

# Landkreis ANSBACH magazin



Herbst/Winter  
2023

leute  
geschichten  
wissenswertes



## Delikat essen im Landkreis Ansbach

- 3  Fischernte und Winterruhe
- 4  Hautnah dabei sein
- 5  Kleine Auszeiten in der Natur
- 6  Samosas für den guten Zweck
- 8  Heimat schmecken
- 10  Qualifiziertes Personal ist begehrt
- 11  Futter für Leseratten
- 12  ÖPNV im Landkreis Ansbach
- 14  Aktionstage Innenorte

# Liebe Leserinnen und Leser,

Genuss verbindet. Nicht umsonst mahnen uns etliche geflügelte Worte, beim Schlemmen nicht nur an uns selbst zu denken, sondern über den Tellerrand zu schauen.

In diesem Landkreismagazin wollen wir genau das tun. Wir blicken auf die Teichwirte, die mit frischem Fisch aus heimischen Weihern köstliche Stunden in den Gasthäusern ermöglichen. Wir nehmen Auszeiten in unserer schönen Natur. Wir holen uns bei einer Genuss-tour so richtig Appetit auf saisonale Spezialitäten, die im Herbst in großer Zahl und atemberaubender Vielfalt auf die Teller und in die Gläser kommen.

Bewegend ist die Geschichte der jungen Äthiopierin Daratu Nasser Jemal. Sie hat im Landkreis Ansbach eine neue Heimat gefunden und möchte aus eigener Kraft eine neue Existenz für ihre fünfköpfige Familie aufbauen. Weil Liebe durch den Magen geht, trägt sie mit Spezialitäten aus ihrer früheren Heimat dazu bei, Spenden für Menschen zu sammeln, die auf Hilfe angewiesen sind.

Doch nicht nur Essen bringt Menschen zusammen. Manchmal ist es auch der Linienbus. Wir möchten die Bevölkerung ermuntern, öfter mal das Auto stehen zu lassen, und stellen in diesem Magazin erstmals eine Buslinie vor. Der Öffentliche Personennahverkehr ist eine oftmals unterschätzte Alternative und hat definitiv mehr Beachtung verdient.

Genießen Sie die Lektüre und holen Sie sich Appetit – auf den Landkreis Ansbach und all' seine Spezialitäten!

Ihr



Dr. Jürgen Ludwig  
Landrat  
Landkreis Ansbach



Im Herbst werden die Weihern abgefishet. Zahlreiche Gasthäuser laden zum Karpfenschmaus.

## Herbstzeit ist Erntezeit

**In den Monaten mit „r“ werden in den heimischen Gaststätten Karpfen in allen Varianten serviert. Die Teichwirte fischen die Weihern mit Speisefischen ab und hältern diese in kleinen Teichen mit viel Frischwasser.**

Im Landkreis Ansbach werden drei große Feste rund um den Karpfen veranstaltet: In Heilsbronn wird traditionell die Saison mit der „Karpfenlust“ eröffnet. Ende Oktober werden Gäste aus nah und fern nach Dinkelsbühl zur „Fischerntewoche“ eingeladen. Dabei können sie auch den Teichwirten bei der Ernte zuschauen oder mithelfen. Ein paar Tage später treffen sich Jäger und Teichwirte bei den „Feuchtwanger Fisch- und Wildtagen“. Hier werden neben heimischem Fisch auch Wildgerichte angeboten. Die heimischen Selbstvermarkter bieten über den Winter Spezialitäten von Karpfenknusper bis zur Forellenpastete und Salatvariationen mit Fisch an.

Die Satz-fische müssen aus den sommerlichen Abwachteichen in die Winterungen umgesetzt werden. Das sind tiefe Erdteiche mit reichlich Frischwasserzufluss, damit bei einer winterlichen Eisedecke genügend Sauerstoff zum Überleben vorhanden ist. Zuvor werden die Fische auf



Alle Fotos: Harald Siller



# Fischernte und Winterruhe

## Die Teichwirtschaft im Wandel der Jahreszeiten

Wachstum und Gesundheit überprüft. In Winterteichen stehen die Karpfen auf engem Raum im Teich – ein gefundenes Angebot für die Fressfeinde. Teichwirte sind gut beraten, die Winterrungen vor diesen Tieren mit Überspannungen zu schützen oder mit dem Jagdpächter über eine Vertreibung zu sprechen.

Im Spätherbst können je nach Witterung auch schon Pflegeschnitte an der Ufervegetation vorgenommen werden. Die Bodenbearbeitung mit gekörntem Branntkalk dient der langfristigen Gesunderhaltung des Teiches. Amphibien werden dadurch nicht geschädigt, denn Wasserfrösche überwintern in Gräben oder den Winterteichen.

Nach all diesen Arbeiten beginnen vor Weihnachten die ruhigsten Wochen der Teichwirte.

### Winterzeit ist Vorbereitungszeit

„Leise rieselt der Schnee. Still und starr ruht der See.“ Wie im bekannten Weihnachtslied kann die heimische Teichwirtschaft auch sein. Aber unter der Eisdecke eines Teiches regt sich Leben. Die Satzfische für den nächsten Sommer überwintern hier. Die Arbeit eines Teichwirtes endet nicht mit dem Abfischen der Speisekarpfen im Oktober. Über den Winter hinweg wird das kommende Jahr vorbereitet, wie es die Witterung erlaubt.

An einem leeren Teich werden Reparaturen durchgeführt. Das kön-

In der kalten Jahreshälfte bleibt Zeit für die Pflege an und in ausgelassenen Teichen.

nen Löcher im Uferbereich sein, die abgedichtet werden müssen, oder eine Entschlammung am Auslauf des Teiches. Die Futterplätze werden gereinigt. Auch die Vegetation am Ufer wird gemäht, zu groß gewordene Bäume werden zurückgeschnitten. Der Teichboden wird, falls er begehbar ist, mit kleinen Abflussrinnen versehen, damit stehengebliebenes Wasser abfließen kann und Schädlinge keine Überlebenschance haben.

Ganz besonders müssen die Winterteiche überwacht werden. Hier leben in dieser kalten Zeit die Satzfische des nächsten Sommers. Es soll genügend gutes, sauerstoffreiches Wasser in den Teich fließen. Die Fische stehen dann ruhig und verlieren keine zusätzliche Körpersubstanz. Auch das Vorkommen von Schädlingen wie Kormoran, Fischreiher und Gänseäßer muss beobachtet werden. Gegebenenfalls werden diese Tiere dann vergrämt. Neben diesen Vögeln können auch Biber und Bisam die Winterruhe stören. Auch hier muss der Schutz der Fische Vorrang haben.

Die Gerätschaften des Sommers werden wieder in Ordnung gebracht und bereitgestellt.



### INFOS

#### Teichgenossenschaft Landkreis Ansbach

Tel. 0981 468-1090

susanne.gossler@

landratsamt-ansbach.de



Kostümführung durch Heilsbronn  
Foto: Lydia Binkenstein

Videoclip-Produktion bei Imker Lars Zwick  
Foto: Jule Engeler

# Hautnah dabei sein

**Menschen aus dem Landkreis Ansbach nehmen uns mit in ihre Welt – festgehalten in Videoclips von Studenten der Hochschule Ansbach**

Mit dem Schäfer und seinen Schafen auf die Frankenhöhe bei Leutershausen marschieren, sich von Imker, Winzer und Gastronom Lars Zwick in die Natur und in die Welt der Kulinarik mitnehmen lassen, mit Falknerin Luka Hellmann lautlose Eulen und riesige Geier erleben oder mit den Fischern Andre Ahamer und Christian Baur die kleinen Setzlinge in die Dinkelsbühler Weiher einsetzen – Menschen aus dem Landkreis Ansbach nehmen uns mit in ihre Welt und lassen uns hinter die Kulissen schauen. Festgehalten werden die Momente von den Studierenden des Masterstudiengangs Multimediale Medienproduktion der Hochschule Ansbach.

Daraus entstanden sind 15 Videoclips. „Es ist ganz wunderbar zu sehen, mit welcher Begeisterung sich die Menschen für ihr Thema einsetzen. So ist man haut-

nah dabei, kann vieles besser verstehen und sich hineinfühlen“, macht die Geschäftsführerin des Tourismusverbands Romantisches Franken, Regina Bremm, Lust auf die Videos.

## Mit der Nonne durch Heilsbronn

Drei Menschen, die die Zuschauer mit in ihre Welt nehmen, sind die Zisterziensernonne Peregrina, die Kurfürstin Anna und die Großmagd Helga. Die drei Damen zeigen bei thematischen Kostümführungen ihre Stadt Heilsbronn. Dabei schlüpfen die Darstellerinnen in historische Kleidungsstücke, was die Führungen unterhaltsamer macht und auch authentischer wirken lässt. Die Studenten nahmen an der Kostümführung „Klosterklatsch“ teil. Bei einem einstündigen Spaziergang durch die Stadt erhielten sie detaillierte Einblicke in das Leben im

Jahr 1500 in Heilsbronn. Besonders begeistert waren die Studenten vom ehemaligen Zisterzienserkloster und vom Heilsbronner Münster, die die Höhepunkte der Führung bildeten.

„Die Studenten haben die Stadtführung filmisch begleitet“, schildert Professorin Renate Hermann, unter deren Verantwortung sowohl der Masterstudiengang Multimediale Medienproduktion als auch das Online-Portal FrankenSein steht. „Der entstandene Videobeitrag soll dazu inspirieren, die historischen Schönheiten des Landkreises Ansbach wahrzunehmen, sich damit zu identifizieren und sie selbst zu besuchen“, lädt Andrea Denzinger, Regionalmanagerin am Landratsamt Ansbach, ein, die Videoclips anzuklicken und zudem sich selbst auf Entdeckungstour zu begeben.



Über den QR-Code gelangen Sie direkt zu den Videos.

Die Videos sind ein Projekt des Regionalmanagements des Landkreises Ansbach, welches vom Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie gefördert wird.

Bayerisches Staatsministerium für  
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Regionalmanagement  
Bayern



Foto: Hochschule Ansbach

# Regionale Genusstour

am 15. Oktober 2023

An diesem Tag können Sie leckere regionale Produkte direkt beim Erzeuger probieren!

Bei einer Fahrt mit dem Bus durch die Region werden mehrere Stationen für eine Besichtigung mit Verkostung besucht. An diesem Tag wird sich alles um Brot, Apfelsaft, Fisch, Safran und junge Bäume drehen. Zum Mittagessen gibt es Hitzplätzchen aus dem Brotbackofen und am Nachmittag steht ein Besuch bei einer Baumschule mit Kaffee und Kuchen auf dem Programm.

**Dauer:** 9:30 bis 17:00 Uhr

**Abfahrt:** Die Busfahrt startet und endet in Dinkelsbühl.

**Preis:** 54,00 Euro inkl. Mittagessen, Kaffee und Kuchen, Verkostungen und Busfahrt.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

#### **Buchung:**

Tourismusverband  
Romantisches Franken  
info@romantisches-franken.de  
Tel. 09803 94141



Der QR-Code führt Sie direkt zur Regionalen Genusstour.



Foto: Florian Trykowski

## Kleine Auszeiten in der Natur

Wanderwege aller Art und Länge laden Groß und Klein zum Naturgenuss ein

**Zu Fuß gehen bietet Gelegenheit, auf die kleinen Dinge am Wegesrand zu achten. Es gibt direkt vor unserer Haustür dafür viele Wanderwege aller Art und Länge, die für jeden Geschmack etwas bieten. Hier sind ein paar Tipps und Ideen.**

Wer hautnah mit den Füßen die Natur spüren möchte, kann das zum Beispiel auf dem **Barfußpfad in Nordenberg bei Windelsbach** tun. Für alle, die lieber hoch hinauf möchten, ist der Hesselberg mit seinen herrlichen Aussichten das richtige Ziel.

Der **Europäische Wasserscheideweg** wird von den Rangern und Wegewarten des Naturparks Frankenhöhe betreut. Er bietet mit rund 100 Kilometern Länge und vielen Naturwegen eine Chance auf eine echte Auszeit bei einer Mehrtageswanderung.

Wer gemeinsam mit Kindern in die Natur gehen möchte, findet in **Waldklassenzimmern und Lehrpfaden** interessante Informationen und reichlich Gelegenheiten zum Spielen wie etwa im Waldklassenzimmer Wörnitz oder auf dem Gelände des Kappelbucks bei Ehingen.

Bei der Kreuzzeiche in Lehrberg erfährt man über die App „**Lauschtour**“ Geschichten vom ältesten Baum der Region und den Tieren und Pflanzen, die dort zu finden sind.

Eine weitere Besonderheit unter den Routen ist der **barrierefreie Wanderweg in Colmberg**. Durch einen schönen Mischwald führend, lädt eine ebene Strecke mit Ruheplätzen und Infotafeln zu einer kleinen Wanderung ein, die auch mit Rollstuhl und Kinderwagen machbar ist.

Ruhe und Besinnung dagegen finden die Menschen auf den Pilgerwegen wie dem **Mittelfränkischen Jakobsweg** in Richtung Santiago de Compostela oder der Via Romea mit dem Ziel Rom.

Viele Kommunen haben eigene Wanderkarten und online sind die Touren auch zum Download auf dem Tourenportal des Tourismusverbandes Romantisches Franken zu finden. Neu erschienen sind Informationen über die Wege rund um Geslau und Schillingsfürst. Auf der Webseite kann man alle Wanderkarten kostenlos bestellen oder die Daten dafür herunterladen. [www.romantisches-franken.de](http://www.romantisches-franken.de)



Hier geht es zu den Wanderwegen im Romantischen Franken.



Daratu Nasser Jemal (rechts) zeigt Migrationsberaterin Ulrike Sterner und Schulleiter Dietmar Gaffron die frisch frittierten Samosas.

# Samosas für den guten Zweck

## Spendenprojekt zugunsten der Erdbebenopfer in Syrien und der Türkei

„Ich mag die deutschen Gesetze und Regeln. Gerade als Mutter möchte ich zeigen, wie wichtig es ist, sich auf die Kultur eines Landes einzulassen und sich anzupassen, wenn man dort leben möchte“, erzählt Daratu Nasser Jemal, während sie die Zutaten für Teigtaschen, die in Äthiopien Samosas heißen, vermischt. Die 25-jährige Äthiopierin backt für das ehrenamtliche Spendensammelprojekt für Erdbebenopfer aus Syrien und der Türkei. Es freue sie sehr, wenn sie mit ihren selbst gemachten Samosas anderen helfen könne. Seit dem Erdbeben in der syrisch-türkischen Grenzregion im Februar diesen Jahres stellen rund 40 Menschen mit Migrationshintergrund im Landkreis Ansbach landestypisches Gebäck her und geben dieses gegen Spenden ab.

„Mein Mann und ich mussten vor acht Jahren aus Äthiopien fliehen und hatten das Glück, hier in Deutschland eine neue Heimat für uns und unsere drei Kinder zu finden. Dank der Unterstützung zahlreicher Ehrenamtlicher und der Migrationsberaterin der Caritas, Ulrike Sterner, konnten wir uns hier in Deutschland ein neues Leben aufbauen“, erklärt Daratu Nasser Jemal. Sie lebt mit ihrer Familie mittlerweile in Windsbach, ist gerade dabei den ausbildungsvorbereitenden Sprachkurs B2 abzuschließen und hofft im nächsten Jahr eine Ausbildung als Krankenbetreuerin beginnen zu können. „Es gibt Selbstvertrauen und Bestätigung, wenn landestypisches Essen anderer Nationen von Deutschen gerne

gegessen und dafür auch Spenden abgegeben werden“, ist sich Ulrike Sterner sicher. Die Migrationsberaterin der Caritas war eine der Geburtshelferinnen des Spendenprojektes und unterstützt heute noch beratend.

Während Daratu Nasser Jemal die gefalteten Samosas in Öl ausbrät, erzählt sie von ihrer Motivation: „Ich möchte mit meinen gespendeten Backwerken denjenigen helfen, denen es noch viel schlechter geht“. Und mit ihrer Geschichte

### So geht's:

1. Linsen nach Packungsangabe kochen und abgießen.
2. Für den Teig Mehl, Salz und sehr wenig Wasser kneten. Der Teig muss sehr fest sein und darf nicht an den Händen kleben. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Alternativ können auch fertige Filo- bzw. Yufka-Teigblätter verwendet werden.
3. Für die Füllung Zwiebel fein würfeln / Lauch fein schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Linsen hinzu geben und kurz weiter anschwitzen. Tomaten, Rosinen, Wasser zugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Auf niedriger Stufe kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist. In Äthiopien wird die Füllung üblicherweise sehr scharf gewürzt, daher eventuell auf Chili und Garam Masala verzichten.
4. Aus dem Teig tischtennisballgroße Kugeln formen. Diese zu sehr dünnen Fladen ausrollen und mit Sonnenblumenöl von beiden Seiten einstreichen. Dann beidseitig in der Pfanne elastisch wie Pfannkuchen ausbacken.
6. Die Fladen in der Mitte falten und dann zu einer Art Schultüte zusammenklappen. Die Teigtasche befüllen, oben einen Rand von 2 cm freilassen. Die Kante oben verschließen. Eventuell Brei aus Mehl und Wasser als Kleber verwenden.
7. In einem Topf Öl erhitzen. Das Öl sollte mind. 3 cm tief sein und nicht zu heiß. Die Teigtaschen mit einem Schaumlöffel ins heiße Öl gleiten lassen und von beiden Seiten frittieren. Die richtige Temperatur erkennt man daran, dass die Samosas gleichmäßig braun werden. Die fertigen Samosas aus dem Öl holen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

**Tipps:** Die Samsosas schmecken frisch serviert am besten, können aber auch kalt gegessen werden. Sie sind mehrere Wochen in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank haltbar und der bloße Teig lässt sich auch sehr gut einfrieren. Wenn Gemüse und Teig vorab zubereitet werden, dauert der Rest eine gute dreiviertel Stunde. Anstelle der Linsen kann auch Fleisch oder anderes Gemüse verwendet werden.



## Samosas (Teigtaschen) mit pikanter Linsenfüllung

Samosas sind kleine pikant oder süß gefüllte, frittierte Teigtaschen in Form eines Dreiecks. Sie eignen sich sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgang.

### Zutaten Teig:

1 Packung Filo/Yufka-Teigblätter  
oder für den selbst gemachten Teig:  
450 g Mehl, Salz, Wasser  
1 Liter hoch erhitzbares Pflanzenöl  
(z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)

### Zutaten Füllung:

2 Zwiebeln oder 1 Stange Lauch  
½ Tasse Rosinen  
1 Tasse Linsen rot  
1 Dose Tomaten  
1 TL Kardamon  
1 Msp. Kurkuma  
50 ml Wasser  
1 EL Olivenöl  
Nach Geschmack:  
1 TL Kümmelpulver oder mehr  
1 TL Paprikapulver oder mehr  
Garam Masala  
Chilipulver  
Salz & Pfeffer

möchte Sie gerade auch Frauen und Müttern Mut machen: „Du kannst alles schaffen, wenn du es mit Freude, Disziplin und Begeisterung angehst“.

Das Spendenprojekt für die Erdbebenopfer in Syrien und der Türkei wurde mittlerweile in die Hände eines ehrenamtlichen Gremiums gegeben. Mehr als die Hälfte der Mitglieder haben Migrationshintergrund. Mit Kuchen und Gebäck, die von Menschen aus 13 verschiedenen Nationen gegen Spenden für Veranstaltungen abgegeben werden, konnten bereits rund 2.000 Euro für Erdbebenopfer gespendet werden. Wer Interesse an Kuchen oder Gebäckstücken hat, kann sich per E-Mail an [moneerBallish@gmail.com](mailto:moneerBallish@gmail.com) wenden.

# Gewappnet für Krisenzeiten

## Welche Vorräte Sie zuhause haben sollten

**Katastrophenschutz ist fast jedem ein Begriff. Welche Themen sich aber genau dahinter verbergen, ist nicht immer präsent. Warum auch? Häufig arbeiten die Katastrophenschutzbehörden, darunter auch das Landratsamt Ansbach, im Hintergrund. Um Ihnen den Katastrophenschutz näherzubringen, zeigen wir in den kommenden Magazinen einige der Punkte auf, mit denen sich zahlreiche Mitarbeiter befassen.**

Die Aufgabe des Katastrophenschutzes besteht darin, die Bevölkerung, die Umwelt und das Eigentum vor den Auswirkungen von Katastrophen und Notfällen zu schützen und den Schutz der Gesellschaft in solchen Situationen aufrechtzuerhalten. An erster Stelle steht daher die Prävention. Ziel ist es, dass Katastrophen gar nicht erst geschehen. Verhindern lässt sich das nicht immer, daher soll die Bevölkerung auch auf verschiedene Situationen vorbereitet und die Auswirkungen daher so gering wie möglich gehalten werden. So tauchte das Wort „Vorratshaltung“ in den vergangenen Monaten immer wieder auf und sorgte für viele Fragen, aber auch Verunsicherung.

Wir sind an lange Öffnungszeiten von Supermärkten an sechs Tagen in der Woche gewöhnt, Tankstellen bieten häufig sogar rund um die Uhr Einkaufsmöglichkeiten. Aber: Zahlreiche Krisensituationen wie Hochwasser, ein großflächiger und lang andauernder Stromausfall oder schwere Unglücksfälle in großtechnischen Anlagen (z. B. Kernreaktorunfälle) können zur Schließung dieser Einrichtungen und damit zu einer Verknappung von Lebensmitteln und zu Versorgungsengpässen führen. Daher ist es ratsam, stets einen Nahrungsmittelvorrat zuhause zu haben.

Er sollte für mindestens drei Tage reichen, optimal wären zehn Tage. Zu diesem Vorrat gehören vor allem haltbare, möglichst verzehrfertige Nahrungsmittel. Dazu zählen beispielsweise Zwieback, Knäckebrot, Haferflocken, H-Milch, Nüsse, Kekse, eingekochtes Obst oder getrocknete Früchte, Dauerwurst oder Konserven. Zudem sollte auch ein ausreichender Trinkwasservorrat vorhanden sein.

Die Vorratshaltung hilft aber nicht nur in den genannten Notfällen. Durch den Kauf von größeren Mengen und von Sonderangeboten kann Geld und Zeit eingespart werden, dies macht unabhängig von Ladenöffnungszeiten. Der Vorrat sollte in regelmäßigen Abständen überprüft, bald ablaufende Lebensmittel verzehrt und neue eingekauft werden. Bedacht werden sollten auch die Vorlieben der Familienmitglieder und dass die Lebensmittel bestenfalls auch kalt verzehrt werden können.

### INFOS

[www.bbk.bund.de](http://www.bbk.bund.de)





Foto: Norbert Metz

## APFEL- UND BIRNENCIDER



Seit einigen Jahren gibt es in Großstädten eine wahre Cider-Flut. Die Streuobstinitiative „hesselberger“ setzt dieser Entwicklung mit einem Apfelcider und Birnencider unter dem Motto „Unsere Cider vom Land“ eine Variante aus ungespritzten Äpfeln und Birnen der Streuobstwiesen aus dem Landkreis Ansbach entgegen. Im Gegensatz zu klassischem fränkischen Most verbleiben bei einem Cider Reste des Fruchtsaftes unvergoren und stellen eine Süß- bzw. Geschmacksreserve dar. Heimische Cider – ein fruchtig-prickelndes herbstliches Getränk.

Foto: Andreas Schurz



## FRANKENHÖHE PELLETS



### DER NATÜRLICHE DÜNGER AUS HEIMISCHER SCHAFWOLLE

Blütenreichtum und Artenvielfalt sind das wunderbare Ergebnis der Beweidung mit Schafen auf den Hutungen der Frankenhöhe. Aus der unbehandelten Wolle dieser Schafherden werden die Frankenhöhe-Pellets gefertigt und sorgen als ökologischer Langzeitdünger mit hohem Wasserspeichervermögen für reiche Ernte und Blütenpracht in Garten und Balkon.

Herbst ist Pflanzsaison: Wer Frankenhöhe-Pellets verwendet, tut nicht nur seinen Pflanzen etwas Gutes, sondern unterstützt gleichzeitig die heimischen Schäfereien und trägt damit direkt zum Blütenreichtum und zur Artenvielfalt auf der Frankenhöhe bei.

Verkaufsstellen und weitere Infos unter [www.frankenhoehe-lamm.de](http://www.frankenhoehe-lamm.de)



# HEIMAT SCHMECKEN IM HERBST

LANDKREIS ANSBACH

Streuobst ist das Thema, das „Landkreis Ansbach – Heimat schmecken im Herbst“ am stärksten prägt. Schön zeigen das dieses Mal die Beiträge der verschiedenen Initiativen. Die Beiträge machen Lust auf moderne Getränke wie den Cider. Sie machen Lust auf leckeren Aufstrich. Sie machen aber auch Lust, die Veranstaltungen rund um das Thema Streuobst im Landkreis zu besuchen und sie machen Lust mit offenen Augen und Ohren die Streuobstlandschaft wahrzunehmen. Zudem erfahren Sie auf diesen zwei Seiten, wie Sie zum Schutz zwei weiterer Landschaften unserer Region, den Schafhutungen und den Wäldern, beitragen können. Viel Spaß beim Lesen! **Übrigens, noch mehr tolle Fotos und Wissenswertes zu „Landkreis Ansbach – Heimat schmecken“ gibt es auf Instagram ([www.instagram.com/landkreisansbach](http://www.instagram.com/landkreisansbach)) und Facebook ([www.facebook.com/landkreis.AN](http://www.facebook.com/landkreis.AN))**

Foto: Peter Göhringer



## WILDE ZEITEN



Frisches Wild aus der Region ist ein hochwertiges Nahrungsmittel. Wer bio und regional essen möchte, liegt mit diesem Fleisch genau richtig. Es ist fettarm und reich an Nährstoffen. Durch das Leben in der freien Wildbahn und das natürliche Futter ist der Geschmack zudem zart und würzig. Zum Schutz und zum Erhalt unserer Wälder ist der Verzehr von Wild gleichzeitig ein wichtiger Beitrag! Das Fleisch von Rehen und Schwarzwild kann bei den Jägern direkt bezogen werden. Wer nicht selbst kochen möchte, kann auch in den Gaststätten das zubereitete Wild bestellen und darauf achten, dass es aus der heimischen Jagd stammt. Adressen der Jäger: [www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de](http://www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de)



Foto: Josefine Reimdel



# 4 FAKTEN ÜBER MIRABELLEN

Mirabellen sind klein, rund, gelb und haben einen süßen, würzigen Geschmack. Sie werden auch als „Kleine Schwester der Pflaume“ oder „Gelbe Zwetschge“ bezeichnet.

Eine beliebte Sorte ist die sehr alte und besonders aromatische Sorte „Mirabelle von Nancy“.

Die Verwertungsmöglichkeiten der Mirabelle sind vielfältig und reichen von Aufstrich über Kuchen und Likör bis hin zum Obstbrand.

Mirabellen findet man bei uns im Landkreis immer wieder eingewachsen in alten Hecken oder an Dorf- und Ortsrändern. Auch in neuen Streuobstanlagen werden sie gern gepflanzt.



## Mirabellen-Aufstrich mit Rosmarin

Ergibt ca. 4 Gläser à 250ml

Ein Tipp aus der Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung Ansbach

### Zubereitung

Mirabellen waschen, entsteinen, mixen.

Mirabellen-Mus mit Rosmarin Zweigen für ca. 5 Min. erhitzen.

Rosmarin entfernen. Gelierzucker zugeben und nach Packungsanleitung kochen.

Gelierprobe machen: Auf einem kalten Teller 1 Esslöffel Aufstrich geben und kontrollieren, ob dieser geliert.

Aufstrich in ausgekochte Gläser abfüllen, sofort verschließen, kurz auf den Kopf stellen, abkühlen lassen, etikettieren.



Foto: Margit Strauß

### Zutaten

- ca. 800g Mirabellen
- 2 Zweige Rosmarin
- 250g Gelierzucker 2:1

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ansbach



Foto: Ursula Kössler

## HERBSTZEIT IST ERNTEZEIT

Gemüse wird verarbeitet und eingeleert. Obst wird zu Marmelade eingekocht oder es wird zu Saft und Most gepresst. In vielen Orten gibt es Mostereien, die es ermöglichen, dass jeder Kunde den Saft seines angelieferten Obstes mit nach Hause nimmt. Der Erhalt der Streuobstbestände und das Pflanzen von Obstbäumen in Gärten sorgen für eine nachhaltige Lebensqualität. Unter diesem Aspekt haben Obst- und Gartenbauvereine in in der Region der Lokalen Aktionsgruppe (LAG) „Region an der Romantischen Straße“ bereits LEADER-Fördermittel erhalten. Auch in der neuen Förderphase werden solche Maßnahmen zur Sicherung von Biodiversität und Artenvielfalt unterstützt.

**gemein**am****  
LAG Region an der Romantischen Straße

Foto: Barbara Stadlinger



## HOTSPOTS DER ARTENVIELFALT

Sie wurden vom Menschen geschaffen und sind typisch für die fränkische KULTURLANDSCHAFT...

Sie sind für uns wichtiger Nahrungs- und GENUSSMITTELLIEFERANT, dienen aber auch der Herstellung edler Möbel und Instrumente...

STREUOBSTWIESEN. Mehr dazu erfahren Sie am NorA-Streuobsttag, Sonntag, den 01.10.2023, im Schauobstgarten von Barbara Stadlinger in Wernsbach und zeitgleich im Saisonhof von Linda Schwarzbeck in Buhlsbach bei Lehrberg. Feiern Sie mit uns und lernen Sie dabei diesen einzigartigen Lebensraumtyp näher kennen. Wir freuen uns auf Sie. Weitere Informationen unter: [www.nora-gemeinden.de](http://www.nora-gemeinden.de)

Mit bis zu **5.000** Tier- und Pflanzenarten zählen sie zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas...



# Qualifiziertes Personal ist begehrt



Hier gehts zur Bewerberseite der Seniorenheime Feuchtwangen und Wassertrüdingen



Dennis Staudhammer absolviert nach etlichen Berufsjahren am Seniorenheim in Feuchtwangen nun die Ausbildung zum Pflegefachmann.

**Qualifiziertes Personal ist begehrt, auch im Bereich der Pflege. Die Seniorenheime des Landkreises Ansbach in Feuchtwangen und Wassertrüdingen beschreiten hier ihren ganz eigenen Weg. Neben der regulären Ausbildung bieten sie Möglichkeit, sich als Quereinsteiger oder auch in Teilzeit weiterzubilden.**

Katrin Fuchs aus Fürnheim bei Wassertrüdingen ist begeistert: „Mit der Teilzeitausbildung kann ich Lernen, Familie und meinen Job gut unter einen Hut bringen.“ Die 38-jährige absolviert bereits im dritten Lehrjahr die Ausbildung zur Pflegefachfrau in Teilzeit. Sie ist bereits ausgebildete Pflegefachhelferin, hatte aber stets den Wunsch, auf dieser Stufe nicht stehen zu bleiben. Nach einer Familien-Auszeit fand sie eine Anstellung in Wassertrüdingen und entschloss sich nach reiflicher Überlegung, als Auszubildende noch einmal die Schulbank zu drücken. „Pflege ist mein Traumberuf. Ich kümmere mich gern um Menschen und finde es faszinierend, ihre Geschichte kennen zu lernen“, berichtet Katrin Fuchs.

Dennis Staudhammer geht es da ähnlich. „Fünf Jahre habe ich überlegt. Dann habe ich mir gesagt: Komm, das ziehst du jetzt durch.“ Die Rede ist vom Entschluss, sich als Sozialpflegefachhelfer zum Pflegefachmann weiterzubilden. Der 26-jährige Familienvater schätzt die Arbeit im Seniorenheim in Feuchtwangen, fühlt sich im Team wohl und freut sich, dass er nach erfolgreicher Ausbildung im Job auch mehr Verantwortung übernehmen darf.

Für Gabriele Wilferth, Pflegedienstleitung im Seniorenheim Feuchtwangen, sind die beiden Nachwuchskräfte eine willkommene Verstärkung. Besonders froh ist sie, dass die Ausbildung in beiden Fällen von der Agentur für Arbeit unterstützt wird. „So kann das Lohnniveau als Auszubildender auf dem Niveau der vorherigen Beschäftigung gehalten werden“, erklärt Wilferth.

„Das Niveau der Pflegeausbildung ist sehr hoch. Entsprechend sind die Ausbildungsberufe vor Kurzem auch aufgewertet worden“, berichtet Verena Großhauser, Einrichtungsleitung der Seniorenheime des Landkreises Ansbach. Die Mitarbeiter erwarte in den Seniorenheimen des Landkreises Ansbach ein sicherer Arbeitsplatz mit tariflicher Bezahlung, an dem die Möglichkeiten der Digitalisierung genutzt würden, um die umfangreichen Dokumentationspflichten gut bewältigen zu können. Und, nicht ganz unwichtig: „Die Versorgung mit kostenlosem Kaffee ist jederzeit sichergestellt“, sagt Verena Großhauser und schmunzelt.

## Perspektiven in der Medizin

Sie kennen Migranten mit medizinischen Berufen? Sie arbeiten im medizinischen Bereich und möchten eine „Patenschaft“ übernehmen?

**Wir versuchen berufliche Perspektiven aufzuzeigen, melden Sie sich gerne hier:**

Gesundheitsregion<sup>plus</sup> Landkreis Ansbach und Stadt Ansbach, Christina Löhner, Tel. 0981 468-7107  
gesundheitsregionplus@landratsamt-ansbach.de



Katrin Fuchs hat sich für die Ausbildung zur Pflegefachfrau in Teilzeit entschieden.



Pflegedienstleiterin Gabriele Wilferth: „Quereinsteiger erhalten während der Ausbildungszeit Unterstützung von der Agentur für Arbeit.“

# Futter für Leseratten

## Die Öffentlichen Bibliotheken im Landkreis Ansbach

**In den 23 Öffentlichen Bibliotheken im Landkreis Ansbach können sich die Bürgerinnen und Bürger mit Lesestoff eindecken. Auch Medien wie Filme, Gesellschaftsspiele, Hörbücher, Tonies und Tiptois sowie Zeitungen und Zeitschriften halten die Bibliotheken zum Ausleihen für ihre Gäste bereit.**

Mit 189.000 Besuchern im vergangenen Jahr sind die Öffentlichen Bibliotheken viel genutzte kulturelle Einrichtungen. Im Landkreis wird gerne zum Buch gegriffen. 605.100 Ausleihen verzeichneten die Bibliotheken 2022, mit steigender Tendenz (+14 % im Vergleich zum Vorjahr).

### Ein starker Verbund

Seit 22 Jahren arbeiten die Bibliotheken eng in einem Verbund zusammen: MILKAN (Medienkompetenz im

Landkreis Ansbach). Der gemeinsame Verbundkatalog bildet das Herzstück von MILKAN. Der Online-Katalog [www.milkan.de](http://www.milkan.de) vereint die Katalogdaten von 13 Bibliotheken aus Stadt und Landkreis. Ist ein gewünschtes Buch in der örtlichen Bibliothek nicht vorhanden, kann man über den Online-Katalog leicht herausfinden, welche Bibliothek das Buch besitzt und es online bestellen. Dieses wird in die jeweilige Heimatbibliothek geliefert und kann dort ausgeliehen werden. Die Bibliotheken im Landkreis haben nicht nur den Leihverkehr auf die Beine gestellt, sondern auch gemeinsame Aktionen wie Wanderausstellungen und verschiedene Veranstaltungsreihen.

Wichtig für die Bibliotheken im Verbund ist der fachliche Austausch mit den Kolleginnen und Kollegen im Rahmen

Kinder und Familien sind in den Bibliotheken herzlich Willkommen und halten sich gerne zum Schmökern und Lesen im Kinderbereich auf. (Gemeindebücherei Bechhofen)

der halbjährlich und in wechselnden Bibliotheken stattfindenden Treffen.

### Die Angebote der Bibliotheken

Neben dem vielfältigen und aktuellen Medienangebot sind die Öffentlichen Bibliotheken ein wichtiger Vermittler von Medien- und Lesekompetenz. Sie arbeiten eng mit Kindergärten und Schulen zusammen. Bei den verschiedenen Veranstaltungsangeboten für Gruppen stehen die Freude am Buch und am Lesen im Mittelpunkt. Auch für Leseförderungsprojekte wie Antolin und Lesestart 1-2-3 sind die Bibliotheken wichtige Partner. Sie bieten regelmäßig unterschiedliche Veranstaltungsformate: von Bilderbuchkinos, Vorlesespaziergängen, Autorenlesungen, Lesenächten, Kindertheater bis hin zu Pflanzentauschbörsen, Repair-Cafés, Bastelaktionen u. v. m. bereichern sie das kulturelle Leben.

Fotos: Kati Voltz



Kindergartengruppen und Schulklassen sind gern gesehene Gäste. Im Rahmen von Einführungsveranstaltungen lernen Kinder spielerisch wie sie sich in der Bibliothek zurechtfinden und wie viel Freude Lesen machen kann.



Bücher, Hörbücher und Zeitschriften können rund um die Uhr auch online ausgeliehen und zu Hause oder unterwegs genutzt werden. Zwölf der Öffentlichen Bibliotheken des MILKAN-Verbundes bieten ihren Nutzer/-innen die Onleihe an.



In Bibliotheken blüht nicht nur die Lesefreude. Saatgutbibliotheken und Pflanzentauschbörsen tragen zur Artenvielfalt in heimischen Gärten bei.

# ÖPNV Öffentlicher Personennahverkehr im Landkreis

## Bus-Linie 805 und ihre Haltestellen

Mehr Infos zur Linie 805  
beim VGN  
oder unter [www.vgn.de](http://www.vgn.de)



# Ansbach

## Sehenswertes

entlang der Linie 805:

### ... Beispiele in Ansbach 1

#### Haltestelle Inselwiese:

- der französisch-barocke Hofgarten mit schlossartiger Orangerie
- die markgräfliche Residenz

### ... Beispiel in Aurach (Weinberg) 2

#### Haltestelle Kindergarten:

- Besinnungsweg Aurach „Sonnengesang“  
Er lädt ein, inne zuhalten und loszulassen, sich die Zeit zu nehmen, die Einmaligkeit der Schöpfung in uns und der Natur zu entdecken.



Foto:  
Landschaftspflege-  
verband Mittelfranken

### ... Beispiele in Feuchtwangen 3

#### Haltestelle Bauakademie:

- die Bayerische BauAkademie bietet interessante Kurse, Veranstaltungen und Fortbildungen.

#### Haltestelle Mooswiese:

- ca. 5 Gehminuten bis zum romanischen Kreuzgang, im Sommer finden hier die Kreuzgangspiele statt.



Fotos: Nicole Brühl



### ... Beispiele in Dinkelsbühl 4

#### Haltestelle Schwedenwiese:

- in wenigen Gehminuten erreicht man die liebenswerte Altstadt mit den historischen Bauwerken wie dem Münster St. Georg und dem Bäuerlinsturm sowie dem Museum „Haus der Geschichte“.

## Fahrtenangebot

- **Montag bis Freitag** von ca. 06:00 bis 18:30 Uhr (erste Fahrt ab Ansbach 05:46 Uhr, erste Fahrt ab Feuchtwangen 05:46 Uhr, letzte Fahrt ab Ansbach 18:19 Uhr, letzte Fahrt ab Dinkelsbühl 18:05 Uhr, in Feuchtwangen ab 18:25 Uhr)
- **Samstag** von ca. 08:00 bis 18:00 Uhr (erste Fahrt ab Ansbach 08:15 Uhr, erste Fahrt ab Feuchtwangen 07:00 Uhr, letzte Fahrt ab Ansbach 18:15 Uhr, letzte Fahrt ab Feuchtwangen 17:00 Uhr)
- **Sonn- und Feiertage** von ca. 12:00 bis 17:00 Uhr (erste Fahrt ab Ansbach 12:15 Uhr, erste Fahrt ab Feuchtwangen 09:00 Uhr, letzte Fahrt ab Ansbach 18:15 Uhr, letzte Fahrt ab Feuchtwangen 17:00 Uhr)

Die Linie 805 bietet fast stündlich eine Verbindung zwischen Ansbach und Feuchtwangen. Montags bis freitags fahren die Busse in den Hauptverkehrszeiten auch weiter nach Dinkelsbühl und zurück.

Ein weiterer Vorteil ist, dass fast alle Busse sowohl an den Schul- als auch Ferientagen fahren, weshalb es hier keine Fahrteinschränkungen gibt. Somit handelt es sich um eine attraktive Verbindung für Arbeitnehmer und auch für den Freizeitverkehr.

Die Linie 805 wird vom Verkehrsunternehmen Scharnagel bedient. Im Einsatz sind sogenannte Low-Entry-Busse mit barrierefreiem Einstieg. Mobilitätseingeschränkte Fahrgäste gelangen über eine Klapprampe in den Bus.

In Ansbach am Bahnhof besteht Anschluss von den bzw. an die Zugverbindungen.



# AKTIONSTAGE

# INNENORTE

## „ALTE HÜLLE – NEUES LEBEN“

### vom 20. September bis 03. Oktober 2023

Besichtigungen von sanierten und umgebauten Objekten:

Sa 23.09.23 Colmberg

So 24.09.23 Colmberg / Neusitz / Rügland / Windsbach

Sa 30.09.23 Feuchtwangen / Heilsbronn / Herrieden /  
Leutershausen

So 01.10.23 Feuchtwangen

Di 03.10.23 Flachslanden



[www.landkreis-ansbach.de](http://www.landkreis-ansbach.de)

Q Aktionstage Innenorte

## Landkreis sucht Natur- und Umweltschutzprojekte für Agenda-21-Wettbewerb

Bis 12. Januar 2024 können vorbildliche Maßnahmen im Bereich des Natur- und Umweltschutzes an die Untere Naturschutzbehörde des Landratsamtes gemeldet werden. Jede Bewerbung sollte eine kurze Begründung und Beschreibung sowie Bildmaterial enthalten. Für eine Anerkennung kommen alle Maßnahmen, Aktionen und Initiativen in Betracht, die zur Sicherung und Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage und einer nachhaltigen Entwicklung beitragen. Es muss sich um ein freiwilliges Projekt handeln. Die Auszeichnung ist insgesamt mit 4.000 Euro dotiert. „Der Landkreis Ansbach honoriert mit diesem Preis das ehrenamtliche Engagement zum Erhalt unserer heimischen Pflanzen- und Tierarten“, betont Landrat Dr. Ludwig. **Weitere Infos gibt es unter der Telefonnummer 0981 468-4203.**



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](mailto:magazin@landratsamt-ansbach.de).**

**Der Link zum Magazin:**



[www.landkreis-ansbach.de](http://www.landkreis-ansbach.de)

### Herausgeber:

Landkreis Ansbach · Crailsheimstraße 1  
91522 Ansbach · Tel. 0981 468-1110  
[pressestelle@landratsamt-ansbach.de](mailto:pressestelle@landratsamt-ansbach.de)

### Redaktion:

Regina Bremm, Andrea Denzinger, Carolin Emmert,  
Josephine Georgi, Fabian Hähnlein, Susanne Merkel,  
Harald Siller, Kati Voltz

### Gesamtgestaltung:

Böker & Mundry Werbeagentur GmbH, Ansbach

**Druck:** Schleunungdruck GmbH,  
97828 Marktheidenfeld

Auflage: 90.000

© August 2023. Alle Rechte vorbehalten.  
Alle Angaben im Magazin ohne Gewähr.

Die Verwendung des generischen Maskulinums umfasst Personen jeglichen Geschlechts.

## Hier gibt's was zu gewinnen:

Im Bild gibt es fünf Fehler zu entdecken. Wer sie findet und die Fehler per E-Mail an [magazin@landratsamt-ansbach.de](mailto:magazin@landratsamt-ansbach.de) oder per Post an „Redaktion Landkreismagazin, Landratsamt Ansbach, Crailsheimstraße 1, 91522 Ansbach“ sendet, kann einen **Präsentkorb mit Produkten regionaler Anbieter im Wert von ca. 50 Euro** gewinnen. **Bitte Name, Anschrift und Telefonnummer nicht vergessen. Einsendeschluss ist der 30. November 2023.**

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 Inge Reulein aus Langfurth, die alle fünf Fehler im Mogenbild des letzten Landkreismagazins entdeckt hat.



Scan mich, oder ...

[www.solarportal-landkreis-ansbach.de](http://www.solarportal-landkreis-ansbach.de)

# SOLAR- PORTAL

FÜR DEN  
LANDKREIS ANSBACH



Gefördert durch:



[www.klimaschutz-landkreis-ansbach.de](http://www.klimaschutz-landkreis-ansbach.de)

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages