



mein plönerseeblick

Das kostenlose Monatsmagazin rund um den größten See
in Schleswig-Holstein



JAHRGANG 11
AUSGABE 10
OKTOBER 2021

Die Mosterei hobü in Grebin ist seit über 50 Jahren eine feste Größe in der Region. Jeder, der einen großen Apfelbaum im Garten hat, hat sicher die Früchte im Herbst schon einmal nach Grebin gebracht und den frischen Saft aus „seinen“ Äpfeln mit nach Hause genommen. Aber auch der direkte Einkauf von leckeren Säften aus regionalen Obstsorten ist möglich.

„Seit 10 Jahren bemerken wir einen Trend, Säfte aus eigenen Äpfeln herzustellen“, so Ellen von Westernhagen. „Deshalb hat bereits mein Bruder, der die Mosterei bis 2018 geführt hat, von der konventionellen Getränkeherstellung Abstand genommen und eine Maschine angeschafft, die in der Lage ist, aus frisch angelieferten Äpfeln einen Saft herzustellen, der geschmacklich hervorragend und lange haltbar ist. Die Kunden können ihre Äpfel anliefern und den Saft daraus nach ca. einer Stunde direkt mitnehmen. Man kann auch die Äpfel bei uns abgeben und dann Apfelsaft aus von uns eingekauften regionalen Sorten erwerben“. Max von Westernhagen, der die Technik des Mostens bereits von seinem Onkel gelernt hat, ergänzt: „Wichtig ist, dass die Äpfel nicht faulig sind, große Druckstellen haben oder von Schorf befallen sind – das wirkt sich negativ auf den Geschmack aus. – Wir stellen auch sortenreinen Apfelsaft her, z. B. aus „Holsteiner Cox“, „Elstar“ oder weiteren saisonalen Sorten. Variationen, z. B. Apfel mit Ingwer oder eine Weihnachtsedition, planen wir anzubieten. Außerdem führen wir eine Auswahl an tollen Säften aus der Lütauer Mosterei“. Hans von Westernhagen erwähnt noch die Zusammenarbeit mit Feinheimisch: „Als Mosterei ist uns der regionale Aspekt, die kurzen Lieferketten, die Tradition der mittlerweile 4. Generation bei hobü, und natürlich die hohe Qualität unserer Produkte wichtig. Um ein erstklassiges Produkt anbieten zu können, wird die Qualität unserer Apfelleferanten und unserer Säfte regelmäßig überprüft“.

Die Termine für die Anlieferung Ihrer Äpfel können Sie telefonisch erfragen (Tel. 04383 333) oder direkt über die Homepage (www.hobue-grebin.de) buchen. Auf der Homepage oder den Account bei Instagram werden Sie über alles Aktuelle bei hobü informiert. Die Öffnungszeiten sind: Mo–Fr 8:30 bis 17:00 Uhr und Sa 8:30 bis 16:00 Uhr. Adresse: Dorfstr. 1, 24329 Grebin. Die Zufahrt von Plön aus über die B 430 in Richtung Lütjenburg ist ohne Weiteres möglich.

Feine Säfte aus den Gärten der Holsteinischen Schweiz

Freuen sich über die Wiedereröffnung und sind bei hobü gerne für Sie da (von links nach rechts): Hans, Ellen und Max von Westernhagen.



LIEBE LESER,



rial...

Der Herbst ist bunt und im Oktober ist er in seiner vollen Ausbreitung zu erleben. Die Blätterfärbung und die gelb-rötliche Sonneneinstrahlung beim Sonnenauf- und -untergang geben dem Monat den Ausdruck „Goldener Oktober“. Dabei bezieht sich dies nicht nur auf den wahrgenommenen Farbton, sondern auch darauf, dass die Wetterlage im Herbst von den Menschen als besonders schön empfunden wird – trotz der sich schon einstellenden Kälte. Wir wollen Ihnen mit der aktuellen Ausgabe auch wieder ein wenig die Zeit mit netten Geschichten, Neuigkeiten

aus unserer Region sowie interessanten Tipps versüßen. Dabei feiern wir mit dem Star Barber sein 4jähriges Jubiläum und mit der Familie von Westernhagen die Wiedereröffnung der Mosterei HoBü in Grebin. Übrigens, nicht vergessen: am Ende des Monats wird die Uhr wieder auf Winterzeit umgestellt!

Der Veranstaltungskalender ist leider immer noch zaghafte gefüllt.

Ich wünsche viel Spaß beim Lesen.

Ihr Wolfgang Kentsch

IMPRESSUM

Herausgeber

KentschMedia, Wolfgang Kentsch
Lange Straße 10, Bäckertwiete · 24306 Plön
Telefon 0 45 22 /50 27 73 · Fax 0 45 22 /50 27 74
info@meinploenerseeblick.de
www.meinploenerseeblick.de

Redaktionsleitung

KentschMedia
Telefon 0 45 22 /50 27 73,
info@meinploenerseeblick.de

Redaktion

Rüdiger Behrens [RüBe]
Birgit Behnke [bb]
Markus Billhardt [Bi]
Anja Flehmig [AF]
Hans-Hermann Fromm, [HHF]
Uwe Lütjohann, UL
Rolf Timm [RoTi]

Anzeigenleitung

KentschMedia
Telefon 0 45 22 /50 27 73
anzeigen@meinploenerseeblick.de

Gestaltung, Satz und Layout

KentschMedia, Lange Straße 10, Bäckertwiete
24306 Plön

Titelbild: © Anja Flehmig

Druck

Druckzentrum Neumünster GmbH
Rungestraße 4 · 24537 Neumünster

Vom Herausgeber gestaltete Anzeigen sowie alle Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck (auch auszugsweise) nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers. Verantwortlich für den Inhalt der Anzeigen sind die Inserenten selbst. Keine Gewähr für unverlangt eingesandte Fotos und Texte. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Es besteht kein Rechtsanspruch bei falsch abgedruckten Terminen. Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers wider. Unsere aktuellen Mediadaten finden Sie im Internet unter: www.meinploenerseeblick.de

AUS DEM INHALT

- 2 Feine Säfte aus den Gärten der Holsteinischen Schweiz
- 3 Editorial
- 3 Impressum
- 4 Was für ein Theater – Improvisation macht stark für den Alltag
- 5 Plöner Universitätsgesellschaft freut sich auf Neustart
- 6 Klönschnack vom Gymnasium Schloss Plön
- 7 Der Star Barber in Plön feiert Jubiläum
- 7 Praxisnetz im Kreis Plön
- 8 De Pottkieker
- 9 Ein Herz für Hund und Katz
- 9 Kolumne: Gruseln
- 10 Das Gute ins Töpfchen
- 11 GartenSchätze
- 12 Düwel ook
- 12 Rentenversicherung: kein Sozialbuch mit sieben Siegeln – Grundrentenzuschlag
- 13 Radtour 2021
- 14 Überblick
- 15 Das Immobilien a b c...
- 15 Kreuzworträtsel
- 16 Sternengucker

DR. KLEIN

DIE PARTNER FÜR IHRE FINANZEN

Wenn es um Ihre Baufinanzierung geht: Vertrauen Sie dem Testsieger!

- maßgeschneiderte Finanzierungen
- ausgezeichnete Top-Konditionen

Ihr Baufinanzierungs-Spezialist vor Ort



Michael Ober
Lange Straße 55 in Plön
Tel.: 0 45 22 / 74 69 51
www.drklein.de

Maklerverbund-Nord Versicherungsmakler Finanzmakler

kompetent - neutral - unabhängig

TOP-Versicherungsprodukte für Gewerbe und Privat

Versicherungsmakler Jürgen Boje

Am Hörn 2 · 24326 Ascheberg
Lindenstraße 16 · 24211 Preetz
Telefon 04526/8474 · Telefax: 04526/339041
E-Mail: j.boje@maklerverbund-nord.de

Café und Restaurant
Markt 11
Inh. Petra Klassen & Christine Eckmann
Plön · Markt 11 · ☎ 0 45 22 / 50 27 60

Montag	10 – 20 Uhr	Donnerstag	10 – 20 Uhr
Dienstag	Ruhetag	Freitag	10 – 20 Uhr
Mittwoch	10 – 20 Uhr	Samstag u. Sonntag	10 – 20 Uhr

TAXI BAHNSEN

Großraumtaxi für 8 Personen Plön (04522) **24 00**
oder **78 99 99**
SITZENDER ROLLSTUHLTRANSPORT
Gebührenfrei 08000 78 99 99
D1-Mobil 01 51 / 15 59 23 74

Vorstadt 5, 24306 Rixdorf
T 0 45 22 - 50 39 03 · Mobil 0160 - 96 21 56 48
www.garten-baume-rose.de
info@garten-baume-rose.de

FRANK ROSE
Gartengestaltung und Baumpfleg

09/1946 – 09/2021

75 JAHRE

IM DIENSTE IHRER AUGEN!

