

# Otto Knöpfer in Kulturscheune

Ausstellung zeigt auch Unbekanntes

**Mühlberg.** (tlz) „Er war ein Wanderer auf nahen Wegen und ergründete Schönheit, die nahe liegt.“ Diese Worte stammen von Professor Peter Arlt. Sie beziehen sich auf den Thüringer Maler Otto Knöpfer, der am 13. März 1911 in Arnstadt geboren wurde und seine Kindheitsjahre in Holzhausen verbrachte. Im Nachbarort Mühlberg ist ihm jetzt eine Ausstellung gewidmet. Die Kulturscheune zeigt von Samstag, 14. November, bis Sonntag 6. Dezember, Bilder von Otto Knöpfer. Schloss Molsdorf hat für diesen Zeitraum ausgewählte Werke des Künstlers als Leihgaben zur Verfügung gestellt. „Ich wuchs buchstäblich am Fuß der Wachsenburg auf“, sagte Otto Knöpfer. Die Drei-Gleichen-Landschaft war für ihn „eines der schönsten

Heimatgebiete in der Landschaftsdarstellung.“ Die Suche nach der Schönheit, die nahe liegt, war erfolgreich. Ob es nun detaillierte, die Phantasie anregende, Baumstudien sind oder Landschaftsaquarelle die Motive seiner Heimat zeigen oder seine wunderschönen floralen Malereien – dem talentierten Maler ist es immer wieder gelungen, die Schönheit im Bild festzuhalten. Liebhaber der Otto-Knöpfer-Werke können sich in der Ausstellung davon überzeugen, Ausschau nach ihrem Lieblingsbild halten und auch unbekannte Maleien und Zeichnungen entdecken.

**i** Die Kulturscheune, Thomas-Müntzer-Str. 4, ist Mittwoch bis Sonntag von 10 Uhr bis 16 Uhr geöffnet.



Das Molsdorfer Schloss gehörte über die Jahre zu den beliebtesten Motiven des Malers Otto Knöpfer.

## NOTIZEN

### Auto weg, Lappen weg

**Klettbach.** (tlz) Einen VW-Fahrer warf es am Mittwochabend gegen 23.10 Uhr zwischen Klettbach und Nauendorf aus der Bahn. Etwa 500 Meter vor Nauendorf verlor er die Kontrolle über seinen Wagen und fuhr einen Telefonmast um. Der Mann wurde leicht verletzt und brachte es bei der Unfallaufnahme auf 2,44 Promille, sein Wagen hat Totalschaden.

### Wildschwein unterwegs

**Klettbach.** (tlz) Ein Wildschwein hat am Mittwoch gegen 18.50 Uhr einen VW in einen Unfall verwickelt, der zwischen Klettbach und Nauendorf unterwegs war. Das Tier wechselte über die Straße, stieß mit dem Wagen zusammen und verstarb.

### Manfred Perlich neuer Präsident

**Döllstädt.** (tlz) Manfred Frankenbach aus Döllstädt gehört in den nächsten drei Jahren dem Regionalpräsidium Thüringen des Fachverbands Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Hessen-Thüringen an. Frankenbach wurde in Erfurt in das siebenköpfige Führungsgremium des Regionalverbands gewählt, der von Thorsten Perlich (Suhl) geführt wird. Sein Stellvertreter ist Andreas Reichenbacher.



Mit viel Kreativität wird der „Suppenküche“ von Chefkoch Dieter Dierse täglich etwas Neues besichert. Neben sämtlichen Standards, steht u.a. auch Steckrübensuppe auf dem Programm.

