



Eine Aktion unserer Zeitung und der Kinder- und Jugendklinik der Universitätsmedizin Rostock pro infantibus e.V. Ostseesparkasse
Kontonummer: 4 05 00 91 78
BLZ: 130 500 00
IBAN: DE77 1305 0000 0405 0091 78
Verwendungszweck: Unsere Kinder

Ich spende, weil...

...diese Aktion ein wichtiges Zeichen für Zusammenhalt in unserem Land setzt. Sie hilft Kindern und schafft Aufmerksamkeit für ihren Mut im Kampf gegen tückische Krankheiten. Ich bin gern dabei.

Peter Kranz
Leiter Landesmarketing
Mecklenburg-Vorpommern



So schmeckt Pesto made in Rostock

ROSTOCK Von Lebkuchen über Paprika-Birne bis hin zu klassisch – beim Experimentieren in der Küche kennen Peter Friedrich und sein Compagnon Oliver Paschen keine Grenzen. Das kommt bei den Rostockern gut an und beschert Pesto Peter zufriedene Kunden am Imbiss, im Catering und mittlerweile sogar im Einzelhandel.

FOTO: CLAUDIA LABUDE-GERICKE

Seite 12

7000 Flüchtlinge in MV ohne Arbeit

Arbeitsagentur mit neuen Strategien zur Integration / „Kümmerer“ im Einsatz

ROSTOCK Die Bundesagentur für Arbeit will mit neuen Konzepten gegen die extrem hohe Arbeitslosigkeit unter Flüchtlingen vorgehen. In Mecklenburg-Vorpommern bekommen derzeit etwa 7000 Asylberechtigte, die meisten von ihnen kommen aus Syrien, ihr Geld von den Jobcentern im Land. Wie die Chefin der Regionaldirektion Nord der Bundesagentur für Arbeit, Margit Haupt-Koopmann, gestern sagte, sind 2500 Flüchtlinge offiziell als arbeitslos registriert, weitere 4500 Schutzsuchende befinden sich in Sprachkursen und anderen Integrationsmaßnahmen und erhalten ebenfalls Leistungen vom Arbeitsamt. Lediglich 260 Flüchtlinge konnten bisher in sozialversicherungspflichtige Jobs vermittelt werden. Um den Einstieg in den Arbeitsmarkt zu

erleichtern, will die Arbeitsagentur künftig den Flüchtlingen direkt nach ihren Integrationskursen Praktika in Betrieben anbieten. Dem Praktikum soll sich bei Jüngeren eine Ausbildung und bei Älteren eine Qualifizierung anschließen. „Außerdem wollen wir eine Kümmererstruktur aufbauen“, so Haupt-Koopmann. Hauptamtliche Berater sollen Flüchtlingen bei der Bewältigung von Problemen etwa mit Behörden helfen. In Mecklenburg-Vorpommern sind 67 Prozent der arbeitslos gemeldeten Schutzsuchenden jünger als 35 Jahre, 31 Prozent sogar jünger als 25 Jahre, teilt die Arbeitsagentur mit. „Damit ist das Potenzial für Ausbildung und Qualifizierung vom Alter her hoch“, sagt die Regionalchefin. Allerdings würden bei den jungen Flücht-

lingen Informationen, Erfahrungen und Verständnis für die betriebliche Berufsausbildung völlig fehlen, sagte Professorin Ursula Engelen-Kerfer von der Hochschule der Bundesagentur in Schwerin. „Eher überwiegt bei der Mehrheit der dringende Wunsch, möglichst schnell Geld zu verdienen, um die Schulden für die Flucht zurückzuzahlen oder die Familien in der Heimat zu unterstützen“, sagte die ehemalige Gewerkschaftsfunktionärin. Sie befürchtet eine zunehmende Konkurrenz auf dem Arbeitsmarkt um geringqualifizierte Tätigkeiten, deren Stellenzahl in Deutschland auf 154000 geschätzt wird. Denn von den mehreren Hunderttausend Flüchtlingen hätten zwei Drittel keinen Berufsabschluss.

Thomas Volgmann

Hochhaus in Rostock: Ortsbeirat stimmt zu

ROSTOCK Ja zum Mega-Hochhaus in Lütten Klein: Auf der Ortsbeiratssitzung im Rostocker Nordwesten haben die Geschäftsführer der Wohnungsgenossenschaft (WG) Union gestern Abend ihre Pläne für den 22-Geschosser auf dem Gelände der ehemaligen Allende-Klinik vorgestellt. Der Tenor der Gremiumsmitglieder und der etwa 20 anwesenden Stadtteilbewohner war größtenteils positiv.

