landkreis magazin

ANSBACH

Herbst/Winter
2017

leute
geschichten
wissenswertes

Bunt und lecker

Vorweihnachtszeit genießen im Landkreis Ansbach

4 Feuer und Flamme für die Feuerwehr

6 Unser täglich Brot – Bäcker-handwerk im Landkreis Ansbach

12 LIMESEUM Ruffenhofen

14 Echt.Fränkisch. Scharf!

16 Kommunale Allianz Kernfranken

Herbst- und Winterhighlights

im Romantischen Franken

Ob Schlemmereien aus Landgasthöfen oder international bekannte Weihnachtsmärkte. Auch im Herbst und Winter lockt der Landkreis Ansbach mit vielen Höhepunkten. Vom 14. Oktober bis 13. November laden Landgasthöfe der Nördlichen Frankenhöhe zum Schlemmen und Genießen ein. Auch die Fisch- und Wildtage in Feuchtwangen und die Fisch-Erntewoche in Dinkelsbühl verwöhnen in der Woche um den 1. November mit frischen regionalen Produkten in traditioneller oder moderner Zubereitung.

Ende November werden die vielen traditionellen Herbstmärkte durch Glühwein- und Lebkuchenduft auf den Weihnachtsmärkten abgelöst. Ob der weltweit bekannte „Reiterlesmarkt“ in Rothenburg o.d.T., der Dinkelsbühler Weihnachtsmarkt im historischen Spitalhof oder der Fürstliche Weihnachtsmarkt in Schillingsfürst – es gibt viele reizvolle Ausflugsmöglichkeiten in der Weihnachtszeit. Traditionen, Bräuche, gebrannte Mandeln und Nikolausbesuche lassen die Herzen der kleinen und großen Besucher in der Region höher schlagen.
Auch gerade die kleinen oder nur am Wochenende stattfindenden Märkte bieten viel Reizvolles. So sind etwa das „Christkindlesrunterläuten“ in Leutershausen oder das „Christkindwinken“ in Lehrberg immer einen Besuch wert. Viele Freude bei den spannenden und wunderschönen Veranstaltungen in der Herbst- und Weihnachtszeit!

Der Tourismusverband Romantisches Franken veröffentlicht jedes Jahr einen Kalender mit den Terminen der Weihnachtsmärkte der Region.

Nähere Informationen finden sich unter www.romantisches-franken.de

Mit den Gesundheitsexperten im Gespräch

Arztvorträge und Aktionstage

Von September bis Februar bietet die ANregiomed-Gesundheitsakademie 41 Vorträge, um sich zu informieren und mit medizinischen Spezialisten ins Gespräch zu kommen. Der Eintritt zu allen Veranstaltungen ist frei.

Am 4. November findet am Klinikum Ansbach ab 8.30 Uhr der 14. Diabetikertag unter dem Motto „Vorsorge ist besser als Nachsorge“ statt. Dabei wird es unter anderem Vorträge zu Themen wie Durchblutungsstörungen, richtige Fußpflege, Darm und Sozialgesetzgebung bei Diabetes mellitus geben. Am 8. November geht es um 16 Uhr anlässlich der Herzwochen mit Privatdozent (PD) Dr. Christian Wacker um das Thema Herzinsuffizienz. Der Vortrag wird am 16. November um 19.30 Uhr in der Klinik Rothenburg wiederholt.
Am 9. November klärt Dr. Evelyn Weick-Mayer um 19.30 Uhr in der Klinik Dinkelsbühl zum Thema „Dickdarmkrebs: Symptome, Diagnostik und Therapie“ auf. Zur gleichen Zeit informiert Rainald Kiene in der Klinik Rothenburg zu Sport- und Freizeitverletzungen des Kniegelenks. Über Schlüsselloch-Chirurgie bei gutartigen Lungenerkrankungen referiert am 16. November um 19.30 Uhr Dr. Uwe Jordan in der Klinik Dinkelsbühl. In der Praxisklinik Feuchtwangen geht es am 21. November ab 19.30 Uhr mit Dr. Arnulf Zimmermann um neue Perspektiven bei Diabetes mellitus Typ II. Am 23. November um 19.30 Uhr informiert Dr. Evelyn Weick-Mayer in der Klinik Dinkelsbühl über Magenkrebs und PD Dr. Jörn Maroske in der Klinik Rothenburg über die Magen-Darm-Spiegelung. Am 29. November geht es am Klinikum Ansbach um 16 Uhr mit Prof. Dr. Thomas Meyer um Operationen bei Erkrankungen der Leber und der Bauchspeicheldrüse. Ebenfalls am 29. November hält PD Dr. Christian Wacker um 19.30 Uhr einen Vortrag zum Thema „Herzensangelegenheiten“ im Bürgersaal Wassertrüdingen (Anmeldung erforderlich unter Tel. 09832 6822-0). Dr. Peter Tichy referiert am 30. November um 19 Uhr zum Thema „Für jeden Patienten das richtige Implantat – Gelenkersatz an Knie, Hüfte und Schulter“ im Seniorenstift Fichtenau (Anmeldung erforderlich unter Tel. 07962 892-12).

Weitere Informationen zu den Veranstaltungen finden Sie unter www.fraenkisch-gesund.de

Förderpreis

für vorbildliche Seniorenprojekte und Prädikat „Seniorenfreundliche Kommune“

Zum zweiten Mal schreibt der Landkreis Ansbach in diesem Jahr den Förderpreis für vorbildliche Seniorenprojekte im Landkreis Ansbach aus. Mit dem Preis werden Projekte ausgezeichnet, die die Lebensbedingungen der älteren Menschen in den Städten und Gemeinden nachhaltig verbessern und damit dazu beitragen, dass sie auch im Alter mit einer hohen Lebensqualität in ihrem Heimatort und im gewohnten Lebensumfeld wohnen bleiben können.
Ab sofort können sich alle im Landkreis Ansbach in der Seniorenarbeit tätigen Organisationen, Vereine, Verbände, Kommunen und Privatpersonen für den Förderpreis bewerben. Die Auszeichnung ist mit einem Preisgeld in Höhe von 3.000 Euro für den ersten, 2.000 Euro für den zweiten und 1.000 Euro für den dritten Platz verbunden. Die Bewerbungsfrist endet am 31.12.2017.

Daneben haben die kreisangehörigen Städte, Märkte und Gemeinden auch weiterhin die Möglichkeit, sich beim Landratsamt Ansbach für das Prädikat „Seniorenfreundliche Kommune“ zu bewerben.

Bewerbungsunterlagen erhalten Sie im Landratsamt Ansbach:
Frau Genthner
Tel. 0981 468-5200
inge.genthner@landratsamt-ansbach.de
www.landkreis-ansbach.de

10.000 Bayerische Ehrenamtskarten übergeben

Helga Hellwig aus Wassertrüdingen erhielt aus den Händen von Landrat Dr. Jürgen Ludwig die 10.000ste Bayerische Ehrenamtskarte im Landkreis Ansbach. Diese übergab der Landrat gemeinsam mit Oberbürgermeister Dr. Christoph Hammer und dem Leiter des Projektteams des Bündnisses für Familie, Kreisrat und Bürgermeister Klaus Miosga. Miosga ist zudem Vorstand der Bürgergemeinschaft „Hand in Hand“ Dinkelsbühl Stadt und Land e.V. in dem sich die Geehrte seit 2015 durchschnittlich acht Stunden pro Woche engagiert. Die 60-jährige hilft anderen Mitgliedern unter anderem im Haushalt und Gartenbereich und übernimmt Fahrdienste. „Der Landkreis Ansbach allein hat mehr als acht Prozent der 120.000 in ganz Bayern verteilten Bayerischen Ehrenamtskarten ausgegeben. Frau Hellwig steht stellvertretend für diese zahlreichen ehrenamtlich engagierten Menschen, die sich einbringen. Dafür möchte ich ihr und allen Helfern herzlich danken“, so Landrat Dr. Jürgen Ludwig. Helga Hellwig betonte, dass die Auszeichnung für sie symbolisch dafür stünde, dass sie nach einer längeren Krankheit wieder im gesellschaftlichen Leben angekommen sei. „Ich bin der Bürgergemeinschaft unendlich dankbar, dass mir die Chance gegeben wurde, mich wieder einbringen zu können. Bei „Hand in Hand“ ist es einfach toll, dass der Mensch im Vordergrund ist“, erklärte Hellwig.

