

NEUBUKOW  
KRÖPELIN

OSTSEE-ZEITUNG  
☎ 038203 / 5 53 04,  
Fax: 038203 / 5 53 16

## IN KÜRZE

Tempo-Tafel kommt  
im Januar

**Kröpelin.** Die Tempo-Tafel für Kröpelins Innenstadt wird in diesem Jahr nicht mehr kommen. Laut Bürgermeister könne die Lieferung aufgrund hoher Nachfrage erst im Januar erfolgen. Hintergrund: In den vergangenen Jahren haben sich immer mehr Bürger über die gefahrenen Geschwindigkeiten und den Verkehr beschwert. Daraufhin wurde die Anschaffung einer mobilen Geschwindigkeitsanzeige beschlossen. Das digitale System kostet etwa 2500 Euro. Durch die Innenstadt führt die Landesstraße 11, hier ist die Stadt nicht Bausträger und damit nicht berechtigt, Tempo-Reduzierungen anzuordnen. *al*

Einrichtungen  
bleiben geschlossen

**Kröpelin.** Die Stadtbibliothek und das Ostrockmuseum/Stadtmuseum in Kröpelin bleiben in der Zeit vom 22. bis 29. Dezember geschlossen. Am 2. Januar erwarten die Betreiber die Besucher wieder zu einem Besuch in ihrem Haus in der Hauptstraße 5 in Kröpelin. „Wir wünschen unseren Einwohnern und Gästen bewegte Weihnachtsfeiertage mit einem mutigen Aufbruch ins neue Jahr 2018“, so die Betreiber.

Kapitän ankert im  
Bürgerhaus

**Neubukow.** Am Mittwoch, dem 10. Januar, liest im Neubukower Bürgerhaus Kapitän Hans-Hermann Diestel aus Althof ab 19 Uhr aus seinen Büchern zum Thema „Rund um die christliche Seefahrt“. Es ist die erste 2018er Veranstaltung des Schliemann-Klubs. Diestel lernte den Seemannsberuf bei der Deutschen Seereederei in Rostock und studierte dann an der Seefahrtsschule Wustrow. Als nautischer Offizier und Kapitän führte er Schiffe in alle Erdteile. Eintritt für Mitglieder kostet zwei und für Gäste vier Euro.  
**Lesung:** 10. Januar, 19 Uhr, Bürgerhaus Neubukow

## Werden Quallen bald Äcker düngen?

Sandhäger Firma bei EU-Forschungsprojekt zur Nutzung der glibbrigen Meeresbewohner dabei

