

WIRO *aktuell*
Das Magazin der Wohnfühlgesellschaft



Frohe Weihnachten!

Rückblicke, freiwillige Helfer
und Rezepte

Juli

August

September

Oktober

November

Dezember

1 Mi	1 Sa	1 Di	1 Do	1 So	1 Di
2 Do	2 So	2 Mi	2 Fr	2 Mo	2 Mi
3 Fr	3 Mo	3 Do	3 Sa	3 Di	3 Do
4 Sa	4 Di	4 Fr	4 So	4 Mi	4 Fr
5 So	5 Mi	5 Sa	5 Mo	5 Do	5 Sa
6 Mo	6 Do	6 So	6 Di	6 Fr	6 So
7 Di	7 Fr	7 Mo	7 Mi	7 Sa	7 Mo
8 Mi	8 Sa	8 Di	8 Do	8 So	8 Di
9 Do	9 So	9 Mi	9 Fr	9 Mo	9 Mi
10 Fr	10 Mo	10 Do	10 Sa	10 Di	10 Do
11 Sa	11 Di	11 Fr	11 So	11 Mi	11 Fr
12 So	12 Mi	12 Sa	12 Mo	12 Do	12 Sa
13 Mo	13 Do	13 So	13 Di	13 Fr	13 So
14 Di	14 Fr	14 Mo	14 Mi	14 Sa	14 Mo
15 Mi	15 Sa	15 Di	15 Do	15 So	15 Di
16 Do	16 So	16 Mi	16 Fr	16 Mo	16 Mi
17 Fr	17 Mo	17 Do	17 Sa	17 Di	17 Do
18 Sa	18 Di	18 Fr	18 So	18 Mi	18 Fr
19 So	19 Mi	19 Sa	19 Mo	19 Do	19 Sa
20 Mo	20 Do	20 So	20 Di	20 Fr	20 So
21 Di	21 Fr	21 Mo	21 Mi	21 Sa	21 Mo
22 Mi	22 Sa	22 Di	22 Do	22 So	22 Di
23 Do	23 So	23 Mi	23 Fr	23 Mo	23 Mi
24 Fr	24 Mo	24 Do	24 Sa	24 Di	24 Do
25 Sa	25 Di	25 Fr	25 So	25 Mi	25 Fr
26 So	26 Mi	26 Sa	26 Mo	26 Do	26 Sa
27 Mo	27 Do	27 So	27 Di	27 Fr	27 So
28 Di	28 Fr	28 Mo	28 Mi	28 Sa	28 Mo
29 Mi	29 Sa	29 Di	29 Do	29 So	29 Di
30 Do	30 So	30 Mi	30 Fr	30 Mo	30 Mi
31 Fr	31 Mo	31 Mi	31 Sa	31 So	31 Do

Warneminister
Woche
4.-12.



Tag der Dt. Einheit

Allerheiligen

Heiligabend

1. Weihnachtstag

2. Weihnachtstag

Silvester

Reformationstag

1. Advent

Wohnfühler
in Postlock

WIRO.de

KW 31

KW 36

KW 40

KW 49

KW 53

KW 30

KW 34

KW 38

KW 47

KW 51

KW 32

KW 28

KW 33

KW 42

KW 43

KW 52

2020

Januar

Neujahr ★★

1 Mi **1 Sa** KW 1 2 So 3 Mo 4 Di 5 Mi 6 Do KW 2 7 Fr 8 Sa 9 So 10 Mo 11 Di 12 Mi KW 3 13 Do 14 Fr 15 Sa 16 So 17 Mo 18 Di 19 Mi 20 Do KW 4 21 Fr 22 Sa 23 So 24 Mo *Rosenmontag* KW 9 25 Di 26 Mi 27 Do KW 5 28 Fr 29 Sa 30 So 31 Fr

Februar

1 Mi 2 Do 3 Fr KW 6 4 Di 5 Mi 6 Do 7 Fr 8 Sa 9 So 10 Mo 11 Di 12 Mi 13 Do 14 Fr 15 Sa 16 So 17 Mo 18 Di 19 Mi 20 Do 21 Fr 22 Sa 23 So 24 Mo 25 Di 26 Mi 27 Do 28 Fr 29 Sa 30 So 31 Fr

März

1 So 2 Mo 3 Di 4 Mi 5 Do 6 Fr 7 Sa 8 So 9 Mo KW 11 10 Di 11 Mi 12 Do 13 Fr 14 Sa 15 So 16 Mo 17 Di 18 Mi 19 Do 20 Fr 21 Sa 22 So 23 Mo 24 Di 25 Mi 26 Do 27 Fr 28 Sa 29 So *Beginn der Sommerzeit* KW 14 30 Mo 31 Di

April

1 Mi 2 Do KW 10 3 Fr 4 Sa 5 So 6 Mo 7 Di 8 Mi 9 Do KW 11 10 Fr *Karfreitag* 11 Sa 12 So 13 Mo 14 Di 15 Mi 16 Do KW 12 17 Fr 18 Sa 19 So 20 Mo 21 Di 22 Mi 23 Do KW 13 24 Fr 25 Sa 26 So 27 Mo 28 Di 29 Mi 30 Do 31 Fr

