

stadtmagazin

Lichtenfels

AUSGABE
No. 30

Festliches
Sommer-
ende

Titelbild: © Natascha Bittner



Firma Dechant



Gesundheit



Wassersport



Ein Zuhause hat viele Lieblingsplätze ...

... und verdient es, bestmöglich vermarktet zu werden. Bei Engel & Völkers sind Sie hier in jedem Fall an der richtigen Adresse: Unsere lokalen Experten erkennen das Potenzial Ihrer Immobilie und entwickeln darauf basierend ein individuelles Vermarktungskonzept. Dabei profitieren Sie neben unserer umfangreichen Suchkundenkartei auch von dem gezielten Einsatz ausgewählter Marketinginstrumente. Die optimale Basis, um Ihren Immobilienverkauf zeitnah zum Erfolg zu führen – und der beste Grund, uns jetzt für eine unverbindliche, kostenfreie Marktpreiseinschätzung zu kontaktieren!

EV Oberfranken Immobilien e.K. · Lizenzpartner der Engel & Völkers Residential GmbH

Ketschengasse 41 · 96450 Coburg · Telefon +49-(0)9561-795 2400

Coburg@engelvoelkers.com · www.engelvoelkers.com/coburg



ENGEL & VÖLKERS



Liebe Lichtenfelser,

nun bin ich ja ein bisschen kritisch, aber ich fange mal mit dem Guten an. Das Allerschönste an Lichtenfels ist für mich die Umgebung. Von meiner Wohnung aus bin ich in fünf Minuten im Wald. Denn wenn mein Hund für mich gearbeitet hat, dann braucht er zwei Stunden Freilauf. Die stehen ihm laut Krankenkasse zu und ich glaube, mein Blindenführhund ist bestimmt einer der beliebtesten Hunde in Lichtenfels. Immer wenn ich mit ihm in den Bus steige, wird er von anderen Fahrgästen herzlich begrüßt. Da ich Orgelmusik liebe, bin ich auch oft und gerne in der Basilika Vierzehnheiligen. Dort hat mein Hund Ouzo sogar extra einen Zuhörerplatz am Gnadenaltar. Es gibt bei uns Blinden gegenüber eine aufmerksame Gastronomie und nicht selten auch Aufmerksamkeit im Einzelhandel. Aber nicht generell. Gute Erfahrungen habe ich auch mit Neu-Lichtenfelsern gesammelt und dabei meine ich Flüchtlinge. Auch freue ich mich über die Erleichterungen für Sehbehinderte, die in den vergangenen Jahren in Form von Blindenleitsystemen am Bahnhof ermöglicht wurden. Allerdings finde ich doch, dass es gerade in der Innenstadt, also in der Fußgängerzone, noch Verbesserungsbedarf gibt. Eben weil die Gastronomie sich zunehmend auf die Bürgersteige erstreckt. Aber das ist kein Vorwurf. Ich wünsche Lichtenfels weiterhin ein gutes Vorwärtskommen und einen schönen kommenden Korbmarkt.

Es grüßt Sie herzlich Renate Göbel

Inhalt Themen und Rubriken



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: Louis Hofmann-Druck- und Verlagshaus GmbH & Co. KG, Sonnefeld

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, © Dechant
Titelbild: © Natascha Bittner

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



- 06/07** Unternehmensvorstellung:
Café Hilde
- 08/09** Unternehmensvorstellung:
Capseco
- 10/11** Unternehmensvorstellung:
Karl Völk Fleischereibedarf
- 14/15** Unternehmensvorstellung:
Andresini Pizzaöfen
- 16/17** Veranstaltungskalender
Lichtenfels
- 18/19** Unternehmensvorstellung:
Kraus Friseure

- 20/21** Unternehmensvorstellung:
Anton Wunderlich Schäferei
- 23** Sagen & Geschichten aus
Lichtenfels, Teil 1
- 24/25** Gesundheitstipp:
Osteopath Thomas Bieber
- 26/27** Unternehmensvorstellung:
Dechant dhib
- 28/29** Vereine stellen sich vor:
Paddel- und Segelclub



Omas spätes Glück



Ein kalter Tag war's. So ein elender Februartag eben, erinnert sich Steffen Seubert. „Wir sind hier vorbeigelaufen und sahen dieses (leere) Schaufenster und die schöne Fassade“, schiebt der Enddreißiger Erinnerungen nach. Und dann kommt er zum Kern: „Wenn, dann hier!“ So kam es zur Geschäftsbelegung. Eigentlich eine simple Geschichte und noch frei von Charme. Wenn da nicht die Sache mit den Frauen gewesen wäre. Eine von ihnen stärkt Rücken, eine andere lächelt einladend.

Jaques Brel singt. Der Belgier, der zeitlebens immer wieder irrtümlich für einen Franzosen gehalten wurde, tut das wohl so drei Minuten lang. Dann hört man Klassik aus den Lautsprechern kommen und hinterher etwas in Richtung Jazz. Das liegt an der Unüblichkeit eines Welt-

musiksenders, der hier eingeschaltet ist. Unüblich ist hier viel, beispielsweise das Farbkonzept. Das Gold, das Blau und das Goldbeige finden bei aller Abgrenzung doch zueinander, in den Schaufensterleibungen halten sich Sitzplätze vor und sollte hier wer Hemingways Erin-

nerungen an Paris lesen, könnte er sich dorthin geraten glauben. Ein goldener Spiegel hängt oberhalb eines Tisches, Fotografien finden sich an den Wänden und beschwören schwarz-weiße Pariser Impressionen. Das wird von Louis de Funès und von einer Wand am Eingang zur Küche aus - in bunt - hintertrieben. Eine alte Registrierkasse rattert, Kaffeedüfte liegen in der Luft, die Kuchen in den Vitrinen tragen französische Namen, sind also Quiches, Tartelettes, Pain aux raisins (Rosinenschnecken), Vanille-Croissants oder Zitrone-Croissants. Doch manches Gebäck liegt auf geflochtener Weidenunterlage und Baguettes stehen aufrecht in Körben. Das wirkt schon wieder nach Hiesigem und nach Flechtkultur. Tatsächlich stammen Steffen Seubert und sein jüngerer Bruder Manuel Hirschmann von hier, von Michelau sogar. Aber der Lebensweg der beiden Männer führte sie vor Zeiten nach München. Seubert wurde 2008 stellvertretender Geschäftsführer in einer Münchener Boulangerie. So heißen Lokale, die französische Lebensart bieten. Diese Lebensart habe auch Helmut Dietl dann und wann reinschauen lassen und die „Rosenheim-Cops“ öfter. Wenn Seubert von dem Erlebten erzählt, dann muss er natürlich lächeln. Wie sollte man auch nicht, wenn man zum Besten geben kann, dass Bud Spencers deutsche Synchronstimme (Wolfgang Hess) auch Kaffee bestellte und Bud-Spencer-Sprüche klopfte. Ein München bietet eben schöne Zeiten.

Agatha Christie? Man könnte es meinen, eine gewisse Ähnlichkeit wäre vorhanden. Aber die Dame, die so freundlich und einladend aus der Höhe lächelt, war eine Michelauerin. „Eine lebenskluge, lebensfrohe Frau, sie hat Ruhe ausgestrahlt und sich erst um die anderen gekümmert, dann um sich selbst“, erinnert sich Seubert und sein Bruder nickt dazu. Die Erinnerung an ihre Oma ist den beiden Jungs lebendig geblieben, zu ihr hatten sie einen besonderen Draht, sie zog sie auf. Sie hatte den etwas insgeheimen Wunsch, mal ein Café zu eröffnen. Vermutlich wollte sie netten Menschen Kaffee und Kuchen bieten, ein bisschen plauschen, Sorgen und Nöte und Scherze teilen. Die Zeit verging, das Leben hatte andere Pläne. Sie führte in Michelau einen anderweitigen Laden, nur eben kein Café. Im August 2015 starb sie.

Manuel Hirschmann zog es 2017 nach München. Der gelernte Industriemecha-



niker ist Ernährungsberater, ausgebildeter Barkeeper und hat Humor. Zitiert man ihm gegenüber und auf seine Arme bezogen aus einem Film mit Terence Hill und Bud Spencer den Satz „Sollte mal ein Bein werden, was?“, lacht er. Der Mann war mal Bodybuilder und hat es in diesem Sport sogar bis nach ziemlich weit oben geschafft. Aber da gibt es noch einen Satz, einen, den seine Oma mal aufs Leben bezogen aussprach und der ihm so unvergesslich ist, wie er auch seinem Bruder ist: „Jungs, macht mal später euer eigenes Ding.“ Irgendwann ergab es sich in München, dass die Brüder gemeinsam im Café gearbeitet haben. „Es war wie ein Probelauf dafür, ob wir nicht nur als Brüder und Familie funktionieren, sondern auch geschäftlich“, erinnert sich Hirschmann. „Boulangerie - das wäre doch was, denn französisches Lebensgefühl hat uns immer schon begeistert und warum nicht in der Heimat?“ Dann passiert, was auch Un-

gewöhnlichkeit besitzt. Steffen Seubert lernt auf dem Münchener Oktoberfest seine Freundin kennen. „Ich war schon immer Großstadtmensch und habe Schwabing kennen- und lieben gelernt“, sagt Seubert über sich. Doch je älter er geworden sei, umso mehr habe die Heimat an Strahlkraft gewonnen. Nun hätte seine Münchener Freundin ihm das ausreden können. Aber das tat sie nicht. Stattdessen stärkte sie ihm für mögliche Pläne in Lichtenfels den Rücken. Zufällig kommt sie nämlich aus Altenkunstadt.

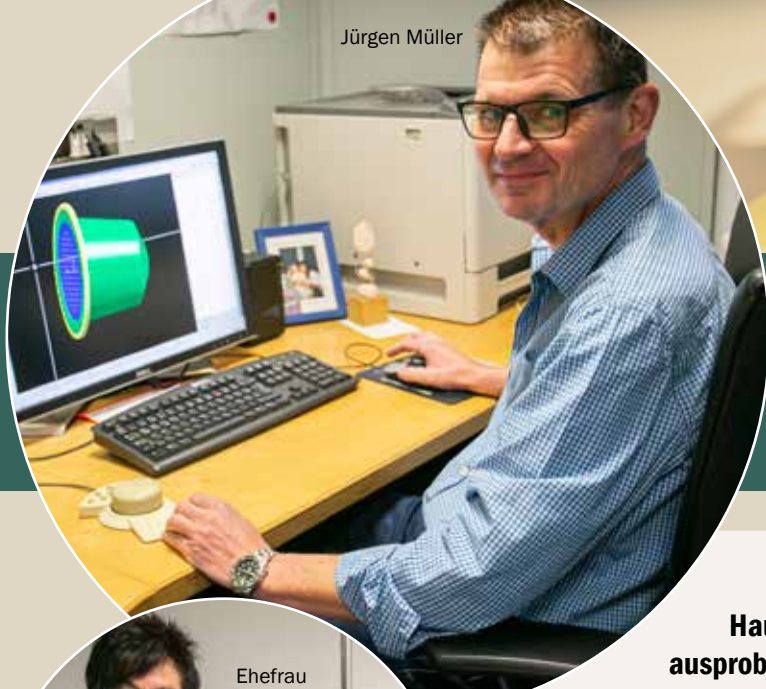
Die Heimat, das hätte auch Bamberg sein können, erklärt Steffen Seubert. Aber irgendwann kam den Brüdern der Aufschwung in den Sinn, den Lichtenfels gerade nimmt. Das sollte ausschlaggebend sein und jener Tag im Februar, als es kalt war und man an jenem leeren Schaufenster vorbeikam. Seit dem 1. Juli gibt es das Café und es heißt in Gedenken an die Oma „Café Hilde“. Nun

hat sie quasi ihr Café und so lächelt sie, denn die beiden Enkel haben sich an ihren Wunsch erinnert. Die Enkel arbeiten aber auch mit einer Bamberger Rösterei zusammen und insbesondere „mit einer Bohne aus Peru“. Den Milchschaum und das Gebäck schätzen auch französische Gäste. Ein paar von ihnen sind ja auch Lichtenfelser. Es soll hier noch schmackhafter werden in Zukunft, was an Manuel Hirschmanns Liebe zum Ausprobieren und zum Backen liegt. Eine Leidenschaft. Sogar Buttons und Aufkleber mit Oma Hildes Lächeln wurden zur Eröffnung angefertigt und verschenkt. Menschen tragen sie an Jacken, am Kragen oder an Rucksäcken. Und manche machen an weit entfernten Orten Handy-Fotos mit ihnen und senden diese den beiden Brüdern zu. Aus Frankfurt a. Main zum Beispiel, vom Kiez in Hamburg auch und sogar aus dem Senegal. Oder wie sagt Manuel: „Oma hat nie Geld gehabt um zu reisen, jetzt geht sie um die Welt.“



Ein Trio für Genuss: Steffen Seubert, Oma Hilde und Manuel Hirschmann.

