



Herbst/Winter
2018

leute
geschichten
wissenswertes



Bunte Vielfalt

der Herbst im Landkreis Ansbach

4 **Streuobst –
gut verwertet!**

6 **Handwerk mit
viel Herz und Liebe**

8 **Hier geht's
um die Wurst**

14 **Schützenwesen
im Landkreis Ansbach**

16 **Unser Dorf
soll schöner werden**

Förderungen in Franken

600.000 Euro für die Regionalmanagements Landkreis Ansbach und Region Hesselberg

Ziel der Förderung durch die Bayerische Staatsregierung ist die Schaffung gleichwertiger Lebensbedingungen in Stadt und Land. Die Regionalmanagements initiieren hierzu Projekte, schaffen Netzwerke und erhöhen die Qualität der ländlichen Lebensräume. Das Regionalmanagement Landkreis Ansbach erhält die Förderung für die Bereiche Siedlungsentwicklung, Regionale Identität und Wettbewerbsfähigkeit. Es soll ein Beitrag zur Bewahrung regionaltypischer Orte, zur Schaffung eines regionalen Bewusstseins und zur Nachwuchs- und Fachkräfteakquise der regionalen Wirtschaft geleistet werden. Der Fokus des Regionalmanagements der Region Hesselberg liegt ebenfalls auf den Themenfeldern Siedlung und Identität.

Rund 4,7 Millionen Euro für Straßenunterhalt der Kommunen im Landkreis Ansbach

Die 58 Städte, Märkte und Gemeinden des Landkreises Ansbach erhalten für den Straßenunterhalt im Jahr 2018 insgesamt rund 4,7 Millionen Euro vom Freistaat Bayern. Seit 2014 hat sich die Straßenunterhaltungspauschale kontinuierlich erhöht. Die Pauschale wird bayernweit allen Kommunen aufkommensunabhängig als Festbetrag gewährt. Basis ist die im Jahr 2014 ermittelte Kilometerlänge der Straßen in den Kommunen.

Verkehrshelfer gesucht

Unfälle im Bereich von Schulbushaltestellen sind oft folgenschwer. „Immer dort, wo Menschen sich kümmern, gibt es keine Verkehrsunfälle“, ist Landrat Dr. Jürgen Ludwig überzeugt. Daher hat er gemeinsam mit dem Vorsitzenden der Kreisverkehrswacht Ansbach, Dr. Gottfried Held, und

Schulamtsleiter Norbert Kriegelstein eine Initiative gestartet, um für mehr Verkehrshelfer zu werben. In einem Schreiben an die Kommunen, bitten sie um Mithilfe bei der gezielten Ansprache von möglichen Schulweghelfern. Unterstützt werden sie dabei von der Polizei. „Wenn Kinder selbstständig den Schulweg meistern, macht es sie selbstbewusster und eigenständiger. Um sichere Schulwege zu schaffen, sind Verkehrshelfer wichtig“, betont Polizeihauptkommissar Ludwig Hasenmüller, Sachbearbeiter Verkehr der Polizeiinspektion Ansbach. Gemeinsam mit Heinrich Fuchs, zuständig für den Bereich Straßenverkehr im Landratsamt Ansbach, führt er regelmäßige Ortstermine durch, um gefährliche Stellen im Straßenverkehr zu entschärfen. „Verkehrshelfer haben sich in diesem Bereich sehr bewährt, um vielbefahrene Straßen sicherer zu machen“, erklärt Sachgebietsleiter Fuchs. Die Zahl der Verkehrshelfer hat sich zwischen 2011 und 2017 halbiert. Gerade deshalb ist es wichtig, dass die Maßnahmen möglichst breit unterstützt werden. Die Gemeinden kennen ihre Einwohner und wissen oft am besten, wer für die Aufgabe des Verkehrshelfer in Frage kommt. Ein gutes Beispiel ist die Gemeinde Burgoberbach. Dort unterstützen rund 20 Schulweghelfer einen sicheren Schulweg für Kinder. „Unlängst konnten wir einen gefährlichen Bereich zwischen Siedlung und Schule durch Verkehrshelfer entschärfen“, erklärt Bürgermeister Rammler. Geeignet für die Aufgabe ist jeder, der sich seine Zeit möglichst frei einteilen kann. Es genüge, wenn vor Schulbeginn und nach Schulende etwas Zeit vorhanden sei. Bei Interesse könne man sich an die Kreisverkehrswacht Ansbach sowie an Schulleitung oder Elternbeirat wenden. Der Vorsitzende der Kreisverkehrswacht, Dr. Gottfried Held, freut sich auf zahlreiche Rückmeldungen, die telefonisch unter 09827 927778 oder per E-Mail an info@kreisverkehrswacht-ansbach.de erfolgen können.

Sanieren, Renovieren und Modernisieren

Veranstaltungen für Bauherren

Im Herbst/Winter 2018/2019 veranstaltet der Landkreis Ansbach gemeinsam mit interkommunalen Zusammenschlüssen eine Vortragsreihe rund um die Themen Sanieren, Renovieren und Modernisieren.

Am 30. Oktober 2018 findet um 19:00 Uhr für interessierte Einzelhändler der Themenabend „Präsentation und Verkauf im Einzelhandel“ in Heilsbronn statt.

Weiter geht es am 15. November 2018 um 19:00 Uhr mit dem Thema „Barrierefrei (Um-)Bauen“ in Burgoberbach.

Den Abschluss bildet am 31. Januar 2019 um 18:00 Uhr die Veranstaltung „Immobilien und ganzheitliche Energienutzung“ in Schnelldorf.

In jeder Veranstaltung werden neben Fachreferenten auch private Bauherren praktische Beispiele vor Ort vorstellen. Herzlich eingeladen sind alle interessierten Bauherren.

Der Eintritt ist frei, bitte melden Sie sich an unter Tel. 0981 468-1030 oder wifoe@landratsamt-ansbach.de

Weitere Informationen finden Sie unter www.regionalmanagement-landkreis-ansbach.de (Siedlungsentwicklung).



50 Jahre Pflegeschule



Tag der offenen Tür
im Zentrum für Pflegeberufe
und in der Klinik Dinkelsbühl

Sonntag, 11. November 2018
10.00 bis 18.00 Uhr

Seit 50 Jahren werden in Dinkelsbühl Pflegende ausgebildet. **Dieses Ereignis möchten wir gemeinsam mit Ihnen feiern.**

Es erwartet Sie ein **Tag der offenen Tür** mit vielen Präsentationen und Vorträgen aus Medizin und Pflege.

Für die Kleinen gibt es ein **buntes Kinderprogramm**, und natürlich ist auch für das **leibliche Wohl** bestens gesorgt.

Das ausführliche Programm finden Sie im Internet unter www.ANregiomed.de sowie in den lokalen Medien.


klinik dinkelsbühl
ANregiomed


akademie
zentrum für pflegeberufe
ANregiomed

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

es freut mich, dass wir Ihnen mit der neusten Ausgabe des Landkreismagazins wieder einen bunten Reigen unserer Heimatschätze vorstellen dürfen. Ob Streuobst oder fränkische Wurst – regionale Produkte genießen zu Recht eine hohe Wertschätzung. Mit der Produktmarke „Handmade in Rothenburg ob der Tauber“ stellen wir Ihnen einen interessanten Zusammenschluss kreativer und innovativer Menschen vor.

Auch im Bereich Kultur und Ehrenamt hat die sechste Ausgabe des Landkreismagazins wieder jede Menge zu bieten. Das Schützenwesen zeigt, wie engagierte Ehrenamtliche mit einer Verbindung zwischen Tradition und Moderne die Zukunft der Vereine sichern.

Außerdem im Heft: Die Einwohner von Binzwangen haben mit vielen Ideen und Herzblut einen Erneuerungsprozess ihres Dorfes angestoßen.

Wir freuen uns, wenn Ihnen die vorgestellten Ideen, Wege und Geschichten gefallen und Sie sich von der Leistungsfähigkeit unserer Menschen und Kommunen inspirieren lassen.

Ich danke Ihnen für die vielen Rückmeldungen und die rege Beteiligung an unserem Landkreisträtsel.

Kommen Sie gut durch Herbst und Winter im Landkreis Ansbach!

Ihr

Dr. Jürgen Ludwig
Landrat

Streuobst – gut verwertet!

das Projekt „Zukunft.Streuobst“

Die Obsternte im Landkreis Ansbach ist in vollem Gange. „Die günstige Witterung beschert uns in diesem Jahr eine Rekordernte an Äpfeln, Birnen, Zwetschgen und anderen Früchten. Ein guter Zeitpunkt, um auf den Wert des heimischen Obstes und der Streuobstwiesen aufmerksam zu machen“, sagt Stefanie Schwarz von der Unteren Naturschutzbehörde im Landratsamt Ansbach.

Im Rahmen des Projekts „Zukunft.Streuobst“ wollen die Untere Naturschutzbehörde des Landratsamtes Ansbach und der Landschaftspflegeverband Mittelfranken die Wertschätzung des heimischen Obstes verbessern.

Informationen über Verwertungsmöglichkeiten von eigenem Streuobst

Neu ist das Faltblatt zur Obstverwertung im Landkreis Ansbach. „Wir möchten damit die Verwertungsmöglichkeiten von Kleinmostereien über Schnapsbrennereien bis hin zu gewerblichen Annahmestellen im Landkreis Ansbach aufzeigen“, erläutert Eva Schmid vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken.

Pflege und Schnitt von Streuobstbäumen ist wichtig

„Die Wertschätzung und vor allem die Verwertung des Obstes vor der Haustüre sind wichtige Faktoren beim Erhalt der alten Streuobstbestände. Diese sind in den letzten Jahren etwas in Vergessenheit geraten“, erklärt Stefanie Schwarz. Die Streuobstwiesen seien ein bedeutendes Element in unserer Kulturlandschaft und beherbergen eine große Anzahl an seltenen Tier- und Pflanzenarten. „Durch mangelnde Pflege überaltern die Bestände und brechen buchstäblich in sich zusammen“, ergänzt Eva Schmid.

Daher startete der Landschaftspflegeverband Mittelfranken im April 2018 Schnittaktionen in alten Streuobstbeständen „Wir möchten zusammen mit den Bürgern vor Ort das Wissen zur Pflege von Streuobstbäumen erhalten und auffrischen,“ beschreibt Eva Schmid die Aktion. „Dabei haben wir uns auch ausgebildete Baumwarte ins Boot geholt. Durch den fachgerechten Schnitt werden die alten Bäume verjüngt und bereichern noch viele Jahre unsere Landschaft und unseren Obstkorb.“

Das Projekt Zukunft.Streuobst wird über Ersatzgelder des Landratsamtes Ansbach finanziert. Ziel ist es, die Pflege alter Baumbestände zu fördern, Kenntnisse über Streuobstpflge zu vermitteln und die Verwertung des Obstes zu unterstützen.

(TEXT: EVA SCHMID
UND STEFANIE SCHWARZ)



Übersicht über die Mostereien, Brennereien und Obstankaufstellen im Landkreis Ansbach

Mostereiangebot von Vereinen oder Genossenschaften

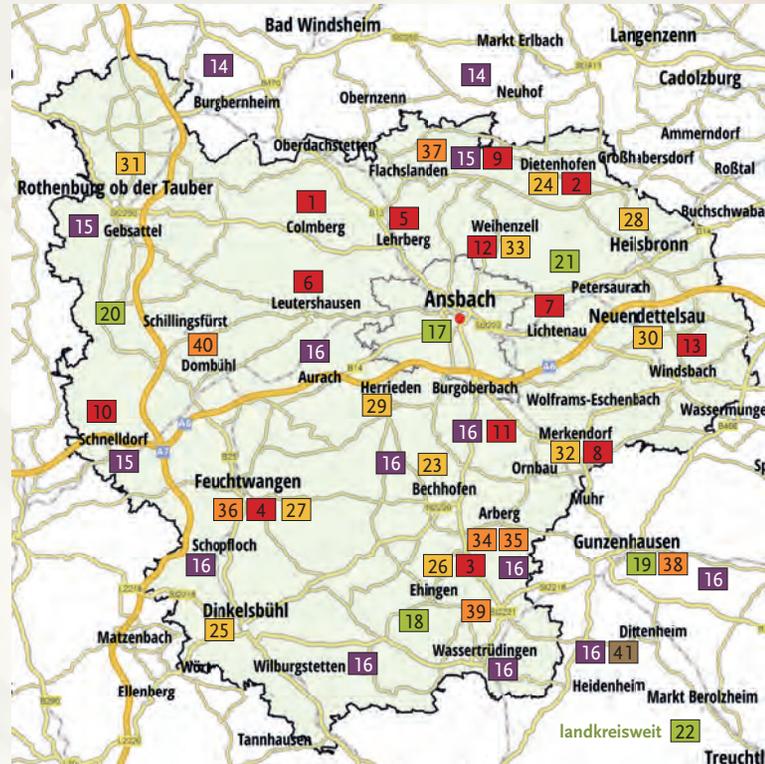
- 1 Colmberg OGV, Auerbach
Tel. 0151 46135500
- 2 Diethofen OGV, Tel. 09824 1373
www.ogv-diethofen.de
- 3 Ehingen OGV, Beyerberg
Tel. 09835 1275
- 4 Feuchtwangen OGV
Tel. 09852 7030874
- 5 Lehrberg OGV, Tel. 09820 205
- 6 Leutershausen OGV
Tel. 0176 54814690
www.mosterei-leutershausen.de
- 7 Lichtenau OGV, Mobile Saftpresse
Ankündigung im Gemeindeblatt
- 8 Merkendorf OGV, Tel. 09826 1777
- 9 Rügland OGV, Tel. 09828 307
- 10 Schnelldorf, Unser Saftmais eG
Tel. 0170 6798004
www.unser-saftmais.de
- 11 Triesdorf OGV, Weidenbach
Tel. 09826 991900
- 12 Weihezell OGV, Gebersdorf
Tel. 09802 380
- 13 Windsbach OGV
Tel. 09871 65966

Verwertungsinitiativen Ankauf

- 14 Einheimischer Burgbernheim
Tel. 0178 6461949
www.einheimischer.de
- 15 Grünspecht Schwäbisch Hall
Tel. 0981 14213
www.gruenspecht-saft.de
- 16 hesselberger allfra GmbH
Wittelschhofen, Tel. 09822 605590
www.hesselberger.com

Gewerbliche Mostereien

- 17 Ansbach-Bernhardswinden
Plassenburg Kelterei eG
Tel. 0981 7339
www.schwabs-fruchtsaft.de
- 18 Gerolfingen, Mosterei Gruber
Tel. 09854 672
www.obsthandel-gruber.de
- 19 Gunzenhausen, Binninger
Tel. 09831 2280
www.natuerlich-binninger.de
- 20 Insing, Mosterei Kern
Tel. 09869 634
www.kern-insingen.de
- 21 Petersaurach, Mosterei Großhasslach
Tel. 09872 7555
- 22 Weißenburg
Mobile Mosterei Billing
Tel. 09141 976955
www.angis-mobile-mosterei.de



Obstankaufstellen

- 23 Bechhofen, Die Lettenmühle
Tel. 09825 5767
www.die-lettenmuehle.de
- 24 Diethofen
Raiffeisen Altmühlfranken
Tel. 09824 5189
www.rhg-heilsbronn.de
- 25 Dinkelsbühl, BayWa AG
Tel. 09851 555400
- 26 Ehingen, BayWa AG
Tel. 09835 977920
- 27 Feuchtwangen, BayWa AG
Tel. 09852 616910
- 28 Heilsbrunn-Gottmannsdorf
Bauernhof Hahn-Diel
Tel. 09872 7552
www.meinbauernhof.de
- 29 Herrieden-Mühlbruck, BayWa AG
Tel. 09825 80941
- 30 Neuendettelsau,
Raiffeisen Altmühlfranken
Tel. 09874 504820
www.rhg-heilsbronn.de
- 31 Rothenburg o.d.Tauber
Agrarhandel Langenbuch
Tel. 09861 3428
www.langenbuch-agrar.de
- 32 Merkendorf-Triesdorf
Raiffeisen Altmühlfranken
Tel. 09826 1404
www.rhg-heilsbronn.de
- 33 Weihezell, BayWa AG
Tel. 09802 80701

Brennereien

- 34 Arberg-Großlellenfeld
Obstbrennerei Scheurer
Tel. 0151 27014128
- 35 Arberg-Großlellenfeld
Obstbrennerei Wiedenmann
Tel. 09836 1630
- 36 Feuchtwangen-Dorfгүйtingen,
Brennerei Willi Lehner
Tel. 0163 6743000
www.brennerei-lehner.de
- 37 Flachslanden-Wippenau
Edelbrennerei Henninger
Tel. 09829 260
www.edelbrennerei-henninger.de
- 38 Gunzenhausen Binninger
Tel. 09831 2280
www.binninger-noerdlingen.de
- 39 Röckingen, Brennerei Hüttner
Tel. 09832 424
- 40 Schillingsfürst
Brennerei Frankenhöhe
Tel. 09868 9500
www.brennerei-frankenhoehe.de

Walnussverarbeitung Ankauf

- 41 Dittenheim
Manufaktur Gelbe Bürg
Tel. 09833 1750
www.gelbe-buerg.de

INFOS

Genauere Informationen zu den Mostereien, Brennereien und Obstankaufstellen im Landkreis finden Sie im neuen **Faltblatt „Zukunft. Streuobst“**, das auch in den Gemeinden des Landkreises Ansbach ausliegt.





Anett Perner kreiert und produziert mit ihrem AnRa-Team sinnlich-lebensfrohe Mode aus Naturstoffen.

Handwerk mit viel Herz und Liebe

Handmade in Rothenburg ob der Tauber

Wer etwas Besonderes sucht, die Region schätzt und die heimischen Betriebe unterstützen möchte, wird in Rothenburg ob der Tauber fündig. Seit 2017 gibt es dort die Produktmarke „Handmade in Rothenburg ob der Tauber“.

Unter dieser haben sich zehn inhabergeführte Manufakturen in der Rothenburger Altstadt zu einer Interessengemeinschaft zusammengeschlossen. Die Initiatorin, Leiterin und Organisatorin der geschützten Bild- und Wortmarke ist die Mode-Unternehmerin Anett Perner. Die erfolgreiche Geschäftsfrau betreibt drei eigene Läden in Rothenburg. Sie wurde für ihre Firma „AnRa Mode GmbH“ unter anderem 2011 mit dem Gründerpreis der IHK Nürnberg ausgezeichnet.

TIPP

Auf der Homepage www.rothenburg-handmade.com bietet ein kurzer Film einen Einkaufsspaziergang als Inspiration.



Nina Stein gestaltet aus Edelsteinen und Perlen Schmuck nach ganz persönlichen Wünschen.



Handgemachte Pralinen oder Schokoladentafeln mit einem Text nach Kundenwunsch fertigt Alexander Hildebrand.



Martin Hansen aus dem „Schottenladen“ schnitzt außergewöhnliche Pfeifen.

Frau Perner, wie kam es zur Idee von „Handmade in Rothenburg ob der Tauber“?

Ich bin in der DDR aufgewachsen. Da sind wir als Kinder und Jugendliche fast alle in der gleichen Ausstattung herumgelaufen. Meine Mutter nähte mir meine Kleider selbst. So entdeckte ich früh meine Liebe zu individuellem, mit Liebe gemachtem Handwerk. Später kreierte ich mein eigenes Label. Bei AnRa schneiden wir individuelle Mode aus Naturstoffen, eben unverwechselbar „handmade“. Hier in Rothenburg entdeckte ich viele schöne kleine Läden, in denen die Kunden den Herstellern beim Verfertigen auch über die Schulter gucken konnten. Da dachte ich mir, wir sollten uns als Gleichgesinnte zusammenschließen, um uns gegenseitig von der Empfehlungswerbung bis zum Material- und Erfahrungsaustausch zu unterstützen. Solche Synergieeffekte sind in der schwierigen Lage des Einzelhandels gerade in Altstädten wichtig.

Wie kann man sich diese Zusammenarbeit vorstellen?

In meinem Geschäft gibt es als Erquickung ein Stückchen Schokolade von Alexander Hildebrand, der diese in der Georgengasse selbst herstellt. Dorthin kann der Einkaufspaziergang dann weitergehen. Die Standorte von „Handmade in Rothenburg ob der Tauber“ sind fußläufig erreichbar. Herren könnten sich beispielsweise die handgemachten Pfeifen von Martin Hansen ansehen. Ein paar Schritte

weiter ist bei Loretta Mandosi fränkische Holzkunst mit Schriftbrand, personalisiert auf Kundenwunsch, zu erstehen. Lichthäuser-Sammlerherzen schlagen höher bei den Keramiken von Leyk. Ich selbst kaufe viele Stoffe im Stoffmarkt von Katrin Ittner. Wenn eine meiner Kundinnen gerne besonderen Schmuck zu ihrem Kleid möchte, dann kann ich ihr gleich zwei unserer „Handmade“-Betriebe empfehlen, nämlich die Alphagalerie von Hermann Wolf und die Steinschmuckwerkstatt von Nina Stein. Alte Handwerkskunst verbunden mit aktuellem Zeitgeist gibt es in der Papier-Werkstatt von Andrea Ballbach, Unikate in „Der Patchwork Engel“.

Wer kann der Interessengemeinschaft beitreten?

Der Fokus liegt auf der Liebe zum unverwechselbaren Handwerk, der eigenen künstlerischen Handschrift. Die Artikel müssen im eigenen Laden handgefertigt sein. Das Geschäft fußläufig erreichbar sein und bei der Herstellung der Waren sollte zeitweilig zugesehen werden dürfen. Kurse in der jeweiligen Fertigkeit vom Schokoladen-Weihnachtsmann-Gießen bis zum Nähführerschein für Kinder runden das Angebot ab.

(TEXT: BETTINA HIRSCHBERG UND HARRY DÜLL)



Die beteiligten Betriebe in Rothenburg o.d.T.

Alex allegra Schokolade
Alexander Hildebrand
Georgengasse 9
Tel. 09861 6880293
www.allegra-schokolade.de

Alphagalerie
Hermann Wolf,
Goldschmiedemeister
Untere Schmiedgasse 22
Tel. 09861 8749029

AnRa-Mode GmbH
Untere Schmiedgasse 21 & 26
und Herrngasse 21
Tel. 09861 8738630
www.anra-mode.de

Leyk Lichthäuser GmbH
Erlbacher Straße 108
(Gewerbegebiet Süd)
und Untere Schmiedgasse 6
Tel. 09861 86962
www.leyk-shop.com
Leyk's Lotos-Garten & Café
Am Igelsbach 2
Tel. 09861 86962
www.lotos-garten.de

Living Paper
Andrea Ballbach
Rödergasse 20
Tel. 0151 128548 37
www.livingpaper.net

Der Patchwork Engel
Quilt Shop, Susanne Nagy
Spitalgasse 19
Tel. 09861 87889
www.patchwork-engel.de

Der Schottenladen
Martin und Amelia Hansen
Spitalgasse 5
Tel. 09861 8274
www.schottenladen.de

Steinschmuck & Stimme
Nina Stein
Ansbacher Straße 21a
Tel. 0151 22617603
www.steinschmuck-und-stimme.de

Stoffmarkt am Markusturm
Karin Ittner
Hafengasse 22
Tel. 09861 8738881

Wood Art
Loretta Mandosi
Obere Schmiedgasse 17
Tel. 09861 9561716
www.etsy.com/shop/lorettawoodart



Hier geht's um die Wurst

Metzgereien im Landkreis Ansbach

Kristin Güllich ist eine der wenigen Metzgermeisterinnen im Landkreis Ansbach. Die gelernte Bankkauffrau, Metzgerin und studierte Betriebswirtin arbeitet in der elterlichen Metzgerei Albrecht in Rügland.

Frau Güllich, was hat Sie dazu bewogen, nach ihrer Ausbildung zur Bankkauffrau beruflich noch einmal umzusatteln?

Damals stand die EU-Zulassung für die Metzgerei meiner Eltern an. Sie haben viel investiert und umgebaut, um den Betrieb auf den neuesten Stand zu bringen. Auch viele Dokumentationen sind angefallen. Ich war eigentlich schon von klein auf im Betrieb mit dabei. Das war ausschlaggebend dafür, dass ich gesagt habe, „ich gehe in den elterlichen Betrieb zur Unterstützung“.

Warum haben Sie sich für eine Ausbildung zur Metzgerin entschieden?

Ich wollte im Betrieb umfassend einsetzbar sein. Als Metzgerin lernt man die Betriebsabläufe von Grund auf besser kennen als als Fachverkäuferin.

Was empfinden Sie als das Besondere am Metzgerhandwerk?

