



Wittelsbacher Land JOURNAL

1/26

HEIMAT, MENSCHEN, ZUKUNFT –
DAS JOURNAL FÜR DIE BÜRGER
IM WITTELSBACHER LAND



Veranstaltungstipps – Highlights
für den Zeitraum Juli bis September

Aus dem Verein – Matthias Feiger –
Pionier der Regionalentwicklung

Entdeckerausflug – in den
Bilderbuchhof – Hofis Erlebniswelt

Bayerns beste Bio-Produkte –
Spätzle vom Scheicherhof



Wittelsbacher
Land e.V.

VERTRAUTES IM NEUEN LOOK

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

manchmal braucht es keinen Neuanfang – sondern den Mut, Bestehendes weiterzuentwickeln. Genau das haben wir getan: Der Wittelsbacher Land e.V. zeigt sich ab sofort in einem neuen Corporate Design – moderner, klarer und vielseitiger. Unser Erscheinungsbild wurde behutsam geschärft und in eine zeitlose, harmonische Farbwelt überführt. So entsteht ein klarer, wiedererkennbarer Auftritt – egal ob im Journal, online oder vor Ort in der Region.

Auch gestalterisch hat sich einiges getan: die bekannte „Welle“ verabschiedet sich – an ihre Stelle treten prägnante Formen, die sich flexibel einsetzen lassen und unserem Auftritt mehr Dynamik verleihen. Und unsere Bildwelt? Wird persönlicher. Näher. Echter. Menschen, Produkte und Geschichten aus dem Wittelsbacher Land rücken stärker in den Fokus.

Warum das Ganze? Weil auch wir uns weiterentwickeln. Unsere Themen wachsen, unsere Aufgaben werden vielfältiger. Mit dem neuen Erscheinungsbild schaffen wir die passende Bühne dafür – verbindend, wiedererkennbar und zukunftsfähig. Kurz gesagt: Neues Design, gleiche Haltung. Für eine Region mit Zukunft.

Wir gehen weitere neue Wege: Künftig erscheint eine unserer beiden jährlichen Ausgaben auch digital – ergänzt durch eine kleinere gedruckte Auflage an ausgewählten Stellen im Landkreis. So wird das Wittelsbacher Land Journal noch flexibler und aktueller. Wir sind gespannt auf Ihre Meinung! Los geht's kommenden Herbst.

Freuen Sie sich auf Entdeckungen direkt vor der Haustür: Wir waren im Hofis Erlebnis-park in Dasing unterwegs – und werfen einen Blick auf das 25. jährige Jubiläum des Bauernmarkts Dasing.



David Hein
Geschäftsführer Wittelsbacher Land e.V.
& Redaktionsleitung



Impressum:
Wittelsbacher Land e.V.,
Priefersstraße 1, 86551 Aichach
08251/865050

Vorsitzender: Dr. Marc Sturm, Landrat (verantwortlich)
Redaktionsleitung: David Hein
Texte: Edigna Menhard, Sabine Roth, Ines Speck
Fotos: Edigna Menhard, Sabine Roth, Ines Speck, Wittelsbacher Land Verein, Segmüller GmbH, Hofis Erlebniswelt, Scheicherhof, Hans Segmüller Polstermöbelfabrik GmbH & Co. KG, Lisa Martin,
Satz/Layout: Benedikt Frommer
Druck: KRAUS+KLESS druck service GbR



INHALT



Seite 4 - 5
Highlights im Wittelsbacher Land
Kunst und Kultur erleben



Seite 6 - 7
Mitgliedsportrait
Matthias Feiger



Seite 16
"Lease Bees"
Imker Aichach



Seite 8 - 9
Entdeckerausflug
Hofis Erlebniswelt



Seite 10 - 11
25 Jahre
Bauernmarkt
Dasing



Seite 18
Kräuterbuschen
Bräuche im
Wittelsbacher Land



Seite 12 - 13
Demokratie leben
im Wittelsbacher Land



Seite 14 - 15
Scheicherhof
Bayerns beste
Bioprodukte

Rückseite
Lieblingssorte der
Leserinnen und Leser

DER VEREIN AUF
SOCIAL MEDIA



Wittelsbacher Land e.V.



@wittelsbacher.land.verein

UNSERE HIGHLIGHTS IM WITTELSBACHER LAND

Geboten ist so einiges in unserer Region. Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir Ihnen die Highlights für den Zeitraum Juli bis November zusammengestellt. Einen Kalender mit allen Veranstaltungen finden sie zudem auf: www.kalender.wittelsbacherland-verein.de



© Jonas Nedvidek

Die stärksten Männer Deutschlands

5. Juli ab 11.30 Uhr, Bauhof Motzenhofen

Autos umwerfen, Lastwagen ziehen – beim ersten "Hollenbacher Schmoizbuam Strongman Cup" treten die stärksten Männer Deutschlands in verschiedenen Wettbewerben gegeneinander an. Drumherum ist ein Spektakel für alle geplant: Hüpfburgen sowie verschiedene Spiele und Wettbewerbe für Kinder, die DKMS wird eine Typisierungsaktion durchführen, Vereine aus dem Gemeindegebiet sorgen für das leibliche Wohl. Damit alle dabei sein können, ist der Eintritt frei. Möglich ist dies dank Spenden verschiedener Betriebe. Initiiert hat den Show-Wettkampf mit Familientag Michael Reichelt, Hollenbacher und einer der zehn stärksten Männer Deutschlands.



© Jessica Elsner

Sommerserenade

11. Juli um 20.30 Uhr – Mandichosee Merching

Zu einem besonderen Konzert lädt das Orchester der Musikfreunde Mering und der Kulturausschuss der Gemeinde Merching. Mit Filmmusik und energiegeladener Klassik im Wechsel werden die Musiker unter der Leitung von Wolfgang Raab den See an der Lechstufe 23 beim Kiosk verzaubern. Wenn das Wetter passt, erwartet die Zuhörer eine wunderschöne Stimmung bei Sonnenuntergang.



© Sabine Roth

Kissinger Brunnenfest

26. und 27. Juni - Rathausplatz Kissing

Auch diesmal gibt es wieder ein buntes Programm mit Musik, Kulinarik und Unterhaltung. Am Freitagabend legt DJ K-Louis ab 19 Uhr und am Samstag geht es ab 15 Uhr mit der Begrüßung durch Bürgermeister Reinhard Gürtner mit einem bunten Programm für Kinder und Aufführungen von verschiedenen Vereinen auf der Bühne vor der Mittelschule weiter. Ab 19 Uhr sorgt die Partyband Leck o mio für beste Stimmung. Die Band wurde 2025 vom Künstler-Magazin in der Sparte Newcomer zum Künstler des Jahres gewählt. Eintritt frei.



© Gérard Essaka

Musik für alle

31. Juli bis 2. August, Schloss Blumenthal

Spitzenmusiker von den großen Bühnen kommen zum Musikfest ins Schloss Blumenthal. Das Festspielorchester Camerata Vitilo vereint Instrumentalvirtuosen aus führenden deutschen Orchestern. Es präsentiert am Samstag um 19 Uhr "Eine Nacht mit Mozart". Zur Eröffnung des Festivals am Freitag um 19 Uhr feiern Tom & Flo den Sound der 60er Jahre. Das Konzert "Sieben Tönchen auf einen Streich" am Samstag um 11 Uhr richtet sich an Kinder. Zum Wanderkonzert laden die Musizierenden am Sonntag um 15.30 Uhr ein, bevor sich um 18 Uhr das große Finale anschließt. Frei wählbarer Eintritt. Programm und Anmeldung unter musikfest-blumenthal.de.



