# Naundorfer Nachrichten

## Mitteilungsblatt des Dorf- und Schulvereins Radebeul-Naundorf e.V. www.naundorf-in-radebeul.de

Nr. 57 Juni 2020

## Liebe Naundorfer Nachbarn,

Mit einem "Seid herzlichst gegrüßt" und einer etwas verspäteten Ausgabe der Naundorfer Nachrichten möchte sich der Dorf- und Schulverein mit dem gebotenen Abstand aus der "Corona-Starre" zurückmelden. Wir danken als Erstes den Gewerbetreibenden, die trotz der pan-

demiebedingten Mindereinnahmen es mit ihren Anzeigen ermöglichten, die Druckkosten der vorliegenden Ausgabe einzuspielen. Wir hoffen, dass es allen Naundorferinnen und Naundorfern gesundheitlich gut wünschen allen, dass bleibt.

Auch der Dorf- und Schulverein musste alle Aktivitäten für Monate einfrieren. Keine Vorstands-Mitgliederversammlung, kein Dorfputz, keine geführte Wanderung. Offiziell gab es auch kein Osterbrunnfest. Aber zwei, drei aute Geister haben trotz Allem eine Osterkrone aufs Brunnen-Dach gesetzt und Fierketten daran befestiat. Herzlichen Dank auch den Helfern beim Errichten des Entenhauses auf dem Teich. Allen auten Geistern sei Dank! Das war wunderbar und die Spaziergänger konnten sich daran erfreuen. Ein wenig Dorfschmuck am Anger lässt doch Jedem gleich das Herz höher schlagen. Ist es doch auch Beweis für ein aktives Dorfleben. So etwas braucht man in diesen Zeiten ganz

besonders!

Hoffen wir, dass unser Alltag ohne Rückschläge wieder in die gewohnte Normalität zurück findet. Unsere Vorfahren haben schlimme

Pestzeiten, im Krieg wiederkehrende Einquartierungen und Plünderungen sowie Missernten und Dorfbrände überstanden. Gelassenheit, Willensstärke und Zuversicht waren ihre Kraftquellen, alle Schicksalsschläge zu überstehen. Wir wollen uns daran ein Beispiel nehmen. So werden wir auch den "Lock down" überstehen.

Der Dorf- und Schulverein wünscht allen Nachbarn eine gesegnete und gesunde Sommerzeit. Mit der Mitgliederversammlung im September wollen wir dann wieder durchstarten. Stephan Große



geht und dies so

## Still ruht der See, er ladet zum Bade



Ein Idyll für Angler, Nixen und Sonnenanbeter: Das Lößnitzbad anno 1973.

(Postkarte Photo-Bulitz, Radeburg)

Fabrikstraße 47. Das ist die Adresse des Lößnitzbades, Bad und Angelteich; seit einem Jahr ein echtes "Frei"-Bad, denn die städtische Bäder- und Freizeitanlagen-Gesellschaft SBF erhebt keine Eintrittsgebühr mehr, sorat nur noch dafür, dass die Anlage einigermassen sauber bleibt. Sogar neue Grillplätze wurden eingerichtet. Die Wasserqualität hat in den zurückliegenden Jahren allerdings gelitten. Zwar reicht sie, dass sich Aal, Hecht, Karpfen, Schleie und Zander - unter tatkräftiger Hilfe des Anglerclubs - "angelbar" entwickeln. Doch ältere Semester denken mit Wehmut an frühere Badefreuden. Da gab es eine hölzerne Badeinsel mit drei Meter hohem Sprungturm. Heute befürchten, dass im wäre zu Schlamm stecken bleibt, wer aus solcher Höhe ins Wasser springt. Und

was ist an Gerüchten dran, dass hier sogar Wasserungeheuer hausen? Dafür gibt es sicher eine natürliche Erklärung: Wuchernde Schlingpflanzen und fette Karpfen.

Den Anfang machte die Ziegelei Höppner, als sie ab 1887 eine Reihe Parzellen zwischen Fabrikstraße und Vierruthenweg kaufte, um dort Lehm für Ziegel sowie Sand und Kies zu gewinnen. Das Material kam zum Teil beim Bau des Pumpspeicherwerks Niederwartha zum Einsatz. Bis in 12 Meter Tiefe grub sich Höppner in den Boden. Ein Wassereinbruch setzte den Arbeiten 1918 ein Ende.

