

Magazin der Wohnungsbau- und -verwaltungsgesellschaft Drebkau m.b.H.



Weihnachtsmarkt- rezepte für zu Hause

Seite 6

Seite 02

Trüffelplantage soll Machbarkeit testen

Seite 03

Drei E-Ladepunkte für 2022 geplant

Seite 05

Pilotprojekt für wohnungsbezogene Solaranlagen



Trüffelplantage soll Machbar- keit testen

Viel Geduld bis zur Ernte

Bis zur möglichen Ernte ist viel Geduld nötig, denn die Trüffel könnten frühestens nach vier Jahren gefunden werden, vorher sind die Eichen zu klein. Das Experiment geht bei der Bewässerung der Bäume weiter. Die Hälfte der Eichen wird gegossen, die andere Hälfte nicht. Es soll untersucht werden, ob die Bewässerung etwas bringt, oder ob später der Landwirt auf die Bewässerung verzichten kann. Sollte der Versuch erfolgreich sein, könnte die Plantage 50 Jahre lang benutzt werden.

Der Kilopreis liegt etwa bei 200 EUR

Bei Erfolg sollen die begehrten Trüffel in den Metropolen Dresden und Berlin vermarktet werden. Es sei außerdem denkbar, dass weitere Trüffel-Plantagen entstehen. Zwar ist der Frühlingstrüffel nicht so wertvoll wie der schwarze oder weiße Trüffel aber der Kilopreis würde schon bei circa 200 EUR liegen. Auch Restaurants und Dienstleister aus dem Umland könnten auf diesen Trüffel zugreifen.



Bereits in 2009 sind in der Region Drebkau Trüffel durch Zufall beim Jäten im Vorgarten gefunden worden und die Experten bezeichneten es noch als „Unmöglichkeit“ Trüffel zu züchten. Ob in der Lausitz Trüffel angebaut werden könnten, will das Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung in einem Pilotprojekt herausfinden. Sie gehen davon aus, dass sich die Grenze der Trüffelvorkommen aufgrund des Klimawandels langsam nach Norden verschiebt.

Bereits seit Herbst 2020

Bei der Suche nach den Pilzen hatten die Experten schließlich bei Drebkau Erfolg. Dort fanden sie Frühlingstrüffel und der soll auf der zweieinhalb Hektar großen Plantage wachsen, die es mittlerweile seit Herbst 2020 bei Drebkau gibt. Rund 800 Eichen sind gepflanzt und mit Trüffelsporen geimpft worden. Für die Kultivierung der Trüffel ist die Lebensgemeinschaft mit einem Baum notwendig. Die Sporen docken an den Wurzeln an und sollen möglichst gut gedeihen.





In Sachen E-Ladesäulen ist Drebkau leider noch ein weißer Fleck auf der Karte. Die nächsten Stromtankstellen befinden sich erst am Cottbuser Stadtrand in Hähnchen und Groß Gaglow. Richtung Süden muss man als Drebkauer bis Welzow oder Großräschen fahren, um Strom zu tanken. Das soll sich im nächsten Jahr ändern.

Förderung von der ILB erhalten

Die WBD-Energie hat eine Förderung von der Brandenburgischen Investitions- und Landesbank erhalten, um in Zukunft Infrastruktur für die E-Mobilität errichten und betreiben zu können. Dabei sind sowohl öffentliche Ladesäulen als auch Ladelösungen für die Mieter der WBD geplant. Bereits in 2022 sollen die ersten Projekte nutzbar sein.

Schnelladesäule an der B 115 geplant

Das Gewerbegebiet an der B 115 in Döbern Richtung Bad Muskau, eine beliebte Strecke nach Polen, wird der erste Standort für eine öffentlichen Ladesäule sein. Angestrebt sind dort zwei Schnell-Ladepunkte mit je 75 kW in Abhängigkeit der technischen Möglichkeiten vor Ort. Mitte 2022 sollen dort die ersten Ladevorgänge erfolgreich sein.