Mai

1 Fr *Tag der Arbeit* 2 Sa 3 So 4 Mo KW 19 5 Di 6 Mi KW 15 7 Do 8 Fr 9 Sa 10 So *Muttertag* 11 Mo 12 Di 13 Mi KW 16 14 Do 15 Fr 16 Sa 17 So 18 Mo 19 Di 20 Mi KW 17 21 Do *Christi Himmelfahrt* 22 Fr 23 Sa 24 So 25 Mo 26 Di 27 Mi KW 18 28 Do 29 Fr 30 Sa 31 So *Pfingstsonntag*

Juni

1 Mo *Pfingstmontag* 2 Di 3 Mi 4 Do 5 Fr 6 Sa 7 So 8 Mo 9 Di 10 Mi 11 Do *Frontleichnam* 12 Fr 13 Sa 14 So 15 Mo 16 Di 17 Mi 18 Do 19 Fr 20 Sa 21 So 22 Mo 23 Di 24 Mi 25 Do 26 Fr 27 Sa 28 So 29 Mo 30 Di



INHALT

6

Lecker!

Inspirationen fürs Weihnachtsmenü



8

Rückblick

Das war 2019



12

Herdwächter

Schlaue Technik für die Küche



4

Eine Frage der Ehre

WIRO-Kollegen helfen freiwillig



WIRO kompakt

Neues bei der WIRO >> 11
Tipps für eine sichere Küche >> 12

WIRO mittendrin

Rostock so grün >> 8
Neue Gewerbemieter >> 10
Coupon für Zoolights >> 13

WIRO anregend

Wunschfilm >> 14
Rätsel >> 15
Gottesdienste an Heiligabend >> 16



FOTO: AD_CREATIO

Liebe Leserinnen und Leser,

unsere Welt dreht sich gefühlt jeden Tag ein bisschen schneller. Heute ist längst alltäglich, was vor ein paar Jahren noch undenkbar schien: Autos können reden, die Wohnzimmerlampe geht auf Zuruf an, Filme schauen wir dreidimensional. Aber Digitalisierung hin oder her – an Weihnachten bleibt alles, wie es schon immer war. Nämlich analog. Kerzenlicht wärmt unsere Stuben und Herzen. Es duftet nach Orangen und Zimt. Familien kommen zusammen. Es ist die Zeit, sich auszuklinken und zu besinnen. Daran zu denken, was wirklich wichtig war in den vergangenen Monaten.

Jetzt tanken wir Kraft für neue Herausforderungen. Die erwarten uns auch bei der WIRO.

Und nun wird's wieder digital. Die WIRO muss mit der Entwicklung Schritt halten. Mit Besonnenheit und Augenmaß suchen wir nach den besten Lösungen für unsere Mieter. Unser interaktives Mieterportal ist online, intelligente Haustechnik hält Einzug in unseren Wohnungen – um nur zwei wichtige Neuerungen zu nennen, die wir hinter den Kulissen schon lange vorbereiten. Und im nächsten Jahr geht es weiter.

Ich wünsche Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest,

Ihr Ralf Zimlich,
Vorsitzender und Sprecher der Geschäftsführung

Impressum Herausgeber: WIRO Wohnen in Rostock Wohnungsgesellschaft mbH, Lange Straße 38, 18055 Rostock, Leitung: Carsten Klehn (v.i.S.d.P.), Redaktion: Dörthe Hüchel-Krause, Tel. 0381.4567-2323, redaktion@WIRO.de, Satz: WERK3 Werbeagentur, Titelfoto: DOMUSIMAGES, Druck: Hahn Media + Druck GmbH, Auflage: 40.500 Exemplare

Freiwillig

Sie löschen Feuer, trainieren mit Kindern Fußball, geben Nachhilfe: Ehrenamtler packen an - und erwarten dafür wenig. Auch WIRO-Mitarbeiter engagieren sich in ihrer Freizeit. Wir stellen drei vor. Und sagen Danke!



Monique Belz, Hüseyin und Alejandro
FOTO: DANNY GOHLKE

Was bedeutet Schule schwänzen? Und warum sticht man Plätzchen aus? Fragen wie diese stellen sich Hüseyin und Alejandro andauernd. »Deutsch ist eine schwere Sprache«, seufzt der 26-jährige Alejandro. Vor zwei Jahren kam er von Honduras nach Deutschland, lebt seit ein paar Monaten in Rostock.

Sprachpatenschaften sind ein Projekt des Interkulturellen Sprachcafés. Die Bürgerinitiative organisiert im Mehrgenerationenhaus Evershagen alle 14 Tage Treffen für Flüchtlinge und Migranten. In Kaffeerunden wird geplauscht und gebastelt, es gibt Vorträge zu unterschiedlichen lebenspraktischen Themen. Außerhalb des Sprachcafés engagieren sich ehrenamtliche Sprachpaten wie Monique Belz.

Hüseyin, 25, kommt aus der Türkei. In Sprachkursen pauken sie Vokabeln und Deklinationen. »Aber Umgangssprache lernen wir da nicht«, sagt Hüseyin. Einmal in der Woche treffen sich die jungen Männer mit Monique Belz. Die WIRO-Mitarbeiterin der Abteilung Rechnungswesen arbeitet ehrenamtlich als Sprachpatin. Jeden Montag, in ihrem Feierabend, hilft sie ihren beiden Schützlingen in der Stadtbibliothek über die sprachlichen Hürden hinweg. Und nebenbei gibt sie Einblicke in typisch deutsche Eigentümlichkeiten. Neulich haben sie zusammen ein Kapitel aus dem Buch »Sonnenallee« gelesen, heute erklärt Monique Belz, was ein Trabbi ist.

Die beiden jungen Männer sind sich einig: »Monique ist uns eine riesige Hilfe.« Das Deutsch von Alejandro und Hüseyin ist zwar schon sehr passabel, aber es soll perfekt werden. »Und eine Sprache lernt man am besten von einem Muttersprachler.« Sie haben ein Ziel vor Augen: Je besser sie Deutsch sprechen, desto schneller können sie ein Studium beginnen.

Warum Monique Belz ihre Freizeit opfert? Sie hat schon während ihres Studiums Kindern aus fremden Ländern Sprachunterricht gegeben. »Ich mache das mit so viel Freude. Ich habe dadurch wunderbare Menschen kennen gelernt.«

A B C



Matthias Ehlers vor dem Amtsgericht. FOTO: DOMUSIMAGES

Wenn das Rostocker Amtsgericht über einen jugendlichen Straftäter verhandelt, redet Matthias Ehlers manchmal ein Wörtchen mit. Seit sechs Jahren arbeitet der WIRO-Wohnungsverwalter im Ehrenamt als Schöffe. Von Diebstahl über Körperverletzung bis zu Vergewaltigung: Die Anklagen sind oft harter Tobak. Als Schöffe steht er dem Richter gleichberechtigt zur Seite. »Wir Laienrichter bringen kein juristisches Fachwissen mit, dafür aber Lebenserfahrung und gesunden Menschenverstand. Also einen anderen Blickwinkel.«

Der Berufsrichter urteilt anhand seiner Paragrafen, die Schöffen aus dem Leben heraus – und gemeinsam sollen sie ein gerechtes Urteil sprechen. Als Schöffe hat er eine hohe Verantwortung, für die Opfer und auch für die Täter, findet Matthias Ehlers. Das Urteil prägt den Weg eines Jugendlichen, jede Vorstrafe hat Konsequenzen fürs Leben. »Da muss man genau abwägen.«

Für Ehlers ist es nicht das einzige Ehrenamt. Dreimal pro Woche trainiert der zweifache Vater die Handball-Mannschaft seiner Tochter. Vor zwei Jahren hat er seinen Trainerschein gemacht. »Damals stand die Zukunft einiger Mannschaften des Vereins auf der Kippe.« Für seine Ehrenämter nimmt er sich gerne Zeit. »Ohne Freiwillige würde vieles in unserer Gesellschaft nicht funktionieren, da leiste ich gerne meinen Beitrag.«



Tilo Damm, Immobilienkaufmann in der Ausbildung:



Sport hat in meinem Leben immer eine große Rolle gespielt. Früher habe ich intensiv Handball und Fußball gespielt. Mit dieser Zeit

verbinde ich viel Gutes, meine Mannschaft war wie eine zweite Familie für mich. Meine Trainer waren damals für mich ganz wichtige Bezugspersonen. Und das möchte ich jetzt gerne weitergeben und für andere da sein. Ich trainiere die B-Junioren beim FSV Nordost Rostock. Zweimal in der Woche und an den Wochenenden bin ich mit den 14- bis 16-Jährigen auf dem Fußballplatz. Ich schreibe zu Hause Trainingspläne, muss regelmäßig meinen Trainerschein erneuern.

Sportlich läuft es gerade gut für uns, wir sind Tabellenerster in der Kreisoberliga. Aber noch wichtiger finde ich, dass die Jungs etwas fürs Leben lernen. Zum Beispiel, dass man auch mal verliert. Mir ist es wichtig, dass die Jungs zusammenhalten und dass sich jeder an Regeln hält. Pünktlichkeit, Fairness, Hilfsbereitschaft sind Werte, die ich vermitteln möchte.

Tilo Damm trainiert in seiner Freizeit jugendliche Fußballer. FOTO: DOMUSIMAGES





Rundherum lecker

Jede Familie hat ihre Weihnachtstraditionen – und die sind heilig. Das gilt auch fürs Festessen. Bei Ente und Gans kommen Experimente nicht in die Tüte, den Braten gibt's meistens nach derselben Rezeptur. Aber beim Drumherum kann man sich ruhig mal was trauen. Wir haben ein paar leckere Inspirationen von Menschen gesammelt, die etwas vom Essen verstehen.

Vorneweg: Gänseklein-Suppe

Am liebsten backt Heike Mareck Kuchen, vorwiegend für ihre Gäste der Kombüse an der WIRO-Marina in Schmarl. Vom Kochen versteht sie auch eine Menge. Fürs Weihnachtsmenü empfiehlt sie Gänseklein-Suppe – mit den Innereien, die sonst übrig bleiben würden.

Sie brauchen:

Gänseklein (Hals, Herz, Magen)

1,2 l Wasser

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

je 100 g Möhren, Sellerie,

Staudensellerie, Porree,

Salz, bunter Pfeffer

So geht's: Gänseklein in einem großen Topf 45 min kochen lassen. Gewürfeltes Gemüse dazugeben, weitere 30 min köcheln lassen. Fleisch, Zwiebel und Knobi aus der Suppe nehmen. Fleisch lösen, klein schneiden und wieder in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für daneben: Parmesan-Rosenkohl

Als stellvertretender WIRO-Marketingleiter, Spezialgebiet: Veranstaltungsorganisation, ist Jörn Anders schon von Berufs wegen ein guter Gastgeber. Seine Freunde bekocht er mit Begeisterung. Ein Klassiker, mit neuem Dreh:

Sie brauchen:

Rosenkohl

Muskat

Butter

1 EL Paniermehl

Parmesan

So geht's: Rosenkohl putzen, die äußersten Blätter und ein Stück vom Strunk entfernen. Circa fünf min in Salzwasser dünsten. Danach den Rosenkohl halbieren. Butter und Paniermehl in der Pfanne bräunen, darin den Kohl schwenken. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Vor dem Servieren den geriebenen Parmesan unterheben.



