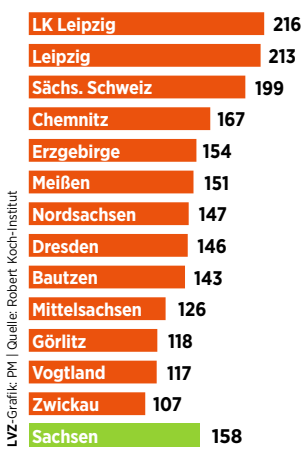


Die aktuellen Corona-Zahlen

SACHSEN

7-Tage-Inzidenz
Datenstand: 14.11.2022



EU fördert einstige Kohlereviere

Weißwasser. Das umfangreiche EU-Förderprogramm für sächsische Braunkohleregionen nimmt konkrete Form an. Mit Hilfe des Programms Just Transition Fund (JTF) stehen bis Ende 2027 Fördermittel in Höhe von 645 Millionen Euro zur Verfügung, teilte Sachsens Wirtschaftsminister Martin Dulig (SPD) am Montag zum Auftakt der JTF-Konferenz in Weißwasser mit. Dabei sollten das Programm und der thematische Rahmen den rund 280 Konferenzteilnehmern vorgestellt werden.

Im Lausitzer Revier sollen 375 Millionen Euro eingesetzt werden, im Mitteldeutschen Revier 200 Millionen und in Chemnitz 70 Millionen. „Mit der Kofinanzierung aus privaten und Landesmitteln stehen mehr als eine Milliarde Euro an Gesamtinvestitionen zur Verfügung“, betonte der SPD-Politiker.

Gut 70 Prozent der Fördermittel fließen in die Wirtschaftsförderung sowie in zukunftsfähige und nachhaltige Energie- und Rohstoffversorgung. Die Maßnahmen sollen dazu beitragen, die regionale Wirtschaft im Wandel zu unterstützen und die Wettbewerbsfähigkeit auszubauen und damit neue qualifizierte Arbeitsplätze zu schaffen.

Orden für Historikerin und Musiker

Dresden. Sachsens Ministerpräsident Michael Kretschmer (CDU) zeichnet am Freitag zwei Persönlichkeiten aus Sachsen mit dem Verdienstorden der Bundesrepublik Deutschland aus. Geehrt werden die Germanistin und Kunsthistorikerin Ulrike Uhlig (70) und der Dirigent Stefan Fraas (59), wie die Staatskanzlei in Dresden mitteilte. Kretschmer übernimmt die Ordensverleihung in Vertretung von Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier.

Uhlig ist den Angaben zufolge seit Jahrzehnten in der Stadt Chemnitz als Vorstandsvorsitzende der Internationalen Stefan-Heym-Gesellschaft engagiert. Fraas habe sich nach der Wiedervereinigung für den Erhalt des Vogtlandorchesters eingesetzt. Der langjährige Generalmusikdirektor und Intendant des Orchesters habe sich auch der Förderung junger Künstlerinnen und Künstler gewidmet.

GEWINNQUOTEN

Lotto am Samstag

Gewinnklasse 1: unbesetzt
Im Jackpot: 8.344.320,80 Euro
Gewinnklasse 2: 4 x 600.006,50 Euro
Gewinnklasse 3: 81 x 10.271,70 Euro
Gewinnklasse 4: 769 x 3.225,00 Euro
Gewinnklasse 5: 4.539 x 151,50 Euro
Gewinnklasse 6: 40.678 x 40,10 Euro
Gewinnklasse 7: 78.427 x 17,70 Euro
Gewinnklasse 8: 685.496 x 9,50 Euro
Gewinnklasse 9: 546.061 x 6,00 Euro
(alle Angaben ohne Gewähr)

Mit Bärlauch-Roster und Mango-Curry trotz Otterwischer Fleischer der Krise

In schwierigen Zeiten sucht das Gourmet-Magazin „Feinschmecker“ deutschlandweit die besten Metzgereien. Zu den Preisträgern gehört der Bauernhof Hahn in Otterwisch.

Von Haig Latchinian

Otterwisch. Wenn es bei Alexandra Heß um die Wurst geht, dann weiß die Otterwischerin genau, wo sie hin muss: zum Fleischer ihres Vertrauens, gleich um die Ecke. Mit der original Bärlauch-Roster vom Bauernhof Hahn gelinge jede Grillparty, schwärmt die 40-Jährige. Das Hackfleisch sei ideal für Bulette und Bolognese oder komme als Hackepeter aufs Brötchen, schwärmt sie. Sie ist Stammkundin in doppelter Hinsicht – als Mutter und als Chef-einkäuferin im Krystallpalast-Variété.

Alexandra Heß gehörte jetzt zu den ersten Gratulanten. Denn in Otterwisch gibt es was zu feiern: Das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ aus dem Hamburger Jahreszeiten-Verlag lobte für seine Dezember-Ausgabe die 500 besten Fleischer Deutschlands aus. Als Landessieger in Sachsen kürte die Redaktion den Hofladen Hahn.

30 Mitarbeiter in Lohn und Brot

Ob Streichelzoo, Schulunterricht, Blasmusik, Hochzeiten oder Trauerfeiern – die Hahns sind auch Kulturhaus. Er sei der „achte Hahn“, scherzt Senior Christian. Die Bauerndynastie Hahn lasse sich im Ort bis 1774 zurückverfolgen. Vater Wolfgang musste zu DDR-Zeiten in die LPG. Die Genossenschaft wiederum delegierte Sohn Christian zum Studium: „Ich weiß zwar nicht, wie's geschrieben wird, aber ich schimpfe mich seitdem Agrar-Ingenieur.“

Christian Hahn ist in der Gegend bekannt wie ein scheckiger Hund – spätestens, als zu Ostzeiten der Sprit knapp wurde und er als „Brigadier“ nicht mehr mit dem Motorrad zu den Kollegen auf den Acker rattern konnte: „Ich sattelte den Gaul und bin losgeritten.“ Heute sei es ja fast schon wieder so weit – Stichwort Stromkrise: Er versuche, mit Photovoltaik gegenzusteuern. Bianka Pötzsch, Steffi Tietze, Jessica Wittig, Sandra Riedel und Martina Zabel tingeln unter der Woche mit Verkaufsautos über Land. Die Ehrung aus der fernen Hansestadt lässt sie genauso jubeln wie Beate Bugdalle. Die 55-Jährige ist die dienstälteste Verkäuferin: „Wenn man bedenkt, dass wir damals zu dritt angefangen hatten – Wahnsinn!“

Heute sind es 30 Mitarbeiter. Unter ihnen Ronny Kretschmar, Marco Wittig und Philip Tresp in Schlachthaus und Fleischerei. Dazu Koch Ronny Herdlitschke, zwei Azubis und – nicht zu vergessen – Metzgermeister Tom Polster (39). Tom habe besonderen Anteil am Er-



Die Otterwischer freuen sich jeden Tag aufs Neue über zufriedene Kunden. Das Team der Fleischerei Hahn steht für Qualität direkt vom Hof. Stammkundin Alexandra Heß (rundes Foto) und viele andere wissen das zu schätzen.

FOTOS (3): MTL-PICTURE



folg, sagt Christian Hahn, der sich 1990 mit einer Kuhstallruine selbstständig gemacht hatte.

Sie könne sich noch gut erinnern, sagt seine Frau Dagmar, wie Tom einst loslegte: „Er veredelte den Schinken doch tatsächlich mit Spargel und Thymian. Ich schüttelte den Kopf, meinte, junger Mann, wir sind hier im Dorf, da steht man auf Blutwurst, Tote Oma und Knacker.“ Doch das stachelte Tom nur noch mehr an.

Tierwohl wird immer wichtiger

Erschien den Trend der Zeit erkannt zu haben: Seine Roster in den Geschmacksrichtungen Spinat-Käse, Mango-Curry und Tomate-Gorgonzola sind nicht nur, aber eben auch bei Kundin Sigrun Richter der absolute Renner. Sie schwört zudem auf den Mutzbraten. „Das Sauerkraut gibt's gleich mit dazu.“

Uwe Uhlmann gratuliert dem Fleischermeister persönlich. Der 63-Jährige ist Geschäftsführer des Sächsischen Fleischerinnungsverbandes. Er saß damals in der Prüfungskommission, als Tom Polster seinen Meister machte. Uhlmann ist Sprachrohr für 187 Mitglieder zwischen Plauen und Görlitz sowie von Leipzig bis Johannegeorgenstadt.

Zum Vergleich: Zur Wende vertrat die Innung noch über 1000 Fleischereien. Und nun die Energiekrise: Sie sei auch für Fleischereien existenzbedrohend. „In diesem

Tom veredelte den Schinken doch tatsächlich mit Spargel und Thymian. Ich schüttelte den Kopf...

Dagmar Hahn, Seniorchefin und Firmengründerin



Das Gründerehepaar Dagmar und Christian Hahn hat den Betrieb vor 30 Jahren aufgebaut und bis zum vorigen Sommer geführt.

