

Wittelsbacher Land *Journal*

1/25

Themen in dieser Ausgabe

Aus dem Verein – Mit der GenussTour Handwerk und Landwirtschaft erleben

Veranstaltungstipps – Unsere Highlights für den Zeitraum Juni bis August

Solaroffensive – Sonnenenergie für den Landkreis

So schmeckt das Wittelsbacher Land – Rezepte aus Ihren Küchen

Heimat, Menschen, Zukunft –
das Journal für die Bürger
im Wittelsbacher Land



Der Duft von Natur & Papier

Liebe Leserinnen und Leser,

manch einem unter Ihnen ist es bei unserer letzten Ausgabe des Journals aufgefallen und Sie haben uns gefragt, was es damit auf sich hat: Das Journal riecht! Oder wie zum Teil kommuniziert, „es muffelt“. Zunächst einmal können wir Sie beruhigen, denn die Dämpfe sind in keiner Weise gesundheits- oder umweltschädlich. Ganz im Gegenteil: Für den starken Geruch ist die Bio-Farbe verantwortlich, die wir inzwischen für den Druck verwenden. Diese enthält Bestandteile, die den ökologischen Fußabdruck reduzieren, was uns als Verein, der sich unter anderem für den Klima- und Umweltschutz einsetzt, wichtig ist. Aus diesem Grund arbeiten wir auch mit einer lokalen Druckerei zusammen. Der Eigengeruch geht auf Leinsamen und Sojabohnenöl zurück. Die feinen Nasen unter Ihnen haben das womöglich erkannt. Einigen Lesern dürfte auch die positive Wirkung von Leinsamen auf die Verdauung bekannt sein – den Verzehr des Journals empfehlen wir aber dennoch lediglich mit den Augen.

In der aktuellen Ausgabe erwarten Sie ein spannendes Projekt des Landkreises zum Thema „Solaroffensive für den Klimaschutz“ und Sie erfahren brandaktuell, was es mit der neu geplanten „Genuss-Tour Wittelsbacher Land“ auf sich hat. Im Mitgliedsportrait stellt die Gemeinde Dasing ihre aktuellen Entwicklungen vor, und die Stationen des „Geschichtspfads zur Lechfeldschlacht“ bieten abwechslungsreiche Ausflugsziele. Wie gewohnt präsentieren wir Ihnen zudem eine Auswahl an besonderen Veranstaltungen im Wittelsbacher Land.

Viel Spaß beim Stöbern!



David Hein
Geschäftsführer Wittelsbacher Land Verein
& Redaktionsleitung



Impressum:
Wittelsbacher Land e.V.,
Werlbergerstraße 7, 86551 Aichach
08251/865050

Vorsitzender: Dr. Klaus Metzger, Landrat (verantwortlich)
Redaktionsleitung: David Hein
Texte: Edigna Menhard, Sabine Roth, Ines Speck
Fotos: Edigna Menhard, Sabine Roth, Ines Speck, Benedikt Frommer,
Stadt Aichach, Stadt Friedberg, Wittelsbacher Land Verein,
Landratsamt Aichach-Friedberg, Bund Naturschutz, istock
Satz/Layout: Benedikt Frommer
Druck: KRAUS+KLESS druck service GbR

Inhalt



Seite 4 - 5

Unsere Highlights im Wittelsbacher Land
Kunst und Kultur erleben



Seite 6 - 7

Dasing hat eine
neue Mitte



Seite 8 - 9

Solaroffensive
Sonnenenergie für den Landkreis



Seite 10 - 11

Kratzer Brot
LEADER fördert
Bäckerhandwerk



Seite 12 - 13

GenussTour im
Wittelsbacher Land



Seite 14 - 15

Die Öko-Modellregion &
die Menschen dahinter



Seite 16 - 17

Geschichtspfad
Schlacht am
Lechfeld



Seite 18 - 19

Sonntagswandern
im Wittelsbacher
Land

Rückseite

Lieblingssorte der
Leserinnen und Leser



Wittelsbacher Land e. V.



@wittelsbacher.land.verein

Der Verein auf
social media

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 Juni bis August zusammengestellt. Einen Kalender mit allen Veranstaltungen finden sie zudem auf:
www.kalender.wittelsbacherland-verein.de



© Gerard Essaka

Elfenfest

13. bis 15. Juni 2025, Blumenthal

Das Elfenfestival in Blumenthal ist ein jährliches Familienfest, das Besucher jeden Alters verzaubert. Es lädt dazu ein, in die Welt der Naturwesen einzutauchen, den magischen Elfenpfad zu entdecken und thematische Dörfer zu erkunden, die mit liebevollen Details gestaltet sind. Das Festival bietet eine Vielzahl an Programmpunkten, darunter mitreißende Musik, kreative Workshops und beeindruckende künstlerische Darbietungen, die für unvergessliche Erlebnisse sorgen. Mehr zum Programm unter www.elfenfestival.de



© A. Friedemann

Fête de la Musique

21. Juni 2025, 17.00 bis 22.30 Uhr, Friedberg

Zum längsten Tag des Jahres, dem Sommeranfang am 21. Juni, verwandeln Musikerinnen und Musiker sowie Bands unterschiedlicher Genres die Altstadt in einen pulsierenden Klangkörper. Gespielt wird in Innenhöfen, auf Terrassen und auf Freiflächen der Stadt. Alle Veranstaltungen im Rahmen der Fête de la Musique sind ohne Eintritt zugänglich. Das Musikfestival findet an diesem Termin jährlich in hunderten Städten weltweit statt. Die Stadt Friedberg beteiligt sich seit 2015 an dieser einzigartigen Aktion.



© Odeon

Odeon Sommerkonzert

12. Juli 2025, 19.30 Uhr, Feldstadl Schorn, Pöttmes

Die rund 70 jungen Musikerinnen und Musiker des Jugendsinfonieorchesters präsentieren am Feldstadl Schorn in der Kapellenstraße ein klassisches Programm, das sie unter der künstlerischen Leitung des Dirigenten Julio Doggenweiler erarbeitet haben. Auf dem Programm stehen die Hebriden von Felix Mendelssohn-Bartholdy, das Konzert für Klarinette und Orchester in A-Dur KV 581 von Wolfgang Amadeus Mozart und La Mer von Claude Debussy.



© Sabine Roth

Brauchtum und Feste

Tipps aus der
Redaktion:

Pöttmeser Marktfest 5. und 6. Juli 2025

Das Marktfest in Pöttmes ist eine beliebte Veranstaltung, die jedes Jahr zahlreiche Besucher anzieht. Es findet traditionell im Sommer statt und bietet ein abwechslungsreiches Programm mit Musik, kulinarischen Köstlichkeiten und Unterhaltung für die ganze Familie. Auch die verschiedenen örtlichen Vereine wirken mit.

Altstadtfest Friedberger Zeit 4. bis 13. Juli

Das historische Altstadtfest in Friedberg begeistert seine Bürgerinnen und Bürger sowie die Gäste aus nah und fern mit Theater, Tanz, Musik und ganz viel Flair. Hier kann man ins 17. und 18. Jahrhundert eintauchen – der Blütezeit des Friedberger Handwerks. Besucher ohne historisches „Gewand“ müssen am Zollhäuschen einen „Festobulus“ bezahlen (in 2025 beträgt der Tageseintritt 10 Euro).

