

tung von Bädern und Sanitäranlagen bis hin zur Umwelttechnik. Solarheizung zur Wassererwärmung und Regenwasseranlagen für die Gartenbewässerung, Toilettenspülung oder Waschmaschine sind schon lange beliebt. In letzter Zeit geht der Trend hin zum preiswerten und umweltbewussten Heizen mit praktischen Holzkesseln. Auch dafür gibt es Fördermittel, zu denen der Inhaber gern beirät. „Wie wäre es zum Beispiel mit der angenehmen Wärme einer Wandheizung?“ fragt Gabi Haase und zeigt damit die Vielfalt moderner Heizflächen.

„Qualität und Sicherheit sind die Basis“, meint Uwe Haase, „und daher sind die Mitgliedschaft in der Innung und die ständige Weiterbildung zum Beispiel durch den TÜV Sachsen für uns ein Muss.“

„Natürlich sind wir rund um die Uhr zu erreichen“, informiert er. Wartungen und Reparaturen werden schnell erledigt. Dafür sorgt unter anderen auch der Kundendienstmonteur der Firma, Klaus Schlien. Der Meeraner arbeitet schon seit 26 Jahren im Betrieb. „Wenn man sich so gut kennt, macht die Arbeit im Team Freude“, lacht er.

Vor 73 Jahren wurde die Heizung im Meeraner Krankenhaus, 1965 die Anlage in der heutigen Stadthalle von der Firma Orzschig installiert. Viele bekannte Objekte folgten, bis hin nach München reicht der Wirkungskreis. „Heute fühlen wir uns überwiegend im Privatkundenbereich zu Hause. Sanierung und Neubau sind unsere Stärken“, meint Uwe Haase. „Vielen Dank Meerane und Umgebung für 75 Jahre Treue. Wir freuen uns auf die Zukunft mit unseren Kunden.“



Anlässlich des 75-jährigen Jubiläums überbrachte Wirtschaftsförderer Hartmut Brühl Glückwünsche an Gabi und Uwe Haase. Foto: Hönsch

Neueröffnung „Ristorante Merano“

Ein Tipp für alle Freunde der italienischen Küche: Am 11. Mai 2005 eröffnete das „Ristorante Merano“ in der Packhofstraße 11. Wer italienische Spezialitäten genießen möchte, ist hier genau richtig. Inhaberin Kerstin Bliedung kümmert sich gemeinsam mit einer weiteren Servicekraft und zwei Köchen um das Wohl der Gäste. In der Küche stehen natürlich waschechte Italiener an Töpfen und Pfannen, und es gibt einen Pizzabäcker. Die Speisekarte offeriert alles, was einen

Restaurantbesuch zum kulinarischen Erlebnis werden lässt, von Stuzzichini – den Appetithäppchen bis zum Dessert, bei dem insbesondere die männlichen Gäste gern zur „Riesenkugel Vanilleeis gefüllt mit Eierlikör in Kakaomantel“ greifen, wie Kerstin Bliedung schon beobachten konnte. Pizza, handgemachte Pasta und Gnocchi nach regionalen und traditionellen Rezepten sind im Angebot, dazu Fleisch- und Fischspezialitäten. Wie wäre es zum Beispiel mit „Saltimbocca alla Romana“? Hier bekommt der Gast Schweinefleisch-Medaillons mit Rosmarin und Parmaschinken in Weißweinsauce serviert.

Nicht auf der Karte sind die Tagesgerichte zu finden, diese Empfehlung, zum Beispiel Venusmuscheln oder frische Dorade, bekommt der Gast persönlich vom Service. Die Dorade zum Beispiel wird dann auf Wunsch auch am Tisch filetiert und angerichtet, vor den Augen der Gäste.

Für die Fleischgerichte steht ein Lava-Grill zur Verfügung. „Zusammen mit dem Geschick unserer Köche wird das Fleisch optimal zubereitet“, schwärmt die Chefin, die selbst gern zu den Vorspeisenkreationen und Salat greift. „Außerdem macht unser Koch das beste Pesto weit und breit“, ergänzt sie. Da es dafür schon Nachfragen der Gäste gab, soll das künftig auch zum Verkauf angeboten werden. Was für die Speisen gilt, gilt auch für die Getränke. Gute, ausgesuchte Weine sind auf der Karte zu finden. Eine Spezialität ist der italienische Zitronenlikör „Limoncello“ aus eigener Herstellung, empfiehlt Kerstin Bliedung. Zum Abschluss des Besuches gibt es einen Grappa und auch den bekommt man nicht wie gewöhnlich an den Tisch serviert, sondern der Gast kann von einem Grappa-Wagen unter verschiedenen Grappen wählen.

Kerstin Bliedung und ihr Team möchte ihren Gästen den Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Künftig sind auch italienische Tanzabende mit Live-Musik geplant und auch ein Lieferservice soll noch ins Angebot aufgenommen werden. Schon jetzt bietet das „Ristorante Merano“ einen Catering-Service mit italienischem Buffett für private Festlichkeiten an.

Geöffnet ist das „Ristorante Merano“ täglich von 11 bis 14.30 Uhr und 17 bis 24 Uhr.



Kerstin Bliedung und ihr Team vom „Ristorante Merano“ und Bürgermeister Prof. Dr. Lothar Ungerer, der gemeinsam mit Wirtschaftsförderer Hartmut Brühl das neu eröffnete Restaurant besuchte. Foto: Brühl

Neueröffnung „Gehli's Mäusewelt“



Yvonne Gehlhar eröffnete in der Inneren Crimmitschauer Straße „Gehli's Mäusewelt“. Foto: Hönsch

Wer bei „Gehli's Mäusewelt“ an eine Zoohandlung denkt, liegt falsch. Allerdings geht es trotzdem um kleine Mäuse, und das im doppelten Sinne.

Am 17. Mai 2005 eröffnete Yvonne Gehlhar ihren Second-Hand-Laden für Baby- und Kinderbekleidung in der Inneren Crimmitschauer Straße. Kleidung für kleine Mäuse und natürlich auch größere, denn Yvonne Gehlhar bietet bis zur größten Kindergröße an, und die gibt es für wenig Geld, also kleine Mäuse.

Die Idee, sich mit einem An- und Verkaufsgeschäft für Baby- und Kinderbekleidung selbstständig zu machen, kam der jungen, sympathischen Frau durch Freundinnen und Bekannte, die selbst Kinder haben, Sachen tauschten und manchmal auch keinen „Nachnutzer“ fanden.

Von Größe 50 bis 188 nimmt Yvonne Gehlhar Bekleidung in Kommission. Schon jetzt ist insbesondere in den kleinen Größen eine große Auswahl zu finden. Außerdem sind Kinderschuhe, Spielzeug und auch Kinderwagen im Angebot.

Interessenten können gebrauchte, gut erhaltene Kleidung und Spielzeug vorbeibringen und in Kommission geben. Annahme ist täglich, bis August wird Sommerware in die Regale genommen.

Mit dem Standort in der Inneren Crimmitschauer Straße, die auch von Laufkundschaft stark frequentiert wird, ist Yvonne Gehlhar zufrieden. Geöffnet ist „Gehli's Mäusewelt“ Montag bis Donnerstag von 9 bis 18 Uhr und Freitag von 9 bis 14 Uhr.

Woche der offenen Unternehmen auch 2006 geplant

Nach Auswertung durch das Landratsamt war die „Woche der offenen Unternehmen 2005“ im Landkreis Chemnitzer Land ein voller Erfolg. Zirka 85 Prozent der insgesamt 1596 Besuchsanmeldungen in 76 Firmen, Handwerksbetrieben und Dienstleistungseinrichtungen wurden von den Schülerinnen und Schülern wahrgenommen. „Die Realisierung dieser logistischen Leistung wäre ohne die tatkräftige Unterstützung und dem Engagement

(Fortsetzung auf Seite VII)