



Andrea Herdegen aus Tröstau holte sich mit ihrem Husky-Team den Europameister-Titel beim Schlittenhunde-Wagenrennen.

Foto: Jeannette Grottendiek

Huskys aus Kühlgrün sind Europameister

Das Team von Andrea Herdegen fährt der Konkurrenz aus 14 Nationen davon. Die Musherin lobt die Leistung ihrer Schlittenhunde.

Klaistow/Kühlgrün – Die Uhr beginnt zu ticken, als Andrea Herdegen mit ihrem Husky-Team am dritten Wettkampftag über die Ziellinie fährt. Nach den ersten beiden Läufen liegt sie 72 Sekunden vor dem jungen Rumänen Bogdan Berende, der sie schon am Vortag gejagt hat. Da kommt er schon eingebogen auf die lange Zielgerade. Er pedalt mit kräftigen Fußstößen, um seinen Hunden zu helfen, geht in die Hocke, um dem Gegenwind möglichst wenig Angriffsfläche zu bieten, und brüllt seinen Leithunden Anfeuerungsrufe zu.

Als die 73. Sekunde vergangen ist,

umarmt Rainer Maier, Herdegens Doghandler und Ehemann, die Siegerin: „Jetzt bist du Europameisterin“, sagt er. Wenig später kommt Berende, Titelverteidiger und als mehrfacher Europameister haushoher Favorit, ins Ziel. Er kann es nicht fassen, von einer Sportlerin aus dem Fichtelgebirge, die zum ersten Mal an einer Europameisterschaft (EM) teilgenommen hat, geschlagen worden zu sein.

Den Grundstein für den Erfolg hatte die Musherin (Führerin eines Schlittenhunde-Gespanns) aus dem Tröstauer Ortsteil Kühlgrün am ersten Wettkampftag in Klaistow nahe Berlin gelegt. „Bogdan hat schnelle Hunde“, sagt sie. „Aber er hat ein Problem mit seinen Leadern.“ Während Herdegens Leithund Tomex sie souverän durch den 7,8 Kilometer langen Parcours zieht und beim Kommando „Gee“ nach rechts, bei „Haw“ nach links abbiegt, kriegt Berendes Team kaum eine Abzweigung richtig. Das kostet Zeit. Und weil der Rumäne fürs Rennen einen

extrem leichten Wagen fährt, kann er auch nicht absteigen und seine Hunde von Hand korrigieren. Viel zu groß die Gefahr, dass sie ihm mit samt Wägelchen davonfahren.

Zwei Minuten und vier Sekunden verliert Bogdan Berende beim ersten Lauf. Obwohl er an den beiden Folgetagen – jetzt kennen seine Hunde die

„Meine Hunde haben im Fichtelgebirge Muskeln aufgebaut.“
Andrea Herdegen

Strecke – Bestzeit fährt: Diesen Rückstand kann er nicht mehr wettmachen, zumal auch Andrea Herdegen schneller wird. Der Däne Knud Schmolz und der Franzose Ramin Ludovic landen mit mehreren Minuten Abstand auf den Plätzen.

Als für Andrea Herdegen, die mit

ihrem Tomex ganz oben auf dem Treppchen steht, die Nationalhymne gespielt wird, und ihr Alain Difort, der Präsident des Schlittenhundesport-Weltverbandes FISTC, die Goldmedaille umhängt, ist sie bewegt. „Das viele Training im Fichtelgebirge hat sich gelohnt“, sagt sie. „Meine Hunde haben bei den steilen Anstiegen Muskeln aufgebaut, das hat ihnen auf diesem flachen, aber sandig-tiefen Trail in der Mittelmark zweifellos geholfen.“

Herdegen und ihr Mann leben und trainieren mit ihren Hunden das ganze Jahr über, den Erfolg bei der EM sieht die Musherin deshalb als Momentaufnahme und kleine Belohnung für die investierte Zeit und Zuwendung. 197 Teilnehmer aus 14 Nationen waren in Klaistow am Start, rund 400 Schlittenhunde – allesamt gemäß den FISTC-Statuten reinrassige Huskies, Malamuten, Grönlandhunde oder Samojeden – nahmen in verschiedenen Kategorien am Wettkampf teil. Herdegen, die 14 Tage zuvor bereits deutsche

