

2024

#4



Magazin für den
Regionalpark
QuellenReich

hier

Herzensprojekt

Raiffeisen-Warenmarkt in Pilsach

Naturnetzwerk

Biotopverbund für biologische Vielfalt

Gasthausgeschichte

Bio-Kulinarik im Lauteracher Hof

„EINE REGION ZUM WURZELN SCHLAGEN!“



**Liebe Bürgerinnen und Bürger,
liebe Leserinnen und Leser,**

warum man in einem Ort, in einer Region zutiefst verwurzelt ist, ist vielleicht nicht immer vollständig erklärbar. Für mich persönlich war Velburg schon immer meine Heimat und wird es immer bleiben. Natürlich ist es wichtig, wo man geboren ist, aber ich glaube, wir Menschen können genau wie Pflanzen auch an neuen Orten Wurzeln schlagen. Bedeutsam ist das Drumherum, sind die Menschen, die wir treffen, die Feste, die wir feiern, die Möglichkeit, erfüllt zu arbeiten und die Landschaften, die uns umgeben.

Mit der neuen Ausgabe unseres Regionalpark-Magazins möchten wir Ihnen wieder besondere Menschen, besondere Erlebnisse und besondere Orte unserer vier Regionalpark-Kommunen Lauterhofen, Neumarkt, Pilsach und Velburg vorstellen. Lernen Sie Michael Gottschalk, den Leiter der Abteilung Kreisentwicklung kennen, der die Gründung des Regionalparks QuellenReich initiiert hat und für den der Regionalpark nach wie vor ein Herzensprojekt ist. Ein Herzensprojekt ist für Franz Distler und Martin Matschiner der kleine aber feine Regionalladen, den sie unter dem Dach der Raiffeisen in Pilsach über die Jahre hinweg aufgebaut haben. Besuchen Sie „unseren“ Wieserstadl, der sich zu einer lebhaften Begegnungsstätte im Herzen Velburgs entwickelt hat und nehmen Sie Platz im Lauteracher Hof in Lauterhofen, wo die beiden engagierten Wirtsleute bodenständige Kulinarik vom Feinsten in Bioqualität servieren.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

**Ihr Christian Schmid,
Erster Bürgermeister der Stadt Velburg**

INHALT

02

EDITORIAL // Vorwort des 1. Bürgermeisters der Stadt Velburg Christian Schmid

16

BEGEGNUNG // Kulturzentrum Wieserstadl Velburg – vom verfallenen Stadl zur lebhaften Begegnungsstätte

06

WIR HIER // Michael Gottschalk, Initiator des QuellenReichs und Leiter der Abteilung Kreisentwicklung

20

FREIZEIT // Genuss für die Sinne: Ein Besuch in den Parks im Regionalpark QuellenReich



16

30

JUBILÄUM // Lauterhofen feiert 2025 ein ganzes Jahr lang 1300 Jahre Ortsgeschichte



20

32

BEGEGNUNG // Studentenleben im Herzen der Stadt Neumarkt – das neue Hochschulgebäude für rund 180 Studierende

08 / 48

TIPP // Tipps und Veranstaltungen aus verschiedenen Bereichen aus der Heimat

10

ORIGINALE // Franz Distler und Martin Matschiner – die Betreiber vom Raiffeisen-Warenmarkt in Pilsach



10

34

ORIGINALE // Steffi Lang und Kai Donhauser haben den Lauteracher Hof mit viel Ideenreichtum in ein Schmuckstück verwandelt

38

FREIZEIT // Sommer im Glas: Tipps und Tricks zu dem Trend, Lebensmittel im Glas haltbar zu machen

40

LANDSCHAFTSPFLEGE // Moor erleben leicht gemacht – fünf neue Infotafeln am Deusmauer Moor zeigen die Lebensräume

42

LANDSCHAFTSPFLEGE // Vernetzte Landschaft – Biotopverbund als Grundlage für den Erhalt der biologischen Vielfalt

49

IMPRESSUM

50

MENSCHEN // Monique Martin bietet im Ortskern von Lauterhofen Schönes für Lieblingsplätze an



42

54

TIPP // Kraftquelle für Körper und Seele vom Feinsten: Das neue QuellenReich SPA im Winkler Bräu in Lengsfeld

56

ORIGINALE // Hier hat der Teig viel Ruhe: In der Pilsacher Landbäckerei Lang wird noch in Handarbeit gebacken



58

58

ORIGINALE // Regionale Kauf-Tipps, die das Herz höher schlagen lassen

60

TIPP // Wir haben das passende Rezept für die kalte Jahreszeit: Traumhaft gute Bratapfel-Zimtschnecken

62

ERLEBNIS-ORTE // Ein kleiner Rundgang über die Weihnachtsmärkte im Regionalpark QuellenReich

Michael Gottschalk ist oft draußen in der Natur, egal ob mit dem Rad oder zu Fuß. Auf der Bank an der Regionalpark-Oase am Radweg zwischen Pelchenhofen und Lippenhofen genießt er den Blick in die Landschaft.



müssen langfristig der eigenen Bevölkerung die regional erzeugte Energie direkt zur Verfügung stellen können“, ist er überzeugt.

Eine hohe Bedeutung für die Anziehungskraft kommt besonders den weichen Standortfaktoren zu. Wenn Fachkräfte kommen und bleiben sollen, muss das gesamte Lebensumfeld passen. Dazu gehören ausreichend attraktive Freizeit- und Erholungsangebote, die eben durch das Zusammenwirken der vier Regionalpark-Kommunen gemeinsam geschaffen und ausgebaut werden können. Die Regionalpark-Radroute, der Weg der Hoffnung und Stille und die Regionalpark-Oasen sind erste Erfolge auf diesem gemeinsamen Weg.

DER REGIONALPARK IST EIN PROJEKT FÜR DIE BÜRGER!

Michael Gottschalk, Leiter der Abteilung Kreisentwicklung

„Unsere größte Stärke ist unsere Bevölkerung!“ Michael Gottschalk, Leiter der Abteilung Kreisentwicklung am Landratsamt hat vor mehr als zehn Jahren den Regionalpark QuellenReich initiiert. Der informelle Zusammenschluss der vier Kommunen Lauterhofen, Neumarkt, Pilsach und Velburg ist für den gebürtigen Engelsberger eine Herzensangelegenheit.

Mitgebracht hat er die Regionalpark-Idee von einer Tagung zum Thema Regionalentwicklung. „Ich hatte bei dem Begriff sofort positive Assoziationen“, erinnert er sich. „Ich finde, die Natur hier bei uns, direkt vor unserer Haustür, passt gut zu dem Park-Gedanken!“ Und ihm habe der informelle Charakter gefallen - keine Rechtsverbindlichkeit, sondern einfach der Wunsch, gemeinsame Ziele auf den Weg zu bringen und umzusetzen. „Der Regionalpark ist eine

Klammer, keine Fessel!“ So müsse auch niemand Angst haben, dass dadurch innerhalb des Landkreises parallele Strukturen entstehen.

Das bestehende Golfdorado mit den vier Kommunen Lauterhofen, Neumarkt, Pilsach und Velburg als Ausgangspunkt zu nehmen habe sich angeboten. „Irgendwo muss man anfangen!“, betont er. Und im Kleinen, mit weniger Beteiligten, sei es oft einfacher, zu konkreten Projekten zu finden. Die Beschränkung auf die vier Gemeinden ist dabei aber keineswegs in Stein gemeißelt, im Gegenteil: „Langfristig streben wir eine Ausweitung an“, betont Gottschalk. Verbindende Elemente der vier Kommunen seien neben dem Golfdorado mit seiner hohen Golfplatzdichte von Anfang an die Themen zukunftsfähige Energieversorgung und – bedingt durch die vier Wallfahrtskirchen – Spiritualität gewesen. Michael Gottschalk

spürt diese Spiritualität in der Landschaft, zu der er eine enge Bindung hat. „Seit meiner Kindheit war der Habsberg ein besonderer Ort für mich“, sagt er. Der Schanzberg, das Deusmauer Moor – es gibt viele besondere Orte hier. „Bei uns ist man einfach sofort draußen in der Natur. Das geht allein, das geht mit dem Hund, das geht mit dem Rad!“

„Der Regionalpark QuellenReich ist ein Projekt für die Bürger“, wird er nicht müde zu erklären. Natürlich gehe es auch um Tourismus, vor allem aber gehe es darum, für die eigene Bevölkerung etwas zu tun. Der Ausbau regenerativer Energien liegt ihm hier besonders am Herzen. „Wenn man das richtig macht, dann hat das nicht nur einen ökologischen, sondern für die Bevölkerung auch einen positiven ökonomischen Aspekt. Davon sind wir im Moment zwar noch entfernt, aber da müssen wir hin. Wir



20 JAHRE MUSEUM LOTHAR FISCHER

Unter dem Titel „Sammeln!“ nimmt die Jubiläumsausstellung die private Sammeltätigkeit des Bildhauers Lothar Fischer (1933-2004) und seiner Frau Christel Fischer (*1934) in den Fokus. Heute befindet sich ihre private Sammlung größtenteils in dem öffentlich zugänglichen Museum, das seit 2004 von der Lothar & Christel Fischer Stiftung in Kooperation mit der Stadt Neumarkt i.d.OPf. betrieben wird.

Über viele Jahrzehnte ist es dem Ehepaar gelungen, eine überschaubare Sammlung figürlicher Kunst der 1960er bis 2000er Jahre sowie außereuropäische Objekte zusammenzutragen. Anhand von Fotos der Wohnräume des Stifterehepaars Fischer in München und Berlin wird dessen private und vielfältige Sammlung räumlich erforscht. In der lebendigen Präsentation wird nicht nur privates Sammeln und öffentliches Stiften thematisiert, sondern auch klar, wie das Handeln Fischers in Kooperation mit der engagierten Stadt Neumarkt i.d.OPf. in ein Museumsprojekt münden konnte.



Foto: Berschneider + Berschneider Architekten, Pilsach

Von Berschneider + Berschneider Architekten noch in Zusammenarbeit mit dem Künstler als monografisches Haus angelegt, zählt das Museum Lothar Fischer – ein beeindruckender Dreiklang aus Kunst, Architektur und Natur – mit seinem profilierten Ausstellungsprogramm heute zu den bedeutendsten Bildhauermuseen in Deutschland.

Die Jubiläumsausstellung wird noch bis zum 16. Februar 2025 präsentiert.

Ein Ausstellungshighlight ist die Sonderschau „Pablo Picasso. Sammlung Klewan“, die vom 3. November bis zum 16. Februar 2025 im Museum Lothar Fischer gezeigt wird.



Lothar Fischer
Schwarzkünstler,
1963
Ton und Draht
bemalt
© für Lothar Fischer
VG Bild-Kunst,
Bonn 2024

 **Museum Lothar Fischer**
Weierstr. 7 a, 92318 Neumarkt i.d.OPf.

 09181 510348

 www.museum-lothar-fischer.de

 **Öffnungszeiten**
Mittwoch - Freitag 14 – 17 Uhr
Samstag u. Sonntag 11 – 17 Uhr

DER „HEIMATLOTSE“ FÜR HEIMATREISEN

15 Heimatreisen in die Metropolregion Nürnberg, eine davon führt in den Regionalpark QuellenReich: Die Plattform www.heimatlotse.de lädt zum Entdecken der Metropolregion ein. Mit inspirierenden Programmvorschlägen für Ausflüge, mit allen wichtigen Informationen, mit Insider- und Gastronomietipps - quasi ein Rundum-Sorglos-Paket für kleine Heimatreisen durch die Metropolregion Nürnberg.

Die Website hält neben der Zielgruppe Familien auch maßgeschneiderte Touren für Frischluftfans, Kulturliebhaber oder für Unternehmungen mit Freunden bereit. Mittlerweile ist eine Tour aus jeder der 15 Tourismusregionen der Metropolregion online, von Coburg.Rennsteig bis zum Naturpark Altmühltal und vom Fränkischen Weinland bis zum Oberpfälzer Wald.

Das erleichtert die Planung vor allem für Kurztzuschlossene: Informationen sind gebündelt verfügbar, und so bleiben mehr Energie und Zeit für die Freizeitabenteuer. Die meisten Touren und Aktivitäten sind so angelegt, dass sie bequem und nachhaltig mit dem ÖPNV zu erreichen sind.

www.heimatlotse.de





AUTHENTISCH REGIONAL

Der Raiffeisen-Warenmarkt in Pilsach



Franz Distler und Martin Matschiner haben mit viel Begeisterung den Raiffeisen-Warenmarkt in Pilsach aufgebaut.



„Die Menschen, die Kunden hier im Laden, das ist es, was die Arbeit für mich ausmacht. Das ist es, was mir Spaß macht. Und es macht mir Spaß ohne Ende!“ Franz Distler wuchtet zwei Säcke Erde in den Kofferraum des Kombis einer Kundin, während im Laden bereits ein älteres Ehepaar auf Ratschlag und Hilfe beim Rasendüngerkauf wartet. In den Regalen des Raiffeisen-Warenmarktes an der Pilsacher Hauptstraße stehen Vogelfutter und Hornspäne neben Glühwein und Fruchtsecco, Spaten und kleinere Gartengeräte neben Deckeln für Einmachgläser, Kaminanzünder Seite an Seite mit fränkischen Chips mit Kartoffelsalatgeschmack. Eine Instagram taugliche Warenpräsentation sucht man hier vergeblich. Sauber, ordentlich aufgereiht, unaufgeregt und übersichtlich wird das umfangreiche Sortiment präsentiert.

Kein Chichi, keine Deko, dafür Qualität und faire Preise. Die nicht von ungefähr kommen: Franz Distler und sein Kollege Martin Matschiner vergleichen ihre Preise regelmäßig mit denen der Baumärkte und der Regionalabteilungen der Supermärkte und wissen: „Da können wir mithalten!“

Zum ursprünglichen landwirtschaftlichen Warenhandel der Raiffeisen ist seit 2017 ein kleiner, feiner Regionalladen hinzugekommen. Mit Begeisterung und Leidenschaft haben die beiden den Laden gemeinsam aufgebaut und weiterentwickelt. Bioeier vom Hof der Familie Heiselbetz, Käse der Hofkäse-

rei Hollweck, Milchprodukte vom Ziegl-Bauerhof in Ammelhofen, Nudeln und Mehl aus dem Altmühltal, Grillfleisch, Wurst, Kartoffeln und Äpfel von regionalen Erzeugern, Fruchtsecco aus Franken, Bier aus Lauterhofen und noch vieles mehr umfasst das Lebensmittelsortiment. „Unser Ziel ist es, das anzubieten, was man im ländlichen Raum braucht“, erklären Franz Distler und Martin Matschiner das Konzept. Ein Konzept, das funktioniert. Der Laden wird nicht nur von den Pilsachern gut angenommen, sogar die Neumarkter kommen zum Einkaufen hierher. „Mit den Regionalprodukten bringt man die Leute in den Laden, mit der Blumenerde verdient man Geld“, lacht

Mehr als 130 Jahre hat der Raiffeisenstandort in Pilsach mittlerweile auf dem Buckel: Die lange Geschichte ist überall zu spüren!