© Xaver Ostermayr

Leonhardritt in Inchenhofen

8. November, Inchenhofen

Der Leonhardritt in Inchenhofen, der jährlich an dem Sonntag stattfindet, der dem 6. November am nächsten ist, gilt als Bayerns ältester und zieht stets tausende Besucher an. Über 200 geschmückte Pferde ziehen Wagen durch den Ort, auf denen die Darsteller Szenen aus dem Leben des heiligen Leonhard nachstellen. Am Vorabend des Leonhardritts wird ein Gottesdienst gefeiert, dem sich eine Lichterprozession durch den Markt anschließt. Bevor am frühen Sonntagnachmittag geschmückte Pferde und Kutschen durch die von Zuschauern gesäumten Straßen ziehen, wird in der Wallfahrtskirche das Pontifikalamt gefeiert, eine besonders feierliche Messe.



© Erich Echter

Spectaculum in der Stadt

11. bis 13. September - Aichach

Im September herrscht bei den Mittelalterlichen Markttagen zu Aichach drei Tage lang reges Marktreiben. Auf mehreren Bühnen in der Innenstadt erwarten die Besucher Gaukeley und Zauberei, Theateraufführungen, mittelalterliche Musik, Tanz, Marionettentheater, Feuershows und Akrobatik. Musikalische Höhepunkte sind die Auftritte von Trollfaust und Tir Nan Og. Rund 1000 Gewandete werden beim großen Festumzug am Sonntag ab 14 Uhr durch Aichachs Altstadt ziehen. Wer wissen will, was ein Sarwücker macht, der schaut im Handwerkerviertel den Arbeitenden über die Schulter. Für die kleinen Gäste gibt es ein Kinderspectaculum und ein Mitmachprogramm im Spitalgarten.



© Verkehrsverein Friedberg

Friedberger Volksfest feiert 75-jähriges Jubiläum

Puppenstuben und Kaufläden aus den 50ern und 60ern

In diesem Jahr steht das Friedberger Volksfest ganz im Zeichen eines besonderen Jubiläums: Seit 75 Jahren gehört das traditionsreiche Fest zu den Höhepunkten des Sommers in der Region. Und das muss natürlich besonders gefeiert werden.

Die Besucher erwartet auch in diesem Jahr ein vielseitiges Erlebnis für die ganze Familie. Auf dem Festplatz sorgen zahlreiche Fahrgeschäfte, spannende Neuheiten und bewährte Klassiker für Volksfeststimmung bei Groß und Klein. Für zusätzliche Stimmung zum Jubiläum sorgt dieses Mal ein Special Act im Binswanger Zelt. Eröffnet wird das Volksfest am Freitag, 7. August mit dem traditionellen Auszug mit Bierwagen und Oldtimern sowie dem anschließenden Anstich im Festzelt.

Organisiert wird das Volksfest schon immer vom Verkehrsverein Friedberg e.V. Mehr dazu unter verkehrsverein-friedberg.de

Mitgliedsportrait:

Matthias Feiger: Pionier der Regionalentwicklung

Dem Wittelsbacher Land hat er den Namen und eine Identität gegeben. Nach Jahrzehnten voll Ideen und Engagement verabschiedet sich das Gründungsmitglied und der Namensgeber aus dem Vorstand des Wittelsbacher Land e.V. – und blickt im Gespräch auf bewegte Zeiten zurück.

Als Sie Bürgermeister von Dasing waren, sind Sie auf die Idee gekommen, die Region Aichach-Friedberg als Wittelsbacher Land zu bezeichnen. Wie kam es dazu?

Entstanden ist der Begriff daraus, dass die Dasinger Fußballmannschaft in der Zeitung immer als „die Autobahner“ bezeichnet wurde, weil der Fußballplatz in unmittelbarer Nähe der Autobahn liegt. Das hat mich gestört. Ich wollte einen Begriff schaffen, der Identität stiftet. Mir war aber schnell klar, dass eine solche Identität nicht nur für Dasing allein ausreicht, sondern eine größere Region umfassen muss. So kam ich auf das Wittelsbacher Land.

Wie wurde daraus ein offizieller Begriff?

Bei einer Bürgermeister-Dienstversammlung im Jahr 1995 gab es eine Einführung in das LEADER-Förderprogramm der EU. 24 Bürgermeister sammelten damals Ideen. Ich habe das „Wittelsbacher Land“ vorgeschlagen und argumentiert, dass viele Orte hier historisch auf die Wittelsbacher zurückgehen: Das Adelsgeschlecht hatte seinen Stammsitz in Oberwittelsbach bei Aichach. Es gründete die Städte Aichach, Friedberg, Aindling, Kühbach und Unterwittelsbach. Viele weitere Gemeinden haben einen Bezug zu ihm. Diese Argumente haben überzeugt.

Der Begriff stand fest, dann wurde der Verein ins Leben gerufen?

Der Verein wurde vier Jahre später von Landrat Dr. Theo Körner gegründet. Ich war Gründungsmitglied und Beisitzer, etwas später dann stellvertretender Vorsitzender. Das war eine umfangreiche Tätigkeit in vielen Bereichen.

Inwiefern?

Wenn man so einen Posten übernimmt, muss man sich fragen, ob man nur verwaltet oder aktiv in der Vorstandschaft mitarbeitet. Ich habe mich stark eingebracht, habe Ständedienste auf der Augsburger Frühjahrsausstellung (afa) übernommen, beim Segmüller-Herbstfest moderiert, Projekte entwickelt, Veranstaltungen organisiert, Netzwerke aufgebaut.



© Edigna Menhard

Matthias Feiger hat jahrzehntelang mit Weitblick und Herzblut die Entwicklung des Wittelsbacher Landes geprägt.

Gab es auch schwierige Phasen?

Der Verein hat sich von Anfang an positiv entwickelt. Die Herausforderungen kamen eher mit den Projekten, die wir angestoßen haben – etwa die Spezialitätenwirte, der Bauernmarkt in Dasing oder das Qualitätssiegel für regionale Betriebe. Auch der Ochsenweg war ein wichtiges Projekt: Vor 25 Jahren gab es im Wittelsbacher Land kaum noch Ochsenfleisch. Durch das Projekt haben sich die Spezialitätenwirte verpflichtet, regionales Ochsenfleisch zu beziehen und zu vermarkten. Bedauert habe ich, dass 2018 der Tourismus als Aufgabenbereich aus förderrechtlichen Gründen vom Verein zum Landkreis gewechselt ist.

MATTHIAS FEIGER

Wohnort: Friedberg (zuvor Dasing)

Politische Laufbahn

1978–2003: Mitglied des Gemeinderats in Dasing
1984–1990: Zweiter Bürgermeister von Dasing
1990–1996: Erster Bürgermeister von Dasing
bis 2008: Mitglied des Kreistags Aichach-Friedberg

Engagement und Projekte

- Gründungsmitglied und langjähriger stellvertretender Vorsitzender des Wittelsbacher Land e.V.
- Initiator des Heimatkundlichen Kreises Dasing (1991) und prägende Kraft beim Aufbau des Heimatmuseums
- Engagement in zahlreichen Vereinen, u. a. Feuerwehr, Gartenbauverein und kulturelle Initiativen



Auszeichnungen:

- Bundesverdienstkreuz am Bande (2014) für Verdienste um das Gemeinwohl
- Ehrenbürger der Gemeinde Dasing (2023)

Welche Projekte liegen Ihnen besonders am Herzen?

