Ausgabe #6 | Dezember 2017

LEBENS Lust

SEITE 6

BRANDENBURG-TAG 2018 in Wittenberge

Foto: Photography Kampehl

Inhalt #6

Dezember 2017

Impressum

Herausgeber:
Wohnungsbaugesellschaft
der Stadt Wittenberge mbH
Parkstraße 90, 19322 Wittenberge
ViSdP: Herr Diehn
Tel.: (03877) 92 53 -0
E-Mail: wgw@wg-wittenberge.de
www.wg-wittenberge.de

Redaktion: netpr, Friedrich-Franz-Straße 19
14770 Brandenburg / Havel, Tel.: (03381) 79632-0
E-Mail: info@netpr.de, www.netpr.de

Bildquellen:
Fotolia (2), iStock (2), netpr (12), WGW (6)

03 Events für Wittenberge und Umgebung
04 Neuer „LOFT-SPA“ in der alten Ölmühle
06 BRANDENBURG-TAG 2018 in Wittenberge
07 Wittenberge ist Kommune des Jahres 2017
08 „Kranhaus“ erhält Bib Gourmand 2018
10 Wittenberges größter Altbau erhält seinen Charme zurück
11 Anzeige ista: Deutsche heizen mehr & sparen trotzdem
12 **Tipp:** Wie gelingt die Ente am besten?
14 Geschenktipp: Karten für die 19. Elblandfestspiele
15 Eingang der Elbuferpromenade wird neu gestaltet
17 Wohnangebote und Kontakt
19 Preisrätsel

Saunieren zum fairen Preis!

Wir garantieren Ihnen:

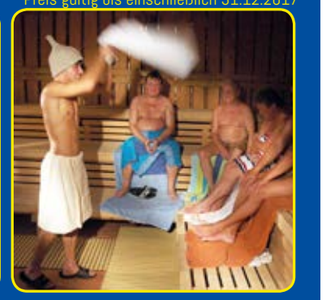
- 600 m² Saunalandschaft
- 5 verschiede Saunen
- Aufgusssauna für 50 Personen
- frische Obstsäfte
- gefrorenes Obst
- für Jeden eine Liege
- stündliche Aufgüsse mit neuen Düften
- genug Salz zu den Aufgüssen
- gemütliche und persönliche Atmosphäre
- freundliches Personal

ALLES FÜR NUR € 10,50* 4 Stunden PRO PERSON

Öffnungszeiten:
täglich von 10 - 22 Uhr

Damensauna:
Montags 10 - 22 Uhr
Donnerstags 10 - 14 Uhr

*Preis gültig bis einschließlich 31.12.2017



Prignitzer Badewelt
An der Schwimmhalle 5b
19322 Wittenberge

Telefon: 03877 - 403515
www.badewelt-wittenberge.de

COUPON
Auf diesen Abschnitt erhalten Sie 10% Rabatt inkl. eines Peelings in unserer Dampfsauna.

Events für Januar bis März 2018

7. Hochzeitsmesse | 14.01.2018, 10:00 Uhr | Alte Ölmühle

Für alle, die sich trauen, gibt es auf zwei Etagen alles zum Thema Heiraten. Beim Verkauf der vorgeführten Modelle wird sicher jede Braut ein Traumkleid finden. Ab 15:30 Uhr findet eine Modenschau mit Festbekleidung für die Jugendweihe statt. Mehr als 30 Aussteller beteiligen sich an der diesjährigen Hochzeitsmesse.

Winterzauberland – Die Gala der großen Showlegenden | 26.01.2018, 20:00 Uhr | Festspielhaus

Kommen Sie zum Wiedersehen mit vielen Lieblingen des Showgeschäfts und werden Sie Teil dieser Familie. Diese musikalische Erlebnisreise ist ein Muss für alle Schlagerfans: Schlager, Parodien und Illusionen mit Bert Beel, Tina York, Graham Bonney, Franz Lambert, Silke & Dirk Spielberg und den Show-Zwillingen Claudia & Carmen.

Don‘t Stop The Music – The Evolution Of Dance | 28.01.2018, 19:00 Uhr | Festspielhaus

Talentierte Tänzer, atemberaubende Choreographien und die größten Hits aller Zeiten vereinen sich zu einer einzigartigen Show, welche magische Momente wieder aufleben lässt! Genießen Sie die berühmten Ohrwürmer von Elvis Presley und den Beatles, den Bee Gees, Madonna und Michael Jackson bis hin zu heutigen Stars wie Usher, Rihanna und Lady Gaga.

Ausstellungsbeginn | 08.02.2018 | Stadtmuseum „Alte Burg“

Quelle: Brandenburgisches Landesamt für Denkmalpflege und Archäologisches Landesmuseum/ S. Lehninger

Die Ausstellung „Archäologische Landschaften – Veränderung und Nutzung im Spiegel der Archäologie“ will an Beispielen aufzeigen, dass seit der Jungsteinzeit mit immer stärkeren Eingriffen in den Pflanzen- und Tierbestand, mit dem Abbau von Rohstoffen, mit Rodungen und der Anlage von neuen Wasserläufen oder dem Bau von Klöstern, Städten, Dörfern und Burgen – immer wieder Landschaft gestaltet wurde.

Simon & Garfunkel – Through The Year | 11.03.2018, 19:00 Uhr | Festspielhaus

Tribute Concert zu Ehren von Simon & Garfunkel mit dem britischen Duo „Bookends“, begleitet durch das Leo String Quartett. Das Duo präsentiert die unvergessene Musik von Simon & Garfunkel beeindruckend dicht am Original. Lassen Sie sich von den Klängen begeistern und auf eine Reise in die Vergangenheit mitnehmen.

Väterchen Frost kommt! | 30.12.2017, 06. & 20.01.2018 | 17:00 Uhr | Treffpunkt: Elbterrasse, Elbstr. 16

Foto: Gerhard Baack

Sagen- und Märchenhaftes gibt es auf der Winterwanderung durch die Altstadt zu erfahren! Zwei Schneeflöckchen begleiten Väterchen Frost. Musikalische Klänge gepaart mit Lichtspielen an einem historisch bedeutenden Ort werden Augen und Ohren verwöhnen. Bei Glühwein und Herzhaftem klingt die Tour aus. Buchung: Touristinformation Tel. (03877) 929 181

Änderungen vorbehalten! Fotos: Veranstalter

Neuer „LOFT-SPA“ in der alten Ölmühle

Schon für Wittenberger nutzbar

Nach einem Jahr schweißtreibender Arbeit wurde Anfang November der erste Abschnitt des neuen „Schwitztempels“ zur Nutzung übergeben. Zum Angebot auf gut 540 Quadratmetern gehören schon eine 95°C- und eine 70°C-Sauna, eine Salzgrotte mit 28°C, Wärmebänke mit kalten und warmen Wechselbädern, Infrarotliegen, zwei Massageräume, ein Multimediaraum, ein großzügiger Ruhebereich, ein Tauchbecken und ein Duschbereich im Industrielook.

