

landkreis A N S B A C H magazin



Mai
2016

leute
geschichten
wissenswertes



Alles neu macht der Mai

Unser erstes Landkreismagazin

4 ———
500 Jahre
Reinheitsgebot

8 ———
Pflege mit
Perspektive

10 ———
Das Festspiel
„Der Meistertrunk“

12 ———
Innovationen
aus Heilsbronn

14 ———
Ein Traum für
Insekten und Pflanzen





Ausbildungsportal

des Landkreises Ansbach online

Mit dem Ausbildungsportal des Landkreises Ansbach besteht die Möglichkeit, auf über 600 Ausbildungsangebote zurückzugreifen. „Wir freuen uns, dass wir gemeinsam mit zahlreichen Partnern aus Wirtschaft und Kommunen ein so umfassendes Ausbildungsangebot veröffentlichen können“, so Landrat Dr. Jürgen Ludwig. Jugendlichen, die sich einen Überblick verschaffen möchten, stehen dabei über 300 Unternehmen und mehr als 250 Berufe zur Auswahl. Gesucht werden kann nach Praktikums- und Ausbildungsplätzen, Anbietern eines Dualen Studienplatzes sowie nach gefordertem Schulabschluss. Der Landrat weiter: „Wir hoffen, dass es den jungen Menschen und Unternehmen gleichermaßen hilft, die richtigen Ausbildungsplätze zu finden und besetzen zu können.“

Dabei ist es für die Wirtschaftsförderung des Landkreises Ansbach von großer Bedeutung, alle Wirtschaftsbranchen unter einem Dach zu vereinen. Ob Handel, Handwerk, Industrie, Gastronomie oder IT – alle Branchen sind im Ausbildungsportal vertreten. Das Ausbildungsportal ist unter www.ausbildung-landkreis-ansbach.de zu finden.



Heinz Henninger neuer Integrationsbeauftragter des Landkreises Ansbach

Der Kreistag des Landkreises Ansbach ernannte Kreisrat und Altbürgermeister Heinz Henninger in seiner Sitzung im Februar zum Integrationsbeauftragten für den Landkreis Ansbach. Heinz Henninger, der sich seit 25 Jahren als Kreisrat, davon sechs Jahre auch als Stellvertretender Landrat, für den Kreis engagiert, wurde von den Kreistagsmitgliedern einstimmig für das neu eingerichtete Ehrenamt gewählt. Landrat Dr. Jürgen Ludwig beglückwünschte Henninger zur einstimmigen Wahl und erklärte, dass er sich sehr auf die gemeinsame Zusammenarbeit freue. „Ich übernehme diese Aufgabe – für die in manchen Städten beziehungsweise Landkreisen hauptberufliche Kräfte eingesetzt werden – gerne, um einen Beitrag für die Integration der Menschen zu leisten, die in unserem Land beziehungsweise unserem Landkreis in völlig fremder Umgebung und meist auch in einem völlig anderem Kulturkreis zurecht kommen müssen“, so Henninger nach der Wahl.



Der Landrat ist sich sicher, dass das Netzwerk aus ehrenamtlichen Helfern, Einrichtungen und kommunalen sowie staatlichen Mitarbeitern im Kreis mit Henninger einen erfahrenen Unterstützer bekommt, der wertvolle Arbeit leisten wird. Henninger betonte, dass er seine Aufgabe auch als Ansprechpartner und Kontaktperson für Behörden, Kommunen, Kirchen, karitative Einrichtungen und viele weitere Stellen verstehe, wenn es um die Integration von Menschen mit Migrationshintergrund im Landkreis Ansbach gehe. „Ich möchte aber auch die Menschen unterstützen, die sich in vielen Städten und Gemeinden in Helferkreisen ebenfalls enorm engagieren. Vor deren Einsatz und Hilfsbereitschaft habe ich allergrößte Hochachtung“, so der neue Integrationsbeauftragte.

Der neue Integrationsbeauftragte ist unter Tel. 09824 1295 oder per E-Mail unter heinz.henninger@dietenhofen.net erreichbar.

Ehrenamt

Landratsamt bietet Austausch und Information für Ehrenamtliche

Das Landratsamt Ansbach veranstaltet im Mai bereits zum dritten Mal eine Informationsveranstaltung für Ehrenamtliche, die sich im Bereich Asyl engagieren.



Referenten unter anderem aus den Bereichen Ausländerrecht, Sozialhilfe und vhs informieren dabei zu aktuellen Themen. „Die aktuelle weltpolitische Lage kann jederzeit zu einer Zunahme des Zustroms an Asylbewerbern führen. Ohne das Engagement der ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer, wäre die Bewältigung dieser Herausforderung nur schwer möglich. Daher gilt ihnen großer Dank und meine Anerkennung“, betonte Landrat Dr. Ludwig. Für den Landrat sind solche Veranstaltungen wichtig, um Information aber insbesondere auch Vernetzung im flächenmäßig größten Landkreis in Bayern zu gewährleisten.

Rund um die Uhr können sich Interessierte zum Thema Asyl auf der Internetseite des Landkreises Ansbach unter www.landkreis-ansbach.de/Leben-im-Landkreis/Asyl informieren. Dort ist auch die aktuelle Broschüre zu diesem Thema, die unter Mitwirkung ehrenamtlicher Kräfte entstanden ist, zu finden. Diese beinhaltet unter anderem Informationen zu den Zuständigkeiten im Asylverfahren sowie Leistungsansprüchen im Asylrecht.

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

„alles neu, macht der Mai“ ist eine Volksweise und steht auch für das neue Landkreismagazin des Landkreises Ansbach, dessen erste Ausgabe Sie nun in Händen halten. Wir möchten Ihnen mit dem Landkreismagazin künftig zwei Mal im Jahr die schönen Seiten und Stärken unserer Heimat näher bringen.

Der flächenmäßig größte Landkreis Bayerns hat sich seit seiner Geburtsstunde im Jahr 1972 sehr gut entwickelt. Dafür stehen heute unter anderem 180.000 Einwohner, mehr als 5.000 Unternehmen, rund 57.000 Beschäftigte, drei Hochschulen, landschaftliche und touristische Kleinode, kulturelle Höhepunkte sowie engagierte Ehrenamtliche. Dies führt in unseren 58 Städten, Märkten und Gemeinden mit ihren aktiven Bürgerinnen und Bürgern zu besten Lebens- und Arbeitsbedingungen. Wir können auf unsere Heimat, unseren Landkreis Ansbach, stolz sein.

Im Gespräch mit Bürgerinnen und Bürgern wird mir allerdings immer wieder bewusst, dass viele wichtige und interessante Einrichtungen, Unternehmen, Veranstaltungen und Persönlichkeiten im Landkreis Ansbach aufgrund seiner Größe und Vielfalt kaum oder gar nicht bekannt sind. Unser Landkreis hat so unglaublich viel zu bieten – herausragende Menschen, herausragendes Engagement und damit herausragende Geschichten. Sie alle machen unseren Landkreis durch ihr Wirken zu etwas Herausragendem und Einzigartigem:

Ob Brauer, die für „500 Jahre Reinheitsgebot“ stehen, die Auszubildenden der ANregiomed Akademie, die die Zukunft der Pflege im Landkreis Ansbach sind, Ehrenamtliche, die Geschichte wieder aufleben lassen, Weltmarktführer, die der Inbegriff international erfolgreicher Produkte sind, oder Engagierte, die sich für den Schutz unserer einzigartigen Landschaft einsetzen.

Das alles und viel mehr finden Sie auf den folgenden Seiten in unserem ersten Landkreismagazin. Gehen Sie mit dem Landkreismagazin auf Entdeckungstour durch den blühenden Landkreis Ansbach und genießen Sie den Frühling in unserer Heimat.

Ich hoffe, Ihnen gefällt das Landkreismagazin und freue mich auf Ihre Reaktionen, Anregungen, Geschichten oder Hinweise für die nächsten Ausgaben an magazin@landratsamt-ansbach.de

Mit freundlichen Grüßen

Ihr



Dr. Jürgen Ludwig
Landrat





500 Jahre Reinheitsgebot

Im Gespräch mit Gerhard Ilgenfritz

Gerhard Ilgenfritz ist einer der beiden Inhaber
der Landwehr-Bräu in Reichelshofen und
Präsident der Privaten Brauereien in Bayern e.V..

Der Verband ist die Vertretung der mittel-
ständischen Brauwirtschaft und engagiert sich
für die Interessen der Privatbrauereien in Bayern
und Deutschland.

Herr Ilgenfritz: Hopfen, Hefe, Malz und Wasser sind die Zutaten für nach dem Reinheitsgebot gebrautes Bier. Wie erklären sich die Geschmacksvielfalt und die Individualität regionaler Biersorten?

Zunächst einmal können unsere Brauer auf rund 120 Hopfensorten mit unterschiedlichen Geschmacksnoten und etwa 80 Malzsorten für ihre Biere zurückgreifen. Unsere heimischen Brauer sollten sich aber auch auf die Regionalität zurückbesinnen. Zum Beispiel nach dem Motto: „Bei mir vor der Haustür wird Braugerste angebaut, darauf greife ich zurück und schließe Verträge mit den Bauern“. Dabei können die Brauer auch ein bisschen ihre Vorgaben einbringen. Das muss nicht unbedingt der ökologische Anbau sein. Aber zum Beispiel Maßgaben zur Düngung. Ja, und wenn wir hier im Landkreis Ansbach im Mittelfränkischen sind, dann sollte man als Brauer tunlichst auf den Hopfen aus Spalt zurückgreifen. Da beginnt dann eben die Vielfalt, es zu nutzen, dass es über 100 Hopfenzüchtungen gibt, und auch die Mälzereien in den letzten Jahren sehr kreativ waren. Auf der Basis kann man die tollsten Biere auch nach dem Reinheitsgebot herstellen.

Wie können sich denn die kleineren, privaten Brauereien gegen die großen, sie sprechen da oft von den „Fernsehbiere“, aufstellen?

Einmal eben mit dieser Regionalität. Und ich habe die Erfahrung gemacht, dass es die Jugend war, die sich als erste auf die heimischen Biere zurückbesonnen hat. Das war die erste Verbraucherguppe, die schon vor Jahren gesagt hat, ich brauch nicht unbedingt ein Fernsehbiere, denn die so viel beworbene Drittelliterflasche, die gibt es von meiner heimischen Brauerei auch. Ich glaube, die Chance hat jeder, er muss sich damit in der Fläche draußen halt präsent machen.

Wie hat sich denn die Brauereilandschaft im Landkreis Ansbach in den letzten Jahrzehnten entwickelt?

Die hat sich leider sehr ausgedünnt. Die Hintergründe dafür sind aber sehr vielfältig. Dass Brauereien aufgaben, hängt zum Beispiel mit Nachfolgegründen zusammen. Das ist eines unserer größten Probleme. Nicht jeder will es sich antun, wenn es ein kleinerer Betrieb ist, täglich 14 Stunden in Gummistiefeln zu arbeiten. Das ist das Eine. Die andere Seite ist, dass wir in der Branche teilweise einen großen Investitionsstau

BRAUEREIEN IM LANDKREIS



Die Brauerei wurde im Jahre 1685 gegründet und ist seit 1852 in Familienbesitz. „Der Tradition verpflichtet, dem Neuen stets aufgeschlossen“, diesen Leitsatz befolgt die Brauerei konsequent. Traditionell wird nach dem „Reinheitsgebot“ gebraut, auf thermische Behandlung und Pasteurisierung wird verzichtet.

