

APOLDAER ALLGEMEINE

Guten Morgen

Dank für bunte Brunnenkunst



Dirk Lorenz-Bauer freut sich über den (vor-)österlichen Schmuck

Keine Frage, das bürgerschaftliche Engagement existiert allorten. Unentgeltlich. In der Freizeit. Aus Freude an der Sache. Und letztlich zur Freude für alle.

Belege dafür gibt es bei den Frühjahrsputzen in Dorf und Stadt zuhauf. Bis Ostern dürften denjenigen Putzaktionen, die schon stattfanden, weitere folgen.

Obendrein fällt bei den Landpartien auf, dass an etlichen Stellen im Altkreis Apolda bereits die Osterbrunnen geschmückt sind. Die erbaulichen Anblicke verdanken sich Bürgerinnen und Bürgern, die es sich zur Herzensangelegenheit gemacht haben, mit kunterbunten Eiern, hübschen Schleifen und Grünzeug das Hoffnungsgefühl, das der Frühling mit sich bringt, zu unterstreichen. Dafür soll hier mal stellvertretend gedankt werden. Denn selbstverständlich ist das nicht. Aber es versüßt uns den Frühling. Wenn dieser in den kommenden Tagen auch noch sein laues Lüftchen über uns bringt, dürfte es kein Halten mehr geben. Manch einer wird dann schon sommerfrisch auftreten. Vorsicht aber, der launische April steht uns immerhin ja auch noch bevor.

Baby der Woche



JANA SCHULZE-KALLES

Levi
Geburtstag: 16. März 2023
Uhrzeit: 3.03 Uhr
Größe: 49 Zentimeter
Gewicht: 3220 Gramm
Eltern: Nadine Vollandt und Dennis Rechenbach aus Apolda

Service & Kontakt

Leser-Service: 0361 / 5 55 05 50
Mo bis Fr 6 – 18 Uhr, Sa 6 – 14 Uhr
leserservice@thueringer-allgemeine.de
thueringer-allgemeine.de/leserservice

Lokalredaktion: 03644 / 514 29 10
Goetheplatz 9a,
99423 Weimar
apolda@funkemedien.de
thueringer-allgemeine.de/apolda

Chefredaktion: 0361 / 227 51 01
chefredaktion@thueringer-allgemeine.de
www.thueringer-allgemeine.de

Anzeigen: 0361 / 555 05 55
Mo bis Fr, 7 – 18 Uhr
thueringer-allgemeine.de/anzeigen
Tickets: 0361 / 227 52 27
Mo bis Sa, 9 – 20 Uhr
www.ticketshop-thueringen.de



DIRK LORENZ-BAUER

Hotel-Küche bereit für Tanz in den Mai

Apolda. Reibekuchen mit gebeiztem Lachs, Würzfleisch sowie Hähnchenschnitzel heißen die Leckereien zum kleinen Preis, die das Team um Hotel-Küchenchef Dirk Heidemann (vorn) zum „Tanz in den Mai“ am Sonntag, 30. April, 18 Uhr, in der Stadthalle anbieten wird. Praktikant Max Denner (von links), Lucie Demuth und Anna Runge haben sich ins Zeug gelegt. 2023 bittet die Wohnungsgesellschaft wieder zur beliebten Veranstaltung für Mieter und andere Gäste. Eintrittskarten für den Tanzabend mit „Borderline“ und „Groenland“ (Grönemeyer-Coverband) gibt's bei der WGA, Gerichtsweg 2. Wer die Mieter-Card hat, zahlt fünf Euro. Alle anderen sind mit zehn Euro pro Nase dabei. Info: 03644/50130.

Mobilfunk wird weiter gestärkt

Weimarer Land. Die Mobilfunk-Versorgung im Kreis Weimarer Land sei jetzt noch besser. Die Telekom habe dafür in den vergangenen zwei Monaten einen Standort neu gebaut und einen mit 5G erweitert. Das geht aus einer Presseinformation des Unternehmens hervor. Weiter heißt es darin unter anderem: Durch den Ausbau steige die Mobilfunk-Abdeckung im Kreisgebiet in der Fläche und es stehe insgesamt auch mehr Bandbreite zur Verfügung. Auch der Empfang in Gebäuden verbessere sich. Die Standorte stünden in folgenden Kommunen: Apolda und Schmiedehausen.

