

## Schönheitskur für ein altes Bauernhaus

Bauernhäuser, die niederdeutschen Hallenhäuser, strohgedeckt und mit den gekreuzten Pferdeköpfen, sind typisch auch für die Dörfer in Mecklenburg. Sie wurden weniger mit den Jahren. Um so mehr erfreut es, wenn junge Bauherren sich heute wieder dörflichen Traditionen zuwenden.

Etwas versteckt liegt das Haus von Ingo und Annelie Karwowski. „In'n Enn“, sagen die alten Banzkower, was soviel heißt wie am Rande des Dorfes. Und doch zieht ihr Haus im gediegenen Fachwerkstil rekonstruiert, mit Reet gedeckt und mit den Pferdesymbolen verziert, die Aufmerksamkeit der Einwohner und ihrer Gäste auf sich. Viele bleiben stehen und bewundern das rekonstruierte Bauernhaus als ein neues, schönes Detail im Banzkower Dorfbild.

Vor zwei Jahren begannen die jungen Bauherren Ingo und Annelie mit dem Umbau nach ihren Vorstellungen. Sie wollten dabei an die ursprüngliche Bauweise anknüpfen und das historische Eigenständige dieses Hauses herausholen. Die Büdnerei war ca. 1820 als Fachwerkbau errichtet, der dann später mit Ziegelsteinen verkleidet wurde. Es sollte daraus ein Haus werden, das an diesen Standort paßt, hier im Grünen, unweit der Stör und neben dem fast dreihundertjährigen ehemals Pinnowschen Bauernhaus mit dem historisch wertvollen Schmuckgiebel. Das waren die Überlegungen der jungen Besitzer, aber die Behörden dachten anders darüber. Zwei Fachwerkhäuser nebeneinander – das vertrüge sich nicht. Eines könnte dem anderen den Rang ablaufen. Glücklicherweise waren diese unklugen Argumente dann doch nicht zu halten, wenn sie auch die Genehmigung verzögerten. Das ist inzwischen vergessen.

Herr und Frau Karwowski wußten, was sie wollten, und hatten sich vorher in Warsow, Mirow und anderen Orten mit ähnlichen Objekten umgeschaut. Guten Rat fanden sie auch bei den Mitgliedern der Interessengemeinschaft Bauernhaus. Je mehr sie sich mit der Bausubstanz beschäftigten, je tiefer sie in die Materie des Bauens eindringen, desto mehr wuchsen eigene Vorstellungen und Ideen. Dabei wurden sie von solchen kompetenten Fachleuten bestärkt wie die Architektin Eva Maria Hetzer, die dann auch die Baubetreuung übernahm und dem Ehepaar während der ganzen Bauphase zur Seite stand.

Am Anfang war immer die Idee, oft von Annelie auf dem Papier skizziert, im Groben festgehalten und mit Frau Hetzer, der Frau



Zwei Bauernhäuser verweisen auf dörfliche Tradition: das rekonstruierte Haus der Familie Karwowski neben dem Ende des 17. Jahrhunderts gebauten ehemaligen Pinnowschen Bauernhaus (Foto oben)

vom Fach, beraten. Mit der Umsetzung kam dann die Arbeit. Alle packten mit an in der Familie. Sie hoben Gräben aus, gossen Fundamente und Fußböden und schafften Baufreiheit. „Wir haben uns von Anfang an auf die eigene Kraft und auch auf eigene Finanzierungsmöglichkeiten verlassen. Wer sich z. B. nur auf Fördermittel verläßt, bricht ein, wenn sie nicht kommen. Wir sind so eingestellt, daß wir erst einmal überlegen, was wir leisten und uns leisten können“, so vertritt Ingo Karwowski seine Auffassung. Die junge Fami-

lie zog aus einer Neubauwohnung nach Banzkow, um direkt am Bauplatz zu sein. Das war zwar anfangs unbequem, aber an Ort und Stelle konnte man schnell eingreifen und Entscheidungen treffen. In zwei Sommern und einem Winter, der zum Glück nicht so hart war wie der diesjährige, wuchs der Bau. Eigentlich ohne größere Probleme, schätzten Ingo und Annelie heute ein. Die konkrete und direkte Absprache mit den beteiligten Firmen führte zu einer guten Zusammenarbeit. Da war die Reetdachfirma Michael Schlabes aus

Groß-Zecker, die wie versprochen das Strohdach in vier Wochen deckte. Ein dichtes Dach über dem Kopf, das ist wohl mit das wichtigste beim Bau. Die Eheleute erinnern sich, wie sie wie Kinder um das Haus liefen und das Dach von allen Seiten bewunderten. Auch die anderen Firmen, die Tischlerei Heiko Helms, die Firma für Sanitärtechnik Schröder aus Zapel und die Baureparaturen GmbH Schwerin, haben ordentliche Arbeit geleistet. Und mit den Handwerkern freuen sich die Hausbewohner über das, was neu geschaffen wurde und gefällt.