Informationen zu den rund 100 Akzeptanzstellen im Landkreis Ansbach sowie zum Erhalt der Ehrenamtskarte: www.landkreis-ansbach.de/Leben-im-Landkreis/Ehrenamtskarte

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

es freut mich, dass Sie die neueste Herbstausgabe unseres Landkreismagazins aufgeschlagen haben. Herbst und Vorweihnachtszeit locken mit leckeren Gerichten und Backwerken und vielen bunten Veranstaltungen. Auch lernen Sie in diesem Heft mit Sandra Scharf eine Jungunternehmerin kennen, die sich den Erhalt und die zeitgemäße Umsetzung der fränkischen Tracht zur Aufgabe gemacht hat. Zudem stellen wir Ihnen eine Karte des Bäckerhandwerks im Landkreis Ansbach zur Verfügung. Dabei dreht sich in dieser Ausgabe alles um das Bäckerhandwerk. Dies stellen Bäckermeister Florian Striffler und Kurt Held, Obermeister der Bäckerinnung Westmittelfranken, vor. Auch im Bereich Kultur und Ehrenamt hat die vierte Ausgabe des Landkreismagazins wieder jede Menge zu bieten. Das LIMESEUM Ruffenhofen lädt zur Spurensuche zu Zeiten des römischen Reiches ein. Drei leidenschaftliche Vertreter der Feuerwehr zeigen das bemerkenswerte Leistungsspektrum der rund 11.000 aktiven Einsatzkräfte im Landkreis Ansbach auf. Der vorgestellte erfolgreiche Weg der Allianz Kernfranken steht zudem beispielhaft für die große Leistungsfähigkeit der Kommunen in unserer Region.

Ich freue mich wieder auf viele Rückmeldungen zu unserer neuesten Ausgabe und eine rege Beteiligung an unserem Landkreisrätsel!

Kommen Sie gut durch Herbst und Winter im Landkreis Ansbach!

Ihr

Dr. Jürgen Ludwig
Landrat

Ralf Bitter, Carola Güntner-Hoppe und Thomas Müller (v.l.n.r.)

Feuer und Flamme für die Feuerwehr

Ralf Bitter ist Kreisjugendfeuerwehrwart im Landkreis Ansbach

Warum werben Sie bei der Jugend für die Feuerwehr?

Wir wollen den Jugendlichen eine gewisse Wertschätzung vermitteln. Wir wollen ihnen auch zeigen, dass es Spaß macht seinen Mitbürgern zu helfen und in einer Wehr Kameradschaft zu erleben. Es geht nicht nur darum, den Jugendlichen feuerwehrtechnisches Know How beizubringen, sondern ihnen grundsätzlich das Ehrenamt schmackhaft machen.

Wie wichtig ist denn die frühzeitige Gewinnung von Nachwuchskräften?

Die Wehren wollen ja weiter bestehen. Ohne Nachwuchs gäbe es irgendwann eine Personalnot. Ich sehe in der Gewinnung von Nachwuchs eine wichtige Aufgabe für jeden Kommandanten.

Ab welchem Alter kann ein Jugendlicher zur Feuerwehr gehen?

Laut Gesetz darf er das ab einem Alter von zwölf Jahren. Seit Juli diesen Jahres kann jede Wehr auch Kinder ab sechs Jahren in eine Kinderwehr aufnehmen. Zehn solcher Kinderwehren gibt es im Landkreis Ansbach, denen rund 150 Kinder angehören. Wenn diese Kinderwehren attraktiv gestaltet werden, wird der spätere Übertritt in eine Jugendwehr sicher erleichtert.

Nennen Sie doch bitte ein paar Punkte, warum die Mitgliedschaft in einer Jugendfeuerwehr attraktiv ist?

Das ist zum Beispiel die Feuerwehrtechnik. In größeren Wehren schwärmen die Jugendlichen regelrecht von der Technik. Die Feuerwehren auf örtlicher Ebene oder die Kreisfeuerwehr bieten auch eine attraktive Freizeitgestaltung an. Das kann ein Ausflug sein. Unser Kreisjugendzeltlager, das alle zwei Jahre stattfindet, ist für die Jugendlichen ein echtes Highlight. Auch die Abnahme der Deutschen Jugendleistungsspange ist zwar harte Arbeit für die Jugendlichen, aber auch eine attraktive Veranstaltung im zweijährigen Wechsel mit dem Zeltlager. Der Landkreis unterstützt die Abnahme des höchsten Leistungszeichens, das ein Feuerwehrjugendlicher bekommen kann.

Ab wann dürfen Feuerwehrjugendliche zu Einsätzen mit ausrücken?

Generell ab einem Alter von 16 Jahren, wenn sie eine Truppmann-Ausbildung begonnen haben. Sie dürfen aber mit Begleitung durch einen Erwachsenen nur bis außerhalb des mittleren Gefahrenbereiches mit vorrücken.

Carola Güntner-Hoppe ist Kreisbrandmeisterin und Frauenbeauftragte der Feuerwehren im Landkreis Ansbach

Warum wollen Sie Frauen für die Feuerwehren gewinnen?

Für Feuerwehrmänner und Feuerwehrfrauen gilt gleichermaßen, es ist schön, sich ehrenamtlich zum Wohl seiner Mitbürger zu engagieren. Das Engagement von Frauen in der Feuerwehr wird auch nicht dadurch geschmälert, dass wir Kinder bekommen, sie erziehen oder auch Angehörige pflegen. Wir Frauen sind halt im Alltag vielleicht mehr eingebunden als Männer. Das hindert mich aber nicht daran Frauen immer wieder zu motivieren in einer Feuerwehr mitzumachen.

Glauben Sie, dass Frauen in den Wehren an Bedeutung gewinnen werden?

Davon bin ich überzeugt. Der Frauenanteil wird sich schon bedingt durch den demographischen Wandel erhöhen. Die Feuerwehren im Kreis gehen bereits den Weg, mehr Frauen zu integrieren. Und es gibt auch eine Willkommenskultur für Feuerwehrfrauen. Feuerwehrdienst kann jeder leisten. Wir verlangen niemandem unmenschliche Leistungen ab.

Thomas Müller ist Kreisbrandrat im Landkreis Ansbach

Wie beurteilen Sie die Gesamtpersonalstärke der Wehren im Landkreis?

Mit knapp 11.000 Feuerwehrleuten entspricht dies dem Stand von vor 15 Jahren, was trotz des demographischen Wandels gut ist. Was sich jedoch in unserer Region verändert hat, ist die Struktur der Arbeitsplätze vor Ort.

Werden die Wehren kleinerer Dörfer auch in Zukunft noch gebraucht?

Ja, wir werden sie auch weiterhin benötigen, wichtig ist insbesondere die Ortskenntnis der Feuerwehrleute. Außerdem sind Einsätze oft nach den durchgeführten Löschmaßnahmen nicht beendet und es müssen zum Beispiel Brandwachen gestellt werden.

Ist der gesamte Landkreis feuerwehrtechnisch so aufgestellt, dass die Rettungszeiten eingehalten werden können?

Das ist weitestgehend der Fall. Wir sprechen bei den Feuerwehren von einer „Hilfsfrist“, diese beträgt zehn Minuten. Die zehn Minuten beginnen mit dem Eingang des Notrufes bei der Integrierten Leitstelle zu laufen. Das heißt für Notfallabfrage, Disposition und Alarmierung einer oder mehrerer Wehren vergehen ein bis zwei Minuten. Bis zum Ausrücken der alarmierten Feuerwehr liegen wir im Schnitt bei drei bis vier Minuten. Der Rest von vier bis sechs Minuten verbleibt dann als Fahrzeit zum Einsatzort. An diesem Zeitraster kann man sehen, dass Feuerwehren relativ engmaschig vorgehalten werden müssen, denn in vier, fünf oder maximal sechs Minuten können keine weiter entfernten Einsatzstellen erreicht werden.

Sind denn alle Wehren des Landkreises so ausgerüstet, dass sie für die auf sie zukommenden Einsätze ausgerüstet sind?

Mindestens eine Wehr in der Gemeinde muss so ausgerüstet sein, dass sie in der Lage ist, gezielt Brände zu bekämpfen, deren Ausbreitung zu verhindern und auch Menschen aus brennenden und verrauchten Gebäuden zu retten. In Einzelfällen besteht, was die Ausrüstung hierfür betrifft, noch Beschaffungsbedarf.

Feuerwehren im Landkreis Ansbach:

315 Feuerwehren in 58 Gemeinden
10.870 aktive Feuerwehrdienstleistende
davon **993 aktive Feuerwehrfrauen**

132 Jugendgruppen
1.163 Jugendliche in den Feuerwehren
davon **286 weiblich**

Unser täglich Brot

Bäckerhandwerk im Landkreis Ansbach

Seit 1924 wird in der sechsten Generation von der Familie Striffler mit Herzblut und Überzeugung das Bäckerhandwerk betrieben. Seit 1944 wird in dem Haus Untere Schmiedgasse 1 in Rothenburg gebacken. Bäckermeister Florian Striffler führt seit Jahresbeginn 2017 die Bäckerei.

Herr Striffler, wie entstand ihre Leidenschaft zum Backhandwerk?

