

NACHRICHTEN

GESTOHLENER JAGUAR
Sonderkommission
schaltet sich ein

LIMBACH-OBERFROHNA – Im Falle des in Limbach-Oberfrohna gestohlenen Jaguars ist die Kfz-Sonderkommission des Landeskriminalamtes an den Ermittlungen beteiligt. Das hat die Polizeidirektion Zwickau gestern auf Anfrage mitgeteilt. Es gebe aber noch keine neuen Erkenntnisse zu dem Fall, sagte Polizeisprecherin Anett Münster. Der Jaguar, ein Geländewagen des Typs F-Pace, war am Samstag in der Zeit zwischen 8 und 13 Uhr aus einem Carport an der Menzelstraße gestohlen worden. Das Luxusauto hat einen Wert von 80.000 Euro. Nach Angaben des Landratsamtes waren Ende vergangenen Jahres im Landkreis Zwickau 57 Autos der Marke Jaguar zugelassen. Zum Vergleich: Im Kreisgebiet sind zudem 231 Porsches, 13 Ferraris und zwei Lamborghinis unterwegs. (jop)

UNFALL

Zwei Menschen bei
Kollision verletzt

HOHENSTEIN-ERNSTTHAL – Zu dem Unfall, der sich am Montag auf der A 4 in Richtung Erfurt zwischen Hohenstein-Ernstthal und Glauchau ereignet hat, hat die Polizei gestern weitere Informationen bekanntgegeben. Demnach wurden ein 42-jähriger Autofahrer und ein 27-jähriger Lkw-Fahrer bei dem Zusammenprall leicht verletzt. Der Pkw war ins Schleudern geraten und mit einem Lkw, der auf der mittleren Spur fuhr, zusammengestoßen. Die Polizei schätzt den Schaden auf rund 35.000 Euro. Auf der Autobahn kam es am Montagabend bis 22 Uhr in beiden Fahrtrichtungen zu Behinderungen. (tgo)

ZUSAMMENSTOß

Radfahrer
missachtet Vorfahrt

REICHENBACH – Bei einem Verkehrsunfall im Callenberger Ortsteil Reichenbach ist am Montagnachmittag ein Radfahrer schwer verletzt worden. Der 42-jährige fuhr mit seinem Mountainbike KTM ortseinwärts und wollte nach links in die Grumbacher Straße abbiegen. Dort kam ihm ein 54-jähriger im VW Passat entgegen. Dessen Vorfahrt beachtete der 42-Jährige allerdings nicht. Es kam zum Zusammenstoß. Bei dem Sturz verletzte sich der Radfahrer. An den Fahrzeugen entstand ein Schaden in Höhe von rund 1000 Euro. (hpk)

KURZ GEMELDET

Sommerfest im Park

WALDENBURG – Ein Spieletag für Kinder findet am Samstag an der Freilichtbühne im Grünfelder Park in Waldenburg statt. Beginn ist um 10 Uhr. (fp)

Warum ein Hotelkoch
auf Zutaten aus der Region setzt

Christian Vogel, Küchenchef im Hotel und Restaurant Bock, begutachtet Forellen, die er für einen Wettbewerb gleich ausnehmen und filetieren wird. Die Fische stammen aus der Limbacher Teichwirtschaft in Bräunsdorf. Das Gericht wurde anschließend einer Jury vorgesetzt. FOTO: ANDREAS SEIDEL

Im Restaurant Bock in Oberfrohna hat gestern ein Testessen stattgefunden. Der Betrieb kämpft bei einem Kochwettbewerb um den Sieg – und verlangt seinen Mitarbeitern in der Küche einiges ab.

VON JOHANNES PÖHLANDT

LIMBACH-OBERFROHNA – Christian Vogel nimmt es ganz genau. Nachdem der Koch die Forellen ausgenommen und das Skelett abgetrennt hat, richtet er seinen Blick konzentriert auf die Arbeitsplatte. Er rückt eine Zange und greift damit einzelne Gräten, die noch im Filet verborgen sind. Auf jede einzelne kommt es an, denn eine unentdeckte Gräte, auf die die Testesser aufmerksam werden, könnte Punktabzug geben.

Vogel ist Küchenchef im Hotel und Restaurant Bock in Oberfrohna und hat sich beim ersten regionalen Kochwettbewerb der Zwickauer Industrie- und Handelskammer (IHK) beworben. Die IHK sucht das beste Rezept mit regionalen Zutaten. Vogel schickt seine Kreation „Forelle macht blau“ ins Rennen: Forelle mit gebratenem Blumenkohl und Rotkohl-Kartoffel-Creme. „Ich wollte das klassische Gericht, das es immer bei meiner Oma gab, moderner machen“, erklärt der 24-Jährige. Nachdem er alles angerichtet und die Teller mit Blumen aus dem Garten des Hotels dekoriert hat, lässt sich es die Jury aus Vertretern der IHK, des Zwi-

ckauer Köchevereins und der Tourismusregion Zwickau gestern Abend schmecken.

Die IHK hat den Wettbewerb gemeinsam mit den Partnern ins Leben gerufen, um regionale Produkte bekannter zu machen. Bei Vogel stieß die Idee sofort auf offene Ohren. Denn das Hotel Bock setzt vor allem auf Zutaten aus der hiesigen Gegend. Die Köche gehen ebenso auf dem Wochenmarkt einkaufen wie Inhaberin Ute Striegler. Die Forellen stammen aus der Limbacher Teichwirtschaft in Bräunsdorf. „Die Fische zucken noch, wenn sie bei uns ankommen. Frischer geht's nicht“, berichtet der Koch.

Inzwischen achteten immer mehr Menschen auf die Herkunft der Lebensmittel, sagt Striegler. „Als wir 2008 mit unserem Konzept angingen, waren wir aber noch Exoten.“ Trotzdem sei sie von Anfang an davon überzeugt gewesen, dass es der richtige Weg ist. „Mit frischen Zutaten zu kochen, macht für mich

Gastronomie aus“, erklärt die Hotelchefin. Das erfordere von den Köchen viel handwerkliches Können. Denn geliefert werde keine vakuumverpackte Hähnchenbrust, sondern das ganze Tier. „Das muss man dann natürlich auseinandernehmen können“, stellt Striegler fest.

Gemüse lässt sich die Inhaberin regelmäßig vom Guidohof in Uhlsdorf liefern. Der Bio-Bauernhof versorgt pro Woche bis zu 1000 Kunden aus der gesamten Region Chemnitz mit der sogenannten Ökokiste, die je nach Wunsch Obst, Gemüse oder auch Brot in Bio-Qualität enthält. Zu den Kunden gehören laut Mitinhaberin Silke Lucht vor allem Privatkunden, aber auch Gaststätten und andere Unternehmen. „Unsere Kunden wollen wissen, wo die Lebensmittel herkommen“, sagt Lucht. Nach ihren Angaben ist die Anzahl der Ökokisten-Bezieher über Jahre gewachsen, erst seit Ende 2016 sei eine Stagnation zu beobachten. „Der Biomarkt insgesamt wächst, die

Leute kaufen die Produkte aber auch anderswo, etwa im Supermarkt“, sagt Lucht.

Andere Hersteller von Lebensmitteln setzen ebenfalls auf Regionalität. Nach Angaben des Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft vermarkten gut 500 Betriebe in Sachsen ihre Produkte selbst. Dazu gehören die Landwirtschaft Schottenhamel in Rußdorf und der Wirtschaftshof Sachsenland. Der Verein der sächsischen Direktvermarkter unterstützt den Kochwettbewerb der IHK.

Ob Koch Christian Vogel mit seiner Kreation Chancen auf den Sieg hat, bleibt gestern unklar. Wie die Forelle mit Blick auf Geschmack, Anrichtung und Originalität ankommt, verrät die Jury nicht. Sie kostet in den nächsten Wochen noch Gerichte in fünf weiteren Restaurants im Landkreis. Der Sieger wird am 9. September beim Historischen Marktreiben in Zwickau bekannt gegeben.

„Forelle macht blau“: Das Rezept für vier Personen von Koch Christian Vogel

Zutaten: 2 ganze Forellen, 250 g Butter, 1 kg Rotkohl, 200 ml Rotweinessig, 100 ml Orangensaft, etwas Speck, 100 ml Apfelmus, Gewürznelken, Salz, Zucker, Lorbeer, Pfefferkörner, Zimtstange, Piment, Kurkuma, 1 Blumenkohl, etwas Semmelmehl, 1 kg Kartoffeln. Für den Sud: 200 ml Kräuteresig, 50 ml Weißwein, Wurzelgemüse (z. B. Karotten, Sellerie), 200 ml Sahne, Speisestärke

Zubereitung: Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit Salz, Zucker, Apfelmus, Zimt und Rotweinessig marinieren. Mindestens 12 Stunden ein-

ziehen lassen. Speck anbraten, das marinierte Rotkraut sowie die restlichen Gewürze dazugeben und bei mäßiger Hitze abgedeckt köcheln lassen, bis es den gewünschten Biss hat. Die Kartoffeln schälen und weichkochen. Das Gemüse für den Sud in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment und Weißwein in einem Topf mit Wasser erhitzen.

Die Forelle filetieren. Den Blumenkohl putzen, waschen, in gewünschte Größe schneiden und blanchieren. Das fertige Rotkraut mit einem Pürierstab pürieren und die Kartoffeln

stampfen. Beides miteinander vermischen, dabei etwas Butter und einen Schuss Sahne dazugeben, damit es cremiger wird. Den Kräuteresig erhitzen und über die Forellenfilets gießen. Anschließend die Filets in den Topf mit dem heißen Sud geben und gar ziehen lassen.

Blumenkohl in einer Pfanne mit Butter und Semmelbröseln anbraten. Die im Sud durchgezogene Forelle herausnehmen, den Sud passieren, Kurkuma und einen Schuss Sahne dazugeben und binden, um eine passende Sauce zu erhalten. (fp)

Landratsamt
erneut eine
Woche lang
geschlossen

Außenstellen sind reihum dicht – Behörde kämpft mit Personalmangel

VON JOHANNES PÖHLANDT

LIMBACH-OBERFROHNA – Limbach-Oberfrohnaer müssen sich weiterhin mit Einschränkungen bei den Öffnungszeiten der örtlichen Landratsamt-Außenstelle arrangieren. Wie der Landkreis Zwickau mitteilte, bleibt der Bürgerservice an der Jägerstraße in der Woche vom 7. bis 11. August komplett geschlossen. Limbach-Oberfrohna ist kein Einzelfall: Auch die anderen Außenstellen in Hohenstein-Ernstthal, Glauchau und Werdau bleiben im August reihum jeweils für eine Woche zu, Hohenstein-Ernstthal ist sogar zweimal betroffen. Der Landkreis bittet Betroffene, auf eine der geöffneten Bürgerservice-Stellen auszuweichen oder zum Verwaltungszentrum in Zwickau zu fahren.

Damit setzt sich das Prozedere fort, das vor gut drei Wochen begonnen hatte. Bereits Anfang Juli war die Behörde an der Jägerstraße, wo Einwohner zum Beispiel Wohngeld beantragen oder eine Adresse auf einem Fahrzeugschein ändern lassen können, eine Woche lang geschlossen gewesen. Das Vorgehen der Kreisverwaltung hatte für viel Kritik gesorgt. „Es gibt Dinge, die man gerne vor Ort diese Woche geklärt hätte“, sagte eine Limbach-Oberfrohnaerin. Eine Behörde müsse in der Lage sein, Ausfälle durch Krankheit oder Urlaub aufzufangen und wenigstens zwei Tage in der Woche zu öffnen. Nach Aussage der Betroffenen ist die Sache umso ärgerlicher, weil man für einige Landkreis-Angelegenheiten ohnehin weite Wege auf sich nehmen müsse. „Seit wir zum Zwickauer Landkreis gehören, werden manche Behördenwege zu nervenaufreibenden Rundreisen“, monierte die Limbach-Oberfrohnaerin. Auf Facebook kritisierten viele Nutzer die Kreisverwaltung. Sie wiesen darauf hin, dass es für private Firmen undenkbar wäre, ihr Geschäft eine ganze Woche geschlossen zu halten.

Der Landkreis begründet die Schließungen mit Personalmangel. Zwei der 19 Mitarbeiterinnen der fünf Bürgerservice-Stellen im Landkreis haben demnach eine neue Position in der Verwaltung angetreten. Hinzu kämen noch Ausfälle wegen Krankheit und Urlaub. Nach Auskunft einer Kreissprecherin sollen die Stellen im Bürgerservice zügig wieder besetzt werden. Anfang Juli hatte die Verwaltung die Hoffnung geäußert, spätestens Ende August zum Normalbetrieb zurückkehren zu können. Dieses Vorhaben lässt sich jedoch nicht halten: Die nun angekindigten Schließungen ziehen sich bis zum 1. September.

Tonnenschwere Steine sollen dem Wasser trotzen

In Langenchursdorf werden derzeit Hochwasserschäden beseitigt. Dabei müssen die Baumaschinen schweres Material bewegen. Die Arbeiter haben eine Sorge.

VON HANS-PETER KUPPE

LANGENCHURSDORF – Für die Männer von der Firma Albert Ingenieurbau Chemnitz ist derzeit nur eines wichtig: dass Starkregen den Langenberger Bach nicht übermäßig anschwellen lässt. In Langenchursdorf auf Höhe des Hauses Waldenburger Straße 54 haben sie in den vergangenen Tagen den Bach instand gesetzt,

Geröllablagerungen beseitigt, mit Steinsatz die Ufer auf rund 70 Metern Länge befestigt und anschließend Weidenpflöcke eingesetzt. „Wenn die Wurzeln treiben, gibt das dem Ufer zusätzlich Halt“, sagt Arbeiter Jörg Burkhardt.

Die Gewässerinstandsetzung in dem Bereich ist eine von vier Maßnahmen, für die Albert-Bau den Zuschlag von der Gemeinde Callenberg bekommen hat. Aufträge im Umfang von rund 122.000 Euro wurden als Maßnahmenpaket vom Gemeinderat vergeben. An der Waldenburger Straße wird parallel dazu der Mühlgraben beräumt.

Außerdem muss die Sohle des Wehrs ausgebessert werden. „Dort müssen wir noch die weggespülten Steine ersetzen“, sagt Baggerfahrer Robert Uhlig. Gegenüber wird der Prallhang neu aufgesetzt. „Die Was-

serbausteine sind bis zu einer Tonne schwer. Sie sollen hier die gewaltigen Kräfte bei Hochwasser abfangen“, sagt er. Denn kurz hinter dem Wehr macht der Bach einen Knick. „Genau dort schlagen bei Hochwasser die Wassermassen mit voller Wucht auf. Deshalb ist die Gefahr groß, dass die Böschung beschädigt und die Straße unterspült wird“, sagt Burkhardt. Auf 30 bis 40 Metern Länge soll nun Stabilität in die Böschung gebracht werden. Auch hier sorgen Weidenstöcke über den Wasserbausteinen zum Schluss für natürlichen Halt. Die Maßgabe heißt: Das Instandsetzen der Uferböschung soll so naturnah wie möglich erfolgen. Die Maßnahme ist mit knapp 33.000 Euro veranschlagt.

Die Gewässerinstandsetzung bei den Brücken an Sonnengasse, Siedlerstraße, Turnhallenstraße und

Waldenburger Straße 12a wird etwa 27.000 Euro in Anspruch nehmen. Im Bereich Talstraße 33 bis Callenberger Straße gibt es ähnliche Aufgaben zu erledigen. Auch hier hat das Gewässer beim Hochwasser 2013 gelitten, ebenso an der Waldenburger Straße 4. Diese Maßnahme schlägt mit rund 29.000 Euro zu Buche. Schließlich werden auch die Schäden am Bachbett und den Ufern an der Waldenburger Straße 34 und 52 beseitigt. Kosten: 34.000 Euro.

Im Bereich der 2011 neu gebauten Brücke an der Goldenen Aue sind ebenfalls die Gewässerinstandsetzungen erledigt. Damit sei in Langenchursdorf die Beseitigung der Hochwasserschäden abgeschlossen, sagt Bürgermeister Daniel Röthig. Nur noch in den Ortsteilen Callenberg und Grumbach stehen Maßnahmen an.



Am Langenberger Bach in Langenchursdorf sind derzeit Baumaschinen im Einsatz, um die Böschungen instand zu setzen. FOTO: ANDREAS KRETSCHEL