

**WIRO** *aktuell*  
Das Magazin der Wohnfühlgesellschaft

# Gutes im Herbst

Viel zu tun: Fermentieren,  
Engagieren, Bauen

# INHALT

6

## Sportvereine

*Ein Hoch auf die Ehrenamtler!*



11

## Ganz legal

*Graffiti auf Bestellung*



14

## Reiseklub

*Die unbekannte Hansestadt*



4

## Frauenpower

*Weibliche Verstärkung für die Elektroniker*



---

### WIRO kompakt

Bautagebuch >> 5  
Carsharing >> 12  
Neues von der WIRO >> 13

### WIRO mittendrin

Sportförderung >> 7  
Schnelles Grünzeug >> 8

### WIRO anregend

Rezept >> 10  
Rätsel >> 15  
Termine >> 16



**WIRO sucht Reinigungskräfte!**  
Infos auf Seite 12

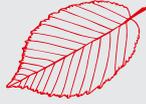


FOTO: DOMUSIMAGES

Liebe Leserinnen und Leser,

ein paar schöne Herbsttage liegen noch vor uns – wenn wir Glück haben. Mit Sonnenstrahlen, bunten Blättern, den letzten Kastanien in diesem Jahr. Aber es ist nicht zu übersehen: Die Natur ist auf dem Rückzug, bereitet sich auf den Winter vor. Auch Felder werden abgeerntet, Klein- und Balkongärtner machen alles winterfest. Was von der Ernte übrig ist, wird eingeweckt oder eingefroren. Wissen Sie auch, was Fermentieren ist? Lesen Sie ab Seite 8 alles über die sehr alte Konservierungsmethode, die wieder in Mode ist.

Wir bei der WIRO machen keine Winterpause. Im Gegenteil. Bei uns passiert in den nächsten Monaten Großes. Mehrere Hundert

Wohnungen, lange geplant, werden in naher Zukunft realisiert. Auf der Baustelle für unser größtes Neubau-Projekt, in Lichtenhagen, dreht sich schon ein Kran. Im neuen Wohnviertel an der Thierfelderstraße in der Innenstadt geht es nächstes Jahr los. Auch am Kiefernweg rollen die Bagger, die ersten Grundstücke vom neuen Eigenheim-Wohngebiet an der Satower Straße werden erschlossen. Sie sehen: Es lohnt sich auch in den nächsten ungemütlichen Monaten, durch Rostock zu spazieren.

Bleiben Sie gesund,

**Ihr Thomas Köller**  
Bereichsleiter Technik



Stefanie Schneekloth hat schon als kleines Mädchen am liebsten mit ihrem Papa in der Garage gebastelt.

FOTOS: DOMUSIMAGES



## Nix für Zimmerlieschen

*Premiere bei Elektro-Meister Jörg Hohlfeld und seinem Team: Die Männertruppe hat weibliche Verstärkung. Anfang September hat Stefanie Schneekloth die dreieinhalbjährige Ausbildung zur Elektronikerin für Energie- und Gebäudetechnik begonnen. Wir haben die 25-Jährige ausgefragt.*

**Eine junge Frau in einer Männerdomäne – haben die Kollegen erstmal komisch geguckt?**

»Gar nicht! Ich wurde herzlich aufgenommen, alle unterstützen mich sehr. Ich bin am Anfang meiner Ausbildung, schaue meinen Kollegen noch ganz viel zu und stelle eine Menge Fragen. Ich will alles genau wissen.«

**Ist die Arbeit körperlich sehr anstrengend?**

»Der Job ist nichts für Zimmerlieschen. Man muss anpacken können. Wer keine Bohrmaschine halten kann, hat ein Problem. Es darf auch nicht stören, dass man sich beim Schlitzen und Stemmen schmutzig macht. Dafür haben wir robuste Arbeitskleidung – die ich übrigens sehr gerne trage. Ach ja, ohne Mathe und Physik geht es auch nicht. Als Elektronikerin muss ich Formeln umstellen, Leistung und Widerstand berechnen können.«

**Wie sind Sie zur WIRO gekommen?**

»Ich habe eine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau hinter mir und auch in dem Beruf gearbeitet. Aber es hat mir gefehlt, etwas selber zu machen. Eines Tages habe ich die Azubi-Werbung auf einem WIRO-Auto gesehen und mich beworben. Das dreitägige Schnupperpraktikum hat mich überzeugt. Ich habe 22 Elektro-Kollegen im Team, Fachleute für Sicherheitstechnik, für Smart-Home-Systeme, Fotovoltaik-, Klingelanlagen und mehr. Ich bin erstmal im normalen Kundenservice, begleite Kollegen zu Mietern und in Leerwohnungen. Später kann ich den Spezialisten über die Schulter schauen und herausfinden, in welche Richtung ich gehen möchte. Kaum ein anderer Beruf ist so vielfältig.«

**Was würden Sie Schulabgängern sagen, die noch keinen Ausbildungsplatz haben: Warum ist die WIRO ein guter Ausbildungsbetrieb?**

»Das fängt an beim Azubi-Gehalt: Ich bekomme im ersten Lehrjahr rund 1.000 brutto. Auch die Ausstattung ist super. Die WIRO stellt hochwertige Arbeitskleidung, gutes Werkzeug, sogar ein Tablet. Am wichtigsten ist natürlich die Qualität der Ausbildung. Ich kann mir gut vorstellen, danach zu bleiben. Ich weiß von meinem Meister, dass die WIRO Mitarbeiter fördert und unterstützt: Meine Kollegen belegen regelmäßig Weiterbildungen oder erwerben zusätzliche Qualifikationen.«

Alle Infos rund um die Ausbildung bei der WIRO und freie Lehrstellen auf [www.WIRO.de/karriere](http://www.WIRO.de/karriere)



Plöner Straße

Möllner Straße

 BAUTAGEBUCH

## Los geht's

*Hinterm Bauzaun in Lichtenhagen gibt's was zu gucken: Zwischen Polizeirevier und Nordlicht-Schule entsteht das neue WIRO-Quartier mit 318 Wohnungen.*