## REZEPT

Aus zwei Dritteln Steckrüben und einem Drittel Kartoffeln wird die Steckrübensuppe zubereitet, die von Zeit zu Zeit in der Suppenküche auf dem Speiseplan steht. Zuerst kommt Schweinefleisch/Schweinebauch für zehn Minuten in den Topf, dazu kommen danach die klein geschnittenen Steckrüben und nach weiteren zehn Minuten die gewürfelten Kartoffeln. Etwa eine halbe Stunde köcheln lassen, danach das Fleisch herausnehmen und mundgerecht zuschneiden. Das Gemüse in der Suppe kann jetzt je nach Geschmack so belassen werden, zerstampf oder püriert werden. Danach kommt das Fleisch (es kann auch Wurst sein) wieder dazu und es wird abgeschmeckt – mit Pfeffer, Salz, Thymian und Majoran.

**i** Wer als Gast irgendwo positive Erfahrungen gemacht hat, sollte uns dies mitteilen: Tel. (0361) 555 0533 oder per E-Mail: erfurt@tlz.de

# Beratung zum Nachtisch

Kulinarischer Bummel durch Erfurt (257): „Suppenküche“ Regierungsstraße

■ Von Hartmut Schwarz

**Altstadt.** (tlz) In der Theaterstraße wurde von der Caritas im Frühjahr 1993 die erste Suppenküche Thüringens eröffnet – weil nach der Wende immer mehr Menschen den Halt verloren und keinen anderen Weg mehr wussten, als an den Pfarrämtern anzuklopfen – vom Hunger geplagt. Mit Gerhard Förster und Christel Herzog stand damals das erste Team parat, um Hilfe zu leisten für etwa 20 Bedürftige.

Das Essen für die Hungernden wurde zuerst im Marienstift gekocht. Als die Zahl der Suppenküchen-Besucher

anstieg, übernahm diese Aufgabe die Küche des katholischen Krankenhauses. Und damit eine der besten Küchen der Stadt, in der Dieter Dierse bis heute die Regie führt, einer der letzten Küchenleiter des „Erfurter Hofes“.

Die Zusammenlegung der einzelnen Bereiche der Caritas führte auch dazu, dass die Suppenküche 1999 umziehen musste – in die Regierungsstraße, wo von der Nepumuk-Stiftung ein komplettes Haus ausgebaut wurde. Heute ist dort neben der Suppenküche u.a. die Kleiderkammer, die Ehe- und Familienberatung, die Gehörlosenhilfe, die Migrationsberatung, die

Schwangerschaftsberatung und die Schuldnerberatung untergebracht. Die tägliche Mittagsmahlzeit ist für viele mit täglicher Hilfestellung verbunden.

Derzeit sind es um die 100 Stammgäste, die im Tagestreff der Caritas gezählt werden – von der Leiterin der Einrichtung, von der Franziskaner-Schwester Karola Maria, die im Juni 1993 nach Erfurt zur Caritas stieß. Die gelernte Krankenschwester und studierte Pädagogin gab eine Stellung als Leiterin einer Krankenpflegeschule auf, um in Erfurt zu helfen. Im damals noch grauen Erfurt, das ihr aber Hoffnung gab, durch die

vielen Baukräne, die von Veränderung kündeten. Für sie stand dabei bis heute im Vordergrund, den Menschen zu helfen, sie wieder Tritt fassen zu lassen und sie in ein geregeltes Leben zu führen.

Damals wie heute setzte dies voraus, dass für neuen Mut der Magen gefüllt sein muss, und dass man sich helfen lassen will. Was leider nicht immer so sei. Weshalb die heute 68-Jährige weiter am Ball bleibt, sich noch lange nicht in den Ruhestand verabschieden will.