FOTO: DANNY GOHLIKE

Für dazu: Edle Tropfen

Was ist das Festessen ohne einen guten Tropfen? Armin Neumann, Inhaber von »Weine & Mehr« in der Breiten Straße, empfiehlt einen Rotwein zum Gänsebraten. Sein Favorit: der Weihnachtswein von Winzer Markus Schneider, mit Aromen von Kirschmarmelade, Pflaumenkompott und Nelken. »Rotwein ist der Klassiker. Aber Weißwein, Rosé oder Champagner – alles ist erlaubt.« Und für alle, die keinen Alkohol trinken, gibt's feine Alternativen, alkoholfreien Riesling oder Secco zum Beispiel. Neumanns Tipp für den vollen Bauch hinterher: ein Glühweinkräuter-Elixier aus Lebkuchengewürzen, Kardamom, Sternanis und Zimtrinde.



Kartoffel-Rotkohlklöße

Sie brauchen:

1,5 kg Kartoffeln mehlig kochend

200 g Mehl

3 Eier, Salz

100 g Kartoffelstärke

Für den Rotkohl

halben mittelgroßen Rotkohl

200 g Apfelmus

Schweineschmalz

Salz, Nelke, Lorbeerblatt, Zucker

200 ml Rotwein

500 ml Fleischbrühe

So geht's: Kartoffeln schälen und waschen. Eine Hälfte beiseite stellen, die andere 20 min in Salzwasser kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln abkühlen lassen. Derweil die rohen Kartoffeln reiben und ausdrücken. In eine Schüssel geben und die gekochten Kartoffeln drauf reiben. Das Mehl (bis auf einen Rest) unter die Kartoffelmasse mischen und die Eier unterrühren. Nach Bedarf salzen.

Das Rotkraut fein hobeln. Schmalz erhitzen und Zucker darin karamellisieren lassen. Das Kraut dazugeben und anschwitzen. Apfelmus untermischen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und mit allen Gewürzen dazugeben. Mit Fleischbrühe auffüllen und 30 bis 45 min köcheln lassen. Salzen, mit Mehl bestäuben, gut verrühren und den Rotwein zugießen. Alles noch mal durchkochen. Am Schluss den Rotkohl pürieren.

Nun geben Sie etwas Rotkohlpüree in die Kartoffelmasse und mengen Kartoffelstärke unter. 2,5 Liter leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen. Aus der Kartoffelmasse Klöße formen und in Mehl wenden. In siedendem Wasser ca. 20 min ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Trihotel-Küchenteam wünscht
Guten Appetit!

Für danach: Lebkuchencreme

Beruflich dirigiert er große Orchester, im Privaten schwingt Prof. Marcus Bosch auch gerne den Kochlöffel. Der Conductor in Residence vom Volkstheater verrät das Rezept für sein Weihnachtsdessert:

Sie brauchen:

3 Eigelbe

2,5 Blatt Gelantine

1/2 TL Lebkuchengewürz

80 g Zucker

2 EL Rum

300 g Sahne

2 EL dunkle Schokospäne

je 20 g Zitronat und Orangeat

So geht's: Zitronat und Orangeat mit etwas Rum befeuchten, fein hacken, mit dem restlichen Rum vermischen. Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Gewürz und Zucker aufschlagen. Zitronat/Orangeat-Mischung erhitzen, die ausgedrückte Gelantine darin auflösen und unter die Eigelbmasse rühren. Sahne nicht ganz steif schlagen, 1/3 in die Eigelbmasse rühren. Die restliche Sahne mit den Schokospänen unterheben. In Förmchen mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



FOTO: ULE KRENTZ



FOTO: ADOBESTOCK.COM

Mein Rückblick

das war 2019

Mehr als 600 Mitarbeiter, sechs KundenCenter in den Stadtteilen, Sportplätze, ein eigener Bauhof und viele Fachabteilungen: In einem WIRO-Jahr passiert eine Menge – und nicht alles hängen wir an die große Glocke. Wir haben ein paar Kollegen gefragt, was ihnen wichtig war:

Susan Rätzel,

Garten- und Landschaftsplanerin der WIRO:

» Manche Mieter waren verwundert, weil unsere Hausmeister in diesem Jahr nicht so regelmäßig gemäht haben wie sonst. Wo es geht, lassen wir Rasen für die Insekten wachsen und ausblühen. Auf 1.000 Quadratmetern haben wir sogar Blühwiesen mit Ringelblumen und Kamille angelegt. Die meisten Mieter finden's gut. Die WIRO macht Rostock grün: Summiert man alle Innenhöfe, Vorgärten und Parkanlagen, kommen fast zwei Millionen Quadratmeter zusammen – und 25.000 Bäume! Das ganze Grün muss in Ordnung gehalten werden. Jeder Baum wird einmal im Jahr begutachtet. Auch die 100 WIRO-Spielplätze fallen in meinen Bereich: Regelmäßig werden die Geräte bis hin zur kleinsten Schraube kontrolliert, instand gehalten, erneuert. Es kommen auch neue dazu: Noch in diesem Jahr weihen wir einen großen Spielplatz in der Südstadt ein. «



