Gemeinde Labenz

Labenz live

Ausgabe: 29 **August 2020**

Kunstausstellung der Kita Labenz

Die Kindergartenkinder aus Labenz haben eifrig Bilder für den Bauzaun unterhalb des Bouleplatzes gemalt. Dieser kleinen „Kunstausstellung“ sollte man seine Aufmerksamkeit bei einem Spaziergang ums Dorf widmen. Viel Freude am Malen stand im Vordergrund dieser Aktion, die das Dorf etwas bunter und schöner macht.

Doch dann kam die Corona-Krise!

So wie auf dem Bild zu sehen, hätten wir uns auch in diesem Sommer das Freibad Steinhorst gewünscht. Viele „Wasserratten“, die sich bei herrlichem Wetter im warmen Wasser oder auf der Liegewiese frei und ungehemmt vergnügen. Doch dann kam Corona!

Erst am 29. Juni konnte die Badesaison beginnen und das auch nur mit deutlichen Einschränkungen, da strikte Hygienevorschriften zu beachten waren. Zeitweise durften nur 250 Besucher auf dem Gelände sein, im Schwimmbecken und auf der Liegewiese mussten Abstandsregel eingehalten werden, Besuchsformulare waren auszufüllen, Umkleideräume und Duschen blieben verschlossen, Toiletten durften nur einzeln betreten werden.

Besonders schmerzlich war es aber, dass die überaus beliebten Schwimmlernkurse, die der staatlich geprüfte Schwimmlehrer Michael Vellrath schon seit einigen Jahren ehrenamtlich in seiner Urlaubszeit für fünf- und sechsjährige Kinder anbietet, wegen Corona ausfallen mussten.

„LabenzRocker“ Michael Vellrath, der schon im Januar Urlaub bei seinem Arbeitgeber eingereicht hatte, um eigentlich auch in diesem Jahr Schwimmkurse durchzuführen, erklärte sich stattdessen bereit, eine Woche lang die Badeaufsicht zu übernehmen. In dieser Zeit nahm er u.a. einige Schwimmabzeichen ab und trainierte einen Jungen für die Rettungsschwimmerausbildung.

Michael Vellrath erklärt einer Mutter, dass Schwimmflügel **nicht förderlich** beim Schwimmen lernen sind.

Notizen

Kein Grund zur Sorge! Die Kita-Kinder werden nicht fotografiert. Bgm. U. Hardtke: „Die Videoüberwachung am Gemeindezentr. ist während der Kita-Zeit **nicht** im Betrieb!“

Alle Protokolle der Gemeindevertretersitzungen und alle Satzungen der Gemeinde sind auf der Homepage des Amtes einsehbar!

Das „Labenzer Storchenpaar“ hat zwei Küken aufgezogen.

„Warum eigentlich nicht auch in Labenz live?“

Als bei „Labenz live“ der Wunsch Ulrich Hardtkes, Bilder der Labenzer Bürgermeister seit 1945 im Wartebereich vor dem Bürgermeisterbüro im Gemeindezentrum auszustellen, bekannt wurde, trat die Frage auf:

“Warum eigentlich nicht auch in Labenz live, das wird doch sicher auch viele Leser/innen interessieren? Wir machen das!"

Von den aufgeführten Bürgermeistern ist Ulrich Hardtke nicht nur der einzige noch lebende, aber schon jetzt derjenige mit der zweitlängsten Zeit im Amt. Einige der verstorbenen sind sicherlich noch vielen Labenzern in Erinnerung.

Die ersten Bürgermeister waren meist Bauern. Das erlaubt Rückschlüsse auf die geschichtliche Entwicklung des Dorfes.

Vor 1945 war Labenz eindeutig landwirtschaftlich geprägt. Bei Wikipedia ist nachzulesen, dass es zu Beginn des 20. Jahrhunderts mehr als 40 Bauernhöfe, etwas mehr als 10 Handwerksbetriebe und etwa 5 Gastwirtschaften gab und das bei etwa 76 Wohnungen und 416 Einwohnern.

Nach dem 2. Weltkrieg setzte dann die stetige Entwicklung hin zum Wohndorf mit den Höhepunkten in der Flüchtlingswelle von 1945 – 1950 und nach der Wende ein. Heute sind von den wirtschaftenden Bauernhöfen nur noch sehr wenige geblieben, die Einwohnerzahl bewegt sich in Richtung 900, die Bürgermeister kommen aus anderen Berufsgruppen.

Die Labenzer Bürgermeister seit 1945

Großkätner
Johannes Siemer
1929 - 1945

Schlachter
Franz Rundeshagen
1945

Landwirt
Otto Wittenburg
1946 - 1970

Elektromeister
Hans Brüggmann
1970 -1977

Gemeinde

Labenz

Schmiedemeister
Helmut Hardtke
1977 - 1982

Maschinenbaumeister
Otto Flint
1982 - 1986

Konrektor
Günter Habeck
1986 - 1998

Kriminalhauptkommissar
Ulrich Hardtke
ab 1998 -

Unser tägliches Brot …

Im kleinen Backhaus neben der Wassermühle wird wieder Brot gebacken.

Brot besitzt in unserer christlichen Tradition eine besondere symbolische Bedeutung, lebens-spendend, Nahrung für Seele und Körper, Gemeinschaft, Teilen. Früher segnete man das fertig gebackene Brot mit einem Kreuz, bevor man es anschnitt, und zur Einweihung eines neuen Hauses bringt man auch heute noch Brot und Salz mit.

Deutschland ist das Land mit den meisten Brotsorten. Früher gab es in den Dörfern einzelne Backhäuser und das Brotbacken war ein gemeinschaftliches Ereignis. Über die Backhäuser in Labenz berichteten wir schon.

Als die Wassermühle 1767/68 wieder neu aufgebaut wurde, „hauste der Mühlenpächter Fricke solange im Backschauer“ (in: „Das ehemalige Amt Steinhorst“). Es gab damals im 18. Jahrhundert also schon ein kleines Backhaus, in dem Brot gebacken wurde. Später wurde in dem großen Gebäude links neben der Wassermühle gebacken. Die älteren Labenzer erinnern sich noch an die Bäckerei, die der Müller Rundshagen betrieb.

Vor eineinhalb Jahren ließ die jetzige Besitzerin Yasmine von Rumohr die Ruine, in dem der uralte Backschauer gewesen sein musste, wieder instand setzen. Ein Ofen wurde in Zusammenarbeit mit einem Ofenbaumeister neu aufgesetzt, die Isolierung innen besteht noch aus den alten Steinen des vorherigen Backofens im großen Backhaus. Das kleine Backhaus steht nun auch unter Denkmalschutz.

In diesem Sommer wurde es in Betrieb genommen. Es soll an jedem ersten Samstag im Monat Brot gebacken werden. Gäste, die am Backerlebnis teilhaben wollen, sind willkommen. Bäckermeister Petersen, der in Lütjensee in der Bäckerei Zingelmann arbeitet, leitet dieses Projekt. Das Mehl hat Bioqualität und wird vom Lämmerhof geliefert.

Am Samstag, den 18.7.2020, war „Labenz Live“ beim Backen dabei und fragte Herrn Petersen ganz genau, wie alles an einem Backtag abläuft.

Morgens um 6.00 Uhr bereitet er bei Zingelmann die verschiedenen Brotteige vor, die Sauerteig enthalten. Sie müssen dann erstmal mehrere Stunden ruhen, bevor sie in den Ofen geschoben werden können. In großen Behältern bringt Herr Petersen den Teig mit.

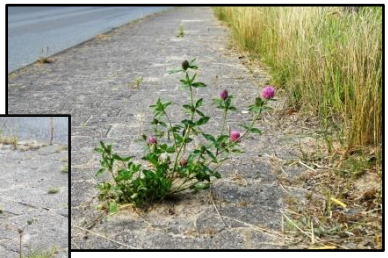
Um 8.00 Uhr wird der Backofen angeheizt, dann gegen 10.30 Uhr wird die Glut ausgeräumt. Inzwischen arbeitet Klaus Petersen den Teig zu Broten auf, die dann noch eine halbe Stunde ruhen müssen. Das Speckbrot wird rund gewirkt, das Haferbrot länglich und die Vollkornbrote kamen in Formen.

Wenn im Ofen die Temperatur von 275 Grad erreicht ist, werden die Brotlaibe eingeschossen mithilfe eines langen Brotschiebers und danach mit Wasser besprüht, damit Schwaden im Ofen entsteht, der die Krustenbildung fördert. Etwa eine dreiviertel Stunde dauert der Backvorgang.

Der köstliche Duft des gebackenen Brotes zog durch die Backstube, als schließlich der Bäckermeister die Tür öffnete und das fertige Brot herausnahm. Das Brot war glühheiß und man musste seine Neugier bezähmen und warten, bevor Petersen es anschneiden konnte und den wartenden Zuschauern Scheiben mit Butter bestrich und reichte. Es schmeckte würzig und die Kruste war richtig kross! Erst waren die Speckbrote gebacken worden, danach die Vollkornbrote und am Schluss in der restlichen Hitze die Haferbrote. Der aromatische Duft des frisch gebackenen Brotes und der gute herzhafte Geschmack machten diesen Vormittag zu einem sinnlichen Erlebnis! Jeder der Zuschauer konnte, gegen eine Spende, ein Brot mit nach Hause nehmen.

Dieses Projekt soll Kindern und Erwachsene in Labenz vor und im Backhaus für einen Samstagvormittag zusammenbringen, alle Sinne anregen und Gemeinschaft stiften, aber auch hautnah zeigen, wie Brot traditionell gebacken wird. Brot verdient eine besondere Wertschätzung und damit verbunden auch das Bäckerhandwerk. Vielleicht überlegt sich der eine oder andere Jugendliche doch Bäcker zu werden und diese Tradition aufrecht zu erhalten.

Wir sind angesprochen!
Die Pflicht zur Straßenreinigung



Bei allem, was uns so gut am Landleben in Labenz gefällt, dürfen wir aber nicht aus den Augen verlieren, dass wir in der Gemeinschaft auch Pflichten wahrnehmen müssen. Dazu gehört die oftmals ungeliebte Straßen- und Gehwegreinigung, die die Bürgerinnen und Bürger als Anlieger zu leisten haben. Rechtlich geregelt ist das in einer Satzung der Gemeinde Labenz.

Saubere Gehwege sind eine Augenweide, aber dahinter steht auch die Notwendigkeit der Reinigung. Wildkräuter, die ungehemmt wachsen, können mit ihren Wurzeln einzelne Steine hochdrücken und den Verbund lockern. Somit ist die Sicherheit nicht mehr gewährleistet und die Unfallgefahr für Fußgänger und Radfahrer erhöht. Das kann eine aufwändige Instandsetzung nach sich ziehen, die von der Gemeinde und somit von uns allen zu zahlen ist.

Gerade im Herbst wird Laub auf den Gehwegen zum Problem. Da kommt bei Unfällen der Anlieger schnell in die Haftung. Gereinigt werden müssen mindestens einmal pro Monat Gehwege, Geh- und Radwege, Rinnsteine, Parkstreifen, Gräben und auch die Hälfte der Straßen. Ausgenommen von der hälftigen Reinigung der Straßen sind grundsätzlich Kreis-, Landes- und Bundesstraßen. In Labenz trifft das auf die Hauptstraße und die Steinhorster Straße zu. Extra hingewiesen wird auf das Reinhalten der Rinnsteine und Einlaufschächte, damit das Regenwasser ungehindert abfließen kann.

Zu beachten ist ebenfalls die Verkehrssicherungspflicht, d.h. Äste von Büschen, Bäumen, Hecken und Sträuchern dürfen nicht den Straßenverkehr beeinträchtigen. Viele Anlieger wissen nicht, dass sie auch hier im Schadensfall haftbar gemacht werden können.

Besonders ist zudem der Winterdienst geregelt. Salz darf nur noch in Ausnahmefällen gestreut werden.
Nachlesen kann man alle Punkte in einer Information für Anlieger, die vom Amt verteilt wird,oder in der Straßenreinigungssatzung der Gemeinde Labenz, zu finden auf der Homepage des Amtes.

Frauen helfen Frauen Sandesneben

Wir möchten hier einen Verein vorstellen, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, bei jeglicher Art von Gewalt an Frauen und Kindern zu helfen. Der Verein führt den Namen „Frauen helfen Frauen Sandesneben und Umgebung“. Nach Eintragung ins Vereinsregister wird er durch das Kürzel „e.V.“ ergänzt und hat seinen Sitz in Labenz.

Im September 2020 wird in Sandesneben eine Beratungsstelle unter dem Namen „Landmütter“ eröffnet. Diese Stelle ist in Zukunft für den Nordkreis des Herzogtums Lauenburg zuständig. Frau Miriam Peters wird dort, unterstützt von zwei Fachkräften, als staatlich anerkannte Sozialarbeiterin tätig sein. Sie hat bereits berufliche Erfahrungen in Krisensituationen sammeln können.
Gibt es in Corona-Zeiten mehr Gewalt an Frauen und Kindern? In den Medien wurden jedenfalls viele Warnungen ausgesprochen. Erfährt man von so einer Situation, fühlt man sich schnell überfordert. Aber wenn wir künftig in einem vertraulichen Gespräch um Hilfe gebeten werden, können wir auf diesen Verein verweisen.
Im Internet können Sie sich unter der Adresse ***www.fhf-sandesneben.de*** oder unter facebook unter ***„Frauen helfen Frauen Sandesneben“*** weiter informieren. Für Auskünfte steht Ihnen

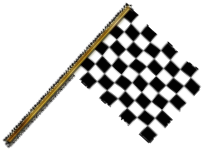
Frau Miriam Peters unter der Tel.-Nr. 0151-20107967
zur Verfügung!

Mitternachtslauf
Zweimal die „Labenzer 8“

Mitternachtslauf in Heiligenhafen, 10 km quer durch die teilweise fackelbeleuchtete Kleinstadt an der Ostsee. Auf diese Traditionsveranstaltung des TSV Heiligenhafen, die seit 1989 alljährlich im Juli stattfindet und oftmals mehr als 1.000 Läuferinnen und Läufer aus dem gesamten Bundesgebiet anlockte, hat sich Nils Eggers, der schon 2018 und 2019 daran teilnahm, lange gefreut. Doch dann kam Corona. Die am 31. Juli 2020 geplante Großver-anstaltung musste abgesagt werden.

Nils Eggers – wir kennen ihn als engagierten Feuer-wehrmann oder fleißigen Helfer beim Kinderfest – wollte das so nicht für sich akzeptieren. Kurzerhand plante er seinen eigenen Mitternachtslauf -- in Labenz.

Am Freitag, dem 31. Juli, startete er um 23.00 Uhr am Denkmal in der Hauptstraße, lief dann weiter durch die Godentwiete, die Steinhorster Straße, die Schmiedetwiete, die Hauptstraße, die Steinhorster Straße, die Schmiedetwiete und dann zum zweiten Mal die „Labenzer 8“. Nach insgesamt 9,18 gelaufenen Kilometern erreichte er in 59 Minuten das Ziel am Denkmal. Ganz toll fand er es, dass auch in Labenz einige Anwohner an der Laufstrecke standen, um mit Kerzen zu leuchten, denn das hatte ihn schon bei seinen Läufen in Heiligenhafen besonders beeindruckt.



Im Ziel!

9,18 km

59 Min.

Getreideernte – einst und jetzt

Bild 1

Unsere Altvorderen sammelten und ernteten Wildgetreide. Die Körner wurden mit der Hand abgestreift. In der Neusteinzeit (ab ca. 3500 - v.Chr.) kamen die ersten Sicheln beim Abschneiden der Ähren zum Einsatz. Diese bestanden aus Geweihbögen, in die mit Baumharz Flintsteinsplitter eingeklebt waren (Bild 1). Diese Steinsichel wurde nach und nach durch eine Sichel abgelöst, deren Schneide aus Metall wie etwa Kupfer oder Bronze bestand (Bild 2).

Bild 2

In der jüngeren Eisenzeit (ab ca. 750 v.Chr. bis ca. 400 n.Chr.) wurde die Sichel dann durch die viel längere Sichte oder Kniesense abgelöst. Mit Hilfe des dazugehörenden Mahdhakens (im Bild 3 links) wurde eine gewisse Menge der Halme zusammengefasst und ein Abschneiden der Halme war in nahezu aufrechter Stellung möglich.

Bild 3

Die ersten mit beiden Händen zu führenden Sensen tauchen zu Beginn der späten Eisenzeit (ab ca. 250 v.Chr.) in Mitteleuropa auf. Erst noch mit relativ kurzem Stiel, wobei Blatt und Stiel sich auf einer Ebene befanden. Das Arbeiten war wohl nur in gebückter oder hockender Stellung möglich.

Bild 4

Später entwickelte sich aus diesen Vorläufern die moderne Sense mit längerem Stiel und abgewinkeltem Blatt, so dass ein bodennahes Abschneiden der Pflanzen in aufrechter Stellung möglich war (Bild 4). Die Menge des geschnittenen Getreides ist durch den größeren Schwungkreis sehr viel größer. Die Sense wird auch heute noch für die Arbeit im Gelände, wo Maschinen nicht mehr arbeiten können, und für Sonderaufgaben eingesetzt.

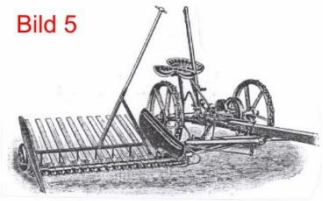
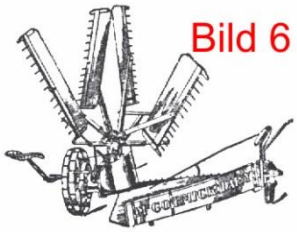


Bild 5

Etwa zur Mitte des 19. Jahrhunderts, nachdem der Balkenmäher erfunden war, wurde die Getreideernte mechanisiert. Auf dem



Grasmäher wurde eine Handablegeeinrichtung angebaut (Bild 5). Der zweite Mann formte mit einem Rechen Häufchen und legte diese durch Betätigen einer Fußklinke ab. Diese Technik war bis in die späten 1920er Jahre sehr verbreitet im Einsatz.

Der zweite Mann bei der Ernte wurde überflüssig, als man den Handableger durch den Flügelradableger ersetzte. Das Auswerfen des geschnittenen Getreides erfolgte automatisch, wobei die Menge einstellbar war.

Von den 1920er bis in die 1950er Jahre kamen dann die Mähbinder (Bild 7) zum Einsatz, bei denen das geschnittene Getreide über eine eingebaute Transporteinrichtung zu der Bindeeinheit gefördert wurde, die automatisch die Garben band und auswarf.

Ab Ende der 1940er-Jahre kamen dann die ersten Mähdrescher zum Einsatz. Zuerst wurden die Maschinen von Schleppern gezogen. Der Antrieb erfolgt über die Zapfwelle vom Schlepper aus. Später wurden dann die Mähdrescher motorisiert und konnten damit selbst fahren. Der Messerbalken hatte ursprünglich eine Breite von etwa 2 Meter. Moderne Mähdrescher von heute haben eine Messerbalkenbreite von bis zu 12 Meter (Bild 9).

Viele der hier besprochenen Geräte können im Museum in Steinhorst besichtigt werden.

Nach Schätzungen des Statistikamts Nord wird in Schleswig-Holstein im Jahr 2020 eine Getreideernte (ohne Körnermais) von etwa 2,3 Millionen Tonnen erwartet, davon entfallen 1,2 Millionen Tonnen auf Winterweizen, 554800 Tonnen auf Wintergerste, 199200 Tonnen auf Roggen, 48100 Tonnen auf Triticale und 262000 Tonnen auf Sommergetreide. Diese Menge wurde von einer Fläche von ca. 580000 ha geerntet.

Bildnachweis:

Bild 1: https://www.archaeologie-online.de/nachrichten/erntezeit-im-steinzeitpark-4034/
Bild 2: https://de.wikipedia.org/wiki/Sichel_(Werkzeug)
Bild 3: https://de.wikipedia.org/wiki/Sichte
Bild4:https://alltagskulturen.lvr.de/de/Themen/Das-von-der-Erde Getragene/LVR/Lido/5a2ac
Bild 5: Merkblätter des Bundesamtes für Bevölkerungsschutz, Kulturgüterschutz
Bild 6: Merkblätter des Bundesamtes für Bevölkerungsschutz, Kulturgüterschutz
Bild 7: https://nat.museum-digital.de/index.php?t=objekt&oges=67467
Bild 8: https://www.claas.de/unternehmen/historie/products/combines/mdb-matador
Bild 9: https://www.claas.de/unternehmen/historie/products/combines/lexion

5 Jahre *Labenz live*!

Wie doch schnell die Zeit vergeht!

Im Mai 2015 erschien zum ersten Mal *Labenz live*, damals noch mit acht Seiten. Heute, fünf Jahre später, halten Sie die Ausgabe 29 in Ihren Händen, jetzt wie schon seit längerem zwölfseitig.

Gerda Timmermann sammelt alle Zeitungen und freut sich schon auf die nächsten Ausgaben!

Sie wissen von jemandem, der „Labenz live" nicht erhalten hat?

Kein Problem!!!

Helfen kann:

Jürgen Lyko, Wolfsberg 3a, ☎ 808744!

Impressum: V.i.S.d.P.: Bgm. U. Hardtke, R. Andresen, M. Bisping, R. Philipp, J.Lyko, K.-H. Lüß