OPTIKER KUGLUND
INH. W. HINTZ
24306 Plön (gegenüber dem Bahnhof)
Tel. 04522 22 72

Was für ein Theater Improvisation macht stark für den Alltag

VON BIRGIT BEHNKE

Täglich stellen wir uns unterschiedlichen Anforderungen. Wir müssen funktionieren, egal, wie die Gefühlswelt sich gerade darstellt. Wäre es nicht schön, mal gar nichts zu tun? Einfach dem Alltag zu entfliehen? Sich wieder zu fühlen wie ein Kind, dass nichts muss als einfach nur zu sein, um spielerisch eine neue Welt in sich selbst zu entdecken? Die Erfahrung des Improvisationstheaters zeigt einen Ausweg aus den Zwängen, die unser Leben bestimmen. Man kann lernen, sein Selbstbewusstsein zu stärken und Vertrauen in die eigene Kreativität zu entwickeln. Jeder kann improvisieren, Geschichten erzählen, Präsenz und Entschlossenheit fördern und das neue Wissen für das Privat- und Berufsleben nutzen. Denn diese Philosophie ist eine Lebenshaltung. Katharina Butting ist Trainerin, die Interessierten einen leichten Einstieg in eine neue Welt ermöglicht. Die Diplom-Schauspielerin und Regisseurin spielt seit 29 Jahren erfolgreich Improvisationstheater und bietet jetzt auch in Plön allen großen Kindern von 15 bis 99 Jahren die Möglichkeit, mit viel Spaß völlig neue Seiten an sich zu entdecken. Das Gute an dieser Bühnenkunst ist ja, dass es kein richtig

oder falsch gibt, der Moment und das Spiel stehen im Vordergrund und hinterlassen das glückliche Gefühl, das man in der Kindheit hatte.

Interessiert?

Termine

Ab 14. Oktober jeden Donnerstag von 18.45 bis 20.15 Uhr in Plön, Steinbergweg 20
Anmeldungen bitte bei Notburga Reisener
Telefon 01522/42 19 000 (ab 18 Uhr)

Email improploen@gmx.de

Kosten

Monatsbeitrag 50,- € oder pro Termin 16,- € bar
Jugendliche bis 20 Jahre Monatsbeitrag 36,- € oder pro Termin 10,- €

Familien oder Sozialrabatte sind möglich



**BLAUE ÄPFEL
VERKAUFT MAN
NUR MIT GUTER
WERBUNG**

mein plönerseeblick
www.meinploenerseeblick.de

ANDRÉ FÖLSCH
Prime Time
PRIVATRESTAURANT | KOCHSCHULE

NEU
IN
PLÖN

Lange Straße 17
24306 Plön
0162-2008227

PRIVATRESTAURANT für 2 bis 20 Personen

- ▶ Wer das Besondere sucht, ob zu zweit zu einem schönen Anlass oder mit der Familie/Freunden am großen Tisch. Auch in der Woche buchbar, bitte vorher reservieren.
- ▶ Gehobenes Essen in einzigartigem ruhigen Ambiente, es gibt nur einen Tisch.
- ▶ Auch kurzfristige Buchungen möglich.
- ▶ Individuelle Kochkurse.
- ▶ Individuelle Veranstaltungen wie Junggesellen-Abschiede, Hochzeiten, Firmenfeiern, Familienfeiern etc.
- ▶ Gentlemens-Club mit verschiedenen Tastings.

Für Ihre besondere
**WEIHNACHTS
oder FAMILIEN
FEIER**
bitten wir
um rechtzeitige
Reservierung

NAH
Neubau • Altbau • Holzbau
DACHDECKEREI

Dachdeckerei NAH GmbH | Inhaber: Nico Acksen

**DER GEHT
AUF'S HAUS!**

Auch für kleine Reparaturen.
Jetzt Angebot anfordern!

Tel. 04383 8613951
Mobil 0176 62648283
E-Mail info@dachdeckerei-nah.de

KENTSCHMEDIA
MEDIENGESTALTUNG & DIGITALDRUCK

Lange Straße 10
24306 Plön
Telefon 04522 50 27 73
info@kentschmedia.de
www.kentschmedia.de

www.meinploenerseeblick.de

Vier *Engel* für
Ihre Augen
und Ohren.

*Schmidt's
Augenblick*
augenoptik & hörakustik

Langenrade 2 b
24326 Ascheberg
0 45 26 - 33 82 81
schmidts-augenblick.de

[Schmidts Augenblick](https://www.facebook.com/schmidts_augeblick)
[@schmidts_augeblick](https://www.instagram.com/schmidts_augeblick)

Plöner Universitätsgesellschaft freut sich auf Neustart



So etwas hat es mit Ausnahme während der Endphase des Zweiten Weltkrieges nicht gegeben: Für über ein Jahr setzte die Schleswig-Holsteinische Universitäts-Gesellschaft wegen der Corona-Pandemie ihre Vortragsveranstaltungen im ganzen Land aus. Digitale Angebote, zu denen man sich landesweit einloggen konnte, stellten einen gut gemeinten, aber nur wenig nachgefragten Ersatz dar. Und auch die Plöner Sektion der SHUG musste ihre fast 100 Mitglieder für lange Zeit vertrösten. Doch im Oktober sollen Impfschritt und niedrige Inzidenzen die analoge Begegnung zwischen den Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern der Landesuniversität sowie den interes-

sierten Zuhörerinnen und Zuhörern vor Ort wieder ermöglichen. Acht Professoren aus den verschiedenen Fakultäten der Christian-Albrechts-Universität haben ihr Kommen zugesagt. Wie seit vielen Jahren beginnt die Vortragssaison nach den Herbstferien am 14. Oktober. Professor Ulrich Jürgens vom Geografischen Institut wird unter dem Titel „Food Waste – Entsorgung von Lebensmitteln entlang der Versorgungskette“ über die verschiedenen Ursachen der Lebensmittelverschwendung referieren und am Beispiel Schleswig-Holsteins unterschiedliche regionale Entwicklungen aufzeigen. Bereits eine Woche später – am 21. Oktober – wird der Historiker

Professor Oliver Auge die Bedeutung der Klöster im mittelalterlichen Schleswig-Holstein vorstellen. Am 4. November beginnt Professor Rudolf Bork seine zweiteilige Umweltgeschichte Deutschlands. Der renommierte Ökosystemforscher konzentriert sich in seinem ersten Teil auf die Zeit von den Römern bis zum Ersten Weltkrieg. Warum die Zeit nur eine Richtung kennt, wird am 18. November Professor Dietmar Block vom Institut für Experimentelle und Angewandte Physik dem interessierten Publikum erklären, bevor am 2. Dezember Professor Sebastian Wolf seine Zuhörer mit dem Vortrag „Weißt Du, WARUM Sternlein stehen ...?“ auf die Vorweihnachtszeit einstimmt. Drei weitere Vorträge werden im neuen Jahr folgen: am 13. 1. 22 Professor Andreas Müller: „Warum tun Menschen anderen Gutes?“; am 27. 1. Professor Ulrich Stephan: „Durchsichtiges Gehirn“ und am 10. 2. Professor Arne Körtzinger: „CO2 wohin, woher – welche Rolle spielt das Meer?“ Da der beliebte Vortragsraum in der Plöner Tourist Info nach den geltenden Corona-Bestimmungen nur sehr wenige Sitzplätze zulässt, zieht die Plöner Sektion in das größere KULTURFORUM SCHLOSS PLÖN. In der ehemaligen Schwimmhalle am Schlossberg können auch unter den bestehenden Abstandsregeln mehr Zuhörerinnen und Zuhörer Ein-

lass finden. Und mit Hilfe der luca App bzw. eines Formulars lassen sich die notwendigen Kontaktdaten schnell erfassen. Die Sektionsleiter Ulrich Bittner und Volker Skwirblies sind zuversichtlich, niemanden wegen Platzmangels abweisen zu müssen, und freuen sich auf ihr treues Publikum.

Plissee: STAAL.

Plissees
Jalousien | Markisen

Besuchen Sie unsere
Fachausstellung!