Das Lebensmittelsortiment ist abwechslungsreich, frisch und konsequent regional.

Kein Chichi, keine Deko, dafür Qualität und faire Preise!

Franz Distler. Nein, ganz so sei es nicht, korrigiert er sich gleich darauf: „Der Laden rechnet sich, aber der Hauptumsatz ist und bleibt das Geschäft mit den Landwirten!“ Saatgut, Getreide, Futtermittel, Pflanzenschutz, Düngemittel machen nach wie vor das Kerngeschäft aus, aber das Drumherum hat sich erweitert.

Franz Distler hat vor 32 Jahren bei der Raiffeisen in Pilsach angefangen – der Standort feierte gerade sein 100-jähriges Jubiläum. „Eingestellt wurde ich für den Service in der Bank, kleinere Beratungen und das landwirtschaftliche Warengeschäft“, erinnert sich der gelernte Einzelhandelskaufmann. Die Leute kamen zur Bank, um ihre Überweisungen zu erledigen und Geld abzuheben, hinterher wurde der

landwirtschaftliche Bedarf eingekauft. Im Laufe der Jahre und im Zuge verschiedenster Fusionen wurden Bank- und Warengeschäft getrennt. „Früher war der Bankchef gleichzeitig auch der Lagerchef, diese Zeiten sind längst vorbei“, erklärt Distler. Erhalten geblieben sind die gegenseitige Wertschätzung und Unterstützung.

Dienstagvormittags und donnerstags ist die Bankfiliale in Pilsach geöffnet. Wer seine Bankgeschäfte nicht online erledigt, gibt seinen Überweisungsschein an den anderen Tagen halt bei Franz Distler und Martin Matschiner im Laden ab und dann wird sich zuverlässig um alles gekümmert.



„Wenn ein Kunde etwas ganz Bestimmtes möchte, dann wird es halt bestellt!“

Vielleicht auch deswegen absolvierte der 17-jährige Niklas Hofbauer, der Sohn von Raiffeisendirektor Josef Hofbauer, von Februar bis zum Start seiner Banklehre im September ein Praktikum in Pilsach. Hier kann er noch ein bisschen erleben, wie es früher auf den ländlichen Raiffeisenbanken zuging, hier muss er ordentlich anpacken. „Mit der Zeit komme ich immer mehr rein“, sagt er. Dass es mit den Kollegen Spaß mache, das mache ganz viel aus, er schätze den Kontakt zu den Kunden und freue sich immer, wenn er von Neumarkt aus nach Pilsach radle, auf die Arbeit im Laden.

Im Pilsacher Raiffeisen-Warenmarkt kauft man ein, trifft sich auf einen kurzen Ratsch, wird man beraten, nimmt man sich Zeit füreinander. „Wir versuchen auch immer wieder zu schauen, was brauchen die Leute, was könnten wir noch anbieten“, betont Distler. 1800 bunt gefärbte Eier gingen während der Osterzeit über die Ladentheke, „und wir hätten noch 500 mehr verkaufen können“. In der Vorweihnachtszeit gibt es einen Christbaumverkauf und wenn ein Kunde etwas ganz Bestimmtes möchte, dann wird es halt bestellt. So wie die handgebundenen Reisigbesen, die eine Kundin sich gewünscht hat. Statt einem haben Franz Distler und Martin Matschiner ein paar mehr bestellt: „Das sind richtige Hexenbesen, wir wollten mal schauen, ob die gehen!“ Und ja, das tun sie, binnen kurzer Zeit hat nicht nur die Kundin ihren Besen abgeholt, sondern zwei weitere wurden ebenfalls verkauft.

Franz Distler, der selbst in Röckersbühl einen kleinen Hof hat, hat die Veränderungen in der Landwirtschaft in den letzten Jahrzehnten hautnah erlebt: „Die Landwirte sind weniger geworden, die Betriebe größer“. Habe man früher bei 20 Hektar von einem großen Betrieb gesprochen, so haben die großen Betriebe jetzt 200 Hektar Fläche und noch mehr. Damit verändert haben sich auch die Anforderungen ans Geschäft. Die auf einmal benötigten Mengen an Saatgut, Dünger und Pflanzenschutz sind größer, es wird viel Flexibilität erwartet. Alles, sagt Franz Distler, sei komprimierter und komplizierter geworden. Die staatlichen Vorgaben verändern sich sehr schnell, für Hersteller, Handel und Landwirte sei es oft nicht einfach, damit Schritt zu halten.

Niklas Hofbauer, der Sohn von Raiffeisendirektor Josef Hofbauer, hat vor dem Start seiner Banklehre ein Praktikum in Pilsach absolviert.



Saatgut, Getreide, Futtermittel, Dünger und Pflanzenschutz bilden nach wie vor das Kerngeschäft, aber das Drumherum hat sich erweitert und ist mittlerweile sehr wichtig geworden.



Und trotzdem: Die Zwei lieben ihre Arbeit. Martin Matschiner, gelernter Bankkaufmann, ist seit vielen Jahren Betriebsratsvorsitzender der Neumarkter Raiffeisenbank, rund die Hälfte seiner Arbeitszeit entfallen darauf. Die andere Hälfte ist er im Laden in Pilsach, und er ist froh darüber. Mehr Bewegung, viel Kontakt zu den Menschen, weniger Bürokratie. „Man muss sich identifizieren mit dem, was man tut“, sagen Franz Distler und Martin Matschiner. „Wenn die Leute mit leicht hängenden Mundwinkeln hier ankommen und mit einem Lächeln wieder gehen obwohl sie ihr Geld bei uns gelassen haben, dann wissen wir: Wir haben alles richtiggemacht!“

 **Raiffeisen-Warenmarkt Pilsach**
Hauptstraße 3,
92367 Pilsach

 09181 4089980

 **Öffnungszeiten**
Mo, Di, Do, Fr:
8:00 – 12:00 Uhr und
13:30 – 17:00 Uhr
Mi, Sa:
8:00 – 12:00 Uhr

STADTGESCHICHTE IN FEIERLAUNE

Kulturzentrum Wieserstadl Velburg –
vom verfallenen Stadl zur lebhaften
Begegnungsstätte

Man sieht sie ihm nicht mehr an, die fast 500 Jahre, die er erlebt hat, wenn man vor dem Wieserstadl steht. Vielleicht erahnt man sie, anhand der Form, der Dachneigung, der Fenster – spätestens aber, wenn man hineingeht, in den großen Saal, in dem jetzt wieder getanzt, gesungen und gefeiert wird, dann sieht man sie. Man sieht sie in den schweren alten Balken, den groben steinernen Wänden und man spürt sie, als würde man die Zeit und die Geschichte mit der Luft hier einatmen!

Wachgeküsst und in eine Schönheit verwandelt – der malerische aber verfallene Wieserstadl im historischen Herzen Velburgs wurde zu einem modernen und lebendigen Kulturzentrum entwickelt. Das Potenzial des Gebäudes mit angeschlossenem Wohnhaus hat bereits Velburgs ehemaliger Bürgermeister Bernhard Kraus erkannt und dafür gesorgt, dass beides ins Eigentum der Stadt überging. Sein Ziel und auch das seines Amtsnachfolgers Christian Schmid war und ist es, die Liegenschaften in der Velburger Altstadt voranzubringen.

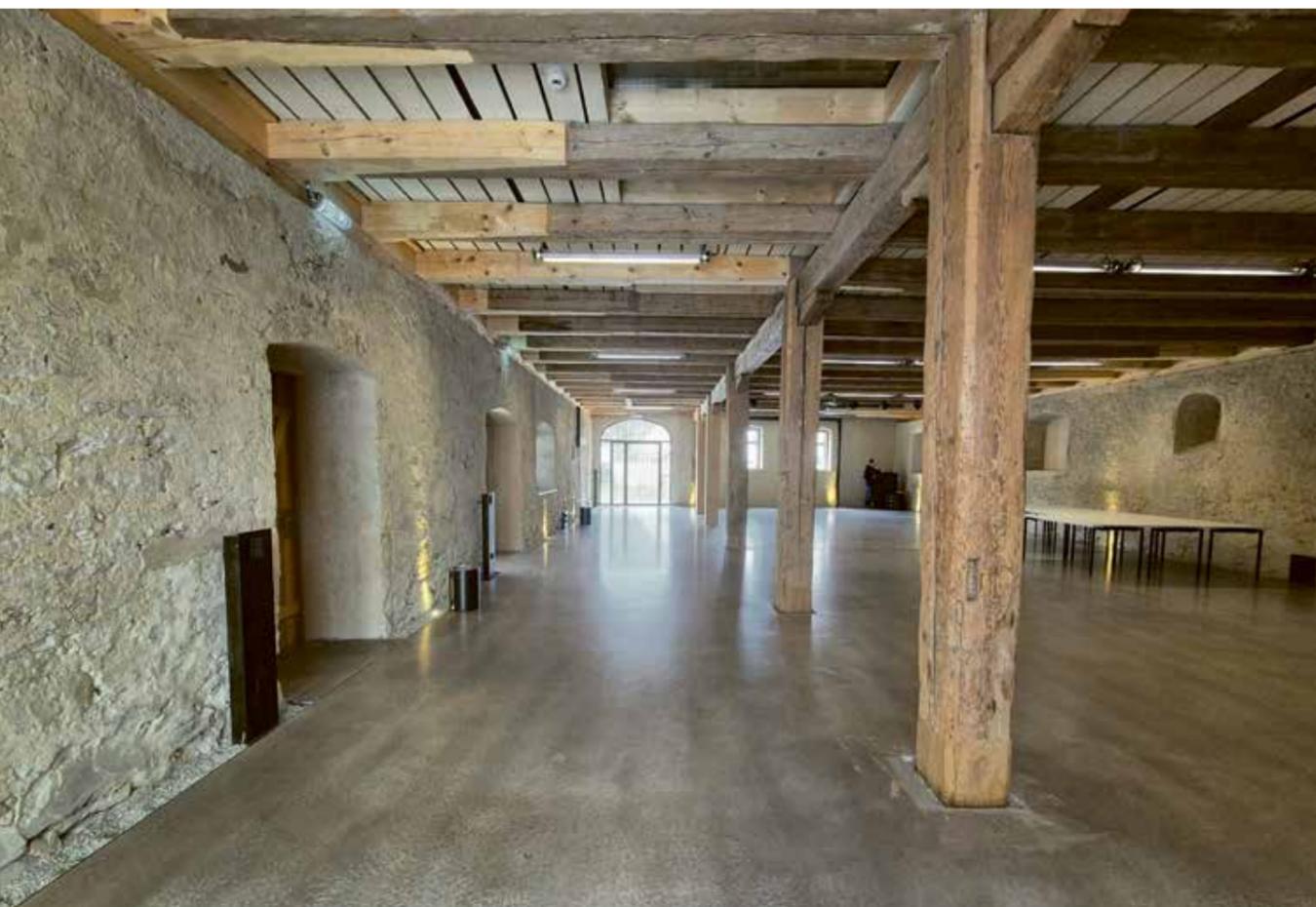
Ein Ziel, das zu erreichen nicht immer ganz einfach ist. Widerstände gegen das Projekt „Kulturzentrum Wieserstadl Velburg“ gab es zunächst reichlich, nicht zuletzt wegen der Kosten. Dank guter Fördermöglichkeiten blieben von den 3,6 Millionen Gesamtkosten aber „nur“ 1,3 Millionen an der Stadt hängen, die restlichen 2,3 Millionen wurden von EU, Bund und Freistaat getragen. 2019 wurde mit dem Bau begonnen, im Mai 2022 konnte die Eröffnung gefeiert werden. In Zusammenwirken mit dem Denkmalschutz und den zuständigen Fachstellen ist es Architekt Michael Kühnlein gelungen, den eigenwilligen Charakter des denkmalgeschützten Stadls zu bewahren und ins Jetzt zu transportieren.





Der Wieserstadl hat sich zu einer lebendigen Begegnungsstätte entwickelt

Der Weg dorthin war nicht immer ganz gerade, aber das ist bei der Sanierung eines so alten Gebäudes wohl auch nicht zu erwarten. „Während der Bau-phase gab es die eine oder andere Überraschung“, erinnert sich Bürgermeister Christian Schmid. Wie beispielsweise die Entdeckung eines Pestgrabes, die nicht nur kostspielige archäologische Grabungen notwendig machte, sondern auch eine Umsetzung und Bestattung der gefundenen Gebeine auf den Velburger Friedhof! „Inklusive Leichtrunk für den Bauhof“, so Schmid lachend!



Der Wieserstadl

Vielfältig nutzbar
Hochzeit, Vereinssitzung, Geburtstagsfeier, Tagung oder Konzert – dank mobiler Bühnen- und Bestuhlungselemente sind der 246 Quadratmeter große Stadl und das 60 Quadratmeter umfassende Foyer vielfältig nutzbar.

Wieviele Menschen passen rein?
Maximal 199 Gäste finden im Velburger Wieserstadl Platz.

Kosten
Pro Nutzungstag der gesamten Räumlichkeiten fällt eine Gebühr von 650 € an, hinzu kommen Nebenkosten wie beispielsweise für Heizung und Strom, für den Aufbau der Bestuhlung und die Reinigung. Wer beispielsweise für eine Hochzeit den Wieserstadl ein Wochenende lang nutzen will, zahlt 1600 € und kann dann von Freitag früh 8 Uhr bis Sonntagmittag 12 Uhr die wunderbare Location in Beschlag nehmen. Velburger Bürger, öffentliche Kulturveranstaltungen und Vereine profitieren von großzügigen Ermäßigungen.

