

stadtmagazin

Lichtenfels

25.
AUSGABE



DAS
JUBILÄUM



Imkerverein



Dämpfelschöpfer



Johnson Matthey

FASZINATION ZUKUNFT JETZT



VORSTELLUNG DES SIEGERENTWURFS FÜR DEN NEUBAU AM MARKTPLATZ 2

ÖFFENTLICHE INFORMATIONSVERANSTALTUNG
IN DER REITSCHGASSE 5, LICHTENFELS

15.06.2018 14:30 - 18:00 Uhr

16.06.2018 09:30 - 13:00 Uhr

Mehr Informationen finden Sie im
Internet unter: www.rg-beteiligung.de



Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser,

wir möchten uns bei Ihnen bedanken. Denn während Sie gerade mit dieser 25. Ausgabe eine Jubiläumsausgabe in Händen halten, ist uns völlig klar, dass dieses Magazin ohne Sie überhaupt keinen Sinn ergeben würde. Magazine werden für Leser gemacht, nicht für die Autoren, Fotografen und Herausgeber. Vielen Dank aber auch an all die Anzeigenkunden, die das Stöbern in interessanten Geschichten und Geschichtchen rund um die Kreisstadt erst ermöglichen haben.

Wir möchten Ihnen gegenüber das Versprechen erneuern, uns nach Möglichkeit auch in Zukunft um die Geschichten hinter den Geschichten zu bemühen. Denn was groß ist, fing immer klein an, in einer Größe, die Mut macht und inspirierend sein kann. Lassen auch Sie sich für Ihr eigenes Leben von Lichtenfelser Geschichten inspirieren, das ist letztlich der Grund dafür, weshalb es das Stadtmagazin gibt. Und deshalb haben auch wir eine Bitte an Sie: Regen Sie uns an und teilen Sie uns mit, wenn Sie den Eindruck haben, eine dem Geist des Magazins gemäße und Ihnen bekannte Lichtenfelser Geschichte sollte erzählt werden. Wenden Sie sich dazu an info@stadtmarketing-lichtenfels.de.

Mit herzlichen Grüßen, Ihr Redaktions-Team aus Steffen Hofmann, Harald Neumann und Markus Häggberg



Impressum Stadtmagazin Lichtenfels

Herausgeber: Stadtmarketing Lichtenfels e.V.
 Verantwortlich i.S.d.P.: Steffen Hofmann
 Redaktion: Markus Häggberg, Harald Neumann
 Layout und Gestaltung: terminal2, Lichtenfels
 Druck: creo Druck & Medienservice GmbH

Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck von Berichten und Fotos nur nach Genehmigung. Redaktion, Autoren und Verlag übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit des Inhalts.

Bildnachweise: © Markus Häggberg, © Harald Neumann
 © Designed by Creative_hat / Freepik (Titelhintergrund)

Stadtmarketing Lichtenfels e.V., Ringgasse 4, 96215 Lichtenfels,
 Tel. 095 71-9 48 90 88, info@stadtmarketing-lichtenfels.de

- | | | | |
|--------------|---|--------------|--|
| 06/07 | Vereine stellen sich vor:
Imker in Lichtenfels | 20 | Gesundheitstipp: Barfußgehen |
| 08/09 | Unternehmensvorstellung:
Johnson Matthey | 22/23 | Interview:
Frank Herzog v. CONCEPT LASER |
| 10/11 | Unternehmensvorstellung:
Zum Dümpfelschöpfer | 24/25 | Unternehmensvorstellung:
Restaurant Namaste |
| 14-16 | Lichtenfelser Jubiläumsstimmen | 26/27 | Ortsteil:
Burgberg |
| 17 | Flechtkulturlauf:
Hintergründige Pokale | 28/29 | Produktvorstellung
Das Flechterla |
| 18/19 | Veranstaltungskalender | 32/33 | Unternehmensvorstellung:
Eiscafé Dolomiti |

Wenn man sich Bienen angelt

Bienen können stechen. Und es gibt in Lichtenfels Imker und Imkerinnen, die an einem Tag glatt ein Dutzend und mehr Stiche einstecken mussten. Für das, was man liebt, bringt man eben Opfer. Wenn man für das, was man liebt, die Gesellschaft anderer Menschen sucht, hat man einen Verein. Doch warum es im Grunde geht, ist nicht einfach nur süß. Es gibt Imker, die fanden ihren Weg in die lokale Vermarktung.

Der Grund, warum aus Andreas Grünwald ein Imker wurde, ist schnell erzählt: der Mann wollte den Angelschein machen. Was nach einem Witz von Woody Allen klingt, ist etwas komplexer. Eigentlich dachte Grünwald daran, sich mittels Imkerei den Fischereischein zu finanzieren. Dann blieb der Vize-Vorsitzende des Lichtenfelder Imkervereins an den Bienen und dem Honig kleben. Die Imkerei ist ein faszinierendes Betätigungsfeld, unglaublich komplex und wichtig für

das Gefüge in der Natur, denn ohne das bestäubende Zutun der Bienen wäre die Nahrungspalette armselig und vitaminarm. 56 Mitglieder, so sagt Erster Vorsitzender Stefan Ruppenstein, habe der Lichtenfelder Imkerverein derzeit und trotz Digitalisierung hier und Virtuellem dort, gebe es auch Zulauf von jungen Menschen. Unter den 56 Mitgliedern sind auch neun imkernde Frauen. Auf die Höhe des Frauenanteils ist Ruppenstein durchaus stolz. Wenn man sich trifft, dann unter anderem einmal wöchentlich zu Schulungszwecken an der Friedenslinde, wo sich das Vereinsgelände befindet, das auch ein Lehrbienenstand ist und beinahe die Ausmaße eines

halben Fußballplatzes hat. Ein jetzt im Frühling und Sommer besonders sumrender Ort voller Bienenstöcke und Bienenvölker. Eine Schätzung ergab, dass hier an diesem etwas versteckten und von unterschiedlichsten Baumarten eingefassten Gelände so viele Bienenvölker beheimatet sind, dass die Gesamtzahl



Andreas Grünwald hat einen süßen Beruf gefunden.



Kindergartenkinder beim Honigschleudern.



der Bienen wohl 750 000 betragen dürfte. Und doch ist es nicht so, dass hier alle in Imkerkleidung mit schützendem Netz unterwegs sind. Bei weitem nicht. Für Nichteingeweihte ist es mitunter unverständlich, wie manche Imker hier barhändig am Bienenstock arbeiten, ohne gestochen zu werden. Aber einen Anteil daran hat auch die Art der Biene, die hier gezüchtet wird. Die Lichtenfelder Biene ist bevorzugt eine „Carnica“. Wie man hört, ist sie eigentlich eine Gebirgsbiene und verfüge über ein vergleichsweise sanftmütiges Wesen. Zudem über Wabenfestigkeit, was so viel wie Häuslichkeit bedeutet. Krankheitsresistent sei sie auch und dem Klima angepasst. 20 000 Kilometer legt eine Biene im Laufe ihres kurzen Lebens zurück, zumeist auf Flügen im Umkreis von bis zu zwei Kilometern.

Vereinsaktivitäten gibt es vor allem lehrreiche. Erster Vorsitzender Stefan Ruppenstein ist hier an der Friedenslinde zwischen Frühjahr und Sommer an nahezu jedem Freitagnachmittag anwesend und gibt anderen Imkern Ratschläge zu Bienenzucht, Bienenhaltung, Bienenkunde, Fütterung und dergleichen mehr. Der Mann ist Bienenfachverständiger und darauf angesprochen, wie lange der Imkerverein schon in Lichtenfels existiert, kramt er in seinem Gedächtnis und benennt das Ende des 19. Jahrhunderts. Was manche Mitglieder dieses Vereins geschafft haben, war der Brückenschlag zu heimischen Supermärkten. In den Regalen für regionale Produkte stehen auch ihre Honigerzeugnisse. So ist es auch bei Andreas Grünwald, der eigentlich Parkettleger war und über den Wunsch nach einem Angelschein zum Imkern kam. Und damit zu einem anspruchsvollen anderen Beruf. Mittlerweile beliefert er nicht nur diverse Supermärkte im Umkreis, sondern führt auch seit vergangenem September einen Imkerladen am Oberen Tor (Marktplatz 38). Dort zu finden sind neben unterschiedlichsten schmackhaften Honigsorten auch allerlei Wachserzeugnisse oder Getränke auf Honigbasis. Sogar einen Hauslieferservice hat Grünwald eingerichtet. „Ich will mich langsam aufbauen“, sagt der Lichtenfelder, der alle zehn Tage seine Bienenstandorte abfährt. Im Grunde ist der Lichtenfelder wohl eine echte Rarität, denn nur 0,2 % aller Imker in Deutschland, so erklärt er, seien Berufsimker. Das hat er jetzt davon. Den Angelschein hat er allerdings heute noch nicht.



Andreas Grünwald weiß viel über die Bedeutung der Bienen.

Lichtenfelder Vereine stellen sich vor



Vereinsvorsitzender Stefan Ruppenstein lehrt ohne Berührungsgänge.



www.imker-kvlichtenfels.de
Laden: Marktplatz 38

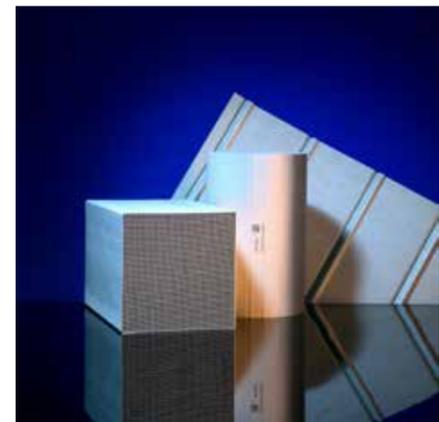


JM Johnson Matthey

Inspiring science, enhancing life

Made in England - das ist eines der Gütesiegel dieser Welt. Das Strahltriebwerk, der Computer, die Dampfmaschine, die Erkenntnis der Schwerkraft, die Evolutionslehre, der rostfreie Stahl - alles made in England. Das Land der Erfinder und Entdecker hat vieles hervorgebracht. So auch mit Johnson Matthey einen Weltmarktführer mit Ableger in Redwitz a. d. Rodach und Verbundenheit zum Obermain.

Man will Werte schaffen. Das gehört zum internationalen Leitbild und da bildet auch der Standort in Redwitz keine Ausnahme. Johnson Matthey schafft dort technische Spitzenerzeugnisse, die weltweit dafür sorgen, Luft reiner zu erhalten. Der Standort Redwitz ist seit über 30 Jahren ein wichtiger Sockel für die Entwicklung und Fertigung unterschiedlicher Katalysatoren und somit ein Beitrag zur Reduzierung von Stickoxid-Emissionen. Anwendungsfelder sind u.a. Nutzfahrzeuge, Schiffsdiesel und Kraftwerke. Alles Gebiete, auf denen ständige technische Verbesserungen stattfinden. Man muss schon den Willen und die Fähigkeit für Innovationen haben, um hier mitzureden. Rückblende: London, 1817. Es ist der 1. Januar und ein Mann namens Percival Norton Johnson gründet



eine Firma. Der Mann ist clever, es gelingt ihm, aus brasilianischem Gold Palladium zu raffinieren. Wer kann so etwas schon von sich behaupten? 1838 beginnt ein 13-Jähriger namens George Matthey im Hause Johnson mit metallurgischen Experimenten. Das macht er so gut, dass er

1851 Partner wird. Jetzt heißt man Johnson & Matthey. Es entstehen Kontakte zu Faraday, das Haus stellt die Münzprüfer für die Bank of England, man erhält 1867 bei der Weltausstellung in Paris Goldmedaillen und das Ritterkreuz der französischen Ehrenlegion, man erfindet das Flüssiggold zur Verwendung in der Keramikmalerei, ruft Forschungs- und Wissenschaftsabteilungen ins Leben, beliefert 1960 die NASA mit Elektrokatalysatoren, revolutioniert die Chemie, beginnt 1974 mit der Herstellung von Autokatalysatoren, gewinnt die höchsten britischen Auszeichnungen für Ingenieurskunst und kommerzialisiert Krebsmedikamente auf Platinbasis. Ende der 80er Jahre sind weltweit ein Drittel aller Autos mit Katalysatoren von Johnson Matthey unterwegs. Das Unternehmen, das nachhaltige Technik schafft, setzt sich sechs hochgesteckte zusätzliche Ziele, darunter das, Deponiemüll auf null zu reduzieren und die Kohlenstoffintensität zu halbieren. Und mitten in diesem Geschehen der fränkische Ableger in Redwitz.



Darum geht es JM: Sicherheit.

Unweit der Gleise, die hier entlang der Strecke zwischen Lichtenfels und Kronach liegen, ragt ein Ziegelbau mit Ziffernblatt in die Höhe. Er ist sogar von Kloster Banz aus mit bloßem Auge zu erkennen und vor ihm erstrecken sich enorme Produktionshallen und geteerte Wege. Rund 600 Menschen arbeiten hier, was den größten Standort von Johnson Matthey in Deutschland bedeutet. Technische Keramik, darum geht es. Doch die unterliegt ausgetüftelten und geheimen Herstellungsverfahren, beinhaltet

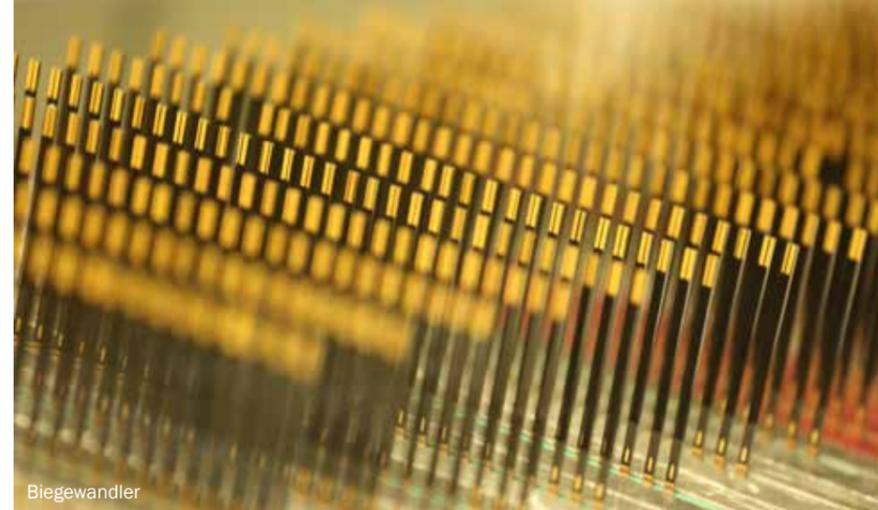
nicht preisgebende Rezepturen. Es wird keramische Masse stundenlang geknetet, unter exakt gleichmäßigen Druckverhältnissen bearbeitet, es gibt Gefrier-trocknung und Vakuum, es wird mit Wasser bedunstet, was vor dem Brennen keine Risse bekommen darf und noch Jahre später unter Bedingungen von mehr als 100° in verschiedensten Anwendungen verbaut, mehrere tausend Stunden lang filternd funktionieren muss. Was im Kopf düstere Bilder aus der Zeit der Industrialisierung aufsteigen lässt, stellt sich in der Wirklichkeit gewaschen anders dar. Kaum Staub, keine schlechte Luft, es ist hell hier und sauber, die riesigen Maschinen und Kessel erfüllen jegliche Prozesssicherheitsbestimmungen. Und genau die gehören zur Unternehmenskultur dazu. „Wir möchten die sicherste Firma der Welt werden“, erklärt Marcus Hofmann, Assistent des Produktionsleiters und kenntnisreich in prozessualen Abläufen. Und er fügt an: „Wir haben eine sehr hohe Sicherheitskultur.“ Tatsächlich stoßen Mitarbeiter überall auf betriebliche Fürsorglichkeiten, auf Hinweise zum Arbeitsschutz. Das geht sogar so weit, dass der Sicherheit eindeutig auch dort Vorrang gegeben wird, wo von der Fertigungsgeschwindigkeit her ohnehin kaum etwas zu befürchten stünde. Dem Ziel, die sicherste Firma der Welt zu werden, will das englische Mutterhaus ganz nah kommen. Auch an seinem Standort Redwitz.



Julia Lehmann

13 000 Mitarbeiter zählt Johnson Matthey weltweit, erklärt Julia Lehmann, zuständig für Unternehmenskommunikation.

Auch sie geht gerne noch staunend durch die Historie und die Produktion. Man will hier investieren in Bildung und Ausbildung, sucht Industriemechaniker/-innen, Elektroniker/-innen, Industriekaufleute, Maschinen- und Anlagenführer/-innen oder Mechatroniker/-innen. Zudem sind hier Möglichkeiten für ein duales Studium und Praktika geboten. Betonung finden hier auch die zusätzlichen innerbetrieblichen Seminarangebote zu diversen Ausbildungsschwerpunkten. Highlights können dann auch zwei externe Erlebnis-Seminarwochen werden. Ausbildung mit Zukunft, heißt es hier bei Johnson Matthey, inklusive Übernahmegarantie bei guten Leistungen. Das gilt auch für die zweite schwergewichtige Schiene Piezo Products (www.piezo-products.de), auf der u. a. an der Entwicklung von piezokeramischen Biege wandlern für Ventile, Braillezeilen, Pneumatik- und Industrieanwendungen gearbeitet wird. Eine Familie möchte man sein, zwar weit verstreut aber doch einander verbunden. So feierten im vergangenen Jahr auch alle 13 000 Mitarbeiter 200 Jahre inspirierende Forschung und Firmengründung. 24 Stunden lang gab es rund um den Globus 70 Feiern und Aktionen für 200 Jahre, von Standorten in den USA über Redwitz bis Australien. Als die Besichtigung des Unternehmens ihr Ende findet, fällt der Blick auf einen großen Kastanienbaum. Wie von Julia Lehmann zu erfahren ist, heißt der doch tatsächlich Klaudia. Eine andere Firma hätte ihn für den zu entstehenden Neubau schlichtweg gefällt. Aber das ist nicht die feine englische Art und fair schon gar nicht. Kastanienbaum Klaudia, so groß er auch ist, wurde auf dem Betriebsgelände tatsächlich umgepflanzt und blüht nun weiter.



Biege wandler



Katalysatoren aus Keramik - ein Querschnitt.



09574 810
www.johnson-matthey.de



Gastlich mit grünem Daumen

Silvia Erdle entwickelte den „Dümpfelschöpfer“ weiter.

Im August wird es zwölf Jahre her sein. Dann macht Silvia Erdle das Dutzend voll. Auch wenn es noch vereinzelt Lichtenfelser gibt, die reflexartig sagen, sie gehen „zur Nasti“, so meinen sie eigentlich Silvia. Ein Streifzug durch ein besonderes Lokal, die Botanik dahinter und das Schnitzelfitzen.

Es ist nicht immer einfach, sich mit Silvia Erdle hier draußen in ihrem Biergarten ins Gespräch zu begeben. Das liegt nicht an ihr, es liegt an den Umständen. Zur Philosophie ihres Lokals „Zum Dümpfelschöpfer“ gehört nämlich eine gewisse Offenheit. Und so gehen Menschen dann und wann und außerhalb der Öffnungszeiten Wege abkürzend durch den reizvollen Biergarten, grüßen und werden zurückgegrüßt. Silvia Erdle mag das, für sie ist das Teil einer wohligen Beheimatung. „Ich habe mein Herz mit 15 Jahren an die Gastronomie verloren“, sagt die Frau, die ihre Kindheit in Ebensfeld verbrachte und liebend gerne

kellnerte. So ungefähr um diese Zeit sei ihr aufgegangen, dass sie selbst mal ein Lokal führen möchte. Über den Umweg eines Steakhauses, dessen Leitung unglücklicherweise in die Hochzeit des BSE-Skandals fiel, klappte es vor zwölf Jahren doch. „Hinfallen darf man, aufstehen muss man!“, bilanziert sie umgeben von liebevoll gepflegten Blumen in ihrem Biergarten, der auch ein Steingarten und ein bisschen liebenswertes Sammelsurium ist. Das liegt auch am Lebensgefährten Dietmar Strassgürtel, den sie humorig „Gartenverantwortlichen“ nennt. Dann geht jemand durch ihren Biergarten, grüßt und wird freudig zurückgegrüßt.

Dietmar Strassgürtel hat auch Humor. Den kann man sogar sehen. Auf einer Sandsteinmauer und in Nachbarschaft zu Sichtschutzelementen in Flechtoptik, hat er Nessie einen Hut aufgesetzt. Nessie, so nennt er die seeschlangenhaft geformte

Wurzel, aus deren Auge ab Dämmerung ein grünes Licht leuchtet. Verspieltheiten wie diese finden sich hier hinter Ranken oder entlang der Mauern und immer wieder stößt man auf Reminiszenzen ans Flechthandwerk. „Ein Bekenntnis“, nennt Silvia Erdle das Ergebnis. „Wenn wir den Biergarten machen wollen, ist klar, dass wir Korbsachen einflechten müssen, wir sind in der Korbstadt, wir identifizieren uns damit“, schildert sie zurückliegende Überlegungen. Erfüllt wurden sie mit Empfehlungen eines Lehrers der Korbfachschule. Ausgangssituation für das Ganze seien aber Mitbringsel gewesen, die sie „zum Fünfjährigen“ bekommen habe. Die bedurften einer Anordnung und ab da wuchs etwas, so wie eine Wohnung mit der Zeit wächst und einer ordnenden Hand bedarf. Nun lässt sich hier mit wanderndem Blick gut sitzen. Doch blickt man zu Boden, werfen sich Fragen auf. Ein größerer Steinboden wirkt glattgeschuert und es gibt dort, unweit der Theke und wo früher mal eine Tür zu vermuten stand, eine besondere Anordnung der Pflastersteine, die wiederum vermuten lässt, dass das wohl über 300 Jahre alte Haus schon zu alter Zeit Metzgerei oder Wirtschaft gewesen sein könnte. Was es auch war, nun ist es mehr. Das liegt auch an der Bühne und der Idee, die auf ihr zur Geltung kommt. Von Zeit zu Zeit sollen hier Bands auftreten, möglichst die, mit denen sich der Lichtenfelser identifiziert. Also die Revival-Band oder Y-Not oder Peter Lachner. Seine Dylan-Abende, zu denen die Nobelpreis-Verleihung 2016 anregte, haben schon einen gewissen Kult-Status erreicht. Vier Rippen habe sich Dietmar Strassgürtel beim Bau der Bühne gebrochen. Auch darüber lacht er heute gerne. Hat eben Humor.