## SERVICE

**Altstadt** – „Caritas Tagestreff / Suppenküche“, 99084 Erfurt, Regierungsstraße 55

**Öffnungszeiten:** täglich von 10 bis 16.30 Uhr (auch an Feiertagen)

**Kontakt:** Tel: (0361) 5553310

**Preise:** 0,30 Euro (Frühstück/Kuchen), 0,30 Euro (Getränk), 0,80 Euro (Mittagessen) kostenfrei von 10 bis 12 Uhr, wenn die Reste vom Vortag serviert werden

**Gastlichkeit:** Zwei Gasträume mit insgesamt 60 Plätzen

**Anfahrt:** Straßenbahnlinien 2 und 5 (Haltestelle Lange Brücke/Neuwerkstraße)



Bis heute engagiert geblieben sind für die Suppenküche Mitbegründer Gerhard Förster und Schwester Karola Maria, die Leiterin des Caritas-Tagestreffs. Fotos (2): tlz/Schwarz

## GERÜCHTEKÜCHE

### Weißer Trüffel als Gaumengenuss

**Altstadt.** (tlz) Noch bis in den Dezember steht im Restaurant „Il Cortile, Johannesstraße 150, eine ganz besondere Spezialität auf der Speisekarte. Aus dem Hügel im Südosten Piemonts wurden weiße Trüffel von Alba (Tuber magnatum pico) geordert und vom Koch des Hauses nach allen Regeln der Kunst zubereitet.

eingeladen. Gastwirtin Tamara Makhmoudova freut sich ab 19.30 Uhr über Besucher, die sich für die konstruktivistisch-dekorative Manier der russischen Malerin Sonja Sharifa interessieren. Die Ausstellung kann im Anschluss täglich zu den Öffnungszeiten (ab 17 Uhr) besichtigt werden.

### Baustellen-Party im Palmenhaus

**Altstadt.** (tlz) Die Bauarbeiten stehen so weit vor dem Abschluss, dass für den 27. November, erstmals eine Veranstaltung im sanierten Palmenhaus, angekündigt werden kann. Noch vor der offiziellen Eröffnung veranstaltet dort die IKK Thürin-

gen ihre Jahresabschlussfeier – dem Stil des Gebäudes entsprechend „trés chic“ im Stil der goldenen 20er Jahre.

### Märchen-Menüs auf dem Schloss

**Tonndorf.** (tlz) Zu einer poetisch-kulinarischen Reise durch vier Jahreszeiten und zwölf Kulturen wird am heutigen Samstag auf das Schloss Tonndorf eingeladen. Beginn ist 16 Uhr mit einer Führung durch das Schloss, der eine türkische Märchenstunde mit Prinzessin Adnil und Pandischah Reijem folgt. Gegen 18.30 Uhr wird dann zu Tisch gebeten, zu einem vegetarisch-biologischen Menü mit lan-

destypischen Gerichten. Anmeldung/Info: Tel. (036450) 44057 bzw. per E-Mail: kultur@schloss-tonndorf.de

### Geheimnisse des Schnapsbrennens

**Altstadt.** (tlz) „Brändeln, Geisteln, Schnäppseln“ ist der nächste alkoholische Höhepunkt überschrieben, zu dem am Samstag, 21. November, in die Weinhandlung und Naturkundepaxis Rolshausen, Neuwerkstraße 6, eingeladen wird. Gemeinsam mit einem Brennereisommelier tauchen die Gäste an diesem Abend ein in die Geheimnisse des Alkoholbrennens, inklusive Verkostung. Anmeldung: Tel. 3806129.

Anzeige

**GLASKONTOR ERFURT**

**Saint-Gobain Deutsche Glas**

Individuelle Glaslösungen für schöneres Wohnen

Ausstellung · Beratung · Montage

Glastüren  
Glasduschen  
Glasmöbel  
Vordächer

www.glaskontor-erfurt.de

Öffnungszeiten:

Montag 06:30–18:00 Uhr

Dienstag 06:30–18:00 Uhr

Mittwoch 06:30–18:00 Uhr

Donnerstag 06:30–18:00 Uhr

Freitag 06:30–15:30 Uhr

**GLASKONTOR – Ihr Spezialist vor Ort ERFURT**

Fichtenweg 19  
99198 Erfurt-Kerspleben  
Tel.: 036203/559-0  
Fax: 036203/559-55

In Partnerschaft mit: