

BÜRGERZEIT *aktuell*

Ausgabe Saale-Orla-Kreis inkl. Vogtland • 11. Jahrgang • Nummer 12 • Auflage 39.126 Exemplare • 04.09.2026

BERGER

Ihr Makler für Finanzen und Versicherungen

SELBSTBESTIMMT
IN DIE ZUKUNFT

Patientenverfügung

Vorsorgevollmacht
inkl. Notfallplanung

☎ 03663 4058 - 0

Wer hier kauft, hält hier etwas am Leben

„Heimat shoppen“ kommt im September nach Schleiz.

Im Saale-Orla-Kreis hängt daran mehr als der Umsatz einzelner Geschäfte.

Auf ein Neues!

Alt gegen neu – und dabei Gutes tun.

Wir geben Ihre Brille weiter an www.Brillen-ohne-Grenze.de und schenken Ihnen

100 €* beim Kauf einer neuen Brille!

AUGENOPTIK

*Gültig bis zum 17.10.2026 beim Kauf einer Brille (1 Brille = 1 Fassung + 2 Gläser in Ihrer Sehhilfe). Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.



Vom 14. bis 19. September beteiligt sich Schleiz an der IHK-Aktion „Heimat shoppen“.
Foto: pexels.com

PORTAS® Herbstfest
bei PORTAS in Pößneck

Freitag, den 11.09., und Samstag, den 12.09., von 10 bis 17 Uhr

Für das leibliche Wohl ist gesorgt mit Speisen und Getränken sowie Softeis vor Ort!

PORTAS-Fachbetrieb **Nico Sassner**
Am Teichrasen 10 • 07381 Pößneck

PORTAS®
Europas Renovierer Nr. 1

Unsere Ausstellung ☎ 0 36 47 / 41 59 45 🏠 sassner.portas.de

Lieblingsstücke selber nähen

Nähmaschinengeschäft Rosenmüller
Stoffe, Wolle und Zubehör
Alte Poststraße 2 • 07907 Schleiz
Tel. 03663/422607
www.shop-naemaschinen.com

Wir haben eine eigene Reparaturwerkstatt und alles was man zum Nähen braucht.

Bei uns können Sie nach Herzenslust Probenähen und testen.

Einfache Handhabung und hohe Qualität werden Sie begeistern.

elna

Saale-Orla-Kreis. (FS) Es sind selten die großen Entscheidungen, die eine Innenstadt verändern. Es ist die Summe der kleinen. Das Paar Schuhe, das im Laden anprobiert und dann doch im Netz bestellt wird. Die Torte, die man beim Bäcker um die Ecke holt, oder eben nicht. Genau hier setzt „Heimat shoppen“ an, eine Kampagne der Industrie- und Handelskammern, die in Thüringen 2026 unter dem Motto „Shoppen. Freunde treffen. Genießen.“ läuft. 36 Städte im Freistaat beteiligen sich in diesem Jahr, mit Aktionen zwischen März und Dezember.

Schleiz macht im September weiter

Im Saale-Orla-Kreis hat Pößneck den Anfang gemacht und seine Aktionswoche im Juni durchgeführt. Der zweite Termin im Kreis steht nun unmittelbar bevor: Der Handels- und Gewerbeverein Schleiz beteiligt sich nach Angaben der IHK Ostthüringen zu Gera vom 14. bis 19. September an der Kampagne. Einzelheiten zum Programm sollen noch bekannt gegeben werden. Wer schon an diesem Wochenende in die Innenstadt möchte, wird in Pößneck fündig. Dort läuft vom 4. bis 6. September das Stadtfest, laut Stadtverwaltung mit eintrittsfreiem

Tagesprogramm, Händler- und Vereinsmeile sowie mehreren Konzerten. In der Nachbarschaft geht es ähnlich weiter: Gera folgt vom 21. bis 26. September, Zeulenroda-Triebes am 26. September und Rudolstadt am 3. Oktober.

Was am Ort bleibt

Die Argumente für den Einkauf vor Ort klingen zunächst wie Werbesprüche. Sie halten aber der Nachrechnung stand. Wer im Ort kauft, bezahlt Menschen, die im Ort wohnen. Der Händler, der Handwerker und der Gastwirt zahlen Gewerbesteuer, aus der Straßen, Kindergärten und Sportplätze finanziert werden. Sie sponsern das Kirmesplakat und das Trikot der D-Jugend. Und sie bilden aus. Wie viel daran hängt, zeigt ein Blick auf die Ausbildungszahlen. Im Saale-Orla-Kreis waren nach Angaben der Agentur für Arbeit Thüringen-Ost im Juli 614 Ausbildungsstellen gemeldet, 225 davon waren noch unbesetzt. Dem standen 239 Bewerber gegenüber. Der Kreis ist damit die einzige Region im Agenturbezirk, in der das Angebot gegenüber dem Vorjahr sogar gewachsen ist. Diese Plätze entstehen nicht in einem Verteilzentrum, sondern in Betrieben mit Namen und Adresse.

Beratung, die man nicht herunterladen kann

Dazu kommt das, was sich schlecht in Zahlen fassen lässt. Die Verkäuferin, die weiß, welche Größe beim letzten Mal gepasst hat. Der Optiker, der die Brille nachjustiert, ohne dafür einen Termin zu verlangen. Der Elektriker, der am Samstag noch einmal vorbeikommt. Solche Leistungen tauchen auf keiner Rechnung auf. Sie verschwinden aber, wenn die Betriebe verschwinden. Und schließlich die kurzen Wege. Ein Einkauf im Ort spart Fahrten und Verpackung. Wer bestellt, retourniert häufiger, als er zugibt. Nichts davon heißt, dass man nie wieder online kaufen soll. Es heißt nur, dass jede Kaufentscheidung eine kleine Standortentscheidung ist. „Heimat shoppen“ formuliert das freundlicher: Wer vor Ort einkauft, gestaltet sein Lebensumfeld mit. Wer mitmachen möchte, als Händler, Gastwirt oder Dienstleister, bekommt von der IHK Ostthüringen zu Gera kostenfrei Werbematerial und Unterstützung bei der Organisation. Ansprechpartner vor Ort sind außerdem die Handels- und Gewerbevereine. Der HGV Schleiz ist unter Telefon 03663 402850 sowie per E-Mail an info@hgv-schleiz.de erreichbar.

Am Ende zählt aber ohnehin weniger die Kampagne als die Gewohnheit. Ein Schaufenster, an dem niemand mehr stehen bleibt, ist irgendwann ein leeres Schaufenster. Und ein leeres Schaufenster hat noch nie eine Innenstadt schöner gemacht.

„Die Corona Lockdown Faschos, das waren die bösartigsten Menschen, die ich jemals erlebt habe. Deren Hass, wenn Du das Regime in Frage stellst, das war ohne Worte.“

Ulf Oliver Poschardt ist ein deutscher Journalist, Medienmanager, Publizist und Autor. Von 2016 bis 2024 war er Chefredakteur von WeltN24. Von Januar 2025 bis Juni 2026 war er Herausgeber von Welt, Politico und Business Insider. Lesen Sie mehr auf Seite 14.

das KAMINHAUS
Bramburger GmbH & Co. KG

Ofen- & Schornsteinbau alles aus einer Hand

Wärme zum Wohlfühlen

Zum Tännig 4
07356 Bad Lobenstein
Tel. 036651.33148

Specksteinöfen • Kamine • Kaminöfen • Kachelöfen • Pelletöfen • Fliesen

Metallbearbeitung Remmler
Inh. Anja Remmler

Wir lasern 3D!

Raniser Straße 15e
07333 Unterwellenborn OT Könitz
Tel.: 036732 233670
E-Mail: info@metallbearbeitung-remmler.de

www.metallbearbeitung-remmler.de

FORSTSERVICE HUBER

IHR RICHTIGER PARTNER FÜR BRENNHOLZ

REGIONAL • NACHHALTIG • ZUVERLÄSSIG

VERSCHIEDENE LÄNGEN ERHÄLTlich:
25 cm 33 cm 50 cm

LIEFERUNG MÖGLICH

Forstservice Huber
Zeppelinstraße 4 | 07819 Triptis ☎ 0155-61 225 283

AUGENOPTIK SUHR

Wir sind wieder da!

Knapp drei Monate nach der Brandkatastrophe begrüßen wir Sie nun in unseren neuen Geschäftsräumen in der

Ernst-Thälmann-Straße 20, Neustadt/Orla
(neben den Stadtwerken)
Tel. 036481 24039

...und weiterhin auch in
Schleiz, Teichstraße 1a
Tel. 03663 42 4140

Perspektive gesucht?

Unsere Umschulungsstarts 2026:

- Kaufmann:frau für Spedition und Logistikdienstleistung ab Oktober | Teilzeit | 2,5 Jahre
- Kaufmann:frau für Büromanagement ab Oktober | Teilzeit | 2,5 Jahre

Einstieg bis 4 Wochen nach Beginn möglich.

Unsere Weiterbildungsstarts 2026:

- CNC-Fachkraft

Starttermine unter www.bfw.de/saalfeld

bis zu 100% förderfähig

bfw – Unternehmen für Bildung
Paul-Auerbach-Straße 21
07318 Saalfeld
☎ 03671 641827
✉ saalfeld@bfw.de
www.bfw.de

bfw Unternehmen für Bildung.

Ein Plädoyer für Frieden, Freiheit & Menschenwürde

Der digitale Käfig und unsere Macht gegen die Ohnmacht

Vortrag & Diskussion mit

ERNST WOLFF

Freitag, 18. September 2026

im Lokschnuppen Ronneburg/ Thüringen
Einlass: 18.00 Uhr
Beginn: 19.00 Uhr
Eintritt: 18 Euro

Um zeitnahe Voranmeldung wird gebeten:

Mail: dialogschmiede@gmx.de
Mobil: 0170-3340660



Inflation, Kriegstreiberei, gesellschaftspolitische Diskrepanzen, Digitale ID, Digitale Zentralbankwährung, Digital erfasstes CO₂-Kontingent, Datenzugriff und Datenmissbrauch ... sind ein beispielloser Angriff auf die finanzielle Freiheit, Privatsphäre und damit auf die Menschenwürde. Alle Aktivitäten lassen sich nachvollziehen und kontrollieren, Kaufentscheidungen, selbst des täglichen Lebensbedarfs, können blockiert und das Vermögen jedes Bürgers auf Knopfdruck eingefroren werden. Das ist keine dystopische Zukunftsvision mehr, die Weichen sind bereits gestellt, und der militärisch-industrielle als auch digital-finanzielle Komplex arbeiten auf Hochtouren. Doch zunehmend stossen diese Entwicklungen auf Ablehnung und Unmut in der Bevölkerung. Noch haben wir die Möglichkeit, die Tür zum Digitalen Käfig zu versperren.

Ernst Wolff erläutert umfassend und detailliert, wohin wir gesteuert werden sollen, welche Pläne und Beschlüsse bereits gefasst worden sind und deren Folgen für unser Leben. Unsere Macht gegen die Ohnmacht beginnt mit Wissen, Aufklärung und der Diskussion von Handlungsoptionen als Grundlage persönlicher Umsetzung.

Informieren Sie sich mit uns gemeinsam und laden Sie bitte auch weitere Mitmenschen zu diesem hochspannenden, gewichtigen Themenabend herzlich ein.

BÜRGERZEIT

aktuell

Tag der Physiotherapie

aktiv ~ gesund

PHYSIOTHERAPIE

& OSTEOPATHIE

Monique Franz

Langenbacher Str. 5 • 07919 Mühltroff

Telefon **03 66 45 - 35 97 20**

E-Mail info@physiotherapie-muehltroff.de

Ergotherapie-

praxis

Katrin Voigt

staatlich anerkannte

Ergotherapeutin

Frankendorfer Str. 21

07922 Tanna

Tel. 036646-28629

PHYSIO

THERAPIE

PRAXIS

Seyfert

Inh. Sylvia Friedel

Geraer Straße 30 • 07907 Schleiz

Telefon: 03663 42 28 51

Physiobalance

Bad Lobenstein

Suche

Physiotherapeut/-in

in Vollzeit/Teilzeit

Das biete ich Ihnen:

- kommunikatives, humorvolles Team
- faire Vergütung plus Gratifikationen
- Fortbildungstage und Übernahme der Fortbildungskosten
- geregelte Arbeitszeiten (Mo-Fr)

Das erwarte ich von Ihnen:

- Qualifikation MLD, MT, gern auch Osteopathie, Berufseinsteiger willkommen
- Fortbildungsbereitschaft
- freundlicher und aufgeschlossener Umgang mit Kollegen und Patienten

Inh. Marie Ganz

07356 Bad Lobenstein • Hirschberger Str. 6

Telefon 03 66 51 65 43 33

valeo

Physiotherapie

Ralf Groß

Burkhardtstraße 32 • D-07819 Triptis

Tel.: 0 364 82/8 63 26

NEU bei uns! Mit zusätzlicher

Versorgung in KG-Geräte.

Impressum

BÜRGERZEIT

aktuell

MONATSZEITUNG für den Saale-Orla-Kreis

Herausgeber: wgv Schleiz GmbH
Geraer Straße 12, 07907 Schleiz, Tel. 03663.4067582,
Fax 03663.4065630

Geschäftsführerin: Hjördis Grimm

Auflage: 38.345 Exemplare kostenlos POSTAKTUELL an Haushalte und Betriebe im Saale-Orla-Kreis inkl. Saalfeld
Die „Bürgerzeit aktuell“ erscheint in der Regel freitags ein- oder zweimal im Monat, Schieberecht an Feiertagen. Im Bedarfsfall können Einzel-exemplare bei wgv Schleiz GmbH, 07907 Schleiz, Geraer Str. 12, zum Einzelpreis von 3,50 € inkl. Porto und MwSt. bezogen werden.

Verantwortliche Leitung: Hjördis Grimm

Verantwortlicher Redakteur: Friederike Schulz, Tel. 0157.57283701
redaktion@buergezeit-aktuell.de

Redaktionsschluss: In der Regel 6 Tage vor Erscheinen.

Anzeigenberater: Bianka Enders, 03663.4066751, b.enders@wgvschleiz.de

Satz: wgv Schleiz GmbH
Geraer Straße 12, 07907 Schleiz, Tel. 03663.4060211

Druck: Gedruckt in der Europäischen Union.

Verantwortlich für die kostenlose Verteilung: Deutsche Post AG, 53113 Bonn, Charles-de-Gaulle-Str. 20,
Tel.: 0228 1820

Es gelten die Preisliste Nr. 18 vom 1. Mai 2026 und die Geschäftsbedingungen, die wir auf Anfrage Ihnen gern per Mail zusenden.
Für Schäden, die durch Druckfehler, fehlerbehaftete oder unterbliebene Eintragungen entstehen, wird nicht gehaftet.
Nachdruck, Abdruck, fotomechanische Wiedergabe und jedwede elektronische Nutzung oder Vervielfältigung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages gestattet. Für unerlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Verantwortung. Rücksendung nur bei Rückporto. Kommentare und Leserbriefe geben die Meinung des Verfassers wieder und keine Stellungnahme der Zeitung. Für den Inhalt der Anzeigen und Beilagen zeichnen die Auftraggeber verantwortlich. Wir arbeiten nach der Datenschutz-Grundverordnung der EU (DSGVO).

Ein Beruf, der anpackt

Am 8. September ist Weltweiter Tag der Physiotherapie

Saale-Orla-Kreis. (FS) Rücken, Knie, Schulter. Wer im Saale-Orla-Kreis einen Termin beim Physiotherapeuten braucht, kennt die Frage am Telefon: Wie dringend ist es denn? Der 8. September, weltweit als Tag der Physiotherapie begangen, rückt einen Beruf in den Blick, der im Alltag vieler Menschen längst selbstverständlich geworden ist, über den aber selten jemand spricht.

Das Datum ist kein Zufall. Am 8. September 1951 wurde der Weltverband gegründet, der heute unter dem Namen World Physiotherapy firmiert und nach eigenen Angaben mehr als 600.000 Physiotherapeuten in über 120 Ländern vertritt. Seit 1996 gibt es den Aktionstag, jedes Jahr mit einem anderen Schwerpunkt. 2026 geht es um Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Schlaganfall.

Warum ausgerechnet das Herz

Der Zusammenhang erschließt sich nicht auf den ersten Blick, wenn man Physiotherapie mit Rückenschmerzen gleichsetzt. Nach Angaben des Weltverbandes sind Herz-Kreislauf-Erkrankungen weltweit die häufigste Todesursache, mit jährlich mehr als 20 Millionen Sterbefällen. Rund 85 Prozent davon gehen auf Herzinfarkt und Schlaganfall zurück. Auch in Deutschland stehen sie seit Jahren an der Spitze der Todesursachenstatistik.

Physiotherapie kommt dabei an drei Stellen ins Spiel. Vorbeugend, weil Bewegung der wirksamste und billigste Risikofaktorenkiller ist, den die Medizin kennt. Begleitend, weil dosiertes Training nach einem Herzereignis nicht schadet, sondern hilft,

und weil viele Betroffene sich nach der Entlassung schlicht nicht mehr trauen, sich anzustrengen. Und in der Rehabilitation, wo nach einem Schlaganfall Gehen, Greifen und Gleichgewicht neu erarbeitet werden. Verfahren wie die Bobath- oder PNF-Therapie sollen das Nervensystem über Wiederholung dazu bringen, Bewegungsmuster neu zu bahnen.

Mehr als Massage

Zum Berufsbild gehören Krankengymnastik, manuelle Therapie, manuelle Lymphdrainage, Elektro- und Wärmetherapie, Sportphysiotherapie und die Nachsorge nach Operationen. Dazu kommen Prävention und Beratung, also alles, was verhindert, dass aus einer Verspannung ein chronisches Problem wird. Viele Praxen in der Region haben ihr Angebot in den vergangenen Jahren erweitert, um Osteopathie, Ergotherapie oder Trainingsflächen für die medizinische Kräftigung. Hinter mehreren dieser Leistungen stehen sogenannte Zertifikatspositionen. Manuelle Therapie, manuelle Lymphdrainage, Krankengymnastik am Gerät oder die Behandlung neurologischer

Krankheitsbilder darf eine Praxis nur abrechnen, wenn Mitarbeiter die entsprechende Weiterbildung absolviert haben, bei der Krankengymnastik am Gerät zusätzlich, wenn Raum und Ausstattung den Vorgaben entsprechen. Solche Kurse dauern Wochen und werden meist selbst bezahlt. Das erklärt auch, warum ein Termin für manuelle Therapie oft schwerer zu bekommen ist als einer für klassische Krankengymnastik: Es hängt nicht nur an der Liege, sondern an der Qualifikation. Die Grundausbildung dauert drei Jahre und findet an Berufsfachschulen statt, zunehmend gibt es auch grundständige Studiengänge. Der Beruf ist körperlich fordernd. Wer acht Stunden am Tag behandelt, arbeitet mit dem eigenen Körper.

Was auf dem Rezept steht

Für die meisten Behandlungen braucht es eine ärztliche Verordnung. Die Behandlung sollte innerhalb von 28 Tagen nach dem Ausstellungsdatum beginnen, sonst verfällt das Rezept. Hat der Arzt einen dringlichen Behandlungsbedarf vermerkt, verkürzt sich die Frist auf 14 Tage.

Praxis für

Physiotherapie/Osteopathie

Neue Straße 2

07922 Tanna (Bettina Tschirpke)

Ihre Praxis für Physiotherapie

und Osteopathie

Tel. 036646/28565 • post@therapie-zollgruen.de

Health One.

Physiotherapie in Schleiz

Physiotherapie

Reha- & Präventionssport

Gesundheitstraining

TERMINE & INFORMATIONEN

03663 436262

Am Oelschweg 31, Schleiz

www.healthone.club

PHYSIOTHERAPIE

ANNA KATHARINA RÖSCH

Bahnhofstraße 29 • 07907 Schleiz

Telefon: 0 36 63/4 25 28 05 • Telefax: 0 36 63/4 25 28 06

Mobil: 01 75/4 17 09 88 • Email: anna@physio-roesch.de

www.physio-roesch.de

20 Jahre Praxis für Physiotherapie und Osteopathie Riccardo Aust

Bad Lobenstein. (FS) Zwanzig Jahre sind eine lange Zeit. Wer die Praxis für Physiotherapie und Osteopathie Riccardo Aust in Bad Lobenstein betritt, spürt schnell, dass hier etwas gewachsen ist, das über die reine Behandlung hinausgeht. „Die Patienten kommen unten herein und fühlen sich gleich wohl“, heißt es aus der Praxis. Genau dieses Gefühl trägt das Haus seit zwei Jahrzehnten. Angefangen hat alles im Kleinen, und angefangen hat es mit Mut. Riccardo Aust war gerade einmal 24 Jahre alt, als er den Schritt in die Selbstständigkeit wagte. Zuvor hatte er in der Therme gearbeitet, unzählige Kurse gegeben, Sportgruppen betreut, Schwimmen begleitet. Als im Haus Räume frei wurden, griff er zu. Rücklagen hatte er in dem Alter noch keine, einen Kredit bekam er nicht. Also half die Familie, Großvater und Vater, bei der ersten Ausstattung mit Geräten. „Viele tragen die Idee in sich, etwas Eigenes zu machen. Aber nicht jeder geht den Schritt wirklich“, so der Rückblick.

Die ersten Jahre waren hart. Riccardo Aust arbeitete von früh um acht bis abends um acht, dazu samstags bis mittags. Doch er stand nicht bei null. Viele Patienten kannten ihn schon aus der Therme und kamen mit. So trug sich die junge Praxis von Beginn an, Stück für Stück, ganz ohne große Werbung. „Die Werbung machen die Patienten für uns“, sagt man in der Praxis noch heute. Was als Ein-Mann-Betrieb be-

Seit zwanzig Jahren in Bad Lobenstein: Riccardo Aust (Mitte) mit seinem Team der Praxis für Physiotherapie und Osteopathie. Foto: Physiotherapie Aust

gann, ist längst ein eingespieltes Team. Nach rund einem Dreivierteljahr kam die erste Kollegin dazu, weitere folgten nach und nach. Heute sind es sechs Personen, die gemeinsam den Alltag stemmen. Und dieses Team ist das eigentliche Herzstück der Praxis. Wer einmal da ist, bleibt in der Regel. Eine langjährige Mitarbeiterin ist bis zu ihrem Renteneintritt geblieben, große Wechsel gab es kaum. Der Grund dafür liegt im Miteinander. „Wir bewegen uns alle auf Augenhöhe“, betont die Praxis. Jeder darf mitreden, jeder darf mitgestalten, was man verändern oder bes-

ser machen könnte. Probleme werden nicht mit nach Hause genommen, sondern in der gemeinsamen Mittagspause besprochen, jeden Tag, alle zusammen. „Wir können über alles reden. Dadurch werden Probleme gar nicht erst zu Problemen.“ Dieses Vertrauen schweißt zusammen, und man merkt es dem Haus an. Gestärkt wird der Zusammenhalt durch gemeinsame Erlebnisse. Wandertage, Weihnachtsfeiern, Ausflüge, all das gehört fest dazu. Angefangen hat es ganz bescheiden mit einem Abendessen beim Chinesen nach Feierabend. Heute nimmt sich das Team für

den Sommer-Wandertag den ganzen Tag Zeit, die Praxis bleibt dann geschlossen. Man frühstückt zusammen, tauscht sich fachlich aus, unternimmt etwas. Ausflüge führten schon nach Pottenstein, nach Erfurt, zum Gokartfahren, ins Labyrinth Luisenburg. Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums ging es gemeinsam nach Regensburg, mit Übernachtung. „Das schweißt zusammen. Das ist gut fürs Team.“ Fachlich ist die Praxis breit aufgestellt. Jeder Therapeut bringt seine eigenen Stärken mit, und so lassen sich viele Bereiche abdecken. Das Angebot ist über die Jahre organisch

gewachsen. Es reicht von der klassischen Physiotherapie mit Krankengymnastik, manueller Therapie, Lymphdrainage, Moorpackungen, Ultraschall und Massage bis zur Osteopathie, die auch bei Kindern angewandt wird. Im Mittelpunkt steht dabei stets der Mensch. Behandlung verstehe man als Teamarbeit, zwischen Therapeut und Patient, aber auch in Absprache mit Ärzten und weiteren Fachrichtungen. „Nur als Team lässt sich eine Behandlung wirklich positiv gestalten.“ Und die Dankbarkeit kommt zurück. Fast täglich bringen Patienten eine Kleinigkeit vorbei, Pralinen, Obst, selbst gemachte Marmelade, Honig, manchmal einfach ein paar Blumen. Es sind die kleinen Gesten, die zeigen, dass hier etwas ankommt. „Das sind Sachen, die aus dem Herzen kommen. Aus Dankbarkeit und aus Freude darüber, wieder laufen zu können.“ Genau dafür, sagt man in der Praxis, mache man diese Arbeit. Auch zum Jubiläum wurde an die Patienten gedacht. Neben dem Teamausflug nach Regensburg gab es ein Gewinnspiel mit einer Behandlung als Preis. Eine Vergrößerung steht nicht im Raum. Die Prioritäten liegen bei der Familie, und die jetzige Form fühle sich richtig an. „Es ist gut, wie es ist. Und das reicht vollkommen aus.“ Nach zwanzig Jahren ist das vielleicht die schönste Bilanz: eine Praxis, die nicht immer größer werden muss, weil sie längst gefunden hat, worauf es ankommt.

Blutkonserven-Notstand

Institut für Transfusionsmedizin Suhl ruft zum Blutspenden auf

Suhl/Schleiz. (ITMS) Sommerferien, Urlaubszeit und Hitzewellen haben zu einem dramatischen Konservennotstand geführt. Patienten und Krankenhäuser können aktuell nicht mehr ausreichend versorgt werden. Deshalb ruft der Suhler Blutspendedienst ganz dringend zur Blutspende auf: „Wenn Sie über 18 sind und keine chronischen Erkrankungen haben, kommen Sie bitte zur Spende!“ „Besonders problematisch ist die andauernde Hitze der letzten Wochen, die verständlicherweise viele Menschen vom Spenden abhält. Unsere Erfahrungen zeigen allerdings, dass bei guter Vorbereitung eine Spende auch bei diesen Temperaturen gut verträglich ist. Wichtig ist es, vor der Spende reichlich zu trinken, eine kleine Mahlzeit innerhalb der letzten 4 bis 6 Stunden einzunehmen und sich Ruhe und Zeit für die Blutspende zu nehmen“, so die Leitende Oberärztin Dr. Christine Günther. Voraussetzungen für die Blut- und Plasmaspende: Spenden kann jeder Erwachsene ab 18 Jahren. Frauen dürfen vier Mal, Männer sechs Mal innerhalb von 12 Monaten Vollblut spenden, wobei ein Abstand von mindestens 8 Wochen zwischen zwei Spenden eingehalten werden muss. Das Spenden von Plasma ist bis zu 60-mal im Jahr möglich. Zu jeder Spende bitte Personalausweis oder Reisepass vorlegen. Adressen, Öffnungszeiten Spendezentren sowie mobile

Blutspendetermine:
www.blutspendesuhl.de
Facebook/blutspende123
Instagram/blutspendesuhl

Achtung: Konserven-Notstand!

Dein Blut wird gebraucht!

Durch andauernde Hitze und Ferien sind die Blutreserven fast aufgebraucht!

Spende jetzt!

<--- Termine mobile Blutspende und Öffnungszeiten Blut- & Plasmaspendezentren Suhl, Eisenach, Ilmenau, Erfurt

ITMS

Uns können Sie auch digital blättern:
buergerzeit-aktuell.de

Die Burgstadt macht Lärm

Ranis. (FS) Es gibt Festivals, die holen Namen von weit her. Und es gibt solche, die zeigen, was vor der eigenen Haustür an Musik gewachsen ist. „Roons Rockt“ gehört zur zweiten Sorte. Am Samstag, 3. Oktober, und Sonntag, 4. Oktober, lädt der Gewerbe- und Heimatverein Ranis e.V. wieder in die Zein-Halle. Die Ankündigung des Vereins ist knapp und ehrlich: „Lasst Euch von verschiedenen Bands aus unserer Stadt und der näheren Umgebung unterhalten.“

Der Eintritt kostet zehn Euro im Vorverkauf und zwölf Euro an der Abendkasse. Damit dürfte das Festival zu den günstigsten Livemusik-Terminen im Kreis gehören. Bei der Auflage 2024 standen drei Bands auf der Bühne: „frisch gestrichen“, eine Rock- und Partyband aus Ranis, die damals ihr 20-jähriges Bestehen feierte, die „Rock Bandits“ aus Gössitz und ehrlich: „Cosmic Crave“ aus Ranis. Der Ausschank lag beim Gewerbe- und Heimatverein, und das Ganze hat sich seither gehalten.

Wer sich für das Line-up 2026, die Einlasszeiten und das Programm am Sonntag interessiert, fragt am besten direkt beim Verein nach. Der Kontakt läuft über die Stadt Ranis, Telefon 03647 442892. Und wenn man schon in Ranis ist: Die Burg über der Stadt gehört zu den markantesten Punkten der Region. Am Sonntag, 4. Oktober, führt das Museum Burg Ranis um 14 Uhr durch das Haus, anschließend gibt es Kaffee und Kuchen. Anmeldung unter 03647 505491.

Wo aus Glaspulver und Flamme Einzelstücke entstehen

Wurzbach. (FS) Wer die Werkstatt der DK Glasmanufaktur in Heinersdorf-Wurzbach betritt, findet dort zwei Verfahren unter einem Dach, die sonst selten gemeinsam angeboten werden. Dietrich und Martin Eilers arbeiten an der Flamme, sie blasen also Gläser, Flaschen und Gefäße, und sie beherrschen daneben die Fusing-Technik, bei der Glaspulver, Glasscheiben und Glasscherben im Ofen miteinander verschmolzen werden. Beides gehört zum selben Handwerk, üblich sei aber, dass eine Werkstatt sich für eine der beiden Richtungen entscheide, erklären die Brüder. In Wurzbach liegt beides nebeneinander, und genau daraus ergibt sich vieles, was den Betrieb ausmacht.

Von Frankfurt in den Saale-Orla-Kreis
Der Weg hierher war nicht geplant. Ursprünglich stammten die beiden aus Frankfurt am Main, dort wurde ihnen die Werkstatt gekündigt, und plötzlich stand die Frage im Raum, wo es weitergehen soll. Gesucht haben sie deutschlandweit, gefunden haben sie ein Gebäude in Wurzbach, das gerade zur Auktion stand. Es hat ihnen auf Anhieb gefallen, und so sind sie mit Sack und Pack in den Saale-Orla-Kreis gezogen.

Etwa ein halbes Jahr hat es gedauert, bis sie sich in der neuen Umgebung wirklich zurechtgefunden hatten, und das sagen sie ohne Umschweife. Wer aus einer Metropole kommt, muss sich erst daran gewöhnen, dass der Busverkehr dünn ist, dass nachts weder Bus noch Bahn fährt und dass in der Gastronomie um halb acht Küchenschluss herrscht. Heute gehören sie dazu. Beim Dorffest im Winter stehen sie regelmäßig mit der Glasbläserei im Vereinsheim, und dabei ist über die Jahre etwas entstanden, das sich in Zahlen kaum fassen lässt. Es gebe im Ort kaum jemanden, Kind oder Erwachsener, der nicht schon einmal selbst eine Kugel geblasen habe, erzählt Martin Eilers. Manche Familien meinen inzwischen scherzhaft, ihr Weihnachtsbaum hänge bereits voll mit Wurzbacher Glas.

Zwei Brüder, zwei Wege zum selben Werkstoff
Bei Martin Eilers hat ein Weihnachtsmarkt den Ausschlag gegeben. Dort hat er als Jugendlicher zum ersten Mal gesehen, wie aus einem glühenden Tropfen eine Form entsteht, und danach stand für ihn ziemlich schnell fest, dass er dieses Handwerk lernen will. Er hat sich in Mainz selbst um alles gekümmert, um den

Ausbildungsplatz ebenso wie um eine Unterkunft in einer betreuten Wohnform für Auszubildende, deren Eltern nicht am Ort leben. Später hat ihn eine weitere Station in die Schweiz geführt. Zu Hause hat diese Entscheidung zunächst für Zurückhaltung gesorgt. Die Eltern sind beide selbstständig im Pflegebereich tätig gewesen und hätten es lieber gesehen, wenn einer der Söhne dort eingestiegen wäre. Auch Dietrich Eilers hat einen anderen Beruf gelernt, er ist Gärtner und hat viele Jahre in diesem Bereich gearbeitet. Als sich abzeichnete, dass es gesundheitlich auf Dauer nicht weitergeht, hat er sich umorientiert, eine Fortbildung im Glashandwerk absolviert und arbeitet seitdem mit seinem Bruder zusammen. Aus zwei getrennten Berufswegen ist auf diese Weise ein gemeinsamer Betrieb geworden.

Was die Industrie nicht leisten kann
Die Kundschaft reicht vom Privathaushalt bis zum gewerblichen Abnehmer und ist international aufgestellt. Wer etwas möchte, schreibt eine Mail oder ruft an, oft mit einer sehr konkreten Vorstellung im Kopf, danach folgen ein Angebot und schließlich die Fertigung. Ihre Nische liegt dort, wo die großen Hersteller abwinken. Wer nur einhundert Flaschen oder Gläser benötigt, findet in der industriellen Produktion kaum einen Partner, weil dort erst ab weit höheren Mindestmengen gefertigt wird. In Wurzbach entstehen dagegen Einzelstücke ebenso wie Kleinserien, und dass dabei jedes Stück ein wenig anders ausfällt, gehört zur Sache dazu. Wie unterschiedlich die Aufträge ausfallen, zeigen zwei Beispiele. Eine Kundin hat den Lampenschirm, den sie sich wünscht, zunächst aus Pappe nachgebaut, damit die Form stimmt, und wird beim Anfertigen selbst in der Werkstatt dabei sein. Für einen Spirituosenhersteller wiederum ist eine limitierte Serie entstanden, geliefert im eigenen Koffer, mit eigens gefertigten Flaschen. Geplant war eine Auflage von einhundert Stück, jede Flasche trägt eine dauerhaft eingesandstrahlte Nummer, die sich nachträglich nicht mehr ändern lässt. Bislang sind fünfzig davon produziert, die Nummern einundfünfzig bis einhundert bleiben vorerst frei, eine zweite Hälfte ist nicht ausgeschlossen.

Workshops für jedes Alter
Das zweite große Standbein sind Workshops, Seminare und Kurse, und hier fällt eine Besonderheit auf: Ein Mindestalter gibt es nicht. In manchen Glasmanufakturen dürfen Kinder erst ab einem bestimmten Alter selbst ans Werk, in Wurzbach löst die Fusing-Technik dieses Problem, denn sie ähnelt dem Malen. Wer einen Pinsel halten kann, kann auch mit Glaspulver arbeiten. Selbst die Aller kleinsten lassen sich einbeziehen, etwa wenn ein Hand- oder Fußabdruck eines Babys mit Pulver aufgenommen und anschließend in eine Glasschale eingearbeitet wird. Kindergeburtstage gehören ebenso zum Programm wie Gruppen von Erwachsenen. Einen festen Katalog gibt es nicht. Es existiert ein Basispreis, alles Weitere wird nach den jeweiligen Wünschen gestaltet, weil die Vor-

Wir gestalten nach Ihren individuellen Wünschen!

Wir backen auf Bestellung:

Hefekuchen

Backpulverkuchen

Kuchen und Torten

Kleingebäck

Hochzeitstorten

Kuchenplatten

Leergut bitte zurückbringen!

BETRIEBSFERIEN vom 14.9. – 28.9.2025

Auch wir brauchen mal Zeit, um uns zu erholen.

Backstube in Linda

Inh. Martina Riedel

Linda 12 • 07806 Neustadt/Orla • Telefon: 036481/52 325

Montag geschlossen

Führen die DK Glasmanufaktur in Wurzbach gemeinsam: Dietrich und Martin Eilers verbinden in ihrer Werkstatt Glasblasen und Fusing-Technik. Fotos: Friederike Schulz

stellungen der Gäste zu unterschiedlich sind, um sie in Pakete zu pressen. Wer teilnimmt, nimmt oft mehr mit als ein selbst gefertigtes Stück. Viele lernen erst in der Werkstatt, wie viele Arbeitsschritte und wie viel Zeit in einem einzigen Glas oder einer Vase stecken. Manche kämen mit der Bemerkung herein, so etwas sei teuer, und gingen mit einer völlig anderen Einschätzung wieder nach Hause, berichten die beiden.

Auffällig ist der Ton, der in der Werkstatt herrscht. Fragen sind erwünscht, Zuschauern stört nicht, und niemand wird als Unterbrechung behandelt, auch dann nicht, wenn im Hintergrund gerade gearbeitet wird und an anderer Stelle noch Baumaterial liegt. Für den Umgang mit dem heißen Material gibt es einen Leitsatz, den Martin Eilers von seinem Ausbilder übernommen hat: „Es ist nur Glas.“ Wer die Nervosität ablege, arbeite ruhiger, und wer ruhig arbeite, verbrenne sich seltener, denn die meisten Verletzungen entstünden aus Panikreaktionen, wenn jemand etwas retten wolle und dabei falsch greife. Schwerer verletzt hat sich bei uns noch keiner.

Übernachten, wo gearbeitet wird
Zum Betrieb gehört außerdem eine Pension. Fünf Gästezimmer stehen bereit, weitere befinden sich im Ausbau, dazu kommt eine kleine Gästewohnung. Eingerichtet ist alles im Altholzstil, alt wirkend und dennoch modern, ein Mix, der sich in dieser Form nicht oft findet. Allein würde sich die Vermietung nach eigener Aussage nicht tragen, im Zusammenspiel mit der Manufaktur funktioniert sie. Für die kommenden Jahre haben sich die Brüder vorgenommen, den Kursbereich und den Betrieb der Gästezimmer weiter auszubauen. Am liebsten hätten sie täglich Workshops im Haus. Der Arbeitstag, sagen sie, beginne früh und ende dann, wenn die Arbeit erledigt sei.

An der Flamme entsteht eine Weihnachtskugel: Martin Eilers von der DK Glasmanufaktur in Wurzbach bei der Arbeit. Solche Kugeln blasen beim Dorffest im Winter auch die Gäste selbst.

„MAITE ITOIZ & JOHN KELLY“ BEST OF 20 YEARS (ANNIVERSARY TOUR 2026)

Hof/Schleiz. (FH) Es wird eine wahrhaft magische Reise durch 20 Jahre Musikgeschichte mit einer Auswahl der 20 beliebtesten Songs des Duos – ob als Solokünstler oder mit den Ensembles „Elfenthal“, „The Kelly Family“ oder „Kingdom of Navarre“. Außerdem präsentieren sie vier neue Songs, darunter ihre neue Single sowie ein neues „Best Of“-Album. Eine emotionale Achterbahnfahrt, untermalt von zauberhaften, harmonischen Duetten und Instrumenten wie keltischer Harfe, Cello, Klavier, Gitarren und Weltmusik-Percussion. Lachen, Tränen ... ein unvergessliches Erlebnis für alle, die sich nach Nostalgie sehnen. 2026 ist für Maite Itoiz und John Kelly ein ganz besonderes Jahr: Neben ihrem 20-jährigen Bühnenjubiläum feiern sie zugleich ihr 25-jähriges gemeinsames Bestehen als Ehepaar – eine seltene und berührende Verbindung von künstlerischer und persönlicher Erfolgsgeschichte. Sie sind Freunde seit ihrer Kindheit; als Maite 6 Jahre alt war, sagte sie zu John (14), dass sie ihn eines Tages heiraten würde. 15 Jahre später wurde dies Wirklichkeit. In der Zwischenzeit war Maite eine renommierte Sopranistin und klassische Gitarristin geworden, während John mit „The Kelly Family“ internationale Erfolge feierte. Nun feiern sie in diesem Jahr ihren 25. Hochzeitstag und teilen weiterhin ihre Zuneigung mit dem Publikum durch ihre Musik. **MAITE ITOIZ:** Die aus Navarra stammende Sopranistin, Produzentin und Komponistin

nale Erfolge feierte. Nun feiern sie in diesem Jahr ihren 25. Hochzeitstag und teilen weiterhin ihre Zuneigung mit dem Publikum durch ihre Musik. **MAITE ITOIZ:** Die aus Navarra stammende Sopranistin, Produzentin und Komponistin

Maite Itoiz schloss ihre beiden Karrieren als Opernsängerin und klassische Gitarristin mit mehreren Auszeichnungen ab. Seit 2006 leitet sie ELFENTHAL, eine Symphonic-Rock-Formation, die sie zusammen mit ihrem Mann, dem Sänger John

Kelly, gegründet hat. „Tales from the Secret Forest“, ihr erstes Album mit Eigenkompositionen, hielt sich mehrere Wochen in den deutschen Media Control Charts. **JOHN KELLY:** Mitbegründer von „The Kelly Family“ und Mitbegründer der Symphonic-Rock Band „Elfenthal“. In den ersten 8 Jahren der Kelly Family war John Kelly der Frontsänger der Band mit Top Nr. 1-Hits wie z.B. „Who'll come with me“ oder „The Last Rose of Summer“. Er verkaufte über 25 Millionen Alben und über 2 Millionen Videos und erreichte Millionen von Streams auf allen Plattformen. Im Jahr 2017 feierte John Kelly mit der Kelly Family das umjubelte Comeback. Es folgten bis 2022 mehrere große Tournéen mit über 700.000 Konzertbesuchern. **Bitte beachten Sie unser Kreuzworträtsel, hier verlosen wir 2x 2 Tickets für die Veranstaltung am 18.10.26 in Hof/ Saale.** **MAITE ITOIZ:** www.facebook.com/maiteitoizofficial/; www.instagram.com/maiteitoizofficial/; <https://www.youtube.com/@ElfenthalOfficial> **JOHN KELLY:** www.facebook.com/johnkellyofficial/; www.instagram.com/johnkellyofficial/; www.youtube.com/@ElfenthalOfficial **Tourneeveranstalter:** [Hypertension Music-Entertainment GmbH](https://www.hypertension-music.de/); www.hypertension-music.de; info@hypertension-music.de

