

Gute Adresse

Frühjahr | 2021

umschau

Die Mitgliederzeitschrift der Vereinigten Leipziger Wohnungsgenossenschaft eG

Seite
8

Alles nach Plan

Seite
9

Die VLW wird 100

Seite
20/21

*»In der guten Stube bei ...«
Roman Knoblauch*

Seite
16/17

*Alles Wissenswerte
rund um Kaffee*



Handballbegeisterte Gohliserin für den VLW-Rückraum	4/5
Neue Töne für Schkeuditz	6/7
Alles nach Plan	8
2022 wird die VLW 100 Jahre alt – Aufruf	9

GUTES LEBEN

Gesund essen, gemeinsam gärtnern – Netzwerk „SoLaWi“	10/11
Gratis Obst vom Straßenrand	12/13
Schwarzes Gold – Alles über der Deutschen liebstes Heißgetränk ...	14/15

GUTE ZEIT

Lass uns mal drüber reden – Podcasts im Trend	16/17
Mein Vorschlag zählt – Bürgereinwände	18
UMSCHAU-Quiz	19

GUTE NACHBARN

»In der guten Stube bei ...« Roman Knoblauch	20/21
--	-------

GUTE UNTERHALTUNG

Kinderseite mit Anleitung für Blüten-Eiswürfel und Jahreskarten-Gewinner sowie Comic	22
---	----

Gute Adresse



Vorwort

Liebe Mitglieder, Mieter, Partner und Freunde,

wer hätte gedacht, dass wir 2021 so beginnen, wie wir 2020 abgeschlossen haben?! Gut, absehbar war es spätestens kurz vor Weihnachten, aber Hoffnung stirbt ja bekanntermaßen zuletzt. Nun also befinden wir uns irgendwo mittendrin zwischen denen, die längere Schließungen fordern, und denen, die eine schrittweise Öffnung und Perspektiven anmahnen. Und mit Blick auf die aktuellen Ereignisse muss man kein Prophet sein, um zu wissen, dass uns alle das Thema noch mindestens dieses Jahr in Atem halten wird.

Doch damit genug Corona und ein kleiner Blick in die vorliegende Ausgabe – die hat den Frühling fest im Blick.

Dass immer mehr Menschen auf regionale Lebensmittel und nachhaltigen Anbau Wert legen, ist kein Geheimnis mehr. Doch, wie lässt sich das im Alltag in einer Großstadt realisieren? Solawi heißt eine Möglichkeit und auf den Seiten 10 und 11 erfahren Sie, was es damit auf sich hat. Und wenn Sie auf dem Weg zu Solawi Obstbäume am Straßenrand sehen,

dann erinnern Sie sich vielleicht an die Seiten 12 und 13 dieser Umschau und aus so manch aufgelesener Frucht wird ein leckerer Fruchtaufstrich. Während das Obst verarbeitet wird, kann nebenbei ein Podcast für Unterhaltung sorgen. Mittlerweile erreichen die Audiobeiträge ein Millionenpublikum. Von spannenden Kriminalfällen bis hin zu historischen Ereignissen oder Comedy – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Einen Überblick geben wir Ihnen auf den Seiten 16 und 17.

Viel Spaß beim Stöbern und Entdecken der Frühjahrs-Ausgabe! Kommen Sie gut durch diese verrückte Zeit!

Ihr

Wolf-Rüdiger Kliebes

Ihr

Sven Moritz

Handballbegeisterte für den VLW

Nach fast 15 Jahren verabschiedete sich im Dezember 2020 Eva Maria Bergmann in den Ruhestand.

Bereits seit November 2020 ist ihre Nachfolgerin, Ulrike Östreich, bei der VLW. Die beiden Damen nutzten die gut acht Wochen, um eine gute Übergabe der Bestände in Gohlis-Nord und Eutritzsch zu realisieren. Mit einem gemeinsamen Brief im Dezember verabschiedete sich die Eine und begrüßte die Andere ihre Mitglieder. Eine gute Gelegenheit für die Umschau, die „Neue“ einmal vorzustellen.

Starre Strukturen zum Einstieg

Für Ulrike Östreich ging es direkt nach dem Abitur in die Immobilienwirtschaft. Ihre Lehre absolvierte sie bei der Leipziger Wohnungs- und Baugesellschaft mbH. Auch danach folgten viele Jahre beim stadteigenen Wohnungsunternehmen. Bis zur Elternzeit 2005 arbeitete sie als Sachbearbeiterin in der Verwaltung. Als sie 2006 wieder zurückkam, wechselte Sie intern in die Abteilung Forderungsmanagement.

Das Bauchgefühl für den richtigen Weg

2019 ging sie zu einem privaten Vermieter. Als Leiterin eines kleinen Teams war sie im eigenen Wohnungsbestand des Unternehmens für alles und jedes zuständig. Eine Umstellung im Vergleich zum kommunalen Unternehmen vorher, positiv wie negativ, denn „auch, wenn man da gut ausgelastet war, das Thema Zuständigkeiten wurde schnell zum Problem“, so Östreich. Um nicht noch mal viel Zeit zu verlieren, hörte sie dieses Mal eher auf ihr Bauchgefühl und begab sich wieder auf Suche. Just in der Zeit fand sie die Stellenanzeige der VLW und bewarb sich. Wenige Woche später ging der tägliche Arbeitsweg dann in die Hartzstraße 2. Besonders schön: Sie traf zwei frühere Kolleginnen und Kollegen bei der VLW wieder. „Das habe ich zwar erst später gesehen, aber umso schöner war es.“

Eine Gohliserin für Gohlis (und Eutritzsch)

Nun kümmert sich die Gohliserin also unter anderem um Gohlis-Nord. Und bei der



Genossenschaft findet sie nun beides: gefordert sein und klare Zuständigkeiten. „1 bis 2 Wohnanlagenbegehungen konnte ich im vergangenen Herbst schon mitnehmen. Darüber hinaus hat mich Eva Bergmann sehr fit gemacht für die VLW. Mein Team und auch alle anderen Kolleginnen und Kollegen haben mich sehr gut aufgenommen. Ich fühle mich sehr wohl und freue mich, nun angekommen zu sein.“ Mit einigen Mitgliedern hatte sie bereits Kontakt. „Der Wechsel eines langjährigen Ansprechpartners ist immer eine Veränderung. Was sich bewährt hat,



Gohliserin

LW-Rückraum



möchte ich auch fortführen, aber natürlich drückt man den Aufgaben auch immer den eigenen Stempel mit auf.“

Bälle und Berge

Nach Feierabend spielt der Handball eine große Rolle bei Ulrike Östreich. Von Kindesbeinen an spielt sie. Beim SC DHfK hält sie sich auch heute noch in der Damenmannschaft fit, wenngleich sie nicht mehr aktiv am Ligabetrieb teilnimmt. Aktuell ist das, wie viele andere Dinge auch,

nicht möglich. „Aber sobald der Ball wieder geworfen werden kann, stehe ich wieder auf der Platte“, freut sich Östreich. Die Freude am Handball hat sie auch auf ihren 15-jährigen Sohn vererbt, der bei LVB Leipzig spielt. Wann immer es möglich ist, fährt sie mit zu den Spielen. „Die Jungs spielen Sachsenliga, da geht’s schon mal ans andere Ende unseres Bundeslandes“, so die Handballmama. Auch alle anderen Hobbys sind eher etwas für coronafreie Zeiten. Unter anderem reist Frau Östreich auch gerne mal nach Österreich. Zusam-

men mit ihrem Partner geht es dann wandern. Auch der Junior kommt noch gern mit.

Für beides – Arbeit und Freizeitaktivitäten – wünscht sie sich: Es wäre schön, wenn bald wieder mehr Menschen zusammen finden. Vor allem viele der Mitglieder in Gohlis und Eutritzsch möchte sie endlich persönlich kennenlernen. Vielleicht sind darunter dann ja „Wanderbegeisterte oder Handballverrückte.“



Neue Töne für Schkeuditz



Seit Mitte Januar ist Christopher Rieck bei der VLW. Der 29-Jährige übernimmt den Bereich Schkeuditz

als Mitgliederbetreuer und Vermieter. Er füllt damit die Lücke im Team 2 der Genossenschaft.

Mit einem Hausaushang begrüßte er vor geraumer Zeit die Mitglieder in Schkeuditz. Nachfolgend stellt die Umschau den neuen Kollegen vor.

Mehr als zehn Jahre beschäftigt sich Christopher Rieck schon mit Immobilien. Er hat das von der Pike auf gelernt. Nach dem Abitur ging er zur Pisa Immobilienmanagement GmbH & Co. KG in die Lehre. Nach der Ausbildung wurde er übernommen und kümmerte sich im Wesent-

lichen um die Vermietung. Das Unternehmen hatte allerdings nur wenig eigenen Wohnungsbestand.