Plön, Eutiner Str. 25
direkt an der B76
Tel. 04522-765 94 94
www.staal.de

STAAL
JALOUSIEN
ROLLLADEN
MARKISEN
mein Sonnenschutz

Klönschnack vom Gymnasium Schloss Plön

Liebe Leser*innen,



im letzten Monat gab es wieder einige Highlights in unserem Schulleben, über die ich kurz berichten möchte. Eine lange Tradition hat unsere Veranstaltung „Blues@school“ in Zusammenarbeit mit dem jährlich stattfindenden Blues-Festival in Eutin. Dabei geben Blues-Musiker, die dort auf dem Festival spielen, ein Konzert in unserer Schule für unsere Schüler:innen und erklären dabei die Wurzeln der Blues-Musik. In diesem Jahr waren die international renommierten und mehrfach preisgekrönten Künstler Marc Breitfelder und Georg Schröter (Mundharmonika und Klavier) zu Gast. Am Ende des Konzertes durften einige Schüler:innen mitspielen, sicherlich ein unvergessliches Erlebnis, mit diesen international bekannten Künstlern gemeinsam auf der Bühne zu stehen. Ein weiterer musikalischer Höhepunkt war das Konzert unserer Schulband „Mashup“ unter der Leitung von Nicolai Juretzka. Da es im Augenblick schwierig ist, „normale“ Konzerte durchzuführen, bei denen die Zuschauer:innen zu Gast sind, drehte Herr Juretzka den Spieß einfach um und kam mit der Musik zum Publikum auf den Schulhof. Während der großen Pause am Donnerstag, den 16.09.2021 fand ein zwanzigminütiges sehr gut besuchtes und geradezu begeisterndes Konzert statt. Die Band Mashup

ging nach dem Weggang unseres „Stellvertreters“ Herrn Aulke aus „CapLoBlue“ hervor. Es war ein sehr eindrucksvolles Konzert, das vom Publikum begeistert beklatscht wurde!

Da unter den gegenwärtig noch unsicheren Reisebedingungen Fernreisen für unsere Schüler:innen ausgeschlossen sind, finden Klassenfahrten im regionalen Raum statt. Die sechsten Klassen unternahmen eine mehrtägige Tour nach Bosau in das dortige Jugendheim, wo man viele gemeinsame Abenteuer erleben konnte. Passend zum Stadtradeln-Aktionszeitraum sind alle mit dem Fahrrad gefahren. So konnten wir neben unseren 5634 km weitere Radkilometer vorweisen. Für Spannung und Gänsehaut sorgten in Bosau Kletteraktionen, wie der Bau eines möglichst hohen Turmes aus Colakästen, an der Kletterwand oder im Klettergarten. Ebenfalls „cool“ fanden die Sechstklässler das eigenständige Erbauen eines großen Floßes, die Disco oder gemeinsame Grill- und Kochevents unter freiem Himmel.

Bis zum nächsten Mal
Uwe Lütjohann
Gymnasium Schloss Plön



ANZEIGE



20%* RABATT



erhalten Sie bei Vorlage dieses Coupons bei Ihrem nächsten Besuch in unserem Salon.

Wir bedanken uns im Namen des Star Barbier Teams. An jeden Kunden von uns und den tollen Support von jedem einzelnen.

Wir feiern unser 4jähriges Jubiläum und wollen euch eine Kleinigkeit zurückgeben!

Herren-Haarschnitt
17 € - 14 €

*Diese Aktion ist gültig bis Ende Oktober 2021. Pro Person darf nur ein Coupon eingelöst werden. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

Der Star Barbier in Plön feiert Jubiläum

„Wir freuen uns, unser 4jähriges Jubiläum feiern zu dürfen und möchten uns bei unseren treuen Kunden herzlich bedanken“, so Jeshwan Khaled, Friseurmeister und Inhaber des Damen- und Herrensalons Star Barbier in Plön. Im März dieses Jahres wurde das Geschäft, das mitten in der Fußgängerzone

liegt, komplett renoviert und neu eingerichtet. Das Team bietet neben dem Haarschnitt für Damen und Herren die Bartpflege und den -schnitt an, denn Jeshwan Khaled ist auch ausgebildeter Barbier. Man kann mit und ohne Termin kommen. Zum Jubiläum erhält jede Kundin und jeder Kunde mit dem

ausgeschnittenen Coupon der nebenstehenden Anzeige einen Rabatt von ca. 20 %. Das Team des Star Barbier freut sich auf Sie!

Kontakt: Star Barbier, Lange Straße 3, 24306 Plön. Tel. 04522 7 46 13 63.

Die Öffnungszeiten sind: Mo – Fr 9 bis 19 Uhr und Sa 9 bis 16 Uhr.

ANZEIGE



PRAXISNETZ
PLÖN

IHR
PRAXISNETZ
IM
KREIS PLÖN

Im Praxisnetz Plön e.V. sorgen 64 Haus- und Fachärzte für bestmögliche Versorgung Ihrer Patienten. Unter www.aerzte-ploen.de finden Sie viele Informationen zu Kontaktdaten der Ärztinnen und Ärzte und aktuellen Themen

Liebe Leserinnen und Leser,

mit dem beginnenden Herbst steht auch die jährliche Grippeimpfung in den Praxen des Praxisnetzes Plön wieder an. Die Praxen sind vorbereitet und wünschen sich, dass viele Patienten das Angebot wahrnehmen.

Dies ist ein guter Zeitpunkt Ihren Impfausweis kontrollieren zu lassen und eventuell noch andere Lücken, wie z.B. die Auffrischung der Tetanus-Impfung, zu finden. Nach wie vor finden auch weiterhin Impfungen gegen Covid-19 statt. Noch sind zu wenig Menschen gegen Covid-19 geimpft um einen erneuten Anstieg der Fallzahlen und damit auch schwere Verläufe der Erkrankung zu verhindern. Wir möchten deshalb hier nochmal dafür werben sich impfen zu lassen. Falls bei Ihnen noch Fragen offen sind oder Ängste vor der Impfung bestehen, wenden Sie sich vertrauensvoll an Ihren Hausarzt oder Hausärztin. Wichtig ist die Absprache eines Termins mit Ihrer Praxis. Wie Sie

bestimmt schon gehört oder gelesen haben, enthält eine Ampulle 6 Dosen des Impfstoffes. Wenn eine Ampulle geöffnet ist, müssen alle Impfdosen schnell verimpft werden. Daher ist es so wichtig, dass Impftermine eingehalten werden. Übrig gebliebene Dosen müssen sonst vernichtet werden.

Wie Sie in Ihrem Umfeld sicherlich merken, beginnt aktuell die Erkältungssaison. Da eine Infektion mit dem Coronavirus nicht ohne Test von einer gewöhnlichen Erkältung zu unterscheiden ist, müssen sie sich in jeder Arztpraxis zuvor telefonisch anmelden. **Kommen Sie gut durch den Herbst Ihre Ärztinnen und Ärzte des Praxisnetz Plön e.V.**

Markise: STAAL

Markisen
Jalousien | Rollläden



Besuchen Sie unsere Fachausstellung!

Plön, Eutiner Str. 25
direkt an der B 76
Tel. 04522-765 94 94
www.staal.de

STAAL
JALOUSIEN
ROLLLÄDEN
MARKISEN
mein Sonnenschutz

SCHLOSSKONZERTE

Stadt Plön präsentiert:

01.11.
RITTERSAAL
19.00 UHR

Nº
320

**PERCUSSION
DUO PORTER**

Mit dem Porter Percussion Duo kommen zwei hochmusikalische Schwestern nach Plön, deren künstlerische Facetten so vielfältig sind wie ihr Instrumentarium. Jessica und Vanessa Porter stellen eigene Bearbeitungen klassischer Literatur von Bach bis Piazzolla bewusst in den Kontrast zu aktuellen, rhythmisch faszinierenden Kompositionen für die große Familie der Schlagzeuginstrumente. Mit ihrem optisch beeindruckenden Instrumentarium aus Trommeln, Becken und Gongs aus aller Welt, dazu Marimba- und Vibraphone sowie zweckentfremdete Alltagsgegenstände, machen ihre Konzerte zu einem Erlebnis für alle Sinne.

HINWEIS: Geänderte Spielzeit 19.00 Uhr! Bereits erworbene Karten behalten ihre Gültigkeit. Es gelten die aktuellen Hygienevorschriften.

Ticket: 22,50 € (erm. 18,00 €) Vorverkauf: Tourist Info Großer Plöner See | Tel. 04522 / 50 95 0

De POTTkieker

Deckel hoch, denn jetzt wird es lecker.

// VON BIRGIT BEHNKE



Willkommen im Herbst, der uns gleich Anfang des Monats mit einem Feiertag überrascht. Der schreit ja geradezu nach einem Brunch mit Freunden oder nach einem leckeren, ausgiebigen spätem Frühstück mit der Familie. Und bevor schon vor dem Eintreffen der Gäste hektisch zwischen Tischdecken, Rühreiern braten und Getränke servieren ausbricht, was der guten Laune nur abträglich ist, wird auf vorbereitete Köstlichkeiten zurückgegriffen. Eine Leberpastete bietet sich an, die zusammen mit Preiselbeeren ein unschlagbares Duo ist. Wir gucken mal über die Grenze zu unseren dänischen Nachbarn, bei denen die Leberpastete so etwas wie kulinarisches Allgemeingut ist, weil sie jeder mag und jede Hausfrau sie zubereiten kann.