8. Seifenkistenrennen in Bucha bei Knau

Bucha. (HV) In Bucha bei Knau, dem südlichsten Ortsteil von Neustadt an der Orla, läuft die Vorbereitung des alljährlichen Dorf- und Kinderfestes mit Seifenkistenrennen auf Hochtouren. Veranstalter ist der Heimatverein des Ortes, dessen 45 Mitglieder fast alle Einwohner der 77-Seelen-Gemeinde sind. Der Heimatverein wurde mit dem Ziel gegründet, das Leben auf dem Land attraktiv zu gestalten und generationsüber-

greifend füreinander da zu sein. Gleichzeitig sollen auch lange bestehende Verbindungen zu benachbarten Gemeinden gepflegt werden. Das Seifenkistenrennen hat sich dafür als wahrer „Renner“ entpuppt, denn hierbei übersteigt die Zahl der Gäste immer die eigene Einwohnerzahl. In diesem Jahr wird es am 12. September 2026 zum 8. Mal heißen: Drei – Zwei – Eins – Start! 50 Rennfahrerinnen und Rennfahrer sind

angemeldet, sie werden momentan wohl ihre Seifenkisten herrichten und auf Hochglanz bringen. Die Pokale, Sammel-tassen und Buttons für jeden Teilnehmer stehen bereit, und das Stroh für die Strecke und die Strohburg ist eingelagert. Aber auch Geschwisterkinder und weitere kleine Besucher werden nicht vergessen: es gibt außer der Strohburg eine kleine Hüpfburg, ein Karussell sowie eine große Bastelstation. Hier entstehen jedes Jahr attraktive Dinge, die die Kinder mitnehmen können. Nicht vergessen werden darf das kulinarische Angebot für alle Gäste: es gibt Kaffee und dorftypische bunte Kuchen-platten, die unsere fleißigen Backfrauen vorbereiten; Ofen-detscher, Roster, Brätel und Grillkäse vom Rost sowie Eis. Natürlich dürfen kühle Getränke verschiedenster Art nicht fehlen. Neu in diesem Jahr ist

die Tombola, bei der garantiert jedes Los gewinnt. Möglich wird dieses Angebot nur durch die Arbeit und Hilfe der Vereinsmitglieder, von Freunden und Bekannten. Auch die Großzügigkeit treuer Spender hilft, vor allem den Rennteilnehmern und anderen Kindern einen schönen Nachmittag zu gestalten. Wir alle hoffen, dass das 8. Seifenkistenrennen ebenso spannend und unfallfrei verlaufen möge, wie die vorherigen. Wir freuen uns auf viele nette Gäste, die unsere Gemeinde an diesem Tag besuchen.

Der Heimatverein Bucha



Rasend schnelle Kisten und selbstgebaute Kunstwerke stellen sich der Herausforderung und versuchen die Rennstrecke zu meistern.

Fotos: Renato Koch

Tel. 03647 – 412770

PLAKETTE FÄLLIG?

UNSER SACHVERSTAND FÜR SICHERE AUTOS.

WWW.SCHMIDT-BENZ.DE

Pößneck Weimar Jena Zeulenroda Gera

Renato Koch

Bucha 24a • 07806 Neustadt/Orla

• HEIZUNG • SANITÄR

• ELEKTRO • KUNDENDIENST

• PHOTOVOLTAIKANLAGEN

Immer in Ihrer Nähe!

Telefon 03 64 84/2 24 18 oder 01 72/5 11 08 89



WIR SUCHEN DICH

Zur Erweiterung unseres Teams

Physiotherapeut/in

M/W/D in Teilzeit 20-25 Std

MLD UND MT ERWÜNSCHT

Praxis für Physiotherapie Harald Narr

Geroldsgrüner Str. 10 95138 Bad Steben

Tel: 09288 925355

Uns können Sie auch digital blättern:

buergerzeit-aktuell.de

w g v Schleiz

Werbung, Gestaltung & Verlag

Wir suchen einen engagierten

Telefonisten m/w/d

für den direkten Kontakt zu unseren Kunden. Quereinsteiger jeden Alters willkommen. Gut geeignet für Vorruheständler.

Sie haben Freude am Telefonieren und sind kommunikationsstark? Dann bereichern Sie gern unser Team.

Wir bieten Ihnen einen Voll- oder Teilzeit-Arbeitsplatz (auch auf Minijob-Basis möglich) bei der BÜRGERZEIT aktuell in Schleiz oder in Ihrem Homeoffice.

Interessiert? Dann bewerben Sie sich noch heute:

wgv Schleiz GmbH
Herr Grimm, Geraer Straße 12, 07907 Schleiz
w.grimm@wgvschleiz.de

4. Gewerbe- und Ausbildungsschau

am 12.09.2026 Saalburg-Ebersdorf & Bad Lobenstein

Saalburg-Ebersdorf. Am Samstag, den 12. September 2026, lädt die Stadt Saalburg-Ebersdorf in Kooperation mit der Stadt Bad Lobenstein herzlich zur 4. Gewerbe- und Ausbildungsschau in und um das Bürgerhaus Ebersdorf ein. Von 11 bis 17 Uhr präsentieren zahlreiche Unternehmen, Handwerksbetriebe und Institutionen aus der Region ihre Produkte, Dienstleistungen sowie vielfältige Ausbildungs- und Karrieremöglichkeiten. Besucher haben die Gelegenheit, mit Arbeitgebern direkt ins

Gespräch zu kommen, interessante Berufsfelder kennenzulernen und wertvolle Kontakte für die berufliche Zukunft zu knüpfen. Doch nicht nur für Schülerinnen und Schüler oder Jobsuchende lohnt sich ein Besuch: Auch Familien sowie alle Interessierten sind herzlich eingeladen, die Vielfalt der regionalen Wirtschaft zu entdecken. Für das leibliche Wohl ist selbstverständlich bestens gesorgt – der Rost brennt und Kaffee & Kuchen laden zu einer kleinen Stärkung zwischen-

durch ein. Wer die ausstellenden Unternehmen auf spielerische Weise kennenlernen möchte, kann zudem an einem spannenden Quiz teilnehmen. Dabei gilt es, interessante Fragen rund um die regionalen Betriebe zu lösen. Mit etwas Glück wartet am Ende auch die eine oder andere kleine Überraschung auf die Teilnehmenden. Lernen Sie die Unternehmen der Region aus nächster Nähe kennen und freuen Sie sich auf einen informativen Tag mit vielen spannenden Begegnungen.

Ohne Lehrstelle, dann nachrücken

Schleiz. (FS) Das neue Ausbildungsjahr hat begonnen, doch längst nicht alle Verträge sind unterschrieben. In der Region sind auch nach dem 1. September Lehrstellen offen geblieben. Ein Einstieg ist in vielen Betrieben noch möglich, teilweise auch später im laufenden Jahr. Für diese Phase gibt es die Nachvermittlung. Die Berufsberatung der Agentur für Arbeit Thüringen

Ost bringt dabei Jugendliche ohne Platz mit Unternehmen zusammen, die noch suchen. Angeboten werden eine Übersicht der freien Stellen im Kreisgebiet, Hilfe bei den Unterlagen und Beratung zu Fördermöglichkeiten wie der Assistierten Ausbildung. Ansprechpartner sitzen in der Geschäftsstelle Schleiz. Offen bleiben im Saale-Orla-Kreis vor allem Stellen im

Handwerk, in der Metallverarbeitung, im Handel sowie im Gesundheits- und Pflegebereich. Auch ein spät begonnenes Praktikum kann noch in einen Vertrag münden.

Deine ZUKUNFT ist bei uns:

Mitarbeiter Fertigung (m/w/d)

jetzt bewerben!

bewerbung@schmuhl.de

+49 36640-281143

Wir, die Firma Klumpp GmbH & Co. KG Automatendreherei sind ein mittelständisches Unternehmen mit über 350 Beschäftigten an zwei Standorten in Deutschland und einen in Rumänien. Wir haben uns auf die Fertigung von Präzisionsdrehteilen aus allen zerspanbaren Werkstoffen für die Bereiche Automobilindustrie, Leistungselektronik, Feinmechanik und Medizintechnik, mit einem hohen Exportanteil, spezialisiert. Für unseren Standort Pößneck suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Maschinenbediener für kurvenge-steuerte Mehrspindeldrehautomaten
in Vollzeit (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- Einrichten und Überwachen von Maschinen
- Durchführen von Korrekturen
- Werkzeugwechsel
- Optimierung der laufenden Produktion

Ihr Profil:

- Idealerweise haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Maschinen- und Anlagenführer mit Erfahrung im Rüsten
- Gerne auch Quereinsteiger
- Faible für technische Abläufe
- Eine hohe Selbstständigkeit und Zuverlässigkeit, Spaß an der Arbeit im Team sowie ein hohes Engagement und Verantwortungsbewusstsein in Ihrer Tätigkeit
- Bereitschaft zur Wechselschichtarbeit im 3-Schicht-System



Sind Sie auf den Geschmack gekommen, diese Herausforderung anzunehmen? Dann freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung unter karriere@klumpp-gmbh.de.

Mitarbeiter Endkontrolle
in Vollzeit (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- Drehteile prüfen mit Mikroskop
- Bedienen von Prüfautomaten
- Teile wiegen und verpacken

Ihr Profil:

- Idealerweise besitzen Sie Erfahrungen im Bereich Qualitätskontrolle
- Gerne auch Quereinsteiger
- Selbstständige Arbeitsweise
- Engagiert und lernfähig
- Bereitschaft Wechselschichtarbeit im 3-Schicht-System

Was können wir Ihnen bieten:

- Detaillierte Einarbeitung
- Herausfordernde Aufgaben, kurze Entscheidungswege und viel Eigenverantwortung
- Eine faire Vergütung
- Betriebliche Altersvorsorge
- Jahressonderzahlung
- 30 Tage Urlaub und Urlaubsgeld
- Jobrad, Ticket-Plus-Card, Heirats- und Geburtsbeihilfe, Kindergartenzuschuss
- Kostenfreie PKW-Stellplätze

KLUMPP
PRÄZISIONSWERK

11-17 UHR

12.09.2026

IM & UM DAS BÜRGERHAUS IN EBERSDORF

AUSBILDUNGS- & GEWERBESCHAU

WWW.BAD-LOBENSTEIN.DE | WWW.SAALBURG-EBERSDORF.DE



Sechs Jahrzehnte aus der Feldgasse

Schleizer Landbäckerei begeht 60-jähriges Jubiläum:

12 Verkaufsstellen, 3 Verkaufsmobile, 90 Festangestellte zuzüglich Aushilfen und ein Tag der offenen Tür am 13. September

Schleiz. (FS) Als die Schleizer Landbäckerei eG vor fünf Jahren ihr 55-jähriges Bestehen hatte, zählte das Unternehmen elf Filialen in fünf Orten, ein Verkaufsmobil und 75 Beschäftigte. Gewachsen ist der Betrieb dabei nicht am Reißbrett, sondern Schritt für Schritt, häufig aus einer Gelegenheit heraus. Gegründet worden ist das Unternehmen am 1. Januar 1966 als PGH des Bäckerhandwerks „Am Neumarkt“ Schleiz durch die drei Bäckermeister Otto Muck, Hans Haas und Franz Wünsche. 1970 ist die Brotbackstube und die Filiale in der Feldgasse dazugekommen, 1973 die Verkaufsstelle in der Eisenstraße. 1983 ist in der Feldgasse die neue Zentrale für Produktion, Expedition und Verwaltung entstanden, seither schlägt dort das Herz des Betriebes. Am 28. November 1992 wurde aus der PGH die eingetragene Genossenschaft.

Landbäckerei das Verkaufsmobil samt Tour von der Bäckerei Schott in Moßbach übernommen. Im Mai 2023 wurde für die Tour ein neues Verkaufsmobil angeschafft und das bestehende Fahrzeug ist dann

als Marktmobil und Eventfahrzeug im Einsatz gewesen. Angeregt hat das die frühere Verkaufsleiterin Dagmar Huck, die selbst jahrelang auf dem ersten Mobil unterwegs gewesen ist.

Der erste Versuch auf dem Wochenmarkt in Rehau ab Juni 2023 hat sich nicht getragen und wurde deshalb im Oktober desselben Jahres wieder beendet. Seither steht das Fahrzeug auf dem Wochenmarkt in

Neustadt an der Orla, ab dem 27. Oktober 2023 zusätzlich am DISKA-Markt in Pausa und ab dem 4. November 2023 samstags in Mühltruff. Dazu kommen Einsätze bei Veranstaltungen am Schleizer Dreieck. Aus ursprünglich einem Verkaufstag pro Woche sind inzwischen vier geworden. Im Mai 2024 wurde auch hier ein neues Verkaufsfahrzeug angeschafft.

Landback Mühltruff wird wieder zum Leben erweckt

Wie tragfähig der Standort Mühltruff ist, hat sich bereits am ersten Samstag gezeigt. Um halb sieben öffnete die Klappe des Verkaufswagens und nur eine Stunde später war die komplette Ware ausverkauft. Die Schlange habe um die halbe Bäckerei herumgestanden, und das nicht nur einmal, sondern an jedem folgenden Samstag. Etwa zeitgleich hat der Betrieb an einem seiner wichtigsten Standorte in Schleiz um den Verbleib kämpfen müssen. Der Mietvertrag der Filiale am



Geschäftsführer Toni Beck.

und samstags.

der bisherigen Filiale. Sie ist in Mühltruff wieder zum Einsatz gekommen, wo im September 2024 die Filiale Nr. 15 eröffnet wurde. Der Laden ist zuvor vollständig entkernt und mit neuer Elektrik sowie neuen Fußböden ausgestattet worden. Geöffnet ist montags, mittwochs, freitags

Die Eisenstraße wird zur Eventfiliale

Im Juli 2025 ist die Filiale im DISKA-Markt Tanna saniert und neu gebaut worden. Seit Beginn der Sommerferien 2026 läuft der Komplettumbau der Filiale in der Eisenstraße in Schleiz. Aus ihr wird die künftige Eventfiliale. Brunch und Kaffeeklatsch soll es dort an festen Tagen mit Reservierung geben, die Termine werden auf der Internetseite des Unternehmens veröffentlicht.

Fortsetzung auf Seite 6.

Verkaufstour bleibt erhalten
Zum 1. Januar 2021 hat die

Das Gebäude der ehemaligen Produktionsgenossenschaft des Bäckerhandwerks in der Feldgasse.
Fotos: Archiv Schleizer Landbäckerei eG



Wir sind dieses Jahr 60 Jahre!

FEIERT MIT UNS!

am

TAG DER OFFENEN TÜR

Sonntag, 13.09.26
 Feldgasse 2, 07907 Schleiz
 10 - 17 Uhr

Firmenrundgänge Showbacken Brotbäckerei
Showkonditorei Plätzchen verzieren für Kinder
Salzteig formen Kinderschminken
Glücksrad Bäcker-Quiz u.v.m.

Kaffee & Kuchen im Festzelt Langos Pommes Roster
Kühle Getränke Jubiläumsbrot Mini-Showtorten

www.schleizer-landbaeckerei.de

Mühlweg 8
OT Hohenölsen
07570 Weida
Tel.: 03 66 03 / 60 75 50
E-Mail: info@gutshofwurst.de

... frisch vom Gutshof

Herzlichen Glückwunsch zum 60-jährigen Bestehen!
Seit 6 Jahrzehnten steht Ihr Name für
beste Qualität und großes Vertrauen.
Wir freuen uns auf die weitere Zeit mit Ihnen.

www.gutshofwurst.de!

Werksverkauf -> in Ihrem Fleischerfachgeschäft
Mo. – Mi. 8:00 – 14:00, Do. – Fr. 8:00 – 15:00, Sa. geschlossen
Imbiss -> Mittagstisch: Mo – Fr von 11:00 – 13:00 Uhr

60 Jahre Tradition. 60 Jahre Genuss.

Zum 60-jährigen Jubiläum der
SCHLEIZER LANDBÄCKEREI EG
gratulieren wir ganz herzlich.

Seit 6 Jahrzehnten verwöhnen Sie Ihre Kunden mit frischen, hochwertigen Backwaren. Danke, dass wir einen kleinen Teil dazu beitragen durften.

Ihr regionaler Partner

für Qualitätsmargarine & pflanzliche Backfette

Ostthüringer Nahrungsmittelwerk Gera GmbH

60 Jahre Schleizer Landbäckerei



GÄRTNEREI SACHS
PFLANZEN | BLUMEN | FLORISTIK

Herzliche Glückwünsche zum 60-Jährigen!

Löhmaer Weg 32 • 07907 Oettersdorf
0 36 63 / 40 03 71
info@gaertnerei-sachs.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Fr. 9:00–17:00 Uhr | Sa. 8:00–12:00 Uhr

Herzlichen Glückwunsch zum 60. Jubiläum!

Bleibt bitte bei Eurer Qualität und macht uns damit weiterhin so glücklich.

Herzlichen Dank vom Team der Physiotherapie Tragsdorf!

PHYSIOTHERAPIE-PRAXIS
KERSTIN TRAGSDORF



Rudolf-Breitscheid-Str. 6a Geraer Straße 18
0 36 63 42 14 20 **0 36 63 40 22 71**
www.physiotherapie-tragsdorf.de

Thomas Oehler

Herzlichen Glückwunsch zum 60-Jährigen wünscht das Team

Baugeschäft Betonwerk Baustoffhandel



Gerbergasse 20 a • 07907 Schleiz/Thür.
0 36 63/42 25 57 • mail@firma-oehler.de



Herzlichen Glückwunsch zum 60-jährigen Jubiläum

Wir gratulieren der Schleizer Landbäckerei eG herzlich zum 60-jährigen Jubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg, neue Kunden und alles Gute für die Zukunft.

Mit den besten Glückwünschen von



BERGER
BERGER Finanz- und Versicherungsmakler GmbH
Fremdsprache: Unabhängig. Verbindlich.



Geraer Straße 28 • 07907 Schleiz • **0 36 63/48 24-0**
e-mail: info@autohaus-sparing.de • **www.autohaus-sparing.de**

Wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner für Jahreswagen, Werkstdienstwagen, EU-Fahrzeuge und Gebrauchtwagen.

Das Team gratuliert der Landbäckerei Schleiz ganz herzlich zum 60-jährigen Firmenjubiläum. Wir danken allen für die gute Zusammenarbeit und wünschen für die Zukunft viel Tatkraft und Erfolg!

Herzliche Glückwünsche und vielen Dank für die Jahrzehnte währende sehr gute Zusammenarbeit!

Sonnen-, Sicht- und Insektenschutz Schildersysteme Textildruck Werbung



Tel. 03663/402661

Berthold-Schmidt-Str. 1 • 07907 Schleiz
pic.werbung@t-online.de

seit 1959



60 Jahre Erfolg sind der beste Beweis für starke Arbeit und gute Ideen.

Wir gratulieren Ihnen und Ihrem gesamten Team ganz herzlich zu diesem großen Jubiläum.



Oststraße 30 | 07907 Schleiz
03663 401522
a.heller@puffe.de
www.puffe.de



Sechs Jahrzehnte aus der Feldgasse

Fortsetzung Seite 5:

Angedacht sind zudem Treffen für Mütter mit Babys und Kleinkindern, weshalb die Filiale auch künftig mit einem Wickeltisch ausgestattet ist. Darüber hinaus lässt sich der Cafébereich für Geburtstage, Familienfeiern und Trauerkaffee mieten. Brunchs bietet die Schleizer Landbäckerei bereits seit 2025 an, bestückt von der eigenen Konditorei mit warmen Speisen, Salaten und wechselnden Menükarten. Auch im Stammhaus in der Feldgasse ist in den vergangenen Jahren fortlaufend gebaut worden. Nach und nach sind Personalräume, Treppenhäuser, Aufenthaltsraum und Büros saniert worden, in der Produktion sind neue Böden und Wandfliesen sowie eine komplett neue Deckeninstallation dazugekommen. Ein Neubau auf der grünen Wiese wurde dagegen bewusst nicht verfolgt. „Das hier ist bezahlte Fläche“, sagt Toni Beck. Ein Neubau hätte Schulden bedeutet, mehr Filialen, mehr Personal und am Ende industrielle Strukturen. „Wir wollen Handwerker bleiben.“

Von 75 auf 90 Beschäftigte

Die Fluktuation liegt nach Angaben des Unternehmens nahezu bei null, Wechsel gibt es im Wesentlichen durch Renteneintritte. Der Dienstälteste Kollege arbeitet seit fast fünf Jahrzehnten im Betrieb und will noch nicht aufhören. Trotz der Größe soll der Betrieb persönlich bleiben. Der Weg von der Backstube in die Chefetage sei kurz, Probleme würden direkt geklärt. Geburtstage und Betriebsjubiläen werden bedacht, dazu kommen Betriebsfeste, Bowling- und Wandertage sowie erstmals ein Betriebsball. Bei Toni Beck hat es nie eine zweite Möglichkeit gegeben. „Es gab für mich nichts anderes“, sagt er. „Ich bin mit der Firma groß geworden.“ Dass man als vierjähriger Junge mit dem Vater auf Auslieferungstour geht und seine Ferien und Freizeit in der Bäckerei verbringt deutet schon frühzeitig auf einen vorbestimmten Karriereweg hin.

2001 hat Toni Beck seine Lehre im Unternehmen begonnen, seit 2009 ist er Bäckermeister und im Vorstand aktiv, 2018 hat er die Geschäftsführung von seinem Vater Dietrich Beck übernommen, der die Genossenschaft seit dem 1. Mai 1988 geleitet hatte. Damit steht Toni Beck inzwi-



Die Filiale in Mühltröff während der Entkernung und nach der Neueröffnung.

schon im 25. Jahr im Betrieb. Kristin Beck hat einen anderen Weg genommen. Gelernt hat sie Kraftfahrzeugmechanikerin, danach ist sie im selben Unternehmen in den Autoverkauf gewechselt. Über die Heirat ist sie 2017 in die Bäckerei gekommen, zunächst mit gemischten Gefühlen. „Mein Mann als Chef, das wollte ich eigentlich nicht“, sagt sie rückblickend und lacht.

Anfangen hat sie im Verkauf, überwiegend auf dem Verkaufsmobil. Diese Zeit hat sie in guter Erinnerung. „Man ist draußen sein eigener Herr, hat feste Touren, freut sich auf die Menschen, die schon an den Haltestellen warten, führt kurze Gespräche in den Dörfern und ist bei jedem Wetter draußen“, sagt sie. Ob sie das vermisst? „Manchmal schon.“ Seit Juni 2020 unterstützt sie die Verkaufsleitung bei der Arbeitsplanung aller Filialen mit dem Ziel, dass alle Verkaufskräfte einen verlässlichen Rhythmus haben und privat besser planen können. Dazu ist sie im Marketing tätig, berät Kunden zu Spezialtorten, und organisiert inzwischen vor allem Events. „Es gibt kein Fertig“, sagt sie. „Es geht immer wieder von vorne los.“

Familienbetrieb im engeren Sinn ist die Landbäckerei nicht, sie ist eine eingetragene Genossenschaft. Die Familie ist trotzdem stark vertreten. Der Bruder des Geschäftsführers ist seit 2000 in der Produktion als Bäcker tätig und die Schwester arbeitet seit 2025 im Unternehmen als Verwaltungsangestellte für Bestellwesen/Buchhaltung, Werbung, Internetseite und Instagram. Die Bildsprache des Unternehmens stammt damit aus dem eigenen Haus. Bäckermeister Ronny Hoppe



Aus der eigenen Kuchenbäckerei: Zum Sortiment der Schleizer Landbäckerei gehören mehr als 30 Kuchenarten.



Fotos: Archiv Schleizer Landbäckerei eG

Qualitätsmanagement. Er betreut die Lehrlinge und Praktikanten und ist für die Einhaltung der Verordnungen im Rahmen des Arbeitsschutzes und der Hygiene zuständig.

Neues entsteht oft in wenigen Tagen

Wie Neuheiten ins Sortiment kommen, beschreibt Ronny Hoppe als Mischung aus Plan und Zufall. Es gibt ein festes Gerüst für Weihnachten, Ostern und die Saison, dazu Produkte, die verlässlich laufen. Und es gibt Ideen, die irgendwo aufgeschnappt werden und innerhalb weniger Tage in der Backstube landen. Die Erdbeer-Schoko-Genusschnitte ist so ein Fall: erst ein Bild, dann eine Verkostung, dann die Aufnahme ins Sortiment. Der größere Aufwand kommt

theke, sondern per Telefon, E-Mail und Messenger. Zur Schuleinführung sind in diesem Jahr rund 60 Spezialtorten gefertigt worden, so viele wie noch nie.

Drei Stufen Sauerteig, sieben Tage die Woche

Was den Unterschied zwischen Handwerk und Industrie ausmacht, lässt sich an einem Beispiel zeigen. Der Sauerteig wird in dreistufiger Führung angesetzt und sieben Tage die Woche gepflegt, auch am Wochenende. In jeder Stufe entstehen andere Aromen, in der letzten bildet sich die Hefe auf natürlichem Weg. Wer diese Stufe weglässt, muss zugesetzte Hefe verwenden. Möglich ist das, es verändert aber das Ergebnis. Nach Angaben des Betriebes arbeiten nur noch sehr wenige Bäckereien in dieser

Form. Aromen müssen deshalb nicht zugesetzt werden, heißt es aus der Backstube. „Das macht der Teig von allein, man muss ihm nur Zeit geben.“ Wie viel Zeit nötig ist, entscheidet sich täglich neu. Temperatur und Luftfeuchtigkeit verändern das Verhalten des Teigs, weshalb er von Hand geprüft wird: Ist er warm, bekommt er weniger Ruhe, ist er kühl, darf er länger reifen. Genau daraus ergibt sich, dass ein Brot nicht jeden Tag identisch aussieht. Kritik daran nimmt der Betrieb ernst, verteidigt die Schwankung aber als Merkmal der Handarbeit. Industrielle Fertigung liefere immer dieselbe Größe, dieselbe Farbe, dasselbe Ergebnis. Im Handwerk sei das nicht der Anspruch.

Fortsetzung auf Seite 7.



Sonderanfertigung einer Cremetorte.

danach. Stammdaten müssen erfasst, sämtliche Zutaten und Allergene hinterlegt, Preisschilder erstellt und Kalkulationen geprüft werden, damit an der Kasse auf Knopfdruck eine korrekte Auskunft möglich ist. Das Produkt in die Theke zu legen sei der kürzeste Moment auf dem ganzen Weg, heißt es dazu aus dem Betrieb. Zum Sortiment gehören rund 40 Sorten Brötchen, 35 Brotsorten, 40 Gebäckteilchen, mehr als 30 Kuchenarten sowie über 20 Torten. Der meistverkaufte Kuchen ist keine aufwendige Spezialität, sondern der Pflaumenkuchen. Bei den Teilchen führt das einfache Plunder-Quarkteilchen mit Streuseln, bei den Backwaren die schlichte Semmel. Zusätzlich zaubern die Konditoren regelmäßig wunderschöne Spezialtorten. Deren Beratung läuft längst nicht mehr über die Laden-

KÄLTE FORTDRAN

Kälte- & Klimatechnik

Wir gratulieren recht herzlich zu

60 Jahre Schleizer Landbäckerei!

Vielen Dank für die stets sehr gute Zusammenarbeit.



1928 Reifen Huster 2026 seit 98 Jahren

Greizer Straße 48 • 07907 Schleiz
Tel. 03663-423045
Mail info@reifen-huster.de

- Kfz-Meisterwerkstatt
- kompletter Reifenservice
- Markenreifen aller Hersteller
- Klimatechnik
- Computerachsvermessung
- Partner von Leasingflotten



Zum 60-jährigen Jubiläum gratulieren wir ganz herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg!



60 Jahre Schleizer Landbäckerei



Fortsetzung von Seite 6:
Ein weiterer Unterschied betrifft die Filialen: Aufgebacken wird dort nichts. Sämtliche Backwaren werden in der Feldgasse fertig gebacken und ausgeliefert, Brötchen bereits belegt. Nachschub ist bis in den Nachmittag möglich, weil die Produktion auf den laufenden Tag reagieren kann. Über die Theke hinaus ist in den vergangenen Jahren einiges dazugekommen, häufig ausgelöst durch Nachfragen aus der Kundschaft. Ein Beispiel ist das Frühstück, das in den Filialen am Neumarkt in Schleiz und am Markt in Saalburg inzwischen täglich angeboten wird. Danach sei immer öfter gefragt worden, heißt es aus dem Unternehmen, also habe man es gewagt. Ebenfalls neu ist frisch gezapftes Softeis. Am Neumarkt, in Saalburg und in der Elisabethstraße wird es direkt aus der Maschine ausgegeben, dazu gibt es Milchshakes. In den übrigen Filialen ist das Eis tiefgefroren

erhältlich. Deutlich ausgebaut hat der Betrieb die Angebote, bei denen Kunden selbst in der Backstube stehen. Zu festen Terminen im Jahr gibt es Mitmachtage, etwa „Backen für Mama“ vor dem Muttertag oder das große Plätzchenbacken in der Weihnachtszeit. Fest etabliert sind außerdem Führungen für Kindergärten und Schulen, die nach Angaben des Unternehmens bei allen örtlichen Einrichtungen bekannt sind und rege genutzt werden. Der Ablauf folgt dem Weg des Mehls: Los geht es bei den Silos im Keller, von dort führt die Rohrleitung nach oben in die Teigmacherei, weiter zur Teigruhe und schließlich in den Ofen. Für Kinder gibt es seit vielen Jahren zusätzliche Aktionen. Zum Kindertag am 1. Juni läuft jedes Jahr ein Malwettbewerb, bei dem jedes abgegebene Bild mit einer kleinen Leckerei belohnt wird. In der Adventszeit folgt ein Advents-



Eventbacken für Mama.

kalender-Rätsel auf dem Instagram-Kanal der Landbäckerei. An jedem Tag wird ein Ge-

prüfungen ab. Übernommen wird in der Regel, wer bleiben möchte. Wie gut das funktioniert, hat sich bereits vor fünf Jahren gezeigt: Ein damaliger Lehrling hat seine Ausbildung als Jahrgangsbester abgeschlossen und ist übernommen worden. Er gehört heute zu den jungen Bäckern des Betriebes.

Tag der offenen Tür am 13. September
Zum Jubiläum öffnet die Schleizer Landbäckerei am Sonntag, 13. September, ihre Produktionsräume in der Feldgasse 2. Angekündigt ist ein Rundgang durch den gesamten Betrieb, bei dem den Beschäftigten bei der Arbeit zugeschaut werden kann. Geplant sind eine Schaubäckerei und eine Schaukonditorei, die Maschinen werden beschriftet, sodass ersichtlich ist, welcher Arbeitsschritt an welcher Stelle passiert. Vorgeführt wird unter anderem die Semmelmaschine, außerdem sollen kleine handwerkliche Arbeiten wie das Formen von Semmeltieren zu sehen sein. Für Kinder gibt es Kinderschminken, Glitzer Tattoos, Rätsel, Schätzspiele, ein Glücksrad und eine Tombola. Plätzchen und Salzgebäck können selbst geformt und verziert werden. Erwartet werden in diesem Jahr rund 1.000 Besucher. Beim vergangenen Tag der offenen Tür vor zehn Jahren sind es nach Angaben des Unternehmens knapp 900 gewesen, die Produktionsräume seien entsprechend gut gefüllt gewesen. Um den Andrang zu entzerren, steht diesmal zusätzlich ein Festzelt auf dem Parkplatz. Dort werden Kaffee und Kuchen angeboten, dazu kommen ein Schankwagen sowie Langos, Roster, Pommes und Softeis. Zu sehen ist außerdem ein kurzer Dokumentarfilm über den Betrieb, der eigens für das Jubiläum entstanden ist und die Geschichte von den Anfängen bis zu den jüngsten Umbauten erzählt. Ergänzt wird er durch eine historische Ausstellung mit Fotografien, Urkunden und Erinnerungstücken, die das Unternehmen in den vergangenen Monaten zusammengetragen hat, unter anderem aus dem Nachlass des früheren Konditormeisters Rudi Riedl. Er hat in den Anfangsjahren die Schleizer Baisertorte in die Bäckerei gebracht, die bis heute nur in

den Filialen der Landbäckerei erhältlich ist.

Das süße Vermächtnis des Rudi Riedel
Wer heute eine Schleizer Baisertorte kauft, hat ein Stück Familiengeschichte auf dem Teller. Sie geht zurück auf Rudi Riedel, geboren am 30. Mai 1909 in Plauen als Sohn des Bäckermeisters Max Reinhard Riedel und seiner Frau Anna Henriette Olga. Gemeinsam mit seinen Schwestern Irma und Hilde wuchs er in einem Haus auf, in dem das Bäckerhandwerk den Alltag bestimmte. Ein Geheimnis lüftete sich erst spät. Im Garten entdeckte der Junge ein kleines Kreuz mit einem fremden Namen und seinem eigenen Geburtsdatum. So erfuhr er, dass er einen Zwillingbruder gehabt hatte, der als Säugling an Diphtherie gestorben war. In Plauen war Rudi Riedel bald stadtbekannt. Nach der Handelsschule fiel er durch sein nobles Auftreten auf, stets adrett gekleidet und auf Manieren bedacht. In der Familie heißt es, er habe als schönster Mann von Plauen gegolten. 1933 erwarb er den Meistertitel im Bäckerhandwerk. Im Krieg verschlug es ihn weit hinaus, als Schiffsbäcker fuhr er die Route von Hamburg nach New York. Das Elternhaus samt Bäckerei wurde bei einem Bombenangriff zerstört, die Familie rettete sich in ein Gartenhaus bei Jocketa im Ortsteil Barthmühle. Nach 1945 durfte Riedel seinen Beruf zunächst nicht ausüben und arbeitete aus Not als Maurergeselle.
Fortsetzung auf Seite 8.



Die traditionelle Stollenherstellung beginnt im November!
Fotos: Archiv Schleizer Landbäckerei eG



DIE BÄKO MITTELDEUTSCHLAND eG

GRATULIERT HERZLICH DER
SCHLEIZER LANDBÄCKEREI ZUM

60. JUBILÄUM



Ahornstr. 3
09356 St. Egidien

alles für Bäcker und Konditoren

BAKO



Mitteldeutschland eG

winner gezogen, der sich eine Köstlichkeit aus der Bäckerei abholen darf.

Nachwuchs aus der eigenen Backstube
Mit Ausnahme von zwei Quereinsteigern in der Produktion arbeiten in der Schleizer Landbäckerei ausschließlich ausgebildete Fachkräfte. Ein großer Teil davon hat den Beruf im eigenen Haus gelernt. Ausgebildet wird derzeit in der Bäckerei und in der Konditorei, seit 2025 zudem wieder im Verkauf. Nachwuchssorgen hat es zwischenzeitlich durchaus gegeben. Über Jahre sind kaum Bewerbungen eingegangen, in einer Phase hat der Betrieb zusätzlich mehrere Fachkräfte auf einmal an einen anderen Arbeitgeber verloren. Seit diesem Jahr kommen wieder deutlich mehr Bewerbungen herein, sowohl für den Verkauf als auch für die Ausbildung. Einen wesentlichen Anteil daran hat ein Schulprojekt. Seit 2024 beteiligt sich die Landbäckerei am „Tag in der Praxis“, bei dem Schüler einen festen Wochentag in einem Betrieb verbringen. Die Jugendlichen wechseln dabei innerhalb der Produktion zwischen Konditorei, Kuchenherstellung und Brotbäckerei, manche absolvieren einen Abschnitt zusätzlich im Verkauf. Aus diesem Kreis entstehen inzwischen Ferienarbeit, Praktika und Ausbildungsverträge. Die Nachfrage ist so groß, dass nicht alle Bewerbungen berücksichtigt werden können. Anspruch der Ausbildung ist ausdrücklich mehr als eine helfende Hand. „Wir bilden aus, damit wir danach Leute haben, die selbstständig arbeiten, andere anleiten und eine Schicht führen können“, sagt Toni Beck. Er sitzt selbst im Gesellenprüfungsausschuss der Innung in Gera und nimmt dort regelmäßig

60 Jahre – vielen Dank für die immer gute Zusammenarbeit und auf weitere, erfolgreiche, gemeinsame Jahre.

RAUM-STIL-BAU WALTHER

MALERHANDWERK



STEFFEN WALTHER
MALERMEISTER • RESTAURATOR I.H.
07907 SCHLEIZ, SCHILLERSTR. 2A
TEL. 03663/402093
MOBIL 0173/2488960
E-MAIL: INFO@RAUM-STIL-BAU.DE



WWW.RAUM-STIL-BAU.DE

Wir gratulieren recht herzlich zum
60-jährigen Jubiläum!





BÜRGERZEIT

aktuell

Geraer Straße 12 | 07907 Schleiz
Tel: 03663.406 75 82 | www.wgvschleiz.de

Wir wünschen zum 60. Jubiläum alles Gute und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.



STAHLBAU KÖRNER

ZUGELASSENER SCHWEISSFACHBETRIEB

**HALLEN • TREPPEN • TORE
BALKONE • VORDÄCHER
BEHÄLTER- UND FORMENBAU**

Tel. 036648/439530 • Mobil: 0160 / 93 141 422

07907 Göschitz • Ortsstraße 7 • E-Mail: koerner-schleiz@t-online.de
www.stahlbau-koerner.de

**FLIESEN- UND
NATURSTEIN GMBH
KNOCH**



- Meisterbetrieb -

*Wir gratulieren der Schleizer
Landbäckerei zum 60. Jubiläum.*

Gewerbegebiet Löhmaer Weg 73 • 07907 Oettersdorf
Telefon: 03663/42 17 27 • Fax: 42 17 28
Funk: 0171/73 78 501

**Herzlichen Glückwunsch
zum 60-jährigen Jubiläum!**



Zum 60-jährigen Firmenjubiläum gratulieren wir der **Schleizer Landbäckerei** ganz herzlich. Wir bedanken uns für die langjährige, vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit und wünschen dem gesamten Team weiterhin viel Erfolg, zufriedene Kunden und alles Gute für die Zukunft.

Die Glas- und Gebäudereinigung Frank Pfab steht als familiengeführtes Unternehmen aus Gera seit 1989 für Qualität, Zuverlässigkeit und professionelle Dienstleistungen rund um die Glas- und Gebäudereinigung. Mit langjähriger Erfahrung, einem engagierten Team und der Ausbildung eigener Nachwuchskräfte blicken wir zuversichtlich in die Zukunft.

Wir freuen uns auf viele weitere Jahre erfolgreicher Zusammenarbeit und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.

**Glas- und Gebäudereinigung Frank Pfab –
Qualität aus Gera seit 1989**

Herzlichen
Glückwunsch
zum 60. Firmenjubiläum



NEULA GmbH

Ihr Partner für individuellen *Ladenbau*

Dimtroffstraße 14 • 07806 Neustadt (Orla)
Telefon (03 64 81) 5 60 60 • info@neula.de • www.neula.de

25 JAHRE LADENBAU MIT LEIDENSCHAFT



Bäckerei Otto Kellermann – heutige Filiale Elisabethstraße.



Herzlichen Glückwunsch
zum 60-jährigen
Firmenjubiläum.



LEONHARD & SAALFRANK

IHR FACHGROSSHANDEL FÜR BÄCKER, KONDITIONEN UND EISDIELN

Gerne überzeugen wir Sie mit:

- ★ Qualität
- ★ Liefersicherheit
- ★ Flexibilität
- ★ Vielfalt



JETZT SCANNEN!

