

# Rettung der „Carola“ gestartet

**Tourismus** Die Werft in Malz soll die Arbeiten zum Erhalt des Museumsschiffes in Zehdenick ausführen. Zuvor lässt die Stadt ein Konzept erarbeiten. *Von Martin Risken*

Seit Jahren dümpelt das Museumsschiff „Carola“ vor sich hin. Scheinbar interessiert sich niemand mehr für das schwimmende Schiffahrtsmuseum, einst ein Aushängeschild der Stadt Zehdenick. Die Verwaltung hatte den Kahn schon fast abgeschrieben, als Ende vergangenen Jahres neues Interesse an der Wiederbelebung des Schiffes aufkeimte. Einigen Havelstädtern war das Schicksal des Kahns dann doch nicht mehr egal. Die wiederbelebte Arbeitsgruppe „Carola“ nahm sich des mittlerweile arg ramponierten Kahns an. Ideen wurden geschmiedet und Kontakte geknüpft, um das Schiff in Zehdenick zu halten und einer publikumswirksamen Nachnutzung zuzuführen. Alles nur heiße Luft?

tun, um zu verhindern, dass „uns der Kahn absäuft oder uns wegkauft wird“. Aber: „Ein Betreiberkonzept muss her, sonst macht alles keinen Sinn.“ Mittlerweile habe die Arbeitsgruppe auch Vorschläge erarbeitet, wie der Kahn künftig genutzt werden kann. Unter anderem als Sommerkino und als Trauzimmer des Standesamtes beispielsweise. Auf jeden Fall aber solle eine multifunktionale Nutzung angestrebt werden.

Das Berliner Architekturbüro, das auch das Museumskonzept für den im Ziegeleipark vor Anker liegenden Großflößenkahn „Alter Fritz“ erarbeitet habe, erklärte sich bereit, für 17.000 Euro der Stadt Zehdenick ein Konzept zu erarbeiten. Auf jeden Fall sei es ratsam, schon jetzt eine größere Summe in den Haushalt 2023 einzustellen, um das Schiff zu sichern. Für die Umsetzung des Konzeptes der multifunktionalen Nutzung sollten Fördermittel beantragt werden. Der Bauausschuss empfahl, den Antrag anzunehmen. Bürgermeister Lucas Halle (SPD) hat bereits reagiert und die Erarbeitung der Konzeption in Auftrag gegeben. Bis Anfang 2023 soll das Konzept vorliegen und dann als Diskussionsgrundlage für das weitere Vorgehen dienen, sagte er im Hauptausschuss.

### Historisches Kulturgut

Das Museumsschiff sei eindeutig ein mit der Stadt Zehdenick verbundenes historisches Kulturgut und müsse dringend erhalten und auch einer Verwendung zugeführt werden, begründete die CDU ihren Vorstoß im Rahmen der Haushaltsberatungen. Angeregt wird auch, den Standort des Schiffes zu verändern und gut sichtbar für Bootsfahrer, Fußgänger und Radfahrer zu platzieren. Der bisherige Standort an der Elisabethmühle müsse aufgegeben werden. Beispielsweise könnte der Kahn gegenüber vom Havel Schloss einen neuen und deutlich sichtbaren Standort finden und dann auch wieder für die Stadt werben.

## Die Schwimmfähigkeit wäre die Minimalvariante.

Nein, die CDU-Fraktion in der Stadtverordnetenversammlung, sie stellt mit Norbert Hasse auch den Vorsitzenden der Arbeitsgruppe, will, dass jetzt endlich Nägel mit Köpfen gemacht werden. Nachdem sich zunächst der Bauausschuss mit dem Rettungskonzept für die „Carola“ beschäftigt hatte, segnete auch der Hauptausschuss die dafür benötigten Gelder ab. Die Schiffswerft Malz habe die Kosten für die Rettung des Kahns berechnet. Die Konservierung des Schiffsrumpfes samt Herrichtung einer neuen Ausstellungsfläche kostete demnach 165.000 Euro, die Arbeiten nur zum Erhalt der Schwimmfähigkeit schlugen mit 64.000 Euro zu Buche und wäre eine Minimalvariante zu verstehen. Das Angebot der Werft in Malz gelte noch bis März 2023.

Elke Knorr (AFD) als Mitglied der Arbeitsgruppe erklärte, dass die Stadt mindestens die Schwimmfähigkeit des Kahns erhalten sollte. Es sei Konsens der Arbeitsgruppe gewesen, alles zu



Richtig viel Geld will die Stadt Zehdenick bereits 2023 in die Hand nehmen, um „Carola“ vor dem Untergang zu bewahren. *Foto: Martin Risken*



Koch Rüdiger Rutsch und Storchenhof-Managerin Sigunde Kühne freuen sich auf den ersten Adventssonntag. Dann findet im neuen Feriendomizil in Blumenow ein Schlemmerbuffet statt. Im Mittelpunkt ein für hiesige Breiten ungewöhnliches Festessen: Wildente. *Foto: Thomas Pilz*

# Geheimtipp für Gourmets: Wildentenbrust

**Essen** Im Storchenhof Blumenow wird eine Alternative zur Weihnachtsgans vorbereitet.

Blumenow. Angestammte Tradition nicht nur in Norddeutschland ist der Gänsebraten. Wahlweise ein Rotkohl oder Grünkohl sowie Klößen oder Kartoffeln als Beilage. Im Storchenhof Blumenow wird für den 27. November ein festliches Buffet vorbereitet, das in der Region bislang einmalig ist. Wildentenbrust wird serviert. Bedenkt man das Hobby von Storchenhof-Investor und -Eigentümer Ulrich von Schönfels, liegt nahe, dass die Wahl auf die Wildente fiel: Der Agrar-Unternehmer ist passionierter Jäger. Nicht allein deshalb kam er auf die Idee, in Oberhavel ein bislang kaum bekanntes Festmahl zu etablieren. „Die Wildenten stammen aus den ehemaligen, ländlichen Landschaften rings um Blumenow, aber auch Neustadt in Holstein“, erklärt von Schönfels mit Blick auf das Schlemmerbuffet. Er selbst ist in Fehmarn beheimatet, der Ostsee-Insel im Bundesland Schleswig-Holstein. Normalerweise verhalte er sich mit den Wildenten so, dass deren natürlicher Lebensraum „durchsetzt ist von einzelnen Teichen, ein richtiges Wohlfühlareal für Wildtiere“, weiß der Jäger.

Von Schönfels betont: „Da für uns das Thema Nachhaltigkeit einen hohen Stellenwert hat und Wildfleisch generell eine hohe Qualität aufweist, verarbeiten wir am liebsten unser bestes Biofleisch, in diesem Fall die Wildentenbrüste“, heißt es in einer Mitteilung des Investors.

## Das zarte Fleisch der Wildente nicht übertrieben kochen oder braten!

Damit die Veranstaltung am 1. Adventssonntag ein Erfolg wird, hat Ulrich von Schönfels einen Experten für die Verarbeitung und Zubereitung von Wildfleisch engagiert: Koch Rüdiger Rutsch. Er ist in Marienthal beheimatet und betreibt dort einen Partyservice, bei dem Wildgerichte eine wichtige Rolle spielen.

Rüdiger Rutsch ist Jahrgang 1959 und genießt unter Einheimischen einen fast schon legendären Ruf. Viele Jahre betrieb er in Dannenwalde die Gaststätte „Rüdigers Jagdklaue“, in die nicht allein Jäger einkehrten. „Ich kooperiere inzwischen mit Ausflugs- und Feriendomizilen wie dem Kornspeicher in Häsen im Löwenberger Land und künftig auch mit dem Storchenhof“, erläutert Rutsch. Wildente zubereiten, das ist für den Profi kein Neuland. Er habe auch schon Fasan gebrutzelt, Wildente ebenso.

Was muss der Koch oder die Köchin beachten, will er statt der Weihnachtsgans Wildentenbrüste zubereiten? „Wichtig ist zu verstehen, dass dieses Wildfleisch sensibel ist, edel, vielseitig verwendbar und was ganz Besonderes darstellt“, so Rüdiger Rutsch.

Man könne die Wildentenbrust natürlich servieren oder mariniert. „Das Tolle ist, kein Fett und keine Haut machen die Zubereitung aufwendig.“ Von beiden Seiten sollte die Wildentenbrust „kurz angebraten werden“.

### Mit Thymian- oder Orangensoße

Dann mit Knoblauch und Butter einstreichen. „Und anschließend ruhen lassen“, was aber keinesfalls über Nacht sein müsse. „Da reicht eine Viertelstunde aus“, betont der Koch. Anschließend sollte die Wildente nochmals richtig auf Temperatur gebracht werden.

Schier unerschöpflich sind die möglichen Variationen und Beilagen, je nach Geschmack kann das zarte Fleisch mit vielen Zutaten angereichert werden. Sei es, man bereichert Rosmarin-Kartoffeln und Sommergemüse oder Wildente in Rotwein-Marinade und als Beilage Rotkohl und Kroketten.

Was die Gäste des Storchenhofes Blumenow am 27. November erwarten können, lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen: Steinpilzsuppe kann als Vorspeise gewählt werden. Geschmorter Wildentenbrust traditionell mit Thymiansoße steht zur Auswahl beim Hauptgang. Oder wie wäre es mit der Wildente in Orangensoße?

### Rund um das Schlemmerbuffet in Blumenow

**Pro kilo** Wildentenbrust werden im Handel derzeit rund 25 Euro verlangt. Eine komplette Wildente, küchenfertig, kostet im Online-Handel pro kilo 20 bis 30 Euro.

27. November, ist ein Brunch, was bedeutet, am Buffet kann sich der Gast so richtig satt essen. Der Kostenpunkt pro Person beträgt 39 Euro, erklärt Sigunde Kühne, die Veranstaltungsmanagerin im Storchenhof.

**Das Festmahl** in Blumenow beginnt um 11.30 Uhr. Bedingung für die Teilnahme ist eine verbindliche Vorbestellung, telefonisch unter 033087 5374-25. Die Mailadresse lautet: veranstaltung@storchenhof-blumenow.de pilz

**Das Buffet** im Storchenhof am Sonntag.

## Kirchengemeinde Konzert und Andachten

**Zehdenick.** Am heutigen Freitag findet ab 18 Uhr in der (angewärmten) Krewelin Dorfkirche eine geistliche Abendmusik mit Jens Seidenfad statt. Der Grüneberger Musiker stellt gesungene und geklengelte Texte der Dichterin Mascha Kaléko vor. Die evangelische Kirchengemeinde lädt außerdem zu den Andachten am Totensonntag, 20. November, ein: 13.30 Uhr auf dem Friedhof 1 in Zehdenick, 14.15 Uhr Friedhof 2, 15 Uhr Friedhof Wesendorf und 15.45 Uhr Krewelin. *red*

## Laternenzauber Märchenstunde im Kloster

**Zehdenick.** Der Zehdenicker Laternenzauber findet am 3. Dezember in der Innenstadt statt. Auch das Kloster macht dieses Mal mit. Ab 14.30 Uhr lesen Stiftsamtfrau Gabriele Pielke und Heinz H. Schmal im Klostercafé den Kindern Weihnachtsmärchen vor. Alle Eltern, Großeltern, Verwandten und Freunde sind auch herzlich eingeladen. Wenn es dunkel wird, leuchten im Klosterhof die Feuer und es sieht ganz weihnachtlich aus, verspricht Pielke eine besondere Atmosphäre. *red*

## „Mummy's a tree“ geben eine Zugabe

**Zehdenick.** Schon zum zweiten Mal in diesem Jahr tritt die niederländisch-englische Band „Mummy's a tree“ in der Klosterkirche auf. Begeistert von der Atmosphäre und dem Zehdenicker Publikum steht die Band am Sonnabend, 19. November, ab 19 Uhr auf der Bühne, um mit Balladen und fetzigem Rock das Publikum mitzureisen. Der Band gelingt es dabei, einen emotional aufgeladenen Spannungsbogen zu bieten, der viele Überraschungen in sich birgt und schon bei ihrem ersten Konzert in Zehdenick für lauten Jubel sorgte. Der Eintritt kostet zehn Euro. *red*



Konzertwiederholung wegen des großen Erfolgs: „Mummy's a tree“ treten noch einmal in Zehdenick auf. *Foto: Veranstalter*

## Weihnachtsmarkt Großes Fest in Marienthal

**Marienthal.** Auf dem Festplatz am Gemeindezentrum findet am Sonntag, 27. November, der Marienthaler Weihnachtsmarkt statt. Nach der Eröffnung gibt es ein gemeinsames Schmecken des Weihnachtsbaumes und eine Andacht mit Pfarrerin Anne Lauschus aus Tornow. Christian Volkmann lädt zum Weihnachtsingenen ein. Außerdem wird der schönste Stand prämiert und die Kita-Kinder führen ein Programm auf. Auch der Weihnachtsmann wird keinesfalls fehlen. *red*