Jürgen Müller



Zum Tüfteln aufgeschreckt

Acht Kaffeemaschinen stehen hier im Untergeschoss des Hauses in der Leo-Veth-Straße in Mistelfeld. „Man muss es ja ausprobieren“, bemerkt Jürgen Müller einen bestimmten Umstand ansprechend. Im Grunde braucht hier niemand wirklich acht Kaffeemaschinen, aber weil man in der Planungs- und Testphase war, hat sich das so ergeben. Mit einer neuartigen Idee wollen Müllers dazu beitragen, Ressourcen und Umwelt zu schonen. Bei gleichbleibendem Geschmack.

Ehefrau Gabriele



Oma Anneliese



Tochter Mona



Tochter Anna



Es liegen anstrengende Zeiten hinter Müllers. Davon kann auch Ehefrau Gabi erzählen, wenn sie an manch nächtliches Aufwachen denkt: „Aha, wieder nicht da - aber in der Firma brennt noch Licht.“ Um solche Uhrzeit tüftelte Jürgen Müller, vor rund zweieinhalb Jahren beginnend, in angrenzenden Räumen an der Wiederverwendbarkeit von Kaffeekapseln. Die Idee dazu kam, weil er von Medienberichten über gewaltige Dimensionen aufgeschreckt wurde. „Man hat generell gehört, dass solche Kapseln viel Müll verursachen“, erklärt er zu den üblichen Einwegkapseln für Kaffeemaschinen. „8000 Tonnen Aluminium und Verpackungsmüll fallen auf diesem Weg in Deutschland jährlich an“, konkretisiert er. Ganz konkret wird er auf seiner Capseco-Webseite, dort steht zu lesen, dass weltweit pro Minute gar 12 300 Tassen Kaffee getrunken würden. Dass Müller sich dieser Aufgabe stellte, kommt nicht von ungefähr, denn „Müller Mechanik“ und „Profimaschinen“ sind Begriffe in der Gleitschlifftechnik am Obermain. Das Haus ist auch Partner, wenn es um Maschinen für die Metall- und Holzbearbeitung, um Schweißgeräte oder Kompressoren geht. Das Technische und die Neugierde daran, was die Getriebe

dieser Welt im Innersten zusammenhält, ist dem gelernten Maschinenschlosser Jürgen Müller offenbar ein Neigungsberuf. „Als Kind war kein Wecker vor mir sicher, ich habe alles auseinandergelegt.“ Jetzt erwachte durch einen Impuls sein Interesse daran, wie sich mittels technischer Ausgefeiltheit Aluminiummüll vermeiden ließe. Ein ihm eigener Wesenszug soll dabei helfen: „Ich bin hartnäckig, ich gebe nicht nach!“

„Es gibt zwar schon wiederverwendbare Kapseln, die aber sind aus Edelstahl und von der Handhabung her sehr fummelig“, erfährt man. Das Fummelige bezieht sich auf die Bereiche Dichtung und Gewinde, dort gebe es die Schwachstellen. Aber der Praktiker Müller sollte nun nicht nur von den ihn herausfordernden Dingen in Anspruch genommen werden. Innovationen haben nämlich noch eine andere Seite, eine mehr theoretische und bürokratische. „Es war ein langer, steiniger Weg“, bilanziert der Mistelfelder, denn entlang dieses Weges lagen Lebensmittelrecht und Verpackungsrichtlinien. Eine ganze Kaffeewelt habe sich ihm aufgetan, eine Welt, die er sich von Kaffeeröstern erklären ließ, die so reich an Wegen und Seitenpfaden ist, wie beispielsweise die



Welt des Weins. Wie wirken sich Materialien auf den Geschmack aus? Welche unter ihnen sind lebensmitteltauglich? In welchen wiederum sind die Vorteile gegenüber dem Aluminium daheim? Welche Wechselwirkungen gibt es zwischen diesem und jenem? Fragen über Fragen, denen das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) nachgeht. Ihm gegenüber muss nachgewiesen werden, dass von den Kaffeekapseln keine Gesundheitsgefahr ausgeht. Dazu fand von einem Prüfinstitut eine sogenannte Migrationsprüfung von Materialien statt. Die Rede ist von einem unbedenklichen Kunststoff und damit aus ihm wiederverwendbare Kaffeekapseln werden konnten, musste sich Jürgen Müller auf das Feld der Spritzgusstechnik begeben, sich hierzu einlesen und tüfteln.

Kaffee - das sagt sich so leicht. Doch das Lieblingsgetränk der Deutschen ist auf so vielen Gebieten knifflig. Wer weiß schon, dass Kaffee binnen 15 Minuten einen Großteil seiner Aromen verliert, sofern er offen steht. Gut, dass man mit Röstereien im Austausch stand, sie besuchte und Einblicke zu so vielem fand. So langsam wurde das Thema in Gänze erfasst und „sich mit Kaffee zu beschäftigen ist so umfangreich, wie wenn man sich mit Wein auseinandersetzt“, heißt es bei

Müllers. Zwei Jahre sollte die Suche nach dem perfekten System in Anspruch nehmen. „Hunderte Versuche haben wir gemacht und ja, in der Testphase ist von uns viel mehr Kaffee konsumiert worden.“ Was herauskam, macht Schluss mit teuren Einwegkapseln, ist einfach zu bedienen und für bis zu 150 Brühvorgänge tauglich. Wie Jürgen Müller und Ehefrau Gabi so erzählen, bekommt man schnell mit, dass der Weg zur eigenen Marke „Capseco“ ein von der ganzen Familie begangener war. Immer wieder, vor allem beim gemeinsamen Abendbrot, habe man sich dazu ausgetauscht und angeregt. Bei dem patentierten, wiederverwendbaren Kapselsystem, bei dem flexibles Material ebenso eine Rolle zukommt wie einem speziellen Filtereinsatz mit 177 Aromaporen, war Tochter Anna für Fragen des Design zuständig, ihre Schwester Mona, selbst gerade auszubildende Mechatronikerin, war hingegen tüftelnd eingebunden. Ehefrau Gabi wiederum war in die Praxistests zur Handhabung eingebunden. Von ihr stammte auch die Anregung zu einer Befüllhilfe, mit der die Kapsel leichter gehandhabt werden kann. Letztlich ist aber auch Jürgen Müllers Mutter Anneliese immer zur Stelle,

wenn es gilt, zu falten und zu kleben, also das Endprodukt zu verpacken. Für die Kommissionierung hat man vorsorglich schon eigens einen Raum in Lichtenfels angemietet. Doch es ist noch interessant, wie der Name Capseco zustande kam. In ihm vermählen sich die Wörter Kapsel und Ökologie, wenngleich in englischer Sprache. Das, so erinnert sich Jürgen Müller, sei „im Familienrat“ entstanden. Und dann war noch die Frage, ob der Begriff nicht schon existierte und patentrechtlich geschützt war. Glück gehabt, der Name war frei. „Ich habe 15 Domains für die europaweit geschützte Marke Capseco gemietet und auf Müller Mechanik eintragen lassen“, schließt Jürgen Müller.



www.capseco.de
09571 9400066





Wo es um die Wurst geht

Jean-Baptiste Grenouille hätte seine Freude am oberen Stockwerk der Firma Völk. Eine Freude, die Carolin Krippner und ihre Tochter Rabea in dieser Intensität schon gar nicht mehr kennen. Darin liegt kein Vorwurf, es ist lediglich selbstverständlich, dass einem Düfte nicht mehr so auffallen, wenn man doch täglich in sie eintaucht. Und so geht man entlang der weiten Regalreihen, in denen Curry gelagert wird, Pfeffer, Koriander und was noch alles an Gewürzen. Dann möchte man sich fragen, wie jener Grenouille aus Süskinds „Das Parfüm“ hier schnuppernd die Augen schliesse und ganz bei sich wäre. Doch wie kommt's? Man ist bei Karl Völk, Fleischereibedarf.

Fleischereibedarf klingt irgendwie nach Messern und Beilen und Fleischkutttern. Betritt man jedoch die 300 qm Geschäftsfläche am Ortsende, bekommt man mehr zu sehen als Handwerkszeug zwischen Kittelschürzen und Gewürzen, zwischen Grills und Kunstdarm. Wenn Carolin Krippner noch dazu ein Foto-Album aufschlägt, wird es historisch. 2019 bedeutet 85 Jahre Familienbe-

trieb, 85 Jahre Groß- und Einzelhandel, 85 Jahre Kundenpflege. Im September 1934 gründete Karl Völk sen. im eigenen Anwesen in der Farbgasse 10 den Betrieb. Das Haus dazu war klein, war zudem auch Wohnhaus, existiert heute noch und ist renoviert in Familienbesitz. Aber es lag zentral und vermutlich war das von Vorteil, wenn es galt, die Metzgereien im Umkreis zu versorgen. Schlachterkittel, Rohgewürze, selbst gemahlene Gewürze, Messer, Beile, Konservendosen, Einschweißfolien, Vakuumbbeutel, Natur- und Kunstdärme und was ein Berufstand sonst noch benötigte, bekam man hier. Als Carolin Krippner eine bestimmte Seite des Foto-Albums aufschlägt, fällt einem ein eigenwilliges Auto auf, eines von jener Sorte, auf deren Fabrikat und Marke man sich keinen Reim mehr machen kann. Ein goldiges kleines Ding, irgendwas zwischen Kombi, Unimog und VW-Käfer, und darunter eine Telefonnummer: 20. Völks gehörten in Lichtenfels offensichtlich zu den Telefonanschlüssen der ersten Stunde. Ein archivierter Zeitungsartikel, dem Album beigelegt, gibt Auskunft über das da-

malige Auto. Es muss wohl so 1936 angeschafft worden sein, bis dahin besuchten Völks Kunden mit Fahrrad oder Bahn.