LEONHARD-SAALFRANK.DE



60 Jahre Schleizer Landbäckerei



Fortsetzung von Seite 7:
Zurück zum Handwerk holte ihn sein Onkel Carl Riedl, dem in Schleiz das bereits 1764 gegründete Kaffeehaus Riedl am heutigen Neumarkt gehörte. Dessen Sohn Wilhelm, ebenfalls gelernter Konditor, war aus

dem Krieg nicht heimgekehrt, die Familie war enteignet worden, ein Nachfolger fehlte. Als Riedel aus Plauen anreiste, war seine Tante zu Tränen gerührt. Die Ähnlichkeit mit dem vermissten Sohn war verblüffend. 1950 legte Riedel zusätzlich

die Meisterprüfung im Konditoreihandwerk ab und übernahm die Geschäftsführung des Kaffeehauses, unterstützt von seinem Stellvertreter, dem Bäckermeister Böhm aus Gefell. Es folgte eine goldene Zeit. Riedel schmückte die Schaufenster mit den filigransten Zuckerkunstwerken, die Schleiz bis dahin gesehen hatte, sein Zuckerblasen wurde zum Stadtgespräch, und zum Kaffeekränzchen spielten Klavier und Geige. Auch privat wendete sich das Blatt. Eine Stimme am Telefon eroberte sein Herz. Ilse Schafft, geborene Popp, arbeitete als Telefonistin im Schleizer Krankenhaus. Riedel hatte dort angerufen, um sich nach einem kranken Freund zu erkundigen. Mit einer kleinen List lud er eine befreundete Krankenschwester samt der unbekannten Telefonistin zum Kaffee ein. Als er Ilse sah, war es um ihn geschehen. Sie hatte bereits zwei Kinder, ihr erster Mann galt seit 1944 als vermisst. Bald arbeitete sie im Kaffeehaus am Kuchenbuffet. 1954 schuf Riedel für sie die Baisertorte. Der Name war Programm, denn „Baiser“ heißt im Französischen Kuss. Dasselbe Jahr brachte den Bruch. Während eines Urlaubs zog ein schweres Unwetter

über Schleiz, eine Warenlieferung aus Saalburg im Wert von 2.000 Mark wurde auf der Rampe hinter dem Kaffeehaus vom Regen zerstört. Obwohl Riedel nicht vor Ort war, wurde ihm die Schuld zugesprochen. Zahlen konnte er die Summe nicht, ihm drohte Haft. Er floh nach Friedrichshafen am Bodensee und arbeitete dort als Konditormeister in einer Konditorei mit Café im Hafenbahnhof, dem heutigen Zeppelinmuseum. 1956 folgten ihm Ilse und ihre Tochter Gerdi, am 5. September desselben Jahres heirateten die beiden. Dass Riedel heute in Schleiz als Vater der Baisertorte gilt, ist seinem Schwiegervater zu verdanken. Der Schornsteinfegermeister Erwin Popp blieb in der Stadt und kämpfte so lange für die Ehre seines Schwiegersohnes, bis dessen Unschuld bewiesen war. Die Schulden wurden erlassen, die Stadt entschuldigte sich offiziell. Im Frühjahr 1960 kehrte Riedel nach Schleiz zurück. Er arbeitete in Cafés und Konditoreien der Umgebung, im Hotel Kranich in Saalburg, in einem Café am Rathaus in Zeulenroda, in Bad Lobenstein, im Interhotel in Gera und in der Schleizer Konsum-Bäckerei. Seine letzte große Wirkungsstätte fand er schließlich in der heutigen



Rudi und Angela Sippel.

Schleizer Landbäckerei. Dort verfeinerte er das Rezept der Baisertorte und machte sie zum Verkaufsschlager. Sein Wissen gab er an Lehrlinge weiter, unter ihnen Dietrich Beck, der später Konditormeister und Chef der PGH wurde. Seinem Perfektionismus blieb er treu. Jeden Montag backte er die Tortenböden in Mucks Backstube selbst, und nachts fertigte er in seiner Küche in der Eisenstraße tausend echte Marzipanrosen für die beliebte Elite-Torte, die es nur auf Bestellung gab. Zum Osterfest 1979 schmückte Riedel ein letztes Mal das Schaufenster der Bäckerei, mit Kindertorten und Osterhäschen zur großen Osterausstellung. Kurz darauf starb seine Ilse, am 30. Mai wurde er 70 Jahre alt. In den Ruhestand ging er nur offiziell. Meisteranwärter schulte er weiter in seiner Privatküche, eine Zeit, an

die sich seine Stieftochter noch heute lächelnd erinnert, weil der Fußboden vom Zucker kochen so herrlich klebte. Sie beschreibt ihn als feinfühlig, seelenguten Mann, dessen Güte auch den angenommenen Kindern und Enkeln galt. Nach weiteren Stationen in Zeulenroda und zuletzt in einer Wohnung seines Enkels in Plauen schloss sich am Neujahrstag 2001 der Kreis. Rudi Riedel starb im Alter von 91 Jahren.



Rudi Riedel.



Wir gratulieren zum 60-jährigen Jubiläum der Schleizer Landbäckerei!



Besuchen Sie uns im Werk!

Neue Straße 1 • 07907 Moßbach/Thür.
036648 / 22280 • info@mex-buero.de • www.mex-buero.de

Kuchen, Kaffee und Erfolg – was will man mehr?
Herzlichen Glückwunsch zum Firmenjubiläum! Auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit!

TAXI + Bus - Unternehmen PELZ



(03663)
4233 20
Funk-Tel.: 0160-15 21 194

- Behindertentransporte
- Krankenfahrten
- Busvermietung

07907 Schleiz / Thüringen
Heinrichstraße 28
Email: pelz.mario@web.de

Wir gratulieren zum Firmenjubiläum und bedanken uns für die Zusammenarbeit und das Vertrauen in all den Jahren. Auf viele weitere gemeinsame Jahre.



AUTOHAUS BARTH

Hofer Straße 64, 07907 Schleiz
info@barth-auto.de
☎ 03663 422567 Schleiz

ELEKTRO ELSCHNER
07907 Schleiz
Geraer Straße 19a

Tel. (03663) 422392
Fax (03663) 422555

- INSTALLATIONSBETRIEB
- FACHGESCHÄFT
- PHOTOVOLTAIKANLAGEN

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für die sehr gute Zusammenarbeit über viele Jahrzehnte.

1956 – 2026
Firmengründer
Gerhard und Ursula Elschner



www.elektro-elschner.de
elektroelschner@gmx.de

Handwerk zwischen Kosten und Vorschriften

Die beiden Vorstandsmitglieder über sinkende Umsätze, Mindestlohn, neue Verpackungsregeln und Maschinen!

Schleiz. (FS) Zum Jubiläumsjahr gehört bei der Schleizer Landbäckerei auch ein nüchterner Blick auf die wirtschaftliche Lage. Geschäftsführer Toni Beck macht daraus keinen Hehl: „Der Umsatz ist deutlich eingebrochen, das brauchen wir nicht schönreden.“ Kundenzahlen und Erlöse liegen im ersten Halbjahr 2026 spürbar unter dem Vorjahr. Betroffen sei nicht nur der eigene Betrieb, sondern die gesamte Branche. Vergleichsweise stabil laufen nach seinen Angaben allein die Verkaufsfahrzeuge und die beiden Standorte in Sachsen.

Warum gutes Brot Zeit, Heimat und echte Hände braucht
Haben Sie sich schon einmal gefragt, was ein gutes Brot wirklich wert ist? In einer Welt, in der Backwaren oft billige Massenware aus der Fabrik sind, gehen wir im Bäckerhandwerk einen anderen



Fünf Cent an der Brottheke werden diskutiert, der Preis an der Zapfsäule nicht: Backwaren aus der Schleizer Landbäckerei.

Weg. Für uns ist Backen keine Fließbandarbeit, sondern lebendige Tradition. Höhere

Preise bei Ihrem Handwerksbäcker sind kein Zufall – sie sind das Ergebnis von Werten, die man schmecken kann. Zugleich steigen die Personalkosten planbar weiter. Für die tarifgebundenen Ausbildungsvergütungen gilt eine ähnliche Mechanik, laufende Lehrverträge werden automatisch angepasst. Becks Kritik zielt weniger auf die Höhe als auf die fehlende Differenzierung. Ein zweiter Punkt ist die Bürokratie. „Die Bürokratie erschlägt uns einfach“. Aktuelles Beispiel ist die neue EU-Verpackungsverordnung, die seit dem 12. August 2026 unmittelbar gilt und jeden Betrieb betrifft, der Verpackungen in Umlauf bringt, von der Brötchentüte bis zum Tortenkarton. Betriebe müssen ihre Rolle in der Verpackungslieferkette neu bestimmen, sich im Verpackungsregister eintragen und Nachweise ihrer Lieferanten einholen, unter anderem zu Grenzwerten für PFAS in Lebensmittelverpackungen. Verbindliche Antworten seien im Sommer kaum zu bekommen gewesen, auch nicht bei den großen Zulieferern. „Hauptsache, du bist registriert, meldest etwas und zahlst. Wie es geht, sagt dir keiner.“

Wenn die Maschine steht
Der Wandel der Bäckereimaschinen von vor 20 Jahren (Mitte der 2000er Jahre) zu heute zeigt eine massive Entwicklung von rein mechanischer Belastungsreduktion hin zu voll vernetzter, smarter Spitzentechnologie. Dass moderne Bäckereimaschinen trotz Hightech gefühlt oder real eine höhere Ausfallquote haben als die „eisernen“ Maschinen von vor 20 oder 30 Jahren, ist ein großes Thema

im Handwerk. Bereitschaftsdienste, wie sie über Jahrzehnte selbstverständlich gewesen waren, sind nahezu bei jedem Hersteller weggefallen. Der Betrieb hat darauf mit einer eigenen Strategie reagiert: Von den zwei zentralen Maschinen steht jeweils ein zweites Gerät bereit, häufig gebraucht gekauft und aufgearbeitet. Toni Beck und Ronny Hoppe machen kein Geheimnis daraus, dass 2026 ein Prüfjahr ist. Ein schwaches Halbjahr könne ein gesunder Betrieb wegstecken. Fällt das zweite Halbjahr ähnlich aus, fehlt der Puffer für Januar, Februar und März, des darauffolgenden Jahres die traditionell die schwächsten Monate sind. Dann müsse über Sortimentsbreite und Arbeitsorganisation neu nachgedacht werden. „Es ist noch nicht rot“, sagten sie. „Aber wir müssen jetzt gegensteuern.“ Trotzdem bleibt der Blick nach vorn. Große Visionen habe man derzeit nicht, sagten beide, man arbeite mit dem, was von außen vorgegeben werde. Ein Wunsch bleibt dennoch: dass die Belastungen irgendwann wieder nachlassen und von der eigenen Arbeit mehr übrigbleibt. Weiter gilt, was schon zum 50-jährigen Jubiläum als Motto gegolten hat: faire Preise, gute Qualität und regionale Produkte.





Bäckerlieferung & Direktverkauf

Jens Gleißner
Mühle 1 | OT Pöllwitz
07937 Zeulenroda-Triebes
Tel.: 036628/83238 | Mobil: 0152/23 72 79 82
Email: jens.gleissner@poellwitzmuehle.de

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM FIRMENJUBILÄUM



Wir gratulieren der SCHLEIZER LANDBÄCKEREI herzlich zum Jubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg und alles Gute!

Auf viele Jahre erfolgreicher Zusammenarbeit.



Ihr Team vom Autocentrum Elliger
www.auto-elliger.de

25 Jahre NEULA GmbH in Neustadt/Orla

BÜRGERZEIT *aktuell*

Ladenbauer aus Neustadt feiert 25 Jahre Firmengeschichte



Einblick in die Produktionshalle.

Fotos: NEULA GmbH

Neustadt an der Orla. (FS) Was 1995 mit einem Transporter, etwas Werkzeug und einer Handvoll Leute begann, ist heute ein Betrieb mit 75 Festangestellten. Die Neula GmbH aus Neustadt an der Orla blickt in diesem Jahr auf rund 25 Jahre Firmengeschichte zurück. Vater Michael Böttcher gründete zunächst eine Einzelfirma und fuhr selbst auf Montage, ehe er sich mit einigen wenigen Mitarbeitern selbstständig machte. 2001 folgte die Gründung der GmbH. Aus dem kleinen Montagebetrieb ist über die Jahre ein in der Region fest verankertes Unternehmen geworden, das heute überregional arbeitet. Der Kern des Geschäfts ist der Ladenbau. Das Besondere daran ist, dass die Neula GmbH mehrere Gewerke unter einem Dach vereint. Tischlerei, Schlosserei, Lackiererei und seit einigen Jahren auch ein eigener Foliendruck arbeiten Hand in Hand. Damit deckt der Betrieb nahezu die gesamte Bandbreite ab, die für

die Einrichtung eines Marktes nötig ist. „Wir sind eigentlich die, die kommen, wenn der Laden leer ist, und die letzten, die gehen“, beschreibt Geschäftsführer Felix Böttcher die Arbeitsweise. Von der Einrichtungsplanung über den Kassenbereich bis zur letzten Werbetafel oder dem letzten Plissee stammt vieles aus eigener Fertigung oder wird vom eigenen Team montiert. Nach Angaben der Geschäftsführung kommen rund 90 Prozent der verbauten Teile aus dem eigenen Haus oder werden zumindest von den eigenen Leuten eingebaut.

Vom Baumarkt-Leerstand zum Firmensitz

Ein wichtiger Schritt in der Unternehmensgeschichte war der Erwerb des früheren Baumarkt-Geländes, das nach einer Insolvenz leergestanden hatte. Zunächst hatte der Betrieb nur die hinteren Produktionshallen gesucht. Weil das Grundstück aber nur als Ganzes zu haben war, entschied sich die Familie nach Rück-

sprache mit der Bank für den Kauf des kompletten Objekts. Anschließend wurde das Gelände in mehreren Schritten ausgebaut und für die eigene Produktion hergerichtet. Ein glücklicher Umstand kam hinzu, als sich für einen Teil der Flächen ein Nachmieter fand. So entwickelte sich aus dem Leerstand ein voll genutzter Firmensitz. Herzstück ist bis heute die Tischlerei, in der ein Großteil der Aufträge entsteht.

Gewachsen mit den Kunden

Zu den Hauptkunden zählen große Handelsunternehmen aus dem Lebensmitteleinzelhandel, darunter Kaufland und Rewe. Für sie übernimmt die Neula GmbH unter anderem Reparatur-, Ausbau- und Kleinaufträge. Das Unternehmen ist dabei über feste Vergabebereiche und Ausschreibungen eingebunden und arbeitet bundesweit. Die Montageteams sind in weiten Teilen Deutschlands unterwegs, von Sachsen und Thüringen bis in den Westen der Republik. Aufträge folgen häufig festen Vorgaben, etwa einem Einrichtungsplan und einem vorgegebenen Budget, an das sich der Betrieb genau halten muss. Über die Jahre ist das Unternehmen mit seinen Kunden mitgewachsen, wie die Geschäftsführung betont. Zu den Auftraggebern gehörten im Lauf der Zeit auch Bäckereien und weitere Handelsketten.

Wie eng die Arbeit an die Handelsbranche geknüpft ist, zeigte sich besonders in der Corona-Zeit. Damals war der Betrieb nach eigener Darstellung systemrelevant und mit Vorabgenehmigungen ausgestattet, um die Märkte weiter beliefern und ausstatten zu können. In kurzer Zeit entstanden Schutzvorrichtungen aus Plexiglas, mit denen nach Angaben des Unternehmens mehrere Hundert Läden ausgestattet wurden. Die Nach-



Die Geschäftsführung: Michael Böttcher, Felix Böttcher, Lisa Glück, Sabine Böttcher (v.l.n.r.)

frage sei so groß gewesen, dass die Teams quer durch Thüringen, Sachsen und Bayern unterwegs waren.

Generationswechsel in der Familie

Der Übergang an die zweite Generation vollzog sich schrittweise und über mehrere Jahre. Felix Böttcher, gelernter Holzmechaniker, ist seit 2009 im Betrieb. Nach Stationen in verschiedenen Abteilungen übernahm er 2021 die Geschäftsführung. Gemeinsam mit seiner Schwester Lisa Glück, gelernte Bürokauffrau, führt er das Unternehmen. Beide sind nach eigenen Worten in den Betrieb hineingewachsen, statt von außen an die Spitze gesetzt worden zu sein. Das habe den Wechsel erleichtert. Die Eltern ziehen sich nach und nach zurück,

bleiben bei größeren Entscheidungen aber weiter eingebunden. Bei Monatsabschlüssen und Jahresabschlüssen wird gemeinsam geschaut. Als Grundlage für das Gelingen nennt die Familie ein offenes Miteinander. Von Anfang an sei nicht nur über Erfolge, sondern auch über Schwierigkeiten und finanzielle Fragen gesprochen worden. Gerade dieses Vertrauen habe sich als tragfähig erwiesen. Als schönste Seite der Selbstständigkeit hebt die Geschäftsführung hervor, sich das eigene Arbeitsleben in gewissem Rahmen selbst einteilen zu können. Zugleich prägen heute der Arbeitsalltag für Felix Böttcher gewandelt. Wo früher die Arbeit an den Maschinen im Mittelpunkt stand, prägen heute Gespräche, Planung und Verwaltung den Tag.



Präzisionsarbeit in der Produktion

NEULA GmbH

Wir gratulieren recht herzlich zum 25-jährigen Jubiläum!

BÜRGERZEIT *aktuell*

Geraer Straße 12 | 07907 Schleiz
Tel: 03663.406 75 82 | www.wgvschleiz.de



Anbringung von Werbetafeln – letzte Arbeiten vor Eröffnung des Marktes.

Wir gratulieren dem gesamten Team der NEULA GmbH

Glück
Containerdienst

Waldstraße 9 · 07806 Neustadt (Orla)
Telefon 036481 22337 · Fax 036481 61284

Ein leistungsfähiges Unternehmen braucht vertrauenswürdige Partner:

Energie von hier!
Strom und Gas aus der Region.

SWN
STADTWERKE NEUSTADT (ORLA)

Parkett Burges
Raumdesign Jena

Herzlichen Glückwunsch zum 25-jährigen Firmenjubiläum.

Carl-Zeiss-Platz 1 · 07743 Jena
03641 597838 · info@parkett-burges.de

MB HEIZUNG SANITÄR
MEISEGEIER + BÜTTNER GbR

· Wartungsservice · Solar
· Holzheizung · Wärmepumpen

Wir gratulieren recht herzlich zum Firmenjubiläum.

Wetzdorfer Straße 13 · 07819 Mittelpöhlitz
Tel. 0364 82-884 51 · Fax 0364 82-884 50 · Funk 0171-3 1074 16
E-Mail mb@meisegeier-buettner.de

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH zum Jubiläum!

Wir gratulieren unserem Geschäftspartner **NEULA GmbH** ganz herzlich zum 25-jährigen Firmenbestehen. Wir bedanken uns für die Zusammenarbeit bei unseren vergangenen Projekten. Für die Zukunft wünschen wir dem gesamten Team weiterhin viel Erfolg, tolle Projekte und alles Gute!

Landbäckerei Schleiz

www.schleizer-landbaeckerei.de

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM JUBILÄUM!

RAUMAUSSTATTER BERNHARDT
Schillerstraße 9 · 07819 Triptitz · Tel. 036 482/32221

In seiner Freizeit steht er nach eigener Aussage aber weiterhin an der CNC-Maschine.

Blick nach vorn

Für die Zukunft setzt das Unternehmen auf Erweiterung und Digitalisierung. Auch beim Thema Energie prüft der Betrieb Möglichkeiten, etwa die Nutzung von Holzresten aus der eigenen Produktion zum Heizen, um unabhängiger zu werden. Eine der größten Herausforderungen bleibt nach

Angaben der Geschäftsführung, Nachwuchs für die Montage zu gewinnen. Die Arbeit auf wechselnden Baustellen, oft über mehrere Wochen und quer durch Deutschland, sei nicht für jeden geeignet. Gesucht werden weiterhin Monteure, ausdrücklich auch Quereinsteiger. In der Vergangenheit hätten sich unter anderem gelernte Köche und Heizungsinstallateure zu guten Montageleitern entwickelt.



MODE, DIE ANZIEHT

Butterfly

— STYLE —

Schmiedestraße1 • 07907 Schleiz
Tel.: 03663 / 42 45 40 7

MUST-HAVES

www.facebook.com/grimm.butterfly.style

Sommerware
weiterhin stark
reduziert!!!





REGIONALSPORT – Die Sportseite für Dich

KUS
Kfz-Ingenieurbüro **Nejeschleb**
Kfz-Prüfstelle Zeulenroda
Meinersdorfer Str. 7 • 07937 Zeulenroda
Kfz-Prüfstelle Tanna Kapelle
Industriegebiet Kapelle • 07922 Tanna
☎ 0173 - 959 40 40
Im Auftrag der KÜS
Weitere Leistungen:
• Hauptuntersuchungen inkl. TU Abgas
• Änderungsabnahmen
• Oldtimereinstufungen
• Gasprüfung C607
• Schadengutachten
• Fahrzeugbewertungen

Die Überflieger kommen ans Schleizer Dreieck



Spektakulär anzusehen: SuperMoto auf dem Schleizer Dreieck.

Foto/Text: Jan Müller

Schleiz. Im September können sich die Motorsportfreunde der Region nochmals über Abwechslung und Unterhaltung freuen. Mit der Internationalen Deutschen SuperMoto-Meisterschaft (ISDM) dürfen die Zuschauer am 12. und 13. September hochklassigen und Spannungsgeladenen Sport erwarten, der auf dem Schleizer Dreieck schon mehrfach zu begeistern wusste. Die verhältnismäßig junge Motorsportart SuperMoto ist eine Mischung aus Straßenrennsport, Motocross und Speedway. Auch für die ISDM,

die mit allen ihren ausgeschriebenen Meisterschaftsklassen in Ostthüringen aufschlagen wird, werden in Schleiz öffentliche Straßen zur Rennstrecke formatiert. Der knackige Rundkurs konzentriert sich auf dem Dreieck auf den Bereich rund um das Start-Ziel-Gelände und die Boxengasse. Zusätzlich wurde eigens ein Offroad-Bereich dafür geschaffen, der den Fahrern szenetypische Herausforderungen abverlangt wird. Mit einer Streckenlänge von etwa 1,2 Kilometern und einem Offroad-Anteil von rund 20 Prozent bietet die Super-

Moto-Piste am Schleizer Dreieck eine perfekte Kombination aus Speed und Technik, die es von den Piloten schnellstmöglichst zu meistern gilt. Nicht enden wollende Drifts, imposante Sprünge und spektakuläre Überholmanöver gehören beim SuperMoto ausnahmslos zur Tagesordnung. Die Zuschauererränge befinden sich in direkter Parcoursnähe und ermöglichen eine fast komplette Streckenübersicht. Das offene Fahrerlager erlaubt einen Blick hinter die Kulissen und spontane Benzingespräche mit dem SuperMoto-Zirkus.

ADAC

INT. DEUTSCHE SUPERMOTO MEISTERSCHAFT

SCHLEIZER DREIECK
12.-13. SEPTEMBER 2026
www.supermotoidm.de
HOL DIR NOCH HEUTE DEINE TICKETS

MICHELIN **RAVENOL** **HYLO** **METZELER** **DMSB**

4. Pößnecker Oldtimertreffen

Pößneck. (MSC) Am Samstag, den 19. September 2026, verwandelt sich der Lutschgenpark in Pößneck erneut in einen Treffpunkt für alle Liebhaber historischer Fahrzeuge. Der MSC Pößneck e.V. im DMV lädt herzlich zum 4. Pößnecker Oldtimertreffen ein. Gleichzeitig feiert die 1. Pößnecker Simson Challenge ihre Premiere und verspricht spannende Unterhaltung für Teilnehmer und Besucher.

Von 9:00 bis 18:00 Uhr können Besucher eine beeindruckende Vielfalt an historischen Fahrzeugen bestaunen – vom liebevoll restaurierten Oldtimer über klassische Motorräder und Mopeds bis hin zu Nutzfahrzeugen und besonderen Raritäten. Für das leibliche Wohl ist den ganzen Tag bestens gesorgt. Außerdem erwartet die kleinen Gäste eine Hüpfburg und weitere Unterhaltung.

Ein besonderes Highlight ist die 1. Pößnecker Simson Challenge, die um 13:00 Uhr startet. Auf einem Geschicklichkeitssparcours können Fahrerinnen und Fahrer ab 15 Jahren mit gültigem Führerschein ihr Können unter Beweis stellen. Die Anmeldung beginnt bereits um 10:00 Uhr. Gegen 17:00 Uhr werden die besten Teilnehmer in den Gruppen Damen und Herren mit Pokalen und attraktiven Preisen ausgezeichnet. Ein weiterer Bestandteil der Veranstaltung ist der Teilemarkt, auf dem Oldtimer- und Simsonfreunde nach Ersatzteilen, Zubehör und besonderen Schätzen stöbern können.

Aufruf an alle Oldtimerfreunde aus Pößneck und der Region

Der MSC Pößneck möchte besonders alle einheimischen Besitzer historischer Fahrzeuge herzlich einladen: Holt eure Schätze aus den Garagen! Egal ob altes Moped, Motorrad, Pkw oder ein anderer Klassiker – jedes Fahrzeug erzählt seine eigene Geschichte und macht das Oldtimertreffen noch vielfältiger. Gemeinsam soll die Begeisterung für historische Technik erlebbar gemacht und ein abwechslungsreiches Treffen für Jung und Alt gestaltet werden. Ein weiterer Vorteil für alle Aussteller und Teilnehmer: Die Teilnahme ist kostenfrei. Jeder Fahrzeugaussteller erhält freien Eintritt inklusive einer Begleitperson (Beifahrer/in). Der Eintritt für Besucher beträgt 5 Euro, Kinder bis 14 Jahre haben freien Eintritt. Der MSC Pößneck freut sich auf zahlreiche Teilnehmer, Aussteller und viele interessierte Besucher aus Pößneck und der gesamten Region. Machen wir den 19. September 2026 zu einem Tag voller Technik, Nostalgie und guter

Gespräche und lasst uns gemeinsam das 4. Pößnecker Oldtimertreffen zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

4. Pößnecker Oldtimertreffen 1. Pößnecker Simson Challenge

19. September 2026
von 9.00 – 18.00 Uhr • Lutschgenpark Pößneck



Die pure Faszination – Southern 100 So herrlich unkompliziert und unheimlich spektakulär



Motorsportidylle pur: Bei der Southern 100 sind die Zuschauer ganz nah am Geschehen. Die Piloten sind quasi zum Greifen nah.

Schleiz/Isle of Man. (JM) Die Isle of Man stellt bei Motorradenthusiasten zweifellos das Mekka der Straßenrennen dar. Der Jahreshöhepunkt – die Tourist Trophy – gilt als der Olymp und lockt jährlich nicht nur die ausgewiesene Roadracing-Elite, sondern auch zehntausende Zuschauer auf die zwischen England und Irland gelegene Insel. Kultstatus genießt auf der IoM aber nicht nur der legendäre 60,725 Kilometer lange Snaefell Mountain Course, auf dem seit 1911 jährlich die Tourist Trophy und später dann auch der Manx Grand Prix sowie die Classic TT ausgefahren werden. Der im Süden der Insel nahe dem malerischen Städtchen Castletown gelegene Billown Circuit dient als Austragungsort der nicht weniger spektakulären Southern 100. Im Gegensatz zur TT beträgt die Streckenlänge hier „nur“ rund 6,8 Kilometer und die Rennen werden mit einem handelsüblichen Massenstart eröffnet. Ansonsten unterscheiden sich beide Kurse von der Grundcharakteristik nur wenig. Ruppige öffentliche Straßen, die zwischenzeitlich immer wieder für den Schulbus geöffnet werden. Ortsdurchfahrten im Vollgasmodus entlang kompromissloser Häusermauern. „Es gibt nur zwei Wände, über die man sich auf dem gesamten Billown Circuit Sorgen machen müsste: jene links und die andere rechts von dir“, lautet eine überlieferte Rennfahrerweisheit. Die Southern 100 werden als „the friendly races“ – die freundlichen Rennen – betitelt. Ein Eindruck, der über die gesamten vier Renntage – im Übrigen von Montag bis Donnerstag – nahezu überall gelebt und zelebriert wurde. Egal ob im Fahrerlager bei den Teams, auf den Tribünen bei den Zuschauern, auf der Fanmeile in der Innenstadt von Castletown, die begeisterten Einheimischen, den verständnisvollen Linienbusfahrern, bei der umsichtigen Rennleitung oder den rührigen Marshals. Überall wurde die Freude und der Spaß an ihrer Veranstaltung vermittelt. Jeder war willkommen und erfuhr eine uneingeschränkte Hilfsbereitschaft. So faszinierend der gebotene Motorsport war, gab es hunderte Geschichten, die erzählenswert sind. Da

wäre jene von Dean Harrison, der vor zwei Jahren auf der Insel heimisch geworden ist und zurzeit auf Straßenkursen nahezu unschlagbar scheint. Bereits bei der diesjährigen TT konnte der Honda-Werkspilot die prestigeträchtigen Superbikereennen gewinnen. Bei der Southern 100 glänzte Harrison mit vier Triumphen und pulverisierte den bis dato geltenden Rundenrekord. Aus der Ecke „kaum zu glauben“: Roadracing-Ikone Peter Hickman startete das erste Mal beim Southern 100. Er musste folglich auch beim Newcomer-Training antreten und die Trainings mit einer Warnweste fahren, die es den Konkurrenten ersichtlich machte: Achtung, Neueinsteiger! Da wurde auch keine Ausnahme für den aktuellen Rundenrekordinhaber des großen TT-Kurses gemacht. Hickman verstand es aber sehr schnell, sich mit den Eigenheiten des Billown Circuit anzufreunden. Neben einigen Podiumsplatzierungen, er startete in der Superbike- und Supersportkategorie, war er der Einzige, der Harrison beim abschließenden prestigeträchtigen Solo-Championship-Rennen ernsthaft Paroli bieten konnte. Auch Bridgette LeBer weilte das erste Mal bei den Southern 100. Das US-Girl wollte die „friendly races“ zum Kennenlernen für den anstehenden Manx-Grand-Prix nutzen. Dank einer zweitägigen (!!!) Flugverspätung schaffte es LeBer gerade einmal 30

Minuten vor dem verpflichtenden Newcomer-Training an der Rennstrecke aufzukreuzen. Zu allem Überfluss strandeten aber alle ihre Taschen mit ihrer kompletten Ausrüstung am Londoner Flughafen. Im Fahrerlager wurden alle notwendigen Utensilien spontan zusammengefunden und die junge Dame konnte ihr persönliches Abenteuer ungehemmt in Angriff nehmen. Über Langeweile dürfte sich Paul Jordan bestimmt nicht beschwert haben. Der Brite trat mit drei verschiedenen Motorradmarken in allen drei Soloklassen an. In Summe kamen so stolze neun Rennen für Jordan binnen kürzester Zeit zusammen. Alle Läufe, von einem technisch bedingten Ausfall abgesehen, beendete Jordan wenigstens in den Top Ten. Darunter gesellen sich auch Podiumsplatzierungen und ein Sieg in der Sportbikeklasse. Keine Rolle spielte

der 33-fache TT-Rekordgewinner Michael Dunlop, der diesmal lediglich auf zwei fünfte Plätze verweisen konnte. Die Southern 100 erweckte einen so herrlich unkomplizierten Eindruck und dennoch ging es unheimlich spektakulär zu. Die ein oder andere Inspiration und Idee, die auf der Insel erfolgreich umgesetzt wird, stünde vielleicht auch den hiesigen einheimischen Veranstaltern durchaus ganz gut zu Gesicht. Wohl wissend, dass in Deutschland Straßenrennen einen ganz anderen – inzwischen ungewollten – Stellenwert haben. Warum eigentlich? Die Knaben und Mädels auf ihren Bikes und die Organisatoren erweckten sehr wohl den Eindruck, ganz genau zu wissen, was sie da machen und wie sie damit umzugehen haben.

Text und Fotos: Jan Müller



Ortsrundfahrt gefällig? Im gesteigerten Tempo geht es bei der Southern 100 über öffentliche Straßen, die zwischenzeitlich nicht nur für die Schulbusse, sondern auch wieder für den Regelverkehr freigegeben werden.

Stadtfest in Pößneck

BÜRGERZEITaktuell



Drei Tage Programm im Herzen der Stadt: Vom 4. bis 6. September lädt Pößneck wieder zum Stadtfest ein.

Foto: Stadt Pößneck

Pößneck. (FS) Auch in diesem Jahr steht das erste Septemberwochenende ganz im Zeichen des Pößnecker Stadtfestes. Eintrittsfreies Tagesprogramm, zahlreiche Aktionen und Angebote und fünf Konzerte laden dazu ein, drei Tage im Herzen der Stadt zu feiern. Der Startschuss fällt wie gewohnt beim Konzert am Freitagabend, in diesem Jahr mit Mandowar. Nur mit Mandoline, Gitarre und Ukulelen-Bass interpretieren die Musiker große Rock- und Metalsongs, von AC/DC über Alice Cooper bis Metallica. Aus Metal wird Polka, aus Rock wird Country. Mandowar gelingt ein Stil-Crossover, der jedem Song eine eigene Note verleiht. Im Anschluss präsen-

tiert die Band KISSIN' Time eine musikalische Zeitreise durch die Geschichte der vier geschminkten Gesichter von KISS. Detailliert nachgearbeitete Kostüme und Instrumente sowie eine Bühnenshow mit Feuer, brennender Gitarre und Funkenregen gehören dazu.

Party mit Kultstar Heino am Samstag

Weiter geht es am Samstag, dem 5. September, ab 13 Uhr mit dem Tagesprogramm in der Innenstadt. Auf der Marktbühne präsentieren regionale Kindergärten, Schulen und Vereine ihr Können in einem abwechslungsreichen Programm. Kinder- und Jugendmeile, Blaulichtmeile sowie Vereins- und Händlermeile sorgen für Kurzweil abseits der Bühne. Im Anschluss an das Programm auf dem Markt unterhält der Zirkus Bertolini auf dem Altstadtplatz. Am Abend gibt es gleich drei Konzerte hintereinander zu erleben. Den Anfang macht die regionale Nachwuchsband New Cage. Die junge Rock- und Popgruppe gründete sich im Jahr 2024 und durfte bereits als Vorband für Nena spielen. Vor kurzem haben New Cage ihre ersten beiden eigenen Singles

veröffentlicht, die sie auch zum Pößnecker Stadtfest präsentieren werden. Hauptact des Samstagabends ist Heino. Nach seinem Auftritt im April im Pößnecker Schützenhaus folgt nun die Fortsetzung zum Stadtfest. Mit seiner Partytour bringt der Sänger das Beste aus fast 70 Jahren Musikgeschichte auf die Bühne. Auf dem Programm stehen Klassiker wie „Blau blüht der Enzian“, „Die schwarze Barbara“ oder „Karamba, Karacho, ein Whisky“, außerdem neuere Titel wie „Ein Gläschen am Morgen“ und „Holla die Waldfée“. Zum Mitsingen laden „Skandal im Sperrbezirk“ und Heinos Cover-Version von „Junge“ ein. Hitreich geht es im Anschluss weiter mit Record Men. Die britischen Musiker Jack Migger, Call McPartney, Gil Phollins und Ric Lipton spielen legendäre Hymnen der Rock- und Popgeschichte, Titel, die jeder kennt. Rocker-Realität und Wirklichkeit stimmen dabei nicht ganz überein, doch sind es Musiker mit Leib und Seele, die ihr Handwerk leben.

Die Spatzen, Vereine und mehr am Sonntag

Tag drei des Pößnecker Stadtfestes beginnt mit dem ökume-

nischen Gottesdienst auf dem Markt. Anschließend eröffnen die Böllerschützen des 1. Privilegierten Schützenvereins Pößneck gegen 11 Uhr das Sonntagsprogramm. Danach wird der Hunger beim Mittagessen mit der Pößnecker Klobremse gestillt, musikalisch umrahmt von den Pößnecker Stammtischmusikanten. Im weiteren Tagesverlauf präsentieren sich auf der Marktbühne unter anderem das Freizeitzentrum Pößneck und der 1. SV Pößneck. Außerdem können sich die Festgäste auf die Spatzen mit den Hits aus Kastelruth freuen, die den Marktplatz in südtiroler Stimmung versetzen. In der Innenstadt reicht das Angebot von der Kinder- und Jugendmeile über die Blaulichtmeile bis zur Handwerkermeile und zum DigiMobil. Die örtlichen Händler laden zum verkaufsoffenen Sonntag ein. Am Lehrlingswohnheim am Viehmarkt findet ab 15 Uhr das Gautschfest statt. Dabei werden die Lehrlinge der Druck- und Medienbranche nach ihrer bestandenen Abschlussprüfung in einer Bütte untergetaucht, ein Spektakel, bei dem nicht nur der zu Taufende nass wird. Geöffnet haben am

Samstag- und Sonntagnachmittag außerdem der Bücherflohmarkt in der Straubelstraße, die Historische Schaudruckerei und der Weiße Turm.

Karten und weitere Informationen

Die kulinarische Versorgung der Festgäste übernimmt am gesamten Wochenende der Pößnecker Wirteverein. Das Stadtfest-Kombi-Ticket für Freitag- und Samstagabend kostet 30 Euro, ein Einzelticket für den Freitagabend gibt es im Vorverkauf für 15 Euro. **Karten sind an folgenden Stellen erhältlich:** Tourist-Information Pößneck, Buchhandlung am Markt Pößneck, Tourist-Information Neustadt (Orla), Na prima Geschenkeladen am Saalemarkt Saalfeld, Haarstudio Simone Höhn Könitz **Weitere Informationen** zum Stadtfest sowie den Programmflyer gibt es unter www.poesneck.de/stadtfest. Möglich wird das größte Fest des Jahres in Pößneck durch die Mithilfe der örtlichen Vereine und Engagierten sowie durch die Unterstützung der Sponsoren, allen voran der Stadtwerke Energie Jena-Pößneck, der Kreissparkasse Saale-Orla, des Bauunternehmens M. Enke sowie der GWG Grundstücks- und Wohnungsgesellschaft Pößneck/Triptis mbH.

Hinreiner
SICHERHEITSTECHNIK

Inhaber Daniel Rössel
Obere Grabenstraße 1 · 07381 Pößneck
Tel. 03647/412549
Funk 0176/23465636
info@hinreiner-sicherheitstechnik.de
www.Hinreiner-Sicherheitstechnik.de

Vitaleum dein
Waldkraftresort
in Thüringen

Herschdorfer Straße 14
07387 Kröpa OT Hütten
03647/16333-0

Naturheilpraxis
5-Elemente-Heilfasten
Tagesauszeit
Mädels-Tage
basenfasten uvm.

Besuche uns auf:
www.vitaleum.com

Wir freuen uns auf Deinen Aufenthalt

STADTBAD Pößneck

Am 20.09.2026 ist Weltkindertag und es gibt **freien Eintritt** zum Badebereich für **alle Kinder und Jugendliche**.
Das Stadtbad Pößneck hat von 10 - 18 Uhr geöffnet.

JACKE WIE HOSE

Jeans bis Festkleidung
für SIE und IHN
auch in

ÜBERGRÖSSEN bis 6XL

MODE - EXCLUSIV

BEAUTY-BOX · Ch. Hochstein · Tel.: 03647/417893
Saalfelder Str. 83 · 07381 Pößneck
e-mail: beauty-box92@gmx.de · www.mode-exclusiv-poesneck.de

Folge uns auf facebook:
www.facebook.com/buergerzeit.aktuell/

Häuser erleben

**NEUBAU · ANBAU · UMBAU
GEWERBEBAU**

Ing.-Büro Dipl. Ing. A. Weiðhase
Tel. 0171/7 7990 99
www.howei-haus.de

TISCHLEREI
WOLSCHELDORF & BLEY GmbH

Objektmöbel • individuelle Küchen • privater Möbelbau

Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 41 · 07381 Pößneck · info@tischlerei-wolschendorf-bley.de
Tel.: 0 36 47-4 10 80 · Ralf Wolschendorf: 0174-3 13 36 87 · Jürgen Bley: 0162-9 12 35 83

ELEKTRO HEYER

Im LUTSCHGEN 8
07381 PÖSSNECK
INFO@ELEKTRO-HEYER.DE

ALEXANDER HEYER
0172/9383871
03647/420319

HAUSGERÄTE-KUNDENDIENST
BERATUNG, INSTALLATION

K²

Baustoffe
DEIN BAUSTOFFHANDEL
IN PÖßNECK

Im Tümpfel 12
07381 Pößneck

03647-43 12-0

baustoffe@k2-pn.de

*Für Profis
UND
Heimwerker*

**OHNE
GEWERBESCHEIN!**

PROGRAMM

Freitag, 4. September

19 Uhr Einlass, Marktplatz
20 Uhr Mandowar, Marktbühne
22 Uhr KISSIN' Time, Marktbühne

Samstag, 5. September

9.30 Uhr Einspielzeit Volleyball, Sporthalle im Rosental
10-14 Uhr Volleyballturnier um den Stadtfest-Wanderpokal des Bürgermeisters

13-15.30 Uhr Buntes Programm auf der Marktbühne mit Kindergarten Wirbelwind, Kindergarten Arche Noah, Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung Burgk, Carnivalsclub Pößneck und 1. SV Pößneck

13-18 Uhr Kinder- und Jugendmeile, Altstadtplatz
13-18 Uhr Vereins- und Händlermeile, Innenstadt
13-18 Uhr Bücherflohmarkt, Straubelstraße 5
13-18 Uhr Historische Schaudruckerei geöffnet
13-18 Uhr Weißer Turm geöffnet

17.30 Uhr Einlass Konzerte
18.30 Uhr New Cage, Marktbühne
20 Uhr Heino, Marktbühne
21.30 Uhr Record Men, Marktbühne

Sonntag, 6. September

10 Uhr Ökumenischer Gottesdienst, Marktbühne
11 Uhr Eröffnung durch die Böllerschützen des 1. Privilegierten Schützenvereins Pößneck

11.30 Uhr Mittagessen mit Klobremse, Marktplatz, Musik von den Pößnecker Stammtischmusikanten. Entfällt bei Regen

13 Uhr Verkaufsoffener Sonntag
13-18 Uhr „Die Spatzen“ und buntes Programm mit Freizeitzentrum Pößneck, Kindergarten Kinderland und 1. SV Pößneck, Marktbühne

13-18 Uhr Handwerkermeile, Kinder- und Jugendmeile, Blaulichtmeile, Vereins- und Händlermeile, DigiMobil

13-18 Uhr Bücherflohmarkt, Schaudruckerei und Weißer Turm geöffnet

15 Uhr Gautschfest am Lehrlingswohnheim, Viehmarkt

15 Uhr Abgabeschluss Stadtfest-Quiz
15.20 Uhr Ziehung der Quiz-Gewinner, Marktbühne
18 Uhr Ausklang

BESTATTUNGSHAUS

Sternenblick

Mit Herz. Mit Respekt. Mit Ihnen.

In schweren Zeiten sind wir für Sie da.

Wir begleiten Sie mit Herz, Einfühlungsvermögen und Erfahrung – und gestalten gemeinsam einen Abschied, der in liebevoller Erinnerung bleibt.

KI-generiert

Personalisch.
Wir hören zu und nehmen uns Zeit für Sie.

Würdevoll.
Wir gestalten Abschiede, die den Menschen ehren.

Verlässlich.
Wir sind an Ihrer Seite – jederzeit.

Am Aktiengarten 11
07381 Pößneck

015562057336

info@bestattungshausternenblick.de

www.bestattungshausternenblick.de

MATTHÄS
KÜCHENSTUDIO

Küchen fürs Leben
...gibt's in Saalfeld

www.matthaes-kuechen.de

Mittlerer Watztenbach 8
07318 Saalfeld/Saale

Tel. 03671 – 53 65 0

musterhaus küchen



In die Postmappe geschaut

Wie die Corona-Verschwörung ablief

Geständnis vor US-Bundesgericht / Die Verstrickung des Christian Drosten

Von Michael Hauke

Ein enger Mitarbeiter von Anthony Fauci, dem einflussreichsten Corona-Berater der Welt, hat am 18. August 2026 vor einem US-Bundesgericht im Bundesstaat Maryland ein Geständnis abgelegt. Er gab zu, bei Corona an einer Verschwörung gegen die USA beteiligt gewesen zu sein. Um den Laborurprung von SARS-CoV-2 zu verschleiern, schuf David Morens in der Fauci-Behörde NIAID geheime E-Mail-Kanäle. Über einen geheimen Hinterkanal war offensichtlich Anthony Fauci direkt involviert. Faucis Behördendirektor David Morens drohen wegen Verschwörung gegen die Nation nun bis zu fünf Jahre Haft. Die Dimension dieses Strafverfahrens kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. Anthony Fauci war einer der wichtigsten Corona-Strippenzieher. Seitdem seine Tagebücher an die Öffentlichkeit gerieten, verweigert Fauci jede Aussage. Die Spuren führen seit Jahren direkt nach Deutschland, zu Christian Drosten – und Angela Merkel. Fauci und hochrangige Virologen aus aller Welt, die alle an der Gain-of-function-Forschung (biowaffenrelevante Forschung) beteiligt sind, darunter an führender Position eben auch Drosten, verabredeten im Januar 2020 in geheimen Beratungen, jeden Wissenschaftler als „Verschwö-

rungstheoretiker“ zu brandmarken, der bei Corona von einem möglicherweise künstlich erschaffenen Erreger spricht. Drosten war zu diesem Zeitpunkt schon mehr als zehn Jahre daran beteiligt, SARS- und MERS-Coronaviren gentechnisch zu verändern. Er arbeitete auch an der Veränderung von Fledermaus-Coronaviren, die dadurch im Menschen vermehrungsfähig gemacht wurden. Ob Drosten direkt an der Forschung in Wuhan beteiligt war, ist nicht bestätigt. Was bestätigt ist: Angela Merkel besuchte das „Wuhan Institute of Virology“ (WIV) am 7. September 2019. Was sie dort genau tat, ist bis heute nicht geklärt. Nur fünf Tage nach Merkels Besuch, am 12. September 2019, schaltete das WIV die weltweit größte Datenbank für Corona-Viren offline. In dieser Datenbank waren alle Informationen zu den in Wuhan durchgeführten Experimenten zu finden. Die ARD erhob Drosten von Anfang an zum „Virologen, dem die Deutschen vertrauen“. Objektiv betrachtet war das der Mann, dem man auf gar keinen Fall vertrauen durfte. Wer ihm widersprach, und waren es noch so namhafte Wissenschaftler, wurde öffentlich diskreditiert, mit Hausdurchsuchungen traktiert, enteignet und vor Gericht gestellt. Prof. Dr. Stefan Hockertz, Prof. Dr.

Sucharit Bhakdi und Prof. Dr. Stefan Homburg sind nur einige Beispiele für die rigorose Unterdrückung und Einschüchterung seriöser Wissenschaftler bei Corona. Der Laborursprung ist allerdings nur ein Teil der Corona-Geschichte. Christian Drosten war auch derjenige, unter dessen Leitung der Corona-PCR-Test entwickelt wurde, mit dem die Inszenierung der Corona-Pandemie erst möglich wurde. Drosten begann mit der PCR-Test-Entwicklung bereits am 1. Januar 2020, als hierzulande noch niemand die Worte „Corona“ oder „Covid-19“ gehört hatte. Obwohl ein PCR-Test nicht in der Lage ist, eine Infektion festzustellen, wurden positiv Getestete zu Infizierten erklärt. Kary Mullis, der Erfinder der PCR-Technologie, warnte sein Leben lang vor dem Missbrauch seiner Entwicklung. Der Drosten-Test war der Schlüssel zum gesamten Corona-Betrug. Hinterher ergab eine Studie, dass nur 14% der positiven PCR-Tests tatsächlich mit einer Infektion einhergingen. Wofür das Ganze? Es sollte ganz gezielt Panik und Todesangst erzeugt werden, aus der die Menschen nur durch eine Impfung gerettet werden könnten. Aus den geleakten Fauci-Tagebüchern und E-Mails geht die enge Verflechtung zwischen Anthony Fauci, dem Leiter der US-Gesundheitsbehörde NIAID, und Milliardär Bill

Gates hervor. Seine Stiftung gründete die Weltimpfallianz GAVI, Gates finanziert auch zu großen Teilen die WHO und hatte lange vor Corona in das damals völlig wertlose Pharmaunternehmen BioNTech investiert. Er rechnete Fauci vor, dass man bei entsprechender Angst- und Panikmache 14 Milliarden Impfstoffdosen weltweit absetzen könnte. Dann kam der entscheidende Satz: „Sie werden sich um diese Impfung reißen!“ Dazu brauchte man einen PCR-Test, der entsprechende Infizierte produzierte, woraus wiederum die Inzidenzen und Corona-Toten („an oder mit“) geschaffen wurden. Und das funktionierte. Die Deutschen schätzten die Tödlichkeit laut Umfragen im Juli 2020 300mal höher ein, als sie tatsächlich war. In Wahrheit war die Sterblichkeit geringer als bei jeder Grippe. Aus den Fauci-Dokumenten geht nun hervor, dass Bill Gates ein „Strategiepapier“ entwarf und von Anthony Fauci bearbeiten ließ. Nachzulesen ist, dass Gates derjenige war, der die Massentestungen, Kontaktverfolgungen, Maskenpflichten usw. forderte, um eine „Pandemie“ sichtbar zu machen, die es gar nicht gab. Am Ende sollte, das geht aus dem Gates-Papier hervor, die ganze Welt geimpft werden. Christian Drosten war auf seine

Rolle in diesem Milliardenenspiel stolz. Er sagte am 12.03.2020 bei „Maybritt Illner“: „Man muss sich ja schon mal klarmachen: Wenn wir nicht testen würden, dann wüssten wir in vielen Ländern gar nicht, dass es dieses Virus überhaupt gibt.“ Tag für Tag trat Drosten in den Medien auf, um die Corona-Panik am Köcheln zu halten. Mit jedem Tag kamen sie ihrem Ziel, die ganze Welt zu impfen, näher. Corona war keine Pandemie, Corona war eine Verschwörung. Aus den Fauci-Dokumenten geht auch hervor, dass allen Beteiligten sehr früh klar war, dass die Schutzwirkung der Impfung „bescheiden“ bzw. „null“ war. Fauci beschreibt in seinen Tagebüchern, wie er verhinderte, dass diese Informationen an die Öffentlichkeit gerieten. Den Grund lieferte er gleich mit: Das würde die Impfpflichten und die Werbung für die Booster-Impfung gefährden. Gleichzeitig wussten die Verschwörer von den Gefahren der mRNA-Injektionen. Im für Arzneimittelsicherheit zuständigen Paul-Ehrlich-Institut wurden während der laufenden Impfungen eine Million Verdachtsfälle protokolliert, darunter viele Todesfälle. Die PEI-Liste ist nur die Spitze des Eisberges, denn die allermeisten Ärzte meldeten nichts an das PEI. In den USA wird der frühere

„Corona-Lockdown-Faschos“!

Das sagt nicht irgendwer. Das sagt Ulf Poschardt bei Ben ungeskriptet im Podcast. Poschardt trifft damit den Nagel auf den Kopf! ABER: Ulf Poschardt war in den Corona-Jahren Chefredakteur der WELT. Zweifel an den zerstörerischen Maßnahmen sind von der WELT nicht veröffentlicht worden. Im Gegenteil: Die Hetze gegen jeden Maßnahmenkritiker und später gegen jeden Ungeimpften hat bei WELT genauso widerlich stattgefunden wie in allen anderen Systemmedien. All die Corona-Lügen, die so leicht zu entlarven waren, wurden von WELT auch Tag ein, Tag aus verbreitet.

Dass die damals Verantwortlichen jetzt die Seiten wechseln (Julian Reichelt als damaliger BILD-Chefredakteur ist ein weiteres Beispiel) zeigt, dass sie nicht mehr anders können.

Liebe Freunde, das Wort "Corona-Lockdown-Faschos" hätte ich gern in den Jahren 2020 bis 2023 im Mainstream gelesen. Da standen wir Kritiker allein auf weiter Flur und wurden als Nazis beschimpft. Heute trauen sich die damaligen Mitläufer aus der Deckung und sagen, wer die wirklichen Faschos sind. Insofern: Danke, Ulf Poschardt, nur leider sechs Jahre zu spät!

P.S. Wir hatten von Anfang an in allem Recht. Wirklich in allem. Das sollte uns Kraft geben!

Michael Hauke

Direktor des CDC-Büros für Impfstofficherheit, Dr. Tom Shimabukuro, inzwischen beschuldigt, E-Mails über Nebenwirkungen gelöscht zu haben. Anthony Fauci schrieb bereits am 21.01.2021: „Da viele Menschen nach der zweiten Dosis erhebliche Zytokine-Stürme und Fieber haben, könnte dies mit Fehlgeburten im ersten Trimester in Verbindung stehen.“ Später wird die Wirkung der mRNA-Injektionen sogar mit einer Abtreibungsspielle verglichen. Dennoch empfiehlt die deutsche STIKO die Impfung für Schwangere bis heute. Erst seit Juli 2026 ist diese Empfehlung leicht ein-

geschränkt. Das Ergebnis ist eine weltweit eingebrochene Geburtenrate. Der deutsche Biochemiker und Arzt, Dr. Jobst Landgrebe fasste die Wirkung der mRNA-Injektionen wie folgt zusammen: „Wir haben Millionen Menschen getötet, wahrscheinlich Tutzende von Millionen Frauen unfruchtbar [...] und hunderte Millionen Menschen chronisch krank gemacht – ohne irgendwelchen Nutzen auf der Gegenseite.“ Corona war keine Pandemie, Corona war das größte Verbrechen seit dem Zweiten Weltkrieg – und die Verantwortlichen gehören vor Gericht!



Was ARD und ZDF ihren Zuschauern vorenthalten

Am 8. August 2026 kam es in Plauen zu einer friedlichen Demonstration an der 20- bis 30-Tausend Menschen teilnahmen. Es war ein machtvolles Bekenntnis zu Meinungsfreiheit, für Frieden, Abrüstung und gegen die zunehmende Kriegsrhetorik der deutschen Regierung, der EU und der NATO. Die Veranstaltung war frei von jeglicher Parteienwerbung. Lediglich etwa 300 Teilnehmer aus dem bunten Block, zu welchem gut sichtbar die Antifa und auch der Stand der SPD gehörte, artikulierten sich unmissverständlich gegen die Friedensdemonstration. Ein Redner der bunten Vereinigung sprach davon: „Die Demokratie vor der wilden Menge schützen zu müssen, weil die Teilnehmer der Demonstration eben diese in Deutschland kaputt machen wollen.“

Man kann es sich nicht ausdenken ...

Fotos: wg



Merkel, Spahn, Lauterbach, Drosten und Wieler gehören vor Gericht!

Die Fauci-Tagebücher müssen auch in Deutschland zu Anklagen führen

Von Michael Hauke

Anthony Fauci war der einflussreichste Corona-Berater der US-Regierung und prägte die weltweite Maßnahmenpolitik wie kein anderer. Auf Deutschland übertragen vereinte er die Macht von Christian Drosten, Lothar Wieler und Jens Spahn auf eine einzige Person. Fauci war der weltweite Taktgeber bei den jahrelangen Zwangsmaßnahmen. Nun ist sein Corona-Tagebuch an die Öffentlichkeit gelangt, das die Lügen und Täuschungen des Corona-Regimes vollständig entlarvt. Am 29. Juli sitzt der mächtigste Mann der Corona-Zeit vor dem US-Senatsausschuss für Heimatschutz und Regierungskontrolle und beantwortet nicht eine einzige Frage. Er beruft sich auf den fünften Verfassungszusatz der USA: „Niemand darf in einem Strafverfahren gezwungen werden, als Zeuge gegen sich selbst auszusagen.“ Dazu wäre er nur berechtigt, wenn er eine Strafverfolgung zu erwarten hätte. Da Joe Biden Fauci kurz vor Ende seiner Amtszeit prophylaktisch begnadigte, ist er gegen juristische Verfolgung immun. Es werden ihm an diesem 29. Juli 111 Fragen von den Abgeordneten beider Parteien gestellt, und 111 Mal verweigert Fauci die Antwort. Wäre Corona tatsächlich eine Pandemie gewesen, hätte die Abschaffung der Grundrechte (Merkel: „dauerhaft vorübergehend“) eine medizinische Grundlage gehabt, hätte die Impfung vor Infektion und Weitergabe geschützt, wäre das jetzt Faucis große Chance. Er könnte aller Welt beweisen, dass die Lockdowns, die Schul-

schließungen, die Ausgangssperren, die Kontaktverbote, die Maskenpflichten, die Impfpflichten, das einsame Sterben, das Wegsperrten der Kinder sowie die Unterdrückung abweichender Wissenschaftler notwendig waren. Aber es läuft dasselbe Spiel ab wie immer, wenn es um die Aufarbeitung geht: es wird die Aussage verweigert. Das deutsche RKI hat bislang 750.000 Euro dafür ausgegeben, um Corona-Dokumente nicht herausgeben zu müssen. Was würde passieren, wenn bei Corona alles mit rechten Dingen zugegangen wäre? Die Öffentlichkeit würde mit Unterlagen überhäuft werden. Aber es gibt viel zu verbergen. Als die streng geheim gehaltenen RKI-Protokolle geleakt wurden, wurde das Ausmaß klar: Hinter verschlossenen Türen sagte der RKI-Krisenstab nämlich dasselbe wie die Maßnahmenkritiker. Welche Schlussfolgerung lässt zum Beispiel der RKI-Protokoll-Eintrag vom 19.03.2021 zu: „Corona darf nicht mit Grippe verglichen werden. Bei jeder normalen (!) Influenzawelle versterben mehr Leute.“ Oder der Eintrag vom 16.11.2020: „Es ist ungünstig und gefährlich, wenn Masken von Laien benutzt werden.“ Jetzt sind die Corona-Tagebücher von Anthony Fauci an die Öffentlichkeit gelangt. Wie das? Fauci war 28 Jahre lang Direktor des Nationalen Institutes für Allergien und Infektionskrankheiten (NIAID) und zum Schluss auch Präsidentenberater. Die gesamte Welt tanzte nach seiner Pfeife. Er war auf dem absoluten Höhepunkt seiner Macht und fühlte sich un-

angreifbar. Kurz vor seinem Ausscheiden hat er sein Tagebuch von seinem Diensttrechner an seine private E-Mail geschickt. Er entfernte die Mail jedoch nicht aus den „Gesendeten Objekten“. Und dieses Tagebuch hat es in sich. Es bezeugt, dass Fauci genau das tat, was den Bürgern bei Strafe verboten war: er feierte mit seinen Freunden aus der Washingtoner Elite Partys und Galas. Damit belegen die Tagebücher, dass keinerlei Gefahr bestand. Übrigens eine Parallele zu Jens Spahn, der noch am Morgen des 20.10.2020 seine Sonderbefugnisse verteidigte und weitere harte Maßnahmen, auch Kita- und Schulschließungen, verkündete. Am selben Abend nahm er in Leipzig an einem Spendendinner teil, wo er 9.999 Euro für seinen CDU-Kreisverband einwarb; ohne Abstand, ohne Kontaktbeschränkung und ohne Maske, versteht sich. Der Knackpunkt in dem Fauci-Tagebuch ist zweierlei: erstens die nicht vorhandene Gefahr durch das Virus und zweitens die fehlende Wirkung der Impfung. Bereits im Juni 2021 nannte er sie „bescheiden“. Ein Jahr später schildert er, wie er verhindert hat, dass die Wahrheit über die fehlende Wirkung an die Öffentlichkeit gelangt. Im Ausschuss kommt die enge Verstrickung zwischen Bill Gates, der Milliarden in die Impfstoffherstellung investiert hat, ans Tageslicht. Am 22.04.2020 schickte Gates Fauci ein Memorandum aus dem hervorgeht, dass es das Ziel sein muss, die gesamte Welt ein- oder besser zweimal zu imp-

fen. Gates rechnet Fauci vor, dass man 14 Milliarden Impfstoffdosen absetzen könnte. Und dann: „Die ganze Welt wird sich um sie reißen.“ Aus der E-Mail geht auch hervor, dass „Tony“ und „Bill“ bereits seit Wochen über die Vermarktung der kommenden Impfstoffe im Austausch stehen. „Es wird die Hölle los sein, wenn die Amerikaner erfahren, dass man ihnen nicht die Wahrheit gesagt hat.“ (Tagebucheintrag von Anthony Fauci, Oktober 2021) Im April 2020! Es gab dieses eine Ziel: Angst vor einer tödlichen Pandemie, damit sich die Welt um die Impfung reißen. Ein gigantisches Geschäft, das eine ebenso gigantische Propaganda erforderte. Dabei waren die Impfpflichten und die Booster-Injektionen die Krone dieses größten Pharmageschäfts bzw. größten Pharmabetruges aller Zeiten. In den Medien war Anthony Fauci „die Wissenschaft“ in Person. Wer ihm widersprach, war medial erledigt. Das kennen wir aus Deutschland von Wieler, Spahn, Lauterbach und insbesondere Drosten. Was sie sagten, war Gesetz, selbst wenn es nachweislich Unfug war und sie sich selbst nicht daran hielten. Nun sitzt Fauci vor dem Senatsausschuss und kann nichts von alledem rechtfertigen, was einst als einzige, unumstößliche Wahrheit und als „die Wissenschaft“ verkauft wurde. Die Amerikaner sind live dabei, als die Parlamentarier unter Vorsitz von Senator Rand Paul immer quälendere Fragen an Fauci richten: Warum wollten

Sie die CDC davon abbringen, den fehlenden Schutz der Impfung vor Infektion und Übertragung klar zu benennen? Warum schrieben Sie, eine ehrliche Aussage der CDC könne die Impfpflichten untergraben? Warum unterscheiden sich Ihre privaten Tagebucheinträge so deutlich von Ihren öffentlichen Aussagen? Der Parlamentssender C-Span überträgt ununterbrochen. Der mit Abstand reichweitenstärkste US-Nachrichtensender Fox News berichtete direkt aus der Sitzung. Auch CNN, das inzwischen nur noch ein Viertel der Zuschauer von Fox News erreicht, widmete sich dem Geschehen ausführlich. In allen Nachrichten waren die Anhörung Faucis und sein Tagebuch das Top-Thema. Millionen sahen zu, wie von dem Mann, der noch vor wenigen Jahren das Leben eines jeden Amerikaners bis in das Privateste bestimmte, nichts mehr übrigblieb. Fauci konnte immer nur wiederholen, dass er sich auf den fünften Verfassungszusatz berufe. Sein geleaktes Tagebuch machte ihn völlig hilflos. Fauci schildert in seinen Aufzeichnungen sehr detailliert, wie er verhinderte, dass die amerikanische Gesundheitsbehörde CDC im August 2022 die Wirkung der mRNA-Impfungen „auf null“ setzte. Das Geschäft wäre abrupt zu Ende gegangen. Am 13.08.22 notierte er: „Das würde die Bemühungen des Justizministeriums zur Durchsetzung von Impfpflichten untergraben.“ Und weiter: „Das würde die Einführung des neuen Boosters gefährden.“ Es ging nicht um Gesundheit,

sondern um das ganz große Geld und um immer mehr Geld, das mit jeder neuen Impfpflicht und mit jedem neuen Booster in die Kassen gespült wurde. Und die Regierungen und Medien haben dieses Spiel jahrelang mitgespielt – und sie spielen es weiter mit. ARD und ZDF verschweigen die Fauci-Anhörung und sein Tagebuch vollständig. Das würde den Tagesschau-Zuschauer nur unnötig verwirren. Der Deutschlandfunk bringt es fertig, die Fauci-Anhörung als „Angriff auf die evidenzbasierte Wissenschaft“ zu bezeichnen, ohne auf das Tagebuch einzugehen. Die tief in die Corona-Verbrechen verstrickten Mainstream-Medien machen einfach weiter mit ihren Lügen, als gäbe es die RKI-Files und das Fauci-Tagebuch nicht. Das haben sie mit den Richtern gemeinsam, die immer noch maßnahmenkritische Ärzte zu Haftstrafen verurteilen. Die zentrale Lüge, die das meiste Geld brachte, war der Fremdschutz. Wie viele Menschen haben sich nur impfen lassen, um die Älteren zu schützen, um jemanden im Krankenhaus zu besuchen. Ohne Impfnachweis kein Restaurantbesuch, kein Shoppingbummel, kein Sport im Verein, keine Reise, keine Party – nichts. Politik und Medien forderten die Geimpften auf, sich von den Ungeimpften zu distanzieren, weil es „die Wissenschaft“ so sagte. Unzählige Freundschaften und Familien sind über die Lüge des Fremdschutzes heillos zerbrochen. Und die Corona-Akteure wussten darüber von Anfang an Bescheid, auch in Deutschland.

