

Tüffelgeschichte

Der Wochenspiegel veröffentlicht in loser Folge Texte auf Plattdeutsch. Unterstützt werden wir dabei vom Verein für Niederdeutsch im Land Brandenburg e.V. sowie vom Plattdeutschen Stammtisch Wittstock. Dafür vielen Dank! Und Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, viel Vergnügen beim Lesen!
Ihr Wochenspiegel-Team



De olle Fritz, Künnig vun Preußen, hett in't 18. Jahrhunnert för mi wat Wunnerboar's beschickt. He hett in sien Riek de Tüffel inführt un anplanten loaten. Ick kunn mi hüttodoags kien Spieskoart oahn Tüffeln vörstellen. Wat wier so'n Blatt süß ook wehrt? Tüffeln ward hüt jo up vööl verscheeden Oart un Wies' anricht't un up'n Disch bröcht. Ick mutt doarbe an Tüffelsupp, Rösttuffeln, koakt' Solttuffeln, Pelltuffeln mit Stipp, Tüffelsaloat, Tüffelgratin, Quetschtuffeln, Tüffeltang'n (ook Pommes nennt) un ganz besünners an Broattuffeln denken. Un just düsse letzten sünd för mi dat „Höchst“! För so'n Pann Broattuffeln loat ick all'ns stoahn. In de hebb ick mi all in mien Kinner-tied verleeft, un ick jachter dor jümmers noch hinnerher. As Jung gäv dat all Oabens Broattuffeln. Mien Mudder har se jümmers so recht kross henkreegen met Smoalt, Boll'n un Speckgrieben – wat wär dat een dullen Schmaus. De Melksupp achteran wär nich so mien Ding. Besünners, wenn sick up de Melk so'n Pellschicht krüseln dä. Mien Mudder hät mi moal vertellt, wo se as jung' Deern bi'n Buern in de Köök methelpen müsst, to'n Oabendrot seeten mennigmoal söss – söben Mann um een grooten Disch. De Goabels fast inne Hänn, Tellers wär'n nich nödich west. Dänn koam een riesigrote lesenpann vull met Broattuffeln in de Mitt' vun'n runden Disch un alltop stökern's um de Wett un haut'n düchtig rin. Noa een kotte Tied wär de Pann all lerrig. Un een tweete un ook drütte koam'n achteran.

As een jungen Kierl hebb ick moal een Fründin hatt, de ook wunnerboar Broattuffeln moaken kunn. Düsset „Broattuffelverhältnis“ wär awer een's Doags in de Bruch goahn. Se har een poarmol dat Äten annrenn' loaten un ok to vööl Solt rinnerschmäten. Möglich, dat se dat met Will'n moakt hett.

Ook noch hüt ät ick to giern Broattuffeln, dortau Spiegel- oder Rührer, Schinken, een Stück Suerfleesch, Broatfisch oder suer inleggt Fisch. Süßbrot, Süßbrot, dat ick in een Lokal as Biloog to de Spiesen meisttieds Broattuffeln wählen do. Dat is för mi keen Biloog, dat is de Hauptgang. Oaber ick bün dorbie ok 'n beten krüsch, de broadten Tüffeln mööt'n scheun kross ween. Dorüm dröfft'n de Tüffelstücken nich to groot ween. Zippel'n, Smoalt un Speck gäwen jüm ierst den richtigen Tatsch. Bi so'n woahre Broattuffelorgie kunn ick nich wedderstohn. Wenn moal een 'n Töller vull öwerhett, denn segg mol driest Bescheed! Ick kumm vörbi! **Kalli Stüben, Wittenberge**

Tagung des Vereins für Geschichte der Prignitz

WOLFSHAGEN/GROB PAN-KOW. Der Verein für Geschichte der Prignitz blickt auf sein 25-jähriges Bestehen zurück. Am Sonnabend, 12. Oktober, findet eine Tagung im Schloss Wolfs-hagen statt. Den Festvortrag wird Klaus Neitmann, früherer Direktor des Landeshaupt-

archivs Potsdam, halten. Thema: Entstehung der Kreise Ost- und Westprignitz 1817. Nachmittags referiert Ralf Czubatynski über das Leben des Perleberger Tischlermeisters Fritz Martins. Es schließt sich eine Führung durch die Sammlungen des Schlossmuseums an. **dre**

Fotos: Adobe Stock/Pormezz. Adobe Stock/Cevahi



Restlos genießen

Verbraucherzentrale gibt Tipps gegen Lebensmittelverschwendung

BRANDENBURG. Die Verbraucherzentrale Brandenburg (VZB) gibt einige Hinweise, wie Verbraucher Lebensmittel besser verwerten und damit gleichzeitig ihren Geldbeutel und die Umwelt schützen können. Anlass ist die bundesweite Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung.

