

Gewerkschaft: „Viele Interessenten für Nordex“

Rostock. Sie hatten auf Antworten zu ihrer Zukunft gehofft – wurden aber enttäuscht: Eine Betriebsversammlung im Nordex-Rotorblattwerk in Rostock verlief erneut ohne konkretes Ergebnis. „Nordex bietet jetzt Bonus-Zahlungen, wenn alle Aufträge bis zum 30. Juni abgearbeitet werden. Aber Verhandlungen zu Abfindungen oder einem Sozialplan haben immer noch nicht stattgefunden“, sagte Stefan Schäd, Geschäftsführer der Gewerkschaft IG Metall bei OZ Live. Die Entscheidung, das Werk zu schließen, bezeichnet Schäd als „Fehler“. „Die Entscheidung wurde vor dem Krieg gegen die Ukraine getroffen.“ Der habe die Lage verändert. „Nordex macht 60 Prozent seines Umsatzes in Europa, will künftig aber in Asien produzieren.“ Schon vor der neuen Krise seien die Transportkosten allerdings explodiert. „Am Ende dürfte es für Nordex günstiger sein, hier zu produzieren.“

Die Belegschaft habe sich entschieden, gemeinsam mit der Gewerkschaft eine Perspektive für den Standort zu suchen: „Ob ein Konkurrent hier einsteigt oder hier etwas völlig anderes produziert wird – alles ist besser als mit einer Abfindung zu gehen.“ Schäd sagte auch, dass die Gewerkschaft „in Gesprächen“ mit Interessenten sei: „Die Lage in der Nähe des Hafens, die Hallen mit den großen Kränen und die Fachkräfte: Das ist für viele interessant.“

Andreas Meyer

Pharmafirma investiert Millionen

Greifswald. Das Unternehmen Cheplapharm investiert 12,5 Millionen Euro in seinen Hauptsitz in Greifswald. Bis Ende 2023 soll dort ein neues Gebäude mit mehr als 300 Büroarbeitsplätzen entstehen, wie das Pharmaunternehmen gestern mitteilte. Dadurch könnten in Zukunft nahezu alle Mitarbeiter gemeinsam an einem Standort arbeiten. Der Neubau soll durch die Nutzung von Umweltaisolation und einer eigenen Photovoltaikanlage besonders nachhaltig sein.

GEWINNZAHLEN

Keno
vom 18. März
1, 2, 3, 9, 15, 22, 26, 27, 36,
38, 39, 42, 43, 44, 45, 51,
55, 58, 64, 70
Gewinnzahl plus5: 8 6 4 7 6
(ANGABEN OHNE GEWÄHR)

Ein Koch und ein Soldat aus Rostock wollen guten Geschmack in heimische Küchen bringen: Mit ihrem Start-up Streustoff bieten sie besondere Gewürze an.

Von Antje Bernstein

Rostock. Zwei Rostocker Jungs wollen Pep in Deutschlands Küchen bringen und jedes Essen zum Erlebnis machen: Hannes Brandenburg und Martin Schwandt (beide 31) bringen besondere Gewürze auf den Markt. Sie versprechen Hobbyköchen und Genießern „eine Geschmacksexplosion auf der Zunge“.

Die beiden Männer sind schon ihr halbes Leben lang Freunde und nun auch Geschäftspartner: Gemeinsam haben sie das Food-Start-up Streustoff gegründet. „Wir haben das Beste aus aller Welt in Dosen gepackt“, sagt Martin Schwandt. Aus Reingewürzen wie Zimt aus Sri Lanka, Senfmehl aus der Ukraine, türkischem Sumach oder deutschem Bärlauch haben die Jungunternehmer drei Allrounder zusammengestellt: einen für Fleisch, einen für Gemüse, einen für Fisch. Doch jede Mischung ist universal einsetzbar, betont Hannes Brandenburg. „Du kannst sie quasi für alles verwenden und es kommt immer etwas Leckeres dabei raus.“ Mit dem Fleisch-Allrounder – ein Mix aus elf Gewürzen und Kräutern – etwa ließen sich Veggie-Gerichte wie Tofu perfekt pimpen oder Dips und Kräuterbutter zaubern.

In Zeiten, da wieder mehr Leute das Selber-Kochen für sich entdecken, stehen Gewürze hoch im Kurs. Die Nachfrage ist groß – das Angebot auch. Die Supermarkt-Regale sind rüppelvoll mit Pulvern für Hobbyköche. Neben Curry, Cayennepfeffer und Paprika finden sich auch zahlreiche Mischungen. Der Markt ist gesättigt, könnte man meinen. Dass man als Neuling mit Gewürzen durchstarten und reich werden kann, beweist Ankerkraut: Das aus der Vox-Show „Die Höhle der Löwen“ bekannte Start-up hat seine Gründer binnen weniger Jahre zu Multi-Millionären gemacht.

Erfolg, auf den auch die Streustoff-Gründer scharf sind. Und die



Mit ihren Gewürzmischungen wollen Hannes Brandenburg und Martin Schwandt Pep in Deutschlands Küchen bringen.

FOTOS: ANTJE BERNSTEIN



Drei Dosen voll Geschmack: Streustoff bietet aktuell die Würzmischungen „Fisch Allrounder“, „Fleisch Allrounder“ und „Gemüse Allrounder“ an.

Rostocker „Spice Boys“ sind selbstbewusst: „Wir sind besser als Ankerkraut“, versprechen sie. Was sie da so sicher macht? „Wir überzeugen mit Qualität bei den Rohstoffen und unserem Know-how“, sagt Hannes Brandenburg. Er steht seit 16 Jahren am Herd, ist aktuell Chef-Koch im Staalrockcafé. Im Gegensatz zum Ankerkraut-Gründer Stefan Lemcke, gelernter Buchbinder, sei er also vom Fach und Würzen sein tägliches Handwerkzeug. „Ich weiß, was ich da mache.“ Auf den Einfall, mit diesem Fachwissen ein Unternehmen aufzubauen, hat ihn aber erst Martin Schwandt gebracht.

Die Idee zu Streustoff ist im Februar 2021 entstanden. „Ich hatte Lust, zu smokern“, erzählt Martin Schwandt. Problem: Wie man BBQ-Fleisch lecker hinbekommt, davon hat der Einzelhandelskaufmann keine Ahnung. Er holt sich Rat bei Hannes Brandenburg und der schickt ihn zum Einkaufen. Zehn Rein-Gewürze soll Schwandt besorgen, denn seine Küchenschranke sind leer. Ein teures Vergnügen. Gut 40 Euro muss er für die Pulverchen hinblättern. „Mehr als für die Wildschweinkeule, die ich würzen wollte.“ Die Alternative bringt Hannes Brandenburg zum nächsten Grill-Abend mit: ein Steak-Rub, den der

Streustoff kaufen

Die Würzmischungen von Streustoff sind im Online-Shop auf www.streustoff.com sowie im lokalen Einzelhandel erhältlich. Aktuell werden sie im Unverpackt-Laden Green Goldi am Rostocker Vögenteich, bei „Die Wunscherfüller“ am Doberaner Platz, im Landmarkt615 in Dierichshagen, bei Pistol Prime in Roggentin und in Harrys Hofladen in Papendorf angeboten. Weitere Geschäfte folgen.

Koch-Profi selbst angemischt hat. Martin Schwandt ist begeistert. „Das geile Zeug musst du verkaufen!“ Gesagt, getan: Am 1. Juli 2021 gründeten die beiden Streustoff.

Weil Mut allein als Geschäftsbasis nicht reicht, besucht Hannes Brandenburg Gründerkurse. Der harte Corona-Lockdown im vergangenen Jahr verschafft ihm den Freiraum dafür. Normalerweise zähle sein Arbeitstag zehn bis 16 Stunden, erzählt der Rostocker. Die Zwangspause für die Gastronomie hat er genutzt und sich neben Rezepten mit Businessplan und Bilanzen beschäftigt. Seit wenigen Monaten sind die Streustoff-Allrounder auf dem

Markt. Kaufen können Kunden die je nach Sorte bis zu 100 Gramm schweren Streuer im firmeneigenen Onlineshop. Preis: 9,95 Euro pro Stück. Das lohne sich, sagt Hannes Brandenburg. „Mit einer Dose kommst du locker ein Vierteljahr lang aus.“ Neben Verbrauchern hat auch der lokale Einzelhandel angebissen: Der Rostocker Unverpackt-Laden Green Goldi, Pistol Prime in Roggentin, der Landmarkt615 in Dierichshagen, die „Wunscherfüller“ am Doberaner Platz und Harrys Hofladen in Papendorf haben die Mischungen im Angebot. Erst der Anfang, sagen die Gründer.

Wachsen soll auch das Sortiment. Neue Produkte sind in Planung. „Wir haben mehrere Prototypen in petto“, verrät Hannes Brandenburg. Um die Entwicklung und Herstellung neuer Produkte finanzieren zu können, bietet Streustoff Grillkurse an. Dabei lernen Teilnehmende auch, wie sie die Gewürzmischung einsetzen können.

Aktuell läuft Streustoff im Nebengewerbe: Hannes Brandenburg steht weiterhin am Staalrockcafé-Herd, Martin Schwandt ist Soldat. Ihr Ziel aber ist klar: Mit Streustoff wollen sie die Küchen dieser Welt aufmischen.



Ostern in Danzig Danziger Frühlingsbrise

Genießen Sie zu Ostern die weltberühmte 3-Stadt Danzig-Zoppot-Gdingen und entdecken Sie ein weltweit einzigartiges Ensemble historischer Stadtarchitektur und einen der wichtigsten Ostseehäfen Polens.

Absolutes Highlight ist der Osterausflug in die Kaschubai. Nostalgie und zeitlose Ruhe begleiten Sie entlang anmutiger Alleen, uriger Dörfer und Höfe.

Leistungen:

- Fahrt im erstklassigen Fernreisebus ab Rostock, Wismar, Lübeck
- 3 x Übernachtung im First-Class-Hotel Mercure zentral in Danzig
- alle Zimmer mit DU/WC, Föhn, TV, Radio, Telefon
- 2 x Frühstück vom Buffet
- 1 x Osterfrühstück mit traditionellen Speisen (z.B. Zureksuppe, Eierspeisen, Mazurekuchen)
- 3 x Abendessen, 3-Gang-Menü/Buffer
- ganztägiger Ausflug Kaschubai

- Mittagspause in der Kaschubai m. Bratwurst, Schmalzbröten u. sauren Gurken am kl. Osterfeuer
- große Stadtführung Dreistadt (Danzig, Gdingen und Zoppot) mit Reiseleitung

Bitte beachten Sie: Die City-Tax ist direkt vor Ort im Hotel an der Rezeption zu zahlen!

Reisetermin:
15.04. – 18.04.2022

MTZ: 30 Pers., diese muss bis 3 Wochen vor Anreise erreicht sein. Für mobilitätseingeschränkte Pers. nicht geeignet. Personalausweis erforderlich



4-Tage-Reise p.P. im DZ

nur € **339,90**

EZ-Zuschlag nur € 89,00



OZ OSTSEE-ZEITUNG
Weil wir hier zu Hause sind

persönliche Beratung und Buchung: Tel. 0 45 21 - 779 37 - 20

Reiseveranstalter: Reisebüro Behrens GmbH, Riemannstr. 26, 23701 Eutin, Telefon: 0 45 21 / 779 37 20, E-Mail: info@behrens-reisen.de