

Feiern ohne Rausch

Es schmeckt auch ohne Prozente

PRIGNITZ. Gesundheit, Fastenzeit, Schwangerschaft – es gibt viele Gründe, ohne Alkohol zu leben. Und es gibt Alternativen, die dem Vergleich mit Prozen-Drinks standhalten. Hier einige Empfehlungen aus Restaurants der Region:

Aus dem Norden kommt ein fruchtiger Cocktail. „Unser Pineapple Passion wurde von unserer stellvertretenden Restaurantleiterin Fabienne aus der Not heraus kreiert“, berichtet Kim Stellbrink, Geschäftsführerin im Ahead Burghotel in Lenz/Elbe. „Unser Getränkelieferant schickte uns versehentlich eine Kiste Ananassaft und Fabienne überlegte sich, damit einen Cocktail zu kreieren und ihn mit Melisse aus unserem Garten zu dekorieren.“

PINEAPPLE PASSION

- 0,2 l Longdrinkglas
- 4 cl alkoholfreier Gin
- 4 cl frischer Zitronensaft
- 1 TL Passionsfruchtpüree
- Ananassaft
- Eiswürfel
- gedörrte oder frische Zitronen- oder Orangenscheibe

Den Gin und den Zitronensaft ins Longdrinkglas geben. Das

Passionsfruchtpüree unterrühren und gut im Glas umrühren. Die Eiswürfel dazugeben. Mit Ananassaft auffüllen. Mit Zitronenscheibe dekorieren. Falls ein Shaker vorhanden ist, gerne alles zusammen shaken, damit Schaum entsteht.

Anja Fischer vom Weinbar-Team der Theaterklausen in Potsdam empfiehlt den „Champagner Bratbirne, alkoholfrei“ aus der Manufaktur Jörg Geiger. „Die Bratbirne als alte Obstsorte schmeckt tatsächlich so einnehmend, wie sie klingt. Die edle Alternative zu Champagner

Die edle Alternative zu Champagner und Sekt steht der alkoholischen Variante in nichts nach.

Anja Fischer
Vom Weinbar-Team der Theaterklausen in Potsdam

und Sekt steht der alkoholischen Variante in nichts nach“, so Fischer, die auch einen Tipp für einen alkoholfreien Cocktail serviert:

KÜRBIS-BELLINI

- 2 kg Hokkaido-Kürbis
- 2 l Wasser
- 500 Gramm Rübenzucker
- 15 Stück Kardamom
- 2 Stück Zimtstangen
- 4 Stück Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 2 Stück Zitronen (Zeste und Saft)
- Limonenblätter 15 Stück

Hokkaido würfeln, in 2 Liter Wasser mit Zucker und Gewürzen aufkochen, dann 20 Minuten ziehen lassen, die Gewürze und Blätter herausnehmen und alles mixen. In ausgekoch-

ten Flaschen im Kühlschrank aufbewahren. Für den Kürbis-Bellini drei Eiswürfel (1/4) in ein Glas geben und anschließend mit 3/4 Tonic oder Soda aufgießen.

Jonas Deisting, der ein duales Studium absolviert und die Praxis im Seminarhotel Paulinenhof in Bad Belzig meistert, kreierte einen winterlichen Granatapfel-Limette Cocktail. „Ich mag es, dass bei diesem Drink ein Cocktail-Feeling ganz ohne Alkohol aufkommt. Er passt zur winterlichen Atmosphäre und

dem rustikal-edlen Flair des Paulinenhofs.“

WINTERLICHER GRANATAPFEL-LIMETTE COCKTAIL

- 80 ml Früchtetee (mit 2 Teelöffeln Ingwer)
- 1 cl Limettensaft
- 1 cl Zimtsirup und 2 cl Granatapfelsirup
- 2 cl Agavendicksaft

- 50 ml Wasser
- 1 TL Granatapfel und Heidelbeeren

Übrigens gibt es einen Trend zum Alkoholfasten im Januar. Nüchtern betrachtet eine gute Idee. *Brigitta Sonntag*



Fotos: Seminarhotel Paulinenhof Bad Belzig, Weinbar Theaterklausen Potsdam



TRAUERANZEIGEN

DANKSAGUNG

Du bist von uns gegangen, aber nicht aus unseren Herzen.

Hertha Margarete Kirchner

Wir danken ALLEN, die unserer lieben Mutter, Schwiegermutter, Oma und Uroma auf ihrer letzten Weg begleitet haben.

Besonderer Dank gilt Frau Dr. med. Asja Knie, dem Seniorenheim Haus Fontane Station 1, dem Pfarrer Schirge für die tröstenden Worte sowie dem Bestattungshaus Brüsehafer.

Im Namen aller Angehörigen
Die Kinder

Wittstock, im Dezember 2023

Und immer sind da Spuren deines Lebens, Gedanken, Augenblicke und Gefühle. Sie werden uns immer an dich erinnern, uns traurig und glücklich machen und dich nie vergessen lassen.

Inge Meier

Wir danken allen, die sich in stiller Trauer mit uns verbunden fühlen und ihre Anteilnahme in so liebevoller Weise zum Ausdruck brachten.

