

Sammlung seltener Samen

Genbankmitarbeiter an der Elbe fründig

Lenzen. Seit 1994 werden Samen von Wildpflanzen in die Saatgut- oder Genbank des Botanischen Gartens Berlin eingelagert. Sie umfasst derzeit rund 6000 Saatgutaufsammlungen aus aller Welt, viele davon stammen von seltenen und gefährdeten Arten. Der Leiter der Samenbank Dahlem Thomas Dürbye und die wissenschaftliche Mitarbeiterin, Projekt „Wildpflanzenschutz in Deutschland, Elke Zippel, waren jetzt zusammen mit der Rangerin Marion Korsch zum Sammeln von Saatgut in den annuellen Fluren an der Elbe unterwegs. Die Bühnenfelder stellen für die einjährigen Uferfluren aufgrund der regelmäßigen jährlichen Störung durch Hochwasserereignisse wichtige Primärlbensräume dar. Insbesondere wurde die Igelartige Schuppenmiere (*Spergularia echinosperma*) gesucht und gefunden. Die Art ist nur an der Elbe zwischen Torgau und Hamburg verbreitet und extrem selten. Für diese Art trägt Brandenburg eine besondere Verantwortung. Zum ersten Mal konnten auch Samen vom Hühnerbiss (*Silene baccifera*) für die Samenbank gesammelt werden.

Anträge auf offene Geschäfte

Perleberg. Händler und Gewerbetreibende der Stadt Perleberg werden gebeten, bis zum 30. Oktober ihre Anträge auf Sonntagseröffnung aus Anlass besonderer Ereignisse für das Jahr 2019 zu stellen. Verkaufsstellen dürfen nach Brandenburgischem Ladenöffnungsgesetz aus Anlass besonderer Ereignisse – zum Beispiel Märkte, Feste, Ausstellungen, kulturelle Ereignisse – an jährlich höchstens fünf Sonntagen und Feiertagen in der Zeit von 13 bis 20 Uhr geöffnet sein. Zusätzlich dürfen Verkaufsstellen aus Anlass regionaler Ereignisse, insbesondere traditioneller Vereins- oder Straßenfeste oder besonderer Jubiläen, an einem weiteren Sonn- oder Feiertag je Kalenderjahr öffnen, soweit die Verkaufsstellen von dem Ereignis betroffen sind. Die Anträge sind an die Abteilung Gewerbeangelegenheiten, 03876/78 13 10, zu stellen. Sie können per Post (Stadt Perleberg, SB Ordnungsaufgaben, Bereich Gewerbe, Karl-Liebknecht-Straße 33, 19348 Perleberg), per Fax; 03876/78 13 02) oder per E-Mail (gewerbe@stadt-perleberg.de) eingereicht werden.



Das Theater „Blaue Blume“ führte sein Stück „Essen“ im Gasthof Lamprecht in Lindenberg auf.

FOTOS (2); BERND ATZENROTH

„Essen“ zur gutbürgerlichen Küche gespielt

Das Theater „Blaue Blume“ führte sein Stück in Lindenberg auf

Von Bernd Atzenroth

Lindenberg. In der Gaststätte „Lamprecht“ in Lindenberg (Gemeinde Groß Pankow) wird traditionell und gut gegessen. Während im Saal am Samstagabend gerade die Vorbereitungen für die Aufführung des Theaters „Blaue Blume“ liefen, ließen sich viele Gäste klassisch deutsche und fleischlastige Küche auf gut gefüllten Tellern munden – um kurz danach von der Bühne den Satz zu hören: „Wer fressen will, muss töten.“



Es ist eine Herausforderung, das Schauspielische aus den Darstellern herauszukitzeln.

Marianne Enzensberger
Autorin des Stücks

„Essen“ – so heißt nicht nur das Stück, das zur Aufführung kommt. Es handelt auch davon, und zwar in allen Facetten. Hauptperson ist Amy Grasberg (gespielt von Annie Dietrich), die magersüchtige Tochter des Hühnerbarons Gustav Grasberg (Erik Engel), der wiederum auf der Bühne erklärt: „Man kann alles

aus Hühnerfleisch machen, was der Markt braucht.“ Vom Döner bis zum angeblichen Schweinefleisch. Während man sich in dem Moment vorstellt, was gerade diejenigen denken, die kurz vorher ein Schnitzel verspeist haben, entwickelt man zu nächst ein gewisses Verständnis für die bulimische Tochter des Hauses. Nur eine junge Frau auf der Bühne nicht, Arelia (Anat Homm), Tochter einer Schlachthofarbeiterin, die aus dem geheimen Kühlschrank des Hühnerbarons immer Essen kauft, um nicht hungern zu müssen: „Nun, du kotzt es wieder aus – warum ist es dann überhaupt?“ fragt sie Amy. „Ich habe einfach Hunger.“

Man erfährt in diesem Stück mitunter auch Kurioses, etwa wie Hipster schlachten lernen, oder dass Hühner Mozart auch beim Schlachtvorgang lieben oder von der Luftdiät, die darin besteht, von Luft und Liebe zu leben. Ansonsten ist es wohl kein Zufall, dass mit mehreren Zitaten aus dem Werk von Bertolt Brecht gearbeitet wird – das Thema Essen wird in der Geschichte ganz stark mit sozialen Aspekten verbunden. Da ist die feine Gesellschaft, der sich die Familie des Hühnerbarons zugehörig fühlt – seine Frau Sabrina schmeißt Partys, bei denen jeder auf seine Kosten kommen soll, egal welchen Essgewohnheiten und welcher Diätform er anhängt. Und da sind die vielen, die abhängig sind vom Schlachtbetrieb, vom Imbissbetreiber bis zur Schlachthofmitarbeiterin mit ihren miserablen Arbeitsbedingungen.



Marianne Enzensberger freut sich über den Erfolg.

Autorin Marianne Enzensberger hat keineswegs vor, behelrend zu wirken oder Partei zu übernehmen. Das ist auch schwierig angesichts der vielen unterschiedlichen Aspekte. „Als ich recherchierte, merkte ich, wie viel es dazu gibt“, sagt sie. Und so geht es auch um Betrug bei Bioprodukten oder um falsch etikettierte und verdorbene Ware. Jeder kauft, fast wörtlich zu nehmen, sein Fett weg, etwa bei der Beschreibung des Unterschieds von Fleischessern und Veganern: „Die einen schlachten und fressen alles, und die anderen bitten eine Walnuss, gegessen zu werden.“

Seit das Theater „Blaue Blume“ im vergangenen Herbst den Stoff erstmals im „Pritzwalker Hof“ in Pritzwalk aufgeführt, hat sich die Beset-

zung des Ensembles etwas geändert, und damit auch die ein oder andere Rolle. Der Stoff an sich blieb gleich, nur dass sich die Schauspielerei weiter entwickelt haben. Sehr zur Freude der Autorin Marianne Enzensberger: „Es ist eine Herausforderung, das Schauspielische aus den Darstellern herauszukitzeln“, sagt sie und freut sich sehr darüber, dass die Entwicklung auf der Bühne auch für die Zuschauer sichtbar ist. Es gibt unter den Darstellern nur eine professionelle Schauspielerin: Maïke Knirsch, die Darstellerin der Milena, Tochter der Hausangestellten Solange und daher nicht standesgemäße Geliebte von Günther Grasberg, dem Sohn des Hühnerbarons.

Marianne Enzensberger, die Autorin, muss zugeben, dass es nicht ganz unproblematisch ist, einen solchen Stoff in diesem Umfeld aufzuführen. Auf der anderen Seite nutzt das Ensemble die jeweiligen Gegebenheiten für seine Aufführung. Als jedoch während der Schlusszene, in der zwei Tote betrauert werden, der Gastwirt in den Raum fragt, ob jemand noch etwas bestellen will, ist das nicht geplant – und doch wirkt es wie ein passender Kommentar zur Aufführung.

Noch zweimal wird „Essen“ zu sehen sein. Doch das nächste Stück des Ensembles ist bereits in der Mache, wie Claudia Riebe von der Theatergruppe verriet.

Weitere Bilder unter MAZ-online.de/BlauBlume

IN KÜRZE

205 000 Euro für den Sportplatz

Wittenberge. In Verbindung mit der Eröffnung des Integrations-sportfestes des Landkreises Prignitz und der Lebenshilfe ist die sanierte Rundlaufbahn am vergangenen Freitag offiziell für den Sport freigegeben worden. Neben der über 20 Jahre alten Rundlaufbahn wurde auch die Kugelstoßanlage saniert. Die Kosten der Bauarbeiten betragen für beide Maßnahmen 205 000 Euro und wurden mit einer Förderquote 90 Prozent Bund/10 Prozent Kommune aus dem Topf des kommunalen Investitionsprogramms gefördert.

Führung durch Lokschnuppen

Wittenberge. Der Kulturbetrieb Wittenberge bietet noch einmal Groß und Klein die Gelegenheit, den historischen Lokschnuppen in Wittenberge zu besichtigen. Eisenbahnfreaks und Interessierte sollten sich den Samstag, 22. September, vormerken. Als Reichsbahnrat wird Burkhard Genth die Gäste über das Bahngelände des historischen Lokschnuppens mit Schaudepot führen und Wissenswertes zur Eisenbahngeschichte erzählen. Die zweistündige Führung beginnt um 11 Uhr direkt vor dem Stellwerk, Am Bahnhof 6. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Es geht um ein neues Feuerwehrauto

Bad Wilsnack. Die Stadtverordneten von Bad Wilsnack kommen am Mittwoch, 19. September, um 19 Uhr im Tagungsraum der Kart-hanehalle, Mühlenstraße 23, zusammen. Im öffentlichen Teil der Sitzung geht es um die Anschaffung eines Feuerwehrautos, einen Beschluss zum Wolfsmangement, um die Modernisierung von Fernradwegen und um ein Sondergebiet Solar in der Külzstraße 11a. Im nicht öffentlichen Teil wird unter anderem der Verkauf der Gaststätte Klein Lüben und eines Grundstücks in der Zimmerstraße beraten und beschlossen.

MAZ-ONLINE LOKAL



Ihre Nachbarschaft im Internet

Aktuelle Nachrichten und Informationen aus Ihrer Region finden Sie auch bei der MAZ im Internet:

- MAZ-online.de/Pritzwalk
- MAZ-online.de/Meyenburg
- MAZ-online.de/Perleberg
- MAZ-online.de/Wittenberge
- MAZ-online.de/Putzitz
- MAZ-online.de/Gumtow
- MAZ-online.de/Prignitz

Unsere Seite auf Facebook: [facebook.com/MAZPrignitzRuppin/](https://www.facebook.com/MAZPrignitzRuppin/)

„Ganz prima – ein super Saft“

Der Apenburger „Apfelkönig“ „residierte“ im Lenzener Burggarten – im Handumdrehen werden aus 100 Kilogramm Obst bis zu 75 Liter Saft

Von Kerstin Beck

Lenzen. Es gibt zwei Wege, mit Äpfeln aus dem eigenen Garten umzugehen. Der erste: Man lässt das Obst Obst sein, was leider vielerorts zu beobachten ist. Der zweite Weg: mühselig alle Äpfel pflücken. Doch wohin damit?

Um schnell zu wirklich eigenem Saft zu kommen, gab es am vergangenen Samstagmittag im Lenzener Burggarten die Lösung: Der „Apfelkönig“ aus dem altmärkischen Apenburg war mit einem mächtigen Gefährt zum „Apfelsaft im Handumdrehen“ gekommen.

Immer wieder kamen beladene Wagen vorgefahren, denn jeder der Wartenden hatte einen konkreten Presstermin bekommen, so dass die mobile Mosterei nahezu optimal ausgelastet war. Pro Kunde waren eine Viertelstunde „Audienz“ beim König vorgesehen, Mindestanzahl 100 Kilo Obst, damit es sich für beide Seiten auch lohnte. Mit dabei in der



Ulrich Jesträm (l.) aus Lenzen ist äußerst zufrieden: „Im nächsten Jahr sind wir wieder mit dabei!“

FOTO: KERSTIN BECK

Schlange: Ulrich Jesträm aus Lenzen, der Früchte von einem Quitten-, einem Birnen- sowie drei Apfelbäumen mitgebracht hatte.

Wie das Ganze funktioniert, erklärte der Sohn des Chefs, „Apfelprinz“ Johannes Wolf: „Von einem Transportband gelangen die Äpfel

in ein Wasschassin, und von dort aus kommen sie zum Zerkleinern in eine Rätzmühle. Die Maische wird nun in eine Bandpresse gedrückt und in mehreren Stufen ausgepresst; danach wird die Masse grob gefiltert und dabei erhält der Saft auch seine normale Trübung.“ Wo-

bei „Apfelprinzessin“ Almut Joswig aufpasst, dass keine verdorbenen Früchte in die Presse gelangen: „Das Obst muss reif, aber nicht überreif und darf auch nicht schmutzig sein!“

Heraus kommt dann aus der Maschine auf der einen Seite der knochentrockene Trester, und genau gegenüber zum Förderband läuft dann der köstliche Saft in eine Wanne; von der aus geht es in die Abfüllanlage. Zuvor wird die Flüssigkeit jedoch kurzzeitig auf 78 Grad Celsius erhitzt, um sie haltbar zu machen. Anschließend gelangt dann das Getränk jeweils in fünf Liter fassende sterile und lebensmittelleichte Folienbeutel, die mit einem Zapfhahn verschlossen und in stabile Kartons verpackt werden. Haltbarkeit: mindestens ein Jahr, und im angebrochenen Zustand und ohne Kühlung einen Monat. Die Ausbeute ist sehr gut: Aus 100 Kilo Früchten entstehen – je nach Sorte und Reifegrad – 60 bis 75 Liter Saft.

„Besonders schön ist es, dass man den eigenen Äpfeln beim Versaften zusehen kann“, meinte Ulrich Jesträm, dessen Gattin hinzufügte: „Und hier werden die Äpfel sogar vorher noch gewaschen, das wissen wir besonders zu schätzen. Wenn der Apfelkönig im nächsten Jahr wieder hier ist, sind wir selbstverständlich wieder mit dabei. Wir sind sehr zufrieden!“

Zwischendurch gab es dann schon einmal eine Kostprobe von der gefilterten Köstlichkeit. „Ganz prima – ein super Saft!“,ieß es von dem Ehepaar dazu. „Na, dann haben wir ja alles richtig gemacht!“, kontierte der Apfelprinz.

Auch von den nächsten Kunden, die Äpfel der Sorten „Carola“, „Breuhahn“ und „Kaiser Wilhelm“ mitgebracht hatten und schließlich mit 100 Litern Saft wieder den Heimweg antraten, gab es nur Lob: „Das ging blitzschnell und der eigene Saft ist einfach köstlich, denn erstens haben wir nur historische Ap-

felsorten in unserem Garten und zweitens die Früchte auch erst heute Vormittag gepflückt!“

Ähnliches gilt für den Lenzener Burggarten, dessen Apfelbäume nun leer sind. Und wer sich im Burg-hotel künftighin Apfelsaft bestellt, wird ebenfalls mit Saft aus der mobilen Mosterei überrascht werden.

Wenn die zufriedenen Kunden am frühen Abend vielleicht den ersten Saftkanton anzupfen, ist aber für König Andreas Wolf und sein Gefolge der Arbeitstag noch längst nicht vorbei – zweieinhalb Stunden dauert nämlich die Reinigung der riesigen Saftpresse. Und wer den Termin versäumt hat: Am 7. Oktober gibt sich der „Apfelkönig“ in Wittenberge beim 8. Apfelmarkt erneut die Ehre. Um Wartezeiten zur „Audienz“ zu vermeiden, ist es ratsam, sich vorher mit der ungefähren Angabe der Obstmenge unter 039001/89 00 16 oder 0151/57 76 39 36 bzw. info@apfelkoenig.com anzumelden.