150 Plätze gibt es im Biergarten, weitere 60 in der Gaststube. Einen Ruhetag gibt es nicht. Allerdings nehmen sich Silvia Erdle

und ihr Gartenverantwortlicher einen Tag pro Woche zurück. Doch da die beiden über dem Biergarten und dem Lokal wohnen, ist die Versuchung auch am freien Tag die Treppen hinabzusteigen für Silvia Erdle nicht eben gering. Sie möchte Service leisten, selbst und ständig. Dass sie Vergnügen an so etwas wie soziologischen Studien hätte, verneint sie lachend und vehement. Aber wer sein Leben in der Gastronomie zubringt, der beginnt Menschen einzuschätzen und Abgleiche zu machen. Über den Franken an sich weiß die Wirtin zu sagen, dass dieser, selbst wenn er den Eindruck erweckt, mürrisch zu sein, nicht selten eben doch angesprochen werden möchte. Und dann und wann - weit entfernt davon, sich in Richtung einer Wette zu bewegen - laufen kleine Einschätzungen á la „Der (Gast) sieht nach Cordon bleu aus“.

Komplett ist das Team des Dümpfelschöpfers besonders durch Mutter Gunda. Die 82-Jährige wird im Spaß „beste Küchenmaschine, die es gibt“ genannt. Dann demonstriert Silvia Erdle gestisch, wie fix ihre Mutter schälen kann. In Zukunft möchte die Wirtin verstärkt Feiern und Gesellschaften für bis zu 60 Personen anbieten. Zudem hat man beim Dümpfelschöpfer eine Marktlücke entdeckt: einen Schnitzellieferservice namens Schnitzelfitzer, benannt nach der Möglichkeit, auch mal telefonisch Bestellungen abseits von Pizza und mehr in der Nähe von Deftigem aufzugeben.

Zwölf Jahre ist Erdle hier, seit zehn Jahren alleinverantwortlich. Mit dem Lokal der „Nasti“, wie eine Vorbesitzerin namens Nastvogel genannt wird, hat ihr Dümpfelschöpfer konzeptionell wenig gemein. Es gibt andere Fragen, die für sie von Belang sind. Zum Beispiel die: Wie wird der Name der schwarzen Katze, die täglich durch den Biergarten und entlang der Kastanienbäume streift, eigentlich genau ausgesprochen?

Live-Musik im Dümpfelschöpfer

Sa, 07.07.	19.00 Uhr	Hoffest mit „The Revival“
Sa, 28.07.	19.00 Uhr	„Faltrock“
Di, 14.08.	19.00 Uhr	„Wart a moll“
Sa, 25.08.	19.00 Uhr	„Bieroxn“
Fr, 14.09.	19.00 Uhr	„Good Choice“ am Korbmarktfreitag
Sa, 15.09.	19.00 Uhr	„Stef White“ am Korbmarktsamstag
So, 16.09.	19.00 Uhr	Livemusik am Korbmarktsonntag



Bühne frei für Live-Musik.



Marktplatz 40
09571 757575

WM-Highlights der VR-Bank Lichtenfels-Ebern eG

Eine gute Taktik ist sowohl beim Fußball als auch bei der Geldanlage entscheidend. Lesen Sie, welchen Vergleich Sie zwischen Fußball und Ihrer Geldanlage anstellen können. Außerdem haben wir noch ein ganz besonderes Highlight für unsere heimischen Sportvereine.

Entscheidend beim Fußball sind leistungsstarke Spieler, die ganz nach ihren persönlichen Stärken auf den unterschiedlichsten Positionen eingesetzt werden. Hinzu kommt eine passende Spielstrategie und ein erfahrener Trainer, der die Mannschaft gut steuert. Vergleichbar funktioniert das bei Ihrer Geldanlage: Durch eine Verteilung auf mehrere Anlageklassen, -formen und -märkte nutzen Sie die Möglichkeiten einer stabilen Anlagestrategie mit der Aussicht auf Rendite. Mehr zu einer breiten Vermögensaufstellung und starken Parallelen zum Fußball finden Sie unter www.vr-lif-ebn.de/breit-aufgestellt.

Vermögen braucht eine gute Struktur

So verschieden Anleger und ihre Anforderungen sind, so individuell ist auch die Antwort auf die Frage nach der passenden Anlagelösung für Ihr Vermögen.

Die Deutschen haben viel Geld auf der hohen Kante. 5.723 Milliarden Euro waren es gemäß der Angaben der Deutschen Bundesbank zum 30. Juni 2017. Ein Großteil dieses Vermögens ist in kurzfristig verfügbaren Anlageformen wie Tages- oder Festgeldern und Spareinlagen investiert. Sichere Anlageformen, so glauben viele.

Tatsächlich verlieren Sie oft schleichend Geld. Denn verstärkt wird das Problem durch die Inflation. Dadurch sinkt die Kaufkraft Ihres Vermögens, also der reale Wert Ihres angelegten Geldes. Und so erreichen viele Geldanlagen im aktuellen Niedrigzinsumfeld nicht einmal eine ausreichende Rendite, um selbst die geringe Inflationsrate von 1,4 Prozent (Stand Februar 2018) kompensieren zu können.

Was also tun, um die Vermögensanlage zukunftssicher zu machen? Auf eine breite Verteilung und eine gute Struktur kommt es an. Dazu beraten wir Sie gerne persönlich! Jetzt in unseren Geschäftsstellen, die ganz im Zeichen des Fußballs stehen und ein paar kleine Überraschungen für Sie bereit halten. Denn schließlich ist die Mannschaftsaufstellung im

Fußball vergleichbar mit der Zusammenstellung einer Vermögensstruktur.

Gewinnspiel für Sportvereine

Zusätzlich haben wir noch ein Gewinnspiel für unsere Sportvereine. Schicken Sie uns bis zum WM-Finale ein Foto Ihrer Sportmannschaft mit Bezug zu unserer Bank und gewinnen Sie eine komplette Mannschaftsausstattung. Neugierig geworden? Die Teilnahmebedingungen und weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter www.vr-lif-ebn.de/wm.

Als Preise winken:

1.-3. Platz: je 1 x komplette Mannschaftsausstattung (bestehend aus 16 Trikots, 20 Trainingsanzügen und 20 Poloshirts)

4.-8. Platz: je 20 x Trainingsanzüge

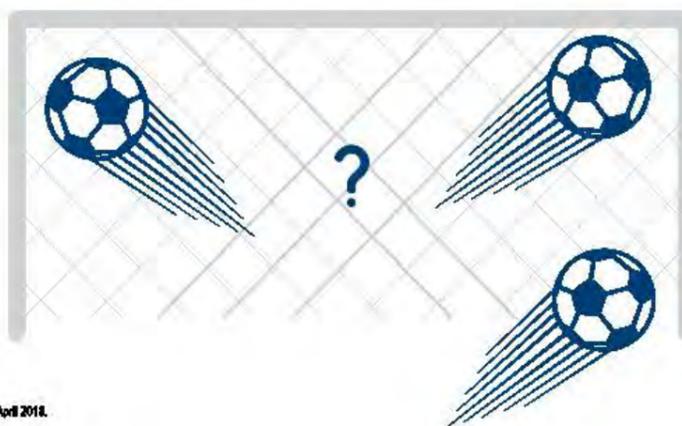
9.-14. Platz: je 1 x Trikotsatz

15.-20. Platz: je 20 x Poloshirts

Wir freuen uns schon heute auf Ihre kreativen Umsetzungen der Aufgabe.

Ihre VR-Bank Lichtenfels-Ebern eG.

Verfügbarkeit
(Mittelfeld)



Rendite
(Sturm)

Sicherheit
(Abwehr)

Quelle: Union Investment, Stand: April 2018.

VR-Bank
Lichtenfels-Ebern eG



Besser breit aufgestellt!

Union
Investment

Eine gute Taktik - beim Fußball und bei der Geldanlage!

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer VR-Bank Lichtenfels-Ebern eG oder unter www.vr-lif-ebn.de.

Geld anlegen klargemacht

Die Verkaufsprospekte, die Anlagebedingungen, die wesentlichen Anlegerinformationen sowie die Jahres- und Halbjahresberichte erhalten Sie kostenlos in deutscher Sprache hier oder bei der Union Investment Service Bank AG, Frankfurt am Main. Stand: 1. März 2018.

Einfach QR-Code scannen und auf unserer Internetseite informieren.



UMPS20 03 18

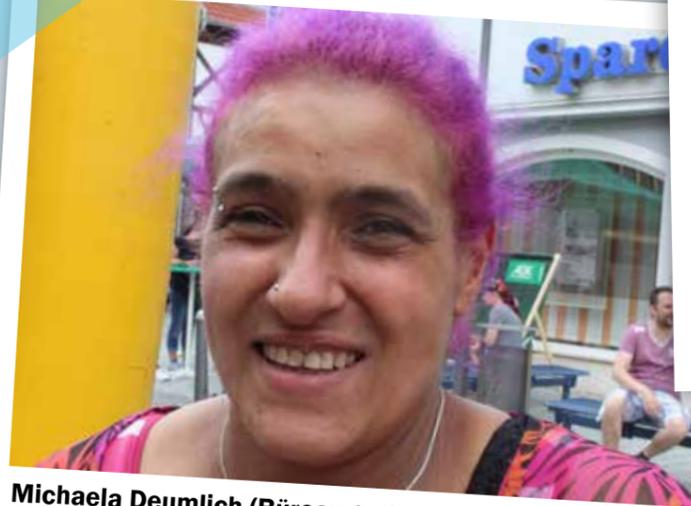
LICHTENFELSER MEINUNGEN

ZUR JUBILÄUMSAUSGABE

25 erarbeitete Stadtmagazine bedeuteten für die Redaktion viele, viele Begegnungen und Erfahrungen. Die gibt es auch seitens der durch uns präsentierten Menschen und der Leserschaft. Bei ihnen gingen wir auf Stimmenfang. Eine vermutlich nur bedingt repräsentative Umfrage.



Andreas Schönwald (Verwaltungsfachwirt): Ich mag das Stadtmagazin, weil man in ihm sieht, wie viele Facetten Lichtenfels wirklich hat.



Michaela Deumlich (Büroangestellte): Ich mag das Stadtmagazin, weil es bunt ist.



Jürgen Steinmetz (Verwaltungsbeamter): Ich mag das Stadtmagazin, weil Sachen, die sonst untergehen, hier gut rauskommen. Es ist so bunt wie die Stadt selbst. Lichtenfels wird 1:1 gut dargestellt.



Silke Ziegler (Verwaltungsangestellte): Ich mag das Stadtmagazin, weil die Fotos in ihm richtig gut sind.



Sebastian Alsdorf (Wirt und DJ): Ich mag das Stadtmagazin, weil es sich mit den interessanten Personen unsere Stadt befasst und man immer wieder die ‚Hintermänner und Hinterfrauen‘ der lokalen Gewerbe kennenlernt.



Bärbel und Heinz Jelinek (Ladenbetreiber): Wir mögen das Stadtmagazin, weil wir mitbekommen haben, dass Artikel gerne und vollständig gelesen werden. Das Magazin hat für uns zum Erscheinungszeitpunkt und danach Werbewert gehabt.



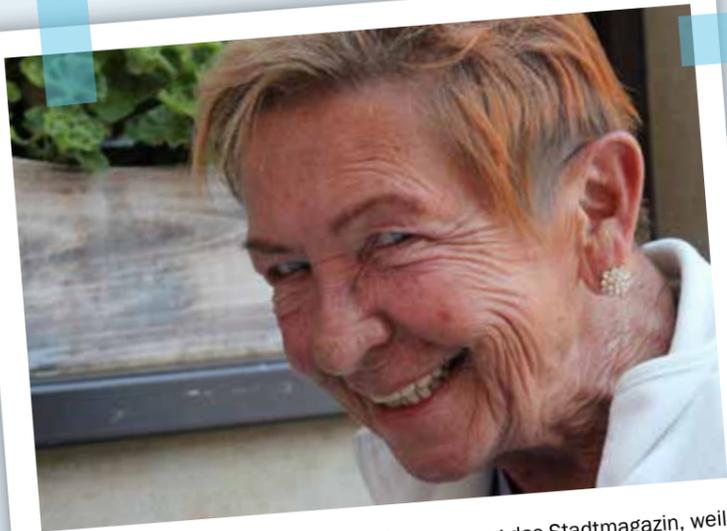
Beatrix Gahn (Verkäuferin): Ich mag das Stadtmagazin, weil mir die Hintergründigkeit vieler Artikel gefällt.



Benjamin Apel (Grafiker): Ich mag das Stadtmagazin, weil ich mich dafür interessiere, wenn Unternehmen vorgestellt werden. Es ist eine gute Werbeplattform. Ich bin oft auf meinen Artikel angesprochen worden.



Josef Breunlein (Rentner und Aktiver Bürger): Ich mag das Stadtmagazin, weil ich es regelmäßig von vorne bis hinten lese und es immer wieder etwas enthält, das selbst für mich als eingefleischten Lichtenfelser neu ist.



Katharina Braune (Kolumnistin): Ich mag das Stadtmagazin, weil mich auch die Ansichten der Vorwortgeber interessieren.



Ursula Kirster (Ladenbetreiberin): Ich mag das Stadtmagazin, weil es interessant ist und man auf Firmen aufmerksam wird, die man sonst nicht im Blick hat. Für mich hat es auch einen Werbeeffect gehabt.



Markus Seubert (Friseurmeister): Ich mag das Stadtmagazin, weil es so nah am Menschen dran ist, und weil es von hier ist.



Andreas Hügerich (Erster Bürgermeister): Ich mag das Stadtmagazin weil es Einblicke in die verschiedenen Bereiche unserer wunderschönen Stadt gibt - frisch, lebendig und direkt am Menschen!



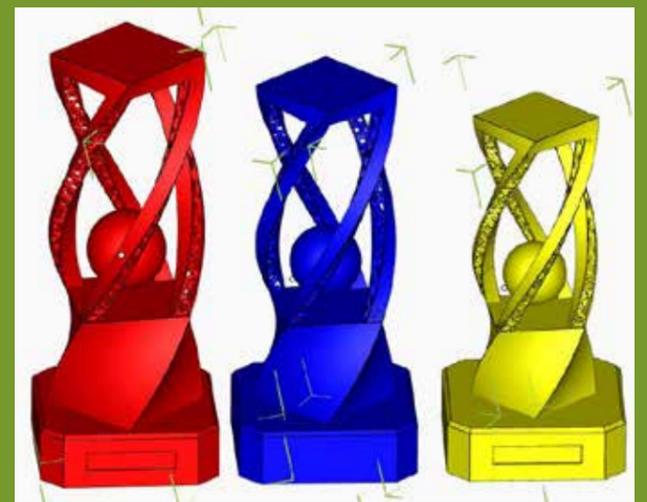
Rainer Engelhardt (Marketingmitarbeiter): Ich mag das Stadtmagazin, weil es stichhaltig lokal informativ außergewöhnlich ist, weil es Inhalte gibt, die ich sonst so nicht finde.



Christine Wittenbauer (Stadtarchivarin): Ich mag das Stadtmagazin, weil ich die Reportagen interessant und gut finde, und ich alle Exemplare im Stadtarchiv archiviere.

Die Trophäen mit dem verbindlichen Dreh

Sieger wollen Trophäen. Schon immer standen sie symbolisch dafür, einen gegläckten Traum anfassen und mitnehmen zu können. Manche werden durch ihr Design geschätzt, andere belächelt. In den Himmel gereckt werden sie alle. Wir sprachen mit der Marketingfrau Jessica Dresel von Hofmann - Ihr Möglichmacher, dem Unternehmen also, das auch Druck auf Form und Schönheit macht.



1. Wer hat das Design der Pokale entworfen bzw. worauf nimmt es Bezug?

J.L.: Die Grundidee entstand in gemeinsamer Abstimmung zwischen den Organisatoren des Flechtkulturlaufs sowie Mitarbeitern von Hofmann - Ihr Möglichmacher und Hofmann - Ihr Impulsgeber. Das Design wurde dann durch die Konstruktionsabteilung von Hofmann - Ihr Möglichmacher entwickelt. Es soll die Verbindung des traditionellen Flechthandwerks mit moderner Technik symbolisieren. Das bionische Design der Streben sowie die integrierte Kugel verdeutlichen, was mit 3D-Druck möglich ist.

2. Haben die Pokale ihr endgültiges Design gefunden?

J.L.: Ja, das endgültige Design wurde bereits vor drei Wochen abgestimmt, um die Fertigstellung bis zum Flechtkulturlauf zu garantieren.

3. Stehen sie schon fertig in einer Vitrine oder werden sie noch angefertigt?

J.L.: Die Pokale sind bereits gedruckt und lackiert. Nun müssen nur noch die ebenfalls 3D-gedruckten Logos angebracht werden, dann sind sie bereit zur Übergabe.

4. Was werden sie wiegen und welche Maße werden sie haben?

J.L.: Wir haben drei verschiedene Größen für die unterschiedlichen Laufkategorien und Platzierungen angefertigt. Die Pokale wiegen zwischen 400 und 500 Gramm, wobei der größte ca. 22 Zentimeter hoch und neun Zentimeter breit ist.

5. Wie viel Arbeitsstunden stecken in ihnen?

J.L.: Insgesamt stecken rund 36 Arbeitsstunden in den Pokalen, beginnend mit neun Stunden Konstruktion, sechseinhalb Stunden Datenaufbereitung, 16 Stunden Druck, zwei Stunden des Auspackens und zweieinhalb Stunden des Lackierens.

6. Wie steht Hofmann - Ihr Möglichmacher zum Flechtkulturlauf?

J.L.: Der Flechtkulturlauf ist eine tolle Veranstaltung in Lichtenfels, wir unterstützen sie von Anfang an, zunächst als Hofmann Innovation Group. Doch auch mit der Umstellung auf Hofmann - Ihr Möglichmacher und Hofmann - Ihr Impulsgeber hat sich nichts an unserem Engagement geändert. Viele unserer Mitarbeiter nehmen nun schon seit acht Jahren am Lauf teil.

8. FLECHTKULTURLAUF OBERMAIN



SAMSTAG
16. Juni 2018
Lichtenfels



· HOFMANN-KORBSTADT-HALBMARATHON · 10 KM SMIA-FLECHTKULTURLAUF
· 5,2 KM THERAMED-FLECHTKULTURLAUF · 5,2/10 KM WIRTH-(NORDIC-) WALKING

JETZT ANMELDEN! FLECHTKULTURLAUF.DE



VERANSTALTUNGSHIGHLIGHTS IN LICHTENFELS

Juni

1. Juni bis 31. August | **Stadtmuseum**
Bilder aus Lichtenfels und Umgebung



Die Bilder des Lichtenfelder Foto Clubs versprechen einen visuellen Streifzug durch Lichtenfels und Umgebung sowie zu einigen kulturellen und sportlichen Highlights. Öffnungszeiten: Di, Do und So jeweils von 14 bis 17 Uhr.

14. bis 17. Juni | **Marktplatz**
Lichtenfelder Weinfest

Schöpfeln, Schlemmen, Genießen - bei erstklassigen Frankenweinen und hochkarätiger Bühnenunterhaltung kann man auf dem Lichtenfelder Weinfest den Alltag vergessen und mit guten Freunden schöne Stunden verbringen. www.weinfest-lichtenfels.de

16. Juni | **Marktplatz**
8. Flechtkulturlauf Obermain

Der Flechtkulturlauf ist ein Volkslauf bei dem die Freude am Laufen im Vordergrund steht. Egal ob Einsteiger, Fortgeschrittener oder Profi, alle Läufer/innen sind herzlich willkommen. Start und Ziel ist der Marktplatz in Lichtenfels. www.flechtkulturlauf.de

ab 17. Juni | **Marktplatz**
Lichtenfelder Fanmeile

Auf einer über 11 m² großen LED-Leinwand werden alle Spiele der Fußballweltmeisterschaft in Russland mit deutscher Beteiligung live übertragen. Der Eintritt ist frei.

24. Juni | **Trieb**
21. Franken-Bike-Marathon

Mountainbike-Radrennen | www.frankenbikemarathon.de

24. Juni bis 1. Juli | **Stadtschloss**
„Mit Saus und Braus“ - Comics made in Lichtenfels

Asterix, Lucky Luke, Garfield, Cubitus, Umpah Pah – all diese Comic-Helden waren in dem Comic-Magazin „Yps“

vertreten, das von 1975 bis 2000 im deutschsprachigen Raum erschien. Die langlebigste Serie hat der Künstler Heinz Körner aus Reudorf gezeichnet: „Yinni und Yan“. Öffnungszeiten: So, 24. Juni (Vernissage) 10.30 bis 17 Uhr, Fr, 29. Juni von 18 bis 20 Uhr, Sa und So, 30. Juni und 1. Juli jeweils von 14 bis 17 Uhr.

Juli

1. Juli | 19.00 Uhr | **Stadtschloss**
Sommerklassik - „Musik aus Wien“

„Sommerklassik im Stadtschloss“ heißt eine neue Veranstaltungsreihe der Stadt Lichtenfels in Zusammenarbeit mit dem Instrumental-Collegium Lichtenfels. Die Premiere findet unter dem Motto „Musik aus Wien“ mit der international bekannten Pianistin Nina Scheidmantel als Solistin statt. Unter der Leitung von Heinz Wilk erklingen Kompositionen von Mozart, Haydn, Schubert und Strauss. Vvk.: Tourist-Info Lichtenfels, Tel: 09571/795-101.



2. Juli | ab 8.00 Uhr | **Marktplatz**
Krammarkt

6. Juli | 19.00 Uhr | **Ehemalige Synagoge**
Musiksommer Obermain 2018: „Haus Marteau auf Reisen“

Abschlusskonzert des Meisterkurses für Oboe

6. bis 8. Juli | **Stadtschloss**
Staatliche Berufsschule für Flechtwerkgestaltung: Ausstellung der Abschlussstücke
Öffnungszeiten: Fr, 6.7. (Vernissage) von 18 bis 22 Uhr, Sa, 7.7. von 10 bis 19 Uhr und So, 8.7. von 10 bis 18 Uhr.

7. Juli | 19.00 Uhr | **„Zum Dümpfelschöpfer“**
Livemusik im Dümpfelschöpfer
Hoffest mit "The Revivals"

12. Juli | 18.30 Uhr | **Säumarkt**
Summer in the City mit „DOWNBEAT“



Besonders die Stücke von Blood, Sweat & Tears und Van Morrison sind die Highlights im Programm. Die Songs werden mit groovigem Rhythmus und fetzigem Bläserersatz umwerfend authentisch dargeboten. Open-Air-Veranstaltung - bei Regen wird der Termin verschoben.

13. bis 22. Juli | **Schützenplatz**
Lichtenfelder Schützen- und Volksfest



27. bis 29. Juli | **Isling**
Islinger Lindenfest

28. Juli | 19.00 Uhr | **„Zum Dümpfelschöpfer“**
Livemusik im Dümpfelschöpfer
„Faltrock“

28. Juli | 19.30 Uhr | **Ehemalige Synagoge**
Schabeeso

Die Schlagerkapelle Schabeeso spielt Klassiker der deutschsprachigen Popmusik aus den Jahren 1920 bis 1960 - eine Mischung aus Konzert und Kleinkunst. Augenzwinkernd nimmt sie sich dabei nicht allzu ernst: die Texte verirren sich gelegentlich sogar in den fränkischen Dialekt. Vvk.: Tourist-Info Lichtenfels, Tel: 09571/795-101.



August

2. August | 20.00 Uhr | **Marktplatz**
Lichtenfelder Klassik-Open-Air mit „Alexander Yakovlev“



Bei dem Benefizkonzert zugunsten der „Stiftung unser Lichtenfels“ will Alexander Yakovlev mit seinem Piano die Lichtenfelder Hörer mit auf eine begeisternde Reise in die Welt der Klaviermusik nehmen. Der Eintritt ist kostenlos.

6. August | ab 8.00 Uhr | **Marktplatz**
Krammarkt

14. August | 19.00 Uhr | **„Zum Dümpfelschöpfer“**
Livemusik im Dümpfelschöpfer
„Wart a moll“

17. bis 19. August | **Marktplatz**
Lichtenfelder Kinosommer

23. August | 18.30 Uhr | **Säumarkt**
Summer in the City mit „THE REVIVALS“
Sie spielen die Songs der 60er und 70er Jahre - u. a. Songs von Beatles, Rolling Stones, CCR, Eric Clapton und Tom Petty - und verleihen diesen zeitlosen Hits ihre ganz persönliche Note. Open-Air-Veranstaltung - bei Regen wird der Termin verschoben und im Internet bekannt gegeben.

25. August | 19.00 Uhr | **„Zum Dümpfelschöpfer“**
Livemusik im Dümpfelschöpfer
„Bieroxn“

September

3. September | ab 8.00 Uhr | **Marktplatz**
Krammarkt

7. September | 19.30 Uhr | **Stadthalle**
AMIGOS - Jubiläumstour 2018 - Gold

Alle Termine auch online unter lichtenfels.de/veranstaltungen



Von Möglichkeiten auf freiem Fuß

Zur Jubiläumsausgabe kam ein besonderer Gedanke auf: Frühling - Sommer - Barfußgehen? Eine Koryphäe auf diesem Gebiet ist der Sachbuchautor Dr. Lorenz Kerscher aus Penzberg. Das ist zwar etwas weit entfernt, aber dann die Überraschung: Dr. Kerscher ist eigentlich Bamberg. Der Mann, der selbst schon der Süddeutschen Zeitung auffiel, hält fest, dass bei allem, was nun folgend gesagt wird, begleitende Absprachen mit dem Orthopäden oder Physiotherapeuten sinnvoll sind.

01. Was kann Barfußgehen bewirken?

L.K: Durch Schuhe hat sich der Bewegungsablauf verändert. Und wenn man barfuß geht, kommt man wieder auf den natürlichen Bewegungsablauf zurück. Dadurch baut sich auch eine natürliche Körperhaltung auf, auch günstig für den Rücken.

02. Ist es auch auf Asphalt und in der Stadt gesund?

L.K: Das ist natürlich umstritten. Dem Barfußanfänger würde ich es nicht empfehlen, wer sich allerdings schon auf das Barfußlaufen umgestellt hat, der wird sich auch auf Asphalt richtig bewegen.

03. Kann es Fußfehlstellungen vorbeugen?

L.K: Da wird, glaube ich, sogar jeder Orthopäde zustimmen. In Schuhen wird die Muskulatur weniger gefördert. Diese, die die Fußgewölbe gegen die Schwerkraft halten muss, wird in Schuhen weniger gefördert und verliert an Kraft. Das leistet häufig Senk- oder Spreizfüßen Vorschub. Zudem verformt ein Schuh nicht selten den Fuß durch seine Passform.

04. Kann das Barfußgehen bestehende Fehlstellungen günstig beeinflussen?

L.K: Ja. Eben weil die Muskeln beim Barfußlaufen trainiert werden. Zehen, die im Grundgelenk schon etwas verformt sind, erhalten Spielraum, um sich wieder nach außen zu orientieren.

05. Sie schrieben einmal, Barfußgehen macht glücklich - wie kommt' s?

L.K: Die Sinneswahrnehmung der Füße wird in einem Hirnareal verarbeitet. Dabei werden Botenstoffe freigesetzt, die ein positives Empfinden auslösen. Es ist entspannend, den Abwechslungsreichtum des Untergrunds zu spüren.

06. Hat es so eine Reflexzonenmassagewirkung?

L.K: Ja, im Grunde schon.

07. Gibt es auch Gefahren beim Barfußgehen?

L.K: Verletzungsgefahren (Scherben, Bienen) lassen sich durch Umsicht minimieren. Barfußgehen ist eine Achtsamkeitsübung. In Bezug auf falschen Bewegungsablauf liegen die Ursachen in einer unterentwickelten Fußmuskulatur sowie darin, dass Sehnen und Faszien überanstrengt werden. Wer eine unterentwickelte Fußmuskulatur und Übergewicht hat, ist ein besonderer Kandidat.

08. Für welche Füße wäre Barfußgehen ungesund/schädlich?

L.K: Für vorgeschädigte Füße und bei fortgeschrittener Diabetes mit Schmerzempfindlichkeit besteht Gefahr. Wer schmerzhafte Fußprobleme hat, sollte sich mit seinem Arzt oder Physiotherapeuten absprechen, bevor er sich auf das Experiment Barfußgehen einlässt.

09. Würden Sie dazu raten, das Barfußgehen vorher auch mit einem Orthopäden zu besprechen?

L.K: Ja. Und vor allem mit einem Physiotherapeuten.

10. Sollte man auch daheim barfuß unterwegs sein?

L.K: Was spricht dagegen? Das würde ich bejahen.

11. Wie zügig darf man barfuß gehen oder sollte man besser moderates Tempo anschlagen?

L.K: Zu Beginn ein moderates Tempo anschlagen und nur einen Sinn verfolgen: sich wohlfühlen. Tempo bitte nur unter Wohlbefinden und Schmerzfreiheit steigern.

Dr. Lorenz Kerscher entspannt barfuß.

BUCHTIPP:

„Barfuß werden wir beweglich“
von Dr. Lorenz Kerscher



AWO. Zuhause

persönlich - zuverlässig - immer für Sie da

Ihr ambulanter Pflegedienst in Redwitz und Umgebung (LIF, KC, CO)

John-Weberpals-Straße 31
96257 Redwitz an der Rodach
Tel. 09574/652617
www.awo-zuhause-redwitz.de

AUSGABE 1

24 DER SCHÖNSTEN WANDERTOUREN

rund um die Deutsche Korbstadt Lichtenfels



Erhältlich für 5,- € bei der
Tourist-Information Lichtenfels,
Marktplatz 10, Tel: 09571/795-101

MIT DEM NEUEN WANDERWEGENETZ
AUF ENTDECKUNGSREISE GEHEN

MEINE
ZUKUNFT

stadt
LICHTENFELS

Die Stadt Lichtenfels bietet zum 01.09.2019 einen Ausbildungsplatz

zur Maurerin / zum Maurer

an. Mindestvoraussetzung für die Ausbildung ist ein qualifizierender Abschluss der Mittelschule.

Im Ausbildungsbetrieb lernen die Auszubildenden beispielsweise

- welche Werkzeuge, Baugeräte und -maschinen es gibt und wie sie gehandhabt werden,
- welche Mauerverbände (Binder-Block-Kreuzverband, Zierverbände) verwendet werden und
- wie Wände, Ecken, Pfeiler hergestellt werden.

In der Berufsschule Coburg werden weitere Kenntnisse erworben, beispielsweise

- in berufsspezifischen Lernfeldern oder
- in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Wirtschafts- und Sozialkunde.

Ergänzt werden die praktische Ausbildung im Betrieb und die schulische Ausbildung um Ausbildungsmaßnahmen bei der Industrie- und Handelskammer.

Falls wir ihr Interesse wecken könnten schicken Sie ihre Bewerbung bitte schriftlich an die Stadt Lichtenfels, Marktplatz 1, 96215 Lichtenfels. Für weitere Rückfragen stehen ihnen das Personalamt (09571 795119) gerne zur Verfügung.

CONCEPT LASER - KONZEPT LICHTENFELS

Frank Herzog ist ein vielbeschäftigter Mann. Die Begriffe Lichtenfels und Aufschwung werden auch mit ihm in Verbindung gebracht. Für das Stadtmagazin nahm er sich Zeit, Absichten zu bestärken, Erwartungen zu dämpfen, Hoffnungen zu wecken und Aussichten zu geben. Eine Begegnung zwischen Philosophie und Public Viewing.

Eigentlich sollte sich Frank Herzogs Termin mit dem Stadtmagazin ausschließlich um Public Viewing drehen, jenem auch von seinem Unternehmen Concept Laser GmbH (Hersteller von 3D-Laser-Metalldruckern mit Sitz in der Schney) gesponserten Fußball-WM-Vergnügen auf Großleinwand, demnächst zum dritten Mal auf dem Marktplatz passierend. Menschen kommen dann dort wieder

zusammen, leiden, fiebern und feiern mit der DFB-Elf. Doch angesichts der Umwälzungen in der Korbstadt, die auch mit dem Namen Concept Laser verbunden sind, mochte bald die Vermutung einsetzen, dass Public Viewing als einziges Thema zu dünn wäre. Noch dazu, wo Herzog es versteht, zwischen Mofa-Marken, Geschäftszahlen und Panini-Alben über das Leben zu philosophieren. Auf die Frage, was ihn antreibt, begegnet er einem etymologisch. „Frank bedeutet frei - als ich das für mich herausgefunden habe, habe ich Entscheidungen getroffen“, erklärt der 46-Jährige und erzählt davon, wie er sich als Kind für das Gymnasium entschied, später für eine Ausbildung, zudem trotzdem für ein Studium und letztlich für eine Firmengründung. Hört man ihm zu, bekommt man den Eindruck, dass hier jemand die Umsteigebahn des Lebens zu bemerken und zu nutzen wusste, bei gleichzeitiger Bewahrung einer Offenheit für neue Impulse. Jetzt, so der Unternehmer, trei-



Interviewpartner Frank Herzog.

be ihn neben der Neugierde auf all das Kommende auch die stark zu fühlende Verantwortung für seine derzeit aktuell rund 360 Mitarbeiter an. Und dann, einen rhetorischen Umsteigebahnhof erweisend, lässt er kurz vor dem Interview fundierte Kenntnisse zu Mofa-Marken, ihren baulichen Besonderheiten sowie den Hobbies und Eigenheiten der DFB-Elf von 1982 erkennen. Paninini-Album, Public Viewing - der Kreis schließt sich.



1. Mitunter begegnet man der Besorgnis, der zu 75 % erfolgte Verkauf von Concept Laser (CL) an den US-Riesen General Electric (GE) könnte CL schaden.

F.H: Es ist nicht so gekommen, dass General Electric Concept Laser aufsaugt. Beider Ansinnen war, die Technik weiterzuentwickeln. Das Zusammengehen war eine zukunftsgerichtete Entscheidung. Wir stellen 20 % unserer Maschinen für GE her, die restlichen 80 % verkaufen wir.

2. Was ist eigentlich der Grund für den enormen Produktionshallen-Neubau in Lichtenfels-West?

F.H: Eine bis 2020 angestrebte Umsatz- und damit verbundene Fertigungssteigerung. Ab 2026 sollen planmäßig jährlich mindestens 10 000 Maschinen gefertigt werden. Eben hauptsächlich in Lichtenfels.

3. Liegt man mit der Bauzeit im Soll?

F.H: Ja. Für die Produktionshalle ist am 31.12. die Schlüsselübergabe eingeplant, im dritten Quartal 2019 ist der Umzug in den Campus geplant. Dann ziehen wir aus der Schney weg. Ein weiterer Grund für die Größe des Neubaus ist, dass wir eine mentale Teilung der Firma vermeiden wollen. Unsere Mitarbei-

ter sollen an einem einzigen Ort wieder zusammenkommen, damit kurze Wege erhalten bleiben.

4. Gibt es ein Nachnutzungskonzept für die dann freien Räume in der Schney?

F.H: Es gibt Interessenten. Doch falls nach unserem Umzug doch noch Bedarf an einem Produktions- oder Lagerstandort bestehen sollte, heben wir uns das noch auf. Erst mal abwarten.

5. Concept Laser will wachsen und die Rede ist von 700 neuen Mitarbeitern - was ist dazu aktueller Stand?

F.H: Man muss sich hüten, so einen Big Bang in allernächster Zeit zu erwarten. Wachstum wird passieren, aber man muss auch die Voraussetzungen schaffen. Es wird nicht explosionsartig passieren, das Umfeld wie Kindergärten, Schulen, Freizeitangebote etc. muss ja mitwachsen. Aber ich habe schon das Gefühl, dass sich derzeit Unternehmer engagieren, in Lichtenfels eine dazu nötige Infrastruktur weiter auszubauen.

6. Sehen Sie Lichtenfels symbiotisch wachsen?

F.H: Ich finde, dass Lichtenfels organisch wächst, es ist aber jetzt meine individuelle Empfindung. Aber ich sehe auch andere Firmen Mut zum Expandieren fas-

sen. Das sind auch Mutmacher für mich. Und ich finde eine Kindertagesstätte in der Innenstadt eine tolle Entscheidung.

7. Ist Concept Laser bei Neuansiedlung von Mitarbeitern behilflich?

F.H: Wir haben unsere Personalabteilung weiter ausgebaut, haben Leute, die behilflich sind, Wohnungen zu finden.

8. Sind schon mehr Bewerbungen eingegangen?

F.H: Ja, ganz eindeutig und überregional.

9. Concept Laser sponsert nun schon zum dritten Mal die WM-Fan-Meile und das Public Viewing - warum?

F.H: Es ist ein Zeichen, dass wir uns in der Region engagieren und uns für die Menschen hier interessieren. Umgekehrt können die Menschen auf unserer Webseite auch sehen, was unser tägliches Brot ist und was wir so machen.

10. Werden Sie selbst bei den Spielen auch vor Ort auf dem Marktplatz sein?

F.H: Ja, werde ich. Die WM ist für mich immer ein Höhepunkt.



An der Zeil 8, 09571 16790
www.concept-laser.de



Das Rezept Optimismus

Eigentlich wollte er hier gar nicht bleiben. In Deutschland. Nur mal die Gegend anschauen, das habe er gewollt. Aber wie sagte John Lennon einst sinnig-mäßig: Leben ist, wenn was dazwischenkommt. Die irgendwie schmackhafte Geschichte des Teilzeit-Lichtenfelsers Mohammad Ashraf Bhatti.

Mit der Luft sei er zufrieden, sagt er. Wenn der Mann mit dem milden Lächeln so spricht, dann lässt er zu seiner Herkunft blicken. Obwohl er vor 56 Jahren in der pakistanischen Millionenstadt Lahore geboren wurde, hält er fest: „Ich bin ein Landkind.“ Bei den Großeltern auf einem Bauernhof aufgewachsen, auf deren Feldern gespielt und mitgearbeitet. Bis zur 5. Klasse erfolgte der Besuch der Dorfschule, dann der Umzug in eine größere Stadt, eine höhere Schule und schließlich das Studium: Medizin. Das war die Ausgangslage des Kommenden, von jetzt an wurde alles anders. 1987 kam Mohammad Ashraf Bhatti nach Deutschland, in so etwas wie studentischer Reiselaune. Zuvor war er schon in England und schaute sich dort die Ge-

gend an. Seine Ankomme in der Bundesrepublik geschah in Berlin, dann zog es ihn bald nach Bayern, weil ein Freund in Nürnberg wohnte, wo er eine Ausbildung bei Siemens machte. Tagestouren, sagt Bhatti in gutem Deutsch, habe man damals gemeinsam ins Nürnberger Umland unternommen und sich gerne Kunst angesehen. Tagestouren mache er mit seinen Kindern noch heute gerne. „Es gibt genug hier zum Anschauen“, rät er auch Einheimischen und als moderater Muslim staunt er gerne über die anschauliche Schönheit von Vierzehnheiligen und Kloster Banz. Seine Kunstsinnigkeit hat damit zu tun, warum ihm ein Maler eines der schönsten Bauwerke der Welt an die Wand seines Indischen Restaurants im Herzen von Lichtenfels malte: Weltkulturerbe Taj Mahal.

„Rehrückenbraten und Hasenrückenbraten mit selbst gemachten Semmelknödeln“, antwortet der einstige Student spontan auf die Frage, was seine deutschen Lieblingsgerichte seien. „Das mache ich ab und zu mal.“ Und einmal habe er an sich sogar festgestellt, dass

er in deutscher Sprache grammatikalisch korrekt zu träumen in der Lage ist. „Man lernt alles, man kann auch mit 70 noch was lernen und mit 80 - ich bin da Optimist.“ Dass er mal lernen würde, ein Lokal zu führen, hätte der 56-Jährige vor 30 Jahren nicht gedacht. Aber er lernte auch Landwirtschaftsmaschinen zu bauen und arbeitete elf Jahre bis 2002 als Industriemechaniker. Mit dem Gaststättengewerbe habe er bislang nur systemgastronomisch Kontakt gehabt - im Jahre seiner Ankunft für 30 Tage bei McDonald's. Doch nun, 2002, setzte ihm die Schichtarbeit zu, erklärt Bhatti. Also Kündigung, Neuausrichtung, Neuanfang, Neues beginnen. Bekannte hatten ein Restaurant und er wurde Kellner - das Sammeln der Erfahrungen auf diesem Gebiet begann. Dann sei die Lust aufgestiegen, sich selbständig zu machen. 2003 dann seine Lokaleröffnung in Nürnberg. Es wurde 2004, 2005, 2006 und bald 2014. Nürnberg empfand der im Herzen Landjunge gebliebene Mann längst als zu laut, zu groß, zu hektisch. Er schaute sich nach Veränderung um und stieß auf eine Anzeige, wonach in



der Korbstadt eine Gaststätte zur Vermietung stand. Doch auch in Coburg wartete zu dieser Zeit eine Chance auf ihn. „Ich hatte einen Besichtigungstermin in Lichtenfels und in Coburg am selben Tag“, erinnert sich Bhatti lächelnd und spricht dann etwas für die Lichtenfelser Seele aus: „Irgendwo hat es einen Klick für Lichtenfels gemacht.“ Über die Parkplatzsituation habe er nur insofern nachgedacht, als dass man ihm eine gute solche versicherte. „Die haben vom Parkhaus geredet und ich habe den Vertrag unterschrieben.“ Rückblickend eine gute Entscheidung. „Ich habe das Gefühl gehabt, ein Indisches Restaurant kann hier funktionieren. Und ich wollte selber kochen.“ Am 9. Mai 2014 war es soweit, sein „Namaste“ empfing die ersten Gäste. Namaste, so lautet ein Gruß in Indien. Das mit dem Selberkochen findet nur noch in Ausnahmefällen statt, denn seine zwei Köche samt Aushilfskraft haben den Laden schon ganz gut im Griff. Das räumt Mohammad Ashraf Bhatti all die Zeit ein, die er für Einkäufe und Privatleben benötigt, für die Buchhaltung und alles andere. Das ist der Tag, an dem Bhatti nicht in Lichtenfels weilt, sondern bei seiner Familie in Nürnberg.

Es riecht nach Curry, nach Kokosnuss-Sahne-Sauce, nach gelben Linsen in Butter zubereitet, nach Hühnerfleisch mit Kichererbsen, nach Lammfleisch, Safran oder Mandel. Die Farben an den Wänden tragen zur warmen Atmosphäre bei, ebenso die glänzenden Kupferpfannen und die Kupferschalen. Der Sommer hält hier im rückwärtigen Teil des Gebäudes sogar einen Biergarten vor. Ja, sagt Bhatti, Lichtenfels sei damals neugierig auf das Indische Restaurant gewesen. Und geblieben. Nun kämen sogar Gäste aus Kronach und Kulmbach, aus Bamberg und - Coburg. Jemand, erinnert sich der einstige Student, habe sogar mal als Lob einen Blumenstrauß mitgebracht. Und Bhatti selbst? Würde er sagen, dass er über das Kochen die eigene Kultur und indisch-pakistanische Küche neu kennengelernt habe? Jein. „Wenn Sie wissen, wie man Jägersauce macht, können Sie alles machen“, führt er mit seinem ihm eigenen Humor aus. Der Blick fällt hinüber zum Taj Mahal, jenem als schönstes Bauwerk gepriesenen Mahmal einer Liebe. Dort, am Stadtrand von Agra im indischen Bundesstaat Uttar Pradesh, ist der Pakistani Bhatti allerdings selbst noch nie gewesen.



Coburger Str. 18, 09571 9493876
www.namaste-lichtenfels.de

Von Zeit zu Zeit kocht
Mohammad Ashraf Bhatti selbst.



LICHTENFELS - MEHR ALS DIE SUMME SEINER (ORTS-)TEILE

Offiziell inoffiziell besonders

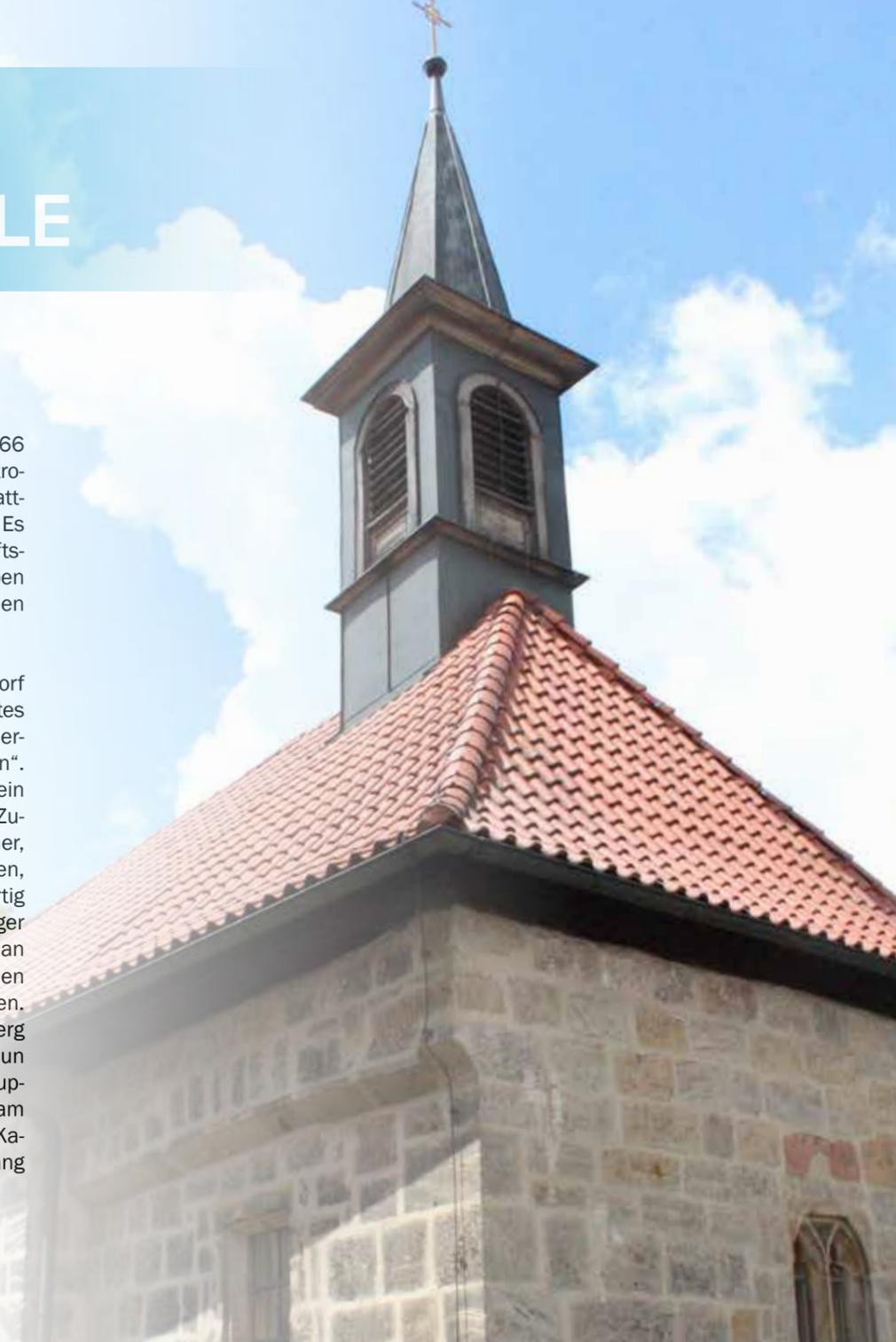
Gelb und mit schwarzer Schrift steht es da - das Ortsschild. Ein bisschen inoffiziell vielleicht, aber sei's drum. Burgberg ist offiziell kein Stadtteil, war aber mal einer und auch heute noch sagt man den Burgbergern eine Eigentümlichkeit nach. Zur Jubiläumsausgabe geht das Stadtmagazin auf einen Lichtenfelser Stadtteil ein, der einmal einer war und von manchen noch als solcher gesehen wird. Inoffiziell, versteht sich.

Einst stand hier eine Burg. Eine Höhenburg gar und 300 Meter ü. NN, wie Kartographen das so sagen. Um 1000 n. Chr. soll sie erbaut worden sein, wohl von Schweinfurter Grafen. Aus ihr wurde ein Zankapfel zwischen dem Haus Andechs-Meran und Bamberger Bischöfen. Herzog Otto II. hatte auf ihr Aufenthalt, ein Mann von absolutem Hochadel, absolut von europäischem Rang. Doch die Meranier starben im 13. Jahrhundert aus, die Besitzverhältnisse wechselten mehrmals und die Jahrhunderte gingen vorüber. Im 16. Jahrhundert wurde der Bau abgerissen und diente als Steinbruch. Von der Burg fehlt heute jede Spur, es gibt sie nur noch im Ortsnamen. Aber manche ihrer Steine befinden sich unter denen, die zum Bau des Lichtenfelser Rathauses verwendet worden sind. Das ist verbürgt.

Für gewöhnlich sind Burgen Wahrzeichen. Mag der Burgberg seiner Burg auch ledig sein, ein Wahrzeichen hat er doch. In den 70ern wurde der rund 60 m hohe markante „Fernsehturm“ errichtet, der Eingang in die Skyline der Korbstadt fand. Eine Stadtsilhouette ohne ihn ist nicht denkbar. Doch der „Turm“ ist nicht mehr unumstritten, besonders nicht, seit er auch als Mobilfunkmast dient. Die Bürgerinitiative „Senderfreies Lichtenfels“ hätte ihn lieber nicht. Einer, der gebürtiger Burgberger ist, heißt Jürgen Steinmetz. „Der Burgberger ist eine austerbende Rasse“, sagt er im Scherz und weiß auch, was es mit dem ominösen Ortsschild auf sich hat. Eine „Hommage“ an den Burgberg sei das, einst von den Vereinen des Burgbergs gesponsert worden. Vereine hat der Burgberg noch, beispielsweise den Feuerwehrverein, eine Zimmerstutzengesellschaft, einen Kaninchenzucht- und einen Kapellenverein. Und natürlich den ASC Burgberg, der alljährlich ein echtes sportliches Highlight in der Korbstadt veranstaltet. Der Hervorhebung des Begriffs Burgberg sei aber noch eine Absicht vorgeschaltet, so Steinmetz. Es gehe nämlich auch ein bisschen darum, zu zeigen, dass man nicht das Burgberg im Allgäu ist. Das gibt es nämlich auch. Fällt der Begriff Burgberg, so denken viele Korbstädter au-

tomatisch ans „Bergschloss“, ein 1866 erbautes Ausflugsziel, später ein gastronomischer Betrieb. Was dort alles stattfand, hatte mitunter ziemliche Größe. Es gab Kongresse und Landsmannschaftstreffen, Fahnenaufzüge und Musik, eben dort, wo heute das Haus der kirchlichen Dienste zu finden ist.

Erstmalige Erwähnung fand das Dorf Burgberg im Jahr 1366 und ein altes Brauchtum, das sich am Burgberg erhalten hat, ist das „Todaustragen“. Steinmetz glaubt sogar, dass man „ein spezielles Völkchen“ gewesen sei. Zupackende Menschen, Maurer, Schreiner, Handwerker eben, Männer und Frauen, die auch mit Kargheiten im Leben fertig wurden. Legendär sollen auch die Berger Kirchweihen gewesen sein, denen man nachsagt, Lichtenfelser Besucher seien auf ihnen regelmäßig „verbläut“ worden. Am 1. Oktober 1929 wurde Burgberg nach Lichtenfels eingemeindet. Nun kann Lichtenfels glatt von sich behaupten, am Jakobsweg zu liegen. Die am Ausläufer des Burgbergs gelegene Kapelle St. Jakob tut es jedenfalls. Entlang einer Seitenlinie.





Würze verflochten mit Tradition

Das „Flechterla“ ist eine noch ziemliche Neuerscheinung und sieht schmackhaft aus. Eine bernsteinfarbene süffige Schönheit. Über seinen Namen, den Anstoß zu seiner Entstehung und die Identifikation einer Brauerei mit ihrer Heimat sprechen wir mit Bernd Struntz, dem Marketingleiter der Weismainer Püls-Bräu.



Bernd Struntz

1. Was steckt hinter dem „Flechterla“ - wären die heimischen Korbflechter diesem Bier zugezogen gewesen?

B.S: Sehr gut möglich. Christoph Will stellt in seinem Buch „Das Flechthandwerk“ ja deutlich heraus, dass ein Korbmacher Technik und Herstellung seines Produktes von Anfang bis Ende beherrschte. Damit passt es perfekt zur uralten Handwerkstradition der guten fränkischen Brauer.

2. Seit wann wird es von der Püls-Bräu gebraut?

B.S: Seit 2016. Das erste und perfekte Flechterla war geboren. Die Qualität dieses Sudes überzeugte alle Kritiker und Braumeister von Anfang an.

3. Hatte es schnell Bewunderer gefunden?

B.S: Nachdem unser „Flechterla“ zunächst nur als Marketinginstrument zur Unterstützung des Landkreises und Bewerbung der Region gedacht war, sollte es zuerst nur im wunderschönen Fass (5 L) mit tollem Flecht-Design abgefüllt und angeboten werden. Es verging aber kein Tag, an dem nicht Kunden, Freunde und Bekannte nachgefragt haben, wann es das „neue Bier“ endlich in der Flasche gibt. 2017 haben wir dann in der Brauerei den Entschluss gefasst: Okay, 2018 gibt es das Flechterla in der traditionellen Halbliter-Euro-Flasche. Im März war es soweit, jedoch hat uns die Nachfrage ehrlich gesagt etwas überrollt. Wir hoffen hier auf das Verständnis unserer Kunden, wenn das Flechterla in diesem Jahr

einmal nicht oder nicht in ausreichender Menge verfügbar sein sollte.

4. Das klingt doch ungewöhnlich...

B.S: Ja, jetzt kommt's: Lob für dieses Bier haben wir vom ersten Fass an von sehr vielen unterschiedlichen Biertrinkern und vor allem Biertrinkerinnen bekommen - besonders Frauen scheinen dieses Bier zu lieben.

5. Ist das Flechterla immer im Weismainer Sortiment oder nur saisonweise?

B.S: Das Flechterla wird es künftig das ganze Jahr über geben. Auch auf dem Lichtenfelser Korbmarkt wird es erstmalig ausgeschenkt werden. Verfügbar ist diese weitere Spezialität in der nahen Region rund um Lichtenfels und Weismain.

6. Hat die Rezeptur eine Geschichte?

B.S: Gereift ist die Flechterla-Idee zusammen mit unserem damaligen Braumeister, Werner Lamm, der vor Jahren leider überraschend verstorben ist. Oft waren wir abends bei einem leckeren Weismainer gesessen und haben darüber geredet und philosophiert, wie

es denn hergestellt und dann munden müsse. Bereits nach ein paar „geheimen“ Versuchen hatte sich die Rezeptur bewährt. Wie gesagt: 2016 war das perfekte Flechterla geboren. Das Bier selbst ist ein naturtrübes, unfiltriertes Zwickl-Kellerbier, ursprünglich und naturbelassen mit einer herrlichen Bernsteinfarbe.

7. Was gab überhaupt den Anstoß dazu?

B.S: Naja, nicht zuletzt auch ein Zitat von Landrat Christian Meißner. Es ging ungefähr so: ‚Bier ist für uns am Obermain nicht einfach nur ein Getränk, es ist Kulturgut, es ist Lebensgefühl, es prägt unsere Geschichte, es ist touristischer Faktor. Und maßvoller Biergenuss gehört bei uns zum Alltagsleben.‘ Was lag also näher, als die beiden uralten Handwerkszünfte zusammenzuführen, um die Alleinstellungsmerkmale Brauereien in Oberfranken und Flechtkunst am Obermain zu stärken?

8. Hat das Bier schon Preise gewonnen?

B.S: Natürlich hoffen wir, dass auch dieses Bier - wie schon viele unserer Weismainer Biere - mit der DLG-Goldmedaille ausgezeichnet wird.

9. Sie werben auf Lkw und Plakatwänden auffällig verbunden mit den Schönheiten am Obermain.

B.S: Wie Sie bereits richtig angemerkt haben, ist die Weismainer Püls-Bräu der Heimat und natürlich besonders dem Obermain sehr verbunden. Das gehört schon immer zur Unternehmensphilosophie von Hans Püls. Wir versuchen seit jeher und wo es nur geht, unsere Heimat und Tradition zu stärken. Dazu zählt, dass wir weitgehend mit Firmen und Handwerkern aus dem Umland arbeiten. Wir beziehen unsere Rohstoffe aus der näheren Region und unsere Mitarbeiter sind auch von hier. Mit einer Vielzahl an Marketingaktivitäten möchten wir die Heimat stärken und nach außen bekannt und beliebt machen. Darum zeigen unsere Lkw, unsere Plakatmotive oder Bierdeckel unsere wirklich schöne Heimat. Beispielmotive finden sich in unserem Landkreis, im Kleinziegenfelder Tal, Thurnau, Kronach oder Bamberg.

09575 92 29 - 0
www.weismainer.de



SIX-PACK-WEEKS

#rebornyourhero

Knackiges Training + sportspezifische Ernährung:
„Der ultimative Weg zum Six-Pack!“

Haben Sie auch schon versucht Ihren Bauch fester und straffer zu bekommen?

Die Suche hat ein Ende!

Hier ist der ultimative Weg: Endlich klare Vorgaben, wie ich schnellstmöglich zu meinem perfekten Bauch komme.

5 Wochen für 79,90€
inkl. professionellem Trainings-
& Ernährungsplan + Eiweiß-Abo



Wieso heißt das Programm „SIX-PACK-WEEKS“?

Jeder kann mit diesem System, in diesen 5 Wochen, seinen persönlich besten Bauch erreichen und mit unserem einzigartigen Erfolgsprogramm, seinem Ziel „Six-Pack“ ein riesiges Stück näher kommen.

Was ist das Besondere an SIX-PACK-WEEKS?

Die Erfolgsformel aus unseren 30 Jahren Trainings- und Ernährungsberatung: **Stimmen Sie unbedingt Ihr Training und Ihre Ernährung auf Ihr Trainingsziel ab!** Dies ist nämlich der am meisten vernachlässigte Bereich zum Thema: „Erreichen der persönlichen Trainingsziele.“ Richtiges Training und richtige Ernährung wirken synergetisch und Sie werden damit einfach die besten Erfolge erzielen.

Deshalb: Einen auf das Trainingsziel fokussierten Ernährungsplan, kombiniert mit einem persönlichen, intensiv-knackigen SIX-PACK-Trainingsplan!

Wer kann bei SIX-PACK-WEEKS teilnehmen?

Wir suchen maximal 20 Teilnehmer, Männer und Frauen, die sich genau an unsere Ernährungsvorgaben halten und bereit sind auch ein bisschen zu schwitzen, um endlich ihren Bauch auf Vordermann zu bringen.

Maximal 20 Personen!
Termin unter 09571-739112
Pabstenweg 10 96215 Lichtenfels
www.sportstudio-highlight.de



CONCEPTLASER

a GE Additive company

präsentiert

LICHTENFELSER FANMEILE

Ab dem 17. Juni 2018 | Marktplatz Lichtenfels



ÜBERTRAGUNG ALLER DEUTSCHEN SPIELE — AUF BRILLIANTER LED-LEINWAND —

Mit freundlicher Unterstützung:



Unsere Medienpartner:



Städtebauförderung in Oberfranken



Veranstalter:





Lydia Faggioni



Dolomiti

Der eingebürgerte Genuss

1958. Das Europäische Parlament tritt in konstituierender Sitzung zusammen, das Zeitalter der Raumfahrt wird eingeleitet, Charles de Gaulle ist erster Präsident der Fünften Französischen Republik, Brasilien wird mit dem 17-jährigen Pelé Fußball-Weltmeister und die Weltwirtschaft erlebt ihre erste Rezession. Die Bundesrepublik ist davon nur höchst gering betroffen. Im Gegenteil: Man lernt wieder zu genießen und erhält darin Hilfe von Menschen, die sich damit auskennen. Auch in Lichtenfels.

„Unsere Geschichte ist einfach die Geschichte einer italienischen Familie, die gezwungen war, nach Deutschland auszuwandern, um eine bessere Zukunft zu haben“, erklärt Lydia Faggioni. Sie hat sich Stichpunkte aufgeschrieben, um in Worte zu fassen, was vor über 60 Jahren ein Grund für den Aufbruch der Familie Masarie war. Es herrschte in den 50er Jahren noch Nachkriegsarmut in ihrer Heimat und so zogen Familienmitglieder weg. Ein Teil zog nach Deutschland, ein anderer nach Argentinien. Wie Lydia Faggioni so erzählt, geht einem plötzlich auf, dass Namen berühmter Argentinier ja tatsächlich sehr italienisch klingen. Maradona etwa, oder Piazzola. Masaries je-

denfalls zog es aus südtiroler Kargheit in die Bundesrepublik. 1955 eröffneten sie eine Eisdiele in Landshut, es sollte noch eine in Straubing und Coburg folgen. In welchen Reihenfolgen das geschah, ist nach all der Zeit nicht immer nachzuprüfen, aber 1958 und Lichtenfels - das steht fest. Ein wenig traurig ist Lydia Faggioni darüber, dass sich so vieles nicht mehr mit Bildern belegen lässt. Mehrere Kartons voll mit alten Fotografien hätten im vergangenen Jahr Schaden genommen, ein bedauerlicher Verlust und kaum ersetzlich. Und so kramt die Geschäftsführerin in ihrem Gedächtnis und erzählt bunt, was auf den Bildern der damaligen Zeit zumeist schwarz-weiß nach

einem eingefrorenen Moment aussieht. Bunt darf man sich auch die Findigkeit dieser Familie vorstellen, die wohl nicht als Eismacher aus Italien fortzog. Ihr Gewerbe war der Holzhandel und die Ideen für Speiseeis könnte unterwegs oder gar erst in Deutschland gekommen sein. Das ist echter Unternehmergeist. Doch dort, wo dieser hergekommen ist, liegt die Wiege der Eismacherkunst, denn dortige Berge haben eine Schneegrenze und oberhalb dieser hängt Eis an den Gipfeln. Wo, wenn nicht hier, kommt Menschen in den Sinn, dass sich mit Eis womöglich auch geschmacklich etwas anfangen lässt? Es sind die Dolomiten und die Provinz Venetien, aus denen das

Speiseeis stammt und es waren wohl auch die Menschen dieser Regionen, die sich auf den Weg machten, diese italienische Besonderheit in Deutschland zu produzieren. So muss es gewesen sein und diese Ahnung verfestigt sich, zieht man die häufigsten Eisdielennamen jener Zeit in Betracht: Dolomiti und Venezia.

An dieser Stelle drängt sich die Frage auf, wie viele Eissorten es in den 50ern so gegeben haben mochte. Einer, der zur Beantwortung dieser Frage von Lydia Faggioni an ihren Tisch gebeten wird, ist Rudy Lanz, auch er Norditaliener, ein Vertrauter der Familie und auch schon 40 Jahre lang eines der Gesichter des Dolomiti, das sich heute in der Bahnhofstraße befindet und einen kleinen Ableger am Oberen Tor hat. Doch eigentlich war dieser Ableger das ursprüngliche Dolomiti, damals 1958. Dann zählt Rudy Lanz auf: „Erdbeere, Zitrone, Vanille, Malaga, Schoko.“ Und Lydia Faggioni merkt an, dass es als Eissorten noch Cassata und Spumone gegeben habe. 60 Jahre später sieht das anders aus, fand es Erweiterung auf 36 Geschmackssorten. Mit 15 Jahren, so Rudy Lanz, sei er aus dem Pustertal nach Lichtenfels gekommen, ein Jugendlicher aus den Alpen. Er tat es, weil seine Verwandtschaft auch schon hier im Dolomiti in Lichtenfels gearbeitet hatte. Fragt man ihn nach der Besonderheit des oberitalienisch-lichtenfelsenerischen Eises, so verweist auch er auf das Jahr 1958. Die Rezepturen



von damals seien noch gleich, doch über die Zeit verfeinert worden. Man komme ohne pflanzliche Fette und erst recht ohne Aromastoffe aus.

Irgendwann, zwischen Fotografien und Folien, gerät Lydia Faggioni eine Werbeanzeige aus der Gründungszeit in die Hand. Sie verspricht dem Leser, dass er von „italienischen Schönheiten diskret bedient“ würde. Bei dieser aus heutiger Sicht eigentümlichen Wortwahl muss sie, die aus dem berühmten Skiort Cortina d'Ampezzo stammt, immer wieder (lächelnd) den Kopf schütteln. Diese Anzeige bewahrt sie gerne auf. So wie die Erinnerungen an das, was die Familie in der Vergangenheit zuwege gebracht hat. Das ging über Zusammenhalt. Als Lydia Faggionis Mann 1989 tödlich verunglückte, stand ihr Sohn Armando bei. Er wollte sie moralisch unterstützen und blieb beruflich 16 Jahre. Er prägte das Dolomiti mit, so wie auch Enkel „Gigi“, der 14 Jahre lang im Service tätig war und gleichfalls zum Aushängeschild wurde. Ein Befremden darüber, dass die „Italiener“ kommen, habe es ihres Wissens 1958 in Lichtenfels nicht gegeben. Im Gegenteil, sie hätten bald zu hören bekommen, dass man gleich nach der Ankunft die Liebe der Lichtenfelser ge-

wonnen habe.“ Und umgekehrt? Lydia Faggioni, die von vielen Lichtenfelsern schlicht Lydia gerufen wird, erinnert sich so: „Meine Familie war gleich verliebt in Lichtenfels.“ Diese Liebe habe sich in ihrer Familie über Generationen hinweg gehalten, man komme gerne zu Besuch hierher, auch um sich einfach mal umzuschauen und dieser Landschaft und dem Ort nahe zu sein. Neun Monate im Jahr, so von Februar bis Oktober, weile man hier am Obermain, im Winter und zu Weihnachten aber ist man daheim in Oberitalien. Zu dieser Zeit gilt es, das Personal für die kommende Saison zusammenzustellen, auszuruhen, Ski zu fahren, Speiseeismessen zu besuchen. Oder auch an Rezepturen zu arbeiten. Im Dolomiti sieht man rückblickend auf die vergangenen 60 Jahre so: Es war einst hart für die Familie, die eigene Heimat verlassen zu müssen. Aber es kam ja eine zweite Heimat dazu. „Nach 60 Jahren können wir sagen, dass wir uns in gewisser Weise hier mehr zu Hause fühlen als in Italien. Eigens für das Jubiläum soll es für Lichtenfels eine neue Eiskreation geben.“

Bahnhofstraße 1
09571 2365



Sommer-Klassik „Musik aus Wien“

Instrumental-Collegium Lichtenfels, Leitung: Heinz Wilk
Solistin: Nina Scheidmantel

Sonntag, 1. Juli 2018

19.00 Uhr | Einlass 18.00 Uhr

Stadtschloss Lichtenfels | Stadtknechtsgasse 5



**Kartenvorverkauf: Tourist-Information Lichtenfels
Marktplatz 10, Telefon 09571 / 795-101**



sparkasse-co-lif.de

Frühlings-Autokredit

Top-Kondition - vergleichen Sie selbst!

effektiver Jahreszins / freibleibend / bonitätsabhängig / ab 5.000 € bis 50.000 €

2,79 %*

*repräsentatives Beispiel: 2,79 % effektiver Jahreszins bei 13.200 € Nettodarlehensbetrag mit gebundenem Sollzinssatz fest für die gesamte Laufzeit von 2,75 % p. a., Laufzeit: 57 Monate



Sie erhalten bei Vorlage
dieses Coupons auf ein Getränk
einmalig einen Rabatt von



Wein LICHTENFELSER FEST

MARKTPLATZ
14.-17.06.18

Programm



Donnerstag, 14. Juni von 16.00 bis 23.00 Uhr

- 18.00 Uhr Die Rossinis
- 18.30 Uhr Feierliche Eröffnung mit dem Ersten Bürgermeister der Stadt Lichtenfels Andreas Hügerich und der fränkischen Weinkönigin Klara Zehnder

Samstag 16.06.18

8. FLECHTKULTURLAUF
OBERMAIN

Freitag, 15. Juni von 11.00 bis 23.00 Uhr

- 13.30 Uhr Wulli Wullschläger & Sonja Tonn
- 18.00 Uhr The Jets

Samstag, 16. Juni von 11.00 bis 23.00 Uhr (Flechtkulturlauf)

- 13.00 Uhr Melly & Clyde Trio
- 16.30 Uhr Startschuss zum Flechtkulturlauf
- 18.00 Uhr Flat Out
- 19.30 Uhr Siegerehrung Flechtkulturlauf auf der Weinfestbühne

Sonntag, 17. Juni von 11.00 bis 22.00 Uhr

- 12.30 Uhr Play again sam
- 16.00 Uhr Fußball WM-Übertragung – Gruppe F Deutschland - Mexiko um 17:00 Uhr live auf unserer großen Leinwand
- 19.00 Uhr WM-Party - Nach dem Gruppenspiel der deutschen Fußball-nationalmannschaft findet die große WM-Party mit DJ statt

