

Deutsche Handwerks Zeitung

Kennen Sie schon unseren Newsletter?

Gratis Download für Abonnenten: **EXKLUSIVES WHITEPAPER**

»In 6 Schritten zur erfolgreichen Marketingstrategie«

Jetzt kostenlos abonnieren: www.deutsche-handwerks-zeitung.de/newsletter

Medizinprodukte-Verordnung: Mehr Bürokratie belastet Gesundheitsberufe. Seite 5



Foto: www.amh-handwerk.de

Vierfacher Meister: Mit 66 Jahren hat Josef Voit den vierten Meisterbrief in der Tasche. Seite 16



Foto/Montage: Harald Kraus

Deutsche Handwerks Zeitung

DIE WIRTSCHAFTSZEITUNG FÜR DEN MITTELSTAND

Ausg. 14 | 26. Juli 2019 | 71. Jhrg. | www.deutsche-handwerks-zeitung.de

HANDWERKSKAMMER CHEMNITZ

Verkaufte Auflage: 487.842 Exemplare (IVW II/2019) | Preis: 2,90 Euro

QUERGEDACHT

Eierlegende Wollmilchsäue

Familie, Arbeit, Verteidigung, EU-Kommissionspräsidentin: Ursula von der Leyen kann wirklich alles. Chapeau! Nebenbei hat die in Brüssel geborene, promovierte Ärztin sieben Kinder großgezogen, ist immer noch verheiratet, sieht gut aus und hat eine Topfigur. Auf Facebook müsste jetzt mal der Shitstorm losgehen. DAS kann man doch nicht alles schaffen. Doch kann man. Es gibt sie, die eierlegende Wollmilchsäue, die universal einsetzbaren Allzweckwaffen im Politikbetrieb. Peter Altmaier ist auch so eine: Umwelt, Chef des Kanzleramtes, Finanzen, Wirtschaft und als Bundesminister für besondere Aufgaben war er quasi James Bond im Auftrag der Kanzlerin. Auch Horst Seehofer hat

keine fachlichen Berührungspunkte: Er kann Gesundheit, Ernährung, Inneres und Bayern sowie so besser regieren als sonst irgendwer. Früher wurde das

Foto: ijkations - stock.adobe.com



Alleskönntum hingegen nicht angestrebt. Heinz Riesenhuber hätte sich lieber eine Krawatte angezogen, als einen anderen Ministerposten angenommen. Über zehn Jahre war der überzeugte Fliegen-träger Forschungsminister. Und ganze 16 Jahre, also die gesamte Ära Kohl, kam nichts zwischen Norbert Blüm und seinem Chefessel im Bundesarbeitsministerium. Sabine Leutheusser-Scharnberger musste sogar ganze 13 Jahre warten, bis sie ihr geliebtes Justizministerium wieder hatte und ist ihm in dieser Zeit natürlich nie untreu geworden. Dabei ist Alleskönntum per se nicht unmöglich, zeigt das Handwerk. Hier ist es nämlich gar nicht so selten, dass sich besonders Engagierte nicht nur einen, sondern zwei, drei oder sogar vier Meisterbriefe erarbeiten (siehe Seite 16). Und damit sind sie das, was viele Politiker gerne wären: echte Experten in ihrem Fach. **dan**

DIE AKTUELLE ZAHL

70 Prozent der kleinen und mittleren Unternehmen auf dem Land haben Probleme, Fachkräfte zu finden. In den Großstädten sind es nur 54 Prozent. Zu diesem Ergebnis kommt eine KfW-Studie.

ONLINE-UMFRAGE

Könnten Sie sich vorstellen, mit einem E-Scooter zu fahren?

3 %

Ja, ich besitze bereits einen.

30 %

Ja, ich möchte mir vielleicht einen besorgen oder leihen.

67 %

Nein, das ist nichts für mich.

Teilnehmerzahl: 504; Quelle: www.deutsche-handwerks-zeitung.de



Erste Frau führt Europa

60 Jahre nach der Präsidentschaft von Walter Hallstein besetzt Deutschland wieder den mächtigsten Posten der Europäischen Union. Mit einem knappen Ergebnis wurde die CDU-Politikerin **Ursula von der Leyen** zur EU-Kommissionspräsidentin gewählt. Das Handwerk setzt große Hoffnungen in von der Leyen, wie ZDH-Präsident Hans Peter Wollseifer nach ihrer Wahl sagte: „Die europäische Bürokratie und Gesetzgebung muss auf das notwendige Maß zurückgeführt werden.“ Von der Leyen hatte in ihrer fulminanten Bewerbungsrede die Rolle kleiner und mittlerer Unternehmen als Rückgrat der Wirtschaft herausgestellt.

Foto: Etienne Ansotte/EC-Audiovisual Service

THEMEN DIESER AUSGABE

Altersvorsorge

Deutschlandrente, Extrarente, Vorsorgekonto: Drei Rentenformate, die die Schwachstellen von Riester-Rente & Co. ausgleichen sollen. Seite 2

REGIONAL

CHEMNITZ



Ausbildung: Mit einer eigenen Lehrwerkstatt bindet Drechsler Haustechnik in Ehrenfriedersdorf den eigenen Nachwuchs ans Unternehmen. Seite 7

Im Fokus: Drei Fleischereien, ihre Spezialitäten und ihr Lieblingsrezept. Seite 8

Kostspieliger Klimaschutz

Ausstoß schädlicher Treibhausgase soll teurer werden – Handwerk verlangt Ausgleich

Von Karin Birk

In der klimapolitischen Debatte plädiert das Handwerk für einen mit Augenmaß gewählten Preis für den Ausstoß umweltschädlicher Treibhausgase. „Das Gesamtkonzept muss ökonomischen, ökologischen und sozialpolitischen Erfordernissen gerecht werden“, sagte ZDH-Präsident Hans Peter Wollseifer. Zusätzliche Belastungen für kleine und mittelständisch geprägte Handwerksunternehmen müssten vermieden werden. Auch dürften sie nicht stärker belastet werden als Großunternehmen. Das Aufkommen aus einer CO₂-Bepreisung sollte dafür genutzt werden, Unternehmen etwa bei den Stromkosten zu entlasten.

