

Herzland

GEDACHT.GEMACHT.ERZÄHLT



04

VON COBALT-BLAU ZU COBALT-SULFATROT

Wie aus einem Blaufarbenwerk ein Experte für Metallrecycling wuchs

26

MIT HERZ ZURÜCK INS ERZGEBIRGE

Eine ehrliche Geschichte über Lebenswege, die ins Herzland führen

38

DIE ZWEI DAMEN VOM DACH

Meisterlich, wie bei diesen Powerfrauen Handwerk, Familie und Unternehmen zusammengehen

WILLKOMMEN IM HERZLAND

Aller guten Dinge sind drei. Das klingt final, vollendet – soll es aber gar nicht. Vielmehr sind wir stolz und dankbar, unser Magazin „Herzland“ nun bereits in dritter Runde zu wissen. Und die Themen für Storys über Menschen und Macher im Erzgebirge gehen uns nicht aus. Im Gegenteil: Wieder standen wir mit unserem Redaktionsteam vor der Qual der Wahl. Wieder gab es eine lange Liste an guten Ideen, wieder mussten tolle Themen auf unsere „Warteliste“ wandern. Was sagt uns das? Im Erzgebirge liegt ein unerschöpflicher Fundus an spannenden und überraschenden Geschichten über Menschen mit Herz, die erzählt werden wollen, ja, sogar müssen. Denn es sind Storys über motiviertes Engagement in Job und Freizeit, über Tradition und vor allem Moderne, geniale Produktideen – und über mutige, ganz individuelle Lebenswege. All diese Beiträge spiegeln auch in dieser dritten Ausgabe „Herzland“ die Mentalität der Erzgebirger wider und sollen anstecken, für das Erzgebirge zu werben, in das Erzgebirge zu ziehen und am Besten für immer hierzubleiben.

Über ihre Lebenswege ins Erzgebirge erzählten uns sehr ehrlich Rückkehrer und Zuwanderer in einer gemütlichen, aber unglaublich intensiven Frühstücks-Gesprächsrunde an einem Spätsommernmorgen in wunderbarer Freiluft-Café-Atmosphäre. Ein Zuwanderer, der täglich mit Menschen unterschiedlichster Nationalitäten zusammenarbeitet, ist Generalmusikdirektor Naoshi Takahashi. In einem Interview offenbart er, was er als Japaner an seiner neuen Heimat schätzt und was das erzgebirgische Neunlei mit Sushi zu tun hat. Dieses Magazin beweist, dass im ländlichen Raum die Umsetzung von New Work Teams zu Höchstleistung befähigt. Sie lesen über einen ziemlich coolen Verein, der ganz und gar nicht unterkühlt ist. Außerdem steigen Sie mit zwei Meisterinnen aufs Dach und schauen ein paar Täler weiter, warum sich französische Finesse und bodenständiges Handwerk nicht ausschließen. Kurz und gut: Die Geschichten wurden allesamt wieder von vielen Menschen der Region Gedacht. Gemacht. – und hoffentlich gern gelesen.

Ihr Team des Regionalmanagements Erzgebirge





04 | VON COBALTBLAU ZU COBALTSULFATROT

Wie aus einem Blaufarbenwerk ein Experte für Metallrecycling wuchs – mehr als 350 Jahre Erfahrung als Fundament.

08 | NATÜRLICH GEWACHSEN

Aus der idealen Symbiose von Herz, Kopf und Hand wachsen Kindermöbel.

11 | VERTRAUEN SCHAFFT FREIHEIT

Schöne Hülle, viel dahinter: Wie Testa Motari Potenzial durch Vertrauen freisetzt.

15 | SPORT FREI IM HERZLAND

Kette rechts, der perfekte Putt, hoch zu Ross – da ist für jeden was dabei. Sport frei!

17 | DAS GANZE IM BLICK

Was haben Gartengeräte mit Lamborghini und GetzenRodeo zu tun?

20 | MIT MUSIK INS HERZ

Ein Generalmusikdirektor erklärt, warum das erzgebirgische Neunerlei wie japanisches Sushi ist.

23 | DIE GUNST DER STUNDE

Der Kopf ist rund, damit das (unternehmerische) Denken die Richtung wechseln kann.

26 | MIT HERZ ZURÜCK INS ERZGEBIRGE

Eine ehrliche Geschichte über Lebenswege, die ins Herzland führen.

30 | SO IS(S)T DAS ERZGEBIRGE

Das Erzgebirge schwärmt für gute Lebensmittel, denn regional schmeckt besser.

33 | DIE BESTEN FANS DER LIGA

Cooler Typen, die da für ihren eisigen Verein brennen.

36 | ERZGEBIERGER

Des Deutschen liebstes Getränk hat eine Heimat im Erzgebirge. Wir haben Braumeister besucht.

38 | DIE ZWEI DAMEN VOM DACH

Meisterlich, wie bei diesen Powerfrauen Handwerk, Familie und Unternehmen zusammengehen.

41 | C'EST LA VIE

Kaffee, Kuchen, Telemark – oder wie ein Konditor einen Hauch französische Leichtigkeit ins Erzgebirge bringt.

44 | ÜBER DIE ZWEI HERZEN IN DER BRUST VON SCHAUSPIELERIN TERESA WEISSBACH

Wir trafen Schauspielerin Teresa Weißbach bei Dreharbeiten und sprachen über ihre Heimat und Lieblingsplätze.

Von baltblau zu baltsulfatrot

Die Nickelhütte in Aue-Bad Schlema ist ein Metallurgie- und Hüttenbetrieb mit über 400 Mitarbeitern. Sie liegt mitten in der Stadt. Das ist ungewöhnlich in heutigen Zeiten, wo Industrie meist in der Peripherie angesiedelt ist. Aber die enge Nachbarschaft von Bergbau, Industrie und Wohnstätten, das Zusammenspiel von Arbeit, Leben und Kultur ist eine über Jahrhunderte gewachsene, gute Tradition im Erzgebirge. Und die funktioniert an diesem Ort seit 1635. Ohne Unterbrechung.

Text: Carsten Schulz-Nitzold Foto: studiozmedia/Erik Wagler

Tatsächlich: Von Aues Altmarkt bis zum westlichen Werkstor der Nickelhütte sind es nur elf Gehminuten. „Als unser Betrieb seine Arbeit 1635 begann, war die Stadt noch weit entfernt“, erzählt Nickelhütten-Geschäftsführer Henry Sobieraj. Aue hatte im selben Jahr vom Sächsischen Kurfürsten Johann Georg I. gerade erst das Marktrecht erhalten. Da begann hier im Blaufarbenwerk Niederpfannenstiel die Arbeit. Die Region hatte bis ins 19. Jahrhundert ein weltweites Monopol auf die Produktion von Blaufarbenpigmenten aus Kobalt, die Delfter Kacheln oder Meißner Porzellan zierten. Vier Werke gab es in der Region, eines wurde im Juli 2019 mit der Montanregion Erzgebirge/Krušnohoří zum Bestandteil des UNESCO-Welterbes ernannt: Schindlers Blaufarbenwerk in Albernau bei Zschornau, wenige Kilometer von Aue-Bad Schlema entfernt, die Mulde flussaufwärts. Die Zeit der blauen Farbpigmente



ist zwar vorbei, aber das Mineral Kobalt spielt immer noch eine große Rolle – beim Metallrecycling, dem heutigen Produktionsschwerpunkt der Nickelhütte. Doch dazu später mehr. „Wir haben eine sehr lange Tradition“, erzählt Henry Sobieraj weiter, „es gibt in unserer Branche europaweit nur einen Betrieb, der älter ist als wir, die Montanwerke Brixlegg in Österreich. Durch diese lange Kontinuität sind wir mit der Stadt Aue und dem Erzgebirge so stark verwachsen.“ Er teilt die Freude der Menschen über den Welterbetitel in der grenzübergreifenden sächsisch-böhmischen Region, die stolz sind auf ihre über

800-jährige Bergbauvergangenheit. Zwanzig Jahre hatten deutsche und tschechische Mitstreiter gemeinsam für die Anerkennung als UNESCO-Welterbe gerungen.

„Es ist für die Region eine gute Chance, sich noch besser zu vermarkten. Bisher kennen die Menschen in Deutschland das Erzgebirge vor allem durch den Fußball vom FC Erzgebirge Aue, bei dem auch wir Sponsor sind, und die weihnachtliche Holzkunst. Aber wir haben noch mehr Facetten zu bieten, auch unsere vielfältige Industrie, die aus dem Bergbau gewachsen ist. Um das bekannter zu machen, kann uns der Welterbetitel national und international helfen.“ Die weltweite Kundschaft der Nickelhütte soll das natürlich zukünftig mehr wahrnehmen. Gerade arbeitet das Unternehmen an einem neuen Kommunikationskonzept, in dem das UNESCO-Welterbe auch eine Rolle spielen wird.

DIE BASIS DES ERFOLGES: WANDLUNGSFÄHIGKEIT UND INNOVATION

Dass die Nickelhütte noch heute erfolgreich ist, hängt auch damit zusammen, dass es Unternehmen und Arbeitern immer wieder gelungen ist, sich an historischen Wendepunkten durch Innovation anzupassen. Auch schwierige Zeiten wurden gemeistert, wie der wirtschaftliche Wandel nach dem Fall der Mauer. „Die Nickelhütte war 1989/90 unter dem Gesichtspunkt des Umweltschutzes für viele Menschen hier in Aue nicht mehr tragbar“, berichtet Sobieraj ernst, „obwohl die Arbeitsplätze dringend gebraucht wurden. Da fanden Demonstrationen in Aue statt. Das haben wir zum Glück überwinden können, indem wir uns umfassend erneuert haben.“

Deshalb sei es die erste Aufgabe gewesen, den Betrieb komplett auf eine neue Grundlage zu stellen: ökologisch und wirtschaftlich. Abgasreinigung, Wasserrückgewinnung, neue Kunden und neue Produkte – das sei ein riesiger finanzieller und personeller Kraftakt gewesen. Geholfen hat dabei ein Partner aus Ennepetal in Nordrhein-Westfalen: die Siegfried Jacob Metallwerke. Bis zum heutigen Tage sind beide Unternehmen in einer Firmengruppe erfolgreich miteinander verbunden. In Ennepetal begann 1990 auch Henry Sobierajs berufliche Laufbahn. Geboren ist er in Freital im Osterzgebirge. Seit 1996 arbeitet er in der Nickelhütte, im Jahr 2014 berief man ihn hier in die Geschäftsführung. Ist eine Aufgabe geschafft, wartet die nächste Herausforderung. Das kennt man in der Nickelhütte. Aktuell findet in Wirtschaft und Gesellschaft weltweit wieder ein mehrfacher Wandel statt. Die Stichworte Klimaerwärmung, steigendes Umweltbewusstsein, Digitalisierung und Elektromobilität seien tägliches Gespräch in der Nickelhütte: „Wir beschäftigen uns zunehmend mit der Wiederverwertung von Lithium-Ionen-Akkus. Wir tragen als Recyclingbetrieb wesentlich zum ökologischen Umbau unserer Wirtschaft bei.“ Mit der Ausbeutung von Ressourcen



kommt der Lebensraum Erde immer mehr an Grenzen: Vorkommen gehen zur Neige, Fördertechnik ist ausgereizt, die gesellschaftliche Akzeptanz des Bergbaus bewegt sich heutzutage in engeren Grenzen.

BUNTMETALLSCHMELZE SEIT 150 JAHREN

Die Kreislaufwirtschaft sei schon immer grün, meint Sobieraj, sage es nur viel zu wenig selbstbewusst: „Unsere Geschäftsfelder werden wichtiger werden. Allerdings ist unsere Branche wenig sexy, wenn ich das mal so formulieren darf, und hat daher eine relativ geringe Bekanntheit. Im Gegensatz zu unserem Image sind wir technologisch

sehr modern, bei den Berufen sehr vielfältig. Zudem fallen Reste von Nicht-Eisen-Metallen überall in der Wirtschaft an. Auch wenn wir eine Nische im Markt besetzen, sind unsere Anwendungsfelder sehr breit, der Bedarf an recycelten Produkten sehr groß.“ Die Kompetenz, Nicht-Eisen-Metalle zu verarbeiten, begann mit der Buntmetallschmelze vor ca. 150 Jahren, als die Fabrikation von Kobaltblau zu Ende gegangen war.

Von A wie Aluminium über K wie Kupfer bis Z wie Zink reichen die Metalle, die hier in der Nickelhütte recycelt werden. Die Aufbereitung von Alt-Aluminium zum Beispiel gelinge ohne Qualitätsverlust, vermindere die Ausbeutung von Bauxit in der Landschaft, spare Energie





gegenüber der Verhüttung des Rohres in der Primärproduktion, erläutert Sobieraj: „Wir sehen auch die Entwicklung im Markt, dass es für viele Firmen bereits ein Verkaufsargument ist, zu sagen: Unsere Produkte enthalten so und so viel Prozent recyceltes Metall.“ Am Thema Elektroauto sind die Auer Spezialisten schon dran, aber hier habe man noch etwas Zeit, meint Sobieraj: „Die große Welle zu recycelnder Lithium-Akkus sehe ich erst in acht bis zehn Jahren auf uns zukommen. Das ergibt sich aus dem Lebenszyklus der Akkus und hängt davon ab, welche Technologien – ob vollelektrischer oder Hybrid-Antrieb oder alternative Brennstoffe – sich mit welchem Marktanteil durchsetzen werden.“ Im Augenblick gäbe es nur Rücklauf in geringen Mengen, größeren Anteil haben Akkus aus Elektronikprodukten oder Reststoffe aus der Produktion.

Know-how ist das Schlüsselwort dieses Unternehmens. Das hat man bei der Nickelhütte über lange Jahre aufgebaut. Momentan verarbeitet man hier ca. 2.500 Tonnen Li-Ionen-Batterien pro Jahr. Durch technologische Innovation und Veränderungen im Produktionsablauf will die Nickelhütte ihre Kapazität bis auf 8.000 Tonnen im Jahr 2020 ausbauen. So ist man gewappnet für den langfris-

tig steigenden Bedarf. „Besser, wir sind frühzeitig vorbereitet“, lautet Sobierajs Maxime. Das ist immer die Philosophie der Nickelhütte gewesen. Sie ist kein kleiner Betrieb, aber auch kein großer. Die Stärke lag immer in der Flexibilität, in der schnellen Reaktionsfähigkeit auf Bedürfnisse am Markt: „Wir können uns schnell in der Produktion umstellen, schnell liefern.“

ENGAGIERT FÜR DIE REGION

Agil zu bleiben, ist die Kernaufgabe der firmeneigenen Abteilung für Forschung und Entwicklung. Ständig sind neue Verfahren der Pyrometallurgie (Schmelzbetrieb mit hohen Temperaturen) und Hydrometallurgie (chemische Verarbeitung in wässriger Lösung) in Erprobung, bestehende in der Optimierung. Die Mitarbeiterschaft ist daher sehr breit aufgestellt, sie umfasst Chemiker, Chemikanten, Chemieanlagenfachleute, Ingenieure, IT-Spezialisten, Kaufleute, Laboranten, Metallfacharbeiter. Nachwuchs wird selbst ausgebildet, auch Quereinsteiger werden gern angelehrt. Neue Mitarbeiter sind im wachsenden Unternehmen immer willkommen. „Wir brauchen Arbeitskräfte“, sagt Henry Sobieraj, „deshalb müssen wir als Unternehmen auch etwas dafür tun, dass sich

die Region gut entwickelt.“ Regionalentwicklung ist eben keine Einbahnstraße. Das Unternehmen profitiert nicht nur von der Region, soziales und kulturelles Engagement im und vom Betrieb nützt auch der Stadt. So entstanden für Aue ein Kino, ein Fitnessstudio, eine Eislaufhalle und eine Bowlingbahn. Unternehmen, Stadt und Umland müssen sich gemeinsam entwickeln, so die Philosophie der Nickelhütte, damit die Region lebenswert bleibt und Menschen anzieht. Aus der früheren Betriebssportgemeinschaft ist inzwischen ein eigenständiger Verein mit 450 Mitgliedern gewachsen. Prominentes Mitglied der SG Nickelhütte Aue e.V. ist der Skispringer und Teamweltmeister Richard Freitag. Dazu gibt es die Sektionen Handball, Fußball, Taekwondo und Kegeln. Der Sport ist auch ein Bestandteil





des sehr umfassenden Gesundheitsmanagements im Betrieb, denn die Arbeit in „rollender Woche“ hier ist körperlich und geistig anspruchsvoll. Die technischen Prozesse laufen rund ums Jahr, sieben Tage die Woche, 24 Stunden. Ein Stopp am Wochenende ist weder technisch möglich noch wirtschaftlich sinnvoll. Fragt man Henry Sobieraj, was all das Engagement bringe, dann sagt er kurz und knapp: „Elan, Optimismus und gute Ideen.“ Dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter absolute geistige und körperliche Fitness brauchen, wird bei einem Rundgang durch die Nickelhütte schnell klar. In einer Halle werden aus Kupferschrott neue Legierungen geschmolzen. Der Lichtbogenofen mit seinen gewaltigen Elektroden aus Kohlenstoff erzeugt Temperaturen von bis zu 3.000 Grad Celsius. Trotz Schutzkleidung müssen die Kollegen hier einiges aushalten.

