

Ein Ammenmärchen

TIERE Zwei Stuten ziehen auf dem Gestüt Lindenhof in Rohrlack das Waisenfohlen Be Astor auf

Be Astor ist ein Juwel, ist er doch ein Enkel des majestätischen Hengstes Balou du Rouet aus Paul Schockemöhles Zucht. Doch der Kronprinz hatte einen schweren Start ins Leben.

Von Nadine Fabian

ROHRLACK | ...bald darauf bekam sie ein Söhnlein, das war so schwarzhaarig wie Ebenholz und hatte einen Klecks so weiß wie Schnee auf der Nase. Und als das Kind geboren war, starb die Königin. – Ein Märchen. Sicher. Aber Märchen machen glücklich. Und dieses erst! Erzählt in Rohrlack und im mecklenburgischen Sommerstorf von den Pferdezüchtern Martin Dörge und Roland Kostros. Wahr geworden für das Waisenfohlen Be Astor.

Doch von vorn. Oder mögen Sie lieber gleich das Happy End hören? Nun an. Ein selten schönes Fohlen tummelt sich auf den Wiesen bei Rohrlack. Dass es lebt, ist ein kleines Wunder, so finster ist die Nacht seiner Geburt. Das Fohlen, das im Sommerstorf Stall im Stroh liegt, ist noch nicht ganz trocken, als die Mutterstute stirbt. Für Roland Kostros, den Züchter, ein herber Verlust. Für das Fohlen ein katastrophaler Start ins Leben. Vor allem, weil ihm mit der ersten Muttermilch



Be Astor ist die vierte Waise in Rohrlack. FOTOS (3): NADINE FABIAN

wichtige Antikörper fehlen, ohne die es besonders anfällig ist und ohne die selbst harmlose Krankheiten zum Tode führen können.

Be Astor hatte Glück. Eine Bluttransfusion versorgt ihn mit den lebenswichtigen Ab-

wehrstoffen. Und gute Menschen kümmern sich um ihn. Stündlich bekommt er die Flasche. Roland Kostros, seine Lebensgefährtin, der Sohn und Freunde wechseln sich ab. Über den Berg ist Be Astor damit aber lange noch nicht.



Zwischen den Ammen. Clara (r.) kam 2007 als Waise nach Rohrlack.

„Wir haben ihn am Leben erhalten“, sagt Roland Kostros. „Mehr nicht.“

Eine Amme muss her. Alle Hoffnung ruht auf einer Ponystute. Doch die kleine Dame lehnt den Mini nach kurzer Zeit ab – mit vollem Körperinsatz. Be Astor bekommt Schläge (die Narbe am Vorderfuß ist noch gut zu erkennen) und muss raus. Die Zeit läuft ihm davon.

Über den Zuchtverband findet Roland Kostros schließlich das Rohrlacker Gestüt von Martin Dörge, wo Ammenstuten schon drei Waisenfohlen gepäpelt haben. Als Be Astor in Rohrlack ankommt, ist er so schwach, dass er nicht mehr aufstehen kann. „Ich habe nicht daran geglaubt, dass er es schafft“, sagt Martin Dörge. Einen Tag vor dem Notruf aus Sommerstorf hat er einige Stuten von



ihren halbwüchsigen Sprösslingen getrennt. Es ist höchste Zeit, denn die Milch versiegt schon, als Be Astor das Mäulchen spitzt. Zwar lässt sich nicht jede Stute auf das Sorgenkind ein. Doch bei Penelope und Lucrezia II klappt der Versuch. Be Astor ist endlich angekommen.

„Ich habe nicht daran geglaubt, dass er es schafft“

Martin Dörge
Pferdezüchter

Inzwischen stakst er auf langen Fohlenbeinen über die Weide. Und ab und an büxt er seinen Pflegemuttis schon mal aus, um Kontakt zu den anderen sechs Lindenhof-Fohlen aufzunehmen. „Wir sind sehr zufrieden, wie die Geschichte ausgegangen ist“, sagt Roland Kostros. Mindestens ein halbes Jahr soll Be Astor in Rohrlack bleiben. „Aufwachsen soll er aber in unserer Herde“, sagt der Züchter. „Dann haben wir alle eine Menge hinter uns.“

Heiraten im Rathaus trotz des Schwamms

EHE Lindower müssen Raum selbst schmücken

Von Christian Kranz

LINDOW | Passanten blieben stehen – eine Hochzeit im Lindower Rathaus, das hat es lange nicht mehr gegeben. Am Donnerstag gaben sich dort Simone Berndt (40) und Mike Eipel (38) das Jawort.

Seit 2005 hat Lindow keinen standesgemäßen Raum mehr zum Heiraten – seit der Seitenflügel des Rathauses wegen Schwammbefalls gesperrt ist. Paare werden an die Kapelle im Waldhof Herzberg oder ins Landgut Gühlen verwiesen. Beides war für Mike Eipel undenkbar: Wenn er heiratet, dann muss das im Rathaus seiner Heimatstadt sein. „Ich bin mit Leib und Seele Lindower“, sagt er. Nicht, weil sein Vater dort 16 Jahre lang Bürgermeister war, sondern weil er in der Stadt aufgewachsen ist und dort seine Braut fand: Vor ei-

nem Jahr, beim Maibaumaufstellen, funkte es zwischen dem Tischler und der Verkäuferin auf dem Lindower Marktplatz – dort feierten sie nun auch ihre Hochzeit.

