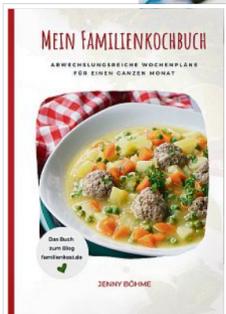




Jenny Böhme widmet sich mit Tochter Frieda jetzt der Weihnachtsbäckerei. Die entsprechenden Rezepte veröffentlicht die Rothenburgerin in ihren Blogs. „Mein Familienkochbuch“ heißt das erste Buch von Jenny Böhme. Erhältlich ist es zum Preis von 14,90 Uhr im Internet und in den sozialen Netzwerken unter dem Begriff Familienkost. Fotos: Paul Glaser



Rothenburger Bloggerin gibt Kochbuch heraus

Mit ihrer Familienkost hat sich Jenny Böhme einen Namen im Internet gemacht. Nun veröffentlicht sie ein Buch.

VON STEFFEN GERHARDT

Am Mittwoch wird der Paketdienst schwer zu buckeln haben, bevor er bei Jenny Böhme an der Haustür klingelt. Denn die junge Frau erwartet 3.000 Kochbücher. Nicht irgendwelche, sondern ihre eigenen, die sie im eigenen Verlag herausbringt. Auf diese Lieferung freut sich die Autorin, Fotografin, Bloggerin und vor allem Mutter und Hauskochin schon lange. „Ein Buch ist doch etwas Schönes und Bleibendes. Da kann man beliebig nachschlagen oder nachlesen – und man braucht dazu keinen Computer hochzufahren“, sagt die 36-Jährige zu ihrem Erstlingswerk. Darin zu stöbern macht nicht nur Freude, sondern auch Appetit. Denn die Autorin lässt die Leser teilhaben an dem, was Böhmes gern essen. Böhmes, das sind Jenny und Terence Böhme, zwei Söhne (8 und 9) und die fünfjährige Tochter. Die Rothenburgerin und der Mückenhainer leben seit zweieinhalb Jahren wieder in Rothenburg.

Kochen und Backen sind Jenny Böhmes Lieblingsbeschäftigungen schon seit Kindheitstagen. Sie teilt diese Leidenschaft

nicht mehr nur mit der Familie, sondern über Deutschland hinaus. Denn Jenny Böhmes Berufung ist Bloggerin. Zu deutsch: Herausgeberin oder Verfasserin von eigenen Beiträgen auf der eigenen Internetseite oder einem Portal. Das macht sie inzwischen im neunten Jahr – und dabei steht ihre Familie im Mittelpunkt.

Die Idee mit dem Buch trägt sie schon länger mit sich herum. Ausgangspunkt ist aber die Corona-Pandemie und die Frage: Was koche ich meiner Familie, wenn alle zu Hause bleiben müssen? Dazu setzt sich Jenny Böhme am Sonntag hin und macht einen Plan. Selbst sagt sie: „Ich habe mich lange dagegen gestraut und lieber gekocht, wonach mir gerade war. Dabei ist die Gefahr jedoch groß, Lebensmittel zu verschwenden und Stress zu erhöhen, indem man öfter einkaufen geht und lange überlegt was man kocht.“ Mit dem Familienpeiseplan in der Hand lässt sich gezielter einkaufen und nur das, was als Zutaten gebraucht wird. Diese Erfahrung und Empfehlungen will die Rothenburgerin nun an andere Mütter und Familien weitergeben – in einem Buch. Dort sind 40 Wochenspeise-

pläne aufgelistet und erläutert. Wer das Buch vor Flecken durch häufigen Gebrauch schützen will, kann sich den Zugang zu den Rezepten im Internet mit einem QR-Code im Buch sichern. Jenny Böhme hält ihre Speisepläne für ausgewogen, köstlich und gesund. „Bei der Zusammenstellung lege ich Wert darauf, dass die Zubereitung nicht länger als eine halbe Stunde dauert. Man braucht dafür also nicht den ganzen Vormittag in der Küche zu stehen.“

Dazu gibt es noch wöchentliche Rezeptempfehlungen für den Sonntagskuchen und das Pausenbrot für die Kinder. Immer wieder für gesunde Abwechslung auf dem Speiseplan zu sorgen, das verlangt nach anstrengender Kopfarbeit. Ist das so? „Ja, ich will mich nur ungerne wiederholen, auch wenn manche Zutaten nur anders kombiniert und zubereitet werden können“, sagt die Familienköchin. Anregungen holt sie sich aus dem Internet und probiert viel selbst aus. Kochshows im Fernsehen sieht sie dagegen weniger an, zumal sie sehr zeitintensiv sind. Ihre Familienmitglieder sind oft die „Versuchskaninchen“, wenn Mutti wieder etwas Neues auf den Tisch bringt.

Und das schmeckt meistens auch den Kindern. Zwei Drittel der Rezepte in ihrem Familienkochbuch bekamen von ihrem Nachwuchs das Prädikat „Lecker“.

Mit Rezepten allein ist es nicht getan. So ein Kochbuch herauszugeben bedeutet mehr. Die zubereiteten Speisen möchten in einem schönen Licht fotografiert sein. Jede Seite ist grafisch zu gestalten, damit am Ende Inhalt und Form passen. Unterstützt hat sie dabei nicht nur ihr Mann, der in Görlitz Software entwickelt. „Meine Eltern Sabine und Hans-Dietmar Dohrmann gaben mir Inspirationen, kochten Rezepte nach und haben schließlich Korrektur gelesen“, sagt Jenny Böhme.

Nicht nur was ihre Speisen betrifft, ist die junge Frau auf den Geschmack gekommen, sondern auch, was das Veröffentlichen von Büchern betrifft. Ideen hat sie schon für eine Broschüre mit ihren Suppen und Eintöpfen. Aber auch was die original Oberlausitzer Gerichte betrifft, würde sie die Rezepte dafür gern in einem Buch herausgeben. Parallel zu ihrer Präsenz im Internet, wo die Familienkost in den sozialen Netzwerken zu finden ist.

Kein Weihnachts-Gottesdienst im Freien

Die Reichenbacher Gemeinde kann doch nicht an ihren Heiligabendplänen festhalten.

Die Reichenbacher Kirchengemeinde kann nicht an ihrem Plan festhalten, den Gottesdienst an Heiligabend rund um die Kirche St. Johannes mit 300 oder mehr Menschen durchzuführen. Das teilt Pfarrer Christoph Wiesener der SZ mit. Grund dafür sind die neuen Corona-Regelungen, die sich in letzter Zeit mehrfach änderten. Die Kirchengemeinde hatte ein umfangreiches Hygienekonzept mit Abstandsregelung erarbeitet und letzte Woche vorgestellt, damit auf dem Kirchplatz 300 bis 400 Menschen unter freiem Himmel beim Weihnachtsgottesdienst dabei sein können.

„Jetzt dürfen aber nur noch maximal 50 Leute draußen auf dem Kirchplatz bei einer solchen Veranstaltung dabei sein“, sagt der Pfarrer. Deshalb könne nicht an dem ursprünglichen Konzept festgehalten werden. Aktuell werden Alternativen erarbeitet. Noch ist unklar, wie das ganz konkret aussieht. Sobald ein neues Konzept steht, soll das auf der Internetseite der Kirchengemeinde und den Aushängen veröffentlicht werden. (cj)

web <http://www.ev-kirche-reichenbach-meuselwitz.de/>

NACHRICHTEN

29-Jähriger versteckt Rauschgift in Unterhose

Görlitz. Bei der Kontrolle eines der Polizei mehrfach bekannten 29-Jährigen in der Nacht zum Sonntag auf der Landeskronstraße fiel den Bundespolizisten eine Wölbung in der Hose des Mannes auf, die die Konturen einer Zigarettenschachtel erkennen ließ. Tatsächlich hatte sich der Görlitzer ein Zigarettenpäckchen in die Unterhose gesteckt. Der Grund für das Versteckspiel dürften wohl die 2,5 Gramm Crystal sein, die in dem Päckchen zum Vorschein kamen und beschlagnahmt wurden. Der Mann wurde wegen Besitzes von Betäubungsmitteln angezeigt. (SZ)

Diebe demontieren Kamera von einem Bagger

Krauschwitz. Unbekannte haben sich zwischen Freitag, 12 Uhr, und Montag, 10 Uhr, an einem Bagger an der Skerbersdorfer Straße im Krauschwitzer Ortsteil Sagar zu schaffen gemacht. Das teilte ein Sprecher der Polizeidirektion Görlitz am Dienstag mit. Die Diebe demontierten eine Kamera im Wert von etwa 500 Euro von dem Bagger und kappten eine Bremsleitung. Die Höhe des Sachschadens ist noch nicht bekannt. Der Kriminaldienst übernahm die Ermittlungen. (SZ)

Soko Kfz fahndet nach gestohlenem Wohnmobil

Schönau-Berzdorf. Unbekannte haben in der Nacht zum Montag ein Am Hutberg in Schönau-Berzdorf abgestelltes Wohnmobil entwendet. Das teilte ein Sprecher der Polizeidirektion Görlitz am Dienstag mit. Der Wert des zwei Jahre alten Campers beläuft sich auf knapp 49.000 Euro. Die Soko Kfz ermittelt und fahndet international nach dem weißen, mit grauen Streifen versehenen Wohnmobil. (SZ)

Görlitzer Bäcker können gute Stollen

Elf Innungsbäcker haben 43 verschiedene Stollen testen lassen. Und Michael Tschirch hat eine Medaille bekommen.

Ein leckeres Vergnügen für Brot- und Backwarenprüfer Michael Isensee vom Verein „Deutsches Brotinstitut“. Denn diesem legten die Bäcker des Landkreises Görlitz wieder ihre feinen Stollen zur Prüfung vor. Bereits am 9. und 10. Dezember habe die diesjährige Stollenprüfung der Bäckerinnung Oberlausitz-Niederschlesien stattgefunden, teilte Marianne Speer von der Kreis-Handwerkerschaft Görlitz am Dienstag mit: „Bedauerlicherweise machte uns das

Corona-Virus wieder einen Strich durch die Rechnung und so musste die Stollenprüfung unter Ausschluss der Öffentlichkeit stattfinden.“

Insgesamt elf Innungsbäcker legten neben den typischen Rosinen- und Mandelstollen auch Cranberry-, Vollkorn-, Kokos- und Dinkelstollen vor. Besonders lobte Michael Isensee den Mohnstollen der Region: Er sei der Beste Deutschlands. Über diese Einschätzung freuten sich nicht nur Bäcker, sondern auch die Kreishandwerkerschaft: „Wir sind stolz auf das exzellente Backhandwerk unserer Region“, heißt es in der Presseerklärung. Und Michael Tschirch, dessen Bäckerei natürlich Schlesische Mohnstollen sowie Mandelstollen dem Tester vorgelegt hatte, erhielt am En-

de der Stollenprüfung eine Medaille. Die Handwerkskammer Dresden zeichnete ihn für seine besonderen Verdienste im Handwerk aus. „Vorbildlich und mit anhaltendem Engagement“ habe sich Tschirch, der von 2001 bis 2014 Innungsoberrmeister war, für sein Handwerk und für die Innung eingesetzt und führe gleichzeitig eine erfolgreiche Bäckerei mit sechs Filialen in der Region, lobte Speer. Auch nach außen präsentiert Tschirch das Bäckerhandwerk erfolgreich: Beim städtischen Weihnachtsmarkt backe er seinen Riesenstollen; zu Ostern sei die „Jesus-Bäckerei“ auf dem Passionsweg eine wichtige Station, an der Tschirch den Anhängern der Kirchengemeinde das „Tränenbrot“ reiche.

Prüfer Isensee fielen übrigens folgende

Stollen besonders positiv auf: Bäckerei Schwerdtner: Meister-, Cranberry-, Rosinenstollen; Bäckerei Tschirch: Schlesischer Mohn-, Mandelstollen; Bäckerei Bachmann: Butterrosinenstollen; Bäckerei Füssel: Meisterrosinen-, Mandelstollen; Riedelbäck: Oberlausitzer Christ-, Mohnstollen; Bäckerei Geißler: Rosinen-, Dinkel-, Mohnstollen, Geißlers Stollen-Rolle, Mohnkranz-länge; Bäckerei Jarmer: Dinkelvollkornstollen; Feinbäckerei Melzer: Mohn-, Marzipan-, Butterrosinenstolln, Marmeladenkranz-, Mohnkranz-länge; Feinbäckerei Paul: Mohnplätz, Kokoslänge, Mandelbutter-, Schoko-, Mohnstollen; Feinbäckerei Raschke: Schlesische Mohnwickellänge, Butterstollen; Landbäckerei Kolbe: Mohn-, Mandel-, Quark-, Rosinenstollen. (SZ/pc)

Wie der Lebenshof über den Lockdown kommt

Trotz Einbußen wegen Corona steht das Projekt in Ludwigsdorf nicht auf der Kippe. Dort gibt es jetzt Keramik-Unikate per Post.

VON CONSTANZE JUNGHANS

Der kleine Engel mit dem Lockenhaar beißt ins Pfefferkuchenherz und kaut genüsslich. Platz genommen hat das Flügeln auf einem abgesägten Baumstamm – vielleicht mitten im Wald. Neben seinen winzigen Strichfüßen stapeln sich Geschenke. Die Szene ist auf der Weihnachtstasse und auf dem Weihnachts-Frühstücksbrett zu sehen. Hergestellt beim Lebenshof Ludwigsdorf. Ein beliebtes Geschenk für Heiligabend, wie Micha Seifert vom Lebenshof weiß. Er ist der Fachleiter der Keramikwerkstatt. Seit über 20 Jahren gibt es den. „In der Produktionsschule werden Jugendliche auf ihren Hauptschulabschluss vorbereitet“, erzählt er. Gleichzeitig lernen die jungen Leute handwerkliche Fähigkeiten



Weihnachtstasse und Weihnachtsbrettchen gehörten in den vergangenen Jahren zu den Verkaufsschlägern. Foto: privat

ten. Neben der Keramikwerkstatt gibt es die Tischlerei, Garten und Hauswirtschaft. Tasse, Brettchen, Kerzenhalter, Wichtel-Elch, Baumbehang und viele Dinge mehr stellen Jugendliche auf dem Lebenshof her. Verkauft werden die Handarbeitserzeugnisse – von denen jedes Stück ein

Unikat ist – im Lebenshof-Laden Görlitz auf dem Obermarkt. Hauptverkaufszeit sind die Weihnachtsmärkte. Die finden coronabedingt nicht statt. Und auch der Lebenshof-Laden ist seit Montag zu. Der Laden ist Teil der Finanzierung des Lebenshofs. Finanzielle Einbußen durch die Beschrän-

kungen sind da vorprogrammiert. Micha Seifert rechnet mit einem „erheblichen Verlust.“ Steht damit das Lebenshof-Projekt nun auf der Kippe? „Nein, so drastisch braucht man das nicht zu sagen“, betont Micha Seifert. Allerdings sei es für die Jugendlichen schon traurig, dass sie wegen Corona in diesem Jahr weniger Erfahrungen im Bereich Verkauf sammeln konnten. Vor allem der Weihnachtsmarkt und damit der direkte Austausch mit den Kunden war in der Vergangenheit für die Ludwigsdorfer Keramiker der Höhepunkt gewesen. Denn da erlebten die jungen Leute oft viel Wertschätzung und Lob für ihre Arbeit. Diese positive und aufbauende Erfahrung fehlte nun, wenngleich die Schützlinge von Micha Seifert Verständnis und Einsicht angesichts der schweren Situation zeigten.

Um nun doch noch ein bisschen was vom Weihnachtsgeschäft zu haben, bieten die Lebenshof-Leute Interessenten, die noch ein besonderes Geschenk suchen, an sich beim Lebenshof telefonisch oder per E-Mail zu melden. Die Keramik würden dann per Post versendet.

24 Jugendliche können in Ludwigsdorf berufliche Erfahrungen sammeln, acht von ihnen arbeiten in der Keramikwerkstatt. Die Jugendlichen, die Micha Seifert betreut, haben alle ihre eigene Geschichte. Biografien mit einem Knick zumeist. Probleme spielen in der Regel eine Rolle. Manchmal haben Alkohol- oder Drogenkonsum dazu geführt, dass sie die Schule nicht abgeschlossen haben. Der Lebenshof gibt ihnen eine Chance, neu zu starten. Zwar gebe es auch Abbrecher, wie Micha Seifert erzählt. Im letzten Jahr allerdings – und darauf ist er ein bisschen stolz – haben von den Keramikern sechs eine Prüfungszulassung für den Hauptschulabschluss geschafft, fünf bestanden die Prüfung.

„In diesem Jahr haben wir einen hohen Prozentsatz ausländischer Jugendliche dabei“, sagt der 47-Jährige. Da ist die Problemlage eine ganz andere: Ein junger Afghane drückt da zum Beispiel nochmal in Deutschland die Schulbank, um einen Abschluss zu machen. Dessen Ausbildung als Goldschmied sei in Deutschland nicht anerkannt worden, so Micha Seifert.