

Landpost



Kostenloses Exemplar, Ausgabe August 2010

LandMAXX und SZ starten Gartenolympiade am 14. August

Gut zwei Wochen lang werden in vier Kategorien die Sieger gesucht.

Wer hat die meisten Balkonpflanzen? Wo steht die höchste Sonnenblume? In welchem Bauerngarten finden sich die meisten Pflanzenarten? Und in welchem Gartenteich tummelt sich die größte Zahl an Fischen?

Mit diesen vier Kategorien startet am 14. August die Gartenolympiade 2010 vom LandMAXX und der Sächsischen Zeitung. Der Wettbewerb läuft bis 31. August. „Wir wollten dieses Jahr eine möglichst breite Gruppe von Gartenfreunden ansprechen. Sowohl die Kleingärtner in den Städten als auch die Gartenfreunde auf dem Land und die vielen Menschen, die ihre Balkons oft mit großer Mühe und Liebe in blühende Oasen verwandeln“, sagt Marketing-Leiter Stefan Birnbaum vom LandMAXX. Den ersten

drei Gewinnern jeder Kategorie winken im September attraktive Preise aus dem LandMAXX-Warenangebot. Außerdem werden ihre Siegerbeiträge im Rahmen einer Fotoausstellung durch die LandMAXX-Märkte im Elbland touren.

Bewerbungen in den einzelnen Kategorien nehmen die vier SZ-Redaktionen in Meißen, Riesa, Radebeul und Großenhain entgegen. Gern kommen die SZ-Fotografen persönlich zu den Bewerbern, um ihre gärtnerischen und gestalterischen Erfolge zu fotografieren. Möglich ist aber auch eine Bewerbung über ein Foto mit den exakten Angaben zum gartenolympischen Rekordversuch sowie der Bestätigung durch mindestens einen Zeugen.

Adressen zur Bewerbung:

Sächsische Zeitung Meißen,
Niederauer Straße 43
01662 Meißen
sz.meissen@dd-v.de

Sächsische Zeitung Riesa,
Hauptstraße 56
01587 Riesa
sz.riese@dd-v.de

Sächsische Zeitung Radebeul,
Bahnhofsstraße 18
01445 Radebeul
sz.radebeul@dd-v.de

Sächsische Zeitung Großenhain,
Meißner Straße 13
01558 Großenhain
sz.grossenhain@dd-v.de

Brigitte Zaspel ist stolz auf ihre Sonnenblume.



Foto: Claudia Hübschmann

Unsere Themen:

Einkochen wird wieder beliebter

Seite 2

Schornsteine und Energie-Effizienz

Seite 3

Tierisches aus der Region

Seite 8

Veranstaltungstipps

Seite 12

Wann wird's mal wieder richtig Sommer ...

Diesen Gedanken haben sicherlich schon viele von uns im Juni gehegt. Doch dann kann der Sommer endlich. Mit herrlichem Sonnenschein, heißen Temperaturen und mit wenig Regen. Und prompt hörte man wieder alle schnaufen und sich fragen: wann regnet es endlich wieder und wann wird es denn nicht mehr so heiß sein? Wenn ich der Wettergott wäre, würde ich mir aber schon denken, wie ich es mache, mache ich es verkehrt. Der Winter hat viel Schnee und der Sommer ist heiß und trocken. Sollte das denn nicht die Beschreibung dieser Jahreszeiten sein? Machen Sie das Beste draus, kalt wird es wieder schneller, als Sie denken. In der Hoffnung, dass Sie nicht mehr zu sehr schwitzen und sich so sehr über die Sonne freuen wie ich, wünsche ich Ihnen viel Spaß mit der neuen Landpost.

Ihr

Marketingleiter LandMAXX

Kinder haben viel Spaß an der Gartenarbeit

Pia und Ben kümmern sich um das Möhrenbeet



Pia passt auf, dass die Blümchen nicht verdursten.

Auch bei großer Hitze ist der Kleingarten ein willkommener Rückzugspunkt und Erholungsraum. „Wir haben uns einen kleinen Pool aufgestellt. Da ist immer etwas los“, sagt Gabriele Schröder. Mit ihrer Familie bewirtschaftet sie seit kurzen einen kleinen Garten am Bahndamm in Großenhain. Im Moment ist nicht viel zu sehen, sagt die junge Frau. Schließlich sei die Gartenarbeit noch neu für sie. Und dort, wo bereits angebaut wurde, ist die Ernte zum größten Teil schon Geschichte.

Hauptsächlich werden Gemüse und Kräuter gepflanzt. So zum Beispiel Schnittlauch, Thymian, Rucola, Oregano - alles

was in der Küche gebraucht wird. Tomaten und Paprika gedeihen ebenso, wie die Möhren, die auf dem Beet der beiden Kinder Pia und Ben wachsen. Das Möhrenbeet haben die beiden Knirpse in persönlicher Pflege. Klar, dass die Ernte mehr Spaß macht, als das Unkrautzupfen. Aber auch darin zeigt sich Ben als Meister, während seine Schwester mit der Gießkanne dafür sorgt, dass die Blümchen nicht dursten.

Die Arbeit im Garten ist für die junge Familie eine schöne Beschäftigung. Vor allem aber freut es die Eltern, dass die Kinder hier viel entdecken können und sich ungestört den ganzen Tag an der frischen Luft beschäftigen.



Ben freut sich, dass er an seinem Möhrenbeet selbst das Unkrautzupfen darf.

Fotos: Jürgen Birkhahn



Experten-Tipp:

Das Einkochen sollte gut vorbereitet sein. Ganz wichtig ist, nur Obst und Gemüse von bester Qualität und möglichst frisch zu verwenden.

Generell muss bei Geräten, Gefäßen und Arbeitsfläche auf absolute Sauberkeit geachtet werden. Schon kleinste Verunreinigungen können den Inhalt der Einkochgläser verderben. Es dürfen nur einwandfreie und unbeschädigte Gläser und Deckel verwendet werden. Diese schließen besonders dicht und platzen nicht während der Verarbeitung. Einkochringe müssen elastisch sein. Bruchige oder beschädigte Ringe sind nicht dicht genug und sollten nicht verwendet werden.

Einkochgläser, passende Deckel und Gummiringe vor jedem Gebrauch erst mit fettlösendem Spülmittel reinigen und dann in heißem Wasser klar nachspülen. Die Gläser und Deckel nicht abtrocknen, sondern umgedreht auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen.

Die sauberen, fettfreien Gummiringe werden vor der Verwendung fünf Minuten in klarem Wasser gekocht und bis zur Verwendung im Wasser stehen gelassen.

Während des Einkochvorganges sollte regelmäßig die Temperatur kontrolliert werden. In den Deckel der Einkoch-Töpfe können entsprechende Thermometer eingelassen werden. Das Thermometer muss bis ins Kochwasser reichen. An neueren Einkoch-Apparaten ist häufig ein Regler, der die Einhaltung der gewählten Temperatur gewährt.

Sabine Günther,
Marktleiterin LandMAXX-
Markt Nauhof

Einkochen von Obst und Gemüse wird wieder beliebter

Verschiedene Möglichkeiten der Haltbarmachung

Das Einkochen hat eine lange Tradition. In den letzten Jahren etwas zurückgegangen, kommt es jetzt wieder mehr in Mode. Wie einst die Mütter und Großmütter nutzen heute auch junge Familien die Möglichkeit, mit dem Einkochen einen Vorrat für die kalte Jahreszeit anzulegen bzw. sorgen dafür, dass ihr Lieblingsobst das ganze Jahr genossen werden kann.

Das Einkochen wird auch Einwecken oder Einmachen genannt. Hierbei werden die Lebensmittel erhitzt und dann in Einmachgläsern mit Deckel und Gummiringen luftdicht verschlossen.

Beim Einkochen wird Obst und Gemüse auf eine Temperatur zwischen 75°C und 100°C für einen bestimmten Zeitraum erhitzt. Keime werden durch die Hitze abgetötet. Während des Einkochens entsteht ein Vakuum in den Gläsern, das bei luftdichten Verschlüssen das Eindringen neuer Keime verhindert.