Da gibt es viele. Die Renovierung des Friedberger Schlosses war ein großes Thema, auch wenn sie nicht direkt über den Verein lief – wir haben aber zugearbeitet. In Aichach war es der Grünzug an der Paar: Im Zuge von Hochwasserschutzmaßnahmen ist dort ein hervorragender Wanderweg entstanden. Meine Frau und ich gehen dort regelmäßig spazieren. Auch der Bauernmarkt in Dasing ist für mich ein Herzensprojekt – wir kaufen dort gerne ein oder essen etwas. Die Atmosphäre ist angenehm ungezwungen. Besonders freue ich mich aktuell über den neuen „Hofis Erlebnispark“. Denn nach dem Ende der Western City habe ich lange nach einem Investor gesucht – vergeblich. Und dann kam die Familie Hofreiter. Damit ist das Gebiet dort eine echte Freizeitoase geworden: mit Bauernmarkt, Erlebnispark, Jimmy's Fun Park, Sport- und Freizeitanlage, Schwimmbad und sogar Angeboten für Oldtimer-Fans.

Das klingt, als hätten Sie enorm viel Freizeit investiert.

Oh ja, sehr viel. Alles ehrenamtlich ohne jeglichen Kostenersatz – das wollte ich so. Mir macht es einfach Spaß, etwas zu bewegen. Ich entwickle gerne Ideen. Und ich sage immer: „Wenn du eine Idee brauchst, dann musst du zu mir kommen.“ Sicherlich ist das alles mit großem Aufwand verbunden. Ich habe einen Spruch, den ich immer bei mir trage: „Die Qualität einer Epoche erkennt man nicht an ihrer Saat, sondern an ihren Früchten.“ Das gilt für das Wittelsbacher Land ebenso wie für mein eigenes Leben.

Ist es nach diesem Engagement nicht schwer, den Posten als stellvertretender Vorsitzender abzugeben?

Alles hat seine Zeit. Ich bin fast 80 Jahre alt und gesundheitlich angeschlagen – da muss man Platz für Jüngere machen. Und wir haben im Verein das große Glück, eine starke, junge Mannschaft zu haben. Das macht den Abschied leichter.

Ihre Nachfolger treten in große Fußstapfen.

Was wünschen Sie ihnen?

Neue Ideen – und die Kraft, diese umzusetzen. Wichtig ist, dass man selbst überzeugt ist und andere überzeugen kann. Das erfordert oft viel Energie. Und ich habe im Laufe der Jahre gelernt: Manche Dinge erledigen sich auch ganz von allein.

Was machen Sie nun mit Ihrer freien Zeit?

Ich werde mich vor allem um meine Gesundheit kümmern. Das steht jetzt an erster Stelle.

Wenn Sie zurückblicken:

Würden Sie alles wieder so machen?

Im Großen und Ganzen ja. Natürlich gibt es Kleinigkeiten, über die man diskutieren könnte. Aber wenn ich sehe, wie sich die Region und viele Selbstvermarkter entwickelt haben, bestätigt mich das.

| EM

ENTDECKERAUSFLUG

IN DEN BILDERBUCH-HOF

Toben, Kraxeln, sich durchschleudern lassen: Ein Entdeckertag in Hofis Erlebnispark in Dasing lässt Kinderaugen leuchten. Das Fazit: "Wir kommen wieder." Schließlich war zum Zeitpunkt des Besuchs die Achterbahn noch nicht fertig.

Wenn Maiskörner aus Kinderhosen rieseln, dann waren die Hosenbesitzer mit großer Wahrscheinlichkeit zuvor im 60-Tonnen-Kerndlbad in Hofis Erlebnispark in Dasing. Aber die Kinder bringen viel mehr mit von einem Besuch im neuen Freizeitpark in Dasing: Die sechsjährige Lea und ihr drei Jahre älterer Bruder Elias waren am Ende eines Testnachmittags ein bisschen verschwitzt, ein bisschen müde und hatten leuchtende Augen. Das Urteil: "Toller Nachmittag."

Das überdimensionale, aufgeschlagene Geschichtenbuch und die Andenken der Helden des Hofes – Resi, Schor-schi und Lumpi –, die die Besucher auf dem Weg zu den Spielmöglichkeiten und Fahrgeschäften begrüßen, sind für die Kinder zunächst buntes Beiwerk. Das Eis wird erst nach ein paar Stunden interessant. Ihr Blick wandert schon um die Ecke. Dort fährt eine Stuhlreihe wie ein Scheiben-wischer rauf und runter. Daneben wackelt ein Bienenkorb: Honigschleuder und Mähdreh heißen die Fahrgeschäfte im Indoor-Bereich, die seit Beginn der Osterferien ihre Runden drehen.

Nach einer Fahrt in der Honigschleuder und einer gleich anschließenden mit dem "verrückten Mähdrescher", so die Bezeichnung des Parks selbst für das Fahrgeschäft, spricht Elias eine Warnung aus: "Beides gleich nacheinander sollte man nicht fahren, da wird's einem ganz schön schwindlig." Aber lustig ist's.

Für Lea ist das absolute Highlight von Hofis Erlebnispark der Kraxlwald. Einmal strumpfsockig durchs Drehkreuz kann man sich darin fast verlaufen. Durch kleine Gänge mit und ohne Hindernisse, mit wackeligem Boden, Seilen oder Trittkissen zum Balancieren geht's hoch und runter. Bälle, Raupen, Bienen laden zum Schaukeln ein, Verzerr-Spiegel verwirren den Umherirrenden zusätzlich, an jeder Ecke gibt es Röhren, Rutschen, Schaukeln. Die Testkinder scheinen genau zu wissen, wo's langgeht, stets angezogen vom nächsten Spielgerät. Erwachsene müssen zusehen, dass sie hinterherkommen. Sie flutschen im Alltag echt selten durch

gewebte Röhren mit geschätzten 70 Zentimetern Durchmesser. Mit leuchtenden Augen und flinken Schritten entdecken Lea und Elias nicht nur eine Kraxel-, Schaukel-, Hüpf- oder Balanciermöglichkeit nach der anderen, sondern auch noch eine Menge Kinder, die sie kennen.

Das bestätigt die Einschätzung von Karin Hofreiter, die sich nach den ersten zwei Wochen freute, wie viele Leute aus der Region ihren Erlebnispark schon besucht haben.

Im Außenbereich hüpfen die Geschwister kurz auf einem Luftkissen, bevor sie mit Steckenpferden durch die Halle düsen, eine Rutsche mit beachtlicher Geschwindigkeit hinuntersausen und übers Strohlabyrinth springen. Dann kommt Elias' Challenge: der Riesen-Misthaufen. Ein haushohes, gelbes Luftkissen zum Klettern. Gleich mehrmals erklimmt der Neunjährige den Misthaufen, um von hoch oben mit einem breiten Grinsen zu grüßen.

Mit seiner Schwester an der Hand hüpfert der Grundschüler sein Kerndl-Kisterl. Diesen überdimensionalen Sandkasten haben Radlader mit 60 Tonnen Mais befüllt. Das Gewicht wird bald

weniger werden. Denn nach dem Maisbad wächst der Eishunger und aus den Hosenbeinen rieseln kleine, gelbe Kerndl... Gegen den Hunger hält die großzügige Gastronomie des Freizeitparks – auch im Freien – jede Menge Platz und (gesunde) Leckereien bereit.

