

Landkreis magazin

3. Jubiläumsausgabe
2022

leute
geschichten
wissenswertes



Mit Karte aller
Direktvermarkter
zum Heraus-
trennen



HEIMAT.GEMEINSAM.GESTALTEN.

im Landkreis Ansbach

3 ———
Heute schon an
morgen denken

4 ———
Geburtshaus
für Gründer

5 ———
Sechs Biere
zum Jubiläum

6 ———
Heimat
schmecken

8 ———
Das Auto mal
stehen lassen

9 ———
Kliniken: Landrat
im Interview

10 ———
Brennnessel
ganz sanft

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jubiläum „50 Jahre Landkreis Ansbach“ befindet sich auf der Zielgeraden. Doch einige Höhepunkte unter dem Motto **HEIMAT.GEMEINSAM.GESTALTEN**, stehen noch aus. So lade ich alle interessierten Bürgerinnen und Bürger am 17. September 2022 zum Hoffest mit Tag der offenen Tür im Landratsamt Ansbach ein. Ein buntes Programm für Groß und Klein und viele heimische Leckereien erwarten Sie.

Die dritte und damit finale Jubiläumsausgabe unseres Magazins halten Sie in den Händen. Wir zeigen Ihnen, wie der Landkreis durch Menschen mit unterschiedlichsten Ideen **GESTALTET** wird. Unternehmens-Visionen sollen mit Hilfe des Gründerzentrums ANsWerk Realität werden, für Rosi Goldbach hat sich ihr Traum der Kräuterführerin bereits erfüllt und beim barrierefreien Bauen werden in Einrichtungen des Landkreises Ansbach Ideen in die Tat umgesetzt.

Wie die Bürgerinnen und Bürger den Landkreis Ansbach sehen, können Sie in unserem Landkreis-Video anschauen. Unserem Aufruf nach Filmmaterial aus dem Landkreis sind viele Menschen gefolgt. So entstand ein rund dreiminütiges Video, das unsere Heimat zeigt wie sie ist: bunt, lebensfroh, traditionell und zukunftsgerichtet. Ohne große Suche erreichen Sie den Film über den nebenstehenden QR-Code. Viel Freude beim Lesen des Magazins und Schauen des Videos und uns allen ein gutes, restliches Jubiläumsjahr!

Ihr



Dr. Jürgen Ludwig
Landrat
Landkreis Ansbach



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.

Link zum Landkreis-Magazin:



Link zum Landkreis-Video:



www.landkreis-ansbach.de

Herausgeber:

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

Redaktion:

Andrea Denzinger, Josephine Georgi,
Lena Göttler, Fabian Hähnlein,
Stefanie Regel

Gesamtgestaltung:

Böker & Mundry
Werbeagentur GmbH, Ansbach

Druck: Schneider Druck GmbH,
Rothenburg o.d.T.

Titelbild: Adobe Stock_Philip Steury

Auflage: 90.000
© September 2022.

Alle Rechte vorbehalten.
Alle Angaben im Magazin ohne
Gewähr.

Die Verwendung des generischen
Maskulinums umfasst Personen
jeglichen Geschlechts.

Außen- sprechtage

im Landratsamt Ansbach

Um den Bürgerinnen und Bürgern ein großflächiges und niedrigschwelliges Beratungsangebot vor Ort anbieten zu können, finden in Kooperation mit verschiedenen Behörden, Institutionen und Vereinen regelmäßig Außensprechtage im Landratsamt Ansbach statt.

Aktuell bieten die Bayerische Architektenkammer, die Aktivsenioren Bayern e. V. sowie die Bundeswehr regelmäßige Beratungstermine an.

Das Gebäude des Landratsamts Ansbach in der Crailsheimstraße 1 ist für alle Menschen gleichermaßen zugänglich und verfügt über Aufzüge, Rampen sowie barrierefreie Toiletten.

**Bayerische Architektenkammer:
Barrierefreies Bauen**

14. September 2022

12. Oktober 2022

9. November 2022

4. Dezember 2022

11. Januar 2023

8. Februar 2023

jeweils 14.00 bis 16.00 Uhr

Anmeldung: Tel. 089 139880-80 oder per E-Mail an info@byak-barrierefreiheit.de

**Aktivsenioren Bayern e. V.:
Beratung von Existenzgründern**

5. September 2022

10. Oktober 2022

7. November 2022

5. Dezember 2022

jeweils 13.30 bis 16.45 Uhr

Anmeldung: Tel. 0981 468-1051 oder per E-Mail an annegret.fleschner@landratsamt-ansbach.de

Bundeswehr: Karriereberatung

Jeden Montag 8.00 bis 16.00 Uhr

Terminvereinbarung: Tel. 0911 4396242

Alle Termine finden Sie auch unter www.landkreis-ansbach.de



Foto: AdobeStock

Heute schon an Morgen denken

Selbstbestimmt im Alter

Zuhause ist es einfach am schönsten. In vertrauter Umgebung fühlen wir uns sicher und geborgen. So ist es gut verständlich, dass viele Menschen auch ihren Lebensabend in den eigenen vier Wänden verbringen möchten. Da sich die Anforderungen an den Wohnraum jedoch mit zunehmendem Alter verändern, ist dafür in vielen Fällen ein barrierefreies Umfeld notwendig. Das bedeutet vor allem, dass keine Barrieren und Hindernisse in den eigenen Räumlichkeiten vorliegen, die das Erledigen von alltäglichen Aufgaben unmöglich machen oder sogar Verletzungsgefahr bergen. Wer in einer barrierefreien Wohnung lebt, kann seinen Alltag häufig bis ins hohe Alter selbstbestimmt GESTALTEN.

Eine barrierefreie Gestaltung lässt sich bereits beim Neubau verwirklichen. Wer hier schon an breite und stufenlose Zugänge oder rutschfeste Böden denkt, kann sich später kostenintensive Umbauten sparen. Dabei stehen barrierefreies Bauen und ein modernes Ambiente keinesfalls im Widerspruch zueinander. Mit einem großzügigen Raumkonzept, viel Platz und großen Fenstern entspricht

es dem heutigen Zeitgeist. Zudem spielen auch die Digitalisierung sowie das Smart Home eine wichtige Rolle in der zukunftsweisenden Wohnart.

Demografische Entwicklung

Auch der Landkreis Ansbach baut die Barrierefreiheit in seinen Einrichtungen seit Jahren stetig aus, damit eine Teilhabe für alle Menschen, unabhängig des Alters und vorhandener Einschränkungen, möglich ist und auch um mit der demografischen Entwicklung Schritt zu halten. Durch bessere Lebensbedingungen steigt die Lebenserwartung der Menschen in ganz Deutschland an. Auch die Menschen im Landkreis Ansbach werden immer älter. Die absolute Zahl der älteren Mitbürger (ab 65 Jahren) stieg im Landkreis Ansbach seit 2002 kontinuierlich an. Diese Zunahme wird sich auch in den zukünftigen Jahren bis 2037 weiter fortsetzen. Dementsprechend wird die Zahl von 36.198 über 65-Jähriger im Jahr 2017 auf 44.193 Personen im Jahr 2027 ansteigen. Es ist und bleibt daher eine wichtige Aufgabe die Seniorenpolitik in unserer Heimat zu **GESTALTEN**.

INFOS

Pflegeberatungsstelle des Landkreises Ansbach kommt 2022 vor Ort

20. September: Heilsbronn/Bürgertreff
 22. September: Wassertrüdingen/Rathaus
 28. September: Dinkelsbühl/Rathaus
 30. September: Rothenburg/Bürgerbüro
 18. Oktober: Heilsbronn/Bürgertreff
 20. Oktober: Wassertrüdingen/Rathaus
 31. Oktober: Feuchtwangen/barrierefreie Musterwohnung
 2. November: Dinkelsbühl/Rathaus
 4. November: Rothenburg/Bürgerbüro
Anmeldung: Tel. 0981 468-5220

Die Pflegeberatungsstelle des Landkreises Ansbach bietet nach Vereinbarung auch Beratungstermine zuhause an.

