



Ausgabe IV/ 2023

O du fröhliche ...



Impressum

Pöbnecker Werkstätten gGmbH
Schlettweiner Steig 5 • 07381 Pöbneck
Geschäftsführer: Ulf Grießmann
Registergericht: Amtsgericht Pöbneck, Zweigstelle Bad Lobenstein
Registernummer: HRB 203796 • USt-IdNr: DE232992822

Liebe Leserinnen und Leser,

wie schnell dieses Jahr doch vergangen ist. Nun haltet ihr unsere alljährliche Weihnachtsausgabe in den Händen.

Die Redaktion hat für euch wieder einen bunten Themen-Strauß gebunden. Natürlich werden, dem Anlass entsprechend, weihnachtliche Themen behandelt. Diese Ausgabe enthält aber auch einen Bericht über den Schichtwechsel. Außerdem wird über die 25-jährige Betriebszugehörigkeit von Herrn Press berichtet.

Abschließend möchten wir uns bei euch, unserer Leserschaft, für eure Treue bedanken! Danke, dass ihr unsere Zeitung so positiv aufnehmt und sie fleißig lest. Die gesamte Redaktion wünscht allen Lesern ein frohes, friedliches und besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr.



- heize den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor und lege das Backblech mit Backpapier aus
- forme aus dem Teig kleine Kugeln (Größe von einer Walnuss) und forme daraus Hörnchen
- lege die Hörnchen auf das Backblech und achte darauf, dass zwischen den Hörnchen genügend Abstand ist
- backe die Hörnchen 8 Minuten im Backofen
- mische in der Zwischenzeit 120 g Puderzucker und eine Packung Vanillezucker (Bourbon-Vanillezucker)
- wälze vorsichtig die noch warmen Hörnchen in der Puderzucker-Vanillezucker-Mischung

Genießt die Vanillekipferl am besten mit einer heißen Trinkschokolade:

Ihr benötigt für zwei Portionen Trinkschokolade:

- 500 ml Milch
- 3 EL Kakaopulver
- 1 EL Zucker
- 3 Prisen Zimtpulver
- ½ Becher Schlagsahne
- ½ Packung Vanillezucker
- ½ Packung Sahnesteif

- erhitzte die Milch in einem Topf
- schlage die Sahne (mit Vanillezucker und Sahnesteif)
- füge das Kakaopulver, den Zucker und Zimt hinzu und verrühre alles gut

„Wir wünschen guten Appetit!“

Rezept Vanillekipferl



Zutaten:

300 g Weizenmehl
100 g gemahlene Mandeln
120 g Puderzucker
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
225 g Butter (kalt)
3 x Eigelb

Zubereitung:

- mische in einer Schüssel die Mandeln, das Mehl und den Puderzucker und die Prise Salz
- schneide die Vanilleschote längs auf, kratze das Mark heraus und gib es zu der Mehl-Mandel- und Puderzuckermischung
- füge nun das Salz, die Eigelbe und die gewürfelte Butter dazu und knete alle Zutaten zu einem Teig
- wickle den Teig in eine Folie und stelle ihn eine Stunde in den Kühlschrank

Schichtwechsel Teil 1

Beim Schichtwechsel in unseren Pößnecker Werkstätten wurde am 12. Oktober 2023 die Verantwortung für die Fertigung von Einschüben für Schaltschränke getauscht. Am 12. Oktober spielte Christian Herrgott - Mitglied des Thüringer Landtags und Generalsekretär der CDU Thüringen - eine entscheidende Rolle dabei. Er arbeitete als Beschäftigter an diesem Tag in unserer Halle 4 mit und verbaute Einzelteile, zeigte sich gekonnt im Umgang mit Akkuschauber und Nietmaschine.

Wie das bei der AWO im Saale-Orla-Kreis in der Personalentwicklung üblich ist, wurde er ganz sanft in seinen 1. Arbeitstag eingeführt. So fand sein Schichtwechsel nach einem gemeinsamen Austauschfrühstück mit dem Werkstattrat und einem Rundgang in der Werkstatt statt. Anschließend lernte er auch den neu entstandenen Bereich der Autoaufbereitung kennen. Das Fazit von Christian Herrgott lautete: "Es war ein sehr spannender Tag, ich hätte gern noch länger mitgearbeitet".



Schichtwechsel Teil 2

Nachdem Christian Herrgott am 12. Oktober 2023 einen kompletten Tag in den Pößnecker Werkstätten mitgearbeitet hatte, lud er uns am Mittwoch, d. 01. November 23 zum Gegenbesuch in den Thüringer Landtag ein, um uns seinen Arbeitsplatz vorzustellen. Schon der Empfang von Christian Herrgott war sehr herzlich und wertschätzend. Nach dem Mittagessen lernten wir die Räumlichkeiten des Thüringer Landtags kennen, erfuhren etwas über die Geschichte und konnten Herrn Herrgott viele Fragen zu seinem Arbeitsalltag und zu Themen, die uns momentan bewegen, stellen. Er nahm sich viel Zeit für uns und ging auf alle Fragen näher ein. Da Plenarwoche war, bekamen wir die Möglichkeit über den Besucherbalkon an einer Plenarsitzung teilzunehmen und politische Themen, über die momentan viel diskutiert wird, zu verfolgen. Unser Fazit: Die Aufgaben eines Politikers sind sehr vielseitig, die Arbeitstage oft sehr lang, der Terminkalender straff durchorganisiert. Viele Beratungen, Debatten und Sitzungen gehören zum Tagesablauf eines Politikers.



Weihnachtsgeschenke - Was hat es damit auf sich?

Die Tatsache, dass wir uns an Weihnachten gegenseitig beschenken, geht auf die Geburt Jesus Christus zurück. Genauer gesagt, auf die drei heiligen Könige aus dem Morgenland: Casper Melchior und Balthasar, welche als Geburtsgaben Gold, Weihrauch und Myrrhe an die Jesuskrippe in einen Stall nach Bethlehem brachten.

Allerdings rief erst Martin Luther im Jahre 1535, den 24. Dezember als Heiligenabend aus, den Tag an dem man die Familie um sich versammeln sollte, um sich gegenseitig zu beschenken. Bis dahin hatte man sich am 6. Januar, in Erinnerung an die heiligen drei Könige, beschenkt. In vielen Ländern, wie beispielsweise in Russland, hat sich dieser Tag bis heute als der Tag gehalten.

Wir erinnern also an Heiligabend mit unseren Präsenten an die Geburt von Jesus Christus. Leider wird es heute oft vergessen, dass es eigentlich das größte Geschenk ist, das Fest im Kreise seiner Lieben verbringen zu können.



Der Christstollen - vom Luxusgebäck zum beliebten Weihnachtsvorboten

Der bei vielen Menschen beliebte Christstollen galt früher als Statussymbol. Viele klassische Zutaten, wie Rosinen und Zucker galten früher als Luxusware. So kosteten beispielsweise im 15. Jahrhundert drei Kilo Zucker so viel wie ein Rind. Der Zeitpunkt und der Ort an dem der erste Stollen gebacken wurde, sind nicht bekannt. Eine erste urkundliche Erwähnung findet sich im Jahre 1329 in Naumburg. Der Ursprung des Adventsgebäcks ist anders als der Name es vermuten lässt, im Heidnischen verortet. So sollte das Gebäck den Wunsch nach Fruchtbarkeit und Gesundheit symbolisieren. Der Begriff leitet sich vermutlich von dem althochdeutschen Wort „stollo“ ab was im Hochdeutschen so viel wie Pfosten bedeutet. Erst im Jahre 1491 erlaubte Papst Innozenz der VII., ausschließlich den Sachsen, die Verwendung von Butter zur Herstellung von Stollen. Dies sorgte für großes Aufsehen, da es einen Bruch der Fastenregeln darstellte. Zuvor wurde Rübenöl verwendet. Zu DDR-Zeiten nutzten Bäcker in Ermangelung an Grundzutaten, Tomaten oder Kürbisstücke als Zitronat-Ersatz und getrocknetes Backobst als Rosinenersatz.

Der berühmte Dresdner Christstollen zählt zu den wenigen deutschen Lebensmitteln, die durch die EU geografisch geschützt wurde. Das heißt, dass ein Bäcker seinen Stollen nur „Dresdner Christstollen“ nennen darf, wenn er in Dresden oder der näheren Umgebung, nach strengen Regularien, hergestellt wurde. Der Christstollen zählt heute zu den beliebtesten Weihnachtsgebäcken der Deutschen.

25 Jahre AWO ❤️

Lieber Herr Preß, herzlichen Glückwunsch zum 25-jährigen Dienstjubiläum! Bleiben Sie gesund, glücklich und zufrieden als Mitarbeiter in unseren Pößnecker Werkstätten gGmbH - ein Unternehmen der AWO im Saale-Orla-Kreis. Wie schnell sind doch die 25 Jahre als Gruppenleiter zunächst im Förderbereich und jetzt im Arbeitsbereich der Halle 3 vergangen, in denen Sie unseren Beschäftigten zuverlässig zur Seite standen. Auf dem Foto gratuliert Geschäftsführer Ulf Gießmann im Namen des Werkstätten-Teams.



Saale-Orla-Kreis



Christbaumschmuck aus Lauscha

Die Glasbläserei hat im kleinen Ort Lauscha im Thüringer Wald, eine lange Tradition. Erstmals beurkundet wurde das Handwerk im Jahre 1557. Seither prägt der Werkstoff Glas den Ort und seine Bürger. 1847 erschuf ein Lauschaer Glasbläser, wahrscheinlich in Ermangelung an Nüssen und Äpfeln, die ersten Vorreiter des heutigen Christbaumschmucks. So stellte er aus buntem Glas Früchte und Nüsse her. Diese können als die Geburtsstunde des gläsernen Christbaumschmucks angesehen werden.

Bald entwickelte sich die Lauschaer Christbaumdekoration zum beliebten Handelsobjekt und traten ihren Siegeszug in die ganze Welt an. Die Nachfrage wuchs stetig, so dass um das Jahr 1880 die weihnachtlichen Glaserzeugnisse aus Thüringen, erstmals in die USA importiert wurden. Zehn Jahre später waren sie zum Exportschlager geworden.



Der Lebkuchen (Pfefferkuchen) - Von den Klöstern des Mittelalters in die Neuzeit

Die Geschichte des Lebkuchens lässt sich bis in die Antike zurückverfolgen. Schon Griechen und Ägypter bestrichen Kuchen mit Honig. Der erste schriftliche Hinweis stammt aus dem Jahr 350 v. Chr. Die Bezeichnung Lebkuchen leitet sich wahrscheinlich vom lateinischen Wort „libum“ für „Fladen oder „Opferkuchen“ ab. Eine andere Interpretation geht davon aus, dass der Begriff vom „(Brot)-Laib hergeleitet wurde. Der Lebkuchen wie wir ihn heute kennen, wurde im 12. Jahrhundert in einem Kloster in Belgien erfunden und breitete sich rasch zuerst in deutschen Klöstern, später auch außerhalb der Klostermauern aus.

Ursprünglich galten die mit fremdländischen Gewürzen bestrichenen Oblaten („Pfefferkuchen“) als Fastenspeise, da sie gesund und verdauungsfördernd galten. Die Oblate hat sich als „Träger der süßen Masse aus Mandeln, Zitronat, Haselnüssen und verschiedene Gewürzen, bis heute gehalten. Erst im 19. Jahrhundert gingen Lebkuchen in die Massenproduktion. Zuvor war nur den Konditoren vorbehalten, das Gebäck zu fertigen. Die berühmtesten Lebkuchen stammen aus Nürnberg und Aachen.

