

A photograph of a woman in a blue winter coat with a white fur hood and a man dressed as Santa Claus. They are standing outdoors with green foliage in the background. The woman is smiling and looking towards the camera. Santa Claus is looking slightly to the side.

# Frohe Weihnachten

*Rückblick aufs WIRO-Jahr,  
Anti-Stress-Tipps und Ausflugsziele*

# INHALT

4

## Ausstellung

Heinkel: Innovation und Katastrophe



6

## Knackig

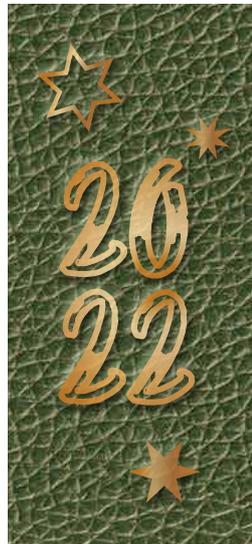
Ein Hoch auf die Nuss



8

## Das WIRO-Jahr

Das fanden die Mitarbeiter wichtig



12

## Kein Stress!

So werden die Festtage kein Desaster



---

### WIRO kompakt

Baustellen >> 8  
Spielplätze >> 11

### WIRO mittendrin

Ausflugstipps >> 5  
Seawolves >> 14

### WIRO anregend

Rezepte >> 6  
Rätsel >> 15  
Weihnachtsgottesdienste >> 16

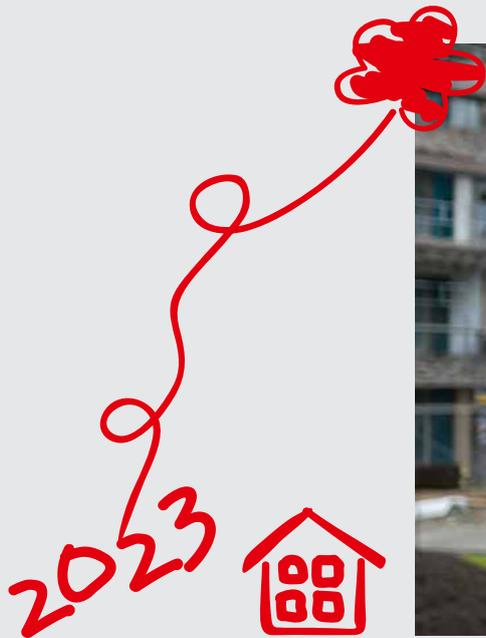


FOTO: DOMUSIMAGES

Liebe Leserinnen und Leser,

ein turbulentes Jahr geht zu Ende. Mal wieder – werden einige von Ihnen jetzt hinterherschoben. Das dritte Jahr in Folge, welches große Herausforderungen für uns bereithielt. Jeder von uns spürt, im Kleinen und im Großen, dass die Welt im Wandel ist. Die Konsequenzen kommen auch bei der WIRO an: Preissteigerungen in vielen Bereichen, Lieferschwierigkeiten für Baustoffe und Ersatzteile, zu wenige Handwerker.

Allen Widrigkeiten zum Trotz haben wir sehr viel von dem umsetzen können, was wir uns vorgenommen hatten. Manches ist im Stadtbild deutlich sichtbar. Die Rohbauten für das neue Quartier in Lichtenhagen stehen, auch in der Thierfelderstraße ist schon viel passiert. In der Kuphalstraße in Reutershagen und in Markgrafenheide haben wir neue Wohnungen gebaut. Das Eigenheim-Baugebiet »Kiefernweg« ist weitgehend hochbaureif. Dazu kommen, weniger sichtbar, viele Sanierungsarbeiten im Bestand. Auch unsere Energietochter

WIR hat kräftig gebaut: Heizungsanlagen und Energieträger wurden umgerüstet – und sind nun zukunftsfähig. Was in den vergangenen Monaten sonst noch wichtig war, können Sie ab Seite 8 nachlesen. Dort berichten die Menschen, die es am besten wissen: unsere Kolleginnen und Kollegen.

Aber nun ist die Zeit des Jahres, in der wir innehalten und Kraft tanken für neue Herausforderungen. Darauf freue ich mich. Ich wünsche Ihnen eine schöne und besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Ihr  
Thomas Köller

Bereichsleiter Technik

Wichtige Post: Alle WIRO-Mieter bekommen in diesen Tagen einen Brief zu den Anpassungen der Betriebskosten ab 1. Januar 2023.



**Impressum** Herausgeber: WIRO Wohnen in Rostock Wohnungsgesellschaft mbH, Lange Straße 38, 18055 Rostock, Leitung: Carsten Klehn (v.i.S.d.P.), Redaktion: Dörthe Hückel-Krause, Tel. 0381 4567-2323, redaktion@WIRO.de, Satz: WERK3 Werbeagentur, Titelfoto: DOMUSIMAGES, Druck: Print Media Group GmbH, Auflage: 40.500 Exemplare

# HEINKEL IM MUSEUM



Ohne Ernst Heinkels Flugzeugwerke hätte sich Rostock nicht zu der Stadt entwickelt, die wir heute kennen. Aber mit seinem Namen sind auch verbunden: Zwangsarbeit und Rüstungsproduktion unter den Nazis. Vor 100 Jahren begann Heinkel in Warnemünde mit dem Bau des ersten Flugzeugs. Ein guter Grund fürs Kulturhistorische Museum, sich der umstrittenen Persönlichkeit in einer Ausstellung zu widmen.

Im Winter 1922 nimmt die Geschichte von Ernst Heinkel und Rostock ihren Lauf. Der begnadete Flugzeugkonstrukteur, gebürtig aus Baden-Württemberg, richtet sein erstes Werk in einer leeren Halle in Hohe Düne ein. Seine Stärke: die Entwicklung innovativer, besonders leistungsfähiger Flugzeuge. Allein in den ersten fünf Jahren entwickeln Heinkel und sein 73-köpfiges Konstruktionsteam mehr als 20 neue Flugzeugtypen. Auch wenn der Flugzeugbau in Deutschland damals offiziell – eine Folge des Versailler Vertrages – stark reglementiert wird, ist Heinkel seiner Zeit voraus. Neue Maschinen werden in Absprache mit der Reichswehr heimlich gebaut, versteckt und im Ausland erprobt, als harmlose Postflugzeuge deklariert. Der Plan: Im Kriegsfall würden sie anstelle von Zeitungen Bomben tragen.