Pflegeberatungsstelle

Auch wenn viele Lebensbereiche schon alters- und behindertengerecht sind, kommen wohl die wenigsten Menschen bis zum Lebensende ohne fremde Hilfe aus. Um Betroffene und Angehörige über Hilfeleistungen zu informieren sowie auch bei den notwendigen Formalitäten zu unterstützen, wurde im Jahr 2020 die Pflegeberatungsstelle des Landkreises Ansbach eingerichtet. „Der Hilfebedarf ist von Mensch zu Mensch sehr unterschiedlich. Doch es gibt zahlreiche, individuelle Möglichkeiten, um Pflegebedürftigen und deren Angehörige das Leben zu erleichtern“, betont Pflegeberater Maximilian Lechler.

Barrierefreier Personennahverkehr

Ein wichtiger Fortschritt im Bereich der Mobilität sind die neuen, im öffentlichen Personennahverkehr des Landkreises Ansbach eingesetzten Niederflrbusse. Diese verfügen über eine speziell ausgewiesene Fläche für Rollstuhl, Rollator und Kinderwagen sowie eine manuelle Rollstuhlrampe an der hinteren Tür. Für Gehbehinderte enthält der Bus seitlich zum Bordstein absinken lässt, um so einen leichteren Einstieg zu ermöglichen. Auch die Haltestellen sollen schrittweise barrierefrei ausgebaut werden.

Julia Gleiß in ihrer Bürowerkstatt im ANswerk. Die 24-Jährige hat sich der Strickmode verschrieben. Der Firmenname ist eine Reminiszenz an die Großmutter: „Ernaknitwear“. (Foto: Fabian Hähnlein) www.ernaknitwear.de

Julia Gleiß liebt Strickmode. Mit ihren selbst entworfenen Oberteilen will sie von Colmburg aus online die Kleiderschränke erobern. Robert Roth aus Rothenburg hilft Arbeitgebern mit seiner Kamera, bei der Suche nach Arbeitskräften nicht den Blick aufs Wesentliche zu verlieren. Musa Agnar aus Feuchtwangen und sein Nürnberger Geschäftspartner Rolf Halmen bauen im Internet einen Konfigurator und eine Handelsplattform für Glas nach Maß.

So unterschiedlich ihre Ideen auch sind, haben doch alle einiges gemeinsam: Sie sind junge Gründer, haben mit ihren Ideen den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt - und sind dabei doch noch in einer Art Schutzraum geblieben: Das digitale Gründerzentrum ANswerk, das von Landkreis Ansbach und Stadt Ansbach gemeinsam auf den Weg gebracht wurde, bietet ihnen nicht nur ein

günstiges Ein-Zimmer-Büro, sondern ist auch der ideale Mikrokosmos für Geschäftsleute, die mit professioneller Unterstützung austesten wollen, ob ihr Businessplan „am Markt“ funktioniert. „Im ANswerk schaffen wir ein kreatives Klima, liefern Fachinformationen und bringen Interessen von Gründern und Unternehmen zusammen“, erzählt Rüdiger Busch. Er ist Netzwerkmanager und für die jungen Geschäftsleute Ansprechpartner in so gut wie allen Fragen.

Robert Roth aus Rothenburg hilft Arbeitgebern mit seinen Videos, schneller Interessenten für offene Stellen zu finden. (Foto: Recruiting Media) www.recruitingmedia.de

Geburtshaus für Gründer

Im ANswerk werden frische Geschäftsideen Realität



Rolf Halmen (links) und Musa Agnar begutachten die Kante einer Glasscheibe. Mit ihrer Firma „vetrimo“ wollen die beiden einen Internet-Konfigurator aufbauen. (Foto: Fabian Hähnlein) www.vetrimo.com

„Es ist gut, dass er jeden Tag um die Ecke und immer für uns ansprechbar ist“, sagt Julia Gleiß. Da werden Termine für Workshops weitergereicht, interessante Gesprächspartner vermittelt, Ideen auf den Prüfstand gestellt. „Ich kann hier lernen, wie man einen Vertrieb aufbaut, steuerliche Angelegenheiten regelt, an den Kunden herantritt - und ich kann hier ein Büro außerhalb von zuhause nutzen“, sagt Robert Roth.

Musa Agnar und Rolf Halmen gehen im ANswerk arbeitsteilig vor. Während sich der Feuchtwanger auf den Aufbau eines Vertriebs konzentriert, arbeitet sein Nürnberger Geschäftspartner an der IT. Das Ganze ist mittlerweile mehr als nur ein Business, verrät Agnar: „Da ist eine sehr gute Freundschaft entstanden.“ Kennen gelernt haben sich beide übrigens, nachdem eine Glasscheibe bei Rolf Halmen kaputtgegangen war, auf einer sozialen Plattform im Internet.

Die Gründer sind allesamt überzeugt von ihrer Idee: Wenn alles gut läuft, will Julia Gleiß eine vollautomatische Strickmaschine anschaffen und die frühere Wagnerei des Großvaters in ihre Produktionsstätte verwandeln. Musa Agnar rechnet fest damit, im Oktober mit dem Vertrieb von Glaselementen zu starten. Seine Meinung zum ANswerk? „Es ist einfach super, dass es sowas gibt.“

INFOS



Posthof Ansbach
Bahnhofstraße 2
91522 Ansbach

Innovationscampus Merkendorf
Neuseser Straße 1
91732 Merkendorf

Tel. 0981 81893511
Mobil: 0172 2104781
info@answerk.de

Landkreis-Sechser

Sechs verschiedene Biere aus sechs Brauereien im Landkreis Ansbach:
Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art bietet der
Landkreis-Sechser – eine einmalige Aktion zum Landkreisjubiläum.
Hier stellen die Vertreter der teilnehmenden Brauereien ihre Produkte vor:



Braumeisterin Nina Kolb, Fischer Landbräu, Wieseth:

„Das Spezial ist unsere älteste Biersorte. Es zeichnet sich aus durch seine Bernsteinfarbe, einen malzigen Geschmack mit Karamellnoten und einen schönen feinporigen Schaum. Mit 5,5 Volumenprozent Alkohol ist es ein körperreiches Bier.“
Kontakt: Hauptstraße 18, 91632 Wieseth, Tel. 09822 7411, info@fischer-landbraeu.de, www.fischer-landbraeu.de



Oliver Renner, Landwehr-Bräu, Steinsfeld-Reichelshofen:

„Unser Altfränkisch Dunkel, eines der ältesten Rezepte unseres Hauses, ist ein untergäriges, schwarz-braunes Exportbier. Sein Kennzeichen ist ein ausgeprägtes Malzaroma. Im Geschmack erinnert es an Kaffee. Im Nachtrunk ist neben einer leichten Hopfenbittere eine dezente Malzsüße wahrnehmbar.“
Kontakt: Reichelshofen 31, 91628 Steinsfeld, Tel 09865 989-70, brauerei@landwehr-braeu.de, www.landwehr-braeu.de

Braumeister Georg Dorn, Dorn-Bräu, Bruckberg:

„Unsere Gambrinus-Weiße wird in original Flaschengärung gebraut. Das bedeutet, dass noch in der Flasche aktive Hefezellen vorhanden sind, die das Bier nachreifen lassen. Mit seinem bananig-spritzigen Geschmack ist es das optimale Bier für den Sommer und für Feste. Langsam ins schräg gehaltene Glas einschenken, die restliche Hefe kurz aufschwenken, dann klappt's auch mit der Schaumkrone.“

Kontakt: Markgrafenstraße 3, 91590 Bruckberg, Tel. 09824 326, georg@dorn-braeu.de, www.dorn-braeu.de



Braumeister Florian Hauf, Brauerei Hauf, Dinkelsbühl:

„Unser Helles ist ein untergäriges Vollbier, schlank im Charakter und mit einem moderaten Alkoholgehalt auch spritzig zu trinken. Beim untergärigen Brauprozess wandert die Hefe während der Gärung bei niedrigen Temperaturen nach unten. Das Bier wird nach der Lagerung filtriert und abgefüllt.“
Kontakt: Heingerstraße 28, 91550 Dinkelsbühl, Tel. 09851 57520, info@hauf-bier.de, www.hauf-bier.de



