

## NACHRICHTEN

## LANDGERICHT

## Christmarkt-Affäre: Prozess verschoben

**FREIBERG/CHEMNITZ** – Das Landgericht Chemnitz hat die für Dienstag anberaumte Verhandlung gegen eine frühere Mitarbeiterin der Stadtverwaltung Freiberg wegen Bestechlichkeit abgesetzt. Eine Angeklagte sei kurzfristig erkrankt, teilte Gerichtssprecherin Marika Lang mit. Ein neuer Termin wurde noch nicht genannt. Der Ex-Stadtbediensteten war vorgeworfen worden, gegen Zahlungen von 50 bis 150 Euro lukrative Standplätze auf dem Freiburger Christmarkt vergeben zu haben. Mit angeklagt war eine Händlerin, die sich selbst der Bestechung bezichtigte. Das Amtsgericht Freiberg hatte beide Frauen 2019 für schuldig befunden. In einem ersten Berufungsverfahren waren sie aber später vom Landgericht Chemnitz freigesprochen worden. Auf Intervention der Staatsanwaltschaft wird das Verfahren nun noch einmal neu am Landgericht aufgerollt. |jan

## ZUWENDUNG

## Cyberport spendet für Feuerwehr

**SIEBENLEHN** – Grund zur Freude gab es bei der Freiwilligen Feuerwehr Siebenlehn, als ihnen Cyberport kürzlich eine Spende überreichte. Steffen Köhler, Geschäftsführer des Cyberport-Logistikzentrums in Siebenlehn, und Christoph Knoch-Weber, Abteilungsleiter, überreichten einen neuen Bildschirm für die Fahrzeughalle, sodass die Dienstpläne dort künftig schnell und übersichtlich angezeigt werden können. „Wir freuen uns sehr über diese Zuwendung, da wir schon länger nach einer Möglichkeit gesucht haben, unsere Einsatzeffizienz zu erhöhen“, freut sich Wehrleiter Jan Arndt. Es bestehe nun die Möglichkeit, Einsatzdaten wesentlich besser darzustellen und damit die Ausrückzeiten zu verkürzen. Cyberport ist nach eigener Aussage eines der größten europäischen E-Commerce-Unternehmen für IT und Unterhaltungselektronik mit 15 Stores in Deutschland und Österreich und eine Tochterfirma von Hubert Burda Media. |fp

## BÜRGERMEISTERWAHL

## Lichtenberger legen Termin fest

**LICHTENBERG** – In der Erzgebirgsgemeinde Lichtenberg steht in diesem Jahr die Bürgermeisterwahl an, die im September stattfinden soll. Während der öffentlichen Sitzung des Gemeinderates am Donnerstagabend wird von dem Gremium über die genauen Wahltermine beraten und abgestimmt. Außerdem geht es um die Vergabe der Leistungen zur Erneuerung des Spielplatzes am Vereinshaus im Ortsteil Weigmansdorf, den Umbau von zwei Sirenenstandorten sowie den Bau von Waldwegen. Als ein weiterer Tagesordnungspunkt ist eine Bürgerfragestunde aufgeführt. |wjo

**DER GEMEINDERAT** Lichtenberg tagt am Donnerstag, 19 Uhr öffentlich im Ratssaal des Rathauses.

## GREMIUM

## Gemeinderat unter 2G-Bedingungen

**WEIßENBORN** – Zur ersten Weißenborner Gemeinderatssitzung des Jahres 2022 am Mittwochabend gilt die 2G-Regel. Das heißt, nur geimpfte und genesene Räte sowie Gäste dürfen der Sitzung beiwohnen. Auf der Agenda stehen etwa die Aufstellung eines Bebauungsplanes für das Wohngebiet „Lückenschluss Wohnbebauung Bahnhofstraße“, die Bekanntgabe des Wahltermins zur Bürgermeisterwahl im Ort sowie die weitere Vergabe von Bauleistungen für die Sanierung des Weißenborner Freibades. Auch der Hochwasserschutz am Münzbach wird Thema sein. |cor

**GEMEINDERAT** Die öffentliche Sitzung beginnt am **Mittwochabend, 19 Uhr**, im „Bunten Würfel“ Weißenborn.

## DAS THEMA: GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

## Warum der Koch aus Tschechien kommt

Immer mehr Menschen wandern aus der Gastronomie ab. Corona hat diese Tendenz beschleunigt. Gastwirte bemühen sich dennoch um Nachwuchs – und sind dabei mitunter ziemlich kreativ. Für Mitarbeiter ist das Team wichtig.

