

landkreis A N S B A C H magazin



Frühjahr/Sommer
2024

leute
geschichten
wissenswertes



Mit Rezept-Tipp

Neues entdecken

- 3 ——— Ruhig durchatmen
- 4 ——— Unterwegs mit Linie 716
- 6 ——— Diagnose Wanderlust
- 8 ——— Heimat schmecken
- 10 ——— Hausarzt oder Notaufnahme?
- 12 ——— Nicht nur für Schwangere
- 13 ——— Mehr als ein Sport
- 14 ——— Frisch und leicht

Liebe Leserinnen und Leser,

mit neuen Ansichten und Einsichten empfängt Sie das erste Landkreismagazin 2024. Sie werfen einen Blick auf einen Ort, der sonst nur den Trägern von Atemschutzgeräten unserer Freiwilligen Feuerwehren für Übungen offen steht. Sie begleiten zwei junge Reisende aus Altendettelsau auf ihrem Weg durch die Welt. Und Sie können sich beim Blick auf die Doppelseite „Heimat schmecken“ so richtig Appetit auf den Frühling holen. Gleichzeitig wirft das Magazin den Blick auf eines der wichtigsten Themen unserer Zeit: die medizinische Versorgung, hier insbesondere bei Hausärzten und in der Notaufnahme.

Darüber hinaus werden derzeit intensive und kontroverse Diskussionen um die Krankenhausversorgung geführt – im Landkreis Ansbach wie in ganz Bayern und ganz Deutschland. Klar ist, dass Veränderungen auf uns zukommen – unter anderem durch die Vorgaben des Bundes zur Zentralisierung in großen Krankenhäusern, den stark zunehmenden Fachkräftemangel und die Ambulantisierung von bisherigen Krankenhausleistungen. Wir wollen aber auch Chancen erkennen und Spielräume nutzen!

In diesen Tagen führe ich viele persönliche Gespräche mit verunsicherten Bürgerinnen und Bürgern. Diese berühren mich sehr. Ich spüre und höre vor allem eines: Die Menschen wollen sich und ihre Angehörigen im Krankheits- und im Notfall gut versorgt wissen.

Alle Beteiligten verstehen dies als zusätzlichen Aufruf und Verpflichtung, sorgfältig tragfähige Lösungen zu erarbeiten und das Bestmögliche für die mehr als 225.000 Menschen in Landkreis Ansbach und Stadt Ansbach zu erreichen.

Dafür werde ich mich gemeinsam mit dem Kreistag weiterhin mit ganzer Kraft einsetzen.

Ihr



Dr. Jürgen Ludwig
Landrat
Landkreis Ansbach



Es herrscht angespannte Stille in der Wache der Freiwilligen Feuerwehr Dinkelsbühl. Zwei Personen in voller Feuerwehrmontur betreten den Vorraum der Atemschutzübungsanlage. Eine Atemluftflasche auf dem Rücken, die verbunden ist mit der Maske im Gesicht. Schnorchelndes Atmen ist zu hören. Etwa 20 Teilnehmende sind gekommen, um ihren Lehrgang als Atemschutzgeräteträger abzuschließen.

Am Anfang steht der Belastungstest, es wird mit den Atemschutzgeräten an mehreren Stationen gelaufen, geradelt, Gewichte werden gezogen. Erst wenn die Pulsmessungen hier im vorgegebenen Rahmen sind, dürfen die Teilnehmenden auf die eigentliche Übungsstrecke. Hinter einer Tür verbirgt sich der Raum, den die Feuerwehrleute vorab nicht kennen. Die Dunkelheit wird durchbrochen von Lichtblitzen, Rauch und ohrenbetäubenden Geräuschen. Kriechend arbeiten sich beide durch ein Labyrinth aus



Die Übungsstrecke führt durch ein Labyrinth aus Tunneln und verschiedenen Öffnungen.



Atemschutzübungsanlage Landkreis Ansbach

Ruhig Durchatmen

In der Atemschutzübungsanlage des Landkreises Ansbach bei der Freiwilligen Feuerwehr Dinkelsbühl proben Feuerwehrleute den Ernstfall

Stahlkäfigen, mal geht es nach oben, mal seitlich und dann wieder runter, verschiedene Klappen und Löcher sind eingebaut, ebenso Sackgassen. Beobachtet wird das Ganze von mehreren Wärmebildkameras, die Markus Simon im Kontrollraum der Atemschutzübungsstrecke überwacht. Er leitet die Anlage seit 2023, zuvor war er seit 2019 als Helfer und dann als Ausbilder tätig. „Ich mache diese Arbeit, um meine Erfahrung und mein Wissen an junge Leute weiterzugeben“, sagt er. Nach insgesamt 20 Minuten ist es geschafft, die allein schon etwa 15 Kilogramm wiegenden Atemschutzgeräte werden abgelegt und der Durchgang wird ausgewertet.

Die Übungsstrecke simuliert den Einsatz der Atemschutzgeräteträger an unbekannten Orten, der äußerst schweißtreibend und kräftezehrend ist und die Einsatzkräfte an ihr physisches und psychisches Limit bringen kann.

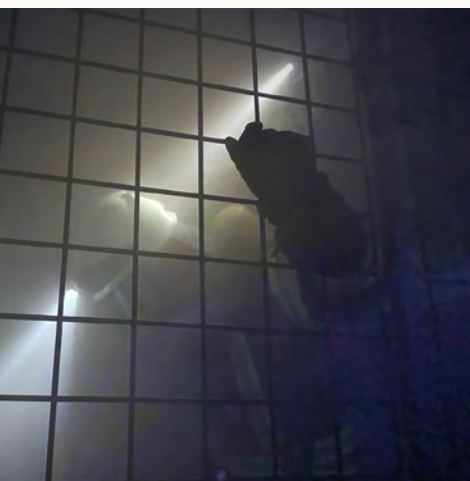
Seit dem Jahr 2012 existiert die Atemschutzübungsstrecke in ihrer jetzigen Form und ist einmalig im Landkreis Ansbach. Rund 60 Durchgänge finden hier pro Jahr mit jeweils 15 bis 20 Teilnehmenden statt. Die meisten davon absolvieren den jährlich vorgeschriebenen Durchgang zum Erhalt der Lizenz zum Atemschutzgeräteträger, zusätzlich bestreiten etwa 150 neue Atemschutz-



Ein Belastungstest ist noch vor der eigentlichen Strecke zu meistern.

geräteträger ihren Lehrgangabschluss am Ende der Ausbildung. Die überwiegende Zahl stammt von Freiwilligen Feuerwehren aus dem Landkreis Ansbach, aber auch aus dem nahen Baden-Württemberg werden Frauen und Männer geschult.

