

Amt Temnitz



- | | |
|-------------|-------------|
| Dabergotz | Netzeband |
| Dannenfeld | Paalzew |
| Darritz | Rägelin |
| Frankendorf | Rohrlack |
| Garz | Storbeck |
| Gottberg | Vichel |
| Katerbow | Wahlendorf |
| Kerzlin | Woltersdorf |
| Kränzlin | Walsleben |
| Küdown | Werder |
| Lüchfeld | Wildberg |

Seminar zum Islam

NETZEBAND ■ Ein Wochenend-Seminar zum Thema „Der Islam und die westliche Welt: Konfrontation oder Kooperation?“ findet vom 17. bis 19. November in Netzeband statt. In dem Seminar, das von der Friedrich-Ebert-Stiftung veranstaltet wird, sollen der Islam als Religion näher gebracht und Hintergründe für Fundamentalismus und Terrorismus diskutiert werden. Infos und Anmeldung unter ☎ 0331/27 58 80.

Geballte Kraft

Unternehmer-Team ViGaRo will mehr Leute in die Temnitz-Region locken

KATHARINA KASTNER

TEMNITZTAL ■ Einer für alle, alle für einen! – Die Unternehmer in Vichel, Garz und Rohrlack erinnern an die drei Musketiere, die im 17. Jahrhundert durch Frankreich zogen. Denn die Temnitztaler Geschäftsleute haben sich offenbar den Leitspruch der Helden zu eigen gemacht: Sie haben sich zusammengeschlossen, um sich gegenseitig zu unterstützen. „Allein können wir einiges erreichen, aber gemeinsam sind wir viel stärker“, sagt Martin Dörge vom Rohrlacker Gestüt „Lindenhof“.



Martin Dörge

Der Jungunternehmer gehört zu den Geschäftsleuten, die im Juni den Verbund ViGaRo gegründet haben – mit dem Ziel, die Firmen noch besser zu vermarkten und die Region um Vichel, Garz und Rohrlack weiterzuentwickeln.

Sieben ökologische Betriebe – von der Weinhandlung über eine Gärtnerei bis hin zum Bauernhof mit Schafen – gehören der Werbegemeinschaft an. „Die Initiative ist für uns sinnvoll, weil wir die vorhan-

denen Strukturen in unseren Dörfern nur verbinden brauchen, um mehr Wirtschaftskraft zu haben“, sagt Martin Dörge, der auf dem Rohrlacker Gestüt auch einen Hofladen betreibt, in dem er Kosmetik aus Stutenmilch anbietet.

Die Temnitztaler Unternehmer haben erkannt, welche Vorteile gemeinschaftliche Werbung bringen kann: Mit einem größeren Angebot an Produkten und Erlebnissen in einem Dorf lassen sich mehr Kunden locken. „Die Leute kommen nicht extra hierher, um eine Seife zu kaufen. Aber sie kommen, wenn sie neben der Seife auch noch Brot und Schafkäse kriegen und Tiere streicheln können“, meint der 29-jährige Pferdewirt.

2500 Werbeblätter hat die Unternehmergruppe drucken lassen, um sie auf den Gehöften, bei Festen und Messen zu verteilen. Damit sollen nicht nur die Berliner, sondern auch die Neuruppiner und Kyritzer angezogen werden. „Viele wissen gar nicht, was wir hier alles zu bieten haben. Doch



Weinhändler Peter Masloch aus Vichel gehört zu den Initiatoren der ViGaRo-Gruppe, die künftig auch gemeinsame Feste veranstalten will. FOTO: PRIVAT

wenn wir füreinander werben, erfahren die Kunden beim Besuch eines Ladens, wo sie noch hinkönnen“, sagt Volker Apitz von der Rohrlacker Bäckerei „Vollkern“.

In den sieben Betrieben, die der ViGaRo-Gruppe derzeit angehören, arbeiten 40 Menschen. Sie haben im Vorjahr knapp drei Millionen Euro erwirtschaftet. „Wenn sich andere Unternehmen aus der Region anschließen wollen, können sie das gerne tun“, sagt Martin Dörge. Interesse habe

beispielsweise schon das Landhaus Wittemans bekundet. „Das wäre ein starker Partner, der auch ausreichende Übernachtungsplätze zu bieten hat.“ Es sei nämlich geplant, Radd Touren vom Bahnhof Friesack über Vichel, Garz, Rohrlack und Stöfzin bis nach Neuruppin anzupreisen. Davon versprechen sich die Unternehmer zusätzliche Gäste.

Infotafeln in den Dörfern und einen Internet-Auftritt will die Gruppe als Nächstes in Angriff nehmen.

Neue Sensoren für den Blitzer

Starkasten momentan außer Betrieb

DABERGOTZ ■ Der Flitzer-Blitzer in Dabergotz wird noch einige Tage außer Betrieb sein, weil die drei Sensoren in der Fahrbahn gestern erneuert worden sind. Frühestens Anfang nächster Woche wird die Messanlage neu geeicht.

Die Dabergotzer Ortsdurchfahrt war bereits in der vergangenen Woche ausgebaut worden. Dabei sind auch die alten Sensoren weggefräst worden. In den frisch asphaltierten Straßenabschnitt haben Monteur der Frankfurter Firma Signalbau gestern die neuen Sensoren eingebaut, die auf den Druck der vorüber-

fahrenden Autos reagieren. Auch die unterirdischen Verbindungsleitungen zum Blitzer sind ausgetauscht worden. Über sie werden die Impulse an die fast 40 000 Euro teure Technik im Starkasten weitergegeben.

