

Landkreis Ansbach

magazin

A N S B A C H



Frühling/Sommer
2017

leute
geschichten
wissenswertes



So schmeckt der Frühling

im Landkreis Ansbach

4 **Flussbäder** – Baden in natürlichen Gewässern

6 **Die Mittelfranken** sind verdammt zäh

8 **Regionale Produkte** aus dem Landkreis Ansbach

12 **Kinder- und Jugendarbeit**

14 **Firmenportrait** Wiegel Feuchtwangen



Was ist los

Im Landkreis Ansbach?

Im Frühling und Sommer lockt der Landkreis u.a. mit weit über 100 Kirchweihen, Veranstaltungen oder auch historischen Festspielen. Ob karibische Klänge beim Afrika-Karibik-Festival in Wassertrüdingen, der Johanni-Tag in Triesdorf, kulinarische Radtouren, Kreuzgangspiele in Feuchtwangen oder die historischen Festspiele Meistertrunk in Rothenburg o.d.T. und Kinderzeche in Dinkelsbühl – die Auswahl ist groß. Der Rothenburger Meistertrunk und die Kinderzeche in Dinkelsbühl wurden 2014 sogar zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO erklärt. In Rothenburg o.d.T. soll der Altbürgermeister Nusch die Stadt 1631 vor dem sicheren Untergang durch feindliche Truppen gerettet haben, indem er einen Krug mit dreieinviertel Liter Frankenwein in einem Zug leerte. Die Rothenburger erinnern jedes Jahr an Pfingsten an dieses Ereignis. Die Liebe der Einwohner für ihre Heimat ist auch in Dinkelsbühl spürbar. Traditionell erinnern Mitte Juli mehr als 1.000 Menschen in historischen Gewändern an die Heldentat der Turmwächterstochter Lore. So soll die Kinderlore mit einer Schar Buben und Mädchen den schwedischen Angreifern entgegengezogen sein, die 1632 vor den Toren der Stadt lagerten. Damit, so heißt es, habe die Kinderschar die Stadt vor der Zerstörung durch die Schweden bewahrt.

Die Veranstaltungen im Gebiet des Tourismusverbandes Romantisches Franken finden Sie unter www.romantisches-franken.de/Startseite/Urlaubsthemen/Kultur/Veranstaltungskalender

Die Veranstaltungen im Gebiet des Tourismusverbandes Fränkisches Seenland finden Sie unter www.fraenkisches-seenland.de/veranstaltungskalender

Spatenstich

Für S-Bahn-Verlängerung Ansbach – Dombühl

Zum Fahrplanwechsel im Dezember 2017 wird die S-Bahn-Linie Nürnberg – Ansbach bis Dombühl verlängert.

Mit einem feierlichen Spatenstich am Bahnhof Leutershausen-Wiedersbach, der für den Personenverkehr reaktiviert wird, haben Ende März die Bauarbeiten begonnen. „Wir investieren knapp 8 Mio. Euro in die Bahnstrecke Ansbach – Dombühl und schaffen damit die Voraussetzung zur Verbesserung des Öffentlichen Personennahverkehrs im westlichen Mittelfranken“ erläutert Klaus-Dieter Josel, Konzernbevollmächtigter der Deutschen Bahn AG für den Freistaat Bayern.



Eine S-Bahn am Bahnhof Ansbach
(Quelle: DB Netz AG/Florian Liese)

„Der Freistaat Bayern bestellt ab Dezember rund 170.000 Zug-Kilometer zusätzlich, um Leutershausen und Dombühl stündlich anzubinden“, betont Bayerns Verkehrsminister Joachim Herrmann. „Damit setzen wir den Standard des Bahnlandes Bayern auch auf dieser Strecke um und zwar an 365 Tagen und in der Woche von 5 Uhr früh bis Mitternacht“, so Herrmann weiter. Landrat Dr. Jürgen Ludwig ergänzt: „Mit der vom Landkreis bestellten deutlichen Ausweitung des Busverkehrs werden wir nahtlos an das verbesserte Zugangebot anknüpfen. In Leutershausen-Wiedersbach und Dombühl stellen wir direkte Anschlüsse zwischen Bus und Zug her. Damit schaffen wir auch für viele Städte und Gemeinden, die nicht direkt an der Bahnstrecke liegen, stündliche Verbindungen nach Ansbach und Nürnberg.“



Der Bahnhof Dombühl wird 2017 umfassend umgebaut
(Quelle: DB Netz AG/Florian Liese)

Die Leutershausener Bürgermeisterin Sandra Bonnemeier betont: „Der Bahnanschluss stellt einen Quantensprung für die Anbindung unserer Stadt dar. Ich freue mich sehr, dass nach einer langen Planungsphase nun die Bauarbeiten beginnen.“

Im Zuge der Bauarbeiten erhält der Bahnhof Dombühl einen barrierefreien Bahnsteig für die S-Bahn. In Leutershausen-Wiedersbach entsteht eine neue Station. Ferner erfolgen Anpassungen bei Gleisen, Oberleitungen, Weichen und Signaltechnik.

Ab dem Fahrplanwechsel im Dezember 2017 wird die S-Bahn alle zwei Stunden bis Dombühl verlängert.

Gemeinsam mit dem Regionalexpress Nürnberg-Stuttgart, der künftig auch in Leutershausen-Wiedersbach halten wird, entsteht ein stündliches Zugangebot. Zeitgleich mit der S-Bahn-Inbetriebnahme wird das Busangebot erheblich ausgeweitet.

In Dombühl werden stündliche Anschlüsse über Feuchtwangen und Schopfloch nach Dinkelsbühl hergestellt. Eine weitere stündliche Buslinie verkehrt künftig von Dombühl über Wörnitz, Schillingsfürst, Diebach und Gepsattel nach Rothenburg ob der Tauber. Insingen wird zweistündlich angebunden.

Am Bahnhof Leutershausen-Wiedersbach sind Busanschlüsse in die Innenstadt von Leutershausen und weitere Stadtteile sowie nach Buch am Wald und Colmburg vorgesehen.

Weitere Informationen zum Projekt: www.bauprojekte.deutschebahn.com/p/ansbach-dombuehl.

Ich schenke dir Zeit

Freiwilligenprojekt des Landkreises Ansbach

„Es gibt viele Familien in unserem Landkreis, die aus unterschiedlichsten Gründen keine familiäre Unterstützung erhalten und sich professionelle Entlastung einfach nicht leisten können. Gleichzeitig gibt es viele Menschen, die sich hin und wieder einige Stunden ehrenamtlich engagieren möchten“, so Daniela Faigle von der Koordinationsstelle „FamilienZeit“ im Landratsamt Ansbach.



Um hier zu helfen, wurde das Freiwilligenprojekt „FamilienZeit“ initiiert, das durch die Bundesinitiative Frühe Hilfen gefördert wird. Ziel ist es, jungen Familien, die sich alltagspraktische Hilfe und Unterstützung wünschen,

eine ehrenamtliche Begleitung zur Seite zu stellen. Für diese Aufgabe werden dringend Bürgerinnen und Bürger gesucht, die sich vorstellen können, einen Teil ihrer Zeit zu verschenken, um eine Familie mit kleinen Kindern zu unterstützen. Wer gerne Zeit schenken möchte oder als Familie mit mindestens einem Kind unter drei Jahren Hilfe benötigt, kann sich an die Koordinationsstelle „FamilienZeit“ im Landratsamt Ansbach wenden.

Ansprechpartnerin:
Daniela Faigle, Tel. 0981 4682107,
familienzeit@landratsamt-ansbach.de



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

der Frühling ist da und mit ihm auch die neue Ausgabe unseres Landkreismagazins.

Vielleicht zeigen sich auch in Ihren Gärten bereits die ersten blühenden Erdbeerpflanzen. Diese sind nur ein Beispiel für die Vielfalt an herausragenden Produkten, die unsere Direktvermarkter im Landkreis Ansbach verkaufen. Nach dem Erfolg der Landkreishalle auf der Verbrauchermesse Kontakta im September 2016, auf der sich unter anderem Direktvermarkter präsentierten, möchten wir an Ihr Interesse für dieses Thema anknüpfen. So finden Sie im vorliegenden Heft eine Karte mit einer Vielzahl an lokalen Direktvermarktern, bei denen Sie ganz in Ihrer Nähe regionale Produkte frisch einkaufen können.

Der Nephrologe Prof. Dr. Dr. Baumann des Klinikverbundes ANregio med erzählt im Interview, warum er sich in der Region wohlfühlt.

Weiterhin stellen wir Ihnen die wunderschönen Flussbäder im Landkreis Ansbach vor.

Neben den landschaftlichen und touristischen Schönheiten unserer

Heimat möchten wir Ihnen im vorliegenden Heft auch wieder ein Beispiel für die wirtschaftliche Stärke unserer Region präsentieren. Der Mittelstand ist ein wichtiger Motor unserer Wirtschaft. Dies zeigt sich auch am Beispiel des Familienunternehmens Wiegel in Feuchtwangen.

Darüber hinaus stellen wir Ihnen mit dem Kreisjugendring und der Kreisjugendpflege unverzichtbare Bestandteile der kommunalen Jugendarbeit im Landkreis Ansbach vor.

Wir freuen uns, wenn Ihnen unser drittes Landkreismagazin gefällt und Sie durch den Frühling und Sommer 2017 begleitet. Ich wünsche Ihnen ein interessantes Leseerlebnis.

