Wittelsbacher Land JOURNAL

2/26

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



Veranstaltungstipps – Highlights für den Zeitraum Dezember bis März

Aus dem Verein – Stefan Fuß Gastronomie mit Herz & Charme

Landwirtschaft erleben – der Sieberhof in Inchenhofen

Kleine Projekte, großer Genuss – Von Kürbiskern bis Cidre

Wittelsbacher Land e.V.

GEMEINSAM UNSERE HEIMAT GESTALTEN

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das Wittelsbacher Land ist mehr als eine geografische Bezeichnung. Es ist Heimat, Identität und Ergebnis gemeinsamer Ideen. Als Landrat und 1. Vorsitzender des Wittelsbacher Land e.V. ist es mir wichtig, Menschen zusammenzubringen, gute Projekte zu unterstützen und unseren Landkreis weiterzuentwickeln. Der Verein verbindet Kommunen, Vereine, Unternehmen sowie engagierte Bürgerinnen und Bürger. Aus Ideen entstehen so konkrete Angebote, Netzwerke und Impulse für eine lebens- und zukunftswerte Region.

Wie vielfältig dieses Engagement ist, zeigt sich an vielen Stellen. Ein besonderes Highlight wird zweifelsohne der Kultursommer 2027. Ich freue mich darauf, wenn Kultur an unterschiedlichen Orten erlebbar wird, Menschen zusammenbringt und vielleicht auch den einen oder anderen überrascht. Denn Kultur gehört nicht nur auf die große Bühne – sie soll mitten unter uns stattfinden.

Auch die Eröffnung des Dirtparks in Inchenhofen zeigte, was möglich ist, wenn viele an einem Strang ziehen. Vor Ort habe ich erlebt, mit welcher Begeisterung junge Menschen diesen neuen Bewegungs- und Begegnungsort annehmen. Der Dirtpark steht für Sport, Gemeinschaft und Eigenverantwortung – Werte, die unsere Region stark machen.

Weil eine starke Heimat vom Miteinander lebt, ist auch die Arbeit der Projektstelle „Demokratie leben!“ so wichtig. Sie hat im ersten Jahr wertvolle Grundlagen geschaffen, um Beteiligung zu fördern, Vielfalt zu stärken und Menschen miteinander ins Gespräch zu bringen.

Diese Beispiele machen deutlich: Unsere Region entwickelt sich dort besonders gut, wo wir zusammenarbeiten und Zukunft gemeinsam gestalten. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und Entdecken unseres Wittelsbacher Landes!



Dr. Marc Sturm
Landrat und 1. Vorsitzender des Wittelsbacher Land e.V.

Impressum:
Wittelsbacher Land e.V.,
Prieferstraße 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, Scheicherhof, Hans Segmüller Polstermöbelfabrik GmbH & Co. KG, André Pommé, Jörg Adam, Teresa Stuhler, Carmen Koller, Herbert Heim, Sarah Schormair, Katja Pokorny, Jürgen Schilski, Caritasverband AIC-FDB, Martin Ruhland, Sabine Daubner, Familie Naßl,
Satz/Layout: Benedikt Frommer
Druck: KRAUS+KLESS druck service GbR

GEDRUCKT MIT ÖKO-FARBEN
Natürlicher Geruch

INHALT



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



Seite 6 - 7
Mitgliedsportrait
Stefan Fuß



Seite 8 - 9
Mit allen Sinnen
Landwirtschaft erleben



Seite 10 - 11
Dirtpark Inchenhofen



Seite 12 - 13
Demokratie leben
im Wittelsbacher Land



Seite 14 - 15
Öko-Kleinprojekte
Von Cidre zu Kürbiskernen



Seite 16
Genusstouren
im nächsten Jahr



Seite 18
Raunächte
Bräuche im Wittelsbacher Land

Rückseite
Lieblingsorte 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 Dezember bis März zusammengestellt. Einen Kalender mit allen Veranstaltungen finden sie zudem auf: **www.wittelsbacherland-verein.de/kalender**



© Sabine Roth

Nacht der Sterne

4. Dezember 2026 - Friedberg

Die „Nacht der Sterne" bietet im Rahmen des Friedberger Advents Musik und Kultur an mehreren Spielorten. In der Altstadt treten unter anderem Alphornbläser, Stadtkapelle, Gospelchöre und Blechbläser auf. Im Wittelsbacher Schloss sorgen Jagdhornbläser, ein Klassikensemble und Pianistin Constanze Ziervogl für festliche Klänge. Im Pfarrzentrum gibt es weitere Musik, im Rathaus Märchen und Harfenklänge mit Theresia Kreppold und Angelika Bubmann. Die unterschiedlichen Beiträge laden dazu ein, Friedberg in der Adventszeit musikalisch zu entdecken und an den Spielorten immer neue Eindrücke zu sammeln.



© M. Greiner, Fotos: Jörg Adam

Über den Tellerrand: Von Bayern in die Welt

4.12.2026 bis 14.03.2027 - Museum Wittelsbacher Schloss

Die Sonderausstellung zeigt die Erfolgsgeschichte einer Porzellanfamilie, die nach ihrer Vertreibung aus Böhmen in Bayern neu begann. Im Mittelpunkt stehen Josef Dutz und seine Nachkommen, denen es gelang, die kunstvolle Veredelung von Porzellan international zu vermarkten. Ätzgoldarbeiten, handbemalte Stücke und ein Musterbuch mit Dekoren aus den 1920er-Jahren geben Einblicke in die traditionsreiche Handwerkskunst. Zugleich beleuchtet die Schau anlässlich des 80. Gedenkjahres die Folgen der Vertreibung der Sudetendeutschen nach dem Zweiten Weltkrieg.



© Teresa Stuhler

Märchen und Musik

3. Januar, 16 Uhr, Grundschule Aichach-Nord

Im Kinderkonzert "Der Nussknacker und der Mausekönig" entführen Märchenerzählerin Karla Andrä sowie Stephanie Knauer und Sabine Süß, vierhändig am Flügel, ihre jungen und älteren Zuhörer in eine Welt voller Fantasie und Abenteuer. In dem Kunstmärchen aus der Feder von E. T. A. Hoffmann erwachen die beiden Titelfiguren in einer Weihnachtsnacht zum Leben. Für traumhafte Stimmung sorgt die faszinierende Musik dazu von Carl Reinecke und Pjotr Tschaikowsky. Weitere Infos unter aichach.de.



© Carmen Koller

Märkte zu Ostern

6. und 7. März in Unterwittelsbach und 14. März in Pöttmes

Zum Start in den Frühling laden in Unterwittelsbach rund ums Sisi-Schloss und in Pöttmes auf dem Marktplatz jeweils Ostermärkte zum Bummeln ein. Kleine, feine Dinge fürs Osternest bieten dabei Kunsthandwerker und Hersteller an. In Pöttmes sind an jenem Sonntag die Geschäfte geöffnet und auch an Spaß für die Kinder ist gedacht. Der Markt geht von 11 bis 18 Uhr. Rund 40 Aussteller bringen ein vielfältiges Angebot nach Unterwittelsbach. Im Schlossambiente lassen sich einige Kunsthandwerker über die Schulter schauen.



@ Herbert Heim

The Presley Family Christmas Show

5. Dezember um 19.30 Uh - Wittelsbacher Schloss Friedberg

Mit 14 Musikerinnen und Musikern bringt die Presley Family die Musik der 60er- und 70er-Jahre auf die Bühne. Ergänzt durch Kostüme und Choreografien entsteht ein abwechslungsreiches Konzerterlebnis. Frontmann Chris Martin prägt die Show mit seiner Stimme und Bühnenpräsenz. Das Programm richtet sich an ein generationenübergreifendes Publikum. Seit genau 30 Jahren tourt die Showband durch Bayern und hält das musikalische Erbe ihres „Onkels Elvis" auf eigene Weise lebendig. Kult-Hits wie ‚Jailhouse Rock" sorgen für eine mitreißende Zeitreise.



© Sarah Schormair

Blick in Künstlernachlässe

9. Okotber bis 8. August 2027, Stadtmuseum Aichach

Die Ausstellung „Verborgene Schätze: Künstlernachlässe" geht der Frage nach: Was geschieht mit Werken, Materialien und Dokumenten von Künstlern nach ihrem Tod? Im Zentrum stehen multimediale Schaukästen. Sie geben Einblicke in die unterschiedlichen Aspekte von Künstlernachlässen. Mitmachstationen wie ein Archivtisch laden dazu ein, selbst einen solchen Nachlass zu sortieren. Der Eintritt in die Ausstellung ist frei. Sie wurde konzipiert vom Verein Bayerische Künstlernachlässe zusammen mit dem Kunstverein Aichach.



Das Wittelsbacher Land wird zur Bühne!

Kultur trifft dich. Überall. Ganz anders.

Ein Sommer voller Überraschungen, besonderer Orte und unvergesslicher Erlebnisse: Vom 4. bis 27. Juni 2027 lädt der erste Wittelsbacher Land Kultursommer dazu ein, Kultur ganz neu zu entdecken.
Rund 45 Veranstaltungen verwandeln unsere Region drei Wochen lang in eine lebendige Kulturlandschaft. Ob Musik, Theater, Kabarett oder andere kreative Highlights – das Programm ist so vielfältig wie die Menschen und Orte im Wittelsbacher Land. Das Besondere: Kultur findet nicht nur auf klassischen Bühnen statt, sondern auch dort, wo man sie vielleicht am wenigsten erwartet. Ungewöhnliche Veranstaltungsorte, überraschende Begegnungen und eine einzigartige Atmosphäre machen den Kultursommer zu einem Erlebnis für Jung und Alt.
Und das Beste: Vorfreude lässt sich verschenken! Pünktlich zur Weihnachtszeit sind bereits Tickets für ausgewählte Veranstaltungen erhältlich. Wer also noch nach einem besonderen Geschenk sucht, kann schon jetzt ein Stück Kultursommer unter den Weihnachtsbaum legen. Hier Events entdecken und Tickets erwerben: www.wittelsbacherland-verein.de

Mitgliedsportrait:

Mit Herz und Charme

Stefan Fuß, Gastronom aus Rohrbach und stellvertretender Vereinsvorsitzender des Wittelsbacher Land e.V., verbindet Tradition mit frischen Ideen und setzt sich für eine starke, lebenswerte Region ein.

Wenn Leidenschaft auf Regionalstolz trifft, entstehen neue Impulse für das Wittelsbacher Land. Stefan Fuß bringt als Gastronom frischen Wind in die Gemeinschaft und zeigt, wie Engagement und Bodenständigkeit die Region bereichern. Wie Tradition und Zukunft hier zusammenfinden, erzählte er uns im Gespräch.

Wer den 41-jährigen im „Goldenen Stern" erlebt, spürt sofort: Hier steht einer, der mit Herzblut für seine Heimat brennt. Zwischen dampfenden Töpfen, herzlichem Lachen und dem Duft regionaler Spezialitäten ist der gelernte Koch nicht nur Gastgeber, sondern auch Ideengeber für das Wittelsbacher Land. Seit diesem Jahr trägt er als stellvertretender Vorsitzender des Wittelsbacher Land e.V. noch mehr Verantwortung – und bringt frischen Wind in die traditionsreiche Gemeinschaft.

Doch wo neue Wege beschritten werden, bleibt das Bewährte nicht auf der Strecke. Matthias Feiger, der als Pionier der Regionalentwicklung im Wittelsbacher Land gilt, hat tiefe Spuren hinterlassen. „Matthias hat Unvergleichbares geleistet. Er hat eine Geschichtskenntnis für unseren Landkreis, die einzigartig ist", betont Stefan Fuß mit spürbarem Respekt. Das Fundament, das Feiger geschaffen hat, sei für ihn nicht nur Inspiration, sondern auch Verpflichtung und die Hoffnung, weiterhin auf dessen Erfahrung zurückgreifen zu können.

Mit einer Portion Neugier blickt Fuß auf seine neue Aufgabe. Noch ist nicht alles in Stein gemeißelt, denn die ersten Gespräche mit dem neuen Landrat stehen erst bevor. „Wir werden gemeinsam ausloten, in welche Richtung es geht und wo die allgemeinen Schwerpunkte liegen", erklärt er. Erst dann wolle er sich konkrete Gedanken machen, wie und wo er sich im Verein am besten einbringen kann. Offenheit für neue Ideen und die Bereitschaft, Bewährtes weiterzuentwickeln, prägen seinen Start ins Amt.
Dass er dabei Beruf, Ehrenamt und persönliche Leidenschaft unter einen Hut bringt, ist für ihn keine Last, sondern eine Bereicherung. „Mit David Hein haben wir einen tollen Geschäftsführer, der alles bestens im Griff hat und eine sehr gute Vorarbeit leistet", freut sich der Koch und Chef des traditionellen Gasthauses, das schon lange in Familienhand ist. Die Zusammenarbeit im Verein macht ihm eine große Freude und dank flexibler Terminplanung lässt sich das Engagement gut mit dem Alltag als Gastronom vereinbaren. Besonders am Herzen liegen ihm dabei die Themen Gastronomie und Landwirtschaft, in denen er seine praktische Erfahrung gezielt einbringen möchte.
Mit diesem Engagement und seiner Bodenständigkeit steht Stefan Fuß für eine Zukunft, in der Tradition und Innovation Hand in Hand gehen. Sein Ziel: Das Wittelsbacher Land als lebenswerte, genussvolle und starke Region weiterzuentwickeln – mit frischen Ideen, aber auch mit dem Bewusstsein für das, was die Heimat ausmacht. So wird aus dem „Goldenen Stern" in Rohrbach nicht nur ein Ort des guten Geschmacks, sondern auch ein Leuchtturm für gelebtes Miteinander im Wittelsbacher Land. | RS



© Edigna Menhard

Stefan Fuß, Chefkoch des Goldenen Sterns in Rohrbach, freut sich auf seine neuen Aufgaben im Wittelsbacher Land e.V.

STEFAN FUß

Nach zahlreichen Jobs in namhaften Restaurants in München, London und Friedberg übernahm Stefan Fuß im Jahr 2012 das Gasthaus Goldener Stern in Rohrbach. Zuerst baute er die Außenfassade und die Küche um, dann kamen ein Anbau für eine moderne Gaststube und die Vinothek dazu. Seit vier Jahren ergänzt das neue Eichenloft das Angebot, wo inzwischen viele Hochzeiten und Familien- und Firmenfeiern stattfinden. Wichtig ist ihm die Familie. Er hat drei Kinder.

GEFLAMMTE SHORT RIPP & LAUWARMER BOHNENSALAT

So schmeckt das Wittelsbacher Land
Rezeptidee von Stefan Fuß





800 – 1000 Gram Short Ripp
(wichtig: beste Qualität, gute Marmorierung)
Wir beziehen die Special cuts
vom Lampl-Hof aus Pfaffenhofen

Erdnuss-Soße
Hoisin-Soße
Black Bean-Soße
Theriaky-Soße
Peking-Duck-Soße
(alles im Asia-Laden erhältlich)

500 Gram Breite Bohnen
Bohnenkraut
Für die Marinade:
30ml Hausessig (Gegenbauer)
60 ml Gutes Raps-Öl
TL Senf, Salz, frischer Pfeffer, brauner Zucker

Zubereitung im Smoker:
Die Short Ripps mit Salz und Pfeffer würzen im Smocker bei 80-90 Grat 10 Stunden smoken

Im Backofen:
Die Ripps würzen, in einen Bräter geben und abgedeckt bei 95 °C im Backofen garen

Im sous vide:
Die Ripps vaccumieren und bei 85°c 10 Stunden garen

Nach dem Garen, den Fond aus dem Beutel passieren, entfetten und um ca. 1/3 einkochen, alle 5 Soßen zu gleichen Teilen mit dem Rinder Fond verrühren. Wenn Sie gesmokt haben, bitte Rinderfond oder Kalbsbrühe nehmen.

Kurz vor dem Anrichten, die Ripps mit dem Lack einstreichen und scharf ringsum auf dem Grill ganz kurz an grillen.

Für die Bohnen:
Die Bohnen in feinste schräge Streifen schneiden, a`la minute in Salzwasser kochen und heiß marinieren, für die Marinade den Senf In den Essig mixen, das Öl im dünnen Strahl ein mixen, somit entsteht eine Emulsion und das Dressing wir dickflüssig. Die Bohnen mit dem Bohnenkraut, nur ganz kurz marinieren und noch lauwarm servieren.

DEN BAUERNHOF MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

Familie Sieber hat in Sainbach mit dem Neubau des Stadls einen großen Schritt gewagt. Hofladen und Seminarraum finden Anklang. Den Bauernhof mit allen Sinnen erleben – das ist bei den Hoferlebnissen ausdrücklich erwünscht.

Vor gut einem Jahr ist auf dem Sieberhof in Sainbach bei Inchenhofen Leben in den neu gebauten Stadl eingezogen. Seminare, Hofführungen und monatlich ein Frühstücks-Büfett finden unter anderem darin statt. Für den Bau von Hofladen und Seminarraum, Lager, Büro und Spielstadl gab es eine Förderung aus dem Leader-Topf von fast 200.000 Euro. Für Monika Sieber, die sich als Erlebnisbäuerin, Fachlehrerin für Ernährung und Gestaltung sowie Mutter von drei Söhnen um dieses Standbein des Hofs kümmert, ein Glücksfall. Dieses laufe gut, stellt sie fest. Trotz langwieriger Straßenbaustelle im Dorf.



© André Pommé

„Da ist so vieles passiert, womit wir gar nicht gerechnet haben", sagt sie. Der Seminarraum sei etwa schon zu einem früheren Zeitpunkt gebucht worden, als sie sich das vorgestellt hatte. Anfragen für Seminare kommen zum Beispiel vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten oder dem Bayerischen Bauernverband. „Das sind Kunden, die uns freuen", sagt die 44-Jährige. Zudem wurde der mit viel Holz gemütlich gestaltete und technisch bestens ausgestattete Raum auch schon für Familienfeiern gebucht.

Der Hofladen hält eine umfassende Palette an Produkten bereit. Neben den Wurst- und Schinken-Spezialitäten von den hofeigenen Freilandschweinen, Fleisch, Süßkartoffeln und Kartoffeln gibt es Nudeln, Eier, Eis, Senf, Getränke, kleine Geschenke und eine Kaffee-Ecke. Die werde gut angenommen. Immer wieder sei die Frage aufgetaucht, ob es denn nicht auch Süßes zum Kaffee gibt, führt die langjährige Sieberhof-Mitarbeiterin Eva Lochner aus.
Wunsch erkannt, Wunsch erfüllt: Einmal in der Woche, immer freitags, tischt eine Konditorin auf. Haltbares Gebäck wie Nussecken gibt es immer. Je nach Jahreszeit finden sich Apfeltiramisu im Glas oder Schokotörtchen in der SB-Theke. Der Sieberhof sei inzwischen ein „Mini-Ausflugsziel für Radfahrer oder Spaziergänger", erzählt die Betriebschefin. „Der Papa nimmt sich ein Bier aus dem Kühlschrank, die Mama kriegt eine Tasse Kaffee und was Süßes dazu und der Nachwuchs bekommt ein Eis", schildert sie. Für Kinder ist der Bauernhof ein Ort, an dem sie Tieren begegnen können. Mitten in der hübschen Hofstelle unter einem großen Baum hoppeln Hasen, Schafe grasen neben dem Stadl, Hund und Katze sind unterwegs.

