

kühen über die wichtigsten Verhaltensregeln für einen erfolgreichen Aufstieg auf.

Neues vom Burgauer Porzellan

Jena. (tlz) Motive aus der Pflanzenwelt sind auf den Porzellanen der Burgauer Manufaktur sehr häufig verwendet worden. Mehr oder weniger stark stilisiert sind sie auch auf den Mokkaassen zu finden. Auf den Frühling stimmt das Schneeglöckchenmotiv ein, das auf einer Tasse der Form „Gerippt“, entworfen von dem jenaer Künstler Erich Kuitman, zu finden ist. Die Mokkaassen gehören zu den vielfältigsten Produkten der Burgauer Manufaktur. Ihre Formen sind erhalten und schlummern derzeit noch in der Rudolstädter Scheune.

1 Spenden zur Rettung der Burgauer Schätze nimmt der Verein zur Jenaer Stadt- und Universitätsgeschichte e.V. entgegen - Kto.-Nr. 53597 bei der Sparkasse Jena, BLZ 830 530 30. Ausstellung im Stadtmuseum Jena vom 16. April 2010 bis 1. August 2010.



Mokkaasse mit Schneeglöckchen aus der Porzellanmanufaktur Burgau. Foto:tlz/lio

Das Kaffeehaus Gräfe feiert Jubiläum: Ein Blick hinter die Kulissen

■ Von Michael Ulbrich

Eisenberg/Jena. (tlz) Die Schwarzwälder Kirschtorte schmeckt wie bei Oma. „Das liegt wohl daran, dass diejenige, die sie gemacht hat, Oma ist.“ Wilfried Gräfe schmunzelt, nippt an seinem Espresso und schaut aus dem Fenster, rüber auf die andere Straßenseite. Seit 1896, so erzählt er, gebe es in Eisenberg, am Kleinen Brühl 2, eine Konditorei. Und mindestens genauso lange gibt es diese leckere Schwarzwälder Kirschtorte.

Konditormeister Pfau legte im ausgehenden 19. Jahrhundert den Grundstein für eine bis heute anhaltende Tradition. „In den 20er Jahren übernahm Konditor Stephan den Laden“, erinnert sich Wilfried Gräfe (57). Sein Vater Walter habe 1936 dort eine Bäckerlehre begonnen. „Nach dem Krieg sollte er alles übernehmen. Doch als es soweit war, wurde es nicht mehr genehmigt.“ Gebacken wurde trotzdem – mit Walter Gräfe, der bis 1987 Produktionsleiter war. Und weil sich sein Nachfolger 1988 nach Westdeutschland aufmachte, war Gräfe wieder im Amt. Sohnmann Wilfried war zu diesem Zeitpunkt mit dem Titel „stellvertretender ökonomischer Leiter der Möbelwerke Eisenberg“ dekoriert. Dann fiel die Mauer.

Am 1. April 1990 übernahm Wilfried Gräfe die Konditorei, ein halbes Jahr später den HO-Laden gegenüber. Dass er genau 20 Jahre danach in aller Ruhe an seinem Espresso nippen und die hauseigene Schwarzwälder Kirschtorte genießen kann, konnte er da nicht ahnen. Nach und nach habe ich dann alte HO-Läden in der



Mit Liebe zum Detail wird im Haus Gräfe gearbeitet, Christine Rilling trägt die Glasur auf ein Sandtortortopfe auf, Patrick Sachada arbeitet an der Anschlagmaschine.



Mit Mühe und Mehl: Mario Gräfe (links) und sein Vater Wilfried Gräfe sind Inhaber der traditionsreichen Bäckerei und Konditorei.

Region übernommen“, sagt er und zählt auf. Crosson, Tautenhain, Bad Klosterlausnitz, Schkölen, den alten Lottolanden am Eisenberger Friedhof.

Seit 2004 existiert das Kaffeehaus Gräfe am Johannisplatz in Jena. „Es ist unser ganzer Stolz“, sagt Renate Gräfe, die First Lady der Konditoren-Dynastie. Sie haben

sich mit diesem Geschäft einen Traum erfüllt, ein Haus mit Wiener Charme, klassisch eingerichtet mit glitzernden Kronleuchtern, einer langen Torten- und Kuchenbake und vor allem ganz viel Platz zum Schwatzen und Genießen. Dass man dabei immer den süßen Duft von Baiser in der Nase hat, ist wohl Ab-

sicht. Seit kurzem ist das Kaffeehaus modernisiert, vergrößert. Quasi pünktlich zum 20-jährigen Jubiläum der Gräfes im neuen Glanz erblüht.

Die vielen Kuchen, Bröte, Torten, Pralinen, ja selbst das Eis sind hausgemacht – in Eisenberg. Dort wird kein Platz verschwendet. Dutzende Bleche Kuchen erwarten einen gleich hinter der Eingangstür, drei freundlichen Damen haben eiserner Gitter aufgelegt, um den Butterstreusel oder den Pfannkuchen in gleiche Teile zu schneiden. An einer großen Tafel sind die Bestellungen angespielt. Jede Torte könne nach Wunsch des Kunden produziert werden, sagt Wilfried Gräfe. Inzwischen hat er Verstärkung erhalten: Sohnmann Mario (33) hat seinen Meister und ist voll in das Unternehmen integriert. Stolz zeigt er das hausinterne Silo mit fünf Tonnen Mehl, das dann über lange Schläuche dahin geschafft wird, wo es gebraucht wird. Im Haus gibt es eine Konditorei, eine Bäckerei, einen Raum, wo das Eis hergestellt wird. Selbst den alten Backerladen gibt es noch. „Hier lagern wir im Winter immer 4000 Stollen“, sagt Mario Gräfe. Am liebsten, so berichtet er es, verschicke man die weihnachtliche Spezialität nach Dresden. „Das sind unsere liebsten Kunden“, sagt Wilfried Gräfe und lacht.

Gegen Mittag werden die letzten Torten fertig gemacht. In Handarbeit wird noch kunstvoll die Glasur aufgebracht: perfekt soll sie schließlich sein, den Kunden förmlich anlachen, wenn er im Laden steht. Eben so wie jene Torten, die Oma immer aus dem Ofen zaubert.

nech oben der Abiturienten regen Kontakt – allerdings bis auf einen, nämlich Thorwald Herbert.

Haroske kann sich noch erinnern, dass die Familie Herbert kurz vor dem Mauerbau Jena gen Westen verlassen haben muss. Seitdem habe man nie wieder was von ihm gehört.

Ebenfalls dem damals in Jena wirkenden Künstler Herbert schreibt Klaus Zitzmann

ne Brigade habe sehr enge Beziehungen zum Künstler Kurt Hanf gehabt. „Ich habe mich oft mit ihm darüber unterhalten. Die Bilder an der Ostschule weisen genau die mit gut bekannte Doppelputztechnik in zwei Farben auf, die dann angefräst wurde“, kann sich Frische noch heute erinnern. Hanf habe dann später auch das Foyer des einstigen Kulturhauses Lobeda ausgestaltet.

Glashaube auf dem Forstturm

Sanierung weitgehend abgeschlossen

■ Von Michael Groß

Jena. (tlz) Jetzt hat er auch eine gläserne Haube – der Forstturm hoch über der Stadt inmitten des Waldes.

Mit dem Aufbau eines Windfangs aus Stahl und großen Sicherheitsglasscheiben für den Ausstieg auf der Plattform wurde die letzte Etappe der Sanierung dieses im Jahre 1874 als Kriegerdenkmal errichteten Turms geschafft, so Lutz Wilke und Ulrich Karliczek vom Vorstand der Berggesellschaft Forsthaus e.V. gestern vor Ort.

Dabei war dieses Finale gar nicht so einfach. So passte das Stahlgestell für den gläsernen Windfang nicht durch das enge Treppenhauses des 25 Meter hohen Turms. Man hätte alles auseinander nehmen und oben auf der engen Plattform wieder aufbauen müssen. Fast unmöglich! Und so half die jenaer Firma Jenkran aus. Ein Kran hievte das Stahlgestell auf den Turm. Volker Rüsler und Ivan Gentschev vom Unternehmen Metallbau Jena installierten das Ganze mit dem Glas.

Früher gab es nur einen provisorischen Ausstieg auf der Plattform. Doch seit man zum Denkmaltag den Forstturm für Besucher wieder geöffnet habe – nach einer Schließung von fast genau 50

Jahren – habe man einen kräftigen Ansturm verzeichnet. Und dafür brauchte man natürlich eine vernünftige Lösung.

Damit geht eine schrittweise Sanierung über mehrer Jahre zu Ende, bei der Teile des Mauerwerks ausgetauscht, die Eingangstür des Turms aufgearbeitet, das Treppenhauses mit neuen Holzstufen versehen und die Plattform neu gestaltet wurde. Der noch junge Verein der Berggesellschaft Forsthaus hatte die Arbeiten wesentlich auf den Weg gebracht, die Stadt half mit Geld.

Nun ist jeden Sonntag für Besucher geöffnet von 13 bis 17 Uhr – vorausgesetzt die Witterungsverhältnisse lassen es zu. Das hoffen Wilke und Karliczek auch für morgen, wenn die Besucher neben der fantastischen Aussicht auf Jena auch den gläsernen Aufsatz bestaunen können.

Der Blick der Forstturm-Freunde richtet sich schon auf die nächsten Höhepunkte: Holzmarktfest am 24. April, jenaer Familienwandertag am 8. Mai, Saalelet-Staffellauf am 12. Juni und am 19. Juni das eigene große Familienfest zwischen Forstgaststätte und Forstturm. Bis dahin soll auch die Broschüre mit Daten und Geschichten zur Historie des Bismarktums vorliegen, der jüngst 100 Jahre alt wurde.



So sieht er aus: der neue Glausausstieg auf dem Forstturm, den Ivan Gentschev von Firma Metallbau am gestrigen Freitag installiert hat. Foto: tlz/Michael Groß

Gastschüler bewähren sich praktisch

Wie aus einem estnischen Praktikanten ein Berufsakademie-Student in Deutschland werden kann

■ Von Florian Gierwert

Jena. (tlz) „Fachkräftemangel adé!“ Das denkt sich wohl im Moment der Chef der „dot-source GmbH“: Christian Grüttsch hat einen der estnischen Gastschüler des berufsbildenden Schulzentrums in Göschwitz (TLZ, berichtet), Amiran Gorganjan, als Praktikant bei sich in der Firma: „Eigentlich“ hatte ich da Bauchschmerzen. Drei Wochen Praktikum, da ist man ja zwei Wochen lang nur mit Erklären beschäftigt.“ Doch Amiran hat sich in der kurzen Zeit bewährt im Qualitätssicherungsteam der E-Commerce Firma im „Jentower“ – mit herausragenden Kenntnissen in CSS und HTML, beides wichtige Sprachen für Internetanwendungen. Als Berufsakademie-Student für



Auch Praktikanten schaffen ein Menü: Riido Paavel (l.) und Aili Kornel servierten Chef Andreas Jahn eine herzhafte Vorspeise, einen Eintopf, und ein herrlich leichtes Dessert. Foto: tlz/Gierwert

Informatik soll er nächstes Jahr richtig in Jena anfangen. Wäre da nicht die Arme, könnte es schon diesen Okto-

ber sein: „Ich bin im letzten Ausbildungsjahr, wir haben bald Prüfungen, doch um die Arme komme ich nicht ho-

rum“, sagt Amiran ein bisschen wehmütig. Deutsch ist kein Problem mehr – für die bisherigen drei Wochen Praxis eine außergewöhnliche Leistung.

Ganz anders ist die Arbeit für zwei andere Praktikanten im Gasthof „Zur Noll“. Aili Kornel und Riido Paavel sind zwar im Deutschen noch nicht ganz so fit wie Amiran, verstehen aber auch fast alles, und „machen sich in der Küche sehr gut“, erklärt Inhaber Andreas Jahn. Dass Praktikanten so gut vorbereitet sind, sei nicht immer so üblich.

Was Aili und Riido angeht, sie genießen, dass sie „hier voll mitarbeiten können“, und nicht nur Gemüse schnippeln dürfen. „Das ist in Estland anders.“ Allerdings sei die erste Woche schon schwer gewesen. Mittlerweile

sei es schade, dass sie bald wieder heim müssten.

Die Gerichte in der Noll haben sie teilweise schon probiert, und zur Freude von Andreas Jahn hat ihnen alles geschmeckt – auch wenn die Frage nach Thüringer Klößen für misstrauische Blicke sorgt. „Die sind ein bisschen gewöhnungsbedürftig, aber der Gulasch hier ist großartig – viel würziger als zu Hause.“ Ihr Chef findet, dass es gerade in der Gastronomie wichtig sei, auch mal über den regionalen Tellerrand hinauszuschauen. „Niemand verlangt, dass ein Koch für immer weggehen soll, aber man kann bei solchen Gelegenheiten viel lernen. Auch wir profitieren davon. Deshalb finde ich dieses Austauschprogramm gut und habe die beiden gerne aufgenommen.“