Mike Eipel sprach mit dem Lindower Amtsdirektor – und siehe da: Es war kein Problem, sich im Sitzungssaal das Ja zu sagen. Unterm Stadtwappen statt unterm Kreuz der Kapelle, denn mit der Kirche habe er es nicht so, sagt Mike Eipel.

Während der Bräutigam von einem Ansporn für andere Paare spricht, in Lindow zu heiraten, will Amtsdirektor Danilo Lieske nicht von einem Ausnahmefall reden: „Wir finden den Raum im Rathaus derzeit nicht repräsentativ“, sagt er. Aber wenn Paare sich bereiterklärten, selbst für den Schmuck zu sorgen, dann sei eine Hochzeit im Lindower Rathaus kein Problem.



Simone Berndt und Mike Eipel heirateten im Rathaus. FOTO: KRANZ

20 Jahre

Wysozki & Sohn GmbH
Telefon (033094) 62 06-0
www.loewen-menue.de

im Dienste

LÖWEN



gesunder Ernährung

MENÜ

Mittagstisch • Partyservice • Catering

Unser Unternehmen wurde im Mai 1989 gegründet,

über die Stationen Bahnhofsgaststätte Löwenberg, Schulküche Löwenberg, Schulgroßküche Löwenberg und Großküche Löwenberg bis zum heutigen Löwen Menü mit zur Zeit über 100 Beschäftigten bieten wir unsere Leistungen sowohl im Schul- und Kinderbereich sowie Betriebs- und Seniorenverpflegungen bis zum kompletten Partyservice an.

Die Leistungsfähigkeit, die wir gegenwärtig in den Bereichen Mittagstisch, Party- und Veranstaltungsservice anbieten, resultiert aus dieser 20-jährigen Erfahrung.

Unsere Speisen werden nach den zehn Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gestaltet und realisiert. Aktuelle Erkenntnisse bzw. Tendenzen fließen in unsere Arbeit ein.

Seit Dezember 2007 stehen wir in Verbindung mit der "Aktion Mohrrübe e.V." und haben dafür ein spezielles Konzept entwickelt, das bereits in ausgewählten Schul- und Kita-Einrichtungen verwirklicht wird.

Der Verein "Aktion Mohrrübe e.V." schafft in der Region Barnim ein Angebot rund um das Thema Gesundheit für Kinder, deren Eltern, Erzieher, Lehrer und natürlich den Essenanbieter.



Auf den Speisenplan für Kinder und Schüler wird das empfehlende Essen in Orangen Farbton unterlegt, der stark an die Farbe von Möhren erinnert und mit entsprechenden Möhren gekennzeichnet ist.

Im Bereich der Kita- und Schulverpflegung bieten wir gegenwärtig unter anderem an:

3 Essen zur Auswahl und zusätzlich für die Kitas ein weiteres Gericht zur freien Auswahl aus den unterschiedlichsten Gründen und Anlässen.

Unser Speisenangebot enthält sowohl Bioprodukte wie auch Produkte aus eigener Gärtnerei, die ein breites Sortiment an Gemüse, Salaten und Kräutern bereithält. Insbesondere durch Zugabe von frischen Kräutern wird der Ernährungs-physiologische Wert der Speisen gesichert.



Bei Gerichten mit Nudeln und Reis können die Einrichtungen in freier Wahl Vollkornprodukte wählen. Das gleiche trifft für Brot bei den Eintopfgerichten zu. Auch hier können zwischen speziellen Brot- auch Brot/Brötchenkörbe gewählt werden.

Ein Schwerpunkt unseres Speiseplanes ist das vielfältige Angebot von frischem Obst und Gemüse aus eigener Herstellung. Auch Biomilch steht wöchentlich auf dem Plan.

Seit 4 Jahren bereiten wir die Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe zu, bis auf Ausnahmen bei bekannten Convenience (z.B. Fischstäbchen).

Unser Speisenangebot beinhaltet neben traditionellen Gerichten auch vegetarische und Vollwertkost. Zusätzlich bieten wir aber auch Trendgerichte und Schlemmerspeisen angemessen an.



Unsere Firma verfügt direkt hinter dem Haus, über 2 Hektar Obst und Gemüsegarten. Hier werden neben Frischobst und Beeren hauptsächlich Gemüse für den Rohverzehr z.B. Kohlrabi, Möhren, Radieschen und verschiedene Salate angebaut. Des Weiteren werden in großen Umfang frische Kräuter angebaut, die den Kitas und Schulen zerkleinert oder unzerkleinert mitgeschickt werden. Die gesamte Palette der Küchenkräuter der täglichen Produktion steht ebenfalls ständig zur Verfügung. Darüber hinaus stehen 3 Folienzelte mit ca. 1000 m² für die Produktion der entsprechenden Salate, Gurke, Tomate etc. zur Verfügung.



Für 20 Jahre erfolgreiche Tätigkeit bedanken wir uns bei all unseren Kunden, unseren Mitarbeitern und Ihren Familien, gesellschaftlichen Institutionen sowie Einrichtungen und Geschäftspartnern.