Die Bundesregierung will am 20. September Entscheidungen treffen, um die Klimaziele 2030 zu erreichen. „Ich plädiere dafür, dass wir neben anderen Maßnahmen auch eine Bepreisung haben werden“, sagte Bundeskanzlerin Angela Merkel (CDU) mit Blick auf die Sektoren Verkehr und Gebäude. Noch gebe es aber keinen Konsens darüber. Den gebe es nur über die Klimaziele selbst. Danach will die Bundesregierung den CO₂-Ausstoß bis 2030 um 55 Prozent im Vergleich zu 1990 senken. Bis 2020 sollten es 40 Prozent sein, erreicht

werden wohl aber nur 32 Prozent. Zum Schluss der Beratungen müsse es „ein Gesamtpaket von einem verlässlichen Pfad der Bepreisung“ und einen „vernünftigen sozialen Ausgleich“ geben, der auch die unterschiedlichen Situationen in Stadt und Land berücksichtige, sagte Merkel. In keinem Fall gehe es darum, mehr Geld einzunehmen, sondern effiziente Anreize zu schaffen und die seien am ehesten über Preise möglich. Im Gespräch sind derzeit eine CO₂-Steuer oder der Kauf von Zertifikaten.

Einen europaweiten Zertifikatehandel gibt es schon jetzt für Energie- und Industrieunternehmen. Dabei erlaubt jedes gekaufte Zertifikat den Ausstoß einer Tonne CO₂. Der Trick: Jedes Jahr werden die Zertifikate und damit der CO₂-Ausstoß weniger. Die Wirtschaftsweisen plädieren deshalb dafür, zumindest mittelfristig den Handel mit Zertifikaten auf die Sektoren Gebäude und Verkehr auszuweiten und dies am besten europaweit. Die Krux: Noch weiß aber niemand, wie hoch die Preise ausfallen könnten.

Bei einer CO₂-Steuer wäre der Kostenaufschlag klar. So hatten etwa die von Bundesumweltministerin Svenja Schulze (SPD) beauftragten Gutachter einen Preis von 35 Euro je Tonne CO₂ ins Ge-

spräch gebracht. An der Tankstelle würde der Sprit damit rund 10 Cent teurer. Allerdings sollte der Preis pro Tonne kontinuierlich steigen. Nicht nur das Handwerk fordert deshalb Entlastungen. Der ländliche Raum dürfe nicht benachteiligt werden, betonte Wollseifer.

Bis über den CO₂-Preis entschieden wird, darf es nach Ansicht Wollseifers keinen Stillstand geben. „Die steuerliche Sanierungsförderung ist der schnellste und wirksamste Hebel, um die Energie-wende im Gebäudebereich voranzubringen und Treibhausgase einzusparen“, sagte er. Das Gebäudeenergiegesetz könne dafür genutzt werden. In keinem Fall dürfe es der gegenwärtigen klimapolitischen Diskussion geopfert werden.

Der Zentralverband Sanitär Heizung Klima hält die steuerliche Abschreibung gar für eine Grundbedingung für die CO₂-Bepreisung. Nur so rechnen sich Investitionen in effizientere Heizungen, sagte Andreas Müller, technischer Geschäftsführer beim Verband. Und noch etwas sagt er: Wenn der Staat durch höhere CO₂-Preise im Wärmesektor mehr Geld einnehme, sollte dieses Geld für eine technologieoffene Förderung in diesem Bereich und nicht zur Quersubventionierung anderer Sektoren eingesetzt werden.

Süße Prüfungsarbeiten

Gesellen präsentieren ihre Prüfungsstücke

Zwölf Stunden Arbeit stecken in der Etagentorte, den Pralinen, einer Bonboniere, Marzipanfiguren und den Sahnetorten, die Michael Lang aus Breitenbrunn für seine praktische Gesellenprüfung im Konditorhandwerk gefertigt hat. Hinzu kommen aufwändige Zuckerkreationen und die entsprechende Gestaltung und Anordnung der zuckerhaltigen Kunstwerke. Diese Gesamtkomposition, deren Ausführung und Geschmack wurden am 10. Juli von der Prüfungskommission bewertet.

Mit Lang haben weitere 22 angehende Konditorinnen und Konditoren ihre Kreationen den prüfenden Blicken der Kommission und anschließend ihren Familien und Freunden präsentiert. Wenn alles nach Plan läuft, dürfen sich alle Prüflinge Ende Juli Konditorin oder Konditor nennen. **dhz**



Michael Lang lernt sein Handwerk im Erzgebirge bei der Konditorei Rudolph und hat wie alle Prüflinge das Thema „Hörst du das Gras wachsen?“ umgesetzt. Foto: Romy Weisbach/HWK Chemnitz

Steuererklärung

15 Tipps, mit denen Unternehmen und Privatleute noch in letzter Minute Steuern sparen können. Seite 11

Werbegeschenke

Diese Aufmerksamkeiten steigern die Kundenbindung. Seite 13

Neuer Transporter

Der neue Opel Vivaro bietet erstmals einen Allradantrieb. Seite 14

HANDWERK ONLINE

WWW.DEUTSCHE-HANDWERKS-ZEITUNG.DE



Foto: ZDF

■ **Esther Ollick: „Bei mir erhalten Möbel ein zweites Leben“**
www.dhz.net/ollick

■ **Jobsuche: So wichtig ist das Bauchgefühl**
www.dhz.net/bauchgefuehl

■ **Urlaubsrecht: 5 häufige Fragen und was wirklich gilt**
www.dhz.net/urlaubsrecht_5_fragen

Anzeige



JETZT WEITERBILDUNGS-ANGEBOT CHECKEN:
handwerk-magazin.de/seminare

DURCHSTARTEN!



Strom verbindet

Zweiter Elektrotag findet im Oktober statt

Die Elektro-Innung Chemnitz und die Handwerkskammer Chemnitz laden am 29. Oktober zum inzwischen zweiten Elektrotag ein. Nach der erfolgreichen ersten Durchführung im letzten Jahr öffnen sich wieder die Tore des Bildungs- und Technologiezentrums Chemnitz für Fachexperten und Handwerker. Die Fortführung des Fachtages verfolgt dieses Mal die Schwerpunktthemen Gefahrenmeldetechnik, Glasfasertechnik, BIM, Neues vom Netzmeister und Vorsorgevollmacht für den Betrieb.

Neben den gewohnten Expertenvorträgen und den Neuigkeiten aus der Branche steht zusätzlich der Erfahrungsaustausch von E-Handwerker zu E-Handwerker im Vordergrund.