Heinkel wird reich mit lukrativen Aufträgen aus der Sowjetunion, Japan und Schweden. Das Werk in Hohe Düne ist bald zu klein. 1929 expandiert der Unternehmer ins Stadtgebiet in die Bleicherstraße. Heinkel übersteht die Weltwirtschaftskrise unbeschadet. Bei der Machtübernahme durch die Nazis 1933 steht er parat – und wird der führende Hersteller von militärischen Flugzeugen für die Luftwaffe. Auch, weil er gute Kontakte zur Politik unterhält. Ein neues Stammwerk mit gigantischen Hallen entsteht in Marienehe. Bald arbeiten 10.000 Menschen bei Heinkel. Fast jeder zehnte Rostocker steht 1940 bei ihm in Lohn und Brot.

Die Arbeitsbedingungen sind damals fortschrittlich, Kurator Ullrich Klein hat dafür viele Beispiele gesammelt: Der Unternehmer zahlt gute Löhne, er schafft ein Gesundheitshaus mit Kneipp-Anwendungen, Saunen und Betriebsärzten. Es gibt einen Heinkel-Sport-Club, eine moderne Lehrlingswerkstatt. In der Kantine wird sogar gesundes Mittagessen serviert. Heinkel gründet eine eigene Wohnungsbaugesellschaft. Er errichtet das Gebiet um den Wiener Platz, weil der Städtebau nicht schnell genug vorankommt, um alle zugezogenen Arbeitskräfte zu versorgen. Und er gewährt

seinen Arbeitern zinslose Darlehen, damit sie sich ein kleines Eigenheim leisten können. »Diese sozialen Errungenschaften spielen in den Erinnerungen vieler Rostocker Familien eine große Rolle – und so ist ein Mythos um Ernst Heinkel entstanden«, erklärt Ullrich Klein. Er sagt: Heinkel war nicht nur der fürsorgliche Werksvater, sondern vor allem ein cleverer Geschäftsmann. »Er wusste genau: Loyale und gesunde Mitarbeiter sind leistungsfähiger und eine wertvolle Ressource.«

Die Ausstellung im Kulturhistorischen Museum zeigt, wie Heinkel Rostock geprägt hat und seine technischen Erfolge: die HE 9, die sechs Weltrekorde bricht, Flugzeugkatalpulte für den Einsatz auf Schlachtschiffen oder die He 70, 1932 die schnellste Verkehrsmaschine der Welt. Aber sie zeigt auch die finstere Seite: Die Flugzeuge aus Rostock fliegen im Zweiten Weltkrieg Angriffe im Ausland und bringen vielen Menschen den Tod. Und: Als deutsche Arbeitskräfte für die Produktion knapp werden, setzt auch Heinkel in seinen Werken Zwangsarbeiter, Kriegsgefangene und KZ-Häftlinge ein. Tausende überleben die barbarischen Arbeitsbedingungen unter SS-Wachmannschaften nicht. »Die Rolle von Heinkel in der Stadtgeschichte wurde noch nicht ausreichend aufgearbeitet«, sagt Ullrich Klein. »Seit den 50ern war er in der DDR offiziell kein Thema mehr.« Der Experte für Geschichte hofft, dass die Ausstellung das Gespräch über Heinkel wieder in Gang bringen kann.

Die Luftangriffe auf Rostock ab 1942 zerstören die Flugzeugwerke in großen Teilen. Unter Sowjet-Truppen wird der Rest nach dem Krieg demontiert. Flugzeugbau in Rostock ist Geschichte. Darum war es nicht leicht, Exponate für die Ausstellung zu finden. Neben einigen originalen Stücken sind vor allem Fotos zu sehen, Dokumente und Pläne aus Archiven, Büchern und privaten Sammlungen. Besonders froh ist Ullrich Klein über Interviews mit Zeitzeugen, die Besucher der Ausstellung anhören können. »Es wird nicht mehr viele Gelegenheiten für solche Gespräche geben.«



Kurator Ullrich Klein

# Wohin in den Ferien?

Nicht nur das Kulturhistorische Museum hat während der Festtage geöffnet. Wir haben noch mehr Ausflugstipps für die Weihnachtsferien.



## »Heinkel in Rostock. Innovation und Katastrophe«

Kulturhistorisches Museum  
bis 22. Januar 2023  
Di bis So 10 – 18 Uhr  
freier Eintritt



**Beim Schwimmen** kriegt man den Kopf frei und verbrennt gleich noch ein paar Weihnachtskalorien. Die WIRO-Schwimmhalle in Gehlsdorf ist vom 27. bis 30. Dezember zwischen 9 und 20 Uhr geöffnet. ([www.WIRO.de/schwimmen](http://www.WIRO.de/schwimmen)) Die Neptunschwimmhalle in der Kopernikusstraße ist an Heiligabend, am 25. + 31. Dezember und am 1. Januar geschlossen. Zwischen den Tagen können Besucher von 8 bis 12 und 14 bis 18 Uhr ihre Bahnen ziehen.



**Im Zoo** freuen sich die Tiere auch in den Weihnachtsferien über Besuch. Ab 9 Uhr morgens bis 16 Uhr kann durch den Park gebummelt werden. An Heiligabend und am Silvestertag sind die Tierhäuser und das Darwineum nur bis 14 Uhr geöffnet. Kassenschluss ist jeweils eine Stunde früher. [www.zoo-rostock.de](http://www.zoo-rostock.de)



**In der Kunsthalle** am Schwanenteich sind Fotografien des nächtlichen Berlins von Ingo van Aaren zu sehen, mit Texten von David Wagner. Ebenfalls im Schau-depot werden Landschaftsmalereien von Wolfgang Matheuer und Markus Matthias Krüger gezeigt. Am 24. + 25. + 31. Dezember, ebenso am 1. Januar ist die Kunsthalle geschlossen. An den anderen Tagen gelten die normalen Öffnungszeiten: 11 bis 18 Uhr. [www.kunsthallerostock.de](http://www.kunsthallerostock.de)



**Der Weihnachts- und Neujahrsmarkt** auf dem Kirchenplatz in Warnemünde hat bis einschließlich 1. Januar täglich geöffnet. Es gibt Musik, Leckereien, Keramiken.



**Eislaufen** macht munter: Die Eishalle in der Schillingallee öffnet während der Ferien, außer an Heiligabend, täglich. Die Öffnungszeiten stehen unter [www.eishalle-rostock.de](http://www.eishalle-rostock.de).



**Ein Besuch im Theater** ist immer eine gute Idee. Zwischen Weihnachten und Silvester werden unter anderem »Annelieses und Peterchens Mondfahrt« für die ganze Familie, das Tanztheater »Life Letters 3« oder »Edith – Chansons für die Ewigkeit« auf die Bühne gebracht. Das Programm unter [www.volkstheater-rostock.de](http://www.volkstheater-rostock.de).



**Die schönsten Ausblicke** auf die historische Innenstadt und den Stadthafen gibt's vom Aussichtsturm der Petrikirche. Täglich ab 10 Uhr geöffnet.

# Ein Hoch auf die Nuss!

*Wer sie regelmäßig knabbert, lebt im Durchschnitt länger. Sie bringen unsere grauen Zellen auf Trab und halten uns jung. Höchste Zeit, Nüsse genauer unter die Lupe zu nehmen.*

Ungesättigte Fettsäuren, B-Vitamine, Vitamin E, Magnesium, Zink, Selen – in Nüssen stecken so viele gute Sachen, dass sie zu den gesündesten Lebensmitteln überhaupt zählen. Sogar Ärzte schwören drauf. So haben Wissenschaftler herausgefunden, dass die Entzündungswerte in unserem Blut deutlich sinken, wenn wir Fleisch öfter mal durch Nüsse ersetzen. Eine Studie mit fast einer Million Probanden beweist: Wer täglich Nüsse knabbert, egal welche, senkt sein Risiko für Herzerkrankungen und Krebs. Am gesündesten sind unverarbeitete Nüsse, frisch geknackt.

## **Gesund ohne Ende?**

Nüsse sind supergesund, trotzdem gilt: Maß halten! Bei einem durchschnittlichen Fettanteil von 70 Prozent landen sie sonst schnell auf der Hüfte. Ernährungsexperten empfehlen maximal 25 Gramm am Tag, das entspricht etwa einer Hand voll.

## **Können Nüsse schlecht werden?**

Ja. Sie schimmeln fix. Schuld ist der hohe Fettgehalt. Das gilt besonders für zerkleinerte Nüsse. Sobald Nüsse muffig riechen oder ranzig schmecken: Finger weg! Hasel- oder Walnüsse aus eigener Ernte bleiben über Monate genießbar, wenn sie mit Schale kühl und trocken lagern. Angebrochene Nusspackungen halten im Kühlschrank etwa vier Wochen. Geheimtipp: Geschälte Nüsse sind tiefgekühlt bis zu einem Jahr haltbar.

## Nussmus selber machen

Nüsse schmecken roh, in Kuchen und Keksen, in vielen süßen und herzhaften Gerichten. Als Mus sind sie sogar noch flexibler zu verwenden. Nach diesem Grundrezept lässt sich aus allen Nusssorten Mus herstellen.

### **Schritt 1**

Nüsse im Ofen rösten – wichtig für ein gutes Aroma. 15 Minuten bei 150 Grad reichen. Nur die hitzeempfindlichen Cashews sind schon nach 10 Minuten fertig.

### **Schritt 2**

Nüsse abkühlen lassen. Anschließend im Mixer oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Es braucht etwas Geduld: Zuerst zerkrümeln die Nüsse, dann geben sie ihr Öl ab. Nach und nach entsteht ein feines, cremiges Mus. Das kann einige Minuten dauern, gönnen Sie dem Mixer zwischen durch Pausen zum Abkühlen.

### **Schritt 3**

Sie können das Nussmus mit Vanille, Zimt oder etwas Lebkuchengewürz verfeinern.

### **Aufbewahrung**

In einem verschlossenen Glas hält Nussmus mehrere Wochen im Kühlschrank. Falls sich Öl oben auf dem Mus absetzt: einfach mit einer Gabel umrühren.

# Kleines Nusslexikon

**Macadamia** – die Königin der Nüsse enthält außergewöhnlich viele ungesättigte Fettsäuren. Zehn Stück am Tag sollen sich positiv auf den Cholesterinspiegel auswirken.

**Mandeln** helfen, langsam gekaut, gegen Heißhunger. Ihr Vitamin E sorgt für schöne Haut. Neben Süßmandeln gibt es Bittermandeln, die sind für den rohen Verzehr ungeeignet.

**Maronen** schmecken im Ofen gebacken, püriert in der Suppe oder im Dessert. Im Unterschied zu anderen Nüssen enthalten Maronen viel Stärke, machen schnell satt.

**Walnüsse** sind reich an Omega-3-Fettsäuren. Fünf Nüsse decken den Tagesbedarf. Die heimische Nuss mit Vitamin B und E, Lecithin und Magnesium hilft bei der Konzentration.

**Erdnüsse** zählen botanisch zu den Hülsenfrüchten. Genau wie Linsen und Erbsen enthalten sie eine Menge Protein – und sind darum für Vegetarier und Veganer eine gute Eiweißquelle.

**Haselnüsse** versorgen uns mit Vitamin E, das schützt die Zellen und verhindert vorzeitiges Altern. Lecithin unterstützt die Nerven und Gehirnleistung.

**Cashewkerne** kommen nur geröstet in den Handel, frisch sind sie giftig. Cashews machen gute Laune, denn sie enthalten Tryptophan, eine Vorstufe des Glückshormons Serotonin.

**Paranüsse** werden vor allem wegen ihres Selenanteils geschätzt, schon eine Nuss deckt den täglichen Bedarf. Selen stärkt das Immunsystem und entgiftet den Körper.