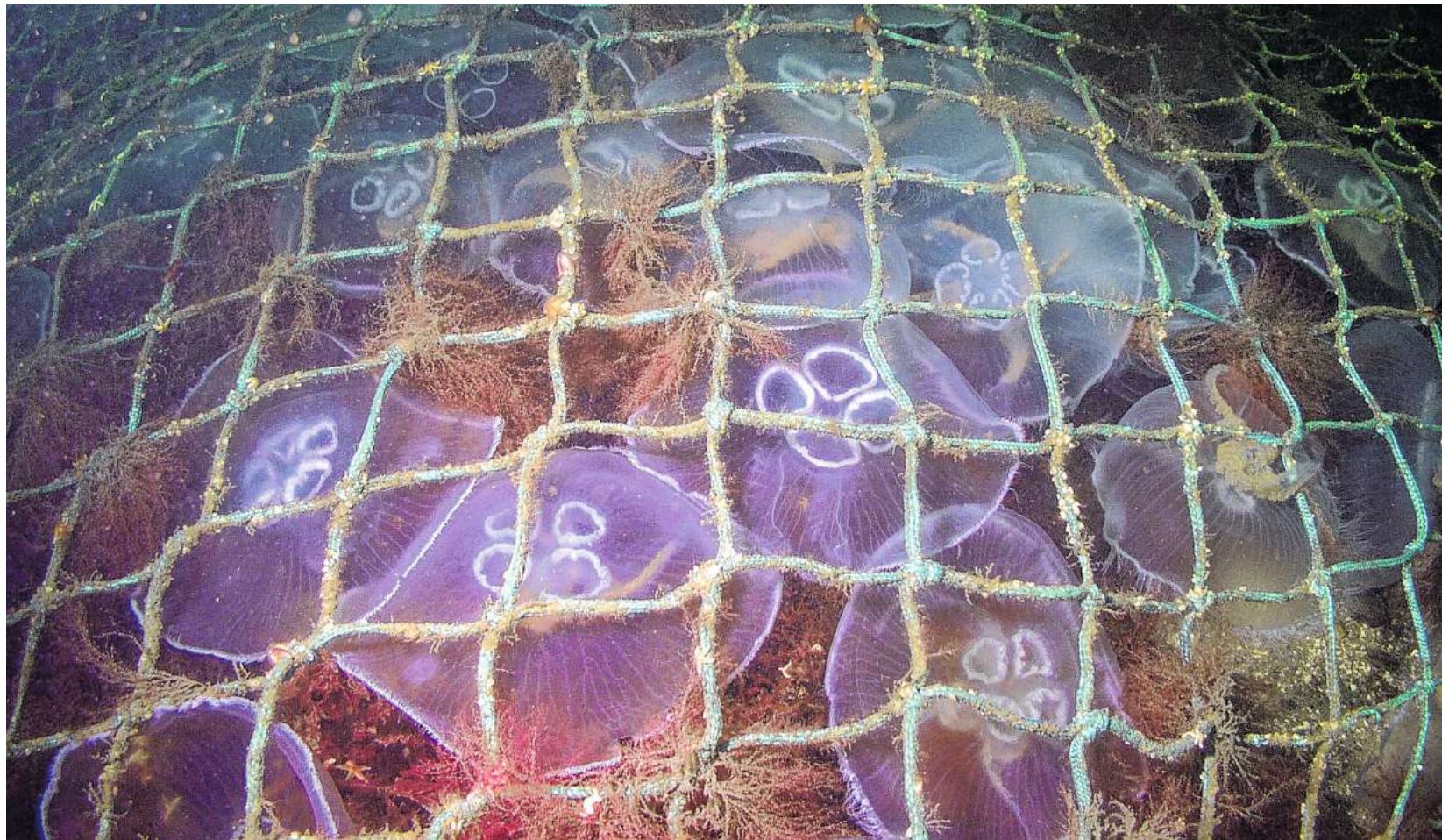
Von Thomas Hoppe

**Sandhagen.** Nach so einem Forschungsprojekt haben die Quallen der Weltmeere quasi gebettelt:

Das nebenstehende Motiv (eingesandt zum diesjährigen Bad Doberaner Grenzgänger-Fotofestival) könnte gelegentlich auch zur sommerlichen Quallenblüte vor Warnemünde geschossen werden oder öfter vor Eckernförde in Schleswig-Holstein, wo die Fischernetze zum Teil bis zu 90 Prozent voll Quallen sein sollen, wie Martin Staemmler aus Sandhagen zu berichten weiß. Der geschäftsführende Leiter des Kompost-, Dünger- und Erdenwerks der hanseatischen Umwelt CAM GmbH hat nämlich ein weiteres Arbeitsthema: In wie weit können die in Quallen vorhandenen Nährstoffe, wie Stickstoff und Phosphat, für die Pflanzendüngung nutzbar gemacht werden?

„Es wäre unsinnig, dieses Potenzial nicht zu nutzen, zumal uns die zugrundeliegende Biomasse immer wieder direkt vor die Haustür schwimmt“, begründet die Initiatorin und Koordinatorin von „GoJelly“, Dr. Jamileh Javidpour, den Ansatz der im kommenden Monat startenden vierjährigen Forschungsarbeiten von fünfzehn wissenschaftlichen Institutionen aus acht Ländern dem „zur Nutzung von Quallenblüten“ unter Leitung des Geomar Helmholtz-Zentrums für Ozeanforschung in Kiel. Die Europäische Union bewilligte dafür jetzt die Förderung in Höhe von insgesamt sechs Millionen Euro.

Und auch die Sandhäger Firma gehört aufgrund ihrer langjährigen Erfahrungen mit Biomasse aus dem Meer (wie Treibsel, Seegrass und Makroalgen) zum großen Forscherteam. „Vom 7. bis zum 10. Januar sind wir bei der Auftaktveranstaltung auf der portugiesischen Insel Madeira dabei. Neben Experten der Christian-Albrechts-Universität Kiel nehmen daran auch Partner aus Frankreich, Spanien, Italien, Israel, Slowenien, Norwegen und China teil. Hauptorganisator ist Geomar aus Kiel“, erklärt Martin Staemmler und ergänzt: „Wir sollen ab nächstem Sommer versuchen, mit Quallenmaterial Bodenverbesserer und Dünger zu produzieren. Zudem wollen wir feststellen, ob keimbekämpfende – also pflanzengesundende Produkte dabei sind. Das können wir sehr gut über die Chromatographie feststellen“ (Chromas zeigen, wie der Boden Nährstoffe umsetzen kann und weitere organische Stoffe in pflanzenverfügbare Nährstoffe umzu-



„Quallen im Netz“. Hier auf einem Ausschnitt des gleichnamigen Fotos, das zum Grenzgänger-Festival 2017 eingesandt wurde.

FOTO: OLAF FAHLPAHL



Auch Stefan Haßinger (l.) von „Engage“ aus Rostock sieht großes Potenzial in dem EU-Projekt „GoJelly“. Er berät Martin Staemmler (r.).

FOTO: HOPPE

wandeln vermag, d. R.). Der Diplom-Agraringenieur erinnert daran, dass die Ostsee „sehr stark überdüngt ist, zum Beispiel „durch Nährstoffzuflüsse über die Drainagen aus der Landwirtschaft“. Auch

„GoJelly“ würde sich damit beschäftigen, nährstoffreiche Biomasse aus der Ostsee zu entnehmen und damit positive Produkte zu schaffen. „Allein die eingeschleppte amerikanische Rippenqualle

„  
Ab Sommer gibt es Quallen. Dann folgen Analysen und im Herbst können sicher ein paar aktive Gärtner testen.