Carolin Krippner ist die verkörperte dritte Generation. Mit dem Fahrrad oder der Bahn ist sie nicht unterwegs, aber 300 Kilometer pro Tour im Außendienst fallen in der Woche per Pkw alle zwei Tage für sie an. So kommt sie rum, vom Frankenwald bis zum Fichtelgebirge, von der Oberpfalz bis Südhüringen. Der Name Völk hat einen bundeslandübergreifenden Bekanntheitsradius. Das Fahren und die Strecken kennt Krippner jedenfalls schon seit früher Kindheit. „Habe als Kind schon Außendienst mitgemacht. Mein Vater hat mich unterwegs gewickelt.“ Sie will sich nicht festlegen, aber nach ihrem Wissen sei Völk wohl der einzige Anbieter dieser Art im Landkreis. In Bamberg, Hof oder Amberg gibt es freilich Mitbewerber, die auch Strecke machen und Kunden der hiesigen Region anfahren. In gewisser Weise steht die Frau doppelt



Tag der
offenen Tür
26.10.2019
9.00 - 18.00
Uhr



Rabea Krippner hält eine riesige Auswahl an Gewürzen parat.

Carolin Krippner ist stolz auf Firmentradition.



Rabea Krippner berät messerscharf.



in Firmentradition, denn nicht nur, dass sie mit ihrer Tochter das Geschäft führt, sie ist genau wie ihr Papa fahrend unterwegs. Einziger Unterschied: sie machte keine Montagetätigkeiten an Fleischereimaschinen. Für eine gewisse Zeit war das nämlich auch ein Geschäftszweig des Hauses. Ihren Beruf erlernte Carolin Krippner vor vielen Jahren in gleicher Branche, jedoch in Kiel und bei der Firma KILIA, mit deren Chef ihr Vater Karl Völk jun. befreundet war. „Mein Vater hat mich in einem September aufgefahren und da war ich dann drei Jahre lang.“ Und dann muss sie über den Umstand schmunzeln, wonach sie Industriekaufmann und nicht Industriekauffrau ist. „So hieß das damals halt noch.“ Die Frau liebt Kiel, ihr Herz hängt noch an diesem Ort und dann und wann zieht es die Lichtenfelserin noch für Besuche hinauf, denn aus ihrer Lehrzeit blieb ihr dort eine Freundin. „Weil ich so jung war, hat sie mich unter ihre Fittiche genommen. Sie war wie eine große Schwester.“ Auf der Albumseite, auf der auch jener Unimog-Käfer-Verschnitt zu finden ist, stehen in dessen Nachbarschaft zwei

Lieferfahrzeuge mit der Firmenaufschrift „KILIA“. Sie wurden von Völk gekauft und die Lichtenfelser beschlossen, es aus Verbundenheit bei der KILIA-Aufschrift zu belassen. Verbundenheit - noch so ein Thema. „Wir kaufen unsere Fleisch- und Wurstwaren auch nur von unseren Metzgern“, erklärt Carolin Krippner auf die Metzger verweisend, mit denen man Geschäftskontakte pflegt. Es ist ein Geben und Nehmen und so habe es auch schon ihre Mutter Renate Völk gehandhabt. Dass die ab und zu geschimpft hat, daran erinnert sich auch Enkelin Rabea Krippner. Sie ist gelernte Bankkauffrau, führt den Laden, ist im Lager tätig, nimmt Bestellungen an und kommissioniert. Ihr Opa sei von der Oma immer dann geschimpft worden, wenn er selbstvergessen in der Werkstatt seinem Steckenpferd auch noch zur Essenszeit nachging. Der Mann montierte gerne und auch wenn es einen Monteur in der Firma gab, „hat der Vater immer mitgemischt“, springt Mutter Caroline der Tochter erinnernd bei. In den 60er Jahren erfuhr der Fleischmaschinenverkauf eine Intensivierung und das Sortiment

wurde erweitert. Überdies kam es ja zur Kundendienst- und Reparaturwerkstatt mit Schleiferei und zudem zur Generalvertretung für KILIA-Fleischereimaschinen für das Gebiet Oberfranken, inklusive Ersatzteillager für Nordbayern. In alledem bestand der Grund, weshalb es 1976 des Neubaus bedurfte, der 1200 qm Ausstellungs-, Lager- und Werkräume bietet. Ein Drittel der Fläche gehört dem Laden mit u.a. Servicebekleidung, interessanterweise sogar solcher für Medizin. Berufsmode eben. Doch was viele Menschen nicht wissen, ist, dass auch der private Endverbraucher bedacht wird. Er kann und soll einkaufen kommen, findet Haushaltswaren, Reinigungsmittel, kunstvolle Messer von höchster Qualität und Schönheit oder auch Gelatine. „Manche Menschen nehmen das für ihre Gelenke“, bestätigt Carolin Krippner. Und Gewürze werden immer noch gemahlen. Aber das riecht man.

Coburger Str. 76
09571 2492





MACH WAS DAS BLEIBT!

#Karriere - powered by dechant

dechant hoch- und ingenieurbau gmbh
Abt-Knauer-Str. 3, 96260 Weismain | Postfach 65, 96258 Weismain
Telefon +49 9575 982-0 | Telefax +49 9575 982-1200 | info@dhib.de
Weitere Informationen erhalten Sie unter www.dhib.de



Flechterla Zwickl

Seit 1798



Püls-Bräu
Weismain/Bay. - Seit 1798

**Frisch vom Fass,
am Korbmarkt!**

Ein naturtrübes, bernsteinfarbenes Kellerbier.



sport-praxis
FAULSTICH

Bamberger Str. 42 | 96215 Lichtenfels
Tel. 09571 72707 | info@sport-praxis.de



MEINE
KRAFT

MEINE
FIGUR

MEINE
GESUNDHEIT



Der an Veränderung baut



Mitten im Gespräch befindlich, wird Markus Andresen plötzlich von einem hinzutretenden Mann seitlich angesprochen. Dieser fragt: „Tischreservierungen nimmst du auch an?“ Andresen nimmt. Eigentlich hätte sein ganzes Leben einen anderen Verlauf nehmen können, aber es buk ihm einen Zwischenfall. Jetzt sitzt er hier in seinem Biergärtchen und kann von geheimen Rezepturen, vom Ofenbau und einer Art schmackhafter Dozententätigkeit reden.

Klosterlangheim. Dieser Juli ist heiß, heißer noch als im Vorjahr. Auch an solchen Tagen stehen Markus Andresen und seine Lebensgefährtin Conny Kästner am gemauerten Pizzaofen in der kleinen Hütte mit Seeblick. Die Hütte selbst ist ein gepflegtes Mini-Restaurant. Aber sie ist Beiwerk, denn das, was dem einstigen Berufskraftfahrer und gelernten Verputzer hier gelingt, ist das Ergebnis eines Lebensrichtungswechsels. „Vor sieben, acht Jahren wollte ein Kumpel wissen, ob ich so etwas auch machen könnte“, so Andresen sich eine Anfrage über Ofenbau in Erinnerung holend. Also hat er sich ins Metier eingelesen und dabei festgestellt, dass es ihn neugierig macht. Nach und nach wusste er die Materie zu durchdringen und ließ sich auch von Fehlschlägen nicht ermutigen. Geholfen habe ihm dabei ein Charakterzug, den er auf die ihm eigene Art umschreibt: „Wenn mich was interessiert, bin ich wie ein Pitbull.“ In seiner Freizeit lernte er durchs Tun und hatte auch bald Vermutungen. Könnte es beispielsweise sein, dass ein Ofen durch eine bestimmte Rezeptur des Mörtels an Qualität gewinnt, beispielsweise durch so eine, welche den Mörtel noch hitzebeständi-

ger macht? Andresen scherzt, aber er scherzt mit ernstem Hintergrund, wenn er sagt, dass die Rezeptur seines Mörtels so geheim wie ein gewisses eigenes Soßenrezept ist.

Im Grunde sei er für neue Themen immer offen gewesen, so der Mann mit dem nordisch klingenden Nachnamen. So kam er auch zu seinem Kranschein für Hochkräne und so geriet er in den Garten- und Landschaftsbau. „Stillstand ist nicht gut“, bemerkt er und es klingt so, als ob da einer bei zu viel Stillstand Probleme hätte, über den Sonntag zu kommen. Vor sechs Jahren und noch im Garten- und Landschaftsbau tätig, habe man sich mit dem Pizzabacken im großen Stil beschäftigt. „Die ersten 150 Pizzen haben wir verschenkt, weil wir nicht wussten, wie sie ankommen.“ Das geschah im Zusammenhang mit einer Gartenausstellung in Mitwitz. Doch wie kam das nun wieder? Bedenkt man, dass ein Backofen Element der Gartengestaltung sein kann, wird es klarer. Es geht um Fragen wie die der farblichen Abstimmung zum Wohnhaus, zum Garten selbst, zur Architektur. Und es geht um Funktionalität. Die wiederum hängt

davon ab, für welche Personenzahl er mal backen oder aus welchen Steinsorten er bestehen soll. „Du musst ja die Kundenwünsche auch berücksichtigen“, so der Mann mit dem doch sehr nordisch klingenden Nachnamen. Somit ist klar, dass Bauqualität auf zwei Gleise führt: zu Standardmodellen und zu Individuellem. Doch der Tonfall, in dem einem erklärt wird, wie eines zum anderen und von einer Frage vor sieben Jahren über das Ausprobieren zu beruflicher Veränderung und Gartengestaltung führte, wirkt hier von einer gewissen Lust getragen, vom Leben selbst abzubeißen und Freude an Veränderungen zu haben.

Conny Kästner zählt auf: „Kuchen, Fisch, Pizza, Flammkuchen, Gulasch, Spanferkel, Hax' n - alles was brät und backbar ist“, gelingt über die Backöfen. Auf dem Flyer der Firma steht noch mehr vermerkt, dort ist von Lammkeulen die Rede, von Wildbraten, Meeresfrüchten und was noch allem. „Meine Mutter macht sogar ihre Stollen drin“, ergänzt Kästner. Acht bis zehn Modelle unterschiedlicher Größe und Optik werden dafür konzeptioniert, gemauert, gesetzt, verputzt, verschalt und was noch alles.



Markus Andresen baut aus Neugierde Qualität.

Es werden Fertigteile entwickelt, es gibt Öfen mit Dächern und Kuppeln, sie haben Kaolin- oder Tonschalen bzw. Ytong-Blendensteine. Der Ort dafür ist nebenan. Vor drei Jahren mietete man eine Lagerhalle an, welche einst eine Raiffeisen-Immobilie war. Dort findet sich auch der Mitarbeiter für den Ofenbau: Holger. Er ist Maurer, vom Fach und hilft, den deutschen Markt zu sättigen. Nur sei es so, dass das, was hier geschaffen wird, durchaus von Konkurrenz ausspioniert werden könnte. Stichwort Mörtelrezeptur. Tatsächlich hat Andresen manchmal so eine Vermutung, die nämlich, dass die ein oder andere schon da gewesene Gastfrage verdächtig in Richtung Aushorchen zielte.



Conny Kästner kennt geheime Rezepturen.

