monatlich & kostenfrei

100/2022

Zehlendorf Aktuell

Das bunte Magazin für den Südwesten Berlins und das Umland

Juli · August

Wir feiern 100 Ausgaben!

Lichterfelder Weidelandschaft

Meerschweinchen-Notstation

ZAHNARZTPRAXIS
DR. MED. DENT.
ALEXANDER VOß

MIT HOHEM ENGAGEMENT FÜR IHRE ZAHNGESUNDHEIT

Clayallee 319
14169 ZEHLENDORF
Tel. 030 94 87 40 30

MO	8-19 Uhr
DI	8-19 Uhr
MI	8-20 Uhr
DO	8-19 Uhr
FR	8-19 Uhr

UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE UND IHRE ZÄHNE

Wir planen nach umfangreicher Untersuchung / Diagnostik und abgeschlossenen Vorbehandlungen im Bedarfsfall Ihre gesamte Versorgung, finden gemeinsam Möglichkeiten Ihre Wünsche und Ansprüche zu realisieren.

- ✓ Allgemeine, chirurgische und ästhetische Zahnheilkunde
- ✓ Kinderzahnheilkunde
- ✓ Endodontologie
- ✓ Individualprophylaxe
- ✓ Parodontologie
- ✓ Implantologie
- ✓ Kiefergelenkserkrankungen und Schienentherapie
- ✓ festsitzenden, herausnehmbaren sowie implantatgetragenen Zahnersatz, hergestellt im eigenen Praxislabor
- ✓ Invisalign®

Zahnarzt Dr. med. dent Alexander Voß
Zahnärztin Kiana Meier-Friedhoff + Zahnarzt Hans Grob

WWW.ZAHNARZTPRAXIS-DRVOSS.DE

Insbesondere die Wurzelkanalbehandlungen unter dem Mikroskop und mit einer speziellen Aufbereitungsmethode erhöhen die Erfolgschancen deutlich.

DOGSTYLER®
Berlin

Alles für Deinen *besten Freund!*

Dein Hund ist Dein bester Freund und sein Leben lang an Deiner Seite. Du bekommst bei uns nur das Beste:

Leinen & Halsbänder • Premiumfutter & Snacks • Spielzeug • Zubehör • handgefertigte original DOGSTYLER® Auto- sowie Hundebetten • u.v.m.!

DOGSTYLER® Berlin • Clayallee 335 • 14169 Berlin

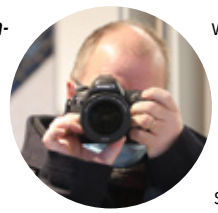
Telefon: +49 (0) 30 / 308 775 75 Mo - Fr 10.00 - 19.00 Uhr
E-Mail: berlin@dogstyler.de Sa 10.00 - 16.00 Uhr

Wir feiern 100 Ausgaben:
Großes Jubiläum

Seite 3 - Steglitz-Zehlendorf

Im Dezember 2013 erschien die erste Ausgabe von „Zehlendorf aktuell". Das „kostenlose Monatsmagazin" wünschte gleich zum Start frohe Weihnachten und richtete sich erst einmal nur an die Leser in „Zehlendorf, Nikolassee und Wannsee". Geboten wurden hyperregionale, unpolitische sowie positive Artikel über die Region. Daran hat sich bis heute - 100 Ausgaben später - nichts geändert.

Unsere erste Ausgabe erschien im Dezember 2013!



Liebe Leserinnen und Leser,
Ich bin in der Bruno-Taut-Siedlung am U-Bahnhof „Onkel-Toms-Hütte" aufgewachsen, gelte also als echter Zehlendorfer. Das ist schon wieder 55 Jahre her. Manches im Bezirk hat sich in dieser Zeit geändert, vieles ist aber überraschend gleich geblieben.

So oder so lohnt es sich, über unseren Kiez zu berichten. Ende 2013 entstand die Idee, genau das zu tun - und in der Folge ein neues lokales Magazin zu gründen.

Unsere erste Ausgabe erschien noch in zwei Varianten - als Papierzeitung für den Briefkasten und als Hochglanzmagazin für die Auslage in den Geschäften. Das mit dem Verteilen in die Briefkästen hat nie gut funktioniert: Bei vielen Freunden und Bekannten kam das Heft einfach nicht an. Was nützt die größte Auflage, wenn die Leser das Heft nicht in die Finger bekommen? Deswegen haben wir schon bald vollständig auf das Hochglanzmagazin in der Auslage gesetzt. So gerät es ausnahmslos in die Hände derjenigen, die sich auch wirklich für die Texte interessieren. Unser Verteilgebiet schließt inzwischen ganz Steglitz-Zehlendorf ein - und klammert auch das Umland nicht aus.

Von Anfang an war klar: Wir stellen im Magazin neue Restaurants vor, informieren über coole Sportarten, geben neuen Geschäften eine Bühne und gehen aktuellen Geschehnissen im Bezirk nach. Dabei wollten wir nie einfach nur Pressemeldungen veröffentlichen. Klar war: Bei allen Themen, über die wir schreiben, sind wir selbst vor Ort, kümmern uns allein um die Recherche und machen eigene Bilder. Das kostet viel Zeit, gehört aber zu unserem journalistischen Selbstverständnis.

Vor allem die Gastronomie-Tipps kommen (laut der Klickraten auf der Homepage) bestens bei den Lesern an. Oft gibt es passend dazu sogar einen Anruf in der Redaktion: „Ihr wart doch gerade erst da, war das da wirklich so lecker wie im Artikel beschrieben?"

Im allerersten Heft vor 100 Monaten haben wir das Kleine Teehaus in der Ladenstraße, die Confiserie Zehlendorf am Teltower Damm, die Buchhandlung Holzapfel, das indische Restaurant Rasas in Nikolassee, das ASADO Steakhaus an der Potsdamer Chaussee, das Eiscafé La Piazza am Mexikoplatz und das Café Anneliese vorgestellt. Das Café Anneliese haben wir in dieser Ausgabe - 100 Ausgaben nach dem Debut - sogar noch ein zweites Mal besucht. Klasse ist, dass es die meisten Geschäfte von damals auch heute noch gibt: In Zehlendorf hat eben alles noch eine gewisse Konstanz.

Die gab es bei uns in der Redaktion zumindest in der Weise, dass wir jeden Monat ein neues Heft gedruckt haben. Aber ansonsten haben wir immer sehr gern experimentiert. Das Layout wurde ständig überarbeitet und optimiert, das Titelbild mit Leitartikel hat vor geraumer Zeit sogar einem plakativen Foto-Cover Platz gemacht. Und drumherum ist eine Homepage mit allen Artikeln aus dem Magazin und ein Facebook-Auftritt entstanden.

Über das Magazin haben wir wir unseren Kiez ganz neu kennengelernt. Inzwischen könnten wir jederzeit zu einer Stadtführung einladen, weil es über jede Straßenecke etwas Tolles zu erzählen gibt.
(Carsten Scheibe)

URBSCHAT
BERLIN

HUNDE CASTING:
Wir suchen den treuesten, einzigartigsten oder fotogensten Hund Berlins!

Monatlich verlosen wir ein exklusives Leinwandbild in der Größe 30 x 40 cm und jeder Teilnehmer erhält sein Lieblingsfoto als Datei per E-Mail.

Sofort einen kostenlosen Shooting-Termin vereinbaren: Telefon 030-880 97 40

FOTO STUDIO URBSCHAT BERLIN GMBH
Kurfürstendamm 157 / 10709 Berlin / Tel: 030 880 9740 / info@urbschat.de

Wir schreiben über lokale Themen. Haben Sie eins? Schreiben Sie uns an unter info@zehlendorfaktuell.de.

Die Freiheit zu reisen...

www.womo-bb.de

Ihr neuer Wohnmobil-Spezialist
Beratung – Neuwagenverkauf
Werkstatt – Service – Zubehör
MOOVEO Vertragshändler
Kleinmachnower Weg 1
14165 Berlin-Zehlendorf
Tel. 030 69 200 465
Mo–Fr 9 bis 16 Uhr und nach Vereinbarung

Ihre Kfz-Werkstatt im Süden Zehlendorfs
- Spezialisiert auf US-Fahrzeuge der letzten 20 Jahre
- Typenoffene Meisterwerkstatt
- Große Hebebühne: Reparaturen von Transportern und Wohnmobilen möglich
- Modernste Hard- und Software zur Fehleranalyse vorhanden

CAR SERVICE ZEHLENDORF
Kfz-Meisterwerkstatt
Kleinmachnower Weg 3
14165 Berlin
030-815 62 43
www.car-service-zehlendorf.de

PHYSIOTHERAPIE
ISENSEE
IN SCHLACHTENSEE

UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE

- Man. Triggerpunkte Therapie
- EMS-Training
- Hausbesuche
- Osteopathische Techniken
- Manuelle Therapie
- Krankengymnastik
- Manuelle Lymphdrainage
- Medizinische Massagen
- Kinesiotaping
- Fango
- CMD Behandlung
- Grosemans-Konzept
- Fußreflexzonenmassage
- Ergonomie-Coaching

Rolandstr. 4
14129 Berlin-Schlachtensee
mail@seepraxis.info
www.seepraxis.info

030 / 80 90 76 76
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8.30-20.00 Uhr
und nach Vereinbarung

Werben in ZEHLENDORF.aktuell:
Ihr schneller Draht
zur Anzeigenabteilung:
Telefon: 03322-50080
Mail: info@zehlendorfaktuell.de
Ann-Kristin Ebeling berät Sie gerne!

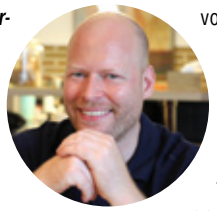
Serving Chefs startet durch

Das Essen kommt

Seite 4 - Zehlendorf

Wenn der Stress im Alltag zu groß wird, hat niemand Lust, sich abends auch noch in die Küche zu stellen. Dann lässt man sich sein Essen doch lieber liefern. Während der Corona-Pandemie hatten die Lieferdienste Hochkonjunktur. Aber: Hier gibt es oft nur Pasta, Pizza und Burger. Außerdem ersticken die Familien anschließend im Verpackungsmüll. Die „Serving Chefs" treten zunächst nur in Zehlendorf an, um es ganz anders zu machen.

Lieferdienst für frisches, ausgewogenes und regionales Essen!

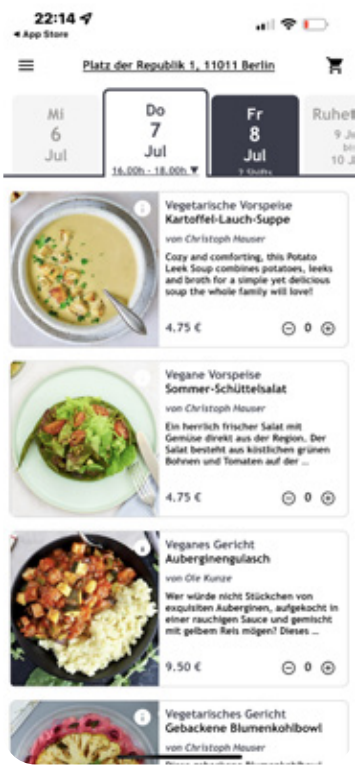


Ignatz Bart Ariëns (38) und Eric Johannes Draijer (37) sind 2021 mit einer besonderen Idee unter die Gründer gegangen. Sie haben von der Berliner Humboldt Universität ein „Berlin Startup Stipendium" bekommen und durften mit ihrer Firma Relivery GmbH erst einmal im Gründerhaus der Uni in Berlin-Adlershof unterschlüpfen. Hier ist „Serving Chefs" (www.serving-chefs.com) entstanden.

Eric Johannes Draijer, der ursprünglich aus Holland stammt: „Wir haben ‚Serving Chefs' mit etwa 20 Mitarbeitern zur Marktreife gebracht und starten nun in Zehlendorf unseren ersten Feldversuch. Der Rest von Berlin kommt zunächst auf die Warteliste, kann bei Erfolg aber schnell freigeschaltet werden."

Worum geht es? „Serving Chefs" tritt an, um Familien mit einer frischen, regionalen Kost zu versorgen, die von Spitzenköchen aus Berlin zubereitet wird. Zu den drei Köchen, die bereits für „Serving Chefs" tätig sind, gehört etwa auch Christoph Hauser, der mit seinem Kreuzberger Restaurant „Herz & Niere" bekannt geworden ist.

Eric Johannes Draijer: „Wir liefern eine moderne Hausmannskost, wie man sie im klassischen Lieferservice nicht so schnell findet. Und wir verzichten komplett auf Verpackungsmüll, sondern liefern das Essen in extra für uns angefertigten Porzellanschalen in drei verschiedenen Größen. Unser Essen wird kalt geliefert, sodass die Kunden selbst entscheiden können, wann das Familienessen startet. Über einen QR-Code lassen sich die genauen Zubereitungsanweisungen für jede Mahlzeit sofort abrufen. Unser Essen lässt sich in der Mikrowelle, besser aber noch im Ofen



aufwärmen - und kann anschließend sofort serviert werden. Das Porzellan kommt in die Spülmaschine und kann unserem Lieferfahrer bei der nächsten Bestellung wieder mitgegeben werden. So tun wir etwas für die Umwelt."

Es gibt eine App für das iPhone und für Android-Handys, die für jeden Tag in der Woche andere Gerichte anbietet, darunter immer auch eine Vorspeise und eine Suppe, verschiedene vegane, vegetarische oder mit Fleisch versehene Hauptspeisen, ein Kinderessen und einen Nachtisch.

Hier wird der Kunde richtig verwöhnt - etwa mit einem Sommer-Schüttelsalat, einer Rote-Beete-Quinoa-Bowl mit Garnelen, Königsberger Kloppsen aus Wildschweinfleisch, Lammklößchen mit mediterraner Kapernsauce oder aber mit Käsespätzle mit Romanesco-Gemüse. Eric Johannes Draijer: „Sehr beliebt bei unseren ersten Kunden ist die Bowl mit gebackenem Blumenkohl und Roter Beete."

