

Neustart für die Döbelner Forellenzüchter

TITELGESCHICHTE: 547 Spender ermöglichen den Wiederaufbau nach Hitzeschaden – auch das Fischerfest im Oktober soll stattfinden

DÖBELN. Matthias und Eva Schnek blicken nun doch wieder mit Zuversicht auf ihre Forellenzuchtanlagen in Limmritz und im Töpelwinkel an der Zschopau. Nach dem Totalverlust aller Forellen durch die extreme Sommerhitze am letzten Juni-Wochenende kann der kleine Forellenzuchtbetrieb jetzt wieder planen. „Das haben wir den unzähligen tollen Menschen zu verdanken, die unseren Neustart mit ihrer Spende möglich gemacht haben“, sagt Matthias Schnek gerührt. Am 7. Juli hatten die Döbelner Allgemeine

Zeitung und dnn.de vom Schicksal der Forellenzüchter und ihres kleinen Betriebes berichtet. Da war Matthias Schnek noch mit dem Aufräumen beschäftigt. Das extrem heiße letzte Juni-Wochenende hatte die Wassertemperaturen der Zschopau auf über 28 Grad ansteigen lassen. Tausende größere und kleinere Forellen gingen zu Grunde.

Für den Forellenzuchtbetrieb bedeutete das einen wirtschaftlichen Totalschaden. In Limmritz hatten die Schneks etwa 2,7 Tonnen kleinere Forel-

len im Aufzuchtgewässer. Diese sollten bis zur Hauptsaison im Oktober bis März zu sieben Tonnen Speisefisch heranwachsen. Im Töpelwinkel schwammen etwa zwei Tonnen verkaufsbereite Forellen. Die waren für den Verkauf an Gastronomie und Handel sowie für die Grills vieler Fischliebhaber im Sommer gedacht. 15 000 bis 20 000 Forellen zieht der kleine Betrieb im Jahr auf. Etwa neun Tonnen speisefertiger Fisch wachsen daraus und werden an Gaststätten, Handel und Kunden vor Ort verkauft.

Der Umsatz aus diesen neun Tonnen Speisefisch fällt nun aus. Das sind mehr als 100.000 Euro Verlust für das Familienunternehmen. Mit dem frisch gedruckten Zeitungsbeitrag der Döbelner Allgemeinen Zeitung als Foto im Hintergrund startete Matthias Schnek noch an jenem Dienstag einen Spendenaufruf auf der Spendenplattform GoFundMe. Der ging innerhalb weniger Tage durch die Decke. Andere Zeitungen und Medien wie der MDR berichteten in den folgenden Tagen darüber und sorgten für

zusätzliche Reichweite. So haben bis zum Mittwoch (29. Juli) 547 Menschen jeweils Beträge zwischen fünf und 500 Euro gespendet. Die Spendensumme kletterte mittlerweile auf 33.173 Euro.

Für Eva und Matthias Schnek rückt damit ein Neustart der Forellenzucht in greifbare Nähe. Losgehen soll es aber erst im September, wenn die Temperaturen in der Zschopau wieder auf unter 20 Grad gesunken sind. Matthias Schnek will versuchen, seine Forellenproduktion an die sich verändernden

Klima-Bedingungen anzupassen. Denn Temperaturen über 25 Grad in der Zschopau, die seine Fischzuchtgewässer speist, kommen wahrscheinlich künftig in jedem Sommer vor. Auch Spitzen mit bis zu 28 Grad Wassertemperatur kann es durchaus künftig regelmäßig geben.

Matthias Schnek wird deshalb versuchen, in heißen Sommermonaten nur noch wenige Forellen im Bestand zu haben und dafür ein paar mehr weniger hitzeanfällige Karpfen zu halten. Stattdessen will er im

September mit etwas größeren Forellen starten, die er bis zur Hauptsaison (Oktober bis März) zum Verkaufsgewicht heranzieht. Auf alle Fälle wollen Eva und Matthias Schnek am ersten Oktoberwochenende wieder das traditionelle Limmritzer Fischerfest veranstalten. Denn das Fest hat für den Betrieb eine wirtschaftliche Bedeutung. Dass die Schneks nun wieder damit planen können, liegt an den vielen Spendern. „Dafür sind wir allen unendlich dankbar“, sagen die Beiden. **THOMAS SPARRER**

Der alte Backofen macht die Geschichte greifbar

Brotbacken auf **BURG MILDENSTEIN** ist wie eine Zeitreise. Magd Magda nimmt Besucher gerne mit.

LEISNIG. Das Holz knackt leise, aus der geöffneten Ofenklappe strömt Wärme. Einen Moment lang ist nur das Schaben auf den Backsteinen zu hören. Magd Magda alias Britta Köpke verteilt die letzten Glutreste, wischt anschließend mit einem feuchten Lappen durch den heißen Backraum und schließt entschlossen die schwere eiserne Tür. „Jetzt muss er erst einmal ruhen“, sagt die 58-Jährige und klopft liebevoll gegen den Ofen. „Wenn man Feuchtigkeit und Kühle hineingebracht hat, muss man ihn schließen. Sonst ist der Ofen beleidigt.“

Die Besucher, die zum Brotbacken auf den Hof der Burg Mildenstein gekommen sind, lächeln. Der Satz klingt augenzwinkernd – und doch steckt jahrzehntelange Erfahrung darin. Denn ein Holzbackofen folgt seinen ganz eigenen Gesetzen. Wer gutes Brot backen will, braucht Geduld, Gefühl und vor allem Zeit. Seit den frühen Morgenstunden ist Magda beschäf-



Britta Köpke bugsiert die sorgfältig vorbereiteten Teiglinge mit dem langen hölzernen Schieber in die Backkammer des Ofens.



Wildkräuter wie Huflattich, Spitzwegerich, Kerbel, Sauerampfer und Bohnenkraut werden gewaschen und fein gewiegt. Mit Zwiebeln verfeinern sie später einen Quark, der aufs frischgebackene Brot kommt.

Fotos (2): Elke Walter-Koch

tigt. Bereits um sieben Uhr hat sie den Backofen aus Stein angeheizt, damit er gegen 11 Uhr genau die richtige Backtemperatur erreicht. „Backen mit Holz kann man nicht aus Büchern lernen. Das muss man üben.“ Für sie gehört das Brotbacken seit ihrer Kindheit zum Leben. Ihr Vater war Bäcker in Lauenhain, sie selbst ist in einer Backstube aufgewachsen.

DA LIEGT EIN DUFT IN DER LUFT

Während sie erzählt, nimmt Britta Köpke die sorgfältig vorbereiteten Teiglinge aus einem Henkelkorb und bugsiert sie mit dem langen hölzernen Schieber in die Backkammer. Wenige Minuten später liegt bereits der würzige Duft von Sauerteig und heißem Holz in der Luft. Die Teiglinge haben Magda und ihre Gäste zuvor in der einstigen Schwarzküche geformt. Verwendet werden Roggen-, Dinkel- und Weizenmehl. „Der Ansatz besteht aus

Sauerteig. Die Mehlmischung haben wir uns selbst ausgedacht“, erzählt Magda. Während Roggen früher das wichtigste Brotgetreide war, enthält das Rezept heute einen deutlich höheren Weizenanteil. Zum Brotformen bekommen die Gäste einen Willkommenstrunk. „Er steht symbolisch dafür, dass man die Regeln des Hauses anerkennt“, erklärt Magda. Parallel dazu werden heimische Wildkräuter wie Huflattich, Spitzwegerich, Kerbel, Sauerampfer und Bohnenkraut gewaschen und fein gewiegt. Gemeinsam mit Zwiebeln verfeinern sie später einen frischen Quark. „Früher wurde sparsamer mit Salz umgegangen. Dafür kamen mehr Kräuter aus dem Garten auf den Tisch.“

Backen auf dem Burghof ist eine Zeitreise mit Bedacht. Nicht nur die Zutaten, auch die historische Backtechnik verlangt Erfahrung und Geduld. Backöfen, die mit Hol befeuert werden, wollen verstanden sein. Das Feuer muss

sich langsam aufbauen, damit die Steine genügend Hitze speichern können. Ist die richtige Temperatur erreicht, wird die Glut herausgezogen.

„Die Bräune kommt letztlich von oben aus dem Gewölbe“, erklärt die Burgbäckerin. Die kleinen, von Hand geformten Brote sind naturgemäß schneller fertig als große Laibe. Wann sie perfekt sind, verrät oft weniger das Thermometer als vielmehr Erfahrung und Gefühl. „Wenn das Brot verbrennt, war der Ofen einfach zu heiß“, sagt sie schmunzelnd.

Etwa 25 Holzschelte reichen im Schnitt aus, um genügend Wärme zu erzeugen. Weil diese früher nicht nur aufwendig zu gewinnen, sondern auch kostbar war, wurde die Restglut vielseitig genutzt – zum Schmoren von Fleisch, für Eintöpfe oder zum Backen von Kuchen. So entstand übrigens der Begriff „Aschkuchen“, denn dieser wurde direkt in der warmen Asche gebacken. Während die Brote im Ofen lang-

sam Farbe annehmen, entdecken die Teilnehmer die Burg. Sie beugen sich über den 66 Meter tiefen Brunnen, erkunden das Vorderschloss und erfahren Geschichten über den Alltag der Burgbewohner.

Das Team erlebt immer wieder, wie begeistert die Besucher mitmachen. „Die Kinder heute wissen gar nicht mehr, wie anstrengend Brotbacken früher war“, sagt Magda. Gerade deshalb seien solche Angebote so wertvoll: Sie machen Geschichte mit allen Sinnen erlebbar.

ELKE WALTER-KOCH

Info:
www.burg-mildenstein.de/de/veranstaltungen-ausstellungen

Ab jetzt im Handel

2,95 €

Urlaubsfeeling aus dem Supermarkt Frische Ideen für ein Sommer-Picknick

Im Sommer verlagert sich das Leben nach draußen und am besten kommt das Essen einfach mit. Wer keine Lust hat, vorher in der Küche zu stehen, findet bei

Eat Happy im Supermarkt bis Ende August limitierte Specials für die Auszeit zwischendurch: die Sommer Box, Onigiri und das Mochi Duo Lime Mint & Passion Fruit. Die Sommer Box ist perfekt für alle, die beim Picknick gerne Sushi teilen. Das funktioniert beim Lunch im Park oder Feierabendessen draußen. Ebenso geeignet sind Onigiri.



Snacks. Die limitierten Specials sind bis Ende August an teilnehmenden Eat Happy Standorten erhältlich. Mehr Infos: www.eathappy.de

Alle Stars. Alle Tickets.

Deutschlandweit.

Ihre Tickets erhalten Sie:

- in den Ticketgalerie-Shops und den Shops Ihrer Zeitung
- 0800 2181050*
- ticketgalerie.de

*Gebührenfreie Tickethotline: Mo. bis Fr. 8.00 bis 20.00 Uhr, Sa. 9.00 bis 15.00 Uhr

Anzeigenannahme
für Privat- und Zeilenanzeigen

SACHSEN SONNTAG

LVZ Verlagsgebäude,
Peterssteinweg 19,
04107 Leipzig

Weitere Geschäftsstellen:

Borna/Geithain
Brauhausstraße 3,
04552 Borna

Döbeln
Obermarkt 8,
04520 Döbeln

Altenburg
Tourismusinformation,
Markt 10, 04600 Altenburg

Kostenlose Servicehotline:
0800/2 18 10 40

www.sachsen-sonntag.de