Ausführliche Infos
Alle weiteren Infos zu den Kosten, den Kapazitäten und die Nutzungsordnung gibt es auf der Homepage des Wieserstadls unter www.kulturzentrum-velburg.de

Das an den Stadl angeschlossene Wieser-Wohnhaus war in so schlechtem Zustand, dass es als nicht erhaltenswert eingestuft wurde. Im gradlinig-schlachten, lichtdurchfluteten Neubau fanden nun die Heizzentrale für Fernwärmeversorgung, Garderobe, Sanitärräume, Küche, Kinder- und Jugendtreff und der Seniorentreff Platz. Geschaffen wurde damit ein in sich stimmiger Gebäudekomplex mit modernster Infrastruktur.

Durchschnittlich an jedem dritten Tag ist der Stadl mit Veranstaltungen belegt. Theateraufführungen, Lesungen, Tagungen, Hochzeiten, Konzerte, Sitzungen – die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten werden ausgeschöpft. „Der Wieserstadl hat sich wirklich zu einem Kulturzentrum und einer lebendigen Begegnungsstätte entwickelt, genauso wie es angedacht war“, freut sich Bürgermeister Schmid.

Überraschend weitläufig und viel Wasser: Die Parks im Regionalpark QuellenReich – hier der Velburger Stadtpark – sind abwechslungsreiche grüne Oasen mit viel altem Baumbestand und schönen Sitz- und Ruhemöglichkeiten.



Ein Besuch in den Parks im Regionalpark QuellenReich

GENUSS FÜR DIE SINNE



Die sanft geschwungenen bewaldeten Hügel der Kuppenalb, sonnenverwöhnte, artenreiche Magerrasenhänge, das geheimnisvolle Deusmauer Moor – der Regionalpark QuellenReich besticht durch eine kontrastreiche Kulturlandschaft mit unzähligen Möglichkeiten zum Wandern, zum Radfahren, zum Draußen sein. Viel Grün gibt es jedoch auch innerorts der Regionalpark-Kommunen, die wunderbare historisch gewachsene, gepflegte Parkanlagen haben. Zum Erholen und Durchatmen, wenn man nicht so gut zu Fuß ist oder, wenn man einfach nur eine kurze Auszeit braucht. Ein Stück Lebensqualität für die Bürgerinnen und Bürger, Begegnungsstätte, Erholungsort, Freizeitmöglichkeit und ganz nebenbei ein wichtiger Lebensraum für Tiere und Pflanzen.

Stadtpark Velburg



Stadtpark in
Bewegung!



Der Velburger Stadtpark hat sich zum beliebten Outdoor-Fitnessstudio entwickelt.



Besonders beliebt, um an heißen Sommertagen auf einer schattigen Bank Platz zu nehmen: Der Velburger Stadtweiher mit seinem schönen Wasserspiel.

Ruhe für den Geist, Bewegung für den Körper – der Velburger Stadtpark kann beides. Die grüne Oase am Frauenbach hat sich dank Engagements und Investitionen in den letzten Jahren zu einem Juwel entwickelt. Trittsteine und ein einfacher Zugang laden zum Plantschen am Bach ein, Outdoor-Fitnessgeräte machen den Park zum kostenfreien Freiluftfitnessstudio, für Teamsportler gibt es ein Beachvolleyballfeld und eine Stockbahn. Und dies alles inmitten wunderbarer alter Bäume und blühender Wiesen, ganz nah am Ortskern und doch abgelegen genug, um Ruhe und Kraft zu tanken.

Ein kleiner und feiner zweiter Stadtpark befindet sich am Stadtweiher, mit Wasserspiel, Kunstwerken und Ruhebänken für die kleine Auszeit zwischendurch.

Auszeit gefällig?





Kunst im Park: Stehenbleiben, betrachten, nachdenken – im Neumarkter Stadtpark finden sich zahlreiche Kunstwerke wie hier, auf der Rückseite des Amtsgerichts, „Swift“, eine Skulptur des Künstlers Robert Schäd.

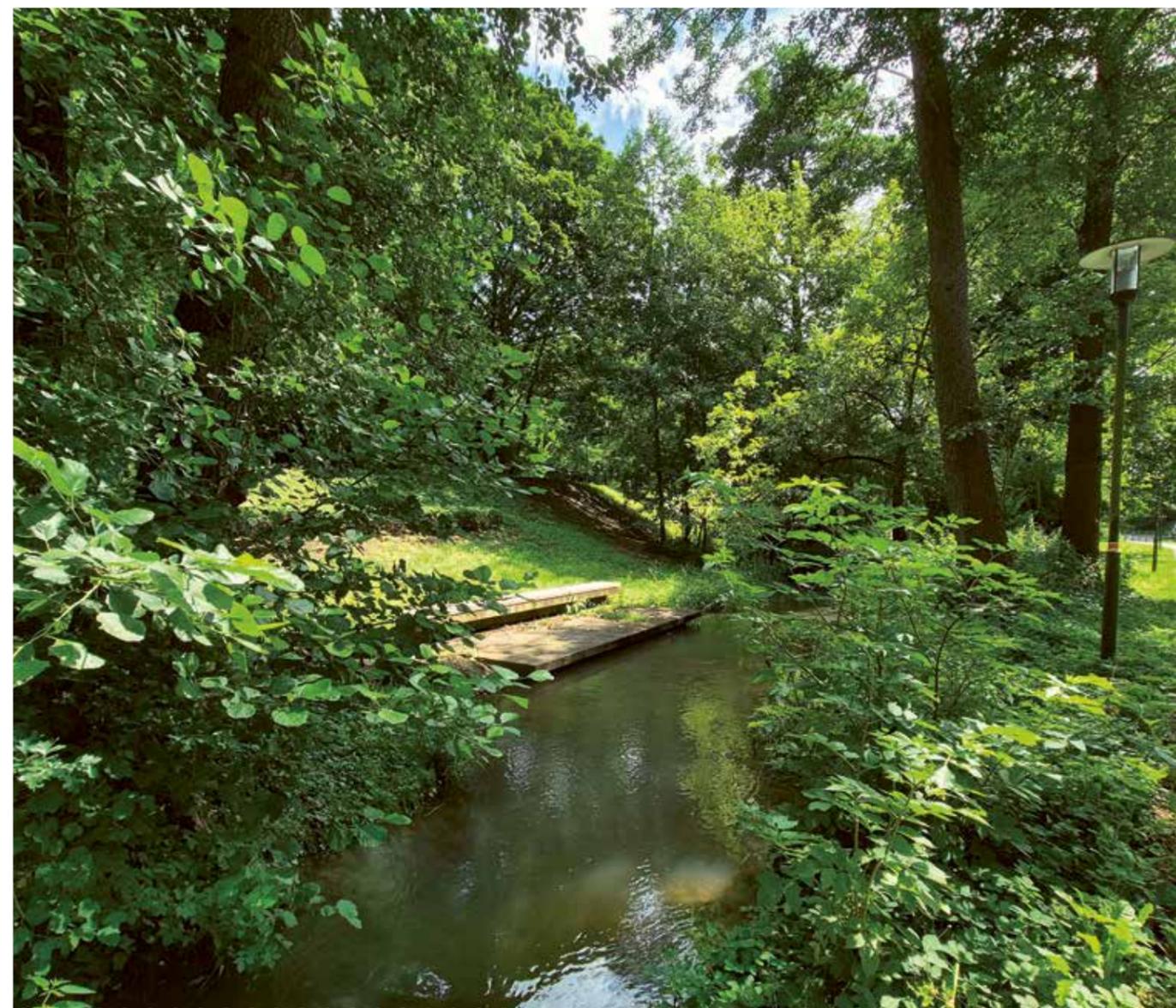
Grüne Oase
im Wandel

Stadtpark Neumarkt

Wunderbarer alter Baumbestand, eine große Wiese, Wasser – der Neumarkter Stadtpark hat alles, was einen Park ausmacht und künftig sogar von allem noch etwas mehr. Vorher allerdings wurde einiges an Staub aufgewirbelt. Zunächst in der Diskussion um das Wie der Umgestaltung und Erweiterung, schließlich aber doch durch die Bagger und Bauarbeiten, die zwischenzeitlich weit fortgeschritten sind. Die große Wiese als Herzstück des Parks wurde aufgewertet, komfortable Liegen und viele große Sitzbänke laden zum Bleiben ein.

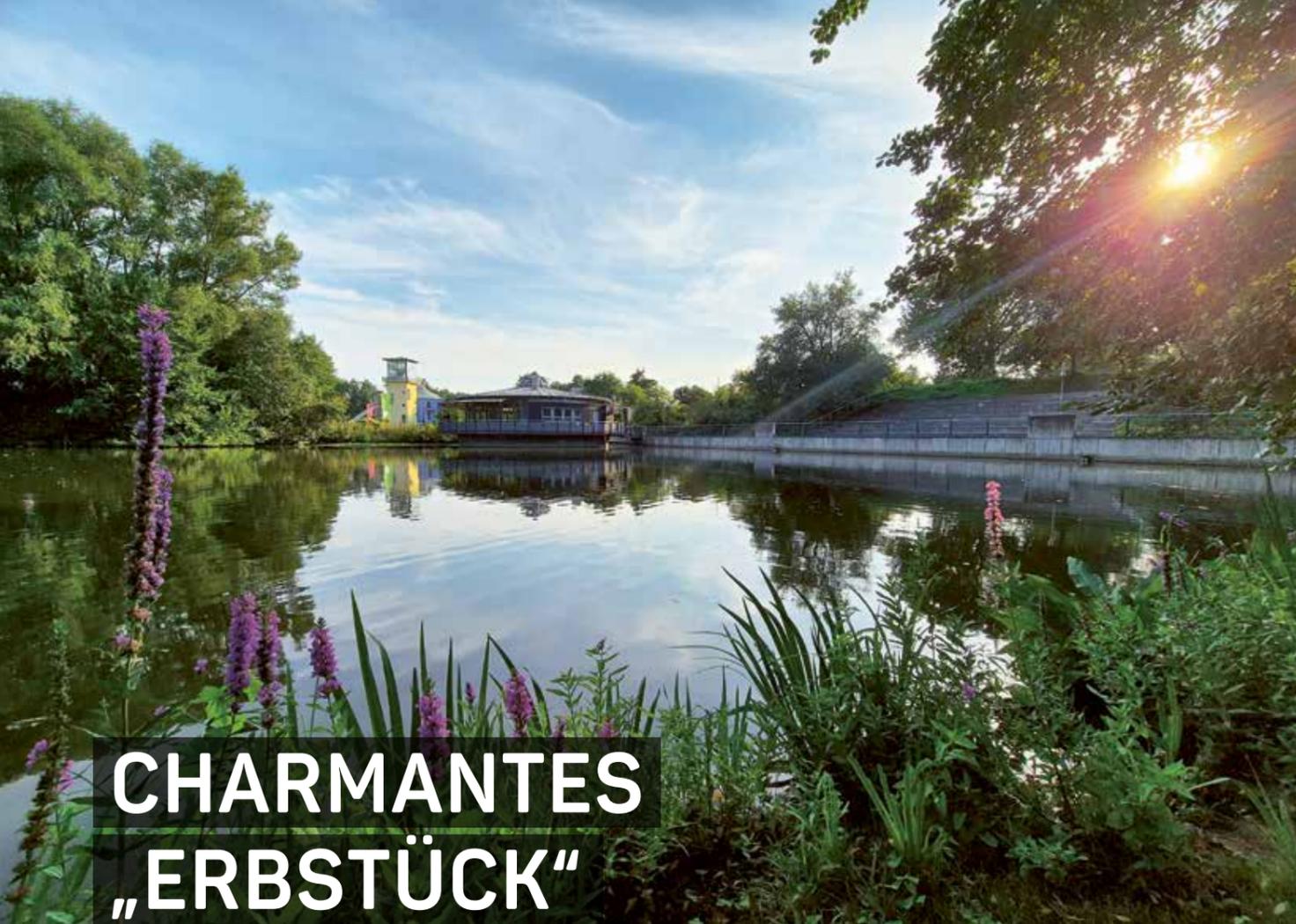
Neue Kunstwerke und vor allem Blütenreichtum in den verschiedensten Schattierungen von Blau und Violett setzen Akzente im „Blauen Tal“ im nördlichen Bereich des Parks. Besonders markant sind die Freilegung des Leitgrabens und die Erweiterung des Stadtparks im Bereich eines ehemaligen Parkplatzes. Eine große Treppe, der gestufte „Wassergarten“, verbindet hier Grün und Wasserflächen und bildet Übergang und Auftakt von der Altstadt hin zum Park.

Die neuen Liegen sind ein Hingucker – und drehbar, so dass man sich die Sonne auch direkt ins Gesicht scheinen lassen kann!



Wunderbarer alter Baumbestand und ein üppige Bepflanzung mit Stauden und Sträuchern machen den Neumarkter Stadtpark zur grünen Wellness-Oase.





CHARMANTES „ERBSTÜCK“

LGS Park Neumarkt

Die Stadt ein Stück weit verwandelt hat die Landesgartenschau 1998. Und Neumarkt ein wunderbares Erbe beschert: Den Landesgartenschau-Park, der auch heute noch grünes Erlebnis- und Erholungszentrum der Stadt ist. Und der – vielleicht gerade weil manches inzwischen ein bisschen verwilderter, ein bisschen verwunschener ist – einen ganz besonderen Charme ausstrahlt. Farbenfroh blühende Stauden, der zauberhafte Hildergard-Garten, die Schwarzachauen mit ihren Holzstegen, das See-Cafe, wo man direkt auf dem Wasser seinen Nachmittagscappuccino genießen kann, laden ein, die Seele baumeln zu lassen und zu entspannen.

Von Mai bis September wird der Park bei der Veranstaltungsreihe „Sommer im Park“ zur Open-Air-Bühne, ein weiterer Höhepunkt ist das Sommerkino, das immer im August eine Woche lang Kinoerlebnis unter dem Sternenhimmel bietet.





Regens Wagner Park Lauterhofen



Ein Park, der verbindet

Menschen mit und ohne Behinderung, Kinder, Jugendliche, Familien, Senioren – der Regens Wagner Park in Lauterhofen ist ein Park für alle, und er wird von allen genutzt. Mit alten, schattenspendenden Bäumen, mit dank der Lauterach viel Wasser, mit Spielplatz für kleine und größere Kinder, mit Bänken, mit Wiese, mit Bolzplatz und Tischtennisplatte, mit überdachtem Pavillon und breiten Wegen, auf denen auch Rollstuhlfahrer gut zurechtkommen.

Das schön gestaltete Kneippbecken direkt an der Lauterach-Quelle lädt zum Wassertreten, Planschen und Entspannen ein, auf den großen Natursteinquadern kann man wunderbar Platz nehmen und das Wasser und die Zeit dabei entspannt vor sich hin plätschern lassen.



