

biber ticket-Verkaufsstellen in Ihrer Nähe:

- Arendsee**
Busbetrieb und Reisebüro Titze,
Friedenstr. 47
- Barleben**
Neckermann Reisebüro,
Ebendorfer Str. 19
- Bismark**
Buchhandlung Meiburg,
Breite Str. 12
- Burg**
Papierwelt am Markt, Markt 27,
Sparkasse Jerichower Land,
Schartauer Str. 15
- Calbe/Saale**
Focus Foto & Service, Schlossstraße 1
- Gardelegen**
Volksstimme Service-Punkt,
Rathausplatz 4
- Genthin**
Touristikinformation, Dattelner Str. 1
- Halberstadt**
Druckertankstelle Halberstadt,
Heinrich-Julius-Straße 19
- Haldensleben**
WOBau Haldensleben Bahnhof-
Center, Bahnhofplatz 2
- Havelberg**
Volksstimme Service-Punkt, Schulstr.8
- Jerichow**
Rathaus Shop, K.-Liebknecht-Str. 65
- Kalbe**
Reisebüro Archut, Schulstr. 1
- Klötze**
Knittel Werbung & Dienstleistungen,
Obisfelder Str. 4a
- Magdeburg**
Volksstimme Service-Center,
Goldschmiedebrücke 15-17
Neckermann Reisebüro
im City Carré, Kantstr. 5a
- Möckern**
Bestell-Shop, Burger Str. 23
- Oschersleben**
Volksstimme Service-Punkt,
Hornhäuserstr. 6
- Salzwedel**
Volksstimme Service-Center,
Neuperverstr. 32
- Schönebeck**
Stadtinformation, Markt 21
Stadtinformation, Zweitstelle,
Badepark 1
- Staufurt**
Lotto-Shop Hönig, Steinstr. 16
- Stendal**
Volksstimme Service-Center,
Hallstr. 51
- Tangermünde**
Tangermünder Tourismusbüro,
Markt 2
- Wanzleben**
KreisSparkasse Börde, Markt 14
- Wolmirstedt**
Volksstimme Service-Punkt,
August-Bebel-Straße 18
- Zerbst**
Volksstimme Service-Punkt,
Alte Brücke 10

Ob Rock oder Pop, Theater oder Sport – Seien Sie live dabei, wenn es spannend wird. Sichern Sie sich Ihre Karten für Top-Events in ganz Deutschland.



EXKLUSIVER Kartenvorverkaufspartner für alle Heimspiele des SC Magdeburg Handball und des 1. FC Magdeburg.

biber ticket-Hotline
03 91 / 59 99-700
www.biberticket.de

biberticket
Deutschlandweit. Günstig

Der Herr des Turms

Helge Henning ist Konferenz- und Catering-Manager

Die Konferenzetage im 11. Geschoss des Katharinenturms hat sich als außergewöhnliche und wohl modernste Veranstaltungsstätte für Geschäftsempfänge, Seminare und Tagungen einen Namen gemacht, aber auch für private Feierlichkeiten über den Dächern der Landeshauptstadt. Hunderte Besucher haben in den ersten zwei Jahren seit der Eröffnung bereits „Höhentafel“ geschmuppelt und „Highlights“ im wahrsten Sinne des Wortes erlebt. „Der Turm entpuppt sich dabei als wahres Multitalent“, sagt Helge Henning. Er managt im Katharinenturm im Auftrag der Magdeburger WOBau das Veranstaltungs- und Cateringgeschäft für die Magdeburger Gastro Konzept GmbH.

Das Beste kommt im Magdeburger Business Tower nicht zum Schluss, sondern gleich am Anfang: Wer nach nicht mal einer Minute Fahrtzeit in der 11. Etage aus dem Lift steigt, wird in lichtdurchfluteten Räumen von einem einmaligen 360-Grad-Panorama Magdeburgs empfangen. Oder um es mit Antoine de Saint-Exupéry zu sagen: „Um klar zu sehen, genügt oft ein Wechsel der Blickrichtung.“ Und die bietet die Konferenzetage in dem über 46 Meter hohen Turm allemal. Zwei Loggien, die an warmen Tagen vollständig geöffnet werden können, laden zum Durchatmen und entspannen im Sonnenlicht ein.

Ob Talk im Turm, Kaffeespezialitäten und kühle Drinks an der Panoramabar oder Inspiration durch neue Perspektiven: Ein Tag im Katharinenturm, leuchtende Landmarke in der City, kann nicht nur die Sichtweise auf Magdeburg verändern, sondern den Besuchern auch zu ganz neuen An- und Einsichten verhelfen.

Der Clou: „Unternehmen können ihr Event im Katharinenturm zum ‚Gesamtkunstwerk‘ machen, denn an der Fassade mit ihren 16.000 LEDs können ab Einbruch der Dunkelheit die Farben des Firmendesigns, aber auch Logos oder andere Abbildungen dargestellt werden und die Gäste schon von weitem auf das Ereignis einstimmen“, verrät Helge Henning. Und dann geht es auch schon hoch hinaus.

Summ, summ, summ. Mehr ist nicht zu hören, wenn Helge Henning als „Verwandlungskünstler“ im Katharinenturm arbeitet. Per Knopfdruck versetzt er keine Berge, aber Wände, die auf seinen Befehl durch die Räume fahren und umherschwenken, wie es ihm, oder besser gesagt: wie es seinen Gästen beliebt. Mit den mobilen Trennwänden können Räumlichkeiten entsprechend der Teilnehmerzahl und individuellen Wünschen der Veranstalter zugeschnitten werden. Im Grundpaket stehen der große Raum mit 100 Quadratmetern, der kleine mit 56 Quadratmetern und die Lounge mit 25 Quadratmetern bereit. Für den maximalen Durchblick wird wahlweise die Tagungsbeleuchtung oder die dimmbare Illuminierung mit exklusiven Designerlampen angeboten.

„Mobile Technik für jede Art von Vorträgen erlaubt maximale Flexibilität für Tagungen, Seminare oder Verkaufsveranstaltungen. Präsentationswände, Beamer und ein großer TV-Screen sorgen für die komfortable Basis zum kreativen Austausch. WLAN für schnelles



Helge Henning ist Konferenz- und Catering-Manager im Katharinenturm in Magdeburg. Er verrät, welche Geheimnisse der Turm in sich birgt und wie geschäftliche oder private Events in der sogenannten Konferenzetage im 11. Stock zum echten Highlight werden.

Internet ist selbstverständlich auch vorhanden“, sagt der Konferenzmanager. Vollklimatisiert und mit Verschattungsvorrichtungen versehen, genießen bis zu 85 Besucher auch an heißen Sommertagen eine konstante Wohlfühlumgebung. Die Lounge lädt zu entspannten Gesprächen jenseits des Konferenztisches oder der Tagungsreihen ein.

Auch beim Catering kennen Henning und Co. keine Grenzen. „Von der Kaffeepause über Canapés und das klassische Buffet – kalt oder warm – bis hin zum reichhaltigen Geburtstags- oder Hochzeitsbankett ist alles möglich. Wir beraten Interessenten gern über die umfangreichen kulinarischen Möglichkeiten im Katharinenturm“, so Henning.

Der Katharinenturm hat für die Stadtentwicklung Magdeburgs neue Maßstäbe gesetzt. Im Eventbereich gilt das mit der modernen Konferenzetage allemal.

(Weitere Infos online: www.katharinenturm.de)

Gemüsegarten im Topf

Zucchini vom Balkon und Tomaten aus dem Hof

Gemüse lässt sich auch mitten in der Großstadt oder in der kleinen Mietwohnung auf dem Land anbauen – in Töpfen, aufgestellt auf Balkon und Terrasse oder sogar im Hinterhof. Aber eines muss dem Gärtner klar sein: Die Pflanzen brauchen hier etwas mehr Planung und Pflege als im Gartenbeet. Denn im Topf ist der Platz natürlich begrenzt. «Wenn ich möchte, dass die Pflanze schön wächst und Ertrag bringt, sollte ich die Pflanzgefäße für das Gemüse so groß wie möglich wählen», sagt Thomas Wagner vom Bundesverband Deutscher Gartenfreunde. Er rät zu 10 bis 20 Litern Volumen.

Die Bewässerung ist witterungs- und standortabhängig. «Hier rate ich zum Daumentest», sagt Wagner. Aber grob lasse sich sagen: Zu Beginn der Saison reicht es, ein- bis zweimal täglich zu gießen. Später, in der Hochsaison, sollte man die Pflanzen ruhig auch dreimal am Tag versorgen, besonders wenn sie viel Sonne abbekommen. Gemüse im Topf braucht mehr Dünger als die Pflanzen im Garten. Die meisten Substrate sind zwar mit einer ersten Dosis versehen, nach sechs Wochen sollte aber nachgedüngt werden. Für Gemüse eignet sich normaler Balkonpflanzendünger, da dessen Phosphoranteil recht hoch ist. Je nach Angabe sollte etwa alle zwei Wochen gedüngt werden.

In Töpfen lassen sich eigentlich alle Klassiker aufziehen. Es gibt aber auch besondere Sorten, die kompaktere Pflanzen bilden. Bei den Tomaten sind Züchtungen, die wenig Platz brauchen und trotzdem viele Früchte tragen, ‚Balconi Red‘ oder ‚Balconi Yellow‘. Sie wachsen buschig und müssen nicht angebunden werden, erklärt Anne Staeves vom Verbraucherinformationsdienst aid. Eine bekannte Salatgurke für den Balkon heißt ‚Picolino‘. Sie – wie auch Zucchini – lassen sich auf dem Balkon ziehen, brauchen aber relativ viel Platz und Dünger. Gurken benötigen außerdem eine Rankhilfe.

Bei für den Balkon geeigneten Mini-Sorten der Aubergine lohnt es sich, vorgezogene Jungpflanzen zu kaufen. Denn es sind besonders empfindliche Pflanzen. Sie benötigen auch einen sehr warmen Platz, «in regnerischen, kühlen Sommern klappt es mit ihnen gar nicht», erklärt Staeves. Die Balkon-Aubergine ‚Ophelia F1-Hybride‘ hat einen intensiven Geschmack und braucht kaum Platz. Und sogar das ist möglich: Kartoffelanbau. Ein

durchlöcherter Plastik- oder Jutesack wird mit fünf bis zehn Zentimetern Erde befüllt. Der Rest des Sacks wird umgekrempelt. Sobald die ersten grünen Triebe über die Erde wachsen, wird Substrat nachgefüllt, so dass immer nur die obersten Spitzen zu sehen sind. «Der Rand des Pflanzsacks wächst mit, bis zu einer Höhe von 70 bis 80 Zentimetern», erklärt Staeves. So bilden sich Knollen auf verschiedenen unterirdischen Ebenen.

Unter den Salaten ist vor allem der Pflücksalat geeignet. «Im Gegensatz zu Kopfsalat geht das auch portionsweise nach und nach, sofern das Herz nicht beschädigt wird», sagt Staeves. Dünger brauchen Salate in der Regel nicht. (mag)



Paprika eignen sich sehr gut für den Anbau in Töpfen und Kästen. Foto: Andrea Warnecke