

Wenn in Anklam Genuss auf Geschichte trifft

Von Maxi Koglin

Die kulinarische Stadtführung in Anklam ist in ihre zweite Saison gestartet. An sieben Orten der Stadt dürfen nun wieder bis Oktober regionale Leckereien verkostet werden.

ANKLAM. Es ist durchaus eher ein ungewöhnliches Bild an einem Mittwochnachmittag: Im Eingangsbereich des Hofcafés Krüger hat sich eine kleine Menschengruppe versammelt. Die Teilnehmer unterhalten sich aufgeregt über das, was sie in den kommenden Stunden erwarten wird. Die kulinarische Stadtführung startet von hieraus in diesem Jahr wieder in die Saison. Der Inhaber des Cafés, Stefan Krüger, begrüßt sein rundes Dutzend Gäste begeistert mit Orangen-Cupcakes und Lilienthal-Kaffee. Durch seine freundliche Art vermittelt er den Besuchern gleich ein wohliges Gefühl von Heimat, zumal die meisten Besucher hier tatsächlich heimisch sind. Sie sind Anklamer oder stammen aus dem Anklamer Umland. Schnell stellt sich heraus, dass dieses gut dreistündige Event für sie längst nicht nur ein kulinarisches, sondern auch gesellschaftliches Ereignis ist.

Anklamer schwelgen gerne in Erinnerungen

Die Gäste wollen sich bei der Führung über die Dinge austauschen, die sie in Anklam erlebt haben. Wo sie einmal gewohnt haben, zur Schule gegangen sind oder sich an ehemalige Geschäfte erinnern, die es heutzutage vielleicht gar nicht mehr gibt. Zudem besuchen die Anklamer bei der Stadtführung auch „ihre Orte zum Verweilen“ und wollen nach all den Jahren beim einen oder



Verkostung des Lilienthal-Cocktails in der Rathauhalle



Im Hofcafé Krüger gibt es Kaffee und Kuchen im Charme eines Möbelhauses

anderen Stopp einfach mal „hinter die Fassaden schauen und sehen, was sich heute hier an den Orten verbirgt“, so eine Teilnehmerin der Tour. Zudem sind auch die Einheimischen durchaus an der Geschichte der Stadt interessiert. Diese wird von Silke Brüsck, die in der Anklamer Stadtinformation arbeitet, während der Tour an den geschichtsträchtigsten Orten Anklangs gerne erzählt.

Besonders faszinierend ist für die meisten Gäste die nächste Station auf der Führung – das heutige Hotel „Anklamer Hof“, welches früher die Postzentrale war. Im historischen Gewölbekeller

erzählen die Anklamer ihre Geschichten. Während Wein, Käse und Brot verkostet wird, berichten sie von den alten Zeiten am Schalter und den schweren Paketen.

Stadtführung lohnt sich auch für Ladenbesitzer

Spätestens im Regionalladen gegenüber in der Steinstraße wird dann auch zunehmend klar, dass ebenso die Händler von der Stadtführung profitieren. So nutzt Inhaberin Jenny Krüger die Chance, ausgiebig ihre Produkte vorzustellen. Die Besucher können ihrerseits mit den Ladenbesitzern und Wirten in Kontakt treten und ihre Fragen loswerden.



Am einstigen Wohnhaus von Otto Lilienthal werden Fleischwaren der Fleischerei Brüsck verkostet.

Die Resonanz bleibt auf beiden Seiten positiv. „Es ist einfach fantastisch. Da zahle ich gerne mehr, wenn es regional ist“, so ein Gast. Im Rathaus gibt es für die Besucher eine Kostprobe des extra für die Stadtführung kreierten Lilienthal-Cocktails. Das regt bei den Besuchern weitere Erinnerungen an: Wo früher einmal die Trauungen stattfanden, tauschen sie sich nun über Cocktailrezepte und Hochzeiten aus.

Doch die Tour ist noch nicht zu Ende: Nach gut 20 Minuten geht es auch hier weiter. Bei der Fleischerei Brüsck bekommen die Gäste neben den selbstgemachten Fleischprodukten, Peenebogen und



Im Gewölbekeller „Anklamer Hof“ sitzen die Teilnehmer gesellig zusammen bei Wein und Wildsalami

Lilienthalringel, vom Inhaber Rico Neubauer auch noch Anekdoten zum ersten Flug Otto Lilienthals, in dessen Wohnhaus der Anklamer Traditionsbetrieb seinen Sitz hat. Auch die Fleischerei ist für viele Anklamer inzwischen seit Generationen nicht aus der Stadt wegzudenken.

Zum letzten Ort der Stadtführung geht es dann über die Peenatorbrücke auf die „schwedische Seite“ Anklangs. Hier im kleinen Bullerbü, wie Inhaberin Antje Enke ihr Flusscafé auch nennt, gibt es neben der Geschichte Anklangs als Teil von Schweden ein Pils vom Fass und eine Tour über die selbstgebaute

ten Hausboote des Familienbetriebs. Freudig sehen die Gäste sich um und finden abschließende Worte: „Man läuft hier immer überall nur vorbei und so wertschätzt man auch mal das regionale Handwerk“.

Weitere Termine für die kulinarischen Stadtführungen gibt es noch bis in den Oktober mittwochs von 14.30 bis 17.30 Uhr. Tickets sind in der Stadtinformation im Anklamer Rathaus, auf der Website anklamtourismus.de oder unter 03971 835154 erhältlich.

Kontakt zur Autorin
red-anklam@nordkurier.de

Was haben Rotkohl und Schlamm mit Nachhaltigkeit zu tun?

Von Matthias Diekhoff

Wie aus Klärschlamm Heizöl gemacht oder wie ein Insektenhotel gebaut wird, konnten rund 50 Greifswalder Schüler im Bioökonomiezentrum in Relzow erfahren.

RELZOW. Vermutlich jeder, der sich schon mal mit der Zubereitung von Rotkohl beschäftigt hat, wird wissen, dass einen bisschen Essig oder Zitronensaft dafür sorgt, dass der Rotkohl auch tatsächlich rot wird. Umgekehrt kann man den Saft des Rotkohls dafür nutzen, um festzustellen, ob eine Flüssigkeit eher sauer oder basisch ist. Tropft man nämlich etwas von dem eigentlich dunkelblauen Saft in eine saure Lösung, wird sie rot. Unter anderem diese Erfahrung konnten am Donnerstag 47 Schüler der

Klassenstufe acht des Greifswalder Evangelischen Schulzentrums Martinschule im Bioökonomiezentrum (BÖZ) in Relzow machen. Wie eine Lehrerin erklärte, spiele Nachhaltigkeit an der Martinschule eine große Rolle. Der Projekttag sollte nun dazu

dienen, sich mit einigen praktischen Aspekten des großen Themas vertraut zu machen.

Bioökonomie zum Anfassen

So hatten die Schüler unter anderem Gelegenheit, sich von Ulrich und Martin Wirtz von der Firma Grinol erklä-

ren zu lassen, wie aus Klärschlamm „grünes“ Heizöl und Biokohle gemacht werden. An anderen Stationen ging es um Bienen oder Kartoffeln und nicht zuletzt konnten die jungen Leute selbst aktiv werden, um ein Insekten-Hotel zu bauen oder

eben mit Rotkohlsaft zu experimentieren. Und schließlich sollte das im BÖZ erworbene Wissen auch noch bei einem Test angewendet werden.

Wie Geschäftsführerin Professor Dr. Beatrice Großjohann erklärt, sei es dem BÖZ ein Anliegen, das wich-

tige Thema Nachhaltigkeit in alle Generationen zu tragen. Dafür soll das Format „Bioökonomie zum Anfassen“ dauerhaft etabliert werden, bei dem die Teilnehmer unter anderem sehen und erfahren können, was es heißt, nachhaltig zu wirtschaften und mit Ressourcen schonend umzugehen.

Als aktuelles Beispiel wurde den Schülern ein Projekt vorgestellt, bei dem die FPS Anklam GmbH, die Träger des BÖZ ist, gemeinsam mit anderen Unternehmen aus der Region wie der Lassaner Mosterei Nowack daran arbeitet, die Pressrückstände aus der Apfelsaftproduktion, den sogenannten Trester, für die Produktion von eiweißreichen Pilzen für die menschliche Ernährung zu nutzen.



Was Rotkohlsaft mit verschiedenen Lösungen macht, konnten die Schüler selbst ausprobieren.



Martin Wirtz von der Firma Grinol erklärte den Apparat, der aus Klärschlamm Heizöl macht.

FOTOS: MATTHIAS DIEKHOF

Kontakt zum Autor
m.diekhoff@nordkurier.de