



Reinfeld 

# ***Karpfen, Kultur & mehr***

*Karpfenfest · Natur in Reinfeld · Lieblingsgerichte  
Kultur in Reinfeld · Gastro- & Veranstaltungskalender*

## GRUSSWORT

Liebe Reinfelder Bürgerinnen und Bürger,  
liebe Gäste.

Sommer, Sonne, Ferienzeit und zum Höhepunkt begrüßen wir Sie herzlich zu unserem traditionellen und beliebten Karpfenfest entlang des wunderschönen Herrenteiches unserer Stadt Reinfeld (Holstein). Vom 25.08. bis 27.08.2023 feiern wir den Auftakt der Karpfensaison mit musikalischen, sportlichen und kulinarischen Highlights.

Seien Sie dabei, wenn die Partybands „Thirstday“, „Dreist“ und „Boerney & die Tri Tops“ zum Mitschwingen animieren, die leckeren Fischgerichte die Gaumen erfreuen und das Revanche-Tretbootrennen zwischen den Städten Reinfeld (Holstein) und Bargteheide die Feiern den mitfiebern lässt. Ein farbenfrohes Höhenfeuerwerk am Freitagabend ist dabei der krönende Auftakt zu dem dreitägigen Fest.

Ab Sonntagmittag kommen dann die Kleinen auf ihre Kosten. Das Kindertanzen des SV Preußen von 1909 e.V. Reinfeld, die Kinderdisco auf dem Karpfenplatz und eine spannende Zaubershow mit mehreren Magiern und Zaubern laden zum Staunen und zum Mitmachen ein.

Auch die Teilnehmer des diesjährigen Stadtradelns werden am Sonntagnachmittag mit Urkunden und Preisen geehrt.

In der Broschüre finden Sie noch viele weitere Tipps für Ihren Besuch des Karpfenfestes und unserer Stadt. Lassen Sie sich inspirieren.

Unser besonderer Dank gilt allen Beteiligten, die mit ihrem Einsatz und Engagement dieses Fest ermöglichen.

Wir freuen uns auf ein sommerlich-maritimes Wochenende mit vielen Gästen und Spaß für Groß und Klein!

Mit freundlichen Grüßen

Lisa-Marie Zielke  
(Bürgermeisterin)



Roald Wramp  
(Bürgermeister)

Reinfeld (Holstein), 09. August 2023



© M. Huss



aut<sup>o</sup>haus  
**OVICK**  
OPEL VERTRAGSHÄNDLER



- Neuwagen
- Gebrauchtwagen
- Nutzfahrzeuge
- Jahreswagen
- Service
- Mietwagen

Stubbendorfer Ring 2 • 23858 Reinfeld • Tel. 04533 8004 • [info@opel-vick.de](mailto:info@opel-vick.de) • [www.opel-vick.de](http://www.opel-vick.de)

Die Karpfenstadt Reinfeld und ihr Umland sind nicht nur ein Paradies für Wanderer und Fahrradfahrer, sondern auch für Ruderer und Kanuten. Zwischen Bad Oldesloe und Lübeck gibt es an der Trave die verschiedensten Stellen, wo man mit Ruderboot und Kanu anlegen kann.

Eine Oase zum Spaziergehen ist der 4 km lange Wanderweg rund um Reinfelds Herrenteich, wo es viel Sehenswertes zu entdecken gibt. Der Herrenteich ist Treffpunkt für die ganze Familie, sei es, um sich die Fasane und Vögel in der angrenzenden Fasanerie anzuschauen, den Spielplatz oder die Skateranlage zu besuchen oder Flora und Fauna auf dem Naturerleb-

nispfad zu beobachten, auch lädt der Herrenteich mit der Badeanstalt dazu ein, ins kühle Nass zu springen. Erkunden Sie die vielen Wanderwege, Trimm-Dich-Pfade – und nicht zu vergessen die Hünengräber – und genießen Sie die Erholung in den Reinfelder Wäldern. Zur Orientierung hängen an den verschiedensten Punkten Hinweistafeln aus.

