Laufend Gutes tun

Waren (at). Bunt war das Publikum, bunt waren auch die 139 Läuferinnen und Läufer der Regionalen Berufsschule in Waren, die am 22. Mai zum dritten Spendenlauf „#WIRlaufenfürVIELFALT" an den Start gingen. Das Motto unterstrich die Demokratie, den gesellschaftlichen Zusammenhalt und die Toleranz für ein aktives Miteinander.

In diesem Jahr setzten sich Schülerinnen, Schüler, Auszubildende, Lehrkräfte und Gäste mit Herz und Engagement für das Eltern-Kind-Haus „Dr. Mildred Scheel" in Greifswald ein. Die liebevoll geführte Einrichtung des Vereins zur Unterstützung krebskranker Kinder e.V. schenkt Familien schwerkranker Kinder ein Stück Zuhause in unmittelbarer Nähe zur Klinik – einen Ort der Geborgenheit, des Trosts und der Hoffnung in einer besonders herausfordernden Zeit. „Für mich stand neben der sportlichen Herausforderung auch der gute Zweck im Vordergrund", bekräftigt Milad Barati, Auszubildender zum Automobilkaufmann im ersten Lehrjahr. Als Freizeitfußballer lief er locker 16 km, und sein Mitschüler Torge Hinzepeter begleitete ihn ein mehrere Runden. Viele der Läuferinnen und Läufer trugen T-Shirts ihrer Sponsoren, so waren auf deren Rücken beipielsweise die Logos der Klinik Am See aus Waren und die Flotte für Bürger aus Röbel zu sehen.

Eine Spende von 4.800 Euro ging an den Verein für krebskranke Kinder *Foto: A. Thiele*

Selbst das wechselhafte Wetter konnte die Teilnehmenden nicht von ihrer Mission abhalten: Warens Bürgermeister Norbert Möller lief beachtliche 29 Runden und trug mit einem finanziellen Eigenbeitrag pro Runde zum Gesamterlös bei. Insgesamt wurden 1.563 Runden á 500 Meter absolviert – das entspricht einer Strecke von 782 Kilometern. „Eine Leistung, die nicht nur sportlich beeindruckt, sondern auch ein starkes Zeichen für den Zusammenhalt setzt", betont Gesa Pasch vom Regionalen Beruflichen Bildungszentrum Müritz.

Christine Wachtel, Olympiasilbermedaillengewinnerin, motivierte die Teilnehmenden gemeinsam mit dem Laufteam des SV Waren 09 und sprintete selbst die Runden um das Gebäude. Die abschließende symbolische Scheckübergabe in Höhe von 4.800 Euro an das Eltern-Kind-Haus auf dem Schulhof unterstrich das Zeichen der Solidarität. Großer Dank ging an dieser Stelle an die Möwe Teigwarenwerk GmbH, die allen Schülern ein kostenloses warmes Mittagessen sponserte, an den REWE-Markt und an die Apotheke am Kietz sowie an DJ Falo, der die Veranstaltung moderierte und musikalisch begleitete. Dank des Einsatzes aller Beteiligten wurde dieser Tag zu einem vollen Erfolg.

Museumsfest und Saisoneröffnung in der Kacheltöpferei

Waren (-lke). Vor 120 Jahren wurde die historische Kacheltöpferei am Teschenberg gebaut. Ab 1905 wurden hier Ofenkacheln geformt und gebrannt, später dienten die Räumlichkeiten als Lagerraum. Nach der Wende war es der Warener Keramikdesigner Franz Poppe, der sich für den Erhalt als Museum einsetzte. Seit über 20 Jahren ist dieses für Mecklenburg einmalige technische Denkmal erlebbar und erzählt von der Welt der Kachelöfen. Zum Internationalen Museumstag am 18. Mai 2025 startete die Kacheltöpferei wie jedes Jahr in die neue Museumssaison. Rund 200 Gäste hatten es sich nicht nehmen lassen, bei schönem Frühlingswetter mit den Museumsmitarbeitern und etlichen Ehrenamtlichen den Start der Sommersaison zu feiern. Ab 13 Uhr wurden alle zwei Stunden Führungen durch das Haus angeboten. An einem gemeinsamen Bücherstand mit der Stadtbibliothek konnte gestöbert werden, zur Stärkung gab es Kaffee und Kuchen, angeboten von den Warener Stadtführern und Stadtführerinnen. Kinder freuten sich über ein kreatives Angebot und natürlich spielte Ton eine große Rolle - so zeigte Cornelia Poppe etwas von ihrer Töpferkunst, die auch käuflich erworben werden konnte. Und der traditionelle, spektakuläre Mini-Rakubrand durfte natürlich ebenfalls nicht fehlen. Eine Eule, ein Fisch, zwei Kugeln und zwei Halbkugeln wurden auf die Art und Weise gebrannt. Eine kleine Ausstellung, die im Sommer 2024 für kurze Zeit schon im Stadtmuseum gezeigt wurde, erinnert an den im letzten Jahr verstorbenen Künstler Franz Poppe. Geöffnet ist die historische Kacheltöpferei in der Saison (20.05. bis 11.09.2025) dienstags und donnerstags von 14.00 bis 17.00 Uhr (am 29.05.2025 geschlossen). Und der Eintritt ist frei.

LOKAL IST 1. WAHL

ALLES GUTE **KOMMT VON HIER!**

Einkaufen mit Herz und Verstand

Wer lokal einkauft, investiert in die eigene Nachbarschaft. Kurze Wege, persönliche Beratung und individuelle Angebote machen das Einkaufen vor Ort besonders. Jeder Euro, der im lokalen Handel bleibt, stärkt Arbeitsplätze, fördert Vielfalt und belebt unsere Innenstädte. Ob frisches Brot vom Bäcker nebenan oder ein Geschenk aus dem kleinen Fachgeschäft – gemeinsam halten wir unsere Region stark. Unterstützen Sie den Einzelhandel – kaufen Sie bewusst lokal!

Lust auf feldfrische Erdbeeren?

Günstig selbst pflücken oder gepflückt kaufen auf unserem Selbstpflückfeld Erdbeerfeld Müritz-Hof Knust: Direkt an der B192 zwischen Waren und Röbel/Malchow auf Höhe Sembzin (bei Klink).

Mo. bis Fr. 9 – 12.30 Uhr
und 14.30 – 17.30 Uhr
Sa. bis So. 9 – 17.30 Uhr (durchgehend)

bei Regen/Gewitter
vorübergehend geschlossen

Ab ca. Mitte Juli
Heidelbeeren zum selber Pflücken!

24 Stunden eigene & regionale Produktion

In unserem Frischeautomaten am Hof ... auch unsere Freilandeier von der grünen Wiese und feldfrische Frühkartoffeln

Auf Vorbestellung: Bio-BlackAngus Premium-Rindfleisch von unseren naturnahen Müritzweiden

Müritz-Hof Knust · Dorfstraße 9 · 17192 Klink OT Sembzin
03991 1791057 · www.mueritzhof-knust.de

-Anzeige-

Jetzt wieder: Millionen von MÜRITZER-Erdbeeren

erdbeerrot, lecker und regional – Erdbeeren selbst pflücken in Sembzin

Es ist wieder so weit! Die leckersten Erdbeeren weit und breit können gepflückt werden – Sie sind vollreif, süß und dunkelrot. Das Erdbeerfeld vom Müritz-Hof Knust in Sembzin hat geöffnet. Aktuell sind bereits mehrere Sorten der leckeren roten Früchte reif und es wird jeden Tag mehr. „Wir haben bestimmt aktuell Millionen leckere Erdbeeren auf unserem Feld", schätzt Anne Carolin Knust vom Müritz-Hof Knust. Daher zum Erdbeerpflücken schnell nach Sembzin. Erst pflücken und dann genießen. Frischer und regionaler geht es nicht!
Und das Beste: Wer selbst pflückt, spart fast die Hälfte.

Erdbeerfeld Müritz-Hof Knust:
Direkt an der B192 zwischen Waren und Röbel/Malchow auf Höhe Sembzin (bei Klink)

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 9:00 bis 12:30 Uhr und
14:30 bis 17:30 Uhr
Samstag und Sonntag 9:00 bis 17:30 Uhr (durchgehend)

Kinder dürfen naschen, die Erwachsenen probieren.
Gerne Behälter (Eimer, Schale etc.) der Umwelt zuliebe mitbringen. Diese werden dann leer gewogen und das Leergewicht später abgezogen.

Es freuen sich auf viele erdbeerhungrige Pflücker:
Familie Knust und das Müritz-Hof Knust-Team

Wir sind gern für Sie da:

- Familienfeiern und Festivitäten mit Buffet und Saal
- Außer-Haus, kalte Platten und warmes Buffet bis an die Tür!
- Zimmer mit Frühstück

Ihr **Landhaus „Mecklenburg"**
Hotel & Restaurant
Inh. Siegbert Schröder · Eulenstr. 8 · 17192 Warenshof
Tel.: 03991/12 54 07 · Fax: 12 05 68
E-Mail: landhaus-mecklenburg@freenet.de
www.landhotel-mueritz.de