Erste Pläne zur Errichtung eines Freibads in der "Naundorfer Kiesgrube" wurden in den 1930er Jahren diskutiert. 1949 wurden Nägel mit Köpfen gemacht. Die Stadt beschlag-

## Ungeheuer im Lößnitz-Bad?

nahmte die Grube und erwarb bis 1956 nach und nach die für ein Bad erforderlichen Parzellen durch Tausch. Freiwillige beteiligten sich an der Erschließung. Der Badebetrieb wurde am 1. Juli 1951 eröffnet. Seit 1982 findet das Lößnitz-Schwimmfest statt, seit 1989 das Winterschwimmen. 2,2 Hektar umfasst die Wasserfläche. Noch einmal so groß sind die Grünanlagen.

So lange die umliegenden LPG-Felder regelmäßig bewässert wurden, war das Grundwasser in Bewegung. Das tat der Wasserqualität im Lößnitzbad gut. Später verschlammte der Teich und es entwickelte sich starker Bewuchs an Unterwasserpflanzen. Zu deren Bekämpfung wurden Graskarpfen eingesetzt. Doch die Verlandung des einst 12 Meter tiefen Teichs konnte nicht aufgehalten werden. Der Schlamm bildet heute eine fast undurchlässige Schicht zum Grundwasser. In regenarmen und warmen Jahren besteht daher die Gefahr einer rasanten Vermehrung von Algen und des "Umkippens" wie bisweilen beim Kötitzer Weiher.

Trotzdem hat das Lößnitzbad seine Fans, nicht zuletzt unter den Son-

nenanbetern auf der FKK-Fläche. Analer finden hier eine himmlische Ruhe. Sie dürfen ihre Würmer ohnehin nur von 22 bis 7 Uhr "baden" lasden Auflagen unter Anglerverbandes: "Raubfischangeln nur mit Kunstköder, Köderfischangeln nachts, Fangbegrenzung für Hecht 1 Stück pro Angeltag und Mindestmass von 60 cm; Entnahmeverbot für Amurkarpfen." Ein 60 cm langer Hecht? Eine "unheimliche" Begegnung eines badenden Kindes mit einem solchen Exemplar - das kann in der Erinnerung nach Jahren schon zu einem "Ungeheuer" anwachsen. Und wenn das noch im passiert "Schlingpflanzenwald" dann ist das ein Badbesuch mit Gruselvergnügen!

Wenn nicht ab und an Rowdys ihr Mütchen an den unschuldigen Anlagen kühlen würden, was jedes Mal ärgerliche Instandsetzungsarbeiten erfordert, könnte man von einem Idyll sprechen. Dafür sorgt auch, dass jenseits des Vierruthenwegs der Radebeuler Teil des bis zum Spaargebirge reichenden rechtselbischen Landschaftsschutzgebiets liegt.

Burkhard Zscheischler



## Von Minna zu Manja

Ein Weinberg gehörte früher zu jeder Naundorfer Hofstelle, einen eigenen Weinhandel und einen Weinausschank hatten schon deutlich weniger. Der bekannteste war "Benedix' Naundorfer Weinschänke" in Altnaundorf 21, eröffnet um 1882 im alten Wohn-Stallhaus. 1905 riss der Eigentümer das kleine Gesindehaus rechts daneben ab und errichtete einen Pavillon aus Holzfachwerk mit Rundbogenfenstern. Der Dorfmaler Hanisch stattete zwei Innenwände mit wunderschönen Allegorien aus. Sie wurden später übertüncht. Möglicherweise war das ihre Rettung, Im Zuge der Renovierung vor wenigen Jahren wurden sie behutsam wieder frei gelegt und Schäden behutsam ergänzt. Zusammen mit dem renovierten Fachwerk und dem neuen Holzdach bietet der Pavillon seit 2015 wieder einen sommerlichen Aufenthalt für fröhliche Zecher. Am langen Tisch kommen die Gäste schnell miteinander ins Gespräch.

1919 übernahmen Max und Minna Klotzsche Haus und Hof. Ältere Naundorfer erinnern sich vielleicht noch an den Spruch: "Wir gehen zu Minna". Minna betrieb die Altdeutsche Bierund Weinstube bis Anfang der 60er Jahre. Der Pavillon hingegen wurde zu



Manja Handrack und Heiko Liebig betreiben die Weinstube einem Verkaufsraum umgebaut, der Eingang von der Hof- auf die Straßenseite verlegt und ein Rundbogenfenster durch ein großes viereckiges Schaufenster ersetzt. Ab Mitte der 1960er Jahre war das Gebäude nur noch Lagerraum und verfiel.

