

Bald in neuem Glanz

Kleedorf: Arbeiten zur Dorferneuerung fast fertig

KLEEDORF (ebo) — Endspurt bei der Dorferneuerung in Kleedorf: In diesen Tagen rattert der Straßenfertiger der Firma Stratebau durch den Ort. Anfang November sollen fast alle Arbeiten abgeschlossen sein.

Seit Februar prägen Bagger, Lkw, Lader und vor allem Bauarbeiter der Amberger Firma Arbogast und deren Subunternehmer das Ortsbild. Zunächst wurde ein altes Gebäude in der Ortsmitte abgerissen, um Platz zu schaffen für das künftige Buswartehäuschen. Die vor 27 Jahren im Zuge der Kanalbauarbeiten provisorisch aufgetragene Asphalt-schicht wurde abgefräst und dann ging es zunächst in die Tiefe. Es mussten in Teilbereichen Kanal- und Wasserleitungen saniert oder ganz neu verlegt werden. Bauhofmitarbeiter und die Firma Vogel aus Stöppach tauschten fast alle Schieber und Streckenschieber aus.

Die Dorfbewohner mussten in der Anfangsphase zu den Straßensper-rungen außerdem hinnehmen, dass sie stundenweise kein Trinkwasser hatten. Weiter wurden Unterflurhydranten neu gesetzt. Und weil schon mal in die Tiefe gegraben wurde, kamen auch gleich Leerrohre für Glasfaserkabel mit in die Straßen. Dafür war die Firma Deinzer aus Ottensoos zuständig. Die Deutsche Telekom verlegte außerdem ein Glasfaserkabel bis zur Ortsmitte.

In nächster Zeit sollen die noch aus Kupferleitungen bestehenden Hausanschlüsse angeschlossen werden, so dass dem schnelleren Surfen im Internet bald nichts mehr im Wege steht, wie Bürgermeister Klaus Albrecht auf Anfrage bestätigte. Selbiges gilt übrigens auch für die Ortsteile Unterkumbach und Asperthofen. Das Breitbandförderprogramm des Freistaats macht's möglich (wir berichteten).

Nachdem unter der Erde alles fertig war, ging es abschnittsweise an den Straßenbau. Die Ortsdurchfahrt und zwei Seitenstraßen wurden komplett erneuert. Größter Unterschied zum vorherigen Straßenbild

ist ein gepflasterter Mehrzweckstreifen, der als Gehweg gedacht ist, aber auch bei Begegnungsverkehr in dem nach wie vor engen Dorf von Fahrzeugen befahren werden kann. Mit dem gerumpelten Pflaster sind auch die Hofeinfahrten gestaltet worden.

Kurz vor dem Ortsende wurde ein Wendeplatz für größere Fahrzeuge befestigt. Dort ist auch ein Containerplatz eingerichtet worden. Teilweise sind längs der Straße auch Parkbuchten entstanden. In einer Seitenstraße wurde der steile Hang mit einer Natursteinmauer befestigt.

Ein prägendes Element in Kleedorf ist der Bachlauf. Dieser wurde im Zuge der Maßnahme an den engsten Stellen verrohrt, an wenigen anderen geöffnet. Das Bachbett wurde geschalt. In den nächsten Tagen sollen die Böschungen noch befestigt werden.

Zu neuen Straßen gehören auch neue Laternen, die zum Ortsbild passen. Diese wurden von den Angestellten der N-Ergie aufgestellt. Zu einer Verschönerung des Ortsbilds trägt auch eine private Maßnahme



In der Dorfmitte wurde ein altes Gebäude abgerissen. Dort kommt das Buswartehäuschen hin. Fotos: E. Bodendörfer



Kleedorf hat eine neue Ortsdurchfahrt mit einem Multifunktionsstreifen bekommen. An den breitesten Stellen sind außerdem Parkbuchten angelegt worden.

von Hans Heberlein vom Hotel „Zum Alten Schloss“ bei. Dort wurde vor dem Eingangsbereich eine alte Garage abgerissen und durch einen attraktiven Treppenaufgang aus Natursteinen und einer begrünten Terrasse mit Brunnen ersetzt.

