

Landkreis Ansbach magazin

A N S B A C H



Herbst/Winter
2016/2017

leute
geschichten
wissenswertes



Der Herbst kommt in unseren Landkreis

Herbstzeit ist Karpfenzeit

4 ———
Karpfen im
Landkreis Ansbach

6 ———
Kommunale
Allianz NorA

8 ———
Ein weit und breit
einmaliger Brauch

10 ———
Betreuung von
Asylbewerbern

12 ———
Küchen aus Herrieden
für die Welt

14 ———
Experten
fürs Grüne



Bildungsportal für den Landkreis Ansbach

Alles rund um das Thema Bildung

Bildung ist ein weites Feld und umfasst das gesamte Spektrum von der frühkindlichen über die Erwachsenen- bis hin zur Seniorenbildung im Sinne des lebenslangen Lernens sowie die soziale oder schulische Bildung.

So vielfältig der Begriff „Bildung“ ist, so groß ist die Anzahl der dazu vorhandenen Informationen und Aktivitäten. Häufig muss man sich diese jedoch in mühevoller Kleinarbeit aus den unterschiedlichsten Medien zusammensuchen. Das Bildungsportal des Landkreises Ansbach (www.bildung-landkreis-ansbach.de) erleichtert künftig die aufwändige Informationssuche, denn hier findet man Informationen rund um das Thema Bildung in der Region. Von Kinderbetreuung, Schule, Ausbildung und Studium über Ehrenamt, Jugendarbeit und Generationendialog bis hin zu Inklusion, Integration und Migration finden Sie hier wertvolle Informationen aus dem Landkreis Ansbach.

Das Bildungsportal lebt von seiner Fülle an unterschiedlichsten Informationen rund um das Thema Bildung sowie von der Aktualität seiner Inhalte, daher freuen wir uns über Ergänzungen, Anregungen und Korrekturen.

Kontakt: Frau Stefanie Groß
Regionalmanagement Landkreis Ansbach
Tel. 0981 468-1030
stefanie.gross@landratsamt-ansbach.de
Weitere Informationen:
www.bildung-landkreis-ansbach.de

Die größte Veranstaltung der Bildungsregion ist das Dialogforum. Dieses findet am 25. November 2016 um 14:00 Uhr in Ansbach statt und steht unter dem Motto „Heimat geben – Junge Flüchtlinge integrieren“. Die kostenlose Veranstaltung richtet sich an Lehrkräfte, Elternbeiräte, Helferkreise, Vereinsvorstände sowie weitere interessierte Bildungsakteure und engagierte Personen.



GEWINNEN SIE EINE VON UNSEREN GUTE-LAUNE-TASSEN!

Klicken Sie auf unsere Homepage, informieren Sie sich über unser **Angebot für Familien** und nehmen Sie an der Verlosung unserer **GUTE-LAUNE-TASSEN** teil.

Wir unterstützen Sie seit 10 Jahren in allen Belangen rund um das Thema Familie. Viele Projekte und Aktionen wurden seit der Bündnisgründung umgesetzt.

Jeder kann mitmachen – auch Sie! So wird der Landkreis Ansbach zum **Familienlandkreis.**

Unsere aktuellen Projekte:

- Workshops für Kitas, Horte und Grundschulen im Landkreis Ansbach
- verschiedene Vorträge rund um das Thema Familie
- Bayerische Ehrenamtskarte: Rund 7000 ehrenamtlich engagierte Bürger im Landkreis Ansbach sind bereits Inhaber der Bayerischen Ehrenamtskarte.

Bündnis für Familie | Landratsamt Ansbach
Crailsheimstraße 1 | 91522 Ansbach
Telefon: 0981 468-5407

WWW.FAMILIENLANDKREIS.DE

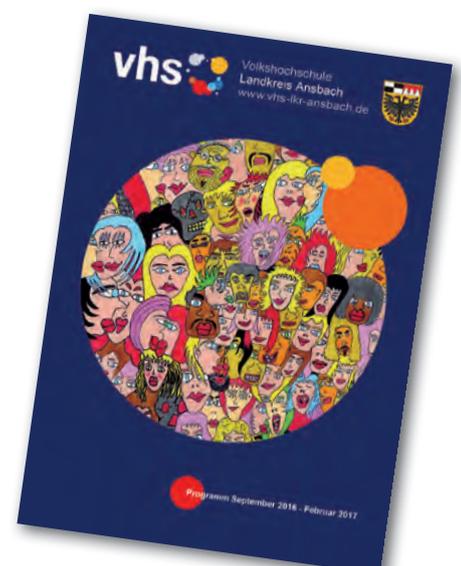
Neues VHS-Programm

des Landkreises Ansbach

Das neue Programm der Volkshochschule Landkreis Ansbach für die Herbst- und Wintersaison 2016 bietet wieder ein abwechslungsreiches Programm. Zahlreiche neue und bewährte Kurse können sowohl online als auch an einer der rund 40 Außenstellen gebucht werden.

Passend zur Möglichkeit, sich mit der vhs-App von überall aus über das aktuelle Programm zu informieren, vermitteln Kurse den Umgang mit Smartphones. Als Beiträge zum Diabetes-Aktionsjahr informieren etwa Vorträge zum Thema Blutzucker. Die zahlreichen Fremdsprachenkurse wenden sich sowohl an Anfänger als auch an Fortgeschrittene. Ganz neu im Programm ist ein Norwegisch-Kurs. Kreatives Gestalten, sei es mit der Stricknadel oder dem Steinmeißel, zählen ebenso zum Programmbereich Kultur wie ein Märchennachmittag auf Schloß Schillingsfürst. Das vhs-Programm liegt im Landratsamt Ansbach und in den Rathäusern im Landkreis Ansbach aus. Das Angebot ist zudem unter www.vhs-lkr-ansbach.de jederzeit abrufbar.

