SONNTAGSWOCHENBLATT

20 663 Exemplare

DIE SONNTAGSZEITUNG FÜR DIE REGION OSCHATZ | www.sonntagswochenblatt.de | E-Paper: www.sonntagswochenblatt.de/e-paper/ | Nr. 42 | Sonnabend/Sonntag, 17./18. Oktober 2026

Immer rein in die Pilze!

Pilz-Fans, Pilzberater und Pilz-Apps: Alles über die Gewächse in den Wäldern der Region. SEITE 4/5

Sprach-As im Landtag geehrt

Conrad Zehme aus Oschatz hat beim Bundeswettbewerb Fremdsprachen überzeugt. SEITE 9

Kalender bringt Spende für Hort

Erlös aus dem alljährlichen Projekt der Marktapotheke Mügeln geht an „Auf der Höhe“. SEITE 10

JOACHIM ROLKE Immobilien GmbH

WIR SUCHEN IM LANDKREIS NORDSACHSEN: Ein-, Zwei- und Mehrfamilienhäuser, Bauernhöfe, Eigentumswohnungen, Wochenend- und Baugrundstücke in allen Preislagen. Sowie landwirtschaftliche Flächen

Ihr Angebot an Joachim Rolke Immobilien GmbH:
oschatz@rolkeimmobilien.de oder Lutherstraße 2a · 04758 Oschatz
Tel. 03435 90210 · www.rolkeimmobilien.de

Stadtbibliothek kombiniert Märchen und Robotik

DAHLEN. Die Stadtbibliothek Dahlen veranstaltet am Mittwoch, **21. Oktober**, von **8 bis 11.30 Uhr** gemeinsam mit dem Schulhort der Grundschule Dahlen im Rahmen der Feriengestaltung ein Robotik-Projekt zum Thema Märchen. Johanna Samuel vom KUNSTRAUMeins Bad Düben wird dieses Projekt anleiten. Ziel der Aktion in der Bibliothek ist die Förderung von Lesekompetenz, Kreativität, Medienkompetenz und kultureller Bildung durch die Verbindung von Storytelling, Märchen und Robotikangeboten für Anfänger.

Nützliche Tipps, Veranstaltungstermine, Kleinanzeigen und vieles mehr – immer aktuell in Ihrem

SONNTAGSWOCHENBLATT

www.facebook.com/sonntagswochenblatt.oschatz

sonntagswochenblatt_oz

Bäcker-Check: Brot und Brötchen gut im Geschmack?

Zu wenig geruht, falsche Spannung oder einfach perfekt aus dem Ofen gekommen? Wenn Brotsommelier Maik Wegner Brötchen zerbricht, bleibt kein Detail in den Backwaren verborgen. Vier Bäckermeister aus Nordsachsen stellten sich in Torgau dem strengen Urteil des Prüfers – mit überraschenden Erkenntnissen für die Backstube, berichten wir auf **SEITE 2** dieser Ausgabe.

Foto: Frauke Ott

Kooperation steht: Gemeinsam einen Baum in Oschatz gepflanzt

WOHNUNGSWIRTSCHAFT UND LANDSCHAFTSBAU bündeln Kompetenzen für klimaresistente und grünere Wohnquartiere

OACHATZ. Kooperationsvereinbarung unterschrieben und zur Feier des Tages Grünes vermehrt: Mit einer gemeinsamen Baumpflanzung setzten die Wohnungs- und Landschaftsverbände Sachsens in Oschatz unter dem Motto „Wir pflanzen Zukunft“ ein symbolisches Zeichen für den Beginn ihrer Kooperation. Der Baum wurde von der Müller Garten- und Landschaftsbau Pflanzenhandels GmbH gesponsert.

ZUKUNFTSFÄHIGER WOHNRAUM IST GEFORDERT

Nachhaltige Wohnquartiere brauchen nicht nur bezahlbaren und zukunftsfähigen Wohnraum, sondern auch attraktive, klimaresiliente und gemeinschaftsfördernde Freiräume. Der Verband Sächsischer Wohnungsgenossenschaften e.V. (VSWG) und der Verband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Sachsen e.V. (VGL Sachsen) wollen deshalb künftig enger zusammenarbeiten. Bei der Wohnungsgenossenschaft Oschatz/Mügeln eG haben sie daher eine Kooperationsvereinbarung unterzeichnet.

ZIEL: KONKRETE PROJEKTE ENTWICKELN

Ziel der Zusammenarbeit ist es, die Kompetenzen der Wohnungswirtschaft und des Garten- und Landschaftsbaus stärker miteinander zu verknüpfen und daraus konkrete Projekte für sächsische Wohnquartiere zu entwickeln.

Marcus Leuner, Referent Energie, Bauen und Technik: „Die Gestaltung unserer Wohnquartiere ist ein wesentlicher Baustein für ihre Zukunftsfähigkeit. Klimaanpassung, Biodiversität und Aufenthaltsqualität müssen gemeinsam gedacht werden.

MIETERGÄRTEN GEPLANT

Geplant sind unter anderem Pilotprojekte zur Gestaltung und Pflege von Mieter-, Nasch- und Kommunikationsgärten. Brachflächen sollen zu grünen Wohn- und Begegnungsräumen weiterentwickelt und naturnahe Kommunikationsorte im Wohnumfeld geschaffen werden. Feldversuche zu Bepflanzungskonzepten, die sowohl klimaresilient als auch mit Blick auf die langfristigen Pflegekosten wirtschaftlich gestaltet werden können, sind ebenso vorgesehen.

MITGLIEDER STÄRKER EINBINDEN

Gleichzeitig sollen Projekte zur Eigenversorgung und zum gemeinschaftlichen Gärtnern Möglichkeiten schaffen, die Mitglieder stärker in die Gestaltung ihres unmittelbaren Wohnumfeldes einzubeziehen.

Axel Keul, Geschäftsführer des VGL Sachsen, betonte: „Freiräume in Wohnquartieren erfüllen heute viele Aufgaben gleichzeitig. Sie sollen bei zunehmenden Wetterextremen funktionieren, Lebensräume für Pflanzen sowie Tiere bieten und zugleich Orte sein, an denen Menschen gerne zusammenkommen. Mit der Kooperation können wir die fachliche Kompetenz unserer Branche frühzeitig in die Quartiersentwicklung einbringen und gemeinsam mit den sächsischen Wohnungsgenossenschaften Lösungen entwickeln, die ökologisch sinnvoll, dauerhaft pflegbar und wirtschaftlich umsetzbar sind.“

WOHNUMFELD WICHTIG FÜR DIE LEBENSQUALITÄT

Dass die Zusammenarbeit unmittelbar in den Quartieren sichtbar werden soll, zeigt der Ort der Unterzeichnung. Gastgeber des Baumpflanztermins war die Wohnungsgenossenschaft Oschatz/Mügeln eG. „Für unsere Mitglieder ist das Wohnumfeld ein wichtiger Teil der Lebensqualität. Grünflächen sind weit mehr als Gestaltungselemente. Sie können Schatten spenden, das Mikroklima verbessern, die biologische Vielfalt fördern und zugleich Begegnung ermöglichen. Deshalb ist es für uns wichtig, neue Konzepte nicht nur theoretisch zu diskutieren, sondern ihre praktische Umsetzung im Quartier in den Blick zu nehmen“, so Sven Petzold, Vorstandsvorsitzender der Wohnungsgenossenschaft Oschatz/Mügeln eG.

Die Kooperation biete dafür einen sehr guten Rahmen.

SWB

Vertreter des Verbands Sächsischer Wohnungsgenossenschaften und des Verbands Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Sachsen pflanzten symbolisch einen Baum bei der Wohnungsgenossenschaft Oschatz/Mügeln eG, um ihre Kooperation zu untermauern. Foto: VSWG

Wermsdorf bleibt staatlich anerkannter Erholungsort

Staatsministerin Barbara Klepsch überreichte **URKUNDE** beim Horstseefischen

WERMSDORF. Die Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus, Barbara Klepsch, hat beim Bierfassanstich zum traditionellen Horstseefischen in Wermsdorf die Urkunde als Erholungsort an Bürgermeister Matthias Müller übergeben. Wermsdorf hatte sich zum dritten Mal der Überprüfung zum staatlich anerkannten Erholungsort gestellt – und die Prüfung bestanden.

PRÄDIKAT VERTEIDIGT

Wermsdorf hatte bereits im Dezember 2004 erstmals das Prädikat Erholungsort erhalten und in diesem Jahr sein Prädikat das zweite Mal erfolgreich verteidigt. „Dazu gratuliere ich von Herzen und danke Bürgermeister Matthias Müller und seinem Team, dass er sich erneut aufgemacht hat, die Entwicklung zu prüfen, zu schauen, was geschafft wurde, und neue Aufgaben für die Zukunft zu formulieren“, freute sich Barbara Klepsch. Wermsdorf sei ein besonderer Ort, der nicht nur zum Horstseefischen Gäste aus nah und fern anziehe.

GELEBTE TRADITION

Das Horstseefischen in Wermsdorf sei dabei auch mehr als ein reines Abfischen – es sei gelebte Tradition. „Seit Jahrhunderten gehört die Fischerei zu Wermsdorf und bereits seit 1969 ist es ein Fest, das Menschen zusammenbringt“, betonte Barbara Klepsch. **SWB**

SÖHNEL

Wir reparieren schnell und zuverlässig!
ALLE MARKEN
Waschmaschinen · Trockner
Spülmaschinen · Kühlgeräte
Kaffeeautomaten – auch alte Geräte
Nachhaltig. Fair. Fachgerecht!

HAUSGERÄTE-REPARATUR-SERVICE & VERKAUF

Wegwerfen? Muss nicht sein!

Anruf genügt: 034322/4740
Service vor Ort
oder in unserem Fachgeschäft
Dresdener Str. 8, 04741 Roßwein

TITELFOTO

Wenn die Kruste beim Brechen perfekt knackt

BROTSOMMELIER MAIK WEGNER bewertet die Backergebnisse von vier Bäckereien in Nordsachsen

NORDSACHSEN. Maik Wegner drückt das erste Brötchen mit einer Hand zusammen. Es erklingt ein kurzer, trockener Ton. Der Brotsommelier schaut auf die Kruste, dreht das Brötchen um und prüft die Unterseite. Dann schneidet er es auf. Er beugt sich über die Krume, riecht daran und nimmt einen Bissen. Wegner ist hauptamtlicher Prüfer beim Deutschen Brotinstitut und Brotsommelier. Seit einem Jahr ist er in dieser Funktion unterwegs und absolviert drei bis vier Prüfungen pro Woche. Sein Gebiet reicht vom Saarland bis nach Sachsen.

Bei der Prüfung geht es nicht darum, den Bäcker bloßzustellen. Wegner erklärt, woher eine Auffälligkeit kommen kann und was sich möglicherweise ändern lässt. Für die Bäcker ist die Prüfung damit eine Möglichkeit, eine unabhängige Experteneinschätzung ihrer Arbeit zu bekommen.

Knackfrische Brötchen bei der Brot- und Brötchenprüfung Torgau: Die Produkte von vier Bäckereien wurden in der Volksbank nach verschiedenen Kriterien getestet.

Maik Wegner testet das Knackgeräusch bei der Brot- und Brötchenprüfung Torgau. Fotos (2): Frauke Ott

OBJEKTIVE KRITERIEN FÜR ALLE

Auf dem Tisch in der Volksbank Torgau liegen an diesem Tag Brote und Brötchen von vier Bäckereien aus der Region. Drei Bäckermeister sind vor Ort: Jörn Starke aus Oschatz, Ronny Lautenbach aus Vogelsang und Florian Wolf aus Ammelshain. Auch Bäckermeister Paetzsch aus Bad Düben nimmt mit seinen Produkten teil, ist bei der Prüfung aber nicht persönlich dabei.

Zunächst geht es um die Optik: Ist das Brot ansprechend geformt? Ist es gleichmäßig gebräunt? Gibt es Stellen mit zu viel Mehl oder Kernen, die unsauber eingebacken sind? Danach wird es akustisch. Die Brötchen werden aufgebrochen. Dabei soll die Kruste hörbar knacken. Dann kommt das Innere an die Reihe. Wie elastisch ist die Krume? Ist sie gleichmäßig gelockert? Wie riecht das Brot? „Am Ende zählt der Geschmack“, sagt Wegner. Beim Probieren ist der Prüfer erstaunlich genau. Selbst beim Salz kann er Unterschiede wahrnehmen, die für andere kaum bemerkbar sind. „Ich kann einen Salzgehalt zwischen 1,5 und 2,4 Prozent herausschmecken“, erzählt er.

Bei aller handwerklichen Präzision ist das der entscheidende Moment. Ein Gebäck kann optisch kleine Schwächen haben und trotzdem geschmacklich überzeugen. Umgekehrt nützt die schönste Kruste wenig, wenn der Geschmack nicht stimmt. Für den Kunden sind diese Kriterien letztlich eine Art Qualitätsversprechen.

EXPERTE GIBT RÜCKMELDUNGEN: BÄCKER PROFITIEREN DAVON

Bei einem Brötchen fällt ihm beispielsweise die scharfe Kante auf. „Das deutet auf einen zu jungen Teig hin“, sagt der Prüfer. Seine Empfehlung: dem Teig mehr Zeit geben. Bei einem anderen Brötchen ist der Ausbund, also der charakteristische Aufriss an der Oberfläche, nicht ausgeprägt genug. Der Teig könnte fester gespannt werden, damit das Brötchen beim Backen stärker aufbricht.

KLEINE STELLSCHRAUBEN

Immer wieder fragt Wegner nach: Wie wurde der Teig geführt? Welches Mehl wurde verwendet? Wie viel Wasser kam hinein? Wie lange wurde gegart? Bei welcher Temperatur wurde gebacken? Die Prüfung wird so zu einem Gespräch über die vielen kleinen Stellschrauben, die darüber entscheiden, wie ein Brötchen aussieht, sich anfühlt und schmeckt.

Die Bäckermeister hören zu, diskutieren und erklären ihrerseits, wie sie arbeiten. Die Kritik des Brotprüfers kratzt dabei durchaus auch mal am beruflichen Stolz. Schließlich steckt in jedem Brot Erfahrung und Handarbeit. Die Atmosphäre in der Volksbank bleibt dennoch sehr wertschätzend untereinander. Es geht weniger darum, wer recht hat, als um die Frage, was sich noch verbessern lässt. Und manches Urteil Wegners wird nach dem eigenen Probieren nachvollziehbar.

Während die Grundregeln des guten Brotes bleiben, verändern sich die Zutaten und Wünsche der Kunden. Bäckermeister Jörn Starke aus Oschatz, der seit 1988 Bäcker und seit 28 Jahren Meister ist, beobachtet einen Trend zu Buchweizen und Dinkel. Auch Kastanie könnte künftig eine Rolle spielen. „Das werden wir demnächst selbst testen“, sagt er.

PROTEINREICHE PRODUKTE SIND IM TREND

Florian Wolf, der 2013 zunächst Konditor wurde, seit 2019 als Bäcker arbeitet und 2022 Bäckermeister wurde, sieht vor allem proteinreiche Produkte im Trend. In seiner eigenen Backstube bietet er solche Produkte derzeit nicht an. Ronny Lautenbach aus Vogelsang, der seit 25 Jahren Bäckermeister ist, sieht einen Trend in Richtung Fitnessbrote und -brötchen. Auch Wegner beobachtet eine Veränderung beim Geschmack: „Der Trend geht zu Broten, die weniger sauer schmecken.“.

ALLE TESTWAREN WAREN AM ENDE TOP

Alle eingereichten Brote und Brötchen können ausgezeichnet werden. Für besonders konstante Qualität gibt es Gold. Dafür muss ein Produkt mindestens drei Jahre in Folge eine sehr gute Bewertung erhalten. Für die Bäcker ist die Auszeichnung eine Anerkennung ihrer Arbeit. Für Kunden kann sie eine Orientierung sein, ersetzt aber nicht den eigenen Geschmack.

FRAUKE OTT

IMPRESSUM

SONNTAGSWOCHENBLATT 34. Jahrgang

SWB OSCHATZ:

Verlag und Redaktion:
Sachsen Medien GmbH,
Elbstraße 3, 04860 Torgau
Tel. 03421 7210-0, Fax 03421 721050
E-Mail: info@sachsen-medien.de
www.sachsen-medien.de

Geschäftsführer:
Björn Steigert, Elisabeth Tenner
E-Mail: info@sachsen-medien.de

Redaktionsleiter:
Thomas Bothe (V. i. S. d. P.)

Verantwortlicher Redakteur:
Stefan Michaelis
E-Mail: michaelis.stefan_fr_ma@sachsen-medien.de

Anzeigenannahme:
Medienberaterin Karina Kirchhöfer,
Tel. 03435 976831 und 0175 9361128,
kirchhoefer.karina@sachsen-medien.de
Medienberaterin Silke Brandstädter,
Tel. 03431 719537
brandstaedter.silke@sachsen-medien.de

Zustellung:
Tel. 0341 21815425

Druck:
MZ Druckereigesellschaft mbH,
Fiete-Schulze-Straße 3, 06116 Halle (Saale)

Auflage:
SWB Oschatz 20 600 Exemplare
Markt am Sonntag 89 150 Exemplare

Erscheinungsweise:
Das **Sonntagswochenblatt** erscheint an jedem Sonntag und wird an alle erreichbaren Haushalte kostenlos verteilt.

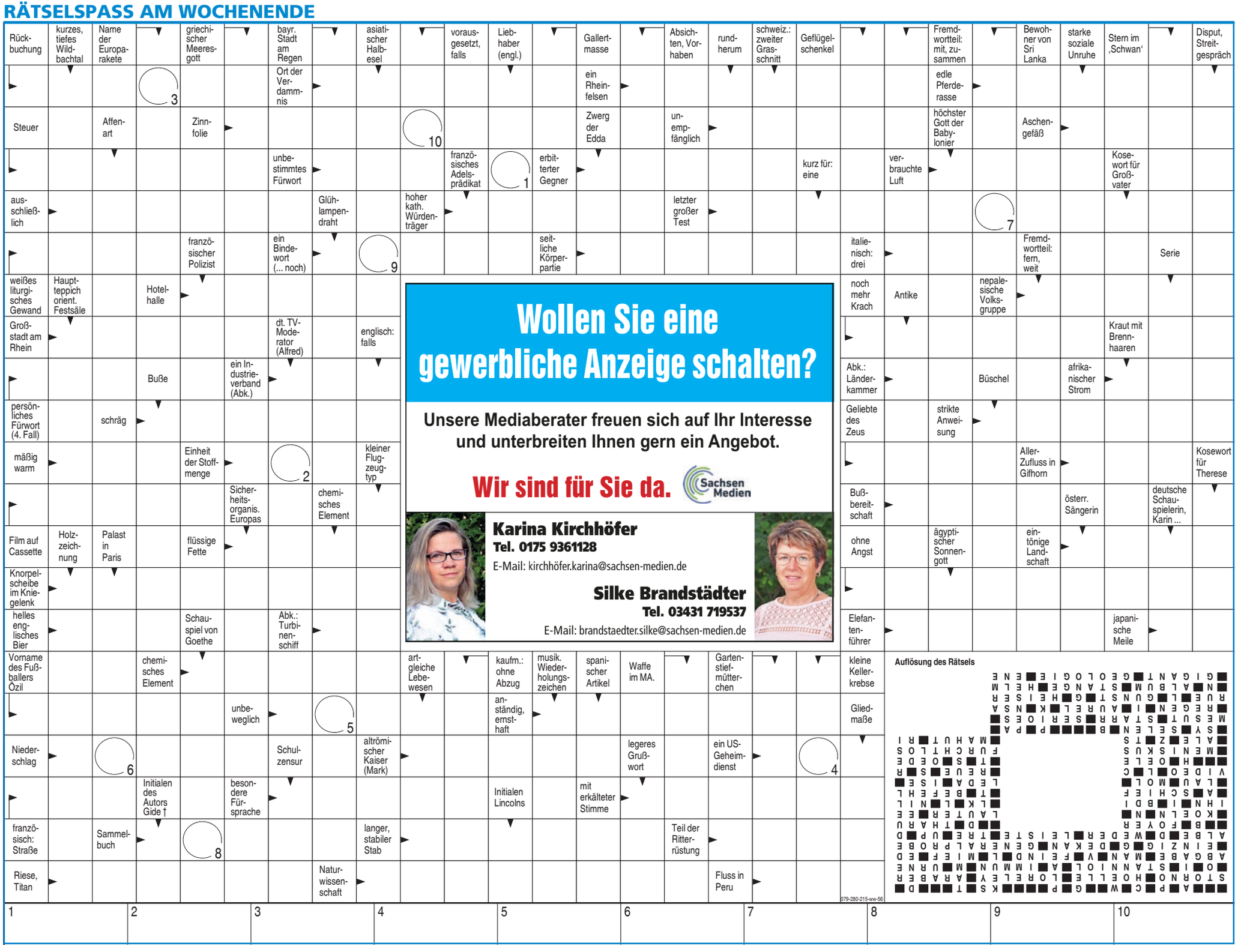
Nachdruck der von uns gestalteten und gesetzten Anzeigen sowie redaktioneller Beiträge (auch auszugsweise) nur mit ausdrücklicher Genehmigungdes Verlages. Gerichtsstand ist Sitz des Verlages. Für die Richtigkeit telefonisch aufgegebener Anzeigen und Änderungen übernimmt der Verlag keine Gewähr. Für unverlangt eingesandte Fotos und Manuskripte wird nicht gehaftet. Für die Herstellung des **Sonntagswochenblattes** wird Recycling-Papier verwendet.

Zurzeit ist die Anzeigenpreisliste Nr. 44 gültig.

Falls Sie dieses Produkt nicht mehr erhalten möchten, bitten wir Sie, einen Werbeverbotsaufkleber mit dem Zusatzhinweis „Keine kostenlosen Zeitungen“ an Ihrem Briefkasten anzubringen. Weitere Informationen finden Sie auf dem Verbraucherportal **www.werbung-im-briefkasten.de**.

Nützliche Tipps,
Veranstaltungstermine,
Kleinanzeigen und
vieles mehr
– immer aktuell
in Ihrem
Sonntags-wochenblatt

RÄTSELSPASS AM WOCHENENDE



Wollen Sie eine gewerbliche Anzeige schalten?

Unsere Mediaberater freuen sich auf Ihr Interesse und unterbreiten Ihnen gern ein Angebot.

Wir sind für Sie da. Sachsen Medien

Karina Kirchhöfer
Tel. 0175 9361128
E-Mail: kirchhöfer.karina@sachsen-medien.de

Silke Brandstädter
Tel. 03431 719537
E-Mail: brandstaedter.silke@sachsen-medien.de

079-280-215-ww-56

Auflösung des Rätsels

GESPRÄCH AM SONNTAG

„Eine Dachsanierung kann bis zu 30 Prozent Energie im Haus sparen“

Interview mit Uwe Meier, Vertriebsleiter Haustechnik, und Alexander Seidemann, Geschäftsführer **LOTTER METALL GMBH + CO. KG**: Jetzt staatliche Förderprogramme nutzen – Kombination mit Wärmepumpe empfehlenswert

OSCHATZ. Durch die anhaltende Verteuerung von Energieträgern wie Gas, Öl und Strom nehmen auch die Kosten für die Gebäudebeheizung weiter zu. Eine energetische Gebäudesanierung, unter anderem im Bereich des Daches als Teil der Gebäudehülle, ist eine effektive Maßnahme zur Begrenzung der Heizkosten. Eine solche Sanierung bildet damit auch eine wichtige bautechnische Basis zum effektiven Betrieb einer modernen Heizung, zum Beispiel der Wärmepumpe. Beides sollte idealerweise in Kombination gedacht werden, berichten Uwe Meier, Vertriebsleiter Haustechnik, und Alexander Seidemann, Geschäftsführer Lotter Metall GmbH + Co. KG, im Gespräch am Sonntag. Staatliche Förderprogramme unterstützen sowohl die Dachsanierung als auch die Heizungsmodernisierung mittels Wärmepumpe.

Wärmepumpe und Dachsanierung – eine Kombination für höchste Energieeinsparung und kostengünstige Gebäudebeheizung, bestätigen Uwe Meier (l.), Vertriebsleiter Haustechnik, und Alexander Seidemann, Geschäftsführer Lotter Metall GmbH + Co. KG. Foto: Jochen Reitstätter

Welches Einsparpotenzial steckt in der energetischen Sanierung eines Daches?
Alexander Seidemann: Gerade bei älteren Gebäuden geht oft ein nicht unwesentlicher Teil der nach oben steigenden Wärme über ungedämmte Dächer verloren. Dieser Verlust trägt maßgeblich zu einem erhöhten Energieverbrauch im Gebäude und damit zu hohen Heizungskosten bei. Eine Dachsanierung kann bis zu 30 Prozent Energie sparen und somit einen wesentlichen Beitrag zur Kostensenkung leisten. Im Sommer verhindert Sie zudem die übermäßige Erwärmung im Gebäude und vor allem im Dachgeschoss und fördert zudem ein angenehmeres Raumklima.

Was ist bei einer energetischen Dachsanierung zu beachten und welche Maßnahmen sind sinnvoll?
Uwe Meier: Eine der wichtigsten Maßnahmen ist die Dämmung der Dachfläche. Ist die Dacheindeckung in einem guten Zustand und kann erhalten bleiben, so ist das Einbringen einer Zwischensparrendämmung am Dachstuhl die gängige Methode. Muss die Dacheindeckung, also meistens die Dachziegel, komplett mit erneuert werden, dann bietet sich Aufsparrendämmung als durchgehende Dämmschicht an. Wärmebrücken werden reduziert. Sollte das Dachgeschoss nicht als Wohnfläche genutzt werden, kann auch die Dämmung der Geschossdecke eine kostengünstige Alternative sein. Zur Sanierung gehören aber noch weitere Maßnahmen.

Maximale Effizienz zur Senkung der Energiekosten: Saniertes Dach mit PV-Anlage in Verbindung mit einer Wärmepumpe. privat

Welche wären das?
Uwe Meier: Da ein Dach ein funktionales Gesamtsystem ist, müssen auch Kriterien wie Luftdichtheit und Feuchtigkeit, Sanierung von Gauben und der Zustand vorhandener Dachfenster Berücksichtigung finden. Diese sollten im Zuge der Sanierung durch moderne Fenster mit Isolierverglasung ersetzt werden. Auch der Zustand des Dachstuhles muss geprüft werden. Um eine effektive Modernisierung des Daches zu planen, ist der Check durch einen Fachmann, also beispielsweise einen Dachdecker, wichtig. Dieser sollte dann auch mit der Ausführung beauftragt werden.

Eine fachgerechte Dachsanierung bedeutet auch einen erheblichen finanziellen Aufwand. Gibt es Fördermöglichkeiten für Hausbesitzer?
Uwe Meier: Ja, es gibt entsprechende Fördermöglichkeiten für die Dachsanierung. Hauptanlaufstelle ist das BAFA (Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle). Im Rahmen des Programmes BEG EM (Bundesförderung für Effiziente Gebäude – Einzelmaßnahmen) gibt es Zuschüsse aus staatlicher Förderung von 15 Prozent bei förderfähigen Kosten von bis 30 000 Euro pro Wohneinheit. Bei Vorlage eines vom Energieberater erstellten Sanierungsfahrplanes können bis zu 60 000 Euro Kosten gefördert werden. Zusätzlich ist dann dazu auch noch ein Förderbonus von 5 Prozent für den Kostenanteil über 30 000 Euro möglich. Insgesamt entspricht das einem Zuschuss von maximal 4500 Euro bis 10 500 Euro. Grundvoraussetzung für den Zuschuss ist die Durchführung der Sanierung durch ein Handwerksunternehmen. Der Antrag muss vor dem Vertragsabschluss mit dem Handwerksbetrieb gestellt werden.

> „Um eine effektive Modernisierung des Daches zu planen, ist der Check durch einen Fachmann, also beispielsweise einen Dachdecker wichtig. Dieser sollte dann auch mit der Ausführung beauftragt werden.“
>
> **Uwe Meier**
> Vertriebsleiter Haustechnik
> Lotter Metall GmbH + Co. KG.

Kann man also sagen, dass ein gut saniertes und gedämmtes Dach einen wesentlichen Einfluss auf die Energiekosten eines Gebäudes hat?
Alexander Seidemann: Natürlich. In Betrachtung des Gesamtgebäudekonzeptes ist das so. Wer die Sanierung seines Daches plant, sollte in dem Zusammenhang auch die Installation einer PV-Anlage auf dem Dach prüfen. Die Produktion von Energie zur Eigennutzung im Haushalt kann ein wichtiger Baustein für das Gesamt-Energiekonzept eines Gebäudes sein. Besonders bietet sich die Eigenstromnutzung für die Gebäudeheizung mit einem Wärmepumpensystem an.

Auch eine Heizungsmodernisierung mit Wärmepumpe verursacht erhebliche Kosten. Welche staatliche Unterstützung gibt es noch?
Alexander Seidemann: Aktuell werden die Kosten für den Einbau einer Wärmepumpe noch mit bis zu 70 Prozent gefördert. Für Eigentümer mit einem geringen zu versteuernden Haushaltsjahreseinkommen bis 30 000 Euro sogar mit bis zu 80 Prozent. Die mögliche Gesamtfördersumme ist mit 28 000 Euro gedeckelt. Ab 1. Quartal 2027 sind Stand heute jedoch Kürzungen bei einzelnen Förderbausteinen geplant.

INTERVIEW: JOCHEN REITSTÄTTER

Wermsdorf bekommt Pumptrack-Anlage

WERMSDORF. Wellen, Kurven, Steilkurven auf 41 Meter: Als Bürgermeister Matthias Müller (CDU) den Jugendlichen zeigt, dass die Gemeinde Wermsdorf eine Pumptrack-Anlage bauen möchte, kommt die Idee gut an. Doch eine Frage lässt nicht lange auf sich warten: „Wo kommt das denn hin?“

Genau solche Reaktionen wollte Müller hören. Denn über ein Freizeitangebot für Kinder und Jugendliche allein in der Verwaltung zu bestimmen, hält er für den falschen Weg. „Es macht wenig Sinn, wenn wir das am Schreibtisch entscheiden“, sagt er.

ANREGUNG BEI KURZURLAUB

Deshalb stellte er das Projekt Jungen und Mädchen sowie den Mitarbeitern der mobilen Jugendarbeit des Sprungbrett-Vereins Riesa vor, die regelmäßig Schüler zu den Treffpunkten in Wermsdorf einladen. Schließlich kam der Anstoß für einen Pumptrack auch aus den Reihen der jungen Einwohner. „Der Wunsch wurde schon vor etwa einem Jahr geäußert“, berichtet Matthias Müller.

Konkreter wurde die Idee nach einem Kurzurlaub des Bürgermeisters in Frankreich. Dort sah er eine solche Anlage, fotografierte sie und begann anschließend zu recherchieren, was in Wermsdorf möglich wäre. Im Gemeinderat fand die Idee ebenfalls Zustimmung.

41 METER LANGE STRECKE KOSTET 65 000 EURO

Geplant ist nun eine rund 41 Meter lange Strecke, die aus einzelnen Modulen zusammengesetzt wird. Das wellige Profil ermöglicht es, allein durch gezielte Auf- und Abwärtsbewegungen Geschwindigkeit aufzubauen. Gefahren werden kann mit Fahrrädern und Rollern ebenso wie mit Skateboards oder Inlineskates.

Rund 65 000 Euro sollen die Module samt Aufbau kosten. Mit der Vorbereitung des Untergrundes rechnet die Gemeinde mit Gesamtkosten von etwa 75 000 Euro. Eine Förderung über das EU-Leader-Programm ist beantragt.

VERBINDUNG PER RADWEG

Bleibt die Frage nach dem Standort. In Wermsdorf selbst fehlt eine ausreichend große gemeindeeigene Fläche. Deshalb soll der Pumptrack auf dem Bahnhofsvorplatz in Mahlis entstehen. Ganz so schnell können sie allerdings noch nicht loslegen. Der Untergrund muss verdichtet und mit Mineralgemisch vorbereitet werden. Zudem braucht die Gemeinde eine Baugenehmigung und die Finanzierung muss gesichert sein. Ziel ist die Einweihung im Mai oder Juni kommenden Jahres.

JANA BRECHLIN

Die geplante Pumptrack-Anlage soll in Mahlis entstehen und könnte im Sommer 2026 übergeben werden. Symbolfoto: NWZ

Heimatverein macht Zeitungsschau

WERMSDORF/MAHLIS. In den Jahren 1863/64 hatten Bauhandwerker alle Hände voll zu tun: In Collm wurde der Kirchturm gebaut, in Göttwitz der Neubau der Ziegelei angepackt und in Hubertusburg das Militär-Magazin aufgelöst. In Leipzig bereitete man sich derweil auf das 3. Deutsche Turnfest vor. Diese und andere spannende Einblicke in die regionale Geschichte geben der Heimatverein Mahlis mit Ulf Müller bei seiner „Zeitungsschau für Mahlis, Wermsdorf und Umgebung der Jahre 1863/64“. Sie findet am Montag, **26. Oktober**, um **19 Uhr** im Jugendheim Mahlis, Bahnhofstraße 12, statt. Der Eintritt ist frei, um einen Beitrag für den Heimat- und Traditionsverein Mahlis wird allerdings gebeten.

Lesung „Kurzschluss im Kopf“

MÜGELN. Am Samstag, **7. November**, findet um **19 Uhr** im ehemaligen Pfarrhaus Mügeln, Johanniskirchhof 5, eine Lesung mit Jasmin Fuchs statt. Sie trägt den Titel „Kurzschluss im Kopf – Wie Gott mir meinen Schlaganfall schenkte“.

Jasmin Fuchs erlitt mit 18 Jahren im ersten Semester ihres Studiums der Religionspädagogik plötzlich einen Schlaganfall. Von der einen auf die andere Sekunde ist ihre linke Körperhälfte komplett gelähmt. Sie kämpft sich durch die Reha und schreibt ein Buch über diesen Prozess.

Bei der Lesung wird Jasmin Fuchs darüber sprechen, wie ihr Glaube während dieser intensiven Erfahrungen gestärkt wurde und was die Erlebnisse mit ihr und ihrem Glauben gemacht haben.

Nützliche Tipps, Veranstaltungstermine, Kleinanzeigen und vieles mehr – immer aktuell in Ihrem

Sonntags-wochenblatt

Auf ihrer Gassirunde findet LVZ-Reporterin Kristin Engel immer wieder unterschiedliche Pilze. Foto: privat

Lungenseitling und Flockenstieliger Hexenröhrling: Vom Pilzfieber gepackt

Reporterin Kristin Engel ist zum **PILZ-FAN GEWORDEN**, lässt inzwischen Maronen links liegen – und empfiehlt schon bei geringem Zweifel den Gang zum Pilzsachverständigen

NORDSACHSEN. Eigentlich wollte ich nur mit den Hunden spazieren gehen. Doch inzwischen ist ein Waldspaziergang für mich ungefähr so entspannend wie ein Einkaufsbummel im Schlussverkauf: Ich schaue ständig nach links und rechts. Liegt da etwa einer? Und dort? Moment … ist das ein Lungenseitling? Mich hat das Pilzfieber gepackt. Wo ich früher im Wald vor allem nach Maronen, Steinpilzen und Birkenpilzen Ausschau gehalten habe, interessieren mich inzwischen die Exemplare, bei denen mein Partner früher begeistert stehen blieb und ich innerlich dachte: Ja, schön für dich. Ist trotzdem ein Pilz. Können wir jetzt bitte weiter?

Heute bin ich selbst diejenige, die plötzlich mitten im Wald steht und ruft: „Guck mal!“ Der Anfang meiner persönlichen Pilzkarriere war allerdings eher unfreiwillig. Eines Tages kam mein Partner mit einem komplett lilafarbenen Pilz mit Lamellen nach Hause. „Den müssen wir essen“, sagte er. Ich war überzeugt: Das überlebe ich nicht.

Es handelte sich um einen Violetten Lacktrichterling. Christina Kiesewetter von „Pilzliebe Nordsachsen“ beschreibt ihn als essbar, weist aber gleichzeitig darauf hin, dass Lacktrichterlinge Schwermetalle einlagern können und sie selbst sie deshalb nicht zu Speisezwecken empfehlen würde. Das war nur der Anfang meines Pilzabenteuers. Irgendwann reichten mir Maronen und Co. nicht mehr. Ständig Pilze mit Ei und Butterbemme? Lecker, aber irgendwann hatte ich das Gefühl, dass mir die Pilze zu den Ohren herauskommen. Also begann ich, mich für die anderen zu interessieren.

MEIN LIEBLINGSPILZ WÄCHSTAN BÄUMEN

Mein persönlicher Favorit ist inzwischen der Lungenseitling. Ich hätte niemals gedacht, dass ausgerechnet ein Pilz, den ich früher wahrscheinlich einfach ignoriert hätte, einmal mein absolutes Highlight werden würde. Niemals hätte ich einen so auffälligen Pilz, der am Baum wächst, in mein Körbchen gepackt. Bis dieser letztlich doch in meiner Pfanne landete.

Ich brate ihn kräftig mit Salz und Pfeffer an, dazu gibt es Nudeln in Butter. Keine komplizierte Soße, keine zehn Gewürze. Ich möchte einfach diesen Geschmack haben. Wie der schmeckt? Ich kann es tatsächlich nicht beschreiben. Die Konsistenz, das Aroma … für mich ist das inzwischen ein kleiner Glücksmoment. Wenn ich im Wald einen Lungenseitling entdecke, könnte ich vor Freude jubeln. Aber Achtung! Hier gibt es einen ähnlichen und sehr gefährlichen Verwechslungspartner!

HEXENRÖHRLING? LÄNGSTKEIN EXOT MEHR

Auch beim Flockenstieligen Hexenröhrling habe ich mich anfangs vorsichtig herangetastet. Inzwischen gehört er für mich fast schon zum Standard. Er ist schön fest und in diesem Jahr oft deutlich weniger von Maden befallen als viele meiner Steinpilze. Die habe ich teilweise in wirklich prächtigen Exemplaren gefunden, nur um beim Anschneiden festzustellen, dass sie innen kaum noch zu gebrauchen waren.

Hexenröhrlinge dagegen wanderten bei mir regelmäßig in den Korb. Viele davon trockne ich. Aber Achtung! Auch hier kann es Verwechslungspartner geben. Dazu kommen bei mir Rotfußröhrlinge, Krause Glucken, Riesenboviste und, wenn ich Glück habe, Edel-Reizker. Einfach toll.

Der Edel-Reizker sieht zunächst einmal aus, als hätte jemand im Wald einen Farbeimer ausgeschüttet. Orange, orange und noch mehr orange. Schneidet man ihn an, tritt ebenfalls eine orangefarbene Flüssigkeit aus. „Was soll das denn sein? Das esse ich nicht …“, war mein erster Gedanke. Heute freue ich mich, wenn ich einen finde. In diesem Jahr waren sie bisher allerdings eher rar.

Christina Kiesewetter berichtet, dass Reizker noch bis in den Spätherbst hinein zu finden sein können. Sie bezeichnet den Edel-Reizker sogar als ihren persönlichen Lieblingsspeisepilz. Bei stärkeren und regelmäßigen Frösten sei allerdings Schluss: Reizker seien keine Winterpilze.

CHICKEN OF THE WOODS – BITTE JUNG

Mein nächstes Pilz-Aha-Erlebnis war der Schwefelporling. Orange-gelb, direkt am Baum … und für mich zunächst ungefähr so appetitlich wie ein Stück Baumrinde. Dann hörte ich den Begriff „Chicken of the Woods“. Als Vegetarierin war meine Aufmerksamkeit schlagartig geweckt.

Allerdings musste ich auch hier erst einmal Lehrgeld bezahlen. Mein erster Schwefelporling war zu alt und schmeckte eher nach Schuhsohle. Erst später lernte ich, dass die jungen, frischen und weichen Exemplare interessant sind.

Christina Kiesewetter gibt den wichtigen Hinweis: Nicht von Eichen oder von giftigen Bäumen wie Robinie oder Eibe sammeln. Überhaupt ist das größte Problem beim Pilzesammeln für mich inzwischen nicht mehr das Finden, sondern das Putzen.

Eine Krause Glucke beispielsweise ist wunderschön … bis man versucht, sie sauber zu bekommen. Stunden könnte man damit verbringen. Inzwischen habe ich einen Trick ausprobiert: mit kochendem Wasser übergießen und anschließend kalt abschrecken. Das erleichtert das Putzen tatsächlich. Kulinarisch darf es bei mir inzwischen experimenteller werden: Krause Glucke als Schnitzel mit Ei und Paniermehl oder im Bierteig. Manchmal ist es perfekt, manchmal lerne ich beim Salz noch dazu. Und wenn irgendwann wirklich niemand mehr Pilze sehen kann, werden sie eben getrocknet.

Bei aller Begeisterung gibt es aber auch klare Grenzen. Champignons gehören für mich dazu. Gerade bei ihnen möchte ich kein Risiko eingehen. Die Verwechslungsgefahr mit problematischen Arten ist zu groß. Wer sich nicht hundertprozentig sicher ist, sollte einen Pilzsachverständigen fragen, bevor aus dem Abendessen ein Anruf beim Giftnotruf wird.

Claudia Dietrich, Pilzsachverständige aus Delitzsch, kennt die andere Seite solcher Fälle. In der Hauptsaison sind sie und ihre Kollegen rund um die Uhr gefragt. Besonders aufmerksam werden sie, wenn ein Kindergarten oder Eltern anrufen, weil ein Kind einen unbekannten Pilz gegessen hat. Dann müsse schnell geklärt werden, was passiert ist.

Doch nicht jede Erkrankung nach einer Pilzmahlzeit bedeutet automatisch, dass ein Giftpilz gegessen wurde. Dietrich berichtet auch von verdorbenen Speisepilzen, die falsch gelagert, in Plastikbeuteln gesammelt oder zu alt waren. Auch sie können Erbrechen und Durchfall auslösen. Ihr Rat bleibt deshalb eindeutig: Im Zweifel den Pilzsachverständigen fragen, bevor der Pilz in der Pfanne landet.

Auch regional merke ich große Unterschiede. Während ich in der Region Torgau und Taura teilweise kaum fündig wurde, stolpere ich rund um Dommitzsch und Roitzsch gefühlt ständig über neue Exemplare. Christina Kiesewetter beobachtet dasselbe Phänomen. Die Regenmengen seien sehr unterschiedlich verteilt. Die Dübener Heide sei in diesem Jahr für die Speisepilzsuche eher weniger interessant, während die Leipziger Ecke und der Leipziger Süden momentan ertragreicher seien.

Claudia Dietrich berichtet dagegen von ihrer aktuellen Suche im Raum Wurzen: „Es ist ganz mau im Wald.“ Einen einzigen Röhrling habe sie zuletzt gefunden.

Warum die Unterschiede so groß sind, hat für sie einen einfachen Grund: Jeder Wald ist anders. Andere Bäume, andere Böden, andere Höhenlagen und andere Zeigerpflanzen sorgen dafür, dass auch andere Pilze wachsen.

EINE PILZWANDERUNG IST KEIN PILZ-LIEFERSERVICE

Das ist auch etwas, das ich inzwischen verstanden habe. Wer mit einem Pilzsachverständigen in den Wald geht, bekommt nicht automatisch einen vollen Korb. „Eine Pilzwanderung ist dazu da, auch unbekannte Sachen kennenzulernen“, erklärt Claudia Dietrich.