Himalaya-Salzgrotte und Multimediaraum

Highlight des „LOFT-SPAs“ ist zurzeit die „Himalaya-Salzgrotte“ im 4. Obergeschoss, in der durch die Vernebelung von orangefarbenem Himalayasalz das Meeresklima reproduziert wird. Ein beidseitig einsehbares Gradierwerk sorgt für einen im Raum stehenden Solenebel, welcher wiederum die Selbstreinigung der Atemwege aktiviert. Der Solenebel kann über die Lunge und über die Haut aufgenommen werden und soll in seiner Wirkungsweise einem 3-tägigen Aufenthalt am Meer entsprechen. In dem extra mit WLAN und TV-Geräten ausgestatteten „Multimediaraum“ ist die Nutzung von Smartphones und Tablets erlaubt. Das ist eine wirkliche Besonderheit und ein Novum in SPAs und Thermen.

Bänke mit kalten und warmen Wechselbädern

28 °C-Himalaya-Salzgrotte

Große 95° C-Sauna

70 °C-Sauna mit Ausblick

Blick in den fertigen Bereich

Waschbecken und Armaturen im Industrielook

Dachgarten und Glasgiebel mit Elbblick

Bis zum späten Frühjahr 2018 sollen die gesamten 2.300 m² fertiggestellt sein. Dazu werden noch ein Einlass- und Umkleidebereich, ein Gastronomiebereich mit 60 Plätzen, sieben Saunen, Erlebnisduschen, weitere Tauchbecken und ein 650 m² großer Garten mit Whirlpool auf dem Speicherdach entstehen. Neben dem Dachgarten wird dann eine Aufguss-Sauna für 70 Personen mit komplett verglastem Giebel und Blick auf die Elbe das Highlight werden. 1,16 Millionen Euro hat die Genesis GmbH, an der die Familie Lange 80 % hält, bisher in den „LOFT-SPA“ investiert. Weitere 2 Millionen Euro wird der nächste Teil kosten. Gut angelegtes Geld, denn die Therme und das Hotel werden nun noch mehr Gäste nach Wittenberge bringen.

Planungsskizze: Alte Ölmühle

Glasgiebel (Südansicht)

Und das Beste:

Wittenberger Bürger/-innen können den „LOFT-SPA“ schon nutzen. Die Nutzung (Tageskarte) des täglich von 15:00 bis 22:00 Uhr geöffneten „LOFT-SPA“ kostet 15 Euro. Ein professionelles Saunateam sorgt bereits jetzt für tolle Aufgusszeremonien!

Die Aufgüsse:

Ölmühle-Power-Aufguss

Beim Ölmühle-Power-Aufguss reichen wir Ihnen gefrorene Früchte und Eis. Das erfrischt und gibt dem Körper neue Power.

Fächer-Menthol-Aufguss

Lehnen Sie sich bei unserem Fächer-Menthol-Aufguss zurück, schließen Sie die Augen, atmen Sie tief ein und genießen Sie die Frische von Mentholkristallen.

Regenkellen-Salz-Aufguss

Beim Regenkellen-Salz-Aufguss können Sie sich im Anschluss alte Hautpartikel in unserer Dusche abreiben und erhalten somit eine angenehme gereinigte und weiche Haut.

16:00 Uhr Ölmühle-Power-Aufguss
17:00 Uhr Fächer-Menthol-Aufguss
18:00 Uhr Regenkellen-Salz-Aufguss
19:00 Uhr Ölmühle-Power-Aufguss
20:00 Uhr Fächer-Menthol-Aufguss
21:00 Uhr Regenkellen-Salz-Aufguss

LOFT-SPA Alte Ölmühle

Bad Wilsnacker Straße 52
19322 Wittenberge
Telefon: 03877 – 567994 600

www.oelmuehle-wittenberge.de

© Uwe Hauth

Die Vorbereitungen für den 25. und 26. August laufen gut

BRANDENBURG-TAG 2018 in Wittenberge

Einen BRANDENBURG-TAG (BBT) zu organisieren birgt neben der Ehre auch viele Hürden und ist schon ein großer Berg Arbeit. Zum einen sollen die Besonderheiten des Ausrichters und der Region herausgestellt werden und zum anderen möchte man möglichst viele Gäste anlocken. Beide Ziele erfolgreich miteinander zu verbinden liegt nun in der Hand des Veranstaltungsteams. Neben Christiane Schomaker vom Bereich Öffentlichkeitsarbeit der Stadtverwaltung und KSTW-Chef Uwe Neumann hat sich die Stadt professionelle Unterstützung bei den Berliner Agenturen „Ariadne an der Spree“ (PR & Marketing) und „Compact Team“ (Veranstaltungskonzeption & -umsetzung) geholt. Die Verträge dazu sind Ende September unterzeichnet worden. Gemeinsam soll die Lage Wittenberges im einzigen Vierländereck Deutschlands genutzt werden, um eine nachhaltige Aufmerksamkeit über das Land hinaus zu erlangen. Stadt und Region sollen als Wirtschaftsstandort, Wohnort und Reiseziel positioniert werden. Das von der Stadt Wittenberge, vom Land und zahlreichen Sponsoren finanzierte Event ist mit seinen PR-Möglichkeiten eine willkommene Gelegenheit. Die ersten Planungen sehen vor, dass sich das Festgebiet von der Bahnstraße bis zur Elbe und entlang der Wasserkante erstrecken wird. Dabei soll es am und im Wasser maritim zugehen. Schließlich ist es der erste BRANDENBURG-TAG an der Elbe. Sport und Politik, Retter und Ehrenamtler, Landespolitik und Partnerregionen sowie viele weitere Akteure werden sich in der Elbestadt präsentieren. Dass die Stadt an den beiden Tagen im August 2018 mit einem Besucherrekord rechnen darf, gilt als sicher. Der letzte BRANDENBURG-TAG 2016 fand in Hoppegarten statt.

