bauen eine Leiter für den Hochsitz. Ich will eben nicht der unbekannte Jäger sein, der nachts unterwegs ist und den keiner kennt. Ich möchte präsent sein, ein Jäger, den man fragen kann. Das ist mir wichtig.“ ■

Michael Reiß ist es wichtig, schonend zu jagen. So entnimmt er den Tierbeständen nur Zuwachs und Schadwild.



Hier ist was los!

Auf dieser Seite stellen wir Ihnen regelmäßig Vereine, Initiativen und Institutionen vor, die mit viel Engagement etwas im Jerichower Land bewegen.

Hand in Hand

Im Burger Ortsteil Detershagen setzen die Menschen aufs Miteinander. So schaffen sie einzigartige Möglichkeiten für die Bewohner vor Ort.

Dass der Sport- und Heimatverein Detershagen e.V. ins Leben gerufen wurde, verdankt er eigentlich den sportlichen Ambitionen der Beekebomber. Die Detershagener Altherren-Fußballmannschaft traf sich seit 2012 regelmäßig zum Training. Um Mitglied des Sportbundes zu werden, wurde 2017 der örtliche Verein gegründet – mit 15 Mann. Mittlerweile ist er auf stolze 100 Mitglieder angewachsen. Kein Wunder, denn seine Aktivitäten sind vielfältig. Neben dem Trainingsangebot für Fußball und Volleyball stärkt der Verein auch das kulturelle Leben – etwa mit Radwandertouren, Familienstammtischen und Projektgruppen, die sich mit der Ortsgeschichte oder Themen rund um Natur und Kultur beschäftigen. Dass der Verein so erfolgreich ist, liegt insbesondere an den Mitwirkenden. Denn in Detershagen arbeiten die örtlichen Einrichtungen wie Freiwillige Feuerwehr, Volkssolidarität, Gemeinderat und Kirche Hand in Hand. Ein Beispiel dafür ist der jährliche Weihnachtsmarkt: Im geschmückten Gemeindezentrum oder bei den Ständen am Teich genießt das Dorf gemeinsam die Weihnachtszeit. Stimmungsvolle Stände bieten selbstgebastelte Weihnachtsdekorationen von Vereinsmitgliedern oder köstliche Leckereien an. Ein Höhepunkt wird auch das Stück „Weihnachtsgeschichte der anderen Art“ am 1. Advent mit Darstellern aus dem Dorf sein, das gemeinsam mit der Kirchgemeinde Detershagen erarbeitet wurde.

Der Sport- und Heimatverein Detershagen hat in Zukunft noch viel vor. Um den sportlichen Nachwuchs zu stärken, möchte er eine Kinderfußballmannschaft aufbauen, auch eine Baumpflanzaktion ist angedacht. Zudem gibt es in Zusammenarbeit mit der Kirchgemeinde Detershagen die Idee, die Kirche verstärkt als Kulturraum, etwa für Theateraufführungen, zu nutzen. ■



Am 30.09. wurde die neue „Beeke-Arena“ (oben) eingeweiht. Dabei spielten auch Phil Man und Mr. Mosquito and the Cashless (unten).

WEIHNACHTEN IN DETERSHAGEN

Neben zahlreichen Aktivitäten während des Jahres – von Maibaumaufstellen über Dorffest, Beekebombercup bis Herbstwanderung – freut sich Detershagen auch auf Besuch von Gästen zu seinen weihnachtlichen Veranstaltungen:

- 02.12.2023: Weihnachtsmarkt in Detershagen**
1. Advent: Weihnachtsstück „Weihnachtsgeschichte der anderen Art“ mit Darstellern aus dem Dorf.
Erzähler: Pfarrer Peter Gümbel

Jugendberufsagentur nimmt Fahrt auf

Die Jugendberufsagentur bündelt alle Informationen rund um Ausbildungsstellen und Praktika im Jerichower Land. Aline Fürste und Laura Thiem unterstützen als Ansprechpartnerinnen vor Ort junge Menschen bei ihrem Start ins Berufsleben.



Seit einem halben Jahr ist Aline Fürste als Koordinatorin der Jugendberufsagentur tätig und wird seit Anfang Oktober von Laura Thiem als Jugendhilfeberaterin unterstützt. Beide haben sich auf die Fahnen geschrieben, junge Menschen im Jerichower Land bei der Berufsplanung zu unterstützen. Unter dem Motto „Check deine Zukunft“ begleitet der Landkreis in den letzten Jahren den Einstieg von Jugendlichen ins Berufsleben – bis 2022 über das regionale Kooperationsprojekt „RÜMSA“ und jetzt mit der Jugendberufsagentur.