Das ist die besondere Vielfalt der Arbeit. Mich hat schon immer die Buchführung durch Wirtschaftsschule und Bank interessiert. Und jetzt kombiniere ich das mit dem Handwerklichen. Man braucht ein wahnsinnig handwerkliches Geschick und sehr viel Kreativität. Letzteres gilt gerade beim Partyservice. Da geht es um dekoratives Plattenlegen, das Anrichten von Fingerfood und vieles mehr. Aber auch das Fleischerlegen, das ist wirklich handwerkliche Kunst. Es erfüllt mich, dass ich jetzt alle meine Fähigkeiten im Betrieb kombiniert einbringen kann. Das Handwerkliche, das Theoretische und das Kreative, das ist eine ganz tolle Mischung. Ich bin froh, dass ich den Beruf der Metzgerin ergriffen habe. Schade finde ich, dass dieser tolle Beruf manchmal sehr unterschätzt wird.

Sie haben zwei Söhne im Alter von drei und sechs Jahren. Wie bringen sie Familie und Beruf unter einen Hut?

Wir haben in beiden Betrieben und in der Familie ein harmonisches Miteinander und ein sehr erfülltes Leben. Wir haben unsere Metzgerei und unseren landwirtschaftlichen Betrieb. Es ist toll, dass immer jemand für unsere Kinder da ist und die Kinder geerdet und idyllisch aufwachsen können.

Karl-Heinz Holch (Ansbach) ist Obermeister der Fleischer-Innung Ansbach, Bernd Mack (Dinkelsbühl) Obermeister der Fleischer-Innung Dinkelsbühl-Feuchtwangen.

Wie viele handwerkliche Metzgereien gibt es im Landkreis Ansbach und von wie vielen Arbeitsplätzen sprechen wir?

Holch: Der Innung Ansbach gehören derzeit 30, der Innung Dinkelsbühl 22 Betriebe an. Zum Vergleich: im Jahr 2000 gab es in Ansbach noch 39, in Dinkelsbühl noch 34 Metzgereien. Die Tendenz ist weiter sinkend.

Was sind die Hauptgründe für Betriebsaufgaben?

Holch: Oft ist ein Grund, dass sich kein Nachfolger für die Weiterführung eines Betriebs findet. Söhne und Töchter von Inhabern sind oft nicht bereit, so eine hohe Arbeitsleistung zu erbringen und ein Minimum von zehn Stunden täglich zu arbeiten.

Mack: Unser Riesenproblem ist das fehlende Personal.

Wie sieht es mit dem beruflichen Nachwuchs aus?

Holch: Fest steht, dass seit Jahren die Zahl der Auszubildenden rückläufig sind. Gegenwärtig lernen neun Metzger und eine Verkäuferin aus. Aktuell sind sieben Fleischer und drei Fachverkäuferinnen im 1. Lehrjahr. Am 1. September haben vier Metzger und eine Fachverkäuferin ihre Ausbildung begonnen.



Mack: Es wäre sehr schade, wenn an der Berufsschule Rothenburg, wo unsere Metzger und Fachverkäuferinnen beschult wurden, wegen zu geringer Schülerzahlen zukünftig keine Fachklassen mehr gebildet werden könnten.

Wie würden Sie denn einem jungen Menschen den Beruf des Metzgers oder des Fachverkäufers schmackhaft machen?

Mack: Ich denke Jugendlichen ist es heute extrem wichtig, einen sicheren Arbeitsplatz zu haben. Ein Arbeitsplatz im Metzgerhandwerk, ob im Verkauf oder der Produktion, ist tausendfach sicher. Und unser Handwerk ist sehr vielfältig. Am Ende eines Arbeitstages sieht man einfach, was man geschaffen hat.

Worauf kann sich der Kunde, der beim Metzger seines Vertrauens einkauft, verlassen?

Holch: Er kann sich darauf verlassen, dass er überwiegend regionale Produkte bekommt. Frische, Qualität und Herstellung nach handwerklichen Grundsätzen sind für unsere Metzger oberstes Gebot. Täglich wird frisch produziert.

Mack: Für mich schlägt Regionalität auch Bio. Was soll ein Biosiegel auf einem Produkt noch aussagen, das einen Lieferweg von hundert Kilometern hinter sich hat. Wir arbeiten beim Einkauf von Schlachtvieh eng mit unseren Partnern, vor allem den kleineren Landwirten, zusammen.

Wer von Ihnen will einen Blick in die Zukunft des Fleischerhandwerks wagen?

Mack: Fest steht, dass die klassische Metzgerei von Laufkundschaft nicht überleben kann. Sie muss zum Beispiel auch Catering für Veranstaltungen anbieten. Aber Flexibilität, sich einstellen auf Veränderungen und andere Kundenbedürfnisse, das zeichnet unsere Betriebe schließlich auch aus.

(TEXT: ULRICH BRÜHSCHWEIN)



Metzgereien

im Landkreis Ansbach

91522 Ansbach

1 Metzgerei Karl Holch GmbH
Oberhäuserstraße 28
Tel. 0981/461060
www.metzgerei-holch.de
Öffnungszeiten: Mo-Fr 6-18 Uhr,
Sa 6-12:30 Uhr
hausgemachte Salate und Frisch-
käseaufstriche, küchenfertige
Produkte, fränkische Fleisch- und
Wurstspezialitäten, hausgemachte
Rohwurstsorten und geräucherte
Schinken



1 Metzgerei Karl Holch GmbH
Friedrichstraße 6
Tel. 0981/66573
Öffnungszeiten: Mo-Fr 7-18 Uhr,
Sa 6-12:30 Uhr
hausgemachte Salate und Frisch-
käseaufstriche, küchenfertige
Produkte, fränkische Fleisch- und
Wurstspezialitäten, hausgemachte
Rohwurstsorten und geräucherte
Schinken



1 Metzgerei Karl Holch GmbH
Karlstraße 21
Tel. 0981/96116
Öffnungszeiten: Mo-Fr 7-18 Uhr,
Sa 6-12:30 Uhr
hausgemachte Salate und Frisch-
käseaufstriche, küchenfertige
Produkte, fränkische Fleisch- und
Wurstspezialitäten, hausgemachte
Rohwurstsorten und geräucherte
Schinken



2 Metzgerei Kotzurek
Schloßstraße 12
Tel. 0981/3698
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 6:45-18 Uhr, Sa 7-12:30 Uhr
Salate, Grillfleisch, Fingerfood,
Ansbacher Bratwurst, Weißwurst



3 Metzgerei Walz
Umlandstraße 5
Tel. 0981/86285
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7:30-18 Uhr, Sa 7-13 Uhr
Salate, fränkischer Leberkäse,
Ansbacher Bratwurst



3 Metzgerei Walz
Jägerndorfer Straße 20
Tel. 0981/87408
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7:30-18 Uhr, Sa 7-13 Uhr
Salate, fränkischer Leberkäse,
Ansbacher Bratwurst



10 Landmetzgerei Tremmel
Eyber Straße 163
Tel. 0981/2052
www.landmetzgerei-tremmel.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 6:30-18 Uhr, Sa 6:30-13 Uhr
frische Bratwurst, Hausmacher
Stadturst, luftgetrocknete Salami
und Schinken



14 Metzgerei Paul Weinländer GmbH
Türkenstraße 60
Tel. 0981/4608182
www.weinlaender.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-19:30 Uhr, Sa 7-15 Uhr
eigene Schlachtung,
Bratwurst, Stadturst



28 Metzgerei Klenk
Rothenburgerstraße 8
Tel. 0981/48786160
www.metzgerei-klenk.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-14 Uhr
hausgemachte Salate, frische
Bratwürste, Dry Aged Steaks,
besondere Steak-Zuschnitte,
Schlachtschüssel mit
hausgemachten Würsten



30 Bauernladen Ansbach
Johann-Seb.-Bach-Platz 5
Tel. 0981/77339
www.bauernladen.com
Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-13:30 und
14:30-18 Uhr, Sa 8-12:30 Uhr
Frankenhöhe Lamm,
alle Räucherwaren und Wurstsorten
aus eigener Herstellung



35 Metzgerei Marx
OT Brodswinden 3
Tel. 0981/9771586
Öffnungszeiten: Mo, Mi 6:30-13 Uhr,
Di, Do, Fr 6:30-18 Uhr,
Sa 6:30-12 Uhr
Wurstsalat, geräucherte Bratwurst,
Chilifleischkäse, weißer Presssack