Bestellt wird von einem Tag auf den anderen. Es gibt zwei Lieferfenster zwischen 16 und 18 sowie 18 und 20 Uhr. Der Fahrer kündigt sich per SMS an, außerdem lässt sich der Standort des Fahrers auf einer Karte tracken. Eric Johannes Draijer: „Da unser Auto einmal beladen wird und dann eine fest vorgegebene Tour abfährt, können wir in der Stunde mehr als zehn Essen ausfahren. Das ist ein großer Vorteil gegenüber Lieferdiensten, die warm ausliefern und deswegen häufiger wieder in das Restaurant zurückkehren müssen. Die Gerichte werden mit Kühlpads ausgeliefert."

Die Spitzenköche, die für „Serving Chefs" tätig sind, haben ihr Essen an den neuen Lieferdienst angepasst. Die Saucen müssen etwas flüssiger sein und beim Gemüse müssen die Garpunkte anders berechnet werden.

Die Preise fallen bei „Serving Chefs" erstaunlich niedrig aus. Ein Hauptgericht kostet zwischen 9,50 und 12,50 Euro, ein Kinderessen 5,50 Euro.

Eric Johannes Draijer: „Wir haben uns Zehlendorf gezielt für die erste Testphase - unser ‚proof of concept' - ausgesucht, weil wir uns an Familien richten, die einen gehobenen Anspruch haben und eine Küche, wie wir sie anbieten, auch zu schätzen wissen. Erfreulich: Zurzeit hat jeder Kunde, der bei uns bestellt hat, bereits ein zweites oder drittes Mal zur App gegriffen. Wir hoffen darauf, dass unsere Kunden sich einen festen Tag in der Woche einrichten, an dem sie bei uns ihr Essen ordern."

Die bekannte Krimiautorin Nika Lubitsch alias Monika von Ramin wohnt in Zehlendorf. Sie durfte die verschiedenen Gerichte einmal „probeschlemmen": „Ich kann selbst sehr gut kochen. Aber ich bin schon etwas faul geworden. Mein Mann und ich, wir gehen gern essen, bestellen aber auch oft etwas beim Lieferservice oder holen etwas im Restaurant ab."

Eine gesunde Mahlzeit in Restaurantqualität im Lieferdienst: Kann das funktionieren? Monika von Ramin: „Die Königsberger Klopse waren sehr lecker, auch der Schüttelsalat war toll. Nicht alle Gerichte haben uns umgehauen, aber das ist wie im Restaurant auch: Seine Lieblingsspeisen muss man erst einmal finden. Dafür ist das Angebot sehr vielseitig, es animiert zum Ausprobieren." (Text: CS / Fotos: CS + PR)

OSTERIA Ballerino
PIZZA – PASTA – CAFE – FRÜHSTÜCK ab 10.00 Uhr

Ihre Familie Vogl & das Ballerino-Team freuen sich auf Ihren Besuch!
Osteria Ballerino
Ruhlsdorfer Str. 14-16
14532 Stahnsdorf
Tel. **03329 698 51 50**
Email: info@ballerino-stahnsdorf.de
Öffnungszeiten:
MO 10-22 Uhr
DI 16-22 Uhr
MI - SO 10-22 Uhr
Reservierung erbeten. Räumlichkeiten für Veranstaltungen aller Art!
www.ballerino-stahnsdorf.de

accorto
accorto Treuhand GmbH Steuerberatungsgesellschaft
In Zehlendorf seit 1996
Steuerberater
Thomas Arndt-Weichert
030-809 99 50
www.accorto.de
info@accorto.de
Machnower Str. 12a
14165 Berlin

MOTOR FUN SPORTS
Motorräder - Roller
Quads - ATVs
03322 / 2314882
Falkensee
Karl-Marx-Str. 64-66
Reparaturen - Service
Reifendienst
Ersatzteile
Verkauf
Zubehör
www.MotorFunSports.de

Habt ihr auch schon unsere süßen Teilchen probiert?
Unsere Kuchen werden mit viel Liebe gebacken und Hand verfeinert. Überzeugt euch selbst und kostet unsere süßen Bio-Stückchen.
BioBackHaus
Teltower Damm 7, 14169 Berlin

Brauchen Sie Hilfe im Garten?
Pflege, Baumschnitt, Hecke, Laub, Ein- und Umpflanzungen, Zaun: Steinsetzung, Gartenabfallentsorgung
Tel. 0152-19 36 16 40 auch per Whatsapp oder **0152-29 04 70 39**

ANZEIGE

STIL - BERATUNG - QUALITÄT

JEANS CORNER JC

Mode in der Ladenstraße - Bhf. Onkel-Toms-Hütte
Mo-Fr 10-18 Uhr Sa 10-14 Uhr
www.jeans-corner-berlin.de

%

SOMMER-SONNE-SALE

bis zu 150 Tee-Sorten vorrätig

Porzellan Schokolade Feinkost

Das kleine Teehaus

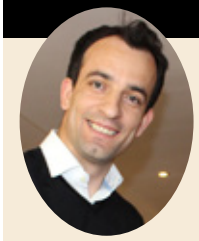
Ladenstraße Süd 4
Bhf Onkel Toms Hütte

Mo-Fr 10-18 Uhr
Sa 9-13 Uhr

Unsere Artikel online zum Nachlesen: www.zehlendorfaktuell.de

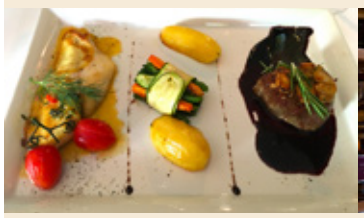
+++ Sommer-Schließzeit vom 11.7.-31.7.2022 +++

il Brunello Ristorante



DANKE FÜR IHRE TREUE

Seit 8 Jahren das italienische Restaurant
- direkt an der Spanischen Allee -
In stilvollem Ambiente speisen und feiern.
Willkommen auf unserer Sommerterrasse.



Spanische Allee 41 - 14129 Berlin-Nikolassee
Tel. 030 - 239 10 482
DI Ruhetag - MO, MI-SO 12.00-0.00 Uhr

www.ilbrunello-berlin.de

Peter-Lenné-Schule:
Honig ernten

Seite 6 - U-Bahnhof „Krumme Lanke“

Die Peter-Lenné-Schule ist ein Oberstufenzentrum für junge Menschen, die sich für den Bereich „Natur und Umwelt“ interessieren. Vor Ort geht es dabei auch um den Bereich Tierpflege. Im Juni zeigte die Imkerin Korinna Dormann, welche Handgriffe nötig sind, um die Bienen des OSZ um ihren Honig zu erleichtern.

Hier traf sich am 10. Juni um acht Uhr morgens die Berliner Imkerin Korinna Dormann (58) mit den Schülern, um den OSZ-eigenen Honig zu schleudern: „Hier auf dem Gelände der Peter-Lenné-Schule haben wir zurzeit zwei Bienenvölker, dessen Honig wir ernten können. Hinzu kommen zwei noch junge Ableger, die wir aber erst einmal in Ruhe lassen. Zwei unserer Völker haben es leider nicht über den Winter geschafft.“

Honig von den fleißigen Bienen des Oberstufenzentrums!

Die Peter-Lenné-Schule in unmittelbarer Nähe zum U-Bahnhof „Krumme Lanke“ ist das Oberstufenzentrum für alle jungen Menschen mit dem Grünen Daumen! Das Oberstufenzentrum kümmert sich um die Berufsvorbereitung, die Aus- und Weiterbildung und auch um die Studienbefähigung von jungen Menschen, die sich für die Fachbereiche Floristik, Gartenbau, Forstwirtschaft oder Tierpflege begeistern.

Was von der Straßenseite aus niemand sieht - zum Areal des OSZ gehören nicht nur Gewächshäuser und Anbauflächen, sondern auch Gehege für Kaninchen, Schweine, Ziegen, Laufenten und Schafe. Sogar ein eigenes Bienenhäuschen findet sich vor Ort.

Im Juni konnte der allererste Honig des Jahres geerntet werden - 50 Kilo kamen am Ende zusammen. Er stammte von der Robinie. Wenn die Linde ordentlich blüht, könnte es durchaus noch einen zweiten Termin zum Honigschleudern geben - später im Jahr.

Mit dabei war auch Erich Gilberg, Lehrer im Fachbereich Tierpfleger: „Ich habe sonst wenig mit den Bienen zu tun. Heute haben unsere angehenden Tierpfleger aber einen Fachpraxistag in der Schule - und da bietet es sich an, unserer Imkerin beim Honigschleudern zu helfen.“

Imkerin Korinna Dormann zeigte allen Anwesenden zunächst den Aufbau eines

Bienenstocks. In der unteren „Brutkammer“ ist die Königin des Stocks zu Hause. Hier legt sie ihre Eier - immer eins pro Zelle. Die Arbeiterinnen kümmern sich später darum, die Larven zu füttern, bis sie sich verpuppen, um am Ende selbst wieder zu fleißigen Bienen zu werden.

Korinna Dormann: „Ein Gitter separiert die Brutkammer vom ‚Honigraum‘ direkt darüber. Das Gitter ist genau so engmaschig konzipiert, dass die Bienen hindurchklettern können, die Königin aber nicht. Am Abend vor der Wabenentnahme packe ich außerdem eine sogenannte ‚Bienenflucht‘ zwischen Brutkammer und Honigraum. Hier sammeln sich die Bienen, sodass am nächsten Tag möglichst wenig im Honigraum sind. Mit dem Smoker bedampfe ich die Bienen, das lässt sie träge werden.“

Am Ende wurden die einzelnen Mittelwände mit den Waben aus dem Honigraum entnommen. Letzte Bienen konnten dabei vorsichtig mit dem Handfeger abgestreift werden. Auf den Mittelwänden hatten die Bienen ihre sechseckigen Zellen aus Wachs angelegt, die mit flüssigem Honig gefüllt waren. Ein Wachsdeckel schloss diese kleinteilige Vorratskammer ab.

Vor dem späteren Schleudern wurden die Zellen „entdeckelt“, sodass der Honig in der Zentrifuge leichter aus der Wabe austreten konnte.

Übrigens: Nicht nur der Honig wird verwertet, sondern auch das Wachs. Korinna Dormann: „Wir sammeln das Wachs, schmelzen es ein und erzeugen so große Wachslaibe, die aussehen wie ein Käserad. Das Wachs tauschen wir im Bienenshop in Kremmen oft gegen neue Wabenmittelwände, die dann wieder im Bienenstock zum Einsatz kommen.“

Ein guter Imker muss ein Gefühl dafür haben, wann der Honig erntereif ist. Korinna Dormann: „Zu früh darf man einen Honig nicht aus den Waben holen. Dann enthält er zu viel Wasser und kann gären. Im letzten Jahr haben unsere Bienen 140 Kilo Honig gesammelt. In diesem Jahr war es zunächst deutlich weniger Honig, auch, weil wir ja leider zwei Völker weniger haben. Der Honig kommt nach dem Schleudern in ein Glas, erhält unser Schullabel und kann im Sekretariat gekauft werden.“

Die Imkerin ist selbst erst seit einem Jahr aktiv mit der Bienenpflege zugange: „Ich habe noch keine eigenen Völker Zuhause, da fehlt mir einfach der Platz. Hier in der Peter-Lenné-Schule habe ich aber alles, was ich brauche - und lerne von Jahr zu Jahr dazu.“

Das sieht man. Ganz Profi hat Korinna Dormann vor dem Herantreten an ihre Bienenstöcke noch rasch ihre Socken (bedruckt mit Bienenmotiven) über die Jeans gezogen: „Sonst schlüpft doch einmal eine Biene von unten ins Hosenbein hinein - und das möchte man dann lieber doch nicht erleben!“

Damit die Bienen gut über das Jahr kommen, werden sie ab und zu mit Ameisen- und Oxalsäure behandelt - gegen die Varroamilbe und gegen den Befall mit Wachsmottenlarven. Da gibt es viel zu lernen. Nicht nur für die Imkerin, sondern auch für die Schüler der Peter-Lenné-Schule. (Text/Fotos: CS)

Info: *Peter-Lenné-Schule – OSZ Natur und Umwelt, Hartmannsweilerweg 29, 14163 Berlin, Tel.: 030-81490112, www.peter-lenne-schule.de*

Sie finden uns auch auf Facebook: www.fb.com/zehlendorfaktuell

… wenn das Haus nasse Füße hat …

Planung + Ausführung:

- Innen-/Außenabdichtung
- Schimmelbeseitigung
- Innendämmung
- Altbausanierung
- Um-/Aus- und Neubau
- Wärmebildaufnahmen
- Statik / Gutachten

0 800 / 0 33 55 44
info@batrole.de

Batrole
Ingenieurgesellschaft mbH & Co. KG
Potsdamer Str. 16
14532 Stahnsdorf OT Güterfelde
Telefon: 0 33 29/ 69 96 0-0
Telefax: 0 33 29/ 69 96 0-29

ARZTEHAUS IN ZEHLENDORF

Dr. med. Michael Seidel
Praxis für nichtoperative Orthopädie
und Schmerztherapie, Osteologie

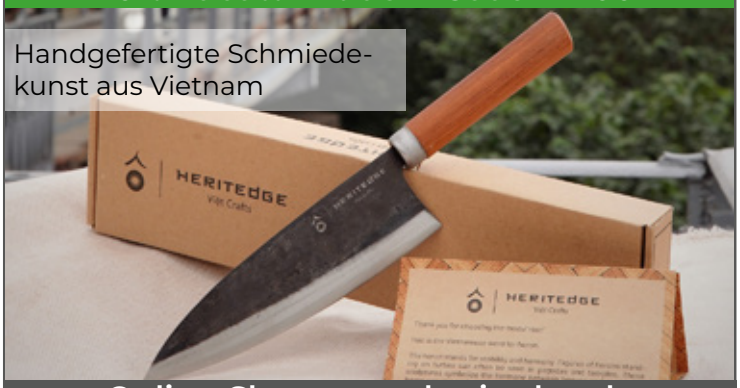
Osteoporoseberatung - Sportmedizin
Manuelle Medizin - Akupunktur
Spezielle Schmerztherapie - Sozialmedizin

Osteologisches Schwerpunkt- und Studienzentrum DVO
Osteoporose, Knochenerkrankungen, Knochenschmerzen, Röntgen, DXA-Messung, Ultraschall, MRT, DVT, Labor, humangenetische Analysen

Potsdamer Chaussee 80 · 14129 Berlin
322 90 28 70 · www.orthopaedie-in-berlin.de

10% Rabatt mit dem Code ZA100

Handgefertigte Schmiede-kunst aus Vietnam



Online-Shop: www.heritedge.de

Wir im Internet: www.zehlendorfaktuell.de
Wir auf Facebook: www.fb.com/zehlendorfaktuell

STEUER RING
Wir machen Ihre Steuererklärung

14 Euro geschenkt!
Kurzarbeiter sparen die Aufnahmegebühr.

Kurzarbeitergeld und Steuern? Da hilft mir der Steuerring!

FAIRER PREIS. SCHNELLE HILFE. ENGAGIERTE BERATER.

Lohn- und Einkommensteuer Hilfe-Ring Deutschland e.V. (Lohnsteuerhilfeverein)

Beratungsstelle Kleinmachnow
Beratungsstellenleiter Jörg Medczinski

Karl-Marx-Straße 26/28 | 14532 Kleinmachnow
033203 – 84 50 01
info-medczinski@steuerring.de
www.steuerring.de/medczinski

Wir erstellen Ihre Steuererklärung – für Mitglieder, nur bei Arbeitseinkommen, Renten und Pensionen.

ANZEIGE

Neu: DOGSTYLER Berlin
Wau Wau

Seite 8 - Zehlendorf-Mitte

Ganz egal, ob Pudel, Dackel, Golden Retriever oder Boxer: Patrick Bartels (34) sind alle Hunde sehr willkommen. In bester Lage in Zehlendorf-Mitte hat er seine DOGSTYLER-Filiale eröffnet. Hier gibt es alles für den Hund, was man sich nur wünschen kann - vom Leckerli über die Zeckenzange bis hin zu individuellen Transportlösungen für das Auto.

Alles für den Hund - auf 145 Quadratmetern Ladenfläche

Ein Hund ist ja immer auch ein Familienmitglied. Ganz in diesem Sinn investieren viele Familien gern ein wenig Geld, um die Wünsche und Bedürfnisse der eigenen Vierbeiner zu befriedigen. Schließlich gilt es, Leine, Halsband und Trinknapf zu besorgen, das tägliche Futter anzuschaffen, einen Schlafplatz zu organisieren und viele weitere Dinge wie Spielzeug, Zeckenschutz, Fellschere oder Bürsten einzukaufen.

Eine richtig große Auswahl hält der DOGSTYLER bereit. Das ist ein Franchise-System, dessen Filialen sich inzwischen in ganz Deutschland finden - und dessen Angebot sich komplett auf den Hund fokussiert. 20 Standorte gibt es bereits, darunter auch in Österreich und in Prag. In Berlin hat Patrick Bartels eine eigene Filiale direkt an der Clayallee eröffnet. Auf 145 Quadratmetern Verkaufsfläche können sich Herrchen und Frauchen nun in aller Ruhe umschauen - und gern auch ihren eigenen Vierbeiner mitbringen, damit er selbst einen Blick auf die Auslage riskieren darf. Patrick Bartels Golden Retriever Mailo (6) ist an zwei, drei Tagen in der Woche selbst mit vor Ort dabei.

Patrick Bartels: „Ich komme aus Bremen und habe hier lange leitend in einem Veranstaltungszentrum gearbeitet. Das DOGSTYLER-Konzept hat mich aber schon lange sehr fasziniert. Und dank meines Hundes Mailo ist es zu einer Herzensangelegenheit geworden. Da meine Lebensgefährtin, die mich in der herausfordernden Eröffnungsphase in allen Situationen unterstützt hat, gebürtige Berlinerin ist, war auch der persönliche Bezug zu Berlin gegeben. Außerdem braucht die Hauptstadt einen exklusiven Hundeausstatter! Ich bin deswegen extra für das Projekt nach Berlin umgezogen. Hier habe ich lange nach passenden Ladenflächen gesucht. Fast wäre ich am Ku'damm gelandet. Dann habe ich den perfekten Standort in Zehlendorf-Mitte gefunden. Hier war früher ein Sonnenstudio zu finden. Wichtig ist, dass wir eigene

Parkplätze im Hof haben."

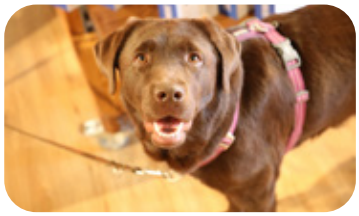
Das ist nicht nur für die Kunden wichtig, die mit dem Auto ankommen und auf der Clayallee selbst keinen Parkplatz mehr finden. Patrick Bartels: „DOGSTYLER hat sich von Anfang an diese Frage gestellt: Wenn Hunde echte Familienmitglieder sind, warum bieten wir dem Hund beim Fahren nicht mehr Sicherheit und Komfort? Viele Transportsysteme sichern den Hund nur als Sache, nicht aber als Lebewesen. Wir bauen deswegen bei DOGSTYLER ganz individuelle Sitze, die in Größe und Form sowohl an den Hund als auch an das Auto angepasst sind. Diese Sitze lassen sich im Kofferraum, aber auch auf der Rückbank oder auf dem Beifahrersitz nutzen. Deswegen brauchen wir auch den Parkplatz im Hof, damit wir die Sitze individuell anpassen können. Wir verwenden aus ethischen Gründen porendichtes Kunstleder für die Sitze. Die gleiche Technik und das gleiche Material nutzen wir übrigens auch, um Hundekörbchen für Zuhause anzufertigen. In dieser Home-Linie sind alle Farben und Formen denkbar."

Um diese eigenen Produkte herum hält DOGSTYLER eine große Auswahl an Hunde-Artikeln von ebenso bekannten wie auch hochwertigen Firmen wie Ruffwear, Dr. Clauder's, Maul oder AnnyX bereit. Ganz egal, ob es um Hunde-Eis, BARF-Fleisch, Kühlmatten, Schwimmwesten, Geschirre, Utensilien für den Hundesport, Kauartikel, Futterzusätze oder Hundeschuhe geht: Das Angebot ist sehr vielseitig - es macht Spaß, durch die Ausstellung mit den ansprechend präsentierten Hundeartikeln zu laufen, um sich inspirieren zu lassen.

Patrick Bartels: „Das Angebot im Hundesektor explodiert förmlich und wird immer hochwertiger. Man merkt immer wieder: Das letzte Kind trägt Fell. Und Herrchen und Frauchen sind gern bereit dazu, ihren Hund adäquat auszustatten. Sie haben auch immer viel Freude dabei, sich bei uns umzuschauen. Und wenn es einmal etwas länger dauert, schenken wir an unserer Dog & Coffee Bar auch gern einen heißen Kaffee oder ein kaltes Getränk aus. Wir haben übrigens auch einen Anprobe-Tisch, damit die Kunden nicht auf dem Fußboden knien müssen, um ihrem Hund probeweise ein neues Halsband anzulegen."

Was sind eigentlich die Bestseller im Laden? Patrick Bartels: „Ein echter Bestseller ist der luftgetrocknete Himalayakäse. Der hilft bei der Zahnreinigung und ist auch noch eine tolle Proteinquelle. Sehr gefragt ist zurzeit auch eine Kette mit bunten Keramikperlen, in die Mikroorganismen eingearbeitet sind. Sie soll Zecken abhalten. Manche Kunden schwören darauf. Mein eigener Hund liebt vor allem die luftgetrockneten Hasenohren." (Text/Fotos: CS)

Info: *DOGSTYLER Berlin, Clayallee 335, 14169 Berlin, Tel.: 030-30877575, www.dogstyler-shop.de/store/berlin*



Ihr Kosmetikinstitut am Mexikoplatz

Seit 40 Jahren Ihre Kosmetikerin vor Ort...

Beerenstr. 57
14163 Berlin - Zehlendorf
Tel. 030 - 801 87 00
(Termine nach Vereinbarung)

Ich freue mich auf Sie!
Ihre Andrea Kutzmann

Das Beauty-Erlebnis

Das Multitalent Hyaluronsäure wirkt in verschiedenen Hautschichten. Es besitzt die einzigartige Fähigkeit, Feuchtigkeit in großen Mengen in der Haut zu binden und sich als eine der wichtigsten Füllsubstanzen zur Faltenglättung zu etablieren. Die Haut wirkt toll durchblutet und sieht viel frischer aus.

PARFÜMERIE
Harbeck
SEIT 1938

COUPON

SICHERN SIE SICH JETZT IHR GESCHENK!

COUPON AUSSCHNEIDEN UND IN EINER VON 9 FILIALEN EINLÖSEN

nur solange der Vorrat reicht

COUPON

Dolci Eis aus Teltow kommt ab sofort in der Tischvitrine auch zu Ihnen nach Hause!

Ganz egal, ob große Feier oder kleines Familienfest: Holen Sie sich unsere dekorative Tischvitrine mit Kühlung nach Hause und verwöhnen Sie Ihre Gäste. Die drei Eissorten wählen Sie aus. Waffeln und alles zum Portionieren liefern wir mit!

Dolci Eis – Kanadaallee 10 – 14513 Teltow
www.dolcieis.de – catering@dolci-eis.de

Immobilienverkauf und Verrentung

Wir begeistern uns für die Anliegen unserer Kunden und sind an Ihrer Seite.

Gerne beantworten wir all Ihre Fragen und beraten Sie ganz individuell.

Rufen Sie uns an unter: **030 / 54 80 11 47** oder besuchen Sie uns in unserem Büro.

Wir freuen uns auf Sie!

Gutschein für ein kostenloses und unverbindliches Verkaufswert-Gutachten

Ivonne Rill, Immobilienmaklerin (IHK)
Tel.: 030 / 54 80 11 47
Mail: rill@wohnhausimmobilien.de

WohnHaus IMMOBILIEN
Potsdamer Strasse 51 - 14163 Berlin
www.wohnhausimmobilien.de

In „Lehmann's Gute Stube"
Echter Genuss

Seite 10 - Schmargendorf

Direkt am Wilden Eber in Schmargendorf bietet sich „Lehmann's Gute Stube" als kulinarischer Geheimtipp an. Chefkoch Andreas Klitsch verwöhnt die Gäste mit einer gehobenen Version der klassischen deutschen Küche, während Restaurantleiter Benno Krause dazu den passenden Wein anbietet.

Gehobene deutsche Küche in „Lehmann's Gute Stube"

Es lohnt sich, einen Tisch zu reservieren, denn „Lehmann's Gute Stube" wird sehr gut besucht. Nicht nur die direkten Nachbarn haben das Restaurant deutscher Prägung inzwischen entdeckt: Immer mehr Berliner und Brandenburger nehmen eine weite Anreise in Kauf, um sich einmal jenseits von italienischer und asiatischer Küche nach Strich und Faden verwöhnen zu lassen.

Während das Ambiente im Inneren von „Lehmann's Gute Stube" mit seinen hölzernen Wandpaneelen aus lange vergangenen Zeiten an ein Berliner Zigarrenzimmer erinnert, sitzt man vor der Tür auf dem Berliner Trottoir ruhig und idyllisch hinter Buchsbaum-Büschen, hat dabei aber trotzdem immer einen guten Blick auf die Schmargendorfer Nachbarschaft.

Der Name Lehmann kommt im Restauranttitel nicht von ungefähr. Der Betreiber ist nämlich Horst Lehmann, der 1957 den Berliner Getränkefachgroßhandel „Lehmann Getränke" gegründet hat. Den dazu passenden Werbespruch „Ick koof bei Lehmann!" kann wohl noch immer jeder Berliner im Schlaf aufsagen.

Restaurantleiter Benno Krause: „Herr Lehmann wollte eine Filiale aufbauen, die seine besondere Weinkompetenz zeigt und wo sich verkaufende Winzer und einkaufende Restaurantchefs jederzeit die Hand reichen können. So kamen wir 2017 zu den ‚Lehmann's Stuben'. Am Standort war vorher schon eine Gastronomie präsent gewesen, ihre hölzerne Innenvertäfelung haben wir beibehalten. Uns wurde schnell klar, dass wir passend zur Weinverkostung auch etwas zum Essen anbieten müssen. So ist nach und nach unser dreigeteiltes Konzept aus Restaurant, Weinstube und Weinhandlung entstanden. Im letzten Lockdown ist Chefkoch Andreas Klitsch zum Team dazugestoßen, er hat vorher viele Jahre lang erfolgreich am Gendarmenmarkt gearbeitet. Er sorgt seitdem für eine besondere gastronomische Qualität in unserem Haus. Und passend zu unserer Herkunft als Weinlieferant haben wir zuletzt unsere Weinkarte deutlich ausgebaut - und bieten unseren Gästen inzwischen statt 60 nun bereits 260 Positionen an. Ein Wein, der besonders gut schmeckt, kann in unserer Weinhandlung gleich eingekauft und mit nach Hause genommen werden."

Die Speisekarte fällt sehr übersichtlich aus, wie es sich für ein Haus gehört, das großen Wert auf frische Zutaten legt und das sämtliche Zutaten selbst herstellt.

In „Lehmann's Gute Stube" kann man bei den Vorspeisen gern ein gefülltes Königinpastetchen mit Ragout fin vom Milch-

kalb oder ein hausgebeiztes Lachsfilet auf dünnem Kartoffelrösti mit Kräuterschmand und Meerrettich probieren. Benno Krause: „Unser Tartar vom US-Jungbullen mit verschiedenen Aromaten zum selbst Anmachen mit Bauernbrot und Landbutter ist ein echter Klassiker bei uns. Viele Gäste sagen, dass dies im Sommer ihr absolutes Lieblingsessen ist. Das Tartar machen wir für jede Bestellung immer wieder frisch."

Bei den Hauptspeisen finden sich ein ausgelöstes steirisches Backhendel vom Kikok-Huhn, ein rosa gebratenes Jungbullenfilet oder aber Königsberger Klopse vom Milchkalb auf der Karte. Benno Krause: „Unser Bestseller ist das Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Wildpreiselbeeren und einem lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat oder mit Bratkartoffeln. Ich darf sagen: So wie wir das Schnitzel zubereiten, macht das sonst niemand. So bekommt es auch seine Berechtigung auf unserer Karte. Wir verwenden für unser Schnitzel nur Fleisch aus der Rückenpartie vom Milchkalb, das hat echte Steakqualität."

„Lehmann's Gute Stube" wird vor allem von Stammgästen besucht, die die gehobene deutsche Küche zu schätzen wissen. Um bei dieser Klientel für Abwechslung zu sorgen, gibt es alle zehn Tage bis zwei Wochen eine zusätzliche Karte mit Empfehlungen vom Küchenchef. Er nutzt saisonale Zutaten vom Wochenmarkt.

Von dieser Karte bestellt der Gast Vorspeisen wie etwa die kalte Gazpacho, die hausgemachte Terrine vom Landhuhn oder eine lauwarme Sommer-Artischocke zum „Auszuzeln" mit Cocktailsauce. Auch bei den Hauptgerichten finden sich Überraschungen wie der gesottene Rindertafelspitz, das gebratene Pazifik-Schwertfischfilet oder der steirische Kaspressknödel.

Ganz ehrlich: Die Portionen sind perfekt gewählt, die Preise gelten im Vergleich mit der gebotenen Qualität als absolut bezahlbar und die Speisen munden wirklich lecker - auf einem Niveau, das in der Region keine Vergleiche zu scheuen braucht.

Wer nach dem Hauptgang noch ein bisschen Platz für eine Nachspeise hat, sollte den lauwarmen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern oder den Wiener Kaiserschmarrn mit Boskop-Apfel, Mandeln und Zwetschgenröster versuchen.

Restaurantleiter Benno Krause: „Lehmann's Gute Stube" hat täglich ab 17 Uhr geöffnet. Wir haben drinnen 40 Plätze und noch einmal 36 draußen im Freien. Viele Gäste wechseln nach dem Essen in unsere Weinstube. Hier können wir passend zu einem Wein eine kleine Käseplatte reichen."

Das Restaurant überrascht seine Gäste sehr gern. Zwischen Vorspeise und Hauptgang wird so etwa auf Kosten des Hauses ein Erdbeersorbet mit Crémant gereicht. Und zum Kaffee gibt es einen kleinen Orangen-Basilikum-Haselnuss-Kuchen. So lässt man sich doch einmal sehr gern verwöhnen. (Text/Fotos: CS)

Info: *Lehmann´s Gute Stube, Heiligendammer Straße 18, 14199 Berlin, Tel.: 030-86302947, www.lehmanns-stuben.de*

Tee Tea Thé
seit 1997
Ronnefeldt Markenpartner

Endlich Sommerzeit.

Entdecke die fruchtige Vielfalt unserer Sommer-Tees.

Tee Tea Thé · direkt am Mexikoplatz
Limastr. 2 · 14163 Berlin · Tel (030) 64 46 60 99

Wir suchen Verstärkung
für unser Team in der Limastraße, Goltzstraße und im BIKINI Berlin!
jobs@teeteathe.de

Ronnefeldt

Sommeraktion
15% Rabatt
auf die neuen Sommertees.

Unser Landgasthaus ist unter neuer Leitung wieder für Sie da!

Genießen Sie saisonale Tagesgerichte mit Zutaten von der Domäne Dahlem, kleine Snacks, gekühlte Getränke, Eis – alles in 100% Bio-Qualität.

Wir haben Donnerstag bis Sonntag von 11–18 Uhr geöffnet.

Jeden Freitag: Bio-Mittagstisch von 11–15 Uhr

domaenedahlem
www.domaene-dahlem.de

LAND GAST HAUS

DOMÄNE DAHLEM

Wenn's um Neuigkeiten aus dem Kiez geht - dann „Zehlendorf aktuell"

Wer eine optimale Gesundheitsversorgung in der Nachbarschaft sucht, kommt ins Helios Klinikum Emil von Behring.

Helios Klinikum Emil von Behring
Walterhöferstraße 11
12165 Berlin
T (030) 81 02 0

Alles Gute zur 100. Ausgabe!

Helios Klinikum Emil von Behring

Lichterfelder Weidelandschaft

Biotop erhalten

Seite 12 - Lichterfelde-Süd

Der ehemalige Truppenübungsplatz „Parks Range" am S-Bahnhof „Lichterfelde Süd" hat sich in den letzten drei Jahrzehnten in ein Biotop verwandelt, das vielen bedrohten Tier- und Pflanzenarten zur neuen Heimat geworden ist - und das mitten in Berlin. Der BUND setzt sich dafür ein, diese Naturlandschaft zu erhalten, auch wenn ein Teil des Biotops in naher Zukunft bebaut werden soll.

Ehemaliger Truppenübungsplatz verwandelt sich in Biotop!

Während des Kalten Krieges haben die amerikanischen Streitkräfte einen Truppenübungsplatz mitten in Lichterfelde-Süd genutzt, um hier auf einer Fläche von etwa 70 Hektar taktische Manöver zu üben. Als die Amerikaner nach der Wiedervereinigung Anfang 1994 das Gelände mit dem Namen „Parks Range" aufgegeben haben, hinterließen sie nach 40 Jahren intensiver Militärnutzung eine offene, karge Brache.

Eine solche Offenlandschaft ist nahezu prädestiniert dazu, sich ohne weiteres Zutun des Menschen in ein Biotop zu verwandeln, in dem sich ganz von selbst viele vor dem Aussterben bedrohte Tier- und Pflanzenarten ansiedeln. Ein Problem mit solchen Biotopen ist nur, dass sie sehr schnell wieder zuwachsen. Viele rasch aufschießende Gehölze wie etwa die Robinie oder die Pappeln können diese wertvollen Landschaften wieder zum Verschwinden bringen.

Auf dem alten Truppenübungsplatz ist allerdings etwas ganz Besonderes passiert. Die Mitglieder der Reitgemeinschaft „Holderhof" haben seit dem Jahr 2000 ihre Pferde auf dem Gelände weiden lassen. Die Pferde haben auf diese Weise dafür gesorgt, dass das Gelände nicht wieder völlig zugewachsen ist. Ihr Dung zieht außerdem zahlreiche Insekten an, die wiederum Nahrung für viele Vögel sind.

Als „Lichterfelder Weidelandschaft" trägt die nunmehr halboffene Landschaft mit Wald- und Weidenbereichen zur besonderen Arterhaltung mitten in der Großstadt Berlin bei. Erste Zählungen haben 292 Arten Großschmetterlinge festgestellt, die sich auf dem Gelände aufhalten. Es wurden außerdem 26 Heuschreckenarten gefunden, darunter etwa die Blauflügelige Ödlandschrecke. Hinzu kommen 264 verschiedene Bienen-, Hummel- und Wespenarten, 58 Brutvogelarten, sieben Amphibien und 450 unterschiedliche Gefäßpflanzen.

Die Reiter um die Tiermedizinerin Anne Loba haben ein inniges Verhältnis zum Gelände entwickelt. Sie haben nicht nur ihre Pferde nach einem schlauen Plan auf dem Areal grasen lassen, sondern immer wieder auch Müll und Militärhinterlassenschaften eingesammelt.

Seit 2013 ist der BUND in das Projekt involviert. Anne Loba kümmert sich mit einem Praktikanten weiterhin komplett ohne Motorwerkzeuge um die Landschaftspflege, bekommt aber auch immer wieder einmal Hilfe von Freiwilligen, die sich über

BUND-Newsletter-Aufrufe zum Mitmachen animieren lassen. Anne Loba: „Neophytische Gehölze nehme ich gezielt heraus und verarbeite das Schnittgut zu neuen Strukturen wie Schichtholzhecken und Rottehaufen. Ich bin seit 32 Jahren vor Ort engagiert, seit 2016 als BUND-Mitarbeiterin."

Nun stehen in der „Lichterfelder Weidelandschaft" im sogenannten „Hot Spot der Artenvielfalt" erneut große Veränderungen an. Andreas Faensen-Thiebes, Mitglied im BUND-Landesvorstand: „2012 wurde ein Großteil des alten Truppenübungsplatzes und das sich nördlich anschließende Gewerbegebiet an die Groth-Gruppe verkauft, die nun Wohnungen bauen möchte."

Es ist in diesem Prozess zwar nicht gelungen, die gesamte „Lichterfelder Weidelandschaft" zu erhalten. 39 Hektar sollen in naher Zukunft bebaut werden, 57 Hektar Natur bleiben dafür aber erhalten. Dabei gehen zwar Teile der halboffenen Landschaft und des Waldes verloren. Als Ausgleich und als Ersatz für den Verlust an Natur soll südlich der Weidelandschaft eine bereits in Brandenburg liegende Fläche an die „Weidelandschaft" angekoppelt werden.

Mit dem neuen Inhaber besteht eine erste Kooperation. Der BUND hat eine Vereinbarung zur weiteren Pflege der Natur geschlossen. Unter anderem geht es darum, Zauneidechsen aus dem zukünftigen Baugebiet in das Biotop umzusiedeln. Verschiedene Maßnahmen vor Ort bekommt der BUND ebenfalls vom Investor bezahlt.

Andreas Faensen-Thiebes: „Der BUND setzt sich mit aller Kraft dafür ein, dass trotz der geplanten Teilbebauung des Geländes diese besondere Landschaftspflege eine Zukunft hat."

Anne Loba, die für ihr Engagement für die „Lichterfelder Weidelandschaft" 2017 den Berliner Naturschutzpreis bekommen hat: „Das Gelände ist zurzeit für Spaziergänger oder interessierte Berliner nicht zugänglich. Das ist auch haftungsrechtlich nicht möglich. Nur ein Beispiel: Wir lassen viele tote Bäume für die Insekten stehen. Sie können eine Gefahr für die Menschen darstellen, da jederzeit ein großer Ast abbrechen könnte. Wir werden aber immer wieder Führungen über das Gelände anbieten. Wir möchten das Biotop erlebbar machen - nur eben ganz gezielt."

Es gab früher einmal viele kleine temporäre Gewässer auf dem Gelände, in denen sich die Kaulquappen von Fröschen und Kröten entwickeln konnten. Anne Loba, die das Artenspektrum vor Ort gern mit ihrer Kamera festhält: „Seit 2015 ist leider vieles ausgetrocknet. Es ist geplant, einen Brunnen zu bohren, um auf diese Weise Teiche zu bewässern." (Text/Fotos: CS)

HORN® Ihr neues Bad

WIR GRATULIEREN ZEHLENDORF AKTUELL ZUR 100. AUSGABE UND BEDANKEN UNS FÜR DIE JAHRELANGE GUTE ZUSAMMENARBEIT!

- Exakte Badplanung
- Saubere Demontage
- Eigene Monteure
- Ihr neues Bad in zehn Tagen
- Festpreisgarantie
- Lebenslanger Kundendienst

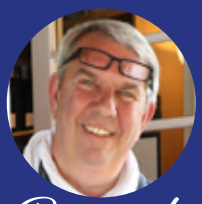
030 - 37 58 67 70

NEU! Gratis Online-Badplaner

Erfahren Sie mehr unter www.hornbad.de

Chez Bruno Weinhandlung Käse • Feinkost

Ein Stück Frankreich mitten in Zehlendorf



Bonjour! Bruno

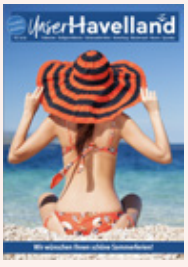
Weinhandlung - Käse - Feinkost - Bistro

Berliner Str. 31 - 14169 Berlin
030 80 90 78 04
Di-Fr 11-19 Uhr Sa 10-14 Uhr
www.chezbruno.de

Kennen Sie schon unsere Schwesterzeitung **Unser Havelland**?

Seit 196 Ausgaben berichtet das Monatsmagazin über den Kiez von Falkensee, Brieselang, Schönwalde-Glien, Dallgow-Döberitz, Wustermark & Nauen.

Hier können Sie die Hefte auch gern online lesen: **www.unserhavelland.de**



BAPU
RESTAURANT

Indische Spezialitäten in Kleinmachnow

- authentische Küche
- erlesene Gewürze
- traditionelles Ambiente

Wir zeigen Ihnen gerne die Vielfältigkeit unserer Speisen...

- Samosa Chaat
- Murgh Tandoori Charcoal
- Fish Tika Angaari
- Balti Gosht
- Batak Mughlai
- Bhatura, Naan & Chutneys

Familien willkommen!
Wir haben von Fr-So eine große Hüpfburg aufgebaut

BAPU
Indisches Restaurant
Stahnsdorfer Damm 19
14532 Kleinmachnow

www.bapu-restaurant.de
Tel. 033203 24770
Di-So 12-22 Uhr

Wir sind die „BAPU"-Familie...

... und wir freuen uns, Kleinmachnow gastronomisch und kulturell bereichert zu haben. Das über 100 Jahre alte längst renovierungsbedürftige „Gasthaus Zur Schleuse" haben wir komplett neu umgebaut und einen schönen Ort wiederhergestellt, wo man sich erholen kann, gerne verweilt und das Essen genießt.

Die BAPU-Familie hat der Gemeinde ihre Unterstützung angeboten und ukrainische Familien zum kostenlosen Mittagessen ins Restaurant eingeladen, es kamen täglich bis zu 80 Personen zum Essen. Wir wollten unseren Beitrag in dieser schweren Zeit leisten, unser Personal wollte mithelfen, wir haben diese offene Küche zwei Monate lang angeboten. Seit dem 13. März leben auch ukrainische Familien in unserer Pension. Zwei Frauen, drei Kinder, ein Hund und ein Vogel haben bei uns ein vorübergehendes Zuhause gefunden.

>>> **Bapu bei „Mein Lokal, Dein Lokal"**

Wir haben uns sehr gefreut, als wir vor kurzem bei dem TV-Format „Mein Lokal, Dein Lokal" den zweiten Platz erreicht haben. Das war eine spannende Zeit, von Kamera-Teams begleitet zu werden und anderen Gastronomen unsere authentische Küche zu präsentieren.

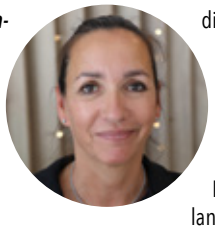
>>> **Ausstellung „Eat & Art"**

Seit Mai sind handgemalte Bilder zu aktuellen Themen ausgestellt. Diese können direkt erworben werden. Der Erlös wird für einen guten Zweck gespendet. Einige Bilder verschönern schon jetzt viele Wohnzimmer.

„Kreuzretter“ hilft bei Rückenschmerzen

Hinlegen. Entspannen. Auferstehen. Die „Kreuzretter“ treten an, um etwas gegen das Nummer-1-Leiden der Deutschen zu unternehmen: „Ich habe Rücken!“ Katrin de Wolff hat eine „Kreuzretter“-Filiale direkt in Zehlendorf-Mitte an der Clayallee aufgemacht und bietet ab sofort entspannende Sitzungen auf der warmen EMS-Matte an, um so die eigenen Rückenmuskeln gleichzeitig zu entspannen als auch zum Wachstum anzuregen.

EMS-Technologie hilft gegen Rückenschmerzen!



Der moderne Mensch bewegt sich viel zu wenig - und das auch noch sehr einseitig. Muskeln, Sehnen, Gelenke, Wirbel und Bandscheiben wollen aber deutlich mehr gefordert werden. Auf die Unterbeschäftigung reagieren die Muskeln mit Verspannungen, Verhärtungen und Schmerzen. Außerdem gilt: Was man nicht benutzt, verkümmert. Die Muskeln reduzieren sich also mit der Zeit, was den Rücken nur noch mehr belastet.

Katrin de Wolff betreibt ein eigenes „Kreuzretter“-Studio in der Zehlendorfer Clayallee: „95 Prozent der Deutschen leiden an Rückenschmerzen. Wir nutzen eine moderne EMS-Premium-Technologie, um mit Strom etwas gegen die Schmerzen und für die Muskeln zu unternehmen.“

Wer etwas gegen seinen geplagten Rücken tun möchte, wird nach einer kurzen Anamnese in einen der beiden Behandlungsräume geführt. Hier tauscht man die eigene Oberbekleidung gegen ein auf der Rückseite offenes Hemd ein. Mit dem Rücken legt man sich auf die befeuchtete EMS-Matte. Sie weist eine Vielzahl an Elektroden auf, die den Rücken rechts und links neben der Wirbelsäule ganz gezielt stimulieren können.

Katrin de Wolff: „Beim ersten Besuch stellen wir das Gerät gezielt auf den Rücken des Kunden ein, was die Stärke der Stromimpulse an den verschiedenen Stellen anbelangt. Das Gerät führt auch einen Rückenfitnesstest durch und findet so Dysbalancen der Muskulatur, die wir dann gezielt aufheben können. Die persönlichen Daten werden auf einer Chipkarte gespeichert, sodass sich die EMS-Matte bei einem erneuten Besuch von selbst einstellt.“

Erobere deinen Rücken zurück. Nach diesem Motto gehen die „Kreuzretter“ vor. Wer auf der EMS-Matte liegt, genießt 40 Grad Wärme auf der Körperrückseite. Passend dazu läuft „die perfekte Welle“ durch den Rücken - und das 20 Minuten lang. Die Stromimpulse wandern die Wirbelsäule hinauf und hinunter. Dabei dringen die EMS-Impulse sehr tief in das Gewebe ein - wie bei einer Tiefenmassage. Das tut nicht weh, sondern ist so angenehm, das man dabei fast einschlafen möchte. Die Behandlung hat einen starken Wellness-Charakter. Frei nach dem Wunsch: Ich tue mir selbst etwas Gutes.

Katrin de Wolff: „Das Franchise ‚Kreuzretter‘ ist erst im letzten Sommer gegründet worden. Den ersten Salon gibt es in Charlottenburg, wir sind seit September Neugründung Nummer zwei. Wer merkt, wie gut ihm die ‚Kreuzretter‘-Behandlung tut, bucht einen Aufbauzyklus mit acht Sitzungen, die am besten in einem Monat wahrgenommen werden. Anschließend reicht eine Behandlung in der Woche aus, um in der Haltephase etwas für den Rücken zu tun und um noch mehr Muskulatur aufzubauen.“

Gern kann die Sitzung beim „Kreuzretter“ auch als Gesundheitsmaßnahme für Firmen angeboten werden. Entsprechende Ausgaben können bis zu einem bestimmten Betrag bei der Steuer geltend gemacht werden. Ebenso ist es möglich, eine Stromsession präventiv zu buchen - etwa vor einer stundenlangen Autofahrt oder einem langen Tag am PC. (Text/Fotos: CS - Symbolfotos: Clipart.com)

Info: *Kreuzretter Berlin Zehlendorf, Clayallee 333, 14169 Berlin, Tel.: 030-60278161, www.kreuzretter.com*

DOCHOWs Küchen mit Geschmack

nobilia LEICHT

Scharf auf eine neue Küche?

Angela und Olaf Dochow

35 Jahre Erfahrung
familiengeführt
kompetent
zuverlässig

Bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungs-Termin.

DOCHOWs Küchen mit Geschmack
Steglitzer Damm 96 (S-Bhf. Südende)
12169 Berlin
Tel. 030 92123331
kuechen@dochow.berlin

www.kuechenmitgeschmack.de

Die erste Hörgeräte-Akustik speziell für Frauen ...

- Gehöranalyse
- Gehörtraining
- Hörgeräte

... weil Frauen anders *besser* hören.

Jetzt Einzel-Termine vereinbaren! Telefon 030-841 862 22

mona&lisa

Erleben Sie den behutsamen Weg zu gutem Hören.

Hörgeräte-Akustik für Frauen
12203 Berlin Lichterfelde-West · Unter den Eichen 97
Eingang Drakestraße (mit Parkmöglichkeiten)
berlin@monalisa-hoeren.de · www.monalisa-hoeren.de

CHIROPRAKTIK IN ZEHLENDORF

Die Chiropraktik hilft bei Bewegungseinschränkungen und Schmerzen. Sie beseitigt Fehlstellungen und verbessert die Kommunikation zwischen Gehirn und Körper.

Ihr Körper besitzt die angeborene Fähigkeit zur Selbstheilung. Diese Fähigkeiten werden mit geeigneten Techniken unterstützt.

Eingesetzte Techniken:

- Full-Spine-Chiropraktik
- Thompson-Terminal-Point-Technik
- Sacro-Occipital-Technik (S.O.T.)
- Chiroprakt. Instrumententechnik (C.I.T)
- Funktionelle neurologische Diagnostik in der Chiropraktik

Chiropraktik Fred Fegel – amat victoria curam

Fred Fegel
Kleinmachnower Weg 9-11
14165 Berlin-Zehlendorf
Tel. 0179/3945561

Öffnungszeiten:
Mo-Mi 8:00 - 20:00 Uhr
nach Vereinbarung

www.chiropraktik-fegel.de

Wir bringen Sie nach oben!

- Premiumqualität zu fairen Preisen
- Schneller, professioneller Service
- Fachkompetente Beratung
- Händlerunabhängiges Sortiment
- Neu, gebraucht oder zur Miete

Mit Pflegekassenzuschuss i.H.v. 4.000 €

Treppenlift-Probefahrt in Stahnsdorf

Kommen Sie vorbei und probieren Sie verschiedene Treppenlifte zur Probefahrt aus! Somit können Sie sich hautnah mit Ihrem Lift vertraut machen. Unsere qualifizierten Mitarbeiter beraten Sie schriftlich, telefonisch oder natürlich persönlich bei Ihnen zu Hause.

Gerade Sitzlifte · Kurvensitzlifte · Hublifte · Plattformlifte

Viveco Treppenlifte

Viveco Treppenlifte GbR
Berliner Straße 8
14532 Stahnsdorf OT Güterfelde
Tel. 03329 - 69 67 51
Mo-Do 9-17 Uhr Fr 9-14 Uhr
www.viveco-treppenlifte.de

Brasilianischer Kampftanz Capoeira

Seite 18 - Steglitz-Zehlendorf

Karate, Wing Chun, Kung-Fu, Judo, Kendo oder Aikido - es gibt so viele verschiedene Kampfsportarten. Aber wie wäre es denn zur Abwechslung einmal mit der Capoeira? Jeroen Weinand unterrichtet den brasilianischen Kampftanz in Steglitz-Zehlendorf - und sucht noch Schüler, die gern mit ihm „tanzen" möchten.

Jeroen Weinand unterrichtet den Kampftanz Capoeira!

Der Kampfsport Capoeira wurde vor langer Zeit von afrikanischen Sklaven entwickelt, die in der Kolonialzeit nach Brasilien verschifft wurden. Jeroen Weinand: „Den Sklaven war es in Brasilien unter hohen Strafen verboten, einen Kampfsport auszuüben. Aus diesem Grund haben sie ihre eigenen Kampftechniken in einem Tanz versteckt - und vor allem ihre wirksamen Drehtritte in eine ganz besondere Tanzakrobatik eingebettet."

Kämpfe finden in der Capoeira in einem Kreis statt, der von den Zuschauen, anderen Capoeiristas und Musikern gebildet wird. Dieser Kreis wird „Roda" genannt. Die Musiker sind nicht ohne Grund vor Ort. Ohne Musik kann es keinen Tanz geben. Während eines Kampfes wird immer auch Musik gespielt. Hier kommt vor allem das Berimbau zum Einsatz. Das ist ein Musikbogen mit nur einer einzelnen Saite.

Jeroen Weinand: „Da die Capoeira damals verboten war, bekommt jeder Capoeirista einen eigenen Capoeira-Namen. So konnte er damals in der Gruppe angesprochen werden, verriet aber seinen richtigen Namen nicht. Diese Tradition gibt es noch immer. Mein Capoeirista-Name ist etwa Modelo."

Jeroen Weinand stammt aus Koblenz, lebt aber bereits seit sechs, sieben Jahren in Berlin: „In Koblenz bin ich oft aufgefallen, weil ich immer irgendwie ‚anders' war. Dann hat es mich auf einer Klassenfahrt nach Berlin verschlagen und ich wusste sofort, das wird meine Stadt. Hier kann jeder sein, wie er sein möchte - und niemand stört sich daran."

Der Capoeirista lebt in Friedrichshain, baut aber gerade eine neue Capoeira-Gruppe vom in Koblenz gegründeten „Centro Cultural Arte Capoeira" in Steglitz-Zehlendorf auf. Das „Centro Cultural Arte Capoeira" (www.cc-arte-capoeira.com) wurde 2007 von Mestre Pará gegründet. Inzwischen gibt es weitere Dependancen auch in Lahnstein, Rhens und Berlin sowie in vielen Städten Brasiliens wie Belém, Ma-

capá, Gurupá und Fortaleza.

Das Training in Berlin-Steglitz findet immer am Freitag von 16:30 bis 18 Uhr im Gardeschützenweg 57 in der Nähe vom S-Bahnhof „Botanischer Garten" statt. Jeroen Weinand leitet die Berliner Gruppe: „Wir haben direkt vor Corona mit dem Training begonnen. Wir haben zwar öfters einmal im Park trainiert, Corona hat uns aber trotzdem ganz schön ausgebremst. Nun wollen wir verstärkt durchstarten. Schüler zahlen für das Training 30 Euro im Monat, Erwachsene 40 Euro. Eine Trainingseinheit dauert immer anderthalb Stunden, wobei die letzte halbe Stunde gemeinsam musiziert wird. Das Training ist natürlich auch für Frauen da. Ab einem Alter von 16 Jahren kann man einsteigen, nach oben hin gibt es keine Grenze. Mein Mestre sagt immer: Wenn man Stress hat oder traurig ist und deswegen eigentlich das Training absagen möchte, dann muss man erst recht gehen. Da kommt die gute Energie her, die einen durch den Tag bringt."

Keine Frage ist: Sport tut gut. Jede Bewegung unterstützt den Organismus dabei, gesund zu bleiben. Jeroen Weinand: „Bei der Capoeira steigt jeder neue Teilnehmer auf seinem ganz eigenen Level in das Training ein. Jeder trainiert mit seiner Kondition und seiner Beweglichkeit. Die Capoeira ist auch kein Kontaktsport, es kommt beim Training zu keinen harten Berührungen. Wir kämpfen nicht, wir tanzen. Der Tänzer stellt mit seiner Bewegung eine Frage - und bekommt eine Antwort. Wir schulen die Reflexe, wir nehmen einen neuen Kontakt mit unseren Sinnen auf."

Auch bei der Capoeira gibt es Prüfungen und ein Gürtelsystem. Einsteiger beginnen mit einem Weiß-Gurt, die Mestre tragen am Ende einen roten Gurt.

Jeroen Weinand hat einen grünen Gürtel umgebunden: „Den habe ich gerade erst in Koblenz bekommen. In Koblenz ist auch mein Mestre, der mich unterrichtet und anweist. Als Capoeirista ist es immer wichtig, andere Gruppen zu besuchen und hier den Tanz zu suchen, wie wir den Kampf ja lieber nennen. In der eigenen Gruppe kennt man schon bald die typischen Bewegungen der anderen Capoeirista. Um sich weiterzuentwickeln, lohnt sich der direkte Wettbewerb mit anderen Sportlern aus der ganzen Welt. Ein Capoeirista reist deswegen sehr gern."

Die Verständigung mit Capoeirista aus anderen Ländern der Welt sollte kein Problem sein. Jeroen Weinand: „Bei der Capoeira sprechen wir alle Portugiesisch - wie im Ursprungsland Brasilien. Die wichtigsten Wörter lernt man im Training sehr schnell. Und es kann auch im normalen Lebensalltag nicht schaden, sich auch in dieser Sprache verständigen zu können."

Hat sich Jeroen Weinand selbst schon einmal mit Capoeira zur Wehr setzen müssen?

Er sagt dazu: „Ich musste Capoeira zum Glück noch nie in meinem Leben einsetzen. Capoeira gibt mir aber sehr viel Selbstvertrauen und auch ein gutes Gefühl für brenzlige Situationen. Ich habe durchaus den Eindruck, dass mein Selbstvertrauen Leute davon abhält, Streit mit mir zu suchen. Sollte es einmal zu einem Kampf kommen, so weiß ich, wie ich Bewegungen ausweichen und den Schwung und die Kraft des Gegners für mich nutzen kann." (Text/Fotos: CS)

Unser Kinotipp

Minions 2

Die Minions sind wieder da! Nach langer Kinopause, auch bedingt durch Verschiebungen während der Corona-Pandemie, geht der Filmspaß „Minions 2: Auf der Suche nach dem Mini-Boss" nun endlich an den Start. Viele Kinder und durchaus auch die Eltern werden wieder viel Spaß mit den verpeilten und Nonsens brabbelnden Minions haben, die sich in ein ganz neues Abenteuer stürzen.

Der neue Film spielt zeitlich abermals vor den erfolgreichen drei „Ich – Einfach unverbesserlich"-Teilen, ist also als Prequel zu verstehen. Der Superbösewicht Gru ist hier noch ein kleiner Junge, der bereits in der Schule klar zum Ausdruck bringt, in welchem Bereich er einmal seine berufliche Zukunft sieht.

In „Minions 2" hat die Superschurkenbande „Die Fiesen 6" ihr ältestes Gründungsmitglied, den Wilden Knöchelknacker (gesprochen von Thomas Gottschalk) ganz bewusst und geschickt während eines im Indiana-Jones-Stil ausgeführten Kulturraubes in der Südsee entsorgt. Nun muss ein neues Crewmitglied her. Ob das Gru werden könnte?

Doch die erwachsenen Superbösewichte lachen den Knirps mit Ambitionen nur aus. Kein Wunder also, dass Gru die demütigende Gelegenheit nutzt, um ihnen ein ganz besonders wichtiges Amulett zu stehlen. Damit begibt sich Gru aber in größte Schwierigkeiten. Sogar sein Leben ist in Gefahr. Ohne die Hilfe seiner loyalen Minions wird Gru niemals mit heiler Haut aus dem Schlamassel herauskommen können.

Das ist die große Stunde der Minions. Gleich an mehreren Fronten müssen sie ihrem Gru zur Seite stehen - immer bereit, sich im falschen Moment ablenken zu lassen oder sich eine Auszeit für einen kleinen Spaß zu nehmen.

Die Publikumslieblinge Kevin, Stuart und Bob werden sogar auf eine weitreichende Solomission geschickt. Wenn sie aufgrund unfassbarer Zufälle alleine ein Flugzeug fliegen müssen oder in Anlehnung an die kultigen Kampfsportfilme von Hollywood Karate lernen, dann steuert der Animationsfilm immer wieder auf einen echten Höhepunkt zu.

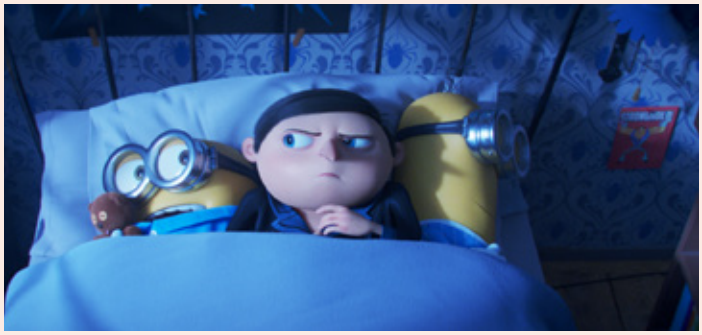
Eins ist ganz klar: Die Grafiker von Illumination Entertainment haben einmal mehr eine ganz neue Ebene im Detailreichtum erreicht. Es ist schon beeindruckend, wie plastisch die Tic-Tac-Minions aussehen und wie viele Details sich in einem einzigen Bild entdecken lassen.

Ein Film lebt aber immer auch von der Geschichte und seiner Spannung. Regisseur Kyle Balda kann in einzelnen Szenen voll überzeugen. Er bringt aber weder die Beziehung von Gru und den Minions auf eine neue Ebene noch kann er den oft zitierten Vorbildcharakter vom Wilden Knöchelknacker für Gru richtig herausarbeiten. Dafür wird erzählt, wie Gru den verrückten Erfinder Dr. Nefario kennenlernt.

Die Geschichte bleibt aber gerade für Kinder spannend und jederzeit nachvollziehbar. Es fehlt dieses Mal nur etwas der absolute wahnsinnige Irrsinn der Minions. Sie können ja ansonsten rein aus Versehen und mit reinster Seele das allergrößte Chaos anrichten. Diese völlige Anarchie des Slapsticks bleibt in „Minions 2" leider aus.

Aber das ist ein Jammern auf sehr hohem Niveau, das wir hier betreiben. Es finden sich viele Szenen, in denen gerade die Minions sehr gut funktionieren. Wenn sie alle zu Gru ins Bett springen, weil sie Alpträume hatten und nicht schlafen können, dann möchte man als Zuschauer nur allzu gern seine eigene Bettdecke lupfen und die kleinen Chaoten zum gemeinsamen Schlummern einladen. (CS / Bilder: Universal)

Fazit: *4 von 5 Sterne (FSK 0)*
Spieldauer: 98 Minuten



Zehlendorf Aktuell lud ein:

2. Cornhole-Turnier

Seite 20 - Lichterfelde

Am 3. Juli war es endlich wieder einmal so weit. Das Magazin „Zehlendorf aktuell" und die „Hangarounds" vom „Defender Sport Field" in Lichterfelde hatten bereits zum zweiten Mal zu einem großen Spaßturnier eingeladen. Bei schönstem Sonnenschein versuchten sich 20 Teams am Geschicklichkeits-Wurfspiel Cornhole. Dabei ging es vor allem um den gemeinsamen Spaß an der Sache.

20 Teams ließen bei 30 Grad und Sonne die Säckchen fliegen!

Es gibt Sportarten, die sind einfach nicht ganz so bekannt wie Fußball, Tennis oder Golf. Dazu gehört auch das aus Amerika stammende Cornhole, das hierzulande mit dem komisch klingenden Wort „Sackloch" übersetzt wird.

Die „Hangarounds" (www.hangarounds.de), die auf dem „Defender Sport Field" in der Goethestraße in Lichterfelde Zuhause sind, spielen eigentlich vor Ort „Slow Pitch Softball". Das ist eine Baseball-Variante auf einem deutlich kleineren Spielfeld als üblich. Der Ball wird hier außerdem von unten nach oben geworfen, sodass er sich leichter treffen lässt. Die gleiche Bewegung kommt auch beim Cornhole zum Einsatz. So kommt es, dass im Verein zu Trainingszwecken auch ab und zu Cornhole gespielt wird.

Präsidentin Simone Lody: „Beim Cornhole geht es darum, ein Stoffsäckchen, das mit 400 Gramm Plastikgranulat gefüllt ist, so zu werfen, dass es auf einem schräg angestellten Holzbrett in acht Meter Entfernung zu liegen kommt. Dafür gibt es einen Punkt. Rutscht das Säckchen durch ein rundes Loch im oberen Drittel des Brettes, so gibt das drei Punkte. Zwei Teams spielen immer gegeneinander und werfen ihre vier Säckchen abwechselnd auf das Brett. Auf diese Weise ist es jederzeit möglich, auch einmal ein gegnerisches Säckchen vom Brett zu fegen, sodass es für diesen Treffer am Ende doch keine Punkte gibt. Die beiden Spieler eines Teams stehen sich gegenüber. Der eine Spieler wirft seine Säckchen auf das eine Brett, dann nimmt der andere Spieler die Säckchen auf und wirft sie wieder zurück - auf ein anderes Brett. Nach jeder Runde wird nur die Differenz der Punkte gewertet. Hat ein Spieler also 5 Punkte erzielt und der Gegner 3, so darf er sich die Differenz - 2 Punkte - anschreiben. Wer zuerst 21 Punkte hat, gewinnt."

Beim 2. Zehlendorf Aktuell Cornhole Turnier durften sich 20 Teams zum Spaß-Turnier anmelden. Die 40 Spieler trafen sich am 3. Juli um 11 Uhr auf dem „Defender Sport Field".

Cheforganisator Kai Lody hatte bereits einen Spielplan ausgearbeitet und die Teams per Losverfahren auf vier Gruppen aufgeteilt. In der Gruppenphase spielten jeweils alle fünf Teams gegeneinander, sodass alle Teilnehmer auf jeden Fall vier Spiele zu absolvieren hatten.

Mit viel Sonnenschutz auf der Haut und möglichst einem „Käppi" auf dem Kopf wagten sich die Spieler auf den Ra-

sen, um nach dem von Kai Lody gesprochenen Kommando „Sack frei“ die Säckchen fliegen zu lassen. Es kam zu vielen spannenden Begegnungen. Manche Spiele gestalteten sich überaus dramatisch: Carsten Scheibe und Dietmar Fechner lagen in einem Match etwa 14:0 hinten, arbeiten sich auf 18:16 nach vorne, um trotz Führung dank mehrerer gegnerischer Dreier-Treffer in einer Runde doch noch zu verlieren.

Elke Petri: „Ich habe Cornhole vorher noch nie gespielt. Wir haben trotzdem auch einmal gewonnen. Am schwierigsten war es übrigens gar nicht, das Brett zu treffen. Schwierig war, dass die Bretter so glatt waren, dass die Säckchen ganz oft gleich wieder hinten heruntergefallen sind.“

Karoline Schneider: „Ich habe Cornhole schon einmal zuvor in ‚BeachMitte‘ gespielt. Das Zeitungsturnier war sehr lustig, auch die Atmosphäre hier auf dem Platz war sehr schön. Toll fand ich, dass hier alle Altersklassen vom Kind bis zum Senioren zusammengekommen sind. Ich fand das sehr schön. Auch weil wir bis auf zwei Spiele alle gewonnen haben.“

In der Gruppenphase wurden auch noch alle „Krabbler“ mit gewertet. Das waren Säckchen, die erst im Gras gelandet sind und es dank des Eigenschwungs doch noch irgendwie aufs Brett geschafft haben. Oder die auf der Erde liegen und nur mit einem Zipfel aufs Brett ragen. In der späteren K.O.-Phase wurden diese Säckchen allerdings gleich ohne Wertung vom Brett genommen.

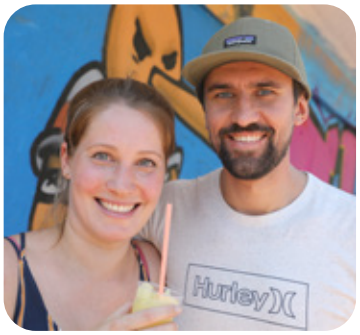
Während des gesamten Turniers, das sich bis 15 Uhr hinzog, hatten die „Hangarounds“ ihren „Burger & Dog Snack Shack“ geöffnet und den Grill angeheizt. Es gab leckere Burger, die sich jeder selbst belegen durfte. Außerdem wurde die Popcorn-Maschine angeworfen und der Slushi-Automat produzierte eiskalte Getränke. In riesigen Eistruhen gab es außerdem typisch amerikanische Softdrinks, wie man sie in Deutschland nur eher selten im Supermarkt vorfinden kann.

Ann-Kristin Ebeling: „Zum Glück gab es auf dem Sportplatz auch einen Schattenbereich, sodass sich die Teams in den Pausen aus der Sonne zurückziehen konnten. Bei den hohen Temperaturen war es natürlich Gold wert, dass die ‚Hangarounds‘ so viele kalte Getränke vor Ort hatten.“

In der K.O.-Phase ging es um die Wurst. Schließlich entschied nun jedes einzelne Spiel, ob das Team noch weiter um den Pokal mitkämpfen durfte oder nicht. Die K.O.-Phase begann mit dem Viertelfinale.

Am Ende holten sich Erik Ebeling und Jens Kolupa den dritten Platz. Im großen Finale ließen Simone Lody und Raphael Ventura die Säckchen fliegen. Sie traten gegen Jan Oehlert und Janis Lehmann in einem Best-of-three-Match an. Das bedeutete: Es gewann am Ende das Team, dass zuerst zwei Sätze für sich entscheidet. Zwei Spiele reichten bereits aus. Mit 21:15 und 21:11 holten sich Simone Lody und Raphael Ventura den Sieg und damit die Pokale.

Erstmals gab es eine „Zweite Chance“ für alle unterlegenen Spielerteams - mit eigenen Pokalen. In diesem Turnierzweig belegten Anja Gürgen und Marcel Lakowitz Platz 4 und Patrick Dern und Tolga Ermis Platz 3. Im Finale unterlagen Vaska Mikojevic und Victor Geronimo mit 14 zu 21 Punkten dem Siegerteam Vincent Ebeling und Jan Kollerer. (Text/Fotos: CS)



NEULAND

FLEISCHEREI
MITTAGSTISCH
PARTYSERVICE

NEULAND - Fleischerei Bauch
Berliner Str. 21 - 14169 Berlin
Telefon: 030 811 48 09
Di-Fr 8-18.30 Uhr, Sa 8-13 Uhr
www.neulandfleischerei-bauch.de

Mit gutem Gewissen genießen

Wir suchen ab sofort einen Verkäufer M/W/D oder Koch M/W/D.
Wir sind ein familiäres Team und haben großen Spaß an unserer Arbeit.
Wer Interesse hat oder jemanden kennt greift zum Hörer und ruft an.

BALLETTSCHULEN C. VOGL

- Kreativer Kindertanz
- Ballett + Jazz
- Streetjazz
- Musicaldance

Kursangebote
unserer Partner:
ZUMBA® · Pilates · Yoga

kostenlose Probestunde
Wir freuen uns auf Sie!

CH'BURG/W'DORF: Karlsruher Str. 7a **ZEHLENDORF:** Prinz-Fr.-Leopold-Str. 1
BESUCHEN SIE UNS UNTER:
www.ballettschule-vogl.de **030 - 80 10 84 41**

Münzi chemische Reinigung
Familienbetrieb seit 1977

Die Chemische Vollreinigung
Wir reinigen im Haus und bügeln noch von Hand
Potsdamer Str. 37 - 14163 Berlin

Tel. 030 - 802 74 69
Mo-Fr 8.00-18.00 Uhr, Sa 9.00-13.00 Uhr

Annahmestelle für Schusterei,
Leder- und Teppichreinigung, Wäscherei

christiane weigel
#webdesign #webconsulting #grafik

websites/homepages # online-shops
suchmaschinenoptimierung # soziale medien
logo, visitenkarten, briefpapier, flyer, plakate

onkel-tom-str. 115
14169 berlin-z*dorf

+49(0)30.80499188
+49(0)170.7360372

info@christiane-weigel.de
www . christiane-weigel.de

KREUZRETTER®
HINLEGEN. AUFERSTEHEN.

EROBERE DEINEN
RÜCKEN ZURÜCK.

Kreuzretter Zehlendorf
Clayallee 333 - 14169 Berlin
Tel: 030 60278161
www.kreuzretter.com

Rücksicht statt Blaulicht
Konflikte lösen

Seite 22 - Stadtpark Steglitz

Zum Glück gibt es sehr viele Grünanlagen in Steglitz-Zehlendorf. Sie sind die grünen Lungen des Bezirks, werden von den Anwohnern aber auch gern als Naherholungsgebiet genutzt. Leider kommen sich die verschiedenen Nutzergruppe sehr schnell gegenseitig ins Gehege. Die Kampagne #miteinanderfüreinander möchte das vorhandene Konfliktpotenzial senken - nun auch im Stadtpark Steglitz!

Kampagne - #miteinanderfüreinander im Stadtpark Steglitz!

Radfahrer, Spaziergänger, Hundebesitzer und Eltern mit Kindern: Sie alle drängen bei gutem wie bei schlechtem Wetter in die öffentlichen Grünanlagen. Sie nutzen die Parks und Gewässer aber alle auf sehr unterschiedliche Weise. Da kann es an der Schnittstelle Mensch schon einmal ordentlich krachen.

Die Kampagne #miteinanderfüreinander, von der Firma Think SI³ und ihren Parkläufern gemeinsam mit dem Fachbereich Grünflächen initiiert, möchte mögliche Probleme aufzeigen und Lösungen anbieten.

Bereits im vergangenen Jahr wurden ganz in diesem Sinn 30 handgemalte Transparente an den Ufern vom Schlachtensee und der Krumme Lanke montiert. Bei dieser Aktion ging es vor allem um den Müll. Der Illustrator Fridtjof Kirste verhedderte auf seinen Zeichnungen Enten in Plastiktüten, ließ Küken an Kippen knabbern, brachte Frösche mit Alkoholflaschen zusammen und ließ die Köpfe der Igel in To-Go-Kaffeebechern festklemmen.

Nun ging es in die zweite Runde. Am 9. Juni wurden einmal mehr Plakate an die Bäume gehängt. Dieses Mal aber im Stadtpark Steglitz.

Iris Uhlenbruch, geschäftsführende Gesellschafterin von Think SI³: „Nicht Obdachlose oder Drogenabhängige sind ein Problem unserer Parks, sondern rasende Radfahrer und uneinsichtige Hundebesitzer. Große Hunde verschrecken Kitakinder, die hier gerne spazieren gehen. Senioren hören nicht die von hinten herausausenden Radfahrer."

Max Hoppe, Projektleiter und Parkmanager von der Firma Think SI³: „Unsere Parkläufer sind täglich im Einsatz und sprechen ein von ihnen beobachtetes Fehlverhalten direkt an. Zu schnelle Fahrradfahrer nutzen den Park gern für die Durchquerung, obwohl es angrenzend sogar eigene Fahrradstraßen gibt. Gerade durch die E-Mobilität wird die Geschwindigkeit schnell überschritten. E-Scooter sind übrigens grundsätzlich im Park verboten. Und: Die Leinenpflicht für Hunde in Berlin gilt natürlich auch in den Stadtparks. Die Kampagne steht wieder einmal für eine humorvolle Art, diese Regeln zu vermitteln oder neu in Erinnerung zu rufen."

Künstler Fridtjof Kirste ist selbst Anwohner in Steglitz, der Park liegt ihm sehr am Herzen: „Die 14 neuen Motive unterscheiden sich stark von der letzten Kampagne. Sie sind im Vektorgrafik-Stil mit Piktogramm-Ästhetik gehalten. Trotzdem sehen sie nicht aus wie Verkehrs- oder Verbotsschilder. Sie sollen zeigen, was schief läuft und was man besser machen kann. Und das mit einem gewissen Aha-Effekt."
(Text: CS+AE / Foto: Ann-Kristin Ebeling)

ANZEIGE

Café Anneliese
Wir frühstücken

Es ist wie ein Tor in eine andere Welt: Das Haus am Teltower Damm, in dem das „Café Anneliese" seit 1934 zu finden ist, wird weitläufig vom Wein umrankt. Eine kleine, fast verborgene Tür führt in das geheimnisvolle Innere. Und schon ist man jenseits vom Trubel der Straße in einem kleinen gemütlichen Café zu Gast, in dem es morgens ein leckeres Frühstück und nachmittags ein schmackhaftes Stück Kuchen für jeden Gast gibt.

Das „Cafe Anneliese" gibt es bereits seit 1934.

Jacqueline Schulz ist bereits seit 18 Jahren verantwortlich für das „Café Anneliese", das sich in Rufweite zum S-Bahnhof „Zehlendorf" befindet. Die Chefin sagt: „Aufgemacht hat das Café bereits 1934, ich bin inzwischen die dritte Betreiberin."

Vieles im urigen Café stammt noch vom Gründer. Dazu zählt auch die Eismaschine, die leider zum ersten Mal in dieser Saison nicht in den Betrieb genommen wird. Das wird viele Schüler bekümmern, die sich ansonsten im Café eine Waffel oder einen Becher mit hausgemachtem Eis abgeholt haben. Aber, so Jacqueline Schulz: „Die alte Eismaschine frisst ganz besonders viel Strom. Hinzu kommen die vielen Zutaten für die verschiedenen Eissorten, deren Anschaffungskosten sich verdoppelt haben. Würde ich das Eis in dieser besonderen Wirtschaftssituation weiter herstellen, müsste ich inzwischen 2,60 Euro pro Kugel nehmen. Das kann ich meinen Kunden doch nicht zumuten."

Mitarbeiterin Diana (siehe Foto): „Wir waren früher die einzigen, die Eis in der Nachbarschaft hatten. Inzwischen hat die Konkurrenz deutlich zugenommen."

Die Besucher, von denen die meisten Stammkunden sind, freuen sich deswegen umso mehr über das Frühstück, das im Café aufgetischt wird. Es gibt ein kleines oder ein großes Frühstück, eins mit Käse, ein süßes Frühstück mit Croissant oder ein Kinder-Frühstück. Gern kann man sich zu zweit auch ein Lachsfrühstück gönnen.

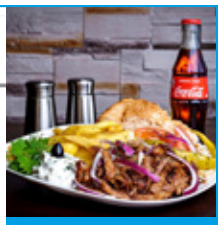
Jacqueline Schulz: „Das kleine Frühstück wird bei uns am häufigsten bestellt. Da wird man auch richtig satt von. Sehr gut gehen auch unsere hausgemachten Scones mit Clotted Creme und Erdbeer-Konfitüre."

Corona hat auch im „Café Anneliese" für Veränderungen gesorgt. Jacqueline Schulz: „Unsere Gäste kommen nun oft an anderen Tagen, der Besucherstrom ändert sich. Wir merken auch, dass weniger Gäste kommen als vorher. So manche Freundinnen haben sich über Corona entzweit, weil die eine geimpft ist und die andere nicht."

Für alle, die das Café besuchen, gibt es jeden Tag auch sechs bis sieben verschiedene Kuchen und Torten, die von einer Konditorei zugeliefert werden. Montag und Dienstag sind im „Café Anneliese" übrigens immer Ruhetage. (Text/Fotos: CS)

Info: *Café Anneliese, Teltower Damm 41, 14167 Berlin, Tel.: 030-84509758*

INOΣ
Griechische Feinkost
www.inos-feinkost.de
Gyros, Souvlaki,
Tzatziki, Oliven,
täglich frische Pasten
und vieles mehr ...
Oderstr. 29
im Marktkauf - Teltow
Tel. 03328 3528665



CATERING
auf Anfrage

SPEISEN
vor Ort

Eishunger? Einfach QR-Code scannen, die App laden, die App öffnen und schon haben Sie einen direkten Draht zu Ihrem Lieblingseis direkt auf dem Smartphone. Los geht's!

Dolci Eis – Kanadaallee 10 – 14513 Teltow
www.dolcieis.de – happy@dolci-eis.de

Notstation in Teltow für Meerschweinchen

Seite 24 - Umland (Teltow)

Jana Sommertal (37) teilt sich ihren Garten zurzeit mit über 60 Meerschweinchen. Sie halten den Rasen kurz, flitzen munter umher und halten die ganze Familie auf Trab. Doch die Nagerinvasion hat einen ernsthaften Grund: Jana Sommertal hat die Tiere aus schlechter Haltung gerettet, päppelt sie in ihrer Rettungsstation wieder auf und gibt sie anschließend in verantwortungsvolle Hände weiter.

Die klassische Plastikwanne mit Drahtkäfig darüber hat ausgedient: Immer mehr setzt sich die Erkenntnis durch, dass Meerschweinchen auf diese Weise nicht artgerecht gehalten werden können. Die Tiere mit dem breiten Hinterteil und dem freundlichen Gesicht brauchen deutlich mehr Auslauf und Abwechslung. Dafür sorgt Jana Sommertal in ihrer rein privat geführten „Meerschweinchen Notstation Teltow", die als „Meerschweinchen-Garten" noch einen freundlicheren Namen trägt.

Wer den Garten der Familie Sommertal betritt, sieht überall neugierige Meerschweinchen herumwetzen. Sie inspizieren die Beete, knabbern am Rasen und haben auch ein wachsames Auge auf jeden Besucher. Jana Sommertal: „Also die letzten vier Wochen habe ich unseren Garten nicht mehr mähen müssen."

Die gut und gern 60 Meerschweinchen, die zurzeit in Teltow Zuhause sind, nutzen den großen Auslauf im Garten nur dann, wenn auch die Familie samt Hütehund Happy mit zugegen ist. Ansonsten gibt es für die Tiere eine gut gegen Wetter und Füchse geschützte Holzhütte und einen gut gesicherten Freiraum unter dem Familientrampolin.

> *Jana Sommertal hat ein Herz für Meerschweinchen!*

Nachts werden die Tiere, die bis zu acht Jahre alt werden können, zu ihrer eigenen Sicherheit in der Hütte eingeschlossen. Hier gibt es auch eine Krankenstation für verletzte Schweinchen. Und eine Isolierstation für frisch kastrierte Männchen, die noch eine Weile isoliert leben müssen, bis das letzte Quäntchen Fruchtbarkeit aus ihnen gewichen ist.

Aber wo kommen die vielen Meerschweinchen eigentlich alle her? Jana Sommertal: „Wir sind 2019 in unser Haus gezogen. Für unsere beiden Kinder Zala und Noah haben wir die ersten vier Meerschweinchen selbst angeschafft - für die Gartenhaltung. Ich hatte als Kind selbst Meerschweinchen, das Wissen war also da. Zala hat entdeckt, dass im Internet Meerschweinchen aus sehr schlimmen Verhältnissen angeboten wurden. Da sah man schon auf den Bildern, dass es den Tieren nicht gut geht. Teilweise wurden sie auch verschenkt. Wir haben Kontakt aufgenommen, um freundlich darauf hinzuweisen, dass auch eine artgerechtere Haltung möglich wäre. Am Ende sind die Tiere bei uns gelandet. 2020 ging es los mit unserer Auffangstation. Inzwischen kommen etwa zwei Anfragen in der Woche, ob wir nicht Meerschweinchen in Not aufnehmen könnten. Zuletzt hatten wir erst wieder so einen Fall, da haben wir 40 Meerschweinchen auf einmal bekommen."

Im „Meerschweinchen-Garten" werden die Meerschweinchen wieder „fit" gemacht und auch sozialisiert. Jana Sommertal: „Meerschweinchen lieben es, Teil einer gro-

ßen Gruppe zu sein. In der Menge ist in der freien Natur die Wahrscheinlichkeit, von einem Raubtier gefressen zu werden, geringer, weil es immer auch den Nachbarn erwischen kann. Außerdem: Wenn es Zoff zwischen zwei Tieren gibt, kann man sich so leichter aus dem Weg gehen."

Jana Sommertal sagt ganz klar, dass ein gutes Meerschweinchenleben mit dem richtigen Futter anfängt. Weg also mit dem industriell vorgefertigten Trockenfutter und her mit frischem Gemüse, vielen Kräutern und duftendem Wiesenheu: Schon bekommt man ein glückliches und gesundes Meerschweinchen.

Und dann ist da ja auch noch der Auslauf. Jana Sommertal: „Wir beraten und informieren hier sehr gern. Zehn Familien haben bereits nach unserer Anleitung Outdoor-Volieren gebaut, die wenigstens 2 x 3 Meter groß sein sollten - mit Schutzhütte und Tiefenschutz gegen buddelnde Freßfeinde. Ich bekomme durchaus Anrufe von Haltern, die Meerschweinchen von uns schon vor sechs Monaten übernommen haben - und noch immer Fragen haben. Gibt es irgendwo Zoff zwischen Meerschweinchen, komme ich auch gern als Mediator vorbei. Ich denke, ich verstehe ein wenig Meerschweinchen-Sprache. Die Tiere sind auch echte Charaktertiere, jedes Schweinchen ist anders."

Einige der Meerschweine hat die Familie selbst so lieb gewonnen, dass sie nicht mehr abgegeben werden. Tochter Zala: „Wir haben etwa zehn Bleibeschweinchen, die geben wir nicht mehr her." Dazu gehören übrigens auch ein hinkendes Meerschweinchen und eins mit ganz kleinen Augen, die nun ihr Gnadenbrot in Teltow bekommen. Jana Sommertal: „Wir hatten auch schon eine ganz tolle Anfrage, da meinte eine Familie: Gebt uns genau die Meerschweinchen, die kein anderer haben möchte."

Wer eins der topfitten Tiere aus der Notstation als „Adoptant" in eigene Hände übernehmen möchte, muss bei Familie Sommertal höhere Anforderungen erfüllen, als dies der Tierschutzbund vorgibt. Jana Sommertal: „Wir vermitteln nur an Halter, die für die Meerschweinchen wenigstens zwei Quadratmeter Platz zur Verfügung stellen. Und wir legen Wert darauf, dass die Tiere wenigstens zu dritt gehalten werden. Wir vermitteln auch nicht in reine Weibchenhaltung, das führt zu vielen Problemen, die man mit einem Kastraten ganz leicht vermeiden kann."

Abgabetiere werden nur gegen eine Schutzgebühr vermittelt. Die Weibchen kosten 50 Euro, die Kastraten 90 Euro. Jana Sommertal: „Wir verdienen kein Geld mit unseren Tieren. Alles Geld fließt direkt wieder in das Futter, in die Streu und in die Tierarztbetreuung. Allein die Kastration der Tiere frisst einen Großteil der Schutzgebühr auf. Ganz in diesem Sinne freuen wir uns auch sehr über Futterspenden, die direkt vor unserem Haus abgegeben werden. Dabei kann es sich um Gemüse oder Heu handeln. Da die Gemüsepreise explodieren, sind Spenden für uns eine tolle Sache."

Die „Meerschweinchen Notstation Teltow" arbeitet eng mit der „Tierrettung Potsdam" zusammen. Eine Kooperation mit anderen Helfern gibt es auch. Jana Sommertal: „Oft bekommen wir neue Tiere in Plastikkäfigen, die für die Meerschweinchenhaltung unserer Meinung nach nicht geeignet sind. Diese Käfige spenden wir an die Igel-Rettung. Hier können Igel aufgepäppelt werden, die etwa einen fast tödlichen Kontakt mit einem Mähroboter gehabt haben."

Gern nimmt das Meerschweinchen-Team auch Urlaubsgäste an. Was ist aber, wenn die Familie selbst einmal in den Urlaub fährt? Jana Sommertal: „Wir haben ein doppeltes Pflegeteam als Plan B mit an Bord. Mein Vater kann einspringen, aber auch die Tierarzt-Helferin Lilly. Wir haben inzwischen auch mehrere aushäusige Pflegestellen aktivieren können, die sich ebenfalls um Notfalltiere kümmern." (Text/Fotos: CS)

Info: *Meerschweinchen Notstation Teltow, Jana Sommertal, Edelweißstraße 6, 14513 Teltow, www.meerschweinchengarten.de*

PRAXISÜBERNAHME VON DR. MARKUS HANSEN

Dr. med.
Katharina Fuchs
Orthopädische Praxis Nikolassee
Prinz-Friedrich-Leopold-Str. 7
14129 Berlin-Nikolassee

UNSERE LEISTUNGEN

- Sonografie
- Hüftscreening bei Säuglingen
- Akupunktur
- Stosswellentherapie
- Myofasziales Schmerzsyndrom
- Manuelle Triggerpunkttherapie
- Arthrosetherapie
- Dorntherapie
- Kinesiologisches Taping
- alle orthop. Krankheitsbilder

Privatpraxis - Termine nach Vereinbarung
T: 030 66763178 M: info@ortho-nikolassee.de
www.ortho-nikolassee.de

Mietrecht & Wohnungseigentumsrecht

Rechtsanwalt
Thomas Senftleben
Tel. 030 - 833 76 00

Walter-Linse-Str. 11
12203 Berlin-Lichterfelde
Fax: 030 - 833 90 50
Mail: rasenftleben@live.de

Impressum

Das kostenfreie Hauptstadt-Magazin „Zehlendorf aktuell" erscheint 12x im Jahr - immer zur Mitte des Monats. Es liegt in Läden, Restaurants, Arztpraxen, Behörden und Supermärkten zur Mitnahme aus.

Verteilgebiet: Steglitz-Zehlendorf und Umland (Kleinmachnow, Teltow, Stahnsdorf).

Verlag:
Pressebüro Typemania GmbH
Carsten Scheibe (Geschäftsführer)
Werdener Str. 10, 14612 Falkensee
Telefon: 03322-5008-0
Mail: info@zehlendorfaktuell.de
HRB: 18511 P (Amtsgericht Potsdam)

Chefredaktion + Texte:
Carsten Scheibe (CS, verantwortlich)

Zehlendorf Aktuell - Das Team:
Ann-Kristin Ebeling (AE, Anzeigenannahme)
Patrick Hückstädt (PH)
Sonja Schröder (SSch)

Es gilt Anzeigenpreisliste 8 (März 2022).
Dies ist Ausgabe 100 (Juli 2022)
9. Jahrgang

Cover: Shutterstock.com / oneinchpunch

Digitale Adressen

Homepage:
www.zehlendorfaktuell.de

Facebook:
www.facebook.com/Zehlendorfaktuell

Instagram:
www.instagram.com/scheibecarsten/

YouTube:
www.youtube.com/UnserHavelland

Scheibes Glosse

E-Mobilität

Seite 26 - Steglitz-Zehlendorf

Das mit der E-Mobilität ist eine tolle Sache. Mit meinem Hyundai Kona brause ich emissionsfrei von einem Termin zum anderen, tanke abends in der heimischen Wallbox und genieße es, seit Monaten an jeder Tankstelle vorbeizufahren. Aber wehe, es geht einmal etwas schief. Wie an jenem Tag, an dem ich am Abend zuvor zu faul war, den Akku noch mal aufzuladen.

Was passiert, wenn unterwegs der Akku plötzlich alle ist!

An einem schönen Tag im Juni hatte ich einen richtig langen, harten Pressetag. Es war brütend heiß und ich war als Reporter erst beim Schleusenfest in Schönwalde-Glien, dann stundenlang beim Bogenschieß-Turnier in Dallgow-Döberitz und anschließend direkt im Garten von Schloss Ribbeck beim Smokie-Live-Konzert. Alles lief gut, ich hatte weit über tausend neue Bilder in der Kamera und konnte fast ausschließen, dass das Dauerbesonnen meiner haarlosen Birne irgendetwas im Oberstübchen durcheinandergebracht hat.

Ich fahre ein E-Auto. Das hatte an diesem schönen Tag im Juni allerdings nur noch eine eingeschränkte Reichweite. Aber als Fuchs, der ich nun einmal bin, hatte ich alle meine Strecken im Vorfeld genau durchgerechnet und wusste, dass ich abends „auf der letzten Rille" wieder im eigenen Carport landen würde. Da wartete die Steckdose auf mich.

An dem Abend landete ich also fix und fertig im heimischen Carport - und schloss das Auto gleich mit dem langen Kabel aus dem Kofferraum an die Wallbox an.

Danach schnappte ich mir meinen Presserucksack und merkte bereits beim Hochheben - der ist aber ganz schön leicht. Panisch öffnete ich ihn - und wirklich, die sauteure Kamera mit den Fotos des Tages lag nicht mehr länger darin. Ich musste sie beim Interview mit Smokie im Saal von Schloss Ribbeck auf dem Tisch liegengelassen haben!

Das erklärte ich stammelnd meiner Frau, die sofort zu meinen Schlüsseln griff und meinte: „Du bist ja völlig durch den Wind, ich fahr dich rasch."

Unterwegs auf der Autobahn sagte ich ihr das erste Mal: „Schatz, es gibt da etwas, was ich dir sagen muss. Wir haben nicht mehr viel Saft im Tank".

Genau genommen waren es mickrige 66 Kilometer Restleistung, die das E-Auto anzeigte. 33 Kilometer nach Ribbeck, 33 wieder nach Hause, das müsste sich doch eigentlich ausgehen. Tat es aber nicht. Wir hatten nur noch 20 Kilometer Rest, als wir vor Ort ankamen.

Zum Glück wartete der Schlossherr bereits mit meiner Kamera auf mich - was für eine Erleichterung. Aber wie sollten wir nun wieder nach Hause kommen?

Zurück auf der Autobahn begann plötzlich das gesamte Auto rot zu blinken. Ausnahmesituation! Sofort anhalten! Jetzt laden! Gefahr! Batterie alle!

Ach du je. Ich fischte das Handy aus der Tasche und ließ mir die öffentlichen Strom-Tankstellen in der direkten Umgebung im Radius von 20 Kilometern anzeigen. Nichts. Stromwüste. Doch, da, es gab eine einsame Strom-Tankstelle genau vor dem Rathaus Nauen. Mit dem wirklich allerletzten Funken Strom kamen wir in der Parkbucht an.

Es war Zeit für eine zweite Beichte: „Schatz, es gibt da noch etwas, was ich dir sagen muss. Ich habe das Stromkabel im Carport liegen lassen, weil wir so hektisch aufgebrochen sind."

Meine Frau war kurz vor dem Kollabieren. Der Sohn war zudem in Potsdam unterwegs, ewige Fahrkilometer entfernt. Ich rief ihn trotzdem an.

Er war gerade in diesem Moment Zuhause eingetroffen, weil in Potsdam zu viele lästige Mücken unterwegs waren. Ich schickte ihm via WhatsApp den Standort in Nauen und bat ihn, uns das Stromkabel aus dem Carport zu bringen. Eine halbe Stunde später war er da. Mit dem Kabel, das die Stromsäule mit dem Auto verband.

Ich schaute meiner Frau tief in die Augen: „Schatz, es gibt da etwas, was ich dir auch noch sagen muss. Meine Stromkarte zum Aktivieren der Säule liegt wegen unserem Kurzurlaub in Lissabon noch aussortiert in der Schreibtischschublade."

So langsam schaute mich meine Frau an, als wäre ich ein furchtbar hässliches Insekt mit viel zu vielen Beinen und langen, borstigen Haaren: „Das. ist. alles. nicht. dein. Ernst." Sie bereute anscheinend den Impuls, mir helfen gewollt zu haben. Sie hätte vor dem Fernseher in Ruhe weiter chillen können. Nun hing sie in Nauen fest.

Zum Glück schaffte ich es, die Stromsäule mit der Hilfe einer App und der Kreditkarte meiner Frau (meine eigene ging nicht) freizuschalten und den Strom fließen zu lassen.

Wortlos brauste meine Frau mit dem Sohn davon. Ich hingegen musste eine halbe Stunde warten, dann hatte ich wieder ausreichend Strom im Akku, um ebenfalls die Heimreise antreten zu können.

Anmerkung: Sonst inspiriert mich die Wirklichkeit ja immer nur zu meinen Glossen. Dieses Mal stimmt aber ohne Übertreibung jedes einzelne Wort. Fragen Sie meine Frau! (Carsten Scheibe)

GEORGIOS
stylisten

Nominiert
für den
German Hairdressing
Award 2022

GEORGIOS STYLISTEN

Inhaber: Georgios Pichl
Hohenzollerndamm 2
10919 Berlin

termine@georgios-stylisten.com
030 / 2 136 091

Terminbuchung
über QR-Code
oder unter
www.georgios-stylisten.com

SCHWARZKOPF | NEWSHA | GREAT LENGTHS | OLAPLEX

VON POLL IMMOBILIEN

Für Sie gehen wir die Extrameile.

Ihre Immobilienspezialisten vor Ort.

Hier direkt zur *Online*-Immobilienbewertung

Shop Berlin Nikolassee / Wannsee
Breisgauer Straße 2 | 14129 Berlin
T.: 030 - 22 44 50 84 0
zehlendorf@von-poll.com

Shop Berlin Lichterfelde / Lankwitz
Curtiusstraße 3 | 12205 Berlin
T.: 030 - 81 45 46 90
berlin.lichterfelde@von-poll.com

Wir bieten Ihnen eine **exklusive und professionelle** Marktpreiseinschätzung Ihrer Immobilie an.

Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns darauf, Sie persönlich und individuell zu beraten.

Leading REAL ESTATE COMPANIES OF THE WORLD

www.von-poll.com