

# OBERMain·JURA

DAS MAGAZIN.



Kostenlos

AUSGABE #02 / 2022



**BILDUNG MITTEN IN DER STADT**  
Forschen, studieren, reparieren

**DIE WÜRZE IM LEBEN**  
Isabella Mereien braut sich was

**FRISCHER FISCH AUS SEEHOF**  
Bester Direktvermarkter



18



26



44

# INHALTSVERZEICHNIS

Fotos: © Tim Birkner, Jana M. Schuler, Christoph Winter



16

## Ein fast vergessener Lehrpfad

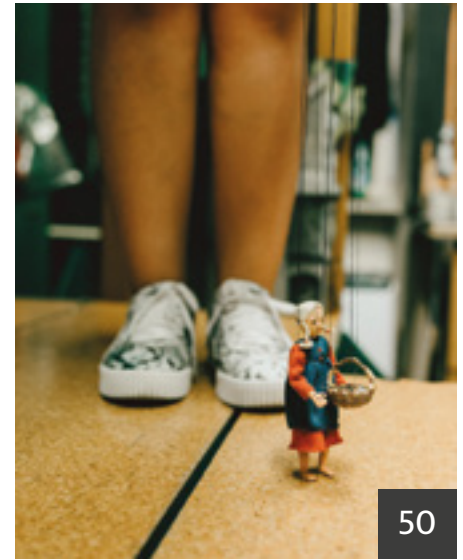
Versteckte gelbe Punkte führen auf dem Kalkberg-Lehrpfad durch unsere Kulturlandschaft. Mit offenen Augen und gespitzten Ohren den Zauber der Natur bei Weismain entdecken.



32

## Die Kraft des Wassers

Markus Kleuderlein erklärt, wie das Heilwasser aus Bad Staffelstein angewendet wird – und warum es so gut wirkt. Die Schwerelosigkeit spielt dabei eine Rolle.



50

## Wenn Puppen zum Leben erwachen

Im Bamberger Marionettentheater tauchen Zuschauer in eine andere Welt ein. Die Puppenspielerin Maria Sebald gibt einen Einblick hinter die Kulissen.

# IMPRESSUM

## Herausgeber

### Tourismusregion Obermain-Jura

c/o Landratsamt Lichtenfels

Kronacher Str. 30

96215 Lichtenfels

☎ 0 95 71 / 18 - 9292

@ info@obermain-jura.de

## Grafik / Layout

### greenpillow markus püls solutions

Karolinenstraße 28 • 96215 Lichtenfels

☎ 0 95 74 / 654 27 59

@ info@greenpillow.de

🌐 www.greenpillow.de

## Redaktion

### Mathias H. Walther (V.i.S.d.P.)

Am Hang 1 • 96482 Ahorn

☎ 0 95 65 / 614 65

@ mathias.walther@gmx.net

### Tim Birkner

Badgasse 10 • 96215 Lichtenfels

☎ 0 95 71 / 75 93 43

@ tim@arpeggio.de

### Christoph Winter

Gustav-Hirschfeld-Ring 13 • 96450 Coburg

☎ 0 95 61 / 281 63

@ konkomm.coburg@t-online.de

### Jennifer Thiem

Seestraße 11 • 96247 Michelau

☎ 01 76 / 24 06 75 46

@ jenni.thiem@gmx.de

### Jana Margarete Schuler

Eisgrube 8 • 96049 Bamberg

@ info@janamargarete.com

🌐 www.janamargarete.de

## Druck

### Schneider Printmedien GmbH

Reußenberg 22b • 96279 Weidhausen b. Co.

☎ 0 95 62 / 985 33

@ info@schneiderprintmedien.de

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>4</b> Rettung für die Retter<br/>Aus alten Rettungswesten werden schicke Taschen</p> <p><b>8</b> Das Haus im Nebel<br/>Ein Oberbayer, der lieber in Franken wohnt</p> <p><b>14</b> Familiäres Einkaufen<br/>„Kaafn und Waafn“ heißt der Dorfladen in Marktzeuln</p> <p><b>16</b> Ein fast vergessener Lehrpfad<br/>Viefältige Kulturlandschaft bei Weismain entdecken</p> <p><b>18</b> Bildung mitten in der Stadt<br/>Lichtenfels ist jetzt Hochschulstandort</p> <p><b>22</b> Handwerker und Sammler aus Leidenschaft<br/>Ein Geschäft, das Schätze und Kurioses birgt</p> <p><b>26</b> Die Würze im Leben<br/>Bierbrauen in Memmelsdorf</p> | <p><b>32</b> So viel Sole<br/>Heiß und stark aus der Tiefe</p> <p><b>36</b> Nicht nur Kinder lieben Kloß mit Soß'<br/>Fränkische Spezialitäten-Varianten</p> <p><b>40</b> Zu Gast bei Adelgunde<br/>Traditionelle Lebensmittel und regionale Spezialitäten</p> <p><b>44</b> Bester Fisch<br/>Familie Krappmann ist Deutschlands bester Direktvermarkter</p> <p><b>46</b> Golf – Natur zu jeder Jahreszeit<br/>Die Golfanlage von Gut Nagel</p> <p><b>50</b> Die Fäden in der Hand<br/>Hinter den Kulissen des Bamberger Marionettentheaters</p> |
|--|---|



# Wie? Wo? Was?

## Veranstaltungen in Stadt und Landkreis Lichtenfels

Die Wintermonate bringen wieder viele tolle Veranstaltungen in die Region Obermain-Jura und Umge-

*Bis 18. Dezember 2022, Sonntags | 14 – 17 Uhr*  
**Ausstellung Flechtkostüme @ Städtische Sammlung Stadtschloss Lichtenfels, Stadtknechtsgasse 5, 96215 Lichtenfels**

bung. Zahlreiche Events sind unter „kalender.obermain-jura.de“ zu finden. Konzerte, Führungen, Musicals,

*25. November – 23. Dezember 2022*  
**Lichtenfelser Weihnachtsmarkt und Märchenwald Innenstadt Lichtenfels, Marktplatz, 96215 Lichtenfels**

Flechtkurse, Feste, Theater und vieles mehr. Zum Beispiel:

*18. Januar 2023*  
**Bodo Wartke Konzert- und Kongresshalle, 96047 Bamberg**

Alle Termine online unter [KALENDER.OBERMAIN-JURA.DE](http://KALENDER.OBERMAIN-JURA.DE)

Von Tim Birkner

# RETTUNG FÜR DIE RETTER

*Kerstin Rank schenkt Rettungswesten ein zweites Leben, indem sie Taschen und Accessoires daraus näht. Das Prinzip des Weiter- und Wiederverwendens passt in die Zeit – und inzwischen baut sie aus Flugzeugteilen Möbel. Das Material erzählt bereits die Geschichte.*

Fotos: © Tim Birkner



## Jedes Teil wird verwendet

Auch die Gurtverschlüsse verarbeitet Kerstin Rank in ihrer Kollektion.



**A**uf dem Tisch mit den Mustern liegt eine Rettungsweste, Jahrgang 2007. Zehn Jahre fliegt sie an Bord einer Lufthansa-Maschine, dann muss sie ausgemustert werden. Die Nähte und die CO<sub>2</sub>-Kartusche können dann das Leben retten nicht mehr garantieren. Doch genau wie diese Weste, fliegen fast alle Westen zehn Jahre durch die Welt, um dann verpackt, unbenutzt und scheinbar wie neu ausgemustert und vernichtet zu werden. Kerstin Rank schenkt ihnen ein zweites Leben. Sie kauft Lufthansa die Rettungswesten nach zehn Jahren ab, zerlegt sie und schneidert Taschen in allen Größen und Formen daraus. Rank ist Kreative und Kauffrau zugleich – beides mit Erfolg.

Dieser begann 2010. Drei Monate brauchte sie, bis sie auf Ebay eine Rettungsweste fand. „Die dürfen ja nicht verkauft werden – es war also Glück, doch eine zu bekommen“, erzählt sie. Die Westen waren also rar. „Ich bin zwei Wochen lang um sie herum geschlichen, bis ich mich getraut habe, sie vorsichtig zu zerlegen.“ Dann schneiderte und nähte sie den Classic-Flyer-Bag. Das Füßchen der Nähmaschine transportierte auf dem glatten Material nicht wie gewohnt. „Das war total aufregend und ich musste wirklich vorsichtig sein. Ich hatte ja nur diese einzige Weste.“ Mit dieser einen Tasche ging Kerstin Rank auf eine Messe. „Dann war ich plötzlich für Weihnachten gelistet und musste produzieren“, lacht sie.

## Liebe zum Detail

Mit der Signalpfeife am Gurt erzählt die Tasche die Geschichte ihrer Vergangenheit.

Industrienäher gab es in Deutschland nicht mehr. Die gebrauchten Rettungswesten waren nicht auf dem Markt zu kaufen. Die Kreative wurde von einem Moment zum nächsten zur Managerin. Die Tasche ist immer noch in ihrer Kollektion.

Heute werden ihre Taschen in Bosnien genäht. „Wir haben ein Familienunternehmen gefunden, zu dem wir eine enge Bindung haben.“ Rank muss dokumentieren, dass die Rettungswesten zerlegt werden, das verlangt die Lufthansa. Und sie braucht eine Qualität, die Neuware eher noch übertrifft. „Upcycling macht doch nur Sinn, wenn die Produkte auch dauerhaft halten und verwendet werden können. Sonst hat es sich schnell mit der Nachhaltigkeit“, sagt sie.

Das ist ihr Prinzip, mit dem sie ihr Unternehmen gründete und heute weiter ausbaut. „Das Material erzählt bereits die Geschichte“, die Werbekauffrau war das Schönreden satt. Inzwischen bietet sie in einer Agentur für Upcycling und Nachhaltigkeit dieses Denken und Gestalten an. Aus der Flugzeughaut werden Möbelstücke, aus zersägten Turbinengehäusen Sessel und Sofas, die Handgepäck-Boxen zu Schränken.

Da darf die Managerin wieder kreativ werden. Manche Modelle entwirft

## Muster aus der eigenen Werkstatt

In der Lichtenfelser Werkstatt werden aus Ideen und Skizzen erste Modelle.



sie ganz schnell, wie die neue Cross-Over-Bag, eine Tasche fürs Mobiltelefon mit langem Umhängegurt. Den richtigen Trend erspüren, die richtige Idee zur richtigen Zeit haben: Dafür reist Rank gerne. „Das Unterwegssein ist für meine Kreativität ein wichtiger Punkt“, sagt sie. An anderen Entwürfen wird im Team lange gefeilt. „Bei unserem Regal aus dem Koffer war das zum

Beispiel so. Da mussten wir an vielen Details überlegen, wie wir es am besten hinbekommen“, erzählt Rank. Da ist sie froh, dass ihr Unternehmen inzwischen größer ist und „wir uns dann um die Entscheidung battlen“. Das Ringen um die beste Lösung setzt sich fort, wenn es in die Produktion geht. „Da treffen Kreative auf den Industriestandort Deutschland“, lacht sie.



## Irgendwann das ganze Flugzeug

Die Teile, die Rank weiter verarbeitet und Neues daraus entstehen lässt, werden mehr und größer. Kabinenfenster und Turbinengehäuse hat sie schon zu Möbelstücken verwandelt. Hier warten die oberen Abdeckungen des Hauptfahrwerkschachtes auf neue Ideen.



Also muss die Managerin auch hier schauen, welche Unternehmen zu ihr passen, wer bereit ist, neue Ideen auszuprobieren und neue Wege zu beschreiten. „Wir brauchen Menschen, die open-minded sind“, sagt sie. Die gibt es, und Rank hat ein Gespür dafür, sie zu finden.

### KONTAKT / INFO

#### Tag der offenen Tür

Am Samstag, 10. Dezember, lädt Kerstin Rank ein, hinter die Kulissen ihres Unternehmens zu blicken. Zwischen 10 und 17 Uhr können Besucher die Upcycling-Produkte betrachten und mit dem Team diskutieren. Es wird außerdem ein Outlet-Sale angeboten.

#### Bag-to-life

Wendenstraße 40  
96215 Lichtenfels

ANZEIGE 7



# In die Zukunft Ihres Eigenheims investieren.

Machen Sie Ihre  
Immobilie  
klimafreundlich.  
Mit dem  
Sparkassen-Klimakredit.

[www.sparkasse-co-lif.de/klimakredit](http://www.sparkasse-co-lif.de/klimakredit)

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse  
Coburg - Lichtenfels

Von Jana Margarete Schuler

# DAS HAUS IM NEBEL

*Über 30 Jahre lang lebte Matthias Waldberg in Oberbayern. Eines Tages beschließt er, ein Haus in Kleinziegenfeld zu kaufen. Er kennt dort niemanden, hatte von dem Ort noch nie gehört, war zuvor kein einziges Mal in der Gegend. Warum zieht er in das kleine Dorf, in dem nur zweimal am Tag ein Bus fährt?*

**M**atthias kniet vor der Haustüre und streut ein paar Körner auf den Boden. Sieben Hühner kommen angerannt - vier aus den Himbeersträuchern, an denen noch die letzten Früchte des Som-

mers hängen, zwei aus dem kleinen Waldstück nebenan und eine hatte sich ins Gemüsebeet verirrt. Sie lieben die Freiheit auf dem weitläufigen Grundstück in Kleinziegenfeld. Genau wie der Hausherr. Seit vier Jahren leben Matthias Waldberg, seine

Frau Elisabeth und ihr zweijähriger Sohn Hannes in dem weißen Haus mit der Nummer 52. Davor stand er fast jedes Wochenende auf einem anderen Markt und verkaufte selbstgedrechselte Stifte und Ringe aus Holz. Jetzt arbeitet er in der Werkstatt





## Freiheitsliebe

Das Grundstück von Matthias und seiner Familie ist zum Tal hin offen. Ein Zaun schränkt nur ein, findet auch Henne Gisela.

im Keller und ist am liebsten nur an einem Ort: in Kleinziegenfeld. Was verschlägt den Vagabunden dorthin?

Matthias wohnte in Dietramszell, Oberbayern, nahe seiner Heimat Rosenheim und arbeitete als Fachkraft für Wasserversorgungstechnik. Eines Tages las er im Wartezimmer einer Arztpraxis von einem Drechselkurs der Volkshochschule. Er nahm an dem Kurs teil und beschloss danach, sein Leben umzukrempeln. „Man muss sich möglichst früh überlegen, was man im Leben machen will. Nicht erst mit Mitte fünfzig“, sagt Matthias.

Er richtete sich eine Werkstatt ein, drechselte seine ersten Stifte aus Holz und merkte: Das will er machen, bis er alt ist. Dann, als alter Mann, wenn er müde von der körperlichen Arbeit ist, möchte er mit einer Drehorgel in der Fußgängerzone stehen und Menschen mit der Musik erfreuen. Der spontane Lebensentwurf gefiel Matthias und so kaufte er sich zu seinem Drechselzubehör noch eine historische Drehorgel mit einem defekten Luftbalg. Ein Fachmann in Würzburg sollte das Musikinstrument reparieren.

Zeitgleich entschieden Matthias und Elisabeth, sich einen weiteren Traum zu erfüllen. Den von einem eigenen Haus, das sie nach Belieben gestalten können. „Wir wollten einfach ein Haus kaufen. Irgendwo“, erzählt Matthias. Sie gaben bei ebay Kleinanzeigen „Haus“ ein, sahen Anzeigen in ganz Deutschland durch und entdeckten ein Inserat in einem Ort namens Kleinziegenfeld. Kein großer Umweg auf dem Weg von Dietrams-

zell zum Drehorgel-Restaurateur in Würzburg, also beschlossen sie, in dem für sie damals unbekanntem Dorf einen Zwischenstopp einzulegen.

Matthias streichelt noch einmal über das Gefieder der braunen Henne Gisela und geht in seine Werkstatt, die sich direkt unter dem Wohnzimmer befindet. In dem Kellerraum riecht es nach Holzspänen, auf den Tischen liegen wuchtige Wurzelballen. Er nimmt einen violetten Holzblock in die Hand und dreht ihn zwischen den Fingern. Amaranth heißt die Holzart, die Matthias ei-

nem Gitarrenbauer abgekauft hat. Mit der Fingerspitze streicht er vorsichtig die Maserung entlang. Heute soll ein Stift daraus entstehen.

Neben der Drechselei arbeitet Matthias als Hausmeister in der Grundschule Weismain und sammelt morgens als Busfahrer Schulkinder in den Dörfern ein. Seine Frau Elisabeth ist Pferde-Osteopathin und unterstützt ihren Mann bei seinem Holzbusiness. Sie übernimmt die Buchhaltung, führt Kundengespräche, pflegt die Website. Matthias selbst bevorzugt den persönlichen



„Man begegnet hier niemandem beim Wandern, das ist traumhaft. In Oberbayern kannst du dich in den tiefsten Wald stellen und dann kommt einer mit seinem Porsche vorbei.“





## Unter dem Namen „Splintlinks“

fertigt Matthias Stifte und Ringe aus Holz an. Der Markenname setzt sich aus zwei Begriffen zusammen: Splintholz heißt das junge Holz eines Baumstamms, auf der Drechselbank dreht es sich nach links.



## Family first

Zeit mit seiner Frau Elisabeth und Sohn Hannes zu verbringen, hat für Matthias oberste Priorität.

Kontakt. Diesen Winter wird er nach einer pandemiebedingten Pause wieder auf Märkten verkaufen. Außerdem freut sich die junge Familie immer über Wanderer, die einen Abstecher zum ihrem Haus machen.

Als Elisabeth und Matthias das erste Mal an der schmalen Straße in Kleinziegenfeld anhielten, lag das Dorf im Nebel. Hinter dem Haus führten weite Wiesen zu einem felsigen Hügel, der die Sicht auf das Tal freigab. „Es war alles so wunderschön und mystisch. Wir haben uns sofort in das Haus verliebt!“, erinnert sich Matthias. Zu dem Zeitpunkt war es noch irgendein Haus, irgendwo in Franken. Heute gehört es ihnen und Kleinziegenfeld ist ihr Zuhause.

Die Idylle wissen die drei immer noch zu schätzen. Direkt vor der Türe führen Wanderwege vorbei und die junge Familie lässt keinen Tag ohne einen Spaziergang verstreichen. „Man begegnet hier niemandem beim Wandern, das ist traumhaft. In Oberbayern kannst du dich in den tiefsten Wald stellen und dann kommt einer mit seinem Porsche vorbei“, lacht Matthias. Seine alte Heimat vermisst er nicht. Hier ist er der Freiwilligen Feuerwehr beigetreten und hilft beim Aufstellen des Kerkwabaums. Niemanden interessiert es, wo er ursprünglich herkommt. Dabei hat Franken eigentlich den Ruf, nicht besonders offen zu sein. Matthias und Elisabeth erleben das anders. Schon beim Einzug kamen die Nachbarn vorbei: Der Reinhard, die Edeltraud, der Gerd, der Erhardt. Alle wollten die neuen Nachbarn kennenlernen, luden sie zu sich ein. Und wollten wissen: Warum zieht ihr denn hierher? Für Matthias eine einfache Antwort. Er macht eine ausladende Geste Richtung Tal. „Na, weil es hier so wunderschön ist“, ruft er. „Schaut euch doch



mal um! Es ist das Paradies!“ Und das ist der Grund. Der einzige, der mehr als Grund genug ist. Matthias, Elisabeth und Hannes fühlen sich wohl. Für sie gibt es keinen schöneren Platz

INFO

Weitere Informationen zu den Holzarbeiten von Matthias Waldberg finden sich unter:  
[www.splintlinks.de](http://www.splintlinks.de)

ANZEIGE

vr-lif-ebn.de | rbobermain.de | rvb-bad-staffelstein.de

An advertisement for neighborhood support. It features a photograph of people hanging colorful bunting flags in front of a traditional German half-timbered house. The text is overlaid on the image in white and blue boxes.

## Nachbarschaftshilfe für Fortgeschrittene: Nachbarschaftsbanking.

**Morgen kann kommen.**  
Wir machen den Weg frei.

Nähe heißt für uns nicht nur da zu sein, sondern füreinander da zu sein. Weil wir tief in der Region verwurzelt sind, kennen wir die Ziele und Wünsche unserer Mitglieder und Kunden. Und können sie so besonders gut, authentisch und auf Augenhöhe beraten und mit unserer Erfahrung dabei unterstützen, ihre Vorhaben zu verwirklichen.

VR-Bank Lichtenfels-Ebern eG  
Raiffeisenbank Obermain Nord eG  
Raiffeisen-Volksbank Bad Staffelstein eG

Von Christoph Winter

# FAMILIÄRES EINKAUFEN

*„Kaafn und Waafn“ heißt der Dorfladen in Marktzeuln. Seit Mai gibt es Am Flecken 47 ein kleines aber umfassendes Angebot von Waren für den täglichen Bedarf und Dienstleistungen der Post. Für das kleine Café backen die Dorfladen-Frauen selbst.*

Fotos: © Christoph Winter



**F**ür ein Lebensmittelgeschäft, einen Getränkemarkt, für eine Metzgerei und Bäckerei, für ein Café und noch eine Postfiliale – dafür ist das Schild über dem Eingang unscheinbar. Bescheiden und zurückhaltend im Vergleich zur Reklame

der Supermärkte nimmt sich der Hinweis auf „Kaafn und Waafn“ in Marktzeuln aus. Der Dorfladen „Am Flecken 47“ in „Zeuln“ ist ein kleines Geschäft und Caféchen, das Angebot ist kleiner – aber es gibt dort alles, was nötig ist. Marktschreierische Werbung bedarf es nicht, weil die Marktzeulner um ihren

Dorfladen wissen. Im Mai hat „Kaafn und Waafn“ eröffnet. Seitdem ist das Geschäft im alten Schulhaus auch der lokale Nachrichtenmarkt von Marktzeuln.

Zwei Leberkäs'-Brötchen bestellt am Vormittag ein Kunde. „Mit hel-

## Ein kleines aber feines Angebot

hält der Dorfladen in Marktzeuln seit Mai für seine Kunden bereit.

„Lichtes oder dunkles Brötchen oder dunklem?“, fragt Katharina Michel. Individualität und Service machen den Dorfladen aus. Jeden Tag wird gebacken. „Heute gab es kleine Handbrote“, erzählt Kerstin Weinmann. Am frühen Nachmittag liegt genau noch ein Stück davon im Regal. Das Kuchenangebot wechselt, „weil wir spontan entscheiden, was am nächsten Tag in den Backofen kommt“. Heute gibt es ein Blech mit „Herrenschnitten“. Die Kuchenstücke haben einen Deckel aus Butterkeksen. Auch der Wurstsalat ist selbst gemacht. „Deshalb variiert er immer etwas. Je nachdem, was verarbeitet werden muss“. Der „beschwipste Apfel“ ist ein Fruchtbotaustrich, der ebenfalls in der kleinen Küche neben der Ladentheke entsteht. Die frischen Lebensmittel kommen aus der Region, das Standardsortiment liefert ein großer Lebensmittel- und Supermarkt-Discounter. Aus den Zeiten der Tante-Emma-Läden



## Einkaufen und Briefmarken

Neben Lebensmitteln und Dingen des täglichen Bedarfs sind im „Kaafn und Waafn“ eine Post und ein Café vorhanden.



wieder auferstanden sind die Gläser mit Süßigkeiten: Ein Stück Fruchtgummi gibt's für zehn Cent.

Das Haus „Am Flecken 47“ in Marktzeuln stand viele Jahre leer. 1800 wurde das Gebäude errichtet, zwei Jahr später übernahm die Gemeinde das sogenannte Karg'sche Haus und etablierte dort die Schule. Als 1970 die Schule umgezogen war, nutzten ein Lebensmittelgeschäft und später ein

Getränkemarkt die Räume. Ab dem Jahr 2008 stand das Gebäude leer und schien dem Verfall preisgegeben. Zehn Jahre später startete der Freistaat die Initiative „Innen statt Außen“ mit dem Ziel, Leerstände in den Ortschaften zu beseitigen. Die Gemeinde ergriff die Gelegenheit und konnte mit Hilfe der Förderung das Anwesen kaufen und sanieren. So entstanden ein kleiner Außenbereich und im Obergeschoss zwei Räume für Veranstaltungen.

Der Dorfladen „Am Flecken 47“ ist ein Projekt von Bürgern für Bürger. Sie können sich durch ihre Mitarbeit und den Kauf von Anteilen daran beteiligen. Damit bleibt die Kaufkraft im Ort und manche Fahrt zum Einkaufen in benachbarte Gemeinden ist nicht mehr nötig.

### INFO

#### Das Dorfladen-Team

„Kaafn und Waafn“ – der Marktzeulner Dorfladen am Flecken 47 wird von fünf Frauen unterhalten. Das sind Claudia Kestel, Bianca Dressel, Tanja Degen, Kerstin Weinmann und Katharina Michel. Als Geschäftsführer fungiert ehrenamtlich Dirk Dzedzeck. Daneben gibt es eine Handvoll ehrenamtliche Helfer.