VON KARLHEINZ SCHLEGEL

**HOLZHAU/NEUHAUSEN** – In der Erzgebirgsregion gibt es kaum noch ein Hotel, das nicht auf Mitarbeiter aus Tschechien setzt. Auch in den Wintersportzentren im Osterzgebirge sind sie, gerade jetzt in der anstehenden Winterferienzeit, unerlässliche Arbeitskräfte. „Die meist jungen Frauen und Männer, vor allem aus Tschechien, sind für die Gastronomen unverzichtbar“, sagt Franziska Luthardt vom Hotel- und Gaststättenverband Sachsen (Dehoga). Viele deutsche Mitarbeiter hätten sich aus verschiedenen Gründen aus der Gastronomie verabschiedet und seien in andere Bereiche gewechselt.

Mirko Zimmermann, Inhaber des Naturhotels Lindenhof in Holzhaus, kann dies nur bestätigen: „Ich habe schon immer tschechische Restaurantfachfrauen oder Köche beschäftigt, mit denen ich sehr gute Erfahrungen gemacht habe. Sie sind meist in der Fachschule in Teplice sehr gut ausgebildet worden. Die deutsche Sprache lernen sie bei uns im Team.“

Wie viele Arbeitskräfte aus dem Nachbarland in Mittelsachsen arbeiten, kann Luthardt nicht sagen. „Es liegen uns keine konkreten Zahlen vor. Wir wissen jedoch, dass in vie-



**Auch im Naturhotel Lindenhof in Holzhaus setzt Inhaber Mirko Zimmermann auf Arbeitskräfte aus Tschechien. „Ich habe dabei sehr gute Erfahrungen gemacht“, sagt er.**

FOTO: ECKARDT MILDNER

## Tschechische Arbeitskräfte über ihre Beweggründe, in Deutschland zu arbeiten

**Šarka Matesova (28)** aus Most arbeitet seit fünf Jahren in der Dachsbaude Neuhausen. 25 Kilometer Fahrtweg machen ihr nichts aus. „Ich habe zwei Kinder (3/8). Meine Eltern und mein Partner holen sie aus Schule und Kita ab. Mir gefällt es hier sehr gut. Das Team ist top, und die Gäste sind sehr nett.“ Die 28-Jährige hat an der Hotelfachschule Most studiert und vorher in Neuschwanstein gearbeitet. Juniorchefin Dana Hunger sagt, dass Šarka sehr zuverlässig, fleißig und pünktlich sei und gut ins Team passe. „Sie trägt dazu bei, dass die Gastronomie in unserer Region noch besteht. Ohne unsere tschechischen Arbeitskräfte sehe es wohl sehr schlecht aus.“ |gel



FOTO: KARLHEINZ SCHLEGEL

**David Duda (24)** aus Litvínov arbeitet erst seit November vorigen Jahres als Koch in der Dachsbaude. Über persönliche Kontakte sei er dazu gekommen. „Es ist meine erste Arbeitsstelle in Deutschland. Ich hatte keine großen Probleme, mich einzugewöhnen. Mit der Speisekarte und neuen Gerichten kam ich auch gut zurecht. Leider spreche ich nicht gut Deutsch, aber mir helfen alle in unserer Truppe, sodass ich die Sprache immer besser lerne“, erzählt er stolz. Von seinem ersten Gehalt habe er sich die Anzahlung zu einem Auto geleistet. „Es ist ein super tolles, kleines Team und die Küche ist sehr gut und modern eingerichtet“, über- setzt seine Kollegin Šarka für ihn. |gel



FOTO: KARLHEINZ SCHLEGEL

**Simona Šterbova (24)**, Kellnerin aus Teplice, arbeitet seit diesem Jahr im Naturhotel Lindenhof in Holzhaus. Nach der Fachschule mit Abitur in Teplice hat sie zunächst ein Jahr in Rathen gearbeitet. Doch die 70 Kilometer Arbeitsweg und häufige Spätdienste waren ihr zu viel. In Holzhaus ist sie noch in der Einarbeitungszeit. „Der Frühdienst war für mich neu. Zudem ist das Gehalt hier sehr gut, die Einrichtung kleiner und deshalb gemütlicher als in Rathen. Und ich fühle mich im Team wohl, in dem mir alle helfen, wenn es Probleme gibt.“ Für die Zukunft träumt sie von einem kleinen Café, das sie gern mit ihrem Freund eröffnen würde. |gel