Bei Fragen stehen die Mitarbeiter der Volkshochschule des Landkreises unter Tel. 0981 4686111 sowie per E-Mail an kontakt@vhs-lkr-ansbach.de gerne zur Verfügung.



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

der Herbst kommt in unseren Landkreis – es grüßen uns Herbstlaub und Morgennebel. Doch ob sonnig oder neblig trüb, die bunten Farben des Herbstes vermögen stets zu leuchten. Dies steht sinnbildlich für das zweite Landkreismagazin. So zeigen wir Ihnen in dieser Ausgabe unter anderem Bräuche und Traditionelles, Leuchtturmprojekte, eine bunte Vielfalt an Informationen sowie ein Firmenportrait.

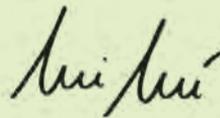
So hat der Landkreis Ansbach durch mehr als 5.000 Unternehmen mit über 57.000 Beschäftigten zahlreiche eindrucksvolle Unternehmensvorbilder zu bieten. Eines davon stellen wir Ihnen mit dem größten familiengeführten Unternehmen im Landkreis, dem Küchenhersteller Schüller Möbelwerke KG in Herrieden, vor. Auch bei Leuchtturmprojekten kann der Landkreis Ansbach aus dem Vollen schöpfen. Dies zeigt etwa das Entwicklungskonzept der kommunalen Allianz NorA, die für die vielfältigen innovativen Wege der kommunalen Zusammenarbeit im Landkreis Ansbach steht. Ob NorA-Schlemmertage oder Interessantes zum Karpfenlandkreis Ansbach wie etwa die traditionellen Fisch- und Wildtage in Dinkelsbühl und Feuchtwangen, Feinschmecker kommen in der zweiten Ausgabe des Landkreismagazins wieder auf ihre Kosten. Zudem finden Sie eine Vorstellung der Kreisgartenfachberater sowie der Stabsstelle für

Migration im Jobcenter des Landkreises Ansbach im aktuellen Heft. Neben dieser bunten Vielfalt an Informationen erwartet Sie der Ausblick in die Weihnachtszeit. So führen viele Weihnachtsmärkte als auch historische Traditionen und Bräuche in der Weihnachtszeit wie das „Christkindlesrunterläuten“ in Leutershausen zu leuchtenden Kinderaugen.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbst im Landkreis Ansbach!

Wir freuen uns weiterhin auf Ihre Reaktionen, Anregungen, Geschichten und Hinweise für die nächsten Ausgaben an magazin@landratsamt-ansbach.de.

Ihr



Dr. Jürgen Ludwig
Landrat



Karpfen im Landkreis Ansbach

Regionalprodukt par excellence

Im Karpfenlandkreis Ansbach werden jährlich rund 800 Tonnen Karpfen aus den über 3.200 Teichen mit einer Gesamtwasserfläche von etwa 740 Hektar geerntet.

Zum Vergleich: In ganz Bayern werden rund 3.000 Tonnen Speisekarpfen jährlich erzeugt. „Was für das Allgäu der Käse, ist für uns der Karpfen. Der Karpfen wird heute neben den Klassikern ‚blau‘ und ‚gebacken‘ sehr modern und variantenreich zubereitet. Die Teichwirtschaft bereichert mit dem Karpfen von September bis April die heimische Küche. Die Teichwirtschaft zählt zu den Stärken des Landkreises Ansbach und prägt die Kulturlandschaft“, betont der Vorsitzende der Teichgenossenschaft im Landkreis Ansbach, Landrat Dr. Jürgen Ludwig. 1973 schlossen sich die fünf bis dahin eigenständigen Teichgenossenschaften

im Landkreis Ansbach zu einer gemeinsamen Teichgenossenschaft zusammen. Mit rund 600 Mitgliedern ist sie eine der mitgliederstärksten Teichgenossenschaften in Bayern.



KARPFEN REZEPT

Zwei fränkische Spezialitäten feiern Hochzeit – Karpfen mit Bratwurstfülle

Geschuppten und ausgenommenen ganzen Karpfen (ca. 1500 Gramm) auf einer Seite häuten und mit dünnen, mit Pfeffer und Salz gewürzten Speckstreifen spicken.

400 Gramm frisches Bratwurstgehäck mit etwas Petersilie in der Pfanne durchrösten und dabei eine eingeweichte, gut ausgedrückte Semmel und zwei Eier einarbeiten.

Den Karpfen mit der Masse füllen, zunähen und von außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fisch mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne legen und ihn mit 80 bis 100 Gramm zerlassener Butter begießen, in der heißen Röhre (mittlere Hitze) unter häufigerem Begießen mit dem eigenen Bratensaft rund 90 Minuten braten.

Den gefüllten Karpfen ab und zu leicht mit Semmelbröseln für eine rösche Bratkruste bestreuen.

Mit Beilagen nach Wahl den heißen Fisch servieren.





Radeln und Schlemmen auf dem Fränkischen Karpfenradweg

Der Fränkische Karpfenradweg verbindet die reizvollen Teichlandschaften zwischen Dinkelsbühl und Erlangen. Radwanderer erfahren alles Wissenswerte rund um das Thema Fischerei und Teichwirtschaft.

Kulturelle und touristische Höhepunkte sowie gemütliche Einkehrmöglichkeiten entlang der Route finden sich etwa in der Karte des Tourismusverbandes Romantisches Franken aufgezeigt. Diese reichen vom Informations- und Verköstigungspavillon der Familie Hausmann (Altenzettelsau), bis zum Lernort der Familie Sindel oder dem Karpfenhotel der Familie Sindel-Buckel und den Karpfenhäusern der Familie Bräutigam (Feuchtwangen). Die Einrichtungen bieten jeweils unterschiedliche Herangehensweisen an das Thema Teichwirtschaft. Von Kulinarik und Erholung bis zum inhaltlichen Lernen über das Thema sind diverse sehr attraktive Möglichkeiten geboten.

Die Karte ist auf der Internetseite des Tourismusverbandes Romantisches Franken unter www.romantisches-franken.de/Radfahren/Karpfenradwege zu finden und

kann dort auch bestellt werden.



Drei Sommer braucht ein guter Speisekarpfen, um mit etwa drei Pfund die für den Verzehr geeignete Größe zu erreichen.

Nach dem Abfischen der Weiher werden die lebenden Karpfen in sogenannte Hälterungen mit klarem frischem Wasser verbracht und von dort nach Bedarf zum Schlachten entnommen. Frischer kann eine Delikatesse nicht serviert werden. So sind es auch die Attribute „frisch, gesund, ökologisch und regional“, die dem Karpfen zugemessen werden. Dabei ist der Fisch eigentlich ein Einwanderer. Die Römer brachten den Karpfen nach Europa. Vor über 1000 Jahren, so alt ist auch die Teichwirtschaft im Landkreis Ansbach, wurde der Speisekarpfen von den Mönchen in Klöstern als die ideale Fastenmahlzeit betrachtet. Und der Fisch ließ sich in Teichen gut züchten.



Was die klösterlichen Karpfenesser vermutlich nicht wussten, heute aber wissenschaftlich bestätigt ist: Der Karpfen ist ein gesundes Nahrungsmittel. Er ist so eiweißreich, dass

200 Gramm Karpfenfleisch den täglichen Proteinbedarf eines Menschen decken können. Besonders wertvoll ist der Gehalt an den gesunden Omega-3-Fettsäuren. Und, auch wenn fälschlicherweise immer noch das Gegenteil behauptet wird, ist Karpfenfleisch mit etwa 5 Gramm Fett pro 100 Gramm absolut mager. Die sogenannten Y-Gräten, die der Karpfen neben seinem Achsenskelett hat, sind längst kein Grund mehr, den Fisch nicht zu verzehren. Ein Tüftler aus dem Landkreis Ansbach entwickelte den „Grätenschneider“. Mit dem Gerät werden die Y-Gräten im Karpfenfilet so klein zerschnitten, dass sie beim Genuss des Karpfenfleisches nicht mehr spürbar sind.

Traditionell wird der Karpfen in den Monaten mit „r“ von September bis April serviert.

Diese Tradition entstand durch die fehlenden Kühlmöglichkeiten im Mittelalter, verstärkt dadurch, dass der Karpfen als wichtiges Nahrungsmittel zur Fastenzeit auf dem Speisezettel des Adels, der Kirche und des wohlhabenden Bürgertums stand. So gilt der Karpfen, speziell der mit Semmelmehl panierte und in der Pfanne herausgebackene, als eine der Leibspeisen in Franken und die regionaltypische Delikatesse. Hunderte von Gasthäusern bieten ihn saisonal an. Zudem locken traditionelle Veranstaltungen rund um die Teichwirtschaft Feinschmecker aus der ganzen Region an. Das sind zum Beispiel die Heilsbronner „Karpfenlust am Klosterweiher“ Ende September, die Dinkelsbühler Fischerntewoche Ende Oktober und die Fisch- & Wildtage in Feuchtwangen Anfang November.

(TEXT: ULRICH BRÜHSCHWEIN)



Kommunale Allianz NorA

gelebte interkommunale Zusammenarbeit

Die NorA (Nord-Allianz) verdankt ihren Namen der Lage der kommunalen Allianz im nördlichen Landkreis Ansbach. Der Zusammenschluss besteht aus den fünf Mitgliedsgemeinden Flachslanden, Lehrberg, Oberdachstetten, Rügland und Weihenzell.

Gegründet wurde die NorA 2004 im Rahmen des Flurberreinigungsverfahrens Ansbach-Nord. Insgesamt wohnen im Allianzgebiet rund 11.500 Menschen. Ziel der Allianz ist es, den Zusammenhalt der Gemeinden zu fördern. So werden gemeinsame Beschaffungen getätigt, oder im Bereich der Schulen zusammengearbeitet. Auch auf politischer Ebene handeln die Allianzgemeinden gemeinsam. Ein erfolgreiches Beispiel dafür sind die vier Bürgerwindräder im Staatsforst bei Birkenfels auf dem Gebiet der Marktgemeinde Flachslanden. Helmut Brunner, der bayerische Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, nannte bei der Einweihung im April diesen Jahres das auch gegen politische Widrigkeiten verwirklichte Projekt „ein Beispiel für gelebte interkommunale Zusammenarbeit“.

Die NorA Schlemmertage

„Raus auf’s Land“ unter diesem Motto haben in diesem Frühjahr zum siebten Mal Gastronomen aus allen fünf Allianzgemeinden zu den „NorA Schlemmertagen“ eingeladen. Wirtinnen und Wirte bieten ihren Gästen einen Monat lang ganz besondere Gerichte auf eigenen „Schlemmerkarten“ an. Die Gäste sind eingeladen, die NorA-Region mit einem Streifzug durch die hervorragende fränkische Küche per Fahrrad auf dem NorA-Radweg, zu Fuß auf einem der zahlreichen Wanderwege der Frankenhöhe oder mit dem Auto

kennenzulernen und einen Schlemmertag mit ausgewählten Speisen zu genießen.

Acht Gasthäuser beteiligten sich in diesem Jahr an der gemeindeübergreifenden Schlemmeraktion, die mit einer aufwändig gestalteten Broschüre beworben wird. Die Küchenchefs bringen dabei durchaus nicht nur fränkische Gerichte auf den Tisch, sondern wagen auch den Blick über den gastronomischen Tellerrand. Und großen Wert legen die NorA-Wirte darauf, für ihre Speisenkreationen regionale und saisonale Produkte einzusetzen.





0 0,5 1,0 1,5 2,5 2,5 km

- NorA Rad- und Wanderweg
- Rad- und Wanderwege
- Bundesstraße
- Straßen
- NorA Gemeinden
- Zugstrecke
- Bahnhof
- Parkplatz

Forsthaus, Weihenzell



Flachslanden OT Virnsberg



St.-Bartholomäus-Kirche in Oberdachstetten



Lehrberg – „Kappl“ ehem. Bergkapelle

Der NorA-Radweg – Radfahren und Wandern im Herzen der Frankenhöhe

Die Stärkung der touristischen Infrastruktur ist ein gemeinsames Anliegen der Gemeinden der Allianz NorA. So entstand beim interkommunalen Zusammenschluss die Idee, einen Rad- und Wanderweg auszuweisen. Der Gedanke lag nahe, da das Allianzgebiet im landschaftlich reizvollen Herzen der Frankenhöhe liegt. Idyllische kleine Täler, mit Streuobst oder Wäldern bewachsene Hänge, satte grüne Wiesen und eine von Jahrhunderten landwirtschaftlicher Nutzung geprägte Kulturlandschaft bilden ein

abwechslungsreiches Mosaik. Zudem können die Allianzgemeinden mit zahlreichen Sehenswürdigkeiten von der großen Schlossanlage bis zur malerischen Ruine aufwarten.

Der die Allianzgemeinden verbindende NorA-Radwanderweg ist rund 56 Kilometer lang. Zusammen mit dem Amt für Ländliche Entwicklung wurde von den Allianzgemeinden eine Radwander- und Freizeitkarte herausgegeben. Die Karte beschreibt nicht nur den Verlauf des Radwanderweges. Das Druckwerk führt die Nutzer auch zu den Sehenswürdigkeiten, gastronomischen Betrieben und Freizeiteinrichtungen im Allianzgebiet. In



Wasserschloss Rügland

der Freizeitkarte wird zudem auf die vielfältige Natur entlang der Strecke mit seltenen Tieren und Pflanzen zum Beispiel auf für das Allianzgebiet charakteristischen, von Schafen beweideten Magerrasenhängen aufmerksam gemacht. Weitere Informationen sowie die Möglichkeit die NorA-Freizeitkarte zu erhalten finden sich unter www.nora-gemeinden.de.

(TEXT: ULRICH BRÜHSCHWEIN)





Ein weit und breit einmaliger Brauch

Das „Christkindesrunterläuten“ in Leutershausen

In der kleinen Altmühlstadt Leutershausen wird ein Weihnachtsbrauch gepflegt, der im ganzen Landkreis Ansbach und darüber hinaus einmalig ist. Ob man acht oder 80 Jahre alt ist, man trifft sich am frühen Nachmittag des Heiligabend am Röhrenbrunnen und Rathaus vor dem Oberen Tor und wartet auf etwas, das hier gleich geschehen wird: Das „Christkindle“ wird „heruntergeläutet“.

Es ist der 24. Dezember kurz vor 14 Uhr. Dicht gedrängt stehen die Menschen vor dem Oberen Tor. Wenige Minuten vor 14 Uhr kommt Bewegung in die Menschenmenge, das Christkind und der Weihnachtsmann, auch Pelzi genannt, fahren in einer Pferdekutsche vor. Die himmlischen Weihnachtsbotschafter nehmen die Treppe zum einstigen Türmerstübchen im Oberen Tor. Dorthin sind jetzt die Augen der Menschen unten gerichtet. Sobald der letzte Schlag der Uhr der Stadtkirche St. Peter verklungen ist, öffnet sich ein Fenster oben im Turm. Das Christkindle im weißen Gewand mit Schleier und der Pelzi mit Rauschebart und rotem Mantel winken den Menschen zu. Dann beginnt, worauf insbesondere die Kinder, die sich die besten Plätze direkt unter dem Tor gesichert haben, gewartet haben. Der Pelzi und das Christkind lassen Süßigkeiten herabregnen. Rund zehn Minuten hält der Süßigkeitenregen an.

Dann hat der Pelzi seinen Solauftritt. Ein Aufschrei geht durch die Menge, und alle Augen sind jetzt wieder nach



Advent und Weihnachtsmärkte im Romantischen Franken

Wenn im Advent Glühweinduft durch die Gassen der historischen Städte zieht, beginnt die Saison der Weihnachtsmärkte. Der Tourismusverband Romantisches Franken hat für diese Zeit einen kleinen Kalender mit Terminen herausgegeben. Er ist unter www.romantisches-franken.de oder bei allen Tourist Informationen der Region kostenlos erhältlich.

Mit einem Sternenlichterzug der Kinder wird in diesem Jahr am 24. November in Dinkelsbühl die Weihnachtsmarktsaison eingeläutet. „Ihr Kinderlein kommet“ wurde von Christoph von Schmid aus Dinkelsbühl geschrieben und vor seinem Denkmal beginnt der Lichterzug zur Eröffnung des Marktes im historischen Spitalhof. Beschützt von mächtigen Mauern und geschmückt mit großen Bäumen ist dieser Hof ein romantischer Rahmen für die Budenstadt.

Am 25. November eröffnet der weltweit bekannte „Reiterlesmarkt“ in Rothenburg o.d.T., der die romantische Stadt zu einem Anziehungspunkt für Gäste aus Nah und Fern werden lässt. Den Marktplatz vor dem Rathaus schmückt ein riesiger Tannenbaum und die weihnachtliche Budenstadt geht von dort aus bis zur Jakobskirche.

Besonders reizvoll anzusehen sind auch die kleinen oder nur an einem Wochenende stattfindenden Weihnachtsmärkte der Region.

Ob Groß, ob Klein, für jeden ist etwas dabei, was sein Herz begehrt und jeder findet etwas Schönes, womit er sich selbst oder anderen eine Freude machen kann. Wenn der Duft von Glühwein und Zimt in der Luft liegt, wächst der Appetit auf Bratwurst oder gebrannte Mandeln. Die kleinen Gäste können leckere Lebkuchen naschen, Karussell fahren und wenn sie Glück haben, kommt vielleicht auch mal der Nikolaus zu Besuch und beschenkt sie mit süßen Kleinigkeiten.



oben gerichtet. Der Helfer des Christkindle, der Weihnachtsmann, lässt an einem Seil den über und über mit Süßigkeiten behangenen Weihnachtbaum langsam vom Turm herab. Kommt der Baum den haschenden Kinderhänden zu nahe, lässt ihn der Pelzi wieder hinaufschnellen. Selbst wenn der Baum geschnappt wird, ist er so präpariert, dass zunächst nur ein Teil von ihm abreißt. Doch schließlich geht der Weihnachtsbaum ganz zu Boden und wird sofort geplündert. Noch einmal winken das Christkindle und der Pelzi den Menschen zu, dann schließt sich das Fenster im Oberen Tor. In Leutershausen kann sich heute niemand mehr erinnern, wann der Brauch des „Christkindlesunterläuten“ entstanden ist. Allerdings ist noch bekannt, dass die Süßwaren früher von örtlichen Bäckern und Händlern gespendet wurden. Damit sollte besonders Kindern ärmerer Familien mit den Süßigkeiten zu Weihnachten eine Freude gemacht werden.

(TEXT: ULRICH BRÜSCHWEIN)

Einen zweiten Weihnachtsbrauch im Landkreis Ansbach ließ der Heimat- und Kulturverein der Marktgemeinde Lehrberg vor einigen Jahren wieder aufleben. Das ist das „Christkindwinken“ vom Turm der Kirche St. Margaretha. Im Turmfenster spricht das Christkind nach dem Familiengottesdienst einen weihnachtlichen Prolog und verteilt anschließend unten am Turm Süßigkeiten, die der Pelzemärl in einem Sack herablässt.





Betreuung von Asylbewerbern

Im Gespräch mit Ali Saadi

Ali Saadi (30 Jahre) lebt heute in Bechhofen und musste vor 19 Jahren im Alter von 11 Jahren aufgrund politischer Verfolgung mit seiner Familie aus dem Irak über die Türkei nach Deutschland flüchten. Nach einer Ausbildung zum Mechatroniker arbeitete er neun Jahr lang im Vertriebsbereich seines Ausbildungsunternehmens. Im Jahr 2015 bewarb er sich auf eine Stellenanzeige des Landratsamtes beim Jobcenter des Landkreises Ansbach. Heute arbeitet er in der Stabsstelle für Migration des Jobcenters im Landkreis Ansbach und betreut anerkannte Asylbewerber auf ihrem Weg in die Berufswelt.

Wie sieht ihr Arbeitsalltag aus?

Der erste Kontakt mit Flüchtlingen im Jobcenter findet meist statt, sobald diese den Status der Anerkennung in Deutschland erhalten haben. Dazu bekommen sie Informationen und Formulare vom Jobcenter und müssen sich bei uns melden. So können wir mit ihnen gemeinsam ein individuelles Konzept für den Berufsweg erarbeiten. Meine Aufgaben liegen dabei speziell bei der Anerkennung von Zertifikaten oder Zeugnissen aus den Herkunftsländern, das Erkennen besonderer, zu beachtender Hintergründe, Ereignisse im bisherigen Lebenslauf der Flüchtlinge, sowie etwa auch in der Unterstützung bei den Themen Sprache und Kultur. So haben wir im Jobcenter des Landkreises Ansbach ein besonderes Konzept für eine „Gruppeninfo Migration“ entwickelt. Dabei erhalten die anerkannten Asylbewerber vor den ersten Gesprächen mit den Jobcenter-Fachkräften eine grundsätzliche Einführung in das deutsche Sozialsystem. Es werden dabei in etwa vier Stunden wichtige Informationen gegeben und Fragen in deutscher und arabischer Sprache beantwortet. Beispielsweise wird erklärt „Was ist ein Jobcenter und wie funktioniert die Zusammenarbeit?“ oder „Welche Regeln muss ich in Deutschland beachten?“.

Erinnern Sie die Begegnungen mit Menschen aus Krisen- und Kriegsgebieten an Ihre eigene Geschichte und wie gehen Sie damit im Berufsalltag um?

Ja, auf jeden Fall. Wir kamen 1997 nicht direkt aus dem Irak nach Deutschland. Unser Weg führte meine Familie und mich damals zuerst in die Türkei. Unser Plan war damals dort vorübergehend zu leben. Allerdings gab es im Jahr 1999 in der Türkei ein schlimmes Erdbeben. Das machte all das, was wir uns dort aufgebaut hatten zunichte. Wir mussten erneut bei null beginnen. Meine Eltern trafen dann aufgrund der Naturkatastrophe die Entscheidung, dass Deutschland der sicherere Ort für einen vorübergehenden Aufenthalt wäre, bis sich die Situation im Irak wieder



beruhigt haben würde. Dies passierte allerdings nicht. Meine Familie und ich waren vor der Anerkennung fünf Jahre lang geduldet. Der erste Aufenthaltsort in Deutschland war eine 20 Quadratmeter große Wohnung in München. Ich weiß also wie es ist, stundenlang die Wände anzusehen und isoliert zu sein. Mit Blick auf die damalige Zeit gibt es heute so viele Möglichkeiten für Asylbewerber. Ob seitens der Behörden oder der vielen ehrenamtlichen Helfer, die sich für Asylbewerber engagieren. Das versuche ich auch immer zu verdeutlichen und den Menschen mitzugeben. Daher helfen mir die Erfahrungen bei der täglichen Arbeit und gleichzeitig auch bei der Bewältigung meiner eigenen Geschichte.

Inwiefern helfen Ihnen diese Erfahrungen in der Beratung von anerkannten Asylbewerbern?

Diese Erfahrungen sind für mich heute in Gesprächen eine Brücke, um einen Zugang zu den Menschen zu finden, die ich betreue. So zeigt meine Geschichte was man alles erreichen kann, wenn man sich integriert, auch wenn die Aufenthaltsdauer ungewiss ist. Dazu zählt eben insbesondere, die Sprache zu lernen. Denn dann kann eine Vielzahl an Möglichkeiten genutzt werden. Zudem ist es wichtig die Vorteile in vermeintlichen Nachteilen sehen zu lernen. So bedeutete der mehrmalige Ortswechsel auf der Flucht aus dem Irak für meine Familie und mich damals immer wieder von vorne beginnen zu müssen. Heute sehe ich, dass ich dadurch sechs Sprachen wie etwa arabisch und türkisch gelernt habe und meine Sprach- und Kulturkenntnisse von großem Vorteil sein können. Trotz allem was einem im Leben passiert und was du zurücklassen musst, es gibt immer Chancen und Möglichkeiten.

Welche konkreten Tipps geben Sie den Menschen, die Sie beraten?

Eigener Wille und Motivation sind die größten Erfolgs-garanten, um es zu schaffen. Was mir auch sehr geholfen hat, waren die durch Hobbies entstanden Kontakte etwa im Fußballverein.

Warum ist es so wichtig, Menschen mit entsprechenden Sprachkenntnissen oder gar Erfahrungen mit dem Thema Flucht als Ansprechpartner für Asylbewerber zur Verfügung zu haben?

Wir brauchen insbesondere im direkten Kontakt mit Asylbewerbern Brückenbauer. Ich zeige, dass Integration gelingen kann. Gleichzeitig kommuniziere ich, dass Anpassungswille und eigene Motivation aber unbedingte Voraussetzung dafür sind. Um noch mehr Brücken zu bauen und auch, um etwas zurückgeben zu können, habe ich in Bechhofen einen Fußballverein für Erwachsene gegründet. Dort spielen Deutsche, Syrer, Äthiopier



Fußballverein von Ali Saadi

oder auch Armenier einmal pro Woche Seite an Seite und verständigen sich hauptsächlich in deutscher Sprache. Das ist für alle ein Gewinn.

Ist Ihr Werdegang ein Einzelfall?

Sicher nicht. Erst kürzlich habe ich einen jungen Mann aus Syrien beraten. Er konnte sich aufgrund großer Motivation und Willenskraft innerhalb von etwa fünf Monaten gut in deutscher Sprache verständigen. Er ist Mitte 20 und möchte unbedingt bis zu seinem 30. Lebensjahr sein in Syrien begonnenes Studium der Tiermedizin abschließen. Er fängt demnächst eine Ausbildung zum Krankenpfleger an, um von Sozialleistungen unabhängig zu sein. Zudem macht er parallel dazu ein Praktikum in einer Tierklinik. Er hat nun bereits vor Ende des Praktikums eine Zusage der Tierklinik erhalten, dass diese ihn nach dem abgeschlossenen Studium als Tierarzt beschäftigen möchten.

Es wird immer wieder die Frage aufgeworfen, ob die Programme für Asylbewerber eine Vernachlässigung der Berufssuche der Harz-IV-Empfänger bedeuten?

Die Gleichbehandlung aller Kunden des Jobcenters ist für uns in der täglichen Arbeit oberstes Gebot. Meine Kollegen und ich versuchen individuell für alle Kunden die passenden Möglichkeiten zu finden. Daher erhält jeder Kunde des Jobcenters ein Einzelgespräch. Um sich die notwendige Zeit dafür nehmen zu können, können manchmal auch Wartezeiten für den ein oder anderen entstehen. Dafür werben wir um Verständnis. Denn die Einzelgespräche zahlen sich aus. Die Erfolge zeigen sich an den Vermittlungsquoten und in den persönlichen Berichten, die ich durch meinen engen Kontakt beispielsweise mit Bildungsträgern oder der IHK erhalte. Die Netzwerkarbeit gehört ja auch mit zu meinen Aufgaben. Das heißt, wir verfolgen auch den Werdegang und möchten aktiv den größtmöglichen Erfolg für jeden unserer Kunden erreichen.

(TEXT: CAROLIN EMMERT)

INFOS

Weitere Informationen zum Thema Asyl finden Sie unter anderem auf der Internetseite des Landkreises Ansbach. Der Landkreis Ansbach hat zum Thema auch eine digitale Broschüre mit Informationen und Hinweisen veröffentlicht, die in Zusammenarbeit mit ehrenamtlichen Helfern entstanden ist.

KITCHENS
FOR LIFE
MADE IN
GERMANY



Küchen aus Herrieden für die Welt

Zu Besuch bei der Schüller Möbelwerk KG

Das Familienunternehmen Schüller Möbelwerk KG mit Sitz in Herrieden wurde 1966 gegründet. Das Unternehmen mit fast 1.400 Mitarbeitern entwickelt, produziert und plant individuelle KÜcheneinrichtungen für Europa und darüber hinaus.



„Wir lieben was wir tun“ – Bereits im Eingangsbereich des Küchenherstellers Schüller Möbelwerk KG in Herrieden ist die Firmenphilosophie des größten familiengeführten Unternehmens im Landkreis Ansbach spürbar: Leistung und Leidenschaft für Küchen.

Die Geschäftsführer Markus Schüller, Max Heller und Manfred Niederauer präsentieren die Selfie-Wand mit den Bildern der über 1.400 Mitarbeiter. Seit dem Jahr 2010 leiten die drei Geschäftsführer im Sinne des Firmengründers Otto Schüller die Geschicke des Unternehmens und führen es in die Zukunft. Und das erfolgreich: Der Jahresumsatz wird 2016 bei mehr als 400 Millionen Euro liegen. Beim Thema Zukunft ist die Ausbildung ein wichtiger Baustein. Mit aktuell 81 Auszubildenden in elf Berufen und zwei Dualen Studiengängen sorgt Schüller aktiv für einen gut ausgebildeten Mitarbeiter-Stamm.

Am 1. April 1966 wurde mit der Schüller Möbelwerk KG der Grundstein für das Familienunternehmen gelegt

1966 übernahm Otto Schüller im Alter von 26 Jahren die Verantwortung für die väterliche Schreinerei und baute sie nach und nach zu einem mittelständischen Unternehmen aus. Gemäß der Philosophie „Stillstand ist Rückschritt“ steuerte er die Entwicklung des Betriebes, stets darauf bedacht, das erwirtschaftete in das eigene Unternehmen zu investieren. Dieser Grundsatz prägt auch heute noch das wirtschaftliche Handeln bei Schüller. So wird umfangreich und kontinuierlich in den Produktionsstandort investiert. Im Juni 2016 wurde das Ausstellungs- und Schulungszentrum umfassend umgestaltet. Es fungiert als Ort der Begegnung für Handelspartner aus Deutschland und der ganzen Welt, ist Schulungszentrum, Ideenschmiede und Impulsgeber für die Küchen von morgen.

Schüller – das heißt: Made in Germany

Die Treue zum Produktionsstandort Deutschland, dem mittelfränkischen Herrieden, ließ Schüller zu einem der erfolgreichsten deutschen Küchenhersteller werden. Die jährlich über 110.000 Küchen werden speziell auf individuelle Kundenwünsche zugeschnitten und unter Einsatz modernster Technik gefertigt.

Zum Produktportfolio gehören zwei Küchen-Kollektionen, die national und international vertrieben werden: schüller.C für den Konsumer-Markt und next125 für den Premium-Markt. Während bei schüller.C die Vermarktung unter Handelsmarken und die Vielfalt des Angebots als Antwort auf unterschiedliche Zielgruppen im Vordergrund steht, zeichnen sich die Küchen von next125 durch exzellentes Design, innovative Funktionalität, hochwertige Materialien und ein eigenständiges Marketingpaket aus. Beiden Kollektionen gemein: ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis und eine nachhaltige Produktion.

Hierzu handelt das Unternehmen nach Richtlinien des ökologischen Gleichgewichts. So arbeitet eine firmeneigene Heizzentrale mit Restholznutzung nach neuester Verfahrenstechnik und auch die Fahrzeugflotte wurde auf schadstoffarme Emissionsklassen umgerüstet.

Der Gedanke dahinter: das gesamte Unternehmen in Einklang zu bringen mit den Anforderungen von Natur, Design, Produktion und Logistik kombiniert mit vorausschauendem Handeln und Verantwortung für zukünftige Generationen – immer der Region verbunden, typisch Familienunternehmen.

(TEXT: PETER TIPPL)



INFOS

Schüller Möbelwerk KG
Rother Straße 1
91567 Herrieden
Tel 09825 83-0
www.schueller.de

Experten fürs Grüne

Kreisfachberater für Gartenbau und Landschaftspflege des Landkreises Ansbach im Gespräch

Eine üppige Liane scheint den Gang zum Zimmer 329 im Landratsamt Ansbach zu bewachen. Denn dort arbeiten zwei Menschen, denen die grüne Schönheit mit Namen „Monstera deliciosa“ ihr sichtliches Wohlergehen verdankt. „Die Pflanze wurde uns einst in Pflege gegeben, um sie aufzupäppeln“, erzählen die beiden Kreisfachberater für Gartenbau und Landschaftspflege, Roger Rehn und Rudolf Ittner.

Mit gleicher Leidenschaft kümmern sie sich auch um die Grünanlagen und Pflanzen der kreiseigenen Liegenschaften. Dazu zählen etwa die 26 Schulen in Trägerschaft des Landkreises Ansbach. „In enger Zusammenarbeit mit den Kreisbauhöfen pflegen wir die Außenanlagen, schneiden Bäume und Hecken zurück und überwachen diese insbesondere im Hinblick auf die Verkehrssicherheit. So entfernen wir etwa herabgestürzte Äste bei wetterbedingten Schäden“, berichten die Kreisfachberater des Landkreises Ansbach Rudolf Ittner und Roger Rehn.

Für beide ist ihr Beruf auch eine Berufung. Roger Rehn stammt aus einer einstigen Gärtnerei in Schopfloch und hat als gelernter Baumschuler den Meisterbrief für Garten- und Landschaftsbau. Rudolf Ittner ist gebürtig aus Weigenheim und seit 1990 Geschäftsführer des Kreisverbandes Ansbach für Gartenbau und Landespflege. „Mein Vater hatte eine Landwirtschaft mit Obstwiesen und interessierte sich für Wein und Beeren. Das hat mich so geprägt, dass ich nach dem Abitur an der Fachhochschule Weihenstephan studierte und meinen Abschluss als Gartenbauingenieur (FH) machte“, erzählt der heute in Insingens lebende Fachberater.

„Die beruflichen Einsätze sind vielfältig“

Wer Fragen zu möglicherweise gesundheitsgefährdenden Tieren und Pflanzen in seinem Umfeld hat, kann sich an uns wenden“, erklärt Kreisgartenfachberater Roger Rehn. So müsse die Pflanze Ambrosia wie auch eventuelle Nester des Eichenprozessionsspinners unbedingt fachmännisch entfernt werden. Das raupenartige Insekt wirke auf Kleinkinder durchaus putzig, doch die Brennhaare der Schädlinge können beim Berühren Hautreizungen und Asthma hervorrufen. Kinder sollten auch nicht mit Eiben oder Buchsbaum spielen, weil beide giftig sind: „Das wissen junge Familien in ihrem ersten eigenen Garten oft nicht“, informieren die Fachleute. Ebenfalls gibt es Rat, welche Gewächse und Gehölze sich für ein kleines Gartengrundstück eignen.

Bei manchen Vorkommnissen in der Natur sind aber selbst die Spezialisten machtlos. „Vor zehn Jahren noch war es der Kirschfruchtfliege zu kalt. In den letzten Jahren klagen fast alle über wurmige Kirschen. Das hat mit der Klimaerwärmung zu tun. Gegen die Aktivität dieses Insekts lässt sich

KONTAKT & INFOS

Herr Rudolf Ittner

Sachgebiet 44 –
Technischer Umweltschutz
stellvertretender Sachgebietsleiter
im Bereich Gartenbau und
Landschaftspflege
Crailsheimstraße 1
91522 Ansbach
Tel. 0981 468-4403
Fax 0981 468-6209
rudolf.ittner@landratsamt-ansbach.de
www.landkreis-ansbach.de

Herr Roger Rehn

Sachgebiet 44 –
Technischer Umweltschutz
Crailsheimstraße 1
91522 Ansbach
Tel. 0981 468-4403
Fax 0981 468-6209
roger.rehn@landratsamt-ansbach.de
www.landkreis-ansbach.de





kaum etwas im privaten Garten machen“, bedauern die beiden. Kein Wunder, dass die beiden sympathischen „Pfleger“-Spezialisten fürs Grüne auch von Haus- und Kleingärtnern im Landkreis gerne um Rat gefragt werden. So werden beide Fachmänner bei den 118 Obst- und Gartenbauvereinen, die alle zum Kreisverband Ansbach gehören, auch für Baum- und Gehölzschnittkurse angefragt.

.Eigentlich ist im November die tiefste Winterruhe der Gehölze, nicht im Januar.“

Deshalb sollten im November die Reiser für die Frühjahrsveredelungen geschnitten werden. Die Mehrzahl der Obstgehölze wird im Winter geschnitten, frostempfindliche Arten wie z.B. der Pfirsich erst im Frühjahr. „Manche bringen aber bereits im November ihren gesamten Garten schon wieder auf Vordermann für das Frühjahr, schneiden die Stauden ab, damit alles sauber aussieht.“ Das habe Nachteile für die Flora und Fauna, geben beide zu bedenken: „Die Fruchtstände verschiedener Stauden, Halbsträucher und Gehölze können Vögeln im Winter als zusätzliche Nahrungsquelle dienen. Das Laub und auch die Halme bieten zusätzlichen Schutz für Insekten und beugen durch Verschattung des Bodens starken Temperaturschwankungen vor.“ Deshalb raten beide zu einem Rückschnitt erst im nächsten Frühjahr. Und abschließend geben die beiden Experten noch einen Rat für Rosenliebhaber: „Lassen Sie auch die Fichtenwedel im nächsten Jahr länger auf den Stöcken“, empfehlen sie. Denn die frühe Sonneneinstrahlung veranlasse die Rosen zum Austreiben. Ein später Frost führe oftmals zum Erfrieren der zarten Austriebe.

(TEXT: HARRY DÜLL/BETTINA HIRSCHBERG)

Hier gibt's was zu gewinnen

Im Bild der Karpfenernte in Heilsbronn 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, Anschrift und Telefonnummer nicht vergessen. Einsendeschluss ist der 31. Januar 2017.



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.

Mittelpunkt

des Landkreises Ansbach

Die staatliche Vermessungsverwaltung hat den geographischen Mittelpunkt des Landkreises Ansbach bestimmt.

Dieser liegt im Gebiet der Stadt Herrieden bei:
Breite: 49° 14' 53" Nord,
Länge: 10° 28' 05" Ost (WGS84).

Um den Mittelpunkt des Landkreises für den Bürger „erlebbar“ zu machen, haben Schüler und Lehrer der Realschule Herrieden eine Plastik gestaltet, die am Marktplatz in Herrieden aufgestellt wurde.



„Herz unter Stress“

ANregiomed-Herztage

Mittwoch, 9. November 2016, 16:00 Uhr,
Klinikum Ansbach, Vortragssaal im Untergeschoss

Mittwoch, 16. November 2016, 19:30 Uhr,
Klinik Rothenburg, Speisesaal

„Herz unter Stress“ lautet das Motto der Herzwochen im November 2016. An der bundesweiten Kampagne der Deutschen Herzstiftung beteiligen sich auch die ANregiomed-Kliniken Ansbach und Rothenburg. Im Mittelpunkt stehen dieses Jahr die Risikokrankheiten Bluthochdruck, Diabetes mellitus und Fettstoffwechselstörungen. Sie zählen zu den wichtigsten beeinflussbaren Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und werden leider viel zu häufig unterschätzt.

Die Klinik für Kardiologie und Nephrologie des Klinikums Ansbach sowie die Innere Medizin der Klinik Rothenburg unter der Leitung von PD Dr. Christian Wacker informieren deshalb an zwei Abenden über diese Risiken, wie man den Krankheiten vorbeugen kann und wie sie behandelt werden können.

Referenten: Chefarzt PD Dr. med. Christian Wacker, Gesamtleitung ANregiomed-Kardiologie
PD Dr. Dr. med. Marcus Baumann, Sektionsleiter Nephrologie, Klinikum Ansbach



Der Link zum Magazin:



www.landkreis-ansbach.de

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:

Wenng Druck GmbH, Dinkelsbühl

Organisation & Durchführung:

Wirtschaftsförderung Landkreis Ansbach GmbH

Auflage: 90.000

© September 2016. Alle Rechte vorbehalten.
Alle Angaben im Magazin ohne Gewähr.

Gefördert durch:



Bayerisches Staatsministerium der Finanzen,
für Landesentwicklung und Heimat



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.