### Unser Tipp:

Wenn Sie die Wälder und angrenzenden Teiche genauer erkunden möchten – es gibt auch eine Wanderkarte, die für 3 Euro bei der Buchhandlung Michaels, im Bürgerbüro im Rathaus und im Heimatmuseum erhältlich ist.



Alle Tierfotos auf dieser Seite © H.O. Dose

## ZEIT FÜR DAS LEBEN

Wer sich rechtzeitig um eine Bestattungsvorsorge kümmert, hat Zeit für die wichtigen Dinge im Leben.



Kostenlose Beratung: 04533 - 49 54

Paul-von-Schoenaich-Straße 13 · 23858 Reinfeld · [www.bestattungsinstitut-echt.de](http://www.bestattungsinstitut-echt.de)

## LIEBLINGSGERICHTE

### Panna Cotta von Casalinga

**Zutaten:** 1 Vanilleschote · 4 Blätter Gelatine · 400 g Sahne · 120 g Zucker · Etwas kaltes Wasser zum Einweichen

#### Für das Topping

300 g Erdbeeren · 80 g Zucker · 1 TL Zitronensaft

Für die **Panna Cotta** die Vanilleschote einritzen und mit dem Messerrücken auskratzen. Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser **ca. 5 Minuten** einweichen. Sahne und Zucker mit dem Vanillemark in einem Topf kurz aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Topf vom Herd nehmen. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in den Topf mit der noch heißen (nicht mehr kochenden) Flüssigkeit geben. Kurz durchrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

**4 Schälchen (à ca. 125 ml)** bereitstellen.

Die flüssige Panna Cotta hineingießen und die Schälchen **ca. 10-15 Minuten** abkühlen lassen. Das Dessert anschließend **mindestens 5 Stunden**, am besten über Nacht, kühl stellen.



### „Chili Carp Carne“ von Tim Schubert (Reinfelder Teichwirtschaft)

#### Chili con Carne mal anders:

Wir haben anstatt Fleisch einfach unser leckeres Karpfenfilet dazu verwendet.



Das Karpfenfilet ohne Haut in dünne Streifen schneiden und mit Zwiebeln in der Pfanne scharf anbraten und die restlichen Zutaten wie gewohnt hinzufügen und mit Gewürzen abschmecken –

Fertig ist das „Chili Carp Carne“!

**Einfach lecker und schnell zubereitet.**

### Travenhof Dinkelbrot von Lars Wichmann



#### Zutaten:

- 100 g Leinsaat
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Haferflocken
- 1 Hefewürfel
- 500 ml Wasser
- 500 g Dinkelmehl 630 vom Travenhof
- 10 g Salz
- 2 EL Essig (Apfel- oder Obstessig)

*Backzeit: 45 Minuten bei 180°C*

Eine Kastenkuchenform ausfetten, mehlen und etwas von den Kernen hineingeben. Das Mehl mit den Körnern mischen, die aufgelöste Hefe mit dem Wasser dazugeben, Salz und Essig untermischen und gut kneten. Bei 180°C (Umluft) ca. 45 Minuten backen.

**Guten Appetit!**

**SPÄ** **SUPER**  
**DER** **SPEISEN**

Jörn Späder  
Hof Beeck / Eichenweg 6  
23619 Hamberge  
kontakt@superspeisen.de  
0179 / 3927 133



**TRAVENHOF**  
Der Laden



Mi. - Sa.: 8 - 18 Uhr  
So.: 8 - 13 Uhr  
www.travenhof.de



**HOFLADEN**  
Travenhof  
23858 Reinfeld





### Melonen-Feta-Salat von Martina Plötz (Sparkasse Holstein)

#### Zutaten:

½ Blattsalat • ½ Bund Petersilie • ½ Bund Basilikum • 250g Cherrytomaten • 250g Fetakäse • 1 kleine Melone • je 1 ausgepresste Orange und Limette • 5 EL Olivenöl • 3 EL Himbeeressig • Salz • frisch gemahlener Pfeffer • Zucker

1. Blattsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Petersilie und Basilikum fein hacken, Tomaten waschen und halbieren. Fetakäse in Würfel schneiden und aus der Melone Kugeln ausstechen.
2. Orangen- und Limettensaft mit Öl, Essig und gehackten Kräutern zu einem Dressing verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Blattsalat mit Melonenkugeln, Fetawürfeln und halbierten Tomaten vermengen, mit dem Dressing beträufeln und servieren.

### Semmelknödel von Jens Afheldt (Bäckerei H. Rohlf)

#### Zutaten:

6 Brötchen, altbackene (Semmeln) • 3 EL gehackte Petersilie • 10 g Butter • 1 Zwiebel, fein gehackt • 250 ml Milch • 3 Eier • Salz und Pfeffer, aus der Mühle • evtl. Semmelbrösel zum Binden

Die Brötchen in kleine Würfel oder in dünne Scheiben schneiden. Die gehackte Petersilie und die Zwiebel in der Butter ganz kurz anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen, dann mit den Brötchenwürfeln mischen. Die Milch bis kurz vorm Kochen erhitzen und über die Brotwürfel gießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Die mit Salz und Pfeffer verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbrösel einrühren, kein Mehl verwenden. Mit nassen Händen tennisballgroße Knödel formen und in der siedenden, aber nicht sprudelnd kochenden Flüssigkeit (Salzwasser oder Brühe) in 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.



Semmelknödel sind die ideale Beilage zu Gulasch, Schweinebraten oder auch geschmorten Pilzen.

### Käsekuchen – mal ganz einfach von Martin Huss (Jagdschloss Malepartus)

#### Zutaten:

1 kg Quark, 20 % Fettgehalt • 6 Eier • 100 g Mehl • 250 g Margarine • 250 g Zucker • ½ Pck. Backpulver • 2 Pck. Vanillezucker • etwas Zitronensaft

Alle Zutaten miteinander mischen und in eine Springform geben. Bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen. Nach dem Backen den Kuchen noch im Ofen abkühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt. Wenn man diesen Kuchen mit Obst genießen will, kann man Mandarinstücke oder Kirschen mit in den Teig geben.

*Guten Appetit!*

**Casalinga**  
FEIN · FRISCH · ITALIENISCH

»Genießen Sie unsere italienischen und mediterranen Kreationen!«

• Restaurant • Partyservice • Feinkost • Frische Pasta •

Paul-von-Schoenaich-Straße 21 · 23858 Reinfeld · Tel. 04533 738073 · casalinga.de

## KARPFENFEST vom 25. bis 27. AUGUST 2023

Freitag, 25.8.

16.00 – 1.00 Uhr

### KARPFENBÜHNE, Seepromenade

16.00 **Joe Green**  
Hits und Oldies



18.30 – Hommage an M.M. Westernhagen  
21.30 **Pfefferminz**

19.00 **Grüße zum Karpfenfest**  
von der Stadt Reinfeld  
im Anschluss:

20.00 **Das Rennen um den Karpfen-Cup:**  
Bargtheide/Reinfeld

22.00 – **Thirstday -**  
01.00 **Die Partyband!**  
Pop, Schlager  
und NDW



Seepromenade/Herrenteich  
23.00 Uhr



### KLOSTERBÜHNE Karpfenplatz

20.00 **Party Night**  
Top DJ Frank Naujoks  
Party unterm Sternenhimmel

Samstag, 26.8.

15.00 – 1.00 Uhr

### KARPFENBÜHNE, Seepromenade

15.30 **Shanty Chor**  
Neuengörs  
Lieder von  
und Waterkant



17.45 **Dreist**  
Partyband – Live, zeitlos, ehrlich!

20.30 **Boerney &  
die Tri Tops**  
Kultigste Partyband,  
die durch Deutsch-  
land tourt



### KLOSTERBÜHNE, Karpfenplatz

20.00 **Party-Night**  
Top-DJ Pascal Genthe  
Mit dem Besten von gestern & heute

**BAU W. DUNKELGUT**  
**TISCHLEREI MÖBEL**

Holländerkoppel 30 · 23858 Reinfeld  
Tel. 04533 2116 · dunkelgut@t-online.de



**Getränkefachhandel**

Torsten und Jörg Drücke GbR

Grootkoppel 3 · 23858 Reinfeld · Telefon 04533 3378

Sonntag, 27.8.