Sandberge türmen sich. Zwei Bagger schaufeln Erde. Ein 20-Meter-Kran dreht sich. Seit Mitte August wühlen die Rohbauer auf der brachen Fläche zwischen Möllner und Schleswiger Straße. Schon in wenigen Monaten sollen hier – unter der neuen Adresse Plöner Straße – die ersten beiden Wohnriegel vom neuen WIRO-Quartier stehen. Aber erstmal geht es unter die Erde: Kolossale Löcher für die Kellergeschosse, größer als ein Fußballfeld und zweieinhalb Meter tief, haben die Maschinen ausgehoben. Die erste dünne Betonschicht fürs Fundament ist getrocknet, darauf legen die Arbeiter in diesen Tagen Bewehrungsstahl aus. Die bis zu drei Zentimeter dicken Stahlstäbe sorgen dafür, dass die Häuser

später sicher stehen. Noch im Oktober werden die Bodenplatten gegossen, 75 Zentimeter dick.

Die Rostocker dürfen die Bauarbeiten nur mit Abstand verfolgen. Bis ins Jahr 2024 bleibt die 25 Hektar große Fläche Baustelle. Die Baufirmen geben sich bis dahin die Klinke in die Hand. Nach dem Start auf Baufeld 1 geht es gleich im November mit dem zweiten Abschnitt weiter – mit zwei weiteren Wohnriegeln. Für die vier Punkthäuser in der Mitte ist der Baubeginn fürs nächste Jahr anvisiert. 318 Wohnungen baut die WIRO insgesamt: mit zwei bis fünf Zimmern, jede Wohnung mit Balkon. 42 Wohnungen werden durch das Land sozial gefördert.

**Interesse?** Füllen Sie den **Wohnungswunsch** auf [www.WIRO.de](http://www.WIRO.de) aus. Die Vermieter melden sich, sobald Einzugstermine feststehen.



FOTOS: DOMUSIMAGES

Henry Lehmann investiert einen Großteil seiner Freizeit ins Ehrenamt. Sogar beim Kauf seines Autos – ein Siebensitzer – hat er an die Trainingsgruppe gedacht.

# Mit Herz



Sie sind Herz und Rückgrat eines jeden Sportvereins: Ehrenamtler. Henry Lehmann ist einer von ihnen. Ohne Menschen wie ihn läuft im Breitensport nix.



18 Uhr, Turnhalle im Kurt-Schumacher-Ring 161a. Bestimmt 20 Kinder krabbeln kreuz und quer über den Fußboden. Henry Lehmann ist mittenrang. Auf allen Vieren flitzt er mit den Jungen und Mädchen um die Wette. Kaum zu glauben: Der Judotrainer ist 56 Jahre alt – und heute schon seit 2 Uhr morgens auf den Beinen. Pünktlich um 3:25 Uhr saß der Bus- und Straßenbahnfahrer hinterm Steuer. Den unchristlichen Frühdienst bei der RSAG übernimmt er freiwillig. »Sonst könnte ich meine Judogruppe nicht trainieren.« Drei Abende pro Woche verbringt er in der städtischen Turnhalle, locker zehn Stunden kommen in seinem Ehrenamt zusammen. Plus Turniere und Trainingslager an den Wochenenden. »Das funktioniert nur, weil meine Frau akzeptiert, dass ich so viel private Freizeit investiere.« Judo ist

bei den Lehmanns ein Familiending. Henry Lehmanns Vater war Trainer, sein Bruder ein erfolgreicher Judoka. Er hat mit elf Jahren angefangen, trägt heute den schwarzen Gürtel. Seine beiden Söhne haben früher bei ihm trainiert, die 13-jährige Tochter Sarah bis heute.

Seit 2010 engagiert sich der dreifache Familienvater in der Judo-Abteilung des PSV. »Anfangs habe ich vor allem selber beim PSV trainiert, nur ab und zu meinen Vater unterstützt.« Dann ist er in die Verantwortung reingerutscht – wie wohl die meisten Ehrenamtler. 2016 hat der damalige Cheftrainer aus Dierkow plötzlich hingeschmissen, er ist eingesprungen. »Die Kinder hätten sonst auf der Straße gestanden!« Und genau da sollen sie nicht hin, sagt Henry Lehmann, sonst besonnen und sanft, jetzt energisch. Es geht hier im

Nordosten nicht so sehr um Titel und Pokale. »Wir wollen den Kindern eine Beschäftigung anbieten, ihnen dabei Werte wie Höflichkeit, Selbstbeherrschung und Respekt vermitteln.« Henry Lehmann nimmt das sehr ernst. »Bei uns im Training wird weder geschrien noch geschubst, jeder muss sich benehmen.« Dafür gibt es bei ihm Struktur, Ziele, Verlässlichkeit, wenn nötig Trost und Zuspruch. Mehr als 50 Kinder zwischen 6 und 13 Jahren trainieren bei ihm und seinen Co-Trainern. Als er vor fünf Jahren übernommen hat, waren es gerade zehn. Er spannt die Eltern mit ein, gibt ihnen kleine Aufgaben, sie führen die Teilnehmerlisten, unterstützen sein Training. Überhaupt ist alles sehr familiär: Der Trainer sammelt die 15 Euro Mitgliedsbeitrag persönlich ein, schießt auch mal privates Geld vor, wenn es bei einer Familie eng ist. »Wir halten hier zusammen.«

# WIRO Sport

Seit vielen Jahren unterstützt die WIRO Rostocker Sportvereine, Mannschaften und Einzelsportler. Die Profis vom HC Empor, von den Seawolves oder den Piranhas tragen die WIRO als Sponsor auf ihrem Trikot. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Nachwuchsarbeit in den Rostocker Sportvereinen – damit sich Kinder und Jugendliche ausreichend bewegen, Fairness und Miteinander lernen. Die WIRO fördert beispielsweise die Seawolves, die an vielen Schulen Basketballtraining anbieten, den Handball-Nachwuchs, die kleinen Eishockeyspieler vom REC, die Hansa-Jüngsten. Auch für die großen Breitensport-Vereine der Hanse- und Universitätsstadt, den Polizeisportverein PSV und den Leichtathletikverein 1. LAV, ist das Wohnungsunternehmen ein treuer Partner. Die WIRO hilft auch aus, wenn es mal klemmt: So hat sie in diesem Jahr den SC Empor Rostock 2000 e.V. bei der Anschaffung von neuem Schwimm-Material unterstützt oder die Kanufreunde Rostocker Greif e.V. bei der Sanierung der maroden Steganlage.



FOTOS: DOMUSIMAGES

## Miteinander

Was wäre ein Sportverein ohne Ehrenamtler?

Wir haben Marko Zülske, Geschäftsführer vom Polizeisportverein Rostock, kurz PSV, gefragt:

### Wie viele Ehrenamtler unterstützen im PSV?

»Wir haben insgesamt 178 Trainer, davon sind nur sechs fest angestellt. Alle anderen arbeiten ehrenamtlich.«



### Was für Menschen sind das, die sich engagieren?

»Oft sind es Eltern, deren Kinder bei uns trainieren. Sie helfen mal aus, es macht ihnen Spaß und dann machen sie weiter. Auch Senioren engagieren sich, unser ältester Trainer ist über 80. Viele andere Menschen bringen sich in unserer Gemeinschaft ein, weil es ihnen einfach Freude macht.«

### Viele Vereine beklagen, dass es immer schwieriger wird, Ehrenamtler zu finden. Wie ist das bei Ihnen?

»Es ist auch bei uns nicht mehr so einfach wie früher. Die Menschen wollen sich heute nicht mehr langfristig verpflichten, sie wollen nichts Festes. Aber wir können uns nicht beschweren, wir halten die Zahl unserer Helfer zum Glück sehr stabil.«

### Was wäre der PSV ohne Ehrenamtler?

»Ein Verein ohne Ehrenamtler ist kaum denkbar. Wir müssten die Beiträge deutlich anheben, um Trainer anzustellen. Das Kursangebot wäre sehr viel kleiner. Unser buntes Programm – von Pilates über Yoga bis Fechten und Jazztanz – wäre nicht möglich. Sportvereine leben vom Miteinander und vom Engagement.«



WIRO mittendrin

# GUTES GRÜNZEUG

*Dorow, ein kleines Nest im Trebeltal. Die Oktobersonne scheint golden. Vögel zwitschern, kein Autolärm, keine menschengemachten Geräusche weit und breit. Nur Natur. Olaf Schnelle steht in seinem Garten, zwischen Zitronenverbene, prächtigen Selleriepflanzen und jeder Menge Unkraut. »Schnelles Grünzeug« landet entweder auf den Tellern von Edel-Restaurants oder als Ferment im Glas.*

FOTOS: DOMUSIMAGES





WIRO mittendrin



Olaf Schnelle beugt sich übers Fenchelbeet, Morgentau liegt noch auf den Blättern. Sorgfältig wählt er die schönsten Dolden aus. Sie gehen nachher auf die Reise zu seinen Kunden. Für Sterneköche ist nur das Beste gut genug. Wassermelonen-Rettich, geringelte Beete, Wildkräuter und Mini-Radieschen liegen schon in Kisten, verpackt für die Expresslieferung. Olaf Schnelle und sein kleines Team ernten auf Bestellung, einmal pro Woche

bekommen seine Kunden eine Liste mit allem, was die Gärtnerei »Schnelles Grünzeug« gerade anbieten kann. »Mir ist es wichtig, alles zu verwerten.« Fenchel zum Beispiel: Die Knollen sind köstlich, aus den Blüten zaubern Gourmet-Köche Aromen, das Kraut eignet sich zum Würzen. Oder Oka-Klee: Die daumen-großen Knollen kann man wie Kartoffeln verwenden, das Laub schmeckt wie Sauerampfer. Was sonst noch auf den Beeten wächst: Sellerie, bunte Möhren, Physalis, blauer Basilikum. Und Unkraut: Franzosenkraut, Vogelmiere und Giersch, wilder Hopfen. Alles ist bei Olaf Schnelle willkommen.

Vor neun Jahren hat der gebürtige Erfurter hier in Dorow, seit 1996 sein Zuhause, ein Stück Acker übernommen. Gerade mal 3.800 Quadratmeter, nicht viel für eine Gärtnerei. Der Boden war ausgezehrt vom jahrelangen Rapsanbau. Dem gelernten Gärtner und studier-

ten Gartenbauingenieur gelang ein Wunder: Schon nach kurzer Zeit wuchs Rettich – ein Zeichen für gesunden Boden. Der 56-Jährige hat mit Chemie nichts am Hut, er pappelt seinen Garten nur mit Natur. Auf abgeernteten Beeten sät er Unkrautmischungen aus, die er später häckselt und in die Erde einarbeitet. Er düngt mit fermentierten Pflanzensäften aus Wildkräutern. Sein Wissen hat er nicht aus dem Lehrbuch. Er hat es sich selbst erarbeitet, er probiert aus, schaut hin, begreift die Zusammenhänge der Natur – und vor allem liebt er, was er tut. Seit mehr als 20 Jahren baut Olaf Schnelle essbare Wildkräuter und rare Gemüsesorten für die Spitzengastronomie an. »Zum guten Kochen braucht es hochwertige Rohstoffe. Und die können nur in gesunder Erde wachsen.«

Vor ein paar Jahren, da zerbrach sich Olaf Schnelle den Kopf: Was tun mit den Pflanzen, die übrig bleiben? Und mit dem Gemüse, das zu groß, zu klein oder zu schief gewachsen ist? Damals schwappte aus Amerika gerade der Fermentations-trend in die deutschen Großstädte.

Die milchsäure Vergärung kam auch bei uns groß raus – dabei ist sie alles andere als neu. Schon vor Jahrtausenden haben unsere Vorfahren ihre Ernte so haltbar gemacht. Die Industrie hat die

alte Konservierungsmethode verdrängt, nur Sauerkraut ist uns Deutschen immer geblieben.

Olaf Schnelle begann zu experimentieren, erst in seiner eigenen Küche. Seit vier Jahren steht neben seiner Gärtnerei die Fermentationsmanufaktur. Hier produziert er goldenes Sauerkraut, versetzt mit Ingwer, Kurkuma und Chili. Oder Sellerie mit Quitte und Thymian. Heute stehen in der großen Küche Wannen mit grüner und roter Paprika. Sein Team schnippelt sie klein, entkernt, mischt Tomaten unter. In 30-Liter-Eimern fermentiert das Gemüse dann sechs Wochen lang vor sich hin. Olaf Schnelle bevorzugt die wilde Fermentation, dazu braucht es neben Bio-Gemüse nur Salz und etwas Wasser. Er hat schon eine Menge ausprobiert: Zieräpfel, grüne Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Roggen, Pflaumen, Kirschen. Nicht alles war genießbar. »Grundsätzlich eignen sich aber viele Gemüse- und etliche Obstsorten, vor allem die mit fester Textur.« Seine Fermente verkauft er in seinem Online-Shop an Privatkunden, hat sich so ein zweites Standbein aufgebaut.



## WAS IST FERMENTATION?

**Kurz erklärt:** Bakterien brechen die Bestandteile der Pflanzen auf und wandeln sie um, zum Beispiel werden Kohlenhydrate zu Milchsäure. Die Milchsäurebakterien konservieren das Lebensmittel auf natürliche Art und Weise. Sie machen es auch bekömmlicher, verändern Geschmack

und Textur. Die Nährstoffe bleiben erhalten, neue kommen durch die chemischen Prozesse dazu. Viele schwören auf den positiven Effekt der lebenden Bakterien. Sie sollen das Immunsystem stärken und Allergien vorbeugen.

Ausführliche Infos auf [www.schnelles-grünzeug.de](http://www.schnelles-grünzeug.de)



## FERMENTATIONS-WORKSHOP FÜR GEWINNER

Wir verlosen 10 Gutscheine im Wert von je 69 Euro, einzulösen bei der Gärtnerei »Schnelles Grünzeug«. Die Gewinner können damit einen Fermentationskurs bei Olaf Schnelle besuchen. Entweder vor Ort in Dorow – Termin: 4. Dezember ab 12 Uhr – oder online. Termine finden Sie auf [www.schnelles-grünzeug.de/events](http://www.schnelles-grünzeug.de/events). Wahlweise können sich die Gewinner mit dem Gutschein auch im Online-Shop von Olaf Schnelle mit fertigen Fermenten eindecken.

Gewinnspielfrage  
**WELCHE BAKTERIEN ERLEDIGEN WÄHREND DER WILDEN FERMENTATION DIE ARBEIT?**

Teilnehmen unter:  
[WIRO.de/Fermentation](http://WIRO.de/Fermentation)

Die Gewinner werden unter allen Teilnehmern verlost. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Die Teilnahmemöglichkeit am Gewinnspiel endet am 31.10.2021. Voraussetzung zur Teilnahme sind vollständig und korrekt ausgefüllte Formulare. Die Teilnahme ist nur einmal möglich. Doppelungen werden erkannt und aussortiert. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind alle Mitarbeiter der WIRO. Ihre Daten werden ausschließlich für die Teilnahme an diesem Gewinnspiel erhoben und am Ende der Aktion gelöscht. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergeleitet. Gewinnspielveranstalter ist die WIRO Wohnen in Rostock Wohnungsgesellschaft mbH, Lange Straße 38, 18055 Rostock, E-Mail: [redaktion@WIRO.de](mailto:redaktion@WIRO.de).

# FERMENTIEREN À LA OLAF SCHNELLE



Fermentations-Anfänger starten oft mit Weißkohl. Aber Fenchel, Sellerie, Äpfel oder anderes Gemüse und Obst sind genauso gut geeignet. Das Prinzip ist einfach und immer dasselbe. Hier die **ANLEITUNG** von Olaf Schnelle:

**Sie brauchen:** 1 Kilogramm Bio-Gemüse nach Geschmack (einzeln oder Mischungen, beispielsweise Weißkohl und Karotten, Rote Beete und Knollenfenchel), 20 Gramm Salz, 1-Liter-Drahtbügelglas, Fermentations-Gewichte (z.B. Quarzkies oder Glasmurmeln) in einem Baumwollbeutelchen

**1** Das Gemüse waschen, anschließend kleinschneiden, hobeln oder raspeln. Ob fein oder grob ist Geschmackssache. Je kleiner die Stückchen, desto weicher wird das Ferment am Ende.



**2** Jetzt wird gesalzen. Olaf Schnelle empfiehlt einen Salzgehalt von 2 Prozent. Auf ein Kilo Gemüse kommen also 20 Gramm Salz. Richtwert: Das entspricht etwa einem Esslöffel voll.



**3** Das Gemüse-Salz-Gemisch wird kräftig durchgeknetet. Dabei kommt das Salz gut mit dem Gemüse in Berührung und entzieht ihm Flüssigkeit. Salzlake bildet sich. Falls nur wenig Flüssigkeit austritt: ein paar Stunden ziehen lassen.

**4** Gemüse samt Salzlake ins Einmachglas füllen. Mit den Händen festdrücken. Glas nicht ganz voll machen. Wenn die Lake das Gemüse nicht bedeckt, füllen wir mit selbstgemachter Salzlake (Wasser mit 2 Prozent Salzgehalt) auf. Das Gemüse wird nun mit dem Gewicht unter die Lake gedrückt, das Glas sauber verschlossen. So ist es vor Sauerstoff geschützt.



**5** Glas etikettieren und an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur vor sich hinarbeiten lassen. Jetzt heißt es: Abwarten, nicht luschern! Sonst dringen unerwünschte Bakterien ins Glas ein.

**6** Wann das Ferment fertig ist, ist Geschmackssache. In der Regel dauert es drei Wochen, bis der typische Geschmack gebildet ist. Je länger das Gemüse fermentiert, desto saurer und kräftiger schmeckt es. Ist das Glas einmal geöffnet, muss es im Kühlschrank stehen – und das Ferment innerhalb von ein paar Tagen aufgegessen werden.

FOTOS: OLAF SCHNELLE



# SPRÜHEN ERLAUBT!



haben überlegt, wie wir sie kreativ verschönern können.« Die Lösung: ein legales Graffiti – von Profis, die was davon verstehen. Jörg Schüнемann und Robert Hochstaedter von der Rostocker Firma »DosenSport« haben schon viele Hauswände kunstvoll bemalt und besprüht.

Während der Herbstferien haben die beiden Farbkünstler gemeinsam mit 56 Nachwuchsspielern von den Seawolves das Mega-Graffiti an die Fassade gebracht. Nicht mal eben so drauflos gesprüht, alles haben die Dosen-sportler generalstabsmäßig vorbereitet: Sie haben Farbfelder abgeteilt und nummeriert, Umrisse vorgezeichnet, den Kindern erklärt, wie man die Sprühflasche hält und jeden mit Maske und Handschuhen ausgestattet. Das Motiv hatten sie

gemeinsam mit dem WIRO-Team entwickelt: Vier Sportler und Sportlerinnen, die stellvertretend für alle Sportarten stehen, die in der Halle in Toitenwinkel trainieren. Badminton, Volleyball, Handball, Basketball und viele mehr. Alle Künstler werden übrigens neben dem Werk mit Namen auf einer Tafel verewigt.

**Anton und 55 weitere Teilnehmer des Seawolves-Herbstcamps, zwischen 6 und 14 Jahren, haben beim WIRO-Graffiti geholfen. Die Jungen und Mädchen haben während der Ferien in der Toitenwinkler Sporthalle trainiert.**

Die Atemschutzmaske verdeckt Antons Gesicht. Er hält die Spraydose dicht an die Hauswand und drückt auf den Knopf. Sprüht leuchtendorange Striche auf den hellen Putz. Anton ist nicht allein, seine Kumpels schauen zu. Antje Steinmann von der WIRO auch. Sie ist beim Wohnungsunternehmen verantwortlich für die Verwaltung der Sportstätten und es war die Idee ihres Teams, die Turnhalle im Bertha-von-Suttner-Ring 1 bunt anzusprühen. »Die Schmierereien an der Fassade stören uns schon lange und wir



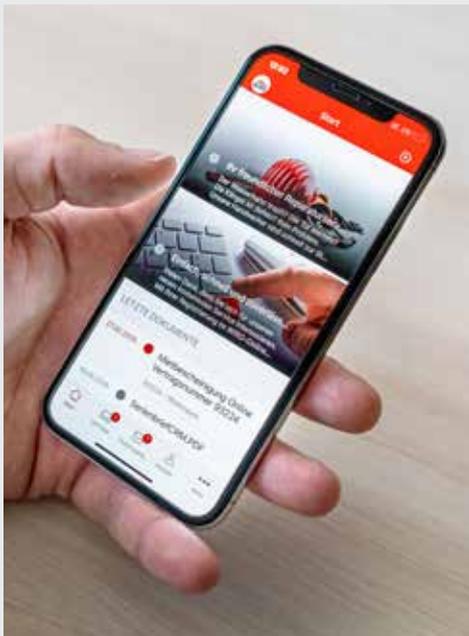
FOTOS: DOMUSIMAGES





## Termin per Klick

[www.WIRO.de](http://www.WIRO.de)



Die elektronische Kommunikation hat sich in den vergangenen Monaten bewährt – aber es gibt natürlich Dinge, die man lieber persönlich mit seinem Wohnungsverwalter bereden möchte. Gesprächstermine in den KundenCentern lassen sich ab sofort ganz einfach verabreden. Auf [www.WIRO.de](http://www.WIRO.de) können Mieter unter dem Reiter für ihr KundenCenter mit wenigen Klicks einen Termin reservieren. Die Bestätigung kommt per E-Mail. Termine sind bis zwei Wochen im Voraus buchbar.

Es gilt 3G. WIRO-Besucher müssen einen aktuellen negativen Test mitbringen oder den Nachweis, dass sie geimpft oder genesen sind.

### Anmeldung im Online KundenCenter

Von zu Hause aus Schäden melden, Fragen stellen, Formulare ausdrucken. Wer noch keinen Zugang zum Online KundenCenter hat: Die Registrierungsnummer, um sich das erste Mal anzumelden, können Sie auf [www.WIRO.de/kundenservice/online-kundencenter](http://www.WIRO.de/kundenservice/online-kundencenter) anfordern.



## Carsharing mit neuem Partner



Seit 2018 kooperiert die WIRO mit dem Carsharing-Anbieter Flinkster. Die Partnerschaft endet. Ab Mitte November arbeitet das Wohnungsunternehmen dafür mit YourCar zusammen. Das Unternehmen betreibt bereits 27 Stationen in Rostock, vier kommen nun dazu. Die Auto-Ausleihe für alle Rostocker funktioniert ganz einfach: Registrieren, übers Smartphone buchen und losfahren. Wie das genau funktioniert und welche Vorteile WIRO-Mieter künftig haben, lesen Sie in der nächsten Ausgabe. Infos zum neuen Anbieter auf [www.carsharing-mv.de](http://www.carsharing-mv.de).

Für unsere Tochtergesellschaft SIR Service in Rostocker Wohnanlagen GmbH suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt:



**WIRO**

### Reinigungskräfte (m/w/d)

Ihr Einsatzgebiet ist Rostock. Wir starten mit Ihnen in den Stadtteilen Reutershagen, Dierkow/Toitenwinkel und Stadtmitte.

Auf unserem Bewerbungs-Portal erfahren Sie mehr über dieses Stellenangebot und die WIRO als Arbeitgeber. Bitte bewerben Sie sich online auf [www.WIRO.de/Karriere](http://www.WIRO.de/Karriere)

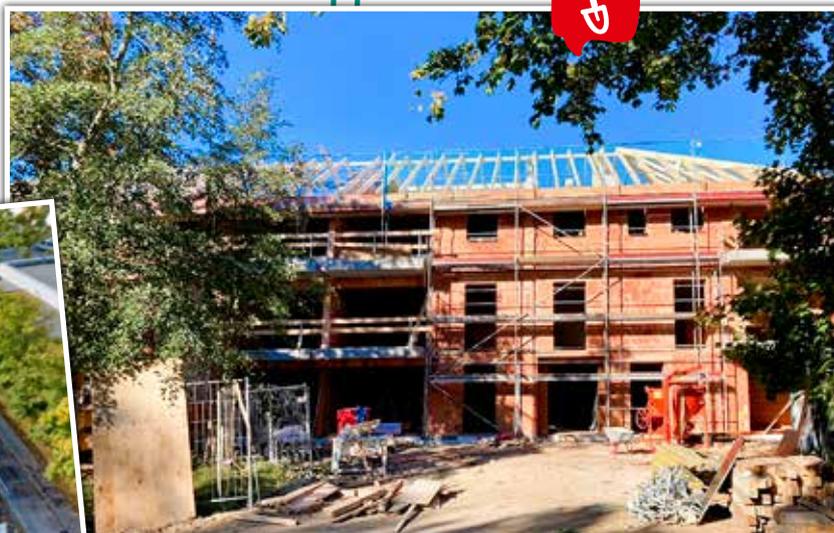
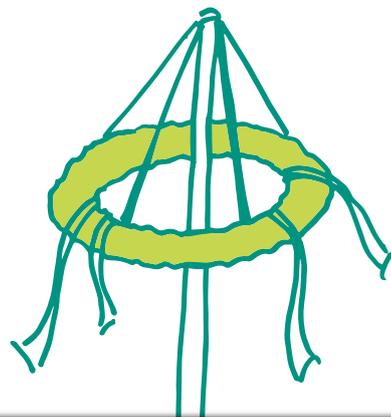
WIRO Wohnen in Rostock  
Wohnungsgesellschaft mbH  
Personalabteilung  
Lange Straße 38, 18055 Rostock



WIRO.de Die Wohnfühlgesellschaft

## Richtfest

Das lief wie am Schnürchen: Seit Mai baut die WIRO in der Albin-Köbis-Straße 6 einen neuen Dreigeschosser mit 18 Wohnungen, jetzt wird schon Richtfest gefeiert. Anschließend bauen die Arbeiter innen weiter. 18 Wohnungen mit zwei oder drei Zimmern und eine Gewerbeeinheit entstehen. Im Sommer 2022 ziehen die neuen Mieter ein. Erst im Frühjahr war an derselben Stelle der alte, desolate Wohnblock aus den 30er Jahren abgerissen worden.



FOTOS: WIRO

## Erschließungsstart

Startschuss im neuen Wohngebiet Kiefernweg. Die ersten Baufelder in Biestow werden in den nächsten Monaten für die Bebauung vorbereitet, Straßen und Wege angelegt, Leitungen in die Erde gebracht. Sehr viele Rostocker haben sich in den vergangenen Monaten bei der WIRO als Interessent für ein Baugrundstück registrieren lassen. Gut 200 Grundstücke zwischen 500 und 1.000 Quadratmetern plant die WIRO, sie werden nach und nach bis zum Frühjahr 2024 erschlossen – und sukzessive an die Bauherren übergeben.

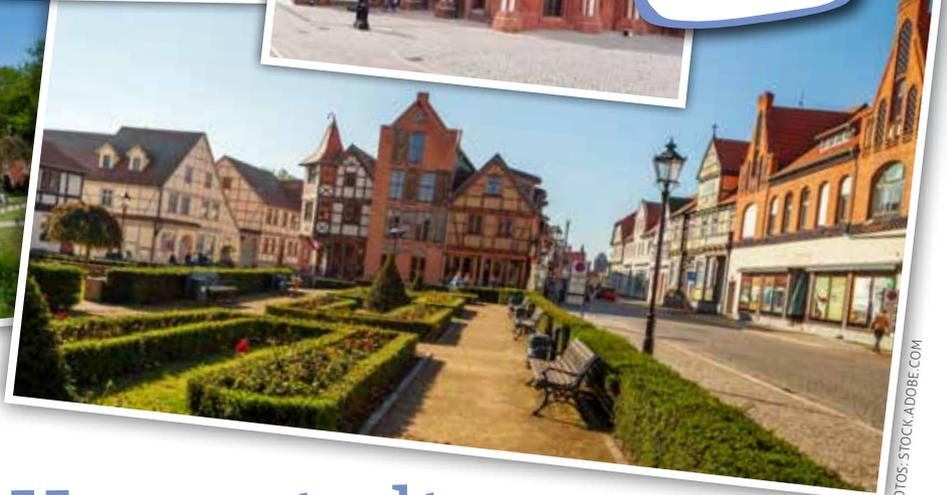
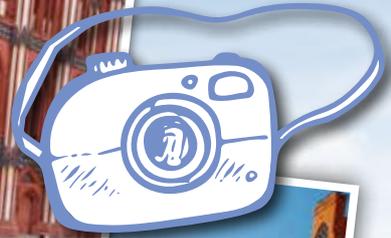
[www.WIRO.de/Kiefernweg](http://www.WIRO.de/Kiefernweg)



FOTO: WIRO



WIRO anregend



FOTOS: STOCK.ADOBE.COM

## Reiseklub

# Unbekannte Hansestadt

Wer weiß schon, dass es mitten in Sachsen-Anhalt eine alte Hansestadt gibt? Der Reiseklub fährt im November nach Tangermünde.

Klein, aber oho. Das Städtchen an der Elbe wird nicht umsonst Perle der Altmark genannt. Tangermünde steht seit mehr als 1.000 Jahren, war früher Hansestadt und Residenz eines Kaisers, ist im 17. Jahrhundert fast abgebrannt. Diese und andere spannende Geschichten erfahren die Rostocker bei einer Stadtführung. Sie besichtigen unter anderem die nahezu vollständig erhaltene Stadtmauer, mittelalterliche Tore, restaurierte Fachwerkhäuser, die prächtige Stephanskirche, die Burganlage.

Nach dem Stadtrundgang stärkt sich die Reisegruppe beim Mittagessen – für eine zweistündige Schifffahrt, vorbei an Elbauen und am Schloss Storkow.

**Ausgefüllten Coupon bitte bis zum 28. Oktober an: Joost's Ostsee-Express, Schulstraße 24, 18211 Rethwisch, Telefon 038203 86111**

Die Fahrten werden von »Joost's Ostsee-Express« im eigenen Namen und auf eigene Rechnung durchgeführt. Die Verträge kommen direkt zwischen den Teilnehmern und dem Busunternehmen zustande. Folgende Hygieneregeln gelten während der Fahrten: Vor dem Zustieg muss jeder Reisende einen negativen Test (offizieller Antigen-Schnelltest oder PCR-Test) vorzeigen. Der Test sollte erst am Nachmittag vor der Reise durchgeführt werden, damit er auch bis zum Ende der Tagestour gültig bleibt. Bei vollständiger Impfung und für Covid-19-Genesene entfällt die Testpflicht. Auch Kinder bis 6 Jahre brauchen keinen. Im Bus müssen alle Reisenden eine medizinische Gesichtsmaske tragen.



**Hansestadt Tangermünde**  
am 9. und 11. November · 73 Euro

- 6:25 Uhr Ⓜ Werft · Warnemünde
- 6:30 Uhr Ⓜ Güstrower Straße · Lichtenhagen
- 6:35 Uhr Ⓜ Warnowallee / Osloer Straße · Lütten Klein
- 6:45 Uhr Ⓜ Thomas-Morus-Straße · Evershagen
- 6:55 Uhr Ⓜ Reutershagen Markt
- 7:15 Uhr Ⓜ ZOB

Coupon

Anmeldung »Hansestadt Tangermünde«

73 Euro

9. November  11. November

Name .....

Straße .....

PLZ .....

Telefon .....

Hiermit bestelle ich verbindlich ..... Busplätze

Mein Einstieg/Bushaltestelle .....

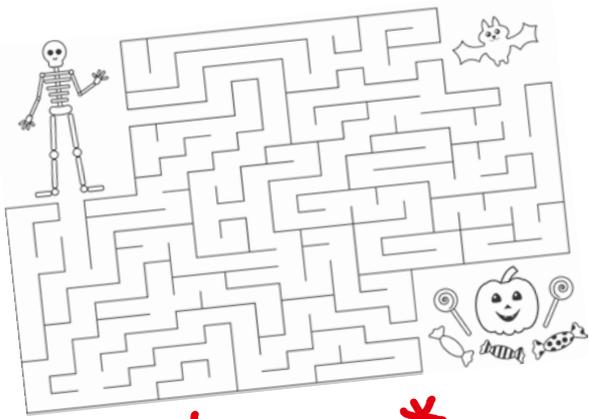
Ort/Datum .....

Unterschrift .....

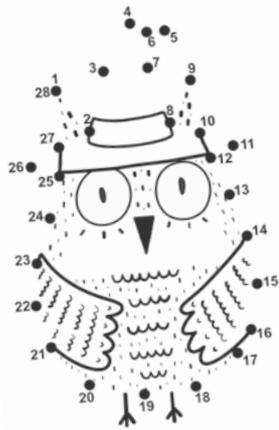
**Mittagessen ankreuzen**

Kutscherpfanne

Hähnchenbrust überbacken



WIRO anregend



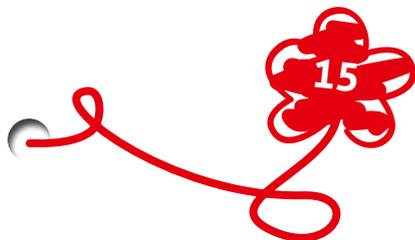
# \* SPIELWIESE \*

Urzu- stand der Welt	Heil-, Bil- dungs- stätte	ein Nord- belgier	Musik- übungs- stück	Zwerg, Erdgeist	Apostel Jesu	lat.: usw.	fiink, beweg- lich	züchtig	lat.: auf dem Wege über	nicht stationär	Urlaubs- fahrt	funda- menta- list. Muslim
stoppen				ital. Geigen- bauer † 1737								
griech. Vorsilbe: wieder- gemäß		bitteres Erfri- schungs- getränk				altruss. Adliger		eng- lische Tages- zeitung				
chem. Element, Metall				Teil einer Kette		Merkmal von Kipp- schal- tungen						1
	4	Haupt- stadt von Ghana		russi- scher Dichter † 1852			südame- rik. Land- spitze: Kap ...		westl. Groß- macht (Abk.)			
ein Balte	barm- herzig	einer Sache Würde verleihen				russ. Wäh- rungs- einheit	Stadt- teil von New York	2				
schwei- zerisch: Speise- eis				Evan- gelist	Radar- schutz- kuppel				Hautent- zündung (Med.)		Schwester Mozarts † (Kose- name)	
		Ge- wässer	Halbaffe				konfe- rieren		Donau- Zufluss in Öster- reich			
deutsche Vorsilbe	österr. Neu- rologe † 1939				veraltet: Kinder- pflegerin (engl.)	wissen- schaftl. Abhand- lung						
Fluss zum Duero (Spanien)			knopf- artiger Griff	russisch: Memel				Steif- heit		ugs.: tugend- hafter Mensch		bedeut- sames Ge- schehen
Meinungs- verschie- denheit	Nische in Gast- stätten	Haupt- stadt v. Afgha- nistan		6		Bewoh- ner von Wales	geomet- rische Linie					
				ans Inter- net ange- schlossen (engl.)		Ozean	5					
Halbton unter g		3	Stern im „Orion“	Gründer des Tür- kischen Reiches			Figur in „Fras- quita“ (Dolly)		Kfz-Z. Irland			
ägypt. Schauspieler (Omar) †	ein Netzwerk- protokoll (Abk.)	Trümmer- stätte Rhein-Zuf- l. i. Duisburg			Haupt- stadt der Ma- iediven		wunder- licher Einfall, Schrulle					
				Hautfl eck	Gestalt der german. Sage				veraltet: Miss- trauen, Bosheit		Ruinen- stadt in Ostana- tolien	
Täu- schung, Blend- werk			7	Sagen- könig von Phrygien			40. US- Präsident † 2004					
Haupt- stadt in Nahost					Geliebte des Zeus			Kurzform von Renate			9	
Program- mier- Skript- sprache				Bücher- freund			vorder- asiat. Strom					



Lösungswort:

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



Tanztheater  
»Life Letters 2«  
am 3. November, 19 Uhr,  
SBZ Toitenwinkel  
Olof-Palme-Straße 26

# Wir sind für Sie da!



## 2. Bachtage · 21.- 24. Oktober

acht Konzerte u. a. in der Rostocker Nikolaikirche, Barocksaal, Bühne 602, Moya Kulturbühne · Tickets über die Internetseite des Bachvereins [www.bachtage-rostock.de](http://www.bachtage-rostock.de), über [www.mvticket.de](http://www.mvticket.de) oder die bekannten Vorverkaufskassen.



## 30 Jahre LiteraTour Nord:

Von November bis Januar reisen Autorinnen und Autoren durch den Norden – und besuchen auch Buchhandlungen in Rostock.  
Termine und Informationen:  
[www.literatournord.de](http://www.literatournord.de)



Besuchen Sie uns auch im Internet

[www.WIRO.de/facebook](http://www.WIRO.de/facebook)  
[www.WIRO.de/youtube](http://www.WIRO.de/youtube)  
[www.WIRO.de/instagram](http://www.WIRO.de/instagram)

Zeitumstellung  
am 31. Oktober



## WIRO-Notdienst

Sanitär, Gas, Heizung,  
Elektro:  
0381 4567-4444  
Schlüssel:  
0381 4567-4620



## Öffnungszeiten und Kontakt

### KundenCenter und Mieterbüros

Die Mitarbeiter des Wohnungsunternehmens sind während der Öffnungszeiten über Telefon, E-Mail und Fax sowie über das Online KundenCenter erreichbar.

### Besichtigungstermine

für Wohnungsinteressenten sind unter Einhaltung der Hygieneregeln und des Mindestabstands möglich: Termine mit den WIRO-Vermietern vereinbaren Sie bitte unter 0381 4567-4567.



### Kassenautomaten

Die kontaktlose Einzahlung ist an den Kassenautomaten der KundenCenter Reutershagen, Toitenwinkel, in der Magnet-Passage und im Bürohaus möglich.

## Sankt-Martins-Umzug

in Warnemünde  
11. November  
Treffpunkt: 17 Uhr  
an der Warnemünder Kirche

## Repair-Café

im Rostocker Freizeit-  
zentrum am 6. November  
10 - 14 Uhr im Foyer  
Kuphalstraße 77

## Rätselauflösung



Im Online KundenCenter können Mieter viele Angelegenheiten ganz bequem von zu Hause aus regeln. Im Internet auf [www.WIRO.de/online](http://www.WIRO.de/online) und als App.

Die KundenCenter in den Stadtteilen und das KundenCenter Haus- und Wohneigentum erreichen Sie per E-Mail oder telefonisch von Montag bis Donnerstag von 7 bis 17 Uhr und am Freitag von 7 bis 13 Uhr. [www.WIRO.de/KundenCenter](http://www.WIRO.de/KundenCenter)

Wenn Sie persönlich vorbeikommen wollen, vereinbaren Sie bitte einen Termin.

**KundenCenter Groß Klein**  
(+Schmarl, Lichtenhagen, Warnemünde, Markgrafenhöhe, Diedrichshagen)  
[grossklein@WIRO.de](mailto:grossklein@WIRO.de)  
0381 4567-3110

**KundenCenter Lütten Klein**  
[luettenklein@WIRO.de](mailto:luettenklein@WIRO.de)  
0381 4567-3210

**KundenCenter Evershagen**  
[evershagen@WIRO.de](mailto:evershagen@WIRO.de)  
0381 4567-3810

**KundenCenter Reutershagen**  
(+Hansaviertel, KTV)  
[reutershagen@WIRO.de](mailto:reutershagen@WIRO.de)  
0381 4567-3310

**KundenCenter Mitte**  
(Stadtmitte, KTV, Südstadt, Biestow, Brinckmanshöhe)  
[mitte@WIRO.de](mailto:mitte@WIRO.de)  
0381 4567-3510

**KundenCenter Toitenwinkel**  
(+Dierkow)  
[toitenwinkel@WIRO.de](mailto:toitenwinkel@WIRO.de)  
0381 4567-3610

**KundenCenter Haus- und Wohneigentum**  
[hausundwohneigentum@WIRO.de](mailto:hausundwohneigentum@WIRO.de)  
0381 4567-3710

**WIRO-Vermietung**  
Sie erreichen uns per E-Mail oder telefonisch von Montag bis Freitag von 7.30 bis 17 Uhr.  
[vermietung@WIRO.de](mailto:vermietung@WIRO.de)  
0381 4567-4567

**Sozialberatung und Forderungsmanagement**  
Unsere Experten erreichen Sie per E-Mail oder telefonisch von Montag bis Donnerstag von 7 bis 17 Uhr und am Freitag von 7 bis 13 Uhr.  
0381 4567-3410  
[forderungsmanagement@WIRO.de](mailto:forderungsmanagement@WIRO.de)