Das modernisierte Bauernhaus, das für alt und jung genügend Platz bietet, wird von Monat zu Monat wohnlicher.

Auch, wenn sie Spaß daran haben, das Alte zu erhalten und zu nutzen, sind die jungen Leute keine engstirnigen Nostalgie-Fans. Alles muß schön und praktisch sein wie

die raumteilenden Balken oder ein Kamin im Wohnzimmer, der anstelle des Kachelofens Gemütlichkeit ausstrahlen soll.

Vieles bleibt noch zu tun. Manches braucht Zeit, wie die Fassade, die richtig austrocknen muß, bevor sie weiß ausgefacht wird. Anderes soll schneller in Angriff genommen werden. Und so wartet die Familie Karwowski nach einer Woche Winterurlaub schon sehnsüchtig auf den Frühling, um wieder tüchtig heranzuklotzen und die Schönheitskur für das alte Haus fortzusetzen. **H. Dähn**

## Spenden für die Friedhofsmauer

Wen störte es nicht, daß die Friedhofsmauer von Jahr zu Jahr mehr verfiel? Immerhin bildet sie im Dorf einen Rahmen für die 120jährige Kirche, für den gepflegten Friedhof. Es war deshalb für alle Einwohner eine gute Nachricht, daß mit Hilfe eines ABM-Projektes die Mauer nach altem Muster neu errichtet und die Friedhofeinfassung neu gestaltet werden soll. ABM-Kräfte, die durch diese Aufgabe Arbeit und Einkommen haben, begannen inzwischen mit dem Abbruch der Ziegelmauer und der Sortierung der Ziegel, um festzustellen, wie viele wiederverwendet werden können und wie viele neu beschafft werden müssen. Während die Heckenpflanzung und die Trockenmauer geringe Kosten verursachen, kosten die neu beschaffenden Ziegel für die Mauer ca. 80 000 DM. Diese Mittel können durch die Kirche Banzkow als Träger des Friedhofes nicht aufgebracht werden ohne wesentliche Auswirkungen auf die Friedhofsgebühren (ca. 400 DM je Bestattung). Eine einmalige Spende aller Banzkower könnte helfen, denn eine neue Friedhofsmauer liegt in aller Interesse. Darum rufen Gemeinde, Kirchengemeinde und der Verein Start e. V. alle Einwohner dazu auf, sich mit einer Spende am Neubau der Friedhofsmauer zu beteiligen. Ihre Spende überweisen Sie bitte auf das Konto 5310032 bei der SKB Schwerin, Bankleitzahl 76060561, zugunsten des Verwendungszwecks „Friedhofsmauer Banzkow“. Geben Sie Ihre Adresse an, damit Ihnen eine Spendenbescheinigung zugeschickt werden kann.

## Dank an unsere Sponsoren zum 8. März

Viele Frauen und Mädchen unserer Gemeinde nutzten den Internationalen Frauentag für gemeinsame Stunden der Besinnlichkeit und Entspannung. Vor allem die ABM-Gruppe unter Leitung von Frau Sabban, unterstützt von den

# Kultur und Sport – was ist 1996 in unserer Gemeinde los?

In Banzkow, Mirow und Umgebung wurde schon immer gut und gern gefeiert, spielten Kultur und Sport eine große Rolle. Diesem Bedürfnis nach Gemeinsamkeit und vielfältigen Erlebnissen in der Freizeit möchten die Vereine unserer Gemeinde, die freiwillige Feuerwehr in Banzkow und Mirow, die ABM-Gruppen, die gastronomischen Einrichtungen, Unterehmen, Handwerker und Gewerbetreibenden sowie die Gemeindevertretung auch weiterhin Rechnung tragen. Die ersten beiden Monate des Jahres boten mit dem Karneval und dem Feuerwehrball schon viele Möglichkeiten zur Unterhaltung. Wie geht's nun ab März weiter?

