



Bad Brambacher ANZEIGER

KOSTENLOS

Das **Amtsblatt** der Gemeinde Bad Brambach mit seinen Ortsteilen: Bärenndorf, Gürth, Hohendorf, Oberbrambach, Raun, Raunergrund, Rohrbach und Schönberg
Redaktion/Anzeigen: Gemeinde Bad Brambach | Tel. 037438 20329 | Fax. 20328 | E-Mail: anzeiger@bad-brambach.de
nächster Redaktionsschluss: **Fr., 22. September, 18:00 Uhr**

ÜBERBLICK

Seite 2:
Bekanntmachungen

Seite 4:
29. Lampionfest

Seite 6:
Kita "Quellenzwerge"

Seite 8:
Grundschule
Bad Brambach -
Schulanfang

Seite 10:
Dorfgeschichten
"Reisen vor 400
Jahren"

Seite 14:
SSV Bad Brambach
„Einlaufkinder“

Seite 16:
Bad Brambacher
Mineralquellen -
„Zukunftsorientierte
Ausbildung“

Seite 21:
„Am Wegesrand“

Seite 22:
Kräuterküche

Seite 24:
Grairöckl

Dresdner-Whisky-Manufaktur-Gründer Frank Leichsenring zeigt Tatort-Kommissar seine vogtländische Heimat

Martin Brambach, Tatortkommissar, Schauspieler, Autor und Genießer, inspiziert als Testimonial seit Monaten regelmäßig die Fortschritte in der Produktion der Dresdner Whisky Manufaktur. Dafür hat sich Manufaktur-Gründer Frank Leichsenring nun bei Brambach bedankt, indem er ihn auf (s)eine Reise durchs Vogtland einlud. >> [Beitrag auf Seite 18](#)



© meeco Communication Services

v.l.n.r. Frank Leichsenring, Amtsverweser Torsten Schnurre (FDP) und Martin Brambach bei der Übergabe einer Flasche "Siedichfür" an den Gastgeber im Bad Brambacher Rathaussaal

Wichtige Veranstaltungsinformation

von der Bürgerinitiative Bad Brambach gegen Kriminalität

Nach der dreisten Einbruchserie in Bad Brambach findet am **Dienstag, dem 26.09.2023 um 18:00 Uhr** in der Festhalle Bad Brambach eine Informationsveranstaltung durch die Präventionsstelle Zwickau der Sächsischen Landespolizei statt.

Herr Polizeihauptmeister Meichsner berät zum möglichen Schutz von Grundstücken und Eigentum sowie zum Schutz vor betrügerischen Anrufen (z.B. Varianten des sog. „Enkeltricks“), die inzwischen auch in Bad Brambach festgestellt werden mussten.

BEKANNTMACHUNG

Beschlüsse aus der 7. öffentlichen Sitzung des Gemeinderates (Sondersitzung) vom 12.07.2023

Beschluss 7/2023/2:

- Aufgrund von § 74 der Gemeindeordnung für den Freistaat Sachsen (SächsGemO) in der jeweils geltenden Fassung beschließt der Gemeinderat in der Sitzung am 12.07.2023 die Haushaltssatzung mit dem Haushaltsplan für das Haushaltsjahr 2023.

Beschlüsse, die verfahrenstechnische Angelegenheiten betreffen, sind nicht aufgeführt.

MITTEILUNG

Information Einwohnerversammlung

Sehr geehrte Bürgerinnen und Bürger,
hiermit informieren wir Sie über die geplante Einwohnerversammlung

**am 20. Oktober 2023
um 18.00 Uhr
in der Festhalle Bad Brambach**

Nähere Informationen zur Tagesordnung werden zum gegebenen Zeitpunkt ortsüblich bekannt gegeben.

Mit freundlichen Grüßen



Torsten Schnurre
Amtsverweser

IMPRESSUM:

„Bad Brambacher Anzeiger“ - Amtsblatt der Gemeinde Bad Brambach

Herausgeber:

Gemeinde Bad Brambach
Adorfer Str. 1, 08648 Bad Brambach

Auflage:
Erscheinung:

1.500 Exemplare
monatlich
kostenlose Zustellung

amtliche Bekanntmachungen und Veröffentlichungen der Gemeindeverwaltung:

Amtsverweser Torsten Schnurre
Gemeinde Bad Brambach
Adorfer Str. 1, 08648 Bad Brambach

Gesamtherstellung & Anzeigen:

Druckerei Adler
Schubertplatz 3, 08645 Bad Elster
Telefon 037437 2639
E-Mail: adler-druck@t-online.de

Bezugsmöglichkeiten: PDF unter: www.bad-brambach.de

Gemeindeverwaltung Bad Brambach

Adorfer Str. 1, 08648 Bad Brambach
Ämter und Ansprechpartner

Bürgermeister: Maik Schüller
Amtsverweser: Torsten Schnurre
Sekretariat: Yvonne Pfeiffer
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: Fr. Kramer / Fr. Windisch / Fr. Krauß
Kasse: Frau Schrögel
Telefon: 03 74 38 / 2 03 11

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

Wohnungswesen
Frau Tonzer-Bickel
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

10.9. 10:00 Uhr Festgottesdienst
zur Kirchweih

Gottesdienste in Bad Brambach

3.9. 9:30 Uhr Gottesdienst
9.9. (Sa.) 14:30 Uhr Kirchweihgottes-
dienst, anschl. Kaffeetrinken
10.9. 10:00 Uhr Festgottesdienst
zur Kirchweih
17.9. 9:30 Uhr Gottesdienst
24.9. 9:30 Uhr Gottesdienst

Gottesdienste in Raun

3.9. 14:00 Uhr Gottesdienst
24.9. 14:00 Uhr Erntedankfest

„Kinderfreizeit in Wohlbach“

Vom 15.9. (abends)
bis 17.9. (mittags)

fährt Pfarrer Zimmer mit Kindern
der 1.-6. Klasse zur Kinderfreizeit
nach Wohlbach.

Es wird eine tolle Zeit mit Spielen,
Liedern, Geschichten und guter
Gemeinschaft.

Wer noch Interesse hat:
einfach anrufen: 219711



29. Lampionfest



Am 05.08.2023 fand wieder ein Lampionfest in unserem schönen Kurpark statt. Die zahlreichen Gäste und Einwohner wurden von Michael Schwab, stellvertretend für Kathrin Stübiger (Kur- und Fremdenverkehrsverein Bad Brambach e.V.), Amtsverweser Torsten Schnurre und dem Geschäftsführer der Sächsischen Staatsbäder GmbH Herrn Jens Böhmer begrüßt.

