

„Macht und Pracht“

Ein Leitmotiv, das uns anstoßen will zum Nachdenken, zum genauen Hinsehen und besseren Verstehen. Schließlich kommt, was wir prachtvoll nennen, nicht ohne Absicht daher. Es soll anziehen, verführen, manchmal auch überwältigen.

Aus dem Grußwort des Bundespräsidenten Frank-Walter Steinmeier zum Tag des offenen Denkmals 2017

Rückblick

Tage des offenen Denkmals

Macht und Pracht

Unter diesem Motto in Bezug auf Architektur und Denkmalssubstanz stand der diesjährige Tag des offenen Denkmals am 10. September. Auch die Reichstädter Kirche war wieder geöffnet.

Zweifelsohne hat die Kirche auf ihre Art eine macht- und prachtvolle Ausstrahlung, wenn gleich andere ihrer Schwestern sicher diese Prädikate noch mehr vermitteln mögen. Jedoch so wie sie sich jetzt zeigt, ist sie ein Zeugnis des eher am Schlichten orientierten nachreformatorischen Gesamtumbaus in den Jahren 1736-1739. Doch auch in dieser Natürlichkeit ist sie ein Monument der dörflichen Macht und Pracht. Beides bedingt sich und weder Macht noch Pracht muss nur negative Gedanken hervorrufen. Wie Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier meint, soll sie anziehen, verführen, manchmal auch überwältigen.



Die Kirche in Reichstädt

Foto: Enrico Neunübel, August 2007

Prachtvoll zeigt sich auch die wertvolle Kassetendecke in der Kirche. Bis 1968 war diese unter Brettern verborgen. Erst im Zuge der umfangreichen Bauarbeiten 1968-1972 wurde sie wieder freigelegt. Sie sei, wie Besucher berichteten, ein Grund gewesen, sich die Kirche am Tag des offenen Denkmals anzusehen. Oft war zu hören, „Das haben wir noch nie gesehen.“ Schön sei auch die Farbgestaltung im Inneren der Kirche. Die warmen und hellen Töne würden der Kirche einen charmanten Eindruck verleihen.



**Besucher der Kirche
am Tag des offenen Denkmals**

Foto: Enrico Neunübel, September 2017

Leider nagt aber auch der Zahn der Zeit, oder besser der Anobium punctatum, besser bekannt als Holzwurm, im Gebälk. Nahezu jedes hölzerne Teil ist mit kleinen Löchern übersät und das „Bohrmehl“ rieselt herab. Es besteht hier dringender Handlungsbedarf, soll die Kirche in ihrer Schönheit, als Haus Gottes und als Denkmal auch für die Nachwelt erhalten bleiben. Eine entsprechende fachkundige Untersuchung und spätere Sanierung ist sehr teuer.

Versuchen wir also gemeinsam, unsere Kirche im Dorf zu lassen. Wer diese Erhaltungsmaßnahmen der Kirchgemeinde unterstützen möchte, kann gern einen Geldbetrag auf das Konto der Kirchgemeinde einzahlen.

Empfänger: Kirchgemeinde Reichstädt
Bank: Volksbank eG
IBAN: DE18830944540362112001

Verwendungszweck: Holzwurm

Ihr dörfliches weltliches Pendant, das Rittergut mit Säulenpavillon, welche schon von weitem in alten Zeiten ein Zeichen der Macht und Pracht darstellten, gibt es leider nicht mehr. Das Gut wurde im Jahr 1947 und der Säulenpavillon im Lustgarten 1949 abgetragen.



Blick auf Rittergut Reichstädt aus Richtung Baldenhain

Lithografie von Adolf Werl, um 1840



Der Lustgarten mit Pavillon

Auszug Lithografie von Adolf Werl, um 1840

Die Sanierung der Hartrodaer Kirche ist abgeschlossen.