Im Rahmen des Neujahrsempfangs des RWK (Regionaler Wachstumskern Prignitz) in Perleberg am 17. Januar 2018 wird Hoppegartens Bürgermeister Karsten Knobbe in Anwesenheit des Ministerpräsidenten Dr. Dietmar Woidke den Staffelstab offiziell übergeben. Kurz danach wird der BBT schon auf der Grünen Woche in Berlin mit einem Bühnenprogramm beworben werden, bei dem auch die junge Wittenberger Band „Kokas“ mitwirken wird. Einer der Wittenberger BBT-Botschafter, der Schauspieler Udo Schenk (bekannt z. B. aus „In aller Freundschaft“), wird dort auch erwartet werden. Weitere Botschafter sind die erfolgreiche Sportschützin Stefanie Thurmann (Militärweltmeisterin 2010, Europameisterin 2014 und 23-fache Deutsche Meisterin) sowie die Mitglieder der deutschen Nationalmannschaft im Rock‘n‘ Roll Johanna Wolf und Niklas Bahr.

Übrigens:

Jeder, der sich an der Gestaltung des BRANDENBURG-TAG 2018 in Wittenberge beteiligen möchte, ist dazu eingeladen. Ideen und Rückfragen nimmt Franziska Lenz vom „Projektmanagement BRANDENBURG-TAG 2018“ unter Tel. 03877 – 9291 62 oder per E-Mail unter lenz@kfh-wbge.de entgegen.

Foto: Stadt Wittenberge

Als Botschafter für den BRANDENBURG-TAG konnte die Stadt den Schauspieler Udo Schenk gewinnen. Der gebürtige Wittenberger ist bekannt u. a. durch die Fernsehserie „In aller Freundschaft“.

Wittenberge **ist Kommune des Jahres 2017**

OSV ehrte innovative Unternehmen und Städte

Fotos: Thomas Trutschel (Phototheek, OSV)

Bürgermeister Dr. Oliver Hermann (M.) erhielt den Preis aus den Händen des Geschäftsführenden Präsidenten des OSV Dr. Michael Ermrich und des Vorsitzenden des Vorstandes der Sparkasse Prignitz André Wormstädt

Am 23. November 2017 wurden in Potsdam je ein Preisträger aus Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt in den Kategorien „Unternehmen des Jahres“, „Verein des Jahres“ und „Kommune des Jahres“ ausgezeichnet. „Die Preisträger stehen für Aufbruch, Optimismus, Kreativität und Ideenreichtum, aber auch für Verbundenheit mit der Heimat und Verantwortung für das Gemeinwesen!“, würdigte der Geschäftsführende OSV-Präsident Dr. Michael Ermrich, die Preisträger des Unternehmer-Preises des Ostdeutschen Sparkassenverbandes, zu denen auch die Stadt Wittenberge zählte, welche als Kommune des Jahres 2017 geehrt wurde. Wittenberge sei Kulturstandort, biete großzügige Gewerbegebiete und sei Ausflugsziel für Radfahrer und Wanderer, heißt es in der Begründung des Ostdeutschen Sparkassenverbandes. „Heute bieten Unternehmen in drei Gewerbeparks Arbeitsplätze. Schnelle Genehmigungsverfahren, Bürgernähe, eine gute Infrastruktur, gute Bildungsangebote und eine gezielte Wirtschaftsförderung sind den Verantwortlichen mit Bürgermeister Dr. Oliver Hermann wichtig“, hieß es weiter.

21. Unternehmer-Preis des Ostdeutschen Sparkassenverbandes (OSV) in Potsdam

„Kranhaus“ erhält Bib Gourmand 2018

Nur zwei Auszeichnungen im Land Brandenburg

Die Guide-Michelin-Herausgeber, die eigentlich für die Vergabe von Sternen bekannt sind, haben den Bib Gourmand erstmalig vor 20 Jahren eingeführt, um sehr gute, aber nicht zu teure Restaurants zu empfehlen. Dazu testen die MICHELIN-Inspektoren, teils verdeckt, die Qualität und den Preis mehrmals im Jahr.

Die Qualität der Produkte muss ebenso stimmen wie die Sorgfalt bei der Zubereitung. Hinzu kommen präzise Garzeiten und Gartechniken, gekonntes Abschmecken und eine harmonische Verbindung der Aromen. Preislich darf ein Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert 37 Euro nicht übersteigen. Insgesamt 460 Gourmetrestaurants wurden Anfang November mit dem „Bib Gourmand Deutschland 2018“ geadelt. Ganze 149 davon liegen in Baden-Württemberg, 19 in Hamburg und 11 in Berlin. Das Land Brandenburg wurde mit bescheidenen zwei „Bib Gourmand 2018“ bedacht – einem für die „Alte Schule 1“ in Reichenwalde und einem für das „Das Kranhaus Restaurant by Mika“ in Wittenberge!

Kein Schnitzel?

Die neuzeitliche Schlemmergeschichte Wittenberges begann aber auf Mallorca! Ein Wittenberger entdeckte den gebürtigen Franzosen Mika Drouin in seinem dortigen Thai-Restaurant und war vom Restaurant und der Person „Mika“ schwer begeistert. Sein Gedanke: Diese Leckereien müsste man auch zu Hause haben. Sofort versuchte er Mika von der Idee zu begeistern, ein Restaurant in Wittenberge aufzumachen.

Als für das „Kranhaus“ ein neuer Pächter gesucht wurde, erhielten Mika und seine Partnerin Natascha Lepiarz eine Einladung nach Wittenberge. Beide waren von der Location begeistert und nach erheblichen Investitionen eröffnete „Das Kranhaus Restaurant by Mika“ am 31. Mai 2016 seine Türen. Der Anfang war alles andere als erfreulich, denn am Tag nach der Eröffnung kamen gleich morgens um 6:00 Uhr diverse Mails von ihren Gästen, welche dem Team mitteilten, dass Ihnen der Besuch überhaupt nicht zugesagt hätte: zu kleine Portionen, kein Schnitzel, zu teuer und warum eine französiche Flagge auf dem Dach? Ein trauriger Tag für den sonst so fröhlichen Gastronomen. Ein „Kennenlernen“ auf beiden Seiten begann. Mittlerweile hat das Kranhaus-Team die Portionen etwas größer gemacht und die Gäste haben bemerkt, dass ein Essen bei Mika eine Besonderheit ist, etwas für wirklich auserwählte Höhepunkte. Schnitzel stehen weiterhin nicht auf der Karte – und wenn man die Karte betrachtet, fragt man sich: *Warum auch?*

Mika Drouin und Partnerin Natascha Lepiarz

Lamm 56°

Dafür eben Lamm 56° – Lammkarree mit selbst gemachten Kroketten mit Lammfüllung sowie Topinambur-Püree, Topinambur-Chips und Topinambur geröstet. Das Kürzel „Lamm 56°“ hat es in sich. Zum einen stammt das Lamm vom schottischen Lieferanten der Queen, der Donald Russell Ltd., und ist an sich schon eine Delikatesse. Zum anderen wird dies noch „sous vide“ gegart, wie viele Speisen im „Kranhaus“. „Sous-vide“ bedeutet Garen im Vakuum, bei diesem Lamm z. B. mit 56 °C. Durch dieses Verfahren bleiben die natürlichen Aromen, Nährstoffe und Vitamine erhalten. Das Fleisch wird zart und saftig, Gemüse bleibt knackig und farbintensiv. Das professionelle Vakuumieren der Speisen ist ein wesentlicher Bestandteil des Verfahrens. Das zweite entscheidende Element ist das konstante Halten der Temperatur. Das Ergebnis ist ein wirklicher Genuss und jeden Cent der 27 Euro wert! Fragen Sie vor dem Bestellen nach, was das jeweilige Gericht ausmacht, denn viele Kreationen sind völlig unbekannt.

