



Langlebig, unverwüstlich schön trotz Rost: Gründerzeit-Eisengussrelief.

Die größte Kraft, die ein Mensch haben kann, ist die Stille
Herbert Blomstedt

Stille Morgennebelstimmung an der Naab. Aus dem Luftbildband DIE NAAB von F.X. Bogner, siehe dazu der Beitrag unten.

Themen: Jura-Naab - Kleine Läden - Alte Höfe

Trotz allem: Jeder junge Mensch, der kein Auto kauft, ist ein Gewinn für's Klima. Jeder, der sich nicht zu gut ist, das Demokratie-Kleinlein zu wagen, tut Gutes für die innere Ökologie des Landes. Sachlichkeit statt Radau fördert das Zuhören: So beginnt geistige Transformation. Und unser Leitmotiv ökologische Zukunft überlebt auch Weidel, Trump und Putin, es wirkt über die Lebenszeit hinaus. (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 Merk, 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://oberpfalzer-oeotip.jimdofree.com>
• Anzeigen ab EUR 89,- (5/1/30 mm) Info anfragen!

Unsere ca. 1000 ÖkoTip-Verteilstellen V Beispiele:

- Tourist-Infos
- Rathäuser
- Bio-Läden
- Hof-Läden
- Buchhandlg.
- Apotheken
- Gasthöfe
- Museen
- u.v.a.

MAK: 7 V
Landkr. TIR: 122 V
WEN/NEW: 119 V
AS: 150 V
SAD: 237 V
CHA: 138 V
R: 100 V
NM: 65 V
KEH: 5 V
Sonstige: 34 V

Vorschau Nr. 32: Jura/Land am Kanal, Ökobau, Handwerk

• ÖkoTip wird klimaneutral gedruckt von:



Gewerbepark 21 92289 Ursensollen
Telefon: 09624 / 9201-12
www.donbosco-druckdesign.de

Carolinenhütte: Eisen-Recycling

2500 Tonnen Altmittel pro Jahr werden zu langlebigen Produkten

An Naab und Vils verläuft die Bayerische Eisenstraße. Die Oberpfalz, einst "Ruhrgebiet des Mittelalters" war bis Ende des 20. Jahrhunderts ein Zentrum der Eisenproduktion. Die Carolinenhütte bei Kallmünz lebt diese Tradition bis heute.

Alte Eisenhütte mit neuen Ideen

Hier gab es schon im 14. Jahrhundert einen Eisenhammer. 1800 gründete Herr von Bechtel die Carolinenhütte, 1885 wurde sie von Peter Höllein übernommen. Sie ist nun in fünfter Generation in Familienbesitz und eine der letzten Oberpfälzer Eisenhütten.

Die Eisenproduktion ist ein global konkurrierendes Geschäft und hart umkämpft. Eine ungleiche Klimapolitik (z.B. fällt für tschechische und polnische Gießereien keine CO2-Steuer an) benachteiligt deutsche Hütten, was zur Abwanderung von Kunden führt. Dennoch hat sich die Carolinenhütte mit ihren 67 Mitarbeitern eine stabile



Vom Schmelzfeuer zum wertvollen Turbinenrad...

Nischenposition im Bereich Grauguss und Sphäroguss im Handformverfahren für Einzel- und Kleinserienfertigung erarbeitet. Diese Gussteile braucht man im Pumpen-, Turbinen-, Werkzeugmaschinen- und Schiffsgtriebbau sowie im sonstigen Sondermaschinenbau. Zusammen mit Kunden realisiert man passgenaue Lösungen, auch für sehr spezielle Anwendungen. Das Gießen der Bauteile und die weitere Bearbeitung geschehen aus einer Hand. Der Betrieb agiert auch als Innovationspartner mit großem Entwicklungs-Know-how und schneller Prototypenfertigung.

Metall-Recycling gewann in der Carolinenhütte schon früh an Bedeutung und sichert zum großen Teil die Rohstoffbasis des Werks. Jährlich werden ca. 2500 Tonnen Metall-

schrott eingeschmolzen und neuer Wertschöpfung zugeführt. Aber nicht nur der "Input" ist nachhaltig: „Wir investierten in effiziente Absaugtechnik und neulich erhielten wir den ersten Elektro-Gabelstapler“ erklärt uns Geschäftsführer Maximilian Höllein voll Elan. Unser Eindruck: Da tut sich was! Info: www.carolinenhuette.de



Carolinenhütte-Produkt: Kandelaberleuchte



Hommage an die Naab

Luftbilder einer echten Oberpfälzerin...

Weihnachts-Hochwasser 2023: In Kallmünz stauen sich die Folgen mangelnder Wasserrückhaltung am Oberlauf der Flüsse...

Die Naab ist in ihrem Einzugsgebiet für nahezu die gesamte Oberpfalz die überzeugende „Oberpfälzerin“ und der Charakterfluss unseres Regierungsbezirks schlechthin. Die Quellen hoch oben im Fichtelgebirge speisen ausreichend Wasser für den rund 200 km langen Weg zur Donau ein. Herrliche emotionale Aufnahmen aus der Vogelperspektive des Luftbildfotografen Franz X. Bogner porträtieren den Fluss aus ungewöhnlicher Perspektive, oft im

ersten Morgennebellicht. Drei dominante Quellflüsse (Haide-, Fichtel-, Waldnaab) speisen die Naab für ihren Weg über drei dominante geologische Schichten hinab zur Donauebene. Intakte Natur und historische Altstädte sowie immer wieder eindrucksvolle naturnahe Fluss- und Uferlandschaften zeigen sich aus ungewöhnlichen Blickwinkeln der Vogelperspektive. Gut 120 Jahre nach den ersten Pionierflügen unterlegen großformatige Luftbilder



Der aufgelassene Steinbruch Greifenberg, ein vom Bund Naturschutz gerettetes Stück Kunst-Landschaft an der Jura-Naab. Heute ein artenreiches Biotop.

Fremdwort Transformation?

von Klaus Mrasek

Gerhard Polt würde sagen: „Transformation, das ist kein deutsches Wort – das ist ein Fremdwort!“ Was bedeutet der Begriff? Welche Auswirkungen verbergen



sich dahinter – für jeden von uns und unsere Gesellschaft? Transformation steht für Umwandlung, Veränderung. Wenn wir weiter so leben und wirtschaften wie bisher – Rohstoffe mit Riesenaufwand unter hohem Energieeinsatz in Wegwerfprodukte verwandeln, die nach kurzer Nutzung als Abfall enden – werden wir unsere Zukunftschancen und die unserer Kinder und Enkel gefährden, schlimmstenfalls vernichten. Transformation also. Wer muss ran an diese Aufgabe? Ganz einfach: Du, ich, unsere Gesellschaft und vor allem die Politik auf allen Ebenen. Sie muss den Rahmen so setzen, dass die notwendige Transformation automatisch erfolgt, Motto: Mehr Netto durch Öko! Ärmere Menschen müssen dabei unterstützt werden, z. B. mit einem Klimageld. Warum? Weil Transformation Geld kostenlos in der Atmosphäre deponiert werden. Wie bei der Müllabfuhr werden dafür in Zukunft Gebühren fällig und die verteuern einen klimaschädlichen Lebens- und Wirtschaftsstil. Umgekehrt – wer klimafreundlich lebt, profitiert. Es muss sich alles ändern, damit alles so bleibt...
Klaus Mrasek, ödp



Ralfs BuchTipp

Befreiung vom Überfluss

2012 zeigte Niko Paech in "Befreiung vom Überfluss", wie die westliche Gesellschaft auf BIP-Wachstum verzichten kann, ohne den Wohlstand zu gefährden. Darin fordert der Ökonom und Nachhaltigkeitsforscher eine Transformation hin zu einer Postwachstumsökonomie, in der Konsum reduziert und das Lebensmodell auf echte Bedürfnisse ausgerichtet wird. Nun liegt das Manifest in einer aktualisierten Auflage vor, die von Fridays for



Vielseitig lesen.

BUCHHANDLUNG VOLKERT

Rosenberger Str. 12 92237 Sulzbach-Rosenberg
Telefon: 09661 - 81 23 73

www.buchhandlung-volkert.de

Future über Pandemie bis zur wachsenden Politikverdrossenheit neue Entwicklungen einbezieht. Paech argumentiert überzeugend, dass technologische Lösungen allein nicht ausreichen, um die wachsende Zerstörung der Umwelt und damit unserer Lebensgrundlage aufzuhalten. Eine Abkehr vom Streben nach Wachstum und Konsum bedeutet für ihn nicht Verzicht, sondern Befreiung – zum Wohle aller.



Aurochs hautnah!

Der Wild- und Freizeitpark Höllohe ist weit über die Grenzen des Landkreises Schwandorf bekannt und zieht jedes Jahr fast 140.000 Besucher an. Aus der früheren Kiesgrube bei Teublitz ist vor 53 Jahren eine ca. 30 ha große Naturoase entstanden, deren Mittelpunkt der Höllohe-Weiher und die Wildgehege bilden. Seit einigen Jahren verstärkt die Höllohe ihr Engagement für Umweltbildung und für die Erhaltung von seltenen Haustierrassen. Zusammen mit

dem Förderverein Höllohe wurde eines der größten Projekte seit Bestehen des Wildparks in Angriff genommen: Im Sommer 2025 soll auf einer ca. zwei Hektar großen Fläche eine kleine Herde „Aurochs“ ihre Heimat finden. Bei den Tieren handelt es sich um sogenannte Heckrinder, die dem Urhind sehr ähnlich sind. Die eigentlichen Aurochs sind bereits seit dem 17. Jahrhundert ausgestorben. Auch wenn Heckrinder etwas kleiner sind als ihre Vorfahren, sind



sie nicht weniger beeindruckend. Besondere Merkmale sind die schwarze Fellfarbe und die großen weitausliegenden Hörner. Ein ausgewachsener Stier kann bis zu einer Tonne auf die Waage bringen.

Solche besonderen Tiere bedürfen auch einer besonderen Planung. Eine artgerechte Haltung und die Sicherheit für Besucher und Mitarbeiter sind wichtige Punkte, die in so ein Projekt einfließen. Eine neue Zaunanlage und das Stallgebäude mit Heulager (s.o.) wurden bereits gebaut. Ziel ist es, den Besuchern diese wundervollen Rinder näher zu bringen und das Verständnis für den Erhalt seltener Tierrassen zu stärken.

Info: www.wildpark-hoellohe.de



Geschichte & Geschichten zur Höllohe hat Oskar Duschinger mit Frank Pabst und Stefan Jahrelß in einem reich bebilderten Buch zusammengetragen. Ein Muss für Höllohe-Fans! 168 Seiten (19,90 Eur), erschienen im Verlag Eckhard Bodner, erhältlich überall im Buchhandel, ISBN 978-3-947247-97-4

Lebensmitteln noch das ganze Biomarkt-Sortiment für alle anderen Wünsche eines gesunden Lifestyles dazu, vom Bio-Wein bis zur Naturkosmetik. Eine Bistro-Ecke mit Blick auf's Treiben am Marktplatz lädt ein, mal bei einem Sandwich oder Kaffee und Kuchen abzuhängen. Da passt alles: Der Service, normale Öffnungszeiten, gute Stimmung! Ich kann mir nun vorstellen, wie hier treue Stammkunden entstehen. fg

Biomarkt Burglengenfeld

Burglengenfeld Marktpl. 16 | Tel.: 09471 - 7600
Öffnungszeiten: Mo - Fr 8 - 18 Uhr, Sa 8 - 13 Uhr

fe ins Auge, die Chefin hat ein Herz für Tiere. Zusammen mit Kolleginnen betreibt Monika Stadlbauer dieses erstklassig sortierte Fachgeschäft für gesunde Ernährung – aus Überzeugung: „Ich könnte selbst auch nichts anderes mehr essen“ lautet ihr schlichtes Leitmotiv. Sie kam über einen glücklichen Zufall zu dieser Aufgabe, als sie selbst eine „Bio-Sucherin“ war. Das ist ihr geblieben: Stadlbauer ist ständig auf der Suche nach guten Bio-Produkten der nahen Umgebung und hat neben einer treuen Stammkundschaft auch verlässliche Lieferanten gefunden, etwa die Biokäserei Wohlfahrt: Die Käsetheke – Stadlbauers kleiner Stolz – bietet gut 80 Käsesorten. Auch Fleisch vom Rotviehhof am Jurasteig (s.re.) kann man hier bestellen, Brot liefert die Biobäckerei Neuhoff aus Regensburg. Und es gibt neben Bio-Eiern, Bio-Nudeln und Biohonig auch ein großes Bio-Obst und Gemüseangebot. Und dann kommt zu den

Stadlbauer ist ständig auf der Suche nach guten Bio-Produkten der nahen Umgebung und hat neben einer treuen Stammkundschaft auch verlässliche Lieferanten gefunden, etwa die Biokäserei Wohlfahrt: Die Käsetheke – Stadlbauers kleiner Stolz – bietet gut 80 Käsesorten. Auch Fleisch vom Rotviehhof am Jurasteig (s.re.) kann man hier bestellen, Brot liefert die Biobäckerei Neuhoff aus Regensburg. Und es gibt neben Bio-Eiern, Bio-Nudeln und Biohonig auch ein großes Bio-Obst und Gemüseangebot. Und dann kommt zu den

Der Biomarkt Burglengenfeld



Dipl.-Wirtschaftsing. Monika Stadlbauer
Abb. li.: Die super Käsetheke!

Burglengenfeld. In der ehemaligen Kreisstadt bereichert ein vielfältig sortierter Biomarkt das städtische Angebot. Besitzerin Monika Stadlbauer führt ihn mit Herz und Seele!

Gleich an der Ladentheke des großzügigen, hellen Verkaufsraumes springt mir eine Spendenbüchse für die Igelschutzhil-



Zwei besondere Orte

Im unteren Naabtal steht eine der ältesten Oberpfälzer Kirchen: Die **Kirche von Penk** (s.o.) geht auf die Zeit um 1000 zurück. Leider heute in etwas traurigem Zustand. Die **Donauinsel bei Mariaort** (Gemeinde Pettendorf) liegt vor der Naabmündung. 650 Tier- und Pflanzenarten sind auf den renaturierten ehem. Agrarflächen nachgewiesen. Das Ganze erhielt den Bayerischen Biodiversitätspreis sowie den internationalen Stiftungspreis „Naturerbe Donau“. Mehr dazu im Bund Naturschutz-Buch „Das Märchen von der Donauinsel bei Mariaort“, erschienen bei: battenberg-bayern.de



Naturerlebnis an der Jura-Naab

Naturkontakt (auch mit Karpfen), Naturschönheit und viel Kultur um Kallmünz. Foto: Martin Schmid

Kallmünz. Gewiss war die außergewöhnliche Schönheit der umgebenen Natur mit ein wichtiger Grund, weshalb sich Kallmünz zu einer Heimat für viele Künstler entwickelte. Oberhalb von Kallmünz tritt die Naab in eine völlig andere Geologie ein und wird zur Jura-naab. Landschaftsbilder, die teilweise an Südfrankreich erinnern. Ein großes Naturschutzgebiet, beginnend am Burgberg: Es umfasst einen Abschnitt der Naab mit ehemals als Wiese genutzten Inseln, sowie den Eichenberg mit seiner Hochfläche. Ein besonderes Merkmal sind die weithin sichtbaren Riff-Kalkfelsen. Das Naturschutzgebiet ist ein wertvolles Zeugnis einer extensiven Kulturlandschaft. Der Eichenberg ist Rück-

zugsgebiet einer Vielzahl teils hochgradig gefährdeter, trockenheitsliebender Lebensgemeinschaften mit einem Artenspektrum von landesweiter Bedeutung. Die Hochfläche des Eichenberges beherbergt seltene Pflanzenarten. Die Aussicht auf die sanfte Hügellandschaft und in das Tal der Naab ist hier grandios. Das 32 Hektar große Naturschutzgebiet Eichenberg liegt nordöstlich von Kallmünz, an der rechten Talseite der Naab. Info: www.kallmuenz.de



Foto: Helmut Krönauer



Ernst Karosser ist im unteren Naabtal beheimatet und ehem. Initiator der ARGE „Unteres Naabtal - Natürlich gemeinsam“. Hier seine Tipps zu dieser markanten Region:

Von Mariaort bis Kallmünz erstreckt sich das Untere Naabtal mit seiner vielfältigen Natur. Die teils steilen, teils sanften Hänge entlang des oft engen Tales ergeben ein ganz eigenes Bild, das so ein bisschen an große Flußlandschaften erinnert. Die Naab selbst ist ein beliebtes Ziel für Kanufahrten und Angler oder Camper in Pielenhofen. Mariaort, ein historisches Kirchdorf, begeistert mit seiner barocken Wallfahrtskirche an der Naabmündung. Pielenhofen hat eine lange Geschichte, die bis ins Mittelalter reicht: Hier stand der erste Hochofen der Oberpfalz. Besonders sehenswert ist das ehemalige Zisterzienserkloster mit der Klosterkirche. Für Kaffeeliebhaber ist der

Klosterstadel in Pielenhofen ein absolutes Highlight. Hier werden Kaffeebohnsorten frisch geröstet und viele Besucher kommen eigens, um sich hier ihren Kaffee zu holen, im Café zu genießen oder regionale Produkte einzukaufen. Der Klosterstadel hat sich zu einem wichtigen Baustein der regionalen Daseinsvorsorge entwickelt. Kallmünz, das über den Naabtalradweg gut zu erreichen ist, lädt mit seiner malerischen Burg und den zahlreichen Galerien zum Verweilen ein. Das Untere Naabtal bietet also nicht nur Naturfreunden, Wanderern und Radfahrern viele Ziele, sondern auch geschichtlich- und kulturell Interessierten eine hübsche Auswahl an Sehenswürdigkeiten und Erlebnissen. Eine Gegend, die Natur und Kultur in selten harmonischer Weise vereint...

Ernst Karosser



Hofporträt: Rotviehhof am Jurasteig



Kallmünz-Rohrbach. Es begann 2002 ganz privat: Beate und Johann Graml wollten in der BSE-Krise die Eigenversorgung mit gesundem Rindfleisch sichern: „Da fing für uns das große Abenteuer an, denn wir hatten kaum Erfahrung mit Nutztieren und der Landwirtschaft“ erzählt Beate Graml. Die Suche nach einer Rasse, die ins Jura passt, führte zum Roten Höhenvieh, einer bedrohten Haustierrasse. Aus dem zunächst angepeilten einem Rind – „Eins allein kann nicht sein“ – wurden drei. Heute hält man eine Herde mit rund 60 Tieren auf etwa 50 ha Weideland, überwiegend Naturschutzflächen in der Umgebung, oft droben auf den Hochflächen über Naab und Vils. Die Beweidung durch diese robusten Tiere trägt zum Erhalt der Kulturlandschaft und ihres Artenreichtums bei, denn diese natürliche Bewirtschaftung bedeutet Insekten-, Vogel- und Pflanzenschutz. Bald kamen zwei andere bedrohte Haustierrassen

dazu: Thüringer Waldziege und Coburger Fuchsschaf. 2015 gelang die Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise, 2017 die Zertifizierung. Um als Direktvermarkter die Regionalität der Produkte hervorzuheben, hat sich der Rotviehhof am Jurasteig auch für das Bayerische Bio-Siegel qualifiziert. Naturschutz blieb Familie Graml ein Kernanliegen: Die Kooperation mit der Landschaftspflege ist festes „Grundsatzprogramm“. Chapeau! www.rotviehhof-am-jurasteig.de



Klein & fein: Die Kallmünzer Schmalzkuchl

Kallmünz. Waltraud und Richard Luber zählen wohl ohne Übertreibung zu den echten Unikaten unter den Gastronomen unserer Heimat. Jetzt haben sich die beiden ein sehr kleines und sehr feines Wirtsstüberl ohne aufgesetzte Attitüde in der Alten Regensburger Straße Nr. 16 eingerichtet. Richard hat das, wie er es nennt, „Kouhpritscherhaisl“ mit Gespür in ein gastliches Ausnahmehäusl mit eigener Note verwandelt: Die „Schmalzkuchl“! Es gibt traditionelle Oberpfälzer und Böhmisches Süßspeisen: Maultaschen, Zwetschgenpavesen, Küchln, Küchlschmarrn, Buchteln, Vogeler – alles frisch gebacken! Heimatliebe, die durch den Magen geht. Da tauchen die (vielleicht etwas degenerierten?) Geschmackserinnerungen an Omas Küche wieder auf! Es hat noch andere Raritäten in der Schmalzkuchl: Im Salettl, dem Nebenzimmerchen mit Saloncharakter finden sich Waltraud Lubers künstlerische Bonbons: Kleine und große Grafiken, kuriose



Waltraud und Richard

Miniaturenkästchen, Gemälde, eine Menge Kleinkunst, die man da als Gast oder Gästin bestaunen kann. Und wenn die Nostalgie Lebenskünstler überfällt, hat Richard noch eine grüne Überraschung: selbstgebrannter Absinth! Als Künstlerdroge verschrien, gilt die „Grüne Fee“ heute als problemfrei. Der ÖkoTip rät zum Selbstversuch: Ein richtiges Ritual, das Wasser dazu wird in der Fontaine gereicht. Voila! Die Öffnungszeiten: Fr, Sa, So 11-17 Uhr (Tel. 0151-599 539 79)



Michael Wildenauer

Beispiel Neugründung

Oberpfälzer ÖkoTip Förderschwerpunkt



Motto im Bioladen Schwammerl:
„Unser Käse ist wie du – einzigartig!“

Vielfalt mit kleinen Läden!

Supermärkte zogen vor Jahren kleinen Läden die Kundschaft ab, es kam oft zu Schließungen. Dann die Gegenbewegung: Lokal kaufen, wir organisieren den Dorfladen, wir gehen gern in den Bioladen, holen unsere Lebensmittel direkt im Hofladen. Wir schätzen inhabergeführte kleine Läden, wo wir mit gutem Gefühl Engagement, Handwerk und Vielfalt unterstützen können. Oft investierten die LadenbesitzerInnen viel in ihr Angebot. Wo ist das "wir" heute? Viele LadenbetreiberInnen kämpfen mit schwierigen Umsatzzahlen. Nach der krisenhaften Großwetterlage der letzten Jahre schauten nun sogar Stammkunden auf den Preis und finden im Supermarkt neuerdings auch viel Bio. Das ist gut und wichtig, aber wenn Marktmacht zu Preis-Dumping für Erzeuger und dubiosen Bio-Siegeln führt, hört die Liebe auf. Und ja, der Bioladen muss nicht automatisch teurer sein! Also: Preise mal ehrlich vergleichen, Nachhaltiges tun für unseren Laden. Aber bitte nicht nur so: zu Tante Emma um die Ecke laufen, wenn man was im Supermarkt vergessen hat...

Das Erbindorfer Schwammerl

Erbendorf. Michael Wildenauer schloss mitten in Erbindorf eine Lücke mit der Gründung des neuen Bioladens „Schwammerl“. Seine Frau Franziska hilft mit, er ist gut vernetzt, kooperiert mit der Ökomodellregion Steinwald. So kennt er die meisten seiner Lieferanten persönlich, oft kleine Biobetriebe. Und er achtet auf höchste Standards bei seinen 2000 Artikeln, der

Bioladen ist bio-zertifiziert und daher verpflichtet, nahezu 100% Bio-Ware zu führen. Seit kurzem hat er auch die Prüfung als Käsesommelier abgeschlossen, die Käsetheke (s.o.) ist eins seiner Lieblingsthemen: 60 Sorten! Von Blauschimmel über Ziege, Schaf, Kuh und manchmal Büffel, meist aus bäuerlichen Käsereien. Aber auch alten und reifen Käsegenuss kann

man hier nachfragen, nationale und internationale Käsespezialitäten, vieles mit Ursprungsschutz. Freunde mediterraner Küche erwartet ein Antipasti-Sortiment mit diversen Oliven, Artischocken, getrockneten Tomaten und Kirschepeperoni. Genießer finden im Schwammerl zudem hochwertige Weine. Und natürlich auch die Bio-Basics: Frisches Obst, Gemüse, oft aus Bayern, im Sommer mehr regionales. In den Kühlfächern viel Frische: Wurst,

Fleisch und Hähnchen. Und die Schwammerl-Küche bietet täglich gesundes und versorgt übrigens Schulen und Kindergärten. Kurzum: Ein respektables Programm! Man ist auch bei Instagram u. Facebook drin mit Aktuellem und Veranstaltungen: So etwa Genuss-Wanderungen oder Exkursionen samt Förster und Waldfrühstück – Franziska und Michael ist es wichtig, auch durch Bio-Bildungsarbeit den Zusammenhang mit der Natur aufzuzeigen.



Beispiel Hof-Laden



Reinhard & Helga Brunner

Biohofladen: Spargelhof Brunner

Weiden. Unserer Meinung nach befindet sich einer der schönsten Bio-Hofläden der Oberpfalz vor den Toren der Stadt Weiden in Neubau, direkt an der Waldnaab: Derjenige im Spargelhof Brunner! Helga Brunner erzählt: Das beschädigte historische Gewölbe des ehemaligen Stallgebäudes

wurde von Fachleuten aufwändig restauriert, es war ein spannendes Bauvorhaben damals! Heute ist der hallenartige Raum mit seiner Säulen-Gliederung ein Glanzlicht gelungener Denkmalpflege! Hier gibt es in Helga und Reinard Brunners jetzt ganzjährig geöffneter Bio-Theke (Termine

s. Inserat u. re.) vor allem die eigenen Produkte des seit 2009 zertifizierten, großen Naturlandhofes: Je nach Saison zuvorderst das Brunnerhof-Spitzenprodukt weisser und grüner Spargel! Sodann Bio-Kartoffeln in verschiedenen Sorten, Rhabarber, Bärlauch (auf Bestellung), Quitten, Fruchtaufstriche aus Garten- und Wildfrüchten und Eier von freilaufenden Bio-Hühnern.

Aus eigener Herstellung stammt auch das Bio-Schweinefleisch und das Wurstangebot in Bio-Qualität, handwerklich verarbeitet von der Metzgerei Pöll aus Mantel. Die Schlachttermine finden sich auf der Homepage, die Wurst im Glas gibt es aber immer. Natürlich arbeiten die Brunners gerne mit anderen Bio-Produzenten der Region zusammen: Es gibt im Laden auch Biobrot der Bäckerei Forster, Käse von der Biokäserei Wohlfahrt, Biogockel vom Biohof Wenning und saisonales Biogemüse von der Bioland-Gärtnerei Steinhilber. Helga Brunner legt Wert auf fachliche Beratung und hat viele Tipps zum Kochen auf Lager. Von social-media-Kommunikation hält sie aber nicht so viel, das persönliche Gespräch ist ihr da viel wichtiger... Info: www.spargelhof-brunner.de

Beispiel SB-Gemüseladen



Kleine Hütte, frische Qualität ...

Krummennaab. An der Straße von Reuth nach Erbindorf liegt die Bio-Gärtnerei von Simon Rauch. Sein grünes Angebot gibt's nun auch in der SB-Hütte direkt an der Gärtnerei, frisch vom Beet: Gurken, Tomaten, Zwiebel, Kohl, Salat – gesamt 60 verschiedene Gemüsesorten. „Natürlich saisonal und nicht an jedem Tag das selbe“ erklärt Simon und setzt auf bewusste Kunden. Freitags ist die SB-Hütte übrigens für die SoLaWi (Solidarische Landwirtschaft) reserviert, an diesem Tag können die Mitglieder ihren Ernteanteil abholen. Die SoLawi-Mitglieder beteiligen sich mit einer Einlage an Kosten, die der Erzeuger hat. Simon Rauch hat noch Plätze frei, Info und Bewerbung bei: www.bio-simon.de



Beispiel Marktladen



Christina Ziereis & Claudia Bauer



20 Jahre Marktladen Schwarzhofen

Schwarzhofen. Claudia Bauer packte vor 20 Jahren an und etablierte einen Laden im ehemaligen Gasthof Ihrer Schwiegereltern. Heute hilft Tochter Christina Ziereis "nebenbei", das Geschäft weiter zu entwickeln. Einfach ist es nicht, in dem kleinen Ort zu überleben. Christina erzählt von Ihrer neuen Idee, öfter mal Sandwich-

Abende mit Musik zu veranstalten – ihr Mann macht die kalorienhaltigen, deftigen Sandwiches – es wurde ein Renner! Neben einem ziemlich breiten Angebot zu allen Dingen des Alltags gibt es beim Marktladen viel Regional- und Bio-Ware aus der Nähe. Frau Bauer hat nachhaltige Netzwerke geknüpft: Täglich um halb-

sechs bringt ein Bäcker frisches Brot und Gebäck; Wurst und auf Bestellung Fleisch stammt von Meisterbetrieben. Bio-Kartoffel, Raps- und Hanföl liefert der Meier-Hof, die Eckmühle kreierte das super "Schwarzhofer Müsli", Käse- und Milchprodukte stammen von der Blabmühle bei Rötz (die Kostprobe Weichkäse war ein Gedicht!), Gourmet-Senf aus einer fränkischen Manufaktur, regional hergestellte Bio-Nudeln und und und. Das ist nicht al-

les: Im netten Salon nebenan sitzt gerade eine Runde junger Leute beim Kaffee, ein gemütlicher Treffpunkt! Sogar eine Musicbox steht in der guten Stube. Ein kleiner Getränke-Abholmarkt im Raum daneben hilft mit, die Existenz des Ladens zu sichern. Claudia Bauer: „Unser Dank gilt jedem, ob er nur eine Brezn will oder einen Kasten Bier!“ Da kauft man gerne ein. Und der Laden hat täglich (!) vormittag offen! www.marktladen-schwarzhofen.de

Diese Themenseite unterstützen gerne:

Stella's Feinköstlich
Naturkost mit ♥
Stella Siller
Kolpingstraße 1
95652 Waldsassen
Tel 09632-9234161
Öffnungszeiten:
Di- Fr: 9.00-18.00
Sa 8.00-12.00

Neustadt a.d. Waldnaab. Seit 1986 betreiben Monika und Franz Josef Baeck Bio aus Überzeugung. Es begann mit einer Erzeuger/Verbraucher-Gemeinschaft mit Hilfe der Landjugend. 1995 entstand der Naturkostladen Hollerbirl im Baeck'schen Wohnhaus mit 12 qm, um in den folgenden Jahren auf eine Gesamtfläche von 70 qm zu wachsen. Ein großes Team von MitarbeiterInnen kam hinzu, eine PV-Anlage, WW-Kollektoren, Kühlzelle und sogar ein Elektro-Lieferwagen. Franz Josef Baeck: „Für uns ist Öko nicht nur Trend, sondern eine täglich gelebte Grundhaltung!“ Was die Baecks da in die Welt dieser Wohnsiedlung setzten, ist eigentlich eine einzige Bio-

Naturkost Marke Hollerbirl

Saga. Das freundliche Lindgrün und der Name an der Fassade versprechen nicht zu viel: auf 70 qm Verkaufsfläche mit einem Querschnitt durch die besten Bioprodukte unserer Region: 70 Sorten Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, Fleisch- und

Wurstwaren von Rind, Schwein und Pute, frisches Obst und Gemüse, täglich frische Backwaren, Milch, Joghurt, Quark, ein großes Trockensortiment, vielfältige Säfte und auch erlesene Weine. Ein großer unter den kleinen Läden! „Wir sind halt ein mo-

derner Tante-Emma-Laden“, meint Monika Baeck. Nach 30 Jahren Engagement für Bio schließt im Mai 2025 der Naturkostladen Hollerbirl, der zweimal die Auszeichnung „Bester Bioladen Deutschlands bis 99 qm“ von der Zeitschrift Schrot und Korn erhalten hatte. Der ÖkoTip wünscht alles Gute! Info: www.hollerbirl.de



Monika & Franz Josef Baeck

Beispiel Naturkostladen



BIO-HOFLADEN
TEUFELSTR. 25 • 92526 OBERVEICHTACH
„Weil's natürlich schmeckt“
MARIA HÖCHERL
TELEFON: 09671/2904
ÖFFNUNGSZEITEN:
DI: 13.00-18.00 UHR
MI: 08.00-12.00 UHR
FR: 13.00-18.00 UHR
SA: 09.00-13.00 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!

Metzgerei Weich
Der kleinste(!) Metzgerladen mit dem großen Angebot:
Fleisch & Wurstwaren aus eigener Herstellung!
• geöffnet: Di - Do 7-12.30 Uhr und 14-18 Uhr
Fr 7-12.30 Uhr und 14-18 Uhr, Sa: 7-12 Uhr
Hauptstr. 64, 92242 Hirschau, Tel 09622-2276

Alte Höfe und ihr neues Leben



Der Edelmannshof in Perschen

Foto Günter Moser

275 Jahre lang lebte die Familie Hösl auf dem „Edelmannshof“ in Perschen, bis 1957 der letzte Besitzer das Anwesen verließ. Der Hof, dessen Hauptgebäude sich seit 1605 in unverändertem Bauzustand befand, stellt eines der bedeutendsten Denkmäler der bäuerlichen Architektur in der Oberpfalz dar – nicht zuletzt, weil der Hof in Verbindung zur romanischen Basilika, dem ummauerten Friedhof und dem Karner ein beeindruckendes Bild der kulturellen Vergangenheit der Oberpfalz

liefert: Ein Ensemble von höchstem kulturgeschichtlichem Wert. 1964 wurde hier das „Oberpfälzische Bauernmuseum Perschen“ eröffnet (siehe dazu die Kolumne rechts). Die Besucherzahlen stiegen bald – und auch der Aufwand. Um diese Dimensionen zu bewältigen, begann schliesslich die Suche nach einem öffentlichen Träger. 1976 wurde der Hof an den Bezirk Oberpfalz übergeben – und damit zur Keimzelle des heutigen Freilandmuseums Oberpfalz. Der Edelmannshof ist nach wie vor wich-



Im Edelmannshof anno 1919...

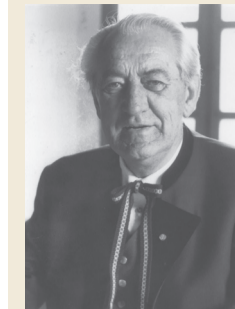


...Und die Ansicht heute

tiger Teil des großen Freilandmuseums. Eine Dauerausstellung zeigt das Leben und Arbeiten der ländlichen Bevölkerung in den vergangenen 300 Jahren. Der Hof ist aber auch zu einem Ort des Austau-

sches geworden – zu einem Treffpunkt in der Dorfmitte. Während der Museums-saison gibt es dort wöchentlich einen Bauernmarkt mit regionalen Anbietern. Auch das Brotzeitstüberl und der Musikantenstammtisch sorgen für Gäste. Im Juni feiert man auf dem Hof drei Tage lang Kirchweih, außerdem werden dort Führungen, Ferienprogramme und Zillenfahrten auf der Naab angeboten. Und nicht nur die strohgedeckte Tenne sorgt ab und an für das Aufleben alter, umweltschonender Bautechniken... Aus dem abrisstbedrohten Leerstand wurde somit im Lauf der vergangenen 60 Jahre ein lebendiger Geschichtsspeicher. **Info: freilandmuseum-oberpfalz.de**

Pionier der Heimatpflege



Alfons Haseneder
1911 - 1983
Foto: Helke Jäger

Alfons Haseneder war der Gründervater des Bauernmuseums Perschen. Er kam nach dem Krieg nach Nabburg-Diendorf, war seit den fünfziger Jahren als Lehrer, Musiker und Maler tätig. Seine Passion galt der Bewahrung der ländlich-bäuerlichen Traditionen. Als Kreisheimatpfleger konnte er solche Ziele bald professioneller verfolgen, auch seine Privatsammlung mit vielen Erinnerungsstücken aus Bauernhöfen der Heimat wuchs ständig an. 1957 gab der letzte Bauer des Perschener Edelmannshofes auf, das Anwesen dümmerte einer ungewissen Zukunft entgegen. Bereits im Mittelalter war der Hof Sitz der Pfarrherren von Perschen, gern von Regensburger Domkapitularen besetzt – war diese (Ur) pfarrei doch eine der reichsten im Bistum. Haseneder verstand es, auf Menschen zuzugehen. Er ergriff beherzt die Chance, in diesem selten gut erhaltenen, großen Ensemble ein Bauernhofmuseum einzurichten. Er begeisterte den damaligen Landrat Hans Werner, 1961 gründete man einen Museumsverein, der zum Eigentümer des geschichtsträchtigen Hofes wurde. Haseneder leitete viele Jahre den Aufbau des Museums und der Kulturpflege von Volksmusik und Volkskunst. Der Verein übertrug das Bauernmuseum Perschen 1976 an den Bezirk, es ist seither Teil des Freilandmuseums Oberpfalz. An Alfons Haseneder erinnert der nach ihm benannte Weg, der am Edelmannshof beginnt. Er selbst fand auf dem Perschener Friedhof seine letzte Ruhe.

Frank Zeitler, Museumsverein

Der „neue“ Schafferhof in Neuhaus wird 25!

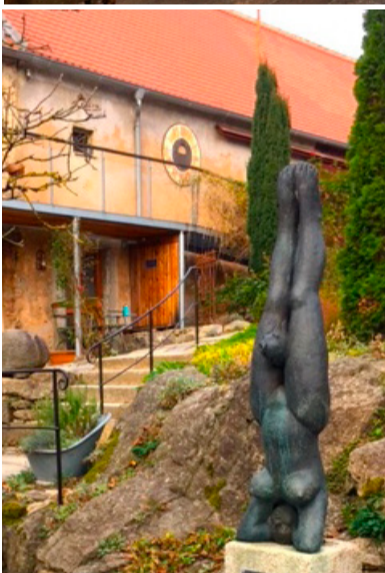


Im Schafferhof residierte einst der Verwalter („Anschaffer“) der angrenzenden Burg Neuhaus. Gemeinsam mit der Burg ließ Landgraf Ulrich I. von Leuchtenberg um 1300 den Schafferhof zur Versorgung der Burg errichten. Seit 1415 ist auf dem Schafferhof auch das Zoiglbraurecht zu Hause, ein Felsenkeller sorgte für die kühle Lagerung. Noch älter dürfte der hofeigene 12 m tiefe Brunnen sein. 1515 geht die Burg samt Schafferhof nach mehreren Verpfändungen an das Kloster Waldsassen. 1799 kommt er in Privatbesitz. Siegfried Wilhelm, von 1952-1960 „Hoidbou“ am Schafferhof, erzählte, dass er aus dem Felsenkeller immer einen

Krug Zoigl für den „Meisl“ holen musste und Mitte der 60er Jahre das letzte Mal Zoigl ausgeschenkt wurde. Seit 1999 ist nun der Hof im Besitz der Familie Fütterer, schon am 15.12. 2000 gab es wieder Zoigl hier! Gabi und Reinhard Fütterer erfüllten sich mit der originalgetreuen, liebevollen Sanierung des denkmal-geschützten Hofes einen Jugendtraum. In tausenden Arbeitsstunden wurden sie von vielen Freunden und der Neuhauser Dorfgemeinschaft unterstützt. Bei der Gestaltung der Räumlichkeiten orientierte man sich an Unverwechselbarem und Originalem aus der Heimat. Der 200 Jahre alte Dielenboden in der



Abb. oben: Die Zoiglstube – ein Kunststück der Gemütlichkeit. Abb. links: Kurioses darf im Schafferhof gerne mal Kopf stehen...



Zoiglstube kommt aus einem Schloss in der Nähe und das Inventar stammt aus alten Dorfwirtshäusern. Auch der alte Backofen wurde erhalten. Die Tenne, in der früher Getreide gedroschen und Stroh gelagert wurde, dient heute für Veranstaltungen: Von Blues- bis Soul, Klassisch und Kabarett, Geburtstags- und Firmenfeiern bis zu Tagungen. Und mit dem Zoigl-Bier lebt wieder eine alte und gesunde Tradition in den Gemäuern weiter. Noch ein paar Konzert-Tipps:

- 4.4. Die Nowak und die Leute aus der Raucherpause
- 5.4. Norbert Schneider & Band
- 6.4. Schellack: Eine Nacht voll Seligkeit

Mehr Info: www.schafferhof-zoigl.de

Diese Themenseite fördern zwei Traditionshöfe:



Der Gutshof Finkenhammer unter Pleystein: ehemals Hammerwerk, heute Biohof und Bäckerei

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



Terra Preta aus nachhaltigem Waldbau, Naturprodukte:
Familie Pfeffer
Ottmannszell 1
93474 Arrach
Tel. 09943-943603
pfefferhof1502.de

Die Klostermühle in Altenmarkt

Cham. Die Klostermühle in Altenmarkt, ein geschlossener Vierseithof, wird bereits 1135 erwähnt. Sie galt als eine der Größten in der Gegend. Bis zur Säkularisation 1802 war sie Eigentum verschiedener Klöster und trägt deshalb den Namen „Klostermühle“. 1994 wurde die Mühle von der Familie Rauscher erworben. Die Gebäude waren bereits in einem sehr schlechten Zustand - das Dach nicht mehr dicht, die Wände feucht, der Putz bröckelte! 1998 wurde mit den Sanierungsarbeiten begonnen, nach über 10.000 Helferstunden konnte 2001 die Klostermühle feierlich eröffnet werden.

Das heutige ländliche Kulturzentrum ist ein schönes Stück Kultur und Denkmalschutz, der Gedanke der Regionalität und der Nachhaltigkeit bildet die Basis. Eine Vielfalt von Möglichkeiten: Von der

Gaststätte über den Bauernladen mit regionalen Produkten bis hin zu Kurs- und Seminarräumen. Und auch der Bund Naturschutz hat da eine passende Heimat für sein Büro erhalten.

Seit kurzem gibt es außerdem das „Große Oberpfälzer Kochbuch“ der Klostermühle. Melanie Rauscher hat ein Kompendium 200 regionaler Rezepte geschaffen und zeigt, wie abwechslungsreich und vielseitig Oberpfälzer Küche ist. In der Gaststätte kann man das probieren: Ripperl oder Ente aus dem Holzofen, dazu Zwirl, Schoppala, frisches Kraut und leckere Knödel – im Reindl zum Selbstnachlegen serviert. Und alles stammt von Landwirten und Lieferanten aus Cham und Umgebung. Eine Lokation für große oder kleine Feiern! Weiters bietet das alte Anwesen wunderschöne

Seminarräume, die zum Verweilen, Entspannen oder Tagen einladen: Z.B. ein Gruppenraum für bis zu 20 Personen für die unterschiedlichsten Kreativkurse. Auf dem Schüttboden im historischen Dachstuhl ein großer Raum für Trainings- oder Entspannungskurse. Nicht zu vergessen die historische Tenne: Da lässt es sich stilvoll feiern, siehe Bild links.

Die Altenmarkter Klostermühle am Quadfeldbach ist ohne Übertreibung wirklich ein lebendiger Ort mit Geist und Atmosphäre!
www.klostermuehle-altenmarkt.de



Siegfried Links grafische Zeitkritik trifft ins Schwarze:

schlusslink



Schwarz-Rot-Geld