Historisches Marktfest in Inchenhofen 25. bis 27. Juli

Inchenhofen taucht beim Historischen Marktfest drei Tage lang ins Jahr 1400 ein, als der Ort die Marktrechte erhielt. Es gibt ein Festprogramm mit Märkten, Musik, Lagerleben und kulinarischen Highlights in historischen Gewändern. Neben Gauklern zieht auch die Musik durch die Straßen. Ein Highlight ist der Auftritt der Gruppe Spektakulum. Die Ortsvereine verköstigen die Gäste mit viel Engagement und Herzblut in ihren Lagern und Ständen. | EM & SR



© Erich Echter

Barockpicknick Sisi-Schloss

6. Juli 2025, 16.00 bis 18.00 Uhr, Schlosspark Unterwittelsbach

Für stimmungsvolle Atmosphäre sorgen Kammermusiker aus der Region mit festlicher Instrumental- und Vokalmusik aus der Renaissance bis zur Moderne. Auf der Wiese am Unterwittelsbacher Schloss, in der schon Sisi spazieren gegangen ist, lässt sich bei entspannter Musik ein mitgebrachtes Picknick mit Familie und Freunden genießen. Das Konzert findet von 16 bis 18 Uhr statt, der Eintritt ist frei. Weitere Infos unter <https://sisischloss.bayern/Sisi-Schloss/>



© Herbert Heim

Badanger Konzerte

11. und 12. Juli 2025, Mering

Im Sommer 2025 wird das Freizeitgelände am Meringer Badanger zum Hotspot für Live-Musik. Am 11. Juli bringt die Band Shout mit Frontmann Hannes Ankner die größten Rockhits der 80er und 90er auf die Bühne. Am 12. Juli sorgt dann die Presley Family für eine Show mit Las-Vegas-Flair, bekannten Klassikern und viel guter Laune. Der Vorverkauf für dieses Kult-Event läuft bereits unter 0178 1629765. Für den 11. Juli gibt es eine Abendkasse.



© Edigna Menhard

Reggae in Wulf

1. und 2. August 2025, Sportgelände des SV Wulfertshausen

Beim Reggae-Musikfestival erwartet Fans jamaikanischer Klänge ein echtes Highlight. Die Veranstalter setzen auf ein hochkarätiges Line-up und lassen keine Wünsche offen. Auch in diesem Jahr werden sowohl internationale Reggae-Stars als auch talentierte Künstlerinnen und Künstler aus der Region in Wulfertshausen auftreten. Traditionell gibt es auch wieder einen Kindernachmittag. Reggae in Wulf findet bei jedem Wetter auf dem Sportgelände des SV Wulfertshausen statt. Ticketvorverkauf unter www.reggae-in-wulf.de

Mitgliedsportrait:

Dasing hat eine neue Mitte



Dasing wächst und investiert auf hohem Niveau. Der Innenausbau des neuen Verwaltungsgebäudes ist abgeschlossen. Danach werden die Außenanlagen gestaltet. Ende 2025 soll alles komplett fertiggestellt sein.

Beim neuen Verwaltungsgebäude geht es gut voran. So ist der Innenausbau pünktlich abgeschlossen worden. Im Mai war der Einzug und der Betrieb läuft seitdem. Danach werden die Außenanlagen gestaltet. Ende 2025 soll alles fertiggestellt sein. Komplett barrierefrei und nachhaltig – auch die Tenne wurde umgebaut und angepasst. Beheizt wird über Nahwärme durch die Hackschnitzelheizung in der Schule. „Wir freuen uns sehr, dass wir bereits nach zwei Jahren das neue Gemeindezentrum mit einer hohen Aufenthaltsqualität beziehen konnten. Für eine solche Größe waren wir wirklich turboschnell“, so Bürgermeister Andreas Wiesner. Auch die Bücherei ist mit größeren Räumlichkeiten miteingezogen. Das „alte Wohnhaus“, das in den letzten Jahren Standort für einen Teil der Verwaltung war, wird nun abgerissen. Dort entsteht eine Streuobstwiese, die künftig als Gemeindegarten dienen soll.

MEDAS ergänzt die Dasinger Mitte

Eine Anlaufstelle für Gesundheitsthemen in ein Gesamtkonzept der Dasinger Mitte zu integrieren, das war der Wunsch von Andreas Wiesner. „Wir sind sehr froh, mit dem MEDAS einen Ort der medizinischen Beratung und Betreuung zu bekommen.“ So etwas sei in ländlichen Gemeinden nicht selbstverständlich. Eine prosperierende Gemeinde wie Dasing müsse sich jedoch den demografischen Herausforderungen stellen. Die Zahl der Senioren mit einem gewissen Betreuungsbedarf wächst. Auf der anderen Seite ist Dasing attraktiv für junge Familien mit Kindern, für die eine medizinische Versorgung vor Ort wichtig ist. In dem neuen Gebäude an der Aichacher Straße mit dem markanten Walmdach sind eine Apotheke, eine

Zwei Orte der Begegnung bringen Menschen zusammen

allgemeinärztliche Gemeinschaftspraxis und eine Tagespflegeeinrichtung eingezogen. Die Tagespflege im ersten Stock kann 26 Gäste aufnehmen, die werktags unter der Aufsicht von Pflegekräften gemeinsam essen, lesen, Spiele spielen und sich bewegen. Investor Alexander Ihle war wichtig, dass das Medas mit den gleichen Außenmaßen errichtet wird wie der einstige Lechnerwirt, auch in der Gestaltung des Kopfbaus findet man das damalige Gebäude wieder. Wo früher der Festsaal und die Metzgerei nach Norden angebaut waren, befindet sich nun ein Gebädetrakt mit zwölf rollstuhlgerechten Wohnungen. Ambulante Pflege in den eigenen Räumen ist hier garantiert. Komfort, kurze Wege und das gute Gefühl, Ärzte unter einem Dach zu haben, sind für die künftigen Mieter attraktiv. Das MEDAS, da sind sich Bürgermeister, Investor und Betreiber einig, ist eine Bereicherung für Dasing. Denn es fügt sich gut in die ambitionierte Zukunftsstrategie der Gemeinde ein. | SR



Bürgermeister Andreas Wiesner und der Dasinger Investor Alexander Ihle freuen sich über das neue MEDAS inmitten von Dasing, ihrer Heimat

© Sabine Roth



Die Baustelle im Oktober 2024

Das Eis der Familie Lidl feiert 20 Jahre!

Dieses Jahr gibt es einen besonderen Grund zu feiern. Seit 20 Jahren verarbeitet Familie Lidl die Bio-A2-Weidemilch zu feinem Eis und Joghurt.



© Lidl's Hofprodukte

Der Familienbetrieb zeigt, dass dies mit viel Engagement und Zusammenhalt möglich ist. Besonders hervorzuheben ist, dass die frische Weidemilch sowie der Joghurt seit diesem Jahr biozertifiziert sind. Die Bio-A2-Weidemilch erscheint schon bald in einem neuen praktischen Outfit.