Beispiele aus der Karte

Fotos der Speisen: Das Kranhaus Restaurant

Gourmet-Brunch

Schnell ausverkauft waren die 32 Plätze des ersten Gourmet-Brunch am 26. November, welcher von 11:00 bis 15:00 Uhr stattfand. Angesichts der angebotenen Leckereien wird das auch klar: Speisen à la carte (kleine Karte), Wildfanggarnelen, Hummer, Rührei mit Trüffel, Rinderfilet, Suppe, Bäckchen, Foie gras, echte französische Croissants, spanisches Kristallbrot, frischer Orangensaft, Kaffee, Tee, Prosecco und Crémant. Das Ganze wurde noch musikalisch vom „Mundschenk“ des „Kavaliershauses Krumke“ mit einem Lounge-Set begleitet. Und wenn Sie jetzt fragen: Wann darf ich auch mal? – der nächste Gourmet-Brunch ist Anfang März. Näheres erfahren Sie immer auf der Website des Restaurants oder auf Facebook. Aber so lange muss man nicht warten, denn gerade sind auch die weißen Trüffel eingetroffen. Die werden z. B. für eine La Bomba gebraucht – eine schwarze Trüffelschokolade mit Fleur de Sel und Olivenöl, die himmlisch schmeckt. Süßes gibt es natürlich auch. Neben der Crème brûlée gibt es beispielsweise eine „Birne Helene“ mit selbst gemachtem weißen Mousse au Chocolat und selbst gemachtem weißen Schokoladeneis.

Eine kleine Weinkarte mit vergleichsweise günstigen Weinen ergänzt das kulinarische Erlebnis. Wir möchten an dieser Stelle dem Team vom „Kranhaus“ zum „Bib Gourmand Deutschland 2018“ beglückwünschen und hoffen, dass sie diese Trophäe auch im nächsten Jahr holen.

An beiden Weihnachtsfeiertagen sind abends noch Plätze frei, die Mittagszeit ist komplett ausgebucht. Am 24. und 31. Dezember sowie den ganzen Januar 2018 bleibt das Restaurant geschlossen.

Das Kranhaus Restaurant by Mika

Elbstraße 4a
19322 Wittenberge
Telefon: 03877 – 4020 50
www.kranhaus.de

Öffnungszeiten

Mittwoch – Sonntag:
11:30 – 14:30 Uhr
18:00 – 22:00 Uhr

Wittenberges größter Altbau erhält seinen Charme zurück

Fußbodenheizung und Wohnraumlüftung in der Goethestraße 7

Es wird wieder eines dieser Häuser, die Wittenberge zu seinem neuen Glanz verholfen haben: außen ganz im Stil der prächtigen Gründerzeit und innen topmodern wie ein Neubau – eine Wohnqualität, die auch in vielen Jahren noch nachgefragt sein wird.

Entwurf: Architekturbüro Jeannine Meierholz

Hier entstehen 17 Wohnungen, vollsaniert, barrierefrei und teilweise behindertengerecht. 1-, 2-, 3-, und 4-Raum-Wohnungen mit Balkon, Terrasse und Aufzug

Eigentlich bleiben bei der „vollständigen Wiederinstandsetzung“ fast nur noch die Mauern stehen. Alles andere wie beispielsweise die alten Holzdecken, sämtliche Innenwände und auch alle Fenster sind nicht mehr brauchbar. Selbst aus den zwei Treppenaufgängen wird einer gemacht. Der dadurch gewonnene Platz wird für einen innenliegenden Aufzug mit umlaufendem Treppenhaus genutzt. Das Eckgebäude mit seinen üppigen 1.250 m² Wohnfläche ist der größte Altbau in Wittenberge und mit 3,6 Millionen Euro das umfangreichste WGW-Projekt der Neuzeit. Das in Zukunft komplett barrierefreie Objekt bekommt neue Grundrisse, Fenster der modernsten Wärmeschutzklasse, neue Balkone und Terrassen. Sogar vergleichsweise große Keller werden den neuen Mietern dort zur Verfügung stehen.

Die 1- bis 4-Raum-Wohnungen werden über Wohnflächen zwischen 40 m² und 107 m² verfügen und teils behindertengerecht sein. Eine pro Zimmer regelbare Fußbodenheizung und eine kontrollierte Wohnraumlüftung werden für angenehmes und zugleich sparsames Wohnen sorgen. Bäder mit anthrazitfarbenen und weißen Großformatfliesen, ein hochwertiger PVC-Fußbodenbelag, freitragende Ziegeldecken sowie eine Deckenhöhe von 2,70 m ergänzen die einladenden Wohnungen in Sachen Design.

Auch der Blick von den zukünftigen Balkonen des 5-Geschossers über die Dächer von Wittenberge wird herrlich werden. Im dritten Quartal 2018 werden die bereits alle vermieteten Wohnungen bezugsbereit sein.

Deutsche heizen mehr & sparen trotzdem

Die Deutschen heizen mehr und sparen trotzdem. Das ist das Ergebnis des „Wärmemonitors“, einer Studie, die das Deutsche Institut für Wirtschaftsforschung (DIW Berlin) mit Unterstützung von ista einmal im Jahr veröffentlicht.