Absolutes Highlight und eine geradezu geniale Erfrischung an heißen Tagen ist die Kneipp-Anlage im Regens Wagner Park.

Wer Ruhe sucht, der findet sie hier, aber auch viele Möglichkeiten zum Aktivsein sind vorhanden.





1300 JAHRE! VIELLEICHT... MINDESTENS AUF JEDEN FALL!

Lauterhofen feiert. Ein ganzes Jahr lang. 1300 Jahre Ortsgeschichte. Mit Böllerschüssen und Lasershow zum Start in der Silvesternacht, einer Faschingsfeier nach Kölner Art, Vorträgen und Aktionen im Jahresverlauf. Als Höhepunkt veranstaltet die Marktgemeinde ein Festwochenende im Juni, mit Kunst, Konzerten und vieles mehr. Ob Lauterhofen 2025 tatsächlich 1300 Jahre alt wird? So ganz genau weiß man das nun nicht, aber vielleicht ist das für die 1300-Jahr-Feier auch egal, schließlich wurde 1975 bereits der eintausendzweihundertfünfzigste Geburtstag gefeiert, da ist es nur logisch und konsequent, wenn 50 Jahre später die 1300 Jahre für Feststimmung sorgen! Verbrieft erwähnt wird Lauterhofen 806 durch Karl den Großen in seiner *Devisio Regnorum*, seiner Reichsteilungsurkunde – zu diesem Zeitpunkt muss es Lauterhofen also schon gegeben haben. Laut dem bayerischen Geschichtsschreiber Aven-tinus soll Lauterhofen auf das Jahr 725 zurückgehen – quellenmäßig schriftlich verbürgt kann das aktuell nicht wirklich belegt werden.

Die Organisationsfäden für das Lauterhofener Jubeljahr laufen zusammen bei Angelika Dürholt, die als Vorsitzende des Arbeitskreises „1300 Jahre Lauterhofen“ das Festprogramm gemeinsam mit engagierten Lauterhofenern und in Abstimmung mit Bürgermeister Ludwig Lang auf die Beine gestellt hat. Vieles steht bereits fest, weitere Veranstaltungen sind noch in Planung.

31.12.2024 Marktplatz Lauterhofen

Silvesterparty mit Neujahrsansprache des Bürgermeisters, Musik, Böllerschüssen und Lasershow

08.02.2025 Schützenvereinsheim Traunfeld

Oberpfälzer „Faschingsitzung nach Kölner Art“: Karnevalsmusik zum Tanzen und Schunkeln mit der rheinischen Gruppe „Die Band die keiner kennt“, Oberpfälzer „Büttenreden“ und Sketchen, Kamelle, Kölsch und Bier aus der Oberpfalz, rheinländischen und bayerischen Schmankerln

08.03.2025 „Alte Mälze“ Lauterhofen

Ausstellung von selbstgeschneiderten original Oberpfälzer Frauentrachten, Lesung von Elisabeth Nesselrode, die in ihren Büchern „Die Tote vom Galgenberg“ und „Nebeleck“, die kriminelle Energie der Oberpfälzer aufdeckt

23.04.2025 Kulturstadel Lauterhofen

Vortrag über das Bierbrauen zum „Tag des Bieres“, Bierverskostung, Ausstellung von Fotos und Gegenständen aus der Zeit, als es in Lauterhofen noch mehrere Brauereien gab

20./21.06.2025 Lauterhofen

Künstler des Kunstkreiseses Lauterhofen und der Regens Wagner Stiftung öffnen unter dem Motto „Lauter Kunst“ ihre Ateliers

1300 Jahr Feier Lauterhofen unter der Schirmherrschaft von Ministerpräsident Markus Söder

26.06.2025 Festzelt Lauterhofen

Abendveranstaltung mit den „Brettlspitzn“, Kartenvorverkauf ab November 2024

27.06.2025 Lauterhofen

Traditionelle Eröffnung durch Bürgermeister Ludwig Lang um 17 Uhr am Marktplatz
Mittelalter-Dorf im Regens Wagner Park
Food Trucks, Strohhallen als Sitzgelegenheiten
Musik: „Susal“ von den Isarthaler Hexen (Festzelt); Discoabend mit „DJ-Zauberer“

28.06.2025 Lauterhofen

Abendveranstaltung: „Donnaweda“ im Festzelt
Mittelalter-Dorf im Regens Wagner Park
Food Trucks, Strohhallen als Sitzgelegenheiten
Familienduell für drei Generationen im Regens Wagner Park
Cocktailbar (Regens Wagner), Saftbar (Golfclub)

29.06.2025 Lauterhofen

Gottesdienst in der Kirche mit Bischof Dr. Gregor Maria Hanke OSB
Einzug ins Festzelt zum Frühschoppen, Festrede, Start Festzug: 14 Uhr
Abendveranstaltung im Festzelt: „Stoapfälzer Spitzbuam“

30.6.2025 Festplatz Lauterhofen

Festzelt ab 15 Uhr für Senioren und Regens Wagner Bewohner und deren Angehörige
Lauterhofener Musikanten & Kellergangband aus Neumarkt
Ab 18 Uhr: „Da Vogelmeier“ und „Out of Bayern“ im Wechsel bis 22 Uhr
22:30 Uhr: Großes Feuerwerk



Bei Angelika Dürholt laufen die Organisations-fäden für die 1300-Jahr-Feier zusammen. Ein Mammut-Projekt für die Wahl-Lauterhofener!

STUDENTENLEBEN IM HERZEN DER STADT



Ein praxisorientierter betriebswirtschaftlicher Studiengang, der nachhaltiges Wirtschaften und die Grundlagen der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft in den Fokus rückt: Seit dem Wintersemester 2016/17 kann man in Neumarkt „Management in der Ökobranche“ studieren, seit dem Wintersemester 2024/25 im neuen Hochschulgebäude am Residenzplatz. „Das Studienfach passt perfekt zu Neumarkt“, ist Oberbürgermeister Markus Ochsenkühn überzeugt. Nachhaltigkeit ist seit langem ein zentrales Thema in Neumarkt, der auf sieben Semester Regelstudienzeit angelegte Bachelorstudiengang der Technischen Hochschule Nürnberg Georg Simon Ohm sei optimal angesiedelt. Von den derzeit rund 180 Studierenden kommen viele aus der Metropolregion, aber auch von weiter her. Ihnen steht ein Wohnheim mit 22 Plätzen zur Verfügung, in unmittelbarer Nähe zur Hochschule. Die Stadt Neumarkt und die regionale Wirtschaft fördern den Studiengang – eine Win-win-Situation für alle Beteiligten.

Es wurde ganz bewusst entschieden, den Standort im Zentrum von Neumarkt anzusiedeln, erklärt Oberbürgermeister Ochsenkühn, wenngleich diese Entscheidung lange vor seiner Amtszeit getroffen worden war. „Wir erhoffen uns davon eine weitere Belebung der Innenstadt“, betont er. Ziel sei aber auch, das Gebäude vielfältig zu nutzen und für andere Veranstaltungen und berufliche Weiterbildungen zu öffnen.

Raum dafür ist in dem vom Architekturbüro Berschneider + Berschneider konzipierten Hochschulgebäude genug vorhanden: Im großen Hörsaal im Erdgeschoss finden bis zu 100 Personen Platz, es stehen zwei große Seminarräume für bis zu 50 Personen und zwei kleinere für jeweils rund 30 Personen zur Verfügung. Hinzu kommen Bibliothek, Aufenthaltsraum, Lichthof und diverse Verwaltungsräume.



Informationen zum Studiengang gibt es auf der Homepage der Hochschule:

www.th-nuernberg.de/studiengang/management-in-der-oekobranche-ba/

Bewerbungen für die ausschließlich den Studierenden vorbehaltenen Wohnplätze sind möglich über die Homepage der Stadt Neumarkt:

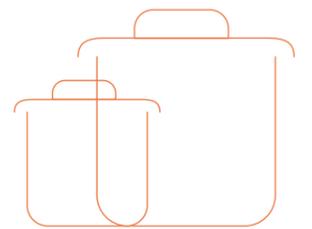
www.neumarkt.de/leben-soziales/schulen/hochschuleinrichtungen/studentenwohnanlage/

„AM ENDE SIND WIR IMMER AUF DER SUCHE NACH DEM GESCHMACK“

Steffi Lang und Kai Donhauser haben den Lauteracher Hof mit unglaublicher Energie, mit viel Ideenreichtum und einem feinen Gespür für die Historie des Gebäudes in ein Schmuckstück verwandelt.



Traditionsgasthaus neu interpretiert:
Der Lauteracher Hof



Ein altes Wirtshaus, das nicht mehr das ist, was es einmal war. Der Lauteracher Hof hat viel Geschichte und viele Geschichten erlebt. Die Jahreszahl 1720 steht an der Tür, die Anfänge reichen aber wohl zurück bis in die Zeit des Dreißigjährigen Krieges. Das Gasthaus war offen, war wieder zu, war Landwirtschaft, Brauerei, Metzgerei, Restaurant, Kneipe, Restaurant und wird jetzt, nach vier Jahren, unzähligen Arbeitsstunden und unfassbarem Engagement und unglaublicher Energie von Steffi Lang und Kai Donhauser in ein Schmuckstück verwandelt.

Am Wochenende kann man hier essen, trinken, genießen. Regional, saisonal, frisch und experimentierfreudig. Von Beginn an gab es vieles bereits in Bio-Qualität, seit kurzem ist der Lauteracher Hof nun das erste bio-zertifizierte Restaurant im Landkreis.

Sich für „bio“ zu entscheiden, bedeutet auch, soziale Verantwortung zu übernehmen, ist Kai Donhauser überzeugt. Es geht darum, unseren Kindern eine intakte Natur zu hinterlassen - auch wenn konsequent „bio“ im Restaurant nicht einfach umzusetzen ist und mitunter eine große Herausforderung darstellt: „Wir wissen bei allem, was wir anbieten, wo's herkommt“, sagt Kai Donhauser. Die Pasta und die Knödel werden selbst gemacht, die Eier vom Biohof geholt, wenn geschlachtet wird, wird das ganze Tier verwertet, erst dann wird wieder geschlachtet. Der Sauerteig für die Pizza ist ebenso selbst hergestellt wie die Antipasti. Durch Fermentieren, Trocknen, Einwecken werden Lebensmittel in der eigenen Küche haltbar gemacht. Das braucht Zeit, Hingabe, Erfahrung. Und es braucht Gäste, die bereit sind, für Lebensmittel und Kulinarik angemessen zu bezahlen. Dabei bleiben Steffi und Kai mit ihren Preisen bodenständig und transparent. Eine Sauerteig-Pizza gibt es zwischen 13 und 15 €, der Bioschweinebraten mit selbstgemachten Knödeln kostet knappe 20 €, das Rumpsteak vom Bio-Weiderind 26 €.

Die Preise zu kalkulieren, zu planen und langfristig betriebswirtschaftlich sinnvoll zu wirtschaften gehört zu den größten Herausforderungen, schließlich hat keiner von beiden die Gastronomie gelernt. „Wir wollen behutsam wachsam, uns entwickeln! Wir sind Realisten, natürlich, aber wir sind genügsam“, erklärt Kai. Auf Sicht sollen die Öffnungszeiten ausgeweitet, sollen wieder größere Familienfeiern angeboten werden, aber das braucht Zeit. Gaststube, Biergarten und Küche sind saniert, fertig sind die beiden aber noch lange nicht. „Ich mag Projekte, aber das ist mein Lebensprojekt“, sagt Kai, „Das machst' nur einmal!“



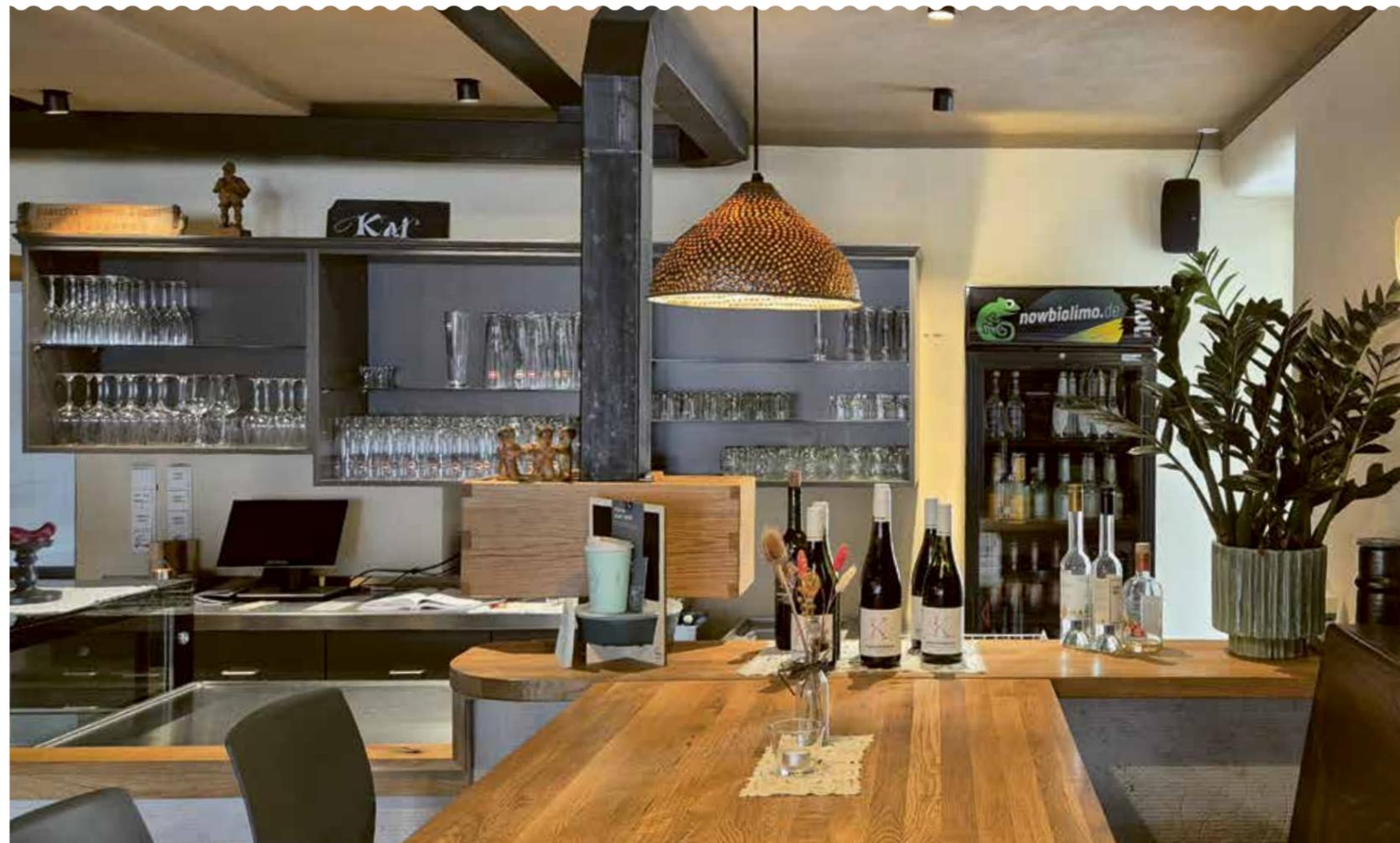
Rund 3000 Quadratmeter umfasst das Areal des Lauteracher Hofes mitten im Ort an der Lauterach, das meiste davon eng und alt bebaut, der Erhalt eine ewige Herausforderung. 2020, mit Beginn der Corona-Pandemie, starteten die beiden ihr Sanierungsprojekt. „Corona war Fluch und Segen zu gleich, aber sonst hätten wir nie die Zeit dazu gehabt!“ Mit der Sanierung angefangen haben die beiden aus dem Bauch heraus, es führte eines zum anderen. „Irgendwann war klar: alles Alte muss raus, wir müssen schauen, was ist die Substanz, was bleibt, was muss weg!“ Mit den üblichen Schwierigkeiten, kleinen und mittleren Katastrophen und Überraschungen.

