

## Sportlicher Start in die Sommerferien

In der ersten Ferienwoche packten 61 Mädchen und Jungen ihre Fußballtaschen: in Schinkel fand an drei Tagen das Fußball-Camp des 1. FC Schinkels statt. Mitmachen konnten alle sechs- bis 14-jährigen Kinder aus dem Dänischen Wohld, die gerne Fußball spielen und früh genug angemeldet waren – denn die Plätze sind begrenzt und heiß begehrt! Unter der Leitung der Jugendwartin des 1. FC Schinkels Kerstin Arndt fand sich ein Team von elf Trainern und Betreuern zusammen, die das Fußball-Camp möglich machten.



Ausgestattet wurde der Fußballnachwuchs mit Schweißband, Trikot, Hose sowie Stutzen in den Schinkler Vereinsfarben rot-weiß, sowie einer Trinkflasche. Außerdem bekam jedes Kind einen eigenen Fußball. Nachdem alle ihre Ausrüstung am Mittwochmorgen um 9:30Uhr erhalten hatten, wurden sechs Altersgruppen aufgeteilt. Und dann ging es los: Aufwärmen, verschiedenen Pass- und Zielübungen, kleine Fußballspiele und Duelle zwischen den Gruppen. Der Spaß und die Freude am Ballspielen standen dabei für alle im Vordergrund. Am ersten Trainingstag um 16 Uhr verließen alle Kinder ausgepowert, aber mit Vorfreude auf den nächsten Tag, die Sportanlage. Denn am Donnerstagvormittag besuchte das DFB-Mobil mit zwei spezialisierten Trainern das Camp für ein Extratraining.

Am Freitagmorgen machten sich Erschöpfung und Muskelkater leicht bemerkbar. Es dauerte aber nur fünf Minuten, bis diese vergessen wurden, und die letzten Stunden im Fußball-Camp vergingen wie im Flug.

Als zusätzliche Abwechslung baute Silke Wichmann einen Geschicklichkeitsparcour auf, der den Kindern alle Fertigkeiten, die sie gelernt oder verbessert hatten, abverlangte.

Das täglich knapp siebenstündige Fußballprogramm wurde durch zwei – teilweise ersehnten – Pausen kurzzeitig unterbrochen: Der Redderkrog versorgte mittags die Kinder mit Nudeln, Pizza oder Pommes und am Nachmittag konnten die Kinder bei Melone und Apfel noch einmal zugreifen, um die verbrauchte Energie wieder aufzuladen.

Zum Abschluss wurden am Freitagnachmittag Würstchen gegrillt, zu denen auch alle Eltern herzlich eingeladen waren.

**Timo Schulze**

**Zu verkaufen:** Kaminholz (Mischholz), frisch oder abgelagert.  
70 € pro m<sup>3</sup>; Lieferung möglich.

Ralf Kruse ,

☎ 0160/7847048

**TI ALT  
SCH WITT  
LE EN  
REI BEK**

Fachbetrieb für

**isofloc**  
Wärmedämmtechnik

**H2WALL**  
Kerndämmung

**HBI**  
FENSTER  
+ TÜREN

## Die Dämmprofis

- nachträgliche Dämmung von Dachschrägen u. Geschosdecken
- Kerndämmung
- Fenster und Türen
- Vollholzmöbel

Tischlerei Altwittenbek • Tel. 0431 - 31 43 47 • [www.tischlerei-altwittenbek.de](http://www.tischlerei-altwittenbek.de)

## **Tempo 30 im Rosenkranzer Weg**

Ich möchte einmal auf die Geschwindigkeitsbegrenzung von maximal 30 km/h in unserer Straße aufmerksam machen.

Die Begrenzung gilt seit Dezember letzten Jahres, nur leider wird diese von den meisten Autofahrern missachtet oder einfach ignoriert. Dies bedaure ich sehr und empfinde es als respektlos gegenüber den Anwohnern sowie anderen Verkehrsteilnehmern.

Denn so wenig Verkehr wie man annehmen mag herrscht hier gar nicht. Auf unserem Ende der Straße gibt es weder einen Gehweg noch Straßenlaternen, weswegen die Geschwindigkeitsbegrenzung um so wichtiger ist.

Durch die ständige Überschreitung der zulässigen Höchstgeschwindigkeit leidet unsere Verkehrssicherheit sehr. Auch die Gefährdung schwächerer Verkehrsteilnehmer wie Kindern, älterer Menschen oder Tieren steigt erheblich. Zusätzlich entsteht eine störende Lärmbelästigung durch das Abbremsen und Beschleunigen. Zum Beispiel wenn nach dem Einbiegen aus der Raiffeisenstraße noch einmal so richtig schön das Gaspedal durchgetreten wird. Nebenbei mag gesagt sein, das sich der Bremsweg von 30 auf 50 km/h mehr als verdoppelt, und einem somit nach der Kurve oder dem Abbiegen kaum noch Zeit zum Reagieren bleibt. Wie sich erst vor kurzem, in der letzten Juliwoche auf tragischste Weise zeigte, als wir schwerstverletzt unser geliebtes Familienmitglied Shorty (14) Todesqualen leidend im Garten fanden. Es blieb uns nichts anderes übrig als mit ihm zum Tierarzt zu fahren und ihn auf Grund multipler Frakturen der Wirbelsäule und diverser anderer Knochen einschläfern zu lassen.

Vielleicht können Sie erahnen was das Tier bis zu der erlösenden Spritze durch den Tierarzt erleiden musste. Der Täter hielt es noch nicht einmal für nötig anzuhalten um nach dem Tier zu sehen geschweige denn jemanden über den Unfall zu informieren.

Deswegen möchte ich die Autofahrer die es bisher nicht taten nett bitten auf Ihren Tacho und ihre Umwelt zu achten. Gleichzeitig mich aber auch bei all denjenigen bedanken die es bereits tun.

**Julia Ruser**

## Informationen aus der Gemeinde

### **Institutionelle Kindertagespflege und KiTa-Entwicklung**

Die Gemeinde Schinkel und die ev. Kirchengemeinde Gettorf haben in ihren jeweiligen Gremien der Einrichtung zugestimmt. Die Kirchengemeinde als Trägerin wird nun die notwendigen Schritte (Satzung, Personal und sächliche Ausstattung) vollziehen, um den Start am 2. Januar 2018 sicher zu stellen.

Erstmalig übernimmt die politische Gemeinde 100 % der nicht gedeckten Kosten, die Kirche stellt jedoch die Jugendräume der Pfarrscheune mietfrei zur Verfügung.

Nicht anfreunden konnte sich der Kirchengemeinderat mit der Vorstellung eines KiTa-Neubaus im Eigentum der Gemeinde auf Kirchenland; diese Entwicklungsalternative wird von der Gemeinde Schinkel favorisiert.

### **B-Planung Hauptstraße**

Das Verfahren ist gestartet, die Träger öffentlicher Belange (TÖP: Z.B. Nachbargemeinden und Naturschutzbehörden) können nun Stellungnahmen zur beabsichtigten Bebauung zwischen ehemaligem Raiffeisengelände bis zur Au beiderseits der Hauptstraße abgeben.

Interessierte schinkeler Gewerbebetriebe sollen frühzeitig eingebunden werden.

Für die ÖIS: Uwe von Ahlften



### **MitfahrerInnenbänke in Schinkel**

Auf Initiative der ÖIS gibt es nun 2 Hinweisschilder auf „Mitfahrbänke“ in Richtung Kiel und einen weiteren Hinweis „Mitfahrbank“ nach Gettorf im Roggenrader Weg.

Die Sachkosten steuerte die ÖIS bei und den Bau und Aufstellung erfolgte durch engagierte BürgerInnen.

## **Naschgarten an der Möhl**

Engagierte Frauen aus dem Schulredder haben einen „Naschgarten“ an der Möhl angelegt. Er ist zum optischen Blickfang am Dienstleistungs- und Kommunikationszentrum (Möhl) geworden.



## **Neues vom Nord- Ostseekanal**

Ende Juli wurde am Kanal im Bereich der Schinkeler Weiche eifrig mit schwerem Gerät gearbeitet. „Geht jetzt der Kanalausbau los?“, fragte sich der interessierte Spaziergänger vielleicht. Weit gefehlt, denn auch wenn die Baustraße zum Kanal an der Hauptstraße zwischen Schinkel und Großkönigsförde nun fertiggestellt ist und zum Spazieren durch die Feldmark bis an den Kanal einlädt, sind dies alles nur vorbereitende Maßnahmen.

Es fanden Probebohrungen am Kanal statt, damit ein sogenannter „Düker“ vom Fährbereich in Landwehr an die Weiche verlegt werden kann. Ein Düker, so erklärte mir der leitende Bauingenieur vor Ort, ist eine Art Kabeltunnel, der unter dem Kanalbett verläuft. Er führt z.B. Kommunikations-Kabel für die Fähre Landwehr, sowie Kabel für die Stromversorgung der Weichen-Lichtzeichenanlagen, die im Übrigen im Zuge der Kanalverbreiterung vom Nord- auf das Südufer verlegt werden sollen.

Natürlich habe ich versucht, eine Termineinschätzung für den Start des Kanalausbaus aus dem WSV-Mann „herauszukitzeln“, seine vorsichtige Vermutung: „ Im Herbst 2019 rollen die Bagger an.“ Der Baustel-lentourismus hat hingegen jetzt schon eingesetzt: An der Schranke der Baustraße gescheitert, hat ein dänischer Reisebus, laut WSV, den Weg über Gut Rosenkranz genommen und am Wendeplatz, dem Ende der Baustraße, durften die Passagiere aussteigen und einen Blick auf den Kanal werfen.

**Corinna Strake**



## holz & hand gmbh zimmerermeister

Vom klassisch abgebindenen Dachstuhl über traditionellen Fachwerkbau hin zur modernen Holzrahmenbauweise gilt unser besonderes Interesse nachhaltigen und ökologisch sinnvollen Baustoffen.

### In Schinkel zu Hause

Holz&Hand

Senfstr. 17  
24214 Schinkel

Johannes Zastrow  
0172 4023060

Nicolai Nissen  
0172 4023050

04346 926316  
info@holzundhand.de  
www.holzundhand.de



#### Wir bieten alle Arbeiten rund ums Haus:

- Energiesparende, individuell abgestimmte Wärmedämmkonzepte
- Neu- und Anbauten in Holzbauweise
- Gauben, Holzbalkone und Terrassen
- Innenausbau, Holzfußböden
- Maßgeschneiderte Carports, Schuppen und Garagen
- Dachsanierung und Dacheindeckung

Rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne, unverbindlich und kostenlos.

Ihr  
Holz&Hand  
Team

## Wie ihr mich glücklich macht!

Liebes Team der Schinkeler Höfe und der Solawi. Hier schreibt Henrike. Ich bin im Frühjahr im Depot Gettorf quer eingestiegen und teile mir dort einen Anteil mit Petra. Das klappt wunderbar. Wir wechseln uns 14-tägig mit der Abholung ab. Also bekomme ich alle zwei Wochen einen kompletten Ernteanteil. Davon esse ich zusammen mit meiner 19-jährigen Tochter. Gäste und Kollegen profitieren häufig ebenfalls.

Am 13.7. war der Ernteanteil eine dermaßen Wucht, dass ich mal alles auf meinem Balkontisch ausgebreitet und ein Foto gemacht habe. Der Tag war anstrengend gewesen, aber dieses Bild hat meine



Stimmung gehoben. Da hat mich jemand lieb, war mein Gefühl. Bozka, warst du das? **Welch eine Pracht!** 1 Mohnbrot und ½ Knickbrot, 1L Milch, 100g Quark, 500g Joghurt, 200g Ziegenfrischkäse, 5 Eier, 1kg Kartoffeln, 1 Kopfsalat, 1 Eisbergsalat, 2 Gurken, 3 Zucchini, 2 rote Bete, 2 Kohlrabi, 1kg Tomaten, 3 Frühlingszwiebeln, je 1 kl. Brokkoli und Blumenkohl, 1 Spitzkohl, Basilikum und Bohnenkraut.

