

# Fahrradverleih Nextbike jetzt auch in Taucha

Auch in Schkeuditz wird das Angebot erweitert. Mit dem Projekt werden Mobilitätsdaten gesammelt.

Von Bastian Raabe

**Taucha/Schkeuditz.** Der Landkreis Nordsachsen weitet seinen Fahrradverleih aus. In den kommenden Tagen werden 52 Räder des Anbieters Nextbike in Taucha stationiert, teile das Landratsamt Nordsachsen am Donnerstag mit. Unter diesen befinden sich neben Standardrädern auch zwei Lastenräder. Die Ausleihe, Rückgabe und Abrechnung läuft über die Nextbike-App.

Bereits vor einem Jahr startete der Verleih in Schkeuditz, eine Erweiterung wurde schon damals angekündigt. In Schkeuditz wird das Verleihgebiet bis Ende April zudem um das Gewerbegebiet Watzschkenbreite erweitert und die Fahrradflotte von 80 auf 95 Räder aufgestockt. Auch dort stehen drei Lastenräder zur Verfügung. „Wir hatten im März schon wieder mehr als tausend Ausleihen. Das sind genauso viele wie im Sommermonat August. Von einem Winterknick war kaum etwas zu spüren“, sagt Projektleiter Matthias Koss aus dem Straßenverkehrsamt des Landkreises zu der positiven Resonanz. Ermöglicht wird der Fahrradverleih



Wie hier im Ortsteil Cradefeld stehen nun auch in Taucha die ersten Fahrräder von Nextbike zur Verfügung: 50 normale und zwei Lastenräder werden in der Parthestadt in den nächsten Tagen an verschiedenen Standorten stationiert.

FOTO: PRIVAT

durch Gelder aus dem vom Bundesministerium für Digitales und Verkehr geförderten Projekt „Ready for

Smart City Robots“ (R4R), mit dem an Mobilitätslösungen für die Zukunft gearbeitet wird. Nach europä-

weiter Ausschreibung durch das Landratsamt Nordsachsen hatte die Firma Nextbike den Zuschlag für

den zweijährigen Versuchszeitraum in Schkeuditz sowie für ein Jahr in Taucha als Vergleichskommune er-

halten. Im Gesamtbudget von 250 000 Euro sind sowohl die Investitions- als auch die Betriebskosten enthalten.

Die Projektpartner von R4R, darunter auch Hochschulen, wollen über die Mieträder digitale Umgebungsdaten erfassen, die einen Beitrag zur Mobilität der Zukunft leisten sollen. Perspektivisch sollen die Daten einmal den Einsatz von Lieferrobotern und sich selbstständig verteilenden Leihfahrrädern ermöglichen. Vor allem letzteres Modell ist für den ländlicheren Raum vielversprechend, so könnten Verleihsysteme auch in weniger dicht besiedelten Gebieten etabliert werden, ist man im Landratsamt überzeugt.

Die zweijährige Projektlaufzeit soll außerdem Aufschluss darüber geben, welche Akzeptanz ein solches Fahrradverleihsystem hat. „Dass das Modell in Großstädten funktioniert, wissen wir“, sagte Jens Kabisch, 2. Beigeordneter und Dezernent im Landratsamt Nordsachsen zum Start vor einem Jahr in Schkeuditz. „In kleineren Städten ist das aber nicht selbstverständlich. Das hier ist somit ein Versuch und Angebot zugleich.“

ANZEIGE

## THEKE DER REGIONALE APPETITMACHER



Mehr auf [themenwelten.lvz.de](https://themenwelten.lvz.de)

Anzeigen-Spezial

### König, Krimi und Kaninchen

Das **MÜCKENSCHLÖSSCHEN** serviert Köstliches

Im Mai ist der König zu Gast im Mückenschlösschen. Bei den Spargel-Wochen dreht sich alles um den König der Gemüse.

Am 31. Mai kommt dann für Kommissarin Henri Jette Fuchs und ihren Assistenten James Blond der erste Mordfall auf den Tisch. Die Gäste der neuen Dinnershow „Ein Pinselstrich zu viel“ tauchen ein in die Welt der Künste und müssen bei der Spurensuche feststellen, dass nicht alle mit echten Farben malen. Ein Fünf-Gänge-Menü und ausgewählte Getränke begleiten die vergnügliche Tätersuche.

Im Sommer wird das Mückenschlösschen dann zum Wunderland! Lola-events präsentiert ein exklusives Sommer-Theaterstück: Alice im Wunderland. Auf der natürlichen Freilichtbühne im Garten treffen



Alice und das weiße Kaninchen bei ihren Abenteuern auf verrückte, lustige und seltsame Fabelwesen. Ein köstliches Vergnügen!

**RESTAURANT MÜCKENSCHLÖSSCHEN**  
Waldstraße 86, 04105 Leipzig  
Telefon: 0341 9832051  
[www.mueckenschloessen-leipzig.de](http://www.mueckenschloessen-leipzig.de)

**DAS RESTAURANT** bietet eine hervorragende Kulisse für Theaterabende mit kulinarischer Begleitung. Foto: René Krüger, Art2Photo

### Kaltnase, Gürteltier und Dörrpflaume

**RATGEBER „KARMA À LA CARTE“** verknüpft Ernährungstypen mit der Traditionellen Chinesischen Medizin

Wer offen ist für die Traditionelle Chinesische Medizin (TCM), wird in diesem Ratgeber spannende Lektüre finden. Denn Gesundheitsexperte Mike Mandl ist überzeugt: „Du bist, was du isst.“ In „Karma à la Carte“ möchte er zeigen, wie sich Gerichte zubereiten lassen, die Körper, Geist und Seele guttun.

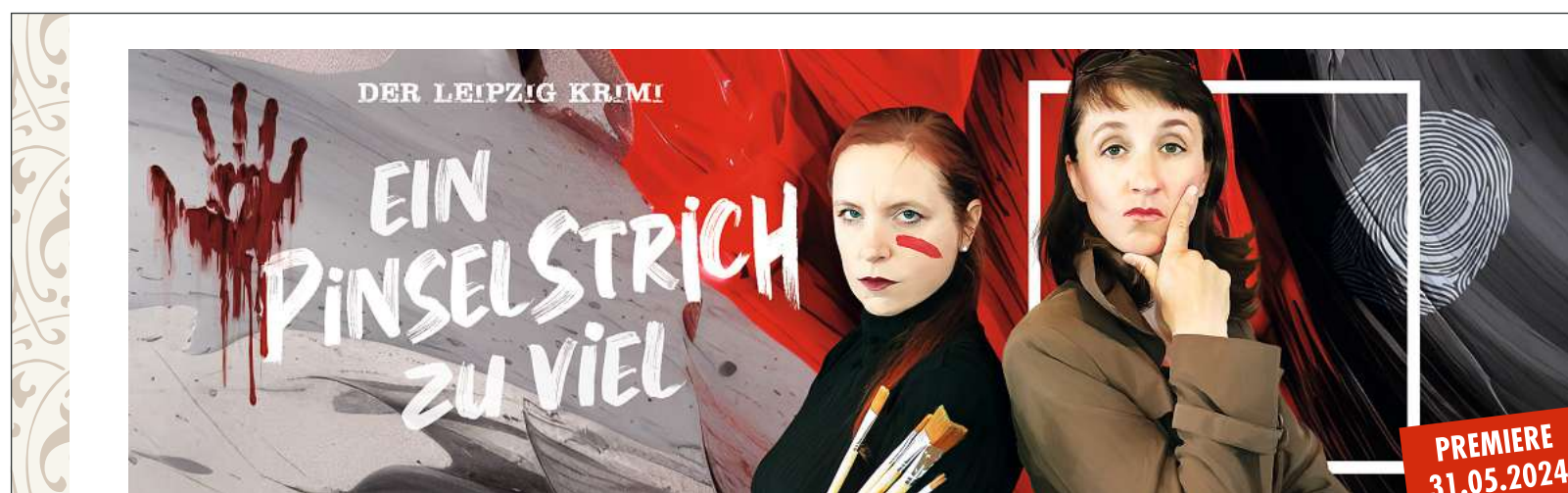
„Begegnet man einer Kalt-nase, merkt man dies nicht nur am Händedruck, der an ein Stück Fleisch aus der Tiefkühltruhe erinnert, sondern man verspürt instinktiv den Drang, ihr einen Tee an-



zubieten“, sagt Mike Mandl. Um sie aufzuwärmen, brauchen sie laut ihm: wärmende

Nahrung. Demnach sollten Kaltnasen Rohkost meiden, vor allem im Winter. Besser: Suppen. Was das Frühstück betrifft: Haferbrei mit Trockenfrüchten, Nüssen, Zimt und Nelken sei für Kalt-nasen besser als ein Müsli mit Joghurt. Und wenn schon Brot, dann getoastet.

„Karma à la carte“ geht in fundierter und humorvoller Art auf verschiedene Typologien ein und erläutert anhand der Prinzipien der TCM, wie man sich mehr Ausgeglichenheit, Lebensfreude und Vitalität zurecht kochen kann. red.



### DIE NEUE DINNERSHOW – DER LEIPZIG KRIMI

INKL. 5-GÄNGE-MENÜ & GETRÄNKE! – WEITERE SPIELTAGE: 06.09. / 09.11. / 02.12.2024



AKTUELL IM MAI

#### SPARGEL-WOCHEN

Der König der Gemüse hält Einzug. Schlemmen Sie sich im Mai durch eine Vielzahl von köstlichen Spargelvariationen – von klassisch bis famos.



#### DIE LEGENDÄRE LOTTO-SHOW

Impro-Theater: Poetisch, witzig, spannend, erotisch und raffiniert werden Szenen aus der Situation heraus produziert. Nächster Termin: 23.05.2024



#### KELTISCHE NACHT

Mit schottisch-irischem Buffet, Live-Musik, Druiden-trunk und Feuerzauber lassen wir die Welt der Kelten am 27.4. / 8.6. / 21.9. / 19.10.2024 wieder auferstehen.

## MÜCKEN SCHLÖSSCHEN

RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN



Mückenschlösschen am Rosental  
Waldstr. 86 · 04105 Leipzig  
E-Mail: [mueckenteam@online.de](mailto:mueckenteam@online.de)



Aktuelle Öffnungszeiten  
Mittwoch–Samstag 12–22 Uhr, Sonntag 10–14 Uhr

#### GUTSCHEIN, DER BEGEISERT!

Verschenken Sie einen unterhaltsamen Abend, zu einer exklusiven Dinnershow, Impro-Theater oder einen Besuch unseres beliebten Sonntagsbrunchs. Gutscheine erhalten Sie online oder im Mückenschlösschen.

ANFRAGEN, RESERVIERUNG & GUTSCHEINE

TEL.: 0341 / 983 20 51



[WWW.MUECKENSCHLÖSSCHEN-LEIPZIG.DE](http://WWW.MUECKENSCHLÖSSCHEN-LEIPZIG.DE)