„Wir haben hier so viele Generationen freigelegt, das macht demütig!“



Wie dem unter der alten Theke entdeckten Wasserrohrbruch, der den Boden komplett verschlammte hat. Wie aber auch dem alten Granitboden, der unter dem Estrich und zwei Schichten Fliesen plötzlich aufgetaucht ist. Oder dem wunderbaren alten Mauerwerk in der Gaststube, das freigelegt wurde und Atmosphäre im Raum schafft. Überhaupt ergänzen sich das Alte und das Neue, nichts ist „von der Stange“, alles ist angefüllt mit der Persönlichkeit der beiden Gastgeber, die erschöpft und glücklich zugleich sind, so viel geschafft zu haben. „Wir haben harte Jahre hinter uns, mussten auch Federn lassen. Wir haben hier so viele Generationen freigelegt, das macht demütig.“

Die gleiche Demut empfinden sie gegenüber den Lebensmitteln, die sie verarbeiten. „Wir machen uns viele Gedanken darüber, was machen wir mit dem, was wir jetzt und hier zur Verfügung haben. Und am Ende sind wir immer auf der Suche nach dem Geschmack!“



Gaststube und Biergarten sind individuell, bodenständig und mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Und was ganz besonders ist: Der Lauteracher Hof ist mittlerweile bio-zertifiziert.

📍 **Restaurant Lauteracher Hof**
Lauterachstraße 43
92283 Lauterhofen

☎ 09186 240

✉ info@lauteracher-hof.de

★ **Öffnungszeiten:**
Samstag 18 – 22 Uhr
Sonntag 11 – 18 Uhr

SOMMER IM GLAS

Egal wie - einkochen, einmachen, einwecken - Lebensmittel im Glas haltbar zu machen und so den Sommer und die reiche Ernte zu konservieren liegt im Trend! Wer selber einkocht, weiß was drin ist, es ist nachhaltig, überschüssige Ernte muss nicht weggeworfen werden und es schmeckt! Obst, Gemüse, Suppen und Soßen, selbst Fleisch oder Wurst können so haltbar gemacht werden. Nicht für die Ewigkeit, aber je nachdem und bei der richtigen Lagerung für einen Zeitraum von bis zu einem Jahr. Die Speisen werden in Gläsern im Wasserbad erhitzt oder, wie beispielsweise bei Marmelade, heiß eingefüllt, Keime werden unschädlich gemacht. Der Deckel auf dem Glas funktioniert als Ventil: Heiße Luft entweicht, beim Abkühlen entsteht im Glas ein Vakuum, das den Deckel des Glases luftdicht verschließt.

Eingekocht werden kann zwar auch im normalen Topf oder im Backofen im Wasserbad, am besten und sichersten jedoch im speziellen Druckkochtopf.



Veranstaltung zum Thema:
Altes Wissen neu entdeckt –
das Fermentieren von Gemüse

Kurs mit Landfrauenberaterin Markusine Guthjahr und Kreisfachberater a.D. Franz Kraus am 31.01.2025 ab 14 Uhr im HAUS AM HABSBERG

Eine weitere Haltbarmachungsmethode von Gemüse ist das Fermentieren. Dies ist eine Methode, die es seit Jahrtausenden gibt. Mikroorganismen leisten dabei gute Arbeit, sie stärken unser Immunsystem und die Darmflora, es entsteht „lebendige Nahrung“. Die Methode ist einfach, spannend und kreativ. Landfrauenberaterin Markusine Guthjahr gibt ihr Erfahrungswissen preis und zeigt, worauf es beim richtigen Fermentieren ankommt. Außerdem gibt es viele Kostproben und Rezepte für den Hausgebrauch. Kursgebühr 20 €

Anmeldung bei der Geschäftsstelle des Regionalpark QuellenReich, Telefon 09181 470-1311

Orientalisches Zucchini-Chutney



Zutaten

1,5 kg Zucchini
2 große Zwiebeln
2 bis 3 Paprikaschoten (spitz)
300ml Essig
ca. 250 g Gelierzucker (1:2)
3 TL Salz
2 gestr. EL Kreuzkümmel (Cumin)
1 gestr. EL Curcuma
1 TL Paprikapulver (scharf)
Olivenöl

Die Zwiebeln und die Paprika fein würfeln und in etwas Olivenöl in einem großen Topf glasig andünsten. Die Zucchini grob hobeln und mit dem Salz dazu geben und auf kleiner Flamme unter Rühren ca. 5 bis 10 Minuten weich dünsten, Essig, Gelierzucker und Gewürze dazugeben. Dann Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Das Chutney soll sehr kräftig schmecken! Mit dem

Pürierstab grob pürieren und heiß in die Gläser füllen, dabei etwa einen Zentimeter Platz bis zum Glasrand lassen. Sofort verschließen. Das Zucchini-Chutney muss nicht eingeweckt werden und ist ohne Einkochen gut ein halbes Jahr haltbar. Es schmeckt wunderbar zu Käse oder Gegrilltem und eignet sich auch zum Verfeinern von Salatdressing.

1 Hygiene

Penible Sauberkeit ist ein absolutes Muss! Gläser und Deckel vorher im heißen Wasser sterilisieren, die Ränder der Gläser müssen vor dem Verschließen super sauber sein! Ein Einfülltrichter hilft, Verschmutzungen von vornherein zu vermeiden.

2 Qualität

Die verwendeten Lebensmittel müssen frisch sein. Überreifes Obst oder welches Gemüse sind nicht geeignet! Bei den Gläsern sollte ebenfalls auf Qualität geachtet werden - diese macht sich insbesondere bei den Schraubdeckeln bemerkbar. Auch wenn die Gläser mehrfach verwendet werden können, die Deckel sollten regelmäßig erneuert werden - in der Regel gibt es diese mittlerweile extra zu kaufen.

3 Ungeeignet

Bindemittel wie Mehl und Saucenbinder sollten beim Einwecken (z.B. von Suppen) nicht verwendet werden, ungeeignet sind zudem Molkereiprodukte wie Sahne oder Milch, diese sollten erst beim Erhitzen vor dem Genießen zugefügt werden.

4 Lagerung

Hier gilt: Für gute Haltbarkeit am besten kühl und dunkel lagern! Und die Gläser auf jeden Fall mit einem Einmachdatum beschriften.



Achtung!

Unter bestimmten Umständen können sich die Sporen des Bakteriums *Colostridium botulinum* vermehren und es droht eine Lebensmittelvergiftung, die tödlich enden kann. Heutzutage ist dies zwar selten, aber insbesondere beim Einkochen von Gemüse und Fleisch ist diese Gefahr vorhanden. Lange Einkochzeiten und die richtigen Temperaturen sind hier extrem wichtig. Beim Einkochen mit viel Essig, mit hohem Zuckergehalt oder viel Salz ist die Gefahr gering. Lange Erfahrung mit dem Thema Einkochen hat die Firma Weck, auf deren Homepage www.weck.de man viele gute Rezepte und Hinweise zum Einwecken findet.

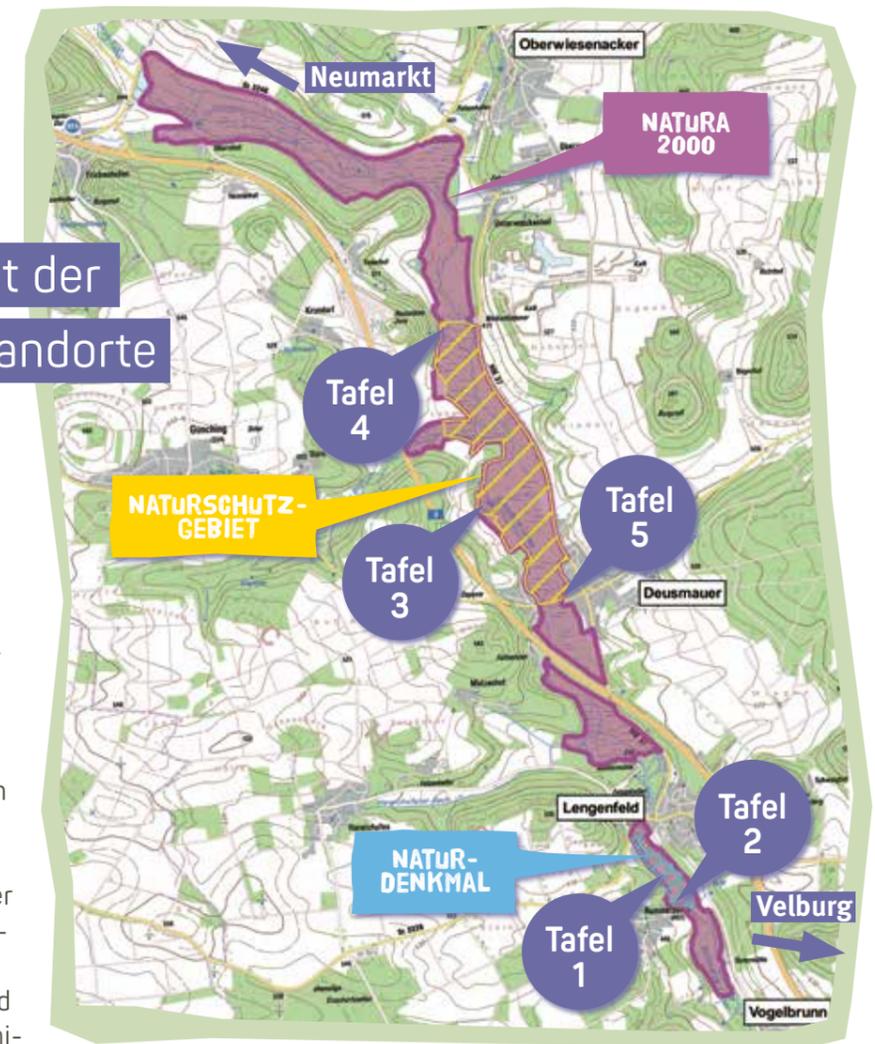
MOOR ERLEBEN LEICHT GEMACHT

Fünf neue Infotafeln am Deusmauer Moor zeigen die verschiedenen Lebensräume

Himmelsziege, Schlagschwirl und Sumpfschrecke – sie alle kann man mit etwas Glück im Deusmauer Moor treffen. Wenn man sich traut. „Geh nicht ins Moor, haben meine Eltern mir früher eingeschärft!“ Katrin Mayer, die beim Landschaftspflegeverband Neumarkt als Projektmanagerin für das „Moorprojekt im Deusmauer Moor“ zahlreiche Führungen rund ums Deusmauer Moor anbietet, bekommt diesen Satz oft zu hören. Bei ihren Führungen geht

sie nicht ins Moor hinein, sondern mit den Gruppen ums Moor herum und zeigt, was es zu entdecken gibt. Zu entdecken gibt es unglaublich viel im Deusmauer Moor, das als zusammenhängendes Kalkflachmoor eine hohe Bedeutung für den Naturschutz hat, bietet es doch vielfältige Lebensräume für selten gewordene Tier- und Pflanzenarten. Seit Juli 2024 zeigen fünf anschauliche Infotafeln am Rande des Moores, welche einzigartigen und

Übersicht der
5 Tafelstandorte



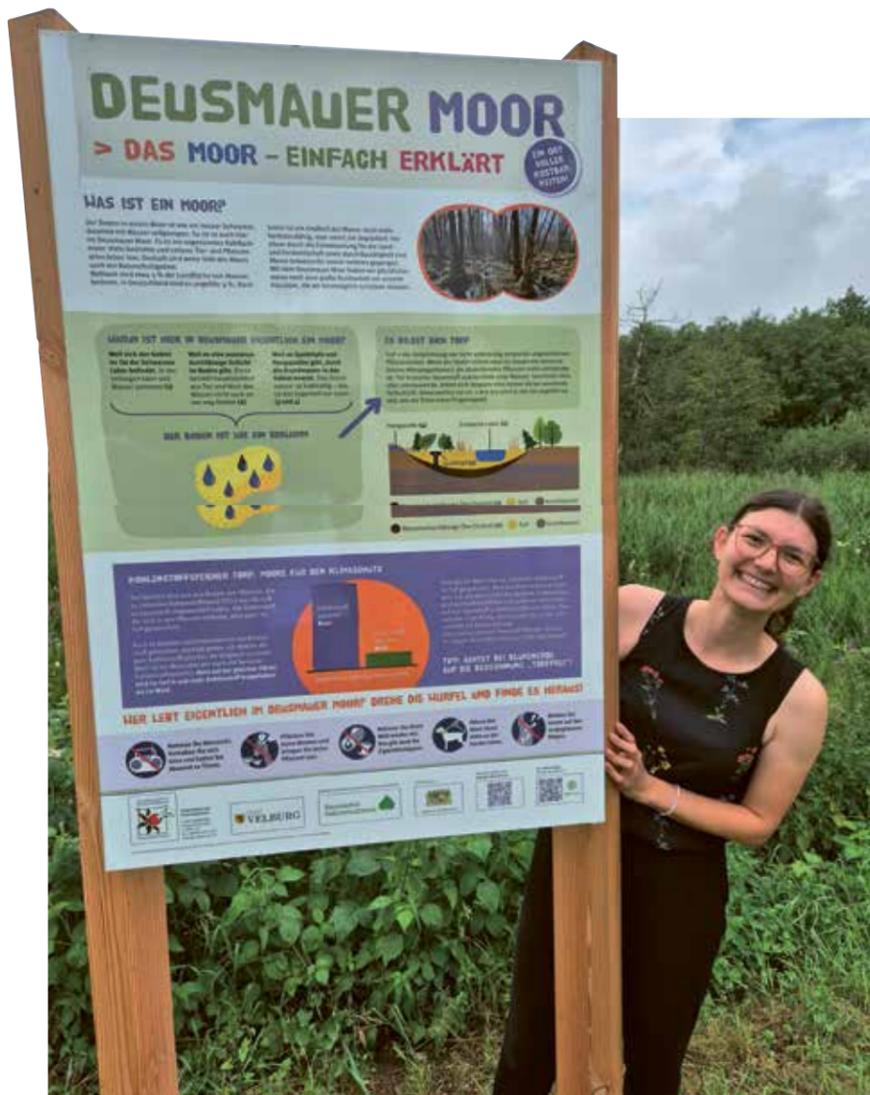
facettenreichen Lebensräume hier zu entdecken sind. Erarbeitet wurden sie im Rahmen des Projekts „Moorprojekt im Deusmauer Moor: Besucherlenkung und innovative Moornutzung“, gefördert durch den bayerischen Naturschutzfonds.

