

Herrenhauskonzert „Zwei schneike Deerns“

STOCKELSDORF. Am Sonntag, 12. Oktober, findet um 17 Uhr im Herrenhaus Stockelsdorf, Dorfstraße 7 (1. OG, Zugang nicht barrierefrei) ein Herrenhaus Konzert mit der Akkordeonistin Angelika Eger und der Sängerin Anne Holmok statt. Der Eintritt kostet 15 Euro inklusive einem Getränk.

Orgelkonzert für Kinder

BAD SCHWARTAU. Am Sonntag, 12. Oktober, um 15 Uhr findet in der Cleverbrücker Martinskirche, Schmiedekoppel 114 in Bad Schwartau, ein Orgelkonzert für Kinder statt mit dem Titel „Maaartin! Vom kleinen Martin zum großen Luther“. Auch Luther war einmal Kind. Wie ist aus diesem Jungen ein Mann geworden, der die ganze Kirchengeschichte verändert hat? Die Erzählung wird mit Orgelmusik nach Melodien von Martin Luther ausgeschmückt und es gibt Lieder zum Mitsingen. Der Eintritt ist frei.

Pansdorf: Neue Vorfahrtsregelung

PANSDORF. Für den Kreuzungsbereich Bahnhofstraße/Techauer Weg/Schulstraße hat die Straßenverkehrsbehörde des Kreises Ostholstein in Abstimmung mit der Gemeinde Ratekau eine neue verkehrsrechtliche Anordnung getroffen. Künftig gilt dort eine „abknickende Vorfahrt“. Vorfahrtsberechtigt sind Fahrzeuge, die von der Bahnhofstraße aus Osten kommend in den Techauer Weg einbiegen. Der Verkehr aus Richtung Bahnhof sowie aus der Schulstraße ist wartepflichtig. In den ersten Wochen weisen zusätzliche Schilder „Achtung, Vorfahrt geändert“ auf die neue Regelung hin.

Expertin erklärt: Darum sind Pilze gesund – aber mit Vorsicht zu genießen

Dagmar Detloff-Scheff erklärt, woran man Giftpilze erkennt und wie sie Pilze am liebsten verarbeitet.

OSTHOLSTEIN/LAUBURG.

Dagmar Detloff-Scheff hat lange sehnsüchtig auf Regen gewartet – denn den brauchen Pilze, um gut wachsen zu können, weiß die Expertin. Regelmäßig ist sie in den Lauburgischen Wäldern unterwegs, aber auch in den Kreisen Segeberg und Ostholstein, um zu sammeln und zu schauen, wie es den Pilzen geht. „Pilze sind wichtige Lebewesen, die ein eigenes Reich haben“, sagt Detloff-Scheff.

Sie seien gesund und näher an Menschen und Tieren dran als an Pflanzen. Daher müssten Pilze unbedingt beachtet werden – sowohl in der Natur als auch bei der Beurteilung von Naturschutzgebieten, meint die Expertin.

Gemeinsam mit der Arbeitsgemeinschaft Mykologie kartiert Detloff-Scheff derzeit sämtliche Pilze in Schleswig-Holstein, um sie zu schützen: „Denn wenn es keine Pilze gibt, würde unser Wald bis unter die Baumkrone voll Laub sein“, so die Expertin. „Wir würden das ganze Totholz nicht wegwirken. Zudem wäre nach kurzer Zeit ohne Zersetzung durch die Pilze auch kein Humus mehr da.“

So schön die Pilze auch sind – sie können auch zur Gefahr werden: „Beim Sammeln ist es ganz wichtig, dass man jemanden an der Seite hat, der sich mit ihnen auskennt: Anfänger sollten – wenn überhaupt – nur Röhrenpilze sammeln“, rät Detloff-Scheff.

Diese Pilze seien daran zu erkennen, dass sie von unten Röhren haben. „Dagegen sind Schwammblätterpilze nur etwas für Fortgeschrit-



Sie kennt sich aus mit den Früchten des Waldes: Pilz-Expertin Dagmar Detloff-Scheff weiß, wann auch harmlose Pilze zur Gefahr werden.

Foto: Thorsten Philipps

tene“, sagt sie. Für Pilz-Fans hat die Expertin einen Tipp parat: „Sammeln, wenn sie ganz frisch sind.“

Wenn sich die Pilze hart anfühlen, sollten Sammler leicht auf deren Hut klopfen und mit dem Daumen ein bisschen drauf drücken, sagt sie. Wenn sich der Pilz nicht mehr hohl oder sogar matschig anfühle und der Daumenabdruck auf dem Hut zu erkennen bleibe, sei er alt.

Und alte Pilze zu essen, sei fast so gefährlich wie der Verzehr von giftigen Pilzen: „Wenn ich alte Pilze in die Pfanne tue, dann kann das eine unechte Pilzvergiftung hervorrufen.“

Der gute Speisepilz ist dann einfach schon im Zersetzungsprozess und sorgt für Magen- und Darmbeschwerden. Die Eiweiße sind am Ende bereits zersetzt – so wie ein Stück altes Fleisch.“

Gerade weil Pilze einen hohen Eiweißanteil aufweisen – besonders der Steinpilz mit einem Anteil von rund fünf Prozent – eignen sich diese gut als Fleischersatz für Vegetarier und Veganer, sagt Detloff-Scheff.

Sie selbst verarbeitet gerne den Perlepilz: „Hier putze ich erst mal die groben Verschmutzungen ab“, sagt

sie. „Dann ziehe ich die Huthaut ab und schneide ihn klein, dünste ihn erst mal mit ein wenig Wasser an, so für 15 Minuten. Dann brate ich ihn in ein bisschen Butter an. Zum Schluss kommen Salz und Pfeffer hinzu – dann ist ein leckeres Pilz-Gericht fertig“, sagt die Pilz-Liebhaberin.

Sie gibt weitere Tipps für Sammler, die ihre Pilze anschließend verarbeiten wollen: „Wichtig ist auch, dass kein Schimmel auf den Pilzen ist. Schimmel ist meist der Goldschimmel, der weiß aussieht.“ Den könne fast jeder erkennen, sagt die

Expertin.

Bei Giftpilzen dagegen sehe das anders aus. Die könne der Laie nicht erkennen. „Die meisten Giftpilze sind tödlich“, sagt Detloff-Scheff. „Giftige Pilze sind etwa bei den Lamellenpilzen dabei. Die Lamellen sind unterhalb des Hutes und sehen aus wie Buchblätter. Man kann sie aber nicht anhand von Farbe, Form oder Größe erkennen“, gibt die Expertin zu bedenken.

Zu den giftigsten Pilzen in Deutschland gehöre der bekannte grüne Knollenblätterpilz. Vom Anfassen allein könne man sich nicht vergiften. Denn: „Pilze enthalten giftige Stoffe, die erst im Magen-Darm-Trakt aufgeschlossen werden und dann in Leber und Niere ausgefiltert werden. Deshalb kommt es zu Leber- und Nierenversagen.“

Am besten lernen Laien Wissenswertes über Giftpilze, wenn sie an geführten Wanderungen teilnehmen, rät die Expertin.

Am Sonntag, 12. Oktober, findet um 10 Uhr im Ritzerauer Forst eine geführte Pilzwanderung statt. Unter fachkundiger Leitung werden die Bedeutung der zahlreichen Pilzarten, ihre Verbreitung und ihre Rolle im Naturhaushalt erläutert. Treffpunkt ist „Am Forstgehöft an der Köhlerhütte“ (etwa 800 Meter im Wald). Die Teilnahme ist kostenpflichtig: Erwachsene 10 Euro, Jugendliche 4 Euro, Kinder bis 14 Jahre frei. Empfohlen werden festes Schuhwerk, wetterangepasste Kleidung und ein luftiger Korb zum Sammeln. Anmeldungen per E-Mail an: info@bund-herzogtum-lauenburg.de. **PHILIPPS**

Musikwerkstatt eröffnet

Jugendzentrum bietet eine Plattform für alle Musikideen

STOCKELSDORF. Im Jugendzentrum von Stockelsdorf wurde die Musikwerkstatt eröffnet – ein Projekt des AKJuZu, das nicht nur die Türen öffnet, sondern einen ganz neuen Raum für Kreativität, Begegnung und für das, was uns alle verbindet: Musik!

„Die Musikwerkstatt ist kein Ort für Perfektion – sondern für Echtheit. Hier darf ausprobiert, geprobt, getüftelt und einfach musiziert werden. Ganz ohne Druck, ganz ohne ‚richtig‘ oder ‚falsch‘. Komm, wie du bist, und finde deinen eigenen Ton. Hier geht’s nicht darum, wer am besten spielt, sondern darum, dass jeder mitspielen kann“, sagt Jenni Sjöholm, Gemeindejugendkordinatorin, zur Eröffnung.

Das Projekt wird vom Arbeitskreis Jugend und Zukunft (AKJuZu) ins Leben gerufen, und für alle Fragen steht Liam-Jay Christiansen bereit. Die musikalische Leitung übernimmt Philip Speer. Mit den Worten „Bühne frei!“ eröffnete Jenni Sjöholm die Musikwerkstatt offiziell – und damit auch die Möglichkeit, sich musikalisch auszutoben, neue Ideen zu entwickeln und einfach mal zu experimentieren.

Mehr als 20 Menschen kamen zur Eröffnung, und die Stimmung war sofort super locker. Bei Pizza und Kaltgetränken haben die Besucher*innen das Equipment getestet, die ersten Klänge ausprobiert und sogar schon erste Musikaufnahmen gemacht. Die Begeisterung war



Die elfjährige Finja war begeistert von der Musikwerkstatt und will wiederkommen. Foto: hfr

riesig: „Papa, das ist total cool hier! Ich freu’ mich schon auf nächsten Mittwoch!“, sagte die elfjährige Finja. „Dann mache ich wieder Musik!“

Die Musikwerkstatt bietet eine Plattform für alle Musikideen: Du willst eine Band gründen? Du hast eine coole Song-Idee? Oder du möchtest ein Musikvideo produzieren? Kein Problem – das geht alles! Hier findest du alles, was du dafür brauchst.

Die Musikwerkstatt richtet sich an alle Kinder, Jugendlichen und jungen Erwachsenen zwischen 11 und 26 Jahren und findet jeden Mittwoch um 16 Uhr im Jugendzentrum Stockelsdorf, Ahrensböcker Straße 78, statt.

Blau-Weiße-Nacht beim ATSV

STOCKELSDORF. Am Sonnabend, 11. Oktober, feiert der ATSV Stockelsdorf von 1894 e. V. die Blau-Weiße-Nacht in der Sporthalle im Herrengarten, Bäckerweg 6, in Stockelsdorf. Die Veranstaltung steht ganz im Zeichen des Ehrenamts – als besonderes Dankeschön erhalten alle ehrenamtlich Aktiven des ATSV sowie gemeldete Ehrenamtler befreundeter Vereine vergünstigten Eintritt. Neben Ehrenamtlichen sind selbstverständlich auch alle weiteren Gäste und Freunde des Vereins herzlich eingeladen, einen unvergesslichen Abend mit Tanz, Begegnungen und in sportlicher Gemeinschaft zu erleben. Weitere Informationen sowie Karten gibt es in der Geschäftsstelle oder im Vereinsheim des ATSV.

CDU sammelt alte KFZ-Verbandskästen

BAD SCHWARTAU. In jedem Auto sollte sich ein Verbandskasten nach DIN 13164 befinden. Aber die Verbandskästen haben ein Ablauf-, bzw. Verfallsdatum, welches angibt, wie lange die enthaltenen Materialien steril sind. Deshalb sollte man von Zeit zu Zeit einmal das Verfallsdatum seines Verbandskastens kontrollieren und diesen ggf. durch ein neues Exemplar ersetzen. Der alte Verbandskasten muss aber nicht entsorgt werden, sondern Organisationen, wie das Deutsche Rote Kreuz, freuen sich über das enthaltene Verbandsmaterial, weil es noch zu Übungszwecken genutzt werden kann. Am Samstag, 11. Oktober, in der Zeit von 10 bis 12 Uhr können die alten Verbandskästen am CDU Info-Stand auf dem Markt in Bad Schwartau abgegeben werden, und mit etwas Glück kann man einen neuen Verbandskasten im Tausch erhalten.



MEHR ALS EIN SANITÄTSHAUS – RAUM FÜR IHRE VERANSTALTUNGEN:

In unserer Zentrale Lübeck erwartet Sie neben moderner Orthopädie- und Schuhtechnik ein freundliches, barrierefreies Seminarzentrum – ideal für Fortbildungen, Schulungen und Workshops.

Mieten Sie unsere hellen Räume mit moderner Technik, flexibler Ausstattung und bester Erreichbarkeit – inklusive Parkplätzen direkt vor der Tür.

Gestalten Sie Wissen – wir bieten den Raum dafür!

MIETEN SIE UNSERE
SEMINARRÄUME
FÜR IHRE VORTRÄGE
& WEITER-
BILDUNGEN!



JETZT SCHULUNGSRaum MIETEN
UND WISSENSRäume SCHAFFEN!

OSTSEE-MEDIZINTECHNIK GMBH
SCHULUNGSZENTRUM

Estlandring 7 | 23560 Lübeck

Tel 0451 – 290 71 50 | vermietung@ostsee-mt.de

Für mehr Infos:



UNSERE SANITÄTSHÄUSER IN IHRER NÄHE:

LÜBECK (Zentrale)
Estlandring 7
Tel. 0451 290 71 50

LÜBECK
Schlutuper Str. 7
Tel. 0451 582 412 88

LÜBECK
Moislinger Allee 6b
Tel. 0451 498 25 43

TRAVEMÜNDE
Am Dreilingsberg 7
Tel. 04502 880 97 07

TIMMENDORFER STR.
Birkenallee 1
Tel. 04503 898 98 72

EUTIN
Elisabethstr. 16 – 18
Tel. 04521 794 18 09



www.ostsee-medizintechnik.de