

## **Fortbildung und Mitgliederversammlung am 11.06. und 12.06.2010 in Frankfurt/Oder**

Dieses Jahr führten wir unsere Veranstaltung im RAMADA Hotel in Frankfurt/Oder durch. Frankfurt/Oder ist Kleist-Stadt. Der Dichter Heinrich von Kleist wurde hier 1777 geboren. Erwähnenswert ist noch das Frankfurt/Oder direkt an der Grenze zum Nachbarland Polen liegt. Nicht allen ist bekannt, dass Frankfurt/Oder früher eine Handels- und Hansestadt war. Im Sinne dieser alten Hansestradition wird alljährlich das Hansestadtfest „Bunter Hering“ mit der Partnerstadt Slubice gefeiert. An der Europa-Universität „Viadrina“ werden Rechts-, Wirtschafts- und Kulturwissenschaften gelehrt. Über 5500 Studenten aus 78 Ländern studieren an der östlichst gelegenen Universität

Zahlreiche Mitglieder, Gäste und Aussteller konnte Jana zur Veranstaltungseröffnung, am Freitag den 11.06.2010 im RAMADA Hotel begrüßen und übergab das Wort an

**Ingeborg Cordes** aus der Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz. Sie überbrachte Grüße von Staatssekretär Dr. Benjamin-Immanuel Hoff der leider durch einen anderweitigen Termin unserer Einladung nicht folgen konnte.

Zur Smiley-Thematik führte Sie aus, dass ein Modell ähnlich dem Dänischen in Berlin angestrebt wird. In Pankow wurde mit der Negativliste an die Grenzen gegangen. In der Praxis werden Kontrollen und Betriebsschließungen teilweise sehr unterschiedlich durchgeführt. Reduziert hat sich der Anteil der besonders beanstandeten Betriebe( Negativliste) von 109 auf 72. Eine Verbraucherbefragung unter Berliner Bürgern ergab, dass der Smiley von den Verbrauchern gewünscht wird.

Angestrebt wird eine Änderung des Gaststättengesetzes, um auch die Forderung, dass der Gastwirt die Kontrollergebnisse öffentlich machen muss, zu legalisieren. Das Verbraucherinformationsgesetz trägt rechtlich, die Veröffentlichung durch die Behörde. Weiterhin soll die Vereinheitlichung der Kontrollergebnisse und der Kriterien erfolgen, um so die Erfassung im Internet, Balvi IP und bei der Veröffentlichung zu gewährleisten. Auch auf der Bundesebene gibt es rege Diskussionen zu der Gesamtproblematik.

*Ich denke wir können gespannt sein, was da noch auf uns zukommt!*

Die weiteren Grußworte überbrachte **Bernhard Remde**, Leiter der Abteilung Verbraucherschutz aus dem Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg. Er stellte die Wichtigkeit der Lebensmittel-Kontrolle und Lebensmittel-Überwachung als wichtige Eckpfeiler heraus. Im Bereich der Ausbildung mangelt es nicht, aber sehr wichtig ist die ständige Weiterbildung der Lebensmittelkontrolleure. Hierfür ging ein Dank an den Vorstand unseres Verbandes. Er führte weiterhin aus, dass es jetzt für Brandenburg und Berlin ein gemeinsames Landeslabor gibt; Brandenburg den Vorsitz für die Verbraucherschutzkonferenz stellt; die Transparenz der Lebensmittelkontrollen, mit der für 2011 geplanten Internetplattform [www.lmwarnung.de](http://www.lmwarnung.de) zur Optimierung der Warnungen zwischen den einzelnen Bundesländern, erhöht wird und das Bundesministerium eine Kampagne unter dem Motto: Klarheit und Wahrheit bei Lebensmitteln in Form von einem Internetportal plant. Diese Plattform soll ein Dialogforum zwischen Firmen und Verbrauchern mit einer Moderation durch Sachverständige bieten. Er informierte uns abschließend über die Projektgruppe Smiley unter dem Vorsitz von Hamburg, welche an einem System ähnlich dem Dänischen Smiley arbeitet. Eine weitere Projektgruppe des Bundesministeriums befasst sich mit den Themen: Vereinheitlichung von Antragsverfahren, gesetzliche Klarstellung über Formalitäten, Aufweichung von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen, mehr Verbrauchervertrauen und Transparenz.

