



Asyl: Die ersten 1400 Bezahlkarten ausgegeben

Die Kosten für die Einführung der Karte sind ausgeglichen, allein weil der Landkreis den Aufwand zur Bargeldauszahlung spart. Landrat Dirk Neubauer will noch mehr digitalisieren beim Umgang mit Geflüchteten.

MITTELSACHEN – Die ersten 1400 Bezahlkarten für Asylbewerber sind in Mittelsachsen ausgegeben worden. Damit ist laut Landrat Dirk Neubauer (ptl.) die Einführung des Kartensystems abgeschlossen. „Wir haben damit null Probleme, die Karte funktioniert“, sagte Neubauer. Die Kreisverwaltung habe bereits die Kosten zur Einführung der Karte ausgeglichen. Denn auf der anderen Seite entfallen nun der immense Aufwand für die Barauszahlung der Leistungen.

Die Bezahlkarte für Sachleistungen soll nach Vorstellung des Landrats von Mittelsachsen künftig noch weitere Funktionen übernehmen – wie den virtuellen Aufenthaltstitel. Mit der Bezahlkarte kann in Geschäften eingekauft werden. Aber die Nutzer, also Einzelpersonen und sogenannte Bedarfsgemeinschaften, können keinen Transfer von Geld ins Ausland vornehmen und nur begrenzte Beträge an Geldautomaten abheben. Es handelt sich um eine guthabenbasierte Karte mit Bezahlfunktion, welche aber eine Überziehung des Guthabens nicht ermöglicht. Damit können keine Online-Einkäufe getätigt werden.

Die Einführung der Bezahlkarte in Mittelsachsen zählt zu einem Pilotprojekt unter Federführung des Freistaats, an dem sich auch der Erzgebirgs- und der Vogtlandkreis sowie der Kreis Zwickau beteiligen. Auch in diesen Landkreisen hat die Ausgabe der Bezahlkarten bereits begonnen. ||



So wie in Mittelsachsen ist auch im Erzgebirgskreis die Bezahlkarte ausgegeben worden. FOTO: R. KÜTTNER/ARCHIV

Warum alte Rezepte neu aufgetischt werden

Im Peniger Ortsteil Niedersteinbach werden gern Rezepte weitergegeben. Jetzt sollen in einem Buch Ideen gesammelt werden, wie man Hasenbraten, Fleischsalat oder „Schlesisches Himmelreich“ macht – mit den Geschichten der Köche und Bäcker.

VON FRANZISKA BERNHARDT-MUTH

NIEDERSTEINBACH – An den Hasenbraten muss Knoblauch. So ist es in der Familie von Kerstin Gluthmann aus Niedersteinbach Tradition. Ihre Küche sei schlesisch angehaucht. „Den Hasenbraten lege ich zwei Tage in Buttermilch, egal ob er frisch ist oder aus der Kühlung. Dadurch bekommt er eine schöne braune Farbe und eine tolle Soße. Dann kommen Salz, Pfeffer und Knoblauch dazu – Knoblauch am Hase ist nicht so geläufig in Sachsen, hier machen ihn viele mit Zwiebeln“, erzählt die 62-jährige. Werden auch ihre Enkel und Urenkel Hasenbraten noch so zubereiten? Gut möglich – und dazu könnten sie dann in einem besonderen Rezeptbuch nachschlagen.

Denn eine solche Sammlung soll im Peniger Ortsteil entstehen. Der hiesige Verein „Nistplatz“, dem auch Kerstin Gluthmann angehört, hat sich das Projekt ausgesucht und sich um Förderung durch den Freistaat im „Simul-Kreativ“-Mittmachwettbewerb bemüht. Ihr Projekt haben die Niedersteinbacher „Gerichte mit Geschichte – Alte Rezepte neu aufgetischt“ genannt. Darum geht es: Traditionen, Bräuche und Rezepte der älteren Generation zu bewahren und zugleich junge Leute mitzunehmen sowie zu animieren, sich mit der Geschichte des Dorfes zu beschäftigen. Die Idee von Historie, die durch den Magen geht, kam an. Es gibt 10.000 Euro Preisgeld. „Wir wollen das wertschätzen, was unsere Vorfahren geleistet haben. Sie haben mit wenigen Zutaten viel erreicht und davon ganze Familien gesättigt. Nicht mal das Fett in der Pfanne wurde früher weggeschüttet“, sagt Kerstin Gluthmann. Vielleicht können aus dem überlieferten Anregungen für nachhaltiges Kochen entstehen – also dazu, wie Zutaten effektiv genutzt werden können. Das passt in eine Zeit, in der Lebensmittelverschwendung immer wieder Thema ist.