Braumeister Stefan Klein, Stefansbräu, Dinkelsbühl:

„Unser Zwickel ist ein unfiltriertes helles Bier, lang und gut abgelagert. Mit 4,9 Volumenprozent Alkohol ist es ein klassischer, schlanker, süffiger Begleiter bei jeder Gelegenheit.“
Kontakt: Wilhelmshöhe 1, 91550 Dinkelsbühl, Tel. 09851 582393, Mobil 0178 3307688, StefanKlein@stefansbraeu.de, www.stefansbraeu.de



Geschäftsführer Reinhard Mai, Brauerei Reindler, Leutershausen-Jochsberg:

„Das Edel Pils ist unser Klassiker. Es ist feinherb im Geschmack, harmonisch abgestimmt. Das Bier schmeckt wunderbar zur Brotzeit und ist mit einem Alkoholgehalt von 4,9 nicht zu schwer. Es ist goldgelb und bildet einen feinen Schaum.“

Kontakt: Brauhausweg 5, 91578 Leutershausen-Jochsberg, Tel. 09823 203, info@brauerei-reindler.de, www.brauerei-reindler.de



Der Landkreis-Sechser ist ab sofort bei den teilnehmenden Brauereien sowie in regionalen Getränkemärkten erhältlich!



Vom Kasten in die Kiste: So entsteht der Landkreis-Sechser:





Die Lokale Aktionsgruppe ‚Region an der Romantischen Straße‘ (LAG) hat viel zu bieten – und das zu jeder Jahreszeit.

HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

Ja – im Landkreis Ansbach wird tatsächlich Wein angebaut. Im idyllisch gelegenen Tauberzell hat der Weinbau eine fast 800-jährige Tradition. Die Weinberge liegen im „Tauberzeller Hasennestle“. Tauberzell hat als Weinort einiges zu bieten. In der „Hirtenscheune“ können Gäste neben dem Wein aus der Lage „Hasennestle“ auch typisch fränkische Brotzeitspezialitäten genießen.

Foto: LAG



HEIMAT SCHMECKEN IM HERBST

Herbstzeit ist Erntezeit. Ob Wild aus nahen Wäldern, Kraut frisch vom Acker oder Eier vom Geflügelhof von nebenan: zahlreiche Direktvermarkter stellen im Landkreis Ansbach hochwertige Erzeugnisse her und sorgen dafür, dass diese auf kurzen Wegen zu den Kunden kommen.

Das Regionalmanagement des Landkreises Ansbach präsentiert unter dem Motto „Landkreis Ansbach – Heimat schmecken im Herbst“ auf diesen zwei Seiten einen Einblick in die Vielfalt unseres Landkreises.

Wo kann ich regionale Produkte kaufen? Adressen regionaler

Anbieter finden Sie auf der neuen „Landkreis

Ansbach – Heimat schmecken – Faltkarte

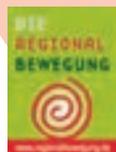
Direktvermarkter“ in diesem Landkreis-

Magazin oder online unter:

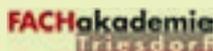
www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de



Frische und saisonale Produkte auf kurzen klimafreundlichen Wegen: In der RegioApp der Regionalbewegung finden Verbraucher regionale Anbieter in der nächsten Umgebung, zum Beispiel viele Hofläden im Landkreis Ansbach zum Genießen regionaler Produkte (www.regioapp.org).



Die Staatliche Fachakademie für Landwirtschaft in Triesdorf bildet in der Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement Fach- und Führungskräfte aus. Die Studenten der Hochschule Ansbach haben den Studierenden der Fachakademie mit ihrer Videokamera über die Schulter geschaut: Herbstleckereien, traditionelle Produkte neu kreiert, Tipps zu Verarbeitung von Kürbis, Rote Beete & Co. Schauen Sie rein!



REGIONAL IS(S)T GENIAL



ÄEBIRN KARTOFFEL – KOCHTYPEN



Kartoffeln unterscheiden sich außer im Zeitpunkt der Reife und Ernte auch in ihrer Kocheigenschaft. Verantwortlich für die Kocheigenschaft sind Feuchtigkeit und Stärke. Je nachdem, was Sie zubereiten möchten, wählen Sie:

- Mehlig kochende Kartoffeln
- Vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Festkochende Kartoffeln



Jungbauer bei der Kartoffelernte

Foto: Florian Kreiselmeier



LANDKREIS ANSBACH

HEIMAT SCHMECKEN

FALTKARTE

DIREKTVERMAKTER

www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de

50 Jahre
 LANDKREIS ANSBACH
 Heimat • Gemeinsam • Gestalten •

ÜBERSICHTSKARTE DER DIREKTVERMARKTER



PRODUKTGRUPPEN



- Fleisch-, Wurstwaren, Geflügel
- Wildbret
- Fisch
- Gemüse, Kartoffeln
- Obst, Obstprodukte
- Gewürze, Kräuter
- 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
- Futtermittel
- Drogerieartikel



LEGENDE

- 12 Direktvermarkter
- 12 Verkaufsstelle
- 12 24/7 Verkauf

www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de

WOCHENMÄRKTE IN DER REGION

<p>Wochenmarkt Ansbach Bauernmarkt Ansbach Wochenmarkt Dinkelsbühl</p>	<p>Martin-Luther-Platz, 91522 Ansbach Joh.-Seb.-Bach-Platz, 91522 Ansbach Marktplatz, 91550 Dinkelsbühl</p>	<p>Mittwoch, Samstag 1. u. 3. Samstag im Monat Mittwoch, Samstag</p>	<p>7.00 bis 13.00 Uhr 7.00 bis 13.00 Uhr April bis September: 7.00 bis 13.00 Uhr Oktober bis März: 8.00 bis 13.00 Uhr</p>
<p>Wochenmarkt Feuchtwangen Wochenmarkt Heilsbrunn</p>	<p>Marktplatz, 91555 Feuchtwangen Marktplatz, 91560 Heilsbrunn</p>	<p>Freitag Freitag</p>	<p>7.30 bis 12.30 Uhr 12.00 bis 17.00 Uhr (jeden 1. Freitag im Monat mit Kunsthandwerkermarkt) 11.30 bis 17.00 Uhr</p>
<p>Wochenmarkt Herrieden Diakoniemarkt Neuendettelsau Wochenmarkt Rothenburg o.d.T. Wochenmarkt Wassertrüdingen Windsbacher Bauernmarkt</p>	<p>Marktplatz, 91567 Herrieden Altendettelsauer Str. 14, 91564 Neuendettelsau Marktplatz, 91541 Rothenburg o.d.T. Marktstraße, 91717 Wassertrüdingen Rathauspassage, 91575 Windsbach</p>	<p>Freitag Samstag Samstag Freitag jeden 2. Donnerstag</p>	<p>7.30 bis 12.00 Uhr 8.00 bis 12.00 Uhr 8.00 bis 13.00 Uhr 15.30 bis 18.30 Uhr</p>

DIREKTVERMARKTER NACH ÖRTEN

Colmberg

29 Jägervereinigung Ansbach u.U. e.V. Colmberg
 Altenstatt 40
 Tel. 09803/1450
 www.jaeger-an.de
 Verkauf n.V.

30 Bayern Angus Premium Beef
 Auerbach 20
 Tel. 0160/2349669
 www.angus-bauereiss.de
 Verkauf s. Internet

31 Direktvermarktung Schmidt
 Binzwangen 7a
 Tel. 09803/290
 Verkauf n.V.

32 Förster Hausschlachtung und Direktvermarktung
 Poppenbach 11
 Tel. 09845/583
 Verkauf n.V.

Dentlein am Forst

33 Hofladen Rubensdörfer
 Kaierberg 43
 Tel. 09855/1521
 www.hofschmecker.de
 Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr

Dietenhofen

34 Andorfer Ölmühle
 Andorf 2
 Tel. 09828/9114399
 www.andorfer-oelmuehle.de
 Fr 10-18 Uhr

35 Kartoffel Zwingel GbR
 Dietenholz 1
 Tel. 09824/5116
 www.kartoffel-zwingel.de
 Mo, Mi, Fr 8-12 & 14-18 Uhr,
 Sa 8-12 Uhr

Dinkelsbühl

36 Brauerei Hauf GmbH & Co. KG
 Heingerstraße 28
 Tel. 09851/57520
 www.hauf-bier.de

36 Top1 Getränke Drive
 Von-Raumer-Straße 15
 Tel. 09851/554682
 Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-15 Uhr

37 Marktgarten Buck
 Dürrwanger Straße 2
 Tel. 0160/92990396
 www.marktgartenbuck.de

37 Crailsheimer Straße 2
 April-November: Do 16-19 Uhr

38 Nudelmanufaktur Dinkelsbühl
 Schreinersgasse 20
 Tel. 0176/14674204
 www.nudelmanufaktur-dinkelsbuehl.de
 Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



39 Regio Reinhardt
39 Thomas & Philipp Reinhardt GbR
 Karlsholz 5
 Tel. 0160/90248026
 www.regioreinhardt.de
 Verkauf n.V.