Der Beirat hat mehrheitlich für das Projekt gestimmt. Dadurch können die Stadtplaner mit den ersten Auslegungen für das 40-Millionen-Euro-Vorhaben der WG Union beginnen und diese zum Beschluss in die Rostocker Bürgerschaft geben. Eine Baugenehmigung für das Areal an der St.-Petersburger-Straße wird es vermutlich aber noch nicht vor 2018 geben.

kazi

Rostock: Rohrbruch sorgt für Verkehrschaos

ROSTOCK Vollsperrung der B105 Am Strande in Rostock zwischen Kanonsberg und dem Speicher am gestrigen späten Nachmittag. Die Fahrbahn stand durch einen Rohrbruch in der Straße Ladtadie unter Wasser. Auf einer Baustelle war eine Haupt- Trinkwasserleitung geplatzt. Die Polizei sperrte mit meh-

rerer Streifenwagen die Strecke und leitete den Verkehr um. In der Langen Straße gab es daraufhin ein Verkehrschaos. Mitarbeiter von Eurawasser kamen zum Einsatz, fanden aber die undichte Stelle zunächst nicht. Erst nach längerer Zeit konnten die Wassermassen langsam abfließen.

Wetter



Die Sonne scheint, ab und zu ziehen lockere Wolkenfelder vorüber. Die Temperaturen liegen bei 5 bis 7 Grad.



Kompakt

Maren Ade auf Liste von Top-Regietalenten

Die deutsche Regisseurin **Maren Ade** (39, „Toni Erdmann“) ist von dem angesehenen US-Filmblatt „Variety“ auf die Liste der „10 Directors to Watch“ gesetzt worden. Damit zählt sie zu einer Gruppe von zehn talentierten Regisseuren, auf die Hollywood besonders achten sollte, empfiehlt das Magazin. Mit dabei sind unter anderem US-Regisseur Barry Jenkins („Moonlight“) und der britische Dokumentarfilmer Otto Bell.



„Stille Nacht, heilige Nacht“ sehr beliebt

„Stille Nacht, heilige Nacht“ ist laut einer Umfrage das beliebteste traditionelle Weihnachtslied in Deutschland. Knapp 55 Prozent der Befragten gaben es am besten. Auf Platz zwei landete „Oh Du fröhliche“ (43,6 Prozent) knapp vor „O Tannenbaum“ (43,3 Prozent). Dies ergab eine repräsentative Umfrage von Emnid im Auftrag der Fernsehzeitschrift „auf einen Blick“ unter einer Auswahl von 20 deutschsprachigen Weihnachtsliedern. Mehrfachnennungen waren möglich.

Weniger Mütter im Teenager-Alter

Die Zahl der jungen Frauen, die noch im Teenager-Alter Mutter werden, ist sowohl in Deutschland als auch in der EU insgesamt deutlich zurückgegangen. In Deutschland brachten im Jahr 2014 rund 12 100 Frauen vor ihrem 20. Geburtstag ein Kind zur Welt, wie das Statistische Bundesamt gestern mitteilte. Im Jahr 2006 hatte die Zahl der Mütter im Teenager-Alter noch bei 18 400 gelegen. Der Anteil der sehr jungen Mütter an allen Geburten ging von 2,7 auf 1,7 Prozent zurück.

Sauber: Katzenzunge ist eine Superbürste

Katzen lieben es reinlich: Die Hälfte ihrer wachen Stunden können sie damit verbringen, ausgiebig ihr Fell zu putzen. Jetzt fanden US-Forscher heraus: Die Katzenzunge arbeitet dabei wie eine Art Superbürste – in vier Richtungen gleichzeitig. Die rosa Zunge sei zudem mit winzigen, nach hinten gebogenen Kollagen-Stacheln bedeckt, berichten Alexis Noel und ihre Kollegen von der Virginia Tech University in Blacksburg. Im Ruhezustand liegen die Ministacheln flach.



Rostock

Meldungen

Brennender Sperrmüll

GROß KLEIN Anwohner haben gegen null Uhr in der Nacht zu gestern Feuer im Blockmacherring bemerkt und den Notruf gewählt. Sperrmüll stand im Zugangsbereich eines Mehrfamilienhauses in Flammen. Fassade und die Eingangstür des Wohnhauses wurden beschädigt. Der entstandene Schaden beträgt zirka 3000 Euro. Personen wurden nicht verletzt. Die Feuerwehr konnte verhindern, dass sich das Feuer ausbreitet. Die Kripo ermittelt.