Hofis Erlebnispark hat die Familie Hofreiter, die in Hol-lenbach ansässig ist, auf dem Gelände der ehemaligen Western-City erschaffen. Auf fünf Hektar locken mehr als 30 Attraktionen. Beim Testbesuch waren noch nicht alle Fahrgeschäfte in Betrieb. Für Elias stand am Ende fest: "Ich komme wieder." Schließlich müsse er unbedingt noch die Achterbahn testen. Das geht jetzt: Seit 1. Mai fahren die Beerenkörbchen über die 200-Meter-Gleise. Der Wittelsbacher Land e.V. unterstützt das Projekt mit einer LEADER-Förderung in Höhe von 200.000 €. | SI

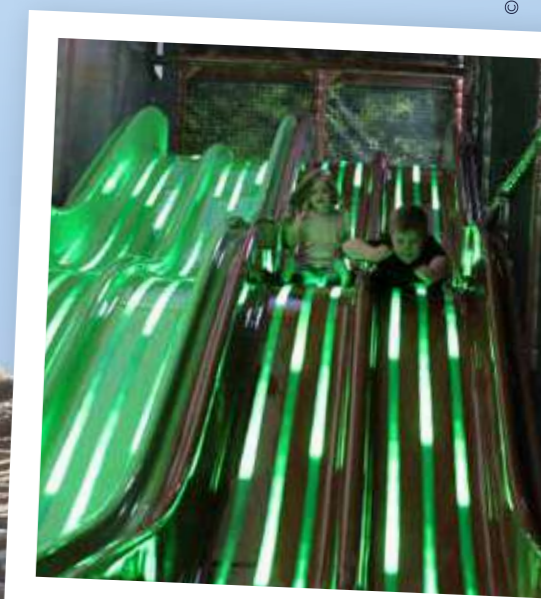
© Ines Speck



© Ines Speck

Schon kurz nach dem großen Eingangstor tauchen die Gäste in Hofis Welt ein. Gleich neben den Schaukonditorinnen und über den leckeren Kuchen und dem verlockenden Eis entdeckt Lea ein Vogelhaus: "Das mit der lila Farbe habe ich gemacht." Denn Hofreiters haben für ihren Erlebnispark Kindergärten aus der Region Vogelhäuser bemalen lassen.

© Ines Speck



25 Jahre EIN VIERTELJAHRHUNDERT GELEBTE REGIONALITÄT Bauernmarkt Dasing

Es beginnt oft mit einer Idee, doch manchmal braucht es mehr: Mut, Zusammenhalt und den festen Glauben daran, dass regionale Landwirtschaft, ehrliches Handwerk und echter Genuss eine Zukunft haben.

Genau diese Überzeugung hatten vor 25 Jahren elf Landwirte aus dem Wittelsbacher Land – und setzten sie in die Tat um. So entstand der Bauernmarkt Dasing, heute das größte landwirtschaftliche Direktvermarktungsprojekt in Bayern. Wir haben es uns bei einem Besuch genauer angesehen.

Kulinarisches Schaufenster der Region

Der Ursprung des Bauernmarkt Dasing liegt in einem besonderen Moment: Der damalige Landrat Dr. Theo Körner entdeckte auf einer Reise nach Südtirol ein Direktvermarktungsprojekt, das ihn tief beeindruckt hat. Begeistert von der Idee, Erzeuger sichtbar zu machen und regionale Produkte aus der Anonymität zu holen, brachte er den Impuls zu uns.

Wichtig: Glaube an die Produkte und die Vermarktung

Rund 70 Landwirte folgten seinem Aufruf, 17 gründeten die Interessengemeinschaft „Wittelsbacher Land-Bauernmarkt“. Es brauchte viel Mut, den letzten Schritt zu gehen. Elf Landwirte fanden sich, die sich schließlich an den Bau gewagt haben. Im Sommer 2000 erfolgte der Spatenstich, genau ein Jahr später, am 15. Juli 2001, öffnete der Bauernmarkt Dasing seine Türen. „Was einst als Traum begann, ist heute ein lebendiger Ort, an dem man nicht nur einkauft, sondern ankommt. Hier wird Regionalität spürbar, Lebensmittel haben Wert – und Menschen kommen zusammen, um Genuss, Heimat und Verantwortung zu verbinden“, erzählt Geschäftsführer Umberto von Beck-Peccoz.

Leitsatz: Frisches aus unserer Region!

Seit der Eröffnung steht der Bauernmarkt unter dem Leitsatz: „Frisches aus unserer Region!“ Dieser Anspruch zieht sich durch alle Bereiche der großen, hellen Markthalle. Gastronomie, Handel, Backstube und Metzgerei vereinen sich hier unter einem Dach. Ziel ist es, Werte erlebbar zu machen. Rund 65 Prozent

der angebotenen Lebensmittel stammen direkt aus dem Wittelsbacher Land. Kleine und große Betriebe finden hier gleichermaßen eine Plattform. Individualität ersetzt Austauschbarkeit, Qualität steht über Masse. Der Bauernmarkt Dasing versteht sich als Motor für die Region. Regionale Erzeuger werden gestärkt, landwirtschaftliche Betriebe unterstützt und Arbeitsplätze geschaffen sowie gesichert. Nachhaltigkeit wird ganzheitlich gedacht: kurze Transportwege, weniger Verpackungsmüll, mehr Wiederverwendung und langfristige Beziehungen zu Lieferanten, Mitarbeitern und Gästen. Die zentrale Lage mit direkter Anbindung an die A8 hat diesen Ort zu einem schon von weitem sichtbaren Botschafter für regionale Qualität gemacht.

Ein Herzensprojekt

Heute führen Veronika Asam-Zigahl, Umberto von Beck-Peccoz und Franziska Meitinger das Herzensprojekt mit Respekt vor der Geschichte und dem Blick in die Zukunft weiter. Das zeigt sich auch daran, dass sie 2025 erneut das Qualitätssiegel des Wittelsbacher Landes erhalten haben und es sich weiterhin zum Ziel setzen.

Aushängeschild und Leuchtturmprojekt im Wittelsbacher Land

Nach 25 Jahren ist der Bauernmarkt Dasing in der Region fest verwurzelt und zugleich bereit für die Zukunft. Das Ziel bleibt klar: ein Ort, der Heimat und Fortschritt verbindet. Ein Ort, an dem man gerne einkauft, genießt und verweilt. „Wir setzen weiterhin auf das Konzept, Produkte aus der Region zu präsentieren und zu verkaufen und sie als Schaufenster für das Wittelsbacher Land zu nutzen“, sagt Franziska Meitinger bei unserem Besuch. Zum Jubiläumsjahr verweist sie auf 16 extra dafür entwickelte Produkte, von denen elf aus dem Wittelsbacher Land stammen. Sie sind das ganze Jahr exklusiv im Bauernmarkt erhältlich.



DAS SIND DIE ELF PRODUKTE AUS DER REGION:

- **Backstube im Bauernmarkt Dasing:** Jubiläumstörtchen mit Bio-Erdbeeren aus dem Wittelsbacher Land, Bauernmarkt-Taler
- **Bäuerinnen im Bauernmarkt Dasing:** drei verschiedene Marmeladen
- **Brauerei Kühbach:** Festbier, Jubiläumsradler zum Selbermischen aus Hopfenlimo sowie Festbier
- **Hofbrennerei Friedlhof:** Jubiläumsschnaps (Himbeergeist mit Himbeeren von Mahl's Obsthof)
- **Lärchenhof:** Bauernhofnudeln in Tierformen
- **Mohnhof Asam:** Mohn-Schokolade Vollmilch-Sauerkirsche
- **Hofmetzgerei Otillinger:** Bierwurst mit Josefi-Bier der Brauerei Kühbach
- **Stadtbäckerei Scharold:** Wurzelbrot in Ringform
- **Hofmolkerei Triebenbacher:** Bauernkäse
- **Imkerei Vogl:** drei Sorten Honig
- **Ziegenaus Bennomühle:** Hefezopf-Mischung



PROGRAMM ZUR JUBILÄUMSWOCHE:

13. bis 19. Juli 2026

14. Juli: Kindereinkaufstag

15. Juli: Festabend (nicht öffentlich)

18. Juli: Große Jubiläumsfeier:

Ab 10 Uhr: Verkostungen

Ab 15 Uhr: Kinderprogramm

15 bis 16 Uhr:

Führung mit Gründungslandwirt Peter Meitinger

17.45 Uhr: Grillbuffet mit Bieranstich

Live-Musik | Buntbesetzung

19. Juli: Frische Kiachlan von den Bäuerinnen

Täglich: Verkostungen, Glücksrad und Sonderangebote

Weitere Infos: bauernmarkt-dasing.de



Demokratie leben!