Ladeinfrastruktur für WBD-Mieter

Erste Standorte für die Ladeinfrastruktur der WBD-Mieter werden die Gartenstraße 2 und 4 der Kaupmühlenweg 10/12 werden. Auf dem Parkplatz zwischen der Gartenstraße 2 und der 4 sind personalisierte Stellplätze mit Carport und Lademöglichkeit geplant. Am Kaupmühlenweg 10/12 entstehen gerade drei neue WBD-Ferienwohnungen mit Blick auf das Schloss. Um Touristen auch eine Anfahrt mit dem E-Auto zu ermöglichen, wird hier eine Lademöglichkeit auf der bereits vorbereiteten Parkfläche mit bis zu 22 kW entstehen, welche dann natürlich auch für die Mieter nutzbar sind. Die Abrechnung wird in der Regel per Chipkarte, Kreditkarte oder App möglich sein.

Drei E-Ladestandorte für 2022 geplant





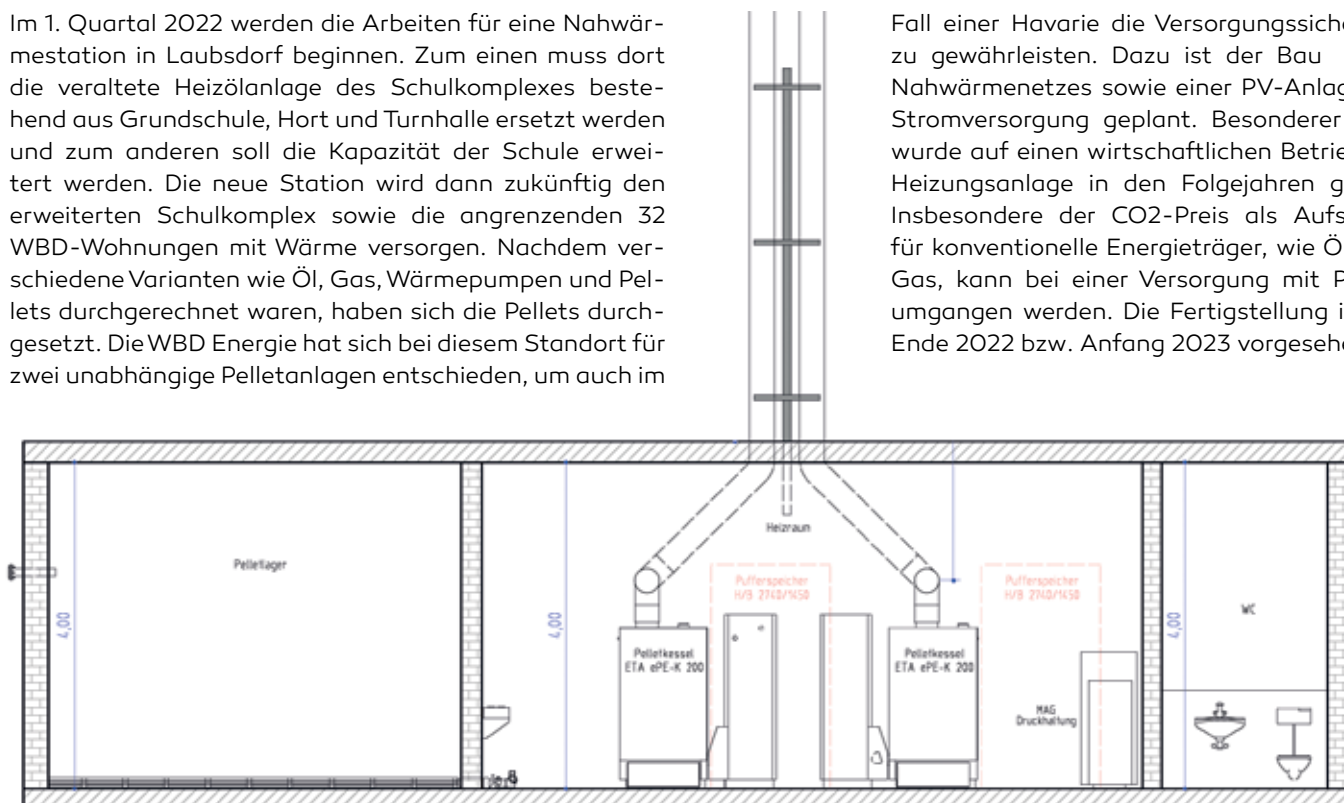
Erneuerbare Energien beheizen das Drebkauer Schloss