Ganztagschule stellt sich vor

TOITENWINKEL Die Regionale Ganztagschule Otto Lillenthal im Bertha-von-Suttner-Ring 1a öffnet am Dienstag, 6. Dezember, von 16 bis 18 Uhr ihre Türen. Auf Wunsch führen Schüler die Eltern von künftigen Fünftklässlern durch das Gebäude. Das Lehrerteam, der Schulverein und die Sozialarbeiterin beantworten Fragen. Auch die Ganztagsschulangebote am Nachmittag werden vorgestellt.

Kinder singen zum Advent

STADTMITTE Unter dem Motto „Integration durch Musik“ werden heute ab 15.45 Uhr 15 in Rostock lebende Kinder aus deutschen sowie aus Flüchtlingsfamilien auf der Bühne auf dem Neuen Markt singen. Sie haben weihnachtliche Lieder vorbereitet. Diese haben die Kinder in den vergangenen Monaten mit Chorleiter Youssef Farhat erarbeitet und so auch etwas über die deutsche Kultur gelernt.



UNSER BEILEID

Gertrud Lachs, geb. Lapp, starb am 21. Oktober mit 84 Jahren.

Christiane-Frederike Luipold starb am 23. Oktober mit 65 Jahren.

Carl Jahn starb am 20. Oktober mit 85 Jahren.

Werner Willi Max Limp starb am 26. Oktober im Alter von 79 Jahren.

Gerold Dörre starb am 26. Oktober mit 64 Jahren.

Christa Möller, geb. Beese, starb am 27. Oktober mit 75 Jahren.

Christa Annemarie Drewes starb am 2. November mit 81 Jahren.

Erna Pander, geb. Komnick, starb am 3. November mit 95 Jahren.

Wilfried Jaeger starb am 30. Oktober im Alter von 55 Jahren.

Arno Bänisch starb am 18. Oktober.

Pesto Peter: Mehr als Nudel-Soße

Seit zehn Jahren bietet das Unternehmen um Gründer Peter Friedrich den kulinarischen Klassiker traditionell oder exotisch an



ROSTOCK Nach und nach gibt Oliver Paschen die bereit liegenden Zutaten in den Zerkleinerer: Petersilie, ein großer Schuss Olivenöl, einen Klecks Senf, Meersalz und gebrannte Mandeln zerhackt und vermischt der so genannte Cutter zu einem grünen Pesto. Einige Umdrehungen später ist das Petersilien-Senf-Pesto mit karamellisierten Mandeln fertig für die Kostprobe. „Sehr lecker“, sagt der 47-jährige Koch, ehe er beginnt, die italienische Soße in einen Spritzbeutel zu füllen. Neben der klassischen Variante entstehen in der Marieneher Küche von Oliver Paschen und seinem Geschäftspartner Peter Friedrich viele weitere Pesti, die dem Unternehmen vor gut zehn Jahren auch seinen Namen gaben: Pesto Peter steht seitdem für selbst gemachte Soßen und Dips, welche die beiden Rostocker Inhaber im eigenen Catering, im neu eröffneten Imbiss am Rosengarten sowie im Einzelhandel vertreiben.

Lebkuchen-Sorte für Experimentierfreudige

„Peter wollte damals etwas Eigenes machen und eröffnete deshalb einen kleinen Feinkostladen mit Selbstvertrieb in der Grubenstraße“, sagt Oliver Paschen, der vor rund zweieinhalb Jahren bei dem Rostocker Unternehmen einstieg. Als Kunden schließlich darum baten, Nudeln mit Pesto im Imbiss anzubieten, war die Idee des Mittagsgeschäfts geboren.

Zehn Jahre später ist das Unternehmen nicht nur gewachsen, zwischenzeitlich in die Werftstraße in Marienehe umgezogen und hat mit Oliver Paschen einen zweiten Geschäftsführer hinzu gewonnen. Auch die Angebotspalette hat sich stets erweitert – ohne dabei das ursprüngliche Pesto aus den Augen zu verlieren. „Das ist bis heute unser Aushängeschild und wird auch immer der Hauptbestandteil bleiben – nicht zuletzt wegen des Namens“, sagt Oliver Paschen. Immerhin 40 verschiedene Sorten vertreibt Pesto Peter mittlerweile im Einzelhandel. Neben dem bereits angesprochenen Klassiker ist auch für experimentierfreudige Gaumen immer etwas dabei. Zu Weihnachten gibt es zum Beispiel das Scharfe-Lebkuchen-Pesto und im Herbst laden Friedrich und Paschen unter anderem mit der Variante Paprika-Birne-Walnuss zum Probieren ein. „Das Experimen-



Auch Catering-Aufträge übernehmen Peter Friedrich und sein Team. Im Sommer sind sie in ihrem urigen Verkaufsstand am Rosengarten zu finden. FOTO: TORBEN HINZ

tieren gehört bei uns einfach dazu“, sagt Oliver Paschen und gibt zu: „Nicht immer ist das Pesto dann auf Anhieb lecker, muss meist noch verfeinert werden.“ Den Kinderschuhlen längst erwachsen, haben die beiden Männer und ihre Mitarbeiter neben dem Pesto heute auch Burgersoßen Bratwurst oder Pommes im Sortiment – serviert in ihrem im Mai dieses Jahres eröffneten Imbiss.

Immer an der gleichen Station einer Großküche stehen – das kam für Peter Friedrich und Oliver Paschen, der unter anderem im Hotel Neptun arbeitete, nicht mehr in Frage. Stattdessen sind sie ihre eigenen Chefs, sind für die Zusammensetzung ihrer Produkte gleichermaßen verantwortlich wie für den Einkauf, die Entwicklungen neuer Geschmacksrichtungen oder das Catering-Segment. Vor allem letzteres reizt den 47-Jährigen Paschen besonders und ist längst ein wichtiges Standbein für Pesto Peter geworden.

Catering als wichtiges Standbein

Auf Festivals, Hochzeiten oder Firmenfeiern bauen die beiden Männer ihre mobile Küche auf. „Solche Caterings sind immer wieder spannend, weil man vorher nie genau weiß, was einen erwartet. Vor allem die Kreativität, die wir hier beweisen können, schätze ich sehr“, sagt Oliver Paschen. Neben den 40 feststehenden Sorten haben er und sein Kollege Peter Friedrich dank spezieller Kundenwünsche für eben solche Büffets mittlerweile übrigens um die 100 verschiedene Pesti entwickelt. „Der Kreativität sind eben keine Grenzen gesetzt“, sagt Oliver Paschen. *Anne Schwartz*



Sieht nicht nur so aus, sondern besitzt auch Anteile dunkler Schokolade – das Pesto mit dem Namen Scharfer Lebkuchen, das Oliver Paschen hier für den Einzelhandel abfüllt. FOTO: ANNE SCHWARTZ

VISITENKARTE

Das Unternehmen

- **Das Unternehmen:** Pesto Peter wurde vor zehn Jahren von Namensgeber Peter Friedrich gegründet. Die selbst gemachten Pesti vertrieb er zunächst ausschließlich in Eigenregie in einem kleinen Laden in der Grubenstraße.
- **Das Pesto:** An die 100 verschiedene Sorten haben Oliver Paschen und Peter Friedrich in den vergangenen Jahren kreiert. 40 von ihnen sind im Handel sowie im Imbiss am Rosengarten erhältlich.
- **Ausgefallener Geschmack:** Neben Klassikern wie Basilikum oder Petersilie bietet die Pestovielheit auch einige besondere Geschmacksrichtungen wie Scharfer Lebkuchen und Paprika-Birne-Walnuss.
- **Der Hauptsitz** von Pesto Peter steht heute in der Werftstraße 22. Auf 200 Quadratmetern befinden sich hier neben Lager- und Büroräumen auch die große Küche.
- **Das Sortiment** umfasst neben den namensgebenden Pesto-Kreationen auch verschiedene Soßen für Burger und Nudeln. Im Imbiss am Rosengarten werden seit dem Frühjahr auch Pommes, Burger und Bratwurst angeboten.

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Zu Hause ist es doch am schönsten – dieses Sprichwort ist Ihnen sicher auch schon öfter in den Sinn gekommen, wenn Sie auf einer Rückfahrt von einer Reise eine der Kirchturmspitzen Rostocks wieder erblickt haben.

Lernen Sie nun eine neue Seite Ihrer Hansestadt kennen, eine besonders leckere. Im Kontext der Serie „So schmeckt die Stadt am Meer“ stellen wir Firmen und deren Mitarbeiter vor, die mit ihren

Produkten hier bei uns, in Deutschland oder auch darüber hinaus ein Markenzeichen für Rostock setzen. Damit unsere Serie richtig gut wird, brauchen wir Ihre Hilfe!

SCHREIBEN SIE

Geben Sie uns Tipps und Anregungen. Verraten Sie uns, welche Produkte aus Rostock für Sie unverzichtbar sind. Oder senden Sie uns Rezepte, machen Sie Fotos. Wir freuen uns auf Ihre Zuschriften.

Per Post: Norddeutsche Neueste Nachrichten, Bergstraße 10, 18057 Rostock

Per E-Mail: nnn@nnn.de
Kennwort: So schmeckt Rostock

GEWINNEN SIE

Unter allen Einsendern verlosen wir Einladungen für einen bunten Verkostungsmarkt, den die NNN zusammen mit Partnern und Produzenten der Produkte aus Rostock ausrichten.