Die Telekom betreibe im Weimarer Land derzeit 50 Standorte. Die Haushaltsabdeckung liege bei rund 99 Prozent. Bis 2024 würden weitere 18 Standorte hinzukommen. Zusätzlich seien an 19 Standorten Erweiterungen mit LTE geplant. red

Feierabend in der Fleischerei

Edeltraud und Frank Schmidt schließen in Bad Sulza. Thüfleiwa kommt als Nachfolgerin

Dirk Lorenz-Bauer

Bad Sulza. Nach 32 Jahren geht es für Familie Schmidt künftig mal nicht mehr nur um die Wurst. Am Freitag ist der letzte Öffnungstag der gleichnamigen Fleischerei. Damit fehlt in der Oberen Marktstraße 14 künftig ein alteingesessenes Geschäft, obgleich die Apoldaer Firma Thüfleiwa als Mieterin nachfolgen wird. Allerdings soll es laut Geschäftsführer Mirko Schwendel vorher ein paar Umbauten geben.

Aber zurück zu den Schmidts: Alles hat eben auch bei ihnen mal ein Ende, auch wenn sich die musikalische Ergänzung „nur die Wurst hat zwei ...“ hier geradezu aufdrängt. Das Ehepaar Frank und Edeltraud Schmidt geht jedenfalls in Rente. Das Ende verknüpfen der Fleischereimeister und seine Frau mit einem Dankeschön an die treue Kundschaft. Von deren Seite gab es in den vergangenen Wochen zahlreiche Bekundungen des Bedauerns.

Die Fleischerei ist, das lässt sich sagen, am Ort eine Institution. Die Rostbratwurst ist weithin bekannt



Nach 32 Jahren gehen Fleischermeister Frank Schmidt (rechts) und seine Frau Edeltraud in Rente, Verlass war stets auf Geselle Niko Fellmer. Der gehört seit 28 Jahren zum Team. DIRK LORENZ-BAUER

und beliebt. Gut zwei Jahrzehnte lang briet auch Raimar Gillsch diese an seinem Stand am Ortsausgang den Großheringen. Zudem liebte die Kundschaft den Inhalt eingekochter Gläser: Blutwurst, Leberwurst und so fort. Handwerk – das werde eben nach wie vor geschätzt. Und die Regionalität der Rohstoffe. Die Rinder etwa kamen von Züchter Helmich aus Zottelstedt.

Täglich rund 20 frische Salate und insgesamt weit über 100 Produkte zeichneten den Fleischereifachbetrieb aus. Kunden kamen nicht nur aus der Stadt und der Region, sondern teils von weither, weil sie die Schmidt-Produkte schätzten, heißt es. Eine Nachfolge aus der Familie heraus wäre möglich gewesen, da die Tochter das Fleischerhandwerk erlernte und sie zudem meisterlich

ist. Allerdings studierte sie hernach, zog nach Norwegen.

Überhaupt, das Personal. Es finde sich einfach niemand mehr. Dazu die horrenden Energiekosten. Leichter wurde es keineswegs. Zu Hochzeiten zählte die Fleischerei inklusive Chefin und Chef acht Leute. Das ist Jahre her. Folge: Die Arbeit wachse einem irgendwann über den Kopf. Und jünger wird auch niemand. Montag bis Samstag nur in Bewegung – und sonntags gingen die Vorbereitungen ja schon wieder los. Irgendwann sei man da erleichtert, die Belastung nicht mehr schultern zu müssen. Sie ist inzwischen 65, er 67 Jahre alt. Fortan soll das Leben also nicht mehr durch Arbeit und Geschäft dominiert werden.

Die Verkäuferinnen werden anderweitig Jobs finden. So wird es auch für den langjährigen Gesellen Niko Fellmer sein. Einst lernte er bei Frank Schmidt und blieb bis heute 28 Jahre. Der Niko, sagen die Schmidts, sei unbezahlbar. Solche Mitarbeiter zu finden, das sei heute ein bisschen wie ein Lottogewinn.