Besonderer Dank gilt den Hausärztinnen Dr. med. B. Spiesecke i. R. und Dr. med. A. Knie, dem ASB-Pflegedienst, Pfarrer Raschkowski, dem Bestattungshaus Brüsehafer mit seinem Floristikteam und den fleißigen Helfern für die Ausrichtung der Kaffeetafel.

Danke für den langen gemeinsamen Weg.
Deine Kinder
Ingrid, Bärbel und Dieter

Herzsprung, im Dezember 2023

Danksagung

Wir haben Abschied genommen von

Uwe "Charly" Hinze

Wir bedanken uns von Herzen bei allen Bekannten und Freunden für die tröstenden Worte, gesprochen oder geschrieben und die ihn auf seinem letzten Weg begleitet haben.

Ein besonderer Dank gilt dem Bestattungshaus Weiß in Kyritz.

In tiefer Trauer
Elfriede Hinze und Familie

Lellichow, im Dezember 2023

„Erinnerungen, die unser Herz berühren, gehen niemals verloren“

Werner Schultz

Danke

allen, die mit uns Abschied nahmen, die sich in stiller Trauer mit uns verbunden fühlten und ihre Anteilnahme auf so liebevolle Weise zum Ausdruck brachten.

Unser besonderer Dank gilt dem Team "Schwester Anne", den Ärzten und Schwestern der Funktionsdiagnostik des KMG Klinikum Kyritz, der Hausärztin Frau Dr. Rinno, Frau Pfarrerin Anja Grätz, der Gaststätte Issel für die Ausrichtung der Kaffeetafel und dem Bestattungsinstitut Kyritz Am Bahnhof GmbH.

In stiller Trauer
Heidmarie Schultz und alle Angehörigen

Kyritz, im Dezember 2023

Dipl. Ingenieur

Jobgünter Heinze

Wir danken allen, die ihre Anteilnahme durch liebevolle Worte, gesprochen oder geschrieben sowie herzliche Zuwendungen zum Ausdruck brachten.

Besonderer Dank gilt Frau Dr. Möller für die gute Betreuung, Herrn Matthias Paul, dem Blumenhaus Flowerland, dem Novel Hotel und den Bestattungen Raue.

Im Namen aller Angehörigen
Anita Heinze-Jung

Wusterhausen/Dosse, im Dezember 2023

Dein Leben mussten wir loslassen, aber in unseren Herzen behalten wir dich für immer fest.

Herzlichen Dank

allen Verwandten, Freunden, Nachbarn und Bekannten, die uns in den Tagen des Abschieds von unserer lieben Mutter und Oma

Christel Grabow

begleitet und getröstet haben, ihre aufrichtige Anteilnahme durch stillen Händedruck, liebevoll geschriebene und gesprochene Worte, Blumen und Geldzuwendungen entgegenbrachten und persönlich an der Trauerfeier teilnahmen.

Besonderer Dank

gilt Frau Linda Piskol und ihrem Praxisteam, dem Pflegedienst Schwester Gabi, dem Bestattungshaus Günter Geyer für die hilfreiche Unterstützung und würdevolle Gestaltung, Frau Knaak für die ehrenden und tröstenden Worte in der Stunde des Abschieds, Blumen Cathrin sowie dem Hotel „Röbler Thor“.

In stiller Trauer
Die Kinder und Enkelkinder

Wittstock/Dosse, im Dezember 2023

ABSCHIED NEHMEN?

...mit unseren Familienanzeigen.

Sie möchten Ihren Freunden, Bekannten und Nachbarn den Verlust eines lieben Menschen mitteilen? **Traueranzeigen, Nachrufe, Danksagungen** – Wir beraten Sie gern.

0331 / 2840 404
anzeigen@wochenspiegel-brb.de

WOCHENSPIEGEL-FAMILIENANZEIGEN

Was man tief in seinem Herzen besitzt, kann man nicht durch den Tod verlieren.

Robert Schäfer

* 21. Januar 1933 † 20. Dezember 2023

In Liebe, Dankbarkeit und voller Schmerz nehmen wir schweren Herzens Abschied von meinem geliebten Ehemann, herzensguten Vati, Schwiegervater, Opa, Uropa, Bruder, Onkel und Schwager

In stiller Trauer
Deine Ulla
Marita, Ronald und Familien

Die Trauerfeier mit anschließender Urnenbeisetzung findet am Freitag, dem 5. Januar 2024, um 11.00 Uhr auf dem Friedhof in Wittstock/Dosse statt.

Von Kranz- und Blumenpenden bitten wir höflichst Abstand zu nehmen.

BESTATTER

Müritz-Bestattungen

Bestattungshaus Brüsehafer

info@mueritz-bestattungen.de www.mueritz-bestattungen.de

- Erdbestattungen •
- Feuerbestattungen •
- Seebestattungen •
- Ruheforstbestattungen •
- Streuwiese •
- Diamanten •

24h Tag & Nacht erreichbar ☎ 03394/403 19 00

Beratungsbüro: Poststraße 3 · 16909 Wittstock/Dosse