

Wittelsbacher Land *Journal*

2/24

Themen in dieser Ausgabe

Aus dem Verein – 25 Jahre
Regionalentwicklung Wittelsbacher Land

Veranstaltungstipps – Unsere Highlights
für den Zeitraum November bis März

Die Magie der Bräuche – Unser
traditionelles Brauchtum zur staden Zeit

So schmeckt das Wittelsbacher Land –
Rehmaultaschen von Kühners Landhaus

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



Unsere Weihnachtsmärkte

früher Versorgung, heute Vergnügen

Liebe Leserinnen und Leser,

bald beginnt sie wieder - die schönste Zeit des Jahres. Um das Warten auf's Christkind zu versüßen, besuchen viele Menschen die schönen Christkindlmärkte – auch Weihnachts- oder Adventsmärkte genannt.

Dabei geht der Ursprung eines vorweihnachtlichen Marktes bis ins Mittelalter zurück, bei denen sich die Menschen mit Lebensmitteln und Kleidung für den Winter eindecken konnten. Im Jahr 1310 wurde ein sogenannter „Nikolausmarkt“ in München erstmals urkundlich erwähnt, im 15. Jahrhundert entstanden der Nürnberger Christkindlesmarkt und der Augsburger Lebzeltermarkt. Neben Händlern erhielten Handwerker und Spielzeugmacher das Recht ihre Waren anzubieten, und Kuchenbäcker sorgten für das leibliche Wohl.

Der Wandel vom Versorgungsmarkt zum atmosphärischen Vergnügen begann im 17. Jahrhundert. Es entstand eine Entwicklung des Weihnachtsfests vom rein religiösen hin zum bürgerlichen Familienfest. Gesellschaftliches Beisammensein und Geschenke für Kinder gewannen an Bedeutung für die Mittel- und Oberschicht. Der Brauch, Krippen aufzustellen, stammt auch aus dieser Zeit.

Die Industrialisierung im 19. Jahrhundert sorgt für einen gesellschaftlichen Wandel und verändert damit auch die Weihnachtsmärkte. Einige Waren verschwinden von den Märkten in die neuen Kaufhäuser, dafür gewinnen die Märkte an folkloristischer Ausrichtung. Tannenbäume und Lichter sorgen für eine wohlige und stimmungsvolle Atmosphäre.

Unter den Nationalsozialisten werden die Weihnachtsmärkte zum heidnischen Winterfest ideologisiert. Texte von Weihnachtsliedern wurden geändert, um christliche Aspekte aus ihnen zu entfernen, und ergänzten Weihnachtskrippen mit Figuren von Akteuren aus dem Partei Umfeld. Dabei ist es kein Wunder, dass die Nationalsozialisten ausgerechnet Weihnachten ins Visier nahmen – viele Traditionen rund um das Fest, vom Adventskalender bis zum Weihnachtsbaum, haben in Deutschland ihren Ursprung.

Aufgrund der schlechten wirtschaftlichen Lage gab es in der Nachkriegszeit kaum Märkte. Erst der neue Wohlstand der 1960er-Jahre sorgte für eine Wiederbelebung. In dieser Zeit entwickelten sich Weihnachtsmärkte zu den heutigen kulturellen Massenveranstaltungen. Die Tradition des Weihnachtsmarkts ist in unserer Kultur also tief verankert. Daher gibt es auch Bestrebungen, die hiesigen Weihnachtsmärkte auf die UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes aufzunehmen.

Heute finden in Deutschland jährlich mehr als 3.000 Weihnachtsmärkte statt. Einen Überblick, welche Adventsmärkte im Wittelsbacher Land zu finden sind und welche weiteren spannenden Traditionen und Bräuche in unserer Region verankert sind, finden Sie in dieser Ausgabe unseres Journals.

Viel Spaß beim Stöbern und eine frohe, gesegnete Weihnachtszeit!



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
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

Magie der Bräuche
Brauchtum zur staden Zeit



Seite 8 - 9

Krippen in Laternen



Seite 10 - 11

Mitgliedsportrait Streuobst Naßl
& Rezept von Andreas Kühner



Seite 12 - 13

25 Jahre Wittelsbacher
Land Verein



Seite 14 - 15

Bio-regionale
Genusskiste

Rückseite
Lieblingsorte 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 im Wittelsbacher Land. Falls Sie sich nicht entscheiden können, haben wir Ihnen die Highlights für den Zeitraum Juni bis November zusammengestellt. Einen Kalender mit allen Veranstaltungen in der Region finden Sie auf: www.kalender.wittelsbacherland-verein.de



© Ratzer

Adventliche Stadtführung

30. November und 7., 14., 21. Dezember, 18 Uhr, Friedberg

Bei diesem geführten Stadtrundgang durch die Altstadt kann man die vorweihnachtliche, stimmungsvolle Atmosphäre genießen. Neben Einblicken in die Stadtgeschichte trifft man den Nachtwächter und lauscht weihnachtlichen Weisen, gespielt von den Solisten. Zum Ausklang gibt es Glühwein, eine Bratensemmel und man steht um eine Feuerschale. Treffpunkt: am Marienbrunnen. Anmeldung unter touristinfo@friedberg.de oder Tel. 0821/6002-450 und -451. Weitere Themenführungen in 2025 unter www.friedberg.de



© Norbert Liesz

Teddy erobert Friedberg

13. Dezember 2024 bis 9. März 2025, Wittelsbacher Schloss

Mit „Teddy erobert Friedberg“ präsentiert das Museum eine beeindruckende Teddy-Sammlung aus Dresdner Privatbesitz. Seit seiner Erfindung vor über 120 Jahren begann der Siegeszug des flauschigen Bären. In der facettenreichen Ausstellung wird die Geschichte des Teddys ebenso beleuchtet wie die Herstellung des beliebten Spielzeugs. Auch in Literatur, Film und Kunst spiegelt sich die Faszination für das flauschige Kuscheltier wider. Der Reiz der Präsentation liegt in liebevoll gestalteten großen Teddy-Szenen. Mitmachprogramm für Groß und Klein.



© Thomas Rimilli

Rauhnächte mit Quetschendatschi

Samstag, 18. Januar 2025, 19.30 Uhr, Grundschule-Nord, Aichach

In diesem Konzert taucht Quetschendatschi gemeinsam mit dem Publikum in die Atmosphäre der Rauhnächte ein, der wohl dunkelsten Zeit des Jahres. Die Musiktitel, allesamt Eigenkompositionen, sind sorgfältig ausgewählt. Sie sprechen die Emotionen und die Seele an. Das Quartett besteht aus Johannes Sift (diatonische Harmonika, Violine), Sabrina Walter (Harfe, Hackbrett), Stefan Hegele (Helikon, Gitarre) und Jürgen Schneider (Percussion, Schlagzeug). Tickets gibt es bei der Stadt-Info (neben Buchhandlung Rupprecht), Tel. 08251/902-0 oder online über den Ticket-Shop der Stadt Aichach.



© Erich Echter

Kunstwerke rund ums Ei

22. und 23. März 2025, Ostermarkt im Sisi-Schloss

Rund 40 Aussteller präsentieren ihre kunstvoll gestalteten Ostereier und österlichen Dekorationen. Der Frühlingmarkt zeichnet sich durch das vielfältige Angebot aus – hier findet man Eier aus (fast) allen Materialien, die mit unterschiedlichen Techniken gestaltet, verziert und veredelt werden: gedreht, bemalt, beklebt, gekratzt, gefräst, beschriftet. Vor Ort lassen sich einige Künstler auch über die Schulter blicken und demonstrieren ihr Handwerk. Die Besucher können sich an beiden Tagen mit herzhaften Speisen und Kuchen stärken. Am Sonntag ist Drehorgelspieler Jürgen Laufer vor Ort.



© Adrian Siedentopf

Holz macht Sachen!

Verlängert bis 2. Februar 2025, Stadtmuseum Aichach

Die Wanderausstellung beleuchtet die Jahrtausende alte Verbindung zwischen Natur und Mensch aus verschiedenen Perspektiven. Ob Bräutigamseiche, Klo2Go oder ein Modell, das neueste Forschungsergebnisse zeigt - Holz macht Fortschritt! Erstmals werden neue Objekte, neue Mitmachstationen und neue Schwerpunkte zum Thema „Holz macht Sachen!“ gezeigt. Infos auf Instagram und Facebook unter @holzmachtsachen. Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag sowie Feiertage jeweils von 14 bis 17 Uhr.



© Benedikt Frommer

Kulturwinter in Schloss Blumenthal

30. November 2024, 20 Uhr, Wittelsbacher Schloss

Der Kulturwinter bringt Licht & Wärme in die dunkle Jahreszeit: Von November 2024 bis März 2025 gibt es ein vielfältiges Programm mit Musik, Kabarett, Kino, Theater & Magie. Los geht es am 30. November mit dem Wintergrillen. Vor dem Gasthaus wird Biofleisch gegrillt und winterliche Cocktails serviert. Kinder können Stoffe mit Kartoffeln bedrucken und Plätzchen backen. Am 24. Januar, 8. Februar und am 8. März findet jeweils ein Magisches Dinner statt mit Zauberkünstler des Magischen Zirkels. Mehr zum Programm: www.schloss-blumenthal.de/eventsundkurse



Die schönsten Weihnachtsmärkte

Tipps aus der Redaktion:

Friedberger Advent 3. bis 23. Dezember

Rund um die Kirche St. Jakob und den Archivhof finden sich zahlreiche Fieranten und Gastronomen, die weihnachtliche Stimmung verbreiten. Höhepunkt ist die „Nacht der Sterne“ am 6. Dezember von 18 bis 22 Uhr mit Feuerwerk. Mehr unter www.friedberger-advent.de

Weihnachtsmarkt im Schlosshof in Affing 7. und 8. sowie 13., 14. und 15. Dezember

Er ist einer der schönsten Märkte in ganz Bayern. Gut 70 Teilnehmer und viele Angebote, Attraktionen und Schmankerl für Jung und Alt machen diesen Markt aus, der einem guten Zweck dient. Am ersten Wochenende kommt der Nikolaus.

Waldweihnacht auf Gut Mergenthau in Kissing 25. November bis 23. Dezember

An den Wochenenden präsentieren Kunsthandwerker ihre Stücke. Auf dem Gelände sind Gaukler, Feuerkünstler, Musiker und Greifvögel. Täglich werden dort Christbäume verkauft. Mehr unter: www.gut-mergenthau.de

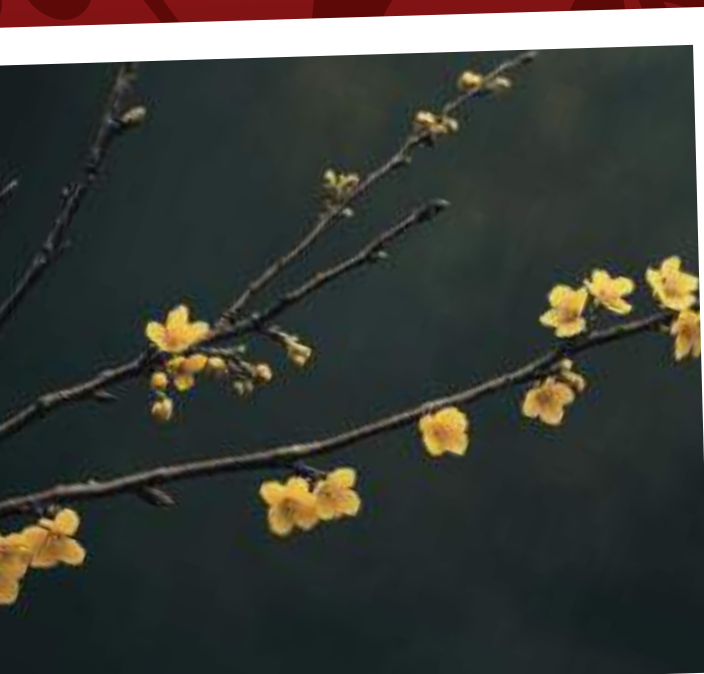
Aichacher Christkindlmarkt und Rathaus-Adventskalender 29. November bis 23. Dezember

Der Platz rund um das historische Rathaus verwandelt sich mit seinen 31 Hütten täglich in einen zauberhaften Weihnachtswald. An den Wochenenden gibt es ein buntes Rahmenprogramm. Ab 1. Dezember öffnet der Nikolaus täglich um 17.30 Uhr mit seinen Engeln ein Fenster des Rathausadventskalenders. Mehr unter www.aichach.de/Christkindlmarkt

Die Magie der Bräuche



Sie sind ergreifend und bringen zudem Freude und Zusammenhalt: Studien belegen, dass Rituale für Glücksgefühle sorgen. Das Wittelsbacher Land kann gerade zu Weihnachten und im Winter eine Vielzahl von schönen Traditionen und Bräuchen vorweisen. Einige von diesen stammen noch aus alten Zeiten, manche wurden erst vor wenigen Jahren in unserer Region eingeführt.



© Benedikt Frommer

Christkind- und Neujahrsanschießen

Sportschützen oder Soldatenvereine begrüßen hier an den Tagen vor Weihnachten lautstark die Ankunft des Christkinds, indem sie mit Handböllern oder Kanonen schießen. Den gleichen Brauch gibt es auch zu Silvester. Mit diesem heidnischen Brauch will man böse Geister und die kalte Jahreszeit vertreiben.

Weihnachts- und Neujahrsanblasen

Hier stimmt meist die Feuerwehrkapelle vor Heiligabend auf Weihnachten oder auf das neue Jahr ein, indem die Musiker und Musikerinnen auf den Kirchturm steigen und Weihnachtslieder und traditionelles Liedgut spielen.

Losnächte

Die Thomasnacht am 21. Dezember ist die längste Nacht im Jahr und gilt als besonders unheimlich und schicksalhaft. Ebenso wie die Nächte in der Advents- und Weihnachtszeit nutzt man sie deshalb für Orakel. So legen sich z. B. ledige junge Frauen mit dem Kopf zur Tür auf den Boden, sagen einen Spruch auf und werfen einen Schuh über die Schulter. Zeigt die Schuhspitze zur Tür wird schon bald ein Bräutigam hereinkommen.

Barbarazweig

Am 4. Dezember wird der Zweig eines Obstbaums abgeschnitten und in eine Vase gestellt. Dieser trägt dann genau an Weihnachten Blüten. Der Brauch geht auf die Hl. Barbara zurück, die für ihren christlichen Glauben sterben musste. Der Legende nach blieb sie auf dem Weg ins Gefängnis mit ihrem Kleid an einem Zweig hängen. Diesen stellte sie in ein Gefäß mit Wasser. Am 4. Dezember 306, der Tag, an dem sie enthauptet wurde, erblühte dieser.

© Benedikt Frommer



Friedenslicht

Das Friedenslicht, eigentlich eine Schöpfung des Österreichischen Rundfunks im Jahr 1986. Hier entzündet jedes Jahr in den Wochen vor Weihnachten ein Kind in der Bethlehemer Geburtsgrötte Jesu ein Licht. Das Friedenslicht reist dann in die Länder der Welt. Über Wien wird es nach Deutschland gebracht. Von dort verteilen es die Pfadfinder in die Pfarreien. Heiligabend holen sich die Gottesdienstbesucher schließlich mit ihrer eigenen Kerze das Friedenslicht nach Hause. 1997 feierte dieser neue Brauch erstmals in Aichach und Friedberg Premiere, so Kreisheimatpfleger Michael Schmidberger. Beide Städte waren durch den Malteser-Hilfsdienst mit dem Friedenslicht ausgestattet worden.

Kerzenziehen

Beim Kerzenziehen wird in der Adventszeit ein Docht mehrmals durch verschiedene geheizte Töpfe mit warmen Wachs gezogen und abgekühlt. Eingeführt wurde der ursprünglich Schweizer Brauch laut Heimatpfleger Michael Schmidberger 1989 in Schiltberg auf der Hofbergfreilichtbühne, mittlerweile haben ihn aber mehreren Regionen im Wittelsbacher Land übernommen.

Klöpfeln

Dieser alte Bettel- und Heischebrauch, der früher weit verbreitet war, wird mittlerweile nur noch in Schmiechen gepflegt. Dort gehen die Kinder am Donnerstag vor dem 4. Advent von Haus zu Haus und sagen einen kleinen Spruch auf, um Süßigkeiten oder Geldmünzen zu bekommen.

Raunächte

In den Raunächten, also der Zeit zwischen Weihnachten und dem Dreikönigstag, werden Haus, Hof und Stall meist mit Weihrauch und Kräutern ausgeräuchert. Dem Räuchern wird Heilkraft und Schutz vor bösen Mächten zugeschrieben. Dieser Brauch soll auf die Kelten zurückgehen, die davon ausgingen, dass zu dieser Zeit die Grenzen zu anderen Welten aufgehoben sind.

Frauentragen

Das Frauen- bzw. Marientragen ist ein stiller, religiöser Brauch der Adventszeit, der an die Herbergssuche von Josef und Maria erinnert. Die Pfarreien geben ein Marienbild an jemanden aus, der dieses zuhause für eine Nacht beherbergt. Im Privaten findet dann in der Regel eine Adventsandacht statt. Am nächsten Tag wird das Bild weitergegeben oder dem Pfarrer zurückgebracht. Den Brauch organisiert meist der ortsansässige Frauenbund, weiß Kreisheimatpfleger Michael Schmidberger.

Unser Tipp:

Führung zu Rauhacht und Adventsbräuchen
20. Dezember, 19 Uhr im Stadtmuseum Aichach

Stallsegen, Bocksgehörn und Weihrauchfass und viele weitere Museumsobjekte erzählen von den Sorgen und Nöten unserer Altvorderen, aber auch von unterhaltsamen Orakelbräuchen und skurilen Hexenabwehrzaubern. Von der Stadthebe lernt man zudem, was räuchern bedeutet. Mit Verkostung und Rahmenprogramm. Anmeldung unter Tel. 08251/827472



© Benedikt Frommer

Jede ein Unikat:

**Jutta und Heinrich Oberndorfer aus Wessiszell
basteln aus Naturmaterialien Weihnachtskrippen**

Das Ehepaar Oberndorfer aus dem Dasinger Ortsteil Wessiszell ist stets mit offenen Augen unterwegs. Treibholz, Wurzeln oder Tannenzapfen, Glasstürzen oder Blechhäuschen – die zwei Bastler können alles brauchen. Denn in ihrem Keller werden aus Holzbrocken Ställe, aus Mini-Ästchen Holzbündel, aus Treibholz Dachschilden. So ist jede Krippe, die in stundenlanger Arbeit entsteht, ein echtes Unikat und das Ergebnis eines Hobbys, das allerfeinste Fingerfertigkeit erfordert.

Ihre Kunden schätzen das. Sehr viel positive Resonanz bekommt das Ehepaar, wenn es auf Märkten ihre Weihnachtsartikel anbietet. Doch die Oberndorfers machen sich rar. Nur drei Märkte pro Jahr besuchen sie als Verkäufer. „Schließlich ist das Ganze ein Hobby und das soll es auch bleiben.“

Mit ihren Laternenkrippen scheinen sie eine Nische gefunden zu haben. Die Krippen im Kasten sind kompakt, praktisch und trotzdem ein Blickfang.

Seit 2016 gehen Jutta und Heinrich Oberndorfer bei schlechtem Wetter der Krippen-Bastelei nach. Dazu gekommen sind sie ein wenig aus der Not. Ihre großen Krippenfiguren hatten keinen rechten Platz mehr. Das Ehepaar machte sich auf die Suche nach einer Alternative. Auf einem Markt in München hätten sie die Darstellung der heiligen Familie in orientalischem Stil in einer Laterne entdeckt. „So etwas hätte ich gerne in schön“, soll Jutta zu ihrem Mann gesagt haben. Weil es das nicht zu kaufen gab, machten sie sich selbst ans Werk. Der Prototyp ist unverkäuflich und steht noch heute bei Oberndorfers im Haus. Die Reaktionen auf die erste Laternenkrippe seien gewesen: „So etwas will ich auch.“ Also bastelte das Ehepaar noch eine Laternenkrippe und noch eine... Ziemlich schnell wagten sie sich dann auf ihren ersten Markt.

Weil sie sowohl am Basteln als auch an den Erlebnissen auf den Märkten große Freude haben, machten sie weiter und probierten Neues. So gibt es eine Krippe in einer Glaspyramide, Mini-Figürchen in einer Glaskugel, abstrakte Engel aus Ästen oder Holzstücken, eine Krippe im Metallrund oder Maria und Josef mit dem Jesuskind im Blechhäuschen.

Die Gehäuse der Laternen fertigt der 73-jährige Oberndorfer selbst. „Er ist fürs Grobe zuständig“, sagt seine Frau. Während sie das detailreiche Ausschmücken mit Holzbündel, Ästchen, die Bäume sind, oder das Eindecken des Dachs übernimmt, Sorge er für die Form. Mindestens 15 bis 16 Stunden Arbeit, stecken in einer Laternenkrippe samt LED-Beleuchtung. Jedes Detail muss sitzen. Da sind die Eheleute Perfektionisten, auch wenn es zu Beginn noch keine konkrete Vorstellung davon gebe, was herauskommt. Am Anfang stehe der Fund. Dann wachse Stück um Stück die Krippe. Das Rezept sei einfach, sagt die 70-jährige elffache Oma: „Die Einzelteile müssen miteinander harmonieren.“ | IS



© Ines Speck

Krippen in Laternen



© Ines Speck

Mitgliedsportrait:

Bio-Streuobst Familie Naß: *alte Sorten, neuer Schwung*



Die Familie Naß hat auf ihren Edenrieder Wiesen alte Apfel- und Birnensorten angepflanzt und vermarktet das Obst regional. Seit kurzem produziert sie zudem einen spritzigen Cidre.

Sein Name ist Jakob Fischer und er ist ein Prachtexemplar: Rotwangig, knackig und ungewöhnlich groß – viele Körbe voll mit dieser Apfelsorte konnte Konrad Naß diesen Herbst ernten. Auf seinem Land gedeihen 52 alte Apfel- und 30 Birnensorten, die teilweise schon in Vergessenheit geraten sind, wie die poetisch klingenden Sorten Kaiser Wilhelm, Croncels Transparent, Lohrer Rambur, Prinz Albrecht von Preußen, Goldrenette aus Blenheim oder Geheimrat Dr. Oldenburg. Die Schweizer Hose etwa ist eine Birne, die durch ihre gestreifte Schale auffällt. „Sie ist nach den Hosen der Schweizergarde benannt“, weiß der Experte.

Augsburger Stadtmarkt. Viel verspricht sich die Familie aber auch von ihrem selbst gemachten Cidre. Konrad Naß und sein Sohn Florian haben lange getüftelt, um einen besonderen Apfelschaumwein zu produzieren: „Wir zwei verstehen etwas davon, wie man Lebensmittel machen muss. Florian hat Chemie studiert, ich selbst arbeite in der Qualitätsabteilung einer Großmolkerei“, so der promovierte und staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker. Das Know-how schmeckt man: Spritzig mit einer Restsüße ist das Getränk, das aus nicht erhitztem Apfelsaft im Druckmostfass hergestellt wird. Selbstverständlich ist das Getränk, ebenso wie die Äpfel, noch nie mit Spritzmitteln in Berührung gekommen und trägt stolz das Bioland-Siegel. Derzeit wird es auf verschiedenen regionalen Märkten angeboten, z.B. auf dem Bauernmarkt in Dasing, im Augsburger Fachl und dem dortigen Stadtmarkt. Auf dem Weihnachtsmarkt in Aichach wird die Streuobst-Familie Naß auch an einem eigenen Stand Glüh-Cidre ausschenken. „Oft kommen Leute einfach bei uns auf den Hof, um frisches Obst oder Cidre zu kaufen“, erzählt der Apfelanbauer. „Aber das ist manchmal etwas schwierig, wenn keiner da ist, weil wir auf unseren Streuobstwiesen arbeiten. Besser ist es, uns vorab eine E-Mail zu schicken.“ Darüber hinaus will die Familie noch weitere Absatzkanäle erschließen, um wirtschaftlich zu werden. „Wir könnten uns vorstellen, den Cidre auch auf größeren Märkten, wie dem Viktualienmarkt, anzubieten.“

Derzeit lebt das Geschäft mit dem Streuobst noch von dem Engagement der Familie. „Das größte Problem ist die Zeit“, betont Konrad Naß. „Wir betreiben das Streuobst und die Cidre-Produktion nebenberuflich.“ Wenn andere in den Urlaub fahren, ist in Edenrieder Erntezeit. Im Winter und Frühjahr, wenn es sich die meisten im Wohnzimmer gemütlich machen, steht auch bei ungünstigen Wetterbedingungen und Kälte der Schnitt bei rund 330 Bäumen an. Gut, dass neben Vater Konrad und Sohn Florian auch noch die beiden Töchter Susanne und Elisabeth sowie die Lebensgefährtin Susa mit anpacken. Das macht den Apfelfreund optimistisch. Deshalb steckt er voller Zukunftspläne: Die Cidre-Produktion will er von derzeit 1.700 auf etwa 2.000 Liter pro Jahr steigern. Die positive Resonanz der Kundschaft macht ihn zuversichtlich. „Sobald die Leute den ersten Schluck Cidre probiert haben, wollen sie mehr.“ | EM

CIDRE



Florian und Konrad Naß produzieren einen besonders süßigen Cidre aus ihren alten Apfelsorten.



So schmeckt das Wittelsbacher Land

Mit viel Liebe und Ideenreichtum servieren in der Region einige Gastwirte und Gastwirtinnen traditionelle Gerichte bester Qualität. Wir haben bei Gastwirt Andreas Kühner nachgefragt, wie denn unsere Heimat schmeckt.

Andreas Kühner, Kühners Landhaus in Kissing: „Unsere Region ist sehr landwirtschaftlich geprägt. Deshalb gibt es hier auch sehr viele gute Zutaten von unseren Landwirten. Ich verarbeite in meinen Gerichten immer die Lebensmittel, die gerade in dieser Jahreszeit auf den Feldern und in den Wäldern des Wittelsbacher Lands wachsen. Im Winter machen wir beispielsweise viel mit Pilzen und Wild oder Geflügel. Außerdem koche ich mit Gemüsesorten, die aus der Region kommen, wie Wirsing, Kraut, Pastinaken, Kürbis, Wurzeln, Kartoffeln und Süßkartoffeln.“

Zudem hat jeder Koch und jede Köchin die eigene Philosophie für regionale Küche. Meine ist, dass ich immer versuche, das Beste aus einem Lebensmittel herauszuholen. Je höherwertiger das Grundprodukt ist, desto besser das Ergebnis. Außerdem achte ich darauf, dass ich die Speisen nicht zu heiß koche, sondern schonend gare. Aber das Allerwichtigste ist, dass man mit Liebe kocht – man merkt das einfach am Geschmack.“

Zubereitung Rehmaultaschen

Den Maultaschenteig herstellen:

1. Alle Zutaten bei Zimmertemperatur in der Teigmaschine gut kneten 10-15 Minuten (oder den Teig von Hand gut durchkneten).
2. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen

Die Füllung:

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, in sehr feine Stücke schneiden, dann in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun braten, abkühlen lassen.
2. Den Blattspinat in leichtem Salzwasser blanchieren, gut abtropfen lassen, dann gut auswinden, damit sämtliche Flüssigkeit entweicht.
3. Den Blattspinat sehr klein schneiden oder durch einen Wolf mit feiner Scheibe drücken.
4. Die Brötchen in kleine Stücke schneiden und mit der Milch übergießen, so dass sie weich werden.
5. Das Hackfleisch und den Spinat in eine Schüssel geben und gut durchkneten.
6. Mit gehacktem Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.



© Heider Fotografie

Maultaschenteig:

- 400 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 4 Frische Landeier
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 1 EL Wasser

Für die Füllung:

- 350 g Rehackfleisch
- 150 g Schweinehackfleisch
- 200 g Blattspinat

- 2 alte Semmeln
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 50 ml Milch

- 1 Ei
- 1 Eigelb

Salz, Pfeffer

7. Den Schnittlauch und die Petersilie klein schneiden.
8. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchkneten.
9. Nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Herstellung der Maultaschen:

1. Den Nudelteig dünn ausrollen ca. 0,5 cm mit dem Rollholz oder der Nudelmaschine.
2. Den Nudelteig in 10 x 25 cm Rechtecke schneiden.
3. Die Rechtecke mit lauwarmem Wasser dünn bestreichen.
4. Etwa 1 bis 1,5 cm dick von der Hackfleischfüllung auf jedes Rechteck geben und verteilen, so dass rundum ein Rand von 1,5 bis 2 cm frei bleibt.
5. Jetzt die Rechtecke aufrollen.
6. Seitlich den Teig gut andrücken, damit die Maultaschen beim Kochen nicht aufgehen.
7. Die Maultaschen ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen und in frischer Butter langsam nachbraten.
8. Auf Herbstgemüse servieren.

25 Jahre



Wittelsbacher Land Verein

Ideen Realität werden zu lassen, kostet Geld. Der Wittelsbacher Land Verein kann als Lokale Aktionsgemeinschaft (LAG) Fördergelder aus dem europäischen Leader-Programm vermitteln. Auch über 2027 hinaus will der Verein Fördergelder in die Region bringen, Schmelztiegel für Ideen und Förderung sein, das Wittelsbacher Land weiterhin stark und attraktiv machen für die Zukunft. Nachfolgend finden Sie eine kleine Auswahl an Highlights der Regionalentwicklung rund um den Wittelsbacher Land Verein.

1999: Am 7.12.1999 wird der Wittelsbacher Land Verein gegründet. Damals zählt der Verein 61 Mitglieder, wovon heute noch 44 im Verein aktiv sind. Aktuell hat der Verein 351 Mitglieder.



2000: Erstmals wird der Verein als Lokale Aktionsgruppe im Förderprogramm LEADER ausgezeichnet. Rund 120 Projekte sind seitdem in 3 Förderphasen umgesetzt und mit über 5 Millionen Euro gefördert worden.



2006: Das Qualitätssiegel Wittelsbacher Land wird erstmalig an Firmen im Landkreis verliehen, die sich in Kriterien wie „Regionalität“, „Qualität“ und „Umweltschutz“ besonders auszeichnen. Aktuell gibt es 19 Siegelträger.



2012: Na(h)-Gut, das Projekt rund um gesunde, regionale Ernährung wird bis heute in fast allen Gemeinden an Kindergärten und Schulen praktiziert. Über 13.000 Kinder haben die Geschmacksschulungen, Direktvermarkterbesuche und Kochschulen absolviert.



2017: Der Wittelsbacher Land Verein unterstützt im Landkreis viele Firmen bei ihrer Vermarktung und trägt (auch über den Landkreis hinaus) zur Identifikation mit der Region bei. An allen Zufahrtsstraßen in den Landkreis werden „Einreisende“ mit dem Logo begrüßt.



2019: Mobile Botschafter grüßen auf der Schiene und aus der Luft. Die Wittelsbacher Straßenbahn und der Wittelsbacher Land Ballon repräsentieren die Region auch über unsere Landkreisgrenzen hinaus.



2019: Die Öko-Modellregion Paartal wird an den Verein angegliedert. Zahlreiche Akteure engagieren sich rund um die Bio-Landwirtschaft. Über 100.000 Euro an Fördergelder sind seitdem für Kleinprojekte an Betriebe in der ÖMR geflossen.



2020: Der Gutschein für die Spezialitätenwirte wurde als Corona-Unterstützung ins Leben gerufen und erfreut sich bis heute großer Beliebtheit. Über 70.000 Euro wurden für die Wirte über die Gutscheine eingenommen.



2021: Unser Kochbuch „Kulinarische Streifzüge durch das Wittelsbacher Land“ wird in Kooperation mit den Spezialitätenwirten publiziert. Über 100 regionale Gerichte werden farbenfroh präsentiert.



2024: Der Wittelsbacher Land Herbstmarkt in Kooperation mit der Firma Seggmüller findet zum 23. Mal statt. Über 40 Aussteller bieten Kunsthandwerk und Köstlichkeiten aus der Region an.

Auf das, was im zurückliegenden Vierteljahrhundert geschaffen und geschafft wurde, blickten mehr als hundert geladene Gäste beim Herbstmarkt auf dem Seggmüller-Gelände zurück. Es gab viel Lob und Gratulationen. Eine Auswahl.



Matthias Feiger, Gründungsmitglied, stellvertretender Vorsitzender des Vereins und Namensgeber: „Wenn ich alle Highlights aufzählen würde, würde das den Rahmen sprengen. Das Wittelsbacher Land steht für mich für eine schöne Gegend, das tertiäre Hügelland, für eine Natur

voller Vielfalt. Ich freue mich jedes Mal, wenn ich an der Landkreisgrenze ein Schild mit dem Logo des Wittelsbacher Landes sehe. Ich wünsche mir, dass bei der 50-Jahr-Feier des Vereins mindestens eine Fahne des Wittelsbacher Landes in jeder Gemeinde hängt. Ich danke dem damaligen Landrat Dr. Theo Körner, dass er meine Idee 'Wittelsbacher Land' so aufgegriffen, mit Herzblut erfüllt und den Verein gegründet hat. Seine Nachfolger haben dieses Vermächtnis würdig fortgeführt.“



1. Vorsitzender des Vereins **Landrat Dr. Klaus Metzger**: „Das Team des Wittelsbacher Land Vereins leistet großartige Arbeit für die Region. Ihr habt den Motor angeworfen für das Ziel, die Stärken der Region herauszustellen, für eine nachhaltige Entwicklung, sozialen Zusammenhalt und eine kulturelle Identität.“



Jahr für Jahr mehr Teilnehmer anzieht. Heuer waren es 40. Dafür ein herzliches Vergelt's Gott.“

Viktoria Fuß vom Goldenen Stern in Rohrbach für die Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land: „Dass das 25 Jahre so gut gehen kann, das freut mich wahnsinnig. Am Anfang waren nur fünf Wirte am Start. Heute gibt es das Kochbuch, das Laurentiusfest und die Genussradltour, die



Manuela Riepold, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege: „Seit dem Projekt 'Kulturspuren im Wittelsbacher Land' ab 2012 haben wir noch viele weitere umgesetzt, die 'Naturschätze im Wittelsbacher Land' etwa. Eins der schönsten Projekte war in meinen Augen das

Streuobst-Projekt. Das Thema hat nun auch durch den Streuobst-Pakt höchste Priorität bekommen. Die Streuobsterfassung und die Erhaltung alter Sorten erfährt von den Menschen viel Zuspruch. Und es geht weiter: Eine digitale Kulturlandschaftsdatenbank entsteht. Es werden weitere Obstbaumpfleger ausgebildet, und der Generationengarten in Dasing, den ich über das Bürgerschaftsprojekt 'Wittelsbacher Land blüht und summt' begleite, soll durch LEADER gefördert werden.“



Landtagsabgeordneter **Peter Tomaschko**: „Das Wittelsbacher Land ist zu einer Marke geworden, in touristischer Hinsicht. Das Wittelsbacher Land steht aber auch für Qualität und für eine starke Wirtschaft, es ist ein Bindeglied für den Bindestrich-Landkreis.“



Charlotte Martin-Stadler von der Fachstelle Klimaschutz am Landratsamt, wo sie seit 15 Jahren arbeitet: „Ich bin persönlich betroffen, da meine Stelle zur Umsetzung der Leader-Projekte im Klimaschutz geschaffen wurde. In den letzten Jahren konnten wir viele Themen bearbeiten und

es steht noch viel Arbeit an. Ziel des neuen Projekts, der Solaroffensive, ist die Verdreifachung der Photovoltaikmodule auf den Dächern im Wittelsbacher Land.“

Kauft bio von daheim!

Die Bio-Genusskiste ist ab sofort beim Wittelsbacher Land Verein erhältlich.

Wer auf der Suche nach einem passenden Geschenk aus der Region ist, der sollte sich die neue Bio-Genusskiste holen. Sie enthält ausschließlich Bio-Produkte aus unserer Region, die einen Einblick in die Vielfalt der regionalen Bio-Schmankerl geben. Mit dabei sind die Bio-Direktvermarkterbroschüre, der „ÖMR-Paartal“-Bierdeckel und ein „ÖMR“-Pfannenwender aus Holz.

Die Bio-Genusskiste ist in der Geschäftsstelle des Wittelsbacher Land Vereins in Aichach erhältlich und kostet 29,90 Euro.



Paartal
ÖKO-MODELLREGION

Bio-Lebensmittel
regional & biologisch genießen

Einfach QR-Code scannen und in einer Google-Karte sehen wo es bei Ihnen vor der Haustür regionale Bio-Lebensmittel gibt.



Quinoa Pops

Vom Biohof Horsch aus Schrobenhausen

Stefan und Johanna Horsch bauen den Bio-Quinoa in Schrobenhausen selbst an. Ob als Körner, Pops oder Mehl, Quinoa ist eine gesunde Alternative zu Reis- und Weizenprodukten, kann aber auch vielseitig als Salat, Bowl, Dessert, Burger Pattie und vielem mehr zubereitet werden. Es enthält alle essentiellen Aminosäuren, reichlich Magnesium, Zink, Eisen und Kalium.

Kürbiskernöl

Biohof Schmid aus Walchshofen

Dieses hochwertige Bioland-Öl wird aus gerösteten Bio-Kürbiskernen nach dem Steirischen Verfahren hergestellt: naturbelassen und auf schonendste Art in Erstpressung. Beim traditionsreichen Stempelpressverfahren erfolgt nach dem Zerkleinern der Kürbiskerne die Erwärmung völlig unabhängig vom Pressvorgang. So kann die Temperatur ganz genau abgestimmt werden. Die anschließende „Kaltpressung“ geht so langsam vor sich, dass keine zusätzliche Reibungswärme entsteht. Die natürlichen, wertvollen Inhaltsstoffe (Fettsäuren, Fettbegleitstoffe, Vitamine, Duft, Geschmack, Farbe) bleiben so in diesem wertvollen Bio-Kürbiskernöl alle erhalten.



Bio-Genusskiste

Das sind die Bio-Produkte in der Bio-Genusskiste

Affinger Cuvée

Honiglandschaften aus Affing

Getreu dem Firmenmotto „In einem Tropfen Honig steckt das gesamte Lebenswerk einer Biene und der Geschmack einer ganzen Landschaft“ bietet die Imkerei Honiglandschaften ausschließlich lokal erzeugten, landschaftstypischen Bio-Honig an. Die Cuvées aus Affing sind Ausdruck, wie unterschiedlich BioHonig an ein und demselben Ort von Jahr zu Jahr schmecken kann. Jeder dieser Jahrgangshonige ist streng limitiert. Dieser Honig wird aus dem Honig der besten Bienenvölker zusammengestellt. Das Ergebnis ist ein Jahrgangs-Honig, der jedes Jahr aufs Neue die ganze Geschmacksvielfalt rund um die Gemeinde Affing in einem Glas vereint.



Dattel Nougat Creme

NaraFood aus Aichach

Der verführerische Genuss aus Bio-Datteln, Bio-Kakao und Bio-Haselnussmus. Dieser feine Bio-Brottaufstrich vereint die natürliche Süße von Datteln, die Intensität von Kakao und das cremige Aroma von Haselnussmus zu einer unvergleichlichen Komposition. Die simple, puristische Rezeptur kommt ohne zusätzlichen Zucker, Farb- oder Konservierungsstoffe sowie ohne zusätzliche Öle und Fette aus und liefert wichtige Nährstoffe wie Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Vielseitiger Genuss für jeden Moment: auf dem Lieblingsbrot oder als Topping für Desserts.



Kürbiskernsnacks (Bergsalz + Honig süß)

Lechtaler Kürbiskerne aus Rehling

Drei Generationen der Familie Strobl betreiben gemeinsam rund 60 Hektar Ackerbau nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes. Auf diesen Flächen wachsen Ölkürbisse, Leinsaat, Sonnenblumen und Hanf sowie alte Getreidesorten wie Emmer, Nackthafer oder Nacktgerste. Ein benachbarter Imker stellt seine Beuten gerne auf diesen Kürbisfeldern auf. Ideal für die Bienen sind dabei die Blüten der Leinsaat und Sonnenblumen, inzwischen fester Bestandteil. Bei Familie Strobl kommt alles aus einer Hand: der Anbau, die Ernte, die Aufbereitung, die Veredelung der Bio-Kürbiskerne, die Flockenherstellung aus dem Bio-Getreide, das Abpacken und das Vertreiben der Bio-Produkte.





@wittelsbacher.land.verein



Wittelsbacher Land e. V.

Boulan | An der Staustufe



Knoll | Willprechtszell



Brandner | Willprechtszell



Zsoter Barth | »Herbstliebe«



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