

## Bergen-Wahl: Kandidaten starten Umfrage

Flyer werden verteilt. Einsendeschluss ist der 17. April.

**Bergen.** Gemeinsame Sache: Die fünf Herausforderer für die Bürgermeisterwahl am 8. Mai haben sich zusammengeschlossen. Mirko Plötz (CDU), Kevin Zenker (Linke), Bianca Pahnke (FDP), Nico Gruber sowie Raik Knüppel (beide parteilos) haben Flyer drucken lassen, die in den kommenden Tagen an die Bergener Haushalte verteilt werden sollen. Unter dem Motto „Ihre Stadt, Ihre Wünsche, Ihre Ideen“ sollen die Bürger der Stadt ihre Meinungen aufschreiben. Als Abgabestellen wurden der Penny-Markt in Bergen Süd, die Zoohandlung Luckau in Rotensee und der Briefkasten am Bahnhof ausgewählt. Einsendeschluss für diese Umfrage ist der 17. April. Mit dem Ergebnis der Abfrage soll der Kandidat, der dann tatsächlich als Bürgermeister gewählt wird, gemeinsam mit der Verwaltung, genau diese Wünsche, Sorgen und Nöte der Bürger mit in die neue Amtszeit nehmen. Zudem stehen die Kandidaten freitags von 14 bis 17 Uhr im Bergener Bahnhof für Fragen zur Verfügung. Für Kaffee und Kuchen sei gesorgt.

## OSTSEE-ZEITUNG Rügener Zeitung

Fragen zum Abo?  
Tel.: 03 81/38 303 015

Redaktions-Telefon:  
Tel.: 03 838/20 14 53, Fax: 20 14 55  
E-Mail: ruegen@ostsee-zeitung.de

Sie erreichen unsere Redaktion:  
Montag bis Freitag: 10 bis 18 Uhr,  
Sonntag: 10 bis 16 Uhr

Leiterin der Lokalredaktion:  
Anne Ziebarth  
Tel.: 03 838/20 14 50  
Stellvertreter:  
Mathias Otto (-52)  
Redakteure:  
Uwe Driest (-54)  
Maik Trettin 038 392/668 880

Redaktionsbüro Sellin:  
Warmbadstraße 4, 18586 Sellin  
Gerit Herold, Tel.: 038 303/371 170

Verlagshaus Bergen:  
Ostsee-Zeitung GmbH & Co. KG,  
Markt 25, 18528 Bergen

Regionaler Verlagsleiter:  
Ralf Hornung,  
Tel.: 03 838/20 14 20

E-Mail: verlagshaus.ruegen@ostsee-zeitung.de

Anzeigenannahme:  
Tel.: 03 81/38 303 016  
MV Media: Tel.: 03 81/365 250  
Montag bis Freitag: 7 bis 20 Uhr,  
Sonnabend: 7 bis 13 Uhr

# Aus „Café Korn“ wurde das „Hafenziel“

Ein junges Team hat das Lokal an der Sassnitzer Strandpromenade übernommen und will mit einer kreativen Küche überzeugen.

Von Maik Trettin

**Sassnitz.** Wenn am 1. April Fähre und Fahrgastsschiffe im Sassnitzer Stadthafen die Saison eröffnen, geht es dort auch gastronomisch wieder rund. Nach Winter- und Corona-Ruhe öffnen die Lokale am Ufer der Ostsee wieder ihre Türen für die Gäste und stellen Stühle und Tische auf die Terrassen. Unter den Restaurants in der „ersten Reihe“ ist ein Neuling: Das „Hafenziel“ reiht sich an der Strandpromenade neben dem bulgarischen Spezialitätenrestaurant und dem „Gastmahl des Meeres“ ein.

An dieser Stelle befand sich zum Ende der vergangenen Saison noch ein Lokal namens „Wellenreiter“. Vielen Sassnitzern dürfte der Bau aber eher als das legendäre „Café Korn“ in Erinnerung sein. Peter Korn hatte es praktisch neu gebaut und im Sommer 1989 eröffnet. Lediglich der linke Giebel des Gebäudes, in dem bis 1945 die Saßnitzer Dampfschiffgesellschaft ihren Sitz hatte, blieb erhalten. Von den Einwohnern und Gästen der Hafenstadt wurde das Café bald sehr gut angenommen. Hier kehrte man bei einem Spaziergang am Ostsee-Ufer ein und ließ es sich bei Kaffee, Tee und Kuchen gut gehen.

Vor allem aber glänzte das Café mit seiner Aussicht. Peter Korn hatte in das Dach Panoramascheiben bauen lassen, eine Besonderheit in jenen Jahren. Geschützt hinter der Glasfront, konnten die Gäste selbst bei miesestem Wetter den Blick auf die nahe Ostsee genießen. Das können sie ab dem 1. April auch wieder. Nach einer mehrmonatigen Umbaupause geht das neue Restaurant „Hafenziel“ an diesem traditionsreichen Ort an den Start.

Neuer Pächter ist Sascha Zielinski. Der 35-Jährige aus Heidelberg



Sascha Zielinski (35) ist Inhaber des neuen Sassnitzer Restaurants „Hafenziel“ an der Strandpromenade, sein Bruder Mark (32, Mitte) Chefkoch und dessen Frau Sarah Lehberger (31) Restaurantchefin.

FOTO: MAIK TRETTIN

„Eine „Sterne-Küche“ können und wollen wir hier nicht etablieren.“

Sarah Lehberger  
Restaurantleiterin im „Hafenziel“



Das Café Korn an der Sassnitzer Strandpromenade im Jahr 2000 und seinerzeit im Bau. Diese Aufnahme entstand 1989.



FOTOS: STADTARCHIV SASSNITZ

hat mit Gastronomie beruflich nicht viel am Hut. Durch andere Firmen, die er parallel in seiner baden-württembergischen Heimat gegründet hat und betreibt, bringt er aber die notwendige Erfahrung in der Unternehmensführung, in der Buchhaltung und dem Personalwesen mit. Dass er sich jetzt mit Gastronomie befasst und das auch noch soweit von zu Hause weg, daran sind sein Bruder Mark Zielinski (32) und dessen Frau Sarah Lehberger (31) nicht ganz unschuldig.

Beide leben und arbeiten seit Jahren auf Rügen in der Tourismusbranche. Mark Zielinski etwa hat zuletzt in einem Binzer Restaurant gekocht. In der Freizeit hat das Trio das neue, gemeinsame Projekt umgesetzt. An das Vorgänger-Lokal

wird nicht viel erinnern. Nicht nur der Gastraum im Obergeschoss wurde neu gestaltet und – gemäß dem neuen Logo – vorwiegend in Rot und Grau gehalten. Küchenchef Mark Zielinski hat eine Karte mit ein paar außergewöhnlichen Leckerbissen zusammengestellt. Rinderbacke mit Kartoffelzwiebelpüree dürfte die Gäste ebenso neugierig machen wie der Kabeljau im Rauchöl gegart auf Vanillepüree und Wildkräutern.

Nein, sagt die Restaurantleiterin Sarah Lehberger, eine „Sterne-Küche“ könne und wolle man hier nicht etablieren. Das „Hafenziel“ will sich mit seiner Küche zwar etwas von der Masse abheben, aber ohne abgehoben zu sein. Die Preise für die Gerichte bewegen sich im (Rügener)

Mittelfeld, die meisten Hauptgerichte kosten um die 20 Euro. Wer weniger Zeit und weniger Hunger hat, bekommt am dazugehörigen Imbiss und dem Eisstand im Erdgeschoss für ein paar Euro etwas Leckereres zum Mitnehmen.

Im Erdgeschoss wird künftig aber auch serviert. Zum einen gehört eine Terrasse auf der gegenüberliegenden Seite der Promenade zum Lokal. Zum anderen haben die jungen Gastronomen in den unteren Räumen Platz für mehrere Tische geschaffen, an die sich Hundebesitzer setzen können, die in Begleitung ihrer Vierbeiner sind. Sarah Lehberger, selbst Hundeliebhaberin, kennt das Problem, dass in vielen Gaststätten Hunden der Zutritt verwehrt wird. Im Oberge-

schoss des „Hafenziels“ könne man leider nicht zu jeder Zeit ausreichend Platz für große Vierbeiner garantieren.

Neu sind nicht nur der Betreiber, der Name des Lokals, das Interieur und die Speisekarte, sondern auch das komplette Team. Das, sagt die Restaurantleiterin, sei ein echter Vorteil bei der Suche nach dem in der Branche knappen Personal. „Da kommt niemand als Neuling in ein bestehendes Team, alle sind neu.“ Unter den Angestellten im „Hafenziel“ seien auch viele Sassnitzer, die vorher in anderen Tourismus-Orten auf der Insel gearbeitet haben und sich nun die Fahrerei ersparen wollten.

Geöffnet ist ab Freitag, dem 1. April, täglich von 12 bis 22 Uhr; Küchenschluss ist eine halbe Stunde vor Feierabend. Die jungen Restaurant-Betreiber wollen nicht allein auf den Saisonbetrieb setzen und auch etwas mehr als gutes Essen anbieten. Im späten Herbst und im Winter, wenn die Insulaner weitgehend unter sich sind, fehlt es den Bewohnern an Gelegenheiten, sich zu treffen. Solche Anlässe sollen im „Hafenziel“ geschaffen werden. Geplant sind unter anderem Themenabende mit Vorträgen und Kaffeefachnachmittage für Senioren.

## Test im Ozeaneum: Mit „Uli“ durch die Ausstellung

**Rügen/Stralsund.** Ein Roboter mit menschlichen Gesichtszügen hat die Mitarbeiter im Ozeaneum Stralsund unterstützt. Es handle sich um einen Test, sagt Projektleiter Sebastian Schneider. Hierzu seien in einer Datenbank Fragen und die Antworten hinterlegt. Einen Dialog beginnt er etwa so: „Hallo, ich bin Uli. Ich versuche, deine Fragen zum Museum zu beantworten. Ganz besonders mag ich Wale.“

Zunächst habe man angenommen, dass „Uli“ vor allem zur Beantwortung von Service-Fragen geeignet sei, sagte Museumssprecherin Diana Meyen. Die Besucher stellten aber eher inhaltliche Fragen. So ha-

Zur Kommunikation nutzt „Uli“ Sprach- und Gesichtserkennung. Derzeit funktioniert er eher nach dem Ping-Pong-Prinzip, erklärt Schneider. Hierzu seien in einer Datenbank Fragen und die Antworten hinterlegt. Einen Dialog beginnt er etwa so: „Hallo, ich bin Uli. Ich versuche, deine Fragen zum Museum zu beantworten. Ganz besonders mag ich Wale.“

Zunächst habe man angenommen, dass „Uli“ vor allem zur Beantwortung von Service-Fragen geeignet sei, sagte Museumssprecherin Diana Meyen. Die Besucher stellten aber eher inhaltliche Fragen. So ha-



Zur Kommunikation nutzt der Roboter „Uli“ Sprach- und Gesichtserkennung.

FOTO: STEFAN SAUER/DPA

be man erkennt, dass der Roboter auch zur Wissensvermittlung eingesetzt werden könne.

Die Roboter-Tests im Ozeaneum sind Teil des bundesweiten Projekts Museum4Punkt0. Dessen Ziel sei es, digitale Angebote zu entwickeln, mit denen Besucher in Museen lernen und teilnehmen können. Die Ergebnisse und Erfahrungen werden über einen Verbund auch anderen Museen bereitgestellt. „Nach Ende der letzten Testphase wollen wir ein bisschen mehr darüber wissen, was solche Technologien in Museen bereits leisten können, welches Potenzial sie ha-

ben und was es für Schwierigkeiten gibt“, sagt Meyen.

In den vergangenen Wochen sprachen knapp 1400 Menschen mit dem Roboter. So auch die zwei Museumsbesucher Katja Seidel und Kevin Funke: Das System sei ungewohnt, aber spannend, sind sich beide einig. Ganz ausgereift sei es aber noch nicht. Hier wollen Schneider und sein Team Abhilfe schaffen: In den kommenden Wochen sollen die in Stralsund gesammelten Daten ausgewertet werden, um die Dialoge noch zu verbessern. Im Mai kehrt „Uli“ dann noch einmal für weitere Tests ans Ozeaneum zurück.

ANZEIGE

**FÜR SIE DIENSTBEREIT**

**Abschlepp-/Pannenhilfe**  
ADAC Autohaus Abraham.....03838/802546 oder 0172/3433322

**Hausgeräte-Service**  
Haushaltsgeräteservice H. Poppe ..... 0 38 38/2 31 65

**Kfz-Sachverständige**  
SV/GA-Büro Nowojski, Binz, 24 h ..... 01 74/4 81 09 22

**Pflegedienst**  
DRK Pflegedienst Rügen, Tag u. Nacht .....03838 / 23004  
ASB Sozialstation Tag und Nacht.....038392/594645

**Rohrreinigung**  
K&T Rohr- u. Kanalreinigung GmbH ..... 03831/293900 o. 0171/4761054  
Kanal Kontrolle ..... 038392/789911

**Umzüge / Haushaltsauflösungen / An- und Verkauf**  
Zweite Hand, Bergen..... 0 38 38/8 28 64 38 oder 01 70/8 05 63 21  
Peters Umzüge, Möbelbörse Rügen ..... 0 38 38/2 40 70

## FINDE DEINEN TRAUMJOB IM NORDEN.

# KÜSTENFISCHER.DE

Die Jobbörse  
für deinen  
Traumjob!

JETZT BESUCHEN



KÜSTENFISCHER.DE

EIN ANGEBOT DER:  
**OZ** OSTSEE-ZEITUNG  
Medien. Menschen. Heimat.