

Oberpfälzer ÖkoTip

Das Gemeinschaftsblatt für Ökobetriebe, -ideen und regionale Werte
Nr. 32 im Sommer 2025



Franz Pröbster-Kunzel, Mischtechnik auf Büttchen; siehe auch Beitrag auf Seite 2



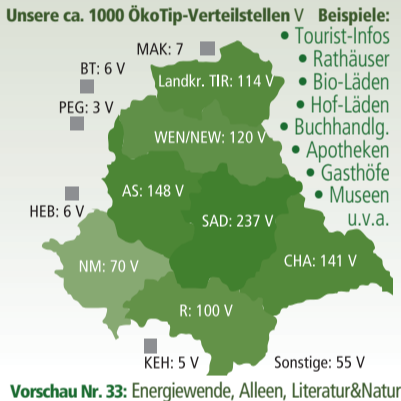
Schau tief in die Natur, und dann wirst du alles besser verstehen.
Albert Einstein

Themen: Hohenfels - Region am Kanal - Handwerk - BioBauern

In memoriam. Im Mai 2015 erschien die Öko-Zyklusik Laudato Si von Papst Franziskus. Diese hatte einen entscheidenden Einfluss auf das Pariser Klimaschutzabkommen, in dem sich die Weltgemeinschaft Ende 2015 auf die Begrenzung der Erderwärmung auf 1,5 Grad einigte... ach ja. Während wir auf 2 Grad zusteuern, steuert die neue Wirtschaftsministerin mit Vollgas rückwärts in fossile Gas-Großtechnik. (fg)

Impressum Oberpfälzer ÖkoTip

• Redaktion und Herausgeber: Franz Grundler (fg)
Mitarbeiter: Irmgard Betz, Prof. Dr. Franz X. Bogner, Angela Frank, Johannes Frank, Arnold Kimmerl, Josef Merkl, Günter Moser, Klaus Mrasek, Wolfgang Nowak, Egbert Schwab, Georg Stöckl, Ralf Volkert.
• Druck: DonBosco, diese Auflage ca. 19.000 St.
• Erscheinung: im März, Juli und November
• Kontakt: AdWerb Ob. Markt 14 92507 Nabburg
• Web: <https://oberpfaelzer-oekotip.jimdofree.com>
• Anzeigen ab EUR 89,- (51/30 mm) Info anfragen!



Die Natur und der Truppenübungsplatz

Truppenübungsplatz Hohenfels: Eine biologische Schatzkammer.

Wir wollen hier keine Militärpraxis verklären. Aber dieses riesige Gebiet zwischen Hohenfels und Hohenburg ist trotz punktuell gefährlicher Lebensumstände zu einem 1a-Arten-Reservoir geworden, wovon sogar die Umgebung profitiert!

Eine kostbare Zeitkapsel...

Vom Truppenübungsplatz als einer grünen Arche wissen zwar einige, aber es fehlt weithin die eigene Erfahrung. Das Gebiet ist militärische Kontrollzone, es gilt: Off limits! Manchmal gibt's Ausnahmen: Franz Bogner, mehrfach ausgezeichnete Professor für Didaktik der Biologie der Universität Bayreuth ist der US-Army dankbar, dass er jüngst das Gebiet für Luftaufnahmen befliegen durfte. Das Ergebnis ist eine fotografische Bestandsaufnahme mit eindrucksvollen Bilddokumenten früherer Siedlungsreste und der einzigartigen Natur dort. Ein fachlich geleiteter Blick auf die Ökologie des Truppenübungsplatzes, der als kostbare Zeitkapsel den Naturzustand von 1938 in Teilen bis heute bewahrt hat. In der NS-



links: Große Hufeisennase, oben: lost places und viel Natur...



keine Landwirtschaft betrieben wird, wurden seit Jahrzehnten keine Pestizide oder Düngemittel eingesetzt. So finden Insekten – die Hauptnahrung der Fledermäuse – ideale Bedingungen vor. Ausgangspunkt der nächtlichen Jagdflüge ist das Fledermaushaus Hohenburg, das die letzte Wochenstube der Großen Hufeisennase in Deutschland beherbergt. Betreut vom LBV e.V. ist es im Sommer für Führungen geöffnet – mit Einblick ins Quartier per Kamera und abendlichem „Bat Watching“. Doch der Lebensraum endet nicht an der Grenze des Übungsplatzes: Durch ökologische Landwirtschaft und erneute Beweidung entstehen auch außerhalb neue Jagdgebiete. Der Bestand der „Hufis“ wächst. Ein Erfolgsmodell für Naturschutz und Artenvielfalt.

Die Große Hufeisennase

Die Große Hufeisennase – die gefährdetste Fledermausart Deutschlands – konnte in Deutschland nur in Hohenburg in der Oberpfalz überleben. Ein Grund: der angrenzende Truppenübungsplatz. Ausgerechnet militärisch genutzte Flächen bieten der bedrohten Art beste Jagdbedingungen. Da hier

Ewige-Wachstum-Doktrin...

Prof. Dr. Franz X. Bogner ist Professor Emeritus der Universität Bayreuth. Seit Jahren beratend tätig im Redaktionsteam des Oberpfälzer ÖkoTip. Hier seine Gedanken zu Natur und Naturfraß, kurz und knapp!



Heimat und Naturschutz gehören zusammen, Naturschutz ist Heimatschutz, er braucht Nachhaltigkeit. Obrigkeiten hängen zu leicht am Gängelband des Geldes, wenn sich nicht sehr breite demokratische Überzeugungsmehrheiten dagegenstemmen. Geldscheinwedelnde Investoren sollten Natur nicht wie selbstverständlich verpressen dürfen, die Geld-Bourgeoisie braucht eine strikte demokratische Kontrolle.

Haupttreiber des Naturfraßes ist unsere Ewige-Wachstum-Doktrin, gepaart mit der schiereren Anzahl unserer Ökologischen Fußabdrücke. Zwar trauen sich inzwischen erste prominente Wirtschaftsweise die immensen Milliardenkosten unseres jahrzehntelangen Lockrufs des Goldes in (negative) Zahlen zu fassen und unser ständiges Schönrechnen zu demaskieren. Die ökologischen Kosten explodieren dennoch weiter. Europa wird aber die Kurve hinbekommen, vertrauen wir Charles Darwins: „Alles was gegen die Natur ist, hat auf Dauer keinen Bestand“. Soviel Hoffnung muss sein.



Ralfs BuchTipp

Verlassenes Ostbayern...



Verlassen und vergessen sind viele Orte, an denen in früheren Jahren und Jahrhunderten einst das Leben pulsierte in der Ostbayerischen Provinz. „Verlassene Orte“ präsentiert in literarisch-geschichtlichen Erzählungen 19 dieser ehemals und manchmal auch nur für kurze Zeit bedeutenden Gehöfte, Fabriken, Friedhöfe oder auch die Überreste eines

Vielseitig lesen.

BUCHHANDLUNG VOLKERT

Rosenberger Str. 12 92237 Sulzbach-Rosenberg
Telefon: 09661 - 81 23 73
www.buchhandlung-volkert.de

Truppenübungsplatzes (Hohenfels). All diesen Plätzen eigen ist die düstere und legenden-umrankte Atmosphäre des Vergehens. Die AutorInnen des Bandes aber hauchen den Orten Leben ein und fesseln mit gut recherchierten Fakten all jene, die sich auf die Suche nach den Hintergründen dieser markanten „Lost Places“ machen. Ralf Volkert

unser ortsporträt Hohenfels: Perle zwischen Bach und Burg



Der Markt Hohenfels, Foto Günter Moser



Das sinnige Wappen!

Mitten im Jura liegt Hohenfels mit seiner Burg aus dem 12. Jahrhundert – hoch auf dem Fels. Etwas versteckt, diese felsengeschützte Perle abseits der Verkehrsachsen, aber weltbekannt...

...dank des Truppenübungsplatzes! Die „Training Area Hohenfels“ wurde hier von den Amerikanern nach dem zweiten Weltkrieg eingerichtet. Bürgermeister Graf berichtet von der guten Nachbarschaft, die auch von den Kommandanten der US-Army gepflegt wird. Und von der Naturvielfalt dieses Gebietes (siehe Beitrag oben). Aber da gibt's in Hohenfels auch noch anderes Bemerkenswertes, erzählt Herr Graf mit Stolz:

- So etwa die Strombilanz: Man produziert auf dem Gemeindegebiet inzwischen die dreifache (!) Menge an Strom, die von Truppenübungsplatz und dem Markt Hohenfels zusammen verbraucht wird. Ein Windkraftwerk und PV-Anlagen ermöglichen die positive grüne Strom-Bilanz. Vor kurzem verwirklichte man als erste Gemeinde Bayerns eine Solarstrombeleuchtung für ein komplettes Neubaugebiet.
- Autarkie auch im Kleinen: Zur Förderung kurzer Wege und der Grundversorgung entschloss man sich früh, einen Kommunmarkt aufzubauen, wo alle Dinge des täglichen Lebens angeboten werden. Mit

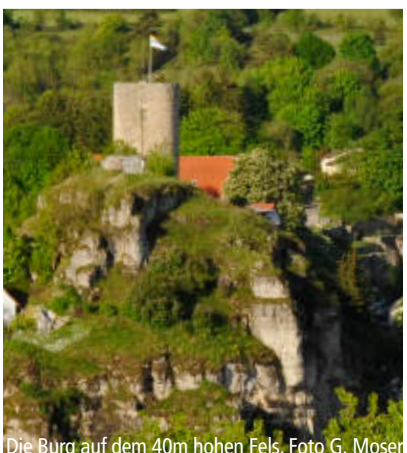
integriertem Café und der Leihbücherei ist diese kleine soziale Mitte zu einem beliebten Treff geworden.

• Die natürliche Seele des Ortes aber ist der Forellenbach, dem man als Besucher in seinem labyrinthischen Lauf unter, zwischen und neben den Häusern immer wieder beim Rundgang begegnet. Eine Seltenheit, diese baulich gut gefasste Symbiose von Wasser und Siedlung! Die Hauptquelle liegt direkt unter der Kirche St. Ulrich, Nebenquellen befinden sich am

Rathaus und in Hauskellern. Tatsächlich ist dieser muntere Bach auch von namensgebenden Forellen bevölkert, die man überall im kristallklaren Wasser beobachten kann. Hier lässt sich bestaunen, was gute Wasserqualität heißt. Last not least: Das Forellenbachtal, das sich durch die Dolomittfelsen zur Vils schlängelt, bietet viel grüne Idylle beim Wandern oder Radfahren. Der Keltengoldweg und andere überregionale Touren warten auf uns. Hi Hohenfels! Info: www.markt-hohenfels.de



Forellenbachquelle an der Kirche



Die Burg auf dem 40m hohen Fels, Foto G. Moser



RMD-Kanal am Kloster Plankstetten

Kanalgeschichte(n)

Der historische Ludwigskanal wurde 1836 erbaut. Nur für kurze Zeit wurde er für die Schifffahrt genutzt, die Konkurrenz der Eisenbahn machte ihn schnell überflüssig. Er blieb aber eine gut in die natürliche Umgebung eingepasste kleine Wasserstraße, die sich in großen Teilen erhalten hat und zu einer ganz eigenen, stillen Wasserwelt geworden ist.

Anders sieht es beim neuen Rhein-Main-Donau-Kanal aus, der 1992 eröffnet wurde. Prof. Dr. Hubert Weiger vom Bund Naturschutz sagt: „Eine ökologische Bilanz des RMD-Kanals wurde bis heute nicht veröffentlicht. Es gibt einen dramatischen Verlust an Natur, an Flora und Fauna. Wir haben beispielsweise das Verschwinden von 600 Hektar Feuchtwiesen

festgestellt. Dazu kommt: Der RMD-Kanal ist weit davon entfernt, ein wichtiger Verkehrsweg geworden zu sein; eher schon ist er eine Freizeitwasserstraße. Und für die moderne Containerschifffahrt ist er ohnehin ein Nadelöhr.“ In der Tat: Schiffe sieht man nicht allzu viele auf dem Kanal. Beliebter Witz: In Hamburg heißt es „Schiff ahoy!“, am Kanal dagegen „Hoi, a Schiff!“ Vielleicht sollte man in Zukunft diesen kleinen Kanalnutzen der Schiffs-Touristik gezielt für ökologischere Tourenziele erweitern, unser Ökotipp: Schiffsanleger Kloster Plankstetten!



Königlicher Radweg

Neumarkt. Mitten in Neumarkt befindet sich der kleine historische Hafen an einem erhaltenen Teilstück des König-Ludwig-Kanals. Ein idealer Startpunkt für eine interessante und geruhsame – fast bequeme – Radtour, die ohne nennenswerte Höhenunterschiede meist auf den alten Trassen der Treidelwege unmittelbar neben der alten Wasserstraße verläuft. Es ist auf weiten Strecken wie eine Fahrt in eine vergessene, ruhige Welt, die im Verlauf ihrer jüngeren Geschichte zwar teilweise überbaut oder zerstört wurde, die sich aber die Natur auf vielen verbliebenen Kilometern wieder rückerobert hat. An stillen Tagen übt dieser Radweg einen beson-

deren Reiz aus: Man ist auf weiten Strecken oft völlig alleine unterwegs. Das kann sich aber an den Wochenenden und bei gutem Wetter schnell ins Gegenteil verändern, da ist meist viel los... Südlich von Neumarkt gibt es auch einiges am Alten Ludwigskanal zu entdecken: So etwa einen Skulpturenweg mit Werken von Künstlern, nette Wirtshäuser, funktionsfähige alte Schleusenbauwerke, ruhige lange Uferalleen, die besonders im Herbst eine faszinierende Naturkulisse zaubern. Und wer Augen für Natur hat, der wird auf dieser königlich entschleunigten Tour oft mit schönen Momenten der Naturbeobachtung belohnt. www.tourismus-neumarkt.de

Berching: alte Kulturstadt an den Wasserstraßen



Abb. oben: Eine Fahrt mit dem historischen Treidelschiff „Alma Viktoria“ – ein Erlebnis am alten König Ludwig-Kanal!
Abb. links: Der neue Stadtpark an der Sulz: Gelingendes Beispiel, wie gut Flußnatur und Denkmalschutz harmonisieren können.

Die Mischung aus Geschichte, Natur und Kultur macht Berching zu einem besonderen Ort, der für Bewohner und Besucher viel zu bieten hat. Ein perfektes Ziel für alle, die in eine charmante, ruhige Stadt eintauchen wollen, die durch ihre historischen und natürlichen Schätze besticht.

Berching zeichnet sich durch die historische Altstadt mit vollständig erhaltener Stadtmauer mit 13 Türmen und vier Stadttoren aus. Die verwinkelten Gassen und historischen Gebäude verleihen der

Stadt einen besonderen Charme. Die Lage im Naturpark Altmühltal, direkt am Main-Donau-Kanal und am König Ludwig-Kanal, macht Sie zu einem beliebten Ziel für Radfahrer und Wanderer. Auf dem Alten Kanal kann man auch treideln. An Bord der „Alma Viktoria“ wird man in frühere Zeiten versetzt, Zeiten in welchen die Schiffe noch mit dem Pferd gezogen und Schleusen mit reiner Maneskraft geöffnet und geschlossen wurden. Ein beliebtes Ziel ist das Kloster Plankstetten. Die Benediktinerabtei bie-

tet sich als Zwischenstopp an. Die Zutaten der Speisen kommen hier direkt aus eigenem, ökologischem Anbau. Zum Entspannen laden mehrere einzigartige Parkanlagen, tolle Spielplätze und die regionale Gastronomie ein. Aber auch Kultur hat in Berching immer Saison! In der Kulturhalle C.W. Gluck, auf der Sulzbühne oder in der Altstadt finden das ganze Jahr tolle Veranstaltungen statt. Der Komponist und Opernreformer Christoph Willibald Gluck ist der große Sohn der Stadt. Info: www.berching.de



Herbstzauber: Allee am Kanal in Neumarkt, Foto: E. Schwab



Hafenkran in Neumarkt Foto E. Schwab



Hofporträt: Der Demeterhof Ehemann

Oberndorf. Obst, Gemüse und Fleisch ökologisch-nachhaltig zu produzieren – das war der Anspruch von Erwin Ehemann als er 1978 den elterlichen Betrieb übernahm und noch im selben Jahr mit der Umstellung auf biologisch-dynamischen Anbau begann. Für damals typisch wurde der Hof als Gemischtbetrieb, also in einer Mischung aus Viehzucht und Ackerbau bewirtschaftet.

Gemischtbetrieb ist auch heute noch eine gute Beschreibung für den Demeterhof Ehemann. Die Mischung hat sich aber um einiges vervielfältigt. Auf etwa 100 Hektar Fläche wächst neben den klassischen Ackerbaukulturen – wie etwa Braugerste für die Neumarkter Lammsbräu – auch Gemüse und Obst. Ergänzt wird der Kreislauf durch eine kleine Mutterkuherde. Der Obstanbau, speziell Apfel- und Erdbeeranbau sind das Steckpferd von Jakob Ehemann. Nach seiner Ausbildung zum Obstbaumeister hat er 2018, mit damals gerade 21 Jahren, den Hof von Vater Erwin übernommen. Auf 5 ha baut er, in der für Apfelbäume doch eher rauen Oberpfalz, Tafeläpfel an; darunter die neueren Sorten Collina, Topaz, Natyra und Santana, aber auch „alte“ Klassiker wie Boskop und Gravensteiner. Schwester Anna Ehemann hat sich nach ihrem Theologiestudium entschlossen, eine Ausbildung zur Gemüsegärtnerin zu absolvieren und in den Familienbetrieb einzusteigen. Seit 2022 verstärkt sie das Team und kümmert sich vorrangig um die Gemüsekulturen, angefangen bei A wie Aubergine bis Z wie Zucchini; darun-

ter einige Besonderheiten wie Wassermelonen und Physalis. Vermarktet werden Obst und Gemüse in erster Linie direkt Ab-Hof und am samstäglichen Bauernmarkt in Neumarkt. Im Frühsommer laden die Erdbeerfelder vor den Toren Freystadts zum Selbstpflücken ein... Die Vielfalt ist es, die das Leben und Arbeiten am Demeterhof Ehemann ausmacht! www.demeterhof-ehemann.de



Kunst am Kanal

Franz Pröbster-Kunzel hat seinen Bauernhof in Forchheim bei Freystadt in ein Gesamtkunstwerk verwandelt. Sein „Garten des Hl. Irrsinn“ ist eine über 3 Hektar große Kunstwiese am Ortsrand in Richtung Höfen. Mit Voranmeldung sind Führungen, auch in seinem Atelier, dem „Haus der Schreine“ jederzeit für Gruppen möglich. Am 6. Juli um 14 Uhr findet dort ein Feldbegehung statt, mehr Info siehe unter: proebster-kunzel.de



Biogenuss im Restaurant Franziskus



Stilvoll, gemütlich: Das Bio-Restaurant Franziskus

Freystadt. Direkt beim Franziskaner-Kloster führt Beate Schiller mit einem eingeschworenen Team ein Bio-Restaurant, das weit über Freystadt hinaus bekannt ist. Hier spürt und schmeckt man noch die Freude an der Arbeit.

Dank ihrer guten Kontakte zu regionalen Bio-Erzeugern kann Beate Schiller auf ein qualitativ hochwertiges Angebot setzen. Und wenn ein Restaurant auch Herz und Seele hat, spricht sich das herum: Das „Franziskus“ ist heute mehr als ein Geheimtipp bei Freunden guter Küche! Das stilvolle Restaurant kann auch Ansturm verkraften, das Gewölbezimmer bietet 50, die Franziskusstube 35 Plätze, ein Saal für große Feiern, z.B. Hochzeiten, sogar 100 Plätze. Dazu kommen noch

zwei Seminarräume und im Sommer der lauschige Biergarten. Frische regionale Franziskus-Gerichte gibt es aber auch in „Jausen“-Gläsern: feine Schlemmereien vom geschmorten Rinderbackerl über Linsencurry bis zum würzigen Bio-Kartoffelgulasch – für Zuhause zum Mitnehmen oder im online-shop zum Bestellen. Und es warten viele andere Köstlichkeiten! Übrigens: Nebenan steht ein für die Oberpfalz seltenes Sakralkunstwerk: Der barocke Kuppel-Zentralbau der Wallfahrtskirche, s.u.! Auch ein Geheimtipp... Info: www.restaurant-franziskus.de



Gluck und Martini

Auch zwei große Musiker stammen von hier: Christoph Willibald Gluck, geboren 1714 in Erasbach bei Berching, wurde einer der größten Opernkomponisten seiner Zeit. 1787 verstarb er in Wien. Berching widmete ihm die Kulturhalle und ehrt sein Andenken jährlich mit bunten Kulturveranstaltungen unter dem Titel „Glucks“ Momente.

Jean Paul Égide Martini, geboren 1741 als Johann Paul Ägidius Martin in Freystadt, ist den meisten wohl weniger in Erinnerung. Aber sehr bekannt ist sein Chanson „Plaisir d’amour“ von 1784, ein bis heute oft kopierter Ohrwurm (von Mireille Mathieu bis Joan Baez oder Udo Jürgens...). Martini wirkte lange in Frankreich, er starb 1816 in Paris.



Porzellaner-Handwerk: weißes Gold der Oberpfalz

Mitterteich. Das Museum in der früheren Porzellan Mitterteich AG zeigt am originalen Werks-Schauplatz, wie die Menschen gearbeitet haben. Im Raum der ehemaligen Gießerei wird die Geschichte der Porzellanfabrik lebendig. Historische Maschinen, Werkbänke, Formen und halbfertige Produkte erzählen aus der Zeit, als hier noch Porzellan gefertigt wurde.

Auch die Glasindustrie hat eine lange Tradition in Mitterteich. Bis heute produziert die Schott AG Glasröhren für den Weltmarkt. Im Museum sind nicht nur die fertigen Produkte zu sehen. Eine historische Danner-Pfeife zeigt, wie in dem sogenannten „Dannerverfahren“ Glasrohre zwischen 2 und 60 mm Durchmesser entstehen. Mundgeblasene Glaszylinder und spezielle Werkzeuge erinnern an das frühere DESAG-Werk. Neben der Porzellan-

und Glasindustrie, die viel Handwerk integrierten, hat aber auch altes Handwerk seinen Platz im Museum gefunden. Das Brauen ist eines davon: Das Mitterteicher Zoiglbiere ist seit dem 16. Jahrhundert über die Stadtgrenzen hinaus beliebt. Die originale Zoiglstube nimmt Besucher mit zum Ursprung dieser lebendigen Brauer-Tradition. Weihnachtskrippen, eine alte Schusterwerkstatt und ein Webstuhl geben Einblicke in die Geschichte der über 800 Jahre alten Stadt Mitterteich.

Eine eigene Abteilung widmet sich dem Mitterteicher Künstler Herbert Molwitz. Er war ein genauer Beobachter der Region und schuf zahlreiche Kupferstiche, Zeichnungen und Aquarelle mit Ortsansichten. Seine Leidenschaft galt den „Unkräutern“, den unscheinbaren Pflanzen, die er detailverliebt zu Papier brachte. Regelmäßige Sonder-

ausstellungen zu regionalen Themen, Kunst und modernem Handwerk runden das Angebot ab. Gruppen und Schulklassen erhalten bei Führungen pädagogische Angebote. In der Kreativwerkstatt ist Mitmachen angesagt, etwa beim Kunsthandwerk des Porzellanbemalens.

Mehr Info: www.mitterteich.de

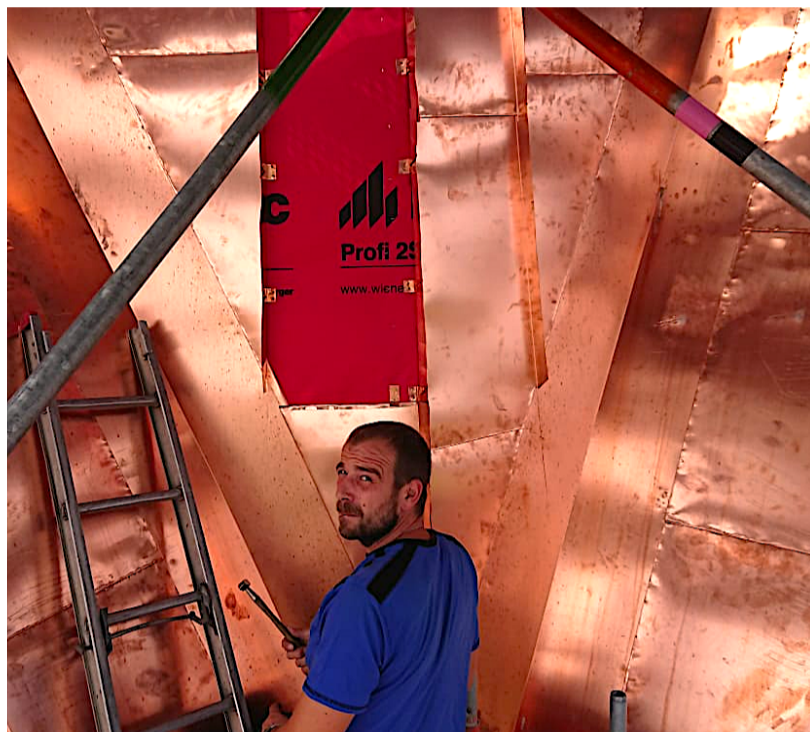


Aus Negativ wird Positiv...



Handwerk lässt Dinge entstehen, die sehr nachhaltig sind und lange bestaunt werden...

Seltene Pretiosen im Porzellanmuseum



Dachbau – high end, hoch drob'n!

Nabburg. „Löten, bördeln, falzen, nieten und dazu ein bisschen schwindelfrei...“ Seniorchef Andreas Nitz schmunzelt, als er sein Spenglerwerk erläutert. Aber das ist nicht alles, zusammen mit Sohn Christian macht er Komplett-Dachbau: alles aus einer Hand von der Zimmerei über die Dachdeckung samt Wasserableitung, natürlich gehört auch die Aufdachdämmung – etwa mit Öko-Dämmfaserplatten – dazu. Kon-



Großes Bild links: Christian Nitz auf dem Arbeitsplatz in luftiger Höhe
Kleines Bild: Der fertig sanierte Kirchturm in Kemnath am Buchberg

struktiver Holz- und Gebäudeschutz spart bekannterweise viel unnötige Imprägnier-Chemie, wenn er richtig angelegt ist. Und Langlebigkeit ist ja in diesem Handwerk oberste Zielsetzung, da denkt man in Generationen. Gut gebaute Dachstühle halten oft hunderte von Jahren. Die denkmalgerechte Sanierung solcher Holzbau-Kunstwerke gehört natürlich auch zum Portfolio der Firma Nitz. Der fachgerechte Einsatz von Kupfer in der Denkmalsanierung, wie links am Beispiel des Kirchturmes von Kemnath gezeigt, braucht Erfahrung und handwerkliches Fingerspitzengefühl. Nebenbei ist das natürlich auch eine logistische Herausforderung, solche Quadratmeterzahlen zu bewältigen. Inzwischen hat der gestandene Nabburger Handwerksbetrieb schon vier Mitarbeiter/Innen... und sucht übrigens noch weitere! Mehr Infos siehe unter: www.dachbau-nitz-nabburg.webnode.page

Alte Handwerke



Rötz-Hillstett. Das Oberpfälzer Handwerksmuseum Rötz-Hillstett liegt landschaftlich reizvoll am Eixendorfer See im Schwarzachtal. Es vermittelt ein lebendiges Bild vom Handwerkerleben im Zeitraum um 1900, dem Übergang zu Mechanisierung und Industrialisierung. Im Museum werden folgende Handwerksberufe mit einer Vielzahl von Original-Exponaten und Dokumenten erläutert: Schmied und Wagner, Spengler und Metalldreher, Messerschmied, Drechsler, Seiler, Gerber und Sattler, Schuhmacher, Buchdrucker und -binder, Kamm- und Hutmacher, Uhrmacher, Friseur und Fotograf sowie der Bäcker. Mehr Info: <http://hwm.as-wm.de>



Feines Hobby-Handwerk: Bier brauen!

Stulln. Seit gut 10 Jahren betreibt Jürgen Ferschl eine kleine, feine Hausbrauerei als Nebengewerbe, länger aber schon als Hobby. Auf die Industrialisierung des Brauwesens folgt seit Jahren der Trend zur kleinen, individuellen und regionalen Braukunst. Ferschl verwendet Hopfen aus der Hallertau, Malz aus Bamberg und Kulmbach. Was ihn antreibt ist das Faszinosum, dass aus nur vier Zutaten – Wasser, Hopfen, Malz und Hefe – viele verschiedenste Bier - Charaktere bereitet werden können, heute gibt 's über 5000 Biersorten in Deutschland. Es ist ein wirklich anspruchsvolles

Handwerk: „Man muss ständig dranbleiben, wenn auch oft nur kurz!“ Der eigentliche Brauvorgang, wenn Malz mit Wasser vermischt, die Würze mit Hopfen gekocht und die Hefe zugegeben wird, braucht aber schon einen Voll-Arbeitstag. So ca. 40 Hektoliter kommen da jährlich zusammen, gehen meist direkt an die Kunden. Gebraut werden unterschiedliche Sorten, eine davon ist immer das „Ferschl Gold“, ein vollmundig-mildes Helles. Jede Flasche wird von Hand abgefüllt und zwar in Standardflaschen, die problemlos überall (ohne den oft irren Transportaufwand von Markenflaschen) in den Pfandkreislauf vor Ort zurückfinden! Mehr Info: www.ferschl.de

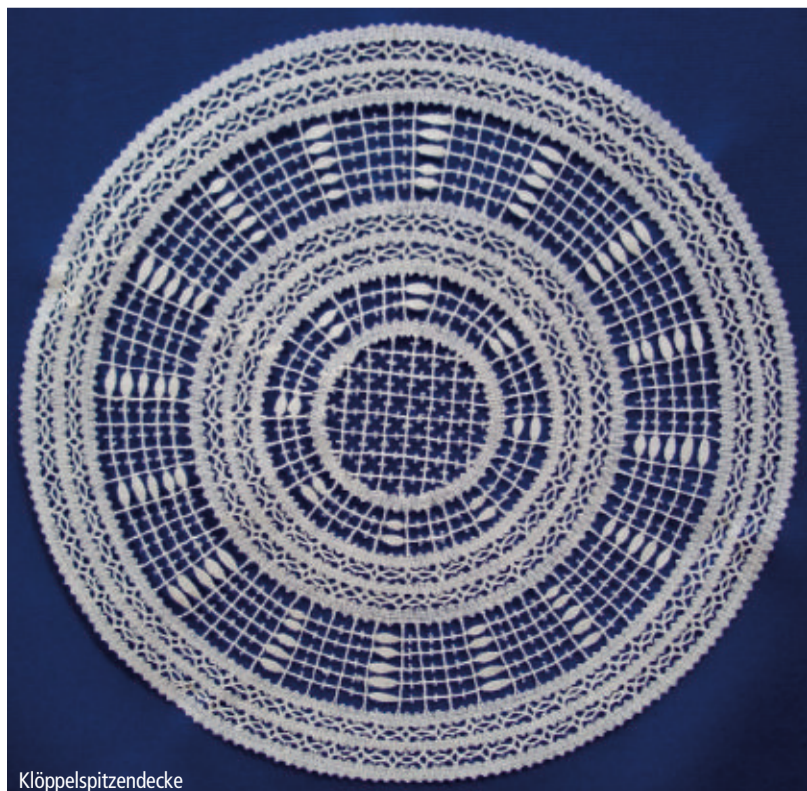


Rahmenkunst



Ago Poy an der Rahmenstanze

Weiden. Die Galerie Recknagel ist mehr als nur ein Geschäft für Kunst und Rahmen – sie ist eine Institution in Weiden. Gegründet 1987 von Gerald Recknagel übernahm jetzt mit Ago Poy ein kreativer Kopf mit handwerklichem Geschick die Leitung. Das Rahmenhandwerk ist das Herzstück der Galerie. In der hauseigenen Werkstatt werden Rahmenleisten mit Liebe zum Detail sorgfältig ausgewählt, zugeschnitten und verarbeitet. Sie stammen zum Großteil von Lieferanten aus dem deutschsprachigen Raum und Italien, edle Hölzer mit Farbaufträgen von schlicht bis aufwändig vergoldet. Auch das Schneiden der Passepartouts gehört zum Leistungsangebot. Kunst und Handwerk treffen hier aufeinander. Für Ago Poy ist ein Rahmen mehr als nur Einfassung, es geht ihm um eine gefühlvolle Abstimmung zwischen Kunstwerk, Rahmen und Umgebung: „Ein Rahmen soll als integraler Bestandteil des Kunstwerks dessen Wirkung unterstreichen, nicht überlagern“. Die Galerie ist inzwischen ein Kunst-Treffpunkt geworden, man schätzt die einfühlsame Beratung. Info: www.galerie-recknagel.de

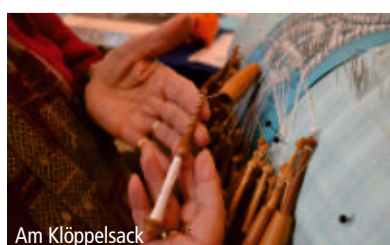


Klöpplspitzendecke

Unser Kulturerbe Spitzenklöppeln

In **Tiefenbach** im Landkreis Cham errichtete der Bayerische Staat 1907 eine Fachschule zur Ausbildung im Spitzenklöppeln. Klöpplspitzen aus Tiefenbach machten sich als Produkt regionaler Hausindustrie einen Namen und wurden auf der Weltausstellung 1929 in Barcelona mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Dieses textile Kunsthandwerk mit langer Tradition und identitätsstiftendem Charakter für den Oberpfälzer Wald wurde 2016 als »Immaterielles Kulturerbe« gewürdigt. Im Saal der 1912 erbauten Klöpplschule, heute Rathaus, zeigt ein Museum Entwürfe, Muster-

zeichnungen, Musterbriefe und Klöpplspitzen. Die Geschichte der Klöpplschule ist wichtiger Teil regionaler Wirtschafts-, Kultur- und Sozialgeschichte. Die Technik des Spitzenklöppelns wird seit über 120 Jahren im Oberpfälzer Wald durch praktische Ausübung weitergegeben, auch das Wissen um diese Handwerkstechnik. Der Klöpplkreis Tiefenbach begleitet das Museum mit seiner ehrenamtlichen Arbeit. Spitzen nach Entwürfen namhafter Textildesignerinnen wie Suse Bernuth und Else Jaskolla sind zu sehen. Auch der Tiefenbacher Künstler Ludwig Gebhard entwarf textile Bildwerke. Seine »Fantasie in Weiß und Gold« zeichnete das Bayerische Staatsministerium der Finanzen und für Heimat aus. Noch bis 7. Sept. 2025 zeigt das Museum die Ausstellung „Accessoires in Spitze“ aus der Sammlung Marianne Stang. Info: www.tiefenbach-opf.de



Am Klöppl sack

Mehr Bio in der Land(wirt)schaft!



www.rotviehhof-am-jurasteig.de

Biogemüseanbau Michael Simml, Kalsing



Theo Fleischmann mit seinen Rindern

Wir unterstützen diese Themenseite

radieserl
www.radieserl.com
PIOLADEN - ÖFFNUNGSZEITEN:
MITTWOCH 9-14 UHR
DONNERSTAG 14-18 UHR
FREITAG 9-14 UHR

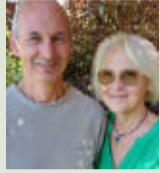
Abelbauer's
Familie Prey
Dietersdorfer Str.1
92545 Niedermurach
Tel. 09671-3314
Biolandhof

Rotviehhof
am Jurasteig
www.rotviehhof-am-jurasteig.de

Biohof Simml
Gemüse und Kartoffeln
aus eigenem Anbau
Bauernmarkt
Roding, Fr. 8 bis 12 Uhr
Cham, Sa. 8 bis 12 Uhr
Do. - Fr. ab Hof
16.30 bis 18.30 Uhr
☎ 09467 1245
Kalsing 8, 93426 Roding
Ökologischer Landbau
Bioland
DE-ÖKO-006

Finkenhammer
Biolandhof & Holzofenbäckerei
Josef Wittmann Finkenhammer
92714 Pleystein
Tel 09654-267
www.finkenhammer.de

Umstellen: „Trau'n Sie sich...!“ von Beate und Johann Graml



Beate und Johann Graml aus Rohrbach betreiben seit vielen Jahren ihren Rotviehhof am Jurasteig. Sie machen allen Mut zur Umstellung auf Bio.

Seit 2002 betreiben wir mit unseren drei bedrohten Haustierrassen Weidehaltung, überwiegend auf Landschaftspflegeflächen. Oft hatten wir damals schon überlegt, unsere bislang schon sehr naturnah geführte Landwirtschaft auf „bio“ umzustellen. Was uns dazu jedoch fehlte, war das Bio-Futter für unsere Tiere im Winter, da die gepachteten, zu pflegenden Flächen nahezu ausschließlich beweidet werden. Hier ergab sich 2015 eine Lösung: Mit einem anderen Bio-Betrieb,

der auch Feldbau betreibt, konnten wir eine Futter-Mist-Kooperation eingehen – für beide Seiten eine Win-Win-Situation: Klee und Klee gras vom Bio-Ackerbaubetrieb, der die Leguminosen zur Bodenverbesserung anbaut und im Tausch dazu den bei uns während der Wintermonate anfallenden Festmist. Diese Gelegenheit beim Schopfe packend, entschlossen wir uns, den Schritt zu Bio zu wagen. Nach kurzer Umstellungsphase durften wir 2017 das erste Bio-Zertifikat empfangen. Um als Direktvermarkter die Regionalität unserer Produkte weiter herauszustellen, haben wir uns auch für das Bayerische Bio-Siegel qualifiziert. Sicher können die Erträge der bio-be-

wirtschafteten Flächen nicht mit denen aus konventioneller, intensiver Landwirtschaft konkurrieren, auch ist ein etwas höherer administrativer Einsatz nötig und es fallen Zertifizierungskosten an; aber letztlich ist es uns das wert, um unsere Produkte mit gutem Gewissen als biologisch auszuloben. Die Nachfrage, die positive Resonanz und das Vertrauen unserer Kunden zeigen uns, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben. Wir haben die Umstellung nicht bereut – trau'n Sie sich auch zu, diesen Schritt zu tun, der Nachhaltigkeit, ökologische Verantwortung und nicht zuletzt wirtschaftliche Stabilität vereint. Info: www.rotviehhof-am-jurasteig.de

Zukunftssicherheit mit und für Bio von Agnes Becker



Agnes Becker, ÖDP-Frontfrau und Initiatorin des erfolgreichen Artenschutz-Volksbegehrens ist selbst Nebenerwerbs-Landwirtin.

Seit 2019 steht für den Ökolandbau das 30%-Ausbauziel bis 2030 im bayerischen Naturschutzgesetz. Und zwar über 1,7 Millionen für das von der ÖDP initiierte Volksbegehren „Rettet die Bienen!“ unterschrieben haben. Der Ökolandbau leistet für das Gemeinwohl, für den Erhalt der Artenvielfalt, Fantastisches! Vor kurzem hat eine Studie des

Schweizer Forschungsinstitut FiBL erneut die Vorteile belegt: auf Bio-Äckern gedeihen fast doppelt so viele Wildpflanzenarten, es gibt 35 % mehr Feldvogelarten und 23 % mehr blütenbesuchende Insekten. 2019 wurden ca. 11 % der landwirtschaftlichen Fläche Bayerns ökologisch bewirtschaftet, aktuell sind es ca. 14 %. Mit diesem Tempo kommen wir nicht ans Ziel. Zum Vergleich: Österreich lag 2024 bei über 27 Prozent. Bayern ist nicht Österreich, klar, aber strukturell durchaus vergleichbar. Was machen die anders?

Sie haben die politischen Weichen richtig gestellt, u. a. durch verbindliche Vorgaben für Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (GV), also in Krankenhäusern, Schulen, Kitas usw.. Und genau da liegt auch in Bayern ein gewaltiges Potenzial. Eine Million Essen werden hier täglich gebraucht, leider ist fast nichts davon Bio. Trotz gesetzlichem Ziel hat es Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber nicht geschafft, eine verbindliche Quote einzuführen, die kontinuierliche Steigerungen ermöglicht. Damit verweigert sie den Biobauern Planungssicherheit und letztlich auch Zukunftschancen.

Hohe Standards erfordern Ausgleich. von Martin Prey



Martin Prey ist Bürgermeister von Niedermurach, sein Hof wird seit langem ökologisch betrieben, inzwischen vom Sohn. Eine Art Hilferuf:

Wenn man ein Biobiolebensmittel kauft, kauft man nicht nur ein qualitativ hochwertigeres Lebensmittel, sondern bezahlt indirekt höhere Standards bei der Produktion. Die Öko-Landbewirtschaftung ist ein komplexes System, welches in Kreisläufen und auf Nachhaltigkeit basiert. Durch ein Erweitern der Frucht-

folge wird der Anteil an intensiveren Früchten reduziert und es werden bodenaufbauende Kulturen dazwischen gestellt. Das ist notwendig, um die Erträge nachhaltig und den Unkrautdruck konstant zu halten, da kein mineralischer Dünger oder chemischer Pflanzenschutz verwendet wird. Auch ist z.B. die Fütterung der Tiere extensiver d.h. es werden nicht so viele bis gar keine ausländischen Eiweißfuttermittel zugekauft. Dadurch produzieren die Tiere weniger Fleisch

oder Milch. Sie haben auch mehr Platz im Stall und müssen ständig Zugang zu Freigelände haben. Aktuell wird aber z.B. bei Wiederkäuern ein absoluter Weidezwang verlangt, d. h. alle Tiere müssen Zugang zur Weide haben, auch wenn sie mit frischem Gras gefüttert werden, unabhängig davon, ob es für einzelne Tiergruppen überhaupt möglich oder sinnvoll ist. Diese ständige Erhöhung der bereits sehr hohen Standards ohne Ausgleich stellt die Betriebe ständig vor neue Herausforderungen. Viele Betriebe können oder wollen diese Auflagen nicht mehr einhalten und geben auf...

Tiertransportfrei – ich bin dabei! von Theo Fleischmann



Theo Fleischmann aus Stetten bei Neunburg v.W. führt seinen Biohof bereits seit den 80er Jahren. Er startet die Initiative „Tiertransportfrei - ich bin dabei“!

Vor allem uns Biobauern liegt es noch mehr am Herzen, dass für unsere Tiere auch der letzte Tag, der Schlachttag passt. Dass es jedem Tier bis zum Schluß gut geht. Das gelingt nur am Hof, auf der Wiese, ganz in der Nähe der Herde. Bei uns ist an einer Seite des Freilaufstalles

ein für das Tier vertrauter, ganz normaler Platz, dort wird das Tier betäubt und ich kann zusehen, dass es dem Tier bis zum Schluß gut geht. Da ist auch Platz für die letzten Streicheleinheiten, ein Danke und ein Tschüß. Erst wenn das Rind tot ist, kommt es zum Metzger in den Schlachtbetrieb. Seit 2012 ist Tiertransport-frei in Bayern generell erlaubt, seit 2021 in der ganzen EU. Die kleinen Schlachtbetriebe haben in der Regel kein Problem mit der Annahme,

wenn die Tiere schon tot ankommen. Damit sich die Fleischbranche wirklich für Tiertransport-frei öffnet, braucht es noch mehr Mitmacher, Unterstützer, Verbraucher und Unterschriften. So utopisch Tiertransport-frei (juristisch heißt es Schlachtung im Herkunfts-betrieb) für manche zunächst noch erscheinen mag, es ist in jeder Hinsicht millionenfach notwendig. Einfach losgehen, weitergehen. Wege entstehen durch gehen. Schritt für Schritt für unsere Tiere, die uns soviel geben! Kontakt: theoflei@aol.com

Agrarpolitik und Gemeinwohl

Der Koalitionsvertrag der neuen schwarz-roten Koalition beschäftigt sich auf immerhin acht Seiten mit den Themen ländlicher Raum und Landwirtschaft, bei insgesamt 146 Seiten vom Umfang her kein geringer Anteil, allerdings werden die formulierten Ziele den wohl bekannten Herausforderungen nicht gerecht. Viel ist die Rede von Bürokratieabbau, Freiwilligkeit und Eigenverantwortung, wobei die Gleichbehandlung von industrieller und biologischer Landwirtschaft ebenso betont wird wie die undifferenzierte Förderung sämtlicher Betriebe unabhängig von ihrer Größe. Offensichtlich haben sich der Bauernverband und die Agrarindustrie auf ganzer Linie durchgesetzt.

Eine zukunftsfähige Landwirtschaft erfordert eine ökologische Politik! Warum? 50 Prozent der Landesfläche in der Bundesrepublik werden landwirtschaftlich genutzt. Nirgendwo ist das Artensterben ausgeprägter als in der industriellen Landwirtschaft. Das ist keine Meinung, sondern eine Tatsache, die durch jahrzehntelange wissenschaftliche Forschung zweifelsfrei bewiesen ist! Wenn man also dem Grundsatz „öffentliches Geld für öffentliche Leistungen!“ folgen würde, müsste die finanzielle Förderung der Landwirtschaft an die Erbringung von Gemeinwohleinstellungen gebunden sein.

Auch wenn solche Vorgaben als „Bürokratie-Wahnsinn“ diskreditiert werden, ist die Bezuschussung aus Steuermitteln nur dadurch zu rechtfertigen. Konkret heißt das: keine pauschalen Flächenprämien, Obergrenzen der Förderung je Betrieb zur Stärkung der bäuerlichen Landwirtschaft, Flächenbindung der Tierhaltung zur Senkung der Nitratbelastung im Grundwasser und Verbesserung des Tierwohls, Förderung der ökologischen Landwirtschaft in Praxis, Ausbildung, Forschung und Lehre.

Klaus Mrasek

BiöMarkt Dinkelähre
Biomarkt Dinkelähre GmbH & Co. KG
Teresa Häußinger und Florian Märtl
Mühlstraße 17 | 92318 Neumarkt i.d. Opf
Telefon: 09181 - 460330
naturkost@biomarkt-dinkelaehre.de
www.biomarkt-dinkelaehre.de

Öffnungszeiten
Mo - Fr:
8.00 - 19.00 Uhr
Samstag:
8.00 - 14.00 Uhr

Spargelhof Brunner Neubau 1
92637 Weiden i.d. Opf. • Tel. 0961-466 49
Öffnungszeiten April-Juni Mo-Sa 9-18 Uhr,
So/Feiertag 9-12 Uhr
Juli-März Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr

BRUNNER
Naturland Bio frisch vom Hof!

Hammermühle
Beate & Sebastian Schaller
Hammermühlstr. 32
92277 Hohenburg
Tel. 09626/929853

Hammermühle Restaurant
Bischof Café
Hohenburg
www.cafe-hammermuehle-bio.de

Radis&Bona eG
BioRegioGenossenschaft Regensburg
Dein Bio-Hofladen in der Stadt
Rilkestr. 5 Regensburg 0941-20071158
www.radisundbona.de

Biohof Walz
Amberg Schäflohe
www.bio-walz.de

Bio-Aquakultur Weiherblasch
Bio-Forellen, Bio-Saiblinge, Bio-Störe
frisch filetiert, geräuchert
Lindau 2 1/2
92539 Schönssee
Tel. 015120245256
DE-ÖKO-039
www.aquakultur-weiherblasch.de

DON BOSCO DRUCK DESIGN
Gewerbepark 21 92289 Ursensollen
Telefon: 09628-92342770
www.donbosco-druckdesign.de

schlusslink
Wehret den Anfängen

Copyright © siegfriedlink.net