



# Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das Handy ist längst nicht mehr nur ein Kommunikationsmittel. Es ist ein Bekenntnis. Wenn ich durch Glienicke gehe, sehe ich nicht einfach Menschen telefonieren – sondern Haltungen. Die Art, wie jemand sein Smartphone hält, verrät mehr über Alter und Gewohnheiten als manches Geburtsdatum.

Da gibt es zunächst die klassischen Telefonierer, zu denen ich mich zweifellos zähle: jene tapferen Menschen, die das Smartphone noch ans Ohr halten – so wie früher den Hörer mit Schnur. Meist sind das Leute, die noch das Wählscheibentelefon kennen und überzeugt sind, dass ein Telefon in erster Linie zum Telefonieren da ist.

Allerdings ist diese Haltung heute fast mutig. Denn das Smartphone ist kein robuster Hörer, sondern eine empfindliche Glasplatte, die auf jede Wangenberührung beleidigt reagiert. Kaum streift meine Backe das Display, öffnet sich eine App, das Mikrofon ist stumm oder das Gespräch beendet. Mein Tipp: Wer das Handy deshalb leicht waagrecht ans Ohr hält, wirkt zwar, als lausche er einer Muschel, schützt aber nur das Gespräch vor der eigenen Wange.

Hinzu kommt die Hygiene. Das Smartphone ist ständig in der Hand, in der Tasche und an Orten, an denen man es lieber nicht so genau wissen möchte. Trotzdem wird es anschließend ans Gesicht gedrückt. Vielleicht halten manche das Gerät deshalb lieber auf Abstand – nicht aus Stilgründen, sondern aus Selbsterhaltung.

Dann folgt die berühmte „Pizza-Position“: Das Smartphone liegt waagrecht vor dem Mund, Lautsprecher an, als serviere man dem Gesprächspartner eine Margherita. In dieser Haltung wird nicht telefoniert, sondern verkündet. Jeder im Umkreis darf mithören. Das Privatgespräch wird zur öffentlichen Auf-führung.

Die nächste Evolutionsstufe telefoniert mit Ohrstöpseln. Das Handy verschwindet in der Hosentasche, während sein Besitzer scheinbar Selbstgespräche führt. Früher hätte man wohl Hilfe geholt, heute weiß man: Er telefoniert.

Und schließlich die Videotelefonierer: Sie halten das Smartphone vor das Gesicht wie einen Handspiegel und präsentieren sich in Echtzeit. Stimme allein genügt nicht mehr.

So zeigt jede Handyhaltung eine Haltung zum Leben: Die Älteren halten das Telefon ans Ohr, die Jüngeren vor den Mund oder vor das Gesicht. Und wer es heute noch klassisch ans Ohr hält, so wie ich, sendet vor allem eine Botschaft: Ich bin nostalgisch – oder mein Display ist frisch desinfiziert.

*Ihr Redaktionsleiter Arne Färber*



## Impressum

**Herausgeber:** Der Bürgermeister  
Hauptstraße 19, 16548 Glienicke/Nordbahn  
Telefon: 033056/69-229 u. 222  
Fax: 033056/69-258  
www.glienicke.eu

**Verantwortlich:** Arno Steguweit

**Redaktionsleitung:** Arne Färber (af)

**Mitarbeit:** Susanna Gotsch (sg), Christina Wegener (cw), Glienicker Kurier (GK),

**Anzeigen:** Susanna Gotsch, Christina Wegener

**Fotos:** Glienicker Kurier (sofern nicht anders angegeben)

**E-Mail:** pressestelle@glienicke.eu

**Auflagenhöhe:** 6.400

**Gedruckt auf matt Recycling 100% Altstoff.**

**Redaktionsteam:** Petra Bajorat-Kollegger, Dr. Barbara Giessmann, Kathrin Kröger, Waltraud Rudolph-Zejewski, André Spannemann, Dr. Ulrich Stempel, Thomas Wagner

**Grafik und Layout:** MÖLLER PRO MEDIA® GmbH  
Zeppelinstraße 6, 16356 Ahrensfelde

**Druck:** MÖLLER PRO MEDIA® GmbH

Zeppelinstraße 6,  
16356 Ahrensfelde OT Blumberg

**Zustellung:** Turbo Post

**In eigener Sache:** Bei Nichterhalt des „Glienicker Kurier“ können Sie sich an die Presse-stelle im Rathaus, Tel. 033056/69229, wenden.

**Zur Beachtung:** Namentlich gekennzeichnete Artikel geben die Meinung des Autors, nicht unbedingt die der Redaktion wieder.

## Inhalt

Ortsgeschehen .....	4
Rathausnachrichten .....	12
Aus der Kommunalpolitik .....	28
Kunst und Kultur .....	43
Kinder, Jugend und Schule .....	48
Kinderseiten .....	54
Sport .....	56
Neues aus der Feuerwehr .....	61
Historisches .....	62
Senioren .....	63
Aus den Kirchengemeinden .....	67
Leserpost .....	69
Termine .....	70
Geburtstage .....	77
Anzeigen .....	77
Die Gemeinde informiert .....	82

## „Ein gutes Stück Fleisch, perfekt zubereitet – das reicht mir schon“

Interview mit Fleischsommelier Carsten Mai

**Vom Ferienjob in der Hotelküche bis zum Meistertitel und der exklusiven Ausbildung zum Fleischsommelier: Carsten Mai ist mehr als nur ein Fleischermeister. Er ist ein Botschafter des guten Geschmacks und ein Verfechter bedingungsloser Qualität. Im Interview mit Kurier-Redakteurin Susanna Gotsch spricht der Glienicker, der heute bei einer großen Lebensmittelkette im Mühlenbecker Land tätig ist, über seinen Weg, die Wissenschaft hinter dem perfekten Steak und warum das Auge bei ihm nicht nur mitisst, sondern mitschneidet.**



› **Glienicker Kurier:** Herr Mai, wenn Kunden Ihre Produkte probieren – was sollen sie im Idealfall schmecken?

**Carsten Mai:** Mir ist eine Sache ganz besonders wichtig und das gebe ich auch meinem Team jeden Tag mit: Ein Produkt muss nach sich selbst schmecken. Ein Lamm muss nach Lamm schmecken – nicht zu trocken, nicht übersäuert. Selbst bei unseren marinierten Spezialitäten darf der Grundgeschmack nicht verloren gehen. Wenn ein Kunde ein frisches, naturbelassenes Stück Fleisch kauft, dann soll er beim Braten diese unverfälschte Qualität riechen und schmecken. Ob Rind, Lamm oder eine saftige Hähnchenbrust – das Ziel ist immer das ehrliche Geschmackserlebnis.

› **Erinnern Sie sich noch an Ihr erstes bewusstes Erlebnis, bei dem Sie dachten: „Wow, so gut kann Fleisch sein“?**

Das war während meiner Ausbildung im ersten Lehrjahr. Wir hatten eine Weihnachtsfeier in einem Steakhaus. Dort habe ich zum ersten Mal ein Roastbeef gegessen, Medium Rare zubereitet. Das war ein argentinisches Stück, perfekt auf den Punkt gebraten. In diesem Moment wurde mir klar: Das ist ein Produkt, das man mit echtem Stolz und Überzeugung verkaufen kann. Das war der Funke, der meine Begeisterung für diesen Beruf endgültig entfacht hat.

› **Ihr Weg in das Handwerk war aber eigentlich gar nicht direkt geplant, oder? Sie wollten ursprünglich Koch werden.**

Das stimmt. Ich habe schon früh Ferienjobs in der Gastro-

Fleischsommelier Carsten Mai empfiehlt für die Grill-Saison ein Rinder-Tomahawk. Der lange Knochen hat dem Steak zu Weltruhm verholfen. Foto: privat

nomie gemacht, im damaligen Entenkeller in Frohnau. Ich wollte unbedingt in die gehobene Hotellerie, unter anderem ins Kempinski oder Steigenberger. Leider hat es nicht geklappt und so kam ich über einen Abteilungsleiter einer Lebensmittelkette zum Fleischerhandwerk – Fachrichtung Verkauf. Auch meine Familie ist stark im Fleischerhandwerk verwurzelt – meine Großeltern hatten früher eine Fleischerei in Glienicke. Ich wollte meine Ausbildung aber lieber woanders absolvieren und bin in die Nähe von Göttingen gegangen.

› **Wann wurde aus diesem „Plan B“ echte Leidenschaft?**

Ein entscheidender Moment war im dritten Lehrjahr. Mein damaliger Meister

erkrankte an einem Bandscheibenvorfall, und ich musste den Betrieb quasi von heute auf morgen mitschmeißen. Mein Chef sagte mir später, man hätte gar nicht gemerkt, dass der Meister nicht da war. Das war ein riesiges Kompliment. Ich merkte, dass ich nicht nur das Handwerk beherrsche, sondern auch die Leidenschaft für den Verkauf und die Kundenberatung besitze. Ein Prüfer sagte mal zu mir: „Sie würden sogar einem Eskimo einen Kühlschrank verkaufen!“

› **Sie sind nicht nur Fleischermeister, sondern auch Fleischsommelier. Was unterscheidet diese Ausbildung vom klassischen Meister?**

Der Fleischsommelier ist eine tiefe Spezialisierung, die ich 2025 an der Fleischerschule in Augsburg absolviert habe. Da geht es weit über das normale Handwerk hinaus. Man beschäftigt sich intensiv mit der Geschichte des Fleisches, mit der Genetik der Tiere, verschiedenen Kreuzungen und vor allem mit den verschiedenen Garstufen und der Reifung des Fleisches.

› **Inwiefern hat das Ihren Blick auf Fleisch verändert?**

Massiv. Nehmen wir das Thema Reifung: Man bekommt Techniken aufgezeigt wie zum Beispiel die Trockenreifung, Wet Aging (Vakuumreifung) bis hin zur Ash Aging (Holzasche-Reifung). Wenn man dieses Wissen hat, sieht man Fleisch mit anderen Augen. Man erkennt am Farbton oder der Oberflächenbeschaffenheit sofort, wie weit ein Reifeprozess ist. Das ist fast schon eine Wissenschaft für sich.

› **Sie predigen „Qualität statt Quantität“. Wie setzen Sie das konkret in Ihrer täglichen Arbeit um?**

Unser Anspruch ist, dass wir jedes Stück – egal ob wir es selbst auslösen oder fertig angeliefert bekommen – noch einmal feinspektieren. Wir schneiden jedes Steak, jedes Schnitzel und jedes Kotelett ladengerecht und perfekt zu.

Bei uns geht kein Paket einfach so in die Theke. Wir prüfen die Marmorierung, die Stärke und den Zuschnitt.

› **Ein häufiger Fehler ist ja die Zubereitung zu Hause. Haben Sie da einen Profi-Tipp?**

Viele Kunden wollen zum Beispiel ein zu dünnes Stück Fleisch haben. Deshalb sage ich meinem Team immer ‚Schneidet das Schnitzel lieber einen Tick dicker‘. Der Grund ist simpel: Viele braten ihr Stück Fleisch zu lange und zu heiß an, bis die Panade schön braun ist. Wenn das Fleisch zu dünn ist, ist es innen bereits staubtrocken. Ein etwas dickeres Stück verzeiht mehr und bleibt saftiger. Wir verstehen uns da auch als Berater und erklären den Kunden, wie sie das perfekte Ergebnis in der Pfanne erzielen.

› **Was sind die typischen Fehler, die Verbraucher bei der Lagerung oder Vorbereitung machen?**

Der größte Fehler passiert oft schon beim Transport. Fleisch ist ein sensibles Lebensmittel. Wenn es im Sommer eine halbe Stunde im warmen Auto liegt, beginnt die Mikroflora zu arbeiten – das kriegt man auch im Kühlschrank nicht mehr eingefangen. Wenn das Fleisch dann zu Hause ist, begehen manche den Fehler, es in der Plastiktüte oder im Einschlagpapier der Theke zu lassen. Mein Tipp: Nehmen Sie das Fleisch zu Hause aus der Verpackung, tupfen Sie es mit Küchenkrepp vorsichtig trocken und legen Sie es in eine Glas- oder Porzellantdose mit Deckel. Fleisch muss „atmen“ können, darf aber nicht austrocknen.

Und ganz wichtig für die Zubereitung: Nehmen Sie das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank! Ein eiskaltes Steak direkt in die heiße Pfanne zu werfen, ist der sichere Weg zu einem zähen Ergebnis. Das Fleisch erleidet einen Hitzeschock, die Fasern ziehen sich schlagartig zusammen und der wertvolle Fleischsaft tritt aus. Geben Sie dem Stück mindestens 30 bis 60 Minuten Zeit, um auf Zimmertemperatur zu kommen. Erst dann ist es bereit für das perfekte Bratergebnis.

› **Fleischkonsum steht heute oft in der Kritik. Wie gehen Sie mit Themen wie Tierwohl und Nachhaltigkeit um?**

Transparenz ist das A und O. Der Gesetzgeber gibt uns strenge Auflagen der Herkunftsnachweise vor. Wir wissen genau, wann ein Tier geschlachtet und zerlegt wurde. Aber der Kunde muss auch bereit sein, genauer hinzuschauen. Ich empfehle jedem: Trauen Sie sich ruhig an der Theke nach der Haltungsform zu fragen oder schauen Sie bei einer Fleischpackung genauer hin. Qualität hat ihren Preis und „bewusster Genuss“ bedeutet eben auch, vielleicht einmal weniger Fleisch zu essen, dafür aber ein perfekt zugeschnittenes, hochwertiges Stück vom Fachmann.

› **Was ist Ihr persönliches Lieblingsgericht?**

Da bin ich trotz aller Sommelier-Expertise bodenständig geblieben. Aber wenn es ein Steak sein soll, dann ein perfekt gereiftes Rindersteak, richtig zubereitet. Wenn die Qualität des Ausgangsprodukts stimmt, braucht es nicht viel mehr als ein gutes grobes Salz und das Wissen um den richtigen Garpunkt.

› **Zum Abschluss: Was möchten Sie den Lesern mitgeben?**

Gebt der Frischetheke eine Chance. Kommt vorbei, lasst Euch beraten – auch wenn es nur für ein kleines Gericht ist. Man bekommt einfach ein besseres Gefühl für das Produkt. Und die Preise unterscheiden sich oft gar nicht so sehr von der Selbstbedienungstheke.

# SOMMER, SONNE, SONNENBRILLE!

Unsere großartigen Sommer-Angebote



Modische Sonnenbrillen in Ihrer individuellen Sehstärke – jetzt bei Schmelzer Augenoptik

Koebisstr. 1 / Oranienburger Ch. 5  
16548 Glienicke / Nordbahn  
Telefon: 033056 - 948 45

Mo - Fr 10 - 19, Sa 10 - 14 Uhr

**P** Kundenparkplatz  
direkt am Geschäft.  
**♿** Zugang barrierefrei.



**SCHMELZER AUGENOPTIK**

www.schmelzer-augenoptik.de

# Wenn die Gemeinde zur Bühne wird

Fête de la Musique geht in die nächste Runde!

Von Ingo Klimmek,  
Vorsitzender des Gewerbevereins

Zur Sommersonnenwende am 21. Juni findet weltweit die Fête de la Musique statt. Auch Glienicke ist ein Teil von über 140 Orten in ganz Deutschland. Der Gewerbeverein Glienicke e.V ist Lizenzpartner dafür und organisiert dieses Event mit freundlicher Unterstützung der Gemeinde Glienicke/Nordbahn.

In diesem Jahr werden zwei weitere Stationen hinzukommen. Die Glienicker Spitze und der Jugendtreff First Floor werden das Angebot abrunden. Wir möchten auch das jüngere Publikum ansprechen und bei diesem Fest einbeziehen. Damit die Menschen die unterschiedlichen Bühnen bequem erreichen können, wurde wieder der nostalgische Doppeldecker-Bus gebucht. Eine Attraktion für Groß und Klein und das wieder kostenlos!

Mit originalen Schildern der Linie 7 – damals von Glienicke/Nordbahn bis zum U-Bahnhof Vinetastraße – rollt der Bus,



sicher gelenkt von Frank Woschczytzky, durch unseren Ort. Mittlerweile ist dieses Event ein fester Bestandteil im Veranstaltungskalender geworden.

Wir freuen uns, den Bürgerinnen und Bürgern in Glienicke eine weitere Auflage der Fête zu präsentieren. Die Besucher erwartet eine bunte Mischung verschiedener musikalischer Stilrichtungen, die von Hobby- bis Profimusikern aufgeführt werden. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Auch in diesem Jahr macht das Haus Angerhof ab 15 Uhr den Auftakt mit dem beliebten Künstler Uwe Billet. Er singt Country und Rock'n Roll aus verschiedenen Jahrzehnten.

Ab 16 Uhr fährt der schicke Bus von der Gartenstraße 19 zu den verschiedenen Haltestellen, an denen musikalische und kulinarische Highlights geboten werden. Die letzte Fahrt endet um 20.30 Uhr.

Den Fahrplan und weitere Informationen finden Sie auf der Seite des Gewerbevereins unter [www.gewerbeverein-glienicke.de](http://www.gewerbeverein-glienicke.de) und dem QR-Code auf den Plakaten.



## Stationen und Künstler der Fête de la Musique

### Kirchgarten – Gartenstraße 19:

16 – 19 Uhr Andreas Wolter and Friends sowie junge Gaststars  
19 – 21 Uhr David Beecroft – Jazz

**Glienicker Spitze:** ab 17 Uhr Uwe Billet

**TASTEit:** Lydia Harder – Saxophonistin

**First Floor Jugendtreff:** Band Cannabissen und DJ Team Robsen & Vegas

**Arnos Weinladen und Zur Schmalzstulle:** Drums Alive, Fast Running Vegetable und Midlife Music Berlin

**Restaurant Korfu:** Internationale Musik

**Filo d'Olio:** Danilo – italienische und internationale Hits

Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie einen wunderschönen Sommerabend in unserem schönen Glienicke mit Freunden und Nachbarn.

Getreu unserem Motto „Gemeinsam mehr erreichen“!



Foto: Gewerbeverein/Startiz

**Warm-Up**  
15:00- 16:30 Uhr  
Haus Angerhof  
Hauptstr. 73-75

**17 Uhr Eröffnung**  
im Ev.  
Kirchgarten  
Gartenstr. 19

**TASTEit Lounge**  
Hauptstr. 65

**First Floor Jugendtreff**  
Hauptstr. 65 B

**Restaurant Korfu**  
Hauptstr. 54

**Filo d'Olio**  
Karl-Liebnecht-Str. 55

**Arnos Weinladen & Schmalzstulle**  
Niederstr. 45

**Glienicker Spitze**  
Schönfließer Str. 82.

**16 Uhr - 20:30 Uhr Shuttlebus**

**16-21 Uhr**  
Fête de la MUSIQUE  
21 JUIN

Gewerbeverein Glienicke e.V.

Infos & Programm: [www.gewerbeverein-glienicke.de](http://www.gewerbeverein-glienicke.de)

Gemeindeverwaltung Glienicke/Nordbahn/Kultur

## 20 Jahre Urlaubsträume aus Leidenschaft

Beate Aust feiert Jubiläum

**(sg) Von der Fernreise nach Alaska bis zum Sommer auf Mallorca: Seit zwei Jahrzehnten berät die Glienickerin Beate Aust ihre Kunden als selbstständige Reiseexpertin. Was als mutiger Schritt in die Selbstständigkeit begann, ist heute eine Erfolgsgeschichte, die vor allem auf einem Fundament fußt: der ganz persönlichen Nähe zum Kunden.**

Wer eine Reise plant, landet heute oft im Irrgarten der Internetportale. Dass es auch anders geht – persönlicher, detaillierter und vor allem stressfreier sowie professioneller – beweist Beate Aust seit nunmehr 20 Jahren. Die gelernte Reise-fachfrau feiert in diesem Jahr ihr Firmen-jubiläum als mobile Reiseberaterin in Glienicke. Ein Rückblick auf zwei Jahr-zehnte voller Flugmeilen, individueller Planungen und vieler glücklicher Urlauber.

Der Startschuss fiel im Mai vor 20 Jahren aus einer persönlichen Veränderung heraus. Nach der Elternzeit wollte Aust zurück in ihren Beruf, doch ihr damaliger Arbeitgeber bot ihr lediglich einen Platz im Callcenter an. „Das war für mich als Reiseprofi keine Option“, erinnerte sie sich. Die Idee zur Selbstständigkeit war geboren – jedoch ohne das klassische Ladengeschäft. Als eine der Ersten setzte sie auf das Konzept der mobilen Reiseberatung. „Damals war es anfangs gar nicht so leicht, Kunden zu gewinnen, aber das Konzept der individuellen Betreuung hat sich durchgesetzt.“

### „Die Urlaubszeit fängt bei der Planung an“

Was Aust von großen Ketten unterscheidet, ist die Zeit, die sie sich nimmt. Ob Reisen allein, zu zweit oder mit der Familie, der Abenteuer-Trip individuell wie auch die Organisation von Gruppenreisen. Die Glienickerin „kitzelt die Wünsche heraus“, wie sie es selbst nennt. „Ich bin näher an den Kunden dran. Die Urlaubszeit fängt für mich bereits bei der Planung an“, so Aust. Dabei ist ihr keine Zielgruppe zu jung oder zu alt: Ihre älteste Kundin ist stolze 101 Jahre alt und jettet noch immer regelmäßig nach Spanien.

Dabei geht es ihr nicht nur um das ein-



Blumige Grüße zum Jubiläum: Bürgermeister Arno Steguweit und Jubilarin Beate Aust vor dem Alten Rathaus.

fache Buchen einer Pauschalreise. Auch wenn sie alle namhaften Veranstalter im Programm hat, liegt die Würze bei der Auswahl und in der Kombination. Sie kreiert die Rundumwohlfühlfreisen und dies ohne Mehrpreis gegenüber dem klassischen Reisebüro oder dem Internet.

„Der Profi hat einfach einen anderen Blick auf die Details“, erklärt sie.

### Flexibilität als Erfolgsfaktor

In Zeiten steigender Flugpreise und globaler Veränderungen ist guter Rat teuer

– bei Aust gehört er zum Service. Sie rät Familien zur Flexibilität: „Manchmal lohnt sich der Blick auf andere Abflughäfen wie Hannover oder Leipzig, wenn dort die Ferienzeiten anders liegen.“ Auch Kreuzfahrten empfiehlt sie derzeit oft als attraktive Alternative besonders für Familien mit Kindern.

Es gibt keine starren Öffnungszeiten: Die Beratung erfolgt flexibel dann, wenn es für die Kunden am besten passt – telefonisch, per E-Mail oder persönlich. Ihr Arbeitsalltag als „One-Woman-Show“ erfordert Disziplin und ständige Weiterbildung. Viele Reiseziele kennt sie aus eigener Erfahrung: „Ich mag das südliche Afrika, Asien, aber auch die Gletscher Alaskas haben mich tief beeindruckt.“ Ihre persönlichen Erfahrungen gibt sie direkt an ihre Kunden weiter – inklusive der Kontakte zu verlässlichen lokalen Partnern.

### Erreichbar, wenn es darauf ankommt

Trotz digitalem Wandel bleibt das Reisen ein Vertrauensgeschäft. Das zeigt sich in der Treue zahlreicher langjähriger und zufriedener Kunden. Und selbst wenn im Urlaub einmal etwas nicht wie geplant verläuft, wird genau das spürbar: „Wenn es ein Problem gibt, bin ich selbstverständlich da – auch am Wochenende. Das ist der Unterschied zum anonymen Internet.“

Nach 20 Jahren zieht die Jubilarin eine positive Bilanz. Die Leidenschaft für die Ferne ist ungebrochen und das „Leuchten in den Augen der Kunden“ ist für sie noch immer die schönste Bestätigung ihrer Arbeit. Glienicke darf sich also auch in den kommenden Jahren auf maßgeschneiderte Urlaubsträume „Made by Beate Aust“ freuen.

### Kontakt:

Telefon: 0172 9574939  
E-Mail: beate.aust@reiseberatung.de

**In eigener Sache.** Liebe Leserinnen und Leser, wir weisen darauf hin, dass namentlich gekennzeichnete Beiträge die Meinung der Autoren und nicht unbedingt die der Redaktion wiedergeben. Für diese Texte und Bilder sind insofern die Urheber selbst verantwortlich.

## Christel Kirk feiert ihren 90. Geburtstag

Ein Leben voller Musik und Gemeinschaft:

Von Rosalie Pech, Praktikantin in der Gemeindeverwaltung

Im gemütlichen Rahmen des Cafés Lotte feierte Christel Kirk ihren 90. Geburtstag. Unter den 26 Gästen befand sich auch Bürgermeister Arno Steguweit, der persönlich seine Glückwünsche überbrachte.

Die Jubilarin blickt auf ein bewegtes Leben zurück: Geboren im Berliner Wedding, führte ihr Weg sie von Spandau-Haselhorst in den Osten Berlins, bis sie schließlich in Glienicke sesshaft wurde. Hier baute sie bereits Ende der 1950er Jahre ihr eigenes Heim.

Besonders in Erinnerung bleibt ihr langjähriges Engagement im örtlichen Kulturhaus. Mit anpackender Selbstverständlichkeit unterstützte sie unzählige Veranstaltungen. Ein Bild hat sich dabei bei vielen Gästen fest eingepreßt: Wenn es im Saal ruhig wurde und die Besucher längst gegangen waren, setzte sich Kirk an den Flügel und erfüllte das Haus mit Musik.

Heute steht die Familie im Zentrum ihres Lebens: Stolze vier Kinder, fünf Enkel und drei Urenkel feierten mit ihr diesen besonderen Ehrentag – die Würdigung einer Frau, die ihre Gemeinde über Jahrzehnte hinweg bereichert hat.



Anzeige

### SIE WOLLEN IHRE IMMOBILIE VERKAUFEN? DANN VERTRAUEN SIE DIESE NUR EINEM PROFI AN!

- ✔ 100% Kundenzufriedenheit
- ✔ zuverlässige Analysen
- ✔ schnelle Abwicklung
- ✔ optimierter Verkaufsprozess
- ✔ kostenfreie Beratung

**IHRE ANSPRECHPARTNER:**  
DIPL.-BAUINGENIEURE  
**NADINE & ARTHUR SCHÜTZE**  
TEL: 0177/180 95 92  
MAIL: KONTAKT@SCHUETZE-IMMOBILIEN.COM  
WEB: WWW.SCHUETZE-IMMOBILIEN.COM

**SCHÜTZE IMMOBILIEN**  
Oranienburger Chaussee 15, 16548 Glienicke Nordbahn

# Die Apotheke ist im Garten

Bürgergarten

Von Gabriele Kayser

Mitten in Glienicke liegt ein unbezahlbarer Schatz, von dem viele noch nichts

wissen. Ein Garten, in dem man selbst etwas anbauen kann und nichts dafür an der Kasse bezahlen muss. Jeder kann von dem Wissen des anderen profitieren und



dabei sogar Freunde finden. Es ist völlig egal, ob Du ein Jugendlicher oder ein an Jahren Erfahrener bist. Gemeinsam geht es mit Schwung daran, etwas Gesundes zu schaffen und später zu ernten. Ihr könnt auch zu einem kleinen Plausch vorbeikommen oder im Garten Euer Buch lesen.

Für weitere Informationen erreichen Sie Renate Lorenz unter 0170/9333754

**Ort des Schatzes:**  
**Beethovenstraße 7a/  
 Ecke Leipziger Straße**  
**Mittwoch und Donnerstag**  
**von 15 bis 17 Uhr**  
**Kommt vorbei,**  
**wir freuen uns auf Euch!**



## Erreichbarkeit der Revierpolizei

Unsere Revierpolizisten Steffi König und Christian Wiczorek sind täglich und damit umfangreicher als bisher per Mail und telefonisch erreichbar. Zudem kommen sie bei Bedarf auch zu den Bürgerinnen und Bürgern nach Hause. Es findet daher keine Vorort-Sprechstunde mehr statt.

**Telefon: 03302/8031057**

**Christian Wiczorek**

E-Mail: [Christian.wiczorek@polizei.brandenburg.de](mailto:Christian.wiczorek@polizei.brandenburg.de)



**Steffi König**

E-Mail: [Steffi.koenig@polizei.brandenburg.de](mailto:Steffi.koenig@polizei.brandenburg.de)

Anzeige

*Stress abbauen durch Entspannung*

### Präventionskurse

mit Zuschuss der gesetzlichen Krankenkassen

### Autogenes Training und Progressive Muskelentspannung

Entspannungstraining kombiniert mit alltagstauglichen Impulsen zur Stressreduktion

8-Wochen-Kurse  
 in Berlin-Waidmannslust und Glienicke/Nordbahn



Termine & Anmeldung:



**Mentale Gesundheit stärken**

Entspannungstraining | Stressmanagement | Workshops | Coaching

Annegret Jesorlowitz-Scheller | 0176 20828874 | [kontakt@annegret-scheller.de](mailto:kontakt@annegret-scheller.de) | [www.narbenpotential.de](http://www.narbenpotential.de)



# FAMILIENFEST

## 06.06.26 AB 10 UHR

Alle Jahre wieder bringen wir Kinderaugen zum strahlen! Wir laden Sie herzlich ein zu unserem Familienfest. Es gibt viele tolle neue Überraschungen für Groß und Klein.

- Radio Teddy vor Ort
- Lecker Essen und Zuckerwatte
- Über Wasser laufen
- Riesenrutsche uvm.
- Kinderschminken und Mitmach-Aktionen

Dieses Jahr unterstützen wir die DKMS mit einer Registrierungsaktion vor Ort. Stäbchen rein und Spender sein.



**WO? Autohaus Glienicke, Leipziger Straße 6-7**