Wittelsbacher and November 2020 Jahrgang 20

Ausgabe 3

Aus dem Verein Wittelsbacher Herbstmarkt diesmal digital • S. 2

Auszeichnung Qualitätssiegel für die Stadtsparkasse • S. 2 Mitgliedsportrait Bio-Honig aus Haunswies • S. 2

Neue Projekte Walderlebnis in Ried, Wandelpfad in Blumenthal • S. 3

Vereinsleben Die Meringer kegeln auf dem Tisch • S. 4

Altbayern in Schwaben Die Geschichte der Heimat auf fast 4000 Buchseiten • S. 4



Aichach und Friedberg kommen zusammen

Trotz Corona erlebten 63000 Besucher die Landesausstellung "Stadt befreit — Wittelsbacher Gründerstädte"

Nahe Aichach, in Oberwittelsbach, stand die Stammburg des bayerischen Königshauses; in Friedberg errichteten die Wittelsbacher ihre Trutzburg gegen die landgierigen Augsburger Fürstbischöfe. Beide Städte vereint eine gemeinsame Geschichte, die in der Neuzeit aber eher von Konkurrenz-

tadt befreit – Wittelsbacher Gründerstädte" lautete der Titel der diesjährige Bayerischen Landesausstellung. 21 Wochen lang zeigten das Friedberger Schloss und das Aichacher Feuerhaus, wie Bayern im Mittelalter vom Agrar- zum Städteland wurde, wie Bürgertum und urbane Kultur entstand, aber auch, wie die Städte der Zukunft aussehen werden. Eigentlich hätte diese Ausstellung mit 150 Exponaten aus ganz Europa und einem neuartigen digitalen Präsentationskonzept sieben Wochen länger dauern sollen. Wegen der Corona-Pandemie musste sie aber später be-

ginnen und früher enden. Dennoch kamen mehr als 63000 Besucher aus ganz Bayern ins Wittelsbacher Land. Eine Resonanz, die die Veranstalter angesichts der Umstände so nie erwartet hätten.

Für den Landkreis Aichach-Friedberg war die Ausstellung zweierlei: eine einzigartige Möglichkeit, sich touristisch überregional zu präsentieren, und Anlass, die eigene Geschichte und Identität zu erkunden. "Unser Bekanntheitsgrad ist ein anderer, deutlich positiverer. Wir werden als attraktives Ausflugsziel wahrgenommen, in

möchte. Der Grundstein dafür ist gelegt. der man zudem in Krisenzeiten eine Landesausstellung gemeistert hat",

sagt Landrat Dr. Klaus Metzger nicht

ohne Stolz.

Diese "Krisenzeiten" haben verhindert, dass die angepeilten 100000 Besucher erreicht wurden. Wichtiger scheint allerdings, dass die Menschen aus der Region zusammengekommen sind. In Stadtverwaltungen von Aichach und Friedberg und im Landratsamt in Aichach arbeiteten seit 2015 Dutzende Beschäftigte gemeinsam an Konzept und Umsetzung des Landesschau-Programms. Mehrere

hundert, oft ehrenamtliche, Helfer waren im Einsatz. Chöre bereiteten Konzerte, Theaterspieler Aufführungen, Vereine Feiern vor. Leider konnte das mehr als 1000 Veranstaltungen umfassende Rahmenprogramm kaum umgesetzt werden. Doch blieb die Euphorie, bei nächster Gelegenheit Versäumtes nachzuholen.

In Aichach und Friedberg wird man die Spuren der Landesschau noch viele Jahre sehen. Die Städte hatten sich für "Stadt befreit" bestens herausgeputzt – und zeigen ihre Vorzüge auch künftig gerne Gästen und Hiesigen.

Was bleibt?

1,2 Millionen Euro betrug das Budget des Bayerischen Wissenschaftsministeriums für die Landesausstellung. Aichach, Friedberg und der Landkreis steckten weitere geschätzte vier Millionen Euro in Infrastrukturmaßnahmen und das Rahmenprogramm. Was bringen diese Investitionen für die Zukunft?



Dr. Klaus Metzger, Landrat des Landkreises Aichach-Friedberg, Vorsitzender des Wittelsbacher Land Vereins: Es bleibt eine ganze Menge! Die beiden Städte haben in Gebäude und in die nachhaltige Verschönerung des Stadtbilds investiert. Vom touristischen Angebot bleibt zum Beispiel die "Wittelsbacher Spuren-Radtour", anderes soll aufgegriffen

und zusammen mit den Städten und Gemeinden weiterentwickelt werden. Mein Eindruck ist, dass über die Landesausstellung bei vielen Menschen in der Region zum ersten Mal so richtig Interesse an der Geschichte des Wittelsbacher Lands geweckt wurde. Bestimmt haben auch die Aichacher einmal mit anderen Augen nach Friedberg geblickt, die Friedberger nach Aichach.



Klaus Habermann, Bürgermeister von Aichach: Vieles wird erhalten bleiben: die Bepflanzungen und neuen Sitzgelegenheiten in der Innenstadt, die Beschriftung ausgewählter historischer Plätze und Gebäude, das völlig neu gestalte Wittelsbacher Museum und der informative Burgplatz, vor allem aber das Image unserer schönen Stadt, das durch

den Besuch zehntausender von Menschen enorm zugewonnen hat. Ein besonderes Highlight für mich war übrigens die samstägliche Besinnung "12 nach 12" in der Stadtpfarrkirche. Es wäre schön, wenn auch das bleiben würde!



