HeimatUnternehmen NordOberpfalz

#dougaidwos – Die Zeitung mit HeimatMehrWert!
edition 2026 / 2027

Unternehmerinnen & Macher aus Steinwald. Stiftland. Waldnaabtal. Oberpfälzer Hügelland. Nördlicher Oberpfälzer Wald.

Menschen. Heimat. Projekte.

Heimat- und Genussmarkt auf der Glasschleif, Pullenreuth.

Bei uns röstet ein gelernter Drucker Kaffee im ehemaligen Bankbüro, und auf den Weiden der Zisterzienser laufen Strauße. Ein Landwirt hat den Schandfleck an der Ortseinfahrt wieder zur Mühle gemacht, und heute versorgt sie das Dorf. Ein ehemaliger Logistikoffizier füllt Kissen mit Zirbe und Dinkelspelz, und im Kino seines Großvaters lässt ein Zauberer die Dinge verschwinden. Andere entwickeln Patente für die Trocknung potenter Pflanzen und den Humusaufbau. Manche haben aus einem leeren Kurbad eine Bühne gemacht, andere aus einer Kirche einen Treffpunkt mit Boulderwand. Lamas arbeiten als Pädagogen, ein Grillverein holt Meistertitel mit Mandelkuchen, und in Bärnau bauen Handwerker zeit- und energiegemäß. Auf den ersten Blick gehört nichts davon zusammen. Auf den zweiten schon: Es sind HeimatUnternehmer.

Kennengelernt habe ich sie an einem Stammtisch in Bad Neualbenreuth, in der Altmugler Sonne. Da saßen Leute nebeneinander, die alle ihr Ding gemacht haben, obwohl es selten leicht war. Geklagt hat keiner. Sie haben von ihren Hürden erzählt wie von der nächsten Etappe, mit dem Elan, den nur eine eigene Vision gibt. Dieser Antrieb lag im Raum, ohne dass jemand darüber sprach. Genauso spürbar war Alfred Wolf, der mit ganzem Herzen hinter der Initiative HU stand.

Zuerst war ich dabei, als HeimatUnternehmerin, als Kräuterarchitektin. Dann habe ich mitorganisiert, Feste auf- und wieder abgebaut, und irgendwann gehörte der Austausch mit Alfred über die Projekte zum Alltag. Seit 2021 bin ich HeimatEntwicklerin: dieselben Leute, dieselben Orte, nur von der anderen Seite aus.

Die ersten, die ich in dieser Rolle besucht habe, waren Christine und Wolfgang Kohl von der KAFFEEdruckerei in Tirschenreuth. Aus einem Hobby ist bei ihnen eine Berufung geworden, aus der Berufung eine Erweiterung der Druckerei, die sich gerade jetzt wieder weiterentwickelt. Feine Bohnen rösten, Kaffeeduft über den Markt ziehen lassen – so sieht es aus, wenn ein Ort belebt wird. Das Produkt ist wichtig, wichtiger sind die, die dahinterstehen: ihre Haltung, ihre Überzeugung und die Freude, mit der hier Herausragendes entsteht.

Meine Facharbeit hatte sich zehn Jahre zuvor um das Land der tausend Teiche gedreht, um den tertiären Sektor. Über HeimatUnternehmen kamen die Menschen dazu, die hier Ungewöhnliches anpacken. Der ländliche Raum ist ein guter Ort, um Ideen zu verwirklichen – mit Potenzial, das noch lange nicht ausgeschöpft ist.

HeimatUnternehmen setzt auf mindestens zwei Ebenen an. Was in der Stadt einen Nachbarn hat, liegt bei uns verstreuter, deshalb zählt das Netzwerk: das Geben und Nehmen in der Gemeinschaft. Die Initiative des Bayerischen Kompetenzzentrums Ländliche Entwicklung bringt Einzelkämpfer als Gleichgesinnte zusammen: Aus einer Vision wird ein Projekt, und im Neben- und Miteinander werden Potenziale frei. Die zweite Ebene sieht man weniger, die Begleitung jedes Einzelnen, vom ersten Gedanken bis zu dem Tag, an dem aufgesperrt wird. Gelebt wird beides vor Ort. Am Stammtisch, auf den Festen und einmal im Jahr bayernweit auf dem HU-Forum: Die Oberpfälzer sind hier immer mittendrin.

Über sechzig Unternehmerinnen und Unternehmer gehören heute zum Netzwerk HeimatUnternehmen NordOberpfalz, seit 2016 und damit eines der ältesten in Bayern. Auf den nächsten Seiten stehen einige von ihnen. Dou gaid wos!

Cornelia Müller
HeimatEntwicklerin
NordOberpfalz

NordOberpfalz:
Landkreis Neustadt an der Waldnaab.
Landkreis Tirschenreuth.
Stadt Weiden.

HeimatUnternehmen HU Nordoberpfalz

Aus Natur gemacht.

Belugalinsen aus Griesbach, Hanf aus Püchersreuth, Schafwolle, die offiziell fast nichts mehr wert ist – und ein Hofladen aus den Steinen, die Generationen vom Acker getragen haben. Der Boden trägt mehr, als man ihm zugetraut hat. *Seite 10*

Lebenslinien. Hauslinien.

Ein Bahnhof, in dem man wieder bleibt. Eine Burg, die den Fluss bewachte. Ein Kuhstall, der heute Dorftreff ist, ein Wirtshaus, dessen Keller Schienen hat. Neun Häuser, die ihre Aufgabe verloren und eine neue bekommen haben. *Seite 6*

Der Wiesauer Bahnhof – heute mindestens genauso prächtig.

Heimatregal

Darf's a bissl mehr sein? Natursauerteig in Pullenreuth, hundert Biokäse in Erbendorf, fünfzig Erzeuger unter einem Dach in Vohenstrauß – und ein Onlinehändler, der am Ende einen Dorfladen bauen will. Tante Emma ist nicht verschwunden, sie hat nur neue Namen. *Seite 20*

Gewinnspiel!

Über ein Dutzend Preise aus dem Netzwerk, vom ruhstoff-Kissentopper aus Bio-Hanf über eine Holztasche mit Initialen bis zum Tagespass im Coworking. Dazwischen liegt ein Kreuzworträtsel, dessen Antworten alle in dieser Zeitung stehen. Lösen, einsenden, hoffen. *Seite 36*

Ein Jahr voller Saus und Braus

Über hundert Termine, von Januar bis Dezember: Zoigl und Konzerte, Märkte und Mittelalter, Burns Supper und Brauereifest, Kräuterwanderungen und Hofbrunch. An den Kühlschrank! *Im Einleger*

Die Grünen Seiten

Alle HeimatUnternehmen des Netzwerks mit Adresse, Kontakt und Öffnungszeiten – und dem, was es bei ihnen Gutes von hier gibt. Von der Filmagentur bis zur Pralinenmanufaktur. Es sind nicht die „Gelben Seiten", sondern das Ganze in Grün, für die NordOberpfalz. *Im Einleger*

Hopfen & Malz

Ludwig, Lino, Summers & die Ackerbürger erhalten's

Biergarten, Bier, Brotzeit. Das ist eine alte Tradition, und sie steht seit Jahren unter Druck. Kleine Brauereien machen zu, Wirtshäuser auch – wenn sie nicht längst geschlossen sind. Was einst in jedem Dorf selbstverständlich war – ein Wirt, ein Ausschank, eine Stube, in der man sich trifft –, ist heute ein Glücksfall. Gerade auf dem Land. Meistens merkt man erst, was gefehlt hat, wenn plötzlich wieder aufgesperrt wird. Aber es gibt sie: Brauer, die neu oder wieder anfangen und die Wirtshauskultur am Leben halten. Und es gibt die, die nie aufgehört haben.

Eine kleine Weltreise mitten in der Oberpfalz

Ludwig Koch braut im **Brauhaus Floß**. Er ist ein Braumeister der Vielfalt, das sieht man am Sortiment: Helles und Export, Ale und Weizen, dazu Steinbier, bei dem heiße Steine den Zucker in der Würze karamellisieren lassen und eine feine Röstnote ins Glas bringen. Dann der Flossator, ein Eisbock, der mit Prozenten nicht spart. Es ist eine kleine Weltreise der Biere hier in Floß. Wer glaubt, er kenne sich aus, darf sich hier gern einmal durchkosten.

Beim Bier hört seine Neugier nicht auf. Äpfel vom Nachbarn lässt er zu Cidre reifen, zehn Monate lang, bis er im Geschmack rund ist. Zehn Monate sind eine Zeit, in der man mit einem Fass nichts verdient. Man wartet einfach, bis es so weit ist. Da verwundert es auch nicht, dass er mit zwei Freunden Whisky macht – natürlich in feinster Qualität.

Weil das Brauen seine Kunst ist, übernimmt er es inzwischen auch für andere. Alte Wirtshäuser und Unternehmen hatten früher ihr eigenes Hausbier. Liegt das Rezept noch vor, braut er es in kleinen Chargen nach und füllt es individuell ab. Wer kein Rezept hat, aber ein eigenes Bier entwickeln will, findet in Floß den richtigen Partner. Für Feste verleiht er auch Garnituren und Kühlanhänger, mit Bier gefüllt natürlich.

Was auf den Teller kommt, entspricht auch Ludwigs Haltung. Mal gibt es Irish Stew, mal Fish & Chips auf Oberpfälzisch: hausgemachte Pommes, panierter Stör, Erbsenpüree. Er nimmt ein Gericht von weit weg, regionalisiert die Zutaten und heraus kommt etwas Neues, das begeistert. Auch Schinken veredelt er, etwa vom Bentheimer Schwein der Lingelmühle – luftgetrocknet nach Serrano- und Parma-Art.

Genuss trägt ihn, und er liebt Experimente. Wenn er dann doch einmal Feierabend hat, gartelt Ludwig. Obst, Kräuter und Gemüse baut er an, erntet und verarbeitet es selbst. Was braucht man mehr, wenn man hier doch schon alles hat?

Sud für Sud

Auch **Lino Molter** ist mit Leib und Seele Wirt. Bier ausschenken, bewirten, Orte für die Gemeinschaft schaffen, das treibt ihn an. Mit seinem Vater braut er Sud für Sud – bei ihnen ist das keine Redewendung, sondern gelebter Slogan: „Sud für Sud – natürlich gut".

Gebraut wird in **Irchenrieth**, in der **Brauerei Molter**, auf traditionelle Weise: mit Holzfeuer und in Kupferkesseln. Die Thermik hilft, Energie zu sparen. Abgekühlt wird das Bier in großen Kühlwannen unter dem Dach und über einen Berieselungskühler, dann reift es im Lager. Verkauft wird es an der Rampe, an der Theke und im Laden, im Fass oder in der Flasche, in Bio-Qualität, weil Lino davon überzeugt ist. Auf dem Schlot nistet ein Storch und schaut von oben zu.

Im Sommer wird im Irchenriether Innenhof ausgeschenkt und aufgekocht, ganzjährig im **Sudhaus Heimgarten** in der Rehbühlstraße in **Weiden**. Die Tische füllen sich. Ist kein Platz mehr frei, rückt man eben zusammen. Jung und Alt sitzen beieinander, denn Geschmack verbindet. Auf der Karte stehen Brotzeit, Flammkuchen und Forelle, saisonal und mit Zutaten aus der Region. Dazu kommen wechselnde Sude: Sud 0 ist alkoholfrei, Sud 1 das Hausbier, ein Helles, Sud 7 ein feines Rotbier.

Sonntags ist in Weiden Bratensonntag: ein Braten, ein vegetarisches Gericht, mehr braucht es nicht. Wer schon einmal versucht hat, eine große Karte an einem vollen Sonntag durchzuhalten, weiß, warum das klug ist. Braten für Braten wird an den Tisch getragen. Reservieren sollte man besser, die Sonntagsteller sind heiß begehrt. 2027 wird der Heimgarten 100 Jahre alt.

So braut jeder auf seine Weise – Ludwig in Floß, Lino in Irchenrieth – und beide bereichern die Bierkarten der Region, nicht nur die eigene.

Acht oder achtzehn

In **Wiesau** sind **Hans und Johannes Summer** die Gastgeber. Wenn **Zoigl** ist, brummt die Stube. Ob acht oder achtzehn am Tisch sitzen, ist dabei egal, die Stimmung macht's. Es gibt Zoigl aus der Schlossbrauerei Friedenfels und Brotzeiten aus der eigenen **Metzgerei**, in einer Wirtsstube, wie sie schon immer war und auch bleiben darf. Hier wird Bier getrunken, Karten gespielt und zamgsessn *(mehr auf S. 7)*.

Ludwig Koch: HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK; Lino Molter: Molter Brauerei
COVER: Glasschleife: HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK; Bettauflage in Hartfeldt-rahsstoff: Grafik: BEWEGTERBLICK

Wirte werden selten. Umso schöner ist es, wenn ein junger wie Johannes Summer auf die Frage nach seinem liebsten Ort antwortet: „Das ist der Zoigl bei uns, wenn richtig was los ist. Ganz ehrlich, das ist für mich der schönste Platz in der Region."

In der Kretsch'n

Die Brauanlage der Ackerbürger.

Kretsch'n – das Wort klingt nach Oberpfalz, kommt aber von weiter östlich. Es geht auf das slawische krčma zurück, die Dorfschenke. Im Tschechischen heißt sie bis heute krčma, in Schlesien und der Lausitz Kretscham. In Bärnau, an der alten Goldenen Straße, lag das Wort nah.

Die Kretsch'n im Ackerbürgerhaus ist der Lohn für viel Arbeit *(mehr auf S. 12/13)*. Heute macht der Verein den Ausschank selbst, gebraut wird im selben Haus.

Jedes erste Wochenende im Monat wird aufgesperrt, und dann sitzen sie zusammen: Nachbarn, Gäste, Helferinnen und Helfer, die das Haus mit aufgebaut haben. Das Bier ist so süffig, dass es inzwischen zusätzliche Lagertanks braucht. Wer ein Haus mit dem Geld der Bürger zurückholt und dann feststellt, dass der Nachschub knapp wird, hat vermutlich etwas richtig gemacht.

Der Durst ist zum Stillen da

Bei so viel Hopfenfreude und Brauerstolz dürfen sich das alte Handwerk und die Wirtszunft freuen. Auch wenn die NordOberpfalz noch mehr davon vertragen könnte. Also: Wer ist auf den Geschmack gekommen und hilft mit, Hopfen und Malz zu erhalten?

S. 2: Fünf Flaschen, drei Brauhäuser: Floß, Molter, Ackerbürgerhaus. | Ludwig Koch, Braumeister der Vielfalt im Brauhaus Floß. | Floßer Handschrift bis auf den Kronkorken. | Lino Molter probiert, was Sud für Sud entsteht. | Biergarten in Irchenrieth. | Prost aus Irchenrieth: Sud 1, das Hausbier. |
S. 3: Sudkessel in der Kretsch'n: Gebraut wird im selben Haus, in dem ausgeschenkt wird. | Die Ackerbürger öffnen jedes erste Wochenende im Monat und bei Bedarf oder Nachfrage. | Feierliche Eröffnung des Ackerbürgerhauses am 6. Februar 2026: Am Zapfhahn Chris Schedl, von links: Tobias Reiß, Roland Grillmeier, Alfred Stier, Alfred Wolf, Marco Donhauser, Pfarrer Amschl. | Frisch aus der Form: In der Grenzlandkäserei werden bis zu 1.700 Liter Milch am Tag verarbeitet. | Sechs Wochen Reifezeit in Tirschenreuth, gebürstet, gesalzen und täglich gepflegt. | Das Walerhof-Eis gibt es auch in kleinen Mietgefriertruhen für Feste. | Familie Weigl vom Walerhof in Pilmersreuth.

Ackerbürgerhaus: Ackerbürgerhaus; Eröffnung Ackerbürgerhaus: HU NordOberpfalz produced by Cornelia Möller; Grenzlandkäserei + Walerhof: HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK

KÄSE & MEHR

Hopfen, Malz und Wasser braucht es für das flüssige Gold. Für das Runde braucht es Milch – und Geduld.

Gemeinsam käsen

Im Stiftland gibt es keine Molkerei mehr. Was also tun mit der eigenen Milch, wenn man mehr will, als sie nur anonym abholen zu lassen? Warum sie nicht selbst veredeln, ein weiteres Standbein schaffen und die Wertschöpfung am Hof behalten?

Diese Fragen haben fünf Höfe zusammengebracht, zwei ökologisch und drei konventionell wirtschaftende, angestoßen von der Öko-Modellregion Stiftland. 2021 gründeten sie die Grenzlandkäserei. Ihre Antwort wiegt siebeneinhalb Tonnen: eine Käserei auf Rädern.

Nicht die Milch kommt zur Käserei, sondern die Käserei zur Milch. Der umgebaute Lkw fährt auf den Hof. Auf dreizehn Quadratmetern stecken darin zwei Käsekessel mit je 700 Litern, eine Wanne für Weichkäse und eine Hygieneschleuse. Die Milch wird direkt aus dem Hoftank gepumpt, dann entsteht sechs bis sieben Stunden lang vor Ort der Käsebruch, der in Formen kommt. Die Molke läuft in den Hofkanal. Mehr als einen Wasser- und einen Stromanschluss braucht es nicht. Bis zu 1.700 Liter Milch werden so an einem Tag verarbeitet, ab 600 Litern lohnt sich der Einsatz.

Was damit gelöst ist, kann man kaum überschätzen. Eine eigene Hofkäserei bedeutet Bau, Technik, Zulassung, Hygiene und einen Käser, der sein Handwerk versteht. Das ist eine Investition, die ein einzelner Betrieb in der Regel nicht stemmen kann. Gemeinsam aber haben die Partner rund 480.000 Euro in die Hand genommen, gefördert über das LEADER-Programm.

Nach dem Käsen reift der Käse in Tirschenreuth. Bis zu 800 Laibe liegen dort auf den Brettern, werden gebürstet, gesalzen und täglich gepflegt, rund sechs Wochen lang. Dann holt der Hof seinen Käse wieder ab, auf Wunsch portioniert und verpackt. Es gibt Weichkäse, Schnittkäse und Hartkäse.

Das Wichtigste bleibt dabei unangetastet. Es ist der Käse des Hofs, aus der Milch des Hofs, verkauft unter dem Namen des Hofs. Inzwischen nutzen auch Betriebe von weiter her den Lohnkäse-Service, aus bis zu hundert Kilometern Umkreis. Die Geschäftsführung hat Antje Grüner inne, selbst Agraringenieurin: „Ich wollte meiner neu gewonnen Heimat etwas zurückgeben, nicht nur Wertschöpfung für den landwirtschaftlichen Betrieb, sondern auch gesunde Lebensmittel für die Verbraucher."

Vom Walerhof

Einer der Gründerhöfe ist der Walerhof von Familie Weigl in Pilmersreuth. Alexander Weigl ist zugleich stellvertretender Geschäftsführer der Grenzlandkäserei. Rund achtzig Kühe stehen hier in einem hellen Laufstall, gebaut 2014. Wann sie gemolken werden, entscheiden die Kühe selbst: Der Melkroboter wartet, bis sie kommen.

Alle drei Wochen fährt die Käserei vor und macht aus 1.700 Kilo Walerhof-Milch Schnittkäse mit und ohne Kräuter, Käse nach Tilsiter Art und Camembert. Dazu kommen Milch, Fleisch, Wurst, Eier und das Walerhof-Eis. Das Eis ist längst ein Begriff in der Region, und es gibt es auch in kleinen Mietgefriertruhen für Feste und private Feiern. Wer schon einmal eine Hochzeit

organisiert hat, weiß, was so eine Truhe am Nachmittag wert ist. Im Hofladen stehen neben den eigenen Produkten die vieler Nachbarn – Dinkelreis und Mehl, Kaffee und Honig. Genial regional, sagen sie selbst.

Mit dazu gehört Judith Weigl. Sie führt Gruppen über den Hof und erzählt seine Geschichte. Als #hoffluencerin ist sie bayernweit unterwegs – für eine Landwirtschaft, die überzeugt und Freude macht, und für eine Zunft, die sich zeigen darf, in all ihren Facetten: Fleisch, Milch, Eis, Käse, Feldfrüchte. Und auch mit dem, was durch die Bewirtschaftung selbst entsteht und erhalten bleibt – dem Kulturwert der Landschaft.

Am liebsten hören ihr die Jüngsten zu. Fast zweihundert Schulkinder kamen in einem einzigen Schuljahr zum „Erlebnis Bauernhof". Sie melken am Gummieuter, lernen, warum eine Kuh vier Mägen hat, und stellen Fragen. „Die Kinder stellen geradeheraus auch gesellschaftlich kritische Fragen", sagt Judith. Die häufigste bleibt trotzdem eine andere: „Wie viele Katzen habt ihr?"

Alexander Weigl bringt die Haltung dahinter auf einen Satz: „Wenn alle zusammen langen, können wir unsere Region stärken." Ein Rezept vom Walerhof mit Milch und Fleisch gibt es übrigens auch *(S. 33)*.

Ob Sud oder Käsetag: Wer sein Handwerk beherrscht und offen bleibt für Neues, den beherrscht die Vielfalt nicht – er macht sie.

Big Player & Hidden Champions

die Körnung macht's – für eine resiliente Wirtschaft

Nur große Betriebe – hatten wir schon, zu Porzellanzeiten. Schließt ein Wirtschaftszweig, verödet ein ganzer Ort. Nur kleine – dann fehlt die Wirtschaftskraft, die eine Region trägt. Es ist die Körnung, die es macht. Weltmarktführer neben Ein-Frau-Betrieb, Softwarescheune neben Lamahof. Diese Mischung macht die NordOberpfalz lebens- und investitionswert.

IGZ

Angefangen hat es 1999 in einer alten Scheune. Das ist nicht als Bild gemeint: Wolfgang Gropengießer und Johann Zrenner, beide Ingenieure, haben ein renoviertes landwirtschaftliches Gebäude in Falkenberg bezogen und es Softwarescheune getauft. Die Apple-Garage, nur mit Dachstuhl. Ein Jahr später lief das erste Projekt – und es lief international. Für Schenker steuerte die IGZ die deutschlandweite Verteilung von Spirituosen des französischen LVMH-Konzerns. Weltweit erstmals gelang es dabei, SAP-Software auf kleinen Stapler- und Handterminals laufen zu lassen. Für die damalige SAP-Welt ein kleines Wunder. Dann kamen die Ausbaustufen. Die Softwarescheune 2.0 im Jahr 2005, die 3.0 im Jahr 2010 – da waren es schon rund 120 Mitarbeitende. 2020 schließlich die Softwarescheune 5.0, das neue Headquarter, nachhaltig gebaut und mit Platz für weitere Stufen.
Vier Jahre in Folge gab es den German Innovation Award, zuletzt 2024 für robotergesteuerte Lagerbewegungen.
Im selben Jahr eröffnete auf über 300 Quadratmetern ein eigenes Innovation Center.
Was dort entwickelt wird, steuert Hochregallager, Produktionsanlagen und Transportketten großer Unternehmen. Die Module heißen SAP EWM, MFS, TM. Übersetzt: Wenn irgendwo auf der Welt ein Regalbediengerät weiß, wohin es fahren muss, kann die Logik dafür aus Falkenberg kommen. Warum das ausgerechnet hier geht, beantwortet der Gründer: „Abseits der Ballungszentren können sich meiner Ansicht nach Unternehmen im ländlichen Raum besonders gut entwickeln, niedrigere Standortkosten, weniger Verkehr, weniger Hektik." Dann folgt der Satz, der das eigentliche Argument ist. „Erfolgsgarant der IGZ sind unsere langjährigen, hochqualifizierten und erfolgreichen NordOberpfälzer Mitarbeitenden", sagt Wolfgang Gropengießer.

Die Softwarescheune 5.0 in Falkenberg, Headquarter der IGZ.

„IGZ steht für Bodenständigkeit, Zuverlässigkeit, Innovation und langfristige, partnerschaftliche Zusammenarbeit auf Augenhöhe als innovativer Planer und Generalunternehmer und Dienstleister im SAP-Bereich." Inzwischen hat er übergeben. 2022 gingen seine Anteile an seinen Sohn Philipp. Auch Johann Zrenner zieht sich zurück, seine Kinder Katharina und Johannes sind beteiligt. Die zweite Generation steht.

Was er sich für die NordOberpfalz wünscht? „Wirtschaftliche, regionale und kulturelle Prosperität und Diversifikation durch zahlreiche erfolgreiche Unternehmen unterschiedlichster Branchen mit einer Vielzahl qualifizierter, gut dotierter Arbeitsplätze."

Wolfgang Gropengießer, Gründer der IGZ.

Jutta Fischer mit Lama Zambesi.

Lama.

Hochland-Spezialisten in Terschnitz. In Lucianos Welt *(mehr auf S. 10/11)* arbeitet Jutta Fischer mit ihren Lamas: ruhige Tiere, die sich nicht aufdrängen. Ihre Wolle wird von Hand geschoren. Ihr Futter verwerten sie wie kaum ein anderes Tier. Gemacht für karges Hochland, kauen sie wieder und holen in drei Magenabteilungen fast alles heraus. Was sie zermalmen, ist reine Natur, was übrig bleibt, konzentrierte Natur. Lamadünger gilt als mild: Er braucht keinen Kompost, verbrennt keine Wurzeln, und kaum ein Unkrautsamen übersteht die Verdauung. Jutta sammelt die Böhnchen von Hand, trocknet sie an der Luft und mahlt sie. Sogar die Hinterlassenschaften werden hier veredelt.

Aus glühender Masse wird erst ein Zylinder, dann eine Tafel.

Christian Baierl, Geschäftsführer Lamberts

LAMBERTS

Glas hat keinen Schmelzpunkt. Beim Abkühlen wird es zäher und zäher, bis es steht, ohne je die feste Ordnung eines Kristalls anzunehmen. Physiker nennen es eine erstarrte Schmelze: ein Fluss, der mitten in der Bewegung stehen geblieben ist. Vielleicht passt das Material deshalb so gut nach Waldsassen. In der Glashütte Lamberts ist das Handwerk nie stehen geblieben, es lebt.

Seit 1906 steht die Ofenhalle an der Schützenstraße und ist heute Denkmal. Quarzsand, Soda und Kalk schmelzen tagsüber bis in die Nacht bei 1.450 Grad. Ein Team aus vier Glasmachern nimmt die glühende Masse auf, bläst sie zu einem Zylinder, schneidet ihn auf, klappt ihn im Ofen auseinander und streckt ihn zur Tafel. Jede Tafel ist ein Einzelstück mit feinen Schlieren und Bläschen, nie ganz glatt. Gerade das bricht das Licht so lebendig. Weltweit ist die Hütte eine Rarität, in Deutschland die einzige ihrer Art.

Dieses Handwerk zu erhalten, treibt das Unternehmen und Geschäftsführer Christian Baierl an. Dass es gelingt, sieht man an der tatkräftigen Mannschaft, der es neben den Öfen sommers wie winters heiß ist. Sie beherrscht das Blasen von Flachglas, ein Handwerk, das die UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt hat.

Über 5.000 Farbtöne sind möglich. Für das Südquerfenster im Kölner Dom wurde eine große Auswahl dieser Farbvielfalt verwendet. Glas aus Waldsassen steckt in der Notre-Dame in Paris und im Big Ben in London, in New York im Rockefeller Center, in der Sagrada Familia in Barcelona und auch zu Hause in Waldsassen in der Basilika und im Rathaus, insgesamt in rund 40 Ländern.

Im Sommer 2026 ist es hell und bunt geworden in der Ofenhalle: Die drei historischen Giebelfenster waren vor Jahrzehnten zugemauert worden. Jetzt sind sie wieder offen, verglast mit sehr besonderer Glaskunst als Startschuss eines außergewöhnlichen Restaurierungsprojektes am Areal der Glashütte Lamberts Waldsassen, mit dem Ziel, das Handwerk auch für die nächsten Generationen bekannt und zugänglich zu machen. „Die Glashütte ist kein Museum. Sie lebt."

IGZ: IGZ; Lama: Andreas Voit; Lamberts: Glashütte Lamberts, www.lamberts.de; Zoigl: Thomas Kujat

Zoigl.

Zoigl ist kein Biername, sondern ein Rechtsverhältnis, das man trinken kann. Das Braurecht liegt nicht bei einer Brauerei, sondern auf dem Haus, eingetragen im Grundbuch und vererbt mit dem Anwesen. In Falkenberg tragen 116 Häuser dieses Recht, rund dreißig Familien nutzen es. Gebraut wird gemeinsam im Kommunbrauhaus, jeder zahlt Kesselgeld, die Sudtage werden einmal im Jahr aufgeteilt. Die Würze nimmt man mit nach Hause und vergärt sie im eigenen Keller. Deshalb schmeckt der Zoigl in jeder Stube anders, obwohl alles im selben Kessel angefangen hat. Ausgeschenkt wird in der guten Stube, reihum, ein paar Tage im Monat. Weil ein Wohnhaus von außen nicht wie ein Wirtshaus aussieht, hängt dann der Zoiglstern draußen. Das Wort kommt übrigens vom Zeigen. Bis 1854 gab es 75 Orte mit Kommunbrauerei, übrig sind nur fünf: Eslarn, Falkenberg, Mitterteich, Neuhaus und Windischeschenbach.

Spezialisten.

Serpentin-Streifenfarn, Schwarzes Bilsenkraut, Türkenbundlilie – schon die Namen klingen nach Zauberbuch. Zwischen Stoi und Erdäpfln leben sie noch, die Individualisten. Der Streifenfarn wächst am Föhrenbühl auf Serpentinit, dem Rest eines einstigen Ozeanbodens. Der Boden dort ist karg und voller Magnesium und Schwermetall. Ausgerechnet dort hat er sich eingerichtet, und zwar üppiger als in Oberfranken. Mitbewohner in seinen Wurzeln binden das Nickel zu Kristallen. Bilsenkraut ist giftig und stark berauschend, die Türkenbundlilie steht unter Schutz. Es sind Spezialisten, von denen es nur wenige gibt. Für sie gilt dasselbe wie für die Unternehmen: Nische finden, sie beherrschen – und glücklich sein in der NordOberpfalz.

Schwarzes Bilsenkraut – Hyoscyamus niger

„Wir jammern nicht, wir packen lieber an."

Marion Forster, Geschäftsführerin Liebensteiner

LIEBENSTEINER

Wer in Deutschland etwas bestellt, hat vermutlich schon einen Karton aus Plößberg in der Hand gehabt. Seit 1968 wird in Liebenstein Wellpappe verarbeitet, von Standardkartonagen bis zu maßgeschneiderten Sonderlösungen, heute in einem der modernsten und leistungsfähigsten Werke Europas. Was dort entsteht, hält Porzellan heil, Fahrräder in Form und Autoteile geschützt. Über die Jahre kamen eine eigene Logistik dazu und mit SmartboxPro ein Tochterunternehmen für Standardverpackungen und Fulfillment.
„Wir haben den Mut, anders zu sein", sagt Marion Forster aus der Geschäftsführung. „Unsere Werte sind immer fokussiert auf Menschen, mit denen wir zu tun haben. Ob Kunde, Mitarbeiter oder Geschäftspartner. Dabei gehen wir oft auch unkonventionelle Wege, aber immer mit Herz und gesundem Menschenverstand."
Wie das aussieht, sieht man am Firmengelände. Dort steht ein eigener Kindergarten, zusammen mit dem HeimatUnternehmen LearningCampus *(mehr ab S. 15)* entwickelt und betrieben. Dazu kommen Unterstützung bei der Pflege von Angehörigen und bei der medizinischen Versorgung – Dinge, die auf dem Land nicht selbstverständlich sind. Not oder Tugend? Vermutlich beides. „Wir kennen die Alltagsaufgaben von Familien und Eltern im Arbeitsleben", sagt Forster. „Unsere Mitarbeiter und auch die Menschen in der Region sollen ein Stück weniger Sorge tragen müssen, und genau hier setzen wir an."
Ressourcen sind begrenzt, die Infrastruktur ist nicht immer optimal. Nur zieht man hier den umgekehrten Schluss daraus: „Wir Oberpfälzer sind Macher, bodenständig, und wissen das, was wir haben, zu schätzen und das Beste daraus zu machen. Wir Unternehmen in der NordOberpfalz wissen, dass wir für das Wohl unserer Region mit verantwortlich sind."