FOTO: KARLHEINZ SCHLEGEL

**Zdenek Gondek (47)** aus Ústí nad Labem kocht seit einem Jahr im Hotel Talblick in Holzhaus. Er ist verheiratet und hat eine Tochter (27). Aus der Schweiz kam er zunächst in den Gasthof Bärenfels. Da Gastronomin Iris Gläser dringend einen Koch brauchte, kam er mit besten Empfehlungen nach Holzhaus. Nun fährt er fast täglich rund 120 Kilometer von der Elbe ins erzgebirgische Holzhaus. „Er versteht fast alles, aber mit dem Sprechen gibt es noch Probleme“, so Gläser. Deshalb macht er einen Online-Deutschkurs. „Ich bin mit dem Lohn zufrieden, meine Fahrtkosten kann ich bei der Steuererklärung absetzen“, erklärt er mit Hilfe seiner Kollegin. |gel



FOTO: KARLHEINZ SCHLEGEL

**Tereza Ticha (35)** aus Teplice arbeitet als Hotelfachfrau im Hotel Talblick. In ihrer Heimat hat sie Gastronomie und Tourismus gelernt und lebt dort mit ihren Kindern (10/13) und ihrem Partner. „Ich habe 2019 in Altenberg als Kellnerin begonnen. Da konnte ich fast noch kein Wort Deutsch. Doch die Einrichtung gefiel mir nicht, sodass ich 2020 hierher wechselte. Hier fühle ich mich wohl. Wir sind ein schönes Team von zehn Mitarbeitern, und mit meinem Gehalt bin ich zufrieden. Die Chefin hilft mir, wo sie kann. Die Arbeit am Abend und an den Wochenenden macht mir nichts aus, und seit kurzem arbeite ich sogar meine Mutter hier“, erzählt sie. |gel



FOTO: KARLHEINZ SCHLEGEL

## Shoppern bei Metro: Wenn Azubis den Wein wählen

Seit 1976 bildet Hotelier Thomas Härtig aus – In der Pandemie Begeisterung zu entfachen, ist ein Kunststück

**FRAUENSTEIN** – Welcher Wein passt zu einem tschadischen Drei-Gänge-Menü? Dieser und anderen kulinarischen Fragen sind Auszubildende aus dem Erzgebirge nachgegangen und haben sich bei einer Shopping-Challenge im Großfachhandel Metro in Chemnitz beraten lassen.

Das Konzept: Jeder Auszubildende hat vom Markt einen 100 Euro-Gutschein bekommen und durfte für sein Menü einkaufen gehen. Metro-Geschäftsleiter Danilo Diedrich hat den Lehrlingen, die im Hotel Goldener Stern in Frauenstein ihre Ausbildung absolvieren, von der Obst- und Gemüsetheke über Frischfleisch und Fleisch bis hin zum Wein vieles gezeigt und erklärt.

„Es gibt so viele Sachen dort zu sehen. Man fühlt sich schon etwas bewusster dort. Und der Ausflug ins Team war mal etwas ganz anderes“, schwärmt Luna Parietti. Die 18-Jährige lernt im zweiten Lehrjahr Restaurantfachfrau. Was sie daran reizt, kann sie ad hoc beantworten: „Es ist schön, verschiedene neue Menschen kennenzulernen, von denen viele schon viel rumgekommen sind. Außerdem esse ich gern und gehe selbst gern ins Restaurant.“

Ihr Ausbilder Thomas Härtig führt das Hotel Goldener Stern am Frauensteiner Markt. Er hat seine Lehrlinge nach Chemnitz begleitet und sagt: „Das war eine sehr schöne

Sache für die Azubis. Es stehen viele Prüfungen an, doch durch Corona gibt es viel Nachholbedarf.“ In seinem Haus mit zehn Mitarbeitern und sechs Azubis geht es international zu. Deshalb hat sich das Team eine kulinarische Reise durch die Länder der Mitarbeiter überlegt und das Konzept beim Hotel- und Gaststättenverband Sachsen (Dehoga) für die Shopping-Challenge eingereicht. Dabei stehen neben erzgebirgischen und deutschen Gerichten auch typisch italienische, georgische und tschadische Speisen auf der Menükarte. „Demnächst kochen