Dadurch, dass unsere Backstube im Haus war, habe ich schon als kleines Kind, als ich Laufen gelernt hatte, bei meinem Opa miterlebt, wie der Backbetrieb so abläuft. Später habe ich dann in den Schulferien in der Backstube mitgeholfen. Nach dem Abschluss der Fachoberschule habe ich mal kurz überlegt, ob ich ein Studium aufnehmen soll oder nicht. Das hat sich dann aber relativ schnell erledigt, weil ich wusste, dass ich nicht lange auf einem Stuhl sitzen bleiben kann. Da war mir dann schnell klar, ich will in die Backstube gehen, ich will in nächster Generation die Bäckerei weiterführen.

Was ist das Reizvolle am handwerklichen Backen?

Mir macht es einfach wahnsinnig Spaß, etwas mit den Händen zu machen. Auch wenn manchmal nicht alles auf Anhieb klappt, sieht man einfach, was man gemacht hat. Da hat sich auch bisher nichts daran geändert, eher im Gegenteil. Gerade wo es gegenwärtig in der Branche etwas stockt, wo man kaum Lehrlinge bekommt und der Beruf des Bäckers von vielen so schlecht dargestellt wird, hat das meine Leidenschaft als Bäcker noch bestärkt. Ich meine, es muss doch Möglichkeiten geben, junge Menschen für den Beruf des Bäckers zu gewinnen.

Können Sie ein Beispiel nennen?

Schon seit Jahrzehnten hält sich das Klischeedenken vom Bäcker, der immer so früh aufstehen muss, der je nach Schicht nicht mal mit Freunden in den Biergarten gehen kann und überhaupt auf vieles in der Freizeit verzichten muss. Ich finde, dass man das heute anders sehen muss. Um bei unserer Bäckerei als Beispiel zu bleiben: wir mussten aus Platzgründen unseren Backbetrieb umstrukturieren. Jetzt haben wir einen oder zwei Bäcker, die schon nachts anfangen und Brote und anderes vorbereiten. Ein anderer Mitarbeiter fängt zu einer typischen Bäckerzeit so um drei oder vier Uhr an, und dann kommen zwei weitere Mitarbeiter erst um sechs oder sieben Uhr zur Arbeit in die Backstube. Vielleicht kann man den Beruf des Bäckers jungen Menschen dadurch wieder schmackhaft machen. Wenn ein Mitarbeiter oder Azubi um fünf, sechs oder sieben Uhr in der Backstube anfängt, hat er auch um zwei oder drei Uhr am Nachmittag frei. Und wenn Mitarbeiter an einem Wochenende arbeiten müssen, haben sie das nächste frei.

Was können Sie jungen Leuten, die vor der Berufswahl stehen, noch Positives über den Beruf des Bäckers sagen?

Der Bäckerberuf ist ein Handwerksberuf, auf dem man mittlerweile sehr Vieles aufbauen kann. An der Meisterschule gab es einen Kollegen, der sich typisch fränkisch als Depp bezeichnet hat, weil er nur den Hauptschulabschluss hatte. Er hat dann eine sehr gute Gesellenprüfung abgelegt, hat danach die Mittlere Reife nachgeholt und eine ordentliche Meisterprüfung gemacht. Der Kollege hat eine Mehlallergie bekommen. Dank seiner Meisterprüfung konnte er aber Ernährungswissenschaften studieren.

Wie sieht es in Ihrem Betrieb mit Auszubildenden konkret aus?

Die letzten unserer Fachverkäuferinnen haben ihre Ausbildung beendet. Wir suchen händeringend nach Azubis im Verkauf und auch als Bäcker. Leider ist es im Moment sehr schwer, Auszubildende zu finden. „Da muss ich ja so früh aufstehen", das geistert, wie gesagt, noch immer in den Köpfen herum. Man hat aber um zehn oder elf Uhr frei, wenn man früh mit der Arbeit begonnen hat. Andere sitzen um diese Zeit im Büro. Es war für mich meine schönste Zeit in meiner eigenen Ausbildung, als ich um elf Uhr am Vormittag sagen konnte, jetzt ab ins Schwimmbad und gut ist es.

Jetzt haben Sie kräftig die Werbetrommel für den Bäckerberuf gerührt. Was heißt es für sie aus handwerklicher Sicht, Bäcker aus Leidenschaft zu sein?

Handwerk ist einfach Handwerk. Wir haben zum Beispiel in der Backstube teilweise noch Maschinen von meinem Großvater. Das weckt die Leidenschaft, wirklich alles noch von Hand zu machen. Handwerklich gemacht heißt auch, dass nicht alles Backwerk immer gleich aussieht. Möglichst viele unserer Rohstoffe, sei es das Mehl aus einer Mühle aus dem Taubertal, die Zwetschgen oder die Erdbeeren für Kuchen wollen wir regional beim Erzeuger beziehen. Mein positiver Eindruck ist, dass gerade auch junge Menschen wieder mehr bewusst beim Bäcker einkaufen und nicht nur in Backshops oder bei den Discountern.

Interview mit Kurt Held (vorne rechts), Obermeister der Bäcker-Innung Westmittelfranken und Kreishandwerksmeister. Dietenhofen ist der Stammsitz der Bäckerei Held.

Herr Held: Wie viele Bäckereien gibt es im Landkreis Ansbach, und wie viele Arbeitsplätze bietet das regionale Backhandwerk?

In der Innung haben wir derzeit 48 eingetragene Betriebe. Wie viele Mitarbeiter diese haben, kann ich nicht sagen, das ist nirgendwo festgehalten. Unsere Bäckerei hat beispielsweise einschließlich Fachverkäuferinnen und Teilzeitbeschäftigten 80 Mitarbeiter. Die großen Backbetriebe in der Region haben 900 und sogar bis zu 1300 Mitarbeiter.

Woher beziehen Sie denn für Ihre Bäckerei die Rohstoffe für die Backwaren?

Früher haben wir unsere Frischmilch von den Bauern aus dem Ort bekommen. Heute gibt es in Dietenhofen keinen Milchbauern mehr. Dann bezogen wir unsere Milchprodukte von den Molkereien Ansbach und Leutershausen. Beide gibt es auch nicht mehr. Also was bleibt anderes übrig, als die Molkereiprodukte von der Bäko (der Einkaufsgenossenschaft der Bäcker) liefern zu lassen, die es von der nächstgelegenen Molkerei in Bayreuth zukauft. Das ist schon noch regional, aber halt nicht mehr so wie früher. Die kurzen Wege, die sind weggefallen. Unser ganzes Mehl und die Getreidesorten, die wir verarbeiten, beziehen wir seit über 40 Jahren aus der Ammerndorfer Mühle im Bibertgrund, die ihrerseits das Getreide zum Mahlen bei regionalen Bauern einkauft. Erdbeeren und Obst beispielsweise beziehen wir aus der Region. Wir versuchen also schon, möglichst in der Region einzukaufen, um kurze Wege zu haben.

Backmischungen, wie sie auch im traditionellen Backhandwerk verarbeitet werden, haben beim Verbraucher keinen guten Ruf. Hat der Verbraucher recht?

Backmischungen haben zugegeben den Ruf, es sei nicht gut, sie zu verarbeiten. Diese Backmischungen sind ja aber nichts anderes als gemischte Rohstoffe verschiedener Art. Das können Samen, wie Sesam oder Leinsamen sein, Getreideflocken oder auch Mehle. Diese Vielfalt der einzelnen Rohstoffe kann ein Bäcker gar nicht auf Lager halten. Es ist also ein Vorteil auch für kleinere Betriebe, eine Sortenvielfalt im Gebäck anbieten zu können. Auch wenn die einzelnen Bäckereien solche Vormischungen verarbeiten und sich dabei genau an die Verarbeitungsrezepte halten, kommen dennoch von Bäckerei zu Bäckerei unterschiedliche Produkte heraus.

Wie ist denn das zu erklären?

Jeder Betrieb hat andere Maschinen, mit denen er die Teige zubereitet, er hat andere Backöfen und er hat andere Aufarbeitungsmethoden. So kommen unterschiedliche Gebäcke trotz gleicher Grundmischungen heraus. Von Vorteil sind Backmischungen auch, weil es in handwerklichen Bäckereien einen sehr hohen Fachkräftemangel gibt. Vormischungen erleichtern den Bäckereien die Arbeit. Nicht nur das, Vormischungen sorgen für eine hohe Produktsicherheit, weil maximal vier Rohstoffe abgewogen werden müssen. Wenn man bis zu 15 Rohstoffe abwiegen muss, hat man in der Rezeptur immer eine gewisse Unsicherheit.

Sind denn irgendwelche Zusatzstoffe in solchen Backmischungen?

Nein. Da sind nur unterschiedliche, natürliche Rohstoffe enthalten. Wir im eigenen Betrieb beziehen unsere Backmischungen von unserem regionalen

Rezept

Opa Striffler's Zimtsterne:

300 Gramm Puderzucker
60 Gramm Eiweiß
Eiweiß aufschlagen und Puderzucker nach und nach unterheben bis eine schöne Masse zum Aufstreichen entsteht.

100 Gramm Rohmarzipan
100 Gramm gemahlene Haselnüsse
2 Gramm Zimt
zu einer glatten Masse kneten und ca. 1 cm dick ausrollen.

Darauf den Eischnee auftragen und ausstechen.

Bei 160 Grad Umluft backen bis sich die Zimtsterne leicht vom Backpapier lösen. Auskühlen lassen und ein schönes Weihnachtsfest genießen.

Müller, der sie für uns in größeren Mengen zusammenmischt, so dass wir im Lager nur einen Rohstoff vorhalten müssen. Die angesprochenen Zusatzstoffe, ob das Salz, Hefe oder Sauerteig sind, hat jeder Bäcker selbst.

Trügt der Eindruck, dass Bäckereien wenig Werbung mit der regionalen Herkunft vieler ihrer Rohstoffe machen? In fast jeder Metzgerei kann man lesen, von welchem Bauern Schnitzel, Steak und Co. herkommen.

Bei den Metzgern sind diese Hinweise auf die regionale Herkunft der Schlachttiere eine Folge der BSE-Krise. Bei uns Bäckern ist diese Regionalität genauso wichtig. Bloß, zugegeben, so richtig Werbung machen wir damit nicht. Aber viele Bäcker haben zum Beispiel eine spezielle Brotsorte, die sich als örtliche oder regionale Marke etabliert hat. Man muss aber auch sehen, dass die Vielfalt und Qualität des regionalen, fränkischen, traditionellen Backhandwerks verloren zu gehen droht, wenn kleinere Bäckereien aufgeben, zum Beispiel weil sie keinen Betriebsnachfolger finden. Wenn dann nur noch Großbäckereien mit ihren Ketten übrigbleiben, dann gibt es von Flensburg bis Garmisch ein Einheitsbrot. Ohnehin gibt es mit rund 2000 Betrieben in Bayern eine solche Vielzahl kleiner Bäckereien bereits jetzt schon nirgendwo mehr in Deutschland. In ganz Deutschland gibt es 12000 Bäckereien. In Bayern sind wir also noch ganz gut dabei. Eine Verantwortung hat auch der Verbraucher. Er ist es, der entscheidet, ob er bei seinem handwerklichen Bäcker vor Ort einkauft, oder sich beim Discounter an der Aufbackstation Fabrikware holt.

Bäckereien

im Landkreis Ansbach

91522 Ansbach

1 Bäckerei Blättner
Würzburger Straße 28
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-12:30 und 14-18 Uhr
Sa. 6-13 Uhr
Bauernbrot, Dinkelbrot

2 Bäckerei Rager
Nürnberger Straße 21
www.baeckerei-rager.de
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-18 Uhr, Sa. 6-12 Uhr
Bio-Backwaren, Vollkornbrot und -brötchen, Dinkel-Vollkornbrot und -brötchen, Roggenbrot, Kartoffelbrot, Brezen, Emmer-Lebkuchen

3 Bäckerei-Konditorei Völklein
Oberhäuserstraße 26
www.voelklein-baeckerei.de
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-12:30 und 14-18 Uhr
Sa. 6-13 Uhr; in ungeraden Kalenderwochen Montag Ruhetag
Küchle, Dinkelvollkornbrötchen, Dinkellandbrot

8 Bäckerei Held – Café Krokant
Martin-Luther-Platz 10
Öffnungszeiten:
Mo-Fr. 7-18 Uhr, Sa./So. 8-18 Uhr

8 Bäckerei Held – Markt-Back-Haus im Brückencenter
Residenzstraße 2-6
Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 8-20 Uhr

8 Bäckerei Held – im Brücken-Center
Residenzstraße 2-6
Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 9-20 Uhr

8 Bäckerei Held – Am Schloss
Bischof-Meiser-Straße 1
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 6-18 Uhr

8 Bäckerei Held – Karlstraße
Karlstraße 19
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6:45-14:30 Uhr
Sa. 6:45-12 Uhr

9 Bäckerei Miethsam
Türkenstraße 4
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 7-18:30 Uhr, Sa. 7-16 Uhr

91722 Arberg

4 Bäckerei Heller
Schlossweg 2
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-18 Uhr, Sa. 6-12:30 Uhr
Hitzerplatz, Rahmplätzchen, Brezen

91589 Aurach

5 Bäcker Becks Backwelt GmbH
Leutershausener Straße 2
www.baecker-becks-backwelt.de
Öffnungszeiten Drive-In:
Mo.-Fr. 5:30-18 Uhr
Sa. 5:30-17:30 Uhr
So./Feiertag: 6:30-12 Uhr
Öffnungszeiten Café:
Mo.-Fr. 5:30-18 Uhr
Sa. 5:30-17:30 Uhr
So./Feiertag: 6:30-17:30 Uhr
Bäckersnack, Landbrot

91572 Bechhofen

6 Bäckerei-Café Rieß
Dinkelsbühler Straße 6
www.baeckerei-riess.de
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 5:30-19 Uhr
Sa. 5:30-17 Uhr, So. 7:30-17 Uhr
Altfränkisches Krustenbrot, Frankenlaib, Emmer-Knäckebrot, Küchle

91596 Burk

7 Burker Landbäckerei Beck
Bechhofener Straße 1
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 5:30-18 Uhr, Sa. 6-13 Uhr
Roggenbrot aus regionalem Bio-Roggen, Mohnkuchen, Dinkel-Chia-Brot und -Brötchen, Wurzelbrot mit Langzeit-Teigführung, Schneckennudeln, Hefegebäck

91583 Diebach

32 Bäckerei Rohn
Insinger Straße 2
Öffnungszeiten:
Sa. 6:30-10:30 Uhr

90599 Dietenhofen

8 Bäckerei Held –
Café Zehntscheune
Hillerstraße 3
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 6-18 Uhr
Sa. 6-12 Uhr, So. 8-18 Uhr
Bauernbrot, Libeti Lebkuchen, Küchle, Zimtrollen

9 Bäckerei Miethsam
Rathausplatz 4
www.baeckerei-miethsam.de
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 5:30-18 Uhr
Sa. 5:30-17 Uhr, So.7:30-17 Uhr
Hohlküchle, Feinschmeckerlaib

91550 Dinkelsbühl

10 Bäckerei Eichner
Segringer Straße 36
www.baeckerei-eichner.de
Mo.-Fr. 6:15-18 Uhr,
Sa. 6:15-13 Uhr
Eichners Roggenlaib, Fränkisches Landbrot, Dinkelvollkornbrot

11 Bernd's Backhaus
Gleiwitzer Straße 12
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 6-18 Uhr
Sa. 6-14 Uhr
Uriges Brot, Uriger Bernd, Roggenbrot, Emmerbrot, Dinkelsbühler Dinkellaib, Urlaib

11 Bernd's Backhaus
(bei Top 1 Getränkemarkt)
Von-Raumer-Straße 15
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8-18 Uhr
Sa. 8-13 Uhr

11 Bernd's Backhaus im Hoffeld
Edenkobenerstr. 4
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-12 Uhr und 14-18 Uhr
Sa. 6-12 Uhr, So. 7:30-10:30 Uhr

91601 Dombühl

32 Bäckerei Rohn
Bahnhofstraße 2
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-13 Uhr, Sa. 6-12:30 Uhr

91602 Dürrwangen

12 Bäckerei Dammer
Unterdorf 9, OT Halsbach
www.baeckerei-dammer.de
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 5:30-12:30 Uhr
Sa. 5:30-12 Uhr
Bauernbrot

12 Bäckerei Dammer
Hauptstraße 12
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-12:30 und 14-18 Uhr
Sa. 6-12 Uhr

91607 Gebsattel

13 Bäckerei Braun
Hauptstraße 7
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-12:30 und 14-18 Uhr
Sa. 6-12:30 Uhr
Frankenlaib

91726 Gerolfingen

14 Hesselberg Bäck –
Bäckerei Lindörfer
Hauptstraße 33
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-18 Uhr, Sa. 6-13 Uhr
Bauernbrot aus 100% Roggenmehl, Spezialgebäck geformt aus Brotteig

91560 Heilsbronn

15 Bäckerei Helmut Grinda
Donauschwabenstraße 5
Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 6-12 Uhr
Di.-Fr. 14-17:30 Uhr
Martinihörnchen, Pilgerbrot

16 Bäckerei Scheuerlein
Heilsbronner Straße 15
OT Weißenbronn
Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 6-12 Uhr
Weißenbronner Landbrot, Kopfkissenküchle, Hefezöpfe, Schneeballen, Feuerspatzen

16 Bäckerei Scheuerlein
Fürther Straße 40
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 7-20 Uhr, Sa. 7-16 Uhr

91611 Lehrberg

31 Bäckerei Striffler (im Netto)
Ansbacher Str. 69
Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 6-18 Uhr, So. 7:30-16 Uhr

91578 Leutershausen

17 Bäckerei Konditorei Gruber
Am Markt 32
Öffnungszeiten:
Di.-Fr. 5:30-17:30 Uhr
Sa. 5:30-11:30 Uhr
Fränkisches Bauernbrot, Bauernweckn, Bauernblotz, Schneckennudeln, Küchle, Schneeballen, Feuerspatzen, Zimtrollen

91586 Lichtenau

19 Bäckerei Zahn
Ansbacher Straße 3
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 5:30-18 Uhr, Sa. 5:30-12 Uhr
Vollkornbrot, Bauernbrot, Brezen, Stollen, Lebkuchen, Kuchen vom Blech, Schneeballen, Küchle

20 Der Bäcker Schwarz
Steinweg 4
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 5-18 Uhr, Sa. 5-12 Uhr

91732 Merkendorf

21 Bäckerei-Stehcafé Rudolf Lenz
Hauptstraße 44
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 5-12:30 und 14-18 Uhr
Sa. 5-12 Uhr
Natursauerteigbrot, Küchle, Hefe-, Mohn- u. Nußzöpfe, Christstollen, Hutzelbrot

22 Café, Backwerkstatt, Laden Rosenrot
Hauptstraße 20a
www.cafe-rosenrot.de
Öffnungszeiten Bäckerei:
Di.-Fr. 6-18 Uhr, Sa. 6-12 Uhr
Öffnungszeiten Café:
Di.-Fr. 6-18 Uhr
Krautprodukte (Brot, Stangen etc.), Vollkornbrote mit Bio-Getreide aus der Region in der hauseigenen Mühle vermahlen

91614 Mönchsroth

11 Zum Urigen Bernd
Schmiedstraße 18
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 5:30-18 Uhr
Sa. 5:30-12:30 Uhr

91564 Neuendettelsau

23 Bäckerei Theodor Hammon
Heilsbronner Straße 6
www.baeckerei-hammon.de
Öffnungszeiten Bäckerei:
Mo.-Fr. 5:30-18 Uhr
Sa. 5:30-17 Uhr, So. 7:30-13 Uhr
Öffnungszeiten Café:
Mo.-Fr. 7-18 Uhr, Sa., So. 8-18 Uhr
Holzofenbrot, Elisenlebkuchen

24 Bäckerei des Evang.-Luth. Diakoniewerks Neuendettelsau K.d.ö.R.
Badstraße 2
www.diakonie-baeckerei.de
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6:30-17:30 Uhr
Sa. 6:30-12:30 Uhr
reines Roggenbrot, Elisenlebkuchen, Butterstollen, Früchtebrot, Küchle

8 Bäckerei Held
Bahnhofstraße 32
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6:30-16 Uhr
Sa. 6:30-12 Uhr

91617 Oberdachstetten

25 Bäckerei Trump & Stahl GbR
Hauptstraße 8
Öffnungszeiten:
Di.-Fr. 6-18 Uhr, Sa. 6-13 Uhr
Sauerteigbrot mit hausgemachten Sauerteig, Schneeballen, Zimtrollen

91737 Ornbau

26 Bäckerei Michael Butz
Altstadt 6
Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 5:30-12 Uhr
Di., Do., Fr. 14:30-18 Uhr
Roggen-Dinkelvollkornbrot, Traubenkernmehlbrot, Salzplätzchen, Nusszopf, Osterbrot

91580 Petersaurach

27 Bäckerei und Konditorei Jürgen Peipp
Talstraße 2, OT Großhaslach
www.baeckerei-peipp.de
Öffnungszeiten: Mo.-Sa 6-13 Uhr
Onlineversand
glutenfreie Backwaren, Roggenbrot, Knieküchle, Kopfkissen

8 Bäckerei Held
Hauptstraße 12
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 7-12:30 und 14:30-17 Uhr
Sa. 7:30-12 Uhr, So. 8-17 Uhr

91740 Röckingen

28 Dampfer's Bäck GbR
Kirchenweg 3
www.geudenberger.de
Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 5:30-12 Uhr
Marktsonntage 7-17 Uhr
gläserne Backstube
Röckinger Naturlaib, 8-Pfünder Bauernlaib, Brote aus Natursauerteig, Fränkische Brezen, Hutzelbrot

91541 Rothenburg o.d.T.

29 Bäckerei Martina Hachtel
Galgengasse 50
www.baeckerei-hachtel.de
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-18 Uhr, Sa. 6-14 Uhr
Bauernbrot (Natursauerteig), Steinmetz-Vollkornbrot, hausgemachte Kuchen

30 Bäckerei-Konditorei-Café Friedel
Markt 8
www.original-rothenburger-schneeballen.de
Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 6-18 Uhr, So. 10-18 Uhr
Schneeballen, Rothenburger Freundschaftstorte

31 Bäckerei Striffler
Untere Schmiedgasse 1
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 7-18:30 Uhr
Sa. 6:30-19 Uhr, So. 11-18 Uhr
Schneeballen, Natursauerteigbrot, Brezen

31 Bäckerei Striffler
Kapellenplatz 6
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 7:30-17 Uhr, Sa. 7:30-12 Uhr

31 Bäckerei Striffler (im Netto)
Ansbacher Str. 69
Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 7-20 Uhr

91583 Schillingsfürst

32 Bäckerei Rohn
Frankenheimer Straße 2
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 6-18 Uhr, Sa. 6-12:30 Uhr, So. 7:30-10:30 Uhr
Sauerteigkipfle, Sauerteigbrot, Vollkornsemmeln

91625 Schnelldorf

33 Bäckerei und Café Herrmann
Dorfstraße 20, OT Haundorf
Öffnungszeiten:
Fr. ab 9 Uhr (Bäckerei und Café)
Sa., So. ab 13 Uhr (Café)
für Gruppen nach Abspache auch unter der Woche
Bauernbrot, Küchle, Schneeballen, Zimtrollen, Torten

91717 Wassertrüdingen

34 Bäckerei und Lebensmittel Roland Edelmann
Obermögersheim 152
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6-18 Uhr, Sa. 6-14 Uhr
Süße Brezen, Küchle, Striezel, Schwarzwälderkirsch-Torte

14 Torbäck – Bäckerei Lindörfer
Marktstraße 4
Öffnungszeiten:
Mo.-Di. 6-12:30 Uhr, Fr. 6-18 Uhr, Sa. 6-12 Uhr

28 Stadtcafé – Dampfer's Bäck
Oettingerstraße 1
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 5:30-18 Uhr, Sa. 5:30-13 Uhr
So. 7-12 und 14-17 Uhr
Marktsonntag 7-17 Uhr

91746 Weidenbach

35 Herzog GmbH & Co.KG
Bäckerei/Konditorei/Café
Triesdorfer Straße 15
www.cafe-herzog.com
Öffnungszeiten: Mo. 6-14 Uhr
Di.-Fr. 6-18 Uhr, Sa. 6-12 Uhr
Rustikaler Herzog, Herzogweckla, Brombachseer Kirschtorte

91744 Weiltingen

36 Der Pfanz'a Bäck
Badstraße 5
Öffnungszeiten:
Mo. 6-12:30 Uhr
Do.,Fr. 6-12:30 und 14-18 Uhr
Sa. 5:30-12:30 Uhr

91632 Wieseth

8 Burker Landbäckerei Beck
Hauptstraße 16
Öffnungszeiten: Sa. 6:30-10 Uhr

91634 Wilburgstetten

36 Der Pfanz'a Bäck
Limesstraße 6
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 5:30-12:30 und 14-18 Uhr
Sa. 5:30-12:30 Uhr
So. 7:30-10:30 Uhr
Bauernbrot, versch. Produkte aus Urgetreide und Dinkel, Schneckennudeln, Rieser Bauerntorte, Küchle, Eier, Nudeln, Honig

91575 Windsbach

37 Bäckerei Beisser
Hauptstraße 26
Öffnungszeiten: Mo. 6:30-13 Uhr
Di.-Fr. 6:30-13 und 14-18 Uhr
Sa. 6:30-12 Uhr
Therbäderbrot

91639 Wolframs-Eschenbach

35 Herzog GmbH & CoKG
Bäckerei/Konditorei/Café
Hauptstraße 5
Öffnungszeiten: Mo. 6:30-12 Uhr
Di.-Fr. 6:30-17 Uhr, Sa. 6:30-12 Uhr

91637 Wörnitz

6 Bäcker Becks Backzeit
Hammerstatt 6
Öffnungszeiten Drive-In:
Mo.-Fr. 5:30-18 Uhr
Sa./So./Feiertag: 17:30 Uhr
Öffnungszeiten Café:
Mo.-Fr. 6-18 Uhr
Sa./So./Feiertag: 17:30 Uhr

Übersichtskarte der Bäckereien

Legende

99 Bäckerei

99 Filiale

Produktgruppen

- Brot
- Brezen, Brötchen
- Kuchen, Torten
- Feingebäck
- belegte Brötchen, Herzhaftes
- Festtagstorten
- Weihnachtsgebäck
- fränkische Spezialitäten
- Café

Die Karte ist in Zusammenarbeit mit der Bäcker-Innung Westmittelfranken sowie mit der Handwerkskammer für Mittelfranken entstanden. Die Karte erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit der Daten.

www.regionalmanagement-landkreis-ansbach.de

LIMESEUM Ruffenhofen

An den Grenzen des Römischen Reiches

„Sanft wie eine Feder auf der hügeligen Landschaft auflegen“ war die Intention des Münchner Architekten Ludwig Karl für das Limeseum bei Ruffenhofen. Sein Entwurf wurde realisiert und entstanden ist ein beeindruckender Museumsrundbau mit einer lichtdurchlässigen Holz-Glasfassade und leicht ansteigendem Gebäudekörper am Rand des Römerparks mit Blick zum Hesselberg.

Entdeckung und Wegbereitung

Das einzige Limesmuseum im Landkreis Ansbach wurde vor fünf Jahren eingeweiht und erwies sich mit jährlich rund 20 000 Gästen als Besuchermagnet. Im „Herzen von Süddeutschland“ befindet sich das Limeseum, im Mittelpunkt zwischen den Großräumen Würzburg, Nürnberg, Stuttgart und München. Die Besucherbefragung der Museumsleitung hat diesen Einzugsbereich bestätigt. Schulklassen und Tagesgäste schätzen die vielfältigen Möglichkeiten auf dem Museumsareal, einmal mit der Besichtigung des Limeseums und den Aus- und Einblicken im 36 Hektar großen Römerparkgelände. Dies war nicht immer so, denn vor knapp 20 Jahren war noch nichts von römischer Geschichte zu sehen. Das sollte sich gewaltig ändern. Mit geophysikalischen Untersuchungen wurden die Dimensionen des einstigen Kastells festgestellt, die Politik wurde mit dem Teilraumgutachten Hesselberg zur Belebung des Westmittelfränkischen Raums wachgerüttelt und im angrenzenden Aufkirchen/Irsingen wurde eine Flurneuordnung anberaumt. Damit konnte die Fläche gesichert werden, die Chance genutzt und es flossen erste Fördergelder.

Entstehung und Museumsbau

Vor 15 Jahren trat Archäologe Dr. Matthias Pausch seine Stelle an. Der gebürtige Ulmer hat Archäologie in Eichstätt, im sizilianischen Catania und Göttingen studiert und interessiert sich seit Kindheit für Geschichte, insbesondere für die Römer und Etrusker. Im Rathaus in Weiltingen wurde ein kleines Museum mit römischen Fundstücken eingerichtet, ein Zweckverband von den benachbarten Kommunen Gerolfingen, Weiltingen und Wittelshofen gegründet. Im Jahr 2005 gab es erste Überlegungen für einen Museumsbau am Römerpark und bereits einen Entwurf. Die Städte Dinkelsbühl und Wassertrüdingen unterstützten mit Konzepten. Fahrt nahm das Projekt durch die internationale Finanzkrise auf, in deren Folge vom Bund im Jahr 2009/2010 Konjunkturpakete aufgelegt wurden und 2,45 Millionen Euro für den Museumsbau zur Verfügung gestellt wurden. Aus dem Architektenwettbewerb stach der Entwurf des Münchner Büros Karl + Probst eindeutig heraus. Kein klassischer „Museumsklotz“ wurde ausgewählt, das runde Gebäude mit einer Fläche von 1100 Quadratmetern greift die Topografie des Geländes optimal auf und schmiegt sich mit dreiprozentiger Steigung an die hügelige Landschaft an. Der Herausforderung nach gutem Ausblick auf die Landschaft wurde der Entwurf mit umlaufenden Holzriegeln und Glasfassade gerecht. Die Gesamtkosten des Limeseums beliefen sich auf knapp vier Millionen Euro. Der jährliche Betrieb wird vom Bezirk Mittelfranken und Landkreis Ansbach mit jeweils 60 000 Euro, vom Zweckverband mit etwa 75 000 Euro getragen.

Lebhafter Rundgang

Beim Eintritt ins Museum gelangt man nach dem Foyer mit kleinem Bistro in verschiedene Ausstellungsbereiche, konzeptionell in Themeninseln gegliedert. Beginnend mit „typisch Rom“ und einer historischen Karte Roms und des mächtigen Imperiums, erstreckt sich der Rundgang über den „Limes als Grenze für Rom“ und der Besucher wird weitergeführt in den für Römer wichtigen militärischen Bereich und den zivilen Bereich. Nachgespürt werden kann dem römischen Leben am Beispiel des Soldaten „December“, von dem eine gesicherte Existenz im Römerkastell Ruffenhofen vorliegt. Neben Exponaten, Landkarten, Modellen und Aktivelementen wird mit einem Film die römische Präsenz dargestellt. Der Museumsrundgang schließt mit einem großen Panoramafenster auf den Römerpark gerichtet und beeindruckenden Rundumblick in alle Himmelsrichtungen.

Förderverein und Museumsprojekte

Die Museumsarbeit wird vom Förderverein begleitet. Den mittlerweile 190 Mitglieder zählenden Verein leitet Bernd Großmann aus Wittelshofen. Der Verein unterstützt die Ausrichtung von Sonderausstellungen, hat Spielgeräte für den Abenteuerspielplatz oder Ausstellungsstücke bezuschusst und die Aktualisierung der Beschilderung im Römerparkgelände. Regelmäßig werden im Museum und Römerpark Führungen angeboten, Museumspädagogik und Aktionen, Ferienprogramm oder Museumsnacht, am Museumstag, dem Welterbetag und Tag des offenen Denkmals beteiligt sich das Team vom Limeseum, Abendserenaden werden im Innenhof des Museums gespielt.

Geschichte und Museum lebt und entwickelt sich weiter

Für Museumsleiter Dr. Matthias Pausch ging mit der Einweihung des Limeseums vor fünf Jahren ein unvorstellbarer Traum in Erfüllung, aber Geschichte lebt und ein Museum darf laut Dr. Pausch nicht statisch bleiben. Eine öffentliche Buslinie wäre ein Wunsch des Museumsleiters und vieler Schulklassen aus den Großräumen. Die wissenschaftliche Forschung über die Menschen des vor 1800 Jahren aufgegebenen Kastells voranzutreiben will Dr. Pausch in den Fokus rücken und zur Gartenschau 2019 in Wassertrüdingen soll ein original Römischer Garten entstehen. Das Limeseum wird eine „Außenstelle“ der Gartenschau, deren Motto „Heimatschätze“ treffend zum Museum passt. Auf eine spannende und abwechslungsreiche Spurensuche in die Zeit des römischen Imperiums können sich die Besucher im Limeseum bei Ruffenhofen begeben – an die einstigen Grenzen des Römischen Reichs.

(TEXT: PETER TIPPL)

INFOS

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag: 10 bis 16 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag 11 bis 17 Uhr
Montag (außer an Feiertagen) und vom 24. Dezember bis 6. Januar geschlossen.

Hunde dürfen nicht in das Museum mitgenommen werden.
Der Römerpark ist frei zugänglich.

Eintrittspreise:
Erwachsener: 5 Euro
Kinder unter sechs Jahren: Eintritt frei
Ermäßigt: 3 Euro
Familie: 12 Euro
Gruppen (ab 15 Pers.) pro Person: 3 Euro
Schulklassen pro Person: 2 Euro

Weitere Informationen unter
www.limeseum.de

Foto: Anna Schoberth

Echt. Fränkisch. Scharf!

Besuch bei der Trachten-Modedesignerin Sandra Scharf

Zierlich scheint sie förmlich zu schweben durch ihr loftartiges Auracher Atelier: die junge Trachten-Designerin mit ihrem märchenhaft langen Zopf. Sandra Scharf wirkt so grazil, wie der Schmetterling mit dem Namen „Berghexe“ (Chazara Briseis), der das Label-Logo ihres im Jahr 2015 gegründeten Unternehmens ziert. Das in seinem Bestand gefährdete Insekt gehört zur Familie der Edelfalter. In der Region rund um den Hesselberg ist es noch beheimatet. Die „Berghexe“ steht als Symbol nun auch gegen die Gefahr des Vergessenwerdens der Trachten-Tradition, dem die fränkische Jung-Unternehmerin entgegenwirken möchte mit der ganzen Kraft ihrer Kreativität.

Trachten-Modedesignerin Sandra Scharf (Foto: Harry Düll)

„Im April 2015 bewarb ich mich auf eine Ausschreibung für junge Leute, ihr Statement zur Tracht schöpferisch zu entwickeln. Ausgerichtet wurde diese von der Entwicklungsgesellschaft Region Hesselberg mbH“, erzählt sie. Daraus habe sich nicht nur ihr Entschluss entwickelt, ein selbstständiges Unternehmen zu starten, sondern sie durfte auch das Logo der Gesellschaft übernehmen, eben jenen Schmetterling, der nun rosafarben Sandra Scharfs Mode etikettiert.

Und ein bisschen hexen kann Sandra Scharf auch!

Sie näht einem nämlich ein Dirndl auf den Leib, das es in sich hat. Wer mal schnell ein bis zwei Kleidergrößen verlieren möchte ohne peinigende Diät, der begebe sich in ihr Reich. Einst die Lagerfläche unter dem Dach der elterlichen Firma „Die Küchenplaner Klemens Scharf“, bietet es heute genug Platz für die Manufaktur der Modeschöpferin. „Ohne den Zuspruch meiner unternehmenserfahrenen Eltern hätte ich mich wohl nicht getraut, einfach eine eigene Firma zu starten“, freut sie sich über den familiären Rückhalt. Großzügige Kabinen zur Anprobe, viele Spiegel und phantasievolle Trachten-Dekoration geben feminines Flair. Ein vertrautes Netzwerk hat sie sich geschaffen, in dem vom Make-Up über die Frisuren bis zum Schmuck und vielem mehr „soulsisters“ mitwirken. Die größte Anerkennung, quasi ein Ritterschlag, war in diesem Jahr die Prämierung als Newcomer 2017 auf der internationalen Branchenleitfachmesse Tracht & Country in Salzburg. „Der so genannte Trachten Rookie 2017 ermöglichte mir nun die Teilnahme an der Trendmodenschau im September 2017“, freut sich die Preisträgerin.

Mut strahlt Sandra Scharf aus, Humor, und sie verblüfft immer wieder durch ihr profundes Wissen, ihr Feingefühl für die Besonderheit ihres Faches. „Bücher über Bücher lesen, das Internet durchforsten, Trachten studieren, angucken und immer alles an mir selber ausprobieren, was ich für andere machen möchte“, so lautet ihr Rezept zur Selbstbildung. Ihre Biographie zeigt ihre Konsequenz. Geboren wurde sie 1989 in Neuendettelsau, wuchs auf in Rauenzell. Schon als Kind habe sie auf der Nähmaschine der Großmutter Kleider für ihre Barbie-Puppe genäht. Nach dem Abitur 2009 in Ansbach am Carolinum begann sie 2010 ihr Studium an der Modefachschule Sigmaringen mit paralleler Schneiderinnenlehre. Ihren Abschluss als staatlich geprüfte Modedesignerin und Maßschneiderin mit Gesellenbrief im Fachbereich Damen tätigte sie im Jahr 2013. „Dann wollte ich wissen, wie es ist zu arbeiten!“

Foto: Luise Frosch

Berghexe by Sandra Scharf

Fotos: Anna Schoberth

Bei der eigenen Firmengründung gab es vieles zu bedenken. Der Globalisierung beispielsweise in Sachen Fertigung steht die Jungunternehmerin kritisch gegenüber: „Ich kann nicht Wertschätzung für meine handwerkliche Arbeit verlangen und selber die Ausbeutung des handwerklichen Könnens in anderen Ländern durch Billiglohn unterstützen. Dann wäre ich als Mensch nicht echt“, sagt sie ernst. Doch ihr Wesen ist heiter. Sie lacht gerne und sagt zum Thema der idealen „Dirndl-Figur“ verschmitzt so lustige Sachen, wie: „Ach, der Po! Der Po ist doch ziemlich egal unter dem Faltenrock des Dirndls!“ Und wenn man sich zu dünn fühlt für das wohl weiblichste aller Kleidungsstücke? „Zu dünn gibt es gar nicht beim Dirndl“, tröstet die schöne junge Frau, die auf ihrer Homepage selbst als Model zu sehen ist. Ein enges Mieder, feine Schnürung, sanfte Spitzen, schimmernde Satinbänder und Schmuck-Applikationen an den richtigen Stellen: In Verbindung mit einer für die Trägerin ideal gewählten Farbkombination setzt diese Kombination die feminine Silhouette perfekt in Szene.

Längst ist das Dirndl ein trendiges „Must-have“ im Fundus der modebewussten Frau.

Da zieren nicht nur Blümchen und Blättchen die in Schwung gebrachten Stoffe, sondern frei nach den Wünschen von Sandra Scharfs Kundinnen werden auch extra Stoffe gemustert in einer Weberei ihres Vertrauens in Krefeld. Mit der gerne Motorrad fahrenden und vom Kitesurfing begeisterten Chefin gerät man vom angenehmen Smalltalk schnell in substanziellere Gesprächsebenen. Das ist auch wichtig, denn die Designerin will, dass das von ihr angefertigte Dirndl eines fürs Leben wird. Sie möchte im Beratungsgespräch ihre Kundinnen kennenlernen, verstehen, was sie bewegt, um mit ihrer Kreation deren Persönlichkeit auszudrücken. „Wir entwickeln zusammen, vom Anlass ausgehend, für den meine Kundin das Dirndl möchte, die Konzeption von der Stoffart bis zu den Schmuckapplikationen nach ihren Vorlieben“, erklärt Sandra Scharf. Besonders freut sie sich, wenn eine Braut sich für die Tracht zur Trauung entscheidet: „Viele glückliche Bräute habe ich hier schon ausstatten dürfen“. Auch Szeniges, „Hippes“ verarbeitet sie gerne in ihren Modellen. Sie zeigt auf ein cremefarbenes Mieder: „Als ich den Stoff entdeckte, meinte ich erst, es seien kleine Blüten eingewebt – es sind aber Totenköpfe, die fast floral wirken“. Das Stoffmuster taucht auch in einer ihrer neuesten Modelle auf, dem „Maleficent“-Dirndl, inspiriert durch den Fantasyfilm „Die dunkle Fee“. Sie empfindet es selbst als ihr wohl „verrücktestes“ Teil, „von der Paspelierung am Ausschnitt bis hin zur Spitze am Rocksaum knallschwarz“. Verrucht sei es und „echt fränkisch“!

Eine moderne Fränkin ohne jegliche Tümelei ist Sandra Scharf durch und durch: „Ich halte es für wichtig, dass man durch die Tracht seine fränkische Identität zeigt und nicht im oberbayerischen Dirndl daherkommt“, verdeutlicht sie schmunzelnd ihr Credo. Sie ist wertbewusst, schätzt die historisch-handwerklich ausgerichteten Aufarbeitung des Themas Tracht, will deren traditionelles Qualitätsbewusstsein erhalten, aber den Zeitgeist der Moderne hinzufügen. „Ich möchte ein fränkisches Trachtenlabel haben. Aber auch eines für Frauen, die einfach nur schick aussehen wollen im Dirndl.“ Exzellent gemacht müsse es sein: „Wenn die Qualität bei mir nicht gegeben wäre, dann bräuchte ich doch auch kein Handwerk zu machen!“, versetzt sie lachend.

(TEXT: BETTINA HIRSCHBERG, HARRY DÜLL)

Foto: Anna Schoberth

Lichtenau

Dietenhofen

Neuendettelsau

Sachsen b. Ansbach

Kommunale Allianz Kernfranken

Bruckberg, Dietenhofen, Heilsbronn, Lichtenau, Neuendettelsau, Petersaurach, Sachsen b. Ansbach, Windsbach

www.kernfranken.eu

Interview mit dem Allianzsprecher Matthias Seitz, Erster Bürgermeister der Stadt Windsbach

Herr Seitz, was sagt der Name „Kernfranken" aus?

Kernfranken sagt aus, dass sich acht Kommunen zusammengeschlossen haben, um den östlichen Landkreis fit für die Zukunft zu machen. Vom Kern heraus soll etwas entstehen und dann nach außen strahlen. Das ist die Symbolik, die sich hinter dem Namen der Allianz verbirgt. Wenn wir uns fit für die Zukunft machen wollen, sind wir Allianzgemeinden uns auch bewusst, dass wir einen räumlichen Bezug zum Großraum Nürnberg haben. Auch deshalb wollen wir uns gut positionieren. Das gilt für viele gemeinsame Handlungsfelder, wie beispielsweise den Schulsektor, den touristischen Bereich, der Sicherstellung und Weiterentwicklung der Lebensqualität im östlichen Landkreis (u. a. Nahversorgung / ärztliche Versorgung, Verbesserung des ÖPNV) aber auch der Ansiedlung von Gewerbe und damit einhergehender Schaffung von Arbeitsplätzen. In unserem Integrierten Ländlichen Entwicklungskonzept (ILEK) haben wir unsere gemeinsamen Vorstellungen zusammengefasst, wie sich der östliche Landkreis mittel- und langfristig entwickeln soll.

Heilsbronn

Bruckberg

Das Gebiet der Allianz Kernfranken ist räumlich betrachtet relativ groß. Was verbindet denn die Gemeinden miteinander?

Eine wesentliche Verbindung, neben der geographischen, ist, dass wir die gleichen kommunalen Herausforderungen

Windsbach

Petersaurach

zu meistern haben, wie viele andere Kommunen in Franken auch. Deshalb versuchen wir sowohl bei den genannten politischen Handlungsfeldern, aber auch auf Verwaltungsebene gemeinsam Synergien zu nutzen. Das werden wir in den genannten Handlungsfeldern weiter ausbauen.

Was kann die Kommunale Allianz Kernfranken mehr, als eine ihrer Einzelgemeinden könnte?

Es geht darum, dass man sich bei diversen Themen gemeinsam positioniert. Als Beispiel möchte ich die Landesentwicklungsplanung (LEP) nennen. In der aktuell laufenden Überarbeitung des LEP gibt es ein Mehrfachmittelzentrum mit Heilsbronn und Neuendettelsau. Auch Dank der Unterstützung aus den Kommunen der Allianz gab es nun einen Empfehlungsbeschluss für den Landtag, das Mehrfachmittelzentrum auf Windsbach zu erweitern. Auch der Kreisausschuss hat uns in dieser Sache unterstützt. Ich verstehe, wenn sich Außenstehende vielleicht manchmal schwer tun und sich fragen „Kommunale Allianz, was bringt uns die denn?“ Aber es gibt bereits jetzt viele Berührungspunkte, in denen der Allianzgedanke nach außen sichtbar wird. Neben den laufenden gemeinsamen Messeauftritten, der Erstellung des Integrierten Ländlichen Entwicklungskonzeptes und einer beginnenden Koordination der touristischen Arbeit (Radwanderkarten etc.) haben wir vor, im nächsten Jahr Ende Juli ein großes, gemeinsames Fest miteinander zu feiern.
Nachdem hier die örtlichen Vereine und Akteure stark mit eingebunden werden sollen, verbindet eine solche Veranstaltung die Menschen in der Region, was auch ein Ziel unserer kommunalen Allianz ist.

Fast jede der Allianzgemeinden wirbt um die Ansiedlung von Firmen in ihren Gewerbegebieten. Gibt es da nicht auch eine Konkurrenz unter den Gemeinden?

Es wird auch weiterhin so sein, dass jede Gemeinde ein Gewerbegebiet vorhalten wird. Es ist aber auch schon in unseren Köpfen drin, ein gemeinsames Gewerbegebiet entstehen zu lassen. Das muss aber reifen und wachsen.

Woran arbeiten die Allianzgemeinden aktuell?

Derzeit sind wir dabei, Strukturen aufzubauen. Wir werden gemeinsam einen Verein gründen. Bisher steht hinter Kernfranken keine Rechtsperson. Um handlungsfähig zu sein, haben wir uns entschieden, einen Verein ins Leben zu rufen, der natürlich als Leitfaden die Ziele des ILEK hat.

(TEXT: ULRICH BRÜHSCHWEIN)

Hier gibt's was zu gewinnen

Im Bild haben sich fünf Fehler eingeschlichen. Wer sie findet und die Fehler per E-Mail an magazin@landratsamt-ansbach.de oder per Post an „Redaktion Landkreismagazin, Landratsamt Ansbach, Crailsheimstraße 1, 91522 Ansbach“ mitteilt, kann einen **Präsentkorb mit Produkten des Regionalbuffets im Wert von 50 Euro** gewinnen. **Bitte Name, Anschrift und Telefonnummer nicht vergessen. Einsendeschluss ist der 31. Januar 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.

Claudia Vogel aus Lehrberg freute sich als Gewinnerin des Bilderrätsels im dritten Landkreismagazin sehr über den regionalen Präsentkorb im Wert von 50 Euro. Landrat Dr. Jürgen Ludwig übergab der freudigen Gewinnerin den Korb mit den Spezialitäten aus der Region im Landratsamt.

25 Jahre Wirtschaftsförderung

beim fünften Unternehmerempfang gefeiert

260 Unternehmer sowie Gäste aus Politik und Verbänden waren der Einladung des Landrats Dr. Jürgen Ludwig zum fünften Unternehmerempfang in die „Alte Vogtei" in Wolframs-Eschenbach gefolgt.

„Das Miteinander – auch im Landkreis Ansbach – ist das wesentliche Ziel dieses Abends. Wir möchten ein Zeichen der Anerkennung und der Wertschätzung für Ihre erfolgreiche Arbeit setzen", betonte Dr. Ludwig.

Seit der Gründung der Wirtschaftsförderung vor 25 Jahren durch den ehemaligen Landrat Dr. Hermann Schreiber, hat sich der Landkreis Ansbach hervorragend entwickelt. Mit zusätzlich 10.000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten, mit 40 Prozent mehr Übernachtungen und mehr als doppelt so hohen gemeindlichen Steuereinnahmen ist der Landkreis Ansbach sehr gut aufgestellt.

Weitere Informationen rund um die Wirtschaft im Landkreis Ansbach finden Sie unter **www.wifoe-landkreis-ansbach.de**

Landkreis sucht Natur- und Umweltschutzprojekte für

Agenda-21-Wettbewerb

Für den vom Landkreis Ansbach ausgelobten Agenda-21-Wettbewerb werden wieder Projekte gesucht.

Bis zum 19. Januar 2018 können vorbildliche und besonders gelungene Maßnahmen der letzten zwei Jahre im Bereich des Natur- und Umweltschutzes an die Untere Naturschutzbehörde des Landratsamtes gemeldet werden. Jede Bewerbung sollte eine kurze Begründung und Beschreibung der Maßnahme 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. Eine Zulassung zum Wettbewerb kann allerdings nur erfolgen, wenn ein Projekt freiwillig, also nicht im Rahmen der Erfüllung einer gesetzlichen Pflicht, im Landkreis Ansbach durchgeführt wurde. Die Auszeichnung ist insgesamt mit 4.000 Euro dotiert.

„Der Landkreis Ansbach unterstützt und honoriert mit diesem Preis das ehrenamtliche Engagement zum Erhalt unserer heimischen Pflanzen- und Tierarten", betont Landrat Dr. Ludwig.

Im Jahr 2016 wurde der Umwelt- und Agendapreis des Landkreises an den Förderverein der Eichelbergschule Arberg e.V. und den Obst-, Garten- und Heimatverein Großenried und Umgebung sowie die Entwicklungsgesellschaft Hesselberg verliehen.

Für Rückfragen stehen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Unteren Naturschutzbehörde unter der Telefonnummer 0981 468-4203 gerne zur Verfügung.

„Karpfenlüstling"

Pünktlich im September beginnt in Franken die neue Karpfensaison. Zu diesem Anlass gibt es in diesem Jahr erstmalig ein speziell gebrautes Bier der Brauerei Dorn, den „Karpfenlüstling".
„Der „Karpfenlüstling" ist ein dunkles Vollbier mit 5,5 % Alkohol, etwas stärker als das gewöhnliche Dunkle der Bruckberger Brauerei. Gebraut wird es traditionell nach dem Bayerischen Reinheitsgebot mit dunklem Malz, Hopfen überwiegend aus Spalt und zu einem geringen Teil aus der Hallertau und Wasser. Geschmacklich ist das malzige Gebräu etwas süßlich und leicht herb im Abgang", so Braumeister Georg Dorn.

Erhältlich in der Brauerei Dorn in Bruckberg und in den Karpfengastwirtschaften in der Umgebung von Heilsbronn, die durch die Brauerei Dorn beliefert werden.

Wir hoffen, Ihnen gefällt unser Magazin. Sie haben Fragen oder Anregungen? Sie interessieren sich für bestimmte Themen aus dem Landkreis Ansbach oder haben eine Geschichte, die wir veröffentlichen sollten? **Wir freuen uns auf Ihre Reaktionen, Geschichten oder Hinweise für die nächsten Ausgaben an magazin@landratsamt-ansbach.de.**

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 Brühschwein, Bettina Hirschberg, Harry Düll, Stefanie Groß, Peter Tippl

Gesamtgestaltung:
Böker & Mundry Werbegentur GmbH, Ansbach

Druck:
Sommer media, Feuchtwangen

Organisation & Durchführung:
Wirtschaftsförderung Landkreis Ansbach GmbH

Auflage: 90.000
© Oktober 2017. Alle Rechte vorbehalten.
Alle Angaben im Magazin ohne Gewähr.

Gefördert durch:

Regionalmanagement Bayern

Bayerisches Staatsministerium der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat