

Sicherer fahren mit dem Pedelec

STOCKELSDORF. Mit dem Frühling beginnt die Saison für Radtouren. Dafür möchte der ADFC insbesondere Seniorinnen und Senioren fit machen. Der Allgemeine Deutsche Fahrrad Club (ADFC) Ostholstein bietet in Kooperation mit dem Seniorenbeirat Stockelsdorf ein Sicherheitstraining für Pedelec-Radler an. Termin ist am heutigen Sonnabend, 18. April, von 10 bis 12 Uhr auf dem Schulhof der Ravensbusch-Grundschule im Schulweg. Immer mehr Seniorinnen und Senioren nutzen im Alltag ein Pedelec. Allerdings steigen auch die Unfallzahlen. Pedelecs sind schneller

unterwegs und haben durch ihr erhöhtes Eigengewicht einen längeren Bremsweg. Dafür will der ADFC Ostholstein mit dem Sicherheitstraining sensibilisieren. Ein Slalomparcours simuliert das spontane Ausweichen vor einem Hindernis, zum Beispiel einer sich abrupt öffnenden Autotür. Die Gefahrbremung bei plötzlich auftretenden Hindernissen kann ausprobiert werden – und der Blick über die linke Schulter beim Linksabbiegen. Der ADFC informiert zudem über das derzeit entstehende Radverkehrskonzept für Stockelsdorf. Kurzentschlössene sind willkommen.

Frösche im Villengarten

STOCKELSDORF. Ein Erlebnis für kleine und große Bücherfans erwartet die Besucherinnen und Besucher in der Gemeindebücherei Stockelsdorf. Für den heutigen Sonnabend, 18. April, lädt das Team ab 11 Uhr zu einer Autorenlesung in die Villa Jebesen, Ahrensböcker Straße 78, ein. Der Stockelsdorfer Autor Tim Perschau stellt sein erstes Kinderbuch „Fröhliche Froschgeschichten“ vor und nimmt sein Publikum dabei mit in die fantasievolle Welt der grünen Hüpfen. Beglei-

tet wird er von der Illustratorin Christina Martinovs aus Bad Schwartau, die ihre Figuren live entstehen lässt. Bei gutem Wetter wird die Lesung auf der Terrasse stattfinden, bei Regen in der Jugendbibliothek. Perschaus Buch „Friedi, Freude, Fliegenkuchen?“ richtet sich an Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter. Die etwa 30-minütige Lesung ist kurzweilig und kindgerecht gestaltet. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung nicht erforderlich.

Ein Häppchen Italien für ostholsteinische Gaumen

In Sardinien lernte er das Kochen – Heute betreibt Gabriele Pintus das Restaurant Gioia.

STOCKELSDORF. Bilderbuchkarriere am Herd: Gabriele Pintus lebt seinen Traum. Einst hat der 50-Jährige in Restaurants Geschirr gespült. Jetzt ist er Küchenchef. In der Segeberger Straße in Stockelsdorf betreibt der Italiener seit fünf Jahren das Restaurant Gioia. Übersetzt heißt es: die Freude.

Geboren und aufgewachsen ist der Mann mit den tiefdunklen Augen und der sonoren Stimme in Cagliari, der Hauptstadt Sardiniens. „Da, wo die Sonne das ganze Jahr scheint“, sagt Pintus und lacht. „Die Temperatur ist eine ganz andere als hier“, sagt er. „Die Produkte auch.“ Womit der Sarde die Küchenprodukte meint. Sogleich kommt er ins Schwärmen, fangen seine Augen förmlich an zu glänzen. Er zeigt ein kleines Glas mit einem orangegelben Inhalt. „Das ist sardischer Safran“, sagt Pintus. „Geerntet von meiner Mutter.“