Der Elektrotag soll als Branchenforum den fachlichen Austausch im Elektrohandwerk fördern. Melden Sie sich jetzt kostenfrei online an: www.hwk-chemnitz.de/elektrotag.

■ **Weitere Informationen** bei Hendrik Morgner, Tel. 0371/5364-365, E-Mail: h.morgner@hwk-chemnitz.de

Optikernachwuchs freigesprochen



Freisprechungsfeier in Chemnitz: 26 junge Augenoptikerinnen und -optiker haben im Frühjahr in Sachsen ihre Ausbildung abgeschlossen. Ihre Gesellenbriefe erhielten sie am 4. Juli im Chemnitzer Hof in Chemnitz von der Landesinnung der Augenoptiker und Optometristen des Freistaates Sachsen in feierlicher Runde vor den Innungen, Berufsschullehrern, Familienmitgliedern und weiteren Gästen aus Wirtschaft und Politik. Handwerkskammer-Vizepräsident Andreas Schönfeld würdigte die Leistungen der jungen Handwerker und legt ihnen nahe, ihren beruflichen Weg mit Weiterbildungen und dem Meistertitel fortzusetzen. Das Handwerk brauche für die Zukunft engagierte und strebsame Mitstreiter, die ausbilden und bestehende Unternehmen in der nächsten Generation übernehmen. Foto: HWK Chemnitz

Existenzgründung 3-Tages-Seminar

Der Weg in die Selbstständigkeit bietet die Chance, die eigene Geschäftsidee zu verwirklichen. Die Gründung einer Firma und das Führen eines Unternehmens stellt Neugründer aber oft vor enorme Herausforderungen. Unser Seminar begleitet Sie optimal bei der Vorbereitung in Ihre Selbstständigkeit. Wir unterstützen Sie fachlich zu Businessplan, Rechtsform und Kapitalbedarf. Mögliche Fördermittel und Finanzierungshilfen sind weitere Themen im Kurs.

3-Tages-Seminar für Existenzgründer
 ■ Termin: 7. bis 9. Oktober 2019
 ■ Ort: Chemnitz
 ■ Gebühr: 370,00 Euro
 ■ Fördermöglichkeit: Bildungsprämie

■ **Weitere Informationen** bei Annett Kolbenschlag, Tel. 0371/5364-161, E-Mail: a.kolbenschlag@hwk-chemnitz.de

Alles Wichtige fürs Handwerk

unter: deutsche-handwerks-zeitung.de



Trio in der Lehrlingswerkstatt: Ausbildungsmeister André Seifert, Lehrling Max Zschocke und Geschäftsführerin Anja Ziegler (v. l.).

Foto: Schimke/Handwerkskammer Chemnitz

Handys müssen draußen bleiben

Mit einer eigenen Ausbildungswerkstatt fördert und bindet das Unternehmen Drechsler Haustechnik aus Ehrenfriedersdorf den eigenen Nachwuchs

Berufsbilder werden komplexer, die Anforderungen auf den Baustellen nehmen zu. Wie taktet man da Lehrlinge, die ganz neu in der Ausbildung sind, in die Abläufe im Betrieb und auf der Baustelle ein? Das Unternehmen Drechsler Haustechnik Ehrenfriedersdorf (DHE) hat eine Antwort darauf gefunden.

Mit einer eigenen Lehrlingswerkstatt bereitet der Betrieb seine Lehrlinge auf die Arbeit beim Kunden vor. Vier bis sechs Wochen gleich zu Beginn des ersten Lehrjahrs verbringen die neuen Lehrlinge in der eigens für sie eingerichteten kleinen Werkstatt, wo sie an den Aufgaben von Ausbilder André Seifert arbeiten. Erst nach dieser Zeit fahren sie mit auf Baustellen. Die Lehrlinge kehren zudem zur Prüfungsvorbereitung in die Werkstatt zurück. „Zwei Wochen vor der Prüfung beginnt die intensive Phase“, sagt Seifert.

Der Zeitaufwand für den Betrieb ist beträchtlich. Mindestens die Hälfte seiner Arbeitszeit, schätzt Seifert, verbringt er mit den Lehrlingen in der Ausbildungswerkstatt, der Aufwand falle „wellenartig“ an.

Dass sich das für Betriebe wie für Lehrlinge dennoch lohnt, verdeutlicht Anja Ziegler, die Geschäftsführerin von DHE. Die Obermonteure auf

der Baustelle seien deutlich entlastet, weil die Lehrlinge bereits selbstständig beim Kunden Aufgaben erledigen können. „Wir wollten einfach nicht, dass die Lehrlinge nur den Dreck zusammenkehren und Heizkörper schleppen.“

Zum Konzept gehört auch, dass der Lehrling immer denselben Lehrlingsvater auf der Baustelle hat. So werde vermieden, sagt Anja Ziegler, dass wechselnde Obermonteure sich immer wieder neu auf den Wissensstand des Lehrlings einstellen müssen. Vielmehr sehe der Obermonteur ständig die Lernfortschritte des ihm zugeteilten Lehrlings, was das Vertrauen in dessen Fähigkeiten stärke. „Der Obermonteur soll sehen, dass er sich seinen eigenen Nachwuchs heranzieht“, sagt Ziegler. Zudem fallen durch die Vorbereitungszeiten in der Werkstatt die Prüfungsleistungen der Lehrlinge besser aus.

Auslöser dafür, eine eigene Ausbildungswerkstatt im Betrieb aufzubauen, gab ein Weltmeister: DHE-Lehrling Nathanael Liebergeld nahm 2015 an der Berufe-WM WorldSkills teil und errang Gold. Die Unternehmenschefs hatten ihm zur Vorbereitung auf die WM einen Trainingsraum eingerichtet – er wird seitdem als Lehrlingswerkstatt genutzt.

Unter anderem von Max Zschocke, Lehrling zum Anlagenmechaniker SHK im ersten Lehrjahr. Auf die Frage, was er in der Ausbildungswerkstatt gelernt hat und auf der Baustelle bereits anwenden konnte, sagt er: „Das Pressen von Verbundrohr, Entgraten, das Bearbeiten von Blechen, aber auch die Maßhaltigkeit der Arbeiten.“ Meister André Seifert nickt anerkennend.

So viele Ressourcen in den Nachwuchs zu investieren, sei auch eine Generationenfrage, sagt Ziegler, die den Betrieb mit heute 70 Mitarbeitern vor sieben Jahren von ihrem Vater übernahm.