Von Jennifer Thiem

# EIN FAST VERGESSENER LEHRPFAD

*Mal wirkt die Natur mediterran, mal karg, dann wieder bunt und voller Leben – abwechslungsreich präsentiert sich die Landschaft um Weismain. Wie eng dabei Kultur- und Naturlandschaft verwoben sind, zeigt ein kurzer Lehrpfad rund um den Kalkberg.*

Fotos: © Jennifer Thiem



**D**er historische Kasten Hof in Weismain beherbergt nicht nur die Umweltstation des Landkreises Lichtenfels, sondern ist ebenso ein hervorragender Ausgangspunkt für Wanderungen in und um das Jurastädtchen. Auch ein nahezu vergessener Lehrpfad hat hier seinen Ausgangspunkt: der Lehrpfad zum Kalkberg. Etwa drei Kilometer lang ist der Rundweg, an dem

16 Stationen über historische Besonderheiten und die Einflüsse des Menschen auf die Landschaftsgestaltung informieren. Nahezu unauffällig markieren gelbe Punkte mit Nummern interessante Stellen am Wegesrand. Hier können Wanderer unterschiedliche Naturjuwelen auf kleinstem Raum entdecken. Infotafeln fehlen allerdings, denn alles Wichtige kann man auf der Website der Stadt

Weismain nachlesen. Am Kalkberg sind es vor allem die abwechslungsreiche Natur und die Aussicht, die begeistern und zum Beobachten einladen.

Vom Kasten Hof aus führt der Weg zunächst ein Stück durch die Stadt Weismain: Nach einem kurzen Abschnitt entlang der Festungsmauer steigt der Weg über Kolpingstraße und



## Gehölze am Wegesrand

begeistern auch im Winter mit Farbtupfern.

Burgweg langsam an. Am Friedhof vorbei, geht's ab in die Natur. Schon erspäht der Wanderer die ersten gelben Punkte: Stationen mit Wissenswertem zur Kreuzkapelle, den Hohlwegen und von Menschen geschaffenen Fledermaushöhlen. Immer den Schildern „Lehrpfad“ folgend, leitet der Weg durch Wald, an einer Schutzhütte und einem Sendemast vorbei in offeneres Gelände. Wer zwischen den Mischwäldern auf den Waldsaum achtet, entdeckt Haselnuss, Schwarzen Holunder oder Vogelkirsche. Der Waldrand ist ein wichtiger Lebensraum für Tiere, Vögel und Pflanzen, ebenso wie die zahlreichen Gehölze am Weg. Mehlbeere, Schlehe und Weißdorn sind vor allem im Frühling und Herbst bunte Hingucker. Doch auch im Winter sind die Früchte der Sträucher ein willkommener Farblecks im Schnee.

Geologie-Fans können unterwegs zusätzlich Aufschlüsse von Eisensandstein und Bankkalk finden. Nach Station Nummer zwölf macht der Weg einen Abzweig nach rechts und führt in einem Bogen zuerst um den Kalkberggipfel herum. Doch schon bald ist die Anhöhe erreicht. Oben angekommen laden die beiden Erhebungen des Kalkbergs zum Rundumblick ein. Im Nordwesten erhebt sich der Kordigast, während in entgegengesetzter Richtung die Windräder vom Göräuer Anger ihre Flügel drehen. Weit im Norden lassen sich die Ausläufer von Frankenwald und Thüringer Wald erkennen. Auf den Magerrasen rundum wachsen Wacholder, Golddistel und Deutscher Enzian. Zarte Pflänzchen recken ihre Köpfe auf den kargen Böden in die Höhe und bieten Nahrung für Schmetterlinge und andere Insekten.

Ein Pfeil mit der Aufschrift „Flugwache“ lockt auf die kleine Anhöhe des 454 Meter hohen Berges. Doch von der Flugwache blieben nur Erzählun-

gen übrig: Da auf der kleinen, ebenen Erhöhung die Sicht in alle Richtungen hervorragend war, sollen Weismainer Bürger im Zweiten Weltkrieg am Kalkberg Ausschau nach feindlichen Flugzeugen gehalten haben. Vier Personen saßen hier oben und spähten in die Ferne. Die Aussichtsposten sind längst Geschichte, doch der Ausblick in alle vier Himmelsrichtungen ist nach wie vor herrlich. Der Abstecher zur Ruhebänk lohnt den steilen Anstieg. Aus Naturschutzgründen sollten Wanderer auf den Pfaden bleiben.

Die Natur um und auf dem Kalkberg lädt vor allem zu den Jahreszeiten Herbst und Frühjahr zum Erwandern ein. Denn dann ist die Landschaft in leuchtende Farben getaucht. Im Winter ist es die Ruhe, die Magie verströmt. Bei Eis und Schnee ist auf dem Weg nach unten etwas Vorsicht geboten. Steil bergab schlängelt sich der Lehrpfad durch den Wald zurück Richtung Weismainer Innenstadt. Am Stadtrand angekommen bietet sich der Rückweg über die „Allee der Bäume des Jahres“ an. Links und rechts des Fußweges zur Schule pflanzt die Umweltstation Weismain alljährlich den „Baum des Jahres“. Kurze Steckbriefe informieren über die heimischen Bäume und ihre Eigenschaften, sodass die Allee den Lehrpfad gut ergänzt. An der Grundschule angekommen, biegt der Weg links hinab zum Stadtgraben. Durch die Stadtmauer hindurch, den Gassen folgend, landet der Wanderer

schließlich am Marktplatz mit Kirche und historischem Rathaus. An kalten Tagen laden kleine Cafés und Bäckereien im Stadtkern tagsüber zum abschließenden Aufwärmen ein. Von dort ist es nur noch ein Katzensprung zurück zum Parkplatz am Kastenhof, wo eine Karte über die weiteren Highlights rund um Weismain informiert. Denn die Natur am Tor zu Fränkischen Schweiz hat für Wanderer tolle Überraschungen bereit.



### KONTAKT / INFO

#### Kalkberg Lehrpfad

Informationen zu den einzelnen Stationen gibt es auf der Website der Stadt Weismain unter der Rubrik „Weismain erleben - Wandern“: [www.stadt-weismain.de](http://www.stadt-weismain.de). Manchmal sind die gelben Infopunkte etwas versteckt, deshalb Augen auf beim Abwandern.

Der Kalkberg ist FFH(Fauna-Flora-Habitat)-Gebiet und wird regelmäßig beweidet, damit die Natur in ihrer Artenvielfalt erhalten bleibt. Bitte bleiben Sie zum Schutz der teilweise seltenen Pflanzen und Tiere auf den vorgesehenen Wegen. Die Natur dankt es dafür mit ihrer Schönheit.

Geführte Touren:

#### Kultur & Tourismus Service

Kirchplatz 7, 96260 Weismain

☎ 09575 9220-11 oder 9220-12

✉ [tourismus@stadt-weismain.de](mailto:tourismus@stadt-weismain.de)

Von Tim Birkner

# BILDUNG MITTEN IN DER STADT

*In der Laurenzistraße 2 gab es früher Bücher, jetzt wird an diesem Ort weitere Bildungsgeschichte geschrieben. Lichtenfels ist Hochschulstandort – und in genau diesen Räumen beginnen die ersten Studierenden zu forschen, lernen und experimentieren. Sie werden Gesellschaft haben, denn das Haus ist offen für alle, die tüfteln, reparieren oder entdecken wollen.*

Fotos: © Tim Birkner



**D**ie Gestaltungsmöglichkeiten im 3-D-Druck sind fast unendlich“, sagt Valentin. Sein Herz schlägt für den Motorsport. Dafür macht er sich Ge-

danken, wie jedes Teil besser und leichter werden kann. Bislang hat er in Hof studiert. Jetzt ist er einer der ersten Masterstudenten in Lichtenfels. „Es ist einfach Wahnsinn, was die hier alles auf die Beine gestellt

haben“, sagt er in den Räumen der Laurenzistraße 2. Hier gab es früher Bücher, Schreibwaren oder Wanderkarten und im ersten Stock das Antiquariat der Buchhandlung H. O. Schulze. Das Gebäude ist ein Ort der

## Ausprobieren und spielen

Mit 3-D-Stiften kann die Technologie spielerisch erkundet werden.

Bildung geblieben und nachhaltig umgebaut worden. Was noch zu verwenden war, wird wieder verwendet wie die Fenster, die Heizung oder Teile der Böden. Was repariert werden konnte, wurde repariert – und die Neuinstallationen von Strom und Netzwerk schlängeln sich in einem Regalsystem durchs ganze Haus. Im digitalen Klassenzimmer des Forschungs- und Anwendungszentrums für digitale Zukunftstechnologien (FADZ) laufen abgehängte Riegel an der Decke entlang. In ihnen werden die Leitungen geführt, das Licht kommt von dort und für viele Zwecke hängen die Anschlüsse in beweglichen Würfeln von der Decke.

In diesem Raum begrüßten Landrat Christian Meißner, Bürgermeister Andreas Hügerich und Studiengangsleiter Alexander Rost die ersten Studenten. Unter ihnen ist auch Felix, der seinen Bachelor an der Uni in Erlangen gemacht hat. „Hier ist es komplett anders. Du bist plötzlich keine Nummer mehr. Wir sind zum Beispiel

zur Einweihung eingeladen – das ist eine irre Wertschätzung, die neu für mich ist.“ Das sieht auch Landrat Meißner als große Chance. „Sie entwickeln den Studiengang mit“, richtet

er sich an die ersten Studierenden in Lichtenfels. „Sie sind Pioniere. Ganz sicher wird nicht alles wie geplant klappen. Aber dadurch werden wir besser werden und uns entwickeln.“



Das betont auch Bauherr Frank Herzog bei der Eröffnung des Gebäudes Anfang Oktober. „Es ist alles vorhanden, um zu beginnen.“ Es waren alle gekommen, um das mitzuerleben, Stadträte, Kreisräte, die Vertreter der Hochschule, der Industrie- und Handelskammer und der Handwerkskammer. „Wir wollen hier, mitten in Lichtenfels, alle mitnehmen. Das FADZ ist für den gesamten Landkreis, für Menschen jeden Alters“, so Herzog.

Seit sieben Jahren wird die Idee, Digitalisierung für jedermann in den ländlichen Raum zu bringen, weiter entwickelt. Mit der Eröffnung

## Raum für Gespräche

Initiator Frank Herzog (links) möchte, dass das Machbar ein Ort des Dialogs wird - und geht selbst mit gutem Beispiel voran.



des Machbar wird diese Arbeit nun anfassbar. Unter einem Dach sind Werkstätten, die jeder nutzen kann, der Studiengang „Additive Manufacturing and Lightweight Design“ und Raum für Schulen und Kinder.

„Das ist ein historischer Tag für Lichtenfels“, sagt Bürgermeister Hügerich. Ihm liegt daran, dass das FADZ im Herzen der Stadt lebt, „statt auf der grünen Wiese“. „Der Glaube an die Idee, digitalen Zukunftsthemen

ein zuhause zu geben ist jetzt in Erfüllung gegangen.“ Die „fantastischen Räumlichkeiten“ werden von allen hervorgehoben, sei es am Rednerpult oder im Smalltalk.

Genauso wie das Thermalbad in Bad Staffelstein wird das FADZ ebenfalls von einem Zweckverband getragen. Die Stadt Lichtenfels und der Landkreis haben sich darin zu gleichen Teilen engagiert. Das Projekt überzeugt die heimische Wirtschaft,

die mit dem FADZ-Wirtschaftsverband ebenfalls ihren Beitrag leisten möchte. Bauunternehmerin Gisela Raab ist als stellvertretende Vorsitzende dabei: „Wir sitzen hier weltweit an der Ursprungsquelle des 3-D-Drucks. Als Unternehmen brauchen wir diesen Input für unsere Mitarbeiter, um neue Fachkräfte zu gewinnen und für uns selbst.“ Sie betont, wie die Idee viele Branchen überspannt. „Energiearme Produktion, Nachhaltigkeit, funktionierende

### Es geht los

Die ersten Klicks, die ersten Gespräche, die ersten Ideen. Im digitalen Klassenzimmer beginnt die Zeit der Hochschulstadt Lichtenfels.



Stoffkreisläufe, das geht uns alle an, das brauchen wir alle.“

Valentin und Felix sitzen bereits an ihrem ersten Projekt. Die Firma Brose möchte ihren Motor für E-Bikes an möglichst viele Rahmen bei verschiedenen Herstellern anbauen können. Mit dieser Aufnahme beschäftigen sich die Studierenden gleich in der ersten Woche. Studienleiter Rost erklärt das pädagogische Prinzip: „Bei uns gibt es große Blöcke, keine 90-Minuten-Einheiten. Und es gibt vom ersten Augenblick Praxisbezug.“ Damit die Masterstudenten sowohl im Winter- als auch im Sommersemester einsteigen können, werden die Module immer abwechselnd 3-D-Druck aus Metall und Kunststoff behandeln.

Das Konzept gefällt und öffnet Türen. So wird der nachhaltige Umbau des künftigen Hauptgebäudes in der Kirschbaumühle vom Bund mit elf Millionen Euro gefördert. Das Land Bayern stellt für die Ausstattung in den kommenden Jahren fünf Millionen Euro zur Verfügung. „Damit bekommen wir ein Niveau, auf dem wir auch Unternehmen helfen können“, so Rost. Valentin, Felix und die anderen Studierenden arbeiten bereits daran.