Wie ist Pintus überhaupt zum Kochen gekommen? „Damals war ich noch ganz jung. Als meine Eltern arbeiteten, war ich oft bei meiner Oma“, erzählt der Koch. „Ich war sieben Jahre alt, und Oma war zu Hause. Jeden Tag hat sie ein anderes Gericht gekocht.“ An frische Lasagne erinnert er sich: „Die Pasta hat sie immer selbst gemacht.“ Und auch Marzipan kam nicht aus dem Supermarkt. „Wir haben Mandeln gesammelt und zerklüffert, und es hatte viel weniger Zucker als hier.“

ZUR KOCHSCHULE AUF SARDINIEN

Pintus' Zuhause war ein großes Haus, „ein bisschen im Wald“. Es habe immer zwei, drei Schweine gegeben. „Kühe gab es auch.“ Und es gab eine Rosticceria, einen kleinen Laden in einer Garage, in der Spieße und Nudeln verkauft wurden.

Später begann er, selbst zu kochen, besuchte eine Kochschule auf Sardinien. Dann habe es ihn nach Norditalien verschlagen, in die Nähe von Venedig, Vicenza und Padova. „Dort habe ich gekocht, aber auch Saisonarbeiten



Vom Tellerwäscher zum Restaurantchef: Gabriele Pintus betreibt das Ristorante Gioia in Stockelsdorf. Foto: Rüdiger Jacob

im Hotel gemacht. Mehr und mehr konnte ich in der Küche dazulernen“, sagt Pintus. Eines Tages kam eine Kollegin und erzählte etwas von einer Saisonarbeit an der Ostseeküste. „An einem Strand“, erinnert sich Pintus. „Also habe ich okay gesagt, allerdings ohne ein Wort Deutsch zu können.“

Und so beginnt die Karriere Pintus' überwiegend noch als Tellerwäscher. „Dann folgte dies, und dann folgte das, langsam, langsam“, so der heutige Chefkoch.

VIEL GEARBEITET, VIEL GELERNT

Eine Saison hat er durchgezogen,

dann ist er wieder nach Italien zurückgegangen. Dann wieder nach Deutschland.

Jene Zeit war anstrengend: „Ich habe viel gearbeitet, auch die Schule besucht, um Deutsch zu lernen. Morgens in die Schule, acht Stunden jeden Tag. Danach zur Arbeit“, erinnert sich Pintus. „Fast ein Jahr lang.“ Es folgten berufliche Stationen in den Küchen italienischer Restaurants in Lübeck, unter anderem im Rossini in der Schwartauer Allee oder im Da Luigi im Prätor-Haus in der Fischergrube.

Sieben Jahre hat Pintus auf sein Restaurant in Stockelsdorf gespärt. „Hier möchte ich ein Stück sardische Kultur zeigen“, sagt Pintus. Auch deshalb bezieht er so vie-

le Zutaten wie möglich aus seiner Heimat.

Und während er in Erinnerungen schwelgt, schüttelt er eine Pfanne auf dem Gasherd, gibt sardischen Safran dazu und serviert alles mit scharf angebratenen Garnelen. Das Gericht ist ein Mix aus Wald und Meer – „mare e monti“, sagt Pintus. Es sei ein Gericht, das Freude bringen solle.

Was macht Pintus, wenn er nicht kocht? „Früher bin ich gerne Motorrad gefahren, eine Harley. Aber das ist nicht mehr meine Welt, zu gefährlich.“ Der verheiratete Vater zweier Kinder lebt in Lübeck. Und sein Lieblingsgericht? Der Sarde lacht. Am liebsten esse er Nudeln mit Butter und frischem Parmesan. „Und Schnitzel.“ **JAC**

24.04.2026 | 13-18 Uhr

Größter Wärmepumpentag Deutschlands 2026

BOIE Showroom
Posenersraße 20
23554 Lübeck

Jetzt Förderung sichern!
70% bis

Wir laden ein! Erleben Sie die Wärmepumpe live & erfahren Sie, wie Ihr Zuhause zukunftssicher wird.

Mehr Infos: QR-Code scannen oder anrufen 0451 1503-4400

boie-waermepumpe.de

GRÖSSTER WÄRMEPUMPENTAG DEUTSCHLANDS 24. APRIL 2026

Timon Körner ist stellvertretender Ortswehrrührer in Arfrade

STOCKELSDORF. Oberfeuerwehrrührer Timon Körner wurde durch Bürgermeisterin Julia Samtleben im Beisein von Lars Schöppich, Gemeindeführer und Ortswehrrührer Arfrade, offiziell zum stellvertretenden Ortswehrrührer der Freiwilligen Feuerwehr Arfrade ernannt. Zuvor hatte die Gemeindevertretung in ihrer Sitzung am 23. März der Ernennung zugestimmt.

Bereits im Rahmen der Jahreshauptversammlung der Freiwilligen Feuerwehr Arfrade Anfang März wurde Timon Körner von den Kameradinnen und Kameraden in dieses verantwortungsvolle Amt gewählt.

Der 30-jährige Körner lebt seit fünf Jahren in Arfrade und ist seit vier Jahren aktives Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr vor Ort. In dieser Zeit hat er zahlreiche Lehrgänge absolviert und dabei nahezu das gesamte Ausbildungsangebot wahrgenommen, darunter die Ausbildung zum Truppführer, Atemschutzgeräte-



Gemeindeführer und Ortswehrrührer von Arfrade Lars Schöppich (li.) und Bürgermeisterin Julia Samtleben freuen sich mit dem neu ernannten stellvertretenden Ortswehrrührer von Arfrade Timon Körner. Foto: Gemeinde Stockelsdorf

träger, Maschinisten, die Sprechfunkausbildung sowie zur Motorsägenführung.

Er übernimmt die Position von Feuerwehrgestein Wolfgang Steen, der zu Beginn des Jahres in die Ehrenabteilung übergetreten ist. Dass ausgerechnet Timon

Körner nun in seine Fußstapfen tritt, ist kein Zufall: Wolfgang Steen hatte seinerzeit eine ganz eigene Methode der Nachwuchsgewinnung. Eines Tages stand er kurzerhand vor Körners Tür, klopfte und ließ ihm praktisch keine Wahl: „Jetzt kommt

du mit zur Freiwilligen Feuerwehr.“ Offenbar mit nachhaltigem Erfolg.

Seine feuerwehrtechnische Ausbildung absolvierte Timon Körner ebenfalls mit großem Engagement: Die Truppmannausbildung Teil 1 schloss er im Jahr 2023 gemeinsam mit Bürgermeisterin Julia Samtleben ab, die Truppmannausbildung Teil 2 folgte 2025.

Die Begeisterung für den Feuerwehrdienst wurde ihm bereits in die Wiege gelegt. Sein Vater war Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr Ahrensböck und unter anderem als Ausbilder beim Kreisfeuerwehrverband Ostholstein tätig.

Gemeindeführer Lars Schöppich zeigt sich erfreut über die Besetzung des Postens: „Mit Timon haben wir einen engagierten, jungen Kameraden für diese verantwortungsvolle Aufgabe gewonnen, der eine langfristige Perspektive für die Führung unserer Ortswehr mitbringt.“

30%

auf den Nählohn Ihrer neuen Dekoration

- nicht in bar auszahlabar oder mit anderen Aktionen kombinierbar
- kostenloses Aufmaß
- Angebot gilt bis 31.05.2026
- Rabatt nur für Neubestellungen

Rabatt nur gegen Vorlage dieser Anzeige bei der Bestellung

30%

Die schönsten Gardinenstoffe

auf maßgefertigte Plissees, ausgewählte Kollektion

- nicht in bar auszahlabar oder mit anderen Aktionen kombinierbar
- kostenloses Aufmaß
- Angebot gilt bis 31.05.2026
- Rabatt nur für Neubestellungen

Schwartauer Allee 13a-15 · 23554 Lübeck
5 Parkplätze vor den Schaufenstern · Haltestelle Wickedestr. Linie 1 + 10
Montag - Freitag 10.00 - 18.00 Uhr · Sonnabend 10.00 - 13.00 Uhr
Tel. 0451-43115 · www.gardinen-schlichting.de