Thomas Windisch, Industriemeister für Metall und Abteilungsleiter, bringt hier Schiffsschrauben, Kupferdrähte und Rohrabfälle bei über 1.000 Grad Celsius zum Schmelzen. Die glühend heiße Schmelze wird anschließend in diversen Legierungen auf Kundenwunsch in neue Blöcke gegossen. „Unsere Spezialität sind die vielen verschiedenen Nicht-Eisen-Metalle in unterschiedlichen Zusammensetzungen, etwa Kupfer mit

Zinn, Blei, Nickel, Zink oder Aluminium“, erläutert Michael Neumann, technischer Leiter und verantwortlich für Entwicklung, Engineering und Inbetriebnahme technischer Anlagen. Die Prozesse seien ständig in Bewegung, da sich die Zusammensetzung der gelieferten Abfälle permanent ändere, auch die gewünschten Eigenschaften der Rohstoffe würden in hoher Frequenz variieren. Aus kupferhaltigem Altmittel entstehen zum Beispiel neue Bronzen für den Guss von Glocken, Pumpengehäusen, Sanitärarmaturen und Schiffsschrauben.

DER KREIS SCHLIESST SICH

Die Nickelhütte ist eine wichtige Station im weltweiten Kreislauf der Metallindustrie. Ihr Know-how ist vor allem Prozesswissen. Insbesondere die Wiederaufbereitung von Lithium-Ionen-Akkus und chemischen Katalysatoren mit Vanadium-Nickel-Kobalt-Kupfer-haltigen Mischrohstoffen erfordern einen mehrstufigen Prozess. Zuerst komme das Ausgangsmaterial, so Michael Neumann, in einen stehenden Ofen oder einen Kurztrommelofen. Darin entstehen dann Verbindungen aus Nickel-Kobalt-Kupfer-Sulfid. Diese gelangen anschließend zur Weiterverarbeitung in die Nasschemie, wo sie

unter Zusatz von Wasser und Filtrationschemie weiter aufgespalten werden. Das Ganze muss nicht nur technisch funktionieren, sondern auch sauber und energieeffizient. Die Nasschemie findet in geschlossenen Kreisläufen statt, bei denen nichts verloren geht und nichts in die Umwelt geleitet wird. Auf die hohen Standards bei der Rauchgasreinigung ist die Nickelhütte stolz: Schadstoffe werden nachverbrannt und Abgase durch eine nasse Rauchgaswäsche mit einem Kreidgemisch entstaubt. Die Abwärme der Schmelzöfen wird zur Stromerzeugung mittels Dampfturbine und zur Wärmezufuhr in die chemischen Prozesse genutzt. Diese Maßnahmen tragen auch zur hohen Akzeptanz des Unternehmens in der Stadt Aue-Bad Schlema bei.

Am Ende des Rundganges bleibt Michael Neumann an einem Förderband stehen und sagt mit wenigen, bedeutsamen Worten: „Hier sind wir wieder beim Ursprung unseres Unternehmens angekommen, beim Mineral Kobalt.“ Allerdings sieht man hier heute nicht ein blauäufendes Farbpigment, sondern ein rot-braun gefärbtes Kobalt-Sulfat. Es wurde wiedergewonnen aus Batterieschrott und ist Ausgangsstoff zur Herstellung neuer Akkumulatoren. „Wir schließen den Kreislauf“, so lautet ja auch der Firmenlogan.



— NATÜRLICH — GEWACHSEN

Text: Sylva-Michéle Sternkopf Fotos: Isabell Fischer



Tina und Toni, beide 31, von Kindesbeinen an miteinander verbandelt und nun gemeinsam Herz, Kopf und Hand von Kindgerecht Design. Seit 2011 sind sie ein Paar, seit 2014 entwerfen und bauen sie intelligente Kindermöbel – authentisch, nachhaltig und fair, mit Herzblut und Handarbeit in der eigenen Holzwerkstatt im Erzgebirge.

„Das Thema Kindermöbel kam ganz natürlich zu uns“, sagt Tina Berchner, die Produkt- und Kommunikationsdesign in Dessau studierte. Als ihre Bachelorarbeit ins Haus stand, suchte sie – inspiriert vom eigenen Kinderwunsch – nach hochwertigen Kindermöbeln, die man auch über das Babyalter hinaus sinnvoll nutzen kann. Doch so recht wollten ihr die Kinderbetten, die es am Markt gab, nicht gefallen. „Warum müssen Kinderbetten eckig sein? Was wünschen sich Mutter und Kind? Warum sollte man erst ein Beistellbett kaufen und sechs Monate später ein Kinderbett – geht das nicht auch nachhaltiger?“, fragte sie sich – und entwarf für ihre Abschlussarbeit ein Bett, das bis heute seinesgleichen sucht. Formschön und funktional, intelligent und vielseitig, mitwachsend und flexibel – ein echter Begleiter fürs Leben. Berührt man die sanften Formen, spürt man die hohe Qualität: kein Grat, keine Schraube, kein Klappern – einfach nur gutes Holz in feinstem Schwung. „Ich wollte ein hochwertiges Möbelstück für Kinder schaffen, das Design und Funktion formschön vereint“, beschreibt die Gestalterin ihren Anspruch. Gemeinsam mit ihrem Mann Toni, der fürs Handwerkliche zuständig ist, brachte sie die Idee zur Marktreife. Später, für ihre Masterarbeit, entwarf die Designerin noch die passende Wickelkommode zum Kinderbett – ein Funktionswunder, das mittlerweile auch in Serie produziert wird.

Zu zweit sind Tina und Toni echte Allrounder: Von der Bestellannahme bis zur Buchhaltung, vom Design bis zur Werbung, von der Prozessentwicklung bis zur Produktion liegt alles in ihren Händen. „Wenn man alles selber macht, gewinnt man eine große Wertschätzung für das Produkt“, weiß Toni Walthert. Nachhaltiges Arbeiten und der persönliche Kontakt zu den Menschen, die ihre Bettchen kaufen, liegen den jungen Unternehmern am Herzen. Fast jedes Kinderbett wird von Tina und Toni persönlich ausgeliefert. Eine große Karte im Büro zeigt, wo sie überall schon waren. „Die Begegnungen sind oft sehr emotional“, erzählt Tina Berchner. „Wir lernen die



„ICH WOLLTE EIN HOCHWERTIGES MÖBELSTÜCK FÜR KINDER SCHAFFEN, DAS DESIGN UND FUNKTION FORMSCHÖN VEREINT.“

„WENN MAN ALLES SELBER MACHT, GEWINNT MAN EINE GROSSE WERTSCHÄTZUNG FÜR DAS PRODUKT.“



Familie Freigang hat das Bettchen bei der Weihnachtsaktion „LICHTERZAUBER“ des Regionalmanagements Erzgebirge gewonnen. Wie fast alle Betten lieferten Tina und Toni auch dieses Bett persönlich aus.



Familien kennen, werden manchmal sogar mit zum Essen eingeladen und kommen ins Gespräch. Wir entdecken herrliche Ecken von Deutschland, Österreich und der Schweiz und erzählen natürlich auch immer vom Erzgebirge.“ Die Kunden schätzen die Regionalität, das gute Design und den hohen Anspruch, für den die Möbel von Kindgerecht Design stehen. „Wir können offen zeigen, wer es baut und wo es herkommt – bis zum Holz, das wir verwenden“, sagt Toni Walther. Er hat Außenhandel studiert und zuvor eine Lehre als Industriemechaniker gemacht. Das kommt ihm jetzt zugute. „Toni hat goldene Hände“, sagt Tina lächelnd, und ein Blick in die Halle liefert den Beweis. Zwei CNC-Fräsmaschinen, Schleifmaschinen und Sägen, eine große Lackiermaschine – das sieht nach hohen Investitionen aus. „Von wegen“, lacht Toni Walther. „Die meisten Maschinen waren fast schrottartig, als wir sie für kleines Geld gekauft haben. Dann habe ich sie wieder gangbar gemacht.“ Jetzt stehen sie in der alten Scheune des Hofes in Börnichen, auf dem drei Generationen gemeinsam leben. Die Oma kocht jeden Tag Mittagessen für die ganze Familie. Ein Miteinander, das glücklich macht. „Wir schätzen das so sehr, was wir hier haben“, sagen die Firmengründer. „Dieses Gefühl, jeden Tag aufzustehen und sich auf seine Aufgaben zu freuen. Das ist unsere Motivation.“

Für die Zukunft haben Tina und Toni jede Menge Pläne und Ideen. „Wir wachsen langsam, ganz natürlich“, sagt Toni Walther. „Tag für Tag sammeln wir neue Erfahrungen. Es ist schön, diesen Weg gemeinsam zu gehen.“

- funktional und formschön
- mitwachsend und flexibel
- viele Jahre nutzbar
- aus heimischem Holz im Erzgebirge gefertigt
- der verstellbare Lattenrost lässt sich auf die Höhe des Elternbettes einstellen – praktisch zum Stillen oder Flüsschengeben
- extra große Liegefläche von 1,20 Meter Länge
- in den ersten Wochen lässt sich die Schlafläche zu einem kuscheligen Wohlfühlnest verkleinern
- ansprechend gestaltetes Gitterchen mit Schlüpfloch zum Rauskrabbeln
- später wird das Bett zur gemütlichen Kuschelecke



HIER MACHT SCHLAFEN SPASS
Das Kinderbett von Kindgerecht Design
– ein echtes Funktionswunder



ICH BIN ÜBERZEUGT, DASS JEDER MENSCH IN DER LAGE IST, UNTERNEHMERISCHE VERANTWORTUNG ZU ÜBERNEHMEN. MAN MUSS IHM NUR DIE FREIHEIT GEBEN – UND WIRD ALS UNTERNEHMER DAFÜR MIT FREIHEIT BELOHNT.

VERTRAUEN SCHAFFT FREIHEIT

TEXT: SYLVA-MICHÈLE STERNKOPF
FOTOS: GEORG ULRICH DOSTMANN



„Bei jeder Entscheidung, die wir als Team treffen, fragen wir uns: Dient das, was ich tue, dem Unternehmen?“, so Franziska Kraus über die innovative Organisationsform von Testa Motari

Johannegeorgenstadt im Erzgebirge. Zwischen Bergen und Wäldern eine Offenbarung der Moderne: Schlichtweiß und edel begrüßt uns eine Bauhaus-Villa im minimalistischen Stil, der Firmensitz von Testa Motari. Wir öffnen die Tür und betreten einen großen, offenen Raum mit bodentiefen Fenstern, die den Blick in die grüne Weite des Erzgebirges freigeben. Mitten im Raum ein langer Tisch, darüber eine Designer-Lampe, rundherum Eames-Chairs, der Design-Klassiker schlechthin. Daneben eine geräumige Sitzlandschaft vor einer Wand, an der sich das Holz für den freihängenden Kamin stapelt. Im Hintergrund spielt Musik, aus der offenen Küche weht der Duft von gerupftem Basilikum, das eine junge Frau gerade in die vor sich hin köchelnde Sauce aus frischen Kirschtomaten rührt. Aus

Der Sinn für das Schöne – in den Dingen wie dem Menschen – spiegelt sich nicht nur in den ästhetischen Produkten von Testa Motari, sondern auch in der Bauhaus-Villa, die den Menschen hier mehr als ein Arbeitsraum ist.



Händeliche Fertigung in Manufakturqualität und die Erfüllung höchster Ansprüche an die Serienproduktion im Automotive-Sektor befeuern sich bei Testa Motari gegenseitig.

VERTRAUEN
FÖRDERT
VERANTWORTUNG.



den Besprechungsräumen entlang der Galerie dringen leise Gespräche, im Untergeschoss tüfteln Produktentwickler an neuen Entwürfen. Wenig später werden sich die Menschen zum Mittagessen am langen Tisch einfinden, bevor sie gemeinsam beim Yoga entspannen. Eine schöne neue Welt, wie man sie aus Geschichten vom Silicon Valley kennt.

Dass dies bei Weitem nicht nur eine „schöne Hülle“ – so die Bedeutung des Firmennamens Testa Motari im übertragenen Sinne – ist, sondern gelebte DNA, zeigt uns Martin Fenzl,

37 Jahre, Firmengründer, kreativer Kopf und Visionär. „Mit ‚schönen Hüllen‘ fing tatsächlich alles an“, erzählt der Unternehmer, der schon immer ein Faible für Ästhetik hatte. Nach seiner Tischlerlehre in der väterlichen Firma begann er, profane Alltagsdinge mit schönen Verkleidungen zu versehen. Computergehäuse, Kugelschreiber und Kaffeemaschinen veredelte er mit Holz und feinen Oberflächen aus hochwertigen Materialien. Doch Martin Fenzl wollte mehr. „Ich war schon immer umtriebiger“, erzählt er, „und ich hatte schon immer Unternehmerblut in mir. Eine Firma zu leiten – das war mein Traum. Und da ich

REGELN
BAUEN
MAUERN.



KONTROLLE IST EIN
VERHINDERUNGS-
MECHANISMUS, DER
UNTERNEHMERISCHES
DENKEN TÖTET.

„Hero Features“ heißen die edlen Interieur-
Elemente, die Testa Motari für die großen
Marken der Automobilwelt entwickelt und
fertigt: vom Entertainment-System mit
sebstausführenden Bildschirmen über
Kinos für den Fahrzeuginnenraum bis hin zu
Sondereditionen mit Picknick-Equipment.

sehr auto-affin bin, habe ich mir eines Tages auf die Fahnen geschrieben, aktiv auf Automobilisten zuzugehen.“ Heute entwickelt und fertigt Testa Motari innovative Interieurs für alle großen Luxusmarken – Bentley und Rolls-Royce, die S-Klasse von Mercedes oder BMW. Wichtig war Martin Fenzl dabei immer die direkte Zusammenarbeit mit den Kunden, der Kontakt auf Augenhöhe. Das ist ihm gelungen – mit Hartnäckigkeit, Durchsetzungsvermögen, Standfestigkeit und dem unbedingten Willen, alles für das große Ziel zu geben. „Wir haben den Schritt geschafft, uns von einer handwerklichen Design-

Manufaktur zum Serienfertiger für die Automotive-Branche zu entwickeln – mit allem, was dazugehört: internationale Fertigung, Dauertests, Zertifizierungen und höchste Performance bei Qualität und Prozessen.“

Doch Martin Fenzl hatte noch größere Pläne. Denn ein Unternehmen ist nur so gut wie seine Menschen. Seit anderthalb Jahren liegt sein Fokus auf einer unternehmerischen Vision, die inspiriert ist von der Idee des „New Work“: Jeder Mitarbeiter bestimmt seine Aufgaben selbst. Teams formen sich eigen-



Jeder Mitarbeiter
bestimmt seine
Aufgaben selbst.
Teams formen sich
eigendynamisch
und selbstregulierend.

WENN DIE KONTROLLE
WEGFÄLLT, WIRD
POTENZIAL FREI.

dynamisch und selbstregulierend. Die Verantwortung für Projekte liegt komplett bei den Teams – bis hin zu den Finanzen. Alles ist zu hundert Prozent transparent. „Es gibt ein paar wenige Spielregeln“, so Martin Fenzl, „und viel konstruktive Kommunikation. Ich bin überzeugt, dass jeder Mensch in der Lage ist, unternehmerische Verantwortung zu übernehmen. Man muss ihm nur die Freiheit geben – und wird als Unternehmer dafür mit Freiheit belohnt“, so seine Erfahrung. „Kontrolle ist ein Verhinderungsmechanismus, der unternehmerisches Denken tötet. Regeln bauen Mauern. Vertrauen fördert Verantwortung. Es geht immer um das gegenseitige Reflektieren. Jeder gibt, was er kann und möchte. Und nimmt sich dafür das, was ihm im Sinne des Teams für diesen Einsatz zusteht. Menschen lassen Masken fallen, zeigen ehrlich, wer sie sind. Hierarchien entwickeln sich auf natürliche Weise. Wenn die Kontrolle wegfällt, wird Potenzial frei.“ Potenzial, das den Menschen Flügel wachsen lässt. Und die schöne Hülle mit wahrhaft schönem Leben füllt.



SPORT FREI IM HERZ- LAND



Autoren:
Dr. Peggy Kreller
Kristin Escher
Sabine Schulze-Schwarz

MORGENS JOB – ABENDS KETTE RECHTS.

Ab aufs Fahrrad, Abschalten, heimische Landschaft genießen. Wer gerne mit dem Zweirad unterwegs ist, für den ist das Erzgebirge ein Paradies an Radrouten und Strecken unterschiedlichster Couleur. Ob Rundtouren ab der Haustüre für die genussliche Abendrunde oder sportliche Wochenend-Herausforderungen per Mountainbike oder Rennrad auf den Spuren des Stoneman – Radeln im hERZland macht den Kopf frei für neue Ideen. Auch cool: rasanter Fahrspaß in den kilometerlangen flowigen Single-trails im Trailcenter Rabenberg oder bei unseren tschechischen Nachbarn im Trailpark Klínovec.

AUF DEN SPUREN VON DENISE HERRMANN.

Wer die erzgebirgische Weltmeisterin im Biathlon beim Wettkampf beobachtet hat, wie sie zielsicher ihre Scheiben trifft, bekommt vielleicht Lust darauf, seine Langläufernden ein wenig spannender zu machen. Beim sogenannten Gästeschießen des WSC Erzgebirge Oberwiesenthal e.V. geht es nicht darum, unliebsame Touristen und Konkurrenten loszuwerden. Hier kann sich jeder einmal von Januar bis Ende März immer mittwochs 17 Uhr in der Sparkassen-Skiarena wie ein echter Biathlet fühlen.



Fotos:
Kletterwelt Erzgebirge
Studioimedia/Erik Wäglar
Tourismusverband Erzgebirge e.V./R. Gams
PSV Grünstädtel/Nadja Kaufuss



AUF DEM RÜCKEN DER PFERDE.

Reiten ist für viele mehr als ein Sport. Reiten ist ein Gefühl und Vertrauen. Reiten steckt voller Faszination, Leidenschaft und Sehnsucht. Denn die Verbindung zu einem Pferd ist tiefer und kommt einer Lebenseinstellung gleich. Einer Lebenseinstellung, die viel mit dem Erzgebirge gemein hat, denn Freundschaft, Vertrauen und Bodenständigkeit wohnen beiden inne. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass Pferdekoppeln, Reiterhöfe und Reitwege zum Bild gehören. Im Landkreis gibt es die meisten Betriebe in der Haltung von Einhufern im sachsenweiten Vergleich. Die aufwendige, aber zugleich unglaublich bereichernde Arbeit mit Pferden ist zum Glück im Erzgebirge weniger ein Luxus Hobby als eben ein schöner Weg, eins mit der Natur seine Freizeit zu verbringen.

SPORT



HANDICAP MIT WEITBLICK.

Coolness ist gefragt, wenn es in Bad Schlema, Zschopau oder Gahleitz ans Putten geht. Das mag in der malerischen Kulisse und mit dem naturgemäß gebotenen Weitblick nicht immer ganz einfach sein, denn die Golfplätze überzeugen dank ihres Geländes mit einigen Raffinessen für anspruchsvolle Golfer. Die 9-Loch-Anlagen am Kurpark in Bad-Schlema sowie in Zschopau und der 18-Loch-Platz bei Oederan sind mit Driving Ranch und kleineren Übungsanlagen bestens zum Testen geeignet, ob man selbst ein Naturtalent mit dem richtigen Schwung ist oder ob das Handicap doch größer ist. In beiden Fällen hat das Golfen im Erzgebirge seinen Reiz, denn die Landschaft ist in jedem Fall ein „Hole in one“!

EINMAL AUF GRANIT BEISSEN.

Die Sage, die sich um den Nonnenfelsen im Tal der Schwarzen Pockau rankt, macht Freunden der Felsklettern im Erzgebirge keine Angst. Neben den Greifensteinen und dem Auersberggebiet sind die Felsen am Katzenstein für Freeclimber ein beliebtes Ausflugsziel. Sogar Klettersteige findet man in der Region in Erlabrunn oder der Wolkensteiner Schweiz. Bei schlechtem Wetter und weniger Erfahrung bietet die Indoor-Kletterwelt Erzgebirge im Pockautal oder der Erlebnis-Kletterwald Greifensteine eine familienfreundliche Alternative. Wer dagegen für die nächste Himalaya-Tour trainieren will, kann bei entsprechender Witterung beim Eisklettern am Bläuenthaler Wasserfall an seine Grenzen gehen.

GENUSS STATT ALLTAGSHETZE – ZU FUSS UNTERWEGS.

Wandern ist im Trend, mehr als die Hälfte der Deutschen tut es regelmäßig. Das Erzgebirge mit seiner facettenreichen Natur ist ideal, um bei der Leichtigkeit des Gehens einen Ausgleich zum organisierten Alltag zu finden. Ob allein oder gemeinsam mit der kompletten Familie, über 5.000 Kilometer Wanderwege laden zum Entdecken ein. Ein besonderes Highlight: Der Kammweg Erzgebirge-Vogtland, ein Qualitätswanderweg, führt auf einzelnen Etappen den Erzgebirgskamm entlang. Entschleunigung pur unter dem Motto „Dachs statt Dax“.

DAS GANZE IM BLICK

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner einzelnen Teile, heißt es. Selten wird die konkrete Bedeutung dieses Satzes so deutlich wie beim Gartengerätehersteller MOGATEC in Griefsbach.

*Text: Philipp Senje
Foto: Georg Ulrich Dostmann*

Griefsbach ist ein kleiner, unscheinbarer Ortsteil der Gemeinde Drebach, unweit der Burg Scharfenstein. Einmal im Jahr verwandelt sich der Ort mit seinen nicht einmal 700 Einwohnern in einen Hexenkessel. Unzählige Motocross-Fans pilgern dann im Herbst zum GetzenRodeo einer der wichtigsten und spektakulärsten Veranstaltungen der Extreme-Enduro-Szene. Etwa 10.000 waren es allein in 2019. Mitten im Geschehen liegt das Firmengelände der MOGATEC Moderne Gartentechnik GmbH. 2018 öffnete der Hersteller von elektrischen Garten- und Forstgeräten sein Firmengelände für das Fahrerlager, die Händlermeile und ein Festzelt.

Neben der Begeisterung für den Enduro-Sport ist es noch etwas anderes, was Alexander Gränitz und Tobias Wetzel begeistert und schließlich dazu bewegen



hat, das Werksgelände für die Veranstaltung zu öffnen. Sie sind die Geschäftsführer von MOGATEC, beide in den 40ern. Tobias Wetzel ist der Mann fürs Technische, Alexander Gränitz ist zuständig für den kaufmännischen Part.

„Hinter dem GetzenRodeo steht ein hoch engagierter Verein. Es ist unglaublich, wie sich da aus dem Nichts dieses riesige Event entwickelt hat. Das war nur möglich, weil sich alle eingebracht haben:

Grundstückseigentümer, Anwohner oder die Gemeinde. Da wollten wir als Unternehmen auch einen Beitrag leisten“, erläutert Gränitz.

DAS MITEINANDER IM MITTELPUNKT

Es ist dieses gemeinsame Miteinander, das die beiden Männer sichtlich fasziniert. Für sie ist es ein wesentliches Element, das die Kultur im eigenen Unternehmen maßgeblich prägt. Sie selber sehen sich als Personen im Hintergrund, die organisieren und sich darum kümmern, dass alles läuft. Bei MOGATEC heißt das, Gartengeräte herstellen. Das Unternehmen fertigt schwerpunktmäßig elektrische Heckenscheren und Kettensägen. Überwiegend für große Marken, aber auch eigene Marken wie „Tonio Lamborghini“. Eine Stärke liegt in der Entwicklung. Hier arbeitet MOGATEC eng mit den Auftraggebern zusammen, entwi-



ckelt eigene Antriebs- oder Schneidsysteme. Dadurch konnten sich die Drebacher einen Namen in der Branche machen und auf dem Markt behaupten, als Anfang der 2000er Jahre viele Hersteller die Fertigung nach Fernost verlagerten. Zu dieser Zeit kamen die beiden heutigen Geschäftsführer ins Unternehmen.

WIR WOLLTEN ANDEREN MUT MACHEN, MEHR VERANTWORTUNG ZU ÜBERNEHMEN

Diese Marktposition zu behalten, war für beide ein wesentlicher Ansporn, als sie sich 2012 bzw. 2013 dafür entschieden, in die Geschäftsleitung einzusteigen. Es waren keineswegs Aufstiegsambitionen, die sie zu diesem Schritt bewegt hatten. „Wir sind gewissermaßen in diese Aufgabe hineingewachsen, haben im Laufe der Zeit immer mehr Verantwortung übernommen. Schnell waren wir uns im Klaren, dass es darum ging, kommenden Generationen eine sichere Zukunft zu ermöglichen. Gerade hier im Erzgebirge haben viele Kleinst- und Familienunternehmen Schwierigkeiten bei der Nachfolgersuche“, erklärt Wetzel die damalige Entscheidung. „Uns war und ist es wichtig, die Wertschöpfung und Produktion hier in der Region zu



halten und unseren Mitarbeitern eine Perspektive zu bieten.“ In ihrer Rolle als Geschäftsführer konnten sie auf ihre Kenntnisse von Abläufen und Prozessen im Unternehmen zurückgreifen, wussten aber gleichzeitig, wo es was zu optimieren gab. Seitdem arbeiteten sie daran, das Unternehmen kontinuierlich weiterzuentwickeln und zu modernisieren. Mit Erfolg: 1992 begann das Unternehmen mit 15 Mitarbeitern in Ehrenfriedersdorf. Heute, mehr als 25 Jahre später, sind es ca. 250.

NACHHALTIGKEIT HAT VIELE FACETTEN

Rein äußerlich zeigt sich die ständige Weiterentwicklung in einem neugestalteten Eingangsbereich in modernem Design oder einem Photovoltaik-Carport auf dem Firmenparkplatz. Eine von

viele Maßnahmen, die das Unternehmen zu einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen ergriffen hat. Zur Nachhaltigkeit zählt für die beiden Geschäftsführer aber auch der Anspruch, möglichst hochwertige, langlebige Geräte herzustellen. „Wir haben Kunden, die kommen mit einer 20 Jahre alten Heckenschere in unseren Service-Bereich in Ehrenfriedersdorf, weil etwas nicht mehr funktioniert. Für solche Geräte haben wir noch passende Ersatzteile auf Lager“, schildert Wetzel. „Heute heißt es Nachhaltigkeit, früher hieß es einfach ‚Das Gerät hast du ein Leben lang‘“, fasst sein Kollege den Gedanken zusammen.





STÄNDIG OFFEN FÜR NEUES

Eine sehr ursprüngliche Vorstellung des Nachhaltigkeitsgedankens, aber keineswegs rückständig. Ganz im Gegenteil: Tobias Wetzel und Alexander Gränitz sind viel in der Welt unterwegs. Halten die Augen immer auf und sind offen für neue Ideen. „Unsere Kunden sind Unternehmen, die weltweit aufgestellt sind. Die Person, die dir gegenübersteht, ist



eine Runde Eis für alle. Und das ist längst noch nicht alles – den Mitarbeitern soll es gutgehen. Ein Zeichen gegenseitiger Wertschätzung und Bestandteil des ganzheitlichen Ansatzes zur Unternehmensführung. Diese umfassende und nicht auf kurzfristige Erfolge fixierte Unternehmenskultur verbindet sich bei MOGATEC in Griefsbach mit Nachhaltigkeit, Flexibilität und Weltoffenheit zu einem Ganzen. So bietet „made in Germany“ im Erzgebirge auch in Zeiten der Globalisierung noch Perspektiven für alle Beteiligten.



weltoffen, weltgewandt. Da kannst du nicht als Hinterwäldler ums Eck kommen. Das funktioniert einfach nicht“, lacht Gränitz. Wann immer es geht, ermöglichen sie daher auch ihren Mitarbeitern Besuche bei Kunden oder Messen und so internationale Erfahrungen zu sammeln. Das ist ihnen wichtig. Auf diese Weise kommen immer wieder neue Ideen

zustande, werden ausprobiert und bei Erfolg übernommen. Wie zum Beispiel der betriebseigene Fitnessraum. Die Idee haben die Geschäftsführer vor einigen Jahren bei einem Unternehmen in Portland, Oregon, aufgegriffen. Bei den eigenen Mitarbeitern in Griefsbach kam das gut an und bei dem Fitnessraum ist es längst nicht geblieben. Dreimal in der Woche gibt es zehn Minuten Gymnastik während der Arbeitszeit, um einseitigen körperlichen Belastungen entgegenzuwirken. Für die Pausen oder nach Feierabend gibt es einen Dart- und Billardraum. Genauso selbstverständlich sind frisches Obst, Getränke, ein gesundes Frühstück und im Sommer regelmäßiges Barbecue in der Mittagspause oder an besonders heißen Tagen auch schon mal



A man with glasses and a dark suit is sitting in the center of a large, empty theater. The theater has green seats and a circular ceiling with a ring of lights. A large red brushstroke is behind the title text.

Mit Musik ins Herz

Text: Sylva-Michèle Sternkopf
Foto: studiozmedia/Erk Wagner

Naoshi Takahashi ist ein Wanderer zwischen zwei Welten: Der Japaner im Erzgebirge ist Generalmusikdirektor am Eduard-von-Winterstein-Theater in Annaberg-Buchholz und Chefdirigent der Erzgebirgischen Philharmonie Aue. Die Sprache, die für ihn alles verbindet, ist die Musik. Bei einem Rundgang durch das Annaberger Theater erzählt er von Sushi und Neunerlei, Multikulti im Orchester und Ungeln als Visitenkarte.

200 Meter mit ... Naoshi Takahashi

Herr Takahashi, wie sind Sie eigentlich ins Erzgebirge gekommen?

Ich lebe seit 1999 in Deutschland, bin damals als Musikstudent zum ersten Mal hierhergekommen. Nach Stationen in München, Osnabrück und am Brandenburger Theater habe ich gezielt nach einer Möglichkeit gesucht, als Dirigent zu arbeiten. Als 2003 am Eduard-von-Winterstein-Theater eine Stelle als 1. Kapellmeister ausgeschrieben wurde, habe ich mich darauf beworben und war sehr glücklich, dass es geklappt hat. Ich kannte die Philharmonie schon vorher, als Student hatte ich hier einen Meisterkurs belegt. Die hohe Qualität des Hauses hat mich damals schon begeistert.

Sind Sie sofort mit dem Erzgebirge und den Erzgebirgern warm geworden?

Der Erzberger zeigt sich erstmal etwas bescheiden, manchmal ein bisschen verschlossen. Es dauert, bis man die Menschen hier wirklich kennenlernt. Durch die Kinder ist es mir und meiner Frau recht leicht gefallen, Kontakte zu knüpfen. Hat man die Wand einmal durchbrochen, sind die Erzberger sehr treue, ehrliche und sympathische Menschen. Ich kenne viele Orte in Deutschland und auf der ganzen Welt – aber hier bin ich angekommen, hier fühle ich mich wohl.

Haben Sie ein erzgebirgisches Lieblingswort?

Mein erstes erzgebirgisches Wort war tatsächlich „Glück Auf“, und sowohl den Klang als auch die Bedeutung mag ich sehr. Mein erzgebirgisches Lieblingswort ist „Neunerlei“ (spricht es mit perfekt erzgebirgischem Singsang) – das „Neunerlei“ aus neun verschiedenen Leckerbissen erinnert mich ein bisschen an Sushi, wo man ja auch verschiedene Häppchen zu einem Gesamterlebnis

komponiert. Diese Auswahl ist mir lieber als nur ein Kloß mit Fleisch und Soße auf dem Teller (lacht). Wobei ich Rinderroulade und Sauerbraten auch sehr gern mag. Und Bratwurst natürlich. Und Kutteln! Wo wir gerade beim Essen sind: Ich liebe deutsches Brot. Auch hier wieder: diese Auswahl! Die Frühstücksvielfalt ist nirgendwo auf der Welt so groß wie in Deutschland. Es gibt nichts Besseres.

Engel dabei, den ich verschenke. Die Figuren sind wie meine Visitenkarte. In Japan wird das deutsche Kunsthandwerk sehr geschätzt. Die Menschen erkennen die Hochwertigkeit und würdigen die handgemachte Schönheit der Figuren.