Wärmeverbrauch in Deutschland

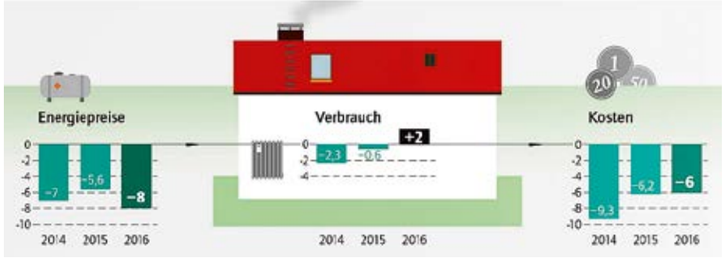
Auf Basis der Wärmeverbräuche von mehr als 300.000 Mehrfamilienhäusern errechnen die Forscher, wo in Deutschland wie viel geheizt wird und welche Kosten dadurch für den einzelnen Haushalt anfallen. Am teuersten war die Heizenergie 2016 in Hamburg mit 7,81 Cent/Kilowattstunde. Am günstigsten ließ sich im Allgäu für 4,85 Cent/Kilowattstunde heizen.

Die Heizkostenbelastung sinkt

Insgesamt sind die Kosten für das Heizen, die sogenante „zweite Miete“, bundesweit um sechs Prozent gesunken. „Die Kostenbelastung der Haushalte beträgt inzwischen nur noch zwei Drittel dessen, was im Jahr 2008 für Raumwärme aufzuwenden war“, erklärt DIW-Ökonom Claus Michelsen. Den Grund dafür sehen die Forscher vor allem in den zurzeit niedrigen Energiekosten. Diese sind für Heizöl und Gas im Schnitt um acht Prozent zurückgegangen. Gleichzeitig wurde in den Haushalten aber mehr geheizt. Dementsprechend ist der Heizenergiebedarf der Haushalte 2016 im Vergleich zum Vorjahr um zwei Prozent gestiegen. Die Haushalte profitieren also nicht etwa von einem geringeren Energieverbrauch, sondern von Preisvorteilen.

Gewappnet sein und Energie einsparen

Dass sich dies schnell wieder ändern und die Preise für Öl und Gas wieder steigen könnten, liegt auf der Hand. Daher warnen die Forscher auch davor, jetzt Einsparmaßnahmen außer Acht zu lassen. In den vergangenen Jahren sind viele Gebäude in Deutschland energetisch saniert worden, dies sollte laut DIW weiterhin geschehen. Zum einen um den Klimaschutz weiter voranzubringen und zum anderen um Energieverbrauch und Heizkosten auch in Zukunft im Griff zu behalten.



Quelle: ista Deutschland GmbH; eigene Berechnungen

Durch die geringeren Energiepreise sind die Kosten trotz höherem Verbrauch gesunken.

Die Mischung macht‘s

Das Ergebnis des Wärmemonitors zeigt aber auch, wie wichtig das Nutzerverhalten beim Energiesparen ist. Je effizienter der Bewohner mit seinem eigenen Energieverbrauch umgeht, desto mehr kann er selbst zur Energie- und CO2-Einsparung beitragen. Im Durchschnitt benötigt ein Haushalt 85 % seines Energieverbrauchs für Wärme. Bereits kleine Änderungen im Nutzerverhalten können hier einen positiven Beitrag zum Klimaschutz leisten. Aber auch den umgekehrten Fall gibt es. Nach aufwendiger Modernisierung tritt manchmal der sogenannte Rebound-Effekt ein: Die Bewohner heizen mehr, gerade weil sie denken, dass sie aufgrund der energetischen Maßnahmen nicht mehr so sehr auf ihr Verbrauchsverhalten achten müssen. Damit das nicht passiert, benötigen Verbraucher Transparenz über ihre Verbräuche. Die Rechnung ist dabei ganz einfach: Wer weiß, wie viel Energie er verbraucht, achtet mehr auf seinen Verbrauch und spart dadurch im Schnitt nachweislich Energie und Kosten ein. Thomas Zinnöcker, CEO von ista, empfiehlt daher eine „Kombination aus energieeffizienten Gebäuden und optimiertem Nutzerverhalten“, um die Heizkosten nachhaltig zu senken. „Grundlage für beides ist Transparenz über die Verbräuche. Hier gilt es, Lösungen mit Augenmaß zu finden, die die Interessen von Investoren, Vermietern und Mietern im Sinne eines nachhaltigen, aber bezahlbaren Klimaschutzes vereinen.“

Tipps von Promiköchen:

Wie gelingt die Ente am *besten?*

Jedes Jahr stehen viele Köche vor dem gleichen Problem:

Gelingt mir die Ente wieder? Soll ich mal eine andere Variante probieren oder auf Nummer sicher gehen?

Cornelia Poletto

Ente ohne Schnickschnack

Zutaten: Ente, Salz und Rosmarin

Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze oder 210 °C Umluft vorheizen. Die Ente innen und außen unter fließendem kalten Wasser waschen und trocken tupfen. Das Fett am Schwanzansatz entfernen. Die Entenhaut ringsum einstechen und die Ente innen und außen leicht salzen. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und in die Ente geben. Keulen und Flügel mit Küchengarn an den Rumpf binden. Brühe in die Fettpfanne des Backofens gießen und diese auf die untere Schiene in den Ofen schieben. Die Ente mit der Brust nach oben auf das Gitter legen, über die Fettpfanne schieben und 1,5 Stunden goldbraun braten. Dabei etwa alle 10 Minuten mit etwas Bratensud übergießen. Die gebratene Ente auf eine ofenfeste Platte legen und in den ausgeschaltenen Backofen stellen, die Beilagen fertig machen und servieren.

Alexander Herrmann

bekannt aus „Die Topfgeldjäger“

Ganze Ente, kross

Zutaten: Ente (ca 1,3 kg), Salz

Ente kurz abbrausen, trockentupfen und den Bürzel abschneiden. Anschließend von innen und außen salzen. Nun mehrfach in Klarsichtfolie von allen Seiten straff einwickeln. Auf einem Backgitter auf der mittleren Schiene des Backofens bei 70 °C Umluft 11 Stunden lang garen. Die Ente aus dem Ofen nehmen, bei Zimmertemperatur kurz abkühlen lassen und vorsichtig die Folie aufschneiden. Die Folie abziehen und die Ente weiterverarbeiten oder in frische Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 2 bis 3 Tage lagern. 30 Minuten vor dem Servieren den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Ente auf ein Backgitter in die Mitte des Backofens schieben. Wegen des Fetts direkt darunter ein Backblech hineinschieben. Wichtig: Alle 10 Minuten das entstandene Fett aus dem Blech abgießen. Nach 25 bis 30 Minuten ist die Ente perfekt knusprig und rösch. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Schneidebrett setzen, 3 bis 4 Minuten ruhen lassen und anschließend die Keulen sowie die Bruststücke abschneiden und servieren.