Donnerstags habe ich immer einen Abendtermin, also keine Zeit mehr noch etwas zu kochen. Aber am Freitagmorgen begann das Frühstücksglück mit getoastetem Mohnbrot mit Quark und Etwas später zweites Frühstück: Knickbrot mit selbstgemachter Erdbeermarmelade - bei Basilikum, Ziegenfrischkäse und Tomaten. Sonnenschein auf dem Balkon - ich hatte frei. Später dann kochen: Hier gibt es eine der Gurken als Schmorgemüse in einer Senfsoße. Dazu Kartoffeln. Das Basilikum habe ich zu Pesto verarbeitet. Das gibt es dann später mal.

Am Samstag war bei uns der Tag des Abiballs von meiner Tochter Bruntje und ich war krank. Die Mädchen (zwei Freundinnen waren mit hier) haben sich zwischen Schminken und Frisuren hochstecken mal eine ordentlichen Portion Rührei (alle 5 Eier!) und Tomaten mit Butterbrot gemacht.

Sonntag hatte ich Gäste. Es gab eine schöne Minestrone. Wenn ich Gemüse putze, sammle ich (im Tiefkühler) oft die Reste, die dabei anfallen: das Grobe vom Lauch, Sellereschale, Petersilienstängel etc. Aus diesen Resten habe ich zunächst eine Gemüsebrühe gekocht. Und dann kamen hinein: 1 Zucchini, der Brokkoli, einige Spitzkohlblätter, ein Teil der Bohnen, ein Kohlrabi und 2 Frühlingszwiebeln. Das Ganze serviert mit dem schönen Pesto.

Montag gab es nichts, aber am Dienstag hatten wir eine Lasagne - da sind die zwei Zucchini hineingewandert - und dazu einen Salat aus gekochtem Blumenkohl und Tomaten in einer Vinaigrette. Von der Lasagne konnten wir noch ein zweites Mal essen. Mittwoch gab es zum Abendessen eine große Schüssel grünen Salat in Joghurtsoße. Wir waren zu viert. Bruntje wollte lieber Tomate-Mozarella mit Pesto. Für unsere Sommerfeste bei der Arbeit und beim Chor am Donnerstag habe ich eine große Schüssel Rote-Bete-Salat gemacht. Das ist ein Rezept von meiner Mutter und heißt bei uns auch „Heringssalat ohne Hering“. Da drin sind die 2 Rote Bete, 2 Kartoffeln, Sellerie, Apfel, Gewürzgurken, Kapern und eine würzige Soße mit viel Joghurt. Das war eine große Schüssel. Außerdem gab es einen zweiten Salat zubereitet aus einer Gurke, Möhren, Kichererbsen, Erdnüssen, Cranberries, Dill und Minze. Das war ebenfalls eine große Schüssel. Bei der Gurke für den Salat sollte das Innere ausgekratzt werden. Daraus ist noch ein erfrischender Smoothie geworden.

Freitag Abend hatte ich die restlichen Bohnen ganz für mich! Mit Kartoffeln, Speck und der dritten Zwiebel. So lecker!!! Es ist schon ziemlich dunkel auf dem Balkon... Bruntje ißt unheimlich gerne Nudeln mit Tomate, Mozarella und Pesto – am liebsten vorm Computer...

Samstag gab es den Eisbergsalat in einer Currysoße mit Apfel und gerösteten Sonnenblumenkernen. Da brauche ich nichts weiter dazu. So lecker und erfrischend!

Sonntag gab es Spitzkohl mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln. Gestern gab es den letzten Kohlrabi und die letzte Tomate. Ich habe mir eine „Bowl“ gemacht. Naturreis und schwarze Bohnen mit Kumin gewürzt, Hackfleisch kräftig gewürzt mit Tomate und den gedünsteten Kohlrabi mit einer Zitronensoße, obendrauf Koriander. Soulfood. Davon habe ich noch einen Rest für heute. Und morgen darf ich wieder einen Ernteanteil abholen. Ich danke euch allen, die ihr in Anbau, Produktion und Organisation an dieser Solawi mitarbeitet. Ich bin dankbar, dass ich daran teilhaben darf!