Kerstin Gluthmann und die stellvertretende Vereinsvorsitzende



Wie gelingen Braten und Kuchen? In Niedersteinbach wird dieses Wissen von Generation zu Generation weitergegeben. Jetzt sollen die Rezepte in einem Buch gesammelt werden. Dafür setzt sich auch Kerstin Gluthmann ein, hier beim Backen mit ihrer Enkelin Lara. FOTO: MARIO HÖSEL



Der Entwurf für das Rezeptbuch. FOTO: MARIO HÖSEL

Kathrin Leberecht erklären, wie es jetzt weitergeht. Rezepte aller Art, zu Hauptspeisen, Backwerk, auch Süßspeisen sollen zusammengetragen werden. Dafür will man mit den Niedersteinbachern ins Gespräch kommen und ist offen für alle Anregungen, die aus dem Dorf, aber auch von außerhalb kommen. Doch die Rezepte werden nicht nur notiert. Es können auch Videos, Audios und Fotos während des Kochens und Backens gesammelt werden, die dann im Buch beziehungsweise im Internet verfügbar sind. Dabei geht es auch um die Geschichten zum Rezept. „Manche Speisen werden nur zu Weihnachten oder zu Hochzeiten zubereitet“, nennt Kathrin Leberecht Beispiele.

Das Buch soll man kaufen können, die Einnahmen sollen den Druck finanzieren. Zum Abschluss

„Unsere Vorfahren haben mit wenigen Zutaten viel erreicht und ganze Familien gesättigt.“

Kerstin Gluthmann Niedersteinbacherin

Rezept für Hasenbraten mit Knoblauch

Kerstin Gluthmann aus Niedersteinbach, deren Mutter einst aus Schlesien in die hiesige Region kam, empfiehlt dieses Rezept für Hasenbraten:

Den Hasen sollte man, wenn er frisch geschlachtet ist, erst einmal rund 24 Stunden abhängen lassen. Dann werden die Läufe und der Kopf abgetrennt. Anschließend wird der so vorbereitete Hase noch in Vorderläufe, Hinterläufe, Mittelstücke und Rippenstücke geteilt – je nach Belieben.

Rund zwei Tage lang das Fleisch in Buttermilch legen. Dann nur Abtropfen lassen, nicht abwaschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauch spicken.

Gut anbraten, dabei das Wasser immer wieder nachgießen. Den Hasen rund zwei Stunden lang köcheln lassen – je nach Bedarf länger – bis sich das Fleisch etwas vom Knochen löst.

Dazu werden selbst gemachte Kartoffelklöße und Sauerkraut gereicht. (fmu)

wollen die Niedersteinbacher bei einem Fest zusammenkommen, die Speisen gemeinsam zubereiten und Menschen über den Genuss zusammenzubringen. Funktioniert die Veranstaltung, könnte sie jährlich stattfinden.

„Es wäre auch schön, wenn wir auf dem Dorfplatz Möglichkeiten schaffen könnten, die Speisen zuzubereiten“, sagt Kathrin Leberecht. Der Gedanke zum Rezeptbuch besteht schon länger, sagt die Niedersteinbacherin, die selbst viel von Mutter und Großmutter gelernt hat. „Den Fleischsalat mache ich immer noch, wie ihn meine Mutter gemacht hat.“

„Wir freuen uns auf die Ideen. Auch viele Familien haben Interesse“, meint Kerstin Gluthmann. Bestimmt sei noch reichlich Wissen vorhanden. Es müsse aber jetzt zu-

sammengetragen werden, bevor nicht mehr danach gefragt werden kann. Kerstin Gluthmanns Mutter, Jahrgang 1938, kam im Zweiten Weltkrieg wie zahlreiche Menschen aus Schlesien in die hiesige Region. „Wir hatten eine ganz andere Küche, haben zum Beispiel viel Sauerkraut statt Rotkraut gegessen.“ Auch „Schlesisches Himmelreich“ kam auf den Tisch. Eigentlich wird hier Fleisch verwendet, die Mutter wandelte das Rezept ab, weil die Mittel begrenzt waren. Mit gekochten Birnen wurden Mehlklöße süßsauer abgeschmeckt. Seit ihre Mutter nicht mehr da ist, kam das Gericht nicht mehr auf den Tisch. „Vielleicht gibt es noch andere im Dorf, die wissen, wie man es zubereitet“, sagt Kerstin Gluthmann. Das Rezept könnte dann ebenso im Buch stehen. (fmu)

Bei Highland Games ist Kraft gefragt

Der Clan der Mc Wechselbürger organisiert die Veranstaltung zum achten Mal. Auf Teilnehmer und Gäste warten unter anderem Baumstamm-drehen, Steinstoßen und Milch-kannentragen.

VON FRANZISKA BERNHARDT-MUTH

WECHSELBURG – Kraft, Geschicklichkeit und Schnelligkeit sind am Samstag in Wechselburg gefragt. Zum achten Mal organisiert der Clan der Mc Wechselbürger seine Highland Games. Der Sport hat seine Ursprünge in Wettbewerben der schnellsten und stärksten Männer Schottlands.

Für die Wettkämpfe in der Arena auf dem Reitplatz Altzschillen liegen 35 Anmeldungen vor, darunter von zehn Frauen. „So viele Frauen hatten wir noch nie“, sagt Freddy Kirmse, Clan-Chief der Mc Wechselbürger. Anzutreffen sein werden neben den Gastgeber: der Clan Mc Gregor Mosel, der Nuttreppub Clan aus Beesenstedt, die Kleinpönsner Dudelsäcke, der Clan der Highland Warriors aus Chemnitz, der Viking Clan aus Halle, der Clan McFeidh (Mosel) und die Mühlesteine Löberschütz.

Beginn ist 10 Uhr, zwischen 16 und 17 Uhr etwa sollen die Sieger geehrt werden. Auch einen Kinderparcours gibt es, zudem kann Bogenschießen ausprobiert werden. Ab 19 Uhr spielt Bernd Birbils aus Rochlitz. Der Eintritt ist frei.

„Die Grunddisziplinen sind immer dabei“, sagt Freddy Kirmse. Dazu gehören Baumstamm-drehen, Ge-

wicht weit und hoch werfen, Steinstoßen, Stroh-sackhochwurf und Hammerwerfen. Außerdem gibt es Axtwerfen. „Zusätzlich haben wir uns eine Spezialdisziplin ausgedacht.“ Steinheben, Gewichtheben

und Slalom etwa sind in einem Parcours auf Zeit zu bewältigen. Auch das Tragen von gefüllten Milchkannen muss gemeistert werden. Gestartet wird einzeln. Männer und Frauen werden getrennt gewertet.



Bei den Internationalen Highland Games in Trebsen erreichte der Clan aus Wechselburg den ersten Platz. Am Samstag lädt er zu den Highland Games nach Wechselburg ein. FOTO: FREDDY KIRMSE/ARCHIV

Zum Wechselbürger Clan gehören elf Mitglieder, zwei Männer und zwei Frauen sind noch recht neu. „Es ist schon eine Weile her, das eine Frau im Team war“, sagt Freddy Kirmse. Der 63-jährige trainiert noch mit, ist aber selbst nicht mehr aktiv. Trainiert wird immer sonntags in Altzschillen von 10 bis 12 Uhr. „Wer Lust hat, kann gern vorbeikommen“, so Kirmse.

Im Herbst 2023 gelang den Wechselburgern ein großer Erfolg: Bei den Internationalen Highland Games in Trebsen holten sie als Team den ersten Platz. Zu diesem Wettkampf wollen sie wieder hin. Dazu kommen Einzelwettkämpfe. Im vergangenen Jahr startete Andreas „Ben“ Pohle bei der Masters-Weltmeisterschaft in Neudorf in der Schweiz. Die Clan-Mitglieder Pohle und Tim Canziani gewannen zudem vor einigen Tagen Highland Games in Beesenstedt. (fmu)

ANZEIGE

Aktionstag zum Digitalabo

Donnerstag 30. Mai 9 - 14 Uhr

Wo?
Freie Presse Rochlitz Markt 10

Entdecken Sie die digitale Freie Presse!

- FP-E-Paper kennenlernen
- Unterstützung und Beratung zur Installation auf Ihrem Gerät
- Testen Sie vor Ort unsere Mustergeräte

Kommen Sie gern vorbei

Terminvereinbarung unter:
03731/3760
gs@freipresse.de
oder besuchen Sie uns spontan.
(Wartezimmer möglich)

Freie Presse

14972024-1