

Lehrgang zum geprüften Industriemeister

Suhl – Im Bildungszentrum der Industrie- und Handelskammer Südthüringen (IHK) in Suhl wird in diesem Jahr bereits der zweite Vorbereitungslehrgang auf die IHK-Prüfung Geprüfter Industriemeister angeboten. Starttermin ist Freitag, 8. November, 16 Uhr, im Bildungszentrum der IHK Südthüringen in Suhl-Mäbendorf. Die Weiterbildung zum Industriemeister in den Fachrichtungen Metall- und Elektrotechnik wird jeweils am Freitag und Samstag stattfinden und dauert drei Jahre.

Die industrielle Fertigung unterliegt einem permanenten Wandel: Technische Innovationen, veränderte Märkte und sich wandelnde gesetzliche Rahmenbedingungen sorgen stets für Anpassungs- und Innovationsbedarf. Es gilt, Bewährtes zu halten und weiterzuentwickeln, Innovationen zu nutzen und gewinnbringend umzusetzen. Dafür bedarf es umfassend weitergebildeter Mitarbeiter an den Schnittstellen von Planung, Fertigung, Logistik und Personalführung. Im Rahmen der Qualifizierung zum Industriemeister werden die Handlungskompetenzen erworben, um betriebswirtschaftliche und technische Problemstellungen zu lösen.

Information und Anmeldung unter ☎ (0 36 81) 36 24 27 oder E-Mail: pertig@suhl.ihk.de.

Dankeschön

Eine große Geste

Ein großes Dankeschön dem Ehepaar Weigel aus Neuhaus-Schierschnitz

Auf diesem Weg möchten wir dem Pfarrerehepaar Weigel unseren tief empfundenen Dank aussprechen. Sie haben es uns ermöglicht, obwohl wir nicht der Kirche angehören, von unserer Mutter in der kleinen Friedhofskapelle Abschied zu nehmen. Ein Anruf, ein langes Gespräch mit Frau Weigel – Danke für Ihr Entgegenkommen und Ihre Offenheit, den Menschen gegenüber die der Kirchengemeinde nicht angehören, den Weg in die Kirche zu öffnen, um dort in aller Ruhe und Stille einem geliebten Menschen die letzte Ehre zu erweisen. Danke für diese große Geste.

Familie Reinhard Enke mit Geschwistern
Neuhaus-Schierschnitz

Wenn Kinder unabhängig werden wollen

Sonneberg – Wie Eltern richtig reagieren, wenn das Kind seinen eigenen Willen entwickelt, auch mal trotzig wird und nach Unabhängigkeit strebt, darüber informiert die AOK PLUS Sonneberger Eltern am 15. Oktober von 19 bis 20.30 Uhr mit der Veranstaltung „Ihr Kind strebt nach Unabhängigkeit“. Die Sozialpädagogin Ines Greifelt gibt den Eltern viele praktische Tipps für den Familienalltag.

Der Veranstaltung findet in der Abteilung Elternschule der Medinos-Kliniken des Landkreises Sonneberg, Neustädterstraße 61, statt. Die Teilnahme ist für alle Interessierten, unabhängig der Krankenkassenzugehörigkeit, kostenfrei.

Anmeldungen nimmt Edeltraud Elflein unter ☎ (0 36 75) 82 88 85 00 oder Edeltraud.Elflein@plus.aok.de entgegen.

Pilzwanderung für die Senioren

Neuhaus-Schierschnitz – „Im Oktober startet für die Seniorinnen und Senioren eine Pilzwanderung“, sagt Bürgermeister Andreas Meusel und lädt alle Interessierten ein.

Peter Püwert und Robert Ebert entführen die Ausflügler am 24. Oktober im Waldstück „Biene“ und auf dem Schottenberg in die Welt der Pilze. Treffpunkt ist um 13 Uhr auf dem Sportplatz „Biene“.