Wie das Wittelsbacher Land mit gemeinsamen Engagement, Vielfalt und Zusammenhalt fördert

In unserer Region wächst eine neue Kultur des Miteinanders: Mit kreativen Projekten, Wettbewerben und Herzblut setzen Bürgerinnen und Bürger ein Zeichen für Demokratie und Vielfalt. Wer mitmacht, stärkt nicht nur Gemeinschaft, sondern inspiriert die ganze Region.

Demokratie ist kein Selbstläufer – sie lebt vom Engagement und der Teilhabe ihrer Bürgerinnen und Bürger. Genau hier setzt das Bundesprogramm „Demokratie leben!“ an. Seit knapp einem Jahr bringt es frischen Wind in die Region und lädt Menschen aller Generationen dazu ein, sich aktiv für ein demokratisches Miteinander einzusetzen. „Ziel ist es, unsere demokratischen Strukturen im Landkreis zu stärken sowie das Engagement von Bürgern, Jugendlichen, Vereinen und Gruppen zu unterstützen“, erklärt Lisa Heinemann, die seit kurzem als Fachfrau für das Programm im Wittelsbacher Land e.V. tätig ist. Mit viel Herzblut und Kreativität werden Projekte angestoßen, die eine vielfältige, lebendige Zivilgesellschaft fördern und sich gegen Rassismus und Ausgrenzung richten. Das Programm ist langfristig angelegt und soll bis 2032 nachhaltige Impulse setzen – für ein Wittelsbacher Land, das Demokratie nicht nur lebt, sondern feiert.

Schon jetzt zeigt sich, wie viel Potenzial im Wittelsbacher Land steckt, wenn es um gelebte Demokratie geht. Erste Projektförderungen wurden bereits auf den Weg gebracht. Regelmäßig finden Veranstaltungen statt, die das Thema Demokratie greifbar machen – sei es in Schulen, Vereinen oder anderen Institutionen.

Besonders spannend: Am 21. Juli steht eine große Demokratiekonferenz an, bei der nicht nur Fachpublikum wie Lehrer, Kita-Personal und Engagierte, sondern auch die breite Öffentlichkeit willkommen ist.

„Wir wollen möglichst viele Menschen ermutigen, sich einzubringen“, so Heinemann. „Und wir wollen die vielen ehrenamtlich Tätigen, die sich schon seit vielen Jahren engagieren, unterstützen.“ Auch Schulen, Kitas und Unternehmen sind eingeladen, die Infrastruktur und Fördermöglichkeiten, die die Fachstelle bietet, zu nutzen.

Hinter dem Erfolg von „Demokratie leben!“ steht ein starkes Bündnis: Die Partnerschaft für Demokratie (PfD) vereint Menschen aus Zivilgesellschaft, Verwaltung und Politik, die gemeinsam an einem Strang ziehen. Im Landkreis Aichach-Friedberg setzt sich die PfD aus dem Landratsamt, der Koordinierungs- und Fachstelle, dem Bündnis für Demokratie und dem Jugendkreistag zusammen. Diese enge Zusammenarbeit sorgt dafür, dass Projekte gezielt gefördert werden können.



WIR!

WIR FÜR'S
WITTELSBACHER LAND
EUER ENGAGEMENT MACHT
DEN UNTERSCHIED.
JETZT SICHTBAR MACHEN!

500 €
PROJEKTIDEE
EINREICHEN &
GEWINNEN!



„WIR fürs Wittelsbacher Land“ – Wettbewerb ruft zu Projektideen für mehr Miteinander auf

Ein Highlight im Jahreskalender ist die neue Kampagne „WIR für's Wittelsbacher Land“. Sie will sichtbar machen, wie viel Engagement und Zusammenhalt hier gelebt werden. Im Mai fiel der Startschuss für den Wettbewerb, bei dem das Bildungsbüro, die Freiwilligenagentur und die Fachstelle „Demokratie leben!“ gemeinsam Vereine und Initiativen dazu aufrufen, ihre Projektideen einzureichen.

Gesucht werden kreative Aktionen, die das Miteinander vor Ort stärken – ganz gleich, ob es sich um eine kleine Mitmach-Aktion, ein Nachbarschaftsfest oder ein größeres Gemeinschaftsprojekt handelt.

Wer kann teilnehmen?

Teilnehmen können alle gemeinnützigen Vereine und Initiativen im Landkreis, unabhängig davon, ob sie im sozialen, kulturellen, sportlichen oder ökologischen Bereich aktiv sind. Ausgeschlossen sind politische Vereine und Gruppierungen. Die besten fünf Projekte werden mit Einkaufsgutscheinen im Wert von jeweils 500 Euro belohnt, die von regionalen Partnern bereitgestellt werden.

Die Begeisterung für das Programm ist spürbar – nicht nur bei den Initiatoren, sondern auch bei den Menschen vor Ort. „Der Wettbewerb bietet die Chance, das eigene Engagement sichtbar zu machen und den gesellschaftlichen Zusammenhalt im Wittelsbacher Land zu stärken“, betonen Stefanie Siegling von der Freiwilligenagentur und Lisa Heinemann von der Fachstelle „Demokratie leben!“. „Demokratie lebt vom Mitmachen. Jeder Beitrag zählt, egal ob groß oder klein.“

Zur Person: Lisa Heinemann

Lisa Heinemann ist seit Mitte November die Fachfrau für das Programm „Demokratie leben!“ beim Wittelsbacher Land e.V. Die 38-jährige wohnt mit ihrem Mann und ihrer Tochter in Aichach und fühlt sich dort rundum wohl. Ihr Lieblingsplatz ist der grüne Park am Griesbach, das Kleinstadtfair und die geschichtsträchtige Atmosphäre des Wittelsbacher Landes schätzt sie sehr. Die gebürtige Augsburgerin hat in ihrer Berufslaufbahn viel internationale Erfahrung in den USA und in Großbritannien gesammelt. Anschließend arbeitete sie in Berlin und am Bodensee im Projektmanagement und als Pressesprecherin. In Aichach freut sie sich nun, die Demokratie in der Region zu stärken.



Weitere Infos zur Teilnahme:

Projektideen können noch bis 31. Juli 2026 online und ganz unkompliziert eingereicht werden: formulare.lra-aic-fdb.de

Mehr zum Wettbewerb unter: wittelsbacherland-verein.de/demokratieleben

Tonnenweise beste Spätzle

„Bayerns bestes Bio-Produkt 2026“ kommt aus Rehling: Familie Jakob produziert auf dem Scheicherhof Bio-Spätzle für „Unser Land“. Das Produkt, das aus drei Zutaten aus der Region besteht, hat den Titel gewonnen.

Die Bio-Spätzle, die Familie Jakob vom Scheicherhof in Allmering (Rehling) für „Unser Land“ herstellt, wurden mit dem Preis „Bayerns bestes Bioproduct 2026“ ausgezeichnet. Nur drei Zutaten brauchen die Spätzle: Eier, Weizenmehl und Salz. Damit sie in der Verpackung nicht verkleben, kommt ein Schuss Sonnenblumenöl hinzu. Alle Zutaten stammen aus ökologischem Anbau und aus der Region.

8000 Eier, die verbraucht werden. „Wir fügen unserem Spätzleteig kein Wasser zu und setzen auf 30 Prozent Ei im Teig“, erklärt der 24-jährige Ludwig Jakob, der auf dem Scheicherhof für die Lebensmittelproduktion zuständig ist. Er führt zusammen mit seinem Bruder Gabriel und seinem Vater Paul den Hof. Die drei sind die vierte Generation, die nächste kündigt sich schon an.

Gabriel Jakob kümmert sich um die Landwirtschaft und die Hühner. Die liefern die Eier, die direkt auf dem Hof „veredelt“ werden. Sie werden zu Eis, Eierlikör oder eben Spätzle.

Auf die Spätzle kam Vater Paul, weil ihn Köche darauf angesprochen haben, erzählt er. 2018 startete Familie Jakob mit den ersten Spätzle-Versuchen „nach Omas Rezept“, so Ludwig Jakob. Nach ein wenig ausprobieren und feilen, landeten sie bei der heutigen Zusammensetzung. 2024 haben Jakobs die jetzige Spätzleküche gebaut, 2025 ging sie mit den entsprechenden Maschinen an den Start: Neben der bereits erwähnten Eieraufschlagmaschine steht ein Teigmischer, der aussieht



© Scheicherhof



© Scheicherhof

wie eine übergroße Küchenmaschine. In ihm entsteht aus Eiern, Mehl und Salz der Teig für 200 Kilo Spätzle. Diese Portion befördert eine Pumpe in die übermannshohe Spätzlepresse. Aus ihr fallen die „langen Spätzle“, so nennt sie Ludwig Jakob, in kochendes Wasser. Nur zwei Minuten dauert's, dann kommen am anderen Ende gelbe, dampfende Teigwürmer raus. Sie bekommen auf einem Förderband fahrend eine kalte Dusche. Dort werden sie abgekühlt, bevor sie dann über ein weiteres Förderband zum Verpacken fahren.

„85 Prozent unserer Spätzle“ gehen in die Gastronomie, erklärt Jakob. Die Köche erhalten die Spätzle vom Scheicherhof in 2,5-Kilo-Packungen. Auch die Küchen in den Oktoberfestzelten. Wiesn-Gäste haben im vergangenen Jahr kiloweise Spätzle aus Rehling verspeist. Im frühen Herbst 2025 hat Ludwig Jakob eigenhändig etliche Tonnen Spätzle auf die Wiesn kutschert. „Das ist schon ein cooles Gefühl, wenn du zwischen vier und fünf Uhr morgens aufs Festgelände fährst“, erinnert er sich. Insgesamt hat der Scheicherhof im vergangenen Jahr mehr als 100

Tonnen Spätzle produziert. Aktuelle Tendenz: steigend. Die Bio-Spätzle, die Familie Jakob für „Unser Land“ fertigt, kommen offensichtlich gut an. Für sie konnten die Produzenten zusammen mit „Unser Land“-Geschäftsführerin Judith Schermann die Auszeichnung „Bayerns bestes Bioproduct“ auf der Messe Biofach in Nürnberg entgegennehmen. Laut einer Mitteilung von „Unser Land“ punkteten die Spätzle mit einem „Zusammenspiel aus transparenter Herkunft, fairer Wertschöpfung und kompromissloser Regionalität“. Das Bio-Mehl stammt von Landwirten aus dem Netzwerkgebiet zwischen München und Augsburg, die Eier kommen direkt vom Scheicherhof.

Auf dem Teller der Landwirte landen durchschnittlich einmal die Woche Spätzle. Der Spätzle-Chef Ludwig mag sie am allerliebsten als Käsespätzle. Wem jetzt das Wasser im Mund zusammenläuft: Familie Jakob betreibt einen Hofladen. Der hat nicht nur Scheicherhof-Produkte im Sortiment. | SI

© SMELF/iancelli



Preisverleihung auf der Biofach in Nürnberg an: (von links) Paul Jakob, Margit Pesch (UNSER LAND), Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber, Thomas Lang (Bioland, LVÖ), Judith Schermann (UNSER LAND), Gabriel Jakob (Scheicherhof), Anna-Lena Il. (Bayerische Bio-Königin).

An zwei bis drei Vormittagen pro Woche nimmt die Spätzleküche auf dem Scheicherhof Dampf auf. In acht Stunden produzieren drei Mitarbeiter 1500 Kilogramm Spätzle - konventionelle und solche in Bio-Qualität. Die Vorbereitung beginnt schon am Tag zuvor: Eine Maschine schlägt Eier auf. Viele Eier. 1200 Eier sind im Teigmischer für circa 200 Kilogramm Spätzle. Pro Produktionstag kommt die Spätzlemanufaktur so auf bis zu



© Scheicherhof

Alles beginnt mit einem Senfkorn

Regionaler Senfgenuss zum Verschenken

Anzeige aus dem Wittelsbacher Land

Auf dem Weckerhof in Steindorf baut die Familie Bergmair Senf als Kulturpflanze an und verfeinert diesen in Handarbeit zu verschiedensten i-Tüpfel Senfprodukten wie süßem & mittelscharfem Senf, Senf-Bratöl, Senfnudeln und mehr. Vom Acker ins Glas, regionaler geht's nicht! Auch auf dem Hof entstehen in Renates Kreativwerkstatt handgefertigte Dekorationen aus Ton, Hackschnitzel und Naturmaterialien. Jedes Stück ist ein Original – Geschenke mit persönlicher Note.

Zusammen verbinden sich im i-Tüpfel Senf-Genuss und Kreativ-Handwerk: individuell und liebevoll zusammengestellte Geschenke in verschiedensten Geschenkverpackungen und Größen. Mit viel regionalem Genuss und Herz sowie Leidenschaft für gute Produkte. Ein besonderes Geschenk für einen lieben Menschen, Sonderanfertigungen oder Großbestellungen für Firmen farblich angepasst auf Logos und Corporate Design – als Familienbetrieb bietet die Familie Bergmair ein breites Sortiment aus handgemachten, regionalen Produkten mit hoher Qualität und Liebe fürs Detail.



Denken Sie gern jetzt schon an Weihnachten und bestellen Sie Ihre individuellen Geschenkkarragments vor!
 produktion@i-tuepferl.de
 01712352201



Bienen auf Zeit

Der Imkerverein Aichach startet mit „Lease Bees“ ein innovatives Projekt, das Menschen den Einstieg in die Imkerei ermöglicht. Gleichzeitig soll es helfen, Nachwuchs zu gewinnen und die Zukunft der Bienenhaltung in der Region zu sichern.

„Wenn ich zu meinen Bienenstöcken gehe, bleibt der Stress des Tages einfach draußen. Die Bienen erinnern mich daran, im Moment zu sein – und manchmal auch daran, dass ich zu hektisch bin“, erzählt Gregor Zach, 1. Vorstand des Imkervereins Aichach. Jürgen Schröder, ebenfalls Mitglied, nickt: „Die Bienen merken es, wenn man gestresst ist, und reagieren prompt – manchmal mit einem kleinen Stich. Wenn man entspannt ist, lassen sie einen in Ruhe“, schmunzelt er und schwärmt von seinem cremigen, fast weißen Rapshonig, den er kürzlich auf sein Brot geschmiert hat. Genau diese Welt steht unter Druck. Im Wittelsbacher Land, wie in vielen Regionen Deutschlands, ist die Zahl der Imkerinnen und Imker in den letzten Jahrzehnten deutlich zurückgegangen. „Früher hatte jeder zweite Bauer ein paar

Rundum-Sorglos-Paket für Einsteiger

Nicht zuletzt ist die Imkerei auch eine Frage der Zeit und des Geldes. „Wer heute mit der Imkerei anfängt, muss mit 800 bis 1.000 Euro für die Grundausstattung rechnen – und das ist nur der Anfang“, erklärt Jürgen Schröder. Genau hier setzt das neue Projekt „Lease Bees“ an, für das der Imkerverein gerade Fördergelder beantragt. Die Idee entstand 2024 bei einem Sommerfest. „Wir haben hier in unserem Lehrbienenstand Platz und viele Völker – und es gibt Leute ohne Garten, die trotzdem Bienen halten möchten.“ Daraus entstand ein Konzept, das den Nachwuchs fördern und gleichzeitig den Zugang zur Imkerei erleichtern soll.