Im Haushalt gibt es verschiedene Möglichkeiten Obst und Gemüse durch Wärme haltbar zu machen. Das geht vor allem im Wasserbad eines Einkoch-Apparates mit eigener Heizspirale, Temperatur-Regler

und häufig auch Zeitmesser oder im Wasserbad eines Einkoch-Topfes mit Thermometer für die Herdplatte oder mit heißer Luft des Backofens bei Ober- und Unterhitze.

Einfüllen in Gläser

Rundrandgläser bis zur Randunterkante füllen. Andere Einmachgläser bis 2 cm unter den Rand füllen.

Den Glasboden während des Einfüllens ab und zu auf eine weiche Unterlage klopfen, um das Obst möglichst kompakt einzufüllen.

Gummiringe abkochen, nass auf den sauberen Rand des Glases legen, den Deckel auflegen und mit Bügeln oder Federn verschließen. Der Gummiring darf sich dabei nicht verschieben.

Sterilisieren im Einkoch-Topf

Gläser von gleicher Größe und Inhalt auf dem Draht-Einsatz des Einkoch-Topfes stellen. Die Gläser niemals direkt auf den Topfboden stellen. Den Einkoch-Topf mit so viel Wasser füllen, dass die Gläser zu $\frac{3}{4}$ ihrer Höhe im Wasser stehen. Die in den Rezepten angegebene Einkochzeit beginnt mit

Erreichen der angegebenen Einkoch-Temperatur. Diese Temperatur muss unbedingt während des gesamten Einkochens gehalten werden.

Sterilisieren im Backofen

Die Fettpfanne auf den Backofenboden oder die unterste Einschubleiste schieben und 1 cm hoch heißes Wasser einfüllen. Die vorbereiteten Gläser (unbedingt von gleicher Größe und Inhalt) werden in das heiße Wasser gesetzt. Die Gläser dürfen sich aber nicht berühren. Der Backofen wird auf 180°C bei Ober- und Unterhitze eingestellt.

Die Sterilisierungsdauer beginnt mit dem „Perlen“, d.h. im Glas steigen in geringen Abständen nacheinander Bläschen auf. Bis zum „Perlen“ dauert es bei 6 x 1-Liter-Gläsern etwa 70 Minuten. Es sollte die Bedienungsanleitung des Ofens beachtet werden.

Nach der vorgeschriebenen Einkochzeit sind die Gläser sofort aus dem Kochwasser zu nehmen. Die Bügel oder Federn bleiben auf dem Glas, bis dieses endgültig erkaltet ist. Erst dann hat sich das Vakuum gebildet und hält die Gläser geschlossen.

Pflaumenwein

6 kg Pflaumen

(ca 4 – 4,5 Liter Saft)

2 kg Zucker

5 l Wasser

4 g Hefenährsalz

15ml Antigel

50 g Milchsäure

10 g Vitamin C

Reinzuchtheife „Portwein“

Die Pflaumen nach dem Waschen oder Absprühen abtropfen lassen, wenn möglich entsteinen und zerdrücken (nicht passieren). Alle Zutaten mischen und etwa eine Woche lang eine Maischegärung durchführen. Dann die Maische abpressen. Die gewonnene Flüssigkeit notfalls mit Wasser auf 10 Liter ergänzen und im selben Ballon weitergären lassen.

Nach der Gärung kühl stellen, mit 1 g Kaliumdisulfid schwefeln und bald von der Hefe abziehen.

(Rezept für 10 Liter)

Impressum

Herausgeber
LandMAXX BHG
GmbH & Co. KG

Auerstraße 117
01640 Coswig

Telefon: 03523/825-0
Telefax: 03523/825-10

Email: Landpost@landmaxx.de

Redaktionelle Bearbeitung:
Redaktions- und Verlagsgesellschaft Elbland mbH

Niederauer Strasse 43
01662 Meißen

Konzept & Layout:
Vollblut GmbH & Co. KG
Biebricher Allee 167
65203 Wiesbaden
www.vollblut-agentur.de

Druck:
Mitteldeutsches Druck- und Verlagshaus GmbH & Co. KG

Delitzscher Straße 65
06112 Halle (Saale)

Auflage:
167.550 Exemplare

Erscheinung:
Unsere nächste Landpost
erscheint im September 2010.



Nur frisches Obst gehört in die Gläser.

Foto: Fotolia

Energie-Effizienz im Schornstein

Wohnbehagen, Sicherheit und Ökologie und Wirtschaftlichkeit sollten Auswahlkriterien sein

Schornstein ist nicht gleich Schornstein. Die Anforderungen haben sich in den letzten Jahren stark verändert. Vom einfachen Bauteil zur Abführung von Abgasen hat sich der Schornstein mit seinen vielfältigen Funktions- und Nutzungsmöglichkeiten zum Energie-Effizienz-Bauteil entwickelt.

Mit der Entwicklung des Energie-Effizienz-Schornsteins TONAtecplus hat TONA, insbesondere auf die neuen gesetzlichen Anforderungen der Energieeinsparverordnung (EnEV), des Erneuerbare-Energie-Wärmegesetzes (EEWärmeG), des Bundesemissionschutzgesetzes (BImSchV), sowie auf die neuen Heiztechnologien reagiert.

Gab es in früheren Zeiten für fast jede Heizart einen eigenen Schornstein (Öl, Gas, Holz), so ist heute eine Allroundfähigkeit gefragt. Er sollte alle Eigenheiten der einzelnen Brennstoffe „aushalten“. So z.B. den Anfall von Kondensat bei Öl und Gas,

die hohen Abgastemperaturen bei Holz, oder die unterschiedlichen Belastungen verschiedener biogener Brennstoffe, denen nur keramische Schornsteine auf Dauer gewachsen sind. Gleichzeitig muss ein modernes System den Anforderungen an Brandschutz und Statik gerecht werden und sich auf immer dichter werdende Gebäudehüllen einstellen.

Alle diese Anforderungen erfüllt das TONA Schornsteinsystem TONAtec plus, welches bei LandMAXX erhältlich ist.

Übrigens, wer einen keramischen Schornstein wählt, kann jederzeit den Energieträger (Gas, Öl, Holz, Pellets) wechseln und so flexibel auf steigende Energiepreise und knappe Brennstoffressourcen reagieren. Die Wahl des keramischen W3G Schornsteins TONAtecplus ermöglicht mit seinem plus an Energie-Effizienz sogar maximale Brennstoffausnutzung durch Abgaskondensation von z.B. Pelletfeuerstätten.

www.tona.de



TONA-Schornsteine sind das Herzstück moderner Heizkonzepte. Grafik: TONA



Experten-Tipp:

Keramik-Schornsteine bieten viele Vorteile. So kann Keramik nicht rosten, im Gegensatz zu Edelstahl im Schornstein. Deshalb gibt es auf diese nicht nur 10 Jahre, sondern 30 Jahre Garantie.

Keramische Speicherwärme sorgt für besseren Ofenzug. Keramik-Schornsteine sind unempfindlich gegen Chloride im Abgas und deshalb für alle biogenen Zukunftsbrennstoffe wie Holz, Pellets, Hackschnitzel, Energiepellets, Stroh, etc. geeignet. Zudem ist ein energie-effizientes Heizen auf der Basis regenerativer Brennstoffe mit W3G geprüfter und zugelassener Keramik möglich.

Henry Wojtera, LandMAXX Verkauf Innendienst

Keramik-Schornstein ermöglicht Wechsel des Energieträgers

System arbeitet raumluftunabhängig

Der Reiz des knisternden offenen Feuers hat seit Urzeiten eine entspannende, behagliche und erotisierende Wirkung auf den Menschen.

Diese magische Wirkung zieht jeden in seinen Bann und ist heute überall realisierbar. So unter anderem mit einem universellen TONA-Schornsteinsystem. Bei moderner dichter

Bauweise ermöglicht das System TONAtecplus die notwendige raumluftunabhängige Zufuhr der Verbrennungsluft zur Feuerstätte. Bei unterbrochener Gas- und Ölversorgung oder auch bei Stromausfall ermöglicht ein Ofen die Versorgung mit Wärme und ggf. auch mit Warmwasser. Wer einen keramischen Schornstein wählt,

kann jederzeit den Energieträger (Gas, Öl, Holz, Pellets) wechseln und so flexibel auf steigende Energiepreise und knappe Brennstoffressourcen reagieren. Die Wahl des keramischen W3G Schornsteins TONAtecplus ermöglicht mit seinem plus an Energie-Effizienz sogar maximale Brennstoffausnutzung durch Abgaskondensation von

z.B. Pelletfeuerstätten. Durch seine hohe Langlebigkeit und die Verwendung recyclingfähiger Rohstoffe hat der keramische Schornstein eine überzeugende Ökobilanz. Darüber hinaus ermöglicht er vor allem die Verbrennung von Holz und biogenen Brennstoffen. Diese CO₂-neutralen Energieträger sind zugleich ökologisch und wirtschaftlich.

Zulassung für Mehrfachbelegung

Bei den heute immer dichter werdenden Gebäudehüllen ist der raumluftunabhängige Betrieb von Kaminöfen (Verbrennungsluft wird von außen zugeführt und nicht dem Aufstellraum der Feuerstätte entzogen) eigentlich zwingende Voraussetzung.

TONAtec plus ist seit Jahren ein Schornsteinsystem, das diesen Anforderungen voll gerecht wird. Nun hat TONA, als einer der ersten Hersteller in Deutschland, die Erweiterung der für dieses System benötigten Zulassung für die Mehrfachbelegung vom Deutschen Institut

für Bautechnik (DIBT) in Berlin erhalten. Das bedeutet, dass an das System TONAtec plus nicht nur (wie bisher) eine, sondern mehrere raumluftunabhängig betriebene Feuerstätten in einem Einfamilienhaus angeschlossen werden können. Das System „zieht“ die Verbren-

nungsluft über einen im Inneren des Schornsteins befindlichen Ringspalt, der konzentrisch um das keramische Abgasrohr angeordnet ist, zur Feuerstätte. Die zur Verbrennung benötigte Frischluft von außen wird so vorgewärmt, was Brennstoff und somit Geld spart.



Das Schema verdeutlicht eine Mehrfachbelegung des Schornsteins. Grafik: TONA

LandMAXX-Team hat sich beim Schloss-Triathlon erfolgreich geschlagen

Große Resonanz auf allen Distanzen

Der 9. Moritzburger Schloss-Triathlon ist Geschichte. Der Wettkampf verbindet Sport und Barock. Er bietet Wettbewerbe vor einmaliger historischer Kulisse rund um das Jagdschloss Moritzburg und das in familiärer Atmosphäre. Das hat in diesem Jahr auch ein Team des LandMAXX erfahren. Mitarbeiter und Kunden haben sich zu einer Mannschaft zusammengeschlossen, die am Jedermann-Triathlon teilgenommen

hat. Bereits zehn Wochen vor dem Wettkampf hatte die Mannschaft mit dem gemeinsamen Training begonnen. Das zahlte sich letztendlich aus. So haben alle LandMAXX-Starter sehr gut das Ziel erreicht. Andrea Heschel wurde 3. in ihrer Altersklasse, Frank Höfer 5. in seiner Altersklasse. Angeleitet wurde das LandMAXX-Team von Trainer Reiner Mehlhorn. Er gab den Sportlern nicht nur wertvolle Tipps und vermittelte



Der LandMAXX begrüßt die Finisher.



Die Siegerehrung mit dem LandMAXX.

Fotos: LandMAXX

so manchen Kniff, wie man den Triathlon am besten meistern kann, er sorgte vor allem auch für die Motivation.

LandMAXX startete 2010 nicht nur zum ersten Mal mit einer eigenen Mannschaft, sondern war auch Sponsor des Jedermann-Triathlons, der in diesem Jahr erstmals als LandMAXX-Jedermann-Triathlon ausgetragen wurde.

Die Jedermann-Strecke umfasst im Schwimmen einen Dreieckskurs im östlichen

Schlossteich, einen Rundkurs per Rad in flachem bis welligem Gelände rund um Moritzburg und den Lauf über fünf 5 Kilometer um den westlichen Schlossteich, durch das Jagdrevier der sächsischen Könige, durch den Schlosspark, zurück über die Schlossinsel.

Auch der 9. Schloss-Triathlon wurde durch die Mitglieder des Moritzburger Triathlonvereins e.V. ehrenamtlich organisiert. Der Wettkampf bietet alle „regulären“ Triathlon

Distanzen vom Jedermann/Sprint, die Olympische Distanz, die Halbdistanz bis zur Langdistanz an. Die Begrenzung der Startfelder sichert jedem Teilnehmer faire Bedingungen und der Veranstaltung den Erhalt ihres Charakter. Ab 1. November kann man sich bereits für den 10. Schloss-Triathlon im kommenden Jahr anmelden.

www.schloss-triathlon-moritzburg.de

Tafel-Gärtner versorgen Bedürftige mit frischem Obst und Gemüse

Seit einem Jahr werden ungenutzte Gärten wieder bewirtschaftet

Frischer geht es gar nicht. Das Obst und Gemüse, welches Vera Uhlig und ihre Helferinnen in der Tafel in Radeberg an Bedürftige ausgeben, kommt frisch aus dem Garten. Seit dem vergangenen Jahr bewirtschaften zwölf Tafelgärtner unter Anleitung von Teamleiter Torsten Schneider von Mai bis Oktober sechs Gärten in der Anlage Kiesberg. Die Parzellen waren früher ungenutzt. Jetzt werden sie für einen guten Zweck bewirtschaftet. Die Ernte kommt Bedürftigen zugute, die von der Radeberger Tafel versorgt werden.

Tafel und Tafelgärtner sind ein Projekt des Vereins zur beruflichen Förderung von Frauen in

Sachsen (Vbff), der im Arbeits- und Sozialzentrum Kamenz Unterstützung findet. Nicht nur Obst und Gemüse werden ausgegeben, auch Kräuter und Blumen werden angeboten, so dass sich manch einer einen bunten Strauß auf den Tisch stellen kann, den er sich sonst nicht leisten könnte. Die Zahl der Bedürftigen hat in den Jahren seit Gründung der Tafel in Radeberg zugenommen. Heute werden an sechs Ausgabestellen 1300 bis 1400 Bedürftige je Woche unterstützt.

„Da sind nicht nur die zahlreichen Spenden, sondern auch die Lieferungen aus den Tafelgärten sehr willkommen“, sagt

Ilka Kerber, die Regionalleiterin des Vereins, der in Radeberg mit dem Familienzentrum noch ein weiteres Projekt betreut.

Ob kreatives Gestalten, Handarbeiten oder Klöppeln – in verschiedenen Kursen finden die Besucher nicht nur Abwechslung, sondern auch eine interessante Freizeitgestaltung. Ebenso treffen sich im Haus auf der Hauptstraße junge Muttis mit ihren Babys zur Frühstücksrunde oder zu Gesprächskreisen.

Einen beliebten Treffpunkt gibt es zudem für Vorruheständler und Senioren, die sich bei einer Tasse Kaffee von Experten Fragen zu bestimmten

Themen beantworten lassen. „Wir sind ein offenes Haus für alle Altersgruppen“, sagt Mo-

nika Mitschke, die im Familienzentrum die organisatorischen Fäden zusammen hält.



Tafelgärtner sorgen für frisches Obst und Gemüse auf dem Ausgabebisch. Foto: Torsten Schneider

Von der Rechenmaschine bis zum Computer

Verein wartet im Naunhofer Museum für historische Bürotechnik mit 3000 Exponaten auf

Wer heutzutage einen lediglich Millimeter dicken und nur wenige Gramm wiegenden Taschenrechner zur Hand nimmt, der mag kaum glauben, dass es Zeiten gab, in denen Rechenmaschinen schwer wie ein heutiger Kleinbildfernseher waren. Zeiten, in die sich zurück versetzen kann, wer der Wurzener Straße 25 in Naunhof bei Leipzig einen Besuch abstattet. Denn im dort beheimateten Haus der Vereine hat auch der Verein Museum für historische Bürotechnik Naunhof e. V., kurz MBN, sein Domizil.

Er wurde im April 2001 von dem gebürtigen Delitzscher Ludwig Kaufmann gegründet, der wenig später die ersten Museumsräume für die Öffentlichkeit öffnete. Damals

noch mit einem überschaubaren Bestand von rund 250 Rechen- und Schreibmaschinen, Kopierern und Druckgeräten sowie Kassen und Computern. Mittlerweile umfasst die Sammlung über das Zehnfache an Geräten, von denen die ältesten bis in das Jahr 1896 zurück reichen. „Schwerpunkt unseres Museums ist es, die bürotechnische Entwicklung des 20. Jahrhunderts nachzuzeichnen“, so der Vereinschef, der sich unlängst professionelle Unterstützung in Form von Studenten der Leipziger Hochschule für Technik, Wirtschaft und Kultur ins Haus holte, die ein neues Ausstellungskonzept für das Museum erarbeiteten. Dieses jedoch kann erst umgesetzt werden, wenn die unteren Räumlichkeiten

des Hauses der Vereine für einen Umzug des Museums zur Verfügung stehen. „Bis es soweit ist, bereiten wir jene Exponate vor, die wir in den neuen Räumlichkeiten in den Mittelpunkt stellen wollen“, so der 73-jährige Handwerksmeister für Bürotechnik a. D., der mit seiner privaten Sammlung den Grundstock für das Museum schuf. „Zu DDR-Zeiten wurde der Ersatzteilversorgung wegen nichts weggeworfen“, kennt Kaufmann die Gründe für das Überleben vieler Geräte. Trotz eines aus den Nähten platzenden Fundus' ist der Verein weiterhin an Geräten interessiert. „Wir gehen davon aus, dass noch so manches Kleinod sein Dasein auf irgendeinem Boden fristet“, so der Vereinschef.



Neueste Errungenschaft: Ludwig Kaufmann präsentiert einen sehr gut erhaltenen Faktorierapparat aus den 20er Jahren.

Foto: Roger Dietze

Oldtimer geben sich ein Stelldichein

Der SV Eintracht Sermuth lädt ein zum 6. Muldefest

Freunde alter motorisierter Fahrzeuge sollten sich den 15. August rot in ihrem Kalender vermerken: An diesem Tag führt der Motorsportclub Grimma seine dritte Ausfahrt im Rahmen des vom SV Eintracht Sermuth organisierten Sermuther Muldefestes durch. Dieses steht in diesem Jahr zum sechsten Mal auf dem Programm und dürfte

einmal mehr einer der kulturellen Höhepunkte des Jahres in der Region werden. „Im Vorjahr haben wir von Freitag bis Sonntag über 1300 Gäste begrüßen können“, so Vereins-Vize André Kricke, der mit den über 400 Vereinsmitgliedern ein buntes Programm auf die Beine gestellt hat. Dieses nimmt am Freitag mit einem Livekonzert seinen

Anfang, wird am Sonnabend mit einem Konzert mit Channel 4For fortgesetzt und findet seinen krönenden Höhepunkt mit dem Familientag samt Oldtimerausfahrt am Sonntag ab 9 Uhr. „Neben einer Hüpfburg und Kinderschminkangeboten wird die Bad Lausicker Feuerwehr mit ihrer Technik vertreten sein“, kündigt Kricke an.



Alle Hände voll zu tun: Fritz Klas vom MC Grimma wird auch am 15. August die Oldtimerausfahrt koordinieren.

Foto: Roger Dietze

Wiederbelebte Tradition

Frohburger Schützen blicken auf fünfzehn Jahre zurück

Einhalb Jahrzehnte – so lange haben mittlerweile die Frohburger Schützen den Finger am Abzug. Geschossen gleichwohl wird in der Schlossstadt schon sehr viel länger, kann diese doch auf eine über mehrere Jahrhunderte alte Schützentradition verweisen, die über 250 Jahre zurück reicht. Diese Tradition wieder zu beleben und zu pflegen war das Anliegen jener 19 Bürger aus Frohburg und Umgebung, die 1995 den Schützenverein gründeten. „Unser Ziel war es, schießsportliche Veranstaltungen in verschiedenen Disziplinen durchzuführen und uns mit

anderen Schützenvereinen zu messen“, so Vereinsvorsitzender Hans-Jürgen Martin. Was die Frohburger Schützen dabei geschaffen haben, kann sich sehen lassen. So wurde noch im Gründungsjahr im Schützenhaus ein ansehnliches Vereins- und Traditionszimmer geschaffen und im Jahr darauf erstmals ein Schützenball durchgeführt. Und wiederum nur ein Jahr später stieg 1997 das erste Schützenfest mit Fahnenweihe, auf das zwölf Monate später die Einweihung eines neuen Luftdruckwaffen-Schießstandes unter dem Dach des Schützenhauses folgte.



Frisch gekürt: Schützenkönig Jürgen Jäschke mit Lebensgefährtin Heidi, flankiert von Fähnrich Udo Meyer und Vereinschef Hans-Jürgen Martin.

Foto: Verein

„Kornkraft“ für Nutztiere

Mischfutterbetrieb Ruppendorf verarbeitet hauptsächlich Rohstoffe aus Sachsen

Auf das Futter aus dem Mischfutterbetrieb Ruppendorf können sich die Tiere freuen. Etwa 80 Prozent der „Zutaten“ kommen von den Feldern aus der Region.

Unter dem Markennamen „Kornkraft“ produziert das Unternehmen Mischfuttermittel für Nutztiere. Das Sortiment umfasst Futtermittel für Zuchtsauen, Ferkel, Mastschweine, Milchkühe, Mastrinder, Kälber, Schafe, Pferde, Legehennen, Junghennen, Küken, Broiler, Enten, Gänse, Puten, Chinchilla, Zucht- und Mastkaninchen.

Mit seinem Angebot versteht sich der Betrieb als kompetenter und flexibler Fütterungsspezialist, der sich über die Mischfutterproduktion

hinaus um ein vertrauensvolles Verhältnis zu seinen Kunden und um eine ständige Leistungsverbesserung bemüht.

Das Unternehmen Ruppendorf GmbH wurde 1993 als neues Werk errichtet. 16 Mitarbeiter kümmern sich um eine durchschnittliche Jahresproduktion von etwa 30000 Tonnen Mischfutter.

Der Betrieb ist eine 100-prozentige Tochter der Agrargesellschaft Ruppendorf AG. Diese bearbeitet ca. 4300 Hektar Land und verfügt über einen Tierbestand von 1200 Milchkühen mit Nachzucht und 2500 Zuchtsauen mit Ferkeln und Läufern.

Die Zusammensetzung der Mischfuttermittel wird

zu einem hohen Anteil von verschiedenen Getreidearten bestimmt.

„Das Getreide, erhalten wir größtenteils von unserer Agrargesellschaft und von den uns umgebenden Landwirtschaftsbetrieben am Rande des Osterzgebirges“, sagt Geschäftsführerin Elke Baling. Die zur Firma gehörende Spedition transportiert das verarbeitende Getreide.

Da Mischfutter nur über eine begrenzte Haltbarkeit verfügt, wird nach Kundenbestellung bzw. -bedarf gearbeitet.

Das gesamte Sortiment ist als Siloware oder gesackt in Abpackungen zu 50, 25, 12,5 und 5 kg erhältlich.

Telefon (035055) 6 51 28



Der Ruppendorfer Betrieb bietet jede Menge Spezialfutter.

Foto: Mischfutterbetrieb Ruppendorf GmbH

Aus Tradition innovativ

Leckere Säfte aus einheimischen Früchten

Säfte und Nektare mit großem Gesundheitsnutzen sind die Spezialität der Kelterei Walther in Arnsdorf bei Dresden. Aroniasaft, Edel-Eberesch-Nektar oder Granatapfel-Nektar und Cranberry-Nektar gehören dazu.

Beliebt bei den Kunden sind aber auch die Säfte und Nektare aus einheimischen Obst- und Gemüsesorten, wie Quitte, Rhabarber, Stachelbeere. Flüssiges Obst, aus Früchten, die in Nachbars

Garten wachsen, sind heute eine Seltenheit geworden.

Die Säfte aus der Kelterei Walther haben einen ganz besonderen Geschmack, weil das Obst aus unmittelbarer Nähe und nicht von der intensiv bewirtschafteten Plantage kommt. Zudem wird es gleich nach der Ernte verarbeitet und schonend zu leckeren Säften gekeltert.

Die Firma Walther ist eine sächsische Traditionskelterei in Familienbesitz. Sie wurde

1927 von Karl Walther gegründet. „Gesunde Säfte aus Arnsdorf/Sa.“ galt damals und ist auch heute dem Unternehmen, welches von Kirstin Walther in vierter Generation geführt wird, Verpflichtung. Der Betrieb erhielt als erste Kelterei in Sachsen eine Bio-Zertifizierung.

LandMAXX-Kunden kennen die Produkte der Kelterei Walther unter anderem durch 3- und 5-Liter-Gebinde. Ein modernes Verpackungssystem



Innovative Verpackung: Die Saftbox hält den Inhalt auch nach Anbruch drei Monate frisch.



Kirstin Walther führt die Kelterei in vierter Generation.

Fotos: Kelterei Walther

auf der Basis der Bag-in-Box. Das Besondere an der Saftbox ist, dass auch nach Anbruch der Verpackung keine Luft an die Produkte gelangt. Dadurch wird eine besondere Haltbarkeit erreicht. Trotz öffnen der Verpackung bleibt der Inhalt bis zu drei Monate frisch. Qualität, Geschmack und Inhaltsstoffe bleiben wie am ersten

Tag. Die Kelterei Walther hat dieses Verfahren speziell für die Konsistenz von Fruchtsäften modifiziert. Herausgekommen ist die einzigartige Original Walther's-Saftbox, die inzwischen bundesweit vertrieben wird und auch über den Internet-Shop erhältlich ist.

www.walthers.de

Saft und Wein aus 500 Tonnen Obst

Weinkellerei Frank Schauß behauptet sich seit über 80 Jahren am Markt

Die Zahl ist gewaltig: Über 500 Tonnen Obst verarbeitet die im Markranstädter Ortsteil Seebenisch ansässige Weinkellerei Frank Schauß pro Jahr zu Perlweinen, Obstperlweinen, Säften und Nektaren. „Die Saison startet bei uns mit dem Rhabarber, ab Ende Juni folgen Erdbeeren, schwarze, rote und weiße Johannisbeeren, Stachelbeeren, Jochelbeeren sowie Him- und Brombeeren“, gibt Heike Kleine, Mitglied der Geschäftsleitung, einen kleinen Einblick in den geschäftlichen Lauf eines Jahres in der Traditionsfirma vor den Toren der Messestadt.

1926 gründete in dieser Albert Schauß das Unternehmen, das sich seitdem in den Händen der Familie befindet und seit 1968 von Frank Schauß geführt wird. 20 Jahre nach der Gründung der Firma zog diese nach Seebenisch um, wurde vor elf Jahren in eine GmbH & Co. KG umgewandelt und übernahm vier Jahre später die Mosterei Geithain. „Um die Anfahrtswege unserer Kunden, die uns

mit Obst versorgen, nicht zu lang werden zu lassen, betreiben wir mit verschiedenen Vertragshändlern Sammelstellen“, so Kleine. Zu diesen gehören unter anderem die LandMaxx-Baumärkte in Frohburg und Bad Lausick. Derzeit beschäftigt das Kleinunternehmen fünf Mitarbeiter, die in Spitzenzeiten von bis zu zehn Saisonkräften unterstützt würden. „Wenn, was oft der Fall ist, die Anliefermengen einzelner Beerensorten nicht ausreichen, um sie zu sortenreinen Produkten verarbeiten zu können, stellen wir aus ihnen roten Mehrfruchtnektar aus einheimischen Früchten her“, erzählt das Mitglied der Geschäftsleitung.

Neben den verschiedenen Beerensorten werden im Betrieb auch Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Quitten, Sanddorn, Holunder und natürlich Äpfel verarbeitet, die den Hauptanteil der verarbeiteten Obstmengen stellen. „Darüber hinaus ist unsere Kellerei auf Birnen spezialisiert, da deren Verarbeitung ein

besonders hohes fachliches Können voraussetzt, um ein qualitativ hochwertiges Produkt, sei es Wein oder Saft, kelttern zu kön-

nen“, so Kleine. Sie betont, dass die Getränke aus einheimischen Sorten in der Firma Schauß nicht aus Konzentraten hergestellt

werden, sondern vielmehr ausschließlich einheimische Früchte vor Ort zu Direktsaft gepresst würden.



Reichhaltiges Angebot: Die Weinkellerei Frank Schauß verarbeitet jährlich rund 500 Tonnen Obst zu Perlweinen, Obstperlweinen, Säften und Nektaren.

Foto: PR

Seit knapp 50 Jahren mit Spaß bei der Arbeit

Bauschlosser Fritz Rehm führt Naunhofer Traditionsfirma in fünfter Generation

Sie haben eine Gemeinsamkeit, die Wetterfahnen der Kirchen in Naunhof und Erdmannshain und die des alten Naunhofer Rathauses: Alle drei stammen aus der Naunhofer Werkstatt von Fritz Rehm. Der Naunhofer Bauschlosser führt das 1849 gegründete Traditionsunternehmen in der Langen Straße 19 bereits in der fünften Generation. Und der 61-Jährige hat alles dafür getan, dass es seine Dienstleistungen der Kundschaft auch in Generation sechs anbieten wird. Denn er hat nicht nur einen Sohn in die Welt gesetzt, sondern diesen auch persönlich in seiner Werkstatt ausgebildet. Allein der Nachwuchs ging beruflich eigene Wege, sattelte auf die Werbebranche um. „Ich sterbe höchstwahrscheinlich aus“, kommentiert der passionierte Hobby-Rennradfahrer das Unabänderliche augenzwinkernd. „Die schmutzigen Hände waren denn doch nicht das Richtige für ihn, aber letztendlich kann man

niemanden zwingen, weil die Arbeit schließlich Spaß machen muss.“

Und Fritz Rehm hat die Arbeit nach eigenem Bekunden in den zurück liegenden knapp 50 Jahren, in denen er zunächst ab 1963 an der Seite seines Vaters und ab 1977 selbständig tätig war, stets Spaß gemacht. Wobei der Spaßfaktor in Vor- deutlich über dem in Nachwendzeiten gelegen hätte. „Hatte man zu DDR-Zeiten zehn Stunden Zeit für eine Arbeit, so muss man diese heute in der Hälfte der Zeit erledigen“, bringt es der Meister im Bauschlosserhandwerk auf den Punkt. Druck, der für einen in seinem Alter kein schöner Begleiter im Job sei. Immerhin: Den Aufträgen hinterher rennen müsse er nicht mehr, nach so vielen Jahren im Dienst der Kunden würde vielmehr das Allermeiste über Mund-zu-Mund-Propaganda laufen. Ganz abgesehen davon könne er es heute auch ein wenig ruhiger angehen

lassen, hätten ihm doch die 90er Jahre jede Menge Arbeit beschert. „In dieser Zeit gab es viel Nachholbedarf im privaten wie öffentlichen Bereich“,

erinnert sich der Naunhofer, der ganz bewusst das Wort „Bauschlosser“ in der Firmenbezeichnung beibehalten und nicht auf das moderne Pen-

dant „Metallbau“ umgestiegen sei. „Das Bauschlosserhandwerk hat Tradition, und außerdem gefällt mir das Wort besser.“



Seit über 60 Jahren in der Metallbranche tätig: Fritz Rehm führt seit 1977 das Naunhofer Traditionsunternehmen in der fünften Generation.

Foto: Roger Dietze

Barockfestspiele haben Kultstatus

Batzdorfer Schloss wird Ende August zur großen Bühne

Die Batzdorfer Barockfestspiele finden seit 1993 alljährlich in der letzten Augustwoche auf Schloss Batzdorf unweit von Meißen statt. Die Festspiele haben sich mittlerweile einen Kultstatus erspielt.

In dem besonderen Ambiente des Schlosses können die Besucher Barockopern, Schauspiel und Konzerte genießen, die vom Haus- und Hofensemble Batzdorfer Hofkapelle sowie anderen bekannten Musikern und Schauspielern dargeboten werden.

Die Idee der Batzdorfer Hofkapelle entstand Anfang der 90er Jahre, als die Schlossbewohner versuchten, den Rittersaal des Schlosses kulturell zu beleben. Mehr als ein Dutzend Produktionen der Batzdorfer Hofkapelle entstanden seitdem. Die im Schloss lebenden Künstler und deren Freunde bekommen mittlerweile Unterstützung von Musikern aus Berlin, Köln und Dresden.

Die Veranstaltungen zu den diesjährigen Barockfestspielen finden vom 20. bis 29. August statt. Auftakt gibt „Der Geizige“, ein Schauspiel von Molière, bei dem es ums Geld geht. Alle wollen doch nur unser „Bestes“ - Banken, Vermieter, die Steuer, Gewinnspielunternehmen, die uns sogar schon morgens aus dem Bett klingeln, und mit einem vorgeschälten, fremdländischen

Akzent säuseln, man habe gewonnen, und müsse nur noch schnell die Kontonummer durchgeben, der oder die Ex und nicht zuletzt irgendein Nassauer aus der weitverzweigten buckligen Verwandtschaft. . .

Vivaldis „Vier Jahreszeiten“ stehen ebenso auf dem Programm, wie Lieder zur Laute als auch Liebes- und Lebenslieder.

www.batzdorfer-hofkapelle.de



Die Batzdorfer Hofkapelle.

Foto: Privat

Serkowitzer E-Jugend gewinnt Stadtpokalfinale

Erneut sorgt die Jugendabteilung des Serkowitzer FSV (Radebeul) für Erfolge. Die vom Trainergespann Wagenknecht und Ihle geführte Mannschaft gewann den Stadtpokal der Landeshauptstadt gegen den SV Helios Dresden.

Das Spiel hatte noch gar nicht richtig begonnen, da stand es 1:0 für die Löbnitzstädter. Gegen den straffen und platzierten 18 m-Schuss aus der Serkowitzer Hinter-

mannschaft hatte der Torwart des SV Helios keine Abwehrchance.

Leider nahmen sich nun die Serkowitzer der Gangart des Gegners an und verfielen in deren Spielweise.

Folgerichtig fielen die Tore eins und zwei gegen die Radebeuler. Doch die richtige Antwort hatte der SFSV und erzielte im Gegenzug das 2:2. Von nun an bestimmte der Serkowitzer FSV das Spiel und

drehte es innerhalb von sechs Minuten. So stand es am Ende 5:2 für den SFSV.

Voller Überschwang und Freude, gefeiert von vielen Eltern und Fans, nahm der Mannschaftsführer Adrian Thamm den Pokal in die Hände. Für den „kleinen“ Verein ein riesiges Ereignis, was für die anderen Mannschaften Ansporn für die neuen Aufgaben für 2010/2011 ist, so die Vereinsmitglieder.



Erfolgreiche Turnierteilnehmer.

Foto: Privat

Nach dem Aufräumen geht es an die Instandsetzung

In Großenhain werden weiter die Folgen des Tornados beseitigt

Das Größte ist geschafft. Die Dächer sind erst einmal dicht und gefährliche Stellen gesichert. Im Stadtpark von Großenhain gab es einen Großeinsatz. Dennoch haben die Großenhainer noch kräftig an den Folgen des Tornados vom Pfingstmontag zu knabbern. Zwar sind zahlreiche kommunale Gebäude und Flächen, wie eben der Stadtpark und das Waldgebiet Kupferberg in Mitleidenschaft gezogen, doch vor allem sind es Gebäude von Unternehmen und Privatleuten, an denen auch zweieinhalb Monate nach dem Tornado noch gearbeitet werden muss.

Der Wiederaufbau wird noch Monate dauern, vielleicht sogar bis ins nächste Jahr gehen. Die LandMAXX-Filiale in Großenhain, die selbst vom Tornado betroffen war, hat Unmengen an Baumaterial ausgeliefert. So wie hier standen auch an anderen Baumärkten die Menschen Schlange. Bau- und Dachdeckerfirmen waren gar nicht in der Lage, alle Aufträge sofort zu

realisieren. Nach provisorischen Abdecken wird jetzt noch am Neueindecken der Dächer gearbeitet.

Auch wenn manch einer sein Haus und Grundstück schon wieder in Ordnung hat – eines wird bleiben: Die Erinnerung an den schrecklichen Tag.

Im zweistelligen Millionenbereich beläuft sich die Schadenssumme, hat Ministerpräsident Stanislaw Tillich bei seinem Besuch in der Region Großenhain Ende Juli erfahren. Er hatte sich ein Bild gemacht, wie tatkräftig die Großenhainer an der Schadensbeseitigung arbeiten. Der Freistaat selbst gewährt großzügige Unterstützung. Über seine Aufbaubank stellt der Freistaat günstige Darlehen zur Verfügung. Die Stadt selbst unterstützt Betroffene aus einem Spendentopf, den Unternehmen und Privatleute auch aus umliegenden Orten gefüllt haben.

www.grossenhain.de



Nach der Notsicherung geht es jetzt ans Decken der Dächer.

Foto: Fotolia/Travaux Couvreur

Fahrradrallye für guten Zweck

Am 22. August findet die 10. Fahrradrallye für die Aktion „Brot für die Welt“ für Kinder, Jugendliche, Familien, Senioren und Verbände statt. Veranstalter ist die Kirchgemeinde Leuben-Ziegenhain-Planitz bei Lommatzsch. Die seit der 1. Rallye 1992 traditionelle fünf Kilometer lange Strecke von Leuben über Perba, Schleinitz, Wauden bis Leuben wird von den Teilnehmern in einer Zeit von zwei Stunden so oft absolviert, wie sie Kraft und

Ausdauer haben. Für jede gefahrene Runde gibt es einen Geldbetrag, der als Spende dieser Aktion zugute kommt. Wer mitradelt, tut das also mit gutem Grund und für einen guten Zweck.

Eröffnet wird die Fahrradrallye um 9.30 Uhr mit einem Gottesdienst in der Marienkirche Leuben. 12 Uhr beginnt die Rallye, 14 Uhr ist Siegerehrung und gegen 17 Uhr klingt der Tag aus. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Kleine Stadt zeigt ihre Reize

Ortrand erlebte fünf große Stadtbrände

772 Jahre ist es her, dass Ortrand – die kleine Stadt im Süden Brandenburgs – erstmals urkundlich erwähnt wurde. Damals wurde der Ortsname genannt, als der Naumburger Bischof Engelhard und Heinrich der Erlauchte, Markgraf von Meißen, einen Vergleich schlossen. Ursprünglich gehörte der Ort zum Hochstift Naumburg, das Meißner Markgrafen damit belehnten. Oft wechselten die Besitzverhältnisse und mehrmals wurde der Ort Opfer der Flammen. So erzählt die Chronik, dass die einst wohlhabende Stadt im Dreißigjährigen Krieg durch die Pest und Feuersbrünste stark gelitten habe. 1612 brannten die Kirche, die Schule, über 60 Häuser, die Lindener Vorstadt und Burkersdorf nieder. 1707 zerstörte das Feuer die halbe Stadt. 1838 gab es bereits den fünften großen Stadtbrand.

Immer wieder wurde die kleine Stadt aufgebaut. Heute erfreuen sich die Besucher vor allem an den historischen Gebäuden. Insbesondere rings um den Altmarkt lässt sich die Geschichte der Stadt mit ihren knapp 3000 Einwohnern hautnah erleben. Hier fällt der Blick vor allem auf das 1840 erbaute Rathaus, welches den durch Brand zerstörten Vorgängerbau

ersetzt. Nach mehreren Umbauten wurde Mitte der 90er Jahre der Ratssaal nach altem Vorbild wieder hergerichtet. Unbedingt ansehen sollte man sich auch das Stadtcafé in der Bahnhofstraße, welches 1935 die heutige Fassadengestaltung erhielt. In seinem Kern geht das Gebäude auf das 17. Jahrhundert zurück, wie ein Orientierungsplan der Touristinformation beschreibt.

Über eine klassizistische Fassadengestaltung verfügt auch die Apotheke am Altmarkt. Sie befindet sich schon seit über einem Jahrhundert an diesem

Standort. Auch der Bahnhof mit seinem vor 140 Jahren erbauten Bahnhofsgebäude ist sehr sehenswert. Dieses wurde errichtet, nachdem hier die Eisenbahnstrecke Großenhain – Cottbus in Betrieb genommen wurde.

Insgesamt werden mehr als 20 Gebäude für den historischen Stadtrundgang durch Ortrand empfohlen.

Tourist-Information Altmarkt 1
Telefon (035755) 60 52 50

www.ortrand.de



Der Marktplatz in Ortrand.

Foto: Jürgen Birkhahn

Nächtlicher Bummel durch die Kirchen

Die Kirchengemeinden von Radeberg gestalten in diesem Jahr wieder eine Nacht der Kirchen.

Nach einer Pause im letzten Jahr wird am 21. August zum vierten Mal in Radeberg zur „Nacht der Kirchen“ eingeladen. Damit soll eine Radeberger Besonderheit, dass sich die verschiedenen Kirchen wie eine Perlenkette entlang der Dresdner Straße und der Hauptstraße aufreihen, fortgesetzt werden.

Dabei sind die Programme und ihre Anfangszeiten so gelegt, dass man die jeweiligen Kernpunkte des Programms bequem auf dem Weg von einer Kirche zur anderen erwandern kann.

So beginnt um 17 Uhr die Evangelische Gemeinde in der Stadtkirche mit einem Orgelkonzert zur „Nacht der Kirchen“ mit Werken von J. S. Bach, H. Heilmann, F. Mendelssohn-Bartholdy u. a.. Die Adventgemeinde lädt ab 18.30 Uhr zu einer kommentierten Präsentation ein, während es ab 19.30 Uhr in der Katholischen Gemeinde um Irische Segenswünsche geht.

„Guter Rat ist (nicht) teuer“ - Was Sprichwörter und die Bibel dazu gemeinsam anbieten, ist ab 20.30 Uhr das Motto in

der Apostolischen Gemeinschaft. Sänger des Kammerchores des Bereiches Dresden der Neuapostolischen Kirche singen eine Stunde später in der Neuapostolischen Kirche verschiedene Abendlieder.

Eine gemütliche Runde am Lagerfeuer gibt es bei der Freien evangelischen Gemeinde ab 22.30 Uhr. Live-Musik mit der Möglichkeit zum Mitmachen, heiße Getränke und eine Abschlussandacht stehen auf dem Programm.

www.kirche-radeberg.de/ndk.htm

Alte Scheune für junge Familie – anbieten und verkaufen

Grundstücke und Objekte kostenlos anbieten in der Gebäudebörse des Dresdner Heidebogens

Das Regionalmanagement des Dresdner Heidebogens berät ansiedlungswillige Familien oder Unternehmen in der Region. Aber auch oft werden die Mitarbeiter gefragt: „Kennt ihr nicht jemanden, der ein Grundstück oder ein Haus verkaufen will?“ Dann wird überlegt. „Da stand doch in Ebersbach etwas leer oder in Schwepnitz war etwas zu verkaufen, Großnaundorf hatte auch was oder vielleicht Tauscha.“ Aus solchen Gesprächen entstand die Idee eine Gebäudebörse für den Dresdner Heidebogen einzurichten, wo Eigentümer ihre Grundstücke und Häuser im Internet anbieten und Käufer das passende Objekt finden können. Die ersten meist kommunalen Gebäude sind bereits im Internet präsent. Eines hat sogar schon einen Käufer gefunden.

Den größten Anteil der Fördermittel, die für den ländlichen Raum zur Verfügung stehen, rufen private Häuslebauer ab, wenn man mal vom kommunalen Straßenbau absieht. Ein Zeichen dafür, dass es sich im ländlichen Raum wunderbar wohnen lässt und dass immer mehr, vor allem junge Familien, diese Vorzüge zu schätzen wissen.

Jedermann hat jetzt die Möglichkeit ein Grundstück, ein

Haus, eine Scheune, einen Stall oder ein Geschäftsgebäude im Internet zum Kauf anzubieten.

Das funktioniert ganz einfach. Im Internet unter www.heidebogen.eu/foerderobjekte.html den Fragebogen ausfüllen und mit einigen aussagekräftigen Fotos an das Regionalmanagement schicken (info@heidebogen.eu). Das Regionalmanagement stellt das Objekt dann ins Internet und sorgt für die Veröffentlichung.

Das ist für private Eigentümer, Kommunen oder Vereine völlig kostenlos. Einzige Voraussetzung ist, dass niemand eine Maklercourtage oder Provision erhält und dass das Objekt in der Region Dresdner Heidebogen liegt. Die Gebietskulisse des Dresdner Heidebogens erstreckt sich von Großenhain bis nach Kamenz, grenzt in Norden an Brandenburg und im Süden ans Elbland an. Eine genaue Darstellung der jeweiligen Mitgliedsgemeinden ist ebenfalls im Internet zu finden.

Eine Fördermittelberatung zu den angebotenen Objekten bekommt der Kaufinteressent gleich mit dazu und auch das natürlich kostenlos und individuell – ein echter Mehrwert für den Käufer.

www.heidebogen.eu

„Kleidsam“ zieht um

Der Soziale Laden „Kleidsam“ in Coswig hat sein neues Domizil bezogen. Er befindet sich im Erdgeschoß auf der Hauptstraße 17 in Coswig (ehemals Bibliothek).

Die Einrichtung bietet Kleidung aus zweiter Hand für Damen, Herren und Kinder.

Ebenso sind Accessoires, Schuhe und Haushaltswäsche im Angebot. Bei Erwerb von Kleidungsstücken kann zudem der kostenlose Änderungsservice und gegen ein kleines Entgelt der Bügelservice in Anspruch genommen werden. Um möglichst viele hilfsbedürftige Menschen

und Familien zu unterstützen, können gut erhaltene saubere Kleidung und Wäsche, intaktes und vollständiges Kinderspielzeug, Koch- und Ratgeberbücher direkt im Sozialen Laden „Kleidsam“ abgegeben werden. Die Mitarbeiterinnen stehen der Kundschaft mit Rat und Tat zur Seite.

Der Soziale Laden „Kleidsam“ ist jeden Montag und Mittwoch 14 bis 18 Uhr, Dienstag und Donnerstag von 10 bis 18 Uhr und am Freitag von 10 bis 14 Uhr geöffnet.

Telefon (03523) 7 74 94 67.

Tierheimtiere werden zu Fernsehstars

MDR dreht bei Naunhof eine vierteilige Dokumentation

Tierfreunde sollten sich den 16. September rot in ihrem Kalender ankreuzen: Denn an diesem Tag startet der MDR um 19.50 Uhr eine vierteilige sogenannte Dokusoap, die derzeit im Tierheim Oelzschau im Muldentakreis von der Leipziger Ariane Film GmbH gedreht wird und die die Tierschutzarbeit des Oelzschauer Vereins sowie die Arbeit im Tierheim zum Inhalt hat. Hauptdarsteller werden neben den Schützlingen der Einrichtung und ihren Pflegern auch jene Menschen sein, die ein Tierheimtier in ihre Familie aufzunehmen gedenken.

Eine MDR-Redakteurin war Anfang des Jahres im Rahmen der Serie „Tierisch, tierisch“ auf das Tierheim westlich von Naunhof aufmerksam geworden. Unter anderem wurde für die Serie auch in Rumänien im weltgrößten Tierheim (allein 3500 Hunde) gedreht, aus dem das Tierheim-Team knapp 20 Hunde mit nach Oelzschau brachte. Einer davon, der dreijährige Mischling „Kiss“, hat mittlerweile ein neues Zuhause in Dresden gefunden.

Bei seiner Abholung war das Fernsteam ebenso dabei wie beim Einsatz von Tierheimleiter Holger Henkel im Rahmen

eines 24-Stunden-Notdienstes. Darüber hinaus lief die Kamera bei den Spielstunden mit den vierbeinigen Schützlingen,

während einer Tierarztuntersuchung, einer Übungsstunde mit einem Hunde-Trainer sowie einer notwendigen Ein-

schläferung. „Das war für mich die einprägsamste Szene des gesamten Drehs“, erzählt Fernseh-Autorin Jana Lindner.



Kamera läuft: Eine Agentur dreht derzeit im Oelzschauer Tierheim eine vierteilige Dokumentation.

Foto: Roger Dietze

Tourismus auf dem Land

4. Kohrener Landtag lädt zu Workshops und Ausflügen ein

Tourismus auf dem Land – das ist der Titel des 4. Kohrener Landtages, der am 29. August auf Einladung des Evangelischen Zentrums Ländlicher Raum (Heimvolkshochschule Kohren-Sahlis) in Zusammenarbeit unter anderem mit dem Fremdenverkehrsverband Kohren-Sahlis, dem Sächsischen Landeskuratorium Ländlicher Raum sowie dem Landkreis Leipzig stattfindet. Inhaltliche Schwerpunkte werden einmal mehr die Lebensperspektiven der Menschen in den Dörfern und Kleinstädten sowie allgemeine Themen des ländlichen Raumes sein. Eingeladen sind vor allem Akteure aus dem Bereich Landtourismus, aber auch am Tourismus interessierte Bürger. Neben verschiedenen Workshops steht eine Mittagsandacht mit Oberlandeskirchenrat Dietrich Bauer in der Kohren-Sahliser St. Gangolf-Kirche, gefolgt von

diversen Exkursionen ins Kohrener Land, auf dem Programm. Dabei können die Teilnehmer wahlweise eine Pferdekutsche nutzen, aufs Fahrrad steigen (Tour „Altmörbitz neu entdecken“) oder die Wanderschuhe schnüren (Waldwanderung „Wie Katze, Ratte und

Maus zu ihren Namen kamen“). Der 4. Kohrener Landtag wird in Kooperation mit der am 28. August stattfindenden „Nacht der offenen Dorfkirchen“ veranstaltet und wird durch die Evangelisch-Lutherische Landeskirche Sachsen gefördert.



Sehenswert: Beim Kohrener Landtag dürfte auch dem Töpferbrunnen ein Besuch abgestattet werden. Foto: Roger Dietze

Verein bereitet Jubiläum vor

Das 825. Gründungsjubiläum der Stadt Geithain im nächsten Jahr wirft seine Schatten voraus. Mittlerweile hat sich ein Verein unter Vorsitz von Bürgermeisterin Romy Bauer gegründet, der es sich auf die Fahnen geschrieben hat, die dreitägigen Feierlichkeiten Mitte Juni vorzubereiten.

Neben Stadträten gehören auch Bürger dem Verein an, ebenso das Kirchspiel Geithainer Land und die VR Bank Leipziger Land. Weitere Mitstreiter sind gern gesehen. Der Beitrag beträgt pro Monat einen Euro, für Institutionen und Vereinigungen fünf Euro.

Orgelstraße lockt Touristen an

Mittlerweile 15 Orte des Leipziger Landes gehören der sogenannten „Orgelstraße“ an. Darunter Steinbach bei Bad Lausick, Rötha, der Kitzscheraner Ortsteil Trages sowie Störmthal. Entsprechende Schilder sollen Durchreisende auf die Existenz der Instrumente hinweisen, an denen künftig besondere

Veranstaltungen stattfinden sollen, um sie in der Region bekannter zu machen und Geld zu ihrem Erhalt zu sammeln. Gleichzeitig soll die Orgelstraße einen wichtigen touristischen Beitrag im Leipziger Südraum leisten. Weitere Infos stehen unter der Adresse www.orgelstrasse-leipziger-land.de im Internet.

Jubiläumsfeier in Nossen

Die Stadt Nossen feiert in diesem Jahr das 825-jährige Jubiläum ihrer Ersterwähnung. Anlass, im August ein großes Fest zu feiern. Das Heimatfest findet vom 23. bis 29. August statt.

Geplant sind u.a. verschiedene Kultur-, Tanz- und Sportveranstaltungen, Ausstellungen, ein Weinfest in der Waldheimer Straße und

natürlich ein Festumzug. Ein besonderes Highlight wird das Bürostühle-Rennen. Ursprünglich war ein Seifenkiten-Rennen geplant, doch Nossen verfügt über keine geeignete Strecke. Deshalb wurde nach einer Alternative gesucht.

So sind am Sonnabend, 28. August, ab 9.30 Uhr alle

Nossener Firmen und Privatteams aufgerufen, sich am Rathaus mit jeweils einem „Fahrzeug“ daran zu beteiligen. Basis bildet in jedem Fall ein handelsüblicher industriell hergestellter Bürostuhl mit Sitzfläche und serienmäßigem Fahrgestell.

www.825jahrenossen.de



Das Rathaus von Nossen, 1914 bis 1917 erbaut, gehört zu den Kunstdenkmälern im Freistaat Sachsen.

Foto: Jürgen Birkhahn

Handwerker- und Dreschttag

Zum Handwerker- und Dreschttag wird am 5. September auf Schloss Schleinitz bei Meißen eingeladen. Der Förderverein führt an diesem Tag die Gäste hautnah in die Geschichte des Handwerks und der Landwirtschaft ein. 11, 13 und 15 Uhr wird es Vorführungen alter Erntetechnik geben. Zudem werden die Türen zum Museum und allen Werkstätten geöffnet. Der ehemalige Getreidespeicher dient heute als Museum für ländliches Brauchtum.

Im Erdgeschoss, dem einstigen Pferdestall, befindet sich der Ausstellungsraum zum Thema „Wäsche wie zu Omas Zeiten“. Eine alte Wäschemangel wird heute noch von Einwohnern genutzt. In den weiteren Etagen können Zeitzeugen aus Landwirtschaft, Handwerk und

Hauswirtschaft besichtigt werden. Die Tätigkeit des Schuhmachers, Sattlers und Seilers kann man in eingerichteten Werkstätten kennen lernen. Auch eine Schmiede ist zu sehen. Vielen fleißigen Helfern

ist es zu danken, dass eine umfangreiche Sammlung aufgebaut werden konnte, die die Vergangenheit wieder lebendig werden lässt.

www.schlossschleinitz.de



Im Museum des Handwerkerhofes wird auch gezeigt, wie früher Wäsche gewaschen wurde.

Foto: Jürgen Birkhahn

Pianoforte-Fest in Meißen

Noch bis zum 1. September findet das Pianoforte-Fest Meißen statt. Spielstätten sind dabei die Villa Teresa in Kötzitz (bei Coswig), das Schloss Proschwitz bei Meißen und das Landesgymnasium St. Afra in Meißen. So erklingen am 11. August in der Villa Teresa bei einem Klavierabend mit Yuya Tsuda Werke von

Mendelssohn-Bartholdy, van Beethoven und Schubert. Eine Woche später ist hier Olga Kozlova zu Gast. Sie ist Preisträgerin Int. Music Competition Maria Canals Barcelona (März 2010). Am 1. September spielt im Landesgymnasium Hisako Kawamura.

www.pianoforte-fest-meissen.de

Sommerschlussverkauf im LandMAXX in Ortrand

In der LandMAXX-Filiale Ortrand findet vom 7. bis 14. August ein großer Sommerschlussverkauf statt. Viele Camping- und Sommerartikel sind bis zu 50 Prozent reduziert. Außerdem gibt es eine Saft- und Eisverkostung mit Produkten aus eigener Herstellung.

Chorprobe anderer Art

Der Löbnitzchor Radebeul lädt zu einer „öffentlichen geselligen Chorprobe anderer Art“ am Freitag, den 20. August 2010, ab 18.30 Uhr am Bismarckturm in Radebeul ein. Es werden Lieder der Heimat, vom Wein, Feiern und Fröhlichkeit aus anderen

Jahrhunderten und neuzeitliche Lieder in verschiedenen Sprachen erklingen.

Alle Sängerinnen und Sänger freuen Sie auf zahlreiche Besucher zum beschwingten Mitsingen.

www.loessnitzchor.de



Der Löbnitzchor Radebeul.

Foto: Privat

Musikanten begleiten Schützenkönigin

Mit lustigen Spielen, Knüppelkuchen backen und Feuerwehren beginnt am Freitag den 20. August, das Schützenfest in Diera bei Meißen. Auch am darauffolgenden Sonnabend und Sonntag gibt es Kinderprogramme. Am Sonnabend wird außerdem zur LandMAXX-Olympiade (z.B. Baumstamm sägen) eingeladen. Höhepunkt ist natürlich das Schießen. Es beginnt mit

dem Abholen der Schützenkönigin Claudia I., die von den Original Meißner Blasmusikanten zum Festplatz begleitet wird. Neben den Schießwettbewerben am Sonnabend und Sonntag stehen unter anderem ein buntes Familienprogramm und ein musikalischer Frühschoppen auf dem Programm.

www.diera-zehren.de