102 Zuschauer erleben Achterbahn der Gefühle in Warnau

Havelwinkler schießen in der 92. Minute das entscheidende Tor zum 5:4

Von Alexandra Schäfer

Warnau • Ganz Warnau freute sich auf den 19. Spieltag, da endlich wieder ein Heimspiel für den SSV auf dem Programm stand. Gegen den Tabellennachbarn SV Union Heyrothsberge konnte Trainer Franke auf einen guten Kader zurückgreifen, auch wenn Bunkus, Yuri, Hugo, Bresigke und Ahlendorf fehlten.

Warnau startete vor 102 Zuschauern gut in diese wichtige Partie. Nach guter Vorarbeit von Meier hatte Hain in der 6. Minute die erste Chance, wobei er das Leder aber nicht voll erwischte. Kurz darauf setzte sich Brömme gut auf rechts durch, leider fand seine Hereingabe im Sturmzentrum keinen Abnehmer (10.). Der Gast kam in der 18. Minute durch einen Freistoß von Nazare Vaz zur ersten Chance, der anschließende Kopfball verfehlte jedoch Vicentins Tor.

Auf Seiten des SSV hatten Meier und Hensel dann jeweils gute Schussmöglichkeiten, doch beiden fehlte es an Genauigkeit. Nach einem Abstoß von Vicentin wurde der Ball in den Lauf von Brömme verlängert, der das Leder mit vollem Risiko direkt aufs Tor brachte, Biegelmeier im Tor der Gäste konnte den Ball aber ganz stark parieren (24.).

Nach einer knappen halben Stunde gewann Brömme den Abstoß von Biegelmeier an der Mittellinie, Meier schaltete gedankenschnell um und spielte das Leder in den Lauf von Hain, der im Eins-gegen-Eins gegen den Unioner Schlussmann die Nerven behielt und das 1:0 für den SSV erzielte (29.).

Fast hätten es die Grün-Weißen mit diesem Vorsprung in die Kabine geschafft. Doch leider vergaß man beim Eckstoß Bach am Fünfer, der somit wenig Mühe hatte, zum 1:1-Ausgleich einzuköpfen (42.). Das Tor wäre jedoch nicht entstanden, hätte Assistent Hess das klare Handspiel von Fischer vor seinen Augen angezeigt, was der Ecke unmittelbar zuvor ging.

Der zweite Abschnitt startete ideal für die Havelwinkler. Brömme behauptete das Leder stark an der Mittellinie und schickte Hain in Richtung Sechzehner. Dieser legte klug auf Meier quer, so dass Warnaus Nummer 9 in der 47. Minute nur noch zum 2:1 einschieben musste.

Doch praktisch im Gegenzug war es dann wieder Bach, der abermals ausgleichen konnte. Bei einem langen Ball auf die rechte Seite kam Torwart Vicentin etwas übermotiviert aus seinem Tor, so dass er beim Nachschuss vom Kapitän der Gäste keine Chance zur Abwehr mehr hatte.

Warnau gab nicht auf und lag nur 120 Sekunden später wieder in Front. Bei einem Pass von Hain in die Schnittstelle sah die Unioner Viererkette nicht gut aus. Meier bedankte sich und verwandelte eiskalt zum 3:2 (50.).

Dass Warnau vier weitere Möglichkeiten durch Meier und Brömme ausließ, rächte sich in der 75. Minute, als Hensel beim Klärungsversuch nach einem Einwurf den Ball im eigenen Netz zum 3:3 unterbrachte.

Fast wäre den Grün-Weißen direkt mit dem Anstoß die erneute Führung geglückt, doch Hain setzte das Leder aus halbrechter Position wenige Zentimeter neben den Pfosten.

Dann hatte Bach für die Gäste zwei sehr gute Möglichkeiten, aber Heinrich und Vicentin konnten jeweils rettend eingreifen. Seine dritte Möglichkeit nutzte Marcus-Antonio Bach dann aber aus und schob in der 82. Minute völlig frei zum Führungstreffer ein: 3:4.

Warnau blieb weiter am Drücker und war bemüht, das nächste Tor zu erzielen. Einen Pass in die Spitze legte Brömme quer zu Meier, dessen Torschuss gerade noch zur Ecke abgewehrt werden konnte. Nur zwei Minuten später verlängerte Hain einen Einwurf von Keiper vor das Gästetor, wo Heinrich goldrichtig stand, um zum 4:4 abzustauben.

Doch auch damit gaben sich die Havelwinkler nicht zufrieden. Zunächst scheiterte Schmoock mit einem Schuss von der Strafraumgrenze (90.), ehe Warnau seinen finalen Angriff startete: Brömme verlängerte den Pass von Heinrich weiter zu Hain, der das Spielgerät sehr gut in den Lauf von Meier brachte. Dieser behielt die Übersicht und spielte quer vors Tor, wo der heranstürmende Keiper das Leder gerade noch vor seinem Gegenspieler über die Linie drückte – es stand 5:4 in der 92. Spielminute.

Was für den neutralen Zuschauer ein interessantes Fußballspektakel abgab, war für Mannschaft und Fans sicherlich eine Achterbahn der Gefühle.

Zum Glück stimmten bei den Grün-Weißen Moral und Einsatz zu 100 Prozent, so dass man am Ende auch von einem verdienten Sieg sprechen kann.

Am kommenden Wochenende gilt es, in Irxleben nachzulegen, um den Abstand zum Tabellenkeller auszubauen.

So spielte der SSV: Vicentin – W. Schulz, Heinrich, Walther, Keiper – Brömme (90. S. Schulz), Gerngroß (85. Schmoock), Hensel, Döring (75. Püschel), Hain, Meier

Schiedsrichter: Torsten Felkel (Andy Baumann, Nils Hess)

Preußen Klietz lädt zum Mühlenturnier

Klietz (asr) • Jubiläum am Sonntag in Klietz. Der SV Preußen heißt zum inzwischen 40. Mühlenpokalturnier im Judo willkommen.

Über 100 Mädchen und Jungen der Altersklassen U 7 bis U 18 gehen auf die Matten, die in der Turnhalle ausgelegt werden.

Die Preußen-Gastgeber selbst schicken rund zehn Sportler ins Rennen, informiert der Vorsitzende Klaus Liebsch.

Das Turnier dient auch als letzter Test vor den Landesmeisterschaften der Mädchen und Jungen U 13 am 14. April in Genthin.

Das Wiegen der Teilnehmer beginnt am Sonntag um 9 Uhr, gegen 10.30 Uhr starten dann die Wettkämpfe auf den Matten.

Zuschauer sind bis etwa 14 Uhr herzlich willkommen.

Altmark kocht: Kräuter geben Gerichten die Würze

Spitzenköche bereiten in der Jerichower Klosterküche romanisch-romantische Gerichte mit regionalen Produkten zu

In der Jerichower Klosterküche wurde gekocht und gebrutzelt. Spitzenköche der Altmark kreierten romanisch-romantische Gerichte und verwendeten dabei die Kräuter aus dem Klostergarten.

Abschlussbild mit allen Teilnehmenden im Kloster. Fotos: Steffen Schindler

Blick auf eine Auswahl der Speisen.

Bärlauchsüppchen mit Wildkräutern, gekocht von Kevin Mewes vom Restaurant „Zur Post".

Mariniertes Hähnchenbrunoise, gefüllte Röllchen vom Schweinefilet an Pfefferrahm.

Maränenfilet mit Fenchelvariationen und Kaviar von der Lachsforelle von Christian Döpelheuer.

Kräuterrolle vom Bentheimer-Schwein auf Pastinakenpüree von Sabrina Preußler..

Manfred Hippeli präsentiert das verwendete Wurzelgemüse. Er selbst bereitete Wiesenchampignons im Kräutermantel, Hähnchenbrust mit Wildspinatfüllung an Grünkernrisotto (Dinkel), Grießkugeln auf Beerengrütze, gegrillte Champignons mit Grünkernbratlingen an Dostsoße zu.

Von Anke Schleusner-Reinfeldt

Jerichow • Herzhafter Klump, Kräutersüppchen mit Praline von Lamm, Schweinebauch auf Kartoffel-Sellerie-Kräuterstampf, Maränen-Filet aus dem Arendsee mit Fenchelvariationen, schwarze Linsen auf Möhrenpüree, Grießkugeln auf Beerengrütze – da lief den Gästen das Wasser im Mund zusammen, als sie den altmärkischen Köchen am Montagnachmittag bei der Arbeit über die Schulter schauten. Zum 10. Mal organisierte der DEHOGA Kreisverband Altmark in Kooperation mit der IHK-Geschäftsstelle Salzwedel das Schaukochen „Die Altmark kocht". Spitzenköche der altmärkischen Gastronomie kreieren die Trends 2018 unter dem Motto: „Romanisch-Romantisch-Regional. Der Mythos der Kräuter in der Küche" – passend zum diesjährigen Jubiläum „25 Jahre Straße der Romanik".

Ob Fisch, Schwein oder Wollhandkrabbe – die Zutaten stammen aus der Region und die Gerichte stehen zudem auf der Speisekarte der Gastronomen.

Die Klosterküche bot eine schöne Kulisse. Auch der Schönhauser Koch Manfred Hippeli von der „Güldenen Pfanne" in Havelberg, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes, machte als Organisator und Initiator der Aktion mit und hatte Freude: „Die Altmark kocht ist eine Mischung aus Herkömmlich aufgemotzt, Kochtrends und neu Interpretiertem. Das Klosterleben lieferte dafür Ideen und Grundlagen. Denn ohne Klöster gäbe es die Kräutervielfalt nicht. Bei meinen Vorbereitungen fiel mir auf, dass viele Würzkräuter auch Heilkräuter sind." Wichtig ist eine Mischung bei den Köchen mit jungen Altmärkern, die in der Ferne waren und jetzt die Altmärker Küche neu interpretieren, und Hiergebliebenen, die die Speisen klassisch zubereiten. So entsteht jedes Jahr ein nicht offizieller Wettstreit. „Weil jeder der Beste sein will, werden wir noch besser. Jeder lernt von jedem und nimmt neue Anregungen mit in seine Küche."

Bernd Witt aus Schönhausen als Leiter der Stiftungsverwaltung war überwältigt: „So eine Vielfalt an Köstlichkeiten! Dank der Probierlöffel, die uns Zuschauern gereicht wurden, konnten wir von allem kosten. Das waren ganz neue Geschmackserlebnisse – egal, ob bei den deftigen Gerichten oder bei den Süßspeisen. Die Aktion ist eine schöne Werbung für die Region." Er bescheinigte Manfred Hippeli eine perfekte Organisation, „alles lief wie am Schnürchen".

Neben den Spitzenköchen schnippelten und kochten auch Steffen Burchhardt, Landrat des Landkreises Jerichower Land, der Jerichower Bürgermeister Andreas Dertz, Sebastian Weyl als kommissarischer Geschäftsführer der IHK-Geschäftsstelle Salzwedel, Tilman Tögel als Vorsitzender der Stiftung Kloster Jerichow sowie Nadine Mewes als stellvertretende Vorsitzende der Wirtschaftsjunioren Altmark.

Das zweite Schaukochen dieses Jahres findet am kommenden Montag, 19. März, im Museumscafé Diesdorf statt.

Als Gastköche dabei waren Sebastian Weyl von der IHK und der Landrat Steffen Burchhardt.

Die Teilnehmer

Sebastian Bohm vom ArtHotel Kiebitzberg in Havelberg (in Jerichow nicht dabei)
David-Christoph Brandt vom Gutshaus Büttnershof
Dirk Dobberitz und Janine Laatsch vom Wirtshaus Klostermahl in Jerichow
Christian Döpelheuer vom Wellness- und Sporthotel „Haus am See" in Arendsee
Kai Gose vom Altmarkhotel Gasthof Gose in Ziegenhagen
Manfred Hippeli von der Güldene Pfanne in Havelberg
Kevin Mewes vom Hotel & Restaurant „Zur Post" in Salzwedel
Sabrina Preußler vom Flair Altmarkhotel Deutsches Haus in Arendsee
Chris Renning und Anita Huber von Exempel Gaststuben und Zecherei Sankt Nikolai in Tangermünde
Christian Speckhahn vom Hotel Union in Salzwedel
Annette Wnuck von Lipinski Hotel Sieben Eichen in Salzwedel

lokale Geschäftsanzeigen

Frühlingsfest in Rogätz
Samstag, 17. März, von 8.00–16.00 Uhr

Auf alle Artikel 10% Rabatt!
Außer Fleurop, Angebote, Rechnungskauf

Tangermünder Straße 72/74
39326 Rogätz
Tel: (039208) 8110
Fax (039208) 50184
Geöffnet von:
Mo.–Fr.: 8–18 Uhr
Sa.: 8–12 Uhr
blumen-rieckhoff@t-online.de
www.blumen-rieckhoff.de

...da blüh' ich auf!
RIECKHOFF
Floristik & Gartenbau