Mit „Lease Bees“ können Interessierte ein Bienenvolk „leasen“ – und zwar direkt am Vereinsgelände. Die Voraussetzungen sind einfach: Wer einen Jungimkercurs inklusive Honigkurs absolviert und Mitglied im Verein wird, bekommt ein Bienenvolk und ein vollständiges Imker-Equipment vom Verein geliehen“, sagt Jürgen Schröder. Die Leasinggebühren liegen bei lediglich 240 Euro. Nur die Schutzausrüstung muss man sich – aus Hygienegründen – noch selbst anschaffen – Kostenpunkt ca. 80 Euro. „Wir lassen niemanden allein mit seinem Volk – jeder bekommt einen erfahrenen Paten an die Seite gestellt“, ergänzt Gregor Zach. Die Ausbildung ist praxisnah: vom ersten Öffnen des Stocks bis zum Honigschleudern, vom Umgang mit Krankheiten bis zur Vermarktung des eigenen Honigs. Wer den Kurs erfolgreich abschließt, darf seinen eigenen Honig im Glas des Deutschen Imkerbundes verkaufen.

Die Magie der summenden Völker

Die Bienenvölker stehen während des Leasings auf dem Vereinsgelände. Nach dem ersten Jahr können die Teilnehmer entscheiden, ob sie weitermachen. „Wer aussteigt, hat keine Verpflichtungen – aber viele schöne Erinnerungen und neues Wissen gewonnen“, sagen die beiden und räumen ein: Die Imkerei ist nicht immer planbar und manchmal nicht bequem. „In der Hochphase der Bienen können Sie nicht vier Wochen in den Urlaub fahren“, betont Gregor Zach. Doch darin liegt auch der Reiz. „Es ist ein Hobby, das entweder voll begeistert – oder gar nicht“, meint Jürgen Schröder. Bienenhaltung ist komplex, anspruchsvoll und voller Überraschungen. Gleichzeitig sei es faszinierend, wie die Tiere arbeiten. Was von außen wie Chaos aussehen mag, ist ein System, das perfekt organisiert ist.

Wer will, kann nach dem Leasingjahr sein Volk, gegebenenfalls auch einen Ableger sowie das Equipment zu günstigen Kosten übernehmen. Der Verein hilft dem Neuimker dann, einen geeigneten Standort zu finden. Die beiden Imker freuen sich auf neue Vereinsmitglieder. | EM

Bienenvölker, heute sind es nur noch wenige“, berichten sie. Im Imkerverein Aichach gibt es aktuell rund 100 Mitglieder, von denen etwa 80 bis 85 noch aktiv Bienen halten. Insgesamt betreuen sie etwa 600 Bienenvölker im Umkreis von 15 Kilometern um Aichach. Während früher 15 bis 20 Bienenvölker pro Imker keine Seltenheit waren, kümmern sich viele heute oft nur noch um zwei oder drei. Und der Nachwuchs fehlt. „Wenn eine Generation an Imkern nicht mehr da ist, fehlen die Bienen“, warnen sie. Im Wittelsbacher Land gibt es derzeit ganze Landstriche, in denen die fleißigen Insekten ausbleiben. Das hat noch weitere Ursachen: Pestizide, Krankheiten wie die Amerikanische Faulbrut, die Varroamilbe oder neue invasive Arten. Problematisch ist zudem die intensive Landwirtschaft.



© Edigna Menhard

Am Lehrbienenstand des Imkervereins Aichach: Gregor Zach (rechts) und Jürgen Schröder wollen mit „Lease Bees“ neue Imker gewinnen.

Blumenthaler Hochzeit

Wenn jahrhundertealte Schlossmauern auf wilden Park und echte Nachhaltigkeit treffen, entsteht ein Fest mit Seele. Abseits vom klassischen Event-Trubel bietet das historische Ensemble bei Aichach Raum für Hochzeiten voller Charakter.

Es gibt Orte, die fangen einen ab der ersten Sekunde ein. Nicht mit lautem Prunk, sondern mit einer spürbaren, beruhigenden Beständigkeit. Schloss Blumenthal im Wittelsbacher Land ist so ein Ort. Wer hierherreist, um den eigenen Bund fürs Leben zu besiegeln, sucht meist keine austauschbare Event-Kulisse, sondern einen Rahmen mit Seele. Das historische Ensemble bettet das Fest der Feste in ein Geflecht aus wildem Schlosspark, jahrhundertealten Gemäuern und gelebter Nachhaltigkeit ein.

Vom Schatten alter Bäume in barocken Glanz

Der Tag in Blumenthal atmet Freiheit, vor allem, weil er völlig ohne Ortswechsel auskommt. Paare wählen hier ganz nach ihrer eigenen Handschrift: Für das klassische Ja-Wort öffnet sich die barocke Schlosskirche St. Maria, deren feiner Stuck der Zeremonie eine feierliche Würde verleiht.

Wer es freier liebt, schreitet tiefer in den weitläufigen Park. Unter den ausladenden Ästen des alten Hochzeitsbaums mischt sich das Eheversprechen mit dem Rauschen der Blätter. Der anschließende Sektempfang auf den weichen Wiesen setzt genau dort an – ungezwungen, elegant und nahbar.

„Es ist die seltene Kunst, ein großes Fest so intim wirken zu lassen wie ein privates Refugium.“

Kerzenschein, Dielenböden und ehrliches Handwerk

Wenn sich der Tag dem Abend neigt, zieht die Gesellschaft in das obere Stockwerk des historischen Gasthauses. Hier wartet kein steriler Ballsaal, sondern Räume voller Charakter für Gesellschaften von 60 bis 110 Gästen. Der Hochzeitsaal glänzt mit Kristalleuchtern und alten Dielen, die die Geschichten vergangener Epochen flüstern.

Kulinarisch bricht Blumenthal mit alten Konventionen, ohne an Eleganz zu verlieren: Als zertifizierter Bioland-Gastropartner mit Gold-Status kommt hier ein Festmenü auf den Tisch, das über 90 % biologisch, regional und von echtem Küchenhandwerk geprägt ist.

Später wechselt die Dynamik organisch in den angrenzenden Tangoraum. Die Tanzfläche und die Bar verschmelzen hier, sodass die Feiargesellschaft nah beieinander bleibt, während im Festsaal bei Kerzenschein in Ruhe geredet werden kann. Die Nacht ganz dem Paar. Bis um 02:30 Uhr darf die Musik laufen – bevor das Fest in den 40 individuell gestalteten Künstlerzimmern des Schlosshotels sanft ausklingt. Beim in der Übernachtung inbegriffenem Frühstücksbuffet lässt man mit der Hochzeitsgesellschaft das besondere Event am nächsten Tag gemütlich ausklingen.



© Lisa Martin



© Lisa Martin



Kapazität: Ideal für Gesellschaften von 60 bis 110 Personen.
Stil: Naturverbunden, historisch, anspruchsvoll unkonventionell.
Kulinarik: Ausgezeichnete Küche in Bioland-Goldqualität (teilweise Eigenanbau).
Logistik: Trauorte (Kirche & Park), Festsäle und 40 Hotelzimmer liegen schritt nah beieinander.

Inspirationen und die digitale Hochzeitsmappe finden sich direkt auf der Webseite von Schloss Blumenthal.

www.schloss-blumenthal.de



Zwischen Glaube und Heilkraft: Kräuterbuschen zu Mariä Himmelfahrt

Rund um den 15. August lebt in vielen Orten der Region ein alter Brauch weiter: das Binden und Weißen von Sträußen aus Kräutern. Was früher als Hausapotheke diente, verbindet bis heute religiöse Symbolik mit altem Wissen über heimische Pflanzen.