10.00 – 19.00 Uhr

## KARPFENBÜHNE, Seepromenade



10.00

### Gottesdienst unter freiem Himmel

mit Pastorin Dr. Christina Duncker und dem Bläserchor Ev. Kirchengemeinde Reinfeld



14.30 **Onenes**

Music for life Reggae

16.30 **Magischer Zirkel**  
\*ZEIT FÜR WUNDER  
6 Zauberer und Magier



Johnleverkusen

11.30 **Musikzug der Freiwilligen Feuerwehr Reinfeld**

13.00 **Kindertanzen**  
**Dancing Motion & Rhythm Attack**  
SV Preußen von 1909 e.V. Reinfeld

13.45 **Siegerehrung der Teilnehmer vom Stadtradeln**  
durch Bürgermeister Wramp

## Karpfenplatz

ab 15.00 **Kinder-Disco mit Frank**  
Spielen, Tanzen, Feiern, tolle Preise

# Krokowski Der Augenoptiker

...aus optischen Gründen

Raiffeisenpassage · Reinfeld  
Telefon 0 45 33 - 79 78 79

**Wir backen - Sie genießen!**  
seit 1907

**Bäckerei - Konditorei**  
**H. Rohlf**  
Inhaber Jens Afheldt

**Wochenmarkt:**

- Reinfeld (Fr.)
- Bad Oldesloe (Mi.+Sa.)

• Hamburger Str. 17 · Reinfeld  
• Hauptstraße 61 · Zarpfen  
• Telefon 04533 2649

Ein Herz für die Region, immer ein offenes Ohr für Ihre Anliegen und das passende Girokonto für Sie.



**Jana Zabel**  
Leiterin Filiale Reinfeld



Sparkasse  
Holstein



### Reinfeld feiert den Karpfen !!!

#### Am 22.10.2023 wird der große Herrenteich in Reinfeld abgefischt ...

(Der größte Teich in Schleswig-Holstein, der abzulassen ist.)

Ab **10.00 Uhr** wird der **Teichpächter T. Schubert** mit seinen Helfern den Teich abfischen ... mit Netzen und Keschern werden die vielen Fische aus dem ca. 7 km langen Teich geholt.

Umrahmt wird das Ganze mit einem Familienprogramm auf dem **Karpfenplatz**.

Ab ca. **10.30 Uhr**:

#### Top Live Act: Hayston & Freitag

Als Gitarren-Akustik-Duo „Hayston & Freitag“ begeistern Jan Hayston und André Freitag durch ihre überraschend spritzigen Cover-Interpretationen und lassen tief in die Hitschmiede der 50er bis 70er Jahre blicken.

Für die richtige Seemannsstimmung aber sorgt dann **ab ca. 12.00 Uhr** der **Shanty-Chor Neuengörs** mit seinen über 20 Sängern.

**Ab ca. 14.00 Uhr** tritt dann **Hayston & Freitag** wieder auf mit dem 2. Teil

Auf dem Karpfenplatz und am Fischhaus wird reichlich Fisch zu sehen sein ... in diversen großen Becken kann man sich die vielen Fischarten aus dem Teich ansehen. Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt; auf dem Karpfenplatz wird eine Budenstadt mit Kinderkarussell aufgebaut; Fischbrötchen, Mutzen, Mandeln, Backwaren, Getränke, bis hin zur Bratwurst & Steaks, Kaffee und Kuchen zu familienfreundlichen Preisen. Auch die **umliegenden Erzeuger der Region** bieten auf dem Fest ihre Waren an.



# restaurantHAUCK

Restaurant – Weinhandel - Catering – Veranstaltungen

[www.restaurant-hamberge.de](http://www.restaurant-hamberge.de)



„Jeder Augenblick ist  
von unendlichem Wert!“

Johann Wolfgang von Goethe



EVENTS IM PARK

# Jagdschloss Malepartus



Hochzeiten | Trauungen | Familienfeiern | Taufen | Jubiläen | Firmenevents  
[www.jagdschloss-malepartus.de](http://www.jagdschloss-malepartus.de) 22941 Bargteheide 04532 -28 62 55

OFFSET DRUCK	DIGITAL DRUCK	 Seit 1896
LETTER SHOP		
<b>MASUHR</b> DRUCK- UND VERLAGS GMBH		
› Holländerkoppel 14 23858 Reinfeld		
› Krempelsdorfer Allee 22-24 23556 Lübeck		
☎ 04533 2183		www.masuhr-druck.de

	04533 791453	
	Fenster Türen	
<a href="http://www.ROSENKE.de">www.ROSENKE.de</a>		
Möbel Markisen Rollläden		



Bei Feinschmeckern schon längst kein Geheimtipp mehr, organisiert Jörn Späder in der historischen Spargeldiele auf Hof Beeck in Hamberge seit 2017 private oder geschäftliche Feierlichkeiten aller Art. Mit Hingabe und Liebe zum Detail plant das Team um SUPERSPEISEN Hochzeiten, Familienfeste, Geburtstage oder Betriebsfeiern und begeistert seine Gäste mit kulinarischer Vielfalt. Der Kreativität seiner modernen, von der Levantinen-Küche beeinflussten Speisen sind dabei keine Grenzen gesetzt. Frische, Qualität und Leidenschaft für das Kochen sind die Basis von

SUPERSPEISEN. Verarbeitet werden bevorzugt regionale und ausschließlich hochwertige Produkte.

Unterschiedlichste Herausforderungen meistert Jörn Späder aufgrund seiner langjährigen Erfahrung als Betreiber der Reinfeldler Milchbar und Kochschmiede in Ratzbek mit Leichtigkeit. Doch lieber zu Hause oder außerhalb feiern? Komplexe Gesamtlösungen, individuelle Beratung, exzellenter Service. Kein Problem. SUPERSPEISEN werden natürlich auch geliefert!

### Private Feier:

Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Geburtstag, Jubiläum, bunte Party, für jeden Anlass das passende Angebot.

### Firmen-Events:

Weihnachtsfeier, Sommerfest, Schulungswoche, Tagung, Workshop oder Messe-Catering. Gute Gründe für eine Veranstaltung gibt es viele.

### Angebots-Auswahl:

kalte / warme Buffets  
Flying- und Fingerfood

**SPÄ**  
**DER** **SUPER**  
**SPEISEN**



*Kino ist kein Stück Leben,  
sondern ein Stück Kuchen*

> Alfred Hitchcock <



OHO-Kinocenter  
Euer familienfreundliches Kino in Bad Oldesloe!

**Wir freuen uns auf euren Besuch  
in unseren neugestalteten Kinosälen!**

Telefon: 04531 8006430 · [www.oho-kino.de](http://www.oho-kino.de)



*HERZLICH WILLKOMMEN  
IN UNSEREN SCHÖNEN NEUEN  
KINOSÄLEN.*

**OHO**  
**KINOCENTER**  
Unser Kino in Bad Oldesloe

EINKOMMEN AUFBESSERN!

**ZUSTELLER  
GESUCHT!**

Bitte melden unter:

040 - 348588 - 5083 oder  
bewerbung@markt-wochenzeitung.de

**MARKT**

Stormarner Tageblatt

*Ihre Tages- und Wochenzeitung  
im Kreis Stormarn!*

[www.lokale-wochenzeitungen.de](http://www.lokale-wochenzeitungen.de)



## WISST IHR, DASS EINE DER GRÖSSTEN RÖSTEREIEN VON PISTAZIEN IN REINFELD STEHT?

**Bereits seit 35 Jahren ist die Firma A.M.A. – Gesellschaft für Food Be- und Verarbeitung – im Kreis Stormarn ansässig.**

**Armin Adib-Moghaddam** ist Herr der Pistazien aus Reinfeld & sie gehen von hier aus nach ganz Deutschland.

Wenn es um hochwertige und exklusive Lebensmittel geht, sind Pistazien eindeutig der Trendsetter der vergangenen Jahrzehnte. Ihren Ursprung haben sie im heutigen Syrien, Irak und Iran. Angebaut werden sie heute im Iran, in der Türkei, im gesamten östlichen Mittelmeergebiet. Pistazien sind getrocknet ganzjährig im Handel. Man kann sie mit Schale geröstet, aber auch schon geschält und enthütet kaufen.

Botanisch gesehen gehören Pistazien zum Schalenobst. Die Kerne sind ca. 2 cm lang, gelb bis grünlich gefärbt und von spröder, bräunlichroter bis violetter Schalenhaut umgeben. Die harte Außenschale ist glatt und weißlich-beige. Beliebt ist sie vor allem wegen ihrem süßlich-mandelähnlichen und kräftig-würzigen Geschmack. Den Einsatzbereichen scheinen keine Grenzen gesetzt. Pistazien in gerösteter Form sind beliebt als Knabberer.

**Produktion:** Nach der Ernte der Pistazien wird zuerst das Fruchtfleisch entfernt. Dies geschieht maschinell,

indem die Pistazie durch zwei eng aneinanderliegende Gummirollen läuft und dadurch aus der sie umgebenden Fruchthülle gequetscht wird.

Nachdem die Pistazie vom Fruchtfleisch getrennt wurde, erfolgt ein Arbeitsschritt, der in letzter Zeit von großer Bedeutung ist. Die Pistazien kommen in ein Wasserbad und werden in sogenannte „Floater“ und „Sinker“ getrennt. Gut entwickelte Pistazien gehen im Wasser unter und werden als „Sinker“ bezeichnet. Schlecht entwickelte Pistazien schwimmen auf dem Wasser und werden „Floater“ genannt. Im Iran wurde schon vor Jahren erkannt, dass mit der Separierung der „Floater“ das Aflatoxinrisiko erheblich reduziert werden kann.

Nur die „Sinker“ werden in den folgenden Produktionsprozessen weiter verarbeitet. Nachdem sie mit Hilfe von heißer Luft getrocknet wurden gelangen sie in ein Silo. In diesem findet dann der endgültige Trocknungsprozess statt.

Früher wurden die Pistazien unter der Sonne getrocknet, was zum einen die Aflatoxinbildung förderte und zum anderen die Pistazien dunkler werden ließ.



### Geschichte und Verbreitung

Während der Regierungszeit des Kaisers Tiberius (14 bis 37 n. Chr.) brachte der Gourmet Lucius Vitellius die ersten Pistazien aus dem mittleren Osten nach Rom. Es zeigte sich bald, dass sie sich auch in günstigen Lagen in Italien sehr gut anbauen ließen. Doch bereits mehrere tausend Jahre zuvor kannte man die äußerst schmackhaften Pistazien in Persien, Mesopotamien, Indonesien, am Ostrand des Mittelmeeres und im Nordosten Afrikas.

Im nördlichen Europa wurden die Pistazien erst bekannt, als man mit ihrem Anbau im arabisch beherrschten Sizilien begann. ■



Eis. Kalt. Gut.  
Hausgemacht  
nach altem Familienrezept

Besuchen Sie uns – mitten in Reinfeld!  
Tel. 04533 - 2096986 · [www.eiswitt.de](http://www.eiswitt.de)



AMA  
nussveredelung

Gesellschaft für Food Be- und Verarbeitung mbH

Im **alfaPark**

Schillerstraße 22  
23858 Reinfeld  
Tel.: 04533 20888-0  
Fax: 04533 20888-20  
[www.pistazien.de](http://www.pistazien.de)

# Dachdeckermeister

GmbH & Co.KG

# Torsten Stutz

## REINFELDER TIERWELT - IMPRESSIONEN



Alle Tierfotos auf dieser Seite: © H.O. Dose



Kosmetik, Fußpflege  
und mehr ...

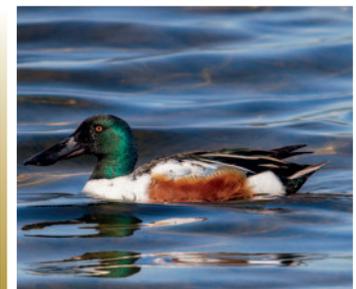
Nicole Huss · Holländerkoppel 26 e · 23858 Reinfeld · Tel. 04533-5395 oder 0177-2792413

**MB**  
Martin  
Blunck  
MEDICAL WELLNESS

Kassburg 11  
23867 Sülfeld  
04537 - 37 50 777

institut@martin-blunck.de  
www.martin-blunck.de

PEDIKÜRE  
MANIKÜRE  
MEDIZINISCHE  
KOSMETIK  
HYDROFACIAL



## SOLL ICH MIR EIN ELEKTROAUTO KAUFEN?

So oder ähnlich beginnt derzeit fast jedes Verkaufsgespräch. Die Verunsicherung ist groß. Die Entscheidung der EU zum alternativlosen Übergang zur Elektromobilität wurde nur vom deutschen Verkehrsminister – getrieben von der deutschen Autolobby – torpediert und ein kleines Schlupfloch der Ecofuels wurde offen gehalten. Porsche baute seine Versuchsanlage lieber in Südamerika und testet dort in aller Stille alle eingesetzten Motoren.

Kritikpunkte an der Elektromobilität sind die schlechte Umweltbilanz der Batterien und der hohe Energiebedarf bei Produktion, Transport und Recycling. Ich erinnere mich an all diese Argumente der Gegner der ersten Windräder. Die rasante Weiterentwicklung der Technologie strafen sie schnell Lügen. So wird es aus meiner Sicht auch bei der Batterieentwicklung sein. Der Wettlauf der weltweiten Forscherteams nimmt immer mehr Fahrt auf.

Die genannten Probleme ebenso wie die Brandgefahr, geringe Reichweite und hohe Kosten werden schon bald gelöst sein. Ein gutes Beispiel ist für mich das Verbot der Glühbirne: Damals mahnten die Hersteller, man werde mit einer LED niemals die nötige Helligkeit erreichen.

Heute stellen moderne Matrixlichtsysteme die teuren Xenonsysteme in Bezug auf Lichtausbeute, Kraftstoffverbrauch und Reichweite locker in den Schatten.

Aufladung auch in Ballungsgebieten wird schon in wenigen Jahren in vielen Bordsteinen normal sein, Stromtrassen von Nord nach Süd sind in ausreichender Kapazität im Bau oder in der Planungsphase, der rasante Ausbau der Photovoltaik und Parkplatzüberdachungen mit Solarzellen als günstige Industrieware schließen den Kreis.

Die Elektromobilität ist nicht mehr aufzuhalten. Hier möchte ich der grünen Ideologie danken, die zum Glück die Energielobby in ihre Schranken weisen konnte und den For-

schern auf dieser Welt erst den nötigen Anstoß gegeben hat.

Doch sich allein auf einen Energieträger zu verlassen, hat sich schon bei der Gasversorgung als schmerzlicher Fehler herausgestellt.

Millionen von Fahrzeugen mit Verbrennungsmotor einfach zu verschrotten oder günstig ins Ausland zu exportieren und ein enormes Volksvermögen zu vernichten, wo es jetzt schon möglich ist, diese mit CO<sub>2</sub> neutralen Ecofuels weiter zu nutzen, halte ich für einen Irrweg.

*Claus-Christoph Vick*



  
**michaels**  
Buchhandlung | Schreibwaren | Geschenke

Inh. **Jessika Promnitz**  
Paul-von-Schoenaich-Str. 42A · Reinfeld  
Tel. **04533 1408** · [www.buch-reinfeld.de](http://www.buch-reinfeld.de)



**RADÜNZ**  
IMMOBILIEN IVD

[www.immobilien-reinfeld.de](http://www.immobilien-reinfeld.de) · [raduenzimmobilien@t-online.de](mailto:rduenzimmobilien@t-online.de)

Bahnhofstraße 9  
23858 Reinfeld (H.)

Tel. (04533) 48 88

Fax (04533) 48 42

## VERANSTALTUNGSKALENDER

### REGELMÄSSIGE TERMINE

Jeden Mi. **Spielenachmittag**  
14 h beim DRK Reinfeld e.V.