### März:

- 8. 3. – 86 Jahre Internationaler Frauentag (Gaststätte „Störtal“)
- 13. u. 27. 3. – Klönnachmittag für Senioren in der Gemeindeverwaltung Banzkow
- 20. 3. – Klönnachmittag für Senioren in der Klubklausur Mirow
- 30. 3. – Jagdfeier der Pächtergemeinschaft Banzkow und Mirow (Gaststätte „Störtal“)

### April:

- 3. und 24. 4. – Klönnachmittage für Senioren in der Gemeindeverwaltung Banzkow
- 4. 4. – Die freiwilligen Feuerwehren laden zum Osterfeuer in Banzkow und Mirow ein
- 13. 4. – Festveranstaltungen zur Jugendweihe in der „Lewitzmühle“
- 20. 4. – Eröffnung der Pferdemarktsaison 1996 in Banzkow „Rund um die Pony-Bar“
- 30. 4. – Maibaumschmücken durch die Kinder des Kindergartens auf dem Dorfplatz
- April/Mai – Streetballmeisterschaften an der Schule für Klassen 5 – 10
- Frühjahrswaldlauf für die Grundschule

### Mai:

- 1. 5. – Der Sportverein Banzkow lädt zum Sportfest für jedermann auf den Sportplatz in Banzkow ein
- 8. und 22. 5. – Klönnachmittage für Senioren in der Gemeindeverwaltung Banzkow
- 17. – 19. 5. – Dorffest Mirow/ Banzkow auf dem Sportplatz in Mirow

- 23. und 24. 5. – Projektstage an der Schule Banzkow
- 24. – 26. 5. – Pfingstfest im Neddeld-Banzkow
- 31. 5. – Elternabend in der Schule für Grundschule und Orientierungsstufe

### Juni:

- 1. 6. – Großes Kinderfest aus Anlaß 60 Jahre Kindergarten Banzkow rund um den Kindergarten für alle Banzkower und Mirower Kinder
- 5. und 19. 6. – Klönnachmittag für Senioren in der Gemeindeverwaltung Banzkow und Fahrradtour
- 15. 6. – Schuljahresabschlussfeier
- 17. und 18. 6. – Schulsportfest
- 22. 6. – Pferdemarkt „Rund um die Pony-Bar“

### Juli:

- 3., 17. und 31. 7. – Klönnachmittage für Senioren in der Gemeindeverwaltung Banzkow
- 20. 7. – Pferdemarkt „Rund um die Pony-Bar“

### August:

- 3. 8. – Schuleinführungsfeier
- 3. 8. – Ausscheid der freiwilligen Feuerwehren des Amtsbezirk
- 10. 8. – Der Karnevalverein lädt zur Badewannenregatta an der Störbrücke ein
- 14. und 28. 8. Klönnachmittage für Senioren in der Gemeindeverwaltung Banzkow
- 24. 8. – Pferdemarkt „Rund um die Pony-Bar“

### September:

- 11. und 25. 9. – Klönnachmittage für Senioren in der Gemeindeverwaltung Banzkow
- 21. 9. – Pferdemarkt „Rund um die Pony-Bar“

### Oktober:

- 2. 10. – Die Freiwillige Feuerwehr Banzkow lädt zum Oktoberfeuer ein
- 3. 10. – Sport- und Spielfest durch den Sport- und Karnevalverein Banzkow mit Frühschoppen (Blasmusik) auf dem Sportplatz Banzkow
- 5. 10. – Oktoberfeuer auf dem Sportplatz in Mirow
- 9. und 23. 10. – Klönnachmittage für Senioren in der Gemeindeverwaltung Banzkow

- 19. 10. – Pferdemarkt „Rund um die Pony-Bar“

### November:

- 6. und 20. 11. – Klönnachmittage für Senioren in der Gemeindeverwaltung Banzkow
- 11. 11. – Der Karnevalverein Banzkow eröffnet die närrische Saison 1996/97

### Dezember:

- 1. 12. Die Kinder des Kindergartens singen Weihnachtslieder auf dem Dorfplatz beim Weihnachtsbaum aufstellen
- 4. und 18. 12. – Klönnachmittage für Senioren in der Gemeindeverwaltung Banzkow
- 14. 12. Seniorenweihnachtsfeier in der Gaststätte „Störtal“ Banzkow
- noch ohne Termin – Weihnachtsmarkt der Unternehmer, Handwerker und Gewerbetreibenden

Diese Aufzählung ist sicher nicht vollständig, und Terminveränderungen sind auch nicht auszuschließen. Aktuelle Veränderungen und weitere Vorschläge für Veranstaltungen veröffentlichen wir gerne in unserem „Lewitzkurier“. Da gegenwärtig nicht abzusehen ist, wann die Vergabe der Gaststätte „Störtal“ durch die Treuhand erfolgt, können für den Saal leider keine Veranstaltungen geplant werden. Zur Zeit laufen Bemühungen zur „Wiederbelebung“ des Neddelds als traditionellen Veranstaltungsort. Alle Gemeinden des Amtsbezirk haben ihr Interesse an einer gemeinsamen Nutzung bekundet und unterstützen die vorgesehenen Aktivitäten zum Pfingstfest. Es werden Möglichkeiten zur weiteren Nutzung im Jahr 1996 und darüber hinaus diskutiert, vor allen Dingen auch für regelmäßige Jugendveranstaltungen. Wie in der letzten Ausgabe des „Lewitzkurier“ (Februar 1996) ersichtlich war, haben sich auch unsere gastronomischen Einrichtungen eine Menge vorgenommen. Die „Lewitzmühle“ hat ihren Jahreskalender für 1996 bekanntgegeben, auch alle anderen Gaststätten sollten diese Möglichkeit zur langfristigen Information an ihre Gäste nutzen. Für alle Veranstaltungen wünschen wir schon heute viel Freude und Entspannung. **S. Leo**