Liebste Grüße aus Dänemark

Eine Leberpastete krönt jede Tafel

Die Kunst der Pastetenbäckerei nahm im 19. Jahrhundert schon merkwürdige Züge an. Da flogen beim Anschneiden manchmal lebendige Vögel auf, ganze Schwäne im Federkleid mit dubioser Füllung wurden verputzt und auch ein Wildschweinkopf dominierte gern die Tafel. Je durchgeknallter die Idee, desto höher das Ansehen des Kochs. Gut, dass die Zeiten sich geändert haben. Aber eins ist geblieben: Ob aus Fleisch, Fisch, Geflügel oder mit kostbarer Gänseleber im Brioche-Teig - Pasteten sind immer noch der Hingucker auf einem Buffet. Dabei wollen sie gar nicht immer im Mittelpunkt stehen, denn auch als Vorspeise oder schnelles Abendessen machen sie ordentlich was her. Eine fruchtigen Beilage sehen sie ebenso gern an ihrer Seite wie ein Gläschen Portwein oder frische, gesalzene Butter mit Baguette oder Landbrot. Der Aufwand der Vorbereitung lohnt sich, versprochen.



Zubereitung

Die Leber sehr sorgfältig mit einem scharfen Messer parieren, bis wirklich alle Sehnen und Häutchen entfernt sind. 350 g grünen Speck und die Leber grob würfeln. Zwiebel schälen und fein zerkleinern. Leber und Speck zwei Mal durch den Fleischwolf drehen, zum Schluss die anderen Zutaten mit der Zwiebel mit durchdrehen. Bitte nach jedem Arbeitsgang die Masse kühl, aber nicht in den Kühlschrank stellen. Aus den angegebenen Zutaten eine Béchamelsauce kochen und wirklich gut auskühlen lassen. Zwischendurch immer mal durchrühren, damit sich kein Häutchen bilden kann. Eier, die pürierten Anchovisfilets, Salz und Gewürze in einer Schüssel glatt verrühren, dann die ausgekühlte Béchamelsauce unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Nach und nach die Leber-Speck-Zwiebelmasse schnell unterrühren, bis der Teig eine glatte Bindung hat. Er darf nicht zu warm werden, da sonst das Eiweiß ausflockt und die Pastete grieselig wird. Tut dem guten Geschmack keinen Abbruch, sieht aber nicht hübsch aus. Schnell wieder an einen kühlen Ort stellen.

Eine Kastenform von 1,5 l Inhalt am Boden und an den Seiten mit den Speckscheiben auskleiden, so dass sie über die Form hinaushängen. Die Pastetenfarce mit Hilfe eines Teigschabers einfüllen. Die überlappenden Speckscheiben über der Farce schließen, bis sie völlig bedeckt ist und beim Backen nicht austrocknet.

Kastenform mit Alufolie abdecken. Die Ränder fest andrücken. Im Wasserbad im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Leiste 90 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und ohne die Folie abkühlen lassen. Danach zugedeckt kühl stellen.

Dänische Leberpastete

- **Zutaten**
- 600 g Schweine- oder Kalbsleber
- 350 g frischer Speck
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 Anchovisfilets
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL getrockneter grüner Pfeffer
- 1/2 TL Piment
- 1/4 TL Nelkenpulver
- 1/4 TL Ingwerpulver
- Béchamelsauce (lockert den Fleischteig auf)
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 2 dl frische Sahne
- 1,5 dl Fleischbrühe
- 1 TL Salz
- 400 g frischer Speck in dünnen Scheiben zum Auslegen der Form

Tierische Blicke...

Ein Herz für Hund und Katz

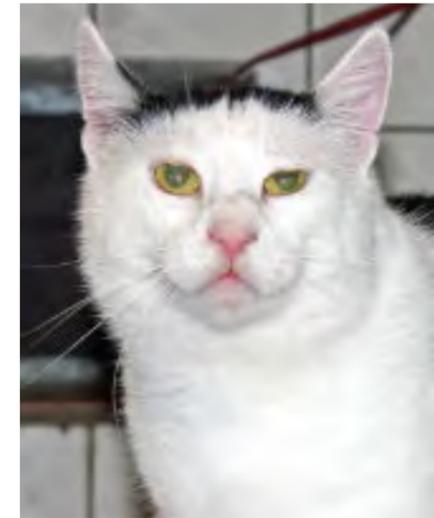
// VON MARKUS BILLHARDT



lieben Menschen, die ihm genügend Zeit geben, anzukommen. Ein großer Garten sollte für den erfahrenen Freigänger auch dabei sein. Der Kater „Kuni“ hat weißes Fell mit einigen schwarzen Flecken und

Im Tierheim Kossau-Lebrade hat „Donti“ Zuflucht gefunden. Der Kater hat ein grau-getigertes Fell und ist fünf Jahre alt. Donti hat bisher draußen gelebt und sich an einer Futterstelle gestärkt. Nun kam der gestandene Tiger Anfang September ins Tierheim, um ein neues Zuhause zu finden. Hier hat er sich noch nicht so recht eingelebt. Manchmal fällt Donti regelrecht in Schockstarre, wenn er sich ängstigt. Aber eine Tierheim-Mitarbeiterin hat es schon geschafft, sein Vertrauen zu gewinnen und ihn am Köpfchen zu streicheln. Donti hat das Herz am rechten Fleck und möchte zu

ist etwa zwei Jahre alt. Er ist inzwischen sehr relaxt und hat neue Freunde im Tierheim gefunden. Kuni mag, dass sich alle um ihn kümmern. Fasziniert beobachtet er, wie die Zweibeiner versuchen, ihn mit Klapperbällen und Mäuseangeln zum Spielen zu bewegen. Kuni macht das pflichtbewusst zwei Minütchen mal mit, schließlich ist er kein Spielverderber. Dann geht der prächtige Bursche allerdings gähnend zu seinem Napf. Sich den Bauch vollzuschlagen ist seine absolute Lieblingsbeschäftigung. Kuni sucht einen großen Garten für kleine Abenteuer.



Das Tierheim hat montags bis freitags von 9.30 bis 11 Uhr und 16 bis 17.30 Uhr geöffnet. Kontakt gibt es unter Telefon 04522 23 89. Infos auch im Internet unter www.tierheim-kossau-ploen.de

KIEK MOL AN

// VON BIRGIT BEHNKE

Begrüßen

Da seid Ihr ja, Ihr Lebkuchenherzen, Marzipanbrote und Stollen. Das wird ja auch allerhöchste Eisenbahn, schließlich ist schon Oktober. Die Supermärkte sind wie immer schneller als der Kalender und ja, wir haben Herbst. Wie immer gibt es zwei Möglichkeiten: Schockstarre, kopfüber in den Herbstblues stürzen, Maulen über Aufstehen im Dunklen oder kurze Tage und Uhrenumstellungsun-sinn beklagen. Kann man tun, bringt einen aber auch nicht weiter. Wie wäre es mit einer Alternative? Man kann es sich ja auch richtig kuschelig und gemütlich machen. Wichtig ist die Kontrolle der Kerzenvorräte, die sollten üppig aufgestockt werden. Ein langer Spaziergang, um den aktuellen Stand der Laubverfärbung zu kontrollieren. Und bevor die Herbststürme der ganzen Pracht der bunten Naturmalerei ein Ende machen, die schönen Farben vom Winde verweht

und kahle Äste übrig lässt, ist das doch ein wunderschöner Anblick, den man im Gedächtnis konservieren kann. Äpfel ohne Ende, der Duft von frisch gebackenem Apfelkuchen wabert durch die Wohnung - ein weiterer Pluspunkt des Herbstbeginns. Mostflaschen, Gläser mit goldenem Apfelgelee und gut gefüllte Flaschen mit Fliederbeersaft erfreuen das Hamstergen, das zur Vorratshaltung animiert. Und schon verliert die dunkle Jahreszeit ein wenig vom verbreiteten Schrecken.

Im Garten gibt es auch noch jede Menge zu tun. Aufräumen, runterschneiden, umgraben bringen einen an die frische Luft, die das Immunsystem zu Höchstleistungen aktiviert und so die lauernen Schnupfenviren lieber schnell die Flucht ergreifen lassen. Frischer Kohl, die Vitaminbomben in satten Farben, lacht einem auf dem Markt entgegen. Jetzt gibt es wieder deftigere Mahlzeiten, die Bauch und Seele durchwärmen. Grill,

Sonnenschirm und Gartenliege werden in die Winterpause geschickt. Und für Mußestunden hat man hoffentlich einen Stapel Bücher vorrätig, die man noch nicht gelesen hat und einen in phantastische Welten entführen. Wenn es ganz hart kommt, hilft auch ein Stückchen Schokolade gegen Seelenau.