Betreut wird die Strecke neben dem Leiter von drei Ausbildern sowie sechs Helfern. Ihr Einsatz ist, wie die der teilnehmenden Feuerwehrleute, ehrenamtlich und findet in der Freizeit neben Familie und Beruf statt.



Es werden Sichtverhältnisse und Lärm eines echten Brandes simuliert.



Markus Simon leitet die Atemschutzübungsstrecke seit 2023.
(Foto: Sebastian Wilde, restliche Fotos: Josephine Georgi)



Bei ihren Übungen werden die Feuerwehrleute von Kameras überwacht.

ÖPNV Öffentlicher Personennahverkehr im Landkreis

Bus-Linie 716 und ihre Haltestellen

Mehr Infos zur Linie 716
beim VGN
oder unter www.vgn.de



Fahrtenangebot

- **Montag bis Freitag** von ca. 05:30 bis 18:30 Uhr
- **Samstag** um jeweils 08:00, 12:00 und 15:00 Uhr ab Neudorf (Dietenhofen) und um jeweils 11:15, 14:10 und 17:10 Uhr (diese letzte Fahrt als Rufbus) ab Ansbach.

Ein Vorteil ist, dass ein Angebot sowohl an den Schul- als auch Ferientagen besteht. Es gibt außerdem kaum Fahrteinschränkungen.

Somit eignet sich die Linie nicht nur für den Schülerverkehr, sondern bietet auch für Pendlerinnen und Pendler gute Verbindungen von und nach Ansbach. Bei der Linie 716 gibt es in den Morgenstunden mehrere Verbindungen nach Ansbach, genauso am Nachmittag und Abend zurück von Ansbach nach Dietenhofen.

Es handelt sich um barrierefreie Busse, die über WLAN verfügen. Die Busse werden mit Echtzeitauskunft in den digitalen Fahrgastinformationen angezeigt.

Die gestrichelte Linie zeigt den Verbindungsverlauf zu Stoßzeiten.

Ansbach Schulzentrum Nord

Ansbach Kammerforst

Ansbach Schloßplatz

Ansbach Bahnhof

Hier besteht Anschluss von den bzw. an die Zugverbindungen.

Zellrüglingen

Weihenzell

Zellrüglinger Str.

Weihenzell Schule

Weihenzell Ortsmitte

Neumühle

Papiermühle

Steinmühle

Frankendorf

Feßmühle

Gebersdorf

Grüb

Ansbach

Abzw. Wengenstadt

Neudorf

**Dietenhofen
Fa. Brandstätter**

**Dietenhofen
Rathaus**

Dietenhofen Ansbacher Straße

**Haunoldshofen
Abzw. Haunoldshofen**

**Bruckberg
Abzw. Steinbach**

Bruckberg Sägewerk

Bruckberg Ortsmitte

Reckersdorf

Neubruck

Wustendorf

Adelmannsdorf

Vestenberg

Schafhof

Kulbingen

Thurndorf

Katterbach

Hausberg

Untereichenbach

Kaltengreuth

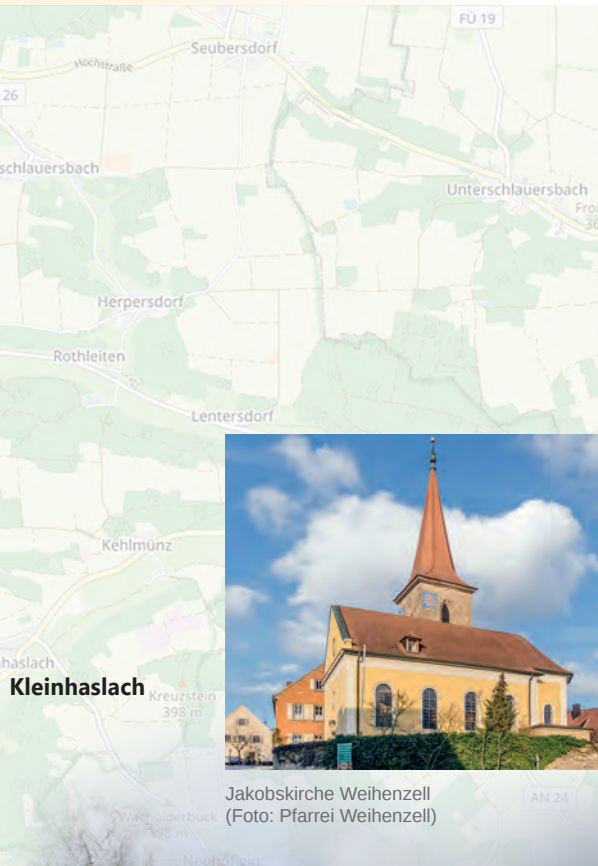
Hirschbronn

Neukirchen

Flugplatz Ansbach-Katterbach

Neukirchen

Ansbach



Jakobskirche Weißenzell
(Foto: Pfarrei Weißenzell)

... Beispiel in Bruckberg 1

Haltestelle Ortsmitte:

- Der Sinnenweg am südwestlichen Ortseingang ist in ca. 8 Gehminuten erreichbar. Ein etwa 3 km langer Rundweg, der auch für Rollstühle und Kinderwagen geeignet ist. Er bietet Interessantes rund um die menschlichen Sinne sowie Entspannung und Erholung.



Sinnenweg Bruckberg
(Fotos: Gemeinde Bruckberg)

... Beispiel in Weißenzell 2

Haltestelle Ortsmitte:

- Die Jakobskirche ist ein Etappenziel auf dem fränkischen Jakobsweg zwischen Nürnberg und Rothenburg o. d. Tauber. Der Wanderweg führt in großen Teilen durch den Naturpark Frankenhöhe entlang ruhiger Landschaften und idyllischer Dörfer abseits der Städte.