Der Sieberhof bietet auch „Hoferlebnisse" an: Schulklassen oder Gruppen aus Kindergärten können verschiedene Angebote buchen. Eines heißt: „Schwein sein auf dem Sieberhof". Es gibt auch „Mathe auf dem Bauernhof". An Kindergeburtstagen sei je nach Alter der Mädchen und Buben neben dem Tierbesuch und Spaß im Spielstadl das acht auf drei Meter große Maisbad ein Highlight.
Sogar den gesamten Jahresablauf können große und kleine Entdecker miterleben: Die „Jahreszeitenkurse" umfassen fünf Termine pro Halbjahr. Auf dem Programm stehen etwa Kartoffeln stecken, ernten und Suppe daraus kochen.
Was für leuchtende Kinderaugen sorgt, sind für Sieber und Lochner „Erlebnisse, die prägend sind. Wenn man sieht, wie toll es für Kinder ist, bei den Hühnern ein Ei aus dem Nest zu holen. Oder wenn ein Kind anfangs noch etwas Angst vor den Schafen hat und es dann später doch streichelt oder aus der Hand fressen lässt", schildern sie.
„Und wann sehen Kinder schon mal Schweine?"
Das ist das zweite Standbein des Sieberhofs. „Landwirtschaft ist ein fragiles Gebilde", weiß Monika Sieber. Die Abhängigkeit von Marktpreisen, vom Wetter, vom Klimawandel, von Wasser, Pachtpreisen und Erträgen mache es vor allem kleineren Höfen nicht leicht. „Wir leben von den Kartoffeln. Wir haben jahrelang überlegt, ob wir den Neubau angehen sollen. Uns war irgendwann klar, entweder machen wir es g'scheit oder gar nicht", erinnert sich die dreifache Mutter an die Gedanken, die sie und ihr Mann Josef sich gemacht haben. Da das 120 Jahre alte Gebäude, das für den Neubau abgerissen wurde, „eigentlich nicht nutzbar" gewesen sei und auch die Söhne sich für die Landwirtschaft ausgesprochen hätten, hat die Familie den Schritt gewagt. Monika Sieber stellt fest, das sei „ausschlaggebend für den Hof" gewesen. Siebers laden ein: „Wir wollen, dass Familien hier eine schöne Zeit verbringen."
Im Sommer wird der Sieberhof Teil des Kultursommers im Wittelsbacher Land. Mehr soll dazu an dieser Stelle noch nicht verraten werden. | SI



© André Pommé



© André Pommé



Familie Sieber lädt auf ihren Hof im Inchenhofener Ortsteil Sainbach ein.

© André Pommé



Mit spektakulären Sprüngen und Kunststücken zeigen die Dirtbiker auf der neuen Anlage in Inchenhofen ihr Können.

Alle Fotos: © Edigna Menhard

WO RÄDER FLIEGEN LERNEN

Drei Schwierigkeitsgrade, spektakuläre Sprünge und jede Menge Begeisterung: In Inchenhofen ist ein neuer Dirtpark entstanden, für den sich Jugendliche jahrelang starkgemacht haben.

Am Ortsrand von Inchenhofen, in Richtung Sainbach, wird der Schwerkraft regelmäßig ihre Grenzen aufgezeigt. Dort auf dem neuen Dirtpark zeigen Dirt Jumper meist nachmittags ihr Können. Bei dieser Radsportart springen die Biker über Erdhügel und führen in der Luft teils waghalsige Tricks aus. „Wenn ich da vorbeifahre und sehe, wie die Jugendlichen Spaß haben, dann macht mir das selber auch richtig Freude“, sagte Bürgermeister Toni Schoder sichtbar stolz auf der offiziellen Eröffnungsfeier Anfang Oktober.

Das neue Freizeitgelände bietet auf rund 4.700 qm Strecken mit drei Schwierigkeitsgraden. Ganz rechts befindet sich der anspruchsvollste Kicker – eine Absprungrampe, die Fahrer und Fahrrad so richtig hoch in die Luft katapultiert. Wie spektakulär das aussehen kann, zeigten bei der Eröffnungsfeier die die BMX-Biker des TSV Aichach. Mit Backflips, also Rückwärtssaltos, und anderen Tricks brachten sie das Publikum zum Staunen.

Tobias aus Kissing wagt sich ebenfalls über den schwierigsten Kicker. Er ist schon seit fünf Jahren als Dirt Jumper aktiv: „Wenn man ein bisschen länger fährt, ist das nicht so schwer“, sagt er, rät aber Anfängern, sich auf den einfacheren Strecken auszuprobieren. Lukas aus Inchenhofen betreibt erst seit einem halben Jahr den Sport: „Ich springe über alle Schanzen auf dem Parcours, mache allerdings noch keinen Flip.“

Der Dirtpark ist ein echtes Herzensprojekt der Jugendlichen. Bereits 2020 wandten sie sich mit einem Brief an den Bürgermeister und sammelten Unterschriften. Tony Schoder hatte ein offenes Ohr für ihr Anliegen: „Ich sehe es als Aufgabe der Gemeinde, dass man den Jugendlichen etwas bietet – ein Angebot macht, wo sie sich sportlich betätigen, aber auch treffen können.“ Deshalb kümmerte er sich darum, dass auf dem Gelände zusätzlich ein Basketballkorb angebracht wurde.

Das hat sich der Ort auch etwas kosten lassen: Rund 80.000 Euro wurden investiert, unterstützt vom Wittelsbacher Land e.V., welcher das Projekt mit 20.000 Euro förderte. David Hein, geschäftsführender Regionalmanager des Vereins, hält das Geld für bestens angelegt: „Was mir an dem Vorhaben so gefällt, ist, dass es die jungen Leute anspricht – und vor allem, dass die Idee von den Jugendlichen selbst gekommen ist.“

Inzwischen ist rund um das Freizeitgelände eine aktive Gemeinschaft entstanden: Etwa 20 Jugendliche haben sich zu einer Dirtpark-Community zusammengeschlossen, die sich um Sebastian Riedl aus Sainbach organisiert. Künftig wollen sie den Park selbst mitpflegen und kleinere Arbeiten übernehmen. Für Landrat Dr. Marc Sturm ist diese Eigeninitiative besonders wertvoll: „Was mir wichtig ist, ist das Engagement aus der Mitte der Gesellschaft, der Dorfgemeinschaft.“ Mit dem Park erhielten die jungen Menschen nicht nur eine Möglichkeit zur Freizeitgestaltung, sondern übernähmen zugleich Verantwortung. Gemeinsam mit dem Pumptrack in Hollenbach entstehe so ein attraktives Angebot für Jugendliche im ländlichen Raum – mit Bewegung an der frischen Luft und ganz ohne Vereinszwang.

Eigenverantwortung müssen die Biker auch beim Thema Sicherheit übernehmen. Bei aller Begeisterung für den Sport gilt stets: Helm auf, Schutzausrüstung an und nur die Strecke fahren, die zum eigenen Können passt. Dekan Stefan Gast brachte es bei der Segnung des Parks mit einem Augenzwinkern auf den Punkt: Er empfahl den jungen Bikern, „nicht schneller zu fahren, als ihr Schutzengel fliegen kann.“ | ME



Gemeinsam mit den Jugendlichen feierten Landrat Dr. Marc Sturm, zweiter Bürgermeister Hans Schweizer, Sebastian Riedl von der Dirtpark Community, erster Bürgermeister Toni Schoder, Dekan Stefan Gast und David Hein vom Wittelsbacher Land e.V. (von links) die Eröffnung des Dirtparks in Inchenhofen.

Demokratie gemeinsam gestalten

Im Wittelsbacher Land engagieren sich Bürgerinnen und Bürger, Jugendliche, Vereine und Initiativen mit vielfältigen Projekten für Demokratie und Zusammenhalt. Ein Rückblick auf die Projekte 2026 an rund 30 Veranstaltungsorten.

Die Zahlen sprechen für sich: Nach aktuellem Stand sind dieses Jahr etwa 72.000 Euro Fördermittel aus dem Bundesprogramm „Demokratie leben!“ in die Region geflossen. Zehn Prozent steuerte der Landkreis als Eigenanteil bei. Damit wurden 38 Projekte gefördert, die Demokratie erlebbar machen, sich mit Extremismus auseinandersetzen und das gesellschaftliche Miteinander stärken. 17 Organisationen reichten Förderanträge ein. Insgesamt wurden mehr als 4.000 Menschen in 13 Kommunen erreicht. Der Wittelsbacher Land Verein unterstützt gemeinsam mit dem Bildungsbüro die Projekte, ist Anlaufstelle und bietet eine Plattform für Begegnungen und Dialog. Ziel ist es, das Bewusstsein für Demokratie zu stärken und demokratische Werte im Alltag sichtbar zu machen – in der Öffentlichkeit, in Schulen, Kindergärten, Vereinen und anderen Einrichtungen.



© Wittelsbacher Land e.V.

Einige Highlights aus 2026 stellen wir hier vor:

Kreative Demokratie in der Sprach-Spielwerkstatt

26 Schülerinnen und Schüler der Affinger Realschule entwickelten in Workshops eine Welt, in der sie leben wollen, legten Namen, Gesellschaft und Spielregeln fest. Sie setzten sich kreativ mit gesellschaftlichen Fragen auseinander und entwickelten gemeinsame Werte für ein friedliches Miteinander. So entstanden sechs Gesellschaftsspiele auf Blanko-Brettspielen mit unterschiedlichen Welten, vom „Wald der Vielfalt“ bis zum „Sisterhood-Spiel“.



© Katja Pokorny

Demokratiekonferenz: „Wir brauchen positive Zukunftsideen“

Ein Höhepunkt war die große Demokratiekonferenz im Juli in Friedberg, die sich an die breite Öffentlichkeit richtete. Im Mittelpunkt stand das Thema „MIT.WIRKUNG. Junge Menschen gestalten Demokratie“, zu dem das Bildungsbüro des Landkreises Aichach-Friedberg und die Fachstelle „Demokratie leben!“ eingeladen hatten. „Wir wollten möglichst viele Menschen erreichen und sie ermutigen, sich einzubringen“, so die Organisatoren. Rund 90 Teilnehmende aus Schulen, Jugendzentren, Institutionen und der Bürgerschaft nutzten die Veranstaltung zum Austausch. Prof. Dr. Janine Linßer von der Technischen Hochschule Augsburg legte in ihrem Vortrag dar, wie wichtig für junge Menschen politische Bildung und echte Beteiligungsmöglichkeiten sind.

Gefördert vom Bundesministerium für Bildung, Familie, Senioren, Frauen und Jugend
im Rahmen des Bundesprogramms Demokratie leben!
LANDRATSAMT AICHACH-FRIEDBERG
Partnerschaft für Demokratie Wittelsbacher Land



© Wittelsbacher Land e.V.

Lange Nacht der Demokratie am 2. Oktober

Mehrere hundert Menschen nutzten am Abend vor der Deutschen Einheit die Gelegenheit, Demokratie auf ganz unterschiedliche Weise zu erleben. Aichach, Friedberg, Dasing und Kissing boten Diskussionen mit Politikerinnen und Politikern, Theateraufführungen, Livemusik und kreative Mitmachaktionen. Durch Dasing zog sich beispielsweise ein „Pfad der Demokratie“ mit sechs Stationen. Dabei sorgte ein Escape-Game für Rätselspaß, während Lesungen und Gespräche mit Gemeinderäten und Bürgermeister Andreas Wiesner zum Austausch einluden. Ob beim gemeinsamen Gestalten, Diskutieren oder Musizieren – überall wurde deutlich, wie vielfältig und lebendig Demokratie sein kann!

XXL-Mitmachprojekt: die Aichacher Friedenstaube

Rund 1.500 Menschen gestalteten gemeinsam ein sichtbares Zeichen für Frieden, Vielfalt und gesellschaftlichen Zusammenhalt: Aus bemalten Holzfedern entstand eine überlebensgroße Friedenstaube, die zur Museumsnacht vor dem Aichacher Familienstützpunkt aufgestellt wurde. Die Taube macht deutlich, dass jeder Teil einer demokratischen Gemeinschaft ist.



© Caritasverband für den Landkreis Aichach-Friedberg e.V.



© Jürgen Schwilski

Der Tunnelbauer

Joachim Neumann, der 86 Menschen zur Flucht aus der DDR verhalf, war zu Gast in der Meringer Bücherei. Autorin Maja Nielsen hat ein Jugendbuch über ihn geschrieben. Die Lesung bot Schülerinnen und Schülern des Gymnasiums Mering eine Zeitreise in die DDR. Neumann, damals Anfang 20, wirkte beim Bau mehrerer Fluchttunnel mit. Der Vortrag und die anschließende Diskussion zeigten eindrucksvoll, wie wichtig es ist, Freiheit und Demokratie zu schätzen und zu schützen.

Der Jugendkreistag gestaltet Demokratie mit

Auch der Jugendkreistag war aktiv: Er gestaltete die Demokratiekonferenz, den MdB-Besuch von Heike Heubach und die Lange Nacht der Demokratie in Aichach mit. Die Schülerinnen und Schüler besuchten den Sommerempfang des Kreistages und diskutierten bei der Veranstaltung „Demokratie vor Ort“ in Obergriesbach mit Landtagspräsidentin Ilse Aigner mit. Der Höhepunkt folgte am 21. November, als der Jugendkreistag seinen eigenen Musiker-Contest „AUF.TAKT – Deine Stimme. Deine Musik. Deine Region“ veranstaltete.



© Wittelsbacher Land e.V.

Ein durchwegs positives Fazit

Die Resonanz auf die Aktionen ist vielversprechend: Immer mehr Bürgerinnen und Bürger entdecken, wie erfüllend es ist, sich für das Gemeinwohl einzusetzen. So wächst ein Netzwerk aus Engagierten, das die demokratische Kultur im Landkreis nachhaltig stärkt.

Du hast eine Idee für mehr Miteinander, Demokratie und Beteiligung im Landkreis? Melde dich gerne unverbindlich bei uns!

Koordinierungs- und Fachstelle Demokratie leben!
Wittelsbacher Land e. V.
Tel. 08251 86505-13
www.wittelsbacherland-verein.de/demokratie-leben

Kleine Projekte großer Genuss

Jährlich fördert die Öko-Modellregion Paartal Projekte von Bio-Lebensmittelerzeugern, Verarbeitern, Bildungsengagierten und Menschen die regionale Lebensmittel der Bevölkerung auf vielseitigen Wegen näherbringen. Hier stellen wir drei Projekte vor.

Familie Naßl: Neuer Verkaufswagen bringt Streuobst auf die Märkte

Auf rund 380 Hochstammbäumen gedeihen auf den Bio-Streuobstwiesen der Familie Naßl alte Apfel-, Birnen-, Zwetschgen- und Quittensorten. 2025 und 2026 erhielt der Edenrieder Familienbetrieb Fördermittel der Öko-Modellregion Paartal, mit denen sie einen mobilen Verkaufsanhänger samt Sitzgelegenheiten, Sonnenschirmen und einen Mähroboter angeschafft hat.



© Familie Naßl

Die Familie Naßl präsentiert ihre Streuobstprodukte direkt aus dem neuen Verkaufswagen – regional, frisch und mit viel Herzblut.

„Edenried liegt für die Direktvermarktung unserer Produkte etwas abgelegen, obwohl wir ein Aichacher Stadtteil sind. Wir müssen also auch raus in die Welt, um bekannter zu werden“, erklärt Konrad Naßl. Mit dem grasgrünen Verkaufswagen ist die Familie nun deutlich flexibler und erreicht die Märkte schneller. Der Anhänger bietet nicht nur Kühlmöglichkeiten für den Apfel-Cidre, sondern ist auch für die Zubereitung von Speisen wie frisch gebackenen Apfelkücherln ausgestattet. Die Steh- und Sitzgelegenheiten sowie die Sonnenschirme haben sich laut Konrad Naßl sowohl bei Hitze als auch bei leichtem Regen bewährt: „Die Kunden verweilen gerne an unserem Verkaufswagen.“

Die Investition zahlt sich bereits aus: „Das Geschäft und damit die Wirtschaftlichkeit haben sich verbessert“, so das Familienoberhaupt. Das trägt auch dazu bei, die Streuobstwiesen zu bewahren, denn deren Pflege ist aufwendig, denn deren Pflege sei aufwendig. „Bäume müssen geschnitten und nachgepflanzt, das Gras gemäht und Geräte angeschafft werden. Streuobstwiesen sind nicht nur romantisch, sondern auch aufwändig im Unterhalt. Sie müssen sich lohnen, denn nur dann werden sie langfristig erhalten bleiben!“

Auch der neue Mähroboter ist eine große Hilfe. „Momentan können Besucher die Streuobstwiesen in den Frühjahr- und Sommermonaten kaum betreten, ohne den Unterwuchs, also Gras und Wiesenkräuter, zu beeinträchtigen. Der Mähroboter hilft uns, schmale, begehbare Wege in das junge Gras zu schneiden und es dort kurz zu halten. Blühende Pflanzen und damit Insekten wie Bienen werden nicht beeinträchtigt“, so Naßl.

Die größeren Wiesenbereiche bleiben für den Mähroboter tabu: „Wir lassen das Gras bis Ende Juni wachsen, damit die angesäten Wiesenblumen und Kräuter blühen, sich aussamen und weiterentwickeln können.“ Später wird das Areal mit einem Balkenmesser-Gerät gemäht, der das Gras nur ganz unten abschneidet und die Insekten weitgehend schont.

Die Förderung habe für die Familie „eine enorme Bedeutung“. Besonders freut es Konrad Naßl, dass der Verkaufswagen auch ein jüngeres Publikum anspricht, das den Cidre als „trendiges Getränk“ für sich entdeckt hat. | EM



© Familie Naßl

Der grasgrüne Verkaufswagen der Naßls zieht auf den Märkten alle Blicke auf sich.



© André Pommé

Das Sortiment wächst: Der Hofladen in Blumenthal erweitert Käserei und Kühltheken

Verschiedene Käsesorten aus Ziegen- oder Kuhmilch, Fleisch und Wurstwaren von den eigenen Tieren, Gemüse und ein kleines Bio-Vollsortiment samt Unverpackt-Angebot finden Kunden im Hofladen in Blumenthal. In den vergangenen Jahren sind Einrichtung und Angebot kontinuierlich gewachsen – auch mit Geld aus der Kleinprojekteförderung.

Angeschafft wurden für die Käserei ein größerer Kessel, um die Produktionsmenge steigern zu können, eine Kühlzelle, die sowohl von Käserei- als auch von Ladenseite zugänglich ist, eine Verkaufstheke, um die Käsevariationen ansprechend zu präsentieren, und zuletzt eine Kühlinsel. In dieser werden im Hofladen laut Ladenleiter Mario Schaefer Gemüse und Obst angeboten. In der nächsten Erdbeersaison werden sich in der Kühlinsel frische Erdbeeren von Blumenthaler Feldern finden, kündigt Schaefer an. Denn zuletzt sei eine Bewässerung auf der Anbaufläche installiert worden, die es zulasse, noch mehr der süßen, roten Früchtchen anzubauen. | SI



© JohannaStrobl

Kerndl aus dem www: Nachfrage aus ganz Deutschland nach Kürbiskernen aus Rehling

Die Lechtaler Kürbiskerne gibt es seit einiger Zeit auch im Onlineshop. Umgesetzt wurde der durch die Kleinprojekteförderung. Mit dem Webshop ist es laut Geschäftsführerin Johanna Strobl noch einfacher, die Kundenwünsche zu erfüllen. "Es ist schon interessant, zu sehen, wohin unsere Produkte gehen", sagt die 27-Jährige. In ganz Deutschland würden die Kürbiskernsnacks, Müslis und Öle nachgefragt.

Die Rehlinger Landwirtsfamilie Strobl entdeckte 2015 Kürbis als Ackerfrucht. Inzwischen gehören circa zehn Biolandwirte zur "Bio-Kürbiskern-Anbaugemeinschaft Aichacher Land". Die Kürbiskernveredelung ist bei Strobls zu einem eigenen Standbein des Betriebs geworden. Nicht nur die Kürbiskerne in ihren verschiedenen Gschmacksrichtungen, sondern das gesamte Sortiment ist im Onlineshop unter lechtaler-kuerbiskerne.de erhältlich. Die Kunden können sich dort ihre Wunschprodukte in den Warenkorb legen. Die Päckchen werden in Rehling zusammengestellt und in den Versand gegeben. Gearbeitet wird dort laut Strobl auch samstags und sonntags. Denn die meisten Bestellungen würden spätabends oder am Wochenende eingehen. | SI



© André Pommé



© JohannaStrobl

Auf GenussTour 2027

Es gibt sie noch: die wahren Kleinode im Wittelsbacher Land, die mit regionalen Produkten begeistern und entdeckt werden wollen. Genau das ermöglichen drei ausgewählte GenussTouren, die der Wittelsbacher Land Verein jetzt anbietet.

Eine Tour führt zu Direktvermarktern im südlichen Teil des Wittelsbacher Landes (am 25. April und 11. Juli). Treffpunkt: Landhaus Koller in Hergertswiesen. Eine zweite Tour führt in den nördlichen Teil (4. und 18. Juli). Treffpunkt: Obsthof Mahl in Adelzhausen. Ein Kleinbus bringt die Gruppen bequem von Station zu Station. Alle GenussTouren sind ein Erlebnis für die Sinne: Regionale Produkte, spannende Einblicke und herzliche Gastgeber machen sie zu einem unvergesslichen Ausflug.

Die Südtour:

Auf rund 60 Kilometern geht es zu vier Direktvermarktern.



© Wittelsbacher Land e.V.

Bäckerei Kratzer in Ried: Die Familie Kratzer lädt ins Brotatelier ein. Nach einer Führung durch die Produktion gibt es Kostproben verschiedener Brotsorten und Gebäcke. Die Geschichte der Bäckerei begann mit der Weizenunverträglichkeit von Sohn Max – heute steht hier echtes Handwerk im Mittelpunkt, mit regionalen Rohstoffen und viel Liebe zum Detail.

i-Tüpferl in Steindorf: Die Familie Bergmair hat sich mit ihrem Gesundheitshaus einen Traum erfüllt. Im Fokus steht der selbst angebaute Senf, aus dem Renate Bergmair eine köstliche Senfsuppe zaubert. Besucher erfahren, wie vielseitig Senf ist, dürfen selbst Hand anlegen und die Produkte im Hofladen probieren.

Lidls Hof in Baierberg: Hier gibt es Einblicke in die Eisproduktion – natürlich inklusive – und in die Rinderhaltung. Seit 20 Jahren wird das Hofeis in der eigenen „Eisküche“ hergestellt, ausgezeichnet mit dem Wittelsbacher-Land-Siegel. Die Landwirtschaft ist Bioland-zertifiziert und wird in fünfter Generation geführt.



© Wittelsbacher Land e.V.

Landhaus Koller: Zum Abschluss geht es wieder zurück nach Hergertswiesen. Im Landhausbräu Koller, das seit 150 Jahren familiengeführt ist, gibt es eine Braueireiführung mit Verkostung naturtrüber Bierspezialitäten und regionalen Schmankerln.

Die Nordtour:

Weitere vier Betriebe werden hier besucht. Sie stehen für regionale Lebensmittel, Nachhaltigkeit und Qualität.

Familienbetrieb Naßl in Edenried: Auf 3,3 Hektar Bio-Streuobstwiesen wachsen rund 50 Apfel- und 20 Birnensorten. Nach der Ernte entstehen daraus Cidre, Apfelsaft und Trockenobst. Eine Verkostung mit Cidre und Apfelküchle gibt einen Vorgeschmack auf die Vielfalt.

GenussTour
WITTELSBACHER LAND

3 verschiedene Touren im Wittelsbacher Land

SieberHOF in Sainbach: Der Betrieb setzt auf Schweine-Freilandhaltung und Kartoffelanbau. Besucher erfahren alles über artgerechte Tierhaltung und können Schinkenspezialitäten aus eigener Produktion probieren.

Berabecka Boandl-Bräu in Oberbernbach: Die kleine Genussbrauerei bietet helle Vollbiere, dunkles Exportbier und Hefeweizen. Inhaber Thomas Reißner führt in die Kunst des Bierbrauens ein, dazu gibt es Baguette mit Schinken und Griebenschmalz.

Mahls Obsthof in Haunsried: Seit 1411 in Familienbesitz, heute geführt von Klaus Mahl. Nach einer Führung durch den Obst- und Beerenanbau klingt der Tag im Café mit hausgemachten Kuchen und guten Gesprächen aus.

Neu in 2027
Eine neue dritte Genusstour startet am 8. Mai am Bauernmarkt in Dasing und führt zu folgenden Stationen: Schloss Blumenthal, Brauerei Unterbaar, Weinkellerei Kunzmann und zum Bauernmarkt in Dasing. | RS

Die Genusstour bietet eine einmalige Gelegenheit, regionale Spezialitäten kennenzulernen, mit den Erzeugern ins Gespräch zu kommen und die kulinarische Vielfalt des Wittelsbacher Landes zu erleben. Sie findet bei jeder Witterung statt.

Tickets gibt es beim Wittelsbacher Land e.V. für 79,90 Euro pro Person.
Bestellung telefonisch unter 08251/86505-0
www.wittelsbacherland-verein.de

Gemeinsam Kilometer sammeln, gemeinsam Gutes tun.

Anzeige aus dem Wittelsbacher Land

Juzo radelt für den guten Zweck und unterstützt Kinder und Tiere in der Region.

Die jährliche Radelaktion bei Juzo verbindet Bewegung mit sozialem Engagement. Während der Aktion sammeln die Mitarbeitenden ihre erradelten Kilometer. Für jeden gefahrenen Kilometer spendet Juzo anschließend für einen guten Zweck.
Ganz im Sinne von „fair gestrickt und herzlich gestickt“ möchte Juzo mit der Aktion gesellschaftliches Engagement direkt vor Ort fördern: Zum einen ermöglichen neue Tischtennisplatten den Kindern an der Grundschule Ecknach Lebensfreude in Bewegung.
Zum anderen unterstützt die Juzo Radelaktion das Tierheim Neuburg-Schrobenhausen dabei, sich weiterhin um Tiere zu kümmern, die auf Schutz, Fürsorge und Unterstützung angewiesen sind.

Der Erfolg der Aktion wäre ohne den Einsatz der Juzo Belegschaft nicht möglich gewesen. Daher gilt ein besonderer Dank allen Mitarbeitenden, die sich in diesem Jahr auf den Sattel geschwungen, Kilometer gesammelt und gemeinsam dazu beigetragen haben, dass aus Bewegung konkrete Unterstützung für die Region wird.

Juzo



Spendenübergabe für den guten Zweck: Juzo überreicht 2000,- Euro an den Tierschutzverein Neuburg-Schrobenhausen

© Juzo

Die zwölf magischen Nächte

Seit Jahrhunderten sind die Raunächte im bayerischen Brauchtum verwurzelt. Heute erleben sie eine Renaissance. Dabei treffen historische Rituale auf moderne Sehnsüchte. Kulturvermittlerin Sabine Dauber erklärt, was hinter dem alten Brauch steckt und wie er sich heute verändert hat.

Viele ältere Menschen im Wittelsbacher Land erinnern sich noch an ein Ritual, das früher fest im bäuerlichen Jahreslauf verankert war: In den Nächten zwischen Weihnachten und Dreikönig zog man betend mit einer Räucherpfanne durch Haus und Stall. Die Ursprünge der Raunächte reichen weit zurück, doch nicht so weit, wie manche vermuten: Dass der Brauch auf die Kelten oder Germanen zurückgeht, sei wissenschaftlich nicht belegt, weiß Sabine Dauber. Die Aichacher Kulturvermittlerin bietet Stadt- und Museumsführungen sowie Vorträge an und schlüpft dabei auch in die Rolle der Stadthexe. Als Studentin der Kunst- und Kulturgeschichte an der Universität Augsburg hat sie sich intensiv mit dem Thema Raunächte beschäftigt. „Die Kelten haben nichts aufgeschrieben, deshalb wissen wir nichts von ihnen darüber." Im Bayerischen Wald wurden 1656 die „Rauchnechten" erstmals genannt. Darüber hinaus gibt es weitere schriftliche Quellen aus dem 19. und der ersten Hälfte des 20. Jahrhundert. Verfasst wurden sie laut Dauber meist von Pfarrern und Lehrern, die den Brauch eher skeptisch als Aberglauben betrachteten.



© MartinRuhland

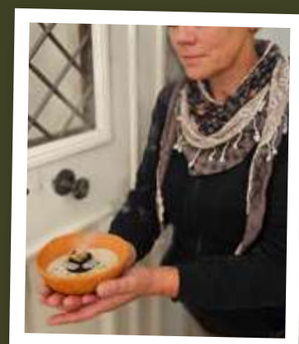
Segen und Schutz vor bösen Mächten

Damals nahm man glühende Kohlen aus dem Ofen, gab sie in eine Pfanne oder Kohlenschaufel und streute Weihrauch darauf. Damit ging man durch jedes Gebäude, räucherte jeden Raum und jeden Winkel, betete das Vaterunser und das Glaubensbekenntnis und besprengte die Räume mit Weihwasser. An die Türen schrieb man den Segensspruch C+M+B – die Abkürzung für „Christus mansionem benedicat", also „Christus segne dieses Haus". Das Räuchern sollte nicht nur Hab und Gut segnen, sondern auch vor Unheil schützen. „Die dunkle Jahreszeit war für die Menschen früher bedrohlich. Sie konnten sich Wetterphänomene nicht erklären. Wenn das Holz im Haus knackte oder draußen schwere Winterstürme tobten, deutete man das mitunter als Werk böser Geister", erklärt Dauber. Der kirchliche Segen sollte Schutz geben, zugleich wollte man böse Mächte vertreiben.

Alte Tradition, neue Rituale

Heute hat sich das Ritual verändert. Neben Weihrauch kommen häufig Kräuter wie Beifuß, der für Schutz, Loslassen und Neubeginn steht, Salbei zur Reinigung und Klärung sowie Wacholder zum Schutz vor Unheil und bösen Einflüssen zum Einsatz. „Diese Kräuter spielen in den alten Quellen kaum eine Rolle. Man hat höchstens getrocknete Pflanzen aus dem Kräuterbuschen vom Frauentag verwendet. Das ist aber wissenschaftlich nicht erforscht", betont Dauber. Auch der Brauch, Wünsche auf kleine Zettel zu schreiben und sie in den Raunächten zu verbrennen, ist vergleichsweise jung. „Das ist erst in den vergangenen Jahren aufgekommen. Aber es ist schön, wenn sich Bräuche weiterentwickeln und den Menschen heute Sinn geben."

Wissenschaftlich betrachtet zeigen die Raunächte, wie sich Volksglaube, christliche Tradition und moderne Spiritualität vermischen. Rituale können helfen, Übergänge bewusst zu gestalten und neue Ziele zu formulieren. Daubers Rat: „Jeder soll machen, was sich für ihn stimmig anfühlt. Die Raunächte sind eine Einladung, innezuhalten und sich etwas Gutes zu tun." | ME



Kulturvermittlerin Sabine Dauber beleuchtet die Raunächte aus wissenschaftlicher Perspektive und trennt historische Fakten von modernen Mythen

© Sabine Daubner

Stadtführungen zur Raunacht

Wilde Jagd und Druckade Drud – Kulinarische Rauhnachtsführung, 9. 12.2026

Rauhnachtsführung im Stadtmuseum Aichach, 19.12.2026

www.stadtfuehrung-aichach.de/tour/

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.

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 verwurzeltes Unternehmen im Wittelsbacher Land.





© Hans Segmüller Polstermöbelfabrik

Anzeige aus dem Wittelsbacher Land

@wittelsbacher.land.verein

Wittelsbacher Land e. V.



WO IST OXI?

Neues Gewinnspiel. Die Sehenswürdigkeit im Wittelsbacher Land haben wir geschwärzt, trotzdem zum Anfang erstmal etwas einfacher gehalten. Sag uns wo Oxi ist in einer e-mail an info@wittelsbacherland-verein.de mit dem Betreff "Wo ist Oxi?" Du nimmst damit direkt an unserem Gewinnspiel für einen Gutschein der Spezialitätenwirte teil.

Wittelsbacher Land
JOURNAL