Der Landkreis ist zentraler Ansprechpartner und bündelt gemeinsam mit den Kooperationspartnern Agentur für Arbeit Sachsen-Anhalt Nord, dem Jobcenter Jerichower Land und dem Landesschulamt alle Informationen rund um Ausbildungsstellen und Praktika im Jerichower Land. Ein zentraler Baustein ist das Webportal www.zukunftschecker.de. Auf der Plattform erhalten Nutzerinnen und Nutzer mit nur wenigen Klicks einen Überblick zu Praktikums- und Ausbildungsbetrieben im gesamten Landkreis. Aber auch Veranstaltungstipps und Termine zu regionalen Berufsorientierungsangeboten sind hier zu finden.

„Aktuell überarbeiten wir die Website. Das Handling soll noch intuitiver werden und wir sind dabei, die derzeit rund 120 Firmen umfassende Datenbank weiter auszubauen“, erklärt Aline Fürste.

IN STETIGEM AUSTAUSCH

Um den Bedarf bei den Unternehmen im Landkreis genau zu kennen und den Schülern vielfältige Stellenangebote offerieren zu können, steht die Jugendberufsagentur in ständigem Austausch mit den Firmen und Institutionen im Jerichower Land. Das Feedback von den Schülerinnen und Schülern gibt es unter anderem bei der Schultour: „Wir ha-

ben uns vorgenommen, jede achte Klasse der Sekundarschulen im Kreisgebiet zu besuchen. Zuletzt waren wir in der Genthiner Sekundarschule Am Baumschulenweg und als Nächstes geht es nach Gommern in die Sekundarschule Fritz Heicke, auch um die Bekanntheit der Jugendberufsagentur stetig zu steigern“, so Laura Thiem. ■



Aline Fürste (re.) und Laura Thiem (li.) unterstützen junge Menschen im Jerichower Land bei der Berufsplanung.



In ihrem Hofladen bieten Gislind und Marco Herbort regionale Waren des täglichen Bedarfs an.

Gesundes & Frisches aus Büden

Der Dorfladen Marclind aus Büden liefert frisches Obst und Gemüse an die Stadtwerke Burg.

Seit rund zwei Jahren betreiben Gislind und Marco Herbort ihren Hofladen in Büden – mit Erfolg: „Mittlerweile haben wir viele Stammkunden. Veranstaltungen und Feste organisieren wir gern auf unserem Hof – sozusagen ein Rundum-sorglos-Paket für Firmen und Familien. Und die rund 250 Büdener unterstützen uns“, erklärt Marco Herbort. Und das haben auch die Stadtwerke von Anfang an getan. Das Konzept des Ehepaars: regionale Waren des täglichen Bedarfs anbieten, durch kurze Wege schonend mit unseren Ressourcen umgehen sowie Arbeitsplätze in der Region zu erhalten. Alle Lieferanten, ob für Fleisch, Käse oder Obst und Gemüse, sind aus dem regionalen Umfeld, wie etwa Drewitz, Gommern, Möser und Gütter. Die Herborts bieten Einrichtungen und Unternehmen auch an, sie mit frisch Geerntetem zu beliefern. So kommen auch die Mitarbeiter der Stadtwerke Burg monatlich in den Genuss von saisonalem Obst und Gemüse. Darüber hinaus erhalten sie noch eine Auswahl gesunder Säfte. „Das kommt bei den Kolleginnen und Kollegen sehr gut an. Dieses Angebot unterstützt die gesunde Ernährung und hilft in den dunklen Jahreszeiten, mehr Abwehrkräfte gegen Viren aufzubauen“, sagt Elke Schütze von den Stadtwerken. ■



KONTAKT

Neben dem Hofladen mit Café und Kuchenangebot bieten die Herborts auch einen Frühstücksservice am Wochenende sowie Hoffeste und Veranstaltungen an.

Marclind Dorfladen
Dorfstraße 30
39291 Büden

Öffnungszeiten:
Dienstag–Samstag
8:00–12:00 Uhr
Dienstag–Freitag
15:00–18:00 Uhr

www.marclind-dorfladen.de

FINANZSPRITZE FÜR RETTUNGSWESEN

Rettungsfahrzeuge haben die Vorgabe, innerhalb von 12 Minuten am Einsatzort zu sein. Dies gelang 2021 nur bei 69 Prozent aller Einsätze im Landkreis, wie ein Gutachten ergab. „Uns ist es wichtig, dass wir den Einwohnern zu jeder Zeit einen funktionierenden Rettungsdienst bieten können. Darum werden wir mit dem DRK als starkem Partner an unserer Seite gezielte Maßnahmen umsetzen, um eine Verbesserung bei den Hilfsfristen zu erreichen“, sagt Landrat Dr. Steffen Burchhardt. Konkret bedeutet das, dass der Landkreis weiter in die Infrastruktur für den Rettungsdienst investiert: Bis 2025 sollen eine neue Rettungswache in Heyrothsberge gebaut und weitere Rettungs- bzw. Krankentransportwagen in Burg und Möckern stationiert werden. Zudem wird die Einsatzzeit des bereits genutzten zweiten Rettungswagens in Genthin weiter erhöht.

Vielfältige Gründe

Grund für die gesunkene Quote bei der Hilfsfrist ist unter anderem ein höheres Einsatzaufkommen. Während 2016 rund 15.000 Notrufe eingingen, stieg die Zahl 2022 auf etwa 20.000 Anrufe an. Außerdem mussten während der Corona-Pandemie die Fahrzeuge nach jedem Transport eines Covid-Patienten aufwendig desinfiziert werden. Die Notrufe in dieser Zeit wurden durch Fahrzeuge aus weiter entfernten Rettungswachen



übernommen. Zudem sorgten mehr Straßensanierungen sowie der aus Unfällen auf der A2 resultierende Umleitungsverkehr dafür, dass Rettungsfahrzeuge länger für die Anfahrt brauchten. Und weil nicht mehr jedes Krankenhaus die für den Patienten notwendige Behandlung bereitstellt, mussten teilweise weiter entfernte Krankenhäuser angefahren werden. Dadurch waren die Einsatzfahrzeuge länger im Einsatz gebunden.



Oh, wie es *duftet*

Ich liebe dieses wohlige Gefühl, wenn einen ein frischer Koch- oder Backduft in der Nase kitzelt. Manchmal bin ich dadurch bei meiner Arbeit aber auch schon in knifflige Situationen geraten.



Heiko Jerkowski ist Kundenberater der Stadtwerke Burg und macht auf seinen Fahrten durch das Jerichower Land so manch spannende oder auch kuriose Erfahrung.

Mein Job bringt es mit sich, dass ich in den unterschiedlichsten Wohnungen und Geschäftsräumen empfangen werde. Trete ich durch die Tür, schlagen mir manchmal die herrlichsten Düfte entgegen. Frisch gebrühter Kaffee, Kuchen im Ofen oder Gulaschsuppe auf dem Herd – da macht das Beraten gleich doppelt so viel Freude. Aber nicht, dass Sie denken, ich schlemme mich bei Kunden durch. Dienst ist Dienst. Da muss man schon bei der Sache bleiben.

Einmal hat das aber nicht so ganz geklappt – der Gedanke an Frischgeräuchertes hatte mich damals wohl schon zu sehr benebelt. Schließlich war es schon fast Mittagszeit, als ich bei der Fleischerei anrief. Ich wollte dem Inhaber ein Angebot für einen neuen Stromvertrag unterbreiten. Doch der Kunde meinte nur leicht amüsiert: „Bei mir sind Sie da an der falschen Adresse. Aber schön zu wissen, dass die Konkurrenz auch Kunde bei Ihnen ist.“ Da fiel es mir erst auf: Ich hatte die beiden Fleischereibetriebe aufgrund desselben Namens durcheinandergebracht. Einer davon bezog von uns Strom, der andere Gas. Wir lachten beide herzlich und verabschiedeten uns. Doch während sich dieser Umstand leicht aufklären ließ, brauchte es ein anderes Mal detektivische Anstrengungen, um dem Grund für die plötzliche Verfünffachung des Stromverbrauchs bei einem älteren Ehepaar auf die

Spur zu kommen. Als ich den beiden einen Besuch abstattete, fiel mir zuerst das Schild „VEB Energieversorgung Magdeburg“ auf dem Zähler auf. Dem Netzbetreiber war dessen Auswechslung also sehr lange durchgerutscht. Doch auch mit neuem Zähler blieb das Rätsel bestehen. Erst als wir eine Firma beauftragten, den Stromfluss zu überprüfen, kam Licht ins Dunkel: Ein gastronomischer Kleinbetrieb hatte sich in der Nachbarschaft angesiedelt. Und da dieser schnell eröffnet werden sollte und Handwerkertermine bekanntermaßen schwer zu kriegen sind, holten sie sich den nächstbesten – oder besser gesagt nächstschlechtesten – Elektriker. Der klemmte den Betrieb versehentlich an den Anschluss des älteren Ehepaars mit an. Fall gelöst. Das Ehepaar kann nun wieder unbeschwert den Ofen anschmeißen. Vielleicht wird meine Nase beim nächsten Besuch dann wieder mit dem Duft von Frischgebackenem verwöhnt. ■

IHR ANSPRECHPARTNER

Heiko Jerkowski

Telefon 03921 918 452

Mobil 0151 539 734 38

heiko.jerkowski@swb-burg.de

So schmeckt Heimat

Lösen Sie unser Rätsel und gewinnen Sie eine von drei kulinarischen Schatzkisten mit Produkten aus dem Jerichower Land im Wert von je 35 Euro.



Weizenvollkornmehl aus Burg, Schnaps aus Loburg und Wurst aus Ferchland – die gesamte kulinarische Vielfalt des Jerichower Landes gibt es jetzt ansprechend verpackt in einer Geschenkbox. Die große Auswahl an regionalen Spezialitäten bietet etwas für jeden Geschmack und ist die ideale Geschenkidee. Unsere kulinarische Schatzkiste enthält Wurstwaren, Süßwaren, Fruchtaufstriche, Säfte, Öle, Teigwaren, alkoholische Getränke, Honig, Gewürzkräuter und touristisches Informationsmaterial. Die Produktauswahl kann variieren und sich saisonal ändern. Rätseln Sie mit und sichern Sie sich mit ein bisschen Glück eine der besonderen Präsentkisten!



Frank Schmidt (Foto) aus Burg freut sich über einen Gutschein im Wert von 50 Euro für das Kloster Jerichow. Mit ihm gewannen auch Bärbel Messmer aus Gerwisch und Erika Naake aus Hohenwarthe.

span. Formel 1-Pilot	▼	▼	Dotter	▼	deutsches Adelsprädikat	▼	nicht weniger, sondern ...	Hauptstadt in Osteuropa
				7				
Fußbodenbelag	▶				10	2	4	▼
▶	9	1			Tele-dialog (Kw.)		franz. Nationalheldin, Jeanne d'	
Geheimgesellschaften			ein Umlaut	Fischöl	▶			3
Angehöriger e. osteurop. Volks	▶		▼			Kfz-Z. Remscheid	▶	6
eine Schiffsebene	▶							
	8							

SO MACHEN SIE MIT:

Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte oder in eine E-Mail und senden Sie diese an:

Stadtwerke Burg GmbH
Redaktion Jerichower Landleben
 Niegripper Chaussee 38 a
 39288 Burg
 gewinn@swb-burg.de
Einsendeschluss ist der 10. Dezember 2023.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Sammeleinsendungen bleiben unberücksichtigt.
 Das Lösungswort des Kreuzworträtsels im vorigen Heft lautete EWIGKEIT.

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Informationen gemäß Art. 13 DSGVO: Verantwortliche Stelle: Stadtwerke Burg GmbH, Niegripper Chaussee 38 a, 39288 Burg, Tel. 03921 918 418, info@swb-burg.de. Zweck der Datenverarbeitung: Die von Ihnen angegebenen personenbezogenen Daten werden zur Durchführung des Gewinnspiels verwendet. Rechtsgrundlage hierfür ist Art. 6 Abs. 1 lit. a). Die Angabe der Daten ist zur Bearbeitung Ihres Anliegens erforderlich. Ohne deren Bereitstellung können wir Ihr Anliegen nicht oder allenfalls eingeschränkt beantworten. Die Teilnahme am Gewinnspiel erfolgt freiwillig, ohne Kopplung an sonstige Leistungen. Datenschutzbeauftragte: Sabine Bohlenz, Niegripper Chaussee 38 a, 39288 Burg, Telefon: 0209 708 788, E-Mail: datenschutz@jagelsenwasser.de. Weitere Informationen zum Datenschutz können Sie unseren Datenschutzhinweisen entnehmen, die unter <https://stadtwerke-burg.de/datenschutz/> abrufbar sind oder die Sie postalisch anfordern können.

ALTSTADTWEIHNACHT

15. - 17. DEZEMBER



WEINBERG

WASSERTURM

HISTORISCHE GERBEREI

STADTBIBLIOTHEK

KIRCHE UNSER LIEBEN FRAUEN

BENVIVO-KULTURTURM

VERANSTALTER:



SPONSOREN:



WERBEPARTNER:



www.altstadtweihnacht.de