

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, Ihnen die erste Ausgabe unseres Newsletters präsentieren zu können: In regelmäßigen Abständen möchten wir Sie ab sofort nicht mehr nur über die Homepage (regionrothenburg.de) sondern auch in dieser Form über die Geschehnisse in der ILE-Region Rothenburg ob der Tauber auf dem Laufenden halten. Im Newsletter informieren wir über aktive Menschen, spannende Projekte und gute Ideen. Darüber hinaus berichten wir aber auch über Förderprogramme und Richtlinien, die der Weiterentwicklung unserer Region dienen.

Jeder unserer Newsletter hat ein bestimmtes Schwerpunktthema, das eine Rolle in der Region spielt. Der erste Newsletter widmet sich den kulinarischen Genüssen, denn die Region Rothenburg ob der Tauber ist mit allen Sinnen erlebbar und „schmeckt“ fantastisch. Wir möchten Ihnen verschiedene Initiativen, die sich der Herstellung und Verarbeitung regionaler Produkte und Spezialitäten widmen, vorstellen. Dazu durften wir mit Wolfgang Heinzl, dem Vorsitzenden des Regionalbuffets ein Interview führen, in dem er Einblicke in die Hintergründe des Regionalbuffets gibt und Ihnen auch seinen Geheimtipp für die Region verrät.

„Wir“ das sind Hannes Bürckmann und Linda Kemmler – das Team der Umsetzungsbegleitung der ILE-Region Rothenburg ob der Tauber. Seit Anfang des Jahres sind wir in der Region aktiv und unterstützen die 11 Kommunen der ILE-Region bei allen anstehenden Aufgaben. Wir koordinieren die Umsetzung der Projekte, die im Integrierten Ländlichen Entwicklungskonzept (ILEK) definiert wurden, arbeiten an der Projektentwicklung und Antragstellung und sind Ansprechpartner, die jederzeit für Ihre Anliegen erreichbar sind.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Entdecken!

Ihr Team der Umsetzungsbegleitung,
Hannes Bürckmann & Linda Kemmler



REGIONALE PRODUKTVERMARKTUNG

Das Regionalbuffet

Unsere Region Mittelfranken ist für ihre Spezialitäten bekannt. und Besucher wie auch Einheimische lieben die fränkische Küche. Um die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln in der Region zu fördern und zu erhalten, haben sich Gastronomen, bäuerliche Direktvermarkter und Handwerks- und Verarbeitungsbetriebe zusammengesetzt und bieten unter dem Namen Regionalbuffet regionale Erzeugnissen an. Die Kernregion des Regionalbuffets ist Mittelfranken, unterteilt ist sie dabei in die vier regionalen Gruppen „Fränkisches Seenland“, „Romantisches Franken“, „Steigerwald Süd“ und „Rund um Nürnberg“.

Die Mitglieder garantieren, dass der überwiegende Anteil der Zutaten für ihre Gerichte aus der heimischen Region stammt. Dabei werden sie regelmäßig von einer Kommission überprüft. Gezeichnet werden Produkte und teilnehmende Betriebe mit dem Siegel des Regionalbuffets. Die Qualität der Produkte nimmt einen zentralen Stellenwert ein und das Regionalbuffet steht für eine handwerkliche Verarbeitung und bäuerliche Familienbetriebe. Es ist somit auch ein Bekenntnis zur Region, denn über die Produkte werden Arbeits- und Ausbildungsplätze vor Ort gesichert und die fränkische Wirtshauskultur wird gestärkt. Zudem leisten sie einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der mittelfränkischen Kulturlandschaft.

Auf der Homepage des Regionalbuffets (www.regionalbuffet.de) finden Sie weitere Informationen zur Initiative sowie die teilnehmenden Gastronomen und Direktvermarkter. Außerdem organisiert das Regionalbuffet zahlreiche Veranstaltungen über das ganze Jahr hinweg, die an der Saisonalität der Produkte ausgerichtet sind und die fränkische Küche im Wandel der Jahreszeiten erlebbar machen. Schauen Sie vorbei!



INNENENTWICKLUNG

Schweinsdorf gewinnt Staatspreis

Bereits seit Jahren geht Schweinsdorf in Sachen Innenentwicklung wegweisend voran und erzielt mit seiner langjährigen und konsequenten Strategie sichtbare Erfolge: Die Einwohnerzahl steigt stetig, leerstehende Häuser werden nach ihrer Sanierung wieder genutzt und die Ortskernentwicklung geht konsequent weiter.

Im Frühjahr wurde der Neusitzer Ortsteil daher vom Amt für Ländliche Entwicklung Mittelfranken für den Staatspreis 2018 Land- und Dorfentwicklung vorgeschlagen. Am 2. Mai kam die Auswahlkommission für eine detaillierte Betrachtung des Projektes „Große ehemalige Hofgrundstücke teilen und damit innerorts Bauplätze schaffen, Häuser umbauen und Baulücken schließen, so bleibt Schweinsdorf vital“ in den Ort.

Mitte Juni kam nun die erfreuliche Nachricht: Schweinsdorf wird in der Kategorie „Flächensparen durch Innenentwicklung“ mit dem Staatspreis ausgezeichnet. „Der Preis wird verliehen für die stetige, langjährige und konsequente Strategie durch Nachverdichtung auf das Ausweisen neuen Baulands zu verzichten und den schönen Ortskern mit seinen historischen Gebäuden und ehemaligen landwirtschaftlichen Hofstellen zu erhalten“, heißt es in einem Auszug aus der Würdigung der Bewertungskommission.

Die feierliche Preisverleihung wird im November in München stattfinden.

KENNEN SIE SCHON?

Unternehmens-Datenbank der Wirtschaftsförderung Landkreis Ansbach

In der umfangreichen Unternehmens-Datenbank des Landkreises Ansbach können Sie online und kostenlos nach über 4.700 Unternehmen der verschiedensten Branchen im gesamten Landkreis recherchieren. Sind Sie selbst Unternehmer und möchten in der Datenbank erscheinen? Dann können Sie sich auf den Seiten der Wirtschaftsförderung online eintragen.

Die Datenbank können Sie hier abrufen:

<https://www.wifoe-landkreis-ansbach.de/Existenzgruendung/Unternehmensdatenbank.html>

Passend zum Thema unseres Newsletters finden Sie dort auch zahlreiche Metzger und Direktvermarkter. Außerdem steht auf den Seiten des Regionalmanagements eine Karte der Direktvermarkter im Landkreis Ansbach zum Download bereit:

<http://www.regionalmanagement-landkreis-ansbach.de/Regionalitaetbr-Heimat/Regionale-Produkte.html>

REGIONALE PRODUKTVERMARKTUNG

Frankenhöhe-Lamm – die leckerste Art Landschaft zu schützen

Das Frankenhöhe-Lamm hat alles, was der moderne Verbraucher an Lebensmitteln aus der Region schätzt: kurze Wege, Frische, transparente Erzeugung und eine für das Wohl der Tiere optimale Haltungform. Nebenbei bedeutet es Natur- und Landschaftsschutz in seiner reinsten Form: Denn zu Hause sind die Schafe auf den Hängen des Naturparks Frankenhöhe, wo sie als „vierbeinigen Rasenmäher“ dafür sorgen, dass die ökologisch wertvollen Trocken- und Magerrasen nicht von Gebüsch und Bäumen überwuchert werden. Denn diese sind von besonderer Bedeutung für zahlreiche Pflanzen und Tiere wie Enzian und Neuntöter, die vielerorts selten geworden sind.



Unterstützt wird Frankenhöhe-Lamm, das als regionales Bündnis aus Hüteschäfern der Frankenhöhe, Gastronomen und Metzgern besteht, durch den Landschaftspflegeverband Mittelfranken. Erkennen können Sie die Produkte und Mitgliedsbetriebe an ihrem Logo: Überall dort, wo Sie den Frankenhöhe-Lamm-Schmetterling entdecken können Sie schmackhafte Lammgerichte genießen.

Frisches Frankenhöhe-Lamm kann übrigens beim Metzger, im Bauernladen oder direkt beim Schäfer auf der Frankenhöhe erworben werden. Wer noch ein paar Tipps für die Zubereitung braucht: Im Frankenhöhe-Lamm Kochbuch gibt es leckere Rezepte von mediterran bis klassisch. Das Kochbuch und weitere Informationen sind erhältlich beim Landschaftspflegeverband Mittelfranken. Unter www.frankenhoehe-lamm.de können Sie das Verzeichnis aller teilnehmenden Gaststätten, Metzger und Schäfer einsehen.



REGION PERSONLICH

Interview mit Wolfgang Heinzl



Herr Heinzl, vielen Dank, dass Sie sich die Zeit für ein Interview nehmen. Würden Sie sich bitte kurz vorstellen?

Sehr gerne. Ich bin 1961 geboren und in Ansbach aufgewachsen, somit eigentlich ein richtiger Städter. Nach dem Abschluss meiner Ausbildung zum Restaurant-Fachmann in Rothenburg ob der Tauber hat es mich zunächst nach München und Irland verschlagen. Im Jahr 1985 zog es mich, inzwischen als Restaurant-Meister, zurück in die Region und ich habe gemeinsam mit meiner Frau den Gasthof Linden in Linden übernommen.

Neben dem Betrieb Ihres Gasthofs nehmen Sie sich viel Zeit für die Arbeit als 1. Vorsitzender des Regionalbuffets. Wie kam es zur Gründung des Regionalbuffets?

Für mich war Eigenerzeugung schon immer ein spannendes Thema: Ursprünglich hatten wir neben dem Gasthof noch eine eigene Landwirtschaft, wo wir die Erzeugung auf „kurzen Wegen“ direkt umsetzen konnten. Eigentlich war der Trend, gerade in den 80er und 90er Jahren, in der Gastronomie eher gegensätzlich und viele Betriebe setzten auf Produkte aus dem Ausland.

Um die Jahrtausendwende ging aber ein Ruck durch die Gastronomie und viele Betriebe standen vor der Frage, wie sie sich neu auf dem Markt positionieren. In dieser Zeit entstand auch die Idee um das Regionalbuffet. Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten war dabei eine treibende Kraft und wir haben das dann gemeinsam gestaltet. Gestartet sind wir im Gründungsjahr 2002 mit 17 Mitgliedern und sind dann sehr schnell angewachsen – heute ist das Regionalbuffet unterteilt in vier Regionalgruppen und hat insgesamt 155 Mitglieder.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft des Regionalbuffets?

Besonders wichtig ist es uns, jung und aktuell zu bleiben: Die Gesellschaft ändert sich fortwährend. Wir möchten den Konsumenten nah bleiben und hoffen auch, genug junge Leute für das Regionalbuffet begeistern zu können, die hier mitwirken und sich engagieren möchten. Zudem hoffen wir durch unsere Arbeit die Verbraucher und

Landwirte näher zusammenzubringen. Unser Logo steht neben Regionalität auch für hohe Qualität und Handwerk, wir freuen uns, wenn die Menschen in der Region wissen, dass man sich auf das Regionalbuffet verlassen kann.

Ihr Engagement zeigt, dass Sie stark mit der Region verwurzelt sind. Was bedeutet Ihnen die Region Rothenburg ob der Tauber?

Für mich bedeutet die Region ein buntes Miteinander und ist von einer wunderbaren Vielfalt geprägt. Gerade kulinarisch ist hier unglaublich viel geboten und jede Jahreszeit birgt mit ihren jeweiligen Produkten ihre eigenen Reize, sei es Spargel, Lamm oder Wein. Aber auch landschaftlich und kulturell ist die Region sehr abwechslungsreich: Wälder wechseln sich mit Heide und Hecken ab und die Städte stellen einen spannenden Mix aus Moderne und historischer Architektur dar.

Was ist Ihr persönlicher Geheimtipp in der Region Rothenburg?

Ich bin begeistert von dem großen Kulturangebot in und um Rothenburg. Mein Highlight, wenn auch vielleicht kein Geheimtipp mehr, ist für mich dabei auf jeden Fall das Toppler Theater.

FORSCHUNG

Studie: Regionalität aus Erzeugersicht

„Wie macht man Regionalität schmackhaft?“ – dieser Frage widmet sich die Studie vom Geschmackstage Deutschland e.V. und liefert damit wichtige Erkenntnisse, die zur Optimierung von Konzepten und Aktivitäten zur Vermarktung von regionalen Lebensmitteln beitragen können. Die Studie folgt auf die im Jahr 2016 erschienene Studie „Wie schmeckt die Region?“ der Geschmackstage. Damals zeigte sich, dass „Regionalität“ bei vielen Verbrauchern zwar durchaus ein Kaufargument darstellt, dadurch jedoch noch kein Selbstläufer in der Vermarktung ist. Ziel der neuen Studie war es nun insbesondere die folgenden Fragen zu untersuchen:

- Inwieweit ist Regionalität tatsächlich ein Erfolgsfaktor bei der Vermarktung?
- Was verstehen Erzeuger und Verarbeiter unter Regionalität bei Lebensmitteln und wie weit gehen hier die Ansichten auseinander?
- Welche Informationskanäle und Vermarktungsinstrumente nutzen Erzeuger und Verarbeiter – und welche nutzen die Verbraucher?
- Welchen – z.B. staatlichen - Regelungsbedarf sehen Erzeuger und Verarbeiter von regionalen Produkten?

Die Fragestellungen der Studie wurden gemeinsam mit Prof. Dr. Holger Buxel, Experte für Lebensmittelmarketing und Professor an der Fachhochschule Münster, entwickelt. Eine vorläufige Zusammenfassung der Studie gibt es hier:

http://www.geschmackstage.de/uploads/newsarticle/attachment/1/180125-Geschmackstagestudie_2017-Handout-02.pdf



FORDERUNG

Niederlassungsförderung für Ärzte im ländlichen Raum

Der Freistaat Bayern unterstützt die Niederlassung von Ärzten und Psychotherapeuten im ländlichen Raum. Ziel ist es eine flächendeckende, möglichst wohnortnahe und qualitativ hochwertige medizinische Versorgung der Bevölkerung aufrecht zu erhalten. Hierfür hat die Bayerische Staatsregierung bereits im Jahr 2012 das Förderprogramm für die Niederlassung und Filialbildung von Hausärztinnen und Hausärzten gestartet. Im Dezember 2014 und Dezember 2015 haben wir diese Unterstützung auf weitere familiennahe Arztgruppen, zum Beispiel Kinder- und Frauenärzte, ausgeweitet. Gefördert werden aktuell über 150 Niederlassungen und Filialen.

Die Förderung der Niederlassung von Ärzten und Psychotherapeuten im ländlichen Raum ist eine von drei Säulen des Förderprogramms zum Erhalt der medizinischen Versorgung im ländlichen Raum des Bayerischen Gesundheitsministeriums.

Weitere Informationen erhalten Sie unter folgendem Link auf der Seite des Bayerischen Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege:

<https://www.stmgp.bayern.de/service/foerderprogramme/niederlassung-von-hausaerztinnen-und-aerzten/>

BLICK UBER DEN TELLERRAND

Die essbare Stadt Minden- Pflücken erlaubt statt betreten verboten

Die Stadt Minden ist „essbar“ – das hier umgesetzte Modell der „Essbaren Stadt“ ist eine Sonderform städtischen Gärtnerns, das als weltweite urban gardening-Bewegung immer mehr von sich reden macht. Inhalt des Modells ist, im städtischen Raum Obst, Gemüse und Blumen anzupflanzen. Der besondere Pfiff daran ist, die angepflanzten grünen Erzeugnisse den Bürger/-innen zum Pflücken frei und kostenlos zur Verfügung zu stellen. Als Gärten dienen dabei Flächen im öffentlichen Raum. Statt „Betreten verboten“ – wie so oft auf Schildern an bundesdeutschen Rasenflächen zu lesen – heißt die Devise in «essbaren Städten» „Pflücken erlaubt“.

Umgesetzt wird und wurde all das durch den Verein Essbare Stadt Minden e.V. Im Jahr 2013 als Initiative gestartet, sind inzwischen fünf Speiseräume eingerichtet, die mit Gemüse, Kräutern und essbaren Blumen bepflanzt wurden und von den BürgerInnen kostenlos gepflückt und geerntet werden können. Zudem haben sie mobile Pflanzkästen an Schulen und Cafés aufgestellt, die in Kooperation und Patenschaft bewirtschaftet werden.

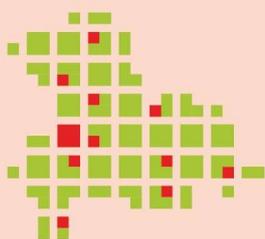
Seit 2016 sind die Vereinsmitglieder zudem stolze „Bewirtschafter“ einer 300 Quadratmeter großen städtischen Parzelle. Sie bauen dort Kräuter, Salate oder Kürbisse selber an, die sie für Stadtteilstefe oder Kochevents verarbeiten. Jedes Jahr lädt der Verein zu einem Kochevent mit eigenem und regionalem Gemüse und Kräutern ein, die in einer Schnippel-Aktion mit den Marktbesuchern verarbeitet werden.



Zu den Zielen des Vereins gehört die Gestaltung des öffentlichen Raumes, im Rahmen einer ökologischen und sozialen Stadtteilentwicklung. Gesünderes Stadtleben, die Entschleunigung vor Ort, sowie die Slow-Food-Bewegung sollen gefördert werden. Dem Verein ist die Akquise von neuen Mitgliedern und Initiativlern ebenso wichtig wie die mögliche Beschäftigung mit sozialer Entlohnung.

Das Projekt wurde nun auch im Rahmen des Sonderwettbewerbs „Soziale Natur – Natur für alle“ der UN-Dekade Biologische Vielfalt ausgezeichnet, womit diese vorbildliche Projekte an der Schnittstelle von Natur und sozialen Fragen würdigt. Die Projekte lenken den Blick besonders auf die Chancen, die Natur und biologische Vielfalt für den sozialen Zusammenhalt bieten.

Weitere Infos über den Verein Essbare Stadt Minden e.V. erhalten Sie hier: <http://essbare-stadt-minden.de>



Region **ROTHENBURG** ob der Tauber

gefördert durch:



Ländliche Entwicklung

IMPRESSUM

Umsetzungsbegleitung Region ROTHENBURG ob der Tauber:

c/o neuland+ GmbH & Co KG - Regionalbüro Hohenlohe Franken, Hannes Bürckmann und Linda Kemmler, Rathaus Gebtsattel, Schulstraße 10, 91607 Gebtsattel, www.regionrothenburg.de

Bildquellen: S. 1: <https://www.regionalbuffet.de/>, S. 2: <http://www.frankenhoehe-lamm.de/>, S. 3: Wolfgang Heinzl, S. 4: Essbare Stadt Minden e.V., Pressebilder: https://www.essbare-stadt-minden.de/wp-content/uploads/2014/10/sr4-kaak-waehrend-der-pflanzaktion2_foto-detlef-mueller.jpg