Einen großen Dank gebührt den langjährigen Geldgebern für dieses Fest, ohne die eine Durchführung so gar nicht möglich wäre. Die Kosten teilen sich die Sächsische Staatsbäder GmbH Bad Brambach/ Bad Elster, die Chursächsische Veranstaltungs GmbH, der Kur- und Fremdenverkehrsverein Bad Brambach e.V. sowie die Gemeinde Bad Brambach. Die beantragten Fördergelder blieben dieses Jahr leider aus.

Dafür erhielten wir von der Mineralquellen GmbH + Sternquellbrauerei Plauen 2 große wiederverwendbare Werbebanner und vom Energieversorger Envia M 500 €.

Die Organisation hatte wie seit vielen Jahren der Kur- und Fremdenverkehrsverein Bad Brambach e.V. inne. Hierbei agierten maßgeblich Yvonne Rudolph, Kathrin Stübiger und Leon Siebert.

Wir hatten dieses Jahr alles unter das Motto: „Bad Brambach – NATÜRLICH“ gestellt und so auch einheimische Hobbykünstler mit Verkaufsständen

WER STAND HIER GERN ZURHAUSE
KUNST MACHEN
ENERGIE ERKUNDE
ENERGIE ERLEBEN
NATUR SCHÜTZEN
MUSIK MACHEN
INTEGRATION KONZIL
MIT IM VEREIN

envia M
MITGAS

Beständige Partner in unbeständigen Zeiten.

Auch in schwierigen Zeiten stehen wir Ihnen zur Seite. Ihre Projekte unterstützen wir weiterhin gern über die Sponsoringfibel.

Infos unter www.enviaM-Gruppe.de/engagement/sponsoringfibel



wie Drechselwaren, Honigerzeugnisse, Keramikprodukte, DIY-Accessoires, Amigurumi- Strick und Häkelkunst um den Teich herum versammelt. Sie wurden von den Gästen gut besucht. Das Kinderareal mit Hüpfburg, Kinderschminken, Bastelständen für Insektenhotels oder Lampions sowie ein Stand mit lustigen Spielen wurden rege in Anspruch genommen. Eine Fotobox mit den Bildern zum Sofortmitnehmen brachte auch viel Spaß. Für Speis und Trank war ausreichend gesorgt. Süßwaren gab es ebenso wie einen Stand mit Spielwaren und Heliumballons.

Das Programm am Nachmittag wurde von der Blaskapelle „Junges Egerland“ eröffnet. Der Auftritt der Tanzgarden des Brambacher Carnevalsvolkes (BCV e.V.), der Trommelgruppe „DRUMherum“ aus Adorf sowie „Pippi & the 50's Boy“ aus Syrau begeisterte das Publikum. Der Lampionumzug am Abend durfte natürlich auch nicht fehlen. Das Duo „Feuer oder Wasser“ aus Erfurt trat gleich mit 3 Darbietungen auf, so war eine Seifenblasenjagd im Park, die spektakuläre Cyr-Wheel-Akrobatik und abends die Feuershow ein Augenschmaus. Die Rockband „HALB SO WILD“ begeisterte mit ihrer Musik und lud bis in die Nacht zum Tanzen ein.

Voller Erleichterung erlebten wir, dass die LED-Beleuchtung mit den neuartigen Lampions und die aufgestellten Kerzen um den Kurparkteich auch diesmal wieder die besondere stimmungsvolle Atmosphäre zum Vorschein brachte. Rundherum war es ein gelungenes Fest.

Vielen Dank allen Akteuren, örtlichen Vereinen, der Kita Quellenzwerge, der Jugendfeuerwehr Rohrbach, den Angestellten der SSB und der Gemeinde, dem NABU Regionalverband Elstertal sowie den vielen Helfern, ohne die es überhaupt nicht funktioniert hätte.

Kathrin Stübiger

Auf die Plätze fertig Sprudel!

Einen ereignisreichen Tag hatten die Mooswichtel der Kita Quellenzwerge, am 03.07.2023.

Endlich durften sie die Mineralquellen GmbH in Oberbrambach besichtigen. Lange Zeit war dies Corona bedingt nicht möglich.

Dass es viele Quellen gibt, wussten die Kinder bereits von Herrn Adler, aber was und wie sie verarbeitet werden, hatten die Wichtel noch nicht gesehen. Voller Freude wanderten sie vom Marktplatz aus über die alte Rohrbacher Straße zum Sprudelgebäude.

Dort wurden sie bereits von Joachim Wünsche erwartet. Altersgerecht erklärte er den Wasserkreislauf und wie man mittels eines Drahtes auf Wasser-suche gehen kann. Ein Film zum Thema, spiegelte dies noch einmal wider.

Höhepunkt war dann die Besichtigung der Anlagen. Was durch Technik alles vollautomatisch möglich ist! Früher waren es ca. 500 Mitarbeiter, jetzt sind es nur noch ca. 80 und es wird trotzdem viel mehr produziert.

Am Ende sangen alle Mooswichtel das Lied der Quellenzwerge - zur Freude vieler Mitarbeiter.

Lieben Dank nochmals, auch für die tolle Unterstützung unserer Kita... seit vielen, vielen Jahren.

Sonni Stark



SOM-MEER-FEST

in der Kita "Quellenzwerge"



An diesem Tag sollte sich alles rund ums Thema „**Meer**“ drehen. Selbst das Wetter spielte mit und es sollte den ganzen Tag nass sein.

Groß und Klein waren eingeladen, mit uns in eine schillernde Unterwasserwelt abzutauschen. Dafür legte sich bereits im Vorfeld der Brambacher Faschingsverein mächtig ins Zeug und verwandelte unseren Garten mit zauberhafter Deko.

Die Kinder der Purzelgruppe des BCV tanzten als bunte Fische, Krebse, Tintenfische und Seepferdchen durch den Meeres-Garten der Kita.

Im Anschluss überraschte uns in diesem Jahr der Elternrat mit einem super gelungenen Tischtheater: „Der Regenbogenfisch“.

Als Abschluss sangen noch alle Kinder gemeinsam das Lied vom Regenbogenfisch. So wartete zum Beispiel der Sandkasten, gefüllt mit Piratenschätzen und kleinen Säckchen zum Befüllen mit den Edelsteinen und Gold, auf seine Besucher.

Während nun alle Zeit hatten, bei Kaffee und Kuchen, miteinander ins Gespräch zu kommen, konnten die Kinder bereits alle Stationen und Überraschungen im Garten ausprobieren. Im Wasserperlenbad konnten die Kinder ihre Geschicklichkeit unter Beweis stellen und die Meeresbewohner herausfischen. Auch das Kinderschminken, an dem sich die Kinder verschönern lassen konnten, sowie der Bastelstand waren sehr beliebt und es wurden tolle Erinnerungen von dem Tag angefertigt.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei allen, die uns bei dem tollen Fest unterstützt haben, bei allen Kuchenbäckern, Theaterspielern, dem BCV und allen anderen Helfern, die den Kindern an dem Tag ein Lächeln ins Gesicht gezaubert haben.