Frauen des ABM-Pflegeprojektes und der ABM-Gruppe des Frauenbundes, haben die Vorbereitung und Durchführung dieses Tages mit viel Fleiß und Einsatzbereitschaft abgesichert. Das Kabarett „Spätlese“ regte am Nachmittag alle Anwesenden zum Nachdenken an, und vor allem die beiden Modenschauen des Modehauses Jans aus Banzkow gefielen – wie schon im Vorjahr – allen Frauen. Die Kinder, Jugendlichen und Frauen, die fast profihhaft die neuesten Modelle

vorführten, wurden von unserer Friseurmeisterin Frau Keding und der Kosmetikerin Frau Simoneit für ihren „großen Auftritt“ schön gemacht. Traditionell überbrachte auch das Blasarchester Banzkow den Frauen unserer Gemeinde seine musikalischen Glückwünsche. Bis zum frühen Morgen des 9. März wurde dann durch die Kapelle Buchholz zum Tanz aufgespielt. Wir möchten allen Mitwirkenden und vor allem den Sponsoren des Frauentages unseren herzlichen

Dank aussprechen, vor allem

- Modehaus Jans Banzkow
- Friseursalon „Anne“ Banzkow
- Fahrschule Spelling Banzkow
- Trendhotel Banzkow
- Blumenladen Harberg Banzkow
- Fuhrunternehmen Baustian Mirow
- Diskotheker Erhard Bergmann.

Außerdem danken wir den vier Männern, die es gewagt haben, den Ausschank der Getränke und den Imbiß für die vielen fröhlichen Frauen zu übernehmen. **S. Leo**

# Gastlichkeit mit heimischem Flair

Im Eingangsbereich wird noch gearbeitet, aber in den nächsten Tagen soll hier alles empfangsbereit sein. Und wer zu Ostern mit seinen Gästen in Banzkow und Umgebung essen gehen will, kann getrost im TRENDHOTEL in Banzkow einkehren. Rechtzeitig zur Saison präsentiert es sich einheimischen Gästen und Lewitz-Touristen. Eigentlich waren die Türen dieses Hauses nie geschlossen. Es ist eine anerkennenswerte Leistung, daß ein gleitender Übergang vom früheren Ledigenwohnheim zum TRENDHOTEL vollzogen wurde. Das 1981 gebaute Haus erhielt nach der Wende einen neuen Besitzer. Herr Engelbert Hanßen verteidigte damals sein Vorhaben, das Heim zu einem Hotel umzubauen und bekam den Zuschlag. Heute kann man sagen, das Konzept des neuen Hausherrn geht auf. Dabei war und ist es gewiß nicht leicht, ein Wohnheim zum Hotel umzufunktionieren, aus den Unterkünten ansprechende Hotelzimmer oder Appartements mit Dusche und WC, niveauevolle Restaurant- oder Konferenzräume einzurichten. Neben den umfangreichen Bauarbeiten lief zugleich der Hotelbetrieb, wurden Altes und Neues effektiv genutzt. Das brachte für Mitarbeiter und Gäste manche Erschwernisse mit sich. Heute erinnert man sich lächelnd an solche Episoden: Alle Gäste wurden über die laufenden Bauarbeiten informiert, eine Münchenerin jedoch vergessen. Sie wurde um 7.30 Uhr durch Hämmern und Bohren unansanft aus dem Schlaf gerissen. „Ich dachte, im Osten bricht der Krieg aus“, steckte sie schlaftrunken den Kopf aus der Tür. Die Antwort: „Nein, Sie erleben hier den Aufschwung Ost live!“ Oder: Zwei Omas, die sich mit dem Bautrubel abfanden, verlangten dann als besonderen Service, von jungen Männern über die Baugrube getragen zu werden.

Vom  
Ledigen-  
heim nahtlos  
zum TRENDHOTEL  
Restaurant  
ab Ostern für  
einheimische  
Gäste  
geöffnet

Wie sie nahmen viele die Bauarbeiten in Kauf, kommen gerne wieder und sind inzwischen Stammkunden im Banzkower Hotel geworden. Illustre Gäste waren dabei wie das Reiterehepaar von Freiburg, das nach wochenlangem Ritt hier einkehrte, oder eine Fahrradgruppe aus Bremen, die hier Rast machte. Dozenten, Geschäftsreisende und Monteure nehmen die preiswerten Unterkünte gern an, so daß der Parkplatz vor dem Hotel manchmal kaum ausreicht. Heute bietet das TRENDHOTEL seinen Gästen in 60 wohnlichen Zimmern mit 120 Betten einen angenehmen Aufenthalt. Restaurant und Bar mit Flair laden ein. Drei Konferenzräume für 100 Personen stehen zur Verfügung. Ebenerdig sind zwei Behindertenzimmer eingerichtet und die Sanitärräume so angelegt, daß auch Behindertengruppen jederzeit untergebracht werden können. Die erste hat sich bereits angemeldet. Die Bauarbeiten gehen indessen weiter: Ein Biergarten soll den Barbereich vergrößern, eine Terrasse wird den Blick zum Dorf hin öffnen, die Fassade erhält Farbe, und das ganze Umfeld soll freundlich gestaltet werden. Eine gastliche Atmosphäre wird jedoch nicht nur von räumlichen und baulichen Möglichkeiten bestimmt.

Geschäftsführerin Gudrun Schumann und ihre Mitarbeiter legen ganz besonderen Wert auf einen „Service mit Herz“, wie es im Prospekt heißt, und sie meinen damit eine natürliche dörfliche Atmosphäre, wie sie der Lage des Hotels entspricht. In ihrem Angebot ist deshalb ein Programm zum Kennenlernen der mecklenburgischen Heimat mit der Landeshauptstadt und der reizvollen Lewitzlandschaft. Alles ist möglich: ein Wildschweinessen im Freien, erlebnisreiche Fahrrad- und Bootstouren! Auf Platt bringt auch Jochen Sabban, durch seine Läuschen und Riemels dorfbekannt, den Gästen Land und Leute näher. Das gefällt ihnen offensichtlich. Bis in den Sommer hinein ist das Tendhotel vorgebucht. So werden im April ein Polizeichor mit 120 Mann, die Filmemacher und Gäste zu den Schweriner Filmtagen oder auch eine Gruppe von Rentnern aus dem Schwarzwald erwartet. Die Banzkower und Mirower Bürger sind gleichfalls immer willkommen, denn für Familienfeste, für ein Essen mit Freunden oder ein Gläschen Wein nach dem Spaziergang sind die Räume bestens geeignet. Die Preise halten jedem Vergleich stand. Sie liegen bei 70 DM je Einzelzimmer und 100 DM je Doppelzimmer. Für Gruppen wird Rabatt gewährt. Aus der Küche, dem Bereich von Herrn Faulk als Chefkoch, gibt es ein preiswertes Tagesangebot von 10 DM, andere ausgewählte Gerichte auf dem Speisezettel bewegen sich in der Preisklasse zwischen 10 und 18 DM. Am besten ist es jedoch, jeder überzeugt sich selbst vom Niveau des Hauses. Auf jeden Fall ist das TRENDHOTEL eine Bereicherung für Banzkow, vom Angebot, von den Arbeitsplätzen und von den Gästen her, die in unser Dorf kommen. **H. Dähn**

Die Gemeindeverwaltung gratuliert den älteren Einwohnern unserer Gemeinde sehr herzlich zum Geburtstag und wünscht Gesundheit und persönliches Wohlergehen.

## GEBURTSTAGE IM APRIL

FRICKE, GISELA  
Banzkow, 2. 4., 66 Jahre  
IDE, FRITZ  
Mirow, 3. 4., 82 Jahre  
JUNEWITZ, MARIA  
Banzkow, 7. 4., 77 Jahre  
MAACK, ELLY  
Banzkow, 8. 4., 82 Jahre  
DAHL, KARL  
Mirow, 8. 4., 75 Jahre  
KOSCHNIK, GERHARD  
Banzkow, 11. 4., 69 Jahre  
FRANK, ELLA  
Banzkow, 12. 4., 76 Jahre  
FISCHER, ERHARD  
Banzkow, 12. 4., 69 Jahre  
MAINBERG, DORIS  
Banzkow, 13. 4., 66 Jahre  
ZIERKE, HELENE  
Banzkow, 19. 4., 69 Jahre  
FRANK, ANTONIE  
Banzkow, 20. 4., 78 Jahre  
JANS, ALFONS,  
Banzkow, 20. 4., 68 Jahre  
WIESEKE, HELMUT  
Banzkow, 20. 4., 65 Jahre  
POMMERENKE, FRIEDRICH  
Banzkow, 25. 4., 65 Jahre  
LANGE, GÜNTER  
Mirow, 21. 4., 69 Jahre  
JANS, BERTHA  
Banzkow, 23. 4., 75 Jahre  
LÜBBE, ANNI  
Banzkow, 27. 4., 67 Jahre  
MÖLLER, ERWIN  
Banzkow, 28. 4., 69 Jahre

