

Büros für die Betreuung von Flüchtlingen

Altenburg/Schmölln. Zum 1. April hat die Kreisverwaltung zwei Sozialarbeiter-Büros zur Flüchtlings-Betreuung eingerichtet.

Im Erdgeschoss des Wohnblockes An der Glashütte 13 in Altenburg-Nord sind ab sofort vier Sozialarbeiter erreichbar, fungieren für die Asylbewerber als Ansprechpartner bei Fragen, Problemen und Sorgen.

Ein zweites Büro gibt es in Schmölln im Landratsamtsgebäude, Amtsplatz 8. Hier sind zwei weitere Sozialarbeiter tätig. Über die beiden Büros und deren Öffnungszeiten, dienstags von 8 bis 12 Uhr und von 13.30 bis 18 Uhr sowie donnerstags von 8 bis 12 Uhr und von 13.30 bis 16 Uhr, wurden die Flüchtlinge in den letzten Tagen per Handzettel informiert.

Derzeit hat der Landkreis Altenburger Land insgesamt 1303 ausländische Flüchtlinge untergebracht, 1006 in Altenburg, 160 in Schmölln, 18 in Fockendorf, 29 in Gößnitz, 22 in Langenleuba-Niederhain, 25 in Meuselwitz, 35 in Nobitz und 9 in Rositz.

Bürger, die die Integration der Flüchtlinge unterstützen möchten, können sich gern an die Integrationsbeauftragte des Landkreises, Ivy Bieber, wenden, die unter der Mailadresse asyl@altenburgerland.de erreichbar ist.

Unbekannte wollten Diesel stehlen

Glauchau. Unbekannte versuchten in der Nacht zu Donnerstag auf einem an der Austraße abgestellten Lkw Mercedes den verschlossenen Tankdeckel zu öffnen. Die Tat blieb jedoch im Versuch stecken. Der entstandene Schaden wird auf 300 Euro geschätzt. Das Polizeirevier Glauchau, Telefon 03763/ 640 bittet um Zeugenhinweise.

Recyclinghof bleibt weiter geschlossen

Gößnitz. Der Recyclinghof Gößnitz bleibt aufgrund von Verzögerungen der Baumaßnahmen in der Max-Jehn-Straße bis 15. April geschlossen.

Bürger werden gebeten, auf den Recyclinghof Schmölln und die Kompostieranlage Göhren auszuweichen.

Ab Samstag, dem 16. April ist der Recyclinghof Gößnitz wieder geöffnet.

Schmiedegasse in Ehrenberg gesperrt

Altenburg. Aufgrund von Tiefbauarbeiten für die Kabelverlegung im Auftrag der „Mitnetz Strom GmbH“ kommt es in der Zeit von Montag, 11. April bis voraussichtlich zum 6. Mai 2016 zur Vollsperrung der Schmiedegasse im Altenburger Ortsteil Ehrenberg.

Wenn's fließt, stinkt's nicht mehr

Der Sommer kann kommen, und zwar ohne Gestank rund um den Mühlgraben in Ponitz. Als Folge des Hochwassers von 2013 hat sich dort Schlamm abgelagert, das Wasser konnte nicht abfließen. Die Sedimente werden nun entfernt.

Von Cordula Fischer

Ponitz. Die Gemeinde Ponitz ist für den Unterhalt des Mühlgrabens zuständig. Denn es ist ein Gewässer zweiter Ordnung. Allerdings ist die Misere, die den Mühlgraben verstopft hat, nicht auf Untätigkeit der Gemeinde zurückzuführen. Vielmehr ist der Zustand des Mühlgrabens eine Folge des Hochwassers aus dem Sommer vor drei Jahren, das in dem Gewässer jede Menge Schlamm und andere Ablagerungen zurückgelassen hat.

Dadurch konnte das Wasser des Mühlgrabens nicht mehr abfließen. Es staute sich. Es stand. Es stank. Unter anderem münden die Entwässerungsdrainagen vom Feld in den Mühlgraben, und das Abwasser der Klärgruben wird eingeleitet. Der Mühlgraben beginnt im Ort an der Pleiße und führt dorfwärts hinter den Häusern an der Crimmitschauer Straße entlang.

Doch die stehende Brühe hatte noch ganz andere Folgen. Im Sommer wurde der Mühlgraben zur Brutstätte für Insekten. Und nicht nur das. Letztes Jahr habe es eine Rattenplage gegeben, sagte Bürgermeister Marcel Greunke (CDU). Doch der Gemeinde waren die Hände gebunden, hätte es sich nicht leisten können, selbst auf eigene Kosten Abhilfe zu schaffen.

Förderzusage bringt alles in Fluss

2015 hatte die Gemeinde einen Fördermittelantrag beim Land Thüringen gestellt, der auch genehmigt wurde. Der Zuwendungsbescheid über eine Summe von 104 000 Euro hat dann alles in Fluss gebracht.

Die Planungen wurden gemacht, alle Vorarbeiten wie das Einholen der wasserrechtlichen Genehmigungen erledigt, und die betroffenen Eigentümer, deren Grundstücke an den Mühlgraben grenzen wurden mit ins Boot geholt. Die Bauerlaubnisverträge sind unter Dach und Fach. Anfang dieses Jahres hat die Gemeinde die Arbeiten ausgeschrieben (die OTZ-Schmöllner Nachrichten berichtete). Das Projekt ist zu hundert Prozent im Rahmen der Hochwasserschadensaufbauhilfe vom Land förderfähig.

Das Schmöllner Unternehmen Heli Transport und Service GmbH hat den Auftrag erhalten und ist derzeit bei der Arbeit. Ziel sei es, dass das Gewässer so schnell wie möglich wieder fließe. Entlang des Gewässers auf dem Feld ist eine Baustraße eingerichtet worden, damit Bagger und Lastwagen am Graben entlang fahren können.

Auf einer Strecke von 750 Metern wird derzeit gebaggert, was das Zeug hält. Bis zu zwei Meter

tief ist der Mühlgraben jetzt bereits auf einem Großteil der Strecke. Hohe Berge an Schlamm sind entlang des Gewässers aufgeschüttet, damit das Erdreich ein wenig abtrocknen kann.

Regelmäßig kommen Kipplader zum Mühlgraben gefahren, dort werden die Sedimente aufgeladen und dann abtransportiert. „Ohne die Baustraße wären wir hier aufgeschmissen“, sagt ein Heli-Mitarbeiter. Besondere Fundstücke haben die Männer nicht zutage gefördert. Kochtöpfe, Flaschen, was beim Hochwasser so weggeworfen wird, sagt der Mitarbeiter.

Kontaminierter Schlamm wird entsorgt

Im Vorfeld der Arbeiten waren die Ablagerungen im Mühlgraben untersucht worden, sagt Bürgermeister Marcel Greunke. Der Großteil des Aushubs könne normal in Kiesgruben abgeladen werden. Allerdings sei der weitaus geringere Teil mit Heizöl und Schwermetallen so stark belastet, dass der kontaminierte Schlamm über ein Spezialunternehmen entsorgt werden muss. Das alles sei bereits bei den Planungen mit organisiert worden.

Der Mühlgraben wird bis in Höhe des Mühlteichs im Zentrum des Ortes von den Ablagerungen befreit. Der Mühlteich selbst bleibt von den Arbeiten unberührt. Auch der restliche 200 Meter lange Abschnitt bis zur Pleiße ist nicht Teil der geförderten Maßnahme. „Das werden wir in den nächsten Jahren angehen“, sagt Greunke.

Dem Bürgermeister bereitet allerdings der Zustand eines der alten Mühlengebäude Sorgen, die in Zusammenhang mit Mühlgraben und Mühlteich zu sehen ist. Die Mühle Schönhain-Ponitz ist im Jahr 1528 zum ersten Mal urkundlich erwähnt worden. Das an den Mühlgraben grenzende Gebäude sei stark einsturzfähig, sagt Greunke. Zu befürchten sei, dass das Gebäude, das sich in Privatbesitz befindet, zusammenbreche und in den Graben kippe.

Blick in die Geschichte der Mühle: Der erste Müller im 16. Jahrhundert soll Ludewig Nürmbrück geheißnen haben. 1808 wurde die Mühle an Carl Friedrich Thurm verkauft, 1889 an Eduard Thurm, im Jahr 1900 kaufte sie Friedrich August Schneider. Im gleichen Jahr veräußerte dieser die Mühle an Ernst Albert Dörfer, 1907 kaufte August Rudolf Schneider, Sohn des Friedrich August Schneider, die Mühle zurück. 1960 wurde die Mühle verpachtet und als Futtermittelbetrieb genutzt. Sie wurde entkernt und an den VEB Getreidewirtschaft Karl-Marx-Stadt verkauft. Das Wohnhaus wurde 1970 an den Rat des Kreises Schmölln verkauft und wurde zum Arzthaus. In der Mühle selbst wurde bis Ende der 70er Jahre Braugerste gelagert, bis 1994 bewirtschaftete die Agrargenossenschaft Ponitz die Mühle als Saatgutlager.



Jede Menge Schlamm haben die Arbeiter aus dem Mühlgraben gebaggert. Der muss auch noch verladen, abtransportiert und entsorgt werden.



Der Mühlgraben ist wieder frei und das Wasser kann vernünftig abfließen. Fotos (2): Cordula Fischer

Wort zur Woche

Der Herr ist mein Hirte



Pfarrer Thomas Eisner, Schmölln

Der kommende Sonntag ist der Sonntag vom „Guten Hirten“. Einer der bekanntesten Texte in der Bibel hat diesem Sonntag seinen Namen gegeben. Es ist der Psalm 23. „Der Herr ist mein Hirte, mir wird nichts mangeln. Er weidet mich auf einer grünen Aue und führet mich zum frischen Wasser. Er erquicket meine Seele. Er führet mich auf rechter Straße um seines Namens willen. Und ob ich schon wanderte im finsternen Tal, fürchte ich kein Unglück; denn Du bist bei mir, Dein Stecken und Stab trösten mich. Du bereitest vor mir einen Tisch im Angesicht meiner Feinde. Du salbest mein Haupt mit Öl und schenkest mir voll ein. Gutes und Barmherzigkeit werden mir folgen mein Leben lang, und ich werde bleiben im Hause des Herrn immerdar.“

Und, konnten Sie noch Verse oder gar den ganzen Psalm auswendig mitsprechen? Ich erlebe in ganz unterschiedlichen Situationen, wie gerade diese Worte des Gottvertrauens Frauen und Männern in Situationen der Angst, der Enttäuschung und der Not Zuversicht und Geborgenheit schenken.

In Psalm 23 hat der Beter eine ganz klare und bildhafte Sprache gefunden, um seinen Erfahrungen mit Gott, um sein Hoffen auf Gott und um sein Ringen mit Gott Ausdruck zu geben.

Auf unserer Konfirmanden-Rüste vor fünf Wochen haben die Mädchen und Jungen versucht, den Psalm 23 in ihre Situation hinein zu übertragen und im Gottesdienst sind drei Psalmübertragungen vorgelesen worden. Es lohnt und dazu will Sie der Sonntag vom „Guten Hirten“ einladen, selbst wieder die Bibel in die Hand zu nehmen und darin zu lesen. Das Wort unseres lebendigen Gottes in der Bibel hat Kraft, schenkt Zuversicht und Geborgenheit.

Lassen Sie sich zu den Gottesdiensten am Sonntag einladen. Im gemeinsamen Hören auf Gottes Wort werde ich in meinem Fragen und Suchen ermutigt und bestärkt und erfahre, der auferstandene Herr Jesus Christus ist auch mein „Guter Hirte“. Ich wünsche Ihnen ein frohes Wochenende.



Wir sind für Sie da

Pressehaus Gera
Johannisstraße 8, 07545 Gera
Mo bis Fr 10 - 18 Uhr, Sa 10 bis 14
Sie haben Fragen zur Zustellung, zu Ihrem Abonnement:
Telefon (0365) 8 22 92 29
Mo bis Fr 7-19 Uhr, Sa 7-13 Uhr
Mail: leserservice@otz.de
www.otz.de/leserservice
Tickethotline (0361) 2 27 52 27
Sie möchten eine private Anzeige aufgeben:
Telefon (0365) 8 22 94 44
Mo bis Fr 7 - 18 Uhr
Mail: anzeigenservice@otz.de
www.otz.de/anzeigen
Geschäftl. Anzeigen
Telefon (0365) 8 22 91 08

OTZ-Wochenenddienst

Christine Schimmel
c.schimmel@otz.de 01 52 09 38 16 05

Impressum

OSTTHÜRINGER Zeitung
OSTTHÜRINGER Nachrichten
Schmöllner Nachrichten
Verantwortlich für den Lokalteil:
Sylvia Eigenrauch (eig)
Johannisstraße 8, 07545 Gera
Sekretariat: Marina Haak
Telefon (0365) 8 22 9 - 200
Fax (0365) 8 22 9 - 220
Mail: gera@otz.de

Jana Borath (jabo) 01 52 09 38 16 50
J.Borath@otz.de
Cordula Fischer (cofi) 01 52 31 04 11 52
Co.Fischer@otz.de

► Redaktion dieser Seiten:
Knut Lechner

So ein Käse: Lumpziger Betrieb holt Weltmeistertitel



Claus Katzenberger ist stolz auf seine Produkte. Der Geschäftsführer der Käseerei Altenburger Land setzt auf Qualität, Regionalität und hochwertige Rohstoffe.

Foto: Cordula Fischer

Der Käse, der aus Lumpzig kommt, schmeckt nicht nur, er ist auch preisgekrönt. Mit dem Camembert hat sich die Altenburger Käseerei den Weltmeistertitel bei einem Wettbewerb in den USA gesichert, der Altenburger Ziegenkäse erhielt Platz zwei.

Lumpzig/Madison/Dortmund. Beim dem 31. World Championship Cheese Contest vom 7. bis 9. März in Madison, USA, dem wichtigsten, weltweiten Wettbewerb für Käseereien, wurde Rotkäppchen „Der Cremige“ in der Kategorie Camembert von der Jury zum Weltmeister gekürt, wie der Mutterkonzern der Altenburger Käseerei, die Rotkäppchen Peter Jülich GmbH & Co. KG mitteilte. Insgesamt wurden 90 Kategorien bewertet, wobei Rotkäppchen Camembert „Der Cremige“ in der Kategorie 44 „Camembert“ mit 99,75 von 100

möglichen Punkten die Höchstbewertung erzielte.

Durch den erneuten Gewinn der Weltmeisterschaft avanciert die Käseerei Altenburger Land zum Titelgaranten, denn die Thüringer holten die Trophäe bereits 2013. „Die Titelverteidigung macht uns besonders stolz, weil sie zeigt, dass wir kontinuierlich Top-Qualität liefern“, sagt Claus Katzenberger, Geschäftsführer der Käseerei Altenburger Land. Neben dem Titel in der Kategorie „Camembert“ sicherten sich die Käsespezialisten mit dem Altenburger Ziegenkäse in diesem Jahr zudem die Vizeweltmeisterschaft in der Kategorie „Schimmelgoreifte Käse aus gemischter Milch“.

Bei dem Wettbewerb werden Produktproben führender Käsehersteller von internationalen Wertungsrichtern beurteilt. Die Produkte werden in den Kategorien Geschmack, Teig und Kon-

sistenz, Salz, Farbe, Veredelung, Verpackung und anderen geeigneten Eigenschaften bewertet. Aus allen abgegebenen Bewertungen wird ein Durchschnittswert ermittelt. Die Käseprobe mit der höchsten Durchschnittspunktzahl wird zum Weltmeister gekürt.

„Es freut uns sehr, dass unser traditioneller Altenburger Ziegenkäse auch international so positiv bewertet wird“, sagt Katzenberger. Den Altenburger Ziegenkäse, der auch für Freunde eines milden Käsegeschmacks Genuss bietet, gibt es schon seit mehr als 100 Jahren. Bereits damals war diese Spezialität, die aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt wird und mit Kümmel gewürzt ist, bekannt. Seine Einzigartigkeit führte dazu, dass die Europäische Union „Altenburger Ziegenkäse“ als schützenswerte Ursprungs- und Rezepturspezialität ernannt hat.