Im Werk von Liebensteiner in Plößberg.

„Ausdauernd, direkt und vor allem beständig. Wir müssen nicht immer höher, schneller und weiter wollen. Vielleicht tut es manchmal auch gut, sich zu fragen: Muss man immer mehr haben wollen oder darf man auch schätzen, was man bereits hat?" Sein Lieblingswort: „Bassd scho. Und wenn es wirklich gut läuft, wird aus ‚Bassd scho' vielleicht sogar ein ‚Bassd!'."

Josef Andritzky, Geschäftsführender Gesellschafter Kassecker

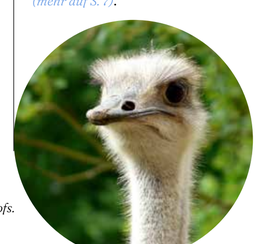
Kassecker-Baustelle SuedOstLink

KASSECKER

1902 gründete Franz Kassecker in Waldsassen ein Bauunternehmen. Seitdem ist es mit der Region gewachsen, und die Region mit ihm. Heute führen die Baustellen quer durch Deutschland. Die Wurzeln sind trotzdem in Waldsassen geblieben. „Man muss nicht weggehen, um erfolgreich zu sein", sagt Josef Andritzky, Geschäftsführender Geschäftsführer bei KASSECKER. „Gerade weil wir hier verwurzelt sind, kennen wir die Menschen, die Region und ihre Besonderheiten." Die Gesellschafter haben sich bewusst dafür entschieden, das Unternehmen und seine Entwicklung aus der Region heraus weiterzuführen.
Was den Betrieb ausmacht, sind vor allem die Menschen. „Viele Mitarbeiter kommen aus der Region oder gerade wegen KASSECKER als Arbeitgeber hierher. Einige arbeiten seit Jahrzehnten im Unternehmen, über Generationen hinweg. Das Miteinander, die kurzen Wege und der Anspruch, gemeinsam gute Arbeit abzuliefern, prägen das Haus. Ein Unternehmen ist hier weniger anonym als anderswo: Man kennt sich, man hilft sich, und man denkt langfristig."
Die Verantwortung endet dabei nicht am Bauzaun. KASSECKER unterstützt regionale Einrichtungen und Schulen bei kleineren Bauvorhaben und fördert die Jugendarbeit in Sportvereinen. „Es müssen nicht immer die großen Projekte sein, aber genau diese vielen kleinen Beiträge machen für uns Heimat aus. Man lebt und arbeitet nicht nur in einer Region, sondern man trägt auch Verantwortung für sie."
Was ist nach über 120 Jahren die Zutat? „Bei KASSECKER haben wir nie versucht, stehen zu bleiben. Wir bewahren, was sich bewährt hat, und sind gleichzeitig offen für neue Technologien, neue Geschäftsfelder und neue Wege. Wenn man es auf eine einfache Formel bringen möchte, ist es vielleicht genau diese Kombination: Vorausschauende Planung und Investitionen gepaart mit Nordoberpfälzer Bodenständigkeit und Macher-Mentalität."

Strauß.

Wo einst die Zisterzienser ihre Fluren bestellten, läuft heute ein Langstreckenläufer aus Afrikas Savannen. Der Strauß ist der schnellste Läufer auf zwei Beinen: bis zu 70 Stundenkilometer im Sprint, Tempo 50 über weite Strecken. Auf den Weiden des Mitterhofs bei Waldsassen zählt aber etwas anderes. Er ist genügsam, verwertet sein Futter effizient, und von ihm wird fast alles genutzt. Sein Fleisch ist rot und mager und kommt auch als Leberwurst ins Glas. Ein Ei wiegt so viel wie zwei Dutzend Hühnereier und wird zu Eierlikör, die leere Schale zur Lampe. Aus dem Fett entstehen Öl und Seife, aus der Haut Leder mit den typischen Noppen der Federkiele. Die Federn laden sich statisch auf und halten den Staub fest, daher der Staubwedel. Neben den Straußen leben auf dem Hof Rassen, die anderswo längst verschwunden sind. Der Mitterhof ist eine Nutztierarche *(mehr auf S. 7)*.



Genügsam und neugierig: Strauß auf den Weiden des Mitterhofs.

Bilsenkraut: Cornelia Müller; Liebensteiner Liebensteiner; KASSECKER: Franz Kassecker GmbH; Strauß: HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK

Der Bahnhof Wiesau auf einer alten Postkarte um 1900.

Lebens Haus Linien

Menschen gehen und kommen, Häuser bleiben. Jedes hat seine eigene Lebenshauslinie – und HeimatUnternehmen schreiben sie weiter.

Kulturbahnhof Wiesau

Einst fuhren hier die Züge durch und machten **Wiesau** zum Knotenpunkt. Jahrzehntelang haben Reisende im Bahnhof auf ihren Zug gewartet. Dann wurde es still im Gebäude. Die Kommune hat es aufwendig saniert, und 2024 fragte Bürgermeister Toni Dutz **Kristina Konrad**, ob sie darin ein Café aufmachen wolle. „Zuerst hab ich gesagt: Das mach ich nicht."

Doch am 15. Juli 2026 lief der erste Espresso. **Bahn&Bohne** heißt das Café, mit moosgrünen Fliesen aus Spanien und Kaffee von Roast Royce aus Weiden. Weil Kristina Jägerin und zertifizierte Kräuterführerin ist, stehen Wildkräuter und hin und wieder auch Wildes auf derselben Karte.

Das Café ist nicht allein im Haus. Eine Frauenärztin praktiziert hier, der VdK hat sein Büro, die Bücherei ihre Regale, und es gibt einen Veranstaltungsraum. Aus einem Ort des Wartens ist ein Ort zum Bleiben geworden.

Kristina Konrad im Bahn&Bohne.

Die Oberpfalz ist eine Landschaft, die ihre Geschichte nicht im Museum versteckt. Sie steht in den Höfen, in den Mauern, in den Mühlen am Wasser. Sie liegt unter den Dielen, in den Granitfundamenten, in den Wegen, die durch die Wälder führen und seit tausend Jahren dieselben Orte verbinden. Ein Leben baut ein Haus, manchmal mehrere. Ein Haus aber lebt viele Leben mit – es hat seine eigene Hauslinie.

Was hier entstanden ist, ist immer aus dem entstanden, was da war. Aus Wasser, das genug Gefälle hatte, um ein Rad zu drehen. Aus Eisenerz im Boden und Wäldern, die Holzkohle lieferten. Aus Quarz, aus dem Spiegel wurden, die in halb Europa hingen. Aus einem Flussübergang, den jemand kontrollieren musste. Aus einer Handelsstraße zwischen Nürnberg und Prag, an der man Lager brauchte, Schmieden und Wirtshäuser. Diese Häuser wurden gebaut, weil an dieser Stelle etwas möglich war, was ein Stück weiter nicht möglich gewesen wäre.

Die Zisterzienser kamen 1133 in ein Tal, das noch kaum besiedelt war. Ihre Mönche haben Wasserläufe gelenkt, Teiche angelegt, Wälder gerodet und Land gemacht. Was wir heute Stiftland nennen, ist im Kern ihre Handschrift.

Dann kamen die Brüche: die Reformation, der Dreißigjährige Krieg, die Säkularisation. Höfe verloren ihren Zweck, aus Burgen wurden Steinbrüche, Mühlen liefen aus, weil die Mehlpreise fielen oder die Straßen anderswo entlangführten. Ein Gebäude überlebt seine Aufgabe nicht von allein. Mancher Ort wäre verschwunden, manches Haus nicht mehr da, wenn nicht immer wieder Leben eingezogen wäre.

Erhalten über Jahrhunderte

Erst waren es Vereine, Heimatpfleger und Forscher. Förster wie Ulrich Schultes etwa, der die Steinwaldia mitgründete und das Erbe einer Region zu sammeln begann, bevor es vergessen war. Dann waren es manchmal einzelne Menschen, die eine Ruine kauften, um sie wieder aufzubauen. Heute sind es auch Kommunen, die mutig werden. Und Unternehmerinnen und Unternehmer, die in alten Mauern etwas Neues anfangen.

Es braucht Vision, es braucht Tatkraft. Und es braucht Geld. Städtebauförderung, Denkmalschutz, Amt für Ländliche Entwicklung, Bezirk, Landkreis und Kommune sitzen dafür an einem Tisch. Die alten Gemäuer sind oft in desolatem Zustand oder so groß, dass es einer allein kaum stemmen kann. Mit am Tisch sitzt oft auch HeimatUnternehmen. Albert Eckl von der Hans-Lindner-Stiftung rechnet, kalkuliert und prüft dabei, ob Konzept, Förderung und Mensch zusammengehen.

Wenn es gelingt, dürfen wir uns über diese Häuser freuen. Und das Haus freut sich bestimmt auch über das Aufatmen, wenn wieder Leben einzieht. Diese Bauwerke sind keine stummen Zeugen einer alten Zeit. Sie sind Lebens- und Schaffensräume unserer Region.

Albert Eckl
Hans-Lindner-Stiftung

• Dialektlieblingswort?
„Midanand"

• Dein liebster Ort in der Heimat?
„I bin gern unterwegs und frei mi dann aber a wieder auf dahoam – da, wo i grad leb (Paßhausen)."

• Was ist die Gemeinsamkeit von Niederbayer und NordOberpfälzer?
„meine/unsere Bodenständigkeit"

• Was weißt du über unsere Region?
„Dass ma a total schöne Heimat ham, wo ma ois ham, wos ma zu einem glücklichen Leben braucht, weil ma des Glück in uns drinnen finden, ned im Außen."

• Was braucht es in unserer Region?
„dass die Menschen wieder mehr gemeinsam die Zeit verbringen, sich gegenseitig mehr vertrauen und was gönnen, sich mehr wertschätzen und mehr zusammenhelfen."

HeimatUnternehmen ist das Zusammenkommen von ganz besonderen Menschen. Die Menschen, die ich über die HU bei euch kennengelernt hab, haben einen gewissen „Dickschädel". Sie machen Dinge, an die sich viele nicht ranwagen würden, und schaffen damit etwas für sich und andere, was einen großen Mehrwert für die Region bringt.

Hist. Aufnahme Bahnhof Wiesau: Archiv Markt Wiesau; Kristina Konrad: privat; Albert Eckl: Hans-Lindner-Stiftung

Stefflwirt, Wiesau

Direkt gegenüber der Kirche steht das älteste Wirtshaus von **Wiesau**. Bis 1467 lässt sich seine Geschichte zurückverfolgen, früher hieß es „Zum Weißen Ross". Es ist ein Vierseithof: vorn das Hauptgebäude zur Straße, durch einen schmalen Durchgang der große Innenhof um einen alten Baum, dahinter Mittelbau und Scheune.

Hier war immer Betrieb. Pferde rasteten, Fuhrleute kehrten ein, und zum Haus gehörte immer auch die **Metzgerei Summer** – gebraut und geschlachtet wurde unter demselben Dach. Der Keller zieht sich unter dem ganzen Hof entlang und erzählt von einem Bierkonsum, den man einem Dorfwirtshaus heute nicht mehr zutraut. Für die Fässer wurden eigens Schienen verlegt, sie liegen bis heute hier.

Seit 2005 schenkt **Familie Summer** hier **Zoigl** aus, an einem Wochenende im Monat. **Hans und Odett Summer** führen das Haus, Sohn **Johannes Summer und Anna Hentschel** sind mit dabei. Dazu gibt es Brotzeiten aus der eigenen Metzgerei: guten Leberkäse, abgehängte Würste, Grillwaren und vieles mehr. Sechzig Plätze sind es drinnen im **Stefflwirt**. Im Sommer ist der Innenhof der beliebteste Teil des Anwesens.

Das Herzstück ist der Saal. Er liegt im Mittelbau und war bis vor Kurzem als Schützenstand genutzt. Es ist der Raum, in dem über Generationen geheiratet, gefeiert, getanzt und Abschied genommen wurde. Fast jedes Dorf hatte einmal so einen Saal, heute gibt es kaum mehr welche.

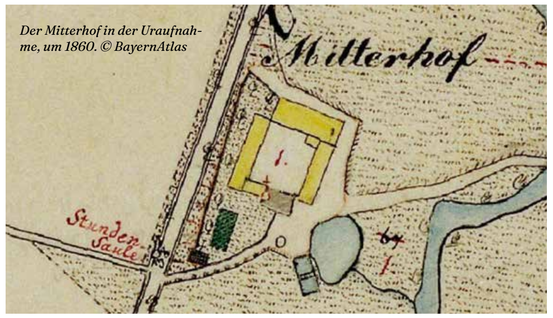
Eine Machbarkeitsstudie zeigt, was hier wieder möglich wäre. Im Saal hätten bis zu 200 Gäste Platz und im Innenhof ließen sich im Sommer Hunderte bewirten. Auch Gästezimmer in den oberen Stockwerken sind angedacht. Saal und Scheune sollen als Erstes neues Leben bekommen. Jung und Alt packen dafür gemeinsam an.

Der Saal früher: Hier wurde über Generationen gefeiert. Bild aus den 50er Jahren.

Postkarte von 1899

Luftaufnahme heute.

Steffwirt: privat + Archiv Summer; Straußenfarm Mitterhof: HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK



Der Mitterhof in der Uraufnahme, um 1860. © BayernAtlas

Mitterhof, Waldsassen

Der **Mitterhof** war einst der größte Klostergutshof der NordOberpfalz. Er war eine Grangie der Zisterzienser, angelegt, damit sich das Kloster selbst versorgen konnte. Er liegt am kleinen Fluss Wondreb, zwischen der **Klosterstadt Waldsassen** und der Grenze zu Tschechien. Ob ihn ein unterirdischer Gang mit dem Kloster verbindet, wie man sich erzählt? „Man weiß es nicht", sagt Matthias Frank. Die Säkularisation nahm den Höfen ihren Zweck, und lange war es still auf dem Mitterhof.

Bis **Kerstin und Matthias Frank** mit ihrer Familie angepackt haben. Bekannt ist der Hof heute für seine Strauße *(mehr auf S. 5)*.

Das eigentliche Herz des Hofs aber ist die Nutztierarche. Hier leben Husumer Sattelschweine, Wollschweine und Coburger Fuchsschafe, dazu Bronzeputen, Lamas und Alpakas, Mini-Ponys und Ziegen. Viele dieser Rassen waren einmal auf jedem Hof zu Hause. Heute stehen etliche auf der Roten Liste, weil sie sich nicht rechnen: Sie wachsen langsamer, setzen weniger an und machen mehr Arbeit. Mit jeder Rasse, die verschwindet, geht etwas verloren, das sich nicht nachzüchten lässt – Robustheit, Geschmack, ein Stück bäuerlicher Geschichte.

In diesem Zustand haben sie die ehemalige Remise übernommen. Im Winter 2026 eröffnet hier „Urgenuss". Es geht darum, Geschmack in seiner ursprünglichen Form zu erleben, so Matthias Frank. Die Tiere leben hier, werden geschlachtet und hier auch verkocht. Urtümlich oder eben artgerecht.

Kerstin und Matthias halten sie trotzdem, aus Überzeugung und weil sie ein Herz für diese Tiere haben. So paradox es klingt: Eine Arche erhält man, indem man sie isst. Nur was einen Wert hat, wird weiter gezüchtet. Deshalb kommt ins Glas, was auf der Weide langsam gewachsen ist. Vom Urschwein gibt es Rotwurst, Sulz, Leberkäse, Schinkenwurst, Hausmacherleberwurst und Griebenschmalz. Die Straußenleberwurst wird mit dem Speck vom Mangalitza verfeinert, da treffen sich Strauß und Arche im selben Glas. Mehrere Sorten zusammen stecken in der Urgenussbox, dem Geschenk aus der Arche. Bei den Erlebnisführungen kommen kleine und große Besucher den Tieren ganz nah und erfahren, warum ein Sattelschwein mehr ist als ein Schwein. Im Hofladen gibt es eigene und regionale Produkte, im Hofcafé Kaffee und selbst gebackene Torten. Freitags um halb sieben gibt es auf Voranmeldung das Straußendinner, ein Menü in vier Gängen.

In 2026 kommt „Urgenuss" dazu, ein eigenes Lokal, in dem die Speisen aus der Arche auf den Tisch kommen. Er eröffnet in Kürze. Damit ist der erste Bauabschnitt abgeschlossen, und die nächsten Ideen warten schon: Ein Teil des Hofs soll künftig ein Ort werden, an dem Menschen mit und ohne Behinderung zusammenarbeiten.

Marco Eckert

Mühle, Mühlenladl, Eventstodl, Feuerwehr & ein ganzes Dorf

Landwirt. Jäger. Angler. Fuhrunternehmer. Bio-Energieerzeuger. Gastgeber. Feuerwehrkommandant. Gemeinderat. Bürgervereinsvorsitzender.

Die Mühle mit dem Notdach, um die Substanz zu sichern, bis die Sicherung selbst in die Not kam.

Wenn man Marco Eckert nach seinem Beruf fragt, braucht die Antwort eine Weile. Das ist kein Sammeln von Ämtern, sondern die Folge einer einzigen Entscheidung: Er wollte nicht, dass die Mühle an der Ortseinfahrt weiter verfällt.

Der Schandfleck

1983 kaufte Marco Eckerts Vater das Anwesen der Mühle Mähring, vor allem wegen der Flächen. Zehn Jahre später machte er aus dem ersten Nebengebäude Ferienwohnungen, als zweites Standbein neben der Landwirtschaft. 1997 brach der Dachstuhl der Alten Mühle zusammen. Das Denkmalamt ließ ein Notdach aufsetzen – und dann stand die Mühle so da, zwanzig Jahre lang. Direkt an der Ortseinfahrt war sie alles andere als ein Willkommensgruß, eher ein Schandfleck für den Ort. Als die Notlösung nicht mehr hielt, war die Entscheidung fällig. 2018 begann die Sanierung.

Zehntausend Stunden

Die Mühle stammt aus der Mitte des 18. Jahrhunderts, mit hohem Erdgeschoss aus Bruchstein und einem Obergeschoss in Fachwerk. Der Hammerbach hatte hier eine Mühle möglich gemacht. Erhalten wurde, was an bauzeitlicher Substanz da war. Das Walmdach wurde detailgetreu rekonstruiert, die Farben nach Befund wiederhergestellt. Die über Jahrhunderte verformten Balken wurden restauriert, die alten Türschlösser aufgearbeitet. Im März 2024 war es geschafft: vier neue Ferienwohnungen auf 200 Quadratmetern. Möglich gemacht haben das Denkmalamt, Landesstiftung, Bezirk, Landkreis und das Amt für Ländliche Entwicklung und natürlich die Familie selbst, mit geschätzten zehntausend Stunden Eigenleistung.

Erst Haus, dann Dorf

Die Mühle war der Anfang. Aus dem Stadl wurde Gaststätte, mit Platz für bis zu hundert Gästen. Sie dient Vereinen, Firmenfeiern, Messen Geburtstagen und es gibt die Mühlenweihnacht, die inzwischen selbst eine kleine Attraktion geworden ist.

Dann kam das Mühlenladl. In Mähring war über die Jahre die Nahversorgung weggebrochen, bis kein Laden mehr im Ort war. Auf dem Mühlenhof entstand ein Dorfladen, den das Dorf selbst mitfinanziert hat, über Genussscheine und mit Fördermitteln. Er wurde pachtfrei an einen Verein übergeben. Vom Direktvermarkter bis zum täglichen Bedarf gibt es dort alles, und in kürzester Zeit ist mit dem Café ein Treffpunkt daraus geworden.

Einander bereichern

Am wenigsten sichtbar und vielleicht am wirksamsten ist etwas anderes. Die Beherbergungsbetriebe der Gegend sahen sich lange als Konkurrenten. Heute arbeiten sie zusammen, teilen sich große Anfragen und werben gemeinsam. Erst dadurch nimmt man die Region überhaupt als Ziel für Tagungen und Firmenevents wahr. Bürgermeister und Gemeinderäte aus dem Landkreis und aus Tschechien haben sich seine Ideen schon abgeschaut, und er hilft ihnen mit Rat bei ihren Projekten.

Was noch kommt

Angedacht ist zudem ein Mitmachhaus mit kleiner Zoiglwirtschaft und Mitmachbrauerei, dazu ein Mühlenspielplatz für das Dorf und die Gäste. Den Gedanken eines Mitmachhauses kennt man aus Bärnau, aus dem Ackerbürgerhaus *(S. 12/13)*.

Wieder Mittelpunkt

Es ist ein Miteinander entstanden. Mähring hat wieder einen sozialen Treffpunkt, eine Nahversorgung, Platz zum Feiern, Räume für Unternehmen, Monteure und Führungskräfte. Die Einfahrt nach Mähring ist heute ein Vorzeigebeispiel dafür, was passiert, wenn ein Denkmal mit Sachverstand und viel Engagement saniert wird – mit Bezug zum Ort, für die Einheimischen und für die Gäste. Nebenbei bewirtschaftet Marco Eckert weiter Teiche, sein Jagdrevier, Waldwiesen und Naturschutzflächen und bildet aus. Der Mühlenhof hat wieder die Rolle, die er früher im Ort hatte: Die Mühle versorgt das Dorf.

Marco Eckert: Landwirt, Gastgeber, Feuerwehrkommandant und mehr.

BEWEGTERBLICK.

Pfarrhof, Wernersreuth

Wernersreuth liegt wenige Kilometer vor der tschechischen Grenze. Über dem Dorf steht der alte Pfarrhof, erbaut 1912, im Besitz der Kirche. Lange stand er leer.

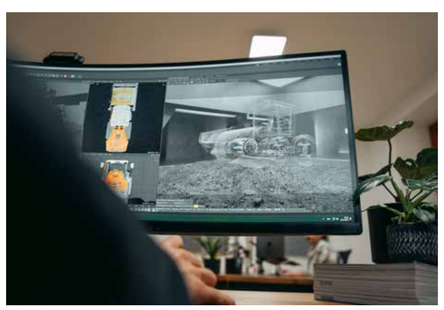
Marco Härtl ist auf dem elterlichen Hof gleich daneben aufgewachsen. Er hat in Passau und Halle an der Saale Medien und Kommunikation studiert und schon während des Studiums sein Unternehmen gestartet, mit dem Ziel, es nach dem Abschluss in seiner Heimat aufzubauen. So zog er 2012 mit **BEWEGTERBLICK**, einer Agentur für Film und Kommunikation, zunächst in eine Bürogemeinschaft nach Weiden.

Den entscheidenden Satz sagte der damalige Bürgermeister Klaus Meyer: „Zieh doch in den alten Pfarrhof in Wernersreuth." 2016 kam schnelles Internet ins Dorf, und es wurde denkbar. Das Team zog in das renovierungsbedürftige Haus und nahm all die Hürden der anstehenden Sanierung nebst dem Druck der Unternehmensentwicklung bewusst in Kauf. Das verlangte über Jahre nicht nur viele Nerven, sondern auch Investitionen des jungen Unternehmens. „Das geht nur, wenn du bereit bist, für eine Überzeugung den steinigen Weg zu gehen", sagt er heute. Während der Sanierung zog das Team von Stockwerk zu Stockwerk, immer dahin, wo gerade nicht der Bohrhammer dröhnte. Gearbeitet wurde immer weiter. Ausgerechnet dieser Schritt hat die Agentur aber auch bekannter gemacht *(mehr auf S. 28)*.

An einem Tisch saßen dafür viele: Landesamt für Denkmalpflege, Bistum Regensburg, Kirchenverwaltung, Landratsamt, Markt Bad Neualbenreuth und das Amt für Ländliche Entwicklung. Heute arbeiten hier fünfzehn Menschen an Werbe- und Imagefilmen, TV-Spots und großen Kampagnen, für namhafte Kunden deutschlandweit. Das alles aus einem Dorf mit 120 Einwohnern.

2023 erhielt Marco für seine Arbeit den Förderpreis der Deutschen Landeskulturgesellschaft, verliehen auf der Bundestagung in Bad Kissingen unter Vorschlägen aus allen sechzehn Bundesländern. Ausgezeichnet wurde er für das, was durch ihn im Dorf entstanden ist: Arbeitsplätze in einer strukturschwachen Region und ein gerettetes Haus. Der Pfarrhof, schreibt Karl-Heinz Thiemann, damals Vorsitzender der Gesellschaft, sei „vom Schandfleck wieder zum Schmuckstück des Dorfes" geworden. Im Oktober 2026 kam der zweite Preis dazu, diesmal an die gesamte Dorfgemeinschaft für die Gesamtanlage Pfarrhof, vom Bezirk Oberpfalz. Mit dem Denkmalpreis wurde nicht nur die denkmalgerechte Sanierung des Vierseithofs, sondern auch die Nutzung, die daraus entstanden ist und die der Ortsgemeinschaft zugutekommt, gewürdigt.

2020 hat Marco Härtl auch den elterlichen Hof gegenüber im Nebenerwerb übernommen. Auf dem Anwesen ist noch Raum für mehr. Ideen hat er viele, konkrete Pläne auch. Vielleicht bekommt bald die Hauslinie eines weiteren Anwesens eine neue Wendung.



Altes Gemäuer, kreatives Team, lebendiger Ortskern: BEWEGTERBLICK

Mühle Mähring, Notdach Mühle Mähring + hist. Ansicht: Archiv Marco Eckert; Porträt Marco Eckert: HI | NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK; BEWEGTERBLICK: BEWEGTERBLICK

Falkenberg. Das Waldnaabtal ist die Naht zwischen zwei Landschaften. Wer hier steht, hat auf der einen Seite den Steinwald und auf der anderen Seite das Stiftland. Dazwischen liegt Falkenberg, eine Marktgemeinde mit rund 950 Einwohnern. Hier ist meistens etwas los. Unterwegs durch die Region gibt es wenige Orte, an denen man immer Leute auf der Straße sieht, und Falkenberg ist einer davon. Das mag auch am flüssigen Gold des Ortes liegen, dem Zoigl. Seit 1517 hat Falkenberg das Braurecht. Gebraut wird im Kommunbrauhaus, ausgeschenkt reihum in den Zoiglstuben – immer dort, wo gerade der Zoiglstern hängt. Lebendig ist der Ort aber nicht nur an den Zoiglwochenenden. Auch hier stehen vier Häuser, die einmal ihre Aufgabe verloren hatten und heute wieder voller Leben sind.

Matthias Grundler ist **Bürgermeister**, inzwischen hauptamtlich, und zugleich stellvertretender Landrat. Was ihn als NordOberpfälzer ausmacht, beschreibt er in nur zwei Worten: unaufgeregt, bodenständig. HeimatUnternehmen ist für ihn „eine extrem gute Initiative". „Mut zum Ausprobieren, das braucht unsere Region – und auch mal etwas Verrücktes zu machen", sagt er. Zum Netzwerk gehört er auch als Vorstand des Vereins **Forum Falkenberg – Freunde der Burg e. V.**

Burg Falkenberg

Das erste der vier Häuser sieht man schon von Weitem. Die Burg thront auf dem massiven Granit, hoch über der Waldnaab. Und dort steht sie aus einem Grund: Jahrhundertelang kontrollierte sie den Flussübergang. Wer hindurchwollte, kam an ihr nicht vorbei. Dann verlor sie diese Aufgabe. Es folgte die übliche Geschichte: Ruine, Steinbruch, Selbstbedienung für alle, die Steine brauchten.

Bis ein Käufer kam, den man hier nicht erwartet hätte. Friedrich-Werner Graf von der Schulenburg war Diplomat im Kaiserreich, in der Weimarer Republik und danach, zuletzt bis 1941 Botschafter in Moskau. In Falkenberg fand er eine zeitweilige Heimat und baute die Burg mit eigenen Mitteln wieder auf. Er gehörte zum Widerstand des 20. Juli 1944 und wurde im November desselben Jahres von den Nationalsozialisten hingerichtet.

Danach wurde es wieder lange still um die Burg. Bis die Gemeinde acht Millionen Euro in die Hand nahm und die Burg 2015 wieder öffnete. Für eine kleine Marktgemeinde ist das eine Entscheidung, die man zweimal überdenkt – und die man trifft, wenn man weiß, dass der Ort ohne sie ein anderer wäre. Schlimmer noch: Ohne diesen Mut hätte die Burg in Hände fallen können, die damit ideologische Zwecke verfolgt hätten.

Heute betreibt das Forum Falkenberg – Freunde der Burg e. V. das Haus. Es gibt ein modernes Hotel im Burgcharme mit acht Doppelzimmern unter dem Dach, Tagungsräume auf zwei Ebenen und ein Museum über vier Geschosse. Veranstaltet werden hier heute die Museumsnacht, der Adventsmarkt, Krimidinner und eine Hochzeitsmesse. Auch zum Heiraten ist die Burg eine traumhafte Kulisse mit eigener kleiner Kapelle: Trauung, Feier und Übernachtung unter einem Dach.

Hammermühle

„Hinunter ans Wasser. Sie wird 1473 zum ersten Mal erwähnt, in einem Erbbrief des Waldsassener Abtes. Erst war sie Eisenhammer, dann Getreide- und Ölmühle, immer von der Waldnaab angetrieben. 1961 stand das Rad still.

1998 schließlich bekam **Hubert Wild** die **Hammermühle** als Schenkung. Das hat das Leben der Familie verändert. Aus dem Polizisten wurde ein Landwirt, der hier dem Oberpfälzer Rotvieh und Angusrindern eine Heimat gab und so wieder Leben auf den Hof brachte. Seitdem wird weiter gebaut, Stück für Stück. Seit 2026 betreibt seine Tochter **Tanja** hier einen Biergarten, das Hofcafé und die Eventlocation. Es gibt achtzig Plätze im Freien und bis zu siebzig im historischen Gemäuer. Im Sommer ist der Hof für Hochzeiten mit bis zu 120 Gästen buchbar. Auf den Tisch direkt am Tor ins Waldnaabtal kommen Brunch, Bier und Brotzeit. Der Vierseithof hat dafür eine der vier Seiten erschlossen – es ist also noch viel Raum übrig.

Gegenüber liegt der Wanderparkplatz, von dem aus jedes Jahr Tausende Spaziergänger ins Tal aufbrechen. Ein guter Ort also für den Start einer Wanderung, zum Heiraten und Feiern oder für Brotzeit und Kaffee nach der Tour.

ChocLatina

Zurück im Ort. Hier macht **Patricia Destro-Gropengießer, ChocLatina,** Pralinen, die aussehen wie kleine Edelsteine *(mehr auf S. 26/27)*. Bald sollen sie einen eigenen Ort bekommen. Am Markt wird ein Haus zum Café umgebaut. Bis die Baustelle beginnt, dauert es noch. Freuen darf man sich aber schon jetzt über die Pralinen – und am Markt werden dann wohl noch mehr Leute unterwegs sein.

Goichertns Genussgewölbe

Wir wandern nun weiter in den Ortsteil **Pirk**, der ebenso zu Falkenberg gehört. Über Generationen hinweg war hier der Kuhstall des Familienanwesens das Zentrum bäuerlichen Lebens. Dann verlor er seine Aufgabe und stand leer.

Eigentlich sollte nur eine Fernwärmeleitung entstehen. Aber wenn die Schubkarre schon draußen steht, warum nicht noch ein wenig weiterschippen? **Alexandra Hasenfürter und Christian Gleißner** erkannten das Potenzial des historischen Gewölbes und machten mehr daraus als gedacht: einen Ort zum Feiern. „Ein Corona-Projekt", sagt Alexandra Hasenfürter schmunzelnd.

Die Materialien bringen die Schönheit des Gebäudes zur Geltung und bewahren seine Geschichte. Heute ist das Genussgewölbe der Dorftreff von Pirk und die Kulisse für Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Tagungen und Seminare. 32 Gäste finden Platz – in einem Dorf mit sechsunddreißig Einwohnern.

Dass daraus mehr geworden ist als ein Veranstaltungsort, zeigte sich im Mai 2026. Beim Benefizkonzert „Musik, die hilft" kamen im Genussgewölbe 6.000 Euro für die Kinderkrebshilfe der Region Oberpfalz Nord zusammen. Organisiert haben es die beiden, moderiert wurde es von Bernd Schönfelder und die Band Saitenwind erfreute im Innenhof, dem Genusshof, 150 Gäste.

Eine Hauslinie ist mehr als die Summe vieler Lebenslinien – ein Haus ist immer wieder ein Ort der Entscheidung.

Falkenberg von oben: Die Burg thront auf dem Granit über der Waldnaab. | Die Burg 1929 als Ruine, bevor Graf von der Schulenburg sie wieder aufbaute.

Die Hammermühle am Tor ins Waldnaabtal. | Die Hammermühle früher.

Der Innenhof der „Goichertns", so ist der Hausname. | Aus dem Kuhstall wurde eine Eventlocation.

Falkenberg: Thomas Kujat; Hist. Ansicht Burg: Archiv Burg Falkenberg; Hammermühle heute + hist. Aufnahme: Tanja Wild bzw. Archiv Familie Wild; Goicherns Genussgewölbe: Alexandra Hasenfürter

Aus Natur gemacht.

Mehr als Stoi und Erdäpfl – was die NordOberpfalz hergibt

„Stoapfalz“, sagen die Leute hier mit einem Schmunzeln. Mehr Stoi als Erdäpfl, mehr Steine als Kartoffeln – so lautet der Spottname für den nördlichen Teil des „alten Bayerns“. Wer als Kind beim Klauben dabei war, weiß, dass etwas dran ist: Auch nach Jahrzehnten Anbau drücken die Steine im Frühjahr wieder durch die Krume, und wieder geht man die Reihen ab und legt sie an den Feldrand. So war das immer.

Stimmt also – und stimmt eben doch nur halb. Denn wir holen aus diesen Feldern noch ganz anderes: Hanf und Beifuß, Belugalinsen und Dinkel, Salat und Gemüse, Wolle von den Schafen, Holz aus dem Wald, Lehm aus dem Untergrund. Und manchmal wird selbst der Stein, den man so lange wegtrug, wieder zum Baustoff – nur dass man ihn jetzt nicht mehr verflucht, sondern mauert.

© BEWEGTERBLICK

Was im Acker steckt

Rita und Sebastian Hecht vom **Biohof Hecht** bauen in **Griesbach** Belugalinsen an und stellen aus Dinkel einen reisartigen Schliff her – Superfood, das nach weiter Welt klingt und doch wenige Kilometer vom Hof entfernt heranreift. Sebastian wusste vom Vater, dass die alte Schälmaschine in der Scheune mehr kann als entspelzen. Rita hat das Potenzial sofort gesehen. Sie hat das Produkt aus der Familienküche in die Vermarktung getragen, gibt Rezepte an die Kundschaft weiter und denkt das Ganze vom Acker bis zum Teller: „Mit seinem leicht nussigen Geschmack eignet sich der Dinkelreis hervorragend als Beilage, als Pfannengericht, Suppeneinlage, als Risotto, für süße Reisgerichte und vieles mehr.“

Die Hechts mitten in Buchweizen.

Edel wird es mit den Belugalinsen. Schwarz glänzend erinnern sie an Kaviar, daher ihr Name. Beim Kochen zerfallen sie nicht und setzen in Beilagen, Eintöpfen und Salaten feine Akzente.

Neu dazugekommen ist 2026 Buchweizen – ein glutenfreies Pseudogetreide, das sich als Keimling, für Pfannkuchen, als Beilage, als Porridge und als Bratling verwenden lässt. Alle drei Sorten gibt es jetzt auch zusammen in einer Box, Rezepte inklusive.

Bio ist der Hof seit fünfunddreißig Jahren. Durch die neuen Impulse kann die Landwirtschaft im Nebenerwerb erhalten bleiben. Das ist Rita und Sebastian wichtig, weil sie zum Ort gehört und weil sie es gern machen.

Ein paar Dörfer weiter, in **Kotzenbach bei Püchersreuth**, ist aus Hanf eine Marke geworden: **ruhstoff**. **Christiane Hecht** – nicht verwandt, nur namensgleich – leitet das Projekt. Matratzenauflagen, Kissentopper und Haustierbetten aus regional angebautem Bio-Nutzhanf, für Menschen und ihre vierbeinigen Begleiter. Besser schlafen, neue Kraft schöpfen, erholt in den Tag starten – das ist der Gedanke dahinter. Was im ersten Moment irritiert, ist hier ganz unaufgeregt: Hanf, nicht für den Rausch, sondern für die Ruhe.

Hinter der Marke steht die ZweiZehn GmbH & Co. KG, die landwirtschaftliche Erfahrung mit eigener Verarbeitungstechnik verbindet. Denn der Anbau allein entscheidet nicht über die Qualität. Wer Hanf erntet, steht sofort vor der Frage, wie er ihn trocknet, ohne dass verloren geht, was die Pflanze ausmacht – vor allem die Terpene, die ihr den typischen Duft geben. Die Antwort ist ein eigenes, patentiertes Trocknungsverfahren. Inzwischen wandert auch Arnika durch die Anlage, und mit jeder Pflanze zeigt sich, was diese Technik noch kann.

Warum sollten die Eigenschaften von Hanf nur gewerblichen Weiterverarbeitern vorbehalten bleiben? Aus dieser Frage ist ruhstoff entstanden. Schon Hildegard von Bingen kannte den Hanf, und für Christiane Hecht ist er weit mehr als ein landwirtschaftlicher Rohstoff. Sie will seine Pflanzenbestandteile und Aromen dorthin bringen, wo Mensch und Tier zur Ruhe kommen.

Hanf, Schafwolle und gute Verarbeitung: ruhstoff.

Wie man sich bettet, so liegt man. In den Auflagen ist der Hanf in Schafwollvlies eingebettet. Die Körperwärme löst die Aromen, die man im Schlaf einatmet. Viele Kundinnen und Kunden erzählen von ruhigeren Nächten, und das bestärkt sie, weiterzumachen. Inzwischen gibt es die Produkte auch im eigenen Onlineshop. Die Möglichkeiten der Hanfpflanze, da ist sie sicher, sind noch lange nicht ausgeschöpft.

Noch mehr gewollt

Mit der Wolle spinnt sich ein neuer Faden. Schafwolle ist heute fast nichts mehr wert. Es ist billiger, sie aus Neuseeland einzufliegen, als sie hier zu verarbeiten. Dabei ist sie ein so feines Material: Sie wärmt, nimmt Feuchtigkeit auf und lässt sich zu Dünger, Dämmung und Kleidung verarbeiten. **Martin Wittmann** aus **Wernersreuth, Neusorg,** hat sich deshalb die Mühe gemacht. Gesammelt, gewaschen, kardiert – und daraus Sitzkissen herstellen lassen. Sie heißen „**gewollt.**“. Für diese erste Auflage hat er auch die Wolle befreundeter Schäfer verwendet. Geschoren und gesammelt wird weiter. Mindestens ein Jahr braucht es noch, bis genug für das nächste Produkt beisammen ist. Vielleicht Strickwolle, vielleicht Loden.

Von den Schafen zu den Lamas sind es wieder nur ein paar Dörfer. In **Terschnitz** schert **Jutta Fischer** ihre Lamas von Hand. Lamawolle wärmt bei geringem Gewicht und enthält kein Lanolin. Sie eignet sich deshalb auch für Menschen, die auf Schafwolle empfindlich reagieren. Die Schur wird kardiert und zu Wollgarn versponnen: Juttas Schwester strickt daraus Stirnbänder und Mützen. Es gibt sie direkt in **Lucianos Welt**, bei Stella Siller im FeinKöstlich in Waldsassen. Die Wolle ist dabei fast ein Nebenprodukt. Denn eigentlich arbeitet Jutta Fischer mit den Tieren und mit Menschen, als Fachkraft für tiergestützte Interventionen, ADHS-Pädagogin und Life Coach. „Wenn du da bist, sind die Pferde anders“ – diesen Satz hat sie als Jugendliche beim Reiten gehört, bei den Lamas hörte sie ihn Jahre später wieder.

Lamas sind intelligent, freundlich und neugierig. Sie wahren von sich aus einen natürlichen Abstand. Für ihre Arbeit ist das der Kern. Wer lernt, sich einem Lama zu nähern, übt Wahrnehmung, Geduld und Konzentration – und erlebt, dass das eigene Verhalten etwas bewirkt. Ein Tier aus den Anden, dem es in der Oberpfalz gefällt und das hier Menschen ein Stück weiterbringt. *(mehr auf S. 4)*

Zurück zur Schafwolle: Sie kommt auch bei **Ernst Most** zum Einsatz. Seit 1992 fertigt er **mudis-Naturkissen** in liebevoller Handarbeit, jahrzehntelang in Zwiesel, jetzt mit neuer Heimat in **Friedenfels und Rehau**.

Zum Kissenmacher wurde er auf Umwegen. Ernst Most war Logistikoffizier, hat große Unternehmen aufgebaut und ist bis heute in der Logistik tätig – neben den eigenen Kissen übernimmt er auch den Versand für andere Betriebe. Man könnte also sagen: Er weiß, wie Dinge von A nach B kommen, und auch sehr genau, was dazwischen hineingehört.

Dinkel und Kristallsalze als Füllung in mudis Naturkissen.

Denn das eigentliche Handwerk liegt in der Füllung. Schafschurwolle wärmt im Winter und reguliert im Sommer. Zirbenholz duftet nach Bergwald und entspannt. Hirseschalen mit Lavendel besänftigen nicht nur Kinder. Dazu kommen Kristallsalz, feine Kräutermischungen und alle Kombinationen, die sich daraus ergeben. Jedes Kissen bekommt die Füllung, die sein Mensch braucht, und passt sich dem Körper an. Alles ist in hundert Prozent Bio-Qualität, zertifiziert über die gesamte textile Kette, ohne Chemie und künstliche Stoffe. Für Allergiker ist das kein Werbeversprechen, sondern der Grund, warum sie überhaupt kaufen.

Das Sortiment ist über die Jahre gewachsen und reicht weit über das Kopfkissen hinaus: Matratzenauflagen und Bezüge, Stillkissen und Nackenhörnchen, Wickelauflagen und Babynester, Puck- und Krabbeldecken, Wärme- und Kältekissen, Duft- und Meditationskissen, Tierkissen, Pferdedecken. Und wenn die Füllung nach Jahren müde wird, gibt es Nachfüllpackungen – man wirft das Kissen nicht weg, man füllt es nach. Auch Dinkelspelz kommt hinein, der leise raschelt und beruhigt. Spelz ist das, was beim Schälen des Dinkels übrig bleibt, und hier liegt er unterm Kopf. Verfeinern, verbessern, weiterentwickeln, das ist Ernst Musts Antrieb. Gut ruhen, gut atmen, gut schlafen und fit sein für den Tag. Ein Vergnügen, jede Nacht aufs Neue.

In der Erde

Das eine wächst aus der Erde, die anderen gestalten sie um und schaffen damit erst Raum für Vielfalt. Auf den Wilden Weiden in der Waldnaabaue grasen Wasserbüffel und Rotes Höhenvieh. Sie halten das Gras kurz, treten Senken aus, in denen das Wasser stehen bleibt, und lassen offene Stellen zurück, wo vorher nur Dickicht war. Selbst der Naturfilmer Jan Haft, der sonst auf der ganzen Welt unterwegs ist, hat die Büffel hier filmen lassen und im Landtag von dieser Natur und ihrer Struktur geschwärmt.

Gehalten werden die Tiere von **Josef Schmidt**, der schon seit Jahren Flächen an der **Grenzmühle** und am Grenzbach beweidet. Wer mit ihm über die Weide geht, bekommt irgendwann einen Kuhfladen gezeigt, und das mit Begeisterung. Erst ist er frisch und von Insekten umschwärmt, dann angetrocknet und von Getier durchzogen, schließlich bewachsen mit Kräutern und Gräsern, bis er wieder eingeebnet in der Wiese liegt. Ein ganzer Kreislauf auf einer Handbreit Boden.

Was Tiere fressen und wie sie leben, schmeckt man – und man spürt es. In der Ausbildung zum Fleischsommelier gehört es dazu, an der Struktur des Fleisches zu erkennen, womit ein Tier gefüttert wurde. Unter den Eichen wächst der beste Schinken, sagt man, und das ist kein leeres Sprichwort, sondern überlieferte Wahrheit. Auf den Weiden in den Auen gilt dasselbe für die Rinder: Sie leben, wie Rinder leben sollen, und das Fleisch kommt direkt aus der Region.

Was die Erde noch hält

Fritz Steinhilber holt aus der Erde nicht nur Gemüse, sondern auch Baumaterial. Er bewirtschaftet die **Uchamühle bei Moosbach** biologisch und baut hier Gemüse und Obst an. Als er mit seiner Frau damit anfing, war Bio noch kein Etikett, sondern eine Überzeugung gegen den Strom. Heute führt er den Hof mit seiner Tochter **Jutta**.
In der Tallage nährt der Tau die Pflanzen, Bewässerung braucht es selten. Tomaten und Salate werden hier nicht gehätschelt, sondern dazu erzogen, sich um sich selbst zu kümmern. Das Sortiment findet man auf den Märkten in Waldmünchen, Weiden, Nabburg, Wernberg, Schwarzenfeld und Vohenstrauß, wo die Steinhilbers eine Institution sind. Es kommt auch als Abokiste nach Hause, und im typisch gelben Bus an zahlreiche Schulen und Kindergärten. Seit 2026 gibt es einen eigenen Hofladen, und darüber kann man in neuen Ferienwohnungen übernachten.

Fritz Steinhilber von der Uchamühle bei Moosbach

Gebaut ist er aus dem, was Generationen lang an den Feldrand getragen wurde: aus Feldsteinen. Dazu kommen eine Stampflehmwand mit Lehm aus der eigenen Grube und Holz aus dem eigenen Wald. Das ist regionales Bauen – und ihre Überzeugung. *(mehr auf S. 15)*

Derselbe Gedanke steckt im **Naturdorf Bärnau**: regionale Materialien, das Gute und Vorhandene einer Region nutzen. Der Granit kommt aus Flossenbürg, das Holz aus dem Bärnauer Stadtwald, der Lehmputz aus der Umgebung. In den Wänden stecken Hanfschäben mit Kalk vermengt – die holzigen Stängelreste, die bei der Fasergewinnung übrig bleiben. So schließen sich regionale Kreisläufe: Genutzt und in Wert gesetzt wird, was da ist. *(mehr auf S. 12/13)*

Was bleibt

Was diese Höfe und Betriebe verbindet, ist nicht das Material. Es ist der Blick. Sie schauen, was vor der Haustür wächst, weidet und liegt – und fragen nicht nur, was traditionell hierhergehört, sondern was hier gut werden kann.

Auffällig ist dabei, wie oft es um das geht, was nebenbei anfällt. Die Hanfschäbe ist ein Nebenprodukt der Fasergewinnung und steckt heute in der Wand. Die Schafwolle kostet fast nichts und wird zum Sitzkissen. Der Dinkelspelz wird zur Kissenfüllung. Die Feldsteine wurden weggetragen und sind jetzt ein Hofladen. Wer genau hinschaut, findet hier eine ganze Wirtschaft, die aus dem entsteht, was andere übrig lassen.

Der Boden, dem man so lange nur Steine und Erdäpfel zutraute, trägt weit mehr als gedacht – sobald jemand bereit ist, ihm etwas zuzutrauen.

Dinkel mit Salz mudis; Fritz Steinhilber HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK

Hecht in Buchweizen: Daniel Delang; Christiane Hecht mit ruhstoff: ruhstoff / BEWEGTERBLICK

Das Leben an der Grenze

Vom Räumlichen und Menschlichen – und davon, was passiert.

Alfred Wolf, der Wolf aus Bärnau, war Grenzgänger durch und durch. In den tschechischen Wäldern kannte er die besten Plätze, vom Steinpilz bis zum Eierschwammerl. Auf der Landkarte wohnte er am Rand, in seinen Gedanken nie. Was er angestoßen hat, steht heute in Bärnau – und reicht bis nach Tachov.

Konzert von Hannes Ringlstetter zu unserem „Markt der Macher“ zu Gast im Geschichtspark Bärnau-Tachov, 2021

„Er ist a Schwammerlbraihfetischist … Alfred, Alfred … heid gibts an Schwammerldatschi, Alfred, Alfred ist auf Schwammerljagd … weil er die Schwammerl gern mag.“

Von den Schwammerln singt das Lied „Alfred“, das die Band „Die Widersacher aller Liedermacher“ über ihn geschrieben hat. Leadsänger ist Matze Wolf, Alfreds Sohn. Es geht aber nicht um die Pilze. Es geht um das, was Grenze für Alfred bedeutete: nicht Trennung, sondern die Stelle, an der sich zwei Nachbarn berühren. Nicht wegdenken und vergessen, sondern Brücken bauen, miteinander feiern, Freundschaft leben.

Der gemeinsame Nenner

Mit den Kollegen aus Tschechien hat er überlegt, woran man anknüpfen könnte. Dass er mit ihnen in ihrer Sprache reden konnte, war dabei von Vorteil. Tschechisch hatte er als Polizist im Dienst gelernt, seinem Beruf vor dem hundertprozentigen Einsatz für die Heimat. Den gemeinsamen Nenner fanden sie im Mittelalter, auf der Goldenen Straße. Die Handelsroute Karls IV. verband Nürnberg und Prag und brauchte Lager, Schmieden, Wirtshäuser und Unterkünfte. Davon lebte Bärnau. Eine Grenze, wie man sie später kannte, gab es damals nicht: dieselben Wege, dieselben Waren, dieselben Geschichten.

Seit 2006 trägt der Verein „Via Carolina – Goldene Straße“ diesen Gedanken. Was mit der Vermittlung von Geschichte begann, ist zu einem Standort mit zweisprachigem Personal, einem gewachsenen Netzwerk und eigener Kompetenz in Bildung, Regionalentwicklung und Tourismus geworden.

Sein größtes Baby

Das Herzstück ist der Geschichtspark Bärnau-Tachov. Fünfundzwanzig Gebäude zeigen dort die Baugeschichte des Mittelalters, und keines davon ist Kulisse. Aus Grabungen weiß man, welche Häuser es gab und woraus sie waren. Wie sie gebaut wurden, steht nirgends geschrieben. Also probiert man es, scheitert, macht nach, probiert wieder. In Skandinavien und England ist diese experimentelle Archäologie längst etabliert. In Deutschland soll sie über Kooperationen mit Universitäten stärker verankert werden, sagt Professor Rainer Schreg von der Universität Bamberg. Die Häuser werden bewohnt und bespielt, Geschichte ist hier Alltag: was die Leute gegessen, getragen und gebaut haben. Alte Handwerke wie Kalkbrennen, Köhlern und das Wandergesellenwesen werden nicht in Vitrinen gezeigt, sondern ausgeübt.

Warum ausgerechnet das Mittelalter? Weil es die Zeit war, in der beide Seiten eins waren. In Bärnau, lange am Rand und an der Grenze, sollte ein Ort der Nachbarschaft entstehen, und dafür brauchte es eine Geschichte, die beiden gehört.

Gleich daneben liegt die Dauerbaustelle. Sie ist darauf angelegt, nie fertig zu werden. Gerade entsteht Stück für Stück eine Reisestation Karls IV., doch das Ziel ist nicht das Gebäude, sondern das Wie: unter welchen Bedingungen gebaut wurde, mit welchen Werkzeugen, mit welchen Rezepturen, und was davon heute noch taugt. Viele Handwerkerinnen und Handwerker haben hier gearbeitet und ihr Wissen eingebracht. Was sie herausgefunden haben, ist nicht verloren gegangen. Die Bauhütte, ein Zusammenschluss von Handwerkern, hat es gesammelt, weiterentwickelt und später ins Naturdorf getragen. Die ersten Häuser im Park sind inzwischen so alt, dass sich an ihnen zeigt, wie lange so etwas hält und wie man es instand setzt, wird hier erprobt werden. Für Hochschulen, Handwerk und Nachwuchs ist das ein Forschungsfeld, wie es kaum ein zweites gibt: ein Ort, an dem aus Theorie Erfahrung wird. Gebaut wird hier nicht, um ein Gebäude zu haben, sondern um Wissen, Erkenntnis und Gemeinschaft zu gewinnen, über die Grenze hinweg.

Um den Park herum ist noch viel mehr gewachsen: ein Archaeocentrum, Naturvermittlung am Grünen Band, ein Mittelalterzeltplatz, ein Wohnmobilstellplatz, ein Eventareal, Feste und Begegnungen mit den Nachbarn. Jedes davon war ein eigener Antrag, ein eigener Kampf, ein eigener Stapel Papier. Mehrere Minister hat Alfred an den Rand der Landkarte geholt und ihnen vorgeführt, was er sich vorstellen konnte. Sein Vorstellungsvermögen kannte keine Grenze. Wie viel Arbeit an einer Idee hängt, merkt man meist erst, wenn sie da ist, und dann sind es viele, die sie schultern.

Heute leitet Václav Vrbík den Komplex rund um den Geschichtspark. Der tschechische Geschäftsführer ist inzwischen auch Vorstand des Vereins und setzt viel Eifer daran, diese Vielfalt lebendig zu halten und in die Zukunft zu führen. Wie viel Alfreds Wirken über die Grenze hinweg bedeutet hat, war bei seiner Beerdigung zu sehen. Viele Tschechinnen und Tschechen waren gekommen, um ihm die letzte Ehre zu erweisen.

Ein Haus voller Leben

Mitten in Bärnau, direkt am Marktplatz, steht das Ackerbürgerhaus. Im Volksmund heißt es Zintlhaus. Es ist eines der ursprünglichsten Häuser der Stadt, mit einer Geschichte bis ins späte Mittelalter, einem Keller auf drei Ebenen und Türen und Beschlägen aus der Zeit um 1700. Über dreißig Jahre stand es leer. Mehrere Anläufe, dem Denkmal eine neue Nutzung zu geben, blieben zunächst ohne Erfolg.

Alfred hat bei der Einweihung erzählt, wie es angefangen hat. Wie der Verein den Antrag schrieb, wie gefragt wurde, wie das denn gehen soll, und wie er erzählt hat, was in Bärnau schon alles gelungen ist. Er hat es noch einmal erzählt, wieder wurde gefragt, und wieder hat er erzählt – bis die Stadt mit an Bord war. Damit fing die eigentliche Arbeit an. Die haben viele gemacht.

links: Václav Vrbík, Geschäftsführer des Geschichtsparks. | oben: Das Ackerbürgerhaus am Marktplatz, im Volksmund Zintlhaus. | unten: der Geschichtspark, das Vermächtnis von Alfred Wolf. | Fachwerk, Hanfkalk, Lehmputz: Im Naturdorf durfte der Handwerker Handwerker bleiben. | Im Geschichtspark werden die Häuser bewohnt und bespielt.

Markt der Macher: HU NordOberpfalz produced by Cornelia Müller; Václav Vrbík: HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBILDER; Ackerbürgerhaus: Ackerbürgerhaus Geschichtspark: Geschichtspark

Es waren Bürgerinnen und Bürger, die sich das Haus zurückgeholt haben, finanziert unter anderem über Genussrechte. Vor der Sanierung stand eine Machbarkeitsstudie, und das Haus gab dabei mehr preis als nur Zahlen. Auch eine archäologische Begleitung brauchte es. Bei der Freilegung der Fundamente kam ein abgedeckter Keramikkrug zum Vorschein, vermutlich eine Nachgeburtsbestattung. Nach altem Brauch wurde die Nachgeburt im Haus vergraben, damit das Kind mit dem Ort verbunden blieb. Neben dem Treppenaufgang öffnete man einen zugemauerten, mit Schutt gefüllten Raum. Darin lag die frühere Rußkuchl, die offene Rauchküche, in der über Jahrhunderte gekocht und geräuchert wurde. Dazu kamen dann viele Stunden Schweiß und manche Nacht, in der man sich über das eine oder andere den Kopf zerbrach. „Bei uns ist natürlich alles wertig gebaut“, sagt Christian Schedl vom Verein, „der Weg dorthin war ab und zu herausfordernd.“

Seit 2026 ist eröffnet, und wer heute durchs Haus geht, findet auf jeder Ebene etwas anderes. Im Erdgeschoss wird gebraut und getrunken. Die Mitmachbrauerei und die Kretsch’n liegen Tür an Tür, geöffnet ist jedes erste Wochenende im Monat *(mehr bei Hopfen & Malz, S. 2/3)*. Im Obergeschoss wird gemeinsam gearbeitet, im Coworking. Unterm Dach liegt die Kultur- und Veranstaltungsebene, auf der gespielt, gelesen und gefeiert wird. Dazwischen zeigt das Museum Funde aus dem Haus und alte Gerätschaften aus der Knopfherstellung. Der Keller bleibt, was er immer war. Über seine Ebenen steigt man hinab in die Tiefen Bärnaus.

Im Antrag hieß das „Mitmachhaus“, im Ort sagt man „Kretsch’n“. Betrieben wird alles vom Verein Ackerbürgerhaus e. V., mit großer Gemeinschaft und viel Ehrenamt. Christian Schedl will davon nichts allein beanspruchen: „Das Ackerbürgerhaus bin ja nicht ich, sondern eine große Gemeinschaft.“ Was es in der Region braucht, weiß er auch: mehr Antreiber, die einfach mal anpacken, statt sich von „das klappt doch eh nicht“ entmutigen zu lassen. Hier hat es geklappt.

Vier Häuser, 20 Kilometer

Auch das Naturdorf neben dem Geschichtspark ist aus der Dauerbaustelle gewachsen. Geplant waren Übernachtungsplätze, gedacht als Tiny-House-Dorf. Mit dem Wissen der Bauhütte und im Austausch mit Wandergesellen wurde etwas anderes daraus: Häuser in historischer Bauweise aus regionalem Material, mit einem Wohnkomfort, der heutigen Ansprüchen standhält. Die Ideen kamen von Armin Troppmann, Arthur Duttenhöfer, Michael Winkler und Andreas Mann. Gebaut haben zum großen Teil das eigene Personal und Wandergesellen.

Vier Häuser stehen heute dort. Spannender als die Grundrisse ist, was in den Wänden steckt. Die Fundamente sind zementfrei aus Kalk gestampft, nach römischem Vorbild, darauf Bruchstein aus Flossenbürger Granit. Darüber kommen Fachwerk aus Lärche und Fichte, Hanfkalk nach eigener Rezeptur, Lehmputz und Schafwolle im Dach. Es gibt keine Folien und keine Plattenwerkstoffe, und trotzdem erfüllt die Dämmung das Gebäudeenergiegesetz. Fast alles stammt aus zwanzig Kilometern Umkreis, dazu Glas von Lamberts und Lehmplatten von Hart. Die Hanfschäben darin sind ein Nebenprodukt der Fasergewinnung, anderswo werden sie entsorgt *(mehr auf S. 10/11)*.

Der eigentliche Wert liegt im Wissen, das beim Bauen entstanden ist. Wie man Hanfkalk mischt, wie Kalkfundamente tragen, wie sich ein Haus ohne Industrieprodukte dämmen lässt, ist heute erprobt und dokumentiert. Jedes der vier Häuser ist ein Experimentalhaus und zugleich ein Werkstück. Auf vielen Baustellen ist der Handwerker heute die kleinere Maschine. Er setzt ein, was vorgefertigt kommt, und erledigt nur noch die Arbeiten, die eine Maschine schwer umsetzen kann. Hier durfte der Handwerker Handwerker bleiben. Viele Wandergesellen haben hier ihr Handwerk ausüben und ein Werk errichten können, mit Oberflächen, deren Wertigkeit sich maschinell kaum nachahmen lässt. Handwerk braucht Nachwuchs. Nachwuchs braucht Häuser, die ein Werkstück werden dürfen. Gebaut wurde, um zu zeigen, dass das, was immer funktioniert hat, auch heute genügt und unseren Ansprüchen gerecht wird. Sollten diese Häuser eines Tages gehen, bliebe fast nur Natur übrig.

Vom Piloten

Mit derselben Hartnäckigkeit, mit der er von seinen eigenen Projekten erzählte, hat Alfred für die Projekte anderer gekämpft: etwa für Marco Knotts Magisches Schlosstheater *(S. 22/23)*, für den Mitterhof *(S. 7)*, für Marco Härtls Kommunikationsunternehmen in einem denkmalgeschützten ehemaligen Pfarrhof *(S. 8)*, für die Bühnen und Feste der Stadt, allen voran das Marktspectaculum, für HeimatUnternehmen: Zusammen mit Felix Schmidl aus der Bayerischen Rhön war er Pionier für dieses Projekt.

& was bleibt

Jedes dieser Projekte hatte Hürden. Jedes brauchte viele Hände, viele Worte und einen langen Atem. Oft war es an der Grenze: an der Grenze des Vorstellbaren, an der Grenze des Machbaren und an der tschechischen. Alfred Wolf hat angestoßen, mit Überzeugung, Tatendrang und, wenn es sein musste, mit Überredungskunst. Andere haben weitergetragen, ausgearbeitet und durchgehalten. Ihnen gehört, was jetzt steht.

Das Ackerbürgerhaus hat seinen Verein, und der belebt es. Der Geschichtspark hat einen Vorstand, der sich mit ganzer Kraft für ihn einsetzt. Die Häuser des Naturdorfs zeigen, wie man heute auch bauen kann. Die Zusammenarbeit über die Grenze wird gelebt. Wer das erleben will, fährt nach Bärnau: auf ein Bier in die Kretsch’n, auf einen Rundgang durchs Mittelalter, auf einen Abend ins Schlosstheater.

All das gibt es, weil einer es nicht nur gesagt, sondern auch so gehandelt hat: Niad nougebn nait alles.

Das Naturdorf: Nicht nur Ferienwohnungen mit wunderbarem Raumklima, sondern vor allem konsequente Weiterentwicklung aus der Geschichte. Der Bau als handwerkliche Partizipationsstätte.

Andreas Mann, Alfred Wolf: HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBILDER; Naturdorf: Klaus Schicker

Niad nougebn nait alles.

Nachruf für Alfred Wolf, verstorben am 6. Mai 2026

Die Nachricht war auf einmal da. Dass der Krebs gekommen war, ja. Aber dass es jetzt den Alfred nimmer gibt – das dauert zu begreifen.

Wenn man an Alfred denkt, dann denkt man an die Projekte. Es wär, als würd er dastehen und sie erzählen. Wie es angfangen hat mit dem Geschichtspark. Mit der Idee, mit dem Archaeocentrum. Mit HeimatUnternehmen. Und und und.

Niad nougebn nait alles.

Die Geschichten kennen wir. Immer wieder hat er sie erzählt, immer wieder von vorn angfangen, damit man's auch nicht vergisst. Genauso wie er von seinen eigenen Projekten erzählt hat, hat er für die Projekte der HeimatUnternehmer gekämpft. Vom Schlosstheater und Ackerbürgerhaus, vom Mitterhof und so vielen mehr.

Niad nougebn nait alles.

Jedem hat er erzählt, wie schei es ist in unserer Nordoberpfalz. Welche besonderen Menschen es hier gibt und welche besonderen Ideen hier vorwärtskommen. Vision und Heimat haben ihn immer angetrieben. Und mit demselben Stolz hat er von seinen Kindern erzählt – vom Musiker, von der Försterin, von der Lehrerin und von seiner Frau, der Andrea.

Niad nougebn nait alles.

„Meine Damen, meine Herren“ – so hat er auf den Vorträgen angfangen. Wie es kam, was es braucht und was es brauchen wird. Immer weitergmacht hat er, auch wenn´s hier und da scho zwickt hat, im Kreuz und in der Schulter. Ruhe in Frieden – das passt einfach niad. Geruht hat er im Leben nicht, warum denn jetzt damit anfangen?

Bald wissen oben im Himmel bestimmt alle scho, wie schei es bei uns ist – und vor allem in Bärnau im Geschichtspark, in der NordOberpfalz. Jedem wird er die Geschichten erzählen und schwärmen. Da dürfen denen auch mal die Ohren klingen, bei seinen passionierten Vorträgen. Auf deinen Weg wünschen wir dir as Beste. Hoffentlich gibt´s für dich a im Himmel a paar Himmelsschwammerl – des war ja dein Ding, deine Ruhe.

Niad nougebn nait alles.

Hat er immer gesagt – und jeder für sich wird´s a machen müssen. In diesem Sinne, im Namen aller HeimatUnternehmer: Danke für deinen Einsatz. Bleib, wie du bist. Gib niad nou. Egal wou du bist.

Alfred, Servus.

Das Vokabelheft

Eine Kurzgeschichte zur Sprache der NordOberpfalz *oder* Eine Annäherung an das, was uns ausmacht

Auch wenn der Turmbau zu Babel mit KI und Live-Übersetzung seine Wirkung verloren zu haben scheint, gibt es sie noch, die Sprachen. Wie man spricht, wie man die Worte ausspricht, hat einen Klang und eine Logik – und mit dieser Logik lernt man Land und Leute kennen. Den Franzosen mit seinem Näseln, das Temperament der Spanier, die Ruhe der Skandinavier. Uns Oberpfälzern sagt man nach, dass wir bellen. Hou, wou, dou. Aber: Was macht unsere Sprache wirklich aus? Und was sagt sie über uns?

Bodschambal
– Nachttopf

Hamperer
– „I brachad oin."
Sandra Stengel-Rewitzer

Daiat, Blaid
– dumm, blöd, gibt es halt auch.
Christina Baumer

Äiermal
– Hin und wieder.
Renate und David Pressler

Doudadiadada
– Füllwort
Matthias Frank

Grantler
– einer, der grantelt.
Tanja Wild

Schneierlhans
– die Motorsense.
Stefanie Moises

niad
– nicht

Des mou gai – das muss gehen.
Thomas Völkl

Gselchts
– Geräuchertes.
Lino Molter

rocheln
– geizen, aus Neid und Geiz knausern. Stephan Müller

Huschala
– es wird frisch.
Franziska Glaser

Hiascht
– Herbst, die schönste Jahreszeit. Kurt Hillinger

Guggern
– Tüte.
Christine Kohl

fei
– Verstärkung, gibt einem Satz Nachdruck.

Kouh
– Kuh.
Michaela Weigl

Noigerl
– der Rest im Glas
Wolfgang Horn

Olek
– „o, leck!", Ausruf der Überraschung – Marco Knott

Bawerlatschn – etwas Wackeliges, nicht ordentlich Gebautes
– Chris Schedl

Graffl
– Gerümpel

Michard – jemand, den man einfach gern haben muss
– Hubert Schicker

Die Neue ist im Frühjahr gekommen. Hat den alten Kramer gekauft. Der stand seit Jahren leer. Am ersten Tag ist sie durchs Dorf gegangen und hat jeden gegrüßt. Zurück kam: nichts. Ein Nicken vom Meier. Ein Blick aus dem Fenster bei der Glaser. Der Hans hat gar nicht hergeschaut, der schaut nie, der ist unser ***Grantler.*** Das ist keine Beleidigung, das ist eine Funktion.

Nach drei Wochen hat sie angefangen mitzuschreiben. Ein Heft, kariert, klein genug für die Jackentasche. Jedes Wort, das sie nicht verstanden hat, kam hinein. So, wie sie es gehört hat. Wie man es schreibt, weiß hier ohnehin keiner.

Nach einem Monat stand drin: ***Grafft. Hamperer. Bodschambal. Daiat. Blaid. Dadirrn. Äiermal. Doudadiadada.***

Den Meier hat sie gefragt, was ***Grafft*** heißt. Der hat lang überlegt. Dann hat er auf seine Scheune gezeigt. „Des."

„Und ***Doudadiadada***?"

„Sagt man."

Sie hat es aufgeschrieben. Doudadiadada: sagt man.

Im Mai hat sie den Platz am Weiher gefunden. Der Weg dorthin ist ein einziger ***Wurzelstolperer***, und wer ihn zum ersten Mal geht, geht ihn langsam. Früher standen dort ein Bankerl und eine Feuerstelle, dann ist der Verein eingeschlafen, und seitdem haben sie dort hin und wieder ***gesantelt***. Zugewachsen mit Brombeeren ist er, der Weiher. „Aber schön ist es hier, machen sollte man da was", denkt sie sich.

Sie hat den Karsten auf der Straße getroffen und gesagt: „Ich krieg das allein nicht weg. Hilfst du mir?"

Jetzt kommt der Teil, den von außen keiner versteht.

Der Karsten hat nichts gesagt und ist heimgegangen. Am nächsten Morgen um sieben stand er mit dem ***Schneierlhans,*** seiner Motorsense, vor ihrem Zaun. Um halb acht kam der Zeitler mit dem Anhänger. Um neun die Kohl mit Kaffee und einer Thermoskanne.

Sie hatte einmal gefragt. Einmal.

Als die Brombeeren weg waren und man zum ersten Mal wieder das Wasser sah, ist der Meier stehengeblieben und hat gesagt: „***Olek***."

Sie hat ins Heft geschaut und gefragt, wie sich das schreibt und was er meint.

„Woaß i niad. Heißt: ich bin überrascht."

Das Wasser lag ganz ruhig da. Sie hat es notiert und sich gedacht, dass man für Staunen selten so wenige Buchstaben braucht.

Das erste Bankerl haben sie am Samstag hingestellt, ohne Fundament. Alle haben sich draufgesetzt, da hat der Boden nachgegeben.

„***Herrgottsakrafix***", hat der Schmidt gesagt.

„War a bissl a ***Bawerlatschn***", hat der Hans gesagt. Das war das erste Mal, dass er etwas gesagt hat, was ***niad*** nötig war.

Ins Heft: ***Bawerlatschn***: wenn's wackelt.

Am Wochenende drauf haben sie Beton geholt. ***„Des mou gai"***, hat der Völkl gesagt, und dann ist es gegangen.

Was danach alles ankam, hat niemand bestellt.

Der Steinhilber hat Pflastersteine gebracht, die er noch hatte. Die Hasenfürter hat Blumenzwiebeln gesetzt, ohne zu fragen, wo sie hinsollen. Der Hammerbeck hat Semmeln vorbeigebracht. Der Wolf hat immer wieder gesagt: ***„Niad nougebn nait alles!"*** Der Reger sagt dasselbe: ***„Niad nougebn nait alles!"*** Vom Frank kam ***Gselchts*** und ***Leberkas***, und eine Rechnung hat nie jemand gesehen. ***„Des kraign ma scho."***

Einer hat sich rausgehalten. Der mit dem großen Traktor, der auch für hundert Meter eine Quittung schreibt. Der ***rochelt***, hat der Stephan gesagt. Mehr war zu dem Thema ***niad*** zu sagen.

Die Bank steht. Zwei sogar, weil Beton übrig war.

Bei der Einweihung hat der Meier eine Rede gehalten. Sie bestand aus einem Wort. „***Mitanand.***" Dann hat er sich gesetzt.

Die Neue hat sich bedankt. Bei allen, einzeln, mit Namen.

Und alle haben gesagt: „***Basst scho.***"

Auch das steht im Heft. Darunter, in Klammern: heißt nein, meint gern geschehen.

Es wurde kalt, und jeder hatte noch ein ***Noigerl*** vom Zoigl im Krug, das keiner mehr wollte und keiner stehenlassen mochte. Die Wagner hat sich die Jacke zugemacht und gesagt: „***Huschala***. ***Hiascht*** is."

Sie haben alles zusammengepackt, in ***Guggern,*** und gleich alles aufgeräumt.

Die Neue hat gesagt, sie habe jetzt zweiundvierzig Wörter im Heft und wisse bei achtunddreißig immer noch nicht, was sie genau bedeuten.

„***Basst scho***", hat der Schicker gesagt. Und dann, weil er schon dabei war: „Sie san scho a ***Micharde***. ***Habedere.***"

Das hat sie nachgefragt. Dreimal, bei drei Leuten. Sie hat drei Schreibweisen bekommen und dieselbe Bedeutung: jemand, den man einfach gern haben muss.

Das steht jetzt auf der letzten Seite. Als einziges Wort ohne Fragezeichen.

Wenn man das alles nebeneinanderlegt, sieht es nicht nach Bellen aus. Wir reden nicht viel. Wir schauen erst einmal. Wer nur redet, kommt hier nicht weit. Aber wer fragt, der kriegt. Es sieht nach einer Sprache aus, die Nachdruck kann und Zuneigung, die einen Namen für die Motorsense hat und einen für den Rest im Glas, und die für Dankbarkeit zwei Silben braucht, mehr wäre beinahe unangenehm. Über die Schreibweise ist man sich nicht immer einig. Über die Bedeutung schon. Wir sind Leute, die zuerst Servus sagen und dann schauen, was kommt. Wenn's passt, dann passt's fei.

Das Bankerl

Mentalität, Selbstwirksamkeit & Machen

Am Ende der Geschichte „Das Vokabelheft", die unsere liebsten Wörter im Dialekt versammelt, steht ein Bankerl. Im Landkreis Neustadt an der Waldnaab stehen inzwischen rund dreihundert davon. Die Idee hatte Landrat Andreas Meier, und er hat sie aus Kinderzeiten mitgebracht: das Bankerl vor dem Haus der Großeltern in Neuhaus. Dort kam man am Feierabend zusammen. Telefon gab es nur eines in der Siedlung, wer Neues erfahren wollte, musste Platz nehmen. Mit dem Braurecht hatten die Leute Bier, der Haustrunk wurde herausgeholt, und mit dem Gebetläuten ging es heim. Ist es kitschig, sich darauf zu besinnen? Oder ein guter Ausgangspunkt, um Gemeinschaft zu stiften?

Platz genommen: Mit dem Hutzabankerl hat Landrat Andreas Meier die Idee aus Kinderzeiten in den Landkreis getragen. vorne v. links: Pfarrer Udo Klösel, Landrat Andreas Meier, Armin Bulenda, 1. BGM Markt Moosbach; hinten v. links: Helmut Meindl, 2. BGM Markt Moosbach, LEADER-Managerin Linda Weismeier, Barbara Mädl, SG-Leiterin Wirtschaftsförderung LRA NEW, Thomas Kleber, Ortssprecher Heumaden.

Platz gefunden

Aus der Idee ist eine Aktion für den ganzen Landkreis geworden, über LEADER beantragt. Plötzlich war ein Bankerl für vierzig Euro zu haben statt für vierhundert. Die Hutzabankerl, benannt nach dem Hutzern, dem abendlichen Beisammensitzen, baut die Regenbogenfabrik in Irchenrieth aus heimischem Holz. Der eine hat sein Bankerl in den Garten gestellt, die andere mitten in den Ort, 300 wurden aufgestellt. Auf öffentlichem Grund hat mal die Feuerwehr gepflastert und aufgestellt, mal die Gemeinde. Inzwischen stehen sie überall, und ja: Die Leute sitzen. Gemeinsam.

Platz nehmen darauf auch die positiv Verrückten, wie der Landrat sie nennt. Menschen, die ihr Ding machen und so vertieft und so verliebt sind in das, was sie antreibt, dass sie auch Hürden meistern. Nerds auf ihrem Gebiet, die einem selbst wieder die Augen öffnen. HeimatUnternehmer eben.

Holz, Lehm und Stein

Zwei positiv Verrückte sind auf der Uchamühle am Schaffen: Was Fritz Steinhilber auf seinen Feldern anbaut und wie die Feldsteine vom Ackerrand zur Mauer wurden, erzählt „Aus Natur gemacht" *(mehr auf S. 10/11)*. Hier geht es um das, was daraus gebaut ist.

Jetzt gibt es einen Hofladen. Der ist nur ein kleiner Teil des Neuen. Steinhilbers haben alte Tugenden aufleben lassen: Das Hanggeschoss ist mit den Feldsteinen gemauert, die Generationen lang an den Rand getragen wurden. In der Mitte steht eine massive Stampflehmwand, mit Lehm aus der eigenen Grube. Obergeschoss und Dachgeschoss sind aus Lehmsteinen. Das Holz für den Bau stammt aus dem eigenen Wald, die Schafwolle aus der Region, der Lehm für den Putz wieder aus der Grube. Drei Ferienwohnungen und ein Hofladen zeigen, wie regionale Baustoffe ein besonderes Gefühl erzeugen. Wer hereinkommt, riecht Lehm und Holz und spürt die weichen, aber auch groben Kanten. Manch einer hat sich bei der Eröffnung an früher erinnert, als er Konstruktion und Wände sah. Es ist ein wenig rauer als ein Neubau von der Stange. Es ist ehrlich und klug. Die Steinmauer im Hang hält es kühl und gleichmäßig, Lehm nimmt Feuchtigkeit auf und gibt sie wieder ab, die Stampflehmwand speichert Wärme. Bestes Klima für die Lagerung von Obst und Gemüse – Vorratshaltung, wie sie auf den Höfen früher selbstverständlich war. Was damals aus Notwendigkeit so gebaut wurde, ist hier eine bewusste Entscheidung. Die Steine, die beim Klauben vom Acker getragen wurden, liegen jetzt dort, wo sie wieder nützen.

Was bei dieser Familie immer wieder begeistert, ist eine Überzeugung, die ihr Kompass ist: Es geht nicht darum, den Kindern das Gleiche zu hinterlassen, das ist das Mindeste. Man liebt ja die nächste Generation, und darum macht man am liebsten etwas Besseres daraus, das man guten Gewissens hinterlassen kann. Mit Werten schaffen, sich trotz viel Arbeit in der Gemeinschaft engagieren und mit Freude beim Tun sein. So einfach.

Fritz verbringt seinen Urlaub bei den HeimatUnternehmern. Jutta sorgt dafür, dass er jährlich zum HeimatUnternehmen-Forum freibekommt.

Hofladen und Ferienwohnungen auf der Uchamühle: Feldstein, Stampflehm und Holz aus dem eigenen Wald.

Hutzabankerl: Claudia Rieß; Holz-Lehm-Feldstein-Bau: Bio-Steinhilber;

Räume erziehen

Gebaut wird auch in Trabitz, mit Holz und durchaus mächtig. Hinter dem Meierhof steht ein Baumhaus auf Stelzen. Spricht man mit Stephan Müller vom LearningCampus darüber, geht es kaum um das fertige Gebäude. Es geht ums Bauen. Wer mit anpackt, spürt Gemeinschaft und Selbstwirksamkeit: Man merkt, dass man etwas bewirken kann. Kindern etwas zutrauen, darum geht es ihm von Anfang an, in der Kita genauso wie in der Jugendhilfe: mit Hausverstand, Aufgaben, Pflichten und Verantwortung.

In diesem Dorf gibt es wieder eine lebendige Mitte, die mit dem Unternehmen zusammenhängt. Im ehemaligen Raiffeisen-Gebäude wird gearbeitet und geschult. Im Meierhof, den viele nur als Disko und Kneipe kannten, sitzen heute Rathaus und Jugendhilfe unter einem Dach. Die Kirche bleibt Kirche und ist doch Treffpunkt für alle, im Kindergarten gehören Esel zum Alltag. Das Unternehmen trägt Kitas, Waldkindergärten, Ferienfreizeiten und Jugendhilfe in der ganzen Region, mit rund 230 Mitarbeitenden. In Trabitz zeigt sich am deutlichsten, wie Geschäftsführer Stephan Müller denkt: Kinder und Jugendliche gehören nicht an den Rand, sondern in die Mitte.
weiter auf S. 16 >>

Ein nachhaltiger Neubau in Liebenstein. Hier packt ein Unternehmer an, um Eltern mit Kindern einen Ort zum Arbeiten und Wachsen zu bieten – konzipiert und betrieben von LearningCampus.

Kinder in die Mitte

Die Kids sind dort, wo sie hingehören – in der Mitte des Dorfes. Nicht am Ortsrand, nicht hinter einer Hecke, nicht in der ehemaligen Schule drei Kilometer weiter. Mittendrin. Kinder und Jugendliche erzeugen Dynamik, und von einer solchen Dynamik lebt ein Dorf. Beim Maibaumaufstellen, beim Eseldienst, im Alltag.

Stephan Müller, LearningCampus
Gebaut wird gemeinsam, gekocht auch.

In der Pädagogik heißt es, der Raum sei der dritte Erzieher. Im Meierhof kann man sehen, was das bedeutet. Saniert mit Denkmal- und Städtebaufördermitteln und dem Geld der Gemeinde, trennt heute nur eine Glastür das Rathaus von der Jugendhilfe. Es gibt massive Holzböden und hohe Räume, und jede Einheit hat ein eigenes Bad. Auch nach Jahren ist alles intakt. Wer etwas kaputt macht, muss es vor dem Gemeinderat erklären und beim Schreiner im Ort wieder richten lassen. Gute Räume verlangen Verantwortung, und sie bekommen sie. Jugendhilfe heißt auch Inobhutnahme, kurz-, mittel- oder langfristig. Gerade dafür braucht es auf dem Land gute Räume und gute Träger.

Die Kirche, das emotionalste Gebäude im Dorf, ist immer auch eine Mitte. Deswegen war von vornherein klar, dass sie geweiht bleibt, auch wenn Neues einzieht. Heute finden darin Gottesdienste, Trauungen, Konzerte und Kita-Feste statt. Und an der Boulderwand wird geklettert.

Dass sich mehrere ein Gotteshaus teilen, hat in der Oberpfalz sogar Tradition. Über Jahrhunderte zwang das Simultaneum zwei Konfessionen unter ein Dach, mit teils absurden Streitigkeiten, wie Weidens Oberbürgermeister Dr. Benjamin Zeitler weiß. In Trabitz wird lieber in der Entdeckerküche verhandelt, die gerade eingebaut wird. Demokratie am Küchentisch nennen sie das. Vor der Kirche wächst ein Naschdorf mit Kräutern, Beeren und Obst, gepflanzt von Meierhofkids, Kindergartenkindern und dem Hausmeister. Eine Bank steht auch davor.

Ob es am Anfang einen Plan für Trabitz gab? „Nö." Vor acht Jahren war da ein Büro im Raiffeisen-Gebäude. Heute belegt das BaseCamp das ganze Haus, die tägliche Hochzeit von Verrücktheit, Innovation und Effizienz, wie Stephan Müller sagt. Eins kam zum anderen, weil man an die Chancen im Ort geglaubt und sie ergriffen hat. Trifft ein Punk aus dem Osten auf einen Pfarrer aus der Oberpfalz, können Dinge passieren, die es vorher nicht gab.

Was ihn an seiner neuen Heimat bis heute staunen lässt? Preise werden hier verhandelt, ohne Preise zu nennen. Aber am Ende stimmt der Preis. Im Netzwerk HeimatUnternehmen, sagt er, sei er mit seiner Verrücktheit nicht allein.

Kemnath

Kemnath ist das Tor zur Oberpfalz. Der Name kommt von Kemenate, dem warmen Raum für Reisende. Hergestellt wird hier seit jeher. Ponnath führt eines der ältesten Metzgerhandwerksunternehmen Deutschlands in zwölfter Generation. Markgraf aus dem benachbarten Immenreuth baut gerade die größte Investition seiner Firmengeschichte. Siemens Healthineers und Simon Hegele zählen zu den großen Arbeitgebern der Region. Zwischen den Großen arbeiten die HeimatUnternehmen und tragen gemeinsam zur Regionalentwicklung bei.

KulturCafé

Mitten in Kemnath wurde einst Papier bedruckt, viele kennen noch die Druckerei Weyh. Nach dem Umzug stand das Haus leer, bis Renate, David und Daniel Pressler sich darin einen Traum erfüllt haben: Kleinkunstbühne, Galerie und Café unter einem Dach. Das Alte durfte bleiben und ist Teil des Neuen geworden. Buchseiten an den Wänden, eine alte Schreibmaschine, Kaffeesäcke unter der Decke. Vieles haben die beiden selbst hergerichtet, und wohin man auch schaut, steckt Liebe im Detail.

Renate kocht, David mixt die Drinks. Sein Vanilla Pear mit Birne, Vanille und Ginger Ale findet ihr bei den Rezepten *(S. 33)*. Beide haben ein Stück Berliner Flair mitgebracht, diese Selbstverständlichkeit, mit der Verschiedenes nebeneinander bestehen darf. Ihre Stilrichtungen sind unterschiedlich, und genau daraus ist die Bühne gewachsen. An einem Abend liest Colbinger zur Musik, am nächsten machen Barbari Bavarii Musik-Comedy aus der Oberpfalz. Dann kommt Austro-Rock, dann Folkpunk, dann Kabarett, dazwischen eine Jam Session oder eine Karaoke-Nacht, bei der der ganze Saal mitsingt. Auch Franziska Glaser hat hier mit Gwasch ihr Wunschkonzert gespielt *(S. 22/23)*. Konzerte für jede Couleur, ausgesucht von zwei Menschen, die das wirklich wollen.

Dass es funktioniert, sieht man auf beiden Seiten der Bühne: Die Künstlerinnen und Künstler kommen gern, das Publikum auch, und oft sitzen Leute nebeneinander, die sich sonst nie begegnet wären. Ausgeschenkt wird, was aus der Nähe kommt: Kaffee, Bier und Spirituosen von Anbietern aus der Region, die Snacks richten sich nach Saison und Verfügbarkeit. Einmal im Monat gibt es sonntags Frühstück mit Voranmeldung. Im Sommer wird der Außenbereich zum kleinen Urlaub vor der Haustür.

Geöffnet ist von Donnerstag bis Sonntag. Die Räumlichkeiten kann man für private und Firmenfeiern exklusiv buchen vom Sektempfang über Geburtstage bis zur Hochzeit. Wer nicht hinkommt, zu dem kommt das Café: Mit ihrem Kaffeewagen sind Renate und David auf Festen in der Region unterwegs.

Renate und David Pressler vor dem KulturCafé Alte Druckerei. | Konzerte für jede Couleur: Abend im KulturCafé.

Gemeinsam arbeiten

Wer in Kemnath nicht nur genießen und übernachten, sondern auch ein wenig Arbeit mitbringen möchte, findet im Coworking seinen Schreibtisch. „Ein Coworking Space auf dem Land ist mehr als ein Raum mit Tischen, Stühlen und WLAN." Der Satz stammt von Tobias Kremkau von der German Coworking Federation und könnte auch von Thomas Völkl sein. Thomas ist das Herz des Coworking, die Konstante, die immer da ist. Rhetoriker, klar in der Sprache, freundlich und sehr reflektiert, bringt er Leute zusammen, oft schon bevor man selbst weiß, dass man sie braucht. Gebucht wird tage-, wochen- oder monatsweise, wer länger bleiben möchte, kann ein eigenes Büro mieten. Gefördert wurde der Space über LEADER, erreichbar ist er aus Weiden, Bayreuth, Amberg und Tirschenreuth gleichermaßen.

Der eigentliche Wert liegt daneben. Wer eine Idee hat, aber noch kein Unternehmen, braucht genau das: einen Platz, an dem man anfangen kann, ohne gleich einen Mietvertrag über fünf Jahre zu unterschreiben, und Leute am Nebentisch, die dieselben Fragen schon hatten. Dafür gibt es die GründerWerkstatt, vier kostenlose Workshops gemeinsam mit dem Campus Kemnath der OTH Amberg-Weiden. Dazu kommen das BetterWorkCamp, das im Oktober einen Tag lang verhandelt, wie Arbeit morgen aussieht, die Reihe „Ich bin gerne Chefin" und Kemnaths erster Debattierclub. Stephan Müller hat es so formuliert: Als er mit dem LearningCampus angefangen habe, hätte er sich genau so einen Ort gewünscht. Raus aus der Beengtheit, rein in die Innovation.

Coworking braucht einen Anker und jemanden mit Herz bei der Sache: Thomas Völkl.

Kindergarten in Liebenstein: Liebensteiner; Stephan Müller LearningCampus; KulturCafé: KulturCafé; Thomas Völkl: Uwe Moosburger

Claudia Kost von Coaching Kanon.

Wie das konkret aussieht, zeigt Claudia Kost. Vierunddreißig Jahre war sie in der Gesundheitsbranche, vom Krankenbett bis zur Klinikleitung. Heute begleitet sie mit Coaching Kanon Führungskräfte und Teams. 2024 hatte sie eine Idee und ließ sie nicht lange liegen: ein Frauen-Power-Tag. Der erste fand in Bärnau statt und war ein Erfolg. Im Jahr darauf hat sie ihn mit Kathrin Karban-Völkl organisiert, im Coworking in Kemnath. Der NordOberpfälzer Magic Ladys Power Day war ein Volltreffer, die Resonanz so stark, dass die Frage nicht mehr war, ob es weitergeht, sondern wann. Schon am 5. März 2027 geht es in die nächste Runde, wieder hier, in Kemnath.

„Wir haben so viele großartige Frauen", sagt Claudia Kost, „und wenn wir uns gegenseitig vernetzen und unterstützen, ist das für alle einfach wunderbar." Frauen, die sich etwas trauen, sollen eine Bühne bekommen. Nicht irgendwo, sondern hier. Das ist das Prinzip Coworking in Reinform: eine Person, eine Idee, ein Raum, der schon da ist – und aus einem Nachmittag wird eine Reihe.

Der zweite Nutzen ist der unauffälligere. Wer im Homeoffice arbeitet, aber nicht zu Hause sitzen will, findet hier einen Arbeitsplatz. Wer beruflich unterwegs ist, muss nicht im Hotelzimmer telefonieren. Wer als Remote Worker ein paar Tage im Steinwald verbringt, kann Urlaub und Arbeit verbinden. Auch die Region profitiert. Der Arbeitsweg ist Zeit. Was passiert, wenn man diese Zeit einfach wieder hätte? Man könnte sie in ein Ehrenamt stecken. Statt jeden Morgen und Nachmittag eine Stunde nach Regensburg zu fahren, sitzt man in Kemnath um die Ecke – mit Bürofeeling, Kaffeeküche und einem kleinen Plausch. Nicht allein, nicht daheim.

Gerade wächst das Coworking. Die Deutsche Post zieht nebenan aus, und die frei werdenden Flächen werden zu Einzelbüros, zu Lagerflächen für Betriebe und zu Garagen. Mehr Platz für alle, die anpacken wollen. Thomas Völkl sagt dazu, was er immer sagt: „Des mou gai."

Machen statt abwarten

Ein paar Kilometer weiter, in Waldeck, steht jemand für dieselbe Haltung. Und auch er hat einen Satz dazu. Leonhard Zintl stammt aus einer Familie, die sich seit Generationen in Genossenschaften engagiert. Von der Landwirtschaft der Eltern kam die Liebe zur Natur dazu. Hauptberuflich ist er Volksbank-Vorstand. Daneben führt er den Heimat- und Kulturverein und setzt sich mit Herzblut für den Schlossberg, die Burgruine und den Ort ein. „Machen statt abwarten" ist seine Devise, und sein Satz könnte über allem hier stehen: „Wenn ich den Berg hinaufschaue, sehe ich den Weg auch nicht. Aber wichtig ist es, einfach loszulaufen."

Zu Gast im Dorf

Losgelaufen sind Leonhard und Elisabeth Zintl unten im Ort. Wo Häuser leer standen, teils unter Denkmalschutz, haben sie Potenzial gesehen und Stück für Stück in Wert gesetzt. Aus den Hollerhöfen sind Gästehäuser, Gastronomie, Tagungs- und Veranstaltungsräume geworden – kein austauschbarer Hotelkomplex am Ortsrand, sondern ein lebendiger Teil des Dorfes. Zu Gast im Dorf ist hier Programm. 2021 bekamen die beiden dafür die Denkmalschutzmedaille des Freistaats Bayern. Neu ist der wiedereröffnete Gasthof Zum Hirschen, Oberpfälzer Wirtshaustradition, neu interpretiert. Was einmal zur gewachsenen Dorfstruktur gehörte, ist wieder ihre Mitte.

Der Schlossberg selbst ist ein besonderes Stück Natur. Aus der Begeisterung für Wildpflanzen, vor allem für die essbaren, ist hier 2018 der erste Essbare Wildpflanzenpark Deutschlands entstanden, der EWILPA. Dazu kommen Naturvermittlung mit der NaturerlebnisAkademie und Holunder aus den Wildhecken, als Hollersecco oder Holunderbalsamico. Was am Schlossberg wächst, steht bei den Wildpflanzen (mehr auf S. 34/35). Am Schlossberg gibt es auch eine Picknickstation, entstanden zusammen mit der Steinwald-Allianz. Eine Antwort auf Gegenden, in denen die Wirtshäuser seltener geworden sind – vor allem aber eine gekonnte Idee, die Landschaft zu genießen. Einfach bestellen, der Korb wird hinterlegt, den Rest macht die Aussicht. Auch Michael Wildenauer vom Bioladen Schwammerl in Erbendorf bietet diesen Picknickservice an *(mehr auf S. 35)*.

In die Welt und zurück

Hubert Schicker, Landrat des Landkreises Tirschenreuth.