Vizemeisterin geworden war, startete auch hier in der Sechs-Hunde-Klasse. Die Wagenrennen, einst von den Mushern als Testläufe für die Wettbewerbe mit dem Schlitten eingeführt, sind angesichts der weniger schneesicheren Winter inzwischen ein wichtiger Maßstab, um die Leistungskraft der Hundeteams aneinander zu messen. Die Weltmeisterschaft im belgischen Houthalen-Helchteren, die vom zweiten Schlittenhunde-Sportverband WSA an diesem Wochenende ausgerichtet worden wäre, musste coronabedingt abgesagt werden. So müssen sich Andrea Herdegen, ihr Leithund Tomex sowie Cocaine, Skyla, Fjarill, Cool und Sture bis nächstes Jahr gedulden, um sich als amtierende Europameister mit den Besten der Welt zu messen. Im Januar geht es nach Nordschweden zum Schlitten-Training. Andrea Herdegen hofft, dass im Februar und März in Mitteleuropa Schlittenhunde-Rennen ausgetragen werden, wenn es Schneelage und Pandemie zulassen. red

Aufgespießt

Grenzkonflikte

Präsenzunterricht findet momentan unabhängig von der Sieben-Tage-Inzidenz statt. Des einen Freud ist des anderen Leid. Leidig sind vielen Schülern vor allem die Hausaufgaben – und die gibt es im deutschen Schulsystem seit mehr als 500 Jahren. Wohl den Erziehungsberechtigten, die beim Familienmanagement auf die Großeltern zurückgreifen können, um das Anfertigen der Schularbeiten zu kontrollieren und nötigenfalls helfend einzugreifen. Diese Unterstützung der Oma nimmt auch ein Grundschüler der Festspielstadt in Anspruch. Als der Bub kürzlich glaubhaft versicherte, dass er nichts auf habe, stand politische Bildung in Form der Nachrichten im Fernsehen auf dem Stundenplan. Sichtlich bewegt nahm der Schüler die Bilder von der polnisch-belarussischen Grenze wahr. Seine Nachmittagsbetreuung erklärte ihm aber anschaulich den Konflikt an der östlichen EU-Außengrenze. Für Verwirrung sorgte jedoch der Papa, der seine betrieblichen Aufgaben ebenfalls früher beendet hatte und beim Abholen angesichts der von der Lehrerin nicht aufgetroffenen Hausaufgaben seinen Filius mit einer bereits im schlesischen Wörterbuch von 1855 erstmals erwähnten Redewendung ermahnte: „Wenn das nicht stimmt, dann ist aber Polen offen!“ Schi.

Corona-Zahlen

Die Inzidenz im Kreis Wunsiedel sinkt

Wunsiedel – 26 neue Corona-Fälle meldet das Wunsiedler Gesundheitsamt am Samstag, am Sonntag weitere 13. Damit liegt die Zahl registrierter Neuerkrankungen am Samstag zwar weit über dem Freitags-Wert 18, aber die Sieben-Tages-Inzidenz geht zurück: Laut den Verantwortlichen des Landratsamts beträgt sie 249 am Samstag und 243 am Sonntag. Am Freitag lag die Sieben-Tages-Inzidenz im Kreis Wunsiedel noch bei 263.

Wie schon Ende der vergangenen Woche musste zwar kein einziger Corona-Kranker auf den Intensivstationen des Klinikums Fichtelgebirge behandelt werden, allerdings wuchs die Zahl der Covid-19-Patienten im Haus Selb an: Hier wurden am Samstag 20 und am Sonntag 21 Kranke versorgt, am Freitag waren es 18. Zwei Corona-Patienten weniger als vergangene Woche, nämlich 17, gab es hingegen am Wochenende im Haus Marktrechwitz. red

Zimtsterne aus Vielitz grüßen die Hoteldirektorin in Mexiko

Schades Hotelküche ist fest in Männerhand. Nur im Advent bäckt Juniorchefin Katharina Wießmeier hier. Auch für ihre Schwester, die 8000 Kilometer von Selb entfernt ein Hotel führt.

Von Brigitte Gschwendtner

Selb – Weihnachten ist das Fest der Familien. Je stärker sie sich verbunden fühlen, desto trauriger finden sie es, wenn jemand fehlt. So geht es auch den Schades und den Wießmeiers in Selb, bei denen Zusammenhalt groß geschrieben wird.

Eltern, Tochter und Schwiegersohn arbeiten zusammen. Täglich. Anders laufen Hotel, Restaurant und Ferienhaus nicht. Vor über 30 Jahren eröff-

neten Barbara und Horst Schade ihr Restaurant in Vielitz. 2012 bauten sie ein Hotel dazu.

Neben dem 63 Jahre alten Küchen- und Restaurant-Chef sowie seiner Frau, der guten Seele des Hauses, die neben Rezeption und Frühstücksservice noch ihre Enkel betreut, halten auch die Juniorchefs den Familienbetrieb am Laufen: Tochter Katharina Wießmeier, 34, arbeitet im Service und an Rezeption mit. Ihr Mann Thomas Wießmeier, 35, ist ebenso hier zu finden wie bei seinem Schwiegervater in der Küche.

Spezialisiert sind „Schades Schmankerl Stub'n“ auf bodenständige Gerichte mit heimischen Zutaten, inklusive eigener Fisch- und Biennzucht sowie Marmeladen mit Früchten aus dem Garten.

In der Vielitzer Profi-Küche übernehmen die Frauen nur einmal im Jahr die Regie: Im Advent, wenn Katharina Wießmeier Lebkuchen, Zimtsterne, Vanillekipferl, Florentiner und Butterplätzchen bäckt. Sobald ihr Duft das Haus erfüllt, treffen sich alle in der Küche. Ist genug genascht, hilft die ganze Familie wieder zusammen: Barbara Schade bestreicht mit ihren Enkeln die Lebkuchen, Horst Schade und Katharina Wießmeier machen die Zimtsterne fertig und Thomas Wießmeier holt die Vanillekipferl aus dem Ofen.

„Das lieben wir kurz vor Weihnachten so“, erzählt Barbara Schade. Einziger Wermutstropfen: Ihre zweite Tochter fehlt. Ebenso wie Katharina



Selbst gemachte Geschenke kommen von Herzen: Unter diesem Motto führt Katharina Wießmeier im Familienhotel Schade die Plätzchen-Regie. Foto: pr

lernte Bettina jahrelang in den besten Häusern, darunter bei Alexander Herrmann im Wirsberger Posthotel. Doch während die jüngere Schwester brav nach Vielitz zurückkehrte und sogar noch den Kochprofi Thomas Wießmeier mitbrachte, führte Bettina Schades Weg schrecklich weit weg: Sie leitet in Mexiko ein Ibero-Star-Hotel mit 1500 Betten. Coronabedingt war sie seit zwei Jahren nicht in Selb, bedauert ihre Mutter.

„Unsere Tochter Bettina haben wir leider wegen Corona zwei Jahre lang nicht gesehen.“
Barbara Schade

Dafür ist an der Playa del Carmen gerade ein Gruß aus dem Fichtelgebirge gelandet. Eine Sängerin aus Düsseldorf transportierte Zimtsterne und Lebkuchen aus Vielitz mit dem Flieger nach Mexiko. „Und Beifuß“, ergänzt Barbara Schade. Damit die Weihnachtsgans ihrer Tochter selbst in Mexiko nach Heimat schmeckt.

Adventskalender mal anders: In der neuen Frankenpost-Serie erklärt täglich ein Backprofi aus dem Kreis Wunsiedel, warum er eine Plätzchensorte sagenhaft gut findet und wie sich diese Leckerei am einfachsten zubereiten lässt.

Kathis Zimtsterne

Zutaten Masse:

500 Gramm Zucker
150 Gram Eiweiß
300 Gramm Marzipan
100 Gramm gemahlene Haselnüsse
330 Gramm gemahlene Mandeln
10 Gramm gemahlene Zimt
1 Vanilleschote

Zutaten Glasur:

200 Gramm Puderzucker
2 Eiweiß, etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne leicht braun rösten. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen. Die übrige Schote für selbst gemachten Vanillezucker in ein verschlossenes Gefäß mit Zucker legen und für andere Plätzchen benutzen. Das Marzipan klein zupfen, mit dem Vanillemark und allen Zutaten für die Masse zu einem Teig verarbeiten. Zwei Stunden kaltstellen. Den Teig zwischen Klarsichtfolie etwa sieben Millimeter dick ausrollen. Den Sternausstecher in Puderzucker tauchen und Sterne ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie legen. Für die Glasur das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Zitronensaft zugeben und verrühren. Von innen nach außen mit einem Pinsel auf die Zimtsterne geben. Die Zimtsterne dann gleich bei 175 Grad 15 bis 17 Minuten backen.