„Mein Vater hätte die Notwendigkeit so nicht gesehen. Aber damals kamen die Lehrlinge auch von alleine zu uns.“

Azubi Max Zschocke lobt die Werkstatt als Rückzugsraum – für den allerdings feste Regeln gelten, sagt Anja Ziegler. Handys beispielsweise müssen abgegeben werden, damit in den Phasen des selbstständigen Arbeitens auch tatsächlich gearbeitet werde.

Neben der Vorbereitung auf Baustellen und Prüfungen zeige die Ausbildungswerkstatt vor allem ein Ergebnis, sagt Anja Ziegler: „Die Lehrlinge sehen, dass wir uns für sie interessieren.“

www.dhe-haustechnik.de

„Ein Kompliment“ für beste Hauptschüler

Ehrung für Leistungen der besten Absolventen aus Hauptschulbildungsgängen der Region

Die besten 15 Hauptschülerinnen und Hauptschüler aus Südwestsachsen wurden am 3. Juli in der Handwerkskammer Chemnitz für ihre Leistungen geehrt. Sie sind die besten Absolventen der Hauptschulbildungsgänge aus der Stadt Chemnitz, dem Erzgebirgskreis, dem Vogtlandkreis sowie den Landkreisen Mittelsachsen und Zwickau.

Ehrung erfuhren sie vom Vizepräsidenten der Handwerkskammer, Peter Seidel, dem Leiter des Landesamtes für Schule und Bildung am Standort Zwickau, Thomas Graupner, und ihren Lehrern und Familienangehörigen, die sich in der Mensa der Handwerkskammer zur Feierstunde eingefunden hatten. Für die musikalische Umrahmung der Feier sorgte die Schülerband Seven Crowns der Neumarker Oberschule unter Leitung von Sven Pletzschner. Lieder wie „Ein Kompliment“ von den Sportfreunden Stiller unterstrichen die Botschaft an die jungen Schulabgänger: den Dank für ihre guten Leistungen, ihren Ehrgeiz und ihre Hartnäckigkeit beim Kampf um beste Noten.



Die Veranstaltung „Beste Hauptschüler“ findet seit 2011 statt, die Handwerkskammer Chemnitz

richtet sie gemeinsam mit dem Landesamt für Schule und Bildung Chemnitz und Zwickau aus.

Selbstständigkeit gut vorbereitet

Tagesseminar

Als zukünftige Existenzgründer oder Betriebsnachfolger planen Sie Ihren Weg in die Selbstständigkeit. Mit unserem Seminar unterstützen wir Sie bei den ersten wichtigen Schritten und Fragen Ihrer Existenzgründung. Sie erhalten einen wichtigen Überblick über Voraussetzungen und Zielstellung eines solchen Vorhabens, Rechtsformen, Kapitalbedarf und Finanzierung. Lernen Sie, einen Businessplan aufzustellen, Kosten und Liquiditätsplanung umfassend aufzubereiten und Ihre Geschäftsidee gegenüber Banken und potenziellen Kunden zu präsentieren.

Selbstständigkeit – gut geplant und vorbereitet

- Termin: 11. und 18. Oktober 2019
- Ort: Chemnitz
- Gebühr: 160,00 Euro

■ **Weitere Informationen** bei Annett Kolbenschlag, Tel. 0371/5364-161, E-Mail: a.kolbenschlag@hwk-chemnitz.de

International erfolgreich

Karriere-Sprungbett
Schweißfachmann

Im Stahl-, Schienenfahrzeug- und Druckgerätebau ist der Einsatz einer qualifizierten Schweißaufsichtsperson verbindlich vorgeschrieben, sofern Schweißarbeiten durchgeführt werden müssen. Aber auch im nicht geregelten Bereich werden immer häufiger Schweißaufsichtspersonen eingesetzt. Für die Qualitätssicherung in den Unternehmen wird qualifiziertes Personal mit aktuellem Wissensstand erforderlich. Durch die internationale Anerkennung erleichtert die Qualifikation zum Schweißfachmann die Aufnahme einer Tätigkeit nicht nur im In-, sondern auch im Ausland. Die Berufsaussichten sind hervorragend, da der Bedarf an diesen spezialisierten Fachkräften kontinuierlich steigt. Nutzen Sie also die Chance und qualifizieren Sie sich jetzt, um zukünftige Auftraggeber von Ihren Kompetenzen zu überzeugen. Für Metallbaumeister verkürzt sich die Ausbildungszeit.

Internationale(r) Schweißfachmann/-frau (IWS)

- Termin: 11. Oktober 2019 bis 20. Juni 2020
- Dauer: 336 UE
- Ort: Chemnitz
- Gebühr: 4.520,00 Euro inkl. Prüfungsgebühren (verringerte Gebühr, wenn nicht alle Teile besucht werden)
- Fördermöglichkeiten: Weiterbildungsscheck betrieblich/individuell der SAB, Bildungsgutschein der Agentur für Arbeit, WeGebAU

■ **Weitere Informationen** bei Mandy Frohs, Tel. 0371/5364-302, E-Mail: m.frohs@hwk-chemnitz.de



Lolli aus Kachelfleisch

Florian Löbel bereitet spezielles Fleischstück zu

Das Kachelfleisch ist ein zartes, fein marmoriertes Fleischteil vom Hüftknochen – hier vom Schwein.

Und so geht's: Kachelfleisch beidseitig kross angrillen. Dann auf einen Spieß fädeln. In Teriyaki-Sauce dippen und mit gerösteten Sesamkernen bestreuen. Fertig.

Hinweis von Florian Löbel: „Das Rezept stammt nicht von mir. Aber ich habe es übernommen, weil es gut zur Idee passt, wirklich alles vom Tier zu verwerten.“



Neben bewährten Produkten hat er auch Chili-Blutwürste und Dry Aged Beef im Programm: Fleischermeister Florian Löbel von der Chemnitzer Fleischerei Körner.
Foto: Schimke/Handwerkskammer Chemnitz

Melone, Lachs und Espresso-Mayo

Die Fleischalternative von Christin Popella

„Erstmal finde ich, erzählen viel zu viele Menschen, wie man richtig grillt. Dabei ist das eigentlich wie kochen – da gibt es kein richtig oder falsch – da gibt es nur den eigenen Stil. Seid mutig! Probiert und schnappt euch zu allererst mal ein kühles Gläschen eures Lieblingsgetränks“, rät Christin Popella.