Johann Lafer

Ente mit Honig-Thymian-Glasur

Zutaten: Ente (ca. 1,7 kg), 100 g Honig, 1 Bund Thymian, 1 Orange, 3 Zwiebeln, 2 Äpfel, 1 Lorbeerblatt, 3 EL Pflanzenöl, 400 ml Orangensaft, 200 ml Geflügelfond, 200 ml Bratenfond, 20 g Zucker, 1 EL Speisestärke, Salz und Pfeffer

Backofen auf 120 °C vorheizen. Den Honig, die Hälfte des Thymians und den Saft einer halben Orange in einem Topf kurz erwärmen und gut durchziehen lassen. Die Zwiebeln schälen und zerkleinern. Die Äpfel waschen und würfeln. Die Hälfte der Zwiebeln und Äpfel, das Lorbeerblatt und den restlichen Thymian in die Fettpfanne des Ofens geben. Die Ente innen und außen waschen, trocken tupfen und mit Salz einreiben und pfeffern. Restliche Äpfel und Zwiebeln in die Ente füllen und mit Küchengarn zubinden. Die Haut mit Öl einstreichen. Ente auf das Blech setzen und 400 ml Orangensaft und den Geflügelfond angießen. Die Ente 2 bis 2,5 Stunden garen, dabei alle 20 Minuten mit dem Bratenfond begießen und mit dem Thymianhonig bestreichen. Die Ente danach bei 100 °C warm halten und den Bratenfond in einem Topf passieren. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Enten- und Bratenfond ablöschen, danach die Sauce auf die Hälfte einkochen und abschmecken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce, falls nötig, damit binden. Die Ente kurz vor dem Servieren mit dem restlichen Honigsud bestreichen, mit Thymianblättchen bestreuen und bei 200 °C etwa 10 Minuten knusprig braten.

Alfons Schubeck

Ente mit Gelinggarantie

Zutaten: Ente (ca. 3 kg), 2 EL Salz und 1 Bund Beifuß

Die Ente waschen und abtupfen. Mit Salz innen und außen einreiben. Den Beifuß in die Ente stecken, bei Bedarf auch Äpfel dazugeben. Die Ente in die Pfanne geben und mit kochendem Wasser übergießen. Deckel drauf und ca. 1 Stunde auf dem Herd köcheln lassen. Danach den Deckel abnehmen und die Pfanne oder den Bräter bei ca. 150 °C (Umluft) in den Backofen schieben. Die Ente ab und zu beschöpfen und wenden. Ca. 2 Stunden im Ofen lassen, die letzte halbe Stunde die Ente nur auf dem Rost goldbraun braten.

19. Elblandfestspiele

13. & 14. Juli 2018

„Zauber der Musik - Classics, Show & Evergreens“

Das sind unvergessene Filmmusiken und mitreißende Musicals, die schönsten Melodien aus Rock und Pop sowie das Beste aus der Welt von Oper und Operette. Ein grandioses Ballett, humorvolle Comedy und ein strahlendes Feuerwerk!

Karten ab 18 EUR

Karten erhalten Sie schon jetzt in der Touristinformation Wittenberge per Telefon (03877) 9291-81/-82 oder per E-Mail: touristinfo@kfh-wbge.de

(Karten werden auch auf Rechnung zugeschickt).

Verschenken Sie unvergessliche Momente!

Baubeginn des Mehrfamilienhauses in der Hafenstraße 8 ist Ende 2018 geplant.

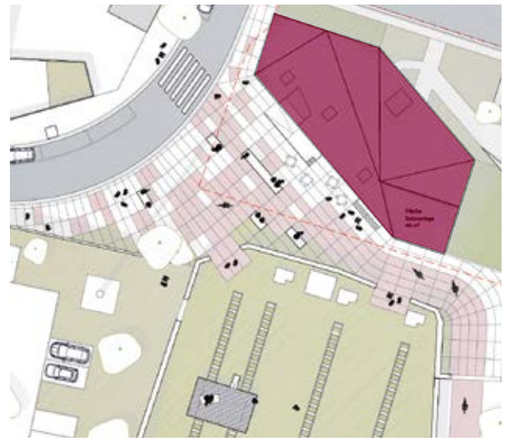
Freibadflair & Café-Atmosphäre

Eingang der Elbuferpromenade wird neu gestaltet

Mit dem Anfang des Jahres ausgelobten Architektenwettbewerb zur Neugestaltung des Elbuferpromenadeneingangs in der Hafenstraße war die vorgesehene Sanierung der Hafenstraße 8 passé, denn ein entsprechender Umbau würde teurer werden als ein Neubau. Das Berliner Architekturbüro „rundzwei“ konnte den Wettbewerb für sich entscheiden.

Das Konzept von „rundzwei“ ist weit mehr als Architektur. Es könnte vielmehr ein neues Stück Wittenberge – ein neuer Lieblingsort für die Bürgerinnen und Bürger dieser Stadt werden. Am Übergang zwischen der historischen Altstadt und dem ehemaligen Industrieareal soll eine Mischung aus Freibadflair, Café-Atmosphäre und Elbewohnen entstehen. Der dazugehörige moderne Neubau wird sowohl die Wohnungen als auch die Gastronomie beherbergen und die Achse der Wohnbebauung schließen. Die sechseckige Form und die Platzierung des Gebäudes lässt eine Aufweitung entstehen, welche die benötigte Außenfläche für die gastronomische Nutzung und eine optimale Bündelung der Besucherströme ermöglicht und zudem sehr gut vom Radwanderweg aus sichtbar ist. Verschiedene Sitzgelegenheiten und Grünbereiche mit Blick auf die Elbe werden die Aufenthaltsqualität perfekt machen.

Auch optisch wird die Hafenstraße 8 eine Brücke schlagen. Ein Farbverlauf von West nach Ost, welcher durch unterschiedliche Klinkerfarben entstehen wird, soll für die konzeptionelle Überleitung von der Altstadt zum ehemaligen Industrieareal sorgen. Bisher sind noch nicht alle Entscheidungen dazu getroffen worden, aber bis zum Baubeginn Ende 2018 werden Sie an dieser Stelle Näheres erfahren.



Entwürfe: rundzwei Architekten

© 2017 doerfingwaesch.de · Foto: Sina Teschner

Meine Bank – meine Heimat

Aus der Prignitz, für die Prignitzer

www.vrbprignitz.de

Jetzt bei uns: Ihr Konto mit 50 Euro Startguthaben **mind. 1 Jahr kostenlos***

* für Neukunden, bonitätsabhängig

PRIGNITZER GENOSSENSCHAFTEN

Bahnstraße 75
19322 Wittenberge
Tel. (03877) 980-80

Volks- und Raiffeisenbank Prignitz eG

Aktuelle Wohnangebote

1-R

Grapenweg 4
Quartier: Grünes Viertel

- 1-Raum, 30,55 m², EG
- Bad mit Fenster und Wanne
- saniert, renoviert
- Haustiere auf Anfrage
- Zentralheizung, 151 kWh/(m² a), Baujahr 1941

Grundmiete EUR 200,–
Betriebskosten EUR 85,–

3-R

Havelberger Straße 8
Quartier: Elbkarree

- 3-Raum, 72,57 m², EG
- Balkon, Keller
- Bad mit Dusche, Gäste-WC
- saniert, teilrenoviert
- Zentralheizung, 116 kWh/(m² a), Baujahr: 1928

Grundmiete EUR 349,–
Betriebskosten EUR 215,–

2-R

Meyenburger Straße 15
Quartier: Grünes Viertel

- 2-Raum, 41,76 m², 3. OG
- Keller, Haustiere erlaubt
- saniert, teilrenoviert
- Zentralheizung, 123 kWh/(m² a) Baujahr: 1968

Grundmiete EUR 195,–
Betriebskosten EUR 125,–

3-R

Karl-Marx-Platz 3
Quartier: City

- 3-Raum, 65,41 m², 3. OG
- Bad mit Dusche und Lüftung
- Haustiere auf Anfrage
- Zentralheizung, 127 kWh/(m² a), Baujahr 1956

Grundmiete EUR 299,–
Betriebskosten EUR 150,–

2-R

Maxim-Gorki-Straße 24
Quartier: Parkviertel

- 2-Raum, 41,83 m², 1. OG
- Keller, Haustiere erlaubt
- Bad mit Fenster und Dusche
- saniert, teilrenoviert
- Zentralheizung, 194 kWh/(m² a), Baujahr: 1936

Grundmiete EUR 229,–
Betriebskosten EUR 150,–

2-R

Perleberger Straße 30
Quartier: City

- 2-Raum, 72,28 m², 1. OG
- Balkon, Keller
- Küche mit Fußbodenfliesen
- Bad mit Fenster, Dusche und Wanne
- Zentralheizung, 173kWh/(m² a) Baujahr: 1905

Grundmiete EUR 360,–
Betriebskosten EUR 190,–

Wohnungsbaugesellschaft der Stadt Wittenberge mbH
Parkstraße 90
19322 Wittenberge

Telefon: (03877) 92 53 -0
Telefax: (03877) 92 53 -99
E-Mail: wgw@wg-wittenberge.de
www.wg-wittenberge.de

Sprechzeiten:
Di: 10:00–12:00 Uhr // 13:00–17:30 Uhr
Do: 9:00–12:00 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Sozial handeln,
sich für die Region engagieren.

Ganz einfach mit Ihren Stadtwerken Wittenberge.

Stadtwerke Wittenberge

Energie mit **WIR-Gefühl**

Jetzt aktiv werden auf:
www.wir-in-wittenberge.de

2FACH CLEVER
DURCH WITTENBERGE

Highspeed-Internet mit bis zu 200 Mbit/s
+ Telefonflat ins dt. Festnetz
+ Community WLAN

JETZT BESTELLEN und bis zu **6** Freimonate genießen[2]

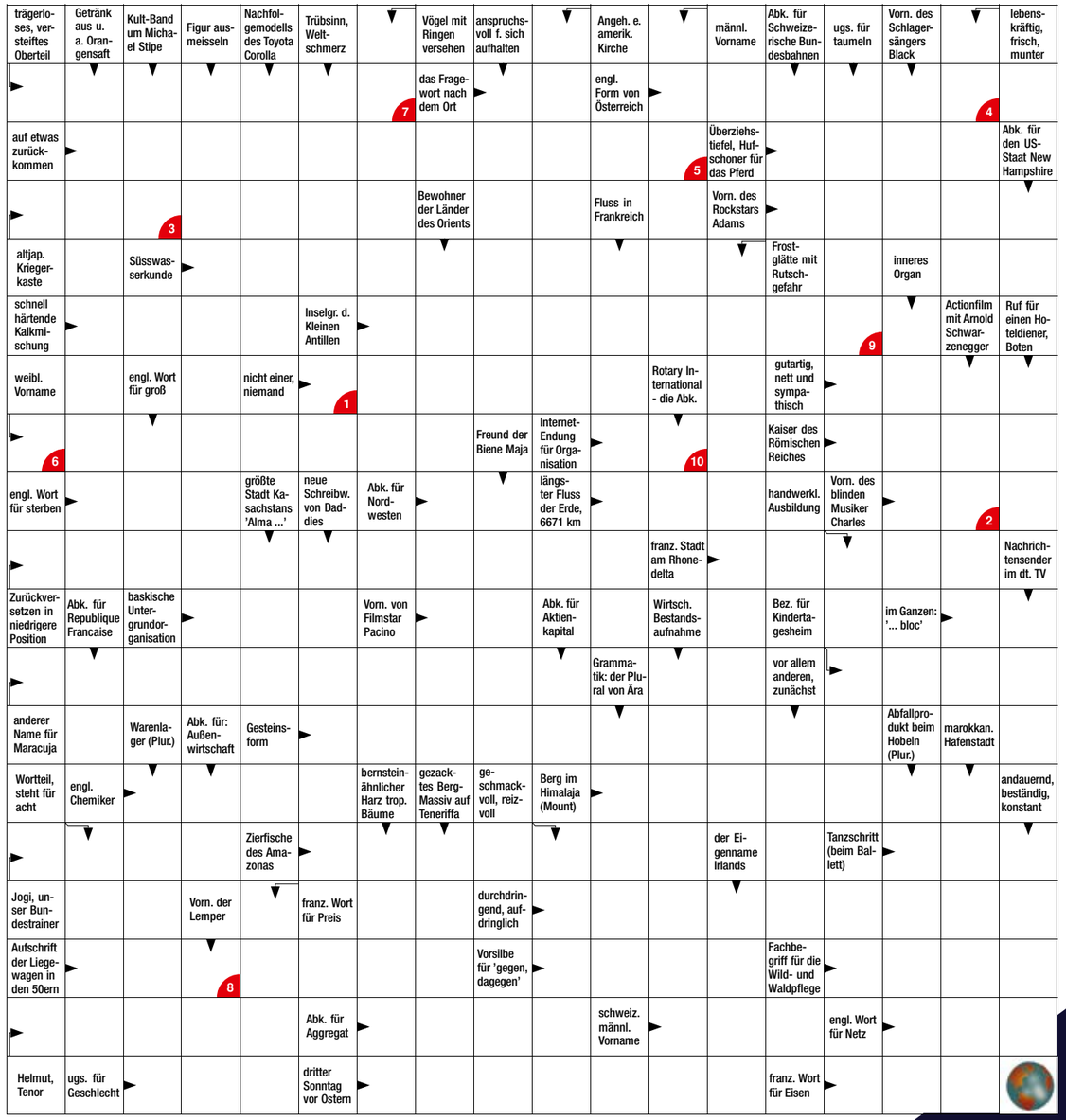
ab **24.99**[1] € mtl.