Das Thema Rezeptur zieht sich durch mehrere Bereiche. Wenn Andresen sagt, dass man „auch Pizzasößen komplett selbst“ macht, dann ist das wieder so eine Sache, die von einer Geschichte begleitet wird. Es gibt da einen Pizzaweltmeister, der also die Coppa del Mondo di Pizza gewann, der Kurse in Tokio und sonstwo abhielt und bei dem auch Andresen 2018 einen mehrtägigen Kurs belegte. Was er da zu Teig, Ofenfunktionen und sonstigen Handhabungen lernte, gibt er nun selbst einmal im Monat in Pizakursen weiter. Teilnehmer fänden sich dabei aus ganz Deutschland ein. Und einmal gar, so erzählt Andresen, habe ihn ein Anrufer „Andresini“ genannt. Nur am Freitag und Samstag ist das kleine Holzgasthaus ab 17 Uhr für vier Stunden geöffnet. „Es soll ein Hobby bleiben“, erklärt der Ofenbauer Andresen. Als man sich ins Blaue hinein nach Verwandten oder Vorfahren im Norden erkundigt, kommt Andresen tatsächlich mit einem Namen an. Er wisse von einem Uropa namens Ivar Frithiof Andresen (1896-1940), der wohl norwegischer Opernsänger gewesen sei. Das stimmt, aber er war auch der erste Norweger, der an der Metropolitan Opera in New York auftrat. Doch wie sein weit entlegener Abkömmling in Klosterlangheim, ist auch er nicht mehr für seinen ursprünglichen Beruf bekannt. Den Norwegern ist Uropa Ivar Frithiof noch heute als das Gesicht einer Pastillenmarke eine Berühmtheit. Außerdem war er der Onkel des 13. NATO-Generalsekretärs Jens Stoltenberg. Aber das ist schon wieder eine andere Geschichte.



Oberlangheimer Str. 10, Klosterlangheim
09576 925518

VERANSTALTUNGSHIGHLIGHTS IN L

September

6. September | **Schützenplatz**
10. Trucker Festival der Franken-Strolche

8. September | 17.00 Uhr | **Ehemalige Synagoge**
Weltklassik am Klavier:
Füllhorn der Meisterwerke -
Die zauberhafte Welt der Nadejda Vlaeva!



Die außerordentliche Pianistin Nadejda Vlaeva hat für Sie ihre persönlichen Meisterwerke im Gepäck. Obwohl noch jung, hat die Virtuosin eine spannende Biografie: geboren in Bulgarien lebt sie heute in New York und widmet sich u.a. Werken, die sonst kaum jemand wahrnimmt. Eintritt: Erwachsene: 25.- €, Jugend (bis 18): Eintritt frei. Reservierung: Tel. 0211/9365090, info@weltklassik.de, www.weltklassik.de, Tourist-Information Lichtenfels, Tel. 09571 795 101.

13. bis 15. September | **Innenstadt**
Lichtenfelser Korbmarkt -
Flechtkulturfestival



www.korbmarkt.de

26. September | 19.30 Uhr | **Ehemalige Synagoge**
CHW-Vortrag:
Goethe - Franken, Wein & Frauen

28. September | 19.30 Uhr | **Ehemalige Synagoge**
Ensemble harfussion



Die drei jungen Musiker Magdalena Gosch (Harfe), Jana Schmidt-Enzmann (Harfe) und Christoph Günther (Marimba/Perkussion) lernten sich während ihres Studiums an der Hochschule für Musik Nürnberg kennen. Aufgrund der außergewöhnlichen Instrumentenkombination arrangiert das Ensemble ihre Stücke überwiegend selbst. Daraus ergibt sich eine bunte Mischung aus Klassik, Pop, Jazz und Weltmusik, welche durch Eigenkompositionen angereichert wird. Karten im Vorverkauf gibt es für 14.- € bei der Tourist-Information Lichtenfels, Marktplatz 10, Tel. 09571/795-101. (Abendkasse: 16.- €).

Oktober

7. Oktober | 8.00 bis 16.00 Uhr | **Innenstadt**
Krammarkt

12. Oktober | 11.00 bis 22.00 Uhr | **Innenstadt**
Lichtenfelser Dämmers(c)hoppen
mit Herbstmarkt



Gäste aus nah und fern können sich auf eine illuminierte Innenstadt, jede Menge Unterhaltung und unschlagbare Angebote freuen und im Bereich vom Oberen Tor bis zur Post und in die Mainau bis 22.00 Uhr einkaufen. Von 11.00 bis 17.00 Uhr findet der traditionelle Herbst- und Kunsthandwerkermarkt auf dem Marktplatz statt, bei dem Fie-

Alle Termine auch online unter

13. Oktober | 17.00 Uhr | **Ehemalige Synagoge**
Weltklassik am Klavier: SHOKO KAWASAKI
Etüden von Chopin - h-Moll-Sonate von Liszt!

Bereits mit drei Jahren begann sie das Klavierspiel und entdeckte ihre Liebe zur klassischen Musik. Heute ist sie eine renommierte, international konzertierende Pianistin und promovierte Musikwissenschaftlerin.



Eintritt: Erwachsene: 25.- €, Jugend (bis 18): Eintritt frei.
Reservierung: Tel. 0211/9365090, info@weltklassik.de, www.weltklassik.de, Tourist-Information Lichtenfels, Tel. 09571 795 101.

18. Oktober | 20.00 Uhr | **Stadtschloss**
Lisa Canny

Ihre Bühnenpräsenz ist schlicht eine Wucht – innovativ und fesselnd. Was sie beispielsweise mit dem Nationalinstrument Irlands, der Harfe, zu spielen vermag, versetzt selbst Experten in Staunen. Egal ob es sich um eine hip-hoppe Eigenkomposition oder um einen gecoverten Ed Sheeran Song handelt, Lisa bietet absolute musikalische Perfektion. Karten im Vorverkauf gibt es für 00.- € bei der Tourist-Information Lichtenfels, Marktplatz 10, Tel. 09571/ 795-101. (Abendkasse: 00.- €).



21. Oktober | 19.30 Uhr | **Stadthalle**
Kulturring Lichtenfels e. V.:
Die Maschine steht still

25. Oktober | 19.30 Uhr | **Ehemalige Synagoge**
Willkommen in unserer Zeit



Machen Sie eine Zeitreise und erleben Sie Zauberlust, Varieté und Gesang aus den goldenen 20er Jahren. Charmant und mit viel Witz präsentieren die beiden Künstler Marcelini - mit Zauberlust, Bauchreden und Gesang - und Thomas Meyer - am Klavier - "ihre" Zeit.

Erleben Sie einen unvergesslichen Varieté-Abend und ein zauberhaftes Vergnügen! Karten im Vorverkauf gibt es für 15.- € bei der Tourist-Information Lichtenfels, Marktplatz 10, Tel. 09571/ 795-101. (Abendkasse: 17.- €).

26. Oktober | 20.00 Uhr | **Stadtschloss**
Klaus Karl-Kraus... fasst zam.

November

3. November | 17.00 Uhr | **Ehemalige Synagoge**
Weltklassik am Klavier: ISTVÁN LAJKÓ
Romantik - Temperamentvolle Tarantella!



Der ungarische Pianist ist ein erfahrener Interpret am Klavier und ausgezeichnete Künstler mit einer faszinierenden Persönlichkeit. Lajkó hat zahlreiche internationale Wettbewerbe und Preise gewonnen. Er konzertierte in ganz Europa, China und den USA und hat eine CD, hoch gelobt von Kritikern, mit Werken von Ligeti und Schumann veröffentlicht. Eintritt: Erwachsene: 25.- €, Jugend (bis 18): Eintritt frei. Reservierung: Tel. 0211/9365090, info@weltklassik.de, www.weltklassik.de, Tourist-Information Lichtenfels, Tel. 09571 795 101.

4. November | 8.00 bis 16.00 Uhr | **Innenstadt**
Krammarkt

8. bis 10. November | **Marktplatz**
Hamburger Fischmarkt mit
verkaufsoffenem Sonntag und Autoschau

25. November | 19.30 Uhr | **Stadthalle**
Kulturring Lichtenfels e. V.:
Frühschicht bei Tiffany

30. November bis 23. Dezember | **Marktplatz**
Märchenwald & Weihnachtsmarkt



kraus friseure

70
Jahre

Mit Köpfchen durch die Zeit

An M45 hatte noch keiner Hand angelegt. Wie auch, M45 steht ja weit über einem. Aber in Lichtenfels gibt es einen Friseur, der M45 den Kopf ordentlich zurechtrückt. Und das regelmäßig. Bei einer Tradition von 70 Jahren ereignen sich schon mal Ungewöhnlichkeiten. Bei Friseur Kraus sind solche zu Hause.

Karl-Heinz Kraus blickt zurück. Er tut es ein wenig versonnen, aber nicht romantisierend und verklärend. Zu seinem Vater weiß er, dass dieser schon mit 13 seinen Beruf ergriff. „Mein Vater war nur am Stuhl gestanden“, sagt er und wie er das sagt, schwingt Respekt für einen fleißigen Lebensweg mit. Aber schon dessen Vater stand fleißig im Leben und begründete eine Tradition,

die jetzt so alt ist wie die Bundesrepublik selbst. Hier wie dort war 1949 der Beginn einer Erfolgsgeschichte. Dann fällt Karl-Heinz Kraus ein alter Mann in den Neunzigern ein, der heute noch zum Haarschneiden kommt, der schon zu seinem Vater kam und davor zu seinem Großvater. Stammkunden, so vermutet Kraus, haben drei Gründe: „Fleiß, Stabilität und Achtsamkeit.“

Da war mal die Sache mit Paul Breitner. Karl-Heinz Kraus ist sich ganz sicher. Die Sache liegt lange zurück, liegt im Lichtenfels der 70er. Breitner war schon auffällig, sein Cadillac aber fiel dem kleinen Karl-Heinz erst recht auf. Gut möglich, dass sich der damalige Star des FC Bayern München bei Kraus frisieren ließ. Nah genug habe er bei dem klei-

nen Laden gestanden, der wenige Meter vom rechten Seitentrakt des Bahnhofs entfernt war. Es war ein flaches, quadratisches Steinhaus, welches man sich in der Anfangszeit auch noch mit einem anderen Geschäft teilen musste. Selbst der Name der damaligen Nachbarn ist Kraus noch präsent: Hahn. Irgendwann hieß es zum Salon Kraus, hier sei der „Bahnhofsfriseur“. Das ist nicht despektierlich, denn ein Bahnhof ist keine schlechte

Adresse für einen Friseur. Lichtenfels war damals Verkehrsknotenpunkt, Menschen kamen, Menschen gingen, Geschichten, Moden und Stile traten in Erscheinung, traten ein und nahmen

Platz. Und der Friseur hörte zu, nahm Anteil und blieb diskret und verschwiegen. Das, so erklärt der heutige Geschäftsführer, gehört zum Ehrenkodex. Dass ein Friseur ein sprichwörtlich guter Psychologe ist und Menschenkenntnis besitzt, das, so glaubt auch der Mann der dritten Generation, läge wohl schon am Beruf. Und dann erzählt er etwas, das so ein bisschen Dokumentationskraft zur großen Geschichte besitzt. Als der Salon unter Opa Ludwig im September 1949 eröffnete, war man nämlich erst noch ein Herrenfriseur. Dann, wenige Jahre später, wurde man auch zum Damenfriseur. Das



Drei Generationen, drei Meister: Gert, Ludwig und Karl-Heinz Kraus.



Spitzenhandwerk verlangt Rüstzeug.

lag am Wirtschaftswunder. Wohlstand für alle bedeutete eben auch Friseurbesuche für alle. Doch, so ein bisschen sei er selbst auch Kind des Bahnhofs gewesen, gibt Karl-Heinz Kraus zu. Er hing an dem kleinen und bungalowartigen Salon von damals. Manchmal, wenn er mit seinen Eltern an ihm vorbeikam, dann hätten diese dort auf das Namensschild gedeutet und ihm erklärt: „Das sind wir.“ Die Frage ist reizvoll: „Trugen Sie selbst mal eine Frisur, die bei Vater und Großvater auf wenige Akzeptanz stieß?“ Kraus schmunzelt und vermutet seinen „Vokuhila“ aus den 80ern als einstigen Fehltritt bei sich. Ansonsten führte sein Weg zum



Auch in Zeiten des Kundenandrangs behält das Team um Karl-Heinz Kraus seine gute Stimmung..



gerung, Hochzeitsfrisuren, Einblicke in Farbpsychologie, Haarverdichtung oder, bei Stichworten wie Alter und Krankheit, auch Hausbesuch. Und es werden sogar Perücken angefertigt und passend eingeschnitten. Kraus ist Zweithaarspezialist, passt Echthaar dem Resthaar an. So dann und wann, gesteht Kraus, sei es schon vorgekommen, dass sich Kunden mit kleinen Gesten für Service und Gelingen bedanken. Mit Schokolade oder Wein. Kein Wunder, für Kraus Friseure

Titel eines Friseurmeisters. Auch dieser Titel ist in dritter Generation, auch das ist Teil einer Familiengeschichte. So wie die soziale Verantwortung, in die sich das Haus seit Anbeginn begab. Wohl an die 20 junge Menschen hat es in all den Jahren in diesem Beruf ausgebildet und ihnen eine solide Grundlage geschaffen. Aber es gibt eine Sache, die hat Karl-Heinz Kraus seinen Vorfahren und so ziemlich dem Rest seiner Kollegen voraus: „Ich war der jüngste Friseurmeister Oberfrankens.“ Nur 21-jährig überzeugte er damals die Innung von seinem Format. Format wird in dem aktuell zwölf Mitarbeiter zählenden Unternehmen weitergegeben. Beispielsweise bei einem traditionellen gemeinsamen Messe-Besuch, auf dem neue Techniken und Trends vorgestellt werden. Mitunter finden zweimal jährlich Inhouse-Schulungen statt. Darüber hinaus auch noch mehrere kleine Mitarbeiterseminare. Das zahlt der Chef. „Das Team ist motiviert - die kommen alle“, bescheinigt Kraus seinen Mitarbeitern anerkennend. Und tatsächlich ist es so, dass, wenn man sich auf die Webseite begibt, man dort auf Gruppenfotos stößt, aus denen Zusammenhalt spricht.

kunft womöglich mit diesem Handwerk machen? Ist Science-Fiction denkbar, beispielsweise mit Helmen, die man sich eines Tages aufsetzen wird und die einem dann eine Frisur oder Tönung verpassen? „Ich habe keine Angst vor so etwas und wenn es soweit kommen sollte, dann verkaufe ich eben Helme“, witzelt Kraus zurück. Aber eine Veränderung in der Einstellung der Kunden zum Berufsbild Friseur habe er wirklich festgestellt. „Die Menschen sind achtsamer sich selbst gegenüber und verstehen, dass unser Beruf hochwertig ist.“ Wenn Kraus aufzählt, worin alles die Handwerkskunst eines Friseurs besteht, noch dazu eines Traditionsunternehmens, dann fallen erstaunliche Begriffe: Haarverlän-



Unser Redakteur testet investigativ Zweithaar.

hält sogar M45 still. So heißt der offene Sternhaufen der Plejaden zwischen Asterope, Merope oder Electra nämlich. Zu einem Korbmarkt erschien er unter Beifall mehrköpfig personifiziert auf der Bühne - elegant, beeindruckend und mit Hairstyling nur von Friseure Kraus.

Lange gab es den kleinen Salon, der 1981 umgebaut wurde. Dann, 1993, zog er in den Seitentrakt des Bahnhofs selbst um, jetzt findet er sich in der Wagner-Passage. Doch was mag die Zu-



Bamberger Str. 10 a
09571 5928

Anton Wunderlich ist Schäfer aus Tradition.



Die guten Hirten von Mönchkröttendorf

Immer wieder zücht Anton Wunderlich sein Messer. Dann zieht er ein Schaf an sich heran, untersucht dessen Klauen, glättet sie oder inspiziert sie nach möglichen Dornen. Der Beruf des Schäfers ist ein kümmernder. So versteht man es in dem wohl zweitgrößten Schafbetrieb Oberfrankens seit je her. Geschlachtet wird trotzdem.

Wer sich acht Kilometer südöstlich von Lichtenfels auf der Kreisstraße LIF 4 bewegt, der wird das Schild entdecken, welches auf einen Hof aufmerksam macht. Biegt man zu ihm ein, steht man noch auf Mönchkröttendorfer Grund, aber auch an einem Ort, der so ganz und gar dem Schaf gewidmet ist. Wie ein Symbol steht hier auch das tonnenschwere Exemplar, welches der Lichtenfelser Künstler Ulf Eggert aus Stein erschuf. Es begrüßt den Besucher und blickt ihm beim Gehen hinterher. Hier, an dieser Adresse, ist die Zentrale eines hochmodernen Schäferbetriebs, der auf zwei Herden verteilt 1300 Mutterschafe zuzüglich Lämmer führt.

„Ich erkenne die Schafe am Gesicht“, erklärt Kümmerer Anton Wunderlich während eines Betriebsrundgangs und während er mal wieder ein Schaf an sich heranzieht. Dieses lässt es geschehen, kennt die Prozedur schon und zeigt sich hinterher, als ihm ein Dorn entfernt wurde, dankbar. Die Schafe gehören in die Natur, doch halten sie sich dort auf oder kommen von dort zurück, dann tun sie das mit all den natürlichen Begleitumständen, von denen man sie auch wieder befreien muss. Im Umkreis von 90 Kilometern steht bzw. wandert der Betrieb, bewirtschaftet er 500 ha Grünland und 30 ha Ackerland, hat er Som-

merweiden. Aber hier in Mönchkröttendorf stehen Ställe und all die Maschinen und Gerätschaften, die ein moderner Schäferbetrieb zudem braucht. Hier stehen Traktoren, hier stehen Pressen für Strohballen, ein Butterfly-Mähwerk findet sich hier ebenso wie eine ziemlich besondere Tränke, an deren Konstruktion Anton Wunderlich selbst beteiligt war. Der Berufsstand des Schäfers wird 2019 von Hightech bzw. leistungsfähigen Maschinen begleitet. Und von allerlei Bestimmungen und Auflagen. Aber auch von Erinnerungen. Eine davon trägt Wunderlich im Herzen und in einem auffällig wohligen Tonfall vor: „Ich war mit drei Jahren erstmalig dabei, wie mein Vater mich mitgenommen hat.“ So sei es nach Pfaffendorf gegangen und er habe bei den Schafen gesessen. Wunderlichs Vater war nämlich selbst Schäfer und davor gab es in der Familie wieder einen Schäfer. Auch er hieß Anton, so wie sein heute 50-jähriger Enkel. Irgendwo steht vermerkt, dass die Familie gar schon in vierter Generation für und mit Schafen lebt. Doch ursprünglich stammt sie gar nicht von hier, sondern kommt aus dem Limburgischen (Lahn). Als Anton Wunderlichs Opa in Oberfranken den Schafsbetrieb aufbaute, half ihm dabei eine tatkräftige Frau. Eine Lichtenfelserin.

Wunderlichs kennen die innerbetriebli-

chen Abläufe, kennen die Anatomie des Schafes, wissen um ihre Organe und deren Funktionsweisen, sie haben sich mit Medizinischem, mit Parasitenbehandlung und Pflegeschnitt der Klauen beschäftigt, wissen Mutterschafe und Böcke nach verschiedenen Merkmalen zu bewerten, ebenso Woll- und Fleischqualität, können aber auch Futtermittelberechnungen vornehmen. Überhaupt ist der Beruf des Schäfers ein vielschichtiger und abwechslungsreicher. Aber der Schäfer ist hier in diesem Betrieb nicht der einzige, der etwas gelernt haben und wissen muss. Der Betrieb hat nämlich acht Hütehunde, deren Ausbildung in den Händen von Antons Bruder Karl liegt. Sie hatten zu lernen, wie man eine Herde beieinander hält oder Füchse erkennt. Aber der Fuchs ist das eine und der Wolf wäre das andere. Würde der hier oder im Coburgische, wo sich eine Sommerweide befindet, wieder heimisch werden, dann, so Anton Wunderlich, müsste er es sich stark überlegen, ob er den Beruf nicht an den Nagel hängt. Bei einer Weide im Raum von Scheßlitz, so glaubt der Mann, habe er Isegrim schon gesichtet. Wie er das sagt, sitzt er im Jeep auf dem Weg zum Stafelberg. Hier sind auch Weidegründe und hier findet man auch seinen Vater Hans. Der ist 84 Jahre alt „und liest noch ohne Brille aus der Zeitung“. Eine Bemerkung,



Museumsstück in Ruhestand: Schäferwagen.



Anton und Hans und ein Leben in Natur.

die Anton Wunderlich respektvoll über die Lippen kommt. Wenn man sieht, wie die Schafe hier kurz unterm Gipfel und auf der Westseite des Berges über Höhen gehen, dann fühlt man für Momente eine wohlige Abkehr von digitaler Welt, bekommt eine Ahnung von Einklang mit der Natur und innerer Einkehr. Was allein hier am Staffelberg im Sommer durch Wunderlichs Schafe geschieht, ist Landschaftspflege. „Wir bewirtschaften sehr viele Naturschutzflächen“, fasst Wunderlich recht allgemein zusammen, was sich allein im Landkreis auf 130 ha beläuft. Tatsächlich haben sich so für Schäfer durch EU-Verordnungen Einnahmen ergeben. Doch wesentlich ist auch der Fleischverkauf. Bei Wunderlichs gibt es gar ein EU-zertifiziertes Schlachthaus, in dem pro Woche etwa 15 bis 20 Tiere geschlachtet werden. Über die Jahre haben sich Wunderlichs einen Kundestamm aufgebaut, der aus Metzgereien, Wirtschaften sowie privaten Haushalten besteht. Darüber hinaus wird über einen Viehhändler vermarktet und ein wenig fällt auch über die Wolle ab. Pro Jahr ergeben sich fünf Tonnen Merino-Wolle, was allerdings lediglich „ein durchlaufender Posten“ ist.

in bestem Futter- und Pflegezustand und die Lämmer sind bei ihren Müttern. Die Fütterung erfolgt im Stall über Bänder und die Beschickung von Futtermischwagen. Die Rationen sind ausgewogen, bestehen aus Heu, Grassilage und Biotreber. Wenn Anton Wunderlich hier durchgeht, hat er wie so oft einen Blick für das Wesentliche; einen kümmernden Blick, hinter dem sehr viel Wissen zu einem weiten Feld liegt. Im Kern ist der Beruf des Schäfers ein behütender geblieben, auch wenn sich im Laufe der Zeit vieles verändert hat. Der grüne Schäferkarren zum Beispiel, der museal auf dem Betriebsgelände steht und von Anton Wunderlich in seiner Funktion und Behaglichkeit lächelnd erklärt wird, hat schon seit Jahrzehnten ausgedient. Und auch der Mensch hat sich zunehmend verändert - nicht zum Guten. Neben Plastik hinterlässt er an Weideplätzen nun häufiger Gläser, Flaschen und Scherben. Dann ist die Fürsorge des Schäfers wieder gefordert. Wunderlichs sind so seit Generationen.



Alltägliche Notwendigkeit: Klauenpflege.



An der Steinlinde 1, Mönchkröttendorf
09576 925883

Wunderlichs Tiere stehen in gutem Ruf. Der große Schafstall hinterlässt einen guten Eindruck. Die Schafe zeigen sich



Hallo, ich bin die **INBODY 570** ...und für mich zählen Deine „Inneren Werte“!

Ich messe ...

- deine Körperzusammensetzung
- deine Fitness
- deinen Ernährungszustand
- deine Gesundheitsrisiken
- deine Trainingserfolge

Wohin sollst du gehen, wenn du nicht weißt, wo du bist?

Genau aus diesem Grund mache ich vor deiner Trainingsplanung die erste Messanalyse mit dir. Sie ist sozusagen deine Standortbestimmung und aufgrund dieser Ergebnisse, kann dein Trainer deinen Trainingsplan perfekt auf dich und nach deinen Wünschen ausrichten.

Habe ich danach auch Folgemessungen?

Selbstverständlich, denn nur so kann ich sofort deine Veränderungen feststellen. Also schauen, ob du dich auf dem richtigen Weg befindest. und im Bedarfsfall kann dein Trainer Korrekturen bei Training oder Ernährung vornehmen. Außerdem werden deine Fortschritte von mir übersichtlich graphisch dargestellt, was auf dich natürlich zusätzlich sehr motivierend wirkt.

Ernährungszustand?

Ja, dein InBody-Check-Up zeigt dir, ob du deinen Körper ausreichend mit Proteinen und Mineralien versorgst.

Welches sind für mich die interessantesten gesundheitsspezifischen Werte, die gemessen werden?

• Ich kann dir nicht nur deine Gesamtkörperzusammensetzung analysieren, sondern teile diese auch auf deine 5 Körpersegmente, die zwei Arme, die zwei Beine und den Rumpf auf. Somit kann ich eventuelle muskuläre Dysbalancen feststellen, die dein Trainer nachfolgend in deinem Trainingsplan berücksichtigen und so gegensteuern kann.

• Außerdem ermittle ich dein viszerales Fettlevel, d.h. den Anteil an Organfett, der ab einem kritischen Wert für eine Vielzahl von Herz-Kreislauferkrankungen (Bluthochdruck, Herzinfarkt, Schlaganfall, Arteriosklerose, Diabetes Typ 2, etc...) verantwortlich ist.

• Zusätzlich messe ich deinen Knochenmineralgehalt und kann so auch eine Aussage über deine Knochenstruktur und die durch dein Training erreichten Verbesserungen treffen.

Also, mache mit mir den

InBody Check-Up!

...und Deine
Erfolge werden
sichtbar.

Mein Ziel ist
Deine Fitness!
Ich freue mich
auf Dich!

Sportstudio Highlight, Pabstenweg 10, Lichtenfels 09571- 739112





Mit Ende der Rubrik „Lichtenfels - Mehr als die Summe seiner (Orts-)Teile“ ruft das Stadtmagazin nun eine neue kleine Rubrik ins Leben. Der Hintergrund: Lichtenfels ist doch ziemlich sagenhaft.

Der unterirdische Gang

In alter Zeit hieß es, vom Bucher Schloss, welches dem letzten Abt von Banz als Wohnstatt diente, führe ein unterirdischer Gang bis hinauf nach Banz. Das konnte das Bucher Schloss nicht von sich alleine behaupten, denn ebenso habe ein unterirdischer Gang vom Schneyer Schloss aus hinauf nach Banz geführt. Ob an Sagen etwas dran ist, weckte schon immer die Neugierde der Menschen. So auch die eines Schneyer Bauern, der die Sache mit dem unterirdischen Gang nachzuprüfen suchte. So betrat er also das an der Schlossmauer befindliche gemauerte Tor. Doch Augenblicke später stellte er fest, dass er plötzlich irgendwie in einen finsternen Gang geraten war. Der Bauer ging und ging und ging, doch der Gang wollte kein Ende nehmen. Wir wissen nicht, ob das dem Landmann in der ersten Zeit noch geheuer war oder ob er sich gar darüber freute, schließlich mochte ein langer Gang ja auch bedeuten, dass er auf der richtigen Spur war. Er ging weiter und weiter in vollkommener Dunkelheit. Das Dunkel, so heißt es, habe ihm dann doch zugesetzt, aber der Bauer nahm seinen Mut zusammen und ließ Meter um Meter hinter sich. Doch plötzlich verstellte

ihm jemand den Weg. Eine schwarze Gestalt stand plötzlich vor dem banger Mann und richtete merkwürdige Worte an ihn: „Schließ auf!“ Bei diesem Satz bekam der Landmann einen Schlüssel überreicht. Doch sobald der Bauer den Schlüssel an sich nahm, wurde er Zeuge eines neuerlich sonderlichen Ereignisses. So plötzlich wie die schwarze Gestalt erschienen war, so plötzlich schien sie ins Nirgendwo entschwunden. Wie gruselig muss das dem Mann vorgekommen sein und welche Gestalten halten sich unterirdisch noch in unserer Heimat auf? Nun also musste der Bauer weiter, hatte er doch den Schlüssel an sich genommen und den Satz der schwarzen Gestalt im Ohr. Er ging tastend vorwärts und der modrige Weg wollte kein Ende nehmen. Dann, endlich, gelangte er an das Ende des Ganges und an eine eiserne Tür. Vorsichtig tastete er sie nach ihrem Schloss ab und steckte den Schlüssel hinein. Als er die schwere Pforte öffnete, blendete ihn das Tageslicht, denn er stand wieder im Freien. Langsam, ganz langsam, gewöhnten sich seine Augen wieder an die Helligkeit und was sahen sie? Sie sahen tatsächlich ... Schloss Banz.





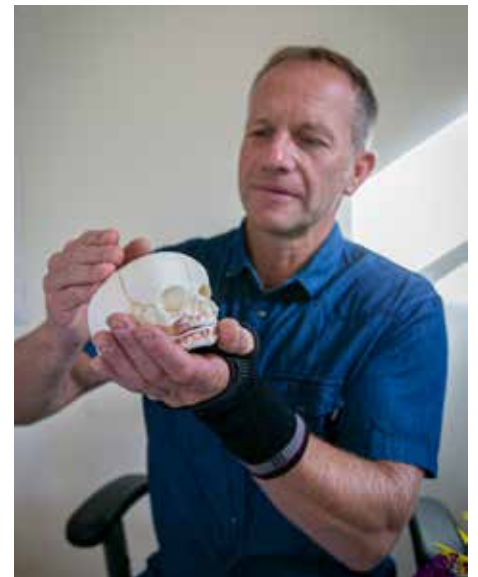
Thomas Bieber löst Blockaden per Hand.

Gesundheit liegt in der eigenen erwachsenen Verantwortung. Nur manchmal gibt es Wesen, die können noch nicht sehr viel mehr als liegen und für deren Gesundheit ist man auch verantwortlich. Der Lichtenfelser Thomas Bieber hat einen besonderen Blick für die Gesundheit von Säuglingen und Kleinkindern. Das liegt an seinem Wissen zur Kinderosteopathie und Osteopathie.

Es ist erstaunlich, wie die Zusammenhänge liegen. Kommt man mit Thomas Bieber ins Gespräch, vermag er Dinge aufzuzeigen, die man so weniger in Betracht gezogen hätte. Wer hätte denn schon gedacht, dass es Babys Rücken schult, wenn man es dann und wann mal auf den Bauch dreht? Seit 2008 besteht Biebers Fachpraxis für Kinderosteopathie und Osteopathie, jener Heil-

kunde, die mit den bloßen Händen des Behandelnden ausgeführt wird, hinter der jedoch eine Unmenge an Basiswissen aus der Schulmedizin liegt. Vor allem Anatomie, Physiologie und Neurologie. Bieber kennt Tücken. „Der Körper ist ein Meister im Kompensieren“, erklärt er zu der häufigen Unmerklichkeit von Haltungseffekten. „Irgendwann aber kommt der Knall.“ Aber das Urknällchen kann sich schon im Säuglings- und Kleinkindalter ereignen. Möglicherweise sind Spannungen oder Blockaden durch Fehlhaltungen ursächlich dafür, weshalb es bei Babys zu Koliken oder Trinkproblemen kommt. Heute, 2019, beobachtet Bieber bei Kindern verstärkt Haltungseffekte und bei Babys verstärkt Koliken, Schlafprobleme, Unruhe und Schädelasymmetrien. Mit Letzterem hat es mehr Komplexität auf sich, als man

im ersten Moment vermuten würde. Was er damit meint, zeigt Bieber am Modell eines Babykopfes. Der Schädel ist noch



nicht so hart, ist noch flexibel. Verformt oder verschiebt sich hier etwas, kann das Folgen haben. Dann kann sich das, nur um ein Beispiel zu nennen, auf die Eustachische Röhre im Innensystem des Ohrs und somit auf die Hörleistung auswirken. „Eingedellte Schädel“ werden durch einseitige Rückenlage hervorgerufen, also wenn das Kind seinen Kopf auf eine Seite dreht und dieser dort zu lange verbleibt. Die Empfehlung Biebers hierzu: „Beim Schlaf in der Rückenlage den Kopf des Kindes von Zeit zu Zeit abwechselnd nach rechts und nach links drehen und darauf achten, dass es dabei zur Gleichmäßigkeit kommt. Ansonsten drohe Schädelabflachung.“ Auch empfiehlt Bieber, ein Baby so im Arm zu tragen, dass sein Kopf dabei stets stabilisiert ist. Was wie eine Selbstverständlichkeit



Gesund von Kindesbeinen an

klings, ist nach den Beobachtungen des Lichtenfelsers in Wirklichkeit schon keine mehr. Wem man in solchen Fragen auch zuhören möge, seien Hebammen. Für das Wissen ihres Berufsstands empfindet der Osteopath einen tiefen Respekt. Er selbst ist nach Niederkünften oft in der Nähe. So in der Geburtsstation des Kulmbacher Klinikums, wo er besonders nach Saugglocken- oder Kaiserschnittgeburten schnell im Bilde ist, wo es blockadelösend zu therapieren gilt.

Dann und wann kommt der Lichtenfeler auch auf die Koliken bei Kleinkindern zu sprechen. Solche krampfhaften Kontraktionen in einem Hohlorgan (beispielsweise im Magen-Darm-Trakt) sind schmerzhaft. Sie entstehen beispielsweise dann, wenn die Muskulatur einer Blockade entgegenwirken muss. Dass diese Blockade aber in einer sehr großen Zahl der Fälle einer Atlasblockade im ersten Halswirbel geschuldet ist, erklärt Bieber anhand eines Wirbelsäulenmodells. Hier sind sie zu erahnen, all die feinen Zusammenhänge zwischen Wir-



beln auf den Rücken legt, kann man mit einer Hand das Bäuchlein massieren und mit der anderen Hand, beide Füßchen umfassend, langsam kreisend das Baby hüftabwärts sanft „durchbewegen“. Auf diese Weise ließen sich Verstopfungen

sei gut für das Fußgewölbe und überhaupt: „Zurück zur Natur, da müssen wir wieder hin.“ Nur ist es eben auch so, dass manche Schäden schon eingetreten sind. Das ließe sich bei einem Besuch in Biebers Praxis gut abklären. Der zweifache Familienvater weiß dann sehr genau, was es heißt, „zu einem Vierjährigen in kürzester Zeit Vertrauen aufzubauen“. Auf 20 Jahre Ausbildungszeit kommt Thomas Bieber so alles in allem. Das liegt am Werdegang des einstigen Bundesgrenzschützers, der neben dem Wohl der Kinder auch das der Erwachsenen im Blick hat. Sein Werdegang ist voller Aus- und Fortbildungen: Staatsexamen als Physiotherapeut, Staatsexamen als Masseur und Bademeister (med.), Heilpraktikerausbildung, Ausbildung an der International Academy of Osteopathy in Gent, Diplom vor internationaler Jury ebendort, zweijährige berufsbegleitende Ausbildung am Osteopathischen Zentrum für Kinder in Wien. Dort ist er sogar als Supervisor tätig.



beln, Kanälen, Rückenmark und Nerven, hier ist ein Ort, der von Kindesbeinen an pfleglich behandelt sein will. So steht Bieber Lauflernhilfen auch eher kritisch gegenüber, besonders den sogenannten Hopsern. In ihnen geht es für das Baby auf und ab, aber das kann Stauchungen an der Wirbelsäule bewirken und fällt ein Baby unterdessen in den Schlaf, der in diesem Alter plötzlich kommt, so fällt das Köpfchen zur Seite. Mittels eines Püppchens wird Bieber noch eine Übung zeigen, die einem Baby bekommt. Wenn man es dann in den Lotussitz bringt und



lösen, auch kann die Verdauung ange- regert werden und zudem würden die Wir- bel mobiler gemacht. Diese Übung emp- fiehlt sich mehrmals am Tag für ein, zwei Minuten. Aber immer nur dann, wenn das Baby entspannt ist. Im Grunde hält eine Kindheit viel Gutes parat. „Es wird gerannt, gesprungen, gehüpft - das sind alles natürliche Be- wegungen. Das Klettern beispielswei- se schult Balance und Gleichgewicht, es ist optimal, Kinder mal auf den Baum klet- tern zu lassen.“ Auch das Barfußlaufen der Kinder legt er Eltern ans Herz. Das



Lange Str. 55,
09571 9739204

Dechant baut am Ungewöhnlichen

Es liegt ja im Wesen hauseigener Broschüren, dass in ihnen das Ungewöhnliche zur Sprache kommt. Aber liest man beispielsweise Broschüren des Weismainer Bauunternehmens „dechant hoch- und ingenieurbau gmbh“ durch, taucht bald eine Frage auf: Kann Dechant eigentlich auch normal? Tatsächlich befindet sich östlich der Kreisstadt ein Unternehmen, das den Lichtenfelser Landkreis deutschlandweit ins Gerede bringt. Gut.



Oscar Niemeyer (1907-2012) gilt als bahnbrechend. Die moderne brasilianische Architektur wäre ohne ihn nicht denkbar und die Hauptstadt Brasilia wurde durch seine Spuren zum Weltkulturerbe. Was der Mann an Bauplänen und Zeichnungen hinterließ, erklärte die UNESCO zum Weltdokumentenerbe. Niemeyer verlangte Beton nicht nur Schönheit ab, sondern auch Biegsamkeit unter Beibehalt von Stabilität. Auf Seite 14 des hauseigenen Firmenmagazins „KAPO“ kommt die Rede auf ein architektonisches Sensationsprojekt dieser Tage, bewältigt in Leipzig. Eine Stahlbetonkugel, die treppenbegehrbarer Anbau ist und in luftiger Höhe doch zu schweben scheint, trägt den Namen Niemeyer-Sphere, ging aus dessen Entwürfen hervor und stellte nie da gewesene Herausforderungen an die Ausführenden. So erschuf das dhib-Team laborartig ein Erprobungsbauteil und ging akribisch in die Schalungsplanung. Langer Rede kurzer Sinn: das, womit noch kaum ein Bauunternehmen Erfahrung sammeln konnte, gelang Dechant. Dann, nach Abschluss, ließ Dechant T-Shirts bedrucken, auf denen

ein sächsisch-launiges „Färdsch“ (fertig) stand. Dieser Weismainer Humor wird in Leipzig ebenso in Erinnerung bleiben wie das enorme Können. Nur eine Geschichte von vielen.

„Wer solche Bauvorhaben stemmt, der



Beton in Vollendung: Niemeyer-Sphere.

wird empfohlen“, erklärt Steffen Eidam. Der Mann ist Kommunikationsmanager in dem Haus und selbst er muss zugeben, dass es hier weit mehr „spektakuläre Sachen“ gibt und es gar nicht einfach ist, alle in Zeitungen „reinzupacken“. So kommt man auf Dinge zu sprechen, die in dem 570 Mitarbeiter zählenden Haus eine gewisse Gewöhnlichkeit bedeuten. „Die Philosophie ist immer, die Leute, die

wir ausbilden, auch behalten zu wollen, erklärt Eidam die Lehrlingsaussichten ansprechend. In diesem Jahr seien für September bis dato 23 Zusagen erfolgt, inklusive derer für dual Studierende. Einen solchen Studiengang bietet dhib für das Bauingenieurwesen nämlich auch an. Auf Seite 3 der hauseigenen Ausbildungsbroschüre wird betont, welche Chancen sich jungen Menschen mittels Verbundstudium oder einem Studium mit vertiefter Praxis eröffnen. „Das Know-how schlummert in Mitarbeitern“, weiß Eidam dazu und wie er das sagt, klingt es nicht wie vorformuliert oder pressensprecherisch gestanz, eher wie schon mehrfach selbst miterlebt. An diesem Punkt angekommen, lohnt noch eine Erwähnung, die nämlich, wonach dhib ein Projekt bewältigte, an welches sich keine andere Firma traute. Es hat mit der Rücksichtnahme auf den Zugfahrplan zu tun, mit einem Taleinschnitt und damit, dass zwischen 24 Uhr und 5 Uhr morgens und unter Absperrungen verlässlich in Hochpräzision Schwierigkeiten gemeistert werden mussten. So geschehen bei der „Ewigen Brücke“



Kommunikationsmanager Steffen Eidam hat den Überblick über Firmenerfolge.

nahe Lauenstein.

Doch wie kommt es, dass ein Unternehmen, welches derzeit den größten Justizbau in der Geschichte Bayerns in Angriff nimmt, ein BMW-Entwicklungszentrum errichtet oder im Raumfahrtsektor am „Galileo Kontrollzentrum“ in Oberpfaffenhofen baut, seinen Sitz nicht in Berlin oder Hamburg oder München hat? Nicht wenige Unternehmen sähen bzw. sehen sich bei solchen Referenzen den klangvollen Metropolen angehörig. Die Antwort fällt ruhig und unaufgeregt aus. „Es ist das Verwurzelte und Bodenständige - es ist ein Familienunternehmen im Landkreis Lichtenfels.“

Der Firmensitz in Weismain ist von besonderem Wesen. Das wissen auch Zeitungen, Magazine und Fachzeitschriften für Architektur und Bauwesen, die regelmäßig fotografisch seine Innenarchitektur einzufangen suchen. Geht man hier durch die Tür, so stößt man gleich rechts auf den schönsten Ausweis von heimatlicher Verbundenheit. Die Stadtpfarrkirche, selbst im Grunde nur einen Steinwurf entfernt, ist als Modell zugegen. Über den Beton, der hier den Blick fängt, gibt es mehr Worte zu verlieren als der Laie glaubt. Er hat nicht nur da zu sein und für Ewigkeit zu sorgen, er lässt Kenner auch staunen. Es handelt sich um Sichtbeton, ein Spezialgebiet der Firma. Solcher Beton ist selbst ein Designelement und verleiht Bauwerken eine besondere Note. Fährt man mit der Hand darüber, spürt man glatteste Qualität und es steigt die Ahnung auf, dass zu ihm mit Recht als von etwas Schönerem gesprochen wird. Doch schon über einem wird architektonische Spiralförmigkeit von Verbindungsgängen durchzogen. Auf zwei Etagen sind so etwas wie kleine Inseln vorzufinden, an denen man einen Blick in Methoden der Vergangenheit erhält. Dort stehen nämlich historisch-dekorative Büromöbel, in die für anstehende Kalkulationen ein-



Dechant setzt Schönheit in Beton.

mals hochtechnische Geräte integriert sind, dort steht, auf einer andere Etage, auch das jahrzehntealte Modell eines Mopeds, welches „Chef“ Peter Dechant als Jugendlicher fuhr. Es menschelt in dem Unternehmen, welches seit 140 Jahren heimatverwurzelt ist und dies durch Unterstützung von Ideen, Menschen oder Vereinen demonstriert. Man tut eben „Dinge, die über Zahlen und Berechnungen hinausgehen“. Beispielsweise gibt es jeden zweiten Tag ein Obstbuffet in jedem Stockwerk, es gibt einen Betriebsarzt, einmal jährlich einen Gesundheitstag, Motorradausflüge, Sicherheitsschulungen sowie einen der modernsten Fuhrparks mit Geräten für Arbeitserleichterungen. Man könnte noch mehr erwähnen, beispielsweise die Mitarbeiter-Inhouse-Schulungen, dass es am letzten Freitag eines Monats zu einem Fachaustausch kommt, oder dass dhib natürlich nicht nur Hoch-, sondern auch Tief- und Schlüsselfertigbau kann, überdies eine eigene Schreinerei und einen Baufachmarkt betreibt. Nur dürfte der Platz zur Schilderung all dessen hierfür nicht ausreichen. Steffen Eidam wird vermutlich schmunzeln, wenn er liest, dass nicht alles reinzupacken ging.



www.dhib.de
09575 9820



Die unbekanntenen Titelsammler

Der Verein ist eine Besonderheit. Aus Sicht beider Städte gewiss. Man weiß ja, dass Lichtenfelser mit Coburgern fremdeln und umgekehrt soll es genauso sein. Und doch gibt es den PSC, den Paddel- und Segelclub Coburg-Schney 1926 e.V. Er beginnt in gewisser Weise mit einem Verdacht.

Es gibt da diese Halbinsel am Main bei Schney, die von den Schneyern ab den späten 20ern „Liebesinsel“ genannt wurde. Zumindest seit „die Coburger“ da waren. „Die Coburger“ aber, das waren Kanufreunde und hatten Faltboote, mit denen sie Wanderungen unternahmen. Das Prinzip war einfach: Faltboot eingepackt, in den Zug oder Reisebus getan, ausgeladen, ab ins Wasser und los. Wandersport nannte sich das und führte auch auf die Mosel oder den Rhein. Manchmal war das Zelt dabei und so vertrieb man sich zeltend und wandernd das Wochenende. So hat man sich damals auch schon „Aktivurlaube“ gestaltet. In der Schney fand man dann diese Insel, die so idyllisch im Main gelegen ist und von niemandem wirklich genutzt wurde. Sie wurde zu einem beliebten Ausflugsziel der Coburger und die Schneyer wiederum schöpften Verdacht, dass da unanständig der Liebe gefrönt würde. So vertrieb man die Coburger und die wiederum unternahmen den Versuch, eigenen Grund zu erwerben. „Es war schon a bissl Schikane“, sagt Peter Fischer und muss doch dabei lächeln. Der einstige Erste Vorsitzende kennt die Geschichten




Erfolgstrainer Klaus Schmalenbach zeigt Humor und greift das Motiv eines Siegerfotos auf.

von damals und hält fest, dass - Schikanen hin oder her - der Verein immer auch zwei Heimaten hatte: Coburg und Schney. Und dass man diese Art Ökumene auf Klubbasis immer auch bewusst im Namen trug. Animositäten gibt es keine mehr und nicht zuletzt stehen ja auch Schneyer in den Reihen dieses Vereins, der sportliche Erfolge sammelt und großes ehrenamtliches Engagement vorweisen kann.

Main, Flusskilometer 431. Es ist schön hier. Der Main ist von Schilf umsäumt, der Lärm der Stadt dringt hier nicht durch. Man ist in der Abgeschiedenheit des Sommers, dort, wo Weiden sich zum Wasser neigen, schuf sich der Club ein Refugium mit besten Trainings- und Cam-

pingmöglichkeiten. Als es Mitte der 80er darum ging, ein Vereinshaus samt Bootshalle zu bauen, wurde das auch stark in Eigenleistung erbracht. 9950 Stunden Engagement brachte eine zwölfköpfige „Baumannschaft“ zusammen und stemmte so ein Drittel der Kosten. Auch die Stadt Coburg beteiligte sich und Fischer lässt nicht unerwähnt, dass sich Lichtenfels großzügig in Betracht auf die Erschließungskosten verhielt. Schon einmal, so um 1972, da träumte der Verein von einem Bootshaus nebst Vereinsheim, welches auch architektonisch ungewöhnlich gewesen wäre. Es wäre ein lichtdurchfluteter Flachbau auf Stelzen geworden, der aber nie bewilligt wurde. Auch dazu schmunzelt Fischer heute, denn man hat es ja doch schön. Durch



Lichtenfelser
Vereine stellen
sich vor

die Zeiten machte der Verein immer wieder Wandlungen mit, so erwuchs aus dem Wandersport Anfang der 60er Jahre schließlich der Kanu-Rennsport. Von den Olympischen Spielen 1972 kaufte man gar einen in Wettkämpfen angetretenen Viererkajak. Heute heißt der hier hauptsächlich ausgeübte Sport Kanupolo, eine Art Handball für Paddler. Um 1999 wurde er ins Leben gerufen und der PSC kämpft in der 1. Frauen-Bundesliga. 2014, 2016 und 2017 wurde man Deutscher Meister und aus hiesigen Reihen rekrutiert sich auch ein Großteil der Nationalmannschaft. Doch trotz aller Erfolge ist es nicht leicht, Nachwuchs ins Boot zu holen.

Trainer Klaus Schmalenbach versteht Spaß. Er imitiert für ein Foto die liegende Pose, die ihn bei einem Meisterjubiläum quer über Kanus liegend zeigt. Doch der Mann, der es als Nationaltrainer auch schon zu einem EM-Titel brachte, ist nun hier, um Trainerarbeit in der Bundesliga zu leisten. Dieser Tage war verstärkt Training anberaumt gewesen und so wurden die Kanus gewässert. Zwei Tore auf Schienensystemen verankert und wohl zwei Meter über der Wasseroberfläche ein gerade noch dem Quadrat entkommenes Rechteck bildend, lassen sich ins Wasser bringen. Alles unter den Augen des Vereinshundes „Keks“, der am Ufer auf und ab patrouilliert und sich freut, wenn ein Paddler ihn mal wieder zum Streicheln ansteuert. Je fünf Spieler (exklusive Auswechselspieler) in Einerkajaks bilden beim Kanupolo eine Mannschaft. Man darf geworfene Bälle sogar mit dem Paddel auffangen und unter Kontrolle bringen. Geworfen wird zumeist mit der Hand, zur Torwurfabwehr findet

das Paddel aber nahezu immer Verwendung. Die Spieldauer beträgt zwei mal zehn Minuten und die Spurts, die es um den Ball gibt, sobald er auf dem Wasser aufkommt, können ziemlich spektakulär ausfallen. Man braucht Kraft für diesen Sport und den gewinnt man noch zusätzlich mit Hanteln und Gewichten.

Dann und wann hat man hier am Fluss die Tore wieder einzuklappen oder an Land zu ziehen. Das hat mit dem Floßbetrieb zu tun, mit dem man sich ansonsten aber gut arrangiert. Coburger und Schneyer bzw. Lichtenfelser Mitglieder zählt der Verein und sie können sich auf alljährliche Highlights im Terminkalender verlassen. Dazu zählt das „Offene Turnier“, welches in jedem Juli hier unter Beteiligung von bis zu 20 Mannschaften stattfindet und ein geselliges Spektakel sein dürfte. Eigens hierfür kommt es dann zu einer Flusssperrung für diesen Teilabschnitt des Mains. Was sich für Mitglieder aus der Anfangszeit erhal-

ten hat, sind auch die Wanderfahrten, die es nach wie vor gibt. Der Sommer gehört aber auch anderweitig der Geselligkeit, etwa beim Sonnenwendfeuer oder beim Sommerfest. Dann wird am Fluss gesessen und gegrillt. Bratwürste freilich. „Die guten Coburger“, wie Peter Fischer augenzwinkernd nachreicht. Und dann fällt dem Mann doch noch etwas Anekdotisches ein. Ab und zu habe man schon Anrufe mit der Frage bekommen, wo man denn hier segeln könne, denn schließlich trüge der Verein das doch im Namen. Dann zeigt Fischer ein Foto, auf welchem eine kleine und liebenswerte Täuschung zu sehen ist. Man steckte früher einfach ein Segel(-chen) aufs Falboot auf, fertig war die Flunkerei.

www.psc-coburg.de






MUSIK- UND SHOWPROGRAMM 2019

13. – 15. September 2019



Hauptbühne

am Marktplatz

Moderation: Frank Ziegler

Freitag, 13. September 2019

- 18.00 Uhr Bunter Einzug nach altbekannter Tradition
- 18.00 – 23.00 Uhr Musikalische Unterhaltung mit den **Islinger Musikanten**
- 18.30 Uhr Bieranstich mit Schirmherr **Staatsminister Thorsten Glauber** und Standkonzert des Fanfarenzugs Lichtenfels und des Spielmannzugs Schney

Samstag, 14. September 2019

- 10.00 – 12.30 Uhr **Manni und seine Rebellen** – im Biergarten
- 13.30 Uhr Begrüßung durch den **Ersten Bürgermeister Andreas Hügerrich**, die amtierende **Korbstadtkönigin Alicia I.** und der Schirmherrin **Claudia Koreck**
- 14.00 – 15.30 Uhr **Claudia Koreck** – Best Of Programm
- 19.00 – 24.00 Uhr **Radspitz** – Die Partypowerband

Sonntag, 15. September 2019

- 9.00 – 9.45 Uhr **Ökumenischer Korbmarkt-Gottesdienst in der Stadtpfarrkirche**
- 10.00 – 14.00 Uhr Frühschoppenkonzert mit der **Blaskapelle Schwürbitz**
- 11.00 Uhr Begrüßung der Besucher durch die Korbstadtkönigin
- ab 14.15 Uhr **Tanz- und Showauftritte**
- 14.15 Uhr „Prinzessinnen Tanz“, „Pizzikato Polka“, „Planet Erde“, „3 Haselnüsse für Aschenbrödel“, Ballettschule Dance Arts & E-Motions
- 14.30 Uhr Tanzgruppen des 1.FC Trieb: „Sunshine-Kids“, „Kids“, „Teens“, „Diamond-Girls“ und „Expression“
- 15.00 Uhr Showtanz „Charleston“, TSG Mädchengarde Zapfendorf
- 15.15 Uhr „Pezzi Kidzz“, Turnerschaft Lichtenfels
- 15.30 Uhr „Dancing Starlets“, TV Unterwallenstadt
- 15.45 Uhr Step to the beat, „Back to the 80s“, TV Unterwallenstadt
- 16.00 Uhr „Puppenfee“, „Blumenfestival in Ariccia – Genzano“, „New York, New York“, „Bezaubernde Elfen“, „Städtepartnerschafts-Medley“, Ballettschule Diroll
- 18.00 – 20.00 Uhr **Die Dorfröcker**
- ca. 20.15 Uhr „Korbmarkt-Autoverlosung“



Live-Musik

am Säumarkt

Freitag, 13. September 2019

- 19.30 – 24.00 Uhr **Y-NOT** – Rock'n'Soul
- ca. 20.30 Uhr **Fanfarenzug Lichtenfels** – Showprogramm

Samstag, 14. September 2019

- 10.00 – 13.00 Uhr **Arvid's Jazz Company** – Dixieland
- 14.00 – 18.00 Uhr **Mojo** – Rock, Swing, 50 – 60er Jahre
- 19.30 – 24.00 Uhr **CJ & The Sunshine Gang** – Jazz, Funk, Soul, Rock

Sonntag, 15. September 2019

- 10.00 – 13.00 Uhr **Swinging Loft Band** – Dixieland
- 14.00 – 20.00 Uhr **WART a-moll** – Rock, Swing, Blues



Biergarten BAHNHOFSTRASSE

Café Herolds, Bahnhofstraße 5

Freitag, 13. September 2019

- 19.00 Uhr **Mayor Lenzes**

Samstag, 14. September 2019

- 19.00 Uhr **Songs of our heroes!** – Songs von Dylan, Springsteen, Elvis, Beatles, CCR u.v.m.
- 20.00 Uhr **Edzerdla**

Sonntag, 15. September 2019

- 12.00 Uhr **Peter Hofmann**



Havana Bar am Café Herolds, Freitag & Samstag: DJ WichWahn, DJ Lupo & Reworked



Biergarten am OBEREN TOR

Gaststätte „Zum Dümpfelschöpfer“, Marktplatz 40

Freitag, 13. September 2019

- 19.00 Uhr **Good Choice**

Samstag, 14. September 2019

- 19.00 Uhr **Stef White Band**

Sonntag, 15. September 2019

- 15.00 Uhr **Bieroxn**



Festzelt stadtknechtsgasse

Paddy's Rest – Irish Pub, Stadtknechtsgasse 6

Freitag, 13. September 2019

- 21.00 Uhr **Highway 49**

Samstag, 14. September 2019

- 21.00 Uhr **The Dubstyle Fr. Collective** – Reggae aus Franken



Irish Corner am Eingang der „Straße der Nationen“, Sa., 17 – 22 Uhr: The Dystilled Spirits



Wir machen Giro einfach.



sparkasse-co-lif.de

Immer so, wie es für
Sie am besten passt –
das Sparkassen-Girokonto

 Sparkasse
Coburg - Lichtenfels



FLECHT KULTUR Festival

KORBMARKT LICHTENFELS



 *Lichtenfelser Korbmarkt*
13. – 15. September

Mehr Informationen finden Sie unter
www.korbmarkt.de

JUBILÄUM 2019 • 40. LICHTENFELSER KORBMARKT