Die Klebemasse, die die Sensoren in der Fahrbahn umgibt, trocknet zwar innerhalb von zwei Stunden, aber für exakte Messungen muss sie noch mehrere Tage aushärten. Deshalb könne die Anlage erst nach dem Wochenende von einem Eichbeamten angeschlossenen und eingestellt werden, erklärten die Monteur. kas



Mit einem Spezialkleber sind gestern die neuen Sensoren versiegelt worden. Weil die Klebemasse härten muss, wird der Starkasten in Dabergotz einige Tage nicht blitzen. FOTO: KATHARINA KASTNER

ALDI informiert ALDI informiert ALDI

Ausgezeichnet in Qualität und Preis!

ALDI ist der mit Abstand erfolgreichste Weinvermarkter in Deutschland!
Mehr als 30% aller im Lebensmittel-Einzelhandel verkauften Weine werden bei ALDI gekauft!*

Das ist das Ergebnis gleichbleibend guter Qualität zum Dauerniedrigpreis.

Dies wird uns auch in zahlreichen Verkostungen immer wieder bestätigt.

<p>Spätlese Rheinhessen/Pfalz Lieblich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aromatischer, eleganter Prädikatswein aus verschiedenen Großlagen • Begleiter von Süßspeisen, Desserts und als Aperitif • Serviertemperatur ca. 12°C • Ca. 9-10% Vol. Alkohol <p>(Liter = 1,85) 0,75-l-Flasche 1,39</p>	<p>Mosel-Saar-Ruwer Lieblich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtiger Qualitätswein mit angenehmer Säure • Schoppenwein, paasend zu allen Gelegenheiten • Serviertemperatur 8-10°C • Ca. 9,5% Vol. Alkohol <p>1-l-Flasche 1,69</p>	<p>Riesling Rheinhessen/Pfalz Feinherb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rassiger, lebendiger Qualitätswein mit fruchtigem Bukett • Ideal zu Fisch, Krustentieren und Geflügel • Serviertemperatur 10-12°C • Ca. 11,5% Vol. Alkohol <p>1-l-Flasche 1,99</p>	<p>Regent Rheinhessen/Pfalz Halbtrocken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dichter, kräftiger Qualitätswein • Ausgezeichnet mit dem Weinsiegel für überdurchschnittliche Qualität • Ideal zu Braten, Wild u. Käse • Serviertemperatur 16-18°C • Ca. 12% Vol. Alkohol <p>(Liter = 2,12) 0,75-l-Flasche 1,59</p>	<p>Ruby Cabernet Kalifornien Trocken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Körperreicher, aromatischer Rotwein • Optimal zu Fleischgerichten aller Art und Nudeln • Serviertemperatur 16-18°C • Ca. 13,5% Vol. Alkohol <p>(Liter = 2,39) 0,75-l-Flasche 1,79</p>	<p>„Acacia Hill“ Shiraz Australien Trocken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiefrot und sonnenverwöhnt mit kerniger Frucht • Ideal zu dunklem Fleisch, Wild und Käse • Serviertemperatur 16-18°C • Ca. 13% Vol. Alkohol <p>(Liter = 2,39) 0,75-l-Flasche 1,79</p>	<p>Bordeaux Château A.C. Trocken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schlossabfüllung verschiedener ausgewählter Châteaux • Eignet sich zu allen Fleischgerichten u. würzigem Käse • Serviertemperatur 16-18°C • Ca. 12,5% Vol. Alkohol <p>(Liter = 3,32) 0,75-l-Flasche 2,49</p>
<p>Portugieser Weissherbst Rheinhessen/Pfalz Lieblich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtiger, harmonischer Qualitätswein • Empfohlen zu Nudelgerichten u. als Schoppenwein • Serviertemperatur 8-12°C • 10 bzw. 10,5% Vol. Alkohol <p>1-l-Flasche 1,59</p>	<p>„Charette“ Chardonnay Vin de Pays D'Oc Trocken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Körperreicher, franz. Weißwein m. feinen Fruchtaromen • Passt besonders zu hellem Fleisch und Fisch • Serviertemperatur 8-10°C • Ca. 13% Vol. Alkohol <p>(Liter = 2,39) 0,75-l-Flasche 1,79</p>	<p>„Pinetta“ Pinot Grigio Trentino, D.O.C. Trocken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rassiger, frisch-fruchtiger Qualitätswein aus Italien • Zu Vorspeisen und leichten Fleisch- und Fischgerichten • Serviertemperatur 10-12°C • Ca. 12% Vol. Alkohol <p>(Liter = 3,99) 0,75-l-Flasche 2,99</p>	<p>Dornfelder Rheinhessen/Pfalz Trocken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der beliebteste deutsche Rotwein • Fruchtig, tiefdunkel, markant • Hamoniert besonders mit Fleischgerichten, Käse und Pasta • Serviertemperatur 14-16°C • Ca. 12% Vol. Alkohol <p>(Liter = 2,12) 0,75-l-Flasche 1,59</p>	<p>„Rubinello“ Chianti D.O.C.G. Trocken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der bekannteste ital. Rotwein • Passt bestens zu Teigwaren, dunklem Fleisch und Käse • Serviertemperatur 16-18°C • Ca. 12,5% Vol. Alkohol <p>(Liter = 2,39) 0,75-l-Flasche 1,79</p>	<p>Tempranillo Reserva D.O. Trocken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Weicher, eleganter Wein, der nach Lagerung im Holzfaß und in der Flasche seine Trinkreife erreicht hat • Serviertemperatur 16-18°C • Ca. 13% Vol. Alkohol <p>(Liter = 3,05) 0,75-l-Flasche 2,29</p>	<p>* Quelle: GfK Gesellschaft für Konsumforschung</p> <p>Bei den abgebildeten Artikeln kann es sein, dass Sie diese auch in anderer Ausstattung vorfinden.</p>

Das ALDI-Prinzip

Qualität ganz oben - Preis ganz unten