Martin Staemmler über „GoJelly“

kommt in europäischen Gewässern auf eine Biomasse von einer Milliarde Tonnen“, heißt es dazu von Geomar aus Kiel.

„Die Eutrophierung (Überdüngung, d. R.) der Ostsee und die Zunahme von Mikroplastik ist ein Riesenthema. Wir gehen davon aus, dass die Quallen solche Dinge durch den Mucus (Schleim, d. R.) auch binden kann, also die Qualle als Biofilter genutzt werden könnte“, wirft Stefan Haßinger vom „Frühphaseninvestor“ und der „Patentverwertungsagentur“ Engage aus Rostock ein. Die Firma unterstützt die Forschungsidee bis zu einer

möglichen Existenzgründung, der Verwertung neuer Technologien.

„Ein Teil des höchstwahrscheinlich erstmals im Sommer 2018 eintreffenden Quallenmaterials werden wir für die Labor-Analysen auf unserer Trocknungsanlage runtertrocknen. Einen anderen Teil – Frischmasse – werden wir in einem reinen Grünschnittkompost einsetzen. Letztlich sehen wir im Kompost, wie der sich in Richtung Nährstoffinhalt, dessen Speicherung und biologischer Aktivität in den Böden entwickelt. Zudem soll untersucht werden, welches Wasserbindevermögen des Bodens entsteht. Das ist auch für uns als ‚Rasenmacher‘ – allein in diesem Jahr schaffen wir 23 000 Quadratmeter – von großem Interesse“, sagt Martin Staemmler. Für den Herbst 2018 kündigt er sogar erste Quallensubstrat-Tests mit „aktiven Gärtnern der Region“ an.

Auch Quallen aus der Region sollen „beteiligt“ werden. Dafür kooperiert die Sandhäger Firma mit dem ehemaligen Chef des Staatlichen Amtes für Umwelt und Landwirtschaft, Hans-Joachim Meier. Er soll koordinieren, dass Reriker Fischer Ostsee-Quallen anlanden.

Anzeigen

## Veranstaltungen



## 17. NDR Jazztime-Ball MV

Zum ersten Mal wird der traditionelle Ball in Zusammenarbeit mit dem NDR ausgetragen. **Stargast des Balls ist die Gesangs-Ikone Uschi Brüning.** Der glamouröse Tanzabend wird im Hotel Neptun in Warnemünde stattfinden.

**Sa, 24. März 2018 - 19.30 Uhr (Einlass 19 Uhr)**  
**Rostock Warnemünde, Hotel Neptun**

Kartenverkauf: [www.mvticket.de](http://www.mvticket.de)

[www.ostsee-zeitung.de](http://www.ostsee-zeitung.de) OSTSEE-ZEITUNG  
Weil wir hier zu Hause sind

Mit Vorfreude  
in die Weihnachtszeit!

Freunden und Familie eine Freude machen –  
und mit AboPlus sparen.



[www.aboplus-karte.de/oz](http://www.aboplus-karte.de/oz)

OSTSEE-ZEITUNG  
Weil wir hier zu Hause sind

„Wir haben Pawel extra nach  
Mecklenburg zurückgeholt“

In Klein Strömkendorf kredenzt Spezialitätenkoch Festtagsmenü

**Klein Strömkendorf.** „Wir haben in diesem Jahr einen Spezialitätenkoch eingestellt, der auf französische Küche spezialisiert ist, aber natürlich auch deutsch kocht“, sagt die Chefin des Ostsee-Gutshauses von Klein Strömkendorf, Marita Gronau, zu einer der Veränderungen in ihrem Haus.

Pawel Stentzel sei ein sehr versierter Koch, der vor geraumer Zeit schon mal im Jagdchloss Gelbensande bei Rostock gearbeitet habe, dann aber nach Süddeutschland gezogen sei. Der gebürtige Pole sei zudem in seiner Heimat durch ein eigenes Kochbuch sehr bekannt geworden. „Wir haben ihn extra nach Mecklenburg zurückgeholt. Dadurch konnten wir unser Speisenangebot verbes-

sern und nun können sich unsere Gäste auf Bestellung auch gediegen den Tisch decken lassen“, freut sich die Chefin. So sei Pawel Stentzel auch am 25. Dezember beim geplanten Menue-Essen zum Weihnachtsfest im Einsatz. Wer es genießen möchte, könne sich telefonisch oder per Mail anmelden, bittet Marita Gronau. Sie selbst lädt am 30. Dezember ab 18 Uhr in ihr Haus die Gäste zu einer musikalischen Zeitreise durch die vier Jahreszeiten (mit Gaumenfreuden) ein. Sie spielt dazu auf ihrem Saxophon. Zu Silvester soll es dann ab 19 Uhr einen Fondue-Abend geben, der mit einem kleinem Feuerwerk ausklinge.

**Anmeldungen** unter ☎ 038294 / 159 49 oder per Mail: [office@ostseegutshaus.de](mailto:office@ostseegutshaus.de)



Das Ostseegutshaus in Klein Strömkendorf lädt auch zum Jahreswechsel ein.

FOTO: HOPPE