Wer weggeht, sieht beim Wiederkommen schärfer. Fragt man Hubert Schicker, was er über die Region weiß, das sonst kaum einer weiß, winkt er erst ab: „Was soll denn geheim bleiben?" Dann erzählt er lieber etwas Ernsthaftes. Aufgewachsen ist er an der tschechischen Grenze, zu einer Zeit, als man dort wusste, wie es sich am „Ende" der Welt lebt. 1994 ist er gegangen, nach England, später nach Italien. Zwanzig Jahre danach kam er zurück und fand seine Heimat im Herzen Europas wieder. Der Ort war derselbe geblieben, die Welt um ihn herum hatte sich verschoben. Auch die NordOberpfalz hatte sich verändert, oft leiser, als es denen auffällt, die nie weg waren. Heute ist er Landrat des Landkreises Tirschenreuth. Über sich und die Leute hier spricht er, wie man hier eben spricht: relativ geradlinig, ein wenig fleißig und am liebsten mit wenig Worten zum Ziel. Für HeimatUnternehmer hat er den Merksatz der Realschule im Stiftland: im Stiftland verwurzelt, auf der Welt zu Hause. Wurzeln sind für ihn kein Grund zu bleiben, sondern die Voraussetzung, um hinauszugehen und wiederzukommen.

Für Menschen, die man mag, hat er ein Wort, das sich kaum übersetzen lässt: Michard. Es lässt sich sogar beugen, a Micharder, a Micharde. Gemeint sind Leute, die man einfach gern haben muss.

Von weit

Was hier nicht wächst, lässt sich hier veredeln. Manuka-Honig kommt von einer Myrtenart aus Neuseeland, verkauft wird er in Friedenfels. Fabian Schultes hat mit Paranuka einen Import- und Großhandel aufgebaut und bringt das flüssige Gold mit der Region zusammen, zuerst in Lebkuchen und Pralinen, jetzt in einem wachsenden Sortiment: Bonbons in fünf Sorten aus einer bayerischen Bonbonfabrik, von Orange-Ingwer bis Eukalyptus-Menthol, Lutschpastillen mit 90 Prozent Manuka, Kosmetik mit Bienengift. Der Honig selbst kommt bald unter neuer Marke im mattschwarzen Glas. Die Verpackungen druckt Spintler in Weiden. Ein Stück Welt, regional eingepackt.

Fabian Schultes bringt Manuka-Honig, geerntet in Neuseeland, (Bild oben) nach Friedenfels.

Zu Gast im Dorf: Gästezimmer in den Hollerhöfen, Waldeck.

Claudia Kost: Jakob Geisselé; Landrat Schicker: Landkreis Tirschenreuth; Hollerhöfe: Hollerhöfe; Fabian Schultes: Manuka-Honig: Erntet privat

Nathalie und Dominik Horn haben Nürnberg gegen einen Hof in Hungenberg getauscht.

Feiern in Hungenberg

In **Hungenberg** bei **Leonberg** hat eine junge Familie den Schritt in die Heimat gewagt. **Nathalie und Dominik Horn** sind Kreative, beide Produktdesigner, und sie haben Nürnberg gegen einen Hof, den Hörnchen Hof, getauscht, der auf sie gewartet zu haben scheint. Seitdem ist immer etwas los. Auf der einen Seite wird gebaut, auf der anderen gelebt, dazwischen wird gezeichnet, verworfen und neu gedacht. Ein Hof in Umnutzung heißt erst einmal Arbeit: Mauern, Böden, Leitungen, Genehmigungen. Entstehen soll ein Hof zum Leben, zum Kreativsein und zum Weiterdenken.

Vor allem soll er ein Ort zum Zusammenkommen werden. Die NordOberpfalz brauche Orte, an denen Leute ungezwungen miteinander feiern können, sagt Nathalie. Der Hörnchen Hof bietet dafür gute Räume für jeden Anlass: vom Fest, das man selbst in die Hand nimmt, bis zur fein gestalteten Feier. Den Blick für die schönen Dinge bringen die beiden gleich mit, von der Papeterie bis zur Gestaltung des Raums.

Im Familienkreis hat der Hof seine ersten Bewährungsproben bestanden. Eröffnet wird, sobald die Baustelle Vergangenheit ist.

Erste Bewährungsprobe im Familienkreis: gedeckte Tafel im Hörnchen Hof.

First Crack

Am Tirschenreuther Marktplatz riecht es nicht nach Druckfarbe, wie das Schild vermuten lässt, sondern nach frisch geröstetem Kaffee. Im ehemaligen Bankbüro nebenan läuft der Trommelröster, es ist warm und laut. „Gleich sind wir bei 190 Grad, dem First Crack, da hört man die Bohnen aufplatzen“, sagt Wolfgang Kohl, und seine Augen leuchten.

Die ersten Röstversuche hat der gelernte Drucker in einem umgebauten Popcorn-Topf gemacht. Da ging die Reise los. Warum kann Kaffee so unterschiedlich schmecken? Wie entstehen Nuancen, die man als Supermarkt-Kaffeetrinker nie kennenlernen durfte? Aus den Versuchen in der heimischen Küche wurde schnell eine Leidenschaft für die Welt des Röstens: für feine Säuren und Bouquets, für gute Rohstoffe, sorgfältige Verarbeitung und liebevolle Verpackung.

Regionale Druckereien müssen mit schnellen und günstigen Online-Angeboten konkurrieren. Das Rösten als zweites Standbein kam deshalb auch aus dem Bedarf, neu und frisch zu denken. Es sichert der Druckerei das Fortbestehen und gibt dem Betrieb neue Chancen. „Die KAFFEEdruckerei darf aber für immer die KAFFEEdruckerei bleiben“, betont Wolfgang Kohl. Den Ausschlag gab ein Angebot der benachbarten Sparkasse, eine Wand zu durchbrechen und die Räume zu erweitern. „Das ist ein Zeichen, jetzt machen wir's!“

Im ehemaligen Bankbüro lagern heute Säcke voller Rohkaffee, darunter direkt gehandelte Bohnen und biozertifizierte Rohkaffees. Hier gehen Christine und Wolfgang Kohl ihrer Leidenschaft nach. Die schonende Langzeitröstung holt feine Aromen aus der Bohne und macht den Kaffee bekömmlich. Viele, die Kaffee eigentlich nicht vertragen, vertragen ihn hier. Die Feinheiten im Geschmack herauszuarbeiten, ist Wolfgangs Sache, und dieselbe Genauigkeit legt er ans Papier. Er weiß, welches Papier sich wie anfühlt, welches Bild es trägt und welche Haptik eine Verpackung haben soll. Die Tüten sind speziell beschichtet, aluminiumfrei. Die Etiketten sind selbst gedruckt, von Tochter Anna gestaltet und nur mit einer Öse fixiert. „Die Ösmaschine haben wir aus der Druckerei wiederverwendet.“

Die Druckerei steckt auch in den Produktnamen. Druckerschwärze heißt ein Bio-Espresso, Farbkreis ein anderer, Pastelltöne ein Kaffee. Die Stadt steht ebenfalls auf den Tüten, im Stadtbrand-Espresso, der an das Feuer von 1814 erinnert, in der Altstadtmischung und im Espresso Marktplatz 10. Der Bezug zur Stadt spiele eine große Rolle, erzählt Christine, die aus Niederbayern stammt und hier heimisch geworden ist. Oft höre sie bei der Beratung: „Ich will unbedingt einen, wo Tirschenreuth draufsteht!“ Mit den Öko-Modellregionen Steinwald und Stiftland sind BIO-Steinwald-Kaffee und BIO-Stiftland-Espresso entstanden: nicht regional angebaut, aber mit Liebe regional veredelt.

Wer zu den Kohls kommt, bleibt meist länger als geplant. Christine und Wolfgang stehen mitten in ihrem Element, dem Kaffee, und wenn es noch so viel ist, haben sie Zeit. Sie hören zu, beraten und finden für jeden die passende

Christine und Wolfgang Kohl am Trommelröster der KAFFEEdruckerei. | Druckerschwärze, Marktplatz 10, Stiftland-Bio: Die Druckerei steckt in den Namen.

Röstung. Für einen Kaffeeratsch reicht es immer. Stilvoll, mit Blick für schöne Dinge, sind sie auch im Netzwerk fast immer mit dabei. Beim Markt der Macher der HeimatUnternehmer stand die KAFFEEdruckerei mit Show-Röstmaschine zwischen Zauberern und Kräuterleuten, Bierbrauern und Eisproduzenten, aus Freude am Machen und am Netzwerk. „Wir wollen etwas geben und nicht nur nehmen.“

In der Weiden

Nach Weiden fährt man hier nicht, man fährt „in die Weiden“. Am Artikel erkennt man die Einheimischen. Oberbürgermeister Dr. Benjamin Zeitler beschreibt die NordOberpfälzer mit drei Wörtern: „ehrlich, bodenständig und zupackend. Wir brauchen nicht für alles große Worte – lieber zeigen wir, was wir können.“ Für ihn bringt ein Satz diese Mentalität ziemlich gut auf den Punkt: „Nicht meckern, sondern machen. Ärmel hoch, Kopf einschalten und loslegen.“ Sein Lieblingswort im Dialekt ist Mitanand, „weil darin steckt, wie die Nordoberpfalz am besten funktioniert“. Dasselbe erwartet er von der Region. Es brauche „mehr Zusammenarbeit über Gemeinde- und Landkreisgrenzen hinweg und den Mut, gute Ideen konsequent umzusetzen“. Die Stadt sieht er dabei in der Pflicht: „Weiden trägt als Oberzentrum besondere Verantwortung. Die Herausforderungen unserer Zeit enden nicht an Gemeinde- oder Landkreisgrenzen. Wenn Stadt und Umland, Wirtschaft, Kommunen und Zivilgesellschaft ihre Stärken bündeln, gewinnt die gesamte Region.“ Er versteht sie als verlässlichen Partner: ansprechbar, lösungsorientiert und offen für neue Wege.

HeimatUnternehmen ist für ihn „Heimatverbundenheit, die vor Ort Mehrwert schafft“. Er meint Menschen, „die nicht lange auf andere warten, sondern selbst Verantwortung übernehmen“.

Aus der Weiden kommt der AdventsFranz mit Franziska Glaser. Sie belebt mit ihrem Pop-Up-Studio die Weidener Altstadt oder mit einem Sing-Along, der Gänsehaut beschert *(S. 22/23)*. Lino Molters Sudhaus Heimgarten ist ein Wirtshaus, das 2027 hundert Jahre alt wird – davon erzählen die Seiten Hopfen & Malz *(S. 2/3)*. Ulrike Gschwendtner hat die erste biozertifizierte Kräutermanufaktur im Norden der Oberpfalz etabliert *(S. 34/35)*.

Dr. Benjamin Zeitler, Oberbürgermeister der Stadt Weiden.

Hörnchen Hof: Jennifer Frank; die KAFFEEdruckerei: HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK; Dr. Benjamin Zeitler: Sebastian Faltenbacher

Woher die HeimatUnternehmer kommen: das Netzwerk auf einen Blick.

Und?

Was macht ihn nun aus, den NordOberpfälzer?

Bodenständig, sagen fast alle. Direkt. Zupackend. Erst reserviert, dann aber richtig. Mit wenig Worten zum Ziel.

Ein Bankerl vor dem Haus. Feldsteine als Wand. Eine Kirche mit Boulderwand. Ein Schreibtisch neben Fremden, die bald keine mehr sind. Eine Kleinkunstbühne. Ein Hof, der auf eine Familie gewartet hat. Eine Rösterei im Bankbüro.

Es ist nicht der Charakter, der eine Region ausmacht. Es ist, was er anstellt.

Mein Dickschädel. ***Martin Wittmann***

Mei Goschn. ***Stefanie Moises***

Ich bin ein Grantler mit Herz. ***Marco Knott***

Hantig und doch charmant. ***Sandra Stengel-Rewitzer***

Unaufgeregt. Bodenständig. ***Matthias Grundler***

Ich setze meine Träume um. ***Anita Wüst***

Er stellt sein Licht gerne unter den Scheffel und traut sich nicht genug zu, obwohl wir dann doch meistens alles schaffen, was wir uns vornehmen. ***Jutta Steinhilber***

So eine gewisse Ruhe, Gelassenheit, Erdung. Ich bin so oft in großen Städten und komme zurück und denke mir: Bei uns ist die Welt noch in Ordnung. ***Christina Baumer***

Des mou gai. Das muss gehen. Für mich ist das mehr als ein Spruch, das ist eine Haltung. Wir packen an, statt lange zu zweifeln. Und meistens geht´s dann eben doch. ***Thomas Völkl***

Ich geh gern auf Leute zu, red gern, manchmal auch zu viel, frag gern. Neugierde auf andere Menschen. ***Wolfgang Horn***

Lieber machen als lange darüber reden. Bodenständigkeit, Anpacken – und nicht aus allem eine große Sache machen. ***Fabian Schultes***

Nicht meckern, sondern machen. Ärmel hoch, Kopf einschalten, loslegen. Wir brauchen nicht für alles große Worte – lieber zeigen wir, was wir können. ***Dr. Benjamin Zeitler, Oberbürgermeister Weiden***

Zu Fremden sind wir erstmal reserviert. Erst wenn man weiß, ob Freund oder Feind, taut man auf. Dann aber richtig. ***Matthias Frank***

Wir sind zwar zurückhaltend, aber wenn´s drauf ankommt, sind wir da. ***Christine und Wolfgang Kohl***

Gesellig, bodenständig, heimatverbunden, direkt – und immer mit einer guten Portion Sturheit und trockenem Humor. ***Renate und David Pressler***

Heimatverbundenheit bei gleichzeitiger Offenheit. ***Tobias Reiß***

Meine Heimatverbundenheit – ich bin am liebsten daham –, mein herzlich verpeiltes Wesen, meine Gastfreundschaft. Ich finde es toll, wenn die Bude voll ist, aber auch einfach meine Ruh zu haben und alleine durch die Natur zu gehen. ***Tanja Wild***

Die Naturverbundenheit, die Liebe zu guten Lebensmitteln, die Bodenständigkeit – und der feste Glaube an das, was man tut. ***Michael Wildenauer***

Eine extreme Verlässlichkeit. Und dass hier Preise verhandelt werden, ohne Preise zu verhandeln: Das kriegen wir schon. Ich habe noch nie ein Volk erlebt, das Preise verhandelt, ohne Preise zu nennen. Das Verrückte ist: Der Preis stimmt dann auch. Ob Heu, Grundstücke oder anderes. ***Stephan Müller***

Wir sind glaub ich alle etwas stur und dickköpfig. Ich sehe das aber absolut nicht als Nachteil. ***Chris Schedl***

Offenheit. Neugier auf die Menschen. Ich kann auch zupacken und weiß, wie man arbeitet. ***Michaela Weigl***

Was auch unsere Mitarbeiter auszeichnet: bodenständig, standorttreu, fleißig, hartnäckig und loyal. ***Wolfgang Gropengießer***

Bodenständigkeit, Verlässlichkeit und ehrliche Offenheit. ***Max Scheuerer***

Heimatverbundenheit, Liebe zur Natur, Dialekt, zur heimischen Küche. ***Ludwig Koch***

Bodenständigkeit, eine ziemlich direkte Art und die Überzeugung, dass man Probleme am besten löst, indem man sie anpackt. ***Andreas Meier, Landrat Neustadt a. d. Waldnaab***

Ich bin als gebürtiger Österreicher 2015 hergezogen und fühle mich auch als Zugezogener daheim – weil ich mit offenen Armen aufgenommen wurde, weil die Menschen auf einen zugehen und es einem leicht machen, dazuzugehören. ***Kurt Hillinger, Amt für Ländliche Entwicklung Oberpfalz***

Bodenständig und pragmatisch, heimatverbunden, selbständig, zurückhaltend, mit starkem Zusammenhalt. ***Rita Hecht***

Landkarte: HU NordOberpfalz produced by Cornelia Müller

© BEWEGTERBLICK **Marco Härtl**

Darf's a bissl mehr sein?

Es war die Frage, die zum Einkauf gehörte wie das Klingeln der Ladentür. Tante Emma stand hinter dem Tresen, das Papier schon halb um die Wurst gewickelt, und während sie wog, erfuhr man im Vorbeigehen, wer ein Kind bekommen hatte, wer krank war und warum heute Nacht die Feuerwehr ausgerückt war.

Der Kramer und die Tante Emma waren mehr als ein Geschäft: Anlaufstelle, Nachrichtenbörse, manchmal die einzige Ansprache am Tag. Solche Orte hat ein Dorf gebraucht, damit es eines blieb. Die Kirche, in der man sich nach dem Sonntagsamt sah. Den Friedhof, an dem man stehen blieb. Und eben den Laden, in dem zusammenkam, was sich sonst nirgends traf. Heute ist die Kirche leerer geworden, der Sonntag stiller, und die Läden sind in vielen Dörfern ganz verschwunden. Was fehlt, ist mehr als die Milch um die Ecke. Es fehlt der Anlass, rauszugehen, jemandem zu begegnen, zu wissen, was läuft.

Wo das spürbar wird, fangen Kommunen an, selbst anzupacken. In Bad Neualbenreuth gründet die Marktgemeinde eine Mini-GmbH. In Krummennaab schließen sich Bürgermeisterin und Bürger zusammen, in Ebnath springt ein Selbstbedienungskonzept ein. Und wo nicht einmal das geht, kommt der mobile Dorfladen der Steinwald-Allianz. Sechs Tage die Woche fährt er durch gut fünfzig Dörfer, und wer an der Klappe ansteht, ratscht – mindestens mit dem Verkäufer. Wo es einer nicht mehr stemmt, langen mehrere zusammen.

Und doch sind es oft Einzelne, die den Unterschied machen. HeimatUnternehmer, die nicht warten, bis jemand sie ruft, sondern einfach aufsperren. Und die auf die alte Frage jeder auf seine Weise antworten.

In **Pullenreuth** heißt die Antwort: ein bissl mehr Zeit. Hier blubbert der Teig, um sauer zu werden. Natursauerteig braucht Zeit und Gespür. **Silvia Wächter** hat dafür ihren krisensicheren Job im Großhandelslager aufgegeben und die Bäckerei ihrer Mutter Waltraud Philipp übernommen. 140 Jahre **Hammerbeck**, 86 davon in Familienhand – eine Geschichte, die ohne sie hier geendet hätte. „Reich wirst du damit nicht", sagt sie. Muss sie auch nicht.

In der Backstube steht Michl, dem es taugt, dass er hier sein Handwerk ausüben kann, statt Teiglinge aufzubacken. Bestellt man bei ihm einen Semmelschüler zur Einschulung oder kleine Laibe für Gulasch im Brot, backt er sie. Burgerbuns, zehn verschiedene Brotsorten, Mohnzopf, Laugenstange, Roggensemmel, gebackenes Wienerl und Zitronenkuchen sind im Sortiment, natürlich auch Saisonales wie Bärlauchsemmeln, Erdbeertorte, Johannis-Schmand-Kuchen und Martinshörnchen. Sogar Alexander Herrmann hat beim Kochen in der Region schon beim Anfassen gemerkt, dass das noch gscheite Semmeln sind.

Am Samstag um sieben steht man auch mal Schlange. Keiner beschwert sich, denn in der Schlange erfährt man, was im Ort los ist. Tante Emma hätte es nicht anders gemacht. Nur eines muss das Dorf selbst beitragen: Ein Laden, in dem man alles bekommt, braucht Leute, die dort mehr kaufen als nur ihre Semmeln.

Stella Siller in ihrem FeinKöstlich: bio, regional, unverpackt.

In **Waldsassen** heißt das Mehr: Vertrauen. **Stella Siller** kennt ihre Produkte und ihre Kunden und weiß, was jeder braucht. In **Stella's FeinKöstlich** lebt sie vor, was sie verkauft: bio, regional, unverpackt. In ihrer Unverpackt-Ecke kehrt sogar der Kramer zurück, denn wie früher bringt man Beutel und Gläser selbst mit. Stella steht gern selbst hinter der Theke und berät. Eine Kundin hat es neulich auf den Punkt gebracht: „Bei dir weiß ich einfach, dass ich was Gescheites bekomm." Mehr kann man einen Laden wohl nicht loben.

Im Steinwald, in Erbendorf, geht das Mehr unter die Erde. 2023 hat **Michael Wildenauer** eine leerstehende Metzgerei am Unteren Markt zum **Bioladen Schwammerl** umgebaut. Er ist gelernter Koch und Diplom-Käsesommelier, rund hundert Bio-Käsesorten liegen in seiner Theke. Was dazu passt, zeigt er am liebsten selbst: Wein, Öl, auch einmal Whisky. Dafür steigt er mit seinen Gästen in die alten Felsenkeller der Stadt hinab und lädt zur Verkostung. Bezahlt hat den Laden nicht er

Silvia Wächter im Hammerbeck: 140 Jahre, Natursauerteig mit Zeit.

Michael Wildenauer im Bioladen Schwammerl, auch mit Produkten aus der Region.

Im Hofladen von Sandra und Anita gibt es immer wieder auch Probierala.

allein, denn Bürgerinnen und Bürger haben sich über Genussrechte beteiligt. Wer Anteile hält, kauft anders ein, nämlich bei sich selbst. Im **Mühlenladl** in **Mähring** ist es genauso, ein Dorfladen in Bürgerhand *(mehr auf S. 8)*.

Es gibt auch die Antwort ohne Tresen. Im **Milchhäusl** des **Walerhofs** an der B15 kann man rund um die Uhr Milch, Käse und Eis holen *(mehr auf S. 5)*. Das ist Tante Emma ohne Tante, praktisch und ehrlich. Treffen kann man hier die anderen, die zeitgleich einkaufen, oder die Familie, die mal wieder den Bestand auffüllt.

In **Vohenstrauß** heißt das Mehr: viele. Den **Hofladen** am Marktplatz hat Veit Reisberger im Dezember 2021 eröffnet, mit 35 Direktvermarktern und gefördert über das Programm „Innenstadt beleben". Seit 2024 führen ihn die Heimat-Unternehmerinnen **Sandra Stengel-Rewitzer und Anita Wüst**. Aus 35 Erzeugern sind über achtzig geworden. Zwischen alten Möbeln und warmem Licht stehen Brot und Bier, Kräuteressig aus **Sandras Manufaktur Natürlich STENGEL** und Anitas hochwertige Wolle, die man sonst kaum noch in die Hand bekommt. Wer hier einkauft, kauft nicht bei einem, sondern bei achtzig. Der Laden macht ein ganzes Netzwerk sichtbar, und zum Anfassen ist es auch.

Und dann gibt es noch eine Antwort, die man im Versandhandel nicht erwartet. Seit 2009 schickt **Max Scheuerer** mit **BIObay** von **Guteneck** aus nachhaltige Produkte durch ganz Deutschland und ins europäische Ausland, über tausend Dinge für Haushalt, Pflege, Freizeit und Kleidung. Sie sind langlebig, fair hergestellt und plastikfrei verpackt. „Weg vom Konsumdenken" ist dabei kein Widerspruch, sondern Programm. Onlinehandel klingt nach Anonymität, bei BIObay ist es das Gegenteil. Max Scheuerer und sein Team sind persönlich ansprechbar und kennen jeden Hersteller. Ins Sortiment kommt nur, was sie selbst getestet und worüber sie mit den Produzenten gesprochen haben. Darunter sind auch die Kräutersalze von Wilde Kräuter & Co. aus Weiden.

Gepackt wird auf dem ehemaligen Bauernhof „Zum Guten Eck", den BIObay 2020 gekauft hat und seither Stück für Stück renoviert. Und hier schließt sich der Kreis. Denn was Max Scheuerer dort vorschwebt, ist ausgerechnet ein Dorfladen mit Café – wenn schon, dann mit Atmosphäre, ein Ort, an dem man gern einkauft und verweilt. Der Onlinehändler will am Ende genau das bauen, womit diese Geschichte begann: eine Tür, die klingelt, und einen Tresen, an dem man erfährt, was im Ort los ist. Sein Versprechen gilt schon heute: „Fairer Handel, ein faires Miteinander und faire Partnerschaften."

Max hat nicht nur ein Gutes Eck, sondern vor allem eine gute Seele: Verkaufen mit Überzeugung, Werte und Kundennähe.

Was sie alle eint, lässt sich nicht in Sortimentslisten fassen. Sie verkaufen nicht nur, sie schaffen einen Ort: in der Schlange vor der Backstube, an der Käsetheke, im Felsenkeller, zwischen achtzig Erzeugern oder auf einem alten Bauernhof, der bald wieder ein Laden sein will. Sie sind die neuen Tante-Emma-Läden ihrer Region – Anlaufstelle, Nachrichtenbörse, manchmal die einzige Ansprache am Tag. Und sie sind die stille, beharrliche Antwort darauf, dass es auch morgen noch einen Grund gibt, zusammenzukommen.

Neben ihnen bereichern die vielen Direktvermarkter das Angebot: Bier und Wein, Whisky und Pralinen, Brot und Käse, Eis und Bücher – alles Macherwerk, alles aus der Region. Ein Regal voller Heimat.

Darf's a bissl mehr sein? Hier immer. Bleibt nur die Frage:

Wo kaufst du ein?

Silvia Wächter: Cornelia Müller; Stella Siller, Michael Wildenauer, Max Scheuerer. HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK; Hofladen Vohenstrauß: obd.

Kunst braucht Künstler baut Künstlerinnen sind bieten Raum

Susanne Neumann im Badehaus in Maiersreuth (links). HeimatUnternehmen Nord-Oberpfalz zu Gast im Badehaus mit der FuckUp Night „Baden gehen“, aus Fehlern lernen (Mitte). Magische Momente mit Marco Knott in Bärnau (rechts).

Kunst braucht keinen Raum. Sie nimmt sich einen. Drei Häuser und eine Bühne, die überall ist. Weggehen, wiederkommen, Gäste empfangen. Weil man weiß, dass die NordOberpfalz besonders ist und vieles kann – vor allem Raum bieten.

In der Stadt hat Kunst eine Adresse. Die Galerie hat täglich geöffnet, das Theater spielt jeden Abend, und wer will, geht einfach hin. Auf dem Land ist das anders. Hier leben weniger Menschen, die Wege sind weiter und kaum ein Haus wurde eigens für die Kunst gebaut. Wer hier Kunst erfahren will, muss mehr tun als nur hingehen. Er muss einen Raum finden, ihn herrichten, ihn offen halten – und Leute finden, die kommen.

Genau das passiert in der NordOberpfalz mehrfach. Oft dort, wo man es überhaupt nicht erwartet: in einem leeren Kurbad, im Kino des Großvaters, in einem alten Malzerstadl. Manchmal braucht es gar kein Haus, sondern nur eine Bühne und eine, die sie einnimmt. Alle, um die es hier geht, sind weggegangen, wiedergekommen, geblieben – oder kehren immer zurück. Und keiner von ihnen hat gewartet, bis ihm jemand einen Raum angeboten hat.

Kunst baut Raum

In Maiersreuth bei Bad Neualbenreuth stand das Badehaus über zwanzig Jahre lang leer. Hier hatte einst das Sibyllenbad seinen Anfang genommen – mit Badehalle, Kurmittelhaus und Park. Das war wichtig für den Ort und die Region. Dann zog der Kurbetrieb um. Zurück blieben ein leeres Becken und ein Schulhaus von 1911, in dem seit 1967 niemand mehr unterrichtet hatte.

Leer heißt nicht wertlos. Susanne Neumann und ihr Kunstverein sahen im Bestand, was andere übersehen hatten: Ausstellungsflächen, Bühnen, Ateliers. Heute ist der leere Pool Dancefloor, Performancebühne, Ausstellungs- und Arbeitsplatz zugleich. Mit jedem Konzept verwandelt sich das Badehaus aufs Neue. Das alte Schulhaus wurde zur „Residence for Artists“ und zu einem Gästehaus umgebaut. Hier wohnen KünstlerInnen und jeder, der Lust auf einen besonderen Ort hat. Gäste sind jederzeit willkommen. So ist aus einem Ort, an dem Kunst gezeigt wird, ein Ort geworden, an dem Kunst entsteht.

Allein schafft man das nicht. Die Marktgemeinde Bad Neualbenreuth hat das Projekt getragen. 1,6 Millionen Euro flossen in den Umbau, der größte Teil davon aus der Förderoffensive Nordostbayern. 2022 kam der Staatspreis für bayerische Kreativorte, 2025 der Staatspreis Dorferneuerung und Baukultur. Die FAZ schrieb sogar vom

„Architekturwunder“ im Stiftland. 2026 widmet sich das Haus dem Schlaf. Das DORMITORIUM ist ein Aktionsraum, der nichts erklären will. Er lädt dazu ein, den Schlaf als sinnliche, intime, auch dunkle Erfahrung zu erleben.

Auch wir sind hier schon „baden gegangen“. 2024 sprangen ein paar Unternehmer in der leeren Badehalle ins kalte Wasser, bei der ersten Veranstaltung à la „FuckUp Night“: „Baden gehen“. HeimatUnternehmen war zu Gast, mit dabei Stefanie Zink aus Berching und Dr. Franz Ehrnsperger, Seniorchef der Neumarkter Lammsbräu. Es wurde ein Abend über das Scheitern und über Fehler, vor allem aber über die glücklichen Fügungen und Erkenntnisse, die danach kamen. Unternehmen heißt machen, und nicht alles muss sofort gelingen. Einen Badeanzug brauchte es dafür nicht – erfrischend und inspirierend war es trotzdem.

Susanne Neumann nennt sich Autonautin, Archivistin und Artistin, und sie meint alle drei Wörter wörtlich. Sie pendelt über die Alpen, zwischen ihren Oberpfälzer Wurzeln und ihrer Wahlheimat, der Toskana. Sie sammelt und versammelt Dinge, Orte und Menschen. Und sie arbeitet mit dem, was leer steht.

Künstler baut Raum

Dieselbe Bewegung gibt es dreißig Kilometer weiter südlich in Bärnau, kleiner und intimer. „Im Kino meines Großvaters verwirkliche ich derzeit meinen Traum vom eigenen Zaubertheater“, sagt Marco Knott. Jahrelang hat er in fremden Räumen gezaubert: auf Firmenfesten und Messen, in Bars und als Close-up am Tisch. Jetzt hat er das Haus seiner Familie mitten am Markt zum Magischen Schlosstheater gemacht. Früher war es das Kino Bärnau, vom Opa eröffnet – auch ein mutiger Schritt damals. Wenn Marco von den alten Zeiten und den Anfängen spricht, spürt man, wie viel ihm daran liegt. Er setzt fort, was seine Familie begonnen hat.

Das Theater hat zweiundfünfzig Sitzplätze. Das ist eine Ansage: Jeder sitzt so nah, dass er alles sieht, und versteht trotzdem nicht, wie es geht. Magie ist, was auch auf drei Meter Abstand nicht aufgeht. Auf so mancher HeimatUnternehmer-Veranstaltung in ganz Bayern hat er sein Publikum an den Rand von Vernunft und Vorstellungskraft gebracht. Wenn er hemdsärmelig zaubert, fragt man sich, wohin die Dinge verschwinden und woher sie wiederkommen. Da hat einen die Magie längst gepackt. Zaubern kann er überall, sogar in Las Vegas, aber er kommt immer wieder nach Bärnau zurück.

Susanne Neumann + Badehaus HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK, Marco Knott: ebd.

Wolfgang Horn (rechts) und Paul Zrenner (links) sind die Vorstände im Kunsthaus Waldsassen. | Das Kunsthaus in der Kunstgasse 1, ein ehemaliger Malzerstadl. | Holz intensiviert Natur: Skulptur von Wolfgang Horn.

Vorstandschaft + Kunsthaus, Franziska Glaser (Mitte): HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK; Holzskulptur: Wolfgang Horn; Franziska Glaser oben: Franziska Glaser, unten: Kathi Glaser

Seit Oktober 2026 läuft die neue Show, Teil zwei der Geschichte des Magischen Schlosstheaters, und auch das Gebäude selbst ist magisch in Szene gesetzt. IGZ kommt, Liebensteiner kommt, Hugo Boss kommt. „Das Kooperationsnetzwerk erfreut gerade Firmen von weiter weg“, sagt er. Marco Knott bringt also nicht nur Bärnau in die Welt, sondern die Welt auch nach Bärnau.

Was ihn ausmacht, fasst er in drei Wörtern zusammen: „Direkt, ehrlich, unkompliziert.“ Und was fast keiner über die Region weiß? „Unsere Region ist das echte Paradies – eigentlich ist es geheim.“

Künstler bieten Raum

Es gibt ein Haus, das umgebaut wurde, um leer zu sein. Inmitten von Waldsassen Raum für Kunst und Kultur. Das Kunsthaus Waldsassen in der Kunstgasse 1 ist ein ehemaliger Malzerstadl mitten in der Klosterstadt. Es bietet einheimischen Künstlern und Gästen Raum für kreative Prozesse, Workshops, Ausstellungen und Auftritte. Zurückhaltend ist es, materialbetont und einzigartig im Landkreis Tirschenreuth: ein Haus, dessen Zweck darin besteht, auf andere zu warten.

Dahinter steht der Kunstverein mit seinem ersten Vorstand Wolfgang Horn. Er weiß, was Künstler brauchen, weil er selbst einer ist. Holz war zuerst sein Beruf, dann wurde es seine Berufung (mehr auf S. 26/27). Als Schreiner hat er das Material kennen- und lieben gelernt. Als Künstler ist er Autodidakt, und in seiner Kunst lebt er diese Liebe weiter. Dazu hat er genau die Art, die ein solches Haus braucht: „Ich geh gern auf Leute zu, red gern, manchmal auch zu viel, frag gern und hab einfach eine Neugierde auf andere Menschen.“

So öffnet das Haus immer wieder neu und hat heimische wie internationale Künstler zu Gast. Im Herbst 2026 stellen fünf Künstler aus, darunter eine Galerie aus Marktredwitz und Joelle aus Paris. „Wir sind gerade dabei, Künstler aus Frankreich und Spanien hierher zu holen.“ Für die, die ausstellen, wird das Kunsthaus für ein paar Wochen zum zweiten Zuhause. Genau das ist das Angebot.

Gleichzeitig rücken junge Mitglieder in die Vorstandschaft nach. „Das ist mega, sie sind aktiv und übernehmen ihre Aufgaben.“ Auch das braucht Kunst, und auch das schafft sie: Nachwuchs.

Wie in Maiersreuth hat es auch in Waldsassen eine starke Kommune gebraucht. Die Stadt hat das Gebäude saniert, der Verein belebt es.

Künstler sind Raum

Dann gibt es eine, die gar kein Haus braucht. Franziska Glaser steht auf den Bühnen der Region, im KulturCafé in Kemnath, im Bräuwirt und in der Sünde in Weiden. Wo sie auftritt, gehört ihr der Saal. Ihr Format heißt Sing-Along, und sie spielt es mit ihrer Band Gwasch.

Am Anfang steht ein Zettel mit hundert Liedern: Schlager, Hits aus den 70ern, 80ern und 90ern, Evergreens und ein paar seltenere Songs. Jeder darf höchstens drei Kreuzchen setzen, und gespielt wird nur, wofür die Begründung überzeugt. Die Zettel wandern in die Wunschbox. Immer wieder greift Franzi einen Packen heraus und baut daraus den Abend, mit kleinen Frotzeleien über Handschrift und Musikgeschmack. Zombie oder Angels? Das entscheidet der Saal. Zeile für Zeile läuft der Text über den Bildschirm. Und alle singen mit.

Sie gibt den Ton an: Ihre Gabe ist es, mit ihrem Enthusiasmus andere mitzureißen. Singen verbindet, Singen schafft Gemeinschaft, Singen macht Gänsehaut. Das Format passt zu ihr. Es ist ein wenig wie Stand-up-Comedy, nur mit Musik: spontan, direkt und mit echten Leuten. Die Originale im Saal hat sie schnell herausgefiltert, etwa Marcel aus der hinteren Reihe, der als Erster da war, oder Susi, die auf ihren Wunschzettel nur ein Kürzel geschrieben hat.

Auch solo ist sie stark: Dann moderiert sie, inspiriert und gibt Workshops. Viele Jahre hatte sie in der Gastronomie eine Führungsposition. Diese Erfahrung und ihr frischer Ansatz ergeben eine Kombination, die Werte, Mut und Power transportiert.

Beim AdventsFranz ist sie die Rädelsführerin. Die Oberpfälzer Weihnachtsshow holt Leute aus der Region auf die Bühne und in die Küche ihrer Mama nach Mitterhöll. Da wird es manchmal eng, dann spielt die Band eben im Wohnzimmer. Alfred Wolf war schon das Christkindl. Zu Gast waren Matze Wolf, Toni Lauerer, Eva Karl Faltermeier, Jürgen Kirner, der Bierdoktor Johannes Sauer und die Mundart-Rapper Liquid & Maniac. 2026 feiert der AdventsFranz Jubiläum. Seit 2020 sind sechs Staffeln mit vierundzwanzig Folgen entstanden, genau eine für jeden Tag im Advent. Deshalb läuft vom 1. bis 24. Dezember jeden Abend eine davon auf OTV – ein Adventskalender im regionalen Fernsehen. Und am 26. November gibt es im Bräuwirt Weiden zum ersten Mal ein eigenes Advents-Franz-Festival.

Franziska Glaser lebt in Stuttgart. Aber sie kommt immer wieder her und weiß, wie schön es hier ist. Was sie als Oberpfälzerin ausmacht? „Mein Dialekt.“ Sie sitzt auch in der Jury für das Oberpfälzer Wort des Jahres. 2025 wurde „miechad“ gekürt, 2026 „uiala“. Und was weiß sie über die Region, was sonst fast keiner weiß? „Ich kenne so viele Leute, die hinten rumwursteln, die gar nicht so weit nach vorne treten, die aber ganz, ganz tolle Sachen machen.“ Es ist dasselbe Geheimnis, das Marco Knott ein Paradies nennt. Man findet es nur, wenn man auch in die zweite und dritte Reihe schaut.

Drei Häuser, eine Bühne, die überall ist – und in jeder Geschichte Reisende. Susanne Neumann pendelt zwischen der Toskana und dem Stiftland, Marco Knott zwischen Las Vegas und dem Markt in Bärnau, Franzi Glaser zwischen Stuttgart und Weiden. Wolfgang Horn holt Paris und Spanien nach Waldsassen. Sie gehen weg, kommen wieder und bringen etwas mit.

Kunst braucht keinen Raum. Aber sie braucht Menschen, die ihn bauen, die ihn bieten – und die manchmal selbst einer sind.

Franziska Glaser bei der Moderation. | Mit ihrer Band Gwasch gehört ihr der Saal. | AdventsFranz-Premiere im Kino in Weiden 2024.

Störnstein. Daham. Ludwig Koch

Das „Löherl“ in Wurz. Andreas Meier, Landrat Neustadt a. d. Waldnaab

Mein Wohnort Parkstein, wo ich herzlich aufgenommen wurde und mich in kürzester Zeit in die Dorfgemeinschaft integrieren konnte. Kurt Hillinger, Leiter des Amtes für Ländliche Entwicklung Oberpfalz

Die Burg Falkenberg – und der Garten, in dem ich aufgewachsen bin. Matthias Grundler

Der Glasschleifweiher und die Aussicht im Rehbühl. Cornelia Müller

Hinten auf der Rinderweide, der Feuerplatz unter den Felsen an der Waldnaab. Tanja Wild

Am liebsten daheim, im eigenen Garten. Mein Urlaub ist daheim. Karsten Heßing

Mein Kräutergarten und die Natur drumherum. Sandra Stengel-Rewitzer

Meine Teichanlage beim Hirschentanz. Für mich ist das ein Ort, an dem man merkt, was die Nordoberpfalz ausmacht: Natur, Ruhe und viel Raum zum Durchatmen. Josef Andritzky, KASSECKER

Die Weiße Marter zwischen Pechtnersreuth und Münchenreuth. Toller Blick, das Wasser, eine kleine Kapelle, einen Mugl hinauf. Hubert Schicker, Landrat Tirschenreuth

Der Kulmblickacker, mit der Bank zum Sitzen und einfach Schauen. Stephan Müller

Triebendorf. Christina Baumer

Der Moorweiher. Marco Knott

Mein Zuhause, meine Familie. Lino Molter

Zuhause. Dahaam. Tobias Reiß

Falkenberg im Landkreis Tirschenreuth. Wolfgang Gropengießer

Der Schlossberg in Waldeck. Elisabeth Zintl

Der Obere Markt in Weiden, wenn die Altstadt voller Menschen ist. Dr. Benjamin Zeitler, Oberbürgermeister Weiden

Daham, also d’Uchamühl. Jutta Steinhilber

Mit dem Radl durch den Oberpfälzer Wald. Christine und Wolfgang Kohl

Bei mir daheim. Alles. Die Oberpfalz. Egal wo ich bin – einfach hier. Wolfgang Horn

Hinten an den Teichen. Ausblick, Wasser, Ruhe. Stefanie Moises

Der Steinwald – weil man dort innerhalb weniger Minuten raus aus dem Alltag und mitten in unserer Heimat ist. Fabian Schultes, Michael Wildenauer und Familie Summer vom Stefflwirt

Der Aussichtsturm Kostenberg in Griesbach bei Mähring. Rita Hecht

Der Anzenstein bei Kemnath. Weitblick über die Region, kurz durchatmen, Kopf freikriegen. Thomas Völkl

Mein Zuhause, Garten und jeden Tag den Blick auf den Oberpfälzer Wald. Marion Forster

Mein Garten – wobei mir ein Biergarten meist noch lieber ist. Christian Schedl

Die Kösseine, von der ich schon als Kind mit dem Schlitten runtergefahren bin. Martin Wittmann

Das Birnbäumel im Muglhof, der höchste Punkt von Weiden. Franziska Glaser

Der Fahrenberg. Anita Wüst

Oben beim Wasserwerk in Leonberg, von dort sieht man den eigenen Hof. Nathalie Horn

Dein liebster Ort in der Heimat?

Aussicht auf den Armesberg vom Rehbühl aus.

Haben & Brauchen

Über Selbstbewusstsein und Veränderung

Wenn im Wald ein Baum umfällt, ist er tot. Aber nicht wirklich. Das Holz zersetzt sich, Pilze und Käfer machen sich darüber her, aus Holz wird morsches Material, lebendiger Raum, Nährstoff. Wo einst ein Baum stand, fällt Licht ein und lässt in diesem Raum wieder etwas Neues wachsen.

Wir alle sind darauf bedacht, dass es weitergeht, dass alles wächst, dass es besser wird. Am Ende ist es immer ein Werden und Vergehen. Landschaft verändert sich, und erst durch den Eingriff des Menschen wurde sie zum besiedelten Raum. Sonst würden wir heute nicht umgeben von Wald leben, sondern im Wald. Eine Region ist immer Veränderung. Und sie ist ein Haben und ein Brauchen, ein Sehen und ein Machen.

Auf den Touren durch die Region zu den HeimatUnternehmern hatte ich zwei Fragen im Gepäck: Was ist schon da? Und was braucht es noch? Potenziale und Schwächen, nebeneinander.

Bei der ersten Frage kommen zuerst immer die kleinen Sachen. Die besten Schwammerl- und Schwarzbeerplätze. Der Weg von der Goldbachschleif bis zur Kainzmühle, zu Fuß oder auf der Pfreimd, wildromantisch. Der Zoiglverein in Parkstein, der selbst braut und einmal in der Woche das halbe Dorf zusammenbringt.

Dann erst kommen die großen Sätze. Wie viel Weltläufigkeit in unserer vermeintlichen Provinz steckt, sagt Landrat Andreas Meier: „Bei uns sitzen Unternehmen mit Verbindungen in die ganze Welt, und trotzdem kennt man sich beim Bäcker noch persönlich.“ Landrat Hubert Schicker war zwanzig Jahre weg, in England, in Italien, und beschreibt es so: Als er ging, war es der „Ende“ der Welt. Als er zurückkam, war es das Herz Europas.

Franziska Glaser sagt, sie kenne so viele Leute, die hinten rumwursteln, gar nicht nach vorne treten und ganz tolle Sachen machen. Eine andere sagt: Auch wenn wir als raue Gegend gelten, leben hier viele Menschen mit Kreativität, Tatendrang, Geschäftssinn und Verbundenheit zur Natur. Es sind Menschen, von denen man das letzte Hemd bekommt und nur ein „basst scho“ zurückkriegt, wenn man sich bedankt. Einer bringt es auf eine Formel: Unsere Region ist das echte Paradies. Eigentlich ist es geheim.

Bei der zweiten Frage sind die Antworten breiter. Genannt werden: mehr Mut, mehr Selbstbewusstsein. Menschen, die etwas wagen, und Rahmenbedingungen, die ihnen nicht im Weg stehen. Mehr Zusammenarbeit über Gemeinde- und Landkreisgrenzen hinweg.

Aus dem Netzwerk kommt auch etwas anderes: Busanbindungen im ländlichen Raum. Kinderärzte. Treffpunkte für Jugendliche. Inklusive Angebote. Ärzte überhaupt. Ein stärkerer Verbund der landwirtschaftlichen Direktvermarktung. Mehr Förderung für Kleinunternehmer und Kulturschaffende. Mehr Kaufkraft, die hier bleibt.

Das eine ist Haltung, das andere Infrastruktur. Beides stimmt. Und beides braucht das jeweils andere, sonst bleibt der Mut allein und die Buslinie leer.

Ein Satz taucht immer wieder auf: Wir sind manchmal zu bescheiden mit unseren eigenen Erfolgen.

Cornelia Müller

Kurt Hillinger, Leiter des Amtes für Ländliche Entwicklung Oberpfalz

Zugezogen und daheim

Ich bin gebürtiger Österreicher und 2015 in die nördliche Oberpfalz gezogen. Daheim fühle ich mich trotzdem. Weil man hier mit offenen Armen aufgenommen wird, weil die Menschen auf einen zugehen und es einem leicht machen, dazuzugehören.

Die Initiative HeimatUnternehmen hat ihren Ursprung im Landkreis Tirschenreuth und ist inzwischen über ganz Bayern gewachsen. Dass ausgerechnet die Verwaltung für Ländliche Entwicklung eine Initiative ins Leben ruft, die nicht auf finanzielle Förderung setzt, sondern auf emotionale Unterstützung, Beratung und Netzwerken – das ist ungewöhnlich. Und es ist richtig. Denn dieses Netzwerk sichert den engagierten HeimatUnternehmern Wertschöpfung und verschafft der Region selbst einen Mehrwert.

Dieser Mehrwert hat viele Gesichter: gesteigertes Selbstbewusstsein, höhere Wertschätzung für die Heimat, das Zusammenwachsen von HeimatUnternehmern und den Menschen in der Region, zusätzliches Einkommen, das in der Heimat bleibt, ein Beitrag zum Tourismus – und vor allem zur Selbstversorgung vor Ort.

Die HeimatUnternehmer, die ich kennenlernen durfte, sind so vielfältig wie die Region: Bierbrauer, Buchautoren, ein Coworking-Space, Dorfladengenossenschaften, Eisproduzenten, Filmschaffende, Gastronomen, Kaffeeröster, Kräuterfrauen, Kulturschaffende, Landwirte, eine Pralinenmanufaktur, eine Lama-Pädagogin, ein Zauberer und viele mehr.

Dank ihnen müssen wir in der Nord-Oberpfalz nicht mit Neid auf die Städte und ihre Infrastrukturen blicken. Wir können stolz darauf sein, in der Heimat all das zu haben, was wir brauchen – mit dem unschätzbaren Vorteil, dass man sich kennt und schätzt. Das ist für mich Lebensqualität, und die finde ich nur im ländlichen Raum.

Dass sich die Initiative so gut etabliert hat, verdanken wir insbesondere den HeimatEntwicklerinnen Steffi Hofbeck, Doris Völkl und Conny Müller, die das Netzwerk pflegen und erweitern. Dafür herzlichen Dank und meinen großen Respekt. In Kürze dehnen wir es mit Elke Flierl und Carola Höcherl-Neubauer auch auf die Landkreise Amberg-Sulzbach und Cham aus.

Was es sonst noch braucht? Mehr Selbstbewusstsein. Und dass wir uns bewusst machen, was unsere nördliche Oberpfalz eigentlich ausmacht.

Kalksandsteinwerk Roding

Weiße Ziegel, neue Ideen

Am Pfarrheideweg in Roding steht ein Industriedenkmal, das es so kein zweites Mal gibt. 1909 begann hier die Produktion der „weißen Ziegel“: Kalksandsteine aus Sand, Kalk und Wasser, gepresst und acht Stunden lang bei 200 Grad und 16 bar im Dampf gehärtet. Die Bahn brachte Kalk und Kohle und nahm die fertigen Steine mit. In den Wirtschaftswunderjahren wurde sogar zeitweise im Dreischichtbetrieb gearbeitet und es verließen um die 10 Millionen Steine im Jahr das Werk. Im Jahr 2000 war Schluss. Abgerissen wurde nichts. Christa Kellermeier, deren Familie das Werk seit 1947 führte, bewahrt es seitdem – weitgehend allein und unentgeltlich, mit Schafen gegen den Wildwuchs. Das Kalksandsteinwerk Roding dokumentiert in seiner erhaltenen Gesamtheit die industrielle Entwicklung. Die verschiedenen Entwicklungsphasen vom Gründungsjahr 1909 über 1922 bis in die 1960er-Jahre sind bis heute ablesbar an den Gebäuden, Maschinen, Werkzeugen, Plänen und Akten. Der Betriebszustand mit der kompletten Produktionslinie der 1960er-Jahre ist vollständig erhalten. Bereits 2002 wurde das Werk als Industriedenkmal von nationaler Bedeutung eingestuft.

Bleibt die Frage: Was wird daraus? Im Sommersemester 2026 haben sich Architekturstudierende der OTH Regensburg unter Prof. Markus Emde dieser Frage gestellt. Gemeinsam haben sie recherchiert, Modelle gebaut und ein neues Quartier für das Areal entworfen – mit Wohnen, Arbeiten, Kultur und Begegnung. Im Juli stellten sie ihre Entwürfe an der Fakultät Architektur vor. Es ging um Belebung und Nachverdichtung und darum, wie aus Industriehallen Wohnraum werden kann. Vor allem aber ging es um die Fragen dahinter: Wer soll hier wohnen – und wer will es? Was braucht ein Quartier, damit es lebt? Und wie geht man mit einem Bestand um, der so viel erzählt, ohne dass er seine Geschichte verliert? Für die Region ist das mehr als eine Semesterübung. Das Werk zeigt, wie ein Ort eine Zukunft bekommt, wenn jemand ihn nicht aufgibt und andere anfangen mitzudenken. Roding liegt im Landkreis Cham, und genau dorthin wächst HeimatUnternehmen gerade. Nach Absprache kann man jederzeit mit einer Führung von Christa Kellermeier das Werk erkunden und ein Stück Industriegeschichte unmittelbar erleben. Das Industriedenkmal beteiligt sich auch regelmäßig am „Tag des offenen Denkmals“.

Das Kalksandsteinwerk in den Anfangsjahren. Bewahrt ist es bis heute.

Michaela Kaniber, Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Großes Potenzial Im ländlichen Raum

In dieser Region wächst das Netzwerk HeimatUnternehmen NordOberpfalz seit über zehn Jahren. Begonnen hat es Alfred Wolf aus Bärnau, 2015 der erste Projektkoordinator der Initiative in ganz Bayern. Eine Zeit lang pflegten es vier: Alfred Wolf, Johannes Gilch, Veit Reisberger und Cornelia Müller. Seit fünf Jahren begleitet Cornelia Müller als HeimatEntwicklerin die Unternehmerinnen und Unternehmer und leitet das Netzwerk.

Denn im ländlichen Raum braucht es Nähe für Unternehmer. Treffpunkte, bei denen es nicht um mein Haus, mein Auto, meine Zahlen geht. Es geht um Menschen, die sich gegenseitig bereichern – mit dem, was sie ohnehin jeden Tag machen.

HeimatUnternehmen ist eine Initiative der Bayerischen Verwaltung für Ländliche Entwicklung im Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus. Die Koordination für diese bayerische Innovation liegt bei Norbert Bäuml zusammen mit Franz Dullinger und Katharina Niemeyer. Rund fünfzehn Netzwerke sind inzwischen über Bayern verteilt. Sie beleben, stoßen an und zeigen, was der ländliche Raum kann.

Die Staatsministerin Michaela Kaniber sagt über das Pilotprojekt HeimatUnternehmen: „Eine Kombination, die großes Potenzial hat.“ Und weiter: „HeimatUnternehmerinnen und Heimat-Unternehmer tragen maßgeblich dazu bei, Kommunen lebenswert, vielfältig und zukunftsfähig zu machen. Sie bilden starke Netzwerke, weil sie wissen, dass man zusammen mehr schafft als allein. Dass Bayern gerade im ländlichen Raum so erfolgreich ist, liegt an eben solchen Menschen, die sich nicht zurücklehnen und darauf warten, dass schon irgendjemand irgendetwas tun wird. An unzähligen Beispielen lässt sich sehen, wie sie für anstehende Herausforderungen durch unternehmerisches Handeln und durch Zusammenarbeit kluge Lösungen finden. Anstatt nur nach dem Staat zu rufen, übernehmen HeimatUnternehmerinnen und HeimatUnternehmer selbst Verantwortung in ihren Kommunen.“[1]

In Bewegung

Die Antworten auf die Fragen nach dem Haben und Brauchen drehten sich um unsere Region und unser Netzwerk. Zusammengenommen beschreiben sie aber die Aufgaben des ländlichen Raums: Wir sind in Bewegung und brauchen das auch weiterhin. Dafür braucht es Unterstützung aus der Politik. Nicht, damit der ländliche Raum dieselben Qualitäten hat wie die Stadt – das wollen wir gar nicht –, sondern damit er gleichwertig ist: lebenswert. Vor allem aber braucht es Menschen, die einfach machen.

Kurt Hillinger: ALE Oberpfalz / David Rieß: Kalksandsteinwerk; Archiv Christa Kellermeier; Michaela Kaniber – Judith Schmidthuber/StMELF; 1 https://heimatunternehmen.bayern/editorial gesehen am 20.10.2026

FILM- & KREATIVWERKSTATT

BEWEGTERBLICK Agentur für Film und Kommunikation GmbH, Wernersreuth

Werbekampagnen, Filmproduktion, Fotografie, 3D-Animation: Was bei BEWEGTERBLICK entsteht, läuft auf großen Leinwänden und kleinen Bildschirmen. Für internationale Marken ebenso wie für den Betrieb im Nachbarort. Marco Härtl ist mit seiner Agentur ein HeimatUnternehmer der ersten Stunde. Als er 2017 mit seinem damals noch recht jungen Unternehmen in sein Heimatdorf Wernersreuth zurückkehrte und den alten, denkmalgeschützten Pfarrhof bezog *(mehr auf S. 8)*, **rief das auch Alfred Wolf auf den Plan. Denn hier wagte einer etwas, das auf den ersten Blick wenig vernünftig schien: eine Kreativagentur in einer hart umkämpften Branche aufbauen, fernab der großen Städte, in einem sanierungsbedürftigen Haus, mit schwieriger Infrastruktur. Und woher sollten überhaupt die Fachkräfte kommen?**
Genau darin erkannte Alfred den Kern von HeimatUnternehmen. Da geht einer mit voller Überzeugung seinen eigenen, oft auch steinigen Weg. Nicht nur, um unternehmerisch erfolgreich zu sein, sondern auch, um seiner Heimat etwas zurückzugeben. Um einen Ort wiederzubeleben, Perspektiven zu schaffen und es jungen Menschen zu ermöglichen, dort zu bleiben, wo sie verwurzelt sind.
Es funktioniert: Wo einst der Pfarrer über seinen Predigten saß, rattern heute die Köpfe von rund 15 Filmern, Fotografen, Gestaltern und Kreativen aus der NordOberpfalz und Oberfranken. Sie entwickeln Ideen, erzählen Geschichten und produzieren auf hohem Niveau für Kunden aus ganz Deutschland und darüber hinaus. Sie haben dabei etwas gefunden, das in dieser Branche auf dem Land nicht selbstverständlich ist: einen sicheren Arbeitsplatz, der zugleich ein Stück Daheim ist.

Marco hat bei all dem nie den Blick für die Region verloren. Für die Unternehmen vor Ort, für das Ehrenamt, für Menschen mit guten Ideen, gerade am Starten und für das HeimatUnternehmen-Netzwerk NordOberpfalz. Von Anfang an hat er mit und für Alfred konzeptionelle und mediale Arbeit übernommen, oft ehrenamtlich, bis heute mit ungebrochenem Engagement. Drei HeimatUnternehmer-Broschüren, unzählige Texte, Fotos, Filme und gemeinsame Projekte sind so entstanden. Auch diese Zeitung trägt mit seine Handschrift, obwohl im Agenturalltag selten Luft bleibt. Kurz vor Drucklegung dieser Zeitung war Marco mitten in einem großen Auftrag. Trotzdem hat er bis spät in die Nacht bei Text, Grafik und Konzeption unterstützt, gemeinsam mit seiner Partnerin Theresa Meier, die vielen Texten den letzten Feinschliff gegeben hat.

Vor allem aber hat Marco etwas getan, wozu er als Geschäftsführer schon lange nicht mehr gekommen war: Er hat selbst gezeichnet. Das Heimatregal in dieser Zeitung ist zwischen seinen Projekten in ein paar Tagen gewachsen. Stück für Stück, wenn mal Luft war zwischen Bürokratie, Personalführung, wirtschaftlicher Verantwortung und großen Produktionen. „Endlich mal wieder selbst so richtig handwerklich kreativ werden." Man merkt, wie sehr ihm das gefehlt hat.

Ganz zufrieden ist er mit dem Ergebnis „natürlich" nicht. Es war halt wieder wenig Zeit. Hier noch schnell ein Strich, dort noch ein Detail. Er weiß eben, was möglich wäre, wenn nur mehr Zeit bliebe, und doch hat er in den wenigen verfügbaren Stunden etwas Besonderes geschaffen.

Vielleicht beschreibt ihn genau das am besten. Marco hat hohe Ansprüche, weiß, was es braucht, hat einen Kopf voller Ideen, doch nie genug Zeit für alles, was er gerne umsetzen würde. Aber er wartet nicht auf perfekte Bedingungen. Er packt an, findet Wege, macht das Beste aus dem, was da ist. Mit Fachwissen, Augenmaß, Leidenschaft und einer unbeugsamen Machermentalität.

So ist aus einem beinahe vergessenen Pfarrhof wieder ein lebendiger Mittelpunkt im 120-Seelen-Dorf Wernersreuth geworden. Ein Ort, an dem junge Menschen täglich ihrer Leidenschaft nachgehen, kreativ sein und beruflich an anspruchsvollen Projekten wachsen können. Ohne dafür ihre Heimat verlassen zu müssen.

PRALINEN-WERKSTATT

ChocLatina, Falkenberg

Kleine Edelsteine: So nennen die Leute Patricia Destro Gropengießers Pralinen. Das trifft es genau: spiegelnde Oberflächen, kräftige Farben, jede anders. Man legt sie erst einmal hin und schaut, bevor man sie isst.

Wir waren zu Gast in ihrer Werkstatt, und an der Wand hingen schon die Zeichnungen für die nächste Kollektion. Im Inneren folgt eine feine Zutat auf die nächste, und beim Genießen fügen sich die Aromen zusammen wie die Farben auf der Oberfläche.

Die Zutaten sind erlesen, der Aufwand ist hoch, und beides sieht man den fertigen Stücken an. Patricia stammt aus Brasilien und hat sich entschieden, hier zu leben, wegen der Ruhe, der Landschaft und der Möglichkeiten, die sie hier sieht. Was sie macht, soll nach hier schmecken: neu, aber echt. „Wir bringen das Beste der NordOberpfalz in jede Praline: echte Leidenschaft und puren Geschmack."

In der Werkstatt am Kindergartenweg entsteht alles von Hand, und wer will, ist dabei. Es gibt zwei Formate. Bei der Verkostung kommt man zum Genießen: heiße Schokolade, Pralinen und Tafeln zum Probieren. Im Workshop macht man in vier Stunden seine eigenen Kreationen von Anfang bis Ende, mit fünf bis zehn Leuten, und lernt nebenbei etwas über die Schokoladenherstellung. Vor allem soll es Spaß machen. Das buchen Junggesellinnenabschiede, Firmen und Freundinnengruppen, und die Rückmeldungen klingen alle ähnlich: Es geht nicht nur ums Ergebnis, sondern um den Nachmittag.

Bei Festen wird aus der Werkstatt eine Bühne. Für Geburtstage, Taufen, Firmenfeiern und Christkindlmärkte übernimmt Patricia nicht nur die Auswahl der Süßigkeiten, sondern auch Präsentation und Dekoration, bis hin zu Aufbau und Abbau. Wer eine Candybar will, bekommt keine Kiste geliefert, sondern ein fertiges Bild. Neu ist das Angebot für Hochzeiten, mit Candy-Table oder Geschenken für Gäste und Brautpaar. Neu sind auch personalisierte Banderolen für jede Box, von der Zweier- bis zur Neunerbox, und eine neue Tafel.

Am Ende ist es mit ihren Pralinen wie mit Edelsteinen: Man verschenkt sie, wenn es etwas zu feiern gibt, und behält doch gern einen für sich.

Studioproduktion + Marco Härtl: BEWEGTERBLICK; Portrait Patricia: HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK; Pralinen+Workshop: Patricia Destro Gropengießer

HOLZ-WERKSTATT

Holz begreifbar, Waldsassen

Begreifen kommt von greifen. Bevor man etwas versteht, hat man es meist in der Hand gehabt. Wolfgang Horn nimmt das wörtlich. Als Schreiner hat er Holz von Grund auf kennengelernt. Als Künstler bietet er im Kunsthaus Waldsassen anderen den Raum, und er stellt selbst aus: Im zweiten Quartal 2027 gibt es eine haptische Holzausstellung, für Sehbehinderte direkt greifbar (S. 22/23). Mit Holz begreifbar macht er daraus auch etwas Unternehmerisches: Handtaschen und feine Accessoires aus Holz.

Auf den ersten Blick sieht man der Tasche nicht an, dass sie aus einer Holzplatte entstanden ist. Feine Laserschnitte in parallelen Reihen machen das Holz biegsam, so dass es sich um die Rundung legt wie Stoff. Die Seitenteile greifen mit Zinken ineinander, ein runder Holzknopf hält die Klappe. Die Oberflächen sind mit Furnier belegt, und jede Holzart erzählt dabei etwas anderes: Zirbe mit ihren rötlichen Ästen und ihrem Duft, dunkler Nussbaum, Eiche mit lebhafter Maserung. Manche Klappen tragen einen farbigen Kunstdruck, andere eine Glaseinlage, die das Licht fängt. Das Glas kommt von Lamberts, seinem Nachbarn in Waldsassen.

Keine Tasche muss sein wie die andere. Die Holzart, ein eigenes Motiv, die Initialen im Seitenteil oder auf dem Knopf: Wer eine Tasche von Holz begreifbar trägt, trägt ein Einzelstück. Dazu kommen Schmuck und Ringe aus Holz, in denen er die Feinkunst der Holzbearbeitung weitertreibt. Alles davon ist gemacht, um es in die Hand zu nehmen, über die Maserung zu streichen und zu spüren, was Holz kann. Begreifbar eben.

MODE-BÜHNE

HERZWERK | Conceptstore, Kemnath

Im HERZWERK am Cammerloherplatz schlägt ein Herz, und es gehört Carla Fontes. Wer hereinkommt, wird begrüßt, als hätte sie gerade auf einen gewartet. Sie ist da, fast immer, und sie weiß, was sie verkauft. Jedes Stück hat sie selbst ausgesucht, und von jedem ist sie überzeugt. Sie nimmt sich Zeit, kombiniert, holt noch ein Teil von der Stange, das man selbst übersehen hätte, und meistens hat sie recht.

Gesammelt hat sie, was schön ist: italienische Mode für Frauen, immer aktuell, dazu Schmuck, Wohnaccessoires und Designstücke. Alles steht zwischen einer Theke aus massivem, naturbelassenem Holz und schwarzen Kleiderständern aus Stahl, gebaut von einem Bekannten, unter warmem Licht. Für die Kleinen gibt es eine eigene Ecke, mit Stiften und vielen kleinen schönen Dingen. In den Kreativboxen zeigen Kunsthandwerkerinnen und Kunsthandwerker aus der Region ihre Arbeiten, von Goldschmuck bis Duftkerze. Hier kann man sich einmieten und damit vielleicht sogar den Sprung in den eigenen Shop, ins eigene Business wagen. Carla berät auch, was das Produkt angeht, sammelt die Rückmeldungen der Kundschaft und gibt sie weiter. Es ist, als stünde man selbst im Laden, auch wenn man nur eine Box gemietet hat. Das HERZWERK ist damit auch Bühne für andere, eine Mate, in der Mitte, ein kreativer Wirbelwind voller Tatendrang und Unternehmergeist.

cherwerkstatt: Carla selbst immer

Ihr Laden endet nicht an der Tür. Carla arbeitet mit Nachbarn und Freunden, für Fotoshootings ebenso wie für besondere Abende, etwa an Silvester, wenn man sich für den Jahreswechsel einkleidet, inklusive Make-up und Haarstyling von der Haarmacherei. Sie geht mit ihrer Mode dorthin, wo die Leute sind: in die Gärtnereien der Umgebung, ins KulturCafé, mitten auf den Cammerloherplatz. Online verkauft sie direkt aus dem HERZWERK heraus, in Echtzeit, und wer am schnellsten ist, bekommt den Zuschlag. Da zeigt sich die Unternehmerin mit Geschick, die mit dem Herzen bei der Sache ist, ganz nach ihrer Devise: Heimat ist da, wo das Herz ist.

FILM-BÜHNE

STONEWOOD FILM, Wiesau

Christina Baumer baut die Bühne nicht in einem Raum, sondern für eine ganze Region. Ihre These ist einfach und unbequem zugleich: Die NordOberpfalz ist ein Schatz für die Filmszene, und die Branche hat es noch nicht gemerkt. Landschaft, Burgen, Grenzlage, leerstehende Gebäude, Dörfer, die das Publikum noch nicht aus fünf Serien kennt – alles ist da, und vor allem unverbraucht.

Behaupten lässt sich das schlecht, man muss es zeigen. Also drehte sie hier. Die „Hundslinger Hochzeit" entstand in der Region, mit BHS Corrugated aus Weiherhammer als Hauptsponsor. Viele Unternehmen haben gemeinsam in die Sichtbarkeit der Region investiert. Christina selbst arbeitet längst auch anderswo, zuletzt in Prag für eine ARD-Degeto-Produktion, und der nächste eigene Stoff ist in Vorbereitung. Wie macht man aus einer Gegend einen Drehort? Am besten, indem man dort einen Film selbst dreht.

Wolfgang Horn: privat; Carla Fontes: HU NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK; Christina Baumer: Christin Alexandrow; Plakat „Hundslinger Hochzeit": CS

ECHT NICHT SCHLECHT

Im Sommer 2025 war die NordOberpfalz Gastgeberin des Forums HeimatUnternehmen. Zwei Tage auf der Burg Falkenberg, ein bayernweites Netzwerk zu Gast – und eine Region, die viele vorher nicht auf dem Schirm hatten.

Einmal im Jahr treffen sich die HeimatUnternehmen-Netzwerke aus ganz Bayern. 2025 durften wir Gastgeber sein: Am 26. und 27. Juni kamen auf der Burg Falkenberg Heimat-Unternehmer aus der Rhön, dem Bayerischen Wald, von der Frankenhöhe, aus dem Allgäu und dem Jura zusammen.

Was diese Treffen ausmacht, ist schwer in Worte zu fassen. Die Energie und Begeisterung dieser Menschen muss man selbst erleben. Sie machen Mut, auch dann an den eigenen Ideen festzuhalten, wenn es schwierig wird. Denn was alle bayerischen HeimatUnternehmer verbindet, ist die Art, wie sie hinter ihren Ideen stehen – und welche Hürden dabei zu nehmen sind. Hier muss niemand erklären, warum ein Projekt oder auch nur der nächste kleine Schritt sieben Jahre gedauert hat. Das weiß hier jeder.

Jeder gibt etwas dazu

Dr. Rudolf Neumaier, Bayerischer Landesverein für Heimatpflege

Wir als Gastgeber haben den Rahmen geschaffen, das Bayern-Team um Norbert Bäuml, Franz Dullinger und Katharina Niemeyer hat sich um die Inhalte gekümmert. Ein wenig mehr als ein Rahmen ist es schon geworden: eine Gemeinschaft, in der sich unsere Freunde aus dem restlichen Bayern willkommen fühlen sollten.

Dr. Franz Ehrnsperger, Neumarkter Lammsbräu: „Das Forum der Heimatunternehmer in der NordOberpfalz hat mich sehr inspiriert. Weiterhin viel Erfolg!“

Zu dieser Gemeinschaft trug jeder seinen Teil bei, ein kleines Stück von dem, wofür er steht. Empfangen wurden die Gäste mit Zoigl vom Fass aus dem Kommunbrauhaus und Ulrike Gschwendtners Ingwer-Apfel-Drink. Jeder bekam ein Namensschild und ein Brotzeitbrettl, das Wolfgang Horn extra für dieses Treffen mit dem HeimatUnternehmen-Logo gelasert hatte – das Eis war schnell gebrochen. Dazu gab es Snacks im Glas von Alexandra Hasenfürter und Christian Gleißner vom Goichertns Genussgewölbe aus Pirk, Belugalinsensalat und Dinkelmilchreis vom Biohof Hecht aus Griesbach, herzhafte Backwaren der Bäckerei Philipp sowie Obst und Gemüse von Fritz Steinhilber.

Die Pausen waren jedes Mal Gelegenheit, die Köstlichkeiten der NordOberpfälzer HeimatUnternehmer zu entdecken. Nachmittags gab es zu Kaffee und Cascara von der KAFFEEdruckerei aus Tirschenreuth Süßes: Kerstin Frank von der Straußenfarm in Waldsassen hatte Kirwakuchen gebacken, Jutta Steinhilber aus Moosbach traditionelle „Kaichl“ mitgebracht, dazu Eis vom Walerhof aus Pilmersreuth und Pralinen von ChocLatina aus Falkenberg. Jeder hat etwas dazugegeben, und daraus wurde ein genussvolles Beisammensein – jede Pause eine neue Freude.

Abends schürten die Stiftlandgriller den Grill an, mit Steaks von der Metzgerei Summer aus Wiesau. Dazu Bier von Ludwig Koch vom Brauhaus Floß und von Lino Molter aus Irchenrieth, Zoigl vom Falkenberger Kommunbrauer und Drinks vom KulturCafé aus Kemnath. Für Musik sorgten Matze Wolf aus Bärnau mit seiner Dreier-Combo. Später verteilte sich die Gesellschaft auf drei Bereiche der Burg – Schlager im Rittersaal, Musik im Kapitelsaal, leise Unterhaltung im Bergfried unter freiem Himmel. Vor allem aber gab es gute Gespräche bis weit in die Geisterstunde hinein.

Nach einer kurzen Nacht ging es am nächsten Morgen dann zur Hammermühle, wo zu Gast bei Hubert und Tanja Wild für achtzig Leute ein tolles Frühstück organisiert worden war. Wieder waren die Stiftlandgriller am Start, diesmal mit Eiern, Bacon und Baked Beans frisch vom Grill. Es gab unter anderem Käse und Wurst vom Walerhof, Wurst von der Straußenfarm, Marmeladen aus dem Hofladen Vohenstrauß und aus dem Netzwerk. Mittags wurden wir dann noch ein letztes Mal mit Mini-Burgern an der Blockhütte vom Team der Stiftlandgriller verköstigt.

Gruppenbild: BEWEGTERBLICK; Porträts, Bild rechts unten: HU NordOberpfalz produced by Cornelia Müller; Bilder rechts oben und Mitte: ALE Oberpfalz, David Rieß.

Christine Kohl mit Cascara zur Erfrischung.

Was sich hier wie eine endlose Liste an Köstlichkeiten liest, ist keine Cateringliste. Jeder hat etwas beigetragen und sein Stück vom Besten mit den anderen geteilt. Genau das macht unser Netzwerk aus – ob als Gastgeber oder unter uns HeimatUnternehmern.

Nicht nur Essen

Das Programm hatte aber weit mehr zu bieten als Kulinarik. Matthias Grundler sprach als Gastgeber, Tobias Reiß als Landtagsvizepräsident des Bayerischen Landtags. Dr. Franz Ehrnsperger von der Neumarkter Lammsbräu und Kristian Nielsen von der Schnitzmühle aus dem Bayerischen Wald ließen uns an ihren Erfahrungen als Pioniere und Unternehmer teilhaben. Außerdem ging es um HeimatMehrWert, um Freiräume in Bad Kötzting, das Ackerbürgerhaus in Bärnau, das Regionalwerk AOVE und die solidarische Gastwirtschaft in Mengersdorf, die Heimat-Entwicklerin Marion Deinlein begleitet. Franzi Glaser sprach über Mut und Machen, natürlich gab es hier auch etwas zum Mitmachen. Bürgermeister Matthias Grundler brachte es hinterher auf den Punkt: „Es ist einfach unglaublich, mit welch unermüdlichem Mut Ideen bei HeimatUnternehmen umgesetzt werden.“

Bis ins Detail

Die Burg war Rahmen, Kulisse und Bühne zugleich, und in allen Nischen und Ecken waren die NordOberpfälzer Heimat-Unternehmer präsent. Sogar auf dem stillen Örtchen gab es Neues aus der Region. Denn wo sonst findet man in einem so belebten Programm Zeit und Ruhe für ein paar Zeilen?

Das Programm führte die Gäste durch die Burg und hinaus nach Falkenberg: vom Tagungszentrum ins Kommunbrauhaus, in den Burggarten und wieder zurück durch die verschiedenen Räume der Burg. Immer wieder fiel der Blick dabei auf den Ort. So wurden die Burg und Falkenberg selbst zu einem Teil des Programms. Am zweiten Morgen ging es durch den Markt und ins Waldnaabtal. Unterwegs berichteten Hubert und Tanja Wild von der Hammermühle, Fritz Steinhilber über das Wirtschaften mit dem Boden und Stephan Müller über das Lernen in der Natur. So erfuhren die Gäste nicht nur in Vorträgen von der Region, sondern erlebten sie direkt mit allen Sinnen. Am Nachmittag standen schließlich ein Pralinenworkshop bei ChocLatina Patricia, eine Wanderung durch den Markt zum Thema Leerstand als Potenzial und eine Tour durch die Wilden Weiden auf dem Programm. Auf der Wanderung durch das Waldnaabtal lieferte der Fluss ganz nebenbei ein passendes Gleichnis für die Arbeit vieler HeimatUnternehmer: Die Waldnaab fließt nicht gerade. Mal rauscht sie über Steine, mal liegt das Wasser fast still, dann wird es wieder eng und turbulent. Auch bei regionalen Projekten geht es selten auf direktem Weg voran. Aber sie gehen weiter. Gold wurde auch verteilt: Goldstücke – genauer gesagt goldene Schokolade von Patricia. Nicht als Auszeichnung für die Besten – so verstehen wir unser Netzwerk nicht –, sondern an einzelne, stellvertretend für alle. Kurt Hillinger, Leiter des Amtes für Ländliche Entwicklung Oberpfalz, und ich, Cornelia Müller, HeimatEntwicklerin der NordOberpfalz, überreichten die süßen Auszeichnungen und würdigten damit den Einsatz für das Netzwerk.

Aus dem Bayerischen Wald: Christoph Pfeffer stellt sein großes Projekt zur Wiederbelebung der Seebachschleife mit WasserWerkstatt und mehr vor.

Was keiner erwartet hatte

Vielen unserer Gäste war die Region bis dahin unbekannt. Genauso viele hat sie einfach verzaubert. Christian Skrodzki aus dem Allgäu meinte, ihn habe seit einem Jahrzehnt keine Region mehr so umgehauen. Das Waldnaabtal mit seinen Granitformationen sei einfach der Hammer. Das hat uns besonders gefreut. Von selbst wäre kaum jemand auf die Idee gekommen, den Norden der Oberpfalz zu besuchen. Man braucht schon meistens einen Anlass, bevor es jemanden in eine ihm unbekannte Region verschlägt. Wenn man dann aber mal hier ist, ist kaum noch Überzeugungsarbeit nötig: Die Landschaft spricht für sich, und die Menschen setzen das i-Tüpfelchen.

Matze Wolf von „Widersacher aller Liedermacher“

Was bleibt

Es war eine Schau, wie alles lief. Nicht, weil nichts schiefgegangen wäre – wenn etwas kurzfristig organisiert werden musste, fand sich jemand, der sich darum kümmerte. Viele halfen, ohne dass man sie bitten musste. Genau das hat dieses Forum möglich gemacht.

Danke an das gesamte HeimatUnternehmen-Netzwerk – allen voran Stefanie Moises und an das Burg-Team, an Hubert und Tanja Wild, die uns in der Hammermühle empfangen haben, an Karsten Heßing und die Stiftlandgriller, die auch kurzfristig eingesprungen sind, an Marco Härtl und dem Team von BEWEGTERBLICK, das die tollen Eindrücke bildlich festgehalten hat sowie an alle, die hier schon genannt sind. Danke auch an Bürgermeister Matthias Grundler und den Markt Falkenberg für die Offenheit und Unterstützung.

Es war uns ein Fest. Oder, im oberpfälzischen Superlativ:

echt nicht schlecht.

Matthias Grundler, Bürgermeister Markt Falkenberg, hat das Forum unterstützt. Vielen Dank an die Kommune! (oben links) Dr. Olaf Heinrich, Bezirkstagspräsident & Bürgermeister von Freyung. | Goldstücke für Goldstücke: HeimatUnternehmen. | Pralinen von ChocLatina. | Hubert und Tanja Wild - unsere Gastgeber auf der Hammermühle. Danke! | Wolfgang Giehl und Georg Sollfrank von den Ackerbürgern.

Bild links, Bilder rechts Nr. 1, 3, 4, 5, 6: HU NordOberpfalz produced by Cornelia Müller; Bild links unten, Bild Mitte, Bild rechts Nr. 2: ALE Oberpfalz, David Rieß.

Norbert Reger

Glasschleif, Dorferneuerung, Pilz, Geisterwald, Burgruine Weißenstein, Heiliges Grab & Bücher

Norbert Reger ist seit fast fünf Jahrzehnten Vorstand der Gesellschaft Steinwaldia Pullenreuth. Seinen Urlaub richtet er nach den Vereinsterminen. Davon gibt es viele.

Das Jahr des Vereins

Im Frühjahr Ramadama – aufräumen, die Saison vorbereiten. Im Herbst noch einmal, diesmal andersrum: alles winterfest machen und für die staade Zeit herrichten. Dazwischen liegt das Jahr. Einmal im Monat Biergartenbetrieb auf der Glasschleif. Für die Bewirtung holt Norbert den besten Presssack, die Leberwurst, die Salami zum Nachreifen und alles, was es sonst noch braucht. Im Winter dann Zamkumma af der Schleif. Zwischen den Terminen für alle gibt es Stammtische: mal für die Senioren, mal für Familien, mal für die Männer, dann wieder nur für die Frauen. Die nächste Runde trifft sich, um die anstehende Publikation zu besprechen.

Denn jedes Jahr erscheint ein neuer Band „Wir am Steinwald“, der Heimatgeschichte recherchiert und aufarbeitet: ob mysteriöser Flugzeugabsturz, ein Ochsenklavier, geologische Besonderheiten, Ortsgeschichten, Schicksale, Lebenslinien oder Überlieferungen. All das will angezettelt, vorangetrieben und wieder in Erinnerung gerufen werden. Dann braucht es Leute, die die Texte redigieren, setzen und alles rund machen. Nach dem Druck fährt Norbert durch den Landkreis und bringt die Bücher an den Mann und die Frau. Kilometer für Kilometer, Anruf für Anruf rattert Norbert Reger dafür herunter.

Er sagt immer, das habe er nicht allein gemacht, und es müsse auch mal ein anderer machen. Aber überall schiebt er an, packt an und ist der, der vorangeht.

Vierzig Jahre für ein Grab

Wie hartnäckig er ist, zeigt das Heilige Grab der Pfarrei Pullenreuth. Bis 1962 wurde es jedes Jahr zu Ostern in der Kirche aufgebaut, dann für lange Zeit nicht mehr. Bei der Kirchenrenovierung 1980 kamen die Teile nach Pilgramsreuth auf einen Bauernhof. Im August 1982 saß die Steinwaldia mit den Kirchengremien zusammen, um über die Wiederaufstellung zu beraten. Die Gremien waren begeistert, der zuständige Pfarrer lehnte ab.

Im Januar 1991 brannte in Pilgramsreuth das Wirtschaftsgebäude des Hofes. Das hier eingelagerte Grab blieb aber verschont. Der Hofbesitzer wollte alles zurückgeben, der Pfarrer lehnte eine Einlagerung ab – wegen angeblichen Holzwurmbefalls. So gelangte das Grab auf Norberts Dachboden. Dort blieb es fürs Erste. Alle weiteren Anträge scheiterten, bis 2016 ein neuer Pfarrer die Aufstellung befürwortete. Im Juli kamen zwei Vertreter des Landesamtes für Denkmalpflege und bewerteten das Grab als religions- und volkskundlich wertvolles Kulturdenkmal, das unbedingt erhalten werden sollte. Mit diesem Gutachten ließen sich das Amt für Ländliche Entwicklung und LEADER ins Boot holen.

Dann kam die Feinarbeit. Über siebzig Kulissenteile wurden restauriert, überwiegend aus dem 19. Jahrhundert, einige aus dem Spätbarock. Pläne gab es keine. Was fehlte, wurde nachgebaut – das Untergerüst zum Beispiel, aus den Erinnerungen und einem alten Modell. An Ostern 2023 weihte Bischof Rudolf Voderholzer das Grab ein, nach sechzig Jahren. Es sei das älteste und bislang größte Heilige Grab im Bistum, betonte er dabei.

Bühne für das Unsagbare

Ein Heiliges Grab ist wie eine Krippe, nur zu Ostern – und sogar älter als die Weihnachtskrippe. Das österliche Mysterium auf Latein zu verstehen, war für die einfachen Leut nichts. Also hat man den Altar in eine Bühne verwandelt, hier in Pullenreuth sogar zweigeschossig. Unten flankieren zwei betende Engel die Türöffnung, ein Säulengang aus gemalten Palmen führt ins Innerste zum Felsengrab, darüber steht: „Sein Grab wird glorreich sein.“ Oben, hinter geöffneten Vorhängen, ist das Podest des Auferstandenen, links und rechts Jerusalem auf großen Leinwänden. Dazu kommen die Lichteffekte – früher mit bunten Flüssigkeiten gefüllte Glasbehälter und eine Flamme dahinter, heute elektrifiziert, aber immer noch mit farbigem Wasser. Der Leichnam, der – bewegt von alter Bühnentechnik – aufersteht: ein Theatrum sacrum.

Heute steht das Grab das Jahr über im Weiß-Saal im Ort und kann besichtigt werden, alle zwei bis drei Jahre kehrt es an seinen Platz in der Pfarrkirche zurück. Wenn es dann in der Osternacht vollständig abgedunkelt ist, wenn erst nur die Ratschn klackert und dann mit kräftigem Gesang, klingenden Glocken und Orgelklang die Auferstehung gefeiert wird, ist so mancher wieder jung und erinnert sich. All das gäbe es nicht, hätte Norbert nachgegeben.

Stein für Stein auf dem Weißenstein

Auf einer Felsklippe in 858 Metern Höhe thront die Burgruine Weißenstein, das Wahrzeichen des Naturparks Steinwald. Noch 1995 waren kaum mehr als der Bergfried und zwei akut einsturzgefährdete Mauerreste zu erkennen. Der Kunstdenkmäler-Band von 1907 hatte den Weißenstein als kleine, abgelegene Burganlage im dichten, unwegsamen Wald abgetan. Auf Betreiben des Eigentümers, Freiherrn Eberhard von Gemmingen-Hornberg, und der Steinwaldia entstand ein Konzept zur Notsicherung, erstmals 1996 am Tag des offenen Denkmals vorgestellt. Von 1997 bis 2002 wurde die Ruine in ehrenamtlicher Arbeit gesichert und saniert.

Einen guten Zeitpunkt hatte Norbert damals erwischt: Viele fähige Handwerker gingen in Rente – Leute, die es gewohnt waren, tagsüber auf der Arbeit und bis in den Abend auf den Baustellen von Freunden und Verwandten zu werkeln. Die waren froh, ein Projekt zu haben und nicht von heute auf morgen den ganzen Tag daheim zu sein. Früh um sieben ging es los, oben im Steinwald. Es wurde gegraben und gebuddelt, gefunden, recherchiert und rekonstruiert, gemauert – Stein für Stein, Granit für Granit – und erschlossen, Stiege für Stiege. Dabei zeigte sich, dass der Weißenstein einst Mittelpunkt einer ansehnlichen Herrschaft war. Von einer kleinen, unbedeutenden Burg kann

Steinwaldia / Helmut Gregor

keine Rede sein: Die Nothaffte waren als Besitzer und Ministerialen auch am Kaiserhof in Wien und später bei den Wittelsbachern tätig.

So ist die Burgruine langsam wieder Burgruine geworden: größer, räumlicher, erfahrbar. Unzählige Stunden Ehrenamts sind hier hineingeflossen, viel Organisation, auch das Zamsitzen – früh zum Appell, abends zum Feierabendbier. Gemeinschaft und etwas schaffen, das gehört zusammen. Um die Ruine ranken sich Sagen. Eine weiße Frau soll hier umgehen und ihr Versteck immer dann verlassen, wenn einer aus dem Geschlecht der Nothaffte stirbt, der früheren Burgherren – ihr Wehklagen soll bis zum Schloss Friedenfels hallen. Irgendwo soll auch noch ein Zauberring, den einst ein Nothafft von einem Kreuzzug mitbrachte, auf seinen Entdecker warten. Zwei Jahrzehnte lang war der Weißenstein auch Bühne der Sommer-Open-Air-Konzerte. Inzwischen gibt es ihn sogar ein zweites Mal: In aufwändiger Digitalisierung ist ein 3D-Modell entstanden, ein Meilenstein moderner Heimatforschung, den der Verein gerne vorführt.

Und das alles noch dazu

Der Pilz als Wanderunterstand. Der Schleifererpfad. Der Geisterwald. Die Glasschleif selbst mit ihren Wasserrädern. Das Museum in der Glasschleif. Die Bücher über den Steinwald. Der Friedhofsweg in Pullenreuth mit Holzbrücke. Der lange Steg in der Pullenreuther Grünen Mitte mit Weißensteinmauer. Die Backofenfeste. Die Rauhnacht jedes Jahr am 29. Dezember, bei der alte Sagen wieder lebendig werden, hunderte Fackeln die Waldlichtung erleuchten und noch mehr Fackeln mit den Besuchern aus dem Dorf heraufziehen. Dazu die Marienkapelle und das Sagenbuch, die Familienwanderungen, die Helferausflüge. All das, um Miteinander und Steinwald zu erleben. Nichts davon gäbe es ohne ihn, und nichts davon ohne die Steinwaldia. Es wären unzählige Namen aufzuzählen, die in den einzelnen Projekten genauso wichtig waren. Das ist alles sauber dokumentiert, Name für Name, für die Nachwelt erhalten.

Es ist viel mehr als einer. Doch braucht es den einen, der vorangeht, der bewegt, der motiviert, der sagt: „Niad nougebn nait alles.“ Der Ideen sieht, zuhört und die Gelegenheit beim Schopfe packt.

Oder manchmal auch den Schopf bei der Gelegenheit.

Steinwaldia 1 + 2: Steinwaldia / Helmut Gregor: Wasserrad: Cornelia Muller; Tobias Reiß und Norbert Bäuml: HU NorOberpfalz produced by Cornelia Muller

Verliebt ins Gelingen

Gastbeitrag von Tobias Reiß, Landtagsvizepräsident des Bayerischen Landtags

Tobias Reiß, Landtagsvizepräsident, und Norbert Bäuml, Leiter des BayLE (Bayerisches Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung) über Verwaltung, Bürokratie und vor allem Potenziale im ländlichen Raum.

Mein liebster Ort ist schnell benannt: Zuhause. Daheim. Und was mich als NordOberpfälzer ausmacht, lässt sich ähnlich knapp sagen – Heimatverbundenheit bei gleichzeitiger Offenheit. Das klingt nach einem Widerspruch, ist aber keiner. Es ist die Voraussetzung dafür, dass eine Region sich entwickelt, ohne sich dabei zu verlieren.

Wer bei uns unterwegs ist, sieht das an den Betrieben. Eine Glashütte, deren Handwerk die UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt hat. Ein Bauunternehmen, das seit 1902 besteht und heute an der Energiewende mitbaut. Eine Softwarefirma, die in einer umgebauten Scheune angefangen hat und von dort aus Logistik in aller Welt steuert. Und daneben die Höfe, die Werkstätten, die Läden, die Ein-Personen-Betriebe.

Das ist keine Nostalgie. Das ist Wirtschaftskraft.

Was der ländliche Raum braucht

Mir ist wichtig, dass wir aufhören, über ländliche Räume so zu sprechen, als bräuchten sie Hilfe. Sie brauchen keine Sonderbehandlung. Sie brauchen Rahmenbedingungen, in denen das wirken kann, was ohnehin da ist.

Dafür gibt es einen Begriff, und der ist älter als jedes Förderprogramm: Subsidiarität.

Das Prinzip ist einfach. Was die kleinere Einheit leisten kann, soll sie auch tun dürfen. Die Familie vor dem Verein, der Verein vor der Gemeinde, die Gemeinde vor dem Land. Nicht, weil die größere Ebene nichts könnte – sondern weil Verantwortung dort am besten getragen wird, wo die Folgen spürbar sind.

In der Praxis heißt das: weniger Mikromanagement. Weniger kleinteilige Projektförderung. Mehr Vertrauen in die Leute vor Ort und mehr Ermessensspielraum für die, die eine Sache tatsächlich umsetzen müssen. Bürokratieabbau ist deshalb keine Verwaltungsübung, sondern eine Frage der Handlungsfähigkeit.

Wenn gespart werden muss, fallen die sogenannten freiwilligen Leistungen zuerst: Kultur, Sport, Vereinsförderung, soziale Einrichtungen. Das ist verständlich und trotzdem falsch. Denn genau diese Einrichtungen stiften Kontakt, beugen Vereinsamung vor und halten Gemeinschaften zusammen. Wer dort kürzt, spart am Fundament.

Ein Vordenker aus Bayern

Diese Gedanken sind nicht meine Erfindung. Sie stammen von Alois Glück, der am 26. Februar 2024 gestorben ist.

Sein Lebensweg ist wohl einmalig: gelernter Landwirt, aktiv in der Katholischen Landjugendbewegung, als Journalist tätig – und dann erst in der Politik. Fast vierzig Jahre im Bayerischen Landtag, Fraktionsvorsitzender, Landtagspräsident. Für viele war er der Schutzpatron des ländlichen Raums. Zuletzt hat er nach dem Volksbegehren zur Artenvielfalt Landwirte und Naturschützer an einen Tisch gebracht, als kaum noch jemand glaubte, dass die miteinander reden.

Glück hat Subsidiarität nie als Verwaltungsdetail verstanden, sondern als Strukturprinzip. Dezentralisierung war für ihn kein Gegengewicht zum Staat, sondern die Bedingung dafür, dass der Staat überhaupt handlungsfähig bleibt.

Zwei Sätze, die bleiben

Der erste stammt aus dem Jahr 1990 und lautet sinngemäß: Gestalten kann nur, wer eine Vorstellung von der Zukunft hat. Der zweite ist jünger und noch unbequemer – unsere größte Schwäche sei, dass der Bevölkerung immer nur Probleme vermittelt würden. Menschen aber brauchen Projekte, für die es sich lohnt, sich anzustrengen.

Alois Glück war ein Vordenker und ein Friedensstifter. Es braucht die Auseinandersetzung mit gegensätzlichen Standpunkten, durchaus auch mal harte Auseinandersetzungen – aber mit gutem Willen.

Was daraus folgt

Genau solche Zukunftsprojekte finden sich in dieser Zeitung. Eine Burg, die wieder Leute einlässt. Ein Dorf mit drei Dutzend Einwohnern, das seinen Treffpunkt zurückhat. Ein Haus, das dreißig Jahre leer stand und in dem heute gebraut, gearbeitet und gefeiert wird. Höfe, die aus dem, was ohnehin da ist, etwas Neues machen.

Keines dieser Projekte ist in einem Ministerium entstanden. Alle sind sie entstanden, weil jemand vor Ort nicht lockergelassen hat.

Mein Lieblingsspruch passt dazu: verliebt ins Gelingen. Nicht verliebt in die Idee. Nicht verliebt in die Debatte. Verliebt in das, was am Ende dasteht.

1

Grillen ist kein Verb

Wie die Stiftlandgriller eine ganze Region auf den Teller bringen

Über drei Essen in der Minute, zweihundert in der Stunde – das ist keine Angeberei, sondern eine logistische Größe. Das geht nur, wenn man weiß, was man tut.