91722 Arberg

4 Fleischerie Gößwein
Streudorfer Straße 4
Tel. 09831/2514
OT Mörsach
www.gasthaus-goesswein.de
Öffnungszeiten:
Mo, Sa 9-12 Uhr, Do, Fr 9-18 Uhr
Schinken, geräucherte und frische
Bratwürste, Wurstgläser



91589 Aurach

5 Metzgerei Niedermeier
Feuchtwanger Straße 32
OT Weinberg
Tel. 09804/327
Öffnungszeiten:
Mo, Mi, Do 7-13 und 14:30-18 Uhr
Fr 7-18 Uhr, Sa 6-12 Uhr
Bratwurst



6 Metzgerei Sorg GbR
Weinberger Straße 18
Tel. 09804/231
Öffnungszeiten:
Mo, Sa 6-12 Uhr, Di-Fr 6-18 Uhr
Salate aus eigener Herstellung



91572 Bechhofen a.d.Heide

7 Metzgerei Lang
OT Königshofen
Lindenstraße 1
Tel. 09822/353
www.gasthof-metzgerei-linde.de
Öffnungszeiten:
Di-Fr 8-18 Uhr, Sa 7-12 Uhr
fränkische Wurstspezialitäten



8 Feinkostmetzgerei Holzinger
Gunzenhausener Straße 57
Tel. 09822/82770
www.feinkost-holzinger.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-19 Uhr, Sa 7-16 Uhr
Dry Aged Beef, Fleisch vom
Schwäbisch-Hällischen Schwein,
Fleisch vom Hohenloher Rind



9 Metzgerei Herbert Weinmann
Gunzenhausener Straße 3
Tel. 09822/277
www.metzgerei-weinmann.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 7-12 Uhr
Wurstwaren aus eigener
Herstellung, fränkische
Bratwurst mit Majoran,
Bechhöfer Pechsiederwürste
mit Naturgewürzen und leichter
Knoblauchnote, fränkische
Dosenfleischspezialitäten



91590 Bruckberg

10 Landmetzgerei Tremmel
Klingenbergstraße 8
Tel. 09824/1200
www.landmetzgerei-tremmel.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-11:30 Uhr
frische Bratwurst, Hausmacher
Stadturst, luftgetrocknete Salami
und Schinken



10 Landmetzgerei Tremmel
Alte Poststraße 16
Tel. 09824/8803
www.landmetzgerei-tremmel.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-11:30 Uhr
frische Bratwurst, Hausmacher
Stadturst, luftgetrocknete Salami
und Schinken



91595 Burgoberbach

11 Metzgerei Engelhard
Ansbacher Straße 13
Tel. 09805/266
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr
Salate, Fränkische Bratwurst,
Hausmacher Stadturst, Presssack



91598 Comberg

12 Metzgerei – Partyservice Häblein
Am Markt 6
Tel. 09803/1354
Lieferung: Mo-Sa 5-18 Uhr



91599 Dentlein am Forst

- 13** Landmetzgerei Krannich
Schulstraße 11
OT Grobbohrenbronn
Tel. 09855/231
www.metzgerei-krannich.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-12 Uhr
Wurstkonserven, Fertiggerichte im
Glas, Stadtwurst, jeden Mittwoch
fränkische Schlachtschüssel aus
eigener Schlachtung



- 13** Landmetzgerei Krannich
Feuchtwanger Straße 8
Tel. 09855/1785
www.metzgerei-krannich.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-12 Uhr
Wurstkonserven, Fertiggerichte im
Glas, Stadtwurst, jeden Mittwoch
fränkische Schlachtschüssel aus
eigener Schlachtung



90599 Diethenhofen

- 14** Metzgerei Paul Weinländer GmbH
OT Leonrod 19
Tel. 09824/254
www.weinlaender.de
Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr, Sa 8-18 Uhr
eigene Schlachtung,
Bratwurst, Stadtwurst



- 14** Metzgerei Paul Weinländer GmbH
Hans-Sachs-Straße 1
Tel. 09824/1855
www.weinlaender.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7:30-18:30 Uhr, Sa 7-14 Uhr
eigene Schlachtung,
Bratwurst, Stadtwurst



91550 Dinkelsbühl

- 15** Metzgerei Drei Mohren
Segringer Straße 37
Tel. 09851/9440
www.metzgerei-wiessmeier.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-14 Uhr
alles aus eigener Herstellung,
Dinkelsbühler Bratwürste,
Hausmacher Stadtwurst,
Haussalami, Konserven



- 16** Metzgerei Karl Meyer
von-Rauner-Straße 15
Tel. 09851/385759
www.metzgereimeyer.de
hausgemachte Salate, fränkische
Bratwürste, geräucherte Bratwurst
nach Art der Siebenbürgen



91725 Ehingen

- 17** Metzgerei Menhorn
Am Mühlbach 8
Tel. 09835/96823
www.metzgerei-menhorn.de
Öffnungszeiten:
Mo, Sa 7-13 Uhr,
Di-Fr 7-13 und 15-18 Uhr
Salate, Fränkische Bratwürste,
geräucherte Bratwürste,
traditioneller Schinken



91555 Feuchtwangen

- 18** Metzgerei-Party-Service
Wolfgang Trumpp
Webergasse 8
Tel. 09852/9116
www.metzgerei-trumpp.de
Öffnungszeiten:
Mo-Do 7:30-13 und 14:30-18 Uhr,
Fr 7:30-13 und 14-18 Uhr
Sa 7-12:30 Uhr
Fränkische Bratwürste,
Fränkischer Bauernschinken



- 5** Metzgerei Niedermeier im Kaufland
Dinkelsbühler Straße 34
91555 Feuchtwangen
Tel. 09852/616696
Öffnungszeiten: Mo-Sa 7-20 Uhr
Bratwurst



91607 Gebsattel

- 19** Direktvermarktung Herbert Schott
Weisengasse 18
Tel. 09861/2827
Öffnungszeiten: Di 13:30-18 Uhr,
Fr 9-18 Uhr, Sa 7:30-12:30 Uhr
Räucherspezialitäten



91726 Gerolfingen

- 20** Metzgerei Deffner
Hauptstraße 36
Tel. 09854/381
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-13 Uhr
Bündel-Bratwürste, Fußwurst,
Rüsselwurst, Sülzen, Bauern-
schinken, gekochter Schinken



91608 Geslau

- 21** Metzgerei Horn GbR
OT Kreuth 6
Tel. 09867/1206
www.metzgerei-horn.de
Öffnungszeiten:
Fr 7:30-18 Uhr, Sa 7:30-12 Uhr
Fertiggerichte, Rindfleisch aus
eigener Piemonter-Rinderzucht,
Fränkische Spezialitäten



91560 Heilsbronn

- 22** Kupfers Metzgermarkt
Am Klosterwald 2
Tel. 09872/804140
www.kupfersmetzgermarkt.de
Öffnungszeiten:
Metzger: Mo-Fr 8-18 Uhr
Landbistro: Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 8-14 Uhr
Dry Aged Beef, Fränkische Brat-
wurst, Hausmacher Stadtwurst,
Fränkischer Presssack, Fleisch vom
Schwäbisch-Hällischen Landschwein
und Boef de Hohenlohe, Salate

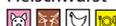


- 33** Metzgerei Albrecht
Fürther Straße 40
Tel. 09872/805435
www.metzgerei-albrecht.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 7:30-16 Uhr
hausgemachte Feinkostsalate,
geräucherte Fischfilets,
Fränkische Bratwurst



91567 Herrieden

- 23** Metzgerei Bayer
Bayernring 36
Tel. 09825/689
Öffnungszeiten:
Di-Fr 7:30-18 Uhr, Sa 7-12 Uhr
Fränkischer Rohschinken, ge-
räucherte Wurstwaren, Dosen-
wurst, traditionell hergestellte
Fleischwurst



- 24** Vermarktung regionaler Produkte
Walter Weckerlein
OT Oberschönbronn 13 a
Tel. 09855/1408
www.walter-weckerlein.de
Öffnungszeiten:
nach telefonischer Anfrage
Reh aus heimischen Wäldern,
Wurst Dosen, geräucherter Schinken



91611 Lehrberg

- 21** Metzgerei Horn GbR
Falkenstraße 1
Tel. 09820/9186511
www.metzgerei-horn.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-13 Uhr
Fertiggerichte, Rindfleisch aus
eigener Piemonter-Rinderzucht,
Fränkische Spezialitäten