Jahr haben wir doppelt so viele Abmeldungen wie 2020 und 2021 zusammen.“ Den Erfolg der Otterwischer bezeichnet der Mann von der Innung als Triumph in schwierigen Zeiten.

Pupsende Kühe, die das Klima gefährdeten, Entschuldigung, da verstehe er die Welt nicht mehr, so Uhlmann. Zwar seien die zwölf Prozent Vegetarier und Veganer sehr laut, dennoch vertraue die schweigende Mehrheit offenbar sehr wohl dem Fleischerhandwerk, das immer mehr auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierwohl setze.

So wie die Hahns in Otterwisch. Ellen Hendrich und Volker Hahn, denen Vater Christian Hahn das Geschäft in diesem Jahr überschrieb, ist tiergerechte Haltung wichtig.

Die 260 Rinder hätten permanenten Zugang zur Weide. Die 350 Schweine stehen auf Stroh, haben einen Platz an der Sonne und sogar Spielzeug.

Christian Hendrich, der IT-Chef, bringt es auf den Punkt: „Alles, was hier und in der Grimmaer Filiale über die Theke geht, kommt auch von uns.“ Selbst das Futter werde in Otterwisch angebaut. Und was hinzugekauft wird, stammt auch aus dem Ort: Denis Hagemann, Schäfer in dritter Generation, liefert die Lämmer.

1000 Kilometer durchs Land

Wichtiger als je zuvor ist die Herkunft der Tiere, argumentiert „Der Feinschmecker“. Ein guter Fleischer müsse heute genau angeben können, woher er die Tiere bezieht – am besten aus der Nachbarschaft, um den Stress für Schweine und Rinder auf dem Weg zum Schlachter so kurz wie möglich zu halten.

Seine Mitarbeiter, schreibt Redakteur Stefan Fuhr, „sind über 1000 Kilometer quer durch Deutschland gefahren“. Leser hätten ihre Favoriten eingesandt. Metzger wurden persönlich besucht und getestet.

Die Besten seien in jeder Hinsicht ausgezeichnet, so Fuhr: Neben der Qualität von Schinken, Steak & Co kamen auch Ladeneinrichtung, Freundlichkeit und Kompetenz in die Wertung. Wer den „achten Hahn“ erlebt hat, der weiß: In Otterwisch kommt auch die Unterhaltung nicht zu kurz.

Keine Abstriche bei Kunstschnee

Libtbetreiber bereiten sich auf die kommende Saison vor. Für Skifahrer wird der Freizeitspaß im Schnee teurer.

Von Andreas Hummels

Oberwiesenthal/Altenberg. Trotz drastisch gestiegener Energiepreise sollen Skifahrer in Sachsen diesen Winter voll auf ihre Kosten kommen. Nicht nur am Fichtelberg werden, sobald es die Temperaturen zulassen, Schneekanonen und Schneelanzen in Betrieb gehen, um die Pisten vorzubereiten. „Wir werden alle Skihänge beschneien“, versicherte der Chef der Fichtelberg Schwebebahn, René Löttsch. Der Auftakt in Sachsens größtem alpinen Skigebiet ist für Mitte Dezember geplant.

Um Energie zu sparen, wird in Oberwiesenthal dieses Jahr allerdings auf die Kunstebahn verzichtet. Ansonsten sieht Löttsch wenig Potenzial für Einsparungen: „Die Schlepplifte können wir nicht noch

langsamer fahren lassen und Sitzheizungen haben wir keine“, erklärt er. „Es wird aber den ein oder anderen Nachtskilauftag weniger geben.“

Größter Energiefresser für den Betrieb des Skigebiets sei die Beschneigungsanlage. Pro Saison würden dafür rund 650.000 Kilowattstunden Strom gebraucht. Und die Energiekosten hätten sich inzwischen verdoppelt. Löttsch und sein Team hoffen daher, dass es diesen Winter kräftig vom Himmel schneit, damit sie die Schneekanonen seltener anwerfen müssen. Ein Verzicht sei aber keine Option, denn das Skigebiet sei enorm wichtig für den Tourismus in der Region.

Ein Teil der höheren Kosten wird auf die Skifahrer umgelegt: Der Preis für den Tagespass am Fichtelberg wurde von 35 auf 39 Euro angeho-

ben. Skifahrer, die auch die Pisten am Keilberg auf tschechischer Seite nutzen wollen, zahlen 73 Euro für

einen 1,5-Tagespass der Interskiregion, für eine Woche 223 Euro.

Auch in Altenberg im Osterzge-



Ein Wintersportler sitzt in der Gondel eines Liftes auf dem Fichtelberg. Die Preise steigen in der kommenden Saison.

FOTO: SEBASTIAN WILLNOW/DPA