



mein plönerseeblick

Das kostenlose Monatsmagazin rund um den größten See
in Schleswig-Holstein

TSV Plön
Sportrestaurant

Plön –
ein Wintermärchen

Marionettentheater
Krieglstein

De Pottkieker

Veranstaltungen im
Dezember 2015 rund
um die Plöner Seen

JAHRGANG 5
AUSGABE 12
DEZEMBER 2015



*Herzlichkeit
für alle!*

Weihnachten und Silvester... ...und deine Fingernägel?

...nicht nur für das Fest der Feste ein Hingucker. Professionelle Gel-Fingernägel von „LeNagel“ zu jedem Anlass und für das eigene Wohlbefinden.

Mein Geschenk-Tipp zu Weihnachten:

GUTSCHEIN für schöne und gepflegte Fingernägel.

Lena Töpferwien
Bunsdörf 5 c · 24306 Kossau
Telefon 045 22 / 744 52 26
Mobil 0170 / 951 41 53
www.lenagel.de
info@lenagel.de

LeNagel
PROFESSIONELLE GEL-FINGERNÄGEL

Termine nach Vereinbarung



Rum – Gin – Whisky

KLUSS
Getränkhandel

B430 Richtung Lütjenburg
im Gewerbegebiet Plön,
Behler Weg 38
Telefon 045 22-74 2000
www.kluss-getraenke.de

www.meinploenerseeblick.de

**Weihnachts-Geschenke
für eure Liebsten**

10er Karte fit-foreva all inkl.
(Regulärer Preis 80,- Euro) **€55,-**

5er Karte Wellplate
(Regulärer Preis 95,- Euro) **€55,-**

Weitere Angebote zu Weihnachten:
Shiatsu-Behandlung
Wellness-Massage
Preise bitte im Studio erfragen bei Alexandra und Simone

fit foreva Tel. 01578-955 07 06
Markt 6-8
24306 Plön 04522-74 64 240

PAULA

macht aus Wasser Trinkwasser.



Alles was gut ist bleibt – so könnte ich philosophieren, wenn ich über PAULA spreche. Diese PAULA ist eine Trinkwasseraufbereitungsanlage. Die vergangene Paula war mein Segelboot auf dem Plöner See. Beides hat sehr viel mit dem zu tun, was für uns selbstverständlich zugänglich und jederzeit nutzbar ist – reines klares Trinkwasser. Anderes Beispiel – viele Jahre war ich für den Sahel e.V. und die Katrin Rohde – Stiftung tätig. Entwicklungshilfe im besten Sinne – Arbeit mit Bodenhaftung, Nachhaltigkeit und für die Bedürfnisse vor Ort in Burkina Faso gemacht. Eine tiefe gute Bereicherung in meinem Leben. Nun geht es mit dem Thema Entwicklungszusammenarbeit klein aber fein weiter – eben mit dieser PAULA, die ich gern vorstellen und für die ich begeistern möchte.

PAULA – steht für Potable Aqua Unit - Lasting & Affordable

Die Anlage zur Aufbereitung von Trinkwasser PAULA (Potable Aqua Unit, Lasting & Affordable – Trinkwassereinheit, sicher und bezahlbar) wurde in Zusammenarbeit von Prof. Preußner und Prof.

Dr. Ing. Frechen, Institut für Siedlungswasserwirtschaft der Universität Kassel, entwickelt und mit der PAULA Water GmbH ist einem nieder-rheinischen Unternehmen, welches sich auf die Entwicklung und den Bau von Trinkwasseranlagen spezialisiert hat, zur Produktreife gebracht. PAULA ist eine stationäre Anlage zur dezentralen Trinkwasserversorgung, die mit dem Ziel konzipiert wurde, Menschen in Schwellen- und Entwicklungsländern eine sichere Versorgung mit Trinkwasser zu ermöglichen.

Um den strukturellen, ökologischen und ökonomischen Anforderungen zur Erreichung dieses Ziels Rechnung zu tragen, wurde mit PAULA eine Anlage konzipiert, die sicher, ressourcenschonend, effizient sowie an möglichst vielen Orten in betroffenen Regionen einsetzbar ist.

PAULA – mit folgenden Produkteigenschaften zeichnet sich die Anlage aus

PAULA ist in verschiedene Größen erhältlich und deckt eine Kapazität von 2.000 – 8.000l / Tag ab. Die einzelnen Bauelemente haben ein geringes

Gewicht und sind daher transportfreundlich. Dadurch ist der Einsatz auch im weniger gut zugänglichen Hinterland möglich. Der Strombedarf ist sehr gering, außerdem ist ein Betrieb mit Solarmodulen möglich. Der Aufbau und die Installation oberhalb einer befestigten Fläche sind innerhalb von 2 Tagen problemlos realisierbar, die Bedienung ist einfach und für die Instandhaltung ist kein speziell ausgebildetes Personal erforderlich. Eine permanente Einhaltung der WHO Standards für die Qualität von Trinkwasser ist durch laufende Prüfungen garantiert. Und nicht zuletzt ist somit durch geringe Anschaffungs- und Betriebskosten eine günstige Versorgung der Bevölkerung mit sauberem Trinkwasser möglich.

PAULA – so funktioniert die Anlage

Unbehandeltes Oberflächenwasser aus Flüssen, Seen und Teichen wird über eine elektrisch betriebene Rohwasserpumpe in die Anlage geleitet. Den ersten Aufbereitungsschritt bildet eine mechanische Feinabsiebung von Wasserinhaltsstoffen wie z.B. Blättern, organischen Feststoffen und Mineralien, wie z.B. Sand. Das filtrierte Wasser wird in einem Vorlagebehälter, in dem auch das Membranmodul installiert ist, gesammelt. Hier tritt es in die Membran ein und wird während der Passage durch die Membran gereinigt. Durch die Membran wird ein zu trennendes Stoffgemisch selektiert. Das zu reinigende Wasser durchströmt die Membran nur, wenn eine Druckdifferenz zwischen Membraneintritt und Membranaustritt besteht. Diese Druckdifferenz kann entweder durch einen Überdruck auf der Zulaufseite oder einen Unterdruck auf der Ablaufseite erzeugt werden.

Die in PAULA verwendete Membran hält nahezu alle im Zulaufwasser enthaltenen Verschmutzungen zurück und erzeugt ein praktisch feststofffreies Reinwasser. Der Grad der Abtrennung der eingesetzten Membran liegt im Bereich einer Ultrafiltration (20 - 100 nm).

Partikel, Bakterien wie z.B. Coli-Bakterien und sogar Viren werden nahezu vollkommen zurückgehalten. Bei Versuchen mit künstlich angesetzten Schwermetalllösungen wurden Rückhalteleistungen zwischen 90 - 99 % erzielt (Uni Kassel).

Rohwasser, das Kohlenwasserstoffe (Öl) oder gelöste Salze (Meerwasser) enthält, kann mit

PAULA jedoch nicht aufbereitet werden. Darum steht vor jeder Planung einer Anlage eine detaillierte Rohwasseranalyse. Der Ablauf der Membran wird vor der Sammlung in einem Stahlsammeltank mit Chlor versetzt und ist somit bedenkenlos trinkbar. Die Chlorung verhindert eine erneute Entstehung von Bakterien und Viren (sie ist in einigen Ländern vorgeschrieben). Das überschüssige Rohwasser sowie die Feststoffe aus der Reinigung des Rohwasserzulaufs werden durch ein Überlaufrohr abgeleitet. Regelmäßige Untersuchungen der Wasserqualität stellen eine einwandfreie Funktionsfähigkeit der Anlagen sicher und garantieren damit die permanente Einhaltung der internationalen Standards für Trinkwasser. Die Funktionalität der Anlage wurde in umfangreichen Pilottests in Deutschland und Praxiseinsätzen in Vietnam nachgewiesen.

PAULA – ihr Einsatz in Entwicklungs- und Schwellenländern

Inzwischen sind schon fünf Anlagen in Vietnam und Tansania in Betrieb. Sie versorgen Kinder in SOS Kinderdörfern, SchülerInnen in einer gymnasialen Schule, MitarbeiterInnen einer Fischfabrik sowie PatientInnen eines Hospitals mit sauberem Trinkwasser.

Mein Anliegen ist es, diese Technologie bekannter zu machen. PAULA ist eine echte Alternative zum Brunnenbau, der vielerorts auf der Welt durchgeführt wird und keineswegs unumstritten ist. PAULA bekommt zudem Unterstützung durch das bekannte Medikamentenhilfswerk Action Medeor e.V. und wurde in das Equipmentsortiment aufgenommen - eine eindeutige Referenz für PAULA!

Alle Interessierten möchte ich herzlich einladen – melden Sie sich über Facebook oder per Mail zum Austausch. Vielleicht können wir gemeinsam in kleinen Schritten die Welt für uns und die heranwachsenden Generationen lebenswerter gestalten.

Ihre Sabine Duwe
PAULA – Water GmbH

KONTAKT
www.paula-water.de
sabine.duwe@paula-water.de
<https://www.facebook.com/paulawater.de>



Pfortnerhaus Schloss Plön

Schlossgebiet 1, 24306 Plön
Telefon 04522.744 64 60
kontakt@pfortnerhaus-schloss-ploen.de

GENÜSSLICH
SPEISEN
IN GEMÜTLICHER
ATMOSPHÄRE

Reservieren Sie schon jetzt
für Ihre Weihnachtsfeier.

WEIHNACHTS-MENÜ

2015

Maronensuppe
mit gebeiztem Rehrücken
und Preiselbeeren

Gans in 2 Gängen

Gebackene Keule mit
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Knusprige Brust
mit geblätterm Rosenkohl
und Schupfnudeln

Valrhona-Schokoladen-
Crème-Brûlée mit Gewürzorange
und Spekulatius

35,00 €

SILVESTER-MENÜ

2015

Sashimi vom Ikarimi Lachs
mit Vanille und Limoncello

Beef-Tea
mit Ochschwanzravioli

St. Pierre und Hummer
auf geräuchertem
Kartoffel-Risotto und Meeresspargel

Filet Mignon
mit weißer Polenta,
Morcheln und Trüffel

Mon Chéri „2016“

60,00 €

Zu beiden Menüs servieren wir
Ihnen einen Begrüßungs-Aperitif.



// FEINHEIMISCH