Kappadokien, Türkei

Diagnose Wanderlust

Mit dem Rad nach Südostasien

Durch die Welt reisen, andere Länder und Kulturen kennenlernen. Wovon viele träumen, das setzen Johanna und Stefan Böhm in die Tat um. Die Wahl fiel, auch aus Umweltgründen, auf eine Tour mit dem Trekkingrad gen Osten bis nach Südostasien. Das Rad bietet dabei die perfekte Reisegeschwindigkeit, um die Länder in all ihren Facetten zu erfahren. Im April 2023 starteten sie von ihrem Wohnort Altendettelsau (Petersaurach) in Richtung Alpen, bis September 2024 soll die Reise dauern. Eineinhalb Jahre werden sie dann insgesamt unterwegs gewesen sein.

Das Wetter in den ersten Wochen war erbarmungslos, Johanna und Stefan radelten tagelang durch Regen und Schnee. Und erlebten dennoch viele Höhepunkte, wie etwa die Alpenüberquerung. „Wenn man mit dem Rad Skipisten passiert, erntet man schon einige erstaunte Blicke“, sagt Johanna lachend.

Durch Österreich, Italien, Slowenien, Kroatien, Bosnien-Herzegowina, Serbien, Montenegro, Kosovo, Nordmazedonien und Bulgarien mussten sie fahren, bis das

Wetter ab Griechenland endlich dauerhaft auf ihrer Seite war. „Dort das Mittelmeer zu erreichen war überwältigend und ein Meilenstein für uns“, schwärmt Stefan. Einen der zahlreichen Höhepunkte der bisherigen Tour erlebten sie auch im Osten der Türkei. Den 5.137 Meter hohen Vulkan Mount Ararat konnten sie von armenischer wie auch türkischer Seite sehen. Sie haben sich fest vorgenommen ihn bei einem dritten Besuch zu besteigen. „Man sollte meinen, dass man richtig fit ist, wenn man so viel radelt wie wir. Aber beim Wandern braucht man wieder ganz andere Muskeln. Daher freuen wir uns auch auf März. Dann treffen wir in Nepal Freunde aus Deutschland, um im Himalaya zu wandern“, erzählt er weiter.

Ihre Übernachtungsorte suchen sie sich im Freien, Probleme mit Einheimischen hatten sie bisher nicht, und genießen vor allem die morgendlichen Ausblicke in atemberaubender Natur. Richtige



Typisches Familienessen im Iran

Duschen gibt es hin und wieder bei einer Übernachtung im Hostel oder bei privaten Gastgebern, die sie über Couchsurfing Plattformen wie „Warm Showers“ kennenlernen.

Wo die Reise endet, steht noch nicht fest. Ursprünglich sollte Bali das Ziel werden, aber durch so manche spontanen Umplanungen und Umwege bleibt die Route flexibel. So sollte etwa Aserbaidschan bereist werden, die Landesgrenzen waren aber geschlossen, sodass es stattdessen durch den Iran weiterging. Anschließend folgte Pakistan, wo es einige Hürden zu überwinden galt. Die Provinz Belutschistan gilt für Ausländer als nicht sicher, sodass sie über mehrere hundert Kilo-

Schnellstraße in Pakistan

Endlose Straße kurz vor Yazd, Iran



Blockierte Bremsen
auf matschigen
Wegen in Georgien

meter vom Militär eskortiert wurden, auch ein nächtlicher Umzug war nötig, da das Militär die Situation für nicht sicher genug für die beiden hielt. „Die Entscheidungen waren für uns oft nicht nachvollziehbar und wirkten teils willkürlich. Wir durften uns nicht frei bewegen und zum Schluss bekamen wir beide auch noch eine Lebensmittelvergiftung“, berichtet Johanna. Nun sind sie mit ihren Rädern, die inklusive Gepäck jeweils rund 60 Kilogramm wiegen, in Delhi (Indien) angekommen. Und müssen sich erst einmal um ein neues Zelt kümmern, denn die Regenplane wurde gestohlen. Bis dahin wohnen sie bei indischen Freunden und wurden spontan auch auf eine Hochzeit eingeladen. „Das ist das Bleibende unseres Trips, die wahn-sinnig freundlichen, aufgeschlossenen und hilfsbereiten Menschen, Fremde werden zu Freunden. Zudem nimmt uns keiner mehr die gewaltigen Natur- und Erfolgserlebnisse“, sind sich beide einig.

Was nach der Reise kommt, die sie sich durch Erspartes finanzieren? „Erst einmal wieder daheim ankommen, Familie und Freunde sehen und arbeiten“, sagt Stefan und Johanna ergänzt lachend: „Und Bauernbrot und Bergkäse essen, das fehlt hier!“ Pläne für eine weitere derartige Reise haben sie momentan nicht. Aber sie sind ja auch noch mittendrin in ihrem derzeitigen Abenteuer.

INFOS

Über die einzelnen Etappen berichten Johanna und Stefan auf ihrem Blog: www.diagnose-wanderlust.de und auf Instagram: [diagnosewanderlust](https://www.instagram.com/diagnosewanderlust)

(Alle Fotos: Johanna und Stefan Böhm)



(Foto: AdobeStock, REMINDFILMS)

Jetzt anmelden zum Obstbaum-Veredelungskurs

Am Samstag, 13. April 2024, können Sie das Veredeln von Obstgehölzen selbst erlernen.

Wer Fertigkeiten der Veredelung erlernen möchte, kommt zum landkreisweiten Veredelungskurs. Der Kurs wird von den Kreisgartenfachberatern Roger Rehn und Volkmar Then gemeinsam mit der Streuobstberaterin Maria Enzner organisiert. In Theorie und Praxis werden verschiedene Veredelungstechniken gezeigt und ausprobiert. Vorerfahrungen sind hilfreich, aber nicht erforderlich.

Mitzubringen ist ein Veredelungsmesser (Kopuliermesser), ersatzweise ein Cuttermesser sowie eine Baumschere. Am Ende darf jeder seinen eigenen Apfelbaum veredeln. Die Veredelungsunterlagen werden vom Veranstalter besorgt. Wenn erwünscht, dürfen entsprechende Edelreiser mitgebracht werden. Alternativ werden auch Reiser zur Verfügung gestellt.

Teilnehmerbeitrag für Material: 5 €

Dauer: 9 bis 15 Uhr

Ort: Gasthaus Bergwirt, Schernberg 1, Herrieden
Mittagessen kann vor Ort bestellt werden.

INFOS

Aufgrund begrenzter Teilnehmerzahl ist eine Anmeldung bis zum 28. März 2024 erforderlich. Die Anmeldungen werden nach ihrem Eingang berücksichtigt.

Anmeldung (mit Name und Telefonnummer) per E-Mail an:

Kreisgartenfachberater Roger Rehn
roger.rehn@landratsamt-ansbach.de

Kreisgartenfachberater Volkmar Then
volkmar.then@landratsamt-ansbach.de

EI, EI, EI OSTEREI



Das Osterei ist ein gefärbtes Ei, normalerweise ein hartgekochtes Hühnerei. Doch wie kam es zum Eierfärben und warum gerade zur Osterzeit? Das Brauchtum des Eierfärbens kam von Armenien über Russland nach Mitteleuropa. In Deutschland werden erstmals im frühen 13. Jahrhundert gefärbte Eier erwähnt. Im Mittelalter kochte man die Eier, um sie länger haltbar zu machen – es gab ja noch keinen Kühlschrank. Und damit man die „alten“ Eier nach der Fastenzeit nicht mit den frischen verwechseln konnte, wurden sie zunächst rot eingefärbt.

In der Kleinen Galerie in Feuchtwangen werden im Rahmen der Osterausstellung künstlerisch bemalte Eier in den Mittelpunkt gestellt. Infos unter kleinegalerie-feuchtwangen.de

gemeinsam
LAG Region an der Romantischen Straße

HEIMAT SCHMECKEN IM FRÜHLING

Ausgestattet mit Videokamera, Stativ, Drohnen, Fotoapparat, Lichttechnik, Kopfhörer und vieler weiterer Ausrüstung ging es für ein Filmteam jede Saison in die Streuobstwiese. Das Ergebnis sind spannende Fotos und filmische Einblicke in die Tier- und Pflanzenwelt: im Frühjahr das Blütenmeer der Bäume und der Wiese sowie die eifrigen Insekten und die grasenden Schafe, ab Sommer kommen das Reifen der Früchte und die Vielfalt an Beeren hinzu, ehe im Herbst die Ernte ansteht und man die Heimat schmecken kann.

Hier geht's zum Video!



Fotos: Karin Blümlein

SCHATZKÄSTCHEN IM FRÜHLING



Die kräuterreichen Schafweiden der Frankenhöhe sind wahre Schatzkästchen der Natur! Die hiesigen Schäfer leisten dabei mit ihren Schafen die wichtigste Arbeit: Mit der Beweidung sorgen die Schafe als besondere Landschaftspfleger für Blütenreichtum und Artenvielfalt. Im zeitigen Frühjahr ab März bringen hier bereits Frühblüher, wie Frühlingsfingerkraut oder die Seltenheiten Frühlingsenzian und Küchenschelle die ersten Farbtupfer auf die Schafweiden. Jeder kann die Schäfer dabei unterstützen: Wer Frankenhöhe-Pellets als natürlichen Langzeitdünger aus heimischer Schafwolle verwendet, oder sich während der Aktionswochen vom 8. März bis 7. April mit Leckerleien vom Frankenhöhe-Lamm verwöhnt, unterstützt die heimischen Schäferereien und trägt damit direkt zu Blütenreichtum und Artenvielfalt auf der Frankenhöhe bei. Weitere Infos gibt es unter www.frankenhoehe-lamm.de und pellets.frankenhoehe-lamm.de.



BÄRLAUCH EINMAL ANDERS KONSERVIERT BÄRLAUCH-BUTTER

Ein Tipp aus der Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung:

Zubereitung

Den Bärlauch waschen, schleudern und kleinschneiden.
Zimmerwarme Butter schaumig schlagen und mit Bärlauch, Salz, Zitronensaft und gegebenenfalls etwas Pfeffer abschmecken.

Tipps zur Portionierung:

Auf ein Backblech einen Bogen Backpapier legen. Bärlauch-Butter in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf das Backpapier spritzen. Die Rosetten dann mit dem Backblech in die Gefriertruhe geben und durchgefrieren lassen.
Anschließend können die Bärlauch-Butterrosetten in einen Gefrierbehälter gegeben und portionsweise wieder entnommen werden.

Alternative:

Die Bärlauch-Butter auf Backpapier geben und zu einer Rolle formen, die dann aufgeschnitten werden kann.

Zutaten

- 1 Bund Bärlauch
- 250 g Butter
- 1 TL Salz
- ggf. etwas Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Ansbach



Foto: AELF Ansbach/
Margit Strauß

SCHMECKEN

Bärlauch besitzt einen milden Knoblauch-Geschmack sowie eine leichte Schärfe. Mit der Blüte geht ein Teil des Aromas verloren und die Pflanze wird bitter.

WACHSEN

Bärlauch liebt generell einen „nassen“ Fuß und gedeiht besonders gut an feuchten Stellen in Laubwäldern. Im Landkreis Ansbach findet man große Teppiche unter anderem in Ost-, Nord- und Westteilen des Hesselbergs. Bärlauch-Saison ist von Anfang März bis Mitte Mai.

PFLÜCKEN

Das Sammeln von Bärlauch ist – wie bei allen Wildpflanzen – reguliert. Es gilt die Handstraußregelung. Unterscheidungsmerkmale zu giftigen Pflanzen: Bärlauchblätter haben einen klar erkennbaren Stiel, mit dem jedes Blatt einzeln aus dem Boden wächst. Der knoblauchartige Geruch und eine matte Blattunterseite sind zudem nur bei Bärlauch vorhanden.

3 FAKTEN ÜBER BÄRLAUCH



Foto: Karola Henninger

WANN BEGINNT DER FRÜHLING?

Der Frühlingsbeginn fällt je nach Blickwinkel ganz unterschiedlich aus. Kalendarisch beginnt der Frühling in diesem Jahr am 20. März um 04:06 Uhr, wenn die Sonne senkrecht über dem Äquator steht. Geht es dagegen nach den Meteorologen, beginnt der Frühling jedes Jahr bereits am 1. März um 0:00 Uhr, da sich damit Klimastatistiken leichter erstellen und miteinander vergleichen lassen. Es gibt aber noch einen dritten Termin für den Frühlingsbeginn, der sich nicht vorhersagen lässt. Der phänologische Frühling beginnt regional unterschiedlich, manchmal schon Ende Januar mit der Blüte von Hasel, Märzenbecher und Schneeglöckchen und endet meist Mitte Mai mit der Blüte von Flieder, Rosskastanie und Apfel.

Die Blüten zahlreicher Obstsorten und Wiesenpflanzen lassen sich auch beim NorA-Streuobsttag am Sonntag, den 5. Mai auf dem Gelände der Edalbrennerei Henninger in Wippenau bei Flachslanden bestaunen. Die Kommunale Allianz NorA freut sich auf Ihren Besuch!



Landratsamt Ansbach · Crailsheimstraße 1 · 91522 Ansbach
www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



REGIONALER ESSEN ...

... auch in Betriebskantinen des
Landkreises Ansbach.

Die Plattform www.regiokantine.de des Bundesverbands der Regionalbewegung bietet Vernetzung für Einrichtungen der Gemeinschaftspflege und regionalen Anbietern, nun auch in einer Druckausgabe. Kantinenbetreibende finden dort neben dem regionalen Angebot von über 100 Erzeugern, Verarbeitern und Händlern neu nun auch Handlungsempfehlungen, wie es gelingen kann, mehr regionale Erzeugnisse in den Speiseplänen zu berücksichtigen.



Arzt, Notaufnahme oder abwarten?

Der Rettungsdienst bringt Patienten schnell in die richtige Klinik.
(Foto: AdobeStock/ VanHope)

**Interview mit Dr. Hans-Erich Singer
von der Kassenärztlichen Vereinigung Bayerns**

Bei gesundheitlichen Beschwerden ist die Unsicherheit groß: Gleich zum Arzt oder warten? Sicherheitshalber am besten gleich in die Notaufnahme? Über diese und weitere Fragen haben wir mit Dr. Hans-Erich Singer gesprochen. Der Hausarzt mit Praxis in Mitteleichenbach ist Regionaler Vorstandsbeauftragter Mittelfrankens der Kassenärztlichen Vereinigung Bayerns.

Herr Dr. Singer, immer mehr Notaufnahmen sind überfüllt. Muss man sich Sorgen machen, im Notfall nicht mehr richtig behandelt werden zu können?

Nein, so dramatisch ist es nicht. Aber Fakt ist, dass ein erheblicher Teil der Patienten aus einer unklaren Situation heraus die für sie falsche Versorgungsebene wählt. Hinzu kommt, dass die geleisteten Arbeitsstunden der Haus- und Fachärzte weniger werden, die Menschen werden aber älter und

brauchen mehr medizinische Versorgung. Ein weiterer Punkt ist: In manchen Heimatländern zugewanderter Menschen gibt es keine Hausarztversorgung. Da muss also erst mal ein Bewusstsein geschaffen werden.

Allerdings sind auch beim Hausarzt nicht immer leicht Termine zu bekommen. Was raten Sie hier?

Wir haben einen flächendeckenden ärztlichen Bereitschaftsdienst, der ständig verbessert wird. Auf der **Website 116117.de** gibt es ein Patienten-Navi, das den Patienten in wenigen Mausklicks zu einer medizinischen Ersteinschätzung führt. Brauche ich den Notarzt? Reicht es am nächsten Tag oder sollte ich bei Gelegenheit in die nächste Sprechstunde? Das funktioniert wirklich gut. Es muss niemand in der Luft hängen.

Was sollen Menschen tun, die ihre Wohnung nicht selbstständig verlassen können?

Es gibt auch die Option, auf den bereitschaftsdienstleistenden Besuchsarzt zu warten.

Ist die Internet-Beratung wirklich für jeden das Richtige?

Natürlich kann man auch die Telefonnummer 116117 anrufen. Da fragt eine Fachkraft dann nach dem ähnlichen Prinzip ab. Manchmal ist das Aufkommen am Telefon aber sehr hoch, vor allem in Stoßzeiten und an Feiertagen.

Ist jemand, der keinen Hausarzt hat, hier auch richtig aufgehoben?

Selbstverständlich. Diese Erst-Einschätzung ist auch mit den Kliniken abgestimmt. Die Vision des Bundes-

gesundheitsministers ist es ja, dass künftig in den Krankenhäusern ein gemeinsamer Tresen steht, von dem aus der Weg entweder in die Notaufnahme oder in die Bereitschaftspraxis oder eben wieder nach Hause führt.

Wieder nach Hause?

Ja, wir stellen leider fest, dass die Gesundheitskompetenz in der Bevölkerung erheblich sinkt. Es ist für die erkrankte Person aber auch nicht immer einfach, allein abzuschätzen, was „wirklich krank“ ist und was eine Störung des Wohlbefindens.

Es kann aber auch sein, dass man sich vom Arzt nicht richtig verstanden fühlt, oder?

Ich nehme nochmal das Beispiel der digitalen Erst-Einschätzung: Wer mit seinem Ergebnis nicht zufrieden ist, kann die auch nochmal von vorne starten. Und wer möchte, kann natürlich auch selbst in die Notaufnahme gehen. Wenn sich herausstellt, dass das nicht die richtige Versorgungsebene ist, sitzt man da halt im Zweifelsfall stundenlang.

Wie ist es bei kranken Kindern?

Zunächst gleich. Das Fachpersonal der Erst-Einschätzung kennt sich auch mit Kindern aus. Und auch dort ist klar, dass man bei Kindern eher auf Nummer sicher geht. Denn Kinder können sich oft nicht präzise zu ihren Beschwerden äußern.



Dr. Hans-Erich Singer (Foto: Marion Munke/KVB)

Zurück zum Thema Notaufnahme: Kann man einen Leitfaden geben, ab wann man wahrscheinlich ein Kandidat für die Notaufnahme ist?

Ja, es gibt typische Symptome, bei denen man nicht erst lang überlegen sollte: Atemnot, Schmerzen im Brustkorb, massive Blutungen, starke Schmerzen, dringender Verdacht auf Knochenbruch. Von solchen Patienten erwartet niemand, dass sie sich erst in eine telefonische Warteschleife einreihen. Das ist direkt ein Fall für die 112. Seit Kurzem ist allerdings die Nummer 116117 auch parallel zum Notruf geschaltet. Sollte sich in den ersten Sätzen herausstellen, dass der Fall so dringend nicht ist, kann auf die 116117 umgeleitet werden.

Sollte denn der Weg in die Notaufnahme immer über den Notarzt führen?

Nein, es ist natürlich auch möglich, sich dort selbst vorzustellen.

Noch eine Frage zur Verfügbarkeit von Fachärzten: Die Wartezeit auf einen Termin bedeutet für viele Menschen langes Leiden. Gibt es hier eine Abkürzung?

In dringenden Fällen kann der Hausarzt durchaus selbst zum Hörer greifen und einen Termin vermitteln. Aber es gehört auch dazu zu vermitteln, dass ein Rückenschmerz seit drei Tagen sicher noch keinen Kernspin benötigt. Sicher nicht. Auch bei der 116117 kann ich eingeben, dass ich einen Facharzttermin brauche. Der ist dann vielleicht nicht am Wunschort, aber dafür dann schneller verfügbar.

INFOS

Medizinische Ersteinschätzung online:
www.116117.de

Ärztlicher Bereitschaftsdienst:
Telefon: 116117

Notruf: 112



Regionale Genusstour am 28. April 2024

Die kleine Rundreise führt zu verschiedenen Direktvermarktern, die sehr unterschiedliche Lebensmittel produzieren. So kann man leckere Produkte direkt beim Erzeuger kennen lernen!

Dass Essig nicht gleich Essig ist, kann man in Petersaurach erleben und mit dem Besuch bei den „Klosterpfeifen“ in Heilsbronn wird in die Spargelsaison gestartet. Nach dem Mittagessen in Egersdorf geht es zur Federleins Farm, auf der glückliche Hühner zu sehen sind. Vor dem abschließenden Kaffeetrinken in Neuendettelsau werden noch die Ziegen auf dem Biohof Stürmer besucht. Eine Reisebegleiterin führt durch den Tag.

INFOS

Dauer: 9:30 bis ca. 17:30 Uhr

Start/Ziel: Neuendettelsau

Preis: 59,00 € (inkl. Busfahrt, Reiseleitung, Betriebsbesuche, Mittagessen, Kaffee und Kuchen – Getränke extra!)



Hier geht's zur Genusstour beim Romantischen Franken.

Rat nicht nur für Schwangere

Andrea Helmreich berichtet
von der Arbeit in der Beratungsstelle



Andrea Helmreich (Foto: privat)

„Staatlich anerkannte Beratungsstelle für Schwangerschaftsfragen im Landkreis Ansbach“ – ein langer Name, doch was steckt dahinter? Mitarbeiterin Andrea Helmreich gibt einen persönlichen Einblick.

„Ich bin alleine. Sitze in meinem Büro und arbeite am PC. Das Telefon klingelt. Ein Anruf. Ein Gedanke: Schnell noch die Datei speichern, damit die Arbeit nicht verloren geht. Dann nehme ich den Hörer ab. „Guten Morgen, Sie sind verbunden mit dem Landratsamt Ansbach – Gesundheitsamt, der Staatlich anerkannten Beratungsstelle für Schwangerschaftsfragen, Andrea Helmreich am Apparat. Was kann ich für Sie tun?“

Pause. Am anderen Ende der Leitung herrscht Stille. „Hallo, sind Sie noch dran, hören Sie mich?“ Eine junge Frau spricht leise ihren Namen und sagt, dass Sie sich nicht sicher ist, ob Sie an der richtigen Stelle sei. „Nun“, antworte ich, „dann lassen Sie es uns einfach herausfinden und falls ich nicht die richtige Ansprechpartnerin bin, kann ich sie gerne weitervermitteln. Es gibt zwei Möglichkeiten: Entweder ich erkläre Ihnen, welche Aufgaben wir haben, oder Sie erzählen mir, um was es geht.“ Die junge Dame entscheidet sich für Ersteres.

„Ja, das Spektrum einer Staatlich anerkannten Beratungsstelle für Schwangerschaftsfragen ist äußerst umfassend und vielfältig. Kurz zusammengefasst: alles vor, während der Schwangerschaft, nach der Geburt und bis zum vollendeten dritten Lebensjahr ihres Kindes. Wir beraten zu Themen wie unerfüllter Kinderwunsch, Sexualität, Verhütung und Familienplanung, Hilfe in Krisensituationen, Fragen zu finanziellen, sozialen Leistungen und Hilfen, oder ungewollter Schwangerschaft. Wir sind für Sie da, wenn Sie Fragen haben oder mit jemanden reden möchten. Sie möchten einen Termin? Gerne, dann setzen Sie sich mit den Beraterinnen in Ansbach, Dinkelsbühl oder Rothenburg in Verbindung. Die Beratung ist kostenlos. Wir unterliegen der Schweigepflicht. Wir beraten vertraulich – auf Wunsch auch anonym.“



Auch nach der Schwangerschaft können sich Frauen mit offenen Fragen an die Staatlich anerkannte Beratungsstelle für Schwangerschaftsfragen im Landkreis Ansbach wenden. (Foto: AdobeStock/Lightfield Studios)

INFOS

Staatlich anerkannte Beratungsstellen für Schwangerschaftsfragen des Landratsamtes Ansbach

Ansbach

Crailsheimstraße 64, 91522 Ansbach
Tel. 0981 468-7102

Dinkelsbühl

Luitpoldstraße 5, 91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851 468-7802

Rothenburg

Kreuzerstraße 4, 91541 Rothenburg o.d.T.
Tel. 09851 468-7802

(Foto: Christoph Strauß)

Mehr als ein Sport

Was das Schützenwesen zum immateriellen Kulturerbe macht

Mit Armbrust, Bogen oder Gewehr: Die Arten zu schießen sind vielfältig. Immer spielt jedoch der Aspekt der Tradition und Gemeinschaft eine Rolle. Wie sieht das traditionelle und gesellschaftliche Vereinsleben beim Schützenverein in Virnsberg aus?

„Man muss diszipliniert sein, braucht Kondition, Konzentration und Durchhaltevermögen“, meint der ehemalige Vorstand des Schützenvereins SV Virnsberg, Michael Strauß, über die Voraussetzungen für den Schießsport. Neben der sportlichen Seite des Schützenwesens gibt es auch die gesellschaftliche und traditionelle Seite, wegen der das Schützenwesen im Jahr 2015 in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen wurde. Im Landkreis Ansbach gibt es mehr als 90 Schützenvereine, davon 62 im Schützengau Ansbach, der 1923 gegründet wurde und die Schützenvereine in Ansbach und Umgebung verwaltet. Zum Schützengau Ansbach gehört auch der SV Virnsberg.

Bekanntester und wesentlicher Ausdruck des Schützenwesens ist das Schützenfest, das mit örtlich unterschiedlichen Bräuchen gefeiert wird. Im Zentrum steht der im sportlichen Wettbewerb ermittelte Schützenkönig, beziehungsweise die Schützenkönigin. Beim SV Virnsberg hat die 40-jährige Stephanie Beck-Hempfling diesen Titel seit Ende 2023 inne. „Schützenkönig oder -königin zu sein, gehört, glaube ich, in der Laufbahn eines Schützen dazu“, so Beck-Hempfling. Als Schützenkönigin nehme sie an Umzügen und Veranstaltungen teil. Richtige Bräuche gebe es in den Schützenveranstaltungen in Mittelfranken nicht, meint Beck-Hempfling, das finde sich eher in Regionen wie Oberbayern und der Oberpfalz. Allerdings gehören eine eigene Fahne und Tracht zur Tradition, außerdem eine Kette, die jeder Schützenkönig und jede Schützenkönigin trägt. Die Uniform wird bei Festzügen und bei der Königsabholung getragen. „Da putzt man sich raus“, sagt Michael Strauß. Die Fahne werde zum Beispiel am Gaufest und bei Umzügen gezeigt und auch bei Beerdigungen.



Die Schützinnen und Schützen zeigen volle Konzentration beim Wettkampfschießen. (Foto: Julia Maul)

Ein wesentlicher Aspekt, der ebenfalls die Zugehörigkeit zu einem Schützenverein prägt, ist das Gemeinschaftsgefühl. „Bei uns ist der Sport im Vordergrund, aber wir haben auch das Gesellschaftliche“, sagt Beck-Hempfling. „Es ist immer schön, wenn man andere Vereine trifft und woanders hinkommt.“ Das sieht auch ihre Schwester so, die ebenfalls aktive Schützin ist. „Man schießt nicht nur zusammen, sondern feiert auch miteinander“, meint Sabrina Brünner-Hempfling. „Virnsberg ist ein kleiner Ort und auch wenn man abseits der Städte wohnt, hat man eine Institution, die lebt, wo man zusammenkommt, Unterhaltungen pflegt, Ideen entwickelt, die über den Schützenverein hinausgehen und die das Gemeinschaftsgefühl stärken“, ergänzt Michael Strauß.

(TEXT: JULIA MAUL)

INFOS

Die Beiträge zum immateriellen Kulturerbe im Landkreis Ansbach entstanden in Kooperation zwischen dem Regionalmanagement Landkreis Ansbach und der Hochschule Ansbach.

Weitere Beiträge finden Sie hier:



... und auf www.landkreis-ansbach.de (Aktuelles).

Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Regionalmanagement
Bayern

In Purple Curry mariniert Kabeljau mit gegrillter Mango und Rosa Beeren

Limonen-Marinade

50 g Zitronengras / Meersalz / Saft und Abrieb von ½ Limone / Saft und Abrieb von ½ Zitrone / 150 ml Olivenöl / 1 Prise Zucker

Zitronengras grob hacken. Meersalz in Limonen- und Zitronensaft auflösen. Alle Zutaten für die Vinaigrette vermischen. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Marinade durch ein Haarsieb passieren.

Eingelegte Zitronen für die Kabeljau-Marinade

250 g Salz / 1 l Wasser / 4-6 Zitronen

Salz und Wasser aufkochen. Zitronen waschen, vierteln und in ein Einmachglas legen. Mit der heißen Salzlake übergießen. Nach 6 Wochen können die Zitronen weiterverarbeitet werden.

Dann Zitronenspalten vom Fruchtfleisch entfernen, so dass nur noch die gelbe Zitronenschale übrigbleibt. Die Zitronenschale in kleine Würfel schneiden und zur Kabeljau-Marinade hinzugeben.

Kabeljau

400 g Kabeljau-Filet / 100 ml Olivenöl / 100 ml Limonen-Öl oder Limonen-Marinade / 15-20 g Purple Curry / Würfel von einem Viertel einer eingelegten Zitrone

Kabeljau-Filet auf ein Blech legen und salzen. Aus den Ölen, Zitronenwürfeln und dem Purple Curry eine Marinade herstellen und das Kabeljau-Filet damit bestreichen. Für ca. 2-3 Stunden marinieren lassen. Das Kabeljau-Filet wird bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 11-13 Min. im Backofen gegart.

Mango marinieren

1 Mango / Rosa Beeren / Limonen-Öl

Die Mango schälen und quer zum Kern in Scheiben schneiden. Das Limonen-Öl in einer Pfanne erhitzen und die Mangoscheiben anbraten, nur von einer Seite mit leichter Farbe. Die Scheiben auf ein Blech legen und mit Rosa Beeren bestreuen. Das Limonen-Öl aufgießen und marinieren lassen. **Tipp:** Man kann dies auch 1-2 Tage vor dem Essen vorbereiten.

Geröstetes Baguette

1 Stange Baguette / Olivenöl / Knoblauch / 1-2 Zweige Rosmarin / grobes Salz

Olivenöl mit Knoblauch und den Rosmarinzwiegen erhitzen. Baguette schräg in dickere Scheiben schneiden. In Olivenöl goldbraun rösten.

Garnitur: Rucola-Salat

Rucola waschen, putzen und harte Stiele entfernen. Mit Limonen-Marinade beträufeln.

Anrichten

Die Mango mittig auf dem Teller anrichten. Den Rucola auflegen und das Kabeljau-Filet schräg ansetzen. Dazu warmes, geröstetes Baguette reichen.

Frisch und leicht

Ein frühlingshaftes Kabeljau-Rezept

Christoph Frieze ist Küchenchef der Evangelischen Tagungsstätte Wildbad Rothenburg. Er liebt die vielfältige Küche. Ebenso wichtig ist ihm Nachhaltigkeit, auch im Umgang mit seinen Lieferanten.

Für das Landkreismagazin hat Christoph Frieze ein frühlingshaftes Gericht herausgesucht. Es besticht, wie er sagt, durch „Frische und Leichtigkeit“, ist dabei einfach und recht schnell zubereitet. Das Purple Curry („Lila Curry“) hat seine Farbe von Hibiskusblüten. Und die Zitronen verlieren durch das Einlegen in heißer Salzlake ihre aggressive Säure, nicht aber ihren Geschmack. „Dadurch bleibt der Fisch schön glasig und das Fischeiweiß gerinnt nicht“, so der Sternekoch.

Christoph Frieze ist seit 2020 Küchenchef im Wildbad. Zuvor war er unter anderem an Fünf-Sterne-Häusern in Frankfurt und Berlin tätig und bekochte auch schon den damaligen Bundespräsidenten Johannes Rau. In Rothenburg war er stellvertretender Küchenchef und Küchenchef der „Villa Mittermaier“, die damals einen begehrten Michelin-Stern erhielt.

INFOS

Das malerisch gelegene **Wildbad** ist ein schöner Ort für Tagungen, Veranstaltungen und Hochzeiten. Es gibt auch Hotelzimmer. Taubertalweg 42 · 91541 Rothenburg o.d.T. Tel. 09861 977-0 · www.wildbad.de

Energiedialog

Zum „Energiedialog“ lädt das Klimaschutzmanagement am Landratsamt Ansbach interessierte Gebäudeeigentümer ein. Themen sind unter anderem Solaranlagen, Nachwärmenetze, Biomasseheizungen und Wärmepumpen.

Wann: Mittwoch, 24. April 2024, 17:45 bis 20:15 Uhr

Anmeldung: www.landkreis-ansbach.de
oder Tel. 0981 468-1030

„Expedition Depression“

Ein Roadmovie begleitet fünf junge Erwachsene auf einer Reise durch Deutschland – auf den Spuren der Depression. Auf der Suche nach Antworten zur Erkrankung. **Termine im Landkreis:**

Dienstag, 23. April, 19 Uhr, Kammerspiele Ansbach

Dienstag, 7. Mai, 20 Uhr, Kulturkino Feuchtwangen

In Anschluss an den Film besteht die Möglichkeit, Fragen an Betroffene und Fachleute zu stellen.

Gefördert von der VR-Bank im südlichen Franken eG und der Hilterhaus-Stiftung.



Wir hoffen, dass Ihnen unser Magazin gefällt. Sie haben Fragen oder Anregungen? Sie interessieren sich für bestimmte Themen aus dem Landkreis Ansbach oder haben eine Geschichte, die wir veröffentlichen sollten?

Wir freuen uns auf Ihre Reaktionen, Geschichten oder Hinweise für die nächsten Ausgaben an magazin@landratsamt-ansbach.de.

Der Link zum Magazin:



www.landkreis-ansbach.de

Herausgeber:

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

Redaktion:

Regina Bremm, Andrea Denzinger,
Josephine Georgi, Fabian Hähnlein, Stefanie Regel

Titelbild: Johanna und Stefan Böhm

Gesamtgestaltung:

Böker & Mundry Werbeagentur GmbH, Ansbach

Druck:

Schneider Druck GmbH,
91541 Rothenburg ob der Tauber

Auflage: 82.000

© Februar 2024. 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 oder per Post an „Redaktion Landkreismagazin, Landratsamt Ansbach, Crailsheimstraße 1, 91522 Ansbach“ meldet, kann einen **Präsentkorb mit Produkten regionaler Anbieter im Wert von ca. 50 Euro** gewinnen. Bitte Name, Anschrift und Telefonnummer nicht vergessen. Einsendeschluss ist der **19. Juni 2024**.

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 Helga Dauscher aus Rothenburg o.d.T., die alle fünf Fehler im Mogenbild des letzten Landkreismagazins entdeckt hat.

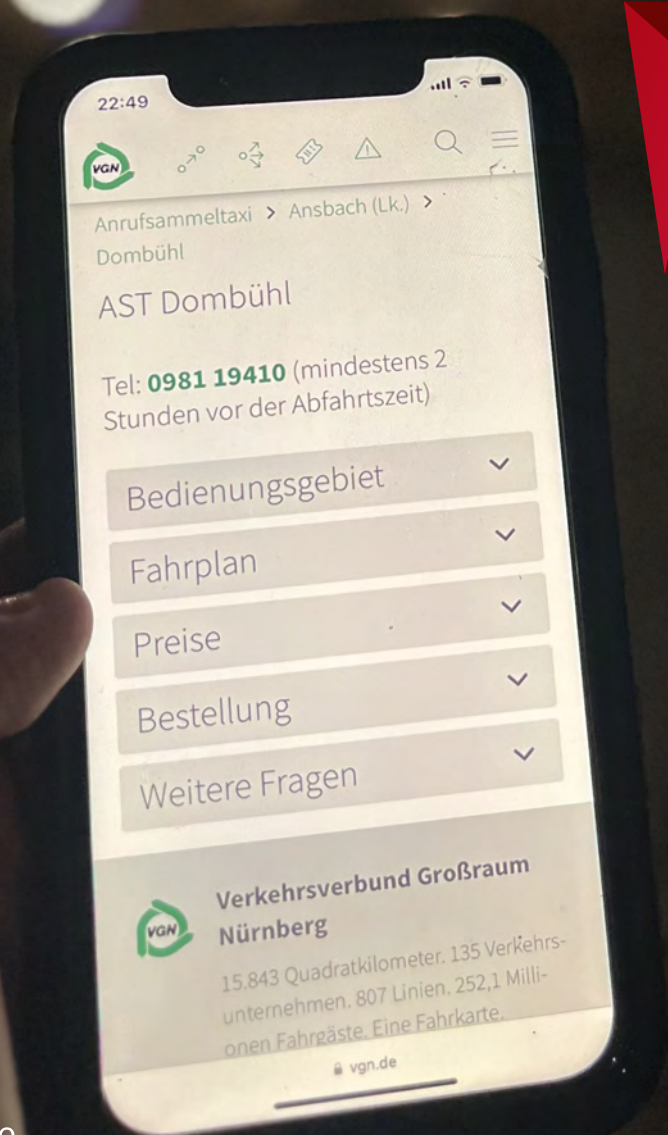
Nachts unterwegs ohne eigenes Auto?

Sprechblase: Freepik.com

LANDKREIS
ANSBACH



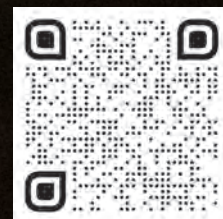
Heimat • Gemeinsam • Gestalten •



Mit dem Anrufsammeltaxi (AST) vom Bahnhof
bis zur Haustür fahren.
Einfach vorbestellen und bequem
ans Ziel kommen.

Weitere
Informationen hier

<https://www.vgn.de/netz-fahrplaene/anrufsammeltaxi/landkreis-ansbach/>



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



D-TICKET



Verkehrsverbund Großraum Nürnberg