

## Ermittlungen im Fall „Arnsdorf“ gegen Dresdner

Verdacht: Bedrohungsschreiben gegen Staatsanwälte verfasst

VON JÖRG SCHURIG

**DRESDEN.** Im Fall „Arnsdorf“ konzentrierten sich die Ermittlungen auf einen 48 Jahre alten Mann aus Dresden. Bei ihm gab es am Mittwoch eine Wohnungsdurchsuchung, bei der Speichermedien beschlagnahmt wurden. Details wollte die Staatsanwaltschaft Görlitz am Freitag nicht nennen. „Wir erhoffen uns von der Auswertung weitere Erkenntnisse“, hieß es lediglich. Dem Mann werde vorgeworfen, „Bedrohungsschreiben gegen Staatsanwälte“ verfasst zu haben. In einer Vernehmung habe er sich nicht dazu geäußert. Der Fall „Arnsdorf“ dreht sich inzwischen nicht mehr allein um jene vier Männer, die im Mai 2016 in dem gleichnamigen Ort im Landkreis Bautzen einen psychisch kranken Flüchtling (21) aus dem Irak nach einem Zwischenfall in einem Supermarkt an einen Baum gefesselt hatten. Das Verfahren gegen sie wegen Freiheitsberaubung war Ende April eingestellt worden. Erst danach kam heraus, dass der Staatsanwalt und auch ein Zeuge im Vorfeld bedroht worden waren. Dazu gibt es nun Ermittlungen.

Der 21-Jährige Iraker sollte in dem Prozess als Zeuge gehört werden, war aber im vergangenen Monat tot in einem Waldstück in Dorfhain (Kreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge) gefunden worden. Laut der Obduktion starb er im Januar an Unterkühlung. Gewaltwirkung von außen schlossen Ermittler aus.

### KURZ GEMELDET

#### Polizei verhaftet Mitglied von Neonazi-Gruppe

**DRESDEN.** Die Polizei soll in Dresden ein weiteres Mitglied der Neonazi-Gruppe „Freie Kameradschaft Dresden“ verhaftet haben, berichtete der MDR unter Berufung auf den Generalstaatsanwalt. Die Staatsanwaltschaft war am Freitag nicht für eine Stellungnahme zu erreichen. Laut MDR sitzt der Mann wegen Fluchtgefahr in Untersuchungshaft. Die „Freie Kameradschaft Dresden“ soll unter anderem Flüchtlingsunterkünfte in Freital, Heidenau und Dresden angegriffen haben. Die Gruppierung wird auch verdächtigt, Verbindungen zu rechtsextremen „Gruppe Freital“ unterhalten zu haben. Deren Mitgliedern wird gegenwärtig der Prozess gemacht.

#### Wieder Masern-Fälle in Sachsen

**CHEMNITZ.** Drei Schüler einer Chemnitzer Schule in freier Trägerschaft sind aktuell neu an Masern erkrankt. Die beiden Kinder und ein Jugendlicher wohnen in dem Ort Callenberg bei Limbach-Oberfrohna im Landkreis Zwickau, wie die Stadtverwaltung Chemnitz am Freitag mitteilte. Ihre Eltern seien informiert. Die Kontaktpersonen wie Lehrer, Mitschüler und andere Patienten in den aufgesuchten Arztpraxen wurden ermittelt. Bisher waren sachsenweit seit Jahresbeginn 54 Masern-Fälle registriert worden. Die Anfang Januar in Leipzig ausgebrochene Welle konnte aber gestoppt werden.

#### 63 Weltkriegs-Granaten auf Acker gefunden

**MAGDEBURG.** Der Kampfmittelräumdienst hat auf einem Acker im Kreis Jerichower Land 63 russische und deutsche Granaten aus dem Zweiten Weltkrieg freigelegt und abtransportiert. Bei den meisten Granaten sei der Zünder noch intakt gewesen, teilte die Polizei am Freitag mit. Die Granaten hätten somit auch noch explodieren können. Ein Passant hatte am Donnerstag bei Burg einen Metallgegenstand auf dem Feld gesehen und die Polizei verständigt. Beim Ausgraben der Granate traten weitere Granaten und Munition zutage. Die 10 bis 45 Kilo schweren Granaten brachten es zusammen auf ein Gewicht von mehr als 2,5 Tonnen.

### PHILATELIE

#### Luther-Marke zum Reformationsjubiläum

Martin Luther (1483-1546) wollte mit der Reformation eine Veränderung der katholischen Kirche einleiten. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts führten diese Bemühungen jedoch zur Spaltung der Kirche, und es entstand die Evangelische Kirche. 1517 gilt wegen der an die Schlosskirche in Wittenberg von Luther genagelten Kirchenkritiken 95 Thesen als das Jahr der Reformation. Besondere Verdienste erwarb sich Luther, als er auf der Wartburg bei Eisenach im Jahr 1521 das Neue Testament in die deutsche Sprache übersetzte. Die neue Briefmarke der Deutschen Post zu 70 Cent mit dem Satz „Am Anfang war das Wort“ wird auf vielen Briefen seine Ideen weitertragen. *Harry Pätzold*



Die Tierwirtin Meggy Schmiedel (20) aus dem mittelsächsischen Breitenau kümmert sich liebevoll um Kühe und Kälbchen neben der Tierarena.

Fotos (4): André Kempner

# Genuss, Gegacker und Geknatter auf der Agra in Leipzig

Besucher und Aussteller zeigen sich überaus zufrieden mit der Landwirtschaftsmesse

VON WINFRIED MAHR

**LEIPZIG.** Büffelmilch und Bärlauchsenf, Wildknacker und Weichlingkäse – ungewöhnliche Aromen einheimischer Delikatessen umschmeicheln Nase und Gaumen der Genussmarktbesucher auf der Landwirtschaftsmesse Agra. Und die meisten Tester sind verblüfft, was Erzeuger gleich um die Ecke so alles drauf haben.

Schon seit dem Vormittag gehen Liköre am Stand der freundlichen Sarah Stiller mit wachsender Frequenz über den Tresen. Ihre seit einem Jahr bestehende Firma Leipzig-Liquors ist einer von fast 1200 Ausstellern und erstmals auf der Messe dabei. Nach einem milden Pfeffi haben die drei Existenzgründer seit Kurzem auch einen Kirschköör in petto. „Wir wollen bekannter werden und Kontakte knüpfen“, sagt die 31-Jährige, „dafür ist das hier genau der richtige Platz.“ Und wenn der 18-Prozentige nebenbei noch literweise unter Volk kommt, „umso besser.“ Erika und Ralf Müller aus Dresden probieren gerade die Käsesorte Kümmel-Lümmel und Heumilch aus sächsischer Produktion. „Wir dachten eigentlich, uns mit Essen ganz gut auskennen“, so die beiden Mittsechziger. „Aber die Kreationen hier verblüffen uns. Und alles ist so frisch.“ Den gekauften Aronia-Honig wollen



Während der Tierschau in Halle 4 hält Anna-Lena Felsch (14) ihre jungen Gänse bei der Stange.

len sich die beiden fürs Sonntagsfrühstück daheim an der Elbe aufheben.

Gut aufgehoben fühlt sich auch Landwirt Volker Landgraf aus dem nordbayerischen Ostheim auf dem weitläufigen Freigelände der Neuen Messe, wo er diverse Landmaschinen zur Bodenbearbeitung, Aussaat und Düngung ausstellt. „Die Agra ist für uns neben der Agrartechnica in Hannover die bundesweit wichtigste Fachmesse“, erklärt der 55-jährige Landmaschinenhändler und hofft auf ähnlich gute Geschäfte wie bei seinen bisherigen zehn Messeauftritten in Leipzig.

Stallgeruch und biologisch abbaubare „Tretminen“ dominieren in Halle 4. Mit rund 1000 Rindern, Pferden, Schweinen, Schafen, Kaninchen, Alpakas und Federvieh ist die geschneigte und gestriegelte Elite der Tierproduktion aus Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen versammelt. Alles muht, blökt und gackert munter

Auf dem Freigelände an der Neuen Messe in Leipzig erklärt Volker Landgraf Jessica Reiher einen Sechsschar-Volldrehpflug der Firma Unia (links). Grimmaer Grundschüler bestaunen indes einen Mähdescher Claas Lexion (rechts).

durcheinander. Zwischen Kühen und Kälbern schwingt Tierwirtin Meggy Schmiedel gerade die Mistgabel. „Wir passen gut auf unsere Schwarzbunten Holsteiner auf, damit sie sauber bleiben und während der Messe nicht vom Fleisch fallen“, erklärt die sympathische 20-Jährige aus dem mittelsächsischen Breitenau, wo sie seit vier Jahren Rinder züchtet. „Bisher habe ich meine Berufswahl keinen einzigen Tag bereut“, sagt sie. Ihre Färsen „Edel“ war trotz lauter Musik und Moderation während der Tierschau die Ruhe selbst. Meggys Trick: „Ich streichle sie am Kopf und flüstere ihr Nettigkeiten ins Ohr.“

Den siebenjährigen Jonas Kaufmann aus Halle bekommen seine Eltern auch nach einer Stunde nicht von den knatternden alten Traktoren auf dem Freigelände weg. „Die sind noch lauter als die großen Neuen. Ich muss mir sogar die Ohren zuhalten.“ Was dem Knirps am besten gefällt: „Die große Wippe für Trecker. So eine haben wir zu Hause nicht.“

**Agra 2017:** Geöffnet heute und am morgigen Sonntag jeweils 9 bis 18 Uhr, Tageskarte 12 Euro, ermäßigt 9 Euro; Gruppen ab 10 Personen 9 Euro/Person, Schüler 6 Euro, Familienkarte 25 Euro; Feierabendkarte (ab 15.30 Uhr) 6 Euro, Dauerkarte 24 Euro, Kinder bis 6 Jahre Eintritt frei [www.agra2017.de](http://www.agra2017.de)



#### Gunnar Irmner zeigt die Oldies der Szene



Gunnar Irmner (66) an seinem gelben Famulus.

Landtechnik-Liebhaber suchen auf der Agra längst nicht nur Branchenheiten. Auch die Oldtimer-Sonderschau auf dem Freigelände lässt ihre Herzen höher schlagen. Die Vielfalt agrarhistorischer Exponate ist vor allem Gunnar Irmner zu verdanken. Bei dem 66-Jährigen laufen alle Fäden zusammen. Der ausgebildete Landmaschinen-schlosser und Landtechnikingenieur ist wie kein zweiter in der regionalen Sammlerszene vernetzt – und das aus gutem Grund. Ab den 1980er-Jahren leitete er die agrarhistorische Ausstellung im Agra-Park. Für Irmner war es ein Traumberuf. Wenn er von seiner damaligen Arbeit erzählt, leuchten seine Augen. Aber es schwingt auch Wehmut mit: „2001 habe ich mit dem Insolvenzverwalter erst jede Schraube gezählt, danach das Landwirtschaftsmuseum dicht gemacht.“ Zwei Jahre später organisierte er erstmals die Oldtimer-Sonderschau der Landwirtschaftsmesse. „Sie funktioniert nur dank des Zusammenspiels der mehr als 30 beteiligten Sammler.“

Diesmal sind unter anderem ein Nachbau des Famulus RTA 550, der 1967 auf der Agra Premiere feierte, zu sehen, ein John Deere 5020 aus dem gleichen Jahr sowie die legendären 1-Zylinder-Glühkopfbulldogs, kündigt der Zwenkauer an. *Filip Lachmann*

# Rhabarberkuchen – frisch vom Blech

Leipziger Allerlei, Dresdner Mohnstollen oder Altenburger Rinderbraten – die Küche in Sachsen und Thüringen ist reich an Rezepten und Zutaten. Unsere Kochbuchautorin Gudrun Ruschitzka gibt jede Woche Tipps für die heimische Küche – diesmal hat sie aus dem fruchtigen Gemüse einige Kuchen gebacken.

■ **Einfacher Rhabarberkuchen:** Von einer unbehandelten Zitrone die Schale abreiben und von 1/2 Vanilleschote das Mark herauskratzen. Beides mit einer Prise Salz zu 250 g weicher Butter geben. Schaumig rühren und nach und nach 250 g Zucker und fünf Eier unterrühren. 150 g Mehl, 100 g Speisestärke und einen TL Backpulver dazu sieben und unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. 350 g geschälten Rhabarber klein schneiden, mit einem EL Zucker mischen und auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad rund 45 Minuten backen. Vor dem Anschneiden mit Puderzucker bestreuen und mit Schlagsahne servieren.

■ **Tipps:** Je schaumiger Sie die Masse rühren, desto besser sinkt der Rhabarber ein.

■ **Rhabarber-Blechkuchen:** 400 g Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine

#### Gudrun Heimatküche

Von Kochbuchautorin Gudrun Ruschitzka



Mulde drücken. Einen Würfel Hefe in vier EL lauwarme Milch krümeln, mit einem TL Zucker verrühren und in die Mehlmulde gießen. 20 Minuten gehen lassen. Von einer unbehandelten Zitrone die Schale abreiben und mit 150 g Butter oder Margarinestückchen auf dem Mehlrand verteilen. Alles mit zwei Prisen Salz und zehn EL warmer Milch gut durchkneten. Abgedeckt 45 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Zwei Kilo Rhabarber putzen, waschen (siehe Tipp) und in zwei cm kleine Stücke schneiden. 120 g Zwieback in einem Gefrierbeutel mit der Kuchenrolle zerkrümeln und in 75 g Butter anrösten. Zur Seite stellen, drei Pk. Vanillezucker und 100 g Mandelblättchen unterrühren. Die Saftpfanne vom Backofen ausfetten, den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den

Teig nochmals durchkneten und auf Blechgröße ausrollen. Darauf legen, die Ränder hoch drücken und die Zwiebackmasse darauf verteilen. Den Rhabarber auf dem Teig verteilen und 15 Minuten ruhen lassen. Fünf Eier je je 200 g Crème fraîche, Sahne und Zucker verquirlen. Über den Rhabarber gießen und etwa eine Stunde backen. Wer mag, streut noch Zucker darüber und serviert den Kuchen mit Schlagsahne oder Crème fraîche.

■ **Tipps:** Die jungen Stangen werden nicht geschält. So behalten sie während des Backens noch Biss.

■ **Krümelkuchen mit Rhabarber:** Ein kg Mehl mit zwei Pk. Backpulver, 400 g Zucker und einem Pk. Vanillezucker in einer Schüssel mischen. 450 g Margarine oder Butter in Flöckchen, zwei Eier und eine Prise Salz dazugeben. Alles zwischen den Fingerspitzen zu Krümeln drücken. Ein großes Backblech leicht fetten, reichlich die Hälfte der Krümel als „Boden“ auf das Blech drücken. Vier kg Rhabarber putzen und in Stückchen

schneiden. In kochendem Wasser kurz blanchieren, herausheben und im Durchschlag sehr gut abtropfen lassen. Auf dem Teig verteilen, 600 g Zucker mit einem TL abgeriebener Zitronenschale mischen und darüber streuen. Den restlichen Teig darüber krümeln. Bei 225 Grad etwa eine Stunde backen, bis der Kuchen leicht gebräunt ist. Dazu kann Schlagsahne oder Vanilleeis serviert werden.

■ **Rhabarber-Tarte:** 750 g Rhabarber putzen, klein schneiden und mit einem EL warmen Johannisbeer-Gelee mischen. Etwas ziehen lassen, in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Ein Paket Blätterteig (ausgerollt, Kühlregal) in eine gefettete Tarteform legen und kühl stellen. Zwei Eigelbe mit 200 g Schmand, 100 g Puderzucker und dem Rhabarbersaft cremig rühren. Auf den Blätterteig zwei EL gemahlene Mandeln streuen, dann den Rhabarber darauf verteilen und die Eiercreme darüber gießen. Im Ofen bei 200 Grad etwa 25 bis 30 Minuten backen.



Foto: Fotolia

## Negativpreis für Chemnitzer Unternehmen

Prudsys AG wehrt sich gegen Vorwürfe

VON ROLAND HEROLD

**LEIPZIG.** Negativpreis für die Chemnitzer Firma Prudsys AG. Das Unternehmen wurde in Abwesenheit am Freitagabend in Bielefeld mit einem Big-Brother-Award ausgezeichnet. Dieser geht in mittlerweile 19 Ländern an Datensünder in Wirtschaft und Politik und gilt als „Oscar für Datenkraken“. Organisator in Deutschland ist der Verein Digitalcourage; in der Jury vertreten sind unter anderem die Internationale Liga für Menschenrechte, die Deutsche Vereinigung für Datenschutz und der Chaos Computer Club.

In der Laudatio hieß es, Prudsys erhalte den Preis für die vom Unternehmen entwickelte Software zur Preisdiskriminierung, „also zur Beihilfe zur Preistreiberi und Verbreitung sozialen Unfriedens“. Prudsys entwickle Strategien, die es Händlern ermöglichen, für ein und dasselbe Produkt online und offline den höchstmöglichen Preis zu verlangen, ohne, dass der Kunde abspringe. Dazu müsse der Händler – beispielsweise über Kundenkarten – möglichst viel über den Einkäufer erfahren. Die Zentrale bündele dann die Daten und rechte unter anderem Wetter, Saison, Wochen- und Tageszeiten sowie mögliche Aktionen der Konkurrenz hinzu und verändere danach das elektronische Schild im Preisregal.

Andreas Schmidt, Director Marketing von Prudsys, das eine Ausgründung der Technischen Universität ist, kann die Entscheidung so nicht nachvollziehen. „Die vorgebrachten Argumente decken sich nicht mit der Praxis und stehen auch nicht im Einklang mit unserer positiven Einstellung zum Datenschutz“, sagte er. Wahr sei, dass seine Firma eine Software-Lösung entwickelt habe, mit der Händler rasch und auf elektronischem Wege auf den Markt reagieren und die Preise anpassen könnten. „Eine automatisierte Preisfestsetzung verwenden laut einer aktuellen Studie mittlerweile 30 bis 40 Prozent der Händler in Deutschland“, so Schmidt. Darunter auch der Branchen-Riese Amazon. Hätten Hotels beispielsweise weniger Zimmer frei, stiegen damit auch die Preise. Umgekehrt fielen bei saisonalen Artikeln automatisch die Preise, wenn die Nachfrage nicht groß genug sei. Das gelte dann aber für alle Kunden. „Mit Diskriminierung hat das nichts zu tun.“

Seit dem Jahr 2000 werden in Deutschland die Big-Brother-Awards an Firmen, Organisationen und Personen verliehen, die in besonderer Weise und nachhaltig die Privatsphäre von Menschen beeinträchtigen oder persönliche Daten Dritten zugänglich machen. „Geehrt“ wird in diesem Jahr unter anderem auch Verteidigungsministerin Ursula von der Leyen (CDU) für das neue Kommando Cyber- und Informationsraum. Damit sollten künftig fast 14 000 Dienstkräfte nicht nur in der Abwehr von Hackern im Netz tätig sein, sondern selbst zu militärischen Cyberangriffen auf IT-Systeme und Infrastrukturen anderer Staaten befähigt werden, hieß es.

Die Türkisch-Islamische Union der Anstalt für Religion (Ditib) mit Sitz in Köln wurde wegen der Bespitzelung von Gülen-Anhängern und türkischen Regimekritikern in Deutschland gerügt. Einige Ditib-Imame hatten nach dem Putschversuch in der Türkei im Auftrag der Erdogan-Regierung Informationen über Moschee-Mitglieder und Besucher gesammelt.



So sehen sich die Veranstalter selbst bei der Preisverleihung. Foto: Archiv

## Untreue-Prozess: OB weist Vorwürfe zurück

**MAGDEBURG/HALLE.** Im Untreue-Prozess gegen Halles Oberbürgermeister Bernd Wiegand hat der Angeklagte die Vorwürfe zurückgewiesen. Er habe drei Verträge zu seinem Dienstantritt als parteiloser Stadtchef Ende 2012 „nach bestem Wissen und Gewissen“ eingestellt, sagte Wiegand am Freitag am Magdeburger Landgericht. Zwei Mitarbeiter hätten für die anspruchsvollen Tätigkeiten hohe Forderungen gestellt. Er habe versucht, alle Gehälter nach gleichen Kriterien festzulegen. Dabei habe er den Ermessensspielraum eines Oberbürgermeisters nicht überschritten, sagte der 60-Jährige. Wiegand steht wegen dieser Personalentscheidungen vor Gericht. Die Staatsanwaltschaft wirft dem OB Untreue vor, weil er seiner Büroleiterin und zwei Referenten viel zu hohe Gehälter zugestanden haben soll. Dadurch sei der Stadt ein Schaden von 290 000 Euro entstanden.