Haben Sie einen Wunsch, wie sich das Erzgebirge in Zukunft entwickeln könnte? Ich würde mir wünschen, dass das Erzgebirge noch bekannter ist bei den Menschen in der Region, dass Touristen sich noch besser in all der Fülle und Vielfalt zurechtfinden, die das Erzgebirge bietet. Bergbaugeschichte, Natur, Landschaft, Kunst, Kultur und Genuss – all das ist in unserer Region zu finden. Wenn wir das in Erlebnis-Pakete packen, die verschiedenen Angebote noch besser vernetzen, könnten wir noch mehr Menschen auf unseren schönen Landstrich aufmerksam machen. Unser Theater und die Philharmonie mit den verschiedenen Spielstätten sollten hierbei natürlich unbedingt Bestandteil sein. Wir sind ein hochprofessionelles Haus, wie man es in einer eher kleinen Stadt wie Annaberg-Buchholz nicht unbedingt erwarten würde.

Am Annaberger Theater arbeiten Künstler aus aller Welt: aus den USA, Ost- und Westeuropa, der Türkei, Korea und Japan. Wie bekommen Sie als Generalmusikdirektor die verschiedenen Mentalitäten unter einen Hut?

Musik ist die Sprache, die uns verbindet. Das ist ein großes Glück. Gemeinsam können wir diese Sprache in unserem Sinne formen und gestalten. Dafür finde ich die kontinuierliche gemeinsame Arbeit sehr wichtig. Viele der Künstler sind hier sesshaft geworden, haben im Erzgebirge ihre Heimat gefunden. Das bringt Kontinuität, die ab und zu durch frischen Wind ergänzt wird, wenn ein Neuer zu uns kommt. Im Orchester darf jeder seine Persönlichkeit zeigen und dennoch fürs große Ganze wirken. Gemeinsam erleben wir wunderbare Momente. Wenn im Konzert alles in eine Richtung fließt – dieses Gefühl ist einfach großartig.

Neunerlei ist ja ein typisch erzgebirgisches Weihnachtessen. Wie stehen Sie zu den erzgebirgischen Weihnachtstraditionen?

Erst einmal sind ja Weihnachten und Silvester in Deutschland und Japan von der Art zu feiern her komplett vertauscht: In Japan ist Weihnachten die wilde Party, Silvester ruhig und besinnlich. Aber das macht nichts – ich komme ja auch hier in den Genuss von beidem. Was ich ganz besonders finde, sind die erzgebirgischen Holzkunstfiguren, ohne die Weihnachten hier nicht zu denken wäre. Diese in die Welt hinauszutragen, ist mir eine große Freude. Ich reise nie mit leerem Koffer – immer habe ich ein Räucherhäppchen, einen Nussknacker oder einen kleinen



Ihre Frau stammt aus Riesa, Sie aus Nagoya. Welche Werte geben Sie Ihren Kindern mit auf den Weg?

Diese Werte sind unabhängig von unserer Kultur. Wir möchten unseren Kindern zeigen, dass es nicht auf Materielles ankommt, sondern auf die schönen Dinge, die man im Kopf hat. Wissen, aus eigenem Antrieb lernen, selbst etwas tun und bewegen – niemals für andere, sondern immer, weil man es selbst so will. Unsere Kinder wachsen zweisprachig auf, und sie lieben die Musik. Wo das wohl herkommt ...?

Ihre Frau Madeleine Vogt war als Sängerin am Eduard-von-Winterstein-Theater bereits in vielen großen Rollen zu hören. Wie meistern Sie Ihren Familienalltag mit drei Kindern?

Wir denken alle unsere Planungen zusammen. Jeder Tag beginnt mit einem gemeinsamen Frühstück. Um die Kinder kümmert sich der, der gerade kann. Wenn wir abends beide im Theater Vorstellung haben, kommt unsere Ersatzsoma zu uns nach Hause. Meine Frau ist meine wichtigste Stütze. Ohne ihre Hilfe könnte ich sowohl im Beruf als auch privat nicht überleben. Ich bin ihr unendlich dankbar, dass sie mich trotz Vollzeit-Berufstätigkeit immer unterstützt hat. Wir sind schon ein Super-Team!

Ist europäische Musik anders als in Ihrer Heimat Japan?

Musik ist Musik. Ich muss ein Musikstück mögen, um es dem Publikum zu vermitteln. Manche Stücke begeistern mich sofort, bei anderen brauche ich länger, bis ich Zugang finde. Dann lese ich die Noten, lasse die Klänge in meinem Kopf wirken, höre die verschiedenen Nuancen. Es gibt ja nicht nur laut und leise, es gibt auch die Farben des Klangs – sanft oder wild, süß oder traurig. Das ist wie auf einer Landkarte – wie grün ist das Grün?

Was macht das Musiktheater so besonders?

Das Musiktheater entblättert die ganze Palette der menschlichen Emotionen. Der Gesang erreicht die Menschen sehr direkt, das Orchester entfaltet eine ungeheure Kraft. Und doch entsteht das Gefühl, das wir beim Zuhörer



erzeugen, erst aus dem Zusammenspiel von Künstler, Werk und Publikum. In der Probe klingt es zwar auch schön, was wir spielen, aber echt wird Musik erst durch die Zuhörer. Denn in ihnen erzeugen wir Momente, die bewegen.

Welche Einflussmöglichkeiten haben Sie als Dirigent auf den Klang des Orchesters?

Mein Ziel ist immer, dem nahezukommen, was sich der Komponist gedacht hat. Ich möchte möglichst originalgetreu nachbilden, wie er die Musik in seinem Kopf gehört hat.

Warum wollten Sie ausgerechnet Dirigent werden? Was fasziniert Sie an diesem Beruf?

Ich möchte mit unserer Musik Emotionen vermitteln. Als ich hierherkam, habe ich mir gewünscht, den Menschen mit Musik nicht nur ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern, sondern sie im tiefsten Inneren zu bewegen. Ich möchte mit Musik ins Herz treffen. Wenn ich mich nach dem Konzert zum Publikum hin verbeuge, sehe ich direkt in die Augen der Zuschauer. Oft sehe ich darin eine Träne blitzen. Dann weiß ich: Wir haben die Menschen berührt.



ERZGEBIRGISCHE THEATER- UND ORCHESTER GMBH

- 19. Dezember 1888 Gründung der Philharmonie
- 2. April 1893 Eröffnung als Neues Stadt-Theater-Annaberg
- 17. Juni 1997 Gründung der Erzgebirgischen Theater- und Orchester GmbH als Zusammenschluss von Eduard-von-Winterstein-Theater Annaberg Buchholz und Erzgebirgische Philharmonie Aue

3-Spartentheater: Schauspiel
Musiktheater
Erzgebirgische Philharmonie Aue

Spielstätten: Eduard-von-Winterstein-Theater Annaberg Buchholz
Kulturhaus Aue
Naturtheater Greifensteine Ehrenfriedersdorf

Größe: ca. 150 Mitarbeiter | Philharmonie: über 40 Musiker
Ensemble: knapp 20 Darsteller | 14-köpfiger Chor
100.983 Besucher in der Spielzeit 2018/19

「DIE GUNST DER STUNDE」

Text: Beatrix Junghans-Gläser Foto: Georg Ulrich Dostmann



Ein eingespieltes Team: Madlen und Roland Markert

Am nördlichsten Zipfel des Erzgebirgskreises, unweit der Pfaffenhainer Länge und des Verkehrsflugplatzes Jahnsdorf, agiert ein Unternehmen gegen den Trend. „Andere lagern aus. markSTAHL holt sich mehr und mehr Technologie rein.“ Roland Markert, 35 Jahre alt, ist der Chef. Vor mir steht ein junger Mann, der viel wagte und viel gewonnen hat. Souverän im Auftreten, smart

im Look, voll bei der Sache. Seinem Habitus nach könnte er ein Kapitän sein, dessen innerer Haudegen ab und zu aufblitzt. markSTAHL ist sein Schiff, mit dem er in den letzten Jahren enorm Fahrt aufgenommen hat. Er und markSTAHL, das wird schnell klar, verkörpern das „Gedacht. Gemacht.“ der Region. Obwohl zunächst alles in Chemnitz beginnt.



Sein Vorhaben scheint in diesem Moment zum Scheitern verurteilt zu sein. Doch dann geschieht das Unerwartete. Die Erzgebirgssparkasse klingelt an: Kundenbefragung. Man erkundigt sich, wie zufrieden er sei. Schnell wird sein Gegenüber wortkarg. Hoffnungen schöpft er daraus nicht, Hauptsache, der Unmut ist gesagt. Drei Tage später ruft der Chef des örtlichen Geldinstituts an und sagt: „Wir machen das!“ Danach legt Markert los, trifft sich auf Flughäfen mit potenziellen Lieferanten. Er nutzt deren Zwischenstopps, um seine Ein-Mann-Firma zu präsentieren. „Zum Glück fing ich nicht bei null an. Ich hatte Connections aus meinem vorherigen beruflichen Umfeld. Doch am Ende des Tages bekam ich von Leuten Unterstützung, von denen ich es am wenigsten erwartete.“

Das Start-up besetzt mit seiner konsequenten Ausrichtung auf das Endprodukt und überzeugendem Service eine echte Marktlücke. Dessen Konzept war und ist es, Rohre und Profile in gleichbleibender Qualität, möglichst in Sondergrößen oder mit Sondertoleranzen, zu liefern. „2011 kamen dann Anfragen: ‚Könnt ihr nicht ein Rohr zur Bemusterung anarbeiten? Ein Säge-, Biege- oder Laserteil mitmachen?‘ Ich habe mich umgehört, entsprechende Lohnbearbeiter ausfindig gemacht. Die meisten von ihnen sind spezialisiert auf nur eine Bearbeitung. Das bedeutete, wir schickten viele, viele LKW mit Zigtausend Tonnen Material von A nach B und C. Warum und wie das in seiner Komplexität bei uns funktionierte, war der Zulieferindustrie unverständlich.“ Roland Markert hat den Fahrplan dazu im Kopf. Als seine Firma „mehr und mehr Tonnen“ dreht, gleicht das Risiko mitunter einem Husarenritt.

Möglich macht das die schöne neue Arbeitswelt. Fünf Schreibtische, eine stabile Internetverbindung reichen aus, um groß zu denken und zu handeln.

EIN JUNGER MANN UND SEINE IDEE

Als Roland Markert 2010 sein Start-up auf die Beine stellt, ist er 26 Jahre jung und damit dem typischen Entrepreneur acht Jahre voraus. Der, so zeigen Statistiken, gründet nämlich erst mit Mitte dreißig. Markert hingegen kann nicht warten; er will an den Markt. Seine Idee ist es, mit Stahlrohren und Profilen zu handeln: klassischer Einkauf und Verkauf. Außer 50.000 € Startkapital benötigt er nicht viel. Einen Schreibtisch, einen Stuhl, einen Computer, ein Telefon – das 15 m² große Büro ist fix eingerichtet. Die Beschaffung der nötigen Finanzen entpuppt sich hingegen als Thriller. „Wo sind Ihre Sicherheiten?“, fragte die Bank. „Ich bin jung, frisch verheiratet, wohne zur Miete. Meine Eltern? Auch kein finanzielles Polster“, flacht er und erzählt weiter: „Man wiegelte mich ab. Ich hatte fest damit gerechnet, dass ich die Kontokorrentlinie bekomme. Material war eingekauft, es standen hohe Rechnungen aus, die bezahlt werden mussten.“



„DER KOPF IST RUND, DAMIT DAS DENKEN DIE RICHTUNG WECHSELN KANN.“

Das Zitat von Francis Picabia ist das Credo des gebürtigen Bad Schlemaers. Hartnäckig hinterfragt er sich und seine Firma. 2015 steht das schnelle Wachstum zur Diskussion: „Konzentrieren wir uns wieder auf das Wesentliche oder stellen wir uns als komplexer Rohrbearbeiter auf?“ Die Entscheidung fällt zugunsten von Biegen, Schweißen, Lasern, Sägen, Veredeln. Das bedeutet: raus aus Chemnitz, Bauen in Jahnsdorf. Die gute Autobahnanbindung, kurze Arbeitswege und die Nähe zu seinem Wohnort sprechen u. a. für den Standort. Parallel dazu wird an Nischenprodukten, sprich Speziallösungen, getüftelt. Es sind u. a. Halterungsanker für Kabelschächte in Nuklearreaktoren oder rohrähnliche Bauteile für Bohrer, die 4.000 m unter Tage beim Kohleabbau in Australien zum Einsatz kommen.

Mit dem Umzug ins Würschnitztal erreicht markSTAHL sein nächstes Level. Vom Spatenstich bis zum Zeitpunkt, als der erste LKW in die Halle rollt, vergehen nur 150 Tage. „Von da an wurde allen Mitarbeitern klar, was wir hier täglich machen - und in welchem Ausmaß. Wenn sechs Sattelaufleger à 24 Tonnen nacheinander ihre Ladung löschen, dann ist das eine Hausnummer“, beschreibt Roland Markert den Alles-neu-Effekt. Sämtliche Prozesse, Arbeitsweisen,

Strukturen mussten überdacht werden. Von nun an gehört auch das Thema Personal zum Tagesgeschäft. „Wir sind hier in der Hochburg der CNC-Dreher und CNC-Fräser. Wer zu uns kommt, muss Lust haben, sich auszuprobieren, entscheidungsfreudig sein und einen Sinn in seinem Tun sehen wollen.“ markSTAHL lebt davon und honoriert diese Denke z. B. mit flexiblen Arbeitszeitmodellen, Gesundheitsfürsorge, Kita-Zuschuss, anständiger Bezahlung. „Denn manchmal schlagen wir eine Richtung ein, die nach Monaten korrigiert gehört. Ein „Das-war-schon-immer-so“-Ansatz ist dem nicht zuträglich“, so lautet die Erkenntnis der letzten Jahre.

In solch einer Dynamik hat er ein Patentrezept: miteinander reden. Im Führungskreis, in den Abteilungen, an der Dartscheibe im Pausenraum, vor der Halle von Mann zu Mann. Was ihn triggert, teilt er am Abendbrotstisch mit Ehefrau Madlen. Sie ist Vertraute, Kritikerin, Hinterfragerin, Motivatorin – kurz sein Sparringspartner. Die 32-Jährige hat den Blick von außen und innen. Sie steht hinter ihm, wenn er wieder groß denkt, allherand riskiert und investiert, wie z. B. die Übernahme der Tannenberger Firma METAN im Juli 2019. „Blechnbearbeitung und Oberflächenbeschichtung haben uns noch gefehlt. Die Synergien sind jetzt



schon enorm“, freut sich einer, der weiß, dass er mit Mitte dreißig einiges erreicht hat. Diese Einstellung will er weitergeben, denn „wir sind eine Region, in der auf hohem Niveau geklagt wird. Was geschafft wurde, wird nicht gesehen. Was fehlt, schon.“

Er appelliert an Zufriedenheit und sozialen Zusammenhalt.



„Wer zu uns kommt, muss
Lust haben, sich auszuprobieren,
entscheidungsfreudig
sein und einen Sinn in seinem
Tun sehen wollen.“



Mit Herz zurück ins Erzgebirge

Autoren: Manja Kraus-Blechschildt/Sabine Schulze-Schwarz
Foto: studiosmedia/Erik Wagler

Malerisch liegt der Stollberger Walkteich eingebettet in einen Park mit großem Abenteuerspielplatz und Laubbäumen, die sich heute Morgen im Wasser spiegeln. Die kleinen Boote sind angelegt, die große Sommerterrasse lädt geradezu zum Chillen ein. Claudia Paul steht in der Küche ihres Cafés Walkbeach, am Ufer des Walkteiches gelegen, und schneidet selbst gebackenen Kuchen. Sie trägt viele leckere Kleinigkeiten, Fingerfood, hinaus zum liebevoll hergerichteten Buffet auf der Terrasse. Rückkehrer und Zuwanderer ins Erzgebirge, wie sie selbst, werden sich nahher hier treffen, um sich über ihre persönlichen Lebenswege auszutauschen. Alle, die heute vom Regionalmanagement Erzgebirge eingeladen sind, teilen ähnliche Lebensgeschichten – gingen einst weg und fanden ihr Glück dann doch wieder im Erzgebirge. Oder kamen eben neu ins Erzgebirge – so wie die Chefin des Cafés, Claudia Paul. Sie wagte erst im Frühjahr 2019 den Schritt aus der Großstadt ins Erzgebirge: „Ich komme ursprünglich aus der Bautzener Ecke, dann folgten zehn Jahre München, drei Jahre Dresden und bin jetzt in Stollberg gelandet. Weil ich meinen Lebensge-



verschlagen hatte, das Besondere, das große Herz füreinander, für die Region, ist immer geblieben. Oder man hat es hier in der neuen Heimat gefunden. Jeder erzählt zum Kennenlernen kurz seine Geschichte – bunt verstreut in der ganzen Republik und auch über die Grenzen hinaus passiert. Eine schnell skizzierte Landkarte verdeutlicht die Lebensstationen. Der Start in der Fremde – oft gewählt wegen besserer Ausbildungschancen oder interessanter Jobs – war für alle eine Herausforderung. Von Heimweh ist oft die Rede, da fließen beim Erzählen sogar Tränen.