Der Dezernent für Wirtschaft, Stadtentwicklung, Bauen und Umweltschutz **Herr Edelmann** von der kreisfreien Stadt Frankfurt/ Oder vertrat den Oberbürgermeister Dr. Martin Wilke und sprach die Grußworte für die Stadt Frankfurt/Oder.

Herzliche Grüße schickten an alle Teilnehmer, **Kerstin Backasch** von der Verwaltungsakademie Berlin und **Martin Müller** der Bundesvorsitzende.

Weiterhin wurden ganz herzlich von Jana begrüßt, unsere zahlreichen Gäste Adelheid Paschke vom Landesverband der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst Berlin-Brandenburg,

vom

Bundesvorstand **Manfred Woller** sowie weitere Gäste aus Bayern, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland Pfalz, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Schleswig-Holstein.

Ein Gruß und ein Dankeschön, ging an alle ausstellenden Firmen die unsere Veranstaltung mit ihren vielseitigen Angeboten, Neuentwicklungen, altbewährten Dingen und Ratschlägen in verschiedenen Fragen so gut ergänzen.

**ANTICIMEX, APC, BALVI, BU HO PLAST, DBL, Dr. Becher, Dr. Schnell, EBRO, ECOLAB, FLAGRANTO-SYSTEMS, Häcker Hygieneschulung, HOSPAMED, Jüngling, keeplastics, KESLA HYGIENE AG, KOHLHAMMER, Labellord, ORANKA, Polzer Gastro, TEMCA, TESTO und VAHINGER**

Der erste Vortrag stand unter der Überschrift „**Plagegeister & Co.**“ und wurde referiert durch **Siegfried Morawin** von der Firma Anticimex.

Die gesetzliche Grundlage und die Forderung nach der Sachkunde zur Bekämpfung von Schädlingen im gewerblichen Bereich sind in den Verordnungen 852/2004: Anhang II, Kapitel IX, Nr. 4 und 178/2002 (EG): Artikel 14 festgelegt. Desweiteren zu beachten sind die Vorgaben im Arbeitsschutzgesetz, Chemikaliengesetz, Gefahrstoffverordnung, Tierschutzgesetz und dem Artenschutzgesetz.

Siegfried Morawin stellte uns die im Lebensmittelbereich relevanten Schädlinge sehr anschaulich dar. Viele Schädlinge werden durch den weltweiten Handel verbreitet. Wichtig sind die vorbeugenden Maßnahmen wie eine gründliche Wareneingangskontrolle, eine übersichtliche Lagerhaltung, regelmäßige Reinigung der Lager-, Verkaufs- und Produktionsbereiche.

Eine Möglichkeit zur Eindämmung/ Bekämpfung von Fluginsekten sind UV-Geräte mit Leimflächen. Diese haben den Vorteil gegenüber den UV-Geräten mit Elektrogitter, dass Lebensmittel oder Arbeitsflächen nicht von umherfliegenden Körperteilen der Insekten (dies kann einen Radius von 2 -3 Metern betreffen) kontaminiert werden.

Immer wieder bereiten Vögel in Verkaufsmärkten, Lagerhallen o.ä. Großobjekten Probleme. Zur Bekämpfung im Innenbereich ist ein Netzfang ohne Genehmigung, das Narkoseverfahren mit Wiederfreilassung mit Genehmigung und der Abschuss mit Genehmigung mit einem Luftdruckgewehr unter 7,5 Joule durch einen Sachkundigen Schützen möglich.

Zur Vergrämung im Außenbereich erfolgen Vernetzungen von Fassaden, Abwehrspikes auf Sitzflächen, Spanndrahtsysteme auf Sitzflächen, Elektrosysteme und die chemische Abwehr mit Aerosoldispensern. Nicht bewährt hat sich der Einsatz von Ultraschall.

Alle Schädlinge und Bekämpfungsmethoden wurden anschaulich in Bild und Wort durch Siegfried Morawin dargestellt.

Als nächsten Referenten konnten wir **Dr. Matthias Busch** von der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen aus Sachsen mit dem Vortrag „**Lebensmittelimitate-ein Problem?**“ begrüßen.

An mehreren praktischen Beispielen für Kochschinken/ Gekochter Form-Vorderschinken stellte er die Problematik dar. Bemühungen zur Änderung der Leitsätze durch die DLG-Fachgruppe „Kochschinken“ erfolgten bereits. Die EU-Kommission hält die bestehenden Vorschriften für völlig ausreichend, um eine vollständige Information des Verbrauchers zu gewährleisten hinsichtlich „Analogkäse“ und gestrecktem Schinken.

Im Weiteren wurde der rechtliche Rahmen: LMKV, ZZuV, Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches und das LFGB abgesteckt. Dargelegt wurden Probleme bei der Kennzeichnung von Fertigpackungen und loser Ware mittels Schild an der Ware, Liste und Aushang. Wir betrachteten die Bedeutung des Wortes Imitat im eigentlichen Sinn – lat. imitatio, Nachahmung oder Nachbildung. Schon im Mittelalter wurden Lebensmittel verfälscht und durch die Obrigkeit Maßnahmen zur Unterlassung unter Strafe verfügt.

Beim Handel mit „Imitaten“ spielt häufig der wirtschaftliche Aspekt eine große Rolle. Dr. Matthias Busch stellte zu den Lebensmittelimitaten folgende Aspekte heraus:

- Ähnlichkeit im Aussehen und Geschmack wie ein hochwertiges Produkt
- in der Herstellung deutlich billiger
- Die Zutaten eines Lebensmittelimitats und das Imitat selbst sind meist gesundheitlich unbedenklich.
- Imitate müssen nicht als solche deklariert werden, es genügt die Angabe in der Zutatenliste.
- Es dürfen keine Bezeichnungen gewählt werden, die beim Verbraucher zur Verwechslung mit einem hochwertigen Produkt führen.

Beleuchtet wurden die Schwierigkeiten beim Umgang mit den Imitaten aus Sicht der Hersteller, des Einzelhandels und der Gaststätten. Anschaulich dargestellt, wurde der traditionelle Ablauf zur Herstellung von Kochschinken und der fließende Übergang zum Imitat durch Verwendung von kleinen Teilstücken (Verwertung), Zusatz zu hoher Wassermengen und Zusatzstoffen. Eine weitere Steigerung zu einem „Imitat“ ist der Zusatz von Fremdeiweiß (Soja) zum Strecken und der technologischen Abrundung.

Nach einem kleinen Schwenk über Surimi beschäftigten wir uns mit den Käseimitaten. Wobei die Begriffe Käseimitat oder Analogkäse synonym verwendet werden, um ein Ersatzprodukt für Käse zu beschreiben.

In der EU-Bezeichnungsschutz-Verordnung sind folgende Bezeichnungen ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten: Molke, Rahm, Butter, Buttermilch, Butteroil, Kaseine, wasserfreies Milchlaktat, Käse, Joghurt, Kefir, Kumys, viili/fil, smetana, fil

Die Herstellungsprozesse von Käse und Käseimitaten/Analogkäse wurden dargelegt. Zum Analogkäse ist zu erwähnen, dass als Grundstoffe meist Wasser, Milch-, Soja- oder Bakterieneiweiß, Pflanzenöle wie Palmöl und teils auch Stärke verwendet werden. Weitere Zutaten sind Emulgatoren, Aroma- und Farbstoffe, Salz und Geschmacksverstärker, um Geschmack und Aussehen an die Vorbilder wie Parmesan, Emmentaler, Mozzarella, Feta oder Camembert anzunähern. Da der Herstellungsprozess keine Reifezeit in Anspruch nimmt wird die Produktionsdauer gegenüber echtem Käse wesentlich verkürzt. Als technologische Eigenschaften zu erwähnen sind eine leichte Verarbeitbarkeit,

Rieselfähigkeit, steuerbares Schmelzverhalten, hohe Hitzetoleranz (400°C) und eine verringerte Bräunung.

Kennzeichnungsmängel wurden an praktischen Beispielen erläutert. Der Marktanteil von Käseimitaten in Deutschland liegt zufolge einer Untersuchung bei etwa 1%. Herauszustellen ist Käseimitate sind nicht verboten oder rechtswidrig, sie müssen nur korrekt deklariert werden und dürfen nicht den Anschein erwecken das es sich um echten „Käse“ handelt.

Unsere Aufgabe bei der Kontrolle vor Ort ist die Prüfung der Etikettierung, der Speisekarten und wenn notwendig die Entnahme von Verdachtsproben.

Dargelegt wurden zahlreiche Beispiele zur Kennzeichnung von Schinken- und Käseimitaten.

Zum Abschluss wurde die Thematik „Klebeschinken“, über die Anfang 2010 durch die Presse als neue Schummelei bei Lebensmittel berichtet wurde, besprochen. Bei diesem Produkt wird Rohschinken aus Stücken zusammengeklebt, ohne dass dies im Zutatenverzeichnis gekennzeichnet ist.

Erläutert wurde die Herstellungstechnologie, sowie das zum kleben verwendete Enzym Transglutaminase.

Dr. Matthias Busch schloss seinen Vortrag mit dem Fazit...

Hinsichtlich der Entnahme einer Probe, Untersuchung und Beurteilung ist zu beachten:

- die Erzeugnisse sind sehr vielfältig
- jedes Produkt ist in der Regel eine Einzelfallprüfung
- Verallgemeinerungen sollten vermieden werden

In der folgenden Pause war Zeit zum Besuch der Ausstellung, für Gespräche und natürlich auch zur Stärkung beim Mittagessen.

Der folgende Vortrag „**Bye, bye Zusatzstoff-Zulassungsverordnung**“ wurde durch **Volker Charnè** vom Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt, Fachbereich Lebensmittelsicherheit referiert. Einleitend, wurde das Gesetzbuch, die Historie des Zusatzstoffbegriffes und die Definition Zusatzstoff dargelegt. Anhand eines Zeitstranges verfolgten wir die gesetzliche Entwicklung. Das gemeinschaftliche und das nationale Gesetzgebungsverfahren wurden beleuchtet. Erläutert wurde das Zulassungsverfahren für Zusatzstoffe, Enzyme und Aromen.

Nach der Frage: „Was ändert sich denn nun wirklich? Oder Bleibt alles anders!“ informierte uns Volker Charnè das der Gesetzgeber wechselt. Alle Ge- und Verbote, Entscheidungen und Forderungen zu den zugesetzten Stoffen werden künftig in Brüssel formuliert und beschlossen. Die ZZuV wird wie sie in der jetzigen Form vorliegt im wesentlichen Teil aufgehoben werden. Die Regelungen der Kenntlichmachung der Zusatzstoffe bei loser Ware werden wohl bestehen bleiben. In Ermangelung eines EU-Strafrechtes werden auch die Strafbewehrungen weiter erforderlich sein. Zukünftig werden die Definitionen und Regelungsweisen für Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe und weitere Begriffe nur noch in den EG-Verordnungen zu finden sein und nicht wie bisher im LFGB. Für die Hersteller wird sich eine bisher nicht da gewesene Informationspflicht gegenüber der EG-Kommission ergeben, (fast) alle bisher verwendeten Stoffe, Produkte und Rezepturen bleiben zulässig, erforderlich werden sicher Kennzeichnungsänderungen werden.

Der Verbraucher wird von dem neuen Gesetzgeber und den daraus resultierenden Regelungen am wenigsten tangiert. Hier ist der neuartige Sicherheitshinweis bei bestimmten Farbstoffen anzumerken.

Für uns Lebensmittelkontrolleure ändern sich vor allem die Rechtsbezüge. Zu beachten haben wir die Geltungstermine im Zusammenhang mit den neuen EG-Verordnungen und zu prüfen die geforderten

Sicherheitshinweise bei Verwendung der Azo-Farbstoffe E110, 102, 104, 122, 129 und 124 sowohl bei der Fertigpackung als auch bei loser Ware.

Zukünftig angedacht sind gemeinschaftliche Regelungen im Bereich der Verarbeitungshilfsstoffe und evtl. eine Reihe von Auslegungsentscheidungen der EG-Kommission zur Einstufung bestimmter Stoffe (z.B. Weizenhalmfaser) als Zusatzstoff bzw. Nicht-Zusatzstoff.

Unsere Fortbildungsveranstaltung wurde mit dem Vortrag **Nanotechnologie** und Ihr Einsatz bei Bedarfsgegenständen von **Dieter Schwindt** von der Firma Nanopool GmbH abgerundet. Er berichtete über vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Nanotechnologie in der Lebensmittelbranche.

Die Veranstaltung setzten wir nach einer Pause mit der **Mitgliederversammlung** fort.

Zu Beginn wurden die Verträge mit unseren Kooperationspartnern, welche auf unserer Homepage verlinkt werden, unterzeichnet.

Im Weiteren legte uns Jana den Rechenschaftsbericht für den Zeitraum 2009/2010 dar.

Aktueller Mitgliederstand: 111

Jana informierte über die wahrgenommenen Termine und die Vorstandsarbeit.

Weiterbildungsangebot unseres Verbandes

- 09.09.2010 Weinseminar in Grano – Gubener Weinbau e.V.
- 24.02.2010 Besichtigung Berliner Fleischgroßmarkt und Dönerproduktion mit Dr. Christine Walter
  
- Weiterhin wurden dem Bundesvorstand zu Gesetzesentwürfen Stellungnahmen zugearbeitet

Die **Homepage** wurde nach einigen Schwierigkeiten vollends aktiviert und wir bemühen uns immer aktuell zu sein. An dieser Stelle ein ganz besonderer Dank an Maik Maschke für die Hilfe und Geduld! Unsere Kassiererin Gunhild Naundorf verlas Ihren **Kassenbericht** und gab einen Einblick in die aktuelle finanzielle Situation. Seitens der Mitglieder gab es keine Anfragen.

Die Kassenprüfer Leana Schlüter und Annette Schenke stellten bei der **Kassenprüfung** keine Unstimmigkeiten fest.

Eingereicht wurden zwei **Anträge**: Wiederaufnahme der Tätigkeit der AG Fortbildung und Erhöhung des Mitgliedsbeitrages, welche durch die Mitglieder angenommen wurden.

#### **Neuwahl des Vorstandes**

Die Wahlkommission bestand aus Edda Propst, Karl-Josef Leibig und Eckhard Beckmann. Nicht mehr zur Wahl stellte sich Frank Ceglarek. Die Wahl ergab folgendes Ergebnis:

<b>Vorsitzende</b>	Jana Weiser
<b>Stellvertreter</b>	Bernd-Dieter Sternberg
<b>Stellvertreter</b>	Rita Ehmig
<b>Kassierer</b>	Gunhild Naundorf
<b>Schriftführer</b>	Diana Born
<b>Kassenprüfer</b>	Leana Schlüter Annette Schenke

**Verschiedenes** – Der Vorstand hatte die Idee - ein Logo für unseren Verband muss her! Heute haben wir das Resultat in Form einer eigenen Fahne vorliegen. Vielen Dank an Gunhild! Ohne Dich hätte das so schnell nicht geklappt und das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Unseren nächsten Verbandstag 2011 (voraussichtlich am 17. + 18. Juni) möchten wir im Landkreis Havelland oder Potsdam-Mittelmark durchführen. Der Vorstand bittet die ortsansässigen Kollegen um Vorschläge.

Von unseren Mitgliedern und Gästen wurde die umfangreiche Ausstellung in den Pausen rege zur Information und dem Erfahrungsaustausch genutzt.

Bis zum Abendprogramm nutzte jeder die Zeit zur Erholung und soweit möglich zur Abkühlung, denn die doch sehr hohen Temperaturen forderten allen Teilnehmern einiges ab.

Mit neuer Frische starteten wir dann in den Abend und genossen das Abendessen in entspannter Atmosphäre.

Am nächsten Tag begaben wir uns in das grüne Umland von Frankfurt/Oder. Auf der Tagesordnung stand die **Besichtigung der Klosterbrauerei Neuzelle GmbH** in Neuzelle.

Die Brauerei blickt auf eine lange Geschichte zurück. Seit 1416 wird in Neuzelle bereits Bier gebraut. Die Gründung der Klosterbrauerei Neuzelle erfolgte 1589.

Unseren Rundgang begannen wir im Sudhaus, dem Herz der Brauerei. Das in Säcken auf dem Malzboden gelagerte Getreide (Gerstenmalz) wird in der fast Hundert Jahre alten Malzmühle geschrotet. Über Holzschütten gelang das geschrotete Malz in den Maische-Bottich und wird mit dem Wasser aus dem eigenen Brunnen zur Maische aufgeköcht.

Im Anschluss wird die Maische geläutert. In diesem Arbeitsschritt werden die festen Bestandteile von der flüssigen Würze getrennt. Der sogenannte Treber dient gleichzeitig als Filter. Eine Verwendung findet der Treber, als Zusatz im Neuzeller Klosterbrot, für Anwendungen im Wellness-Bereich oder er gelangt zur Verfütterung.

Unser Gästebetreuer und Führer während der Besichtigung, Sebastian Wiedemann, stutzte während Führung über die Fragen und die Frau mit dem Buch. Nach unserem Outing war er erstaunt, wen er da in geballter Form vor sich hatte. Unsere Fragen beantwortete er souverän.

Im Weiteren, wird der jetzt in der Würzepfanne befindlichen Maische der Hopfen in Form von Pellets zugegeben und alles erhitzt.

Eine Zwischenstation legten wir im historischen Kabinett ein. Präsentiert wird hier die umfangreiche Produktpalette. Das „Hauptbier“ ist der Schwarze Abt, welcher für einen 12 Jahre währenden Rechtsstreit sorgte. 2005 wurde der Streit zu Gunsten der Klosterbrauerei Neuzelle GmbH entschieden, da der Zucker erst nach dem Sudvorgang zugesetzt wird. ( mehr unter [www.klosterbrauerei.com](http://www.klosterbrauerei.com))

Einmal jährlich zum Bibulibus-Tag (Himmelfahrtstag) wird das Bibulibus-Bier gebraut. Weitere bekannte Produkte sind das Badebier, das Kirschbier, Anti-Aging Bier (mit Sole und Algen) und viele andere Sorten.

Über den Whirlpool und den Plattenabkühler (Abkühlung auf 6° C) gelangt das Bier in offene Gärbottiche, wo es unter Zufügung von Hefe 7 bis 10 Tage verweilt. Es handelt sich um ein untergäriges Bier. Dieser Bereich ist für Besucher nicht zugänglich, da eine nachteilige Beeinträchtigung des Gärvorganges durch Temperaturschwankungen und andere Faktoren möglich ist.

Eine ständige Kontrolle durch den Braumeister gewährleistet eine gleichbleibende Qualität. Ist dieser Prozess abgeschlossen, wird das Jungbier in die Lagertanks verbracht, in welchen es bis zu 6 Wochen ausreift.

Unterirdisch gelangt das Bier in die Abfüllhalle. Hier erfolgt, je nach Biersorte, eine Filtration. Der Flascheninspektor prüft per Lasertechnik die Flaschen auf Reinheit und Brüchigkeit. Vor der Abfüllung wird das Bier kurzzeiterhitzt (Haltbarkeit von 12 Monaten) und in der vollautomatischen Füllanlage abgefüllt. Der „Einpacker „ bestückt die Kästen mit den gefüllten Flaschen.

Es werden auch verschiedene Spezialflaschen, in diversen Größen und Formen von Hand befüllt.

Vertrieben werden die diversen Biere in der Region, per Bestellung im Internet sowie steigt die Nachfrage auf dem östlich asiatischen Markt und Russland.

Nach der Besichtigung nahmen wir im urigen Gästebereich Platz und überzeugten uns von der Vielfalt und dem Geschmack der hergestellten Produkte. Abgerundet wurde die Verkostung mit frischem Klosterbrot und Schmalz.

Ein Danke schön für die gute Betreuung an Kristina Jahn, Hannelore Warnke, Lars Wiedemann und Rolf Martens.

Neuzelle ist zwar ein kleiner Ort, aber er bietet viele historische Sehenswürdigkeiten. Von der Klosterbrauerei Neuzelle GmbH begaben wir uns in angrenzende Kloster Neuzelle einer ehemaligen Zisterzienserabtei. Im 13. Jh. wurde die Klosteranlage errichtet und die Mauern können von einer bewegten Geschichte berichten. Unsere Besichtigung, mit einer kompetenten Führerin, begannen wir im Kreuzgang, über die Klausurräume, Refektorium, Brunnenhaus und Kalefaktorium, der hier früher wohnenden Mönche. Über den Vorraum, mit seinem imposanten Empfangsbild, gingen wir in das Kircheninnere. Beeindruckend ist die überwältigende Ausstattung der Kirche. Über den großen Klosterhof „Stiftsplatz“ führte uns der Weg zur Orangerie und dem Barockgarten. Zum Abschluss besichtigten wir die Pfarrkirche zum Heiligen Kreuz.

Wir hoffen die Veranstaltung war für alle ein Gewinn, informativ und bot ein abwechslungsreiches Angebot.

**In eigener Sache:** Bitte, tragt Euch bewegende Probleme an den Vorstand heran. Nur so können wir davon erfahren und versuchen diese anzugehen oder Unterstützung zu bieten.

Auf unserer Homepage findet Ihr die Vorträge, aktuelle Infos und noch mehr Bilder.

D.Born