Der ehemalige Gesundheitsminister Jens Spahn sagte dazu am 5. Dezember 2025 vor der Enquete-Kommission des Bundestages: „Es war immer klar [...], es war nie Ziel [...], dass es zu Infektionsschutz gegenüber Dritten kommt.“ 2G war also nichts als eine riesige Lüge. Es war Terror gegen Millionen Menschen, um die Gewinne der Pharma-Riesen immer weiter zu vergrößern. Das Fauci-Tagebuch, die RKI-Protokolle und Spahns Aussage zeigen, dass es bei der Corona-Politik nie um Gesundheitsschutz ging, sondern um gigantischen Profit. Dafür wurden zerstörerische Maßnahmen brutal durchgesetzt, Kinder ihrer Kindheit beraubt, die Grundrechte abgeschafft, Millionen Menschen auf das Fürchterlichste stigmatisiert und noch mehr in eine Spritze getrieben, die viele nicht überlebten. Corona war ein gewaltiges, für viele bis heute nicht vorstellbares Verbrechen. Anthony Fauci ahnte, dass eines Tages alles auffliegen könnte. Im Oktober 2021 notierte er: „Ich glaube, es wird die Hölle los sein, wenn die Amerikaner erkennen, dass man ihnen nicht die ganze Wahrheit gesagt hat.“ Und es muss die Hölle los sein! Die Täter aus Wissenschaft und Politik müssen zur Verantwortung gezogen werden. Angela Merkel, Jens Spahn, Karl Lauterbach, Christian Drosten, Lothar Wieler und auch der damalige Präsident des Paul-Ehrlich-Instituts, Klaus Cichutek, gehören in einem funktionierenden Rechtsstaat vor Gericht!

Kalender 2027 „Historisches Schleiz“ Stadtgeschichte im direkten Vergleich

Schleiz. Wie hat Schleiz früher ausgesehen? Welche Gebäude standen einst an den Straßen, wie wirkten Plätze und Straßenzüge – und was ist davon heute noch zu erkennen? Der neue Kalender „Historisches Schleiz“ für das Jahr 2027 lädt dazu ein, diesen Fragen auf besondere Weise nachzugehen. Er stellt historische Ansichten der Stadt aktuellen Fotografien gegenüberstellt. Das Besondere: Historisches und Gegenwärtiges werden jeweils vom gleichen Standpunkt aus gezeigt. So entsteht ein unmittelbarer Vergleich, der sichtbar macht, wie sich Schleiz im Laufe der Jahrzehnte verändert hat. Wo früher ein Gebäude das Stadtbild prägte, befindet sich heute vielleicht etwas Neues. Straßen haben sich verändert, Plätze wurden umgestaltet und manche vertrauten Ansichten gehören längst der Vergangenheit an. Durch die Gegenüberstellung von damals und heute werden die hierse Veränderungen besonders eindrucksvoll und anschaulich. Doch der Kalender ist mehr als eine Dokumentation der Stadtentwicklung. Die historischen Bilder wecken Erinnerungen und laden dazu ein, in die eigene Vergangenheit einzutauchen. Für viele Schleizer dürften dabei vertraute Orte, Gebäude und Straßenzüge zu entdecken sein, die mit persönlichen Erlebnissen verbunden sind. Gleichzeitig können jüngere Generationen einen spannenden Blick darauf werfen, wie ihre Heimatstadt früher einmal aussah. Der Kalender verbindet damit Geschichte, Gegenwart und persönliche Erinnerungen auf jeder einzelnen Seite. Der direkte Bildvergleich macht den Wandel der Stadt greifbar und zeigt, wie lebendig Stadtgeschichte sein kann. Der Kalender richtet sich an alle, die Schleiz und seine Geschichte kennen und ist zugleich ein besonderes Geschenk für ehemalige Schleizer, Heimatverbundene und alle, die sich für die Entwicklung der Stadt interessieren. Der Kalender „Historisches Schleiz“ ist ab sofort für 20 Euro im Handel erhältlich. Wer sich selbst auf eine fotografische Zeitreise durch Schleiz begeben oder anderen ein Stück Heimatgeschichte schenken möchte, kann sich ein Exemplar bei den folgenden Verkaufsstellen



Historisches
SCHLEIZ



Camping-Idyll am Hohenwartestausee

Schleiz. (LSOK) Um sich über die aktuelle wirtschaftliche Lage im Landkreis zu informieren und mit den Akteuren vor Ort ins Gespräch zu kommen, besucht Landrat Christian Herrgott regelmäßig große und kleine Firmen im Saale-Orla-Kreis. Sein jüngster Unternehmensbesuch führte ihn und die erste Beigeordnete Katrin Gersdorf zum Campingplatz Linkenmühle, einem wichtigen touristischen Anziehungspunkt am Hohenwartestausee und in der Thüringer-Meer-Region. Seit 2013 leitet Dörte Fröhlich den vom Vater übernommenen Familienbetrieb. Zusammen mit ihrem Mann Jan Fröhlich und vier Angestellten ist sie von April bis Oktober für die Gäste da. „Die Saison läuft bisher gut. Im Frühjahr war es durch die kalten Temperaturen etwas verhalten, aber inzwischen ist der Campingplatz gut ausgelastet“, berichtet die Betreiberin. Etwa 10.000 Übernachtungen verzeichnet der Platz pro Jahr, die durchschnittliche Aufenthaltsdauer liegt bei knapp vier Tagen, in den Sommermonaten bei einer Woche bis zehn Tagen. Der Großteil der Gäste kommt aus Deutschland, etwa zehn Prozent aus Nachbarländern wie den Niederlanden, Österreich und der Schweiz. Das Angebot richtet sich besonders an Naturliebhaber, Familien und Ruhesuchende. Im Gespräch mit dem Landrat ging es den Betreibern vor allem um touristische und infrastrukturelle Themen: den Ausbau von Rad- und Wanderwegen, die vielerorts unzureichende touristische Aus-



Landrat Christian Herrgott im Gespräch mit der Betreiberin des Campingplatz Linkenmühle – Dörte Fröhlich.
Foto: Landratsamt Saale-Orla-Kreis

schilderung, den schlechten Zustand der Gemeindestraße, die von Paska zum Campingplatz führt, und die fehlende regelmäßige Busanbindung in Richtung Ranis und Pößneck.

Digitalisierung erreicht auch den Campingplatz
Das Gelände des Campingplatzes am Ufer des Hohenwartestausees umfasst insgesamt 3,5 Hektar und bietet 210 Stellplätze. 160 davon sind für Dauercamper reserviert und 50 Plätze stehen für Touristen und Gäste aus der Region zur Verfügung. In den letzten Jahren haben die Betreiber vor allem in Modernisierung und Digitalisierung investiert und zahlreiche Zertifizierungen erworben. Zum Beispiel die Ecocamping-Zertifizierung für besonders umweltschonende Betriebsführung und die 4-Sterne-Klassifizierung. Buchungen können komplett online vorgenommen werden, außerdem gibt es eine digitale Gästemappe, einen KI-Chatbot und sogar die Brötchenbe-

stellung ist per App möglich. Im Zuge des Breitbandausbaus hat der Campingplatz einen Glasfaseranschluss erhalten, sodass für die Gäste auch W-LAN zur Verfügung steht. Beim Neubau des Sanitärtraktes ist bewusst auf Kinder- und Familienfreundlichkeit geachtet worden und in den Rezeptionsbereich wurde ein kleiner Laden integriert, in dem lokale und regionale Produkte erworben werden können.

Vorgestellt: Ein neuer Erdenbürger



Sophia Philine Dittmann
10.08.2026, 11:34 Uhr,
3.758 g, 51 cm,
Wohnort: Krölpa

Erfrischende Ferien auf vier Pfoten

Schleiz. (djd-k) Ob Spaziergänge entlang von Donau, Inn und Ilz, schattige Wanderwege im Bayerischen Wald oder entspannte Stunden im hundefreundlichen Hotel – im Passauer Land sind Vierbeiner ebenso willkommen wie zweibeinige Urlaubsgäste. Die niederbayerische Region rund um die Dreiflüssestadt Passau bietet ursprüngliche Natur, authentische Gastfreundschaft und Unterkünfte, die auf Hunde spezialisiert sind.



An den Flussumfern von Donau, Inn und Ilz gibt es viel Auslauf und Abkühlung.
Foto: djd-k/Tourismus Passauer Land/Gregor Lengler



MONATSZEITUNG für den Saale-Orla-Kreis

In unserer Ausgabe vom 14.08.2026 haben jeweils 2 Tickets für die Schlossparkfestspiele Bad Lobenstein gewonnen: Klaus Fröhlich, Gräfenwarth und Elke Kessel, Bad Lobenstein. *Herzlichen Glückwunsch.* Wenn Sie gewinnen möchten, senden Sie bitte das Lösungswort an gewinnen@wgvschleiz.de oder wgvs Schleiz GmbH, Geraer Straße 12, 07907 Schleiz. Wir verlosen in dieser Ausgabe **2x 2 Tickets für Maite Itioz & John Kelly am 18.10.2026 in der Freiheitshalle in Hof** sowie **4x 1 Ticket für die SuperMoto IDM am Schleizer Dreieck am 12./13.9.** ACHTUNG: Kennwort entweder „Kelly“ bzw. „SuperMoto“ mit angeben. Einsendeschluss für die „SuperMoto“ ist der 07.09.2026. Seien Sie schnell und vergessen Sie bitte nicht, zur Angabe Ihrer Adresse auch eine Telefonnummer mit anzugeben. Einsendeschluss für „Kelly“ ist der 18.09.2026. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden in der Ausgabe vom 02.10.2026 veröffentlicht.

Teilnahmeberechtigt ist jeder, der das 18. Lebensjahr vollendet hat. Ausgenommen sind Mitarbeiter und deren Angehörige der wgvs Schleiz GmbH. Der Gewinner wird aus allen Teilnehmern per Los ermittelt und benachrichtigt. Die von Ihnen angegebenen Daten werden nur für die Abwicklung des Gewinnspiels erhoben, verarbeitet und genutzt. Datenschutzhinweis: Wir informieren Sie gemäß der Verordnung (EU) 216/679 (Datenschutzgrundverordnung) über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten. Diese erhalten Sie unter <http://wgvschleiz.de/impressum.html>, <http://wgvschleiz.de/datenschutz.html> sowie unter http://www.wgvschleiz.de/docu/Kunden%20wgvs_Datenschutz_neu.pdf.



**Gut beraten,
gut versichert.**

Geschäftsstelle

Petermann & Töpfer GbR

Mathildenhöhe 32

07356 Bad Lobenstein

☎ (03 66 51) 63 20 • Telefax 6 32 11

petermann.toepfer@concordia.de

Concordia.
Ein guter Grund.



älteste Stadt Deutschlands	getrocknete Weinbeere	niedert. Stadt an der Waal	große Dummheit	eigentl. Name Titos † 1980	Hauptstadt Süd-Koreas	Marihuana (ugs.)	ungarischer Politiker † 1876	Balkenträger (Figur)
hinfällig				Armeeangehöriger			dt. Arzt und Erfinder † 1870	Weggenosse
Stadt und Kanal in Ägypten				englisch: reißen	US-Sängerin, Lady ...			
Woll-, Garnkugel	Gesamtkapital einer Firma	Volks in Kleinasien						
				franz.-ruman. Dichter † (Tristan)	alt-indische heilige Schrift	ein Kartenspiel	Kfz-Z. Frankenthal	Aas als Raubtierköder
				türk. Gewichteinheit (226 kg)	ein roter Farbstoff	wertvolle Pilzart		
Postbote	Ratio, Vernunft	englischer Seeheld (16. Jh.)	Ausführung	Stadtrand-siedlung		französischer unbest. Artikel	3/4. Fall von wir	
		altromischer Kaiser						
Verrückter	süd-deutsch: Fahrrad		ital. Klosterbruder (Kw.)		Staat in Mittelamerika	Sinfonie Beethovens	nord. Göttin d. Vergangenheit	
von sehr tiefer Temperatur				Emotion	Wahrsager			
		indonesische Küstenstadt	Bankbegriff					
Insel von Vanuatu	Vorname der Merkel	einen Motor frisieren			Felsen in Australien (... Rock)			
umgegangen (Fett)			Stadt in Istrien	Initialen Delons				
		israelitischer König	Abk.: unter Umständen	Vernunft in der chin. Philosophie				
wertloses Zeug	Strafstoß beim Fußball							
heiß tonend, schnill		Wüste in Nordafrika						
Prophet im A.T.		kosmet. Artikel für die Lippen						
Stadt am Großen Sklavensee								



**BESTATTUNG
Irrgang & Weber** GbR

(gegenüber Hotel Tanne)

Bestattungsvorsorge

*Sie haben
den Wunsch
später im Meer
bestattet zu werden?*

*Wir helfen
Ihnen dabei.*

☎ 03671 4 55 92 92
07318 Saalfeld/Saale
Saalstraße 36

☎ 036481 5 00 48
07806 Neustadt/Orla
Ernst-Thälmann-Straße 41/43

Ratenzahlung bis 36 Monate für alle Bestattungen möglich!
www.bestattung-irrgang-weber.de • info@bestattung-irrgang-weber.de

Die Sächsische Goldbörse Plauen

GOLD- UND SILBERANKAUF ist Vertrauenssache

Bares für Wahres am Oberen Steinweg 7 in Plauen

Ihre Nr. 1
im VOGTLAND
für Edelmetall
An- und Verkauf

Oft kopiert,
nie erreicht!

Kostenlose Prüf- und Schätztage
Aufgrund hoher Nachfrage verlängert! Wir schließen!
von Montag, 7. Sept. bis Freitag, 11. Sept. 2026

Gold auf
Rekordhoch!
Kostenlose Expertise!

Vergleichen lohnt
sich – Das Original
seit 2010!

In Zeiten steigender Goldpreise und der zahlreichen Goldankauf-Möglichkeiten ist eine faire und ehrliche Beratung zum Verkauf Ihrer Wertsachen „Gold“ wert.

Noch bis 11. September 2026 finden die kostenlosen Prüf- und Schätztage statt. Im Zeitraum dieser Aktionswoche erhalten Sie, ohne Termin, eine kostenlose Schätzung und Prüfung von z.B. Schmuck, Uhren, Silber und Zahngold, aber auch von Münzen und Platin direkt vom Profi vor Ort. In der Goldbörse Plauen wird auch der Wert einzelner Schmuckstücke

geprüft und geschätzt. Während bei anderen Verkäufern z.B. nur der reine Goldwert bezahlt wird, berücksichtigen wir auch Steinbesatz, Zustand und Marke. Neben der Schätzung einzelnen Schmuckstücken, Bestecken, Münzen, Zahngold, Barren usw. schätzt und prüft das Team von der Goldbörse Plauen auch kostenlos die Bestände aus Erbschaften und Nachlässen und unterbreitet Ihnen hierzu eine kostenlose Expertise. Durch die jahrelange Erfahrung und Spezialisierung im Gebiet des Edelmetallankaufs garantiert die Sächsische Gold-

börse Plauen detaillierte Prüfungen und Schätzungen mit besonders guten Preisen, eine transparente Geschäftsabwicklung und kompetente Beratungen zum An- und Verkauf.

Unser Fachmann prüft und schätzt Ihren Schmuck, Uhren, Silber etc. sowie auch Bestände aus Nachlässen und Erbschaften individuell und berät Sie mit einer kostenlosen Expertise.

Kommen Sie vorbei und bringen Sie Uhren und Ihren Goldschmuck mit.



Oberer Steinweg 7
(gegenüber der Commerzbank / neben Reisedienst Kaiser)



Auch Hausbesuchsservice!

Wenn Sie nicht mobil sind oder größere Mengen an Besteck oder Schmuck haben bieten wir Ihnen im Umkreis von bis zu 50 km um Plauen auch kostenlose Hausbesuche an. Ein Anruf genügt! Unsere Mitarbeiter weisen sich selbstverständlich aus.

Wir sind zertifizierter
Edelmetallhändler
auf www.gold.de



Es ist nicht alles Gold was glänzt?

Bei Michael A. schon. Als Inhaber der Sächsischen Goldbörse Plauen weiß er genau um den Wert der Edelmetalle. Vor allem jetzt, in Zeiten wo der Goldkurs wieder steigt, könnte der Griff in die Schmuckschatulle im wahrsten Sinne des Wortes, Gold wert sein. Seit Ende des vergangenen Jahres kommt es nach Angaben der Edelmetallhändler zur erhöhten Gold-Nachfrage. Eine kompetente Adresse für eine faire und ehrliche Beratung im Verkauf der edlen und kostbaren Wertsachen ist die Sächsische Goldbörse Plauen, Oberer Steinweg 7 in Plauen. Gegen Ankauf gibt es dort Bares auf die Hand.

„Bei uns sind faire Ankaufpreise für Goldschmuck und -barren, teure Markenuhren, Zahngold, Münzen, Silberschmuck, versilbertes Besteck (80er-, 90er-, 100er-Auflage) und Tafelsilber garantiert und dabei wird selbstverständlich größter Wert auf Diskretion gelegt“, versichert Michael A., der bereits neben seinem Standort in Plauen auch in Aue, Chemnitz, Dresden und Magdeburg eine Filiale für Edelmetallankauf betreibt.

„Scheuen Sie sich nicht, Ihren nicht benötigten Goldschmuck oder auch Zahngold, selbst mit Zähnen, vorbei zu bringen.“

Besonders in Sachen Fachkompetenz im Ankauf von Edelmetall, bietet die

Sächsische Goldbörse Plauen somit nun auch in Plauen die richtige Anlaufstelle, in der sich die Kunden von professionellen Experten kostenlos beraten lassen können.

Ein dafür wohl am besten geeigneter Zeitraum sind die kostenlosen Prüf- und Schätztage. In dieser Zeit erhalten Kunden, ohne Termin, eine kostenlose Schätzung und Prüfung von z.B. Altgold, Uhren, Silber und Zahngold aus Erbschaftsnachlässen, aber auch von Gold- und Silbermünzen und Platin direkt vom Profi vor Ort.

Schließlich können die Mitarbeiter der Sächsischen Goldbörse Plauen auf eine jahrelange Erfahrung und Expertise im Bereich des Edelmetallankaufs zurückgreifen und wissen genau, welchen Preis die Kunden für Ihre Schmuckstücke noch erhalten können. „Selbst der weiteste Weg lohnt sich“, GARANTIERTE. Kommen Sie ohne Termin vorbei.

Sie finden die Sächsische Goldbörse Plauen im Oberer Steinweg 7 in 08523 Plauen.

**In Plauen erstatten
wir Ihnen bei Goldverkauf
die Gebühr für alle
Parkhäuser in Plauen**

Wir kaufen Ihr Zahngold

Es spielt keine Rolle, ob ihr Zahngold sauber oder ungereinigt ist, ob mit oder ohne Zähne oder mit Anhaftungen wie Keramik oder Metall. Bitte scheuen Sie sich nicht, damit vorbeizukommen! Sie werden staunen, was Ihre Goldkronen noch wert sind.

**Durchschnittswert: 50 € bis 500 €
und mehr für Ihr Zahngold**

Sofortige Wertermittlung und Barauszahlung!

**ZAHNGOLD-
SAMMEL-
AKTION**
vom 07.09.
bis 11.09.2026

**20%
mehr auf
Ihr Zahngold!**

40€*

**Gegen Abgabe dieser Anzeige
bekommen Sie 40,- €
mehr auf Ihr Altgold
ohne Wenn und Aber!**

* ab 10 g Gold jeglicher Art

BZ

Sächsische Goldbörse Plauen
Oberer Steinweg 7 08523 Plauen

Öffnungszeiten:
Montag 11.00 – 17.00 Uhr
Dienstag – Freitag 9.30 – 17.00 Uhr

☎ **03741 - 1 38 12 28**

info@diegoldboerse.de