Jeden Fr. **Wochenmarkt**

Jeden Fr. **Die Zarpener Wölfe**  
Wir sind die Pfadfinder für das Kirchspiel Nordstormarn! Mitmachen darf jeder und jede ab 8 Jahren! Wir treffen uns jeden Freitag von 15.00 bis 16.30 Uhr und von 16.00 bis 17.30 Uhr in Zarpen. Komm vorbei oder ruf an unter **0176 55 20 84 94**

### AUGUST 2023

25. bis 27.08. **Karpfenfest Reinfeld**

27.08. **Regionalgottesdienst auf dem Karpfenfest**  
10 Uhr

### SEPTEMBER 2023

01.09. **Friday Girls**  
16.30-19 h Haus der Begegnung, Bad Oldesloe

01.09. **Gospel-Workshop**  
18 Uhr Haus der Begegnung, Bad Oldesloe

05.09. **Bunter Nachmittag bei DRK**  
14.30-16.30 DRK-Begegnungsstätte, Reinfeld

### OKTOBER 2023

01.10. **Gottesdienst zu Erntedank**  
08-09 Uhr Paul-von-Schoenaich-Str. 9, Reinfeld

01. **Flohmarkt familia Reinfeld**  
08-16 Uhr familia, Barnitzer Str. 1-7

### NOVEMBER 2023

11.11. **Kay Ray in Bargteheide**  
20 Uhr Jagdschloss Malepartus  
Einlass: ab 18.00 Uhr



25.11. **Zuschlag in Konzert**  
20 Uhr Aula am Schulzentrum  
Reinfeld – Einlass: 18.30 Uhr 16 €

25. bis 26.11. **Großer Adventsbasar**  
10-18 Uhr im Jagdschloss Malepartus,  
Bargteheide

### DEZEMBER 2023

02. u. **Weihnachtsmarkt in Reinfeld**  
03.12. Am Rathaus – HVR e.V.

04.12. **Emmi und Willnowsky mit ihrer Weihnachtsshow**  
20 Uhr

Aula am Schulzentrum  
Reinfeld  
Einlass: 18.30 Uhr 29 €



09.12. **Senioren-Weihnachtsfeier (70+)**  
15 Uhr Stadt Reinfeld, Sporthalle Schulzentrum

15.12. **Musical-Dinner**  
19.30 Uhr Jagdschloss Malepartus, Bargteheide  
Einlass: 18.30 Uhr

25.12. u. **Weihnachtsbuffet**  
26.12. Landhaus Hauck, Hamberge  
12-14.30 h Tel. 0451 8997100

31.12. **Silvesterbuffet**  
17-22 Uhr Landhaus Hauck, Hamberge  
Tel. 0451 8997100

25.12. u. **Weihnachts-Lunch**  
26.12. Späder Super Speisen  
11-14 Uhr Tel. 0179 3927133

31.12. **Silvesterbuffet**  
17-22 Uhr Späder Super Speisen  
Tel. 0179 3927133



## Reinfelder Weihnachtsmarkt um das Rathaus

### 01. - 03.12.2023

★ Live Musik ★ Weihnachtswoman-Sprechstunde ★ Speisen & Getränke ★  
★ Kunsthandwerker und vieles mehr! ★

# AUTOSERVICE HENKEL



***Auch Ihr Auto  
braucht Liebe!***

Tel. 0 45 33 / 20 68 55 · Grootkoppel 27  
Reinfeld · [www.autoservice-henkel.de](http://www.autoservice-henkel.de)

-  Reparaturen
-  Inspektion
-  Reifen / Felgen
-  HU
-  Elektrik
-  Klimaservice
-  Instandsetzung
-  Achsvermessung
-  Ölwechsel



## Rhodos – Bei Babis

Hauptstraße 21 | 23627 Groß Grönau | Telefon 04509 7991700 | [rhodos-groenau.de](http://rhodos-groenau.de)

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag 17.00 bis 22.30 Uhr | Montag & Dienstag Ruhetag  
Küchenschluss 21.00 Uhr