Feuerwehren probten den Notfall

Die Ortsteilfeuerwehren der Gemeinde Förzit aus Mupperg, Heubisch, Gefell, Rottmar und Förzit trafen sich am vergangenen Samstag zu einer Atemschutzübung auf dem Firmengelände der Firma Meplast in Mupperg. Organisiert und unterstützt wurde die Übung vom Ortsbrandmeister Tino Kaiser, seinem Vorgänger Wolfgang Jähnich und Betriebsleiter Matthias Merzbacher. Die Atemschutzträger absolvieren mindestens zwei Übungen pro Jahr und eine zusätzliche Übungseinheit auf der Atemschutzübungsstrecke in Neuhaus am Rennweg. Wenn der Notfall Realität wird, muss jeder bestens gerüstet sein im Retten, Bergen und Löschen. Die Atemschutzträger sind in der Regel paarweise unterwegs oder in Dreiergruppen. Ihre Fähigkeiten und ihre Reaktionsgeschwindigkeit stellen sie dort unter Beweis. *lot*

Foto: camera900.de

Mit Kater Cook das Kochen gelernt

In puncto gesunde Ernährung kennt sich die dritte Klasse der Grundschule Förzit bestens aus. Seit Kurzem sind sie stolze Besitzer des aid-Ernährungsführerscheins.

Von Cathrin Nicolai

Förzit – Gesunde Ernährung ist für die Mädchen und Jungen der dritten Klasse ganz wichtig. „Sie ist ein Lehrplanthema, schließlich sollen die Kinder schon früh lernen, wie wichtig es ist, sich richtig und gesund zu ernähren, mit Lebensmitteln entsprechend umzugehen und sich praktische Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten anzueignen“, sagt Siri Walter, Leiterin der Grundschule in Förzit.

Viele Schüler, so weiß sie, kennen sich zwar theoretisch aus, wenn es um ein gesundes Pausenfrühstück und entsprechende Lebensmittel geht. „Aber oft sind sie nicht in der Lage, frische Lebensmittel korrekt zu benennen, sie zuzubereiten oder sich selbst ein Frühstück zusammen zu stellen“, sagt sie. Deshalb hat sie bereits am Ende des vergangenen Schuljahres nach geeigneten Sponsoren für das Ernährungsprojekt des aid-Ernährungsführerscheins gesucht. Und sie wurde fündig: Die AOK erklärte sich bereit, das zu unterstützen. Kurz danach gab es Informationsgespräche mit der Klassen-



„Schaut her, das ist unser Ernährungs-Führerschein“, freuen sich die Kinder.

leiterin und Yvonne Kaufmann, der Ernährungsberaterin, die das Kinderprojekt leitet. Zu Beginn des Schuljahres wurden die Eltern der Klasse 3 über das Vorhaben informiert.

Putzen und schneiden

Dann endlich war es soweit. Ein Klassenraum wurde zum kleinen Kochstudio umgestaltet und 24 kleine Köche und Köchinnen begrüßten erwartungsvoll Kater Cook und Yvonne Kaufmann. Mit Hilfe der Ampelfarben und der aid-Ernährungspyramide wurden rasch die wichtigsten Grundlagen geschaffen. Dann ging es an die Arbeit. Die Kinder durften – aufgeteilt in sechs Vierergruppen – Lebensmittel säubern, putzen und schneiden. Eine große Hilfe waren dabei der lustige Kater, einige Eltern und Großeltern. „Kater

fangreichen Fragen an. „Alle haben sie erfolgreich bestanden“, freuen sich Schulleiterin und Klassenlehrerin. Doch nun stand noch praktische Prüfung an. Neben der Zubereitung der Speisen für das kalte Buffet und dem Bewirten der Gäste musste man sich eine passende Tischdeko überlegen und das Serviettenfalten geübt werden.

Ende September stand dann der große Prüfungstag an. Jeweils zwei Schüler arbeiteten an einem Gericht und wurden von einer strengen Prüfungskommission beobachtet. Es wurden die Gerichte „Kunterbunter Nudelsalat“, „Fruchtiger Schlemmerquark“, „Schnittlauchquark“, „Knabbergemüse“ und „Lustige Brotgesichter“ hergestellt. Die Prüfer achteten auch auf die Ordnung am Arbeitsplatz und wie aufgeräumt und gereinigt wurde. Nach dem gemeinsamen Essen mit den Gästen wurden die Prüfungsergebnisse verkündet. Alle Aufregung hatte sich jedoch gelohnt. Jeder hatte die Prüfung mit Bravour gemeistert und so konnten die Gäste in viele erleichterte Kinderaugen blicken. Alle durften sich schließlich über den Führerschein freuen, den sie sich „er kämpft“ hatten.

Und was war am besten? „Das gemeinsame Essen der einzelnen selbst gemachten Speisen“, sind sich die Mädchen und Jungen der dritten Klasse einig. Zu hoffen bleibt, dass der Inhalt der Brotschachteln in Zukunft mehr gesunde Speisen beinhaltet. Da hat Kater Cook noch ein schriftliche Prüfung mit zehn um-

Mupperger Kerwa glänzt in neuem Ambiente

Mupperg – Vom 9. bis 14. Oktober feiern die Mupperger wieder ihre traditionelle Kerwa. Dies Mal gibt es jedoch eine Premiere, denn die Kerwa findet im kürzlich neu eröffneten Bürgerhaus „Zum Roten Ochsen“ statt. Los geht es schon am Mittwochmittag mit einem Fleckessen im Sportlerheim Mupperg. Am Donnerstag gibt es ab 18 Uhr das Unterländer Kerwaessen „Klief“ und Merch“ im Untergeschoss des Roten Ochsen.

Freitag startet ab 18 Uhr der Fackelumzug, angeführt von den Musikern der Mupperger Blasmusik durch den Ort. Start ist vor dem Kin-



Die Mupperger freuen sich schon auf ihre Kerwa. *Foto: camera900.de*

dergarten „Haus der kleinen Zwerge“ gegen 18.30 Uhr. Den Bieranstich nimmt Bürgermeister Roland Rosenbauer gegen 19.30 Uhr als waschechter Mupperger höchstpersönlich vor und danach gibt's heiße Rhythmen mit Jansel & Svansel.

Auch der Fußball kommt nicht zu kurz. So treten am Samstag ab 10 Uhr die C-Junioren Neuhaus-Schierschnitz/Mupperg gegen Eisfeld an. Am Nachmittag wird um 16 Uhr das Spiel der Alten Herren gegen Maroldsweisach auf dem Sportplatz angepfiffen. Abends rocken „M&M“ ab 21 Uhr den Mupperger Saal. Dort gibt es kleine Snacks, Kerwaabier und die Bar hat ebenfalls geöffnet.

Sonntag ist wieder Fußball angesagt. Wer Frauenfußball live erleben möchte, muss sich um 12 Uhr am Sportlerheim einfinden. Dort gibt es auch Mittagstisch mit Klößen und verschiedenen Braten, jedoch wird Vorbestellung erwünscht. Ab 16 Uhr spielen die SG Neuhaus/Schierschnitz /Mupperg II gegen den FC Crock. Zünftiger Kerwa-Ausklang ist am Montag ab 10 Uhr mit dem bekannten Frühschoppen im „Roten Ochsen“ und der Band „3 Mass Bier“. Der Feuerwehrverein Mupperg als Ausrichter lädt alle Interessenten recht herzlich ein freut sich auf viele Gäste aus nah und fern. *lot*

Für Erntedankfest gesammelt

Von Sibylle Lottes

Mupperg – In vielen Kirchengemeinden des Landkreises Sonneberg feierte man am Sonntag das Erntedankfest, so auch in der Kirchengemeinde Mupperg mit einem schönen Gottesdienst.

Bereits am Samstagmorgen sammelten die Kinderkreiskinder, Vorkonfirmanden und Konfirmanden gemeinsam mit den Gemeindeführern die Erntedankfestgaben in den Ortsteilen Heubisch, Mupperg, Oerlsdorf ein. Im Ortsteil Mogger waren indessen die Mädchen und Jungen des Landkindergartens unterwegs, um für das Erntedankfest zu sammeln.

Das Erntedankfest (auch Erntedank, Erntefest) ist im Christentum



Die gesammelten Gaben waren dann im Altarraum der Mupperger Kirche zu bewundern. *Foto: camera900.de*

eine traditionelle Feier nach der Ernte im Herbst, bei der die Gläubigen Gott für die Gaben der Ernte danken. Bei der Feier, die meist in einer Kirche, aber regional auch als Prozession veranstaltet wird, werden Feldfrüchte, Getreide und Obst dekorativ aufgestellt. Dazu kommen auch andere als Gaben bezeichnete Produkte von besonderer Natur, wie Mehl, Honig oder Wein.

Für die Tafel

Sou auch in der Mupperger Heilig-Geist-Kirche. Zum Gottesdienst waren die Erntedankfestgaben sehr schön im Altarraum aufgebaut und wurden von vielen bewundert. Ein großes Dankeschön an alle Geber. Die Gaben gehen an die Sonneberger Tafel.