Anzeige aus dem Wittelsbacher Land



Eistorte mit Eis von Lidl's Hof-Produkte

Der Boden:

200 g Hafer-Kekse
120 g flüssige Butter

Die Eisschicht:

500 g Vanilleeis
500 g Schokoladeneis
500 g Erdbeersorbet

Die Deko:

Sahne und Erdbeeren

Zubereitung:

Den Tortenring auf 24 cm Durchmesser einstellen und auf eine Platte geben, die im Gefrierschrank Platz hat. Die Platte muss gerade reinpassen. Die Haferkekse in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Mit einem Rollholz oder Fleischklopper die Kekse zu feinen Krümeln zermahlen und anschließend mit der flüssigen Butter vermischen. Die Masse in den Tortenring füllen und für ca. 30 Minuten tiefgefrieren. In der Zwischenzeit die erste Eissorte Vanille antauen lassen, bis diese streichfähig ist. Anschließend auf den gefrorenen Keksboden füllen und gleichmäßig verstreichen. Nun die Torte wieder für ca. 30 Minuten in das Gefrierfach geben und das Schokoladeneis für die nächste Schicht antauen lassen. Nach dem Schokoladeneis noch einmal die Torte für ca. 30 Minuten tiefkühlen. Zuletzt das Erdbeereis wieder antauen lassen, bis es gut zu verstreichen ist. Die Oberfläche sollte schön glatt sein. Sobald die letzte Schicht gut angefroren ist, kann die Torte nach Belieben mit Sahne und Erdbeeren oder anderen Früchten dekoriert werden. Anschließend kann die Eistorte wieder ins Gefrierfach und nach ca. 30 Minuten ist die Sahne mit den Früchten angefroren. Diese Dessertvariation kann sehr gut vorbereitet werden. Alternativ kann die Torte nach der Dekoration sofort verzehrt werden.

Diese Eistorte kann mit jedem Lieblingseis von Lidl's Hof-Produkte gemacht werden – jede Torte ist einmalig! Wir wünschen allen ein gutes Gelingen und eisiges Vergnügen!

Familie Lidl

Ran an die Sonnenenergie!

Der Landkreis Aichach-Friedberg geht in die Solaroffensive. Das gleichnamige Projekt will den Stellenwert von Photovoltaik steigern und neue Zielgruppen erreichen. Dafür gibt es eine LEADER-Förderung.

„Alle machen Photovoltaik. Alle gestalten die Energiewende.“ Davon träumen Stefanie Mießl und Anna Hengelein, die das Projekt Solaroffensive in der Fachstelle für Klimaschutz des Landratsamtes Aichach-Friedberg betreuen. Der Förderbescheid ist da, „wir können jetzt voll durchstarten“, freuen sich die Zwei. Die Solaroffensive ist ein Projekt, das Unternehmen, sozialen Einrichtungen, Vereinen, Wohnungseigentümergeinschaften und Privatpersonen im Landkreis Aichach-Friedberg zuerst vor allem eines bringt: viel Information. Aufgezeigt werden sollen Möglichkeiten, wie Sonnenenergie noch besser genutzt werden kann.

„Der Landkreis Aichach-Friedberg steht hier schon gut da“, wissen die Projektbetreuerinnen. Aber da geht noch einiges, sind sie überzeugt. Notwendig sei es obendrein, schließlich will der Landkreis bis 2030 den CO₂-Ausstoß um 55 Prozent verringern. 2040 soll das Wittelsbacher Land seinen Verbrauch an Strom, Wärme und Verkehr einzig durch erneuerbare Energien decken können.

Große Dächer, großes Potential: Ein Baustein der Solaroffensive richtet sich an diejenigen, die große Dächer haben – Unternehmen, soziale Einrichtungen, Vereine und Wohnungseigentümergeinschaften. Im Rahmen des Projekts, das zwei Jahre läuft, können diese Zielgruppen eine kostenfreie Vor-Ort-Beratung erhalten. Ein Experte sieht sich dabei den Stromverbrauch mit seinen Lastspitzen an und nimmt die vorhandenen Dachflächen unter die Lupe. Ein Abschlussbericht zeigt verschiedene Möglichkeiten der Photovoltaikbelegung auf und klärt Fragen zu einer möglichen Elektrifizierung des Fuhrparks oder der Wärmeerzeugung. „Diese Bereiche müssen wir noch mehr zusammen denken“, führt Mießl aus. Denn wird das E-Auto vom dacheigenen Sonnenstrom betankt, ist schon ein großer Schritt zum Ziel Klimaneutralität getan.

Zu den bewährten Bausteinen wie Solar-Treffs und Vortragsveranstaltungen, die es bereits seit einer Weile im Wittelsbacher Land gibt, kommt mit dem Projekt die Solarbörse hinzu. Die funktioniert nach dem Prin-

zip „Habe Fläche, suche Investor“: Ein Hausbesitzer hat zum Beispiel über das Solarpotentialkataster, das ebenfalls schon länger verfügbar ist, erkannt, dass sich sein Dach prima für eine PV-Anlage eignet. Selbst investieren kann oder will er aber nicht. Über die Solarbörse kann er seine Fläche für Investoren zur Verfügung stellen.

Auch die junge Generation vergisst die Solaroffensive nicht: Für sie soll in Zusammenarbeit mit Schulen oder außerschulischen Organisationen die Teilnahme am Planspiel Energiespardorf, ein Projekt des Bund Naturschutz, ermöglicht werden.

Das Energiespardorf simuliert den Energieverbrauch einer durchschnittlichen bayerischen Gemeinde mit Wohnhäusern, Kleingewerbe und Landwirtschaft. Die Schülerinnen und Schüler checken den Energiebedarf und machen sich Gedanken, wie die Zukunft des Dorfs im Klassenzimmer aussehen kann.

Das Projekt Solaroffensive läuft zwei Jahre, Schluss ist am 31. März 2027. Für Bildung, Beratung und Vorträge gibt es Geld aus dem Leader-Topf. Damit unterstützen die EU und der Freistaat Bayern ländliche Regionen bei ihrer Entwicklung. Die Förderung beträgt 50 Prozent, das sind 56.000 Euro. Die andere Hälfte zahlt der Landkreis Aichach-Friedberg.

Sämtliche Informationen, Termine und Veranstaltungen finden Interessierte im Internet auf der Homepage der Fachstelle für Klimaschutz am Landratsamt: lra-aic-fdb.de/landkreis/klimaschutz. | IS

Photovoltaikberatungen für Bürger in Kooperation mit der Verbraucherzentrale:
26. Juni, 31. Juli, 28. August, 25. September, 30. Oktober, 27. November und 18. Dezember, jeweils von 14 bis 17.45 Uhr.
Terminvereinbarungen unter 08251/92-232.

Das Energiespardorf ist ein interaktives Modell einer Gemeinde. In diesem Planspiel des Bund Naturschutz stellen Schüler die Stromversorgung sicher, bedenken den CO₂-Ausstoß und den Flächenverbrauch. Im Rahmen des Projekts Solaroffensive kommt es an Schulen im Wittelsbacher Land.



© Bund Naturschutz

Insgesamt 377 Megawatt Peak (MWp) Leistungskapazität erreichten Solaranlagen Ende 2024 im Landkreis Aichach-Friedberg. Laut dem Marktstammdatenregister kommen 243 MWp von Photovoltaik-Anlagen auf Dächern und 134 MWp von Freiflächenanlagen. Die Firma Tetraeder, die das Solarkataster betreibt, hat ein Gesamtpotenzial für Dachflächen-Photovoltaikanlagen, auf die die Solaroffensive hauptsächlich abzielt, ermittelt, das bei circa 1000 MWp liegt.



Die Bereiche Strom, Wärme und Mobilität müsse man „zusammen denken“, so Projektbetreuerin Stefanie Mießl. Die Veranstaltungen im Rahmen der Solaroffensive wollen dafür Verständnis schaffen. Foto: istock.com/Marc Osborne



Foto: istock.com/ anatoliy_gleb

Tradition trifft Moderne:

Wie Kratzer Brot das Bäckerhandwerk neu belebt

Mitten im neuen Gewerbegebiet von Ried hat ein außergewöhnliches Projekt seine Türen geöffnet: das Kratzer Brotatelier. Hier verbindet sich traditionelles Handwerk mit einem modernem Konzept.

Die kostbarste Zutat beim Brotbacken ist die Zeit. Davon ist Ulrike Kratzer überzeugt. Sie hat zusammen mit Ehemann Markus und ihren vier Kindern Ende Januar das Kratzer Brotatelier eröffnet. Die Schaubäckerei mit Laden und integriertem Café liegt mitten im neuen Gewerbegebiet Ried und setzt auf ein besonderes Konzept: „Wir machen alles ohne Backmischungen und Zusatzstoffe. Bei uns bekommt der Teig noch extra Zeit zu reifen – das macht kein klassischer Bäcker mehr“, erklärt die Geschäftsführerin. Verkauft werden Backwaren, die reine Naturprodukte sind. Und genau das mache das Handwerk aus, betont sie. Denn dieses ursprüngliche, traditionelle Backen sei auch eine Herausforderung. „Da musst du wirklich dein Handwerk beherrschen, weil du ja keine industriellen Zaubermittel einsetzen kannst.“ Doch der Aufwand lohnt sich: „Unsere Kunden sagen, dass unsere Brote einen intensiven, ehrlichen Brotgeschmack haben.“ Außerdem halten die Backwaren eine Woche frisch – im Gegensatz zu industriell gefertigten Backwaren, die oft schon nach zwei Tagen trocken sind. Das Sortiment der Kratzers umfasst verschiedene Brotsorten, darunter reine Dinkelbrote aus eigenem Natursauerteig, traditionelle Brezen und feines Gebäck wie Pain au Chocolat oder Croissants. Seit kurzem werden zudem Fruchtschnitten und Sahnekuchen nach alten Rezepten angeboten. Diese Leckereien wünschen sich vor allem die Leute im Café, so Ulrike Kratzer. Aber auch das Frühstücksangebot kommt gut an: Neben Birchermüsli und Chiapudding gibt es verschiedene Frühstücksvariationen wie „Strammer Max“, Burrata auf gerösteten Brot oder mannigfaltige Eierspeisen.

Ein weiteres Highlight des Brotateliers ist das offene Konzept: Durch eine Glasscheibe können die Gäste

zuschauen, wie die Brezen geformt oder die Croissants ausgerollt werden. „Den Leuten gefällt es, wenn sie den Bäckern über die Schulter schauen können und sehen, wie ehrliches Handwerk entsteht“, weiß die Firmeninhaberin.

Qualität spricht sich eben schnell herum. Neugierig hat die Kundinnen und Kunden aber sicherlich auch das hochmoderne Gebäude im Rieder Gewerbegebiet gemacht. Dieses hat die Familie gemeinsam mit den Architekten bis ins Detail durchdacht. Der Bau mit dem hellbraunen Besenputz und den Holz-Alufenstern visualisiert auch architektonisch die Kratzer-Philosophie: „Das Gebäude ist minimalistisch und hochwertig, genau wie unsere Produkte“, erläutert Ulrike Kratzer.

Doch warum steht das moderne Haus ausgerechnet in Ried? Bislang hatten die Kratzer ihr Unternehmen im Nebenerwerb betrieben, gebacken wurde bei einem befreundeten Bäcker, verkauft wurde über Wochenmärkte, Hofläden und Supermärkte. Dann wollte die Familie einen Schritt weiter gehen. „Wir haben schon länger Ausschau nach einem eigenen Standort gehalten“, verrät die Geschäftsführerin. Trotz der ländlichen Struktur sei die Nachfrage groß – nicht nur aus Ried selbst, sondern auch aus den umliegenden Ortschaften. Zudem liegt das Brotatelier strategisch

günstig an einer viel befahrenen Strecke zur Autobahn, was viele Pendler und Auswärtige anzieht. Die Arbeit geht nie aus. Sieben Tage die Woche hat das Brotatelier geöffnet, sieben Tage die Woche arbeiten derzeit auch die Kratzers. Bereut hat die Familie ihren Schritt nicht, auch wenn ihnen so mancher Stein in den Weg gelegt wurde. „Wer nicht wagt, der nicht gewinnt“, meint Ulrike Kratzer und ergänzt:

„Natürlich ist es derzeit zeitintensiv und anstrengend. Aber wenn wir als Familie nicht dahinter stehen würden, dann hätten wir das ja

nicht gemacht. Wir sind mit Leidenschaft dabei.“ Ihr Sohn Max, der aktuell studiert und parallel eine Bäcker Ausbildung absolviert, plant, das Geschäft auf lange Sicht zu übernehmen. Aber auch für die nahe Zukunft haben die Kratzers schon Pläne. Die Terrasse soll in den nächsten Wochen fertiggestellt und eine gemütliche Oase für Radfahrer und Spaziergänger werden. Außerdem hat die Familie viele neue Ideen, will vielleicht Events veranstalten und das Sortiment mit Burgern zu Mittag oder Sommerdrinks auf der Terrasse erweitern. Die Kundschaft darf wohl noch mit vielen Überraschungen rechnen, denn: „Der Kopf steht nie still“, sagt Ulrike Kratzer. | EM