- 33** Metzgerei Albrecht
Untere Hindenburgstraße 59
Tel. 09820/9168870
www.metzgerei-albrecht.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 7-14 Uhr
hausgemachte Feinkostsalate,
geräucherte Fischfilets,
Fränkische Bratwurst



91578 Leutershausen

- 6** Metzgerei Sorg GbR
Am Markt 30
Tel. 09823/9260099
Öffnungszeiten: Mo, Sa 6:15-12 Uhr
Di-Fr 6:15-18 Uhr
Salate aus eigener Herstellung



91586 Lichtenau

- 25** Metzgerei Rammler
An der Brücke 6
Tel. 09827/222
www.metzgerei-rammler.de
Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr
7:30-12:30 und 14:30-18 Uhr
Mi 7:30-12:30 Uhr, Sa 7:30-12 Uhr
hausgemachte Salate, Schinken roh
und gekocht, Salami, Sülzen



91732 Merkendorf

- 26** Metzgerei Krug GmbH
Hauptstraße 2
Tel. 09826/440
www.metzgerei-krug.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-13 Uhr
Dry Aged Beef, Hausmacher
Stadtwurst, Lardo Schinken,
hausgemachte Salami



91564 Neuendettelsau

- 27** Diakonie Neuendettelsau Metzgerei
Altendettelsauer Straße 14
Tel. 09874/8-2267
www.diakonienueuendettelsau.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-17:30 Uhr, Sa 7-12:30 Uhr
hausgemachte Salate, fränkische
Brotzeit im Glas, kleine Mahlzeit im
Glas, hausgemachte luftgetrocknete
Salami und Schinken, fränkische
Räucherwaren



- 26** Metzgerei Krug GmbH
Heilsbronner Straße 4
Tel. 09874/6897375
www.metzgerei-krug.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-13 Uhr
Salate, Dry Aged Beef, Hausmacher
Stadtwurst, Lardo Schinken,
hausgemachte Salami



91617 Oberdachstetten

- 28** Metzgerei Klenk
Hauptstraße 14
Tel. 09845/96888
www.metzgerei-klenk.de
Öffnungszeiten: Mo 7:30-12:30 Uhr,
Di-Fr 7:30-12:30 und 14:30-18 Uhr,
Sa 7-12:30 Uhr
hausgemachte Salate, frische
Bratwürste, Dry Aged Steaks,
besondere Steak-Zuschnitte,
Schlachtschüssel mit
hausgemachten Würsten



91737 Ornau

- 29** Landmetzgerei Sand
Vorstadt 6
Tel. 09826/1515
www.metzgerei-sand.de
Öffnungszeiten:
Di, Do, Fr 8-12:30 und 14-18 Uhr,
Mi 8-12:30 Uhr, Sa 7-12 Uhr



91580 Petersaurach

- 30** Der Bauernladen
Hofweg 7
Tel. 09802/8700
www.bauernladen.com
Öffnungszeiten:
Fr 10:30-19 Uhr, Sa 8-13 Uhr
Frankenhöhe Lamm,
alle Räucherwaren und Wurstsorten
aus eigener Herstellung



- 31** Metzgerei Geyer
OT Großhaslach
Kirchenweg 3
Tel. 09872/7452
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-12:30 und 14:30-18 Uhr,
Sa 7-12 Uhr
Mediterrane Bratwurst,
Kümmelschinkenwurst,
Minisalami, Texashappen



- 32** Metzgerei Wälzlein OHG
Hauptstraße 22
Tel. 09872/8156
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-13 Uhr
Grillfleisch, Fränkische Bratwurst,
Nürnberger Stadtwurst, feine
Mettwurst, Bauerschinken,
Presssack



91541 Rothenburg o.d.T.

- 36** Metzgerei Erich Trumpp
Obere Schmiedgasse 18
Tel. 09861/3478
www.metzgerei-trumpp.com
Öffnungszeiten: Mo-Sa 8-18 Uhr
fränkische Kanonenkugeln,
Walnuss- und Knoblauchsalami,
fränkische Räucherspezialitäten,
fränkische Bratwurst „Bärlauch“,
Feuerwurst, Schlot-Engele,
Hosentaschenwürste, Blut- und
Leberwurst frisch und geräuchert



91622 Rügland

- 33** Metzgerei Albrecht
OT Unternbibert
Hauptstraße 23
Tel. 09828/315
www.metzgerei-albrecht.de
Öffnungszeiten: Fr, Sa 7-13 Uhr
hausgemachte Feinkostsalate,
geräucherte Fischfilets,
Fränkische Bratwurst



- 34** Metzgerei Müller
Neustädter Straße 20
Tel. 09828/94113
Öffnungszeiten:
Di-Fr 7-14 und 15:30-18 Uhr,
Sa 7-13 Uhr
hausgemachte Salate, Bratwurst
frisch und geräuchert, Salami



91623 Sachsen b. Ansbach

- 35** Metzgerei Marx
Hauptstraße 8
Tel. 09827/552
Öffnungszeiten: Mo-Fr 7:30-18 Uhr,
Sa 7:30-12:30 Uhr
Wurstsalat, geräucherte Bratwurst,
Chilifleischkäse, weißer Presssack



91583 Schillingsfürst

- 36** Metzgerei Erich Trumpp
Am Markt 8
Tel. 09868/221
www.metzgerei-trumpp.com
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-13 Uhr, Sa 8-12 Uhr
fränkische Kanonenkugeln,
Walnuss- und Knoblauchsalami,
fränkische Räucherspezialitäten,
fränkische Bratwurst „Bärlauch“,
Feuerwurst, Schlot-Engele,
Hosentaschenwürste, Blut- und
Leberwurst frisch und geräuchert



91625 Schnelldorf

- 18** Metzgerei-Party-Service
Wolfgang Trumpp
Bahnhofstraße 16
Tel. 07950/2257
www.metzgerei-trumpp.de
Öffnungszeiten:
Mo-Mi 7:30-13:15 Uhr
Do, Fr 7:30-12:15 und 14-18 Uhr,
Sa 7:30-12:30 Uhr
Fränkische Bratwürste,
Fränkischer Bauernschinken



91743 Unterschwaningen

- 37** Metzgerei Vogt
Markgrafenstraße 8
Tel. 09836/337
www.gasthaus-metzgerei-vogt.de
Öffnungszeiten: Di-Sa 8-18 Uhr
schwarzgeräucherter Schinken,
jeden Freitag Schlachtschüssel



91717 Wassertrüdingen

- 38** Metzgerei Willy Engelhard
Brauhausstraße 6
Tel. 09832/68780
www.metzgerei-engelhard.de
Öffnungszeiten:
Mo-Do 7-13:15 und 14:30-18 Uhr,
Fr 7-18 Uhr, Sa 7-12 Uhr
Feinkostsalate, Fertiggerichte,
Rohschinken, Rohwürste



91746 Weidenbach

- 39** Metzgerei Eder
Triesdorfer Straße 28
Tel. 09826/336
www.gasthof-eder.de
Öffnungszeiten: Di, Sa 7-13 Uhr,
Mo, Mi, Do, Fr 7-18 Uhr
hausgemachte Salate, Grillspezia-
litäten, fränkische Bratwurst frisch
und geräuchert, Wurst im Glas



91744 Weiltigen

- 40** Metzgerei Kirchdörfer
Obere Straße 12
Tel. 09853/259
Öffnungszeiten: Mo 7:15-12:30 Uhr
Di-Fr 7:15-13 und 14:30-18 Uhr,
Sa 7-12 Uhr
Salate, fränkische Bratwurst,
Schinken



91632 Wieseth

- 41** Landmetzgerei Kernstock
Hauptstraße 12
Tel. 09822/1536
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 6:30-12:30 Uhr
Mo, Di, Do, Fr 15-18 Uhr,
Sa 6:30-12 Uhr



91575 Windsbach

- 42** Metzgerei Arnold
Veitsaurach K 1
Tel. 09871/9226
www.gasthaus-arnold-veitsaurach.de
Öffnungszeiten: Mo 6:30-9 Uhr
Di-Fr 6:30-14 und 16-19 Uhr
Sa 6:30-13 Uhr
alles aus eigener Schlachtung,
Grillsteaks, Grillwürste



91749 Wittelshofen

- 43** Landmetzgerei Straß
Schloßstraße 6
Tel. 09854/394
Öffnungszeiten:
Di-Sa 7:30-13:30 Uhr
Do 7:30-16 Uhr



91639 Wolframs-Eschenbach

- 44** Metzgerei – Bistro Weeger
Hauptstraße 2
Tel. 09875/237
Öffnungszeiten:
Di, Mi, Do, Fr 7:30-18 Uhr
Mo, Sa 7:30-13 Uhr
Schinkenspezialitäten gekocht und
mit Buche geräuchert, fränkische
Bratwurst frisch und geräuchert,
Bratwurst in der Dose



91637 Wörnitz

- 45** Landmetzgerei Strauß
Mühlen 2
Tel. 07950/1427
Öffnungszeiten:
Di-Fr 9-11 und 14-18 Uhr,
Sa 8-14 Uhr
Marinespeck im Glas,
Griebenschmalz, Bratwürste



Übersichtskarte der Metzgereien



Legende

- 99 Metzgerei
- 99 Filiale

Produktgruppen

- Schwein
- Rind/Kalb
- Geflügel
- Schaf/Lamm
- Ziege
- Wild
- Fisch
- Pausensnacks, Vesper, Brotzeit, Heiße Theke, Mittagessen
- Catering

Die Karte ist in Zusammenarbeit mit den Fleischer-Innungen Ansbach und Dinkelsbühl-Feuchtwangen sowie mit der Handwerkskammer für Mittelfranken entstanden. Die Karte erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit der Daten.

www.regionalmanagement-landkreis-ansbach.de



Schützenwesen im Landkreis Ansbach

Schießsport verhilft zu Ruhe und Fokus

Im Landkreis Ansbach gibt es mehr als 90 Schützenvereine, davon 62 im Schützengau Ansbach und 29 im Schützengau Hesselberg. Die Schützengäue werden jeweils vom ersten Gauschützenmeister mit seiner Gauverwaltung geführt. Die Vereine vom ersten Schützenmeister und seiner Vorstandschaft.

Wer im Zusammenhang mit Sport Worte wie „in seiner Mitte sein“, „richtiges Atmen“ und „Fokus“ hört, denkt vielleicht an Yoga oder Tai Chi. „Kaum jemand bringt damit das Schützenwesen in Verbindung, dessen Historie bis ins Mittelalter zurückreicht“, betont Matthias Albrecht. „Doch gerade dieser Breitensport hat viele Qualitäten, die weit über das bloße Treffen einer Scheibe hinausgehen“, ergänzt Wolfgang Rubensdörfer.

„Natürlich erfüllten die Schützen vor einigen hundert Jahren wichtige Schutzfunktionen für Städte und sind immer noch zentraler Bestandteil der Fest- und Heimatkultur. Doch seit Jahrzehnten geht es beim Schützensport eben um



Wolfgang Rubensdörfer, Gauschützenmeister des Schützengaus Hesselberg (rechts) und Matthias Albrecht, Gauschützenmeister des Schützengaus Ansbach (links)

viel mehr“, betont Rubensdörfer. „Wir bilden junge Menschen aus, vermitteln spielerisch richtige Umgangsformen und Atemtechniken und bieten Freizeitgestaltung für die ganze Familie an“, erklärt der Gauschützenmeister. Der 60-jährige C-Trainer ist seit 47 Jahren aktiver Schütze, hatte bereits zahlreiche Ehrenämter inne und ist seit 14 Jahren Gauschützenmeister des Schützengaus Hesselberg. Davor war er für die Jugendarbeit 14 Jahre tätig, die ihm immer noch sehr am Herzen liegt.

Für Matthias Albrecht ist klar, dass die Vereine nur mit den richtigen Menschen an den richtigen Stellen funktionieren. Doch die Vereine leben eben gerade auch von der generationsübergreifenden Vielfalt ihrer Mitglieder. „Vom 6-Jährigen, der bereits Gleichgewicht trainieren kann oder soziales Miteinander im Sport erlebt bis zu den Mitgliedern, die ab 51 Jahren mit Auflage bis ins hohe Alter schießen können und die Stammtischabende schätzen.“ Matthias Albrecht, 42 Jahre, ist seit über 25 Jahren als Schütze aktiv und hat nach vielen



anderen Ehrenämtern seit 2017 das Amt des Gauschützenmeister des Schützengaus Ansbach übernommen.

„Wenn man nicht in jungen Jahren an den Sport herangeführt wird, dann ergeben sich bei all den anderen Freizeitangeboten später nur noch wenige Chancen, sich für den Schützensport zu begeistern“, ist Albrecht überzeugt. Um die Tradition erhalten zu können sei klar, dass die Vereine nur mit einer sehr guten Jugendarbeit mit Zuversicht in die Zukunft blicken könnten. Es gehe darum Familien zu zeigen, dass hier keine „Waffennarren“ am Werk sind, sondern der Sport generationsübergreifend ausgeübt werden kann und wichtige Fähigkeiten für das Leben vermittele. „Gerade in einer Welt, in der wir beständig einer Vielzahl von Einflüssen ausgesetzt sind, hilft der Schützensport Ruhe und Fokus zu finden. Das ist für Erwachsene sowie Kinder und Jugendliche heute gleichermaßen wichtig“, sagt Rubensdörfer. Gerade erst hat er ein Jugendkonzept zur Gewinnung und Ausbildung von Nachwuchsschützen erarbeitet. „Wir haben dazu einen Schnupperkurs für Kinder veranstaltet. Die Kinder wurden persönlich angeschrieben und von 70 Teilnehmern sind 17 Kinder und fünf Erwachsene in einen Schützenverein eingetreten.“

Damit die Belange von Kindern und Jugendlichen im täglichen Vereinsleben entsprechendes Gewicht haben, gibt es unter anderem Jugendleiter. Einer davon ist der 26-jährige Kevin Merkel. „Bei uns findet jeder seinen Platz, ganz nach seinen Möglichkeiten“, erklärt der Jugendsprecher des Schützengaus Ansbach. Er ist seit 13 Jahren Mitglied bei der Schützengesellschaft Falke e.V. in Sachsen b. Ansbach und seit drei Jahren Jugendsprecher. Er kam über seine Familie zum Schützensport. „Es ist schön eine Sportart zu betreiben, bei der

die ganze Familie mitmacht. Ich habe über den Sport viele meiner Freunde kennengelernt. Darüber hinaus bekommt man auch wirklich viel für das Leben mit.“ So würden gute Umgangsformen und richtiges Atmen auch in anderen Bereichen des Lebens wie im Beruf oder gerade bei schwierigen Situationen wie Prüfungen weiterhelfen.

Den Zeitaufwand für den Schützensport könne dabei jeder selbst bestimmen.

„Man kann Sportschießen als Freizeit- und Breitensport, gleichermaßen auch als Leistungs- und Hochleistungssport betreiben“, betont Rubensdörfer. Die wenigsten Schützen würden die schwere und aufwendige Prüfung für Waffen mit scharfer Munition ablegen. Der Großteil schieße mit dem Luftgewehr bzw. der Luftpistole. „Auf immer mehr Interesse stoßen in den letzten Jahren neu eingeführte Disziplinen wie das Blasrohr- oder Lichtgewehrschießen. Zudem ist auch das Bogenschießen sehr beliebt“, so Albrecht. Das durchschnittliche Training einmal pro Woche dauere in der Regel ein bis eineinhalb Stunden.

(TEXT:
CAROLIN
EMMERT)



INFOS

Seit 2015 ist das Schützenwesen immaterielles Kulturgut des UNESCO-Weltkulturerbes.

Das Schützenwesen ist in verschiedensten Verbänden organisiert:

Dachverband:
Deutscher Schützenbund

Bayern:
Bayerischer Sportschützenbund
(ca. 470.000 Mitglieder)

Mittelfranken:
Mittelfränkischer Schützenbund
mit zwölf Schützengauen
(ca. 55.000 Mitglieder)

Schützengau Ansbach:
62 Vereine im Landkreis Ansbach und der Stadt Ansbach
(ca. 7.100 Mitglieder)
Gegründet: 1923
Kontakt: 1. Gauschützenmeister
Matthias Albrecht
Wernsbach 41
91629 Weihezell
www.gau-ansbach.de
Tel. 0981/4874326

Schützengau Hesselberg:
56 Vereine im Landkreis Ansbach und im Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen
(ca. 6.100 Mitglieder)
Gegründet: 1965
Kontakt: 1. Gauschützenmeister
Wolfgang Rubensdörfer
Hauptstraße 26a
91710 Gunzenhausen
Tel. 09831/9933
www.schuetzengau.de



INFOS

Der Wettbewerb „Unser Dorf hat Zukunft“ (bis 1997 noch mit dem Namen „Unser Dorf soll schöner werden“ bekannt) ist ein Bundeswettbewerb, der seit 1961 in fast allen Ländern der Bundesrepublik Deutschland durchgeführt wird. Teilnehmen können Orte mit bis zu 3.000 Einwohnern.

Bewertet werden die teilnehmenden Dörfer zunächst auf Kreis-, Bezirks- und Landesebene durch unterschiedliche Kommissionen. Abschließend werden die besten Dörfer von einer Bundeskommission besucht und bewertet. Die Bundeswettbewerbe finden alle drei Jahre statt.

Aus dem Landkreis Ansbach wurde 1971 Gattenhofen (damals noch Lkr. Rothenburg) im Bundesentscheid mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Geilsheim bekam 1981 beim Bundesentscheid die Silbermedaille.

Seit der Gebietsreform 1972 haben im Landkreis Ansbach bereits 20 Orte bzw. Ortsteile den Kreisentscheid und Bezirksentscheid und davon mehr als die Hälfte den Landesentscheid erreicht.

Unser Dorf soll schöner werden

Wettbewerb mit Mehrwert

Wie halten wir unsere Einwohnerzahlen stabil und holen junge Familien zurück ins Dorf? Wie können wir unseren Ort wieder beleben? Solche Fragen stellen sich angesichts schwarz gezeichneter Vorhersagen zu Einwohnerverlusten viele Dörfer. Hier knüpft der staatliche Wettbewerb „Unser Dorf hat Zukunft – Unser Dorf soll schöner werden“ an. Dieser soll Menschen dazu bewegen, ihre Chancen zu erkennen und die Zukunft ihrer Dörfer aktiv in die eigenen Hände zu nehmen. Basierend auf ehrenamtlichem Engagement wird im Bereich der Dorferneuerung dabei Großes geleistet. Der Colmberger Ortsteil Binzwangen hat sich für die Teilnahme qualifiziert und es 2018 bis zum Landesentscheid geschafft.

In Binzwangen kümmerte sich eine Gruppe engagierter Bürger im Rahmen einer „Dorfwerkstatt“ gemeinsam mit Bürgermeister Wilhelm Kieslinger um das Thema

Dorferneuerung und die Wettbewerbsteilnahme. Um keinen eigenen Verein gründen zu müssen, ist die Dorfwerkstatt im Rahmen des Wettbewerbs unter das Dach des Förderkreises der Marktgemeinde Colmberg geschlüpft.

Mit viel Eigenarbeit und finanzieller Unterstützung wurde beispielsweise der Kinderspielplatz auf Vordermann gebracht. Am Spielplatz wurden im Rahmen der Dorfwerkstatt schattenspendende Bäume gepflanzt. „Zum Glück haben wir jetzt auch wieder kleine Kinder im Dorf“, sagt Bernd Grumann. Mit ihren Müttern trifft sich die „Spatzengruppe“ regelmäßig auf dem Spielplatz oder bei schlechtem Wetter im Schulsportzentrum. In diesem wird gerade eine Tauschbibliothek für Bücher aufgebaut. Wenn der Bestand groß genug ist, kann jeder Bücher leihen, lesen und vielleicht sogar selbst Bücher beisteuern.



Bernd Grumann und Wilhelm Kieslinger

„Vieles ist erst noch im Werden“, meint Bernd Grumann. Beispielsweise soll das Schulspielzentrum, die ehemalige Schule am Ortsrand von Binzwangen, noch stärker wiederbelebt werden. Bürgermeister Wilhelm Kieslinger erklärt dazu, dass mit der Schulreform, im Zuge derer Colmberg seine Teilhauptschule verloren hat, auch die Idee vom Schulspielzentrum als überregionaler Lern- und Spielort für Schultheatergruppen einschließt. Künftig sollen dort kulturelle Veranstaltungen angeboten, regionalen Laientheatergruppen eine Bühne geboten und ein eigenes Theater etabliert werden. „Die Gemeinde steht voll dahinter, wenn aus der ehemaligen Dorfschule ein Ort zum Treffen für die ganze Region wird. Das wird eine tolle Sache. Der Gemeinderat wird einem schlüssigen Konzept, das von der Dorfwerkstatt noch erarbeitet werden wird, sicher zustimmen“, sagt der Colmberger Rathauschef.

Auch wenn der Prozess noch andauert, ist sich Bernd Grumann sicher, dass der Wettbewerb die Dorfgemeinschaft noch mehr zusammengeschweißt hat. Das Fazit von Bürgermeister Kieslinger dazu: „Binzwangen hat nicht den Wettbewerb, aber durch den Wettbewerb gewonnen. Es ist der Sinn dieses Wettbewerbes, dass sich eine Dorfgemeinschaft Gedanken über die Zukunft ihres Dorfes macht“.

(TEXT: PETER TIPPL)



Hier gibts 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. November 2018.



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



Tobias, Philipp und Samuel haben sich riesig über die gewonnenen Eintrittskarten in Playmobil-FunPark gefreut und bedanken sich recht herzlich!



Informationen rund um die Region Ansbach

Bildung

Zusammenstellung wichtiger Informationen und interessanter Angebote rund um das Thema Bildung – von der Frühförderung bis zum lebenslangen Lernen – in der Region Ansbach.

www.bildung-landkreis-ansbach.de

Ausbildung

Die Ausbildungsdatenbank enthält Praktikums-, Ausbildungs- und duale Studienmöglichkeiten der regionalen Unternehmen aus Landkreis Ansbach und Stadt Ansbach.

www.ausbildung-landkreis-ansbach.de

Lernorte im Grünen – Ziele für kindgerechte Ausflüge und Wandertage

Onlinesammlung interessanter, lehrreicher und kindgerechter Ausflugs- und Wandertagsziele für Familien, Kindertagesstätten und Schulen in der Region Ansbach.

www.lernorte-landkreis-ansbach.de

frankenteens – Online-Magazin für Teenager in ganz Franken...

...im Alter von 12 bis 18 Jahren mit täglich neuen Informationen, Tipps und Ratschlägen sowie Veranstaltungen und Freizeitaktivitäten aus dem fränkischen Raum.

www.frankenteens.de



FrankenSein – Onlineportal

Onlineportal aus und für Franken, das den Liebreiz und die Sympathie der kleinen Dörfer, die versteckten "Stars" in Franken und die Schönheit der fränkischen Landschaft in Videos, Fotostrecken und Texten zeigt.

www.frankensein.de

fränkischer – Aktuelles aus der Region Ansbach

Online-Magazin mit Portraits, Neuigkeiten und Veranstaltungshinweisen aus der Region Ansbach.

www.fränkischer.de

Heimat auf den Teller – Lebensmittel aus der Region

Gesunde und frische, durch traditionelle Handwerksbetriebe aus der Region verarbeitete Lebensmittel finden Sie bei unseren Bäckern, Direktvermarktern und Metzgern.

www.regionalmanagement-landkreis-ansbach.de (Regionalität und Heimat)

Wie verändern neue Medien Bildung?

Dialogforum am 9.11.2018 an der Staatlichen Realschule Herrieden

Digitale Medien sind ein natürlicher Bestandteil im Leben von Kindern und Jugendlichen.

Doch wie nutzen sie diese Medien in der Schule, in der Freizeit und im Alltag? Und welchen Bezug haben sie dazu? Welche Aspekte sind beim Umgang mit neuen Medien zu beachten und mit welchen rechtlichen Konsequenzen ist bei Missbrauch zu rechnen?

Diesen und weiteren Fragen gehen namenhafte Referenten in Vorträgen und Fachforen am 9. November 2018 um 14:00 Uhr in der Staatlichen Realschule Herrieden nach.

Die Veranstaltung ist kostenlos.
Anmeldung: Tel. 0981 468-1030

Weitere Informationen:
www.bildung-landkreis-ansbach.de.



Wir hoffen, dass Ihnen unser Magazin gefällt. 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.

Der Link zum Magazin:



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, Bettina Hirschberg,
Harry Düll, Stefanie Regel, Peter Tippl

Gesamtgestaltung:

Böker & Mundry Werbegentur GmbH, Ansbach

Druck:

WenngDruck GmbH, Dinkelsbühl

Organisation & Durchführung:

Wirtschaftsförderung Landkreis Ansbach GmbH

Auflage: 90.000

© Oktober 2018. Alle Rechte vorbehalten.

Alle Angaben im Magazin ohne Gewähr.