

Herzland

GEDACHT.GEMACHT.ERZÄHLT



04

WER HAT DIE EULE NACH VENUSBERG GETRAGEN?

Wie aus australischer Unbeschwertheit und finnischem Image ein erzgebirgischer Lifestyle wurde.

16

DIE GEHEIME ZUTAT

Auf einige ehrliche, große und kleine Worte mit Benjamin Unger, Spitzenkoch & Unternehmer.

30

FEUER UND FLAMME

Warum Kameradschaft mehr ist als Teamgeist und was Einsatztaktik mit Firmenstrategie zu tun hat. Die Betriebsfeuerwehr der KSG Leiterplatten GmbH in Gornsdorf.

HERZLICH WILLKOMMEN

Die Welt ist online – das Erzgebirge mittendrin. Brauchen wir nun wirklich noch ein Magazin als gedrucktes Bekenntnis zur Region? Wir sagen JA! Denn das Erzgebirge steckt voller Gegensätze und spannender Geschichten, die man nicht einfach zwischen Tür und Angel oder Instagram und WhatsApp erzählen kann. Wir tun das selbst ganz oft und nutzen dafür die Onlinewelt mit ihren nahezu unbegrenzten Möglichkeiten sehr gern. Und doch spüren wir immer wieder, dass trotzdem vieles im Verborgenen bleibt und einfach ausführlicher erzählt werden will.

„Herzland“ möchte seine Leser ebenso überraschen wie uns. Was wir damit meinen? Als wir zu unserem Redaktionstreffen darüber diskutierten, welche Themen wir in dieses erste Heft mitnehmen werden, waren Vielfalt, Spannung und mögliche Aha-Effekte die Kriterien zur Auswahl. Die Liste an Ideen war lang und wurde noch länger, da jeder von uns Herzenswünsche für lesenswerte Geschichten beitragen konnte. Bei unseren Recherchen waren wir einmal mehr selbst überrascht, wie reich unser Erzgebirge an bemerkenswerten Aspekten ist.

Entstanden ist daraus ein Heft der scheinbaren Gegensätze. Junge Visionäre mit Start-up-Unternehmen stehen neben gestandenen Unternehmern mit einem großen Mitarbeiterteam, kreative Lebensträumer neben bodenständigen Technikern oder detailverliebten Handwerkern. Begegnet sind wir auch einer Familie, die ihr ganz persönliches Glück und pure Zufriedenheit im Landleben fand und einer Gruppe, die mit viel Engagement und Unterstützung einem Dorf und seinen Bewohnern zu mehr Lebensqualität verhalf. Und dann ist da noch ein Liebesbrief einer 19-Jährigen, quasi als Lippenbekenntnis zu ihrer Heimatstadt, ehrlich und frei aus dem Herzen geschrieben.

„Jeder Mensch kann irgendetwas gut“, sagt uns eine Gründerin in dieser Ausgabe. Diese Zeile könnte über allen Texten stehen – stellvertretend für alle Menschen und Macher dieser Region. Ganz gleich, ob mutige Gründer und Chefs, anpackende Fachkräfte oder engagierte Vereinsmitglieder – sie alle haben sich bewusst für ein Leben im Erzgebirge entschieden. Und doch eint sie alle ein gemeinsamer Nenner: Sie gestalten diesen Landstrich mit ihrem ganzen Herzen. Sie leben und arbeiten hier, sie haben Lust auf das Land und seine Leute.

Wir wünschen viel Freude beim Entdecken von unserem „Herzland“! Garantiert findet jeder Leser eine Facette, die er so im Erzgebirge nicht vermutet hätte und die vielleicht neugierig macht, mehr von der Region kennenzulernen – ob als Gast, Zugereister oder als Erzgebirger.

Mit einem herzlichen Glück Auf
Das Team des Regionalmanagements Erzgebirge



16



26



36



42

04

LUMIPÖLLÖ

Wer hat die Eule nach Venusberg getragen? Wie aus australischer Unbeschwertheit und finnischem Image ein erzgebirgischer Lifestyle wurde.

10

MEYER FINDET'S COOL

Von einem Mann, der gerne sieht, wenn sich was dreht: Jörn Meyer, Unternehmer, Flieger und Erzgebirger aus Marienberg, spricht über Heimat und Internationalität.

13

FUN FACTS

Superlative, Erstaunliches und Wissenswertes über das Erzgebirge.

14

500 METER MIT: MARC JOLLY

Er ist gebürtiger Franzose und Leiter der Forschungs- und Entwicklungsabteilung der Textilfirma Norafin in Mildena. Seit zehn Jahren lebt er mit seiner Familie im Erzgebirge.

16

DIE GEHEIME ZUTAT

Der Spitzenkoch und Unternehmer Benjamin Unger verrät, was für ihn unverzichtbar ist. Sein Haus, der 'Blaue Engel' in Aue, gehört zu den besten Adressen in Sachsen.

20

LOKALKOLORIT

Jeder Mensch kann irgendetwas gut, sagt die Designerin Carolin Tennstaedt. Ein Besuch in ihrem Atelier in Annaberg-Buchholz.

26

SELBST UND FREI

Über das unbeschwerte Familienleben auf dem Land und eine engagierte Genossenschaft, die Bürgerläden aufbaut und betreibt.

30

FEUER UND FLAMME

Warum Kameradschaft mehr ist als Teamgeist, und was Einsatztaktik mit Firmenstrategie zu tun hat, erfährt man bei der freiwilligen Betriebsfeuerwehr der KSG Leiterplatten GmbH in Gornsdorf.

35

DAS ERZGEBIRGE IN ZAHLEN

36

OOORCHESTER

Familiär, vielfältig, preisgekrönt: Das Jugendblasorchester Thum.

38

GOOD VIBES IM HINTERLAND

Bei BuddyBuddy, einer kleinen und feinen Manufaktur in Gornau, werden innovative Snowboards und Skateboards gefertigt. Über den Spirit eines Teams, für das Boards die Bretter sind, die die Welt bedeuten.

42

BLEIB DOCH, WENN ES DIR GEFÄLLT

Stephanie Mittelbach und ihrem Team gelang es, mit dem homeward FESTIVAL über 1.000 Leute in die Alte Ziegelei Niederwürschnitz zu locken. Das hätte vorher niemand gedacht.

45

EIN LIEBESBRIEF AN AUE

Jasmin Großmann, 19 Jahre alt, schrieb eine Liebeserklärung an ihre Stadt. So etwas kommt nicht alle Tage vor.

47

IMPRESSUM



WER HAT DIE EULE NACH VENUSBERG GETRAGEN?

„Alles fing mit 500 Euro
und einer einfachen
Nähmaschine an.“

LUMIPÖLLÖ

WIE AUS AUSTRALISCHER UNBESCHWERTHEIT UND FINNISCHEM IMAGE EIN ERZGEBIRGISCHER LIFESTYLE WURDE.

lumipöllö, das ist finnisch und heißt eigentlich Schneeeule – umgangssprachlich zumindest. Bereits zwei Tage, nachdem die Idee für lumipöllö entstanden war, hatte Gründer Dominic Heiße den passenden Markennamen gefunden. Cool sollte er klingen und durfte international keinerlei negative Assoziationen mit sich bringen. Deshalb suchte Dominic bewusst nach einem skandinavischen Begriff. Denn zu diesen Ländern schauen die Leute bewundernd auf, sie sind Sehnsuchtsziel, kalt genug, um dort ein warmes Stirnband zu tragen. „Und dort wird kein Fußball gespielt“, fügt er schmunzelnd hinzu.

Außerdem wollte Dominic auf seinen Stirnbändern, den ersten Produkten von lumipöllö, einen Tierkopf darstellen. So fügte sich das Bild und der Google-Übersetzer spuckte „lumipöllö“ aus. Perfekt, denn lumipöllö ist so einzigartig und selten medial benutzt, dass Dominic mit seiner Marke nicht in einer Welle von Abertausenden Google-Suchanfragen untergehen würde. Wer lumipöllö sucht, wird die Marke aus dem erzgebirgischen Venusberg finden.



LEBENSGEFÜHL UNBESCHWERTHEIT

Inzwischen ist lumipöllö viel mehr als ein beliebiger finnischer Begriff. lumipöllö ist ein Synonym für Einzigartigkeit, Unbeschwertheit, Sportlichkeit, beschreibt es der Gründer. „Die Leute, die die lumipöllö-Sachen tragen, haben die Marke cool gemacht.“ Skifahrer, Snowboarder, Mountainbiker, Motocross-Fahrer – sie sind es, die der Marke ihren Spirit geben. „Die Leute denken auch nicht – boah, jetzt hat der auch noch diese Mütze“, erzählt Dominic zufrieden. „Je mehr Leute lumipöllö tragen, desto cooler wird es. Weil jede Mütze eben ein bisschen anders ist.“ Es ist eine Art kollektiver Individualismus, der die Szene verbindet und der sich auch in den Social-Media-Kanälen und den vielen Bildern der stolzen lumipöllö-Träger widerspiegelt. „Außerdem ist die Marke nicht an eine Sportart gebunden“, betont Dominic. „Es geht um den Lifestyle, ums Entspanntsein, um die Unbeschwertheit, für die die Marke steht.“ Ein Gefühl, das Dominic von seiner sechsmonatigen

Reise durch Australien mitgebracht hat. Seinen Erfolg und die Coolness der Marke sieht der studierte Designer aber auch klar in der Professionalität, mit der er lumipöllö von Anfang an präsentiert hat. „Es gab nie ein Bild von mir, auf dem ich an der Nähmaschine sitze. Das gibt es von Nike ja auch nicht.“ Zudem sei lumipöllö nie eine Dominic-Heiße-Marke gewesen, auch wenn ihm das am Anfang einige Vorteile verschafft hätte. „Am Anfang ist es mit 50 Likes auf Facebook natürlich schwierig. Auf Dauer hätte ich mich mit lumipöllö aber immer auf den Erzgebirgskreis beschränkt, wenn ich mein Unternehmen an meine Person gebunden hätte.“

All das erzählt mir Dominic, während wir an einem großen Tisch aus dunklem Holz in der Küche seiner Firma sitzen. Die Wände sind grob verputzt, eine weiße Hochglanz-Küchenfront mit Massivholz-Arbeitsplatte zieht sich über die gesamte Länge der Wand, an der Decke hängen mehrere nackte Glühbirnen. Nur ein Fenster mit Holzrahmen und Metallgriff und ein alter Balken



Die Leute, die die lumipöllö-Sachen tragen, haben die Marke cool gemacht.



des ursprünglichen Fachwerks stören das Bild des modernen Raums. Ein Kontrast, zwischen alt und neu, der sich im ganzen Haus findet. Als ich Dominic beeindruckt nach dem Interieur frage, erzählt er mir, dass er das Haus allein ausgebaut habe. Er begann vor fünf Jahren mit der Produktion im Nachbarhaus, dem Ort, an dem er aufgewachsen ist. „Alles fing mit 500 Euro und einer einfachen Nähmaschine an“, erinnert er sich. Später übernahm er das Haus seines Großvaters. „Das Haus sollte abgerissen werden. Ich habe alles erneuert und saniert.“ Jetzt belegen die Produktionsräume von lumipöllö eine ganze Etage, im Flur hängt ein Bild seines Großvaters. Beim Ausbau des Hauses war es Dominic wichtig, einen interessanten Kontrast aus alten und neuen Elementen zu erzeugen. „Ich habe darauf geachtet, nicht die ganze Bude mit altem Gerümpel vollzustellen, sondern habe hier und da Akzente gesetzt. So kommen die alten Elemente erst richtig zur Geltung.“

PERFEKTIONISMUS IN PERSON

Auf seine Kaffeemaschine ist Dominic besonders stolz. Diese Kaffeemaschine war Grund genug, dass das Finanzamt kam, um die Ausgabe zu überprüfen. „Kein mittelständisches Unternehmen hat so eine Kaffeemaschine.“ Doch jede erfolgreiche Zusammenarbeit beginnt mit einem guten Kaffee, weiß Dominic. Er verheimlicht nicht, dass er gerne mit Qualität beeindruckt. Und tatsächlich, einen so guten Latte macchiato, wie ich ihn im Hause lumipöllö bekomme, habe ich zuletzt in Italien getrunken. Doch nicht nur in Bezug auf Kaffee ist Dominic detailverliebt und perfektionistisch. Seit der zehnten Klasse wollte er Design studieren. Also bewarb er sich an der Bauhaus-Universität Weimar und machte dort seinen Bachelor – inklusive Auslandssemester im australischen Melbourne. Als er nach seinem Abschluss nicht sofort für das aufbauende Master-Studium angenommen wurde, gründete er lumipöllö.

Mit wenig Mitteln gemeinsam viel machen und improvisieren.

Nachdem im darauffolgenden Jahr endlich die Zusage für den Master kam, wollte Dominic das Studium schnellstmöglich hinter sich bringen, „einfach, damit ich den Abschluss hab. Dann wurde doch alles ganz anders und ich habe den Abschluss mit 1,0 gemacht. Und das in zwei Drittel der Studienzeit. Ich weiß auch nicht, was mich dazu bewegt hat.“ Seitdem hat ihn der Perfektionismus nicht verlassen. Seit zwei Jahren arbeitet er nun aktiv an lumipöllö – ohne Fördermittelkredit. „Ich konnte nur das Geld ausgeben, das ich einnehme.“ In dieser Zeit habe er alles selbst gemacht: die Website, die Fotos, die Imagebroschüren und Kataloge. Seine wichtigste Fähigkeit dabei: ein großes Verständnis für herstellungsorientiertes Design. „Als Veredler oder Hersteller von Produkten ist es das Wichtigste, zu wissen, wie die Produktion funktioniert und danach die Produkte zu gestalten. Nicht andersherum.“ Diese Arbeitsweise macht es Dominic und seinem nunmehr dreiköpfigen Team möglich, gezielt auf Kundenwünsche einzugehen und individuelle Produkte herzustellen. „Wo bekommst Du einen gelaserten Pokal, Mützen, Shirts und Gutscheinboxen von hoher Qualität und optisch ansprechend zu einem fairen Preis?“, fragt er provokativ.