Weil der Dorfweier nicht im Plan für die Dorferneuerung vorgesehen war, hat sich die Freiwillige Feuerwehr Kleedorf bereit erklärt, diesen in Eigenregie wieder herzurichten und dort einen kleinen Picknickplatz zu gestalten.

Der milde Winter und das trockene Frühjahr sorgten dafür, dass die Arbeiten früh begonnen werden konnten und auch zügig vorangingen, so dass laut Bürgermeister Albrecht „der Zeitrahmen gepasst hat“, auch wenn es vielen Dorfbewohnern wie eine „Ewigkeit“ vor-kam, zumal sie teilweise wochen-

lang nicht bis zu ihren Häusern fahren konnten und auf einer Wiese vor dem Ort parken mussten oder nur noch über Großviehberg oder Asperthofen in den Ort gelangen konnten. Selbiges galt natürlich auch für Hotelgäste und Lieferanten. Teilweise seien diese doch etwas längeren Straßensperren auch durch unliebsame Überraschungen verursacht worden, wie die doch sehr maroden Kanal- und Wasserleitungen, räumt der Kirchensittenbacher Rathaus-Chef ein.

Jetzt stehen nur noch einige Pflasterarbeiten und Bachbefestigungsmaßnahmen an. Das Ingenieurbüro Meyer aus Lauf wird dann umgehend die Arbeiten für das Buswartehäuschen in der Dorfmitte aufschreiben. Harald Meyer rechnet damit, dass dieses noch in diesem Jahr fertiggestellt wird.

Lehrzeit beginnt mit leckeren Gemüsebaggers

Auftakt für die sechste Gruppe der Hersbrucker Miniköche – Apfelkompott aus heimischen Früchten

HERSBRUCK (kp) — Mit leckeren Gemüsebaggers samt Quarkdip und einem verführerischen Apfelkompott aus heimischen Früchten hat die sechste Gruppe der Hersbrucker Miniköche ihre Ausbildung begonnen.

Mit Feuereifer machten sich Annika, Lene, Julius und die 14 anderen kleinen Botschafter der Cittaslow Hersbruck in der Lehrküche des (neuen) Landwirtschaftsamtes daran, die von Gerd Zitzmann zur Verfügung gestellten Karotten, Zwiebeln und Frühlingslauchstangen zu schnippeln. Der Altensittenbacher Fruchtgroßhandel gehört neben Schirmherr und Hauptsponsor Fackelmann und der Firma Elastoform (die wieder den Kochkoffer samt Rezeptmappe und Schneidebretchen bereitstellte) zum Unterstützerkreis der Miniköche.

Zunächst aber machte Peter Eberhard vom „Grünen Baum“ in Kühnhofen die Kinder mit den verschiedenen Gerätschaften in den Schubladen der Lehrküche vertraut - und wunderte sich dabei des öfteren, dass seinen Schützlingen selbst Fleischgabeln oder Multireiben keineswegs fremd waren.

In Dreier- und Vierergruppen schälten die Kinder mit Hans Heberlein („Altes Schloss“, Kleedorf) und Günther Haberstumpf (aus der „Oberen Mühle“ in Happurg stammender Koch im Ruhestand) die Zwiebeln und Karotten, schnippelten sie mit dem Frühlingslauch klein und vermengten sie anschließend mit Kloßteig. „Normalerweise machen wir den aus frischen Kartoffeln“, sagte Heberlein - doch in der ersten Doppelstunde, in der die Kinder sich erst noch ein wenig „beschnuppern“ und lernen sollten, ihre Kochkleidung richtig anzulegen, drängte die Zeit. Mit ein paar Eiern als „Kleber“ und einer Prise Salz und Pfeffer wurde aus den Zutaten der Teig für die Gemüsebaggers, die wenig später vor sich hinbrutzelten.

Peter Eberhard hackte derweil mit seiner Gruppe Schnittlauch und Petersilie klein, um mit den frischen Kräutern aus gewöhnlichem Quark einen schmackhaften Dip als Beilage zu zaubern. Und Betreuerin Barbara



Sperber schälte mit ihrer Gruppe die von Haberstumpfs privater Streuobstwiese stammenden Äpfel und Birnen für das fruchtige Kompott, das alsbald auf der Herdplatte vor sich hin köchelte.

In den nächsten beiden Jahren weihen die gestandenen Küchenchefs ihre kleinen Azubis in (fast) alle Geheimnisse der Gastronomie ein - neben dem eigentlichen Kochen also auch ins „richtige“ Eindecken oder in die Auswahl gesunder Zutaten. Am 11. November steht beispielsweise eine leckere Fränkische Minestrone auf dem Stundenplan.

Im Lauf der nächsten zwei Jahre folgen schmackhafte Gerichte wie Krautwicklerle, selbst gemachte Fischstäbchen, Kalbsrollbraten oder Tiramisu, aber auch Lektionen wie „Tisch decken“ oder „Teller tragen“. Ziel der Ausbildung ist, den Kindern den ganzen Kreislauf von Lebensmitteln näher zu bringen - von der Ernte bis zur Verarbeitung.

Die dazu nötigen theoretischen Kenntnisse vermittelt ihnen an zehn speziellen „Theorie-Nachmittagen“ wieder Marion Koch, Ernährungswissenschaftlerin der PsoriSol-Klinik. Zum Auftakt standen die Hygie-

nerregeln auf dem Stundenplan. Dabei lernten die Kleinen beispielsweise, dass sie vor dem Gang in die Küche ihre Haare zusammenbinden und sich die Hände waschen müssen.

Dafür, dass nicht nur die monatlichen „Küchenstunden“, sondern auch die verschiedenen Schaulaufe (wie im Januar auf der Hoga in Nürnberg) reibungslos funktionieren, sorgen „Eventmanager“ und Miniköche-Mitbegründer Peter Bauer vom „Gasthof Restaurant Café Bauer“ sowie Barbara Sperber und Claudia Haefner, deren Kinder in der vierten Gruppe mitkochen.



Erster Einsatz für die neuen Miniköche: Hans Heberlein zeigt Lene, worauf sie beim Lauchschneiden achten muss (oben), während Finn Petersilie hackt und Annika und Marie die Karotten für die Gemüsebaggers reiben. Fotos: Porta

Bahnbrücke halb gesperrt

NEUHAUS/VELDEN - Die Bahn arbeitet derzeit wieder an den Eisenbahnbrücken im oberen Pegnitztal. Eine dieser Brücken - sie ist rund drei Kilometer von Neuhaus in südlicher Richtung entfernt - ist deshalb bis Montag, 5 Uhr, nur noch einseitig befahrbar. Hier erneuert ein Bautrup die Querträgerwinkel. Zugreisende aufgepasst: Die Arbeiten wirken sich auch auf den Bahnfahrplan aus.

Bei der rund 20 Meter langen Brücke bei Günterstal ist dagegen keine Sanierung mehr möglich. Ein Gutachter stellte fest, dass das Material dermaßen kaputt ist, dass hier nur noch der Abriss bleibt. Diese Aussage hat übrigens auch der Denkmalschutz eingesehen.

In Anhänger gekracht

ALFELD - Am Freitag Nachmittag kam es auf der Autobahn A6 zwischen den Anschlussstellen Alfeld und Altdorf/Leinburg zu einem schweren Verkehrsunfall, bei dem ein 30-Jähriger aus dem Nürnberger Land mittelschwer verletzt wurde.

Der Mann war mit seinem Audi A4 auf der rechten Fahrspur in Fahrtrichtung Nürnberg unterwegs. Kurz nach der Einfahrt Alfeld wollte er auf die linke Fahrspur wechseln, um einen vorausfahrenden Lkw mit Anhänger zu überholen. Da aber die Überholspur durch andere Fahrzeuge blockiert war, musste er den Überholvorgang abbrechen. Trotz Vollbremsung krachte sein Wagen frontal in den Anhänger.

Der Mann wurde beim Unfall mittelschwer verletzt und ins Nürnberger Südklinikum gebracht. Zur Absicherung der Unfallstelle und zum Abbinden von auslaufenden Flüssigkeiten war die Feuerwehr Alfeld im Einsatz. Die Kollegen aus Altdorf sperrten mit ihrem Verkehrssicherungsanhänger die rechte Fahrspur. Es kam zu einem längeren Verkehrsstau. Der Sachschaden dürfte bei zirka 15 000 Euro liegen.