A. Hohmann





Hurra, ich bin ein Schulkind!

Zwölf Schulanfänger konnten am Samstag, den 19.08.2023 in der Festhalle Bad Brambach mit einem umfangreichen Programm begrüßt werden. Dafür nahmen die Grundschüler der Klassen 2 - 4 und auch Schüler aus Klasse 5 kürzere Ferien in Kauf, um am Freitag zuvor fleißig zu proben.

Neben Darbietungen der Bad Brambacher Musikschüler wurden Gedichte aufgesagt, Tänze und akrobatische Einlagen gezeigt. Ein kleines Theaterstück „Anton lernt lesen“ verdeutlichte den jungen Gästen die Wichtigkeit des Lesenlernens.

Mittlerweile sind die Schulanfänger gut in der Grundschule angekommen und Alltag ist in der Fleißner Straße 7 eingelebt. Dass es jedoch abwechslungsreich bleibt, zeigen die vielen kleinen Aktivitäten wie ein Wandertag, das Sportfest, der Besuch der Freiwilligen Feuerwehr und eine Kinderbuchautorenlesung des Vereins „LiteraturWagen“.

Darüber berichten wir in Wort und Bild in der nächsten Ausgabe oder besuchen Sie gerne unsere Homepage: www.gs-bad-brambach.de







Reisen vor 400 Jahren

Sommerzeit, Ferienzeit, Urlaubszeit – an was wird da am meisten gedacht? Ans Reisen. Ob Meer oder Berge, ob fern oder nah, der Reiselust sind (fast) keine Grenzen gesetzt. Die allgemeine Preisentwicklung spielt auch eine Rolle bei der Suche nach Reisziteln, und – ein Urlaub auf Balkonien ist auch eine ganz schöne Alternative. Interessant ist dabei die Entwicklung der Verkehrsmittel. Die sind heutzutage sehr vielseitig. Ob Auto, Bus, Bahn, Schiff oder Flugzeug, das wird von Reiseziel bzw. Reiseart bestimmt. Gemeinsam ist dabei allen Verkehrsmitteln, dass sie die Klimakrise mehr oder weniger stark „unterstützen“. Aber das ist wohl der Preis des Fortschritts. Ähnlich verhält es sich bei den „alltäglichen“ Reisen, z.B. zur Arbeit, zur Schule, bei Dienstreisen, dem Besuch von Veranstaltungen usw. Ohne die modernen Verkehrsmittel geht nichts mehr. Und dann ist da noch die Reisedauer. Man kommt so schnell wie noch nie von A nach B. Unsere Vorfahren würden da aus dem Staunen nicht mehr rauskommen.

Nehmen wir mal eine Reise von Bad Brambach in die sächsische Landeshauptstadt Dresden. Die meisten nutzen das Auto, denn in gut zwei Stunden ist man schon am Ziel. Eine andere Möglichkeit ist die Fahrt mit der Bahn. Leider gibt es da seit der Wende keinen durchgängigen Zug mehr, worunter die Annehmlichkeit des Bahnfahrens schon etwas leidet. Und wie ist es mit der Reisezeit? Da muss man gestehen, die ist schon etwas länger als die mit dem Auto. Man braucht da etwa 3,5 Stunden. Hier gab es in den letzten rund 160 Jahren schon starke Verbesserungen. Zur Eröffnung der Bahnstrecke bei uns 1865 brauchte man bis Dresden ca. 12 Stunden. Dies verbesserte sich schnell,

um dann für einige Jahrzehnte bei ca. 6 Stunden stehen zu bleiben. So werden im Fahrplan für 1914 rund 5 $\frac{3}{4}$ Stunden ausgewiesen, allerdings ohne die Umsteigezeiten einzurechnen. Nur langsam kam man unter 6 Stunden, nach der Wende wurden die Fahrzeiten nochmal wesentlich kürzer.

Vor der Erfindung der Bahn, der Autos oder gar der Flugzeuge waren Reisegefahrten wie auch Reisezeiten etwas ganz anderes, für uns Heutige nicht mehr vorstellbar. Bleiben wir bei der Strecke Brambach – Dresden, gehen aber über 400 Jahre zurück ins Jahr 1608. Der Brambacher Erb- und Lehnherr Hans Dittrich von Schirnding war spätestens im Pestjahr 1599 verstorben, seine Frau war auch schon tot. Das Gut bewirtschaftete mit viel Können, Einsatz und Geschick der Verwalter Andreas Seyfert. Für die vier vater- und mutterlosen Kinder (es waren wohl ursprünglich acht, aber zu dieser Zeit herrschte eine sehr hohe Kindersterblichkeit, zudem beginnen unsere Kirchenbücher erst 1600, so dass vorherige Daten fehlen) hatte man zwei Vormünder aus der Verwandtschaft eingesetzt: Hans Rudolf von Waldenfels auf Lichtenberg und Hans Adam von Witzleben auf Höchstädt bei Thierstein, Trünzig bei Werdau und Wogau bei Eger. Im Jahr 1608 waren die beiden jüngsten der schirndingischen Kinder, Christoph Heinrich und Georg Siegmund, lehnswürdig geworden. Sie hatten, wie zuvor ihre älteren Brüder Jobst Wilhelm und der leider schwachsinnige Hans Christoph das Alter erreicht bzw. überschritten, in welchem der Landesherr, hier der sächsische Kurfürst Christian II., ihnen nach altem Brauch und Sitte die Herrschaft Brambach leihen konnte. Zu diesem Lehensempfang mussten die

beiden aber schon persönlich in Dresden erscheinen. So begaben sie sich am Donnerstag, den 27. Oktober 1608 auf die Reise. Begleitet wurden die zwei jungen Schirndinger vom stets tüchtigen Verwalter Andreas Seyfert, einem Diener und natürlich dem Kutscher. Zur ordentlichen Erledigung der Rechtsgeschäfte stieß in Zwickau der „ehrenfeste, hochgelahrte und achtbare“ Herr Dr. Theodor Steinmetz dazu. Diese Reisegesellschaft fuhr in einer „Kutsche“ mit drei Pferden. Diese ist nicht zu vergleichen mit den späteren, angenehmeren Postkutschen. Es war ein schwerfälliges Gefährt, das außer den sechs Reisenden noch einen großen Vorrat an Ess- und Trinkbarem sowie Pferdefutter mitführen musste. Der Name „Kutsche“ wurde erst kurz zuvor gebräuchlich und bezeichnete eigentlich eine besondere Art von Wagen aus dem ungarischen Ort Koszi bei Raab (heute Győr). Am ersten Tag kam die Reisegruppe bis Plauen, wo sie übernachtete. Der genaue Weg ist unbekannt. Aber man ließ es sich nach neun Wegstunden in Plauen recht gut gehen und kostete die städtischen Gennüsse aus, was die doch ansehnliche Rechnung beweis. Neun bis zehn Wegstunden waren auch später die normale Tagesleistung. Man gab die üblichen Trinkgelder, die damals ca. den 50. Teil der Wirtsrechnung betragen. Am nächsten Tag fuhren die Reisenden über Elsterberg und Greiz bis Trünzig (zwischen Berga und Werdau), wieder ohne unterwegs einzukehren. Dort, bei ihrer Verwandtschaft und dem Vormund, verbrachten sie den Sonnabend, um am Sonntag nach Zwickau weiterzureisen. Dr. Steinmetz kam, wohl auf Grund auswärtiger Geschäfte, verspätet zur Reisegruppe, wodurch man einen halben Tag warten und auch in Zwickau übernachten musste. Am nächsten Tag, am Montag, wurde die Reise über Chemnitz bis Flöha fortgesetzt, wo man im Gasthof Nachtkвартиer bezog. Es war eine Tagesreise

von immerhin 50 km. Am folgenden Tag gelangte man zunächst bis Freiberg. Dort wurde gegen Mittag der Dom mit der Begräbnisstätte des Kurfürsten Moritz besucht. Weiter ging über die Alte Dresdner Straße bis Herzogswalde, um endlich am Mittwoch früh in Dresden einzutreffen. In der Residenzstadt blieb man bis Sonnabend, um dann über die gleiche Route Freiberg, Langen-Lungwitz, Trünzig, Zwickau, Plauen nach Brambach zurückzukehren. Am Mittwoch, dem 9. November 1608 traf man nach 14-tägiger Abwesenheit wieder zu Hause ein. Wie es hieß, „mit fremden Schätzen reich beladen“, denn man hatte in Dresden einiges eingekauft, was zur standesgemäßen Ausstattung eines Junkers der damaligen Zeit gehörte und in Brambach sicherlich Aufsehen und Bewunderung erregte.

Was kostete nun eine solche Reise mit sechs Personen und drei Pferden? Der Verwalter Andreas Seyfert hatte darüber genau Rechnung geführt:

Den 27. Oktobris übernachtet zu Plauen-	3 fl. 12 gr. —.
Tringgeld	1 gr. 6 ¢.
Zu Trünzig Samstag still gelegen.	
Den 30. hujus einen Mittag und eine Nacht zu Widaun, alda wir auf Herrn D. Steinmetz warten mußten, verzehet	3 fl. 6 gr. —.
Den 31. dito zu Chemnitz für Semmel und diese Nacht zu der Floen	2 fl. 6 gr. 9 ¢.
Tringgeld	1 gr. 6 ¢.
Den 1. Novembris zu Mittag zu Freiberg diese Nacht zu Herzogswalde	2 fl. 10 gr. 6 ¢.
Tringgeld	3 fl. 8 gr. —.
Vom andern Novembris bis auf den vierten dito zu Dresden	23 fl. 9 gr. —.
Dafelbten Tringgeld	10 gr. 6 ¢.
Den 5. über Nacht zu Freiberg	3 fl. 6 gr. —.
Tringgeld	1 gr. —.
Zu Chemnitz für Semmel	2 gr. —.
Den 6. dito zu Langen-Lungwitz über Nacht und den 7. dito zu Widaun zu Mittag	2 fl. 8 gr. —.
Diese Nacht zu Trünzig gelegen und nichts verzehet, dem Gefinde aber zu einem Tringgeld	1 fl. 12 gr. —.
	10 gr. 6 ¢.
Den 8. dito über Nacht zu Plauen	3 fl. 15 gr. 9 ¢.
Tringgeld dafelbten	1 gr. 6 ¢.
Summa der Bekehrung 51 fl. 7 gr. 6 ¢.	
so mit sechs Personen und dreien Pferden auf dieser Reise aufgegangen.	

Sind diese 51 Gulden (Abk. fl. für Florin, Florentiner), 7 Groschen und 6 Pfennige nun viel oder wenig? Ein Gulden hatte 21 Groschen, dieser 12 Pfennige und dieser wiederum 2 Heller. Ein Tagelöhner verdiente 2 Groschen täglich. Der Tages-





lohn eines Zimmerergesellen betrug 3 Groschen und 6 Pfennige, der eines Maurergesellen 4 Groschen und 6 Pfennige. Möge sich nun jeder selbst seine eigene Meinung über die Angemessenheit der Reisekosten bilden. Die jungen Schirndinger hatten jedenfalls den obervogtländischen Adel würdig vertreten.

Zu den genannten Kosten kommen Ausgaben für das Beschlagen der Pferde (drei Mal während der Reise) und leichtere Reparaturen an der Kutsche von insgesamt 1 Gulden, 18 Groschen und 3 Pfennigen, dazu noch 6 Groschen für Wagenschmiere. Andreas Seyfert hat auch die Einkäufe der jungen Herren in Dresden genau dokumentiert. So erstand Christoph Heinrich ein Wehrgehänge, eine Pelzhaube, ein Paar gestrickte wollene Handschuhe, ein Paar Stiefel und ein Paar Schuhe, ein Paar wollene Socken, eine Pulvertasche und ein Täschlein, einen Spanner (zum Spannen der Gewehrschlösser) für insgesamt 12 Gulden, 4 Groschen, 10 Pfennige, 1 Heller. Georg Siegmund kaufte einen Winterhut, ein Paar Lederhandschuhe, ein Paar wollene, gestrickte Handschuhe und ein Paar Schuhe für insgesamt 3 Gulden, 12 Groschen, 4 Pfennige und 1 Heller. Teuer gekommen sind den jungen Herren die Gebühren zur Einleitung der Lehensempfängnis. Rechtsgeschäfte waren schon damals teuer. Auch schon damals galt: wer gut schmiert, der gut fährt! So erklären sich die von Andreas Seyfert getreulich aufgezeichneten Kosten: Ausgaben in die Kanzlei – Herrn Johann Teucher, Lehen- und Gerichtsekretär, verehret (= gespendet bzw. „geschmiert“) 6 Gulden 12 Groschen, 9 Pfennige. Dazu für die Mut-Zettel (?) 2 Gulden, 9 Groschen. Weiterhin 1 Gulden, 10 Groschen, 6 Pfennige für das Petschaft für Junker Jobst Wilhelm. Er führte als ältester der vier Schirndinger Brüder das Petschaft, das Siegel. In der

Gesamtrechnung des Andreas Seyfert folgen noch weitere verschiedene Ausgabenposten. So für Dr. Steinmetz 8 Gulden und für den Fuhrmann 1 Gulden. Für sich selbst kaufte er einen Beutel, Schuhe, Gamaschen, Socken, Kniebündel, einen Hut, Haarbündel, bezahlte einen Boten nach Leipzig, zahlte über 1 Gulden Urteilgeld (?). In Trünzig gab man 3 Groschen und 6 Pfennige für Haare schneiden aus. In Freiberg wurde dem Kirchner, der den Dom öffnete, gespendet, in Dresden einem Soldaten, der den Weg zur Unterkunft zeigte. Summa Summarum: Alle Ausgaben der 14-tägigen Reise der sechs Herren beliefen sich auf 98 Gulden, 5 Groschen und 9 Pfennige. Bei der Reise wurde auch an die Armen gedacht. In Zwickau, Elsterberg, Freiberg und Chemnitz wurden insgesamt 7 Kreuzer gespendet. Dieses Kreuzergeld hatte man aus Brambach mitgebracht, wo es damals viel im Umlauf war.

Eine doch recht ansehnliche Summe, einen Vergleich zu heute kann man allerdings nur schwerlich ziehen. Verpflegungs- und Übernachtungskosten waren wohl angemessen, die Einkäufe mit heutigen Shopping-Touren vergleichbar, Gerichts-/Behördenkosten (incl. Schmiergelder) wie immer teuer, die Nebenkosten erträglich. Im Grunde genommen keine gravierenden Unterschiede zu heute. Lediglich die Reisebedingungen haben sich immens geändert und verbessert, von den Verkehrsmitteln ganz zu schweigen. Ansonsten gilt immer noch: wenn einer eine Reise tut...

Wie ging es nun mit unseren zwei reisenden Junkern bzw. den vier Brüdern von Schirnding auf Brambach weiter? Der Älteste, Jobst Wilhelm, heiratete Margarethe von Zettwitz, starb 1620 als Fürstlich Ansbachischer Kammerjunkere. Der geistig verwirrte Hans Christoph lebte wohl friedlich in Brambach vor sich hin und verstarb 1630 hier. Christoph Heinrich

übernahm den väterlichen Erbteil Röthenbach (heute Ortsteil von Arzberg). Und Georg Siegmund, rückgerechnet 1590 geboren, blieb als Erb-, Lehns- und Gerichtsherr auf Brambach. Er heiratete Dorothea von Leyneck, hatte mit ihr zwölf Kinder, wovon leider nur drei das Kleinkindalter überlebten. Durch die Wirren des 30-jährigen Krieges ging Georg Siegmund nach Zeitz, wo er 1635

starb und in der dortigen Klosterkirche beigesetzt wurde. Seine Frau Dorothea starb 1650 in Brambach. Als Erb-, Lehns- und Gerichtsherr in Brambach folgte auf Georg Siegmund sein Sohn Georg Wolff von Schirnding.

(Quellen u.a. alte Fahrpläne der Deutschen Reichsbahn, Johnson: „Eine Reise von Brambach nach Dresden 1608“ in: Vogtländischer Anzeiger und Tageblatt vom 7. Mai 1899)



Bio
auf modernen Anlagen

Wir suchen
Mitarbeiter (m/w/d)
für unsere
abwechslungsreiche
Produktion

"Bio-Macher"
in Video



Meine Arbeit schmeckt mir!

- sichere Arbeitsplätze ✓
- keine Kurzarbeit ✓
- attraktive Bezahlung ✓
- Prämien und Urlaubsgeld ✓
- geregeltes Schichtsystem ✓
- kostenfreie Berufskleidung ✓
- bezahlte Umziehzeit ✓
- kostenloses Müslibuffet ✓
- Mitarbeiterabbatt im Werksverkauf ✓
- Produkte zum Mitnehmen ✓

Wir freuen uns auf Dich!
037423/5093-141
jobs@lebensgarten.net

Wir bilden aus!

**LEBENS
GARTEN**

Lebensgarten GmbH • Am Güterbahnhof 3 • 08626 Adorf/Vogtland
www.lebensgarten.net

11 Brambacher Kids live dabei beim **Bundesliga-Eröffnungsspiel SV WERDER BREMEN vs. FC BAYERN**

Mit einem Fünkchen Glück hat ein Werder Bremen Fan aus Bad Brambach beim Gewinnspiel „Wiesenhof Einlaufkind“ das große Los gezogen. So kam es, dass sich am Freitag, den 18.8.2023 ein Bus von Bad Brambach auf den Weg nach Bremen machte. 11 aufgeregte 8 bis 12-Jährige hatten die große Ehre das Bundesliga-Eröffnungsspiel von Werder Bremen gegen den FC Bayern München an der Hand ihres großen Vorbildes als Einlaufkind zu eröffnen.

Nur eine knappe Woche blieben den Organisatoren von der Bekanntgabe des Gewinns bis zum großen Tag der Nachwuchskicker des SSV Bad Brambach, um alles auf die Beine zu stellen. Die begrenzte Anzahl an Tickets war rasch vergriffen, wollte sich doch keiner die Chance nehmen lassen ein solches Erlebnis zu verpassen.

Auf der langen Busfahrt gab es viel zu erzählen, die Aufregung stieg und man nutzte die Zeit um mit den Kindern die Nationalhymne zu üben. Nach 8-stündiger Fahrt endlich in Bremen angekommen, konnten sich die Mitreisenden im Fanshop noch mit Trikot und Schal ausstatten.

Auf einem Nebenplatz erhielten die Kinder erste Anweisungen und schon ging's auf ins Stadion, die Spannung stieg! Trikots, Hosen und Stutzen lagen bereit und wurden voller Vorfreude von den Kindern angezogen. Es sollte noch eine „Trockenprobe“ geben, die aufgrund der vielen Presseleute jedoch ins Wasser fiel.





© Carsten Heidmann Fotografie

Die Eltern auf der Tribüne und mit Sicherheit auch die zu Hause Gebliebenen vor dem Fernseher - fieberten mit ihren Kindern mit, als sie durch den Spieler-tunnel auf den Platz liefen. Die Atmosphäre und Stimmung im Stadion war eine ganz besondere. So musste sich der ein oder andere eine kleine Träne verdrücken. Nach ihrem großen Auftritt durften die Kinder auf der Tribüne das Spiel mit verfolgen. Für einige Kinder war es der erste große Stadionbesuch und für alle ein tolles unvergessliches Erlebnis.

Wir möchten uns beim Reisedienst Scheibchen bedanken, der uns auch nach dem Spiel wieder sicher nach Hause brachte.

An dieser Stelle möchten wir uns nochmals bei allen Sponsoren bedanken. Diese aufregende Reise wäre ohne die Sponsoren des Sante Royale Hotel & Gesundheitsresort Bad Brambach und der Fleischerei Schlosser nicht möglich gewesen.

Rebekka Singer



Zukunftsorientierte Ausbildung mit Qualität!

Bad Brambach, 01. August 2023

In drei jungen Menschen sprudelt es vor Freude, denn heute beginnt für sie mit dem Berufsstart ein neuer und gewiss auch spannender Lebensabschnitt bei den Bad Brambacher Mineralquellen: Amanda Fietz nimmt in Zusammenarbeit mit dem Mineralbrunnen ein Studium für Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit an der Berufsakademie in Plauen auf, Pascal Fischer und Damian Woldert beginnen eine Ausbildung als Fachlageristen.

Mit offenen Armen wurden die drei Berufsstarter von Technik-Geschäftsführer Andreas Henschke sowie Laborleiterin und Ausbildungsverantwortlicher Kathleen Mildner empfangen. „Wir freuen uns sehr darüber, auch dieses Jahr wieder drei junge Menschen bei uns begrüßen und sie beim Start ihrer beruflichen Laufbahnen begleiten zu dürfen“, begrüßte Andreas Henschke die beiden Auszubildenden und die BA-Studentin.



Von links nach rechts: Pascal Fischer (Auszubildender zum Fachlagerist), Kathleen Mildner (Leiterin Labor/Qualitätssicherung), Amanda Fietz (duale Studentin Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit), Geschäftsführer Andreas Henschke, Damian Woldert (Auszubildender zum Fachlagerist).

Foto: Bad Brambacher Mineralquellen

„Ich bin gespannt, denn heute beginnt für mich ein neuer Lebensabschnitt. Ganz bewusst habe ich mich für einen handwerklichen Beruf entschieden, welcher mir später viele unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten bieten wird“, sagt Pascal Fischer, der sich nach einem mehrwöchigen Praktikum bei Bad Brambach für eine Ausbildung als Fachlagerist entschieden hat.

Amanda Fietz absolviert in Kooperation mit der Berufsakademie Plauen ein duales Studium in der Fachrichtung Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit. „Das duale Studiensystem ermöglicht es mir, bereits während des Studiums die Praxis kennenzulernen und Berufserfahrung zu sammeln“, erklärt sie.

Im Anschluss motivierte Andreas Henschke die jungen Menschen noch mit einem Blick in die Zukunft: „Wer sich bereits während der Ausbildung engagiert und sich bewährt, ist auch nach den Abschlussprüfungen in den Bad Brambacher Mineralquellen weiterhin herzlich willkommen.“

Auf die drei Neankömmlinge warten diverse innerbetriebliche Schulungen und Weiterbildungsangebote.

Ausbildungsstartseminar

Gleich zu Beginn können sich die Auszubildenden im ersten Lehrjahr auf ein Azubi-Startseminar mit allen anderen neuen Auszubildenden der gesamten Kulmbacher Unternehmensfamilie freuen. „Neben dem Knüpfen der ersten Kontakte in der Kulmbacher Unternehmensfamilie, steht auch das Training berufsübergreifender Schlüsselqualifikationen im Mittelpunkt“, erläutert Florian Kirchner, Personalleiter der Bad Brambacher Mineralquellen.

Bewerbungsfrist für Ausbildungsstart

Die Bewerberauswahl fürs kommende Jahr läuft. Interessierte können sich ab sofort bis 31. Oktober 2023 bei den Bad Brambacher Mineralquellen bewerben.

Die Bad Brambacher Mineralquellen bieten für 2024 folgende *Ausbildungsrichtungen* an:

- Fachkräfte für Lebensmitteltechnik (m/w/d)
- Fachlageristen (m/w/d)
- Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)
- BA-Studenten für Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit

Ihr Ansprechpartner:

Jens Bunzel, Senior Produktmanager, Bad Brambacher Mineralquellen GmbH & Co. Betriebs KG, Sprudelstraße 30, 08648 Bad Brambach, Telefon: 037438 / 910 533, Telefax: 037438 / 910 19, E-Mail: jens.bunzel@bad-brambacher.de, Internet: www.bad-brambacher.de



MANUFAKTUR

Pressemitteilung, 20. August 2023

Martin Brambach mit Dresdner Whisky unterwegs nach Bad Brambach

Dresdner-Whisky-Manufaktur-Gründer Frank Leichsenring zeigt Tatort-Kommissar seine vogtländische Heimat

Martin Brambach, Tatortkommissar, Schauspieler, Autor und Genießer, inspiziert als Testimonial seit Monaten regelmäßig die Fortschritte in der Produktion der Dresdner Whisky Manufaktur. Dafür hat sich Manufaktur-Gründer Frank Leichsenring nun bei Brambach bedankt, indem er ihn auf (s)eine Reise durchs Vogtland einlud.

Die gemeinsame Tour startete in Falkenstein/Vogtland auf dem Schlossfels, den Leichsenring in seinen Jugendjahren immer wieder aufsuchte. „Es ist wie früher, nur alles ganz schön zugewachsen und die Fernrohre gibt es leider auch nicht mehr“, stellt Leichsenring fest.

Die zweite Station hat Leichsenring schon tiefer geprägt, denn hier fuhr er immer wieder mal von Werda nach Hammerbrücke und zurück durch: Siehdichfür. 1632 wird die Gegend von den Schweden gebrandschatzt, ein Trupp fragt die Legende nach im Dorf nach dem Weg Richtung Schöneck – doch keiner antwortet, denn jeder wusste, was dort passieren würde. „Da die Häuser bereits angezündet waren und jeder selbst mit dem Tod rechnete, schickte man die Schweden statt nach Schöneck ins Hochmoor und wies die Truppen aber an ‚sieh dich für‘. Aber es kam, wie es kommen sollte, denn die Soldaten versumpften“, so Leichsenring. Aufgewachsen mit dieser Geschichte, war für den Manufaktur-Gründer klar, dass eine der fünf Standardsorten der Dresdner Whisky-Manufaktur den Namen Siehdichfür tragen wird, schön rauchig und torfig. „Damit die alte Heimat in der Flasche mit verwegigt werden kann, hat Leichsenring Kontakt zu den Behörden aufgenommen und darf jetzt für diesen Vogtländisch-Dresdner Whisky Wasser aus dem Becken am Zusammenfluss von Waldbach und Geigenbach entnehmen. „Das ist richtig gutes Trinkwasser“, stellte Brambach bei einer Wasserverkostung direkt aus dem Becken fest.

„Zu DDR-Zeiten haben wir im Fernsehen immer wieder Skispringen geschaut“, meinte Brambach und brachte damit Leichsenring auf die Idee, die Sparkasse Vogtland Arena zu besuchen – schließlich war er hier mit Chris de Burgh vor einigen Jahren auch schon vor Ort. Bernd Körner führte die beiden Reisenden erst in die Geschichte des Springens in Klingenthal ein und dann mittels Bähnchen nach oben an den Start. „Es war mir am Anfang nicht so ganz geheuer – meine Höhenangst zeigte sich. Aber der Blick von ganz oben hat mich die Angst vergessen lassen“, so Brambach.

„Vogtland ohne Bad Elster geht gar nicht“, sagte der Marketingdirektor der „Chursächsischen Veranstaltungs GmbH“, Stephan Seitz. Und da er Martin Brambach schon immer auf seiner Bühne sehen wollte, lud er beide zur Besichtigung des König Albert Theaters ein. Beim anschließenden Abendessen im „Das Albert“ traf man noch auf Brambachs Schauspieler-Kollegen Tom Schilling, der abends ein Konzert im Theater gab.

Last but not least ging es mit Martin Brambach nach Bad Brambach, wo erstmal Erinnerungsfotos am Ortsschild geschossen wurden. Gleich nach dem Einchecken im 4-Sterne-klassifizierten Hotel Santé Royale holte Amtsverweser Torsten Schnurre (FDP) die Gäste persönlich ab und brachte sie in den Rathaussaal, wo man mit Gemeinderäten des Staatsbads ins Gespräch kam. Neben der Verkostung der fünf Standard-Whiskys wurde auch über die Geschichte der Gemeinde gesprochen, denn vielleicht haben Martin Brambachs Ahnen ja doch etwas mit Bad Brambach gemein.

Ein Frühstück am nächsten Tag im Kurgarten beendete den Ausflug. „Auch für mich war es spannend, denn auch wenn ich hier aufgewachsen bin, hat sich doch in den letzten 45 Jahren einiges verändert“, sagt Leichsenring. Brambach bedankte sich beim Manufaktur-Gründer für die perfekte Organisation: „Ich werde definitiv mit meiner Frau wiederkommen, um ihr dieses schöne Fleckchen ‚Vogtland‘ zu zeigen. Und, wer weiß, vielleicht kann ich dann auch den Siehdichfür an der Hotelbar trinken“, so Brambach schmunzelnd abschließend.



Liebe Einwohner, wertige Gäste,

nun ist es vollbracht! Alle Hürden einer Vereins Anmeldung haben wir geschafft !

Unser Name ist: Kapellenbergturm e.V.
Postalische Anschrift: Kapellenbergturm e.V.
Heike Sauer
Am Südhang 13
08648 Bad Brambach
OT Schönberg



Auf Nachfrage, zwecks Spenden, geben wir auch unsere Kontoverbindung bekannt.

Kapellenbergturm e. V.
VR Bank Hof -Bayreuth
IBAN DE15 7806 0896 0003 6082 20

Mit frdl. Grüßen

Heike Sauer



Bärendorfer SCHUPPFEN

Die Bärendorfer Musikanten laden bei
zünftiger Blasmusik zum Tanz ein:

18.05.2023 13:30 Uhr

01.07.2023 10:00 - 19:00Uhr

„**125 Jahre Elsterquelle**“ zusammen mit
den **Jahnataler Blasmusikanten** und
der Kapelle **Starovarka** aus Cheb

20.08.2023 13:30 Uhr

10.09.2023 13:30 Uhr

Nähere Infos unter: www.baerendorfer-musikanten.de





"AM WEGESRAND"

verfasst und vorgestellt von Helmut Wolfram

Pilze der Saison (Teil 1)

Am Wegesrand kann man neben Historie natürlich auch schmackhafte Naturprodukte entdecken. Pilze dürften dabei ein besonderer Anreiz für eine Wanderung sein.

Nach den ersehnten Regenschauern im Juli zog es deshalb sicher viele Brambacher in den Wald, um Pilze zu suchen. Fast alle hier kennen den Steinpilz, die Rotkappe und den Birkenpilz, aber auch weniger bekannte Pilze lassen sich zu leckeren Gerichten verarbeiten, wie z.B. verschiedene Schirmpilze.

Nur wenige Einwohner werden allerdings wissen, dass es bei uns drei Arten Steinpilze, wenigstens drei Arten Rotkappen und verschiedene Arten Birkenpilze gibt.

Noch interessanter dürfte sein, was man bei der Zubereitung beachten sollte oder wie man Pilzgerichte variieren kann, um Eintönigkeit in der Pfanne zu vermeiden. Beginnen wir mit dem Steinpilz: Größere frische und feste Exemplare eignen sich besonders in ca. 5 mm starke Hutscheiben geschnitten, wie Schnitzel paniert und gewürzt, dann nur kurz goldgelb in Butter gebraten für eine Mahlzeit oder eine Beilage, da der Steinpilz auch roh essbar wäre. Die saftigen Scheiben übertönen geschmacklich dann noch die leicht gebratene Panade.

Die Rotkappe ist roh giftig, was vielen Sammlern nicht bekannt ist. Eine Vergiftung äußert sich i.d.R. nur durch heftige Bauchschmerzen. Deshalb sollte der Pilz wenigstens 10 min gebraten werden oder schon vor den anderen Pilzen in einer Mischpilzpfanne angebraten werden (ebenso beim Hexenröhrling). Auch getrocknet verliert sich die Giftigkeit.

Bei frischen jungen Schirmpilzen (Riesenschirmpilz, Safirschirmpilz usw.) kann man komplette Hüte wie oben erwähnt paniert in ein schmackhaftes Menü verwandeln. Ältere Exemplare schmecken eher fade. Wer bei Schirmpilzen nicht sicher ist, sollte lieber einen Pilzberater aufsuchen.

Zu den meisten Pilzgerichten kann getrost auch Bier getrunken werden, da nur wenige essbare Pilze zu Unverträglichkeiten in Verbindung mit Alkohol führen. Auch dazu kann man sich beraten lassen oder sich in Pilzführern belezen.

(Fortsetzung folgt)

Also dann guten Appetit!

Euer Wegewart



Erlenrotkappe



Steinpilz



Birkenpilz



Safirschirmpilz



Erlenrotkappe



KRÄUTERKÜCHE

zusammengetragen von Peter Trost



Natternkopf (*Echium vulgare*)

Der Natternkopf ist eine mehrjährige Pflanze, die zur Familie der Raublattgewächse (Boraginaceae) gehört. Er ist in Europa heimisch und findet sich häufig auf Brachland, Wiesen, und an Waldrändern. Die Pflanze kann eine Wuchshöhe von bis zu 60 cm erreichen und zeichnet sich durch ihre charakteristischen, dichten Blütenstände aus. Die langen, schmalen Blätter sind mit borstigen Härchen bedeckt und verleihen der Pflanze eine leicht raue Textur. Die Blüten des Natternkopfs sind kräftig blau-violett und bilden eine auffällige, schraubige Blütenähre.