## Teilnehmer an der festlichen Jugendweihe

32 Jugendliche aus Banzkow, Sukow, Goldenstädt und Mirow nehmen mit ihren Angehörigen an den Jugendweiheveranstaltungen teil, die am 13. April um 9.30 Uhr und 11.00 Uhr im Saal der Lewitzmühle stattfinden. Die Jugendweiheteilnehmer aus Banzkow und Mirow sind STEFANIE DYBA, Banzkow  
JESSICA JAHNCKE, Banzkow  
ANDREAS GROTH, Banzkow  
KERSTIN KRAMPITZ, Banzkow  
JESSICA LEMCKE, Banzkow  
BJÖRN BÜRKNER, Banzkow  
CHRISTIAN GAWLICK, Banzkow  
ANEKA POHL, Banzkow  
DANIEL STIER, Banzkow  
BLANCA ZIEGERT, Banzkow  
HOLGER JANSSEN, Banzkow  
PETRA DORWALD, Banzkow  
RONNY DÜHRKOOP, Banzkow  
FRANZISKA HERTEL, Banzkow  
NICOLE MÜLLER, Banzkow  
JANA STENDTE, Banzkow  
JANA KRUMREY, Banzkow  
MARTIN SANDMANN, Mirow  
STEFANIE POTT, Mirow  
MONIQUE BERFT, Mirow  
ANDRÉ PASCHEN, Mirow  
KATHRIN REGENSTEIN, Mirow

## Erfolgreicher Karneval - Dank allen Helfern

Der Karneval an der Stör war wieder ein voller Erfolg. Die Mühen der Mitglieder des BCC Grün-Gold und ihrer Helfer haben sich gelohnt. Alle Veranstaltungen waren gut besucht, und auch das Programm fand die Resonanz des Publikums. Auf diesem Wege möchte sich der Karnevalsclub bei allen Helfern und Sponsoren herzlich bedanken. Unser Dankeschön gilt folgenden Firmen und Personen: Einkaufszentrum Rewe

Fahrschule Spelling  
Frau Birgit Gätcke  
Geschenk- und Blumenboutique Harberg  
Herrn Ingo Worf  
Raab Karcher Fliesenhandel  
Eismann Gastronomie-Service  
Herrn Norbert Damm  
Herrn Willi Paschen  
Familie Hollmann  
Gaststätte „Midden-Mang“  
Agrargenossenschaft Plate e. G.  
Fruchtsaftkellerei Schepler  
Familie Gerhard Gätcke

der zweiten Schweriner Schloßbrauerei GmbH  
Bierverlag M. Schweimer  
Frau Solveig Leo  
Herrn Kurt Parpart  
Friseursalon „Anne“  
Pony-Bar  
Fuhrunternehmen Baustian  
Amt Banzkow  
Lewitz-Bistro  
Schloßgut Schmitt  
Herrn Otto Grünberg  
Blasorchester Banzkow  
Herrn Michael Rüz

# Dat Osterwater

Jedes Johr to Ostern kümmt Ilsetanten bi uns to Beseuk. Dun gef dat ümmer vâl to vertellen, wiledess man sick ein ganzes Johr nich sehn harr. As wi uns so richdich mäud klönt harden, meinte Ilsetant: „Heff ji nu ok woll 'ne rauhige Slapstell, wo ick mi mal so richdich utslapen kann?“ „Äwer gewiß doch, wie hebben an allens dacht“, kreg se to Antwort. „Gah man mit Hartmut in de Slapstuf, dorf hest du för wiß din Rauh. De Jung brukt morgen nich to Schaul un slöpt lang'n.“

Dat wier äwer nich lang'n mit de Rauh. Midden in de Nacht füng Hartmut sien Wecker an to rastern. Bet Ilsetanten nu ierst richdich to Besinnung kem, wier Hartmut all rut ut dat Bett un rin in de Büt. „Jung, du brukst doch noch nich uptostahn, wat is denn los?“

frögt Tanten. De Jung säd kein Wurt un wier rut ut de Dör.