Machen wir das Beste daraus. Klagen kostet viel zu viel Energie. Denn die brauchen wir für schöne Dinge, die uns glücklich machen. Also machen wir die Arme weit auf und begrüßen den schönen Herbst. Vielleicht ist der Wettergott ja mit uns und verwöhnt uns mit einem goldenen Oktober. Dann kann der Winter ruhig kommen, der wird sich wundern, wie gut wir den überstehen.

KULTURGUT

VON BIRGIT BEHNKE

Das Gute ins Töpfchen

In der Steinzeit Hausfrau zu sein, war kein Spaß. Es gab zwar schon die Möglichkeit, Feuer zu machen, um eine warme Mahlzeit zu produzieren, aber vom Supermarkt war ja weit und breit nichts zu sehen. Also wurden die Herren der Schöpfung zum Jagen gejagt. Gemüse, Kräuter oder Früchte warteten im Wald oder später - als man eine gemütliche Höhle fand, wo man sesshaft werden wollte - auch auf dem eigenen Feld. Alles, was verzehrt werden wollte, musste mühsam zusammengesammelt werden.

Wer heute seine Steinzeit-Diät authentisch zubereiten möchte, sollte das Menü auch nach Vorfahren-Art draußen irgendwo im Nirgendwo zubereiten. Wenig amüsant. Aber findig, wie die Jungs und Mädels damals schon waren, hatten sie sich einen Trick ausgedacht, wie man auch einen leckeren Eintopf kochen konnte. Also erst einmal Feuer machen, dann Steine reinlegen und schön heiß werden lassen. Nun gräbt man eine Kuhle, die mit einem sauber geschabten Tierfell vom Reh oder Wildschwein ausgelegt wird. Rein mit dem Fleisch oder dem Fisch, Pilze, Gemüse und Kräuter zugeben und Wasser zugeben. Heiße Steine hinein und nach kurzer Zeit beginnt das Wasser zu kochen. So lange fortsetzen, bis das Gemüse gar ist und

die Fleischstreifen kaubar sind. Vermutlich haben alle applaudiert, als einem findigen Steinzeitler der Speckstein in die Finger fiel, aus dem er einen Topf geschnitzt hat. Nobelpreis! Denkmal!!! Wie jede richtig wichtige Erfindung - ich sage nur Waschmaschine oder Geschirrspüler - gab es wenig offizielles Lob dafür. Ausgrabungen haben gezeigt, dass Töpfe tatsächlich schon in der Jungsteinzeit existierten. Die Antike und das Mittelalter punktete mit Keramikprodukten. Der sog. Römertopf ist also ein Relikt aus früheren Zeiten, der noch heute in einigen Küchen viel Platz im Schrank einnimmt. Eigentlich ist seine beste Zeit irgendwie vorbei.

Die Frage, für welches Kochgeschirr sich der ambitionierte Hobbykoch letztlich entscheidet, kann erst beantwortet werden, wenn die Kochstellenfrage beantwortet wurde. Wird mit Elektrizität oder Gas gekocht? Ist ein Induktionsherd geplant? Schließlich sind auch Töpfe kapriziös. Der Strom benötigt plangedrehte Böden, Gas hat gern leitfähiges Metall und bei Induktion müssen die Böden gar ferromagnetisch sein, sonst tut sich nix, wenn der Strom fließt.

Außerdem gibt es auch noch einige Spezialitäten, z. B. seit dem 20. Jahrhundert das hitzebeständige Jenaer Glas, das vom Herd di-

rekt auf den Tisch sollte. Für Köche mit Langeweile hier ein Tipp, den ich am Anfang meiner Küchenkarriere selbst ausprobiert habe: Wer jemals die Idee hatte, das gefüllte Gefäß mit dem vorbereiteten Essen direkt vom Kühlschrank auf den Herd zu stellen und die Hitze hochdrehte, hörte bald ein herrisches Knack, denn das mochte das Glas überhaupt nicht. Damit waren Essen und Jenaer Glas im Eimer und ich konnte die Matsche auch noch von Herd und Küchenboden wischen.

Heute, im Trend der Kochinseln, sind auch wieder Deckenkonstruktionen en vogue, die das Kupferkochgeschirr in seiner ganzen Pracht griffbereit präsentieren. Es ist natürlich in Sterneküchen zu finden, aber dort gibt es auch entsprechendes Personal, um den warmen Glanz zu erhalten. Kupfer leitet die Hitze besonders gut, ist jedoch nicht säurebeständig. Daher wird es innen verzinkt, um giftige Reaktionen zu vermeiden.

Eine Emaillebeschichtung verhindert bei den fabelhaften Gusseisentöpfen, den Rolls Royces des Kochgeschirrs, ein tiefes Einbrennen des Kochgutes. Als Anti-Klebstoff für Spiegeleier & Co. tut Teflon gute Dienste, allerdings sollte auch hier ein wenig Geld investiert werden. Supermarktqualität ist schnell was für die Tonne. In den meisten Küchen wird man heute wohl Edelstahlqualität vorfinden. Das gute alte Aluminium hat heute wohl endgültig ausgedient, hat es doch auch immer einen unangenehmen Beigeschmack zum Menü dazu geliefert. Und das ist auch gut so.

Eins ist klar. Wer mit der Kocherei wenig an der Mütze hat, dem ist das entsprechende Werkzeug für die Zubereitung wahrscheinlich herzlich egal. Ein leidenschaftlicher Hobbykoch wird jedoch sicher nicht eher ruhen, bis er das richtige Material für seinen Qualitätsanspruch gefunden hat. Wer sich je mit diesem Thema beschäftigt hat, wird merken, dass die Beschaffung eine ziemlich teure Angelegenheit sein kann. Aber das Hantieren mit diesen Dingen macht auch einen enormen Spaß und gibt einem das ruhige Gefühl, dass man einen guten Partner bei der Zubereitung des Wunschmenüs gefunden hat.

Und bei guter Pflege werden einem diese Kochkumpels auch lange zur Seite stehen.

Garten

SCHÄTZE

VON ANJA FLEHMIG

Kein Garten ohne ...

... einen Apfelbaum! Eigentlich brauchen Apfelbäume hier in der Holsteinischen Schweiz nur einen sonnigen Platz. Die Böden sind im Allgemeinen nährstoffreich, der häufige Niederschlag versorgt die Bäume mit ausreichend Wasser.

Ein Apfelbaum ist in vielerlei Hinsicht ein wahrer Gartenschatz: Er wächst quasi von allein, sieht im Frühjahr zur Blütezeit mit seinen weißen Blüten, die dunkelrosafarben umrandet sind, sehr hübsch aus, hat eine schöne Wuchsform und bildet im Herbst Früchte, die gut schmecken und die wir vielseitig verwenden können. Im Sommer unter der breiten Krone eines alten Apfelbaumes zu sitzen, ist etwas ganz Besonderes; die breiten, dicken Äste mit kurzen Abständen untereinander machen die kleineren alten Bäume auch zu einem idealen Kletterbaum. Außerdem sind sie ein beliebter Aufenthaltsort für Singvögel – sie nutzen die Äste als Sitzwarte oder picken die Insekten von der Rinde und den Blättern. Obwohl Apfelbäume pflegeleicht sind, gibt es bei der Auswahl und dem Pflanzen ein paar Dinge zu beachten. Die Bäume brauchen den richtigen Platz: er sollte möglichst nicht am Hang, sondern auf einer Ebene lie-

gen, ausreichend sonnig sein und auch dem ausgewachsenen Baum muss so viel Raum gegeben werden, dass er nicht von anderen Bäumen oder Sträuchern eingewachsen werden kann bzw. zu schattig steht. Je nachdem, wie viel Platz Sie im Garten zur Verfügung haben, gibt es die Möglichkeit, Apfelbäume in verschiedenen Wuchsformen und -höhen zu bekommen. Als Buschbaum ist der Stamm 60–80 cm hoch, die Krone bleibt entsprechend ebenfalls niedrig; der Halbstamm hat eine Höhe von 100–120 cm, die Krone kann so hoch werden, dass zum Pflücken eine Leiter notwendig wird. Für den großen Garten ist der Hochstamm mit 160–180 cm Höhe geeignet, hier setzt die Krone weit oben an und wird sehr groß und breit. Fragen Sie beim Einkauf in jedem Fall nach der Endhöhe und -breite des Baumes und messen Sie den Pflanzort im Garten dementsprechend aus. Verwenden Sie am besten Containerpflanzen und pflanzen Sie an einem regnerischen, nicht zu kühlen Tag im Frühjahr oder Herbst. Setzen Sie den Wurzelballen (vorher gut wässern) in ein ausreichend tiefes (der Übergang zwischen Wurzelbereich und Stamm sollte nach dem Pflanzen

Eine Apfelsorte mit schöner Wuchsform und Früchten, die vielseitig verwendbar und gut zu lagern sind: Danziger Kantapfel. Gleiches gilt auch für die Sorte "Holsteiner Cox". Äpfel sollten idealerweise einzeln, mit Abstand zueinander, in einem kühlen, luftigen, dunklen Raum gelagert werden.

auf Bodenhöhe liegen) und breites (ca. 10–15 cm nach allen Seiten) Pflanzloch. Zuerst etwas Pflanz Erde einfüllen, dann den jungen Baum gerade hineinstellen, zur Hälfte mit Pflanz Erde füllen, die Erde von allen Seiten festtreten, gut wässern; prüfen, ob der Baum noch geradesteht, den oder die Pfosten einschlagen. Dann vollständig mit Erde auffüllen, diese wieder verdichten und nochmals wässern. Zum Schluss den jungen Baum mit einer dicken Kokos-Schnur mit einer lockeren Acht an den Pfosten befestigen, damit er gerade anwächst. Sollte es über mehrere Wochen nicht regnen, muss der junge Baum noch gelegentlich gewässert werden, bis er gut angewachsen ist. Damit die Baumkrone licht bleibt und Pilzbefall vermieden wird, sollte alle 3–5 Jahre ein Schnitt durch den Fachmann erfolgen (die Landschaftsgärtner der Region bieten fachgerechten Baumschnitt an).