Der Natternkopf ist in weiten Teilen Europas verbreitet, von den Britischen Inseln bis nach Zentralasien. Er bevorzugt trockene, sandige oder steinige Böden und ist oft auf nährstoffarmen Standorten zu finden. Die Pflanze gedeiht besonders gut auf sonnigen Wiesen, Weiden und Brachflächen. Aufgrund seiner Anpassungsfähigkeit kann man den Natternkopf auch an Straßenrändern und Böschungen antreffen.

Verwendung in der Küche:

Der Natternkopf hat in der Küche eine eher begrenzte Verwendung, da er leicht bitter schmeckt. In einigen Regionen wird er jedoch in der Wildkräuterküche verwendet. Die jungen Blätter können als Zutat in Salaten oder Smoothies dienen und verleihen ihnen eine gewisse Würze. In manchen Gegenden werden die Blätter auch gekocht und als Gemüsebeilage serviert. Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass der Verzehr größerer Mengen aufgrund des Gehalts an bestimmten Inhaltsstoffen nicht empfohlen wird.

Volkmedizinische Verwendung:

Dem Gewöhnlichen Natternkopf schreibt man eine Vielzahl von Heilwirkungen zu. Allerdings findet er in der Naturheilkunde viel seltener Erwähnung als seine nahen Verwandten Borretsch und Beinwell. Frische Pflanzenteile des Natternkopfes sollen als Pflanzenbrei Linderung bei Verstauchungen, Zerrungen und Quetschungen bringen. Zur Herstellung verarbeitet man die frischen Pflanzenteile im Mörser zu einer breiigen Masse. Diese streicht man auf ein Baumwolltuch, das man auf die zu behandelnde Hautstelle legt und mit einer Mullbinde fixiert. Ein Tee aus Natternkopf hilft bei Erkältungen, Fieber und Kopfschmerzen. Dazu übergießt man zwei Teelöffel frisches oder getrocknetes Natternkopf-Kraut mit einem Viertelliter kochendem Wasser und lässt das Ganze zehn Minuten ziehen. Anschließend den Tee abseihen, nach Belieben mit Honig süßen und in kleinen Schlucken trinken. Früher galt der Natternkopf laut der Signaturenlehre aufgrund seiner schlangenähnlichen Blüte als Heilmittel gegen Schlangenbisse.

Rezept des Monats:

Fazit:

Der Natternkopf ist nicht unbedingt der König in der Kräuterküche. Sparsam verwendet ist er in jedem Fall eine Bereicherung. Die volksmedizinische Verwendung zeigt uns in dessen wie unsere Vorfahren sich bei Krankheiten zu helfen wussten. In unserer Zeit sollten wir uns an den schönen Blüten erfreuen, gerade in den immer trockener werdenden Sommern bietet er Vielfalt im Garten und die Bienen werden es uns danken.

Mit sommerlichen Grüßen
Euer Kräuterpädagoge Peter Trost



WATER & SAND (USA)

live im **Eiscafé Grenzland**

Donnerstag: 05.10.2023

Einlass: 19.00 Uhr . Beginn: 20.00 Uhr
Eintrittspreis: 20,00€

Kartenvorbestellungen erwünscht
unter: Tel.: 037438 20473

www.pensiongrenzland.de



140⁺³ Jahre
HALBMOND
TEPPICHWERKE

Tag der
offenen Tür

23.09. 10 – 15 Uhr

- Werksführung bei laufender Produktion
- Imbiss, Kinderbetreuung
- Sonderangebote im Werksverkauf

 **HALBMOND**
TEPPICHWERKE

Brückenstr. 1
08606 Oelsnitz



GRÄIRÖCKL

Da Somma is komma, u dees miet Gwalt. Iech koa mi hievazöiha waou'e will, iech schwitz wöi a Naarische. Daou kinnt'ma za nix, iech bie aah näat zan Schreim komma. Destaweeng ho'e woos Öltaras aasagsoucht, woos owa aah naou 27 Gaouhan nu stimm't:

*Allas stähnt, de Hitz is bal näat za datroong,
mia han Somma, koa're enk blaouß soong.
De Kinna han Ferien, as Schwimmbad haout offm,
aff Oohkühlung in da Nacht koa ma blaouß hoffm!*

*Wiesn u Gaartn blöihan etzat sua schäi,
oa na Deich bleim de Libelln in da Luuft fast stäh,
voa Kreuzottan möi ma siech scha in Acht nemma,
gmaht wiad mit Benzin oda Strom, ob'se wohl oafach as Dengln nimma kenna?*

*As Haah is drinna, as Groumat wiad nu gmacht,
da Nachba haout na äiaschtn Schwamma scha hoimbracht,
Schmettaling, Bie u Hummln schwirrn af da Wies hie u hea –
dahoim iss'as fei aah schäi, näat blaouß oa na Meer.*

*As Reengwassa is alla, Göißwassa hult ma van Booch,
wenn's nachts när'amal reenga däit, owa blaouß näat ban Tooch.
Sommafrischla aas da Stadt ham'ma aah wieda kröigt –
döi fraahn u wunnan sich, weil's Glöihwürml ba uns nu flöigt.*

*Ob miet oda ohne, ma gäiht etzat boon,
is ma näat im Wassa, soucht ma weng Schoon.
Wem's wöi mia gäiht, haout de Haut bal vabrennt,
heitzatooch gitts aah nu Ozon, fröiha haout ma dees näat kennt.*

*Sprudl u Böia wean etzat viel mäihra drunkn,
da Wassaspöigl u de Luust zan Aarwan sen gsunkn,
jedas saggt, voa Hitz gäiht ma bal draaf,
owa is da Somma blaouß a milda Winta, reecht ma sich aah driewa aaf.*

*Ma koa ahmds lännga draaßn sitzn,
dea Moa on na Grill dout gans schäi schwitzn,
in de Schwoazbeer gengan nimma viel Leit,
an Bloumakroanz za flechtn han's aah koa Luust oda Zeit.*

*Da Urlaab möi näat imma weitt ins Aasland gäih,
dahoim aweng wannan is fei aah mal gans schäi.
Aah dahoim dan oin de Breema u Muckn stechn,
u de Gwittawolkn wiad da Wiend scha vagechn...*

Schäina Ferien, schön Urlaab, schäins Weeta
(näat sua gaoua hahß u nachts aweng Reeng) winscht enk

enka Gräiröckl