**Thomas Härtig**  
Hotelier in Frauenstein



FOTO: ECKARDT MILDNER/ARCHIV

die Azubis ausgewählte Gerichte, stellen sie uns allen im Team vor und erklären, welchen Stellenwert das Gericht in ihrem Land hat. Wir probieren, besprechen Zutaten und Zubereitung und lernen viel dabei“, so Härtig. Weiterbildung und Teambuilding quasi in einem.



**Am Weinregal bei Metro Chemnitz. Von links: Die Azubis vom Hotel Goldener Stern in Frauenstein Luca Knorr, Leonard Fischer, Luna Parietti und Eliso Sanikidze mit Silvio Sabrowski (IHK) und Axel Klein (Dehoga).**

FOTO: SABROWSKI/IHK

Seit 1976 leitet er das Haus und bildet Lehrlinge aus. Mittlerweile kommt der Nachwuchs längst nicht mehr nur aus dem Ort, sondern hat Bezug zu Tschechien, Italien, Georgien, Tschadistan. „Wir in Deutschland allein schaffen es nicht mehr, alle Stellen zu besetzen“, meint Härtig und bestätigt damit die Erfahrungen vieler anderer Gastronomen. Welche Herkunft die Lehrlinge haben, sei für ihn nicht ausschlaggebend. „Wichtig ist mir, dass die jungen Leute was lernen, kreativ sein können, Spaß dabei haben und gemeinsam im Team arbeiten.“ Das gefällt auch Halbtalinerin Luna Parietti. Nach der Lehre könnte sie sich vorstellen, mal in Spanien, Italien oder auf einem Schiff zu arbeiten. „Mit diesem Beruf kann ich überall durch die Welt gehen“, sagt sie.

Bei allem Engagement: Die letzten beiden Jahre mit Lockdown und Einlassbeschränkungen seien gravierend gewesen, sagt Härtig. Für wen sollten Köche und Azubis kochen? Für wen die Zimmer herrichten? Wem Speisen servieren? Härtig spricht von 80 Prozent Umsatzeinbruch im Restaurant, das 150 Gästen Platz bietet; im Hotel seien es 90 Prozent Einbußen. „Man fühlt sich als Druckmittel benutzt. Wenn du in die Gaststätte gehen willst, musst du geimpft sein. Das geht mir absolut gegen den Strich.“ |cor

## Personal ist umkämpft

**202 Beherbergungsbetriebe** (davon 171 Hotels) und 833 gastronomische Betriebe (davon 333 Restaurants) gibt es laut IHK-Firmenstatistik aktuell in Mittelsachsen.

**Etwas mehr Lehrlinge** haben zuletzt landkreisweit einen Berufsausbildungsvertrag abgeschlossen. 2021 waren es 130 Verträge, 2020 waren 128, 2019 waren es 122 Verträge. Wie viel ein Berufseinsteiger mit abgeschlossener Ausbildung verdient, hängt vom Betrieb ab.

**Unterschiedlich werben Betriebe** um Personal. „Das Gastgewerbe ist ein Bereich, der sehr für Azubis und Fachkräfte kämpft. Der Wettbewerb ist groß, vor allem durch die Konkurrenz aus anderen Branchen. Die Unternehmen lassen sich jedoch viel einfallen und bemühen sich um Nachwuchs“, sagt Cindy Krause, IHK-Geschäftsführerin in Mittelsachsen. Zum Beispiel übernimmt die Räuberschänke in Oederan die Kosten für den Führerschein Klasse B. Das Waldhotel Kreuztanne Friedebach wirbt mit einem 13. Monatsgehalt sowie Vergünstigungen in Partnerhotels.

**Mitbringen sollten Azubis** Spaß am Umgang mit Menschen, sie sollten kommunikativ und freundlich sein und sich dessen bewusst sein, dass sie dann arbeiten, wenn andere frei haben, so Krause. „Es gibt wenig Berufe, wo man so direkt die Rückkopplung bekommt, ob man einen guten Job macht, wie im Gastgewerbe.“ |cor