Im Rahmen des Schlossausbaues zum Verwaltungssitz ist eine neue und separate Heizungsanlage erforderlich, die von der WBD Energie nun so konzipiert wurde, dass diese auch die Schule, den Hort, das Museum sowie weitere private Interessenten mit Nahwärme versorgen kann. Die Basis der neuen Anlage wird eine Luft-Luft-Wärmepumpe sein, welche durch eine PV-Anlage mit Strom versorgt werden wird. Wenn die Wirtschaftlichkeit der Wärmepumpe nicht gegeben ist, wie an kühlen Wintertagen, wird ein Blockheizkraftwerk auf Basis von Ökogas mit einsteigen, das neben Wärme auch Strom erzeugt. Die Erdarbeiten dazu werden Anfang 2022 beginnen.

Große Insellösung auf Basis erneuerbarer Energien in Laubsdorf

Im 1. Quartal 2022 werden die Arbeiten für eine Nahwärmestation in Laubsdorf beginnen. Zum einen muss dort die veraltete Heizölanlage des Schulkomplexes bestehend aus Grundschule, Hort und Turnhalle ersetzt werden und zum anderen soll die Kapazität der Schule erweitert werden. Die neue Station wird dann zukünftig den erweiterten Schulkomplex sowie die angrenzenden 32 WBD-Wohnungen mit Wärme versorgen. Nachdem verschiedene Varianten wie Öl, Gas, Wärmepumpen und Pellets durchgerechnet waren, haben sich die Pellets durchgesetzt. Die WBD Energie hat sich bei diesem Standort für zwei unabhängige Pelletanlagen entschieden, um auch im

Fall einer Havarie die Versorgungssicherheit zu gewährleisten. Dazu ist der Bau eines Nahwärmenetzes sowie einer PV-Anlage zur Stromversorgung geplant. Besonderer Wert wurde auf einen wirtschaftlichen Betrieb der Heizungsanlage in den Folgejahren gelegt. Insbesondere der CO₂-Preis als Aufschlag für konventionelle Energieträger, wie Öl oder Gas, kann bei einer Versorgung mit Pellets umgangen werden. Die Fertigstellung ist für Ende 2022 bzw. Anfang 2023 vorgesehen.





Pilotprojekt für wohnungsbezogene Solaranlagen

Einen für die Region neuen Weg wird die WBD Energie in Zukunft mit wohnungsbezogenen Solaranlagen gehen. So sind für 2022 auf den Dächern des Kaupmühlenweg 10 und 12 den Wohnungen zugeordnete PV-Systeme sowie für den Hausstrom und die neuen Ladesäulen geplant. WBD-Mieter erhalten quasi eine eigene Solaranlage, mit der sie sich an der Energiewende aktiv beteiligen können.

Insgesamt 680 Watt-Peak pro Stunde

Pro Wohnung werden dann zwei 340 Wp-Solarmodule mit einer Gesamtleistung von 680 Watt-Peak pro Stunde Strom erzeugen, der nur in der dazugehörigen Wohnung verbraucht werden kann. Um den grünen Strom nutzen zu können, ist keiner neuer Tarif nötig, denn er wird von der WBD Energie parallel zur Verfügung gestellt und vorrangig genutzt. Wenn die Sonne nicht oder nur wenig scheint, schaltet das System auf den bisherigen Versorger um. Kostenintensive Speichersysteme sind bisher nicht geplant.

Mieter können Nebenkosten dauerhaft senken

Durch die Stromkosteneinsparung können Mieter ihre Nebenkosten dauerhaft senken, denn eine Abrechnung des Verbrauchs wird es nicht geben, lediglich eine kleine monatliche Pauschale. Das Pilotprojekt, welches mit dem Berliner Spezialanbieter für wohnungsbezogene Solaranlagen AUXOLAR realisiert wird, wird weiteren Vorhaben in dieser Richtung als „Blaupause“ an weiteren Standorten dienen.





Orangen-Cranberry-Glühwein

Zutaten für 4 Gläser

1 Bio-Orange
1 Vanilleschote
1 Flasche (0,75 l) trockener Rotwein
200 ml Cranberrynektar
4 EL brauner Zucker
2 Sternanis

Orange heiß waschen, halbieren. Eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden, beiseitelegen. Von der anderen Hälfte die Schale dünn abschälen, Saft auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Orangensaft und -schale, Wein, Cranberrynektar, Zucker, Sternanise, Vanillemark und -schote vorsichtig erhitzen (nicht kochen!). Ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Orangescheiben auf die Gläser verteilen. Glühwein durch ein Sieb in die Gläser gießen. Eventuell die mitgegarte Orangenschale zugeben.

Crêpes mit Nuss-Nougat und Orangenlikör

Zutaten für 6 Personen

1 Ei (Größe M), 250 g Milch
125 g Mehl, 1 EL Zucker
2 EL Orangenlikör, Puderzucker
50 g Mandelblättchen
1–2 EL Sonnenblumenöl
6 EL Nuss-Nougatcreme

Ei, Milch, Mehl, Likör und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Teig 20–30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldgelb rösten, herausnehmen. Öl portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin aus dem Teig nacheinander 6 goldbraune Crêpes backen. Jeden Crêpe mit 1 EL Nuss-Nougatcreme bestreichen und mit Mandeln, bis auf einige zum Verzieren, bestreuen. Crêpes aufrollen und halbieren. Anrichten, mit restlichen Mandeln bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Eierpunsch

Zutaten für 4 Gläser

2 Pck. Vanillezucker, 4 Eigelb (Gr. M), 60 g Zucker,
2 EL Zitronensaft, 600 ml trockener Weißwein
2 EL weißer Rum, Zimt, 1/4 TL Zimt

Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Zimt und Zitronensaft dickschaumig, cremig-weiß mit den Schneebesen des Handmixers aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (5-10 Minuten). Ei-Zuckermasse in einen hohen Topf füllen, Rum und Wein unterrühren. Bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen (darf nicht kochen), nochmals kurz aufschlagen, in Gläser füllen und nach Belieben mit Zimt bestäuben. Sofort servieren.

Handbrot mit Käse und Schinken

Zutaten für 3 Stränge (12 Stücke)

42 g frische Hefe, 500 g Mehl, 1 EL Olivenöl
375 g gewürfelter Schinkenspeck, Pfeffer
375 g geriebener Goudakäse, Salz
500 g Schmand, 1 Zitrone, 1 EL Zucker
1 B. Schnittlauch, 1/2 B. Lauchzwiebeln

Hefe zerbröseln, mit Zucker vermengen und auflösen, bis die Hefe flüssig wird. 250 ml Wasser, Mehl, Öl, 1 Prise Salz und Hefe mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verkneten. Abgedeckt im Ofen bei 50 °C ca. 30 Minuten gehen lassen. Hefeteig nochmals kurz verkneten und in drei gleich große Stücke teilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jedes Teigstück zu einem ca. 10 x 35 cm großen Fladen ausrollen. Jeden Fladen mit 125 g Speck und 125 g Käse mittig bestreuen, dabei jeweils an den Enden einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Längsseiten über die Füllung schlagen, Enden einschlagen und Stränge mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmals im Ofen bei 50 °C ca. 10 Minuten gehen lassen. Schmand und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Handbrot aus dem Ofen nehmen, Stränge vierteln. Schmand auf dem Handbrot verteilen und mit Schnittlauch und Lauchzwiebeln bestreuen.

Kandierte Äpfel mit Karamel und Nüssen

Zutaten für 6 Stück

6 Äpfel (z. B. Cox Orange), 225 g brauner Zucker, 30 g Butter, 2 EL heller Zuckerrübensirup, 4 EL fein gehackte gemischte Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln), 6 Holzspieße

Äpfel gründlich waschen und trocken reiben. Apfelstiele entfernen. Holzspieße am Stielansatz bis zur Hälfte in die Äpfel stecken. Zucker in 110 ml Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Butter und Zuckerrübensirup hinzugeben und alles aufkochen. 5 Minuten weiterkochen ohne umzurühren. Topf vom Herd nehmen und Nüsse unterrühren. Vorsichtig die Äpfel einzeln in die Masse tauchen, sodass sie ganz überzogen sind. Auf Backpapier stellen und fest werden lassen.

Versuchslabor für neue Wohnideen

Sie schimmert anmutig in der Abendsonne - die neue Gartenstraße 2a-2d. Mit ihrer liebevoll kreierten Fassadengestaltung der Cottbuser Designer STRAUSS & HILLEGAAART, hat sie unsere Stadt ein bisschen farbenfroher gemacht. In ihrem Inneren geht die Sanierung der 32 Wohnungen dem Ende entgegen. Die Installation der barrierefreien Zugänge in 2022, die Grünflächengestaltung sowie Carports und E-Ladesäulen für Mieter, werden schrittweise folgen.

Gästebäder und Einbausports

Als Versuchslabor für neue Wohnideen sind hier viele interessante Details wie Schiebetüren zwischen Küche und Wohnzimmer, Gästebäder, Tageslichtlampen in den „Dunkelbädern“ und verschiedene Wohnungstypen bis zu 108 qm Wohnfläche entstanden.

Liebling 4-Raum-Wohnung

Besonders begehrt ist die unten gezeigte 4-Raum-Wohnung mit 90 qm. Ein großer Wohn- und Essbereich und ein großes Bad mit Wanne und Dusche sowie insgesamt viel Platz machen diesen Typ für viele Interessenten sympathisch. Zwei davon sind noch in der „Zwei“ zu haben. Ähnliche Varianten werden im nächsten Jahr auch in der „Vier“ entstehen.





Aufzugsanlagen in der Gartenstraße 4

Ein besonderes Highlight der Sanierung in der Gartenstraße 4a-f werden im nächsten Jahr die Aufzüge sein. Noch sind die Anlagen in der Planung, dass sie kommen werden, steht bereits fest. Der Bedarf in der Stadt dafür ist riesig. Und im Paket mit tollen Grundrissen, einer schicken Ausstattung, Carports und Mieter-Ladesäulen wird das Interesse an diesen Wohnungen wohl sehr groß werden!

WBD-Kundencenter mit Werbefläche

Auch das neue WBD-Kundencenter kann sich sehen lassen und hat die Kundenbetreuung ein Stück weit moderner gemacht. Im Schaufenster befinden sich zwei große Bildschirme, die neben Neuigkeiten der WBD zukünftig auch Werbung von Drebkauer Firmen zeigen werden. Kosten für Firmen entstehen nicht. Diese müssen lediglich die Informationen und Bilder elektronisch zur Verfügung stellen. Weitere Informationen erhalten Sie dazu im Kundencenter.



Revitalisierung der Innenstadt

Weiterhin wird die WBD zukünftig bei der Revitalisierung der Innenstadt aktiv werden. Im ersten Schritt sind dafür die Drebkauer Hauptstraße 16 und 18 erworben worden, um diese Objekte nach der Sanierung für gewerbliche Zwecke zu nutzen. Weitere Investitionen in die Innenstadt sind nicht ausgeschlossen.



WBD – Wohnungsbau- und
-verwaltungsgesellschaft
Drebkau m.b.H.
Drebkauer Hauptstr. 22,
03116 Drebkau

Geschäftszeiten:

Sprechzeiten:

Mo, Mi & Do:

Di:

Fr:

Di:

Do:

9 – 12 Uhr | 13 – 15 Uhr

9 – 12 Uhr | 13 – 18 Uhr

9 – 12 Uhr

9 – 12 Uhr | 13 – 18 Uhr

9 – 12 Uhr

035602-5760

www.wbd-drebkau.de

WBD
Wohnen





Zwei fast frische Werke von Christine Gransalke

Christine Gransalke ist 1952 in Lübbenau geboren worden und lebt nach einer kurzen Zeit in Cottbus seit 1998 in Drebkau. Die freiberuflich tätige Schriftstellerin hat in ihrer Kindheit exzessiv gelesen und gilt als „Bücherfresserin“. Schon in ihrer frühen Jugend begann sie selbst Geschichten und Gedichte zu schreiben. Erst als ihre zwei Kinder aus dem Haus waren, reifte der Plan, daraus mehr zu machen.

Kreatives Schreiben studiert

Dazu hat die Autorin von 2002 bis 2005 Kreatives Schreiben bei einem amerikanischen Dozenten studiert. Die Motivation war so stark, dass bereits in 2007 ihr erstes Kinderbuch mit dem Titel „Minou und das Katzenparadies“ veröffentlicht wurde, von dem es zwei weitere Folgebücher gibt. Die wurden von Christine Gransalke sogar noch selbst illustriert.

Mit der Berufung ging es los

Im Jahr 2009 wurde sie in den Verband Deutscher Schriftsteller berufen und zur gleichen Zeit nahm das Schreiben richtig Fahrt auf. Es folgten viele Kurzgeschichten und Anthologien wie „Zwischen Kiefern und Kasernen“ zum 200. Fontane Geburtstag und viele weitere Werke in den Bereichen Prosa, Belletristik, Lyrik und Kinderbuch.

Viele Menschen spielen wieder Schach

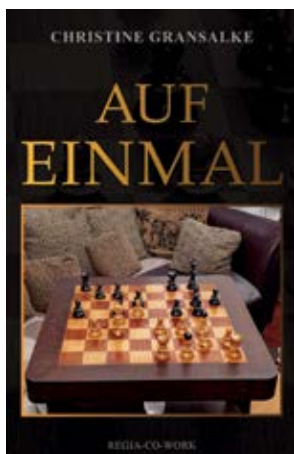
Im vorigen Jahr sind Corona bedingt viele Lesungen ausgefallen und so hatte die Autorin Zeit, um gleich zwei neue Werke zu vollenden: Den Schachroman „Auf einmal“ und das Kinderbuch „Kasimir und Fridolin“. Beide möchten wir heute näher vorstellen. Seit der Netflix-Produktion »Das Damengambit«, welche bei den diesjährigen Golden Globes als beste Mini-Serie ausgezeichnet wurde, interessieren sich wieder viele Menschen fürs Schachspielen. Christine Gransalke ist kein Netflix-Nutzer, hatte aber dafür mit einem leidenschaftlichen Schachspieler zusammengelebt. Diese Erfahrungen bildeten den Grundstock für „Auf einmal“.



Szene aus „Das Damengambit“

„Auf einmal“

Wie man weiß oder leicht bei wikipedia nachlesen kann, ist die Dame die wichtigste und beweglichste Figur im Schachspiel. So auch in Ihrem „Schachroman“, sogar in mehrfacher Hinsicht. David, ein von Kindheit an talentierter Schachspieler, der ein Simultanturnier mit Ex-Weltmeister Anatoli Karpow vor sich hat, träumt davon ihn zu besiegen. Karpow bringt in der Eröffnung seine Dame in Stellung. Erst nur im Traum, aber das wirkliche Turnier folgt. Es kommt zu einer Sensation: David fügt dem Weltmeister mit einer selten gespielten Damenfalle eine Niederlage zu.



