Die Zeitung des Wittelsbacher Land e.V. mit Nachrichten und Geschichten aus der Region

Wittelsbacher Land

Ausgabe 4 | Dezember 2021 | Jahrgang 21

Advent
Geschenkideen aus dem Wittelsbacher Land • S. 2

Kultur
Heimatkundliches Museum in Dasing neu sortiert • S. 2

Tradition
Oberwittelsbacher Haus im Stil der 1960er Jahre • S. 3

Mitgliedsportrait
Auf Gut Mergenthau wachsen Bio-Christbäume • S. 4

Bio-Genusskisterl
Nachhaltige Geschenkidee der Öko-Modellregion • S. 4

Ausblick
Wittelsbacher Land auf der Augsburger Afa • S. 4

Warmes Herbstessen: Vegetarische Kürbis-Gnocchi mit Salbei, Tomaten und Kräutersaitlingen. Ein Rezept von Andreas Kühner, Kühners Landhaus in Kissing.

Rezept für Ofenäpfel

Ein feines Familienrezept für neblige, ungemütliche Herbst- und Winterabende, das gut zusammen mit Kindern zubereitet werden kann, ist der Ofenapfel. Das neue Kochbuch „Kulinarische Streifzüge durchs Wittelsbacher Land" schlägt folgende Zubereitung mit knackigen Nüssen vor.

Zutaten

4 große Äpfel, 3 EL Mandelmus, 2 TL Honig, 1 Prise Zimt und Kardamom, Rosinen nach Geschmack, 200 ml Apfelsaft, je 3 EL gehackte Walnüsse, Mandelblättchen und Kokosflocken

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft 160 °C)
2. Die Äpfel gut waschen, in Hälften schneiden und das Kerngehäuse entfernen.
3. Die Apfelhälften in einer feuerfesten Form verteilen.
4. Das Mandelmus mit dem Honig und den Rosinen in einer kleinen Schüssel mischen, mit Zimt und Kardamom abschmecken und auf den Apfelhälften verteilen.
5. Den Boden der Auflaufform mit Apfelsaft begießen (rund 2 cm hoch).
6. Die Äpfel für etwa 40 Minuten in der Form backen.
7. Die gehackte Nussmischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, in den Backofen schieben und etwa 20 Minuten mitbräunen. Immer mal nachsehen, dass nichts anbrennt.
8. Die gebackenen Äpfel mit den Nüssen anrichten und genießen.

Tipp: Geröstete Nüsse können in einem Schraubglas einige Tage aufbewahrt werden und passen auch zu Grießbrei oder sind gut als Snack bei Süßhunger.

Kulinarische Streifzüge für Familien

Ein neues Kochbuch verrät raffinierte Rezepte mit saisonalen Lebensmitteln aus der Region

Kochen macht Spaß. Besonders, wenn man gemeinsam am Herd steht. Und das bietet sich an bei den Rezepten aus dem neuen Kochbuch „Kulinarische Streifzüge durchs Wittelsbacher Land". Rund 100 davon finden sich in der Sammlung. Das Besondere daran: Die Gerichte lassen sich zusammen mit Kindern zubereiten. Denn das Kochbuch des Wittelsbacher Land Vereins eignet sich für die ganze Familie. Der Großteil der Zutaten kann regional und saisonal eingekauft werden. Es bietet eine gute Mischung aus altbewährten und überraschenden, unbekannten Geschmackserlebnissen.

Nah kaufen, gut essen" lautet der Titel eines Projektes des Wittelsbacher Land Vereins, kurz: „Na(h) gut". Aufbauend auf dieser Philosophie hat der Verein jetzt ein Kochbuch für Familien aufgesetzt, welches den Fokus auf regionale Rohstoffe und Zutaten legt und gleichzeitig auch die saisonale Ernte dieser Rohstoffe berücksichtigt. Diese Absicht erkennt man auch im Titel „Kulinarische Streifzüge durchs Wittelsbacher Land – Familienrezepte im Wandel der Jahreszeiten".

Auf rund 160 bunten Seiten werden leckere, pfiffige und auch ungewöhnliche Rezepte präsentiert, die mit vor Ort wachsenden Gemüse- und Obstsorten sowie heimischen tierischen Produkten zubereitet werden können. Als besonderes Highlight verraten acht Köche und Spezialitätenwirte aus dem Wittelsbacher Land ihre Rezepte für jeweils ein Drei-Gänge-Menü, das zu Hause nachgekocht werden kann.

Eine weitere Besonderheit ist der Projektbezug: „Na(h) gut" ist ein Projekt, das sich besonders an Kinder wendet. Buben und Mädchen aus den Kindergärten und Grundschulen des Landkreises Aichach-Friedberg lernen bei Geschmacksschulungen die Einzigartigkeit frischer Lebensmittel kennen, sie besuchen Bauernhöfe und Produzenten, um zu sehen, wie regionale Lebensmittel erzeugt werden. Schließlich dürfen sie unter Anleitung von Wittelsbacher (Spezialitäten)wirten selbst kochen. Nun bekommen sie mit „Kulinarische Streifzüge durchs Wittelsbacher Land" viele Rezeptideen dazu, die sie zuhause mit ihren Eltern ausprobieren können. Denn es wurde darauf geachtet, das Buch kinderfreundlich und bunt zu gestalten und aufzuzeigen, welche Tätigkeiten Kinder in einem bestimmten Alter in der Küche bereits übernehmen können. Begleitet werden die Kinder und ihre Eltern vom Maskottchen Oxi – nicht zuletzt bei Gemüse-Rätseln zu Beginn jeder Jahreszeit. So macht gemeinsames Kochen Spaß und zuhause schmeckt es ja ohnehin am besten.

Alle weiterführende Informationen zum Na(h) gut Projekt oder zur Öko-Modellregion Paartal, welche im Buch behandelt und vorgestellt werden finden sich im Internet. Dort erhält man auch alle Infos rund um die Bestellung des Kochbuchs (*www.wittelsbacherland-verein.de*) sowie zur geplanten E-book-Variante. Allen kleinen und großen Köchen und Köchinnen wünschen wir viel Spaß beim Zubereiten und natürlich beim Genießen der selbstgemachten Leckereien.

Der Adventskalender des Wittelsbacher Land Vereins in der Aichacher Werlbergerstraße. Täglich wird ein Packerl geöffnet und ein Preis vergeben.

Mit einem netten „Like" schöne Preise gewinnen

Advents-Verlosung des Wittelsbacher Land Vereins auf Facebook, großer Adventskalender am Vereinssitz in Aichach

Jetzt im Dezember verlost der Wittelsbacher Land Verein wieder jeden Tag bis Weihnachten tolle Preise aus dem Wittelsbacher Land! Wer gewinnen will, besucht einfach die Facebook-Seite des Vereins. Dort vorgestellt sind auch die Preise, die täglich ausgegeben werden. Die Preise wurden von Unternehmen aus der Region gesponsert. Neben leckeren Schmankerln und Getränken für Feinschmecker verbergen sich hinter den 24 Türchen Einkaufsgutscheine, Bons für Freizeitaktivitäten und süße Leckereien.

Der Online-Adventskalender des Wittelsbacher Land Vereins erfreute sich schon vergangenes Jahr großer Beliebtheit. Neu ist heuer, dass der Adventskalender auch im Schaufenster des Vereins aufgestellt ist, mitten in Aichach an der Werlbergerstraße 7. Jeden Tag wird dort ein weiteres Präsent geöffnet – und zwar von Hand und ganz analog....

Wer mitmachen möchte: Die Teilnahme ist ganz einfach über Facebook *www.facebook.com/wittelsbacherlandverein* möglich. Einfach den täglichen Post liken und teilen und schon ist man bei der Verlosung dabei.

Die Auslosung erfolgt per zufälliger Ziehung aus allen Teilnehmern, die am Verlosungstag bis jeweils 23.59 Uhr den Beitrag geliked haben.

RÜCKBLICK

Bio-Bauern danken

Erstmals organisierte die Öko-Modellregion Paartal ein Bio-Erntedankfest. Auf Gut Mergenthau trafen sich die ökologisch wirtschaftende Bäuerinnen und Bauern aus dem Landkreis Aichach-Friedberg. Bei einem Gottesdienst erinnerten sie an das Jahr 2021, das wegen viel Regen und zu wenig Sonne ein schwieriges für Landwirte war. Gefeiert wurde dennoch, unter anderem mit Bio-Bier und Bio-Burger mit Rindfleischpattys aus dem BruderOx-Projekt. Das BruderOx Projekt zielt auf die Vermarktung von regional und biologisch produziertem Rindfleisch und auf die Kooperation von Milchvieh- und Mastbetrieben bei der Rinderaufzucht. Mit vor Ort waren zudem viele Stände von regionalen Erzeuger- und Handelsbetrieben.

Mit dem Bio-Erntedankfest bot die Öko-Modellregion Paartal Bio-Lebensmitteln und ihren Produzenten und Produzentinnen eine große öffentliche Plattform, um mit Verbrauchern in Kontakt zu kommen. Das Fest konnte Verständnis und Wertschätzung für die Arbeit der Bio-Landwirtschaft aufbauen und gleichzeitig den Verbrauchern Information und Genuss in ganz unmittelbarer Form geben. Ein solches Fest solle es nach Möglichkeit auch 2022 geben.

Mein Lieblingsplatz

Peter Dollinger am Adelzhausener Dorfplatz

Mit Steinen kennt sich Peter Dollinger aus. Der 69-Jährige führte früher ein Bauunternehmen. Solche Trümmer, wie sie sich am „Wassererlebnis Ecknach“ in Adelzhausen stapeln, musste er aber selten vermörteln. An ihrem neuen Dorfplatz plante und werkelte die Gemeinde sechs Jahre lang. Seit 2020 ist er fertig. Es gibt Ruhebänke und einen Barfußpfad, man kann in den Fluss steigen und kneippen oder – bei Kindern beliebt – an der Handpumpe britscheln. Peter Dollinger und sein Bruder Georg führten Regie bei dem Projekt, zu dem auch ein zwei Kilometer langer Weg für Radler und Spaziergänger gehört. Für „seine“ Adelzhausener hat Peter Dollinger das gerne getan: „Es waren immer welche da, die geholfen haben, wenn man sie brauchte. Die Adelzhausener helfen halt zamm!“ Und darauf ist Dollinger stolz.

Geschenkideen aus dem Wittelsbacher Land

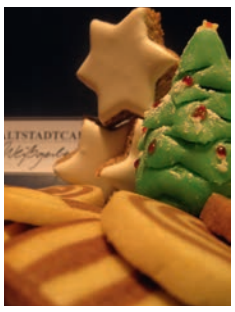
Heimische Produzenten bieten für Feinschmecker besondere Ideen für die Advents- und Weihnachtszeit

Genießer können im Wittelsbacher Land viele Schmankerl entdecken. Mehr als 100 Direktvermarkter bieten im Landkreis Aichach-Friedberg ihre hochwertigen Erzeugnisse ab Hof oder auf Märkten an. Eine Reihe kreativer Firmen entwickelt ständig neue Produkte, auch saisonale. Hier stellen wir einige vor, die gut in die Adventszeit passen.

Vor genau 65 Jahren hat **Rudolf Kunzmann** den ersten trinkfertig gewürzten Glühwein auf den Markt gebracht. Dieses Jubiläum feiert Kunzmann in Dasing, die älteste Weinkellerei Deutschlands, mit einem besonderen Tropfen: dem Kellermeister Glühwein 1956, komponiert nach dem Originalrezept des Firmengründers Die Kunzmann-Genusswelt kennt mehr als 25 weitere Glühgetränke.

Seit 1934 gibt es **Loquai Holzkunst.** Der Familienbetrieb, dessen Urväter aus dem Erzgebirge stammen, entwickelt und fertigt in Pöttmes Holzspielzeug von Hand. International bekannt ist er für seine Matchboxes: Holzpuzzles, Spiele und Miniaturen von historischen Ensembles, die in eine Streichholzschachtel passen. Nur zwölf Gramm wiegt der Weihnachtsbaum, den man aus acht grünen und gelben Klötzerln zusammensteckt.

In Affing gibt es die einzige Bio-Berufsimkerei des Wittelsbacher Landes. Ursula Lensing und Steffen Watzke produzieren Honig, den 140 Völker an Flächen und Wäldern von Biobauern gewinnen. Neun Sorten umfasst das Portfolio der **„Honiglandschaften“**, darunter den Ackerbohnenhonig, der 2020 als eines der zehn besten Bioprodukten Bayerns ausgezeichnet wurde. Das feine Affinger Cuvee ist eine Komposition aus den besten Ernten eines Jahres.



Kein Weihnachten ohne Platzerl und Lebkuchen. Die **Konditorei Weißgerber** in Friedberg bietet in der Adventszeit über 15 Sorten Weihnachtsgebäck an. Weitum beliebt sind die Elisenlebkuchen ohne Mehl, nur mit Mandeln und Nüssen als Grundstoff. Jedes Stück wird von Hand gefertigt und gebaselt. Unter baseln versteht der Konditor das Aufbringen von Zuckerguss mit dem Pinsel. Jeder Lebkuchen wird dadurch zu einem einzigartigen Backwerk.

Dasings Erbe vom Keller bis zum Dach

Das Heimatkundliche Museum ist jetzt neu strukturiert, sogar eine Schusterwerkstatt gibt es dort

Bis 2010 gab es in Dasing einen Schuster. Die Älteren erinnern sich noch gut an Josef Hartweg. Meist saß er mit einer Zigarette oder einer Zigarre im Mundwinkel an seinen Leisten, doppelte Sohlen auf und flickte Leder. Seinen Werkzeugen sah man den lebenslangen Gebrauch an, und auch manches Paar Schnürsenkel an seinem Schrank hing da schon seit einer Generation. Die Schuhmacherei Hartweg gibt es nicht mehr, die Werkstatt schon: Sie steht jetzt im neu eingerichteten Dasinger Heimatmuseum.

Das kleine Museum wurde in den vergangenen Monaten gründlich umgestaltet. Matthias Feiger, Ex-Bürgermeister und Vizevorsitzender des Wittelsbacher Land Vereins, führte Regie bei der Neu-Einrichtung. Und legte selbst tatkräftig Hand an: „Einen ganzen Kachelofen hab‘ ich allein aufgebaut“, erzählt der 73-Jährige. Möbel galt es aufzustellen, Bilder aufzuhängen, Vitrinen einzurichten. Denn in den 15 Jahren, seit es die Sammlung gibt, wuchs der Fundus stetig, im Lager griff die Unordnung um sich.

Das Dasinger Museum ist eine Einrichtung des Heimatvereins. Vor genau 30 Jahren hat Feiger ihn mit begründet. Die 50 Mitglieder machten es sich zur Aufgabe, die Entwicklung Dasings vom Bauerndorf zur heutigen 6000-Einwohner-Gemeinde zu dokumentieren. Im Museum finden sich eine Vielzahl landwirtschaftlicher Gerätschaften und Maschinen, wie sie bis Mitte des 20. Jahrhunderts genutzt wurden: Pflüge und eine Dreschmaschine, Milchkannen und Butterfassl, Sensen und Dreschflegel. Ein Raum im Keller beschäftigt sich mit dem Haushalt, zeigt Geschirr und Kochzeug, auch Potschamberl, Wäschestampfer und Krautfassl.

All diese Dinge stammen aus Privathaushalten. Sie verbrachten oft Jahre auf Dachböden, ehe sie bei einem Umzug oder einer Renovierung zutage kamen. Matthias Feiger, der selbst im Pöttmeser Ortsteil Kühnhausen als Bauernbub aufwuchs, erzählt gerne und kundig über die einstige Verwendung der Exponate. Er kennt zum Beispiel auch die Geschichte hinter dem Altarbild von St. Isidor, das samt Kniebankerl neben der Hartwegschen Schusterwerkstatt aufgebaut ist. St. Isidor war eine Kapelle bei Wessiszell, ihr Namensgeber, ein bedeutender frühmittelalterlicher Kirchengelehrter und Schriftsteller, gilt heute als Patron des Internets.

Matthias Feiger in der alten Schusterwerkstatt, die im Heimatkundlichen Museum aufgebaut ist. Die Sammlung im ehemaligen Raiffeisen-Lagerhaus am Bahnhof wurde in den vergangenen Monaten neu gestaltet.

Mithilfe des Taitinger Geschichts-Experten Hans-Georg Hansen begann der Heimatkundliche Kreis, die Hausgeschichten in Dasing zu untersuchen. Weitere historisch Interessierte kamen im Laufe der Jahre hinzu, so dass nun die Anwesen aus dem Hauptort und vielen Ortsteilen festgehalten sind. Inhalt dieser Portraits sind auch die Familientraditionen der ehemals ländlichen Anwesen. Diese Arbeit umfasst inzwischen 55 Bücher und Sammlungen. Sie sind in einer kleinen, aber feinen Handbibliothek im Dachgeschoss des Museums einzusehen. Dort ist ein Raum dem Dasinger Gwand gewidmet, der altbairischen Tracht also. Zehn komplette Ausstattungen sind zu sehen, darunter auch das prächtige „Oierscheana Gwand“, das nur an Festtagen getragen wurde, und ein „Sundazowadschgwand“. Das zog die Bäuerin nur am Sonntagnachmittag zum Spazierengehen an.

Das Heimatkundliche Museum kann nach Voranmeldung bei Gerda Patsch-Fesenmayr, Tel. 08205/1494, besichtigt werden. Führungen sind möglich.

Die Weichen für die Zukunft stellen

IM GESPRÄCH
Christian Gold koordiniert die LES

Christian Gold mag das Wittelsbacher Land. Als kaufmännischer Geschäftsführer des Holzbaubetriebes Merk und der Züblin AG in Aichach ist er weit in der Welt herumgekommen. Seit fünf Jahren ist der Ecknacher selbstständiger Immobilienentwickler. Wieder heimzukommen machte dem 53-Jährigen stets Freude: Wenige Landstriche seien so toll wie das Wittelsbacher Land, sagt der begeisterte Mountainbiker und Fitness-Sportler. Der erfahrene Projektmanager kümmert sich jetzt um die Erarbeitung des neuen LES für den Landkreis Aichach-Friedberg.

Was ist denn die LES?
Gold: LES steht für Lokale Entwicklungsstrategie. Die gibt vor, wie und wo sich eine Region in den kommenden fünf bis zehn Jahren verändern soll. Es werden Schwerpunktthemen definiert, für die dann die konkreten Projekte umgesetzt werden.

Wer entwickelt die LES?
In unserem Fall der Wittelsbacher Land Verein, allerdings unter möglichst starker Beteiligung der Bürgerinnen und Bürger des Landkreises Aichach-Friedberg sowie der ansässigen Firmen, politischen Vertreter und verschiedenen Verbänden. Wir laden sie zu Workshops ein, bei denen sie ihre Ideen und Wünsche für ihre Region vorbringen. Wegen Corona fiel dieser Workshop, der für November geplant war, leider aus. Er wird aber baldmöglichst nachgeholt.

Welche Bereiche deckt die LES ab ?
Es sind sogenannte Handlungsfelder definiert. Dazu gehören bei uns das soziale Gemeindeleben, Tourismus, Siedlungsentwicklung, Klimaschutz, Digitalisierung und Bildung und natürlich die lokale Wirtschaft, mein Lieblingsthema. Innerhalb dieser Handlungsfelder können dann in den nächsten Jahren konkrete Vorhaben umgesetzt werden, die die Europäische Union und das Bayerische Staatsministerium mit Geldern aus dem LEADER-Fonds unterstützen.

Wie ist Ihr Zeitplan?
Bis Mitte 2022 werden wir ein 80-seitiges Entwicklungskonzept formuliert haben. Daran orientieren sich die einzelnen Bürger-Projekte.

Christian Gold koordiniert für den Wittelsbacher Land Verein die Lokale Entwicklungsstrategie (LES). Der Ecknacher ist nicht nur Sportler, sondern auch geprüfter Wein-Sommelier. Deutschen Spätburgunder mag er besonders gern.

Zimmerer-, Wagner- und Schmiedewerkzeuge sammeln sich in Regaus Privatmuseum. Enkelin Sofia und ihre Mama Ulrike Gschwandtner schauen interessiert zu, wie der Opa das Holz mit einem Zieh-Eisen bearbeitet.

Wo die Zeit stehen bleibt

Franz Regau erhält sein Elternhaus in Oberwittelsbach im Zustand der 1960er Jahre, im Stadl hat er ein landwirtschaftliches Privatmuseum eingerichtet

„Da drin hat die Oma Schmalznudeln g'macht und Kiachal", schwärmt Franz Regau. Er zeigt auf den weiß emaillierten Herd, sein silberfarbenes Ofenrohr reckt sich meterlang zum Kamin: Der Wamsler mit Backrohr, Heißwasserschaff und eiserner Kochplatte wird mit Holz beheizt. Gekocht und gebacken wurde damit für neun Personen. So viele saßen zu Jugendzeiten von Franz Regau am Esstisch. Heute sind die Küche und das ganze Haus menschenleer. Und doch voller Leben. Denn die Familie Regau erhält das Anwesen im Zustand der 1960er Jahre. Im Wohnzimmer liegt sogar noch eine Modezeitschrift aus diesen Tagen – mit Bildern in Schwarzweiß.

Eine Reise ins vergangene Jahrhundert: Das alte Wohnhaus der Regaus in Oberwittelsbach ist noch so eingerichtet, wie in den 1960er Jahren. Franz Regau steht in der Küche mit dem noch funktionstüchtigen Holzherd. Die Betten gegenüber im Schlafzimmer sehen aus, als seien sie eben frisch gemacht worden. Im Wohnzimmer des Regau-Anwesens fühlt man sich zurückversetzt in die 1960-er Jahre. Neben Nierentisch und Kanapee steht der Röhrenfernseher, an den Wänden hängen Familienbilder.

Das schmucke Haus am Fuß des Wittelsbacher Burgbergs ist 120 Jahre alt. 20 Kühe, einige Zuchtsauen, Mastgänse und anderes Viehzeug hielten die Regaus im Stall; im Wohnhaus lebten drei Generationen unter einem Dach, selbst Onkel und Tante fanden Unterkunft. Erst, als Franz Regau 1976 sein neues – und wie damals üblich – zweistöckiges Haus baute, wurde es ruhiger in den sechs Zimmern. Und obwohl der Landwirt mit seiner jungen Familie nun fraglos kommoder wohnte, ließ ihn die Erinnerung an die Jugendtage nicht los. Darum beließ er sein Geburtshaus so, wie es sich im Laufe der Jahrzehnte entwickelt hatte. Selbst dann noch, als die Oma in ihrer Kammer oben zum letzten Mal die Augen schloss.

Wer heute ins Häuserl mit den grünen Fensterläden kommt, macht eine Zeitreise: Im Elternschlafzimmer hängen romantisierende Heiligenbilder, im Wohnzimmer gesellt sich das Nierentischerl aus den 1950er zum Röhrenfernseher von 1964, zu Kanapee und braunem Kunstledersessel. In der Küche stehen Töpfe auf dem Herd und Porzellan auf dem Tisch. Die fußbetriebene Nähmaschine, erzählt Regau, nutzte die „Nohderin": Eine Stör-Schneiderin kam jedes Jahr ins Haus, um den Leuten dort neue Kleidung auf den Leib zu schneidern. Im Obergeschoss das Madl-Zimmer, gegenüber das klosterzellenkleine Zimmer der Oma mit Schrank, Bett, Tisch und einem Ofen. War der im Winter angeheizt, wurde geräuchert: Man hängte das Fleisch auf dem Dachboden einfach in den Kamin, von unten kam die heiße, rauchige Luft.

„Mei Frau hat schon g`sagt, i soll des alte Glump mal nausschmeißen", gesteht Franz Regau. Doch für ihn sind die Möbel und Bilder, die bunt gemusterten Wände und die Eisengitter vor den Fenstern, die seinerzeit gegen Getreide-Diebe schützten, nichts weniger als: ein Stück Kultur. Und die solle nicht verloren gehen. Mit dieser Meinung steht er nicht allein: Bei der Aichacher Museumsnacht dieses Jahr ließen sich an die 200 Besucher ins vergangene Jahrhundert entführen; auch andere Interessierte, die sich anmelden, werden gerne durch die Zimmer geleitet. Einen Unterstützer hat der 73-Jährige inzwischen in seinem Schwiegersohn: Florian Gschwandtner kann sich durchaus vorstellen, mit seiner Familie in dem über 160 Quadratmeter großen Haus zu leben (seine Frau Ulrike ist allerdings noch skeptisch...). Natürlich müsste das Gebäude grundlegend modernisiert werden, um heutigen Ansprüchen zu genügen. Aber immerhin sei es ein einzigartiges „Schmuckstück der Familie", die seit 1831 auf der Hofstelle beurkundet ist.

Vergangenheit erhalten ist auch in den beiden Stadeln des Anwesens. Dort hat Franz Regau sein ganz privates Landtechnik-Museum eingerichtet. Irgendwann, erzählt der gelernte Maurer, habe er angefangen zu sammeln. Altes Bauernsach`, das im Landwirtschaftlichen Wochenblatt angeboten wurde. Bald darauf dann brachten ihm die Oberwittelsbacher ihre Dachboden-Raritäten, für manches Stück ist er auch nach Altötting oder Kempten gefahren. Jetzt stehen weit mehr als 300 Exponate bei ihm. Milchzentrifugen, Pflüge, die von Pferden und Ochsen gezogen wurden, Schleifböcke und Zimmererwerkzeug, Getreidemühlen, Zuber, Sensen und Heugabeln. Auf einem zweiachsigen Pferdewagen drapiert sind hölzerne Getränkekisten mit Bier- und Limoflaschen, unter anderem von der Aichacher Limonadenfabrik Bösl.

Besonders stolz ist der Oberwittelsbacher auf seinen historischen Maschinenpark. Ein vorbildlich restaurierter blauer Eicher, ein Neunzehner, zählt dazu, ein Mengele-Dreschwagen und ein Massey-Harris 630, Baujahr 1957. Das ist einer der ersten im Wittelsbacher Land verwendeten selbstfahrenden Mähdrescher. Mit einer Schnittbreite von 1,60 Metern ist er in der heutigen Zeit ein Winzling, aber der große Star bei auf Landwirtschaftsschauen oder Festen. Dort zeigt Franz Regau nämlich gerne, wie die Bauern in vergangenen Zeiten werkelten.

Die Lokale Aktionsgruppe informiert

Bürgerbeteiligung im Wittelsbacher Land

Im Rahmen der Erstellung einer neuen Lokalen Entwicklungsstrategie für den Landkreis Aichach-Friedberg wollte der Wittelsbacher Land Verein am 20. November einen großen Bilanz- und Strategieworkshop veranstalten. Dieser musste kurzfristig aufgrund der aktuellen Corona-Lage abgesagt werden. Ziel des Workshops ist es unter anderem, unter Beteiligung von Bürgern und Bürgerinnen, politischen Vertretern und Arbeitgebern aus der Region Themenfelder zu definieren. Diese Themen werden in den kommenden Jahren von Akteuren, die sich dieser annehmen, mit Leben erfüllt. Am Ende gilt es, Projekte zu benennen, welche diesen Zielen zuzuordnen sind und den Landkreis voranbringen. Diese Ideen und Projekte können dann später über das EU-Förderprogramm LEADER finanziell unterstützt werden.

Aktive Teilnahme

Bereits im Sommer und Herbst bestand für alle Bewohner im Landkreis die Möglichkeit, sich online an einer Evaluierung zu beteiligen. Auch wenn nun ein Ersatzformat für den Workshop gefunden werden muss (vermutlich online), sollen sich dennoch weiterhin möglichst viele Interessierte am Prozess beteiligen können. Dafür gibt es in den kommenden Wochen erneut die Gelegenheit über die Webseite des Wittelsbacher Land Vereins (*www.wittelsbacherland-verein.de*). Dort frägt der Verein nun nach ganz individuellen Einschätzungen zu verschiedenen Trends wie der Bio-Landwirtschaft oder dem Klimaschutz, Themenkomplexen wie Kultur, Lebenshaltungskosten, aber auch nach Lebensqualität, Mobilitätsgewohnheiten oder der Gesundheitsversorgung. Bei der Abfrage geht es um persönliche Empfindungen und Wahrnehmungen – ein fachbezogenes Wissen kann hilfreich sein, ist aber keine Voraussetzung. Alle Bewertungen werden berücksichtigt und beim nachzuholenden Workshop vorgestellt. Die Teilnahme ist anonym und dauert nur wenige Minuten.

Die Meinung aller zählt

Wer Interesse hat, im neuen Jahr an einem oder mehreren Workshops teilzunehmen, kann sich bis Weihnachten unter *info@wittelsbacherland-verein.de* über Termine und Angebote informieren und individuell nach persönlichen Interessen wählen.

AUS DEM WITTELSBACHER LAND

Landkreis auf der Afa

Vom 2. bis 6. Februar findet auf dem Augsburger Messegelände die afa statt. Zur traditionellen Frühjahrsausstellung werden rund 500 Beschicker aus ganz Süddeutschland erwartet. Einer davon ist der Landkreis Aichach-Friedberg. Er präsentiert sich als nachhaltig agierende Region mit den Schwerpunkten Freizeit und Naherholung, Naturschutz, Bildung für nachhaltige Entwicklung und ressourcenschonende Abfallwirtschaft. Die Städte Friedberg und Aichach, der Wittelsbacher Land Verein und die Öko-Modellregion Paartal stellen ergänzend ihre Angebote vor.

Große Publikumsresonanz ist zum Thema „Nachhaltiger Tourismus" zu erwarten. Die Besucher sind eingeladen, den Landkreis Aichach-Friedberg als regionale Urlaubs-Destination kennenzulernen. Beworben wird das 800 Kilometer umfassende touristische Radwegenetz und die neue Fahrradkarte des Wittelsbacher Landes mit attraktiven Routen, die mit Leih-E-Bikes erschlossen werden können. Solche Leih-Fahrräder gibt es inzwischen in Aichach, Friedberg, Kissing, Obergriesbach, Dasing und Pöttmes. Wanderfreunde erhalten auf der afa attraktive Tourenvorschläge – und die jüngst erschienene Genussbroschüre. Sie stellt 22 Bier- und Wirtsgärten sowie 26 Direktvermarkter im Landkreis vor, die bei einem Kurzurlaub oder einem Ausflug besucht werden können.

Ins Wittelsbacher Land kommt man übrigens nicht nur mit dem Auto, sondern sehr bequem mit der Bahn oder dem AVV. Auch das ist nachhaltig.

Genusskisterl mit Bio-Produkten

Jubilaren mit runden Geburtstagen gratuliert man gerne mit einem Geschenkkorb. Den gibt es jetzt auch in bester Bio-Qualität: Die Öko-Modellregion Paartal bietet seit neuestem ihr Genusskisterl an. Das ist gefüllt mit Produkten von nachhaltig wirtschaftenden Erzeugern aus dem Landkreis Aichach-Friedberg und dem Schrobenhausener Land. Das Gnusskisterl kann unter anderem bestückt werden mit Bio-Wurst, Bio-Honig oder Bio-Mehlen, mit Dinkeleinudeln oder Kürbiskernen aus dem Lechtal, mit Fruchtsaftgummi oder feinem Speiseöl. Erhältlich ist das Genusskisterl beim Bauernmarkt in Dasing.

Virtuelle Modernisierungstage im März

Von Montag, 7. März, bis Donnerstag, 10. März, haben Bürgerinnen und Bürger des Landkreises Aichach-Friedberg die Möglichkeit, sich rund um die Themen Modernisierung und Erneuerbare Energie zu informieren.

Die zweiten virtuellen „Modernisierungstage Wittelsbacher Land" sind ein gemeinsames Projekt des „Modernisierungsbündnisses Wittelsbacher Land", ein vom Landratsamt koordiniertes Netzwerk mit örtlichen Organisationen und Institutionen wie dem Handwerk, den Finanzhäusern, Energieversorgern und Energiegenossenschaften.

Die Onlinemesse soll den Bürgerinnen und Bürgern eine Möglichkeit geben, sich zu informieren, aber auch die regionalen Institutionen und Handwerksbetriebe kennen zu lernen. Dazu kann man sich in einer „virtuellen Ausstellung" über die Leistungen der Aussteller erkundigen. Zusätzlich sind regionale Beispiele z. B. in Kurzfilmen zu bestaunen oder es kann Infomaterial zu den einzelnen Themen heruntergeladen werden.

Die Fachstelle für Klimaschutz am Landratsamt Aichach-Friedberg veranstaltet an diesen Tagen ihre virtuellen „Modernisierungstage Wittelsbacher Land". Teil des Angebots ist eine Online-Ausstellung. Sie zeigt Praxisbeispiele und stellt Informationsmaterial zum Download bereit. Jeweils ab 18 Uhr werden jeden Abend über Zoom kostenlose Vorträge zu den Themen Gebäudehülle, Heizen, Photovoltaik, Finanzierung und Förderung gestreamt. Ein Ausstellertag mit Kurzbeiträgen und Beratungsmöglichkeiten runden die Veranstaltung ab. Unternehmen, die an einem virtuellen Messestand interessiert sind, können sich bis Mitte Februar anmelden. Alle weiteren Informationen unter *www.modernisierungstage.de*

Impressum

Wittelsbacher Land e.V., Werlbergerstraße 7, 86551 Aichach,
08251/86505-0, Fax 08251/86505-19
1. Vorsitzender: Dr. Klaus Metzger, Landrat (verantwortlich)
Redaktionsleitung: David Hein
Texte: Wolfgang Glas, Wittelsbacher Land e.V.
Fotos: Wolfgang Glas, Valentin Weißgerber, Benedikt Frommer
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).

70 000 Bäume auf Gut Mergenthau

Schafe, Bienen und sechs verschiedene Klee-Arten helfen bei der Kultur von ausgezeichneten Bio-Christbäumen

Gut Mergenthau ist Christbaumland. Mehr als 4000 Fichten und Nordmanntannen wachsen in den Kissinger Kulturen. Über 1000 sind heuer schlagreif und dürfen fein geschmückt ins Wohnzimmer. Das Besondere: Die Mergenthauer Bäume reifen nach Bio-Richtlinien heran, also ohne chemische Dünger, Fungizide oder Pestizide. Stattdessen helfen ihnen Schafe und Bienen beim Großwerden.

Junge Christbäume, soweit das Auge reicht. Monika Fottner, ihr Sohn Maximilian und ihr Lebensgefährte Ulrich Resele kultivieren sie nach Naturland-Regeln. Schafe pflegen die Wiesen und Blühstreifen zwischen den Pflanzreihen.

Knapp 30 Millionen Christbäume werden jährlich in Deutschland verkauft. Nur zwei Prozent stammen aus biologischem Anbau. Denn der ist sehr viel aufwändiger als die Produktion in konventionell betriebenen Plantagen, in denen Insektizide, Unkrautvernichtungsmittel oder Glyphosat eingesetzt werden dürfen. Auf Gut Mergenthau erledigen Wolltiere die Unkrautbekämpfung: Eine Herde Shropshire-Schafe weidet in den Kulturen. Zu fressen finden sie da mehr als genug: Zwischen den einzelnen Baumreihen, die im Abstand von 1,40 Meter gepflanzt sind, legen Gutsbesitzerin Monika Fottner, ihr Sohn Maximilian, ein Forstwirt, und ihr Lebensgefährte Ulrich Resele, ebenfalls Land- und Forstwirt, Blühstreifen an. Sechs verschiedene Kleearten wachsen dort.

Diese Leguminosen binden aus der Luft Stickstoff und geben ihn an den Boden ab. Das spart Dünger und bietet Insekten Nahrung und Lebensraum. Zum Beispiel den hier platzierten Bienenvölkern befreundeter Imker. Die Immen übernehmen die Bestäubungsarbeit und bekämpfen Schädlinge. Gegen Lausbefall helfen zudem natürliche Mittel, etwa Sauermilchmolke. Gedüngt

MITGLIEDSPORTRAIT

Gut Mergenthau

wird mit Schaf- und Pferdemist und mit dem gemulchten Grünschnitt vom Feld. Das stärkt die Bäume und macht sie widerstandsfähig gegen Schädlinge. „Wir bearbeiten nicht den Baum, sondern das Umfeld", erklärt Ulrich Resele. Trotzdem müssen er und seine Mitarbeiter jeden einzelnen Baum jedes Jahr von Hand in Form schneiden, damit er kräftige grüne Nadeln entwickelt.

Christbäume kultiviert Gut Mergenthau seit 50 Jahren. Auf biologischen Anbau umgeschwenkt ist man 2013, zwei Jahre später wurde der Betrieb vom Bio-Verband Naturland zertifiziert. Denn auch die weiteren Betriebszweige werden nachhaltig bewirtschaftet. Mergenthau verfügt über 240 Hektar Wald. Rund 70000 Bäume stehen darin. 38 Arten haben die vorhergehenden Generationen gepflanzt, darunter Douglasien, Roteichen, Schwarznuss und Zedern. „Diese Vielfalt zahlt sich jetzt aus", erklärt Ulrich Resele. „Unser Mischwald ist klimatoleranter als ausschließlicher Nutzwald – und damit zukunftssicher."

Die Bäume von Gut Mergenthau werden regional verarbeitet zu Möbeln, Bauholz oder Bodenbelägen. Schreiner, Säger und Bauunternehmen gehören zu den Abnehmern. Schwachholz wird gehäckselt und entweder im selbstgebauten Holzvergaser als Heizmaterial für das Gut verwendet oder in einer Heizzentrale, die im Nachbarort eine Siedlung mit Energie versorgt.

Weitum bekannt ist Gut Mergenthau für seinen Weihnachtsmarkt mit 70 Ausstellern. Der muss dieses Jahr wegen Corona ausfallen. Frisch geschlagene Christbäume werden dennoch verkauft, jeden Freitag- und Samstagnachmittag bis Weihnachten. Übrigens: Auch Christbäume folgen modischen Trends. Ulrich Resele: „Die Kunden mögen wieder eher schlanke und kleinere Bäume. Nicht mehr zimmerhoch, sondern nur mehr um die 1,80 Meter oder noch niedriger."

Am Nachmittag des 11. Dezember kommt die Bayerische Biokönigin Annalena Brams zum Christbaumverkauf nach Mergenthau. Man kann sich mit ihr zu allen Themen nachhaltiger landwirtschaftlicher Produktion unterhalten.

Baarer Weihnachtshaus mit 25 000 Lichtlein

Jeden Tag um 17 Uhr gehen im Römerweg in Baar die Lichter an: Maria und Patrick Förster haben ihr Haus und ihren Garten in eine Lichterlandschaft mit 25000 LED-Lämpchen verwandelt. Wer vorbeischaut, dem winkt ein sechs Meter hoher aufblasbarer Schneemann zu, Rentiere grüßen, Santa Claus klettert auf den Kamin. Das ungewöhnlichste Objekt: ein Segelflugzeug. Die Försters sind Mitglied im „Verein zur Förderung des historischen Segelflugs" und restaurieren in die Tage gekommene Luftfahrzeuge. Der Metall-Segler, der jetzt zur Weihnachtszeit mit blau schimmernden Lichterkette eingefasst ist, hat eine Länge von acht Metern und eine Spannweite von 16 Metern.