

Rechtstipp



Höherer Kindesunterhalt ab 1. 7. 2005

Die Höhe des Unterhalts für Kinder, die nicht im Haushalt des Unterhaltsverpflichteten leben, richtet sich zumeist nach der sogenannten Regelbetrag-Verordnung. Dazu tritt am 01.07.2005 eine Änderungsverordnung in Kraft. Danach können unterhaltsberechtignte Minderjährige neue Regelbeträge als Barunterhalt verlangen. Die vollen Regelbeträge (100%) belaufen sich ab dem 01.07.2005 auf EUR 188,00 für Kinder bis zur Vollendung des 5. Lebensjahres, auf EUR 228,00 für Kinder von 6 bis 11 Jahren und auf EUR 269,00 für Kinder von 12 bis 18 Jahren.

Der Zahlungsbetrag der im Einzelfall zu entrichten ist, kann von diesen Sätzen, je nach dem Einkommen des Unterhaltsverpflichteten, oder einem höheren Bedarf des Unterhaltsberechtignten abweichen. Im Hinblick auf die Neuregelung sollten die Unterhaltsberechtignten prüfen, ob sich aus dem geänderten Regelsatz auch höhere Unterhaltsansprüche ergeben. Diese sind vom Unterhaltsverpflichteten ab dem Zeitpunkt zu leisten, in dem der Unterhaltsberechtigte sie verlangt. ■

Näheres zu diesem Rechtstipp erhalten Sie bei

Martens, Orth & Kollegen
Anwaltssozietät

Schwanefelder Straße 1b
08393 Meerane
Telefon (0 37 64) 1 81 10

Straßenfest muss leider ausfallen

Das schon zur Tradition gewordene Meeraner Straßenfest in der Zwickauer Straße muss in diesem Jahr leider ausfallen. Grund dafür ist die wirtschaftliche Situation eines Großteils der Anliegerbetriebe, die dieses Straßenfest jährlich finanzierten. Eigentlich hatte man sich zum 10-Jährigen etwas Besonderes vorgenommen und auch die Vorbereitungen getroffen. So war z. B. Veronika Fischer & Band als Highlight im Gespräch. Auch die Situation, dass durch die Baumaßnahmen in der Zwickauer Straße möglicherweise Beeinträchtigungen nicht auszuschließen sind, war ein Punkt, der die Durchführung des Festes nicht sicherer machte. Letztendlich jedoch musste das Fest abgesagt werden, weil bei einem Großteil der Betriebe die finanziellen Möglichkeiten zur Finanzierung des Festes für die Meeraner nicht gegeben war. Man hofft nun, im nächsten Jahr das 10. Straßenfest durchführen zu können.

K.-D. Hessel, i. A. d. Veranstalter ■

Bürgersprechstunde

Die nächste Bürgersprechstunde mit dem FDP-Landtagsabgeordneten Dr. Jürgen Martens findet am Dienstag, dem **21. Juni 2005**, in der Zeit von 16.30 bis 18.00 Uhr, im Wahlkreisbüro in Meerane, Marienstraße 18, statt.

Das Wahlkreisbüro ist telefonisch unter der Nummer (0 37 64) 57 02 52 zu erreichen. ■

In eigener Sache

Die Redaktion der MZ bedankt sich herzlich für die Meeraner Leserzuschriften. Leider ist es aus Platzgründen nicht immer möglich die Texte zu veröffentlichen. Vielen Dank für Ihr Verständnis. ■

Die Rose des Monats



überreicht **MZ** an

♥ **Frau Böttcher, Sekretärin,**
♥ **Frau Wiedel, Elternsprecherin,**
♥ **und die Elternvertreter der Hirschgrundschule**

für ihr Organisationstalent und ihren unermüdlichen Einsatz für den Erhalt der Hirschgrundschule.

Großes Kinderfest in der Lindenschule



dern Interesse für die Beschäftigung mit Vergangenen geweckt. So erfuhren die 2. Klassen bei einer Stadtführung viel über ihre Heimatstadt im Mittelalter und versuchten sich im Schreiben auf Wachstafeln.

Am Kindertag verwandelte sich die Lindenschule in eine Burg. Die Kulissen wurden im Kunstunterricht gemalt. Zum Kinderfest präsentierten alle Klassen ihre Klassenwappen und probierten als Ritter und Burgjungfrauen mittelalterliche Spiele aus. ■

In der Zeit vom 25. 5. bis 1. 6. 2005 befanden sich die Kinder der Grundschule Lindenschule „Auf den Spuren der Ritter und Burgjungfrauen“.

Die Spuren führten zurück bis ins Mittelalter. Zum Einstieg in diese Thematik besuchten z. B. die Viertklässler die Rochsburg – den Kindern als „Überbleibsel“ des Mittelalters bekannt.

Die Werkstattarbeit „Mittelalter“ gibt den Grundschulern die Möglichkeit, die damaligen Lebensbedingungen kennen zu lernen und mit den heutigen zu vergleichen. Darüber hinaus wird bei den Kin-



Rezept des Monats



Heute aus dem griechischen **Restaurant RHODOS: Moussaka**

Zutaten:

300 g Kartoffeln – 3 Stück Auberginen – 3 Stück Zucchini – 6 EL Olivenöl – Salz, Weißer Pfeffer, Muskatnuss – 250 ml trockener Weißwein – 1 Dose geschälte Tomaten – 2 Zwiebeln – 1 Knoblauchzehe – 500 g Hackfleisch gemischt vom Rind und Schwein – 100 g Mehl – 3 EL Butter – 4 Eier – 1 Liter Milch

Anleitung:

Auberginen und Zucchini waschen und vom Stielansatz befreien. Dann mit einem Papiertuch trocken tup-

fen. In Scheiben schneiden, salzen und 20 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln schälen und in messerrückendicke Scheiben schneiden. 5 EL Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zuerst die Kartoffeln, danach die Zucchini und die Auberginen in dem Öl anbraten. Abtropfen lassen. Die Kartoffelscheiben in der Auflaufform verteilen und mit Salz würzen. Danach die Auberginenscheiben und die Zuccinischeiben darauf legen. Zwiebeln und Knoblauch würfeln, in 1 EL Öl glasig dünsten, Hack-

fleisch zugeben und durchbraten. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss kräftig würzen. Weißwein dazugeben und 10 Minuten dünsten. Geschälte Tomaten dazugeben und 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. In der Auflaufform verteilen. Eier in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen, dann das Mehl langsam dazugeben. Danach langsam die Milch dazugießen bis unter ständigem Umrühren eine cre-

mige Masse entsteht. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vom Herd nehmen und die Eier dazugeben. Über das Hackfleisch verteilen und ca. 45 Minuten bei 200 Grad Celsius (vorgeheizt) backen.

Serviervorschlag:

Mit geriebenem Käse überstreuen und einen trockenen Rotwein dazu genießen.

Ihr Restaurant RHODOS
wünscht einen guten Appetit! ■