



Foto: H.W. Heuter



Wir wünschen allen ein Frohes Weihnachtsfest und selbst wenn erst spät der Schnee fallen sollte, rutschen Sie gut ins neue Jahr. Vielleicht mit Glühwein und Plätzchen, Weihnachtsgans oder Rehbraten. **Ihre Wellenbrusen- Redaktion**

Nuss-Stäbchen (ca. 91 Stück)

250 g weiche Butter
geschmeidig rühren.
150 g gesiebten Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
½ TL gemahlener Zimt
½ abgeriebene Zitronenschale
250 g gemahlene Haselnusskerne
250 g gesiebtes Mehl
zugeben und alles gut verkneten. Den Teig zu bleistiftdicken Rollen formen und 5 cm lange Stifte schneiden.
Im 180°C vorgeheizten Backofen ca. 10 – 15 Minuten backen.
Danach eine Hälfte des Stäbchens in flüssige Covertüre tauchen.

Guten Appetit

Marzipan-Knuspertaler (ca. 36 Stück)

200 g weiche Butter
200 g Marzipan-Rohmasse
80 g Zucker
1 Prise Salz
glatt verrühren und
1 Ei
100 g blättrige Mandeln
dazu geben.
200 g Mehl
zugeben, den Teig in Frischhaltefolie zu Rollen formen und 2 Stunden kühlen.
Danach ca. 8 mm breite Scheiben schneiden und bei 175°C ca. 10 – 15 Minuten backen.
Nach dem Backen mit flüssiger Schokolade Linien auf die Taler spritzen.

Guten Appetit



Wellenbrusen



**Nieget un Ollet
ut uns
Gemeinde Glowe**

In dieser Ausgabe:

- 7. Tourismusball - Nachlese
- Anmerkung Wanderkarte
- Wanderwege um Glowe
- Auswertung Fotowettbewerb
- Sponsorenliste Tombola
- Hinweisbeschilderung in Glowe
- Weihnachtsrezepte

Die Reparatur alter Fehler kostet oft mehr als die Anschaffung neuer.

(Wieslaw Brudzinski)

Jahresziel erreicht, es konnte gefeiert werden

Zum Jahresausklang veranstaltete der Tourismusverein Gemeinde Glowé e. V. am 18. November 2006 seinen nun schon 7. Tourismusball.

Weit über einhundert Mitglieder und Gäste waren der Einladung in die Jasmund - Halle des Steigenberger Resort Hotel zu Neddesitz gefolgt.

Der Vereinsvorsitzende, Herr Uwe Lange, richtete Begrüßungs- und Dankesworte an die anwesenden Touristiker und resümierte zugleich die Erfüllung der gesteckten Ziele des Vereins im Jahre 2006.

Neue, interessante und repräsentative Aufgabenstellungen sind für das Jahr 2007 in Vorbereitung bzw. sind schon angelaufen.

Das Ehrenmitglied unseres Vereins, Herr Georg Fiege, zeigte seine DVD-Produktion unter dem Titel „Rechts und links der neuen Straße - Glowé 2006“, die zum schmunzeln anregte; wurde man doch an die täglich erlebten Unliebsamkeiten im Zeitraum der Straßenerneuerung erinnert.

Küche und Restauration des Steigenberger Resort Hotel gaben beim warmen und kalten Büfett wieder ihr Bestes.

Eine gute Musikauswahl, Live-Gesang und fesselnde Showeinlagen sorgten für eine kurzweilige Unterhaltung und beste Tanzlaune.

Zwei Höhepunkte begleiteten den Ballabend.

Es erfolgte die Auswertung und Prämierung der Wettbewerbssieger im Fotowettbewerb des Jahres 2006.

Als Wettbewerbssieger ging Herr Maik Frank aus Langula/Thüringen hervor, der 2. Platz ging an Frau Charlotte Schmidt-Isermann aus Frankfurt-Main/Hessen und den 3. Platz eroberte sich auch Herr Maik Frank.



Die Siegerfotografien können unter www.glowe.de/Neuigkeiten betrachtet werden. Es lohnt sich also auf alle Fälle auch im kommenden Jahr wieder mitzumachen.

Die Tombola, mit weit über 100 wertvollen und gesponserten Artikeln ausgestattet, war wieder der Höhepunkt des Abends.

Dafür bedankt sich der Tourismusverein bei all seinen treuen Sponsoren ganz besonders und recht herzlich.

Der finanzielle Erlös aus der Tombola wird zu zwei Drittel für die Unterstützung unseres Vereinsblattes, als auch für Zwecke des Marketings Verwendung finden.

Außerdem überweist der Tourismusverein auf das Spendenkonto der OZ-Weihnachtsaktion „Helfen bringt Freude“ 50,- Euro.

Den großen Präsentkorb gewann an diesem Abend Frau Christel Hartlieb aus Polchow.

Freuen wir uns also bereits auf den 8. Tourismusball, den wir im November kommenden Jahres wieder gemeinsam begehen werden.

Wir wünschen allen Mitgliedern, Sponsoren, Freunden und Gönnern unseres Vereins ein besinnliches Weihnachtsfest, einen guten Rutsch ins Jahr 2007 sowie persönlich viel Gesundheit, Zufriedenheit und geschäftlichen Erfolg.

Tourismusverein Gemeinde Glowé e.V.

Der Vorstand

(Glowé, den 02.12.2006)

(gekürzt, UL)

Weihnachtsgans mit Bratäpfeln (4 Personen)

Zutaten: 1 junge Gans, Salz, Pfeffer, 1 Strauß Petersilie, 1 Teelöffel Beifuss, 4 Äpfel, 2 Zwiebeln, 2 Eßl. Sahne, Mehl.

Die vorbereitete Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Petersilie und Beifuss füllen. In eine Pfanne 1 cm hoch Wasser füllen, die Gans hineingeben und zugedeckt etwa 15 Minuten in der heißen Röhre dünsten, dann den Deckel abnehmen und die Gans in etwa 2 Stunden gar braten.

Die ausgestochenen Äpfel oben und unten flach schneiden und entkernen, die Zwiebel grob würfeln und beides die letzte halbe Stunde mitbraten, Gans und Äpfel anrichten.

Das reine Fett aus der Pfanne schöpfen, den Bratensatz loskochen, etwas Wasser zugeben und mit dem in der Sahne angerührten Mehl binden.

Guten Appetit

Wem Gans zu "mächtig" ist, dem schlagen wir "Rehkoteletts mit Honigsauce" vor. Wildfleisch gibt es in Hagen in der "kleinen Försterei".

Vorher anrufen, bestellen, Termin ausmachen. Tel. 038302 / 900 17

Rehkoteletts mit Honigsauce (4 Personen)

Zutaten: 8 Rehkoteletts, geschrotete Pfefferkörner und Wacholderbeeren, 1 TL ger. Zitronenschale, 1 TL ger. Orangenschale, Fett, 1 Zwiebel, 250 g Pfifferlinge, 100 g Weinbeeren, 3/8 l klare Bratensauce, 4 EL Honig, 2 EL Obstessig, 4 cl Himbeergeist, Salz und Pfeffer.

1. Die Rehkoteletts mit Küchenkrepp abtupfen und bereitstellen. Die Pfefferkörner mit den Wacholderbeeren, der Orangen- und Zitronenschale vermischen, die Koteletts damit einreiben und ziehen lassen.

2. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Rehkoteletts je nach Geschmack medium oder durch braten, herausnehmen und warmstellen. Im verbliebenen Bratfett die feingehackte Zwiebel glasig schwitzen, die feingeschnittenen Pfifferlinge dazugeben, die Weinbeeren darüberstreuen und kurz mitschwitzen.

3. Mit Wild- oder Bratensauce auffüllen und einmal aufkochen lassen. Mit Honig, Obstessig, Himbeergeist, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Rehkoteletts anrichten, salzen, pfeffern und mit Sauce überziehen. Mit gehackter Petersilie und frisch geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit

Recht herzlichen Dank an Familie Heuter für diese Rezepte.



Auswertung Fotowettbewerb

1. Platz

Als Wettbewerbs-Sieger ging Herr Maik Frank aus 99986 Langula/Thüringen hervor und erhielt für sein gelungenes Foto eine Wochenendreise für 2 Personen im InterCity-Hotel Nürnberg, gesponsert von der Direktion des Steigenberger Resort Hotel/Rügen.



2. Platz

Der 2. Platz ging an Frau Charlotte Schmidt-Isermann aus 60388 Frankfurt-Main/Hessen und gewann mit Ihrem Foto 2 Ehrenkarten für die Störtebeker Festspiele 2007, gesponsert von der Störtebeker Festspiel GmbH & Co.KG.



3. Platz

Den 3. Platz eroberte sich Herr Maik Frank aus Thüringen und erhielt dafür ein Gala-Dinner für 2 Personen im Strandhotel Bel Air Glowe.



(UL)

Wir danken unseren Sponsoren, die zum Gelingen der Tombola beigetragen haben

Aparthotel "Leuchtfeuer", Bobbin	Insel-Sauna, Sagard
Autohaus VW & Audi Abraham, Bergen	Jasmund-Apotheke, Sagard
Bäckerei Arndt, Glowe	Jasmund-Therme, Neddesitz
Blumenhaus Spörle, Glowe	Juwelier Schmidt, Stade
Blumenhaus Zierau, Sagard	Kerzenmanufaktur, Hof Bobbin
Boutique Wildseide Bandelin, Glowe	Kino-Welt, Bergen
Bowling-Center, Sassnitz	Kultimbis "Schaaby", Kurplatz
Burger King, Stralsund	Kurklinik "Am Königshörn", Glowe
EDEKA Preller, Sagard	Kutter 4, Sassnitz
Eiscafé "Arkonablick", Glowe	Landtechnik-Handel Hein
Elektro-Marquardt, Sagard	Landwarenhaus Sagard
Fahrgastschiffahrt Kipp, Breege	Langnese
Familie Albrecht, Glowe	Lis Brendt, Sagard
Familie Böhm, Glowe	Maleiereibetrieb Lippert, Sagard
Familie Brockschmidt, Glowe	Monica Schady, Glowe
Familie Gaudlitz, Glowe	Mosterei, Hof Bobbin
Familie Thomas, Marsberg	Nord- und Tiefkühlkost Rostock
FC Hansa Rostock	Oil-Tankstelle Meyer, Sagard
Ferienherberge Glowe	Para-Sealing Friemel, Glowe
Fischerei Peters, Polchow	Pension "Svantekahs", Glowe
Freie Autowerkstatt Hoffmann, Sassnitz	Physiotherapie Karger, Sagard
Frisiersalon Naulin, Glowe	Pressevertrieb Rother, Glowe
Gasthaus "Zur Schaabe", Glowe	Rainbow, Sassnitz
Gaststätte "Jasmunder Bodden", Polchow	Renates Strandboutique, Kurplatz
Gaststätte "Zum Kreidefelsen", Neddesitz	Ristorante "Villa Italia", Sagard
Georg Fiege, Glowe	Rügen C&C, Gademow
Getränke-Becker, Sagard	SAW, Sagard
Glowetrotter, Glowe	Segel-und Surfschule Glowe, Kurplatz
Haustechnik Buettler, Sassnitz	Störtebeker-Festspiele GmbH, Ralswiek
Heilpraktiker Oehmichen, Sassnitz	Strandkorbvermietung Thomas, Kurplatz
Hofgut Bisdamitz	Theater Putbus
Hofladen Bobbin	Tintenkleks, Sassnitz
Hotel "Bel Air", Glowe	Wittower Heidehof, Glowe
Hotel "Steigenberger Resort", Neddesitz	wp-Werbung Piechotka, Nipmerow
Hotel "Wilder Schwan", Neuhof	

Liebe Leserinnen und Leser,

nachfolgend wichtige und interessante Information für alle Einwohner erreichte uns aus der Gemeinde Glowe noch kurz vor Redaktionsschluss.

Die Gemeindevertretung ist übereingekommen, für unsere staatlich anerkannte Erholungsgemeinde eine Ortsbroschüre herstellen zu lassen und wird hierfür aus dem Haushalt 2007 finanzielle Mittel bereitstellen. Es handelt sich hierbei um eine Image- bzw. Werbebroschüre mit einem Vermieterverzeichnis, welches ausschließlich für Tages- und Langzeitgäste, Vertriebszwecke und andere ausgewählte Bestimmungsarten (z.B. Touristikmessen, Werbekampagnen u.a.m.) vorbehalten sein wird.

Interessenten können sich nach folgenden Gesichtspunkten mit einem Eintrag einbringen:

Variante A - Aufnahme in das GGV als Eintrag mit Name, Anschrift, Vermietungsart (Privat, Hotel, Pension, Appartement, Ferienanlage, Gewerbe) zu einem einheitlich festgesetzten Kostensatz.

Variante B - Schaltung eines entsprechenden Inserats für die Eigenwerbung zu jeweils verschiedenen Größen- und Kostensätzen.

Zum finanziellen Aufwand für die jeweilige Eintragungsart (A od. B) kann die Gemeinde zum jetzigen Zeitpunkt allerdings noch keine Aussage treffen.

Die Festlegung und Bekanntgabe der jeweiligen Kostensätze erfolgt dann, wenn sich konkret abschätzen lässt, wie hoch die tatsächliche Anzahl der Interessenten ausfällt.

Die Gemeindevertretung geht aber davon aus, dass sich die Kosten in einem vertretbaren und vernünftigen Rahmen bewegen werden.

Entschlussfreudige Einwohner können im Informationsbüro für Tourismus im Gemeindehaus (Frau Tiburtius) ihre Bereitschaft zur Aufnahme in die Vermieter- oder Inseratliste bereits vormerken lassen.

Der Tourismusverein Gemeinde Glowe e.V. wird zur Beschleunigung der Maßnahme mit seinen Mitgliedern innerhalb und außerhalb des Einzugsgebietes der Gemeinde Glowe eine Mailingaktion durchführen und die erforderlichen Informationen auch in die entsprechende Internetseite (www.glowe.de/ Vorstandsinformation) einbinden.

Gemeinde Glowe (Ausschuss für Soziales, Sport und Tourismus) 12.12.2006

Einheitliche Hinweisbeschilderung in Glowe

Die Gemeinde beabsichtigt demnächst und zunächst in Glowe eine einheitliche Beschilderung einzuführen. An markanten Stellen im Ort werden dafür entsprechende Träger montiert, an die alle Gewerbetreibenden und Vermieter Hinweisschilder anbringen lassen können. Das Schild, ein Entwurf des Künstlers Thom Wilke aus Middelhagen, besitzt die Form eines Fisches (siehe Abbildung). Selbst aufgestellte Schilder werden in Zukunft nicht mehr geduldet und müssen entfernt werden.

Die Kosten für ein Schild belaufen sich auf ca. 40,- Euro. Der genaue Preis richtet sich natürlich auch nach der Anzahl persönlich benötigter Schilder und wird nach erfolgter Ausschreibung festgelegt.

Um den Bedarf an Schildern festzustellen, werden alle Interessanten gebeten, sich im Gemeindebüro bei Frau Tiburtius (Tel. 038302-5221) zu melden.

Dort befindet sich auch ein Muster des neuen Schildes zur Begutachtung.

Thomas Jäcker (Gemeinderatsmitglied)

***Anmerkungen zu einem Wanderschild***

Fein, da sah ich es nun, eins der neuen Wanderschilder. Eine tolle Idee und fast gut umgesetzt. Fast, denn obwohl die Karte klar und informativ ist, steht die oben abgebildete meiner Ansicht nach falsch herum. Stellen Sie sich bitte mal selbst davor. Rechts, in Richtung Westen, wandern sie dann nach Ruschvitz und Bobbin. Links, in Richtung Osten, geht es nach Breege oder Juliusruh. Wo der Boden ist, liegt auf der Karte die Ostsee.

Es gibt zwei Möglichkeiten. Entweder man stellt das Schild um oder druckt es neu. (BR)

Herausgeber:	Tourismusverein der Gemeinde Glowe e.V. Geschäftsstelle: Bungalowsiedlung 35, 18551 Glowe, Telefon: 038302-71836, Fax: 038302-71837
Redaktion, Grafik & Layout:	Dagmar Mahlke (DM), Peggy Gersch (PG), Bernd Radeisen (BR), Uwe Lange (UL), Hans-Werner Heuter (HH), Georg Fiege (GF)
Hinweis:	Für Inhalte und Wahrheitsgehalt aller geäußerten Meinungen trägt allein der Autor die Verantwortung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, Tourismusverein der Gemeinde Glowe e.V. Anschrift: Redaktion Wellenbrusen, Am Süßling 7a, 18551 Glowe; Schutzgebühr 0,50 Euro