Ihre Empfehlung: Wassermelone vierteln und in 4 cm dicke Scheiben schneiden. Bei reichlich Hitze von beiden Seiten grillen. Das Wasser wird entzogen und die Melone karamellisiert – das gibt eine oberleckere Basis für den jetzt folgenden Mozzarella oder Burrata. In Scheiben, in Würfeln oder kleinen Bällchen auf die Melone geben. Reichlich Kürbiskernöl über das Dream-Team verteilen. Frischer Pfeffer, etwas Salz und Kräuter nach Lust und Laune. Zack, fertig!

Der Lachs: In mehrschichtige Alufolie oder eine Grillschale Backpapier legen und rein mit dem frischen Lachsfilet. Etwas Olivenöl darüber, Pfeffer, Salz, gern etwas Zitronenabrieb. Gemüse nach Belieben – Zucchini, Tomate, Fenchel – nix muss, alles kann. Lachs und Gemüse zusammenkuscheln und bis zum gewünschten Grad auf dem Grill garen.

Die Espresso-Mayonnaise: Ein Ei, 200 ml Rapsöl, etwas Zitronensaft und mit dem Stabmixer aufmixen und kalten Espresso oder Instantpulver (bitte sparsam beginnen und langsam rantasten) dazugeben.

Schlusswort: „Wenn eine gebundene Masse entsteht, die schwer vom Löffel gleitet, dann sind wir nur noch das Telleranrichten vom einem einfachen, aber spannenden Gericht entfernt. Abschmecken, reicht Brot dazu und genießt euch in den Grill-Himmel!“

Karree vom Schwein mit Blutwurstfüllung

Ingolf Fischer grillt mit seiner Lieblingszutat

So geht's: Schweinkarree mit Speckrand in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. An einer der Längsseiten eine Tasche einschneiden. Karree von innen und außen salzen und würzen. Die Tasche mit Blutwurst füllen. Dafür eine Blutwurst enthäuten und kleinschneiden. Die offene Seite der Fleischscheibe schließen – entweder mit Küchengarn, mit Rouladenadeln oder Zahnstochern, die vorher gründlich gewässert wurden. Karree auf dem Grill durchgrillen. Fertig.

Impressum

HANDWERKSKAMMER CHEMNITZ

09116 Chemnitz, Limbacher Str. 195, Tel. 03 71/53 64-234, E-Mail: m.winkelstroeter@hwk-chemnitz.de
Verantwortlich: Hauptgeschäftsführer Markus Winkelströter

„Wir führen Wettbewerb um Qualität, nicht um den Preis.“

Fleischermeister Florian Löbel über bürokratische Lasten, Nachwuchsgewinnung und vegetarische Würste

Florian Löbel ist Juniorchef der Chemnitzer Fleischerei Körner. Der 1938 von Löbels Urgroßvater Walter Körner gegründete Familienbetrieb besteht aus drei Geschäften mit insgesamt 16 Mitarbeitern. Der 29-jährige Florian Löbel arbeitet zusammen mit seinen Eltern und seiner Schwester im Hauptgeschäft in der Limbacher Straße.

DHZ: Was macht Ihnen aktuell mehr Stress – bürokratische Lasten oder die Fachkräftesituation?

Florian Löbel: Beides ist eng miteinander verbunden. Die Bürokratie belastet uns immer mehr. Die Zeit am Schreibtisch fehlt uns dann in der Produktion. Und für diese fehlende Zeit brauchen wir Fachkräfte, die wir aber nur schwer bekommen.

DHZ: Wie gehen Sie das Thema Fachkräfte und Lehrlinge an?

Löbel: Als ich 2006 gelernt habe, waren wir drei Lehrlinge, einer in jedem Lehrjahr. Das war bei meinem Vater so, das war bei meinem Großvater so. Das heißt, wir waren in Sachen Nachwuchs immer gut aufgestellt. Wenige Jahre später ging's mit den

Bewerberzahlen bergab und wir haben kaum noch Lehrlinge gefunden. Wir haben verstanden, dass wir als Betrieb den Lehrlingen etwas bieten müssen und nicht umgekehrt.

DHZ: Hat der Lehrlingsmangel etwas mit dem Image des Fleischerberufs zu tun?

Löbel: Wir hören: Als Fleischer musst du nicht gut in der Schule sein. So was ärgert mich. Wir tun aber etwas dagegen. Ich war letztes in einer Schule, um das Fleischerhandwerk vorzustellen. Wir haben aber auch so schöne Aktionen wie die Fleischer-Nationalmannschaft, mit der wir zeigen, dass wir nicht den ganzen Tag blutverschmiert rumlaufen. Ich habe den Eindruck, das Image wandelt sich gerade. Die Grillerzene erlebt einen Hype, manche Fleischer inszenieren sich wie Rockstars.

DHZ: Sie bieten auch Hochpreisiges wie Dry Aged Beef an. Wie hat sich das Qualitätsbewusstsein der Kunden in den letzten Jahren verändert?

Löbel: Wir haben Kunden hinzugewonnen. Darunter sind viele junge

Leute, die nach speziellen Fleischteilen fragen und uns erzählen, dass sie Fleisch und Wurst nicht mehr im Supermarkt kaufen. Die Wertschätzung fürs Tier ist gestiegen, die Kunden fragen gezielt nach Fleisch aus regionaler Erzeugung und den Haltungsbedingungen des Tiers. Wir decken das ab über Erzgebirgs-Weiderinder und Schweine von Sachsenglück. Wir haben Lidl, Aldi und Rewe in unmittelbarer Nähe. Mit denen führen wir einen Wettbewerb um die Qualität, nicht um den Preis.

DHZ: Wie bewerten Sie den Trend hin zu vegetarischen Produkten, die so wie Fleisch aussehen und schmecken?

Löbel: Den Trend finde ich gut, denn zu viel Fleischkonsum ist weder gesund noch gut für die Qualität. Wir haben selbst vegetarische Grillspieße im Angebot. Aber ganz sicher bin ich als Fleischermeister kein Freund von vegetarischen Produkten, die „Wurst“ heißen. Ein interessantes Thema sind die vegetarischen Burger, die es jetzt gibt. Die werde ich auf jeden Fall mal probieren.

www.fleischer-koerner.de

Mit Leidenschaft und Herz

Fleischerei Popella in Aue hat geräuschlos den Generationenwechsel vollzogen

Natürlich gibt es in der Fleisch- und Wursttheke der Fleischerei Popella in Aue nach wie vor die Aufschnittklassiker und das Grillfleisch. Wenn man zweimal hinschaut aber auch frisch zubereitete Salate, vegetarische Brotaufstriche oder fertige Mittagsgesichte. „Das wird momentan stark nachgefragt“, gibt Inhaberin Christin Popella an. „Alles, was den Kunden Zeit spart und ihnen Arbeit abnimmt, geht extrem gut!“ Mehr Zeit würde sich die 33-jährige Fleischermeisterin manchmal auch wünschen. Mit dem von ihr zusätzlich betriebenen Cateringservice stehen fast jedes Wochenende Firmenevents oder Hochzeiten auf dem Programm. Nebenher

muss die Fleischerei laufen und die kleine Familie muss auch im Auge behalten werden. „Glücklicherweise sind meine Eltern und auch die Oma nach wie vor in der Fleischerei und im Büro tätig, sonst würde ich das alles gar nicht schaffen“, gibt Popella zu. Sie ist ehrgeizig und hat ihre ganz eigene Philosophie von Firmenkultur und Fleischerhandwerk.

Ihre ganz eigene Handschrift ist schon im Ladengeschäft unübersehbar. Kleine Schiefertafeln mit Sprüchen, ein helles, frisches Design und ein die Fleischprodukte ergänzendes Warensortiment an Weinen, Gin, Essig und Öl laden zum Genuss ein. Christin Popella ist es wichtig, nicht

nur ihre Vorstellungen von Präsentation, sondern auch von bewusstem Genuss von Lebensmitteln zu vermitteln: „Ich entscheide bei neuen Produkten immer danach, ob sie zu unserer Unternehmenskultur passen. Ich achte auf Nachhaltigkeit ebenso wie auf Regionalität. Den Rest entscheiden bei mir Bauch und Herz“, sagt sie mit einem Schmunzeln. Das Herz ist nicht nur im Geschäft, sondern auch beim Catering zu spüren. Die Buffets sind wegen ihrer individuellen Note vor allem bei Hochzeiten und auf Firmenevents beliebt. Je nach Thema oder Jahreszeit zaubert die begabte Fleischermeisterin Blumen, Kräuter, Hölzer oder auch passende Requisiten wie erzgebirgische Räucher männer mit in die Auslage.

Papa Stefan Popella hat seine Tochter bei der Verwirklichung ihrer Träume unterstützt. Das traditionelle Fleischerhandwerk und die neuen Marketingstrategien seiner Tochter haben sich immer ergänzt. Schon einige Jahre vor der Betriebsübergabe hat sich die Familie eingehend mit dem Thema Unternehmensübergabe auseinandergesetzt, Veranstaltungen besucht, den Steuerberater eingebunden. „Mit guter Vorbereitung war alles easy“, resümiert Christin Popella. Heute ergänzen sich die alte und die junge Generation perfekt – immer mit viel Leidenschaft und Herz.



Im Geschäft der Popellas ist der Inhaberwechsel gut sichtbar. Traditionelle Ladentheke und modernes Regaldesign ergänzen sich genauso perfekt wie Vater Stefan und Tochter Christin Popella.
Foto: Romy Weisbach/HWK Chemnitz

Zwei Ritter am Fleischwolf

Bekannt für ihre Blutwurst: Ingolf und Mandy Fischer von der Wurstmanufaktur „Grüner Wald“

Einen großen Maschinenpark sucht man bei Ingolf Fischer vergebens. Ein kleiner Fleischwolf, eine Wurstspritze, Messer, das war's. Ingolf Fischer und seine Frau Mandy sind Fleischer fürs Kleine und Feine. Statt Mett zum Schleuderpreis verlassen Spezialitäten Fischers Manufaktur in Leubsdorf bei Augustusburg. Darunter sind sortenreine Würste vom Wild und vom Rind, eine Bratwurst vom Fasan mit Rosinen, aber auch eine Knacker nach einem Rezept von 1550, die dem sächsischen

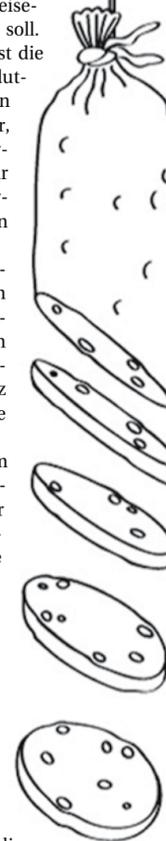
Ehefrau Mandy Fischer legte 2018 nach: Mit einer Blutwurstpraline, dem „Marbacher Mundstück“ aus Schokolade und Blutwurst, holte sie Silber, 2019 mit einem veränderten Rezept Gold und erhielt daraufhin ebenfalls den Ritterschlag. Der Stolz darauf ist Ingolf Fischer anzumerken, schließlich gebe es höchstens eine Handvoll Blutwursttritter-Ehepaare in Deutschland, sagt er.

Ingolf Fischer ist seit 1986 Fleischermeister, seine Frau ist Wirtschaftskauffrau. Vor zehn Jahren starteten sie in Leubsdorf ihre Manufaktur. Die Blutwurst, für die sie bekannt sind, mache nur einen Teil der Produktion aus. Weil man von Pralinen und Medaillen allein nicht leben kann, ruht das Unternehmen von Ingolf und Mandy Fischer auf drei Standbeinen: Wurstmanufaktur, Onlineshop, Catering. Mit Letzterem bekoehen sie größere Gesellschaften.

Für den Verkauf vor Ort gibt es keine festen Öffnungszeiten, denn das Ehepaar Fischer ist zu oft unterwegs. Kunden erfahren auf der Webseite und auf Facebook von den Terminen – oder sie bestellen online.