„Die Planung von Einkäufen, zum Beispiel mit einer Liste über die voraussichtlichen Mahlzeiten mehrerer Tage, macht beim Einkauf einen entscheidenden Unterschied“, sagt Expertin Annett Reinke. Denn so können Verbraucher bewusster die benötigten Lebensmittel auswählen. Auch Impulskäufe gehören so eher der Vergangenheit an. Wer auf die richtige Packungsgröße achtet, vermeidet zudem, dass übermäßig viel an Lebensmitteln übrig bleibt.

„Aufs Gramm lässt sich kaum abschätzen, wer wie viel isst“, gibt Reinke zu bedenken. Deshalb sei es besonders wich-

tig, Reste zu verwerten. Bleibt etwas übrig, können Verbraucher die überzähligen Lebensmittel beispielsweise einfrieren. Bleiben verschiedene Zutaten übrig, können Rezept-Seiten oder gar künstliche Intelligenz weiterhelfen. „Wem kein passendes Gericht einfällt, das sich aus den Resten kochen lässt, kann die Liste der Zutaten auf einigen Webseiten mit Rezept-sammlungen eingeben oder sie Chatbots mit künstlicher Intelligenz nennen“, sagt Reinke. Wer Glück hat, verwendet so nicht nur Reste, sondern hat auch noch ein neues Rezept kennengelernt. Die richtige Lagerung ist ent-

scheidend, damit die gekauften Lebensmittel möglichst lange frisch bleiben. So findet Butter den besten Platz in der Kühlschranktür, Tomaten gehören in eine separate Schale und Kartoffeln in den kühlen Keller. Manche Lebensmittel wie Bananen und Äpfel sollten besser getrennt lagern, um das schnelle Braunwerden der Bananen zu verhindern. Indem Verbraucher ihre Vorräte regelmäßig kontrollieren, können sie diese rechtzeitig aufbrauchen und vermeiden so unnötige Lebensmittelabfälle.

Etwa 11 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jährlich im Müll. Einen Großteil davon werfen die privaten Haushalte weg, darunter

vor allem leicht verderbliche Lebensmittel wie Obst und Gemüse, Brot und Backwaren sowie Milchprodukte oder Reste von Mahlzeiten. Insgesamt kommen so rund 79 Kilogramm pro Person im Jahr an Lebensmittelabfällen zusammen. Aber auch bei der Verarbeitung von Lebensmitteln, in der Gastronomie oder im Supermarkt bleiben Lebensmittel übrig und werden entsorgt. Das Problem daran: Jedes Lebensmittel verbraucht kostbare Ressourcen wie wertvolle Ackerböden oder Weideland, Wasser und Dünger sowie Energie für Ernte, Verarbeitung, Transport und Entsorgung. **WS**

➔ **Weitere Informationen und Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen hat die VZB auf ihrer Webseite zusammengestellt: www.verbraucherzentrale-brandenburg.de/presse-meldungen/presse-bb/restlos-genießen-99614**

Früher abschließen mehr sparen:

Im Oktober	Im November
120 €	80 €

Das Jahresschlusspaket

**Meine MAZ.
Mein neues Tablet.
Mein Rückzahlungsbonus.**

Wissen, was das Land Brandenburg und die Welt bewegt.

Jetzt online abschließen:
abo.MAZ-online.de/zugreifen

Märkische Allgemeine MAZ

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland

STOLLE – das neue Sanitätshaus in Meyenburg

ANZEIGE

Am 15.10. eröffnet das STOLLE Sanitätshaus in Meyenburg seine neue Filiale. In der Pritzwalker Straße 1 erwartet die Kunden in einem hellen, und freundlichem Ambiente eine breite Palette an hochwertigen medizinischen Hilfsmitteln und Gesundheitsprodukten. Diese spielen eine zentrale Rolle in der Behandlung von Beschwerden im Bewegungsapparat. Sie lindern Schmerzen, erleichtern die täglichen Aufgaben und tragen maßgeblich

zur Erhaltung der Mobilität und Selbstständigkeit bei. Von orthopädischen Schuhen und Einlagen über Bandagen und Orthesen bis hin zu Hilfsmitteln aus der Kompressions-therapie sowie Reha-Hilfsmitteln finden die Kunden bei STOLLE alles, was das Leben leichter macht. Dabei profitieren sie von Qualitätsprodukten namhafter Hersteller, individuellen Anfertigungen und attraktiven Preisen. Die Eröffnung feiert das

Sanitätshaus mit vielen Angeboten. Vom 15. bis 18. Oktober wird der Privatanteil bei Komfort- und Premiummodellen aus den Bereichen Einlagen, Kompression und Bandagen erlassen. Beim Privatkaufer dieser Produkte gibt es 25 % Rabatt. Kundenparkplätze vor Ort.

➔ **STOLLE Meyenburg, Pritzwalker Straße 1, 16945 Meyenburg, Tel. 033968/506292**



In Meyenburg hat die Firma Stolle eine neue Filiale eröffnet.

Foto: Stolle