40 Hausertsmühle
 Hausertsmühle 29
 Tel. 09851/2701
 www.hausertsmuehle.de
 Mo-Fr 8-18 Uhr

41 Oberharder Hofmolkerei Weber GbR
 Oberhard 5
 Tel. 09851/551710
 Mo-Sa 7-20 Uhr, So 7.30-10.30 Uhr

41 E-Center Ammon, Luitpoldstraße 19,
 Tel. 09851/5899880

41 Feuchtwangen: Preisflux,
 Dinkelsbühler Straße 17

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

43 Gotthardhof
 Rain 1
 Tel. 09851/582663
 www.gotthardhof.de
 Verkauf s. Internet & n.V.

44 Gartenbaumschulen Engelhardt
 Weidelbach 29
 Tel. 09857/502
 www.bs-engelhardt.de
 Mo-Fr 8-12 & 12.30-18 Uhr
 Sa 8-15 Uhr

45 Brauerei Stefansbräu
 Wilhelmshöhe 1
 Tel. 09851/582393
 www.dinkelbrauer.de
 Do & Fr 9-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr
 Verkauf n.V.

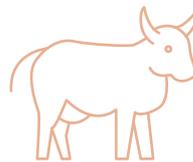
Dombühl

46 Metzgerei Hezner
 Am Markt 19
 Tel. 09868/7350

46 „Ritas Café am Eck“, Bahnhofstr. 2
 Di-Fr 6.30-13 & 14-18 Uhr,
 Sa 6.30-12 Uhr

46 Dorfladen am Bahnhof und Café Gleis D, Am Bahnhof 2

46 Wörnitz: Rothenburger Straße 1



Ehingen

47 Metzgerei Menhorn
 Am Mühlbach 8
 Tel. 09835/96823
 www.metzgerei-menhorn.de
 Mo & Sa 7-13 Uhr
 Di-Fr 7-13 & 15-18 Uhr

48 Obst- und Gartenbauverein Beyerberg e.V.
 Dambacher Weg 33
 www.ogv-beyerberg.de
 Sa 10-11.30 Uhr,
 ab September s. Internet

Feuchtwangen

49 Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V. (ALLES)
 Hindenburgstraße 11
 Tel. 09852/1381
 www.artenreiches-land.de

50 Fischerei Gottwald
 Fasanenstraße 9
 Tel. 09852/2633
 Verkauf n.V.

51 Ölmühle Dänzer
 Mögersbronn 23
 Tel. 09857/213 und 0173/3500953
 www.oldmcdonald.de
 Verkauf n.V.

52 Bullenmast und Erlebnisbauernhof Hiller
 Ribmannschallbach 7
 Tel. 09852/703264
 www.erlebnisbauernhof-hiller.de
 Verkauf n.V.

53 Direktvermarktung Emmert
 Sperbersbach 13
 Tel. 09852/9762
 www.ferienbauernhof-emmert.de
 Verkauf n.V.

54 Wildfleisch direkt vom Jäger
 Tauberschallbach 12
 Tel. 0162/7252095
 Verkauf n.V.



BLICKEN
 SIE HINTER
 DIE KULISSEN UNSERER
 DIREKTVERMARKTER

55 Bio-Hof Binder
 Ungetshelm 55
 Tel. 07950/2339
 www.biohof-binder.de
 Verkauf n.V.

56 Fischzucht Thomas Sindel
 Unterahorn 19
 Tel. 09855/975944
 www.fischzucht-sindel.de
 Verkauf Unterahorn 20
 Fr. 9-12 & 13-17 Uhr, Sa. 9-12.30 Uhr

57 Deutscher Safran
 Unterdallersbach 2
 Tel. 0157/34905472
 www.deutschersafran.com
 Verkauf n.V.



Foto: Jim Albright





LECKER! –
VOM FELD
AUF DEN TELLER

Flachslanden

58 Jägervereinigung Ansbach u.U. e.V. Flachslanden

Kohlenplatte 1
Tel. 0171/4402928
www.jaeger-an.de
Verkauf n.V.



59 Bio-Reuterei Monika Hochreuter & Hans Reuter GbR

Ebenhofstraße 9, Neustetten
Tel. 09829/1829
www.bioreuterei.wordpress.com



60 Geflügelhof Hofmann

Sondernohe 18
Tel. 09829/321
www.hofmann-bauernladen.de
Mi-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr



61 Ulrichs Hausmetzgerei

Sondernohe 8
Tel. 09829/521
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr



62 Edelbrennerei Henninger

Wippenau 2
Tel. 09829/260
www.edelbrennerei-henninger.de
Laden-Café Regional
Öffnungszeiten s. Internet

62 Wippenau 6

Mo, Do, Fr 14.15-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr
teilw. So 13-17 Uhr (s. Internet)



Gerolfingen

63 Obsthandel & Mosterei Gruber

Ringstraße 24
Tel. 09854/672
www.obsthandel-gruber.de
Verkauf n.V.



64 ScheunenLädle

Aufkirchen 74a
Tel. 0170/1838261
www.scheunenlaedle.de
Do 9-12 & 15-18 Uhr, Fr 9-12 Uhr
und n.V.



65 Marme-Lädle

Irsingen 18
Tel. 09854/1513
www.hoffmann-feinkost.de
Mi, Fr 9-12 Uhr, Sa 15-18 Uhr und n.V.



Geslau

66 Metzgerei Horn GbR

Kreuth 6
Tel. 09867/1206
www.metzgerei-horn.de
Fr 7.30-18 Uhr, Sa 7.30-12 Uhr

66 Leutershausen: Am Markt 30,

Tel. 09823/9260434
Mo & Sa 6.30-12 Uhr,
Di-Fr 6.30-18 Uhr



Heilsbronn

67 Heilsbronner Klosterpfeifen

Neuendettelsauer Str. 17
Tel. 09872/7122
www.heilsbronner-klosterpfeifen.de
Di 14-18 Uhr, Fr 8-12 & 14-18 Uhr
Sa 8-12 Uhr. In der Saison (Spargel,
Erdbeeren, Weihnachtsbäume)
täglich 8-18 Uhr



68 Wildbretverkauf-Artl

Weißbronner Straße 24
Tel. 09872/8549
Verkauf n.V.



69 Zuckermeisterei

Hauptstraße 22
Tel. 09872/9528753
www.zuckermeisterei.com
Fr 14-18 Uhr, Sa 11-18 Uhr
So 13-17 Uhr



70 Milchhof Weiß

Betzendorf 5
Tel. 09872/955533
www.mein-milchmann.de



71 Bioland-Milchviehbetrieb Heidi und Werner Schiefer

Göddeldorf 9a
Tel. 09872/955111
www.biomilchzapfstelle.jimdo.com



72 Bauernhofladen Hahn-Diel

Gottmannsdorf 17
Tel. 09872/7552
www.meinbauernhof.de
Mo & Di 8-13 Uhr, Mi 8-17 Uhr
Do-Sa 8-13 Uhr



73 Der Maußer Hof

Ketteldorf 12
Tel. 0152/33829613
www.dermausserhof.de
Onlineshop: www.hofladenbox.de

73 Heilsbronn: Ansbacher Straße 22

73 Ansbach: Mariusstraße 25



Herrieden

74 Dekor & Creation

Jahnstraße 11, Rauenzell
Tel. 09825/8548, 0171/7160479
www.dekor-und-creation.de
Verkauf n.V.



75 Geflügelhof Heller GbR

Hohenberger Straße 50
Tel. 09825/5727
www.heller-nudeln.de
Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-18 Uhr



76 Bäckerei Adebayo Adewale

Leibelbach 7
Tel. 0171/3826922



77 Leibelbacher Hofladen Robert und Jutta Heller GbR

Leibelbach 7
Tel. 09825/8474
www.leibelbacher-hofladen.de
Fr 9-18 Uhr



78 Bauer Michels Biohof

78 Leutenbuch 3



79 Vermarktung regionaler Produkte

Oberschönbronn 13 a
Tel. 09855/1408
www.walter-weckerlein.de
Verkauf n.V.



Insingen

80 Mosterei, Brennerei und Getränke Kern

Hintere Gasse 1
Tel. 09869/634
www.kern-insingen.de
Mo-Fr 8-12 & 13-18.30 Uhr
Sa 8-14 Uhr



81 Hof-Manufaktur Kreiselmeier

Bockenfelder Straße 19
Tel. 09861/9329933
www.manufaktur-kreiselmeier.de
Fr 14-17 Uhr



82 Fischzucht Schamann

Kastenmühle 1
Tel. 09869/206
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr und n.V.



83 Biohof Klara

Lohrbach 3
Tel. 09861/936567
am süd-östlichen Ortseingang



Lehrberg

84 Geflügelhof Wellhöfer

Rothenburger Straße 20
Tel. 09820/206
www.gefluegelhof.com
Mo-Sa 9.30-12 Uhr,
Mo, Do, Fr 14-16.30 Uhr



Foto: bigstockphoto



117 Rotella & Rotella GbR ezzich Essigmanufaktur
Ketteldorfer Straße 2
Tel. 0152/02906980
www.ezzich.de
Mi 14-17 Uhr,
jed. 1. & 3. Sa im Monat 9-13 Uhr

118 Hofladen Täufer
Mühlweg 1
118 Tel. 0171/5110143 und 09872/2785

119 Fischhof Hausmann
Altendettelsau 6
Tel. 09874/1237
www.fischhof-hausmann.de
Do 8-12 Uhr, Fr 8-12 & 13-17 Uhr,
Sa 8-13 Uhr

119 Heilsbronn: Nürnberger Straße 22

119 Neundettelsau:
Heilsbronner Straße 25

119 Petersaurach:
Ansbacher Straße 15, Wicklesgreuth



Foto: Franz Hausmann

120 Schneider GbR Der Bauernladen
Hofweg 7, Külbingen
Tel. 09802/8700
Fr 10.30-19 Uhr, Sa 8-13 Uhr

120 Ansbach: Joh.-Seb.-Bach-Platz 5
Mo-Fr 9-13.30 & 14.30-18 Uhr
Sa 8-12.30 Uhr

121 Die Gemüsekiste
Langenloh 2
Tel. 09827/91123
www.die-gemuesekiste.de
Fr 10-18 Uhr

Röckingen

122 Munniger Hof GbR
Wurmstallweg 4
Tel. 09832/706772
Di-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr
und n.V.

123 Bauernhof Tremel – Röckinger Hanf
Mittelburgerweg 6
Tel. 09832/591
www.roeckinger-hanf.de
Verkauf n.V.

124 Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle
Schmalzmühle 1
Tel. 09832/7433
www.schmalzmuehle.de
Mi, Do, Fr 8.30-17.30 Uhr,
Sa 8.30-14 Uhr

Rothenburg o.d.T.

125 Biobeet
Weißenburger Straße 2
Tel. 0173/2318008
www.biobeet-rothenburg.de
Mo & Mi 15.30-18 Uhr,
Fr 10-14.30 Uhr

126 Glocke Weingut und Hotel
Plönlein 1
Tel. 09861/958990
www.glocke-rothenburg.de

126 Weintränke am Plönlein, Untere
Schmiedgasse 27, Tel. 09861/958990

126 Johanniterhof, Johannitergasse 11,
Tel. 09861/86386
Di-Fr 10-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr

126 Reichsstadt-Vinothek, Marktplatz 3,
Tel. 09861/1896

127 Hofladen Sonnenzauber
Ansbacher Straße 137
Tel. 09861/2159
Fr 10-13 & 14-17 Uhr und n.V.

128 Tauberhase GbR
Vorm Würzburger Tor 9
Tel. 09861/94540
www.tauberhase.de
Verkauf n.V.



Foto: AdobeStock

129 Herbert Deitigsmann
Reusch 1a
Tel. 09861/2905
Verkauf n.V.

130 Direktvermarktung Jürgen Keller
Reusch 2
Tel. 09861/2606
Fr 10-14 Uhr

Sachsen b.A.

131 Steinbacher Mühle GmbH
Am Mühlbach 2
Tel. 0981/5799
Mo-Fr 8-16.30 Uhr, Sa 8-12 Uhr
www.steinbacher-muehle.de

132 Arols Eierhaisla
Hirschbronn 24
Tel. 09802/8404
Mo-So 6.30-20 Uhr

133 Einkaufen bei Familie Schwab
Hirschbronn 19
Tel. 09802/1537

133 Kreuzung Sachsen b. Ansbach:
Richtung Rutzendorf
täglich 9-18 Uhr

133 Sachsen b. Ansbach:
Richtung Hirschbronn
täglich 8-19 Uhr

134 Milmersdorfer Honig Familie Armbrüster
Milmersdorf 2
Tel. 09827/1259, 09827/1254
www.gartenleiten.de
Verkauf n.V.

Schnelldorf

135 Unser Saffhaisle eG
Feuchtwanger Straße 35
Tel. 0170/6798004
www.unser-saffhaisle.de
Sa 10-11.30 Uhr

136 Reinhardt GbR / Milchhof
Leitsweiler 3
Tel. 09869/259

Steinsfeld

137 Landwehr-Bräu GmbH & Co. KG
Reichelshofen 31
Tel. 09865/98970
www.landwehr-braeu.de
Mo-Do 7-16 Uhr, Fr 7-12 Uhr

Wassertrüdingen

138 Maurers Milchkanne
Dinkelsbühler Straße 27
Tel. 09832/7243

139 Hofmolkerei Geilsheim
Geilsheim 60
139 Tel. 09832/7087587
www.hofmolkerei-geilsheim.de

140 Landwirtschaftlicher Betrieb Andreas und Christine Schröder
Geilsheim 131
Tel. 09832/705263
Mo-So 7-22 Uhr



Weidenbach

141 Landwirtschaftliche Lehranstalten Triesdorf Bezirk Mittelfranken
Markgrafenstraße 12, Triesdorf
Tel. 09826/180
www.triesdorf.de
Fr 10-11 Uhr

142 Lehmolkerei Triesdorf des Milchwirtschaftlichen Vereins Franken e.V.
Steingruberstraße 6, Triesdorf
Tel. 09826/801
www.triesdorf.de/landwirtschaft-ernaehrung/molkere.html
Di & Do 7.30-12.30 Uhr, Mi 14-18 Uhr,
Fr 7.30-13 Uhr, Sa 7-12 Uhr

Weihenzell

143 Obstbau Erna Rießbeck
Bergstraße 11
Tel. 09802/8819 und 0175/7959945
Verkauf n.V.

PRODUKTGRUPPEN

- Fleisch-, Wurstwaren, Geflügel
- Wildbret
- Fisch
- Gemüse, Kartoffeln
- Obst, Obstprodukte
- Gewürze, Kräuter
- 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
- Futtermittel
- Drogerieartikel

LEGENDE

- 12 Direktmarkter
- 12 Verkaufsstelle
- 12 24/7 Verkauf

Wettringen

- 144 Imkerei Reu**
Steinweg 11
Tel. 0160/1504948
Verkauf n.V.




Wieseth

- 145 Fischer Landbräu GmbH**
Hauptstraße 18
Tel. 09822/7411
www.fischer-landbraeu.de
Mo, Do, Fr 9-12.30 & 15-18 Uhr,
Mi, Sa 9-12.30 Uhr
 

TAUCHEN SIE
EIN IN UNSERE
TEICHWIRTSCHAFT



- 146 Biolandhof
Familie Krömmüller GbR**
Am Pflatterbach 7
Tel. 09822/5356
Mo, Do 16-19 Uhr, Sa 10-12 Uhr
         

Wilburgstetten

- 147 Bachs Hofladen**
Greiselbach 7
Tel. 09853/385440
Mo-Sa 15-18 Uhr
         

Windelsbach

- 148 Biolandhof Korn &
Gasthaus „Zur Krone“**
Burghausen 9
Tel. 09867/380
www.biolandhof-korn.de
Verkauf n.V.
  

Windsbach

- 149 Christines Genusswerkstatt**
Moosbach 3
Tel. 09871/534
www.christines-genusswerkstatt.de
Verkauf n.V.

- 149 Windsbach:** Luitpoldstraße 6
        

- 150 Gasthaus Werner Geißelsöder**
Moosbach 16
Tel. 09871/264
www.geisselsoeder-moosbach.de
Verkauf s. Internet
       

- 151 Hofladen am Widdumhof**
Moosbach 22
Tel. 09871/370
www.widdumhof-moosbach.de
Fr 8.30-18 Uhr, Sa 8.30-13 Uhr
       

- 152 Moosbacher Freilandeier**
Moosbach 8
Tel. 09871/1437

- 152 Ortsausgang Richtung Reuth**
  

- 153 Demeter-Hof Schwab GmbH**
Suddersdorf 25
Tel. 09871/477
www.demeterhof-schwab.de
Fr 9-13 Uhr und n.V.
 

- 154 Schälkartoffeln Wiedmann**
Untereschenbach 2
Tel. 09871/656699


- 155 Erwin Kotzbauer**
Winkelhaid 21
Tel. 09871/1524
Do 12-18 Uhr, Fr 8-18 Uhr,
Sa 8-12 Uhr und n.V.
       

Wittelshofen

- 156 allfra
Regionalmarkt Franken GmbH**
Schulstraße 19
Tel. 09854/9799855
www.hesselberger.com
   

- 157 Landmetzger Martin Straß**
Schlossstraße 6
Tel. 09854/394
Di-Sa 7.30-13.30 Uhr, Do 7.30-18 Uhr
 



Foto: bigstockphoto

- 158 Direktvermarktung
Gerd Steinacker**
Obermichelbach 66
Tel. 09853/563
Fr 8-12 & 13.30-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr
      

Wolframs-Eschenbach

- 159 Weihnachtsbäume
Patrick Meßthaler**
Brechhausstraße 14
Tel. 09875/9789794
www.weihnachtsbaeume-
messthaler.de
ab Dezember Do-Sa 9.30-18 Uhr


- 160 Bauernladen Zeller**
Fischbacher Weg 3
Tel. 09875/474
www.bauernladen-zeller.de
April-Okt.: Do 8-13 & 16.30-19 Uhr
Fr 8-19 Uhr, Sa 8-13 Uhr
Nov.-März: Do 8-13 & 16.30-18 Uhr
Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr
     

- 161 Direktvermarktung Thomas Abel**
Adelmannsdorf 11
Tel. 09875/1531
Fr 13-17 Uhr, Sa 8-12.30 Uhr und n.V.
 

- 162 Lechners Kartoffelpost**
Biederbach 22
Tel. 09875/978690, 0176/44423714
www.lechners-kartoffelpost.de
Mo-So 7-20 Uhr und n.V.


Wörnitz

- 163 Biohof Familie Payer**
Riedenberg 2
Tel. 09868/7393 oder 0151/22264811
Verkauf n.V.




IMPRESSUM

Herausgeber:
Landkreis Ansbach
Crailsheimstraße 1 · 91522 Ansbach
www.landkreis-ansbach.de

Gestaltung:
Böker & Mundry Werbeagentur GmbH, Ansbach

Druck: Schneider Druck GmbH, Rothenburg o.d.T.

Stand: Juli 2022. Alle Angaben ohne Gewähr.

Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Regionalmanagement
Bayern

IDEEN MIT BROMBEEREN – KREATIV UND NACHHALTIG

Ein Tipp aus der Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung:

Brombeer-Essig

Zubereitung

- Essig mit Zucker erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat
- Brombeeren dazugeben, 15 Min köcheln lassen, immer wieder umrühren damit die Beeren platzen und den Saft und die Farbe abgeben
- filtrern
- heiß in gereinigte Flaschen füllen

MHD: 6 Monate

Lagerhinweise: kühl und dunkel

Zutaten

- 1,8 l Essig Balsamico weiß
- 900 g Zucker
- 1500 g Brombeeren



Brombeer-Essig, ein besonderes selbst gemachtes Geschenk aus der Küche.

Bild: Susanne Feicht, AELF Ansbach

Brombeeren wachsen generell auf eher nährstoffreichen Böden. Sie benötigen ausreichend Licht. Wilde Brombeeren sind bei uns vor allem in den Wäldern im westlichen Landkreis Ansbach zu finden.

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ansbach

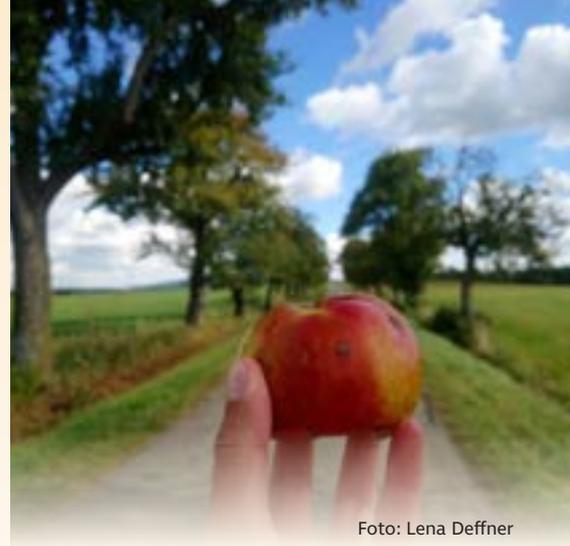


Foto: Lena Deffner

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...?

sich die Region der Fränkischen Moststraße auf 30 Gemeinden erstreckt? Das Kerngebiet befindet sich im Landkreis Ansbach. Im Herbst haben die Mostereien der Region allherhand zu tun, wenn reifes Obst von den idyllischen Streuobstwiesen geerntet und zu schmackhaftem Saft verarbeitet wird.



GUT FÜR DIE LANDSCHAFT...

sind die Streuobstprodukte von hesselberger, weil sich der Erhalt unserer landschaftsprägenden Streuobstwiesen nur über die gute Verwertung der Produkte langfristig realisieren lässt. Vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken mit den Gemeinden der Fränkischen Moststraße im Jahre 2006 gegründet, kümmert sich die Initiative hesselberger alljährlich im Herbst um die Verwertung der Äpfel und Birnen aus den Streuobstwiesen in der Region rund um den Hesselberg.



Landschaftspflegeverband Mittelfranken

Gemeinsam geht vieles leichter. Unter diesem Motto tun sich Eltern und Kinder im Obst- und Gartenbauverein Geilsheim zusammen und ernten gemeinsam Apfel- und Birnbäume.
Foto: LPV Mittelfranken



Foto: Franz Hausmann

IM HERBST BEGINNT DIE KARPFENSAISON



Es waren mal wieder die Römer. Sie begannen im 1. Jahrhundert n. Chr. mit der Haltung von Karpfen. Heute schwimmt der beliebte Speisefisch in den vielen Teichen, die das Landschaftsbild im Landkreis Ansbach prägen. Karpfen wird in allen Monaten mit „r“ und in vielerlei leckeren Varianten angeboten.

Tipp: Bei einem Radausflug kann man auf einem der Karpfenradwege die Weiherlandschaften erkunden und anschließend den Karpfen in der Gaststätte genießen.

Foto: Tourismusverband Romantisches Franken e.V.



Das Auto stehen lassen

Umstieg auf Bahn und Rad wird erleichtert

Das Auto stehen lassen und auf andere Fortbewegungsmittel umsteigen. Was in größeren Städten meist problemlos funktioniert, stellt im ländlichen Raum häufig eine größere Herausforderung dar.

Zur Erleichterung des Umstiegs vom Auto auf die Bahn startete nun das Projekt „Park + Ride 4.0“ der Nürnberger und Münchner Verkehrsverbände. Neu daran ist, dass Autofahrer durch Anzeigen erfahren, wo und in welcher Anzahl Parkraumkapazitäten an der Schiene vorhanden sind. Durch elektronische Erfassung der ein- und ausfahrenden Fahrzeuge werden die Zahlen generiert. In einem Pilotprojekt der Landkreise Ansbach und Fürth wurden so die P+R Plätze in Petersaurach-Nord und Roßtal digitalisiert, das neue System kann getestet und etwaiger Verbesserungsbedarf erkannt werden. Der Freistaat Bayern als Förderer erhofft sich Erkenntnisse für eine mögliche bayernweite Ausweitung.

Die Vorteile liegen klar auf der Hand. Die Parkplatzsuche verkürzt sich, der Umstieg auf die Bahn wird erleichtert, der Verkehrslärm für Anwohner sinkt ebenso wie der CO₂-Ausstoß.

Zukünftig ist geplant, dass Autofahrer auf der Homepage des Verkehrsverbands Großraum Nürnberg (VGN) und in der VGN-App erfahren können, welche Verbindung für sie unter Einbeziehung der freien Parkplätze die beste ist. Sukzessive werden dann alle 130 P+R-Anlagen im Gebiet des VGN einbezogen.

Das Handbuch Qualitätsmanagement Rad

Ein weiteres Projekt im Landkreis Ansbach ist das „Handbuch Qualitätsmanagement Rad“. Entwickelt wurde es, um die Radwege in einem guten Zustand und somit den Radverkehr attraktiv zu halten. Das Radwegenetz im Landkreis Ansbach wurde im Rahmen des LEADER-Projekts „Radwegbeschilderung“ in den Jahren 2018/19 überplant und die neue grün-weiße Beschilderung im Frühjahr 2020 montiert. Damit diese auch weiterhin das hohe Qualitätsniveau behält, haben

sich Kommunen der Leader-Regionen im Landkreis dazu verpflichtet, die Kontrolle, Pflege und Ersatzbeschaffung dafür zu übernehmen.

Ziel ist die einheitliche Beschilderung und der Erhalt der Qualität für sicheres, komfortables und durchgängiges Radfahren. Und das baulastträgerübergreifend, denn an begleitenden Radwegen von Staats- und Bundesstraßen ist für den Radwegbau das Staatliche Bauamt zuständig, ansonsten die Kommunen.

Als Unterstützung wurde das Handbuch durch die Firma topplan in Abstimmung mit dem Tourismusverband Romantisches Franken und dem Landratsamt Ansbach entworfen und in einer ausführlichen und einer zusammengefassten Version erstellt. Es beinhaltet die Qualitätssicherung für die Radwege sowie die wegweisende Beschilderung für den Radverkehr und richtet sich an die Kommunen. Sie erhalten Informationen zu Qualitätsmanagement und Zuständigkeiten, der Radwegweisung, Standards im Landkreis Ansbach, Materialbestellung, Qualitätskontrolle vor Ort und Datenmanagement. Die mindestens einmal jährlich stattfindenden Kontrollen können so problemlos von den Kommunen durchgeführt werden, das Radwegenetz im Landkreises bleibt attraktiv.

Das Qualitätsmanagement ist beispielhaft auch für andere Landkreise. Der Landkreis Ansbach stellte daher das Qualitätsmanagement und das Handbuch bei der Bayerischen Fachtagung für Radverkehr im Juni 2022 vor.

In Petersaurach wissen Autofahrer bereits vor der Einfahrt auf den P+R, ob und wie viele Parkplätze zur Verfügung stehen. (Foto: Thomas Korbacher)

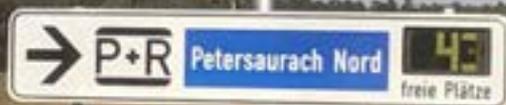




Foto: Fabian Hähnlein



So soll das Klinikum Ansbach nach Abschluss der Sanierung aussehen. Grafik: ANregiomed

„Unsere Krankenhäuser bleiben“

Landrat Dr. Jürgen Ludwig äußert sich im Interview zur Zukunft von ANregiomed.

Herr Dr. Ludwig, man hört in den Städten und Gemeinden des Landkreises immer wieder: Wie geht es weiter mit „unseren“ kommunalen Krankenhäusern?

Hierzu ist meine Position ganz klar: Die drei Krankenhäuser des Landkreises in Ansbach, Dinkelsbühl und Rothenburg bleiben Krankenhäuser, wohnortnah und in kommunaler Trägerschaft. Sie sichern gemeinsam mit dem Rettungsdienst und den niedergelassenen Ärzten die medizinische Versorgung in der ganzen Region.

Wie ist der Plan?

Ganz zentral sind die Bindung und Gewinnung von Mitarbeitern und Patienten. Die Stärken müssen gestärkt und die Zusammenarbeit vertieft werden. Dazu gibt es eine öffentlich dargelegte Strategie und einige Projekte, die bereits in der Umsetzung sind. Zum Beispiel die weitgehende Erneuerung der Medizintechnik an allen Standorten in den nächsten Monaten, stärkere Digitalisierung sowie die Verzahnung von ambulant und stationär. Und auch – endlich – der Abschluss der Baumaßnahmen am Klinikum Ansbach. Schließungen von Standorten sind nicht Teil dieser Strategie.

Wo liegen aus Ihrer Sicht die größten Probleme?

Wenn aktuell mehr als die Hälfte der deutschen Krankenhäuser Verluste macht, dann haben wir offenbar einen Fehler im Finanzierungssystem des Gesundheitswesens: Der Betrieb ist nicht kostendeckend und Kosten für Bauprojekte werden vom Staat nicht vollständig erstattet.

Und jenseits der Finanzen?

Der bundesweite gewollte Trend zu großen Einheiten ist klar gegen kleinere Kliniken im ländlichen Raum gerichtet. Da werden die Daumenschrauben im System immer mehr angezogen, auch durch Qualitätsvorgaben mit Mindestmengen. Fachkräftemangel und Corona-Pandemie belasten zudem sehr. Hier vor Ort soll es mit manchen Projekten besser und schneller vorangehen.

Dann ist die Sorge, ob die ANregiomed-Krankenhäuser in Ansbach, Dinkelsbühl und Rothenburg sowie die Praxisklinik in Feuchtwangen gefährdet sind, also doch berechtigt?

Eindeutig nein. Wir stemmen uns gegen den bundesweiten Trend. Natürlich werden sich alle Krankenhäuser ständig verändern müssen, um bestehen

zu können. Man muss sich schon nach der Decke strecken. Im Übrigen hat der Ruf nach dem Abbau von „Doppelstrukturen“ seine Grenzen: Es gibt einen klaren Versorgungsauftrag der einzelnen Häuser und bereits jetzt eine Arbeitsteilung im Verbund, z.B. bei Kardiologie, Neurologie oder Gelenkersatz.

Und die Kosten?

Ich sage: Ja, das wird uns weiterhin etwas kosten. Aber das ist es wert, wie auch bei Straßen, Schulen oder Jugendhilfe. Das muss aber im Rahmen bleiben und von den Gremien mitgetragen werden. Allerdings helfen uns die ständigen Schließungsgerüchte nicht weiter. Das ist belastend für Mitarbeiter und verunsichert Patienten. Es wäre besser, mehr über die guten Angebote der Kliniken und die engagierten Leistungen unseres Personals zu sprechen.

Die Krankenhäuser werden also weiterhin die Versorgung sichern?

Ja, und das sowohl im Notfall als auch bei planbaren Untersuchungen und Eingriffen. Die drei Krankenhäuser Ansbach, Dinkelsbühl und Rothenburg decken in der Grund- und Regelversorgung für ihren Einzugsbereich die meisten Bedarfe ab. Weitergehende Leistungen bietet das Klinikum Ansbach als Schwerpunktversorger für Westmittelfranken. Die Praxisklinik Feuchtwangen hat einen Schwerpunkt im ambulanten Bereich. Auch die Häuser des Bezirks Mittelfranken und von Diakoneo in Ansbach bzw. Neuendettelsau leisten ihren Beitrag zur Versorgung. Ganz wichtig ist aber, dass die Bevölkerung ihren Krankenhäusern das Vertrauen schenkt und sie auch bei planbaren Eingriffen aufsucht.

In der Natur unterwegs

Die Brennnessel mal ganz sanft

Wehr- und schmerzhaft, so hat wohl mancher die Brennnessel schon am eigenen Leib gespürt. Dass die Heilpflanze des Jahres 2022 auch eine sanfte Seite hat, weiß Rosi Goldbach. Die zertifizierte Kräuterführerin aus dem Lehrberger Ortsteil Obersulzbach gibt ihr Wissen an Interessierte weiter und führt sie in jahrhundertealte Geheimnisse der Natur ein.

32 Jahre arbeitete Rosi Goldbach als Krankenschwester. Eine schwere Erkrankung verhinderte die weitere Arbeit. In der Reha merkte sie auf langen Spaziergängen, wie gut ihr die Natur tat. Sie begann auf einem Biohof zu arbeiten. 2014 entschloss sie sich zusätzlich zu einer halbjährigen Ausbildung zur zertifizierten Kräuterführerin im Kloster Waldsassen.

Seitdem bietet sie Kräuterführungen an, vor allem im heimischen Garten. Die ehemalige Pferdekoppel bietet heute auf rund 2.000 Quadratmetern ein Paradies für Pflanzen und Kräuter aller Art und damit auch für eine Vielzahl heimischer Insekten. Die Nachfrage ist hoch, das spürt Rosi Goldbach deutlich: „Die Menschen interessieren sich wieder für heimische Pflanzen und ihre Nutzung, viele kommen auch mehrfach und sind überrascht, was alles essbar ist und wie gut und intensiv manches schmeckt.“ Die Menschen finden über Kurse der Volkshochschule des Landkreises Ansbach zu ihr, aber auch auf private Anfrage. Zudem bietet sie für Kindergärten oder Schulklassen Veranstaltungen und ist Teil des Ferienprogramms von Lehrberg und Schillingsfürst.

Mit jedem Schritt durch den Garten gibt es Neues zu entdecken, Kräuter, Beeren, Sträucher, Bäume. Den Pflanzen wird Raum gegeben, sich den perfekten Standort selbst zu suchen. „Natürlich pflanze ich die Kräuter auch an. Aber wenn es ihnen dort nicht gefällt, dann stehen sie im nächsten Jahr eben ein paar Meter weiter.“

Rosi Goldbach
in ihrem Garten

Fetakäse mit Brennnessel und essbaren Blüten

Zutaten:

- 250g Hirten- oder Fetakäse
- 1 Zehe Knoblauch, geschält
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 EL frische oder getrocknete Brennnesselsamen
- 1 Handvoll frische Brennnesselblätter
- 1-2 EL italienische Kräuter (z.B. Oregano, Rosmarin, Thymian)
- 1 Handvoll essbare Blüten (z.B. Rotklee, wilde Möhre, Braunelle, wilder Oregano, Johanniskraut, Wegwarte, Nachtkerze, Phlox, Ringelblume)

So geht's:

Alle Kräuter und Blüten vor der Verarbeitung auf einem Küchentuch ausbreiten, darauf befindliche Insekten haben somit die Möglichkeit zu fliehen. Blüten nicht waschen, so bleiben die gesunden Pollen erhalten.

Käse, Knoblauch und Öl im Mixer oder mit der Gabel zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.

Brennnesseln waschen und mit Nudelholz darüber rollen, so brechen die Brennhaare ab. Ebenso wie alle anderen Kräuter und Blüten fein schneiden.

Alles zusammen mit den Brennnesselsamen zum Käse hinzufügen, mit einem Löffel umrühren und nach Geschmack mit Pfeffer würzen.

Etwa eine Stunde ziehen lassen, auf frisches Brot streichen, mit essbarer Blüte dekorieren und genießen.



Hier gibt's was zu gewinnen:



Im Laden von Rosi Goldbach

Die Brennnessel, Heilpflanze des Jahres 2022, darf wild wachsen. Sie wird immer wieder gemäht, um frischen und schmackhaften Trieben Raum zu geben. Unter den Blättern beherzt zugreifen und dann pflücken, so brennt es nicht. Ihr Einsatz ist vielseitig. Gewässert oder am besten mit dem Nudelholz gewalzt, verliert sie das Nesselgift und kann etwa in Salat oder Frischkäse Verwendung finden. Brennnesseltee wirkt entschlackend und hilft bei Blasenentzündung. Die Samen können frisch ab Juli oder getrocknet ab August, wenn sie schon braun sind, geerntet werden. Ihnen wird eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt, weshalb sie früher in Klostersgärten häufig nicht angebaut werden durften.

Eines ihrer Lieblingskräuter ist zudem die Braunnelle. Sie wurde früher gegen Halsbräune (Diphtherie) verwendet, daher ihr Name. „Obwohl sie in vielen Gärten vorkommt, ist sie eher unauffällig und hält sich im Hintergrund. Und sie steht immer wieder auf, wenn man über sie läuft. Das ist für mich sinnbildlich, ich mag das.“, sagt Rosi Goldbach.

Mit ihrem Mann Thomas betreut sie neben dem eigenen Garten auch eine Streuobstwiese der Gemeinde Lehrberg. Diese und Früchte aus Eigenanbau verarbeitet sie zu Chutneys, Marmeladen und Sirup, sie stellt zudem Essig, Liköre und Kräutersalze her. In ihrem kleinen Laden im eigenen Haus verkauft sie all das, stellt auch Geschenkkörbe zusammen. Geöffnet ist auf Anfrage. Ihr Mann begeistert sich längst ebenso für die Kräuter. Beim Grillen ist er es, der die Kräuterfüllung für das Fleisch zubereitet. „Er hat mich immer in meiner Leidenschaft unterstützt, die viel mehr als ein Beruf ist.“, sagt Rosi Goldbach und lächelt.

(Fotos: Josephine Georgi)

INFOS

Kontakt und Anmeldung für Newsletter:
Rosi Goldbach, rosi@obersulzbach.net

Kurse VHS Landkreis Ansbach:
09.09.2022 Lust auf Natur – Wanderung um die Kreuzeiche Hürbel + Verarbeitung der Funde
30.12.2022 Räuchern mit heimischen Pflanzen und Kräutern
www.vhs-lkr-ansbach.de

Im Bild gibt es fünf Fehler zu entdecken. 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“ meldet, kann einen **Präsentkorb mit Produkten regionaler Anbieter im Wert von ca. 50 Euro** gewinnen. **Bitte Name, Anschrift und Telefonnummer nicht vergessen. Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2022.**

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



Landrat Dr. Jürgen Ludwig gratulierte Iлона Braun aus Lichtenau, die alle fünf Fehler im Mogelbild des letzten Landkreismagazins entdeckt hat.



Blaulichtfahrzeuge

Spiel & Spaß



Regionale Spezialitäten



50 Jahre
LANDKREIS
ANSBACH



Heimat. Gemeinsam. Gestalten.

HOFFEST

& Tag der offenen Tür
am Landratsamt Ansbach

17. September 2022
10 bis 16 Uhr