

DNA-Spur: Kaugummi überführt den Täter

Aus dem Gerichtssaal

Von Susann Salzmann

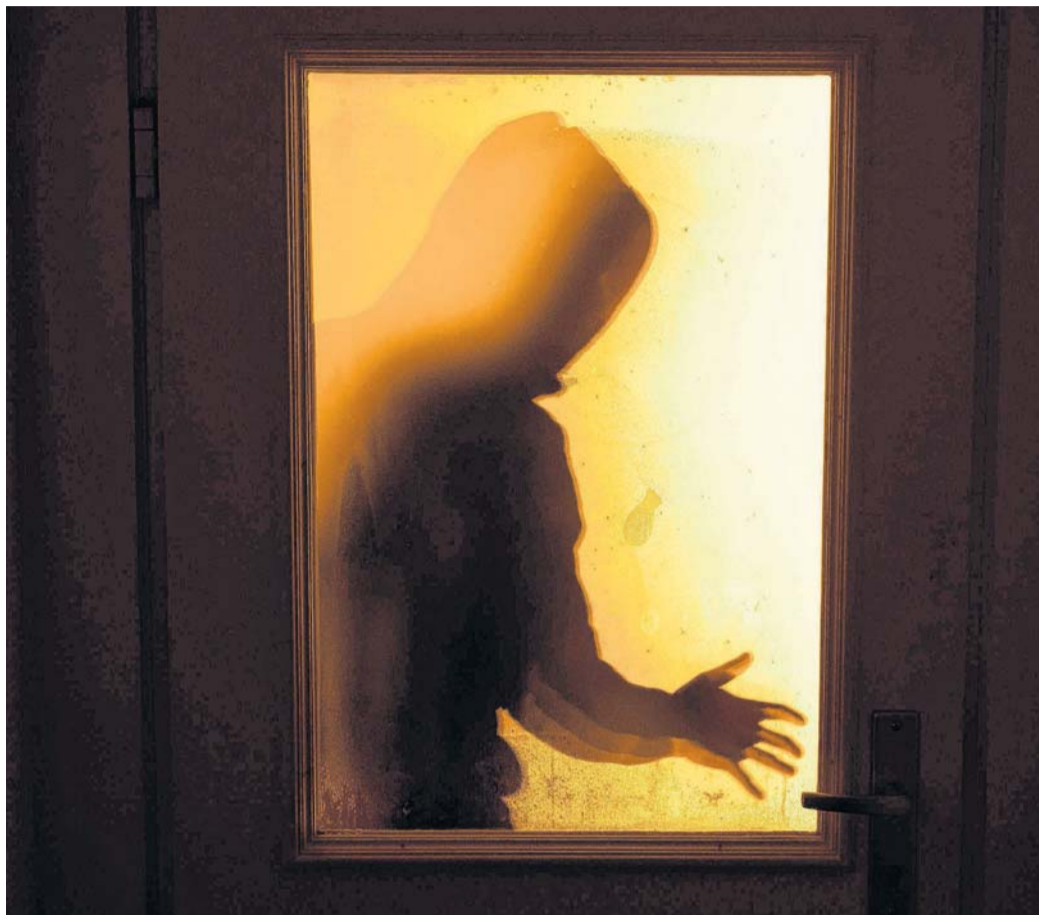
Sichtlich selbstsicher trat ein 33-Jähriger auf, der sich für einen Einbruch bei einem Heizungsbauer vor Gericht verantworten musste. Trotz DNA-Spuren am Tatort beharrte der Angeklagte darauf, nichts mit der Tat zu tun zu haben.

WAREN/MIROW. Es war der erste und beinahe einzige Satz, den ein 33 Jahre alter Beschuldigter aus Neustrelitz während seiner Verhandlung vor dem Warener Amtsgericht von sich gab: „Ich hab mit der Tat auf jeden Fall nichts zu tun“, betonte der gelernte Koch. So recht glauben konnten ihm die Staatsanwältin und auch Richter Roland Traeger nicht.

Dem Angeklagten wurde vorgeworfen, vom 24. auf den 25. November 2018 unbefugt das Gelände einer Mirower Heizungs- und Sanitärfirma betreten zu haben, um dort Elektrowerkzeug und Materialien für den Heizungsbau zu stehlen. Gesamtschaden: 2038 Euro. Für den Firmeneinhaber war der Einbruch vor rund anderthalb Jahren nicht die erste Straftat, von der sein Betrieb betroffen war. Schon 2015 wurde in sein Unternehmen eingebrochen. Seither, erklärte der 57-jährige Zeuge vor Gericht, fahre er auch wochenends hin und wieder Kontrolle an seinem Gelände.

Und an jenem Tat-Sonntag fand der Geschäftsmann bereits am Rolltrot Indizien, dass sich Stunden zuvor ein Einbruch ereignet haben könnte. Der Verdacht bestätigte sich. „Kupfer, Kleinteile und Messingformteile wurden gestohlen – und dazu noch Werkzeug“, sagte der Zeuge vor Gericht aus.

Spuren führten zum Ange-



Nicht einmal zwei Monate befand sich der Angeklagte auf freiem Fuß, da wurde er nach Auffassung des Gerichts bei einem Einbruch schon wieder kriminell.

FOTO: NICOLAS ARMER

klagten als Täter. Unweit des Rolltores wurden eine Stahlstange, ein Kaugummi sowie zugehöriges Bonbonpapier entdeckt. Alle drei Spuren wurden vom Landeskriminalamt untersucht – und die konnten Speichel und Co. nicht nur einer männlichen Person zuordnen, sondern konkret dem bereits mehrfach vorbestraften Angeklagten.

Als der Beschuldigte allerdings noch immer teilnahmslos und gleichgültig behauptete, nicht an der Straftat beteiligt gewesen zu sein, verleitete genau diese Teilnahmslosigkeit Richter Roland Traeger zu einer provozierenden Nachfrage: „Wer soll denn Ihren benutzten Kaugummi dorthin getragen haben?“, fragte der vorsitzende Richter und machte damit deutlich, dass die Unschuldsbeteuerung des Angeklagten

wenig glaubwürdig wirkte. „Die DNA beweist nur, dass sich diese Gegenstände einmal in meinem Besitz befanden“, verteidigte sich der Strelitzer, für den im Bundeszentralregister bereits 15 Verurteilungen von Diebstahl über Bedrohung und Körperverletzung bis hin zum Kennzeichenmissbrauch verzeichnet sind.

Die Verhandlung gab indes auch einen Einblick in offenbar verbesserungswürdige Polizeiarbeit. Laut Staatsanwältin wurde nämlich erst neun Monate nach der Tat eine Wohnungsdurchsuchung beim Angeklagten durchgeführt. Gefunden wurde nichts. „Das Auffinden von Beute ist nicht zwingend notwendig, um die Tat nachzuweisen“, rechtfertigte sich die Staatsanwältin in ihrem Plädoyer für das verspätete Handeln.

Richter Roland Traeger wie auch die Staatsanwaltschaft hegten „keinen Zweifel“ an der Schuldigkeit des Angeklagten. Zehn Monate bringt ihn der Einbruchdiebstahl nun hinter Gittern. Gegen eine Strafe auf Bewährung sprach zum einen die hohe Rückfallgeschwindigkeit. Denn der gelernte Koch saß bis 8. Oktober 2018 im Gefängnis. Nicht einmal zwei Monate später schlug er erneut zu. Neben den zehn Monaten muss der Angeklagte auch noch eine einjährige Freiheitsstrafe absitzen. „Wegen eines Diebstahls im November 2019 ermittelt die Staatsanwaltschaft noch“, zählte die Staatsanwältin auf, welche rechtlichen Konsequenzen möglicherweise noch auf ihn warten.

Kontakt zur Autorin
s.salzmann@nordkurier.de

Vor Wahlen in Polen: Akademie lädt zu Online-Forum ein

WAREN. Die Europäische Akademie MV geht online. Ein erster Schritt ist die Veranstaltung „Polen vor der Präsidentschaftswahl“ am kommenden Montag um 17 Uhr, die eigentlich als Präsenzveranstaltung geplant war. In einer Onlinekonferenz klärt nun Leiter Henry Ziese im Gespräch mit dem Politikwissenschaftler Dr. Kai-Olaf Lang, ob und wie die Corona-Krise die Wahl beeinflussen kann. Doch auch die ursprünglichen Fragen zu den innenpolitischen Perspektiven bei der Wahl, dem Verhältnis Polens zur Europäischen Union und den deutsch-polnischen Beziehungen werden thematisiert. „Die Teilnehmer haben auch die Möglichkeit, im Chat Fragen zu stellen“, erklärt Ziese. Die Diskussion ist eine Kooperationsveranstaltung der Friedrich-Naumann-Stiftung mit der Europäischen Akademie.

Onlineformate wie dieses bieten die Chance, auch viel beschäftigte Dozenten aus weiter entfernten Instituten zu gewinnen, „bei denen es sonst schwierig und kostenintensiv wäre, sie herzuholen“, so Ziese. Auch die Teilnehmerreichweite vergrößert sich durch den neuen Kanal. Ziese rechnet aber auch da-

mit, dass die Akademie bei den Onlineveranstaltungen einen Teil des Stammpublikums verlieren wird. „Für viele ist es wichtig, dass der Dozent vor ihnen steht und in den Pausen mit ihm und anderen Teilnehmern sprechen können.“ Für die Zukunft denkt er daher über Hybridangebote nach. So könnten Präsenzveranstaltungen zum Beispiel live gestreamt werden. Auch Umfragen in Echtzeit schweben Ziese vor. Doch das sei alles noch Zukunftsmusik.

Mehr als die Hälfte der geplanten Bildungsangebote sind der Akademie nach aktuellem Stand wegen der Corona-Krise weggebrochen. Während sich der Verein mit Kurzarbeit und der MV-Nothilfe über Wasser hält, hofft er auf zusätzliche Hilfe für Bildungsträger im Land. Denn als gemeinnützige Einrichtung dürfe die Europäische Akademie keine Darlehen aufnehmen, so Ziese.

Für die erste Onlineveranstaltung können sich Interessierte auf der Webseite der Naumann-Stiftung anmelden. Als nächstes ist für den 13. Mai ein Gespräch zum Thema „Heimat heute“ geplant.

cge

Batterie in Warener Wohnheim explodiert

WAREN. Mit lautem Piepen machte am Donnerstag gegen 6.30 Uhr ein Rauchmelder in der Warener Rosenthalstraße auf sich aufmerksam. Doch in der dritten Etage des psychosozialen Wohnheims der Diakonie loderten keine Flammen, dafür machte sich stechender Geruch von Batteriesäure breit.

Kurz zuvor war in einem Technikraum eine Batterie der Notstromversorgung explodiert. Die Kameraden der Freiwilligen Feuerwehr Waren rückten mit 22 Einsatzkräften, drei Löschfahrzeugen, der Drehleiter sowie einem Einsatzleitwagen an. Auch der Zugführer des Gefahrgutzuges (CBRN) im Landkreis Mecklenburgische

Seenplatte sowie ein Rettungswagen des DRK wurden alarmiert.

Während zwei Trupps unter schwerem Atemschutz die Lage erkundeten, wurden 34 Bewohner und Mitarbeiter des Diakonie-Wohnheims evakuiert. Die defekte Batterie wurde durch die Einsatzkräfte ausgebaut und aus dem Gebäude transportiert. Ein Hochleistungslüfter sorgte für Frischluft und blies die giftigen Dämpfe aus dem Gebäude. Nach einer halben Stunde konnte die Feuerwehr Entwarnung geben. Nach ersten Ermittlungen ist die Batterie durch einen technischen Defekt explodiert. Personen wurden bei dem Vorfall nicht verletzt.

str

Kleine Schalen für die große Genuss-Show auf der Burg

Von Ingmar Nehls

Nachhaltig und stilvoll sollen die Speisen bei BURMÉ präsentiert und konsumiert werden. Darum wurde investiert.

PENZLIN. Die richtigen Zutaten für das Erfolgsrezept hat Holger Gniffke längst gefunden. Doch wenn es darum geht, die nächste Ausgabe der Gourmetveranstaltung BURMÉ auf der Penzliner Burg vorzubereiten, dann suchen auch Gniffke und sein Team der Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung stets nach Ideen und kleinen Verfeinerungen für noch mehr Genuss und Unterhaltung. Nach drei erfolgreichen Jahren gibt es nun in diesem Jahr am 20. September Nachschlag. Dass die Gourmets im Norden noch lange nicht satt sind, zeigt der gut laufende Kartenverkauf. Denn laut

Holger Gniffke gibt es nur noch wenige Karten und das nicht trotz, sondern gerade wegen der Krise. „Die Gäste und besonders die Köche sehen sich danach, gemeinsam zu feiern. BURMÉ ist in diesem Jahr eine schöne Gelegenheit, sich zu den regionalen Köchen zu bekennen und gemeinsam an einem Strang zu ziehen. Keiner der Köche hat abgesagt“, sagt BURMÉ-Chef Holger Gniffke.

Wenn der Koch und Lebensmitteltechnologie die Alte Burg in Penzlin zu Mecklenburg-Vorpommerns kulinarischer Pilgerstätte erhebt, dann stehen die Köche Schlange für den konzentrierten Geschmack. Denn bei keiner anderen Veranstaltung im Land können Besucher so eine Ansammlung von hoch dekorierten Köchen und etwa 30 Produzenten regionaler und überregionaler Köstlichkeiten geschmacklich erleben. Was die Köche auf die Burg

zieht, ist der lockere Branchentreff, der mit dem Besuchertag am Sonntag beginnt, sich bei einer Party am Abend bis spät in die Nacht fortsetzt und am Montag mit Workshops und Gesprächen endet.

Zudem bekommen die Küchenkünstler eine Bühne und dazu gehört auch, dass ihre Kunst stilvoll präsentiert und konsumiert wird. „Bisher haben wir die Speisen in Schälchen aus kompostierbarem Zuckerrohr serviert und auch Bio-Besteck aus Maisstärke verwendet. Jetzt haben wir 600 hochwertige Gourmet-Schalen von der bayrischen Porzellan-Manufaktur Seltmann Weiden angeschafft“, sagt Holger Gniffke stolz und weist auf den goldenen BURMÉ-Schriftzug hin.

Bei den Köchen sind viele vertraute Gesichter dabei wie Stefan Frank, Wenzel Pankratz, Daniel Schmidthaler, Kathrin Baake aus Malmö, Tom Wick-

boldt, Pierre Nippkow und erstmals auch eine Starköchin mit TV-Erfahrung.

Denn Holger Gniffke konnte Maria Groß überzeugen, Mitglied der BURMÉ-Familie zu

werden. Nicht, um mit dem Promi-Bonus die mediale Beachtung zu steigern, sondern aufgrund der kulinarischen Haltung der Erfurterin, die sich 2013 ihren ersten Michelin-Stern erkochte und somit Deutschlands jüngste Sternköchin war. „Sie ist sehr individuell, kocht auf einem hohen Niveau und geht neue Wege. Das hat mich beeindruckt. Ich bin mir sicher, dass sie interessante Impulse geben kann“, sagt Holger Gniffke. Denn nach dem Publikumsfest am 20. September, an dem Maria Groß zusammen mit den anderen Köchen für die Gäste kocht, gibt es am Montag den Workshoptag für alle Köche, bei dem Maria Groß ihr Konzept vorstellt.

Ein paar wenige Restkarten kann man noch über die Homepage www.burme.de erwerben.

Kontakt zum Autor
i.nehls@nordkurier.de



In diesen Gourmet-Schalen der bayrischen Porzellan-Manufaktur Seltmann Weiden werden die Leckereien bei der kulinarischen Veranstaltung in Penzlin präsentiert.

FOTO: I. NEHLS