**Wolfgang Seidel,
Meister der WIRO-Maler:**

» Mit 27 Gesellen ist die Malertruppe das größte Gewerk vom Bauservice der WIRO. Trotzdem sind wir bei den Mietern nicht so bekannt wie unsere Handwerker-Kollegen. Denn wir kommen meistens erst, wenn ein Mieter ausgezogen ist. Dann bringen wir die Wohnung in Schuss für den nächsten. Wir malern die Wände, bessern Fußbodenbeläge aus. Und oft auch alles zusammen. 2019 haben wir 320 Leerwohnungen komplett instand gesetzt, von der Tapete bis zum Boden. Am Ende sieht die Wohnung aus wie neu. Ein gutes Gefühl, wenn man das geschafft hat! Bei uns kommt eine Menge Material zusammen: Wir haben in diesem Jahr 4.500 Rollen Raufaser verklebt und 17.000 Quadratmeter CV-Belag verlegt. «



**Susanne König,
Vermieterin für Gewerberaum:**

» Wir alle kaufen auch im Internet ein. Es sind also nicht die einfachsten Zeiten für Einzelhändler. Trotzdem: Bei der WIRO haben wir nahezu keinen Leerstand. Wir verwalten rund 600 Gewerbeobjekte, von der kleinen Lagerfläche bis zum Einzelhandelsgeschäft. Rostock mitzugestalten ist spannend. Ich halte einen guten Draht zu den Interessenten. Gewerbe ist sehr individuell. Manchmal vergehen Jahre, bis das passende Objekt gefunden ist. Das Konzept muss auch ins Quartier passen. Ein gutes Beispiel ist das ehemalige Lenk's an den Hafenterrassen. Dort ist gerade ein Café mit einem spannenden Konzept eingezogen. Die Bummelmeile am Stadthafen ist jetzt noch attraktiver - darüber freue ich mich sehr. «

**André Soppart,
Technik-Teamleiter der Wohnungswirtschaft:**

» 86.000 Handwerkerreparaturen haben die Wohnungswirtschaft der WIRO 2019 beauftragt. Vom abgebrochenen Fenstergriff bis zum Wasserrohrbruch. Wir vom Team Wohnungswirtschaft-Technik schaffen im Hintergrund die Voraussetzungen, dass Schäden schnell behoben werden können. Wir handeln Rahmen- und Wartungsverträge mit externen Firmen aus, erstellen Leistungskataloge, pflegen Kontakte. So haben unsere KundenCenter im Ernstfall immer einen Partner, vom Dachdecker bis zum Fliesenleger. Unsere Bautechniker und Bauingenieure unterstützen die Verwalter auch, wenn es technische oder bauliche Probleme bei den Mietern gibt. Bei fast 2.000 Hausbesuchen, beispielsweise wegen feuchter Wände, haben wir die Kollegen begleitet und fachlich beraten. «



**Katharina Krüger, (links auf dem Foto mit ihrem Team)
Teamleiterin der Sozialberater:**

» Wir Sozialberater begleiten Mieter, die in schwierigen Lebenslagen Unterstützung benötigen. Dafür kann es viele Gründe geben. Wir spüren deutlich, dass das Thema Pflege immer wichtiger wird. Darum ist unser Team in diesem Jahr größer geworden. Wir helfen den Mietern, wieder Fuß zu fassen. Da sind oft viele kleine Schritte nötig. Aber dann erleben wir schöne Dinge! Dass wir flexibel sind und vieles möglich machen, liegt auch an unseren guten Arbeitsbedingungen. Unser Team ist immer mobil, dank der Carsharing-Angebote von Flinkster können wir unsere Mieter beispielsweise zu Ämtern begleiten. Wir sind technisch so modern ausgestattet, dass wir von unterwegs auch mal Anträge ausdrucken können. All das erleichtert die Arbeit. Nächstes Jahr geht die WIRO-Pflegetochter PIR an den Start - wir freuen uns schon sehr auf die Zusammenarbeit. «



Mohamad Abi Aldrwich möchte mit seinem Laden die Nachbarschaft bereichern. FOTOS: DOMUSIMAGES



Tipp Ein Stück *Orient*

Kardamom-Kaffee, süße Datteln, Mandelgebäck und orientalische Gewürze – ein wenig Tausend-und-eine-Nacht-Gefühl kommt auf, wenn man im Laden von Mohamad Abi Aldrwich stöbert. »Wattan« hat er sein Geschäft genannt, auf Deutsch: Heimat. Vor vier Jahren ist der 41-Jährige mit seiner Frau und den beiden kleinen Kindern aus Syrien geflohen. »In meinem Beruf als Rechtsanwalt darf ich in Deutschland nicht arbeiten. Aber ich wollte unbedingt etwas tun.« In der Langen Straße 2 verkauft er orientalische Spezialitäten: Tee, Falafelmischungen, getrocknete Zitronen, arabischen Käse, Kuchen und Torte. Was es bei ihm umsonst gibt: Zeit für einen Schnack, ein Tässchen Tee, Koch-Tipps. »Bei mir sollen die Menschen schauen, probieren und reden.« Er will ein Treffpunkt für die Nachbarschaft sein.

