

UMSCHAU

VORHABEN

Plan zum Schloss wird diskutiert

RECHLIN (PEK). Mit dem Vorhaben, aus dem Schloss in Retzow ein Hotel zu machen, haben sich die Rechliner Abgeordneten schon öfter beschäftigt, nun geht es in eine nächste Runde: Auf ihrer Sitzung am morgigen Dienstag, 11. Oktober, um 18 Uhr im „Haus des Gastes“ geht es auch um den B-Plan Nr. 5 des Vorhabens. Ebenfalls auf der Tagesordnung: die Gebührensatzung für Leistungen der Feuerwehr sowie ein Förderantrag zum „Wasserrad Bolter Mühle“. Rechlins Bürgermeister Olaf Bauer (CDU) wird über die Aktivitäten in der Gemeinde berichten.

VORTRAG

Mit Esel „Yussuf“ auf Pilgerreise

WAREN (NK). „Zwei Esel auf Pilgerreise – von Istanbul nach Jerusalem“ heißt die Multivisionsshow von und mit Roland Marske, die am Donnerstag, 20. Oktober, um 19.30 Uhr in Warener Bürgersaal zu erleben ist. Jerusalem ist das Ziel, aber eigentlich steht der Weg dorthin im Mittelpunkt, als sich Roland Marske aufmacht, auf dem langen und beschwerlichen Landweg den Spuren der Kreuzfahrer und Pilger des Mittelalters zu folgen. Begleitet wird der Fotograf von seinem Esel „Yussuf“, der sich als treuer Weggefährte entpuppt, der willig das Gepäck trägt und mit seinem lebenswerten Eigensinn so manches Abenteuer selbst heraufbeschwört. Die Reise führt die beiden zunächst quer durch die Türkei, durch Syrien und Jordanien bis nach Israel. „Zwei Esel auf Pilgerreise“ ist ein Bericht, der durchdrungen ist von der archaischen Kraft der Wanderung, abenteuerlustig, sehnsuchtsvoll, komisch und liebenswert. Karten gibt es in der Waren (Müritz)-Info und allen anderen Vorverkaufsstellen.

„Die Merinowolle ist mein Kaschmir“

BERUFE Abseits des massentauglichen Mainstreams sorgt Constanze Maaß mit ausgefallenen handgefertigten Kreationen für Aufsehen in der Modewelt.

VON MATHIAS GREISERT

WAREN/SCHWERIN. Dass die Kunst, Wollknäuel in Kleidungsstücke und Accessoires zu verwandeln, alles andere als ein alter Hut ist, hat die junge Modeschöpferin ausgerechnet von ihrer Großmutter gelernt. „Als sie mir mit sechs oder sieben Jahren das Stricken beibrachte, habe ich gleich sämtliche Puppen und Kuschtierchen eingestrickt“, lacht die hochgewachsene junge Frau mit dem frechen Kurzhaarschnitt und den knallroten Lippen.

Mittlerweile ist Constanze Maaß 23 Jahre alt, hat den kindlichen Zeitvertreib zur unternehmerischen Existenz weiterentwickelt und ist dabei, sich deutschlandweit einen Namen zu machen. Eine dreijährige Ausbildung zur Modedesignerin hat sie dafür im vergangenen Jahr an der Designschule Schwerin mit Auszeichnung abgeschlossen, erzählt die gebürtige Zetteminerin. „Wegen guter Freunde und der Liebe ist aber gleichzeitig Waren über die letzten fünf Jahre meine zweite Heimat geworden, und wird es auch bleiben“, ist sie sicher.

Im Rahmen eines Ausbildungspraktikums bei einem norwegischen Modelabel konnte sie zum ersten Mal eigene Ideen bis zur Präsentation auf der „Oslo Fashion Week“ umsetzen. „Das war eine großartige Erfahrung“, sagt Maaß mit leuchtenden blauen Augen. Dort habe man sie auch ermutigt, sich als Strickdesignerin selbstständig zu machen. „Das war ein enor-



Die Nachwuchsmodeschöpferin Constanze Maaß mit dem von ihr zur Eröffnungsfeier eingestrickten „Model“ vor ihrem Laden am Schweriner Ziegenmarkt.

FOTO: NADJA BOSSERT

mer, gewagter Schritt, aber jetzt genieße ich die wirtschaftliche und vor allem die kreative Unabhängigkeit“, sagt die Jungunternehmerin.

Kreativität bedeute dabei nicht, das Rad neu zu erfinden, sondern bekannte Techniken und Materialien immer wieder neu zu kombi-

nieren, erklärt sie ihre Arbeit. So ergötzt und verfeinert sie vielfach „normale“ Baumwollkleidung mit gestrickten Elementen, am liebs-

ten aus der feinen Merinowolle. „Ich sage oft, Merinowolle ist mein Kaschmir“, schmunzelt Maaß.

Unter dem Markennamen „Cosmaa“ vertreibt sie ihre innovativen Strick-Kollektionen über einen Onlineshop, auf Modemessen und seit dem ersten Oktober über einen eigenen Laden am Ziegenmarkt in der Schweriner Altstadt. „Zur Eröffnungsfeier habe ich die Ziegen-skulptur vor dem Laden eingestrickt, das kam irrsinnig gut an“, erzählt sie.

Gemeinsam mit zwei jungen Schmuckdesignerinnen bietet sie hier individuelle Mode und Accessoires jenseits der Massenware der großen Handelsketten, wie sie sagt. So seien auch Maßanfertigungen kein Problem. „Außerdem gibt es einen regen Austausch der Produkte mit anderen Nachwuchsdesignern im Umkreis und junge Künstler können ihre Werke bei uns ausstellen, da entsteht gerade ein tolles Netzwerk kreativer junger Leute“, erzählt sie begeistert. Selbst von einigen Berliner Designerläden liegen inzwischen Anfragen vor, ob diese ihr Sortiment mit „Cosmaa“-Artikeln erweitern dürften.

Doch nicht nur ihre Produkte, auch ihr Know-How ist inzwischen sehr gefragt. So kaufen Modelabels einerseits Maaß' Entwürfe, um diese unter ihrem Markennamen zu produzieren, andererseits geben sie Prototypen nach eigenen Ideen in Auftrag. „Ich erprobe dann Wollsorten und Schnitte, zähle die Maschen aus und bereite alles so weit vor, dass die Firmen nur noch die Strickmaschinen programmieren müssen“, erklärt sie. Außerdem gebe sie ihr Wissen seit September als Dozentin an der Designschule weiter.

An neuen Ideen mangelt es indes nicht, wie sie sagt. Derzeit entstehe eine Herrenkollektion, aber „am liebsten würde ich bald einmal für jemanden ein Hochzeitskleid maßstricken“, träumt sie.

@ www.cosmaa.com

Viel selbst Gemachtes zum Probieren



Ihre neueste Kreation, Hanfsalz, hat gestern Anja Bayler von der Manufaktur Löwenzahn gestern beim Hoffest vorgestellt.

FOTOS (2): PETRA KONERMANN

HOFFEST Der Verein „Blücherhofer Truhe“ e.V. ließ gestern die Saison traditionell mit einem Hoffest ausklingen.

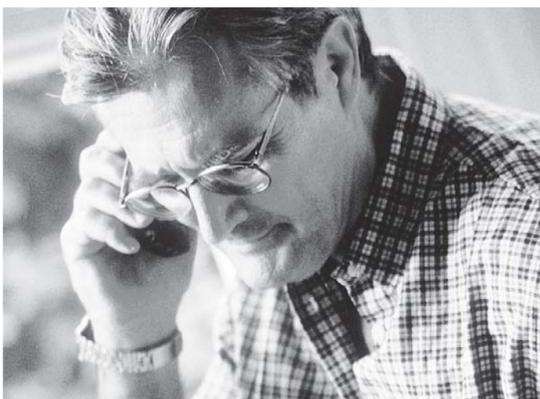
VON PETRA KONERMANN

BLÜCHERHOF. Selbst gebackener Kuchen, selbst gezüchtete Pilze, selbst gekochte Karotten-Ingwer-Suppe, selbst eingemachte Gelees, selbst produzierter Ziegenkäse – beim Hoffest des Vereins „Blücherhofer Truhe“ e.V. auf der historischen Gutsanlage bekamen die Gäste kein Einerlei geboten. Dafür aber jede Menge Kreatives, das Besucher sich gerne auf der Zunge

zergehen ließen. Auf die Beine gestellt wird das Fest von dem rührigen Verein in jedem Jahr als Saisonabschluss. „In diesem Jahr fand das Fest sehr früh statt, aber dafür hatten wir Glück mit dem Wetter“, meinte gestern Stephanie Ebeling-Wittwer, die Mitglied im Verein ist, und deren Mann zudem das Café Dubenhus betreibt. Für ungewöhnte musikalische – natürlich selbst gemachte – Unterhaltung sorgte Drehorgelspieler Jörg Perleberg, der im Sommer am Malchiner See lebt, den Winter jedoch im spanischen Malaga verbringt. „Ich bin das zweite Mal hier und gerne wieder gekommen, weil es eine so schöne Atmosphäre ist und weil die Menschen so nett sind“, sagte er. Nur ein paar Schritte weiter brutzelten die frischen Pilze vom Müritzer Pilzhof Wredenhausen in der Pfanne. Gerda Lichtenau bringt seit vier Jahren ihre Pilze, übrigens in Bio-Qualität, mit zum Hoffest nach Blücherhof. Sie weiß das Ambiente zu schätzen: „Es hat auch viel mit den Menschen hier zu tun, dass es solchen Spaß macht.“ Am Stand nebenan präsentierte Anja Bayler von der „Manufaktur Löwenzahn“ Nossentiner Hütte ihr jüngstes Produkt: Hanfsalz. Das ist nicht für berausende Momente gedacht, sondern „fürs Butterbrot oder die Suppe“, empfiehlt die Fachfrau. Ein Geheimtipp ist Blücherhof mit seinem Verein schon längst nicht mehr. Einmal im Monat finden kulturelle Veranstaltungen statt, die, wie Stephanie Ebeling-Wittwer berichtet, immer gut besucht sind. Vor allem an Tagen, an denen Plattdeutsches auf dem Programm stehe, platze der Veranstaltungsraum aus allen Nähten. „Das Schloss und der dendrologische Garten ziehen viele Besucher an. Die wissen es zu schätzen, dass ihnen etwas geboten wird“, ist Vereinsmitglied Stephanie Ebeling-Wittwer überzeugt.



Jörg Perleberg hat mit seiner Drehorgel die Gäste beim Hoffest in Blücherhof auf besondere Weise begrüßt.



SERVICE

Der bequemste Weg, Ihre Anzeige aufzugeben, ist der Griff zum Telefon.

Unsere Hotline zur telefonischen Anzeigenannahme

0180 3 4575-22

(9 ct/min aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min)

Sie erreichen uns

Montag bis Freitag 7.00 bis 20.00 Uhr
Sonnabend 7.00 bis 13.00 Uhr