#### INFO

Das Forschungs- und Anwendungszentrum für digitale Zukunftstechnologien (FADZ) startet in der Laurenzstraße 2. Es ist das Dach, unter dem sowohl der Master-Studiengang „Additive Fertigung und Leichtbau“ der Hochschule Coburg, als auch das „Machbar“ und der Wirtschaftsverband ihren Platz haben. Im „Machbar“ kann jede und jeder mit alten und neuen Methoden reparieren, experimentieren oder Neues schaffen. Der Wirtschaftsverband bündelt die Interessen der heimischen Industrie und des Handwerks für Forschungsprojekte. Das FADZ wird von einem Zweckverband getragen, der sich um den Betrieb kümmert. Er baut auch die Kirschbaumühle um. Dorthin soll das FADZ später einmal ziehen.

ANZEIGE 7

stadt LICHTENFELS

WEHNACHTSMARKT & MÄTCHENWALD

Mit großer Kindereisenbahn

25. November bis 23. Dezember 2022  
Mo. – Fr. 15 – 19 Uhr ★ Sa. / So. 13 – 19 Uhr  
[www.lichtenfels.de](http://www.lichtenfels.de)

Von Christoph Winter

# HANDWERKER UND SAMMLER AUS LEIDENSCHAFT

*Das Haus von Bernd und Dagmar Ludwig ist Geschäft und Museum zugleich. In der Bad Staffelsteiner Bahnhofstraße kommen Urzeit und Kunst, Spielzeug und Trödel zusammen.*

Fotos: © Christoph Winter



**7**50 Meter lang ist der Weg zwischen dem Fachwerkhaus von Bernd und Dagmar Ludwig in der Bahnhofstraße bis zum

Verkehrskreisel nahe des Kurzentrums von Bad Staffelstein. Dort hat Bernd Ludwig, passionierter Sammler von Fossilien, vor einigen Jahren einen bedeutenden Fund gemacht: Tei-

le des versteinerten Rückgrates eines Ichthyosauriers. „Damals war der Ausgrabung der Baugrube der Obermain-Therme dorthin gebracht worden. Als das Erdreich später glattgezogen wurde,

## Auftrags- und Musterbücher der Flechter

Aussehen, Maße, Preis und welcher Arbeiter daran gearbeitet hat – alles wurde akkurat verzeichnet. Bernd Ludwig besitzt mehrere solche Bücher.



fiel mir die Versteinerung sozusagen vor die Füße“, erinnert sich Bernd Ludwig. Ein Laie hätte die versteinerten Wirbel des urzeitlichen Meeresreptils gar nicht wahrgenommen. Aber dem versierten Auge von Bernd Ludwig entging der Steinbrocken nicht. Erst nach der peniblen Präparation kommen die Details der Wirbel zur Geltung. Ichthyosaurier lebten im Trias und entwickelten sich vor rund 250 Millionen Jahren aus Landreptilien. Die meisten Ichthyosaurier waren etwa so groß wie Haie, manche aber wurden deutlich größer und bis über 20 Meter lang.

Bei Bernd und Dagmar Ludwig in der Bad Staffelsteiner Bahnhofstraße gibt es Porzellan, Keramik, Fossilien, Mineralien, Schmuck und Gravuren zu kaufen. Die Regale im Ladengeschäft sind proppenvoll davon. Vor allem die vielen, vielen Krüge mit Motiven vom Obermain ziehen Touristen an und die Blicke auf sich. Aufgedruckt sind der Staffelberg, das Rathaus von Bad Staf-

felstein, Vierzehnheiligen und Banz. Fehlen dürfen natürlich nicht die Zeilen des Frankenliedes. Darüber hinaus gibt es jede Menge anderer Motive. Die Krüge kauft Bernd Ludwig ohne Aufdruck und Deckel.

Das Motiv erhält der Krug in Staffelstein, auch der Zinndeckel wird vor Ort angefertigt. „Dafür habe ich noch

einige Öfen.“ Als gelernter Porzellanmodelleur und -maler hat Bernd Ludwig ein Auge für Formen, Farben und Schriften. Da gibt es Hochzeits- und Handwerkerkrüge sowie Krüge mit Motiven für Vereine aller Richtungen.

Auch mit Spielsachen, Versteinerungen, mit Büchern und Bildern hat sich der umtriebige Sammler beschäftigt. Der Tourist findet in der Fülle der Dinge immer irgendein Mitbringsel – sofern der Kunde sich angesichts der zahllosen Eindrücke zu einer Entscheidung durchringen kann. Sechs Jahre dauerte die Renovierung des Hauses, die 1983 abgeschlossen wurde. „Alles selbstgemacht und Handarbeit“, erzählt Ludwig, „auch die Bilder auf der Hausfassade.“

Sammeln ist die Leidenschaft von Bernd Ludwig. Der Porzellanmodelleur hat auch Puppen und Teddybären zusammengetragen, Puppenstuben und die Krüge der Brauereien aus der



## Puppensammler aus Leidenschaft

Stoffpuppen aus dem thüringischen Sonneberg sind in der Sammlung von Bernd Ludwig zu sehen.

## Gesucht und gefunden

Die versteinerten Wirbelsteinzeitlicher Saurier nehmen viel Platz in der Sammlung von Bernd Ludwig ein. Die Masse stammt vom Obermain, aber auch Stücke aus China, den USA oder Madagaskar gibt es zu bestaunen.



Region. Ein weiteres Feld sind Dinge, die einen Zusammenhang mit Bad Staffelstein haben „Ich gehe schon kaum mehr zu einem Flohmarkt, weil ich da bestimmt etwas finde, was mich interessiert“, sagt Bernd Ludwig und blickt auf das riesige Ergebnis seiner Sammelleidenschaft. Andere Stücke stammen aus Haushaltsauflösungen oder wurden auf dem Dachboden des Hauses in der Bad Staffelsteiner Bahnhofstraße gefunden. So die Musterbücher mit Federzeichnungen für Korbwaren aller Art. Die Handzeichnungen wichen mit der Zeit gedruckten Bildern. Die Handteller großen Druckplatten davon hat Ludwig mit erworben. Stückwerk ist seine Art nicht: „Wenn möglich, habe ich immer komplette Sammlungen erworben.“

„Puppenmuseum“ steht über einer Tür zu einem Nebenraum. Eine bunte Sammlung von Puppen, Teddybären und Puppenstuben ist hinter einem Vorhang versammelt. Kein Plätzchen in den Vitrinen ist ungenutzt. Darunter sind einige seltene Preziosen.

So etwa die Werbebären der Firma Bärenmarke. „Nichts geht über Bärenmarke“, mit diesem Slogan sind Generationen groß geworden, seit dem die Firma 1912 auf den deutschen Markt kam und der Bärenmarke-Bär 1957 seinen ersten großen Auftritt im Kino feierte. Der Bär hat sich im Lauf der Jahrzehnte verändert, aber Bernd Ludwig kann mit Stolz auf den Urvater dieses Stofftieres und einige seiner Brüder blicken. Dazu gibt es ein Werbeschild aus früheren Zeiten, ein Bärenmarke-Kartenspiel und eine Dose der Kondensmilch. Zu entdecken sind in der Sammlung der Berliner Bär oder der Paddington Bär. Eine Besonderheit sind die Teddybären der Firma Schuco. Anfang des vergangenen

Jahrhunderts produzierte die Firma diese Figuren mit einem Blechkörper und mit Stoff bezogen. Weiter stellte Schuco mechanische Tanz- und Akrobatikbären her.

Viele Puppenstuben hat Bernhard Ludwig in den vergangenen Jahren restauriert. „Zum Teil waren sieben Schichten Tapete oder Farben übereinander geklebt und gemalt.“ Sorgsam hat er Schicht um Schicht entfernt. Mitunter hat er nur Teile abgetragen. So ist der Wandel der Zeit nach zu verfolgen, die in den Puppenstuben wohnt. Im Keller des Hauses lagern in Kisten und Kartons unzählige Einrichtungsgegenstände für die kleinen Nachbildungen der Wohnstuben. Dass

## Das Frankenlied im Bild

Der Eremit vom Staffelberg steht bei einer Schnitterin. Hans-Theodor Stengel hat die fünfte Strophe des Frankenliedes gezeichnet.





die kleine Puppen-Wohnwelt eines Fossiliensammlers mit echten und selbst gesammelten Versteinerungen ausgestattet ist, versteht sich nahezu von selbst. Puppenstuben haben immer auch die „große Welt“ verkleinert kopiert, so etwa die Maggi-Puppenstube, die in Bad Staffelstein zu sehen ist. Auf dem Herd wird natürlich mit Produkten aus dem nun 125 Jahre alten Unternehmen gekocht. Bernd Ludwig schuf mit seinen umfassenden handwerklichen Fähigkeiten auch Puppenstuben selbst, mit großer Genauigkeit und Liebe zum Detail.

Dann gibt es noch die Puppenwerkstatt im Hause Ludwig. 800 Puppenköpfe aus Porzellan hat Bernd Ludwig restauriert. „Viele davon habe ich von einer Deponie geholt.“ Die abgebrochenen Stücke und Schäden an den Köpfen hat er fachmännisch ergänzt und farblich angepasst. Wieder zu alter Schönheit erweckt Bernd Ludwig auch Puppen von Käthe Kruse. In seiner Sammlung finden sich einige der schönsten Exemplare. Von seinen Aufenthalten in den Vereinigten Staaten stammen viele Barbie-Puppen oder der berühmteste Entenrich der Welt – Donald Duck.

Seit mehr als einem halben Jahrhundert hat sich Bernd Ludwig dem Sammeln von Fossilien verschrieben. Es ist eine Leidenschaft, der er nicht nur in der Region nachgegangen ist. Viele Jahre verbrachte das Ehepaar Ludwig die Wintermonate in wärmeren Gefilden der Welt – in den USA, Madagaskar oder Südafrika. Immer hielt der gebürtige Ilmenauer Ausschau nach Fossilien, auf Flohmärkten, bei Sammlerbörsen oder in einschlägigen Geschäften.

Die Fossiliensammlung, seltenes Porzellan, Bilder und Fotografien mit Motiven aus der Region, und immer wieder Krüge – öffnet Bernd Ludwig nur wenigen Menschen. Eine enge hölzerne Stiege führt ins Obergeschoss. In ausrangierten Vitrinen des Naturkundemuseums Bamberg

stehen dicht an dicht die präparierten Versteinerungen. Manche sind nur zum Teil herausgearbeitet. „Dann bekommen die Stücke eine Seele, haben eine Ausstrahlung und ein Gesicht.“ Die Präparation ist eine Kunst an sich. Oberstes Gebot dabei ist, dass die Originalsubstanz nicht verändert wird.

Über jedes seiner Stücke – das sind tausende – weiß Bernd Ludwig eine Geschichte zu erzählen. Etwa über die erotischen Schnupftabakdosen aus Thüringen. In Form und Gestalt sind sie dem weiblichen Torso nachempfunden. Aber auch ein Bierkrug mit dem dreidimensionalen Konterfei von Franz-Josef Strauß findet sich. Mit einem versteinerten Krokodilschädel – reichlich 70 Zentimeter lang – im Gepäck ist Bernd Ludwig um die halbe Welt gereist, und das Fossil in Bad Staffelstein eine neue Heimat gefunden hat.

## INFO

**Bernd Ludwig** erblickte 1944 bei Ilmenau in Thüringen das Licht der Welt. Nach der Schule erlernte er in den Jahren von 1959 bis 1962 den Beruf des Modelleurs bei der Firma Kaiser-Porzellan in Bad Staffelstein. Anschließend besuchte er die Staatlich-Höhere Fachschule in der Porzellanstadt Selb und schloss diese Ausbildung mit dem Staatsexamen ab. Von 1965 bis 1971 arbeitete er in Berlin bei der Firma Haldenwanger als Leiter der Dreherei und Gießerei, später war er dort als Betriebsleiter tätig. Als selbstständiger Unternehmer richtete Bernd Ludwig in Staffelstein 1971 eine Werkstatt für Modell- und Formenherstellung ein. Parallel dazu leitete er die Modellabteilung und Lehrlingsausbildung der Altenkunstadter Firma Nehmzow.

ANZEIGE ▾



## Fahrdienst GERNER

96215 Lichtenfels, Goldbergstraße 26

Sie benötigen einen Fahrdienst?  
Wir helfen Ihnen und befördern Sie.

### **Rollstuhlbeförderung:**

Wir sind ausgerichtet auf die Beförderung für Menschen mit körperlicher Einschränkung. Spezielle Fahrzeugumbauten sorgen für einen barrierefreien Einstieg für Personen, die auf einen Rollstuhl angewiesen sind.

Sie sind auch ohne Rollstuhl gerne willkommen.

### **Krankenfahrten:**

Wir befördern Kinder mit geistigen und/oder körperlichen Einschränkungen zu verschiedenen Tageseinrichtungen. Wir fahren Erwachsene von der Wohnung zu Tagesstätten.

### **Schülerbeförderung:**

Wir befördern Kinder mit geistigen und/oder körperlichen Einschränkungen zu verschiedenen Tageseinrichtungen.

Wir fahren Erwachsene von der Wohnung zu Tagesstätten.

Wir rechnen mit allen Kassen bei entsprechender Voraussetzung und Genehmigung ab.

Haben Sie Fragen? Sie erreichen uns unter:

Telefon: 09571 – 739141

Mail: [buchung@mietwagen-gerner.de](mailto:buchung@mietwagen-gerner.de)

[www.fahrdienst-gerner.de](http://www.fahrdienst-gerner.de)

Von Jana Margarete Schuler

# DIE WÜRZE IM LEBEN

*Isabella Mereien ist Braumeisterin in der Region mit der weltweit höchsten Brauereidichte.*

Fotos: © Jana Margarete Schuler



**A**uf Zehenspitzen steht Isabella Mereien auf einer Aluleiter und rührt mit einem drei Meter langen Holzstab in der Sudpfanne. Goldbraun brodelt in dem großen silbernen Tank ein Sud, aus dem Frankens beliebtestes Grundnahrungsmittel entsteht. Mit

einer Hand greift sie einen Eimer und schüttet Hopfenpellets hinzu. Isabella trägt eine dunkle Arbeitshose und ein schwarzes schlichtes T-Shirt. Sie wirkt jung, aber ihre Bewegungen sind routiniert. Lächelnd steigt sie von der Leiter, stellt den Eimer auf die nassen Bodenfliesen und streicht sich das schulterlange braune Haar hinter das Ohr. „Das ist wahrscheinlich mein tausendstes Bier“, sagt sie.

Es ist 9 Uhr an einem Septembermittwoch in Memmelsdorf, einem Vorort von Bamberg. „Brauerei u. Gasthof Drei Kronen“ steht an der Hausfassade, einige Buchstaben sind von roten Geranien überwuchert. Isabella (38) hat die Brauerei vor sechs Jahren von ihrem Vater übernommen und lebt hier mit ihrem Mann, zwei Kindern, ihrem Bruder und seiner Frau und ihren Eltern. Seit dem 15. Jahrhundert wird in der

## „Läuterbottich“

nennt sich der große Kessel, der die Rückstände des Malzes (Treber) von der Flüssigkeit (Würze) trennt.

Brauerei Drei Kronen Bier gebraut, ausgeschenkt und getrunken. Heute ist das Sudhaus im Hinterhof mit modernen Maschinen ausgestattet, die Rezeptur ist gleich geblieben. Besucher, die an einer Brauereiführung teilnehmen, sind trotzdem überrascht, wenn Isabella durch die Räume führt und das Handwerk erklärt. „Einen Braumeister habe ich mir ganz anders vorgestellt!“, heißt es dann oft. In Oberfranken waren in den letzten 20 Jahren nur rund drei Prozent der Meisterschüler für das Brauer- und Mälzerhandwerk weiblich, so die Handwerkskammer für Oberfranken. Isabella ist eine von wenigen Braumeisterinnen in der Region mit der höchsten Brauereidichte der Welt. Wie schafft sie es, in der männerdominierten Branche ernst genommen zu werden?

Schon mit fünf Jahren stand Isabella auf einem Bierkasten am Zapfhahn und half ihrer Familie. „Mein Vater hat nie etwas von einer klassischen Rollenverteilung gehalten. Er hat meinen Bruder und mich immer gleich behandelt“, erzählt sie. Sie machte nach der Schule eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau, wollte im Gasthof Drei Kronen unterstützen. Für die Brauerei war – wie traditionell üblich – ihr Bruder als männlicher Nachfolger vorgesehen. Als der verkündete, dass er lieber Koch werden will, war Isabella

empört: „Brauen ist doch so interessant!“, fand die damals 20-Jährige. Das war der Moment, in dem sich ihr Leben änderte.

Isabella schlüpft in weiße Gummistiefel, steigt in eine Kupferwanne lang wie ein Pool und wischt sie mit einem Mop sauber. Das „Kühlschiff“ wird zum Abkühlen des Suds verwendet und muss dafür jedes Mal gereinigt werden. Dann legt sie zwei Hebel um, schaltet mit einem grünen Knopf die Pumpe an und lässt die Würze, so heißt der Sud vor der Gärung, in das Kühlschiff laufen. Als die kochende Flüssigkeit auf die kalte Kupferfläche trifft, ist innerhalb weniger Sekunden der ganze Raum wie ein Dampfbad mit Dunst verhangen. Isabellas Brille beschlägt, sie wischt sie an ihrem T-Shirt ab, öffnet

die beiden großen Flügeltüren des Sudhauses und der süßliche Nebel zieht in dicken Schwaden auf den Hof. „Das klingt immer so romantisch mit dem Bierbrauen“, sagt Isabella und schaut auf ihre Gummistiefel, mit denen sie in einer Pfütze steht. „Aber es ist harte Arbeit. Im Sudhaus ist es heiß, im Lagerkeller kalt und immer ist alles nass.“

Maischen, Sieden, Kühlen, Hefe zugeben, Gären. Die Vorbereitung des Brauprozesses ist körperlich herausfordernd für die 1,60 Meter große Braumeisterin. Ihre erste Investition der Braukarriere: ein Gabelstapler, mit dem sie die schweren Fässer transportieren kann. Nicht nur physisch ist der Beruf herausfordernd, auch Kenntnisse in Chemie, Physik, Mathematik, Mechanik, Landwirtschaft und BWL sind notwendig.

Während im Mittelalter traditionellerweise Frauen am Herd standen und Bier brauten, ist die Branche heute in Männerhand. Warum gilt Bier als maskulines Getränk? „Alkohol ist nicht das Problem, Shots und Sekt gehen auch immer. Es muss am Image liegen“, sagt Isabella. Ihr selbst ist die Meinung an-

## Das Malzschrot

wird beim Einmaischen im Wasser gekocht. Je nach Bierart variieren Menge und Sorte des Getreides.



Über 1000 Sude

hat die junge Braumeisterin schon gekocht.







## Hopfenpellets

geben dem Bier seine charakteristische Bitternote.

die Biermarke auch nach außen. „Man muss natürlich schon einen rauen Tonfall abkönnen“, sagt sie. „Ja, das schon. Aber mir ist das Direkte lieber, als so ein Hintenrum-Gerede.“ Die junge Braumeisterin hat keine Probleme, akzeptiert zu werden. Selbstbewusst sticht sie auf Volksfesten Fässer an, führt Besuchergruppen durch die Brauerei und tauscht sich beim Braumeister-Stammtisch mit alteingesessenen Braumeistern über Rezepturen aus.

Die Würze im kupfernen Kühlschiff ist inzwischen abgekühlt. Eine Woche lang bleibt der Sud in einem speziellen Gärtank, dann ruht er fünf weitere Wochen. In dieser Zeit bindet sich die Kohlensäure, die Hefe setzt sich ab und das Bier klärt sich. Isabella schiebt einen großen Bottich mit Überresten des Braumalzes nach draußen und wischt den Boden sauber. Dann drückt sie die gelbe Holztüre an der Rückwand zur Seite und steigt die Stufen hinauf zum Lagerkeller. In dem kühlen Raum reihen sich große Metalltanks aneinander. Am Zapfhahn des zweiten Tanks füllt Isabella ein Glas mit Lagerbier, das sie vor fünf Wochen gebraut hat. Der große Moment ist gekommen: Sie hält das Glas schräg gegen die Neonröhre und prüft, ob der Sud gelungen ist. Im Licht leuchtet die Flüssigkeit bernsteinfarben, Isabella nimmt einen großen Schluck und nickt zufrieden. „Die letzte Instanz ist immer der Geschmack“, sagt sie. Und der überzeugt.

derer Leute meistens egal. Meistens. „Einmal saß ich im Wirtshaus und habe mit Freunden Bier getrunken. Da meinte ein Typ zu mir: Eigentlich finde ich Frauen, die Bier trinken, total assig.“ Sie runzelt die Stirn, als sie an die Situation denkt. „Das hat mich wirklich wütend gemacht.“ Ansonsten macht Isabella kaum negative Erfahrungen. Es sei gar nicht notwendig zu erwähnen, ob eine Frau oder ein Mann das Bier braue, findet sie.

Bevor sie den Familienbetrieb übernahm, machte Isabella ein Praktikum bei der Großbrauerei Oettinger, absolvierte die Meisterschule in Gräfelfing und arbeitete vier Jahre lang in der Schweiz „um sich die Hörner abzustößen“. Die Brauerei Drei Kronen ist eine kleine Brauerei, rund 110 000 Liter Bier entstehen hier pro Jahr. Große

Brauereien brauen in zwei Stunden die gleiche Menge Bier wie Isabella in drei Jahren. Auf die Arbeitsweise ihrer Brauerei, in der noch jeder Schritt per Hand durchgeführt wird, ist Isabella stolz, geht mit Selbstlob aber bescheiden um. „Wir machen sonst nichts anders, als die anderen auch. Es gibt so viele gute Brauereien in der Gegend!“ Inspiration für ihr Bier sammelt sie, wenn sie mit dem Fahrrad an Wäldern und Gerstenfeldern vorbeifährt. Vom Getreide zum Bier – Isabella fasziniert dieser Prozess, an dessen Ende ein fertiges Getränk steht.

Im Gegensatz zu Brauerinnen, die nur für den Brauvorgang zuständig sind, repräsentiert Isabella als Meisterin

## Traditionsbetrieb

Isabella Mereien braut in der vierten Generation Bier. Im Jahr 1936 haben ihre Urgroßeltern die Brauerei Drei Kronen übernommen.



## Isabellas geheime Zutat?

„Man kann sich nicht nur auf Messwerte verlassen, man muss auch auf sein Gefühl hören.“



Von Tim Birkner

# SO VIEL SOLE

*Das Heilwasser, das in Bad Staffelstein aus 1600 Metern Tiefe kommt, ist stark. Es entspannt und hilft bei der Heilung. Es ist Urlaub wie Therapie zugleich.*

**M**arkus Kleuderlein kommt gerade aus dem Urlaub. „Natürlich war ich da in unserem Saunaland. Warum soll ich woanders hinfahren, wenn wir es hier so wunderbar haben“, sagt er. Kleuderlein gehört seit 25 Jahren zum Team der Obermain-Therme und ist Leiter des

Therapiezentrums. Die Sole ist für ihn die Grundlage. Sie hat zwölf Prozent Solegehalt und eine Temperatur von 52 Grad Celsius, wenn sie aus der Tiefe kommt. Um zu verstehen, wie besonders das ist, möge man darauf blicken, was ein Wasser zum Heilwasser macht. 20 Grad Celsius Wassertemperatur sind mindestens vorgeschrieben.

Mindestens ein Gramm Mineralien müssen pro Liter messbar sein, dann gilt das Wasser als Heilwasser. „Unser Wasser in Bad Staffelstein hat knapp 120 Gramm Mineralien pro Liter“, so Kleuderlein.

Mit viermal so viel Salz wie im Meer erfährt der Körper in den Solebe-





## In kleinen und größeren Gradierwerken

wird die das Thermalwasser zerstäubt und kann so auch eingeatmet werden.

cken Auftrieb. „Man fühlt sich leichter, schwerelos an“, sagt Kleuderlein. Das hat Auswirkungen auf den Körper, vor allem „für das Skelettsystem und den rheumatischen Formenkreis“ ist das wohltuend und heilend. Von den Bandscheiben und Gelenken wird Druck genommen. „Zusammen mit der Wärme entspannt das. Die Leute lassen locker,



fühlen sich wohl.“

Die Leute, das sind heute Gäste jeden Alters. Es sind Menschen, die einen Tag Urlaub machen wollen und Menschen, die das Wasser brauchen, um ihre Beschwerden zu lindern. „Wir haben Patienten und Gäste, die fahren jede Woche 200 Kilometer zu uns, nur um für eine halbe Stunde ohne Schmerzen zu sein“, berichtet Kleuderlein von seiner Arbeit.

Herbert P. ist inzwischen 76 Jahre alt und lebt im Landkreis Lichtenfels. Mit 50 war er am Ende, an seinem absoluten Tiefpunkt. Ein unheilbarer Krebs, Chemotherapie, Bestrahlungen, Transplantation. „Der Krebs war besiegt und nach ein paar Monaten bin ich gestolpert, konnte meinen Arm nicht mehr bewegen, schließlich nicht mehr laufen und saß im Rollstuhl fest“, erzählt er am Telefon. „Er hat einen eisernen Willen und sich aus dem Rollstuhl ge-

kämpft“, sagt Kleuderlein. Zweimal in der Woche kommt P. zur Therapie in die Therme. „Nach ein paar Monaten habe ich die erste Besserung bemerkt. Ich konnte mich unter Wasser wieder bewegen. Was für ein Fortschritt und wunderbares Gefühl nach all den Jahren.“ Inzwischen kann er sich am Treppengeländer aus dem Rollstuhl ziehen, selbstständig in den ersten Stock gehen. „Ohne das Wasser und die Therapeuten in Bad Staffelstein wäre ich nicht da, wo ich heute bin“, sagt P. Eine Woche Pause könne sein Körper verkraften, zwei Wochen seien schon zu lang. „Da merke ich sofort, dass es wieder schlechter wird.“

Psyche und Wille spielen eine wichtige Rolle. „Wir können bei der Heilung helfen, Wunder können wir nicht vollbringen“, weiß Kleuderlein. Das gilt auch für den Alltag, der in der Therme um acht Uhr beginnt. „Wir starten mit



den älteren Generationen in den Tag, dann wird das Publikum immer jünger“, beobachtet er. Die Pandemie hat auch dazu beigetragen, dass die Therme und das Saunaland inzwischen zum Event geworden sind. „Die Clubs hatten zu, die Therme offen, also sind sie notgedrungen zu uns gekommen – und viele sind geblieben, finden es cool bei uns.“ Und Drinks gibt es in der Therme auch im Wasser.

Wenn Kleuderlein in andere Thermen und Saunalandschaften geht, bemerkt er, was er in Bad Staffelstein alles hat. „Es gibt viel Platz, genügend Ruheräume“ und „im Außengelände ist man eingebettet zwischen Staffelberg und Banz“. Zusammen mit der Sole sei man in einer anderen Welt.

Als Therapeut weiß er, dass das Wasser jedem und jeder gut tut. Es entspannt in einer Zeit, die bei vielen durch Anspannung geprägt ist. „Unser Körper braucht Natriumchlorid, also Salz. Manchmal lasse ich nach ei-

nem Bad in unserer Sole das Salz auf meiner Haut. Der Körper nimmt sich soviel er braucht – niemals zu viel.“ Kleuderlein lebt seinen Beruf als Therapeut und er lebt die Therme.

Zehn Minuten schwerelos in der Natursole baden, dann 20 Minuten ruhen. Das sind Tipps, die Kleuderlein gibt. Jeder kann das nach seinem Wohlbefinden wiederholen und noch einen viertelstündigen Saunagang dazwischen einlegen. „Vor allem die Ruhepausen

dazwischen sind wichtig“, sagt er.

Salz desinfiziert auch. Das merkt Kleuderlein, wenn er mit Kratzern auf der Haut ins Wasser steigt. „Das brennt leicht, beschleunigt aber gleichzeitig den Heilungsverlauf.“ Auch innerlich kann die Sole durch ihre desinfizierende Wirkung angewendet werden. Im Kurpark gibt es zwei Gradierwerke, die das Wasser zerstäuben, sodass es auch inhaliert werden kann. Sie sind für jeden frei zugänglich und von Ostern bis Ende Oktober in Betrieb. In

### Wasser zum Atmen

Durch Inhalationen kann die Heilkraft des Wassers auch auf die Lunge wirken.





## Ein Wasser, viele Wirkungen

In der Therme kann man im Heilwasser baden oder es inhalieren. Dafür steht im Außenbereich ein Gradierwerk, es gibt ein Dampfbad und eine Sauna mit diesem Prinzip.

## INFO

### Das Heilwasser der Obermain-Therme

Das Solewasser der Therme kommt aus zwei Tiefbrunnen, die nur wenige hundert Meter voneinander entfernt sind. Während eine Quelle einen Solegehalt von neun Prozent hat, liegt er bei der anderen bei zwölf Prozent. In den Natursolebecken können die Gäste darin unverdünnt baden. In den anderen Becken wie Whirlpools ist die Sole auf 3,5 Prozent verdünnt. Im sogenannten Aktivbecken zum Schwimmen sind noch 1,5 Prozent Sole.

der Therme gibt es ein weiteres im Außenbereich und eine Sauna mit dem gleichen Prinzip. Im Therapiebereich führt Kleuderlein vor, wie die Sole noch intensiver geatmet werden kann. Auf zwei Prozent verdünnt, können

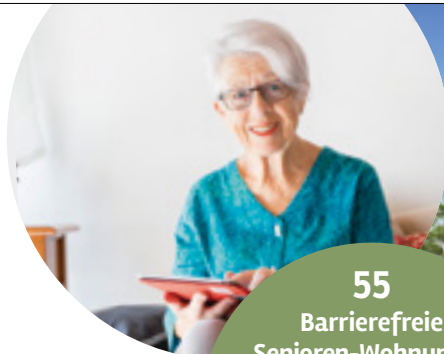
Gäste die Sole inhalieren.

Wie gut die Sole tut, erlebt Kleuderlein jeden Tag bei der Arbeit. Die Rückmeldungen der Gäste und Patienten stärken ihn: „Die Leute lachen uns an und sind dankbar. Das ist ein

ANZEIGE 7



## SERVICE WOHNEN UNTERSIEMAU



### 55 Barrierefreie Senioren-Wohnungen in Untersiemaу

mit Betreuungsleistungen des ASB, ASB Service-Büro und Quartiersmanagement der Gemeinde sowie Veranstaltungsraum

### Gemeinsam statt einsam – Umsorgt alt werden

Ihre Absicherung zur Pflege im Alter – auch in Zeiten des Pflegenotstands!

- 38 x 2-Zimmer-Wohnungen (ca. 68 – 74 m<sup>2</sup>)
- 17 x 3-Zimmer-Wohnungen (ca. 77 – 82 m<sup>2</sup>)
- Preisbsp.: 2-Zi-Whg. EG 69 m<sup>2</sup> KP 269.000 Euro
- Alle Wohnungen barrierefrei mit Balkon, im Erdgeschoss mit Terrasse und Gartenanteil
- Ein Kellerabteil für alle Wohnungen im Haus B
- Großzügige Bäder mit Fenster & bodengleicher Dusche
- Aufzug, Fußbodenheizung, elektrische Rollläden
- Carports und Stellplätze (47 Kfz-Plätze)
- Pelletheizanlage mit nachwachsendem Rohstoff Holz
- Klimaneutraler Ziegel schont die Umwelt und fördert Wohnraumqualität
- Parkähnliche Gartenanlage
- 55,2 – 60,8 kWh(m<sup>2</sup>.a), Bj. 2023, Bed., Eff. B, Pellet



**RAAB**  
Aus Freude am Bauen

**Projektentwicklung & Errichtung**  
RAAB Baugesellschaft mbH & Co KG  
Frankenstraße 7 | 96250 Ebensfeld  
Tel. 09573 338-0 | info@raab-bau.de

**Beratung & provisionsfreier Verkauf**  
Constance Köpke  
Tel. 09573 338-39 | Mobil 0160 92115518  
koepke@raab-bau.de | www.raab-bau.de

Mehrfachnutzung kann von der tatsächlichen Beschaffenheit abweichen!

Von Mathias H. Walther

# NICHT NUR KINDER LIEBEN KLOSS MIT SOSS'

*Bodenständig und dem Genuss verpflichtet, deftig und nicht zwingend vegetarisch. Das ist die kulinarische Seite des Lebens am Obermain. Und die beinhaltet mehr als Bier und Bratwurst.*





**J**a, es stimmt schon: Inbegriff fränkischen Genusses ist die Bratwurst. Und die gibt es in ebensolcher Vielfalt, wie fränkisch in den einzelnen Regionen geplaudert wird. Mitunter werden in direkter Nachbarschaft Varianten eines Dialekts gesprochen, die es dem Fremden schier unmöglich machen, Sinn und Zweck des Gewaafs zu verstehen.

Bei der Bratwurst sind die regionalen Feinheiten, die auch auf der Zunge wahrnehmbar sind, in drei Grundmerkmalen definiert. Da gibt es Nürnberger, als die kleinste – sprich kürzeste – Variante. Die Nürnberger Rostbratwurst ist sieben bis neun Zentimeter lang und wird aus der Hand typischerweise als „Drei im Weggla“ (drei Stück in einem Brötchen) genossen. Zwölf oder sechs Stück gibt es mit Kraut auf dem Teller.

Die typische Fränkische Bratwurst mit einem Stückgewicht von rund 100 Gramm besteht aus Bratwurstbrät, das überwiegend aus Schweinefleisch besteht. Zu den Gewürzen gehört auf jeden Fall Majoran. Rostbratwürste

sind beliebtes „Fast-Food“ auf den Marktplätzen und in den Straßen von Lichtenfels, Kronach, Kulmbach oder Bamberg.

Eine Besonderheit ist die Coburger Bratwurst, auch als Thüringer Rostbratwurst bezeichnet. Sie besteht aus Rind- oder Kalbfleisch und grob entfettetem oder fettgewebereichem Schweinefleisch. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitrone. Ihren besonderen Geschmack erhalten die Coburger Bratwürste nicht zuletzt durch das Braten auf einem Rost über dem offenen Feuer von Kiefernzapfen, in Coburg „Kühle“ genannt.

Während die normale fränkische Bratwurst etwa 18 Zentimeter lang ist, geht die Coburger auch hier eigene Wege. Sie ist mit exakt 31 Zentimetern der längste Wurstgenuss vom Rost – mal abgesehen von solch Errungenschaften wie der Bratwurstschnecke.

„Die Coburger Bratwurst“, so wird es in einer Publikation der Genussregion Oberfranken beschrieben, „ist aufgrund ihrer traditionellen Mach-

## Nicht wegzudenken

Ist die Bratwurst aus Frankens Küche. Ganz gleich, ob vom Rost im Brötchen oder aus der Pfanne mit Sauerkraut serviert – ein Paar geht immer.



art und des verwendeten Naturdarmes eine ganz besondere Variante der Fränkischen Bratwurst. Als Prototyp der ‚evangelischen Bratwurst‘ ist die Füllung der Coburger recht grob gewolft. Man brät sie auf dem Rost und serviert sie in einem halben Doppelbrötchen (Semmel). Dieses schneidet man nicht in horizontaler, sondern in vertikaler Richtung auf und gibt die Wurst hinein. Coburger Bratwürste werden nicht gebrüht. Sie sind ein Frischeprodukt, das gut gekühlt und spätestens am Tag nach der Herstellung durcherhitzt bzw. gegrillt oder gebraten und natürlich am besten gleich verzehrt werden sollte.“

Die Liebe des Franken zur Bratwurst wäre freilich nicht vollständig behandelt, würden wir nicht eine ganz besondere Zubereitungsform erwähnen: Die Blauen Zipfel. Sie sind etwas weniger kalorienreich als ihre gerösteten Verwandten, aber zart im Biss sowie würzig und frisch im Geschmack. Sie werden auch Saure Zipfel genannt und sind ein typisches Gericht für warme Sommerabende oder laue Herbsttage. Während des Garens in einem Essigsud laufen die rohen Bratwürste leicht blau an, was den Würsten ihren Namen gibt: Blaue Zipfel. Serviert werden sie mit den Zwiebeln und etwas Sud mit Brot oder Brötchen.

So weit so gut. Die fränkische Küche – eine Bereicherung für den weißblauen Freistaat – hält so manches Schmankerl für den Genießer und die Genießerin bereit. Für Liebhaber veganer Küche gibt es Baggers ebenso wie leckeres Gemüse. Man denke nur an die Spargelzeit im Frankenland. Und eine ganz besondere Beilage: den Kloß.

Die meisten klassisch fränkischen Gerichte – zum Beispiel das Schäufelra, der Schweinsbraten oder ein herzhaftes Rindfleisch mit Kren bzw. Merch, um nur einige zu nennen – kommen ohne ihn nicht aus. Kinder lieben Kloß mit Soß – Puritaner auch.

## Spezialität aus dem Sud

Saure Zipfel sind eine besonders schmackhafte Variante der fränkischen Bratwurstvielfalt. Im Essigsud gegart nehmen sie eine leicht bläuliche Farbe an – deshalb auch Blaue Zipfel.





Am besten mit so viel Soß, dass der Kloß schier darin ertrinkt.

Die Vielfalt der fränkischen Kloßküche ist so verschieden wie die Bratwurstarten. Und der Kloß ist wichtig, wie eine Episode aus dem Landkreis Kronach belegt. Da eskalierte vor gut einem Jahr ein Ehestreit, wie die Polizei berichtete. Ein Mann ging im Kreis Kronach auf seine Ehefrau, seinen Sohn und dessen Freundin los, weil er keine Klöße sondern Nudeln serviert bekommen hatte.

Wie die Polizei berichtete, war der Mann zum Abendessen nach Hause gekommen und hatte sich schon auf die von seiner Frau angekündigten Rippchen mit Klößen gefreut. Anstatt der versprochenen Klöße wurden dem Mann aber nur Nudeln serviert, was ihn in Rage brachte. Das Ergebnis der Auseinandersetzung war eine beschädigte Brille und ein beschädigtes Bekleidungsstück. Ernsthaft verletzt wurde niemand.

Man mag es ja kaum glauben, aber die beliebten Klöße, Knödel oder Klopse gibt es bundesweit in, nahezu allen

Regionen. Bei uns heißen sie – manchmal zum Verdross eingefleischter Franken – Thüringer Klöße. Die Form des Kloßes auf dem Teller hängt vor allem von seinem Stärkegehalt in Abhängigkeit von seiner Garzeit ab. Die Konsistenz hat auch ein Nord-Süd-Gefälle innerhalb Thüringens. Im nördlichen Bereich sind die Klöße fester und behalten die Kugelform, während sie im südlichen Bereich weicher sind.

In Franken nennen wir die handgeformten Kugeln (siehe Dialektviel-

falt) Gleys, Glies, Klees, grüne (grüne) Klöße, rohe Klöße, Kniedla, Spoutzen, Coburger Rutscher, Kartoffelklöße (Halbseidene-, Baumwollene-, Gries-, Hefeklöße, Ballnklee, eingeschnittene Klees, Gebackna Klees, Franzkung, Serviettklöße, Baggala etc.).

Grüne Klöße werden aus rohen Kartoffeln hergestellt. Diese werden auf der Kartoffelreibe fein gerieben. Die rohen Klöße sind meist körniger im Biss und haben eine leicht glasige Oberfläche. Thüringer Klöße bestehen zu zwei Dritteln aus rohen und zu einem Drittel aus gekochten Kartoffeln.

Eine Besonderheit im fränkischen Kloß-Dorado kommt aus Coburg. Die Coburger Rutscher werden maschinell zubereitet und haben eine sehr weiche Konsistenz. So weich, dass sie platt auf dem Teller liegen und beim Schlucken einfach runterrutschen. Bei aller Vielfalt gehören zum fränkischen Kloß in jedem Fall die Bröckele (gesprochen: Bröggele) oder Bröggela, also in Butter gebackene Brötchenwürfel.

Fränkische Küche – das ist der Inbegriff guten, bodenständigen Essens. Übrigens: Sagen Sie Rotkohl oder Blaukraut? Hoffentlich letzteres, wie es bei uns in Franken üblich ist.

ANZEIGE 7

**E WERNER**  
EDEKA DEINE REGION. DEIN LADEN.

FÜR DICH DA,  
WENN DU UNS  
BRAUCHST, IN

Sonneberg  
Lichtenfels  
Burgkunstadt  
Bad Staffelstein

**FOLGE DEM HERZEN**

Mach mehr aus Dir!  
www.edekawerner.de  
Mit dem denken

Von Jana Margarete Schuler

# ZU GAST BEI ADELGUNDE

*Adelgunde Gagel teilt ihr Wissen über traditionelle Lebensmittel und regionale Spezialitäten mit jedem, der sie auf ihrem Hof besucht.*

**D**ie Regale im Hofladen sind bis obenhin gefüllt mit Marmeladen, eingekochtem Gemüse, Likören. Was nicht aus eigenem Anbau kommt, sucht sie sich in der Natur. Obwohl es mühselig und schmerzhaft ist, Hagebutten von den dornigen Ästen zu pflücken, befüllt Adelgunde mit bloßen Händen

die Oberfläche jeder Frucht. Nur mit dem richtigen Reifegrad schaffen sie es in ihre Marmelade. „Ich habe dabei immer im Kopf, dass ich das für andere Leute mache. Es darf nicht in Vergessenheit geraten, wie Hagebuttenmarmelade schmeckt, wie Erdbeeren riechen und dass Schmalz kein Abfallprodukt, sondern ein Brotaufstrich ist.“







# DIREKTVERMARKTER

Um die gelernte Hauswirtschafterin zu besuchen, braucht man keine Adresse. Mitten in Loffeld steht ihr Haus mit türkisen Fensterläden, es duftet nach Blumen, Heu und Malz von der Brauerei nebenan.

Als Direktvermarkterin entwickelt sie neben eigenen Produkten auch ganze Gourmet-Konzepte: Ein Bier-tasting mit hausgemachter Kost, eine Kartoffelernte mit traditioneller Kartoffelsuppe oder ein kreatives Menü, bei dem altertümliche Gemüsesorten erst mit Aquarellfarben gemalt und anschließend als Gericht serviert werden. Besonders stolz ist Adelgunde auf ihr persönliches Lieblingsgericht: Linsen und Spatzen – ein Linseneintopf mit Teigklößen, die „Spatzen“ genannt werden.

Von morgens bis abends ist Adelgunde Gagel beschäftigt, die Tage sind immer zu kurz. Ruhepausen? Braucht sie nicht. „Wenn ich den ganzen Tag in der Küche stand, pflanze ich danach ein paar Blumen. Man kann sich bei einer Arbeit von der anderen erholen.“

## HINWEIS

Brotaufstriche, Schnäpse, Käse, Brot oder Honig – rund 50 Höfe in der Region Obermain-Jura bieten hausgemachte Produkte an. Die Broschüre „Direktvermarkter und Hofläden“ gibt einen Überblick über die Standorte und Erzeugnisse.

**BROSCHÜRE**  
HERUNTERLADEN





Von Tim Birkner

# BESTER FISCH

*Der beste Direktvermarkter für Fisch in Deutschland kommt aus Seehof. Der Fischzuchtbetrieb der Familie Krappmann wurde mit dem Seafood Star 2023 ausgezeichnet.*

Fotos: © Tim Birkner



**Der Familienbetrieb** von Katharina und Alexander Krappmann konnte den Preis als bester Direktvermarkter zum ersten Mal nach Oberfranken holen.

**D**er beste Direktvermarkter Deutschlands kommt aus Seehof. Der Familienbetrieb von Alexander und Katharina Krappmann bekam auf dem Fischwirtschaftsgipfel in Hamburg den „Seafood Star 2023“ verliehen.

Nach zehn Jahren kommt die Auszeichnung erstmals wieder nach Bayern.

„Es zeigt, dass der eingeschlagene Weg der richtige ist“, strahlt Dieter Krappmann. Er hat vor 50 Jahren die Fischzucht Seehof gegründet und auf-

gebaut. Er steht vor den golden glänzenden Forellen und Saiblingen, die er gerade aus dem Rauch holt. Frisch und regional, das zieht die Kunden aus den Landkreisen Coburg, Kronach und Lichtenfels zu den Krappmanns – denn Laufkundschaft gibt es mitten im Wald zwischen Schney und Neuensorg keine.

„Fisch bei Freunden“, sagt Alexander Krappmann, „ist unser Leitsatz.“ Damit die Freunde auch gut bedient und bewirtet werden können, hat er investiert. Aus einem Verkaufstisch in der Garage wurde ein neuer zweigeschossiger Fischladen. Unten steht eine große Theke, in der es jetzt auch Salate gibt. Auch eine Tiefkühltruhe für gefrosteten Fisch hat dort nun Platz. Der Eingang liegt direkt an einem der Teiche und von der Veranda aus geht es über eine Wendeltreppe in den ersten Stock. Hier können in geselliger Runde bis zu einem Dutzend Menschen zusammen feiern und sich frisch geräucherten Fisch schmecken lassen.



„Herausgekommen ist nicht irgendein Hofladen, sondern unser See-Hofladen. Zu uns kommt man nicht nur zum Einkaufen, sondern auch für ein nettes Gespräch mit Zubereitungstipps, und zum Verweilen“, sagt Katharina Krappmann.



#### INFO

Der Seafood Star ist eine Auszeichnung, die die Fachzeitschrift Fisch-Magazin seit 2008 für beispielhaft gute Fischgeschäfte, für Restaurants, Events und Fischabteilungen verleiht. Er ist ein Preis für Unternehmen mit Vorbildcharakter, deren Ideen und Kreativität herausragend sind. Mit dem Seafood Star soll der Fischhandel auf der Stufe zum Endkunden motiviert werden, in vorbildliche Geschäfte zu investieren, Ideen für die Kundenbindung zu entwickeln, sich ein eigenständiges Profil zu schaffen, um sich so vom Durchschnitt abzuheben.

#### Kontakt

**See-Hofladen**  
 Familie Krappmann  
 Seehof 2  
 96215 Lichtenfels  
 0 95 71 / 85 45

Öffnungszeiten Seehofladen  
 Do & Fr: 8 bis 18 Uhr  
 Sa: 8 bis 12 Uhr

Von Jennifer Thiem

# GOLF – NATUR ZU JEDER JAHRESZEIT

*Harmonisch fügt sich die Golfanlage von Gut Nagel in die Landschaft über dem Rodachtal. Clubpräsident Jürgen Grune liebt die Ruhe, die über der 18-Loch-Anlage liegt und freut sich über die Schönheiten der Natur am Kümmelberg.*

Fotos: © Jennifer Thiem



**B**ei klarer Sicht können wir bis zum Staffelberg blicken“, schwärmt Jürgen Grune auf Bahn 13. Hier, am höchsten Punkt der Golfanlage auf knapp 400 Meter über dem Meeresspiegel, lässt er den Blick Richtung Maintal schweifen, wo sich in 18 Kilometer Luftlinie der

Staffelberg erhebt. Seit 1990 schmiegen sich die 18 Golfbahnen des Golfclub Kronach an die Hänge des Kümmelbergs. Unauffällig liegt die Anlage im Küpser Ortsteil Nagel, wo die Anhänger des Golfsports einen Platz gefunden haben, der Sport, Mensch und Natur gut in Einklang bringt.

Die Abschlüge, Fairways und Grüns führen den Outdoor-Sportler im Auf und Ab durch die hügelige Landschaft am Obermain. Zwischen Obstbäumen, alten Eichenbeständen und neu angelegten Pappel-Hainen finden Golf- und Natur-Liebhaber durchaus anspruchsvolle Spielbahnen, herausfordernd für

Körper und Geist. Denn der Golfsport erfordert volle Konzentration und Körpergefühl, um den Ball mit möglichst wenigen Schlägen vom Abschlag ins Loch zu bringen. Sonst verschwindet der kleine weiße Golfball schnell im Sandbunker oder Wasser, in Wäldern oder Hecken, im hohen Gras (Rough) oder schlichtweg im Aus. „Ich nutze die Bewegung zwischen den Schlägen, um mich auf den nächsten Ball zu konzentrieren“, beschreibt Jürgen die Verbindung von geistiger und sportlicher Herausforderung. Immerhin muss man auf Gut Nagel mehrere Kilometer und Höhenmeter zurücklegen, um von Loch zu Loch zu gelangen, die Tasche mit den schweren Schlägern immer im Schlepptau. Wer körperlich nicht mehr ganz so fit ist, kann die Schläger mit einem Trolley schieben oder mit dem Elektro-Cart fahren. Somit kann jeder die physische Anstrengung individuell dosieren.

Es ist nicht vorrangig die körperliche Fitness, die beim Golf zählt. Für den Clubpräsidenten bedeutet Golfen vielmehr die Kombination aus Bewegung in der Natur, die man mit einem Ziel verbindet: Den Golfball mit möglichst wenig Schlägen vom Abschlag ins Loch oder zur Fahne zu befördern. „Ein ‚Par‘ zu spielen, ist das Ziel eines jeden Golfers,“ erklärt Jürgen. Die Einheit „Par“ gibt an, wie viele Schläge man idealerweise vom ersten Schlag des Balls bis zum Einlochen benötigt. Der Schwierigkeitsgrad einer Bahn bemisst sich aus mehreren Komponenten: Länge der Bahn und den Hindernissen, wie Hügel, Bäume, Wasser oder Sandbunker, die sich zwischen Abschlag und Fahne befinden. Zu Beginn jeder Bahn verrät eine Tafel, wie die Bahn beschaffen ist, denn oft liegt das Loch mehrere hundert Meter entfernt oder befindet sich um die Ecke. Hindernisse und Spielbahnbegrenzungen sind dabei jedoch nicht dem Zufall überlassen, sondern gezielt angelegt. Deshalb bedarf die Anlage ständiger Pflege.



**Volle Konzentration beim Abschlag,**  
damit der Golfball möglichst weit fliegt.

## Die schweren Golfschläger

schiebt Golfmitglied Rainer mit dem Trolley über den hügeligen Platz.

Von der circa 76 Hektar umfassenden Anlage in Nagel sind 25 Hektar bewirtschaftet. Der Rest ist Natur pur. Sogar ein Biotop, in dem sich der Biber wohl fühlt, liegt in dem Areal. Ansonsten werden die Flächen von drei fest angestellten Greenkeepern gepflegt: Sie bewässern, mähen und belüften die Grüns sowie Abschläge, halten das Gras von Fairway, Semi-Rough und Rough auf der richtigen Länge, schneiden Bäume und Hecken. Head-Greenkeeper James, Chef der Grünflächen-Pfleger, achtet auf naturnahe Pflegemittel, weshalb sein Düngemittel der Wahl die Brennesseljauche ist. Auch Blühwiesen für Insekten und Bienen zieren die Anlage. Oberste Priorität hat jedoch die Qualität der Grüns, also der Fläche rund um das Loch. Hier muss der Ball „treu“ sein – geradeaus laufen – erklärt Golftrainer Martin Dvorak. Spezielle Maschinen für die Pflege gehören deshalb zum wichtigen Inventar des Golfclubs, der auf zahlende Mitglieder und zusätzliche Einnahmen angewiesen ist. Denn mit drei



angestellten Greenkeepern und zwei Büroangestellten ist der Golfclub schon ein kleines Unternehmen.

Die Mitglieder Rainer und Elke schätzen den Kontakt zu den Verwaltungsangestellten, die meist erster Ansprechpartner auf Gut Nagel sind. Beide kommen gerne auf die Anlage und sehen die Zeit auf dem Golfplatz als eine kleine Auszeit, die „immer wieder entspannend ist“, wie Elke sagt. Seit zwei Jahren sind Rainer und Elke Vollmitglieder und können damit die Anlage nutzen, sooft sie wollen und können. Je nach Lust und körperlicher Tagesverfassung spielen die Rentner zwischen neun und acht-

zehn Loch. Die beiden halten sich mit dem Golfsport fit und beweglich - und zwar zu jeder Jahreszeit, bei nahezu jedem Wetter. Denn Golf ist nicht nur ein Sommer-Schönwettersport.

Eigentlich gibt es nur eine ungünstige Wetterlage für den Golfsport: Schnee. Eine dicke Schneedecke macht das Golfspiel unmöglich. Jürgen und Rainer schmunzeln beim Wort „Schnee“ und antworten unabhängig von einander: „Du kannst mit einem orangefarbenen Ball spielen, aber selbst der verschwindet bei einer dicken Schneeschicht.“ Ansonsten können die 18-Loch ganzjährig bespielt werden. Im Winter sind die

## Wasserhindernisse

fügen sich perfekt in die Landschaft und bieten Lebensraum für Insekten und Co.





normalen Grüns zwar gesperrt, damit sich das Gras erholen kann. Doch dafür gibt es eine Ersatzfahne zum „Einlochen“ etwa 20 Meter vor dem eigentlichen Loch. Selbst ein Gewitter oder Starkregen müssen die Golfer nicht fürchten. Dafür gibt es drei Schutzhütten. Es gibt also tatsächlich kein schlechtes Wetter. Deshalb genießt Jürgen die Natur zu jeder Jahreszeit.

Für Jürgen Grune bedeutet Golf in Nagel „Bewegung, Natur und Gemeinschaft“. Denn auch das gehört zum Golfen dazu: die Gemeinschaft. Einmal im Monat veranstaltet der Golfclub ein Senioren- und ein Damen-Turnier. Dazu kommen mehrere Club- oder Sponsorenturniere im Jahr. Die Turniere organisiert der Golfclub in Zusammenarbeit mit der Gastronomie auf der Anlage.

Die Bewirtung ist ein wichtiger Ankerpunkt, um hungrige Golfer zu stärken und alle an einen Tisch zu bringen. Denn trotz der vergleichsweise hohen Mitgliedsbeiträge ist die Golfamilie bunt gemischt: „Unsere Mitglieder stammen aus allen Berufs- und Altersgruppen. Dabei reicht die Altersspanne von sechs bis 91“, beschreibt Präsident Jürgen die Vielfalt „seiner“ Clubmitglieder. „Wer gerne an der frischen Luft ist, sollte keine Hemmungen haben, das Golfen auszuprobieren, egal wie alt oder

fit man ist“, erklärt er die Vorzüge des Sports. Wer neugierig ist, der kann sich an den „Pro“ des Clubs, Martin Dvorak, wenden. Martin ist Trainer am Golfclub in Kronach und gibt Einsteigerkurse für Neugierige oder Einzeltrainings für Fortgeschrittene. „Ich vermittele Spaß“, lautet Martins Motto, denn er möchte sein Faible für Golf weitergeben. Zur Begeisterung für den Golfsport gehört für ihn ebenso die Umgebung. Vom Trainingsgelände aus, dem sogenannten Putting Green und der Driving Range, blickt er mit einem Lächeln in die Ferne: „Die Aussicht von hier oben begeistert jeden Golfer.“ Damit spricht er Rainer und Jürgen aus dem Herzen. Beide genießen die Ruhe, Fernsicht und Natur, die der Golfplatz von Gut Nagel zwischen Frankenwald und Obermain-Jura zu jeder Jahreszeit bietet.

Kontakt / INFO

**Golfclub Kronach e.V. Gut Nagel**  
 Kümmlbergstraße 24  
 96328 Küps  
 ☎ 0 92 64 / 91 52 30  
 🌐 gc-kronach.de

Alle aktuellen Informationen zu Greenfee, Mitgliedspreisen, Turnieren oder Trainerstunden sind auf der Website zu finden. Hier können auch Abschlagszeiten gebucht werden.

Für Golfneulinge gibt es Schnupper- und Platzreifekurse. Schläger können vor Ort geliehen werden.

Der Golfclub Kronach ist Mitglied der Golfregion Franken: [www.golfregion-franken.de](http://www.golfregion-franken.de)

**Gäste-Arrangements in Kombination mit Golf-Greenfees bietet das Kurhotel Bad Staffelstein:**  
[www.kurhotel-staffelstein.de](http://www.kurhotel-staffelstein.de)



ANZEIGE 7

## JOB-VIELFALT IN DER BAUR-GRUPPE

Bewirb dich jetzt!

Logistik	Customer Service		
Mechatronik	Software Developer	Marketing	
Projektmanagement	Duales Studium	Ausbildung	
Praktikum	Controlling	Einkauf	Fachkräfte
Führungskräfte	Spezialist*innen	LKW-Fahrer*innen	
Personalarbeit	Lagerarbeiter*innen	Minijobs	
Vollzeit	Teilzeit		

[jobs.baur-gruppe.com](http://jobs.baur-gruppe.com)

Von Jana Margarete Schuler

# DIE FÄDEN IN DER HAND

*In Bamberg steht das kleinste Theater Bayerns. Statt Schauspielern sind hier Marionetten auf der Bühne. Maria Sebald erweckt sie zum Leben.*

Fotos: © Jana Margarete Schuler



**H**änsel greift nach Gretels Hand und zieht sie hinter sich her. Er trägt eine blaue Hose und ein weißes Hemd, darüber eine rote Weste mit goldenen Knöpfen, seine wilden Locken stehen vom Kopf ab. Gretels hellblonde Zöpfe wippen bei jedem Schritt,

ängstlich sieht sie nach links und rechts, bevor sie ihrem Bruder folgt, immer weiter in den Wald hinein. Wo die beiden sind, wissen sie nicht mehr. Um sie herum nur Bäume, niemand kann sie hören und sehen. Niemand - außer 29 Augenpaare, die jede ihrer Bewegungen genau beobachten.

Denn Hänsel und Gretel sind Marionetten im Bamberger Marionettentheater. Und die 29 Augenpaare gehören den Zuschauern des heutigen Abends.

Im ersten Stock der Unteren Sandstraße 30 in Bamberg sitzt das Publikum in einem dunklen Raum auf graublau-

## Puppendorin

Maria restauriert die  
filigranen Figuren selbst.

en Samtstühlen und schaut gebannt zur beleuchteten Bühne, auf der sich kleine Figuren bewegen. Auf der Rückseite der Bühne, ungesehen vom Publikum, lehnt sich Maria Sebold über die Kulisse. Ihre Finger gleiten unter die Fäden, vorsichtig schiebt sie Gretel ein Stückchen weiter nach links. Seit 13 Jahren arbeitet Maria als Puppenspielerin, zehn Jahre leitete sie das Traditionstheater. Die gebürtige Polin studierte Germanistik und Literaturwissenschaften in Posen, zog 1998 nach Bamberg und arbeitete als freie Künstlerin und Illustratorin. Im „Wobla“, dem Bamberger Wochenblatt, entdeckte sie eine Ausschreibung des Theaters und bewarb sich als Bühnenbildnerin. Beim Bewerbungsgespräch nahm sie das erste Mal eine Marionette in die Hand und merkte: Das fühlt sich richtig an.

Als der Puppenspieler Klaus Loose 1986 das Bamberger Marionettentheater eröffnete, hatte die Bühne schon eine lange Reise hinter sich. Er fand die kunstvoll bemalte Konstruktion in einem Antiquitätenladen und betrieb sie zunächst in seiner Privatwohnung. Zwischen Arbeits- und Schlafzimmer stand die Kulisse, die Marionetten waren griffbereit auf seinem Bett ausgebreitet. Die Hörspiele für die Stücke nahm er Zuhause mit Kassetten auf, einige der Produktionen werden heute noch aufgeführt. Viele Jahre bespielte Klaus Loose die Bühne in Oldenburg, bevor er ihr im „Staubschen Haus“ in Bamberg ihr endgültiges Zuhause gab. „Das Theater beginnt schon am Eingang!“, sagte er damals. Wer das barocke Gebäude mit gelber Fassade und hellblauen Fensterläden betritt, versteht diese Botschaft. Eine knarrende alte Holztreppe windet sich in den ersten Stock, an stuckverzierten Decken leuchten wuchtige Kristall-

lüster und überall hängen bunte Marionetten, die neugierig umherzublicken scheinen. Die Räumlichkeiten wirken wie eine Kulisse, in der die Gäste selbst Teil des Theaters werden. 2016 starb der Gründer des Marionettentheaters, sein Werk lebt weiter.

Maria beherrscht die Fadenführung inzwischen beinahe blind. Ihre Be-

wegungen sind einfühlsam, als hielte sie etwas Zerbrechliches in den Händen. Schon die kleinste Veränderung wirkt sich auf die Marionetten aus. Ein Kopfnicken, eine gehobene Hand, ein überraschter Sprung – die Figuren sollen sich wie Menschen verhalten. Während eines Stücks übernimmt Maria mehrere Rollen. Sie wechselt zwischen den Darstellern und gibt den







Marionetten mit ihren Händen einen Charakter. Gut und böse, grob und sanft, schnell und langsam. Das exakte Zusammenspiel mit den Stimmen der Figuren, die von einer Tonaufnahme kommen, findet Maria eine der größten Herausforderungen. Für das Stück „Der Sandmann“ übte sie tagelang das Klavierspiel der Figur „Olimpia“. „Leider spiele ich selbst kein Klavier, aber meine Tochter hat mir gesagt, an welcher Stelle die Marionettenhände bei welchen Tasten sein müssen. Ich habe mir genau notiert, wann hohe und wann tiefe Töne kommen, damit es wirklich echt aussieht“, erzählt sie.

Die sanfte und detailverliebte Inszenierung des Bamberger Marionettentheaters hat kaum etwas mit humoristischen und puppenhaften Marionettentheatern wie der Augsburger Puppenkiste gemeinsam. Die Zuschauer sollen sich der Illusion hingeben, in einem echten Theater zu sein. „Ich möchte in eine Welt versetzt werden, in der ich die Grenze zwischen Realität und Puppentheater nicht erkennen kann“, sagt Maria. Wenn sie selbst zuschaut, setzt sie sich am liebsten in die letzte Reihe, um die Fäden der Puppen nicht zu sehen.



In dem dunklen Zuschauerraum treten Hänsel und Gretel ein letztes Mal auf die Bühne. Dann gehen die Kronleuchter an, Applaus bricht aus und die Besucher drängen vom Aufführungsraum in den Flur und den angrenzenden Empfangsraum. Ein Mann kommt auf Maria zu. „Die Puppen haben ja gesprochen! Sie haben wirklich gesprochen, ich habe es genau gesehen!“, ruft er begeistert und Maria lächelt. Zufrie-

den zupft sie die Gewänder der kleinen Figuren zurecht und hängt die Puppen zurück an die Haken. Ihre Aufgabe für heute ist erledigt: Sie hat die Marionetten zum Leben erweckt.

### In der Lehre

Nachwuchsspielerin Tanaz lernt das Puppenspiel von Maria. Bald wird sie ihre ersten Stücke spielen.




## Kleine Menschen ganz groß

Das Bamberger Marionettentheater hat einen Maßstab von eins zu zehn.

INFO

Informationen zu aktuellen Stücken und Spielzeiten finden sich auf der Website des Theaters:

 [www.bamberger-marionettentheater.de](http://www.bamberger-marionettentheater.de)

ANZEIGE 7

## Heizen mit Rießner-Flüssiggas



### Die Vorteile:

- ✓ wirtschaftlich
- ✓ zukunftssicher
- ✓ umweltfreundlich

Rießner-Flüssiggas ermöglicht Ihnen die Nutzung moderner, raumsparender und komfortabler Heizsysteme.

Informieren Sie sich bei uns!



CHEMIE



WÄRME



KÄLTE



Rießner-Gase GmbH | Rudolf-Diesel-Strasse 5 | 96215 Lichtenfels | Tel.: 0 95 71 / 765-0 [www.riessner.de](http://www.riessner.de) | [gase@riessner.de](mailto:gase@riessner.de)



# M E E R G E H T I M M E R !



[WWW.OBERMAINTHERME.DE](http://WWW.OBERMAINTHERME.DE)