

## Sammlung und Volkstrauertag

**RATEKAU.** Von Montag, 3. November, bis Freitag, 28. November, führen Soldaten der Patenkompanie, der 4. Kompanie des Aufklärungsbataillons 6 aus Eutin, eine Haus- und Straßen-

sammlung zu Gunsten des Volksbundes Deutscher Kriegsgräberfürsorge in der Gemeinde Ratekau. Die Bürger werden gebeten, dieses Anliegen des Volksbundes zu unterstützen.

## Umfrage zur Entwicklung von Stopckelsdorf

**STOCKELSDORF.** Wie soll sich der Kernort der Gemeinde Stopckelsdorf in den kommenden Jahren entwickeln? Mit dieser zentralen Frage startet eine öffentliche Online-Befragung, zu der alle Bürgerinnen und Bürger herzlich eingeladen sind, um Meinungen, Ideen und Erfahrungen zu sammeln.

Die Umfrage ist Teil eines Entwicklungskonzepts, das derzeit im Rahmen einer Bachelorarbeit im Studiengang Stadtplanung an der Technischen Hochschule Lübeck in Kooperation mit der Gemeinde Stopckelsdorf erarbeitet wird.

Ziel ist es, Strategien für eine zukunftsorientierte und lebenswerte Entwicklung des Kernortes zu entwerfen – insbesondere in den Bereichen Wohnen, Verkehr, Infrastruktur, Freiräume, Nahversor-

gung und Klimaschutz.

Ein wichtiger Bestandteil dabei ist die Beteiligung der Bevölkerung. Die Teilnahme an der Umfrage dauert etwa fünf bis zehn Minuten, ist anonym und alle Angaben werden dabei vertraulich behandelt.

Die Ergebnisse fließen direkt in konkrete Handlungsempfehlungen ein und helfen, ein realistisches Bild der Lebensverhältnisse im Kernort – südöstlich der Landesstraße 184 bis zur Hansestadt Lübeck beziehungsweise Bad Schwartau – zu zeichnen.

**Zur Umfrage geht es über die Homepage der Gemeinde ([www.stockelsdorf.de](http://www.stockelsdorf.de)) oder direkt unter [www.umfrageonline.com/c/Entwicklungskonzept-Kernort-Stockelsdorf](http://www.umfrageonline.com/c/Entwicklungskonzept-Kernort-Stockelsdorf).**

# Von der Frucht zur Konfitüre: So kommt der Brotaufstrich ins Glas

Schwartauer Werke produzieren fast 100 Millionen Einheiten im Jahr – Erdbeere ist die beliebteste Sorte.

**BAD SCHWARTAU.** Produkte der Schwartauer Werke werden in die ganze Welt exportiert – in mehr als 50 Länder. Aushängeschild des Unternehmens, das im vorigen Jahr sein 125-jähriges Jubiläum gefeiert hat, ist die Produktion von Konfitüre. 2024 wurden in Bad Schwartau so viele Gläser mit Konfitüre produziert, wie noch nie zuvor – 95 Millionen Stück.

Dazu gehören rund 80 verschiedene Sorten unter den Marken Schwartau Extra, Schwartau Saft und Mövenpick. Die mit Abstand beliebteste Konfitüre ist Schwartau-Extra Erdbeere (20 Prozent), gefolgt von Himbeere und Aprikose (jeweils 5 Prozent). Die Produktion erfolgt grob in fünf Schritten. Von der Anlieferung der Früchte bis zur fertigen Konfitüre im Glas dauert es theoretisch nicht länger als zwei Stunden.

### WAS WANN PRODUZIERT WIRD, ENTSCHEIDET DER KUNDE

Welche Sorte wann und wie lange an einem Tag produziert wird, entscheidet am Ende der Kunde. Produziert wird nach Nachfrage. „Die Produktionspläne haben eine ungefähre Vorlaufzeit von zwei bis drei Wochen“, sagt Vanessa Krabiell, Teamleiterin Unternehmenskommunikation.

Die Anlieferung der Früchte erfolgt auf dem Hof des Werks I an der Lübecker Straße. Dass dort mit vielen frischen Früchten gearbeitet wird, ist an Sommertagen deutlich wahrnehmbar. Bei der Annahme stapeln sich blaue Körbe mit roten Früchten – es riecht wie auf einem Erdbeerfeld.