Wenn die Menschen im Wittelsbacher Land traditionell zu Mariä Himmelfahrt ein Kräuterbuschen binden, ist das weit mehr als ein hübscher Strauß – es ist ein Jahrtausende altes magisches Ritual. Der Ursprung dieser Tradition reicht weit zurück: Heilkräuter wurden schon in vorchristlicher Zeit den Göttern geopfert – als Dank für Schutz und ihre Heilkraft. Der Zeitraum zwischen dem 15. August und 15. September, der sogenannte „Frauendreißiger“, gilt als beste Zeit zum Pflücken. „In dieser Zeit haben die Heilkräuter besonders viele Inhaltsstoffe“, weiß Ursula Higl, Kräuterpädagogin aus Oberach bei Rehling. Die Kirche übernahm den Brauch und verband ihn mit einer Legende: Als die Gottesmutter gestorben war, fanden die Apostel ihr Grab drei Tage später leer vor. Stattdessen war es mit Rosen und Lilien gefüllt, und rundherum blühten all jene Heilkräuter, die Maria geliebt hatte.

Ursula Higl bindet jedes Jahr mit dem Gartenbauverein rund 180 Kräuterbündel, die gegen eine Spende abgegeben werden. „Wir machen immer 33 Kräuter rein“, erzählt sie. Diese Zahl hat Symbolkraft: Die Drei steht für die Heilige Dreifaltigkeit. Für die Rehlinger Kirche fertigt sie zudem einen größeren Strauß aus 77 Kräutern. Sieben gilt als Zahl der Schöpfungstage. Man kann aber auch beispielsweise

zwölf Heilpflanzen – entsprechend der Zahl der Apostel – verarbeiten oder 14, angelehnt an die Nothelfer. In der Praxis gehe es aber auch um Vielfalt und Verfügbarkeit der Pflanzen: „Es kommt immer drauf an, was man findet. Manche Kräuter sind Mitte August leider schon verblüht“, ergänzt die Fachfrau.

Im Zentrum des Bündels steckt meist die Königskerze mit ihrem langen kerzenartigen Blütenstängel, auch Marienkerze genannt. „Sie wird mit Maria verbunden und als Zepter gesehen.“ Dazu kommen Kräuter wie Schafgarbe, Johanniskraut, Frauenmantel, Kamille, Pfefferminze, Beifuß und Tausendgüldenkraut. „Ich stecke auch immer Getreideähren in den Buschen, die muss ich aber rechtzeitig pflücken.“ Das Suchen und Ernten der Kräuter erfolgt bei den Mitgliedern des Gartenbauvereins in Teamarbeit: „Jeder hat seine Stellen, wir teilen das auf.“ Beim Sammeln gilt Respekt vor der Natur. Man soll andächtig sein und sich bedanken, so die allgemeine Regel. Für Ursula Higl ist wichtig, dass man höchstens ein Drittel einer Pflanze pflückt, damit sie weiterwachsen kann.

Ist der Buschen in der Kirche geweiht worden, wird er zunächst getrocknet und später im Herrgottswinkel, am Kreuz oder auf dem Schrank aufbewahrt. Die Kräuterpädagogin freut sich dann immer über den besonderen Geruch des Straußes. „Früher haben die Menschen dann die Kräuter bei Krankheit oder Unwetter verbrannt oder als Tee genutzt.“ In der heutigen Zeit werden die Trockenkräuter spätestens dann verbrannt, wenn ein neuer Buschen kommt: „Alles, was geweiht ist, verbrennt man, denn der Rauch steigt in den Himmel“, betont die Pflanzenkundlerin.

Noch wird diese Tradition in vielen Regionen gelebt. Ursula Higl freut sich, dass sich mittlerweile auch junge Menschen wieder für den Brauch interessieren: „Wir haben jetzt glücklicherweise wieder viele Junge im Gartenbauverein, die auch Buschen binden möchten.“ | EM

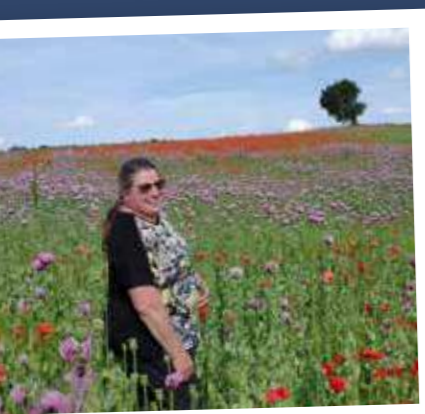
© Edigna Menhard



Ein Kräuterbuschen des Gartenbauvereins Rehling mit einer Vielfalt heimischer Heil- und Wildkräuter.

Für die Rehlinger Kirche fertigte Ursula Higl einen Kräuterbuschen aus 77 Pflanzen.

Ursula Higl freut sich über ein blühendes Mohnfeld.



© Edigna Menhard

© Edigna Menhard



100 Jahre Möbelproduktion aus Friedberg

Seit 1925 steht SEGMÜLLER für Möbelhandwerk aus eigener Fertigung in Friedberg – eine Erfolgsgeschichte aus dem Wittelsbacher Land.

Die Anfänge: Handwerk mit Weitblick

Was 1925 mit einer kleinen Polstermöbelfabrik in Friedberg bei Augsburg begann, ist bis heute eng mit dem Wittelsbacher Land verbunden: SEGMÜLLER produziert seit nunmehr 100 Jahren Möbel am eigenen Stammsitz. Firmengründer Hans Segmüller sen. legte damit früh den Grundstein für ein Geschäftsmodell, das auf Qualität, langlebige Materialien und handwerkliche Kompetenz setzte.

Bereits in den 1950er-Jahren erkannte man bei SEGMÜLLER die Vorteile des Direktverkaufs und eröffnete erste Verkaufsstellen in überwiegend süddeutschen Großstädten.



1980: erste Großfiliale in Friedberg

Ein zentraler Meilenstein folgte 1980 mit der Eröffnung des ersten großen Einrichtungshauses in Friedberg. Der Standort wurde im Laufe der Jahre kontinuierlich erweitert und modernisiert. Gleichzeitig wuchs das Unternehmen durch weitere Einrichtungshäuser, Logistikzentren und neue Vertriebskanäle – der Ursprung in Friedberg blieb dabei stets das Herz des Unternehmens.

Eigene Fertigung als fester Bestandteil der Unternehmensidentität

Bis heute werden in den SEGMÜLLER WERKSTÄTTEN Polstergarnituren, Polsterbetten, Eckbänke und Stühle gefertigt. Traditionelles Polsterhandwerk trifft hier auf moderne Fertigungstechnologien, kurze Entscheidungswege und eine eigene Entwicklungsabteilung. Dort wird kontinuierlich an neuen Designs, funktionalen Lösungen und Materialinnovationen gearbeitet, um individuellen Kundenwünschen gerecht zu werden.

Anzeige aus dem Wittelsbacher Land

Die Verbindung aus regionaler Produktion, langjähriger Erfahrung und stetiger Weiterentwicklung prägt SEGMÜLLER bis heute – als verlässlicher Arbeitgeber, als Hersteller mit klarer Haltung zur eigenen Fertigung und als fest verwurzelt Unternehmen im Wittelsbacher Land.



© Hans Segmüller Polstermöbelfabrik



@wittelsbacher.land.verein



Wittelsbacher Land e. V.

Gerlinde Orlowitsch | Sonnenaufgang Gabriele Boulan | Weitmannsee



Gerlinde Orlowitsch | Kornfeld



Beate Friedl | »goldenes Feld«

Ihre Lieblingsorte im Wittelsbacher Land

Vielen Dank für die Foteinsendungen Ihrer Lieblingsorte im Wittelsbacher Land.