Roland Eichmann, Bürgermeister von Friedberg: Wir haben dank der Landesausstellung das Umfeld unseres Schlosses neu gestaltet und unsere Innenstadt für viele historisch Interessierte öffnen können. Unser Museum verzeichnete mehr als 20 000 Besucher, die sich ganz detailliert für die Friedberger Stadtgeschichte interessierten.



Dr. Richard Loibl, Direktor des Hauses der Bayerischen Geschichte, das die Ausstellung konzipierte: Die Landesschau hat geholfen, die Leute hier wieder zu verorten: Wo kommen wir her, wo gehen wir hin. Sie war nicht nur Freizeitvergnügen, sondern auch sinnstiftend.

Regionale Bio-Lebensmittel sind geschätzt

Seit einem Jahr gibt es die Öko-Modellregion Paartal, die ein Netzwerk von Erzeugern und Verbrauchern webt

- auf jetzt 95.

Die Corona-Krise hat zum Umdenken beim Verbraucher geführt: Lebensmittel werden weniger im Supermarkt, häufiger direkt beim Erzeuger in der Nachbarschaft eingekauft. Das konstatiert Kathrin Seidel. Sie ist die Projektmanagerin der Öko-Modellregion Paartal, die die Öko-Landwirtschaft im

denken gezeichnet war. Das hat sich nun geändert: Dank der Bayerischen

Landesausstellung sind Aichach und Friedberg zusammengerückt. So nah,

dass man künftig kulturell und touristisch weiter gemeinsame Wege gehen

erbraucher geben mehr Geld für hochwertige Lebensmittel aus. Das lässt deutschlandweit beobachten. Statt in eine Fernreise wird in Corona-Zeiten in gesunde Lebensweise investiert. Im Landkreis Aichach-Friedberg unterstützt die Öko-Modellregion (ÖMR) Paartal diese Entwicklung, indem sie ein flächendeckendes Vertriebsnetz für Bioprodukte aufbaut, Landwirte und Verbraucher vernetzt. Seit einem Jahr gibt es die ÖMR, Kathrin Seidel zieht eine durchwegs gute Bilanz. Es sei gelungen, viele der über 90 Bio-Produzenten im Landkreis zusammenzuführen und sie im Gespräch zu halten. Verbrauchern wurden diverse Veranstaltungen, Workshops oder Hofführungen angeboten, wie im Oktober die Bio-Erlebnistage. Unter anderem in Schmiechen, Pöttmes, Sielenbach und Blumenthal erhielten sie Einblicke in die Bio-Produktion und Tipps

für eine gesunde Ernährung. Die Mittelschulen in Kissing und Pöttmes eröffneten "Ackerschulen": In Hoch- und Freilandbeeten bauen Kinder und Jugendliche verschiedene Gemüsesorten an, kümmern sich um die Pflege und Ernte. So sollen sie den Wert heimischer Lebensmittel schätzen lernen.

Mehrere Schritte voran gekommen ist die ÖMR bei der Vermarktung bioregionaler Produkte. Kooperationen von Erzeugern, Weiterverarbeitern und der Gastronomie wurden gegründet, bis 2025 soll in den kreiseigenen Einrichtungen (Ämter, Schulen, Kliniken) 50 Prozent der Lebensmittelversorgung auf biologische und regionale Lebensmittel umgestellt sein. Das Konzept der ÖMR scheint attraktiv: Auch die Stadt Schrobenhausen, Waidhofen und Hohenwart überlegen konkret, sich der Öko-Modellregion Paartal anzuschließen.



Kartoffelklauben in Schmiechen: Im Rahmen der Bio-Erlebnistage konnten Verbraucher die Feldfrüchte per Hand ernten und erlebten, wie Nahrungsmittel angebaut und weiterverarbeitet werden.

Wittelsbacher Land fördert. "Mindestens verdoppelt", so Seidel, habe sich

seit März dieses Jahres die Nachfrage nach bioregionalen Produkten. Allein

2020 stieg die Zahl von Bio-Betrieben im Landkreis Aichach-Friedberg um 14

www.wittelsbacherland-verein.de

AUS DEM VEREIN

Qualitätssiegel für die Sparkasse



Weniger festlich als gewohnt, aber genau so wertvoll:
Landrat Dr. Klaus Metzger, Vorsitzender des Wittelsbacher Land Vereins, und Sina Abel, Mitglied des Vergabeausschusses
(Mitte), übergeben die Urkunde des Qualitätssiegels an Birgit Cischek, Vorstandsvorsitzende der

Die Sparkasse Aichach-Schrobenhausen hat das Qualitätssiegel Wittelsbacher Land erhalten. Der Wittelsbacher Land Verein zeichnet damit Unterneh-

Sparkasse Aichach-Schrobenhausen.

men aus, die sich besonders im Landkreis Aichach-Friedberg engagieren und sich für dessen Menschen einsetzen. Nach Prüfungen durch den zuständigen Vergabeausschuss – bestehend aus acht Experten verschiedener Fachgebiete – erhielt die Sparkasse diesen "Heimat-Oscar". Ihn darf das Geldinstitut nun drei Jahre tragen und damit werben, bevor eine Überprüfung der Kriterien ansteht. Der Vergabeausschuss lobte die Tatsache, dass die Sparkasse Aichach-Schrobenhausen allen Bürgern des Landkreises Zugang in Form eines Kontos gewährt und zudem die Arbeit ehrenamtlicher, sozialer und kultureller Vereinigungen, Vereine und Bildungseinrichtungen aus ihren Ausschüttungen honoriert. Insgesamt gibt es nun 21 Träger des Siegels, die auf ganz unterschiedliche Art für Regionalität und Qualität stehen.

Wittelsbacher Herbstmarkt diesmal digital

Neue Online-Plattform: Firmen präsentieren sich auf www.wittelsbacherland-herbstmarkt.de

Seit kurzem steht die neue Plattform www.wittelsbacherland-herbstmarkt.de online. Dort präsentieren sich Firmen aus dem Landkreis Aichach-Friedberg: Vom Lederhosenmacher über den Modeschöpfer und den landwirtschaftli-

chen Direktvermarkter bis hin zur Möbelwerkstatt und den Weidenflechter. Die Seite gibt Einblick in die Vielfalt der heimischen Wirtschaft, stellt aber auch Kunsthandwerker und Kreative vor.

n normalen Zeiten könnte man all diese Unternehmen an ihren Ständen auf dem Wittelsbacher Herbstmarkt in Friedberg treffen. Der lockt jedes Jahr viele tausend Besucher auf das großzügige Segmüller-Gelände. In diesem Jahr kann die Leistungs- und Ideenschau dort aber nicht abgehalten werden. Wegen der Corona-Situation entschloss sich der Wittelsbacher Land Verein, stattdessen einen virtuellen Markt im Internet aufzubauen. Dort öffnen die Unternehmen nun ihre digitalen Marktstände: Sie erklären in Wort und Bild ihre Produkte, ein Link führt direkt zur jeweiligen Homepage oder in den Shop. Auf dem digitalen Herbstmarkt halten die Unternehmen sogar eine oft buntere Produktpalette bereit, als dies im räumlich begrenzten Ausstellungszelt möglich wäre.

Der Online-Markt bleibt auch nach dem Herbst geöffnet. Für Unternehmen wurde somit eine dauerhafte Marketing-Plattform geschaffen; interessierte Kunden können jederzeit im Angebot der lokalen Wirtschaft stö-

lung prägen den Geschmack." Genauso einzigartig wie Wein ist der

Honig, den die beiden Haunswieser herstellen: Er trägt die Eigenheiten

jenes Landsstrichs in sich, in der die Bienen ihren Nektar sammeln - und



Ein Klick führt Verbraucher zu zahlreichen Unternehmen aus der Region: Der Wittelsbacher Herbstmarkt wurde dieses Jahr ins Internet verlegt, eine neue Marketing-Plattform entstand.

bern, vergleichen und bestellen. Für www.wittelsbacherland-herbstmarkt.de können sich interessierte Unternehmen unkompliziert per Formular anmelden und ihre Präsenz gestalten – sogar kostenlos, wenn sie Mitglied im Wittelsbacher Land Verein sind. Der Verein hat sämtliche Kosten für die Einrichtung der Website übernommen.

Auch Online-Shops lassen sich demnächst auf www.wittelsbacherlandherbstmarkt.de bestücken. So können Verbraucher die gewünschten Waren unkompliziert bestellen und sich nachhause liefern lassen. Die neue Website enthält zudem Hinweise auf spezielle Aktionen und Veranstaltungen, regelmäßige Gewinnspiele und ab 2021 eine interaktive Karte mit den realen Standorten aller Marktbeschicker.

Seit über 20 Jahren gibt es jetzt bereits den - analogen - Wittelsbacher Land Herbstmarkt Ihn nutzen regelmäßig landwirtschaftliche Direktvermarkter mit ihren frischen Ernte- oder auf dem Hof verarbeiteten Produkten. Zu kaufen sind unter anderem Käsespezialitäten, Nudeln, Marmeladen, Honig, Fruchtweine, Bier und Spirituosen, Fleisch- und Wurstwaren aus biozertifizierterund tiergerechter Haltung, Backschmankerl, sogar White-Tiger-Shrimps, die in Eurasburg gezüchtet werden. Aber auch Handwerker und Künstler stellen sich vor. Sie zeigen hochwertige Möbel, Dekoartikel, Schmuck und Bekleidung. Mit von der Partie sind die mehr als 20 Qualitätssiegel-Träger des Wittelsbacher Landes. Sie wurden zertifiziert für ihre herausragenden Produkte und Dienstleistungen, aber auch für ihr gesellschaftliches Engagement im Landkreis Aichach-Friedberg.

Das ganze Land in einem Honigglas

Ursula Lensing und Steffen Watzke aus Haunswies produzieren mit 150 Völkern biozertifizierten Honig

Kann man aus Honig herausschmecken, woher er kommt? Kann man, sagen Ursula Lensing und Steffen Watzke: "Guter Honig ist wie hochwertiger Wein. Der entwickelt seinen Charakter auch aufgrund seines Standortes. Die Mineralien im Boden, das Klima, die Sonneneinstrah-

oniglandschaften" nennen schaften erfahren Sie unter https://
Lensing und Watzke ihre Imkerei. Sie ist die einzige vom
Bioland e.V. zertifizierte Berufsimkerei im Wittelsbacher Land. Mit 150
Als "Landwirte ohne Land" bezeich-

Völkern gehört sie zudem zu den

großen Betrieben in Deutschland.

Die Bienenkästen stehen übers gan-

ze Wittelsbacher Land verteilt, von

Pöttmes bis Gut Mergenthau. An je-

dem Platz sind die lokalen Gegeben-

heiten (Boden, Vegetation, Wetter)

anders. Zusammen werden diese

Faktoren als Terroir bezeichnet. Das

Terroir bestimmt die Eigenart des

Honigs: Der Sommerblütenhonig

erinnert an Karamell und Minze,

er stammt vorwiegend aus dem

Lechtal, wo Robinien, Linden und

Brombeeren wachsen. Der Wald-

und Blütenhonig wird in den Hügeln

bei Affing und Aindling gewonnen,

er ist opulenter und leicht zitronig. Es

gibt aber auch Honig, der von Streu-

obstwiesen stammt, und Ackerboh-

Edelste Sorte ist die "Affinger Cuvee".

In dem ist der in der Gemeinde Affing

erzeugte Honig eines ganzen Jah-

res zusammengefasst. Das hört sich

luxuriös an, und tatsächlich möch-

ten Lensing und Watzke Honig als

wertvolles Genussmittel verstanden

wissen. Selbstverständlich kann man

ihre Bienenernte zum Frühstück auf

dem Butterbrot genießen. Die Beiden

empfehlen ihn aber auch zu Käse, im

Müsli, übers Vanilleeis oder in einer

Honig-Limonade mit gegrillten Zit-

rusfrüchten. Mehr zu den Honigland-

nen- oder Buchweizenhonig.

MITGLIEDSPORTRAIT

nen sich die beiden Haunswieser.

Ihre Bienen befruchten zahlreiche

Ursula Lensing und Dr. Steffen Watzke, Biologen und Imker aus Haunswies

Pflanzenarten und sorgen für gesundes Wachstum auf Äckern, Wiesen und in den Wäldern. Die vertrauens-

volle Zusammenarbeit mit den Bauern ist deshalb bedeutungsvoll. Vor wenigen Wochen wurden sie sogar mit einem Ehrenpreis des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums ausgezeichnet: Ihre Bienen (und die des Meringer Kollegen Werner Bader) übernehmen die Bestäubungsarbeit der Bio-Christbäume, die auf

dessen typischen Geschmack.

Dass sie ihre Imkerei biologisch betreiben (dabei wird besonderer Wert auf das Tierwohl gelegt, chemisch-synthetische Arzneimittel kommen nicht zum Einsatz), stand für Lensing und Watzke au-

Gut Mergenthau wachsen.

ßer Frage, als sie 2018 mit der Berufsimkerei begannen. Beide sind studierte Biologen, Watzkes Doktorarbeit befasste sich mit der Bestäubungsarbeit von blütenbesuchenden Flughunden in Malaysia. Dort forschte das Paar, ehe es in ins Management und Marketing in der Pharma-Industrie einstieg. 15 Jahre hielten sie es dort aus, dann machten sie ihr Hobby, die Imkerei, zum Beruf. Sie sind mit ihren derzeit 9 Honigsorten in Hofläden, in Bio-Supermärkten oder in Feinkostabteilungen vertreten, sie planen die Produktion von Met und Likören, sie züchten Königinnen.



Ursula Lensing (48) und Steffen Watzke (47) in einer ihrer Honiglandschaften bei Affing. Die beiden Biologen – sie gebürtig in Köln, er in Göppingen – betreiben die einzige von Bioland zertifizierte Berufsimkerei im Wittelsbacher Land mit rund 150 Bienenvölkern.



Monika Brandl
(40) gestaltet
mit Papier – und
bringt das gerne
auch anderen
Bastel-Begeisterten bei. Die
gelernte Zahnarzthelferin lebt
in Hügelshart.

Schöne Grüße aus Monis Bastelzimmer

Basteln, sagt Monika Brandl, sei ihre Art von Yoga. Entspannen, Schönes und Nützliches schaffen, kreativ sein – all das findet die Hügelsharterin beim DIY. Die Abkürzung DIY steht für "Do it yourself", und das Selbermachen erlebt derzeit allerorten einen regelrechten Hype. Monika Brandl hat sich dem Papier verschrieben. Sie gestaltet Karten, Geschenk-Boxen, Tischdeko oder komplette Festausstattungen. Wie man richtig schneidet, faltet, stempelt, stanzt, koloriert und verziert zeigt sie gerne auch anderen

Bastelfreunden: Die dreifache Mutter ist Demonstratorin eines amerikanischen Papeterie-Anbieters IM GESPRÄCH Monika Brandl, Papiergestalterin

mit einer großen Auswahl von Schmuckpapieren, Farben und Accessoires.

Frau Brandl, kann jeder das Gestalten mit Papier lernen?

Monika Brandl: Man muss ein bisschen Geschick mitbringen und Freude am feinen Arbeiten. Mit dem richtigen Material und der richtigen Anleitung lassen sich dann aber sehr ansprechende Ergebnisse erzielen. In meine Workshops kommen junge Frauen ebenso wie Rentnerinnen. Manche haben Freude daran, ihre Weihnachtsgrußkarten individuell zu gestalten, andere

gehen eher ins Künstlerische. Da entstehen dann Endlos-Faltkarten mit wunderbaren Fotomotiven oder ganz filigrane Pop-up-Karten.

Basteln stärkt also das Selbstbe-

Auf jeden Fall. Es kommt ja immer etwas Wertvolles dabei raus. Das ist sehr befriedigend. Und es macht auch Spaß, gemeinsam etwas zu schaffen. Vor Corona haben wir uns oft zu "Stempel-Partys" getroffen und im Wohnzim-

> mer einer Teilnehmerin neues ausprobiert. In den vergangenen Monaten schalteten wir uns notgedrungen

per Zoom-Konferenz zusammen oder ich habe Erklärvideos in die Whatsapp-Gruppe gepostet. Mit anderen kreativ zu sein hilft in jeder Art, Menschen kennenzulernen und Freunde zu finden.

Sie haben drei Kinder. Basteln die auch schon mit?

Ja klar. Meine Töchter, die beiden älteren, sind zwölf und neun Jahre alt und stolz auf ihre eigenen Kreationen. Der Sohn ist zwei und kam gerade in den Kindergarten. Ich bin gespannt, ob der junge Mann die Bastelleidenschaft auch mal teilen wird.



www.wittelsbacherland-verein.de



In Pöttmes kann man lernen, zuhause seine eigenen Würste zu machen — mit nachvollziehbaren Rohstoffen aus der Region

Es ist nicht wurst, was in der Wurst steckt. Ernährungsbewusste wollen genau wissen, womit die Pelle gefüllt ist, woher das Fleisch kommt, ob die Tiere, die dafür sterben mussten, artgerecht leben durften. Deshalb kaufen sie ein beim Metzger in der Nachbarschaft, der ihnen all diese Fragen beantworten kann. Oder sie machen ihre Wurst gleich selbst. Das ist gar nicht so schwer. Mit wenigen Gerätschaften lässt sich das sogar zuhause bewerkstelligen. Die Pöttmeser Hofmetzgerei Ottillinger bietet dazu Seminare an. In drei Stunden lernen Hobbywurstler, Deftiges für Grill und Pfanne zu komponieren.

as Wort Wurst kommt aus dem Mittelhochdeutschen. bedeutet "durcheinander" oder "vermengt". Und so stimmt es bis heute: In die Wurst darf edles Fleisch von Rind, Schwein und Reh, in der Pelle verarbeitet werden aber auch Schwarte und Haut, manchmal Kutteln oder fein gemahlene Knochen. Barbecue-Fans geben einen Schuss Whisky in die Masse, das rundet das Grillaroma ab. Bratwurst mit Wurzelgemüse wie Topinambur, Pilzen oder Chinakohl sind hingegen ein offenes Geheimnis in der ambitionierten Küche. Denn die ist inzwischen mehr als nur Kochwerkstatt, sie ist Experimentierfeld: Man backt Brot, trocknet Obst, mixt Smoothies, dreht Pralinen, rührt zuckerfreien Joghurt an.

Das Internet wimmelt inzwischen von kreativen Anleitungen – auch für Hobbywurstler. Bei der Hofmetzgerei



Fingerspitzengefühl ist gefragt an der Wurstpresse: Das frisch gewolfte Fleisch muss gleichmäßig in den Darm und dann abgedreht werden. Die fertigen Produkte der Hobbywurstler grillen Mertzgereichefin Carolin Ottillinger und der Produktionsleiter, Metzgermeister Daniel Trübenbach.

Ottillinger in Pöttmes können die sich jetzt professionelle Tipps holen: Seit vergangenem Jahr bietet man dort Bratwurst-Seminare an. Drei Stunden lang wird gewolft, gewürzt und gefüllt, probiert und gefachsimpelt.

Die Seminare sind Wochen im Voraus ausgebucht. Meist kommen kernige Mannsbilder, um der Wurst auf den Grund zu gehen. Die älteren erinnern sich an ihre Kindheit, als auf dem Anwesen geschlachtet wurde und Kes-

selspeck, Blutwürst' und Presssack vom Schlachtraum direkt auf den Tisch kamen; die jüngeren sind oft grillbegeistert. Sie verbringen Stunden an ihren Smokern für ein feines Tomahawk-Steak oder Pulled Pork.

"Die Leute sind kritischer geworden. Sie wollen wissen, was drinsteckt in ihrem Essen", sagt Metzgereichefin Carolin Ottillinger. Bei ihren Produkten sei das kein Geheimnis, denn die 60 Schweine und 15 Stück Großvieh, die Ottillinger jede Woche am Erlenschlag schlachtet, werden von Vertragsbauern aus der Region geliefert. Die sind zu genau definierten Fütterungs- und Tierhaltungsstandards verpflichtet. Nur mehr 17 selbst schlachtende Metzger gibt es im Wittelsbacher Land. Die anderen kaufen die Rohware komplett zu. Ottillinger gehört mit seinen 40 Produktionsmitarbeitern, den 160 Angestellten und sieben Filialen zu den größeren.

Bratwurst machen ist am Anfang ganz einfach. Man dreht das Fleisch durch den Wolf, würzt beherzt, knetet die Masse kräftig durch und stopft sie in den Wurstfüller. Aus diesem Edelstahl-Topf mit angeflanschtem Rohr quillt, wenn man mit Gefühl kurbelt, gleichmäßig die Wurstmasse. Sie muss in den Schafsdarm, der übers Rohr gestülpt ist. Eine fieselige Angelegenheit, die Übung erfordert, ebenso das Abdrehen der Würste. Wer das zuhause probieren möchte, braucht einen Fleischwolf und eben jenen Wurstfüller, der für wenig Geld online zu kaufen ist. Die Wurstdärme gibt's beim Handwerksmetzger nebenan.

Fehlen noch die Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran, Piment, dazu Zutaten nach Gusto. Die Seminarteilnehmer in Pöttmes etwa geben Tomaten und Oliven, Meerrettich, Käse, Cilli, Preißelbeeren oder Fenchel in ihr Rezept. Klar, dass die selbstgemachten Bratwürst' sofort auf den Grill kommen. Und dann wird verkostet, beurteilt - und gerätselt nach alter Metzger-Weisheit: "Wurst ist eine Gabe Gottes. Er alleine weiß, was drin ist."

Die Lokale Aktionsgruppe informiert

Wandeln in Blumenthal

Im vergangenen Jahr gründete die "Ge- Gesellschaft schaffen. Allem voran steht Frischling Fridolin führt Kinder und Der Erlebnispfad steht unter dem Zur kalten Jahreszeit gibt es dieses eine dieser Überraschungen ge initiiert Projekte, die die nachhaltige Entwicklung in der Region voranbringen. Ein solches Projekt ist der "Wandelpfad Blumenthal". Wobei das Wort Wandel gleichermaßen für den Spaziergang durch die Natur als auch für die Veränderung von Lebensgewohnheiten steht.

Der Wandelpfad zeigt alternative Wege der Landwirtschaft auf. Er macht aber auch neue Ideen des Zusammenlebens und -wirkens sowie neue Wirtschaftsweisen, Kultur und regionale Vernetzung praktisch erfahrbar. Mit dem Wandelpfad soll informiert und neugierig gemacht werden. Man will Bewusstsein für die eigene Gesundheit sowie die unserer LEADER gedeckt.

meinschaft Blumenthal" den Wandel e.V. das Naturerlebnis. Geplant sind derzeit Der Verein betreibt Bildungsarbeit und Stationen und Wandelwege zu den Themenbereichen Biodiversität, Gewässerschutz, Wald, zukunftsfähige Landwirtschaft, soziales Miteinander, nachhaltige Wirtschaftsweisen, Gesundheit und Achtsamkeit. Aber auch die ungewöhnliche Geschichte Blumenthals wird dargestellt.

> Das Projekt befindet sich derzeit noch in der Vorbereitungsphase. Dabei wird die pädagogische Konzeption entwickelt. Es wird aber auch einen umfassenden Bürgerbeteiligungsprozess geben und es gilt. Kooperationspartner zu finden. Dafür wird ein Projektmanagement eingesetzt, das mit etwa 20000 Euro veranschlagt ist. Die Hälfte davon ist durch Zuschüsse des EU-Förderprogrammes

Den Wald erleben in Ried

wald bei Ried. In dem Meringer Ortsteil entsteht im kommenden Frühiahr ein 2.5 Kilometer langer Walderlebnispfad. Auf diesem erklärt das Wildschwein-Maskottchen den "Wald im Klimawandel". An einer Station werden Temperatur, Niederschlag und Bodenfeuchbeschäftigen sich mit dem Wirken des Borkenkäfers oder der Bedeutung von CO2. Ein 30 Meter hoher Turm misst das Klimagas, das von Bäumen in Holz und Sauerstoff um- eines funktiogewandelt wird. In Ried kann man aber auch mehr über Wildtiere und klimastaerfahren oder über den Waldwipfelpfad auf Augenhöhe mit dem Baumnachwuchs spazieren.

Eltern künftig durch den Högel- Motto "Klima. Wandel.Wald". Er ist ein Gemeinschaftsprojekt der Gemeinde Ried, der Bayerischen Staatsforsten und der Bayerischen Forstverwaltung, die gemeinsam rund 56500 Euro investieren. Mit 23750 Euro fördert das EU-Programm LEADER die Maßnahme.

te gemessen, weitere Haltepunkte In die Planung eingebunden ist die Grundschule Ried. Die

> Generation dieser Kinder ist Nutznießer nierenden bilen Waldes - und auf ihn angewiesen.

Adventskalender mit tollen Preisen

Jahr den Wittelsbacher Land Adventskalender. Hinter den Türchen verbergen sich tolle Preise, die Einzelhändler und Unternehmen aus dem Landkreis Aichach-Friedberg eingestellt haben. Jedermann kann jederzeit ein Türchen am Kalender öffnen, denn er steht online parat. Auf der Facebookseite www.facebook.com/wittelsbacherlandverein kann man täglich

Die Wichtel-Preise können sich sehen lassen: Ballonfahrten, Museumstickets, Geschenkkörbe mit süßen und deftigen Leckereien, hochwertige Bio-Glühweine, Gutscheine für coole Freizeiteinrichtungen und vieles mehr werden ausgelost. Die Teilnahme ist natürlich kostenlos. Schließlich warten wir gemeinsam aufs Christkind!





NEUIGKEITEN AUS DEM WITTELSBACHER LAND

Gutscheine der Spezialitätenwirte

Die Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land sind eine über die Land-kreisgrenzen Aichach-Friedbergs bekannte Wirtegemeinschaft, die sich zum Ziel gesetzt hat die Lebensmittel, die unsere Heimat zu bieten hat, qualitativ hochwertig zu verarbeiten und den Gästen ideenreich und individuell zu präsentieren. Geachtet wird auf kurze Lieferwege, ausgewählte Produzenten, saisonale Speisekarten und hohe Regionalität. Um die Gemeinschaft unter den Wirten noch stärker zu leben, wurde im September ein gemeinsamer Gutschein für alle sechs Restaurants ins Leben gerufen. Eine perfekte Geschenkidee, bei der sich die Beschenkten individuell für einen Gasthof entscheiden können.

Erhältlich sind die Gutscheine beim Wittelsbacher
Land Verein (Telefon o8251/92477 oder per E-Mail
an info@wittelsbacherland-verein.de). Zu den
Spezialitätenwirten gehören aktuell der Waldgasthof Burghof in Aichach, das Gasthaus
Goldener Stern in Rohrbach, Kühners Landhaus in Kissing, der Landgasthof Lindermayr
in Haberskirch, der Gasthof Wagner in Aichach
sowie der Gasthof zum Schloss in Friedberg. Nähere
Informationen zu den Wirten finden Sie unter:
www.wittelsbacherland-verein.de/spezialitaetenwirte.html.

Bayerischer Marketingpreis für Friedberg

Friedberg hat den Bayerischen Marketingpreis erhalten. Renate Mayer, die Geschäftsführerin Aktiv-Rings Friedberg, nahm die Auszeichnung von Bayerns Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger entgegen. Der Marketingpreis belohnt den Mut der Stadt Friedberg



und der ortsansässigen
Geschäftswelt, die traditionellen Marktsonntage zu
modernisieren. Sie wurden
zum Blumen-, Kürbis- oder
Früchtefest mit entsprechendem kulturellen und
gastronomischen Rahmenprogramm ausgebaut.
Ausgewählte Fieranten

sorgten für ein hochwertiges Angebot. Dafür nahmen die Kommune und Geschäftswelt viel Geld in die Hand. Die Investitionskosten verdreifachten sich. Die Besucherzahl stieg aber um das Siebenfache auf bis zu 25 000 Menschen, so dass die Investition mehr als wettgemacht wurde. Unser Bild zeigt von links Hans-Jürgen Trinkl, Leiter des Friedberger Bürgerbüros, Marketing-Experte Pietro Bellanova und Renate Mayer, die Geschäftsführerin des Aktiv-Rings mit der Urkunde der CIMA Beratung + Management GmbH.

Qualität im Wittelsbacher Land genießen.

Unser Siegel steht für Qualität aus dem Wittelsbacher Land.

Informieren und überzeugen Sie sich selbst!



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: Wolfgang Glas, wikipedia/Fred Schöllhorn, Landratsamt Aichach-Friedberg, pixabay/ forwimuwi73, Kathrin Seidel, Stefan Heinrich, Reizflut Kreativbüro–Foto Daria Shevtsova, Wittelsbacher Land Verein, pixelio.com

Satz/Layout: Agentur Simmeth GbR, Oberwittelsbach Druck: Mayer & Söhne, Aichach





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



In Mering frönen drei Vereine dem Tischkegeln: Alle Neune in Miniatur

Das älteste Kegelspiel ist 5500 Jahre alt. Es wurde in einem Grab im ägyptischen Luxor gefunden. Bis heute hat sich an dessen Regeln nichts geändert: Es gilt, mit einer Kugel möglichst viele Figuren, die Kegel, umzuwerfen. Hunderte von Spielvarianten gibt es, darunter

ischkegeln ist eine Exoten-Sportart. Man spielt es in Niederbayern und im Schwarzwald – und eben in Mering. Nur 13 Zentimeter hoch sind dort die Holzkegel, die Kugel ist etwas kleiner als eine Billardkugel. Und auch die Kegelbahn ist Miniatur: drei Meter lang, aufgebaut in rückenschonender Höhe, belegt mit Linoleum. "Wir hatten früher sechs Tischkegelvereine in Mering", erzählt Reiner Beistle, Schriftführer des Kegelclubs Wanderfreunde. "Zittergras, Kegelkranz, die Bayernkegler, Alt Mering, Blaue Jungs und wir selber." Sie trugen Rundenwettkämpfe und Marktmeisterschaften nach professionellen Regeln aus. "Heute sind wir eher ein Gesellschaftsverein", erzählt Vorsitzender Siggi Kurz. Jeden Dienstag wird im KK-Schützenheim trainiert, jeden Freitag herrscht Wettkampf-Fieber.

Elf Aktive zählen die Wanderfreunde, die seit 1974 nicht mehr wandern, sondern nur mehr kegeln.

Und sich dabei gern eine Halbe Bier schmecken lassen, die dann ausgespielt wird. Denn das Gemütliche, die Gaudi darf nicht zu kurz kommen. Wie es halt beim "großen" Kegeln auch ist. Es gelten ja auch die gleichen Regeln wie beim Sportkegeln: Schub auf die Vollen, Abräumen – gute Tischkegler schaffen über 200 Kegel bei 30 Stößen.

gestoßen. Alle Neune müssen fallen.

auch solche für den Wohnzimmer- oder Wirtshaustisch. In Mering

frönen gleich drei Vereine dem Tischkegeln. Dabei wird die Kugel

nicht geschoben, sondern mit einem Stock ähnlich dem Billard-Queue

Kegeln ist seit dem Mittelalter Volks(fest)vergnügen. Um ihm auch im Kleinen zu frönen, wurden verschiedene Varianten entwickelt. Man schleudert die Spielfiguren mit einem Kreisel zu Boden, lässt die Kugel an einer Schnur pendeln, über eine schiefe Ebene rollen – oder stößt sie eben mit einem Stab. Bei den Wanderfreunden in Mering zeugen zahlreiche Pokale und Ehrentafeln, wie begeistert man bei der Sache ist. Siggi Kurz: "Zu unseren Trainigsabenden kommen jedes Mal mehr als 90 Prozent der Mitglieder. Das muss uns mal einer nachmachen..."

Die Geschichte der Heimat auf 3890 Seiten

Die Bücher-Reihe "Altbayern in Schwaben" gibt es seit 20 Jahren — Jubiläumsausgabe mit Schmetterlingen

Ein Schmetterling ziert die Jubiläumsausgabe von "Altbayern in Schwaben". Seit 20 Jahren gibt es diese Schriftenreihe. Sie befasst sich mit den unterschiedlichsten Themen das Wittelsbacher Land betreffend. In erster Linie sind es historische Betrachtungen, beschrieben werden aber

usammengenommen ist dieses Gedächtnis der Heimat 3890 Seiten dick. Es umfasst 190 Beiträge, die helfen, das Wittelsbacher Land, seine Traditionen, sein Werden und seinen aktuellen Stand zu verstehen. "Wir haben einige sehr versierte Historiker in den Reihen unserer Autoren. Oft schreiben für uns aber auch Volkskunde-Studenten oder Menschen, die sich für die Besonderheiten ihrer Ortschaft interessieren", sagt Wolfgang Brandner, der Leiter die vierköpfigen Redaktion von "Altbayern in Schwaben".

Der Unterschneitbacher stellt mit Freude fest, dass der Begriff "Heimat" inzwischen aus der Ecke des Ewiggestrigen herausgekommen ist. Die Familienforschung sei derzeit ein florierendes Hobby, und auf der Suche nach dem Uropa stoße man halt oft auf interessante Themen. Bei-

spiel: Ein Geschichtsinteressierter, der das Leben seines Onkels, eines Mitarbeiters im Aichacher Elektrizitätswerk, nachzeichnet, entwickle sich derzeit zum Fachmann für regionale Industriegeschichte.

"Altbayern in Schwaben" beschäftigt sich mit dem Friedberger und Aichacher Land – also jenen 116 Gemeinden, die einmal oberbayerisch waren, aber 1944 und 1972 Schwaben zugeschla-



gen wurden. Die veröffentlichten
Themen sind so vielfältig wie die
Autoren. Es geht um TaubenhäuHardcover-Büchern

auch Menschenschicksale oder Naturkundliches. Jedes Jahr seit 2001

erscheint ein Band, seit 17. November ist die 20. Ausgabe erhältlich. Der

Friedberger Historiker Dr. Hubert Raab stellt darin 78 Tagfalterarten vor,

gen wurden. Die veröffentlichten Themen sind so vielfältig wie die Autoren. Es geht um Taubenhäuser, die Pest in Sielenbach oder die Torfgewinnung aus Mooren. Man erforscht die "Nahrung und Mahlzeiten in der vorindustriellen Gesellschaft" oder die Tradition der Pferderennen. Themen sind das Elendsjahr 1816, in dem die Sonne wegen eines Vulkanausbruchs nicht schien und deswegen die Ernten ausfielen, oder die Frauenschicksale in der Strafan-

Den neuen Band
von "Altbayern
in Schwaben"
hält Wolfgang
Brandner in
Händen. Brandner gehört zur
vierköpfigen
Redaktion, die
die Sammlung
betreut und
lektoriert.

stalt Aichach. Nicht jeden wird alles in den hochwertig gestalteten Hardcover-Büchern interessieren, wichtig ist der Redaktion stattdessen, die Vielfalt und Eigenheit des Wittelsbacher Landes darzustellen. Dabei hilft der Bestand der Kreis- und Heimatbücherei in Aichach, aber auch umfassende Online-Recherche. Brandner: "Mit jedem Aufsatz lernen auch unsere Autoren für sich selbst dazu."

Die Jubiläumsausgabe von "Altbayern in Schwaben" ist im heimischen Buchhandel (ISBN 978-3-9813801-8-7), beim Landratsamt in Aichach oder bei den Gemeinden des Landkreises erhältlich. Die neun Aufsätze befassen sich unter anderem mit den Schlössern von Winden und Stockensau, den widerspenstigen Todtenweisern im Jahr 1525, bürgerlicher Begräbniskultur in Aichach oder der Monstranz von St. Ottilien, die in Sirchenried landete.

