



4. Jahrgang
April 2023
Ausgabe:

25

Bad Brambacher ANZEIGER

KOSTENLOS

Das **Heimatblatt** der Gemeinde Bad Brambach mit seinen Ortsteilen: Bärenndorf, Hohendorf, Raun, Raunergrund, Gürth, Oberbrambach, Rohrbach und Schönberg
Redaktion/Anzeigen: Gemeinde Bad Brambach | Tel. 037438 20329 | Fax. 20328 | E-Mail: anzeiger@bad-brambach.de
nächster Redaktionsschluss: **Fr., 21. April, 18:00 Uhr**

Museum Plesná /Fleißen geöffnet!

Seit dem 1. April 2023 ist das Museum in Fleißen (ehem. Lehrmann-Fabrik am Markt) geöffnet.

Die Ausstellung befasst sich mit Geologie einschließlich unseren Erdbeben (erlebbar), mit dem Zusammenleben von Tschechen und Deutschen und der Vertreibung sowie mit dem tschechoslowakischen Grenzregime „nachdem der Eiserner Vorhang sich schloss“.

Besonders interessant sind Videos, in denen Adolf Penzel, der Sohn des letzten deutschen Fleißener Bürgermeisters, über seine Erinnerungen in Fleißen berichtet.

Geöffnet ist das Museum :

April, Mai Juni: Freitag, Sonnabend und Sonntag
Juli, August: Donnerstag, Freitag, Sonnabend und Sonntag
September, Oktober: Freitag, Sonnabend und Sonntag

jeweils 10.00 bis 16.00 Uhr

(von November bis März bleibt es geschlossen)

Außerhalb der Öffnungszeiten können sich Gruppen in der Plesná-Information bzw. im Gemeindeamt anmelden.

Der Eintrittspreis beträgt 4 € (Kinder von 6 bis 15 Jahren, Studenten, Senioren ermäßigt; Familien mit zwei Erwachsenen und bis zu drei Kindern 8 €).

Weiterer Veranstaltungshinweis für April 2023:

Am 29. April 2023 findet die diesjährige Fleißener Wanderung statt.
Start ist ab 8.00 Uhr im Kulturhaus am Markt. Weitere Details werden in den Schaukästen bzw. in der Presse veröffentlicht.

ÜBERBLICK:

Seite 2:
Öffentliche
Mitteilungen

Seite 3:
Dorfgeschichten
"Was summt denn da im ..."

Seite 11:
Medieninformation

Seite 12:
Am Wegesrand

Seite 14:
Kräuterküche

Seite 16:
Grairöckl



BEKANNTMACHUNG

Beschlüsse aus der 2/2023 öffentl. Sitzung des Gemeinderates vom 1.3.2023

- Der Gemeinderat bestellt Herrn Torsten Schnurre mit der Mehrheit der Stimmen aller Mitglieder des Gemeinderates mit Wirkung vom 01.03.2023 zum ehrenamtlichen Amtsverweser der Gemeinde Bad Brambach, da der Bürgermeister voraussichtlich längere Zeit an der Ausübung seines Amtes verhindert ist.

Beschlüsse aus der 3/2023 öffentl. Sitzung des Gemeinderates vom 31.3.2023

- Der Gemeinderat stellt fest, dass bei Herrn Torsten Schnurre nach § 34 SächsGemO ein wichtiger Grund für das Ausscheiden aus dem Gemeinderat vorliegt. Herr Torsten Schnurre scheidet am 01.03.2023 aus dem Gemeinderat aus, da er ab dato zum Amtsverweser der Gemeinde Bad Brambach bestellt wurde. Herr Torsten Schnurre legt keine Rechtsmittel gegen den Bescheid der Gemeinde ein.
- Der Beschluss 2/2023/7 aus dem nichtöffentlichen Teil der Sitzung vom 01.03.2023 wird öffentlich bekanntgegeben:
Der Gemeinderat stimmt der Bereitstellung von 21.944 € im Haushalt 2023 zur Absicherung der Maßnahme TW-Erschließung OT Oberbrambach, Kleedorf, Frauengrün zu.
- Aufgrund von § 74 der Gemeindeordnung für den Freistaat Sachsen (SächsGemO) in der jeweils geltenden Fassung beschließt der Gemeinderat in der Sitzung am 31.03.2023 die Haushaltssatzung mit dem Haushaltsplan für das Haushaltsjahr 2023. Die Anlage ist Bestandteil des Beschlusses.
- Der Gemeinderat beauftragt den Amtsverweser, Herrn Torsten Schnurre zur Unterzeichnung der Kooperationsvereinbarung zur Bildung einer Kommunalen Arbeitsgemeinschaft nach § 73 a SächsKomZG „Kommunale Arbeitsgemeinschaft Oberes Vogtland“.

Beschlüsse, die verfahrenstechnische Angelegenheiten betreffen, sind nicht aufgeführt.



Unser **Bad Brambacher Heimatmuseum**

in der Zollstr. 6, 08648 Bad Brambach

ist nach Renovierungs- und Reinigungsarbeiten
ab Sa., 01. April 2023 wieder geöffnet

jeweils mittwochs und sonnabends
von 14.00 bis 17.00 Uhr

Sonderführungen außerhalb der
Öffnungszeiten nach Voranmeldung möglich.
(Tel.: 037438/22422)

www.heimatmuseum-bad-brambach.de

Gemeindeverwaltung Bad Brambach

Adorfer Str. 1, 08648 Bad Brambach
Ämter und Ansprechpartner

Bürgermeister: Maik Schüller
Amtsverweser: Torsten Schnurre
Sekretariat: Steffie Herbst
 Telefon: 03 74 38 / 2 03 29

**Melde-, Ordnungs- und Gewerbeamt
 (Friedhofsamt)**
 Frau Held / Frau Newald
 Telefon: 03 74 38 / 2 03 31

Kämmerei, Steuern, Kasse
 Kämmerei: Frau Kramer / Frau Windisch
 Kasse: Frau Schrögel
 Telefon: 03 74 38 / 2 03 11

Bauamt, Liegenschaften
 Frau Weber
 Telefon: 03 74 38 / 21 97 91

Wohnungswesen
 Frau Pfeiffer
 Telefon: 03 74 38 / 21 97 91

Bauhof
 Herr Röder
 Telefon: 03 74 38 / 2 02 21 (0160-96952996)

Öffnungszeiten:
 Dienstag 9.00 - 12.00 / 13.00 - 18.00 Uhr
 Donnerstag 9.00 - 12.00 / 13.00 - 16.00 Uhr

Internet: www.bad-brambach.de
 E-Mail: sekretariat@bad-brambach.de

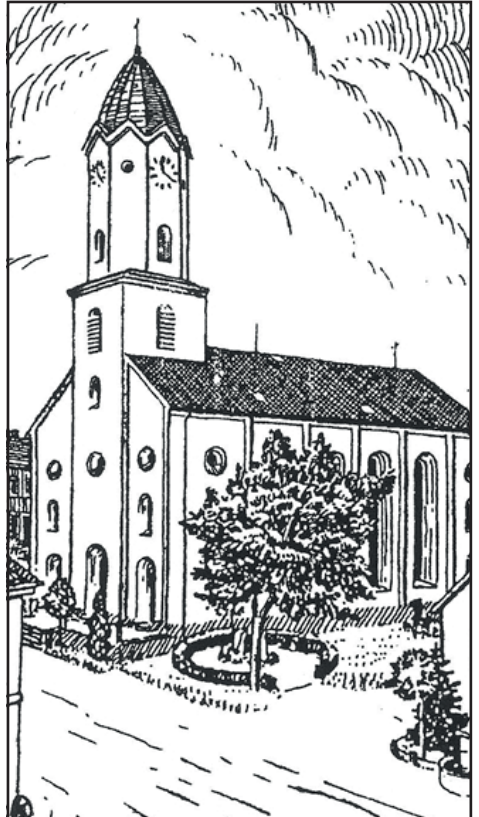


BAD BRAMBACH
Sächsisches Staatsbad - Quellen der Gesundheit

**Kur- & Fremdenverkehrsverein
 Bad Brambach e.V.**
 Kolonnaden, Badstr. 38, 08648 Bad Brambach

Frau Rudolf
 Telefon: 03 74 38 / 22 422

Öffnungszeiten:
 Montag - Freitag
 8.00 - 12.00 / 13.00 - 17.00 Uhr



Gottesdienste in Schönberg

- 7.4. 10:00 Uhr Karfreitagsgottesdienst
- 9.4. 14:00 Uhr Ostergottesdienst

Gottesdienste in Bad Brambach

- 2.4. 9:30 Uhr Gottesdienst zur Konfirmation
- 7.4. 14:00 Uhr musikal. Andacht zur Sterbestunde Christi
- 9.4. 7:00 Uhr Auferstehungsfeier in der Friedhofskapelle
 9:30 Uhr Ostergottesdienst
- 23.4. 9:30 Uhr Gottesdienst mit anschl. Frühschoppen im Pfarrhaus
- 30.4. 9:30 Uhr Gottesdienst mit Krankensalbung

Gottesdienste in Raun

- 10.4. 10:00 Uhr Ostergottesdienst



20:03:2023

Kommunales Bürgerbudget

Ihre Meinung ist gefragt

Das Landratsamt Vogtlandkreis stellt für das Jahr 2023 jeder Gemeinde 1000,00 € zur Finanzierung von Projekten der Bürgerbeteiligung zur Verfügung.

Das kommunale Bürgerbudget fördert lokale Projekte aus niederschweligen bürgerschaftlichen Beteiligungsverfahren.

Die Gemeinde schlägt vor, diese Mittel wie folgt einzusetzen:

- Beleuchtung für das Lampionfest
- Ausschilderung der Wanderwege
- Marktstände für den Weihnachtsmarkt.

Alle Einwohnerinnen und Einwohner der Gemeinde Bad Brambach, die das 16. Lebensjahr vollendet haben, sowie Vereine sind berechtigt, Vorschläge, zusätzlich zu den o. g. Anregungen, zur Umsetzung des Bürgerbudgets

bis zum 20.04.2023,

per E-Mail sekretariat@bad-brambach.de oder

per Post **Gemeindeverwaltung Bad Brambach**
Sekretariat
Adorfer Str. 1
08648 Bad Brambach

einzureichen.

Nach Prüfung der eingereichten Projektvorschläge, u. a. hinsichtlich Zuständigkeit, Kosten und Umsetzbarkeit im Projektzeitraum (bis 31.12.2023) durch die Verwaltung, erfahren Sie in der nächsten Ausgabe des Bad Brambacher Anzeigers die Entscheidung als Voraussetzung zur Antragstellung bzw. Einreichung beim Landratsamt Vogtlandkreis.

Mit freundlichen Grüßen

T. Schnurre
Amtsverweser

GEMEINDE BAD BRAMBACH
STAATLICH ANERKANNTES MINERALHEILBAD
VOGTLANDKREIS



Gemeindeverwaltung Bad Brambach, Adorfer Str. 1, 08648 Bad Brambach

Amtsverweser
037438 / 20329
037438 / 20328
sekretariat@bad-brambach.de
17.03.2023
SR/he
<http://www.bad-brambach.de>

Ihre Zeichen

Ihre Nachricht vom

Ausschreibung
Schülerpraktikum / Ferienarbeit (w/m/div)
in der Gemeindeverwaltung Bad Brambach (Verwaltung und Bauhof)

Die Gemeindeverwaltung Bad Brambach bietet interessierten Schülern ab Vollendung des 15. Lebensjahres die Möglichkeit, ein Schülerpraktikum bzw. Ferienarbeit zu absolvieren.

Arbeitszeit : gemäß Schulordnung
Dauer : 2 – 3 Wochen, Zeitraum von der Schule vorgegeben
Aufgaben : Unterstützen und Kennenlernen der täglichen Arbeit
in der Verwaltung und im Bauhof

Bewerbungen senden Sie bitte

per E-Mail an : sekretariat@bad-brambach.de oder

per Post an : Gemeindeverwaltung Bad Brambach
Sekretariat
Adorfer Str. 1
08648 Bad Brambach

Datenschutz:

Mit dem Versenden Ihrer Bewerbung stellen Sie uns Ihre Informationen zum Zweck der Bearbeitung Ihrer Bewerbung durch die Gemeindeverwaltung Bad Brambach zur Verfügung. Ihre Daten werden dabei jederzeit streng vertraulich behandelt. Nach dem Eingang Ihrer Bewerbungsunterlagen werden diese in unserer Datenbank erfasst. Ihre Daten werden auf unserem Server gespeichert. Dabei beachten wir die Vorschriften der Datenschutzgesetze.

Mit freundlichen Grüßen

T. Schnurre
Amtsverweser



INFORMATIONEN



Kapellenbergturm

von Karfreitag (7.4.2023) bis vorerst
25.06.2023 jeden Samstag,
Sonntag und Feiertag geöffnet.

Öffnungszeiten: 10 bis 17 Uhr

Die Turmwächter freuen sich auf Ihren Besuch!



OSTER - SPAZIERGANG

geführte Tour durch den historischen
Kurpark (ca. 1 Std.) mit anschließender
Suche von kleinen Oster-Überraschungen

am Samstag,

08.04.2023

**Treffpunkt: 10:00 Uhr am
Therapiegebäude Bad Brambach**

Es lädt ein, der Kur- und
Fremdenverkehrsverein Bad Brambach e.V.
mit freundlicher Unterstützung der
Sächsischen Staatsbäder GmbH



BESENBRENNEN

Wo: Hohendorf am Wachtberg
Wann: 30.04. ab 18:00 Uhr

Mit der Blaskapelle Junges Egerland sowie leckeren
Steaks, Rostern und der traditionellen Erbsensuppe!

PS: Wir haben natürlich auch an unsere kleinen
Gäste gedacht! Auf euch warten unser Kinderfeuer
und Knüppelteig!



DORFGESCHICHTEN

recherchiert und verfasst von Erhard Adler

Was summt denn da im Baum?

Beim Erscheinen dieser Aprilausgabe des Bad Brambacher Anzeigers hat (hoffentlich) der Frühling das Zepter übernommen. Die Natur wacht wieder auf, es grünt und blüht. Und man kann den Frühling auch hören. In den Bäumen, auf den Wiesen summt und brummt es. Die Bienen, Hummeln, Schmetterlinge, Käfer und andere Insekten werden wieder aktiv. Sie sind für uns Menschen für eine gesunde, umweltfreundliche, vielfältige Natur von ganz immenser Bedeutung. So gehen Wissenschaftler davon aus, dass die Biene das dritt wichtigste Nutztier für die Menschen nach Schwein und Rind ist. Viele Experten meinen sogar, dass sie das Allerwichtigste ist, womit sie wohl recht haben. Denn ohne Bienen und auch die anderen Insekten sehe es schlecht aus mit Futter für Mensch und Tier. Außerdem stehen die Insekten am Anfang anderer Nahrungsketten wie z. B. bei den Vögeln.

Die Nutzung der Produkte der Bienen durch den Menschen als Süßungsmittel (Honig), Beleuchtungsmittel (Wachskerzen) wie auch als Ausgangsstoff für die Medizin (Propolis u.a.) reicht im Prinzip bis in die Anfangszeiten menschlicher Zivilisation zurück. Honig wilder Bienen wurde schon vor rund 9000 Jahren gesammelt. Spätestens seit dem Mittelalter ist die Zeidelei bekannt. Wichtig waren dazu ausgedehnte Nadelwälder. Die Zeidler kannten noch nicht wie die heutigen Imker Bienenkörbe oder Bienenstöcke, sondern „präparierten“ im Wald Bäume mit künstlichen Höhlen u.ä. Auf die Zeidelei in unserer Gegend weisen noch manche Flurbezeichnungen wie z. B. die Zeidelweide bei Adorf hin. Dabei gehörten die Bienen wie auch anderes Wild dem Kaiser, aber auf die Bienenprodukte hatten die Zeidler Nutzungsrechte. Im Verlauf der Geschichte entwickelte sich die Zeidlerei immer mehr zur heutigen Imkerei. Es begann die Bienenzucht, die Bienenzüchter



Die Bienenkörbe wurden von organisierten sich in Bienenzüchterevereinen. Diese Vereine sind bis heute sehr aktiv und stehen eigentlich zu Unrecht etwas im Hintergrund. Sie haben aber eine lange Tradition. So ist in Möckels Adress- und Auskunftsbuch für Brambach aus dem Jahre 1896 neben anderen örtlichen Vereinen auch ein Bienenzüchterverein vermerkt. Wann dieser genau gegründet wurde, konnte nicht herausgefunden werden. Es beweist aber, dass die organisierte Bienenzucht in unserem Ort längst angefangen wurde. 1906 gründete sich in Adorf der Landwirtschaftliche Verein für Bienenzucht, aus dem der heutige, auch für Bad Brambach wichtige Imkerverein Adorf / Vogtl. und Umgegend e.V. hervorging. Dazu mehr weiter unten.



hübschen Bienenkästen abgelöst



Früher standen regelmäßige Viehzählungen in den Orten auf der Tagesordnung. Bei der Viehzählung vom 1.12.1912 wurden zum ersten Mal Bienenstöcke mit aufgenommen. In Brambach (ohne heutige Ortsteile) wurden dabei 76 Bienenstöcke gezählt. 1913 scheint es um den alten Bienenzüchterverein ruhig geworden zu sein, laut Presse hat er „in den letzten Jahren wenig geschwärmt“. Der Schönecker Lehrer Sieber hielt Anfang März 1913 im Gasthof „Zum schwarzen Roß“ einen sehr interessanten und offensichtlich gut besuchten Vortrag über die Imkerei, die Wichtigkeit der Vereinstätigkeit, und informierte auch, dass nach neuer Gesetzeslage jeder Bienenzüchter eine Haftpflichtversicherung haben muss. Die Anwesenden waren von der Rede so angetan, dass sie spontan beschlossen, einen neuen Bienenzüchterverein zu gründen. Die Mitglieder des alten Vereins sollten dazu mit eingeladen werden. Noch im gleichen März 1913 wurde im „Schwarzen Roß“ eine Versammlung anberaumt. Dort wurde die Gründung eines Bienenzüchtervereins für Brambach beschlossen und auch ein Vorstand gewählt. Diesen bildeten die Herren Adolf Kohl (1. Vorsitzender), Richard Uebel (Stellvertreter), Richard Fischer (Kassierer) und Otto Meynel (Schriftführer). Sehr öffentlichkeitswirksam scheint der Verein nicht aufgetreten zu sein, seine Spur verliert sich etwas. Im Adressbuch für Bad Brambach für 1929 ist unter den Vereinen im Ort kein Bienenzüchterverein zu finden. Die Imkerei war sicherlich zu Zeiten der Weimarer Republik und der Nazizeit nicht ausgestorben. Über eine vereinsmäßige Organisation der Bienenzüchter zu dieser Zeit wurde, zumindest bislang, nichts Belegbares gefunden.

Das Kriegsende, die Nachkriegszeit brachten wieder einen Neuanfang. Als da z.B. Ernst Bloß 1946 mit der Imkerei begann, war von der hiesigen Imkerei nicht mehr viel vorhanden. Die größten Imker, es waren meist Bauern oder Handwerker (Frauen waren damals noch nicht dabei) hatten

etwas über 10 Völker. Sie arbeiteten bereits mit Bienenstöcken mit Rähmchen. Die Tracht, das Nahrungsangebot für die Bienen, waren überwiegend kleine Felder, Waldbäume, Heidel-, Preisel-, Him- und Brombeeren oder auch Einzelbäume von Ahorn, Kastanien, Ebereschen. In dieser Notzeit war kaum etwas zu bekommen, aber eine angebotene Gegenleistung in Form von Honig war schon nützlich. Die Zusammensetzung der Tracht änderte sich. Im Wald hausen mittlerweile diverse Läusearten als Bienenschädlinge. Jeder kennt heute ausgedehnte Rapsfelder, wobei die moderne industrielle Züchtung von sich selbst bestäubenden Rapsorten auch nicht gerade der Imkerei zum Vorteil gereicht. Organisationsmäßig fanden die Imker wieder zusammen. Große Verdienste erwarb sich dabei der Biologielehrer Gerhard Reiner.



Die Imker des Oberlandes an der Belegstelle „Gündelmühle“ bei Leubetha

Unter seiner Führung waren zu Beginn der 1950er Jahre die Imker von Bad Brambach einschließlich der heutigen Ortsteile zusammengefasst und sehr aktiv. Sie waren auch nicht gerade wenige, die diesem Hobby zum Wohle der Menschen und der Natur frönten. Aber nichts hält ewig und so gingen mit der Zeit die Imker des Oberlandes im Adorfer Imkerverein auf. Zu DDR-Zeiten wurden noch von relativ vielen Einwohnern Bienen gehalten. Die Imkerei lohnte sich durchaus. Es gab bestimmte Subventionen, vor allem aber war der Absatz stets gesichert. Denn auch Honig war, wie so Vieles damals, ein beliebtes, staatlich verwaltetes Exportgut und ging in Richtung Westen. Die Bevölkerung

wurde eher mit irgendwelchen Kunsthonigen abgespeist. Aber es blühte auch immer noch das Tauschgeschäft. Ab Mitte der 1970er Jahre änderte sich die Tracht, so gab es z. B. immer weniger Waldhonig. Die Imker reagierten mit der Verbesserung der Zucht, leistungsfähigeren Rassen und Zuchtlinien:



Im Winter rücken die Bienen zusammen und halten durch

Mit der Wende kamen auch für die Bienenzüchter große Veränderungen, neue Anforderungen. Für die Vermarktung waren nun die Imker selbst verantwortlich. Zur Bienenzucht gehören bestimmte Anschaffungen für benötigte Geräte, Bienenkästen, Honigschleuder usw. Alles hat dabei seinen (steigenden) Preis. Einen bemerkenswerten Satz, den uns Ernst Bloß überlieferte, sagte schon vor Jahren der Leiter der Bayerischen Anstalt für Bienenzucht in Erlangen, Prof. E. Zander: „Die Bienenhalter haben von ihren Bienen nur ein Zehntel des Nutzens in Form von Honig, Wachs und Freude an Bienen. Neun Zehntel des Nutzens hat die Allgemeinheit durch die segensreiche Arbeit der Bienen in der Natur.“ Ein Satz zum Nachdenken. Aus Alters- und anderen Gründen gaben nach der Wende etliche Bienenzüchter auf, aber einige hielten weiterhin zur Stange. Gegenwärtig gibt es einen Trend, dass es langsam wieder mehr Imker gibt, allerdings mit weniger Völkern. Vier bis zehn Völker pro Imker sind es meist. Auch andere Entwicklungen sind sichtbar, auch in der Zucht. So ist es manchem Laien sicherlich schon aufgefallen, dass man we-

niger Bienenzüchter mit großen Netzhelmen oder gar fast in Schutzanzügen sieht. Die jetzt gezüchteten Bienen sind halt sehr friedliche Rassen. Leider schlägt aber auch hier die Globalisierung zu. Es kommt zu unerwünschten Rassenmischungen, zur weltweiten Verbreitung von Bienenkrankheiten. Als Stichwort sei hier die amerikanische Faulbrut genannt. Sie hat zwar noch nicht unser Oberland erreicht, aber nördlich von Oelsnitz gibt es schon Fälle. Dazu kommt die Monopolisierung der Pflanzenzüchtungen und des Saatguts sowie die dafür entwickelten umweltschädigenden Pestizide. Die Bienen haben es heute wahrlich nicht leicht. Ein weiteres Problem stellt der globalisierte Handel mit Honig und seinen ungehinderten Importen dar. Der deutsche Honig unterliegt strengsten Lebensmittelvorschriften. Aber was ist mit importiertem Honig, vor allem auch aus außerhalb der EU? Der meiste Honig kommt aus China. Der ist zwar billig, aber wer schon mal die chinesischen „Herstellungsmethoden“ von Honig gesehen hat, ist sich vielleicht nicht mehr so sicher, ob es sich dabei



Die Bienen schwärmen aus, müssen aber doch wieder zurück zu ihrem Imker



noch um ein echtes Naturprodukt handelt. Dabei haben doch gerade die naturreinen Erzeugnisse der Imker einen hohen Wert. Und damit ist nicht nur der schmackhafte, vielseitig verwendbare Honig gemeint. Ein sehr begehrter Naturrohstoff ist das Bienenwachs, welches es rein nur noch selten gibt. Dazu kommt der medizinische Wert der Bienen-erzeugnisse, der vor allem auch in der sich verstärkenden Naturmedizin zum Tragen kommt. Blütenpollen, Propolis, Bienen-gift, Weiselfuttersaft, heute elegant Gelee Royale genannt, finden immer größerer Beachtung und Bedeutung. Die Apitherapie, der Einsatz von Bienenprodukten bei der Vorbeugung von Krankheiten und der Linderung von gesundheitlichen Beschwerden, nimmt mittlerweile großen Raum ein in der Arbeit des Landesverbandes der sächsischen Imker.



Auch der Nachwuchs kann sich für die Imkerei interessieren

Im Bad Brambacher Gemeindegebiet halten vier Imker die Fahne hoch: Knut Schiller, Gudrun Ludwig, Jürgen Neudel und Hardy Neudel. Organisiert sind sie im Imkerverein Adorf /Vogtl. und Umgegend e.V. Der rührige, nicht so ganz im Licht der Öffentlichkeit stehende Verein, hat rund 30 Mitglieder. Die Imker treffen sich regelmäßig freitags im „Felsenkeller“ zu ihren Versammlungen (2023 sind es elf Versammlungen). Interessierte sind dabei herzlich eingeladen. Es findet sich auch immer wieder mal der eine oder andere, der Lust an der Bienenzucht verspürt, auch im Nachwuchsbereich. Dabei ist der Imkerneuling nicht auf sich allein gestellt,

er bekommt einen Imkerpaten, der ihm zur Seite steht. Die Themen der Versammlungen sind sehr vielfältig. Schwarmverhinderung, Nachtrachtpflege, Umweiseln, Kerzengießen sind nur einige wenige davon dieses Jahr. Es geht also nicht nur um Honig, sondern um die gesamte Imkerei und den damit verbundenen Tätigkeiten. Jährlicher Höhepunkt des Vereins ist natürlich die Vorbereitung und Durchführung des Imkertages im Freilichtmuseum Landwüst. Dieses Jahr findet das 29. Honigfest und Imkertag am Sonntag, dem 2. Juli statt. Dort kann jeder die gesamte Palette der Bienenzucht sehen und erleben. Für Jung und Alt wird viel geboten.

Nun haben wir also wieder April und die Natur entfaltet sich. Erste wichtigste Nahrungsquelle nach dem Winter sind für Hummeln, Wildbienen, Schmetterlinge und Bienen die Weiden. Der Blütenstaub, die Pollen der männlichen, dienen als Eiweißnahrung für den Insektennachwuchs. Die weiblichen Weiden liefern ab 20° C Nektar, Kohlehydrate für die Insekten. Leider erleben wir seit Jahren ein großes Insektensterben, die Artenvielfalt sinkt rapide. Dabei sind die Insekten nicht nur als Bestäuber wichtig, sie sind auch Nahrung für Vögel und andere Tiere. Ohne Bienen, ohne Insekten würde im Ackerbau und in der freien Natur viel, eigentlich fast alles zusammenbrechen. Ein klein wenig können wir alle zu ihrer Erhaltung beitragen. Einfache Dinge wie Blühflächen anlegen, Obstbäume pflanzen, nicht nach dem ersten Erscheinen der Schneeglöckchen schon den Rasenmäher rausholen, Blumenwiesen statt englischen Rasen pflegen, keine verschotterten Ziergärten usw. usf. Auch Insektenhotels lassen sich einfach und überall aufstellen.

Ich möchte mich abschließend bei Knut Schiller, Gudrun Ludwig und Jürgen Neudel herzlich bedanken, die Bild- und Schriftmaterial bereitstellten sowie viele mündliche Informationen gaben, ohne die der Artikel nicht zustande gekommen wäre. Eine weitere gute Quelle waren erhalten gebliebene Aufzeichnungen von Ernst Bloß.

Medieninformation

Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen

Ihr/e Ansprechpartner/-in
Dr. Beate Schirwitz

Durchwahl
Telefon +49 3578 33-2110
Telefax +49 3578 33-2197

mikrozensus2020@
statistik.sachsen.de

Amtliche Haushaltsbefragung – Mikrozensus 2023

Kamenz, 09. März 2023

Eine umfassende Bevölkerungszählung wie der Zensus 2022 im Vorjahr findet im Freistaat Sachsen – wie im gesamten Bundesgebiet – nur alle 10 Jahre statt. Hingegen wird der Mikrozensus („kleine Volkszählung“) jährlich durchgeführt und demnach auch im Jahr 2023 erhoben. Der Mikrozensus ist eine bundesgesetzlich angeordnete Stichprobenerhebung mit Auskunftspflicht, bei der ein Prozent der sächsischen Bevölkerung (rund 20 000 Haushalte) stellvertretend für alle von Januar bis Dezember z. B. zu Themen wie Haushaltsstruktur, Erwerbstätigkeit, Arbeitsuche, Besuch von Schule oder Hochschule und Quellen des Lebensunterhalts befragt wird. Dadurch werden mit kürzerem Abstand und geringerem Aufwand als beim „großen“ Zensus wichtige Informationen für Politik, Verwaltung, Wissenschaft und die Öffentlichkeit gewonnen. In den Mikrozensus sind auch international abgestimmte Fragen integriert, mit denen man zum Beispiel die Arbeitsmarkteteiligung, Einkommen und Lebensbedingungen der Menschen in Europa vergleichen kann. Das Frageprogramm 2023 enthält außerdem zusätzliche Fragen zur Kranken- und Rentenversicherung der Haushalte.

Die Auswahl der zu befragenden Haushalte erfolgt nach den Regeln eines objektiven mathematischen Zufallsverfahrens. Dabei werden nicht Personen, sondern Wohnungen ausgewählt. Um auch Aussagen über Veränderungen und Entwicklungen in der Bevölkerung treffen zu können, werden die ausgewählten Haushalte in der Regel bis zu viermal (maximal zweimal innerhalb eines Jahres) befragt.

Die Befragung erfolgt vorrangig durch geschulte Erhebungsbeauftragte, entweder telefonisch oder auch persönlich vor Ort. Im Jahr 2022 nutzten rund 70 Prozent der Haushalte diesen zeitsparenden Erhebungsweg. Die eingesetzten Erhebungsbeauftragten legitimieren sich mit einem Sonderausweis des Statistischen Landesamtes. Sie sind zu den entsprechenden Gesetzen und einschlägigen Bestimmungen des Datenschutzes belehrt und zur Geheimhaltung verpflichtet. Alternativ besteht die Möglichkeit, den Mikrozensus-Fragebogen eigenständig online oder auf Papier auszufüllen. Alle Einzelangaben werden geheim gehalten und dienen ausschließlich den gesetzlich bestimmten Zwecken.

Auskunft erteilt: Beate Schirwitz, Tel.: 03578 - 33-2110
mikrozensus2020@statistik.sachsen.de

**Statistisches Landesamt
des Freistaates Sachsen**
Hausanschrift:
Macherstraße 63
01917 Kamenz

www.statistik.sachsen.de

Auskunftsdienst
Telefon +49 3578 33-1913
Telefax +49 3578 33-1921
info@statistik.sachsen.de

Bestellung von Publikationen
Telefon +49 3578 33-1245
vertrieb@statistik.sachsen.de

* Zugang für elektronisch signierte
sowie für verschlüsselte elektronische
Dokumente nur über das Elektronische
Gerichts- und Verwaltungsverfahren,
nähere Informationen unter
www.egvp.de

Verbreitung mit Quellenangabe
erwünscht



„AM WEGESRAND“

verfasst und vorgestellt von Helmut Wolfram

Mühlen in Hohendorf (Teil 1)

Die „Haupteinstiegsroute“ in die gekennzeichneten Wanderwege zu den südlichen Ortsteilen von Bad Brambach ist der Mühlweg von der Schönberger Straße nach Hohendorf. Am Mühlweg findet man inzwischen 3 Farbmarkierungen: Gelb, Grün und „Bergläufe“. Gelb führen 2 Ringwege von Hohendorf nach Bad Brambach zurück. Gelb führt aber auch eine Ortsverbindung über den Kirchsteig weiter nach Schönberg und weiter nach Haslau/Hazlov/CZ. Wählt man grün, gelangt man über Bärenndorf nach Schönberg und bei Bedarf komplett ausgeschildert als Ringweg am Großen Teich vorbei über Bärennteich weitestgehend als Grenzweg nach Bad Brambach zurück mit möglichen Abstechern zur Schönberger Sauerlingsquelle oder auch nach Wildstein/Skalna/CZ.



Obermühle um 1930 (Fotosammlung E. Adler)



Obermühle heute (Foto: Eigentümer)

Der „Berglauf“ ist ein neu ausgeschilderter Wanderweg zunächst zum Kapellenberg, dann nach Schönberg und südlich hinter dem Kapellenberg vorbei über Bärenndorf nach Bad Brambach zurück. (Länge ca. 13,5 km, durch die Höhenunterschiede relativ anspruchsvoll). Gäste können auch vom Kurbereich/Badstraße in beide Richtungen starten.

Aber kommen wir zum Mühlweg zurück. Er hat seinen Namen von den 3 Hohendorfer Mühlen, die sich auf einer Strecke von knapp 700 m wie Perlen am Mühlweg aufreihen und als Gebäude noch vorhanden sind. Der „Hohendorfer Bach“, der am Nordhang des Kapellenberges entspringt, trieb die Mühlenräder an, über zwischenliegende Mühlteiche, mit einem fast durchgehenden Mühlgrabensystem, das auch heute für den aufmerksamen Wanderer noch teilweise erkennbar ist und sicher auch mit historisch verbrieften gegenseitigen Wasserrechten.

Beginnen wir mit der „Obermühle“:

Der Mühlteich liegt oberhalb der Kreisstraße nach Hohendorf, die Obermühle liegt ca. 200 m unterhalb der Straße. Sie wurde 1709 errichtet und nach 1930 stillgelegt. Nach 1990 wurde sie von Hohendorfern liebevoll saniert und zu einem tollen Wohnhaus ausgebaut. Das Mühlrad im Bach erinnert an die Entstehungsgeschichte.

Euer Wegewart

(Quelle: Werner Pöllmann, Obervogtländisches Mühlenbuch, Band III)



In eigener Sache

Hiermit wenden sich die Macher des Bad Brambacher Anzeigers und die Gemeindeverwaltung an Sie, liebe Leser.

Unser grundlegendes Ansinnen war und ist es, Ihnen den Bad Brambacher Anzeiger kostenfrei nach Hause zustellen zu lassen. Sie sollen ein Informations- und Heimatblatt (zukünftig soll es offizielles Amtsblatt werden) in ansprechender Qualität an die Hand bekommen. Dafür recherchieren, schreiben und arbeiten wir gern ehrenamtlich. Das fertige Produkt kennen Sie mittlerweile. Leider kommt es – nach allen Dingen, die in unserer Hand liegen – immer wieder zu verspäteter oder gar versäumter Zustellung. Das tut uns leid und ist nicht in unserem Sinne. Doch dieser letzte Schritt befindet sich in fremder Hand. Nur mit Ihrer ehrlichen Unterstützung können wir uns dieses Problems annehmen.

Bitte melden Sie der Gemeindeverwaltung Bad Brambach, wenn auch Sie Verzögerungen bemerkten oder Ausgaben des Bad Brambacher Anzeigers nicht erhielten. Auf diese Art können wir die Reichweite des Problems erkennen und entsprechend reagieren.

Die aktuelle Ausgabe „BBA-25“ (April 2023) soll regulär in der 15. KW, also gleich nach Ostern jedem Haushalt zugestellt werden.

Falls dem nicht so sein sollte, bitten wir um sachliche Rückmeldungen unter:
Tel.: 037438-20329 (GV Bad Brambach, Frau Herbst) oder per E-Mail direkt an:
anzeiger@bad-brambach.de

Wir danken allen Unterstützern und wünschen Ihnen allen ein frohes Osterfest!



TOBIAS PANWITZ live im **Eiscafé Grenzland**

Donnerstag: 04.05.2023

Einlass: 19.00 Uhr
Beginn: 20.00 Uhr
Eintrittspreis: 15,00€

Kartenvorbestellungen
erwünscht unter:
Tel.: 037438 20473
www.pensiongrenzland.de



KRÄUTERKÜCHE

zusammengetragen von Peter Trost

Rezept des Monats: Knospenzucker

Nachdem ich im letzten Jahr über die Nutzung des Vogelbeerbaumes im Herbst berichtet habe, zeigen wir heute eine Verwendung im Frühjahr. Bei meiner Urgroßmutter gab es nachmittags immer mal wieder ein Butterbrot mit Knospenzucker vom Vogelbeerbaum.

1 Esslöffel gerade sprossende Knospen
1 Esslöffel Kristallzucker

Das Ganze in einem Mörser einige Minuten fein zerreiben bis sich ein marzipanartiger Geruch entwickelt. Dann sofort verwenden, der Geschmack hält sich nur kurze Zeit. Man kann den Zucker auch in Pudding oder Quark einrühren oder eben einfach nur auf das Brot streuen. Guten Appetit!

Euer Kräuterpädagogin aus Hohendorf - Peter Trost



Speiselaubbäume



Natürlich haben unsere Vorfahren auch keine Bäume gegessen. Aber sie wussten um die Kraft des frischen Grüns und den Geschmack der Knospen im Frühjahr und nutzten dieses Wissen sowohl in der Küche als auch als stärkendes Heilmittel. Im Herbst stand die Ernte der Früchte im Vordergrund. Natürlich spielten auch mystische Vorstellungen hier eine Rolle.

Der Ahorn sollte Furchtlosigkeit und Unzerstörbarkeit verkörpern. Die Birke unterstützt das Weibliche und lehrt uns Gefühle anzunehmen. Die Buchen sind aus dem Holz für den Kopf und weisen auf Entschleunigung hin. Die Eiche steht für Weisheit und Gerechtigkeit. Die Linde dagegen soll die Stimmung heben und spendet Trost.

Also alles Gründe mal wieder in den Wald zu gehen und die Kraft der Bäume auf sich wirken zu lassen.

Nachdem der Winter sich nun langsam auch aus dem Vogtland zurückzieht, bricht sich das erste Grün seine Bahn. Doch was kann man überhaupt nutzen, wird sich mancher fragen. Die frischen Knospen von Birke, Ahorn, Buche aber auch von Kirschbäumen und Apfelbäumen bieten sich an. Sie können sowohl frisch in Salaten als auch getrocknet und gemahlen verwendet werden. Etwas später zeigen sich die zarten vitaminreichen kleinen Blättchen, welche in Salat oder auch als Gemüse verwendet werden können. Danach kommt die Zeit der Blüte, Holunderblüten in Getränken oder ausgebacken in Eierkuchenteig kennen wohl die meisten. Aber auch die Blüten des Ahorns lassen sich genauso verwenden. Unter den Buchen findet man frische Buchenkeimlinge, die gebraten eine Delikatesse sind. Im Juni kann man die größeren Blätter fermentieren und wie Sauerkraut nutzen.

Wer sich etwas intensiver mit unseren Speiselaubbäumen befassen will, findet zahlreiche Bücher, welche zumeist auch interessante Rezepte beinhalten. Hier eine kleine Auswahl:

Karin Greiner : Bäume in Küche und Heilkunde
Ursula Asamer : Blätter, Knospen und Co.
Susanne Fischer-Rizzi : Blätter von Bäumen (Heilkraft und Mythos)

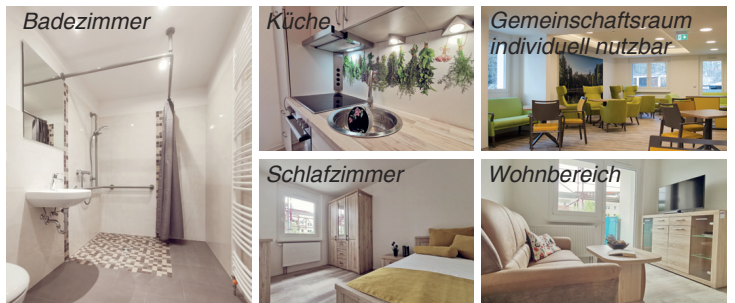
„Hohe Strom- und Heizkosten?
Ziehen Sie zu uns ins energieeffiziente
Wohnen mit integrierter
Tagespflege!“



Am Kuhberg 63 ■ 08645 Bad Elster

wohnen-badelster.de
☎ 037437-579 0

diakonie-badelster.de
☎ 037437-720010



- moderne, helle Apartments zumeist mit Balkon im **Service-Wohnen**
- „grüner Mieterstrom“ dank Solaranlagen
- eigenständiges Wohnen mit individuellem Pflegebedarf
- integrierte **Tagespflege „Waldblick“** inkl. Fahrdienst (Bad Elster)
- Tagespflege günstiger als das Pflegeheim im Vergleich
- rundum versorgt bei Speis und Trank in der Tagespflege
- Entlastung der Angehörigen durch Betreuung der Diakonie



Wohnungsbaugesellschaft mbH
Bad Elster

Diakonie 

Bad Elster

Ein Unternehmen der
Diakoniestiftung in Sachsen



GRÄIRÖCKL

No schäi, mia han wieda Fröhling. Aah wenn's dees Gaouha halme hie u hea ganga is. Mia han ja manchas mal Winta, Fröhgaouha, Somma u Hörwast glei in oina oinzichn Wochn ghatt. Owa etzat wiads scha wean. De Uhrn ham'ma vüadraaht, de Haoizing zarick. De Tooch wean sichtle länga, dafüa de Röckla vo na Maoilan kirza. In da Natur wiads schäi gräi u bunt. Ban offnan Fensta häiat ma de Viagl zwitschan. Stäiht ma draaßn summts u brummts in'na Baiman u Streichan. Blaouß, dees möi'e scha soong, dees is fei wenga gwuan. Daweeng ho'e owa scha oinzlna Bie u Hummln gseah. Durch dees „oinzln“ u de Imkarei in dean Heftl is ma a olta Gschicht aagfalln, döi aah awoos mit Bie u Honich za taou ghattn haout.



Ja Max, mit sua'ra kloin, oinzlna Bie konnst fei wirkle näat weit komma...

Fröiha haouts in Brambe nu Originala geem, a Menschnschlooch, dea wohl wöi unnara Spraouch oa'na Aassterm is. Oina vo deanan woa da Max, dea draaßn in Brambena Sprudl gaarwat haout. Daou woan amal döi Aarwata ban Fröhstick zamgessn u han dischkariert,

woos'as mal wieda allas näat gitt. Dees woa ja in'na 70er Gaouhan gang u gebe. Aah da Honich woa wiedramal arch knapp. Daou haout aafframal da Max gmaoint, koa Problem. Ea kennt Honich sogaoua aas oingna Zichtung liefan. Va alln de Weiwa woan daoudriewa iewarascht. De Anna, de Elsa u nu a pooa han glei ba ihn bstellt. Naou sua 14 Toongan sen'se langsam unrouhe gwuan, weil se nu koin Honich gseah han. Zaäiascht haout da Max gsaggt, daaß dees sua schnell aah wieda näat gäiht. Owa a pooa Tooch spaata is'sa mit ran gans trauring Gsicht, dees konnt'a gout, in Betrieb komma. Dean Weiwan haout'a a Streichhulzschachtl zeigt, drinna woa a taouta Bie gleeng. „Dees woa ma gansa Zucht, u plötzle is'se gstorm“, haout'a weng waoinale, owa aah weng vaschmitzt gstammlt. Seina „löim Kollechinnan“, wöia se etzat vüanehm gnennt haout, woan scha enttaischt. Sie woan na Max owa näat bäis, sie han'nan ja kennt, u hän sich scha denkn kenna, daaß döi Sach an Haoung hoom möi.

Unnara Brambener Biezichta mecht'e fräing, feiats dörts aah imma orndle na 7. Dezemba, na Tooch van Heiling Ambrosius? Ea is ja da Schutzpatron vo enk Imkan, aah vo na Wachszöihan u na Pfeffakouchnbeckn. Zamindast oina va enk, da Knut, haout'n ja schäi gmalt u in seina Stomm hänga. U hatt's dörts na 19. Mörz Obacht geem aafs Weeta? Daou is ja imma da Joseph-Tooch (beinah häit'e etzat Bepptomtooch gsaggt). Fia dean Tooch haoißt's ja:

Joseph klar –
gutes Honigjahr.

Ho Äiha
Enka Gräiröckl