Wattan | Lange Straße 2 | Montag bis Samstag 8:30 – 20 Uhr

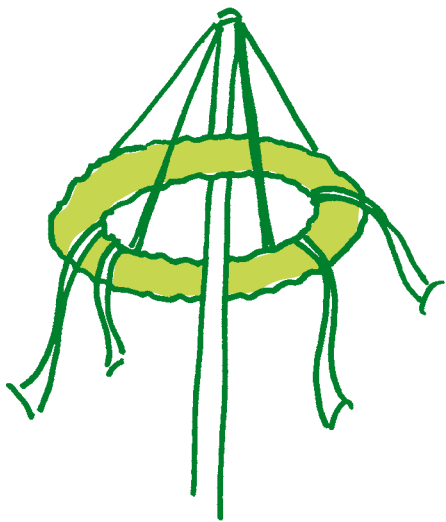
Liebe zum Eis

»Für Eis ist es doch nie zu kalt«, sagt Guido Eicher lachend. Beim Blick in seinen kleinen Laden in der Breiten Straße bekommt man Appetit, auch wenn's draußen friert. Bonbonfarben überall, zartes Rosé, Mint, Türkis. Marshmallows und Zuckerstangen in den Auslagen. In der »Eisliebe« gibt's zehn Sorten Eis, dazu Softeis und Frozen Yoghurt mit bunten Toppings. Und weil danach jetzt nicht jedem der Sinn steht, auch warme Waffeln mit Kirschen. Mit Eis kennt sich der Gastronom aus Warnemünde aus. Für sein Eisegeschäft in Warnemünde produziert er nach eigenen Rezepten.

»Wir legen Wert darauf, dass wir keine Konservierungsstoffe oder Fertigmischungen verwenden, sondern nur natürliche Zutaten.« Echte Vanille, Erdbeeren, selbst gekochter Milchreis, Sanddorn – was drauf steht, ist auch drin.

Eisliebe | Breite Str. 11 | Mo bis Sa 11 – 18 Uhr





Richtfest in Markgrafenheide

Der neue WIRO-Wohnblock in Markgrafenheide nimmt Form an: Im November wurde Richtfest gefeiert. Der Rohbau in der Albin-Köbis-Straße 8 ist fertig, nun geht es innen weiter. Spatenstich für den Dreigeschosser mit 22 barrierearmen Zwei- und Drei-Raum-Wohnungen war im Frühling 2019. Die Wohnungen bekommen Balkone oder Terrassen, bodentiefe Fenster und werden mit dem Fahrstuhl zu erreichen sein. Im Herbst 2020 sollen die ersten Mieter einziehen.

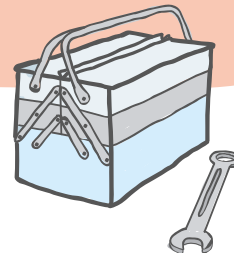
Guido Eicher produziert Eis nur aus natürlichen Zutaten.

FOTO: DANNY GOHLKE



Im Notfall

Schlüssel verloren, die Heizung streikt, Stromausfall: Pannen machen auch an Weihnachten keine Pause. Ärgerlich. Aber der zentrale **Reparatur-Notdienst der WIRO hilft an Wochenenden und Feiertagen rund um die Uhr. Die Notfallnummer: 0381.4567-4444. Den Schlüsselnotdienst erreichen Mieter unter 0381.4567-4620.**



Neue Stellplätze für die Altstadt

Auf fünf Halbetagen können Autofahrer am Küterbruch ab sofort Kurzzeit- oder Dauerstellplätze mieten. 260 Stellplätze, davon zwei für Elektroautos, entlasten die Parksituation in der Innenstadt. Vor allem Bewohner der Östlichen Altstadt haben bereits Dauerplätze gemietet. Das Monatsticket ist für 119 Euro, die Tageskarte für 15 Euro zu haben. Kurzzeitparker zahlen für die erste Stunde 1 Euro, für jede weitere 2 Euro.

Mehr Infos telefonisch unter: 0381.4567-2309



Brenzlig

Die elektrische Lichterkette am Weihnachtsbaum oder brennende Kerzen im Tannengrün – in der Weihnachtszeit sind wir doppelt achtsam. Aber: Nicht nur die Weihnachtsdeko ist ein Risiko. Jeder fünfte Wohnungsbrand beginnt auf dem Küchenherd.

Die Kartoffeln köcheln vor sich hin, wir sind abgelenkt – und vergessen den Topf. Der Klassiker. Auch brenzlig: ein versehentlich eingeschaltetes Kochfeld. WIRO-Elektrikermeister Jörg Hohlfeld weiß aus Erfahrung: »Dieses Risiko unterschätzen wir leider oft.« Schnell kann's passieren: Kleine Kinder spielen mit dem Herd-Knauf oder ein Mieter kommt beim Putzen unabsichtlich dagegen. Gefährlich, wenn neben oder auf dem Herd brennbare Gegenstände liegen – wie es in engen Küchen aus Platzmangel oft der Fall ist.



WIRO-Elektrikermeister Jörg Hohlfeld ist ein Fachmann für intelligente Herdtechnik.

FOTO: DOMUSIMAGES

So vermeiden Mieter heikle Situationen:

- 🔥 Beim Kochen den Herd immer beaufsichtigen. Kochen ist keine Sache für »nebenbei«.
- 🔥 Fett und Öl nicht übermäßig erhitzen. Sie sollten frisch sein. Bereits verwendetes Öl entzündet sich schneller.
- 🔥 Nehmen Sie nach dem Kochen alle Töpfe und Pfannen vom Herd.
- 🔥 Herd und Dunstabzugshaube regelmäßig von Fettablagerungen säubern.
- 🔥 Herdplatte nie als Ablagefläche benutzen!

Wer auf Nummer sicher gehen will – weil vielleicht ältere Menschen in der Wohnung leben, die leichter mal etwas vergessen, oder kleine Kinder – kann intelligente Technik nutzen. Es gibt verschiedene Überwachungssysteme, die den Herd automatisch abschalten, wenn's brenzlig wird. So gibt es Bewegungsmelder, die die Stromzufuhr unterbrechen, sobald die Temperatur steigt – sie aber keine menschliche Bewegung registrieren. Auch Rauchwarnmelder können mit einem Funkmodul ausgerüstet werden, welches den Herd abschalten kann.

Wer es ganz genau wissen will: In der WIRO-Ausstellung »Das schlaue Zuhause« können Interessierte allerlei intelligente Haustechnik inspizieren und ausprobieren, nicht nur Herdwächter. Die Mitarbeiter beraten ausführlich über die Möglichkeiten.

**Ausstellung »Das schlaue Zuhause«
Warnowallee 7**

Di 10 – 12, Mi 14 – 16, Do 15 – 17



Die WIRO unterstützt das Lichterspektakel, darum verlosen wir insgesamt 60 Eintrittskarten. Schreiben Sie uns unter dem Stichwort »Zoolights«, geben Sie die Anzahl der Tickets an, die Sie benötigen (bis zu vier Karten). Die ersten Einsender gewinnen. Schreiben Sie an WIRO aktuell, Lange Straße 38, 18055 Rostock oder eine E-Mail an redaktion@WIRO.de



Abendshow im Zoo

Zoobesucher können demnächst was erleben: Wer im Dunkeln durch den Rostocker Tierpark schlendert, trifft hautnah Elefanten, Giraffen, Löwen. Aber keine Angst, die großen Tiere sind nicht ausgebüxt und nur aus chinesischer Ballonseide. Mehr als 250 Doppelgänger illuminieren den historischen Teil des Zoos. Riesige Elefanten und Giraffen, Tiger, Löwen, aber auch Seesterne, Grillen, Flamingos, Koalas, Fische und Faultiere. Für sie verlängert der Zoo die Öffnungszeiten bis in den späten Abend: Ab 19. Dezember leuchten die prächtigen Tiere von Donnerstag bis Sonntag ab 18 Uhr. Samstags sind vor allem Familien willkommen, da geht es auf Glühwürmchentour mit Taschenlampen.

Zoolights vom 19. Dezember bis 28. März | Do bis So ab 18 Uhr
Erwachsene zahlen 18,50 Euro (mit Jahreskarte 9,50 Euro),
Kinder 12 Euro (mit Jahreskarte 6 Euro)



Vorteil für WIRO-Mieter

Bitte diesen Coupon ausschneiden und an der Zookasse (Eingang Trotzenburg) abgeben.

COUPON




GEHEIMNISVOLLE LICHTERWELTEN
 ZOOLIGHTS ROSTOCK
 19.12.2019 - 28.03.2020 / Do-So / 18-22 Uhr
 12,50 € Karte / Erw.
 7,50 € Karte / Kind
 gültig bis 28.03.2020
 bitte diesen Coupon ausschneiden und an der Zookasse (Eingang Trotzenburg) abgeben.





Mit Herz und Faust

Bud Spencer, der Mann mit der harten Faust und dem großen Herzen. Fast immer an seiner Seite: Terence Hill. Die Westernkomödien mit den beiden Haudegen haben Filmgeschichte geschrieben. Für den nächsten WIRO-Wunschfilm am 4. Februar um 19 Uhr im LiWu können unsere Leser aus fünf Vorschlägen wählen.

1 Zwei Missionare (1974)

Die schlagkräftigen Missionare Pater Pedro und Pater Blauauge nehmen es nicht allzu genau mit ihrer Tauf-Mission. Sie verkaufen lieber Pfeffer und Papageien an die Eingeborenen. Monsignore Delgado schmeckt das nicht. Also müssen sich die beiden Geistlichen mit dessen Schergen herumschlagen.

2 Eine Faust geht nach Westen (1981)

Bud und Donnernder Adler schlagen sich mit Gaunereien durchs Leben. Als sie dabei an eine Reisetasche kommen, hält man das Duo für den lange erwarteten Doktor und seinen Assistenten. Die Beiden spielen ihre Rollen so perfekt, dass sie sich vor Patienten kaum retten können.

3 Die Troublemaker (1994)

Der 18. und letzte Film, in dem Spencer und Hill gemeinsam vor der Kamera standen: Seit Jahren gehen sich die Brüder Travis und Moses aus dem Weg. Dann erreicht sie ein Brief ihrer Mutter. Die Beiden reiten in die alte Heimat - und ziehen dabei eine Spur der Verwüstung durch den Wilden Westen.