© Kratzer Brot



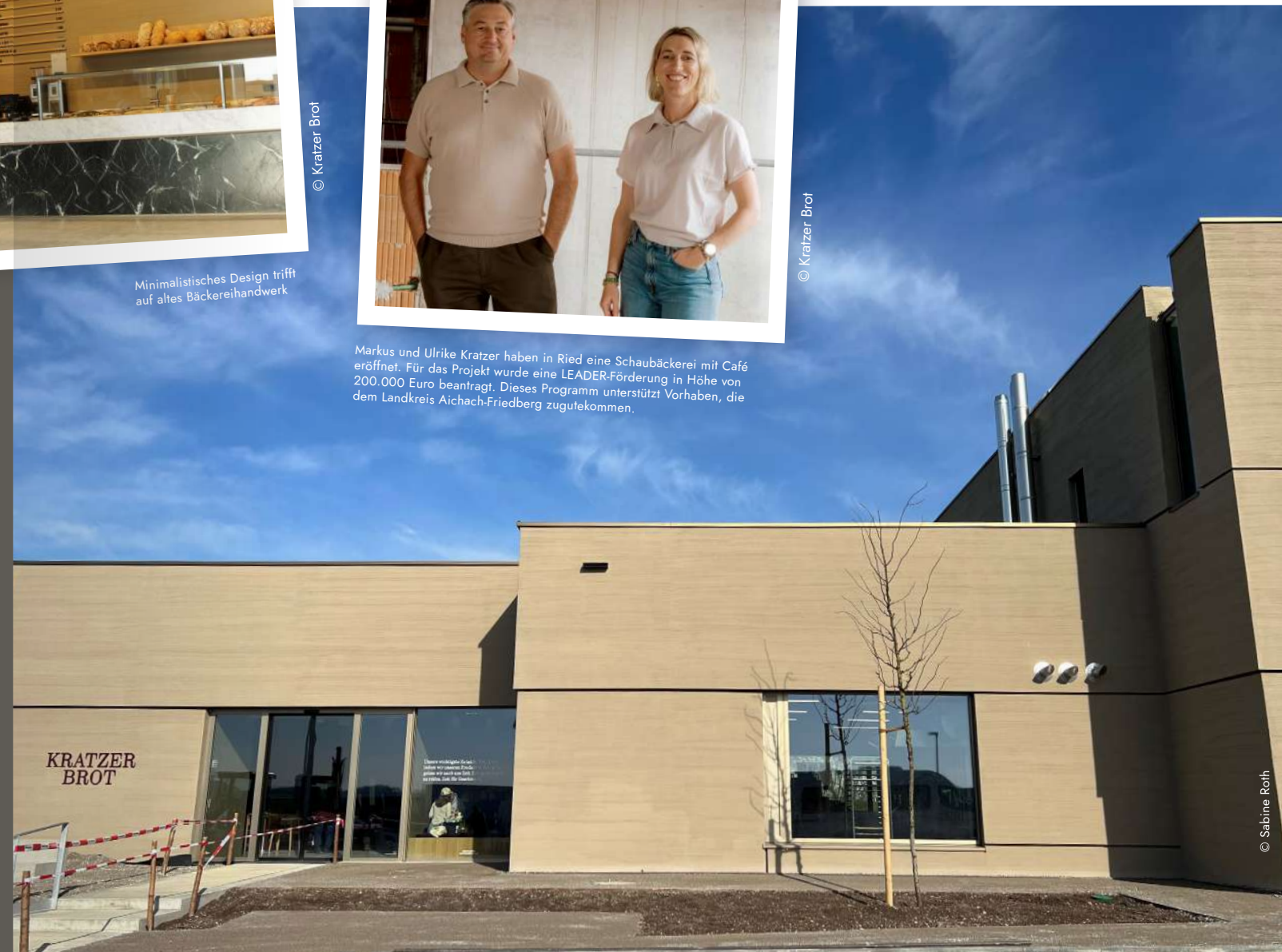
© Kratzer Brot

Minimalistisches Design trifft auf altes Bäckerhandwerk



© Kratzer Brot

Markus und Ulrike Kratzer haben in Ried eine Schaubäckerei mit Café eröffnet. Für das Projekt wurde eine LEADER-Förderung in Höhe von 200.000 Euro beantragt. Dieses Programm unterstützt Vorhaben, die dem Landkreis Aichach-Friedberg zugutekommen.



KRATZER
BROT

© Sabine Roth

Auf GenussTour im Wittelsbacher Land

Es gibt sie noch: die wahren Kleinode im Wittelsbacher Land, die mit regionalen Produkten begeistern und unbedingt entdeckt werden sollten. Genau das ermöglicht die neue GenussTour, die der Wittelsbacher Land Verein ab Juli anbietet.

Wir haben dieses neue Angebot für Sie getestet und waren bei der ersten GenussTour dabei. Diese führte uns auf einer Strecke von rund 60 Kilometern zu vier Direktvermarktern im Wittelsbacher Land. Aber keine Sorge: Man kann sich entspannt zurücklehnen, denn ein Kleinbus bringt die Teilnehmer bequem von einem Genuss-Ort zum nächsten.



© Benedikt Frommer

Station 1: Bäckerei Kratzer in Ried Gesunder Start in den Tag

Pünktlich um 9:30 Uhr treffen wir uns beim Landhaus Koller in Hergertswiesen und fahren von dort zur ersten Station nach Ried, wo uns die Familie Kratzer bereits erwartet. Aus Hygienegründen erhalten wir Schutzhauben für die Führung durch die Produktion und die Schaubackstube. Hier dürfen wir den Bäckern bei ihrer Arbeit zusehen. Dazu gibt es köstliche Kostproben verschiedener Brotsorten und Gebäcke mit süßen Aufstrichen, die mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt werden.

„Aus einer Weizenunverträglichkeit unseres Sohnes Max entstand unsere Familiengeschichte – mit Brot, das Zeit und Liebe braucht“, erzählt Geschäftsführerin Ulrike Kratzer. So sei auch ihr erstes eigenes Brotatelier im Neubaugebiet gereift. Seit dem 28. Januar

können Kunden hier einkehren und sich verwöhnen lassen. „Dass wir durch und durch eine Brot-Familie sind, merkt man, wenn man einen Blick hinter die Kulissen wirft. Hier packen mehrere Familienmitglieder fleißig mit an. Das Backen ist für uns nicht nur Familientradition, sondern echtes Handwerk. Maschinen nutzen wir nur dort, wo es wirklich sinnvoll ist. Den entscheidenden Teil erledigen geschickte Hände“, erklärt ihr Mann Markus Kratzer. Der Bäckermeister backt sein Brot aus wenigen, aber hochwertigen Zutaten. Er zeigt uns den Teig in seiner Hand und betont, dass jede Zutat von höchster Qualität sein muss. Deshalb verwendet er ausschließlich regionale Rohstoffe und arbeitet eng mit Landwirten aus der Umgebung zusammen. Die Vollkornmehle werden in der eigenen Mühle gemahlen. Die Backphilosophie der Familie Kratzer ist altbewährt und gleichzeitig modern: „Wir geben dem Teig Zeit. Mit dieser kostbaren Zutat schaffen wir mehrere gute Dinge auf einmal: besseren Geschmack, längere Haltbarkeit und mehr Verträglichkeit.“

Station 2: i-Tüpfel in Steindorf Senfgenuss und mehr

Eine Stunde später erreichen wir die zweite Station: das i-Tüpfel in Steindorf. Hier hat sich die Familie Bergmair mit einem Gesundheitshaus ihren Lebensraum erfüllt.



© Benedikt Frommer

Tochter Christine erklärt uns, dass in diesem Haus Therapeuten, Mediziner sowie Gesundheits- und Sozialberufe ganzheitlich zusammenarbeiten. Auch für das rund 12.000 Quadratmeter große Areal um das Haus gibt es Pläne: Ein Wohlfühlort mit Gasthaus, Veranstaltungssaal, Hotel, Wirtsgarten und Feinkosthaus soll entstehen.

Im Fokus der Genuss-Tour steht jedoch der selbst angebaute Senf – ein kleines Korn mit großer Wirkung. Dazu serviert uns Renate Bergmair eine köstliche Senfsuppe. „Der Senf wird aus den eigenen Pflanzen auf dem Acker nebenan am Wecker-Hof angebaut. Die Blüte sieht aus wie Raps und wird Mitte April gepflanzt“, erklärt Christine. Wir erfahren, dass Senf nicht nur die Bodenqualität fördert, sondern auch vielseitig einsetzbar ist: zum Würzen, Einlegen von Marinaden und Gemüse, als Salzersatz oder in Suppen sowie Fleisch- und Fischgerichten. Zudem hat Senf gesundheitsfördernde Eigenschaften und wird in vielen Hausmitteln verwendet. Der Familienbetrieb hat sich auf den Anbau von Senf als Kulturpflanze spezialisiert. Wir sind begeistert, was alles in diesem kleinen Senfkorn steckt, das wir selbst quetschen dürfen. Die Produkte sind im eigenen Hofladen erhältlich, der auch kreative Ton-Kreationen und Naturmaterialien bietet, und besichtigt werden kann.

Station 3: Lidl's Hof Glückliche Kühe und leckeres Eis

Weiter geht es nach Baierberg zur Landwirtschaft der Familie Lidl. Hier begrüßt uns Peter Lidl und gibt uns Einblicke in die Eisproduktion. Natürlich dürfen wir auch ein Eis nach Wahl verkosten. Seit 20 Jahren wird das Hofeis in der eigenen „Eisküche“ hergestellt. Dabei legt die Familie großen Wert auf beste Zutaten und nachhaltige, ökologische Wirtschaftsweise. Dafür wurde Lidl-Eis mit dem Wittelsbacher-Land-Siegel ausgezeichnet. Anschließend fahren wir mit dem Bus zum nahegelegenen Stall, der vor vier



© Benedikt Frommer



Jahren am Ortsrand von Baierberg errichtet wurde. Die Familie Lidl betreibt die Landwirtschaft in fünfter Generation. Seit September 2021 ist der Hof Bioland-zertifiziert und darf sich Biohof nennen.

Das Futter für die knapp 70 Tiere wird gentechnikfrei und bienenfreundlich selbst angebaut. Die Kühe können sich in einem „Wellness-Kompoststall“ frei bewegen und liegen auf Einstreumaterial aus Sägemehl und Dinkelspelzen. Rund um die Uhr steht frisches Gras oder Heu zur Verfügung, das ein Roboter regelmäßig auffüllt. Ein besonderes Highlight ist die

A2-Milch, die hier produziert wird. Diese „Urmilch“ unterscheidet sich in der Zusammensetzung der Beta-Kaseine von herkömmlicher Milch und gilt als besonders verträglich.

Station 4: Landhaus Koller Braureiführung und Bierprobe

Zum Abschluss kehren wir zurück nach Hergertswiesen ins Landhausbräu Koller, das idyllisch zwischen Friedberg und München liegt. Seit 150 Jahren wird es von der Familie Koller geführt. Hier werden traditionelle bayerische Schmankerl gekocht, mit Zutaten aus der Region. Im Hof empfängt uns Brauereichef Ludwig Koller, der uns durch die hauseigene Brauerei führt. Seine Leidenschaft fürs Bierbrauen ist spürbar. Seit 25 Jahren werden hier naturtrübe Bierspezialitäten gebraut, die im Gasthaus, Biergarten und Veranstaltungstempel genossen werden können. Nach der Führung dürfen wir die Biere probieren: naturtrübes Helles, Dunkles und Weißbier. Dazu werden Brote mit Fisch und Aufstrichen gereicht – ein gelungener Abschluss der Genuss-Tour!

Fazit: Die neue GenussTour im Wittelsbacher Land ist ein Erlebnis für alle Sinne. Regionale Produkte, spannende Einblicke und herzliche Gastgeber machen sie zu einem unvergesslichen Ausflug. | SR

**Tickets gibt es ab Juni
beim Wittelsbacher Land e.V.**



© Benedikt Frommer



Die Öko-Modellregion sind die Menschen darin

Menschen aus dem Paartal beweisen Tatendrang, die ökologische Landwirtschaft voranzubringen. „Weil's die Zukunft ist“, sagt der Biobauer Stefan Horsch aus Schrobenhausen. Er entwickelt das Angebot seines Hofes immer weiter.

Um die Zukunft des Öko-Markts drehte sich die Fachveranstaltung der Öko-Modellregion (ÖMR) Paartal. Was dabei deutlich wurde: Die Akteure in der Region sind voller Tatendrang, um die ökologische Landwirtschaft voranzubringen. Regina Roland und Benedikt Frommer aus dem ÖMR-Management-Team fassten zusammen: „Die Öko-Modellregion sind die Menschen, die sie gestalten.“

Menschen wie der Bio-Pionier im Wittelsbacher Land, Stephan Kreppold aus Wilpersberg (Aichach), der den vielbeachteten Vorschlag machte, Kunden, die sich für Bio-Produkte entscheiden, über ein Bonus-System zu belohnen.

Oder Menschen wie Kreppolds Berufskollege Stefan Horsch aus Schrobenhausen. Er stellte 2018 seine Landwirtschaft um. Auf seinen Äckern wachsen schwerpunktmäßig Kartoffeln und Süßkartoffeln. Dazu kommen Erbsen, Klee gras, Ackerbohnen, Mais, Weizen, Roggen sowie Sonderkulturen wie Emmer, Dinkel und seit 2020 Quinoa. Für Letzteres wurde Horsch vom Landwirtschaftsministerium in der Initiative „30 für 30“ als Leuchtturmprojekt ausgezeichnet. Auf die alte Kulturpflanze aus den Anden sei er gekommen, weil sie mit weniger Wasser zurechtkomme. Ein Problem, dem man sich auch im Paartal stellen müsse.

Horsch, seine Frau Johanna und die drei von vier Kindern, die mit auf dem Hof in Högenau leben, beobachten Entwicklungen genau. Ihre Entscheidung, nach Bioland-Kriterien zu wirtschaften, sei eine für die nachfolgenden Generationen gewesen. Weil sie sich bewusst seien, dass man auf Wasser und Boden „aufpassen“ muss. Weil sie sich einig sind, dass Bio-Produkte wegen des Verzichts auf Chemie gesünder seien - für Mensch, Boden, Frucht und Klima. Zudem könnten sie einen der kürzesten Transportwege garantieren, betont der 52-jährige Landwirt: vom Acker in den Hofladen.

Im Högenauer Hofladen gibt es neben dem eigenen Getreide, auch als Mehl, Produkte benachbarter Biobauern: Gemüse, Essig oder Honig etwa. Bald soll frisches Brot aus ihrem Holzofen dazukommen, so das Ehepaar. Johanna Horsch verrät Kunden auch gerne ihr Lieblingsrezept: der „griechisch angehauchte Quinoa-Salat mit Feta und Tomaten“. So landen im Einkaufskorb nicht nur Bio-Produkte aus der Region, sondern auch Informationen. Von Menschen aus der Öko-Modellregion, die Lust auf bio machen wollen. | IS



© Ines Speck



© Ines Speck

In Horsch's Hofladen in Högenau gibt es nicht nur seine eigenen Kartoffeln, Getreide, Mehle, sondern auch allerlei Produkte anderer Biobauern aus der Region. Wissenswerter dazu und zum ökologisch Landbau bekommen die Kunden direkt von Johann und Stefan Horsch. Fotos: Ines Speck

Ziegenkäse, Zucchini & Zukunftsvisionen

Schloss Blumenthal verbindet ökologische Landwirtschaft mit echter Genussfreude. Hier wachsen Gemüse, Ideen und Gemeinschaft. Ein inspirierender Ort für alle, die mit Geschmack und Haltung durchs Leben gehen.

Anzeige aus dem Wittelsbacher Land

Schloss Blumenthal ist mehr als ein malerischer Rückzugsort – es ist ein Ort gelebter Nachhaltigkeit, an dem Genuss, Verantwortung und Gemeinschaft Hand in Hand gehen. In der Küche des Bio-Gasthauses landen ausschließlich Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau – möglichst regional, immer saisonal. Viele Zutaten stammen vom eigenen Hof. Das Ergebnis: kreative, ehrliche Küche mit Geschmack und Haltung. Ob im Restaurant oder unter alten Bäumen im Biergarten – hier isst man mit gutem Gefühl und vollem Genuss.

Methoden und gemeinschaftliches Engagement stehen dabei im Mittelpunkt. Wer möchte, kann beim monatlichen Biohof-Samstag hinter die Kulissen schauen – inklusive Hofführung und Käseverkostung.

Auch im kleinen, gut sortierten Hofladen wird Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit gelegt. Neben eigenen Produkten finden sich hier weitere Bio-Lebensmittel – viele davon unverpackt – sowie ein Sortiment regionaler Spezialitäten.



© Benedikt Frommer



© Ludwig Übele

Die idyllische Lage inmitten der Natur und das inspirierende Ambiente machen Schloss Blumenthal außerdem zu einem idealen Ort für Off-Sites, Workshops und Tagungen. Moderne, lichtdurchflutete Tagungsräume treffen hier auf kreative Atmosphäre, Raum für neue Ideen – und auf eine Küche, die Körper und Geist gleichermaßen nährt.

Schloss Blumenthal zeigt wie biologische Landwirtschaft, regionale Wertschöpfung und kulinarischer Anspruch zu einem stimmigen Ganzen werden können. Ein Ort zum Genießen, Nachdenken und Auftanken – für alle, die Bio mit allen Sinnen erleben wollen.