Biersorten: Hell, Pils, Dunkel, Gambrinus Weisse
saisonales Bier: Doppelbock

Brauerei Karl Dorn e.K.
Markgrafenstraße 3
91590 Bruckberg
Tel. 09824 326



Seit der Gründung im Jahr 1607 wird in der Brauerei Fischer traditionelles Brauhandwerk mit innovativer Technik verknüpft. Traditionell werden in der Brauerei untergärige Biere unter Verwendung edelster Rohstoffe wie Hopfen aus dem Spalter Hopfenland sowie Gerste aus heimischem Anbau, getreu nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

Biersorten: Landbier, Helles, Pils, Spezial, Live (unfiltriert)
saisonales Bier: Hirschbock

Brauerei Fischer GmbH & CoKG
Hauptstraße 18
91632 Wieseth
Tel. 09822 7411
www.fischer-landbraeu.de



Seit 1901 führt die Familie Hauf ihre Brauerei in Dinkelsbühl. Die heutige Braustätte erfüllt modernste technische Standards. Nach dem Motto „International völlig unbekannt – national eher unbedeutend – regional unersetzlich“ konzentriert sich die Brauerei auf das regionale Geschäft.

Biersorten: Edel Hell, Friedrich Hauf 1901 Dunkel, Pils, Export, Dinkelsbühler Weisse, Dinkelsbühler Dunkle Weisse
saisonale Biere: Hauf Festbier, Dinkelator Doppelbock, Weihnachtsbier Spezial

Brauerei Hauf KG
Heiningstraße 28
91550 Dinkelsbühl
Tel: 09851 57520
www.hauf-bier.de



Die Privatbrauerei in der 300-Seen-Gemeinde Jochsberg, einem Ortsteil der Altmühlstadt Leutershausen, besteht seit dem Jahr 1663. Seit über 350 Jahren werden Biere nach dem ältesten noch heute gültigen Lebensmittelgesetz der Welt, dem Reinheitsgebot, gebraut. Im Brauprozess werden Quellwasser aus dem eigenen Tiefbrunnen, Malz aus regionaler Herkunft und Hopfen aus der Hallertau eingesetzt.

Biersorten: Edel Pils, Gold Märzen, Landbier, Hell, Dunkel, Hefeweizen
saisonales Bier: Seckenator

Brauerei Reindler GmbH & Co. KG
Brauhausweg 5 · Stadtteil Jochsberg
91578 Leutershausen
Tel. 09823 203
www.brauerei-reindler.de

haben. Nicht jeder Brauer konnte investieren, ohne dass er seine Substanz gefährdet hätte. Zum Teil wurde aber auch versäumt, Stärken herauszustellen, wie etwa die Regionalität und das positive Markenprofil. Doch die Chancen sind eigentlich für alle da. „Wenn ich mir die Kollegen betrachte, die die Struktur mit Brauerei und einer funktionierenden eigenen Gaststätte haben, die haben alle eigentlich keine Probleme. Die haben alle ihre Hausaufgaben gemacht, und es läuft hervorragend.“

Mit welchen Problemen sehen sich die privaten Brauereien aktuell konfrontiert?

Das sind öffentliche Auflagen. So müssen zum Beispiel auch im Landkreis Ansbach viele vor rund 40 Jahren gebaute Kläranlagen nachgerüstet oder neu gebaut werden. Wie jeder Bürger zahlen da auch die Brauereien mit. Da stehen je nach Größe des Betriebes Kosten von mehreren Hunderttausend Euro bis zu einer Million ins Haus.

Welche Bedeutung für den Tourismus haben denn regionale Brauereien?

Eindeutig ist die groß. Zum Beispiel gibt es mit dem Tourismusverband Franken eine Aktion, die heißt „Franken – Heimat der Biere“. Das ist eine Initiative, die sehr hochwertig vermarktet wird und vor allem den den Brauereien angeschlossenen Gasthöfen sehr viel bringt. Auch Brauereiführungen erweisen sich als Magneten für Touristen.

(TEXT: ULRICH BRÜHSCHWEIN)



BRAUEREIEN IM LANDKREIS



2008 hat Stefan Klein seine kleine Brauerei in Dinkelsbühl gegründet. Der Bierverkauf erfolgt direkt ab Brauerei.

Biersorten: Helles Weizen, Heller Zwickl, Märzen
saisonale Biere: Festbier (im Sommer), Dunkler Bock (zur Fasten- und zur Weihnachtszeit)

Brauerei Stefansbräu
Wilhelmshöhe 1
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851 582393
www.stefansbraeu.de



Schon seit 520 Jahren wird in Lichtenau gebraut. In der neunten Generation befindet sich Hauff-Bräu seit 250 Jahren im Familienbesitz, dem Haus Weid aus Lichtenau. Alle Biere werden nach alten überlieferten Familienrezepten gebraut.

Biersorten: Pils, Konrad Hauff Landbier, Hefeweißbier, Schwarzbier, Ur-Hell, Alkohol-freies, Gold Märzen, Radler, Zwickl

Hauff Bräu Lichtenau GmbH & Co KG
Marktplatz 1
91586 Lichtenau
Tel. 09827 9233-0
www.hauff-braeu.com



LANDWEHR-BRÄU
Fränkische Bierkultur erleben

Das Brauwesen auf dem Gelände der Landwehr-Bräu in Reichelshofen ist bis ins Jahr 1755 zurück verfolgbar. In der nach modernsten technischen Gesichtspunkten eingerichteten Braustätte werden die Biere aber immer noch nach handwerklich traditionellen Merkmalen eingebraut. Dabei sind Rohstoffe aus der Region die wichtigsten Grundlagen, so etwa Malz aus Braugerste der eigenen Erzeugergemeinschaft und Aromahopfen aus dem Anbaugebiet Spalt.

Besonderheit: Brauereiführungen

Biersorten: Helles, Edel, Toppler-Pils, Altfränkisch Dunkel, Rotfränkisch, Alkoholfrei, Kellerbier, Radler, Naturradler
saisonale Biere: Fränkisches Kirchweihbier, Winterfestbier, Dunkler Bock

Brauerei Landwehr-Bräu
Wilhelm Wörner GmbH & Co. KG
Reichelshofen 31 · 91628 Steinsfeld
Tel. 09865 98970
www.landwehr-braeu.de



Im Weib's Brauhaus blickt man auf eine familiäre Brautradition seit 1900 zurück. 1910 ging die Brauerei „Zum Hecht“ in Familienbesitz. 1999 erfolgte der Umbau der Metzgerei Rothmund zum „Weib's Brauhaus Dinkelsbühl“ – 25 Meter neben der ehemaligen Brauerei „Zum Hecht“.

Besonderheit: Brauereiführungen

Biersorten: Helles, Weißbier

Weib's Brauhaus Dinkelsbühl
Untere Schmiedgasse 13
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851 57949-0
www.WeibsBrauhaus.de



500 Jahre Reinheitsgebot

„Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.“

So steht es auszugsweise in dem vom bayerischen Herzog Wilhelm IV. im April 1516 in Ingolstadt erlassenen Reinheitsgebot für Bier. Die vierte Zutat für das Bierbrauen, die Hefe, war damals noch unbekannt und wurde erst nach ihrer Entdeckung in das Reinheitsgebot aufgenommen.



Bis zum Erlass des bis heute gültigen Gebotes wurde Biertrinkern allerlei zugemutet. Ochsen-galle, Wacholder, Schlehe, Eichenrinde, Wermut, Kümmel, Anis, Lorbeer und auch Bilsenkraut waren nur einige der Zutaten, die im Brauvorgang eingesetzt wurden, um dem Bier ein besonderes Aroma zu verleihen. So gesehen, kann das Reinheitsgebot als das weltweit älteste Verbraucherschutzgesetz betrachtet werden.

Regionales Bier aus dem Landkreis Ansbach

Vor einigen Jahrzehnten gab es im Landkreis Ansbach noch rund 30 private Brauereien. Doch unter anderem die Marktmacht der großen Brauereien mit ihren sogenannten „Fernsehbiere“ zwang viele Brauer dazu, ihre teilweise über die Jahrhunderte geführten Braustätten aufzugeben. Doch es gibt sie noch, die bodenständigen Brauereien im Landkreis Ansbach, in denen streng nach dem Reinheitsgebot nach den Regeln der Braukunst Biere mit individuellem, unverwechselbarem Geschmack gebraut werden. Regionales Bier bedeutet kurze Transportwege für das Produkt und die Rohstoffe. Private Brauereien fördern die regionale Landwirtschaft, sichern Arbeitsplätze und tragen zur Wertschöpfung vor Ort bei. Bier aus der Brauerei von nebenan ist ein Regionalprodukt, das heute immer mehr Bierliebhaber wieder zu schätzen wissen.



An speziellen Pflegepuppen lernen die Schüler den Umgang mit Patienten. Hier misst Mareike Liemann den Blutdruck.

Pflege mit Perspektive



Zwei Pflegeschülerinnen der ANregioMed Akademie erzählen, warum sie ihren Beruf lieben und in ihrer Tätigkeit große Zukunftschancen sehen

akademie
zentrum für pflegeberufe
ANregioMed

Die Pflegeberufe sind krisensichere Jobs mit vielfältigen Weiterbildungsmöglichkeiten. Es gibt in der Regel niemanden, der nach der Ausbildung keine Anstellung findet. Mareike Liemann (20) und Tina Bengel (22) machen an der Akademie ANregioMed am Standort Dinkelsbühl eine Ausbildung zur Altenpflegerin bzw. Gesundheits- und Krankenpflegerin im dritten Lehrjahr. Mit Erfolg: Vor kurzem haben sie wegen ihrer guten Leistungen am Bundeswettbewerb „Bester Schüler in der Alten- und Krankenpflege“ teilgenommen.

Altenpfleger/Altenpflegerin: Ein Beruf, in dem man viel zurück bekommt

Mareike, warum haben Sie sich für die Ausbildung zur Altenpflegerin entschieden?

Mareike: Mit fünf bin ich zum Roten Kreuz und war sieben Jahre aktiv. Nach meinem Hauptschulabschluss war ich auf der Sozialpflegeschule in Ansbach. Dort musste ich ein Praktikum im Altenheim machen, wo ich zuerst überhaupt nicht hinwollte. Während des Praktikums habe ich aber gemerkt, dass die Altenpflege genau das Richtige für mich ist.

Wie gefällt es Ihnen an der Schule in Dinkelsbühl?

Mareike: Da ich in Wilburgstetten wohne, ist es zur Schule ein Katzensprung. Das ist ein großer Vorteil, weil es in der Umgebung so wenige Altenpflegeschulen gibt. Die Praxisanteile und Außeneinsätze sind klasse geregelt. Zudem werden viele Projekte angeboten: Sterbe-, Sucht- und Diabetesseminare, Basale Stimulation (zur Förderung der Wahrnehmungs-, Kommunikations- und Bewegungs-

fähigkeit), Kinästhetik (schonende Unterstützung der Bewegung von Patienten) und viele mehr. Wir Schüler haben zu allen Lehrern auch ein sehr gutes Verhältnis.

Wie sehen Ihre Zukunftspläne aus?

Mareike: Ich möchte vorerst im Stephanus Alten- und Pflegeheim in Dinkelsbühl bleiben. Aber ich will mich unbedingt weiterbilden. Mich interessiert der Palliativbereich, über den wir uns am Klinikum Ansbach informieren konnten. Wir haben gelernt, wie man besser mit Tod und Sterben umgehen kann, was sehr emotional war. Die Palliativpfleger können durch ihre spezielle Ausbildung noch besser auf die Bedürfnisse ihrer Patienten eingehen. Das finde ich sehr interessant.

Was ist das Beste an Ihrem Beruf?

Mareike: Jeder weiß, dass der Job sehr anstrengend ist. Als Altenpflegerin bist du eigentlich alles: Friseurin, Bedienung, Beraterin, Freundin. Es steckt viel Wissen und Können dahinter. Das macht mich glücklich. Außerdem bekommt man in der Arbeit mit alten Menschen so viel Dankbarkeit zurück.



Lieben ihren Job: Altenpflegeschülerin Mareike Liemann und Gesundheits- und Krankenpflegeschülerin Tanja Bengel.



Spritzen kann Tina Bengel natürlich schon lange. Hier zeigt sie nochmal, wie sie es zum Beginn ihrer Ausbildung gelernt hat

Gesundheits- und Krankenpfleger/-in: Zusammenarbeit mit allen Berufsgruppen eines Krankenhauses

Tina, wieso möchten Sie Gesundheits- und Krankenpflegerin werden?

Tina: Meine Eltern sind beide in der Pflege tätig. Da habe ich während meiner Schulzeit oft ausgeholfen und Praktika gemacht. Und zwar immer freiwillig, nie als Zwang.

Warum haben Sie sich für die Schule in Dinkelsbühl entschieden?

Tina: Als ich das erste Mal auf die Klinik Dinkelsbühl zugelaufen bin, stand für mich fest: Da will ich hin. Das war die beste Entscheidung, die ich treffen konnte. Es gibt ein familiäres Verhältnis zwischen Lehrern und Schülern und es wird auf jeden geachtet. Die Schüler können alle Bereiche im Haus durchlaufen und auch die Außeneinsätze sind sehr abwechslungsreich. Ich durfte eine Woche beim Sanitätsdienst mitfahren. Das war klasse. Da sieht man, was passiert, bevor die Patienten zu uns kommen.

Und nach der Schule...?

Tina: ... möchte ich studieren. Ich könnte mir gut vorstellen, später selbst auszubilden und dafür wieder nach Dinkelsbühl zurückzukommen.

Was ist das Besondere am Pflegen?

Tina: Pflege bedeutet für viele immer noch den ganzen Tag nur Einlagen zu wechseln und den Patienten zur Toilette zu bringen. Es steckt aber so viel mehr dahinter. Es geht um enge Zusammenarbeit mit den unterschiedlichsten Berufsgruppen. Wenn man auf der Straße von ehemaligen Patienten erkannt wird und sie unendlich dankbar für die pflegerische Leistung während ihres Krankenhausaufenthaltes sind, weiß man: Ich bin in meinem Beruf auf dem richtigen Weg.

(TEXT: CORINNA KERN)

TIPPS & INFOS

Seit mehr als 40 Jahren bilden die Berufsfachschulen in Ansbach, Dinkelsbühl und Rothenburg o.d.T. in verschiedenen Pflegeberufen aus. Zur Wahl stehen:

- Gesundheits- und Krankenpfleger/-in
- Pflegefachhelfer/-in Krankenpflege
- Altenpfleger/-in
- Pflegefachhelfer/-in Altenpflege
- Hebamme und Entbindungspfleger (ab Oktober 2016)

Die Pflege am Nächsten wird hier mit Herz und Hand vermittelt, damit die künftigen Pflegekräfte sie später mit Herz praktizieren können.

Viele Fachrichtungen unter einem Dach

In den ANregiomed-Kliniken in Ansbach, Dinkelsbühl und Rothenburg o.d.T. gibt es über 20 verschiedene Fachrichtungen. Viele davon können während der Ausbildung an der Akademie ANregiomed – unabhängig vom Standort der Ausbildungsstätte – durchlaufen werden. Dabei legen wir großen Wert auf ein möglichst breites Spektrum, ohne dabei die nötige Tiefe der Ausbildung zu gefährden.

Auch Sie haben Interesse an einer Ausbildung im Pflegebereich?

Wir freuen uns auf Sie! Zum Schnuppern bieten wir Praktika in den unterschiedlichen Bereichen unserer Kliniken an. Gerne beraten wir Sie persönlich! Weitere Infos und Kontaktdaten finden Sie unter www.akademie-anregiomed.de



Das Festspiel „Der Meistertrunk“

Die Rothenburger begeben
sich regelmäßig auf Zeitreise

Vom Schanzbauern bis zum schneidigen General auf hohem Ross, vom Bürgerkind bis zum Ratsherrn: Viele Rothenburger haben ein zweites, ein geschichtliches „Ich“. Eine ganze Stadt begibt sich alljährlich auf Zeitreise in den Dreißigjährigen Krieg. Von den Landsknechten und Pikenieren mit ihren meterlangen Speießen bis hin zum späten Ritter oder den wilden „Kroaten“ mit ihren kühnen Handständen auf dem Pferderücken, vom qualmenden Kanonendonner und der wehrhaft-tapferen „Jungen Schar“, von Musketieren und Marketenderinnen bis hin zum tanz- und musikverliebten Mummenschanz: 900 Aktive in 25 Historiengruppen begeistern alljährlich 30.000 Menschen bei Festzug und Feldlager. Für viele Rothenburger ist das Festspiel eine Leidenschaft fürs Leben.

So gesehen verkörpert Barbara Klausecker eher die Regel als die Ausnahme – das allerdings auf idealtypische Weise. Im Alter von sieben Jahren schlüpfte sie erstmals in ein Festspielkostüm. Damals gehörte sie zu den „Gnadeplägerli“, wie man hier die Kinder nennt, die im Spiel dem Flehen an die Eroberer besondere Anrührung verleihen und in früheren Jahren noch in den Gassen der Stadt die Eintrittsplaketten verkauften.

**Teil des Festspiels zu sein,
trägt ein starkes Heimatgefühl in sich.**

„Das ist meine Verbindung zu Rothenburg“, sagt Barbara Klausecker, die als gebürtige „Tauberstädterin“ in das nahe Ohrenbach geheiratet hat und beruflich in der Pressestelle des Landratsamtes arbeitet. Auch ihr Ehemann Thomas Klausecker, ein Haupterwerbslandwirt, ist begeisterter Historienspieler – allerdings nicht im Festspiel, sondern in der Schwarzen Schar Ohrenbach. Für das Ehepaar ist es jeweils eine ausgleichende Auszeit vom Alltag. Auch ihre Tochter Lena (8), ihre Söhne Moritz (6) und Anton (1) sind schon immer mit dabei. Es sei „eine andere Sphäre“, in der sie sich enorm wohl fühle, beschreibt es Barbara Klausecker. „Wer begeistert sei, der löse auch Begeisterung aus“, weiß sie.

Als Rothenburger sei man dem Festspiel auf natürliche Weise verbunden, bestätigt auch Hannes Reingruber. Der Inhaber einer traditionsreichen Drogerie mit Fotogeschäft inmitten der Altstadt ist als Historienspieler einer der wahrhaft Altgedienten. In seinen knapp 50 aktiven Jahren hat der langjährige 2. Vorsitzende des Vereins Historisches Festspiel „Der Meistertrunk“ eine Laufbahn hingelegt vom Boten in der Jungen Schar über den Herzog von Lothringen bis hin zur Titelrolle des Georg Nusch.





Barbara Klausecker zeigt in der Kleiderkammer des Festspiels im Rathaus in Rothenburg eines der Kostüme der Bürgerfrauen.

Als ein Kind, das in der Rothenburger Altstadt aufwächst, kann man sich kaum dem Bann der Pfingsttage entziehen.

Der gebürtige Rothenburger Ulrich Kößer, beruflich beim Landratsamt Ansbach im Bereich der Wasserwirtschaft tätig, erinnert sich lebhaft. Schon lange bevor er später als Jugendlischer zum Spielmannszug stieß, eiferten er und seine Freunde auf leeren Waschmittelkartons den marschierenden Trommlern nach. Seit über 30 Jahren bläst er nun die für diese Gruppe ebenfalls typische Trommelflöte, und auch sein Sohn Simon (13) ist bereits ein begeisterter Festspieler als Gaukler beim Mummenschanz. So heißt eine der jüngeren Festspielgruppen, die mit Schäferpfeifen, Schalmel, Bodhran, mit Jonglage und Marionettenspiel dem Historienspektakel leuchtende Farbtupfer hinzufügt.

Auch die Bürgerfrauen sind ein echter Gewinn für die traditionell eher soldatisch geprägte Festspiel-Szenerie. Die familientaugliche Gruppe bietet ideale Voraussetzungen, um von klein auf mitmachen zu können. Ja, manche sind schon dabei, noch bevor sie das Licht der Welt erblicken. Auch schwanger sei sie ins Historien-Kostüm geschlüpft, erinnert sich Barbara Klausecker.

Auf der Bühne rufen die Bürgerfrauen verzweifelt die zur Verteidigung eilenden Söhne der Stadt an und flehen den Feldherrn Tilly um Gnade an. An den Festtagen setzen sie historischen Alltag in Szene und führen, begleitet von Flöten und Geigen, historische Tänze auf. Die malerischen Kostüme nähern Bekannte. Teils stammen sie auch aus der Kleiderkammer des Festspiels im Rathaus. Dort pflegen zwei Fachfrauen das ganze Jahr über den Bestand. Bei über zehn Proben und einem Dutzend Aufführungen pulsiert Theaterblut in den Adern der Festspieler.

Das ist nicht zuletzt das Verdienst von Regisseur Reiyk Bergemann. Unter seiner Leitung hat das Spiel in den letzten 15 Jahren mit theaterhandwerklichem Anspruch eine nachhaltige Erfrischung erfahren. So möchte man den Meistertrunk weniger als Geste zur Besänftigung des Feindes, sondern vor allem als Willkommenstrunk, als ein internationales Zeichen der Freundschaft verstanden wissen, wie Festspiel-Vorsitzender Harald Krasser unterstreicht.

TIPPS & INFOS

Im Jahr 1631 belagert und unterwirft Graf Johann T'Serclaes von Tilly mit einem gigantischem Heer Rothenburg. Plünderung und Verheerung drohen. Gnade will der legendäre katholische Feldherr nur walten lassen, wenn einer den Willkommenspokal mit sage und schreibe 3 ¼ Liter Wein, umgerechnet 13 fränkische Schoppen, auf ex leere. Ein Altbürgermeister vollbringt das Wunder.

Dem Rothenburger Glasermeister und Poeten Adam Hörber (1827-1905) gelang mit seinem „Meistertrunk“ ein weit reichender Wurf. 135 Jahre nach der Uraufführung zählen das Bühnenspiel und die sich darum rankenden Pfingstszenerien zu den beliebtesten und sehenswertesten Volksschauspielen Deutschlands.

Erst kürzlich hat es der Meistertrunk, neben der Dinkelsbühler Kinderzeche, auf die Landesliste des immateriellen Kulturerbes mit ausgewählten bayerischen Bräuchen und Festen geschafft.

Neben der Welt hat man auch die nächste Nachbarschaft im Auge.

Die „Landwehr“, das einst zur Reichsstadt gehörende Territorium, ein Landstrich mit hunderten Dörfern, wird von Historienspielern aus dem Umland, darunter der Bauernhaufen aus Schillingsfürst und die Schwarze Schar aus Ohrenbach, mit eigenem Lager und Viehmarkt vergewärtigt. Neben all den hoch gerüsteten kaiserlichen Recken und Stadtsoldaten ist das mit Dreschflegeln und Heugabeln bewaffnete Hilfsheer und sein Tross nicht nur ein malerischer Klecks, sondern längst auch zum zusätzlichen Magneten fürs Umland geworden.

(TEXT: HARRY DÜLL/BETTINA HIRSCHBERG)



Innovationen aus Heilsbronn

Zu Besuch bei den „Wölfen“

Seit 2007 hat die Wolf Bavaria GmbH ihren Sitz in Heilsbronn.

Das Unternehmen mit rund 100 Mitarbeitern an seinen Standorten in Deutschland, Ungarn, der Türkei und Russland entwickelt, produziert und vermarktet innovative Schalldämmprodukte, Fußbodenheizungen mit und ohne Schalldämmung sowie Trockenestriche.

WOLF
Entkopplungsplatte





Ein Traum für Insekten und Pflanzen

Ein Landschaftsführer erzählt ...

Hortus Insectorum – ein ungewöhnlicher Garten im Landkreis Ansbach, im Ehinger Ortsteil Beyerberg.

„Aller Ursprung kommt von den Pflanzen und Insekten und diese sind Grundlage der Nahrungskette“, erklärt der Landschaftsführer Markus Gastl und schlendert durch seinen Garten in Beyerberg. Wildbienen, Blattschneider, Zitronenfalter, Hallimaschpilze an Totholz oder Feuergoldwespen – das alles können die Besucher bei einer Führung in seinem Garten erleben.

Die Initialzündung für dieses außergewöhnliche Refugium in Mittelfranken wurde bei einer 30-monatigen Radtour gelegt. Fernweh und Neugierde trieben Gastl schon immer an, erkundete Indien, war kürzlich in Kuba und stellte sich vor etwa zehn Jahren einer ganz besonderen Herausforderung. Mit dem Fahrrad von Patagonien an der Spitze des südamerikanischen Kontinents bis zu den Eskimos in Alaska. In einer Eskimokirche in Inuvik habe er dann aus Dankbarkeit für die überwältigenden Eindrücke dieser 42.000

Kilometer langen Strecke ein Versprechen gegeben. „Der Verlust an Arten war mir bei der Reise so drastisch aufgefallen, dass ich eine Rettungsaktion für die Insekten- und Pflanzenwelt starten wollte“, erzählt er. Nach seiner Rückkehr erwarb er in Beyerberg ein altes Bauernanwesen. „35 Lastwagenladungen Humus wurde abgefahren und 250 Tonnen Kalkschotter, zwei Dutzend Lastwagen Bauschutt aus Abbruchhäusern und etliche Lastzüge voller Sand wurden angefahren“, erinnert der 47-Jährige sich. Dafür erntete er Kopfschütteln bei den Nachbarn.

Gastl ließ sich nicht beirren und verfolgte konsequent seinen Weg.

Gastl hatte ein klares Ziel vor Augen, denn die zentralen Themen seines Gartens lauten: Vielfalt, Schönheit und Nutzen. „Ich wollte einen so genannten „Drei-Zonen-Garten“ gestalten und diese drei Zonen sind „Pufferzone“, „Hot-Spot-Zone“ und „Ertragszone“, so Gastl. Die „Pufferzone“ gilt als Eintrittskarte in den Garten mit artenreichen Hecken, zwischen den

TIPPS & INFOS

Der Landschaftsführer Markus Gastl beheimatet auf einem 7.500 Quadratmeter großen Grundstück in Ehingen/Beyerberg eine große Vielfalt einheimischer Arten und Pflanzen.

Der Hortus Insectorum zählt zu einem der 70 schönsten Gärten Bayerns. Seit 2013 gibt es einen weiteren privaten „Drei-Zonen-Garten“, der Hortus Felix in Herrieden, ein Permakulturgarten. Wer mehr darüber erfahren möchte, der kann an einer offiziellen Führung teilnehmen.

Termine für Führungen und viele Tipps für den eigenen Garten finden sich unter www.hortus-insectorum.de.



Sträuchern Reisig, Totholz, Steinhäufen oder Erdwälle. Die „Hot-Spot-Zone“ ist eine auf Vielfalt ausgerichtete abgemagerte Magerwiesen- und Steingartenanlage, die sich durch eine besonders hohe Artenzahl von Tieren und Pflanzen auszeichnet. Bei Markus Gastl besteht dieses Areal aus einer Magerblumenwiese und vielen aufeinandergeschichteten Steinen. Abgeschlossen wird der Naturkreislauf in Gastls Garten mit der „Ertragszone“ und einem Gemüsebeet, das nach den Prinzipien der Permakultur bewirtschaftet wird. Die Permakultur versteht sich als bewusstes Gestalten und Erhalten landwirtschaftlich produktiver Ökosysteme und verknüpft pflanzliche und tierische Lebenswelten mit dem Menschen.

Vor vier Jahren fand erstmals in Beyerberg ein Treffen von „Permakulturisten“ statt und am 19. Juni 2016 wird der Grundgedanke von Permakultur in Herrieden erneut vorgestellt.

Gastl hat auch bereits ein neues Projekt, der „Hortus Felix“ in Herrieden. An der Umgestaltung des ehemaligen Edelrosengartens am Stadtrand der Altmühlstadt zu einem Permakulturgarten war er maßgeblich beteiligt und auch hier gilt sein Grundgedanke: Verantwortung für die Natur selbst übernehmen. Dankbar für die Schöpfung zu sein und etwas zurückgeben ist für den Landschaftsführer ganz einfach möglich und direkt vor der Haustüre. Ein Balkon mit sieben Quadratmetern reicht auch schon aus, ein Reihengarten ebenso. Jeder kann etwas für die Natur tun, er müsse nur beginnen.

(TEXT: PETER TIPPL)



Hier gibts was zu gewinnen

Im Bild der Bürgerfrauen beim Festumzug des historischen Festspiels Meistertrunk vor dem Würzburger Tor in Rothenburg haben sich fünf Fehler eingeschlichen. Wer sie findet und die Fehler per E-Mail an magazin@landratsamt-ansbach.de oder per Post an „Redaktion Landkreismagazin, Landratsamt Ansbach, Crailsheimstraße 1, 91522 Ansbach“ mitteilt, kann einen **Präsentkorb mit Produkten des Regionalbuffets im Wert von 50 Euro** gewinnen. **Bitte Name und Anschrift nicht vergessen. Einsendeschluss ist der 31. Juli 2016.**



Original



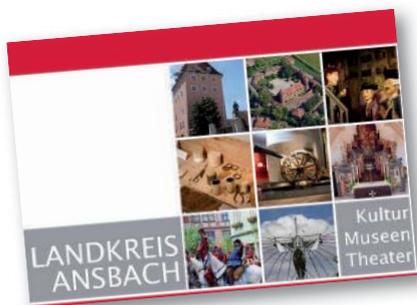
Fälschung



Mitarbeiter des Landratsamtes Ansbach sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Minderjährigen unter 14 Jahren ist die Teilnahme am Gewinnspiel nicht erlaubt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Von der Preisübergabe berichten wir in der kommenden Ausgabe.

Neue Broschüre

„Landkreis Ansbach – Kultur Museen Theater“



Der Landkreis Ansbach hat eine vielfältige Kulturlandschaft zu bieten. Diese spiegelt sich in der neuen Broschüre „Landkreis Ansbach – Kultur Museen Theater“ wider. „Mit rund 60 Museen, Theatern und kulturellen Kleinodien unterstreicht der Landkreis Ansbach in der Broschüre seine Reize als Kulturlandkreis“, so Landrat Dr. Jürgen Ludwig.

Ob Funde aus der Römerzeit, historische Festspiele, landschaftlich einzigartige Naturräume, musikalische und handwerkliche Schmuckstücke oder renommierte Theater – die Broschüre entführt den Leser zu Kleinodien sowie phantastischen Plätzen und Einrichtungen.

Die Auswahl der Kulturstandorte, was Sie dort erwartet und wann diese für Sie geöffnet haben, finden Sie in der digitalen Broschüre unter www.landkreis-ansbach.de/Aktuelles/Veroeffentlichungen. Alle Broschüren und Falblätter des Landkreises Ansbach können auch unter **Tel. 0981 468-1110** oder per E-Mail an pressestelle@landratsamt-ansbach.de bestellt werden.



Wir hoffen Ihnen gefällt unser Magazin. Sie haben Fragen oder Anregungen? Sie interessieren sich für bestimmte Themen aus

dem Landkreis Ansbach oder haben eine Geschichte, die wir veröffentlichen sollten? **Wir freuen uns auf Ihre Reaktionen, Geschichten oder Hinweise für die nächsten Ausgaben an magazin@landratsamt-ansbach.de.**



Rettungshubschrauber Christoph 65

Über 600 Einsätze nach sechs Monaten Betrieb

Seit seinem ersten Einsatz am 5. September 2015 konnte der Rettungshubschrauber Christoph 65 in mehr als 600 Einsätzen bereits rund 600 Menschen in Westmittelfranken, Nordschwaben und auch im angrenzenden Baden-Württemberg in Notfällen helfen. Für Landrat Dr. Ludwig ist die Notwendigkeit des Hubschraubers damit eindeutig belegt.

Die Einsatzindikationen zeigen, wie vielfältig die Herausforderungen des Einsatzteams von Christoph 65 sind. Diese reichen von Arbeitsunfällen, Versorgung von Patienten nach einer Explosion bis hin zu Einsätzen mit Verbrennungen und Verbrühungen sowie die Versorgung und Rettung von Menschen in unwegsamem Gelände und auf den Autobahnen. In 49 % der Primäreinsätze wurde Christoph 65 bei internistischen Notfällen angefordert. 11 % der Einsätze entfallen auf neurologische Notfälle, in 10 % der Einsätze wurden Opfer von Verkehrsunfällen versorgt. „Der Rettungshubschrauber ist für alle Menschen in unserer Region. Ob Verkehrsunfall oder neurologischer Notfall – dies kann jeden in unserer Region treffen“, betonte Landrat Dr. Ludwig.

Dass der Einsatz eines Rettungshubschraubers nichts mit dem Schweregrad einer Verletzung zu tun habe, erklärte der Ärztliche Leiter Rettungsdienst, Dr. Hermann Schröter. „Wenn der Notarzt durch den Rettungshubschrauber schneller zum jeweiligen Patienten gebracht werden kann, als mit dem Auto, wird dieser genutzt“, so Dr. Schröter.

Der Link zum Magazin:



Was ist los

im Landkreis Ansbach?

Der Landkreis Ansbach wartet mit zahlreichen und vielfältigen Veranstaltungen auf: ob fröhliche Feste, schöne Kirchweihen, anspruchsvolle Konzerte oder historische Festspiele – sie finden eine Vielzahl an interessanten und schönen Veranstaltungen in den Veranstaltungskalendern der Tourismusverbände Fränkisches Seenland und Romantisches Franken.

Der Jahreskalender des Tourismusverbandes Romantisches Franken lädt unter www.romantisches-franken.de/Startseite/Urlaubsthemen/Kultur/Veranstaltungskalender zum Suchen und Finden ein.

Die Veranstaltungen des Tourismusverbandes Fränkisches Seenland sind unter www.fraenkisches-seenland.de/veranstaltungen zu finden.

Herausgeber:

Landkreis Ansbach · Crailsheimstraße 1
91522 Ansbach · Tel. 0981 468-1110
pressestelle@landratsamt-ansbach.de

Redaktion:

Chefredakteure: Thomas Merkel, Carolin Emmert
Redakteure: Ulrich Brühshwein, Harry Düll, Stefanie Groß, Bettina Hirschberg, Peter Tippel, Ekkehard Schwarz

Gesamtgestaltung:

Böker & Mundry Werbegentur GmbH, Ansbach

Druck:

Weng Druck GmbH, Dinkelsbühl

Organisation & Durchführung:

Wirtschaftsförderung Landkreis Ansbach GmbH

Auflage: 85.000

© Mai 2016. Alle Rechte vorbehalten.

Alle Angaben im Magazin ohne Gewähr.

Gefördert durch:



Bayerisches Staatsministerium der Finanzen,
für Landesentwicklung und Heimat