### FRÜCHTE VON AUSGEWÄHLTEN LIEFERANTEN

Bis zu 20.000 Körbe à fünf Kilogramm mit frischen Erdbeeren werden in der Saison an einem Tag geliefert. Die Früchte stammen von 19 Vertragslandwirten aus ganz Deutschland. Die Lieferungen kommen von Feldern aus Hamberge, aber auch aus Mamming in Bayern. Der Rest kommt aus Polen. Krabiell erklärt: „Hintergrund ist, dass Geschmack und Qualität in diesem Breitengrad für uns perfekt sind.“

Bis zu 80 Tonnen Erdbeeren, 40 Tonnen Kirschen und 50 Tonnen Himbeeren werden täglich in den beiden Konfitürenwerken von



Karen Kiwitt, Leiterin Qualitätswesen, überprüft auf dem Hof der Schwartauer Werke in der Lübecker Straße die angelieferten Erdbeeren für die Konfitüren-Produktion. Fotos: Sebastian Prey

rund 200 Mitarbeitenden verarbeitet. Dass die Qualität stimmt, davon überzeugen sich Fruchtproduktionsleiter Björn Geißler sowie Dr. Karen Kiwitt, Leiterin Qualitätswesen, stichprobenartig gleich bei der Anlieferung auf dem Hof. Über ein Förderband gehen die Früchte dann in eine Art Waschanlage, werden dabei auf Sortierbänder gespült und anschließend an Tischen von Mitarbeiterinnen überprüft, bevor die Früchte in riesigen Edelstahlbottichen landen.

### FRÜCHTE BLEIBEN IM FROSTER AUCH AUßERHALB DER SAISON FRISCH

Je nach Bedarf werden die Früchte sofort für die Produktion genutzt oder wandern in den Plattenfroster. In dem Froster werden sie in 20 Kilogramm schwere Platten gefroren, um bei minus 23 Grad im Tiefkühlhaus eingelagert zu werden – als Rohstoff für die Produktion in anderen Jahreszeiten. Produktionsleiter Geißler: „Durch das schnelle Einfrieren gibt es keinen Qualitäts- oder Aromaverlust.“

In der Station Vorläse werden die Frostplatten zunächst gebrochen. Die gebrochenen Früchte wandern anschließend in einen Kessel mit einer Temperatur von 60 Grad und werden dort mit Zucker vermischt. Anschließend wird



Konfitüre aus Bad Schwartau ist ein Markenzeichen der Stadt. Kochmeister Tim Seyser kontrolliert den Vakuumkocher.

die zähflüssige Masse über ein Rohrsystem in die Kochabteilung im Werk II transportiert.

### KONFITÜRE BESTEHT AUS VIER ZUTATEN

Dort wartet das Team um Kochmeister Tim Seyser (45), das 1600 Kilogramm pro Ansatz Extra Konfitüre in circa sechs Kessel pro Stunde kocht. „Wir können mit unseren beiden Konfitürenanlagen im Werk II zeitgleich zwei verschiedene Sorten produzieren“, berichtet Seyser, der aber keine Details preisgibt. „Wir haben vier Zutaten und mehr nicht. Der größte Unterschied zum häuslichen Konfitüre kochen ist die

Temperatur. Wir kochen bei knapp 80 Grad unter Vakuum, so dass die Aromen und die Farbe der Erdbeere besonders gut geschont werden. Bei der häuslichen Herstellung wird die Konfitüre im Kochtopf bei 100 Grad gekocht.“

Bevor die Konfitüre in die Gläser kommt, werden alle ein bis zwei Stunden Proben genommen und im Labor überprüft. Lebensmittelchemikerin Kiwitt: „So können wir gleichbleibende Qualität garantieren.“ Laut und ziemlich schnell geht es in der Halle im Werk II zu: Abfüllung, Etikettierung und Verpackung. Pro Minute werden rund 400 Gläser an der schnelleren von zwei Anlagen abgefüllt. So können dort bis zu 500.000 Konfitüre-Gläser am Tag bei drei Schichten produziert werden. Die zweite Anlage schafft bis zu 120.000 Gläser am Tag.

Bevor die befüllten Gläser etikettiert werden, durchlaufen sie alle noch die Pasteurisation und einen Röntgendetektor. „So können wir etwaige Fremdkörper ausschließen“, versichert Lebensmitteltechnikerin Kiwitt. Anschließend werden die Konfitüregläser zunächst in Trays (8er-Pack) und dann auf Paletten (140 Trays) zum Abtransport fertig gemacht. Krabiell: „Im Schnitt kommen zehn Lkws am Tag, die jeweils mit 33 Paletten beladen werden.“ **SEP**

THOMANN-MANAGEMENT präsentiert

# SCHLAGER & Spaß

ANDY BORG

CHRIS ANDREWS

PATRICK LINDNER

Di., 07.04.26 MuK LÜBECK B: 16 Uhr

VVK: SchlagerTickets.com & an allen bek. VVK-Stellen

[www.THOMANN-Management.de](http://www.THOMANN-Management.de) | Burgebrach

**ArianeB**  
Handmade - Shop

**Quilt-Ausstellung**

vom Jahreskurs 2024/25

Wir laden zum offenen Patchworktreffen ein. Bei Kaffee und Kuchen könnt Ihr euch inspirieren lassen, austauschen und fachsimpeln...

**Am 29. November 2025**  
10.00 - 16.00 Uhr

[www.ArianeB.de](http://www.ArianeB.de)  
Schwartauer Str. 1  
23611 Sereetz  
0451 - 30489887

Wir haben Wolle, Stoffe, Garne, Nähmaschinen, Overlocks, u.v.m.

Alles, was das (Handarbeits-)begehrt

Nähere Infos bei Ariane 0176-53659826

BEST OF MUSICALS

DAS ORIGINAL

[www.best-of-musicals.de](http://www.best-of-musicals.de)

**21.01.26**  
LÜBECK

MUSIK- UND KONGRESSHALLE

IHR VERMÄCHTNIS MIT HERZ Telefon 0800 3060-50

SOS KINDERDÖRFER WELTWEIT

Gardinen SCHLICHTING

## Unsere Herbstangebote

**35%** auf den Nählohn Ihrer neuen Dekoration

- nicht in bar auszahbar oder mit anderen Aktionen kombinierbar
- Angebot gilt bis 30.11.2025
- Rabatt nur für Neubestellungen

**Rabatt nur gegen Vorlage dieser Anzeige bei der Bestellung**

Die schönsten Gardinstoffe

**35%** auf maßgefertigte Plissees, ausgewählte Kollektion

- nicht in bar auszahbar oder mit anderen Aktionen kombinierbar
- Angebot gilt bis 30.11.2025
- Rabatt nur für Neubestellungen

Schwartauer Allee 13a-15 · 23554 Lübeck  
5 Parkplätze vor den Schaufenstern · Haltestelle Wickede. Linie 1 + 10  
Montag - Freitag 10.00 - 18.00 · Sonnabend 10.00 - 13.00  
Tel. 0451-43115 · [www.gardinen-schlichting.de](http://www.gardinen-schlichting.de)

## Jede 25. Biotonne in Ostholstein ist verunreinigt

**OSTHOLSTEIN.** Glascontainer, Altkleidersammlung und Sperrmüllabholung, Gelber Sack, Papier- oder Restmülltonne – die richtige Abfallentsorgung setzt konsequente Mülltrennung voraus. Ausgerechnet beim Biomüll sortieren viele Ostholsteiner nicht ganz so genau. Bei einer Kontrollaktion stellte Zweckverband Ostholstein (ZVO) fest, dass rund vier Prozent der braunen Tonnen falsch befüllt wurden.

Bei der Prüfung kam moderne Technik wie Detektoren und KI-gestützte Kameras zum Einsatz. Neben den biologisch abbaubaren Abfällen aus Küche und Garten wie Essensresten und Kaffeesatz, Obstkernen und Gemüschalen oder Strauchwerk und Grasschnitt fanden die Müllwerker damit auch allerlei Fremdkörper wie Plastik, Glas oder Metall.

Das Problem: „Diese Fehlwürfe erschweren die Verwertung der Bioabfälle“, heißt es in einer Pressemitteilung des ZVO. Der zustän-



Der ZVO kontrolliert verstärkt Biotonnen. „Kompostierbare“ Plastiktüten gehören nicht in diesen Abfall. Foto: Zweckverband Ostholstein

dige Abteilungsleiter Ralph Rilox betont, dass auch „sogenannte kompostierbare Plastiktüten nicht in die Biotonne“ gehörten. „Nur wenn wir Störstoffe vermeiden, können wir Bioabfälle effizient verwerten und hochwertige Kom-

posterde gewinnen“, sagt Rilox.

Daher setze der ZVO weiterhin auf dauerhafte Qualitätskontrollen. Zudem prüfe man die Einführung eines Systems, mit dem Fehlwürfe künftig nachvollzogen werden könnten.

## Paten gesucht, die Familien unterstützen

**BAD SCHWARTAU.** Das Familienzentrum Bad Schwartau sucht Menschen, die Lust und Zeit haben, junge Familien mit Kindern bis zu sechs Jahren im Raum Bad Schwartau, Stockelsdorf oder Ratekau stundenweise als Paten zu begleiten. Sie schenken Zeit, hören zu, gestalten Freizeit mit oder übernehmen kurzfristig die Kinderbetreuung, damit Eltern notwendige Termine wahrnehmen können. Die Vermittlung erfolgt über das Familienzentrum Bad Schwartau, Lübecker Straße 29. Dort erhalten die Ehrenamtlichen fachliche Begleitung und können sich mit anderen austauschen. Der Einsatz dauert in der Regel drei bis sechs Monate und richtet sich nach dem Bedarf der Familie sowie den Möglichkeiten der Ehrenamtlichen. Gesucht werden einfühlsame, offene und zuverlässige Menschen mit sozialem Gespür. Voraussetzung sind eine zweitägige Schulung am 15. und 22. November 2025 in Eutin sowie ein erweitertes Führungszeugnis.

**Ab dem 5. November informiert das Familienzentrum unter Telefon 0451/2929328 oder [familienzentrum@lebenshilfe-ostholstein.de](mailto:familienzentrum@lebenshilfe-ostholstein.de).**