



Neuer Treffpunkt am Nedwighafen

Restaurant „elbwärts.GENUSS“ startet mit Außenbetrieb und Osterprogramm

Das einstige Restaurant „Zum Fähmann“ heißt jetzt „elbwärts.GENUSS“.

sich über die Pläne informieren und in entspannter Osteratmosphäre bereits einen Vorgegeschmack auf das neue Angebot genießen.“ An den Ostertagen öffnet die mobile Hafenterrasse täglich von 10 bis 20 Uhr. Das Rahmenprogramm beginnt jeweils um 11 Uhr und endet um 17 Uhr. Am heutigen Karsamstag dürfen sich die Besucher bis 19 Uhr auf Unterhaltung freuen.

Der Standort am Nedwighafen ist Teil des zukünftigen Außenbereiches der Landesgartenschau Wittenberge 2027. Mit dem Projekt „elbwärts.455“ entsteht hier ein neues Hafenterrassenquartier mit Hausbooten, Gastronomie und Stellplätzen für Wohnmobile. „Das elbwärts.GENUSS“ soll dabei den kulinarischen Mittelpunkt des Projekts bilden. Betrieben wird es von der Laga Tourismus Wittenberge GmbH, eine Tochterfirma der gemeinnützigen Laga-Gesellschaft. dre

- Höhepunkte des Auftaktprogramms: Samstag, 4. April, 16 bis 19 Uhr DJ-Set De Supererbin – entspannte Beats am Nachmittag, Ostersonntag, 5. April, 13 bis 16 Uhr: Kinderprogramm mit den Unterhalten Tacki & Noisly, Ostermontag, 6. April, 13 bis 16 Uhr: Live-Musik mit Yamen

WITTENBERGE. Ein neues Angebot an der Elbe entsteht derzeit: Das Restaurant „elbwärts.GENUSS“ startet an diesem Osterwochenende mit der ersten Phase seines Außenbetriebs. Besucherinnen und Besucher erwarten über die Feiertage ein buntes Programm – ein „Soft Opening“ auf der Terrasse, so die Betreiber. Die eigentliche Eröffnung ist im Sommer vorgesehen.

Auch nach Ostern wird der Außenbetrieb bis zur offiziellen Eröffnung fortgesetzt. Während die Innenräume des ehemaligen Restaurants „Fährmann“ noch renoviert werden, versorgt die

mobile Gastronomie auch künftig von Freitag bis Sonntag jeweils 10 bis 20 Uhr Gäste mit Snacks und Getränken. Besucherinnen und Besucher können diese auf der neu gestalteten Terrasse genießen oder zu einem Spaziergang an der Elbe mitnehmen. Zum Auftakt wird das Gelände am Nedwighafen bis Ostermontag zu einem Treffpunkt für Familien, Spaziergänger und Neugierige. Neben Snacks und Getränken aus der mobilen Gastronomie gibt es ein Rahmenprogramm mit Hüpfburg für Kinder, Mitmachaktionen, Musik sowie Informationen zum neuen Hafenterrassenquartier – inklusive Baustellenbesichti-

gungen – und zur Landesgartenschau Wittenberge 2027. „Am Osterwochenende wollen wir gemeinsam mit den Wittenbergerinnen und Wittenbergern sowie Gästen ein Stück Wandel feiern“, sagt Ernst Volkhardt, Geschäftsführer der LAGA Tourismus Wittenberge GmbH. „Am Nedwighafen entsteht ein neuer Treffpunkt direkt am Elbufer. Interessierte können

Laga-Geschäftsführer Ernst Volkhardt. Fotos: Julia Westermann, Adobe Stock/BillionPhotos.com



muhs zimmerei zimmermeister dachdeckermeister

Wir wünschen unseren Kunden und Geschäftspartnern frohe Ostern.

mathias muhs
chaussee 115 | 19322 Weisen
funk 0172 - 477 04 58
info@zimmerei-muhs.de

BAHLKE-MECHANIK
Seit 1985

Ein frohes Osterfest allen meinen Kunden!

Reparaturen an Fahrrädern, Motorgeräten, Maschinen
Maschinenbau und Service • Dreh- und Fräs-Ersatzteilfertigung
Nutzen Sie den Hol- und Bringedienst!

16928 Pritzwalk
GT Neuhausen 7

Telefon 0 33 95 / 30 28 87
oder 0172 / 6 51 84 17

Wir wünschen unseren Kunden und Geschäftspartnern ein frohes Osterfest.

Aqua herm
Heizung - Sanitär - Klima

Wiedmann & Raabe • Mozartweg 2 • 16928 Pritzwalk
Tel. 03395/40 01 33 • Mail: info@aquaherm-prignitz.de

Frohe Ostern!

Coupon **OSTER-AKTION!**

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie erholsame Feiertage.

10% auf **E-Mobile & E-Rollstühle**

Einfach Ei ausschneiden und beim Kauf vorlegen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

RETZLAFF Medizintechnischer Fachhandel

Wallstraße 15
16928 Pritzwalk
03395 7059232
info@retzlauff-pritzwalk.de

MEDIZINTECHNIK REHA-TECHNIK SANITÄTSBEDARF

Pfiffiges zum Fest

Frühlingshafte Do-it-Yourself-Blumenvase – aus einer Kokosnuss

BRANDENBURG. Blumen gehören zum Osterfest. Besonders gut zur Geltung kommen sie, wenn sie einmal anders präsentiert werden, etwa in einer Vase im pfiffigen Ei-Design, aus einer Kokosnuss selbst gebastelt.

Gebraucht wird nicht viel: eine Kokosnuss, ein Multifunktionsgerät zum Schleifen und Sägen, außerdem Heißklebepistole, Klebstifte, Bleistift, Messer, Acryl-

farbe, Lackpinsel und ein Holzring mit etwa fünf Zentimeter Durchmesser.

Zuerst wird die raue Oberfläche der Kokosnuss geglättet, mit Schleifhorn oder Schleifband des Multifunktionsgeräts oder per Hand mit Schleifpapier. Dann wird in die Nuss vorsichtig am oberen Rand eine Öffnung gesägt, um das Kokoswasser abzulassen. Mit einem Bleistift zeichnet man ein

Zick-Zack-Muster für den Vasenrand vor und sägt danach entlang der Markierung. Das Fruchtfleisch lässt sich einfach mit einem Messer ausschneiden.

Nächster Schritt: Die Kokosnuss und der Holzring, der als Standfuß dient, werden innen und außen mit Lackfarbe gestrichen, entweder schlicht weiß oder bunt wie ein Osterei. Findet die Oster-Ko-



kosnuss auf dem Holzring keinen festen Stand, kann sie mit Heißkleber fixiert werden.

Fertig ist die Do-it-Yourself-Vase, die aussieht wie ein Osterei – allerdings von einem Dino oder zumindest vom Vogel Strauß. net

Pfiffige Oster-Deko: Kokosnuss wird zur Blumenvase.
Foto: Dremel/DIY-Academy

Wir wünschen all unseren Geschäftsfreunden, Kunden und Mitarbeitern ein frohes Osterfest.

SRB

Innenwirtschaft GmbH
BERATUNG • VERKAUF • MONTAGE • SERVICE
alles aus einer Hand
Vollbiologische Kleinkläranlagen

Schulstraße 7a • 19357 Karstädt
Tel. 038797 74111 • Fax 74129

www.srb-iw.de

TROCKENBAU
und handwerkliche Arbeiten
- Einbau geordneter Baufertigteile -
Axel Hilgenfeld

Allen meinen Kunden ein frohes Osterfest und vielen Dank für ihr Vertrauen und ihre Treue.

Am Brink 8
19339 Plattenburg OT Groß Werzin
Telefon/Fax: 038796 / 90 10 34
Mobil: 0162 / 31 51 481
E-Mail: axel.hilgenfeld@gmx.de

Wir wünschen unseren Kunden und Geschäftspartnern ein schönes Osterfest!

H&S Heizungstechnik GmbH

HEIZUNG • SANITÄR • KLIMA • LÜFTUNG

19322 Weisen • Drosselweg 7 Tel. 0 38 77 / 90 43 24
info@hs-weisen.de • www.hs-weisen.de