Und Blumenthal denkt Bio weiter. Gemeinschaft und Betriebe, die das Schloss seit 2007 mit Leben füllen, haben ein umfassendes Konzept für ökologisches und solidarisches Wirtschaften entwickelt. Dazu gehört auch der eigene Bioland Gemüsebaubetrieb: Auf rund zehn Hektar Fläche wird biologisch angebaut – ohne Pestizide, mit viel Liebe zum Boden und zur Vielfalt. Eine Ziegenherde liefert Milch für die hofeigene Käserei, die aus der frischen Rohmilch feine Joghurts, Quark und Käsespezialitäten herstellt – und eine Weideschweinrotte verwertet die Molke. Alles so gut wie möglich im Kreislauf gedacht.

Mit der solidarischen Landwirtschaft (SoLWi), erhalten mehr als 100 Haushalte der Region wöchentlich frisches Bio-Gemüse. Alte Sorten, bodenfördernde Anbaume-



© Benedikt Frommer



© Benedikt Frommer

Drei Tage, die alles veränderten: die Schlacht am Lechfeld

Ein epischer Kampf entschied 955 über das Schicksal unserer Region und Europas: König Ottos Krieger besiegten die Ungarn auf dem Lechfeld. Der 955-Geschichtspfad lässt dieses historische Ereignis wieder lebendig werden.



© Edigna Menhard

Die Lechfeldschlacht im August 955 hätte das Zeug zu einer spannenden Netflix-Serie: Denn es ist eine Geschichte voller Heldenmut und überraschender Wendungen. Ritter und Krieger standen füreinander ein und kämpften gegen ein zahlenmäßig übermächtiges ungarisches Heer. Die Schlacht machte einen König zum Kaiser und einen Bischof zum Heiligen.

Viele glauben, die Lechfeldschlacht sei an einem einzigen Tag entschieden

worden. Doch tatsächlich war sie eine Reihe erbitterter Kämpfe, die sich über drei Phasen erstreckten. Schon seit 60 Jahren hatten ungarische Reiter weite Teile Mitteleuropas und das Ostfrankenreich verwüstet. Ihre Plünderzüge führten sie am 8. August 955 nach Augsburg, das sie von allen Seiten belagerten – die erste Phase der Lechfeldschlacht. Obwohl die Stadt schlecht befestigt war, gelang es den Augsburgern unter Bischof Ulrich, die Ungarn zurückzuschlagen. Die Angreifer brachen ab, als einer ihrer Anführer fiel. Am nächsten Tag griffen die Ungarn erneut mit Belagerungsgeräten an, wurden aber durch ein Hornsignal zurückgerufen. Sie waren gewarnt worden, dass sich das Heer von König Otto näherte. Seine fränkischen Panzerreiter – die Vorläufer der Ritter – waren schwer bewaffnet. Zudem trafen verbündete Einheiten der Baiern, Franken unter Konrad dem Roten, Schwaben und Böhmen ein. Die Ungarn teilten sich, um das ottonische Heer in die Zange zu nehmen.

Die zweite Phase begann am Morgen des 10. Augusts. Während Baiern und Franken auf dem Weg zum Schlachtfeld waren, griffen die Ungarn die Böhmen und Schwaben an und eroberten die Ausstattung. Da sie unmittelbar nach ihrem Erfolg zum Plündern übergingen, konnte Konrad der Rote mit den fränkischen Panzerreitern die Ungarn zurückschlagen. Vom Verlauf der eigentlichen Feldschlacht ist wenig bekannt. Konrad wurde tödlich getroffen, als er seinen Panzer lockerte. Durch ein Gewitter wurden wohl die Leimbindungen der ungarischen Kompositbögen – ihre gefürchtete Wunderwaffe – aufgeweicht, weshalb sie an Schlagkraft verloren.

In der dritten Phase flohen die Ungarn vom Schlachtfeld. Tausende stürmten auf Augsburg zu, sodass die Bewohner einen Angriff befürchteten. Doch die Krieger wollten zum Lager jenseits des Lechs. Der Fluss war jedoch durch Regen angeschwollen – viele ertranken oder wurden getötet.

Der „955 Geschichtspfad“ Reise in die Vergangenheit

Um die Schlacht am Lechfeld greifbar zu machen, hat die Regio Augsburg Tourismus GmbH mit Experten den 955-Geschichtspfad ins Leben gerufen. Er führt durch die Schauplätze der Zeit und erzählt von mutigen Verteidigern, scheinbar ausweglosen Situationen und einem Triumph, der Deutschland bis heute prägt.



© Edigna Menhard



© Edigna Menhard

bisher kaum beschrieben ist.
Start: St2035 bei Handzell, Abzweig Richtung Ebenried/Stuben, erster Weg rechts im Wald

Kissing

Das ca. 10 Meter lange Fresko von Künstler Prof. Georg Wirnharter (1921-2003) zeigt das Schlachtgeschehen am 10. August 955. Hervorgehoben sind König Otto I. und Bischof Ulrich als Sieger über die Ungarn. Kissing ist für den Geschichtspfad von besonderer Bedeutung, da sich auf dem Gunzenlee bei Kissing 955 das Lager der Ungarn befand. König Otto I. eroberte dieses Lager und befreite die Gefangenen, die die Ungarn dort festhielten. Weil das Fresko außerhalb der Geschäftszeiten der Kommune nicht zugänglich war, wurde vor kurzem vor dem Rathaus eine Figurengruppe mit Ausschnitten des Freskos aufgestellt.
Adresse: Pestalozzistraße 5, Kissing | EM



© Edigna Menhard

Land zu überfallen, begannen die Herrscher mit einem Burgenbauprogramm. Eine Fliehburg bei Todtenweis zeigt anschaulich, wie man die Bevölkerung schützte. Ein mit Infotafeln anschaulich beschilderte Rundgang führt an Burgweg, Toranlage und einem Verteidigungssystem vorbei. Ein Highlight: Auf der gegenüberliegenden Straßenseite des Rundwegstartpunkts finden sich die Stele eines ungarischen Reiters mit der Nachbildung des fürstlichen Pferdegeschirrs und ein Fenster in die Vergangenheit. Auch der Litzelbach wurde an dieser Stelle renaturiert. Am nördlichen Ortsteil von Sand erinnert zudem ein Ulrichsmarterl an die Lechfeldschlacht.
Start Rundgang: Einmündung Angerleitenweg in Thierhauptener Straße, Todtenweis
Ulrichsmarterl: Einmündung Kapellenstraße in Thierhauptener Straße, Sand

Pöttmes

Südwestlich von Pöttmes liegt eine weitere Ungarnschanze. Bereits in der Bronzezeit genutzt, wurde sie im 10. Jahrhundert ausgebaut – mit Wall-Graben-System. Ein Rundweg führt durch das Gelände, das

Weitere Stationen außerhalb des Wittelbacher Lands

Infopoint Königsbrunn

Wer sich umfassend über die Lechfeldschlacht informieren möchte, sollte den Infopoint Königsbrunn besuchen. Die drei Phasen der Lechfeldschlacht werden hier detailliert mithilfe von drei Dioramen – das sind Schaukästen – und 12.000 Zinnfiguren nachgestellt. Adresse: Alter Postweg 1, Königsbrunn

Ulrichskirche Königsbrunn

Nur 400 Meter von Informationspavillon erinnert in der Ulrichskirche das Deckenfresko von Ferdinand Wagner, des hl. Bischof Ulrich im Gebet, an die Schlacht. Erbaut wurde sie 1855, als sich die Schlacht auf dem Lechfeld zum 900. Mal jährte. Adresse: Ulrichsplatz 1, Königsbrunn

Haldenburg, Schwabegg

Der 2 km lange Rundweg hat die Natur der Umgebung und die Geschichte der Haldenburg zum Thema. Startpunkt: Schloßbergstraße, Schwabegg

Hintergründe, Infos zum Geschichtspfad und Stadtführungen unter <https://www.955schlachtaufdemlechfeld.de/>

Mobiles Wissensspiel „955“ von Regio Augsburg Tourismus im Apple Store oder Google Play

Heimatkunde an der frischen Luft

Das Buch „Sonntagswandern im Wittelsbacher Land“ von Gabriele und Hubert Raab lädt auf 88 Rundwegen zum Entdecken und Lernen ein. Unsere Autorin war mit dem Ehepaar unterwegs auf der alten Römerstraße.

Feldwege, Dörfer, Kapellen, Feldkreuze - wenn jemand im Wittelsbacher Land sich damit auskennt, dann das Ehepaar Gabriele und Hubert Raab. Sechs Bücher haben sie geschrieben, die sich alle mit Kultur und Landschaft – der Kulturlandschaft - dieses Landstrichs beschäftigen. „Das gehört alles zusammen“, sind sich die zwei Friedberger einig. Das bewiesen sie an jedem Eck beim gemeinsamen Spaziergang rund um Heretshausen (Adelzhausen). Er ist einer von 88 Rundwegen, die Raabs in ihrem jüngsten Buch vorstellen.

Schon der Startpunkt ist bemerkenswert: Das kleine Heretshausen, 236 Einwohner zählt es, hat zwei Kirchen. Eine ist Laurentius geweiht, die andere Leonhard. In jener Kirche, die nur selten offen ist, steckt „für mich eins der bedeutendsten Kunstwerke“, sagt Gabriele Raab: die Darstellung eines Leonhards in Ketten. Mehr über den Kettenheiligen verrät eine Info-Steile am Eingang. Übrigens auch erarbeitet vom Ehepaar Raab.

Anschließend auf der Römer- und Oxenstraße „ist ein Highlight am andern“, freut sich der Kreisheimatpfleger. Er erzählt davon, wie an Heretshausen und Adelzhausen vorbei einst Datteln, Wein und Olivenöl transportiert wurden, Legionäre marschierten und Ochsen getrieben wurden.

Die rund sechs Kilometer lange Runde eignet sich gut für Familien. Wenn der Nachwuchs nicht mehr laufen will, dann hilft das: Laut Raabs sind in den Äckern links und rechts der einstigen Römerstraße noch Scherben aus der Antike zu finden. Man habe, als die Autobahn 2008 ausgebaut wurde, sogar Nägelchen gefunden, die zu Römersandalen passen. Die A8 verläuft laut Raab, wie ein Teil des Spazierwegs, ein Stück genau auf der Römerstraße. Mit leuchtenden Augen zeigt der promovierte Historiker auf den Nachfolger der alten Ost-West-Magistrale.

88 Runden - „so ein Weg geradeaus, das ist nichts für uns“ - hat das Ehepaar Raab

gesammelt und mit Wissenswerten und zahlreichen Fotos garniert. Größtenteils sind die Beiden die Touren dafür noch einmal abgelaufen. Manche mehrmals, bis der Weg perfekt war.

Auf der Runde um Heretshausen geht es über einen Höhenrücken mit einem beeindruckenden Blick, ein kleines Stück entlang der Autobahn mit imposantem Lärm, vorbei an einem idyllischen Weiher durch viel Natur. Für den, der vor dem Spaziergang in „Sonntagswandern im Wittelsbacher Land“ schmökert, wird dieser zu einer kleinen Einheit in Geschichte und Heimatkunde.

Info: „Sonntagswandern im Wittelsbacher Land“, von Gabriele und Hubert Raab, Wißner-Verlag, 193 Seiten, 24,80 Euro. Erhältlich in den Buchhandlungen in Aichach (Rupprecht), Friedberg (lesenswert) und Mering (Platzbecker) sowie über das Landratsamt. | IS



Hubert Raab erläutert an einer Steile zu Wallfahrtskirchen die Geschichte des Adelzhausener Ortsteils Heretshausen. An ihm führte nicht nur die Römerstraße vorbei, sondern auch der Oxenweg. Und jetzt eine von 88 Runden, die Raabs in ihrem neuen Buch gesammelt haben. Die Informationen auf den Stelen stammen übrigens auch vom Ehepaar Raab.

© Ines Speck

SEGMÜLLER feiert 100-jähriges Jubiläum

Das bayerische Einrichtungsunternehmen feiert sein großes 100-Jahre-Jubiläum und blickt auch auf eine erfolgreiche Unternehmensgeschichte zurück.

Alles begann mit einer kleinen Polstermöbelfabrik in Friedberg bei Augsburg, die Hans Segmüller sen. im Jahr 1925 gründete. Frühzeitig erkannte der Firmengründer die Vorzüge des Direktverkaufs und eröffnete ab den 1950er-Jahren erste Verkaufsfilialen in den Innenstädten überwiegend süddeutscher Großstädte. 1980 folgte schließlich die Eröffnung des ersten großen Einrichtungshauses in Friedberg mit einer damals beeindruckenden Verkaufsfläche von 15.000 m². Mit dem steigenden Erfolg des Unternehmens expandierte das Handelsunternehmen SEGMÜLLER stetig sowohl durch die Erweiterung bestehender Einrichtungshäuser bis hin zur heutigen Größenordnung als auch durch Neubau weiterer Großfilialen.



1980: erste Großfiliale in Friedberg

SEGMÜLLER heute

Heute zählt SEGMÜLLER zu den Top-Ten der deutschen Möbelhändler. Insgesamt 4.000 Mitarbeiter sind für das Unternehmen in 7 Einrichtungshäusern, 5 Logistikzentren sowie für den eigenen Onlineshop tätig.

Spitzenqualität aus dem Wittelsbacher Land

Nach wie vor liegt ein großes Augenmerk auf der eigenen Produktion. Seit den Gründungsjahren werden in den SEGMÜLLER WERKSTÄTTEN bis heute in der am Stammsitz Friedberg ansässigen Manufaktur Polstermöbel, Polsterbetten, Eckbänke und Stühle nach bester Handwerkskunst hergestellt. Das Ergebnis sind Möbel von höchster Wertarbeit, mit denen sich die SEGMÜLLER WERKSTÄTTEN nachhaltig einen Namen gemacht haben.

Traditionelles Polsterhandwerk in Verbindung mit modernsten Fertigungstechnologien steht für eine außergewöhnliche Qualität. In der eigenen Entwicklungsabteilung wird kontinuierlich an der Erweiterung des Sortiments, an neuen Designs und innovativen Funktionen gearbeitet. Um bestmöglich die individuellen Wünsche der Kunden zu erfüllen.



**100
JAHRE
SEGMÜLLER**



@wittelsbacher.land.verein



Wittelsbacher Land e. V.

Markus Uhl | über Unterwittelsbach



Gerlinde Orlowitsch | Am Auensee



Gabriele Boulan | Friedberg



Willi Meyer | »Bergblick«



Ihre Lieblingsorte im Wittelsbacher Land

Vielen Dank für die Fotoeinsendungen Ihrer Lieblingsorte im Wittelsbacher Land. Wir freuen uns auch für die nächste Ausgabe über Bilder von Ihren Lieblingsorten. Einsendungen an:

info@wittelsbacherland-verein.de
mit dem Betreff Lieblingsort.

Sie nehmen damit direkt an unserem Gewinnspiel für einen Gutschein der Spezialitätenwirte teil.

Die Teilnahmebedingungen
finden Sie unter: www.tinyurl.com/wila-foto



Wittelsbacher Land
Journal