

## Eine Lösung ist in Sicht

„Unendliche Geschichte“: Regen-Rückhaltebecken

Von GÜNTER REINWARTH

**TRIEFENSTEIN** Dass das nach dem Wasserhaushaltsgesetz als kommunale Pflichtaufgabe eingestufte und seit Jahrzehnten diskutierte Projekt der „Einleitung von Niederschlagswasser aus dem Lengfurter Gewerbegebiet Oberes Eck“ in den Hartgraben bald in trockene Tücher gebracht werden kann, ist nach der jüngsten Gemeinderatssitzung unter Leitung von Bürgermeisterin Kerstin Deckenbrock durchaus wahrscheinlich.

Der Hintergrund: Kerstin Deckenbrock hat für das schon als „unendliche Geschichte“ eingestufte Regen-Rückhaltebecken nach Rücksprache mit dem Wasserwirtschaftsamt Aschaffenburg und dem Landratsamt Main-Spessart mit einer neuen Planung jetzt auch vom Gemeinderat „grünes Licht“ erhalten. Sie legte eine Neuplanung vor, nach der das Becken, wie ursprünglich vorgesehen, auf der bekannten „Waldwiese“ unter Einbeziehung eines Flurweges am Rande des Gewerbegebietes seinen Platz finden soll. Bei einer solchen Lösung würden auch künftig die Alpakas „in Frieden“ ihren Äsungsbedarf erfüllen können. Mit einer solchen Planung könne auch die Familie, die am Rande der Wiese mit zwei Baumhäusern ein interessantes Ferien-Domizil anbietet und die „Alpaka-Weide“ betreibt, leben – so war am Rande der Sitzung zu erfahren.

### Veto des Wasserwirtschaftsamtes

Der Hauptgrund, warum jetzt die zuletzt „abgehackte Planungsvariante“ einer Verlegung des Rückhaltebeckens in ein nahes Areal des Gemeindewaldes nicht mehr realisiert werden kann, war das Veto des Wasserwirtschaftsamtes Aschaffenburg und der Kommunalaufsicht im Landratsamt Main-Spessart. Beide Behörden hatten dem Markt Triefenstein zu verstehen gegeben, dass die ihnen vorgelegte und beschlossene Planungsvariante



Blick auf die Waldwiese, wo das Rückhalte Becken nach einer neuen

# Aus Duschanbe an den Main

Der Germanistik-Student Anvar Rajabov aus Tadschikistan hat seine Kochlehre im Hotel „Anker“ erfolgreich abgeschlossen.

Von MARTIN HARTH

**MARKTHEIDENFELD** Rinderkraftbrühe mit Einlagen, zweierlei Lammkeule mit Rotweinsauce und Beilagen sowie Zweierlei von der Kirsche zum Nachtisch – damit sollte vor kurzem ein junger Tadschike die Prüfungskommission an der Würzburger Franz-Oberthür-Berufsschule überzeugen.

Anvar Rajabov stammt aus der tadschikischen Hauptstadt Duschanbe. Dort studierte er Germanistik und weil er deshalb Deutschland näher kennenlernen wollte, machte er sich auf zu einem Freiwilligen Sozialen Jahr im Gartenreich bei Dessau.

Touristik habe ihn eigentlich als Beruf interessiert, sagt der heute 32-Jährige, deshalb habe er sich anschließend im Internet umgesehen. Dabei sei ihm das Marktheidenfelder Hotel „Anker“ mit dem gleichnamigen Weinhaus positiv aufgefallen. Nach einem Praktikum entschloss er sich, dort im Jahr 2017 eine Ausbildung zum Koch unter Küchenchef Bernhard Lermann aufzunehmen.

### Ein Rückhalt in der Pandemie

Schnell ging die Zeit vorbei und ausgerechnet jetzt, als die Abschlussprüfung stattfand, machte sich die Corona-Pandemie bemerkbar. Lockdown im Ausbildungsbetrieb, viele Kollegen in Kurzarbeit – unter diesen Bedingungen wurde der junge Mann für Eigentümer Josef Deppisch zu einem verlässlichen Rückhalt. An allen klassischen Stationen einer gehobenen Restaurant-Küche ausgebildet, übernahm Rajabov für einige Wochen völlig selbstständig die kulinarische Versorgung der wenigen Geschäftsgäste im Hotel.

Mit Bernhard Lermann bereitete er sich aber auch auf seinen Abschluss vor. Gemeinsam kreierten sie das Prüfungsmenü aus einem vorgegebenen Warenkorb und kochten es zur Probe. Obwohl die Ergebnisse noch nicht endgültig feststehen, ist sich der Ausbilder sehr sicher, dass der junge Tadschike die große Herausforderung mit Bravour gemeistert hat. Anvar Rajabov sieht große Unterschiede zwischen der deut-



Anvar Rajabov (rechts) absolvierte im Marktheidenfelder Weinhaus „Anker“ eine Ausbildung zum Koch. Zum Abschluss freuen sich mit ihm seine jungen Kollegen aus der Küche mit Hotelier Josef Deppisch (Dritter von links) und Ausbilder Bernhard Lermann (Zweiter von rechts).

FOTO: MARTIN HARTH

lichen Küche und der seiner Heimat, die in erster Linie von einer persisch-russischen Gerichtemixtur geprägt sei: „In Tadschikistan ist das Essen kalorienreich und sättigend. Hier ist alles leichter und gesünder. Man bereitet hier auch oft mehrere Gänge zu.“ In seinem Ausbildungsbetrieb haben sich die Kollegen manchmal von Kostproben tadschikischer Spezialitäten überzeugen lassen.

### Der Cousin auch in Ausbildung

Was den angehenden Koch besonders begeistert, ist das Anrichten in einem gehobenen Haus: „So etwas kannte ich bis dahin nicht!“ Er schickte Foto seiner kulinarischen Kreationen in die Heimat. „So geil will ich auch kochen können“, habe ihm sein Cousin Aziz aus Duschanbe geantwortet.

Das Resultat ist, der studierte IT-Fachinformatiker hat mangels beruflicher Perspektiven und nach erheb-

lichem, behördlichem Papierkrieg vor kurzem ebenso eine Koch-Ausbildung im Weinhaus „Anker“ aufgenommen. „Wir sind auch in der Ausbildung ein internationales Haus“, sagt Hotelier Josef Deppisch. Dabei achte er darauf, dass unter den fünf Stellen in der Küche und fast ebensovielen im Hotelfach die Mischung mit den deutschen Bewerbern stimme.

„Jeder junge Mensch bringt mit seiner Herkunft Neues ins Haus und benötige spezielle Aufmerksamkeit – letztlich entscheidet das Miteinander!“ Und eines sieht Deppisch auch: „Es ist ein zwiespältiges Gefühl, wenn Menschen nach einem Studium in ihrer Heimat keine Beschäftigung finden und sich dann auf den Weg in die Ferne und auf ganz andere Wege machen müssen.“

Deppisch bedauert, dass viele seiner Kollegen inzwischen nicht mehr ausbilden. Ihm sei mit seiner Frau

Elisabeth daran gelegen, jungen Leuten mit einer qualifizierten Ausbildung Zukunftschancen zu eröffnen. Sein Fazit falle trotz manchem Ärger über jugendtypische Begleiterscheinungen bei manchem Auszubildenden und über eine bisweilen überbordende Bürokratie und Vorschriftenflut positiv aus. Und wenn in einem Metier nicht entsprechend ausgebildet werde, könne man sich hinterher auch nicht über den Mangel an Fachpersonal beschweren.

Solches ist offenbar im Hotel- und Gaststättengewerbe nach wie vor und trotz Corona gesucht. Obwohl es für Anvar Rajabov nach seiner Ausbildung im „Anker“ nicht weiter gehen kann, war es für ihn kein Problem, einen Job in der Nähe zu finden. Er wird in Kürze im Rothenfelder Bayer-Bräustüble sein Können unter Beweis stellen und aushilfsweise gerne auch im Marktheidenfelder Weinhaus vorbeischaun.

## St. Laurentius lädt zur Radtour

Veranstaltungen der Pfarreiengemeinschaft

**MARKTHEIDENFELD** Die Pfarreiengemeinschaft St. Laurentius am Spessart lädt ein „Zu Fuß durch die Pfarreiengemeinschaft St. Laurentius“ am Sonntag, 9. August. Es ist auch möglich, nur Teilabschnitte mitzugehen (wenn schon bekannt, dann bitte bei der Anmeldung vermerken). Unterwegs gibt es Abschnitte zum Nachdenken, Zeiten der Stille und des Gesprächs, heißt es in einer Pressemitteilung. Leitung: PR Reinhold Grimm. Start ist um 9 Uhr an St. Laurentius, Marktheidenfeld.

Der Zeitplan sieht folgendermaßen aus: 11 Uhr Zimmern, St. Michael; 12 Uhr Rothenfels, Mariä Himmelfahrt; 12.30 Uhr Burg Rothenfels, St. Georg; 12.45 Uhr Bergrothenfels, St. Josef der Arbeiter (Mittagsrast); 14.30 Windheim, St. Cyriakus; 15.30 Uhr Hafenhof, St. Jakobus; 16.30 Uhr Marienbrunn, St. Barbara und 17.45 Uhr Marktheidenfeld, St. Laurentius (Ziel). Bitte Proviant und Getränke für unterwegs mitnehmen, Teilnahme nur nach vorheriger schriftlicher oder telefonischer Anmeldung (mit Angabe des Namens, Adresse, Telefonnummer und Personenzahl) bis spätestens 7. August möglich: reinhold.grimm@bistum-wuerzburg.de oder Tel.: (09391) 919668.

### Familienradtour zur Burg Rothenfels

Außerdem lädt die Pfarreiengemeinschaft ein zur Familien-Radtour am Sonntag. Sie führt durch die Pfarreiengemeinschaft zur Burg Rothenfels (Führung) und über den Maintalhof Erlach zurück nach Marktheidenfeld. Gemeinsamer Start mit der Wandergruppe ist um 9 Uhr St. Laurentius, Marktheidenfeld; 9.30 Uhr Kurzer Impuls an der alten Anlegestelle in Hafenhof; 10.30 bis 12 Uhr Halt in Rothenfels, Wanderung zur Burg, Burgführung in der Burg Rothenfels mit Philipp Fuhrmann (Getränkepause); 12.30 Uhr Mittagsrast im Maintalhof Erlach und gegen 14.30 Uhr Rückfahrt über Zimmern (Kilianskapelle). Etwa 15.30 Uhr Ankunft in St. Laurentius, Marktheidenfeld. Anmeldung bis 3. August per E-Mail an: Isabel.Oestreicher@bistumwuerzburg.de oder unter Tel.: (09391) 987231. (KAA)

### Polizeibericht

16-jähriger Mofafahrer

# Bürger sollen in Solarpark investieren können