

Geschichten aus der

Vogelparkregion Recknitztal

Erlebisberichte. Portraits. Interviews



vogelparkregion-recknitztal.de

MV 
tut gut.

Mecklenburg-Vorpommern

Mühlen-Entdecker-Tour

Eine kulinarische Reise

durch die Vogelparkregion Recknitztal

Jutta und Reinhardt sind zu Besuch in der Vogelparkregion Recknitztal. Sie haben sich viel vorgenommen: Sie gehen auf Mühlen-Entdecker-Tour. Bei Mühlen dachten sie zunächst an die typische Getreidemühle, wie sie früher in der Region häufig zu finden war. Doch hier geht es um etwas anderes: vier Mühlen, die vier ganz unterschiedliche Produkte herstellen. Senf, Öl, Kaffee und Salz erwarten sie auf ihrer Rundreise. Es verspricht lecker zu werden!



Die zwei schwingen sich aufs Rad und los geht's zur **Senfmühle Schlemmin**. Sie radeln durch die weiten Flächen der Region, vorbei an blühenden Rapsfeldern und quer durch den Wald. Das letzte Stück zur Mühle führt durch eine Allee alter Linden. Ihren Hofladen haben Ivonne und Michael Kostross liebevoll eingerichtet. Was sofort auffällt: Als Gast kann man hier den Senfmüllern durch eine große Glas-scheibe bei der Arbeit zusehen. In regelmäßigen Führungen erklärt Senfmüller Michael sein traditionsreiches Handwerk und geht auf die besonderen Qualitätsmerkmale seiner Produkte ein: kaltgemahlener Senf, regional angebaute Senfsaaten und stets viel Kreativität bei der Rezeptfindung. Was in MV wächst, wird hier verarbeitet. So entstehen Sorten wie Maibeersenf, Quittensenf und auch Bärlauchsenf. Aber auch Fans klassischer und scharfer Senfsorten kommen hier auf ihre Kosten. Senfmüllerin Ivonne verrät ihren Favoriten: der süß-scharfe Störtebekersenf mit Chili und Honig. Im Außenbereich machen es sich Jutta und Reinhardt in einem großen Strandkorb gemütlich. Zur Stärkung gibt es nach all den scharfen Kostproben jetzt eine süße Stärkung: knusprige Waffeln mit Sahne und Sanddornzucker.



Nächste Station: **Die Ostseemühle in Langenhanshagen**. Hier widmet sich Familie Zaepernick ganz dem Thema Öl. Angefangen hat alles mit der Produktion von Rapsöl – allerdings nicht zum Verzehr, sondern zur Betankung der LKW-Flotte ihrer Spedition. Nach ein paar Jahren stellten sie dann doch auf die Produktion von Speiseöl um. Die schonende Herstellung verschiedener Ölsorten war von da an ihre Leidenschaft. Besonders bekannt ist die Ostseemühle für ihr schmackhaftes Leinöl. Die kaltvermahlenden Saaten liefern wertvolles Öl – doch die „Produktionsreste“ werden nicht einfach entsorgt. Die Saaten, oder besser das, was von ihnen noch übrig ist, werden zu Mehl und Müsli verarbeitet. Die Ostseemühle legt großen Wert darauf, nachhaltig zu arbeiten. Und das eben nicht nur im Sinne von Energie. Jutta und Reinhardt sind begeistert: auf dem Probier-Tisch steht ein ganz neues Produkt, das sich noch in der Testphase befindet. Das Drachenkopföl überrascht sowohl die Besucher als auch Inhaberin Sabine Zaepernick: Es schmeckt nussig. Und mild. Bevor es weitergeht, gönnen sich Jutta und Reinhardt noch eine Pause im Garten der Ostseemühle. Neben selbstgebackenem Kuchen gibt es hier auch gleich einen Vorge-schmack auf ihre nächste Station der Mühlen-Entdecker-Tour: frisch gerösteten Kaffee aus der Bio-Rösterei LandDelikat.



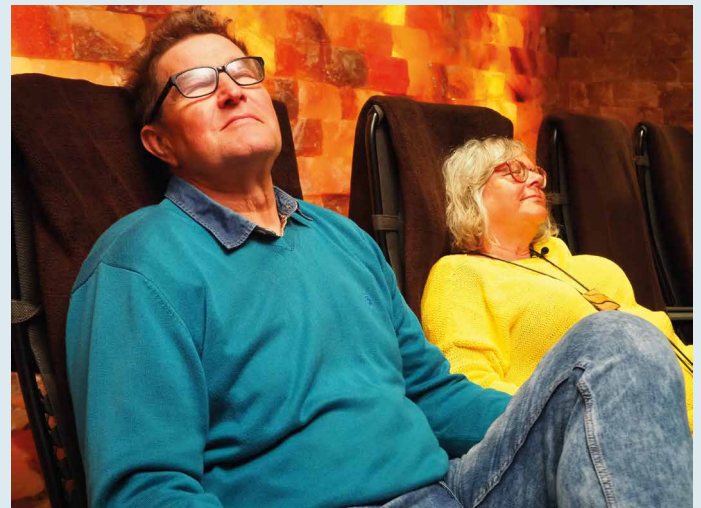


In Barth angekommen werden sie bei **LandDelikat** gleich von Michelle Rost in Empfang genommen. Gemeinsam mit ihrem Mann Marcel und ihrem Team betreibt sie einen kleinen Hofladen im Industriegebiet von Barth. Schwer zu finden sind sie – aber die beiden nehmen es mit Humor: „Wer uns hier findet, findet uns gut!“ Auch hier können sich Jutta und Reinhardt direkt durch eine große Glasscheibe einen Überblick über die Produktion verschaffen. Bei ihren Führungen erläutern die Kaffee-Röster, was einen guten Kaffee ausmacht. Die schonende, langsame Röstung, die behutsame Verarbeitung und die richtige Zubereitung.



Eines ist jedoch unerlässlich: eine gute Bohne. Michelle und Marcel setzen dabei auf kleinere, besondere Anbaugelände. Die Achtung natürlicher Kreisläufe und die sozialen Standards vor Ort spielen eine wesentliche Rolle bei der Wahl ihrer Rohstoffe – und das von Anfang an. 2008 haben sie angefangen und haben seitdem ihr Sortiment stetig weiterentwickelt. Der Lupinenkaffee „Blauer Lupini“ und der Getreidekaffee „Gelber Luteus“ gehören heute zu den Highlights des Hofladens. Die Entwicklung dieser Köstlichkeiten erforderte viel Leidenschaft und noch mehr Mut – Mut etwas Außergewöhnliches zu schaffen. Für Jutta und Reinhardt geht es jetzt mit viel neuem Wissen weiter zu der letzten Station ihrer Entdeckungsreise: nach Trinwillershagen.

Nach Senf, Öl und Kaffee erwartet sie nun ein weiteres kulinarisches Highlight: Gourmetsalze aus der **Salzmanufaktur MV**. Ganz versteckt steht der Salzturm von Axel Günther mitten im Wohngebiet. Ursprünglich als privates Salzzimmer gedacht, wurde schnell ein riesiges Projekt aus seiner Idee: Nicht nur ein Salzraum zur Therapie seiner eigenen asthma- und allergiegeplagten Atemwege sollte entstehen, sondern ein ganzes Salz-Erlebnis-Zentrum! Insgesamt wurden rund 32 Tonnen Himalayasalz verbaut.



Jutta und Reinhardt genießen die besondere Atmosphäre in dem Raum mit dem 6 Meter hohen Gradierwerk. Salzhaltiges Wasser sucht sich seinen Weg durch die Schwarzdorn-Äste und über die Jahre sammeln sich lange Salz-Zapfen am Gradierwerk. Unterstützt durch Licht- und Soundeffekte laden zahlreiche Liegen zum Entspannen ein. Nebenbei wartet sogar noch ein weiteres Highlight: eine Sole-Vernebelungsanlage. Sie hüllt den Raum in einen feinen, salzigen Nebel. Die gesunde Wirkung von salzhaltiger Luft wird so noch verstärkt.

Doch nicht nur entspannen kann man sich in der Salzmanufaktur MV ausgezeichnet. Es warten auch zahlreiche Salzsorten darauf, verkostet zu werden. Jutta und Reinhardt probieren sich durch klangvolle Namen wie „Ostseebrise“, „Pommersches Erdapfelsalz“ und „Recknitztaler Fischsalz“. Am Ende dürfen sie auch selbst ans Werk. Axel hat eine Auswahl von frischen Kräutern aus dem Garten geholt. Als Erinnerung an diesen Tag können sich Jutta und Reinhardt jetzt ihr eigenes Kräutersalz zusammenstellen.





Konzerte in Wohnzimmer-Atmosphäre

Interview mit Uwe Bobsin vom Freundeskreis Popkultur

Einmal im Monat wird es musikalisch in der Salzstadt Bad Sülze. Seit sechs Jahren mietet der Verein Freundeskreis Popkultur e.V. für seine Konzertreihe „Wunder-Bar-Konzerte“ das Café Wunder Bar am Marktplatz von Bad Sülze. Musikbegeisterte Gäste kommen dann in den Genuss, die Künstlerinnen und Künstler verschiedener Genres hautnah zu erleben. Uwe Bobsin ist Gründungsmitglied des Vereins und für die Auswahl der Künstlerinnen und Künstler zuständig. Wir haben ihm fünf Fragen gestellt.

Was macht die Konzerte aus?

Die Wunder-Bar-Konzerte begeistern durch ihre besondere Atmosphäre. Denn die Künstlerinnen und Künstler sind ganz nah am Publikum. Für die Konzerte buchen wir besondere Acts, die eine hohe musikalische Qualität haben. Und darauf vertraut das Publikum und kommt auch dann zum Konzert, wenn sie die Bands noch nicht kennen. Wir machen keine „Szenekonzerte“, sondern haben verschiedene Genres zu Besuch: Rock und Pop, Folk, Jazz, Soul und auch Singer/Songwriter haben hier eine Bühne, genauso wie Gospel. Das hautnahe Erleben der Bands und ihrer Musik ist das, was die besondere Stimmung hier ausmacht. Das sagen zumindest unsere Gäste.

Was sind die Herausforderungen bei einem solchen Format hier im beschaulichen Bad Sülze?

Wir leben und organisieren hier im ländlichen Raum, in dem kulturell eher wenig los ist. Es gibt hier nicht die Konkurrenzsituation, dass ein Club neben dem anderen ist. Unsere Herausforderung besteht darin, die Menschen für unser Programm zu begeistern. Laufkundschaft gibt es hier nicht. Wir haben uns über die Jahre einen Kundenstamm aufgebaut, den wir pflegen und dessen Vertrauen wir erhalten wollen und müssen. Deshalb muss die Qualität immer stimmen.



Wen wollen Sie mit Ihren Konzerten erreichen?

In erster Linie wollen wir Menschen aus der unmittelbaren Region erreichen – also rund um Bad Sülze bis Ribnitz-Damgarten, Grimmen, Tessin. Die Einheimischen und auch die Gäste, die hier ihren Urlaub verbringen. Wir bekommen auch immer wieder Anfragen zum Beispiel aus den Hansestädten Rostock und Stralsund oder aus Neubrandenburg, die dann in größeren Gruppen das Konzert besuchen wollen.

Was war Ihr persönliches Highlight in den vergangenen Konzerten?

So ein direktes Highlight kann ich gar nicht nennen. Für mich ist es einfach immer wieder überraschend, wenn wir ein Konzert mit Musik haben, die ich im Alltag nicht unbedingt hören würde, und die mich dann mitreißt. Von Haus aus bin ich eher mit lauter Musik zu begeistern, Rock und Pop, aber plötzlich gefällt mir dann Folk und Chanson-Musik, also die eher leiseren Töne. Diese Entdeckungsreise durch die Musikwelt ist einfach großartig.



Was ist Ihr Wunsch für die Zukunft der Konzertreihe?

Wir wollen ein Publikum erreichen, das unser Interesse an Live-Musik teilt. Im besten Fall können wir kontinuierlich ein qualitativ hochwertiges Programm anbieten, das das Publikum begeistert. Unser Wunsch ist es, die Wunder-Bar-Konzerte überregional bekannt zu machen. Mit der Kombination aus regelmäßigen Konzerten und unserem großen Live-Open-Air-Festival im Sommer wollen wir eine überregionale Bekanntheit erreichen. Denn mit wachsendem Publikum können wir natürlich auch die Qualität und eventuell auch die Quantität steigern. Vielleicht gibt es irgendwann alle zwei Wochen ein Konzert.





„Es ist schön, wenn was los ist.“

Henning Schröder, Deutsches Bernsteinmuseum Kloster Ribnitz

Henning Schröder liebt sein Museum im ehemaligen Klarissenkloster in Ribnitz-Damgarten. Der 38-jährige Bernstein-Drechslermeister ist kaufmännischer Geschäftsführer des Deutschen Bernsteinmuseums. 1998 hat er seine Ausbildung zum Bernstein drechsler begonnen. Genau hier, im Museum. 2004 hat er dann seinen Meister gemacht – als einziger in Deutschland mit der Spezialisierung auf Bernstein. Für ihn ist die Arbeit mit dem Millionen Jahre alten Rohstoff immer ein Abenteuer. Jeder Stein ist anders und damit auch jedes Schmuckstück, das daraus entsteht.

2015 übernahm er mit viel Elan und neuen Ideen die Verwaltungsleitung des Museums. Eine große Unterstützung ist auch der wissenschaftliche Leiter Axel Attula. Gemeinsam gestalteten sie in den letzten 5 Jahren alle Räume des Museums um. „Um auch für unsere Einheimischen interessant zu bleiben, muss sich hier regelmäßig etwas ändern“, sagt Henning Schröder. Mit wechselnden Sonderausstellungen und Veranstaltungen wie dem „Winterbernstiefest“ wollen sie für jede Besucherin und jeden Besucher ein Ort zum Verweilen sein. Das Café im Museum steht deshalb auch für alle offen – nicht nur für die Museumsbesucher. Mit frisch gebackenem Kuchen und Bio-Fairtrade Kaffee lässt es sich hier in der besonderen Atmosphäre des alten Klosters wunderbar entspannen.

Kinder von Museen zu begeistern ist für viele Eltern eine Herausforderung. Im Deutschen Bernsteinmuseum haben Kinder deshalb auch die Möglichkeit, ihre Strandfunde selbst zu schleifen und in Schmuckstücke zu verwandeln. Und wenn sie selbst noch kein Finderglück hatten, können sie auch vor Ort einen Bernstein bekommen. Für Henning Schröder ist die Werkstatt ein Herzensprojekt: „Hier können wir uns mit den Besucherinnen und Besuchern gemeinsam ansehen, was sie gefunden haben. Sie lernen im Museum was Bernstein ist, wo sie ihn finden und woran sie ihn erkennen. In der Werkstatt können sie



dann ein ganz eigenes Souvenir anfertigen oder anfertigen lassen.“ Denn aus den Fundstücken machen er und seine Kollegen und Kolleginnen gern auch individuelle Schmuckstücke. Seit Herbst 2020 haben sie neue Unterstützung: Moritz Weissner ist seitdem in der Ausbildung zum Bernstein-Drechsler. Der Meister freut sich, sein Wissen weiterzugeben. Denn das alte Handwerk darf nicht verloren gehen. Für den Geschäftsführer ist auch die nachhaltige Entwicklung des Museums wichtig. „Wir haben mit Kleinigkeiten angefangen, um das Museum auch im Thema Nachhaltigkeit voranzubringen.“ So wurden alle Lampen im Museum gegen LED-Lampen ausgetauscht. Das hat zusätzlich den Vorteil, dass die neuen Leuchtmittel weniger Wärme produzieren, sagt Henning Schröder. Im Museumsshop gibt es außerdem keine Plastiktüten mehr. Und auch bei der Reinigung setzt das Team auf eine umweltfreundlichere Alternative: ein Firma aus dem rund 25 km entfernten Sanitz liefert Putzmittel auf Rote-Beete-Basis. „Das ist schon eine widersprüchliche Vorstellung“, lacht Henning Schröder. „Aber es klappt wirklich!“

Bis in die 1920er Jahre wurde das Kloster, in dem sich das Museum befindet, noch als evangelisches Damenstift betrieben. Danach wurden Wohnungen eingerichtet, zunächst für die ehemaligen Stiftsdamen. Auch die Heimatstube fand als kleines Museum der Regionalgeschichte hier seinen Platz. 1963 wurde dem Bernstein ein eigener Raum gewidmet. Die große Bedeutung des Bernsteins für die Stadt Ribnitz-Damgarten und dessen große Beliebtheit bei den Besuchern führte schließlich dazu, dass ein angemessener Rahmen für die immer umfassender werdende Sammlung gebraucht wurde.



So entstand schließlich 1975 das Bernsteinmuseum. Seit 2010 können Besucher auch die ehemalige Klosterkirche besichtigen. Besonderes Highlight dabei sind die Konzerte mit Musik von der historischen Orgel.



Herbstschönheiten

Unterwegs im Ribnitzer Großen Moor

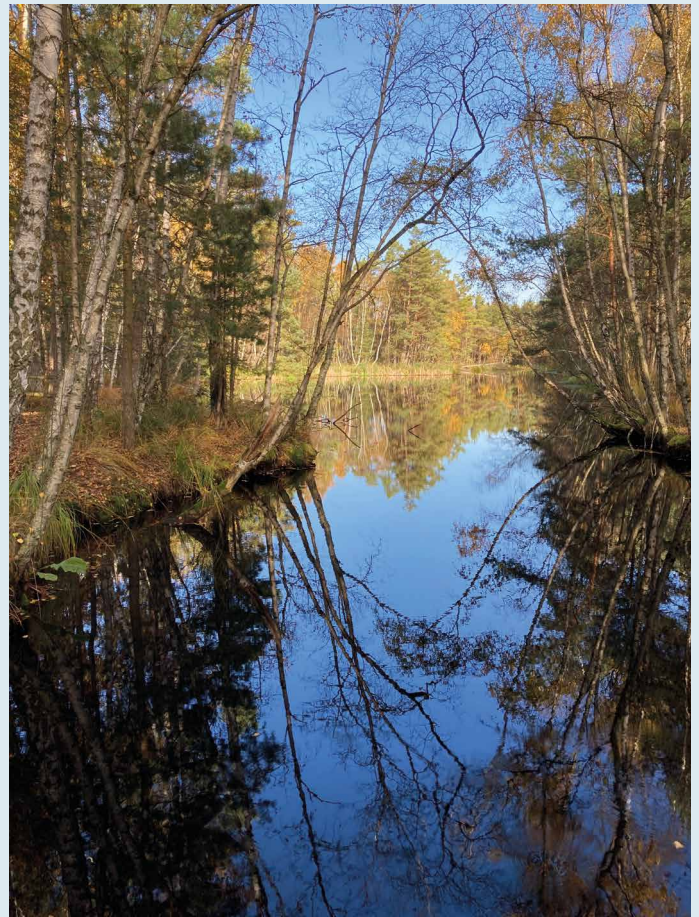
Mein Name ist Manuela und heute bin ich Touristin im eigenen Land. Seit über 10 Jahren lebe ich hier in der Region, doch noch lange habe ich nicht alles gesehen. Das herrliche Herbstwetter lockt mich in die Natur: die bunten Farben, das Blätterrauschen, die vielen Veränderungen. Doch auch wenn ich das alles wunderschön finde, Ahnung habe ich nicht wirklich von der Pflanzen- und Tierwelt. Aber zu meinem Glück bietet das Informationszentrum Wald und Moor in Ribnitz-Damgarten geführte Wanderungen an. Geführt wird die naturinteressierte Gruppe heute von der gelernten Forstwirtin und Wildnispädagogin Marie Bohnenstengel.

Zunächst erklärt sie uns an der Tafel die Ausmaße des Gebietes. Mit 12.000 Hektar ist die Nordöstliche Heide Mecklenburgs, zu der auch der Ribnitzer Stadtforst gehört, der größte zusammenhängende Küstenwald Deutschlands. Durch die besonderen geographischen Bedingungen herrscht im Küstenwald ein ganz eigenes Klima. Wir werden den Ribnitzer Forst durchqueren, bis wir das Ribnitzer Große Moor erreichen. Auf dem Weg durch den Wald erklärt uns Marie, dass der Ribnitzer Forst zu rund 44 % aus Nadel- und zu 56 % aus Laubbäumen besteht. Bei unserem Spaziergang sehen wir verschiedene Baumarten: Fichten, Tannen, Birken, Eichen, Erlen und viele mehr.

Wir finden zahlreiche Nistkästen. Insgesamt gibt es 200 im Ribnitzer Stadtwald und rund 85 % davon werden laut NABU auch tatsächlich genutzt. Aufgehängt wurden sie für Meisen – Kohlmeisen, Blaumeisen, Weidenmeisen, Tannenmeisen und Haubenmeisen. Mir fällt auf, dass einige Nistkästen anders aussehen: ihnen fehlt das Loch in der Vorderseite. Marie lacht. Das Team nennt diese besonderen Nistkästen die „Hochzeitsuite der Fledermäuse“. Hier zieht das Fledermaus-Männchen ein und wartet auf den Besuch der Damenwelt. Mit Glück bekommt der Casanova Besuch von mehreren Weibchen.

Dann erreichen wir das Moor. Marie erzählt, dass, wenn früher ein Unheil passierte, die Leute sagten „Der Moormann geht um.“ Das Moor war den Menschen unheimlich und dennoch war es auch lebenswichtig für sie. Denn ihre Häuser und Wohnungen wurden mit Torf beheizt. Nach Bezahlung des Moorgroschens durfte Torf gestochen werden. Doch für einige war die Gebühr zu viel – sie kamen im Schutz der Dunkelheit und nahmen mit, so viel sie tragen konnten. Für manche war das verheerend. Ein falscher Schritt und man verschwand auf Nimmerwiedersehen im Moor.

Das liegt vor allem am hohen Wassergehalt im Torf. Ein Quadratmeter Moor braucht pro Jahr 900 l Wasser, um gut überleben zu können. In guten Regen-Jahren fallen im Ribnitzer Großen Moor 650 l Nieder-





schlag pro m². Dazu kommt Tau, der hier aufgrund der Nähe zur Ostsee sehr intensiv ist. Marie springt plötzlich auf und ab. „Sehen Sie mal, alles schwingt, wenn ich springe, hier steht alles auf Torf – auch die Bäume, der Weg, einfach alles.“ Beeindruckend. Und gleichzeitig beängstigend. Ich kann die Leute von früher verstehen, der Ort hier hat gefährliche Tücken und ist doch wunderschön!

Bei der heutigen Tour konzentrieren wir uns natürlich auf die Schönheiten. Am Wegesrand wachsen Königsfarn, Torfmoose, Moosbeeren (viele kennen die kultivierte Form davon: die Cranberry). Und Marie macht uns auch auf verstecktere Pflanzen aufmerksam, wie zum Beispiel Sumpftau, Heidekraut und Sumpfporst. Dazu hat sie gleich noch eine Geschichte parat: Man munkelt, dass der Sumpfporst die Pflanze ist, die der Druide in den Asterix-Comics als kraftspendende Zutat in seinen Zaubertrank gegeben hat. Vom Probieren hält sie uns allerdings ab, denn die Pflanze enthält Giftstoffe. Leider keine übermenschliche Stärke für mich, aber mein neues Wissen werde ich auf jeden Fall weitererzählen.

Während wir so durch die abwechslungsreiche Natur streifen, gehen auch meine Gedanken auf Wanderschaft. Warum war ich nicht schon viel früher hier? Wie das Moor wohl im Sommer aussieht? Ob ich hier auch einmal Reh und Fuchs beobachten kann? Der Wald gibt auf jeden Fall Kraft. Ich habe heute alles richtig gemacht, hier teilzunehmen und dann erst ins Büro zu fahren.





Tiere. Ganz nah. Erleben.

Vogelpark Marlow

Der Vogelpark Marlow lockt zahlreiche Besucher in die Vogelpark-region Recknitztal. Wo hat man als Besucher schon die Möglichkeit, Loris aus der Hand zu füttern, durch Schwärme von Wellensittichen zu flanieren oder Alpakas zu streicheln? Das Motto des Vogelparks ist allgegenwärtig: „Tiere. Ganz nah. Erleben.“ Gäste dürfen nah an die Tiere herankommen und sehen, wie einzigartig jedes Lebewesen ist. Angefangen hat alles 1991. Mit einer kühnen Idee, inspiriert von Parks aus den alten Bundesländern, machten sich Matthias Haase und seine Mitstreiter auf die Suche nach einem geeigneten Gelände, Finanzgebern und Unterstützern. Nach zahlreichen Gesprächen und Bankterminen war nach einem Jahr endlich eine Lösung gefunden und der Aufbau konnte beginnen.



Blick auf den Greifvogelbereich 1997

Das 22 Hektar große Gelände war anfangs nicht mehr als ein Feld. Perfekte Ausgangslage für die kreativen Köpfe und Landschaftsge-stalter, um mit der Bepflanzung und einer Umzäunung zu beginnen. Schließlich wollte man den Gästen eine abwechslungsreiche und schöne Umgebung bieten. Über zwei Jahre vergingen, bis der Park am 2. Juli 1994 eröffnet wurde. Einer der ersten Bewohner des damals erst acht Hektar umfassenden Vogelparks war ein Blau-halsstrauß. Zu seinen Nachbarn zählten zahlreiche Wasservögel, Papageien, Störche und die Bewohner des Streichelzoos. Ein Imbiss und ein Spielplatz ergänzten das Parkerlebnis für die Besucher. Die Anfänge waren vielversprechend: Im ersten halben Jahr besuchten rund 34.000 Besucher den Park.

Stetig wurde der Park erweitert. 1999 wurde die begehbare Pingui-nanlage eingeweiht, ein absoluter Herzenswunsch von Parkbesitzer Matthias Haase. 2001 folgte die große Lorianlage und 2004 die Sittich- und Känguruanlage. Dabei wurde die Parkfläche nach und nach immer weiter ausgedehnt und mit zahlreichen Spielplätzen und Imbissen ausgestattet, wie zum Beispiel 2014 mit dem Bau der großen Spielarche und 2019 mit der Eröffnung des Wirtshauses „Zum fliegenden Dodo“. Anfangs beherbergte der Park hauptsäch-lich Vögel, doch bald fanden auch andere Tiere wie Lemuren, Faultie-re und Krallenaffen im Vogelpark ein Zuhause.

Schon früh setzten sich die Mitarbeiter zum Ziel, die Vögel auch frei fliegend zu präsentieren und nicht nur in ihren Volieren. Bereits

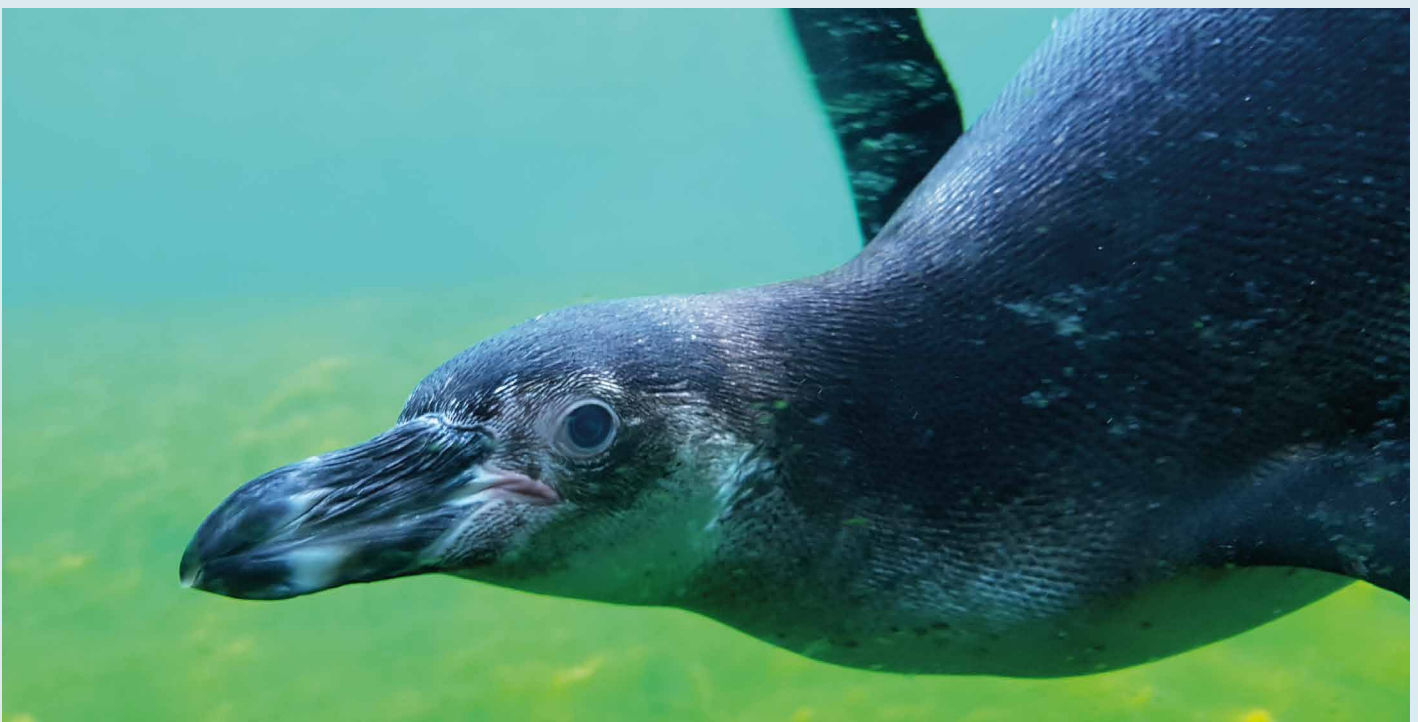
1997 starteten sie mit der Greifvogel-Flugshow. Damit war der Vogelpark Marlow deutschlandweit Vorreiter. Für die Vögel ist bei der Show alles freiwillig – wenn Geier Brunhilde keine Lust hat, bleibt sie einfach sitzen. Da hilft auch alles Locken der Trainer mit Leckereien nichts. Für den Park ist die Flugshow ein Risiko – denn frei fliegende Vögel können sich auch dafür entscheiden, die Umgebung genauer zu erkunden. So geht auch schon einmal ein Vogel verloren. Wie zum Beispiel Weißkopfseeadler Arizona. Sie erkundete die Gegend rund um Marlow und verabschiedete sich für zehn Tage. Dann kam ein Anruf von der Insel Rügen: „Bei uns sitzt ein Adler mit Glöckchen – ist das Ihrer?“ Arizona ist zurück im Vogelpark und ging seitdem auch nicht mehr auf Erkundungstour.

In seinen über 25 Jahren Bestand hat der Vogelpark Marlow auch schon einige Krisen überwinden müssen. Besonders der schwere Ausbruch der Vogelgrippe 2006 ist Gründer Matthias Haase in Erinnerung geblieben. „Da hatten wir gar nichts mehr. Wir mussten alle entlassen. Aber zum Glück hatten wir viele tolle Ehrenamtler und engagierte Mitarbeiter, die trotzdem noch zur Arbeit kamen. Auch ohne Lohn.“ Im Park selbst gab es keine erkrankten Tiere, aber aus Angst blieben die Besucher fern. Im Jahr 2018 dann der nächste große Schock. Zu Ostern schneite es plötzlich ungewöhnlich intensiv. Fast alle der großen Volieren gaben dem Druck des schweren Schnees nach und stürzten ein. Die Verluste waren enorm: zerstörte Gehege, entflozene und verletzte Tiere. Aufgegeben hat hier aber niemand. Bereits ein Jahr nach der Zerstörung konnten Gäste wieder alle Attraktionen besichtigen.

Der Artenschutz war von Anfang an ein zentrales Thema im Vogelpark Marlow. Seit 2019 zahlen Gäste mit dem Kauf einer Eintrittskarte freiwillig auch einen sogenannten „Artenschutzzeuro“.



Bei jährlich rund 250.000 Besuchern kommt dabei eine stolze Summe zusammen, die verschiedenen Projekten zugutekommt. „Wir achten darauf, dass wir die Projekte genau kennen, damit das Geld auch wirklich zum Artenschutz beiträgt und nicht irgendwo verschwindet“, sagt Franzi Haase, Pressesprecherin des Parks. Heute befinden sich auf den 22 Hektar zahlreiche begehbare Anlagen mit verschiedensten Tierarten, elf Spielplätze, fünf gastronomische Einrichtungen und zwei Show-Bühnen (und die dritte Bühne ist bereits im Bau). Im Park kann geheiratet werden und im großen Wirtshaus können Veranstaltungen stattfinden. Stetig entwickelt sich der Vogelpark Marlow weiter – neue Tierarten ziehen ein, neue Spielplätze werden errichtet. Doch am wichtigsten ist Matthias Haase weiterhin sein Lebenstraum: Den Schutz bedrohter Tierarten zu unterstützen und über sie aufzuklären. Denn so entsteht eine neue Generation von Tierschützern.



Permakulturgarten

Der Natur Raum lassen

Gärtnern mit der Natur – so lautet das Motto im Garten der Wasserburg Turow. Deshalb entschieden sich Anna Katharina und Jan Barkow dafür, ihren Garten nach dem Konzept der Permakultur zu gestalten. Dieses nachhaltige Konzept für Landwirtschaft und Gartenbau basiert auf natürlichen Ökosystemen und Kreisläufen. Die ersten drei Jahre ihres Gartens waren sehr arbeitsreich. Vieles wurde gepflanzt und ausprobiert. Dabei hatten sie auch Unterstützung von Besuchern aus aller Welt. Mit der Teilnahme am „Work and Travel“-Programm luden sich die Eheleute Barkow immer wieder Gäste ein, die sie bei der Ausgestaltung ihres Gartens unterstützten. Außerdem gründeten sie das Projekt „Permadies“. Dessen Ziel ist es, einen Gemeinschaftsgarten für die Menschen aus der Region zu schaffen, in dem gemeinsam gearbeitet und geerntet wird.



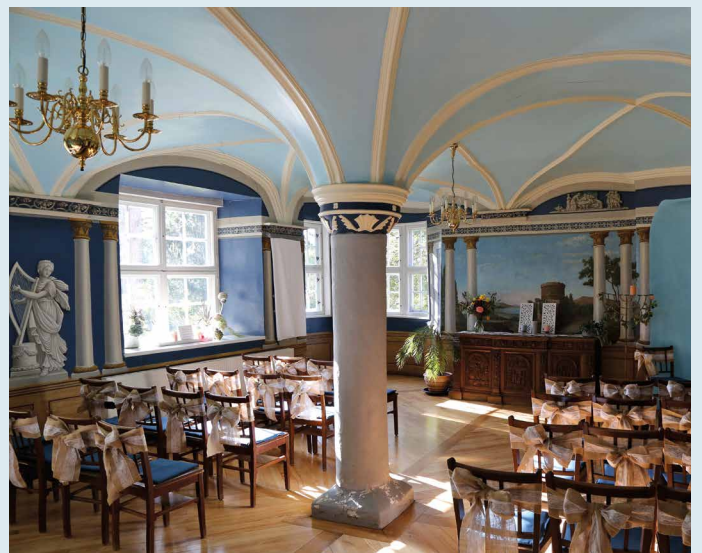
Im Garten wollen sie mit der Natur wachsen und lernen. Der Garten integriert sich in die schöne Burglandschaft, Zierpflanzen und Nutzpflanzen verbinden sich zu vorteilhaften Gemeinschaften. Was sie hier anbauen, findet sich auch auf dem Frühstückstisch der Pensionsgäste wieder. Ziel ist es, mit dem Garten weitestgehend die Selbstversorgung zu erreichen. Der nachhaltige und achtsame Umgang mit der Natur ist auf der Burg allgegenwärtig. Für ihre Gäste bietet die Burgherrin auch Kurse an: zum Beispiel einen Workshop zur gesunden Hausapotheke oder zu Naturkosmetik. Wer möchte, bekommt auch eine Führung durch den Garten und lernt mehr über das Konzept der Permakultur. Und das nicht nur am „Tag der offenen Gartentür“, an dem sie sich jedes Jahr beteiligen. Bei den Führungen erklären sie den Gästen auch die zwölf Prinzipien der Permakultur nach Gründer David Holmgren:

1. Beobachten und nutzen
2. Energie speichern und nutzen
3. Ertrag erwirtschaften
4. Selbstregulierende Kreisläufe schaffen
5. Erneuerbare Ressourcen nutzen
6. Alles verwerten, nichts wegwerfen
7. Gestalte zuerst das große Ganze, dann das Einzelne
8. Integration statt Ausgrenzung
9. Kleine und langsame Lösungen finden
10. Nutze und schätze die Vielfalt
11. Randzonen nutzen
12. Veränderungen nutzen



Vor allem braucht ein Permakulturgarten Geduld. Denn der Aufbau eines nachhaltigen Ökosystems dauert seine Zeit. Allein das Anlegen neuer Beete verlangt erst einmal Geduld. Denn bis sich der Boden akklimatisiert hat und die richtigen Nährstoffe vorhanden sind, kann erst einmal nichts wachsen. Und natürlich gibt es auch Rückschläge: Sturmschäden zerstörten schon die eine oder andere Errungenschaft, Schädlinge zogen ein und sollten auf natürliche Weise bekämpft werden. Doch die Prinzipien, die in der Natur vorherrschen, regeln schon vieles und verlangen kein menschliches Eingreifen. Der Natur ihren Raum lassen – das ist den Barkows wichtig.

Die Wasserburg Turow ist ein Idyll im Herzen Vorpommerns. Die Burg aus dem 12. Jahrhundert ist umgeben von ca. vier Hektar Parkfläche und zwölf Hektar Wald. Mit seinem alten Baumbestand im Park, den weitläufigen Grünflächen und dem Permakulturgarten direkt an der Burg ist das Anwesen eine grüne Oase für jeden, der in Ruhe ausspannen möchte. Für Anna Katharina und Jan Barkow ist ihre Burg ein Traum. Die Alleinlage, die vielen alten Bäume und die besondere Stimmung haben sie letztlich überzeugt, sich diesem besonderen Projekt zu widmen. Seit 2014 sind sie Burgherrin und Burgherr. Mit vielen Renovierungsarbeiten haben sie der Burg ihr heutiges Erscheinungsbild gegeben. Dazu gehören auch kleine Schätze, die bei den Arbeiten zutage kamen. In manchen Zimmern fanden sie Stücke von Tapeten aus dem 19. Jahrhundert. Kurzerhand wurden diese eingerahmt und verbinden jetzt die Vergangenheit und Gegenwart auf liebevolle Weise miteinander. Häufig wird die ganze Burg auf einmal gemietet – für Jubiläen, Familienfeiern, Hochzeiten und auch Tagungen.



Recknitztallauf

Sportliche Tradition am Feiertag

Jedes Jahr zu Himmelfahrt wird es sportlich in der Vogelparkregion Recknitztal. Denn an diesem Tag organisiert der Recknitztallaufverein Eixen e.V. ein großes Laufevent. Angefangen hat alles bereits vor 49 Jahren, als sich Mitglieder des Kavelndorfer Sportvereins der Meilenlauf-Bewegung der DDR anschlossen. Waren es anfangs 20 – 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer, so sind es unter der Organisation des neu gegründeten Laufvereins in den letzten fünf Jahren stetig mehr geworden. Inzwischen sind es über 600. Damit gehört der Recknitztallauf zu den größten Laufveranstaltungen Vorpommerns. André Bonitz ist Gründungsmitglied und Vorsitzender des Recknitztallaufvereins. Wir haben ihm vier Fragen gestellt.



Wer läuft beim Recknitztallauf mit?

Unser Lauf ist ein Familienevent. Die Jüngsten liegen zum Teil noch im Kinderwagen und die Ältesten sind über 80. Darauf sind wir stolz. Uns ist bewusst: Laufen verbindet. Und deshalb wollen wir jedem einen Anreiz geben mitzumachen. Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer bekommt am Ende eine Medaille überreicht. Die Erwachsenen zahlen eine Startgebühr, aber für die Kinder gibt es das nicht. Mit der 400 m und 1 km Strecke haben wir zwei kurze Strecken, die rein auf Kinder ausgerichtet sind. Aber auch die Älteren finden etwas Passendes: 2 km (die sogenannte Gerhard-Frick-Runde, benannt nach dem Organisator des ersten Laufs), 5 km, 10 km und eine Halbmarathon-Strecke stehen zur Wahl. Niemand läuft bei uns einen Weg doppelt, denn alle Strecken sind Rundwege. Und wer nicht laufen möchte, der kann wandern. Das wurde schon seit

der Gründung des Laufs so gehandhabt und daran wollen wir auch festhalten. Egal ob man wandert oder läuft, Hauptsache man ist aktiv und genießt die tolle Strecke!

Was macht den Lauf so besonders?

Es ist eine anspruchsvolle Strecke durch das Recknitztal. Man startet erst oben auf dem Hang, läuft dann hinab und hat einen wunderbaren Blick von Bad Sülze bis Marlow. Später läuft man dann wieder die Anhöhe hinauf. Die unterschiedlichen Untergründe sind eine weitere Besonderheit. Von Asphalt über LPG-Plattenstrasse bis hin zu schmalen Feldwegen – außer Sandstrand gibt es eigentlich jeden Untergrund. Und wer aufschaut, bemerkt die vielen landschaftlichen Highlights. Der Lauf führt bis an die Grenze des Naturschutzgebietes und man kann entlang der Strecke auch viele Tiere entdecken. Wir hatten auch schon das Glück, dass der seltene Schreiadler über den Köpfen unserer Läufer kreiste. Wir hören von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern immer wieder, dass sie die familiäre Atmosphäre bei uns toll finden. Es ist uns als Verein wichtig, dass wir persönlich in Kontakt mit ihnen sind und wir wünschen uns, dass jede und jeder tolle Erinnerungen mit nach Hause nimmt.

Was macht ihr, um dem Thema Nachhaltigkeit und Artenschutz gerecht zu werden?

Wir haben eine maximale Teilnehmerzahl von 800 festgelegt. Der Schreiadler ist im Naturschutzgebiet heimisch und das Brutaufkommen ist in der Region in den letzten Jahren erfreulicherweise





gestiegen. Das wollen wir natürlich nicht gefährden. Deshalb haben wir auch schon einen Streckenverlauf geändert, weil wir zu nah an Brutgebieten waren. An unseren Versorgungspunkten nutzen wir seit einigen Jahren keine Plastikbecher mehr, sondern kompostierbare Pappbecher, die wir nach dem Lauf natürlich einsammeln gehen. Auch im Start-/Zielbereich halten wir die gastronomische

Versorgung dazu an, keine Plastik-Wegwerfprodukte zu verwenden. Wir nutzen wiederverwendbare Startnummern und unsere Preise für die Gewinner kommen aus der Region und haben auch immer einen praktischen Wert. Unsere Medaillen und Pokale werden von regionalen Künstlerinnen und Künstlern gefertigt und kommen nicht irgendwo aus dem Katalog.



Was ist dir in all den Jahren besonders in Erinnerung geblieben?

Das ist vor allem die Dankbarkeit der Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Wir bekommen so viel Zuspruch vor und am Tag des Laufs selbst, dass wir da etwas richtig Schönes auf die Beine gestellt haben. Ich erinnere mich an einen Mann, der sein Portemonnaie auf dem Gelände verloren hatte. Wir haben es gefunden und ihn dann über das Mikrofon ausgerufen. Er war so dankbar, dass er gleich den Bargeldinhalt herausgeholt hat und ihn für den Verein gespendet hat. Solche Momente sind einfach schön. Oder in einem Jahr fragten die Eltern eines Mädchens mit körperlichen Beeinträchtigungen nach, ob ihre Tochter vielleicht auch teilnehmen dürfe. Natürlich durfte sie, auch mit ihren Eltern als Begleitpersonen. Sie lief dann die 400m Strecke, bekam ihre Medaille und strahlte einfach, weil sie auch dabei sein durfte. Und das ist es, was der Laufsport erreichen kann: Freude und Gemeinschaft.

Informationen zur Teilnahme finden Sie unter recknitztallauf.de.



Die LOK Tessin

Historischer Bahnhofs-Charme trifft Moderne

Seit April 2019 betreiben Jakob Freutel und Denny Kopplin die „LOK“ im alten Bahnhofsgebäude der Blumenstadt Tessin. Die beiden sind seit Kindertagen Freunde und haben sich bewusst dafür entschieden, in ihrer Heimat etwas aufzubauen. Als sie davon hörten, dass die Stadt Tessin für das leerstehende Bahnhofsgebäude einen Pächter suchte, war das eine willkommene Gelegenheit. Sie informierten sich und schmiedeten Pläne, was dort wie machbar wäre. Und plötzlich waren sie schon mittendrin. Inzwischen betreiben sie eine Pension mit hauseigenem Restaurant und Cateringdienst. Wir haben ihnen fünf Fragen gestellt.

Habt Ihr bei den Renovierungen etwas vom alten Bahnhof erhalten?

Man findet hier überall noch Hinweise auf das Erbe des Gebäudes. Es ist denkmalgeschützt und vor allem von außen sieht es auch wirklich noch wie ein klassischer Bahnhof aus. Und auch hinter dem Haus findet man noch alte Schienen, die früher hier befahren wurden. Und natürlich auch den aktuellen Bahnsteig der Deutschen Bahn. Wir haben uns bei der Wahl der Zimmernamen am Bahnhofsthema orientiert: Unsere Gäste schlafen beispielsweise im Lokführer-Zimmer, dem Schlafwagen, oder einem unserer sechs Abteile. Ein besonderes Highlight ist, vor allem für die älteren Gäste, die den Bahnhof noch von früher kennen: unser alter Gepäckstein. Die Gäste erzählten uns, dass dieser früher vor dem Gepäckschalter stand und man darauf sein Gepäck ablegen konnte, bevor die Bahnstafelmitarbeiter es übernommen haben. Manche suchen dann sogar noch nach ihren Initialen auf dem Stein!

Was macht den Charme der LOK aus?

Ich glaube, es ist das historische Gebäude von außen kombiniert mit der modernen Einrichtung und Gestaltung im Innenraum. Wir woll-



ten gern eine frische Atmosphäre schaffen, deshalb haben wir bei der Ausstattung auch mal zu Farbe gegriffen. Aber dennoch bleibt es schlicht und gemütlich. Für viele Gäste ist auch das Erlebnis „Schlafen im alten Bahnhof“ ein Highlight. Sie buchen bei uns, reisen teilweise mit dem Zug an und sind ganz begeistert von den vielen Kleinigkeiten: den Schienen, dem originalen Fliesenboden von 1896 im Eingangsbereich, den alten Holzbalken in den Zimmern. Es steht auch mal ein Balken im Zugang zum Badezimmer – dem Denkmalschutz sei Dank. Unser Haus ist kein glatter Neubau, sondern überzeugt mit den liebenswerten Details und dem modernen Komfort. Im Restaurant ist es auch die Kombination von gut bürgerlicher Küche, aber auch mal etwas Anderem. Wir bieten klassische Gerichte wie Schweinemedallions, ebenso moderne wie Burger und eine Auswahl von vegetarischen Gerichten. Bei uns trifft Historie auf Moderne und das macht den besonderen Charme aus.

Was ist denn das Lieblingsessen Eurer Gäste?

Am häufigsten wird unser LOK-Burger bestellt. Ein klassischer Burger mit Black Angus Rindfleisch, Cheddar und unserer hausgemachten Bacon-Marmelade. Davon sind die Gäste immer ganz begeistert. Aber das Rezept der Marmelade geben wir natürlich nicht raus! Wir legen großen Wert darauf, so viele Zutaten wie möglich regional zu beziehen. Wo immer es geht, arbeiten wir mit regionalen Produzenten zusammen.

Wie wichtig ist Euch das Thema Nachhaltigkeit?

Das Thema beschäftigt uns sehr. Wir achten vor allem auf Details: Alle technischen Geräte gehen aus, sobald der Gast das Zimmer verlässt. Wir haben Bewegungsmelder in den Fluren. Bei den Verpackungen für die Gerichte to go achten wir auf klimaneutrale Bio-Verpackungen. Unser Toilettenpapier ist recycelt aus Tetrapack-Karton und auch die Servietten sind nachhaltig zertifiziert. Wir haben feste Seifenspender auf den Zimmern. Das sind alles Kleinigkeiten, aber dennoch sind sie wichtig und treiben unsere Preise auch nicht zu sehr in die Höhe. Auch auf der menschlichen Ebene versuchen wir so nachhaltig wie möglich zu arbeiten. Unsere Angestellten sind keine Saisonkräfte, sondern ganzjährig eingestellt. Außerdem kommen alle Kolleginnen und Kollegen aus der unmittelbaren Region, sodass wir ein Arbeitgeber für den Ort sind.

Was wünscht ihr Euch für die Zukunft?

Unser Ziel ist es, langfristig etwas für unsere Region zu tun. Unsere Gäste sollen zufrieden wieder nach Hause gehen und gern wiederkommen. Wir möchten, dass sich auch die Einheimischen bei uns wiederfinden, egal ob man sich klassische Küche oder moderne Speisen wünscht. Die Menschen in der Region und die Gäste von außerhalb sollen in uns einen sicheren Anlaufpunkt sehen. Und wenn wir das geschafft haben, dann sind wir zufrieden, aber natürlich nur kurze Zeit, denn wir wollen uns immer weiterentwickeln.