Nach ein paar Jahren wechselte er zur GRK und war dort mit den Themen Wohnungseigentumsverwaltung und Eigentümerversammlungen konfrontiert. Eine durchaus spannende Zeit mit vielen Möglichkeiten, wie er berichtet, allerdings entstand in der Zeit der Wunsch nach klareren Strukturen. Die fand er schließlich bei der VLW.

„Die Zeit vergeht wie im Flug“, so Christopher Rieck. „Eigentlich habe ich erst vor ein paar Wochen angefangen, aber gefühlt bin ich schon viel länger da.“ Die Kolleginnen und Kollegen

haben ihn herzlich aufgenommen und er war sofort voll integriert. „Das war auch gut so, denn nach kurzer Einarbeitung ging es direkt voll zur Sache. Da warteten einige Dinge auf mich, die es zu erledigen galt“, so Rieck. In den ersten Tagen und Wochen ließ er sich umfangreich informieren und fuhr die Schkeuditzer Bestände ab. „Ich habe mir alles angesehen, viel gelesen und bin mit großem Eifer gestartet“, freut er sich. Gemeinsam mit seiner Kollegin Doreen Heß, die ihn bei Bedarf vertritt, bildet er ein schlagkräftiges Duo.

Ähnlich wie seine Kollegin Carla Weiß in Grünau ist er in Schkeuditz sowohl für Vermietung als auch für alle Themen rund um die Wohnung und das Wohnhaus zuständig. Seine bisherigen



Privat hat er viele Interessen. Zuallererst wäre das natürlich seine Verlobte, mit der er im Leipziger Norden lebt. Die Hochzeit sollte eigentlich im vergangenen Jahr sein. Die beiden einigten sich aber, das Ganze aufgrund der Pandemie zu verschieben und in diesem Jahr einen neuen Anlauf zu starten. Ihren Haushalt teilen sie mit einer französischen Bulldogge. Die täglichen Touren mit dem Tier kommen ihm dabei sehr entgegen: „Ich bin ohnehin ein sportlicher Typ. Derzeit kann ich in kein Fitness-Studio und trainiere ein bisschen daheim. Die Touren mit meinem Hund sind da wie gerufen, um noch mal ein paar Meter zu laufen!“

Eine große Leidenschaft gilt der Musik. Dabei konnte sich Rieck zunächst nur auf sein gutes Gehör verlassen. Freunde attestierten ihm das immer wieder. Aber eine klassische Ausbildung an einem Instrument hatte er keine. Im Laufe der Zeit entstand dann das Interesse, selbst Musik zu machen und er richtete sich zu Hause ein kleines Studio ein. „So lange noch keine Kinder da sind, kann ich den Platz gut nutzen. Ich habe mir ein bisschen Equipment zugelegt und tüftle an neuen Sounds“, so der Hobby-Musiker. Vor allem Hip-Hop hat es ihm angetan und so verbringt er viel



Zeit damit, zu probieren, abzumischen und sich immer weiter zu verbessern. „Ein guter Freund, der das professionell betreibt und ein großes Tonstudio hat, fördert mich ein wenig. Mit ihm kann ich mich sehr gut austauschen und er ist ein Art Mentor“, freut sich Christopher Rieck.

Die Schkeuditzerinnen und Schkeuditzer bekommen also ein feines Gehör und neue, hip-hop-freie Töne für ihren Bestand.

Erfahrungen in beiden Bereichen kommen ihm da sehr entgegen. Auch erste Kontakte mit den Schkeuditzer Mitgliedern gab es. „Viele sind natürlich gespannt, wer der Neue ist“, schmunzelt Christopher Rieck. „Leider beschränken sich die meisten Kontakte aktuell nur aufs Telefon oder E-Mail. Ich freue mich schon sehr auf die ersten Wohnanlagenbegehungen und die Öffnung der Außenstelle Hufelandstraße, sobald das möglich ist“, gibt er sich optimistisch. „Natürlich kann ich auch nicht zaubern, aber ich habe immer ein offenes Ohr für unsere Mitglieder und bin guter Dinge, dass sich für Vieles eine Lösung findet“, so der Leipziger.





Alles nach Plan

Es geht voran auf den VLW-Baustellen zwischen Lindenau und Gohlis. Und das ist mit Blick auf das vergangene Jahr alles andere als selbstverständlich. Nach jetzigem Stand gibt es auf keiner Baustelle signifikanten Verzug oder gar Baustopp im Zusammenhang mit Corona.

Fast fertig ist die Krokerstraße 14a/ Wustmannstraße 1 – 11. Ende des Jahres 2020, noch vor Weihnachten, zog Leben ein. Zunächst in den Häusern Krokerstraße 14a und Wustmannstraße 1 – 3. Wenig später, im Februar, dann in der Wustmannstraße 5. Und zu guter Letzt werden im März und April die Wohnungen in der Wustmannstraße 7 – 11 an die neuen Bewohner übergeben. Alle Wohnungen sind vermietet. Letzter Schritt im Baugeschehen sind nun ab Frühjahr die Außenanlagen, die im Spätsommer/ Frühherbst fertig sein sollen. In einer weiteren Baudoku gibt es einen Blick hinter die Kulissen und zwar in eine der nunmehr bezogenen Wohnungen. Damit schließt sich der Kreis, denn die Wohnungen wurden somit vom Ab-

bruch über den Robau, den Ausbau bis hin zum Einzug begleitet.

Ganz unaufgeregt und planmäßig geht es auch im Lindenauer „Radius Hof“ voran. Der Innenausbau ist im vollen Gang. Im Frühsommer wird die erste Musterwohnung fertig, dann geht es an die Besichtigungen mit den zahlreichen Interessenten, die sich gemeldet haben. Wie bei den anderen Vorhaben auch, gibt es wieder eine Vermarktungsbroschüre mit wesentlichen Informationen zu den Häusern Credéstraße 1 – 13. Ist die Musterwohnung fertig, wird auch eine neue Folge der Baudoku zum dortigen Projekt gedreht. Der Gohliser Neubau in der Otto-Adam-Straße 11 wuchs und hat nun die volle Höhe erreicht. Winterbedingt musste ein kurzer Baustopp eingelegt werden, da die erforderlichen Außentemperaturen von mindestens 5°C nicht erreicht wurden. Seit Ende Februar geht es aber weiter. In Kürze wird es auch zu diesem Projekt eine Baudoku geben. Besonders spannend dabei ist, dass erstmals eine Zeitrafferkamera den Rohbau dokumentiert, der dann bildhaft im Video in die Höhe wächst.

Das umfangreichste und teuerste Vorhaben der jüngeren VLW-Historie im Gohliser Kleisthof startet ebenfalls in diesem Jahr. Gerade sind noch einige Formalitäten mit der Stadt Leipzig zu klären, aber dann soll es mit dem Bau einer Tiefgarage und der Sanierung der Wohnhäuser losgehen. So gut wie alle der dort noch wohnenden Mitglieder sind umgezogen bzw. ziehen in nächster Zeit um. Das Projekt mit den bisher größten Herausforderungen.

Auch in Schkeuditz wird sprichwörtlich mit den Hufen gescharrt. In der Rudolf-Breitscheid-Straße 22 – 28 soll es ebenfalls im Sommer losgehen. Der Umbau der Häuser aus den 1960er Jahren wird ein spannendes Projekt. Auch hier sind die verbliebenen Mitglieder um- bzw. ausgezogen. In der kommenden Umschau wird das Projekt etwas ausführlicher beleuchtet. Dieses Vorhaben ist die erste solch grundlegende Umbaumaßnahme der VLW in Schkeuditz. Aber gegebenenfalls auch ein Auftakt für mehr.

Balkone, Balkone, Balkone heißt es in Mockau und Möckern. Die schon im vorigen Jahr geplante, aber aufgrund fehlender Kapazitäten nicht realisierte, Maßnahme geht nun in die Umsetzung. Mit einem Infoschreiben wurden die Mitglieder nunmehr über den Bauablauf informiert. Im April/ Mai ist Start und zwar im im Mockauer Walter-Albrecht-Weg 87 – 97. Bis in den September hinein sind die Arbeiten in der Uhrigstraße 2 – 8 sowie der Yorckstraße 32 – 38 in Möckern geplant.



Credéstraße



Kleisthof



Rudolf-Breitscheid-Straße

Seit 100 Jahren eine gute Adresse: 2022 wird die VLW 100 Jahre alt

**Wir suchen Geschichten zur Geschichte –
Ihre Geschichte mit uns, Ihre Erinnerungen und Erlebnisse!
Werden Sie Teil unseres Jubiläums!**

Am 5. Juli 1922 wurde im Städtischen Kaufhaus in Leipzig die damalige „Baugenossenschaft für die Reichsfinanzbeamten“ gegründet, aus der später die VLW hervor ging.

