

NACHRICHTEN

VERSORGUNG

Arztpraxis gehört nun zum MVZ

AUERBACH – Seit Anfang diesen Monats gehört die Praxis von Diplommedizinerin Sabina Friedrich zum Medizinischen Versorgungszentrum I (MVZ) des Klinikums Obergöltzsch Rodewisch. Nach den mit der Übernahme verbundenen Umstellungen hat in dieser Woche der reguläre Praxisbetrieb begonnen. Die Allgemeinmedizinerin betreut bereits seit mehr als 30 Jahren ihre Patienten. Trotz der Übernahme in das MVZ bleiben die Praxisräume in Auerbach am Neumarkt 10 erhalten, so eine Mitteilung des Klinikums Obergöltzsch. Für die Patienten werde sich damit kaum etwas verändern. Für die nächsten drei Jahre bleibt Sabina Friedrich ihren Patienten erhalten. Für die Zeit danach hofft das Klinikum eigenen Angaben zufolge einen genauso engagierten Arzt oder Ärztin als Nachfolge zu finden. Zum MVZ gehören derzeit 13 Praxen. |lh

SPRECHZEITEN des Auerbacher MVZ am Neumarkt 10: montags, mittwochs, donnerstags und freitags, 7.30 bis 11.30 Uhr sowie dienstags, 14 bis 18 Uhr, Mittwoch, 7.30 bis 11.30 Uhr; Telefon: 03744 212961.

BAUMSCHNITT

Äste werden zur Gefahr

BERGEN – Trockene Äste an Bäumen entlang einer Kleingartenanlage am Jahnsgrüner Bach in Bergen bereiten immer mehr Sorgen. Weil sich die betreffenden Stellen im Kronenbereich der etwa zwölf Meter hohen Erlen befinden, muss eine Fachfirma hinzugezogen werden. „Da kommt keiner mit dem Fahrzeug ran“, erklärte Bürgermeister Günter Ackermann (Freie Wähler) zur Gemeinderatssitzung am Dienstag. Mittlerweile drohen Äste in die Gartenanlage zu stürzen. „Wir sind schon darauf aufmerksam gemacht worden“, so das Ortsoberrhaupt. Dieses Jahr soll zumindest die Hälfte der Bäume einen frischen Kronenschnitt bekommen. Der Rest wird für 2023 eingeplant. Den Auftrag erhielt die Firma Landschaftspflege Egon Riedel in Schönau mit einem Angebot von gut 3920 Euro. |dien

KOLONNADEN

Fotoclub präsentiert Jahresausstellung

PLAUEN – In den Plauener Kolonnaden präsentiert seit Montag der Fotoclub Vogtland seine jährliche Fotoclubausstellung. Diesmal haben sich 18 Clubmitglieder beteiligt und 54 Fotografien ausgewählt. Es werden ausdrucksstarke Menschenporträts, faszinierende Landschaftsimpressionen, interessante Architekturaufnahmen, tolle Tier- und Pflanzenmotive sowie Detail- und experimentelle Fotos gezeigt. Gelegenheit zur Besichtigung besteht zu den Öffnungszeiten des innerstädtischen Einkaufszentrums bis zum 13. August, teilte Clubleiter Jürgen Zorn mit. |lju

VOGTLÄNDISCH

Nusser

Kopfnuss

„Du kriegst gleich ne Nusser.“ Wer diesen Satz hört, soll sich nicht auf etwas kerniges Essbares freuen, sondern das Weiße suchen. Denn eine Nusser ist eine Kopfnuss oder bei anderen auch Haare ziehen. Normalerweise erfolgt das ohne Ansage und aus der Wut heraus. Und als Schulkind hat wohl jeder die eine oder andere Nusser bereits abbekommen. Weh tat es, keine Frage. Aber im Vergleich zu mancher Schulhofrangelerei heute, wussten wir, wann aus Spaß Ernst wurde und der Streit ein Ende finden sollte. Gemein war es nur, wenn immer die Gleichen die Nusser einstecken mussten. |fp
Quelle: Kleines Vogtländisches Wörterbuch, 1990

Grüne-Gurken-Eis mit Dill und Räucherlachs als Hausspezialität

VON CHRISTIAN SCHUBERT

BAD ELSTER – Vor zwei Jahren haben Sylvia und Andreas Ebersbach vom Mini-Café Bad Elster damit begonnen, ihr eigenes Speise-Eis zu produzieren. Während Sylvia Ebersbach als Konditorin immer wieder neue Reizpunkte in Sachen Kuchen und Torten setzt, steht ihr Mann an der Eismaschine und tüfelt an neuen Geschmacksnoten und Eis-Kreationen. Neben den allseits beliebten Standards Vanille, Erdbeere und Schoko stellt Andreas Ebersbach regelmäßig außergewöhnliche Geschmacksrichtungen her. Bekannt ist das Café unter anderem für das Grüne-Gurken-Eis mit Dill und als Garnierung ein Stück Räucherlachs. Eine Kreation, die es im Umkreis kein zweites Mal gibt. Was auf dem ersten Blick ungewöhnlich klingt, harmoniere jedoch sehr gut im Geschmack, versichert der Eismacher. Auch Aperol-, Tiramisu-, oder Schoko-Chilli-Eis gehören zum Angebot des Cafés – ebenfalls Sorten, die es nicht an jeder Ecke gibt.

Die Eisherstellung nimmt teilweise sehr viel Zeit in Anspruch. Schon in den frühen Morgenstunden steht Andreas Ebersbach in seinem „Eislabor“ und beginnt mit der Produktion. Dabei wird eine Grundmasse, die aus einem Zuckeranteil und anderen hochwertigen Eiszutaten besteht, auf eine bestimmte Gradzahl erhitzt und mit Milch und Sahne verbunden. Mit entsprechender Kühltechnik wird die Masse heruntergekühlt – ein Prozess, der mehrere Stunden andauert. Andreas Ebersbach portioniert die Grundmasse und gibt die Zutaten für die verschiedenen Geschmacksorten dazu. „Durch das Erhitzen wird der Zucker aufgelöst und im Zusammenspiel mit Milch und Sahne ergibt sich ein wesentlich intensiverer Geschmack. Daran merkt man auch den Unterschied zum Industrie-Eis“, erklärt Andreas Ebersbach.

Wie viel Eis im Sommer täglich hergestellt wird, richtet sich insbesondere nach den Temperaturen. Das Ehepaar hat immer den Wetterbericht im Auge. Bei schlechtem Wetter werde tendenziell weniger Eis verkauft. „Wenn wir bei schlech-

Eis gehört für die Vogtländer zum Sommer wie die Sonne. „Freie Presse“ widmet dem kalten Genuss und ihren Herstellern deshalb eine Serie. Heute: Das Mini-Café in Bad Elster.

SERIE: DIE EISMACHER



Sylvia und Andreas Ebersbach sind für außergewöhnliche Kreationen wie Gurken-Eis bekannt.

tem Wetter Eis verkaufen, dann sind das meistens die dunklen Sorten wie Schoko oder Tiramisu. An heißen Tagen sind es eher die Fruchtsorten, die am besten gehen, verrät der Elsiteraner Eishersteller. Für ihn ist es ein Beruf, den er mit Leidenschaft ausübt. Auch zu ungewöhnlichen Zeiten muss er ran. Bei Stadtfesten wie dem Rhododendronfest in Bad Elster müssen auch schon mal Nachtschichten eingeschoben werden. „An solchen Wochenenden ist bei uns der doppelte Aufwand nötig – im Kaffee- und Kuchen-Sortiment wie auch beim Eis“, sagt Sylvia Ebersbach. Sie sorgt für die selbst gemachten Kuchen, Torten und auch Eistorten.

Das Ehepaar bildet sich für seine Arbeit stetig weiter. Um bei der Eis-

Herstellung immer etwas Besonderes bieten zu können, besuchten die Ebersbachs in der Vergangenheit Fachmessen in Deutschland und Italien, studierten entsprechende Fachliteratur und stehen mit italienischen Händlern im engen Austausch. Vor kurzem besuchte Sylvia Ebersbach einen Lehrgang mit der bekannten Jurorin aus der Fernsehshow „Das große Backen“. „Solche Lehrgänge sind sehr hilfreich, um dem eigenen Geschäft noch einen weiteren Impuls zu geben“, sagt die Konditorin. Und ihr Mann Andreas ergänzt: „Oft lernt man, wie sich bestimmte Arbeitsprozesse optimieren lassen und man effektiver arbeiten kann. Das ist bei der Eisproduktion, die mit großem Zeitaufwand verbunden ist, wichtig.“

„Was auf den ersten Blick ungewöhnlich klingt, harmoniert jedoch sehr gut im Geschmack.“

Sylvia und Andreas Ebersbach
Mini-Café Bad Elster

Treuener steht sächsischem Landesverband vor

Joachim Schlippe zum Landesvorsitzenden der Schwerhörigen und Ertaubten wiedergewählt

TREUEN/LEIPZIG – Der Treuener Joachim Schlippe ist beim jüngsten Landeskongress der sächsischen Schwerhörigen und Ertaubten in Leipzig für weitere vier Jahre im

Amt des Landesverbandsvorsitzenden bestätigt worden. Der 72-jährige gehört dem Landesvorstand seit November 2013 an und ist seit 2015 dessen Vorsitzender.

Joachim Schlippe ist seit 2017 Vorsitzender des Regionalverbandes Vogtland der Schwerhörigen und Ertaubten und seit 1998 Leiter der Schwerhörigen Selbsthilfegrup-

pe Treuen. Gewählt wurde auf dem Leipziger Kongress ebenfalls sein Stellvertreter Thomas Ficker (Aue) und Schatzmeisterin Hannelore Reinhardt (Borna). |f/sch

Mobiles Café eröffnet unweit der Talsperre Pöhl

„Kaffee-Schwarz“ feiert am Samstag Neueröffnung. Warum sich ein Paar in Thoßfell damit niederlassen hat.

VON SABINE SCHOTT

THOßFELL – Wer für seinen Kaffee unbedingt ein Stückchen Zucker braucht oder diesen gern weiß trinkt, darf trotzdem am neuen Anlaufpunkt für Erfrischungen und süßen Leckereien am Thoßfeller Festplatz vorbeischaun – einem Food Truck-Café namens „Kaffee Schwarz“. Maxi und Sven Schwarz eröffnen ihr Lokal auf Rädern am Samstag direkt neben der ehemaligen Veranstaltungsbühne und vis-a-vis der Vorsperre der Talsperre Pöhl.

Die Pflanztöpfe vor dem mobilen Café wirken modern, ebenso das Logo am unkonventionellen Verkaufs-

wagen, vor dem auch Tische und Stühle zum Verweilen einladen: eine gelbe Sonne ist darauf zu sehen, ein paar Bäume und Wasser. Das alles symbolisiert Natur und Erholung. Und weil zum Genießerspaziergang eben auch ein kleines kulinarisches Angebot gehört, will Familie Schwarz nun genau für diese Möglichkeit sorgen.

Vor etwa zwei Jahren haben die 30-Jährige und ihr acht Jahre älterer Ehemann das sogenannte Torhaus inmitten von Thoßfell gekauft, das sie seitdem fleißig renovieren. Maxi Schwarz' Großeltern lebten in der Talsperrengemeinde, die zu Neuenplatz vorbeischaun – einem Food Truck-Café namens „Kaffee Schwarz“. Maxi und Sven Schwarz eröffnen ihr Lokal auf Rädern am Samstag direkt neben der ehemaligen Veranstaltungsbühne und vis-a-vis der Vorsperre der Talsperre Pöhl.



Maxi und Sven Schwarz sind neu in der Gastronomie. Mit ihrem Imbiss „Kaffee Schwarz“ wollen sie ab Samstag in Thoßfell starten.

in die Hand zu nehmen. So wurde aus der ersten vagen Idee ein fertiges Gastronomie-Projekt.

Von der Kommune pachtete das

Paar, das hauptberuflich im Vertrieb tätig ist, den Stellplatz, organisierte sich den Schlüssel für die Toiletten nebenan, kaufte einen Food Truck,

BURG-BESUCH

Ministerin Klepsch kommt nach Mylau

MYLAU – Sachsens Staatsministerin für Kultur und Tourismus, Barbara Klepsch (CDU), wird am Freitag auf Burg Mylau erwartet. Wie die Staatsregierung mitteilt, will sich die Ministerin über den Stand des Tourismusprojekts „Kulturweg der Vögte“ informieren. Vertreter des Futurum-Vereins werden über die bisherige Umsetzung des von der EU geförderten Projektes und weitere Vorhaben berichten. Der Reichenbacher Stadtrat hatte jüngst beschlossen, 2024 bis 2026 jeweils 60.000 Euro zur Mitfinanzierung von Investitionen auf der Burg bereitzustellen. Dabei sollen der untere Burghof saniert und für Veranstaltungen ertüchtigt, das Erdgeschoss der unteren Burg für museumspädagogische Zwecke erschlossen und die Voraussetzungen geschaffen werden. |us/gb

BEWERBUNG

Workshop zum Einheitszentrum

PLAUEN – Zur weiteren Vorbereitung der gemeinsamen Bewerbung als Standorte für das Zukunftscenter für Europäische Transformation und Deutsche Einheit haben sich jetzt Experten und Vertreter der mit der Bewerbung zum Zukunftscenter betrauten Arbeitsgruppen der Städte Leipzig und Plauen in der Messestadt zu einem Workshop getroffen. Neben einem wissenschaftlichen Bereich sowie einem Kulturbereich muss die künftige Einrichtung geeignete Rahmenbedingungen für einen Dialog- und Begegnungsbereich miteinander vereinbaren. Beim Treffen ging es laut Mitteilung der Plauener Stadtverwaltung vor allem um die Dialog-Säule. Themen wie zum Beispiel die Beteiligung von Kindern und Jugendlichen seien intensiv diskutiert und erläutert worden. |lju

FREIBADFEST

Fällt in diesem Jahr der Rutschenrekord?

REICHENBACH – Die Stadt Reichenbach lädt für Samstag zu ihrem Freibadfest nach Oberreichenbach. Traditionell gibt es Musik sowie Spiele am und im Wasser. Die Vogtlandradio-Badespaß-Tour macht an dem Tag von 13 bis 18 Uhr Station. Eröffnet wird das Badfest am Samstag, 13 Uhr, durch die Schalmeienkapelle Reichenbach. 14 Uhr beginnt der Wettbewerb um die Suche der Rutschenkönige. Gestartet wird in drei Altersklassen – bis 10 Jahre, 10 bis 14 Jahre und über 14 Jahre. Der Rutschenrekord im Freibad – aufgestellt 2011 – liegt bei 8,16 Sekunden. |us