Kostenfrei informieren und bestellen:
0800 22 00 333
Mo. – Fr. 8 – 17 Uhr

TKN Tele Columbus Gruppe

cablesurf Tele Columbus Gruppe

1) Für alle 2er Kombis gilt: Mindestvertragslaufzeit: 24 Monate; **Kündigungsfrist:** 6 Wochen zum Ende der Vertragslaufzeit; **Verlängerungslaufzeit:** 12 Monate. **Einmaliger Einrichtungspreis:** 49,99 €; **Versandkostenpauschale:** 9,99 €. **Nutzungsvoraussetzung:** technische Verfügbarkeit. **Telefonflatrate:** Ausgenommen Anrufe ins Ausland, zu Sonderrufnummern und in Mobilfunknetze. Kein Call by Call und Pre-Selection möglich.
2er Kombi 20: Grundpreis ohne Zusatzoptionen 24,99 € mtl.; ab dem 13. Monat 29,99 € mtl.; **2er Kombi 60:** Grundpreis ohne Zusatzoptionen in den ersten 12 Monaten 24,99 € mtl., danach 34,99 € mtl. WLAN-Option und Nutzung des Community WLAN für die Vertragsdauer inkl. **2er Kombi 120:** Grundpreis ohne Zusatzoptionen in den ersten 12 Monaten 24,99 € mtl., danach 39,99 € mtl. WLAN-Option und Nutzung des Community WLAN für die Vertragsdauer inkl. **2er Kombi 200:** Grundpreis ohne Zusatzoptionen in den ersten 12 Monaten 24,99 € mtl., danach 49,99 € mtl. WLAN-Option und Nutzung des Community WLAN für die Vertragsdauer inkl. Das Angebot gilt nur für Haushalte, die in den letzten 3 Monaten keinen Internet- oder Telefon-Vertrag von cablesurf hatten.
2) DSL-Wechsler-Aktion: Bei Abschluss eines 2er Kombi 20- oder 60-Vertrages: 3 Monate Erlass der Grundgebühr in Höhe von 24,99 €; bei Abschluss eines 2er Kombi 120- oder 200-Vertrages: Erlass der Grundgebühr in Höhe von 24,99 € bis zum Ende der Laufzeit des derzeitigen DLS-Anbieters für max. 6 Monate; Einmalentgelte sowie kostenpflichtige Verbindungsentgelte, die nicht in der Telefon-Flatrate enthalten sind, werden entsprechend berechnet. **Voraussetzung:** mindestens 3 Monate Vertragsverhältnis bei einem anderem Anbieter über einen Internet-/Telefonvertrag (außer Mobilfunk) und ein geeigneter Nachweis (z. B. Kündigungsbestätigung) darüber, der innerhalb von einem Monat nach Zugang der Auftragsbestätigung per Post/ Fax bei der Kundenbetreuung eingehen muss. Erfolgt kein fristgerechter Nachweis, wird der jeweilige gültige Aktionspreis des Produkts ab Vertragsbeginn berechnet.
Das Angebot gilt, so lange die Produkte und Aktionspreise Bestandteil des aktuellen Produkt-Portfolios sind. Alle Preise inkl. 19 % MwSt. Stand: 04/2017. Änderungen/Irrtümer vorbehalten. Die Produkte werden ausschließlich für den privaten Gebrauch angeboten. Die vollständige Preisliste und die aktuellen AGB finden Sie unter cablesurf.de. Anbieter: TKN Telekabel-Nord GmbH, Perleberger Straße 15, 19322 Wittenberge.



Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Foto: Veranstalter

Weitere Infos finden Sie auf Seite 3.

Mitmachen und gewinnen!

Einsendeschluss ist der 12. Januar 2018.

Zu gewinnen gibt es 1 × 2 Freikarten für „Simon & Garfunkel“ am 1. März 2018 im Festspielhaus Wittenberge. Senden Sie das Lösungswort einfach an die WGW mbH, Parkstraße 90, 19322 Wittenberge oder per E-Mail an wgw@wg-wittenberge.de mit dem Betreff „Preisrätsel“.
Viel Erfolg!

Dezember 2017

Für alle, die eine attraktive Mobilie suchen.

Der neue Golf Sportsvan.*

Ein Golf, wie Sie ihn kennen. Aber dennoch eigenständig, auf besondere Art vielseitig und größer. Die dynamische Silhouette und die elegant gestreckte Motorhaube betonen seine sportliche Seite. Und beim Einstieg sorgt er dafür, dass Sie sich sofort wohl fühlen. Mit der erhöhten Sitzposition, der hochwertigen und praktischen Ausstattung, dem eleganten Design oder einer flexiblen Rückbank. Dazu kommen größere Displays sowie viele hilfreiche Fahrerassistenzsysteme – und nicht zuletzt „Key Memory“.[1] Diese Personalisierung speichert individuelle Einstellungen für verschiedene Fahrer, z. B. für die Klimaanlage, die Radiosender, die Ambientebeleuchtung und das Fahrprofil. Dazu begrüßt Sie der Golf Sportsvan mit einem persönlichen Willkommen in der Armaturenanzeige.[1] Damit auch Sie sich bald auf jeder Fahrt wie zu Hause fühlen, informieren Sie sich bei uns.
Wir freuen uns über Ihren Besuch bei uns im Autohaus oder auf http://www.vw-auto-technik-daehne.de.

* Kraftstoffverbrauch des neuen Golf Sportsvan in l/100 km: kombiniert 5,2–4,9, CO_2-Emissionen in g/km: kombiniert 118–112.

[1] Optionale Sonderausstattung. [2] Bei allen neuen Modellen 2 Jahre Herstellergarantie und bis zu max. 3 Jahre Anschlussgarantie durch den Hersteller optional. Über die weiteren Einzelheiten zur Garantie informieren wir Sie gern. Abbildung zeigt Sonderausstattungen.

Bis zu 5 Jahre Garantie.[2]

Wir bringen die Zukunft in Serie.

Volkswagen

Ihre Volkswagen Partner

Auto-Technik Dähne GmbH
Hirtenweg 3, 19322 Wittenberge, Tel. +49 3877 92033
Grünauer Fenn 5, 14715 Rathenow, Tel. +49 3385 49990
www.auto-technik-daehne.de

Auto-Technik Dähne