Ihr

Dr. Jürgen Ludwig
Landrat





Flussbäder

Baden in natürlichen Gewässern im Landkreis Ansbach

Den modernen Spaßbädern zum Trotz üben Flussbäder bis heute einen besonderen Reiz auf viele Menschen aus. Sie schätzen es, in einem natürlichen Gewässer zu baden und zu schwimmen, sich in Wasser zu begeben, das nicht chemisch aufbereitet wird. Regelmäßige Wasseruntersuchungen durch die Behörden stellen sicher, dass die Wasserqualität in den Naturbädern in Ordnung ist. Vier idyllische Flussbäder gibt es im Landkreis Ansbach, von denen jedes einzelne ein besonderes Kleinod ist. Im Folgenden stellen wir Ihnen die Flussbäder vor.

Das Altmühlbad in Leutershausen

Generationen von Leutershäuser Bürgern schwammen schon im idyllischen, von schattenspendenden, großen Bäumen bestandenen Altmühlbad. Als der Großteil der Grünfläche vor rund 25 Jahren für Firmenerweiterungen genutzt werden sollte, und nur noch eine kleine Stelle am Wasser der Altmühl für die Bevölkerung frei zugänglich bleiben sollte, bildete sich zur Rettung „ihres“ Flussbades ein Förderkreis zum Erhalt und der Verbesserung des Altmühlbades. Der Förderverein hat heute weit über 500 Mitglieder.

Über 110.000 Euro hat der Förderverein im Laufe von 25 Jahren in das Flussbad investiert. Die Mittel für eine Wasserrutsche aus Edelstahl, Spielgeräte und Sitzmöglichkeiten, Toiletten und Duschen am Kiosk, eine Pergola, Tischtennisplatten und Grillecke kamen durch Mitgliedsbeiträge, Spenden und ehrenamtliche Arbeit zusammen. Tatkräftig unterstützt werden die Freunde des Altmühlbades von Mitarbeitern des städtischen Bauhofes. Der Eintritt in das Bad ist frei, in der Badesaison hat das Flussbad bei passendem Wetter geöffnet. Der Kiosk wird bewirtschaftet.

Das Wörnitz-Flussbad Wassertrüdingen

Die Wörnitz ist wegen ihrer Sauberkeit und ihrer gemächlichen Fließgeschwindigkeit ein idealer Fluss zum Baden. Einzigartig in der Region ist das neu aufgewertete Wörnitz-Flussbad in Wassertrüdingen. Neben dem Baden in der Wörnitz selbst können sich Besucher in einer lagunenähnlichen Flachwasserzone mit gefiltertem Wasser aus der Wörnitz abkühlen. Die Badestelle verfügt über eine Wasserrutsche und einen Kinderschlammbereich. Ein Spielplatz und ein Volleyballfeld laden zum Spielen ein. Im Wörnitz-Flussbad gibt es ein „Grünes Klassenzimmer“,



Altmühlbad in Leutershausen



Das Waldstrandbad Windsbach

Das Waldstrandbad Windsbach liegt im Ortsteil Retzendorf und wurde 1938 errichtet. Das vom Schwalbenbach gespeiste Freibad besitzt, wie das Bayerische Landesamt für Denkmalpflege im Jahr 2015 feststellte, eine architekturhistorisch-künstlerische Bedeutung und wurde deshalb unter Denkmalschutz gestellt. Im April letzten Jahres begannen die Arbeiten zur Sanierung und Modernisierung des Naturbades. Im Eingangsbereich des 30.000 Quadratmeter großen Geländes entsteht ein neuer Kiosk. Eine Sprungturmanlage, ein Erlebnisschiff im Nichtschwimmerbereich, ein Motorik-Park



und ein Kneippbecken sollen dem Waldstrandbad zusätzliche Attraktivität verleihen. Auch Wohnmobilstellplätze werden gebaut. Für eine bessere Wasserqualität sorgt eine neue Filteranlage. Das Schwimmbecken bekommt einen barrierefreien Zugang. Geprägt wird das Bad weiterhin über die bei den Nutzern sehr beliebte 100m-Bahn, die auch das Interesse von Hochleistungssportlern (Triathleten) weckt. Mit ihrer Planung verfolgte die Stadt Windsbach den Weg, dem Denkmalschutz und der zeitgerechten Nutzung des Waldschwimmbades gleichermaßen gerecht zu werden.

Kneippbecken, einen Barfußpfad und ein Insektenhotel. Speisen und Getränke bietet der Kiosk. Toiletten und Duschmöglichkeiten sind vorhanden. Nach telefonischer Voranmeldung stehen auch Zeltplätze und Wohnmobilstellplätze gegen Gebühr zur Verfügung. Die Badestelle an der Wörnitz ist von 1. April bis 31. Oktober zugänglich, der Eintritt ist frei.

Schwimmen und Relaxen im Wörnitzstrandbad Dinkelsbühl

Das Wörnitzstrandbad liegt idyllisch mit einem wunderschönen Blick direkt auf die Kulisse der Dinkelsbühler Altstadt. Neben einer großen Liegewiese gibt es Spielbereiche (Volleyball, Kinder-Fußballplatz, Kinderspielplatz, Boccia, Matschspielplatz und Klettergarten). Am Kiosk werden Erfrischungen angeboten. Besucher finden im Freibad einen

Boots- und Tretbootverleih. In den Sommermonaten können große und kleine Besucher eine „Spritztour“ an der Stadtmauer entlang auf der Wörnitz machen. Das Freibad wurde 2010 mit zwei beheizten Kinderbecken aus Edelstahl ausgestattet. Den Sprung ins kalte Nass ermöglicht ein Aqua-Trampolin, welches auf der Wörnitz schwimmt. Weiter gehören zum Badespaß eine Edelstahlwasserrutsche in die Wörnitz sowie solarbeheizte Duschen. Geburtstagskinder haben an ihrem Ehrentag gegen Vorlage ihres Ausweises freien Eintritt in das Wörnitzstrandbad. Es besteht auch die Möglichkeit eine Geburtstagsparty auf der Terrasse zu feiern, dazu können Tische reserviert werden.

(TEXT: ULRICH BRÜHSCHWEIN)



Wörnitz-Flussbad Wassertrüdingen

Prof. Dr. Dr.
Marcus Baumann,
Sektionsleiter der
Nephrologie am
Klinikum Ansbach



Die Mittelfranken sind verdammt zäh!

Prof. Dr. Dr. Marcus
Baumann, Sektionsleiter
Nephrologie am Klinikum
Ansbach, im Interview

Professor Baumann, was hat Sie vom Klinikum rechts der Isar ausgerechnet in die fränkische Provinz verschlagen?

„Ich wollte mich beruflich verändern. Für mich und meine Familie, die in München lebt, war es wichtig, dass der neue Arbeitsplatz noch in Bayern liegt. Dadurch wurde ich auf ANregiomed aufmerksam. An der Aufgabe am Klinikum Ansbach reizen mich der Ausbau der Nephrologie und die Entwicklung weiterer Schwerpunkte über die Dialyse hinaus.“

Wofür sind Sie am Klinikum zuständig?

„Mein Hauptaufgabengebiet sind akute und chronische Nierenerkrankungen. Ich möchte eine wohnortnahe stationäre Betreuung von Nieren- und Bluthochdruckpatienten bieten. Hinzu kommt die Abdeckung von Autoimmunerkrankungen, für die es hier einen großen Einzugsbereich gibt. Außerdem kenne ich mich mit seltenen Systemerkrankungen, beispielsweise dem systemischen Lupus erythematodes, sehr gut aus. Dabei handelt es sich um chronische Entzündungen von Bindegewebe, Haut, Gelenken, verschiedenen Organen, Schleimhäuten, Gehirn oder den Wänden der Blutgefäße.“

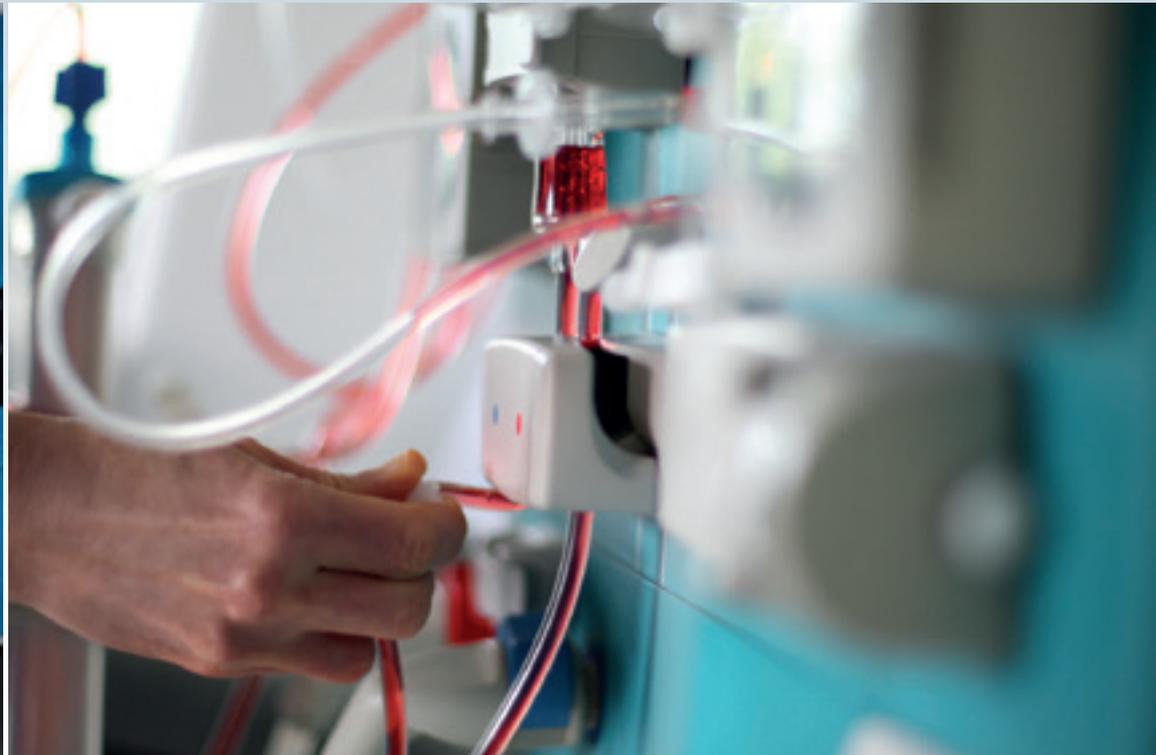
Und was qualifiziert Sie für diese Arbeit?

„Das praktische Jahr meines Studiums habe ich in Hongkong absolviert, danach war ich zwei Jahre als Assistenzarzt an der Uniklinik Essen, ehe ich an der Universität Maastricht (Niederlande) den Ph.D., den internationalen Dokortitel, erwarb. Seit 2007 war ich am Klinikum rechts der Isar der TU München tätig. Dort habe ich meinen Facharzt für Innere Medizin und Nephrologie gemacht und habilitierte zum Privatdozent. Als Oberarzt war ich dort für die Hypertonie-Ambulanz des Klinikums verantwortlich.“

Vor kurzem haben Sie Ihre Professur erhalten.

„Im November, ja. Der Titel ist eine besondere Anerkennung für meine langjährige Arbeit an der Universität. Die bayerischen Voraussetzungen dafür sind sehr hoch, die höchsten in Deutschland. Die Technische Universität München, von der ich den Titel bekommen habe, ist eine deutsche Eliteuniversität. Nur eine kleine Anzahl von Privatdozenten wird zu Professoren ernannt, was mich sehr stolz macht.“

ANregiomed 
Kompetenz mit
Service & Charme



INFOS

Wer viel arbeitet, braucht auch Ausgleich. Haben Sie schon „Lieblingsplätze“ in und um Ansbach?

„Ich finde den Wochenmarkt toll. Wenn es der Dienst erlaubt, bin ich da samstags hin und wieder zu finden. Im Allgemeinen gefällt mir die Altstadt von Ansbach sehr gut. Genauso wie Dinkelsbühl und Rothenburg, die beide auch wunderschöne Altstädte haben.“

Und wo gehen Sie mit Ihrer Familie am liebsten hin?

„Die Outdoor-Freizeitmöglichkeiten sind in der Umgebung ja sehr gut. Großartig finden wir das Altmühlbad in Leutershausen. Dass man dort direkt in die Altmühl kann, hat schon etwas. Uns gefällt auch das Grüne, Ländliche hier. Deswegen möchte ich demnächst aus meiner Wohnung am Klinikum ausziehen und mir ein Haus in der Stadt mieten.“

Dann werden Sie also bald „richtiger“ Ansbacher. Wie kommen Sie denn mit den Mittelfranken klar?

„Tipptopp! Ich habe abends nie Langeweile und treffe mich gerne mit den Menschen hier. Und die Patienten sind verdammt zäh, da würden manche Münchener schon längst schreiend in der Ecke liegen. Bei den Franken heißt es immer nur „bassd scho“. Die sind einfach hart im Nehmen.“

Das hören wir natürlich gerne! Was würden Sie denn an Ansbach am meisten vermissen?

„An der Stadt selbst würde ich ganz eindeutig die Ansbacher Bratwurst vermissen. Von den Einheimischen musste ich mir erst sagen lassen, dass man die Wurst ohne Senf isst. Und ich brauche wirklich keinen Senf. Die Ansbacher Bratwurst hat – im Gegensatz zu manchen anderen, die nach nicht viel schmecken – einen tollen Geschmack. Am Klinikum Ansbach würde ich die engagierten Ärzte und Pflegekräfte vermissen. Kollegialität und kurze Kommunikationswege zwischen den Abteilungen schaffen hier ein wirklich tolles Arbeitsklima.“

Dialyse/Nephrologie am Klinikum Ansbach

Betten: 16 Dialyseplätze, 25 Betten für die Nephrologie

Sektionsleiter:
Prof. Dr. Dr. Marcus Baumann

Team: Das Dialyseteam besteht aus examinierten Pflegekräften und nephrologischem Fachpersonal. Die ärztliche Betreuung ist durch einen nephrologischen Facharzt und Ärzte des Klinikums Ansbach rund um die Uhr gesichert.

Dialyse-Arten:

- Hämodialyse
- Hämodiafiltration
- Hämofiltration
- Bauchfeldialyse

Anwendung bei:

- ambulanten und stationären Patienten
- Intensiv- und Akut-Patienten
- Patienten mit Hepatitis B und C
- Patienten mit HIV, MRSA und ESBL
- Gastdialyse (nach Vereinbarung)

(TEXT: CORINNA KERN)

Regionale Produkte

aus dem Landkreis Ansbach

Regionalität ist in den letzten Jahren zu einem großen Thema für die Verbraucher geworden. Selbst in den Regalen von Supermärkten finden sich heute Produkte, die mit ihrer regionalen Herkunft beworben werden. Was aber ist tatsächlich ein regionales Produkt? Bisher gibt es dafür kein Siegel, wie etwa für die Kennzeichnung von Bio-Produkten.

Sicher ist: Bei den regionalen Produkten aus dem Landkreis Ansbach, die zusammen mit ihren Erzeugern auf den folgenden Seiten vorgestellt werden, besteht kein Grund zum Zweifel an ihrer Herkunft. Sie entstehen vor der Haustür der Verbraucher in unserer Region.



Norbert Metz

Ilonka Sindel

Wolfgang Heinzel



Norbert Metz vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken. Metz war für den LPV maßgeblich am Aufbau der regionalen Saftinitiative „hesselberger“ beteiligt.

Regional und Regionalität, diese beiden Begriffe werden extrem inflationär eingesetzt. Alle setzen auf regional, aber genommen ist dies ja nur der Hinweis auf einen kurzen Weg. Selbst das ist aber nicht sicher, denn hinter dem Begriff „Region“ müsste eigentlich die Bezugsgröße stehen. „Hier kaufen Sie Produkte aus der Region“, wirbt ein Supermarkt im südlichen Mittelfranken. Kommen die Produkte der „Region“ aus der Gemeinde oder Stadt, dem Landkreis, dem Bezirk, dem Naturraum, dem Bundesland oder aus Deutschland? Ich nenne ein Beispiel: Da wurde von einem Anbieter mit fränkischem Rechen im Logo ausdrücklich regionale Milch einer Produktionsstätte in Nürnberg angeboten. Nachfragen ergaben, dass die Milch aus ganz Deutschland stammte. Nicht gelogen, denn „Deutschland“ ist ja auch ein Bezugspunkt für eine Region.

Die Verbraucher verbinden mit Regionalität ganz automatisch etwas Positives. Meist neben dem „kurzen Weg“ auch höhere Qualität und bessere handwerkliche Verarbeitung. Aber das heißt es eben nicht automatisch. Beim Fleisch, das aus regionaler Herkunft stammt, denkt der Verbraucher automatisch an bessere Haltungsbedingungen, glückliche Schweine und mehr Tierwohl.

Aus Sicht des Landschaftspflegeverbandes würden wir uns wünschen, dass sich die Verbraucher nicht allein mit dem Begriff „Regional“ zufrieden geben. Es müsste etwas wie „Regional Plus“ geben, wo zum kurzen Weg noch einen Mehrwert hinzukommt. Was bietet mir dieses Produkt, seien es Kartoffeln, Saft, Nudeln oder Fleisch an Mehrwert außer einem „kurzen Weg“? Haben Herstellung und Verarbeitung etwas mit dem Erhalt einer vielfältigen Kulturlandschaft zu tun, wie etwa bei der Streuobstverwertung? Können die Lämmer aus der Frankenhöhe oder am Hesselberg auch ein Stück zur artenreichen Hutungslandschaft beitragen?

Den eher zurückhaltenden Franken müsste man auch zu mehr Selbstbewusstsein für all die guten Produkte aus dem fränkischen Nahbereich raten. Wir brauchen kein Stadtfest, wo eine Berliner Brause ausgeschenkt wird, die gerade im Trend liegt. Es könnte auch mit Selbstbewusstsein ein Produkt eines fränkischen Herstellers angeboten werden. Also kritische Verbraucher, ein wenig mehr Stolz auf die eigenen Produkte und einen stärkeren Bezug zu unserer Kulturlandschaft, dann würde es den regionalen Märkten und der Landschaft besser gehen.

Ilonka Sindel ist Projektleiterin beim Bundesverband der Regionalbewegung in der Geschäftsstelle Feuchtwangen

Der inflationäre Gebrauch des Wortes Regionalität brennt auch uns von der Regionalbewegung unter den Nägeln. Der Verbraucher hat nicht mehr die Möglichkeit zu differenzieren, ob tatsächlich Regionalität drin ist, wo Region draufsteht.

Der Handel hat den Regionalitätstrend erkannt, springt auf diesen Zug auf und nutzt ihn als Marketingstrategie. In den letzten Jahren hat sich Regionalität zu einer eigenen Branche entwickelt. Es gibt aber nicht die entsprechenden Rahmenbedingungen dafür.

Es ist lächerlich welche Fördermittel im Vergleich zu mit Millionen Euro finanzierten anderen Kampagnen in regionale Initiativen fließen. Da muss noch viel größeres Bewusstsein dafür geschaffen werden, welches wirtschaftliche Potenzial in regionaler Produktvermarktung steckt. Wir vom Bundesverband versuchen derzeit, den Kommunen aufzuzeigen, welche enorme Wertschöpfung möglich ist, wenn regionale Initiativen mit ihren Erzeugern, Verarbeitern oder der auf Regionalität spezialisierten Gastronomie unterstützt werden.

Ein wichtiger Punkt ist die Bewusstseinsbildung beim Verbraucher. Aufgabe der Regionalinitiativen ist es, dem Verbraucher zu sagen, wenn er dieses Regionalprodukt kauft, steckt dahinter der Erhalt von Landschaft und Artenvielfalt. Er unterstützt mit dem Kauf also seine Region. In Umfragen betonen drei Viertel der Verbraucher, sie würden regionale Produkte kaufen. Es muss daher noch sehr viel getan werden, dass die Produkte auch im Handel verfügbar sind. Es müssen professionelle Wege gefunden werden, damit in den Supermärkten für die Verbraucher glaubwürdige Produkte regionaler Erzeuger verfügbar sind.

Gerade für die kleinen Erzeuger und Verarbeiter ist aber der Zugang zu Supermärkten sehr, sehr schwierig. Hier brauchen die regionalen Initiativen professionelle Unterstützung, um in die Märkte zu kommen. Generell müsste auf vielen Ebenen angesetzt werden, um die glaubwürdige Regionalität weiter voranzubringen.

(TEXT: ULRICH BRÜHSCHWEIN)

Wolfgang Heinzl ist Gastronom und 1. Vorsitzender der Interessengemeinschaft www.regionalbuffet.de.

In den letzten 15 Jahren haben wir im Regionalbuffet den Begriff „Regionalität“ mit geprägt und immer wieder in den Mittelpunkt gestellt. Nun ist das Thema fest bei unseren Gästen und Kunden angekommen. Ja, wir bemerken sogar eine gewisse „regionale Euphorie“.

Ist es für die Konsumenten möglich, die verschiedenen Angebote wirklich zu vergleichen? Ist überall regional drin, wo damit geworben wird?

Unsere Mitgliedsbetriebe müssen sich an strenge Regeln halten, deren Einhaltung von uns auch überprüft wird. Es geht uns um Ehrlichkeit und Transparenz. Aber eben auch darum, nicht mit „ein bisschen regional“ mitzuschwimmen. Unsere Gastronomen stehen immer wieder vor großen Herausforderungen. Denn nicht nur ein Hauptbestandteil eines Gerichts, sondern auch die weiteren Beiprodukte müssen aus dem Regionalbuffet stammen. So schaffen wir es, nicht nur regionale Gewinner auf die Speisekarten zu bekommen, sondern auch Nischenprodukten wie Kürbiskernen, Meerrettich oder feinen Ölen eine Bühne zu bieten. Denn gerade diese fränkische Vielfalt, die sich so auf den Tellern findet, spiegelt die Landschaft um uns herum wider.

Nicht stehen bleiben, modern und interessant sein, sich selbst immer wieder kritisch hinterfragen. Das ist nicht einfach für eine Initiative wie das Regionalbuffet, wo vieles ehrenamtlich geschieht.

Überrascht waren wir beim Überarbeiten unserer Mitmachregeln unserer Landwirte. Vor allem darüber, wie gerne sie über Fütterung und Haltungsformen von Tieren Auskunft geben.

Regionalinitiativen im Landkreis Ansbach



Hofschmecker – Spezialitäten vom Land

Zentrales Anliegen der Marke „Hofschmecker“ ist es, landwirtschaftliche Betriebe beim bodenständigen und nachhaltigen Wirtschaften zu unterstützen und so die Wertschöpfung der bäuerlichen Direktvermarkter zu erhöhen.



Regionalbuffet – Natürlich Franken

Unter dem Logo Regionalbuffet haben sich bäuerliche Direktvermarkter, Gastronomiebetriebe und Handwerksbetriebe in Mittelfranken zusammengetan. Die Produkte bzw. Gerichte stammen aus regionalen, qualitativ hochwertigen Erzeugnissen. Besonders wichtig sind kurze Wege, um so zur Erhaltung der Kulturlandschaft beizutragen.



Die Regionaltheke – von fränkischen Bauern

Die Regionaltheke tritt dafür ein, dass regionale Lebensmittel aus bäuerlicher Landwirtschaft auf kurzen Wegen vom Erzeuger zum Verbraucher kommen. Traditionell hergestellte Produkte aus handwerklicher Qualität mit fairen Preisen für die Erzeuger erhalten gewachsene Strukturen und bewahren die Kulturlandschaft und ihre Artenvielfalt.

Hofschmecker

Regionalagentur Rubensdörfer
Kaiserberg 43, 91599 Dentlein am Forst
Tel. 09855 1521
www.hofschmecker.de

Regionalbuffet

Interessengemeinschaft Regionalbuffet
Linden 25, 91635 Windelsbach
Tel. 09861 94330
www.regionalbuffet.de

Die Regionaltheke

Hindenburgstr. 11, 91555 Feuchtwangen
Tel. 09852 7032920
www.regionaltheke.info

Direktvermarkter

im Landkreis Ansbach

91587 Adelshofen

1 Sektmanufaktur Albert Hasenstein
Gickelhausen 17/18
Tel. 09865 9412915
www.toppler-sekt.de
Werksverkauf: Fr. 13-16 Uhr
und nach Vereinbarung

2 Norbert Oppelt
Großharbach 21
Tel. 09865 9525
www.oppelts-hofladen.de
Verkauf: Fr. 12-18:30 Uhr,
Sa. 10-14 Uhr

3 Weinbau und Ferienhof Ott
Großharbach 15
Tel. 09865 874
www.ferienbauernhof-ott.de
Weinverkauf: nach Vereinbarung

4 Heimat- und Weinbauverein
Tauberzell
Großharbach 63
Tel. 09865 588 oder 779
www.winzerverein-tauberzell.de
Weinverkauf: nach Vereinbarung

91522 Ansbach

5 Jägervereinigung Ansbach u.U. e.V.
1. Vors.: Christian Fuhrmann
Pfarrstraße 31
Tel. 0981 421240
www.jaeger-an.de
Verkauf: bitte telefonisch erfragen

6 Gebr. Schneider GbR
„Der Bauernladen“
Joh.-Seb.-Bach-Platz 5
Tel. 0981 77339
www.bauernladen.com
Bauernladen Ansbach:
Mo.-Fr. 9-13:30 und 14:30-18 Uhr,
Sa. 8-12:30 Uhr

7 Plassenburg Kelterei eG
Schwab's Fruchtsäfte
Bernhardswinden 129
Tel. 0981 7339
www.schwabs-fruchtsaft.de
Verkauf: Mo.-Fr. 9-12 u. 13-17 Uhr

8 Brothof Weiß
Hofstetten 6
Tel. 0981 77226
www.brothof-weiss.de
Verkauf: Fr. 11-18 Uhr

9 Dorfmühle Schalkhausen
Sonnenstraße 3, Schalkhausen
Tel. 0981 6505607
www.dorfmuhle-schalkhausen.de
Verkauf: tägl. 0-24 Uhr, milch to go
(Milch-, Eier-, Nudelautomat)

91590 Bruckberg

10 Dorn-Bräu Bruckberg
Markgrafenstraße 3
Tel. 09824 326
www.dorn-braeu.de
Verkauf: Mo.-Fr. 7-16 Uhr
Sa. 9-14 Uhr

91598 Colmberg

11 Hausschlachtung und Direktvermarktung Wilhelm Förster
Poppenbach 11
Tel. 09845 583
Verkauf: nach Vereinbarung

91599 Dentlein am Forst

12 Hofschmecker
Kaiserberg 43
Tel. 09855 1521
www.hofschmecker.de
Verkauf: Mo.-Sa. 8-12:30 Uhr,
Mo.-Fr. 14-18 Uhr

90599 Diethofen

13 Kartoffel Zwingel
Diethofen 1
Tel. 09824 5116
www.kartoffel-zwingel.de
Verkauf: Mo., Mi., Fr. 8-12 und
14-18 Uhr, Sa. 8-12 Uhr

14 Ziegenalm
Walburgswinden 18
Tel. 09824 9204046
Verkauf: nach Vereinbarung

91550 Dinkelsbühl

15 Brauerei Hauf KG
Heinigerstraße 28
Tel. 09851 57520
www.hauf-bier.de
Verkauf: Getränke-Topf
Von-Raumer Str. 15
Tel. 09851 554682
Mo.-Fr. 8-18 Uhr, Sa. 8-15 Uhr

16 Weib's Brauhaus
Untere Schmiedgasse 13
Tel. 09851 579490
www.weibsbrauhaus.de
Kein Verkauf ab Werk,
nur im Lokal erhältlich

17 Hausertsmühle
Hausertsmühle 29
Tel. 09851 2701
www.hausertsmuehle.de
Mühlenladen: Mo.-Fr. 8-18 Uhr

18 Weber GbR
Oberhard 5
Tel. 09851 551710
Verkauf: Milchautomat im
E-Center Ammon, Luitpoldstr. 19,
Tel. 09851 5899880,
Mo.-Sa. 7-20 Uhr, So. 7:30-17 Uhr
Preisfix in 91555 Feuchtwangen,
Dinkelsbühler Str. 17

19 Grafenmichelhof
Oberwinstetten 2
Tel. 09851 3788
www.grafenmichelhof.de
Verkauf: Mi. 8-18 Uhr,
Fr. 12-18 Uhr, Sa. 8-13 Uhr

20 Brauerei Stefansbräu
Wilhelmshöhe 1
Tel. 09851 582393
www.stefansbraeu.de
Verkauf: nach Vereinbarung

91555 Feuchtwangen

21 Bio & mehr
Untere Torstraße 10
Tel. 09852 7030012
www.bio-und-mehr-feuchtwangen.de
Verkauf: Mo., Di., Do., Fr. 9-18 Uhr
Mi., Sa. 8-13 Uhr

22 Ölmühle Dänzer
Mögersbronn 23
Tel. 09857 213
www.oldmcdonald.de
Verkauf: nach Vereinbarung
Tel. 0173 3500953

23 Direktvermarktung Emmert
Sperbersbach 13
Tel. 09852 9762
Verkauf: nach Vereinbarung

24 Bio-Hof Binder
Ungetsheim 55
Tel. 07950 2339
www.biohof-binder.de
Verkauf: nach Vereinbarung

25 Fischzucht Thomas Sindel
Unterhorn 19
Tel. 09855 975944
www.fischzucht-sindel.de
Verkauf: Unterhorn 20
Fr. 9-12 und 13-17 Uhr
Sa. 9-12:30 Uhr

91604 Flachslanden

26 Jägervereinigung Ansbach u.U. e.V.
Hubert Bodächtel
Kohlenplatte 1
Tel. 09824 932632
www.jaeger-an.de
Verkauf: bitte telefonisch erfragen

27 Bio-Reuterei
Ebernhofstr. 9, Neustetten
Tel. 09829 1829
www.bioreuterei.wordpress.com
Selbstbedienungsautomat mit
Nudeln, Eiern, Pesto, Tomatensauce
täglich 0-24 Uhr

28 Obstanbau Karl Sulzer
Ruppersdorf 11
Tel. 09828 506
Verkauf: nach Vereinbarung

29 Metzgerei Ulrich Hofmann
Sondernohe 8
Tel. 09829 521
Verkauf: Mo.-Fr. 8-18 Uhr,
Sa. 8-16 Uhr

30 Geflügelhof, Bauernladen Hofmann
Sondernohe 18
Tel. 09829 321
www.hofmann-bauernladen.de
Bauernladen: Mo.-Fr. 8-18 Uhr,
Sa 8-14 Uhr



31 Edelbrennerei Henninger
Wippenau 2
Tel. 09829 260
www.edelbrennerei-henninger.de
Verkauf, Verkostungsseminare:
Markt-Café, Wippenau 6,
Tel. 09829 932767,
Mo., Do., Fr. 14-18 Uhr,
Sa. 10-14 Uhr
Laden-Café Regional, Bad
Windsheimer Str. 12, 91438
Külsheim, Tel. 09841 652703
Mo., Do., Fr., Sa. 15-20 Uhr,
So. 12-20 Uhr (sonntags
regionales Aktionsgericht)



91726 Gerolfingen

32 Obsthandel & Mosterei Gruber
Ringstrasse 24
Tel. 09854 672
www.obsthandel-gruber.de
Verkauf: nach Vereinbarung



33 Marme-Lädle
Irsingen 18
Tel. 09854 1513
www.hoffmann-feinkost.de
Verkauf: Mi., Fr. 9-12 Uhr,
Sa. 15-18 Uhr und nach Vereinb.



91608 Geslau

34 Metzgerei Horn GbR
Kreuth 6
Tel. 09854 1206
www.metzgerei-horn.de
Verkauf: Fr. 7:30-18 Uhr
Sa. 7:30-12 Uhr



91560 Heilsbronn

35 Heilsbronner Klosterpfefen
Neuendettelsauer Str. 17
Tel. 09872 7122
www.heilsbronner-klosterpfefen.de
Hofladen: Di. 14-18 Uhr,
Fr. 8-12 und 14-18 Uhr, Sa. 8-12 Uhr
In der Saison (Spargel, Erdbeeren,
Weihnachtsbäume) täglich 8-18 Uhr



36 Milchhof Weiß
Betzdorf 5
Tel. 09872 955533
www.mein-Milchmann.de
Verkauf: Milchmannservice,
Lieferung frei Haus



37 Bauernhofladen Hahn-Diel
Gottmannsdorf 17
Tel. 09872 7552
www.meinBauernhof.de
Verkauf: Mo.-Fr. 8-18 Uhr
Sa. 8-19 Uhr



91567 Herrrieden

38 Geflügelhof Heller GbR
Hohenberger Straße 50
Tel. 09825 5727
www.heller-nudeln.de
Verkauf: täglich 8-19 Uhr,
Sa. 8-18 Uhr



39 Leibelbacher Hofladen
Robert Heller
Leibelbach 7
Tel. 09825 8474 und 93027
www.leibelbacher-hofladen.de
Verkauf: Fr. 9-18 Uhr



40 Adebayo Adewale
Afrikanische Produkte
Verkauf im Leibelbacher Hofladen



41 Metzgerei Walter Weckerlein
Oberschönbrunn 13 a
Tel. 09855 1408 und
0171 4857210
www.walter-weckerlein.de
Verkauf: nach Vereinbarung



91610 Insingn

42 Mosterei, Brennerei und
Getränke Kern
Hintere Gasse 1
Tel. 09869 634
www.kern-insingen.de
Verkauf: Mo.-Fr. 8-12 und
13-18:30 Uhr, Sa. 8-14 Uhr



91611 Lehrberg

43 Kase: Fisch
Lutz Kase
Ballstadter Str. 35
Tel. 0151 18367560
www.kase-fisch.de
Verkauf: nach Vereinbarung



44 Friedrich Kase
Ballstadter Str. 35
Tel. 09820 97177
Verkauf: bitte telefonisch erfragen



45 Lehrberger Hofladen GbR
Obere Hindenburg Str. 18
Tel. 09820 1868
www.lehrbergerhofladen.com
Verkauf:
Do., Fr. 8-17 Uhr, Sa. 8-14 Uhr
und nach Vereinbarung



46 Geflügelhof Wellhöfer
Rothenburger Straße 10
Tel. 09820 206 oder 239
www.gefluegelhof.com
Verkauf: Mo.-Sa. 8-12 Uhr,
Mo., Do., Fr. 14-18 Uhr



47 Saisonhof Schwarzbeck
Buhlsbach 4 a
Tel. 09820 384
www.saisonhof-schwarzbeck.de
Verkauf:
Spargelzeit (Mitte April-Juni):
Mo.-Sa. 9-20 Uhr,
So., Feiertage 9-17 Uhr
Beerenzeit (ab Juni-August):
täglich 9-18 Uhr
Apfelzeit (ab September):
Fr. 10-18 Uhr, Sa. 9-13 Uhr



48 Eduard Kohler
Oberheßbach 9
Tel. 09820 495
Verkauf: Bauernmarkt Ansbach
und nach Vereinbarung



49 Ziegenalarm – Ziegenhof Scholl
Ansbacher Straße 20
Tel. 09823 926176
www.ziegenalarm.de
Verkauf: nach Vereinbarung



50 Hofkäserei Wolf
Erlbach 1b
Tel. 09823 93085 oder 93083
Verkauf: Bauernmarkt Ansbach
und nach Vereinbarung



91578 Leutershausen

51 Rangau Landei
Mausendorf 7
Tel. 09872 7868
www.rangau-landei.de
Verkauf: Mo.-Fr. 13-18 Uhr
Sa. 8.30-12 Uhr



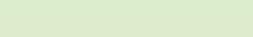
52 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



53 Brauerei Reindler GmbH & Co. KG
Brauhausweg 5, Jochsberg
Tel. 09823 203
www.brauerei-reindler.de
Verkauf: Mo.-Fr. 8 Uhr bis Schlie-
ßung Gasthof, Sa. 9-13 Uhr,
So. 16 Uhr bis Schließung Gasthof



54 Friedrich & Gerda Weber GbR
Weißenmühle 1
Tel. 09823 680
Verkauf: Milchautomat
täglich 0-24 Uhr



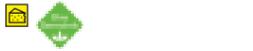
55 Karl Hörber
Feldstraße 1, Wiedersbach
Tel. 09823 8921
Verkauf: Milchautomat
täglich 0-24 Uhr



56 Mühlenlädchen
Schlauersbach 1
Tel. 09874 340
www.volznaturkost.de
Verkauf: nach Vereinbarung



57 Mergendorfer Kraut
GmbH & Co.KG
Heglau 8
Tel. 09826 1482
www.mergendorfer-kraut.de
Verkauf: Mo.-Fr. 8-17 Uhr,
Sa. 8-12 Uhr, Verkaufsautomat:
täglich 24 Stunden



58 Mergendorfer Kraut
GmbH & Co.KG
Heglau 8
Tel. 09826 1482
www.mergendorfer-kraut.de
Verkauf: Mo.-Fr. 8-17 Uhr,
Sa. 8-12 Uhr, Verkaufsautomat:
täglich 24 Stunden



91586 Lichtenau

59 Rangau Landei
Mausendorf 7
Tel. 09872 7868
www.rangau-landei.de
Verkauf: Mo.-Fr. 13-18 Uhr
Sa. 8.30-12 Uhr



91732 Merkendorf

60 Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof
Schmalzmühle
Schmalzmühle 1
Tel. 09832 7433
www.schmalzmuehle.de
Verkauf:
Mi., Do., Fr. 8:30-17:30 Uhr,
Sa. 8:30-14 Uhr



91564 Neuendettelsau

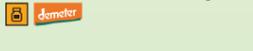
61 Gebr. Schneider GbR
„Der Bauernladen“
Hofweg 7
Tel. 09802 8700
www.bauernladen.com
Verkauf: Fr. 10:30-19 Uhr,
Sa. 8-13 Uhr
Partyservice/Catering
(bis 500 Pers.) nach Vereinbarung



62 Fischhof Hausmann
Altendettelsau 6
Tel. 09874 1237
www.fischhof-hausmann.de
Verkauf: Do. 8-12 Uhr,
Fr. 8-12 Uhr und 13-17 Uhr,
Sa. 8-13 Uhr



63 Die Gemüseките
Langenloh 2
Tel. 09872 91123
www.die-gemueseките.de
Verkauf: Fr. 10-18 Uhr



91740 Röckingen

64 Helmreich's Bauernhof –
Milchstation
Albendorf 1
Tel. 0981 3575065
Verkauf: Milchtankstelle
täglich 7-20:30 Uhr



65 Harald Schwab
Hirschbrunn 19
Tel. 09802 1537
Verkauf: täglich 9-18 Uhr
Verkaufsstände am Feld/
Blumen zum Selberschneiden:
Kreuzung Sachsen Richtung
Claffheim/Hohe Fichte,
Hirschbrunn Richtung Sack
täglich 8-19 Uhr



66 Landweh-Bräu
Wilhelm Wörner GmbH & Co KG
Reichelshofen 31
Tel. 09865 989-70
www.landwehr-braeu.de



67 Landweh-Bräu
Wilhelm Wörner GmbH & Co KG
Reichelshofen 31
Tel. 09865 989-70
www.landwehr-braeu.de



91623 Sachsen b.A.

68 Tauberhase GbR
Vorm Würzburger Tor 7
Tel. 09861 94540
www.tauberhase.de
Verkauf: nach Vereinbarung



91541 Rothenburg o.d.T.

69 Hofladen Sonnenzauber
Ansbacherstraße 137
Tel. 09861 2159
Hofladen: Fr. 10-17 Uhr
und nach Vereinbarung



91620 Ohrenbach

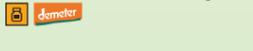
70 Bach's Hofladen
Greiselbach 7
Tel. 09853 385440
oder 0175 2605580
www.bachs-hofladen.de
Verkauf: Mo.-Sa. 15-18 Uhr



71 Lechners Kartoffelpost
Biederbach 22
Tel. 09875 978690
www.lechners-kartoffelpost.de
Verkauf: Selbstbedienungsstand
mit Kasse vor Ort oder Bestellung
und Lieferung nach Vereinbarung



72 Lechners Kartoffelpost
Biederbach 22
Tel. 09875 978690
www.lechners-kartoffelpost.de
Verkauf: Selbstbedienungsstand
mit Kasse vor Ort oder Bestellung
und Lieferung nach Vereinbarung



91628 Steinsfeld

73 Maurer GbR
Dinkelsbühler Straße 27
Tel. 09832 7243
Maurers Milchkanne:
Verkauf täglich 6-22 Uhr



74 Ferienhof Hochthanner
Irrebach 13
Tel. 09826 1273
www.hochthanner.de
Verkauf: nach Vereinbarung



75 Lehmmolkerei Triesdorf
Steingrubersstraße 6, Triesdorf
Tel. 09826 801
www.triesdorf.de/landwirtschaft-
ernaehrung/molkerei.html
Verkauf: Mo. 10:30-12:30 Uhr,
Di., Do., Fr. 7:30-12:30 Uhr
Sa. 7-11 Uhr



76 Brauerei Fischer GmbH & Co.KG
Hauptstraße 18
Tel. 09822 7411
www.fischer-landbraeu.de
Verkauf: Mo., Do., Fr. 9-12:30 Uhr
und 15-18 Uhr, Mi. 9-12:30 Uhr
Verleih von Garnituren, Kühl-
wagen, Zelten nach Vereinbarung



91632 Wieseth

77 Biolandhof
Familie Krommüller
Am Pflattenbach 7
Tel. 09822 5356
Verkauf: Mo., Do. 16-19 Uhr,
Sa. 10-12 Uhr



91749 Wittelshofen

78 Hühnerhof Schmidt
Häuslingen 1
Tel. 09825 5357
Verkauf: Di., Do., Fr., Sa. 8-13 Uhr
Mo.-Fr. 13-18 Uhr



91639 Wolframs-Eschenbach

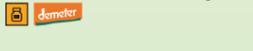
79 Bach's Hofladen
Greiselbach 7
Tel. 09853 385440
oder 0175 2605580
www.bachs-hofladen.de
Verkauf: Mo.-Sa. 15-18 Uhr



80 Biolandhof Korn
und Gasthaus „Zur Krone“
Burghausen 9
Tel. 09867 380
www.biolandhof-korn.de
Verkauf: nach Vereinbarung



81 Christines Genusswerkstatt
Moosbach 3
Tel. 09871 534
www.christines-genusswerkstatt.de
Verkauf und Catering nach
Vereinbarung



91755 Windelsbach

82 Kotzbauer GbR
Winkelheid 21
Tel. 09871 1524
Verkauf: Do. 12-18 Uhr,
Fr. 8-18 Uhr, Sa. 8-12 Uhr
und nach Vereinbarung
(Geflügel+Brot nur auf Bestellung)



83 allfra
Regionalmarkt Franken GmbH
Schulstraße 19
Tel. 0160 8360747
www.hesselberger.com



84 Landmetzger Martin Straß
Schlossstraße 6
Tel. 09854 394 oder 976260
Verkauf: Di., Mi., Fr., Sa.
7-13:30 Uhr, Do. 7-18 Uhr



85 Bauernladen Zeller
Fischbacher Weg 2
Tel. 09875 474 oder 978592
www.bauernladen-zeller.de
Verkauf: Do., Fr. 7:30-19 Uhr
Sa. 7:30-13 Uhr



91623 Sachsen b.A.

86 Lechners Kartoffelpost
Biederbach 22
Tel. 09875 978690
www.lechners-kartoffelpost.de
Verkauf: Selbstbedienungsstand
mit Kasse vor Ort oder Bestellung
und Lieferung nach Vereinbarung



91755 Windsbach

87 Lechners Kartoffelpost
Biederbach 22
Tel. 09875 978690
www.lechners-kartoffelpost.de
Verkauf: Selbstbedienungsstand
mit Kasse vor Ort oder Bestellung
und Lieferung nach Vereinbarung



91634 Wilburgstetten

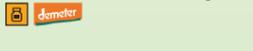
88 Lechners Kartoffelpost
Biederbach 22
Tel. 09875 978690
www.lechners-kartoffelpost.de
Verkauf: Selbstbedienungsstand
mit Kasse vor Ort oder Bestellung
und Lieferung nach Vereinbarung



89 Lechners Kartoffelpost
Biederbach 22
Tel. 09875 978690
www.lechners-kartoffelpost.de
Verkauf: Selbstbedienungsstand
mit Kasse vor Ort oder Bestellung
und Lieferung nach Vereinbarung



90 Lechners Kartoffelpost
Biederbach 22
Tel. 09875 978690
www.lechners-kartoffelpost.de
Verkauf: Selbstbedienungsstand
mit Kasse vor Ort oder Bestellung
und Lieferung nach Vereinbarung



91634 Wilburgstetten

91 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



92 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



93 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



94 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



91628 Steinsfeld

95 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



91628 Steinsfeld

96 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



91628 Steinsfeld

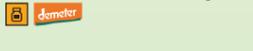
97 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



98 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



99 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



91628 Steinsfeld

100 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a
Tel. 09865 941630
www.jacob-hofmann.de
Verkauf: nach Vereinbarung



101 Demeter-Imkerei Jacob-Hofmann
Reichardsorth 9a

Übersichtskarte der Direktvermarkter

Produktgruppen

-  Fleisch-, Wurstwaren, Geflügel
-  Wildbret
-  Fisch
-  Gemüse, Kartoffeln
-  Obst, Obstprodukte
-  Milch, Milchprodukte, Käse
-  Eier
-  Öl, Essig, Eingelegtes
-  Backwaren, Teigwaren, Getreide, Getreideprodukte, Müsli
-  Honig, Honigprodukte, Aufstriche
-  alkoholische Getränke
-  Säfte, Alkoholfreie Getränke
-  Geschenkartikel, Bäuerliche Handwerkskunst
-  Schnittblumen, Topfpflanzen
-  Weihnachtsbäume



Wochenmärkte im Landkreis

www.regionalmanagement-landkreis-ansbach.de

<p>Wochenmarkt Ansbach Bauernmarkt Ansbach Wochenmarkt Dinkelsbühl Wochenmarkt Feuchtwangen Wochenmarkt Herrieden Wochenmarkt Neuendettelsau Wochenmarkt Rothenburg o.d.T.</p>	<p>Martin-Luther-Platz, 91522 Ansbach Joh.-Seb.-Bach-Platz, 91522 Ansbach Marktplatz, 91550 Dinkelsbühl Marktplatz, 91555 Feuchtwangen Marktplatz, 91567 Herrieden Badstraße 2, 91564 Neuendettelsau Marktplatz, 91541 Rothenburg o.d.T.</p>	<p>Öffnungszeiten: Mittwoch, Samstag 07:00 bis 12:30 Uhr Öffnungszeiten: 1. u. 3. Sa. im Monat 07:00 bis 12:30 Uhr Öffnungszeiten: Mittwoch, Samstag 07:00 bis 13:00 Uhr Öffnungszeiten: Freitag 07:30 bis 13:00 Uhr Öffnungszeiten: Freitag 14:00 bis 18:00 Uhr Öffnungszeiten: Freitag 08:00 bis 12:00 Uhr Öffnungszeiten: Mittwoch 14:00 bis 18:00 Uhr Samstag 08:00 bis 12:00 Uhr Öffnungszeiten: Freitag 14:00 bis 17:00 Uhr Öffnungszeiten: Freitag 09:00 bis 12:30 Uhr</p>
<p>Wochenmarkt Wassertrüdingen Windsbacher Bauernmarkt</p>	<p>Marktplatz, 91717 Wassertrüdingen Bahnhofstraße 18, 91575 Windsbach</p>	<p>Öffnungszeiten: Freitag 09:00 bis 12:30 Uhr</p>



Kinder- und Jugendarbeit

im Landkreis Ansbach

Maximilian Mattausch (27), Vorsitzender des Kreisjugendrings des Landkreises Ansbach, Mathilde Liermann (27), Geschäftsführerin des Kreisjugendrings, Kreisjugendpflegerin Tamara Schmidt (27) und Kreisjugendpfleger Wolfgang Dittenhofer (60) verraten im folgenden Interview was sie machen und warum ihre Arbeit so wichtig für die Jugendlichen im Landkreis ist.

Inwiefern verbessern Sie durch die kommunale Kinder- und Jugendarbeit das Leben der Kinder und Jugendlichen im Landkreis Ansbach?

Maximilian Mattausch: „Unsere Arbeit stellt eine niedrighschwellige Möglichkeit für Kinder und Jugendliche dar und ist eine wichtige Ergänzung der schulischen Angebote. So ist es für Kinder und Jugendliche leichter auf einen Jugendleiter zuzugehen, der etwa gleichaltrig ist, als auf einen erwachsenen Lehrer.“

Tamara Schmidt: „Die kommunale Kinder- und Jugendarbeit findet auf freiwilliger Basis statt und ist so eine wichtige außerschulische Ergänzung. Die Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern wie etwa Gemeinden, hauptamtlichen Jugendleitern und Schulen sorgen für ein vielfältiges Angebot und verbessert das Leben der Kinder und Jugendlichen allein schon durch größere Wahlmöglichkeiten.“

Hat sich Kinder- und Jugendarbeit verändert?

Wolfgang Dittenhofer: „Die verbandliche Jugendarbeit wurde nach dem Zweiten Weltkrieg neu aufgebaut. Die kommunale Jugendarbeit im Landkreis Ansbach gibt es etwa seit den 70er Jahren und diese muss seit jeher schon aufgrund ihrer Zielgruppe immer auf dem neuesten Stand sein. Die Angebote richten sich so auch nach den Themen die aktuell gesamtgesellschaftlich bewegen. Beispiele dafür sind Angebote zum Cybermobbing oder für unbegleitete junge Flüchtlinge.“

Mathilde Liermann: „Der Bayerische Jugendring feiert dieses Jahr sein 70-jähriges Bestehen. Jugendarbeit ist immer eine Momentaufnahme. So legten etwa bei den Jugendkulturtagen im vergangenen Jahr zwei junge DJs auf. Das hätte man sich vor 20 Jahren vielleicht noch nicht so gut vorstellen können. Die Aufgabe der Kinder- und Jugendarbeit ist es meines Erachtens auch, Veränderungsprozesse anzustoßen. Unabhängig von allen Entwicklungen war und ist es unsere Aufgabe, Kindern und Jugendlichen zu helfen, in einem geschützten Umfeld ihre Persönlichkeit zu entwickeln.“

Welches Erlebnis in der Jugendarbeit hat sie bewegt und wie beeinflusst die Jugendarbeit ihr Leben?

Maximilian Mattausch: „Ich engagiere mich neben meiner Arbeit und meinem Ehrenamt im Vorstand des Kreisjugendrings auch im Zunftreigen Dinkelsbühl als Teil der Kinderzeche. Im Rahmen der Proben zur Kinderzeche fing ein älterer Zuschauer zu weinen an, da ihm die Darbietung der sagenhaften Errettung der Stadt durch die Kinder zu Herzen ging. Dies ist zwar ein extremeres Beispiel, aber Kinder und Jugendliche bewegen uns. Es liegt in unser aller Hand dafür zu sorgen, dass Kinder vernünftige Rahmenbedingungen und Entwicklungsmöglichkeiten haben. Die Kinder- und Jugendarbeit leistet hierfür einen wichtigen Beitrag. Meine persönliche Lebensqualität hat sich zudem durch mein Engagement für die Jugendarbeit sehr verbessert, da etwa 90 Prozent meiner Freunde auch im Zunftreigen Dinkelsbühl aktiv sind. Wenn ich mich dort nicht engagieren würde, wäre ich vielleicht schon nicht mehr in der Region.“

Kontakt & Info



Kreisjugendring Ansbach

Crailsheimstraße 64 · 91522 Ansbach
Tel: 0981 468-5498 · Fax 468-5489
info@kjr-ansbach.com
www.kjr-ansbach.de

Der Kreisjugendring Ansbach (KJR) ist eine Gliederung des Bayerischen Jugendrings und wird finanziell vom Landkreis Ansbach unterstützt. Die Mitarbeiter der Geschäftsstelle beraten und unterstützen Jugendverbände und -gruppen. Zudem fördert der KJR Freizeitmaßnahmen, Projekte und offene Angebote der angeschlossenen Verbände und Initiativen. So richtet der KJR etwa den Jugendverbändetag am 29. April in Rothenburg o.d.T. aus. Zudem verleiht der KJR auch Materialien vom Zelt bis hin zur Schokokusschleuder an Jugendeinrichtungen.



Eine Jugendgruppe aus dem Landkreis Ansbach besuchte im Jahr 2010 gemeinsam mit türkischen Jugendlichen Pamukkale in der Türkei.

Maximilian Mattausch: „Wichtig ist es, immer wieder neue Perspektiven der Kinder- und Jugendarbeit zu schaffen. So ist in diesem Jahr neben dem Jugendverbändetag und den Jugendkulturtagen auch eine Aktion zur Bundestagswahl geplant. Wir haben uns „Politische Bildung“ auf die Fahnen geschrieben und möchten künftig auch zu Wahlen speziell für Kinder und Jugendliche etwas anbieten.“

(TEXT: CAROLIN EMMERT)

Mathilde Liermann: „Als sehr bedeutend habe ich den Verabschiedungstag der deutsch-türkischen Jugendbegegnung empfunden. Die Jugendlichen sind mir in den zwei Wochen, in denen wir sie begleiten durften, wirklich ans Herz gewachsen. In solchen Momenten merkt man, dass man sich für etwas Gutes, wie Völkerverständigung und mehr Toleranz im Kindes- und Jugendalter einsetzt.“

Wolfgang Dittenhofer: „Mehrfach habe ich erlebt, dass aus Spielmobilteilnehmern Jahre später ehrenamtliche Spielmobil-Mitarbeiter wurden und dann jahrelang aktiv blieben. Die Jugendkulturtag des Landkreises wurden 1993 als Musikveranstaltungsreihe gestartet. Heuer werden sie 25 Jahre alt und bedienen alle jugendrelevanten Kultursparten. Aus den zwei genannten Beispielen wird nachhaltiges Wirken der Jugendarbeit sehr deutlich. Für mich persönlich ist es ein sehr schönes Gefühl, seit 24 Jahren für Kinder und Jugendliche im Landkreis Ansbach arbeiten zu dürfen.“

Tamara Schmidt: „Ich, als „Newcomerin“, wurde direkt sehr herzlich von meinen Kollegen hier im Landratsamt, beim Kreisjugendring sowie den hauptamtlichen Jugendleitern in den Gemeinden des Landkreises aufgenommen. Durch die gute Atmosphäre in der Jugendarbeit und dem kollegialen Miteinander wird natürlich auch der Arbeitsalltag bereichert und die Arbeit macht einfach große Freude. Die Jugendarbeit ist ein besonderes Arbeitsfeld, das hat mich positiv überrascht oder, wenn man so will, bewegt.“

Wie kann sich die Kinder- und Jugendarbeit im Landkreis Ansbach noch weiter verbessern?

Tamara Schmidt: „Es gibt bereits sehr viele tolle Angebote im Landkreis Ansbach für Kinder und Jugendliche. Allerdings bleibt die Vernetzung im flächenmäßig größten Landkreis Bayerns eine fordernde Aufgabe, die wir mit allen vorhandenen Kräften begleiten möchten. So suchen wir auch ständig engagierte Ehrenamtliche, beispielsweise für das Spielmobil.“

Kontakt & Info

Kommunale
Jugendarbeit
des LANDKREISES
ANSBACH

Kommunale Jugendarbeit

Crailsheimstraße 64 · 91522 Ansbach
Tel: 0981 468-5481 · Fax 468-7019
Komm.jugendarbeit@landratsamt-ansbach.de
www.landkreis-ansbach.de

Die Kommunale Jugendarbeit (KoJA) des Landkreises Ansbach ist ein Fachbereich im Amt für Jugend und Familie des Landkreises Ansbach. Sie unterstützt unter anderem die 58 Städte, Märkte und Gemeinden bei der Jugendarbeit etwa durch einen Ferienprogrammatalog oder das Spielmobil, das seit mehr als 25 Jahren immer in den Sommerferien im Kreis unterwegs ist. Zudem organisiert die KoJA oft gemeinsam mit dem KJR viele Initiativen und Veranstaltungen, wie etwa den deutsch-türkischen Jugendaustausch mit der Partnerkommune Mudanya oder die Jugendkulturtag. Diese feiern ihr 25-jähriges Jubiläum im Herbst 2017.

Ihr Stahl in guten Händen

zu Besuch bei den Feuerverzinkern

Seit über 60 Jahren steht das von Hans Wiegel 1948 in Franken gegründete Familienunternehmen für Berechenbarkeit, Zuverlässigkeit und handwerkliche Qualität. Nach wie vor genießen Fingerspitzengefühl, handwerkliches Können und Sorgfalt höchste Priorität.



Tobias Lutz, Werkleiter von
WIEGEL Feuchtwangen Feuerverzinken GmbH & Co KG.



Stahl ist ein wunderbarer Werkstoff, mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten vom Gartenzaun bis zur Stahlhalle und wir garantieren durch Feuerverzinken oder Pulverbeschichten den nachhaltigen und langlebigen Korrosionsschutz. Es gibt keinen besseren Schutz als Feuerverzinken und daher gilt für ihn das Leitmotiv der WIEGEL-Gruppe „Ihr Stahl in guten Händen“ uneingeschränkt und ohne Wenn und Aber.

Seit neun Jahren ist der gelernte Industriemeister Tobias Lutz (Fachrichtung Technik) bei Wiegel, hat im Werk in Bopfingen begonnen, das Werk in Günzburg und danach das Werk in Graben bei Augsburg betreut und leitet nun das Werk im Feuchtwanger Industriegebiet bei Seiderzell.

Im Juni letzten Jahres fand nach einer Bauzeit von einem Jahr eine fulminante Einweihungsfeier mit Show und 600 Gästen statt. Fast sechs Hektar Fläche umfasst das Betriebsgelände, fast 10 000 Quadratmeter groß ist die Produktionshalle. Etwa 20 Millionen Euro wurden in den Standort Feuchtwangen investiert und dieser Standort zeichnet sich mehrfach aus.

In der Wiegel-Gruppe mit 37 Standorten und insgesamt 2500 Mitarbeitern in Deutschland, Österreich, Tschechien und der Slowakei hat Feuchtwan-

gen das größte Verzinkungsbecken. Das 450 Grad heiße Zinkbad misst 17 Meter Länge, ist knapp zwei Meter breit und drei Meter hoch. Diese Dimensionen lassen das Feuchtwanger Werk zu einem Logistik-Knotenpunkt für alle deutschen Wiegel-Werke werden, denn Sattelschlepper bringen aus allen anderen Werken die größten Teile nach Seiderzell. Durchschnittlich 150 Tonnen Stahl werden hier täglich von 110 Mitarbeitern verzinkt, nachbearbeitet, für den Transport vorbereitet und disponiert.

Die Mitarbeiter wurden nach unzähligen Bewerbungsgesprächen von Inhabertochter Jana Hofmann und Tobias Lutz eingestellt und dabei legten sie ein Augenmerk auf „weiche“ Faktoren. Wer bei WIEGEL mitarbeitet, muss „Danke, Bitte, Guten Morgen und Auf Wiedersehen“ sagen können, denn auf Disziplin, Respekt, Menschlichkeit, Wertschätzung und Umgangsformen wird Wert gelegt. Und auch auf die Identifizierung mit der Westmittelfränkischen Region.

Zum Jahreswechsel wurde den Geschäftspartnern in Deutschland der „Hesselberger Secco“ als Markenzeichen der Region versandt und die Reaktion war beeindruckend. Ein ausgezeichnetes Produkt, war laut Tobias Lutz die Antwort der Geschäftspartner.



Ein besonderes Augenmerk wird auf den Umweltschutz gelegt, für den das Feuchtwanger Werk die strengen Auflagen weit übertroffen hat.



Ein positives und problemloses Ineinandergreifen habe Werkleiter Lutz auch bei den Behörden erlebt. Vom Spatenstich im Frühsommer 2015 bis zur Einweihung im Juni 2016 unterstützten der Landkreis Ansbach, die Stadt Feuchtwangen und viele weitere Genehmigungsbehörden. Als konkretes Beispiel führte Tobias Lutz im Gespräch die Adressenänderung des Werkes bei Seiderzell an. Die mächtigen Sattelschlepper mit ihren Stahlbeladungen irrten bei der Suche nach „Seiderzell Gewerbegebiet 6“ im 50 Einwohner zählenden Stadtteil Feuchtwangens umher und sorgten verständlich für Unmut bei den Ortsbewohnern. Die Stadt hat umgehend reagiert und dem Feuerverzinker WIEGEL die Adresse „Landersfeld 104“ zur klaren Zuordnung gegeben. Stimmig, denn bei der Einweihung hat Feuchtwangens Bürgermeister Patrick Ruh von einem „ausgezeichnet ins Feuchtwanger Firmenportfolio passenden Unternehmen“ gesprochen. Ein Familienbetrieb, der langfristig und kontinuierlich denke und wirke und auf den Feuchtwangen stolz sei.

(TEXT: PETER TIPPL)

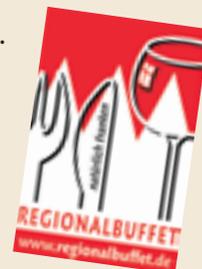
INFOS

WIEGEL Feuchtwangen
 Feuerverzinken GmbH & Co KG
 Landersfeld 104
 91555 Feuchtwangen
 Tel. 07950 80040 -0
www.wiegel.de/standorte/deutschland/feuchtwangen

Hier gibt's was zu gewinnen

Im Bild 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. Juli 2017.**

Mitarbeiter des Landratsamtes Ansbach sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Minderjährigen unter 14 Jahren ist die Teilnahme am Gewinnspiel nicht erlaubt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Original



Fälschung



Rosi Jank aus Mittleschenbach freute sich über eine Präsentkiste des Regionalbuffets aus den Händen von Landrat Dr. Jürgen Ludwig. Aus allen eingegangenen richtigen Einsendungen des Bilderrätsels im zweiten Landkreismagazin wurde Rosi Jank ausgelost. Ihr Gewinn, die „regionale Genussleiste“ im Wert von 50 Euro, enthält unter anderem Fränkischen Kir, handgemachtes Chutney sowie Wurst und Käse aus der Region.

Zu Hause daheim

**Aktionswoche startet
am 11. Mai**

Die bayernweite Aktionswoche „Zu Hause daheim“ beschäftigt sich mit selbstbestimmtem Leben und Wohnen bis ins hohe Alter. Im Bürgertreff in Heilsbronn wird unter diesem Motto ein umfangreicher Infotag am 11. Mai ab 10 Uhr stattfinden. Veranstalter sind das Bündnis für Familie und die Fachstelle für Seniorenhilfeplanung im Landkreis Ansbach. „Veränderte Ansprüche an das Zuhause und das soziale Umfeld sowie gewandelte Familienstrukturen machen vielfach eine Neuorganisation des Lebens im Alter notwendig. Hierbei möchten wir vom Bündnis für Familie unsere Bürger mit Infoständen und Vorträgen gerne unterstützen“, erklärt Langfurths Bürgermeister Klaus Miosga, Vorsitzender des Projektteams Familie. So stellen beispielsweise die Betreuungsstelle des Landratsamtes Ansbach oder auch die Diakonie Neuendettelsau Unterstützungsleistungen und Wohnmodelle für ein selbstbestimmtes und selbstgestaltetes Leben im Alter vor.



Informationen:
Tel. 0981 4685407
info@familienlandkreis.de
www.familienLANDkreis.de



Lebhafter Austausch

Der Landkreis Ansbach lebt seine Partnerschaften mit dem Erzgebirgskreis in Sachsen und der türkischen Partnerstadt Mudanya. So besuchten Auszubildende des Erzgebirgskreises und des Landkreises Ansbach auf Initiative der beiden Landräte Dr. Jürgen Ludwig und Frank Vogel den Partnerlandkreis. Landrat Dr. Ludwig setzt dabei auf die dadurch entstehende Weiterentwicklung: „Austausch ermöglicht gegenseitiges Verständnis, neue Erkenntnisse und führt auch zu neuen Ansätzen wie etwa diesem Projekt, das unsere Auszubildenden sehr eigenständig organisiert haben“. Der Landrat des Erzgebirgskreises, Frank Vogel, betonte, dass er Landrat Dr. Ludwig sehr dankbar für diese Idee sei. Gerade bei jungen Menschen müsse die Erinnerung an die Wiedervereinigung lebendig gehalten werden, da viele diese nur noch aus Erzählungen kennen würden. „Wir haben viele spannende Einblicke erhalten und neue Ideen mitgebracht. Der Besuch des Erzgebirgskreises und seiner Landkreisverwaltung wird uns sicher in sehr guter Erinnerung bleiben“, so Andreas Hochneder, der derzeit eine Ausbildung zum Verwaltungsfachangestellten im Landratsamt Ansbach macht. Die Partnerschaft wird zudem auch durch gegenseitige Delegationsbesuche lebendig gehalten. Eine Delegation aus dem Erzgebirgskreis war erst im Januar dieses Jahres zu Besuch und erkundete dabei gemeinsam mit Vertretern des Landkreises Ansbach unter anderem die Stadt Heilsbronn und das historische Heilsbronner Münster.

Weitere Informationen: www.landkreis-ansbach.de



Immer auf dem Laufenden mit der Abfall-App

Mit der neuen Abfall-App wird der Service des Landkreises Ansbach erweitert. Mit der neuen App können nun alle Abfuhrtermine auf dem Smartphone-Kalender gespeichert werden. Um keinen Termin mehr zu verpassen, kann künftig etwa eine Erinnerungsfunktion genutzt werden. Auch illegale Abfallablagerungen können künftig digital gemeldet werden. Die App kann für alle mobilen Geräte mit Android-, iOS- oder Windows-Betriebssystem über die jeweilige Plattform des Anbieters kostenlos bezogen werden.

Bei Fragen zur App oder zur Abfalltrennung können sich die Bürgerinnen und Bürger gerne an die Abfallberatung des Landkreises Ansbach unter Tel. 0981 4682301 oder per Mail an abfallwirtschaft@landratsamt-ansbach.de wenden. Alle digitalen Angebote finden sich unter www.landkreis-ansbach.de.

Herausgeber:

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

Redaktion:

Chefredakteure: Thomas Merkel, Carolin Emmert
Redakteure: Ulrich Brühshwein, Stefanie Groß,
Peter Tippel

Gesamtgestaltung:

Böker & Mundry Werbegentur GmbH, Ansbach

Druck:

Sommer media, Feuchtwangen

Organisation & Durchführung:

Wirtschaftsförderung Landkreis Ansbach GmbH

Auflage: 90.000

© April 2017. Alle Rechte vorbehalten.

Alle Angaben im Magazin ohne Gewähr.

Gefördert durch:



Bayerisches Staatsministerium der Finanzen,
für Landesentwicklung und Heimat



Der Link zum Magazin:



www.landkreis-ansbach.de



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.