Ingolf Fischer wird in den kommenden Monaten noch häufiger unterwegs sein. Als Mitglied von Team Deutschland vertritt er das deutsche Fleischerhandwerk im September 2020 bei der Fleischer-WM World Butcher Challenge im kalifornischen Sacramento – in der dortigen NBA-Halle vor Tausenden Zuschauern. Die Aufgabe dort: In drei und ein Viertel Stunden ein halbes Rind, ein halbes Schwein, ein Lamm und fünf Hühner zerlegen und komplett verarbeiten. „Leistungssport“, sagt Ingolf Fischer, zeigt die Basecap des deutschen Teams mit der Aufschrift „Wolfpack“ und fügt hinzu: „Für so was muss man ein bisschen verrückt sein.“

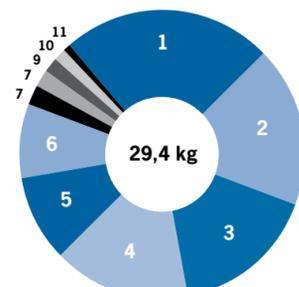
www.gruenerwald.eu
www.butcherwolfpack.de



Ingolf und Mandy Fischer grillen sogar mit Blutwurst. Hier ist sie in gefüllten Scheiben vom Schweinkarree versteckt.
Foto: Schimke/Handwerkskammer Chemnitz

Pro-Kopf-Verzehr 2017 in kg

1 Brühwurst 7,1	7 Speck 0,6
2 Rohwurst 5,3	7 Aspik/Sülze 0,6
3 Schinken 4,8	9 Aufschnitt 0,5
4 Würstchen 4,6	10 Pastete + Rouladen 0,4
5 Bratwurst 2,8	11 Braten kalt/aufgeschnitten 0,2
6 Kochwurst 2,5	



Wurst und sonstige Fleischerzeugnisse pro Kopf der Bevölkerung: 29,4 kg

Quelle: Deutscher Fleischer-Verband, Jahrbuch 2018

Preis für Gründerinnen

Würdigung weiblichen Unternehmertums

Sachsen ist Vorreiter bei der Erwerbstätigkeit von Frauen. Mit 75,7 Prozent sind in Sachsen so viele Frauen erwerbstätig wie in keinem anderen Bundesland. Diese Quote ist ein guter Ausgangspunkt für weibliches Unternehmertum, dessen Potenzial mit 6.518 Existenzgründungen im Jahr 2018 noch lange nicht ausgeschöpft ist.

Die Sächsische Staatsministerin für Gleichstellung und Integration, Petra Köpping, würdigt deshalb jedes Jahr herausragendes weibliches Unternehmertum mit dem Sächsischen Gründerinnenpreis.

Teilnehmen können Gründerinnen bzw. Unternehmerinnen, die ein kleines oder mittelständisches Unternehmen in Sachsen führen und deren Gründung oder Übernahme zwischen dem 1. Januar 2012 und dem 31. Mai 2019 erfolgt ist. Bewerbungen und Vorschläge sind bis zum 30. September 2019 möglich.

■ **Nähere Informationen** sowie das Bewerbungsformular finden Sie unter: www.saechsischer-gruenderinnenpreis.de. Bei der Anmeldung unterstützt Sie Antje Wagner: Tel. 0371/5364-201, E-Mail: antje.wagner@hwk-chemnitz.de

Fit für den Meisterkurs

Lernen lernen

Sie wollen sich weiterbilden, doch das letzte intensive Lernen liegt schon etwas zurück? Wie sollte man am besten lernen? Ist es besser, den ganzen Lernstoff auf einmal zu verinnerlichen oder viele kleine Pausen einzulegen? Die größte Herausforderung stellt das Lernen an sich dar. Im Tagesseminar der Handwerkskammer Chemnitz werden Ihnen die verschiedenen Lernstile und die effektivsten Lernmethoden gezeigt. Finden Sie heraus, welcher Lerntyp Sie sind und wie Sie leichter lernen.

Lernen lernen: Die Basis für eine Aufstiegsfortbildung

- Termin: 9. August 2019
- Dauer: 8 UE
- Ort: Chemnitz
- Gebühr: 155,00 Euro
- Fördermöglichkeit: Bildungsprämie

■ **Weitere Informationen** bei Nicole Krüger, Tel. 0371/5364-189, E-Mail: n.krueger@hwk-chemnitz.de

Impressum

Verantwortlich: Hauptgeschäftsführer Markus Winkelströter, Limbacher Str. 195, 09116 Chemnitz, Telefon 0371/5364-234, E-Mail: m.winkelstroeter@hwk-chemnitz.de



2006 wurde Wolfgang Rühlig vom damaligen Präsidenten Dietmar Mothes und der Hauptgeschäftsführerin Ingeborg Schöne zum Ehrenpräsidenten der Handwerkskammer Chemnitz ernannt.

Foto: Katrin Hilbert/Handwerkskammer Chemnitz

Unvergessen: Ehrenpräsident Wolfgang Rühlig

Der ehemalige Präsident der Handwerkskammer Chemnitz und des Sächsischen Handwerkstags verstirbt im Alter von 87 Jahren

Wolfgang Rühlig, der ehemalige Präsident der Handwerkskammer Chemnitz, des Sächsischen Handwerkstags und Träger des Sächsischen Verdienstordens ist am 6. Juli 2019 im Alter von 87 Jahren in Chemnitz gestorben. Frank Wagner, Präsident der Handwerkskammer Chemnitz: „Wir trauern um einen außergewöhnlichen Menschen, der sich voller Leidenschaft, mit viel Schwung und Einsatzfreude seiner gesellschaftlichen Aufgabe stellte. Hochmotiviert vertrat er die Interessen der Handwerkschaft auf Landes- und bundespolitischer Ebene. Unvergessen sind sein Einsatz für das duale System in der Ausbildung und für den Erhalt des Meisterbriefs. Wolfgang Rühlig wird uns, allen Weggefährten, Kollegen und Freun-



Wolfgang Rühlig.

Foto: Handwerkskammer Chemnitz

den als schaffensfrohe, mutige und temperamentvolle Persönlichkeit unvergessen bleiben.“

Wegbereiter der sozialen Marktwirtschaft

Wolfgang Rühlig war von 1996 bis 2006 Präsident der Handwerkskammer Chemnitz. Von 1997 bis 2000 war er Präsident des Sächsischen Handwerkstags. Nach seinem Ausscheiden aus der aktiven Interessenvertretung war er bis zu seinem Tod Ehrenpräsident der Handwerkskammer Chemnitz. Als Inhaber eines mittelständischen Bauunternehmens in Limbach-Oberfrohna und als Interessenvertreter von mehr als 24.000 Handwerksbetrieben gehörte er zu den Wegbereitern der sozialen Marktwirtschaft in Sachsen.

Wolfgang Rühlig wurde am 5. April 1932 in Rabenstein/Sachsen geboren. Er war verheiratet und Vater zweier Kinder. Als Bauingenieur sowie Maurer- und Zimmerermeister

übernahm er 1967 einen Baubetrieb in Limbach-Oberfrohna.

Obermeister- bis Präsidentenamt

1968 wurde er zum Obermeister der damaligen Berufsgruppe Bauhandwerk im Landkreis Karl-Marx-Stadt gewählt. 1990 gehörte er zu den Gründern der Bauinnung Chemnitz-Land und war deren Innungsoberrmeister. Zudem gehörte er zu den Gründungsmitgliedern des Bauinnungsverbandes im Regierungsbezirk Chemnitz und bekleidete das Amt des Vizepräsidenten des Sächsischen Baugewerbeverbands.

Für seine Verdienste um das Handwerk erhielt Wolfgang Rühlig 2007 den Sächsischen Verdienstorden. Zudem wurde er 1993 von der Handwerkskammer Chemnitz mit dem Ehrenzeichen in Gold und vom Sächsischen Handwerkstag 2007 mit dem Goldenen Ehrenring ausgezeichnet.

Sächsischer Umweltpreis

Sonderpreis geht an Rolle Mühle aus Waldkirchen

Für ihr Engagement für Umwelt und Handwerk wurde die C.F. Rolle Mühle GmbH aus Waldkirchen am 1. Juli mit einem Sonderpreis in der Kategorie „Umweltfreundliche Unternehmensführung“ gewürdigt. Ausschlaggebend war einerseits der intensive Aufbau regionaler Kooperationsbeziehungen mit Nutzen für die Umwelt und viele regionale Partner aus

Handwerk, Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion. Und andererseits das umfassende nachhaltige Unternehmenskonzept, das auf der Nutzung von regenerativer Energie aus Wasserkraft fußt.

Durch das Engagement der Rolle Mühle und ihrer Partner ist es gelungen, regionale handwerkliche Produkte über den Handel an den Ver-

braucher zu bringen. Wertschöpfung wird in der Region erschlossen. Kurze Lieferwege und die Tatsache, dass die Produkte unter der Marke „Landgemacht“ Bioqualität besitzen, kommen dazu.

■ **Eine Übersicht** aller Preisträger und Nominierten finden Sie unter www.smul.sachsen.de/umweltpreis

Handreichung aktualisiert

Energie- und Stromsteuer: „Regelung des Spitzenausgleichs“

Auch in Zukunft soll die Informationsschrift „Regelung des Spitzenausgleichs – Handreichung für Handwerksbetriebe des produzierenden Gewerbes“ eine praxisnahe Hilfestellung sowohl für die Betriebe als auch für Berater bieten. Die aktualisierte Fassung ist auf der Homepage des ZDH im Fachbereich Steuern und Finanzen abrufbar. Diese beinhaltet die Neuerungen des Gesetzes zur Neuregelung von Stromsteuerbefreiungen sowie zur Änderung energiesteuerrechtlicher Vorschriften (BGBl. I 2019, 856 ff.) und beantwortet aktuelle Fragen aus der Praxis.

Unternehmen müssen selbstständig prüfen, ob sie die Kriterien eines produzierenden Unternehmens erfüllen. Im Rahmen der Antragstellung auf Steuerentlastung ist eine Be-

schreibung der wirtschaftlichen Tätigkeiten nach amtlich vorgeschriebenem Vordruck beizufügen. Der Vordruck ist unter www.zoll.de im dortigen Formularcenter (Verbrauchssteuern/Stromsteuer bzw. Energiesteuer/Anträge auf Steuerentlastung) abrufbar. Die Einstufung erfolgt aufgrund der Zuordnung zu einem entsprechenden Wirtschaftszweig der Klassifikation der Wirtschaftszweige des Statistischen Bundesamtes, Ausgabe 2003 (WZ 2003). Entscheidend ist die wirtschaftliche Tätigkeit im maßgebenden Zeitraum.

■ **Ihre Fragen** dazu beantwortet in der Handwerkskammer Chemnitz: Steffi Schönherr, Beauftragte für Innovation und Technologie, Tel. 0371/5364-240, E-Mail: s.schoenherr@hwk-chemnitz.de

Handwerk mit Seele

Meister im Musikinstrumentenbauerhandwerk gehören zum „guten Ton“

Musikinstrumentenbauer aller sechs Fachrichtungen stellen sich alle zwei Jahre wieder der Herausforderung Meistertitel. Gründe gibt es dafür individuell viele. Einer davon aber ist: Qualität aus Meisterhand ist international anerkannt! Getreu diesem Motto erwerben viele junge Handwerkerinnen und Handwerker aus dem gesamten Bundesgebiet trotz der weggefallenen Meisterpflicht im Musikinstrumentenbau nach wie vor freiwillig dieses Qualitätsiegel im traditionsreichen vogtländischen Markneukirchen.

Kursstart im Oktober

Die Handwerkskammer Chemnitz startet am 11. Oktober mit dem nächsten Meisterkurs in den Fachrichtungen Bogenmacher, Geigenbauer, Handzuginstrumentenmacher, Holzblasinstrumentenmacher, Metallblasinstrumentenmacher und Zupfinstrumentenmacher.

Unterrichtet wird im würdigen Ambiente einer denkmalgeschützten Jugendstilvilla, einer Außenstelle der

Westfälischen Hochschule Zwickau. Sie erweitern in der Meisterausbildung ihre fachlichen Fähigkeiten, mit denen sie den Bau, die Pflege und Reparatur hochwertiger Instrumente sichern. Tradition, Kreativität und Fachwissen verbindet dieses anspruchsvolle Handwerk mit der Liebe zur Musik.

Höhepunkt nach erfolgreichem Abschluss der Meisterausbildung ist das feierliche Anspielen der Musikinstrumente in der Musikhalle in Markneukirchen. Jedes gefertigte Instrument spiegelt die Individualität und Persönlichkeit seines Erbauers wider und kann an diesem Tag gehört und gesehen werden.

Meisterkurs Musikinstrumentenbau

- Termin: 11.10.2019–27.06.2020
- Ort: Markneukirchen
- Gebühr: 4.220,00 Euro
- Fördermöglichkeiten: AufstiegsBAföG, Weiterbildungsscheck betrieblich der SAB

■ **Informationen** bei Sibylle Wuschek: Tel. 03741/1605-17, E-Mail: s.wuschek@hwk-chemnitz.de



Eigenkapital? Kein Problem!

Mit typisch stiller Beteiligung bis zu 50.000 Euro unterstützen wir kleine und junge Unternehmen sowie Existenzgründungen.

www.mbg-sachsen.de