Das große Herz für die Region ist immer geblieben.



Je länger das gemeinsame Frühstück dauert, desto enger rutschen die Rückkehrer und Zuwanderer an der Frühstückstafel zusammen, lassen tiefere Einblicke in ihr Leben und Gründe für eine Entscheidung pro Erzgebirge zu. Fast freundschaftlich, familiär. Es wird viel gelacht, intensiv diskutiert und Emotionen liegen blank. So wie bei Sabine Brosch. In der Strumpffabrik Esda Thalheim hatte sie wie so viele junge Frauen zu DDR-Zeiten Facharbeiterin für Textiltechnik gelernt. Nach einigem Auf und Ab ging sie 1997 nach Stuttgart, lebte auch in Leipzig, Hamburg und München. Und dann rief die Heimat sie aus der Großstadt zurück: „Ich war und bin immer wieder überwältigt vom Erzgebirge. Ich hatte so Heimweh.“ Seit 2016 lebt sie ihren Traum in ihrer alten Heimat Thalheim und ist Chefin eines Feinkostladens „Aroma – Genuss erleben“.

fährten kennengelernt habe und auch wegen dieses Platzes hier. Ich hatte mich damals gleich in den Walkbeach verliebt.“ Es habe einfach alles gepasst, der Plan mit dem eigenen Café, die Liebe zum Erzgebirge, erzählt sie, während sie noch ein bisschen Deko platziert. Die 41-Jährige fühlt sich im Erzgebirge heimisch: Claudia ist im Leben angekommen. Und dann sagt sie: „Weißt du, was mir eben am Erzgebirge auch sehr gefällt? Die Herzlichkeit der Menschen. Das kenne ich von der Großstadt nicht so.“

Und genau diese Herzlichkeit spürt man auch hier beim zwanglosen Treffen von Menschen, die sich zum großen Teil noch gar nicht kennen. Es ist ein bisschen wie ein Experiment, fremde Menschen einzuladen, die einen gemeinsamen Nenner – nämlich das Erzgebirge – haben und sich im Idealfall sehr persönliche Dinge erzählen. Man spürt schnell, dass es genau dieser Nenner, dieses Herzensbedürfnis nach Heimat ist, was alle schnell aufbauen lässt – ganz so, als ob man sich doch ewig kennt. Egal, wohin es die Erzgebirger in ihrem Leben auch

Die Arbeitschancen, Jobangebote sind in den letzten Jahren wesentlich interessanter geworden, da sind sich alle einig. Doch oftmals sind noch andere Dinge ausschlaggebend: Bei dem einen ist es die Natur, die gelockt hat, beim anderen Freunde, Familie und manch familiäre Verpflichtung oder einfach der Wunsch, sich hier mit Herz und Verstand für die Region zu engagieren. Auch kann eine Krankheit ein Weg zurück in die alte Heimat sein. Anja Neuberg erzählt, wie sie nach dem Abitur zum Studium nach Chemnitz ging, später ihren Mann in München kennenlernte, beide in Nürnberg wohnten – und sie seelisch krank wurde. Neben einem Zuviel an manchen Alltagsdingen lag der Schlüssel zum Gesundwerden in der Rückkehr ins Erzgebirge. Ruhe und Beständigkeit fand sie mit ihrer Familie in Rittersgrün, ihrer Heimat, ihrem Ort der Kind-



heit und Jugend. Ihr Mann Frank kannte das Erzgebirge vor ihr gar nicht. Was ihn zusätzlich zum breiten Angebot zum Radeln und Skifahren in herrlichster Natur als Bauingenieur besonders beeindruckte: der bezahlbare Wohnraum. In Rittersgrün betreiben die beiden am Waldrand seit Kurzem ihre Maxhütte, eine gemütliche Pension. Von dort aus schreibt die Achtsamkeitstrainerin ihren Blog „Leben ist ansteckend“.

Anstecken von ihrer Sehnsucht nach Hause ließ sich auch Susann Schubert. Die 33-Jährige arbeitet im Marketingbereich im Ellidus Resort im Kurort Oberwiesenthal. Nach Stationen in Leipzig, Dresden, Halle und Berlin lebt sie nun in Marienberg, mittig zwischen ihrem ursprünglichen Heimatort Rechenberg-Bienenmühle und dem Arbeitsort am Fichtelberg. 16 Jahre lang war sie weg, doch bei jedem Besuch im Erzgebirge bohrte eine Frage immer mehr: „Was würde mir das Erzgebirge bieten?“ Die junge Frau wollte raus aus der Stadt. Während eines Heimatbesuchs zu den Weihnachtsfeiertagen besuchte sie den Pendleraktionstag Erzgebirge, die regionale Jobmesse. Neue Möglichkeiten lagen wie Geschenke vor ihr auf dem Gaben-

tisch. Susann griff zu, folgte ihrem Herzen und kam zurück. Ihr ist es wichtig, die Chance zu ergreifen, im Erzgebirge mit anzupacken: „Ich habe hier die Möglichkeit, in vielen Bereichen mitzugestalten, Dinge voranzutreiben.“ Die meisten in der Frühstücksrunde nickten zustimmend. So auch Elli Graupner. Neun Jahre lebte sie in Dresden und Berlin, kam 2015 zurück und arbeitet nun in der elterlichen Männlmacher-Manufaktur „Graupner Miniaturen“ in Crottendorf. Sie gründete eine kleine Familie, baute direkt neben den Eltern ein eigenes Haus und engagierte sich im Vorstand eines Vereins.

*„Ja, ihr Menschen hier
seid schon manchmal stur
und eigen – aber eben auch
unglaublich herzlich.“*

Und doch ist es nicht immer die Heimatliebe, die einen zurückholt, sondern ganz pragmatisch familiäre Verantwortung. Der Johanngeorgenstädter Mario Bauch stieg als Konstrukteur ins Familienunternehmen ein, weil seine Unterstützung gebraucht wird. Nach der Lehre bei einem Auspuffhersteller in seiner Heimatstadt zog er als 20-Jähriger aus, um die Welt kennenzulernen. „Ich wollte raus, ich wollte etwas erleben, fand in Stuttgart und München meine zweite Heimat.“ Jetzt sieht der junge Mann seine Zukunft in Schwarzenberg im Erzgebirge. Zwar sei am Anfang das Zurückkommen schwer und voller Zweifel gewesen, denn: „Das soziale Umfeld, meine Freunde von früher, haben gefehlt. Doch mit der Zeit gibt sich das auch.“

Sich im Erzgebirge einbringen, etwas verändern wollen, das bringt auch Hürden auf dem Weg mit sich. So hat jede Veränderung im Leben immer zwei Seiten. Als „Heimkehrer“ oder gar Zugezogener – von den Einheimischen „Uhiessischer“ genannt – muss man selbst aktiv auf die Menschen hier zugehen. Diesen Tipp würden die Teilnehmer dieser Kaffeerunde am Walkbeach gerne anderen mitgeben. Die Offenheit für Neues fehle vielen Erzgebirgern anfangs. Manche der Rückkehrer hier am Tisch sprechen sogar von einer fehlenden Weltoffenheit, machen sich auch Sorgen um die politische Entwicklung. Doch hätte man das Herz der Erzgebirger erst einmal erobert, dann für immer. So kommt die Rede auch auf kritische Themen, wie die immer älter werdende Bevölkerung, teils geringere Gehälter in einigen Branchen und dass noch immer zu viele Erzgebirger jobbedingt pendeln. Und das, obwohl es in der Region wieder viele interessante Jobangebote gäbe. Diskutiert wird auch über

die Vielfalt von Kulinarik-, Kultur- und Shopping-Angeboten. Klar, das Erzgebirge kann mit dem Maß an Angeboten einer Großstadt nicht mithalten. Aber: Im Alltag spielen diese Möglichkeiten der Städte eben oft eine untergeordnete Rolle oder sind Grund für Überforderung. Die Zeit, alles auszuleben, fehle einfach. Und dann fällt zögerlich der Satz: „Wir kamen doch auch hierher, weil wir unsere Ruhe suchten. Und nein, wir haben keine Berliner Kultur – wir haben aber unsere eigene Kultur und müssen uns nicht verstecken.“ Alle, die mit Kindern leben, loben stattdessen die Angebote für Familien im Erzgebirge. Und dann sagt Anja Neuberg, was sie am Landleben besonders genießt: „Beim benachbarten Bauernhof hole ich mir meine Milch und Butter ganz frisch.“

Solch ein Lebenschnitt, der Umzug zurück in die alte Heimat und erst recht in eine neue Region, will gut überlegt sein. „Mir ging es ja nicht schlecht in München. Und es kam auch die Frage auf: Ist man zu Hause nach den vielen Jahren nicht auch ein Fremder? Und dann packte ich doch binnen vier Wochen meine Koffer. Es war die richtige Entscheidung. Ich fühlte mich nicht mehr so zerrissen. Jetzt bin ich wieder viel näher an meiner Familie in Bautzen dran als von München aus“, sagt Claudia Paul. Bei den „Neu-Erzgebirgern“ Marcel Dallinger und Maria Saul-Dallinger ist es umgekehrt, denn zumindest ihre Eltern aus dem thüringischen Eichsfeld werden perspektivisch mit ins Erzgebirge ziehen. Sie erzählen ihre Geschichte, die einfach alle rührt. Beide stammen nicht aus dem Erzgebirge, lernten sich in Leipzig als Studenten kennen, lebten in Leipzig, Dresden und auch ein Jahr in England. Archäologe Marcel hatte viel für Projekte im und rund um das Erzgebirge „gegraben“. Das Erzgebirge hatte ihn gepackt. Dann verbrachten sie ihre vorverlegte Hochzeitsreise in Gelobtdland, einem verträumten Ortsteil oberhalb von Marienberg, wollten hier im „Nirgendwo“ in einem Ferienhaus Ruhe finden. Was sie aber fanden, war ihre neue Heimat. In Steinbach nahmen sie sich dem ehemaligen Braugasthaus nebst kleiner Pension an, bauten das Gasthaus zum Wohnhaus um. Hier wollen sie ihre Familie gründen. „Hier ist es landschaftlich schön. Das Pressnitztal ist traumhaft. Unsere Kinder sollen auf dem Land aufwachsen.“ Ein Statement, wo Susann König einhakt, weil sie es gleich unterschreiben würde. Die 44-Jährige aus Stützengrün zog 1991 aus, um eine Lehre zur Uhrmacherin zu machen. 2016 und zwei Kinder später kam sie zurück, übernahm das Elternhaus und entdeckte ihre Liebe zur Natur völlig neu – auch, dass in ihr ein echter Gartenfreak schlummert.



Im wahrsten Sinne: „Geerdet“ wird man hier im Erzgebirge – und lernt schnell Land und Leute (wieder) kennen, wenn man kontaktfreudig ist. Und so schmunzeln Marcel und Maria, als sie über die Einheimischen reden, mit denen sie ja den ganzen Vormittag am Walkbeach in gemütlicher und ehrlicher Runde sitzen: „Ja, ihr Menschen hier seid schon manchmal stur und eigen – aber eben auch unglaublich herzlich.“ Die Stunden hier auf der Terrasse am Café Walkbeach sind verfliegen. Für Claudia Paul beginnt ein ganz normaler Spätsommertag, die ersten Kunden warten schon. Zuvor werden aber noch Nummern getauscht und der Platz für ein nächstes Treffen ist auch schon ausgemacht. Sabine Brosch lädt ein in ihren Feinkostladen, weil sich alle noch so viel mehr zu erzählen haben ... dann aber ohne die neugierigen Initiatoren des ersten Treffens.

 www.facebook.com/walkbeach.stollberg



SO IS(S)T DAS ERZGEBIRGE

Das Erzgebirge schwärmt für gute Lebensmittel

Text: Philipp Senge Fotos: Josephine Leonhardt-Dietrich

Wer im Erzgebirge regional einkaufen möchte, findet eine reichhaltige Auswahl an authentischen, vor Ort hergestellten Lebensmitteln. Die Wege zwischen einzelnen Anbietern mit ihrem spezialisierten Angebot sind jedoch oft lang. Marktschwärmereien bündeln die Vielfalt an einzelnen Orten und erleichtern den Zugang zu regionalen, saisonalen Lebensmitteln. Im Erzgebirge gibt es gleich zwei solcher Orte.

Freitagnachmittag, ich stehe in Lugau auf einer kleinen Nebenstraße, die in einen Feldweg übergeht. Vor mir ein einzelnes Gebäude. Irgendwo hier soll heute ein besonderer regionaler Markttag stattfinden: eine Marktschwärmer-Verkostung. Bin ich wirklich richtig? Mein Navi sagt, ja. Also warte ich. Kurz darauf biegt ein zweites Fahrzeug ein. Katharina Barth und Marlene Rosner steigen aus.

Schwärmen für regionale Lebensmittel

Die beiden jungen Frauen organisieren normalerweise regelmäßig in Schneeberg eine Marktschwärmerie. Heute in Lugau sind sie selber Gäste. Sie erklären mir, was genau eine Schwärmerie ist und wie sie funktioniert. Es ist eigentlich ganz einfach: Marktschwärmerien sind eine Art Wochenmarkt mit Vorbestellung. Kunden bestellen über eine Online-Plattform bei teilnehmenden, regionalen Erzeugern aus deren Sortiment und zahlen ihre Ware auch gleich online. Wöchentlich kommen alle an einem Ort zusammen und die Käufer holen ihre geordneten Produkte direkt vom jeweiligen Anbieter ab. Die Kunden wissen so, wer ihre Lebensmittel herstellt und können Fragen zu Produkten und deren Herkunft stellen.

Die Organisatoren betreuen die Online-Plattform und kümmern sich um einen Treffpunkt für die Schwärmerien. Außerdem bauen sie einen Stamm aus Erzeugern und Verbrauchern auf und erweitern ihn ständig. So auch Katharina Barth und Marlene Rosner. Im Herbst 2016 eröffneten sie in Schneeberg die zweite Marktschwärmerie in Sachsen. Die erste gab es in Chemnitz. Dort hatte Marlene Rosner etwa ein Jahr zuvor das erste Mal selber als Kundin eine Marktschwärmerie kennengelernt. Da sie schon länger Wert auf regionale Lebensmittel legte, war sie begeistert. „Ich wollte sofort selbst eine Schwärmerie im Erzgebirge organisieren“, erklärt die Schneebergerin, „schließlich haben wir hier in der Region viele Erzeuger, die ihre Produkte direktvermarkten. Sie sind aber über ein großes Gebiet verstreut. Wer regional einkaufen möchte, muss das Brot beim Bäcker nebenan kaufen, den Honig beim Imker im Nachbarort und für den erzgebirgischen Käse vom Käsehof auch schon mal 15 Kilometer oder mehr fahren. Die Schwärmerie bündelt das Angebot der verschiedenen Erzeuger an einem Ort. Auf diese Weise bekommen die Kunden einen leichten Zugang zu einem viel größeren Angebot.“ Die Idee war geboren und Marlene Rosner machte sich daran, potenzielle Käufer für eine künftige Schwärmerie zu gewinnen. 150 Teilnehmer müssen sich auf der Online-Plattform registrieren, damit es losgehen kann.

Etwa zur gleichen Zeit lernte Katharina Barth während ihres Mutterschaftsurlaubs bei einem Ideen-Workshop der Stadt Schneeberg die Marktleiterin der Stadt, Frau Schmidt, kennen. Mit der Geburt ihres Kindes war auch das Bewusstsein der 34-Jährigen für regionale, unverfälschte Lebensmittel gestiegen. „Den Ideen-Workshop hatte ich besucht, weil ich mich engagieren wollte. Schnell kam mir die Idee, die Einkaufssituation für regionale Produkte zu verbessern.“ Noch kannten sich die beiden künftigen Marktschwärmerie-Organisatorinnen



nicht. Die Marktleiterin änderte dies kurzerhand und vermittelte den Kontakt zwischen den beiden Frauen. Von nun an arbeiteten sie gemeinsam an dem Ziel, eine Marktschwärmerie in Schneeberg zu organisieren. Vor allem in Sozialen Medien, wie Facebook, führten sie die Werbetrommel und konnten die notwendigen Interessenten gewinnen.

Auf zum großen Probieren

Während wir uns unterhalten, rollen immer wieder Lieferwagen an uns vorbei. Es sind die Erzeuger der heutigen Verkostung. Wir beschließen, ebenfalls zur Rückseite des Gebäudes zu gehen, wo die Fahrzeuge verschwunden sind. Dort bauen sich die rund 20 Erzeuger bereits Tisch an Tisch zu einer langen Tafel auf. Es herrscht reger Betrieb, Kisten werden geschleppt, Honiggeläser ausgepackt, Wurst, Käse und frisches Brot in mundgerechte Stücke zum Probieren geschnitten. Ein Barista poliert seine mobile Kaffeemaschine auf Hochglanz. Am Rand steht eine Tanne. Sie ist geschmückt mit Fledern: Christbäume können ab sofort bei einem der heutigen Anbieter vorbestellt werden. Mitten im Getümmel steht Jens Kaltfofen. Genauso wie Katharina Barth und Marlene Rosner die Schneeberger Schwärmerie organisieren, hat er die Lugauer Marktschwärmerie initiiert und organisiert somit die heutige Veranstaltung.

Marktschwärmerien als Vertriebsweg

Jens Kaltfofen ist selber Erzeuger. Er stellt im Nebenerwerb Pasta und Liköre her. Die erste Lugauer Schwärmerie hat der Endfünfziger im November 2018 organisiert. Seine Eierlieferantin hatte ihn direkt angesprochen, ob er das nicht machen wolle. „Das war im Sommer 2018. Im Herbst hatten wir dann die notwendigen Teilnehmer und konnten starten.“ Auch Erzeuger waren schnell gewonnen. „Bei denen hat sich inzwischen ein regelrechtes Netzwerk entwickelt.“

Viele sind bei mehreren Schwärmerereien auch über das Erzgebirge hinaus aktiv“, erklärt Kaltofen. „Die meisten Erzeuger sind Direktvermarkter. Da bietet die Schwärmererei große Vorteile. Anders als bei einem Wochenmarkt müssen sie nur mitbringen, was im Vorfeld bestellt wurde. Der Bäcker weiß genau, wie viele Brote er am Morgen für die Schwärmererei backen muss. Auch der zeitliche Aufwand lässt sich gut planen. Wichtige Aspekte für Direktvermarkter, die kaum Personal haben und nur schwer Aushilfskräfte finden.

Den Geschmack des Erzgebirges erleben

Inzwischen trudeln die ersten Besucher ein. Das Publikum ist bunt gemischt, genauso wie die Beweggründe der einzelnen Kunden. Die einen legen besonderen Wert auf gesunde Ernährung, andere haben sich aus ökologischen Gründen bewusst



Die Idee der Marktschwärmer stammt aus Frankreich. Die Veranstaltungen bringen regionale Lebensmittel-Erzeuger und Verbraucher zusammen, fördern regionale Wertschöpfung und nachhaltige Esskultur. Inzwischen haben sich insgesamt 1.264 Schwärmerereien in Frankreich und den Nachbarländern gegründet. In Deutschland sind es bereits 64, davon 10 in Sachsen, weitere sind im Aufbau. Nach Chemnitz eröffnete 2016 die zweite sächsische Schwärmererei im Erzgebirge in Schneeberg. 2018 kam die Schwärmererei in Lugau hinzu. Die durchschnittliche Entfernung zwischen Erzeugern und Schwärmererei beträgt etwa 27 Kilometer.

Marktschwärmer in Schneeberg:

20 Erzeuger, Schwärmererei jeden Donnerstag von 17:00 bis 19:00 Uhr, Scheunenstraße 2-4 in Schneeberg

Marktschwärmer in Lugau:

26 Erzeuger, Schwärmererei jeden Freitag von 17:00 bis 19:00 Uhr, Dorfstraße 50 in Lugau

Weiterführende Infos: regionales.sachsen.de

für regionale Lebensmittel entschieden. Wieder andere wollen ehrliche Produkte, die mit Handwerkskunst hergestellt sind. Die meisten Besucher sind ausgestattet mit Beuteln, Taschen und Körben. Sie sind gekommen, um die bestellten Lebensmittel abzuholen. Aber auch viele Neugierige sind da, um sich ein Bild von einer Marktschwärmererei zu machen. Der heutige Markt mit seinen zahlreichen Kostproben an den einzelnen Ständen ist genau dafür gedacht.

Es wird Zeit, selber eine Probierrunde zu drehen. Ich trinke einen vorzüglichen Kaffee, probiere mich durch herzhaften Wurst vom Rind, Schwein und Lamm – aufgezogen, geschlachtet



und verarbeitet vom Anbieter. Käse, Honig, Wurst, Obst und Gemüse, Brot und Brötchen, Spezialitäten mit erzgebirgischen Wildkräutern – alles ist dabei. So unterschiedlich die Produkte sind, durch die ich mich probiere, eines haben sie alle gemeinsam: Sie sind frisch, stammen direkt aus der Region und jedes für sich hat seinen ganz eigenen Geschmack, um nicht zu sagen Charakter. So schmeckt also das Erzgebirge – im Supermarkt sucht man diesen einzigartigen Geschmack vergeblich.



Unser Tipp: RegioErz

RegioErz heißt ein weiteres starkes regionales Liefernetzwerk, um Lebensmittel direkt vom Erzeuger zu beziehen. Und das funktioniert so einfach: Brot und Brötchen, Aufstriche, Obst, Gemüse, Kartoffeln, frisches Fleisch, Getränke ... bestellt man im Online-Shop. Die Leute von RegioErz gehen dann auf Einkaufstour zu den Bauernhöfen, Imkern, Käsereien, sprich Herstellern ihres Vertrauens, und stellen den Warenkorb zusammen. Dieser wird dann gegen eine kleine Gebühr bis zum Kühlschrank nach Hause geliefert – dienstags, donnerstags und freitags. Und der Clou: Bestellungen werden entspannt bis zum Vortag 16:00 Uhr entgegengenommen.

Mehr Infos: www.regioerz.de

Die besten Fans der Liga

TEXT: MANJA KRAUS-BLECHSCHMIDT
FOTO: GEORG ÜLRICH DOSTMANN



„Wölfe sterben niemals aus. Wir hinterlassen Spuren“ – ein Motto, das in großen Lettern am Rand des Eisstadions prangt. Darunter stehen heute Hunderte wartende Fans, ausgestattet mit Schals, Wolfmützen und Shirts sowie Trommeln und Tröten. Stimmungsvoll, laut vibrierend und voller Freude werden die Eishockey-Spieler der Schönheider Wölfe begrüßt. Auffällig: viele Familien – auch mit kleinen Kindern – sind ins Eisstadion geströmt. Beim Startschuss des Spiels gegen die Eisbären Juniors Berlin formiert sich im Schönheider Fanblock sofort eine riesige rot-blaue Fahne. Es ist ein Banner, das sich fast über den gesamten Block zieht. Daneben funkeln unzählige Wunderkerzen. Ich habe Gänsehautgefühl. Die Faszination Eishockey spüre ich hier überall, unter den Fans, den freiwilligen Helfern und natürlich den Spielern und Trainern. Mischt man sich wie ich mitten unter die Leute, hört man viel über die Erfolge der letzten Saison, die tollen Spiele, die familiäre Stimmung, den Trubel. Schließlich seien sie die besten Fans der Liga.

Dieses Fieber – das Brennen für den Verein – erlebe ich aber nicht nur hier im Fanblock, sondern auch hinter der Bande, und das bereits lange vor dem Spielanpfiff. Benjamin Fritzsch

sorgt noch kurz vor Spielbeginn dafür, dass die Fans später an der Bande wirklich einen guten Durchblick haben. Er putzt die großen Scheiben oberhalb der Werbetafeln, einfach so: „Ich bin ein Fan und versuche so, meinen Verein zu unterstützen. So gut ich eben kann.“ Der 29-Jährige schmunzelt: „Das Putzen gehört dazu. Das ähnelt dem normalen Fensterputzen. Nur hier sind die Fenster eben größer.“ Und schon taucht er den Lappen wieder ins Wasser, dreht sich von mir weg. Ein paar Schritte weiter kommt mir Sanitäter Kai-Uwe Walther vor meinen Schreibblock gelaufen – den großen Sanitätsrucksack auf dem Rücken. Er stammt aus dem benachbarten Auerbach, trägt den Notfallrucksack heute vertretungsweise. Rufen die Schönheider Wölfe, ist der Sanitäter sofort zur Stelle: „Mein Sohn hat hier angefangen, Eishockey zu spielen. Jetzt ist er in Chemnitz aktiv. Da muss ich etwas zurückgeben.“ Der Vereinszusammenhalt sei hier in Schönheide etwas ganz Besonderes. Einfach, weil der Verein vergleichsweise klein ist, scheint jeder mit jedem verbunden zu sein. „Die Stimmung ist gerade bei einem Sieg einzigartig.“ Und heute beim Meisterschaftsauftritt der Regionalliga Ost ist die Spannung im Stadion mit Händen greifbar.



Nachwuchstrainerin Dana Reimann war selbst erfolgreich auf dem Eis.



So aggressiv das Spiel ist, so fair geht es zwischen Spielern und Fans zu.

Seit über 80 Jahren wird in Schönheide Eishockey gespielt. Trainer Sven Schröder ist seit der Spielsaison 2017/2018 an Bord. Dazu gehören natürlich Spieler aus der Region Erzgebirge/Vogtland, aber auch aus Selb, Dresden, Crimmitschau und Tschechien. „Der Zusammenhalt hier ist toll, jeder kennt jeden, die Fanbase ist einfach unschlagbar. So viel unentgeltliche Hilfe, ehrenamtliche Bereitschaft. Das macht das Arbeiten hier so spannend“, erzählt mir der Trainer. Zustimmunges Nicken auch bei Spieler Christoph Rogenz. Er kommt aus Bad Muskau hierher in den Schönheider Wolfsbau. Vor jedem Training, jedem Spiel nimmt er die lange Fahrtstrecke auf sich. Aus gutem Grund: „Der Teamspirit hier stimmt einfach und es macht Spaß, mit den Jungs zu spielen. Besonders in der letzten Saison.“ Mit diesem kleinen Nachsatz verweist der Spieler auf den Wahnsinns Erfolg: In der Saison 2018/2019 wurden die Schönheider Wölfe Regional-Ost-Meis-

ter und Regional-Nord-Ost-Meister. Rogenz freut sich weiter: „Schönheide ist ein kleines Dorf und gefühlt unterstützt uns hier jeder. Die Fans stehen hinter uns. Im positiven Sinne sind sie verrückt. Der Verein ist eine Art Aushängeschild.“ Ein Aushängeschild für Zusammenhalt, für die Region, für eine lange Eishockey-Tradition. Auch Karl-Heinz und Irene Lenk – beide über 80 – sind Teil dieser großen Eishockey-Familie. Sie stehen zu ihrem Verein und helfen, wo sie nur können. Karl-Heinz ist die gute Seele des Vereins. Er bringt Werbebanner an, übernimmt Handwerksarbeiten jeglicher Art. Letztens hatte ein Puck die Kampfrichterscheibe durchschlagen. Lenk hat sie kurzerhand ausgewechselt. Heute treffe ich ihn draußen am Tor als Wächter. Er lässt den Bus der Eisbären Juniors Berlin aufs Gelände fahren. Seine Frau Irene kommt ein wenig später, dieses Mal nur zum Anfeuern am Rand der Eisfläche. Montags und mittwochs aber packt sie alle Trikots – gut 60 Stück – ein

und beginnt ihren Waschmarathon. Und sie hilft, die Kabinen für die Jungs sauber zu halten. Bis vor zwei Jahren hat sie noch den Fan-Shop betreut. Beide stehen zu ihrem Verein und das, obwohl sie gar keine geborenen Schönheider sind. Nach 1990 kam Irene Lenk durch eine Beschäftigungsmaßnahme zu den Schönheider Wölfen. Sie infizierte ihren Mann mit dem Eishockey-Fieber. Beide blieben bis heute hängen: „Das hier ist eine Gemeinschaft positiv Bekloppter. Es ist eine Ehre, dabei zu sein“, ruft mir Karl-Heinz Lenk nach. Und er schwärmt weiter: „Eishockey ist eine Krankheit. Wenn du einmal mit dem Virus befallen bist, dann bleibt das so. Solange wir krabbeln können, machen wir hier noch etwas Nützliches. Das ist unsere Motivation.“ Vielleicht auch, weil der eigene Sohn Holger und ein Enkelsohn vom gleichen Virus befallen sind.



Im positiven Sinne verrückt.



Sven Schröder, Trainer der Männermannschaft, schätzt die Fanbase.

Holger Lenk trainiert zusammen mit Dana Reimann den Nachwuchs, der auch heute wieder in der Spielpause die Eisfläche erobert und zeigt, was er drauf hat. Dana war selbst Eishockey-Spielerin. Machte ihre ersten Schritte mit fünf oder sechs Jahren hier auf dem Eis, kam dann zum Nachwuchs nach Crimmitschau und dann nach Berlin. Von der Schülerbundesliga in die Frauenbundesliga. 2013 holte die ehemalige Nationalspielerin mit dem OSC Berlin den deutschen Meistertitel, wurde 2014 Pokalsieger. Doch trotz aller Erfolge in der Ferne – ihr



Bei der Ausrüstung kommen ein paar Kilos zusammen.

Herz schlug immer für Schönheide. Die junge Frau ist nie weggezogen, immer zwischen ihrem Heimatort und Berlin gependelt. Trainiert hat sie wochentags mit den Schönheider Männern, am Wochenende mit den Berliner Frauen. Seit der Saison 2015/2016 trainiert sie die Kinder: „Das bedeutet mir sehr viel. Ich hätte es nicht übers Herz gebracht, dass damals sonst kein Kindertraining mehr hätte angeboten werden können.“ Parallel zu dieser Leidenschaft verfolgt sie ihren Traum vom Wunschberuf. In Chemnitz studiert sie Grundschullehreramt. Fest steht, sie bleibt nach ihrem Abschluss in Schönheide, behält ihren Lebensmittelpunkt bei, formiert das neue Leben um den Eishockey-Verein herum. 60 Kinder verschiedener Altersklassen verlassen sich auf die junge Frau, lernen die Faszination für den Eishockey-Sport durch sie kennen. „Es ist schön, den Kindern den Spaß am Eishockey zu zeigen, sie auf den Weg zu führen, sie zu begleiten.“ Auch wenn das parallel zum Studium viel Zeit fordert. „Dreimal pro Woche haben wir Training. Einmal pro Woche trifft sich noch die Laufgruppe. Natürlich muss ich mir die Zeit irgendwie abknapsen. Aber das ist eine Herzenssache.“ Die Augen der jungen Frau strahlen mich an. Auch sie ist Teil der großen Schönheider Wolfsfamilie hier im Wolfsbau, die ihre Spuren hinterlässt. Beim erfolgreichen Heimspiel wie heute – oder wenn die Erzgebirger ihre Leidenschaft und Spielfreude auswärts zeigen.



Christoph Rogentz pendelt für seinen Verein 230 Kilometer.

ERZGEBIERGER

genießen

ODER WARUM HIER FÜR JEDEN
GESCHMACK EIN FEIEROHMD-BIER
DABEI IST.

Text: Sabine Schulze-Schwarz Foto: Georg Ulrich Doermann

Hopfen und Malz – Gott erhalt's. Der jahrhundertealte Spruch gilt auch im Erzgebirge, wo dies nach dem Reinheitsgebot die einzigen Zutaten neben Hefe und Wasser sind, die den Braumeistern in den Kessel kommen. Bis zu den ersten Silberfunden im 13. Jahrhundert reicht die Tradition des Brauens im Erzgebirge zurück. Die Arbeit in den Bergwerken machte durstig, der Ausschank rentierte sich. Doch nicht nur das: So exportierten die Zschopauer ihr Bier im 16. Jahrhundert nach Oberbayern, woraufhin man in München das erste eigene Hofbräuhaus errichtete – um nicht das Geld außer Landes zu schaffen. Es wuchs im sächsisch-böhmischen Erzgebirge ein Brauhandwerk, aus dem junge und erfahrene Braumeister bis heute schöpfen und neu interpretieren. Echte Durstlöcher und gute Biere finden sich entlang des Gebirgskamms zuhauf, einige haben wir uns genauer angesehen.



DER BIERSSOMMELIER MAX MIT BLICK IN DIE WELT



Das Brauen von Manufakturbiere, Craft Beers, hat Biersommelier Max, alias Uwe Gottwald, erst 2018 für sich entdeckt. Aber 2016 gründete er bereits in Pockau-Lengfeld seine Bierfabrik Erzgebirge als Laden, wollte zeigen, wie groß die Geschmacksvielfalt weltweit ist. Denn Bier ist nicht gleich Bier und unterscheidet sich in Farbe, im Herstellungsverfahren und im Geschmack. Wer seine Tastings besucht, spürt: Der Mann ist vom Fach. Seit 2013 ist er Biersommelier, war damals der zweite

Sachsens. Der Begriff des Sommeliers ist Jahrhunderte alt, ursächlich war jener ein Vorkoster am Hof und prüfte Speisen und Getränke auf Qualität. Das tut Uwe Gottwald heute auch – immer dann, wenn in seinem Laden eine neue Sorte aus anderen Ländern einziehen soll oder er eines seiner eigens kudenzierten Sorten abschmeckt. Während seiner Seminare erfährt man, wie der Brauprozess mit den Rohstoffen funktioniert und welche Craft-Beer-Komposition zu welchen Speisen schmeckt.

DIE ZWEI DAMEN VOM DACH



Text: Beatrix Junghans-Gläser

Foto: Désirée Scheffel

**Gerda
Hofmann**

Wohnort: Thum/OT Herold
Freizeit: Hundesport (Rauhaardackel Fritz und Lotte, Dobermann Mila), in die Schwämme gehen
Typisch: ambitioniert und anpackend
Was glücklich macht: „Das Feuer machen im gusseisernen Ofen im Büro. Die gemütliche Wärme, das Knistern vom Holz.“

**Nicole
Brödner**

Wohnort: Thum/OT Herold
Freizeit: Motorrad fahren, Laufen, Skifahren
Typisch: beharrlich und beherzt
Was glücklich macht: „Der Moment, wenn du oben auf dem Kirchturm bist. Diese Aussicht belohnt vieles.“



Handwerk wird mehr und mehr zur Frauensache.

„Heute ist ein echter Dachdeckertag. Nicht zu warm, nicht zu kalt.“

Nicole Brödner blickt in den weiß-blauen Septemberhimmel. Der Mix aus Sonne und Wolken verspricht, dass es heute auf ihren Baustellen läuft. Die 32-jährige ist Dachdeckermeisterin, genau wie die Mittdreißigerin Gerda Hofmann. Was die zwei Frauen verbindet? Beide pfeifen auf das traditionelle Rollenbild. Beide sind Ausnahmen in einer von Männern dominierten Branche, beide führen ihren eigenen Betrieb. Jede für sich mit jeweils fünf bzw. sechs Mitarbeitern. In Herold, einem Flecken, wo jeder jeden kennt. Keine zwei Kilometer voneinander entfernt. Überhaupt erhärtet sich der Verdacht, dass hier ein Nest von Dachdeckerereien sein muss. Allein in und um die Kleinstadt Thum gibt es sechs solcher Gewerke. Woran das liegt?

„Vielleicht sind die Familienbetriebe die Erklärung. Wir sind eine Dachdeckersippe. Uropa, Großonkel, Opa, Vater – alle den gleichen Beruf“, kommentiert Gerda Hofmann meinen Eindruck. Nicole Brödner ergänzt: „Mein Vater hat immer ausgebildet. Einige der Gesellen machten sich selbstständig; manch einer auch in unmittelbarer Nähe. Ich zum Beispiel arbeite jetzt als sechste Generation in dem Handwerk.“ Anderthalb Jahrhundert Wissen, das stets von Mann zu Mann bzw. Frau weitergegeben wurde. Die Ausbildung sei nur der Anfang, die Meisterschule das nächste Level. Bis man zu einem Allrounder wird, braucht das Jahre.

„Man kommt von den Meisterkursen und hat eigentlich keine Ahnung von Preisgestaltung oder der eigenen Vermarktung“, meint Nicole Brödner. Deshalb nimmt sie ihr Vater peu à peu in die Verantwortung. „Wie viele Minuten bietest du für einen Quadratmeter Dach herunterreißen an?

Keine Vorstellung davon. Das Ausmessen, die Angebote, die Arbeitsvorbereitung – haben wir zusammen gemacht. Bis ich sicher war.“ Mehr als fünf Jahre dauert das Ganze. Zeitgleich fasst Bernd Brödner den Entschluss, kürzer zu treten und schließt 2013 seinen Betrieb. Die Tochter, die 2007 jüngste Dachdeckermeisterin Deutschlands und Sachsens ist und seit 2009 ihre Ein-Frau-Firma führt, vergrößert sich und wird Chefin seiner Mannschaft.

Gerda Hofmann geht zunächst ganz andere Wege. Nach dem Abschluss der Oberschule wird sie Gestaltungstechnische Assistentin, besteht danach ihr Fachabitur und will in Schneeberg Möbel- und Produktdesign studieren. Ein Wartejahr macht ihrem Wunsch einen Strich durch die Rechnung. „Alles, aber keine Zwangspause. Ich werfe alles über den Haufen, mach' jetzt etwas ganz Verrücktes und werde Dachdeckerin“, konfrontiert sie ihre Eltern. Logisch, dass deren Reaktion zunächst verhalten ausfällt. Mit dem Wissen, was auf sie zukommt, wächst sie über sich selbst hinaus und zieht ihren Entschluss durch. „Die Lehre bei meinem Vater war hart, sehr hart. Egal, wie



Die Lehre beim eigenen Vater war hart.

heiß oder frostig es draußen war, es gab kein Pardon. Ich musste selbst bei minus 15 Grad aufs Dach. Das hat mich angestachelt, meinen Ehrgeiz geweckt.“ Sie misst sich auch außerhalb des elterlichen Betriebes, nimmt als 23-jährige Gesellin 2007 am Landesleistungsvergleich der Dachdecker in Bad Schlema teil und gewinnt. Als Erstplatzierte reist sie zum Bundesausscheid nach Karlsruhe und ist erneut die einzige Frau unter Männern. Ihre Arbeitsprobe entspricht dem Niveau einer Meisterprüfung: Einlatten und Decken einer Dachfläche mit Grat und Kehle einer Biber-



Mit Spaß anderen aufs Dach steigen.

schwanz-Doppeldeckung. In dieser Aufgabe zeigt sie sich, den Eltern und der Jury, dass sie die Dachdeckerei von der Pike auf gelernt hat.

Hinter jeder starken Frau steht eine starke Frau.

Nicole Brödner und Gerda Hofmann sind der Beweis dafür, dass sich im Handwerk einiges wandelt. Das bestätigen die sächsischen Handwerkskammern. Seit ca. 20 Jahren beobachten sie die Tendenz, dass zunehmend mehr Frauen Alleininhaberinnen von Betrieben sind. Im Kammerbezirk Chemnitz gibt es 17.928 Handwerks-Einzelunternehmen. Mehr als 22 Prozent davon werden von weiblicher Hand geführt. 1999 waren es hingegen nur 16 Prozent. Es gibt noch einen Fakt, der überrascht: Das Erzgebirge hat die meisten Handwerksbetriebe und damit die größte Handwerksdichte Sachsens.



Es ist alles eine Frage guter Organisation.

In diesem Kontext bricht die Generation der beiden mit Klischees. „Dieses Schubladendenken Mann/Frau ist kompletter Blödsinn. Es ist so etwas von egal. Hauptsache, wir machen gute Arbeit.“ Darin sind sich beide einig, obwohl sie immer noch gegen Rollenbilder anrennen. „Habt ihr heute den Lehrling mit?“, lautet einer der wohl nervig-

ten Sätze. Mittlerweile perlen solche Sprüche ab, doch der Spagat zwischen Beruf und Familie bleibt. Er gelingt ihnen, weil sie genau definiert haben, was ihnen wichtig ist. Erst kommt der Betrieb, dann Kind und Partner. „Ohne meine Eltern im Hintergrund würde der Laden nicht laufen. Dreiviertel sechs am Morgen sitzt der Kleine mit uns am Esstisch. Angezogen, Frühstück fertig, Tippi toppi. Zum Glück ist er kein Langschläfer, denn bei Brödners fängt der Tag um sechs Uhr an: Lager aufschließen, Arbeiter einteilen, los geht's. Nachmittags um drei hole ich ihn dann ab.“ Bei Hofmanns läuft es eher umgekehrt. Der Partner übernimmt die „Frühschicht“; weist die Mitarbeiter ein. Denn der frühe Morgen gehört Mutter und Tochter, der Rest des Tages dann der Firma. „Wenn die Männer von der Baustelle kommen, frage ich nach dem Stand der Dinge, kläre den



Rückhalt gibt die Familie.

Ablauf für den nächsten Tag und dann verschwinde ich bis abends im Büro“, beschreibt Gerda Hofmann ihren Arbeitsalltag. Ein weiterer Fixpunkt ist die gemeinsame Mittagspause. „Meine Oma Ursula kocht jeden Tag. Das lässt sie sich mit ihren 86 Jahren nicht nehmen. Ohne ihre Hilfe hätte ich es wirklich schwer gehabt. Mein Baby wurde tagaus, tagein in der Kinderkutsch' ausgefahren. Ja, sie hielt das Ganze zusammen.“

Gerda Hofmann und Nicole Brödner schätzen das Rückenstärken von Großmutter und Mutter, die im Hintergrund Wesentliches leisten. Sei es das Wäscheabnehmen, das Lieblingssessen (Schwemmkloßschensuppe bzw. Spaghetti Bolognese) zur Mittagspause aufzischen, das Zuhören, Aufmuntern und Einspringen bei Fieber und Co. Dafür krempeln sie die Ärmel hoch, steigen fremden Leuten aufs Dach, klettern auf Gerüste und Firste, trotzen Schmuddelwetter und Hitze, schippen Schneemassen, köpfen meterlange Eiszapfen, kommen zeitlich vom Regen in die Traufe. Sie motivieren, entscheiden und organisieren, streiten und schlichten. Sie sind darauf stolz wie Bolle – als Chefin, Mutter, Tochter und Partnerin.

Text:
Carsten Schulz-Nötzold
Fotos:
studiozmedia/Erik Wagler

C'est la Vie



Thomas Hübler betreibt eine Konditorei in Thalheim. Er ist Handwerker und Kreativer, Pâtissier und Frankreichliebhaber, Erzgebirger und Skifahrer. Ein vielseitiger Mann, aber ohne Schnörkel, bodenständig und einfach geradeaus. Ganz anders seine Produkte. Es sind kunstvolle, süße Versuchungen mit einem Hauch französischem Esprit. So geschmackvoll und bunt wie das Leben.



Für die französischen Momente im Leben kommt man an der Konditorei von Thomas Hübler nicht vorbei. Ich besuche ihn an einem Montag, dem einzigen Ruhetag der Woche. Wobei Ruhetag heißt: Das Ladengeschäft hat geschlossen, die zwei Verkäuferinnen haben frei, zu tun gibt es trotzdem. Eine kurze Begrüßung und schon stehe ich mit in der Backstube. Während der Schneebesen durch eine Edelstahlschüssel mit Pudding fegt, beginnt Thomas Hübler, mir seine Geschichte zu erzählen.

Sein Vater Johannes hat die Konditorei 1971 gegründet. Ende der 1980er Jahre geht er hier in die Lehre. Nach dem Abschluss 1990, der Fall der Mauer liegt erst ein paar Monate zurück, zieht es ihn in die Alpen, nach Garmisch-Partenkirchen. Er arbeitet in Hotels und in einer Konditorei. Nach den Wanderjahren kommt er zurück, steigt ins Geschäft des Vaters ein und macht 1997 den Meisterabschluss in Chemnitz. Mit der Zeit, so sagt der 48-jährige Thomas Hübler, seien er und sein Vater ein eingespieltes Team geworden. Die ganze Familie, auch Hüblers Frau Lydia und der 5-jährige Sohn Arne, lebt und arbeitet zusammen in einem Haus. Ganz so geradlinig war der Weg allerdings nicht, es hätte auch anders kommen können.

Während seiner Zeit in den Alpen lernt er über einen Arbeitskollegen die Telemark-Ski-Szene kennen. „Ich will da jetzt nicht zu philosophisch werden, so im Sinne ‚Ich fühle mich zu frei‘. Es ist einfach eine andere, anspruchsvollere Art, Ski zu fahren. Es ist aber auch keine Hexerei, jeder kann es lernen, ob Alpinskifahrer oder Snowboarder.“ Hübler ist Feuer und Flamme, fährt sogar Skirennen. Doch aus einer Profikarriere wird leider nichts. Dem Telemarken bleibt er treu und bringt es mit ins Erzgebirge. Vor 15 Jahren etabliert er das jährliche Telemark-Camp in Oberwie-

senthal. Mittlerweile ist es mit über 100 deutschen und internationalen Teilnehmern das größte Event der Szene in Deutschland und bietet Kurse für Leistungsniveaus vom Anfänger bis zum Weltcup-Fahrer.



„Kaffee, Kuchen, Telemark“ wird deshalb zu seinem Claim. Da fragte ihn anfangs der eine oder andere Kunde: „Ist das auch etwas zum Essen?“ Thomas Hübler kokettiert gern mit seinem Image als „Verrückter“ im Ort. Verrückt meint eigentlich nur: anders. Als kleiner Betrieb müsse man seine Nische finden und besetzen, Unterschiede herausstellen und kultivieren. „Du musst deinen eigenen Weg gehen“, sagt Thomas Hübler. Er investiere viel in neue Ideen, in Qualität und Kundenservice, um langfristig zu ernten: „Ich wollte mich spezialisieren, nicht in der Masse versinken.“ Die klassische Buttercremetorte sei nicht so sein Ding. Ihm hat es die französische Pâtisserie angetan, die er aus der Garmischer Zeit kennt. Auch das hat er mit ins Erzgebirge gebracht und sich inzwischen damit einen guten Namen gemacht.



Pâtisserie ist die Feinbäckerei nach französischer Art. Und die verkauft er nicht nur in seinem Geschäft, sondern liefert sie zu besonderen Anlässen und Events an Kunden aus. Süße Desserts und „verrückte Brote“, die nicht nur genussvoll schmecken, sondern auch etwas fürs Auge bieten. Das Einzugsgebiet reicht bis Chemnitz und ins Obere Erzgebirge. Durch seine Skileidenschaft hat er viele Kontakte in Oberwiesenthal, beliefert dort Hotels. Die Anlieferungswege haben ihre Grenzen, so Hübler, er wolle die Produkte nicht zu lange beim Transport strapazieren.

Wir gehen auf einen Kaffee nach nebenan, in einen Vorbereitungsraum. Seine Frau gesellt sich zu uns. Sie wolle sich im Gespräch eigentlich zurückhalten, meint

"Ich versuche, die Welt ein bisschen mit ins Erzgebirge zu bringen."



sie. „Ich habe von Backstube und Laden gar keine Ahnung.“ Sie lacht. „Wir arbeiten beide irgendwie im Handwerk, aber organisatorisch passt das eigentlich gar nicht zusammen.“ Sie hat gerade eine lange Schicht im Klinikum hinter sich. Lydia Hübler ist Hebamme. Da prallen eigentlich zwei unvereinbare Welten und Dienstpläne aufeinander. Und doch gelingt es, alles zu organisieren, auch wenn die gemeinsame Zeit knapp bemessen ist.

Als ich Lydia Hübler frage, welche Kreationen ihres Mannes sie am liebsten isst, überlegt sie zunächst, zögert mit der Antwort – und sagt: „eine Knacker“. Wir lachen alle köstlich. Frau Hübler ist wohl eher der herzhafte Typ, wenn es um Leckereien geht. Also Wurst, mit dieser Antwort hatte ich nicht gerechnet. Thomas Hübler ist natürlich ein „Süßer“, keine Frage. Geschmack ist eben eine Typfrage. Wie in der Familie, so sei das auch in der Gesellschaft, meinen die beiden: Man liebe die Vielfalt und den Unterschied.