Mal einen Pilz mitnehmen, den man selbst nicht bestimmen kann. Gemeinsam schauen, welche Merkmale er besitzt. Vielleicht sogar einen Giftpilz entdecken und sich darüber freuen, weil man ihn anschließend sicher erkennen kann. Genau das fasziniert mich inzwischen ebenfalls.

Beide Pilzsachberater berichten, dass die geführten Wanderungen sehr gut angenommen werden. Die Nachfrage sei so groß, dass die Veranstaltungen oft schnell ausgebucht seien. Für mich steht jedenfalls fest: Die nächsten Tage gehören dem Wald. Es hat geregnet. Die Sonne ist wieder da, und vielleicht sprießen damit auch wieder neue Pilze. Ich werde jedenfalls wieder mit Körbchen und Hunden losziehen. Vielleicht finde ich einen Lungenseitling. Claudia Dietrich hat sich in der vergangenen Woche über ihren persönlichen Fund-Höhepunkt gefreut: einen wunderschönen Klapperschwamm, den sie bei

Lungenseitling, Hexenröhrling, Perlpilz, Edel-Reizker und Steinpilz. Foto: Kristin Engel

So sieht ein Steinpilz aus. Foto: Maren Schulze

Eine Krause Glucke lässt Kristin nicht stehen. Nur das Putzen ist nicht so einfach. Foto: Kristin Engel

Dieser Steinpilz fühlt sich wohl im Tharandter Wald. Für Fichten allerdings ist der Boden dort kein Vergnügen. Foto: René Meinig

LVZ Shop

DAS HEIMATPAKET 2026

Jetzt zum Vorteilspreis vorbestellen

Ein Weihnachtspaket voller Spezialitäten aus Mitteldeutschland, Süßes und Deftiges, Pflegendes und Belebendes – für die ganze Familie, Freunde und Bekannte. Verschenken Sie **28 Produkte**, namhafter Hersteller aus unserer Region und **sparen Sie ca. 75%** bei einem Warenwert von mehr als 200 €. Ihre persönlichen Grüße auf der beiliegenden Weihnachtskarte runden das besondere Geschenk ab.

Regional schenken! Feine Kostproben aus Mitteldeutschland

Individuell schenken! Grußkarte möglich

Sparen & schenken! 28 Produkte im Wert von mehr als 200 € – jetzt für nur 49,99 €!

Nur 49,99 €

HEIMATPAKET – Weihnachtspost aus der Region

Sichern Sie sich jetzt den Vorteilspreis von nur 49,99 € pro Paket (statt 59,99 €) bis zum 31.10.2026. Ab 30.11.2026 ist das Paket erhältlich!

Jetzt bis zum 31.10.2026 zum Sonderpreis bestellen:

www.lvz-shop.de | im Media Store im LVZ Verlagshaus sowie in den LVZ Geschäftsstellen

Inhalt kann von der Abbildung abweichen; Endgeräte nicht im Preis enthalten | zzgl. Versandkosten · DDV Sachsen GmbH, Gustav-Adolf-Allee 20, 01067 Dresden

Der Steinpilz ist in Nordsachsen der vielleicht beliebteste Pilz für den Kochtopf. Foto: ThüringenForst

Pilzberater in Nordsachsen: Hier gibt es Hilfe

Claudia Dietrich, Delitzsch: 0177 – 6175454
Christina Kiesewetter, Bad Düben: 0176 – 66337423
Philipp Anders, Torgau: 01525 – 9530612
Andreas und Elke Kade, Oschatz: 03435 – 927474
Heiko Anders, Belgern-Schildau: 034221 – 62174
Christel Moltrecht, Delitzsch: 034202 50818
Unbedingt telefonisch einen Termin vereinbaren!

Pilzbestimmung per App: Das iPhone kann nicht riechen

KREISPILZSACHVERSTÄNDIGER EDGAR FENZLEIN TESTET DIGITALE HELFER –
trotz Treffer mahnt der Pilzberater zur Vorsicht

Die Bad Dübener Pilzexpertin Christina Kiesewetter findet zu jederzeit die richtigen Pilze in den Wäldern rund um die Kurstadt. Foto: Steffen Brost

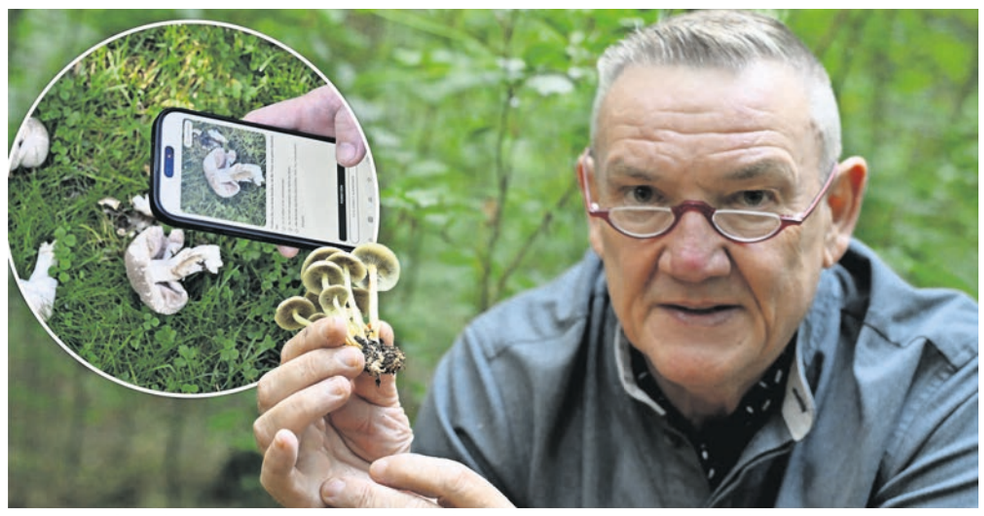
ihrem Heimatort an einer Eiche entdeckt hat. Christina Kiesewetter schwärmt dagegen von einem Körbchen voller prächtiger, knackiger Flockenstieliger Hexenröhrlinge. Und bei mir? Da bleibt der persönliche Pilz des Jahres ganz klar der Lungenseitling.

Vielleicht sehe ich vor lauter Pilzen also auch künftig den Wald nicht mehr. Mein Tipp als inzwischen pilzbegeisterte Redakteurin: Raus in den Wald, Augen auf und ruhig einmal über den klassischen Steinpilz-Tellerrand hinausschauen. Aber alles, was anschließend in der Pfanne landen soll, muss sicher bestimmt sein. Im Zweifel lieber einmal zu viel den Pilzsachverständigen anrufen als einmal zu wenig.

Denn das schönste Pilzabenteuer endet schließlich nicht beim Giftnotruf, sondern hoffentlich mit einem guten Essen.

KRISTIN ENGEL

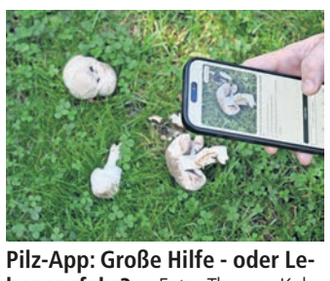
Wahnsinn. Ein riesiger Fruchtkörper. Noch größer als Kristins Hunde. Der Riesenporling. Foto: Kristin Engel



Der Kreispilzsachverständige Edgar Fenzlein hat gemeinsam mit der LVZ Pilzbestimmungs-Apps getestet – und warnt davor, sich auf die digitalen Helfer zu verlassen.
Montage: Benjamin Winkler, Fotos: Thomas Kube

Edgar Fenzlein ist hier mit einem grünblättrigen Schwefelkopf, der giftig ist. Leicht zu verwechseln allerdings mit dem rauchblättrigen Schwefelkopf, der hingegen essbar ist. Gelegentlich wird er auch mit dem essbaren Stockschwamm verwechselt. Foto: Thomas Kube

Der Karbol-Champignon (Agaricus xanthodermus), auch Gift-Egerling oder Karbol-Egerling genannt, ist eine giftige Pilzart aus der Familie der Champignonverwandten, der essbaren Champignons sehr ähnlich sieht. Foto: Thomas Kube



Pilz-App: Große Hilfe - oder Lebensgefahr? Foto: Thomas Kube

NORDSACHSEN. Beim Pilzesammeln greifen viele Menschen inzwischen auch zum Smartphone. Zahlreiche Apps versprechen, unbekannte Pilze per Foto schnell zu bestimmen und eine erste Einschätzung zu liefern. Doch Kreispilzsachverständiger Edgar Fenzlein warnt davor, sich auf die digitalen Helfer zu verlassen. Wie verlässlich sind die Apps wirklich?

Edgar Fenzlein ist Biologe und hat Immunbiologie studiert. Seit rund sechs Jahren ist der 64-Jährige als Pilzberater tätig. Als Kreispilzsachverständiger organisiert er die Arbeit der Pilzberater im Landkreis Leipzig. Seine Ausbildung absolvierte er über drei Jahre in einem von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie organisierten Kurs. Neben Theorie und Exkursionen gehörten auch schriftliche und mündliche Prüfungen dazu – mit besonderem Augenmerk auf die Bestimmung von Giftpilzen.

Der 64-Jährige, der sich seit seiner Kindheit mit Pilzen beschäftigt, warnt eindringlich davor, sich bei der Bestimmung allein auf Apps zu verlassen. Auf Pilzausstellungen sprechen ihn immer wieder Menschen auf die digitalen Helfer an. „Meine Dame oder mein Herr, kann euer iPhone riechen? Kann es schmecken?“, fragt Fenzlein sie dann. Viele Pilze ließen sich nicht allein anhand eines Fotos sicher bestimmen, erklärt er. Gerade der Geruch könne ein wichtiges Merkmal sein – und den kann eine App nicht erfassen.

In seinem Naunhofer Garten wächst ein Karbol-Egerling. „Das ist ein typisches Beispiel, das jetzt im Herbst sehr oft auftritt“, sagt Fenzlein. Der Pilz gehört zur Gattung der Champignons und wächst vor allem in Gärten und Parks. Genau das macht ihn aus seiner Sicht problematisch: „Viele denken, Champignons kann man immer essen.“ Doch der Karbol-Egerling ist giftig und kann mit anderen Champignon-Arten verwechselt werden.

Typisch für ihn ist laut Fenzlein unter anderem sein unangenehmer, tintenartiger Geruch. „Kein iPhone und keine App kann riechen“, wiederholt der Pilzsachverständige. Auch die ungeübte Nase erkennt sofort: Dieser Pilz riecht auffällig.

Für den Praxistest wurden drei Pilz-Apps ausgewählt, die mit unterschiedlichen Ansätzen arbeiten. „Pilz Erkenner“ setzt auf die klassische Bilderkennung: Foto machen, Pilz bestimmen lassen, Ergebnis bekommen. „Picture Mushroom“ kombiniert die automatische Bestimmung mit weiteren Informationen zu den erkannten Arten. „Pilzführer Pro“ bietet ebenfalls eine KI-Bestimmung, ist darüber hinaus aber als umfassender Pilzführer für Sammler angelegt. Alle drei müssen sich am selben Pilz beweisen.

Als Erstes kommt die App „Pilz Erkenner“ zum Einsatz. Der Karbol-Egerling wird fotografiert, die Anwendung nennt als wahrscheinlichsten Treffer den Dünnfleischigen Anis-Champignon (Agaricus silvicola). Der vorgeschlagene Pilz ist essbar – und damit liegt die App bei unserem Testpilz falsch. Fenzlein schaut auf das Ergebnis und reagiert knapp: „Falsch, falsch!“ Auch die weiteren Vorschläge der App passen seiner Einschätzung nach nicht zu dem Pilz im Garten.

Bei der zweiten App sieht das Ergebnis zunächst besser aus. „Picture Mushroom“ nennt den Karbol-Champignon als wahrscheinlichsten Treffer – allerdings mit einer Trefferwahrscheinlichkeit von gerade einmal 20 Prozent. Die App stuft den Pilz zudem als giftig ein und nennt mögliche Vergiftungssymptome. Fenzlein bestätigt: Diesmal stimmt die Bestimmung. Begeistert ist er trotzdem nicht. Seine grundsätzliche Skepsis gegenüber solchen Anwendungen bleibt. Bei der dritten Anwendung wird Fenzlein dann selbst überrascht. Der „Pilzführer PRO“ kombiniert eine klassische Pilzdatenbank mit einer KI-Bilderkennung. Beim Test nutzen wir die KI-Funktion – sie erkennt den Fund als Karbol-Champignon (Agaricus xanthodermus) und stuft ihn als giftig ein. „Bei dem stimmt's, oder?“, fragt Fenzlein zunächst. Dann bestätigt er: Die App hat den Pilz tatsächlich richtig erkannt. Damit liegen zwei der drei getesteten Anwendungen bei diesem Pilz richtig.

DAS FAZIT DES PILZKENNERS

Für Fenzlein ist das trotzdem kein Grund, sich auf die Technik zu verlassen. „Wenn Sie es nur von oben fotografieren, erkennt sie das nicht“, sagt er. Entscheidend sei, den Pilz möglichst vollständig zu zeigen: „Mit Stiel und im besten Fall aufmachen.“ Denn wichtige Merkmale wie der Geruch lassen sich per Foto nicht erfassen.

Wer sich beim Pilzesammeln nicht auf eine App verlassen will, sollte sich an ausgebildete Pilzberater wenden, mahnt Fenzlein. Sie können nicht nur das Aussehen beurteilen, sondern auch Merkmale wie Geruch, Stiel und Schnittbild einbeziehen. Doch genau diese Experten werden weniger. „Irgendwann können Sie keine Leute mehr interviewen, weil es schlicht keine mehr gibt, wenn das so weitergeht“, warnt Fenzlein.

„Ich wünsche mir, dass die Politik endlich erkennt, dass das notwendig ist – nicht nur, dass wir Pilze bestimmen, sondern dass das auch im Gesundheitswesen eine Rolle spielt.“ Das müsse nicht zwingend mehr Geld bedeuten: Auch andere Formen der Anerkennung, etwa Unterstützung bei den Fahrtkosten, seien denkbar.

ROBERT MARTIN

Foto: Philipp Anders

Schnell sein zahlt sich aus:
Jetzt bis Jahresende gratis lesen.
+ 80 € geschenkt
Jetzt hier bestellen:
0341/ 86092300
abo.LVZ.de/schnell26
OSCHATZER ALLGEMEINE OAZ
Wissen, was Oschatz, die Region und die Welt bewegt.
Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland

Für eine reiche Kartoffelernte in der Region hat das Regenwasser gefehlt

Nach dem Rekordjahr 2025 gibt es **KLEINERE KNOLLEN** – Preise in den Hofläden sollen stabil bleiben

OSCHATZ. Es gibt sie bereits wieder: frische Kartoffeln aus den Anbaugebieten der Region, in den Hofläden, aber auch im Supermarkt. 2025 war die Kartoffelernte überdurchschnittlich groß. In diesem Jahr sieht das Bild völlig anders aus.

So richtig in Fahrt sei die Ernte noch nicht, man habe erst einmal in Handarbeit einen Schwung Kartoffeln für den Hofladen aus dem Boden geholt, erklärt Jana Paulsen vom gleichnamigen Biohof in Luppa. „Man sieht den Kartoffeln an, dass der Sommer heiß und sehr trocken war", stellt sie fest. Auf jeden Fall liege der Ertrag deutlich unter dem des Vorjahres und es gebe viele „richtig kleine" Knollen. Ersteres sei kein großes Problem. Insbesondere im Bio-Bereich konnte die große 2025-er-Ernte nur zu einem kleinen Teil abgesetzt werden.

Ein großer Teil habe über den Kuhstall und die Biogasanlage verwertet werden müssen. Deshalb habe man in dieser Sparte die Anbaufläche gegenüber den 74 Hektar im Vorjahr auf 35 Hektar reduziert. Im konventionellen Anbau, den das Agrargut Malkwitz betreibt, sei man von 105 auf 88 Hektar heruntergegangen.

Kartoffeln gibt's jetzt überall in der Region frisch vom Feld. Die Ernte fällt dabei schlechter aus als 2025. Foto: Ilona Frey/Pixabay.com

BIO-LANDWIRTIN HOFFT AUF MEHR REGIONALES DENKEN

Kartoffeln werden, wie alle anderen Gemüsesorten auf dem Biohof, bewässert. Die Wasserrechte seien nicht billig, ebenso wie die Personalkosten im Laufe der Jahre gestiegen seien. „Dennoch werden die Preise für die Bio-Kartoffeln im Hofladen stabil bleiben", versichert Jana Paulsen.

In der Regel reiche die Erntemenge aus, um dort bis in den Juli hinein eigene Kartoffeln anbieten zu können. Das könne auch diesmal der Fall sein. „Dort, wo das Kraut länger stand, haben die Pflanzen noch vom Regen im August profitiert", betont sie. Jana Paulsen wünscht sich mehr regionales Denken beim Kauf von Nahrungsmitteln. Nachhaltig sei die Bio-Kartoffel als Ladenhüter nicht.

GROßE KARTOFFELN

Im Hofladen der Agrargenossenschaft Laas ist die neue Kartoffelernte seit Anfang August im Angebot. „Wir beziehen sie vom Gartenbau Beuchler, der in der Lommatzscher Pflege seinen Sitz hat", erläutert Markus Fröhlich, Vorstand der Genossenschaft.

Beim Erzeuger spricht man nicht von zu wenig Regen, sondern von ausgebliebenem Niederschlag. „Die ersten gelieferten Kartoffeln sind von Menge und Größe her gut geworden, was aber nur durch einen hohen Aufwand, sprich zusätzliche Beregnung, gelungen ist", teilt der Betrieb mit.

Den folgenden sogenannten Herbstkartoffeln werde man den fehlenden Niederschlag deutlich an der Größe ansehen. Befürchtet wird zudem, dass viele Knollen, die man aus der Erde holen wird, nicht vermarktbar, also deutlich zu klein, sind. Die gute Nachricht aus dem Nossener Ortsteil Leuben lautet: „Es wird am Markt genug Kartoffeln für die Verbraucher geben, wenn nicht von uns, dann aus Regionen, die weniger von der Trockenheit betroffen waren". „Der Preis für die Kartoffeln ist in unserem Hofladen in Laas gegenüber dem Vorjahr stabil", stellt Markus Fröhlich fest.

ANBAU NUR FÜR DEN EIGENEN HOFLADEN

Die Laaser bauen selbst Kartoffeln an, allerdings Stärkekartoffeln zur Weiterverarbeitung. „Wir haben noch nicht gerodet, erwarten allerdings keinen Top-Ertrag", stellt Markus Fröhlich klar. Grund dafür sei, dass während der Wachstumszeit der Regen fehlte.

Vor den Toren der Stadt Oschatz baut der Kleinragewitzer Landwirt Stefan Merkel Kartoffeln an. „Unsere Ernte vermarkten wir ausschließlich über den eigenen Hofladen", betont er. Natürlich schwanke der Ertrag pro Hektar von Jahr zu Jahr. Eigentlich Normalität, wenn die Produktion vom Wetter abhängig ist. Man habe erst einmal angefangen, für den täglichen Bedarf des Hofladens zu ernten, zunächst die Sorte Gala, später kommen Laura und Baltic Rose.

PREISGÜNSTIGE DRILLINGE FÜR GENUSS MIT PELLE

„Sicher ist, dass es diesmal keine Kartoffelschwemme wie im vergangenen Jahr geben wird", stellt Stefan Merkel fest. Wie hoch die Erntemenge im Vergleich zum Vorjahr ausfallen werde, sei aber derzeit reine Spekulation. Man merke jedoch, dass zu den für das Wachstum wichtigen Zeiten das Wasser gefehlt habe. Sogenannte Übergrößen hätten bei dieser Ernte Seltenheitswert. Die Vermarktung als Speisekartoffel beginne bei einem Durchmesser von drei Zentimetern. Kleinere Kartoffeln werden im Kleinragewitzer Hofladen als Drillinge angeboten, durchaus geeignet zum Verzehr mit Pelle – bei der Kundschaft aber weniger populär als die „großen" Kartoffeln.

Auch wenn die Ernte bescheidener ausfalle oder die Kartoffeln kleiner seien, bedeute das nicht weniger Aufwand, von Legen der Kartoffeln bis zur Ernte. Im Gegenteil, einige Kosten, zum Beispiel für den Diesel und Löhne steigen Jahr für Jahr. „Teurer können wir aber nicht werden", betont Stefan Merkel.

BEDEUTENDER REGIONALER ANTEIL BEI KARTOFFELN

Völlig andere Dimensionen als die Hofläden der Region hat der Marktkauf in Oschatz. Im umfangreichen Sortiment finden sich hier auch regionale Erzeugnisse, unter anderem Kartoffeln aus dem Landgut Nemt und vom Spargelhof Schertenleib aus Ostrau. „Von Nemt beziehen wir lose, unbehandelte Ware, die wir in einem Kartoffelspender anbieten, aus dem sich die Kunden die Ware selbst aussuchen können", erklärt Dominik Krumbiegel, Junior-Chef des Hauses. Das wird sehr gut angenommen.

PREIS KONSTANT HALTEN

„Wir versuchen, den Preis konstant zu halten, so lange es geht", betont Dominik Krumbiegel. Das ist bei der Sackware aus der vorigen Ernte auch der Fall. Lose Ware der neuen Ernte sei bereits etwas teurer. Von einem Leipziger Großhändler, der bei regionalen Erzeugern aufkaufe und den Marktkauf beliefere, habe man die Prognose, dass die Erntemenge drastisch gesunken sei und der Preis steigen werde. Im Marktkauf wählen die Kunden, bezogen auf die Gesamtmenge, zu knapp einem Drittel regionale Ware. Im Edeka seien es etwa 40 Prozent.

AXEL KAMINSKI

Familiensauna im Saunadorf Oschatz

OSCHATZ. Am Sonntag, **25. Oktober,** sind alle Familien von **10 bis 15 Uhr** zur nächsten Familiensauna in die Freizeiteinrichtung Platsch eingeladen. Auf sie warten sechs verschiedene Saunen, das Dampfbad und der große Saunagarten. Für die Kleinen gibt es sanfte Kinderaufgüsse, Malzeug und lustige Geschichten. Die Mitarbeiter erklären allen Gästen die verschiedenen Saunen und was es beim Saunieren zu beachten gilt. Eine gesunde Erfrischung steht in den Schwitzpausen bereit. Der Eintrittspreis beträgt für die 4 Stunden Saunavergnügen 10 Euro pro Kind von 3 bis 16 Jahren, 26 Euro pro Erwachsener und 65 Euro für die Familienkarte (2 Erwachsene + 2 Kinder). Eine Voranmeldung ist nicht erforderlich. Während der Familiensaunazeit haben ausschließlich Familien mit Kindern Zutritt zur Saunalandschaft. Der öffentliche Saunabetrieb für alle Gäste beginnt an diesem Tag erst um 15 Uhr.

Klettergerüst für Schule in Schönnewitz

SCHÖNNEWITZ. Die Gemeinde Liebschützberg will auf der Freifläche zwischen alter und neuer Schule eine Kletterpyramide errichten lassen. Die Kosten liegen bei knapp 30 000 Euro. Die Gemeinde hat dafür Fördermittel aus dem europäischen Leader-Programm bekommen, die nach ihren Angaben 75 Prozent der Kosten abdecken werden. Das neue Spielgerät soll etwa dort errichtet werden, wo bis Mitte 2022 ein Containerbau gestanden hatte.

Casabraner entfachen Halloweenfeuer

CASABRA. Am **30. Oktober** entzündet der Casabraner Dorfverein um **18.30 Uhr** ein Halloweenfeuer auf dem Sportplatz. Es gibt neben dem großen Feuer Leckeres vom Grill, Getränke, frische Waffeln und Stockbrot für die Kinder.

Foto: André Kempner

Nützliche Tipps, Veranstaltungstermine, Kleinanzeigen und vieles mehr – in Ihrem

Sächsischen Wochenblatt

Spannende Reise in die Psyche des Bösen

PROFILER AXEL PETERMANN im Thomas-Müntzer-Haus Oschatz – Reale Dokumente Teil der Show

OSCHATZ. Axel Petermann gilt als einer der renommiertesten Experten für ungeklärte Tötungsdelikte in Deutschland. Als ehemaliger Leiter einer Mordkommission, Fallanalytiker (Profiler) und Hochschuldozent hat er über Jahrzehnte hinweg komplexe Gewaltverbrechen untersucht und bewertet. Darüber hinaus war er beratend für zahlreiche Fernsehproduktionen, unter anderem für die ARD-Reihe „Tatort", tätig. Am Freitag, 23. Oktober, ist er um 19 Uhr im Thomas-Müntzer-Haus Oschatz mit seiner Show „Die Psyche des Bösen" im Kopf der Mörder – ein Profiler ermittelt zu Gast.

Der Profiler und Autor Axel Petermann kommt nach Oschatz ins Thomas-Müntzer-Haus. Foto: Tourismus-Service Kellenhusen

EINBLICKE IN DIE REALE FALLANALYSE

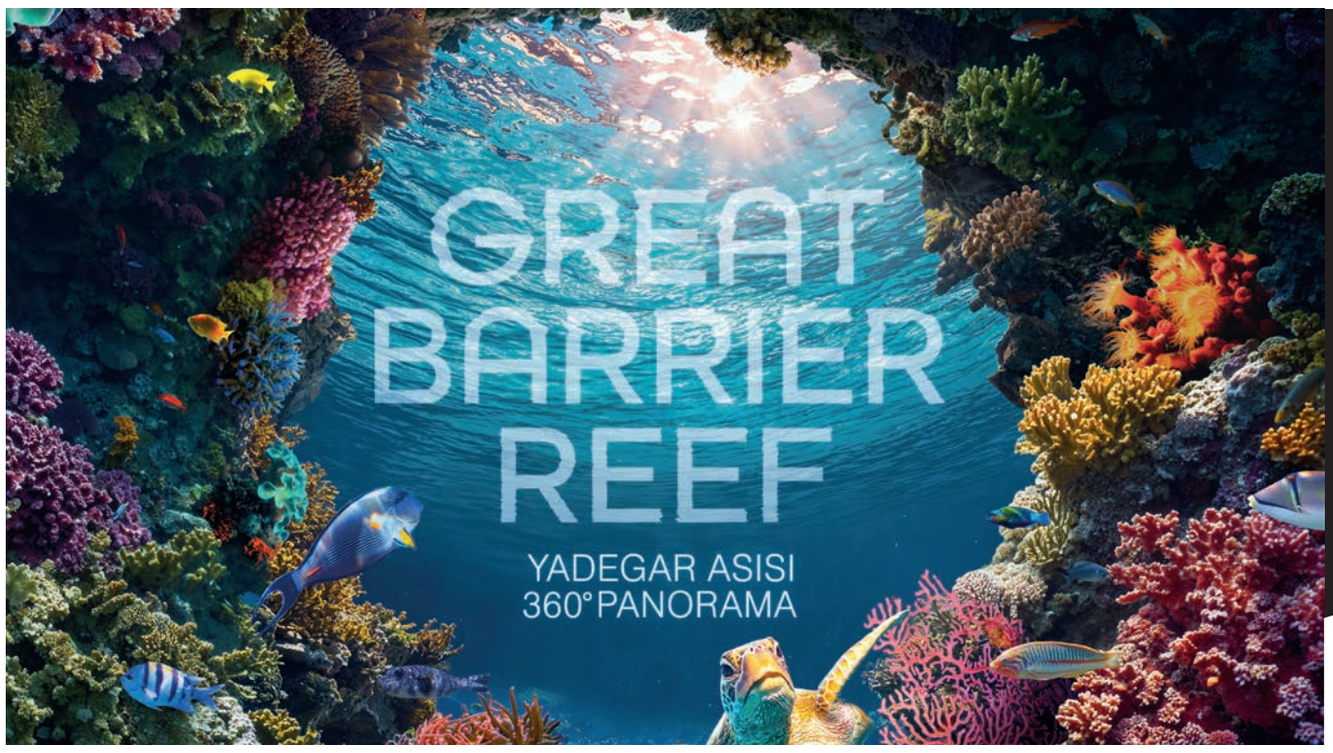
Seine Veranstaltungen sind weit mehr als klassische Lesungen. Mit multimedialer Unterstützung führt Petermann das Publikum an reale Tatorte heran, gibt Einblicke in die Arbeit der Fallanalyse und zeigt, wie sich aus Spuren und Verhalten Rückschlüsse auf Täter ziehen lassen.

AUSSCHNITTE AUS ORIGINAL-INTERVIEWS

Anhand sogenannter „Fantasie-Diagramme" erläutert er die inneren Prozesse von Tätern und präsentiert Ausschnitte aus einem Originalinterview für einen öffentlich-rechtlichen Sender, das er mit einem Serienmörder führen konnte.

Im Mittelpunkt des Abends steht sein aktuelles Buch „Die Psyche des Bösen". Ergänzt wird die Lesung durch persönliche Einblicke in seinen beruflichen Werdegang und eindrucksvolle Fallbeispiele.

Eintrittskarten für die Veranstaltung sind in der Oschatz-Information, Neumarkt 2 sowie in allen CTS-Eventim Vorverkaufsstellen, unter www.eventim.de sowie an der Tageskasse im Thomas-Müntzer-Haus erhältlich.



WUNDERWELT KORALLENRIFF

Abtauchen ohne Tauchausrüstung

PANOMETER DRESDEN*

Panometer Dresden
Gasanstaltstr. 8b, 01237 Dresden
www.panometer-dresden.de
service@panometer-dresden.de

Herbst als Neustart für Kopf und Seele: Einfach mal den „Oktober Reset“ machen

Was tun gegen das **MELANCHOLISCHE GEFÜHL IN DIESEN TAGEN**? Neue Ziele setzen als hilfreicher Ausweg – Herbst ist Zeit der Besinnung

ZEIT ZUM DURCHATMEN: Frische Luft und bewusste Reflexion können helfen, gut vorbereitet in den Winter zu starten. Foto: Christin Klose

Es ist Herbstzeit: Das melancholische Gefühl, das sich in diesen Tagen einstellt, mag nicht jeder. Was helfen und uns gut durch die dunkle Jahreszeit bringen kann, ist eine bewusste Innenschau. So funktioniert es.

Manche holen beispielsweise freudig die Kerzen raus und kochen Kürbissuppe. Andere versuchen, immer noch ein wenig am Sommer festzuhalten – bei trockenem Wetter noch einmal abends draußen sitzen. Oder noch einmal Eis essen.

Mit dem Herbst stellt sich ein ganz spezielles Gefühl ein. Oft eine Mischung aus Nachdenklichkeit und einer diffusen Traurigkeit. „Tatsächlich ist der Herbst die melancholische Jahreszeit“, sagt der Psychotherapeut Wolfgang Krüger. „Man kann sich nicht mehr so leicht draußen treffen, das Leben verlagert sich in die Innenräume“.

Doch woher kommt diese Melancholie genau? Laut einem Überblicksartikel in der psychologischen Zeitschrift „Perspectives on Psychological Science“ wirken sich Jahreszeiten nachweislich auf die menschliche Psyche aus. Ein Beispiel: Je nachdem, wie viel natürliches Sonnenlicht wir bekommen, kann unser Gehirn mehr oder weniger Serotonin binden und umsetzen – das Glückshormon. Gehen die Sonnenstunden im Herbst zurück, senkt das den Serotoninspiegel und damit unsere Grundstimmung.

Bittersüße Melancholie

Manche können der bittersüßen Melancholie etwas abgewinnen, anderen schlägt sie richtig aufs Gemüt. Das lässt sich aber oft steuern. Laut Psychotherapeut Krüger kommen wir gut durch den Herbst, „wenn wir es lernen Bilanz zu ziehen, über unser Leben nachzudenken und die Zukunft zu entwerfen“. Denn: „Der Herbst ist die Jahreszeit der Reflexion“ – Stichwort innen. Und auch dafür – also dass der Herbst sich gegenüber anderen Jahreszeiten besonders gut zum Reflektieren eignet – gibt es wissenschaftliche Anknüpfungspunkte. So zitiert der Artikel in der „Perspectives on Psychological Science“ eine Studie, die sich mit den Schwankungen der kognitiven Leistungsfähigkeit im Jahreszeitenverlauf beschäftigt hat. Heraus kam: Das Arbeitsgedächtnis der Probanden, also ihre Fähigkeit, Informationen kurzfristig zu speichern und zu verarbeiten, war im Herbst am stärksten.

Reflektieren

Reflektieren, was bisher gut lief, wo man steht und was man gern ändern oder neu angehen möchte – dazu bietet sich diese Zeit auch an, weil viele Sommerende und Herbstanfang unbewusst mit einem „Back to School“-Gefühl verbinden und motiviert sind, etwas neu oder besser zu machen. Auch hierzulande wird aktuell häufiger über den „Oktober Reset“, zu deutsch etwa „Neustart im Oktober“, berichtet und danach gegoogelt.

Mit einer solchen Bestandsaufnahme und Planung der nächsten Wochen und Monate können wir uns sogar ganz bewusst auf den Winter vorbereiten und versuchen, einem Winter Blues – negativen Verstimmungen in der dunklen Jahreszeit – vorzubeugen.

Neue Ziele setzen

Die Experten für mentale Gesundheit empfehlen auf dem Portal „Verywell Mind“, sich im Herbst neue Ziele für die kommenden Monate zu setzen. Was motiviert mich, worauf möchte ich mich konzentrieren, warum ist mir das wichtig und welche konkreten Schritte helfen bei dem Vorhaben? Das sind Fragen, die man sich dabei stellen kann.

Interessen pflegen

Und wir können unsere Interessen pflegen, etwa Bücher lesen oder schreiben, häkeln, stricken. Alles Dinge, die man gut in der dunklen Jahreszeit machen kann, so Wolfgang Krüger.

Bei aller Gemütlichkeit und Innenschau sollten wir aber darauf achten, uns nicht zu sehr zurückzuziehen, rät der Psychotherapeut, sondern „uns um Freundschaften und um die Liebe kümmern.“ Und: Auch und gerade in der dunkleren Zeit ist es ganz schön wichtig, Zeit im Freien zu verbringen und sich zu bewegen. *DPA*

Warum Sie den Pflegegrad-Antrag besser nicht aufschieben

STIFTUNG WARENTEST FINANZEN: Bis zum Jahresende gelten die bisherigen, oft günstigeren Kriterien

Das Pflegeneuordnungsgesetz kommt - und es hat steigende Anforderungen für die Pflegegrade 1 bis 3 im Gepäck. „Wer überlegt, einen Erstantrag oder einen Erhöhungsantrag zu stellen, sollte das vor Jahresende tun“, rät Barbara Bückmann, Expertin bei „Stiftung Warentest Finanzen“. Denn für Anträge, die bis zum 31. Dezember 2026 eingereicht werden, gelten die bisherigen, oft günstigeren Kriterien.

Ein Pflegegrad ist die Voraussetzung, um Leistungen der Pflegekasse in Anspruch nehmen zu können - zum Beispiel die Kostenübernahme für einen ambulanten Pflegedienst oder Entlastungsbudgets für pflegende Angehörige.

Neue Grenzen für Pflegegrad 1 bis 3

Was genau ändert sich ab 2027 bei Pflegegraden? Dafür muss man wissen: Ob eine Person einen Pflegegrad bekommt - und wenn ja, welchen - hängt von einer Punktzahl ab. Sie ergibt sich aus der sogenannten Pflegebegutachtung und bildet ab, wie stark Fähigkeiten und Selbstständigkeit einer Person im Alltag eingeschränkt sind.

Ab 1. Januar 2027 braucht es für bestimmte Pflegegrade mehr Punkte:

- Pflegegrad 1 gibt es dann erst ab 15 Punkten (statt bislang 12,5).
- Pflegegrad 2 besteht dann ab 30 Punkten (statt 27).
- Pflegegrad 3 benötigt künftig 50 Punkte (statt 47).

Wer Sorge hat, seinen bereits bewilligten Pflegegrad zu verlieren, kann aufatmen. «Für alle bereits in einen Pflegegrad eingestuften Personen gilt ein Bestandsschutz», schreibt das Bundesgesundheitsministerium online.

Schritt für Schritt: So läuft ein Pflegegrad-Antrag ab

Einen Pflegegrad beantragt man bei der zuständigen Pflegekasse. Sie ist an die Krankenkasse, bei der man gesetzlich oder privat versichert ist, angegliedert. Für eine erste Einschätzung, ob sich ein Pflegeantrag überhaupt lohnt, kann man auf einen Rechner der Verbraucherzentralen zurückgreifen.

- Erster Schritt ist, einen formlosen Antrag zu stellen. Das geht sowohl online, per Post als auch am Telefon.
- Dann folgt die Pflegebegutachtung. Der Medizinische Dienst (MD) meldet sich bei gesetzlich Versicherten, Medicproof bei privat Versicherten, um einen Termin auszumachen. Die Begutachtung findet meist zwei bis drei Wochen nach der Antragstellung statt. Für den Termin sollte man Arztberichte, den Medikationsplan, eine Hilfsmittelliste und Notizen zum Tagesverlauf parat haben, rät die Stiftung Warentest. Gut ist auch, wenn bei dem Termin eine Vertrauensperson anwesend ist.
- Im Anschluss bewilligt die Pflegekasse den Antrag - oder lehnt ihn ab. Laut der Verbraucherzentrale muss sie innerhalb von 25 Arbeitstagen nach der Antragstellung entscheiden, ob und welcher Pflegegrad vorliegt.

Pflegekasse lehnt Antrag ab? Das können Sie tun

Wurde der Pflegegrad abgelehnt oder fällt niedriger aus als erwartet, kann man bei der Pflegekasse Widerspruch einlegen. Das sollte man innerhalb eines Monats nach Eingang des Bescheides tun. Die Verbraucherzentrale stellt dafür einen kostenlosen Musterbrief zur Verfügung. Den Widerspruch muss man dabei nicht zwingend begründen, es ist laut dem Portal „Gesund.bund.de“ aber ratsam, das zu tun - es erhöht die Erfolgschancen. Die Stiftung Warentest weist darauf hin, dass fast ein Drittel der Widersprüche erfolgreich sind.

DIE PFLEGEBEGUTACHTUNG erfasst, wie stark Fähigkeiten und Selbstständigkeit eingeschränkt sind. fOTO. Christin Klose

Mit einer geschäftlichen Anzeige im SONNTAGSWOCHENBLATT

MACHEN SIE IHR **UNTERNEHMEN** SICHTBAR.

Karina Kirchhöfer
Tel. 0175 9361128
kirchhoefer.karina@sachsen-medien.de

Silke Brandstädter
Tel. 03431 719537
brandstaedter.silke@sachsen-medien.de

zenthera
NEUROFEEDBACK | THERAPIE | PRÄVENTION
zenthera
Inh. Susan Gast
Parkstraße 16
04758 Oschatz
Tel.: 0 34 35/988 72 13
Mobil: 0160/800 44 88
kontakt@zenthera.info
www.zenthera.info
Unsere Leistungen:
• Ergotherapie • Neurofeedback
Außerdem bieten wir Ihnen:
- Hausbesuche
- Wellness Angebote
- Coaching und Beratung
Kurse aktuell:
Nordic Walking, Kinder Yoga, Tai Chi, Rückenschule, Baby Gruppe

Danke

Wir wollen nicht trauern, dass wir Dich verloren,
sondern dankbar sein,
dass wir Dich gehabt haben.

Werner Bartsch

* 17.06.1935 † 3.09.2026

Es ist sehr schwer einen geliebten Menschen zu verlieren.
Tröstend ist es aber zu wissen, dass viele Menschen ihm so viel Freundschaft, Liebe und Achtung entgegengebracht haben.
Wir danken allen, die mit uns mitgefühlt und ihre Anteilnahme zum Ausdruck gebracht haben.

In stiller Trauer

Seine Erika
Seine Kinder Jürgen und Sonja
mit Familien

Dahlen, im Oktober 2026

Schüttig Bestattungshaus

DANKSAGUNG

Steffen Hofmann

geb.: 08.12.1984 gest.: 21.09.2026

Wir danken allen,
die sich in stiller Trauer mit uns verbunden fühlten
und ihre Anteilnahme zum Ausdruck brachten.

In liebevoller Erinnerung
Deine Eltern
im Namen aller Angehörigen

BESTATTUNGSHAUS NÖBEL

BESTATTUNGEN JACOB
Inh. Christoph Schade

Wir begleiten Sie auf dem Weg des Abschieds.
Tag & Nacht für Sie da
Tel. 034362 - 325 16
Markt 12 • 04759 Mügeln
www.bestattungen-jacob.de

DER LETZTE WEG IN GUTEN HÄNDEN

„Wir sind die wahren Helden“

Joachim Hänsch

* 14.09.1959 † 09.10.2026

Lauf los, tanze und sei frei

Leuchtende Tage.
Nicht weinen, dass sie vorüber.
Lächeln, dass sie gewesen.
Konfuzius

DANKSAGUNG

Danke sagen wir allen, die mit uns fühlten,
uns Trost spendeten, mit uns von meiner lieben Ehefrau,
Mutti, Tochter, Schwester, Schwägerin und Tante

Jana Kozok

geb. Schulze

Abschied nahmen und ihr die letzte Ehre erwiesen haben.

Ein besonderer Dank gilt dem Notarztteam, der ITS Collm Klinik Oschatz, sowie der Trauerrednerin Frau Klupsch für ihre einfühlsamen Worte und dem Bestattungshaus Nöbel für die hilfreiche Unterstützung.
In unseren Herzen lebst Du weiter

Dein Ehemann Olaf
Deine Kinder Julia und John
im Namen aller Angehörigen

BESTATTUNGSHAUS NÖBEL

DANKSAGUNG

In unserem vierblättrigen Kleeblatt fehlt ein Blatt

Wir haben Abschied genommen
von unserem Bruder, Schwager, Onkel und Cousin

Rüdiger Schoenke

* 26.09.1967 † 2.09.2026

und sagen Danke für die tröstenden Worte, geschrieben und gesprochen,
für den Händedruck und der stummen Umarmung
sowie für die Teilnahme des Abschieds.
Danke an alle Verwandte, Bekannte, Freunde und Nachbarn.

In liebevoller Erinnerung

Bruder Andreas, Schwester Corinna und Sylvio, Nichte Johanna
Schwester Christina mit Uwe

Schüttig Bestattungshaus

Neuböhla, im Oktober 2026

Erinnerungen, die das Herz berühren,
gehen niemals verloren.

In Liebe und Dankbarkeit nehmen wir Abschied von meiner Frau, unserer Mutter, Tochter, Schwester, Schwiegermutter, Oma und Tante.

Karin Tietze

geb. Bäurich

* 16.04.1956 † 06.10.2026

In stiller Trauer

Dein Lothar
Deine Kinder Matthias und Kati mit Familien
Deine Mutter Inge
Deine Schwester Martina mit Familie

Die Trauerfeier mit anschließender Urnenbeisetzung findet am Freitag, dem 6. November 2026, um 11 Uhr auf dem Friedhof in Schweta statt.

Bestattungshaus Rauschenbach

... und wir glaubten, wir hätten noch so viel Zeit.

Plötzlich und unerwartet
hörte Dein Herz auf zu schlagen.

Steffen Berger

* 15.12.1956 † 06.10.2026

In Liebe und Dankbarkeit
Deine Gabi
Dein Sohn Maik mit Alwin und Anton
Dein Sohn Mathias mit Oswin
im Namen aller Angehörigen

Die Trauerfeier mit anschließender Urnenbeisetzung findet am Freitag, dem 06. November 2026, um 15:00 Uhr auf dem Friedhof in Dahlen statt.

HORN BESTATTUNGEN

Wenn ich auch gegangen bin, solltet ihr wissen, dass ich weiterlebe.
Wenn ihr mich braucht, so flüstert meinen Namen
in euren Herzen, ganz leise und ich werde da sein.

In Liebe und Dankbarkeit nehmen wir Abschied von meinem lieben Ehemann, unserem lieben Vati und Schwiegervati, Opa, Uropa, Schwager, Onkel und Cousin

Manfred Rüster

* 06.04.1944 † 03.10.2026

Wir werden dich immer in unserem Herzen tragen.

Deine liebe Petra
Dein Sohn Sylvio und Enkelin Luisa
Dein Sohn Jens mit Kerstin und den Enkeln
Saskia, Lilly und Lenny mit Kimberly
Deine Urenkel Magalie und William
im Namen aller Angehörigen

Die Trauerfeier mit anschließender Urnenbeisetzung findet am 02.11.2026, 13.00 Uhr auf dem Friedhof in Oschatz statt.

Trauerhilfe Wünsche

Zu früh aus dem Leben gerissen müssen wir Abschied nehmen von unserem lieben Sohn, Bruder und Onkel

Niels Sukale

* 02.09.1971 † 22.09.2026

Der Schmerz ist unendlich.
Wir sind so traurig.

Deine Eltern Christine und Karl-Heinz
Dein Bruder Wulf mit Heike und Familien
und alle, die ihn kannten

Die Beisetzung findet im engsten Familienkreis statt.

HORN BESTATTUNGEN

Und immer sind irgendwo Spuren Deines Lebens, Gedanken, Bilder, Augenblicke und Gefühle. Sie werden uns immer an Dich erinnern und Dich dadurch nicht vergessen lassen.

Viel zu früh müssen wir Abschied nehmen von

Siegmund Polster

* 03.04.1962 † 05.10.2026

Im Herzen verbunden
Deine geliebte Frau Ramona
Sohn Mario mit Tina, Maja und Levi
Sohn Tino
Vater Gerhard und Deine
Geschwister mit Familie

Die Trauerfeier findet am Freitag, dem 06.11.2026, um 13.00 Uhr in der Friedhofskirche in Oschatz statt.

Vom Blumen- und Kranzspenden bitten wir Abstand zu nehmen.

BESTATTUNGSHAUS NÖBEL

Aus dem Leben bist Du gegangen,
in unseren Herzen aber bleibst Du immer.

DANKSAGUNG

Wir haben Abschied von

Erika Schreiber geb. Kunze

genommen und sind tief berührt von der großen Anteilnahme, die uns in dieser schweren Zeit entgegengebracht wurde.

VON HERZEN DANKEN WIR ALLEN
Verwandten, Freunden, Nachbarn und Bekannten für die trösten-den Worte, die liebevollen Umarmungen, Blumen und Karten.

Ein besonderer Dank gilt dem AWO Seniorenzentrum Mügeln, dem Pflegedienst Döge, der Floristin K. Keilwagen, der Arztpraxis H. Reichert, Herrn Pfarrer Pohle sowie Herrn Ch. Schade und seinem Team vom Bestattungshaus Jacob für die würdevolle Trauerfeier.

In Liebe und Dankbarkeit
Ihre Tochter Regina und Familie
im Namen aller Angehörigen

Mügeln, im Oktober 2026

BESTATTUNGEN JACOB

„Danke...“

...sagen Sie einfach und bequem
mit einer Anzeige
in Ihrer Tageszeitung

DANKSAGUNG

Traurig, dich verloren zu haben. Erleichtert, dich erlöst zu wissen.
Dankbar, mit dir gelebt zu haben.

Hans-Joachim Wagner

* 30. Januar 1954 † 8. September 2026

Wir sind tief gerührt von der großen Hilfsbereitschaft, der Anteilnahme und den vielen Zeichen der Verbundenheit. Es war uns ein großer Trost zu sehen, wie viele Menschen unseren lieben Achim auf seinem letzten Weg begleitet haben. Herzlichen Dank für die tröstenden Worte, Umarmungen, Karten und Zuwendungen.

Dank gilt unseren Familien, Nachbarn, Freunden und seinen ehemaligen Arbeits- und Studienkollegen.
Danke an unsere Hausärztin Frau Dr. Auerbach mit ihrem Praxisteam sowie den Therapeutinnen für Logo-, Physio- und Ergotherapie für die medizinische und therapeutische Betreuung. Zudem danken wir dem Bestattungshaus Schüttig für die würdevolle Ausrichtung der Trauerfeier und einfühlsamen Unterstützung.

In Liebe und Dankbarkeit

Seine Eva
Seine Kathleen mit Denis, seine Charlotte
Seine Laura mit Tom

Schüttig Bestattungshaus

Kemmlitz, Lampertswalde und Dresden, im Oktober 2026

MARKT AM SONNTAG

Türöffner Fremdsprachen: Conrad Zehme bringt ein „sehr gut“ in den Landtag

Ehrung für Oschatzer Schüler für seine Leistungen in Englisch im **BUNDESWETTBEWERB FREMDSPRACHEN**

OSCHATZ. Mit Zettel und Stift lernt Conrad Zehme am liebsten. Ganz klassisch, fast ein wenig altmodisch für einen 16-Jährigen. Wenn in Biologie viel Stoff ansteht oder etwas anderes im Kopf bleiben soll, setzt er sich hin, schreibt auf, recherchiert, ergänzt. Papier statt Bildschirm. „Ich bin überzeugt davon, dass der Lerneffekt beim analogen Üben größer ist“, sagt er. Dinge prägten sich so einfach besser ein. Vielleicht ist das eines der Geheimnisse dieses Elftklässlers, der erstaunlich vieles unter einen Hut bekommt. Mathematik und Biologie sind seine Leistungskurse am Oschatzer Thomas-Mann-Gymnasium, er spielt Klavier und Tennis, geht ins Fitnessstudio, findet neben der Schule noch Zeit zum Jobben – und dann ist da auch noch der Bundeswettbewerb Fremdsprachen, bei dem er gerade mit dem Prädikat „sehr gut“ abschneidet.

ERFOLG KOMMT NICHT VON ALLEIN

Dabei sagt Conrad ausgerechnet: „Ich bin eigentlich eher naturwissenschaftlich interessiert.“ Fremdsprachen? Gar nicht unbedingt seine größte Stärke, findet er selbst. Dass ihm Englisch vielleicht etwas leichter fällt als anderen, räumt er ein. Von allein kommt der Erfolg aber nicht. „Ich setze mich zu Hause schon hin und lerne und freue mich, wenn es klappt. Zu einfach ist es aber auch für mich nicht.“

Auf den Bundeswettbewerb Fremdsprachen wäre der Schüler vermutlich gar nicht gekommen, hätte ihn nicht seine Englischlehrerin Andrea Pospiech darauf angesprochen und ermuntert, mitzumachen. Also probierte er es.

Für den Wettbewerb nahm er zunächst ein Video zu einem vorgegebenen Thema auf. Später folgte ein schriftlicher Teil mit Hör- und Leseverstehen, Schreiben und weiteren Aufgaben, ähnlich einer umfangreichen Klassenarbeit. Am Ende stand das Prädikat „sehr gut“. Und damit eine Einladung, die nicht jeder Schüler mit 16 Jahren bekommt: Conrad durfte gemeinsam mit anderen Preisträgern in den Sächsischen Landtag.

Der festliche Rahmen, die Rede des Landtagspräsidenten, überhaupt dort als Preisträger zu sitzen – das sei schon etwas Besonderes und eine Ehre gewesen, erzählt er. Einen großen Anteil an seinem Erfolg schreibt Conrad Zehme seiner Englischlehrerin zu. „Sie hat es geschafft, den Unterrichtsstoff so zu vermitteln, dass schon im Klassenzimmer viel hängen geblieben ist“, sagt er.

KEIN VERBISSENER ÜBERFLIEGER

Wer einen verbissenen Überflieger erwartet, der jede freie Minute über Schulbüchern verbringt, liegt daneben. Der Oschatzer winkt eher ab, wenn es um seine vielen Interessen geht. Still sitzen und die Ruhe genießen – das scheint nicht seine Sache zu sein. „Ich will immer was zu tun haben.“ Deshalb suche er sich neue Beschäftigungen, probiere Dinge aus und schaue, was daraus wird. Dabei ist sein Alltag ohnehin gut gefüllt. Die elfte Klasse hat begonnen mit den Leistungskursen Mathematik und Biologie.

Und zwischen Schule, Sport, Musik und Arbeit gibt es noch etwas, das ihm wichtig ist: sein christlicher Glauben. Lange besuchte der 16-Jährige die Junge Gemeinde. Inzwischen trifft er sich mit Freunden in einem kleinen Bibelkreis. Hier sprechen sie offen über ihren Glauben, beschäftigen sich gemeinsam mit Bibeltexten. Das, sagt Conrad, gibt ihm Kraft.

Deshalb würde Conrad Zehme anderen Jugendlichen den Bundeswettbewerb Fremdsprachen empfehlen: „Der Aufwand ist überschaubar, ein wenig Vorbereitung und Recherche gehören dazu. **JANA BRECHLIN**

Conrad Zehme aus Oschatz hat beim Bundeswettbewerb Fremdsprachen überzeugt. Dabei sagt er: "Sprachen sind eigentlich nicht meine Stärke". Foto: Jana Brechlin

Mathe wird in Oschatz zum Lernspiel

Studienkreis zeigt mit **KOSTENLOSEN MATHEVIDEOS**: So macht Mathematik im Alltag Spaß

OSCHATZ. Der Studienkreis in Oschatz lädt Schülerinnen und Schüler dazu ein, Mathematik einmal von einer anderen Seite kennenzulernen. Auf studienkreis.de/ilovemathe gibt die Mathematikerin und Studienkreis-Nachhilfeexpertin Manuela Csikor in kurzen Videos praktische Tipps rund ums Rechnen und Mathelernen.

MATHEPAKET ABHOLEN

Zusätzlich gibt es im Studienkreis am Ort kostenlos ein Mathepaket mit nützlichen Dingen rund um die Mathematik — solange der Vorrat reicht. „Viele Kinder verbinden Mathematik mit Unterricht, Noten und dem Gefühl, etwas richtig oder falsch machen zu können“, sagt Thomas Momotow von Studienkreis. „Dabei begegnet uns Mathematik überall. Wer sie spielerisch entdeckt, bekommt einen ganz anderen Zugang dazu.“

Mathe findet nämlich nicht nur im Klassenzimmer statt. Beim Einkaufen, Kochen, Spielen oder unterwegs begegnen uns ständig Zahlen, Mengen, Formen und Wahrscheinlichkeiten. Wer Mathematik einmal außerhalb von Schulbuch, Hausaufgaben und Klassenarbeiten entdeckt, stellt vielleicht sogar fest: Mathe kann Spaß machen

LERNEN OHNE DRUCK

Wie das funktionieren kann, weiß Studienkreis-Expertin Manuela Csikor, die Kindern und Jugendlichen seit vielen Jahren Nachhilfe gibt. Ihr Ansatz: Gerade Schülerinnen und Schüler, die schlechte Erfahrungen mit Mathematik gemacht haben, sollten das Fach zunächst einmal ohne schulischen Druck erleben. So lässt sich beispielsweise auf einer Autofahrt spielerisch das Einmaleins trainieren. Beim gemeinsamen Essen kann die Frage aufkommen, wie sich zwei Pizzen gerecht unter drei Personen aufteilen lassen. Und bei Karten- und Gesellschaftsspielen wird häufig gerechnet, ohne dass es sich nach Matheunterricht anfühlt. Solche kleinen Erlebnisse können dazu beitragen, Berührungsängste abzubauen und wieder Zutrauen in die eigenen Fähigkeiten zu entwickeln.

Diplom-Mathematikerin und Studienkreis-Mathe-Expertin Manuela Csikor gibt Tipps in fünf Videos. Foto: BENZ und HEINIG

„Mathematik lebt von vielen kleinen Aha-Momenten“, sagt Csikor. „Wenn Kinder merken, dass sie selbst auf eine Lösung kommen, motiviert sie das, sich auch an die nächste Aufgabe heranzuwagen.“

Auf studienkreis.de/ilovemathe zeigt Manuela Csikor in kurzen Videos, wie Schülerinnen und Schüler besser und mit mehr Verständnis Mathematik lernen können. Ihre Tipps reichen vom regelmäßigen Üben und Kopfrechnen über das Erklären eigener Rechenwege bis hin zu Mathespielen und einem sicheren Umgang mit Textaufgaben.

Darüber hinaus bietet die Seite viele Möglichkeiten, Mathematik jenseits des klassischen Unterrichts zu entdecken. Schülerinnen und Schüler finden dort unter anderem Werkzeuge wie Merkhilfen, Lern- und Rechentipps sowie unterhaltsame Zugänge zu Zahlen, Gleichungen und mathematischen Zusammenhängen. **SWB**

Mathe spielerisch lernen mit dem Studienkreis Oschatz, Mathepaket, gibt's beim Studienkreis Oschatz am Neumarkt 5, Online-Lernvideos bei www.studienkreis.de/ilovemathe

IMMOBILIENMARKT

IMMOBILIENVERKAUF

ANDERE IMMOBILIENANGEBOTE

OHLIS IMMOBILIEN
IHRE NEUE IMMOBILIENVERWALTUNG
Wir verwalten mit frischem Wind, Kompetenz und Zuverlässigkeit.
WEG · Mehrfamilienhäuser · Sondereigentum · Gewerbe
03421-7386077 • Guido Ohlis (Inh.) • info@ohlis-immobilien.de

Wir sind Ihr Partner für Hausverwaltung – Vermietung – Verkauf
Michaels Immobilien
Tel. 03435 – 92 25 62
www.michaels-immobilien.de

3 ZIMMER

Beilrode: helle, moderne 3-oder 4-RW, 60-83 m2, ab 4,20 Euro/m2 KM, zzgl. NK, Tel. 035386-22118 Mail: info@elbaue-immobilien.de Montag-Freitag 8-16 Uhr

Große 3-Zimmer-Wohnung in Großtreben, ca. 77,65 m2, 460,00 @ Kaltmiete zzgl. 300,00 € NK; EA-V 197,2 kWh (m2a) EEK (F), Bj. 1930, Hzg. Öl, 1. OG, Keller, Anschluss für E-Herd und Waschmaschine, Badezimmer mit Badewanne und Fenster, Haustiere nach Absprache. ☎ 0174/9255119 Mo-Fr, Wir freuen uns auf Sie!

Helle 3-Zimmer-Wohnung in Großtreben, ca. 65,11 m2, 390,00 € Kaltmiete zzgl. 305,00 € NK; EA-V 197,2 kWh (m2a) EEK (F), Bj. 1930, Hzg. Öl, EG, Keller, Anschluss für E-Herd und Waschmaschine, Badezimmer mit Badewanne und Fenster, Haustiere nach Absprache. ☎ 0174/9255119 Mo-Fr, Wir freuen uns auf Sie!

IMMOBILIENKAUFGESUCHE

ANDERE IMMOBILIENGESUCHE

Familie sucht Eigenheim (EFH, DHH, RH) in Oschatz und Umgebung.
Finanzierung gesichert!
Wüstenrot Immobilien, Tel. 0171/3263677

4 ZIMMER/GROSSWOHNUNGEN

Verm. ab Nov. 2026 voll san. 4-R-Whg. im denkmalgesch. Pfarrhaus Dautzschen, 1. OG, 125 m2, 680,-€ KM, unmöbliert, Glasfaseranschl., Parkmögl. auf dem Grundst., Garten-u. Nebengeb., Keller-u. Dachbodennutzung mögl. Kontakt: ☎ 0152 37682272 o. silva-hentschel@outlook.com

Mehr AUFMERKSAMKEIT für Ihre Anzeige!

BAUEN & WOHNEN / BAUMARKT

Kunstschmiede aus Polen:
Tore, Zäune, Geländer, Torantriebe. Ohne Zwischenhändler! Vereinbaren Sie kostenlosen Termin vor Ort!
0151/25 56 51 85 oder info@stahl-db.de
Internetseite: stahl-db.de

HAMMERMAN-TECH Topqualität aus Polen
Zäune, Tore, Pforten und Geländer
- maßgeschneiderte Zaunanlagen
- 20 Jahre Erfahrung
- Aufmaß beim Kunden
- Duplex-System

☎ 0174 665 78 64 www.hammerman-tech.de

STELLENMARKT

MEDIZINISCHE– UND PFLEGEBERUFE

WEITERE BERUFSFELDER

Begleitagentur sucht dich.
Du bist eine selbstbewusste Frau u. möchtest dazu verdienen, dann melde dich. Flexible Arbeitszeit u. guter Verdienst.
Tel.: 0151 / 15554101

Wir suchen Mitarbeiter m/w/d
Teilzeit oder Minijob
Spielothek in Oschatz.
Tel. 0177 / 3322292

MINI– UND NEBENJOBS

Suche Alltagsbetreuerin u. Haushaltshilfe wöchentl. 20 Std. in Großtreben Chiffre-Nr. Z 2333 SWB Torgau, Elbstr. 3, 04860 Torgau

Deutsche Umwelthilfe
50 Jahre Wir setzen Umweltschutz durch

HOTEL / GASTRONOMIE

Hospiz Lebenszeit gGmbH

Das stationäre Hospiz Lebenszeit gGmbH sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

Verwaltungsmitarbeiterin (m/w/d)

(30 Wochenstunden, unbefristet)

Wir bieten Ihnen:
- eine leistungsgerechte und faire Vergütung
- eine sinnstiftende Tätigkeit in einem wertschätzenden Umfeld
- regelmäßige Teambesprechungen und Supervision
- die Teilnahme an Fort- und Weiterbildung

Nähere Informationen, Ihre Aufgaben und Voraussetzungen finden Sie unter **www.lebenszeit-ev-leisnig.de**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an: **info@hospiz-leisnig.de** oder per Post an:

Hospiz Lebenszeit gGmbH
Am Hasenberg 9, 04703 Leisnig
zu Hd. Frau Diana Fischer

Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns gern an: 034321-687700 (Diana Fischer / Doreen Weiße)

Wir freuen uns auf Sie – bereichern Sie unser Hospiz!

BEKANNTSCHAFT

ER SUCHT SIE

Er, 70, NR, aktiv, schlank, su. Sie für gemeinsame Freizeitgestaltung ☎ 0172 7986162

MARKTPLATZ

WERKZEUGE ANKAUF/VERKAUF

Maschendraht Viereckgeflecht, 2,00 m hoch, grün, ca. 12,00 m, 30,-€ ☎ 03421 707690

KRAFTFAHRZEUGMARKT

KUNST– UND SAMMLERMARKT

Antiquitäten am Schloss Torgau, Ingo Henjes,
Ihr Fachmann für Nachlässe, Sammlungen und antike Einzelobjekte, Ankauf, Versteigerung,Wertgutachten, seriöse Bewertung u. a.,
0172 3414054,
info@antik-henjes.de

KFZ GESUCHE

WOHNMOBILE/–WAGEN

Wir kaufen Wohnmobile + Wohnwagen 03944-36160 www.wm-aw.de

Konzert und Lesung in Malkwitz: Das Leben der Türmerin

MALKWITZ. Am Sonntag, **25. Oktober**, wird um **15 Uhr** die Geschichte der Oschatzer Türmerin Anna Quietzsch in Konzert und Lesung lebendig: Grit Jähn liest zur Musik aus der Zeit des 60-jährigen Türmerlebens. Musikalisch begleitet wird sie von Sandra Zehme (Violine) und Christian Schiel (Klavier). Der Eintritt ist frei, aber Spenden für den sind erwünscht.

Winterwunderwelt bringt Spende für Hort „Auf der Höhe“

Erlös aus dem **APOTHEKENKALENDER 2026** der Marktapotheke Mügeln übergeben – Mit dem Kalender 2027 sollen Kinderaugen leuchten

MÜGELN. Dieser Kalender zeigt nicht nur das Jahr auf zwölf großen Blättern, er tut auch Gutes für Kinder: Der Erlös auf dem Apothekenkalender 2026 der Marktapotheke Mügeln ist jetzt an die Gewinnerin des Malwettbewerbs übergeben worden – denn die Kalendermotive werden von Kindern gemalt. Auch mit der Ausgabe 2027 sollen wieder Kinderaugen leuchten.

100 BILDER FÜR DEN WETTBEWRB EINGEGANGEN

Die Apotheke in Mügeln bringt jedes Jahr einen gedruckten Apothekenkalender heraus. Der wurde – wie so oft – auch für die Ausgabe 2026 über einen Malwettbewerb gestaltet. Im vergangenen Jahr erreichten fast 100 liebevoll gestaltete Bilder das Apotheken-Team. 13 davon durften schließlich den Apothekenkalender schmücken. Eines davon war „Dezember – Winterwunderland“ von Sofia aus dem Hort „Auf der Höhe“ Mügeln. Und auf sie entfiel das Glückslos.

750 EURO FÜR EIN PROJEKT ZUR SOZIALKOMPETENZ

Die Hortleitung um Stefanie Kirsch, die Erzieher und Erzieherinnen sowie der Heimatverein Neusornzig freuten sich riesig über den Gewinn von 750 Euro. Das Geld wird als Anzahlung für ein größeres Projekt zum Thema Sozialkompetenz verwendet. Die Summe ist umso beachtlicher, da der Kalender gegen jeweils eine kleine Spende in der Apotheke erworben werden konnte. „Wir freuen uns ganz besonders, dass aus einem kleinen Kalenderkauf so etwas Wertvolles entstehen kann. Denn genau dafür haben wir unseren Kalender ins Leben gerufen: Gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden etwas Gutes für Kinder in unserer Region zu tun“, sagt Filialleiter Wojciech Brylewski.

MEHR ALS NUR GELD FÜR DEN GUTEN ZWECK

Ab sofort ist nun der Apothekenkalender 2027 in der Marktapotheke erhältlich. Der Kalender unterstützt diesmal das Herzensprojekt „Kinderaugen sollen leuchten“ – ein Benefizprojekt mit regionaler Verbindung zu Oschatz, das sich für Kinder in mitteldeutschen Kinderheimen einsetzt.

Dabei geht es um weit mehr als finanzielle Unterstützung: Das Projekt ermöglicht unter anderem gemeinsame Ausflüge und Veranstaltungen und unterstützt die Einrichtungen auf vielfältige Art und Weise. In den vergangenen Jahren konnten so mehr als 200000 Euro für die unterstützten Einrichtungen und Kinder gesammelt werden. Mehr Infos gibt es unter www.kinderaugen-sollen-leuchten.de. **SAM**

Wojciech Brylewski, Filialleiter Markt Apotheke Mügeln, mit Apothekenschweinchen Edgar, freut sich mit der Malwettbewerb-Gewinnerin Sofia, ihrer Mutter und einer Erzieherin aus dem Hort "Auf der Höhe" Neusornzig über den Spendenerlös aus dem Kalender 2026. Foto: Marktapotheke Mügeln

R-Zieher mit (zu)viel Erfahrung

ANZEIGE

„Das Beste aus drei Programmen“ mit **YVES MACAK** ist am 13. November in Döbeln zu sehen

Pädagogik kann ja so lustig sein: Der R-Zieher Yves Macak kommt nach Döbeln. Foto: Pr

DÖBELN. Yves Macak war 25 Jahre lang Erzieher in Schulen, Kitas und Jugendfreizeitheimen. Nun bringt er seine geballte Erfahrung auf die Bühne und dies kann man am Freitag, 13. November, im Volkshaus Döbeln live und in Farbe erleben.

SLAPSTICK UND MUSIK

Mit seinem neuen Programm vereint er Stand-up-Comedy, Slapstick und Musik zu einer einzigartigen Show, die „Das Beste aus drei Programmen“ zusammenführt. So auch am 13. November, wenn er damit im Volkshaus Döbeln gastiert.

HINTERGRUND PÄDAGOGIK

Und Yves Macaks pädagogischer Hintergrund sorgt dafür, dass er viele Alltagssituationen mit Kindern, Eltern und Kolleginnen auf humorvolle Weise aufgreift und überspitzt. Dabei bleibt kein Auge trocken, wenn er die Herausforderungen seines Berufsalltags auf die Schippe nimmt.

WITZIGES ERZIEHERSEIN

Yves Macak beweist mit viel Witz, dass Erziehersein mehr ist, als man sich vorstellen kann – vor allem, wenn man (zu)viel Erfahrung gesammelt hat. Der Abend voller Lachen und musikalischer Einlagen mit dem R-Zieher spricht nicht nur Pädagogen an.

Yves Macak, „Das Beste aus drei Programmen, Freitag, 13. November, 20 Uhr , Volkshaus Döbeln. Tickets gibt's an allen bekannten Vorverkaufsstellen.

„Der Kleine Prinz“ neu verpackt

„Raumpatrouille Sumsemann“ und Stefan Kaminsky führen **KUNSTMÄRCHEN** in Klosterkirche auf

OSCHATZ. Am Sonntag, **1. November** findet ein besonderes Konzert um **16 Uhr** in der Klosterkirche Oschatz statt: Die Band „Raumpatrouille Sumsemann“ und der Schauspieler Stefan Kaminsky haben „Der kleine Prinz“ von Antoine de Saint-Exupéry als jazziges Live-Hörspiel für Kinder und Junggebliebene neu interpretiert.

Dieses Jahr landet die Raumpatrouille Sumsemann auf dem Planeten des kleinen Prinzen. Da dies ein sehr kleiner Planet ist, erkundet die Besatzung natürlich auch die umliegenden Planeten.

Auf der Reise gibt es so einiges zu entdecken: Eine Rose unter einer Glasglocke, damit sie nicht friert. Einen König ohne Untertanen. Einen schlauen Fuchs. Einen Laternenanzünder, der seine Arbeit sehr ernst nimmt. Und natürlich viele weitere seltsame Weggefährten.

An Bord ist Schauspieler Stefan Kaminsky, der die Geschichte des Prinzen erzählt. Die Musik wurde extra für das Konzert von Volker Heuken komponiert, der auch am Vibraphon spielt. Unterstützt wird er von Alma Trunk (Posaune), Clara E. Bauke (Gesang), Carl Wittig (Kontrabass), Johannes Moritz (Saxofon. Klarinette, Querflöte) und Johannes Koch (Schlagzeug).

„Der Kleine Prinz“, Sonntag, 1. November, 16 Uhr, Klosterkirche Oschatz, Karten Abendkasse, Erwachsene 15 Euro, Kinder 10 Euro, unter 6 Jahren frei.

Herbstwanderung durch das Erlbachtal

ROCHLITZ. Gemeinsam durch den goldenen Herbst wandern: Das können am Sonntag, **25. Oktober**, alle Wanderfreunde gemeinsam mit dem Heimat- und Verkehrsverein „Rochlitzer Muldental“ bei der 35. Herbstwanderung im Erlbachtal. Treffpunkt ist um **9 Uhr** der Mühlplatz Rochlitz, die Tour hat eine Streckenlänge von rund 16 Kilometer. Die Runde führt durch das Seelitzer Erlbachtal mit dem St. Johannes Stolln, Seelitz, Kolkau, Winkeln, Beedeln mit der ältesten Scheune Sachsens, Fischheim, Sörnzig und zurück nach Rochlitz. Unterwegs gibt es kurze geologische Erläuterungen. Die Teilnahme an der Wanderung ist kostenfrei, es wird um eine Spende für den Wanderleiter gebeten. Eine Anmeldung ist bis zum Freitag, 23. Oktober, unter Telefon 03737 – 7863620 nötig.

Nützliche Tipps, Veranstaltungstermine, Kleinanzeigen und vieles mehr – immer aktuell in Ihrem
SONNTAGSWOCHENBLATT

SACHSENSONNTAG PRÄSENTIERT:

TICKETS: • Reisebüro Reisen & Service, Ritterstraße 26, Döbeln • Döbelner Anzeiger, Niedermarkt 4, Döbeln • Döbelner Allgemeine, Obermarkt 8, Döbeln • Reisebüro Reisewelt, Chemnitzer Str. 2, Leisnig • Touristinformation, Niedermarkt 8, Waldheim • Stadtbibliothek Hartha, Markt 2, Hartha • Das Lädchen, Bahnhofstr. 27, Roßwein • Reservix • CTS-eventim • alle bekannten Vorverkaufsstellen • **HOTLINE: 03431 / 70 08 46** • www.stagediver.events • *erhöhter Tages- oder Abendkassenpreis • **VERANSTALTER:** stagediver event GmbH, Oswald-Greiner-Str. 3a, 04720 Döbeln