Charlotte und Alfred Handrack kauften 1964 die beiden Anwesen Altnaundorf

## Naundorfer Weinstube

sächsische Weine genießen seit @1905

Buchen Sie auch unsere Weinstube für Ihre Feierlichkeit

#### Wir feiern am 25./26. Juli 5 Jahre Weinstube

25.06. Livemusik mit KOWA (Blues vom feinsten) 26.06. 1. Naundorfer Weinauktion

> geöffnet: Do - Fr ab 16.30 Uhr Sa - So ab 15.00 Uhr

Altnaundorf 21 • 01445 Radebeul • Tel:0351/32 37830 • 0172/666 59 44

### 5 Jahre Naundorfer Weinstube

20 und 21 und betrieben im Hinterhof die Schreinerei, die es seit 1905 gibt, ebenso lang wie die Weinstube. Manjas Bruder Ralf betreibt sie in 3. Generation. Die Familie konzentrierte sich mehr auf den Erhalt der Nummer 20, die 21 verfiel dagegen zusehends.

"Schade um die Hütte", dachte sich Manja schon lange. Zusammen mit ihrem Partner Heiko Liebig machte sie sich 2013 an die Sanierung des unter Denkmalschutz stehenden Gebäudes. Bauleiterin Hannelore Müller brachte die Fachkompetenz ein. Die Rundbogenfenster und das Fachwerk sind original. Die Wandmalereien restaurierte Kunst- und Kirchenmaler Michael Donath. Dach und Fußboden mussten erneuert werden. Die Denkmalschutzbehörde unterstützte zwar die Bauherren mit einem erklecklichen Zuschuss. Doch der deckte tatsächlich nur den Mehraufwand, Lohn der Mühe: Der Publikumspreis beim Radebeuler Bauherrenpreis 2016.

Für die Inhaber ist die Weinstube ein Zubrot; ein zeitaufwendiges Hobby dazu. Von Donnerstag- bis Sonntagabend machen sie auf. In den ersten Jahren kamen teils nur 2-3 Gäste, bisweilen gar keiner; das zehrte an den Nerven. Wie oft haben sie sich ge-

dacht: Ach, heute lassen wir zu und gehen selber aus. Doch insbesondere Heiko blieb hartnäckig. "Lass es passieren, dass fünf Gäste vor verschlossener Tür stehen und die gehen wieder mit der Erkenntnis: "Hat ja eh keinen Zweck", dann ist das die schlechteste Werbung, die man sich denken kann."

Auch der Anspruch, einen Querschnitt des heimischen Anbaugebiets zu bieten, war anfangs eine Herausforderung an die Vorratswirtschaft. Doch lieben es die Gäste, sich durch die Sortenund Winzervielfalt zu "schlürfen". Wem die heimischen Weine zu teuer sind. für den gibt es eine preiswerte Alternative aus einem anderen Anbaugebiet. Für den schnellen Durst aibt es ein frisch gezapftes Kötzsch Pils. bietet die Karte "weinbegleitende Speisen", wie es sich gehört. Ein Renner ist seit einem Jahr der hausgemachte Flammkuchen, der heiß und portioniert auf einem Holzbrett serviert wird

Am 16. Juni '15 wurde die Naundorfer Weinstube eröffnet. Das termingemäße Fünfjährige fiel "Corona" zum Opfer. Am 25./26. Juli wird die Feier nachgeholt. Also: "Gehen wir zu Manja".

Verkauf

www.weinstube-radebeul.de

Burkhard Zscheischler



Mai/Juni Mo. – Do. 14 - 19 Sa. 9 – 13 Uhr Juli/August Sa. 9 – 12 Uhr

## Leckeres aus der alten Bäckerei

Essen zum Sattwerden für 200 Personen? Machbar, sagt Dana Burde. Um die 100 hat sie schon paar Mal geschafft. Catering-Anfragen ab einem Dutzend aufwärts nimmt sie an. Und alle waren bislang sehr zufrieden. Alles eine Frage der Planung, der Vorbereitung und der Organisation. Trotzdem macht sie fast alles alleine. In der ehemaligen Bäckerei in Naundorf. Dort hat die gelernte Ernährungsberaterin, Personaltrainerin und Köchin aus Leidenschaft vor gut einem Jahr ihr Kochstudio eingerichtet.

Weil Gewichtsreduktion und Muskelaufbau viel mit guter und ausgewogener Ernährung zu tun haben und weil Dana schon immer gerne kocht, kam Eins zum Anderen. Also gibt sie neben dem Training ihren Kunden auch Ernährungstipps. Weil Tun besser ist als Erklären, macht Dana es am liebsten praktisch vor, etwa im Rahmen eines Kochkurses. Die ehemalige Bäckerei ist deshalb sowohl Schau- und Eventküche für bis zu 15 Personen als auch Kochstudio für das Catering.

Fisch, Fleisch, vegetarisch, vegan – alles dabei, nur Eins ist wichtig: Schmecken muss es und satt ma-



Dana Burde

chen. FdH - Friss die Hälfte ist Danas Wahlspruch ganz bestimmt nicht. Klassischer Rollbraten nach Omas Art oder Sächsischer Sauerbraten? Na klar, wird immer gerne bestellt. Eine jüngere, welterfahrene Generation steht eher auf Quinoa, wieder andere predigen den kompletten Verzicht auf alles Tierische. Dann eben Körnerbrot mit Flohsamenschalen, welche die Körner genauso gut zusammen



## REIFEN WOWSNIK

## Reifen-Fachservice & KFZ-Meisterwerkstatt

Service rund ums Auto: Reparaturen, Achvermessung, Inspektionen Ölwechsel, Auspuff, Bremsenservice, HU-Abnahmen, Stossdämpfer Markenreifen PKW / LLkw, Kompletträder, Alufelgen, Kleinreifen Zubehör, Schläuche, Montagen, Auswuchten, Reparaturen, Einlagerung

01445 Radebeul-Naundorf, Kötitzer Str. 91 Tel. 0351 8389900 Email: info@reifen-wowsnik.de



Farbenfroh, frisch, handgemacht und lecker

halten wie Ei. Und natürlich gibt es für die Kleinen sowie für die klein gebliebenen Großen ausreichend süßen Nachtisch.

Vitalstoffreich und gesund muss es sein. Aber auch gut aussehen, denn das Auge isst bekanntlich mit. Rote Beete gibt dem Brotaufstrich ein leuchtendes Rosa, gemuste rote Linsen, in einen Spinatcrepe gewickelt, leuchten im Anschnitt grün und orange. Optik ist Dana wichtig. Und kein Produkt wird halbfertig eingekauft. Alles wird selbst zubereitet, alle Saucen, Brote und Majonnaisen. Keine Geschmacksverstärker, keine Konservierungsstoffe. Die Sachen werden ohnehin nicht lange aufgehoben. Zwischen Anmachen und Anrichten vergehen keine 24 Stunden.

Für bis zu 30 Personen liefert sie Geschirr und Besteck mit, richtet alles lecker an und nimmt die abgegessenen Teller wieder mit. Porzellan! Kein Alu, kein Plaste. "Mahl Anders". Im Mai wäre Dana komplett ausgebucht gewesen. Dann kamen Corona und das große Nichtstun. Das soll sich wieder ändern. Leckeres Party-Essen aus der ehemaligen Naundorfer Bäckerei.

Burkhard Zscheischler



"Mahl anders" in der ehemaligen Bäckerei Coswiger Straße 4

## Neu in der "Galerie im Kasten"



Gewann den Publikumspreis 2016: Die "Naundorfer Weinstube"

Die laufende Ausstellung "150 Jahre Postkarte" fand ihre Liebhaber. Man sieht immer wieder Besucher lesend davor stehen. Ob das nächste Thema auch so fesselt? Es thematisiert die "Bauherrenpreise für Naundorfer Grundstücke und Gärten". Am 25. Juli, 10.30 Uhr werden wir sie eröffnen. An dem Wochenende feiert die "Naundorfer Weinstube" ihr 5-jähriges.

Seit der jüngsten Verleihung kann Naundorf mittlerweile drei Grundstücke vorweisen, die über die Jahre den Preis des Vereins für Denkmalpflege und neues Bauen und der Stadt Radebeul erhalten haben: Der Bauerngarten An der Unterführung 5, die Weinstube Altaundorf 21 und das Wohnhaus Johannisbergstraße 5. Die neue Ausstellung stellt die Grundstücke vor und dokumentiert die Jury-Begründungen.

Nach der Eröffnung laden wir zu einem Rundgang ein und zeigen die Objekte, dabei können sich die Besucher auf kleine Überraschungen freuen.

Seien Sie neugierig, bleiben Sie uns gewogen und kommen Sie zahlreich zu unserer Ausstellung am 25. Juli 2020.

Eva Schindler AG Naundorfer Geschichte(n)

Wir danken den Inserenten, die mit ihren Anzeigen das kostenlose Erscheinen der Naundorfer Nachrichten ermöglichen. Inserenten sind stets willkommen.

Redaktion: Eva Schindler, Stephan Große, Burkhard Zscheischler

Auflage: 1.250, Erscheinungsweise halbjährlich

Druck: UnitedPrint.com