

Bibliothek und Museum gut besucht

Eilenburg. Nach der vorübergehenden Schließzeit wegen der Corona-Pandemie ist die Eilenburger Stadtbibliothek wieder gut angenommen worden. Wie die Stadtverwaltung informierte, habe es am ersten Tag nach der Wiedereröffnung einen regen Andrang gegeben, sogar Schlangen hätten sich gebildet. Unter den gegebenen Vorsichtsmaßnahmen dürfe nur eine begrenzte Anzahl Besucher die Einrichtung betreten. Die Eilenburger Bibliothek zählt über 1200 Leserinnen und Leser. Insgesamt können über 30 000 Medien ausgeliehen werden. Auch im Museum, das sich im selben Gebäude befindet, gab es in den ersten Öffnungstagen nach den Lockerungen wieder Besucher, aber das Aufkommen sei verhaltener gewesen. Das Museum präsentiert die wechselvolle 1000-jährige Geschichte der Muldestadt. *mf*

Info Bibliothek und Museum im Gebäude Roter Hirsch haben vorerst nur an vier Tagen in der Woche geöffnet: Dienstag und Donnerstag von 10 bis 16 Uhr und Mittwoch und Freitag von 10 bis 14 Uhr.

Ochelmitz: Teich wird entschlammt

Ochelmitz. Der Dorfteich in Ochelmitz wird entschlammt. Das hat der Gemeinderat auf seiner jüngsten Sitzung beschlossen und entsprechende Planungsleistungen an das Zscheppliner Büro Knoblich vergeben. Die dafür vorgesehenen Kosten in Höhe von insgesamt 100 000 Euro werden deutlich geringer ausfallen. Sie betragen um die 30 000 Euro. Grund dafür ist, dass der Schlamm nicht entsorgt, sondern am Rand des Teiches dauerhaft abgelagert und befestigt wird. In diesem Fall verfährt die Gemeinde anders als bei bisherigen Sanierungsprojekten von Teichen. Hintergrund ist, dass der Schlamm im Ochelmitzer Gewässer schadstoffbelastet ist und als Sondermüll deklariert und aufwendig entsorgt werden müsste. Er kann demnach nicht auf Feldern ausgebracht werden. Die Kosten für die Teichsanierung belasten derzeit den laufenden Haushalt nicht, weil bereits Gelder des Landes aus der Gewässerunterhaltungsumlage zur Verfügung stehen. Der Gemeinderat hat das Vorhaben mehrheitlich beschlossen. *mf*

IN KÜRZE

Absage bei Classic meets Bad Düben

Bad Düben. Das Konzert der Sächsischen Bläserphilharmonie „Our Sound of Hollywood“ aus der Anrechtsreihe „Classic meets Bad Düben“ am Sonntag im Heide Spa Bad Düben kann auf Grund der aktuellen Lage nicht stattfinden. Das Management des Orchesters und die Veranstaltungsabteilung des Heide Spa sind wegen eines Ersatztermins in engem Austausch. Geplant ist, die Veranstaltung an einem Sonntag im September nachzuholen. Der genaue Termin wird noch bekannt gegeben. Bereits erworbene Eintrittskarten behalten ihre Gültigkeit.

Freude und Skepsis bei Wirten der Region

Gaststätten dürfen ab heute wieder öffnen – doch es gibt viele Unsicherheiten

Von Kathrin Kabelitz, Katharina Stork und Ilka Fischer

Eilenburg/Delitzsch/Bad Düben. Im Lokal Schloßbaue in Eilenburg ist alles vorbereitet. Die Wirtsleute Ute und Olaf Deubel haben die Tische auseinander gerückt. Desinfektionsmittel stehen bereit, die Speisekarten sind laminiert, Einweg-Platzdecken gekauft. 4 von über 40 vom Freistaat erlassene Regeln, auf die die Gastronomen wegen der Corona-Pandemie nun achten müssen. Heute könnten die Deubels nach wochenlangem Schließen wieder öffnen – sie tun es bewusst nicht. So froh und erleichtert sie über das „Go“ aus Dresden sind, so verunsichert sind sie: „Wir waren gedanklich auf Pfingsten aus.“ Aber es ging schneller. Öffnung ab 15. Mai möglich, erst seit Dienstag gibt es die Verordnung. Auch Kollegen sehen dies kritisch. Sven Thiergen vom Leipziger Tor, Veronika Bräunig von der Drossel und Alexander Böhmichen, der befreundete Inhaber vom Café Cantona in Leipzig, sitzen an diesem Vormittag in gebotenem Abstand zusammen und werten die aktuellen Regelungen aus.

Tenor des spontanen Wirtentreffs: Eine Öffnung nach dem Männertag wäre die bessere Lösung gewesen. Feiernden Herrenrunden mit ausschweifenden Erklärungen zu kommen – Olaf Deubel hält das für aussichtslos. Was passiert, haben sie am 1. Mai gesehen. Erbsensuppe und Musik ziehen die Menschen traditionell an diesem Feiertag an. Wenigstens Suppe zum Abholen soll es geben, dachte sich die Wirtin. Der Ansturm war enorm, die Schlange lang. Nach nicht mal einer Stunde war alles alle. „Ich habe aber versprochen, am Männertag wird das wiederholt – mit der doppelten Menge an Essen“, sagt Ute Deubel.

Nun winkt sie bedauernd ab: „Bei dem zu erwartenden Ansturm können wir die Einhaltung aller Kontaktbeschränkungen nicht gewährleisten.“ Sie macht ein Kompromiss-Angebot. Suppe gibt es einen Tag später – und nur auf Vorbestellung. Am 16. und 17. gibt es Essen nur auf Vorbestellung, mit dem Gastro-Betrieb zu gewohnten Zeiten starten die Geschwister erst am 23. Mai wieder. Weniger Tische, weniger Stühle – das ist die Realität, eine Reservierung vorab ist sinnvoll. 50 statt 105 sind es in der Schloßbaue. Für Sven Thiergen wird es schwieriger. Acht Tische mit 48 Plätzen hat das Leipziger Tor. Stellt er Tische und Stühle wie gefordert, bleibt die Hälfte. Öffnen will er dennoch nach dem Männertag. „Das muss ich, es ist sonst existenzbedrohend.“ Und die Angst vor einer erneuten Schließung ist groß. Auch Viktoria Bräunig läßt ab heute in die Drossel ein. Nach dem Gespräch mit den Kollegen sieht sie ihre Unsicherheit bestätigt, lässt das Gartenlokal, sonst beliebtes Ausflugsziel am Feiertag, zu.

Die Wirte wollen öffnen, keine Frage. Sie verhehlen aber nicht ein enormes Maß an Skepsis: „Ord-



Sie freuen sich auf die Öffnung, haben aber auch Skepsis (vorn v. links): Sven Thiergen (Leipziger Tor), Veronika Bräunig (Drossel), Alexander Böhmichen (Café Cantona Leipzig) sowie hinten die Schloßbaue-Wirtsleute Ute und Olaf Deubel. Sie stehen hinter einer Wand, die die Deubels für die Suppen-Ausgabe am 1. Mai aufstellten. Wegen des Ansturms haben sie Bedenken, dass der Männertag ähnlich verlaufen könnte. Sie lassen ihr Lokal Donnerstag zu. FOTO: WOLFGANG SENS

nungshüter spielen wollen wir nicht, auch nicht die Buhmänner sein, weil wir Regeln durchsetzen müssen.“ Schon jetzt gibt es viele Anfragen, sie müssen viel erklären, haben aber selbst noch so viele Fragen. „Wir hoffen auf die Rücksichtnahme und das Verständnis unserer



Mit dieser Auslastung würde sich der Betrieb der Gaststätte nicht rentieren, im Gegenteil.

Daniela Schulz, Burgerhouse in Schönwölkau

Gäste, umso schneller kehren wir zur Normalität und großen Familienfeiern an einer gemeinsamen Tafel zurück“, sagt Ute Deubel. Wie sie kontrollieren sollen, dass nur

zwei unterschiedliche Hausstände am Tisch sitzen, wissen die Wirte nicht. Um alle Bestimmungen durchsetzen zu können, bräuchte es mehr Personal – schwierig, weil keiner von 100 Prozent Umsatz ausgehen kann. Es habe den politischen Druck gegeben, wieder zu öffnen. „Aber die Verantwortung bleibt bei uns“, so Cantona-Chef Böhmichen. Und wie sieht es in der Region aus?

Das Burgerhouse bleibt zu

Daniela Schulz vom Burgerhouse in Schönwölkau hat sich bewusst gegen eine Öffnung ihres Restaurants entschieden: „Wir haben den Freisitz nach den Vorgaben aufgebaut und gesehen, dass wir nur 10 von den eigentlich 37 Plätzen belegen könnten. Im Innenbereich sogar nur acht von den ursprünglichen 50.“ Mit dieser Auslastung würde sich der Betrieb der Gaststätte nicht rentieren, im Gegenteil: „Wir müssten die Preise um drei Euro erhöhen. Und niemand zahlt unter diesen Umständen 10 Euro für einen Cheeseburger“, sagt Schulz deutlich. Deswegen bleibt das Burgerhouse dabei, Burgergerichte zur Abholung anzubieten.

100 statt 160 Gäste im Rhodos

Klodjan Hysa, Geschäftsführer des Restaurants Rhodos in Delitzsch geht gewissenhaft an die Vorbereitung heran: „Wir öffnen auch wieder mit den normalen Öffnungszeiten. Dafür müssen wir uns aber auch genau

an die Vorgaben halten.“ Das bedeutet: Desinfektionsspender am Eingang und bei den Toiletten, die alle drei Stunden desinfiziert werden. Statt der üblichen 160 Gäste werden im Hauptgasträum, im Wintergarten und im Biergarten höchstwahrscheinlich maximal 100 Plätze nehmen können. Trotzdem freut er sich, sein Restaurant wieder öffnen zu können.

Hotel National serviert wieder

Das Hotel National in Bad Düben öffnet ab heute Abend seinen gastronomischen Service wieder. „Unter der Woche werden wir höchstwahrscheinlich nur abends öffnen und am Wochenende und an Feiertagen auch mittags“, erzählt Oliver Gleißner. Er rechnet damit, dass insgesamt rund 60 Gäste im Restaurant Platz finden werden, wenn alle Auflagen erfüllt sind. Die Planung steckt voller Details: Beispielsweise wird es keine Salz- und Pfefferstreuer geben, sondern abgepackte Gewürze. Die Speisekarte wird auf ein Platzdeckchen gedruckt.

Weniger Kellner im Kurhaus

Ioannis Taossanis, Geschäftsführer vom Griechen im Kurhaus in Bad Düben freut sich zwar, wieder ab dem 15. öffnen zu können, ist gleichzeitig aber etwas traurig: „Die Gäste können wir nicht mit Handschlag begrüßen, die Stammgäste nicht umarmen“, sagt er. Mit seinem großen Außenbereich ist er aber optimistisch, doch einige Gäste begrüßen

zu können – auch mit 1,5 Metern Mindestabstand. „Dadurch, dass wir weniger Leute bewirten können, werden aber auch weniger Kellner bedienen. Jeder in seinem festgelegten Bereich.“

Mr.F&F öffnet am Montag

Fabian Schmidt und Faik Alakus vom Mr. F. & F., dem Gasthaus in Jeschwitz, wollen spätestens am Montag öffnen. „Für die Seele ist das auf jeden Fall gut, wieder öffnen zu können“, sagt Schmidt. „Wir haben zwar auf Abhol- und Lieferservice während dieser Zeit umgestellt, aber der obligatorische Schnack mit den Gästen fehlt dann doch.“ Für den vermuteten großen Ansturm sucht Schmidt jedoch noch Pauschalkräfte, die ihm und seinem Kollegen unter die Arme greifen.

Volle Karte im Tierpark-Lokal

Wenn die Eilenburger Tierpark-Gaststätte eins nicht hat, ist es ein Platzproblem. „Wir können auf unserem Freisitz und im Fest-Pavillon die Tische fast beliebig weit auseinanderziehen“, erklärt Wirtin Janett Teuber. Die Gaststätte selbst werde bei den derzeitigen Temperaturen eher nicht genutzt. Seit der Tierparköffnung am 4. Mai bieten Janett Teuber und Team die volle Speisekarte an. „Natürlich ging beim Außer-Haus-Verkauf vor allem Bratwurst und Eis.“ Nun hoffen sie, dass man ab heute wieder mehr komplette Essen und selbst gebackenen Kuchen verkaufen kann.

Aktiv-Oase in Eilenburg geht wieder an den Start

Oberbürgermeister Ralf Scheler informiert sich vor Ort über das Hygienekonzept

Von Nico Fliegner

Eilenburg. Große Erleichterung bei Petra und Dirk Heynig: Das Unternehmerepaar darf sein Gesundheitszentrum Aktiv-Oase in Eilenburg wieder öffnen. Ab Montag steht es Kunden zur Verfügung. Acht Wochen lang musste das Fit-

ness-Studio, in dem auch Sport- und Reha-Kurse stattfinden, wegen der Corona-Pandemie geschlossen bleiben. Nunmehr kann es unter Hygieneauflagen losgehen.

Von diesen überzeugte sich am Donnerstag Eilenburgs Oberbürgermeister Ralf Scheler (parteilos). Schon im Außenbereich sind die Veränderungen sichtbar: Der Eingang erfolgt über eine Wendeltreppe – und die wird nur als Eingang genutzt. Der bisherige Ein- und Ausgang ist jetzt nur noch Ausgang. Wer das Gebäude betritt, muss die Hände desinfizieren. Im Trainingsbereich fallen Trennwände aus Folie auf, außerdem sind die Geräte auseinandergerückt worden. Auf 200 Quadratmeter zusätzlicher Fläche stehen jetzt die Kraftgeräte. Pro Viertelstunde werden fünf Personen ins Studio gelassen. Die Terminvergabe erfolgt vorab über eine App oder Telefon. Damit können Heynigs das Besucheraufkommen steu-



Eilenburgs OBM Ralf Scheler (links) spricht mit Petra und Dirk Heynig über das Hygienekonzept für die Aktiv-Oase. FOTO: NICO FLIEGNER

ern, damit nicht zu viele Menschen auf einmal trainieren. Beim Training ist ein Mund-Nasen-Schutz erforderlich. Duschen und die Nutzung der Sauna sind nicht möglich.

„Die Vorkehrungen haben uns viel Kraft gekostet“, erzählt Petra Heynig. Zudem erarbeiteten sie ein 30 Seiten umfassendes Hygienekonzept. OBM Scheler lobte das En-

gagement des Paares: „Jeder Selbstständige ist gewillt, verantwortungsbewusst zu handeln, weil er seinen Laden am Laufen halten muss“, so der OBM.

Die vergangenen Wochen waren nicht einfach. Petra Heynig hatte sich schon frühzeitig an die Kunden gewandt und gebeten, der Aktiv-Oase auch während der Schließzeit die Treue zu halten. Im Gegenzug waren die Mitarbeiter für die Kunden da – ob am Telefon oder per Video. Über 80 Clips mit Übungsanleitungen und Tipps zur Gesunderhaltung des Körpers und der richtigen Ernährung wurden gedreht und ins Internet gestellt. Online-Kurse wird es auch weiter geben, dazu ist ein Video-Bereich eingerichtet worden. „Jetzt hoffen wir, dass unsere Kunden wieder trainieren kommen“, sagt Petra Heynig und blickt schon auf den 26. Mai: Dann soll Spatenstich für den Neubau auf dem ECW-Gelände nahe Lidl sein.

ANZEIGE

Liebe Laura!

Herzlichen Glückwunsch zum

30. Geburtstag

übermitteln dir
Oma Elfriede, deine Schwester Sandy mit
Daniel, Justin und Lynn
sowie alle Verwandten, Freunde und
Bekanntn

1632791_00120