

Wittelsbacher Land



Ausgabe 3 November 2018 Jahrgang 18

Aus dem Verein
Neuer Vorstand wurde gewählt • Seite 2

Hoch hinaus
Ballon wirbt künftig für das Wittelsbacher Land • Seite 2

Gutes aus Milch
Familie Triebenbacher und ihr Sainbacher Käse • Seite 2

Friedberger Schloss
Das neue Kulturzentrum im Wittelsbacher Land • Seite 3

Weihnachtszeit
Die schönsten Adventsmärkte der Region • Seite 4

Preisausschreiben
Gewinnen Sie eine Wittelsbacher Schatzkiste • Seite 4



Frisch auf den Tisch: Ulla Kaspar hat Gemüse von den Blumenthaler Äckern geholt und bringt sie mit dem Radl ins Schlossgut. Mit Martin Horack freut sie sich über die kunterbunte und gesunde Ernte.

Wenn das Bio-Mobil vor der Haustür hält

Die Paar-Gemeinden im Wittelsbacher Land wollen zur Öko-Modellregion für Bayern werden

Ziegenkäse, Eier und Wirsing liefert das Bio-Mobil vor die Haustüre, die Kartoffeln können auf dem Markt und im Dorfladen in den Korb gepackt werden. Die Buben und Mädchen in Kindergärten und Schulen

Zwölf solcher Regionen gibt es bereits in Bayern, von der Rhön im Norden bis zum Miesbacher Oberland im Süden. Dort entwickeln engagierte Menschen den ökologischen Landbau in ihren Kommunen weiter. Ziel ist, bis 2020 den Anteil der Bio-Landwirtschaft auf 20 Prozent zu steigern und ihn damit zu verdoppeln.

Im Wittelsbacher Land stammen erst zehn Prozent der hier produzierten vermarkteten Lebensmittel aus Bio-Betrieben. Doch es gibt eine zunehmende Zahl an Bio-Landwirten, immer mehr Imker kümmern sich um den Erhalt der Natur. Das Sortiment in den Hof-

läden der Direktvermarkter wird vielfältiger und bunter. Die Solidarische Landwirtschaft im Aichacher Stadtteil Blumenthal gilt weitum als Leuchtturmprojekt. Dort baut die Gärtnerei das ganze Jahr über Biogemüse an. Die Ernte wird anteilig unter einem festen Kreis von Verbrauchern verteilt, die wiederum mit ihrem Jahres-Beitrag die Solawi finanzieren. In Planung sind eine Bio-Käserei und Obstbau. „Aber wir haben in unserer Region keinen Bäcker und keinen Metzger, die biologisch produzieren“, bedauert Martin Horack. „Allein in unserer Gastwirtschaft in Blumenthal brauchen wir pro Jahr 11000 Kilo Bio-Schweinefleisch für

essen Obst und Gemüse, das frei von Pestiziden im Wittelsbacher Land gewachsen ist – diese Vision könnte bald in unser Gegend umgesetzt werden: Das Paartal soll Öko-Modellregion werden.

den Krustenbraten. Das meiste müssen wir von außen aus Österreich zukaufen.“

Der Blumenthaler Horack steht mit an der Spitze einer zehnköpfigen Initiativgruppe, die regionalen Bio-Lebensmitteln zu mehr Bedeutung verhelfen will. Unterstützt wird die Gruppe von acht Gemeinden im Wittelsbacher Land und dem Landkreis Aichach-Friedberg. Gemeinsam hat man sich beworben für den Wettbewerb „Staatlich anerkannte Öko-Modellregion“ der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Die erste Hürde ist genommen, Ende Januar stellt sich heraus, ob man sich mit fünf ande-

ren Bewerbern von den 27 Bewerber durchsetzen kann – und damit personelle und finanzielle Hilfe bekommt. Damit könnten dann Vermarktungsstrukturen geschaffen werden und (Fort)Bildungsangebote starten. Die Initiativgruppe erwartet sich davon zum einen wirtschaftliche Erfolge (die Wertschöpfung bleibt ja in der unmittelbaren Umgebung), zum anderen auch gesellschaftliche Verbesserungen: Regionen, die sich der Nachhaltigkeit und dem Naturschutz verpflichtet haben, gelten als besonders lebenswert. Sie sind damit ein attraktiver Wohnort für Menschen unterschiedlichster sozialer Hintergründe.



Glasbläser Hubert Asam zeigt seine Kunst jedes Jahr auf dem Obergriesbacher Weihnachtsmarkt. Auch heuer wieder am 21. Dezember ab 17 Uhr. Dann kann man zusehen, wie Christbaumkugeln geblasen werden.

Weihnachtshilfe für Menschen in Not

Im Wittelsbacher Land engagieren sich in der Adventszeit viele Gruppen und Familien

Beim Weihnachtsmarkt in Obergriesbach ist alles frei: Würstl, Glühwein, Kuchen, Fisch, Crêpes – für nichts muss man bezahlen, wenn man nicht will. Stattdessen legt man seine Spende in die diskret aufgestellte Kasse. Über 50000 Euro seien in den vergangenen Jahren zusammengekommen, schätzt Anton Eberle. Zusammen mit seiner Frau Inge, Familien aus der Nachbarschaft und vielen Helfern aus dem Ort organisiert er den Weih-

nachtsmarkt auf seinem Bauernhof am Weiher, wo er im Dezember Christbäume verkauft.

Zum 19. Mal findet heuer der Benefizmarkt statt, und alle sind wieder mit dabei: Der Metzger, der Fleisch und Würstl spendiert, die Brauereien, die Bäckereien, auch Charly Gerbl mit seinen selbstgemachten Weihnachtskrippen. Den Erlös geben sie seit vielen Jahren dem Bunten Kreis, der krebserkrankte Kinder betreut. Früher waren auch

die Aichacher Bürgerstiftung, die Lebenshilfe oder die Aktion Sternstunden des Bayerischen Rundfunks die Begünstigten. „Unsere Sponsoren sind uns immer treu geblieben“, sagt Inge Eberle dankbar. „Und auch auf unsere Helfer können wir uns jedes Jahr verlassen.“

Die Obergriesbacher sind nicht die einzigen im Wittelsbacher Land, die in der Adventszeit Gutes tun. Bei karitativen Veranstaltungen kommen jährlich mehr als 70000

Euro für Notleidende vor Ort und der Welt zusammen. In Affing unterstützen die 60 Aussteller, Vereine und Kulturschaffenden zum Beispiel den Malteser Hilfsdienst oder die MS-Stiftung. Beim Dasinger Advent sammeln die Ortsvereine, um Bedürftigen im Gemeindebereich zu helfen. Alleine der Karitative Christkindmarkt in Friedberg generiert pro Jahr rund 40000 Euro. Mehrere hundert Helfer engagieren sich dort; seit 46 Jahren gibt es die Veranstaltung.

Kurz und bündig

24. November

Eine Geschichte der Welt in 9 Gitarren, Lesung mit Musik. Erzähler: Schauspieler Udo Wachtveitl, Gitarren-Musik von Christian Gruber und Peter Maklar, 19.30 Uhr, **Grundschule Nord, Aichach.**

25. November

Herbstkonzert der Kolpingskapelle **Mering**, 17 Uhr, Ambérieu-Halle.

Klangnacht mit verschiedenen Chören und Musikgruppen, **Obergriesbach**, Pfarrkirche.

30. November

Russische Tenöre im Rathaus in **Pöttmes**, 19 Uhr.

16. Dezember

Adventskonzert des Musikvereins **Dasing**.

23. Dezember

Altbayerisches Adventsingen in der **Aichacher Stadtpfarrkirche**, 15.30 Uhr.

26. Dezember

Meringer Weihnachtskonzert mit dem Sphaira-Ensemble und Werken von Saint-Saens und Vivaldi, 18 Uhr, Pfarrkirche St. Michael, **Mering**

5. Januar

Neujahrskonzert im **Aichacher Pfarrzentrum**. Günter Schulzke, Solisten und das Salonorchester Lübke präsentieren einen beschwingten Operetten- und Musicalcocktail (19 Uhr).

12. Januar

Magisches Dinner auf **Schloss Blumenthal**: Künstler des magischen Zirkels von Deutschland zeigen ihre Tricks, serviert wird ein Drei-Gänge-Menü (18.30 bis 21.30 Uhr).

20. Januar

Frühschoppen mit der Hot Stuff Jazzband, 10.30 Uhr, **Schloss Friedberg**.

27. Januar

Aichacher Hochzeitsmesse von 11 bis 17 Uhr im **Sisi-Schloss Unterwittelsbach**.

9. Februar

Merching tanzt, Bürgerball mit der Tom-Lorenz-Band, 20 Uhr, Gasthof Aumiller, **Merching**

Weitere Veranstaltungen finden Sie in unserem Online-Veranstaltungskalender www.wittelsbacherland.de - auch zum selbst Eintragen.



Die große Krippe der Taitinger Pfarrkirche ist bekannt für ihre detailreiche Geburtsdarstellung im alpenländischen Stil. Sie lockt jedes Jahr mehrere tausend Besucher. Heuer öffnet sie am 25., 26. und 30. Dezember sowie am 1. Januar jeweils von 13.30 bis 16.30 Uhr, Abendkrippenschau (mit Lagerfeuer vor der Kirche) ist am 29. Dezember um 18.45 Uhr nach dem Abendgottesdienst.



AUS DEM VEREIN

Neue Website

Der Wittelsbacher Land Verein erhält eine neue Homepage. www.wittelsbacherland.de ist die Adresse, unter der künftig touristische Angebote zu finden sind, z.B. Tipps für Rad- und Wandertouren. Der Regionalentwicklungsverein selbst erhält eine neue Domain. Dort finden User den Veranstaltungskalender, Informationen über regionale Produkte sowie die Arbeit der Lokalen Aktionsgruppe (LAG) im Förderprogramm LEADER. Die Aufspaltung der Internet-Präsenz wurde notwendig, weil das Tourismus-Marketing für den Landkreis Aichach-Friedberg aufgrund von EU-Recht künftig vom Landratsamt gesteuert wird.

Auszeichnung für Hummel

Die Friedberger Schneidermeisterin Margit Hummel ist beim 55. Bundeskongress im Maßschneiderhandwerk ausgezeichnet worden. In Wiesbaden erhielt sie je eine Silbermedaille für einen Herren-Fracksack und ein Sari-Ensemble aus besonderen Stoffen. Margit Hummel ist Mitglied im Wittelsbacher Land Verein und gehört zu den Qualitätssiegel-Inhabern.

Das Wittelsbacher Land fährt himmelwärts

Mitgliederversammlung wählt neue Vorstandschaft und beschließt: Heißluftballon macht künftig Werbung für die Region

Hoch hinaus geht es mit dem Wittelsbacher Land. Sein grün-blaues Blumen-Logo soll zukünftig durch die Luft schweben. Es ziert den 25 Meter hohen Heißluftballon des Piloten Horst Reisch. Der Obergriesbacher fährt seit Jugendtagen gen Himmel und startet gerne an den Paar-Gestaden unweit seines Wohnortes. Ab 2019 tut er das mit dem „Ballonteam Wittelsbacher Land“. So nennt sich seine Crew

künftig in der Öffentlichkeit. 24 Mal im Jahr wird der Ballon hoch oben zu sehen sein und den Namen „Wittelsbacher Land“ spektakulär Richtung Augsburg, München oder Ingolstadt tragen – je nachdem, wie die Winde wehen. Die Mitgliederversammlung des Wittelsbacher Land Vereins gab für die kommenden drei Jahre 16 000 Euro für die außergewöhnliche Werbekampagne frei.

Unter dem Namen „Ballonteam Romeo“ ist Horst Reisch seit vielen Jahren unterwegs. Nun musste er die Hülle seines 3400 Kubikmeter mächtigen Gefährts erneuern und kam deshalb auf den Wittelsbacher Land e.V. zu – bei dem er selbst Mitglied ist. Zusätzlich zu den Fahrten kann der Verein den 20 Meter breiten Ballon bei Vereinsveranstaltungen einsetzen. Das „Wittelsbacher Land“ taucht auf allen Taufurkunden auf, die erstmalige Mitfahrer traditionell ausgestellt bekommen. Außerdem steht ein Kontingent an Gutscheinen für Freifahrten in dem vier Personen fassenden Korb zur Verfügung, die an verdiente Persönlichkeiten vergeben oder verlost werden können. Die Mitgliederversammlung des Vereins befürwortete

am 17. Oktober diese ungewöhnliche Marketingmaßnahme bei zwei Gegenstimmen.

Bei dieser Versammlung gaben Geschäftsführung und Vorstandschaft ihre Rechenschaftsberichte ab. Demnach liegt der Mitgliederstand aktuell bei 298. Dazu gehören Privatpersonen, Vereine und Firmen sowie sämtliche Gemeinden des Landkreises Aichach-Friedberg und der Landkreis selbst als Kommune. Der Verein vergibt das Herkunftszeichen „Wittelsbacher Land“ an regional produzierende Unternehmen. 85, neun mehr als vergangenes Jahr, dürfen mittlerweile mit dem Logo auf ihren Produkten werben. Für das „Qualitätssiegel des Wittelsbacher Landes“ sind 18 Firmen zertifiziert. Sie bieten Produkte und Dienstleistungen an, die mit regionalen Ressourcen für die Region entstehen. Zudem engagieren sie sich vorbildlich für ihre Mitarbeiter, die Umwelt und das



Eine neue Vorstandschaft

Der Wittelsbacher Land Verein wählte turnusgemäß eine neue Vorstandschaft. Unser Bild zeigt einen Teil der 20 Mitglieder und die Geschäftsführung (von links): Lorenz Braun, Anja Streibl (Assistentin der Geschäftsführung), Oliver Kosel (Kassenprüfer), Gertrud Hitzler (Stellvertretende Vorsitzende, sie folgt auf den ausscheidenden Federico von Beck-Peccoz), Gottfriede Kruppa, David Hein (Geschäftsführender Regionalmanager), Landrat Dr. Klaus Metzger (Vorsitzender), Walter Föllmer (Schatzmeister), Matthias Feiger (Stellvertretender Vorsitzender), Ronald Kraus (Kassenprüfer), Sabine Asum (Schriftführerin). Dem Vorstand gehören weiter an Gertraud Neumair, Albertine Ganshorn, Viktoria Fuß und Christoph Gerpheid. Zugeordnet sind Vertreter des Kreistages und der Gemeinden, namentlich Peter Feile, Johann Settele, Paul Wecker und Klaus Habermann sowie die Sprecher der Arbeitskreise des Vereins: Ingrid Erne, Walter Pasker, Peter Lachenmair, Helmut Wirths und Peter Lidl.

soziale Miteinander im Wittelsbacher Land.

Beleuchtet wurde auch der Stand der Förderprojekte. Für den Landkreis Aichach-Friedberg stellt die Europäische Union bis 2020 rund

1,5 Millionen Euro an LEADER-Geldern bereit. Verplant sind derzeit erst 900 000 Euro. Weitere 658 000 Euro könnten eingesetzt werden für Maßnahmen, die den Lebenswert und die wirtschaftliche Stabilität des Landkreises för-

dern. Wer entsprechende Ideen umsetzen möchte, wendet sich an den Wittelsbacher Land Verein. Als Lokale Aktionsgruppe des LEADER-Programms unterstützt er auf dem Weg zur Zuschuss-Beartragung.

„Mir ging's immer zu langsam“

19 Jahre lang, seit der Gründung des Wittelsbacher Land e.V., war der Kühbacher Baron Federico von Beck-Peccoz dessen Stellvertretender Vorsitzender. Jetzt stellte sich der 72-Jährige nicht mehr zur Wahl.

19 Jahre sind eine lange Zeit an der Spitze eines Vereins...

...ja, aber jetzt müssen Jüngere ran. Ich gebe auch andere Ehrenämter ab und kann mich jetzt endlich mehr meiner Frau und meiner Familie widmen. In Kühbach und im italienischen Gressoney, wo meine Familie herkommt, gibt es für mich auch weiterhin viel zu tun.

Ja, natürlich. Ich war damals Vorsitzender des Aichacher Tennisclubs. Wir richteten jedes Jahr abwechselnd in Aichach, Friedberg, Kissing, Pöttmes und Mering die Kreismeisterschaften aus. Da entstanden Freundschaften, die bis heute halten. Die Einteilung des Landkreises Aichach-Friedberg in nördlich und südlich war unter uns Sport-

Wie erinnern Sie sich an die Gründung des Vereins?

Auslöser war damals der Bauernmarkt, eine Idee des leider verstorbenen Altlandrats Theo Körner. Mathias Feiger, der Ex-Bürgermeister von Dasing, war sofort Feuer und Flamme. Er brachte auch das „Wittelsbacher Land“ als Beinamen für den Landkreis Aichach-Friedberg ins Gespräch. Wir haben uns nicht leicht getan mit der Akzeptanz dieser Bezeichnung. Das Haus Wittelsbacher hatte Bedenken, dass wir seinen Namen für kommerzielle Zwecke missbrauchen. Das wollten wir nie. Aber ich musste schon meine persönlichen Beziehungen in den befreundeten Adelsfamilien ein bisschen spielen lassen... Jedenfalls hat Herzog Franz, als er vor Jahren bei uns in Kühbach zu Gast war, gesagt, dass er es nicht bereut, damals dem „Wittelsbacher Land“ zugestimmt zu haben.

Waren Sie von Anfang an überzeugt vom „Wittelsbacher Land“?



IM GESPRÄCH
Baron Federico Freiherr von Beck-Peccoz, Kühbach

lern nie ein Thema. Gemeinsam als Wittelsbacher Land aufzutreten – das war nur folgerichtig.

Der Wittelsbacher Land Verein hat dabei geholfen?

Sicherlich, wir haben sehr viel erreicht. Die Menschen sind stolz auf ihre Region, viele identifizieren sich mit dem Wittelsbacher Land. Aber mir ging's, ehrlich gesagt, immer zu langsam. Auch heute noch. Die Menschen im Landkreissüden – in Mering, Steindorf, Ried – tun sich immer noch schwer, sich als „Wittelsbacher Land“ zu verstehen. Ich hoffe, das ändert sich in zwei Jahren, wenn wir die Bayerische Landesausstellung nach Aichach und Friedberg bekommen. Dann wird deutlich, wie eng wir doch zusammengehören.

Nussiger Backfelder aus Sainbach

Direktvermarkter aus dem Wittelsbacher Land überraschen mit raffinierten kulinarischen Idee

Käse kommt aus dem Allgäu, aus Holland oder der Schweiz. Vielleicht auch aus Italien, wenn man Parmesan mag. Aber aus Sainbach? Aus einem Ort weitab von Almweise und Meeresbrise? Ja, genau dort betreibt die Familie Triebenbacher die einzige Käserei des Wittelsbacher Landes.

Die Milch ihrer 90 Kühe veredelt sie zu Tilsiter, Backfelder und Camembert. Je nach Saison kommen frische Kräuter in die Presse oder – wie jetzt im Herbst – Walnüsse. Die wachsen unbehandelt auf dem Baum im Hof, gleich neben der Sainbacher Kirche.

Gut 2500 Liter Milch geben die Triebenbacher-Kühe jeden Tag. Das meiste davon holt der Tankwagen der Großmolkerei. „Aus dem anderen Teil wollten wir etwas besonderes machen, etwas besonders gutes“, erzählt Christine Pulver. Die Tochter von Rosa und Werner Triebenbacher hatte die Idee zur Käserei, besuchte Fortbildungskurse, machte ein Praktikum und überzeugte ihre Familie. Seit 2016 gibt es nun den Sainbacher Käse, der ausschließlich regional vertrieben wird und in den Hofläden des Wittelsbacher Landes sowie am Dasinger Bauernmarkt erhältlich ist. Rund 200 Kilo kommen alle vier bis sechs Wochen in den Verkauf.



Fünf Sorten Käse produziert die Hofmolkerei Triebenbacher. Mama Rosa verkostet die Walnuss-Variation mit den Töchtern Veronika, Michaela und Christine und Enkel Jonas. Links: In der mobilen Käserei arbeitet Sebastian Gübitz.

Eiweiß gerinnt und sich von der Molke absetzt. So entsteht der bröselige Käsebruch, den man – je nach Sorte – in unterschiedliche Formen füllt, mit Kräutern oder Gewürzen abrundet und verpresst. Diesen Prozess überwacht moderne Technik, denn beim Käsen entscheidet die exakte Temperatur der Produkte über das Gelingen. Nach fünfeinhalb Stunden ist aus der Sainbacher Milch Sainbacher Käse geworden. Er kommt jetzt in den Lagerraum, wo er mindestens sechs Wochen ruhen muss und täglich mit Salzlake gebürstet wird, um eine schöne, würzige Naturrinde herauszubilden.

Die komplette Familie Triebenbacher ist beim Käsen eingespannt: Vater Werner und Sohn Georg bei den Kühen im Freiluft-Laufstall, Mutter Rosa und die Töchter Christine, Michaela und Veronika beim Verpacken und der Vermarktung, selbst Oma und Opa. Sie haben per Hand die Walnüsse geschält und geröstet, die den Tilsiter würzen. Allzuviel Gewinn werfe die kleine Käserei nicht ab, sagt Christine Pulver. Aber man habe Freude daran, ein hochwertiges, laktosefreies Lebensmittel herzustellen, das frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen ist – „und das einzigartig schmeckt.“

MITGLIEDSPORTRAIT



Familie Triebenbacher Sainbach

Im Wittelsbacher Land gibt es immer mehr Landwirte wie die Triebenbacher: Sie verarbeiten frische Rohstoffe zu hochwertigen Lebensmitteln und vermarkten sie selbst, ohne preisdrückende Handelsketten, ohne umweltbelastende Transporte. Rund 70 Direktvermarkter zählt der Landkreis Aichach-Friedberg. Ihr Angebot ist bunt: Fleisch und Wurst, handgemachte Nudeln, Spar-

gel, Obst, Säfte, Marmeladen, sogar Speiseeis und Holunderschnaps. Und eben auch Käse.

Für ihr neues Standbein mussten die Triebenbacher keinen teuren Betrieb aus dem Boden stampfen. Sie arbeiten mit einer mobilen Käserei zusammen. Solche fahrbaren Manufakturen sind auf einem Klein-Lkw verbaut und fahren direkt zur Quelle: an den Kuhstall, wo die Milch melkfrisch gezapft werden kann.

Sebastian Gübitz, ein Mitarbeiter der „Käserei Oberland“ aus Eglfing bei Weilheim, kommt an diesem Samstag auf den 40-Hektar-Hof. Sein zwölf Quadratmeter großer Lkw-Kasten beherbergt alles, was man zum Käsemachen braucht: eine Pasteurierungsanlage und zwei 800-Liter-Edelstahlbottiche, in denen die Milch mit Milchsäurebakterien versetzt und mit Lab angereichert wird, damit das





8000 Besucher kamen zur Eröffnung des Wittelsbacher Schlosses. 500 Akteure aus Friedberg und Umgebung gestalteten das zweitägige Fest.

Hereinspaziert ins Schloss!

Das sanierte Wittelsbacher Schloss in Friedberg wird zu einem Kulturzentrum der Region

Es war ein Fest, wie es auch Herzögen und Rittern gefallen hätte: 8000 Besucher kamen zur Eröffnung des sanierten Wittelsbacher Schlosses nach Friedberg, 500 Musiker, Schauspieler und Kunstschaffende gestalteten ein 30-stündiges Programm. Es wurde geredet, geschlemmt und getanzt. Jetzt hat die Stadt ihr Wahrzeichen wieder und mehr noch: Das Friedberger Schloss verspricht, sich als Kultur- und Veranstaltungszentrum zu etablieren, das weit über die Region hinaus leuchtet. Demnächst kehrt auch das Museum mit einer völlig neu konzipierten Ausstellung in das historische Gebäude zurück.

Drei Jahre dauerten die Sanierungsarbeiten. Sie kosteten 22,9 Millionen Euro. Aus der mittelalterlichen Trutzburg ist ein moderner Eventplatz geworden. Seine fünf Veranstaltungsräume sind beeindruckend und bieten Platz für 20 bis 400 Personen. Wo einst die Wittelsbacher ihr Land gegen die begehrlichen Augsburger Fürstbischöfe verteidigten, finden nun – ganz friedlich – Konzerte, Hochzeiten, Familienfeiern, Firmentagungen und Open-Air-Veranstaltungen statt. So stehen unter anderem ein Musical-Konzert mit Voice Passion (30. November), die Weihnachtsshow „Swinging in the Snow“ (15. und 16. Dezember),

ein Literarisch-musikalischer Abend mit Tatort-Kommissar Miroslav Nemecek (11. Januar), ein Konzert der Sängerin Pe Werner (16. Februar) und eine Comedy-Abend mit Ingolf Lück (29. März) im Programm.

2007 kaufte die Stadt Friedberg dem Freistaat Bayern das von der Zeit geplagte Gebäude ab. 125.000 Euro musste man berappen. Die Sanierungskosten waren fast 200mal so hoch. Der komplette Dachstuhl wurde erneuert, das Schloss im Inneren quasi in den Rohbau-Zustand versetzt, die Burgbrücke renoviert, der Innenhof elegant gepflastert. 13 Planungsbüros waren beauftragt, 32 Gutachter eingeschaltet, 46



Imposant von oben und von innen: Das Schloss hoch über Friedberg und der Rittersaal. Dort kamen einst adelige Herrschaften zu Banketten und Besprechungen zusammen. Heute kann das Gewölbe für Konzerte, Feiern oder Tagungen gemietet werden.



Fachfirmen verpflichtet. Sie verlegten 300 Tonnen Laziano-Pflaster, brachten 700 Leuchten an, zogen 94 Kilometer Strom- und Fernmeldekabel ein und deckten das Dach mit 60.000 Biberschwanzziegeln.

Im Frühjahr 2019 zieht auch das Friedberger Museum wieder ins Schloss ein. Im Südflügel präsentiert es auf zwei Etagen reichhaltige archäologische Funde, natürlich

auch die bekannten Friedberger Fayencen und die Uhrmacherkunst, für die die Stadt im 17. und 18. Jahrhundert europaweit gerühmt wurde. Das Museum soll ein Erlebnis- und Mitmachmuseum werden, das der ganzen Familie gefällt. Dafür sorgt dann Philipp, ein frecher Uhrmacher-Lehrbub, der mit den Kindern durch die Ausstellung saust und sie zu lehrreichen Spielen einlädt.

2020 kommt die Bayerische Landesausstellung nach Aichach und Friedberg, um an die „Wittelsbacher als Städtegründer“ zu erinnern. Damit schlägt das Schloss eine Brücke zu seinen Anfängen: Der Wittelsbacher Herzog Ludwig II. (der Strenge) errichtete 1257 die Burg samt Graben als Grenzfestung zu den Schwaben. Nach einem verheerenden Brand wurde das Ensemble 1549 als Jagd- und Lustschloss im Stil der Renaissance

wieder aufgebaut, im 18. Jahrhundert beherbergte es die Porzellanmanufaktur, ab 1886 das Museum. Nach dem 2. Weltkrieg zogen Flüchtlinge ein, die amerikanischen Truppen eröffneten im Rittersaal ein Casino. Später und bis 2006 war das Schloss Amtssitz diverser Behörden, zum Beispiel der Polizei, des Bezirksschulamtes, der Forstverwaltung und des Landesvermessungsamtes. www.wittelsbacher-schloss.de

Die Lokale Aktionsgruppe informiert

„Klimafreundliche Dächer“

Erneuerbare Energien und Umweltschutz sind zentrale Themen bei einem neuen Projekt der Fachstelle für Klimaschutz, das zur Förderung bei LEADER beantragt wird. „Klimafreundliche Dächer im Wittelsbacher Land“ soll ein Bündel aus Sensibilisierungsmaßnahmen zur Nutzung von Solarenergie und der Begrünung von Hausdächern umfassen. Dazu zählen die Einrichtung eines Solar- und Gründachkatasters für das komplette Kreisgebiet, Solarabende, Informationsveranstaltungen zur Dachbegrünung und weitere Maßnahmen der Öffentlichkeitsar-

beit. Mit dem Thema Dachbegrünung ist neben dem Klimaschutz erstmalig auch eine Maßnahme zur Klimaanpassung Projektbestandteil

Neue Broschüren zu Hausbau und Modernisierung

Wo hat mein Haus ein Wärmeleck? Und was kann ich tun, um das Gebäude energetisch auf den neuesten Stand zu bringen? Solche Fragen wurden bei den 21 Thermografie-Spaziergängen beantwortet, die in den letzten beiden Jahren im



Landkreis Aichach-Friedberg durchgeführt wurden. 130 Bürgerinnen und Bürger machten sich mit der Wärmebildkamera auf den Weg und trafen sich danach bei monatlichen Energie-Stammtischen. Dort informierten die Fachstelle für Klimaschutz beim Landratsamt,

Energieberater und Experten aus verschiedenen Bereichen über Themen wie Heizung, ökologische Baustoffe, Energieerzeugung und -speicherung. 300 Menschen in zehn Orten des Wittelsbacher Landes besuchten 2018 diese Stammtische. Dieses LEADER-ge-

Drei neue Broschüren zum klimafreundlichen Bauen sind jetzt herausgekommen. Interessenten können sich auch in persönlichen Gesprächen im Landratsamt beraten lassen.

förderte Projekt „Energieeffizienz am Gebäudebestand im Wittelsbacher Land“ wurde nun um ein Jahr verlängert.

Die begleitende kostenlose Informationsbroschüre und die Broschüre für das LEADER-geförderte Projekt „Energieoptimiertes Bauen im Wittelsbacher Land“ kann im Landratsamt in

der Fachstelle für Klimaschutz abgeholt oder online unter <https://ira-aic-fdb.de/landkreis/klimaschutz/> heruntergeladen werden kann.

Kostenlose Energieberatungen gibt es nach wie vor. Einmal monatlich beantworten Experten in halbstündigen Einzelgesprächen Fragen zu Heizsystemen, Wärmedämmung oder Photovoltaikanlagen (Infos zu Angeboten und Terminen unter <https://ira-aic-fdb.de/energieberatung/>). Telefonische Beratung durch einen Energieberater erhält man Mo – Fr. unter 0 8251/924 814.

NEUIGKEITEN AUS DEM WITTELSBACHER LAND

Hiasl lebt im Internet wieder auf

Der Boarische Hiasl ist wieder da, zumindest virtuell: Die Regio Augsburg Tourismus GmbH hat dem Kissinger Volkshelden eine sehenswerte Präsentation auf ihrer Internetseite www.augsburg-tourismus.de gewidmet. Dort wird gezeigt, warum Matthäus Klostermayr vom braven Jagdgehilfen zum populären Wilderer und Räuberhauptmann wurde – und später zum Mörder, den man anno 1771 in Dillingen vierteilte. Drei Audio-Dateien erzählen Anekdoten, es gibt Bildergalerien und eine Liste mit Ausflugszielen, an denen man dem „Bayerischen Robin Hood“ begegnet. Hingegen hat die Hiasl-Erlebniswelt, die zwölf Jahre auf Gut Mergenthau betrieben wurde und nach Ablauf des Mietvertrages ausziehen musste, noch keine neue Bleibe gefunden. Die Museums-Exponate und der Indoor-Waldlehrpfad lagern in der ehemaligen neuapostolischen Kirche in Kissing. Die Erlebniswelt soll wieder aufgebaut werden, sobald sich ein geeigneter Standort findet.

Landler, Sisi und der Aberglaube

Der Landler ist die wohl typischste Spielart bairischer Volksmusik. Der schnelle Walzer war einst ein Werbetanz: Das virtuose Klatschen des Tänzers in die Hände, auf die Sohlen oder die Schenkel spielt eine große Rolle – man wollte seiner Tänzerin ja imponieren. Noch bis zum 6. Januar kann man im Aichacher Stadtmuseum eine Ausstellung besuchen, die sich mit dem Landler beschäftigt. Zu sehen sind nicht nur Notenschriften aus drei Jahrhunderten, auch Videostationen machen die Beliebtheit des Ländlers bei Volk und Adel sichtbar. Natürlich kann man viele Melodien anhören, unter anderem solche, die der legendäre Baronner Heini (siehe Bild oben) mit seiner Aichacher Bauermusi eingespielt hat.



Zwei weitere Ausstellungen rentieren einen Besuch in der Kreisstadt: Im Wittelsbacher Museum im Unteren Tor geht es bis zum 2. Dezember um „Magie und Aberglaube im Mittelalter“ (also auch um Hexen, Wahrsagerei und Alchemie), im Sisi-Schloss in Unterwittelsbach um „Lust und Leid einer Kaiserin. Elisabeths Suche nach dem Glück“. Noch bis 28. November zeigt die Ausstellung die unterschiedlichen Welten der österreichischen Kaiserin zwischen Freiheit und Thron, Lust und Leid. Weitere Infos unter www.aichach.de.

Gemeinsam für das Wittelsbacher Land

Der Wittelsbacher Land e.V. fördert die nachhaltige Entwicklung der Region. Werden Sie jetzt Mitglied!



www.wittelsbacherland.de



Wittelsbacher Land. So ist Bayern.

Impressum

Wittelsbacher Land e.V., Münchener Str. 9, 86551 Aichach, Tel. 08251/92-477, Fax 08251/92-172
 1. Vorsitzender: Dr. Klaus Metzger, Landrat (verantwortlich)
 Redaktionsleitung: David Hein
 Texte: Wolfgang Glas, Wittelsbacher Land e.V.
 Fotos: Sandra Vitting, Stefan Heinrich, Wolfgang Glas, Katharina Wachinger, Gut Mergenthau, Stadt Aichach, Barbara Straub
 Satz/Layout: Agentur Simmeth GbR, Oberwittelsbach
 Druck: Mayer & Söhne, Aichach

Die Herausgabe der Wittelsbacher Land Zeitung wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes (ELER).

Gewinnen Sie eine Schatzkiste!

Kulinarische Schmankerl als Geschenk – oder zum selbst Genießen

Kulinarische Schmankerl, edles Handwerk, praktische Accessoires – viele wertvolle Produkte aus der Region sind in der „Schatzkiste Wittelsbacher Land“ versteckt. Sie alle stammen aus Unternehmen, die mit dem „Qualitätssiegel Wittelsbacher Land“ zertifiziert sind. Diese Unternehmen stehen für eine nachhaltige Produktion, die die Natur und den Menschen respektiert.

13 Firmen haben die Schatzkiste bestückt. Wer ihre regionalen Spezialitäten genießen möchte (oder sie zu Weihnachten verschenken will) kann sie bei der Hofmetzgerei Ottillinger in Pöttmes für 39,90 Euro bestellen (Fax: 08253/7222, E-Mail: info@ottillinger.de).

Drei Schatzkisten verlosen wir heute. Wer gewinnen will, muss folgende Frage beantworten (was nicht schwer ist, wenn man diese Ausgabe

der Wittelsbacher Land Zeitung aufmerksam liest):

Das Projekt „Na(h) gut!“ des Wittelsbacher Land Vereins besteht aus drei Bausteinen: einer Geschmacksschulung, einem Kochkurs und einem

Die Antwort bitte per E-Mail schicken an info@wittelsbacherland.de, faxen an 08251/92-172 oder per Postkarte an Wittelsbacher Land Verein, Mün-



chener Straße 9, 86551 Aichach. Ein-sendeschluss ist der 12. Dezember 2018. Die Gewinner werden telefonisch benachrichtigt, die Schatzkiste wird kostenlos zugestellt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Schöne Adventszeit

Weihnachtliche Märkte in den Gemeinden des Wittelsbacher Landes

Wenn es auf dem Aichacher Stadtplatz nach Glühwein, Punsch, Bratwurstsemmel und Honiglebkuchen duftet, dann ist wieder Christkindmarkt-Zeit. In den 31 Hütten rund um das historische Rathaus werden

nicht nur Weihnachtsdekoration und Christbaumschmuck angeboten, sondern auch viele kulinarische Köstlichkeiten. Und die kommen immer öfter direkt aus dem Wittelsbacher Land.

Die Aichacher setzen seit heute auf biologisch erzeugte und regionale Produkte. Damit reagieren die Standbetreiber auf die Nachfrage jener Besucher, die bevorzugt zu heimischen Spezialitäten greifen. Die Hälfte der Standbetreiber kauft regional ein, einige bieten zusätzlich Bioqualität, vor allem bei Glühwein oder Früchtapunsch.



An allen Adventswochenenden öffnet die Waldweihnacht auf Gut Mergenthau bei Kissing.

Der Markt öffnet ab 30. November jeweils montags bis donnerstags von 17 bis 20 Uhr, freitags bis 21 Uhr, samstags von 14 bis 21 Uhr und am Sonntag von 14 bis 20 Uhr. Ab 1. Dezember, öffnet der Nikolaus täglich um 17.30 Uhr mit seinen Engeln ein Fenster des Rathaus-Adventkalenders

Weitere Advents- und Weihnachtsmärkte in der Region:

Adelshausen: Christkindmarkt am 8. Dezember ab 16 Uhr vor dem Bürgerhaus.

Affing: Die Affinger Vereine laden zu ihrem Weihnachtsmarkt auf dem Schlossplatz am 8., 9., 14., 15. und 16. Dezember ein. Er öffnet an Freitagen von 17 bis 21 Uhr, an

Samstagen von 14 bis 20 Uhr und an Sonntagen von 12 bis 20 Uhr.

Aindling: Der Kathreinmarkt, der zugleich der erste Markt mit weihnachtlichem Angebot im Wittelsbacher Land ist, findet am 24. und 25. November statt.

Dasing: Den Dasinger Advent richten die Ortsvereine am 9. und 16. Dezember jeweils ab 17 Uhr im Gemeindegarten aus.

Friedberg: Der Karitative Christkindmarkt rund um die Pfarrkirche St. Jakob öffnet vom 29. November bis 2. Dezember täglich von 16 bis 20 Uhr. Der Friedberger Advent schließt sich vom 4. bis 23. Dezember an (täglich von 16 bis 20.30 Uhr, am Wochenende ab 13 Uhr).

Hofhengenber: Zum Kipferlmarkt laden die Hofhengenberger Vereine am 8. Dezember von 16 bis 20 Uhr ans Schloss ein.

Kissing: Am 1. Dezember um 15 Uhr und 2. Dezember um 14 Uhr beginnt der Kissinger Weihnachtsmarkt auf dem Rathausplatz. Die Waldweihnacht auf Gut Mergenthau mit Kunsthandwerkermarkt hat an den vier Adventswochenenden samstags von 14 bis 20 Uhr und sonntags von 11 bis 20 Uhr geöffnet.

Kühbach: Der Kühbacher Adventsmarkt findet am Samstag, 1. Dezember, ab 17 Uhr auf dem Marktplatz statt.

Pöttmes: Am 2. Dezember ab 17 Uhr ist auf Schloss Schorn eingeladen zur traditionellen bairischen Weihnacht. Ein weiteres Mal wird in Pöttmes zur weihnachtlichen Feier gebeten: „Adventssingen“ nennen die Vereine ihren Adventsmarkt auf dem Marktplatz, der heuer am 15. und 16. Dezember jeweils ab 17 Uhr stattfindet.

Rehling: Rehling feiert seinen Advent am 2. Dezember auf dem Rathausplatz. Vom 21. bis 23. Dezember dauert der Mittelalterliche Weihnachtsmarkt auf Schloss Scherneck.

Feine Plätzchen aus Haferflocken

Ein Rezept für Kinder aus der Na(h)-gut-Küche

Haferflocken sind ein richtiges Superlebensmittel: reich an Mineralstoffen (Eisen, Magnesium und Zink), Vitaminen (B1 und B6) und Ballaststoffen. Sie machen lange satt und schlau. Warum also nicht ein Weihnachtsgebäck aus Haferflocken zaubern? Ernährungsberaterin Barbara Straub, die Projektmanagerin von „Na(h) gut!“, hat ein Rezept zusammengestellt.

Dazu braucht man
 125g Butter, 250g Haferflocken, 125g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 125g Kartoffelstärke, 160g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 1/2 Tl. Zimtpulver, 1 Tl abgeriebene Schale einer Biozitrone, 2 Eier, 4 – 5 El Milch und Backpapier.

Zubereitung:
 1. Butter in einem Töpfchen schmelzen lassen. Haferflocken in eine Schüssel geben und flüssige Butter darüber gießen und gut umrühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver dazu sieben und auch die Kartoffelstärke, den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, den Zimt und die Zitronenschale zu den Haferflocken geben. Die Eier und die Milch dazugeben und mit den sauberen Händen gut durchkneten.

3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech mit dem Backpapier setzen. Im Backofen (Umluft 160 Grad) schön braun backen, ungefähr 25 bis 30 Minuten. Fertig sind die köstlichen Plätzchen, die lange haltbar sind, aber



sicher nicht lange halten... Weitere Rezepte für Kinder findet man online auf www.wittelsbacherland.de/projektnahgut.

„Na(h) gut! – nah kaufen, gut essen“ ist ein Angebot des Wittelsbacher Land Vereins, bei dem Kindern der Wert regionaler und frisch zubereiteter Lebensmittel vermittelt wird. Dazu kommt Barbara Straub in Kindergärten und Grundschulen.



Sie führt dort Geschmacksschulungen durch, die Wittelsbacher Spezialitätenwirte kochen mit den Buben und Mädchen. Betriebsbesuche beim Produzenten und Direktvermarktern sind der dritte Baustein der Ernährungs-Schulung. In diesem Jahr nehmen 139 Kindergartengruppen und Grundschulklassen aus dem gesamten Landkreis Aichach-Friedberg teil.