Stammkunde bei Diebstahl erwischt

Apolda. Auf frischer Tat hat der Besitzer eines Baustoffhandels in der Sulzaer Straße in Apolda einen Dieb geschnappt, der bereits drei Mal über Nacht die Kasse ausgebraut hatte. Am Montag bemerkte der Besitzer kurz vor Feierabend ein offenes Fenster in den Toilettenräumen und vermutete, dass der Dieb ein viertes Mal zuschlagen würde. Gegen 21.30 Uhr stieg der Täter durch das Fenster und begab sich direkt in den Kassenraum: Es ist ein Stammkunde. Bis dahin hatte er fast 10.000 Euro gestohlen. red

Gegen offene Autotür gefahren

Apolda. Gegen die offen stehende Fahrertür eines Mercedes ist eine 85-Jährige am Dienstag gegen 9 Uhr mit ihrem Honda Jazz gefahren. Die 38-jährige Mercedesfahrerin hatte in der Heinrich-Heine-Straße in Apolda geparkt und war gerade dabei, die Fahrertür zu schließen. Durch den Zusammenprall wurde sie leicht an der rechten Hand verletzt. An beiden Fahrzeugen entstand ein Sachschaden in Höhe von insgesamt etwa 5000 Euro. Die 85-jährige Unfallverursacherin blieb unverletzt. red

Ab sofort Strom tanken Am Lachenweg

Energieversorgung Apolda nimmt in Bad Sulza E-Ladesäule für zwei Pkw in Betrieb. Insgesamt stehen sechs Stationen zur Verfügung

Bad Sulza. Der Ausbau des Elektro-Ladesäulennetzes der Energieversorgung Apolda wird kontinuierlich fortgesetzt. So nahmen Geschäftsführerin Sandra Proft, Mitarbeiterin Nancy Hartmann sowie Landgemeinde-Bürgermeister Dirk Schütze (SPD) jetzt eine neue Am Lachenweg in Bad Sulza in Betrieb. Damit betreibt die Energieversorgung nach eigenem Bekunden nunmehr ein halbes Dutzend dieser Ladesäulen für Elektrofahrzeuge, hauptsächlich in der Kreisstadt, aber nun auch eine in der Kurstadt.

Die neue Ladesäule habe eine Leistung von zwei mal 22 Kilowatt. An ihr können zwei Pkw gleichzeitig geladen werden. Dafür stelle die

Energieversorgung Apolda (Eva) Ladekarten zur Verfügung.

Zudem könne das Ad-hoc-Laden über den an der Säule angebrachte QR-Code oder über die Lade-App (**Ladenetz.de**) gestartet werden.

Weitere Standorte sollen folgen

„Je mehr Ladestationen wir aufstellen können, desto alltagstauglicher werden Elektro-Autos in unserer Heimat“, sagt der Leiter des Bereichs Energiedienstleistungen, Peter Meitz von der Eva.

In Apolda stünden die Säulen am Parkplatz oberhalb des Hotels am Schloß, in der Adolf-Aber-Straße gegenüber der Herressener Promenade,

am Martinsplatz sowie in der Bahnhofstraße unmittelbar neben dem Kunsthaus Apolda Avantgarde. Außerdem in der Erfurter Straße zwischen Autohaus Matt und Autohaus Fischer. Diese wurde ebenfalls erst vor geraumer Zeit in Betrieb genommen.

Übrigens: Alle Elektro-Ladesäulen der Energieversorgung Apolda würden zu einhundert Prozent mit Ökostrom betrieben, heißt es.

Weitere Ladesäulen seinen natürlich in Planung. Man wolle als lokaler Versorger auch künftig einen Beitrag dazu leisten, die E-Mobilität in Apolda und Umgebung voranzubringen, betonte Geschäftsführerin Sandra Proft. nh/dlb



So einfach geht das: Nancy Hartmann (links) und Sandra Proft von der Energieversorgung Apolda führten vor, wie die neue E-Ladesäule Am Lachenweg Bad Sulza funktioniert. DIRK LORENZ-BAUER