

## 3 Fragen an



Norbert Scholz,  
Abteilungsleiter  
Stadtreinigung  
des Coburger Ent-  
sorgungs- und  
Baubetriebs

„Christbäume werden  
in der Woche nach dem  
6. Januar abgeholt“

**?** Der Dreikönigstag, 6. Januar, naht, und viele Menschen entsorgen jetzt ihre Weihnachtsbäume. Wann holt die Müllabfuhr die ausgedienten Christbäume ab?

Die Weihnachtsbäume werden in der Stadt Coburg immer in der Woche nach Weihnachten abgeholt. In diesem Jahr ist das der Zeitraum vom 9. bis 12. Januar, und zwar am Abfuhrtag der jeweiligen Mülltonne. Dabei spielt es keine Rolle, ob es der Abfuhrtag der schwarzen, grünen oder gelben Tonne ist, weil nicht das Müllfahrzeug die Bäume holt, sondern ein extra Fahrzeug die Tour abfährt und die Christbäume mitnimmt.

Manche Leute lassen den Baum sogar bis Mariä Lichtmess am 2. Februar stehen. Auch danach werden diese Bäume kostenlos abgeholt. Wer den Abholtermin in der Woche nach dem 6. Januar nicht nutzt, kann seinen Christbaum am betreffenden Tag neben die schwarze Restmülltonne stellen. Dann wird auch dieser Baum von uns ohne extra Kosten mitgenommen und entsorgt. Aber nur an den Tagen, an denen die schwarze Tonne dran ist, weil dann das reguläre Müllfahrzeug die Entsorgung übernimmt.

**?** Was passiert mit den alten Weihnachtsbäumen?

Der Coburger Entsorgungs- und Baubetrieb fährt die alten Christbäume zu zwei landwirtschaftlichen Betrieben im Landkreis Coburg. Dort werden die Fichten, Tannen oder Douglasien gehäckselt und als Hackschnitzel in Heizungen verbrannt. Wir haben aber immer wieder Anrufer, die sich dagegen aussprechen, dass die ausgedienten Weihnachtsbäume gehäckselt und verbrannt werden. Das hat aber eher emotionale als sachliche Gründe.

Aber wer einen Garten hat, kann ohne Probleme den alten Christbaum dort entsorgen. Gehäckselte Stämme und Äste verrotten auf dem Komposthaufen.

**?** Können Christbaumkugeln, Lametta und anderer Schmuck am Baum bleiben?

Ganz klar nein! Der gesamte Christbaumschmuck muss entfernt werden. Dies hat sich in den letzten Jahren glücklicherweise entspannt. Besonders als Lametta noch als Schmuck am Christbaum in war, gab es damit Probleme. Lametta verrottet nämlich nicht und soll auch nicht in die Verbrennung gelangen. Es ist aber selten geworden, dass noch irgendetwas am Baum hängt. Unsere Mitarbeiter wissen, dass sie nur leere Bäume mitnehmen dürfen. Wenn ein Baum mit Glaskugeln, Dekorationsspray oder Kunstschnee am Straßenrand neben der Mülltonne abgelegt worden ist, dann bleibt dieser Baum stehen. Das gilt auch für künstliche Weihnachtsbäume aus Kunststoff. Diese können natürlich nicht gehäckselt und verbrannt werden.

Durch die milde Witterung und den nicht vorhandenen Schnee in diesem Jahr wird es für die Mitarbeiter leichter, die Weihnachtsbäume abzuholen. Im vergangenen Jahr hatten die Bürger die alten Christbäume natürlich in den Schnee gesteckt. Mitunter waren dann alte Christbäume nicht von eingepflanzten Nadelbäumen zu unterscheiden. Da blieben viele Weihnachtsbäume zurück.

Das Gespräch führte Christoph Winter

## So erreichen Sie uns

Redaktion Landkreis Coburg:  
Telefon: 09561/850-128  
Telefax: 09561/850-294  
Mail: coburg-land@np-coburg.de

## Ausstreichen, belegen, backen

Heinz Häußer verkauft auf den Märkten und Volksfesten der Region seit mehr als 30 Jahren Galettes. Jetzt zieht sich der 67-Jährige aus dem Geschäft langsam zurück.

Von Christoph Winter

Mitwitz – Drei Werkzeuge braucht Heinz Häußer: eine Schöpfkelle, den selbst gebauten Streicher und eine Palette oder einen Pfannenwender. Zuerst wird eine volle Schöpfkelle mit halbflüssigem Teig auf die dicke Heizplatte gegossen. Sogleich führt die andere Hand den hölzernen Streicher darüber und formt auf der heißen Platte einen dünnen Teigfladen. Schinken, Käse und Peperoni – alles klein geschnitten – wird mit flinken Fingern auf den dampfenden Teig gestreut, obendrauf folgt eine Portion Gewürz. Schließlich nimmt Heinz Häußer die Palette zur Hand, ein dünnes biegsames und breiter werdendes Blech mit Griff.

Schnell wird rechts und links ein Streifen des Teigfladens einklappt, dann folgt das Einschlagen des Teiges oben und unten, nochmals Umklappen rechts und links bis eine etwa drei Finger breite flachgedrückte Teigrolle entstanden ist. Die wird in Gänge mehrmals auf der heißen Platte gewendet – und fertig ist die Galette.

## Es begann 1978

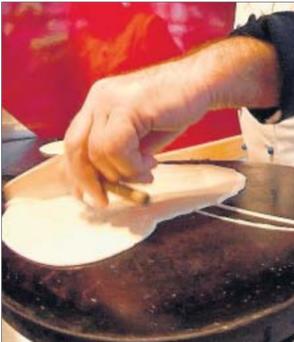
Unzählige dieser französischen Pfannkuchen aus Buchweizen mit der herzhaften Füllung hat Heinz Häußer in den vergangenen drei Jahrzehnten gefertigt. Mit 67 Jahren zieht sich der gelernte Koch, Fleischer und Gastronom vom Tagesgeschäft zurück. Mit den Galettes sind der Mitwitzer und seine Frau Hildegard in den Städten und Landkreisen Lichtenfels, Coburg, Kronach und Sonneberg bekannt geworden. Auf Wochen- und Jahrmärkten, Schützenfesten, Freischießen und Korbmarkt kommt der hungrige Passant nicht an dem Verkaufswagen vorbei.

1978 kaufte Heinz Häußer den ersten Verkaufsanhänger und bot auf dem Coburger Wochenmarkt zum ersten Mal die französischen Pfannkuchen an. „Das war nicht sehr ertragreich“, erinnert er sich. „45 Mark Wechselgeld waren in der Kasse, der Umsatz betrug 33 Mark.“ Damals waren die Galettes in der Region überhaupt kein Begriff und im Bratwurmland Franken wurde nach der Volksweisheit „was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht“ auf Volksfesten gegessen. „Den Satz habe ich wohl 1000-mal gehört“, sagt der leutselige Heinz Häußer, und er hat stets in der humorvollen und direkten Art des Neustädters geantwortet: „Ich kenn’ keinen Bauern, der nicht weiß was Schinken, Käse, Buchweizen und Fladenbrotteig sind.“ Danach waren die



Teig schöpfen: Seit mehr als 30 Jahren steht Heinz Häußer an den Heizplatten und bäckt in der Region Galettes. Nun zieht er sich aus dem Geschäft zurück.

Fotos: C. Winter



Mit dem Streicher einen dünnen Fladen formen ...



... Schinken, Käse, Peperoni und Gewürz dazugeben und backen.

skeptischen Oberfranken dem fremden Imbiss mehr zugetan.

Dabei hatte Heinz Häußer Galettes schon in Bad Staffelstein und Burgkunstadt auf der Speisekarte der Gaststätten stehen, die er in den 70er-Jahren gepachtet und betrieben hat. Richtig kennengelernt hat er die Speise in der französischen Partnerstadt von Neustadt bei Coburg, in Villeneuve-sur-Lot. Den Besuch dort hat der frühere Neustädter Oberbürgermeister Hellmut Grepel vermittelt, mit dem Heinz Häußer eine lange Freundschaft verbunden hat. Gelernt hat Heinz Häußer zwischen 1958 und 1961 bei der Neustädter Fleischerei Luther, es folgte eine Ausbildung als Koch.

Aber spätestens nach dem Wehrdienst stand für Heinz Häußer fest, er wird sich selbstständig machen. Weil

Ende der 70er-Jahre der Geschäftserfolg mit den Galettes unsicher war, betrieben Hildegard und Heinz Häußer in Mitwitz noch einen Getränkemarkt. 30 Jahre hatten sie dieses zweite wirtschaftliche Standbein. Oft ist Hildegard Häußer abends um 7 Uhr aus dem Getränkemarkt raus und ging dann zu dem Festplatz, wo der Galettes-Wagen gestanden hat.

## Immer frisch zubereitet

Der Selfmade-Mann Häußer kündigt sich immer noch um die technische Ausstattung seiner Verkaufswagen. „Den ersten Wagen habe ich neu gekauft, einen Süßwarenwagen und eine Schießbude habe ich später für die Galettes umgebaut.“ Die Backstellen mit den beiden je 40 Kilogramm schweren Heizplatten hat er ebenfalls für die eigenen Be-

## Pseudogetreide

Eine Galette ist ein aus der Bretagne stammender Pfannkuchen. Sie ist die herzhafte Variante der im deutschen Sprachraum bekannteren Crêpe. Der Teig besteht aus Buchweizenmehl, Salz und Wasser. Dadurch erhält er eine graue Farbe. Buchweizen ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Knöterichgewächse, gehört zu den Gräsern und ist ein Pseudogetreide. Buchweizen stammt ursprünglich aus Zentral- bis Ostasien. Die Pflanze bevorzugt lockere, sandige und arme Böden und liebt die Wärme.

dürfnisse und einen schnellen Arbeitsablauf optimiert. „Denn jedes Stück ist Handarbeit und wird frisch zubereitet.“

Auch wenn sich die oberfränkischen Pioniere französischer Imbisskultur, Heinz und Hildegard Häußer, zurückziehen, Galettes gibt es mit der jungen Generation der Familie weiter. Ganz ohne die Zubereitung der Pfannkuchen wird Heinz Häußer seine Tage nicht verbringen. „Dafür mache ich das viel zu gerne, habe Kontakt zu den Menschen.“ Etwas ärgert er sich noch immer über den September des Jahres 2010, als er gerade während des Lichtenfelser Korbmarktes im Krankenhaus lag: „Wenn du weißt, die Mannschaft ist draußen, und du liegst im Krankenhaus – ich war nicht der glücklichste und friedlichste Patient.“

## Nur ein Öko-Betrieb in Sonneberg

Sonneberg – Die Nachfrage nach ökologisch produzierten Lebensmitteln steigt seit Jahren. Auf die thüringische Landwirtschaft hat das jedoch kaum Auswirkungen. Nur knapp sechs Prozent der Fläche wird von Ökobetrieben genutzt. Obst und Gemüse beziehen (Bio-)Supermärkte in den Städten oft von viel weiter her – auch aus dem Ausland. In ganz Thüringen sind nach Angaben des Statistischen Landesamtes im vergangenen Jahr 217 Öko-Betriebe gezählt worden. Das waren 55 mehr als im Jahr 2003, als dieser Bericht zum ersten Mal veröffentlicht worden ist. Damals wurden allerdings Betriebe ab zwei Hektar erfasst, seit 2009 nur noch ab fünf Hektar. Die genannten 217 Betriebe bewirtschafteten insgesamt 39023 Hektar Boden. Knapp die Hälfte der Ökofläche befindet sich in der Hand von lediglich zehn Betrieben, die jeweils über mehr als 1000 Hektar verfügen.

Im Landkreis Sonneberg gibt es nur einen Öko-Bauernhof. Es handelt sich um die Hochlandrinderzucht von Stephanie und Sven Wild (Highland Cattle von der Hammermühle). Die schottischen Hochlandrinder dieses noch recht jungen Kleinbetriebes – die ersten wurden 2008 aus der Eifel eingeführt – beweiden etwa zehn Hektar Berg- und Grundwiesen rund um Friedrichsthal, einen der kleinen Ortsteile von Oberland am Rennsteig.

Insgesamt gibt es im Landkreis Sonneberg 54 Bauernhöfe – von denen allerdings nur wenige zum Haupterwerb bewirtschaftet werden. Der genannte einzige Ökobetrieb entspricht somit einem Anteil von 1,9 Prozent an allen landwirtschaftlichen Betrieben im Landkreis. Zusammen bewirtschaften die Bauern im Kreis Sonneberg 7189 Hektar Land.



Stephanie Wild mit einem der Hochlandrinder, die auf dem einzigen Öko-Bauernhof im Raum Sonneberg gehalten werden.

Foto: Heini

Nach Angaben des Statistischen Landesamtes halten drei Viertel aller Öko-Betriebe Vieh. Rund 18000 Rinder – oder 5,5 Prozent des Gesamtbestandes – werden auf Öko-Bauernhöfen gehalten, außerdem rund 15000 Schweine (2,1 Prozent), 5300 Schafe (2,7 Prozent), 750 Ziegen (acht Prozent) und 101600 Hühner (3,8 Prozent).

do

## Polizeireport

## Sinnlose Zerstörungswut

Rödental – Auf die Spuren sinnloser Zerstörungen sind im Laufe der vergangenen Tage mehrere Geschädigte in Rödental gestoen. Bei einem Gasthof in der Oeslauer Straße zerschritten noch unbekannte Täter im Außenbereich fünf Lichterketten und verursachten einen Schaden von etwa 200 Euro. Bei der Zufahrt zum Festplatz an der Oeslauer Straße wurden zwei Hinweisschilder verbogen. Der Schaden beträgt 800 Euro. Auch eine Informationstafel für Wanderer auf dem Festplatz ist das Ziel von Vandalismus geworden. Mit einem Stein haben Unbekannte dort die Glasscheibe zerstört. Die Schadensbilanz dieser Wurfattacke beträgt 150 Euro. Die Polizei Neustadt nimmt Hinweise entgegen.

## Kracher explodiert an Kirchentür

Weitraumsdorf – Erheblichen Sachschaden hat ein Unbekannter über die Feiertage zum Jahreswechsel an der Weidacher Kirche angerichtet. Ein großer Kracher explodierte an der Eingangstüre. Der Schaden beträgt mindestens 500 Euro. Die Polizei sucht nach Zeugen in diesem Fall.

## Mit Pfefferspray ins Gefängnis



Seit einigen Jahren ist Pfefferspray ein wichtiges Einsatzmittel der Polizei gegen aggressive Störer (nachgestelltes Bild).

Von Henning Schuster

Ebern/Coburg – Gegen seine Verhaftung hat ein 23-jähriger Mann aus dem Raum Ebern am späten Dienstagvormittag heftigen Widerstand geleistet. Dabei verletzte er einen 46-jährigen Polizeibeamten so schwer, dass dieser bis auf Weiteres dienstunfähig ist.

Zu der Auseinandersetzung war es nach Mitteilung des Polizeipräsidiums Unterfranken gekommen, als die Ordnungshüter den mit Haftbefehl Gesuchten in einer Wohnung festnehmen wollten. Der 23-Jährige drohte den Polizisten jedoch, verletzte sich mit einem Messer selbst und griff die Beamten an. Diese konnten den jungen Mann unter Einsatz von Pfefferspray aber

schließlich überwältigen. Gegen 11.15 Uhr suchten die Streifenbeamte der Polizeiinspektion Ebern die betreffende Wohnung auf, da sie Hinweise hatten, dass sich dort der mit Haftbefehl der Staatsanwaltschaft Coburg Gesuchte aufhält.

Der Mann hatte eine Restfreiheitsstrafe von über 600 Tagen wegen Diebstahls und Verstoßes gegen das Betäubungsmittelgesetz offen. Nachdem der 23-Jährige sich bereits einmal seiner Verhaftung durch Flucht entzogen hatte, rückten dieses Mal gleich zwei Streifenbesatzungen an.

Anton Lohneis, Leitender Oberstaatsanwalt in Coburg, teilte der

Neuen Presse am Mittwoch auf Anfrage mit, dass der 23-Jährige wegen Verstößen gegen das Betäubungsmittelgesetz, die im Landkreis Coburg stattgefunden hatten, verurteilt worden war. Für die Freiheitsstrafe hatte er zunächst eine Zurückstellung erhalten mit der Auflage, sich einer Drogenent-

zugs-Therapie zu unterziehen. Laut Anton Lohneis musste diese Therapie jedoch „aus disziplinarischen Gründen“ abgebrochen werden. Die Folge: Nun stand die richtige Freiheitsstrafe von genau 628 Tagen an. Der Verdacht, dass sich der Gesuchte am Dienstag in der Wohnung seiner Lebensgefährtin aufhält, bestätigte sich für die Polizei rasch. Der junge Mann hatte sich nämlich im Schlafzimmer versteckt. Als die Beamten ihm den Haftbefehl eröffnet hatten, ging der 23-Jährige mit in den Flur, stieß unvermittelt und plötzlich einen Ordnungshüter zur Seite und rannte in die Küche.

Dort nahm er ein Brotmesser, bedrohte die Einsatzkräfte und äußerte, sich auch selbst zu verletzen. Daraufhin setzten die Beamten Pfefferspray gegen den Mann ein, überwältigten ihn und nahmen ihn fest. Zuvor war es dem 23-Jährigen jedoch gelungen, sich eine tiefere Schnittwunde am Handgelenk zuzufügen.

Bei dem Gerangel in der Küche erlitt ein 46-jähriger Polizeibeamter unter anderem eine Verletzung an der Hand sowie Schürfwunden. Bei dem 23-Jährigen leisteten die Beamten bis zum Eintreffen des Rettungsdienstes Erste Hilfe. Danach kam er zunächst ins Eberner Krankenhaus und wurde in die mit einer Krankenabteilung ausgestattete Justizvollzugsanstalt Bayreuth verlegt.

Die beiden in der Wohnung anwesenden Kinder des 23-Jährigen im Alter von zwei und vier Jahren waren zum Zeitpunkt der Verhaftung nicht in unmittelbarer Nähe des Geschehens. Durch das Pfefferspray, das sich in der Luft verteilte, hatten jedoch auch sie leichten Husten und gereizte Augen. Sanitäter des Rettungsdienstes untersuchten sie, eine weitere Behandlung war allerdings nicht von Nöten.