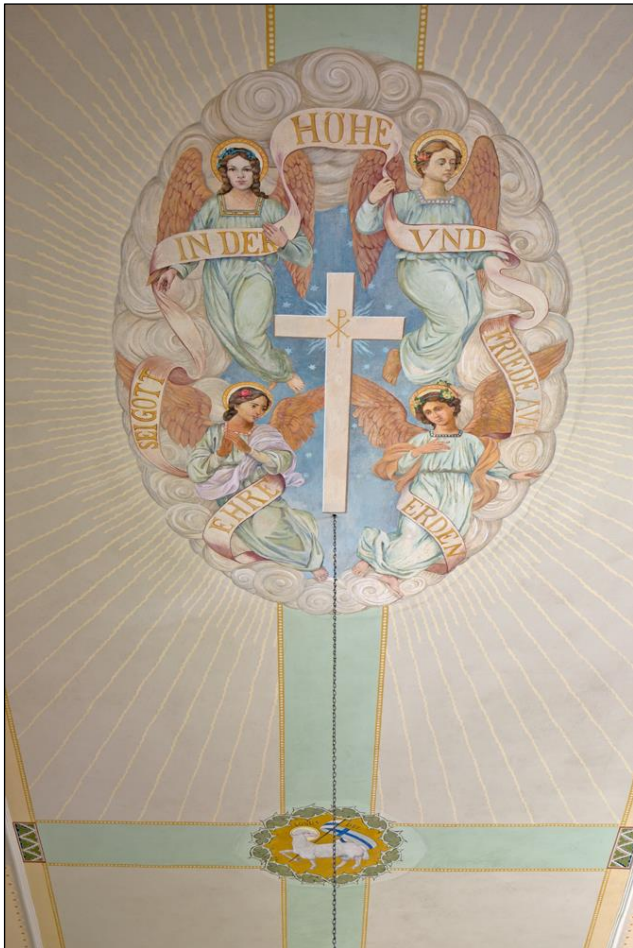
Auch im Nachbarort Hartroda standen am Tag des offenen Denkmals die Türen der nunmehr fertig sanierten Kirche offen. Eine wahrlich gelungene Leistung der Kirchgemeinde! Noch vor Jahren drohte insbesondere der Verlust der wunderschönen Deckenbilder.



Die Kirche vor ...



Fotos: Enrico Neunübel, Januar 1997

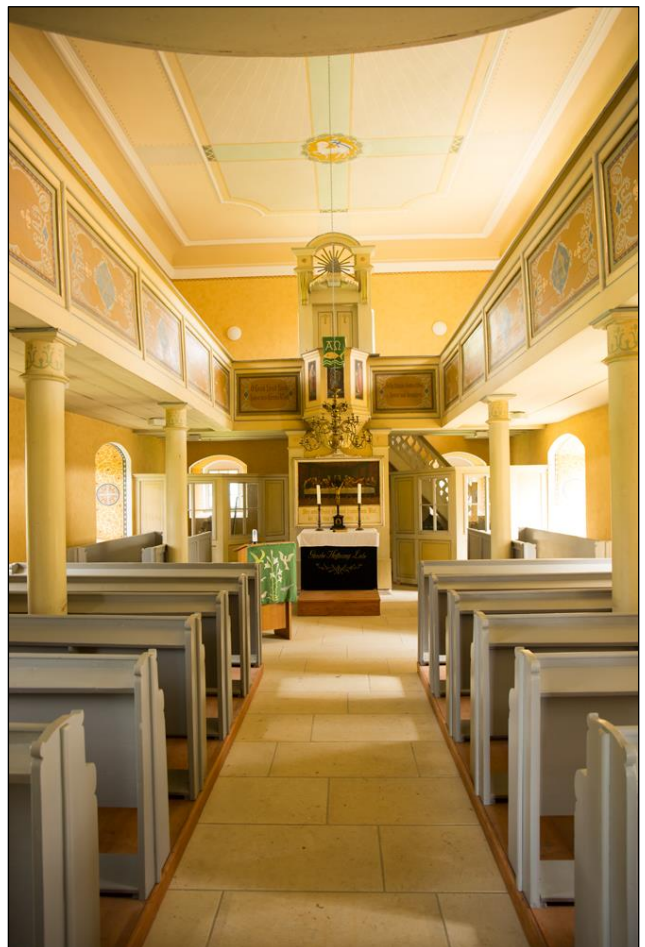


... und nach der Sanierung

Fotos: Enrico Neunübel, September 2017

Jetzt erstrahlt alles wieder, Deckengemälde, Wände und Bänke. Die an jenem Tag durch die Fenster scheinenden Sonnenstrahlen gaben der Kirche im Inneren ein besonderes Antlitz.

Die Kirche wurde, nachdem die ältere gänzlich abgetragen wurde, in den Jahren 1800 bis 1801 wiedererrichtet. Seit mehreren Jahren wurden zahlreichen Arbeiten durchgeführt.



Baum des Jahres

Einer schönen Tradition folgend, pflanzten am 28. Oktober die Reichstädter Schulanfänger, Lisa Marie Heinicke und Ricardo Hilbert, im Park hinter dem Mühlteich den diesjährigen Baum des Jahres. Es ist die Fichte (Picea abies).



Die Pflanzgrube ist ausgehoben

Es waren neben den Eltern der ABC- Schützen, auch einige Einwohner gekommen, die aufmerksam den Ausführungen von Herrn Gronauer vom Verein „Baum des Jahres e.V.“ folgten. Danach machten sich die Kinder an die Arbeit und hoben die Pflanzgrube aus. Der Baum wurde von Helfern des Reichstädter Heimatverein e.V. in die Grube gehoben. Nach dem Verfüllen mit Erde, bekam die Fichte noch einen kräftigen Schluck Wasser. Am Ende der Veranstaltung erhielten die Schulanfänger eine Urkunde, welche sie als Baumpaten auswies.

Ein Stein mit Blechschild erinnert nun an diese schöne Veranstaltung, die seit 2004 durch den Reichstädter Heimatverein e.V. organisiert wird.

Bedanken möchten wir uns ganz herzlich, bei Herrn Michael Wähler, der mit seiner Unterstützung, die Beschaffung des Baumes erst möglich machte.



Die neuen Baumpaten!

Fotos: Klaus Tautenhahn

Ein besonderer Dank gilt auch wieder Herrn Andreas Gronauer, der den Kindern und Gästen Informationsmaterial überreichte.

Im nächsten Jahr wird eine Esskastanie als Baum des Jahres 2018 gepflanzt.

Dobbis Kochecke

Weihnachtsgans (auf zweierlei Art)

Zutaten für etwa 6 Personen

Variante I

Zutaten

1 Gans ca. 4,5 kg
600 ml Gänsefond (oder Geflügelfond)
200 g Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebel)
120 g Butter
8 Esslöffel Honig
6 Esslöffel Sojasoße
Salz, Pfeffer, etwas Wasser

Zubereitung

Gans waschen, Flügel und Innereien der Gans entfernen und die Gans trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer und etwas Wasser von innen und außen kräftig einreiben. Gans auf ein Gitter setzen, den Fond mit dem Suppengemüse auf ein tiefes Backblech geben und beides im vorgeheizten Backofen bei 125 Grad ca. 4-5 Stunden braten.

Danach den Fond mit dem Gemüse durch ein Sieb geben, entfetten und einreduzieren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Honig verfeinern. Eventuell mit Stärke etwas abbinden. Butter flüssig werden lassen mit Honig und Sojasoße zu einem Sirup einkochen und auf das Geflügel streichen.

Die Gans im Backofen anschließend bei 220 Grad bräunen. Einstreichen und Backen so lange wiederholen, bis die Gans braun ist.

Variante II

Zutaten

1 Gans ca. 4,5 kg
2 Boskopäpfel
½ Glas entsteinte Pflaumen
½ Liter Wasser
6 cl halb-trockenen Sherry Gänsefond
6 Esslöffel Creme Fraiche
Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung

Gans waschen, Flügel und Innereien der Gans entfernen und die Gans trockentupfen. Die Gans mit Salz und Pfeffer innen und außen kräftig einreiben. Innen zusätzlich mit Majoran.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Pflaumen mit den Äpfeln und Majoran vermischen. Die Mischung in die Gans füllen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Gans im Bräter, möglichst auf einem kleinen Rost, 3 bis 3 ½ Stunden braten. Die Gans abwechselnd hin und wieder mit Wasser und Fond übergießen. Nach der Backzeit die Gans entnehmen und Fond entfetten.

Den Fond in einen Topf mit Wasser und Sherry Creme Fraiche und Sojasoße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen. Eventuell mit etwas Stärke binden.

Servieren

Die Gans in jeder Variante mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen servieren.



*Guten Appetit
Her Matthias
Dobbrunz*

Bilder aus vergangener Zeit

Bilder aus vergangener Zeit, unter dieser Rubrik zeigen wir Ihnen in jeder Ausgabe alte Fotos, die einen Blick auf manchmal schon vergessene Tage richten. Wie schnell die Zeit vergeht und sich gerade das Ortsbild ändert, sieht man aber nicht nur bei einem Blick in weit vergangene Zeiten. Auch in jüngster Zeit wandelte sich das Bild des Ortes.



**Das Wohnhaus der Familie Albrecht
Aufnahme Juli 1997
(Hauptstraße 33)**

Für die Ortschronik werden seit 1997 in einem Abstand von zehn Jahren alle Häuser fotografiert. In den nunmehr zwanzig Jahren zeigt sich teilweise ein beachtlicher Wandel.

Im letztem Jahr wurde das Wohnhaus der Familie Albrecht abgetragen und durch Familie Herbert Meuche ein neues errichtet.



August 2007



Juli 2017

Schließlich gibt es auch eine Reihe von Wohnhäusern nicht mehr. Wie beispielsweise:



**Das Wohnhaus von Elfriede Kirmse
Aufnahme Juli 1997
(Hauptstraße 27)**



**und das Wohnhaus von Familie Trinks
Aufnahme Juli 1997
(Hauptstraße 26)**

Aber auch neue Häuser wurden in den letzten zwanzig Jahren errichtet. Beispielsweise:



**Das Wohnhaus von Familie Fischer
Aufnahme Juli 1997
(Schmöllner Straße 5)**



**und das Wohnhaus von Familie Löwe
Aufnahme August 2007
(Hauptstraße 26)**

Fotos: Enrico Neunübel

Impressum:

Herausgeber: Reichstädter Heimatverein e. V., © 2017
Hauptstraße 14, 07580 Reichstädt
Redaktion: Enrico Neunübel, Henryk Mäder
Auflage: online, ausgedruckt auf Nachfrage
Kontakt: dorfbote@reichstaedt.com

Wir danken allen, die uns auch in diesem Jahr wieder bei unserer Arbeit unterstützt haben. Wir wünschen allen eine schöne Vorweihnachtszeit, besinnliche Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2018.

Ihr Reichstädter Heimatverein e. V.

Historische Ansichtskarten



Gruß aus Pöppeln

Verlag: Meyer & Wettengel, Eisenberg

Termine

- 7. – 10. Dezember** **7. Pyramidenfest – Der besondere Weihnachtsmarkt**
Ort: Bogenbinderhalle Ronneburg
- 30. November - 23. Dezember** **Geraer Märchenmarkt**
- 24. Dezember** **14 Uhr, Gottesdienst mit Krippenspiel**
Ort: Kirche Reichstädt

Angaben ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten

Aufruf!

Zur Vervollständigung unserer Ortschronik suchen wir jegliche Informationen und Geschichten sowie Fotos und Filme vom Ort, Häusern oder von Veranstaltungen. Jegliche Dokumente wie alte Rechnungen, Kaufverträge, Bücher und Zeitungen. Auch nur leihweise.

Über eine Nachricht freuen wir uns.

→ info@reichstaedt.com