

Blickpunkt

Themenausgabe 2020

Bürgerengagement und regionale Wertschöpfung



LEADER in Bayern

Bürger gestalten ihre Heimat.

GRUSSWORT



Sehr geehrte
Leserinnen und Leser,

LEADER ist ein wichtiger Baustein in unserer bayerischen Strategie für starke ländliche Räume. Damit unterstützen wir engagierte Menschen, die sich für Lebensqualität, Wertschöpfung und zukunftsfähige Entwicklung in ihrer Heimatregion einsetzen.

Stärken von LEADER sind unter anderem die professionellen Beteiligungsstrukturen in den LAGs und die passgenauen, auf die Bedürfnisse vor Ort zugeschnittenen Strategien und Projekte. Wir unterstützen diese eigenverantwortliche Entwicklung in ländlichen Regionen mit Fördermitteln und kompetentem Fachpersonal.

In der aktuellen Förderperiode (2014–2021) stehen für LEADER in Bayern insgesamt rd. 126 Mio. € Fördermittel zur Verfügung. Bisher (Stand Juli 2020) konnten bayernweit bereits gut 1350 Projekte bewilligt werden. Jedes dieser Projekte trägt dazu bei, unsere Heimat stärker und lebenswerter zu machen. Und diesen Weg wollen wir weitergehen!

In der aktuellen Themenausgabe unserer Blickpunktreihe stellen wir Projekte in den Vordergrund, die auf für LEADER typische vielfältige und innovative Weise zur Stärkung der regionalen Wertschöpfung in den LEADER-Gebieten beitragen. Außerdem stellen wir das Pilotprojekt dieser Förderperiode „Unterstützung Bürgerengagement“ vor, das sich schon jetzt zum Erfolgsmodell gemausert hat. Dazu geben uns einige LAGs einen Einblick in das breite Spektrum an Ideen, mit diesem Projekt ehrenamtliches Engagement und Lebensqualität vor Ort zu fördern.

Damit will dieser Blickpunkt wieder einen Eindruck von den vielen Möglichkeiten geben, wie LEADER zur Aufwertung der ländlichen Räume in ganz Bayern genutzt werden kann – und er will zu weiteren Ideen und Projekten anregen.

Ihre

A stylized, handwritten signature in blue ink, reading "M. Kaniber".

Michaela Kaniber

Bayerische Staatsministerin
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

INHALTSVERZEICHNIS

NETZWERKMANAGEMENT ARNIKASTADT TEUSCHNITZ 2.0	
EINE STADT ERFINDET SICH NEU	4
PRIENTALER BERGBAUERNLADEN	
LECKERES UND GUTES DER REGION AUF „KNOPFDRUCK“	6
DRUSCHGUTAUFBEREITUNG	
IDENTITÄT UND BIODIVERSITÄT – DIE VIELFALT DES LEBENS ERHALTEN	8
AHORNTALER EINKAUFSMARKT	
MULTIFUNKTIONALER MARKT UND MEETINGPOINT	10
ENERGIEHOLZ OBERLAND	
HOLZ IM KREISLAUF DER NATUR	12
DIE GLÄSERNE REGIONALKÜCHE BOBINGEN	
„WIR WOLLEN, DASS SIE WISSEN, WAS SIE ESSEN!“	14
ERLEBNIS-BRENNEREI UND KELTEREI GOLDKRONACH	
„HOCHPROZENTIGE“ FAMILIENTRADITION	16
HAUS AUF DEM ZEILBERG	
NEUE PERSPEKTIVEN FÜR ALLE	18
ERLEBNISMOSTEREI NENNSLINGEN	
ERLEBNISMOSTEREI FÜR DIE ZUKUNFT	20
INDOORERLEBNIS WILDFREIZEITPARK OBERREITH	
SPIEL OHNE GRENZEN	22
HOFLADENBOX – ONLINEPORTAL FÜR REGIONALE LEBENSMITTEL	
GENIAL EINFACH, EINFACH GENIAL	24
ÖLMÜHLE INSINGEN – HOF-MANUFAKTUR KREISELMEYER	
ALTES WISSEN, NEU GELEBT	26
MUSIKBAHNHOF WEISSENBURG & CAFÉ	
BÜHNE FREI!	28
NATURERLEBNISBAD DOMBÜHL	
BADEFREUDEN IM HERZEN DER NATUR	30
FERIENREGION SELBITZTAL-DÖBRABERG	
„GROSSER BAHNHOF“	32
„UNTERSTÜTZUNG BÜRGERENGAGEMENT“	
EIN SCHIRM FÜR KLEINPROJEKTE	34

Lern- und Erlebnisort:
Der Kräuterlehr-
und Schaugarten

EINE STADT ERFINDET SICH NEU

Die Arnika zeigt sich ebenso widerstandsfähig und selbstbewusst wie die Stadt, die heute ihren Namen trägt: Die traditionelle Heilpflanze verhalf einer idyllischen, doch strukturell kränkelnden Stadt zu einem gänzlich neuen Profil – als „Arnikastadt Teuschnitz“.



Es gibt verschiedene Wege, um mit dem Verlust von regionaler Wirtschaftskraft umzugehen: Man kann auf bessere Zeiten hoffen – oder sich neu erfinden. Für Letzteres hat sich Teuschnitz im Kronacher Land entschieden – und Erfolgsgeschichte geschrieben. Die Stadtverantwortlichen hatten 2014 die Vision, ihrer Stadt eine neue Identität zu verleihen. Dabei setzten sie auf ihren nachhaltigsten Schatz – eine jährlich blühende „Naturapotheke“ vor der Haustür.

In der Teuschnitz-Aue wuchsen seit jeher Nutz- und Kulturpflanzen – allen voran die geschützte Heilpflanze Arnika. Unter dem Leitmotiv „Gesundheit und Natur“ stemmte sich die 2000-Einwohner-Stadt im Oberen Frankenwald gegen Abwanderung und Niedergang – kreativ, tatkräftig und LEADER-gefördert. Ein aus europäischen Mitteln finanzierter Netzwerkmanager unterstützt Teuschnitz seit 2016 auf dem Weg in eine „blühende“ Zukunft.

Beim Netzwerkmanager, seines Zeichens Gartenbautechniker mit Schwerpunkt im Marketing – laufen seither die Fäden und Ressourcen des Projektes professionell zusammen. Seine vorrangige Aufgabe lag in Aufbau und Betreuung eines umfassenden Netzwerkes im Zeichen der Arnika sowie der Entwicklung neuer Vermarktungs- und Absatzmöglichkeiten. Die Heilpflanze, der mehr als 100 therapeutische bzw. wohltuende Effekte zugesprochen werden, etablierte sich unter Federführung des Netzwerkes als Symbol für die neue Identität der Stadt Teuschnitz. Die wichtigsten Protagonisten dieses dynamischen Prozesses – das 2013 etablierte Stadtumbaumanagement, der 2015 gegründete Arnika-Verein sowie das Netzwerkmanagement – entwickelten das Alleinstellungsmerkmal „Arnika und seine Nutzung“ konsequent zur Marke.

Heute prägt die gelbe Blüte das Corporate Design der Stadt – und das Leben der Einwohner und Besucher. Der Arni-



Oliver Plewa
Netzwerkmanager

„Die Landschaft rings um die Stadt Teuschnitz sowie der gesamte Naturpark Frankenwald halten großartige, selten gewordene Naturschätze bereit. Symbolisch dafür steht in Teuschnitz die Heilpflanze Arnika, mit einem einzigartigen Vorkommen im deutschen

Mittelgebirgsraum und das jahrhundertealte Wissen um ihre Verwendung. Durch die LEADER-Förderung konnten wir uns auf den Weg machen diese natürlichen Ressourcen von Teuschnitz verträglich zu nutzen. Wir sind dabei, dieses Alleinstellungsmerkmal herauszustellen und die Stadt als Marke ‚Arnikastadt Teuschnitz‘ zu etablieren. Einheimische und Gäste können bei uns traditionelles volksheilkundliches Wissen sowohl rund um die Arnika als auch zu anderen heilkräftigen Pflanzen erfahren. Unser Kräuterlehr- und Schaugarten wertet das Ortsbild auf, lockt Besucher an und die Ernte wird zu nachhaltigen Kräuterprodukten verarbeitet.“

ka-Verein widmet sich der Bewahrung und Pflege der Natur in der Teuschnitz-Aue rund um Teuschnitz. Das vielfältige Artenvorkommen und die intakte Tier- und Pflanzenwelt bilden das Kapital der Arnikastadt. Doch Hauptaufgabengebiet des Vereins ist die Betreuung der 2016 gegründeten Arnika-Akademie. Die Akademie im Gebäude der ehemaligen Grundschule bietet als einzigartiges Bildungsangebot stets ausgebuchte Weiterbildungen zum „Zertifizierten Praktiker für Traditionelle Europäische Heilkräuter (TEH)“ an. Ergänzt wird das Spektrum um Seminare und Workshops zum Einsatz von Kräutern in Kosmetik und Küche. Im Zuge der Entwicklung der Akademie entstanden zwei feste Arbeitsplätze sowie etwa 25 Teilzeitarbeitsplätze in der strukturschwachen Region des Landkreises Kronach.

Die Arnika belebt Wirtschaft und Tourismus

Ebenfalls 2016 wurde der „Kräuterlehr- und Schaugarten“ eröffnet. Seine Vielfalt von mehr als 3500 heimischen, mediterranen und nordamerikanischen Pflanzen macht den Besuch des 3000 m² großen Areals zum Erlebnis. Bei Einheimischen und Touristen erfreut sich der blühende Lern- und Erlebnisort besonderer Beliebtheit. Er und die Vegetation ringsum dienen gleichzeitig als Rohstofflieferanten für den 2017 eröffneten Kräuterverarbeitungsbetrieb „Naturmanufaktur Teuschnitz“. Kleinunternehmer aus der Region liefern ihre Kräuternernten zu. Zu regionalen Spezialitäten sowie Kosmetik verarbeitet, werden diese seit 2018 im Kräuterladen „Naturmanufaktur GRÜNERLEBEN“ vertrieben. Touristische und handwerkliche Strukturen im ländlichen Raum werden zusätzlich gefördert.

Naturschutz und Erhalt charakteristischer Arten, die Vermittlung von altem, regional geprägtem Heilwissen, die Schaffung von Arbeitsplätzen, ein neues Bewusstsein für regionale Strukturen, Impulse sowie Absatzchancen für Wirtschaft, Tourismus und Gastronomie sind nur einige der

Auf einen Blick

Projektname

Netzwerkmanagement Arnikastadt
Teuschnitz 2.0

Projektträger

Stadt Teuschnitz
Tel.: 09268/972-24
www.teuschnitz.de

Ansprechpartner

Oliver Plewa
Tel.: 09268/972-15
E-Mail: oliver.plewa@vgem-teuschnitz.de

Lokale Aktionsgruppe

Landkreis Kronach im Frankenwald

LEADER-Förderung

127.381 Euro

Effekte

- › Schaffung neuer Einkommen für Kleinstbetriebe
- › Entwicklung eines Alleinstellungsmerkmals als Arnikastadt
- › Bildungsangebot zur traditionellen Europäischen Heilkunst
- › Ausbau und Betreuung eines Netzwerkes

positiven Effekte des Projektes Netzwerkmanagement in Teuschnitz. Eine vielleicht einmalige Erfolgsgeschichte ist die Neuentwicklung eines Alleinstellungsmerkmals und der etablierten Marke „Arnikastadt“ durch kreative Nutzung des lokalen Potenzials. All diese Aspekte bilden „Lehrbuchziele“ für LEADER-Projekte. Durch gezielte Förderung konnte Teuschnitz seine Ressourcen professionell gelenkt nutzen.

Schätze der Natur: Regionale Produkte
im Kräuterladen „GRÜNERLEBEN“



LECKERES UND GUTES DER REGION AUF „KNOPFDRUCK“



Landwirtschaftliche Produkte zu erzeugen und diese regional zu vermarkten, war und ist das Ziel des „Prientaler Bergbauernladens“. Liebe und Leidenschaft für regionale Produkte sowie enge Kooperation mit der heimischen Landwirtschaft – dafür steht der schicke Laden mit großer Verkaufsfläche unter freiem Himmel und dem Charme eines traditionellen Bauernmarktes. Seine Kunden hatten nur ein Problem: Der Laden öffnet nur einmal in der Woche – immer freitags. Doch hier hatten die Betreiber eine LEADER-geförderte Idee – die „Regio Box“.

Der „Prientaler Bergbauernladen“ hat sich seit seiner Eröffnung im Sommer 1999 zum Erfolgsmodell entwickelt. Bereits vor zwei Jahrzehnten hatten regionale Betriebe – meist Bergbauern aus dem Umland von Prien – die innovative Idee gehabt, einen traditionellen Bauernmarkt in der Gemeinde Aschau zu eröffnen. Aktuell wird der „Prientaler Bergbauernladen“ von zehn Gesellschaftern betrieben, die die Präsentation und den Verkauf der Waren betreiben. Der ehemalige Bahnhofskiosk der Gemeinde Aschau ist ein Magnet für Einheimische und Gäste. Die Produktpalette reicht von Eiern und Nudeln über Brot, Fleisch, Käse, Gewürze, Marmeladen und Schnaps sowie saisonfrisches Gemüse bis zu Holzhandwerk und Accessoires. Rund 80 % der Waren entstammen heimischem biologischem Anbau. Neben den zehn Gesellschaftern beliefern auch andere landwirtschaftliche

Betriebe den Bauernladen mit Produkten aus der Kulturlandschaft rund um Aschau mit ihren Almen, artenreichen Weiden und Wiesen. Ergänzend zu seinem Angebot und seiner Nahversorgerfunktion fungiert der Laden als Treff- und Kommunikationspunkt. Der Nachteil: Wie alle klassischen Bauernmärkte kann er nur einmal wöchentlich öffnen.

Seit Jahren haben die Kunden und die Gemeinde die Betreiber gebeten, die Öffnungszeiten zu erweitern. Auch die Gesellschafter haben erkannt, dass an nur einem Verkaufstag dem „Ansturm“ kaum Herr zu werden ist. Die Entwicklung zeigte, dass neben den Einheimischen zunehmend Wochenendgäste mit Zweitwohnsitz in Aschau und Touristen vorbeischauen. Doch wenn diese Zeit haben, hat der Markt geschlossen.



Sebastian Pertl

Geschäftsführer Prientaler Bergbauernladen

„Landwirtschaftliche Produkte in Handarbeit zu erzeugen und diese selbst regional zu vermarkten, das ist die Idee, die hinter dem Prientaler Bergbauernladen steht. Aus der Region und für die Region heißt es seit 20 Jahren jeden Freitag, wenn unser kleiner Laden öffnet. Wir Bergbauern produzieren mit Fachwissen und Leidenschaft, um den Kunden frische Produkte zu bieten und den Erhalt der hiesigen landwirtschaftlichen Strukturen zu sichern. Mit Hilfe der LEADER-Förderung waren wir nun in der Lage, einen Verkaufsautomaten anzuschaffen. Dieser ermöglicht uns, das Serviceangebot zu vergrößern, neue Kundengruppen zu erschließen und der Nachfrage nach weiteren Öffnungszeiten, die wir selber nicht abdecken können, nachzukommen.“

Die Lösung bestand darin, zur Entlastung der Betriebe und zur Abdeckung der konstanten Nachfrage einen Lebensmittel-Verkaufsautomaten zu erwerben. Dies wurde im August 2019 mit Mitteln von LEADER realisiert. Auch die Bewerbung der „Regio Box“, die den Einkauf frischer Lebensmittel in großer Auswahl unabhängig von den Öffnungszeiten des Bergbauernladens ermöglicht, wurde aus LEADER-Mitteln gefördert. Mit der Installation im Sommer 2019 wurde der Automat harmonisch in seine Umgebung integriert. Ein Hinweisplakat macht auf das Angebot aufmerksam.

Maximale Flexibilität rund um die Uhr

Rund um die Uhr können „auf Knopfdruck“ frische, intelligent gekühlte Produkte von den Höfen der Region erworben werden – Brot, Eier, Eiernudeln, Grillfleisch, Speck, Käse, Frischkäsevariationen und Marmeladen sowie Sirup und Schnäpse. Die Zahlung erfolgt bar oder mit sämtlichen gängigen Kreditkarten. Sogar eine sichere Altersüberprüfung für den Erwerb heimischer Weine und Brände hat der Automat eigenständig „drauf“. Fazit: Den kleinbäuerlichen Betrieben der Region bietet sich eine weitere attraktive Absatzquelle für ihre meist in Bio-Qualität hergestellten Produkte. Der „Prientaler Bergbauernladen“ und sein Waren-Automat für kundenfreundlichen 24-Stunden-Service fördert die regionale Landwirtschaft und bietet Einheimischen sowie Gästen hohe Qualität und kurze Wege.



Freie Auswahl:
Das umfassende Angebot der „Regio Box“

Auf einen Blick

Projektname

365 Tage – 24 Stunden – 100% regional
Prientaler Bergbauernladen jetzt für Sie immer da

Projektträger

Der Prientaler Bergbauernladen GbR

Ansprechpartner

Sebastian Pertl
Hans-Clarín-Platz 3, 83229 Aschau im Chiemgau
Tel.: Mo.–Do.: 08057/466, Freitags: 08052/9589 17
E-Mail: info@prientaler-bergbauernladen.de

Lokale Aktionsgruppe

Chiemgauer Alpen

LEADER-Förderung

6.488 Euro

Effekte

- › Verbesserung der Vermarktung alm- und landwirtschaftlicher Produkte und des regionalen Angebotes
- › Arbeitsentlastung durch Innovation
- › Sicherung der bäuerlichen Familienbetriebe und Erhalt regionaler Wirtschafts- und Landschaftsstrukturen
- › Förderung einer ökologisch orientierten Landwirtschaft
- › Steigerung der regionalen Wertschöpfung durch Verbesserung des aktuellen Service-Angebotes für die lokale Bevölkerung, Wochenend-Besucher und Gäste.

IDENTITÄT UND BIODIVERSITÄT – DIE VIELFALT DES LEBENS ERHALTEN

Rund 3 000 Wildpflanzenarten gedeihen im Freistaat. Ihr Vorkommen variiert nach Regionen. 40 Prozent gelten als bestandsgefährdet. Menschen wie Landwirt Johann Krimmer aus Freising setzen sich dafür ein, die Vielfalt heimischer Pflanzen und somit Lebensraum für Bienen und Insekten zu erhalten. Um diese traditionsreiche, doch mit viel Handarbeit verbundene Aufgabe wirtschaftlicher zu gestalten, hat Johann Krimmer erfolgreich LEADER-Förderung beantragt – für seine bislang einmalige „Druschgutaufbereitungshalle“ in Pulling.



Heimische Blühpflanzen: Lebensraum mit charakteristischer Artenvielfalt



Tobias Eschenbacher
Oberbürgermeister Stadt
Freising und Vorsitzender
LAG Mittlere Isarregion

„Die Aufwertung öffentlicher Flächen mit heimischem Druschgut ist ein besonderes Anliegen unserer Mitgliedskommunen. Mit Johann Krimmer haben wir vor Ort einen

Akteur, der mit innovativen Ideen und hohem Engagement einen Betrieb aufgebaut und dadurch einen Mehrwert für die gesamte Isarregion geschaffen hat. Deshalb freut es mich besonders, dass wir mit LEADER die Möglichkeit hatten, ihn beim Bau seiner Aufbereitungshalle zu unterstützen um so die landwirtschaftliche Wertschöpfung in der gesamten Region zu steigern.“

Johann Krimmer
Landwirt und Projektträger

„Durch den Bau einer Aufbereitungshalle für Druschgut konnten wir unsere Arbeitsweise soweit verbessern, dass wir jetzt eine höhere Qualität liefern und spezielle Projekte für den Naturschutz durchführen können. In meiner Heimat Freising ist der Bedarf an Ausgleichsflächen sehr hoch. Mit unserer neuen Halle können wir die gegebenen naturschutzfachlichen Anforderungen erfüllen und einen Beitrag zur Steigerung der Biodiversität in der Isarregion leisten.“



Renaturierung und Schaffung von Biotopen – bereits Bayerns Kindern wird auf spielerische Weise nahegebracht, warum sie überlebensnotwendig für die Spezies „Mensch“ sind. Ohne Blühflächen keine Artenvielfalt, kein Regionalcharakter, keine Lebensräume für Insekten und Bienen – dieses Verständnis hat sich spätestens seit dem bayerischen Volksbegehren zum Erhalt der Artenvielfalt 2019 durchgesetzt. Für die Anlage neuer Blühflächen im öffentlichen Raum hat der Gesetzgeber vorgeschrieben, ausschließlich heimisches Saatgut aus der Region zu nutzen. Der Hintergrund liegt auf der Hand: Die Entscheidung dient dem Schutz der Charakteristik in der jeweiligen Region und soll unerwünschten Artenvermischungen vorgreifen. Das heimische Saatgut darf nur als Naturmischungen ausgesät werden. Gewonnen werden sie auf traditionelle landwirtschaftliche Weise – als Mähgut, als Samen aus den Rechen der Bauern oder durch Dreschen. Landwirt Johann Krimmer brachte Jahrzehnte der Erfahrung in der Produktion von gebietseigenem Saatgut mit, als er sich um LEADER-Förderung bewarb. Über 350 Pflanzenarten baut er an, um Samen für öffentliche Grünanlagen, Biotope oder auch – mittlerweile immer häufiger! – die Straßenränder zu gewinnen. Die Gewinnung dieses Saatgutes war stets mit viel Handarbeit verbunden. Vor allem musste das „Druschgut“ häufig von Hand gewendet werden. Um insbesondere diesen aufwändigen Arbeitsschritt zu optimieren, errichtete der Betrieb 2018 eine LEADER-finanzierte „Aufbereitungshalle für Druschgut“. Spezialmaschinen in der Halle übernehmen das Trocknen des in der Region geernteten Saatgutes.

Das trockene Material wird vor Ort gedroschen und gereinigt. Durch innovative Technik werden auch diese mühseligen Handarbeiten der Druschgutaufbereitung erleichtert. Die bundesweit einmalige Anlage fungiert über die Region hinaus als beispielhaftes Projekt, das nicht zuletzt umgesetzt wurde, um der deutlich steigenden Nachfrage nach heimischem Saatgut gerecht zu werden. Neben dem Betrieb profitiert die gesamte Region, da die Halle artenreiches Grünland und somit Nachhaltigkeit und Naturschutz fördert. Die LEADER-geförderte Investition in die „Druschgutaufbereitungshalle“ sichert zusätzliche Beschäftigung in der Landwirtschaft und leistet einen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung, da Johann Krimmer von heimischen Landwirten beliefert wird. Dass diese durch die zentrale Trock-

Bundesweit einzigartig:

Die Druschgutaufbereitungshalle in Pulling



Auf einen Blick

Projektname

Druschgutaufbereitung

Projektträger

Johann Krimmer, Geschäftsführer „Krimmer – Samen und Pflanzen für ein naturnahes Grün“

Ansprechpartner

Johann Krimmer
Tel.: 08161/490420

Lokale Aktionsgruppe

Mittlere Isarregion

LEADER-Förderung

200.000 Euro

Effekte

- › Steigerung der landwirtschaftlichen Wertschöpfung
- › Sicherung und Erhalt regionaltypischer Landschaft und der Lebensgrundlagen
- › Erhalt von artenreichen und schützenswerten Grünlandflächen in der Region
- › Vernetzung von Landwirten, Naturschutzverbänden, Naturschutzverwaltung und Kommunen
- › Nachhaltige Wirkung auf regionale Flächen durch effiziente und kostengünstige Gestaltung mit typischen Arten

nung und Aufbereitung ihres Natursaatgutes verkürzte Transportwege haben, ist ein weiterer nachhaltiger Effekt.

Durch Nutzung der Druschgutaufbereitungsanlage in Pulling wird auch über die Grenzen der Isarregion hinaus vorgelebt, wie Flächen effizient, nachhaltig, wertschöpfend und kostengünstig mit heimischen Arten bereichert werden können.

Schonend und nachhaltig:

Die Gewinnung des Saatgutes





ERHALT VON REGIONALITÄT UND HEIMAT

MULTIFUNKTIONALER MARKT UND MEETINGPOINT

Zuverlässige Nahversorgung ist eine wichtige Grundlage für Lebensqualität im ländlichen Raum. So auch in Ahorntal im Landkreis Bayreuth, das seinen 2017 eröffneten Dorfladen einer Bürgerinitiative und der genossenschaftlichen Beteiligung von über 200 Bürgern verdankt. Aus mehrjährigem, zunehmend unansehnlichem Leerstand heraus entstanden eine zentrale Einkaufsmöglichkeit sowie ein Ort sozialen Miteinanders. Zudem bietet der Einkaufsmarkt eine Plattform für die Vermarktung der Produkte regionaler Lieferanten.

Im seit Jahren verwaisten Gebäude, einem ehemaligen Lebensmittelladen, im oberfränkischen Ahorntal entstand ein neuer Einkaufs- und Kommunikationsort für Gemeinde und Umgebung – in Form eines Einkaufsmarktes mit Bistrobereich.

Wie bedeutsam diese Entwicklung war, zeigt der Umstand, dass 27 Gemeindeteile und -orte mehrere Jahre lang keine direkte Vor-Ort-Einkaufsmöglichkeit gehabt hatten. Der tägliche Bedarf musste bisher in weiter entfernten, größeren Orten eingekauft werden, was sich gerade für Familien mit kleinen Kindern, für noch nicht motorisierte Jugendliche und vor allem für Seniorinnen und Senioren als bedeutende Einschränkung der Lebensqualität erwiesen hatte.

Bürgerschaftliches Engagement

Als weitere negative Begleiterscheinung war die Kommunikation in der Bevölkerung fast zum Erliegen gekommen. Grund genug für die Gemeinde, das Gebäude zu neuem Leben zu erwecken – auf Anregung aus der Mitte der Bevölkerung heraus und mit Unterstützung von LEADER und Dorferneuerung. Durch Gründung einer Unternehmergesellschaft beteiligten sich ab 2016 mehr als 200 Bürgerinnen und



Wolfgang Göbner
Geschäftsführer

„Das Projekt ‚Dorfladen im Ahorntal‘ stellte einen finanziellen Kraftakt dar, der alleine mit Eigenmitteln und Fremdfinanzierung nicht zu stemmen gewesen wäre. Durch die LEADER-Förderung der Inneneinrichtung war es uns möglich einen modernen, multifunktionalen Dorfladen zu errichten.“

Bürger Ahorntals beziehungsweise der Umgebung mit finanziellen Einlagen am Projekt. Schließlich galt es angesichts des Bedarfs einer alternden Bevölkerung im ländlichen Raum, deren Versorgung sicherzustellen. Die Akzeptanz des neuen Marktes war somit von vornherein hoch.

Generationen von Ahorntalern hatten den zentral gelegenen Standort in Kirchahorn gegenüber der Grundschule, Kindergärten und Busabfahrt traditionell als Einkaufsmarkt bekannt. Dass sie sich gemeinschaftlich für dessen Wiederbelebung stark machten, belegt ihre Verbundenheit über die Sicherung täglicher Bedürfnisse hinaus.

Die LEADER-Förderung floss in die Inneneinrichtung, in Bäckerei-, Gemüse- und Metzgereifrischetheken, eine einladende Bistroecke mit Sitzgelegenheiten, Kühl- und Gefriergeräte, Regalsysteme und Außenwerbung. Mit neuem Glanz eröffnete der Markt im August 2017.

Neue regionale Vertriebswege

Neben Grundnahrungsmitteln bietet er seither ein breites Angebot an Fleisch und Wurst, Backwaren, Obst, Gemüse und Waren des täglichen Bedarfs zu familienfreundlichen Preisen. Besonders hohen Stellenwert haben die Produkte von Erzeugern und Lieferanten aus der Region. Für sie – vorrangig Landwirte – ergaben sich neue Vertriebsmöglichkeiten und die Belebung regionaler Wirtschaftskreisläufe. Dienstleistungen wie eine Post-Niederlassung tragen zusätzlich zur Attraktivität des Einkaufsmarktes bei und schaffen Beschäftigung.

Alles für den täglichen Bedarf: Der Ahorntaler Einkaufsmarkt punktet mit Aktualität und seiner großen Metzgereifrischetheke

Auf einen Blick

Projektname

Multifunktionaler Einkaufsmarkt Ahorntal

Projektträger

Einkaufsmarkt Ahorntal UG
www.ahorntaler-einkaufsmarkt.de

Ansprechpartner

Wolfgang Göbner
Tel.: 092 02/971 92 49
E-Mail: Einkaufsmarkt-Ahorntal@t-online.de

Lokale Aktionsgruppe

Bayreuther Land

LEADER-Förderung

31.486 Euro

Effekte

- › Umfangreiches Nahversorgungsangebot
- › Sozialer Treffpunkt in der Cafeteria
- › Vermarktung von Regionalprodukten
- › Reaktivierung von leerstehender Bausubstanz

Eines steht nach knapp drei Jahren bereits fest: Der Laden hat der Region neuen Schwung gebracht. Die Form der Unternehmensgründung war in Nordbayern neu und innovativ, wie auch die Konstellation der Beteiligten zeigt: Neben Bürgerinnen und Bürgern investierten Vereine, Behörden, Firmen sowie Handwerker in die Zukunftsfähigkeit ihrer Gemeinde und deren Ortsteile.

Der rationale Nutzen einer gesicherten Nahversorgung sowie der neuen Absatzmöglichkeiten für Erzeuger aus der Region sind die Argumente, die alle Beteiligten an einem Strang haben ziehen lassen. Doch vielleicht noch mehr ging es den vielen beteiligten Menschen um die Wiederbelebung des Miteinanders in der Region sowie um den Erhalt von Tradition, von Regionalität und von Heimat.



NATÜRLICHER UMGANG MIT RESSOURCEN SPART ENERGIE UND
NÜTZT UMWELT, REGION SOWIE HEIMISCHER WIRTSCHAFT

HOLZ IM KREISLAUF DER NATUR

Holz ist einer der ältesten Bau- und Werkstoffe der Welt. Doch eignet sich nicht jedes Holz für einen Dachstuhl oder einen Konzertflügel. Zum Glück ist (Rest-)Holz, das etwa in Forstpfllege, Sägewerken oder Industrie anfällt, als Energieholz ein idealer Wärmelieferant – heimisch, nachhaltig und umweltgerecht. Die Bäuerliche Hackschnitzel Liefergesellschaft (BHLG) im waldreichen Oberland rund um Murnau hatte einen guten Plan, um Angebot und Nachfrage in Einklang zu bringen – das „Energieholz Oberland“.

Hackschnitzel-, Pellet- und Scheitholzheizungen sind moderne Wege zum thermischen Heizen. Diese haben zweierlei gemeinsam: sie können mit sogenanntem Kalamitätsholz betrieben werden – Holz, das sich für Verbauung sowie industrielle oder handwerkliche Nutzung nicht eignet und das als Energieholz vermarktet wird. Und: Die CO₂-Bilanz ist deutlich besser als bei fossilen Energieträgern wie Öl und Gas. Somit hilft der Einsatz von Energieholz, Treibhauseffekte zu reduzieren.

Doch die Bereitstellung von Energieholz im Oberland birgt auch Herausforderungen: Im Sommer herrscht kaum Bedarf an Heizenergie. Parallel müssen große Mengen Holz aus dem Wald geschafft werden, um z. B. den grassierenden Borkenkäferbefall einzudämmen. Doch wohin mit diesem Holz, bevor es verheizt wird? Die Lagerung unter freiem Himmel bringt Energieverluste, weil unzureichend durchgetrocknetes Holz nicht gut heizt.



„Kleine“ Ursache, große Wirkung: wie viele positive Effekte die „Hackschnitzelhalle mit Trocknung“ bringt, versteht zumindest auf den ersten Blick nur der Fachmann

Die Bäuerliche Hackschnitzel Liefergesellschaft entwickelte den Plan, Lagermöglichkeiten für heimische Hackschnitzel zu schaffen. Mit LEADER-Unterstützung erbaute sie 2019 im Murnauer Ortsteil Achrain eine 900 m² große Holzlager- und Trocknungshalle. Die Lagerkapazität liegt bei 5000 Schüttraummetern, was Kubikmetern entspricht, und die Trocknungsmenge bei 2500. Die Bestände stammen von der regionalen „Waldbesitzervereinigung Ammer-Loisach“ mit rund 900 Mitgliedern.

Solare Energie für den Trockenprozess

Deren „Kalamitätsholz“ wird von der BHLG mittels Sonnenenergie aus Dachkollektoren getrocknet und gelagert, um schließlich an die Gemeinden und privaten Heizungsbetreiber rund um Murnau verkauft zu werden. Das heißt, die gewonnene Energie wird vor Ort genutzt und Transporte vermieden – als Paradebeispiel eines regionalen, nachhaltigen Wertschöpfungskreislaufs. Durch die überdachte Lagerung bleibt der Heizwert des Holzes voll erhalten. Flexible, witterungsabhängige Lagermöglichkeiten sichern bessere Marktpreise, wenn die Nachfrage nach Hackschnitzeln groß ist. Die Differenzierung der Hackschnitzel-Mengen nach Qualität, Feuchtegrad und Größe steigert die Wettbewerbsfähigkeit der BHLG und sichert Beschäftigung.

Trockenes Hackschnitzelholz ist gesundes Holz

Last but not least dient die 2019 erbaute und seit der Fertigstellung erfolgreich genutzte Hackschnitzelhalle der Gesundheit beteiligter Menschen. Pilz- oder Schimmelbefall feuchten Holzes kann Gesundheitsrisiken nach sich ziehen. Das Projekt „Energieholz Oberland“ reduziert Verpilzung, Schimmel und eventuelle Beeinträchtigungen der Gesundheit deutlich. Das Projekt „Energieholz Oberland“ sieht von außen aus wie eine einfache Halle – aber mit vielfachem Nutzen!

Georg Miller

Geschäftsführer Bäuerliche Hackschnitzel Liefergesellschaft

„Durch den Bau der Hackschnitzelhalle können wir schnell und ökologisch Kalamitätshölzer wie z. B. Borkenkäfermaterial aus den Wäldern werthaltig verarbeiten. Zudem kann ab sofort schimmel- und pilzfreie Ware zur Verfügung gestellt werden.“



Von links nach rechts: Landrat und LAG Vorsitzender Anton Speer, 1. Bürgermeister Markt Murnau Rolf Beuting, Geschäftsführer WBV Ammer-Loisach e. V. Thomas Grebenstein, LAG-Manager Martin Kriner;

stehend von links nach rechts.: Werkleiter Gemeindewerke Murnau Karl Steingruber, Geschäftsführer BHLG Georg Miller

Auf einen Blick

Projektname

Energieholz Oberland

Projektträger

Bäuerliche Hackschnitzel Liefergesellschaft mbH, Riegsee

Ansprechpartner

Georg Miller
Tel.: 01 78/782 7652
E-Mail: georg-miller-leibersberg@t-online.de

Lokale Aktionsgruppe

Zugspitz Region

LEADER-Förderung

144.000 Euro

Effekte

- › Neubau einer Hackschnitzellagerhalle mit solarer Trocknung inkl. Außenanlagen, Vorplatz, Trocknung
- › Veredelung von Waldhackschnitzeln
- › Witterungsunabhängige Bevorratung qualitativ hochwertiger Hackschnitzel
- › Wertschöpfung vor Ort
- › Kurze Transportwege
- › Klimaschutz durch effizientere Nutzung regenerativer Energieträger
- › Sicherung von Arbeitsplätzen vor Ort



„WIR WOLLEN, DASS SIE WISSEN, WAS SIE ESSEN!“



Die seit fast 160 Jahren gelebte Philosophie der Metzgerei Naumann in Bobingen wird durch das LEADER-geförderte Bildungskonzept „Gläserne Regionalküche“ sicht- und erlebbar. Gleichzeitig ist die Region Begegnungsland Lech-Wertach seit Ende 2017 um einen Genuss-Hotspot reicher. Die seit fünf Generationen bestehende Familienmetzgerei war ihrer Zeit mal wieder einen Schritt voraus – auch zum Wohl heimischer Erzeuger, die eng mit der „Gläsernen Regionalküche“ kooperieren.

Die Metzgerei zählt zum Zusammenschluss der „Regionwelt-Metzger“ und orientiert sich an deren Werten – Nachhaltigkeit, Tierwohl, Hilfsbereitschaft und Menschlichkeit. So auch mit ihrem Konzept der „Gläsernen Regionalküche“, die Ende 2017 in einem Neubau eröffnet wurde. Familie Naumann hat die Großinvestition aus Eigenmitteln gestemmt. Die Errichtung wurde mit LEADER-Mitteln gefördert.

Nachhaltigkeit, Regionalität und Anleitung zum Selbermachen sind Eckpfeiler des innovativen Projektes, das Leuchtturmfunktion in der Region und darüber hinaus hat. Genussbotschafter Rainer Naumann, der die Idee zur „Gläsernen Regionalküche“ hatte, möchte den Menschen Heimat nahe bringen – mit allen Sinnen. In seiner neuen Schauküche, die im Erdgeschoss des Neubaus untergebracht ist, werden regionale Produkte zu heimischen Spezialitäten und Gerichten



Rainer Naumann
Geschäftsführer, Metzgerei Naumann

„Die gläserne Regionalküche gibt einen Einblick in die tägliche Arbeitsweise eines Metzgers und Kochs. Menschen jeden Alters sind überrascht, dort keine Töpfe und Pfannen mehr zu finden. Es soll animieren, wieder

selbst mehr mit natürlichen Lebensmitteln zu arbeiten, wozu wir im ersten Stock mit dem Saal NAUMANNs Leib & Seele Gelegenheit bieten, gemeinsam zu kochen, zu genießen und neue Rezepte zu lernen.“

veredelt – unter anderem für die Kunden des Catering-Services, den Familie Naumann betreibt.

„Learning by doing“ in der Event- und Mitmachküche

Über der Küche liegt der Veranstaltungsraum, dessen Event-Programm so vielfältig ist wie die Gäste, die es nutzen. Kochkurse, Themenabende, Do-it-yourself-Workshops und kulturelle Angebote beleben „Leib & Seele“ in der gleichnamigen Location. Sie bietet eine großzügige Event-/Mitmachküche mit modularen Kochinseln, Bar, Kaminecke sowie Balkon und Außengelände.

Der Genuss- und Begegnungsort „Leib & Seele“ leistet einen wichtigen Beitrag zur Integration, indem er Generationen, Kulturen, regionale Lebensmittel-Erzeuger und Verbraucher zusammenbringt. So finden unter anderem Senioren-Kochseminare, Non-Profit-Angebote für Menschen mit Behinderung und Kochkurse für zugezogene, noch nicht mit der heimischen (Ess-)Kultur vertraute Neubürger statt. Im Fokus stehen die Wahrung regionaler Identität und die Weichenstellung für bewussten regionalen Genuss.

Kindgerechte Bewusstseinsbildung

Schon die Kleinsten lernen deshalb, wie trotz professioneller Strukturen einer Großküche hochwertig, mit Liebe, nachhaltig und regional gekocht wird: Das Team der Metzgerei Naumann bereitet täglich rund 400 Mittagessen für benachbarte Kindergärten und Kitas zu. Durch das Sichtfenster der Schauküche können Schulklassen, Kindergartengruppen sowie andere Interessierte dem Team live über die Schulter schauen und sich im Detail über transparente Beschaffungswege und gesunde Zubereitungsprozesse informieren.

Last but not least steht das Projekt für kurze Wege und die Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten, indem es heimische Erzeuger konsequent ins Boot holt und mit ihren Kunden vernetzt. Von dieser Vernetzung profitieren insbesondere Landwirte und Direkterzeuger der Region, deren Erzeugnisse sich als gesunde heimische Küche auf den Teller der Naumann-Kunden wiederfinden.

Auf einen Blick

Projektname

Die Gläserne Regionalküche Bobingen

Projektträger

Rainer Naumann Vermietung und Verpachtung

Ansprechpartnerin

Franziska Naumann
Poststraße 30, 86399 Bobingen
Tel.: 082 34/43088-0
E-Mail: info@metzgerei-naumann.de
<http://www.naumanns-leibundseele.de>

Lokale Aktionsgruppe

Begegnungsland Lech Wertach

LEADER-Förderung

199.254 Euro

Effekte

- Sensibilisierung für regionale Produkte und qualitativ hochwertige Zubereitung
- Vernetzung von regionalen Erzeugern und Konsumenten
- Identitätsstiftung über regionale Produkte
- Wertschöpfungsketten für regionale Lebensmittel
- Beispiel für kurze Transportwege der Lebensmittel und transparente Lebensmittelproduktion

Das Leben ist schön: Gesunde regionale Küche und ein heimischer Tropfen dazu



MIT HISTORISCHEN WURZELN

„HOCHPROZENTIGE“ FAMILIEN- TRADITION

Als Bergbaubeamter lebte Alexander von Humboldt von 1793 bis 1796 in Goldkronach, um die Goldvorkommen im dortigen Gestein zu untersuchen. Der Abbau von Gold rund um Bayreuth erlebte eine Blütezeit. Auch Humboldt blühte auf. „In Goldkronach war ich glücklicher, als ich je wagen durfte zu glauben“, schrieb er. Eine „Goldader“ ganz anderer, nachhaltiger Natur erschließen heute eine Erlebnisbrennerei und Kelterei.

Mit Unterstützung von LEADER wurde in Goldkronach eine mehr als 100 Jahre alte Familientradition mit neuem, zeitgemäßem Leben gefüllt.

Seit über 100 Jahren hat die Familie Rabenstein das verbriefte Recht inne, Schnaps aus Früchten zu brennen. Seither wurden sämtliche flüssigen Schätze wie Edelbrände, Feinbrände, Edelliköre, Edelgeiste und weitere Spezialitäten in Handarbeit in Goldkronach hergestellt – nach familieneigenen, überlieferten, ständig verbesserten Rezepten. Doch die zum Brennen genutzte Destille aus den 1950er Jahren entsprach nicht mehr den aktuellen Anforderungen.

Familie Rabenstein wog ab, ob es sich lohne, weiterzumachen oder sich schweren Herzens von der Familientradition und der Brennerei zu trennen. Nachdem drei Söhne Lust auf den Brennereiberuf und dazu jede Menge innovativer Ideen hatten, standen die Zeichen in Goldkronachs Traditionsbetrieb auf Zukunft. Man beschloss, das Unternehmen aus seinen überlieferten Wurzeln heraus neu entstehen zu lassen – im großen Stil. Familie Rabenstein beantragte erfolgreich LEADER-Mittel.

Gebrannt zu Humboldts Ehren

Entstanden ist eine neue, moderne Erlebnisbrennerei und Kelterei in einem 17 x 13 m großen Gebäude inklusive Straußenwirtschaft, die im August 2018 eröffnet wurde. Naturge-



mäß wird in diesen Gemäuern nach wie vor gebrannt. Und doch tut sich in einer Erlebnisbrennerei weitaus mehr als die Herstellung von Hochprozentigem.

Die Familie und ihr Team veranstalten in ihren modernen Räumlichkeiten Seminare und Events wie Schaubrennen, Brennereiführungen, individuelle Gruppenveranstaltungen, Degustationen und Gin-Tastings mit hauseigenen Gin-Spezialitäten. Auf diese Weise rundet die Erlebnisbrennerei das touristische und gastronomische Angebot der Stadt auf attraktive Weise ab. Goldkronach ist um eine Attraktion und heimische Spezialitäten wie einen fränkischen Gin reicher – und das nicht erst seit dem Humboldtjahr 2019, zu dem die Brennerei einen Jubiläumsbrand aufgesetzt hatte.

Erlebnisse für alle

Auch die Bevölkerung ist aufs Engste mit den Angeboten der Brennerei verbunden. Wer mag, kann sich aus eigenen Früchten sein ganz persönliches Destillat brennen lassen. Auch die Kinder in Goldkronach und Gastkinder der Fränkischen Schweiz kommen nicht zu kurz. Kinder? In einer Brennerei? Ja – für die ganz Kleinen gibt es Erlebnistage auf der Streuobstwiese und in der Kelterei. Die Kleinen können den Weg des Obstes vom Baum bis in die Saftflasche nachvollziehen und verstehen die Bedeutung der Tradition von Streuobstwiesen und den Nutzen für lokale Gartenbauvereine und vor allem die Artenvielfalt. Die Plantagen- und Apfel-



Karl Rabenstein

„LEADER hat uns dazu gebracht über den einen und anderen (bereits vorab geplanten) Punkt noch mal, aus anderen Blickwinkeln, nachzudenken

was dann auch zu einigen sinnvollen und innovativen Ergänzungen und Änderungen geführt hat...“

Herzstück: In der Kelterei entstehen aus heimischem Obst leckere Saftspezialitäten

Auf einen Blick

Projektname

Erlebnis-Brennerei und Kelterei Goldkronach

Projektträger

Karl Rabenstein

Ansprechpartner

Karl Rabenstein

Tel.: 092 73/961 20

E-Mail: info@brennerei.rabenstein.de

<https://brennerei-rabenstein.de>

Lokale Aktionsgruppe

Bayreuther Land

LEADER-Förderung

152.005 Euro

Effekte

- › Erzeugung hochwertiger Gins, Brände und Edelliköre
- › Erlebnisangebote für Einheimische und Touristen
- › Regionale Wertschöpfung
- › Verwertung von Streuobst aus der Region

baumbesitzer bringen ihre Äpfel zum Keltern in die Erlebnis-kelterei. Sie kommen freilich weniger wegen des Erlebens, sondern sie möchten für ihre Bioläden und Hofläden eigenen Apfelsaft – von ihren Äpfeln und aus ihrer Region.

Traditionen, Geschichte und kulturelle Besonderheiten be-wahren – das LEADER-Ziel ist hier 1:1 mit Leben gefüllt worden und bindet Einheimische sowie Gäste der Region auf besonders originelle Weise ein.





Zeilberg-Biergarten

GASTFREUNDLICHE INTEGRATION

NEUE PERSPEKTIVEN FÜR ALLE

Der „Biergarten auf dem Zeilberg“ im unterfränkischen Landkreis Haßberge ist anders als andere. „Herzlich“ umschreibt die Atmosphäre treffend.

Die Gäste sitzen unter Bäumen und in idyllischen Lauben. Kinder spielen im Freien. Der Biergarten zählt zum Zeilberger-Integrations-Projekt „ZIP“.

Es bietet psychisch kranken Menschen fachlich begleitete Beschäftigungs- und Zuverdienstmöglichkeiten, steht für Inklusion und schafft einen touristisch und pädagogisch wertvollen Begegnungsort in freier Natur.

Der „Biergarten auf dem Zeilberg“ nahe dem Steinerlebnispfad in der Tourismusregion Haßberge ist besonders, nicht nur wegen seiner Lage im 100-Seelen-Ort Voccawind, einem Ortsteil von Maroldsweisach. Das Zeilberger-Integrations-Projekt (ZIP) der Diakonie Bamberg-Forchheim betreibt ihn seit rund 16 Jahren. Seine Besonderheit liegt darin,

dass Küche und Service des Biergartens unter anderem von psychisch Erkrankten, deren Vermittlung in den ersten Arbeitsmarkt aufgrund ihrer Disposition nahezu unmöglich ist, betrieben werden. Die Klienten des ganzheitlichen Konzeptes „Haus auf dem Zeilberg“ arbeiten – fachkundig angeleitet – auf geringfügiger Basis im Küchenteam und mit den



Dr. Norbert Kern
Vorstand Diakonie Bamberg-
Forchheim

„Im Biergarten auf dem Zeilberg finden psychisch kranke Menschen Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten, die durch eine fachgerechte Anleitung Sicherheit geben und oft ein erster Schritt in Richtung sinnstiftender und bezahlter

Arbeit sind. Hier arbeiten psychisch Erkrankte und Gesunde Hand in Hand; junge und alte Menschen, Einheimische und Touristen kommen in entspannter Atmosphäre zusammen. Der Biergarten wird so zu einem Ort der gelebten Integration, der Begegnung und der Geselligkeit. Berührungssängste werden abgebaut und das Gemeinwesen gestärkt.“

Gästen. Die abwechslungsreichen Aufgaben in einem florierenden Gastronomiebetrieb fördern Selbstvertrauen und Verantwortung für die Gestaltung des eigenen Lebens. Das Miteinander von Vorgesetzten, Team und den Gästen trainiert zudem Alltagskompetenzen wie Konzentration, Sorgfalt und Zeitmanagement.

Inklusion und Gastfreundschaft

Das inklusive Projekt leistet somit einen wertvollen Beitrag zur Teilhabe am Arbeits- und Sozialleben. Eine zweite elementare Funktion des „Biergarten auf dem Zeilberg“ liegt in der Förderung und Bereicherung der Infrastruktur der Tourismusregion Haßberge.

Mit LEADER-Mitteln wurden Biergartenküche, Mobiliar und Gastraum modernisiert und erweitert. Seither können Gruppen von bis zu 40 Personen empfangen und bewirtet werden. Die nun gegebene Wetterunabhängigkeit schuf gänzlich neue Nutzungsmöglichkeiten für den „Biergarten am Zeilberg“. Insbesondere entstand eine ganzjährige Plattform für die pädagogische Vor- und Nachbereitung des „Steinlehrpfades um den Zeilberg“ bei Maroldswesach. Schulklassen und Wandertouristen wissen die attraktive Kombination von Wandern, Wissensvermittlung, Freizeiterlebnis und Einkehr besonders zu schätzen.

Einladende Angebote für alle

Ein weiteres, durch den Umbau ermöglichtes Angebot liegt in öffentlichen Events wie etwa Konzerten und Flohmärkten. Nicht zuletzt seit der Belebung des Gastraumes erfreut sich auch der verträumte Biergarten selbst immer größerer Beliebtheit – generationsübergreifend, denn im Zuge des LEADER-Projektes entstand zudem ein Spielplatz mit Waldhaus und Minihochseilgarten. Fragt man die einheimischen und zu Besuch weilenden Gäste nach ihren Eindrücken vom „Biergarten am Zeilberg“, gibt es viel Lob für die Vielseitigkeit des Angebotes und die durchgehend hohe Qualität. Klienten eines psychosozialen Projektes begegnen Einheimischen sowie Touristen und umgekehrt – an einem ungezwungenen, familiären Ort in freier Natur, dessen Multifunktionalität alle bereichert.

Auf einen Blick

Projektname

Haus auf dem Zeilberg –
Ort der Begegnung und Inklusion

Projektträger

Diakonisches Werk Bamberg-Forchheim e.V.

Ansprechpartnerin

Andrea Wolfer
Tel.: 095 32/92 27-0
E-Mail: a.wolfer@dwbf.de

Lokale Aktionsgruppe

Haßberge e. V.

LEADER-Förderung

65.546 Euro

Effekte

- ▶ Unterstützung des Zeilberger Integrationsprojekts durch Aufwertung des Biergartens und Erweiterung von Küche und Gastraum auf dem Zeilberg
- ▶ Verbesserung der Arbeitsbedingungen für psychisch kranke Menschen sowie Möglichkeit zur Schaffung neuer Zuverdienstarbeitsplätze
- ▶ Verbesserte Chancen zur Integration in Form von Begegnung durch den Biergarten selbst und die im Rahmen des Projekts geplanten Veranstaltungen und Aktionen
- ▶ Unterstützung familienfreundlicher Freizeitgestaltung unter anderem durch den beim Biergarten angelegten Spielbereich
- ▶ Schaffung der Voraussetzungen für die Zusammenkunft größerer Vereine und Gruppen, insbesondere von Schulklassen
- ▶ Steigerung der touristischen Attraktivität der Region und Aufwertung des nahegelegenen Steinerlebnispfades rund um den Basaltabbau am Zeilberg

Mit Liebe zum Detail: Der Innenbereich ist ein Wohlfühlort für Gäste und Mitarbeiter



ERLEBNISMOSTEREI FÜR DIE ZUKUNFT

Heimat und Tradition sowie Natur- und Klimaschutz ohne Umwege erfahren: Die Erlebnismosterei Nennslingen in Altmühlfranken macht es möglich. Kinder und Jugendliche erleben die Herstellung von Apfelsaft, so wie er bereits von ihren Urgroßmüttern gekeltert wurde – von Hand. Sie vollziehen den Weg vom Apfel am Baum bis zum Saft nach und spüren mit allen Sinnen, wie viel Arbeit in einer Flasche Apfelsaft steckt.



Vom Apfel zum Saft:
Lernen und Genießen
in der Erlebnismosterei

ERLEBNISMOSTEREI



Norbert Buckel
Obst- und Gartenbauverein
Nennslingen e.V.

„Natur- und Klimaschutz am konkreten Beispiel aktiv erfahren – die Erlebnismosterei macht es möglich. Kinder und Jugendliche brauchen Freiheit und Erlebnisse in der Natur, auch durch aktive Mitarbeit und persönliche Erfahrungen.“

Mit LEADER-Hilfe hat der Obst- und Gartenbauverein Nennslingen ein ehemaliges Lagerhaus im Herzen der 1400-Seelengemeinde zur Erlebnismosterei umgebaut.

Mit LEADER-Mitteln wurde zudem der Maschinenpark für die Saftkellerei modernisiert. Seit die „Erlebnismosterei“ ihre Räume eröffnet hat, wird Safterstellung aktiv erlebbar. Im Keltereibetrieb können Kindergärten und Schulklassen sowie andere Gäste den Weg des Apfels vom Baum bis zum fertigen Saft unmittelbar verfolgen. Schon die Kleinsten nehmen das praxisnahe Bildungsangebot gern an und erfassen – natürlich kindgerecht erläutert – den Wert und den Sinn landwirtschaftlicher und gartenbaulicher regionaler Produkte. Die Eigentümer der im Frühjahr herrlich blühenden Streuobstwiesen in Altmühlfranken sind zudem eingeladen, ihre Ernten zu Saft zu verarbeiten. Diese Option schafft Anreize für die Pflege der Obstwiesen und der Artenvielfalt in der Region.



Auf unsere Gesundheit!: Einweihung der Erlebnismosterei vor großem Publikum

Rund 150 Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins Nennslingen sind im Projekt engagiert. Vor allem ihrem Bewusstsein für und ihrer Liebe zur Tradition der Obstverwertung im Fränkischen Jura ist es zu verdanken, dass die Erlebnismosterei aus der Taufe gehoben wurde. Das von ihnen initiierte LEADER-Projekt erhält die Kulturlandschaft des Fränkischen Jura mit seinen landschaftsprägenden Streuobstwiesen. Während der Mostsaison werden zudem saisonale Arbeitsplätze zu fairen Bedingungen vor Ort geschaffen. Die Wertschöpfungskette von der Pflege der Streuobstbestände bis zum Genuss des Saftes schärft das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung.

Interaktiver Info- und Lehrbereich

Um dieses Ressourcenbewusstsein in der Bevölkerung und bei den Gästen der Region weiter zu steigern, wurde im Verkaufsraum der Erlebnismosterei ein Lehrbereich mit Schautafeln, Mostgeräten und einer interaktiven Zone eingerichtet. Dort finden auch regelmäßige Veranstaltungen zum Thema Umwelt-, Natur- und Klimaschutz statt, die je nach Thema und Wetterlage auch in die eigenen Obstgär-

Auf einen Blick

Projektname

Erlebnismosterei Nennslingen

Projektträger

Obst- und Gartenbauverein Nennslingen

Ansprechpartner

1. Vorstand Norbert Buckel
Schmiedgasse 5, 91790 Nennslingen
Tel.: 091 47/95058
E-Mail: buckel.norbert@freenet.de

Lokale Aktionsgruppe

Altmühlfranken

LEADER-Förderung

74.993 Euro

Effekte

- › Langfristige Aufrechterhaltung des Mostbetriebs auf dem Jura
- › Erhalt von Streuobstwiesen des Obst- und Gartenbaus, der Landespflege und des Umweltschutzes
- › Erhalt der Kulturlandschaft, der Artenvielfalt und der menschlichen Gesundheit
- › Förderung der Wertschöpfung im Streuobstanbau

ten verlegt werden. Mittlerweile bietet die projektnahe Jugendgruppe ‚Wilde Hummeln‘ weitere Veranstaltungen zu Umwelt-, Natur- und Klimaschutzaspekten an.

Die Erlebnismosterei Nennslingen zeigt auf eindrucksvolle Weise den Erhalt und die Weitergabe von Tradition, die Vor-Ort-Verwertung natürlicher Ressourcen, sowie die Vernetzung von Arbeitsstrukturen in Landwirtschaft und Handel, mit Erzeugern und Verbrauchern im ländlichen Raum.

Natürliche Pracht: Die charakteristischen Streuobstwiesen des Fränkischen Jura



SPIEL OHNE GRENZEN



Nahe Wasserburg am Inn liegt Oberreith inmitten einer idyllischen Wald- und Wiesenlandschaft. Der seit 1999 dort beheimatete „Wildfreizeitpark Oberreith“ ist eine der größten und erfolgreichsten Freizeiteinrichtungen im Landkreis Mühldorf am Inn. Seine Strahlkraft als Leuchtturmprojekt für die gesamte Region ist hoch – und seine Funktion als regionaler Arbeitgeber beispielhaft.

Jährlich über 150000 Besucher genießen das weitläufige Areal, seine tierischen Bewohner und sein abwechslungsreiches Freizeit- und Erlebnisangebot. Neben Familien aus der Region kommen Gäste aus nah und fern, Kindergärten, Schulen, Sportvereine und Jugendgruppen. Mit rund 150 Voll-, Teilzeit- und Saisonarbeitsplätzen in der Gastronomie, an der 400 m langen Flying-Fox-Seilrutsche für den Adrenalin kick mit Alpenblick, dem Waldseilgarten, im neu geschaffenen Regionalladen sowie für Führungen durch den Wildpark mit seinen Gehegen, Volieren und der hauseigenen Falknerei ist der Wildpark ein bedeutender Arbeitgeber.

Dessen familienfreundliches Konzept und die faire Preisgestaltung haben sich weit über die Region hinaus herumgesprochen. Träger der Freizeitanlage sind heimische Landwirte, die seit über 20 Jahren das Ziel verfolgen, die touristische Region zu entwickeln und ihre Gäste qualitativ hochwertig

zu unterhalten. Das regionale Engagement und die Verankerung des Projektes in der heimischen Landwirtschaft sorgen von Beginn an für eine hohe Akzeptanz der Anlage.

Mit ganzjähriger Auslastung Beschäftigung schaffen

Eine Herausforderung bestand in der Tatsache, dass das Angebot des Open-air-Wildfreizeitparks nur bei guter Witterung hinreichend genutzt werden konnte. Eine wirtschaftliche Ganzjahresnutzung und damit verbunden eine ausgewogene Business- und Personalplanung gestalteten sich schwierig.

Seit Dezember 2019 ist alles anders – seit der Eröffnung einer Multifunktionshalle mit großzügigem Indoorspielfeld, deren Bau von LEADER unterstützt wurde. Gefördert wurde



Georg Huber
Landrat a. D. des Landkreises Mühldorf am Inn

„Der Wildfreizeitpark Oberreith ist ein über die Landkreisgrenzen hinaus beliebtes Ausflugsziel für Familien. Attraktionen wie zum Beispiel der Waldseilgarten und Flying Fox machen den

Park auch für Jugendliche und Erwachsene zu einem besonderen Erlebnis. Mit der nun fertiggestellten Indoorhalle wird Oberreith um eine weitere Attraktion reicher. Ich freue mich, dass wir über das Mühldorfer Netz wieder in den Genuss einer LEADER-Förderung kommen. Ich danke hier dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten für die schon jahrelange, fachlich hochkompetente Unterstützung. Ein überaus großes ‚Dankeschön‘ auch unserer rührigen lokalen Aktionsgruppe vor Ort, die durch ihre Ideen und ihr Engagement solche Vorzeige-Projekte auf die Beine stellt.“

der Bau einer Indoor-Erlebnishalle mit Regional- und Souvenirladen, Café und einem überdachten „Bahnhofs-bereich“. Rutschen, Bällebad, Soft-Ball-Kanonen, Kletterbereiche, Trampoline, Kletterturm und ein separates Kleinkinderareal lassen keine Wünsche offen. Auf 320 m² im EG und 525 m² im 1. Stock heißt es: Spielen und Toben „pur“. Ein Café mit 65 Sitzplätzen bietet Verweil- und Genussmomente. In Sichtkontakt dazu, getrennt durch eine Glaswand, wurde ein Raum für Kindergeburtstagsfeiern geschaffen. Der Shop des neuen Indoor-Bereiches verkauft Produkte aus heimischer Landwirtschaft, von regionalen Vermarktern und Souvenirs wie handgeschnittene Wildparktiere. So schafft der Shop neue Absatzmöglichkeiten und Beschäftigung in einer strukturschwachen Region.

Nächster Halt: Spiel und Spaß!

Lange „überfällig“ gewesen war der in den Hallen-Neubau integrierte Bahnhof für die traditionsreiche, von Groß und Klein geliebte Parkeisenbahn.



Leuchtturmprojekt: Halle, Café und Shop werden hervorragend angenommen

Die neu geschaffene Halle stärkt die herausragende Marktposition des Wildparks und schafft eine weitere bedeutende Grundlage für einen nachhaltig gesicherten Freizeitbetrieb. Die Erweiterung des Wildparks in der mit Freizeitangeboten eher schwach bestückten Region im südlichen Landkreis Mühldorf am Inn wertet diesen touristisch auf und stärkt die Attraktivität des ländlichen Raumes für Einheimische und Gäste.

Auf einen Blick

Projektname

Indoorerlebnis Wildfreizeitpark Oberreith

Projektträger

Wildfreizeitparkpark Oberreith GmbH & Co. KG

Ansprechpartner

Thomas Mittermair
Tel.: 08073/91 5361

Lokale Aktionsgruppe

Mühldorfer Netz e.V.

LEADER-Förderung

200.000 Euro

Effekte

- › Schaffung eines regionalen, familienfreundlichen und witterungsunabhängigen Freizeit- und Erholungsangebotes
- › Steigerung der Attraktivität der Region
- › Stärkung der regionalen Wertschöpfung
- › Schaffung weiterer Arbeitsplätze



GENIAL EINFACH, EINFACH GENIAL

Wir alle wollen gesund essen. Regional und nachhaltig einkaufen. Bei heimischen Landwirten und Direkterzeugern ist dies aber nicht immer einfach. Oft fehlen einheitliche Sortimente sowie Informationen. Öffnungszeiten variieren und die Anfahrtswege sind oft lang. Mareike Schalk und Birgit Wegner haben deshalb 2018 das Start-up „HofladenBOX“ gegründet – ein Onlineportal mit Lieferservice für regionale Lebensmittel.

Der Landkreis Fürth ist ausgesprochen reich gesegnet mit Direkterzeugern und engagierten Landwirten. Nicht zuletzt deshalb wuchs der Bedarf nach einer zentralen Bezugsquelle für regionale Produkte unter einem Dach, statt von Hofläden zu Hofläden fahren zu müssen.

Die HofladenBOX hat die Lösung geschaffen. Mit Unterstützung von LEADER starteten zwei branchenfremde, dafür umso mutigere Existenzgründerinnen einen Online-Marktplatz mit Lieferservice, der ein breites Angebot von regionalen, teils biozertifizierten Lebensmitteln von den Direkterzeugern im Landkreis Fürth zum Endkunden vermittelt. Seit seinem Start im April 2018 hat der Online-Marktplatz beträchtlich expandiert.

Vielfalt und Frische auf einen „Klick“

Bundesweit hatten die Gründerinnen Mareike Schalk und Birgit Wegner recherchiert und analysiert, bevor sie mit dem innovativen Onlineportal der HofladenBOX den Schritt in die Selbstständigkeit wagten. Mittlerweile freuen sich die Unternehmerinnen und ihr stetig wachsendes Team über mehr als 900 Kunden, die wöchentlich etwa 140 Bestellungen aufgeben. Die Website präsentiert gut 600 Produkte von 65 regionalen Anbietern – vor allem Landwirte mit Obst, Gemüse und Milchprodukten aber auch die Sortimente von Bäckern, Metzgern, Imkern und Teichwirten. Punktuell werden auch Konserven im Umkreis zugekauft, um den Kunden der HofladenBOX das Angebot eines Vollsortimenters zu bieten.

Die Plattform wird auch von kleinsten Landwirtschaftsbetrieben und Erzeugern genutzt. Diese pflegen ihre Produkte eigenständig ein und bestimmen ihre Preise in Anlehnung an die Marktbedingungen selbst. Der Produzent zahlt der HofladenBOX einen prozentualen Anteil, sobald er Produkte verkauft. Nach dem Kauf werden die Bestellungen in gekühlten Mehrwegboxen mit wenig Verpackungsmaterial zweimal wöchentlich ausgeliefert – nach Hause, an eine von 38 Abholstationen oder sogar an den Arbeitsplatz im Büro. Somit wird das Einkaufen in den Hofläden viel unkomplizierter, gerade für ältere Menschen. Für Zulieferer bildet die HofladenBOX eine Erweiterung ihrer Vertriebswege über das Einzugsgebiet ihres Hofladens hinaus.

Mareike Schalk

„Mir ist es wichtig, dass man den Verbraucher wieder dichter an die kleinen regionalen Erzeuger heranzieht und damit den Wert unserer saisonal geprägten Lebensmittel wieder schätzen lernt. Das bedeutet u. a. auch faire Preise für die regionale Landwirtschaft.

Unser Konzept lässt sich sehr gut auch in anderen Regionen in Bayern umsetzen und wir sind immer auf der Suche nach Kooperationspartnern, mit denen wir uns gemeinsam weiterentwickeln können.“



Birgit Wegner

„Regionale Lebensmittel den Menschen schneller und einfacher verfügbar zu machen und überhaupt das Thema mehr in den Fokus zu rücken, ist mir eine Herzensangelegenheit. So viele Themen spielen hier mit rein. Die Transportwege werden

drastisch minimiert, die Qualität, Herkunft und Inhaltsstoffe der Produkte sind transparent, was gerade bei tierischen Produkten äußerst wichtig ist. Die heimischen Landwirte und Direktvermarkter bekommen einen zusätzlichen Vertriebsweg und werden dadurch gefördert und nicht zuletzt können dadurch viele Familien wieder Produkte auf ihrem Tisch präsentieren, die sie ohne schlechtes Gewissen kaufen und essen können. Dank LEADER wurde uns der Start für unsere Online Plattform HofladenBOX, über die nur regionale Produkte vertrieben werden, erleichtert und die Rückmeldung vieler Kunden zeigt uns, wie wichtig es war, hier etwas Neues anzubieten.“



Lecker und gesund: Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Molkereiprodukte und vieles mehr zeitnah aus der Kühlbox frisch ins Haus

Über das Internetportal können auch Menschen einkaufen, denen der Zugang zu regionalen Hofläden und ihren Produkten erschwert ist – zum Beispiel durch mangelnde Mobilität oder Verkehrsanbindung. Die Kunden entstammen mittlerweile auch dem urbanen Raum. Gerade Städter in der umliegenden Metropolregion Nürnberg nutzen das Angebot der HofladenBOX, um gesund und nachhaltig einzukaufen. Sie profitieren vom Angebot der CO₂-freien Vernetzung von Stadt und Land – per Mausklick, der ihre Lebensqualität erhöht. Der Effekt: Weniger Verkehr und weniger CO₂. Um

den Verkehr zur Umpackstation und den Energieverbrauch noch mehr zu reduzieren, bilden die Hofläden Fahrgemeinschaften.

Regional, Landwirtschaft und Direkterzeuger fördernd, nachhaltig, gesund, umweltfreundlich und nicht zuletzt innovativ, digital und zeitgemäß – die HofladenBOX vereint viele Ziele, für die sich der besondere Einsatz der Gründerinnen und auch der Einsatz von LEADER-Mitteln wirklich lohnt.

Auf einen Blick

Projektname

HofladenBOX – Onlineportal für regionale Lebensmittel

Projektträger

HofladenBOX GmbH & Co. KG

Ansprechpartnerinnen

Mareike Schalk und Birgit Wegner
HofladenBOX GmbH & Co. KG
Tel.: 091 27/954 1048
E-Mail: info@hofladenbox.de
www.hofladenbox.de

Lokale Aktionsgruppe

LEADER Region Landkreis Fürth e.V.

LEADER-Förderung

21.788 Euro

Effekte

- › Steigerung der Wertschöpfung regionaler Produkte
- › Neue Absatzschiene für regionale Erzeuger
- › Vereinfachung der Suche nach regionalen Produkten
- › CO₂-Einsparung durch kurze Transportwege
- › Stärkere Vernetzung der Erzeuger untereinander
- › Stärkung von regionalem Image und regionaler Identität



ALTES WISSEN, NEU GELEBT

Mit international vertieftem Know-how, mit altem Wissen und mit neuer Technik, mit Neugierde und mit dem Wunsch, ganz neue Wege zu gehen, hat Junglandwirt Tobias Kreiselmeier aus Insingen-Lohr ein zweites Standbein für den Familienbetrieb im Rothenburger Land geschaffen.

Reisen und Aufenthalte in Übersee hatten den 26-jährigen Junglandwirt Tobias Kreiselmeier inspiriert, persönlich und fachlich über den „Tellerrand“ des seit Generationen bestehenden Milchviehbetriebes seiner Familie hinauszudenken. Doch letztlich stellte eine Begegnung auf der „Grünen Woche“ in Berlin 2018 die Weichen für das zweite, mittlerweile erfolgreich etablierte Standbein des landwirtschaftlichen Betriebs – eine Ölmühle.

Mit fundierten Marktkenntnissen zum Erfolg

Eine betagte Dame hatte Tobias Kreiselmeier von alten Öl-Kulturpflanzen erzählt, die in Vergessenheit geraten waren – Pflanzen wie Lein, Leindotter und Hanf. Der Zufall wollte es, dass Kreiselmeier den Leinanbau bereits im Rahmen eines Praxisjahres in Kanada kennengelernt hatte. Er nutzte seine Chance – die Ressourcen des elterlichen Hofes – und entwickelte eine Geschäftsidee, die so nachhaltig war, dass sie LEADER-Förderung erhielt.

2018 begannen Tobias Kreiselmeier und sein Vater testweise, Lein und Leindotter anzubauen und deren Öl kalt zu pressen. Zu diesem Zweck hatten sie einen kleinen Teil ihrer Anbauflächen für Weizen und Mais für das neue und innovative Projekt genutzt. Die Idee regional produzierter Öle erwies sich als erfolgreich – und das ausgeprägte Markt- und Marketingverständnis von Tobias Kreiselmeier taten ihr Übriges. Mit seiner Einschätzung, das Potenzial regionaler Speiseöle für den Trend nach ausgewogener Ernährung zu nutzen, hatte der Jungunternehmer Recht behalten.

Ein weiteres Argument für das „unbekannte Terrain“ lag im Wunsch der Verbraucher nach Transparenz und Nachhaltigkeit in der Produktion von Lebensmitteln. Tobias Kreiselmeier erweiterte seine Anbaukapazitäten und eröffnete mit Unterstützung seiner Lebensgefährtin die „Hof-Manufaktur Kreiselmeier“. Der Jungunternehmer investierte einen beträchtlichen Teil seiner Zeit in den Aufbau eines Vertriebsnetzes, verhandelte mit Lebensmittelketten und dem heimi-

Soweit das Auge reicht: Die Nutzpflanze Lein leuchtet als violettes Blütenmeer ins Rothenburger Land





Tobias Kreismeyer

„Es ist von großem Vorteil, wenn man von der Region unterstützt wird. Gerade am Anfang, wenn jede Investition ein persönliches Risiko mit sich bringt. Durch die finanzielle Unterstützung aus dem LEADER-Programm konnten wir unseren Betrieb weiter professionalisieren.“

schen Handel. Außerdem knüpfte er Kontakte zu anderen Landwirten der Region, um mit diesen zu kooperieren.

Wie viele Start-ups stieß Tobias Kreismeyer mit seiner „Hof-Manufaktur“ auf bürokratische und, in seinem Fall, auch „biologische“ Hürden – vor allem bei dem Wort „Hanf“, dessen Anbau strengen Kontrollen unterliegt. Doch der junge Ölmüller ließ sich nicht entmutigen. Ganz im Gegenteil: 2019 beantragte die „Hof-Manufaktur“ erfolgreich eine LEADER-Förderung für den Erwerb einer zweiten, leistungsfähigeren Ölmühle. Auch die Abfüll- und Etikettiermaschinen kamen dem steigenden Absatz nicht nach und wurden erneuert. Last but not least investierte Tobias Kreismeyer mit LEADER-Mitteln in Edelstahl tanks für seine Öle sowie die Entwicklung einer Website mit Online-Shop. Zusammenfassend lesen sich die Effekte der „Hof-Manufaktur Kreismeyer“ wie ein ABC übergeordneter LEADER-Ziele: Alte Sorten erhalten, wechselnde Fruchtfolgen kultivieren, ländliche Räume wie das Rothenburger Land durch Innovation und unternehmerischen Mut stärken, Netzwerke zwischen Erzeugern und Märkten schaffen, regionale Produkte inszenieren und Absatzmärkte entwickeln.



Traditionelles Verfahren, modernste Technik:
Eine leistungsfähige neue Ölmühle

Auf einen Blick

Projektname

Ölmühle Insingens –
Hof-Manufaktur Kreismeyer

Projektträger

Tobias Kreismeyer

Ansprechpartner

Tobias Kreismeyer
Hof-Manufaktur Kreismeyer
Tel.: 09861/9329933
E-Mail: info@manufaktur-kreismeyer.de
www.manufaktur-kreismeyer.de

Lokale Aktionsgruppe

Region an der Romantischen Straße e.V.

LEADER-Förderung

13.565 Euro

Effekte

- › Umsetzung der Lokalen Entwicklungsstrategie
- › Stärkung der Region
- › Unterstützung, Weiterentwicklung und Sicherung eines landwirtschaftlichen Betriebes
- › Aufbau und Weiterentwicklung einer Wertschöpfungskette vom Anbau über die Verarbeitung, Abfüllung bis zum Vertrieb inklusive Online-shop und Internetauftritt
- › Aufbau und Unterstützung einer Vermarktungsstrategie von regionalen Produkten



Klare Ziele, gemeinsame Wege: Tobias Kreismeyer und seine Lebensgefährtin Laura Großmann im kleinen Hofladen

BÜHNE FREI!

Gleich zwei LEADER-Projekte unter einem Dach konnten im Weißenburger Bahnhof in Altmühlfranken umgesetzt werden – der „Musikbahnhof“ und ein inklusives Café im gleichen Gebäude. Das nachhaltige Konzept greift in vielerlei Hinsicht: Es schafft Raum für Begegnung, kulturelle Bildung und Teilhabe. Und es bietet ein attraktives Tor zur Stadt, das sich sehr positiv auf den Tourismus der Region auswirkt.

„Die Musikschule der Zukunft und die Zukunft der Musikschule sind inklusiv.“ Diesem Leitbild des Verbandes deutscher Musikschulen von 2014 wird mit zwei LEADER-geförderten Projekten Rechnung getragen – dem Musikbahnhof Weißenburg und dem Integrationscafé „Lebenskunst“ mit Kiosk, das von der Lebenshilfe betrieben wird.

Der Musikbahnhof als Zweigstelle der Musikschule Weißenburg findet sich im ehemaligen Bahnhofs-Empfangsgebäude der Stadt. Obwohl der Bahnhof nach wie vor rege angefahren wird, hatte das denkmalgeschützte Gebäude von 1869 brachgelegen und war unansehnlich geworden. Nachdem die Stadt es erwerben konnte, ließ sie es 2016 renovieren. Mit einem neuen Nutzungskonzept wurde das städtebaulich signifikante Gebäude im Herbst 2017 mit Leben gefüllt. Die Inneneinrichtung war Sache des neuen Mieters, der Musikschule Weißenburg, die seit gut 25 Jahren im Kulturleben der Region verankert ist.

Für die Ausstattung wurden LEADER-Mittel beantragt. Benötigt wurden neben umfangreichem Equipment für zeitge-

Auf einen Blick

Projektname

Musikbahnhof Weißenburg

Projektträger

Sing- und Musikschule Weißenburg

Ansprechpartner

Justus Willberg
Wildbadstraße 11, 91781 Weißenburg
Tel.: 091 41 / 69 21
E-Mail: info@musikschule-weissenburg.de
<https://musikschule-weissenburg.de/>

Lokale Aktionsgruppe

Altmühlfranken

LEADER-Förderung

124.000 Euro

Effekte

- ▶ „Musikschule für alle“, mit den Zielgruppen Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren sowie Menschen mit Behinderung und Menschen mit Migrationshintergrund
- ▶ Schwerpunkt im Bereich Rock/Popmusik um breitere Bevölkerungsschichten ansprechen zu können
- ▶ Der Veranstaltungsraum in der ehemaligen Gepäckaufbewahrung sowie das inklusiv bewirtschaftete Café der Lebenshilfe in der Warthalle bieten ideale Möglichkeiten zur kulturellen und inklusiven Begegnung
- ▶ Inwertsetzung alter Bausubstanz





Günther Laubinger
Werkstattleitender Geschäftsführer, Lebenshilfe Altmühlfranken e. V.

„Dank der LEADER-Förderung konnten wir mit unserem Café und dem Kiosk einen Beitrag zur Wiederbelebung des Weißenburger Bahnhofs leisten. Mittlerweile hat sich das Café zu einem

zwanglosen Treffpunkt für Menschen mit und ohne Handicap entwickelt. In der ehemaligen Wartehalle des Bahnhofs kann man heute ganz gemütlich bei einer Tasse Kaffee warten – ob als Reisender auf seinen Zug oder als Mutter oder Vater auf die Schüler des Musikbahnhofs.“

mäßen Musikunterricht (vor allem Instrumente sowie Aufnahme- und Wiedergabetechnik) Probenräume und ein Veranstaltungsraum. Hier lag eine besondere bauliche Herausforderung im Schall- und Hallschutz zwischen den Unterrichtsräumen sowie zum Café „Lebenskunst“ der Lebenshilfe, das räumlich Teil des Musikbahnhofs ist. Die Anbindung an den ÖPNV rückt den Musikbahnhof ins Bewusstsein der gesamten Region. Auch das Café und der integrierte Kiosk profitieren von der exponierten Lage. Die Öffnungszeiten des Kiosks sind schüler- und touristenfreundlich: Wochentags von 06.00 bis 17.30 Uhr können Getränke und Leckereien erstanden werden.

Erfolgsgeschichte mit Zukunft

Seit der Eröffnung im September 2017 wird der Musikbahnhof hervorragend angenommen. Es zeigte sich, dass die zentrale Lage am Eingangstor zur Stadt beste Voraussetzungen für das langfristige Gelingen des Konzeptes bietet. Die Musikschule erteilt im Bahnhof zielgruppenorientierten Instrumental- und Vokalunterricht für alle Altersgruppen und Menschen unterschiedlicher Herkunft. Der Schwerpunkt liegt im Jazz/Rock/Pop-Bereich, aber auch Dudelsack und Flamenco-Gitarre kann man erlernen.

Ergänzend bewährt sich der Musikbahnhof als Kommunikationsort für jugendliche Musiker der Region. Die Räume bieten Platz, professionelles Equipment und ideale Bedingungen für Bandproben. Mit der „Kulturbühne Gleis 1“ in der einstigen Gepäckaufbewahrung steht ein kleiner Veranstal-



Der Name ist Programm: Gäste im Café „Lebenskunst“ genießen ihren Kaffee

Auf einen Blick

Projektname

Café im Weißenburger Bahnhof

Projektträger

Lebenshilfe Weißenburg e.V.

Ansprechpartner

Günther Laubinger

Treuchtlinger Str. 18, 91781 Weißenburg

Tel: 091 41/8543-0

E-Mail: laubinger@wfb-wug.de

<http://www.weissenburger-werkstaetten.de>

<http://cafe-lebenskunst.de/startseite/start-weissenburg.html>

Lokale Aktionsgruppe

Altmühlfranken

LEADER-Förderung

25.121 Euro

Effekte

- ▶ Wohnortnahes, aber vor allem auch inklusive Beschäftigungsangebot für Menschen mit Behinderung
- ▶ Ort der Begegnung von Menschen mit und ohne Behinderung, in welchem eine gelungene Integration spürbar gelebt wird
- ▶ Dienstleistungsangebot für Reisende und Schüler

tungsraum für Konzerte und erste öffentliche Auftritte der jungen Musiker zur Verfügung

Ein Blick auf die Eventseite des Musikbahnhofs Weißenburg spiegelt die Vielfalt der Nutzung wider. Das Spektrum reicht von Samba-Formationen über Schulbands bis zur Street-combo. Sogar internationale Stars sorgten für ein ausverkauftes Haus. Somit leistet der Musikbahnhof einen wichtigen Beitrag für die Lebensqualität der Jugendlichen und aller Musikfreunde der Region.

Doch er kann mehr. Zahlen zur Entwicklung des Landkreises zeigen, dass die Altersgruppe 60+ am stärksten wächst. In Sinne von Teilhabe der Seniorengeneration an einem selbstbestimmten Leben bietet der Musikbahnhof Unterrichtsangebote, Veranstaltungen und Workshops speziell für Erwachsene und Senioren an.

Und auch die Kontakte zur Lebenshilfe tragen Früchte: Die Jongliergruppe „Jolly Pops“ und der Chor der Lebenshilfe „TonArt“ bereichern mit ihren mitreißenden Auftritten regelmäßig die Veranstaltungen der Musikschule im Bahnhof.

Die Musikschule und die Lebenshilfe freuen sich gemeinsam darüber, dass der Bahnhof ein lebenswerter Treffpunkt für Menschen mit und ohne Behinderung geworden ist. Musik-Projekte, Bewirtung bei Konzertabenden und Angebote der Musikschule für Menschen verschiedenster Herkunft sind tragfähige Ideen für die Zukunft.



BADEFREUDEN IM HERZEN DER NATUR

Die Marktgemeinde Dombühl im mittelfränkischen Landkreis Ansbach hatte seit jeher für den Erhalt des Freibades Dombühl gekämpft. Zu wichtig, zu idyllisch, zu traditionsreich war das Bad, das Generationen von Bürgern als Treffpunkt und Begegnungsort im Grünen gedient hatte und das 2011 schließen musste. Die Gemeinde und ein im Jahr 2014 gegründeter Förderverein gingen an ihre Grenzen, um das Bad zu revitalisieren. Das Engagement hat sich gelohnt: Mit LEADER-Mitteln entstand 2016 das Naturerlebnisbad Dombühl – ein Publikumsmagnet im Freizeitangebot der Region.

Die Freude aller Beteiligten über das neue „Naturerlebnisbad“ ist groß. In nur vier Monaten entstand aus einem deutlich veralteten Freibad ein Naturparadies, das neben Naherholung und Sport vor allem den Kindern der Region viel zu bieten hat. Die Marktgemeinde Dombühl liegt im Naturpark Frankenhöhe und nahe der Romantischen Straße. Beide sind – nicht zuletzt dank der nahen Städte Rothenburg ob der Tauber und Dinkelsbühl – auch touristisch frequentiert und sind beliebte Naherholungsregionen.

Das Schwimmbad stellte vor seiner Schließung ein wichtiges Sport- und Freizeitangebot im Raum Ansbach dar – vor allem für die Einheimischen, die in ihrem Freibad das Schwimmen erlernt hatten. Die Schließung des Bades 2011 nahm ihnen einen Sport- sowie Begegnungsort und somit Heimat und Lebensqualität. Doch das marode Schwimmbecken hatte den behördlichen Anforderungen längst nicht mehr genügt. Die umgebenden Grünanlagen waren nicht



Jürgen Geier
1. Bürgermeister
Marktgemeinde Dombühl

„Mit dem Umbau unseres Freibades zum Naturerlebnisbad, haben wir nicht nur einen positiven Beitrag zur Verbesserung des Freizeitangebots in Dombühl geleistet, sondern einen identitätsstiftenden sozialen Treffpunkt für Jung und

Alt in unserer Gemeinde geschaffen. Dank des großen bürgerschaftlichen Engagements bietet unser Naturbad mehr als Bewegung und Abkühlung. Die örtlichen Vereine und Initiativen füllen das Bad mit Leben, indem sie beispielsweise Konzerte, Lesungen oder andere kulturelle Veranstaltungen anbieten – auch über die üblichen Öffnungszeiten hinaus. So wird das Schwimmbad von Frühjahr bis Herbst zum Herzstück unserer Gemeinde.“



mehr einladend – an eine touristische Nutzung für die Feriengäste der Region war nicht zu denken. Schließlich beantragte die Marktgemeinde Dombühl LEADER-Mittel und legte sich finanziell gestärkt umso mehr für ihr „Naturerlebnisbad“ ins Zeug.

Highlight für Einheimische und Gäste

Ein erfahrenes Planungsbüro für naturnahe Freibäder entwickelte zunächst auf dem Papier und schließlich am vorgegebenen Standort im Grünen eine Neugestaltung und Abdichtung des Schwimmbeckens. Die 2016 entstandene parkähnliche Außenanlage mit Holzsteg und einem hölzernen Podium für die Wasseraufsicht fügt sich harmonisch in die Landschaft ein. Fast 800 m² umfasst der heutige Nutzbereich des Hauptbeckens mit drei 50-m-Bahnen. Nichtschwimmer haben 120 m² zur Verfügung. Der 50 m² große Kleinkindbereich begeistert mit einem Sandspielplatz und einem Planschbecken. Von Bäumen umschlossen bietet das

„Naturerlebnisbad Dombühl“ zudem ein Beachvolleyballfeld, einen kleinen Kiosk mit Sanitärgebäude und einen natürlichen Bach. Die Reinigung erfolgt biologisch mittels eines „Neptunfilters“, der das Wasser ökologisch und ohne Einsatz von Chemie reinigt. Die innovative Anlage besteht aus einem bepflanzten, mit Substrat befüllten Beet. Die Poren des Substrats filtern das Wasser auf natürliche Weise. Selbst kleinste Partikel werden wie in einem natürlichen Gewässer gänzlich chlorfrei gefiltert. Im „Naturerlebnisbad“ kann der Besucher zudem nicht nur Schwimmen lernen. Laufwege mit Informationstafeln informieren über die Flora und Fauna der Anlage sowie über die Karpfenzucht. Lernort, Erlebnisort, Spiel- und Spaßort, Naturbegegnungsort und touristisches Highlight für Gäste – all diese Ziele wurden neben einem nachhaltigen, sämtliche Sicherheits- und Hygienestandards erfüllenden Badebetrieb erreicht.

Das „Naturerlebnisbad“ präsentiert sich im Einklang mit der Natur, die der beliebteste Gastgeber in ganz Dombühl ist.

Auf einen Blick

Projektname

Naturerlebnisbad Dombühl

Projektträger

Markt Dombühl

Ansprechpartner

Jürgen Geier, 1. Bürgermeister
Marktgemeinde Dombühl
Tel.: 09868/934 15-82
E-Mail: gemeinde@dombuehl.de
www.dombuehl.de

Lokale Aktionsgruppe

Region Hesselberg e.V.

LEADER-Förderung

200.000 Euro

Effekte

- › Aufwertung der Freizeitinfrastruktur durch Reaktivierung des Freibades
- › Förderung des Schwimmsports/Unterstützung des Schwimmunterrichts der örtlichen Grundschule
- › Errichtung eines sozialen Treffpunkts für alle Generationen der Marktgemeinde
- › Förderung des bürgerschaftlichen Engagements
- › Einrichtung einer Möglichkeit zum „natürlichen Baden“ (ohne Chlor) in der Region



DAS OBERFRÄNKISCHE NAILA HAT MIT DER ERÖFFNUNG SEINES NEUEN TOURISMUS-ZENTRUMS EIN WEITHIN SICHTBARES AUSRUFUNGSZEICHEN GESETZT

„GROSSER BAHNHOF“

Wie sich ein vermeintlicher Schandfleck zu einem multifunktionalen Schmuckstück wandelt: Selbitztal-Radweg, Naturpark Frankenwald oder Bayerische Porzellanstraße – Gründe gibt's genug für einen Besuch der Ferienregion Selbitztal-Döbraberg. Einer mehr ist das 2016 eröffnete Touristische Zentrum in Naila, das die Qualitätsregion Selbitztal-Döbraberg gleich mehrfach bereichert.

Der seit 2014 verwaiste Bahnhof im oberfränkischen Naila an der Pforte zur Ferienregion Frankenwald war nicht nur unansehnlich, sondern drohte unter den Augen der Öffentlichkeit zu verfallen.

Nicht gerade eine Visitenkarte für eine aufstrebende Ferienregion mit jährlich gut 100000 Besuchern, Tagesgästen, ÖPNV-Reisenden und Einheimischen, die den Bahnhof täglich passierten. Neben Zugverbindungen bot er die zentrale ÖPNV-Anbindung der Region und auch die touristischen Fahrradbusse starten seit je dort. Der Bahnhof am Selbitztal-Radweg ist zum Ausgangspunkt von mehreren beliebten Wanderwegen in der zertifizierten Wanderregion Frankenwald geworden. Viele Passanten werden sich gefragt haben, warum sich das beschauliche Städtchen Naila so einen Schandfleck leistet.

Zentral, attraktiv und multifunktional

Mehr als ein Grund also für die Stadt, sich des Gebäudes anzunehmen und es ab 2014 zu renovieren. Durch eine Kombination von Städtebauförderung, RÖFE und LEADER

Schmuckstück:

Hell, modern und einladend präsentieren sich Tourist-Info, Café, Außenterrasse und die „BIKEBOX“



Auf einen Blick

Projektname

Touristisches Zentrum der Ferienregion
Selbitztal-Döbraberg

Projektträger

Stadt Naila

Ansprechpartner

Frank Stumpf, 1. Bürgermeister
Tel.: 09282/680
E-Mail: mail@naila.de
www.gleis1-naila.de

Lokale Aktionsgruppe

Landkreis Hof

LEADER-Förderung

37.889 Euro

Effekte

- › Bündelung touristischer Angebote
- › Angebot von Übernachtungsmöglichkeit für Wanderer und Radfahrer
- › Vermarktung von Regionalprodukten
- › Aufwertung historischer Bausubstanz



wurde der renovierte Bahnhof schließlich 2016 zu neuem Leben erweckt – als multifunktionale Anlaufstelle mit einer neuen Tourismuszentrale, Info-Punkt, öffentlichem WC und einem flexibel nutzbaren Multifunktionsraum – alles unter einem Dach. Ergänzt wurde das stimmige Konzept um sechs moderne Hotelzimmer in Zentrumslage und durch einen Radverleih mit Lade- und Reparaturstation.

Auch die Gäste profitieren

Gerade Radwanderer erwartet im Bahnhof tatsächlich ein echtes Rundum-Sorglos-Paket. Sie können ihren Drahtesel unterbringen, reparieren lassen oder sich einen leihen – in der integrierten Fahrrad- und E-Bike-Verleihstation warten natürlich auch Kinderfahrräder und Anhänger. Wenn sie ihre vom Tagespensum erschöpften Knochen schonen möchten, können sie zum Essen gleich im Bahnhof bleiben – Radfahren, Wandern und draußen aktiv sein machen schließlich hungrig. Das gastronomische Angebot wurde durch das fachmännisch – oder in diesem Fall vielmehr fachfraulich –

geführte Bistro „GleisEINS“ mit gut 40 Sitzplätzen und einer Außenterrasse im Sommer deutlich erhöht.

Tatsächlich hat sich das Bistro durch seine Lage, durch die Qualität seiner abwechslungsreichen Küche und durch Events rund um den Genuss wie den „Kulinarischen Freitag“ zu einem Ort des Miteinanders in Naila gemausert. Gleichzeitig profitieren heimische Erzeuger durch die Vermarktung ihrer Produkte im gut bestückten Regio-Shop, der ins „GleisEINS“ integriert wurde.

Durch Ausbau und Belebung des touristischen Angebotes, durch Schaffung von Beschäftigung sowie durch Aktivierung regionaler Wirtschaftskreisläufe profitieren alle – Erzeuger, Einheimische und die Gäste der Ferienregion Frankenwald. Alle haben jeweils auf ihre Weise teil an diesem einladenden und informativen Ort mit regionaler Identität.

Redensartlich ist das Ganze oft mehr als die Summe seiner Teile. Im neu entstandenen Gäste- und Radfahrerbahnhof der Ferienregion Selbitztal-Döbraberg ganz bestimmt!



Frank Stumpf

1. Bürgermeister

„Mit der Einrichtung unseres touristischen Zentrums im Bahnhofsgebäude in Naila entsteht für die gesamte Ferienregion Selbitztal-Döbraberg ein neuer zentraler Anlaufpunkt für Fußgänger, Radfahrer, Touristen und Wanderer. Im Herzen von Naila, direkt an der Selbitz gelegen, stellt das Gebäude einen besonderen Blickfang in zentraler Lage dar. Erst durch die LEADER-Förderung war es der Stadt Naila möglich, Fahrräder, E-Bikes und das Mobiliar für die Übernachtungsherberge sowie die Ausstattung im Multifunktionsraum zu finanzieren. Durch den von LEADER geleisteten Zuschuss von rd. 38.000 Euro wird der Tourismus im Frankenwald mit europäischen Fördergeldern nachhaltig gestärkt. Darüber freuen wir uns sehr.“

EIN SCHIRM FÜR KLEINPROJEKTE

Mit Einführung des Projektes „Unterstützung Bürgerengagement“ in der Förderperiode 2014–2021 hat Bayern hinsichtlich LEADER Neuland betreten. Lokale Aktionsgruppen (LAGs), die innerhalb eines definierten Entscheidungsrahmens kleinere lokale Aktivitäten unterstützen wollen, können diese innovative Form der Unterstützung nutzen. Die Auswahlkriterien der zu unterstützenden Einzelmaßnahmen legt die LAG selber fest. „Unterstützung Bürgerengagement“ ist als Pilotprojekt mit maximal 20.000 € je LAG gestartet. Zudem muss die jeweilige LAG als Projektträger mind. 10 % der förderfähigen Kosten aus Eigenmitteln beisteuern. Mit dem Projekt unterstützen die LAGs Maßnahmen und Akteure, die den Zielen ihrer Lokalen Entwicklungsstrategie dienen und das regionale Bürgerengagement stärken. Wettbewerbsrelevante Vorhaben oder kommunale Körperschaften können nicht gefördert werden. Die maximale Fördersumme pro Maßnahme beträgt 2.500 €. Innerhalb dieses Rahmens setzen die LAGs eigenständig regionale bzw. thematische Schwerpunkte und orientieren sich an Bedürfnissen bzw. Chancen vor Ort. Auf europäischer Ebene wird der Ansatz, kleinere Unterstützungsmaßnahmen zu einem Projekt zusammenzufassen, als Schirm- oder Umbrellaprojekt bezeichnet.



47 der 68 bayerischen LEADER-Gruppen haben das Projekt „Unterstützung Bürgerengagement“ bislang genutzt. Die folgenden Seiten vermitteln, wie kreativ LAGs und lokale Akteure das Instrument mit Leben füllen. So legt etwa die LAG Oberallgäu in ihren Regularien fest, dass nur Einzelaktionen von bzw. für Jugendliche unterstützt werden. Andere LAGs fördern ausschließlich Vereine oder Interessensgruppen. Hochmotiviert verzichten die LAGs Main4Eck und Rhön-Grabfeld auf staatliche Zuwendungen der „Unterstützung Bürgerengagement“. Sie finanzieren lokale Einzelmaßnahmen ausschließlich aus eigenen Mitteln. Andere LAGs stocken die Förderung selbstständig auf. Die Umsetzungswege dieses Pilotprojekts sind so vielgestaltig wie die Initiativen der beteiligten LAGs.

Auch die Kommunikation der neuen Förderung gestaltet sich kreativ und vielfältig – typisch LEADER eben! Die LAG Kelheim veröffentlicht erfolgreich umgesetzte Ideen in ihrem Newsletter. Andere LAGs gestalten öffentlichkeitswirksame Aktionen rund um das Projekt. Die LAG bergaualand Ostallgäu etwa inszenierte die Überreichung der Zielvereinbarungen mit den Akteuren als lokales Event. Dies

motiviert und trägt die LEADER-Idee in Kreise, die bis dato noch nicht von den Fördermöglichkeiten profitiert haben. Die LAG Zugspitz Region veranstaltete einen speziellen LEADER-Abend zum Projekt „Unterstützung Bürgerengagement“, der die Kreativität der unterstützten Aktivitäten veranschaulichte.

VOM PILOTVORHABEN ZUR ERFOLGSGESCHICHTE

Das Fazit für das Pilotprojekt gestaltet sich nach fünf Jahren durchweg positiv. Erfahrene LEADER-Akteure signalisierten, der Spirit von LEADER sei gleichsam zu neuem Leben erweckt worden. Lokalen Akteuren wurde gewahr, welches Potenzial LEADER hinsichtlich Kreativität, In-

novation und Vernetzung aufweist – auch wenn die investierten Mittel nicht hoch sind. Alle Beteiligten sind sich einig, dass das Umbrella-System einfache, unkomplizierte Hilfe vor Ort ermöglicht, wo bisher nur wenig Unterstützung vermittelt werden konnte. Die gute Nachricht zuletzt: Nach dem erfreulichen Zwischenfazit und aufgrund besonderer Nachfrage werden ab Mai 2020 für die laufende Förderperiode bis 2021 die auf 20.000 € je LAG begrenzten Mittel für das Bürgerengagement auf 40.000 € verdoppelt. Man darf gespannt sein auf neue innovative Ideen, die künftig im ländlichen Raum Bayerns zum Tragen kommen.

KINDER UND JUGEND

■ **Kinder- und Jugendprogramm bei Eichstätt „Mittendrin 2017“**

- » Der Volksmusiktag „Eichstätt MITTENDRIN“ lädt Kinder und Jugendliche im Jahr 2017 zu Tanz, Gesang und Workshops ein. Das Bühnenprogramm der Kinder- und Jugendbühne „Junge Wilde“ hat sich zu einem bedeutenden Highlight des Volksmusiktages gemausert.

LAG Altmühl-Donau Unterstützungsbetrag: 2.500 €

■ **Förderverein Kinderfest Hergensweiler „Ausstattung für das Kinderfest“**

- » Teil des traditionellen Kinderfestes ist das gemeinsame Frühstück aller Kinder mit Hörnle des örtlichen Bäckers. Um dieses Miteinander für alle Kinder zu ermöglichen, wurden 160 Sitzgelegenheiten angeschafft.

LAG Regionalentwicklung Westallgäu-Bayerischer Bodensee

Unterstützungsbetrag: 1.110 €

■ **Akademie der Kinder des „in.punktoZUKUNFT e.V.“**

- » Die Akademie fördert die Begegnung von Kindern aus der Einrichtung „s'Mauganest“ und Kindern aus Mitlenwald bzw. mit Fluchthintergrund. Sport sowie kreative Aktivitäten fördern das „grenzenlose“ Miteinander und den Gemeinsinn der Kinder.

LAG Zugspitz Region Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ **Förderverein der Beruflichen Oberschule Weißenburg – Bau von 17 Cajons für den Musikunterricht**

- » 17 Bausätze für „Cajons“ (Kistentrommeln) wurden in der Freizeit von Schülern und Lehrern zusammengebaut und stehen nun für Schule und Events bereit. Die Schüler sind stolz auf „ihre“ Instrumente.

LAG Altmühlfranken Unterstützungsbetrag: 1.221 €

■ **Schaffung eines Jugendraums im Bahnhof Strullendorf**

- » Der ehemalige Warteraum des Bahnhofs wurde von Jugendlichen zum Jugendtreff umgebaut und kreativ gestaltet. Begleitet wurden die 12 Teilnehmer von Mitarbeitern der Jugendarbeit „JAM“ Strullendorf und einem heimischen Schreiner.

LAG Region Bamberg Unterstützungsbetrag: 1.877 €

■ **Jugend-Musikwettbewerb – Musik-Bahnhof Gädheim**

- » Auf Initiative des Musik-Bahnhofs Gädheim im Landkreis Haßberge gab es 2019 einen Wettbewerb für junge Musiker von 8 bis 19 Jahren. Vorbereitung, Öffentlichkeitsarbeit und Preisgelder wurden aus dem LEADER-„Topf“ gefördert.

LAG Haßberge Unterstützungsbetrag: 2.500 €

■ **Action-for-kids – Action for Kitz/Kids for Kitz Hausen e.V.**

- » Schulamt, Schulen und Ehrenamtliche engagieren sich seit 2015 mit dem Bau von Rehkitzscheuchen für die Aufstellung in Wiesen sowie als Mahdhelfer für die Landwirtschaft, die Rehkitze in Wiesen aufspüren und vor dem Tod durch Mahdgeräte schützen.

LAG Main4Eck Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ **„Miltenbecher“ – Julius-Echter-Gymnasium Miltenberg**

- » 20 Schüler der 7. bis 12. Klasse realisierten außerhalb der Unterrichtszeit ein nachhaltiges und umweltverträgliches Pfandsystem für an ihrer Schule genutzte Coffee-to-go-Becher – den „Miltenbecher“.

LAG Main4Eck Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ **Gewinnung Jugendlicher für ehrenamtliche Tätigkeiten im Rahmen des 1. Freiwilligen Sozialen Schuljahres in der Region Coburg – Turnverein v.1848 Coburg e.V.**

- » Im Rahmen des 1. Freiwilligen Sozialen Jahres in Coburg wurden 30 Jugendliche für ein Ehrenamt gewonnen. Schulungen und Teambuilding-Events durch den Turnverein v.1814 Coburg halfen aktiv dabei.

LAG Coburg Stadt und Land aktiv

Unterstützungsbetrag: 1.533 €

■ **Einrichtung Bogenschießplatz – Grenzlandschützen Fürth am Berg e.V.**

- » Um Nachwuchs für die Grenzlandschützen zu begeistern, wurde mit Hilfe von LEADER in ehrenamtlicher Arbeit ein Bogenschießplatz errichtet, der das Angebot um die Trendsportart „Bogenschießen“ erweitert.

LAG Coburg Stadt und Land aktiv

Unterstützungsbetrag: 470 €

■ **Internationales Jugendzeltlager „Grenzenlos“ – Gmünder in Europa e.V.**

- » Rund 100 Jugendliche setzten sich mit der Geschichte der Region auseinander – im Rahmen eines internationalen Zeltlagers, das die „Gmünder in Europa“ und weitere Ehrenamtliche u. a. mit Fördermitteln auf die Beine gestellt hatten.

LAG Coburg Stadt und Land aktiv

Unterstützungsbetrag: 500 €

■ **Vorbereitung und Aufführung eines Schulmusicals unter Einbeziehung örtlicher Vereine und Kindergärten – Förderverein Grundschule Weißenbrunn**

- » Vor allem dem ehrenamtlichen Einsatz vieler Menschen ist es zu verdanken, dass ein 2019 aufgeführtes Musical mit Live-Band zum „Dorfmusical“ wurde. Kaum jemand, der sich nicht an den Vorbereitungen und der Show vor „großem Publikum“ beteiligte.

LAG Landkreis Kronach im Frankenwald

Unterstützungsbetrag: 760 €

■ **Pumptrack-Anlage – Förderverein Pumptrack Wunsiedel e.V.**

- » Zwei Jahre engagierten sich Wunsiedler Jugendliche für die Überzeugungsarbeit, die Finanzierung und den Bau einer Pumptrack-Anlage für ihre Stadt. In nur einer Woche Bauzeit setzten sie mit einer Spezialfirma schließlich „ihren“ Mountainbike-Rundkurs um.

LAG Fichtelgebirge Innovativ Unterstützungsbetrag: 2.500 €

■ **Pelletofen für das Jugendheim in Betzenstein – Heimatverein Betzenstein e.V.**

- » Jugend und Eltern des Heimatvereins Plech zogen an einem Strang, um ein verwaistes Tennisheim zum Jugendheim umzubauen. Mit LEADER-Mitteln gab es einen Pelletofen dazu, sodass die Jugendlichen ihren Treffpunkt nun ganzjährig nutzen können.

LAG Bayreuther Land Unterstützungsbetrag: 2.500 €

GESCHICHTE, GESELLSCHAFT UND BRAUCHTUM

■ Ausstellung „Speichergeflüster“

- » Das Mitmachprojekt des Fördervereins Stadtmuseum Eichstätt e. V. präsentierte aus Privathaushalten gesammelte Exponate im Rahmen einer Ausstellung mit Speicherflair. Die historischen Stadtimpressionen schufen Identifikation und begeisterten auch Touristen.

LAG Altmühl-Donau

Unterstützungsbetrag: 2.500 €



■ Inwertsetzung des Bildstocks mit Franz-Xaver-Figur in der Nähe der Unterammergauer Kappelkirche

- » Ein von 1850 bis 1870 von Unterammergauern erbauter, kulturhistorisch wertvoller Bildstock mit Franz-Xaver-Figur wurde durch Restaurierung für die Zukunft erhalten. Die „Xaveri-Figur“ entstammt vermutlich einem Kloster und ist deutlich älter als der Bildstock.

LAG Zugspitz Region

Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ „Zeit zum Kocha“ – Landfrauenverein Rottal-Inn e.V.

- » Kinder sowie junge Erwachsene für bewusstes Kochen zu sensibilisieren ist Ziel der „Zeit zum Kocha“-Initiative in Schulen und Mutter-Kind-Gruppen. Mit LEADER-Hilfe wurden Utensilien und Infomaterial angeschafft.

LAG Rottal-Inn

Unterstützungsbetrag: 1.750 €

■ Backhaus Hellingen – Obst- und Gartenbauverein Hellingen

- » Das Jahrhunderte alte Backhaus im Ortskern bildet seit je her das Herzstück des alljährlichen Backofenfestes. Der Obst- und Gartenbauverein schaffte Materialien an, führte Erneuerungsarbeiten durch und sicherte die Zukunft des Backhauses sowie seiner Tradition.

LAG Haßberge

Unterstützungsbetrag: 800 €

■ Niederbayerische Herbergssuche – Chor des Theaters an der Rott e.V.

- » Bis 2017 gab es die „Niederbayerische Weihnacht“ des Heimatschriftstellers Ponzauner Wigg nur als Buch. Der Chor nutzte es für die „Niederbayerische Herbergssuche“, eine stimmungsvolle vorweihnachtliche Theaterinszenierung im Freilichtmuseum Massing.

LAG Rottal-Inn

Unterstützungsbetrag: 1.750 €

■ Neugestaltung historischer Dorfbrunnen und Brunnenplatz – Dorfgemeinschaft Kipfendorf Thierach e.V.

- » In ehrenamtlicher Arbeit werteten die Bürger ihr Dorf um einen neuen Dorfplatz und einen historischen Dorfbrunnen auf. Sie leisteten einen Beitrag zur Förderung der Identität und schufen einen attraktiven Mittelpunkt.

LAG Coburg Stadt und Land aktiv

Unterstützungsbetrag: 2.500 €

■ Informationstafeln „Historische Orte Rodach“ – Netzwerk „Bad Rodach begeistert“ e.V.

- » Das Netzwerk konzipierte einen erlebnisreichen Stadtrundgang nebst Übersichtsplan, der Einheimischen und Gästen historische Orte, Anekdoten und Highlights der Stadt so kreativ wie informativ nahebringt.

LAG Coburg Stadt und Land aktiv

Unterstützungsbetrag: 2.000 €

■ Dokumentation und touristische Aufbereitung von Ortsgeschichte inklusive historischer Wassernutzung – Dorfgemeinschaft Beikheim

- » Das 450-jährige Jubiläum ihres Brunnens beging die Dorfgemeinschaft Beikheim mit der Umsetzung einer Verknüpfungslinie wichtiger Stationen der historischen Wassernutzung. Das ehrenamtliche Gemeinschaftsprojekt diente dem Erhalt heimischen Kulturerbes.

LAG Landkreis Kronach im Frankenwald

Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ Hummelgauer Kunst- und Kulturschätze – „Rettet die Sandstein- und Fachwerkhäuser Bayreuther Land e.V.“

- » Ein mit LEADER-Hilfe erstellter Faltpfad präsentiert regionaltypische Bauten und charakteristische Schmuckelemente aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Er lädt Einheimische und Gäste ein, sich für den Erhalt der historischen Substanz stark zu machen.

LAG Bayreuther Land

Unterstützungsbetrag: 1.404 €

■ Outdoorart Plech – Heimatverein Plech e.V.

- » Tourismuswerbung auf die sportliche Art praktizierte der Heimatverein durch seinen selbst durchgeführten „Outdoor-Sporttag“, der mit Trendsport- und Freizeitsportarten sowie einem Rahmenprogramm begeisterte.

LAG Bayreuther Land

Unterstützungsbetrag: 2.500 €

INTEGRATION UND INKLUSION

■ „tun-Sommerschule 2017“ – Nachmittagsprogramm

- » Eine 2017 von Ehrenamtlichen initiierte Sommerschule der Eichstätt „tun.starthilfe für Flüchtlinge e.V.“ förderte Integration und Verständnis füreinander durch Workshops mit den Schwerpunkten Nachhaltigkeit, politische Bildung, Religion, Mensch und Kultur.

LAG Altmühl-Donau

Unterstützungsbetrag: 2.000 €

■ Zusammen Wachsen (Gärtnern mit Asylbewerbern), „Pflegetag Streuobst“

- » Die Initiative „Zusammen Wachsen“ von SlowFood Pfaffenwinkel, der Gemeinschaft „Unser Land“ und „Asyl im Oberland“ bringt Paten und Asylbewerber beim gemeinsamen Gärtnern und Kochen entspannt zusammen.

LAG Auerbergland-Pfaffenwinkel

Unterstützungsbetrag: 1.500 €

■ **App für inklusive Fußgängernavigation des Bayerischen Blinden- und Sehbehindertenbundes**

- » Um Menschen mit Sehbehinderung ihre Urlaubsgestaltung zu erleichtern, hat der Bay. Blinden- und Sehbehindertenbund modellhaft für Saulgrub eine barrierefreie App mit entsprechenden textlichen und akustischen Funktionen entwickelt.

LAG Zugspitz Region Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ **FabLab Nürnberger Land – Fahrradsicherheitsaktion**

- » In der Werkstatt des FabLab setzen Ehrenamtliche und Flüchtlinge ihre Fahrräder instand. Das Miteinander fördert Sprachkompetenz, Integration, Geschick und Mobilität. Geförderte, sicherheitsrelevante Fahrrad-Ersatzteile gibt's gratis dazu.

LAG Nürnberger Land Unterstützungsbetrag: 2.000 €



■ **Gemeinschaftsgarten Eckardtsberg – Diakonisches Werk Coburg – Kirchliche Allgemeine Sozialarbeit**

- » Ein neuer Zaun begrenzt den 4 500 qm großen Garten Eckhartsberg, der Menschen mit und ohne Behinderung sowie unterschiedlicher Kulturen und unterschiedlichen Alters Raum für gemeinsames Gärtnern bietet.

LAG Coburg Stadt und Land aktiv

Unterstützungsbetrag: 472 €

NATURSCHUTZ UND GESTALTUNG NATURNAHER (ER)LEBENSRAÜME

■ **„Nistkästen in und an landwirtschaftlichen Gebäuden“ des Landesbundes für Vogelschutz in Bayern e.V.**

- » Künstliche Nisthilfen an Gebäuden und in Rinder-Laufställen sollen den Erhalt heimischer Mehlschwalben und Rauchschnäbel stärken. Die Nisthilfen werden den Landwirten kostenlos zur Aufhängung bereitgestellt.

LAG Zugspitz Region Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ **Ausstattung der Arbeitshütte für das Jugendbeet der Kindergruppe „Naturentdecker“ des OGV Lauben**

- » Die ehrenamtlich geleitete Kindergruppe „Naturentdecker“ sensibilisiert Kinder für die heimische Umwelt und leitet sie bei deren nachhaltiger Pflege und Nutzung – etwa im Obstanbau – an. Neues Equipment und Gerät unterstützen sie dabei.

LAG Kneippland Unterallgäu Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ **Grillstelle am Mainstrand – Stadtmarketing Gemünden aktiv e.V.**

- » Gemündens Wohlfühlanlage wird durch eine gemauerte Grillstelle mit Rastmöglichkeiten noch attraktiver. Ehrenamtliche, Jugend und ein Maurer packten an, um die Infrastruktur für Einheimische und Gäste zu verbessern.

LAG Spessart Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ **GPS Ortungs- und Positionserfassungssystem – Wasserwacht Arnstorf**

- » Um die Sicherheit der Mitglieder der Wasserwacht Arnstorf zu erhöhen, wurde ein Ortungs- und Positionserfassungssystem angeschafft, das Einsatzkräfte, vermisste Personen und Gegenstände auch auf größeren Wasserflächen lokalisieren kann.

LAG Rottal-Inn Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ **Eine Drohne hilft Leben zu retten – DLRG OV Schonungen e.V.**

- » Eine Drohne unterstützt die DLRG bei der Suche nach vermissten Schwimmern in flachen Gewässern und ermöglicht eine schnellere Rettung. Die innovative Hilfe motiviert die Wasserretter, sich weiterhin ehrenamtlich bei der DLRG zu engagieren.

LAG Schweinfurter Land Unterstützungsbetrag: 2.500 €

■ **Brutmeiler für seltene Käferarten – BN Kreisgruppe Rottal-Inn**

- » Ein Brutmeiler aus Eichenholz in verschiedenen Zuständen bietet seltenen Käfern geschützte Bedingungen für die Brut. Am Meiler angebrachte Infotafeln klären Spaziergänger über ökologische Zusammenhänge auf.

LAG Rottal-Inn Unterstützungsbetrag: 850 €



■ **Schulung Wegewarte Region Coburg – Aktivforum Wanderwegemanagement Coburger Land**

- » 27 Ehrenamtliche erhielten eine Schulung zum „Wegewart Deutscher Wanderverband“, um das Wanderwegenetz im Landkreis Coburg zu pflegen und die Region als Naherholungs- und Tourismusziel zu fördern.

LAG Coburg Stadt und Land aktiv

Unterstützungsbetrag: 1.566 €

■ **Raststationen Wanderwege Muppberg – Verein Bergfreunde 70 e.V.**

- » Durch Anschaffung von Baumaterial konnten 143 Mitglieder des Vereins Bergfreunde 70 e.V. neue Sitzbänke und Ruheplätze längs der naturbelassenen Wanderwege um den „Muppberg“ nahe Coburg errichten und ihn als Ausflugs- und Erholungsziel aufwerten.

LAG Coburg Stadt und Land aktiv

Unterstützungsbetrag: 900 €

■ **Quellfassung Schneybachquelle – Obst- und Gartenbauverein Großgarnstadt**

- » Die Auseinandersetzung mit dem Element Wasser mündete im Konzept einer Quellfassung mit Sandstein, die den Ursprung des vor Ort bekannten Schneybachs kenntlich macht. Obst- und Gartenbauverein sowie Ehrenamtliche stemmten die Aktion in Eigenleistung.

LAG Coburg Stadt und Land aktiv

Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ **Naturlehrpfad Fürth am Berg – Obst- und Gartenbauverein Fürth am Berg**

- » Gemeinsam mit Kindern legte der Obst- und Gartenbauverein einen Naturlehrpfad an und brachte ihnen Aspekte des Naturschutzes und der Achtsamkeit mit natürlichen Ressourcen nahe. Gefördert wurden Info- tafeln und ein Barfuß-Erlebniselement.

LAG Coburg Stadt und Land aktiv

Unterstützungsbetrag: 720 €

Kartierung von Kulturlandschaft im westlichen Fichtelgebirge – Fichtelgebirgsverein

- » Ein von Fachleuten ehrenamtlich erarbeitetes Seminar- programm zur Wahrnehmung von Landschaft sowie deren Schutz lehrte die Seminarteilnehmer in Theorie und Praxis, Kulturlandschaftselemente zu erfassen und für die Vermittlung an Dritte aufzubereiten.

LAG Bayreuther Land

Unterstützungsbetrag: 1.312 €

KULTUR UND WISSENSWELTEN

■ **Grafik und Layout des Ausstellungskataloges Grainauer Maler – Bär und Lilie e.V.**

- » „Grainaumaler“ haben Grainau besucht und verewigt. „Grainauer Maler“ hingegen haben vor Ort gelebt und gewirkt. Beide wurden im Rahmen einer Ausstellung mit Katalog gewürdigt, die den Untergrainauer Dorf- platz aus verschiedensten Epochen zeigt.

LAG Zugspitz Region

Unterstützungsbetrag: 1.000 €

■ **Türkheimer Wissenschaftstage „Sonne, Mond und Sternenstaub“**

- » Die „Türkheimer Wissenschaftstage“ laden mit Vorträ- gen, Lesungen und Exkursionen zur Reise durch das Universum ein – inspirierend, für jedermann verständ- lich präsentiert und ehrenamtlich auf die Beine gestellt. Komplexe Wissenschaft „zum Anfassen“ hat Zukunft!

LAG Kneipp-land Unterallgäu

Unterstützungsbetrag: 1.500 €

■ **Sonnenbeobachtung für Kinder und Jugendliche – Sternenfreunde Brombachsee e.V.**

- » Durch Kauf eines Sonnenteleskops können Kinder und Jugendliche in der Sternwarte der „Sternenfreunde Brombachsee“ nun auch tagsüber Himmel und Sonne beobachten. Ein großartiges Ferienhighlight!

LAG Altmühlfranken

Unterstützungsbetrag: 2.000 €

■ **Kinder in den Ferien für Technik begeistern – Technik für Kinder e.V.**

- » Im Technikhaus Arnstorf lernen Kinder die Welt der Technik kennen, etwa durch den ehrenamtlich und fachkundig angeleiteten Bau von Solarjets oder Ta- schenlampen. Im Fokus stehen MINT-Bildung, das Ehrenamt im Landkreis und jede Menge Spaß.

LAG Rottal-Inn

Unterstützungsbetrag: 500 €

■ **Ferienprogramm: Getreide mahlen und Brot backen – Burgfreunde zu Julbach e.V.**

- » Mit einem neuen Handmühlstein lernten Kinder beim „Erlebnistag Mittelalter“ alte Handwerks- und Kultur- techniken kennen und erlebten alle Arbeitsschritte vom Mahlen bis zu ihrem ersten selbst gebackenen Brot.

LAG Rottal-Inn

Unterstützungsbetrag: 1.133 €



■ **Heimatdienst Oberreute – Elemente für kulturelle Ver- anstaltungen**

- » Mit dem ehrenamtlichen Ausbau des Rathaus- Dachbodens zum „Kulturtreff“ haben Gemeinde und Heimatdienst einen kleinen Veranstaltungsraum ge- schaffen. Eine mobile Bühne wertet den Begegnungs- ort deutlich auf.

LAG Regionalentwicklung Westallgäu-Bayerischer Bodensee

Unterstützungsbetrag: 1.110 €

■ **Kunstweg „Wasser Marsch“ in Mainstockheim**

- » Der Kunstweg „Wasser Marsch“ thematisierte das nasse Element im Rahmen der Eventreihe „Kulturzei- chen 2017“. Auch natürliche Ressourcen wie der Main, wie Quellen, Bäche und die Rolle des Wassers für die Region wurden kreativ inszeniert.

LAG Z.I.E.L. Kitzingen

Unterstützungsbetrag: 1.292 €

■ **Qualifizierung der Amateurtheatergruppe – Kulturblos'n Mariakirchen e.V.**

- » Durch ein gemeinsames Arbeits-Wochenende mit TV- und Theaterprofis aus München erhielt die vitale Laienschauspielszene der Region Ideen und Impulse. Sprach- und Selbstwahrnehmungsübungen rundeten die vielfältigen Workshops ab.

LAG Rottal-Inn

Unterstützungsbetrag: 1.500 €

■ **Öffentlicher Bücherschrank – Initiative „Spielwiese“ Pfarrkirchen**

- » Der Marienplatz in Pfarrkirchen mit seinem „Bücher- schrank“ lädt zum Schmökern, Tauschen, Verschen- ken, Bewahren und Wiederverwenden gebrauchter Bücher. Bücherwürmer können ihren neuen Lesestoff jederzeit gratis mitnehmen oder ergänzen.

LAG Rottal-Inn

Unterstützungsbetrag: 900 €



Impressum

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
info@stmelf.bayern.de | www.stmelf.bayern.de

Nr.: 08092020, Stand: August 2020

Redaktion: Referat Strukturentwicklung im ländlichen Raum,
LEADER und INTERREG

Bildnachweis: Titelseite: Foto oben links: Thomas Scherer |
Foto Mitte: LAG Zugspitz Region | Foto unten rechts: Der Prientaler Bergbauernladen | S. 4, alle Fotos: Reinhard Feldrapp |
S. 5 unten: Reinhard Feldrapp | S. 6 und 7, alle Fotos: Der Prientaler Bergbauernladen | S. 10 und S. 11, alle Fotos: Einkaufsmarkt Ahorntal | S. 12 und S. 13, alle Fotos: LAG Zugspitz Region |
S. 14 und S. 15 unten: Martin Augsburg, Büro Ecco | S. 15 oben: Benjamin Früchtel (Begegnungsland Lech-Wertach e.V.) |
S. 18 oben und S. 19 unten: Diakonie Bamberg-Forchheim |
S. 18 Mitte: Pressestelle des Diakonischen Werkes Bamberg-Forchheim, Einrichtungsleitung des Zeilberger Integrationsprojekt |
S. 19 oben: Diakonisches Werk Bamberg-Forchheim | S. 20, alle Fotos und S. 21 oben: LAG Altmühlfranken | S. 21 unten: Rudolf Siehler | S. 24 unten: Thomas Scherer | S. 25: Landratsamt Fürth |
S. 26 und S. 27, alle Fotos: Tobias Kreiselmeier | S. 28: Dirk Eidner |
S. 29 oben: LAG Altmühlfranken; S. 29, unten: Weißenburger Werkstätten | S. 30 oben und S. 31: Marktgemeinde Dombühl, Jürgen Geier | S. 32 unten: Bea Albert, Naila | S. 36: Johann Kraus, Eichstätt | S. 37 links: FabLab NüLand

Gestaltung und Text: CMS – Cross Media Solutions GmbH,
Würzburg

Druck: Druckerei Mack GmbH & Co. KG, Mellrichstadt
Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Waldbewirtschaftung

Hinweis

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

BAYERN|DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail an direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.





Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschafts-
fonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)