Am Naturschutzgebiet „Deusmauer Moor“ stellt eine Tafel den Lebensraum Streuwiese dar und erklärt beispielsweise, wie die Pflegemahd den dauerhaften Bestand der Orchideen wie dem Fleischfarbenen Knabenkraut sichert. Der Erlenbruch als Lebensraum für totholzliebende Arten, wie der Kleinspecht, wird auf einer weiteren Tafel gezeigt. Die Tafeln zu den Lebensräumen Kalkflachmoor und Leben im Schilf finden sich am Naturdenkmal bei Velburg-Lengenfeld. Sie stellen typische Tier- und Pflanzenarten vor und erklären deren Anpassungen an die nassen Bedingungen. Auf einigen Tafeln finden sich zudem QR-Codes, so dass man per Smartphone dem Meckern der Himmelsziege (Bekassine), dem rhythmischen Schwirren des Schlagschwirls oder dem Knipsen der Sumpfschrecke lauschen kann. Am Spielplatz von Deusmauer findet sich eine ganz besondere Tafel, hier geht es um das Moor an sich. Die Fragen „Was ist eigentlich ein Moor und warum ist bei uns in Deusmauer ein Moor?“ werden beantwortet. Für alle kleinen Besucher gibt es an dieser Erlebnis-tafel zusätzlich vier Artenrätsel zu lösen: die angebrachten Würfel führen durch geschicktes Drehen zur richtigen Antwort.

Wer Lust hat, an einer Moorführung teilzunehmen kann sich bei einer Veranstaltung im Jahresverlauf des Programms des HAUS AM HABSBURG anmelden.

Für größere Gruppen wie z.B. Obst- und Gartenbauvereine (ab 12 Personen) kann nach Absprache mit der Projektmanagerin eine gesonderte Führung vereinbart werden.

09181 470-1380
mayer.katrin@landkreis-neumarkt.de
www.hausamhabsberg.de/hintergrund/moorprojekt-deusmauer-moor.html



Katrin Mayer bietet als Projektmanagerin beim Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d. OPf. e.V. für das „Moorprojekt im Deusmauer Moor“ Führungen an. Wer das Moor selbst umrunden will, erfährt durch die Infotafeln viel Wissenswertes und Hintergründiges rund um den bedeutungsvollen Lebensraum.

VERNETZTE LANDSCHAFT



Biotopverbund als
Grundlage für den Erhalt
der biologischen Vielfalt

Der Distelfalter ist ein ausdauernder Vielflieger: Im Sommer legt er bevorzugt auf Disteln nördlich der Alpen seine Eier ab, um dann für seinen Langstreckflug einzuchecken. Er überwintert in Zentralafrika und überquert dabei sogar die Sahara. Bis zu unglaubliche 14 000 Kilometer kann er zurücklegen, wenn das Klima passt – die wohl längste bekannte Insektenwanderung weltweit.

Gänzlich andere Reisegewohnheiten hat da der Hauhechel-Bläuling. Langstreckenflüge sind nicht

so sein Ding, ein paar Kilometer reichen ihm. Der zauberhafte kleine Tagfalter, auch als „Gemeiner Bläuling“ bekannt, ist im Grunde sehr flexibel und anpassungsfähig, ein Überlebenskünstler also. Die Raupen mögen Klee und Luzerne sowie die namensgebende dornige Hauhechel. Die erwachsenen Schmetterlinge bevorzugen den Nektar der violetten Blüten von Thymian, Wiesenflockenblume, Dost oder Distel. Trockene, sonnenverwöhnte Kalkmagerrasen sind dem Hauhechel-Bläuling als Lebensraum ebenso recht wie Kalkflachmoorwiesen

Berauschend schön ist das Lengental bei Neumarkt. Der Gegensatz von sehr trockenen und feuchten Flächen auf engstem Raum macht den besonderen Reiz dieser artenreichen Landschaft aus.

oder andere extensiv genutzte blütenreiche Flächen. Im Regionalpark QuellenReich fühlt er sich nachweislich wohl und konnte seit dem Jahr 2000 an 61 verschiedenen Stellen mindestens einmal erfasst werden. Wegen seiner Anpassungsfähigkeit gehört er nach wie vor zu den am meisten verbreitetsten Tagfalterarten bei uns, doch auch seine Bestände schrumpfen. Trotz seiner Anpassungsfähigkeit und gerade weil er keine weiten Strecken zurücklegt, braucht der Hauhechel-Bläuling zum Überleben eine kleinteilige, strukturreiche Landschaft. Er profitiert von der vielfältigen Natur im Regionalpark QuellenReich, doch Monokulturen und weite Wege machen auch ihm das Leben zunehmend schwer.

Mit dem Deusmauer Moor und den Neumarkter Binnendünen existieren bereits seit den 1980er Jahren zwei wunderbare Naturschutzgebiete im Regionalparkgebiet. Hinzu kommen zehn Natura 2000 und 18 Landschaftsschutz-Gebiete, die ganz oder zum Teil innerhalb der Regionalparkgrenzen liegen. Diese Schutzgebiete sichern das Überleben hochspezifischer und stark gefährdeter Arten, die, ganz anders als unser charmanter Bläuling, nur unter ganz bestimmten Standortbedingungen existieren können. Zunehmend jedoch wird klar, dass der dauerhafte Erhalt unserer biologischen Vielfalt nicht allein durch den Erhalt einzelner Lebensräume und Biotope gesichert werden kann, sondern nur durch einen großflächigen Biotopverbund.



Der Distelfalter ist ein Spezialist für Langstrecken-Flüge.

Unsere über Jahrhunderte hinweg gewachsene kleinteilige Kulturlandschaft hat sich ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts in Rekordzeit verwandelt. Durch die Flurbereinigung entstand eine Landschaft, die, in der Absicht, die Ernährung der Bevölkerung sicherzustellen, in weiten Teilen auf Effektivität ausgerichtet wurde. Große Flächen zur leichteren Bewirtschaftung, breite Wege und begradigte Bäche wurden geschaffen. Hecken und Feldgehölze mussten vielerorts weichen. Verloren gingen damit nicht nur Besonderheiten unserer Kulturlandschaft, sondern es verschwanden zunächst schleichend, später zunehmend offensichtlich zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Auch wenn viele dieser Arten in einzelnen Biotopen überleben, ist für den dauerhaften Fortbestand nicht allein ein isolierter Lebensraum, sondern ein genetischer Austausch enorm wichtig. Sogenannte Trittsteinbiotope und Lebensraumkorridore, also Wanderwege zwischen verschiedenen Biotopen und Lebensräumen sichern den langfristigen Artenerhalt und die genetische Vielfalt. Weitere Arten – eben wie unser Hauhechel-Bläuling, dessen Raupen eine andere Nahrungsquelle haben als die ausgewachsenen Falter – sind zudem im Laufe ihres Lebenszyklus auf unterschiedliche Lebensräume angewiesen, die nicht zu weit entfernt sein dürfen.

Bereits seit den 1990er Jahren ist die EU bestrebt, ein zusammenhängendes Netz von Schutzgebieten innerhalb der Europäischen Union zu schaffen, die sogenannten Natura 2000-Gebiete. Die Talmoore der Schwarzen Laber, der Schlossberg und die Hohllochberggruppe bei Velburg, das Lauterachtal sowie die Neumarkter Binnendünen gehören beispielsweise dazu. Mit Artikel 19 des bayerischen Naturschutzgesetzes verpflichtet sich Bayern, diese noch viel stärker als bisher zu verbinden. Geschaffen werden soll ein Netz räumlich oder funktional verbundener Biotope, das bis zum Jahr 2030 mindestens 15 % Offenland der Landesfläche umfasst. Im Grunde also geht es darum, den ehemaligen Strukturreichtum unserer Kulturlandschaft ein Stück weit zurückzugewinnen.

Es geht darum, den ehemaligen Strukturreichtum unserer Kulturlandschaft zurückzugewinnen

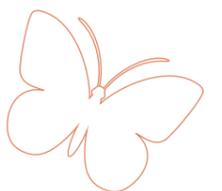
Das Deusmauer Moor ist bereits seit den 1980er Jahren Naturschutzgebiet. Es entfaltet zu jeder Jahreszeit einen besonderen Reiz



Der Hauhechel-Bläuling ist ein eigentlich anpassungsfähiger Überlebenskünstler. Langstreckenflüge sind nicht so sein Ding und so braucht er zum Überleben eine kleinteilige, struktur- und artenreiche Landschaft.

Eine Aufgabe, der sich auch der Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V. verpflichtet hat. Beispielsweise indem er die wertvollen Magerrasen, die unser Hauhechel-Bläuling so gern besucht, mit Hilfe unserer Landwirte und Schäfer offenhält und pflegt. Oder indem er begradigte Bachläufe renaturiert und in artenreiche Lebensräume zurückverwandelt. Indem er Streuobstwiesen pflegt und pflanzt, die zu den artenreichsten Lebensräumen unserer Kulturlandschaft gehören und ganz nebenbei für uns wertvolle Nahrungsmittel liefern. Bei unserem landkreisübergreifenden Naturschutzprojekt Juradistl, das der Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. gemeinsam mit den Landschaftspflegeverbänden Regensburg, Amberg-Sulzbach und Schwandorf als eines der größten bayerischen Biodiversitätsprojekte umsetzt, steht in der aktuellen Förderphase 2023 bis 2026 das Ziel „Stärkung des Biotopverbundes“ im Vordergrund. Die Wanderschäfer und -schäferinnen spielen dabei übrigens eine wichtige Rolle: Indem Triebwege optimiert und zusammenhängende Weidegebiete geschaffen werden, werden die Flächen aufgewertet und räumlich sowie funktional weiter vernetzt. Die Weidetiere tragen quasi als Samentaxis zur Verbreitung von Tieren und Pflanzen bei.

Mit Garten oder Terrasse und sogar mit einem Stück Balkon können wir alle zur Schaffung eines funktionierenden Biotopverbundes beitragen: Denn auch wenn der Distelfalter und der Hauhechel-Bläuling recht unterschiedliche Reisegewohnheiten haben, profitieren beide von blüten- und damit nahrungsreichen Gärten. Indem wir unsere Gärten nicht „flurbereinigen“, sondern ein Stück Natur und Wildnis zulassen. Indem wir heimische Sträucher und Stauden pflanzen, wo das Laub auch mal liegen darf und der Klee nicht sofort beseitigt wird, sondern für die Raupen unseres Bläulings als Nahrungsquelle bleibt, schaffen wir auch im Kleinen eben diese Trittsteine, die für den Biotopverbund so wichtig sind.



BIOTOP-VERBUND IN ZAHLEN

Facts und Wissenswertes
rund um den Biotop-Verbund
im QuellenReich

11,2 km²

Natura 2000-Gebiet liegt im
Regionalpark QuellenReich, das
sind 3,5 % der Gesamtfläche

2

Naturschutzgebiete
(Deusmauer Moor und
Binnendünen Neumarkt)
befinden sich im Regionalpark
QuellenReich (zusammen
sind dies > 136 ha)

18

Landschaftsschutzgebiete liegen ganz oder zum Teil im Regionalpark;
ein paar Beispiele sind der Wolfstein in Neumarkt, der Dietrichstein in
der Gemeinde Lauterhofen oder der Habsberg in den Gemeinden Lau-
terhofen und Velburg.

