

4 • September – Oktober 2025

BlattGrün

Nachhaltig und naturnah leben in Franken



Wiesen-Schätze

Streuobst hat jetzt seinen großen Auftritt

Kuh im Glück

Ein zweites Leben
für Bärbel

Gemischte Kultur

Rohstoffe in der
Region lassen

Heilsame Wesen

Die faszinierende Welt
der Vitalpilze



NADEL KUNST UND Gartenliebe

HANDARBEITS- UND GARTENMESSE

Schloss Weikersheim
26.-28. September 2025

Täglich
von 11.00 bis
18.00 Uhr

Kommen, Staunen, Genießen.

Baden-Württemberg
Staatliche Schlösser
und Gärten

www.schloss-weikersheim.de



Nachhaltig Geld anlegen.

Ethische, soziale und ökologische Aspekte sind Ihnen besonders wichtig – auch bei der Geldanlage? Wir bieten Ihnen Lösungen für eine Rendite mit gutem Gewissen.

Mehr Infos unter:
sparkasse-mainfranken.de/nachhaltig

 Sparkasse
Mainfranken Würzburg

sparkasse-mainfranken.de/nachhaltig



URSPRUNG

**Bodenbeläge | Naturfarben
Dämmstoffe | Luftreiniger
Naturlicht**

Fachhandel für nachhaltige Raumgestaltung
Vor-Ort-Beratung und Ausführung

KARL-HEINZ URSPRUNG
Baubiologe (IBN)
Bauberater (kdR)
Waldbüttelbrunn · Kirchstraße 2
Telefon 0931 40 80 95
www.ursprung-baubiologie.de



UZ MAINFRANKEN

Nachhaltige Energie für die Zukunft!

www.uez.de



Liebe Leserinnen und Leser,

Gemeinschaft schafft Ideen, Zugehörigkeit, Stärke, Erfolg, Veränderung, Hoffnung und **überwindet Krisen**. An der Schwelle zu unserem achten Erscheinungsjahr sucht „Gemeinschaft“ fast quer durch alle Magazinrubriken nach Aufmerksamkeit. In einer Zeit, in der unser Freizeitverhalten laut jüngster Erhebung der Stiftung für Zukunftsfragen Besorgnis erregt angesichts einer ermittelten schleichenden Erosion sozialer Kontakte. Die jährliche Umfrage zur Gestaltung des persönlichen Freizeitverhaltens kommt nämlich zu einem bedenklichen Ergebnis: Wir verbringen immer weniger Zeit mit Freunden und der Familie. **Der soziale Kitt droht zunehmend zu bröckeln**. Als Ursache wird eine sich bereits die letzten Jahre abzeichnende massive Hinwendung zur digitalen Welt ausgemacht. Das steht ganz im Gegensatz zu Wilhelm von Humboldts Überzeugung: „Im Grunde sind es doch die Verbindungen mit Menschen, die dem Leben seinen Wert geben.“

Unsere Herbst-BlattGrün-Ausgabe malt ein anderes Bild. Nahezu durch alle Rubriken zieht sich der gemeinschaftliche Ansatz und das gemeinsame Streben als Basis eines möglichen nachhaltigen Wandels. Albert Schweitzer hatte dafür eine Erklärung: „Tiefste Gemeinschaft kommt aus einem gemeinsamen Wollen. Das Wollen ist das Elementarste in unserem Wesen.“ Diese Einsicht schlägt die Brücke zu einem bekannten Sprichwort: **„Wo ein Wille, da ein Weg.“**

Diese Ausgabe zeigt auf vielfältig ermunternde Weise: Der **Wille zur Veränderung auf breiter Basis** ist da. Sei es, um gemeinsam mit und für die Bevölkerung Klimafolgen abzufedern und bei aller Düsternis und Skepsis Perspektiven für die Zukunft aufzuzeigen. Sei es bei der Bereitschaft, neu zu denken, um auch benachteiligten Menschen Umweltbildung in Gemeinschaft zu ermöglichen. Sei es, um unsagbares Tierleid in gemeinschaftlicher Anstrengung zu beenden oder um einen langgehegten Wunsch durch vieler Köpfe und Hände Arbeit endlich in Erfüllung gehen zu lassen.



Um mit der vor 40 Jahren verstorbenen Ärztin und Gründerin der Deutschen Krebshilfe, Mildred Scheel, zu sprechen: „Es sind nicht die großen Worte, die in der Gemeinschaft Grundsätzliches bewegen. Es sind die vielen Taten der Einzelnen.“

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende und ermutigende Lektüre.

Petra Jendrysek & das **BlattGrün** -Team

Inhalt

NATUR & UMWELT

- 6 **Ökodesaster Krieg:** Immenser Schaden für Natur und Umwelt
- 8 **Klimaanpassung:** Die Bevölkerung mitnehmen
- 9 **Zukunftsklima:** Nachhaltiges Handeln macht Spaß!
- 11 **WVV Umweltpreis:** Ackern für Natur und Teilhabe
- 12 **Mitmach-Museumsfest:** „Gemeinsam! Für den Wald.“
- 13 **Bunter Herbst:** Hustende Regenwürmer

TIER & MENSCH

- 14 **Kuh im Glück:** Ich will Leben, das leben will
- 16 **Igelhilfe:** Sicher durch den Winter

NATUR & KULTUR

- 18 **Visionen:** Mensch, Umwelt und Schöpfung zusammen denken
- 22 **Handarbeit:** Kreatives von historisch bis modern

ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

- 25 **Mischkultur:** Ein starkes Stück Heimat in jedem Brot
- 26 **Abfallfrei:** Zu gut für die Tonne
- 30 **Waldschätze:** Die faszinierende Welt der Heilpilze

- 32 **Kraftpakete:** Nüsse und Samen
- 33 **Hautschmeichler:** Nussige Pflege
- 34 **Gesundheitsschlaf:** Fit bis ins hohe Alter
- 37 **Erlebniszentrum:** Grandioses Gemeinschaftswerk
- 38 **Obstgeschichten:** Sommer im Glas

LEBEN & KONSUM

- 45 **Fairzückt:** Wein trifft Schokolade

REGIONEN & GESCHICHTEN

- 47 **BioRegioRhön:** Fest des nachhaltigen Genusses
- 50 **Holztag:** Faszinierender Wunderwerkstoff

HAUS & GARTEN

- 52 **Aktionswochen:** Holz rettet Klima
- 54 **Naturtalent:** Bäume sind Meister des Ausgleichs
- 55 **Schnittkunst:** Eine Frage von Zeitpunkt und Technik

ENERGIE & TECHNIK

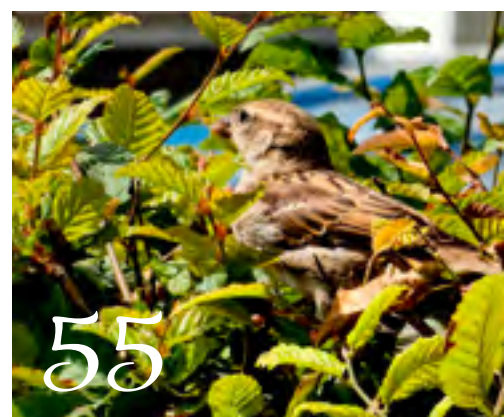
- 57 **Onlinevorträge:** Energiewissen nach Hause holen

GRÜNER MARKTPLATZ

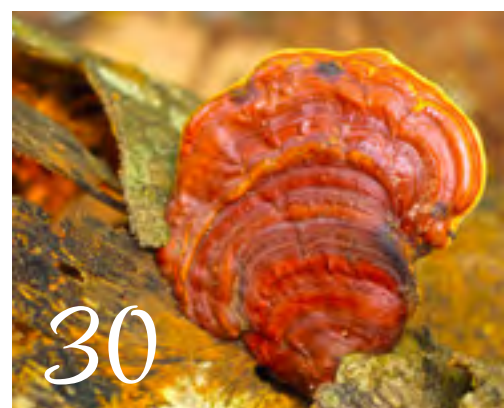
TERMINE



37



55



30



BlattGrün

IMPRESSUM

Herausgeber: BlattGrün · Verlag & Agentur für nachhaltige Kommunikation
Biebelrieder Straße 36 · 97288 Theilheim · Telefon: 0176.32750182
E-Mail: redaktion@blattgruen-verlag.de · www.blattgruen-verlag.de

Redaktion: Petra Jendrysek (V.i.S.d.P.), Dr. Julien Bobineau, Dr. Stefan Bosch, Annette Brucker, Andreas M. Büttner, Pat Christ, Miriam Christof, Jochen Diener, Renate Drach, Rosie Füglein, Renate Freyisen, Ute Jöhannngten, Dr. Ute Lange, Ilona Munique, Marc Peschke, Susanne Reich, Birgit Schneider, Michaela Schneider und Petra Sommer.

Mediaberatung: Udo Hoffmann · Telefon: 09367.983105 · E-Mail: hoffmann_udo@t-online.de

Druck: Schneider Druck GmbH, Rothenburg o.d. Tauber

Nächste Ausgabe: Anfang November 2025

TITELSEITE FOTO: ©CONGERDESIGN-PIXABAY.COM. EDITORIAL FOTOS: ©PHILIPPE JENDRYSEK, ©ZMARIS-DEPOSITPHOTOS.COM
INHALT FOTOS: ©PETRA JENDRYSEK, ©WUSCHEL-2307-PIXABAY.COM, ©SEAGAMESS-DEPOSITPHOTOS.COM, ©OLGAMANUKYAN-DEPOSITPHOTOS.COM, ©FRAUTORI-DEPOSITPHOTOS.COM, ©FOTODESIGN HP BACHERLE, ©ROSIE FÜGLEIN, ©RÜSSELHEIM E. V.



14



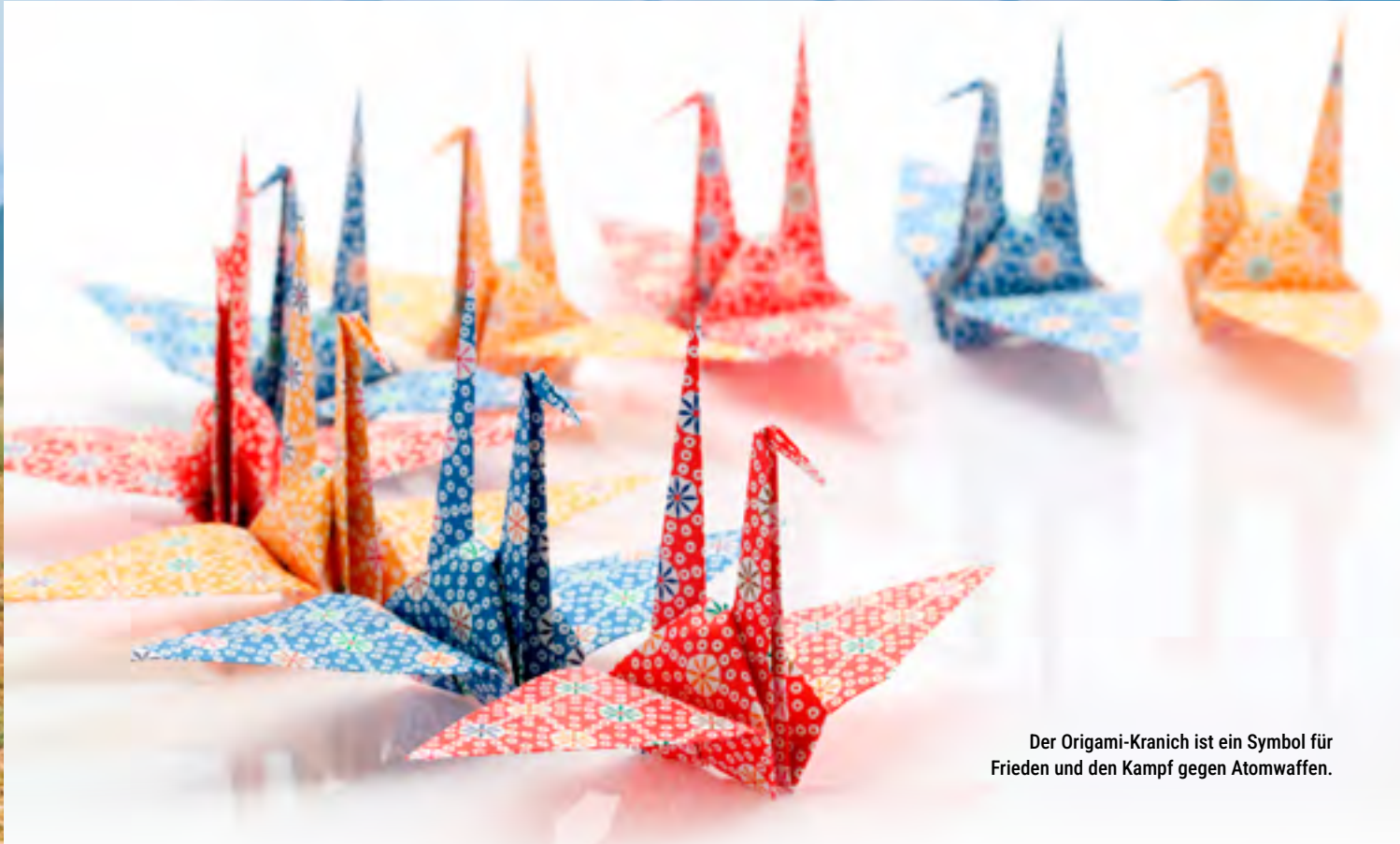
38



32



50



Der Origami-Kranich ist ein Symbol für Frieden und den Kampf gegen Atomwaffen.

ÜBER DEN TELLERRAND GEBLICHT: ÖKO-DESASTER DURCH KRIEGE UND AUFRÜSTUNG

Immenser Schaden für Natur, Umwelt und Klima

Es gilt, Öl und Gas zu sparen. Strom. Wasser. Nicht nur, weil alles so teuer ist. Sondern weil es sich um Ressourcen handelt. Wenn möglich, sollte auf Plastik verzichtet werden. Am besten, man kauft Unverpacktes ein. Viele Menschen bemühen sich darum, ökologischer zu leben. Gleichzeitig passiert Tag für Tag ein immenses Öko-Desaster durch Kriege und Aufrüstung. Das hat so **gigantische Dimensionen** angenommen, dass es kleinere Öko-Aktivitäten fast unbedeutend macht. Umweltzielen droht das Aus.

Politisch wird längst nicht genug getan, um Natur, Umwelt und Klima zu schützen. Aktivisten geben immer wieder zu verstehen, dass ihnen allmählich der Geduldsfaden reißt. Allerdings schweift dabei allerdings der Blick selten über den Tellerrand. Dass aus der Umwelt- und

Klimaschutzbewegung kein Aufschrei wegen der irrsinnigen Rüstungspläne kommt, ist verwunderlich. Auch Barbara Häußler wundert das. Die Würzburgerin sitzt der regionalen Gruppe von Pax Christi vor. Sie sei, betont sie, absolut dafür, dass Deutschland verteidigungsfähig wird. Doch wie gigantisch hochgerüstet wird, das sei mit Blick auf die Umwelt und den dringend notwendigen Ressourcenschutz mehr als kritisch zu sehen.

In der katholischen **Friedensorganisation Pax Christi**, erklärt die Würzburger Diözesanvorsitzende, gebe es „Fundis“ und „Realos“. Sie selbst rechne sich Letzteren zu. Ihr eigenes Bild von der weltweiten politischen Lage und dem aktuellen Krieg in der Ukraine wird von regelmäßigen Besuchen in der bosnischen Republika Srpska geprägt.



Beim diesjährigen Ostermarsch in Würzburg wurde dafür plädiert, sich stärker für die Möglichkeit des Friedens einzusetzen. Friedensinitiativen sind davon überzeugt, dass es Alternativen zur Hochrüstung gibt und geben muss.

Im dortigen Banja Luka existiert ein Partnerprojekt von Pax Christi namens „Mirna Luka“ („Friedlicher Hafen“). Das kümmert sich bis heute um Opfer des Jugoslawienkriegs und bietet Menschen der verschiedenen Ethnien an, einander zu begegnen.

Nun gilt der Balkan seit dem Ersten Weltkrieg als „Pulverfass Europas“. Aktuell wachsen die Spannungen zwischen Serbien und Bosnien wieder. Das politische System in Bosnien gilt als „dysfunktional“. Dies liegt am Dayton-Abkommen von 1995: Bosnien wurde damals in zwei Einheiten aufgeteilt. Die werden gemeinsam von Serben, Kroaten und Muslimen regiert. Die Präsidentschaft rotiert unter internationaler Aufsicht.

Für „maßvolle Vorkehrungen“

In der Republika Srpska geht es, wie Barbara Häußler kürzlich vor Ort beobachten konnte, aktuell hoch her. Der pro-russische Serbenführer Milorad Dodi will, dass sich Srpska vom bosnischen Staat abspaltet. Einen Nato-Beitritt lehnt er ab. „Nach dem, was ich in Srpska an Entwicklung in den letzten Jahren mitbekommen haben, finde ich maßvolle Vorkehrungen zur Verteidigung wichtig“, erklärt Barbara Häußler ihre Haltung. Deutschland müsse fähig sein, Cyber-Angriffe, Drohnen und Bomben abzuwehren. Verbunden mit dem Ziel, das westliche demokratische Rechtssystem auf Basis der Menschenrechte „mindestens zu erhalten“.

Doch es gibt durchaus auch eine andere Seite für sie: „Wenn ich die weltweite Entwicklung sehe mit unermesslichen Ausgaben für Rüstung und der Kürzung von Ausgaben für Entwicklungshilfe und Umweltschutz, bekomme ich **das kalte Grauen**.“ Insgesamt sei die Situation höchst komplex. Darum seien ihr auch die pazifistischen „Fundis“ in Pax Christi sehr wichtig. Deren Argumentationen könne sie zwar oft nicht folgen: „Doch sie mahnen zum Nachdenken und zum Widerstand.“

Barbara Häußler selbst ist überzeugt, dass Klima und Umwelt „auf allen Ebenen gerettet werden“ müssen. Darum plädiert sie für Rüstungskontrolle und Friedensaktivitäten. Jeder Krieg, sagt sie, sei „eine menschliche und eine Umweltkatastrophe“.

Die Würzburgerin steht mit ihrer Ansicht nicht alleine da. Wobei öffentlich kaum darüber diskutiert wird, welches Öko-Desaster Kriegstreiberei und Hochrüstung anrichten. Täglich werden Häuser und zum Teil ganze Stadtviertel in Schutt und Asche gebombt. Täglich wird zerstört. Was dann unter immensem Ressourcenverbrauch wieder aufgebaut werden muss. Viele kritische Menschen haben inzwischen Angst, zu Gehör zu bringen, was sie hierzu wirklich denken. Pax Christi in Würzburg setzt sich dafür ein, **dass kontroverse Diskussionen wieder möglich werden**. Zum Beispiel über ökologische Aspekte der Aufrüstung. Dies geschieht in einem Projekt namens „dialogRäume“.

Differenziertes Denken

Die Konzeption hierzu stammt von der „Kommission Aktive Gewaltfreiheit“ der bundesweiten Organisation von Pax Christi. Die Teilnehmer der dialogRäume üben, ihre eigene Sichtweise in den Hintergrund zu rücken, um das, was ein anderer denkt, kennen zu lernen und bestenfalls zu verstehen. **Es geht darum, aktiv zuzuhören** und, wie die Veranstalter schreiben, „über Grenzen hinweg differenziertes Denken zu entwickeln“. Das ist ja genau das, woran es dieser Tage oft mangelt. Die Welt wird schwarz oder weiß gesehen. Zusammenhänge ausgeblendet. Zum Beispiel über die kriegs- und kriegsvorbereitungsbedingte Umweltzerstörung.

Den „Scientists for Global Responsibility“ zufolge verursacht das Militär weltweit mindestens 5,5 Prozent aller CO₂-Emissionen. Dabei seien aktuelle Kriege noch gar nicht eingerechnet. Laut der Website „flyajetfighter.com“ verbrauchen Kampfflugzeuge wie der „F-16 Fighting Falcon“ bei einem Routineflug in großer Höhe 3.800 Liter Treibstoff pro Stunde. Bei Flugmanövern kann der Verbrauch auf 9.000 Liter hochschnellen. Ein Hubschrauber der Luftwaffe konsumiert laut Bundesverteidigungsministerium stündlich etwa 800 Liter.

Die Nato verursachte 2024 um 40 Prozent mehr militärische Emissionen als drei Jahre zuvor. Zu diesem Ergebnis kam die ärztliche Frie-



Die katholische Organisation Pax Christi setzt sich auch in der Diözese Würzburg für Frieden und Gewaltfreiheit ein. Pax Christi lädt bundesweit dazu ein, in „dialogRäumen“ unterschiedliche Ansichten auszutauschen und Kompromisse zu finden.

densorganisation IPPNW. Das Ziel der Nato, dass künftig mindestens 3,5 Prozent des BIP auf klassische Militärausgaben entfallen sollen, würde laut IPPNW zu Emissionen des Bündnisses in Höhe von 2.330 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalent bis 2030 führen. Dies entspräche fast dem gesamten jährlichen Treibhausgasausstoß von Brasilien und Japan. Das EU-Ziel für 2030, die Treibhausgasemissionen um mindestens 55 Prozent gegenüber dem Stand von 1990 zu senken, würde unerreichbar.

PAT CHRIST

FOTOS: PAT CHRIST, ©AKIYOKO74-DEPOSITPHOTOS.COM, ©NIRUTDPS-DEPOSITPHOTOS.COM

KRISE. KUNST. KIRCHE. KONTINENTE. VISIONEN VON LAUDATO SI'
12. 7. bis 4.11.2025

10 Jahre LAUDATO SI' Unsere Welt – Hoffen und Handeln

DIOEZANMUSEUM BAMBERG
 — DOMBERG —

www.dioezanmuseum-bamberg.de



VERANSTALTUNGSREIHE ZUR KLIMAANPASSUNG IM KITZINGER LAND

Die Bevölkerung mitnehmen

Flächen entsiegeln und begrünen, mehr Bäume pflanzen, Bewässerungsstrategien für Trockenheit und Entwässerungsmaßnahmen für Starkregenereignisse entwickeln, intelligente Frühwarnsysteme etablieren und die Bevölkerung in die Entwicklung von Lösungen einbeziehen – es gibt viele Möglichkeiten der Klimaanpassung, mit den bereits unvermeidlichen und zukünftig zunehmenden Auswirkungen des Klimawandels **möglichst vorausschauend** umzugehen, Schäden zu minimieren und die Gesundheit von Mensch und Tier sowie die Infrastruktur zu schützen.

Auch der Landkreis Kitzingen hat sich Klimaanpassung auf die Fahne geschrieben und bietet, unterstützt durch die Regionalmanagement-Förderung des Bayerischen Staatsministeriums für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie, **bis 2027 verschiedene Veranstaltungsformate und Projekte** an, um für die Klimafolgen zu sensibilisieren, fest überzeugt davon, durch rechtzeitiges Handeln die negativen Folgen zu reduzieren.

Den Auftakt der Bemühungen macht eine Reihe unterschiedlicher Veranstaltungen von Vorträgen, Workshops und Beratungsangeboten vom 1. bis 20. Oktober unter dem Motto „Klima (ange-) passt!“. So gibt beispielsweise die Ärztin und vierfache Mutter, Dr. Eva-Maria Eichhorn, am 7. und 13. Oktober in der Alten Synagoge in Kitzingen einen Überblick über die gesundheitlichen **Herausforderungen für Kinder** – von Hitze bis zu neuen Krankheiten. Für Unternehmen werden am 9. und 15. Oktober in der Umweltstation Kitzinger Land im Marktstefer Hafen Zukunftsworkshops angeboten, und bei einem Online-Termin

in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Architektenkammer erfahren soziale Einrichtungen am 16. Oktober, wie sie sich baulich auf mögliche Klimafolgen einstellen können. Referent Stefan Schwarzer zeigt zum Abschluss der Reihe am 20. Oktober unter dem Titel „Aufbäumen gegen Dürre und Flut. Über die **Bedeutung von Vegetation**, fruchtbaren Böden und Wasserhaushalt in Zeiten des Klimawandels“ auf, wie gemeinsames Handeln zur Lösung vieler Probleme beitragen kann.

Kabarett zum Auftakt

Am 1. Oktober startet die Reihe mit der **Preisverleihung des Fotowettbewerbs „Mein kühler Lieblingsplatz“** durch Landrätin Tamara Bischof im Kulturzentrum Deutsche Fastnachtsakademie Kitzingen. Mitten in der



Das passende Rahmenprogramm zur Preisverleihung gestaltet der Kabarettist Seppi Neubauer mit seinem Stück „Heiße Liebe“.

ersten Hitzewelle des Jahres beteiligten sich etliche Bürgerinnen und Bürger und schickten ihre Fotos ein. Das passende Rahmen an diesem Abend schafft der Kabarettist Seppi Neubauer mit seinem Programm **„Heiße Liebe“**.

Zynisch und mit schnellem Witz entführt Seppi Neubauer sein Publikum auf eine Hochzeit und übergibt der Braut sein Geschenk: die Umbaupläne für das alte Wohnhaus der verstorbenen Großmutter. Als sich die Renovierung als drastische Fehlplanung entpuppt, droht der Streit noch auf der Hochzeit zu eskalieren. Doch solange die Liebe heißer brennt als die Erde, ist doch alles gut, oder? **Seppi Neubauer** schlüpft von einer Rolle in die nächste und spielt sich dadurch immer wieder selbst den Ball zu.

„Das Publikum soll nicht mal merken, dass es in einem Vortrag rund um den Fachbegriff der ‚Klimawandelanpassung‘ sitzt. Mein Ziel ist es, für **maximale Unterhaltung** zu sorgen. Dadurch werden die Leute auch ihren Teil aus dem Fachinhalt mit nach Hause nehmen“, ist sich der Kabarettist sicher. Seien Sie gespannt auf Ihren Part.

Aufgrund der Förderung sind alle Veranstaltungen kostenfrei, teilweise ist jedoch eine **Anmeldung erforderlich**, wie beispielsweise für den Auftakt am 1. Oktober. Das Programm mit allen Terminen, Informationen zur Anmeldung sowie weiterführenden Links findet sich unter: <https://regionalmanagement.kitzingen.de/>. Bei Fragen steht das Regionalmanagement zur Verfügung unter Telefon 09321.928.1102 bzw. per Mail unter regionalmanagement@kitzingen.de.

FOTOS: LEX KARELLY, LANDRATSAMT/MAJA SCHMIDT

DRY

19. SEPTEMBER BIS 25. OKTOBER: ERLEBNISWOCHE ZUKUNFTSKLIMA IM LANDKREIS HASSBERGE

Nachhaltiges Handeln macht Spaß!

Erstmals findet im Landkreis Haßberge ein ganzer Aktionsmonat rund um die Klimakonferenz am 17. Oktober statt. Unter dem Motto „Erlebniswochen Zukunftsklima“ hat das Regionalmanagement gemeinsam mit der Klimaschutzkoordination, dem UmweltBildungs-Zentrum (UBiZ) Oberschleischach und dem Bibliotheks- und Informationszentrum (BIZ) Haßfurt zwischen 19. September und 25. Oktober für Jung und Alt ein **abwechslungsreiches Programm zu Zukunft, Klima und Nachhaltigkeit** zusammengestellt. „Wir möchten das Thema der Klimakonferenz aufgreifen und in die Fläche tragen, um auch die Menschen zu erreichen, die nicht an der Konferenz in Haßfurt teilnehmen“, erläutert Landrat Wilhelm Schneider die Intention der Veranstaltungsreihe. „Die Erlebniswochen Zukunftsklima sind die ideale Gelegenheit, um zu erleben, dass nachhaltiges Handeln richtig Spaß macht. Seien Sie dabei und gestalten Sie mit! Gemeinsam können wir den Landkreis Haßberge auf dem Weg zu einer nachhaltigen und lebenswerten Zukunft voranbringen!“

Rangertour und Klimafest

Das Programm der Erlebniswochen ist weit gefächert: Für Schulen im Landkreis Haßberge werden Theater und Fahrradkino angeboten sowie eine große Schulkonferenz zum Thema „Großes geht nur gemeinsam! Schule nachhaltig gestalten“. Mit Korbtheater, Bienen-Workshop, der interaktiven Ausstellung „Die Kuh im Kühlschrank“, einer Kleidertauschbörse und dem **Klimafest „Sicher Richtung Zukunft“** ist für die ganze Familie etwas geboten.

Exkursionen in den Sailerhäuser Windpark und in den Solarpark Bundorf geben Einblicke in die nachhaltige Energieversorgung auf dem Land. Eine Sternenwanderung und eine Rangertour durch den Naturwald Knetzberge-Böhlgrund laden dazu ein, Natur und Umwelt zu erleben.

Die Ausstellung „Energie(ein)wände“, eine interaktive Klimawaage, Energieberatungen sowie Vorträge und Workshops zu Fast Fashion, zu Balkonkraftwerken, zum Komplex „Klimakrise und Gesundheit“ sowie zum zukünftigen Leben **vermitteln Wissen und praktische Tipps für das alltägliche Handeln**. Beim Filmkunst-Montag im Capitol Kino in Zeil a.Main richtet der Film „Tomorrow“ den Blick in die Zukunft. Darüber hinaus lädt das BIZ in Haßfurt gemeinsam mit Künstlerin Kim Davey dazu ein, den „Zukunftsbaum“ mit kreativen Ideen, Wünschen und Visionen für eine lebenswerte, nachhaltige Region zu gestalten.

Klimaneutralität im Fokus

Die **Klimakonferenz** findet am 17. Oktober von 14 bis 18 Uhr in der Ganztagesstätte am Schulzentrum in Haßfurt unter dem Thema **„Energieversorgung und Beteiligung – Mehrwert der Klimaneutralität“** statt. Zunächst werden Expertinnen und Experten in kurzweiligen Vorträgen Chancen und Herausforderungen der Stromversorgung



Künstlerin Kim Davey und Sylvia Büttner (BIZ) möchten mit einem „Zukunftsbaum“ ein kreatives Symbol für die Zukunft des Landkreises Haßberge schaffen.

und Wärmewende mit Bezug zum Landkreis Haßberge beleuchten. Anschließend kann man sich an verschiedenen Ständen informieren und miteinander ins Gespräch kommen. Der zweite Teil steht dann ganz **im Zeichen der Transformation**. Als besonderes Highlight wird der ARD-Moderator Thomas Ranft zu Gast sein mit seinem Vortrag „(Klima)Wandel gestalten – Chancen für eine lebenswerte Zukunft“. Die Klimakonferenz richtet sich an Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft. Die Teilnahme ist kostenfrei und steht allen Interessierten offen. Dank der Unterstützung durch das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie ist die Teilnahme an allen Veranstaltungen kostenfrei. Für einige Angebote ist jedoch eine vorherige Anmeldung erforderlich.

SG

FOTOS: REGIONALMANAGEMENT HASSBERGE

► Das vollständige **downloadbare Programm** sowie weitere Informationen zu Anmeldung und Teilnahme finden sich unter www.regionalmanagement-hassberge.de/aktionsmonat/.



1



2



3



4

Regionalmanagerin Sonja Gerstenkorn (1) und Klimamanagerin Nora Gnille (2) freuen sich auf regen Zuspruch bei den Erlebniswochen. Landrat Wilhelm Schneider (3) möchte den Landkreis Haßberge auf dem Weg in eine nachhaltige und lebenswerte Zukunft weiter voranbringen. UBiZ-Leiterin Petra Sommer (4) lädt zur Kleidertauschbörse am 19. September ins UBiZ ein.

„Wir haben neu gedacht“



Theresa Höne (links) und Lea Wöhl haben für das neue Umweltbildungsprogramm zum Thema „Extremwetter“ jede Menge spannender Stationen.

An manchen Tagen im Sommer kann es kochend heiß werden. Und manchmal ist es schon in der Adventszeit prickelnd kalt. Oder auch ungewöhnlich warm. Wie fühlt es sich heute draußen an? Ganz konkret an diesem Vormittag? Mit dieser Frage beginnt ein neues Umweltbildungsprogramm der Jugend-Umweltstation der Katholischen Jungen Gemeinde (KjG) in der Diözese Würzburg. Das Besondere: Das Programm ist explizit auch für Kinder und Jugendliche mit einer geistigen Behinderung ausgelegt.

„Wir wollten nicht nur ein neues Thema aufgreifen, wir wollten überhaupt neu denken“, erklärt Bildungsreferentin Lea Wöhl. Die meisten Programme zur Umweltbildung seien nicht inklusiv gestaltet: „Hier gibt es noch ein großes Defizit.“ Mit seinem neuen **Programm namens „Wetter X-Treme“** kommt das Team der Jugendumweltstation auf Wunsch in alle unterfränkischen Regelschulen und Förderzentren. Ausgelegt ist das Projekt für Jungen und Mädchen ab der dritten Grundschulklasse.

Thematisch geht es ums Klima. Und ums Wetter. Was das Wetter beeinflusst. Warum es immer häufiger zu extremen Wetterereignissen kommt. Und was man dagegen tun kann. Dies geschieht auf eine sinnliche und kreative Weise. **Die Kinder und Jugendlichen werden selbst aktiv.** An einer der Stationen bauen sie eine hitzeresistente Stadt. Krepppapier steht dafür unter anderem zur Verfügung. Und Bauklötzchen. Die Kids kommen beispielsweise von selbst auf die Idee, die Fassaden dieser Stadt zu begrünen.

Das Programm darf man sich nicht wie ein starres Curriculum vorstellen. Es ist so

flexibel gestaltet, dass es an die unterschiedlichen Gruppen und Klassen angepasst werden kann. Schulen, Kitas oder auch Einrichtungen für Kinder und Jugendliche können sich an Lea Wöhl und ihre Kollegin Theresa Höne wenden, um im gemeinsamen Gespräch zu eruieren, welche Stationen geeignet sind. Und wie das Programm eventuell abgewandelt werden könnte, damit es auf die jeweilige Gruppe passt.

Die Lebenswelt aktiv mitgestalten

Natürlich geht es am Rande auch darum, Fakten zu vermitteln. Allerdings ist es Lea Wöhl und Theresa Höne sehr viel wichtiger, dass Kinder und Jugendliche erleben, in welcher Weise der Mensch für die gravierenden Auswirkungen der zu beobachtenden Wetterkapriolen sorgt. Von Bedeutung ist zum Beispiel, ob ein Bach begradigt wird. Oder ob er sich weiterhin kaskadenförmig durch die Landschaft winden darf. Auch das wird an einer Station **sinnlich erlebbar**. Die Kinder sehen schließlich, wie wichtig es ist, dass

Wasser versickern kann. Versiegelte Flächen sind alles andere als gut, wenn es so richtig vom Himmel tratscht.

Dem katholischen Jugendverband KjG ist es **wichtig, dass Kinder mitreden** und dass sie ihre Lebenswelt **mitgestalten können**. Das soll auch durch das neue Umweltbildungsprogramm zum Thema „Extremwetter“ geschehen. Am Ende des Projekttags in der Schule überlegen sich die Kids, was sie denn ganz konkret vor Ort in ihrer Gemeinde tun können, um auf das sich ändernde Klima und die Zunahme extremer Wetterereignisse zu reagieren.

Läuft das Programm ideal, kommen sogar jene Leute aus dem Rathaus in die Schule, die in der jeweiligen Stadt oder im jeweiligen Dorf für Klima- und Umweltschutz verantwortlich sind. Bei so einem Besuch kann dann lebhaft diskutiert werden, was von den Überlegungen der Schüler vor Ort umsetzbar ist. Und was aus welchen Gründen nicht. Die finanzielle Lage zum Beispiel ist ein häufiger Grund, warum Öko-Ideen länger auf Halde liegen. Aber auch Interessenskonflikte verhindern, dass umgesetzt wird, was Natur- und Umweltschützer gern umgesetzt haben würden. Wie bei allen anderen Programmen der Jugendumweltstation sind **Aha-Effekte garantiert**. Außerdem erfahren die Schüler auch auf etwas andere Weise als sonst im Klassenzimmer voneinander. Bei einer Station, bei der eine „Demokratiesäule“ im Mittelpunkt steht, geht es zum Beispiel um die Frage, was jedes Kind schon an Extremwetter erlebt hat. Hat jemand **schon mal Hochwasser gesehen**? Oder kennt jemand richtig harte, trockene, aufgerissene Böden nach extremer Sommerhitze?

Hat ein Kind ein solches Erlebnis, darf es einen Ball in eine von drei Demokratiesäulen werfen. Die sind am Anfang undurchsichtig, können aber umgedreht und transparent gemacht werden. Wer hätte das gedacht, wer alles schon Hochwasser erfahren hat!

PAT CHRIST

FOTOS: PAT CHRIST

► Weitere Infos unter www.kjg-wuerzburg.de/themen-und-angebote/umweltbildung/



Über diese „Demokratiesäule“ wird ermittelt, was die Schüler selbst schon in Sachen Extremwetter erlebt haben. Foto rechts: Beim Kofferpacken für die Ferien lernen die Schüler den Unterschied zwischen „Wetter“ und „Klima“ kennen.



DIE JURYPREISE DES 4. UMWELTPREIS DER WVV WÜRZBURG

Ackern für Natur und Teilhabe

Welche Blüten der Umweltschutz in und um Würzburg treibt und welches Engagement er entfesselt, hat sich im Rahmen der 4. Auflage des Umweltschutzpreises der WVV Würzburg erneut beeindruckend gezeigt. In unserer letzten BlattGrün-Ausgabe (3.2025, Seite 16 sowie auf unserer Internetseite) haben wir in einem ersten Teil die Sieger des Publikumspreises vorgestellt. Nun sind die Preisträger der Umweltpreis-Jury an der Reihe. Aufgrund von Stimmengleichheit wurden **elf Projekte mit einem Preisgeld von 1000 Euro** bedacht. Drei Projekte überzeugten sogar doppelt: So konnten das Siebold-Gymnasium mit seinem „Grünes Klassenzimmer“, der Obst- und Gartenbau Gerbrunn mit seinem Streuobst-Team sowie die Sektion Würzburg des Deutschen Alpenvereins e. V. mit ihren „Energiesparmaßnahmen auf den eigenen Hochgebirgshütten“ Jury- als auch das Publikum gleichermaßen beeindruckten. Aus Platzgründen verzichten wir auf eine erneute Projektbeschreibung. Die **Umwelt-AG am Riemenschneider Gymnasium** stellt seit zwei Jahren zum Schuljahresstart der Fünftklässler benötigte Schulmaterialien in umweltfreundlicher recycelter Variante gegen Gebühr zur Verfügung, um einen nachhaltigen Start zu ermöglichen. Mit dem Preisgeld soll der Preis für die Kollektionen gesenkt werden, damit die Aktion noch besser angenommen wird.

Die **Franz-Oberthür-Schule Würzburg** wurde für ihr Projekt eines mobilen grünen Klassenzimmers ausgezeichnet. Es soll Schülerinnen und Schüler durch direkte Naturerfahrungen ein tieferes Verständnis und die Wertschätzung für Umwelt & Natur vermitteln. Mit dem Preisgeld soll ein Wagen angeschafft werden, der mit allen für die Vermittlung benötigten Unterrichtsmaterialien bestückt, im Grünen genutzt werden kann. Mit dem Preisgeld von 1000 Euro will das **Kinderparadies St. Lioba** seinen Garten mit Hochbeeten, in denen eigenes Obst und Gemüse für die Kinder wächst, weiter verschönern. Mit dem Projekt „Grüner Gemüse Pavillon“ möchte die **Mini-Kita „Kinderwiese“** in der Sanderau ihren Pavillon mit Hochbeeten weiter begrünen, um mit den Kindern gemeinsam neuen Lebensraum für Insekten zu schaffen.

Der Verein **„Angestöpselt e.V.“**, der ausgemusterte Computer technisch überarbeitet und sie bedürftigen Personen kostenlos überlässt, will mit dem Preisgeld jüngst gespendete Laptops mit neuem Akku ausstatten, um sie wieder einsetzbar zu machen.

Der **ClimateHub Würzburg**, der in Würzburg Bürgerinnen und Bürger, Initiativen sowie Organisationen zusammenbringt, um die lokale Klimawende gemeinsam zu gestalten, hat das Preisgeld in das am 5. Juli für Aufsehen sorgende Projekt „Balkonien 25 – Weltrekord für die Energiewende“ fließen lassen. Dadurch konnten die Kosten für hierfür benötigtes Zubehör für Menschen mit geringem Einkommen reduziert werden. Das **Bündnis ZukunftsKlima**, ein Zusammenschluss von 27 Initiativen aus dem Raum Würzburg, setzt sich für Klimagerechtigkeit, Umweltschutz, Nachhaltigkeit und eine lebenswerte Zukunft ein. Mit der Förderung sollen weitere modulare Pflanzkübel und Sitzgelegenheiten für die ZukunftsAllee 2025 realisiert werden. Langfristig sollen diese in Würzburgs Stadtbild integriert werden, um grüne, klimafreundliche Begegnungsorte zu schaffen.

Und mit ihrem Preisgeld will die **AWO Bezirksverband Unterfranken** in ihren Würzburger Kinderbetreuungseinrichtungen Kindern näherbringen, wie Energie entsteht und was Energie und Strom mit Klimaschutz zu tun haben. Mit kleinen Balkonkraftwerken sollen Kinder hautnah erleben, wie Energie erzeugt wird, wieviel Energie man für alltägliche Dinge braucht und wie man Energie sinnvoll einsetzen und sparen kann.

PETRA JENDRYSSKE

FOTOS: ©NEXTMARS-DEPOSITPHOTOS.COM, ©PATRICK.DAXENBICHLER-DEPOSITPHOTOS.COM



► Über die drei mit drei Sachpreisen ausgezeichneten Gewinner der Kategorie „Betriebe“, das Kunststoff-Zentrum, die WOTE GmbH und das Weingut Stein, berichten wir auf unserer Homepage unter www.blattgruen-verlag.de.



**ERLEBNISWOCHE
ZUKUNFTSKLIMA**

19.09. bis 25.10.2025

Landkreis Haßberge

Informative, interaktive, spannende Angebote für
Jung und Alt rund um Klima, Zukunft und Nachhaltigkeit

Teilnahme
kostenfrei

Programm, Anmeldung und weitere Informationen unter
www.regionalmangement-haessberge.de/aktionen/monac/

Landkreis
Haßberge

LBIZ

Regionalmangement
Bayern

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landwirtschaft und Energie



19. BIS 21. SEPTEMBER:

Deutsche Walddtage

Der Wald ist für viele Menschen ein Ort der Erholung und des Wohlbefindens. Kein Wunder, denn der Aufenthalt im Wald wirkt sich laut Studien positiv auf unsere Gesundheit aus, vor allem, wenn dieser gesund und widerstandsfähig ist.

Die **aktuelle Waldzustandserhebung** des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat **zeichnet** jedoch ein **anhaltend düsteres Bild** und macht den Heiler selbst zum Patienten: Vier von fünf Bäumen weisen Schäden auf, denn Fichte, Kiefer, Buche und Eiche leiden weiter unter den Nachwirkungen langanhaltender Trockenperioden und überdurchschnittlich hoher Temperaturen seit 2018.

„Die Baumkronen sind ein Seismograph für den Zustand der Bäume. Und der Blick nach oben in die Baumkronen zeigt: Unsere Wälder haben Dauerstress. Das sehe ich in meinem eigenen Wald genauso wie überall im Land. Hitze, Trockenheit und Schädlinge setzen unseren Wäldern weiter zu. Nur jeder fünfte Baum trägt noch volles Grün“, bringt Adolf Rainer, Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, die Erkenntnis der Erhebung auf den Punkt. Den Wald zu erhalten und ihn widerstandsfähiger zu machen, sei deshalb eine **gesamtgesellschaftliche Aufgabe**. Schließlich sollen auch künftige Generationen noch von seinen umfassenden Ökosystemleistungen profitieren können. Um das Bewusstsein hierfür zu sensibilisieren, finden jedes Jahr zum dritten Septemberwochenende die Deutschen Walddtage statt, die sich zu den bundesweiten „Tagen des offenen Waldes“ entwickelt haben. Forstleute, Waldbesitzerinnen und Waldbesitzer, Wald-, Naturschutz-, Sport- und Freizeitverbände, Forschungs- und Umweltbil-

dungseinrichtungen laden gemeinsam mit weiteren lokalen Akteuren die Bürgerinnen und Bürger zu zahlreichen Veranstaltungen in die Wälder ein. In diesem Jahr stehen die Tage nahelegend unter dem Motto **„Gemeinsam! Für den Wald!“**. Alle

gemeldeten Veranstaltungen finden sich unter www.deutsche-walddtage.de. Hier kann man sich auch die **96-seitige Waldfibel** „Entdecke den Wald“ für Hintergrundinformation und als Inspiration für eigene Aktivitäten herunterladen. SEK

FOTO: ©LUFINA-PIXABAY.COM



Der 15jährige Freiburger Haribo wird von seinem Besitzer Georg Funk auf seine Vorführungen als Rückepferd vorbereitet. Normalerweise zieht er Planwägen mit Kindern oder Hochzeitskutschen.

MITMACH-MUSEUMSFEST IN DER ALTEN SCHÄFEREI AHORN

„Gemeinsam! Für den Wald.“

Wälder sind Sehnsuchtsort, Lebensraum und Zukunftsversprechen zugleich – gerade in Zeiten des Wandels. Diese Spannweite will die Alte Schäferei Ahorn nahe Coburg im Rahmen der Deutschen Walddtage am **20. und 21. September** bei ihrem großen **Mitmach-Museumsfest** vermitteln. Von 10 bis 18 Uhr verwandeln sich das historische Gelände der Alten Schäferei und der umliegende Wald in eine lebendige Bühne. Besucherinnen und Besucher können hier **historische und moderne Formen der Waldnutzung** hautnah erleben. Abenteuerlustige Kinder erwarten zahlreiche Mitmachstationen, eine spannende Wissensrallye und kreative

museumspädagogische Angebote. Am Sonntag präsentieren die oberfränkischen Schafhalter ihre Tiere bei einer Schafschau mit anschließender Prämierung. Zudem sorgen Live-Musik, bunte Marktstände und ein Festgottesdienst für ein abwechslungsreiches Programm.

Auch kulinarisch hat das Fest viel zu bieten: Von frisch gebackenem Zwiebelkuchen aus dem Holzofen über Federweißen und dampfende Kartoffeln bis zu Wildgyros, Lammbratwürsten sowie veganen und vegetarischen Spezialitäten kommt jeder auf seinen Geschmack.

Zu den Programm-Highlights zählen die **historische Bandsäge in Aktion** und eine Mini-Ausstellung zum Pechsieden, ein **Rückepferd im Einsatz** sowie die Beobachtung von Baumklettern und einer funkgesteuerten Forstraupe. Daneben wird demonstriert wie ein Harvester arbeitet und was beim Anpflanzen junger Bäume zu beachten ist. Eine **Ausstellung aktueller Forstmaschinen** sowie bunte Marktstände im Außenbereich und im Museumsgebäude runden das Angebot ebenso ab. So lässt sich zum Museumsfest im idyllischen Ambiente der Alten Schäferei der Wald aus neuen Perspektiven entdecken und im Gespräch mit Fachleuten mehr über die Chancen einer nachhaltigen Waldwirtschaft erfahren.

Es wird empfohlen, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (Buslinie 1404 ab Coburg, Haltestelle „Bewegungspark“, 15 Minuten fußläufig, barrierefrei), mit dem Fahrrad oder zu Fuß anzureisen. Der Eintritt zum Museumsfest inklusiv Museumsbesuch beträgt für Erwachsene und Kinder über 12 Jahren 3 Euro Eintritt.

SM

FOTOS: SUSANNE MEYE

► **Mehr Infos zur Veranstaltung unter:**
www.schaeferei-ahorn.de



Am Sonntag gibt es eine Schafschau.

BUNTER HERBST IM STEIGERWALD-ZENTRUM

Hustende Regenwürmer und grüne Kraftpakete

Wer mehr über den Wald erfahren möchte, ist im Steigerwald-Zentrum in Handthal immer gut aufgehoben. Ganzjährig bietet das Walderlebniszentrum ein sehr abwechslungsreiches und jahreszeitlich abgestimmtes **Programm für alle Altersgruppen**. So kann man beispielsweise am 14. September beim „Laubstreu-Abenteuer“ von 14 bis 16 Uhr seinen **Blick unter die Oberfläche des Waldbodens** richten. Was auf den ersten Blick recht unbelebt anmutet, beherbergt unzählige wichtige Tierchen, die beim Abbau und Umbau von Laub sowie abgestorbenen organischen Materialien eine wichtige Rolle spielen. Sie bilden den Humus, der für die Bodenfruchtbarkeit die entscheidende Rolle spielt. **Mit Sieb und Becherlupe** gewinnen die Teilnehmenden einen Einblick in die verborgene Welt des Waldbodens und werden dabei staunen, denn auf und unter dem Waldboden herrscht keine Stille. Wie im Kinderlied „Hörst Du die Regenwürmer husten?“ lassen sich die Geräusche von aktiven Bodenorganismen tatsächlich hörbar machen.

Viele unserer heimischen **wilden Samen und Früchte** verdienen in der Tat die Auszeichnung „Superfood“. Essbare Brennnesselsamen kennen Sie vielleicht schon. Aber wussten Sie, dass auch Wegerichsamen wahre Kraftpakete oder die Früchte des Gemeinen Schneeballs genießbar sind? Rund ums Steigerwald-Zentrum hält Kräuterfrau Gerlinde Rößner bei ihrer Kräuterwandung „Wilde Samen – wilde Früchte“ am 21. September von 14 bis 16.30 Uhr mit ihren Schützlingen Ausschau nach wilden Köstlichkeiten. Danach gibt es einige **Kostproben und Rezepte**.

Ab 21. September ist im Steigerwald-Zentrum auch die neue Sonderausstellung „Unter Strom“ mit Tuschearbeiten der Schonunger Künstlerin Dorothee Wittmann-Klemm zu sehen, die sich durch **Schwarz-Weiß-Kontraste** und eine minimalistische Linienführung auszeichnen. Zudem macht die **Wanderausstellung #NoFilter – Die Welt ist besser als wir glauben** des Naturerlebnis zentrums Rhön hier Station. Sie möchte dem Betrachter bewusst machen, dass man oft negativ voreingenommen an eine Sache herangehe und ihn ermutigen, sie unvoreingenommen zu betrachten.

Der Natur und dem Leben stark verbunden, führt am Waldrand des Steigerwald-Zentrums der Franziskusweg entlang nach Handthal. An acht Tierstationen führt er Wandernden die Liebe zu und das Verantwortungsgefühl des heiligen Franziskus für die Tiere vor Augen. An dessen Gedenktag, am 4. Oktober, findet aufgrund seiner Verbindung zu den Tieren auch der **Welttierschutztag** statt. Dies nimmt das Stei-



Nicht schlecht staunen werden die Teilnehmenden beim Laubstreu-Abenteuer, wenn sie sehen, was unter ihren Füßen alles kriecht und fleucht. Am 4. Oktober veranstaltet das Steigerwald-Zentrum zum Welttierschutztag einen Segnungsgottesdienst mit Tieren im Freien.



gerwald-Zentrum zum Anlass, an diesem Tag um 15 Uhr gemeinsam mit Hund, Katz, Esel oder Vogel einen **Segnungsgottesdienst** zu feiern. Treffpunkt ist am Startpunkt des Franziskusweges. DM

FOTOS: ©SILVO BILINSKY-PIXABAY.COM, ©PIXABAY.COM, ©ROLLSTEIN-PIXABAY.COM

► Für die Veranstaltungen ist eine Anmeldung erforderlich unter www.steigerwald-zentrum.de. Der Eintritt ins Steigerwald-Zentrum ist kostenfrei. Geöffnet hat es Dienstag bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr.


Mitmach Museumsfest


+ Waldtage

Gemeinsam! Für den Wald

20. + 21. September
von 10 bis 18 Uhr

*Staunen, Lernen,
Mitmachen!*

- Historische Bandsäge in Aktion
- Rückepferd im Einsatz
- Baumkletterer und funkgesteuerte Forstraupen
- Harvester-Demonstration
- Pflanzaktion junger Bäume
- Bunte Markt- und Essensstände
- Zahlreiche Angebote für Kinder: Wissensrallye, Mitmachstationen, museumspädagogische Aktionen



Schäferei 2 | 96482 Ahorn

schaefererei-ahorn.de



Essbare wilde Samen und Früchte stehen am 21. September im Fokus.



Bärbel war eine Milchmaschine in Kettenhaft, verdammt zu einem stumpfsinnigen Dasein. Rüsselheim e.V. und Tierpatenschaften haben ihr ein neues Leben in Freiheit und Würde ermöglicht.

“

„Rinder aus Kettenhaltung können anfangs gar nicht richtig laufen. Sie wissen auch nicht, wie man grasst, sind unsozial, ängstlich und mit allem überfordert.“

Doris Rauh, Gründerin von Rüsselheim e.V.

”

AM 4. OKTOBER IST WELTTIERSCHUTZTAG

„Ich bin Leben, das leben will“

Haben Sie einer Kuh schon einmal tief in die Augen geblickt? Und wenn ja, was haben Sie darin gesehen? Falls Sie das noch nicht getan haben, wäre der Welttierschutztag am 4. Oktober vielleicht ein guter Anlass dazu. Denn die **Augen von Rindern erzählen viele Geschichten**. Selten sind es schöne. Nehmen wir eine beliebige Kuh, zum Beispiel die mit der Nummer 29771. Ihr Leben verläuft in immer noch vielen Fällen so: **Angeschmiedet an eine schwere Metallkette** steht sie jahrein, jahraus auf derselben Stelle in einem Stall, in dem es nur künstliches Licht gibt. Sie isst,

trinkt, steht, liegt, uriniert und kotet auf **zwei Quadratmeter**. Die Kette rasselt unaufhörlich. Umdrehen, Körperpflege, soziale Kontakte: Fehlanzeige. Ein Mal im Jahr kommt ein Fremder auf zwei Beinen daher und der jährliche Horrorkreislauf beginnt von Neuem: künstliche Befruchtung, Schwangerschaft, Geburt. Das Kälbchen, das Nummer 29771 jedes Jahr gebären muss, damit ihre Milchleistung nicht versiegt, wird ihr nach der Geburt genommen. Es kommt in eine kleine Box und dann ebenfalls an die Kette, wo es bis zur „Schlachtreife“ gemästet wird. Wenn Nummer

29771 ausgemolken ist, die Milchleistung also nach einigen Jahren sinkt, ruft das Schlachthaus.

Nummer 29771 hatte Glück. Der **Verein Rüsselheim e.V.** schenkte ihr ein zweites, gänzlich anderes Leben – und als aller erstes einmal einen Namen: Bärbel. Ihr letztes Kalb bringt Bärbel auf einer grünen Weide zur Welt und darf fortan dort mit ihm leben.

Das Land, auf dem Bärbel heute lebt, liegt im hessischen **Heubach, 17 Kilometer nördlich von Bad Brückenau**. Es gehört Matthias Jehn. Der Landwirt hat fast sein ganzes Leben Kälber gemästet und sie dann zum Schlachthof gebracht. Mit 60 Jahren stieg er aus der Kälbermast aus und funktionierte seinen Hof gemeinsam mit dem Verein Rüsselheim e.V. in einen Lebenshof um. „Ich wünschte, ich wäre diesen Schritt schon 20 Jahre früher gegangen. **Rinder sind Kreaturen wie wir, die wollen nicht sterben, die wollen leben,**“ sagt der 70jährige Matthias und klingt dabei ein bisschen wie der Arzt und Philosoph Albert Schweitzer, der den Satz prägte: „Ich bin Leben, das leben will, inmitten von Leben, das leben will.“

Dass ihn die Menschen in seinem Umfeld zunächst als „Spinner, der sie net all hat“ bezeichneten, machte Matthias nichts aus. Aber ihm macht es auch nichts aus, am Herd zu stehen und für 40 Leute vegan zu kochen. Zum Beispiel wenn in Heubach Besuchertag ist und Matthias Jehn sich erkenntlich zeigen möchte bei den Menschen, die mit ihren Patenschaften bei Rüsselheim e.V. vielen der rund 100 Rinder auf seinen Weiden ein Leben in Würde ermöglichen – ja überhaupt Leben ermöglichen.

Sabrina Karpowicz ist eine dieser Menschen. Sie lebt in Oranienburg nördlich von Berlin und hat einen langen Weg hinter sich. 500 Kilometer, um Kühe zu besuchen, warum tut man sich das an? „Ich verbinde das Schöne mit dem Angenehmen“, sagt die 50-Jährige und lacht. „Erst besuche ich die Tiere, für die ich eine **Teilpatenschaft übernommen** habe, und dann schaue ich mir noch Fulda an. Fulda, das wollte ich schon immer mal sehen“, lacht sie wieder. Kaum steht sie auf der Weide bei den Kühen von Matthias, kommen erste Rinder auf sie zu, **als wollten sie Hallo und Danke und noch vieles mehr sagen**. „Es gibt mir einen großen inneren Frieden, wenn ich sehe, wie gut es diesen Tieren, die zum Tod verurteilt waren, hier geht. Wir nutzen Tiere für unsere Zwecke und wenn sie ausgedient haben, töten wir sie. Menschen aber, die sterben wollen, lassen wir nicht gehen. In meinen Augen ist das krank“, erklärt Sabrina. Zu DDR-Zeiten absolvierte sie eine Ausbildung

Gesetzeswidrigkeit ohne Folgen

Anbindehaltung von Rindern ist nach einem Urteil des Bundesverfassungsgerichts aus dem Jahr 1990 gesetzeswidrig. Der Deutsche Tierschutzverband weist darauf hin, dass die **Grundbedürfnisse von Rindern** unter dieser tierschutzwidrigen Haltungsform **massiv eingeschränkt** sind und mitunter komplett verhindert werden. Doch da es keine entsprechende Verordnung gibt, werden immer noch unzählige Mastrinder und Milchkühe so gehalten, insbesondere in Süddeutschland. Die letzte Ampel-Regierung sah ein neues Tierschutzgesetz vor und wollte in dem Zug auch die ganzjährige Anbindehaltung abschaffen. Doch das scheint nun vom Tisch. Medienberichten zufolge sieht der neue **Landwirtschaftsminister Alois Rainer keinen Bedarf für ein Verbot der Anbindehaltung**.



Unvorstellbar und nur schwer erträglich:
Viele Rinder leben jahrelang tagein, tagaus an der Kette.



2009 gründete Doris Rauh den Verein „Rüsselheim e.V.“ in der Nähe von Augsburg. Winfried Heil ist einer der Landwirte, die eng mit dem Verein zusammenarbeiten.

zur Facharbeiterin für Tierproduktion, mit Spezialisierung auf Rinder und Schweine. Danach wollte sie eigentlich Agrarwissenschaften studieren, doch dann kam die Wende. Nach „Kinderaufzucht“ – so das Wort, das sie nutzt –, Arbeitslosigkeit und einer längeren Phase der Neuorientierung arbeitet sie heute bei einem großen Versicherer und kann ihr Glück kaum fassen, dass dieser in seinem „Mitarbeiterrestaurant“ jeden Tag ein veganes Essen anbietet – „für einen schmalen Taler“, wie sie sagt. Im Alltag müsse sie immer noch viel aushalten, weil sie auf Fleisch verzichtet, insbesondere, wenn sie auch noch unbequeme Fragen stelle. „Wenn ich die Leute zum Beispiel frage, ob sie es nicht ekelig finden, ein Tier zu essen, das jahrelang angekettet auf zwei Quadratmetern und immer in seiner eigenen Scheiße stehen musste, werden viele böse. **Sie wollen das nicht hören.** Sie wollen auch nicht darüber nachdenken, was sie alles in sich hineinstopfen“, so Sabrina. Auf den Verein Rüsselheim aufmerksam wurde sie über ein Video, das die Rettung mehrerer Kettenkühe aus einem Milchviehbetrieb in Donauwörth zeigte. „Kettenhaltung, das gab es in den Wintermonaten in der DDR zwar auch, aber so etwas Durchkapitalisiertes wie in dem Video hatte ich noch nie gesehen. **Die Ketten waren so kurz, dass sich die Rinder gar nicht drehen konnten.** Sie hatten ihr ganzes Leben lang keinen Strohhalmen gesehen. Und einer Kuh fehlte der Schwanz,

er war abgehackt worden. Das machte mich fassungslos, ich wollte etwas tun,“ erinnert sich Sabrina. Mittlerweile hat sie für drei Rinder von Rüsselheim e.V. Teilpatenschaften übernommen. Nach der letzten Lohnerhöhung kam zu Matilde und Georgie noch Synje dazu. Auch ein Schwein versorgt Sabrina über eine Teilpatenschaft mit.

150 Euro kostet das Leben eines Rindes im Monat. Darin enthalten sind die Weidefläche, Futter, Pflege, eine Tierarzt- und eine Verwaltungspauschale. Möglich sind neben Vollpatenschaften auch Teilpatenschaften und zwar ab fünf Euro im Monat. Sabrina hat sich für Teilpatenschaften entschieden. Denn ihre Patentiere nach einer Zeit wieder im Stich lassen, das kommt für sie nicht in Frage. „Ich möchte so lange für die Tiere aufkommen wie sie leben. Und die Teilpatenschaften machen mir das möglich,“ so die Oranienburgerin. Sabrina sind Rinder und Schweine aufgrund ihrer Ausbildung nicht fremd. Viele andere Besucher und Paten aber kommen mit sehr wenig Vorwissen zu den Besuchertagen von Rüsselheim e.V. Landwirt Matthias Jehn gibt zu, dass er sich anfangs mit vielen von ihnen schwer tat. Er sagt: „Viele, die meinen Hof besuchten, wussten noch nicht einmal, dass eine Kuh nur deshalb Milch für uns Menschen geben kann, weil wir ihr nach der Geburt sofort das Kalb wegnehmen. **Manchmal musste ich da schon die Zähne zusammenbeißen.**“ Aber seit Matthias keine Rinder



„Es gibt mir einen großen inneren Frieden, wenn ich sehe, wie gut es den Tieren, die zum Tod verurteilt waren, auf den Höfen von Rüsselheim e.V. geht.“

Tierpatin Sabrina Karpowicz

mehr mästet und zum Schlachter bringt, wundert er sich nicht nur über Konsumenten tierischer Produkte, sondern auch über Tierärzte, für die Tiere im Großviehbereich meist nur Nutz- und Schlachttiere sind. „Von älteren Tieren haben die meisten Tierärzte keine Ahnung. Als ich mal mit einem 21 Jahre alten Ochsen ankam, trauten die Tierärzte ihren Augen nicht. Sie rieten dann auch sofort, das kranke Tier einzuschläfern.“ **Matthias packte den Ochsen wieder ein** und fuhr davon.

ROSIE FÜGLEIN

FOTOS: ROSIE FÜGLEIN, RÜSSELHEIM E. V., ANIMAL RIGHTS WATCH (ARIWA)



„Ich passte nicht mehr in dieses gnadenlose System der Ausbeutung. Es machte mich krank und es machte meine Tiere krank.“

Winfried Heil, Landwirt

Orte zum Leben statt zum Sterben

In der Obhut des 2009 gegründeten Vereins „Rüsselheim“ leben aktuell etwa 850 Rinder auf unterschiedlichen Lebenshöfen in Deutschland. Zwei dieser Höfe, der von Matthias Jehn und Winfried Heil, befinden sich **nahe Fulda**, unweit der unterfränkischen Grenze. Rüsselheim schenkt Rindern und vielen anderen Tieren, die zum Leiden und meist nach fünf bis sechs Jahren zum Töten verurteilt waren, einen sicheren und lebenswerten Ort zum Leben. Der Verein finanziert sich **ausschließlich durch Spenden** und ist auf die Hilfsbereitschaft von Menschen wie Sabrina Karpowicz angewiesen, die längerfristige Patenschaften für Tiere übernehmen und so deren Unterhalt absichern.

► Weitere Informationen gibt es im Internet oder bei einem der Besuchertage unter www.ruesselheim.com. Kontakt unter info@ruesselheim.com



Jungigel unterhalb des Winterschlafgewichts, die bei bereits kalten oder frostigen Temperaturen noch herumlaufen, müssen aufgenommen werden.

IGELHILFE IM HERBST UND WINTER

Vielfalt und Umsicht schaffen neuen Lebensraum

Selbst ein wehrhaftes, zur Kugel gerolltes Stachelkleid mit 8000 pieksenden Stacheln bietet keinen Schutz vor Umweltproblemen und Bestandsrückgängen: Mittlerweile ist der weithin bekannte Igel erstmals auf der Roten Liste gelandet. Die Weltnaturschutzorganisation IUCN in Genf teilte 2024 mit, dass das stachelige Säugetier in seinem europäischen Verbreitungsgebiet im letzten Jahrzehnt **beunruhigend abnehmende Bestände** zwischen 16 und 33 Prozent aufweist. Dies führte zur Einstufung als zunächst „potenziell gefährdet“. Diese Kategorie ist der „Karrierebeginn“ auf der seit 60 Jahren geführten Roten Liste, die **sieben Stufen** umfasst und mit dem Status „ausgestorben“ endet.

Igel bewohnen eigentlich Laubwälder, Grasland, Feldfluren, Obstwiesen, Gärten, Anlagen und sogar Innenstädte. Doch überall erschweren ihnen Probleme das Überleben: Schottergärten, Versiegelung, Siedlungsbau, strukturarme Feldfluren, Pestizide, intensive Land- und Forstwirtschaft, Klimawandel... Unterm Strich finden Igel **immer weniger Lebensraum**, Nahrung und Unterschlupf. Unser dichtes Straßennetz fordert zusätzliche Opfer: In Bayern und Belgien zum Beispiel kommen bis zu 50 Prozent der Igel unter die Räder.

Naturnahe Gartengestaltung

Um gut über den anstehenden Winter zu kommen, brauchen Igel Hilfe, am besten

durch eine naturnahe Gartengestaltung. Um den Garten richtig igelfit zu machen, sind die Herbstmonate September und Oktober eine besonders wichtige Jahreszeit, denn im Igelleben kommt es jetzt zu weitreichenden Umstellungen. Diese zu kennen und zu verstehen, ist eine wichtige Voraussetzung für Hilfsmaßnahmen.

Im August endet die Fortpflanzungszeit der Igel, die im Juni begonnen hat. Nach 35 Tagen Tragzeit bringen die Weibchen gelegentlich sogar zweimal **vier bis fünf Junge** zur Welt, die bei der Geburt jeweils 12 bis 25 Gramm wiegen, etwa sechs Zentimeter lang sind und schon 100 weiße Stacheln tragen. 42 Tage werden sie gesäugt, dann sind sie selbständig und wiegen etwa 300 Gramm.



Der Westeuropäische Braunbrust-Igel ernährt sich unter anderem von Insekten, wie sie naturnahe Gärten anziehen.

Da der Westeuropäische Braunbrust-Igel (*Eri-naceus europaeus*), wie „unser Igel“ zoologisch korrekt heißt, mit Spitzmäusen und Maulwürfen zu den Insektenfressern zählt, ernährt er sich von einem breiten Nahrungsspektrum, das Laufkäfer, Nachtschmetterling-Larven, Ohrwürmer, Hundert- und Tausendfüßler und Spinnen umfasst. Schnecken und Regenwürmer werden nur gefressen, wenn die vorgenannte, bevorzugte Nahrung fehlt. Zudem tragen Würmer und Schnecken häufig Lungen- und Darmwürmer, die Igel krank machen können. **Ungeeignete Nahrung sind Obst und Gemüse**, denn Igel sind keine Vegetarier. Zur Nahrungssuche sind Igel jede Nacht teilweise mehrere Kilometer auf ihren kleinen Beinchen unterwegs.

Fettreserven aufstocken

In den kalten Wintermonaten halten Igel Winterschlaf. Ab Mitte Oktober wird das Nahrungsangebot knapper. Nun beginnen die Alttiere ihr Winternest zu bauen und die diesjährigen **Jungigel** versuchen, noch weiter an Gewicht zuzulegen. Aus diesem Grund sind sie nicht nur nachts, sondern auch tagsüber aktiv, denn vor allem die Jungigel müssen ihre Fettreserven noch aufstocken. Trotz des energiesparenden Winterschlafes verbrauchen die Tiere über den Winter 20 bis 40 Prozent des im Herbst erreichten Körpergewichts. Sobald die Bodentemperaturen

anhaltend um den Gefrierpunkt liegen, ziehen sich Igel in ihr **Winterschlafquartier** zurück. Potenzielle Quartiere sind Haufen aus Laub, Reisig und Totholz, Holzbeigen, Erdmulden, Geschirrhütten, Hecken, Wurzelwerk, Trockenmauern, Treppenaufgänge oder Kompostmieten. Alternativ kann man Igeln auch mit Laub gefüllte Holzhäuschen oder Igelkuppeln aus Holzbeton aufstellen. Alle Unterschlupfe dürfen im Winterhalbjahr nicht gestört und Haufen nicht umgesetzt oder abgebrannt werden. Vorsicht gilt auch beim Mähen unter Sträuchern und tiefhängenden Zweigen. Geschlummert wird etwa ab Mitte November bis März und April. Winterschlaf ist jedoch **kein kontinuierlicher Vorgang**. Alle Winterschläfer unterbrechen ihn in regelmäßigen Abständen. Es ist auch normal, dass Igel bei hohen Temperaturen erwachen und bei mildem Winterwetter putzmunter umherlaufen. Sollte das mehrfach passieren, zehrt jedes Erwachen und die Fettvorräte erschöpfen sich. Fachleute empfehlen, für diese Fälle den Igeln Futter und Wasser in sauberen flachen Blumentopfuntersetzern anzubieten. Geeignetes Futter ist **hochwertiges, frisches Feucht- oder Trockenfutter für Katzen** mit hohem Fleischanteil. Ungeeignet sind Speisereste, Milch, Obst, Nüsse, Hundefutter und auch viele der handelsüblichen Igelfuttermischungen. Bei erneut sinkenden Temperaturen ziehen sich Igel dann wieder in ihr Winterquartier zurück. Zur Zufütterung im Herbst sind auch gegartes (niemals rohes Fleisch) ungewürztes Rinderhackfleisch oder gestocktes Rührei geeignet. Anbieten kann man Futter und Wasser in einem Holzhäuschen mit Labyrinth oder Rattenklappe, das nur der Igel betreten kann.

Untergewichtige Jungigel oft hilfsbedürftig

Hilfsbedürftig sind Igel nur, wenn sie auffallend unterernährt oder krank sind. Jungigel unterhalb des Winterschlafgewichts, die bei bereits kalten oder frostigen Temperaturen noch herumlaufen, müssen aufgenommen werden. Als **Erste Hilfe** werden unterkühlte Igel in ein Frotteehandtuch gewickelt, mit einer lauwarmen Wärmflasche gewärmt und baldmöglichst einer Igelpflege- oder Wildtierhilfestation übergeben. Eine **Inpflegenahme aus falscher verstandener Fürsorge schadet dem Wildtier Igel**.

Wenn im kommenden Frühjahr die Igel wieder erwachen, sollten sie das am besten in einem igelfreundlichen Garten tun. Denn Siedlungen können ihnen Lebensraum, Nahrung und Unterschlupf gewähren, die sie in Wald und Flur leider oft nicht mehr vorfinden. **Naturnahe Gärten sind der beste Igelerschutz!** Auch wenn der aktuelle Trend zu Gabionen, Schotter, Mähroboter, Kirschlorbeer und Buchsbaum anhält, könnten viele Gärten mit Naturelementen wie Hecke, Teich,

Obstbaum, Trockensteinmauer, Wandbegrünung oder Wiese einen wertvollen Beitrag zur Artenvielfalt in Siedlungen leisten. Natürlich kommen auch nur „sanfte“ Bodenbearbeitung, Düngung, Kompostierung und natürliche Schädlingsbekämpfung zum Einsatz. Ein permanentes Wasserangebot in Form einer Schale, Vogeltränke, Mini- oder Gartenteich sollte selbstverständlich sein.

Mögliche Todesfallen entschärfen

Speziell für Igel liegt der Teufel oft im Detail. Auf ihren nächtlichen Streifzügen brauchen Igel **ungehinderten Zugang zu Gärten** und keine hermetisch abschließenden Zäune und Mauern. Kellertreppen, Lichtschächte und Regensammelgefäße sind gefährliche Todesfallen für viele Tierarten, die mit einfachen Methoden entschärft werden können. Baugruben, Kabel- und ähnliche Gräben (auch an Straßen) sollten auf hineingestürzte Igel kontrolliert und Opfer befreit werden. Rettungsplanken an Teichen und Wasserbecken mit steilem, glattem Rand ermöglichen Igeln sich selbst zu retten. Vogelabwehrnetze an Obst und Gemüse sollten nicht bis zum Boden hängen oder dort aufliegen. Zuletzt zur immer ausgefeilteren Gartentechnik. Auf Laubsauger kann man völlig verzichten und **Mäher und Motorsensen nur mit Vorsicht unter Büschen einsetzen**. Ein großes Problem sind die immer populäreren Mähroboter. Sie halten permanent autonom umherfahrend das Gras auf einer vorgegebenen

Fläche kurz. Das so erzeugte blütenarme Raseneinheitsgrün ist für blütenbesuchende Insekten unattraktiv. Das rotierende Mähwerk macht vor Kleintieren nicht halt und ist für Igel, Amphibien, Eidechsen, Blindschleichen, Spinnen und Heuschrecken eine oft tödliche Gefahr. Vor allem Igel, die bei Annäherung nicht flüchten, sondern auf ihre Stachelkugel vertrauen, werden nicht selten schwer oder tödlich verletzt. Wer nicht völlig auf den Mähroboter verzichten will, sollten ihn wenigstens umprogrammieren: Unbedingt ein Nachtmähverbot einstellen, um nachtaktive Tiere zu schonen und eine Gartenecke auslassen, wo die Vegetation noch so wachsen darf, wie sie will.

Von allen igelfreundlichen Maßnahmen profitieren auch zahlreiche andere Tier- und Pflanzenarten. Ihre **Vielfalt macht einen Garten artenreich**, attraktiv und erlebenswert und er hebt sich markant vom Trend zum monotonen, vereinheitlichten Standardgarten ab. Und es eröffnet uns die Chance, Igel auch weiterhin aus eigener Anschauung kennenzulernen und nicht nur aus Geschichten, Kinderbüchern und Fabeln. DR. STEFAN BOSCH

FOTOS: DR. STEFAN BOSCH, ©FERMATE-DEPOSITPHOTOS.COM, ©KWASNY222-DEPOSITPHOTOS.COM, ©REINHOLD.EMBACHER-PIXABAY.COM

► Weitere Infos: www.pro-igel.de
<https://www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/saugetiere/sonstige-saugetiere/10302.html>



Potenzielle Quartiere für den baldigen Winterschlaf sind unter anderem Haufen aus Laub, Reisig und Totholz, Holzbeigen, Erdmulden, Hecken und Wurzelwerk.



Selbst 8000 pieksende Stacheln bieten keinen Schutz vor Umweltproblemen und Bestandsrückgängen: Igel stehen erstmals auf der Roten Liste.



Auch in Igelkuppeln aus Holzbeton finden die stacheligen Gesellen Unterschlupf im Winter.



Erwachen Igel bei wärmeren Temperaturen aus dem Winterschlaf, sollte man ihnen Futter und Wasser in sauberen flachen Untersetzern anbieten.

„KRISE. KUNST. KIRCHE. KONTINENTE“: VISIONEN VON LAUDATO SI' IM DIÖZESANMUSEUM BAMBERG

Mensch, Umwelt & Schöpfung zusammen denken



Als interaktiver Beitrag sollen die „Postkarten der Veränderung“ nachhaltige Wirkung zeigen.

„Man kann den Klimawandel nicht mehr schönreden. Er ist schon da“, stellte Carola Marie Schmidt, Leiterin des Diözesanmuseums in Bamberg, bei der Eröffnung dessen neuer Sonderausstellung fest. Bis 4. November will „Krise. Kunst. Kirche. Kontinente. Visionen von Laudato si' im Rahmen des weitgespannten Projektes „Unsere (Um)Welt – Hoffen und Handeln. 10 Jahre Laudato si'“ einladen, sich mit den aktuellen ökologischen und sozialen Herausforderungen, die die Kli-

makrise aufwirft, auseinanderzusetzen. Basis des Projektes ist die Vision, die der verstorbene Papst Franziskus in seiner 2015 herausgegebenen Enzyklika Laudato si' formulierte: Eine „**mutige kulturelle Revolution**“ müsse Schluss machen mit Ausbeutung und Ungerechtigkeit und stattdessen eine **ganzheitliche Ökologie fordern**, die Mensch, Umwelt und Schöpfung miteinander denke. Die von Carola Marie Schmidt **ausgewählten Kunstwerke** international anerkannter

Künstlerinnen und Künstler von sechs Kontinenten setzen sich auf unterschiedliche Weise mit den jeweils ganz eigenen Herausforderungen auseinander und **eröffnen einen facettenreichen Diskurs**, der gängige Klischees ins Wanken bringt. Begleitet werden die Arbeiten von Texten, die inspiriert sind von den Impulsen der Enzyklika. Sebastian Zink und Michael Kleiner vom Erzbischöflichen Ordinariat Bamberg haben sie greifbar gemacht.

Kunst von sechs Kontinenten

Für den **Kontinent Asien** zeigt der indonesische Künstler **Ari Bayuaji** in seiner Serie „Weaving the Ocean“ verarbeitete Geisternetze, die er aus den Mangrovenwurzeln Balis birgt. Mit seinen Textilarbeiten, die als Sinnbild für die Bedrohung mariner Ökosysteme stehen, hat sich der Künstler nicht nur auf dem asiatischen Kunstmarkt einen Namen gemacht. In seiner zweiten Heimat Kanada ist er mittlerweile Teil der permanenten Sammlung des Musée des Beaux-Arts de Montréal. Mit 1.247 Fotografien als Gemeinschaftskunstwerk steuert **Ozeanien** das außergewöhnliche Projekt #EverydayClimateCrisis Visual Petition bei. Es wurde initiiert von der Fotografin **Hilary Wardhaugh**. Die Beiträge stammen von Frauen sowie nichtbinären Personen aus Australien und dokumentieren eindrucksvoll die spürbaren Folgen der Klimakrise, von Buschbränden bis hin zu Überschwemmungen. Das Werk wurde als Petition dem australischen Parlament überreicht. Politischer kann Kunst im Kampf gegen den Klimawandel kaum sein. In Bamberg ist ein Teil des Werks dank der freundlichen Unterstützung der Australischen Botschaft zu sehen.



Ein Model blickt direkt in die Kamera – umgeben von Plastikmüll, der an nur einem Tag an Italiens Küste vom international ausgezeichneten Werbefotografen Andreas Franke gesammelt wurde. Rechts: An einem Webstuhl können Besuchende erleben, wie aus weggeworfenen Textilien Neues entsteht.



Was bei José Luis Loria Méndez Darstellung eines Nestes wie Anpassung erscheint, ist in Wahrheit ein stilles Mahnmal für das Artensterben.

Still leidend: Eines der Fotos des ozeanischen Projektes #EverydayClimateCrisis Visual Petition zeigt einen durch Feuer verletzten Koala im Wildlife Park auf Kangaroo Island.



*„Es gibt nicht zwei Krisen nebeneinander,
eine der Umwelt und eine der Gesellschaft,
sondern eine einzige und komplexe sozio-ökologische Krise.“*

(LAUDATO SI', NR. 139)

Der mexikanische Künstler **José Luis Loria Méndez** zeigt für **Lateinamerika** in seinen hyperrealistischen Zeichnungen die enge Verbindung von Mensch, Natur und Geschichte. Er reflektiert kritisch die Folgen menschlichen Handelns für die Umwelt und macht sie mit feinsten Polychromos-Strichen in fotorealistischer Präzision sichtbar. Das präsentierte Werk veranschaulicht aber auch die Frustration des Künstlers über die Umweltverschmutzung in seiner Heimatstadt. Die äthiopische Fotografin **Aida Muluneh** gilt als eine der bedeutendsten Stimmen einer neuen Generation afrikanischer Künstlerinnen. Ihre eindringlichen Werke sind international anerkannt und in renommierten Institutionen wie der Tate Modern in London und dem MoMA in New York ausgestellt. Im Diözesanmuseum Bamberg ist ihr Werk „Knowing the Way to Tomorrow“ aus der Serie „Water Life“ für den **Kontinent Afrika** zu sehen.

Die US-amerikanische Künstlerin **Mary Mattingly** ist bekannt für skulpturale Ökosysteme im urbanen Raum – von schwimmenden „Food Forests“ bis zu Gezeiten-Wasseruhren –, die den Umgang mit Ressourcen thematisieren. Das Diözesanmuseum Bamberg mit seiner renommierten Textilsammlung zeigt in dieser Sonderausstellung für **Nordamerika** eine selten präsentierte Textilschulptur der Künstlerin, gefertigt aus Textilabfällen. Das Studio Staudinger+Franke wird regelmäßig im Lürzer's Archive als eines der 200 besten Werbefotografie-Studios weltweit

geführt. In seinem künstlerischen Werk thematisiert **Andreas Franke** stellvertretend für den Kontinent **Europa** die zerstörerische Präsenz von Müll im Meer – unter anderem in spektakulären Unterwasserausstellungen. Das Diözesanmuseum bietet nun die Möglichkeit, ein „Plastic Ocean Original“ – ein Werk, das mehrere Monate lang Teil einer solchen



Sinnbild für die Problematik achtlos entsorgter Kleidung am Wegesrand ist diese textile Skulptur von Mary Mattingly aus Nordamerika.

Ausstellung war – an Land zu sehen. Während die Kunstwerke zum Innehalten und Betrachten einladen, fordern **interaktive Stationen** die Besuchenden aktiv zum Mitmachen auf. Ein Spiel mit „Postkarten der Veränderung“ soll nicht nur kurzfristig zum Handeln anregen, sondern auch langfristig den Blick auf die Welt verändern. Ein **Fotowettbewerb**, inspiriert vom australischen Beitrag, lädt dazu ein, die eigene Perspektive auf Umwelt- und Klimawandel einzubringen und digital zu teilen. An einem **Webstuhl** können Besucherinnen und Besucher zudem selbst erleben, wie aus weggeworfenen Textilien Neues entsteht – und so die kreative Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit praktisch erfahren.

„Krise. Kunst. Kirche. Kontinente. Visionen von Laudato si' will **mehr als eine Kunstausstellung** sein. Die Präsentation sieht sich als ein Aufruf zu Hoffnung und Handeln, als eine Reise um die Welt, die Kunst, Spiritualität und ökologisches Bewusstsein auf einzigartige Weise verbindet. SEK/CAROLA MARIE SCHMIDT

FOTOS: PRESSESTELLE ERZBISTUM BAMBERG/DOMINIK SCHREINER

► Die Sonderausstellung ist barrierefrei zugänglich. Öffentliche Führungen finden bis 31. Oktober jeweils freitags um 15.30 Uhr statt. Mehr Infos inklusiv E-Book zur Ausstellung unter www.dioezesanmuseum-bamberg.de

Mitmachen beim Fotoprojekt

Inspiziert von dem Fotoprojekt #EverydayClimateCrisis Visual Petition lädt das Diözesanmuseum Bamberg dazu ein, die eigene Perspektive sichtbar zu machen – mit Bildern und persönlichen Aussagen, die den Zustand der Umwelt und die eigenen Erfahrungen mit dem Klimawandel zeigen. Ob Zerstörung, Wandel oder Aufbruch – jedes Foto erzählt eine Geschichte. Es kann auf www.dioezesanmuseum-bamberg.de hochgeladen werden und wird Teil der Ausstellung.



KULTURBAHNHOF SOTTENSOOS

Kunst gegen
das Artensterben

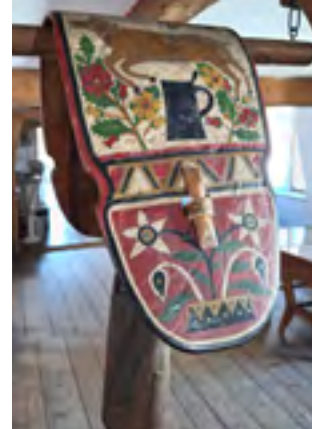
Insekten und Käfer fliegen und krabbeln die Treppe hinauf, Vögel verschiedenster Art treffen sich auf Bäumen und Stangen und besprechen ihre fatale Lage, die Krone der Schöpfung stürzt ab. Die Ausstellung „Ist's vorbei mit der Käferkrabbele?“ von Renate Kirchhof-Stahlmann im Kulturbahnhof Sottenssoos behandelt das rasante Artensterben mit Papierobjekten, Installationen und Zeichnungen. Aber auch der Verlust von Schönheit, Originalität und Einzigartigkeit wird sichtbar gemacht. Jede Stunde stirbt eine Tier- bzw. Pflanzenart weltweit. In die Sonderausstellung integriert ist die Ausstellung „Harmlose Kunst“ von Anna Hielscher. Die Nürnberger Künstlerin greift das Thema der Nachhaltigkeit konsequent über den ganzen Kreislauf ihrer Kunstobjekte auf: Sie verwendet nur natürliche Materialien und denkt die umwelt- und ressourcen-schonende Entsorgung der Werke konzeptionell mit. Zudem sind die ausgestellten Kunstwerke aus Naturmaterialien, die im Umkreis des Kulturbahnhofs gefunden wurden. Die Ästhetik der „Harmlosen Kunst“ ist von zauberhafter Zartheit, vergänglich und sensibel. Die Werke laden ein, sich auf die leisen Töne einzulassen und miteinander in Kontakt zu treten über Gefühle, Gedanken und Ideen.

Im Rahmen der **1. Nachhaltigkeitswoche im Nürnberger Land** vom 28. September bis 5. Oktober werden im Kulturbahnhof **5. Oktober** zwei Führungen zu den Ausstellungen um 14.30 und 16 Uhr angeboten. KO

► **Geöffnet: bis Jahresende sonntags von 14-17 Uhr, der Eintritt ist frei**



Beim Handwerkermarkt im Hirtenmuseum werden längst ausgestorbene Handwerke wiederbelebt.



EINZIGARTIG IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM: DAS DEUTSCHE HIRTENMUSEUM

Vom einfachen Leben mit Tieren

Das **Deutsche Hirtenmuseum** in Hersbruck ist das einzige Museum im deutschsprachigen Raum, das sich einem der ältesten Berufe der Menschheit widmet. Untergebracht in einem ehemaligen Ackerbürgerhaus aus dem Jahre 1524, erzählen zahlreiche historische Exponate und Darstellungen vom einfachen Leben der Hirten in Franken und vielen anderen Teilen der Erde. Die Ausstellung umfasst unter anderem Arbeitsgeräte, Gebrauchsgegenstände und kunsthandwerkliche Arbeiten der Hirten sowie die regionaltypische Kleidung: Darüber hinaus gibt sie einen Überblick über das Hirtenwesen weltweit.

In einer neuen Dauerausstellung beleuchten zudem zahlreiche Mitmach-Stationen das **Zusammenleben zwischen Mensch und Nutztier**. Im Rahmen eines interaktiven Konzepts wird „begreifbar“, welchen Nutzen Menschen seit Jahrtausenden von den am Hof gehaltenen Tieren haben. Weitere thematisiert werden Tiere als Lieferanten von Rohstoffen wie Milch, Fleisch, Leder, Wolle und Federn, die totale Verwertung eines Rindes in unserer Zeit sowie Stallhaltung und Fütterung im Wandel der Zeiten. Hörstationen, Filmbeiträge und zahlreiche Stationen, die zum Ausprobieren verführen, machen den Museumsbesuch auch für junge Besucher zum echten Erlebnis. Mehrmals im Jahr wechselnde Sonderausstellungen vertiefen die Sammlungsgebiete wie

das Hirtenwesen und Handwerk, die Alltagskultur und die Kunst. So startet beispielsweise am 31. Oktober die Kunstausstellung „Müßiggang: Arkadien – jetzt und hier!“.

Besondere Besuchermagnete sind drei große Feste im Jahr: der traditionelle **Hirtentag am 6. Januar**, das Schaf-Fest am **ersten Sonntag im Mai** und der **Handwerkermarkt** am letzten Sonntag im September mit vielen Vorführungen von heute ausgestorbenen Berufen. **Am 28. September ist es wieder so weit:** Von 10 bis 17 Uhr laden vielfältige Darbietungen Jung und Alt zum Staunen und Mitmachen ein. Ob aus Stoff, Holz oder Ton, mit Wolle oder Draht, am Handwerkermarkt wird gewerkelt, gedreht, geschmiedet, gewebt und gesponnen. Von Accessoires, Schmuck, Taschen, Küchenutensilien, Kerzen, Schreibwaren über feine Lebensmittel bis hin zu Seifen und Kleidung erstreckt sich das Angebot. Da das Hirtenmuseum auch Partner des internationalen Projektes „**1 qm Lein**“ ist, wird nach der Ernte des Leins, das Brechen und Riffeln des Flachsstrohs im Museumsgarten vorgeführt. Für die musikalische Unterhaltung ist ebenso gesorgt wie für herzhafte und süße Leckereien aus der Museumsküche. HIM

FOTOS: I. PFLAUM, RUTH BÄR

► **www.deutsches-hirtenmuseum.de, Telefon 09151.2161, Fr-So 10-16 Uhr, Führungen 1.**

Sonntag im Monat um 15 Uhr, Eintritt: Erw. 5 Euro, Kinder/ermäßigt: 1,50 Euro, Familien 10 Euro



„WOLKEN“ IM HESSISCHEN LANDESMUSEUM DARMSTADT

Luftig-leichte Wettermelder

Wolken gehören zu den faszinierendsten und zugleich allgegenwärtigen Phänomenen unserer Atmosphäre. Wolken erscheinen in den unterschiedlichsten Formen. Sie können Dürren beenden, aber auch Überschwemmungen und Verwüstung bringen. Sie beeinflussen unser Wetter, unser tägliches Leben und spielen eine entscheidende Rolle im komplexen Klimasystem. **Nie war es wichtiger als heute, Wolken zu verstehen.** Einen Beitrag dazu leistet die aktuelle Ausstellung „Wolken“ im Hessischen Landesmuseum Darmstadt. Bis 11. Januar 2026 lädt sie zu einer erlebnisreichen Reise durch ihre Welt ein. Mit atemberaubender, multimedialer Visualisierung spektakulärer Wetterereignisse, aktuellen wissenschaftlichen Informationen, 3D-Wolkenmodellen und Exponaten aus der Sammlung des Hessischen Landesmuseum macht die Ausstellung das greifbar, was über unseren Köpfen am Himmel passiert. Durch ein Experiment können die Besuchenden vor Ort das Phänomen der Wolkenbildung live erleben. Die Ausstellung hilft, die verschiedenen Wolkengattungen zu unterscheiden, vermittelt anschaulich **wissenschaftliche Hintergründe** und bietet Einblicke in die aktuelle Wolken-Forschung.

FOTO: YVONNE MIELATZ

► **Di, Do, Fr 11-18 Uhr, Mi 11-20 Uhr, Sa, So/Fei 11-18 Uhr, www.hlmd.de**

HLD

BIS 14. SEPTEMBER IM ZUKUNFTSMUSEUM NÜRNBERG: BIOTEXFUTURE

Wie Kleidung morgen aussehen könnte

Jährlich werden weltweit über 120 Millionen Tonnen Textilfasern produziert – der Großteil davon synthetisch und auf Basis fossiler Rohstoffe wie Erdöl. Durch den Ausstoß hoher Mengen an Treibhausgasen während des Fertigungsprozesses tragen so fast allgegenwärtige Materialien wie Polyester oder Nylon erheblich zur Klimakrise bei. Verschärft wird die Situation durch die **Verwendung oft giftiger Chemikalien** zur Herstellung von Farben. Da stellt sich die Frage: Wie können wir das ändern und Textilien umweltfreundlich und zukunftsfähig produzieren? Die Sonderausstellung „Biotextfuture – Zukünfte der textilen Wertschöpfungskette“ im Zukunftsmuseum Nürnberg gibt noch bis 14. September Antworten. **19 zukunftsweisende Forschungsprojekte**, präsentiert auf fünf thematischen Textil-Inseln, stehen für unterschiedlichste Visionen einer biobasierten, fossilfreien, kreislauffähigen Textilwirtschaft.

Die Schau präsentiert zentrale Forschungsergebnisse des Innovationsraums „Biotextfuture“ unter der Leitung der adidas AG und der RWTH Aachen University, der im Rahmen der Nationalen Forschungsstrategie BioÖkonomie 2030 vom Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt gefördert wird. Geboten werden **Einblicke in fünf Jahre interdisziplinäre Zusammenarbeit** an der Umgestaltung einer der ressourcenintensivsten Industrien unserer Zeit. Die Ausstellung zeigt auf, welche nachhaltigen, biobasierten Alternativen bereits heute erforscht und entwickelt werden, um die Textilindustrie künftig ressourcenschonend und zirkulär zu gestalten. Neben einem Überblick über den Innovationsraum „Biotextfuture“ und die textile Wertschöpfungskette auf der Einführungsinsel zeigt die Präsentation „Zirkuläre Materialströme“ die Nutzung von Abfällen oder Nebenprodukten als hochwertige Werkstoffe, die Entwicklung kreislauffähiger, wertvoller Ressourcen sowie den Einsatz natürlicher **Rohstoffquellen wie Bohnen, Zuckerrohr und Algen** bei der Textilherstellung. Die zellbasierte Biofabrikation durch Hochleistungsmaterialien aus programmierten Mikroorganismen rundet die Schau ab. Alle Projekte eint das Ziel, textile **Wertschöpfung neu zu denken** – oh-



Wie können wir Textilien umweltfreundlich und zukunftsfähig produzieren? Antworten gibt das Zukunftsmuseum Nürnberg in einer Sonderschau.

ne fossile Rohstoffe, mit möglichst geschlossenen Materialkreisläufen und unter Berücksichtigung ökologischer wie sozialer Auswirkungen. Dabei stehen nicht Konkurrenz, sondern Komplementarität im Vordergrund: Die vorgestellten Ansätze ergänzen sich zu einem vielfältigen Werkzeugkasten für den Wandel.

RED

FOTOS: DEUTSCHES MUSEUM/WINT DESIGN LAB

► www.deutsches-museum.de/nuernberg/aktuell/biotextfuture

„STOFFGESCHICHTEN“ IN FRANKFURT

Mode bewegt uns alle

Mode ist nicht einfach nur Mode. „Fast Fashion“ heißt: Klamotten werden blitzschnell entworfen und günstig verkauft – doch oft auf Kosten von Mensch und Umwelt, vor allem in Ländern des Globalen Südens. Die Ausstellung „**Stoffgeschichten – Über global bewegte Materialien**“ in der Villa Metzler (neben dem Museum Angewandte Kunst) in Frankfurt a. Main will genauer hinsehen.

Was steckt eigentlich hinter Baumwolle, Leder, Wolle, Polyester & Co.? Wie entstehen diese Materialien, welche Spuren hinterlassen sie – und welche nachhaltigen Alternativen gibt es?

Die Ausstellung nimmt **bis 21. September** mit auf eine spannende Reise rund um die Textilwelt – von klassischen Stoffen bis zu Zukunftsmaterialien. Workshops und Führungen laden dazu ein, Mode mit anderen Augen zu sehen und selbst aktiv zu werden – für mehr Nachhaltigkeit im Alltag! Die Ausstellung entstand in Zusammenarbeit mit der Akademie Mode&Design (AMD) München und war als Wanderausstellung bereits an verschiedenen Orten Deutschlands zu Gast. Sie will vor allem eins: Zum Nachdenken anregen und motivieren, **Mode bewusster zu erleben**. Vor Ort hängt eine Kleidertauschstange: Gut erhaltene und frisch gewaschene Kleidung mitbringen, tauschen, freuen!

RED

FOTO: ©KS.GROMOFF-DEPOSITPHOTOS.COM

„Die spinnen, die Rhöner ...“

So 28.9. | 10 - 17 Uhr

Thementag rund ums Handarbeiten

Vorführungen
und
Mitmach-
Aktionen

Fränkisches
Freilandmuseum
Fladungen

mit dem Rhön-Zügler

freilandmuseum-fladungen.de



Erfahrene Handwerker lassen ihr Wissen und Können im Freilandmuseum Fladungen lebendig werden.



Auch die Herstellung von Holznägeln wird gezeigt.

TAGE DES HANDWERKS UND DER HANDARBEIT IM FREILANDMUSEUM FLADUNGEN

Von Korbflechten bis Modelldruck

Historisches Handwerk und klassische Handarbeit stehen im September im Fränkischen Freilandmuseum Fladungen im Mittelpunkt. Altes Handwerk neu entdecken können Besuche beim Schautag am 14. September. Erfahrene Handwerker lassen ihr Wissen **von 10 bis 17 Uhr** im Museum lebendig werden. Vom Schmieden und Schuhmacherhandwerk über das Töpfern und Korbflechten bis hin zum traditionellen Lehm-Fachwerkbau werden **historische Techniken anschaulich vermittelt**. Auch die Herstellung von Holznägeln wird gezeigt. Von 11 bis 16 Uhr lädt ein Mitmachprogramm schließlich zum kreativen Gestalten ein. Kinder können zum Beispiel Nagelbilder selbst herstellen. Gäste ab 16 Jahren können zudem am 21. September lernen, Körbe aus Stroh zu flechten. Am 20. September und 4. Oktober kann man sich beim Schmieden versuchen.

Zwei Wochen später, am 28. September, dreht sich unter dem Motto „**Die spinnen, die Römer...**“ vom Spinnen übers Klöppeln und Weben bis hin zum Drucken mit Holzmodellen alles ums Handarbeiten. Wie kommen die Fransen an die Tücher von

Trachtengruppen? Was ist Perlenstrickerei? Und wie repariere ich meine Kleidung? Von 10 bis 17 Uhr kann man den **Akteurinnen** in verschiedenen Stuben der Museumsgebäude **über die Schulter schauen**, sich inspirieren lassen und den ein oder anderen Tipp für eigene Handarbeitsprojekte mit nach Hause nehmen. Auch individuell gefertigte Einzelstücke stehen zum Verkauf.

Ein Utensilo für zuhause

Wer mag, kann selbst Hand anlegen und ein eigenes dekoratives und praktisches Utensilo nähen oder das Drucken mit Holzmodellen ausprobieren: Mit modernen und historischen holzgeschnitzten Modellen aus aller Welt lassen sich **wunderschöne Klappkarten**, Notizbücher, Geschirrtücher oder Taschen veredeln. Dabei auftretende Fragen wie „Wie entwerfe ich ein Muster? Wie gestalte ich Übergänge? Oder welche Farben passen zusammen?“ beantwortet Kursleiterin Beatrice Rose-Ebel gerne. Sie berät und leitet an, so dass jede und jeder mit individuell gestalteten Stücken nach Hause gehen kann. Rohlinge gibt es vor Ort zu kaufen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Auf Kinder wartet ein besonderes Vergnügen: Sie können ihr **eigenes Plüschtier stopfen**. Die Rohlinge sind vorgehäutet und müssen nur noch ausgestopft und mit ein paar Stichen zugenäht werden. Wer lieber werfen als kuscheln mag, kann einen bunten Ball mit einer Füllung aus Plüsch- und Stoffresten herstellen.

Herzkissen spenden Trost

Von Frauen für Frauen: Marianne Schilling aus Dettelbach näht gemeinsam mit dem Katholischen Deutschen Frauenbund **Herzkissen** für Brustkrebspatientinnen. Die liebevoll gefertigten Kissen sind so geformt und gefüllt, dass sie nach Brustoperationen Schmerzen und Spannungen lindern. Zugleich sind sie ein **Zeichen der Solidarität** und des Trosts. Mehr als 1.500 Herzkissen hat die Gruppe bereits genäht – die meisten davon gingen an die Frauenklinik in Würzburg. Am 28. September stellt Marianne Schilling das Projekt vor und bietet fertig genähte Exemplare gegen eine Spende an. PL

FOTOS: PATRICIA LINSSENMEIER, LEA SOPHIE FORMHALS

► **Weitere Infos und Anmelde-möglichkeit unter www.freilandmuseum-fladungen.de**



Bekleidung für Groß & Klein

regionale Wollen

Felle & Wolldecken

Düngepellets

Honig

Schafmilchschokolade

Schafmilchseifen





BO

Aus der Rhön – für die Welt! www.mellerschter-schafhof.de

Bauern-gasse 58 · 97638 Mellrichstadt · Tel. 0170 31 44 787



Kinder können unter Anleitung ihr eigenes Plüschtier stopfen.

SCHLOSS WEIKERSHEIM LÄDT ZUM DREITÄGIGEN KREATIV-EVENT

Nadelkunst & Gartenliebe

Stöbern, Ideensammeln und Entdecken ist angesagt, wenn Schloss Weikersheim vom 26. bis 28. September (11 bis 18 Uhr) Handarbeitsfans und Gartenfreunde wieder zur Kreativmesse „Nadelkunst & Gartenliebe“ einlädt. Zahlreiche Ausstellende, Künstlerinnen und Künstler sowie Kunsthandwerker und Kunsthandwerkerinnen präsentieren an vielen Ständen ihre liebevoll gefertigten Arbeiten und **Vielfältiges für die eigene Gartengestaltung**. Schloss und Schlossgarten Weikersheim stellen dafür den idealen Rahmen. Darüber hinaus laden Führungen Wissbegierige und Gartenfreunde zum Entdecken ein. So bietet der Besuch in inspirierender Atmosphäre Einkaufsvergnügen und Erholung zugleich.

Das vielfältig zusammengestellte Programm der dreitägigen Messe, das den Bogen von diversen Ausstellungen bis hin zu inspirierenden Vorträgen rund um Nadelarbeiten und Gartenkunst schlägt, spricht alle an: Besucherinnen und Besucher können **in Workshops selbst kreativ werden** und beim Blick über die Schulter des ein oder anderen Kunschaffenden viele praktische Tipps für eigene Projekte erhalten. Beim entspannten Bummel von Stand zu Stand lässt sich die kreative Welt des Selbstmachens bei noch größerem Angebot als bislang selbst erkunden. Neben unterschiedlichsten Handarbeitsutensilien, Wolle, Stoffen und vielen DIY-Ideen erwartet die Messegäste auch in Sachen Gartengestaltung und Outdoor-Deko eine begeisternde Vielfalt. Freuen kann man sich auch hier auf neue Aussteller, Workshops und frische Impulse für drinnen und draußen.

Und wer dem Messtrubel kurzzeitig entfliehen möchte, der kann bei einer **Schlossführung** in die Geschichte eintauchen oder den malerischen Schlossgarten genießen. Feine Köstlichkeiten und erfrischende Getränke für den kleinen Hunger runden die Messe ab.

FOTOS: SCHLOSSVERWALTUNG WEIKERSHEIM, ©NEWAFRICA-DEPOSITPHOTOS.COM

DRY



Bei dem breitgefächerten Angebot sind der kreativen Selbstverwirklichung keine Grenzen gesetzt. Mit Pflanzen und stimmungsvoller Deko lassen sich Balkon, Terrasse und Garten aufpeppen.

VORFÜHRUNG

Weißwäsche für die Aussteuer


Zur **üblichen Aussteuer**, die Frauen früher als Mitgift in die Ehe einbrachten, zählte die Weißwäsche. Sogenannte Weißnäherinnen waren zuständig für die Herstellung von Unterwäsche, Tischwäsche, Gardinen und Bettwäsche. Der Beruf der Weißnäherin, einer von wenigen, den Frauen ausführen durften, war ein angesehener Beruf. Sehr wichtig bei der Herstellung war der Spitzenbesatz an Schlitz- und Klappunterhosen, der unter dem Kleid hervorblitzen musste, ebenso wie die weißen Spitzen an den Unterröcken der Frau. Die „freien Spitzen“ galten nämlich dem heiratswilligen Mann als **Hinweis auf Fleiß und Geschick der Frau**, so dass ein Zuverdienst zum gemeinsamen Lebensunterhalt erwartet werden konnte.

SEK

► Über den Beruf und die handarbeitliche Ausgestaltung der Wäsche informiert das Hohenloher Freilandmuseum Wackershofen im Herbst in einigen Vorführungen. Und zwar am 10., 17. und 24. September sowie am 1. Oktober, jeweils von 13.30 bis 17 Uhr. Nähere Informationen unter www.wackershofen.de

FOTO: ©ZEFFIRKA84-DEPOSITPHOTOS.COM





Neue Adresse ab 18. Sept. 2025
Dettelbacher Gasse 1

Das Wollgeschäft
Theaterstraße 20
97070 Würzburg
Tel: 0931 29983182
www.das-wollgeschafft.de



Über 80 Flechtwerkgestaltende, Ausstellende und Kunschtschaffende aus 18 Ländern und fünf Kontinenten präsentieren ihr Können zum Flechtfestival in Lichtenfels. Rechts: Kreative Handwerker des Zusammenschlusses „Spessartmanufaktur“ laden am 28. September zum ersten Spessartmarkt ins Museum Papiermühle Homburg.

BUNTES MARKTTREIBEN ZUM VORMERKEN

Kunsth Handwerk aus nächster Nähe

Neben dem Frühling ist der Herbst die zweite Hochzeit für kunsth Handwerkliche Präsentationen, Märkte und Festivals. Von September bis November hat Franken wieder einiges diesbezüglich zu bieten.

Schmuck, Glaskunst, Keramik, Holzarbeiten und vieles mehr erwartet die Besucher am **6. und 7. September** bei „Kunsth Handwerk und mehr“ in Pfofeld am Brombachsee (Fränkisches Seenland).

Der 31. Nordbayerische Kunsth Handwerkermarkt Bad Königshofen findet am **13. und 14. September**, jeweils zwischen 10 und 18 Uhr, auf dem Marktplatz und im Kurviertel rund um die neue Trinkkur und Wandelhalle statt. Neben einem vielseitigen kunsth Handwerklichen Angebot runden ein umfangreiches Rahmenprogramm und regionale Spezialitäten die Veranstaltung ab.

Am **14. September** bieten über 45 Hobbykünstler, Kunsth Handwerker sowie Direktvermarkter aus Kinding (Altmühlthal) und der Region von 11 bis 18 Uhr ihre Produkte mit buntem Rahmenprogramm beim Kunsth Handwerkermarkt an. Vom **19. bis 21. September** verwandelt sich Lichtenfels (Oberfranken) im Rahmen seines traditionellen Flechtkulturfestivals in ein echtes Korbmecca. Über 80 Flechtwerkgestaltende, Ausstellende und Kunschtschaffende aus 18 Ländern und fünf Kontinenten präsentieren ihr Können. So international war das Festival

noch nie. Hinzukommen künstlerische Darbietungen, Mitmachaktionen, Flechturse, die Sonderausstellung „Die feine Art des Flechtens“ und das 4. Internationale Kurzfilmfestival „Flechtkultur – Weaving Culture“.

Zum abwechslungsreichen Markttreiben für alle, die das alte Handwerk lieben, lädt das Fränkische Schweiz-Museum Tüchersfeld in Pottenstein (Fränkische Schweiz) am **20. und 21. September** von 10 bis 18 Uhr ein.

Klein aber fein ist die Auswahl der Keramikwerkstätten, die sich zum traditionellen Töpfermarkt in Sommerhausen (Landkreis Würzburg) alljährlich treffen. Am **27. und 28. September** zeigen heuer 26 Werkstätten Geschirr, Gartenkeramik, Feuerschalen, Brunnen und Objekte. Die Veranstaltung findet von 10 bis 18 Uhr auf dem Plan statt.

Am **28. September** öffnet das Museum Papiermühle Homburg (Spessart) seine Tore für den ersten „Spessartmarkt“ der Beteiligten der Spessartmanufaktur in Marktheidenfeld. Von 10 bis 17 Uhr kann man die Macher, Künstler und Designer selbst kennenlernen und sich mit ihnen über ihre Projekte und Verarbeitungstechniken unterhalten. Freuen kann man sich auf viele regionale Schätze aus dem Spessart. Unter anderem auf Design und Kunsth Handwerk, Unikate und Kleinstserien aus Papier, Holz, Keramik, Glas, Stoff sowie Seifen.

Ganz im Zeichen des Genusses und der Kunst-

handwerker steht auch der Markt in Bischofsheim i.d. Rhön am **3. Oktober**. Von 11 bis 17 Uhr kann man den Kunsth Handwerkern über die Schulter schauen und Kostproben bei vielen Händlern nehmen.

Von Papierkunst über Holz- und Holzprodukte bis hin zu Schmuck und Keramik erstreckt sich das Angebot des Kunsth Handwerkermarktes am **18. Oktober** von 9.30 bis 18 Uhr auf der Nordseite des Nürnberger Hauptmarktes.

Am Tag des alten Handwerks im Freilandmuseum Wackershofen (Hohenlohe) am **19. Oktober** führen Handwerker von 11 bis 17 Uhr auf dem Museums Gelände ihre Tätigkeiten vor und geben Einblicke in traditionelle Arbeitstechniken.

Am **2. November** finden sich viele Kunsth Handwerker und Hobbykünstler mit einem breiten Angebot und vielen Inspirationen in der Seehofhalle in Memmelsdorf (Landkreis Bamberg) ein. Der Markt ist von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Von klassischen Exponaten wie Gemälden, Bildern, Holzschnitzereien und -drechselarbeiten, Tiffany-Arbeiten, Töpferwaren, Handarbeitswaren und Gefilztem bis hin zu Schmuck, Holzkunst und handgesiedeten Seifen erstreckt sich die Produktpalette des traditionellen Künstler- und Kunsth Handwerkermarktes am **2. November** in der Grund- und Mittelschule in Hummeltal in der Region Neuburg (Landkreis Bayreuth).

SEK

FOTOS: ANJA HASENSTEIN, PORTRÄTSTUDIO KÖGLER, TÖPFEREI BÖSL

28. September 2025 10-17 Uhr

HANDWERKER-MARKT

... alte Handwerke sehen und ausprobieren

6. Januar 2026 10-17 Uhr

HIRTENTAG

... Markttreiben am Museum mit Musik

DEUTSCHES HIRTENMUSEUM HERSBRUCK

Eisenhüttlein 7 | 91217 Hersbruck | Tel: 09151-2161
Fr.-So. 10-16 Uhr | www.deutsches-hirtenmuseum.de



DEUTSCHES
HIRTENMUSEUM
HERSBRUCK



Klein aber fein ist die Auswahl der 26 Keramikwerkstätten beim Sommerhäuser Töpfermarkt am 27. und 28. September.

PROJEKT „VORWERTS“: KÖHLERS VOLLKORNBÄCKEREI BRINGT DIE ALTE MISCHKULTUR WIEDER AUF DEN TELLER

Ein starkes Stück Heimat in jedem Brot

Regionalität. Ein Begriff, der in den letzten Jahren an Bedeutung wiedergewonnen hat. Rohstoffe, Produkte und Dienstleistungen „in der Region zu lassen“ hat nicht nur einen wirtschaftlichen Aspekt – die Schaffung von Arbeitsplätzen und eine Wertschöpfung, die in der Region bleibt –, sondern durchaus auch eine nachhaltige Daseinsberechtigung, da auf längere Transportwege verzichtet werden kann, was Umwelt und Klima entlastet.

Köhlers Vollkornbäckerei in Würzburg hat sich seit der Unternehmensgründung 1986 Regionalität nicht nur auf die Fahne geschrieben, sondern auch als eine von sechs Säulen offiziell **in den Unternehmensleitlinien verankert**: Das Getreide kommt von der OBEG aus Schrozberg, die Möhren aus Remlingen, Eier aus Wittighausen – sogar die „Exoten“ wie Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Mohn und Co kommen aus der Region und nicht – wie sonst üblich – aus Übersee. Regelmäßig kommen regionale Lieferanten hinzu, wenn sie transparent ökologisch wirtschaften und die Qualität der Rohstoffe den Ansprüchen der Produktion gerecht wird.

Seit Jahrhunderten praktiziert

Eines lässt sich in den letzten Jahren allerdings auch beobachten: steigende Produktionskosten bei negativen Umwelteffekten auf die Landwirtschaft, neue Düngerverordnungen und die „großen Brocken“ Klimawandel, Bodenverschlechterung und der massive (!) Biodiversitätsverlust auf Flächen weltweit. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, braucht es **Mut und neue Ideen** – oder die **Rückbesinnung auf Anbaumethoden**, die vor vielen Jahren den Monokulturen Platz machen mussten: der Anbau in Mischkultur. So entstand vor wenigen Jahren aus einer Zusammenarbeit des Vereins „Die freien Bäcker e.V.“, dem Bäckermeister Ernst Köhler auch angehört, und der Uni Kassel ein Projekt namens „Vorwärts“. Es möchte den Anbau von Mischkulturen wieder in den Blick holen. Das ist keinesfalls eine neue Idee, da diese Anbaumethode seit vielen Jahrhunderten von indigenen Kulturen und Gärtnerinnen und Gärtnern weltweit erfolgreich praktiziert wird. Im konkreten Fall geht es um den Anbau von **Weizen und Erbsen – gemeinsam auf einem Feld**, von der Aussaat bis zur Ernte.

Die Erfahrungen, die die Beteiligten des Projektes gemacht haben, sind durchweg positiv. Die Erbse als Leguminose bindet Stickstoff im Boden, welcher für die Weizenpflanze verfügbar ist. Das bedeutet im Umkehrschluss auch, dass weniger



Das Erntegut zeigt Weizen und Erbse vereint.

Stickstoff gedüngt werden muss! Die Erbsenpflanze sorgt durch mehr Biomasse auf dem Feld für eine **stärkere Beschattung, höhere Luftfeuchtigkeit und niedrigere Temperaturen** im Mikroklima auf dem



Weizen und Erbse wachsen nebeneinander und unterstützen sich gegenseitig.



Das Mischkulturbaguette hat sich schon bald als Liebling etabliert.

Feld. Regen kann besser aufgenommen und durch unterschiedliche Wurzeltiefen und einer verbesserten Bodenfauna effektiver gespeichert werden. Auch die **Qualität des Weizenkorns** bezüglich Protein- und Mineralstoffgehalt **verbessert sich**.

Weizenvollkornbaguette machte den Anfang

Anfang des Jahres kam der erste Mischkulturweizen in der Produktion von Köhlers Vollkornbäckerei in Rottenbauer an, angebaut und geerntet von Andreas Dietrich vom Dietwaltherhof Leinach. Auf der hauseigenen Mühle wurde vermahlen und so begannen für Ernst Köhler und seine Bäckerinnen und Bäcker **die ersten Backversuche**. Der Weizen aus Mischkultur bringt einen anderen Klebeeiweißgehalt mit als „regulärer“ Weizen, da muss man ein bisschen spielen mit Vorteigen, Ruhezeiten, etc. An sich lässt sich ein Gemengemehl aber genauso problemlos verbacken wie reine Mehle. Ins Sortiment kam dann Anfang des Sommers ein Weizenvollkornbaguette mit einem Restanteil Erbse von etwa zwei Prozent – zu wenig, als dass man geschmacklich etwas merken würde. Das Mischkulturbaguette hat sich schon bald **als Liebling etabliert**. Aber wer weiß, wie lange es bleibt – die nächste Ernte Mischkulturweizen ist nämlich schon eingefahren und in der Bäckerei schwirren bereits neue Ideen zwischen Ofen und Knetmaschine umher. Was mit regionalen Rohstoffen beginnt, wird hier durch nachhaltige Anbaumethoden konsequent weitergedacht – für ein starkes Stück Heimat in jedem Brot.

LAURA SCHENDZIELORZ

FOTOS: LAURA SCHENDZIELORZ, THORSTEN SIEGMEIER

Für mehr Wertschätzung und weniger Abfall



In Vorträgen und Workshops gegen Lebensmittelverschwendung wollen sie gemeinsam mehr erreichen: Von links: Dorothee Küffner (foodsharing e.V. Würzburg), Hanna Dorn (Öko-Modellregion stadt.land.wü.), Maria Bethge (team orange), Sabine Jantschke (Agenda 21 Würzburg) und Jana Wagenländer (AELF KW).

Teilnehmerzahl ist begrenzt. Fragen beantwortet Jana Wagenländer, Telefon 0931.801057-2101, jana.wagenlaender@aelf-kw.bayern.de

Unter dem Motto „Wertvoll verwerten“ wirft die Öko-Modellregion stadt.land.wü. im erweiterten Zeitraum der Aktionswoche am 17. Oktober ab 17 Uhr in Ochsenfurt einen genussvollen Rückblick auf die vergangenen drei Jahre: von übergroßen Karotten (2022), über Hülsenfrüchte (2023) bis hin zu weniger beliebten Fleischteilen vom Bio-Rind (2024). Im Mittelpunkt steht der bewusste Umgang mit Lebensmitteln – verar-

beitet zu einem schmackhaften Menü aus regionalen Bio-Zutaten, die auf den Teller gehören, nicht in die Tonne! Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldungen sind bis 13. Oktober unter www.eveeno.com/179813247 möglich. Ein Unkostenbeitrag von 10 Euro für die Lebensmittel wird vor Ort eingesammelt. Fragen beantwortet Hanna Dorn, Telefon 0931.8003-5108, oekomodellregion@lra-wue.bayern.de

Die Veranstaltungsreihe runden **zwei individuell buchbare Workshops für Schüler ab**.

Der eineinhalbstündige Workshop „Wir retten Lebensmittel – aber wie?“ an der Umweltstation Würzburg behandelt unter anderem die Folgen der Lebensmittelverschwendung für die Umwelt sowie wichtiges Wissen zu Haltbarkeit, Lagerung und nachhaltigen Konsum. Die Zielgruppe sind Schülerinnen und Schüler der 5. und 6. Klassen im Stadtgebiet Würzburg. Die Veranstaltung ist kostenfrei. Termine können telefonisch unter 0931.374400 oder per E-Mail an umweltstation@stadt.wuerzburg.de vereinbart werden.

Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft landen in Deutschland jährlich rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Ein Großteil davon wäre noch genießbar. Um bereits junge Menschen für dieses wichtige Thema zu sensibilisieren, bietet das team orange im Landkreis Würzburg im Zeitraum von September bis November ein **spezielles Vortragsprogramm** für Schülerinnen und Schüler der 5. Klassen im Landkreis Würzburg an. Unter dem Titel „Zu gut für die Tonne – Lebensmittel retten, aber wie?“ erfahren die Kinder in einem 45-minütigen, praxisnahen Vortrag die Hintergründe zur Lebensmittelverschwendung, deren ökologische und soziale Folgen und wie jede und jeder Lebensmittel im Alltag retten kann. Das Angebot ist kostenfrei. Lehrkräfte können den Vortrag bei Maria Bethge unter 0931.6156 4044 oder per E-Mail unter kommunikation@team-orange.info buchen.

RED

FOTOS: MICHAEL LAURICELLA, BMLEH/PHOTOTHEK



Vom 29. September bis zum 6. Oktober findet erneut die Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ des Bundesminis-

teriums für Ernährung und Landwirtschaft statt. Rund um den Aktionszeitraum bieten das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg (AELF), die Öko-Modellregion stadt.land.wü., das team orange und die Umweltstation der Stadt Würzburg wieder eine gemeinsame Veranstaltungsreihe an, die sich für mehr Wertschätzung und weniger Verschwendung von Lebensmitteln einsetzt. Neu dabei ist in diesem Jahr ist der foodsharing e.V. Würzburg.

Auf die Aktionen einstimmen wird die **Schnippelparty** mit foodsharing Würzburg. Am 24. September wird mit geretteten Lebensmitteln gekocht. Die Beteiligten erwartet ein Abend voller Genuss, Gemeinschaft und nachhaltigem Konsum. Um Anmeldung unter www.ueberdentellerrand.org/satelliten/wuerzburg/ gebeten.

Unter der Devise „From root to leaf“ zeigt ein **Workshop** des AELF-Kitzingen-Würzburg mit Hauswirtschaftsmeisterin Ursula Grundler am 2. Oktober ab 17.30 Uhr in Kitzingen an, wie sich Obst und Gemüse restlos verwerten lässt. Dabei zeigt sie, welches Obst und Gemüse sich besonders gut eignet, um alle Bestandteile – vom Blatt, der Schale, dem Strunk und Stiel – bedenkenlos zu verzehren. Gemeinsam werden verschiedene Speisen aus saisonalen Lebensmitteln zubereitet und anschließend probiert. Die Teilnahme kostet 7 Euro. Anmeldungen sind bis zum 25. September **über** www.aelf-kw.bayern.de/ernaehrung/379941 möglich. Die

Wir liefern direkt zu Ihnen nach Hause!



REGIONAL
ANPASSBAR
VIELFALTIG
VORVERPACKT



100% BIO - NACHHALTIG - FRISCH

ÖKOKISTE
BESTE AUS DER NATUR

09324 - 978990 - Mo - Fr 8 - 12 Uhr
www.oekokiste-schwarzach.de





Ob auf dem Feld, im Stall oder in der Küche – die Bioerlebnistage geben Bio ein Gesicht.

BIS 5. OKTOBER: 25 JAHRE BIOERLEBNISTAGE

Bio in allen Facetten

Ob Betriebsführung, Hoffest, Tag der offenen Tür, Mitmach-Aktion, Kochkurs oder Vortrag, oder einfach eine Verkostung – für jeden Geschmack ist etwas dabei, wenn die Bio-Erlebnistage in diesem Jahr feiern ihr **25-jähriges Jubiläum** feiern. Seit ihrem Bestehen finden sie jedes Jahr im Spätsommer statt und begeistern Menschen in ganz Bayern. Heuer bis 5. Oktober. Doch wer sind die Hersteller bayerischer Bio-Lebensmittel – und was macht sie und ihre Produkte so besonders? Bei den bayerischen Bio-Erlebnistagen öffnen Bio-Bauernhöfe, Verarbeitungsbetriebe wie Bäckereien und Brauereien, Bio-Gastronomen sowie Bio-Händler ihre Türen. Wer einen Bio-Erlebnistag besucht, erfährt nicht nur, was Öko-Landbau bedeutet, sondern auch, wie die wertvollen Bio-Lebensmittel hergestellt und verarbeitet werden – und genießt Bio-Produkte direkt dort, wo sie entstehen! Hunderte verschiedene Veranstaltungen sind in der Veranstaltungsdatenbank der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. gelistet und taggenau abrufbar unter www.bioerlebnistage.de. BET

FOTO: ©YULIYAKIRAYONAKBO-DEPOSITPHOTOS.COM

SEPTEMBER + OKTOBER: TAG DER REGIONEN

Nah dran wirkt weit

Auch 2025 wird der Tag der Regionen wieder ein starkes Zeichen für regionale Wirtschaftskreisläufe, nachhaltige Entwicklung und gelebte Gemeinschaft setzen. **Unter dem Motto „Starke Regionen – Starke Demokratie“** rückt der Tag der Regionen mit seiner bundesweiten Veranstaltungsplattform im **Aktionszeitraum von September bis Oktober** (Kerntag ist der 5. Oktober) erneut die Akteurinnen und Akteure in den Fokus, die mit ihrem Engagement täglich zur Stärkung unserer Regionen beitragen. Die Partner und Partnerinnen bringen unterschiedliche Perspektiven und Schwerpunkte ein: von der Direktvermarktung über solidarische Landwirtschaft bis hin zu Bildungs- und Beratungsangeboten. Diese Vielfalt sorgt dafür, dass der Tag der Regionen in ganz Deutschland erlebbar wird, auf Märkten, Höfen, in Restaurants und bei vielen weiteren Aktionen.

SEK

► **Alle Aktionen** unter www.tag-der-regionen.de/aktionen/aktionen-2025

FOODTURA-FESTIVAL GEHT IN DIE ZWEITE RUNDE

Genuss, Nachhaltigkeit und Austausch

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr geht das Foodtura-Festival in Frankfurt am Main in die zweite Runde. Vom 18. bis 28. September dreht sich alles um die Frage: Wie wollen wir morgen essen? „Foodtura“ will klar machen, dass nachhaltige Ernährung längst mehr ist als nur ein Trend. Sie ist Bewegung, Begegnung und Genuss“, erläutert Maike Maria Thalmeier von Übermut und Mit-Initiatorin des Festivals. „Mit verschiedensten Veranstaltungen wollen wir zeigen, dass nachhaltiges Essen gerecht sein und dabei unglaublich gut schmecken kann. Organisatoren des Festivals sind Klimagourmet, eine Initiative aus Frankfurt am Main, die seit 2014 den Zusammenhang von Ernährung und Klimaschutz in den Fokus rückt, sowie die Initiative Gastronomie Frankfurt e. V. (IGF).

Das zehntägige Festivalprogramm will **Menschen begeistern**, die neugierig auf Ideen rund um nachhaltiges Essen und Trinken sind. Zum Startwochenende vom 19. bis 21. September laden die Veranstalter in das Festivalzentrum MASSIF naïv an der Eschersheimer Landstraße 28 ein. Am 19. September wird dort die „Good Food Party“ mit dem Frankfurter Koch Peyman Far stattfinden.



Gemeinsam mit anpacken: Äpfel werden für die Saftpresse vorbereitet.

An den restlichen Tagen sind Workshops, Führungen, Koch-Sessions, Tastings, Vorträge, Radtouren, Mitmachaktionen und Partys geplant. Restaurants und Cafés, Höfe, Initiativen, Unternehmen und Kulturschaffende aus der Region öffnen ihre Türen und machen erlebbar, wie vielfältig, genussvoll und kreativ nachhaltige Ernährung sein kann. Zum Abschluss des Festivals wird der Foodtura-Familiensonntag am 28. September auf dem Gelände der Kooperative in Frankfurt-Oberrad gefeiert – mit Genuss, Neugier und vielen gemeinsamen Entdeckungen für die ganze Familie.

DRY

FOTOS: FOODTURA/HOLGER MENZEL

► **Mehr zu Konzept und Programm** unter <https://foodtura-festival.de>





Am 19. Oktober geht es in Fladungen ans Eingemachte.

DER HERBST IN DEN FREILANDMUSEEN DER REGION

Erntefreuden und Marktgenüsse

Den Sommer im Rücken richtet sich der Blick ab September auf die Ernte. Dann heißt es die Schätze der Bäume und der Felder sauber und fachgerecht zu verarbeiten. Wie und mit welchen Mühen das früheren Generationen gelang, aber auch mit welcher Wertschätzung sie Lebensmitteln begegneten und was früher auf den Tisch kam, davon erzählen die Freilandmuseen in der Region auch in diesem Herbst ganz anschaulich in Vorführungen, Workshops und bei Erntefesten.

Freilandmuseum Bad Windsheim

Im Freilandmuseum Bad Windsheim wird am 20. und 21. September der Herbst gefeiert mit Erntearbeiten und gepresstem Apfelsaft, gedämpften Kartoffeln und Backwaren aus den Öfen, aber auch mit historischem Handwerk in den Werkstätten.

Leckereien aus der Region stehen beim **Markt der Genüsse** am 18. und 19. Oktober von 10 bis 17 Uhr im Mittelpunkt. Eine Ausstellung zeigt die historischen Obstsorten, die im Freilandmuseum wachsen. Am 19. Oktober lädt das Museum zudem zum **Backofenfest**: Dinkel-Vollkornbrot, Roggenmischbrot und süßes Dinkelgebäck sind nur einige der Leckereien, die dann aus den Öfen kommen. Wie sich der Stellenwert der Küchen im Alltag im Laufe der Jahrhunderte gewandelt hat, kann man am 25. und 26. Oktober anhand von Führungen und an Infostationen erfahren.

Freilandmuseum Fladungen

„**Museumsreif**“ lautet das Motto des am 3. Oktober stattfindenden Herbstfestes im Freilandmuseum Fladungen. Von 10 bis 17 Uhr kann man sich auf Vorführungen, Verkostungen und Mitmachaktionen rund um die Erntezeit freuen. Es kann Apfelsaft gepresst und probiert, historische Lanz-Traktoren begutachtet und Schmieden bei der Arbeit zugeschaut werden.

Die Trauben in Mönchsondheim kommen vor dem Keltern in die Obstmühle.

Was früher so auf den Tisch kam, können Gäste im Freilandmuseum an jedem Sonntag im Dreiseithof aus Leutershausen ganz praktisch erfahren. Dann wird der Kochlöffel geschwungen und geschnippelt, geknetet und gekocht. Die Rezepte stammen aus historischen Kochbüchern der Rhön und auf den Tisch kommt nur, was es in den Museumsgärten zu finden gibt oder im Vorjahr eingemacht oder getrocknet wurde. Saisonal und regional steht hier also ganz oben auf der Liste.

Am 19. Oktober steht ein ganzer Thementag unter dem Motto „Jetzt geht's ans Eingemachte“. Von 10 bis 17 Uhr dreht sich alles ums traditionelle Haltbarmachen von Lebensmitteln – vom Einkochen über das Fermentieren bis hin zum Dörren. An Mitmachstationen erleben die Gäste unter anderem, wie Marmelade eingekocht, Sauerkraut hergestellt und Butter geschlagen wurde. Im historischen Dörhhäuschen wird das Trocknen von Früchten gezeigt. Heute „in“, früher Alltag: Führungen zur Selbstversorgung auf dem Land (11 und 14 Uhr) runden das Programm ab. Bereits am 18. Oktober kann man in den **Alltag kurz nach dem Ersten Weltkrieg** eintauchen und erfahren, wie damals gekocht,



geheizt und geputzt wurde. Zudem wird gezeigt, wie Vorräte damals haltbar gemacht wurden.

Freilandmuseum Mönchsondheim

Ein Fest für die ganze Familie ist auch das **„Herbst- und Kelterfest“** im Freilandmuseum Kirchburg Mönchsondheim am 5. Oktober. Von 11.30 Uhr bis 18 Uhr ist zu erleben, wie damals bei der Getreideernte Dreschflegel zum Einsatz kamen, wie eine Dreschmaschine funktionierte, wozu die Windfege diente und was man unter „Klee aufbocken“ verstand. Mit Obstmühle und Kelter werden Äpfel und Trauben zu Saft gepresst. Bei der Herstellung von frischer Butter und Buttermilch im Butterglas dürfen Klein und Groß selbst Hand anlegen. Wie Weißkohl zu Sauerkraut wird, erfährt man an der Krauthobel-Station. Außerdem nimmt die ehemalige Gemeindebäckerei wieder ihren Betrieb auf und zaubert duftendes Holzofenbrot auf den Tisch. In der Dorfscheune beschäftigt sich die **Ausstellung „Landwirtschaft im Jahreslauf“** mit dem Weg, welchen Getreide von der Aussaat bis zur Ernte nimmt und zeigt eine Vielzahl von Geräten, die früher in der Landwirtschaft zur Verfügung standen. Wie Wolle mit natürlichen Pigmenten gefärbt wird, wird im Kräutergarten vorgeführt. Wissenswertes zum Imkern erfährt man am Honigstand und gleich nebenan kann man sein Glück beim Strohballen-Schätzwettbewerb versuchen. Für die kleinen Besucher warten Schafe und Zicklein im Stall. Althergebrachte Speisen, die man so nicht mehr überall kennt, werden am Dorfplatz angeboten.

Hohenloher Freilandmuseum

Und noch einen Blick in das dichte Programm des Hohenloher Freilandmuseums Wackershofen: Am 14. September wird hier das **Flachs**fest gefeiert, am 27. und 28. September steht das beliebte **Backofenfest** an. Am 5. Oktober dreht sich beim **Apfeltag** alles um der Deutschen liebste Obst. Am 9. Oktober können Kinder von 14 bis 17 Uhr einen **Einweckkurs** machen. Und am 19. Oktober sowie 9. November wird nochmal im großen Stil gebacken. Na dann: guten Appetit! DRY
FOTOS: MICHAEL KOCH, FREILANDMUSEUM FLADUNGEN, ©SYMBIOT-DEPOSITPHOTOS.COM



Leckeres Brot gibt es zum Backofenfest im Freilandmuseum Bad Windsheim.



Hopfenwochen im Nürnberger Land

Hopfenarrangements, Brauereiführungen, Bierverkostungen, Hopfenfeste, Hopfenaufgüsse, Genussradtouren, Schaubrauen, Spezialitäten von Direktvermarktern und jede Menge Hopfengeschichten halten die Hopfenwochen im Nürnberger Land auch dieses Jahr wieder für Freunde des Gerstensaftes bereit. Vom 14. September bis 12. Oktober legen sich Gastronomen, Wanderführer, Direktvermarkter und Brauer mit Dutzenden von Veranstaltungen ins Zeug. Wer wo was anbietet, lässt sich schön übersichtlich einsehen unter www.urlaub.nuernberger-land.de/genuss/fraenkische-kueche/hopfenwochen.

FOTO: ©ALEXANDERPOKUSAY-DEPOSITPHOTOS.COM

8. GENUSSSTAG DER GENUSSLANDSCHAFT BAMBERG FÜHRT NACH LITZENDORF

Mehr als ehrliche Geschmackserlebnisse



Im letzten Jahr richtete Ebrach den Genussstag der Genusslandschaft Bamberg aus. Im Festgottesdienst um 9.30 Uhr zum Auftakt wird zugleich Erntedank gefeiert.

Johann Kalb und Regierungspräsident Florian Luderschmid, der die Schirmherrschaft übernommen hat, den Genussstag offiziell eröffnen. Eine Reihe von Musik- und Tanzdarbietungen der örtlichen Vereine sorgt von Beginn an für eine **heitere, ausgelassene Stimmung**, die Lust auf kulinarische Entdeckungen macht. Diese lassen sich vom Festzelt aus gleich in drei Richtungen finden. Das vielfältige Ausstellergesamtbild wird kaum Wünsche offen lassen und bestimmt recht schnell für ein seliges Lächeln sorgen. Auch für die Zufriedenheit der jungen Besucher ist bestens gesorgt. Sie dürfen sich an vielen Mitmachstationen versuchen und auf die Lesung aus ihrem Buch „Oskar und die verschwundenen Kinder“ von Claudia Frieser um 16 Uhr freuen. Sie nimmt die Kleinen mit auf eine spannende Zeitreise ins Mittelalter. So wird dieser Tag gewiss in jeglicher Hinsicht zu einem Erlebnis für die ganze Familie.

PETRA JENDRYSEK

FOTOS: GENUSSLA BAMBERG/OCHS

Innerhalb Bayerns zählt Oberfranken die meisten offiziell ausgewiesenen Genusssorte

Bayerns. Wenn man sich alleine die Liste der über 80 Aussteller des diesjährigen Genusstages der Genussregion Bamberg betrachtet, verwundert dies nicht. Verfechter des ehrlichen, ertümlichen Geschmacks und der soliden handwerklichen Herstellung erwarten zum mittlerweile achten Mal **viele kulinarische Höhepunkte** und herbstliche Feierstimmung. Nach Ebrach im vergangenen Jahr wird diesmal die Gemeinde **Litzendorf** am 21. September zur Bühne für vielfältigen Genuss vom Feinsten. Damit bricht der Ort wie alle sieben Austragungsorte davor erneut eindrucksvoll eine Lanze für die Regionalität. Eine starke Region ist in ungewissen Zeiten wie diesen nicht hoch genug zu schätzen. Das **Bekenntnis zu kurzen Wegen** und kleinen, transparenten Kreisläufen sichert ja nicht nur die lokale Versorgung. Sie stabilisiert durch kaum abfließendes Geld die Basis, auf der für viele Menschen ein entspanntes **Leben ohne Versorgungsängste** möglich ist. Die Gelegenheit, Gleichgesinnte zu treffen und mit dem einen oder anderen Direktvermarkter oder Genusshandwerker ins Gespräch zu kommen, vermag auch der von immer mehr Menschen empfundenen Vereinsamung konkret etwas entgegenzusetzen. Ein **Gefühl von Gemeinschaft** und Stärke hellt auch ihre Stimmung auf.

Auf kulinarische Entdeckungsreise gehen

Gestartet wird um 9.30 Uhr mit dem traditionellen Erntedankgottesdienst in der Kirche St. Wenzeslaus. In Anschluss zieht die Genussgemeinde begleitet von Musik und festlich geschmückten Teilnehmergruppen zum **Festzelt auf den Tanzwiesen**. Hier werden Landrat

bioladen 

URSPRUNG



Regional, nachhaltig, fair!

Hauptstraße 65 · 97204 Höchberg

Telefon 09 31 - 40 71 41

Mo – Fr: 8.30 – 18.30 Uhr · Samstag: 8 – 16 Uhr

info@ursprung-naturkost.de



SCHÄTZE AUS DEM WALD

Die faszinierende Welt der Heilpilze

Wenn der Herbst den Waldboden mit feuchtem Laub bedeckt, sprießen bei uns Schopftintling, Löwenmähne und Reishi – Namen, die so geheimnisvoll klingen wie ihre Verwandten Shitake, Chaga oder Cordyceps aus Asien und Nord-Europa.

Pilze sind mehr als kulinarische Genüsse: Sie sind **unersetzliche Akteure** im ökologischen Kreislauf der Erde. Ohne sie gäbe es keinen Nährstoffaustausch im Boden, keine feinen Netzwerke, die die Pflanzen stärken, keine Zersetzung von Gestein und organischen Überresten – und damit kein fruchtbares Leben, wie wir es kennen.

Doch Pilze können noch mehr: Schon früh erkannten und nutzten Menschen die erstaunlichen Kräfte mancher Pilzarten. In Asien gilt der glänzende Lackporling, besser bekannt als **Reishi** oder „Pilz des ewigen Lebens“, seit Jahrtausenden als Symbol für Gesundheit und Langlebigkeit. Chinesische und japanische Ärzte setzten **Shitake**, **Maitake** und **Cordyceps** in der traditionellen Medizin ein, um das Immunsystem zu stärken, Energie zu spenden und Regeneration zu fördern. Auch in der europäischen Volksheilkunde kamen Pilze wie der **Schopftintling** oder der **Igelstachelbart** zur Behandlung verschiedenster Beschwerden zum Einsatz.

Heute erleben diese Heil- oder Vitalpilze eine Renaissance. Ihre stärkenden und wohltuenden Eigenschaften faszinieren Wissenschaft und Naturheilkunde gleichermaßen. Zwischen Tradition und moderner Forschung eröffnet sich ein faszinierendes Feld.

Pilze – ein eigenes Reich

Pilze gehören weder zu den Pflanzen noch zu den Tieren – sie bilden ein eigenes Reich. Insgesamt machen sie etwa 25 Prozent der weltweiten Biomasse aus. Sie bestehen meist aus einem weit verzweigten Geflecht aus feinen Fäden, dem sogenannten Myzel, das im Boden oder im Holz verborgen lebt. Der sichtbare Pilz ist in Wahrheit nur der Fruchtkörper, der zur Vermehrung dient und Sporen freisetzt. Weltweit gibt es schätzungsweise **über fünf Millionen Pilzarten** – in unseren heimischen Wäldern finden sich davon mehrere tausend, von denen viele noch nicht einmal vollständig erforscht sind.

Pilze spielen in der Natur eine entscheidende Rolle: Sie sorgen für die Rückführung von Nährstoffen und leben in symbiotischer Partnerschaft mit Bäumen und Pflanzen. Nicht alle Pilze sind essbar oder gar heilsam. Ein Pilz wird zum Heilpilz, wenn ihm **besondere gesundheitsfördernde Wirkungen** zugeschrieben werden – sei es durch die Volksmedizin oder aufgrund wissenschaftlicher Untersuchungen. Typische Inhaltsstoffe wie Polysaccharide (zum Beispiel Beta-Glucane), Triterpene, Vitamine und Mineralstoffe wirken antioxidativ, immun-

modulierend oder entzündungshemmend. Während viele bekannte Heilpilze aus Asien stammen, gewinnen heimische Arten zunehmend an Bedeutung für eine ganzheitliche und nachhaltige Gesundheitsvorsorge.

Wirkung und Verwendung von Heilpilzen

Chaga gegen Grippale Infekte, **Cordyceps sinensis** bei Wechseljahrsbeschwerden, **Zunderschwamm** für den kranken Darm und **Maitake** als Blutdrucksenker – in der traditionellen asiatischen Medizin nutzt man Pilze seit Jahrhunderten, um das Immunsystem zu stärken, Stress zu regulieren, den Energiehaushalt zu fördern und die Regeneration nach Krankheiten zu unterstützen. Heilpilze enthalten eine Vielzahl bioaktiver Substanzen, die je nach Pilzart immunmodulierend, entzündungshemmend, antioxidativ oder adaptogen wirken. In der Naturheilkunde dienen Heil- oder Vitalpilze sowohl der Vorbeugung als auch der begleitenden Therapie. Zahlreiche Studien belegen die Wirksamkeit der Inhaltsstoffe.

Für die Anwendung stehen **verschiedene Darreichungsformen** zur Verfügung. **Pulver** aus dem ganzen Pilz wird oft zur allgemeinen Stärkung oder Prävention verwendet, da es das gesamte Spektrum an Inhaltsstoffen enthält. Mit modernen **Extraktionsverfahren** werden die heilkräftigen Inhaltsstoffe herausgelöst und in hoher Konzentration angereichert. So wird die Bioverfügbarkeit erhöht und die Dosierbarkeit verbessert. Unter Herstellern wird diskutiert, ob **Fruchtkörper** oder **Myzel** die bessere Basis für Produkte sind. Meist werden bei industriell produzierten Pilzprodukten myzelbasierte Herstellungsverfahren verwendet, da sie rentabler sind. Dr. Christopher Hobbs, ein international anerkannter Herbalist und Mykologe, verweist in seinem Buch „Ganzheitliche Anwendung von Heilpilzen“ auf Studien, die Hinweise darauf geben, dass weder Myzel noch Fruchtkörper von Haus aus überlegen sind. Entscheidend für die Qualität und Wirksamkeit der Produkte sind die Mengenanteile bioaktiver Substanzen. Experten kritisieren allerdings eine mangelnde Standardisierung und fehlende verlässliche Tests. Wer sicher gehen will, sollte direkt beim Hersteller nachfragen.

Pilzmedizin selbst herstellen

Für den eigenen Konsum kann die Medizin aus den vielseitigen Wunderwerken der Natur auch selbst hergestellt werden. Man kann Pilze sammeln, kultivieren oder frisch und getrocknet im Handel kaufen. Ob als **Tee** durch Abkochen, als **Pulverextrakt** durch verschiedene Verfahren oder **Tinktur** als kalter Auszug – wie die jeweilige Herstellung genau funktioniert, stellt Hobbs ausführlich mit Bildern in seinem Buch





vor. Er gibt auch Tipps, wie bitter schmeckende Pilzarten wie beispielsweise Reishi mit Ingwer und Honig genießbarer gemacht werden.

Sporen – Potenzial der Zukunft

Die Fruchtkörper der Pilze setzen riesige Mengen an Sporen für die Vermehrung frei. Ein Fruchtkörper produziert, wie im Buch „Gesund mit Heilpilzen“ von Philip Rebensburg und Dr. med. Andreas Kappl berichtet wird, sage und schreibe **bis zu 31.000 Sporen in der Sekunde**. Ein unglaubliches Potenzial an wertvollen Substanzen, das allerdings erst am Anfang seiner Entdeckung steht. Bisher sind wohl nur die Reishi-Sporen auf ihre therapeutische Wirksamkeit untersucht worden. So wurde 2025 eine Studie an Mäusen veröffentlicht, die bei rheumatoider Arthritis schmerzlindernde Effekte durch die orale Einnahme von Reishi-Sporen feststellte. Auch die Wirkweise bei erhöhten Blutfettwerten wird erforscht.

Erfahrungen aus der Praxis

Peter Emmrich, Biologe, Chemiker und Facharzt für Allgemeinmedizin, setzt seit Jahren Heilpilze in seiner Praxis ein. Aus seiner Erfahrung berichtet er in seinem Buch „Die wunderbare Heilkraft der Vital- und Heilpilze“. 13 Heilpilze, die sich in seinem Praxisalltag bewährt haben, werden übersichtlich und verständlich dargestellt. Darunter befinden sich für Pilzsammler bekannte Arten wie der Coprinus comatus, im Volksmund **Schopftintling** genannt, der in jungem Stadium auch als Speisepilz schmackhaft ist. Er gehört zu der Familie der Champignons und kommt auch bei uns an Wegesrändern oder in Wiesen vor. Als Heilpilz senkt der den Blutzucker, wirkt entzündungshemmend und stärkt die Milz und die Bauchspeicheldrüse. Emmrich schildert zu jedem Pilz einen Fall aus seiner Praxis, etwa den Einsatz von Coriolus versicolor, auch **Schmetterlingstramete**, der einer Patientin mit Gürtelrose nach Stress Linderung brachte.

In das Wissen über Heilpilze fließt **jahrtausendealte Erfahrung** ebenso ein wie moderne Forschung. Ihr breites Spektrum an bioaktiven Stoffen fördern Gesundheit und Wohlbefinden. Dank verschiedener Darreichungsformen lässt sich ihre wundervolle Wirkweise leicht in den Alltag integrieren – als Stärkungsmittel oder begleitend zu anderen Therapien.

BIRGIT SCHNEIDER

FOTOS: @ANITAPOL-DEPOSITPHOTOS.COM

Aufgelesen

- ▶ Ötzi, die 5.300 Jahre alte Gletschermumie aus Tirol, hatte zwei Heilpilzarten bei sich, deren antimikrobielle Wirkung bekannt ist: Birkenporling und Zunderschwamm.
- ▶ Derzeit wird Alpha-Amanitin aus dem Knollenblätterpilz für die Krebstherapie untersucht.
- ▶ Die Chinesen wenden Heilpilze seit über 5.000 Jahren erfolgreich in Pulverform an.
- ▶ Pilze betreiben keine Photosynthese und produzieren deshalb Kohlenhydrate ohne Stärke – besonders interessant für Diabetiker.

REINGELESEN

Wissen mit Praxisbezug

Wer sich näher mit den faszinierenden Wesen aus dem Wald beschäftigen und sie für sich nutzbar machen möchte, stößt im Buchhandel auf eine überschaubare Anzahl an Fachliteratur. Wir haben uns die drei folgenden Titel für Sie näher angeschaut.



Faszinierende Entdeckungsreise

In seinem großformatigen Hardcover-Buch „**Ganzheitliche Anwendung von Heilpilzen**“ teilt Dr. Christopher Hobbs, international anerkannter Herbalist und Mykologe sowie Phytotherapeut, Forscher und Sachverständiger, sein umfassendes Wissen aus seiner langjährigen Arbeit mit Heilpilzen. Mit eindrucksvollen Fotos lädt er zu einer faszinierenden Entdeckungsreise in die Welt der Heilpilze ein. Das Werk ist für

Einsteiger verständlich und gleichzeitig auch für erfahrene Pilzexperten interessant. Es bietet spannende Erfahrungsberichte von Patienten, wichtige Ergebnisse der Forschung zu medizinisch wirksamen Pilzen und detaillierte Portraits verschiedener Heilpilze.

Die Leserinnen und Leser entdecken Heilpilze, die seit Jahrhunderten in Asien und der Traditionelle Chinesischen Medizin (TCM) genutzt werden. Sie erfahren mehr über deren Wirkstoffe, Anwendungsmöglichkeiten und Heilpotenziale. Wer selbst Pilzmedizin herstellen möchte, findet ausführliche Anleitungen mit anschaulichen Bildern. Auch das Sammeln, Bestimmen und Züchten von Pilzen wird praxisnah erklärt. Das abschließende Kapitel rundet die vielen Informationen mit schmackhaften Pilzrezepten ab, die ebenfalls ausführlich beschrieben und mit stimmungsvollen Fotos illustriert werden. Dieses Buch vereint fundiertes Wissen, praktische Tipps und ästhetische Gestaltung – ein schönes Werk für alle, die Heilpilze für ihr Wohlbefinden und ihre Gesundheit nutzen wollen.

▶ **Dr. Christopher Hobbs: Ganzheitliche Anwendung von Heilpilzen.**
328 Seiten, Herba Press Verlag, 78 Euro

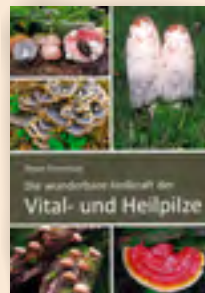


Ausführliche Porträts

In dem Softcover-Buch „**Gesund mit Heilpilzen**“ zeigen Diplom-Biologe und Mykologe Philip Rebensburg und der Arzt für Allgemeinmedizin und Naturheilkunde Dr. med. Andreas Kappl wie jeder die Heilkraft der Pilze für sich nutzen kann. Von Chaga über Reishi bis Shiitake informieren die ausführlichen Portraits über alles Wissenswerte zu den 22 wichtigsten Heilpilzen. Basierend auf dem aktuellen Stand der Wissenschaft werden Inhaltsstoffe, Anwendung

und therapeutische Wirkung beschrieben. Es wird aufgezeigt, bei welchen Krankheiten und Beschwerden Heilpilze eingesetzt werden, wie man eigene Pilze züchten kann und wie der aktuelle Stand der Gesetzgebung ist.

▶ **Philip Rebensburg und Dr. med. Andreas Kappl: Gesund mit Heilpilzen.**
272 Seiten, Riva Verlag, 22 Euro



13 wichtige Arten

Auf 128 Seiten fasst Arzt, Biologe und Chemiker Peter Emmrich in seinem Buch „**Die wunderbare Heilkraft der Vital- und Heilpilze**“ Eigenschaften, Wirkweisen und Verwendung der 13 wichtigsten Heilpilze zusammen, die sich im Praxisalltag bewährt haben. Diese werden verständlich und übersichtlich vorgestellt und jeweils mit einem Praxisfall samt Dosierung und Verlauf versehen. Emmrich teilt seine langjährige Erfahrung mit Pilz-Extrakten. Ein praktisches

Buch für alle, die sich eine klare Übersicht über die wichtigsten Heilpilze mit vielen Tipps aus der Praxis wünschen. Birgit Schneider

▶ **Peter Emmrich: Die wunderbare Heilkraft der Vital- und Heilpilze.**
128 Seiten, Weg zur Gesundheit Verlag, 12,80 Euro



FIT MIT NÜSSEN UND SAMEN

Herbstliche Kraftpakete

Nüsse, Kerne, Samen – der Herbst öffnet seine Schatzkammer, nicht nur für Eichhörnchen, Igel und Co. Auch wir können von den Früchten und Samen der Bäume, Sträucher und Wildpflanzen enorm profitieren, stecken sie doch **voller wertvoller Inhaltsstoffe**, erklärt Gesundheitsberater Karl-Heinz Ursprung aus Waldbüttelbrunn. Allen voran Eiweiß, unterschiedlichste Vitamine, lebensnotwendige Mineralstoffe sowie gesunde ungesättigte Fettsäuren, sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe. Das macht sie, vor allem im Mix, zu einem sehr gesunden, energiereichen Snack, den man laut Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) **täglich** in der Menge einer kleinen **Hand voll** (25 Gramm) genießen sollte. Diese begrenzte Menge ist auch dem Umstand geschuldet, dass die meisten Nüsse sehr fetthaltig und damit äußerst kalorienreich sind. Hierbei reicht die Spannweite von der mageren Marone mit zwei Prozent Fettanteil auf 100 Gramm, die bis zu gehaltvollen Macadamianuss, die mit 70 Prozent Fettanteil auf 100 Gramm die Tabelle anführt.

Neben Mandel, Pinienkernen, Pecan- oder Paranüssen, hinter denen **weite Transportwege** liegen, rückt im Herbst in unseren Breiten eine ganz besonders wertvolle Nuss ins Blickfeld: die **Walnuss**. Sie gilt aufgrund ihres sehr hohen Anteils an Omega-3-Fettsäuren zu den gesündesten Nussorten und versorgt uns zudem mit einer beachtlichen Menge an Kalium, Magnesium, Eisen, Zink, B-Vitaminen und Vitamin E, weiß der Gesundheitsberater. Ihr Eiweißgehalt liegt zwischen 11 und 16 Gramm pro 100 Gramm. Walnüsse punkten mit vielen Talenten: Sie

unterstützen durch ihre gesunden Fettsäuren nicht nur das **Herz** und wirken als **freie Radikalfänger** entzündungshemmend. Zusammen mit enthaltenem Cholin gelten sie auch als **ausgesprochenes Brainfood**, merkt Karl-Heinz Ursprung an. Beide Stoffe unterstützen die Gehirnfunktion, fördern die Konzentration und das Gedächtnis. Das mag auch damit zusammenhängen, dass sie reichlich Melatonin enthalten, das schlaffördernd wirkt. Guter Schlaf, das hat unsere Schlafgesundheitsserie ja bereits erklärt, wirkt sich auch positiv auf die Denkleistung und die psychische Verfassung aus. Die in Walnüssen enthaltenen **Ballaststoffe fördern** darüber hinaus eine **gesunde Verdauung**, unterstützen das Wachstum guter Darmbakterien und machen satt. Enthaltenes Magnesium



Klein, aber oho! Brennesselsamen sorgen für Power.

und Kalium stärke die Muskeln, Herz und Knochen. Während Eisen zum Sauerstofftransport im Körper benötigt werde, mache Zink das Immunsystem widerstandsfähiger und beschleunige die Wundheilung, erklärt der Gesundheitsberater.

Wie bei allen Nüssen rät Karl-Heinz Ursprung, **auf deren Haltbarkeit zu achten**, denn auch Walnüsse können von gesundheits-schädlichen Schimmelpilzen befallen werden. Scharfer oder bitterer Geruch könne einen Hinweis für Verderb sein.

Größe ist kein Garant von Wirksamkeit.

Auch im Winzigen kann Power liegen, wie beispielsweise bei den unscheinbaren, aber jetzt reifen **Samen der weiblichen Brennnessel**, erklärt Karl-Heinz Ursprung, der die Samen auch direkt von der Brennnessel im eigenen Garten nascht. Die weiblichen Samen lassen sich recht leicht von den männlichen unterscheiden: Zunächst grün, später braun hängen sie eher kantig wie in Rispen am Stengel der Brennnessel herab, während die männlichen Samen rund und weiß seitlich wegstehen.

Brennesselsamen sind wahre Kraftpakete: Sie stecken **voller gesunder Inhaltsstoffe** wie

Vitamine, Eisen, Kalium und Silicium. Diese Kombi verleiht Energie, senkt den Cholesterinspiegel, regt Stoffwechsel und Durchblutung an. Bei regelmäßiger Einnahme können Brennesselsamen den gesamten Bauchraum samt seiner Organe vitalisieren. Zudem können die Samen bei rheumatischen Beschwerden Linderung bringen, da sie **Entzündungen hemmen**

und antibakteriell wirken können, stellt der Ernährungsfachmann heraus. Ob frisch oder getrocknet: Brennesselsamen enthalten **viel Eiweiß** und lassen sich in einer empfohlenen Tagesdosis von ein bis zwei Esslöffeln leicht in den täglichen Speiseplan einbeziehen, sei es eingerührt ins Müsli oder Joghurt oder als Topping für Salate oder Extrazutat im Pesto. Der Fantasie sind **keine Grenzen** gesetzt, freut sich der Brennnesselfreund.

PETRA JENDRYSSEK

FOTOS: ©DENIRA-DEPOSITPHOTOS.COM, ©UTIMA-DEPOSITPHOTOS.COM, ©HEIKERAU-DEPOSITPHOTOS.COM, ©JOJO064-DEPOSITPHOTOS.COM





Argannuss

NÄHRENDE ÖLE AUS NÜSSEN, KERNEN UND SAMEN

Balsam für wettergestresste Haut

Dunkelheit, Nässe, Kälte – Herbst und Winter sind nach dem strahlenden Sommer nicht nur eine Herausforderung für unser emotionales Wohlbefinden. Sie stellen auch besondere Anforderungen an die Pflege unserer Haut, denn der ständige Wechsel von Draußen und Drinnen, von Feuchtigkeit und trockener Heizungsluft, strapaziert ihr Gleichgewicht. Das kann zu **Hautirritationen** führen, gerade bei sensibler Haut, weiß Brigitte Auer vom Würzburger Naturkaufhaus Body & Nature. Als Fachfrau für Naturkosmetik kennt sie die **Schätze des Herbstes**, mit deren Hilfe gestresste Haut auf ganz natürliche Weise Linderung erfährt, damit man sich auch in der rauhesten Zeit des Jahres in ihr wohlfühlt.

Viele Naturkosmetikfirmen setzen hier auf **die Kraft von Nüssen, Kernen und Samen**. Sie haben die es im besten Sinne des Wortes in sich. So zum Beispiel die **Macadamianuss**. Ihr schonend gepresstes Öl unterstützt trockene und rissige Haut bei ihrer Regeneration, stärkt ihre Struktur und macht sie Witterungseinflüssen gegenüber widerstandsfähiger. Das schnell einziehende Öl, **reich an nährenden Vitaminen** und essentiellen Fettsäuren, hinterlässt keinen Film auf der Haut, spendet Feuchtigkeit und macht sie geschmeidig, erklärt die Mitarbeiterin des Naturkaufhauses. Es eigene sich nicht nur für alle Hauttypen, sondern könne neben dem Gesicht auch für den restlichen Körper samt Haaren verwendet werden.

Ähnlich wirksame ausgleichende Pflegesubstanzen spenden auch die Kerne der Früchte des Arganbaums, der seine Heimat in Marokko hat. Das aufwändig daraus gewonnene gelblich-rötliche Öl besteht aus essentiellen Fettsäuren, Vitaminen, Antioxidantien und anderen bioaktiven Verbindungen, die die Barrierefunktion der Haut stärken. Sowohl in Anti-Aging-Produkten als auch in Tages- und Nachtcremes ist das **Arganöl** häufig verwendeter Inhaltsstoff, weil es Feuchtigkeit spendet und ein frisches Aussehen verleihe, dabei aber nicht fette, erklärt Brigitte Auer. Da es zudem **entzündungshemmende und antimikrobielle Eigenschaften** besitzt, wirke es be-

ruhigend auf die Haut und rege aber trotzdem deren Durchblutung und Zellregeneration an. Durch seine **leicht hautstraffende Wirkung** sei es auch für die Pflege von anspruchsvoller älterer Haut geeignet. Auch dem Haar gebe das Öl Feuchtigkeit zurück und Sorge für einen schönen natürlichen Glanz.

Die dritte Verbündete in puncto Hautbalance ist die **Wildrose**, bekannter als die im Herbst intensiv rot leuchtende Hagebutte. Das aus ihren kleinen Kernchen gewonnene Öl ist von Natur aus reich an den essentiellen Fettsäuren Omega-3, -6 und -9, die Entzündungen in Schach halten und auch im Fall von Narben und Verhärtungen für ein ausgeglicheneres Hautbild sorgen, erklärt die Naturkosmetikfachfrau. Sein hoher Anteil an Provitamin A (Beta Carotin) unterstützte diese Wirkung noch. Darüber hinaus verfüge **Hagebuttenkernöl** über zahlreiche weitere Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien. Das verstärke seine außergewöhnlich reparierende und regenerierende Wirkung auch im Hinblick auf Narben, Dehnungsstreifen sowie Hautunreinheiten und halte die Gewebefasern der **Haut** durch das tiefe Eindringen von Feuchtigkeit **geschmeidig weich**.

Auch das aus **Sesam** gewonnene Öl findet in verschiedenen Kulturen Verwendung, wenn es darum geht, die Schutzwirkung der Haut zu unterstützen, erzählt die Naturkaufhaus-Mitarbeiterin zum Abschluss. Die enthaltenen essentiellen Fettsäuren wie Linolsäure und Ölsäure helfen, die Feuchtigkeit lange zu speichern. Es ziehe schnell in die Haut ein und verströme – wunderbar im klammkalten Winter – eine **wohlige Wärme**. Geeignet ist Sesamöl für eine sehr trockene und gereizte Haut sowie für eine normale Haut, die nicht zu Mitessern neige, da das Öl die Hautporen mittelstark verschließe. Seine leichte Konsistenz mache es, auf Wunsch **kombiniert mit ätherischen Ölen**, ebenso zu einem wärmenden und die Muskeln entspannenden Wellnessöl. Ideal für eine kleine Streicheleinheit in trübem Novembergrau. SEK

FOTOS: ©PUSTOSH-DEPOSITPHOTOS.COM, ©VALENTYN.VOLKOV-DEPOSITPHOTOS.COM, ©KWANCHAI CHAIJUDOM-DEPOSITPHOTOS.COM, ©ANDREYCHERKASOV-DEPOSITPHOTOS.COM



Hagebutte



Macadamia



Sesam

Gesund und fit ins Alter



Besonders im Alter spielt guter Schlaf eine entscheidende Rolle. Er kann den Alterungsprozesse verlangsamen.

Guter Schlaf ist ein Grundpfeiler für unsere körperliche und geistige Gesundheit – ein Leben lang. Auch wenn sich unsere Schlafqualität mit den Lebensphasen verändert, bleibt seine Bedeutung stets gleich. Besonders im Alter spielt er eine entscheidende Rolle: Ausreichend erholsamer Schlaf kann den **Alterungsprozess verlangsamen**, altersbedingten Erkrankungen vorbeugen und die Lebensqualität deutlich steigern. Gleichzeitig zeigen sich mit dem Älterwerden oft veränderte Schlafmuster – aus physiologischen und psychologischen Gründen.

Gesundes Altern beginnt bei uns selbst

Ein erholsamer Schlaf ist ein wesentlicher Bestandteil eines gesunden Lebensstils – neben ausgewogener Ernährung, regelmäßiger Bewegung und einer guten Versorgung mit Nährstoffen. **Wer dauerhaft schlecht schläft** und ungesund lebt, **beschleunigt** den biologischen **Alterungsprozess**. Dabei war es noch nie so gut möglich wie heute, lange gesund zu leben. Wissenschaftliche Erkenntnisse belegen: Unsere Gene beeinflussen unsere Lebenserwartung nur zu einem kleinen

Teil – viel entscheidender sind unser Verhalten, unser Lebensstil und die Umweltbedingungen. Die Longevity-Forschung und deren Maßnahmen konzentrieren sich auf die Prävention von altersbedingten Krankheiten und die Förderung eines ganzheitlichen Wohlbefindens. Es liegt also **in unserer Hand**, Verantwortung für die eigene Gesundheit zu übernehmen. Viele sagen in jungen Jahren: „Darüber denke ich später nach – jetzt will ich mein Leben genießen.“ Doch gesund zu leben heißt nicht, sich einzuschränken. Im Gegenteil – schon kleine Veränderungen können viel bewirken, unabhängig vom Alter. Ein gesunder Lebensstil zahlt sich sofort aus: Er steigert das Wohlbefinden, stärkt Körper und Geist und erhöht die Chance auf ein langes, erfülltes Leben.

Dauerhafter Schlafmangel – ein Turbo fürs Altern

Zu wenig Schlaf oder regelmäßige Schlafstörungen erhöhen das Risiko für viele altersbedingte Krankheiten. Denn **guter Schlaf fördert die Zellreparatur**, stärkt das Immunsystem, verbessert die geistige Klarheit und erhöht die körperliche Belastbarkeit.

Psychische Gesundheit: Schlafstörungen begünstigen Ängste und Depressionen, und sie können bestehende Demenz-Symptome verschlimmern.

Körperliche Leistungsfähigkeit: Wer schlecht schläft, verliert schneller seine Muskelkraft und hat eine langsamere Wundheilung. Ältere Menschen mit schlechtem Schlaf haben häufiger Schwierigkeiten bei alltäglichen Aktivitäten, das schränkt ihre Selbstständigkeit ein.

Chronische Krankheiten: Anhaltender Schlafmangel erhöht das Risiko für Erkrankungen wie Bluthochdruck, Diabetes, Osteoporose und Arthrose.

Viele dieser Erkrankungen entwickeln sich jedoch nicht über Nacht, sondern schleichend über Jahre – meist durch ungünstige Lebensgewohnheiten. Der Körper sendet frühzeitig Warnsignale, zum Beispiel Kopfschmerzen, ständige Müdigkeit, Reizbarkeit, Unverträglichkeiten, Gelenkschmerzen oder Haarausfall. Wer die Signale wahrnimmt, kann gegensteuern.

Der richtige Moment – Jetzt

Es ist nie zu spät, gesunde Gewohnheiten zu etablieren. Ein bewusster Lebensstil, ein gutes soziales Umfeld und regelmäßige Selbstfürsorge tragen viel zum gesunden Altern bei. Das zeigt sich eindrucksvoll in den sogenannten Blue Zones – Regionen mit besonders hoher Lebenserwartung, etwa auf Sardinien (Italien), in Ikaria (Griechenland) oder auf Okinawa (Japan). Dort leben die Menschen aktiv, naturnah, sozial eingebunden und ernähren sich maßvoll – meist pflanzenbasiert und frisch. Die Erfahrungen aus den Blue Zones zeigen, wie gesunde Routinen, Gemeinschaft und Achtsamkeit das Leben bereichern.

Sechs Longevity-Routinen für den Alltag, die nicht nur den Schlaf fördern:

**Natürlich
guter Schlaf.
Für jeden.**

Entdecken Sie «PURE», unsere neue 7-Zonen-Naturlatex-Matratze aus 100% zertifiziertem Naturkautschuk. Perfekter Komfort für jeden Schlaftyp!



Jetzt nur
979€
statt 1179€ *

* Beispiel Premium 7-Zonen-Komfortmatratze 90/200 cm



Leichte pflanzenbasierte Nahrung entlastet den Körper und fördert den Schlaf.

- 1 Sanfte Bewegung:** Yoga, morgendliche Aktivierungsübungen, Spaziergänge oder Schwimmen verbessern die Schlafqualität und unterstützen Zellerneuerung, Muskelkraft und kognitive Fitness.
- 2 Abendroutine & Achtsamkeit:** Regelmäßige Ruhepausen, Atemübungen oder Meditation beruhigen das Nervensystem und fördern tiefe Erholung.
- 3 Tageslicht tanken:** Sonnenlicht fördert die Serotoninbildung – ein Vorläufer des Schlafhormons Melatonin. Auch frische Luft stärkt das Immunsystem. (Tipp: Vitamin-D-Spiegel messen lassen)
- 4 Leichte, frische Ernährung:** Am besten regional, saisonal und pflanzenbasiert – das entlastet den Körper, sorgt für eine gute Nährstoffzufuhr und fördert den Schlaf.
- 5 Soziale Kontakte pflegen:** Familie, Freunde und Gemeinschaft stärken seelisches Gleichgewicht und geistige Fitness.
- 6 Gesundheit ernst nehmen:** Schlafapnoe, Restless-Legs-Syndrom oder Nährstoffmangel frühzeitig abklären, so lassen sich langfristige Folgen vermeiden.

Auch wenn sich die Schlafstruktur im Alter verändert, bleibt guter Schlaf ein unverzichtbarer Baustein für die Gesundheit. Wer heute schon in guten Schlaf investiert, stärkt die eigene Resilienz, beugt Krankheiten vor und gewinnt Lebensfreude und Vitalität. Bleiben Sie aktiv – genießen Sie Ihr Leben!

UTE JOHÄNNTGEN

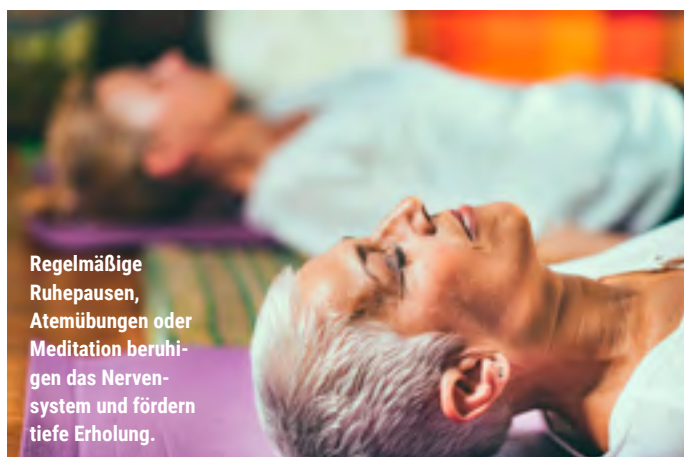
FOTOS: ©DEAGREEZ1-DEPOSITPHOTOS.COM, ©MICROGEN-DEPOSITPHOTOS.COM, ©ARTURVERKHOVETSKIY-DEPOSITPHOTOS.COM, ©NADIANB-DEPOSITPHOTOS.COM

Gut einschlafen

Die Atemtechnik 4-7-8

Diese Atemübung ist nicht ganz einfach, mit etwas Übung aber beruhigt sie Körper und Geist und hilft beim Einschlafen:

- * Atmen Sie 4 Sekunden lang tief durch die Nase ein.
- * Halten Sie den Atem 7 Sekunden lang an.
- * Atmen Sie 8 Sekunden lang langsam durch den Mund aus.
- * Wiederholen Sie die Übung 5-mal (oder öfter mit etwas Routine).



Regelmäßige Ruhepausen, Atemübungen oder Meditation beruhigen das Nervensystem und fördern tiefe Erholung.

Aktuelles aus der Longevity-Forschung

Müssen wir das Altern einfach hinnehmen? Die Wissenschaft sagt: nicht unbedingt. In ihrem SPIEGEL-Bestseller „Ab morgen jünger!“ zeigt Nina Ruge gemeinsam mit Experten, wie wir länger gesund und vital bleiben können. Verständlich und spannend erklärt sie aktuelle Erkenntnisse aus der Longevity-Forschung – von vielversprechenden Nahrungsergänzungsmitteln über moderne Therapien bis hin zu neuen Wegen der Zellverjüngung. Ein inspirierender und vielversprechender Blick in die Zukunft des gesunden Alterns. „Longevity“ (ausgesprochen lon-dschä-wi-ti) heißt wörtlich übersetzt „Langlebigkeit“. Dahinter steckt jedoch mehr: Es geht nicht nur darum, alt zu werden, sondern gesund, aktiv und erfüllt zu leben – bis ins hohe Alter.

► **Nina Ruge: Ab morgen jünger! Wie wir länger jung und gesund bleiben.** 400 Seiten, Heyne Verlag 2025, 24 Euro



DETOX: ENTGIFTUNG UND REGENERATION IM SCHLAF

Ballast abwerfen



„Es gibt viele Wege, in die Selbstfürsorge zu finden“, sagt Ute Johännngen, Fachberaterin für ganzheitliche Gesundheit und Fastenleiterin. In ihren Beratungen und Fastengruppen begleitet sie Menschen auf ihrem Weg zu mehr Gesundheit – mit alltagstauglichen, freudvollen und ganzheitlichen Maßnahmen. Selbst kleine Veränderungen, etwa 20 Minuten Bewegung am Tag, können viel bewirken, weiß sie aus

der Praxis. Eine regelmäßige Fastenzeit oder Detox-Kur ist für sie ein bewährter Weg, Körper, Geist und Seele neue Kraft zu schenken. Detox, vergleichbar mit einem neuen Setup hat viele Vorteile: Es entlastet, entgiftet und hilft dem Körper zu regenerieren. Das sei wichtig, denn Schadstoffe – etwa aus Umwelt, Ernährung oder Medikamenten – belasten den Körper, besonders die Leber und die Ausscheidungsorgane Darm, Haut, Nieren und Lunge. Mit bewusster Ernährung, gezielter Bewegung und Entspannung könne der Körper wieder in sein natürliches Gleichgewicht finden und die nächtliche Regeneration optimal nutzen, so die Gesundheitsberaterin.

RED

Guter Schlaf ist unser Thema!

- Kostenfreie Schlafseminare
- Schlafberatung - & Analyse
- Alles für ein gesundes Raumklima: Schlafsysteme, Matratzen, Kissen & mehr aus reinen Naturmaterialien



BLATTGRÜN-LESER GUTSCHEIN

20,00 €

auf das gesamte Decken- & Kissenortiment, gültig September/Oktober 2025

Jetzt Termin vereinbaren (Tel. 09741 - 727) oder besuchen Sie uns: Mo.- Fr. 9:30 - 18:00 Uhr | Sa. 9:30 - 13:00 Uhr

Kirchplatz 1 - Bad Brückenau - info@wohn-gesund.com



Ingwer mit seiner belebenden Schärfe und seinen zitrusartigen süßlichen Aromen ist ein wahres Multitalent.



Die Magie des Lorbeers liegt in seiner Fähigkeit, den Geschmack anderer Zutaten zu vertiefen und abzurunden.

MAGISCHE HERBSTGEWÜRZE: INGWER UND LORBEER

Scharfe Knolle trifft erdiges Blatt

Wenn der Herbst mit kürzer werdenden Tagen und kühlerer Luft Einzug hält, Blätter mal sanft oder stürmisch tänzelnd zu Boden gleiten, liegt oft eine ganz eigene zauberhafte Stimmung in der Luft. Es ist eine Zeit, in der wir uns nach Geborgenheit und kräftigen wärmenden Aromen sehnen. In diesem Zauber spielen zwei kraftvolle Gewürze eine nicht ganz unbedeutende Rolle, die unterschiedlicher nicht sein könnten und sich doch perfekt ergänzen: der scharf-feurige Ingwer und das würzige leicht bittere Blatt des Lorbeers. Gemeinsam entfalten sie in einem noch so einfachen Herbstgericht eine **kulinarische, wärmende Sinnlichkeit** und verströmen mit ihren Aromen eine Vorahnung auf eine gemütliche Herbstzeit.

Der **Ingwer** mit seiner belebenden Schärfe und seinen zitrusartigen süßlichen Aromen ist ein wahres Multitalent. Fein gerieben verleiht er Gerichten eine pikante Schärfe, die perfekt zu Kürbissuppen, Ingwerplätzchen oder auch in Marinaden für Fleisch und auch Tofu passt. Er kann diese Speisen zu einer aufregenden Geschmackstiefe führen. Aber auch in Getränken entfaltet er seine wahre

Magie. Ein einfacher Ingwertee verfeinert mit Zitrone sorgt für ein angenehmes Wärmegefühl von innen.

Heimisch ist der Ingwer in Südostasien und wird heute in zahlreichen Gebieten des Tropengürtels kultiviert. Im Altertum kam er mit arabischen Händlern nach Europa. Ingwer enthält ein aromatisch riechendes ätherisches Öl und nichtflüchtige Scharfstoffe, außerdem ist er reich an Stärke. Anerkannt ist seine Wirkung **gegen Reisekrankheit mit Übelkeit und Erbrechen**, er wirkt durch seine Scharfstoffe verdauungsfördernd und ist damit ein Mittel gegen Völlegefühl und Blähungen.

Harmonisches Zusammenspiel

Lorbeerblätter stammen ursprünglich aus Kleinasien und haben sich im Laufe der Zeit im gesamten Mittelmeerraum verbreitet. Sie sind gegen den Ingwer eher unscheinbare Blätter, die viele mit Eintöpfen oder Suppen assoziieren, die stundenlang vor sich hin köcheln müssen. Dieses unscheinbare Blatt hat einiges zu bieten. Die Magie des Lorbeers liegt in seiner Fähigkeit, den Geschmack

anderer Zutaten zu vertiefen und abzurunden, ohne selbst dominant zu sein. Ein weiterer Zaubertrick des Lorbeers ist der, dass er Süße ausgleichen kann und Gerichten damit eine erdig-herbe Note verleiht. Aufgrund des aromatischen Geschmacks der Lorbeerblätter sind appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkungen anzunehmen.

Die **magische Symbiose** Ingwer und Lorbeer entfaltet sich dann, wenn man beide kombiniert. Die scharfe Knolle und das erdige Blatt bilden ein harmonisches Zusammenspiel in der Herbstküche. Man stelle sich eine wärmende Linsensuppe mit der würzigen Basis der Lorbeerblätter und einer Prise geriebenem Ingwer vor, welcher der Suppe eine frische Schärfe verleiht. Beide Gewürze sind ein Beispiel dafür, dass die Magie einer guten Küche nicht in der Komplexität, sondern vielmehr in der bewussten Auswahl der Zutaten liegt. So können wir die Aromen eines guten Essens genießen und uns von den kleinen Wundern des Herbstes verzaubern lassen.

RENATE DRACH

FOTOS: ©SEREZNIY-DEPOSITPHOTOS.COM, ©NATALI-PLSKAYA-DEPOSITPHOTOS.COM



GEÖFFNET
MO – FR 8 – 19 UHR
SA 8 – 13 UHR

IHR BIOLADEN IN ROTHENBURG OB DER TAUBER REGIONALE PRODUKTE

Vertrieb regionaler Erzeugnisse und internationaler Markenwaren an Nachbarn

Direkt am Galgentor in der malerischen Altstadt von Rothenburg o.d.T. bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Bio-Lebensmitteln und Natur-Kosmetik.

- Vom Frühstück bis zum Schlummertrunk
- für Sie und Ihn
- für Alt und Jung, Groß und Klein
- für Familien und Singles
- auch für Veganer und Allergiker

Kurz und bündig: Für alle und besonders für SIE

GALGENGASSE 52 – AM WÜRZBURGER TOR
TELEFON: 09861 / 933510 | MAIL: Bio@vreiman.de | www.vreiman.de

Wir backen das echte Holzofenbrot

- nur mit reinem Natursauerteig
- im Holzbackofen
- ohne Zusatzstoffe
- aus spritzmittel-freiem Jurakorn®



Buchauer Holzofenbäckerei • Pegnitz-Buchau
Tel. 092 41/8121 www.holzofenbrot.de



Seit 10. Mai lädt Burgbernheim in seine neue Streuobstwelt „BERNATURA“ ein. In Shop und Café warten viele leckere Streuobstprodukte.

BURGBERNHEIM LÄDT EIN IN SEINE NEUE STREUOBSTWELT

Grandioses Gemeinschaftswerk

Es ist gut, dass es Projekte gibt, die alte Redensarten Lügen strafen. „Viele Köche verderben den Brei“ ist beispielsweise solch eine. Das Schild „Streuobstland“ auf der Autobahn, wenige Kilometer vor der Ausfahrt nach Burgbernheim, macht bereits neugierig. Streuobstbäume entlang der Straße ins Stadtzentrum weisen den Weg. Hier, am Marktplatz, direkt hinter dem kleinen Rathaus, fällt der Blick auf einen hohen, leuchtend weißen Giebel. An den imposanten Neubau mit großen, hälftig mit schmalen grauen Holzplatten verblendeten Fensterfronten schmiegen sich zur Linken zwei frisch sanierte hübsche Fachwerkhäuser. Das miteinander geschickt verbundene Ensemble ist das neue **Glanzstück des Ortes**. Vor gut zwei Jahren, man glaubt es kaum, standen hier noch, völlig verwaist, zwei marode Fachwerkhäuser und eine unansehnliche abbruchreife Scheune. Nach über zehnjähriger Planungs- und zweijähriger Bauzeit hat sich die kleine Stadt zwischen bewaldeter Frankenhöhe, ausgedehnten Streuobstwiesen und dem Aischgrund gelegen, hier einen **lang gehegten Wunsch erfüllt** und ihr herausragendes kulturlandschaftliches Erbe mit einem eigenen **Streuobsterlebniszentrum**, dem BERNATURA, gekrönt.

Kluge Landesherren hatten bereits im 18. Jahrhundert vorausschauend Streuobstbäume zum Schutz vor Wetterunbilden und **zur Versorgung der hier lebenden Menschen** wie einen Gürtel rings um die Stadt sowie auf den umliegenden Wiesen anpflanzen lassen. Gegen das Versprechen, die Bäume zu pflegen, konnte jede und jeder den Ertrag „seiner“ Bäume ohne weitere Kosten genießen. Das knüpfte ein mit den Jahren immer stärker werdendes Band zwischen Bevölkerung, Landschaft und den auf ihr wachsenden Obstschätzen. Es wurde sogar so stark, dass sich die Burgberheimer mit aller Macht widersetzen, als ihre Streuobstwiesen, teils öffentlich gefördert, gerodet werden sollten. Auf dem gewonnenen Land sollten neue landwirtschaftliche Flächen geschaffen und der umweltverträgliche, aber aufwändigere Streuobstanbau gegen niederstämmige Monokulturen ersetzt werden. Man sieht, wohin **Zusammenhalt und ein fester Wille** führen: Heute wachsen in und um Burgbernheim rund 30.000 Obstbäume auf 120

Hektar Streuobstwiesen. Im Schnitt kommen neun Bäume auf eine Person. Rund die Hälfte der Fläche ist in städtischem Besitz. Als heutiges Stadtoberhaupt war es Bürgermeister Matthias Schwarz wichtig, dieses Erbe nicht nur zu bewahren, sondern einem breiten Publikum den fürsorglichen Gedanken als auch die vielen Vorteile, die eine Streuobstwiese und die auf ihr wachsenden Schätze bringen, ans Herz zu legen. Wie gut, dass seine Vision auf fruchtbaren Boden fiel, und die Idee zu einer eigenen „Streuobstwelt“ auf so viele offene Ohren stieß. **Mit Sachverstand, Kreativität, Herz und Hand** vieler Beteiligten ist etwas Einmaliges entstanden, das man beim ersten Besuch gar nicht in all seinen Facetten aufnehmen kann. Das BERNATURA ist **multifunktional angelegt**. Die eigene Mosterei, die Mitte September in Betrieb geht, verkürzt nun die teils langen Wege zum Saft aus eigenen Äpfeln. In der dahinterliegenden Werkstatt können Nistkästen gebaut oder auch Honig geschleudert werden. Im Stockwerk darüber lässt sich im Shop mit angegliedertem Café schmecken, was sich aus Apfel, Birne, Zwetschge und Co. Wunderbares zaubern lässt. Ums Eck kann man sein Streuobstwissen in der gut bestückten **Streuobstbibliothek** mit eigenem



Über 130 Streuobstsorten lassen sich in exzellenten Nachbildungen entdecken.

Lese- und Arbeitsraum nebenan, aufpolieren und allerhand Infos über die Region und den Streuobstanbau aus der Touristinformation mit nach Hause nehmen. Hinter **Shop und Café** wartet das nächste Highlight: ein großer multifunktionaler, beeindruckender Saal mit dahinter liegender großer Küche. Hier ist vom Showkochen über Streuobstkabarett bis zur Hochzeit alles denk- und machbar. In der 2. Etage wird das alles noch mit einer liebevoll gestalteten wie kenntnisreich umgesetzten **Erlebnisausstellung** getoppt. Für Klein und Groß vergeht hier zwischen gemalten Schaubildern, Spielen, interaktiven Stationen, kleinen Präsentationen und jeder Menge mundgerechten Infohappen die Zeit wie im Flug. Und braucht der Kopf eine kleine Pause, um all das zu verdauen, dann wartet da die attraktiv wie informativ gestaltete **Dachterrasse zum Verschnaufen**.

Um all die Abteilungen und die sich daraus ergebenden Möglichkeiten zu koordinieren, leistet sich die Stadt - wo andere Kommunen ängstlich auf die Bremse treten - sogar ein eigenes BERNATURA-Team. Das alles **verdient höchste Wertschätzung**, viel Dank und vor allem viele Besucher.

PETRA JENDRYSEK

FOTOS: PETRA JENDRYSEK

► www.bernatura.de, geöffnet Mi-Fr 10-17 Uhr, Sa/So 11-18 Uhr. Am 12. Oktober lädt Burgbernheim zum Streuobsttag auf den Kapellenberg.



AUSSERGEWÖHNLICHE MENSCHEN UND IHRE REZEPTE

Streuobstwiese im Glas

Herbstzeit ist Obstzeit. Wir haben drei Menschen, die mit und von Obstwiesen leben, nach ihrer Beziehung zu den Bäumen und nach ihren Lieblingsrezepten gefragt. Hier ist das Ergebnis.



Die einfachen Rezepte von Oma sind die besten: Christina Fallenbacher an ihrem Küchenherd beim Erstellen von Apfelessenz.

„Alt wie ein Baum möchte ich werden“ heißt es in einem Lied. **Erna Obernöder** aus Kleinmünster ist mit 98 Jahren bereits alt wie ein Baum. Die meisten Fragen, die man ihr stellt, hält sie für überflüssig. Dementsprechend knapp fallen ihre Antworten aus. „Obstbäume gehören zu meinem Leben halt dazu“, ist so ein typischer Erna-Satz. Erna kommt aus einer Zeit, in der Äpfel in Unterfranken noch vor allem zu Most verarbeitet wurden, der dann in Holzfässern im Keller lagerte. Erna kramt in ihrer Erinnerung und sagt: „Wir haben auch **Apfelringe in der Bratröhre getrocknet** und Apfelgelee eingekocht. Aber das mit dem Gelee war mühselig und dauerte sehr lange, weil es damals ja keinen Gelierzucker gab.“



Ein anderes Streuobstwiesenprodukt aus Ernas Zeit, für das man nur eine einzige Zutat braucht, hat sich ihre Enkelin **Christina Fallenbacher** vor einigen Jahren zu eigen gemacht. Erna nennt es Apfelfhonig, Christina Apfelessenz. Ernas

Kurzversion des Rezepts geht so: „Wir haben halt den Apfelsaft im Herbst auf den Holzofen in der Küche gestellt und immer weiter eingekocht, bis er haltbar und dickflüssig war. Den Ofen haben wir ja sowieso geschürt.“ Die ausführliche Version des Rezepts finden Sie weiter unten. Enkelin Christina ergänzt: „Wenn man frischen Apfelsaft sehr langsam reduziert, entsteht ein einzigartiges Gemisch aus feiner Säure und unaufdringlicher Süße.“

Wem der Apfelsaft oder die Zeit zum Einkochen fehlt, der kann Apfelessenz auch in Christinas Hofladen „Siebensachen“ in Kleinmünster kaufen – allerdings erst nach der diesjährigen Apfelernte. Wer auf einer Streuobstwiesenwanderung rund um Kleinmünster Ernas und Christinas Streuobstwiese selbst in Augenschein nehmen und sich inspirieren lassen will, was man aus Äpfeln und Birnen sonst noch alles selbst herstellen kann, der kann das bei einem Seminar am 27. September mit Verkostung unterschiedlicher Streuobstprodukte und Obstsortenbestimmung tun. (Siehe <https://gartenbauvereine-hassberge.de/jahresprogramm/seminarreihe-nachhaltig-leben.html>)



Apfelessenz

Zutaten:

Bunt gemischter Streuobstwiesensaft

Zubereitung: Apfelsaft in einen großen Topf füllen und aufkochen lassen. Ein Drittel des Saftes bei hoher Hitze etwas schneller einkochen, damit der Saft nicht anfängt zu gären. Den verbleibenden Saft dann vor sich hinsimmern lassen und langsamer reduzieren. Immer wieder frischen Apfelsaft dazugießen. Umrühren ist nicht erforderlich. Das Prozedere kann und soll sich über Tage hinziehen. Wenn das Aroma von gerösteten Äpfeln sich am Ende in Ihren Vorhängen und nicht in der Essenz befindet, waren Sie zu schnell, bzw. die Temperatur war zu hoch. Saft so lange eindicken lassen, bis eine goldgelbe, zähflüssige Essenz entstanden ist. Diese heiß in Fläschchen abfüllen.

Hinweis: Am besten frischen Apfelsaft verwenden, da dieser mehr Pektine enthält und besser eindickt. Späte Apfelsorten eignen sich besser als frühe Sorten, da letztere mehr Wasser enthalten.

EINKAUFEN · ERLEBEN · GENIESSEN

Bio- & Streuobst MARKT



www.oekomodellregionen.bayern/regionaler-biomarkt

Bunte Vielfalt von Bio-Produkten und Streuobst **aus der Region**

Leckeres **regionales Bio-Essen und Bio-Getränke:** Von Falafel und Bratwurst bis Streuobstsafte, Weinschorle und Limonade

Informationsstände und buntes Kinderprogramm

Sonntag,
28. September 2025
11:00 bis 17:00 Uhr

im Innenhof des
Landratsamtes Würzburg



ÖKO-MODELLREGION
stadt.land.wü.



Gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Foto: Daniel Delang / Öko-Modellregionen Bayern



Eigentlich ist Jörn Kabisch (Mitte) Journalist. Seit vier Jahren ist er auch Wirt und zaubert im „Gasthaus zum Schwan“ in Castell für seine Gäste zwei Mal in der Woche ein gleichermaßen einfaches wie raffiniertes Menü. Dabei landet fast alles, was auf seiner Streuobstwiese und in seinem Garten wächst, im Kochtopf.

Streuobstwiese als Wirtsstube

Jörn und Katharina Kabisch lebten in Berlin. Auf der Suche nach Ruhe und Einfachheit verschlug es sie vor vier Jahren zum Wandern nach Castell. Dort verliebten die beiden sich in ein altes Gasthaus und entschieden zu bleiben. Die alte Streuobstwiese hinter dem Haus spielte beim Verlieben keine unwesentliche Rolle. Wenn Jörn über das Kleinod spricht, dann mit großem Respekt: „Die Obstbäume sind zum Teil über achtzig Jahre alt. Knorrig und verwachsen stehen sie in Reih und Glied wie von der

Natur und dem Wetter behauene Skulpturen. **Die Atmosphäre ist einzigartig.** Wann immer das Wetter es auch nur ein bisschen zulässt, machen Jörn und Katharina die Obstwiese, auf der auch Gemüse und Hühner zuhause sind, zur Wirtsstube. An großen Tischen treffen dann Menschen aufeinander, die sich im hektischen Alltag nie begegnet wären. Bisher beobachtete Jörn Folgendes: „Der Halbschatten in den Mittagsstunden und der warme Sonnenuntergang am Abend zwischen den Bäumen entspannt die Menschen sichtbar. Das breite Laubdach wirkt wie eine Klimaanlage für das ganze Anwesen. An sehr heißen Sommertagen ist es hier ein paar Grad kühler, im Winter fangen die Bäume beißende Kälte und klirrende Winde ein. Dann wird die Streuobstwiese Winterquartier für unsere Hühner.“

Jörns fermentierte Zwetschgen haben Franken noch nicht gänzlich erobert, was daran liegen könnte, dass Fermentieren in Berlin angesagter ist als in Franken. Aber das kann sich ändern. Wer im Gasthaus im Schwan ein mehrgängiges Menü bucht und Glück hat, kann Jörns fermentierte Zwetschgen auch vor Ort in Castell genießen.

► <https://schwancastell.de/>



Fermentierte Zwetschgen

Zutaten:

1 Kilo Zwetschgen, halbiert und entkernt
20 Gramm Salz, 3 Lorbeerblätter

Zubereitung: Zutaten mischen und vakuumieren oder in ein hohes Glas einfüllen. Bei der Fermentation im Glas braucht man noch ein Fermentationsgewicht, das die Früchte unter die Oberfläche der Flüssigkeit drückt, die während der nächsten 24 Stunden entsteht. Dafür einen kleinen Gefrierbeutel mit Wasser füllen, verknoten und auf die Früchte auflegen. Das Glas locker verschließen, damit Kohlensäure entweichen kann. Nun für vier bis acht Tage hell (aber nicht in direkter Sonneneinstrahlung) und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Die sauren Zwetschgen halten sich im Kühlschrank bis zu zwei Wochen, vakuumiert zwei Monate. Sie eignen sich als Beilage zu Brotzeit oder Wildgerichten, lassen sich mit Zwiebeln und Nelken hervorragend zu einem Chutney weiterverarbeiten. Den Sud kann man hervorragend zum Abschmecken von Dressings verwenden oder auch als Aperitif mit Sekt aufgegossen genießen. Gleiches gilt, wenn man Zwetschgen und Sud mit dem Stabmixer püriert.

FOTO: ©HANS-PIXABAY.COM



AUFRUF IN EIGENER SACHE

Gesucht: Wissen rund ums Streuobst

Als prägendes Element der fränkischen Kulturlandschaft begleiten uns Streuobstwiesen seit der ersten Ausgabe dieses Magazins vor sieben Jahren. Die Gründe hierfür sind vielfältig: Sie sind Hotspot der Artenvielfalt, Verbündete im Klimawandel und versorgen uns als beständige Quelle ertümlichen Geschmacks mit einzigartigen, wertvollen Lebensmitteln. Darüber hinaus sind sie Anziehungspunkt für Erholungssuchende und Naturfreunde, stehen für Regionalität, Bodenständigkeit und Originalität.

Wir konnten Ihnen über die Zeit viel Wissen von fachkundiger Stelle weitergeben und gleichzeitig unseren Horizont erweitern. Mit jedem redaktionellen Beitrag öffnen sich neue Türen, die in der Regel aufgrund des begrenzten Platzes in einem Magazin nicht zu schließen sind. Das hat auch gute Seiten: **Wir bleiben am Thema dran**, beleuchten es aus anderen Perspektiven und lassen uns von der Begeisterung echter Streuobstfans mitreißen und anstecken.

Die Beschäftigung mit dem Thema hat mit dieser BlattGrün-Ausgabe einen neuen Höhepunkt erreicht und zugleich den Wunsch bekräftigt, noch tiefer in diese faszinierende Welt einzutauchen. In einer normalen BlattGrün-Ausgabe ist das aufgrund der Themenvielfalt, die sie bedient, nicht möglich. Deshalb möchten wir den nächsten, folgerichtigen Schritt gehen: **ein Streuobst-Sonderheft herausbringen.**

Dessen Vorbereitung benötigt, neben unseren anderen Publikationen, ausreichend Zeit und viel Know-how. **Und hier kommen Sie ins Spiel**, liebe Leserinnen und Leser. Auf welche Fragen suchen Sie Antworten? Können Sie uns an Ihrem Streuobstwissen teilhaben lassen? Oder verraten Sie uns Ihr besonderes kulinarisches oder heilsames Streuobst-Rezept? Je bunter Ihr Input, desto besser. Für Rückfragen benötigen wir zumindest Ihre Email-Adresse, sofern Sie Kontakt wünschen. Natürlich können Sie uns Ihre Anregungen auch anonym schicken.

Wir freuen uns auf jeden Fall auf Ihre Zuschriften, ob per Post oder per Mail an:

BlattGrün VERLAG

Biebelrieder Str. 36 · 97288 Theilheim
Mail: redaktion@blattgruen-verlag.de

Wir sammeln Ihre Zuschriften, werten sie aus und setzen uns bei Nachfragen gerne mit Ihnen in Verbindung. Das Sonderheft ist für den Spätsommer 2026 geplant.

FOTO: ©FRIESART-DEPOSITPHOTOS.COM

SEK



Uli Steinmetz im „Gemeinschaftsgarten der Wühlmäuse und ihrer Freunde“ in Jugenheim-Seeheim. Dort bringt sie jungen Menschen das Leben in und mit der Natur nahe.

Viele Hände, schnelles Ende

Uli Steinmetz saß in ihrer Kindheit oft mit Eltern, Geschwistern und Großmutter bis in die Nacht auf der Terrasse, um all das zu verman-schen, was der Vater von dem 3000 Quadratmeter großen Obstgarten in Seeheim-Jugenheim nahe Darmstadt nach Hause schleppte: Äpfel, Sauerkirschen, Mirabellen.

Dem Land ihrer Kindheit fühlt sich die gelernte Gärtnerin noch immer sehr verbunden. Der Obstgarten aus ihrer Kindheit ist heute ein Ge-meinschaftsgarten, der zehn Familien Obst, Gemüse und Kräuter zur Selbstversorgung liefert. Gleich daneben, auf einem 2000 Quadratmeter großen verwilderten Stück Land, schuf Uli gemeinsam mit anderen einen Ort, an dem Kinder gärtnern, Dinge ein- und ausbuddeln und Bäume erklimmen können. „Der Gemeinschaftsgarten der Wühlmäuse und ihrer Freunde“ wird aktuell von 12 unterschiedlichen Kinder- und Jugendgruppen sowie von Kindergärten genutzt. „Erleben wie ein Baum mit einem wächst und alt wird, leckere Dinge ernten, Kräfte trainieren, auf einen Baum klettern und die Welt aus der Vogelperspek-tive kennenlernen, den engen vier Wänden entkommen und nach Lust und Laune herumtoben“, beschreibt Uli das, was sie in ihrer Kindheit geprägt hat und was sie auch heutigen Kindern ermöglichen will.

Das Rezept, das Uli hier mit uns teilt, stammt nicht von ihrer Mutter, sondern von ihrer Tante. Die erzählte ihrer Nichte, wie die Frauen im Dorf einst Marmeladen und Latwersch in großen Waschkesseln einkochten. „Hierfür trafen sich mehrere Frauen und rührten mit einem riesigen Kochlöffel aus Holz abwechselnd die köchelnden Früchte im Kessel. Eine Person alleine konnte nämlich unmöglich über Stunden die immer dicker und schwerer werdende Masse bewegen“, gibt Uli die Überlieferung ihrer Tante weiter. Statt dem Waschkessel verwendet Uli heute einen Bräter und statt Holzfeuer den Elektroofen. Die Zwetschgen für ihren Latwersch – so heißt Zwetschgenmus auf Südhessisch – schnippeln meist viele kleine und große Helfer, wenn im Wühlmausgarten ein Fest ansteht. „Viele Hände, schnelles Ende.“

ROSIE FÜGLEIN

FOTOS: ©JAN_MACH-DEPOSITPHOTOS.COM, CHRISTINA UND CHRISTOPH FALLENBACHER, ROSIE FÜGLEIN, NABU JUGENHEIM-SEEHEIM

Pretzfelder
FRUCHTSAFTKELLEREI

Erhältlich im gut sortierten
Getränkefachhandel

Von Natur aus gut.
Auserwähltes von naturbelassenen
Streuobstwiesen der Fränkischen Schweiz

Birnensaft, Apfelsaft rot, Apfelsaft, Apfelsaft

Obstgroßmarkt Fränkische Schweiz e.G.

Trattstr. 7, 91362 Pretzfeld, Tel. 09194/79590, Fax 09194/795921
verwaltung@obstmarkt-pretzfeld.de · www.obstmarkt-pretzfeld.de

Latwersch

Zutaten:

6 Kilo späte Zwetschgen
500 g Rohrohrzucker
500 Gramm Gelierzucker 2:1
2 gestrichene Teelöffel
Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Zwetschgen waschen, entsteinen, in Hälften schneiden und in einen großen Bräter legen. Wenn sich $\frac{3}{4}$ der Zwetschgen im Bräter befinden, Zucker und Gewürz hinzufügen und untermischen, dann die restlichen Zwetschgen hinzufügen. Den Bräter ohne Deckel auf die unterste Schie-ne im Backofen stellen und den Ofen auf circa 200 Grad erhitzen. Nach etwa einer Stunde sollten die Zwetschgen kochen. Dann den Ofen auf circa 150 Grad herunterstellen. Die Masse sollte nicht zu heftig kochen und spritzen, sonst heißt es später Ofenputzen.

Die Masse jede Stunde einmal umrühren. Nach den ersten zwei Stunden bei 150 Grad den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Zwetschgen pürieren. Zurück im Ofen braucht das eindickende Zwetschgenmus noch drei bis vier weitere Stunden, bis es die gewünschte dickflüssige Konsistenz hat. Zur Probe einen Löffel voll Latwersch auf ein Tellerchen geben. Es sollte sich kein Wasserrand mehr bilden. Die Masse sollte aber auch nicht zu dick sein, damit sie sich gut in Gläser abfüllen lässt. Im Mittelalter wurde Latwerge übrigens als Heilmittel gegen Husten und Heiserkeit verwendet.





WORKSHOP-REIHE: STREUOBST KÖSTLICH VERWERTET

Obstvielfalt kreativ und nachhaltig nutzen

Streuobstwiesen sind ein attraktives Element unserer Kulturlandschaft und Hotspots der Artenvielfalt. Gleichzeitig bieten sie uns heimisches Obst, das weder lange Transportwege noch Behandlungen mit Pestiziden kennt. Früher spielten die Obstbäume eine wichtige Rolle in der Ernährung der Menschen, die Früchte wurden auf unterschiedlichste Art genutzt, was sich heute noch in der Vielfalt der alten Sorten widerspiegelt.

Mit einer Workshop-Reihe, die im Herbst 2025 startet, möchte das **Regionalmanagement des Landkreises Main-Spessart** in Kooperation mit der **vhs Karlstadt** und dem **Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Karlstadt**, verschiedene Möglichkeiten vorstellen, Streuobst zu verwerten. Dies reicht von überraschenden Kochrezepten bis zu verschiedenen **Methoden des Haltbarmachens** wie beispielsweise dem Dörren oder Fermentieren. Hier ein Überblick über die angebotenen Workshops:

22. September, 18-21 Uhr: Vom Baum auf den Teller – Wir kochen ein kreatives Menü mit Streuobst

Willkommen zum süßen Abenteuer „Vom Baum auf den Teller“! Hier lernen Sie, wie man Streuobst in köstliche Kreationen verwandelt – vom Apfel bis zur Zwetschge, alles mit Liebe und einem Hauch Kreativität. Auch wenn Sie kein Profi-Koch sind, dürfen Sie ausprobieren und am Ende schnabulieren. Gezaubert wird folgendes lecker wie leicht zuzubereitende Menü: Kürbis-Apfel-Suppe, Streuobst-Ravioli und Cheesecake im Glas.

► **Kursleitung:** Lisa Härth, Diät- und Ernährungsberaterin (**Kurs 25-K30527H**)
Veranstaltungsort: Küche in der Mittelschule, Karlstadt
Anmelde- und Stornoschluss: 17. September, Kursgebühr: 27,50 Euro
 Bitte Schürze, Geschirrtuch, Dosen für Reste und ggf. Getränk mitbringen

7. Oktober, 18.30 Uhr: Dörrobst aus dem Ofen – alte Tradition neu entdeckt



Wie kann man Obst haltbar machen und gleichzeitig vorhandene Wärme nutzen? In früheren Zeiten zwei wichtige Fragen, die Antwort darauf: die Früchte mit der Restwärme des Backofens dörren! Diese Tradition lassen lässt dieser Kurs wieder aufleben und stellt im Backofen der historischen Rossmühle in Karlstadt Dörrobst her. Der Workshop beginnt in den Räumen der vhs mit Infos zu den historischen Hintergründen und Tipps zum Dörren daheim. Gemeinsam geht es im Anschluss zur Rossmühle am

Fischerplatz. Hier wird in die Geschichte der Mühle eintaucht und das Obst, das seit einigen Tagen hier bereits trocknet, aus dem Ofen geholt. Bei der anschließenden Verkostung ist zu erleben, wie das Dörrobst eine herzhaft Brotzeit zu einem ganz besonderen Genuss macht.

► **Kursleitung:** Benjamin Roos, Bayerische Gartenakademie & Stefan Lehnert, Historischer Verein Karlstadt (**Kurs 25-K30528H**)
Veranstaltungsort: vhs Vordergebäude. Saal 1, 1. OG
Anmelde- und Stornoschluss: 2. Oktober, Kursgebühr: 12 Euro

15. Oktober, 18-21 Uhr: Streuobst kreativ verarbeiten: Chutneys, Fruchtsenf und Würzsaucen

Äpfel, Birnen, Quitten und Zwetschgen können nicht nur süß, sondern auch herzhaft verarbeitet werden. Im Kurs werden gemeinsam Chutneys, Fruchtketchup, Fruchtsenf und fruchtig/pikante Aufstriche zubereitet.

► **Kursleitung:** Gabriele Schäfer, Dipl. Oecotrophologin (**Kurs 25-K30529H**)

Veranstaltungsort: Küche des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Karlstadt

Anmelde- und Stornoschluss: 8. Oktober, Kursgebühr: 10-15 Euro, direkt vor Ort bei der Kursleiterin bar zu zahlen. Bitte Schürze, Geschirrtuch, Gläser und Flaschen zum Abfüllen (können auch im Kurs erworben werden) und ggf. Getränk mitbringen. Zur Anmeldung nutzen Sie bitte das Anmeldeportal der vhs-Karlstadt: www.vhs-karlstadt.de und geben entweder den Suchbegriff „Streuobst“ oder die jeweilige Kursnummer an.

©DANILSNEG-DEPOSITPHOTOS.COM, ©VRONISCHMIDT-PIXABAY.COM

Rhöner Herbst genießen & bewahren – im UNESCO-Biosphärenreservat!

Knackige Äpfel, bunte Streuobstwiesen – der Herbst in der Rhön ist Genuss pur.

Doch unsere Obstwiesen brauchen Pflege, damit sie auch in Zukunft blühen.

Alle Infos zu den Veranstaltungen im Herbst gibt's auf unserer Homepage!

unesco
Biosphärenreservat Rhön

DER KLOSTER- UND NATUR- ERLEBNISGARTEN RUFT

Obst- und Ernte- börse in Waldsassen

Der Sommer neigt sich seinem Ende zu und wir können viele Früchte und Gemüse des Jahres ernten. Was ist schöner als diese Ernte gemeinsam draußen in der Natur (und ganz umsonst!) mit einem Fest zu feiern? Das dachte sich auch die Umweltstation der Abtei Waldsassen (KuBZ) und lädt - übrigens zusammen mit der Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege sowie Obst- und Gartenbauvereinen aus der Region - **am 28. September von 10 bis 17 Uhr** zur alljährlichen Ernte- und Obstbörse ein. Möchten Sie Äpfel und andere Obst- und Gemüsesorten einkaufen und vor Ort genießen? Dann sind Sie hier goldrichtig.



In diesem Jahr erneut mit dabei sind erfahrene **Obstsortenbestimmer** (Pomologen), die Ihre Obstsorten begutachten und bestimmen. Neben Äpfeln gibt es allerdings andere interessante Sachen zu entdecken: Es können viele Produkte des alten Handwerks wie **Drechselarbeiten aus heimischen Obst- und Wildgehölzen**, Nährarbeiten, Salben und Aufgüsse und vieles mehr erworben werden. Mit dabei ist auch eine Obstbrennerei und Filzmeisterin Anita Köstler, die mit Kindern & Co. Kleinigkeiten filzt. Die Umweltstation bietet Kaffee und selbstgemachte Torten und Kuchen an. Genussvoll wird's auch beispielsweise bei deftigen Kräuterbratwürsten frisch vom Grill und Spezialitäten aus Äthiopien. Der Gedankengarten in der benachbarten Stadlgalerie von Christine Böhm lädt ebenfalls zum Verweilen ein. Außerdem mit dabei: **Räucherware** der zertifizierten Kräuterführerinnen und Mentorinnen für Garten und Natur Juliane Bock & Sandra Scherbl. Ihre Kurse „Räuchern zu den Jahreskreisfesten“ finden am 24. Oktober und 29. November statt. Wer einen fundierten Einblick in die Heilpflanzenlehre von Hildegard von Bingen bekommen möchte, ist bei der Führung durch den Garten mit Johanna Eisner (14 Uhr) bestens aufgehoben - anschließend geht es gleich zur Probierstation mit Hildegard-Aufstrichen und anderen Leckereien.

Wie heißt es so schön? An apple a day... Probieren Sie es doch einfach mal aus und kommen Sie vorbei.

NIKE WILHELMS

FOTO: TANJA SCHEDL

► www.kubz.de/cms/Jahresprogramm



Am 28. September lässt sich im Innenhof des Würzburger Landratsamtes alles über Streuobst und die ökologische Landwirtschaft erfahren.

GROSSER BIO- UND STREUOBSTMARKT IN WÜRZBURG

Streuobstvielfalt entdecken und genießen

Öko-Modellregion stadt.land.wü. und Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Würzburg laden am 28. September im Innenhof des Landratsamts Würzburg (Zeppelinstraße 15) zu einem besonderen Markttag ein. Mit dem ersten gemeinsamen großen Bio-Markt und Streuobstmarkt stehen ökologische Landwirtschaft und der Erhalt traditioneller Streuobstwiesen im Mittelpunkt. Zahlreiche Erzeugerinnen und Erzeuger aus der Region bieten von 11 bis 17 Uhr an vielen Marktständen frisches Obst und Gemüse, sortenreine Säfte, Wein, Streuobst, Brot, Honig und vieles mehr an –



selbstverständlich alles in Bio-Qualität oder aus nachhaltiger Bewirtschaftung. Zudem darf man sich auf ein **abwechslungsreiches Rahmenprogramm** freuen: Neben Mitmachaktionen wie Apfelsaft pressen oder Nistkästen bauen sowie einem Kinderprogramm mit kreativen, naturbezogenen Angeboten bieten Infostände jede Menge Wissen rund um eine nachhaltige Landwirtschaft, den Naturschutz und die Streuobstwiesen.

Wie könnte es anders sein: Kulinarisches kommt aus der **Bioküche**. Neben Bratwurst, Hamburger, Falafel sowie Kuchen und Gebäck kann man vieles andere Leckere, was die Region in Sachen Bio und Streuobst zu bieten hat, genießen.

Besonders wertvoll: Der persönliche **Austausch mit den Produzentinnen und Produzenten** gibt Einblicke in Anbau, Herstellung und regionale Besonderheiten und lässt genügend Raum für persönliche Nachfragen. Der Markt bietet damit nicht nur die Möglichkeit zum bewussten Einkauf, sondern auch zum Austausch, Genießen und Erleben mit allen Sinnen. Der Eintritt ist frei. **RED**

FOTOS: ©MICHINORDLICHT-PIXABAY.COM,
©CONGERDESIGN-PIXABAY.COM



ENGAGIERTES OBERFRANKEN-FILMPROJEKT

Liebeserklärung an die Streuobstwiese

Streuobstwiesen gehören zu den artenreichsten Biotopen unserer Kulturlandschaft, aber leider auch zu den am stärksten bedrohten. Von 1965 bis 2018 fielen 70 Prozent der Bäume in Bayern der Säge zum Opfer. Obwohl sie die Grundlage für gesunde regionale Produkte sowie den Erhalt alter Obstsorten liefern, das Landschaftsbild prägen und damit auch die touristische Attraktivität der Region beflügeln. Damit dies für die verbleibenden und neu angepflanzten Streuobstwiesen jedoch weiter gilt, bedürfen sie der richtigen Pflege. Warum das wichtig ist, führt seit kurzem ein engagiertes Filmprojekt vor Augen. Die vier oberfränkischen Initiativen der Integrierten Ländlichen Entwicklung, Frankenpfalz im Fichtelgebirge, Rund um die Neuburg – Fränkische Schweiz, Fränkische Schweiz AKTIV und Wirtschaftsband A9 Fränkische Schweiz, haben sich dafür zusammengeschlossen und einen wunderbar **vielseitigen wie informativen Film** über die Streuobstwiesen **rund um die Fränkische Schweiz** produzieren lassen. Dies übernahm Christian König von der Agentur Wetter-Klima-Umwelt in Ebermannstadt mit Hilfe von Daniel Hornstein von der Streuobstallianz Bayreuth und mit Unterstützung von zahlreichen Akteuren und Verantwortlichen aus den ILE-Regionen. Der Film beleuchtet das Thema Streuobst aus den verschiedensten Blickwinkeln, lässt viele Streuobstakteure zu Wort kommen. Er informiert darüber, wie man die Wiesen mit tierischer Unterstützung vor Verbuschung schützt und welche **Beratungs- und Erhaltungsmaßnahmen** zum Beispiel der Landschaftspflegeverbandes Weidenberg und Umgebung anbietet. Er streift wichtige **Eigeninitiative-Projekte** der Selbstversorgung, wie den Dorfladen Emtmannsberg, in dem es viele Streuobstprodukte zu kaufen gibt, oder das Modell der Solidari-schen Landwirtschaft. Streuobstwiesen ohne Bienen sind undenkbar. Folgerichtig wird die zentrale **Bedeutung der Imkerei** für die Bestäubung der Streuobstwiesen erläutert, und um das Wissen über den Wert vitaler Obstwiesen bereits an die kleinsten Obstfans weiterzugeben, gibt es einen Schwenk zur **Streuobstpädagogik**. Niemals mit erhobenem Zeigefinger, dafür aber mit ganz viel Wissen und noch mehr Herzblut. Unbedingt anschauen!

PETRA JENDRYSSEK

FOTO: ©WEYO-DEPOSITPHOTOS.COM

► **Der Link zum Film:** https://neuburg-fraenkische-schweiz.de/unsere_projekte/streuobstwiesenfilm/

Infoplattform

Streuobstbestände sind auch in Bayern in den letzten Jahrzehnten stark zurückgegangen und gelten heute vielerorts als gefährdet. In Bayern gibt es jedoch zahlreiche Organisationen, Initiativen und Vereine, die sich mit großem Engagement für die Erhaltung, Nutzung und Förderung von Streuobst einsetzen. Um diese Akteure zu unterstützen, wurde vom Bayerischen Landesverband für Gartenbau und Landespflege in Bayern e. V. die Infoplattform „Streuobst in Bayern“ geschaffen. Sie sammelt alle relevanten Informationen und Veranstaltungen zum Themenbereich Streuobst und erleichtert damit die bessere Vernetzung der Akteure untereinander sowie die Kontaktaufnahme zu den benötigten Ansprechpartnern. SEK

► www.streuobst-in-bayern.de

ONLINE-KURSE

Baumpflanzung & Baumschnitt

Um mehr Wissen zum Thema Obstbaumpflanzung und Obstbaumschnitt an Privatpersonen zu vermitteln, bietet die Streuobstberaterin des Landkreises Main-Spessart, Michelle Horn-Cetinköprülü, in Kooperation mit den Kreisfachberatern Maximilian Markert und Hilmar Keller dieses Jahr noch zwei Onlinekurse an: **Am 9. Oktober** geht es um die Baumpflanzung, am **20. November** um den Winterschnitt. Das theoretische Angebot will die praktischen Kurse der Obst- und Gartenbauvereine ergänzen, damit dort noch mehr Zeit für Praxisübungen bleibt. Die Online-Kurse finden abends ab 18.30 Uhr statt und sind kostenlos. Die **Anmeldefrist** endet jeweils am Vortag um 12 Uhr. **SEK**

► **Anmeldung unter:** www.main-spessart.de/themen/umwelt-natur/streuobst/neuer-ordner/9512.Online-Kurse-Theorie-des-Obstbaumschnittes-2025.html

OBST SELBER PFLÜCKEN

Hier ist es erlaubt



Obst direkt vom Baum: Das ist seit 2021 dank des Projekts „Ernten und Naschen erlaubt“ auch im Würzburger Stadtgebiet kostenfrei möglich. Seither darf jeder regionale Apfel, Birnen oder Nüsse auf 14 ausgewählten Flächen entweder direkt vom Baum pflücken oder vom Boden aufsammeln. Vor Ort angebrachte Hinweisschilder informieren über die Kampagne und laden zum Naschen und Verweilen ein. Ergänzt wird das Angebot von einem digitalen Übersichtsplan (unter <https://geostadtplan.wuerzburg.de/>

Rubrik: Umwelt- und Klimaschutz/Streuobstwiese) und einem Flyer, der beispielsweise im Würzburger Rathaus, der Umweltstation oder dem Gartenamt ausliegt. Letzteres bittet, Wiesenflächen nicht zu befahren und Bäume nicht zu besteigen. Erwartet wird im Vergleich zum Vorjahr eine bessere Ernte, da die Witterung günstig war und es gerade bei Apfelbäumen nur wenige Blütenfröste gab. **CL**

FOTO: ©CHRETIEN-DEPOSITPHOTOS.COM

► **Infos zu den städtischen Streuobstbäumen** über <https://www.wuerzburg.de/32683>, beim Gartenamt unter Telefon: 0931.37 49 11 und bei der Umweltstation unter Telefon 0931.37 44 00

...fair und
nachhaltig
aus der
Region!

Streuobst- & Bienenprodukte
Sortenreine Säfte,
Schorlen, Cider, Sekte,
Liköre, Brände...

Main Schmecker

main-schmecker.de



Main
Streuobst
Bienen eG



Pflege und Genuss zum Erhalt



Alte Obstbäume neben jungen, dazwischen Totholz, darunter blühendes Wiesenleben, in dem es krabbelt und summt. Streuobstwiesen zählen gerade durch diese heterogene Zusammensetzung und ihre weitgehend natürliche Belassung zu den artenreichsten Lebensräumen unserer Kulturlandschaft. Bis zu **5000 Tier- und Pflanzenarten** finden hier Nahrung und Lebensraum. Neben diesem Vorteil für die Natur liefern Streuobstbäume duftende aromatische Äpfel, saftige Zwetschgen, knackige Birnen und überaus gesunde Walnüsse. Darunter viele alte und überaus robuste Sorten, die schon in Vergessenheit geraten sind und die nie eine Chance haben, in den Handel zu gelangen, aufgrund der Unregelmäßigkeit der Früchte, mangels Masse oder schlicht aus dem Grund, weil es nicht rentabel ist, Zeit in eine Ernte zu stecken, die nicht angemessen entlohnt wird. Um jenes Land, auf dem sie wuchsen, vermeintlich rentabler zu nutzen, fielen in den 70er Jahren viele Streuobstbäume der Motorsäge zum Opfer, **ganze Streuobstwiesen verschwanden**. Von den noch 1965 gezählten 20 Millionen bayerischen Bäumen sind heute lediglich gut fünf Millionen erhalten, und das Baumsterben schreitet weiter voran. Die Gründe: mangelndes Interesse, Ableben der Wieseneigentümer, fehlender Nachwuchs, abhandengekommenes Wissen um die adäquate Baumpflege. Angesichts des Verlustes schlägt der 2021 initiierte bayerische **Streuobstpakt** zwar den richtigen Weg zur Rettung der inzwischen zum immateriellen Kulturgut erhobenen Streuobstwiese ein. Ziel ist, bis 2035 eine Million neue Bäume auf die Wiesen zu bringen und bestehende Streuobstwiesen zu erhalten. Doch um einen Stillstand oder gar eine Wende zu erreichen, müssten andere Wege beschritten werden, sind sich Fachleute und die seit Jahren wieder anwachsende Lobby der Streuobstfreunde sicher.



Bereits 2014 hat sich die von einer kleinen Gruppe Streuobstfreunde gegründete Genossenschaft „Main-Streuobst-Bienen eG“ mit Sitz in Margetshöchheim (Landkreis Würzburg) auf den Weg gemacht. Heute zählt der Zusammenschluss von Streuobstbauern und Imkern als registrierter Biolandbetrieb **bereits über 150 Genossen**, die gemeinsam am gleichen Strang ziehen. Gepflegt und betreut werden Streuobstflächen in den Landkreisen Würzburg, Main-Spessart und Kitzingen. Zum Teil selbst angepachtete, die von ihren Eigentümern nicht mehr selbst bewirtschaftet werden können. Zum Teil Fremdf Flächen von Privatpersonen und Kommunen, die die Betreuung als reine Dienstleistung entlohnen, erzählt der Geschäftsführer der Genossenschaft Krischan Cords.

Um den Streuobstbestand ökonomisch dauerhaft zu sichern, bedürfe es neben der richtigen Pflege und Betreuung auch deren Vermittlung in regelmäßigen mehrteiligen Kursen zum zertifizierten Streuobst-Baumpfleger. Die Kurse stehen auch Nichtmitgliedern der Genossenschaft offen. Der nächste Kurs startet im Januar 2026. Wer Hilfe bei der Bewirtschaftung und Pflege seiner Streuobstwiesen benötige, könne sich auch als Nichtmitglied an die Genossenschaft wenden, so Cords. Sie vermittele neben Spezialmaschinen auch qualifiziertes Personal.

Überzeugt von dessen **Dienstleistung** ist der Schritt zur Mitgliedschaft nicht weit. Möglich ist das bereits mit der Zeichnung nur eines Genossenschaftsanteils und der Entrichtung eines kleinen jährlichen Mitgliedsbeitrages. Daneben kann die Tätigkeit der Genossenschaft auch durch ehrenamtliches Engagement bei Pflegemaßnahmen und Sammelaktionen unterstützt werden.

Schließlich will das übers Jahr sorgsam gehegte Erntegut nach allen Regeln der Kunst verarbeitet und nachhaltig vermarktet werden. Letzteres geschieht unter der **Dachmarke „MainSchmecker“**. „Sie steht für regionale Bio-Qualität aus Mainfranken, gesunden Genuss, Biodiversität und natürlich den Erhalt alter schmackhafter Obstsorten“, erklärt der Streuobstfachmann und umreißt das reichhaltige Angebot: „Neben Apfel- und Birnensaft gibt es zahlreiche sortenreine Säfte und Mischsäfte mit Wildobst wie zum Beispiel Speierling, Honig, Liköre, im Champagnerverfahren ausgebauten Apfel- und Birnensekt, Brände und seit letztem Jahr auch Cider.“

Erhältlich sind die MainSchmecker-Produkte im ausgewählten Einzelhandel sowie immer donnerstags von 17 bis 18 Uhr in der **Obsthalle in Margetshöchheim** und auf dem ein oder anderen Markt in der Region. So am 28. September auf dem Bio- und Streuobstmarkt im Hof des Würzburger Landratsamtes und auf dem Adventsbasar in Hohenroth am 25. November.

Die Summe der Maßnahmen – und da schließt sich der Kreis – soll eine dauerhafte **faire Entlohnung** für die Erzeuger und eine **hohe Produktqualität** für die Käufer sicherstellen. Nur so ließe sich eine aussichtsreiche Zukunftsperspektive für mainfränkisches Streuobst und Honig schaffen, ist Krischan Cords überzeugt. **PETRA JENDRYSSEK**

FOTOS: MAINSTREUOBST BIENEN EG

► Weitere Infos unter www.streuobst-bienen.de, www.main-schmecker.de



Workshop-Reihe

Streuobst köstlich verwertet

Alle Termine... **OBSTVIELFALT NUTZEN – KREATIV UND NACHHALTIG VERARBEITEN**



www.main-spessart.de/Regionalmanagement

In Kooperation mit:

gefördert durch:

Regionalmanagement Bayern

Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



13. SEPTEMBER BIS 19. OKTOBER: VERANSTALTUNGSREIHE IM KITZINGER LAND

Fair und genussvoll

Zwischen dem 13. September und 19. Oktober finden im Kitzinger Land verschiedene „Fairanstaltungen“ statt, bei denen Weine und Säfte der heimischen Winzer in Kombination mit fair gehandelter Schokolade probiert werden können. Die Fairtrade-Initiativen und die drei Weltläden Kitzingen, Volkach und Wiesentheid freuen sich, den Interessierten an verschiedenen Orten kleine Kostproben

anzubieten: sei es am Tag des offenen Denkmals (14. September) im Schlosspark in Wiesentheid, beim Stadtshoppin am malerischen Stadtbalkon in Kitzingen (13. September) oder auf dem Volkacher Marktplatz unter dem Motto „Traube trifft Kakaobohne“ (27. September). In Sommerach sind Wein- und Schokoladen-Liebhaber ebenfalls herzlich willkommen zu einem Tasting am Kirchplatz

neben dem Rathaus (28. September) und beim monatlichen Reparatur-Café in Wiesenbronn gibt es neben Kaffee und Kuchen auch faire Schokolade und regionalen Traubensaft zum Probieren (10. Oktober). Und das Deutsche FastnachtMuseum bietet am 17. September unter dem Motto „Ich will keine Schokolade, ich will lieber einen Mann“ eine besonders „süße“ Museumsführung mit anschließender Verkostung an. Eine Anmeldung ist erforderlich unter info@deutsches-fastnachtmuseum.de oder Telefon 09321.23355.

Der Fairtrade-Landkreis bündelt diese Angebote und beteiligt sich ebenfalls mit zwei Aktionen: am Tag der offenen Tür des Landratsamts (19. Oktober) können die Besucherinnen und Besucher ihr Schokoladenwissen bei einem „Schoko-Quiz“ testen und fair gehandelte Schokolade aus dem Weltladen in Kitzingen verkosten. Traumrunden-Liebhaber sind aufgerufen, im Aktionszeitraum vom 1. bis 15. Oktober Fotos von ihren Lieblingsplätzen entlang der Rundwanderwege einzusenden. Bei beiden Aktionen können Landkreiswein-Pakete mit passender Fairtrade-Schokolade gewonnen werden. Das ausführliche Programm liegt unter anderem in den Rathäusern, Weltläden, Tourist-Infos und im Landratsamt aus. Online ist es zu finden unter <https://www.kitzingen.de/wirtschaft-verkehr/fairtrade/>.

FOTO: BENNO SCHWAB

MS

FAIRE WOCHE: „FAIR HANDELN – VIELFALT ERLEBEN!“

Zeichen setzen für eine gerechtere Welt

Die Faire Woche im September ist die größte Aktionswoche zum Fairen Handel in Deutschland – und die Chance für jeden, aktiv zu werden! Bei rund 2.000 Veranstaltungen in ganz Deutschland lässt sich Fairer Handel aus neuen Perspektiven erleben. Veranstaltet wird die Faire Woche vom Forum Fairer Handel e.V. in Zusammenarbeit mit Fairtrade Deutschland

e.V. und dem Weltladen-Dachverband e.V. Vor Ort gestalten hunderte Weltläden, Schulen, Fairtrade-Towns, Aktionsgruppen und engagierte Einzelpersonen das Programm. Wer mitmacht, setzt ein Zeichen für eine gerechtere Welt!

Dieses Jahr findet die Faire Woche vom 12. bis 26. September unter dem Motto „Fair handeln – Vielfalt erleben!“ statt. Gemeinsam mit tausenden Aktiven der Fair-Handels-Bewegung wird beleuchtet, mit welchen vielseitigen und kreativen Methoden der Faire Handel Mensch und Umwelt ins Zentrum des nachhaltigen Wirtschaftens rückt. Es geht

um die Vielfalt fair gehandelter Produkte und der Menschen, die sie produzieren. Es geht auch um das vielfältige Engagement für den Fairen Handel hierzulande, um die biologische Vielfalt und den nachhaltigen Anbau – all das fördert der Faire Handel aktiv. Vielfalt auf dem Teller erlebbar macht auch das kleine, liebevoll zusammengestellte Rezeptheft zur Aktionswoche. Es steht unter www.faire-woche.de/materialien zum Download (Materialienfeld ganz aufklappen!). Unter der Rubrik „Kalender“ sind auch alle gemeldeten Veranstaltungen gezielt abrufbar.


DRY



NATURKAUFHAUS

- Naturkosmetik
- Ätherische Öle
- Ökologische und faire Naturmode für Babies, Kinder und Erwachsene
- Spielzeug
- Praktisches und Schönes für zuhause
- Räucherwerk
- Zubehör für Yoga und Meditation
- Schönes zum Schenken

Würzburg, Augustinerstr. 5
Mo - Sa: 10 - 18 Uhr

www.naturkaufhaus.de
 [naturkaufhauswuerzburg](https://www.instagram.com/naturkaufhauswuerzburg)

37 PREMIUM-EXTRATOUREN FÜHREN DURCH DIE RHÖN

Natur, Kultur & Genuss vereint

Seit fast 20 Jahren verbindet der als Premiumweg zertifizierte Wanderweg „DER HOCHRHÖNER ®“ mit einer Gesamtlänge von 173 km zwischen Bad Kissingen und Bad Salzungen die attraktivsten Naturlandschaften und Sehenswürdigkeiten der Rhön. Ein Netz an Zubringern verbindet ihn mit den umliegenden Städten und Gemeinden. Als zusätzliches Angebot wurden derzeit 37 sogenannter Extratouren, Rundwege von unterschiedlicher Länge und unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad, ausgewiesen. Sie sind bestens dazu geeignet, bei herrlichen Ausblicken und frischer Luft den Kopf frei zu bekommen und zu entspannen. Die Premiumwanderwege, die sich allesamt mit dem Deutschen Wandersiegel schmücken, sind **zwischen 6,5 und über 20 km lang** und eignen sich dadurch für Ganztages- oder Halbtags-

ges-Touren. Einen wunderbaren Überblick über die verschiedensten Touren mit ausführlicher Beschreibung, klassifiziert nach leichten, mittleren und schweren Touren, kann man sich unter www.rhoen.info/extratouren verschaffen. Hier drei Vorschläge:

Eine hochprozentige, aber als **leicht** zu bewältigende Tour eingestuft (**Extratour Wald-Brand**) führt beispielsweise, passend zu Erntezeit auf den Streuobstwiesen, elf Kilometer entlang der Spuren der Rhöner Brennertradition rund um die Gemeinde Wartmannsroth und deren Ortsteilen. Hier reihen sich nicht nur kleine Edelbrennereien wie Perlen einer Kette dicht aneinander, sondern hier lässt sich quasi im Vorbeigehen anhand zahlreicher Infotafeln allerhand über das Brennerhandwerk erfahren. Brennerkunst live erleben und die Essenz der Streuobstwiesen schmecken kann man übrigens am 18. und 19. Oktober, wenn fünf Brennereien zum traditionellen Tag der edlen Brände einladen. Mehr dazu unter www.brennerweg.de.

Als **mittelschwer** gilt zum Beispiel die 13,2 km lange **Extratour Kreuzberg**, auf der Natur, Kultur und Genuss gleichermaßen zu erleben sind. Auf naturbelassenen Pfaden kann man die Aussicht in das Land der Fernen genießen, mit der Rhöner Holzschnitzkunst in Kontakt kommen oder im Bruder-Franz-Haus dem Leben Franz von Assisis, dessen ja am 4. Oktober gedacht wird, nachspüren.

Für ausdauernde, geübte Wanderer bietet sich beispielsweise die als **schwer** klassifizierte 20 Kilometer lange **Museumstour rund um Fladungen** an. Beginnend am dortigen Freilandmuseum streift die Tour auch das Grüne Band und führt zum Naturschutzgebiet „Lange Rhön“, in dem das Schwarze Moor liegt, eines der bedeutendsten Hochmoore Mitteleuropas. Es kann entlang eines ausgewiesenen Lehrpfades über einen gut begehbaren Holzbohlenpfad entdeckt werden.

SEK

FOTOS: ARNULF MÜLLER, ©CAVAN-DEPOSITPHOTOS.COM



MEINDL
Shoes For Actives

QUALITÄT
UND TRADITION
MADE IN BAYERN

**Durch 3D Computer Vermessung
Lauf- und Bewegungsanalyse
Optimaler gesunder Tragekomfort**

Bei uns: MF-Systemanpassung!

sport shop
Finest in Sports Würzburg City
Bahnhofstraße 1 · 97070 Würzburg · Tel. 09 31 / 1 28 48 · www.sportshop-wuerzburg.com



Auch über den Pferdkopf, einen Ausläufer und Nebenberg der Wasserkuppe, führt eine Extratour. Foto oben: Auf der Extratour durchs Schwarzen Moor ist der sehr seltene und gefährdete Rundblättrige Sonnentau zu entdecken.

26. OKTOBER: BIOREGIONRHÖN IM KLOSTER WECHTERSWINKEL

Ein Fest des nachhaltigen Genusses

Es wird bunt, informativ und vor allem lecker, wenn am 26. Oktober Kloster Wechterswinkel im gleichnamigen Bastheimer Ortsteil als idyllische Kulisse die Türen zur fünften BioRegionRhön öffnet. Von 11 bis 17 Uhr haben dann alle Interessierten wieder Gelegenheit, in die Welt der regionalen **Bio-Köstlichkeiten** einzutauchen und sich von der lokalen Vielfalt überraschen zu lassen: Akteure aus Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und Direktvermarktung präsentieren ihre Produkte – von knusprigem Bio-Brot und deftigen Bio-Wurstspezialitäten über aromatische Bio-Weine bis hin zu selbstgemachten Nudeln und schmackhaftem Gemüse.

Die Messe eröffnet nicht nur die Möglichkeit, in ungezwungener Atmosphäre **neue Geschmäcker** zu **entdecken** und sich von der hohen Qualität regional erzeugter Produkte zu überzeugen. Sie bietet auch einmal mehr die Gelegenheit, sich mit den Ausstellern, Produzenten und Organisationen aus dem Landkreis Rhön-Grabfeld und Umgebung auszutauschen, um einen tieferen Einblick in die Welt des Öko-Landbaus zu gewinnen. Das verspricht **erhellende Gespräche**, denn Rhön-Grabfeld liegt mit aktuell knapp 22 Prozent ökologisch bewirtschafteten Flächen über dem landes- und bundesweiten Durchschnitt. Vertreter des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bad Neustadt a.d. Saale (AELF), des Biosphärenreservates Rhön, des BUND Naturschutz, des Kreisverbandes für Gartenbau und Landespflege Rhön-Grabfeld, des Landschaftspflegeverband Rhön-Grabfeld e.V. sowie der Abteilung „Dachmarke“ der Rhön GmbH unterstreichen durch ihre Präsenz ihre Unterstützung auf dem Weg zum gesetzten Ziel: 2030 soll auf 30 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen ökologisch produziert werden.

Zehn Jahre Ökomodell-Region – ein Grund zum Feiern

Neben dem bunten Markttreiben lädt das Rahmenprogramm zu Interviews mit Bio-Landwirtinnen und Bio-Landwirten, einer kulinarischen Lesung und einer **Bio-Kochshow mit Heimatgeschmack** ein. Darüber hinaus darf man am Stand des AELF sein eigenes Müsli mischen, und Kinder können ein Steckenpferd basteln.

Außerdem gibt es Anlass, gebührend zu feiern: Seit zehn Jahren steht die Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld im Dienst der Bio-Produktion. Mit der **Ausstellung „Bio aus Rhön-Grabfeld – vom Acker bis auf den Teller“** lässt sie die ereignisreiche Zeit Revue passieren und präsentiert erfolgreiche Projekte und Aktionen der letzten Jahre.

Als Treffpunkt für Biofreunde, Erzeugende und Fachleute hat sich die alles zwei Jahre stattfindende BioRegionRhön längst etabliert und bietet einen hohen Informationsgehalt rund um nachhaltigen Konsum, ökologisches Wirtschaften und **regionale Wertschöpfung**. Schon allein deshalb verspricht der Tag bei freiem Eintritt ein wahres Fest des nachhaltigen Genusses zu werden, bei dem regionale Bio-Produkte die Hauptrolle spielen.

DRY

FOTOS: CHRISTIAN HÜTHER, ILONA SAUER



Bio & regional, das geht im Landkreis Rhön-Grabfeld besonders gut zusammen.



Zahlreiche Rhöner Organisationen steuern viel Information über den Landkreis und die ökologische Bewirtschaftung bei.

BAD KISSINGER

Theresien Quelle

GLASKLAR AUS DER RHÖN



www.theresienquelle.de



In acht Hofstellen kann man in das Leben von Bäuerinnen eintauchen.

10 JAHRE
ÖKO-MODELLREGION

RHÖN-GRABFELD
Zukunft.

BioRegion
RHÖN

**MARKTPLATZ FÜR
NACHHALTIGE
PRODUKTE AUS DER REGION**

SONNTAG, 26. OKTOBER 2025

Kloster Wechterswinkel Kunst und Kultur,
Um den Bau 6,
97654 Bastheim OT Wechterswinkel




20 JAHRE WETTBEWERB

„BÄUERIN ALS UNTERNEHMERIN DES JAHRES“

Frauenrollen neu gedacht

Das **Bayerische Staatsministerium** für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus zeichnet seit über 20 Jahren Bäuerinnen aus, die für ihre Höfe kreativ und mutig neue Wege gehen. Das Fränkische Freilandmuseum Fladungen zeigt die begleitende Roll-Up-Ausstellung noch bis 9. November in seinen historischen Hofstellen sowie Wirtschaftsgebäuden und stellt damit interessante **Bezüge zu Vergangenheit und Gegenwart** her.

Die Arbeit der Bäuerin war über Jahrhunderte selbstverständlich – und oft unsichtbar. Ob Haus, Hof oder Stall: Ihre Leistung wurde selten gewürdigt. Bis in die Nachkriegszeit bildeten **Frauen das Rückgrat vieler Familienbetriebe**. Erst ab den 1980er Jahren setzten sich neue Rollenbilder durch: Frauen entwickelten innovative Konzepte wie Ferienhöfe, Hofcafés oder Direktvermarktung. Heute übernehmen viele Bäuerinnen Führungsverantwortung, wirtschaften nachhaltig und gestalten den ländlichen Raum aktiv mit. Der Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres“ macht diese Entwicklung seit 2002 sichtbar – mit eindrucksvollen Beispielen weiblichen Unternehmergeistes. Die Biografien der ausgezeichneten Bäuerinnen geben **spannende Einblicke in historische Rollenbilder** und den gesellschaftlichen Wandel. Die Präsentation, die in Kooperation mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bad Neustadt a.d.Saale durchgeführt wird, ist **an verschiedenen Standorten** im Museumsgelände zu den regulären Öffnungszeiten zu sehen. Und zwar bis 30. September täglich von 9 bis 18 Uhr, ab Oktober ist montags Ruhetag. Die Hofstelle aus Bahra widmet sich unter dem Titel „Versponnen und genäht“ dem Thema Textilien im Bauernhaus. Im Pferdestall der Hofstelle aus Mühlfeld kreist die Präsentation um Pferde als ganzer Stolz der Bauern. Über die Rolle der Bäuerin als Versorgerin Alter und Kranker ist in der Hofstelle aus Rügheim zu lesen. Um die Frage, ob Schafhaltung nur Männersache ist, dreht sich das Roll-Up in der Stube der Schäferei aus Hausen. Der Frage, wer vermahlt die Ölsaaten? wird in der Ischlagmühle aus Wiesthal nachgegangen. Die Bedeutung des **Bauerngartens als Nutzen und Zier** der Bäuerin vermittelt die Hofstelle aus Waldberg. Dem Thema „Backen als Frauenarbeit“ widmet sich die Hofstelle aus Oberbernshards. Die achte Hofstelle, Haus Heinrichsthal, beleuchtet schließlich die Ziegenhaltung.

In **Audio-Interviews** mit den jeweils ausgezeichneten Bäuerinnen direkt vor Ort lässt sich von deren innovativen Ansätzen und Herausforderungen, mit denen sich frühere Generationen konfrontiert sahen, erfahren.

Begleitend zur Ausstellung findet am 16. Oktober ab 19 Uhr eine Podiumsdiskussion unter dem Motto „Frauenpower auf dem Land“ statt. Sie wird moderiert von Ralph Wege vom BR-Studio Main-Rhön. Details werden auf der Homepage des Museums zeitnah bekanntgegeben unter www.freilandmuseum-fladungen.de/de/ausstellungen/sonderausstellungen/bauerin-als-unternehmerin-des-jahres. PL

FOTOS: PATRICIA LINSMEIER, ©PAT_PHOTOGRAPHIES-PIXABAY.COM

Eine Hofstelle fragt,
ob Schafhaltung nur
Männersache ist.





5. OKTOBER: AKTIONSTAG STREUOBST

Spannende Einblicke

Informationen über den einzigartigen Lebensraum Streuobstwiese und alles Wissenswerte rund um das Thema Streuobst und Bienen hält der Aktionstag auf dem Streuobsthof Schiefhauer in Unterelsbach (Elsstraße 25) am 5. Oktober von 13 bis 17 Uhr bereit. Die Besucher entdecken bei kurzweiligen Führungen die beeindruckende Vielfalt alter Apfelsorten und erfahren, wie diese nicht nur unseren Gaumen erfreuen, sondern auch unserer Gesundheit zugutekommen. Themenführungen wie „Obstbäume verstehen“ und „Die Streuobst-Apotheke“ bieten tiefere Einblicke in die wertvollen Eigenschaften dieser traditionellen Obstsorten. Zudem gewährt ein Imker spannende Einblicke in das faszinierende Leben der Honigbiene und deren wichtige Rolle in unserem Ökosystem. Lassen Sie sich inspirieren!

SEK

FOTO: ©VICTORIA_NOVAK-DEPOSITPHOTOS.COM

BIOSPHERENRESERVAT RHÖN HAT AUCH DAS STREUOBST IM BLICK

Von Baumschnitt bis Sortenbestimmung

Der Rhöner Herbst ist eine Zeit voller Farben, Düfte und reifer Früchte – und eine Einladung, die Schönheit der Region zu genießen und zu bewahren. Streuobstwiesen prägen das Landschaftsbild des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön. Damit sie ihre Artenvielfalt behalten, ist Pflege unverzichtbar. Darauf macht der länderübergreifende **Pflegezonen-tag am 24. Oktober** aufmerksam. In der bayerischen, hessischen und thüringischen Rhön werden gemeinsam mit zahlreichen Freiwilligen Streuobstbestände im Sinne naturschutzfachlicher Aspekte gepflegt: fachgerechter Baumschnitt, Befreiung von Misteln und weitere Maßnahmen, die den Erhalt sichern. Die Pflegezonen umgeben die Kernzonen des Biosphärenreservats und schützen diese vor äußeren Beeinträchtigungen. Hier zeigt sich, wie Mensch und Natur im Einklang agieren. Die Klimakrise geht auch am Streuobst nicht ganz vorbei. Deshalb bietet die Hessische Verwaltungsstelle in Hilders am 16. Oktober um 19 Uhr einen Vortrag zum Thema „**Streuobstwiese und Klimawandel**“ an. Trockene und heiße Sommer, sinkende Grundwasserspiegel, veränderte Vegetationsperioden und Veränderungen bei den Niederschlägen machen auch den Obstbäumen zu schaffen. Milde Winter begünstigen bisher unbekannte Schädlinge in den Streuobstwiesen. Wie kann



und muss man sich auf die Veränderungen einstellen? Streuobst-Expertin Hannelore Rundell vom Landschaftspflegeverband Rhön-Grabfeld informiert im Rahmen eines Vortrags über die Herausforderungen im Obstanbau und mögliche Anpassungen. Ein weiterer Streuobst-Höhepunkt ist der **Sortenbestimmungstag auf Burg Fürsteneck** am 18. Oktober. Besucherinnen und Besucher

können von 13 bis 17 Uhr gemeinsam mit Astrid Schäfer und einem erfahrenen Pomologen die Sorten ihrer heimischen Äpfel oder Birnen bestimmen lassen. Dafür sollten Proben der Früchte mitgebracht werden. Eine Anmeldung ist nicht nötig.

LH

FOTOS: LEA HOHMANN

► Weitere Details unter www.biosphaerenreservat-rhoen.de



Ihr Profi für Fotovoltaik aus der Rhön!

Realisieren Sie mit uns Fotovoltaikanlagen, Speicher und Wallboxen aus einer Hand! Verlassen Sie sich auf unser Fachwissen, unsere Erfahrung und unseren Rundum-Service.




So schnell erreichen Sie uns:

Einfach anrufen: **09776 61-620**

E-Mail an: sonne@uew-rhoen.de

Sichern Sie sich JETZT Ihr individuelles Angebot!



Überlandwerk Rhön GmbH
Sondheimer Str. 5 | 97638 Mellrichstadt
uew-rhoen.de/sonne   





19. OKTOBER: GROSSER HOLZTAG IN SCHEINFELD

Faszinierender Wunderwerkstoff

Holz zählt zu den ältesten Rohstoffen der Welt. Es ist so vielseitig einsetzbar wie kaum ein anderes Material und erfüllt zugleich verschiedenste Funktionen. Als Hülle eines Hauses sorgt es durch seine hervorragenden regulierenden und dämmenden Eigenschaften für ein angenehmes, gesundes Raumklima und lässt uns aufatmen. Seine Fähigkeit, im Urzustand CO₂ aufzunehmen und bis zu seiner Verrottung oder Verbrennung dauerhaft zu speichern, macht Holz zu einem unserer größten Verbündeten im Kampf

gegen den Klimawandel. Als Spielzeug in der Hand eines Kindes schafft es die Brücke zur Natur, regt dessen Kreativität an und lässt es den Alltag vergessen. Durch die Hand eines Schreiners oder das geschulte Auge eines Bodenbauers beschert Holz uns durch seine wunderschöne, immer einzigartige Maserung außergewöhnliche Oberflächen und eine behagliche Atmosphäre. Kurzum: Holz ist ein ganz besonderes Stück Natur. In seine faszinierende Welt lässt der Scheinfelder Holztag seine Besucherinnen und Besucher seit vielen

Natürlich lässt sich Holzfee Nelé I. den Holztag in Scheinfeld nicht entgehen.

Jahren eintauchen. Am 19. Oktober findet das einzigartige Event, das Holzliebhaber, Fachleute und Familien gleichermaßen in Scharen anzieht und begeistert, wieder statt. Mit über 200 Ausstellern aus allen Bereichen rund um das Thema Holz erwartet sie ein abwechslungsreiches Programm voller Inspiration und Innovation.

Der Holztag zeigt die neuesten Trends in der Holzverarbeitung, erfreut mit nachhaltigen Produkten und inspiriert mit vielen kreativen Ideen rund um den Werkstoff, von Möbeln über Kunstwerke bis zum tragenden Teil in Bauprojekten. Mit Blick auf den Klimawandel gibt der Infotag Informationen zum Waldumbau und der Forstwirtschaft – kurzum: hier ist für jeden etwas Interessantes dabei!

Von Baumrücken bis Holzspielzeug

Besonders hervorzuheben ist die Ausstellung unterschiedlichster Kunst aus Holz im großen Messezelt. Beeindruckende Holzskulpturen und kunstvolle Handwerksstücke zeugen vom Können und der Kreativität talentierter Künstler und Handwerker ebenso wie von der einzigartigen Schönheit des Holzes.

Neben spannenden Vorführungen und informativen Workshops besteht die Möglichkeit, direkt mit Experten ins Gespräch zu kommen. Um 13.30 Uhr ist beispielsweise auf dem Messegelände von einem Zimmermeister zu erfahren, was es mit der Tradition des Richtspruchs auf sich hat. Im Garten des Alten Amtsgerichts kann man beim Baumrücken über die Kraft und Geschicklichkeit der Pferde staunen. Neben dem Messezelt bietet der Kreisjugendring eine große Aktionsfläche zum Spielen mit Holz.

Auch das kulinarische kommt nicht zu kurz: Probieren Sie köstliche Wild- und Fischspezialitäten, die Ihnen die Aromen der Natur näherbringen. Eis, Kaffee und Kuchen sowie andere süße Leckereien runden das Angebot ab.

SEK

FOTOS: FOTODESIGN HP BACHERLE,
FOTOGRAFIE KATZENBERGER

► Infos mit Lageplan und Ausstellern kurz vor der Veranstaltung unter www.stadt-scheinfeld.de





FERMENTIERTAG IM BAUERNMUSEUM BAMBERG LAND

Haltbar und gesund

Fermentieren liegt im Trend. Kein Wunder, ist diese spezielle, aber schon alte Methode des Haltbarmachens mittels Mikroorganismen nicht nur eine energiefreie Variante, sondern auch eine ausgesprochen gesunde, werden dabei doch wertvolle Nährstoffe wie der Darmgesundheit zuträglich Probiotika erzeugt. Entstehende Milchsäure oder Alkohol **töten schädliche Mikroorganismen ab** oder hindern sie am Wachstum. Das erhöht nicht nur die Haltbarkeit, sondern macht die Lebensmittel auch bekömmlicher. Um die Techniken des Fermentierens bekannter zu machen, lädt das Bauernmuseum Bamberger Land in Frensdorf am **27. September** zu einem Fermentiertag ein. Von 9 bis 16.30 Uhr können Erwachsene und Kinder ab sechs Jahren lernen, Gemüse unkompliziert haltbar zu machen. Angeboten werden **drei unterschiedliche**, nacheinander folgende **Kurse**. Die Module können jedoch auch einzeln gebucht werden.

An diesem Kurstag erfahren Sie das Wichtigste zum Thema Fermentation. Los geht von 9 bis 10.30 Uhr mit dem Fermentieren von **Wasserkefir und Kombucha**, denn nicht nur Gemüse, sondern auch **fermentierte Getränke** sind ein Genuss, wie man an Frankens Bierbraukultur sehr gut sehen und schmecken kann. Während der Franke sich über den beim Bierbrauen durch Fermentation

entstandenen Alkohol freut, kann man sich bei Wasserkefir und Kombucha über einen frisch-spritzigen Geschmack und jede Menge guter Mikroorganismen freuen. Die gemeinsam hergestellten Getränke können im Anschluss mit nach Hause genommen werden. Von 10.45 bis 12.45 Uhr schließt sich die Herstellung von **Sauerkraut** an. Zwar mangelt es uns oftmals nicht an Vitamin C, jedoch häufig an nützlichen Darmbakterien, die sich in vielen industriell verarbeiteten Varianten von Sauerkraut aus dem Supermarkt gar nicht mehr finden lassen. Warum? Das erfahren Sie beim Sauerkrautstampfen!

Zum Abschluss wird von 13.30 bis 16.30 Uhr noch **Kimchi und heimisches Kraut** hergestellt. Kimchi ist eine koreanische Speise, die auch bei uns seit einigen Jahren im Trend liegt. Ähnlich wie beim Sauerkraut handelt es sich um eine traditionelle Beilage aus fermentiertem Gemüse, das heißt, sie wurde mittels Milchsäurebakterien vergoren. Gemeinsam wird ein originales Kimchi und ein mit heimischen Zutaten fermentiertes Gemüse zubereitet. Für alle drei Kurse werden Bio-Lebensmittel gestellt, es sollte nur jeweils ein 1-Liter Weck-Glas mitgebracht werden. Wer alle drei Kurse besucht, erhält einen kleinen Rabatt.

SEK
FOTO: ©ALPINISTXIMICH.GMAIL.COM-DEPOSITPHOTOS.COM

► **Anmeldung:** <https://pretix.eu/BamuFrensdorf/Kurse/>

21. SEPTEMBER: SAISONENDE FÜR BIENEN-INFOWABE

Abschied mit Umweltpreis-Vergabe



Zum Saisonabschluss lädt die Bienen-InfoWabe Bamberg am 21. September wie gewohnt mit einem letzten Höhepunkt zur Abschlussfeier. Ein sommerlicher Stilmix des Duos „Little Radio“, in Gestalt von Lianne Bendig und Jürgen Punzet, stimmt die Gäste ab 15.30 Uhr bei einem Gläschen Sekt auf die Verleihung des jährlich vergebenden Bienenstadt-Bamberg-Umweltpreises ein. Vier Nominierte, die sich in besonderer Weise für die Bamberger Bienenwelt engagiert haben, werden ab 16.30 Uhr mit „Honiggold“, „Silberlinde“

und einem Anerkennungspreis ausgezeichnet. Die vom Förderkreis Bienenleben Bamberg e. V. ausgerichtete Feier endet gegen 18 Uhr. Der Eintritt ist frei. Mit diesem Termin schließt das grüne Klassenzimmer für heuer seine Türen. Die nächste Saison startet am Ostersonntag und darauffolgend an jedem dritten Sonntag im Monat von April bis September. Der Bienengarten hingegen bleibt das ganze Jahr über öffentlich zugänglich.

IM, Foto: Ilona Munieke



Nachhaltigkeit erleben
**STEIGERWALD
ZENTRUM**

Der Wald im Zentrum

Lernen. Erleben. Erholen.

Ausstellungen | Waldpädagogik für Kindergärten
und Schulen | Waldführungen | Tagungs- und
Veranstaltungsort | Erlebnispfade und Spielplatz

14.9. Laubstreu-Abenteuer: Ein Blick
unter die Oberfläche des Waldbodens

21.9. Vernissage zur
Kunsausstellung „Unter Strom“

4.10. Tiersegnung am Steigerwald-Zentrum



Steigerwald-Zentrum – Nachhaltigkeit erleben
Handthal 56 | 97516 Oberschwarzach
Tel. 09382/31998-0 | www.steigerwald-zentrum.de



**BAUMWIPFELPFAD
STEIGERWALD**

Führungen im September und Oktober:
Mondführung, Welt der Sagen & Mythen,
Sterne & Märchen

5.10. Großer Regionalmarkt

ÜBER DEN WIPFELN
DES STEIGERWALDES
DEM HIMMEL SO NAH ...



Baumwipfelpfad Steigerwald
Radstein 2 | 96157 Ebrach | Tel. 09553 989 80102
www.baumwipfelpfadsteigerwald.de

19. SEPTEMBER BIS 5. OKTOBER: AKTION „HOLZ RETTET KLIMA“

CO₂-Speicherzeit verlängern

Einem so wichtigen Thema nur einen Tag gesteigerte Aufmerksamkeit zu schenken, ist definitiv zu wenig. So wurde im letzten Jahr aus dem bereits 2021 ins Leben gerufenen Einzelevent „KlimaSchutzTag Holz“ eine mehrtägige Aktionsreihe der Initiative „Holz rettet Klima“. Vom 19. September bis 5. Oktober steht sie in diesem Jahr unter dem Motto **„Deine Zukunft. Wald.Holz.Klima.“** Wunsch der Initiatoren ist es, mit den Aktionstagen Menschen für eine Tätigkeit in ihrer Branche zu begeistern, um immer mehr erkennen zu lassen, dass der Wald und die Beschäftigten in der Forst- und Holzwirtschaft eine entscheidende Rolle für eine nachhaltige Zukunft – ökologisch, ökonomisch und gesellschaftlich spielen. Vor dem bereits unmittelbar spürbaren Klimawandel sei nämlich noch zu wenig bekannt, so die Initiative, dass die Holzbranche im Zusammenspiel mit dem natürlichen Rohstoff ein **erhebliches Puzzlestück** auf der Suche nach nachhaltigen Lösungen ist. So sollen die bundesweit mit Aktionen angefüllten Tage dafür werben, dass mehr Menschen Lust auf eine sinnstiftende Tätigkeit in der Holzbranche haben und damit ihren eigenen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Die Vision ist es, die zentrale Rolle von Holz in einer nachhaltigen, klimafreundlichen Zukunft zu verankern. Deutschland soll führend in der Nutzung und Verarbeitung

von nachhaltigem, heimischem Holz werden, wünscht man sich – zum Wohle des Klimas, der Wälder und der Menschen. Politik und Gesellschaft sollen davon überzeugt werden, dass die Holzverwendung und eine aktive Waldbewirtschaftung einen erheblichen Beitrag zum Schutz des Klimas leisten. Der Einsatz für einen Umbau hin zu klimastabilen Wäldern und einer effektiveren Verwendung von Holz, soll den Klimanutzen in der Zukunft mehren.

Holz besticht durch Materialvorteile

Holz als der **Rohstoff der Zukunft** wirke sich jedoch bei weitem nicht nur positiv aufs Klima aus. Als äußerst vielseitiger Bau- und Werkstoff lasse er sich in zahlreichen Anwendungen nutzen und wiederverwenden. So könne man durch den verantwortungsvollen Umgang mit Holz und eine **noch effizientere Kreislaufwirtschaft** noch einen größeren Beitrag im Kampf gegen den Klimawandel und zur Förderung der Transformation hin zu einer nachhaltigen Wirtschaft leisten. Die Fakten nähren die Vision mit vielen Materialvorteilen: Bäume im Wald speichern große Mengen an Kohlenstoff, der bei verarbeitetem Holz über lange Zeiträume erhalten bleibt. Die Basis dafür bilde ein bewirtschafteter Wald, der einen bedeutenden Beitrag zum Klimaschutz leiste, da junge Bäume durch ihr schnelles Wachstum mehr CO₂ aufnahmen

als ältere. So könnten Wald und Holz gemeinsam etwa 14 Prozent der jährlichen **CO₂-Emissionen in Deutschland reduzieren**. In deutschen Wäldern seien momentan rund 3,1 Milliarden Tonnen Kohlenstoff gespeichert, das entspräche etwa 11,4 Milliarden Tonnen CO₂. Dieser Kohlenstoff in Biomasse, Totholz und Boden reguliere den atmosphärischen Kohlenstoffgehalt und fördere die Klimastabilität. Holzprodukte und Gebäude aus Holz seien als dauerhafte Speicher ausgezeichnete Verbündete im Klimaschutz.

Um eine möglichst vollständige Verwertung des Rohstoffes in Richtung eines Zero Waste-Kreislaufes zu erlangen, sei eine **anschließende Weiterverarbeitung** anfallender Nebenprodukte wünschenswert. Sie würden Altholz und Altpapier beispielsweise als Sekundärrohstoffe wiederverwertet und in der Produktion von Holzwerkstoffen, Papier und Pappe genutzt. Holz biete so die Möglichkeit der mehrfachen Nutzung durch das Prinzip der **Kaskadennutzung**. So werde sichergestellt, dass Holzprodukte am Ende ihrer Lebensphase als Rohmaterial für neue Produkte dienen könnten. Dieser Aspekt der Kreislaufwirtschaft solle den Kohlenstoffspeicher verlängern.

PETRA JENDRYSSEK

FOTOS: ©CONGERDESIGN-PIXABAY.COM,
©ALEXEYRUMIN-DEPOSITPHOTOS.COM

➤ Mehr zu Initiative und geplanten Aktionen unter www.holz-rettet-klima.de



HAUSBAU
OBJEKTRAU
RENOVIERUNG
ZIMMEREI

75
JAHRE
1946 - 2021

Eine Marke der Traditionszimmerei

WENTORF-BULHELLER

Thüringerstraße 7 • 97631 Bad Königshofen • Tel. 09761 397950
www.activo-haus.de





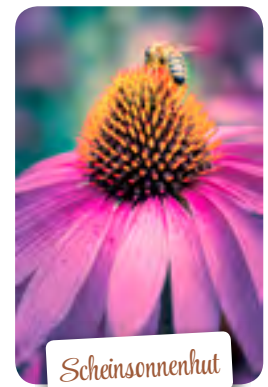
Sonnenhut



Fetthenne



Aster



Scheinsonnenhut

ASTER, FETTHENNE UND SONNENHUT

Herbstmahl für die Insektenwelt

Jetzt, wenn viele Zierpflanzen allmählich ihre Saison beenden, beschenken ihnen Farbenpracht und Blütenreichtum nochmals einen großen Auftritt: Aster, Fetthenne und Sonnenhut erfreuen jedoch nicht nur unser Auge. Wenn das Futter für Insekten knapp zu werden beginnt, sind die **Langblüher** auch eine **wichtige Futterquelle**, denn um zu überleben, sind Biene, Schmetterling und Co. auf ein ununterbrochenes Nahrungsangebot angewiesen.

Astern mit ihren strahlenförmigen Blüten in Weiß, zarten Pastelltönen oder kräftig leuchtendem Pink, Lila und Blau lieben einen sonnigen Standort auf nährstoffreichem, aber gut durchlässigem und leicht feuchtem Boden, erklärt Gärtnermeister Wilhelm Rippel aus Uettingen. In der Pflege recht unkompliziert, sollten Astern jedoch generell regelmäßig bodennah gegossen werden, damit ihr Blattwerk trocken bleibe. Dies und ein ausreichender Pflanzabstand zu ihren Beethnachbarn biete Pilzkrankungen wie Mehltau dann keine Angriffsfläche. Wer welke Blütenköpfe regelmäßig entferne, könne die **Bildung neuer Blüten anregen**, empfiehlt der Pflanzenfachmann. Sind die letzten Blüten verblüht, rät er, im Spätherbst oder besser noch im zeitigen Frühjahr, zu einem angemessenen Rückschnitt. Ideale Pflanzzeit für Astern sei neben dem zeitigen Frühling der Herbst, erklärt Wilhelm Rippel. Das verschaffe ihnen einen Vorsprung, um im Frühjahr mit dann gut angewachsenem Wurzelwerk kräftig austreiben zu können. Um die Astern über viele Jahre vital zu halten, rät der Gärtnermeister, sie alle drei bis vier Jahre nach der Blüte im Herbst vorsichtig auszugraben und den **Wurzelballen** mit einem scharfen Messer behutsam **in mehrere Teile zu zerschneiden**. In ausreichendem Abstand zum Beethnachbarn eingepflanzt, bezaubern sie bis weit in den Herbst hinein mit ihrem Blütensegen.

Vorliebe für sonnig-trockene Standorte

Die **Fetthenne** (Sedum) lässt ihre vielgestaltigen Blattformen und kleinen filigranen Blüten, aber auch ihre Trockenheitsverträglichkeit, ihre Genügsamkeit und ihr Nahrungsangebot für Insekten immer stärker ins Blickfeld geraten. Sedum gibt es in ganz unterschiedlichen Größen, erklärt der Pflanzenspezialist. Vom teppichbildenden Mauerpfeffer (Sedum album) bis zur hohen Fetthenne (Sedum telephium) reiche die Auswahl. Allen gemein ist ihre **Vorliebe für vollsonnige, trockene Standorte**, ganz gleich ob im Beet oder im Kübel. Die Pflanze kommt mit dem Winter in Mitteleuropa gut zurecht. Ihre oberirdischen Teile sterben ab, im Frühjahr treiben ihre Wurzeln wieder neu aus. Für Fetthennen in Töpfen, Balkonkästen oder Pflanzkübeln empfehle sich jedoch Winterschutz, da die Wurzeln empfindlicher gegenüber Frost seien. Verblühtes kann entfernt werden, muss aber nicht, erklärt der Gärtnermeister. Denn die **Samenstände zieren die Blume** lange und sehen auch im Winter mit Raureif oder Schnee bedeckt sehr dekorativ aus. Nicht zu vergessen, für Vögel stellen die Fetthennen-Blüten den Winter über eine **wichtige Nahrungsquelle** dar, Insekten nutzen sie gerne als Unterschlupf.

Der **Sonnenhut** ist eine weitere Staude, die bis weit in den Herbst hinein mit ihren farbprächtigen Blüten sowohl unser Auge als auch Bienen und Schmetterlinge erfreut. In Nordamerika und Mexiko heimisch, verdankt die Staude ihren Namen ihrer gewölbten, hutähnlichen Mitte. Unter dem Namen „Sonnenhut“ sind jedoch zwei sich sehr ähnelnde Gattungen mit unterschiedlichen Arten zusammengefasst, erklärt

Wilhelm Rippel. Der Gelbe oder Gewöhnliche Sonnenhut (Rudbeckia) und der **Scheinsonnenhut** (Echinacea), aufgrund seines Farbschlages auch Purpursonnenhut genannt. Unterscheiden könne man sie an ihrer Blütenmitte und ihrer Blütenfarbe. Während sich die meist rötlich bis violette Echinacea **leicht stachelig und hart** anfühle und an einen Igel erinnere, weise die Rudbeckia eine glattere, weichere Blütenmitte und meist gelbe Blüten auf. Rudbeckien mögen einen durchlässigen und feuchten Boden in sonniger bis halbschattiger Lage. Für ein üppiges Blütenkleid sollten die Pflanzen alle vier bis fünf Jahre im Frühjahr oder Herbst geteilt werden, rät der Pflanzenfachmann. Der Scheinsonnenhut, der auch als das **Immunsystem stärkende** und Entzündungen hemmende **Heilpflanze** von Bedeutung ist, liebe dagegen eher trockene, vollsonnige Standorte mit durchlässigem Boden. Extrem winterhart verträgt er Temperaturen bis -40 Grad Celsius. Ganz gleich jedoch, für welche Gattung man sich entscheide, die Sonnenhüte gehören zu den ausdauerndsten und unkompliziertesten Sommerblühern. SEK

FOTOS: ©CLAUDIAWOLLESEN-PIXABAY.COM, ©BUNDSCHATTEN-PIXABAY.COM, ©KRIEMER-PIXABAY.COM, ©FIETZFOTOS-PIXABAY.COM



WIR PFLANZEN ZUKUNFT. MIT DIR!

Wir sind dein Experte für
Bäume & Sträucher.



Otto-Hahn-Straße o.Nr. 97204 Höchberg · gaertnerei.hupp.de

Bäume sind Meister des Ausgleichs



Sie **verringern** unseren CO₂-Fußabdruck, indem sie umweltschädliches Kohlendioxid aus der Luft aufnehmen und über Jahrzehnte in ihrem Holz speichern. Ihre Blätter reinigen wie eine **natürliche Klimaanlage** die Umgebungsluft von Schadstoffen, Feinstaub, Stickoxiden und Schwefeldioxid und produzieren mittels Photosynthese überlebenswichtigen Sauerstoff, der uns atmen lässt. Wer Bäume beobachtet, weiß auch um ihren Wert als Lebensraum für verschiedenste Tierarten. Damit sichern sie notwendige Vielfalt. Und wer von der hitzeaufgeladenen Stadt in den Wald kommt oder sich unter einem dichten Blätterdach niederlässt, kann den Temperaturunterschied kaum fassen. Als natürliche Klimaanlage spenden Bäume Schatten und verdunsten Wasser. Das kühlt die Umgebung ab und mildert Wetterextreme wie Hitzewellen oder Dürren. Daneben helfen sie, **den Wasserkreislauf zu regulieren**. Sie können große Mengen an Wasser speichern und langsam wieder abgeben. Das verhindert Überschwemmungen und sichert die Wasserversorgung in Trockenzeiten.

Kurzum: Bäume wirken in zweierlei Richtung: Auf der einen Seite stemmen sie sich dem Klimawandel entgegen, auf der anderen Seite mildern sie dessen bereits spürbare Folgen deutlich ab, bringt es Maximilian Hupp von der gleichnamigen Gärtnerei in Höchberg auf den Punkt. Wer einen oder gar mehrere Bäume in seinem Garten pflanze, könne aktiv einen Beitrag dazu leisten, das Leben für Mensch, Tier und Pflanze angenehmer zu gestalten. Mit Bäumen in allen erdenklichen Größen und Wuchsformen, je nach Bodenbeschaffenheit und Lichtbedingungen, könne jede und jeder den passenden Verbündeten für seinen Garten finden, ist der Baumspezialist aus Höchberg sicher. Mit Blick auf die jeweilige Endgröße sei es nur wichtig, **den richtigen Standort zu finden**, damit der Baum ausreichend Platz zum Wachsen habe und all seine Talente auch ausspielen könne. Beim Kauf solle man auf eine **gute Qualität des Gehölzes achten**. Die Wurzel sollte genügend feine Wurzeln haben und der Größe des Baumes angemessen sein. Der Stamm sollte idealerweise gerade und fehlerfrei gewachsen

sein. Fällt die Wahl auf einen Obstbaum, sollte die Veredelungsstelle gut verwachsen sein, erklärt Maximilian Hupp die wichtigsten Kriterien.

Der Herbst ist zweitbeste Pflanzzeit

Nach dem Frühjahr sei der Herbst der zweitbeste Pflanzzeitraum. Die Temperaturen seien bereits gemäßigter und der Boden in der Regel feuchter, was ein schnelleres Anwachsen begünstige. Am besten sei es, den Baum gleich nach dem Kauf einzupflanzen. Das setze ein **ausreichend großes Pflanzloch** voraus. Es sollte etwa doppelt so breit und tief wie der Wurzelballen sein. Der Boden sollte aufgelockert werden, um Staunässe zu vermeiden. Setzt man den Baum in das Pflanzloch, ist darauf zu achten, dass die Veredelungsstelle oberhalb der Erde bleibe. Um ein schnelleres Wachstum zu ermöglichen, sollten die Wurzeln mit einem Messer oder einer Schere leicht angeritzt werden. Durch die Hinzugebe eines Bodenaktivators lasse sich das **Bodenleben stimulieren** und das Pflanzsubstrat aufarbeiten. Das ermögliche ein sicheres Anwachsen, erklärt Maximilian Hupp. Frisch gepflanzt, sollte der Baum so ausreichend gegossen werden, dass der Wurzelballen durchdringend nass sei. Um dem jungen Baum gerade im oft stürmischen Herbst Stabilität zu geben, empfiehlt er, ihn durch einen oder mehrere Baumpfähle zu sichern. Versehe man den Baum ringsum mit einer dicken Mulchschicht, schütze man die Stelle vor Verdunstung und Unkrautbewuchs. Ist die Arbeit getan, heiße es vor allem in den ersten Jahren, ihn regelmäßig zu gießen. Ein um den Stamm gelegter **Gießsack** oder eine **automatische Bewässerung** könnten hier gute Dienste leisten, meint der Baumsachmann. Er ist davon überzeugt, dass jeder Garten bei der richtigen Planung, Auswahl und Pflege der Bäume einen wertvollen Beitrag für die Umwelt leisten könne. Ein guter Gedanke!

PETRA JENDRYSSEK

FOTO: MAXIMILIAN HUPP



Die Blumenwerkstatt

Gärtnerei · Floristik

*Alpenveilchen, Bunter Herbstzauber[®],
Garten-Chrysanthemen,
bunte Gräser und Purpurglöckchen*

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8.00-12.30 Uhr
und 13.30-18.00 Uhr
Sa. 8.00-13.00 Uhr

W. Rippel

97292 Uettingen
Telefon 0 93 69 / 82 53
www.blumenwerkstatt-rippel.de



HERBSTLICHER HECKENSCHNITT

Eine Frage von Zeitpunkt und Technik

Sie **verleihen Struktur**, dienen als Windschutz und bieten Lebensraum. Hecken sind seit jeher eine natürliche Begrenzung mit Mehrwert. Einmal gepflanzt und gut angewachsen, sind sie recht anspruchslos in der Pflege. Je nach Witterung können sie jedoch schnell in die Höhe und Breite schießen und ihre ursprüngliche Form verlieren. Dann führt am Heckenschnitt kein Weg vorbei. Wer ein paar Punkte beherrscht, kann sich schon bald wieder seiner grünen Grenzen erfreuen.

Am wichtigsten ist zunächst **der richtige Schnittpunkt**. So dürfen starke Heckenschnitte laut Bundesnaturschutzgesetz zum Schutz brütender Vögel und anderer hier eventuell nistender Kleintiere nur vom **1. Oktober bis Ende Februar** vorgenommen werden. Leichtere Formschnitte können außerhalb dieses Zeitfensters jedoch stattfinden. Dafür sollte man aber vorher alle Heckenabschnitte, insbesondere dichtgewachsene Partien, genau kontrollieren. Findet man ein Nest, muss man seinen Einsatz bis zum tierischen Auszug verschieben.

Idealer Tageszeitpunkt wäre der spätere Nachmittag, wenn die Sonne an Kraft eingebüßt hat. Sonst könnten die angeschnittenen Blattspitzen oder Nadeln sich unansehnlich braun färben. Außerdem vermeidet man so auch die Austrocknung der Sträucher. Am Nachmittag sind diese hingegen weniger empfindlich, da sich der Saft aus den Blättern und kleinen Zweigen bereits in die dickeren Äste oder Stämme zurückgezogen hat. Schwierig ist auch die Zeit, wenn Eiskälte droht. Dann riskiert man Frostschäden.

Besteht die Hecke aus sehr jungen Sträuchern, ist es ratsam, die ins Kraut geschossenen Zweige mit einer Gartenschere vorsichtig zu kürzen. Ansonsten ist die **Heckenschere**, elektrisch, mit Benzin oder Akku betrieben, **das Werkzeug der Wahl**. Gegebenenfalls auch die Teleskopvariante, wenn die Hecke bereits zu hoch gewachsen oder schwer zugänglich ist.

Um die Lebensdauer der Schere zu verlängern, sollte man die **Pflegeanleitung beherzigen**, die Klingen gründlich reinigen und regelmäßig schärfen. Das garantiert klare Schnitte und schont die Sträucher. Nicht nur im Sinne der Nachhaltigkeit sollte man zu hochwertigem Werkzeug greifen. Es hält in der Regel bei richtigem Gebrauch und angemessener Pflege nicht nur länger, sondern ermöglicht ein sicheres und sauberes Arbeiten.

Die Basis nicht beschatten

Will man sich an der Hecke nicht verkünsteln und Figuren herausarbeiten, hat sich der Rückschnitt in **Trapezform** bewährt. Hier verjüngt sich die breite Basis nach oben und lässt von oben genug Licht auf den Boden fallen. So verkahlen die Sträucher nicht von unten her und wachsen gleichmäßig und stabil. Um ein **gerades Schnittergebnis** zu erhalten, empfehlen Profis das Spannen einer **Schnur als Orientierungshilfe**. Einfach rechts und links einen Stab in die Erde stecken, Schnur spannen und loslegen. Es wird empfohlen, mit dem

Seitenschnitt zu beginnen und die Hecke von oben nach unten in gleichmäßigen Bewegungen zu schneiden. Die Schere wird dabei stets parallel zur Hecke gehalten. Dann wird die Oberlinie nach Augenmaß oder der Richtschnur in Form gebracht.

Wer Hecken schneidet, sollte sich generell informieren, ob diese giftige Pflanzenteile hat, die bei Kontakt **Allergien auslösen** können. Falls ja, empfiehlt sich, die Haut vor Kontakt zu schützen sowie Arbeitshandschuhe und eine Brille zum Schutz vor unkontrolliert fliegendem Blatt- und Astwerk zu tragen.

PETRA JENDRYSSEK

FOTOS: ©WUSCHEL-2307-PIXABAY.COM, ©SERHII.BOBYK.GMAIL.COM-DEPOSITPHOTOS.COM



FÜR MEHR
Fortschritt
IM RÜCKSCHNITT



SINCE 1982

35 €
CASH
BACK

AUF AUSGEWÄHLTE
STIHL AKKU-SETS

AKKU SYSTEM

HSA 50 + AK 10 Set
HSA 60 + AK 10 Set
HLA 56 + AK 20 Set
& viele weitere Angebote!

AKTION GÜLTIG BIS 31.10.2025

MATTERSTOCK GMBH
Frankfurter Str. 100
97082 Würzburg
T: 0931 991730
info@matterstock.com



MATTERSTOCK.COM

ONLINE-CHECK

Passende Fördermittel finden!

Sie suchen Fördermittel für Ihre Modernisierungsmaßnahme, Ihren Neubau oder für Elektromobilität? Im FördermittelCheck der Internetplattform CO2online.de lassen sich in wenigen Minuten alle Zuschüsse und Kredite von Bund, Ländern, Kommunen und Versorgern finden. Der Fördermittel-Check bietet über 700 Förderprogramme von Bund, Ländern, Kommunen und Energieversorgern passende Zuschüsse und Kredite für Ihre geplanten Maßnahmen und eine umfassende Schritt-für-Schritt Anleitung zum Beantragen von Fördermitteln für Ihr Vorhaben. RED

► <https://www.co2online.de/service/energiesparchecks/foerdermittelcheck/>



WVV INFORMIERT IN ZAHLREICHEN VORTRÄGEN

Gemeinsam zum Wärmewender werden

Nach vier Jahren Pause kehrt die Würzburger Mainfranken-Messe zurück. Vom 27. September bis 5. Oktober lädt die regionale Verbrauchermesse mit rund 350 Ausstellern in 17 Messehallen und auf einem großen Freigelände erstmals auf die Talavera ein.

Das Ausstellungsspektrum erstreckt sich von Produkten und Dienstleistungen in den Bereichen Gesundheit, Freizeit, Wohnen und Garten über kulinarische Spezialitäten aus Franken und der Welt bis hin zu innovativen Technologien und einer zukunftsorientierten **Energie- und Mobilitätsplanung**.

Ein Heimspiel hat dabei die WVV, die in diesem Jahr ihr 60-jähriges Bestehen mit zahlreichen Aktionen feiert. In Halle 10 wird sie unter dem Motto „60 Jahre Wandel & Zukunftsgestaltung live erleben“ präsent sein und die Messebesucherinnen und Messebesucher über den Ausbau erneuerbarer Energien und der WVV Infrastruktur für die geplante **Energie- und Verkehrswende in Würzburg** informieren. Die angestrebte Wärmewende fußt auf einer langfristigen Wärmeleitplanung. Sie soll eine nachhaltige und effiziente Wärmeversorgung gewährleisten und dabei die örtlichen Gegebenheiten und Bedürfnisse berücksichtigen. Dies soll bis zum Jahr 2040 eine klimaneutrale Wärmeversorgung durch erneuerbare Energiequellen sicherstellen. „Die kommenden Jahre stellen uns vor große Herausforderungen mit Veränderungen, die für uns alle im Alltag spürbar sein werden. Deshalb ist es wichtig, gerade bei der Wärmewende an einem Strang zu ziehen und immer wieder mit den Kundinnen und Kunden in den Dialog zu treten. Klar ist: **Wir schaffen das nur zusammen**“, erklären Dörte Schulte-Derne, WVV-Geschäftsführerin und Vorständin (Sprecherin) der Stadtwerke Würzburg AG I und WVV-Geschäftsführer und Vorstandskollege Armin Lewetz. Um Besucherinnen und Besucher auf den gemeinsamen Kurs einzustimmen, informiert die WVV in Halle 10 ausführlich über den aktuellen Stand und die neuesten **Ergebnisse der Wärmeleitplanung** für Würzburg und bietet am 3. Oktober von 15 bis 16.30 Uhr einen **Vortrag zum Thema Wärmewende** an.

Die strukturierte Planung der Wärmewende bringe zahlreiche Vorteile mit sich, sowohl für Städte als auch für Eigentümerinnen und Eigentümer. Durch den verstärkten Einsatz erneuerbarer Energiequellen werde Deutschland langfristig unabhängig von fossilen Brennstoffen wie Öl und Erdgas. Dadurch entfalle die Abhängigkeit von steigenden Preisen und Lieferengpässen auf dem Öl- und Gasmarkt. Für Anwohnerinnen und Anwohner biete die Wärmewende jedoch vor allem **Orientierung und Planungssicherheit**. Sobald festgelegt sei, welche Gebiete mit Fern- oder Nahwärme versorgt werden sollen und wo individuelle Lösungen wie Wärmepumpen oder Solarthermie sinnvoll sind, eröffneten sich neue Möglichkeiten für die Wärmeversorgung, erklärt der Würzburger Energieversorger.

Neben der Wärmewende wird in täglichen Vorträgen unter anderem auch über die E-Mobilität, Photovoltaik, Bürgerbeteiligung, 60-Jahre-WVV und die unterschiedlichen Stromtarife informiert. Natürlich kann man sich vor Ort auch **persönlich beraten lassen** über passende Ökostromtarife für Haushalt, Wärmepumpe, Wallbox und Batteriespeicher sowie dynamische Tarife und die e-mobile Zukunft an wechselnden Automodellen hautnah erleben.

DRY

FOTO: ©MAN_AS_THEP-DEPOSITPHOTOS.COM

► Informationen zur Wärmewende unter www.wvv.de/energie-b2c/waermewende/



ökologisch wirtschaftlich kompetent

Bauen und Sanieren nach baubiologischen Gesichtspunkten

KLAUS SEITZ

Heizung · Solarenergie · Bäder · Alternative Energietechniken

Am Kirschberg 8 · 97218 Gerbrunn
Tel.: 0931 - 70 59 150 · Fax: 0931 - 70 59 151
Mail: info@raumklima-klaus-seitz.de

Der Umwelt zuliebe oder einfach sparen!

Unabhängigkeit durch Sonnenenergie Photovoltaik und Solarthermie



Einfach mit **Photovoltaik und Solarthermie** auf erneuerbare Energien umsteigen und nachhaltig unabhängig werden. Nutzen Sie die smarte ökologische Kombination von Solarstrom und Solarwärme auf Ihrem Dach – **Sonnenkraft für Ihr Zuhause**



Ihr Fachpartner aus der Region:
Merowingerstraße 4
97297 Waldbüttelbrunn
Tel. 0931 78 40 94-7
www.weber-martin.de



MARTIN WEBER HAUSTECHNIK
Elektro- & Sanitär Meisterbetrieb
Lebensqualität rund ums Haus



Auf uns können Sie sich verlassen! Bei einer kostenlosen und unverbindlichen Erstberatung in unserer Ausstellung finden wir für Ihr Zuhause das passende Heiz- und Energiesystem und Fördermöglichkeiten die es dafür gibt. Rufen Sie uns gleich an und sichern Sie sich einen der begehrten Beratungstermine.

Wissen nach Hause holen

Die **Verbraucherzentrale Bayern** bietet neben Vorträgen vor Ort auch regelmäßig die Möglichkeit, in vielen Bereichen des täglichen Lebens online auf dem aktuellen Stand zu bleiben. Im September und Oktober hat sie auch diverse Beiträge zu den Themen Energieeinsparen, Energieeffizienz sowie energetische Sanierung von privaten Wohngebäuden und erneuerbare Energie im Angebot. **Die Vorträge sind** aufgrund der Förderung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie **kostenfrei** und richten sich an private Endverbraucher (Mieter, Eigentümer, Vermieter, Bauherren oder Wohnungseigentümergeinschaften). Die Referierenden sind zur Neutralität und Unabhängigkeit verpflichtet. Die Anmeldung erfolgt online über ein Anmeldefenster der Verbraucherzentrale unter <https://www.verbraucherzentrale.bayern/energie/veranstaltungen>. Hier eine kleine Auswahl.

Am **11. September** (19-20 Uhr) steht die **Wärmepumpe** im Zentrum und damit die Frage, für welche Gebäude sich diese Technik lohnt und was bei der Wahl einer Wärmepumpe zu bedenken ist. Es besteht im Anschluss die Möglichkeit, Fragen zu stellen. „Mein nächstes Auto wird ein **E-Auto**.“ Diesen Satz hört man mittlerweile häufig. Vor der Anschaffung stellen sich aber noch einige Fragen. Worauf sollte man achten? Wo kann ich laden? Welche Förderungen gibt es? Und ist das E-Auto wirklich eine umweltfreundlichere Alternative? Der Vortrag am **16. September** (19-20.30 Uhr) gibt Antworten.

Mit Sonne heizen oder selbst Strom produzieren? Gründe für die Nutzung der Sonne gibt es viele: steigende Strom- und Gaspreise, Klimaschutz oder der Wunsch eigener Energieerzeugung. Bei diesem Vortrag am



18. September (19-20.30 Uhr) gibt es Informationen zur Stromerzeugung durch eine **Photovoltaik-Anlage** und Warmwasserbereitung durch eine **Solarthermieanlage**.

Immer mehr Stromanbieter bieten dynamische Tarife an. In diesem Webinar am **30. September** (19-20 Uhr) wird erklärt, wie **dynamische Stromtarife** funktionieren und welche technischen sowie gesetzlichen Grundlagen relevant sind. Zudem wird aufgezeigt, wie Haushalte durch flexible Tarife Kosten senken können. Besonders interessant wird dies für Besitzer einer Wärmepumpe oder eines E-Autos, da günstige Ladezeiten optimal genutzt werden können. Es wird veranschaulicht, wann Strom am günstigsten ist und wie Geräte optimal gesteuert werden.

Immer ein Thema: Gerade in Zeiten hoher Energiepreise möchten viele Verbraucherinnen und Verbraucher den **Strom- und Heizenergieverbrauch** in ihrem Haushalt gern **senken**. Die Verbraucherzentrale Bayern e.V. erklärt am **2. Oktober** (19-20 Uhr), wie man bereits mit einfachen Maßnahmen Kosten einsparen kann. Außerdem wird erklärt, wie man die Effizienz der eigenen Heizung steigern und mögliche Wärmeverluste reduzieren kann.

Vor dem **Heizungstausch** stellen sich viele Fragen: Welche Heiztechniken kommen für mein Gebäude in Frage? Welche Alternativen zu Öl- und Gasheizung gibt es und wieviel Energie lässt sich sparen? Für welchen Wärmeerzeuger bekomme ich Fördermittel und wie beantrage ich diese? In dem Online-Vortrag am **21. Oktober** (10-11 Uhr) erfahren Sie, welche technischen Möglichkeiten zur Verfügung stehen, welche Fördermittel Sie erhalten und wie Sie beim Heizen auf Erneuerbare Energien umsteigen können. VB

FOTOS: © LULLECHKAY-DEPOSITPHOTOS.COM

► **Mehr Informationen zu verbraucherrelevanten Themen finden sich unter** www.verbraucherzentrale.bayern

GEMEINSAM DIE ZUKUNFT GESTALTEN

Die WVV auf der Mainfranken-Messe in Würzburg vom 27.09.2025 - 05.10.2025

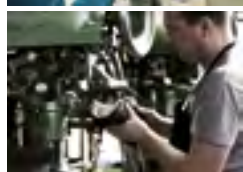
wvv.de/mainfrankenmesse  

Besuchen Sie uns in Halle 10!

60 JAHRE
wvv

Meindl – ein Nachhaltigkeitsgarant

Bei der Auswahl seiner Hersteller und Geschäftspartner spielt für den alteingesessenen Würzburger Sportshop der Nachhaltigkeitsgedanke eine wichtige Rolle. „Wir sehen den respektvollen Umgang mit den Ressourcen als eines unserer wichtigsten Grundprinzipien an, erklärt der Geschäftsmann Franz Tarasow und ergänzt: „Als Unternehmen des Outdoor-Fachhandels sehen wir es als unsere Pflicht an, uns für eine gesunde Umwelt zu engagieren“. Deshalb liegt Franz Tarasow auch die Zusammenarbeit mit dem namhaften,



bayerischen Schuhhersteller Meindl besonders am Herzen. „Es braucht edelste Leder und reinste Materialien neben unzähligen Arbeitsschritten, bis ein Meindl-Schuh gefertigt ist“, macht der gelernte Sportschuhtechniker den aufwändigen Herstellungsprozess deutlich. Die Handwerkskunst werde dabei groß geschrieben und so stehe hinter jeder Maschine in der Fertigung nach wie vor ein Mensch, der den Arbeitsprozess Schritt für Schritt voranbringe. „Meindl setzt damit eine Jahrhunderts alte handwerkliche Tradition fort und schafft Modelle, die durch fachliche Beratung unsererseits unseren Kunden zuverlässige Begleiter für unvergessliche Outdoor-Momente sein werden“, ist Franz Tarasow überzeugt. Fotos: Meindl

Bei uns: MF-Systemanpassung!

► **Sport-Shop Würzburg · Bahnhofstr. 1 · 97070 Würzburg**
Telefon: 0931.12848 · www.sportshop-wuerzburg.de

21. September: Tag der offenen Ökokiste



Seit drei Jahrzehnten steht die Ökokiste Schwarzach für nachhaltige Landwirtschaft, faire Partnerschaften und die Leidenschaft für gutes Essen. Das wird gefeiert am Sonntag, 21. September, bei einem großen „Tag der offenen Tür“. Von 10 bis 17 Uhr erwartet die Besucherinnen und Besucher ein abwechslungsreiches Programm mit Betriebsführungen, buntem Kinderprogramm, Ausstellerständen, leckerem Bio-Essen und Livemusik. Gäste können einen Blick hinter die Kulissen werfen, die mit der Ökokiste zusammenarbeiten, den Erzeugerinnen und Erzeuger persönlich kennenlernen und die regionale Bio-Vielfalt mit allen Sinnen erleben. Kommen Sie vorbei, feiern Sie mit und entdecken Sie, was die Mitarbeiter der Ökokiste seit 30 Jahren antreibt.

Sie freuen sich auf Sie!

LS, Fotos Lara Stumpf

► **Ökokiste Schwarzach, Gewerbering-Nord 6,**
97359 Schwarzach am Main

Zimmerei Heinlein GmbH – Aus Liebe zum Holz

Aus Liebe zum Holz- Der Slogan ist Programm. Seit der Gründung des Familienunternehmens 1995 dreht sich bei der Zimmerei Heinlein GmbH alles um den traditionellen und gesunden Werkstoff Holz. Das nachhaltige Material mit viel Charme und einem hohen Wohlfühlfaktor bezieht das in Neustadt a. d. Aisch ansässige Unternehmen vorrangig aus der Region. Damit kombiniert die Zimmerei Heinlein die bevorzugte hochwertige, natürliche Bauweise mit kurzen Wegen und einer regionalen Wertschöpfung.



Versiert in allen Angelegenheiten rund um den Holzbau kam 2006 mit dem Aischtaler Holzhaus eine eigene Marke der Zimmerei hinzu. Hierfür baut die Zimmerei im Umkreis von 150 Kilometern jährlich rund 25 Objekte, vom modernen Ein- oder Mehrfamilienhaus über mehrgeschossige Wohnanlagen bis hin zum Gewerbe- und Objektbau. Welcher sich z. B. in

Gestalt von Fitnessstudios und Kindergärten zeigt, wie im Fall der Neustädter Schatzkiste auch in der Rolle des Generalunternehmers. Von der Koordination unterschiedlichster Gewerke und Dienstleister bis zur Schlüsselübergabe behält das Holzbauunternehmen die Fäden in der Hand und setzt die Projekte in bewährter Holzrahmenbauweise, mit hohem Vorfertigungsgrad um.

Ob klassisch oder modern in der Architektur, mit dem Aischtaler Holzhaus werden enkeltaugliche Wohnlösungen geschaffen – auf Wunsch auch barrierefrei und für jede Lebenssituation. Zugute kommt dem Unternehmen hierbei, dass es viele Gewerke wie Heizungsbau, Lüftung, Sanitär und Spenglerei, die unter dem Dach der angegliederten Aischtaler Bauzentrum GmbH zusammengefasst sind, aus einer Hand anbieten kann, was einen schnellen Baufortschritt garantiert.

Gebaut wird mit Passion und ganz individuell nach Kundenwunsch. Vom Ausbauhaus, in das viel Eigenleistung des Bauherren einfließen kann, bis zum schlüsselfertigen Aischtaler Holzhaus, das mit Holz- oder Putzfassade energieeffizient und damit förderfähig termingerecht realisiert wird. Mittels 3D-Animation sorgt das zukünftige Traumhaus in fotorealistischer Qualität schon im Vorfeld für Schmetterlinge im Bauch.

Mit dem Einbau von Pelletheizung oder Wärmepumpe, Photovoltaik- oder Solaranlage auf dem Dach lässt sich in Verbindung mit den



positiven Holzeigenschaften für ein gesundes Wohnklima ebenso wie für die Umwelt ein erheblicher Beitrag leisten.

Als besonders angenehm erachten es die Kunden, dass von der Planung über die Fertigung bis hin zur Schlüsselübergabe alles in einer Hand bleibt. Transparenz und Verlässlichkeit in jeder Bauphase haben für die Zimmerei Heinlein und ihre Mitarbeiter oberste Priorität.

Fotos: Zimmerei Heinlein, Biederbick & Rumpf

► **Zimmerei Heinlein GmbH**
Robert-Bosch-Str. 25 · 91413 Neustadt/Aisch
Tel.: 09161.2467 · www.zimmerei-heinlein.de

ÜZ Mainfranken gestaltet Zukunft gemeinsam mit der Region

In Schwebheim wurde ein wegweisendes Projekt für die regionale Energiezukunft offiziell seiner Bestimmung übergeben: eine Photovoltaik-Freiflächenanlage mit einer Leistung von rund 20 Megawatt, realisiert in Kooperation zwischen der ÜZ Mainfranken, MaxSolar und Gündermann Solar. Die PV-Anlage soll künftig sauberen Strom für tausende Haushalte erzeugen und ist damit ein bedeutender Beitrag zur klimafreundlichen Energieversorgung im Landkreis Schweinfurt.

Die Anlage umfasst rund 33.000 Solarmodule und ist auf zwei Feldern verteilt, von denen eines in Ost-West-Ausrichtung errichtet wurde. Diese Bauweise stabilisiert die Einspeisung über den Tagesverlauf und trägt dazu bei, Netzspitzen zu vermeiden. „Solche Lösungen unterstützen unsere Arbeit als regionaler Netzbetreiber spürbar und machen die dezentrale Energiewende auch im Betrieb effizienter“, erklärt Gerd Düll, Vorstandsvorsitzender der ÜZ Mainfranken.

Besonders hervorzuheben ist: Der Solarpark wurde nicht nur



für die Region gebaut, sondern mit der Region. Im Rahmen eines Beteiligungsmodells konnten sich Bürgerinnen und Bürger aus der Umgebung finanziell am Projekt beteiligen – mit überwältigender Resonanz. „Das große Interesse hat unsere Erwartungen deutlich übertroffen“, berichtet Jürgen Kriegbaum, Geschäftsführender Vorstand. „Es zeigt, wie hoch die Bereitschaft in der Bevölkerung ist, aktiv zur Energiewende beizutragen, wenn transparente

und attraktive Beteiligungsformen geboten werden.“ „Die PV-Anlage in Schwebheim ist ein Musterbeispiel für gelungene regionale Zusammenarbeit. Sie zeigt, wie Gemeinden, Unternehmen und Landkreise gemeinsam konkrete Beiträge zum Klimaschutz leisten können – und stärkt gleichzeitig unsere regionale Wertschöpfung. Wenn wir die Energiewende in unserer Region erfolgreich gestalten wollen, brauchen wir Projekte wie dieses – dezentral, praxisnah

und im engen Austausch mit allen Beteiligten“, stellte Landrat Florian Töpfer heraus. Auch Schwebheims Bürgermeister Dr. Volkmar Karb zeigte sich mit dem Ergebnis zufrieden: „Für Schwebheim ist dieses Projekt ein starkes Signal – wir stehen als Kommune hinter der Energiewende und freuen uns, Teil dieser nachhaltigen Entwicklung zu sein. Unser Dank gilt allen Projektbeteiligten.“

KK

Foto: ÜZ Mainfranken

ARNDT² baut mit POLAR LIFE HAUS Klimaschutz CO₂-neutral

Ein Holzhaus zu bauen, kann mehr bedeuten, als nur für ein Dach über dem Kopf zu sorgen. Es kann neue Erkenntnishorizonte eröffnen: „Wer den Weg zur Natur findet, findet auch den Weg zu sich selbst“, formulierte es der Fotograf Klaus Ender. Seit über 100 Jahren lässt sich der finnische Holzhausbauer POLAR LIFE HAUS beim Bau seiner Blockhäuser von der Natur inspirieren. Mit großem Respekt vor ihr entstehen aus dem besonders homogen gewachsenen Nadelholz moderne Massivholzhäuser sowie schicke Architekturvillen in klaren Linien. Große, bodentiefe Glasflächen bringen viel Licht ins Innere und lassen die Natur zu einem Teil des Interieurs und damit des eigenen Lebens werden. Von dieser Art des Bauens begeistert, arbeiten Johannes und Maximilian Arndt von ARNDT²



in Wiesentheid seit über 20 Jahren für den nordbayerischen Raum exklusiv mit dem finnischen Familienunternehmen zusammen. In Beratungsgesprächen zeigen sich Bauinteressenten schnell begeistert von den inneren Werten des massiven Holzhauses. Es überdauert in seiner Robustheit nicht nur Generationen, sondern stemmt sich auch als herausragender CO₂-Speicher gegen den Klimawandel, denn in jedem Haus stecken je Kubikmeter Holz eine Tonne dauerhaft gebundenes CO₂. Je nach Hausgröße können dies zwischen 80 und 200 Tonnen des klimaschädlichen Gases sein. Auch im Inneren spielt das Massivholz seine Naturtalente aus: Es nimmt nicht nur Luftfeuchtigkeit aus dem Raum auf, um sie später sukzessive wieder abzugeben, sondern filtert

und reinigt die Luft fortwährend in seinen Poren. So entsteht ein optimales, frisches Raumklima, das seine Bewohner unbeschwert durchatmen lässt und die Rahmenbedingungen für ein gesundes Leben bietet.

Den Weg zum Wohlfühlhaus begleitet ARNDT² einfühlsam mit großer Erfahrung. Im Austausch näherten sich die Massivholzspezialisten den Wünschen ihrer Kunden Schritt für Schritt an, um sie ihrem Traumhaus näherzubringen. Unter Berücksichtigung des definierten Budgets und der Grundstückseigenschaften wird die ganz individuelle Planung zu

Papier gebracht und eine belastbare Kalkulation erstellt, ehe es nach der Errichtung des Holzhauses in Begleitung des Baubüros und im Verbund mit langjährigen regionalen Ausbaupartnern an das Finish im Inneren geht. Da das Leim- und Konstruktionsholz im eigenen Werk hergestellt wird, ist POLAR LIFE HAUS nicht von Zulieferern abhängig. Das schafft Preisstabilität und Verlässlichkeit im Zeitablauf. Die Natur auf sich wirken lassen, können Interessent*innen übrigens nach Absprache in zahlreichen Musterhäusern in der Region. BG

Fotos: POLAR LIFE HAUS

► **ARNDT² – POLAR LIFE HAUS**
Weg am Fuchsstück 10 · 97353 Wiesentheid
Telefon: 09383.9038770
www.polarlifehaus.de · www.holzhaus-arndt.de



Termine

Die hier zusammengestellten Termine erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für ihre Richtigkeit kann keine Verantwortung übernommen werden. Ausführliche Adressen zu den häufigeren Veranstaltungsorten finden sich am Ende des Terminkalenders in alphabetischer Reihenfolge

AUSSTELLUNGEN

2.9.-17.10.: Ressourceneffizienz – weniger ist mehr

Ort: Umweltstation Kitzinger Land

6.9.-12.25: Lichtblicke – Eine Kulturgeschichte der Beleuchtung

Ort: Fränkisches Freilandmuseum Bad Windsheim

6.9.-12.2025: Autochtone Architektur weltweit – was wir von unseren Vorfahren lernen können

Ort: Fränkisches Freilandmuseum Bad Windsheim

Bis 14.9.: Recycling Designpreis – Ausgezeichnete Ideen

Ort: Neues Museum Nürnberg

Bis 14.9.: WALDGeschichten aus dem Fichtelgebirge

Ort: Gerätemuseum Arzberg, Arzberg OT Bergnersreuth

19.9.-17.10.: Energie(ein)wände

Ort: Foyer des Landratsamtes Haßberge, Am Herrenhof 1, Haßfurt

Bis 20.9.: #Klimagerecht leben – Eine visuelle Reise zu den Ursachen und Lösungen der Klimakrise. Bewegende Bilder von 19 Fotografen aus aller Welt

Ort: Biosphären-Infozentrum Rhön, Oberelsbach

Bis 21.9.: Sieben Tage. Bilder zur Schöpfung

Ort: Fränkisches Freilandmuseum Bad Windsheim

21.9.-14.12.: Unter Strom. Tuschezeichnungen von Dorothee Wittmann-Klemm

Ort: Steigerwald-Zentrum

Bis 26.9.: Natur im Fokus. Gewinneraufnahmen des Wettbewerbsjahres 2024

Ort: Umweltstation Würzburg, Niggelweg 5

Bis 28.9.: Pflanzen im Spiegel der Philosophie

Ort: Botanischer Garten Erlangen



Am 5. Oktober wird der Herbst-Regionalmarkt am Baumwipfelpfad vor den Toren Ebrachs wieder für Begeisterung sorgen. Über 70 Aussteller werden einmal mehr auf eindrucksvolle Weise die Stärken des lokalen und regionalen Handwerks aufzeigen. Freuen darf man sich unter anderem auf süße und pikante Aufstriche, Aroniaprodukte, Wurstwaren, Käse, Öl, Pasten und Gewürze, Imkereiprodukte, Backwaren, Bierspezialitäten, Pflanzen, Naturkränze und Holzpalettenprodukte, Kunsthandwerkliches, Upcycling-Produkte, Töpferwaren, Handgenähtes, Naturseifen, Gartendeko und sogar gebundene Besen. Für die Verpflegung vor Ort ist gesorgt. Der Markt findet von 10 bis 18 Uhr statt. Der Eintritt zum Gelände ist frei. Für den Besuch des Pfades gelten reduzierte Eintrittspreise. SEK, Fotos: Sandra Fischer

Bis 26.10.: Urzeitkrebse – Überlebenskünstler der Natur

Ort: Naturkundemuseum Coburg

Bis 26.10.: Sauberkeit zu jeder Zeit! Hygiene auf dem Land

Ort: Bauernmuseum Bamberger Land Frensdorf

Bis 26.10.: Faszination Pilz: Wunderwelt zwischen Himmel und Erde

Ort: Bauernmuseum Bamberger Land Frensdorf

Bis 26.10.: Fake Food – Essen zwischen Schein und Sein

Ort: Porzellanikon Hohenberg an der Eger

Bis 26.10.: offenbar – Skulpturen von Paul Distel und Papierkunst von Aja von Loeper

Ort: Museum Schlösschen im Hofgarten, Wertheim

Ab 30.10.: Natur im Fokus on Tour 2025. Ausstellung der Gewinnerfotos

Ort: Umweltstation Kitzinger Land

Bis 31.10.: Superorganism – Beobachtungen auf der Trennlinie zwischen Leben und Tod

Ort: spezialmanufaktur, Marktplatz Marktheidenfeld

Bis 4.11.: Krise.Kunst.Kirche.Kontinente – Visionen von Laudato si'

Ort: Diözesanmuseum Bamberg

Bis 9.11.: Parallelen – Studioausstellung mit Markus Büttner

Ort: Fränkische Freilandmuseum Fladungen

Bis 9.11.: 20 Jahre Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin“

Ort: Fränkische Freilandmuseum Fladungen

Bis 9.11.: Was zieh' ich nur an? Facetten textiler Ausdrucksmöglichkeiten gestern und heute

Ort: Museen Schloss Aschach, Bad Bocklet/Aschach

Bis 30.11.: Rumgekommen – Historisches Reisegepäck und Transportwaren aus Korb

Ort: KIBU Mönchsondheim

Bis 30.11.: Nichts bleibt, wenn sich keiner drum kümmert. 50 Jahre Förderverein Kirchenburgmuseum Mönchsondheim

Ort: KIBU Mönchsondheim

Bis 11.25: Im Märzen der Bauer ... Von Menschen, Tieren und ihren Arbeitsgeräten

Ort: Freilandmuseum Alte Schäferei, Ahorn

Bis 11.25: Hände, Herz und Mehl – Eine Ausstellung über das Backen

Ort: Freilandmuseum Alte Schäferei, Ahorn

Bis 14.12.: #NoFilter – Die Welt ist besser als wir glauben

Ort: Steigerwald-Zentrum

Bis 15.2.2026: Kristallmagie – verborgener Zauber dunkler Turmaline

Ort: Naturkundemuseum Bamberg

Bis 1.3.2026: Essen neu denken. NewFoodSystems

Ort: Deutsches Museum Nürnberg/Das Zukunftsmuseum, Augustinerhof 4

FÜHRUNGEN/EXKURSIONEN

6.9., 18 Uhr: Mondführung

Ort: Baumwipfelpfad Steigerwald

7.9., 14-15 Uhr: Kräuter, Aderlass und Schröpfen – des Baders Handwerkszeug

Ort: KIBU Mönchsondheim

12.9.: Wald-Wissen & Märchen. Rotkäppchen trifft Nachhaltigkeit.

Fakten und Wissenswertes zu den Themen Wald und nachhaltige Forstwirtschaft treffen auf alte Märchen und Geschichten.

Ort: Baumwipfelpfad Steigerwald

13.9., 17 Uhr: Eintauchen in die Welt der Mythen & Sagen.

Ort: Baumwipfelpfad Steigerwald

14.9., 14 Uhr: Führung durch den Naturerlebnispfad

Ort: Naturerlebnispfad Umweltstation Waldsassen

14.9., 14-16 Uhr: Laubstreu-Abenteuer: Ein Blick unter die Oberfläche des Waldbodens

Ort: Steigerwald-Zentrum

15.9., 19 Uhr: Landnutzung und Klimawandel – Ist Bio Teil der Lösung.

Vortrag von Dr. Felix Prinz zu Löwenstein

Ort: Gaden, Geldersheim

17.9., 15-17 Uhr: Unser Wald im Klimawandel – Was kommt auf uns zu?

Ort: Walderlebniszentrum Gramschatz

18.9., 17-18.30 Uhr: Was passiert mit unserem Abfall? Besichtigung des Kompostwerkes Klosterforst

Ort: Kompostwerk Klosterforst, erreichbar über die Kreisstraße KT 12

Anmeldung: Umweltstation Kitzinger Land

19.9., 15-17 Uhr: Auf Entdeckertour: Nachhaltigkeit – Baumvielfalt im Wald

Ort: Walderlebniszentrum Gramschatz

20.9., 13.30-17 Uhr: Wald im Klimawandel: Herausforderungen und Perspektiven.

Treffpunkt: Sailerhausen, Forstmeisterweg 1, Haßfurt, Anmeldung: UBIZ

8. Genussstag
mit Kreiserntedankfest in
Litzendorf

21.9.2025
9.30 bis 17 Uhr

GENUSSLA
Förderin der Genusskultur Bamberg

www.genussla.de

Landkreis Bamberg, Sparkasse Bamberg, AOK, VR Bank Bamberg-Fürth, Bayerischer Bauernverband

• Hanf- / Naturmode
• Taschen • Schmuck
• Steine • Räucherwerk
• Nahrungsergänzung...

AVARON e.U.
für Erde und Mensch

Obere Sandstraße 15 • 96049 Bamberg
Tel. 0951 208 60 05 • Mo – Sa 12.00 – 19.00 Uhr
avaron@avaron.org



Umweltstation
Kitzinger Land

Umweltbildung
Bayern

Wir freuen uns auf Ihren
Besuch vor Ort oder online:

Umweltstation Kitzinger Land

Untere Maingasse 4, 97342 Marktsteft
Tel.: 09321/928-1109

E-Mail:
info-umweltstation@kitzingerland.de

Instagram:
@umweltstationkitzingerland

**Veranstaltungen, Anmeldungen
und Öffnungszeiten:**
www.umweltstation-landkreis-kitzinger.de

MESSEN & MÄRKTE

13./14.9.: Rosen & Garten Messe
Ort: Kronach

**13./14.9., 10-18 Uhr: 31. Nordbayerischer
Kunsthandwerkermarkt**
Ort: Bad Königshofen

21.9., 11-18 Uhr: Ökomarkt Aschaffenburg
Ort: Schlossplatz Aschaffenburg

**21.9., 9.30-18 Uhr: 8. Genussstag der
Genusslandschaft Bamberg**
Ort: Litzendorf

**21.9., 13-17 Uhr: 9. Herbst- und
Honigmarkt**
Ort: Kreislehrgarten Oberhaid

**26.-28.9., 11-18 Uhr:
Nadelkunst & Gartenliebe**
Ort: Schloss & Schlossgarten Weikersheim

27.-28.9.: Faszination Garten
Ort: Schloss Weingartsgreuth, Wachenroth

27.9.-5.10.: Mainfrankenmesse
Ort: Talavera Würzburg

**28.9., 10-17 Uhr: spezzartmarkt der
Manufakturen der spezzartmanufaktur**
Ort: Papiermühle Homburg

5.10., 10-18 Uhr: Regionalmarkt
Ort: Baumwipelpfad Steigerwald

18./19.10., 10-17 Uhr: Markt der Genüsse
Ort: Freilandmuseum Bad Windsheim

**26.10., 11-17 Uhr: BioRegioRhön –
Regionaler Biomarkt**
Ort: Kloster Weichterswinkel,
Bastheim OT Weichterswinkel

STREUOBS-TERMINE

**22.9., 18-21 Uhr: Vom Baum auf den
Teller – Wir kochen ein kreatives Menü mit
Streuobst (Kurs 25-K30527H)**

Ort: Küche in der Mittelschule, Karlstadt
Anmeldung: vhs Karlstadt, www.vhs-karls-
tadt.de, bis 17.9.

**26.9., 16-17.30 Uhr: Lebensraum
Streuobstwiese.** Wahrung mit allen Sinnen
für die ganze Familie. Führung über den
Streuobst-Lehrpfad im Markt Herrnsheim.
Anmeldung: 0171.9032730, kostenfrei

**27.9., 10-14 Uhr: Was man kennt, das
schätzt man.** Exkursion zu alten Streuobst-
beständen.
Ort: Aidhausen, genauer Ort wird bei Anmel-
dung bekannt gegeben. Anmeldung: UBIZ

**27.9., 14.30-17 Uhr: Apfelverkostung und
Sortenbestimmung**
Ort: Naturhof Siebensachen, Altdorf 8 in
Riedbach. Anmeldung: UBIZ, gegen Spende

**28.9., 10-17 Uhr: Traditionelle Obst- und
Erntebörse**
Ort: Kloster- und Erlebnisgarten Waldsassen

**28.9., 11-17 Uhr: Großer Bio- und
Streuobstmarkt in Würzburg**
Ort: Innenhof des Landratsamtes Würzburg

**3.10., 11-18 Uhr: Hutzelfest am Hutzelfoh
Hümmer**
Ort: Hutzelfoh, Fatschenbrunn,
Rieneckstr. 7, Oberaurach

**7.10., 18.30 Uhr: Dörrobst aus dem Ofen –
alte Tradition neu entdeckt**
(Kurs 25-K30528H)
Ort: vhs Karlstadt Vordergebäude. Saal 1,
1. OG. Anmeldung: vhs Karlstadt,
www.vhs-karlstadt.de, bis 2.10.

**10.10., 15-17 Uhr: Vom Apfel zum Saft.
Familienworkshop**
Ort: Lehrbienenstand, Ringstr. 17,
Kirchlauter, kostenfrei. Anmeldung: UBIZ

**12.10., 11-17 Uhr: Apfelfest in Ebern mit
Apfelmarkt und Sortenausstellung und
Sortenbestimmung.**
Ort: Marktplatz Ebern

12.10.: Apfelmarkt in Zapfendorf

**12.10., 11-17 Uhr: Apfelfest und Kreisobst-
ausstellung**
Ort: Umweltinformations-Zentrum Linden-
hof, Karolinenreuther Str. 58, Bayreuth

**12.10., 14-17 Uhr: Streuobstwanderung mit
Saftpressen für Familien**
Treffpunkt: Oberer Sportplatz,
Oberaurach OT Fatschenbrunn, kostenfrei

**15.10., 18-21 Uhr: Streuobst kreativ ver-
arbeiten: Chutneys, Fruchtsenf und Würz-
saucen (Kurs 25-K30529H)**
Ort: Küche des Amtes für Ernährung, Land-
wirtschaft und Forsten, Karlstadt
Anmeldung: vhs Karlstadt,
www.vhs-karlstadt.de, bis 8.10.

**16.10., 19 Uhr: Vortrag Streuobstwiesen im
Klimawandel**
Ort: Hessische Verwaltungsstelle des
Biosphärenreservates in Hilders



Am 28. September lädt der Wildpark Hundshaupten zum 9. Großen Herbstfest. Von 10 bis 17 Uhr erwartet die Klein und Groß ein abwechslungsreiches Programm zwischen Tieren, Natur und herbstlichem Flair. Zahlreiche Aussteller präsentieren ihre Produkte – von Handwerkskunst über Naturartikel bis hin zu liebevoll gestalteten Dekorationen. Ob beim Basteln, Erkunden oder Staunen – für Kinder und Erwachsene gibt es viele Mitmachaktionen und Überraschungen rund um Natur und Tierwelt. Ein buntes Rahmenprogramm verwandelt den Wildpark in ein lebendiges Festgelände. Verbringen Sie einen unvergesslichen Tag voller Entdeckungen, Begegnungen und herbstlicher Stimmung! **TH**

Foto: Wildpark Hundshaupten/Uwe Statz

**18.10., 13-17 Uhr: Sortenbestimmung und
Streuobstfest auf Burg Fürsteneck**
Ort: Burg Fürsteneck, Eiterfeld

**24.10.: Länderübergreifender
Pflegezonentag**
Ort: Biosphärenreservat Rhön

VORTRÄGE

**6.9., 9.30-13.30 Uhr: Werkzeug-Workshop
– Gartengeräte in Schuss halten**
Ort/Anmeldung: Umweltstation Würzburg,
umweltstation@stadt.wuerzburg.de

**26.9., 14.30-16.30 Uhr: Klimakrise und
Gesundheit. Vom Wissen zum Handeln.**
Beleuchtet werden die vielfältigen Auswir-
kungen des Klimawandels auf die planetare
und individuelle Gesundheit. Nach dem
Vortrag wird Maya's Unverpacktladen
und Café vorgestellt.
Ort: Mayas Unverpackt Laden, Hauptstr. 12
(Rückgebäude), Hofheim. Anmeldung: UBIZ

**9.10., 19 Uhr: Pilze für den Kochtopf und
ihre giftigen Doppelgänger**
Ort/Anmeldung: Ökohaus Würzburg, bis
6.10.

**19.9., 15.30 Uhr: Die bunte Zukunft der
Wälder. Joachim Hamberger spricht
über klimafreundliche Bäume, Zukunfts-
wälder und ein ganz besonderes Projekt
an der Landesgrenze zwischen Bayern und
Thüringen.**
Ort/Anmeldung: sam Agenturgarten, Oberes
Steinbachtal 68, Würzburg,
info@sam-wuerzburg.de, bis 16.9.

**24.9., 19.30-21 Uhr: Kräuterallei:
Wegwarte**
Ort: Waldgasthof Wachtküppel,
Poppenhausen Rhön
Anmeldung: Rhöner Heilpflanzenschule,
Telefon: 06658.9177671

**25.9., 18.30-20.30 Uhr: Die Zukunft des
Wassers.** Der Agenda 21-Arbeitskreis
„Wasser am Limit“ lädt ein zur Vortrags- und
Informationsveranstaltung zum Thema
„Wo geht unser Wasser hin? Trocknet
Deutschland aus?“
Ort: Umweltstation Würzburg, Niggelweg 5

**7.10., 19 Uhr: Wie gelingt internationale
Klimapolitik?** Prof. Dr. Joschka Wanner,
Juniorprofessor für Quantitative Internati-
onal and Environmental Economics an der
Universität Würzburg, stellt verschiedene
Ansätze und Hebel für die internationale
Klimapolitik vor.
Ort: Alte Synagoge Kitzinger

**7./13.10., 19.30-21 Uhr: Kindergesundheit
im Wandel der Zeit.** Die Ärztin und vierfache
Mutter Dr. Eva-Maria Eichhorn gibt einen
Überblick über die gesundheitlichen Heraus-
forderungen durch den Klimawandel – von
Hitze bis zu neuen Krankheiten.
Ort: Familienstützpunkt Kitzinger – Haus für
Jugend und Familie, Jahnstraße 6

**15.10., 19.30-21 Uhr:
Kräuterallei: Beinwell**
Ort: Waldgasthof Wachtküppel,
Poppenhausen Rhön
Anmeldung: Rhöner Heilpflanzenschule,
Telefon: 06658.9177671

**16.10., 19 Uhr: Podiumsdiskussion
„Frauenpower auf dem Land“**
Ort: Fränk. Freilandmuseum Fladungen



Tägliches
Wohlbefinden entdecken:

www.Sunrider.com/EC000120049

☎ 09364 / 817 39 40

Jetzt informieren!

22.10., 19-20.30 Uhr: Grüne Inseln in der Stadt – Baumscheiben nachhaltig gestalten.
Ort/Anmeldung: Ökohaus Würzburg, bis 20.10.

30.10., 19-20.30 Uhr: Förderprogramme für Sanierungsmaßnahmen bei Ein- und Zweifamilienhäusern. Chancen, Bedingungen, richtig beantragen
Ort: Siedlerheim Knetzgau, Schultheißenstr. 2, Anmeldung: UBIZ

4.11., 19-20.30 Uhr: Digitale Nachhaltigkeit. Online-Vortrag geht der Frage nach, wie sich unsere digitale Lebensweise auf die Umwelt auswirkt.
Anmeldung: UBIZ, kostenfrei

5.11., 18.30-20 Uhr: Planetary Health Diet: Gesunde Ernährung für Mensch und Klima
Ort/Anmeldung: Umweltstation Kitzingen Land, ab 16 Jahre

WORKSHOPS & SEMINARE

13.9., 10-14 Uhr: Fermentations-Workshop.
Ort/Anmeldung: Umweltstation Würzburg, Niggelweg 5

13.9., 11-14 Uhr: Gemüse ernten und fermentieren
Ort: Weltacker 2000 m2, Am Sendelbach in der Südfur, Bamberg
Anmeldung: UBIZ

13.9., 13-17 Uhr: Natur auf der Spur: Von Kräutern und vergessenen Gemüsen. Revival in Beet und Backofen
Ort: KIBU

14.9., 10-16 Uhr: Thementag Pilze
Ort/Anmeldung: Umweltstation Waldsassen

19.9., 18-19.30 Uhr: Fast Fashion? Slow down! Workshop zu Kleidung, Konsum und Kolonialismus. Im Anschluss wird von 19.30 bis 20.30 die Kleiderbörse geöffnet.
Ort/Anmeldung: UBIZ, kostenfrei

27.9., 10.30-12 Uhr: Eine summende Entdeckungsreise. Bienenworkshop für alle Altersklassen
Ort/Anmeldung: BIZ, Marktplatz 10, Haßfurt, Telefon: 09521.951960, kostenfrei

29.9., 10-13 Uhr: Herbstliche Kränze binden
Ort: Fränkisches Freilandmuseum Bad Windsheim

29.9., 18-21 Uhr: Lebensmittel mit Superkräften – heimisches Superfood
Ort: Lehrküche im AELF Kitzingen, Mainbernheimer Str. 103 in Kitzingen
Anmeldung: Umweltstation Kitzinger Land

1.10., 19-20.30 Uhr: Wie wollen wir 2035 in Haßfurt leben?
Cordula Weimann, Gründerin der „Omas for Future“-Bewegung, spricht in ihrem Vortrag über diese Fragen und zeigt Wege in eine nachhaltige Zukunft. Ihr Buch „Omas for Future: Handeln! Aus Liebe zum Leben“ ergänzt ihre Vision.
Ort: BIZ am Marktplatz, Marktplatz 10, Haßfurt

2.10., 17.30-20.30 Uhr: Von der Wurzel bis zum Blatt – Obst und Gemüse restlos verwerten.
Ort: Lehrküche im AELF Kitzingen, Mainbernheimer Str. 103 in Kitzingen
Anmeldung: AELF Kitzingen, www.aelf-kw-bayern.de, Telefon: 0931.8010572101, bis 25.9.

4.10., 10-12.30 Uhr: Workshop Roskastanie
Ort/Anmeldung: Sara Imhof, Diemarstr 24, Gemünden, Telefon 015141210432, info@wildpflanzenzeit.de

9./15.10., 9-15 Uhr: Interaktive Zukunftswerkstatt: Strategische Ansätze zur Klimaanpassung erarbeiten

Ort: Umweltstation Kitzinger Land
Anmeldung: regionalmanagement@kitzingen.de, bzw. Telefon 09321.928 1102

10.10., 17-20 Uhr: Gold aus dem Glas – Honig für Genuss, Pflege und kleine Wehwehchen.
Ort/Anmeldung: Ökohaus Würzburg, bis 7.10.

11.10., 10.30-12.30 Uhr: Die Wildrose – Königin der Hecken. Heilkraft, Vielfalt und Nutzen der Wildrose und ihrer Früchte
Treffpunkt: Wanderparkplatz oberhalb der Siedlung „Roßsteige“ in Gerbrunn
Anmeldung: Ökohaus Würzburg, bis 8.10.

11.10., 13-17 Uhr: Auf den Spuren der Düfte des Waldes – Dampfdistillation
Ort/Anmeldung: Umweltstation Waldsassen

13./18.10., 18-20 Uhr: Wilde Hausapotheke: Herbst.
Hergestellt werden einfache Hausmittel wie Ölauszüge, Tinkturen oder Salben aus heimischen Wildkräutern.
Ort: Alte Schmiede, Hauptstraße, Aidhausen OT Happertshausen
Anmeldung: UBIZ

16.10., 18-20.30 Uhr: Natürlich schön – Salben und Co. selbst gemacht.
Ort/Anmeldung: Umweltstation Kitzinger Land, bis 9.10.

17.10., 10-13 Uhr: Fermentieren.
Ort/Anmeldung: UBIZ

17.10., 14-17 Uhr: Brotbacken im Holzbackofen
Ort/Anmeldung: UBIZ

24.10., 14-17 Uhr: Räuchern zu den Jahreskreisfesten – Von der Herbstmitte bis zur Wintersonnenwende
Ort/Anmeldung: Umweltstation Waldsassen

25.10., 10.30-12.30 Uhr: Ätherische Öle – wo Duft und gute Laune zusammentrifft.
Es wird das ätherische Öl-Prinzip der Wasserdampfdistillation und der Aufbau einer Destille erklärt. Zudem was ein Hydrolat ist und wie es gewonnen und verwendet wird.
Ort/Anmeldung: Umweltstation Kitzinger Land, bis 20.10., ab 14 Jahre

26.10., 14-16.30 Uhr: Wurzelkraft der Wildkräuter
Ort/Anmeldung: Steigerwald-Zentrum

ALLERLEI

Bis 16.10.: Mitmachprojekt „Zukunftsbaum“ für eine lebenswerte Region
Ort: BIZ, Marktplatz 10, Haßfurt

1.9.-1.11.: Aischgründer Karpfenschmeckerwochen
Ort: verschiedene Gasthäuser in und um Neustadt a.d. Aisch

14.9.-12.10: Hopfenwochen
Ort: diverse im Nürnberger Land, www.genuss.nuernberger-land.de

14.9., 16.30-18 Uhr: Volksmärchen mit Naturbezug – Luftige Geschichten
Ort: Umweltstation Würzburg, Niggelweg 5

19.9.-26.10.: Klimawaage – Klimaschutz messbar machen
Ort: BIZ, Marktplatz 10, Haßfurt

20.9., 10-15 Uhr: Kleideraustauschbörse
Ort: UBIZ

26.9.-5.10.: Nachhaltigkeitswoche im Nürnberger Land
Ort: www.nuernberger-land.de/nachhaltigkeitswoche

1.10., 19-21 Uhr: Preisverleihung des Fotowettbewerbs „Mein kühler Lieblingsplatz“ mit dem Kabarett-Programm „Heiße Liebe“
Ort: Kulturzentrum Deutsche Fastnachtakademie, Luitpold-Baumann-Str. 4-6, Kitzingen
Anmeldung: Tickets / Platzreservierung unter www.regionalmanagement.kitzingen.de/aufakt bzw. Telefon: 09321.928 1102

4.10., 15-16 Uhr: Tiersegnungsgottesdienst für Mensch und Tier
Ort: Steigerwald-Zentrum

7.10., 16.30-18 Uhr: Tour de Müll (Aktionswoche 1.-11.10.)
Treffpunkt: Foyer Umweltstation Kitzinger Land

8.10., 15 Uhr: Fahrradkino rund um das Thema Klima und Nachhaltigkeit.
Ort: Mehrgenerationenhaus, Marktplatz 10, Haßfurt

13.10., 18.30-21.30 Uhr: Tomorrow – Die Welt ist voller Lösungen. Dokumentarfilm
Ort: Capitol Kino Zeil, Zeil a. Main, kostenfrei

24.10., 20 Uhr: Katrin Iskam: Gärtnern ohne viel Geschiss
Ort: Radlersaal, Würzburg-Heidingsfeld

Adressen

Bund Naturschutz in Bayern e.V.
Kreisgruppe Würzburg Ökohaus
Luitpoldstraße 7a
97082 Würzburg
Telefon: 0931.43972
www.wuerzburg.bund-naturschutz.de

KIBU Mönchsondheim
Kirchenburgmuseum
An der Kirchenburg 6
97345 Iphofen-Mönchsondheim
Telefon: 09326.9799590
www.kirchenburgmuseum.de

Umweltstation Kitzinger Land
Untere Maingasse 4
97342 Marktsteft
Telefon: 09321.9281109
www.umweltstation-landkreis-kitzingen.de

Umweltbildungszentrum - UBIZ
Pfarrer-Baumann-Str. 17
97514 Oberaurach
Telefon: 09529.92220
www.ubiz.de

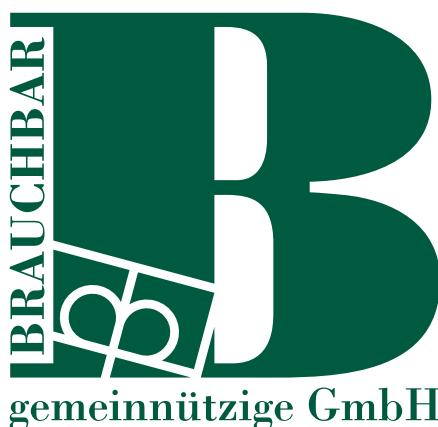
Umweltstation Abtei Waldsassen
Basilikaplatz 2, 95652 Waldsassen
Telefon: 09632.923880
www.kubz.de

Steigerwald-Zentrum
Nachhaltigkeit erleben
Handthal 56
97516 Oberschwarzach
Telefon: 09382.31998-0
www.steigerwald-zentrum.de

20% Gutschein

auf unser gesamtes Second-Hand-Sortiment

BRAUCHBAR



gemeinnützige GmbH

SOZIAL & ÖKOLOGISCH

Kleidung, Möbel,
Haushaltswaren,
Bücher und vieles
mehr zu fairen Preisen



Tel.: 0931 230098-0

Grombühlstraße 52
97080 Würzburg

gültig bis zum 31.12.2025 in allen unseren Filialen gegen Vorlage des Gutscheins

www.brauchbarggmbh.de

— 1 9 0 7 —
POLARLIFEHAUS®
FINEST FROM FINLAND

Wir
bauen
Klima-
schutz



Hier haben wir gerade Baustellen:
97342 Michelfeld | 97355 Rüdtenhausen
97353 Untersambach | 97348 Rödelsee

Besichtigung nach tel. Vereinbarung möglich



- Individuelle Massivholzhäuser für individuelle Menschen
- Besichtigung des Musterhauses in Wiesentheid nach telefonischer Terminvereinbarung jederzeit möglich
- Wir liefern termingerecht zum Festpreis

Arndt² - Polar Life Haus

Weg am Fuchsstück 10 | 97353 Wiesentheid | plh-arndt@t-online.de

Tel: 0049- (0) 9383/903 87 70 | Fax: 0049- (0) 9383/903 87 71

mobil: 0049- (0) 170/857 16 27 | mobil: 0049- (0) 170/488 15 20

WWW.HOLZHAUS-ARNDT.DE

FINLAND NORWAY GERMANY SWITZERLAND AUSTRIA FRANCE ITALY SPAIN RUSSIA USA CHINA JAPAN

WWW.POLARLIFEHAUS.DE