PETERSDOTTER BESTATTUNGEN



Trauerhalle • Floristik
Trauerdruck • Grabmale

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung!

Plön Gänsemarkt 12 (045 22) 74 17 0
Preetz Kirchenstraße 64-66 (043 42) 76 24 0



IbB Forensic Engineering Plön
Unfallschadengutachten, Bewertungen, Unfallrekonstruktion

KUS Kfz-Prüfstelle Plön
Hauptuntersuchungen, Abgasuntersuchungen, Anbauabnahmen

Öffnungszeiten...
Montag – Freitag 9.00 – 17.00 Uhr · Samstag 9.00 – 12.00 Uhr
und nach Vereinbarung

Ingenieurbüro Dipl.-Ing. Olaf Leitgeb

24306 Plön, An der B 76 Nr. 3
Telefon 045 22 / 74 66 288
www.kues-ploen.de

Düwel ook



// VON RÜDIGER BEHRENS

Jede(n) glövt jo mehr oder weniger an denn Mann mit witten Bart dor-boden in Haeven und egentlich weet jo jeder dat he fröher oder laater dood bliv und so ist dat ook hier, bi unsen Kandidaten. De Mann käm wedder Erwarten in denn Heeven und kloppte an de Grooze Himmelsdör, de geht langsam op. Niegerig wie he nu mool ist geht he op enn Mann mit Bort los, he meent, wer so utsieht is de Chef hier boben. „Moin lieve Gott, dat is jo wunnerbor hier bi di. De Beiden ünnerholn sick und de Mann meent:“ ik wüür aber trotzdem gern mool sehn wie dat in de Höll so is, man hört jo Gruliges doröber, nur vör een Daach, geht dat?“ „Klor geht dat, de Döör achter links, dor klopps du und een mook die op.“ De Mann lööpt los, he kloppt zögerlich am de Döör, se

geht op und... De Düwel persönlich steiht vör eem und de süht ut as, ik sechmool Elvis Presley Verschnitt mit Glitterantoch, Geel in de Hoor und he schnackt eem sogor op Plattdüütsch an: „Hallo min Frünn, kum rin, du interseers di vör min wuunerbare Welt, ik war di mool allns wiesen.“ De Düwel zeicht eem witten Strand wo se Beachvolleyball speelt, flotte Deern in Bikini sehten an de Cocktail und keekn in denn Sünnünnergang, schöne Musik weer ook to hörn, de Mann weer begeistert „Allns klor“ seecht he „ik mutt nur noch fix in Heeven Besched seegn und dor ut to checken.“ He deelt dat Gott mit, de seecht ober to eem: „Dat is nu ober een Eenmool Ticket, dor kanns du nich wedder trüch.“ Allns klor, watt he sehn hett wer nich ook nich in Heevn to toppen. Annern Dach kloppt he wedder an de Höllndöör und wedder mook de Düwel op. He seeh ober nu doch wat anners ut. Mit Hörner, Steert und Kohfoot und Mundgeruch har he ook. He nehm denn Mann an Arm und tröök eem rinn. „Wo sünd de Strände bleeven, wo de Deerns in Bikini?“ fraacht de ganz verwunnert. Öberall weer Fuer und doröber dreihnten sick Minschen an Grillspieß. Denn Mann lööp een Schudder obern Rüüch und he dreiht sich non Düwel üm und seecht to eem: „Momang, dat seeh hier güstern ganz anners ut, watt schall dat, wiss du mi verkackeiern!“ De Düwel grient und seecht to eem; „Oh „Güstern meens du? Na west du, Dat weer doch vör de Wahl!“

Zwei Mal ganz in Ihrer Nähe!

RICHTER

BAUSTOFFE

■ 24329 Behl · Grotenhof 4
Fon: 045 22 / 5 02 69-0
Fax: 045 22 / 5 02 69-68

Unsere Öffnungszeiten:
Montag - Freitag von 6.30 - 17 Uhr
Samstag von 8 - 13 Uhr

■ 24306 Plön · Behler Weg 7
Fon: 045 22 / 5 008-0
Fax: 045 22 / 5 008-68

Unsere Öffnungszeiten:
Montag - Freitag von 8 - 19 Uhr
Samstag von 8 - 16 Uhr



www.richterbaustoffe.de

JETZT NEU! **SELBERMACHEN**

CLICK & COLLECT bei... <https://robella.shop>

Bestelle Stoffe in Meterware in verschiedenen Qualitäten und Mustern bequem in meinem Shop und wähle zwischen kontaktloser Abholung oder Versand. Parken direkt vor der Tür.

robella made with love

Lena Töpferwien Bunsdörp 5 c · 24306 Kossau · Mobil 0170 / 9 51 41 53
<https://www.robella.shop> · E-Mail: lena@robella.shop
https://www.instagram.com/robella_madewithlove

...ist nicht weiter von dir entfernt, als dein Computer!

// Rentenversicherung: kein Sozialbuch mit sieben Siegeln!



Horst Schade, seit Jahren der perfekte Versichertenberater im Kreis Plön

Rente und Mindestlohn

9,60 € beträgt der Mindestlohn ab dem 1.7.2021. Was erhält man an monatlicher Rente, wenn man 40 Stunden in der Woche für dieses Entgelt arbeitet?
Hier die Berechnung:
40 Stunden x 9,60 € wöchentlich x 52 Wochen = 19.968,00 € Jahresverdienst.
Eine Rentenberechnung erfolgt indem man den Jahresverdienst des Beschäftigten durch das von der Regierung bekannt gegebene Jahresdurchschnittsverdienst (41.451,00 €) teilt, woraus sich der für die Rentenberechnung erforderliche Entgeltpunkt ergibt. Einen vollen Entgeltpunkt erhält man, wenn man genau das Durchschnittsjahreseinkom-

men erzielt, ein Entgeltpunkt beträgt z. Zt. 34,19 € und ist der aktuelle Rentenwert (ARW).
Rentenberechnung:
19.968,00 € : 41.451,00 € = Entgeltpunkt 0,4807 x ARW 34,19 € = 16,43 € monatliche Rente.

Gutschein im Wert von **500 €**
für eine Immobilienbewertung

Jetzt Termin vereinbaren:
04522 - 80 80 800

LANGNER | BURMEISTER Immobilien

Radtour 2021 das Finale

VON ROLF TIMM



Hier gehts in alle Richtungen, über Wittmoldt nach Plön

Liebe Radelgemeinde, nachdem wir in 2021 wieder einmal Ostholstein und angrenzende Gebiete radeltechnisch erobert haben, jetzt die finale Herbststradtour. Das Feedback auf meine beschriebenen Touren war wieder einmal sehr gut. Stolz war ich auf euch, dass ihr euch auch an die längeren Touren gewagt habt, das hat mich sehr gefreut. Denn um Plön herum ist das meiste ja schon „abgeradelt“. Und trotzdem, zum Saisonende ein kleines Radschmankerl um Plön herum.

Grob kann ich sagen, Plön, Theresienhof, Trent, auf die Schusteracht, zurück Richtung Theresienhof, Eichhorst, Wielen, Gläserkoppel, Wahlstorf, Wittmoldt, Plön. Die meist abgerenteten Felder und den damit verbundenen Weitblick, durch Wiesenlandschaften, durch herbstliche Wälder, auf gut radelbaren Wegen unsere Landschaft genießen. Das ist das Ziel in den Herbst hinein. Und nu geht los...
Na klar, wir starten in Plön, über Tramm, Theresienhof fahren wir nach Trent. Da kennen wir uns ja schon aus. In Trent an der Kreuzung rechts ab, nach ca. 300m rechts auf die Schusteracht fahren. Jetzt strampeln wir den Weg soweit, bis nach ca. 3km rechts ein deutlicher Weg abgeht. Dieser führt uns zurück zur Straßenverbindung Theresienhof- Trent. Angekommen... links ab, nach ca. 500m geht es rechts ins Feld, denkt man. Ein 2 Spur Plattenweg bringt uns nach Eichhorst zum dortigen Reiterhof bis an die B 76. Hier ist der Knackpunkt der Tour. Bitte beim Überqueren der Bundesstraße sehr vorsichtig sein, lieber ein Auto mehr durchlassen und auf die passende Lücke im Verkehr warten. Drüben angekommen, erwartet uns rechts ab der Radweg Richtung Preetz, aber soweit wollen wir nicht. Vielleicht ein knapper Kilometer bringt uns zur Abzweigung links Richtung Wielen. Auf geht's !! Weg von der B 76, kein Straßen-

lärm mehr, keine rasenden Fahrzeuge, gut so. An der Biogasanlage vorbei geht es nach Dorf Wielen. Hier biegen wir rechts ab Richtung Reiterhof Gläserkoppel. Die letzte Wegstrecke dahin geht scharf links hoch (Hinweisschild beachten). Oben auf dem „Berg“ stehen bleiben und den Blick links über das Tal hinweg Richtung Reetdachhaus genießen. Wenn man Glück hat, sind Pferde auf der Koppel. Immer wieder ein beruhigender Anblick. Ich genieße es jedesmal... Bergrunter geht es nach wenigen Meter rechts ab zum Reiterhof Gläserkoppel, ein Idyll für Pferdefreunde. Hier soll es jedoch nicht hingehen, die Wegstrecke ist auch nicht angenehm zum Radfahren. Ein Tipp, wer nicht mehr radeln mag, holt sich ein Pferd und reitet zurück nach Plön... Aber, es wird geradelt. Die geplante Strecke führt jetzt gradeaus durch den herbstlichen Wald Richtung Wahlstorf. Ein ruhiger Spurplattenweg, meist ohne Autos, durch den Wald. Es geht ein wenig bergauf und bergab, landschaftlich sehr schön. Bei viel Laub obacht, es kann ein wenig rutschig sein. Besser langsam und vorsichtig fahren. Wer Glück hat, sieht Rehe im Wald. Am Ende des Waldweges öffnet sich kurz vor Wahlstorf der Blick rechts auf den Lanker See. Wieder ein Grund, eine kurze Pause zu machen. Vielleicht etwas trinken... nicht vergessen!!! Der Weg führt uns bis zum Gut Wahlstorf auf der

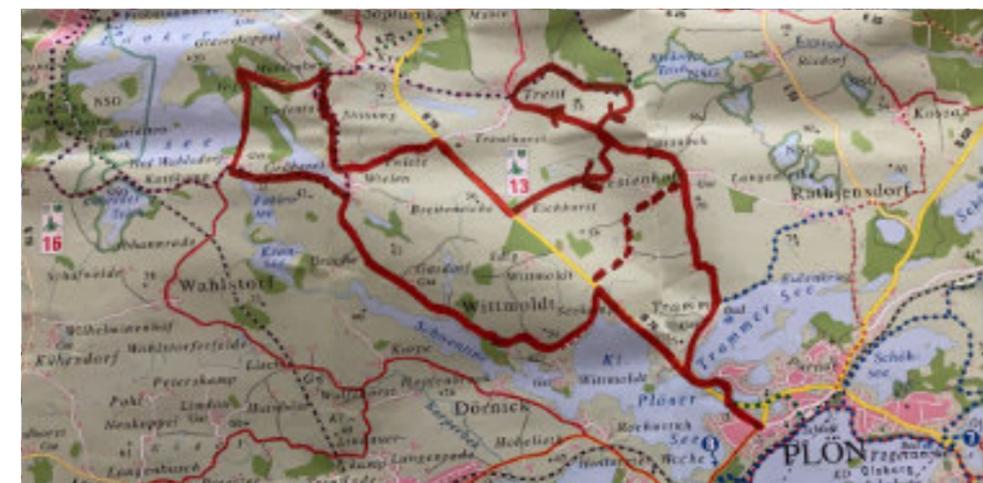
rechten Seite. Ein sehr gepflegtes Anwesen, war ja mal Kinokulisse. Und nu... scharf links ab Richtung Plön. Wer den Poschi ein wenig schonen möchte, macht Pause in der alten Schule oder im Kanuheim oben am Berg. Von da geht es zurück nach Plön, links liegt Dorf Wielen, an der Kreuzung rechts ab, Wittmoldt wartet. Mit Schwung hindurch, denn es geht stark bergab. Bitte nicht schneller als 30, Gerold blitzt für die Gemeindegasse. Sollte auf Gut Wittmoldt der Hofladen noch geöffnet sein, immer Mittwochs und Sonntags (Sonntags gibt es Kaffee und Kuchen), dann lohnt unbedingt sich ein Abstecher dahin. Das letzte Ende Richtung Plön gibt noch einen kleinen auf die Ohren. Der lärmende Verkehr an der B 76 ist nicht zu überhören. Wer dem aus dem Weg radeln möchte, überquert an der Einfädelung zur B 76 die Bundesstraße (AUFPASSEN) und radelt gegenüber Richtung Theresienhof. Nach wenigen Metern hat das Augenkind eine tollen Weitblick auf die „Skyline“ von Plön. Kurzer Zwischenstopp erwünscht. Und nu das finale Ende des Weges Richtung Plön. Über Theresienhof, Tramm tauchen wir wieder ein in das „sprudelnde“ Leben unserer Heimatstadt Plön. Nix Belohnung Eis... Cini hat zu, aber alle anderen Gastronomen freuen sich über unseren Besuch. Corona ärgert uns z. Zt. ja nicht so sehr. Darf gerne so bleiben.

Kommt gut über den Herbst und Winter, bleibt gesund, damit wir uns im kommenden Jahr wieder gemeinsam auf Piste begeben können...

Blick auf den Lanker See bei herrlichem Sonnenschein



Die Herbsttour 2021



Bei Redaktionsschluss stand leider nicht fest, ob alle ständigen Termine stattfinden. Bitte informieren Sie sich bei den entsprechenden Stellen. Vielen Dank.

Regelmäßig wiederkehrende Veranstaltungen

Jeden Montag 10 Uhr

findet der Sprechtag mit dem Versichertenberater Horst Schade im neu errichteten Bürgerhaus Lange Straße 22 statt. Terminvergabe wie bisher unter Telefon 0 45 22 / 50 50

Jeden Montag, 14–17.30 Uhr

Spieelnachmittag mit Kaffeetrinken für Seniorinnen + Senioren. AWO Im Alten E-Werk. Telefon 0 45 26 / 80 50

Jeden Dienstag, 17.30 Uhr

Klönssnack im „Alten E-Werk“, VA: AWO jeden Dienstag 18 Uhr
Spieleabend des Bridgevereins im Hotel Plöner See by Tulip Inn. Anmeldung (nur paarweise) bei Jutta Hundhausen
Tel: 0 43 42 / 8 37 81

Jeden Montag, 9-9.45 Uhr

Landfrauenverein Bosau: Unsere Aqua Bienen unter der neuen Leitung von Frau Gundula Kröger-Gamst treffen sich wie immer jeden Montag um 8: 30 Uhr im „Plön Bad“ an der Ölmühle in Plön zur sehr beliebten Wassergymnastik Neue Mitglieder sind immer herzlich willkommen und wenden sich bitte an Gundula Kröger-Gamst, Tel. 0 45 21 / 24 06.

Jeden Donnerstag, 14-18 Uhr

Skat + weitere Kartenspiele AWO Im Alten E-Werk. Telefon 0 45 26 / 80 50

Jeden Mittwoch, 15-17 Uhr

offener Spielertreff für Mamas und Papas mit Kindern von 11/2 bis 4 Jahren. Leitung: Svenja Tavaris

Jeden Mittwoch, 10-12 Uhr

Jeden Donnerstag, 15-17 Uhr

ab August 2021 gibt es einen neuen Standort der Diakonie-Behördenlotsen in Plön. Das Büro befindet sich im Alten E-Werk, Vierschillingsberg 21 in Plön. Anmeldung per Telefon: 01590-4818504 oder per Mail: belo-ploen@diakonie-ps.de

Jeden 1. Freitag im Monat, 15-17 Uhr,

„Plattdütsch Klöonsnack“ es wird erzählt, vorgelesen und gespielt (z. B. Bingo op Platt), Ort: „Altes E-Werk“, Vierschillingsberg 21, Ansprechpartnerin: Waltraut Timm, Telefon 0 45 22 / 34 10

Jeden Freitag von 10-11.30 Uhr,

Mütterfrühstück im Alten E-Werk. Mütter und Väter mit Kindern bis zum 1. Lebensjahr sind herzlich willkommen. Leitung: Tine Groth, Familienhebamme, Vierschillingsberg 21, 24306 Plön

Jeden letzten Donnerstag im Monat, 19 Uhr

Bosauer Landfrauenstammtisch in der Gaststätte Schmidt in Hutzfeld Ansprechpartnerin: Pamela Lepeschka Tel. 0 45 27 / 16 89

Jeden 1. Montag im Monat 18-19 Uhr und jeden 3. Donnerstag im Monat 9-11 Uhr

Sprechstunde beim Plöner Schiedsmann Herrn Jens Galle, Altes E-Werk, Raum 8, Telefon 0151 / 20 13 14 66

Trauerwanderung Sonntag, 8. August ab 14 Uhr

Treffpunkt ist in Plön vor dem DANA, Fünf-Seen-Allee 2 in Plön.

Besichtigungen

Ausstellung des Naturparks Holsteinische Schweiz e. V. Öffnungszeiten: Di. -So. 10 bis 17 Uhr, Tel. 0 45 22 / 74 93 80
Museum des Kreises Plön, Öffnungszeiten: Di. -Sa. 10–12 Uhr und 14–17 Uhr, Telefon 0 45 22 / 74 43 91

Kirchenführungen

in der St. Petri Kirche in Bosau. Touristik Information Bosau, Telefon 04527 9 70 44
Öffnungszeiten der Johanniskirche Plön Die Johanniskirche Plön – nahe des Kreismuseums– ist täglich, außer montags, vom Mai bis Mitte September von 14. 30 bis 17. 30 Uhr geöffnet.

Weltladen-Öffnungszeiten:

Montag - Freitag von 10 - 12 Uhr, Donnerstag und Freitag von 15-17 Uhr

„Kleidergarage“-Öffnungszeiten:

Montag - Freitag von 9-11.30 Uhr und 15-17 Uhr

Landfrauenverein Bosau

Canasta - Rommé - Runde. An jedem letzten Montag des Monats trifft man sich im Café „Haus Schwanensee“ in Bosau um 15:00 Uhr zu einem gemütlichen Spiele-Nachmittag. Wer Lust hat mitzumachen, ist herzlich willkommen. Ansprechpartnerin: Renate Bartelt, Tel. 0 45 23 / 9 84 62 30 mit AB

Wiederkehrende Führungen und Ereignisse auf einen Blick

Führung durch das Plöner Prinzenhaus

Termine im Oktober	
15-16 Uhr	3., 10., 17., 24., 31.

Veranstalter: Tourist Info Großer Plöner See, Ort: Schlossgebiet 10, Plön, Telefon 0 45 22 / 5 09 50

Fledermaus-Safari durch das Plöner Schlossgebiet

Termine im Oktober	
18.30-20.30 Uhr	2.

Veranstalter: Naturpark Holsteinische Schweiz e. V.

2 [Samstag]

■ 20-22 Uhr

Die Story des Jazz - Vortrag von Arvid Maltzahn

Veranstalter: Gesellschaft zur Förderung des traditionellen Jazz e.V., Ort: Kulturforum Schwimmhalle Schloss Plön

6 [Mittwoch]

■ 16-18 Uhr

Ich esse 'was, was Du nicht siehst

Veranstalter: Naturpark Holsteinische Schweiz e.V., Ort: Schlossgebiet 9a, Plön

8 [Freitag]

■ 19.30-21 Uhr

„Lesen, Lernen, Lachen - Annemarie Stoltenberg - Bücher steigern die Lebensfreude“ - Bücherherbst

Veranstalter: Kulturforum Schwimmhalle Schloss Plön, Ort: Schlossgebiet 1a, Plön

9 [Samstag]

■ 14-16 Uhr

JazzApart - Julian Wasserfuhr (Trompete und Flügelhorn) und Roman Wasserfuhr (Piano)

Veranstalter: Kulturforum Schwimmhalle Schloss Plön, Ort: Schlossgebiet 1a, Plön

10 [Sonntag]

■ 14-16 Uhr

Knickholz-Werkstatt

Veranstalter: Naturpark Holsteinische Schweiz e.V., Ort: Schlossgebiet 9a, Plön

12 [Dienstag]

■ 10-18 Uhr

Kohlbüfett

Veranstalter: Nedderdütsch Gill Plön e.V. Die Fahrt geht mit dem Bus von Plön in das Eider-Treene-Gebiet zum Kohlbüfett. Danach fahren wir zum CITTI-Park nach Kiel. Gäste sind willkommen. Bitte anmelden unter 04522 795 98 10

13 [Mittwoch]

■ 19-20.30 Uhr

Fackelwanderung in Plön

Veranstalter: Tourist Information Plön, Ort: Schlossgebiet, Plön

14 [Donnerstag]

■ 20-21.30 Uhr

Vorträge der Uni-Gesellschaft

Veranstalter: SHUG Sektion Plön, Ort: Kulturforum Schwimmhalle Schloss Plön

21 [Mittwoch]

■ 20-21.30 Uhr

Schleswig-Holstein und seine Klöster im Mittelalter

Veranstalter: SHUG Sektion Plön, Ort: Kulturforum Schwimmhalle Schloss Plön

31 [Sonntag]-28.11.2021

Übernahme einer Ausstellung aus Bethel

Veranstalter: Kunstverein Schwimmhalle Schloss Plön e. V., Ort: Kulturforum Schwimmhalle Schloss Plön

ANZEIGE



Das Immobilien a b c...

...für Hausverkäufer und für Hauskäufer – für Vermieter und für Mieter



• Vielseitige Immobilie mit Wohn- u. Gewerbenutzung bei Bornhöved •

Wohnhaus mit ca. 190 m² Wohnfläche, Baujahr 1920, ab 2013 grundlegend modernisiert, Halle, Werkstatt- und Lagergebäude, Nutzfläche: 317,6 m², Garagen

Kaufpreis: **720.000 €**
Provision: 2,975 % inkl. MwSt.

• Nähe Ostsee: großzügiges Ein-/Zweifamilienhaus in herrlicher Lage von Blekendorf •

7 Zimmer, ca. 271 m² Wohnfläche, Einlieger-/Ferienwohnung, Kamin, Grundstücksgröße: ca. 1.222 m², Gartenhaus, Garage
Baujahr: 1978

Kaufpreis: **435.000 €**
Provision: 2,975 % inkl. MwSt.

• Großzügige 2-Zimmerwohnung in Plön •

Wohnfläche: ca. 68,74 m², Balkon, Kellerraum, PKW-Stellplatz, gepflegte Außenanlage, Hausgeld: 320 €
Kaufpreis: **149.000 €**
Provision: 2,975 % inkl. MwSt.

Gerd Meyer Immobilien GbR

Telefon 0 45 22 - 40 45



M. BUSCH BESTATTUNGEN

"Manchmal scheint die ganze Welt entvölkert zu sein, wenn ein einziger Mensch fehlt"

Alphonse de Lamartine

24306 Plön - Lütjenburger Straße 8 - 0 45 22 - 789 790
www.mbusch-bestattungen.de

Kreuzworträtsel

// VON HENNING REESE

waagrecht

- 1 brasilianisches Ebenholz
- 9 kindl. Ausruf
- 10 ...gelohren
- 11 Gewissensnot, Schuldgefühl
- 13 Einschnitt (Med.)
- 17 ... publica
- 19 Druck (Buchw., Foto - Mz.)
- 20 Fürstin von ... (Schillers „Don Carlos“)
- 22 ...stille
- 23 Behälter
- 25 zur ...!
- 26 ...bart
- 28 im Ruhestand (kurz)
- 29 Stück (kurz)
- 30 engl. - bei
- 32 ...horn
- 33 Stunde (kurz)
- 34 ...mops
- 36 Sänger komischer Rollen
- 38 Europäer

senkrecht

- 1 an der ...
- 2 Faultier
- 3 fordert die radikale Trennung von Kirche und Staat
- 4 was denn ...?
- 5 römischer Kaiser
- 6 sich unterwürfig verhalten
- 7 ... de Cologne
- 8 athen. Tyrann
- 12 gewaltsam an sich bringen
- 14 Nummer (kurz)
- 15 Geschlechtsverkehr zwischen engsten Blutsverwandten
- 16 ...land
- 18 Kyrie ...son
- 21 Sporen bildender Spaltpilz
- 22 du meine ...!
- 24 im Auftrag (kurz)
- 27 ...bitze
- 31 ... und Kontra
- 32 ...ke (quer stehende Schwanzflosse der Wale)
- 33 intern. Kennz. Finnlanf
- 35 ...chester
- 37 ...bruar

1	2	3		4		5	6	7		8
9			3						10	
					11			12		
13	14		15		16			17	18	
19						20	21			
					22					
23	24			5		25			2	
26	4				27			28		
		29			30					
	31				32				33	
	34	35				36		37		
38					1					

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Das versteckte Lösungswort im September heißt: **SALTO**