4500 ha

der Fläche des Regionalparks ist
Landschaftsschutzgebiet (entspricht > 14 %)

an 61

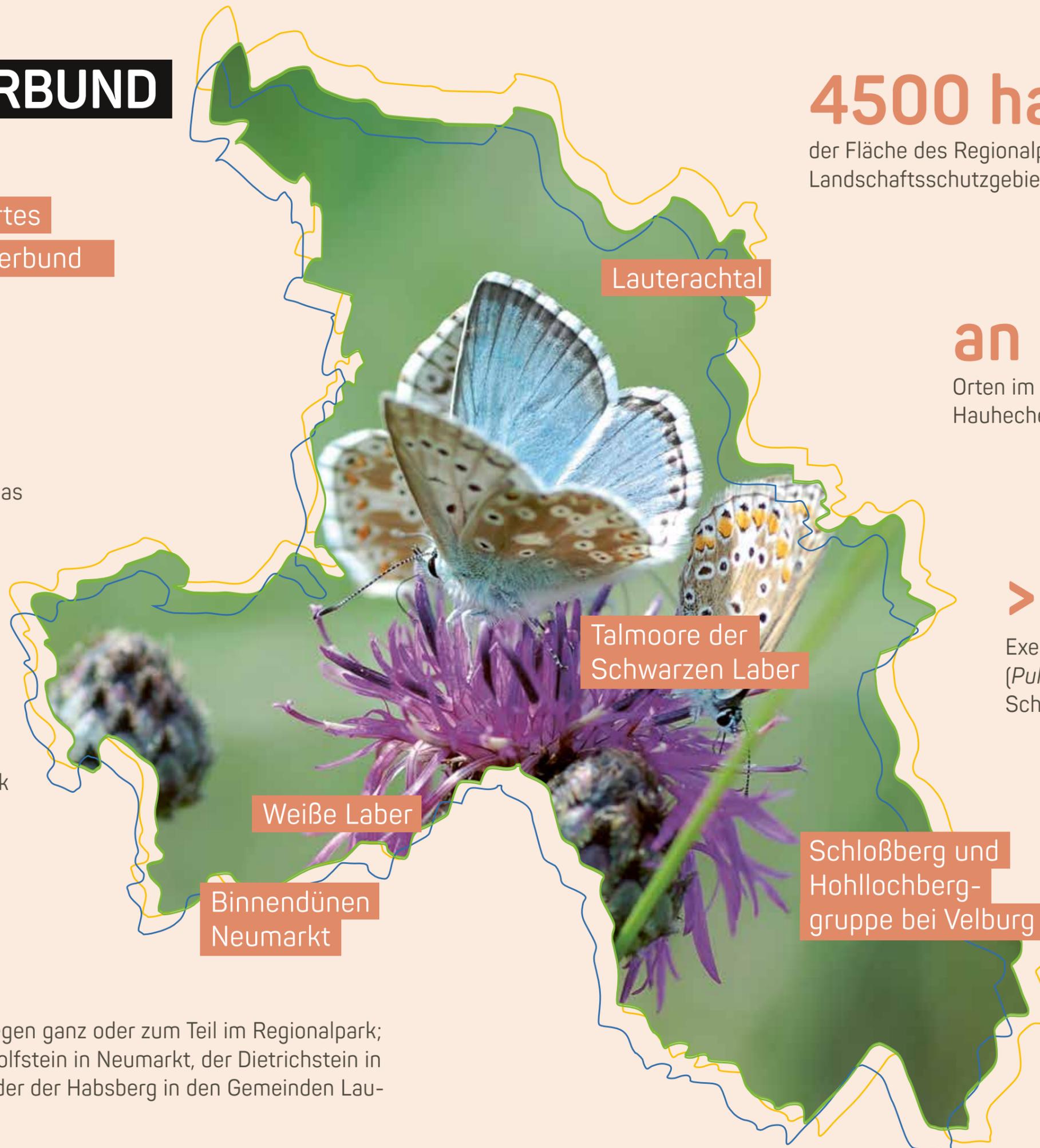
Orten im Regionalpark wurde der
Hauhechel-Bläuling nachgewiesen.

> 2186

Exemplare der Küchenschelle
(*Pulsatilla vulgaris*) gibt es am
Schlossberg in Velburg

20

verschiedene
Orchideenarten gibt
es im Regionalpark:
Kleines Knabenkraut,
Sumpfständelwurz
und Frauenschuh sind
nur ein paar Beispiele.



TRIMM DICH FIT!

Der Trimm-Dich-Pfad in Neumarkt-Wolfstein

In den 70er-Jahren überaus populär, ließ die Begeisterung für die Trimm-Dich-Bewegung allmählich wieder angesagt. Die Anlage im Wolfsteinpark ist wohl eine der Schönsten in ganz Bayern. Herrlich im schattigen Kiefernwald gelegen, beschreibt der Pfad einen 2,3 Kilometer langen Rundkurs mit Übungsstationen, die schön in die Waldumgebung eingebunden sind. Parallel zum Ausdauertraining können hier an 22 Stationen Gleichgewichtsgefühl, Kraft und Beweglichkeit trainiert werden. Alle Übungen werden jeweils auf kleinen Tafeln bildlich dargestellt und können unabhängig vom Fitnessstand und Alter ausgeführt werden. Der Parcours bietet sowohl Fitness-Fans als auch Anfängern tolle Trainings-Möglichkeiten.



Heimat, Genuss und Kunst im „QuellenReich“

Geführte Radtour durch den Regionalpark QuellenReich

- 📅 Sonntag, 27.04.2025, 9:30 – ca. 16:30 Uhr
- 📍 Treffpunkt: Stählernes QuellenReich Q vor dem Neumarkter Bahnhof
- 👤 Werner Thumann, Tina Dünzkofer, LPV Neumarkt

Radln, Schlemmen, Heimat entdecken! Werner Thumann und Tina Dünzkofer führen am Sonntag, 27. April ab 9:30 Uhr auf einer rund 45 Kilometer langen Radroute durch den Regionalpark QuellenReich. Los geht es am stählernen QuellenReich-Q am Bahnhofsvorplatz. Nach einem sportlichen

Anstieg den Pfeffertshofener Berg hinauf, folgen wir der Radroute auf der Lauterhofener Schleife über Trautmannshofen und Brenzenwang. Nach einem stärkenden Mittagessen (auf eigene Kosten) führt die Strecke weiter durchs idyllische Sindelbachtal. Auf dem Rückweg folgen wir dem Lauf des alten Ludwigskanals, vorbei an den Skulpturen des Kunstprojekts „Kunst am Kanal“. Gute Kondition oder E-Bike empfehlenswert!

Anmeldung zur Veranstaltung bei der Geschäftsstelle unter Tel. 09181 470-1311

MOMENT AUFNAHME

Spontanbegegnung: Im Vorbeifahren entdeckt und vom Motiv begeistert. Quasi in zweifacher Hinsicht. Die beiden Wahl-Oberpfälzer Sabine und Christian Schreier aus Stöckelsberg sind gerne und viel draußen in der Natur. „Wir lieben den alten Kanal und alte Bäume und deswegen halten wir immer die Augen offen, wenn wir unterwegs sind.“ Die Regionalpark-Oase am Wegkreuz Prönsdorf – von den beiden ebenfalls in Vorbeifahren entdeckt – lud einfach zum Sitzen, zum Brotzeit- und zum draußen Musik machen ein.



Impressum

Herausgeber und Redaktion:

Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V., Nürnberger Str. 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf., Telefon: 09181 470-1311 www.lpv-neumarkt.de



- Texte:** Katja Schumann, Jan Neve, Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V.
- Fotos:** Katja Schumann, Jan Neve, Georg Knipfer, Landschaftspflegeverband Neumarkt, Adobe Stock, Petra Kellner, Berschneider + Berschneider
- Layout:** Neve Design, Neumarkt, www.neve-design.de
- Auflage:** 7000 Exemplare
- Druck:** Semmler Druck, Daßwang/Seubersdorf
- Papier:** Amber Graphic, PEFC-zertifiziert
- Vertrieb:** Das Magazin „hier“ ist kostenlos erhältlich und liegt in den einzelnen Kommunen an öffentlich zugänglichen Orten aus.

Alle Angaben in dieser Ausgabe ohne Gewähr. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

SCHÖNES FÜR LIEBLINGSPLÄTZE

Styleconcept Martinique

Vor 20 Jahren gab es hier Lebensmittel und Kleinigkeiten für den täglichen Bedarf, dann gab es lange nichts. Ein Frisör und eine Fahr-
schule kamen und gingen, doch seit mehr
als zwei Jahren gibt es hier viele wunderbare
Dinge, die man möglicherweise nicht unbeding-
t braucht, aber wahnsinnig gerne hat.
Im September 2022 hat Monique Martin mit
ihrem „Styleconcept Martinique“ die Laden-
fläche im Gruner-Haus aus dem Dornröschenschlaf
geweckt und auch dem Lauterhofener
Ortsmittelpunkt mehr Leben eingehaucht.





Monique Martin hat ein Herz und ein gutes Händchen für Mode, schöne Dinge und ihre Kunden.

Die anfängliche Skepsis vieler Lauterhofener hat sich mittlerweile in Begeisterung verwandelt

Das hat – fast muss man sagen leider – so gut funktioniert, dass der Platz zu knapp und der Laden zu eng wird, und Monique auf der Suche nach einem größeren Standort in Lauterhofen ist. Farbenfrohe Keramik aus Portugal, fantasievolle Kinderbettwäsche aus Frankreich, filigraner Schmuck – ihr Sortiment reicht von Dekoration über Geschirr bis hin zu Mode und Accessoires. „Mein Ziel ist, es, die Menschen mit Sachen abzuholen, die nicht jeder hat, aber die sie sich leisten können!“ Einrichten, dekorieren und Mode waren schon immer eine Passion der ausgebildeten Kinderkrankenschwester und Heilpädagogin. Freunde und Ehemann haben dann den Anstoß gegeben, den Traum vom eigenen Laden zu verwirklichen. „Wenn du das jetzt nicht machst, wirst du dich immer fragen, was wäre gewesen wenn“, habe ihr Mann gesagt.

An drei Tagen die Woche hat Monique derzeit geöffnet, an den anderen arbeitet sie nach wie vor als Heilpädagogin. Das, was sie an Gewinn erzielt, investiert sie unmittelbar in neue Ware, einer der Gründe, warum der Platz knapp wird. Das Anfangssortiment war überschaubar, aber der Erfolg so überwältigend, dass Auswahl und Sortiment schnell gewachsen sind. „Alles, was an Waren

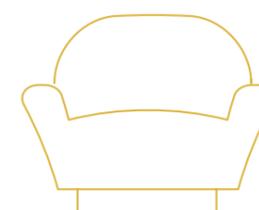
im Laden steht, habe ich gekauft“, erklärt sie. Mit dem Einkauf verbunden sei immer auch ein hohes Risiko, „über dieses Ausmaß habe ich zum Glück am Anfang nicht nachgedacht“, lacht die 46-jährige. Qualität und Preisgestaltung liegen ihr am Herzen. Die Ware muss gut, aber bezahlbar sein. Das führt auch dazu, dass sie die Mode, die sie anbietet, beim Einkauf vorher selbst anprobiert. „Bei der Auswahl habe ich meine Kunden vor Augen, ich will so bestellen, dass es zu ihren Figuren und zu ihren Wünschen passt“.



Die Möblierung der Räume in der Alten Mälzerei trägt ebenfalls ihre Handschrift.

Die anfängliche Skepsis vieler Lauterhofener hat sich mittlerweile in Begeisterung verwandelt, Jung und Alt, Frauen und Männer und auch viele Kunden aus den benachbarten Landkreisen kommen in den Laden. Da passiert es auch mal, dass jemand wegen einer Vase kommt und mit einer Jacke wieder geht, lacht Monique. Ihr Service umfasst auch Einrichtungsberatung und Dekoration, ganz egal, ob nur eine Ecke im Eingangsbereich oder ein ganzer Raum umgestaltet werden sollen.

Vor allem aber möchte Monique eines: Ihre Kunden mit schönen Dingen erfreuen, die sie glücklich machen!



📍 **Styleconcept Martinique**
 Marktplatz 6
 92283 Lauterhofen

☎ 0157 34609611

✉ info@styleconcept-martinique.de

★ **Öffnungszeiten:**
 Dienstag 12 – 18 Uhr
 Freitag 9 – 18 Uhr
 Samstag 9 – 12 Uhr



KRAFTQUELLE FÜR KÖRPER UND SEELE

Das QuellenReich SPA im Winkler Bräu



Ein Infinity Pool, der scheinbar nahtlos in die Laberwiese mündet. Drei Saunen und ein wunderbarer Ruheraum, von dem aus sich ein weiter Blick ins Tal der Schwarzen Laber öffnet. Überhaupt gehen Landschaft und Architektur im neuen QuellenReich SPA im Lengenfelder Winkler Bräu eine so harmonische Verbindung ein, dass Körper, Geist und Seele hier fast automatisch zur Ruhe kommen. Oberpfälzer Baukultur vom Feinsten, viel Licht, Holz, Naturstein – geschaffen vom Architekturbüro Berschneider + Berschneider.

Wer nicht als Hotelgast in den Genuss der QuellenReich-Wellness kommt, bucht das Day SPA. Und freut sich über den beheizten Outdoor Infinity-Pool, drei verschiedene Saunen, Fitnessraum mit modernen Cardio- und Kraftgeräten, Ruhelounge, Flüster-raum und viel frische Luft auf der Liegewiese.



Die milde Temperatur und angenehme Luftfeuchtigkeit im SANARIUM® (ca. 60°C) ist perfekt für Einsteiger. Ätherische Öle und wohltuender Kräuterduft sorgen in der Kräutersauna (ca. 80°C) fürs Auf- und Durchatmen. Hohe Temperaturen und niedrige Luftfeuchtigkeit garantieren in der finnischen Sauna (ca. 90°C) Entspannung vom Feinsten – inklusive wunderbarem Panoramablick in die Oberpfälzer Landschaft. Zur Abkühlung geht es in das Tauchbecken oder zum Entspannen in den Outdoor Warmwasserpool. Die Saunen werden aus Nachhaltigkeitsgründen gestaffelt aufgeheizt!

In drei Massageräumen kann man aus den vielfältigen Angeboten seine ganz persönliche Tiefenentspannung dazu buchen!



 **Winkler Bräustüberl GmbH**
Familie Böhm & G. Winkler
St.-Martin-Str. 6
92355 Velburg/Lengenfeld

 09182 170

 info@winkler-braeu.de

 www.winkler-braeu.de



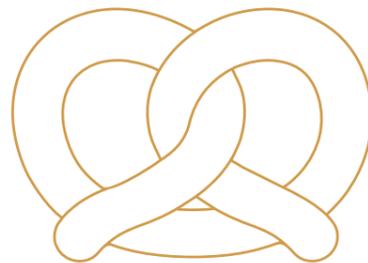
Fotos auf dieser Doppelseite: Petra Kellner



WO DER TEIG NOCH VIEL RUHE HAT

Backtradition vom Feinsten: Die Landbäckerei Lang in Pilsach

Es duftet nach frisch gebackenem Brot und knackigen Brötchen. Gebäck und Kuchen sehen so verführerisch aus, man möchte eigentlich die Ladentheke leerkaufen. In der Landbäckerei Lang in Pilsach wird noch in Handarbeit gebacken, mit viel Ruhe für den Sauerteig, mit viel Hingabe zum Handwerk und mit viel Kreativität in der Konditorei. Und mit einem Bäckermeister, für den der Beruf Berufung ist. „In der achten Klasse habe ich meinen Lehrer gefragt, ob ich für die Bäckermeisterprüfung eigentlich Englisch brauche.“ Seit 1648 wird in Pilsach hinter der Kirche Brot gebacken, seit 1993 ist Martin Lang dafür verantwortlich, dass Brot, Brezen und Gebäck in der gewohnt berühmten Qualität über die Ladentheke gehen. Auch wenn das bedeutet, jeden Morgen um 0:30 Uhr aufzustehen und bis 10 Uhr in der Backstube zu arbeiten, so möchte er doch nichts Anderes machen. „Englisch“, lacht er, „habe ich damals dann abgewählt, obwohl der Lehrer das Gegenteil



Hier packen alle mit an: Mutter Resi (2. v.li) und Sohn Nico (3. v.li), der gerade seine Ausbildung begonnen hat, sorgen gemeinsam mit dem gesamten Team dafür, dass der Laden läuft.



Hier wird in Handarbeit und mit viel Liebe gebacken.

Hände: Ehefrau Bianca und Mutter Resi arbeiten ebenso mit wie Sohn Nico, der gerade seine Lehre begonnen hat, neben ihm sind noch zwei weitere Lehrlinge, zwei Gesellen und mehrere Teilzeitkräfte angestellt.

In den fast 30 Jahren, seit Martin Lang die Bäckerei von seinem Onkel übernommen hat, hat sich die traditionelle Handwerkskunst nicht verändert. Verändert hat sich das Angebot, verändert haben sich auch die äußeren Umstände. Das Warensortiment ist größer geworden, mehr Vollkorn, mehr Snacks auf die Hand, wie belegte Semmeln, mehr Auswahl an süßen Teilchen und Kuchen. Und es ist viel Bürokratie eingezogen in die Backstube, es muss alles schriftlich dokumentiert, lange und mehrfach aufbewahrt werden.



geraten hat. Jetzt wünsche ich mir manchmal, ich hätte es doch weiter gelernt“. Den Kunden dürfte das ziemlich egal sein, die Bäckerei ist weit über Pilsach hinaus bekannt. Auf dem Wochenmarkt in Neumarkt steht jeden Donnerstag eine Kundenschlange am Bäckereiwagen, nicht nur die großen Nusshörnchen und das Pilsachtaler Bauernbrot sind heiß begehrt.

Gelegenheiten, sich zu vergrößern und Filialen zu eröffnen, hätte es für Martin Lang und Ehefrau Bianca viele gegeben, keine davon haben sie ergriffen. „Wir wollen bewusst nicht größer werden“, erklären die beiden übereinstimmend. „Wir versuchen, klein zu bleiben und das dafür gut zu machen. Die Qualität muss immer top sein, das ist uns wichtig“. Den einen oder anderen Bauernmarkt würden sie gerne noch mit ihrem Wagen bedienen, vielleicht auch, weil das am besten zum Selbstverständnis der traditionellen Landbäckerei passt. Hier wird noch wirklich selbst gebacken, mit natürlichen Zutaten, eigenem Sauerteig, langen Gehzeiten und möglichst mit Mehl aus der Region. Das schmeckt man und das schmecken auch die Kunden, die sich im Laden die Klinke in die Hand geben. Doch es braucht viele helfende

Natürlich wünschen sich die Langs, dass die Bäckerei im Familienbesitz bleibt, aber auch wenn Sohn Nico derzeit hier seine Lehre macht, sagt Martin Lang: „Ich zwing ihn zu nix, er muss seinen eigenen Weg finden!“ Für sich selbst hat er nur einen Wunsch: „Dass ich auch mit 82 noch so fit bin und mitarbeiten kann wie die Oma!“

 **Landbäckerei Lang**
Hofmühlstraße 2
92367 Pilsach
 09181 466629
 lang-pilsach@gmx.de
 www.baeckerei-lang-pilsach.de
 **Öffnungszeiten**
Dienstag bis Donnerstag 6 – 13 Uhr
Freitag 6 – 15 Uhr
Samstag 6 – 12 Uhr

KAUFE UND ENTDECKE GUTES UM DIE ECKE



Vorfreudig!

Ein wenig versteckt und wunderschön ist er gelegen, der Bogenhof der Familie Mutz.

Hier gibt es viel Wald und Wiese, Getreide, Kühe und Kälber und – genau das macht ihn so speziell – Christbäume. Hauptsächlich Nordmann-tannen, vereinzelt auch Kiefern und Fichten. Gewachsen auf 3,5 Hektar Fläche, ohne Herbi-zide und chemische Triebregulierung. Nachhaltig und regional, Christbäume aus der Heimat eben. Von Menschen, die verantwortungsvoll mit der Natur umgehen. Gedüngt und gemulcht wird mit Gärresten aus der Biogasanlage, für den Trans- port werden die Bäume mit wiederverwendbarer Sisalschnur verpackt.

Ab dem ersten Adventswochenende findet der jährliche Ab-Hof-Verkauf der Bäume statt. Da gibt es dann übrigens nicht nur Christbäume und Schnittgrün, sondern auch Käse, hergestellt

aus Milch von 20 glücklichen Milchkühen, die im Sommer draußen auf der Weide und im Winter im Stall mit viel Platz gehalten werden.

Die genauen Verkaufszeiten sind auf der Homepage www.bogenhof.org veröffentlicht.

Kontakt

Familie Mutz
Bogenhof 1
92355 Velburg
0170 8084566
bogenhof@web.de
www.bogenhof.org



Hochprozentig

Die Juradistl-Schnaps-Idee

Unsere Juradistl-Produktfamilie bekommt hochprozentigen Nachwuchs: Feinste Birnen aus dem Juradistl-Land zwischen Amberg, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf bilden die Grundlage für den Juradistl-Birnenbrand. Strenge Kriterien und wertvolle Rohstoffe stehen für Qualität im Sinne der biologischen Vielfalt. Mit dem Genuss der Juradistl-Birnenbrandes, der demnächst erhältlich ist, leisten Sie einen Beitrag, diese Vielfalt unserer Heimat zu erhalten.

Der Juradistl-Birnenbrand stammt aus der Brennerei von Berthold Wittmann, Grünschlag 2, 93176 Beratzhausen.

Weitere Informationen zum Projekt und vor allem, wo der Birnenbrand erhältlich sein wird, finden Sie auf www.juradistl.de



Frisch-Fisch

Kompetenz und Qualität in 3. Generation: ein wenig versteckt liegt der kleine Fischladen und Meisterbetrieb in der Neumarkter Innenstadt. Aber ein Besuch lohnt sich: Hier gibt es mit den besten Frisch-Fisch der Region. Die Saison des Frisch-Fisch-Verkaufs geht von September bis April. Das Sortiment umfasst hauptsächlich lebende und geschlachtete Karpfen und Forellen. Auf Wunsch werden die Fische auch ausgenommen oder filetiert. Kois, Störe und Gartenteichfische bietet Geschäftsinhaber Gunther Riedl ebenso an – das aber in seiner Fischzucht „Braunmühle“ in Sengenthal.

Kontakt

Fischzucht Riedl
Dr.-Schrauth-Str. 2a, 92318 Neumarkt i.d.OPf.
www.fischzuchtriedl.de

Öffnungszeiten

Freitag und Samstag von 8 – 12 Uhr

REZEPTTIPP: BRATAPFEL- ZIMT- SCHNECKEN

Zutaten Teig:

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 ml Milch
90 g Butter

Apfel-Füllung:

7 Äpfel (gut geeignet zum Backen sind beispielsweise Boskop oder Elstar)
80 g brauner Zucker
1,5 TL Zimt
Saft einer halben Zitrone

Zucker-Zimt-Füllung:

80 g Butter, sehr weich (oder flüssig)
2 EL Zucker
2 TL Zimt

„Gamechanger“ zum Begießen beim Backen: 150 ml Schlagsahne



Zubereitung:

Die Zutaten für den Hefeteig sollten grundsätzlich Zimmertemperatur haben, Ei, Butter und Hefewürfel also rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen! Die Milch in einem Topf ganz leicht erwärmen – sie darf nur lauwarm sein – und mit dem Zucker und der Hefe verrühren. Nun die anderen Zutaten für den Teig, also Mehl, Ei, Butter und die Prise Salz in eine ausreichend große Schüssel geben. Wenn die Milch-Zucker-Hefe Mischung nach ca. 15 Minuten schön schaumig ist, diese zu den anderen Zutaten geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken, den Teig an einen warmen Ort (Zugluft mag der Hefeteig nicht!) stellen und rund 1,5 Stunden gehen lassen bis der Teig deutlich an Volumen gewonnen hat. Wenn man nicht ganz so viel Zeit hat, funktioniert auch eine kürzere Gehzeit, die Schnecken gehen im Backofen auf jeden Fall schön auf!

Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Zucker im Topf schmelzen (Achtung, dabei bleiben, brennt sehr schnell an), die Apfelwürfel und Zimt hinzufügen und weich dämpfen. Abkühlen lassen!

Ein Backblech – am besten geeignet ist die Fettpfanne – mit Backpapier auslegen. Den Teig zu einem großen Rechteck ausrollen und gleichmäßig mit der Butter bestreichen. Dann die Zucker-Zimt-Mischung darüber geben und darauf die Apfelfüllung verteilen. Nun von der langen Seite her vorsichtig einrollen, in 16 gleichmäßig große Schnecken schneiden und auf das Backblech legen. Wer genug Zeit hat, lässt die Schnecken noch eine halbe Stunde auf dem Blech ruhen, ehe sie in den 180°C heißen Backofen (Ober-/Unterhitze) kommen. Nach 10 Minuten Backzeit die Schnecken vorsichtig mit der Sahne begießen, das macht sie besonders fluffig und saftig. Weitere 20 Minuten backen, bis sie gleichmäßig gebräunt sind. Mit Puderzucker bestäuben und die erste Bratapfel-Zimtschnecke am besten warm genießen mmmh



Ein Highlight für
die kalte Jahreszeit



WEIHNACHTSMÄRKTE IM REGIONALPARK

Stimmungsvolle Orte zur Weihnachtszeit!

Velburg im Lichterglanz

Traditionell am dritten Adventswochenende verwandelt der Weihnachtsmarkt den Velburger Stadtplatz vor der markanten Rathauskulisse in ein Lichtermeer. Rund 20 kulinarische und kunsthandwerkliche Buden sorgen als Treffpunkt für Einheimische und Gäste für Weihnachtsstimmung. Einen Besuch wert ist immer auch der Hobbykünstlermarkt im Neuhaussaal am Samstag ab 16 Uhr und am Sonntag ab 14 Uhr sowie die Krippenausstellung im Rathaus.

Freitag, 13. Dezember 2024 ab 16 Uhr
Samstag, 14. Dezember 2024 ab 16 Uhr
Sonntag, 15. Dezember 2024 ab 14 Uhr

Winterzauber im Herzen Neumarkts

Mit einem Prolog des Christkinds wird der Neumarkter Weihnachtsmarkt eröffnet. Die liebevoll dekorierten Holzhäuschen, eine Feuerstelle mit einem Kessel Feuerzangenbowle, eine Bühne mit viel Liveprogramm und der zusätzliche Kunsthandwerkermarkt (Do bis So am Münster St. Johannes) machen das besondere Flair des kleinen aber feinen Marktes aus. Am letzten Marktsamstag verjagen die „Oberpfälzer Schlossteufel“ mit furchterregenden Masken die Wintergeister – ein besonders wildes und sehenswertes Spektakel. Jeden Dienstag ist Familientag mit reduzierten Preisen auf ausgewählte Artikel.

Donnerstag, 28. Nov. bis Montag, 23. Dez. 2024
Montag bis Mittwoch von 16 – 20 Uhr
Donnerstag und Freitag von 16 – 21 Uhr
Samstag von 13 – 21 Uhr
Sonntag von 13 – 20 Uhr

Märchenhafte Weihnachten an der Pilsacher Schule

Weihnachtslieder statt Schulbücher ist am dritten Adventssonntag das Motto an der Pilsacher Grundschule. Mit einem wunderbar familientauglichen Programm: Eine Märchenlesung für Kinder, Musik mit der Pilsacher Blaskapelle und der Blue Note Big Band versetzen die Besucher und Besucherinnen in Weihnachtsstimmung. Ein besonderer Höhepunkt ist immer auch der Besuch des Christkinds.

Sonntag, 15. Dezember 2024, 14 – 19 Uhr

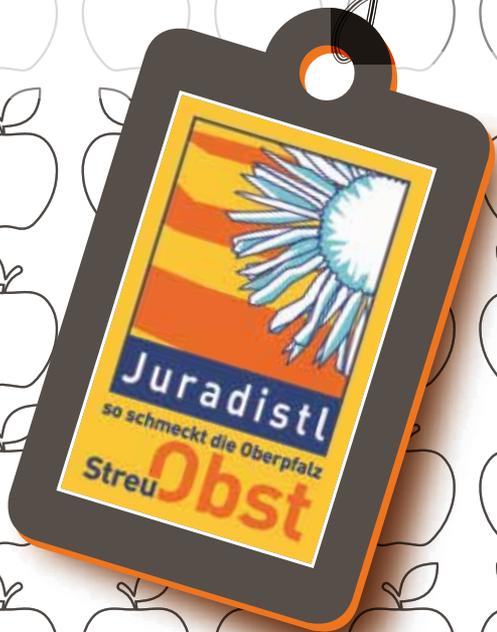
Festtags-Flair im „Stodl“

Sonntag, 8. Dezember 2024, nachmittags
Weihnachtsmarkt im Stodl in Hilzhofen

Lauterhofen in Weihnachtsstimmung

Das Lauterhofener Weihnachtsrätsel hat eine lange Tradition und gehört immer noch zu den Attraktionen des Lauterhofener Weihnachtsmarktes, der traditionell am 2. Adventswochenende auf dem Marktplatz stattfindet. Eröffnet wird er am Samstag, 7. Dezember mit dem Prolog des Lauterhofener Christkinds. Am Sonntagnachmittag sorgen die Lauterhofener Vereine für weihnachtlichen Budenzauber, für die Kinder gibt es außerdem ein Kasperltheater in der Alten Mälze.

Samstag, 7. Dezember 2024, 18 Uhr,
Eröffnung durch das Lauterhofener
Christkind und Bürgermeister Ludwig Lang
Sonntag, 8. Dezember 2024, ab 14 Uhr;
am Abend Ziehung der Gewinner des
Weihnachtsrätsels



100%
NATÜRLICHER
GENUSS
AUS ARTENREICHEN
STREU
OBST
WIESEN



Jetzt Neu! 100% naturtrüber Juradistl-Apfelsaft in der handlichen 0,2 Liter Flasche! Mehr Infos: www.juradistl.de

Juradistl ist ein Biotopverbund-Projekt der vier Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf, unterstützt durch die Regierung der Oberpfalz und gefördert mit Mitteln des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz.