

## Blitzer stehen an Dorfstraßen

**GOSTORF/GREVESMÜHLEN.** Die seit April geltende Straßensperrung zwischen Grevesmühlen und dem Abzweig Santow der Landesstraße in Richtung Klütz sorgt dafür, dass auf den „Schleichwegen“ in Richtung Ostsee der Verkehr erheblich zugenommen hat. Die offizielle Umleitung führt über Groß Walmstorf und Hohenkirchen, doch die benutzt kaum jemand, weil sie einen erheblichen Umweg bedeutet.

Stattdessen nutzen Autofahrer die deutlich kürzeren Verbindungen über Warnow und Großhof östlich der Landesstraße sowie über Gostorf und Kussow. Und das sorgt dafür, dass die Anwohner auf den Dörfern auf der Zinne sind, denn der Verkehr hat seit Beginn der Sanierungsarbeiten an der Landesstraße erheblich zugenommen.

Weil Anwohner sich beispielsweise in der Langen Straße in Gostorf bei der Polizei beschwert haben über Raser vor ihrer Tür, wird seit einigen Tagen in Bereichen geblitzt, wo bisher noch nie Geschwindigkeitsmessungen stattgefunden haben. Dazu gehört auch die Straße von Gostorf nach Kussow, Tempo 30 gilt dort, was viele Autofahrer, die dort die Baustelle auf der Landesstraße umfahren, jedoch ignorieren. Dementsprechend hoch ist die „Erfolgsquote“ der Messanlage dort, die im Minutentakt auslöst. Und innerorts gilt: Wer mehr als 26 Stundenkilometer zu schnell ist, der läuft Gefahr seinen Führerschein für einen Monat abgeben zu müssen, 180 Euro Bußgeld kommen obendrauf. Am Dienstag wurde dort gemessen, ebenso wie in Warnow. Die Sperrung der Landesstraße dauert laut Straßenverkehrsbehörde noch bis Freitag, 19. April. *Michael Prochnow*



**Autofahrer, aufgepasst: In Gostorf stehen Blitzer an der Straße.** FOTO: MICHAEL PROCHNOW



**Auszubildende im Hotel Tarnewitzer Hof: Lea Tews aus Wismar präsentiert gebeizten Kabeljau an Erbsencreme und Rote-Bete-Salat.**

FOTO: MARIO KUSKA

# Tarnewitzer Hof: Team wird umworben

Hotelchefin spendiert den Angestellten Reisen nach Mallorca / Zusammenhalt wird großgeschrieben

VON MARIO KUSKA

**BOLTENHAGEN.** Der Markt für Arbeitskräfte in Boltenhagen ist umkämpft. Die Gastronomiebetriebe suchen händleringend Personal. Überall mangelt es an Servicekräften, Küchenhilfen, Köchen oder Auszubildenden. Ganz anders ist das in der Hotelanlage Tarnewitzer Hof. Hier hält eine Truppe seit Jahren fest zusammen. „Ich mag das gar nicht laut sagen. Vielleicht bringt das Pech. Aber wir haben wirklich ein Stammteam. Wir halten zusammen wie eine kleine Familie“, sagt Nicole Kühnemann, die Junior-Chefin.

Und dann erklärt sie einen nicht unwesentlichen Teil des Erfolgsgeheimnisses. „Wir haben in den vergangenen Jahren gute Erfahrungen damit gemacht, mit dem Team Ausflüge zu machen. In der Nebensaison, wenn wir mal ein paar Tage geschlossen haben. Letztes Jahr waren wir gemeinsam auf Mallorca. Die ganze Truppe“, so Kühne-

mann. Auch eine kleine Kreuzfahrt nach Skandinavien gab es schon für das Team. Gekostet hat das die Mitarbeiter nicht. Ein winziger Teil der Reise wird durch die gemeinsame Trinkgeldkasse finanziert. „Wir machen das mindestens alle zwei Jahre. Das Meiste bezahlt meine Mutter“, sagt Nicole Kühnemann. Die Mama, das ist die Chef in im renommierten Haus in Tarnewitz. Christiane Kühnemann-Springmann (72) weiß wie wichtig Zusammenhalt in einem Arbeitsteam ist. Und so hat der Tarnewitzer Hof eben auch nicht 20 Mitarbeiter, sondern zusätzlich auch noch acht Auszubildende in Service und Küche.

Aufgefallen ist das auch Gästen, die unter anderem bei den Google-Rezensionen erwähnen: „Sehr schönes Haus. Wir wurden sehr freundlich begrüßt. Es waren viele Servicekräfte im Einsatz.“ Mit satten 4,6 von fünf Sternen steht die gesamte Hotelanlage bei den Bewertungen. Noch höher hinaus geht es für das

**„Wir haben wirklich ein Stammteam. Wir halten zusammen wie eine kleine Familie.“**

Nicole Kühnemann, Junior-Chefin

Restaurant Landhaus. 4,8 Sterne sind in Boltenhagen das Spitzenfeld. Der kulinarische Erfolg komme hier nicht von ganz allein.



**Die Hotelanlage Tarnewitzer Hof zählt zu den größten Einrichtungen im Kurort.**

FOTO: MARIO KUSKA

An den Töpfen steht ein Team, das nicht nur mit Hingabe kocht, sondern anders als in vielen weiteren Häusern im Ostseebad auch Außergewöhnliches bietet. „Wir haben natürlich ein paar Klassiker wie Schnitzel überbacken, aber unsere Gäste mögen einfach unsere Kreationen wie gebeizten Kabeljau an Erbsencreme mit Rote-Bete-Salat oder Chili-Limetten-Risotto mit frisch gebratenen Garne-

len“, so Kühnemann. Doch nicht nur in der Küche ist das Niveau gehoben. Auch in der gesamten Hotelanlage hat sich nach dem Winter viel getan. Mittlerweile gibt es im Tarnewitzer Hof 14 Apartments, fünf Doppelzimmer, fünf Ferienhäuser im schwedischen Stil, zwei große Domizile für acht oder sechs Personen und elf weitere Wohnungen. „Ganz neu sind die drei Apartments gegenüber. Wir haben das Grundstück vom Ferienhaus Altmark gekauft und dort saniert und neu eingerichtet“, sagt Nicole Kühnemann.

Die 49 Jahre alte Juniorchefin sorgt im Haus für die Koordination und die gute Stimmung im Team. Sie nimmt Buchungen entgegen, steht auch mal am Tresen und tauscht sich mit den Gästen aus. Denn wohlfühlen sollen sich alle im Tarnewitzer Hof. Nicht nur die zahlenden Besucher. Und so freut sich das Team schon auf die nächste Reise im Januar oder Februar, wenn das Geschäft mal ruht.

## „Made in Wismar“ präsentiert 30 Geschäfte am Alten Hafen

Händler und Gewerbetreibende sind am 20. April auf der Messe in der Markthalle dabei / Auch Imbissanbieter sind vor Ort

VON HAIKE WERFEL

**WISMAR.** Nach der überaus gelungenen Premiere des Wintermarktes „Made in Wismar“ mit Gewerbetreibenden im vergangenen Jahr gibt es jetzt eine Fortsetzung mit einer Einzelhandelsmesse. Etwa 30 Händlerinnen und Händler aus Wismar haben ihr Kommen zugesagt.

Die Messe findet am Sonntag, dem 20. April, in der Markthalle am Alten Hafen von 10 bis 17 Uhr statt. Der Eintritt ist frei.

Für Kinder wird eine Hüpfburg aufgebaut. Außerdem können sie sich die Zeit in einer Bastecke vertreiben,

während ihre Eltern sich an den Ständen informieren. Ziel der Händler und Gewerbetreibenden ist es, auf ihre Geschäfte aufmerksam zu machen, sagt Citymanagerin Victoria Binz-Gruber. In der ersten Veranstaltung hätten sich viele Besucher sehr lange aufgehalten.

„Die Teilnehmenden haben zahlreiche Gespräche geführt. Von mehreren Besuchern hörten sie, dass sie gar nichts von einigen Geschäften und deren Sortimenten gewusst haben.“

Deshalb wollen sich die Händler bekannter machen und neue Kunden gewinnen, sagt die Citymanagerin. Mit

dabei sind solch bekannte Unternehmen, wie etwa Raumausstatter Stuth, die

Boutique Julienne, Kinder-Kledage, das Teekontor Wismar, der Weinhändler Pallhu-

ber, Hanse City Tours, der Optiker Friedrich, Hörgeräte Kersten und das Bestattungsinstitut Hansen.

Aber auch Händler, die noch nicht so viele Jahre in Wismar sind, präsentieren sich. Dazu gehören beispielsweise AromaSouls, die Praxis Wunderwelten, das Babyfachgeschäft „Kleine Wunder“, Die Pigmentistin, Niques Aleo Vera Beauty Shop, ein Hylaberater, das Blumengeschäft „Maltes Blütenzauber“, die Fahrrad-Boutique Café 180/Schindelhauer und Oskars Leckerstübchen.

Außerdem werden das Münzkontor Mecklenburg, der Verein Gutes Klima und

der Escape Room Mindescape vertreten sein. Auch die Autorin und Illustratorin Bente Am-landt, die Fantasy- und Regionalkrimis veröffentlicht, und ihr Autorenkollege Matthias Lange kommen auf die Messe „Made in Wismar“. Sie stellen ihren Laden „Atelier Rodiwana“ vor, verkaufen und signieren ihre Romane.

Die Veranstalter hoffen wie bei der Premiere auf eine gute Resonanz. Für den kleinen Hunger der Besucher zwischendurch haben sie ebenfalls Vorsorge getroffen.

Der Hotdog-Laden Coney 1871, Delicious Flammkuchen und Krauses Fleischerei halten Imbissangebote bereit.



**Seit Herbst betreiben Liam, Manuela und Holger Bauer ein Babyfachgeschäft in Wismar. Sie sind auf der Messe.** FOTO: KERSTIN SCHRÖDER