## Verwendungsideen:

- ✂ Für Mandelmilch einen Esslöffel Mandelmus in 250 ml Wasser mixen.
- ✂ Als Saucenbinder taugt Nussmus, beispielsweise von Cashews, weil es cremig ist und gut bindet.
- ✂ Beim Backen ersetzt Nussmus die Eier. Faustregel: drei Esslöffel entsprechen einem Ei.
- ✂ Im Salatdressing sorgt ein Löffelchen Nussmus für Pfiff.
- ✂ In Smoothies bringt Nussmus eine extra Portion gesunde Fette und Proteine. Leckere Kombis: Beeren und Mandelmus oder Banane und Erdnuss.

## Lachs mit einer Kruste aus Walnüssen und Parmesan

Sie brauchen:

- Lachs mit Haut
- Biozitron
- Knoblauch
- zwei Hände voll Kräuter, z.B. Petersilie, Koriander
- Salbei
- 50 Gramm Walnüsse
- 50 Gramm Parmesan
- 30 Gramm Butter

Knobi und Walnüsse fein hacken, Kräuter zerkleinern. Die Schale der Zitrone abreiben. Alles mit geschmolzener Butter vermengen, salzen und pfeffern. Lachs mit der Haut nach unten in eine feuerfeste Form legen, die Kräuter-Nuss-Mischung darauf verteilen und mit den Händen leicht andrücken. Im Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Guten Appetit!

# So war 2022

In einem WIRO-Jahr passiert so viel. Auf den nächsten Seiten erzählen Kolleginnen und Kollegen, was für sie wichtig war – und was vielleicht nicht an der großen Glocke hing.



## MICHAELA RÜMCKER von der Abteilung Vergabe:

» Als ich vor fünf Monaten einen Neustart bei der WIRO gewagt habe, nach vielen Jahren als Frau unter Männern in der Bauwirtschaft, hatte ich mächtig Respekt. Neue Aufgaben, neue Kolleginnen und Kollegen, andere Abläufe. Heute habe ich das Gefühl, als sei ich schon seit Jahren dabei. Jeden Morgen komme ich mit einem Lächeln ins Büro. Mein Team hat mich so herzlich aufgenommen und sehr geduldig eingearbeitet. Ich hätte vorher nicht gedacht, dass es so einen Unterschied machen kann, wo man arbeitet – aber es sind Welten. Ich kann jedem raten: Ein Blick in die neuen Stellenanzeigen auf [www.WIRO.de](http://www.WIRO.de) lohnt sich! «

## VERONIKA PATRZEK, Bauleiterin:

» Ich war in den vergangenen Jahren so oft auf unseren Baustellen rund um die Lortzingstraße in Warnemünde, dass die Mieter des Quartiers mich auf der Straße erkennen. 2015 haben wir den ersten Block, die Rostocker Straße 26 bis 28, von Grund auf rekonstruiert. Seitdem arbeiten wir uns Haus für Haus voran. Vor allem das hohe Grundwasser setzt den Klinkerbauten aus den 40er-Jahren zu. Die feuchten Keller müssen aufwändig saniert werden. Die Arbeiter stemmen von Hand die alte Sohle raus und koffern fast einen halben Meter Boden aus. Dann wird eine weiße Wanne gegossen. Vor wenigen Wochen haben die Mieter die schicken, neuen Wohnungen in der Lortzingstraße 4 und 5 bezogen. Als nächstes renovieren wir die Hausnummern 6 bis 8. Die Wohnungen bekommen großzügige Grundrisse, moderne Bäder, neue Fenster, Fußbodenbeläge und einen Balkon. Insgesamt saniert die WIRO im Quartier Rostocker, Lortzing- und Lilienthalstraße 168 Wohnungen. 66 sind schon fertig! «



## MARKUS VOSS, Anlagenmechaniker beim Bauservice:

» Noch nie haben sich so viele Mieter für ihre Heizungsanlagen interessiert wie in den vergangenen Monaten. Wir konnten Ängste nehmen: Alle WIRO-Anlagen sind gewartet und optimal eingestellt – so wie in jedem Jahr. Trotzdem haben wir uns darauf vorbereitet, dass dieser Winter besondere Herausforderungen bereithalten könnte. WIRO-Kollegen auch außerhalb unseres Teams Sanitär/Heizung/Klima wurden geschult, damit sie uns im Falle von Störfällen unterstützen können, die Gasthermen bei den Mietern wieder hochzufahren. Und: Wir merken, wie viele andere auch, die Lieferengpässe vor allem bei elektronischen Teilen. Darum haben wir uns für den Winter rechtzeitig mit Ersatzteilen eingedeckt. «



**MICHEL WALLECK, Elektromonteur:**

» Unsere Branche entwickelt sich schnell – und wir bei der WIRO halten Schritt. Nur zwei aktuelle Projekte: In den ersten Wohnanlagen öffnen sich die Haustüren für die Mieter kontaktlos und automatisch. UHF-Karten ersparen die nervige Suche nach dem Schlüsselbund. Die neuen Schließsysteme sind auch sicherer. Im Rasmus in Evershagen sind wir fertig, in der Warnowallee 21/22 und am Platz der Freundschaft arbeiten wir aktuell. Die Hochhäuser in der Rigaer Straße und Am Vögenteich stehen für 2023 im Plan.



Unser zweites großes Thema: Ladesäulen für E-Autos. Die WIRO stellt nach und nach ihren Fuhrpark um. 63 Elektro- und Hybrid-PKW haben wir schon. Parallel bauen wir unsere Lade-Infrastruktur aus. Neue Ladepunkte gibt es bei den KundenCentern Lütten Klein, Groß Klein und Toitenwinkel, bei uns auf dem Bauhof in Evershagen. Auch in unseren Parkhäusern rüsten wir auf. Im ersten Schritt geht es um die WIRO-Flotte. Aber mehr Lademöglichkeiten für unsere Mieter sind auch schon in Planung.



**TORSTEN DOBBERT, Techniker bei der WIR – Wärme in Rostocker Wohnanlagen GmbH:**



» Ich trage nicht auf, wenn ich sage: Wir kleckern nicht, wir klotzen. Anstatt nur einzelne Häuser energetisch umzurüsten, nehmen wir uns Wohnquartiere vor. Zum Beispiel 250 Wohnungen im Hansaviertel, die nun hauptsächlich durch Geothermie, Wärmepumpen und Photovoltaik versorgt werden. Das spart bis zu 105 Tonnen CO<sub>2</sub> im Jahr. Eine Umstellung von Gas auf Erdwärme im Bestand in dieser Größenordnung – da sind wir die ersten in der Branche. Das gilt auch für den Eisspeicher, der in diesem Jahr im Innenhof zwischen Lortzing- und Franz-Schubert-Straße verbuddelt wurde.

Lieferprobleme bei der Technik haben uns leider einen Strich durch die Rechnung gemacht. Nun können die 150 Wohnungen erst im nächsten Jahr mit Hilfe von Eis beheizt werden. Die dritte große Baustelle haben wir gerade begonnen: Zwischen Bremer Straße und Hans-Sachs-Allee bauen wir ein Heizhaus, fünf große Luft-Wasser-Wärmepumpen sollen die umliegenden knapp 200 Wohnungen ab Ende 2023 versorgen, unterstützt von Fernwärme.



**KERSTIN MATLAWSKI, Grundstückswesen:**

» Zwei Drittel vom neuen Baugebiet »Kiefernweg« sind endlich fertig erschlossen und im Verkauf. Viele Rostocker haben sehnsüchtig darauf gewartet – und ich habe alle Hände voll zu tun. Darum kommen Vor-Ort-Besuche im Arbeitsalltag zu kurz, aber während der Feiertage möchte ich einmal in Ruhe durch das Gebiet in Biestow spazieren. Die ersten Käufer wollen noch in diesem Jahr den Grundstein für ihr Eigenheim legen, vielleicht sind zum Jahreswechsel schon die ersten Bodenplatten zu sehen. Insgesamt entwickelt die WIRO am Kiefernweg bis zum nächsten Herbst 228 Baugrundstücke zwischen 500 und 1.300 Quadratmetern für Ein- und Zweifamilienhäuser sowie einzelne Reihenhäuser.





**BENITA EHLERT vom ServiceTeam Wohnungswirtschaft:**

» Die Digitalisierung verändert auch unseren Alltag. Früher haben wir Wohnungssuchende persönlich beraten, Besichtigungstermine vereinbart, Angebote mitgegeben. Heute läuft vieles übers Internet. Darum haben mein Team und ich seit ein paar Monaten neue, zusätzliche Aufgaben. Wir unterstützen alle KundenCenter am Telefon. Die Mieter freuen sich, weil sie nun immer jemanden erreichen, keiner landet mehr beim Anrufbeantworter. Wir bekommen am Tag rund 400 Anrufe! Wenn wir können, beantworten wir die Fragen der Mieter. Auch Reparaturaufträge lösen wir aus. Damit nehmen wir den Wohnungsverwaltern viel Arbeit ab. «



**JANA DROESE von der Inneren Verwaltung:**

» Wir kümmern uns hinter den Kulissen darum, dass 'der Laden läuft', vom Kaffeeautomaten in der Teeküche bis zum Büroumzug. Ein Projekt in diesem Jahr: Arbeitskleidung für alle. Ob Hausmeister, Handwerker, Reinigungskraft bei der SIR oder Techniker, jeder kann jetzt aus einem Katalog bestellen, was er braucht. Auch Energiesparen war ein Thema, wenn auch kein neues, das ist uns schon lange wichtig. Beispielsweise konnte die WIRO den Papierverbrauch seit 2018 halbieren. Wir haben in den vergangenen Monaten geschaut, wo wir uns weiter verbessern können. Einen Aufzug im Bürohaus haben wir außer Betrieb genommen, die Fassadenbeleuchtung ausgeknipst. Wir haben Bewegungsmelder eingebaut, die letzten Glühlampen gegen LEDs ausgetauscht. Den größten Unterschied macht jeder einzelne Mitarbeiter mit seinem täglichen Verhalten. Da ist das WIRO-Team auf einem guten Weg. «



**RALF MIELKE, Bauleiter:**

» Es wird viel von den Neubauprojekten geredet – aber die WIRO tut auch eine Menge im Bestand. Am Windmühlen-Hochhaus Ahlbecker Straße 8 beispielsweise erneuern wir bis Jahresende alle 171 Balkone auf 19 Etagen. Verglasungen, Verkleidungen und Brüstungen ersetzen wir durch ein stabiles Komplettsystem. Mit den neuen Fensterelementen sind die Balkone besser vor Wind und Wetter geschützt.

Nicht weit davon rüstet die WIRO den elfgeschossigen Wohnblock Ahlbecker Straße 1 bis 3 für die Generation 50+ um. Im ersten Schritt bauen wir die Fahrstuhlanlagen um, aktuell im mittleren Block. Die Mieter müssen Lärm und Staub ertragen, aber die Vorfreude ist groß: Die Aufzüge halten bis jetzt nur auf den Zwischenpodesten und alle zwei Etagen, bald können sie in jedem Stockwerk ein- und aussteigen. Haupteingänge und Hofzugänge werden barrierefrei. Mit mehr Platz, Licht und kleinen Sitzecken. Auch Laderäume für elektrische Rollstühle sind geplant. «



**MARTINA VENTOVA vom WIROtel Mittelmole:**

» Im dritten Jahr nach der Eröffnung haben wir 2022 die erste, fast normale Saison im WIROtel Mittelmole erlebt. Und besser hätte es nicht laufen können! Selbst im November waren die 56 Zimmer an den Wochenenden gut belegt. Was den Gästen bei uns gefällt? Natürlich die Lage mit dem unschlagbaren Rundumblick, vor allem aus den oberen Etagen, man schaut auf den Alten Strom, die Hafeneinfahrt, die großen Kreuzfahrtschiffe, Hohe Düne. Die Gäste schätzen auch die persönliche Atmosphäre bei uns. Meine Kollegin Stephanie Letsch, mein Kollege Jann Möller und ich lieben unsere Arbeit und das spüren die Kunden. Wir bekommen tolle Bewertungen und etliche Gäste haben schon ihren nächsten Urlaub bei uns gebucht. Junge Leute, Segler, Familien, Schulklassen, Rentnerpaare – diese Mischung macht Spaß! «



Martina Ventova (links) und ihre Kollegen.

**SUSAN RÄTZEL, Freiraumplanerin:**

» Spielplätze gehören für viele junge Familien zu den Fixpunkten im Quartier. Die WIRO sorgt dafür, dass Kinder genügend schaukeln, rutschen, klettern können. Fast 100 Spielplätze in allen Stadtteilen halten wir in Schuss. So haben wir in diesem Jahr einen Bolzplatz im Hafenbahnweg saniert, Spielplätze in der Anton-Saefkow-Straße, in der Albrecht-Tischbein-Straße und auf der Holzhalbinsel umgebaut, betagte Geräte ersetzt, teilweise barrierefreie Zugänge geschaffen. Auch alle anderen Spielplätze haben wir gut im Blick. Einmal pro Woche inspizieren WIRO-Kollegen jede Anlage, sie suchen nach offensichtlichen Defekten, Verschleiß, Verletzungsgefahren. Und einmal im Jahr steht der Spielplatz-TÜV an, die große Hauptuntersuchung, bei der auch noch die letzte Schraube kontrolliert wird. «



**PHILLIP GESCHE, Reinigungskraft bei der SIR:**

» Für mich war 2022 sehr besonders. Vor genau einem Jahr habe ich bei der SIR in der Treppenhausreinigung angefangen. Seit ein paar Wochen bin ich für Sonderaufgaben verantwortlich: Grundreinigungen nach Sanierungen, Putzaufträge für Glasfassaden und Fenster – jeden Tag liegt etwas anderes an. Nicht nur für mich waren die vergangenen Monate spannend. Unser Team ist groß geworden. Wir sind jetzt 19 Kollegen, mit 4 haben wir angefangen. Menschlich passt es richtig gut und die Arbeitsbedingungen sind topp. Die Mieter spüren das: Wir bekommen sehr viel Lob für unsere Arbeit. Wir reinigen mittlerweile 500 WIRO-Treppenhäuser. Und es werden immer mehr. «



Das SIR-Team mit Philipp Gesche (7. von links)

# Mach Dir



*... ist gerade über die Festtage leicht gesagt, wenn die Liebe – und die weniger Liebe – Verwandtschaft im Anmarsch ist, und der Vogel noch halbgar im Ofen schmort. Wir haben zwei Profis gefragt, wie man auch in haarigen Situationen die Nerven behält.*

**D**agegen ist jedes Familienfest ein Klacks: Christoph Peters und sein Team in der »Mensa Ulme« bewirten täglich bis zu 1.500 hungrige Studenten. Er hat guten Rat für gestresste Gastgeber.

Der Leiter der »Mensa Ulme« führt stolz durch die nagelneuen Speiseräume der Rostocker Uni. Es ist vormittags um 11, in einer Viertelstunde öffnet die Mensa, und die Schlange vor der Eingangstür reicht schon bis auf die Ulmenstraße. Auf dem Speiseplan stehen heute: rote Linsensuppe, Nussbratling, Schweinegeschnetzeltes mit Bohnen. Seit Stunden schnippelt das 24-köpfige Mensa-Team, kocht und brät. Mindestens sieben unterschiedliche Gerichte kommen hier täglich auf den Mittagstisch. Nach dem großen Ansturm zwischen zwölf und zwei Uhr ist noch lang nicht Schluss: In der Ulme können die Studenten und alle anderen Rostocker auch zum Abendessen

einkehren, aus der Diner-Karte Pizza oder Burger bestellen. Kurzum: Christoph Peters weiß besser als jede Hausfrau, was es bedeutet, viele Gäste zu bewirten. Bei ihm gehen dienstags 300 Burger über den Tresen oder 350 Kilo Salzkartoffeln in der Woche. Es ist egal, sagt der Küchenchef, ob man einen gewöhnlichen Tag in der Mensa vor sich hat oder ein Weihnachtessen mit der Familie: »Es geht ohne Stress. Mit der richtigen Vorbereitung kommt er gar nicht erst auf.« Der **Einkaufszettel** sollte ein paar Tage vor dem Fest fertig, die besonderen Zutaten beschafft sein. »Mit Karpfen oder Ente könnte es auf den letzten Drücker kritisch werden.« Des Küchenchefs nächster Tipp, um die Nerven zu schonen: **vorkochen**. So lässt sich die Weihnachtsgans prima einen Tag vorher zubereiten, garen, sogar schon zerlegen. Dann bleibt kurz vor dem Essen nur noch, den Vogel auf den Punkt knusprig zu grillen. »Auch Rotkohl schmeckt viel besser, wenn er durchziehen kann.«

Christoph Peters weiß, dass in vielen Familien gilt: Einer kocht, alle anderen setzen sich an den gedeckten Tisch. »Aber warum soll die ganze Last auf den Schultern von einer Person liegen?« Sein Vorschlag: Jeder bringt etwas fürs Festmahl mit oder alle kochen zusammen.

*Auch die beste Hausfrau ist nicht vor einem Malheur am Herd gefeit.* Christoph Peters hat SOS-Tipps: **Versalzene Suppen und Soßen** lassen sich vielleicht retten, wenn man eine rohe Kartoffel mitkocht. Sie saugt das Salz auf wie ein Schwamm. Hat auch jeder schon erlebt: Das Essen köchelt seit Stunden – und kurz vorm Servieren **brennt es an**. Auf keinen Fall darf man jetzt am Boden rumrühren. Dabei wird die verbrannte Chose nämlich im ganzen Topf verteilt. Das Essen muss – bis auf die schwarze Schicht am Boden – sofort in ein anderes Gefäß umgeschüttet werden.

**Mensa Ulme | Ulmenstraße 45 | Mo bis Fr 11:15 Uhr - 22 Uhr | Speisepläne unter [www.stw-rw.de](http://www.stw-rw.de)**



Christoph Peters hat seine Großküche im Griff – ganz ohne Stress.  
Fotos: DOMUSIMAGES



# keinen Stress...

**W**eniger ich. Mehr wir. Was diese Erfolgsformel jeder guten Basketballmannschaft mit einem friedlichen Weihnachtsfest zu tun hat, erklärt Ralph Held von den Seawolves.

Der Co-Trainer und Supervisor vom Nachwuchs ist es gewohnt, Teil eines großen Ganzen zu sein. Neben seiner Leidenschaft für Basketball – er war Spieler, Trainer, Sportdirektor – hat er als Lehrer Sport und Englisch unterrichtet, ist Vater von vier Kindern. »Ob in der Familie oder in der Sportmannschaft: Es geht immer um ein gemeinsames Ziel, das nur erreicht werden kann, wenn alle an einem Strang ziehen.« Bei den Seawolves sind es Körbe und Punkte. Beim Weihnachtsfest mit der Familie schöne Stunden, die alle miteinander verbringen wollen. Die Knackpunkte sind ähnlich, sagt der Trainer: Individuen kommen zusammen, mit ihren Charakteren, Eigenarten, Erwartungen – und da gibt es Reibung. Ralph Held ist übrigens die Ruhe in Person. Der 65-Jährige erklärt am Sport, wie es funktionieren kann. »Eine Mannschaft ist wie ein Mosaik, jeder Spieler ein Steinchen.« Natürlich hat jeder Sportler neben dem Erfolg des Teams auch persönliche Ziele. Zum Beispiel: die meisten Körbe der Saison zu werfen. Im Alleingang, ohne die anderen, wird das nichts. »Nur wenn alle ihre Fähigkeiten optimal einbringen und sich aufeinander verlassen können, wird es am Ende gut.« Dass es auch im besten Team mal Knatsch gibt – selbstverständlich. »Immer wieder schwören wir alle auf das gemeinsame Ziel ein.«

Ein Familienfest ist kein Ligaspiel. Aber aus dem Sport lässt sich einiges übertragen: »Alle müssen sich darauf besinnen: Das Ziel ist ein nettes Beisammensein für alle.« Also: eigene Befindlichkeiten zurückstellen, über die Macken der lieben Verwandten hinwegsehen. Schlechte Witze kann man auch mal ignorieren, den jüngsten Streit mit der Schwester für diese Stunden ausblenden. »Das lässt sich auch an einem anderen Tag klären.« Und wenn die Luft doch mal brennt: tief durchatmen, vielleicht vor die Tür

gehen. »Manchmal ist es auch gut, wenn jemand aus der Familie vermittelt.«

Co-Trainer Ralph Held feiert in diesem Jahr übrigens kein Weihnachtsfest mit seiner Großfamilie. Am 23. und 26. Dezember stehen Auswärtsspiele in Süddeutschland im Kalender.



In einem Team ist es wie in jeder Partnerschaft: Man muss arbeiten, damit es funktioniert. Co-Trainer Ralph Held (oben mit Brille) hat die Stimmung der Mannschaft immer gut im Blick.

Fotos: SEAWOLVES



# Sitzsackschnack



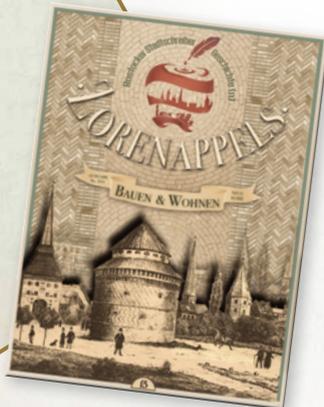
**Seawolves-Fans, aufgepasst!** Im neuen WIRO-Film-Format »Sitzsackschnack« erfährt man so viel über die Basketball-Jungs wie sonst selten. In ausführlichen Einzelinterviews reden die Profi-Sportler über ihren Werdegang, ihr Privatleben, Essgewohnheiten und Tagesabläufe. Den Anfang macht **Dennis Nawrocki**. Die WIRO, Premiumsponsor des Rostocker Teams, präsentiert die Filme. Zu sehen sind die Schnacks auf [www.seawolves.de](http://www.seawolves.de)

FOTO: SEAWOLVES



## Verlosung:

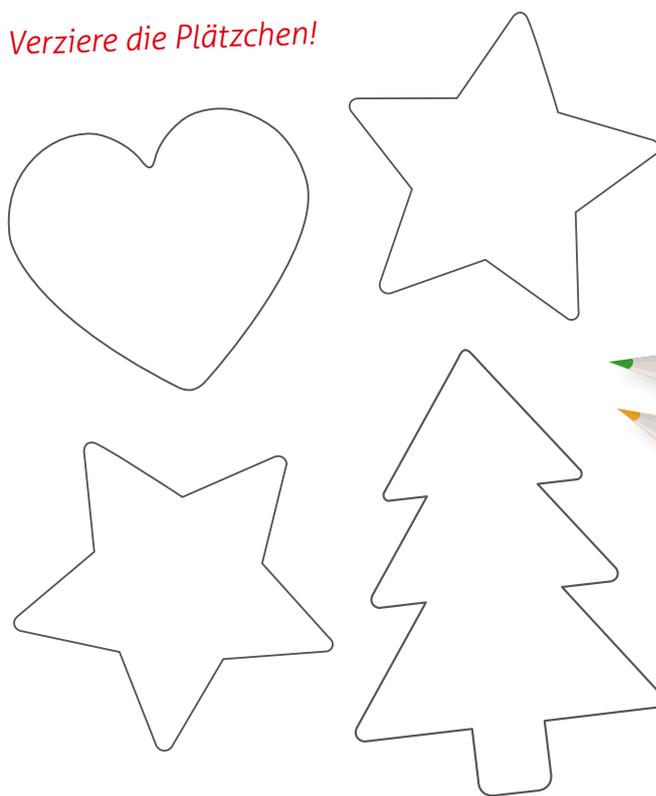
Die WIRO verlost zehn Exemplare des neusten »**Rostocker Zorenappels**«. An der Verlosung können Sie nur online unter [www.WIRO.de/zorenappels](http://www.WIRO.de/zorenappels) teilnehmen.



**Teilnahmebedingungen:** Die Gewinner werden unter allen verlost, die online unter [www.WIRO.de/Zorenappels](http://www.WIRO.de/Zorenappels) am Gewinnspiel teilgenommen haben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Die Teilnahmemöglichkeit am Gewinnspiel endet am 31.12.2022 um 24 Uhr. Voraussetzung zur Teilnahme sind vollständig und korrekt ausgefüllte Formularfelder. Der Fairness halber: Die Teilnahme ist nur einmal möglich. Dopplungen werden erkannt und aussortiert. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind alle Mitarbeiter der WIRO und des »ß-Verlags«. Die Daten der Gewinnspielteilnehmer werden ausschließlich für die Teilnahme an diesem Gewinnspiel erhoben und am Ende der Aktion gelöscht. Die Daten werden nicht an Dritte weitergeleitet. Gewinnspielveranstalter ist die WIRO Wohnen in Rostock Wohnungsgesellschaft mbH, Lange Straße 38, 18055 Rostock, E-Mail: [marketing@WIRO.de](mailto:marketing@WIRO.de). Die vollständigen Teilnahmebedingungen unter [www.WIRO.de/Zorenappels](http://www.WIRO.de/Zorenappels).

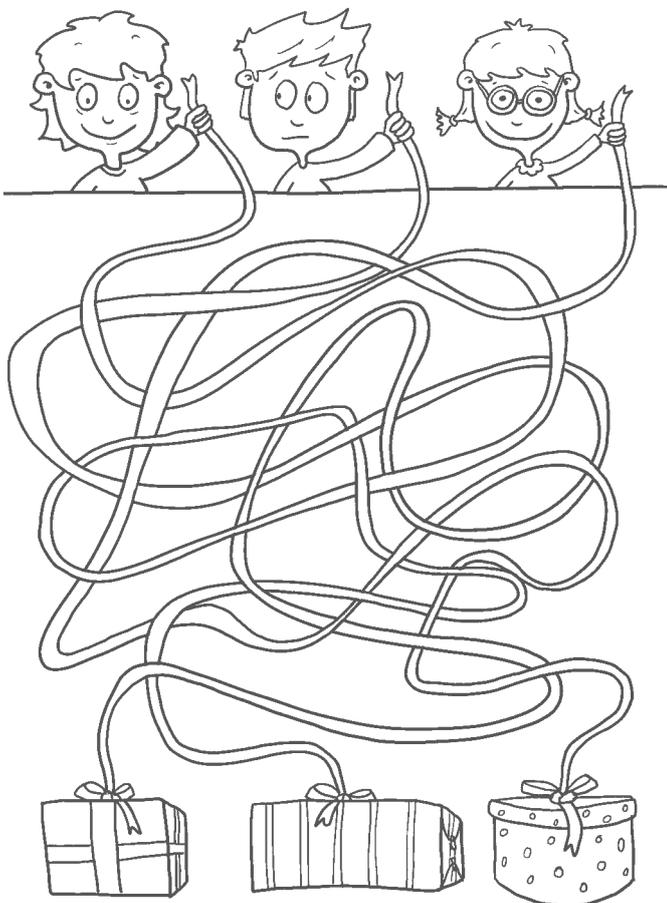


Verziere die Plätzchen!



# \* SPIELWIESE \*

Wer bekommt welches Geschenk?



Unterwasserfahrzeug (Kurzsw.)	munter, verkehrreich	Meeresraubfisch	3	engl. Artikel	Nationalitätszeichen	amerik. Schauspieler (Rock) †	8
früherer Kaukasier	Mond des Saturns				poetisch: Löwe	orientalischer Reiseintopf	
					Navigationshilfe (Abk.) himmelblau (dicht.)		2
ugs.: scharf zurechtweisen	Freistilswimmen			Aufgeld (ital.)			
			9				
lateinische Vorsilbe: drei			4	franz. Filmpreis	zweiter Präsident der USA † 1826	Einheit des Lichtstroms	
ständig, andauernd	Rhein-Zufluss in der Schweiz	Schwimmstil (engl.) heiml. Gericht		6			
						Vorname von Lichtenstein † 1997	
Stadt in Südf frankreich					mittellos		
hoch im Preis	Stadt in Schweden						
					griech. Vorsilbe: mit, zusammen		1

Lösungswort:

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

## Gottesdienste, Christvespern, Krippenspiel und Musik am Heiligabend

### Heiligen-Geist-Kirche:

10 Uhr | 15 Uhr | 17 Uhr | 23 Uhr

### St.-Johannis-Kirche Rostock:

14 Uhr | 15:30 Uhr | 17 Uhr | 22:30 Uhr

### Kirche Warnemünde:

14:30 Uhr | 16 Uhr | 17:30 Uhr | 22 Uhr

### Gemeindezentrum »Brücke« in Dorf Groß Klein:

15 Uhr | 17 Uhr | 22 Uhr

### Marienkirche:

15 Uhr | 17 Uhr | 22:30 Uhr

### St. Michael in Gehlsdorf:

15 Uhr | 17 Uhr | 22:30 Uhr

### Nikolaikirche:

15:30 Uhr | 17 Uhr | 18:30 Uhr

### Kirchgemeinde Südstadt:

16 Uhr

### Kirche Biestow:

16 Uhr | 17:30 Uhr | 20:30 Uhr

### Alle Termine:

[www.kirche-mv.de](http://www.kirche-mv.de)  
[www.herz-jesu-rostock.de](http://www.herz-jesu-rostock.de)



### Warnemünder Turmleuchten am 1. Januar 2023, mit Vorprogramm ab 15 Uhr



## Immer jemand da - WIRO-Notdienste an den Feiertagen

### Schlüssel verloren? Heizung kalt?

Ein Malheur passiert immer dann, wenn man es am wenigsten gebrauchen kann. Für Pannen steht auch während der Feiertage der WIRO-Notdienst parat. Der zentrale Notdienst ist rund um die Uhr besetzt und unter **0381 4567-4444** zu erreichen, der Schlüsselnotdienst unter **0381 4567-4620**. Die WIRO-KundenCenter bleiben an Heiligabend, den Weihnachtsfeiertagen sowie an Silvester und Neujahr geschlossen.

## WIRO-Cup am 7. + 8. Januar:

Handball-Neujahrsturnier der männlichen D- und C-Jugend | Fiete-Reder-Sporthalle | [www.hcempor.de](http://www.hcempor.de)



Online KundenCenter unter [www.WIRO.de/online](http://www.WIRO.de/online) und als App.

Die KundenCenter erreichen Sie per E-Mail oder telefonisch von Montag bis Donnerstag von 7 bis 17 Uhr und am Freitag von 7 bis 13 Uhr.

**KundenCenter Groß Klein (+Schmarl, Lichtenhagen, Warnemünde, Markgrafenheide, 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.  
Sozialberatung\_  
[Forderungsmanagement@WIRO.de](mailto:Forderungsmanagement@WIRO.de)  
0381 4567-3410