Ob die Kunden kritischer gegenüber Inhaltsstoffen geworden seien, frage ich in diesem Kontext. Verträglichkeit und Allergien würden eine große Rolle spielen. Auch der Zeitgeist beeinflusse das Geschäft. Thomas Hübler hat dafür eine pragmatische Herangehensweise: Er spricht mit seinen Kunden, sagt, was geht und was nicht geht. Rein vegane Süßspeisen hätten ihre handwerklichen Grenzen. Ausprobiert habe er das, aber es funktioniere nicht zu hundert Prozent. „Es hat mir nicht geschmeckt, deshalb kann ich es nicht produzieren, weil ich kein Gefühl dafür habe.“ Das überlässt er lieber anderen Spezialisten. Er will vom Geschmack selbst überzeugt sein. Es steckt viel von Thomas Hüblers feinem Gespür in den Produk-

ten. Die Menge der Produktbereiche und Zutaten muss bei aller Vielfalt in dem kleinen Betrieb aber in Grenzen gehalten werden. Grenzenlos dagegen ist seine Fantasie, immer neue Formen, Farbspiele und Geschmacksnoten zu kreieren. Und die speist sich auf seinen Reisen, etwa, wenn er mit der Familie per Wohnmobil durch Frankreich tourt. Beide schwärmen von den wilden Küstenlandschaften der Bretagne und Normandie, den traumhaften Orten, der Weite des Atlantiks. „Ich versuche, die Welt ein bisschen mit ins Erzgebirge zu bringen.“ In diesem Sommer habe er auf dem Rückweg von der Bretagne nach Hause extra in Paris haltgemacht, um sich ein paar spezielle Pâtisseries anzuschauen. Er ist auch privat ein Genießer, aber der professionelle Blick stellt sich automatisch ein, wenn er ein Geschäft betritt. „Ich hole mir neue Ideen, wie man etwas anrichten kann. Was ich interessant finde, kaufe ich mir und verkoste es.“

Seine süßen französischen Versuchungen zwischen Baguette, Pain au chocolat und Tarte au citron werden auch im Ladengeschäft in Französisch ausgezeichnet. Zutaten kommen aus der Region, vom Großhandel oder direkt aus Frankreich, etwa das Mehl für seine Brote aus dem Elsass oder die Fruchtpurees für die Desserts aus Paris. Die Konditorei Hübler ist eine fantasievolle Mélange, eine ganz persönliche Mischung aus den vielen Facetten der Persönlichkeit von Thomas Hübler. Da sei auch noch eine Note Südtirol mit dabei, lacht seine Frau: „Er ist auch schon mal der Reinhold Messner von Thalheim wegen seines langen Haars und dem Bart.“ Anders sein ist eben Programm: C'est la vie – so ist es halt im Leben.



ÜBER DIE ZWEI HERZEN IN DER BRUST VON SCHAUSPIELERIN TERESA WEISSBACH

Text: Sabine Schulze-Schwarz
Foto: studiozmedia/Erik Wagner und Georg Ulrich Dostmann

Entspannte Betriebsamkeit herrscht an diesem sonnigen Julimorgen auf dem Gelände der Bergsicherung Schneeberg. Zwischen den ERZ-Autokennzeichen der hiesigen Mitarbeiter reihen sich zahlreiche PKW aus Berlin und München, eine Ecke des Parkplatzes gleicht einem Camp aus Wohnmobilen. Menschen mit Knopf im Ohr und langen Listen in der Hand wuseln umher, große Beleuchtungsapparate werden an Ort und Stelle geschleppt. Die Vorbereitungen für einen Drehtag zum zweiten Teil des „Erzgebirgskrimis“ laufen auf Hochtouren. Eine, die noch Zeit hat, bis die erste Klappe heute fällt, ist Schauspielerin Teresa Weißbach. Das Gesicht der jungen Frau kennen viele aus dem bekannten Kinofilm „Sonnen-

allee“, aber auch aus TV-Spielfilmen. Doch die wenigsten wissen, dass in der Wahlberlinerin richtig viel Herz für das Erzgebirge schlägt – weil sie hier geboren und aufgewachsen ist. In Jeans und T-Shirt sitzt sie neben mir, eine normale junge Frau und dreifache Mutter – fühlt einfach so, als ob man sich schon ewig kennt.

„Das gibt es ja nicht, dachte ich, da geht ein Herzenswunsch in Erfüllung“, erzählt Teresa von dem Augenblick im Sommer 2018, als sie die Anfrage für den Haupt-

cast zum Erzgebirgskrimi bekam. Dort spielt sie die Försterin Saskia Bergelt – eine naturverbundene, geerdete Frau, die bei den Einwohnern anerkannt ist und ein wichtiges Bindeglied zu den Kommissaren darstellt. Es

ist ein klares Heimspiel für sie, ist sie doch selbst als Landkind quasi in Wald und Flur aufgewachsen und gibt dieses Gefühl an Freiheit heute so oft es geht ihren Kindern weiter. Bei aller Heimatkenntnis bereitete sie sich dennoch intensiv auf ihre Rolle vor. Sie traf sich mit einem echten Erzgebirgsförster, der seinem Beruf mit ebenso viel Leidenschaft nachgeht wie sie – etwas, das sie begeistert, weil man spürt, den richtigen Weg im Leben eingeschlagen zu haben.



„Man merkt voll, dass sie hier zuhause ist“, ruft uns im Vorbeigehen eine Kollegin von Teresa zu. Gemeint ist der erzgebirgische Dialekt, der sonst, ganz klar, in ihrem Job vor der Kamera nicht hörbar ist, nicht hörbar sein darf. Hier färbt sich der Klang ihrer Worte, je länger sie in ihrer Heimat dreht. Immer mehr schimmert auch in unserem Gespräch die Erzgebirgerin durch. „Ich darf auch im Erzgebirgskrimi unseren Dialekt ganz zart anklingen lassen, um regional authentisch zu sein“, verrät sie, die berufsbedingt sonst bestes Hochdeutsch spricht.

Zum Verlernen des Erzgebirgischen bleibt ihr keine Zeit: Mindestens eine Woche innerhalb von zwei Monaten zieht es sie nach Hause zu ihren Eltern nach Stollberg. Aufgewachsen als Tochter einer Bäckersfamilie liebt sie ihre Kleinstadt, das Vertrauen an jeder Straßenecke, das Quatschen mit Bekannten aus der Nachbarschaft – und ihr altes Mädchenzimmer, das ihr noch immer ein Gefühl der Geborgenheit vermittelt. „Es ist natürlich eine andere Lebensqualität als in Berlin. Hier gehe ich in unseren Garten raus, mit den Kindern zu allen Jahreszeiten über die Felder ins Wäldchen und kann mit der Natur eins sein“, schwärmt sie und sagt aber auch, dass Berlin eine wunderbare Stadt sei: „Wir haben eine schöne Wohnung mitten im Prenzlauer Berg, viele Dinge sind ganz

nah, wie der Eltern-Kind-Kurs, Einkaufsmöglichkeiten, Restaurants verschiedener Couleur. In sieben Minuten bin ich zu Fuß in der Kita – und das Auto steht meistens still. Sogar ein Stück Landleben habe ich hier gefunden – auf einer Jugendfarm, auf der Kinder sich um Tiere kümmern oder gärtnern, schnitzen, spinnen, töpfern und vieles mehr können.“ Und da hört man sie schlagen: die zwei Herzen in Teresas Brust – eines für die Großstadt und eines für die Landlust.



Das Arbeiten zu dürfen, was sie sich aus tiefstem Herzen gewünscht hat, sieht Teresa als persönliches Privileg. „Ich liebe meine Arbeit sehr. Ans Set oder ins Theater zu kommen ist immer wieder ein so schönes Gefühl“, versucht sie zu beschreiben, was man ihr ansieht: Strahlend und innig grüßt sie Teamkollegen – von Starallüren keine Spur. „Man ist für vier, fünf Wochen eine unglaublich enge Gemeinschaft.“ Vor der ersten Klappe sei sie aber prinzipiell aufgeregt – und das, obwohl die 38-Jährige seit ihrer frühen Schul-

zeit auf der Bühne steht. Ihre Karriere begann in der dritten Klasse mit einem Zeitungsartikel, der um Nachwuchs im städtischen Kinder- und Jugendtheater „Burattino“ warb. Die Grundschullehrerin drückte diesen Teresas Eltern in die Hand, erkannte im Unterricht ein Talent, das es zu fördern lohnt. Dass damit der Grundstein für eine echte Berufung gelegt wurde, war wohl keinem bewusst.

Sie erinnert sich noch genau an ihre erste Rolle: „Der weinende Pierrot“. „Weinen, Emotionen ausdrücken, übte ich heimlich vorm Spiegel. Ich war schon als kleines Mädchen fasziniert davon, wie man bewusst Ausdruck verändern kann. Das Schauspielern war mein Leben.“ Bis zum 18. Lebensjahr verbrachte sie die Freizeit am Theater. Von einer unglaublich schönen Kindheit erzählt sie, von Engagements mit dem Jugendtheater in Russland, Polen und Belgien. Dann, auf der Zielgeraden zum Abitur, gab es für sie nur einen Weg: Schauspielschule – ohne Plan B. So endeten die schulischen Infoabende zur Berufsorientierung stets in der Recherche nach allen Schauspielschulen Deutschlands. Das erste Vorsprechen mit 16 Jahren an der Schauspielschule in Rostock mündete direkt in eine Zusage für die nächste Auswahlrunde. Mit 17 dann das erste Angebot für eine Hauptrolle: Miriam in „Sonnenallee“, jenem Film, der die Mauer thematisierte. Viele hundert Mädchen wurden gecastet, Teresa bekam die Rolle. Fürs Abi lernte sie in den Drehpausen, wo und wann immer es ging. „Ich wollte diesen Weg so sehr gehen, aber ich wollte auch das Abitur schaffen.“



Sie sei ein ganz normaler Mensch, müsse genauso mit Kindern und Mann, einem Regisseur, jonglieren und organisieren zwischen Arbeitszeiten,

Kinderarztbesuchen und Kitabetreuung wie andere Familien auch. Das ganz normale Familienleben ist für sie ebenso wenig Routine wie ihr Job als Schauspielerin. In beiden Lebensinhalten muss sie viele Rollen einnehmen – nur beim Schauspiel, da gibt man viele Gesichter und Emotionen einem breiten Publikum preis. Auf ihren Reisen zu den Drehterminen sind ihre Kinder, die noch im Kindergartenalter sind, oft dabei. Ihnen zu vermitteln, dass Reisen etwas Bereicherndes ist und man sich überall auf dieser Welt wohlfühlen kann, sind Dinge, die sie ihren Knirpsen mit auf den Lebensweg geben möchte. Und dass bei aller Weltoffenheit eines bleibt: die Verbundenheit zur Heimat, zu Land und Leuten, die sie im Erzgebirge ihrer herzlichen, bodenständigen und direkten Art wegen schätzt. Auch deshalb sei sie so stolz darauf, als ernannte Botschafterin des Erzgebirges ihre Liebe zur Region offiziell in die Welt tragen zu dürfen.

Wir beide haben uns verquatscht, unsere Redezeit ist eigentlich um, die Kollegin aus der Regie tippt das der Ferne auf die Uhr. Die Zeit am Set ist beinahe minutentakt – daher die langen Listen auf den Klemmbrettern. Dabei gäbe es noch ein paar Dinge, die ich gerne von ihr wüsste – zum Beispiel: Hast du einen Lieblingsplatz? Einen Platz, an dem du du sein kannst? Teresa wird aber zur Garderobe und Maske gebeten – und ruft mir schon halb im Laufschrift zwin-kernd zu: „Warte hier – ich ruf dich, wenn ich so weit bin. Dann reden wir weiter.“ Inzwischen wartet aber noch jemand ganz anderes auf sie, ein kleines Mädchen, gerade fünf Monate jung. Die jüngste Tochter braucht Kuschelzeit mit Mama, bevor sie sich wieder vom Opa durch den Ort ausfahren lässt. Heimvorteil eben, wenn die Großeltern fast um die Ecke wohnen und sich über die gemeinsame Zeit mit den Enkelkindern freuen.

Für Teresa indessen ist die Zeit in der Maske eine ganz Wesentliche am Drehort: Dort durchläuft sie nicht nur die optische Veränderung zu ihrer Rolle, sondern stellt sich auch mental von Teresa auf die Försterin Saskia um.

Mobile Wäscherei, Kostüme und Maske – alles in einem umgebauten Wohnmobil. Letztere ist ein Paradies an Schminkutensilien auf geschätzten zwei Quadratmetern. Teresa trägt inzwischen einen Habit, die Maskenbildnerin gibt Anweisungen. Alles passiert dennoch in einer routinierten Stille. Und dann plötzlich sagt Teresa: „Ich hab nachgedacht, was mein Lieblingsplatz ist. Bitte lach jetzt nicht. Aber je länger ich darüber nachdenke, kreisen meine Gedanken wieder und wieder um mein Zuhause, mein Zimmer im Haus meiner Eltern, das noch immer so ist, wie es früher war.“

Ja, und tatsächlich scheint es seltsam und sympathisch zugleich, das von einem Menschen zu hören, der über rote Teppiche läuft und vorübergehend an den schönsten Orten leben darf. Aber: Geht es nicht ganz vielen Menschen so, ganz gleich, ob als Elektriker auf Montage oder Reiseleiter auf der Welt unterwegs?

„Und dass ich im Herzen Erzgebirger bin, sieht nach außen jeder zu Weihnachten. Da werden die Männeln geweckt und das Aufstellen der Schwißbögen mitten in Berlin zusammen mit meinen Kindern gelebt.“ Wir reden noch kurz über das Leben und seine Nicht-Planbarkeit, über eigenverantwortliches, nachhaltiges Handeln der Welt gegenüber und darüber, wie Eltern den Kindern Werte fürs Leben mitgeben.



Aber nun muss sie wirklich los. Die erste Klappe des Tages fällt gleich im Vereinsraum der Fundgrube Weißer Hirsch. Ich verabschiede mich von Teresa, die gerade schon viel mehr Saskia, die Försterin, ist, und die faszinierende Frau verschwindet mitten in einer Traube von Männern und Frauen, die im Habit der Bergleute gekleidet sind.

Sie einen im wahren Leben den Bergmännischen Musikkorps der Bergstadt Schneeberg, sind wie Teresa Erzgebirger und heute einmal in ihrem Leben auch Schauspieler. Im Gegensatz zu mir wissen sie, was es mit den Schreien und dumpfen Schlägen, die aus dem Vereinsraum nach außen dringen, auf sich hat. Ich indes muss mich gedulden – bis ich Teresa wiedersehe, zu Hause am Bildschirm im „Erzgebirgskrimi“.



**WEITERE
KOSTENFREIE
EXEMPLARE
ANFORDERN:**

telefonisch:
+49 3733 345340

im Web:
[erzgebirge-gedachtgemacht.de/
herzland](http://erzgebirge-gedachtgemacht.de/herzland)

per Mail:
[herzland@erzgebirge-
gedachtgemacht.de](mailto:herzland@erzgebirge-gedachtgemacht.de)

Herzland

GEDACHT.GEMACHT.ERZÄHLT

Herausgeber und V.i.S.d.P.:

Regionalmanagement Erzgebirge
c/o Wirtschaftsförderung Erzgebirge GmbH
Adam-Ries-Straße 16
09456 Annaberg-Buchholz
www.erzgebirge-gedachtgemacht.de

Konzeption und Gestaltung:

Haus E | alltag & anders
Inh. Frank Müller
Brückenstraße 13
09111 Chemnitz
Telefon: 0371 9098536
www.haus-e.de

Redaktion:

Haus E | alltag & anders
decorum Kommunikation
Beatrix Jungmans-Gläser, Manja Kraus-Blechschild,
Carsten Schulz-Nötzold, Philipp Senge,
Dr. Sylva-Michèle Sternkopf, Dr. Peggy Kreller,
Kristin Escher, Sabine Schulze-Schwarz

Chefredaktion, Lektorat:

decorum Kommunikation
Dr.-Dörfel-Straße 1
08371 Glauchau
Tel. 03763 429228
www.decorum-kommunikation.de

Fotografie:

Georg Ulrich Dostmann, Josephine Leonhardt-Dietrich,
Isabell Fischer, Désirée Scheffel,
Studiozmedia/Erik Wagler,
Tourismusverband Erzgebirge e.V./R. Gaens,
Kletterwelt Erzgebirge
PSV Grünstädtel/Nadja Kaulfuss

Illustration:

Haus E | alltag & anders



Dieses Vorhaben wird aus Mitteln der Gemein-
schaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen
Wirtschaftsstruktur“ durch den Freistaat Sachsen gefördert.

Weitere Herz- und Erfolgsgeschichten
aus dem Erzgebirge gibt es hier:

www.erzgebirge-gedachtgemacht.de

HERRLICH, DIESES ERZGEBIRGE ...

Bis auf unsere U-Bahn-Hektik.



Auf eine Fahrt in den Untergrund musst du im Erzgebirge nicht verzichten – auf den Stress jedoch schon. Denn über Tage lässt es sich hier absolut entspannt leben. Also einsteigen und mehr erfahren unter:

www.erzgebirge-gedachtgemacht.de

Auf ins
ERZGEBIRGE
GEDACHT. GEMACHT.

Dasen Vorhaben wird aus Mitteln der Gemeinschaftswahl (Urbauung) Bergbauern Wirtschaftsförderung durch den Freistaat Sachsen gefördert.