Es folgten fast 100 Jahre einer wechselvollen Geschichte mit Höhen und Tiefen, Krieg, Zerstörung und Wiederaufbau, Diktatur und Demokratie. Die Genossenschaft erlebte vier politische Systeme, hatte fünf verschiedene Namen und fusionierte insgesamt acht Mal. In all diesen Jahrzehnten aber wurde die VLW immer von den Menschen getragen, die nun einmal eine Genossenschaft ausmachen: Ihnen, ihren Mitgliedern. Und jedes Mitglied trug wiederum seine eigene Geschichte zu unserer Genossenschaftshistorie bei, teilte Erlebnisse mit seinen Nachbarn und anderen Mitgliedern, war lebendiger Teil unserer Gemeinschaft.

Welche Geschichte, welche Geschichten verbinden Sie mit der VLW? Erzählen Sie es uns! Vielleicht auch, was Sie von Ihren Eltern, Großeltern oder Vormieter*innen gehört haben. Neben vielen anderen Aktionen möchten wir das Jubiläumsjahr auch mit einer umfassenden Sonderausgabe der Umschau beginnen, in der diese Erinnerungen ihren Platz finden sollen. Auch für andere Jubiläumsaktionen ist es uns wichtig, die Geschichten und Gesichter hinter der Geschichte zu kennen.

Wir freuen uns auf Ihre Geschichte mit unserer Geschichte! Senden Sie uns Ihre Erlebnisse in Kurzform (etwa 1 Seite A4) bitte bis zum 30.06.2021 zu. Gerne auch Bilder und andere Zeitdokumente. Per Post an: VLW eG, Christian Glöckner, Hartzstraße 2, 04129 Leipzig oder per E-Mail an: cgloeckner@vlw-eg.de.

Allen, die uns an ihrer persönlichen VLW-Geschichte teilhaben lassen, winkt als kleine Belohnung eine Flasche Jubiläumssekt bzw. Jubiläumswein.

Eigens für dieses besondere Jubiläum hat die VLW ein Logo kreieren lassen, was in diesem

Jahr schon mehrfach zum Einsatz kommen wird.





Immer mehr Menschen setzen auf regionale Produkte und nachhaltigen Anbau



Landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region, biologisch angebaut und ohne große Transportwege direkt zum Erzeuger – immer mehr Menschen möchten sich gesund ernähren, die Umwelt schonen und gleichzeitig regionale Betriebe unterstützen. Möglich ist dies unter anderem mit „Solawi“.

Was wie ein ostafrikanisches Land klingt, ist ein Netzwerk nachhaltiger, regionaler und ökologischer produzierender Betriebe, dem in Sachsen bereits 22 Projekte angehören. Sie heißen „Ernte mich“, „Annalinde“ oder „Ackerilla“ und beliefern sowohl Restaurants wie Barthels Hof oder Max Enk, als auch Bioläden oder die Werkskantine des Porsche-Werks. Andere setzen auf ein Abo-Prinzip, bei dem Kunden für einen Monatsbeitrag einmal pro Woche frische, saisonale Ware geliefert

bekommen. Gerade für kleinere Betriebe bringt dies Planungssicherheit, denn die Aboverträge werden jeweils für ein Jahr geschlossen. Der solidarische Gedanke wird dadurch noch mehr gelebt, dass gut verdienende Abonnenten mit einem höheren Beitrag auch weniger einkommensstarken Familien ein Abo ermöglichen.

Das Prinzip der im Netzwerk „Solidarische Landwirtschaft“ zusammengeschlossenen Betriebe ist dabei immer gleich: Nicht das einzelne Lebensmittel, sondern die Landwirtschaft wird finanziert. So tragen in der Regel mehrere private Haushalte gemeinsam die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebes und bekommen im Gegenzug dessen Ernteertrag. Damit wird ein wesentlicher Teufelskreis durchbrochen, der durch die zunehmende Globalisierung und die Marktmacht großer Handelsunternehmen und Zwischenhändler besteht. Durch den Zwang

immer kostengünstiger zu produzieren, stehen landwirtschaftliche Betriebe vor dem Dilemma: Entweder die Natur ausbeuten oder die eigene Arbeitskraft. Durch die solidarische Landwirtschaft wird dieser Konflikt gelöst, indem sich Erzeugende und Verbrauchende zu einer Wirtschaftsgemeinschaft zusammenschließen. Letztere verpflichten sich im Voraus, die Jahreskosten der Produktion zu tragen und sind im Gegenzug sicher, das ganze Jahr über gesunde, nachhaltig erzeugte und saisonale Lebensmittel zu bekommen. Das gute Gewissen, durch ihr Engagement einen aktiven Beitrag zum Naturschutz und zur Artenvielfalt zu leisten, gibt's kostenlos obendrauf. Dies entspricht in vielem dem genossenschaftlichen Gedanken und tatsächlich planen einige Solawis die Umwandlung in eingetragene Genossenschaften. Diese Gesellschaftsform ermöglicht dann beispielsweise den Erwerb von notwendigen Maschinen oder zusätzlichen Flächen.

Aber Solawi ist nur eine von zahlreichen regionalen Initiativen. Aktuell gibt es in Sachsen etwa 60 regionale Initiativen, 102 Ökobetriebe mit eigener Hofverarbeitung und etwa 500 Direktvermarkter. Tendenz stark steigend. Allen gemein ist, neben biologischem Anbau und saisonalem Angebot, die enge Verbundenheit mit den Kunden. Die reicht von festen Lieferverträgen mit Direktabnehmern über die bereits genannten Aboverträge bis hin zum gemeinsamen Gärtnern und Nutzen von Anbauflächen. Letzteres bringt noch einen ganz besonderen Mehrwert. Neben frischen, gesunden Produkten haben auch Menschen, die keinen Haus- oder Schrebergarten besitzen, so die Möglichkeit, ihre Leidenschaft fürs Gärtnern auszuleben und ihre Freizeit sinnvoll an der frischen Luft zu gestalten. Und gemeinsam an einem sinnvollen Projekt zu arbeiten, das auch noch einen Ertrag für die eigene Küche bringt, ist ein zusätzlicher Mehrwert für Körper und Geist.

 **Solidarische
Landwirtschaft**
sich die Ernte teilen





Gratis Obst



Der Frühling ist endlich da und es geht es wieder hinaus in die Parks, ins Umland, rein in die Natur. Bei fast jedem Ausflug, egal ob zu Fuß, mit dem Rad oder mit dem Auto, lohnt es sich, einen Blick nach links und rechts zu werfen. Unsere Region ist voll von wild wachsenden Obstbäumen und Sträuchern, die bald schon die schönsten und leckersten Früchte tragen. Ebenso gibt es reichlich Wiesen und Wälder mit Kräutern und wilden Beeren.

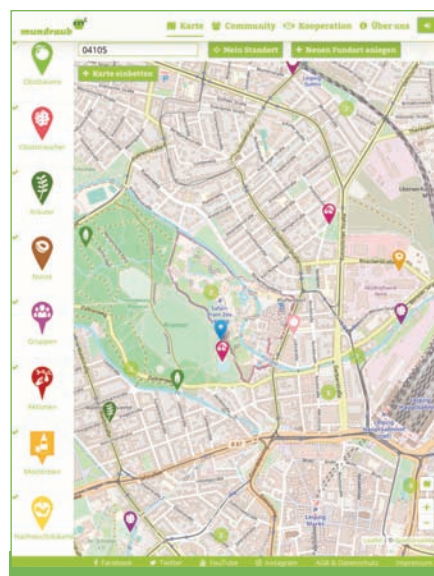
Viele dieser Bäume und Sträucher befinden sich nicht in Privatbesitz. Dazu zählen etwa Kirschbäume, die entlang von Straßen gepflanzt wurden, oder Apfel- und Walnussbäume, die Parkanlagen schöner machen. Auch Beerensträucher sind an vielen verschiedenen Stellen zu finden, wie z. B. wild wachsende Heidelbeeren oder Erdbeeren im Wald. Doch, wo genau sie wachsen, das wissen nur wenige.

Digitaler Frucht-Atlas

Für die Entdeckung dieser essbaren Landschaften gibt es seit über zehn Jahren eine Online-Plattform, die Fundorte in der Nachbarschaft sichtbar macht: mundraub.org. Auf einer detaillierten, interaktiven Landkarte

findet man dort mehr als 50.000 eingetragene Fundorte. Wer sich registriert, kann von da an alles, was er in seiner Umgebung entdeckt, in diese Karte eintragen, Beiträge anderer ergänzen oder aktualisieren.

Nutzer, die auf der Suche sind, können über die Suchfunktion auf der Karte per Eingabe der eigenen Postleitzahl ihre Region anwählen. Dort punktieren Symbole – in Form der entsprechenden Frucht – den Fundort (hierbei wird zwischen Obstbäumen, Sträuchern, Kräutern und Nüssen unterschieden). Mit einem Klick gibt es Infos zum Standort, der Frucht und praktische Hinweise. Auf der Plattform findet sich zudem viel Wissenswertes zu den wilden Gewächsen, Rezepte oder Tipps für Allergiker.



Erntekalender

Ein übersichtlicher Erntekalender im PDF-Format zeigt 22 Pflanzen und verrät, in welchem Monat die Früchte & Co. reif sind. Im März und April sind das beispielsweise Bärlauch und Waldmeister, im Mai kommt noch Holunder dazu. Ab Juni startet dann die Obstsaison.

Ein wichtiger Punkt, den es allerdings immer zu beachten gilt, sind die Eigentumsrechte. Klar ist: Alles, was auf offensichtlich privatem Grund und Boden steht, ist tabu. Nach dem Bundesnaturschutzgesetz kann aber jeder von wild lebenden Früchten, Pilzen, Tee- und Heilkräutern aus der Natur profitieren. Bedingung ist dabei, dies pfleglich zu tun und nur an Stellen, die frei zugänglich sind. Hierbei darauf achten, keine Pflanzen niederzutampeln, und nur so viel ernten, wie man auch wirklich braucht. Und sollte sich ein eingetragener Baum doch einmal auf Privatbesitz befinden, dann lieber auf die Ernte verzichten oder vorher nachfragen.



Marmelade & Co.

Gerade bei Obst wie Apfel, Birne und Pflaume gibt es ein großes Angebot und schnell ist ein Eimer voll selbst gepflückt. Als Obstsalat, selbstgekochter Mus oder im frisch gebackenen Kuchen findet es gut Verwendung. Aber auch haltbar gemacht, ist es eine leckere Abwechslung.

Selbstgemachte Marmeladen und Gelees liegen voll im Trend und schmecken einfach viel besser als gekaufte. Sie sind oftmals nicht so extrem süß, viel aromatischer und man kann sie nach eigenem Geschmack zubereiten. Als Geschenk oder Mitbringsel eignen sie sich ebenfalls super.

Herstellungstipps

Gläser:

- kaufen oder das ganze Jahr über sammeln
- mit Spülmittel gereinigt und anschließend mit heißem Wasser ausgekocht (alternativ heiß in der Spülmaschine)

- mit Twist-off-Deckel (vorher auch auskochen)

Zutaten:

- reifes und gut aussehendes Obst, d. h. sauber, nicht verdrückt oder alt
- Gelierzucker 1:2, 2:1 und 3:1 (die erste Zahl gibt die Menge an Früchten an im Verhältnis zur zweiten Zahl der Zuckermenge); 1:1 = genauso viele Früchte wie Zucker; 3:1 = 600 g Erdbeeren, nur 200 g Zucker (bei säuerlichen Früchten 1:1, bei 3:1 bleibt der Fruchtgeschmack intensiver ... siehe auch Packungsangaben)
- bei weniger säuerlichen Früchten (z. B. Erdbeeren) etwas Zitronensaft zugeben, auch Gewürze sind möglich (Weihnachten: Zimt, Nelken, Anis)

Zubehör:

- Messer, Brettchen und Schäler
- großer Topf
- Löffel zum Umrühren
- Marmeladengläser mit Deckel
- Stabmixer o. ä., um die Früchte zu zerkleinern
- Trichter zum Einfüllen der Marmelade

Vorgehen:

- Früchte vorbereiten (waschen, schälen, nach Belieben klein schneiden bzw. pürieren)
- in den Topf Früchte, Zucker, evtl. Zitronensaft bzw. Gewürze geben und nach Dauer der Packungs-

angabe aufkochen lassen, ab und zu umrühren

- Gelierprobe durchführen, d. h. einen TL auf einen Teller geben, in den Kühlschrank stellen und nach 2 min. prüfen, ob es fest genug ist ... falls nicht, noch etwas Zucker dazugeben und erneut für 2 min. kochen

- in die frisch ausgekochten Gläser mittels Trichter die Marmelade einfüllen (Tipp: bis kurz bevor die Marmelade fertig ist, kochendes Wasser in den Gläsern stehen lassen)

- bis direkt unter den Rand auffüllen und sofort fest verschließen

- die Gläser für 5 min. auf den Kopf stellen (tötet noch mögliche Keime im Deckel ab)

- wieder umdrehen und völlig auskühlen lassen

Tipp: Im Internet gibt es viele schöne Etiketten, die man ausdrucken kann oder man gestaltet im Word selbst welche.

Gelee

Während Marmelade und Konfitüre aus Früchten und Zucker zubereitet werden, entsteht Gelee aus Fruchtsäften und einem Verdickungsmittel. Gelee wird i.d.R. so hergestellt: 1 Liter Saft + 500 g Gelierzucker 2:1 + einige Spritzer Zitronensaft. Bei manchen benötigt man noch etwas Geliermittel, z. B. wenn man Brombeeren allein verarbeitet. Entsaftet wird mittels einem Entsaftertopf (vom Flohmarkt, Firma Weck u.a. bzw. vom Discounter).

Für Gelee eignen sich besonders gut Beerenfrüchte wie Himbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren, Johannisbeeren, Jostabeeren und Stachelbeeren (besonders lecker sind Mischungen daraus). Zu allen passen ein paar Äpfel, die man einfach mit in den Topf gibt. Sehr gut als Gelee sind auch Quitten, Äpfel und Birnen bzw. Mischungen daraus.

Fruchtmischungen sind auch bei Marmeladen besonders lecker, z. B. Erdbeeren mit Wassermelone oder Aprikosen oder Erdbeeren mit Kokosmilch. Ansonsten eignen sich eigentlich alle Früchte für Marmelade: Rhabarber, Pflaumen oder Zwetschgen, Aprikosen, Pfirsiche, Ananas, Melone, Bananen, auch Kürbis und ebenso alles Exotische.



Rezepte

Brombeer-Apfel-Gelee

Zutaten für 8 große Gläser:

- 2,5 kg Brombeeren
- 6 – 8 kleine Äpfel
- pro Liter Saft 500 g Gelierzucker 2:1
- pro Liter 2 – 3 EL Zitronensaft (Bio)
- Brombeeren in den Entsafter geben, Äpfel halbieren und darauf legen; 2 – 3 Stunden kochen lassen, bis kein Saft mehr herauskommt
- Saft abmessen, durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und pro Liter Saft 500 g Gelierzucker und 2 – 3 EL Zitronensaft zugeben
- Saft aufkochen, einige Minuten kochen lassen, dann Gelierprobe machen (zum Nachgelieren 2 TL Geliermittel mit 4 TL Gelierzucker vermischen, in den Topf geben und nochmal 2 min. aufkochen)
- Gelee in Gläser abfüllen

Erdbeer-Wassermelonen-Marmelade

Zutaten für 5 Gläser (ca. 220 ml):

- 750 g Wassermelone
- 500 g Erdbeeren
- Saft einer Bio-Zitrone
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Melone schälen, entkernen und grob würfeln, 400 g Fruchtfleisch abwiegen; Erdbeeren putzen und mit Melonenfruchtfleisch pürieren
- Püree mit Zitronensaft und Zucker im Topf zum Kochen bringen, 4 min. unter Rühren kochen lassen, Gelierprobe machen
- Marmelade in Gläser abfüllen

Mehr Ideen: www.lecker.de (Suche: Marmelade)



Schwarzes

Alles über der Deutschen liebstes Heißgetränk

Tipps für den vollen Genuss:

Die richtige Lagerung:

Der geröstete Kaffee sollte in einer Dose oder verschließbaren Verpackung dunkel aufbewahrt werden, da er sonst an Duft und Aroma verliert. Kaffeepulver zieht Feuchtigkeit und Gerüche an. Kaffeedosen sind daher als Kaffeeverpackung ideal, da sich die wieder gut und luftdicht verschließen lassen.

Prinzipiell ist er kühl und trocken aufzubewahren, jedoch niemals unter 10°C, da die natürlichen Öle und Fette des gemahlten Kaffees sonst einen Qualitätsverlust erleiden.

Röstkaffee – egal ob in Bohnen oder gemahlen – bekommt man im Handel in einer Vakuum-Verpackung und stets in UV-lichtschützenden Verpackungsmaterialien, um die gute Qualität beizubehalten.

Woran man eine gute Röstung erkennen kann:

- die Bohnen glänzen nicht ölig
- die Rohbohnen einer Sorte sind ungefähr gleich groß
- sie sind nicht verbrannt
- sie riechen nicht nur nach Röstaroma
- sie haben einen bestimmten Geschmack

Die Qualität des Brühwassers:

- bei hartem Leitungswasser besser Mineralwasser bzw. einen Wasserfilter zum Entkalken des Wassers verwenden
- Wasser nie kochen, sondern eine Temperatur zwischen 93°C und 95°C wählen (bei zu hohen Temperaturen verbrennen die Aromastoffe und er wird bitter, bei zu niedrigen wird er sauer), einfach das Wasser nach dem Kochen 2 – 3 min. im Wasserkocher stehen lassen
- Papierfilter zuvor einmal mit heißem Wasser ausspülen

Weiterhin wichtig:

- niemals alten Kaffee verwenden – nach dem Öffnen in 2 – 3 Monaten aufbrauchen
- auf Sauberkeit bei Maschinen oder Kaffeemühlen achten, da Ablagerungen ranzig werden können

Es ist früh am Morgen und zwischen dem Geruch frisch gebackener Brötchen weht aus der Küche ein köstlicher Kaffeeduft um die Nase. Eine schöne Tasse heißer Kaffee gehört bei fast jedem zu einem guten Start in den Tag. Kaffee ist das mit Abstand meist getrunkenes Getränk in Deutschland. Der deutsche Kaffeemarkt zählt zu den drittgrößten weltweit und Kaffee ist nach Erdöl das zweitwichtigste Handelsgut.

Äthiopien gilt als Mutterland des Kaffees. Von dort breitete sich sein Siegeszug im 15. Jahrhundert im osmanischen Reich aus und von dort aus gelangte er in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts nach Europa.

In über 80 Ländern ist die Kaffeepflanze heimisch. Beispielsweise in Süd- und Mittelamerika, Afrika, Asien und Australien. Die drei wichtigsten Anbauländer für Deutschland sind Brasilien, Vietnam und Honduras.

Tropisches oder subtropisches Klima liebt der Kaffee, dessen Baum durchaus bis zu zehn Meter hoch werden kann. Durch regelmäßiges Schneiden werden die Pflanzen aber auf ca. zwei Meter Höhe gehalten, was sich positiv auf die Erträge auswirkt und die Ernte erleichtert. Ihre Früchte werden reif geerntet, ihre komplette Hülle entfernt und die Bohnen mittels schonendem Langzeitröstverfahren verarbeitet.

Die zwei wichtigsten Kaffee-Arten sind „Arabica“ und „Robusta“. Arabica gilt als „Hochlandkaffee“. Er ist wegen seinem ausgeprägten

Aroma beliebt und hat einen Weltmarktanteil von ca. 65 %. Seine Bohnen wachsen auf einer Anbauhöhe von 400 bis 2.100 Metern und sein Koffeingehalt liegt bei 0,8 bis 2 %. Robusta gedeiht dagegen zwischen 0 bis 900 Meter und enthält mit 2 bis 4 % mehr Koffein.

Möglichkeiten der Zubereitung

Es gibt unendlich viele Möglichkeiten das Lieblingsgetränk der Deutschen zuzubereiten. Die beliebtesten sind:

Filterkaffee (mit Maschine & Handfilter)

- gängigste Form der Zubereitung
- zeitlos, einfach und schnell
- mit dominantem, hervorstechendem Aroma
- ideal dafür sind helle Röstungen mit meist 100 % Arabicaanteil und fruchtige Sorten

French Press, Presstempelkanne, Cafetiere

- sehr beliebt, direkt aus der Stempelkanne
- bedienfreundlich
- schnelle Reinigung
- kein Filterpapier nötig
- Kaffee mit mehr Fülle, da das Metallsieb die enthaltenen Fette und Öle nicht herausfiltert

Espressokocher und Herdkanne

- Kaffee nach italienischer Art
- gemahlene Bohnen werden mit hohem Druck extrahiert
- ein sehr intensives Kaffeelerlebnis
- nicht so einfach bzgl. Wassertemperatur, Mahlgrad und Dauer des Kochens



Gold

Chemex-Karaffe

- präzises Brühen mit edlem Glaskolben
- ein Klassiker, seit 1941 unverändert
- der mit vorgeformten Papierfiltern gefilterte Kaffee ist klar und aromatisch
- Vorteile: genau zu bemessende Brühtemperatur, perfekte Brühzeit, einfaches Reinigen

AeroPress Coffee Maker

- amerikanisch, seit 2006 auf dem Markt
- viele Möglichkeiten zum Experimentieren
- Empfehlungen für Brühtemperatur und -zeit gehen weit auseinander
- man spült den Papierfilter zuerst durch und stellt den Brühzylinder auf die Tasse, füllt das Kaffeepulver ein und gießt Wasser auf; nach kurzer Zeit wird der Kaffee dann mit dem Presskolben heruntergedrückt

Siebträger espressomaschinen

- maschinenlastigste Art – man benötigt handwerkliches Geschick und Ausdauer
- erst werden die Bohnen gemahlen, danach der Siebträger mit dem Pulver befüllt und gleichmäßig verteilt, die Maschine presst ihn mit 10 – 15 kg Kraftaufwand an ... mit 9 Bar Druck und einer Temperatur von 90 – 94°C wird der Espresso in 20 – 30 sek. gebrüht

Kaffee-Vollautomat

- extrem praktisch
- auf Knopfdruck werden die Bohnen frisch gemahlen und in gewünschter Form zubereitet
- sie können neben Kaffee und Espresso auch Spezialitäten mit Milchschaum, z. B. Cappuccino, Milchkaffee oder Latte Macchiato zaubern

Löslicher Kaffee

- nur im Notfall
- schnellste Zubereitung von Kaffee
- ein gehäufte Teelöffel wird mit nicht mehr kochendem Wasser übergossen und umgerührt
- zählt zu den billigsten Kaffeezubereitungen
- ist qualitativ am schlechtesten

Maschinen mit Kaffeepads oder Kapseln

- so genannte Single-Portion-Maschinen
- hier wird je Tasse eine Kapsel oder ein Pad eingelegt und per Knopfdruck heißes Wasser über den Kaffee gebrüht

- sehr praktisch
- mit einer großen Auswahl an Geschmacksrichtungen
- verursacht viel Müll

Türkischer Kaffee

(Mokka)

- etwas für ganz Harte
- die älteste bekannte Art, Kaffee zuzubereiten
- in einem speziellen Topf wird fein gemahlener Kaffee zusammen mit Wasser, Zucker und Kardamom erhitzt bis sich feiner Schaum bildet



einer brandfesten Schale vorsichtig anzünden, der Rauch vertreibt Wespen und ist für Menschen eher angenehm

• fürs Wohlbefinden

Spülung für die Haare – für mehr Volumen im Haar einfach den Kaffeesatz in die Haare einarbeiten, 10 min. einwirken lassen und danach gründlich auswaschen

zum Händewaschen – hartnäckiger Zwiebelgeruch an den Fingern lässt sich während des Händewaschens zusätzlich mit einem Teelöffel Kaffeesatz neutralisieren

Wundermittel Kaffeesatz

In unserer Kaffeeliebhaber-Nation bleibt viel Kaffeesatz zurück. Dieser landet schnell im Müll, obwohl er viele tolle Eigenschaften besitzt. Er kann gut Verwendung im Haushalt, im Garten oder auch für die Schönheit finden:

• für Küche und Haushalt

Kühlschrank erfrischen – Kaffee nimmt jeden Fremdgeruch auf, z. B. Käse-Geruch – einfach ein Schälchen mit frischem Kaffeesatz über Nacht oder länger hinein stellen

Kratzer in Holzmöbeln unsichtbar machen – bei dunkleren Holzmöbeln gegen kleine Kratzer Kaffeesatz anfeuchten und auf dem Kratzer verteilen, das Pulver setzt sich in die Fugen und das Kaffeeöl schließt sie

Grill reinigen – auf einem Schwamm wirkt Kaffeesatz wie Scheuermilch und löst auch hartnäckigen Dreck

• im Garten

Dünger fürs Blumenbeet – Blumenerde vor dem Einpflanzen einfach mit 1 – 2 EL Kaffeesatz mischen, um die Erde mit Nährstoffen anzureichern

weniger Schädlinge – zum Schutz vor Ameisen Kaffeesatz als kleinen Wall ums Beet legen, er neutralisiert die Duftspuren der Ameisen

Wespen fernhalten – trockenen Kaffeesatz in

Gesundheit

Kaffee sollte nicht in einem zu hohem Maße konsumiert werden. Als „normale Menge“ gelten zwei bis drei Tassen am Tag. Er senkt unser Stresslevel und hebt die Stimmung und soll sogar das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen reduzieren. Ebenso soll er Diabetes- und Lebererkrankungen vorbeugen.

Schon gewusst?

Die besten Zeitfenster zum Kaffeetrinken liegen zwischen 10 und 11:30 Uhr und zwischen 14 und 17 Uhr. In diesen Zeiten ist der Körper nicht mit der Cortisol-Bildung (Stresshormon) beschäftigt.





Lass uns m

Sie heißen „Fest und flauschig“, „Serial“ oder ganz aktuell „Coronavirus update“ – Podcasts erreichen mittlerweile ein Millionenpublikum. Aber was sind eigentlich Podcasts, wie sinnvoll sind sie und welchen Mehrwert bieten sie?

Der Begriff „Podcast“ leitet sich vermutlich von einem von Apples „Ipod“ ab, dem Gerät, das als erstes diese Angebote einem breiten Publikum zugänglich machte, und dem engli-

schon Wort für „Sendung“ – Broadcasts. Im Grunde sind Podcasts eine Serie von, meist abonnierbaren, Audio- oder Videodateien im Internet, die themenorientiert geordnet sind.

Die ersten Podcasts entstanden Anfang der 2.000er-Jahre – als Erfinder gelten Tristan Louis und Dave Winter. Anfangs nur einer kleinen Szene zugänglich und von dieser genutzt, erkannten bald alle wichtigen Medien, Radio- und Fernsehsender, Zeitungen, aber auch Per-

sönlichkeiten des öffentlichen Lebens, wie Politiker oder Wissenschaftler, die Möglichkeiten dieser neuen Kommunikationsform.

Anfangs wurden vor allem Medieninhalte wie Artikel oder Sendungen einfach zusätzlich zum Download oder Streamen im Internet angeboten. Bald jedoch etablierten sich Podcasts als durchaus eigenständiges Format mit eigens produzierten und auf diese Kommunikationsform zugeschnittenen Inhalten. Gerade Blogger oder Influencer erreichen so personalisiert ein breiteres Publikum. Um ein breites Publikum zu erreichen, war wieder der Technikkonzern Apple Vorreiter. Mit seinem Programm iTunes, war das Format ab 2005 einfach zugänglich. Empfangen und genutzt werden Podcast heute vor allem über Smartphones und andere mobile Endgeräte. Über einen Podcasting Client können hier Listen von Webfeeds und Podcasts zusammengestellt und abgerufen werden. Mit einem Klick „abonniert“ man einen Podcast und genauso schnell ist er auch wieder abbestellt. Es ist also keine langfristige Bindung, wie beispielsweise bei einer Zeitung oder Zeitschrift.



al drüber reden

Podcasts im Trend

Heutzutage gehören Podcasts zu unserem Alltag, ebenso wie Zeitung, Radio, Fernsehen oder soziale Netzwerke. 33 % der Bundesbürger nutzen Podcasts. Eine Zahl, die durch den hohen Informationsbedarf rund um die Corona-Pandemie noch einmal zugenommen hat. Bundeskanzlerin Angela Merkel war die erste Regierungschefin weltweit, die dieses Medium für sich entdeckt hat. Bereits seit 2006 wendet sie sich in einem Video-Podcast wöchentlich samstags an die Öffentlichkeit. Auch in der Wissenschaft, der Medienlandschaft und bei Personen des öffentlichen Lebens gehört der eigene Podcast mittlerweile zum guten Ton. Von lustigen, nachdenklich, tiefgründigen, verrückten bis hin zu informellen Themen gibt es wohl kein Spektrum, das nicht durch die Audioform abgedeckt wird.

Auch in Schulen und anderen Bildungseinrichtungen werden Podcasts mittlerweile vermehrt eingesetzt. Sowohl in Form von durch das Lehrpersonal bereit gestellten Inhalten, als auch

von Podcasts, die von Schülern und Schülerinnen selbst erstellt werden. Der Vorteil ist, dass neben vorgefertigten Inhalten, beispielsweise für den Fremdsprachenunterricht oder den Mathematikunterricht, relativ einfach eigene, auf die jeweiligen Schüler zugeschnittene, Inhalte erstellt werden können. Durch die massenhafte Verbreitung von Smartphones und

Unsere Podcast-Empfehlungen:

- Podcasts von MDR Aktuell:
Die Wirtschaftsprüfer, Das große Ganze, Die Rechthaber
- Capital/ Stern: Die Stunde Null
- NDR: Die Idee, Corona Virus Update
- Zeit Online: Verbrechen
- Deutschlandfunk Nova: Eine Stunde History
- Klaas Heufer-Umlauf: Baywatch Berlin

Laptops, die alle über die notwendige Aufnahmetechnik für Audio- oder Videodateien sowie für das Abspielen von Podcasts verfügen, ist sowohl das Erstellen als auch das Rezipieren von entsprechenden Inhalten für nahezu jeden möglich. Im Prinzip werden dazu einfach Audio- oder Videoinhalte aufgenommen, ggf. geschnitten. Mittlerweile ist es aber üblich, Podcasts tatsächlich professionell zu produzieren. Allerdings sind auch dazu nicht mehr als ein gut ausgestatteter Laptop und entsprechende Schnittprogramme wie Audacity oder Ardour nötig. Bei längeren Sprechtexten kommt zudem auch zunehmend automatische Sprachsynthese zum Einsatz, die den menschlichen Sprecher ersetzt.

Kurz gesagt, Podcasts sind heute eine sinnvolle Ergänzung zu anderen Medien, für nahezu jeden zugänglich und aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken.



Mein Vorschlag zählt






Stadt Leipzig

Unser Haushalt
Damit kann Leipzig rechnen.



Mein Vorschlag zählt — und so gibt es eine weitere Fußgängerampel auf der Dieskaustraße

Haushalt Leipzig 2021/2022
checken und Ideen einbringen
bis 30.12.2020

Jetzt beteiligen

Der Haushalt geht uns alle an. Schauen Sie also in den Haushaltsplanentwurf für 2021/2022 – und bringen Sie Vorschläge ein.

leipzig.de/haushalt



Ihr
Torsten Bonew
Erster Bürgermeister und
Beigeordneter für Finanzen



einem Einwand ist dabei immer über den Einwand an der Sache zu entscheiden. Um beim Beispiel zu bleiben: gegen bestimmte Bereiche des Haushaltsplanentwurfs 2021/2022. Der Stadtrat muss die fristgemäß eingereichten Einwände in seinen Abwägungsprozess mit einfließen lassen und darüber in einer öffentlichen Sitzung beschließen. Er kann sie berücksichtigen oder zurückweisen.

Zurück zum Haushalt 2021/2022. Die eingereichten Einwände wurden von der Verwaltung geprüft, thematisch sortiert und zu jedem Einwand gibt sie eine entsprechende Empfehlung (Verwaltungsmeinung) ab. Danach wandern die Einwände in die Dienstberatung des Oberbürgermeisters und bestätigen diese die Meinungen der Verwaltung, werden sie dem Stadtrat übergeben. 147 sind im Ergebnis dessen auf der Internetseite der Stadt einzusehen und können aktiv unterstützt werden. Das geht mit Hilfe eines entsprechenden Formulars (siehe Infobox). Am 31. März 2021 entscheidet der Stadtrat dann, wie die Einwände berücksichtigt werden. Allerdings ist auch wichtig zu wissen, dass nur gegen einen Teil des Haushaltes, den so genannten Bürgerhaushalt, Einwände eingereicht werden können. Andere Teile dieses komplexen Gebildes stehen fest, da sie u. a. Ausgaben kommunalen Pflichten abdecken oder gar Themen, wie die Kosten der Unterkunft.

Einwände kann jeder Bürger stellen, der seinen Haupt- und Nebenwohnsitz in Leipzig hat. Darüber hinaus auch Menschen, die Grund und

Anfang Dezember plakatierte die Stadt auf rund 120 Posterflächen mit vier verschiedenen Motiven unter der Überschrift „Mein Vorschlag zählt“. Gemeint war damit die Einbeziehung der Bürgerinnen und Bürger zum Haushaltsplanentwurf 2021/2022. Die Motive waren Befürworter von umgesetzten Projekten vergangener Jahre. Was war nun das Ziel? Bürgermeister Torsten Bonew wollte die Bevölkerung in die Entwürfe

für den städtischen Haushalt aktiv einbeziehen. Und das mit Hilfe so genannter Bürgereinwände. Im konkreten Fall beteiligten sich mehrere hundert Menschen an diesem demokratischen Prozess.

Doch, was ist das genau und wie funktioniert der Einwand? Die Sächsische Gemeindeordnung definiert den Einwand als sachliches, substantiiertes Argument gegen eine Sache. Bei






Stadt Leipzig

Unser Haushalt
Damit kann Leipzig rechnen.

Jetzt beteiligen
Der Haushalt geht uns alle an. Schauen Sie also in den Haushaltsplanentwurf für 2021/2022 – und bringen Sie Vorschläge ein.
leipzig.de/haushalt

Boden auf dem Gebiet der Stadt haben oder ein Gewerbe in Leipzig betreiben und damit Steuern entrichten. Allerdings sind Einwände nicht immer und zu jeder Zeit möglich. Es braucht schon ein konkretes Vorhaben bzw. eine konkrete Sache. Für den Haushalt beispielsweise war der Zeitraum vom 7. bis zum 30. Dezember 2020. Auch gegen den Ausbau des Flughafens Leipzig/Halle waren beispielsweise Einwände möglich.

Der einfachste Weg, einen Einwand einzureichen ist das Online-Formular im Internetangebot der Stadt. Den passenden Link gibt es in der Infobox. Zeiten und Fristen sind dabei ebenfalls kommuniziert.

Link:

<https://www.leipzig.de/buergerservice-und-verwaltung/stadtverwaltung/haushalt-und-finanzen/buergereinwaende/>



Unser Vorschlag zählt — und so kann in Lindenau eine neue Sporthalle geplant werden

Haushalt Leipzig 2021/2022
checken und Ideen einbringen
bis 30.12.2020

an. Schauen Sie
entwurf für 2021/2022 –
ein.



Ihr
Torsten Bonew
Erster Bürgermeister und
Beigeordneter für Finanzen

T. Bonew

UMSCHAU QUIZ



Rätseln und gewinnen Sie mit!

Wenn Sie diese Ausgabe der UMSCHAU aufmerksam gelesen haben, erraten Sie sicher die Örtlichkeit und kennen das Gebäude, welches durch den unten stehenden Bildausschnitt gesucht wird. Schreiben Sie uns. Unter allen richtigen Antworten verlosen wir unter Ausschluss des Rechtsweges auch dieses Mal **drei Bücher „Kooperativ wirtschaften, modern bauen“ von Dirk Schaal und Enrico Runge.**

Welches Gebäude bildet der hier abgebildete Ausschnitt ab? Notieren Sie die Lösung einfach auf der Antwortkarte auf Seite 23 und senden Sie diese **bis 15. Mai 2021** an: VLW eG, Christian Glöckner, Hartzstraße 2, 04129 Leipzig oder per E-Mail an: cgloeckner@vlw-eg.de.

Auch in der letzten UMSCHAU wollten wir wissen, wo genau sich das abgebildete Detail befindet. Der veröffentlichte Bildausschnitt zeigte das Gebäude des Kunstkraftwerks Leipzig in der Saalfelder Straße 8b in 04179 Leipzig.

Unter allen richtigen Einsendungen haben wir per Los die Gewinner ermittelt: Jochen Käßler, Andreas Fuchs und Anita Lissek. Alle erhalten jeweils das Buch „Kooperativ wirtschaften, modern bauen“ von Dirk Schaal und Enrico Runge. Herzlichen Glückwunsch!



»In der Guten Stube bei



Roman Knoblauch

Roman, Sie sind in Wilthen geboren, 1989 studienbedingt nach Leipzig gekommen und leben seitdem hier bzw. seit einiger Zeit nahe Leipzig in Taucha. Welchen Ort in oder um Leipzig würden Sie am ehesten als Ihre „gute Stube“ bezeichnen?

Ich fühle mich sehr wohl in Taucha, lebe dort seit 1993 und bin mittlerweile angekommen. Ich bin in Wilthen aufgewachsen, mit zehn Jahren nach Klingenthal ins Sportinternat gezogen und 1989 zum Studium nach Leipzig gekommen.



Taucha ist für mich mein Ruhepool. Ich bin kein Großstadtmensch, liebe eher die Abgeschiedenheit. In Taucha kennt fast jeder jeden und da spielt es keine Rolle, ob du beim Radio oder Fernsehen arbeitest oder als KassiererIn an der Kasse im Supermarkt dein Geld verdienst. Es ist alles etwas familiärer, und das genieße ich.

Meine „zweite“ gute Stube ist natürlich mein Sendestudio von Radio Leipzig, denn dort verbringe ich aktuell die meiste Zeit des Tages. Es wurde so umgebaut, dass ich optimale Arbeitsbedingungen habe und mich darin über die vielen Stunden der täglichen Sendung echt wohl fühle.

Obwohl Sie Ihr Studium an der DHfK 1993 als Diplomsportwissenschaftler abgeschlossen haben, verschlug es Sie im gleichen Jahr in die Medienbranche, zunächst zu Radio Leipzig. Was waren damals die Gründe?

Dem (Winter-)Sport gehört schon immer mein Herz. Nach meiner Zeit als DDR-Leistungssportler wollte ich nie etwas anderes werden als Trainer für Nordische Kombination. Als 1989 die Wende kam, brauchte allerdings

niemand mehr Trainer für den Leistungssport und schon gar nicht aus Leipzig.

Da ich mir als Student mein Geld als DJ und Moderator verdient habe, beschloss ich dieses dann zu meinem Hauptberuf zu machen, und es hat ja auch wunderbar funktioniert.

Heute schreibe ich für Freunde und Bekannte Trainingspläne für Laufwettkämpfe, treibe selber 5 bis 7 x die Woche Sport und kommentiere für Eurosport viele Liveübertragungen von Triathlon bis Skispringen – es ist ein Traum!

Über Ihre Arbeit für Funk und Fernsehen hinaus – neben Radio Leipzig u.a. für den MDR, Oldie FM und Sachsen Fernsehen – haben Sie sowohl als Sportkommentator als auch als Moderator zahlreiche Live-events begleitet. Das ist ja derzeit eher weniger gefragt – wie sehr fehlen Ihnen die Liveauftritte vor Publikum und haben Sie für sich andere, vielleicht digitale Formate entdeckt, in denen Sie sich „austoben“ können?

Zu Beginn der Pandemie habe ich echt das große Zittern bekommen, zum einen, weil ich mit meinem kranken Herzen zur Risikogruppe gehöre und zum anderen, weil von jetzt auf

Gute Adresse



*Roman Knoblauch
Moderator und Journalist*

gleich 90 Prozent aller Aufträge weg waren. Von Stadtfesten bis zur Übertragung der Olympischen Spiele in Tokio war nichts mehr übrig. Ich habe die ganze Zeit für Radio Leipzig gearbeitet – das war sehr intensiv (der Themen wegen), aber eben auch meine Rettung als Freiberufler.

Dann kamen die digitalen Anfragen, die mir großen Spaß gemacht und mich ein bisschen zurück in meine Zeit als TV-Moderator beim MDR geführt haben. Ich konnte mich da richtig austoben. So gab es z. B. eine 2,5 h-Livesendung mit den Icefighters – das war schon cool.

Das Wichtigste, was ich aber im letzten Jahr gelernt habe, ist: Ich kann auch mal frei machen. Ich habe fast 27 Jahre sieben Tage die Woche durchgearbeitet, hatte im gesamten Jahr nur zehn Wochenenden frei und jetzt habe ich es genossen, einfach mal nichts zu tun. Wir haben uns einen kleinen Hund aus dem Tierheim geholt, so ist auch am Wochenende Action angesagt.

Ich freue mich aber auch, wenn es wieder mit Livepublikum los geht und kann es kaum erwarten, wenn ich wieder auf der Bühne stehen darf.

Ihre sportliche Vergangenheit lässt Sie ja nach wie vor nicht wirklich

los. Sie sind begeisterter Läufer und Wintersportler. Im letzten Jahr sind Sie beispielsweise zweimal einen Marathon mit Michael Fischer-Art gelaufen. In diesem Fall jeweils für einen guten Zweck. Was überwog hier: der Benefizgedanke oder die sportliche Herausforderung? Und wem kamen die „erlaufenen“ Gelder zugute?

Für den guten Zweck haben Michael und ich uns gern vor den Marathon-Karren spannen lassen. Wir wollten zum einen ein Zeichen setzen, dass Sport auch in Pandemiezeiten möglich ist, zum anderen wollten wir Geld sammeln. Das Geld aus dem Frühjahrsmarathon kam Sportvereinen zugute und das gespendete Geld vom Herbstmarathon werden wir – sobald es wieder geht – in die Kliniken bringen, um somit ein kleines Dankeschön an die Krankenschwestern und Pfleger für ihren wichtigen Job zu überbringen. Das war uns wichtig.

Marathon laufen an sich ist für mich kein Problem, aber mit Michael Fischer-Art ist es immer eine besondere Herausforderung.

Sie sind verheiratet und haben zwei Kinder – mit Ihrer Tochter Marie haben Sie auch schon zusammen moderiert. Sind hier weitere Projekte geplant?

Marie macht uns sehr stolz, sie hat bei Radio Leipzig ein Praktikum absolviert, hat Journalismus studiert, ist seit Oktober bei Radio Dresden fest angestellt und macht da einen Mega-Job. Erst kürzlich haben wir zum ersten Mal als Radioteam zusammen gearbeitet. Ich als Moderator und Marie war meine Redakteurin. Man muss sich erst einmal daran gewöhnen, wenn man mit der Tochter nicht mehr vordergründig über allgemeine Dinge redet, sondern über Aufbau von Radiobeiträgen und Inhalten von Interviews – das ist schon etwas ganz Besonders und macht mich sehr, sehr stolz. Marie wird ihren Weg gehen.

Herr Knoblauch, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.

DIE SEITE FÜR KINDER

Blüten-Eiswürfel

Der Frühling ist in vollem Gange und überall sprießen tolle Blüten auf der Wiese, an Sträuchern und Bäumen. Diese Blüten kann man prima zum Herstellen von dekorativen Eiswürfeln und schickem Wassereis verwenden – natürlich nur von essbaren Pflanzen! Essbar sind z. B. Blüten von Gänseblümchen (die kennt ja wohl jeder), vom Löwenzahn oder auch später von Rosen. Schaut Euch die Liste an, da findet Ihr sicher etwas, was Ihr kennt. Am besten sammelt Ihr bei einem Spaziergang gemeinsam mit Euren Eltern.

Und so funktioniert's:

- Blüten vom Stiel befreien und vorsichtig waschen
- in einen Eiswürfelbehälter legen und halb voll Wasser füllen (am besten mit Mineralwasser ohne Kohlensäure, da bleiben die Würfel glasklar)
- ein paar Stunden ins Gefrierfach stellen, bis sie einigermaßen festgefroren sind
- dann den Rest auffüllen und nochmal gefrieren lassen

Tip: Fürs Wassereis Sirup oder Zitrone dazu geben!

Die Gewinner der Jahreskarten für den Zoo Leipzig sind:

Raik und Raija Reichert sowie Ruben Großert

Herzlichen Glückwunsch!
(Lösungswort: Adventskranz)



Essbare Blüten

Frühjahr:

- Gänseblümchen (w-g)
- Löwenzahn (gelb)
- Vogelmiere (weiß)
- Taubnesseln (weiß, rot, gelb)
- Veilchen (lila)
- Hornveilchen (bunt)
- Holunderblüten (gelb)
- Vergissmeinnicht (bl.)

- Wiesenschaumkraut (rosa)
- Bärlauch (weiß)
- Hornklee (gelb)

Sommer:

- Kamille (weiß-gelb)
- Klee (rot und weiß)
- Malve (lila)

aus dem Garten:

- Ringelblume (gelb/orange)

- Rosen (viele Farben)
- Lavendel (lila)
- Hibiskus (verschied.)
- Kapuzinerkresse (orange/rot)

von Muttis Kräutern:

Schnittlauch, Salbei, Thymian ...

vom Baum:

Apfel- oder Lindenblüten

Einfach clever!

... unser Prof. Dr. Viktor L. Wuttke



Heute ist so ein schöner Frühlingstag. „Prof. Dr. Wuttke, warum heißen die Weidenkätzchen denn eigentlich Weidenkätzchen?“



Weil dieser Blütenstand, meistens von Weiden, so fühlbar weich und kuschelig ist – vergleichbar mit einem weichen Katzenfell.



Diese Kätzchen werden aber nicht nur von Weiden (1) ausgebildet – auch Birken (2) und der Haselstrauch (3) bilden solche Blütenstände, die die erste Nahrungsquelle für Insekten im Frühjahr sind.

Ich bin Online.

Sicher surfen. Endlos telefonieren.

PYUR
Internet • TV • Telefon

Jetzt gleich vor Ort beraten lassen.

PYUR Shops

Nonnenmühlgasse 1, 04107 Leipzig
Nikolaistraße 33/37, 04109 Leipzig

Vor-Ort-Termin vereinbaren

0800 10 20 888

Mit unseren
günstigen
Ü60-Tarifen.



Informieren & bestellen 030 25 777 111

Bitte hier die Lösung der Quiz-Frage bzw. das gesuchte Wort des Bilder-Rätsels eintragen, ausschneiden und an die VLW schicken. **Einsende-schluss ist der 15. Mai 2021.** Die Auslosung des Gewinners erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt.

Bitte
frei-
machen.

Lösung Umschau-Quiz S. 19:

Vor-, Zuname:

Straße, Nr.:

PLZ, Ort:

E-Mail:

An:

Vereinigte Leipziger
Wohnungsgenossenschaft eG
Christian Glöckner
Hartzstraße 2
04129 Leipzig



Bitte
nebenstehende
Karte
ausfüllen,
ausschneiden
und auf eine
Postkarte
kleben.



VLW-Gebäudeservice GmbH

Zentrale Rufnummer für Reparatur-
und Schadensmeldungen:

0341 9184184



Ihre Ansprechpartner bei der VLW eG:

... für Kundenberatung, Neuvermietung, Umzüge innerhalb der Genossenschaft sowie für alle Fragen rund um Ihre Wohnung:

Team 1: 0341 9184-100

... für Gohlis-Mitte, Großschocher,
Möckern, Plagwitz und Wahren

Maria Zebisch /

E-Mail: mzebisch@vlw-eg.de

... für Gohlis-Nord und Eutritzsch

Ulrike Östreich /

E-Mail: uoestreich@vlw-eg.de

... für Grünau

Carla Weiß /

E-Mail: cweiss@vlw-eg.de

... für Vermietung

Ivan Gerlach /

E-Mail: igerlach@vlw-eg.de

Team 2: 0341 9184-200

... für Connewitz, Lößnig, Marienbrunn,
Meusdorf, Reudnitz-Thonberg, Südvor-
stadt, Zentrum-Nord u. Zentrum-Südost

Ina Hansen / E-Mail: ihansen@vlw-eg.de

... für Eutritzsch/St. Georg, Mockau,
Neulindenau, Schönefeld,
Sellerhausen/Paunsdorf

Stefan Heyer / E-Mail: sheyer@vlw-eg.de

... für Schkeuditz

Christopher Rieck /

E-Mail: crieck@vlw-eg.de

... für Vermietung

Doreen Heß / E-Mail: dhess@vlw-eg.de

Außenstelle Grünau

Am Schwalbennest 7, 04205 Leipzig

Tel.: 0341 9184-100

dienstags 15 – 18 Uhr

Außenstelle Schkeuditz

Hufelandstraße 16, 04435 Schkeuditz

Tel.: 0341 9184-200

donnerstags 15 – 18 Uhr

Fragen zu Miete und Betriebskosten

Tel.: 0341 9184-250

Gästewohnungen und GäWoRing

Silvia Maria Richter / Beate Thormann

Tel.: 0341 9184-231

E-Mail: gaestewohnung@vlw-eg.de

Veranstaltungsraum

Kerstin Grollmuß

Tel.: 0341 9184-254

E-Mail: kgrollmuss@vlw-eg.de

24 Stunden für Sie erreichbar:

Gute Adresse

VLW-eg.de

Vereinigte Leipziger Wohnungsgenossenschaft eG

Hartzstraße 2

04129 Leipzig

E-Mail: info@vlw-eg.de

www.vlw-eg.de

Scannen mit Instagram:



Notdienstfirmen finden Sie
auf Ihren Hausaushängen.

Schlichtungskommission:

Christine Löser • Thomas Brönnert • www.schliko-vlw.de

Post an: Hartzstraße 2, 04129 Leipzig

E-Mail: sk-vlw@t-online.de

Sprechtag: jeder 3. Dienstag im Monat 17:00 – 18:30 Uhr

Sprechzeiten mit Termin

Montag	8.00 – 17.00 Uhr
Dienstag	8.00 – 18.00 Uhr
Mittwoch	8.00 – 17.00 Uhr
Donnerstag	8.00 – 18.00 Uhr
Freitag	8.00 – 13.00 Uhr

Sprechzeiten ohne Termin

Dienstag	14.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag	8.00 – 12.00 Uhr

Impressum:

Redaktion:

Vereinigte Leipziger
Wohnungsgenossenschaft eG/
Paarmann Dialogdesign, Leipzig

Gestaltung:

Paarmann Dialogdesign, Leipzig

Bildnachweis:

Titelbild Uwe Winkler, Paarmann
Dialogdesign, VLW eG, freeimages,
shutterstock, Michael Bader,
Stadt Leipzig, Roman Knoblauch,
mundraub

Leipziger Schlüsseldienst:
Telefon 0341 59097878