KEINER WOLLTE EIN STIRNBAND KAUFEN

So gut, wie es jetzt läuft, lief es aber nicht immer. Alles begann mit der Idee, ein Stirnband made in Germany zu produzieren. „Das Problem war nur, dass keiner ein Stirnband kaufen wollte. Es ging total nach hinten los.“ Doch Dominic gab nicht auf, sondern erweiterte die Produktpalette. „Irgendwann kamen Wintermützen und Caps dazu, später T-Shirts.“ Dann kam der Wendepunkt: Eine Firma kam auf Dominic zu und fragte nach Caps – bestickt mit dem eigenen Firmenlogo. Aus dem Gedanken „gut, besser als nichts“, entstand an diesem Tag die individuelle Produktionsserie unique+ by lumipöllö – individuelle Head-, Street- und Sportswear für Vereine, Firmen und Events. Inzwischen machen diese Produkte 80 Prozent des Gesamtumsatzes aus. Im Gegensatz zu den meisten vergleichbaren Firmen entschied Dominic jedoch, die Produktion der individuellen

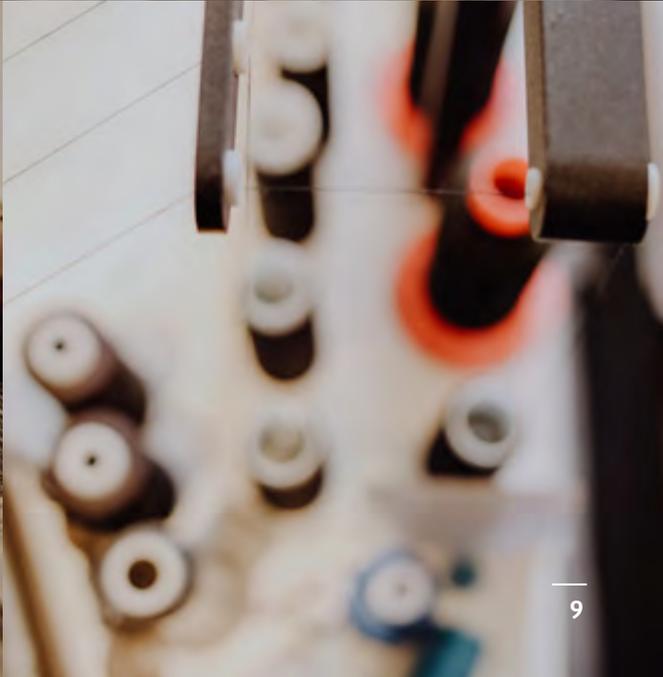
Kundenwünsche nicht von der Marke lumipöllö zu trennen. Das sei eine der entscheidenden strategischen Entscheidungen gewesen, die lumipöllö heute so erfolgreich macht. „Den Käufer, der lumipöllö als Modelabel kauft, interessiert die unique+ Serie nicht. Die Firmen und Vereine aber kaufen das Image des Modelabels lumipöllö mit. Weil das wesentlich attraktiver ist, als bei einer No-Name-Firma zu bestellen“, erklärt er. Sein Plan ging auf: Bis auf wenige Ausnahmefälle bestehen die Firmen und Vereine auf die Sichtbarkeit des lumipöllö-Logos auf ihren Produkten.

FAMILIENTRADITION

Auch, wenn Dominic seine Marke nicht an das Erzgebirge bindet, fühlt er sich seiner Region trotzdem sehr verbunden. „Ich war in Weimar, Frankfurt und Melbourne, aber bin hierher zurückgekommen.“ Hier führt er mit seiner Firma im kleinen Venusberg eine weitreichende Familientradition fort. Alle Generationen bis zu seinem Uropa waren Schneider. Noch immer gibt es die Maßschneiderei Heiße in Crottendorf – seit 1808. Er selbst konnte leider nicht von dem Wissen seiner Familie lernen. „Mein Vater und mein Opa waren keine Schneider. Mir hat niemand erklärt, welche Nähmaschine ich kaufen soll.“

In der gleichen Passion, in der er sich das nötige Fachwissen aneignete, nahm er Matteo Rüger, Profi-Snowboarder und Filmemacher mit auf den Weg. „Matteo war von Anfang an dabei.“ Die beiden arbeiten seither eng zusammen und sind gemeinsam zu festen Größen im Erzgebirge geworden. „Mit wenig Mitteln gemeinsam viel machen und improvisieren“, ist ihre Devise. Eine Haltung, die einem immer wieder begegnet, wenn man mit Menschen aus dem Erzgebirge zusammenkommt. Auch, wenn Matteo nicht die gleiche Ausstattung wie eine Red-Bull-Filmproduktion hat. Und wenn Dominic nicht gerade arbeitet oder mit Matteo ein neues Produktvideo kreiert, stellt er sich selbst aufs Brett – am liebsten am Keilberg und genießt den Winter seiner Heimat.

Text: Magda Lehnert, Bilder: Magda Lehnert



MEYER FINDET'S COOL

Von einem Mann, der gerne sieht, wenn sich was dreht: Jörn Meyer, Unternehmer, Flieger und Erzgebirger aus Marienberg, sprach mit uns über Heimat und Internationalität.

So, wie die Firmengeschichte von Meyer Drehtechnik beginnt, fangen fast alle Firmengeschichten im Erzgebirge an. Vielmehr fangen sie neu an, nach dem Mauerfall, in den frühen 1990er Jahren. Vater Manfred Meyer gründet 1994 in Scharfenstein eine Dreherei. 1999 übernehmen die beiden Söhne Daniel und Jörn. Der Betrieb wächst, sie errichten einen neuen Standort in Marienberg. Zum 1.1.2000 läuft die Produktion an. Was für ein Datum. Ein starkes Symbol für den zweiten Neubeginn mit den damals noch 18 Mitarbeitern. Wie gesagt, an dieser Geschichte ist auf den ersten Blick nichts Besonderes zu sehen. Auf den zweiten Blick schon.

Denn inzwischen sind 190 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hier beschäftigt. 2015 wurden die Brüder Meyer zu Sachsens Unternehmern des Jahres gekürt. Wirtschaftliche Erfolgsgeschichte gepaart mit sozialem Engagement, so die Begründung der Jury. Ihr Brot verdienen sie mit der Fertigung von Drehteilen aus Stahl, Aluminium und Messing in Großserien. Zu 90 Prozent fertigt der Betrieb für die Automobilindustrie, auch Teile für Verbrennungsmotoren. Innovationen in der Mobilität stehen die Meyers aufgeschlossen gegenüber. Jörn Meyer geht fest davon aus, dass die E-Mobilität und andere Antriebskonzepte kommen, aber sicher nicht so schnell und radikal, wie jetzt in den Medien und in der Politik diskutiert werde. Zu viele technische Fragen seien noch offen: „Durch die überzogene Diskussion wird viel Angst geschürt. Das verunsichert doch Mitarbeiter. Ich sehe das mittlerweile entspannter, sage meinen Mitarbeitern, dass wir uns im Unternehmen gemeinsam gründlich darauf vorbereiten, um den Wandel gut zu gestalten.“

40 Millionen Teile im Jahr verlassen das Werk. Dabei werden über 4.000 Tonnen Stahl verarbeitet. Wie beim Thema Mobilität ist auch beim Thema Rohstoffe alles in Bewegung geraten. Die weltweite Monopolisierung im Stahlmarkt ist ein Risiko. Preise und Lieferbedingungen geraten unter den Einfluss der riesigen chinesischen Stahlproduzenten, was den ganzen Markt beeinflusst. „Hier muss man cool bleiben. Wir setzen auf gute Partnerschaft mit unseren Lieferanten. Bisher haben wir für jedes Problem eine Lösung gefunden.“ Um Herausforderungen erfolgreich zu meistern, setzen die Meyer-Brüder auf eine gute Unternehmenskultur. Hier im Unternehmen werde alles offen und ehrlich besprochen. Den Umgang mit seinem Team charakterisiert Jörn Meyer mit einem Satz: „Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gehören zur Familie.“ Punkt. Die ganze Familie Meyer wurzelt seit Generationen tief im Erzgebirge. „Für mich persönlich spielt der Standortfaktor Heimat die größte Rolle. Hier, wo ich zu Hause bin, mich mit meiner Familie wohlfühle, kann ich auch erfolgreich im Geschäft sein.“

Beim Firmenrundgang bleibt Jörn Meyer als erstes vor einer Vitrine stehen. Darin liegt der uralte Hammer vom Großvater. Es war eines der ersten Werkzeuge, das aus den frühen Tagen der Firmengründung noch da ist. In drei Werkhallen wird rund um die Uhr produziert, eine weitere Halle ist für Logistik bestimmt. Vielfältig sind die Produktvarianten bei Material und Form. Die hochpräzise Fertigung läuft mit CNC-Maschinen, Einspindel- und Mehrspindelbearbeitungszentren. Qualitätskontrolle findet im eigenen 3D-Messlabor statt. Trotz hoher Automatisierung braucht es fachlich gute Leute. Auszubildende – Jungen wie Mädchen – lernen daher auch

manuelle Grundfertigkeiten, wie Sägen, Bohren, Drehen und Fräsen. Familie, Heimat und Wirtschaft sind für Jörn Meyer untrennbar verbunden. Er sieht den Erzgebirgskreis gut aufgestellt, lobt zum Beispiel die niedrige Arbeitslosenrate, ein Spitzenwert in Sachsen. Firma und Mitarbeiter profitieren: „Wir haben eine gute Auftragslage.“ Meyer schwärmt darüber hinaus für die natürlichen Reize des Erzgebirges. Als leidenschaftlicher Flieger mit eigener Fluglizenz kennt er Städte, Wälder und Berge auch aus der Vogelperspektive. „Die Landschaft hier ist fantastisch, gerade jetzt im Herbst, diese Farben. Gestern war ich bei bestem Wetter mit dem Flugzeug und Journalisten vom Regional-Fernsehen Mittel Erzgebirge unterwegs – das war einfach grandios“, schwärmt er.

Auch wenn er gelegentlich abhebt, ist Jörn Meyer doch sehr bodenständig. Er zündet sich eine Zigarette an, lehnt sich entspannt zurück. „Ich mag den Menschenschlag hier im Gebirge.“ Die Mentalität der Leute hier sei im Grundtenor kritisch und arbeitsam. Ersteres sei eine gute Eigenschaft, nicht zu allem immer sofort Ja zu sagen. Wenn es darauf ankommt, ziehen aber alle an einem Strang, und zwar kräftig.

ein weltweiter Trend. Für die Identifikation spielen laut Meyer die Traditionen eine wichtige Rolle: das Weihnachtsland, die Holzschnitzerei, die Bräuche aus dem Bergbau. „Unsere Schwibbbögen, die an Weihnachten in den Fenstern strahlen, sind einmalig auf der Welt“, betont Jörn Meyer. Ohne den Jahrhunderte währenden Bergbau, ohne die reichen Silber- und Erzfunde hätte es die Entwicklung Sachsens zum Industrieland so nicht gegeben. Da ist sich Meyer sicher. Ihm gefällt das Sprichwort, was hier in der Region geläufig ist: „Alles kommt vom Bergwerk her.“ Als Metallverarbeiter sieht er sich in direkter Traditionslinie der Vorfahren. Das sagt ja schon der Name der Region: Erz-Gebirge.

Und dann wäre da noch der Fußball, an dem kommt im Erzland keiner vorbei. Meyers Fußballherz schlägt natürlich lila, er ist Fan des Zweitligaclubs Erzgebirge Aue. Ein Club, der als Betriebsmannschaft eines Bergbauunternehmens gegründet wurde und in dessen Wappen sich heute noch Schlegel und Eisen kreuzen, das traditionelle Handwerkszeug des Bergmanns. Gemeinschaft ist ein wichtiges Gut für Jörn Meyer. Zusammenspielen, gemeinsam kämpfen, wenn es mal schwer



Historisch betrachtet, so sagt Meyer, hätten die Menschen hier über Jahrhunderte unter schwersten Bedingungen gelebt. Sie haben dem Berg das Erz abgerungen, es verhüttet und Metallprodukte hergestellt. Das prägt tief: „Mit solchen Leuten kannst du echt was bewegen.“ Etwas mehr Selbstbewusstsein wünscht er sich noch für seine Landsleute. Man brauche sich nicht verstecken: „Ich fände es cool, wenn das Erzgebirge noch bekannter wäre, wenn sich die Vorzüge von Land und Mensch noch mehr herumsprechen würden. Wir dürfen das Erzgebirge nicht nur im Herzen tragen, sondern müssen es auch nach außen verkaufen.“ Es sei schon erstaunlich, resümiert er, was mit viel Arbeit in dem Vierteljahrhundert seit dem Mauerfall in Sachsen geschafft worden sei. „So müssen wir weitermachen. Ich finde Sachsen cool.“ Je mehr die Globalisierung und Internationalisierung voranschreitet, umso wichtiger wird wieder der Bezug zur Heimat. Das ist

„Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gehören zur Familie.“

wird, Freude teilen im Erfolg – all das sei beim Fußball genauso wichtig wie bei der Arbeit im Betrieb.

Neben der starken Bindung an die Heimat sind für den Unternehmer Meyer internationale Beziehungen essenziell wichtig. Meyer Drehtechnik hat weltweit Kunden, 40 Prozent der produzierten Teile gehen in den Export. Die wirtschaftliche Entwicklung im Hinblick auf Digitalisierung sieht er positiv. „Wir sind ein moderner Betrieb. Digitalisierung ist gelebte Normalität“, sagt Meyer gelassen. Allerdings dürften die Deutschen nicht an Dynamik verlieren, im Gegenteil, man müsse an Tempo zulegen. Vieles dauere wesentlich länger als in anderen Ländern. „Im deutschen Vergleich ist das Erzgebirge sicher relativ wenig bürokratisch“, sagt Meyer mit hochgezogenen Augenbrauen, „aber der Maßstab, den wir anlegen müssen, ist ein internationaler.“ Seine Bewunderung

für die Dynamik in Asien kann er sich nicht verkneifen, auch wenn da vieles kritisch zu beurteilen sei. Sowohl in den Größendimensionen als auch im Tempo ist Asien für ihn ein zentraler Taktgeber der Wirtschaft. Kürzlich waren die Meyer-Brüder auf einer Maschinenmesse in Hannover. Asiatische Aussteller waren dort sehr stark präsent. „Wir Europäer müssen aufpassen, dass uns niemand allzu weit davoneilt.“ Aber auch bei den unmittelbaren Nachbarn bewegt sich viel. Jörn Meyer sieht eine hohe Dynamik in Tschechien, dem unmittelbaren

Nachbarn des Erzgebirges: „Sensationell, nur 4 Prozent Arbeitslose, steigendes Lohngefüge“, sagt er begeistert. Viele Länder haben in den letzten Jahrzehnten enorm aufgeholt, deutsche bzw. europäische Standards erreicht – oder sogar überholt. „Die spielen alle mit, und zwar gut“, sagt Meyer.

Eines ist für den Unternehmer Jörn Meyer offensichtlich: „Es dreht sich alles weiter.“ Er und sein Team wollen sich auch weiterdrehen. Dass Meyer immer seiner Zeit voraus sein möchte, zeigt sich, als er stolz eine nagelneue 5-Achs-Maschine zeigt, die erst seit einem Monat in der Produktion läuft. Es ist eine Neuentwicklung des Herstellers, von der es erst fünf Exemplare im Markt gibt. Klar, Dynamik und Veränderung sind der Maßstab. Wie soll ein Drehtechniker sonst die Welt sehen: sich drehen, beweglich bleiben. Sich immer wieder auf die eigenen Stärken besinnen, aber die Augen nicht vor dem Wandel in der Welt verschließen. Und dabei vor allem eines: cool bleiben. Meyer bleibt immer cool, egal, was kommt. Was seine Mannschaft aus Metall fertigt, ist für ihn cool. Seine Heimat, das Erzgebirge und Sachsen, findet er sowieso cool. Und sagt das auch.

Text: Carsten Schulz-Nötzold, Bilder: Karla Mohr

„Hier muss man cool bleiben. Wir setzen auf gute Partnerschaft mit unseren Lieferanten. Bisher haben wir für jedes Problem eine Lösung gefunden.“





**KURORT OBERWIESENTHAL
IST DEUTSCHLANDS
HÖCHSTGELEGENE STADT ...**

*... mit 914 m über Meeresspiegel am Fuße des
1.215 m hohen Fichtelberges.*



**SPANBAUMSTECHEN IST EIN
HANDWERK, DAS ES NUR IM
ERZGEBIRGE GIBT, ...**

*... bei dem sich dank scharfer Klinge Holzstäbe in
kleine Lockenbäumchen verwandeln.*



**DER WELTGRÖSSTE NUSSKNACKER
IST IM ERZGEBIRGE ZU FINDEN ...**

*... und am Nussknackermuseum Neuhausen
mit 10,10 m Höhe nicht zu übersehen.*



**DAS ERZGEBIRGE IST DIE WIEGE DES ERSTEN
FCKW-FREIEN KÜHLSCHRANKS, ...**

... der 1992 unter der Marke Foron weltweit Maßstäbe setzte.



**DAS ERZGEBIRGE HAT DEN
ERSTEN SINGLETRAIL BIKEPARK
IN DEUTSCHLAND, ...**

*... der am Rabenberg 50 km Fahrspaß pur mit
Ausblick garantiert.*

So sieht's aus



**OHNE DAS ERZGEBIRGE WÜRDEN ES KEIN
MÜNCHNER HOFBRÄUHAUS GEBEN, ...**

*... denn in dessen Gründungsjahr 1589 trank man
dort lieber das „Zschopauer Bier“.*



**IN JEDER DEUTSCHEN AUTOMARKE
STECKT EIN STÜCK ERZGEBIRGE, ...**

*... weil über 100 erzgebirgische Unternehmen als
Automobilzulieferer fungieren.*

500 METER MIT: MARC JOLLY



Marc ist der Leiter der Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Norafin in Mildenau. Geboren wurde er knapp 700 km entfernt im elsässischen Mülhausen. Mittlerweile sind die Jollys seit mehr als zehn Jahren Erzgebirger – inklusive einer zweiten Rückkehr. Wir möchten natürlich wissen, was die Gründe waren, zu kommen, zu bleiben, und wie sich das Leben für die Familie hier anfühlt. Dazu stellen wir Marc die wichtigen Fragen in aller Kürze auf seinem Arbeitsweg – 500 Meter, von der Haustür bis zu seinem Büro.

Wenn du hier zur Haustür heraustrittst, wo bist du dann?

„Zuhause. Ich bin zu Hause. Wir haben uns als Familie entschieden, hierher zu kommen, und bis jetzt gibt es gar keine Idee, wieder zurückzukehren. Wir fühlen uns wohl hier. Als ich zum ersten Mal hierher kam, war dieses Wohlgefühl schon da. Von Anfang an, als ich durch

das Erzgebirge gefahren bin, hab ich gedacht: oh, wie zu Hause. Ich habe aber keine Erklärung dafür.“

Hat das vielleicht etwas mit dem Anblick der Landschaft zu tun, wie es hier aussieht?

„Ja, sicherlich, die Natur hat erst einmal eine Rolle gespielt in der Wahrnehmung. Und dann, wenn du die Menschen triffst, siehst du, die sind ganz offen – zumindest war das mein Eindruck. Und ein Handschlag, der hatte noch eine Bedeutung, das war mir auch wichtig. Genauso wie damals in meinem Dorf oder was mir meine Mutter davon erzählt hat, wo früher die Leute noch zusammen waren und sich gegenseitig geholfen haben. Dieses Gefühl, das irgendwie verloren gegangen ist, auch bei mir im Dorf im Elsass, wo du zwar zusammenlebst, aber ohne zusammenzuleben. Das war hier anders, das habe ich hier noch gespürt, diesen Zusammenhalt.“

Die Jollys sind gleich zweimal ins Erzgebirge gekommen. Marc hatte seinem Chef, Norafin-Geschäftsführer André Lang, bereits beim ersten

Treffen in einem Café in Großrückerswalde gesagt, wenn es einen Platz gäbe, er käme sofort. Ein Jahr später war es soweit. Der ursprüngliche Plan war, zunächst nur eine Zeit nach der Geburt des dritten Kindes hier zu bleiben. Nach der Rückkehr ins Elsass spürten alle, wie viele wertvolle neue Freunde sie zurückgelassen hatten, Kollegen und Schulkameraden, in Sportvereinen und bei der Musik. Und als auch seine Frau – trotz einiger Versuche – keine guten Gründe finden konnte, die weiterhin für das Elsass sprachen ...

„Wir haben die Kinder gefragt, und die haben gesagt: endlich wieder nach Hause! Und dann war alles klar.“

Seid ihr eigentlich die einzigen Franzosen im Dorf?

„Im Dorf zurzeit ja. Ich sage zurzeit, weil wir gerade dabei sind, zu schauen, ob ein französischer Student bei Norafin arbeiten kann. Aber erstmal sind wir die einzigen, ja.“

Fühlt ihr euch als Exoten?

„Als Exoten ja, aber im positiven Sinne. Wir sind eine Besonderheit. Gerade, wenn wir mit Leuten ins Gespräch kommen, hören die natürlich als erstes den Akzent, und dann fragen sie: aus Frankreich? Oh, das ist aber schön. Aber warum hier, in so einem Loch? [Marc lacht]: Das macht den Einstieg und das Kennenlernen natürlich sehr einfach. Die Leute haben nämlich immer irgendwas zu erzählen über Frankreich. Immer!“

Was wissen oder denken denn die Mildenauer über Frankreich?

„Das beginnt meistens mit: Oh, Frankreich ist so schön. Und diese Kultur. Dort ist es doch viel schöner, warum seid ihr hier? Aber ich sage dann immer, es ist doch genauso schön hier. Vorsichtig gesagt – als Deutscher sieht man vielleicht Frankreich nur als Urlaubsziel. Da geht es dann viel um die Landschaft und die Möglichkeiten, und das verfälscht dann vielleicht ein wenig das Bild, denn natürlich gibt es genauso viele Schwierigkeiten und Dinge, die nicht so schön sind.“

Zugegeben: Wir bummeln etwas, denn die Antworten sind spannend und länger, als man das hier aufschreiben kann. Deshalb spulen wir etwas vor über die Frage, ob Marc immer genau diesen Weg nimmt (Antwort: ja, das ist praktisch und schön – bei fast jedem Wetter) bis an den heimischen Herd der Jollys, denn auch dieses Vorurteil soll natürlich nicht unbesprochen bleiben: Die Franzosen als Gourmets und dann erzgebirgische Küche und Kost, geht das zusammen? Ja, tut es, und den Elsässern schmeckt die erzgebirgische Hausmannskost sehr gut. Die Jollys versuchen sich sogar schon am Sauerbraten, obwohl sie eigentlich Gemüseliebha-

ber sind, und generell kocht die Familie sehr gern. Basis der Entscheidung, Erzgebirger zu werden, waren jedoch die beruflichen Möglichkeiten, die sich damals boten.

Was war die berufliche Perspektive, die dich gereizt hat?

„Norafin war Teil einer Firma, die in Frankreich angesiedelt war und einem dänischen Unternehmer gehörte. Damals stellte man eher Textilien für den Massenmarkt her, Babyartikel, Wischtücher und Ähnliches. 2004 konnte André Lang, unser heutiger Geschäftsführer, das Management überzeugen, technische Textilien zu produzieren, in kleinerer Menge, aber sehr speziell und für besondere Anforderungen. Dafür hat er eine Forschung und Entwicklung aufgebaut, und ich war mit ihm und einigen Mitarbeitern aus dem Vertrieb am Anfang ganz allein. Aber wir waren sehr aktiv, haben die neuen Ideen zu den Kunden getragen und über die Zeit hat sich das Unternehmen daraus sehr gut entwickelt. Anfangs waren wir noch 45 Mann, heute schon über 170, 180, je nachdem, wie man zählt – gerade bauen wir ein neues Werk in den USA auf.“

Wie viel haben die Eigenschaften und die Mentalität der Erzgebirger damit zu tun, dass Norafin genau hier neue Produktideen denken und verwirklichen kann?

„Wenn wir dafür ganz kurz zurückspulen, dann sehen wir, wie es hier schon lange war: Not macht erfinderisch. Das war der Motor. Wenn du nichts oder nur wenig hast, dann musst du viel probieren, basteln, machen, damit die Sachen sich bewegen. Das ist ein wenig wie in der Kindheit. Da findet man immer Lösungen für kleine Probleme, man testet und tastet sich vor. Diese ‚Not zur Innovation‘, die war hier immer da, im positiven Sinne. Und diesen Geist, den haben hier auch viele Unternehmen, und nach der Wende konnten die mit diesen Eigenschaften auch nach vorne gehen und sich gut entwickeln.“



Wir sind vielleicht noch knapp 150 Meter vom Norafin-Werk in Mildenau entfernt, und wir haben noch erfahren, auf welche Produkte und Entwicklungen Marc sehr stolz ist, was die deutsche und französische Gastlichkeit unterscheidet, und nebenbei wurde er immer wieder auf der Straße begrüßt. Wie er sagte, tun das sogar Menschen, die ihm unbekannt sind, und er freut sich sehr darüber. Und kurz bevor er den Türgriff am Norafinwerk in die Hand nimmt, ergänzt er:

„[...] und dafür muss ich mich auch bei André Lang bedanken, denn er war es, der sich damals die Zeit genommen hat, der mit mir auch an den Wochenenden die Gegend erkundet hat, mir sein Land und seine Heimat präsentiert hat. Er ist von seiner Heimat begeistert, hat mir gezeigt, was es hier alles Schönes gibt und was man tun kann. Und das ist sehr ansteckend und schön und spielt eine große Rolle, so ein Willkommen.“

Text und Bilder: Boris Kaiser

Die geheime Zutat



Was für den Spitzenkoch & Unternehmer Benjamin Unger unverzichtbar ist.





Es gibt Orte, die einen verwandeln. Der 'Blaue Engel' in Aue ist so ein Ort. Wir treten nach einigen Stunden aus dem Vier-Sterne-Hotel wieder hinaus in einen mittlerweile sonnigen Tag. Hinaus auf die geschäftige Schneeberger Straße, den Blick in Richtung Marktplatz gerichtet, und fast scheint es, als könnte man alles wieder hören: die Hufschläge der Pferde, das Knarren und Ächzen der schweren Wagen, die mit Kaolin beladen in Richtung Chemnitz die Zollschranke passieren, auf ihrem mühevollen Weg bis nach Meißen, um dort dem königlich-sächsischen Porzellan seine wertvollste Zutat zu liefern. Stimmengewirr aus der Gaststube, gedämpft wiederhallend unter einer tausend Gulden teuren Decke, die Gespräche Veit Hans Schnorrs des Jüngeren und seiner Nachfahren mit anderen Bergherren, Kaufleuten und Abgeordneten der erzgebirgischen Städte. Es ist 1663, 1720 oder 1885. Der 'Blaue Engel' hat seine Pforten geöffnet, ist da für die „Leit“. Unverrückbar. Einmal durch ein Feuer schwer verwundet und doch niemals untergegangen.

Der Mann, der diese überraschende Zeitreise möglich gemacht hat, verabschiedet sich mit einem blinzelnden Lächeln in der Mittagssonne. Benjamin Unger, Jahrgang 1979, geht jetzt wieder ins Herz seines Hauses, in seine Küche – so wie nahezu jeden Tag, mit einer traditionellen Ausnahme: dem Heiligabend, denn dann und nur dann ruht der Betrieb, die Flammen im Herd erlöschen für einige Augenblicke, und der 'Blaue Engel' erlebt eine kurze Atempause. Man darf sich Benjamin Unger dennoch nicht als getriebenen Menschen vorstellen, vielmehr ruht in ihm die Zuversicht und die Gelassenheit eines vorausschauenden Unternehmers, angereichert von einem beeindruckenden Wissen um Heimat, Menschen und die Geschichten, die man sich hier erzählt. Und zwischen all dem blitzt immer wieder die Freude und ungezügelter Kreativität eines ausgezeichneten Küchenchefs hervor, der die Erfahrungen seiner eigenen Walz durch die Küchen der internationalen Feinschmeckergastronomie heute dort einsetzt und weiterentwickelt, wo sein Herz schlägt: in seiner Heimat, in seinem Erzgebirge.

Wir sind mit einer dieser fixen Ideen angereist, mit der Frage nach der geheimen Zutat, der Grundlage für den beeindruckenden Erfolg des Vier-Sterne-Hauses, seiner

ausgezeichneten Feinschmeckerküche und des tadellosen Rufes, der weit über die Grenzen Sachsens hinausreicht. Wir werden eine Antwort darauf erhalten, aber sie wird unerwartet anders ausfallen.

Benjamin Unger führt ein Familienunternehmen, gemeinsam mit seinem Bruder Claudius, seiner Mutter Ute, übernommen vom Vater, Tilo Unger, der bereits seit 1977 Leiter des Hauses war und es ab 1991 als privater Unternehmer weiterbetrieht. Es ist das erste Mal in seiner mehr als 350-jährigen Geschichte, dass der 'Blaue Engel', der einst schon die Namen 'David Rehm Gasthof' und 'Zum güldenen Stern' trug, im Besitz eines Eigentümers verbleibt. Hier, am traditionsreichsten Platz der Stadt Aue, wird also tatsächlich eine neue Tradition geboren, nach all der Zeit. Liegt darin schon das Geheimnis?

Oder versteckt sich irgendwo zwischen den Grundmauern aus dem 17. Jahrhundert und dem 2003 wiederhergestellten Zwiebelturm, an der Gründerzeitfassade entlang der Marktplatzfront, nicht doch eine wohlbehütete geheime Zutat?

In der eigenen Hausbrauerei 'Lotters Wirtschaft' lässt Braumeister Willi Wallstab die Welt der Zutaten zunächst ebenfalls im Verborgenen und lädt dazu ein, sich Mögliches und Wahrscheinliches auf der Zunge zergehen zu lassen und mit allen Sinnen aufzuspüren. Die überraschende Auflösung des mildhopfigen und nussigen Rätsels ist ein Maronenbier, das hier gerade in kleiner, feiner Hausmenge auf seine endgültige Reife wartet – ein Experiment, mit Neugier und Begeisterung angegangen und letztlich geglückt, sehr zur Freude von Braumeister und Chefkoch, denen der gemeinsame Stolz am Ermöglichen des scheinbar Unmöglichen deutlich anzumerken ist. So wie damals, als sie ein Bier mit einem Riesling-Hopfen angesetzt hatten, und das fertige Ergebnis Benjamin Ungers Freunde und Kollegen in allen Ecken der Gourmetrepublik Deutschland begeisterte. Denn auch dieses Bild lässt sich hier schnell geraderücken: Die Welt der Spitzenköche, das ist nicht nur der gnadenlose Wettbewerb um Sterne, das sind nicht ausschließlich Kochduelle de luxe, ausgetragen via Restauranttester und Boulevard-Presse.



Die geheime Zutat

Jeunes Restaurateurs (JRE) nennt sich die Vereinigung der jungen Spitzenköche, in die Benjamin Unger aufgenommen wurde. Das geschieht bei den JRE nur, wenn ein Mitglied der Gemeinschaft diesen Zugewinn empfiehlt, als Pate und als Freund. Der Geist des Zusammenhalts wird bestimmt durch die Lust am Kreieren, am Experimentieren, aber auch durch die Verantwortung für den Einsatz qualitativ hochwertiger Produkte, mit Sorgfalt zusammengestellt, besonders aus den jeweils heimischen Regionen der Spitzenköche. Für diese Haltung unterschreibt Benjamin Unger gern mit seinem Namen, auch wenn er als Spitzenkoch mit seinem Gourmetrestaurant ziemlich allein auf weiter Flur zwischen dem kulinarisch reicheren Dresden und dem Genussland Franken angesiedelt ist, und – nicht nur aus diesem Grund – sind die Lieferantenbeziehungen für die Komposition der Zutaten seiner Gerichte alles andere als einfach zu gestalten. Benjamin Unger begreift in diesem Sinne eher Sachsen als Region, und für manche Produkte oder Zutaten geht eben doch kein Weg am etwas weiteren Weg vorbei. Dennoch: Unbeirrt entwickelt er seine Heimat kulinarisch weiter, versucht, seine unmittelbare Umgebung nicht nur neu zu entdecken und in seinen Gerichten zu interpretieren, sondern auch andere Menschen davon zu überzeugen, mit ihm gemeinsam noch mehr Genuss, Gesundheit und Heimat auf die Teller zu bringen. Immer wieder investiert er ebenso viel Zeit und Einsatz in neue Lieferantenbeziehungen und gemeinsame Produktentwicklungen wie in die Kreation neuer Gerichte. Wie auch in der Küche gilt: Nicht alles gelingt, aber der Versuch ist immer mehr wert als jedes Zögern. Benjamin Unger moderiert und kocht seit vielen Jahren für den regionalen TV-Sender ‚erzTV‘, motiviert Mitstreiter unter den ortsansässigen Händlern dazu, mehr zu investieren als zu lamentieren und befähigt im ‚Blauen Engel‘ unter anderem selbst drei Auszubildende, sowohl in der Küche als auch im Hotelbereich.

Dieses Verbindende, das Rastlose und die Freude am Erneuern, versteckt sich darunter die geheime Zutat für den Erfolg? „Salz ist wichtig in der Küche, das gehört immer mit dazu“, untertreibt Benjamin Unger charmant auf die direkte Frage. Mit den Kindern, so erzählt er mit väterlichem Stolz,

erkundet die Familie Unger am Wochenende schon einmal die Wälder, die direkt hinter dem eigenen Haus beginnen, auf der Suche nach Räuberhöhlen und anderen Naturwundern und manchmal eben auch nach Kräutern und heimischen Pflanzen mit spannenden Aromen. Die eine oder andere alte oder neue Bekanntschaft landet dann tatsächlich in Topf, Pfanne und auf dem Teller. Ein über Tannenzapfen geräuchertes Kalbsbries, das Chateaubriand mit heimischen Steinpilzen oder – wie Benjamin Unger hervorhebt – „echt Hammer-schmeckende Wasserkresse“. Die Schatzkammer Erzgebirge ist gut gefüllt, und weitere schmackhafte Entdeckungen warten noch auf ihre kulinarische Veredlung, vielleicht für eine neue, besondere Note in Suppen, Soßen und Fonds für Benjamin Ungers Kreationen. Letztere lagern gemeinsam mit edlen Weinen und anderen exquisiten und ganz gewöhnlichen Zutaten im wohltemperierten, altherwürdigen Kellergewölbe des ‚Blauen Engels‘, eine Kühl- und Schatztruhe, auf die man sich verlassen kann, aber auch hier machen die Gedanken des spitze-kochenden Geschäftsmanns nicht vor der Zukunft halt. Der erste Ort auf dem Rundgang durch sein Vier-Sterne-Haus, den uns Benjamin Unger gezeigt hatte, war der derzeit im Umbau befindliche Technikraum, in dem gerade Heizung und Kühlung komplett auf den neuesten technischen Stand der Zeit gebracht werden – eine sechsstellige Investition, die sich rechnen wird, dessen ist sich Benjamin Unger gewiss. Was ihn so sicher macht? Seine geheime Zutat.

„Die geheime Zutat ist Intuition, denn die braucht man, um alles zusammenzuführen. Du musst ein gutes Gefühl dabei haben, und wenn du das gute Gefühl mit reinbringst, egal, ob ins Glas, auf den Teller oder wie hier in diesen Raum hinein, dann werden deine Gäste auch ein gutes Gefühl haben“, sagt Benjamin Unger am Tisch seines gerade nach Umbau neu eröffneten Gourmetrestaurants ‚Sankt Andreas‘, das er vom feinen Salon im klassizistischen Stil in ein modernes Ambiente verwandeln lassen hat. Alles Interieur vermittelt geschickt zwischen Tradition und dem Hier und Jetzt und öffnet dabei den Raum für alle Sinne. Einen Tisch umrahmen zwei Bilder mit gepressten Margeritenwiesen, sie bilden eine dezent betörende Einheit und verströmen den Duft des sommerlichen Erzgebirges, ihnen gegenüber der Kontrast aus dunkler Vanille. Die Intarsien in den Möbeln greifen traditionelle Formen auf, geschaffen hat sie aber ein Laser. Das Feuer in den Kaminen ist digital, optisch präsent und dennoch bleibt der Raum angenehm temperiert. Das ist im Übrigen für ein genussvolles Essen wichtig, denn so hat der Körper die Entspannung, sich auf die Aromen und den Genuss zu konzentrieren, ergänzt der Küchenchef. Hervorragend essen und dabei etwas dazulernen, auch das geht im ‚Blauen Engel‘ als Gast bei Ungers.

Die Geschichte wäre an dieser Stelle noch längst nicht zu Ende, obwohl sie genau das jetzt ist. Aber die Fortsetzung zu erleben, das ist möglich, an der Ecke Schneeberger- und Bahnhofstraße, im Hotel ‚Blauen Engel‘ in Aue, jeden Tag außer – Sie wissen schon.

Text: Boris Kaiser, Bilder: Maik Selbmann



„Ich koche nicht für Zielgruppen, sondern für Menschen.“



JEDER
MENSCH
KANN
IRGENDETWAS
GUT.



LO





OKKAL

Kolorit



Der Raum wird durchflutet von hellem Licht, das durch die großen Fenster fällt, die Luft ist klar und frisch wie der Herbst, der gerade Einzug hält. Das große Zimmer ist geprägt von dem Kontrast weißer Möbelstücke und den farbenfrohen Blumenmustern, die die große Pinnwand und die vielen Tücher auf der Kleiderstange zieren. Wohin ich auch schaue – überall entdecke ich Muster in allen erdenklichen Farben, am Fenster hängen getrocknete Blumensträuße. Auf dem riesigen Arbeitstisch stehen mehrere Gläser und Schalen mit Pinseln und Stiften. Während draußen vor dem Fenster das ländliche Idyll des Erzgebirges regiert und ein Lama im Garten des Nachbarn grasht, befinde ich mich hier, nur Zentimeter entfernt, in einem Raum, der wohl eher nach Berlin-Kreuzberg zu gehören scheint als in eine Eigenheimsiedlung am Rande von Annaberg-Buchholz.

Ich bin zu Besuch bei Carolin Tennstaedt, selbstständige Designerin und Gründerin ihres eigenen Design-Studios Macaronie. Gleich hinter der Tür zu ihrem privaten Wohnhaus arbeitet sie in ihrem Atelier an Designs für Mode und Interieur internationaler Firmen. Hier ist sie Designerin, Coach, Managerin, Lebenskünstlerin. Seit dem Ende ihres Studiums ist Carolin Schöpferin ihrer eigenen Kunst und hat sich durch jahrelange Erfahrung, Geduld, Willen und Talent als erfolgreiche Designerin etabliert. Angefangen mit eigenen Kreationen von Tüchern und Kimonos zeichnet Carolin heute vorrangig ihre Designs für den Verkauf an namhafte Firmen in der ganzen Welt. Ihr Stil enthält neben floralen auch viele geometrische Ethnic-Muster. Eine frühere Serie hat sie an den Kunstwerken von Gustav Klimt orientiert.

„Die Tücher sind einem Kunstwerk entsprungen und zur Mode geworden“. Erst vor wenigen Tagen war sie in Paris zur Design-Messe *Première Vision*. Viermal war sie bereits dort. „Jetzt lief es das erste Mal richtig gut und meine Geduld hat sich ausgezahlt“, resümiert die Künstlerin. Sie verkaufte mehrere Designs, unter anderem nach New York und an ein Modelabel in Las Vegas.

„Jeder Mensch kann irgendetwas gut.“ Doch so erfolgreich, wie sie heute ist, war sie nicht immer. „Es ist einfach eine Glückssache. Ich hatte schon sehr viele ‘Fast-Sachen‘“, erzählt die Designerin. Topmodel Bar Refaeli trug bei einem Cover Shooting für das Magazin *GQ* ihr Tuch. „Ich dachte, das sei der Wendepunkt in meiner Karriere.“ Die Verantwortliche hatte ihr die Titelseite zugesichert. Dann, in einer Redaktionssitzung, entschied der Redakteur, dass Bar Refaeli auf dem Bild aussehe „wie 30 Tage Regen“ und wurde von der Titelseite gestrichen – mit ihr die Tücher von Macaronie. Doch selbst als Carolin diese Geschichte erzählt, lächelt sie. „Dann sollte es eben nicht sein. Ich glaube daran.“ Trotzdem

„Ich habe mich entschieden, mich nicht mehr aufs Glück zu verlassen.“

LOKAL kolorit

wurde dieser Punkt zu einem Wendepunkt ihrer Karriere, wenn auch ganz anders als gedacht. Sie konzentrierte sich auf lukrativere Varianten, ihre Arbeiten zu verkaufen. „Schließlich muss man ja auch von etwas leben können.“ So meldete sie sich zur *Première Vision Paris* an. „Man kann ja nicht einfach zu einer großen Firma gehen. Man braucht eben den persönlichen Kontakt und die Visitenkarte von dem, der auf der Messe vorbeikommt und sich für einen interessiert. Dann hast du den Fuß in der Tür.“ Doch auch in diesem Fall war das Glück nicht auf ihrer Seite. Was vielversprechend begann, verkehrte sich ins Gegenteil. Mehrfach erhielt sie eine Förderung für die Finanzierung „des sündhaft teuren Messestandes“. Zur nächsten Anmeldung, die sie im Voraus bezahlte, blieb die Förderung aus. „Auf einmal war all mein Geld alle. Ich hatte nichts mehr.“ In ihrer festen Überzeugung, dass sie niemals einem Job nachgehen wolle,

auch tun. Ich kann die Menschen nicht verstehen, die jeden Tag einem Job nachgehen, der sie nicht erfüllt.“ Ihr Glaube zahlte sich aus. Kurze Zeit später erhielt sie ein Angebot des Instituts für Ausbildung Jugendlicher in Annaberg-Buchholz, um dort als Kunstlehrerin zu unterrichten. Damit habe sie nicht nur eine neu gewonnene Sicherheit, sondern auch eine liebgewonnene Abwechslung zu ihrem Alltag im Atelier. „Ich nehme die Wege, die sich mir auftun.“ Carolin Tennstaedt kommt aus einer Familie, in der Vater, Onkel und Opa ihren Hobbys als Maler, Fotograf, Musiker und Schnitzer nachgehen. Eine Familie „mit viel künstlerischem Potenzial“, wie sie selbst sagt. „Trotzdem hatte jeder noch einen ‘vernünftigen’ Beruf“. Also tat es Carolin ihrer Familie gleich und schloss nach der Schule ihre Lehre zur Friseurin ab. Damals traf sie ein Mädchen im Bus. Dieses Mädchen ging aufs Gymnasium, einige ihrer Freunde studierten schon.



der ihr keinen Spaß mache, hat Carolin jahrelang mit Geduld, harter Arbeit und Durchhaltevermögen ihre Firma aufgebaut. „Ich habe versucht, nie aufzugeben.“ Jeder Cent, den sie als Designerin für ein französisches Modelabel verdiente, floss in Macaronie. Und auch jetzt – am Existenzminimum – gelang es ihr, mit der Unterstützung ihrer Familie, ihr Ideal aufrechtzuerhalten. „Der Rückhalt meiner Familie war immer meine Sicherheit. Wenn alles schiefgeht, würden sie mir sofort helfen. Diese Sicherheit, auch wenn ich sie nie in einem finanziellen Kontext genutzt habe, hat mir den Mut gegeben, das durchzuziehen.“ So gelang es ihr sogar an diesem Punkt, an ihrem Lebensideal festzuhalten: „Jeder Mensch kann irgendetwas gut – und das sollte er

Sie nahm Carolin mit auf eine Party. „Dort lief ganz andere Musik“, erinnert sie sich. „Bis dahin kannte ich nur Anti-Anti.“ Die Musik war ruhig, später fing einer der Partygäste an, auf seiner Gitarre zu spielen, ein Mädchen las Gedichte dazu vor. Was wie die Wiedergeburt der *Dead Poets Society* klingt, war Carolins Erwachen. Sie konnte damals nicht glauben, dass es das – ihre Friseurlehre – jetzt gewesen sein könne. „Ich fühlte mich auf einmal in meiner Kreativität eingeschränkt.“ Also holte sie ihr Abitur nach und bewarb sich an mehreren Universitäten für ein Design-Studium. Die Fakultät Angewandte Kunst Schneeberg erkannte ihr Talent. „Das war ein Zeitpunkt, zu dem ich künstlerisch noch nicht so weit war und zu dem man auch in meiner Mappe

MACARONIE

*...scarves and foulards with
love and art*



„Es geht darum,
die Nachteile zu
einem Vorteil
zu machen.“

nicht gesehen hat, worum es mir eigentlich geht.“ Doch sie freute sich über die Zusage: „Ich nehme die Wege, die sich mir auf tun. Wenn etwas klappt, soll es vielleicht auch einfach sein.“ Auch durch ihre Heimatverbundenheit zum Erzgebirge fiel es ihr nicht schwer, nach Schneeberg zu kommen. Inzwischen haben wir das Atelier verlassen. Carolin Tennstaedt zeigt mir die Umgebung und das großzügige

Grundstück ihrer Schwiegereltern. An diesem späten Herbstnachmittag dringt warmes Licht durch den grauen Himmel, das gelbe und rote Laub hängt in den Bäumen hinter dem Haus und die Luft ist angenehm frisch. Wir spazieren durch den Garten. Als wir an einem großen Beet vorbeigehen, erzählt sie von ihrem Wunsch, als Selbstversorger leben zu können – unabhängig von der Lebensmittelindustrie, Essen aus ökologischem Anbau, direkt vor der Tür. Dieses Bewusstsein für Nachhaltigkeit findet sich nicht nur in ihrem Privatleben, sondern ist auch fester Bestandteil ihrer Firmenphilosophie: „Für mein Label war es mir wichtig, dass alles in Deutschland produziert ist. Es gibt nicht viele Leute,

doch es gibt sie, die Wert darauf legen und solche Produkte kaufen.“ Bei unserem Spaziergang zeigt sie mir Details am Wegrand. Den Traktor des Nachbarn, Brombeeren am Strauch, ein Huhn am Hang. „Wenn es nicht so kalt ist, gehe ich hier gern joggen“, verrät sie. Sicher gäbe es auch viele Nachteile, in einer kleinen Stadt wie Annaberg-Buchholz zu bleiben. Berlin hat eine florierende Kunstszene, hier ist sie weit und breit die einzige Designerin. „Es geht darum, die Nachteile zu einem Vorteil zu machen.“ Auch wenn es hier keine Szene gibt, profitiere sie von ihrer Einzigartigkeit. Viele lokale Firmen arbeiten bereits mit ihr zusammen und buchen ihre Workshops. Denn auch Berlin ist nicht der Dreh- und

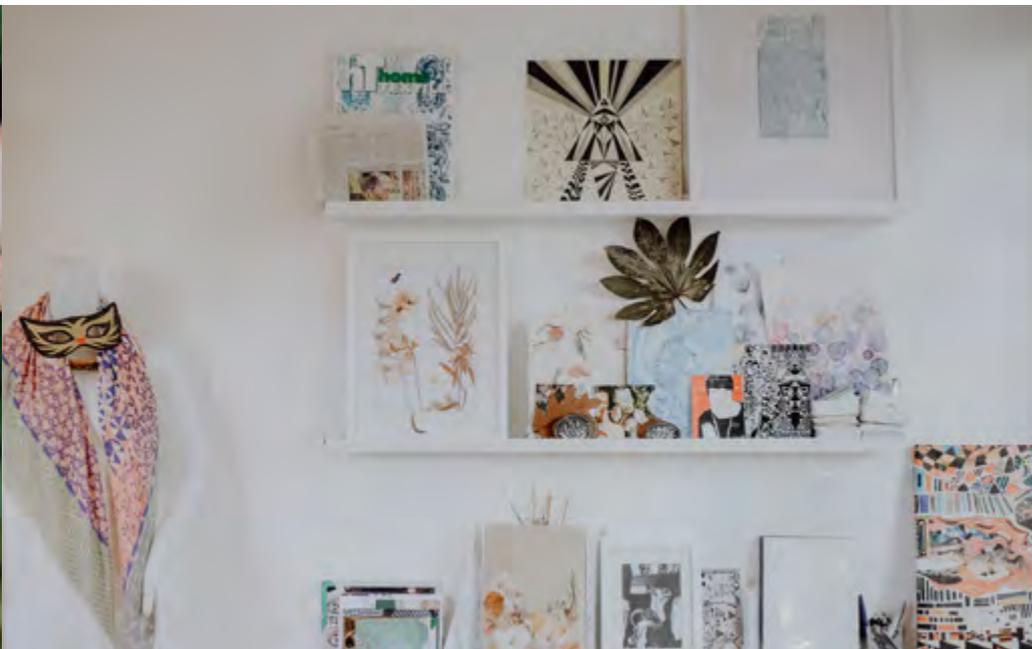


Angelpunkt der Welt. „Ich habe erkannt, dass die berühmten Leute dort genauso sind wie wir. Und Berlin im Winter ist mega-hässlich“, wirft sie auf einmal ein, „hier ist alles schön geschmückt.“ So sehr sie die Zeit in Paris und Berlin

zuletzt genoss, so sehr freut sie sich immer wieder zurückzukommen. „Hier gibt es Ruhe und Grün. Das brauche ich. Genau so sehr brauche ich aber die Gegensätze. Ich kann es mir auch nicht vorstellen, immer und die ganze Zeit hier zu sein. Ich kann es mir aber auch nicht mehr vorstellen, die ganze Zeit in einer Stadt zu wohnen. Die Mischung ist es.“ Nach unserem Spaziergang genießen wir die letzten Sonnenstrahlen des Tages bei einem Cappuccino auf der Terrasse. Wir sind abgeschweift,

reden übers Reisen und schwärmen von den Landschaften Südafrikas und dem Gedanken ans Durchatmen. Carolin erzählt so leidenschaftlich von den Formen und Farben der Pflanzen, die sie auf ihren Reisen entdeckt hat, kennt jeden Namen und jede Eigenschaft, als hätte sie heimlich ein Lexikon unter dem Tisch versteckt. Ein Geschenk, tun zu können, was man liebt, denke ich mir.

Text und Bilder: Magda Lehnert, Macaronie





Selbst und Papa!



„Der Bilebammfidelradatz ist das, die Gestreifte ist die Isolde, die drei Kleinen dort sind Bilebamm, Fidel und Radatz. Dann haben wir hier hinten Caruso und Bilebammfidelradatschen. Und dann noch Berta, Ritscha, Brillan, Lotti, Eva, Rabe, Kokoschka und Dafne. Das waren alle.“ Sichtbar stolz und mit strahlenden Augen sprudelt

Amelie (6) die Namen der Hühner heraus, und dabei hält sie ihren Lieblingshasen Keks, ein schneeweißes Kuschelfell mit Knickohr, auf dem Arm in die sonnige frische Luft.

Ihre ältere Schwester Juli (9) ist gerade mit Mama Sabine aus der Schule zurückgekehrt. Sie stellt uns gemeinsam mit Amelie noch alle Hasen und auch die schottischen Schafe namentlich vor, während Papa Felix und der kleine Leopold (2) schon mal in Richtung Trampolin schlendern, das die fünf dann gemeinsam für eine ausgelassene Runde Hüpfspaß vor dem Mittagessen nutzen. Familienidylle pur. Und doch alles andere als selbstverständlich.

Aderlass – das war wohl das tragisch passende Wort für die Entwicklungen in ganz Ostdeutschland, in Sachsen und vor allem auch im Erzgebirge nach 1990. Es schien so, dass die Aussichten auf gut bezahlte Jobs, bessere Bildung für die Kinder und auf eine gesicherte Zukunft vor allem junge Familien aus den Tälern und über die Flüsse des wasserreichen Erzgebirges fort in alle Welt gespült hatten – keine Staumauern in Sicht.



NOCH NICHT MAL MEHR EIN LEBENSMITTELLADEN? OHNE UNS!

„Zurück blieben oft nur die Alten, und wenn dann auch noch der letzte Einkaufsladen im Ort schließt, dann fragst du dich schon besorgt, ob du hier in Zukunft noch wohnen bleiben kannst“, sagt Rosemarie Schumann, heute in ihrer Funktion als stellvertretende Vorsitzende im Aufsichtsrat der Genossenschaft 'Bürgerläden Scharfenstein-Venusberg'. Die ehemalige kaufmännische Leiterin des Klinikums Chemnitz wohnt in Scharfenstein, einem Ortsteil der etwa 5.700 Einwohner zählenden Gemeinde Drebach. Wie ihre Mitgenossen Peggy Großlaub und Dr. Steffen Leischnig leben alle gern hier und mochten sich nicht vorstellen, diese Lebensqualität irgendwann aufgeben zu müssen. Deshalb beschlossen sie, zu handeln und selbst Händler zu werden – Lebensmittelhändler.

Die drei bescheidenen Kämpfer sitzen mit uns an diesem Tag stellvertretend für mehr als 350 Genoss*innen gemeinsam am Tisch im 'Ess-Bahnhof' in Scharfenstein, einem Lebensmittelladen mit Bistro und Café, eingerichtet im Bahnhofsgebäude, das die Gemeinde zum Glück noch im Besitz hatte und zur Verfügung stellen konnte. Die Züge der Erzgebirgsbahn halten im Halbstundentakt auf der Strecke von Annaberg-Buchholz nach Chemnitz. Hier, auf dem kleinen Vorplatz und der Hauptstraße zu Füßen der malerischen Burg Scharfenstein, geht es lebhafter zu als in vielen vergleichbaren Orten entlang der Zschopau. Auch das ist keine Selbstverständlichkeit oder einfach Glück, sondern das Ergebnis von mehr als drei Jahren Schulterchluss, Willen und harter Arbeit.

„Wir mussten uns erst einmal in die Anforderungen des deutschen Einzelhandels einarbeiten, und das ist bei Weitem mehr, als man sich als Außenstehender vorstellen kann“, erklärt

Dr. Steffen Leischnig, der in zweiter Generation das Familienunternehmen LSA Leischnig in Wolkenstein führt und dort als Geschäftsführer die Produktion moderner Steuerungs- und Antriebstechnik, Softwareentwicklung und Sondermaschinenbau verantwortet. Wirtschaftliches Wissen war also nicht nur durch ihn bei der Genossenschaftsgründung gegeben. „Aber eine Förderung gibt's für so etwas nicht. Das muss von Anfang an funktionieren“, ergänzen Rosemarie Schumann und Peggy Großlaub nahezu unisono. Die Anfangsinvestitionen waren hoch, und die Einkaufskonditionen für kleine Kaufleute sind alles andere als günstig. Dennoch steuern die Genoss*innen ihre mittlerweile zwei Bürgerläden, den 'Ess-Bahnhof' in Scharfenstein und die 'Wilde Hirse' im Ortsteil Venusberg langsam aber sicher auf eine schwarze Null zu, und das ist in diesem Fall ein durch und durch positiv besetzter Begriff. Inspiriert wurden die Scharfensteiner von der Genossenschaft 'Unser Laden Falkenau', deren Mitglieder bereits seit 2008 das Schicksal in ihre eigenen Hände genommen hatten und in der mittelsächsischen Gemeinde den ersten Bürgerladen seiner Art eröffnen konnten. Bis heute ist 'Unser Laden Falkenau' ein



anhaltender Erfolg, und die Macher aus dem Flöhatal stehen den Scharfensteiner und Venusberger Genoss*innen als Paten zur Seite. Das gute Beispiel macht also Schule und erzielt langsam aber sicher Wirkung. In Venusberg und Scharfenstein ist die unmittelbar: Acht Teilzeitarbeitsplätze, vor allem für junge Mütter, hat die Genossenschaft mittlerweile geschaffen. Auf den Bordsteinen der beiden Orte regt sich jetzt wieder mehr Leben. Der Raum für Begegnungen wird zurückerobert. „Und auch die Gewerbetreibenden hier im Ort freuen sich im Übrigen sehr, dass sie mit ihren Gästen und Geschäftspartnern



auch mal wieder von Porzellan essen können”, ergänzt Steffen Leischnig. Viele der Unternehmen sind der Genossenschaft beigetreten. Das Interesse umliegender Gemeinden an einer Teilhabe am Genossenschaftsmodell ist rege. Das gilt für viele Bereiche des genossenschaftlichen Handelns, das im 19. Jahrhundert mit Hermann Schulze-Delitzsch als Gründer des ‘Delitzscher Vorschussvereins’ 1850 auch einen sächsischen Vater hatte und heute mehr denn je ein Modell für gesellschaftlichen Zusammenhalt und

Fortschritt sein kann. Den Strom für den ‘Ess-Bahnhof’ liefert die Energiegenossenschaft ‘Bürger Energie Drebach’, ökologisch produziert, mit regionalem Mehrwert und ebenfalls mit dem Potenzial für mehr.

Selbst und Bier!





DIE ZUTATEN FÜR EIN FREIES UND SELBSTBESTIMMTES LEBEN

Frische Backwaren, ein täglich wechselndes Bistroangebot und eine große Auswahl lokaler und regionaler Produkte bilden das Angebot im 'Ess-Bahnhof'. Zwar ist längst nicht alles, was landwirtschaftlich herstellbar wäre, auch in unmittelbarer Nähe erhältlich, aber der Weg ist bekanntlich das Ziel und neben Gemüse und heimischen Kartoffeln sind auch die Eier täglich frisch auf den Höfen der Region gelegt worden. Wer weiß, vielleicht werden hier eines Tages die Eier von Bilebammfidelraddatz Nachfahren verkauft und Amelie führt die kleinbäuerliche Landwirtschaft weiter, die ihre Eltern sich neben ihrer Arbeit als Sozialpädagogin und freischaffender Bauingenieur aufgebaut haben. Momentan, so erzählt ihr Papa Felix Hadlich, erntet er vom Kartoffelfeld auf dem Grundstück immerhin den kompletten Familienbedarf eines Jahres. Eigenes Gemüse und ein guter Draht zu einem befreundeten Rinderzüchter vervollständigen die Vorräte, und den Rest holt

die junge Familie dann eben doch aus der Stadt. Annaberg-Buchholz liegt gleich hinter dem nächsten Berg. Bevor sie das ehemalige Schulgut wieder zum Leben erweckt haben, wohnten sie direkt in der Stadt.

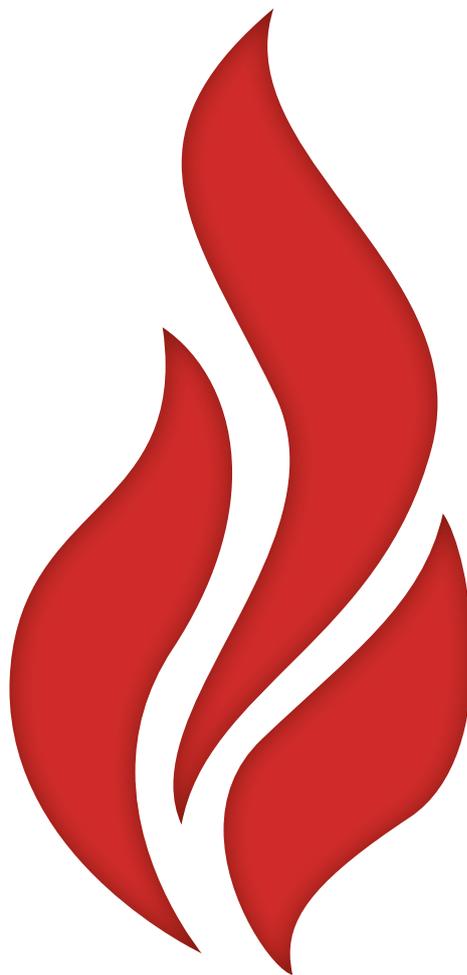
Jetzt ist die wertvolle Familienzeit unmittelbarer zu haben. Das Gelände verspricht den Kindern immer ein neues Abenteuer und Zerstreuung, es ist Platz für Gemeinsames und nebenher auch noch für die arbeitsreichen Projekte der Zukunft. Zwei Scheunen, die heute zum Teil als Werkstatt und Lager genutzt werden, sind für Sabine und Felix Hadlich Ansporn und Inspiration für künftige Ausbauten. Sie können sich gut vorstellen, den Kindern das Haupthaus eines Tages zu überlassen und einen Alterswohnsitz in der kleinen Scheune zu beziehen. Bis dahin wird zwar noch eine Menge Wasser die Zschopau hinunterfließen, aber die Zutaten für ein freies und selbstbestimmtes Leben, die sind hier mit allen Sinnen zu spüren.

Text und Bilder: Boris Kaiser



Kurz nach 13:00 Uhr meldet sich der Pieper von Andreas Schieck. Alarm! Ruhig, aber zügig verlässt er seinen Arbeitsplatz. Eben noch Leiter in der Qualitätskontrolle, wechselt er von einer Minute auf die andere seine Rolle und wird zum Feuerwehrmann. Er geht den Weg, den er schon tausendmal gegangen ist und im Schlaf finden würde: durch einen Verbindungsgang mit vielen Rohrleitungen, der auf der Hälfte rechts abbiegt, dann eine Treppe hinunter, schließlich quer über den Hof.

Die Türen des Feuerwehrgerätehauses stehen offen. Andere Kameraden sind schon eingetroffen, die meisten tragen bereits Schutzkleidung. Gesprochen wird nur das Nötigste. Einige helfen zwei Kameraden beim Anziehen der orangefarbenen Schutzanzüge samt Atemschutzmaske und Sauerstoffflasche. Jeder Handgriff sitzt. Nach dem Anziehen der Schutzanzüge wird der Sauerstoffdruck der Atemgeräte geprüft. Daumen hoch. Jetzt noch die Ausrüstung greifen. Dann geht es raus. Im Laufschritt.



FEUER UND FLAMME

EIN ORT, AN DEM VIELES ANDERS IST

Das Feuerwehrgerätehaus befindet sich mitten auf einem Firmengelände. Ort des Geschehens ist die KSG Leiterplatten GmbH in Gornsdorf nahe des Industriezentrums Chemnitz. Hier fertigt die Firma Leiterplatten in unterschiedlichen Technologien. Das ist ein Wachstumsgeschäft in einer sich immer mehr spezialisierenden und digitalisierenden Wirtschaft. Bis zu 150 Aufträge pro Tag gehen bei KSG ein. 1.500 Aufträge laufen täglich parallel in der Fertigung. 760 Beschäftigte arbeiten hier insgesamt, davon sind 33 Auszubildende und BA-Studenten. KSG ist der drittgrößte Produzent in Deutschland, gemeinsam mit der Tochter Häusermann GmbH der zweitgrößte in Europa.

Text: Carsten Schulz-Nötzold, Bilder: Dirk Hanus, Frank Müller



Warum Kameradschaft
mehr ist als Teamgeist
und was Einsatztaktik mit
Firmenstrategie zu tun hat.



Bei KSG ist vieles anders als anderswo. Erstens der Standort: Der Hersteller von Hightech-Produkten sitzt nicht in Dresden oder Leipzig, sondern ist seit Jahrzehnten mitten im Erzgebirge erfolgreich. Zweitens das Produkt: Hier hat man sich, jenseits des preisumkämpften Massengeschäfts in Asien, auf Technologievielfalt vom Muster bis zur Serie fokussiert. Drittens die Menschen: Hier engagieren sich Mitarbeiter in einer freiwilligen Betriebsfeuerwehr. Das ist ganz selten. Von Gesetzes wegen wäre KSG nicht verpflichtet, eine Werksfeuerwehr zu unterhalten. Aber, wie gesagt, hier ist eben vieles anders.

IN DER GEFAHRENZONE WIRD ES HEISS

Nach ca. 200 m kommen die Kameraden am Einsatzort an. Die Gesichter werden rot, die Atmung ist schnell, denn die herbstliche Sonne hat die Luft auf über 20 Grad Celsius aufgeheizt. Am Ausgang einer Lagerhalle scheint sich ein Unfall ereignet zu haben. Ein verletzter Kollege liegt am Boden. Aus einem umgefallenen Fass läuft eine Flüssigkeit aus. Einer führt das Kommando: Wehrleiter René Klemm. Das geschieht in hartem Ton. Höflichkeit ist fehl am Platz. Anweisungen müssen schnell verstanden und ausgeführt werden. Eine kurze Rückversicherung, ob die Aufgabe klar ist. Dann: Ausführung! Die beiden Kameraden im orangefarbenen Vollschutz eilen mit einer Trage

zum Verletzten. Schnell wird der bewusstlose Kollege aus der Gefahrenzone gerettet. In sicherem Abstand übernimmt ein Team von zwei Sanitätern den Verletzten. Ist er ansprechbar? Sofort werden an einem Monitoring-System seine Vitalfunktionen gecheckt. Während all das im Hintergrund passiert, sind bereits ein Generator und eine Pumpe angesprungen. Der Technik-Trupp hat das Equipment aufgebaut. Nach kurzer Pause müssen die Jungs in Orange wieder in den Einsatz. Über einen Schlauch pumpen sie mit der Gefahrgutpumpe die Flüssigkeit in einen Sicherheitsbehälter. 13 Kameraden sind vor Ort im Einsatz, einige davon, die gerade nicht aktiv sind, stehen als Reservekräfte bereit. Die Mittagshitze, das schnelle Laufen, die schwere Ausrüstung, all das zehrt an den Kräften. Während René Klemm den Einsatz koordiniert, prüft Andreas Schieck mit kritischem Blick, was die Männer leisten.

ES WAR NUR EINE ÜBUNG

Geschafft. Eine halbe Stunde später sitzen alle im Feuerwehrgerätehaus, die Schutanzüge sind abgestreift, die Männer verschwitzt und erschöpft. Es war nur eine Übung. Erstmal verschlafen, Wasser trinken. Nach ein paar Minuten ergreift Wehrleiter René Klemm das Wort und wertet die Übung mit seinen Kameraden aus. Seit seiner Jugend ist er als Feuerwehrmann im Heimatort aktiv, seit Ende 2016 ist er Wehrleiter bei KSG. Zwischen der Alarmierung und der Einsatzbereitschaft vor Ort sollen nicht mehr als sieben Minuten vergehen: Innerhalb

Die fachgerechte Beseitigung von Chemikalien wird immer wieder geübt.





Kameraden im Vollschutzanzug: Rettung von Verletzten hat oberste Priorität.



Wehrleiter René Klemm an seinem Arbeitsplatz in der mechanischen Fertigung.



Alle hören auf sein Kommando: Wehrleiter René Klemm.



Ausgebildete Betriebsanitäter leisten Erste Hilfe.

von zwei Minuten sollen die Kameraden am Gerätehaus sein, nach spätestens fünf Minuten am Einsatzort. Deshalb lassen René Klemm und Andreas Schieck die Übungen immer unter möglichst realistischen Bedingungen stattfinden. 31 Mitglieder zählt die freiwillige Betriebsfeuerwehr, alle Kameraden sind auch Mitarbeiter bei KSG. 14 ausgebildete Betriebsanitäter gehören noch dazu. Übungsdienst ist einmal wöchentlich, immer Montag zwischen 13 und 15 Uhr, genau am Übergang zwischen Fröhschicht und Spätschicht. Einige Kameraden treffen sich in der Freizeit auch zum gemeinsamen Sport. Fitness ist wichtig, um in Einsätzen bestehen zu können. Die Berufe der Feuerwehrleute gehen querbeet durch die ganze Firma. René Klemm arbeitet an Fräsmaschinen in der mechanischen Fertigung. Reiner Mauersberger steuert eine Ätzlinie, wo auf den Leiterplatten die Schaltbahnen entstehen. Andreas Schieck kümmert sich um die Warenausgangskontrolle.

Andreas Schieck ist wie René Klemm seit seiner Jugend Feuerwehrmann, auch in Verantwortung als Zugführer und Wehrleiter im Heimatort, und hat die Betriebsfeuerwehr im Herbst 2008 gegründet. Schieck war der erste Wehrleiter und baute die Strukturen auf, warb die Kameraden. Nur zwei Kollegen hätten damals eine Ausbildung gehabt, erinnert er sich, für die anderen ging es bei null los. „Jahre hat es gebraucht, um so eine einsatzbereite Truppe aufzubauen“, berichtet er stolz. Seit 14 Jahren arbeitet Schieck bei KSG, hat in der Fertigungs-konstruktion angefangen, ist dann in die Arbeitsvorbereitung gewechselt. Seit Ende 2016 leitet er die Endkontrolle und führt 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in seinem Team. „Das war der richtige Zeitpunkt, um

den Staffelstab der Wehrleitung an René zu übergeben. So haben wir auch den Generationswechsel gut hinbekommen“, sagt Schieck.

DIE ERSTEN 15 MINUTEN ZÄHLEN

Scherzhaft ergänzt er später beim Firmenrundgang: „Außerdem ist mein Arbeitsplatz am weitesten vom Feuerwehrgerätehaus entfernt. Ich bin nicht mehr der jüngste Feuerwehrmann, René ist besser in Form. Der Wehrleiter sollte möglichst schnell vor Ort sein.“ Schnell vor Ort sein im Gefahrenfall – das war eine Motivation für die Geschäftsleitung, die Betriebsfeuerwehr aufzubauen. Bereits zu DDR-Zeiten hatte es sie gegeben. Doch hinter der Idee steckte noch eine langfristige, strategische Überlegung. „Ein wesentlicher Faktor unserer Betriebsfeuerwehr ist, dass wir unseren Kunden signalisieren, dass wir mit Sicherheit lieferfähig sind“, erklärt Andreas Schieck.

Während seiner Dienstzeit bei KSG, so erinnert er sich, seien anderswo drei Leiterplattenfabriken komplett abgebrannt, die Lieferungen damit komplett ausgefallen. Das könne man mit einer eigenen Betriebsfeuerwehr auf jeden Fall verhindern, da ist sich Schieck sehr sicher: „Jede Gefahrenlage, die ich innerhalb der ersten 15 Minuten erkenne, kann wirkungsvoll bekämpft werden. Das bestätigen Feuerwehren auf der ganzen Welt.“ Wichtig sei es, dass im Gefahrenfall gut trainierte Leute sofort reagieren, einen kühlen Kopf bewahren und fachkundig handeln. Die KSG setzt damit auf umfassende Sicherheit: für die Mitarbeiter, die Arbeitsplätze und die Anlagen, für die Umwelt, für die Anwohner in der Nachbarschaft und für die Liefertreue zum Kunden.



Rettung von Verletzten ist Teamarbeit.

GEMEINSAM FÜR ANDERE DURCHS FEUER GEHEN

Andreas Schieck erzählt von den jahrelangen Teambildungsprozessen, auf denen letztlich eine funktionsfähige Feuerwehr gründet. Wer ihm zuhört, der spürt, dass Schieck Feuer und Flamme ist, für seinen Beruf, seine Firma und für seine Berufung, den Feuerwehrdienst. Es brauche Kontinuität in der Organisation und Vertrauen zwischen den Menschen. Das Engagement in einer freiwilligen Betriebsfeuerwehr, so meint er, gehe weit über ein normales Angestelltenverhältnis hinaus. Einen Pieper zu tragen und in Bereitschaft zu sein, an Weiterbildungen teilzunehmen, sich fit zu halten, das ist nicht jedermanns Sache. Der Stress durch eventuelle Gefahren, fordert volle Konzentration. „Helden, die sich aufopfern, nützen uns nichts“, scherzt Schieck. Sehr viele menschliche Komponenten entscheiden über den Erfolg eines Einsatzes. Vertrauen und persönliche Bindung – sprich Kameradschaft – sind die Grundlagen. Und es brauche gezielte, kalkulierte Risikobereitschaft. Bei diesem Thema wird Andreas Schieck sehr ernst: „Wo andere rausrennen, gehen wir rein.“ Gefährliche Situationen müssten im Falle eines Falles blitzschnell bewertet werden. „Ich muss mir bewusst sein“, sagt er, „was ein Einsatz von mir fordert.“ Darüber zu reden, ist Bestandteil der psychologischen Ausbildung, wie sie Schieck über Jahre aufbaute und René Klemm jetzt fortsetzt.



Geschafft: Jede Übung fordert heraus.

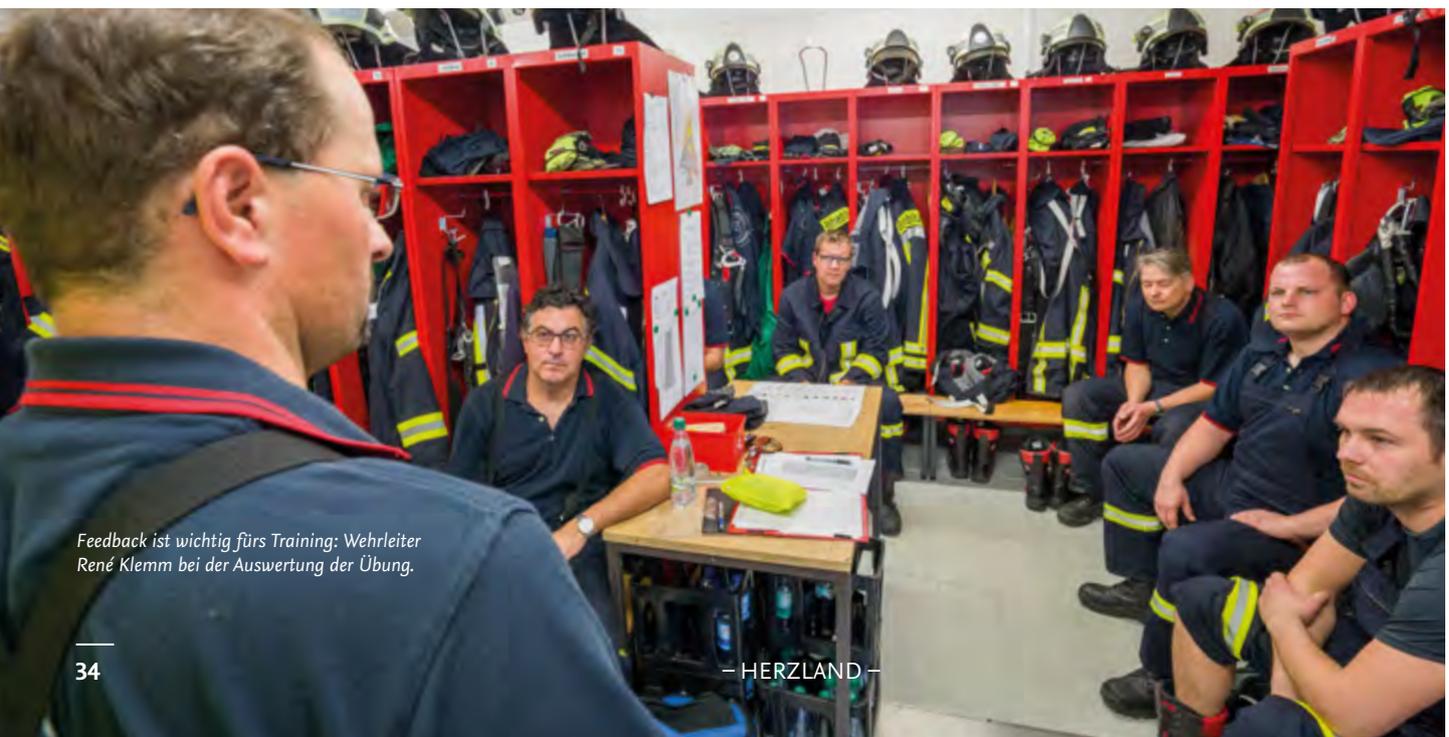
EIN SICHERES GEFÜHL

Nach dem Einsatz ist vor dem Einsatz. Deshalb müssen die Kameraden nach jeder Übung das Gerätehaus so ordnen, dass sie bei Alarm alles schnell finden. Sauerstoffflaschen füllen, Schutzanzüge richten, Ausrüstung verstauen. Nachdem wieder Bereitschaft hergestellt ist, kehrt ein Teil der Kameraden an den Arbeitsplatz zurück, der andere Teil hat Feierabend. Inzwischen ist es kurz vor 15:00 Uhr. Die Kameraden, die jetzt wieder normale Kollegen sind, grüßen einander und gehen ihrer Wege. Das Gefühl, einen sicheren Arbeitsplatz zu haben, geht bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der KSG Leiterplatten GmbH weit über das Wissen hinaus, dass man gefragte Produkte herstellt und das Unternehmen wächst. Es ist auch das sichere Gefühl in der Belegschaft, dass im Fall der Fälle Gesundheit



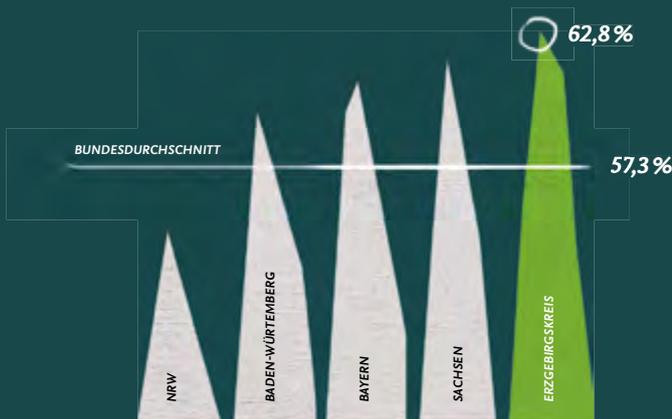
Der Gründer der Betriebsfeuerwehr Andreas Schieck im Gespräch.

und Leben geschützt werden. Und es ist die Gewissheit, dass Tag für Tag Tausende von Leiterplatten verlässlich ihre Reise zum Kunden antreten können – auch dank des Dienstes der Kameraden der freiwilligen Betriebsfeuerwehr.



Feedback ist wichtig fürs Training: Wehrleiter René Klemm bei der Auswertung der Übung.

IM ERZGEBIRGE FINDET JEDER SEINEN JOB



Die Beschäftigungsquote der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten ist im Erzgebirgskreis deutlich höher als in anderen Regionen

Mal auf
die Zahlen
geschaut

FAST WIE IN SCHWEDEN



GEBURTENRATE

... lassen sich im Erzgebirge Beruf und Familie verbinden. Hier haben Frauen sowohl eine deutlich höhere Erwerbsquote als auch eine höhere Geburtenrate als der deutsche Durchschnitt.



ERWERBSQUOTE FRAUEN

ANZIEHUNGSKRAFT

Seit dem Jahr 2014 ziehen mehr Menschen in den Erzgebirgskreis als weg.



EIN FRIEDLIEBENDES VÖLKCHEN

Mit 3.663 Straftaten pro 100.000 Einwohnern kann man sich im Erzgebirgskreis sicherer als in jedem anderen Landkreis in Sachsen fühlen.



LÄNDLICH, ABER NICHT AM A*** DER WELT

Chemnitz, Leipzig, Dresden oder Hof sind in ca. einer Stunde erreichbar, Prag in zwei Stunden. Zum Vergleich: Auch für den Weg von Potsdam nach Berlin oder von Düsseldorf nach Köln muss man mit einer Stunde rechnen.



THE BIG FIVE



Der Erzgebirgskreis liegt im deutschlandweiten Vergleich bei der Anzahl der produzierenden Betriebe (Industrie) auf Platz 5.

HERZLAND

JUGENDBLASORCHESTER
THUM

Mitglieder im Verein: 524
Davon aktive Musiker: 185

Orchester:

- + Bläserkids: 16
- + Bläserjugend: 36
- + Bläserphilharmonie: 66
- + Brass94: 31

STER

FAMILIÄR, VIELFÄLTIG, PREISGEKRÖNT.

Der Verein Jugendblasorchester der Stadt Thum, das sind genau gesagt vier Orchester, mit 185 aktiven Musikern, die als Amateurorchester alle zusammen eine starke Gemeinschaft repräsentieren – und das weit über die Grenzen des Erzgebirges hinaus.

Der Verein verbindet dabei wesentlich mehr Mitstreiter. Über 500 Mitglieder im Alter von 7 bis 70+ Jahren ermöglichen den Kindern und Jugendlichen eine hochwertige musikalische Ausbildung zu erschwinglichen Bedingungen.

Großes ehrenamtliches Engagement sorgt nicht nur für günstige Mitgliedsbeiträge und Instrumentenmieten, sondern schafft auch die Grundlagen für die Organisation eigener Großveranstaltungen wie dem „Thumer Orchestertreff“ mit mehreren Tausend Besuchern oder die Teilnahme an nationalen und internationalen Wettbewerben und Produktionen.

Ein jüngst erspielter 3. Platz beim World Music Contest, der Weltmeisterschaft der Blasmusikorchester, sowie mehrfache Siege beim Deutschen Orchesterwettbewerb lassen den Namen des Jugendblasorchesters Thum und seiner Ensembles also mittlerweile sehr weit klingen.

Das Jugendblasorchester der Stadt Thum steht mit dieser Leidenschaft, der Tradition und der musikalischen Klasse damit auch stellvertretend für das große Engagement und die Freude an Kultur und Gemeinschaft, welche die mehr als 1.800 Vereine im gesamten Erzgebirge miteinander verbindet.

Mitglieder aller vier Ensembles, aufgenommen an einem Probenstag in Thum. Bild: Pierre Graupner, sazinc.

GOOD VIBES IM HINTERLAND



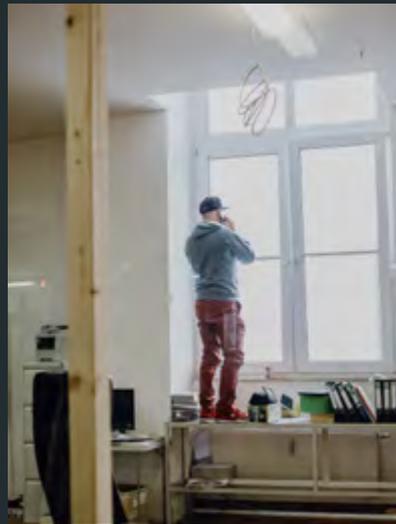
„Baue das beste Board. Belaste dabei deine Umwelt so gering wie möglich. Nutze dazu lokale und nachwachsende Ressourcen.“

So steht es im Imageflyer von BuddyBuddy, den mir Rainer Sölch stolz in die Hand drückt, noch bevor ich überhaupt den ersten Schritt vom Büro in die Werkhalle gesetzt habe. Hinter mir rollt jemand auf dem Skateboard zu einer Maschine.

▲ *Tüfteln: Jedes Board wird einzeln in mehreren Produktionsschritten per Hand gefertigt. Es wird gesägt, gefräst, gebohrt, vernäht, bestickt, laminiert, gepresst, getaped. Jeder Schritt wird noch immer optimiert, jedes Brett einzeln hundertfach begutachtet. Bis zu 30 Boards werden hier so täglich gefertigt. „Es geht auch mehr, aber wir wollen den nächsten Tag auch wiederkommen und Spaß haben“, sagt Philipp.*

„Im Prinzip machst du das hier, weil du auch im Privaten Spaß daran hast.“

Rainer Sölch



◀ *Der perfekte Platz für guten Empfang.*

Ich bin in der Manufaktur des Boardherstellers BuddyBuddy in Gornau. Hinter den Maschinen entdecke ich vier junge Männer. Kevin, Christian, Florian und Philipp, wie ich später erfahren werde. Sie alle eint eine Leidenschaft: der Boardsport. In dieser Leidenschaft arbeiten sie drei Tage pro Woche in der Manufaktur in einer abgelegenen Ecke von Gornau. Hier, wo sich vermutlich Fuchs und Hase 'Gute Nacht' sagen, werden mithilfe einer patentierten Technologie, entwickelt am Dresdner Institut für Holztechnologie, hochmoderne Skate- und Snowboards hergestellt – Boards, die mancher Profi-Fahrer den etablierten Marken

vorzieht. Schon jetzt amüsiere ich mich über den Kontrast der Bretter, die hier unter den höchsten Qualitätsansprüchen gefertigt werden und den Albernheiten, die mir an allen Stellen auffallen. Ein Mitarbeiter, der auf dem Skateboard an der Werkbank steht, Rollen und Decks, die durch Penis-Schrauben zusammengehalten werden, eine Shisha im Pausenraum. Spätestens jetzt bin ich neugierig und möchte wissen, wie hier das wohl innovativste Board entstehen kann, das es derzeit am Markt gibt.



▲ *„Wenn das erste Board, das aus der Presse kommt, gut ist, wird's ein guter Tag.“
Kevin Lindner*



▲ *Patenterte Ankertechnologie: Kevin bringt das frisch vernähte Brett zum Laminieren. Derweil versucht Rainer mir die komplizierte Technologie zu erklären. „Die Konkurrenz schaut sehr argwöhnisch auf das Produkt“, verrät er mir. „Uns geht es um die Technologie und die Ökologie. Wir bieten der Industrie eine Möglichkeit, mit weniger toxischen Werkstoffen und weniger Energieaufwand mindestens so hochwertige Produkte herzustellen wie die etablierte Industrie mit irgendwelchen High-tech-Werkstoffen, die meist sehr energieaufwendig hergestellt werden müssen. Unsere Boards sind eine echte Alternative“, erklärt er stolz.*



„In der Zeit nach dem Mauerfall, als alle Richtung Westen fuhren, fuhr ich gegen den Strom mit meinem Board nach Oberwiesenthal und fuhr den Fichtelberg hinunter. Seitdem komme ich immer wieder.“

Rainer Sölch

▲ Rainer Sölch, Verantwortlicher für Marketing und Vertrieb, beim Telefonieren: Er ist das grüne Herz von BuddyBuddy und bringt sein Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Umweltschutz täglich ein. Klar weiß er, dass Produktion immer mit Abfall verbunden ist, Hightech mit Synthetik. Trotzdem versucht er, die Produktion der Boards an allen Stellen so umweltfreundlich und natürlich wie möglich zu gestalten. Die Holzkerne kommen aus Slowenien, das Epoxidharz aus Barcelona, die Glasfasern aus Bautzen, die Technologie aus dem Institut für Holztechnologie Dresden. Natürlich wäre es ihm lieber, die Holzkerne aus Deutschland zu beziehen. Doch hier sind die Wetterbedingungen nicht optimal, die Jahreszeiten sind zu ausgeprägt, der Wind lässt das Holz der Bäume drehwüchsig werden, erklärt er. Es geht immer darum, den geeigneten Kompromiss zwischen Qualität und Nachhaltigkeit zu finden.

► Von Maschine zu Maschine: Philipp Marx läuft nicht etwa zwischen Presse und CNC-Fräse hin und her. Er fährt. Einer der wenigen Menschen, der auf einem Brett so viel natürlicher erscheint als auf Füßen.



▼ Die Penis-Schraube.



WIE ALLES BEGANN

Wenn es zwei Dinge gibt, die Gerd Kaden, Investor bei BuddyBuddy, liebt, dann sind es der Wintersport und das Erzgebirge. In seiner Passion für Schnee und Snowboards war er immer auf der Suche nach dem perfekten Brett – bis ihn ein Bekannter an den Brettladen nach Dresden vermittelte. Begeistert von den Boards, die dort damals unter Leitung des Ladenbesitzers Mike Gelbricht, „einem Tischler und begnadeten Wintersportler, Wellen- und Windsurfer“, hergestellt wurden, investierte Gerd Kaden in die Technologie. So entstand mit ihm die Firma BuddyBuddy. Nach Schließung der Fabrik in Österreich, die in Zusammenarbeit mit BuddyBuddy das Produktions-Know-how erarbeitete, gab es für den Investor nur einen logischen Standort: seine Heimat, das Erzgebirge. Seither ist der Waldkirchner nicht mehr nur leidenschaftlicher Bretttester, sondern Schöpfer seines eigenen Profi-Snowboards – zu Hause, ganz nah am Berg.

„Alles ist noch sehr frisch, deshalb gibt es noch sehr viel zu reorganisieren. Gleichzeitig muss die Produktivität aber auch stimmen“, erklärt Rainer. Drei Tage pro Woche arbeiten Rainer, Christian, Philipp, Kevin und Florian derzeit in der Manufaktur. Erst im Mai 2017 hat Investor Gerd Kaden mit BuddyBuddy die Werkhalle in Gornau bezogen. Vorher hat eine österreichische Firma das Verpressen und Verleimen der bestickten Bretter übernommen. Inzwischen finden alle Fertigungsschritte in der neuen Halle statt.



Materialtest in der Werkhalle: Alle Mitarbeiter vereint die Liebe zum Brett. Kevin Lindner, Christian und Julius Kaden, Philipp Marx, Rainer Sölch – sie alle verbringen ihre Freizeit am liebsten auf einem Brett – ganz gleich welches. Am liebsten natürlich in den Alpen, aber sie fahren auch hier, sobald es die Zeit zulässt. Bevorzugt auf dem Keilberg, den Downhill-Strecken auf der tschechischen Seite des Erzgebirges oder eben in der Werkhalle. Gerade erst gestern haben sie sich eine ausrangierte Miniramp in einem Skatepark angeschaut. Die soll schon bald in den Räumen von BuddyBuddy stehen – für Materialtests, natürlich.



▲ Pause.

◀ Philipp Marx, Longboarder und Profi-Testfahrer für BuddyBuddy, erklärt den Lifestyle der Brettfahrer: Es gibt keine Reglements, keine Ernährungspläne, keine Vorgaben. Es geht nicht um das Erreichen eines Ziels, sondern um das Erlebnis. Ums Draußensein, um die Natur, um die Bewegung. Es gibt kein bestimmtes Leistungsziel, alles dreht sich um das Lösen von Problemen im Hier und Jetzt – egal, ob beim Klettern, auf dem Snowboard am Berg oder beim Test einer neuer Downhill-Strecke. Genau das bringt der Szene ihre Coolness und verbindet die Leute – ganz egal, ob sie nun ein Skateboard, ein Snowboard, ein Surfbrett oder einen Felsen unter den Füßen haben.

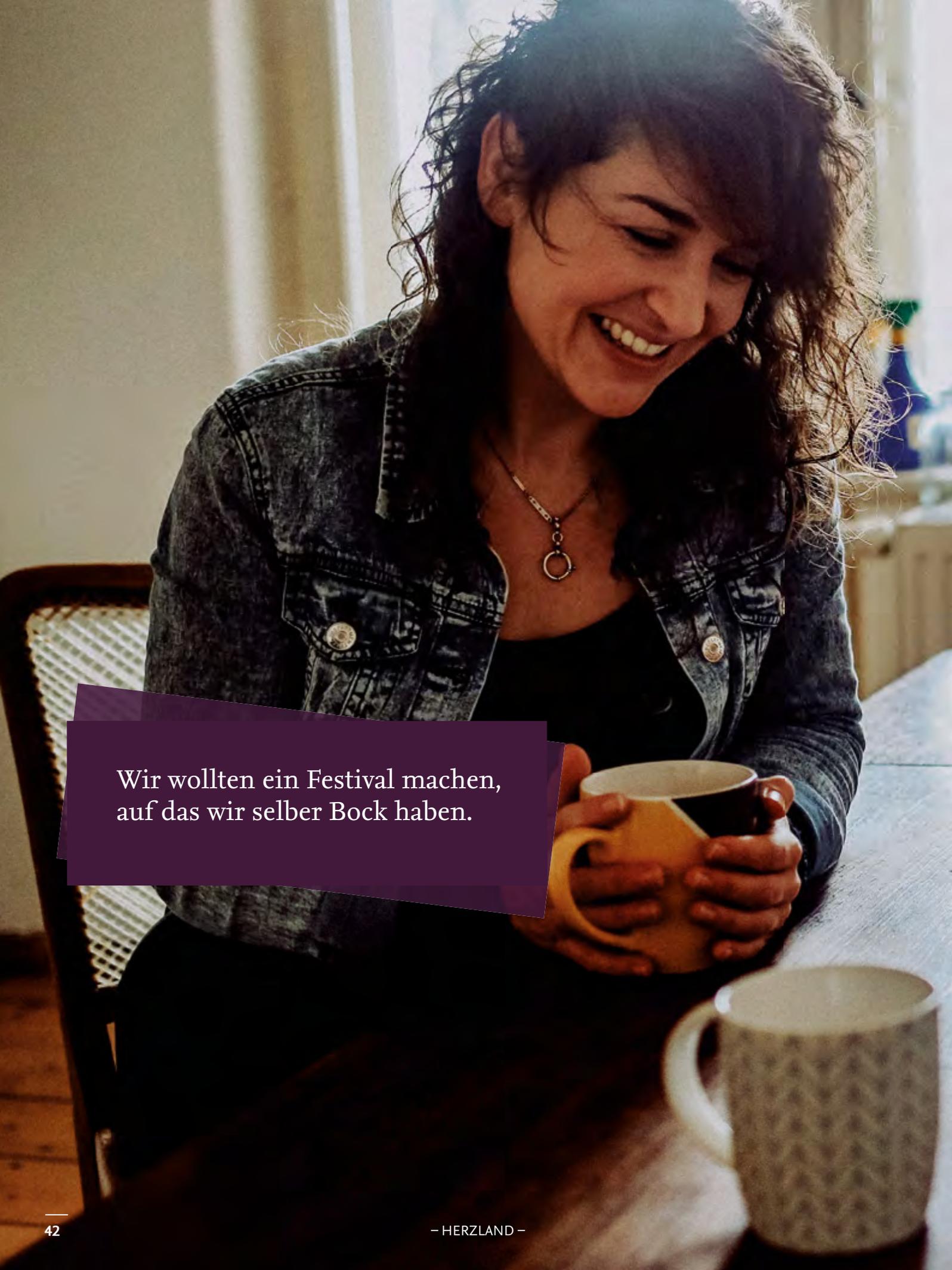
◀ Christian lacht über ein falsch verklebtes Board. „Ob das noch auffällt, wenn erst einmal das Griptape drauf ist!?“

„Ich glaube, wenn es nur um den Sport als solches ginge, könnten wir genauso gut Fußball oder Tennis spielen.“

Rainer Sölch



Text und Bilder: Magda Lehnert



Wir wollten ein Festival machen,
auf das wir selber Bock haben.



Bleib doch, wenn es Dir gefällt

Stephanie Mittelbach begrüßt mich in ihrer pittoresken Altbauwohnung, ihrer Rumpelkammer, wie sie sie selbst nennt. Als wäre sie die Sonne höchstpersönlich, die versucht, den grauen Herbsttag zu erleuchten, lädt sie mich strahlend in die Küche ihrer Wohngemeinschaft auf eine Tasse Kaffee ein. Grund meines Besuchs: Das homeward FESTIVAL im erzgebirgischen Niederwürschnitz. Stephanie ist in ihrer Rolle als Pressesprecherin neben etwa 25 weiteren Mitgliedern Teil des Organisationsteams. „Immer, wenn es darum ging, irgendwo ein Gesicht hinzuhalten, habe ich das gemacht“, erklärt sie ihren Job. Das homeward FESTIVAL fand 2017 zum ersten Mal an drei Tagen im Juli auf dem Gelände der Alten Ziegelei in Niederwürschnitz statt. Organisiert von einer Gruppe Christen, gab es verschiedene Workshops, alternative Gottesdienste und Seminare – am Abend wurde mit Bands und DJs aus ganz Deutschland zu Metalcore, Punkrock, Techno oder Singer-Songwriter-Auftritten getanzt und gefeiert. Die Seminare und Workshops drehten sich um Themen wie Sport, gesunde Ernährung, Selbstbewusstsein und Gebet. „Du pflegst bewusst Geist und Seele, lässt dich inspirieren und findest heraus, wer du selbst bist, wie deine Verbindung zu einer spirituellen Ebene aussehen kann und auf der anderen Seite kannst du feiern, tanzen und einfach ausrasten“, fasst Stephanie das Programm zusammen. Trotz der thematischen Ausrichtung des Festivals war es den Veranstaltern ein Herzenswunsch, ihr Festival nicht nur für Christen zu organisieren. „Wenn nur Christen gekommen wären, wäre das absolut nicht in unserem Sinn gewesen“, sagt Stephanie. Deshalb steht im Flyer: „Wenn Du aber auf den [christlichen] Teil überhaupt keinen Bock hast, ist das kein Problem. Dann kannst Du die Vorurteile einfach beiseitelegen, trotzdem kommen und Zeit mit alten oder neuen Freunden verbringen.“

homeward



See you again

Es sollte sich auch ganz viel um Musik drehen, um Party, ums miteinander Essen, Quatschen und Rumsitzen, ums Skaten, um Autos, um die Mischung aus all unseren Leidenschaften.

Trotz der Vorurteile, mit denen Stephanie und die anderen Christen des Organisationsteams gelegentlich umgehen müssen, wollten sie sich und ihren Glauben nicht verstecken und zeigen, wer sie sind und was sie gern tun. „Wir hatten Bock ein christliches Festival zu organisieren und schmieren das den Leuten in unserem Flyer auch ganz ehrlich aufs Brot. Trotzdem wollten wir kein Festival, bei dem einem die Devise ‘Wir leben als Christen’ zum Hals raushängt“, fügt Stephanie hinzu. „Es sollte sich auch ganz viel um Musik drehen, um Party, ums miteinander Essen, Quatschen und Rumsitzen, ums Skaten, um Autos, um die Mischung aus all unseren Leidenschaften.“ Ganz im Sinne des Namen ‘homeward’ ging es den Veranstaltern darum, für sich und die Gäste ein Zuhause zu schaffen, „einen Raum, in dem du sein kannst, wie du willst, in dem du deine Vorurteile und das Bedürfnis nach Abgrenzung einfach beiseite legst und wo du gemeinsam mit anderen Menschen ein schönes Wochenende verbringst“, erklärt sie mir. Unterstützt haben die Organisatoren die Idee durch die Veranschlagung des Eintrittspreises von 25 Euro auf freiwilliger Basis, ganz nach dem Motto: „Komm doch rein, schau dich um, iss ein Würstchel und bleib, wenn es dir gefällt. Bei welchem Festival kannst du das schon“, fragt mich Stephanie stolz. Der Plan ging auf: „Es war ein wildes Publikum“, erinnert sie sich. Es kamen viele Leute aus Jugendkreisen der Umgebung, Freunde, aber auch einige Gäste, die lange Fahrwege auf sich genommen haben, um das homeward FESTIVAL zu erleben. „Der Typ aus dem Dorf nebenan, der nur mal reinschauen wollte, hat zwischendurch ekstatisch mitgetanzt“, erzählt sie lachend. Immer wieder gingen Besucher zur Kasse, um dann doch ihren Eintritt zu bezahlen.



Was mit der wahnwitzigen Idee „es wäre doch toll, wenn wir selbst ein Festival organisieren würden“ begann, entwickelte sich in wenigen Monaten und einer kleinen Gruppe von gerade einmal 25 Organisatoren zu einer neuen Veranstaltungsgröße im Erzgebirge. 1.000 Leute kamen an diesen drei Tagen, um gemeinsam zu feiern – Christen wie Nicht-Christen, sodass am Ende gar keine Schubladen mehr nötig waren. Den Großteil des eingenommenen Geldes spenden die Veranstalter im Namen des Vereins homeward, den sie während der Planungsphase gründeten, einem gemeinnützigen Projekt. Einen kleinen Teil aber behält sich das Team fürs nächste Jahr. Denn dann, vom 12. bis 15. Juli 2018, soll die zweite Ausgabe des Festivals stattfinden und die Alte Ziegelei in Niederwürschnitz für vier Tage zu einem bunten Zuhause für alle machen.

Text und Bild: Magda Lehnert,
Festivalbilder: homeward FESTIVAL

Ein Liebesbrief an Aue

Wenn Sie die folgenden Zeilen lesen, müssen Sie wissen, dass diese einzig als Liebeserklärung an meine Heimatstadt Aue/Sachsen geschrieben wurden. Das hat nichts mit persönlicher Auszeichnung zu tun, sondern soll alle, die Aue lieben, hassen, kennen und nicht kennen, erreichen. Egal, ob die Bäckerfrau, unser Oberbürgermeister, der Arbeiter im Klärwerk oder die Spieler des FCE – jeder soll sehen, was und wer Aue ist! Was ein jeder woanders vermissen würde. Und vor allem, welche Ehre es ist, in dieser Stadt leben zu dürfen!



*Aue, eine Kleinstadt im
Erzgebirge, unweit der
tschechischen Grenze.*



*Aue, eingebettet in einen
Talkessel, umrahmt
von wunderschönen
Wäldern.*



*Aue, das ist der Zeller
Berg, das ist der Stadt-
kern, das sind Eichert
und Brünlasberg.*



*Aue, das sind die
Menschen, die im Berg,
in den Industriewerken
oder den kleinen Werk-
stätten geackert haben.*

Aue, eine Stadt die keinen langen Namen braucht, eine Stadt, die an der Autobahn noch ganz unscheinbar erscheint. Eine Stadt, bei der einem schon wenige Kilometer vor der Stadtgrenze bewusst wird, dass definitiv mehr dran sein muss als erwartet. Wer seine Besucher so stolz und selbstbewusst begrüßt, wie die Auer es an der ersten Wildbrücke tun, ist ganz sicher kein unscheinbares Licht. Es muss eine Stadt sein, die stolz ist auf ihren Zusammenhalt, ihre Geschichte, all die Hintergründe, die Gegenwärtigkeit und die Zukunft. Als Frischling in den Bergen fährt man dann mit den ersten sicherlich besonderen Eindrücken durch mehrere kleine Erhebungen. Ernüchterung macht sich breit, wenn man erfährt, dass diese künstlich erschaffen wurden und gar nicht „echt“ Erzgebirge sind. DOCH! Das sind sie. Dies sind die eindrucksvollen Zeugen von harter Arbeit und Erfolg, aber wohl noch mehr von Krankheit, Tod, Ausbeutung und Leid. Wer sieht denn, dass unser Untergrund durchlöchert ist wie ein Schweizer Käse? Fährt man also durch diese imposanten Haufen aus geschaukeltem Abraum, erblickt man rechts im Tal eine Modellbahnanlage. So mutet Bad Schlema zumindest von dort oben an.

Hinter dem nächsten echten Gebirgszug am Horizont schaut Schneeberg mit der St. Wolfgangskirche heraus. Dies ist eine Einladung und ein Versprechen zugleich, dass auch Schneeberg den Besucher nicht enttäuschen wird. Und es spiegelt uns alle wider: den neugierigen Erzgebirger, der sich lieber zurückhält als darauf loszustürzen. Den Erzgebirger, der bereit ist, jedem die Hand zu reichen, wenn sich dieser als tauglich erweist. Den Erzgebirger, der dir immer zur Seite stehen wird – auch im bittersten Kampf. Und den Erzgebirger, der auf keinen Fall der „Erzgebirgler“ sein möchte.

UND DANN KOMMT DA AUE INS BLICKFELD.

Zuerst nur Teile der Stadt und vor allem der Eichert. Dieser ist mit seinen rauen Blöcken besonders auffällig. Wer angesichts dieser „Tristesse“ hier schon abblockt, ist oberflächlich und den Rest von Aue nicht wert. Gibt man uns dennoch eine Chance und biegt weiter um die Ecke, dann erblickt man mein ganz persönliches Highlight – den Zeller Berg. Besonders heraus ragt meine alte Schule. Verflucht und geliebt zugleich. Sie ist der Leucht-

turm, der mich einst hinaus schickte und der mich immer nach Hause geleiten wird. Und noch weiter links, am Fuße des Gartenbergs dann mein Hafen, mein Ankerplatz, zweites Wohnzimmer und Paradies – das Stadion. Für manche, vielleicht auch für einige Auer, ist das „nur“ die Spielstätte des FC Erzgebirge Aue. Aber für mich – und das schreibe ich mit voller Überzeugung – ist es vielleicht sogar DER Platz, an dem man alles vergessen kann, an dem man sich als kleiner Teil eines großen Ganzen, aber auch als großer Baustein von etwas ganz Wunderbarem fühlen kann. Das Stadion hat eine Anziehungskraft auf mich, die kaum zu beschreiben ist. Wie oft saß ich einfach nur auf einer der ausgebleichen Sitzschalen und hing meinen Gedanken nach? Wie oft fanden dort Sportfeste statt? Wie stolz waren wir, als wir im großen, echten Stadion springen, werfen, sprinten durften? Und was war das für ein Gefühl, den Ausdauerlauf zwischen Zuschauerrängen und dem heiligen Rasen auf einer lila Bahn absolvieren zu dürfen? Und weiter – woher kommt diese innere Ruhe, wenn das Stadion nur in Sicht kommt? Woher kommt das Wohlfühlgefühl, wenn man nur auf dem Hang hinterm Stadion steht und ganz normalen, echten Menschen und zugleich unseren persönlichen Heiligen beim Trainieren für etwas komplett Fesselndes zusieht? Woher kommt das Gefühl des Ankommens, wenn man einfach auf dem Parkplatz steht und hinunter auf das Stadion blickt? Und woher kommen die Tränen jetzt? Wenn das keine pure, wahre Liebe ist, die so unwahrscheinlich ergreifend ist, die alle Sorgen vergessen lässt, die ein Gefühl der tief verwurzelten Freiheit hervorruft, dann gibt es dafür keine würdige Bezeichnung.

(Aus einem „Liebesbrief an Aue“ von Jasmin Großmann, in dem sie ihre Zuneigung zu ihrer Heimatstadt, den Menschen & ihren Geschichten und zu ihrem Verein, dem „FC Erzgebirge Aue“ Ausdruck verlieh. Zu diesem Zeitpunkt war Jasmin 19 Jahre alt)

Diese, meine, Liebe gilt einem ganz einfachen, wunderbar besonderen Verein. Und vielleicht ist es die authentische, ungeschminkte, unverwechselbare Art, die uns Erzgebirger so echt macht. Wir vorstellen uns nicht. Brauchen wir auch nicht! Entweder man mag uns, oder eben nicht. Entweder man mag das Erzgebirge, oder eben nicht. Entweder man mag Aue, oder eben nicht.

AUE ENTSTAND AUS DER ARBEIT, WUCHS MIT DER ARBEIT UND LEBT DURCH DIE ARBEIT.

Wir hatten keinen König, der sich bei uns niedergelassen und investiert hat. Alles, was man in Aue sieht, wurde Stück für Stück hart erarbeitet. Verstehen Sie das bitte nicht falsch. Natürlich bauen sich auch Schlösser, Museen und Musikhallen nicht von selbst. Aber wie kam es denn zum Ruhm der glanzvollen Städte? Stehen dahinter nicht immer die kleinen Arbeiter? Wie zum Beispiel kam es zum Glanz des Meißner Porzellans? Woher kam denn das Kaolin? Wer hat denn „seinen“ Berg ausgebeutet, hat unheimlich viel riskiert und muss jetzt mit den Überbleibseln leben? Ich möchte damit lediglich ausdrücken, dass man Armut und Reichtum, Einfaches und Prunkvolles unbedingt in der Relation sehen muss.

Aue ist so viel mehr als eine Kleinstadt im Erzgebirge, unweit der tschechischen Grenze! Aue ist gut so, wie es ist. Und Aue kann gerne bleiben, wie es ist. Wir müssen mit der Zeit gehen, müssen uns anpassen, aber was wir niemals verlieren dürfen, ist unser Stolz und die Liebe zu dem allem!

Aue, das sind die Menschen, die jetzt etwas bei uns bewegen.



Aue, das sind auch die Kinder, die an der Ampel drücken, damit Autos anhalten müssen.



Aue, das sind der FC Erzgebirge Aue, der EHV Aue, unsere Ringer, die Schwimmer und all die anderen Menschen, die unsere Stadt sportlich und positiv vertreten.



Aue, das ist so viel mehr als eine Stadt von vielen.



Aue, das ist mein Ein und Alles, meine Heimatstadt, mein Hafen inmitten von Bergen.

Herzland

GEDACHT.GEMACHT.ERZÄHLT

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

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

Konzeption und Gestaltung:

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

Redaktion:

Haus E | alltag & anders
decorum Kommunikation
Boris Kaiser, Magda Lehnert,
Carsten Schulz-Nötzold

Chefredaktion, Lektorat:

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

Fotografie:

Boris Kaiser, Magda Lehnert, Macaronie, Frank Müller,
Dirk Hanus, Karla Mohr, Maik Selbmann, Pierre Graupner,
homeward FESTIVAL

Illustration:

Christian Reuther

Das Magazin und weitere Informationen
zum Erzgebirge gibt es hier:

www.wirtschaft-im-erzgebirge.de/herzland



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

HERRLICH, DIESES ERZGEBIRGE...

Und überall diese schönen
Lichterbögen.



Bei mehr als 1.000 freien Ausbildungs- und Stellenangeboten springt der Funke über! Also finde den Job, der dich zum Leuchten bringt: zum Beispiel bei ZABAG Security Engineering.

www.jedemengejobs.de



Auf ins
ERZGEBIRGE
GEDACHT. GEMACHT.

Das Vorhaben wird aus Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ durch den Freistaat Sachsen gefördert.