Wat schadt denn Bengel blots, süll he noch in'n Drom sien? Dor hürte se in de Kôk wat mang de Pött klappern, un glik dornah klappete ok all de Kôkendör. Dor sprüng Ilsetanten denn doch mit ein'n Satz ut dat Bett herut un kek ut't Finster. Se seg denn Jung noch grad' ut dat Duer gahn. He bögte nah denn' Wischenweg rin. Einen groten Waterpott drög he in de Hand. Dit wier grad to de Tied, as de Sünn upgüng.

Dat duerte gor nich lang, grad as Ilsetanten wedder 'n lütt bäten indrust wier, hürte se wat klappern un platschern in de Kôk, dat ehr bald grugelich würr. Ogenblick later wier Hartmut wedder in de Stuf, treckte sick sin Tüch un uslöp wieder.

An'n Ostermorgen wier jo wat los.

„Von wägen de rauhig Slapstuf“ säd Ilsetanten, un se vertellte de ganze Geschicht. Hartmut antert dorupp un griente dorbie: „Ick heff mi Osterwater halt un mi dormit wascht. Denn sall man dat ganze Johr nich krank warten.“

Dit Johr, als Ilsetanten wedder to Beseuk kem, wier ehr ierstes Wurt to Hartmut: „Na, Jung, wist ok wedder Osterwater halen gahn, denn segg' dat blots vörher!“ „Gewiß doch Tanten, un denn nahm ick di mit, wenn di dat recht is. Ick bünn dit ganze Johr nich eins krank wäst un hef kein Medikamenten brukt. Du hest, as ick all sehn heff, din Medikamententasch wedder mitbröcht. In'n anner Johr kannst din Tasch to Hus laten, denn warst du gewiß kein Pillen mier bruken!“

Anneliese Voß

## Rechenschaftslegung mit Jagdfest

**Am 30. März um 19.00 Uhr** findet im Saal der Gaststätte „Störtal“ die Rechenschaftslegung der Jagdgemeinschaft statt. Anschließend lädt die Pächtergemeinschaft zum Jagdfest ein. Es beginnt mit einem kräftigen Wildgulaschessen. Dann spielen die Bankzower Blasmusikanten zum Tanz auf. Alle Verpächter aus Bankzow und Mirow sind herzlich eingeladen.  
**Pächtergemeinschaft Bankzow**

## Helfer für die Spargelernte gesucht

Für die diesjährige Spargelernte vom 2. Mai 1996 bis zum 21. Juni 1996 werden in Sülte wieder Saisonarbeitskräfte benötigt. Interessenten melden sich bitte bei Herrn Schwedt, Telefon 03865 / 4427.

## Blütenzweige im Haus

Seit altersher werden die geeigneten Zweige nach dem Obstbaumschnitt in die Vase gesteckt in der Hoffnung, sie zum Blühen zu bringen. Die Sehnsucht nach dem Frühling ist groß. Um Erfolg zu haben, muß man beachten, daß schlichtes Leitungswasser nicht in jedem Falle ausreicht. Da die natürliche Nahrungszufuhr vom Stamm abge-

schnitten ist, brauchen die Zweige Zusatzgaben – am leichtesten in Form von Frischhaltemitteln. Sie vermeiden nicht nur Fäulnis und Geruch im Vasenwasser, sondern sie liefern zugleich Zucker für die Weiterentwicklung der Knospe zur Blüte. Der einfachste Strauch zum Vortreiben ist die Forsythie. Sie hat mit Beginn des neuen Jahres ihre Ruhe

abgeschlossen und kann ab Januar geschnitten werden. Bei 20 Grad Celsius Zimmertemperatur braucht sie zirka 10 Tage bis zum Blühen. Mit der Zusatznahrung angereichert, hält sie ihre Blütenpracht nicht nur 6, sondern bis zu 10 Tagen.

Auch die Zweige des Mandelbäumchens sind sehr zart und attraktiv. Hier ist ein Schnitt ab März möglich.

## Kirchliche Nachrichten

### BANKZOW

26. 3. 19.00 Uhr  
Passionsandacht  
5. 4. Karfreitag 14.00 Uhr  
Gottesdienst  
7. 4. Ostersonntag 14.00 Uhr  
Gottesdienst  
28. 4. 14.00 Uhr  
Gottesdienst

## REZEPTE FÜR DAS KUCHENBUFFET

### Käsestreuselkuchen

**Zutaten für ca. 16 Stücke:** 300 g Mehl, 150 g Butter oder Margarine, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker. Für die Füllung: 1 Dose (850 ml) Pfirsiche, 150 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 1 EL Zitronensaft, 2 Eier, 500 g Magerquark, 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“, ca. 1 EL Puderzucker zum Bestäuben.