4 Mein Name ist Nobody (1973)

Terence Hill kann auch ohne Bud Spencer. Nobody will so werden wie sein Vorbild Jack Beauregard. Dazu muss er den berühmten Revolverhelden im Duell schlagen. Nobody muss seine ganze Cleverness aufbieten, um den Zweikampf für sich zu entscheiden.

5 Nobody ist der Größte (1975)

Nobody und sein Kumpel Lokomotive sind das gerissenste Ganovenduo in der großen, weiten Prärie. Zusammen ziehen sie gegen den betrügerischen Fort-Kommandanten Cabot und den Revolverhelden Doc Foster – gespielt von Klaus Kinski – ins Feld.

Stimmen Sie ab!

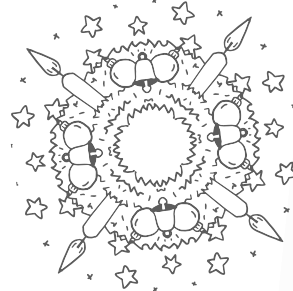
Der Film mit den meisten Stimmen gewinnt. Bitte schreiben Sie uns bis zum 31. Dezember: WIRO aktuell, Lange Straße 38, 18055 Rostock oder an redaktion@WIRO.de. Wer abstimmt, nimmt automatisch an der Verlosung von Freikarten teil.

SPIELWIESE

FROHE WEIHNACHTEN



Finde die 10 Fehler im rechten Bild!



kastenloser Inder		altes Blasinstrument		feierl. Amstracht (kirchl.)		finnisch-ugrisches Volk	Ansiedler		Münze in Kroatien	Pilzform	ergiebig, ertragreich		Stadt in den Niederlanden	Maß in der Akustik	islamisches Reich	9	portug. Seefahrer † 1524
Kleidung nach dem Skifahren			2						fleißig, zielbewusst								
Freund von Harry Potter (Vorname)				feines Gewebe		Org. der Erdöl export. Länder (Abk.)					Musikhalle				7		Schnurhersteller
Name span. Königinnen									fanatischer Anhänger (engl.)		Stadt in Texas						
					8	keltischer Name Irlands		festes Einkommen					alt Römisches Obergewand				Berührungsverbot
Peddigrohr	Uferstraße, Hafenanlage		span. Mehrzahlartikel		maßlos, ungeheuer				3		die Stadionwelle: La ...		frz. Schauspieler (Jacques) † 1982				
amerik. Schwirrvogel		5						gefühlbetont									4
Fluss in Vorderasien					ein Nahostbewohner				6				Spende, Geschenk				
sofort löslich								Tastatur				1					

FOTOS: STOCK.ADOBE.COM

7 - kanzlit.de

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---



Gottesdienste an Heiligabend – eine Auswahl

Marienkirche

Bei der Marienkirche
15 Uhr Krippenspiel
17 Uhr Christvesper
22:30 Uhr Musik zur Christnacht

Petrikirche

Alter Markt
19:30 Uhr Turmblasen

Warnemünder Kirche

Kirchenplatz
14:30 Uhr Kinderchristvesper
16 Uhr Christvesper
17:30 Uhr Christvesper
22 Uhr Christnacht

Nikolaikirche

Bei der Nikolaikirche 1
15 Uhr Christvesper mit Krippenspiel
17 Uhr Krippenspiel der Konfirmanden
und Jugend
18:30 Uhr Christvesper

Heiligen-Geist-Kirche

Margaretenplatz
15 Uhr Christ-Vesper mit Krippenspiel
17 Uhr Christ-Vesper mit Kantorei
23 Uhr Christnacht mit weihnachtlicher
Instrumentalmusik

Slüterhaus

Dierkower Höhe 43
15:30 Uhr Kinderchristvesper
mit Krippenspiel
17 Uhr Christvesper mit Krippenspiel

Kirche Biestow

Am Dorfteich 1
14:30 Uhr Krippenspiel
16 Uhr 1. Christvesper
17:30 Uhr 2. Christvesper
22:30 Uhr Wort und Musik zur
Heiligen Nacht

Gemeindezentrum Brücke

Fritz-Meyer-Scharffenberg-Weg 7 A
15 Uhr 1. Christvesper mit Krippenspiel
17 Uhr 2. Christvesper mit Krippenspiel
der Jungen Gemeinde
22 Uhr Christnacht



KundenCenter Reutershagen
(+Hansaviertel, KTV)
reutershagen@WIRO.de
0381.4567-3310

KundenCenter Mitte
(Stadtmitte, KTV, Südstadt, Biestow,
Brinckmanshöhe)
mitte@WIRO.de
0381.4567-3510

KundenCenter Evershagen
evershagen@WIRO.de
0381.4567-3810

KundenCenter Groß Klein
(+Schmarl, Lichtenhagen,
Warnemünde, Markgrafenheide)
grossklein@WIRO.de
0381.4567-3110

KundenCenter Toitenwinkel
(+Dierkow)
toitenwinkel@WIRO.de
0381.4567-3610

KundenCenter Lütten Klein
luettenklein@WIRO.de
0381.4567-3210

KundenCenter
Forderungsmanagement
forderungsmanagement@WIRO.de
0381.4567-3410

Grundstücke und
Eigentumswohnungen
ig@WIRO.de
0381.4567-2331

KundenCenter für
Haus- und Wohneigentum
hausundwohneigentum@WIRO.de
0381.4567-3710