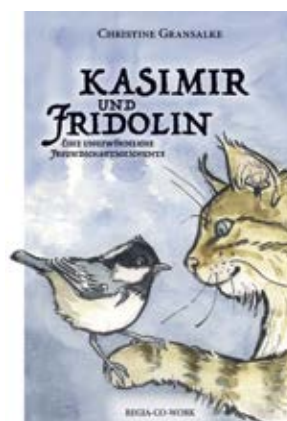
Die Autorin hat zwei weitere Damen in Stellung gebracht: die Schriftstellerin und Schachenthusiastin Lina und die nymphomanische sowie unerhört zwielichtige Journalistin Tatjana. Obwohl er Lina zu lieben lernt, lässt er sich von Tatjana nicht nur als Gespielen missbrauchen, sondern auch von Leuten, die ihm nichts Gutes wollen. David gerät in Russland in Situationen, die der Realität in 2020 entsprochen haben

könnten, wie die Kappung aller Flüge nach Hause. Was den jungen Mann nach Sibirien bringt und in völlig neue und unerwartete Situationen.

„Kasimir und Fridolin“

Ein lesens- und liebenswertes Kinderbuch für ihre Kinder oder Enkel, die noch und gern Märchen lesen. Wie in Märchen lässt Christine Gransalke Menschen, Tiere, Pflanzen und Dinge auftreten, die handeln und sprechen. Hauptperson ist Kater Kasimir. Der hat sein Zuhause verloren; sein Dorf wurde abgebaggert. Der Trödler, Herr Wunderlich, gewährt ihm Unterschlupf und eine annehmbare Existenz. Dadurch fühlen sich die beiden Kater Max und Moritz brüskiert, mobben den armen Kasimir und versuchen, ihm das Leben schwer zu machen. Außerdem stiftet ein Kobold in Wunderlichs Haus Verwirrung.

Als Kasimir einmal durch einen Glücksumstand zum Helden wird und ein panisches, nestflüchtiges Vöglein (Fridolin) aus den Fluten eines reizenden Baches rettet, sind die einheimischen Max und Moritz empört: Was traut der sich gegen alle Katzenregeln zu verstößen, denn jeder weiß, Katzen können nicht schwimmen. Mit dieser Heldentat kommt eine große Abenteuer- und Freundschaftsgeschichte ins Rollen. Der im Buchtitel genannte Fridolin, eine Tannenmeise, wirkt darin heftig mit. Spielerisch lenkt die Autorin die Geschichte in die richtige Richtung. In einer Zeit der Heimatlosigkeit vieler Menschen von hier und weither wartet sie mit einer Art Parabel vom Verständnissgewinn zwischen ganz unterschiedlichen Wesen auf. Dass es dabei um Menschen geht, wissen nur wir Erwachsene. Inka Lumer hat das Buch einfühlsam illustriert.



Im Laden, online oder bei Christine Gransalke selbst

Genau das war doch jetzt Ihre Frage oder? Wo bekommt man die Bücher? Ganz einfach im Buchhandel wie bei Hugendubel oder Thalia, online bei fast allen Anbietern und auf der eigenen Website www.christine-gransalke.de, ja und persönlich, vielleicht mit Widmung bei der Autorin selbst. So könnte es vor allem noch mit einem guten Weihnachtsgeschenk passen, denn viele Dinge werden in diesem Jahr nicht pünktlich kommen.

Impressum

Herausgeber:	WBD – Wohnungsbau- und -verwaltungsgesellschaft Drebkau m.b.H. Drebkauer Hauptstr. 22, 03116 Drebkau, Tel.: (035602) 576-0, www.wbd-drebkau.de
Redaktion & Anzeigen:	NETPR – Strategisches Immobilienmarketing Am Dorfgraben 14, 14778 Beetzsee, Tel.: (033836) 40881, www.netpr.de
Erscheinung:	2 x im Jahr kostenlos in alle Haushalte (Auflage 2.750 Stück)
Bildquellen:	WBD (8), netpr (20), shutterstock (2), fotolia (1)

Nicht nur
WOHNQUALITÄT
in DREBKAU,
JETZT AUCH
DIGITAL mit
DREBKAU

NEU AB
FEBRUAR

eine Kooperation von
WBD & TRYO



Levinestraße 2
03044 Cottbus



+49 355 - 29052019



info@tryo.eu