**Zubereitung:** 1. Mehl, Fett, Zucker und Vanillinzucker zu Streuseln verkneten. Springform (26 cm Durchmesser) fetten und  $\frac{1}{3}$  des Teiges als Boden fest andrücken. Pfirsiche abtropfen lassen und darauf verteilen. 2. Fett schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und -saft zugeben und verrühren. Eier, Quark und Puddingpulver unterrühren. Auf die Pfirsiche geben. Restliche Streusel darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (200° C / Stufe 3) ca. 50 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben.

### Kirschtorte mit Schoko-Biskuit

**Zutaten für ca. 16 Stücke:** 4 Eier, 125 g Zucker, 75 g Mehl, 20 g Kakao, 100 g Speisestärke, 500 g Kir-

schen,  $\frac{1}{4}$  l Kirschsafte, 3 Päckchen Vanillinzucker, 4 Blatt Gelatine, 100 g Zartbitter-Schokolade, 500 g Schlagsahne, etwas Borkenschokolade.

**Zubereitung:** 1. Eier trennen, Eiweiß steifschlagen. Zucker einröseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Kakao und Speisestärke (bis auf 2 EL) mischen. Vorsichtig unterheben. 2. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad C / Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen. 3. Kirschen waschen, entsteinen, Kirschsafte und 1 Päckchen Vanillinzucker aufkochen, mit restlicher angerührter Speisestärke binden. Kirschen zugeben. 4. Biskuit durchschneiden. Kompott auf unterem Boden verteilen. Abkühlen lassen. Gelatine einweichen. Schokolade hacken. Sahne und restlichen Vanillinzucker steifschlagen. Gelatine auflösen, unterrühren.  $\frac{1}{3}$  Sahne mit Schokolade verrühren. Auf das Kompott geben. Mit 2. Boden und restlicher Sahne abdecken. Verzieren.

### Eierlikörkuchen

5 Eier wiegen und soviel Zucker, Mehl und Fett nehmen, 40 g Kakao, 1 Päckchen Backpulver, 1 Glas

Sauerkirschen. Alles zu einem Teig verarbeiten und auf dem Blech backen. Für den Guß 250 g Butter und 200 g Puderzucker verrühren,  $\frac{1}{4}$  l Eierlikör zugeben, 250 g lauwarmes Hartfett unterrühren, zuletzt 4 Eigelb. Mit geraspelter Schokolade bestreuen.

### Marzipankuchen

**Boden:** 250 g Margarine, 300 g Mehl, 4 Eier, Saft einer Zitrone, 1 Päckchen Vanillinzucker, 2 TL Natron bzw. Backpulver,  $\frac{3}{4}$  Tasse Kakao,  $\frac{1}{4}$  l saure Sahne. 30 bis 40 Minuten auf dem Blech backen.

**Marzipanbelag** aus 250 g flüssiger Butter, 200 g Puderzucker, 250 g Kindergrieß, 1 Flasche Bittermandelöl. Alles 30 Minuten quellen lassen, dann auf den abgekühlten Boden streichen.

**Schokoguß:** 150 g flüssiges Hartfett und 4 EL Puderzucker, 3 EL Kakao, 2 Eier, 2 Päckchen Vanillinzucker, 1 EL Kondensmilch miteinander verrühren.

### Schwedische Apfeltorte

**Für Obstboden:** 3 Eier, 3 EL Mehl, 2  $\frac{1}{2}$  EL Öl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver, 3 EL Zucker

**Für den Belag:**  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 2 Päckchen Vanillesoßenpulver, 1 Tasse Zucker, 2 Eier, Saft einer Zitrone. Alle Zutaten aufkochen, kräftig um-

rühren. 5 geriebene Äpfel unter die Masse heben und auf den Tortenboden füllen. Darauf kommt die leicht gezuckerte, mit Sahnesteif geschlagene Schlagsahne. Den Abschluß bildet geriebene Schokolade.

### Eierschecke

**Zutaten für den Teig:** 150 g Mehl, ein halbes Päckchen Backpulver, 75 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei und 1 Eigelb.

Alle Zutaten verrühren und Mehl und Backpulver unter den Teig heben. Diesen dann in eine gefettete Springform geben.

**Zutaten für die Schecke:** 500 g Quark, 150 g Zucker, 3 Eigelb, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillepudding, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Tasse Öl,  $\frac{1}{4}$  l Milch.

Die Zutaten für die Schecke verrühren, die entstandene Masse auch in die Springform geben und bei mittlerer Hitze ca. eine Stunde backen lassen.

Die übergebliebenen Eiweiß mit vier EL Zucker zu Schnee schlagen und auf den fast fertigen Kuchen heben. Dann muß der Kuchen nochmals 15 Minuten in den Ofen, bis der Eischnee eine bräunliche Farbe hat. Gekühlt schmeckt die Eierschecke am besten.