

Netto-Leute „opfern“ sich als Tester

Von Eckhard Kruse

Ein Student hilft den Mürzitzfischern bei der Entwicklung eines neuen Produkts. Die Netto-Mitarbeiter am Zentrallager Stavenhagen durften es als Erste probieren. Nach der Verkostung zückten sie Kugelschreiber und bewerteten die Speise.

STAVENHAGEN. Nur ein Mittagessen? Das gab es am Mittwoch nicht in der Netto-Kantine am Zentrallager Stavenhagen. Dazu wurde auch eine Beilage mit Fragebogen und Kugelschreiber gereicht. Denn die Mitarbeiter aus Verwaltung, Einkauf, Lager und Werkstatt sollten ihre Geschmacksnerven einmal prüfen lassen, was ein Student der Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Neubrandenburg ihnen dort so auftrifft und dazu am Ende ihre Kreuzchen setzen.

Student Jonas Kiaulehn und Netto-Küchenchef Thomas Korceba servierten den Testpersonen zwei Mal afrikanischen Wels, der in Aqua-Kulturen der Fischerei Mürzitz-Plau gezogen wurde. Dabei handelte es sich allerdings um zwei verschiedene Zubereitungsarten. Da bruzzelte zum einen reines Welsfilet in der großen Pfanne. Zum anderen wurde ein neues Produkt gegart. Beides war in Panade gehüllt und wartete darauf, dass die Mittagsgäste es verzehren.

Bei dem neuen Produkt handelt es sich um ein sogenanntes Restrukturat. Das wird aus Fleischresten hergestellt, die nach der Entnahme der Filets übrig bleiben, erläuterte Jonas Kiaulehn. Das Fleisch werde von den Gräten getrennt. „Es wird gekuttert.“ Die Masse werde in Behälter gegossen und eingefroren,



Essen mit Besteck und Kugelschreiber: Auch Torsten Klocke (links) und Dirk Zeisberg nahmen an der Fischverkostung in der Netto-Kantine teil. FOTOS (3): ECKHARD KRUSE



Der angehende Lebensmitteltechnologe Jonas Kiaulehn (links) und Küchenchef Thomas Korceba mit dem zubereiteten Welsfleisch.

wobei es eine fischfleischähnliche Struktur annimmt. Zum Schluss müsse es noch geschnitten werden.

Küchenchef Thomas Korceba, seine Mitarbeiterinnen Birgit Hacker und Susanne

Höppner hatten dazu ein Kartoffelblumenkohlpurree und eine Soße bereitet. Dann ging es los. Die meisten Netto-Angestellten entschieden sich für die Verkostung. Immer wieder unterbrachen



Noch gefroren: das sogenannte Restrukturat aus Welsfleisch. Kann es dem Filet das Wasser reichen?

sie das Essen, um ein Kreuz zu setzen oder etwas auszufüllen. Es wurde beraten, kommentiert und überlegt, ob das linke oder das rechte Stück Fisch besser schmeckt. Denn die Netto-Mitarbeiter

wussten lediglich, dass es zwei verschiedene Sorten Fisch gibt.

Dann kamen die ersten Einschätzungen: „Mir haben beide gut geschmeckt“, sagte Frank Marquardt aus der

Haustechnik-Werkstatt. Das neue Produkt sei vielleicht ein bisschen besser. Ganz anders Michaela Carl: Sie votierte für das Filet. „Das andere ist nicht als Fisch zu identifizieren gewesen“, meinte sie. Auch bei Dirk Zeisberg und bei Arite Neumann aus dem Lagerbüro kam das Filet am besten an. Zeisberg war das Restrukturat zu fest. Arite Neumann vermutete, dass das andere Stück irgendwie gepresst sein muss. Sven Hahn aus dem Lager sah wiederum die Neuentwicklung vorn.

„Es ist relativ ausgewogen“, sagte der Student nach einem ersten Blick auf die Zettel. Nun folge mit seiner Kommilitonin Tina Seehafer noch ein zweiter Test und dann eine Auswertung. Das alles werde in seine Bachelor-Arbeit einfließen, die er über dieses Thema schreibt.

„Bei dem Projekt geht es um Nachhaltigkeit“, sagte der Penzliner Lebensmitteltechnologie Holger Gniffke, der für die Mürzitzfischer neue Produkte entwickelt. Denn alles, was aus dem Wasser gezogen wird, solle auch verwertet werden. Wenn die Testreihen abgeschlossen sind, könne daraus einmal ein neues Produkt der Mürzitzfischerei werden.

Netto unterstützte das Projekt gern – auch wegen der Nachhaltigkeit, betonte Personalleiterin Britta Müller. Das Unternehmen könne somit einen Beitrag gegen die Überfischung der Meere leisten. Deswegen habe Netto seine Kantine für die Verkostung zur Verfügung gestellt.

Kontakt zum Autor
e.kruse@nordkurier.de

Dorfgemeinschaft holt sich Tipps an der Hochschule

Von Simone Pagenkopf

Die Fortbildung zum Dorfmoderator ließ sich Ingo Allert aus Jürgenstorf nicht entgehen. Von dem, was da vermittelt wurde, sollen schließlich viele profitieren. Vor allem auch die Älteren in seinem Dorf.

JÜRGENSTORF. Dass Ingo Allert samt Familie und Klappfix am Malchiner See Urlaub machte, ist fast 40 Jahre her. Es war ein verregneter Sommer, kann er sich aber gut erinnern – und vor allem daran, dass es damals hieß, in Jürgenstorf wird ein Schwimmbad gebaut. Sein Sportlerherz ließ das höher schlagen und es war klar: Die Allerts zogen von Schwedt nach Jürgenstorf.

Als Schwimmmeister brachte er hier den Kindern das Schwimmen bei, als Mitglied in der DRK-Wasserwacht gründete er einen DRK-Ortsverein und er übernahm den Dorfklub, in dem als Treffpunkt für Vertreter aus den Betrieben Kultur und Sport so richtig angekurbelt wurden. Es entwickelten sich Fastelabende und Ausküst, also das Erntefest. „Und so war man mittendrin und mir geht es auch darum, mittendrin zu sein“, sagt Ingo Allert schmunzelnd. Heute nicht anders als damals, auch wenn es nach der Wende, einen totalen Strukturwandel gegeben habe, viele weg gegangen seien, der demografische Wandel zu spüren ist.

Ingo Allert ist heute 65 und Rentner. Die Hände in den Schoß legen ist aber so gar nicht sein Ding. In Jürgenstorf, gerade auch mit seinen zahlreichen Vereinen, sei immer noch viel los, aber Reserven gebe es auch und die sieht Ingo Allert vor allem für die ältere Generation. „Die Senioren kommen mir ein bisschen zu kurz.“ Er nutzte das Angebot der Neubrandenburger Hochschule und nahm an der Fortbildung zum Dorfmoderator teil. „Der Lehrgang bedeutet ja nicht, einen Posten zu erhaschen. Wir haben bestimmte theoretische Ausblicke an die Hand bekommen“, sagt er und fügt hinzu: „Moderation heißt Gruppenarbeit. Die Generation, die nicht weggelaufen ist, das sind die Alten, um die geht es. Um Möglichkeiten und Teilhabe am Leben.“ So habe sich die Jürgenstorfer Dorfgemeinschaft gegründet. Das weiter zu entwickeln, dafür habe man bei der Fortbildung viel lernen können.

Die Dorfgemeinschaft, in der Ruth Steingraf den Hut



Ingo Allert möchte in Jürgenstorf noch mehr für die Senioren tun. Vielleicht bekommt der ehemalige Schwimmmeister sein Dorf nun ja sogar fit für einen Landeswettbewerb. FOTO: SIMONE PAGENKOPF

auf hat, hat sich für dieses Jahr schon einiges vorgenommen. Ein Frühjahrsputz im Vereinshaus und Frühblüher im Dorf pflanzen gehören ebenso dazu wie Ausflüge oder ein Erfahrungsaustausch mit den Zolkendorfern. Denn: „Seniorenpolitik geht nur inklusiv“, weiß Ingo Allert. „Wir wollen gut alt werden im Amt Stavenhagen. Das betrifft alle.“ In der Weiterbildung seien verschiedene Handlungs-

felder aufgezeigt worden. Die schließen zum Beispiel Pflegenetzwerke, Nachbarschaftsnetze ein. „Ich bin selbst sehr dankbar für die Hilfe aus der Nachbarschaft“, sagt der 65-Jährige. Er betreut seine Frau, die an Demenz erkrankt ist. Als er selbst zur Reha war, haben Nachbarn auf seinem Grundstück mit angepackt, erzählt er.

Auch Mobilität und Nahversorgung sei ein Thema in Jürgenstorf. „Wir haben kei-

nen Konsum, keinen Arzt.“ Fahrgemeinschaften können sich bilden. „Wenn kein Geld da ist, geht es darum, sich selbst zu helfen.“ Und als großes Ziel könnte Jürgenstorf vielleicht eines Tages am Landeswettbewerb „Seniorenfreundliche Kommune“ teilnehmen, blickt Ingo Allert voraus. „Davon haben alle was.“

Kontakt zur Autorin
s.pagenkopf@nordkurier.de

Verschiedenes

Kaufe jedes Auto! Tel. 0171 5341864

Traum-Wagen gefunden



Mit einer Kleinanzeige unter der Rubrik **Kfz-Markt** in Ihrer Zeitung erreichen Sie 210 000* Leser.

Nordkurier
Mediengruppe