4

2

3

VIER ZAUBER

Ihre tiefe Verbundenheit zur Oberpfalz haben die Stiftlandgriller inzwischen in vier eigenen Gewürzmischungen vereinigt, deren Namen sich wie eine kulinarische Landkarte der Region lesen. Da ist zum einen der Teichzauber, der speziell für Fischfilets entwickelt wurde, sich aber auch hervorragend für selbstgemachte Kräuterbutter oder den klassischen Gurkensalat eignet. Nach dem Grillen ein paar Körner Steinwaldzauber (3) über das Fleisch hebt den Eigengeschmack. Oder man schmeckt damit Gulasch oder Bolognesesauce nach dem Kochen ab. Für alles Kartoffelige wie Bratkartoffeln, Pommes oder Ofengemüse wurde der Geflügelzauber kreiert, der natürlich auch perfekt zum namensgebenden Geflügel passt. Vervollständigt wird das Quartett durch den Glutzauber, den idealen Rub für Barbecue-Klassiker wie Spareribs und Pulled Pork, die stundenlang bei niedriger Temperatur im Rauch garen dürfen.

TEICHZAUBER
Für Fisch & alle, die nicht grillen.
STEINWALDZAUBER
Für das gute Fleisch.
GEFLÜGELZAUBER
Für alles Kartoffelige.
GLUTZAUBER
Für geduldiges Grillgut.

Handwerk & gute Zutaten

Die Mitglieder der Stiftlandgriller e. V. wissen genau, was sie tun. Was im Herbst 2016 als lockerer Zusammenschluss im Freundeskreis begann, hat sich zu einem eingetragenen Verein und über die Jahre zu einem erfolgreichen Meisterschaftsteam entwickelt, das die NordOberpfalz weit über die Landesgrenzen hinaus kulinarisch repräsentiert. Wer bei den Tirschenreuthern an die klassische Bratwurst auf dem wackeligen Tankstellen-Rost denkt, hat sie noch nie in Aktion gesehen. Für diese heimatverbundenen Idealisten ist Grillen kein simples Verb, sondern eine Lebenseinstellung, echte Handwerkskunst und Heimatverbundenheit.

Wenn man Karsten Heßing, den Vorstand des Vereins, nach dem Reiz der großen Meisterschaften fragt, antwortet er überraschenderweise nicht mit dem Wort Wettkampf. Ihn fasziniert vor allem die große, eingeschworene Barbecue-Familie, das Wiedersehen bekannter Gesichter und der Wettbewerb als gelebte Community: ob bei der veganen Meisterschaft, im Sommer bei der Deutschen Meisterschaft in Fulda oder im Herbst bei der Bayerischen in Altötting.

Nachdem sich die Truppe bei ihrem Meisterschaftsdebüt in Ferropolis überraschend den sechsten Platz in der Gesamtwertung der Amateure sicherte, folgte eine Erfolgsserie. Bei der Bayerischen Meisterschaft 2025 holten sie mit einem Mandelkuchen samt Zwetschgensahne, Zwetschgenkern und glänzender Mirrorglace (2) den ersten Platz. Im Sommer 2026 folgte der nächste Streich: Bei der Deutschen Grillmeisterschaft sicherten sie sich mit zarten Schweinebäckchen an Kartoffelbaumkuchen und gepickelter Zwiebel (1) den sensationellen vierten Platz. Damit nicht genug der Spitzenplatzierungen auf nationaler Ebene: Sie erhielten den zweiten Platz im Dessert sowie den dritten Platz im Gang Bratwurst mit Beilage. Ihre Kreationen lesen sich wie die Speisekarte eines Sterne-Restaurants: Schokokuchen mit Popcornsahne, Schokokern und einer optisch täuschend echten Kirsche aus Popcorncreme unter einer feinen Glasurschicht (4). Sogar beim fleischlosen Grillen mischt das Team ganz vorne mit. Ein Gericht aus Butternut-Kürbis mit Shiitake-Pilzen, grünem Spargel und Kartoffelpüree brachte ihnen bei der Deutschen veganen Grillmeisterschaft einen Spitzenplatz ein – kreiert von einer Truppe, die eigentlich am liebsten Fleisch isst.

Bei der Bayerischen Grillmeisterschaft am 3. Oktober 2026 in Altötting holten die Stiftlandgriller den dritten Platz in der Gesamtwertung, dazu zweimal Bronze in den einzelnen Gängen. Damit sind sie in diesem Jahr wieder auf dem Treppchen gelandet.

Mit Nachbarn kochen

Die eigentliche meisterhafte Leistung des Vereins beginnt jedoch weit vor dem Anzünden der Kohle: beim Einkauf. Die Stiftlandgriller kochen nicht einfach mit anonymen Zutaten, sie kochen mit ihren Nachbarn. Wer Lachs möchte, sucht vergeblich nach Importware und bekommt stattdessen eine Lachsforelle aus dem Landkreis Tirschenreuth, während das Wild direkt von den Jägern vor Ort geliefert wird. Karsten Heßing betont, dass man die Menschen nur ansprechen müsse, da es gute Qualität immer direkt vor der Haustür gebe. Für ihre kulinarischen Experimente arbeiten die Griller Hand in Hand mit lokalen Handwerksbetrieben. Der Metzger liefert besondere, passgenaue Cuts für die perfekten Steaks, während ein regionaler Gemüsebauer alles, was er selbst nicht anbaut, direkt aus Franken besorgt – ein Anruf genügt. Sogar ein ortsansässiger Bäcker tüftelt gemeinsam mit dem Verein an innovativen Burger-Semmeln, die es vorher so noch nie gab. Für besondere Veranstaltungen lassen sie sich zusammen immer etwas Neues einfallen, ein Verhältnis, das Heßing mit einem treffenden Satz beschreibt: „Dafür haben sie ihr Handwerk gelernt – nicht, um nur Maschinen zu bedienen, sondern um Eigenes zu machen."

Erst die Testesser

Wie detailverliebt das Team arbeitet, zeigt sich in den Vorbereitungsphasen vor den Wettbewerben. Neue Rezeptideen und Wettbewerbsgerichte werden vorab im privaten Kreis probegekocht und serviert. Dabei fordert das Team von seinen Testessern ausdrücklich ehrliches Feedback und konstruktive Kritik ein, um auch die kleinsten Nuancen bis zur Perfektion zu verfeinern. Häufig sind die geladenen Gäste von den geschmacklichen Ergebnissen jedoch so begeistert, dass gar kein Raum für Verbesserungsvorschläge bleibt. Dieser hohe Anspruch an sich selbst hat für den Verein allerdings wenig mit Pokalen zu tun. Der wahre Antrieb ist es, den Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern und zu hören, dass es geschmeckt hat. Das gilt für die großen Meisterschaften genauso wie für Hochzeiten, Polterabende oder Firmenfeiern.

Ein eigener Platz

Ein kleiner Meilenstein gelang dem Verein 2026 mit dem Pachten eines eigenen Grundstücks in Tirschenreuth, im Anschluss an den Garten des Vereinsvorstands. Das Gelände ist bestückt mit Lager- und Aufenthaltscontainern sowie einem festen Stammtisch. Dadurch ist der Verein deutlich unabhängiger geworden, sie sind aber weiterhin auf der Suche nach einem eigenen Grundstück, um ihr Equipment gut lagern, ihre Grillwaren vorbereiten und gemeinsam grillen zu können.

Wer die Botschafter des guten Geschmacks live erleben möchte, hat dazu regelmäßig Gelegenheit, denn der Verein ist fest im gesellschaftlichen Leben verankert. Sie bereichern den Tirschenreuther Weihnachtsmarkt, das städtische Ferienprogramm und sind auf dem Bürgerfest in Tirschenreuth sowie als Unterstützung beim Schlagerabend in Waldsassen anzutreffen. Zudem teilt die Truppe ihre Tipps und Rezepte auf ihrem Instagram-Kanal sowie auf der Facebook-Seite der Stiftlandgriller.

Das unverfälschte Geschmackserlebnis steht immer im Vordergrund: Jeder Gast soll auf der Zunge spüren, dass hier echte, ehrliche Zutaten aus der direkten Nachbarschaft vergrillt wurden. Grillen ist bei ihnen eben kein Verb, sondern ein Stück Heimat, das man mit jedem Bissen herausschmeckt.

Karsten Heßing, Vorstand der Stiftlandgriller.

Bild 1–4 + Gewürz: Stiftlandgriller; Karsten Heßing; HU: NordOberpfalz produced by BEWEGTERBLICK

RINDERBRATEN IN MILCH GEGART

Familie Weigl, Walerhof
6 Portionen · ca. 2 ¼ Stunden

1,2 kg Rinderbraten
3 EL Butterschmalz
300 g Röstgemüse (Karotten, Knollensellerie, Lauch)
150 g Zwiebeln
1 l heiße Milch
1 EL Mehl
100 ml Sahne
½ TL getrockneter Majoran
1 Msp. Piment
1 Msp. Koriander
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
Salz
Pfeffer

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Röstgemüse und Zwiebeln dazugeben und mitrösten.

3. Die Milch zufügen und etwa 1 Stunde im Ofen ohne Deckel braten.

4. Dann die restlichen Gewürze zufügen und den Braten zugedeckt eine weitere Stunde schmoren.

5. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Fleisch warm stellen. Die Soße durch ein feines Sieb gießen und das Gemüse durchpassieren.

6. Mehl mit der Sahne verquirlen, unter die Soße rühren und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BAYRISCH' DINKEL-REIS-PFANNE

Rita Hecht, Biohof Hecht, Griesbach · 4 Portionen
ca. 45 Minuten

500 g Schweinenacken
2 EL Öl
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
200 g Dinkelreis
800 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Currypulver
1 Schuss Sahne

1. Das Fleisch in etwa 2 × 1 cm große Stücke schneiden und auf hoher Stufe scharf anbraten. Mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten auf mittlerer Stufe schmoren lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

2. Währenddessen die Paprika waschen und in gleichmäßige kleine Stücke schneiden, die Zwiebeln sehr klein würfeln, den Knoblauch pressen. Alles zum Fleisch geben und mitbraten.

3. Tomatenmark und Gewürze zugeben, kräftig umrühren. Dinkelreis zugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 25 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren und bei Bedarf Brühe nachgießen.

4. Zum Schluss abschmecken. Ein Schuss Sahne rundet das Ganze ab.

© BEWEGTERBLICK

VANILLA PEAR

Renate und David Pressler, KulturCafé Alte Druckerei
1 Glas · ca. 5 Minuten

3 cl Wodka
3 cl Zitronensaft
1 cl Rohrzuckersirup
1 cl Vanillesirup
4 cl Birnensaft
15 cl Ginger Ale
Eiswürfel
Minze und Rosmarin

1. Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben, Wodka, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Vanillesirup und Birnensaft zugeben und zehn Sekunden kräftig shaken.

2. Den Mix abgesiebt in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben und mit Ginger Ale auffüllen.

3. Mit Minze und Rosmarin garnieren.

Bilder: jeweils von den Rezeptersteltern

CASCARA

Wolfgang und Christine Kohl, die KAFFEEdruckerei
500 ml · ca. 6 Minuten

1–2 EL Cascara
500 ml Wasser (ca. 95 °C)
Zitrone nach Belieben

Cascara ist ein Aufgussgetränk aus den getrockneten Schalen und dem Fruchtfleisch der Kaffeekirsche – und das schon seit Jahrhunderten. Der Geschmack erinnert an Schwarztee mit sanfter Süße und feinen Noten von Hagebutte, Birne, Kirsche und Zitrone.

Ein bis zwei Esslöffel mit 500 ml Wasser von etwa 95 °C aufgießen und vier bis sechs Minuten ziehen lassen. Schmeckt heiß, kalt oder als Eistee, mit Zitrone verfeinert.

Enthält Koffein.

Wildpflanzen

Vom Ungezähmten, Dagebliebenen, Anpassungsfähigen und Wirkstarken. Vom Grün, das uns umgibt.

Mit blauem Kleid und Korb war ich zum Sammeln unterwegs, Heidekraut schon dabei, als ich an meiner Nachbarin vorbeikam. Das Blau erinnerte sie an ihre Kindheit. Ihre Schwester hatte damals ein schönes blaues Kleid, und sie freute sich auf den Tag, an dem es ihres sein würde. Dann kam der Krieg. Um nicht aufzufallen, wenn die Flieger über die Region zogen, trugen die Kinder nur gedeckte Farben – auf dem Schulweg, auf dem Weg zur Kirche und beim Sammeln von Schafgarbe und anderen Kräutern für die Front. Als Blau wieder tragbar war, war sie aus dem Kleid herausgewachsen.

Einen ganzen Sack Brennnesseln hatte ich auch dabei. „Ach", sagte sie, „wenn du wüsstest, was für ein Glück das ist! Brennnesseln direkt am Haus, als wären sie gesät." Früher liefen sie bis zu einer Stunde, um genug davon für Gänse, Enten und Hühner zusammenzubekommen – damit die Tiere gut legten.

Erhalten und ausbilden

Vieles über die Pflanzen unserer Landschaft ist vergessen, manches lebt aber noch in der Erinnerung. Damit es nicht verloren geht, gibt es in Waldsassen einen Ort, der dieses Wissen sammelt und weitergibt: die Umweltstation im KuBZ, dem Kultur- und Begegnungszentrum der Abtei. Angefangen hat es 2007 mit einer Bitte. Frauen aus Nagel wollten mehr über Kräuter lernen und fragten bei Marco Werner nach, dem damaligen Leiter der Umweltstation. Gemeinsam mit Else Köstler vom Landwirtschaftsamt und Susanne Bosch von der Ökologischen Bildungsstätte Hohenberg entstand daraus ein zertifizierter Lehrgang. 2008 lief der erste Kurs.

Seitdem kommen jedes Jahr Interessierte hier an und gehen als zertifizierte Kräuterführerinnen und Kräuterführer wieder hinaus. An Wochenenden und inzwischen auch in Abendkursen tauchen sie ein in die Vielfalt der Wildkräuter. Die Themen reichen von Hildegard von Bingen bis Sebastian Kneipp, vom Wildgemüse in der Küche bis zur Hausapotheke, von der Botanik bis zum Kräutermärchen. So findet jede und jeder einen eigenen Zugang. Die Grundausbildung ist der Anfang. Wer weitergehen will, kann das: Johanna Härtl, die Leiterin der Umweltstation, hat dafür einen Lehrgang zur Mentorin und zum Mentor für Garten und Natur entwickelt. Er vermittelt nicht nur Wissen, sondern befähigt dazu, andere auf ihrem eigenen Weg ins Grüne zu begleiten.

Vom Kurs zur Manufaktur

Eine der frühen Absolventinnen ist **Ulrike Gschwendtner**. Schon im Jahr nach ihrer Ausbildung stand sie selbst als Dozentin vor den Kursen. Bräuche und Märchen rund um Kräuter sind ihr Spezialgebiet. Aus der Ausbildung ist eine Produktlinie gewachsen: In **Weiden** betreibt sie **Wilde Kräuter & Co.**, die erste biozertifizierte Kräutermanufaktur im Norden der Oberpfalz.

Das Herzstück sind die Kräutersalze. Die Basis ist naturbelassenes Salz aus dem Zechsteinmeer aus Thüringen, grob gemahlen und sonst unbehandelt. Ein Fünftel jeder Mischung sind Kräuter, aus Bio-Anbau oder zertifizierter Wildsammlung. Alles entsteht in kleinen Chargen, von Hand gerührt und abgefüllt. Die Etiketten hat sie mit einer Druckerei aus der Region gestaltet. Ihr hoher Anspruch ist dabei konstant – von den Rohstoffen über die Verarbeitung bis zur Verpackung.

Schon die Namen machen neugierig. Das Frauenpowersalz ist mild und setzt auf Frauenmantel. Das Lieblings-Salz schmeckt mediterran, und in „Rosmarin küsst Salz" trifft Rosmarin auf Zitrone. Wer es kräftiger mag, greift zum Salz für wilde Kerle: herb, leicht bitter, mit einem Hauch Chili. Darin steckt Bertram, eine würzige Wurzel, die schon Hildegard von Bingen schätzte. Neben den Salzen gibt es Brennnesselsamen, ein Bitterstoffpulver namens „Grünkraft bitter", Hagebuttenpulver, den Tee „Herz ist Trumpf" sowie einen Sirup aus Ingwer und Zitrone.

Workshops und Kräuterführungen gibt sie gemeinsam mit dem Freilandmuseum Oberpfalz, dem Geschichtspark Bärnau und dem KuBZ. Dazu kommen Räucherkurse, Vorträge und Wildkräuterpicknicks. Ihre Produkte stehen in regionalen Hofläden, Biomärkten und Museumsläden, bis hinüber nach Oberfranken. Unter anderem gibt es sie bei BIObay in Guteneck und in der Ölmühle Bayreuth. Man bekommt sie auch auf Märkten und auf Bestellung per Mail. „Grüne Leidenschaft mit Herz" nennt sie das.

Vom Ordner zum Buch

Auch ich habe die Ausbildung im KuBZ gemacht. Die Unterlagen waren ein dicker Ordner – voll guter Inhalte, aber in wechselnden Schriften und Formaten. Weil mir Gestaltung wichtig ist, hätte ich ihn ungern ein zweites Mal aufgeschlagen. Also haben Sabine Steiner und ich das Ganze neu in Form gebracht: als Buch. Zehn Referentinnen und Referenten des Lehrgangs schrieben ihre Kapitel, darunter Ulrike.

Heidekraut, gesammelt im blauen Kleid. | Drei Bücher von und mit Cornelia Müller: „WinterWeihnacht", „Faszination Wildkräuter", „Wildkräuter, Handarbeit & Brauchtum". | Ulrike Gschwendtner, Wilde Kräuter & Co. | Für wilde Kerle und Frauenpower: Kräutersalze aus Weiden.

Storybild + Bücher: Cornelia Müller; Ulrike Gschwendtner, Kräutersalz: Nina Heinold

Was als Zusammenfassung für unseren Kurs gedacht war, erschien 2019 als „**Faszination Kräuterwissen**". Das Buch war bald vergriffen. 2026 kam es komplett überarbeitet neu heraus, in Zusammenarbeit mit dem KuBZ: „**Faszination Wildkräuter**".

Dazwischen sind zwei weitere Bücher entstanden. „**Wildkräuter, Handarbeit und Brauchtum**" fasst zwei Jahre Spinnstubenabende auf der Glasschleif zusammen. Es reicht von Wurzelkaffee, Wurzeltee, Wurzelschnaps, Wurzelsalbe und Wurzelsuppe bis zu Wald-Aperol und Sanddornsecco, Lärchenbier und Sauerkleecreme, Wildkräuterbratlingen, Vogelbeerchutney und Fichtenplätzchen. Rezepte gibt es zum Nachmachen, dazu allerlei Wissenswertes.

Winterlich ist das andere Buch: „**WinterWeihnacht**", entstanden mit 33 Kräuterleuten der Region, mit Anleitungen, Rezepten und Ideen für die staade Zeit.

Kräuter&Leut

Hinter **WinterWeihnacht** steht das Netzwerk **Kräuter&Leut** – und dahinter ein Gedanke. Die NordOberpfalz hat zweierlei, das sie auszeichnet. Erstens eine erstaunliche Artenvielfalt, die gerade aus ihrer kleinteiligen Struktur entsteht, aus den vielen Nischen und Ecken. Zweitens Menschen, die mehr tun, als hier zu leben: Sie sind verwurzelt und kennen sich aus – in Flora, Fauna oder ihrem Fach.

Kräuter&Leut war von Anfang an über Grenzen hinweg gedacht – nicht entlang von Landkreisen und Bezirken, sondern entlang von Menschen und Natur: Fichtelgebirge, Oberpfälzer Wald, Stiftland, Steinwald. Zu den stärksten Zeiten waren über fünfundsiebzig Kräuterleut miteinander verbunden. Entstanden sind Fortbildungen und Seminare, Leitfäden und Schulprojekte, Kooperationen und Freundschaften. Dazu kamen ein Jahresprogramm mit über vierzig Veranstaltungen, das Adventsfensterln mit täglichen Einblicken in die Stuben der Kundigen – und eben dieses Buch.

Außerdem gibt es eine digitale Wissensbank, denn es ist schon genug altes Wissen verloren gegangen. Hier lassen sich neue Ideen, alte Erinnerungen und Wissenswertes eintragen – ein Kräutergedächtnis unserer Region. Zwei Jahre war es ein Projekt unter Land.belebt, seitdem Ehrenamt. Gerade zieht das System in eine neue Umgebung um, eingebettet in weitere regionale Schätze. Spruchreif ist das noch nicht ganz. Aber es wird eine feine Heimat finden.

Eine Region hat nicht nur eine Flora. Sie hat auch ihre Kundigen. Ohne sie bliebe das Wissen im Boden.

Ein Weg mit Tradition

Auch **Liane Scharf** hat die Ausbildung in Waldsassen gemacht, seit 2020 ist sie Kräuterführerin. Danach besuchte sie zusätzlich die Arnika-Akademie in Unken, Österreich. Ihre Begeisterung für die Traditionelle Europäische Heilkunde bringt neue Impulse auf die **Gänsmühle** in **Trabitz**. Gemeinsam mit ihrem Mann Hermann denkt sie dort Landwirtschaft neu.

Gänse, Enten und Hühner leben auf großzügigen Weiden, das Futter stammt aus eigener Produktion, geschlachtet wird direkt auf dem Hof. Dazu kommt Fisch aus nachhaltiger Zucht. Aus den eigenen Kräutern entstehen Säfte, Tees und Gewürze, allen voran das Gänsesalz, das man zum Braten gleich mitnehmen kann. Der Beifuß darin macht die fette Gans bekömmlicher.

Lianes Lieblingskraut ist das Gänsefingerkraut, *Potentilla anserina*. Seinen Namen hat es, weil es auf Gänseweiden besonders gern wächst – auf der Gänsmühle also genau am richtigen Ort. Daneben wachsen Malve, Spitzwegerich und viele weitere Wildkräuter. Der TEH-Verein in Unken hat die Pflanzenvielfalt vor Ort untersucht und die Gänsmühle im Juli 2024 zertifiziert. Ein Kleinod, wie man es bei uns zum Glück noch findet.

2025 wurde daraus ein Weg: Fünfzig heimische Heilkräuter stehen entlang eines Rundwegs über das Grundstück, jedes mit eigenem Schild. Schild für Schild hat Liane Scharf die Strecke gestaltet – mit Pflanzenporträts und Kräutergedichten, mit alten Bildern unterm Holunder und mit Wissen zu Malve, Spitzwegerich und Jostabeere, zu Heilkunde und Brauchtum bis hin zu Rezepten. Der Weg führt zwischen Teich und Federvieh hindurch, vorbei an den Eseln und an Ruheplätzen.

Sehen, erkennen, probieren

Dazu kamen eine große Übersichtstafel am Startpunkt, Wegweiser und eine barrierefreie Sanitäreinheit in der ehemaligen Milchkammer – gefördert über das Regionalbudget der ILE Vierstädtedreieck. Das klingt unromantisch, macht aber den Unterschied: Erst damit können auch Schulklassen und Seniorengruppen den Weg gehen, und die weitere Entwicklung hat ein Fundament.

Am besten kann der Rundweg per Anmeldung oder im Rahmen des Jahresprogramms besucht werden. Das ist vielfältig. Es gibt monatlich geführte Wanderungen. In den Workshops wird gewerkelt: erst eine kleine Runde um den Hof und Körbe füllen, dann schnippeln, kochen, anrichten – bis ein Buffet wilder Köstlichkeiten vor einem steht. Im Sommer gibt es Wildkräuter- und Frauenkräuterbrunch, übers Jahr Kräuterfrühstück und Eselspaziergänge, im Advent eine Wichtelwerkstatt für Familien – und Angebote vom Kindergarten bis zu den Senioren. Als TEH-Praktikerin führt Liane Scharf außerdem Wanderungen mit vertieftem Wissen.

Nach dem Erfolg des Sommertraumkonzerts mit Markus Engelstädter wird nun der Stadel zum Eventraum umgebaut – für Hochzeiten, Feste und Ausstellungen. Und die nächsten Gespräche laufen schon: mit dem LBV über eine wilde Hecke fünfzig Meter weiter, in der ein besonderer Lebensraum für Vögel steckt.

Essbare Landschaft

Auf dem Schlossberg in **Waldeck**, einem Basaltkegel mit Burgruine, entstand 2018 der erste **Essbare Wildpflanzenpark** Deutschlands, kurz EWILPA. Das Konzept stammt von Dr. Markus Strauß, getragen wird der Park vor Ort von Leonhard und **Elisabeth Zintl** und vielen Helfern. Der Weg führt rund um den Schlossberg und durch das Dorf an dreizehn Stationen vorbei: Wildgemüse, Kräuter, Nüsse, Streuobst. Ein Park, in dem man Natur nicht nur anschaut, sondern kostet, und in dem Wildpflanzen ihren Wert für Biodiversität, Ernährung und Gesundheit zurückbekommen.

Das hat Schule gemacht. Auch Bad Neualbenreuth hat inzwischen einen eigenen EWILPA, mit zwanzig Flächen im Ort, weiteren Stationen in den Dörfern ringsum und Runden von zwei bis zehn Kilometern. An einer davon wächst sogar ein Weinberg.

Zurück nach Waldeck. Woher die **Hollerhöfe** ihren Namen haben, liegt nahe: von den üppigen Holundersträuchern, die seit jeher zur Landschaft um Waldeck gehören. Elisabeth Zintl bewirtschaftet hier Flächen naturnah und erntet Holunder aus Wildhecken und eigener Kultur. Daraus entsteht eine ganze Hollerwelt: Hollersecco, für den frische Blüten auf einen Grundwein kommen, Holunderbalsamico, Hollermarmelade und eine hausgemachte Hollerlimonade mit einem Spritzer Limette und Minze. Echte Oberpfälzer Produkte, regional erzeugt und vermarktet. Zu kaufen gibt es sie im Holler-Shop und vor Ort, und wer vorbeikommt, geht von Frühling bis Spätsommer durch den Hollergarten.

Das Wissen bleibt dabei nicht am Ort. Mit der NaturerlebnisAkademie hat Elisabeth Zintl eine Plattform aufgebaut, die den EWILPA-Gedanken weiterträgt: eine Gemeinschaft für Naturverbundenheit, mit Seminaren, Wanderungen, Workshops und regelmäßigen Führungen durch den Park.

Was sich dabei verändert

Für mich waren die Kräuter ein Perspektivwechsel. Was vorher einfach grün war, hat Kontur bekommen, sogar Persönlichkeit. Aus „den Pflanzen" wurden Schafgarbe, Spitzwegerich, Malve und Hahnenfuß.

Bäume waren mir schon immer lieb – als Art, als Holz, als Raumstruktur. Jetzt sind sie es auch als Heilmittel, als Genuss, als Kulturträger und als Ort der Gemeinschaft.

Leidenschaft, die trägt

Nicht alle, die in die Welt der Wildkräuter eintauchen, machen später ein Gewerbe daraus. Verändert werden dabei aber alle. Wer das alte Wissen kennenlernt, sieht den eigenen Garten, die Natur ringsum, ja die ganze Landschaft neu. Für die eine wird sie zur Heilkräuterlandschaft zum Genesen und Gesundbleiben. Für den anderen wird sie zum größten Garten für die Selbstversorgung. Für die nächste zu einem Kultur- und Landschaftsraum voller Mythen und Geschichten – und voller guter Bekannter in Grün.

Jede Pflanze kann dabei zum Schlüssel werden. Bei mir war es die Schafgarbe. Blutstillend, hatte ich gelernt. Am selben Abend habe ich sie angewandt, an der Zehe meines Sohnes. Es hat gewirkt – und die Liebe zum Grün war entfacht. Bei Elisabeth und Ulrike ist es der Holunder, bei Liane das Gänsefingerkraut.

Und bei dir?

Schild für Schild: der Heilkräuterweg auf der Gänsmühle. | Unterwegs mit Liane Scharf. | Elisabeth Zintl in den Hollerhöfen. | Holunderblüte, Grundstoff für den Hollersecco.

Thymian mit Schild, Liane bei Wanderung, Hohndorfblüte Cornelia Müller; Elisabeth Zintl; Holundersecco: Hollerhöfe

9 Tagespass im Coworking
Coworking Kemnath
Stichtag: 31. März 2027

4 Kaffee-Trio: 3 × 250 g nach Wahl
die KAFFEEdruckerei, Tirschenreuth
Stichtag: 15. Dezember 2026

13 Zwei Geschenkkörbe
Walerhof, Pilmersreuth
Stichtag: 31. Mai 2027

12 Gutschein über 20 €
Ackerbürgerhaus, Bärnau
Stichtag: 30. April 2027

14 Aroma-Kissentopper aus Bio-Hanf
ruhstoff, Püchersreuth
Stichtag: 30. Juni 2027

11 3er-Box Belugalinsen, ****** und Buchweizen samt Rezepten
Biohof Hecht, Griesbach
Stichtag: 31. Mai 2027

6 Upcycling-Windlicht aus der Weinflasche
BIObay, Guteneck
Stichtag: 31. Januar 2027

3 Holztasche mit Initialen
Holz begreifbar, Waldsassen
Stichtag: 15. Dezember 2026

5 Manuka Vital & -Bonbons
Paranuka, Friedenfels
Stichtag: 31. Januar 2027

15 Profi-Stirnlampe
LearningCampus, Trabitz
Stichtag: 30. November 2026

10 Gutschein über 20 €
KulturCafé Alte Druckerei, Kemnath
Stichtag: 31. März 2027

2 Vier Wildkräuterbücher
Cornelia M., Kemnath
Stichtag: 30. April 2027

1 Zwei Gästelistenplätze für den Sing-Along in der Sünde, Januar 2027 von **Franziska Glaser, Weiden**
Stichtag: 30. November 2026

GW****

7 Käsepaket
Bioladen „***“, Erbendorf**
Stichtag: 28. Februar 2027

8 Urgenussbox mit sechs Wurstgläsern
Mitterhof, Waldsassen
Stichtag: 28. Februar 2027

1 2 3 4 5 6 : 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 !

Fragen:

1 Wie heißt die Band von Franziska Glaser?
2 Wer ist HeimatEntwicklerin der NordOberpfalz?
3 Wie heißt die Glashütte, deren Glas im Naturdorf und in den Holztaschen steckt?
4 Wie heißt die Frucht, aus der Cascara stammt?
5 Wie heißt das Kraut, das das Blut an der Zehe stillte?
6 Wie sagt man in der NordOberpfalz zu jemandem, den man einfach gern haben muss?
7 Wie heißt der Bioladen in der alten Metzgerei in Erbendorf?
8 Wer ist ein Langstreckenläufer am Mitterhof?
9 Was sagt man Oberpfälzisch für Gerümpel?
10 Wie heißt der Eisbock aus dem Brauhaus Floß?
11 Was stellt Familie Hecht aus Dinkel her?
12 Was sagt man Oberpfälzisch für etwas Wackeliges?
13 Wie viele Mägen hat eine Kuh?
14 Wie heißen die Sitzkissen von Martin Wittmann?
15 Wo fanden die Spinnstubenabende statt, aus denen ein Buch wurde?

So machst du mit:

Mit dem **Lösungswort** bist du bei allen Verlosungen dabei.
Gib es bis spätestens **20. Juni 2027** ab:

gültig bis 30.6.2027

Online über den QR-Code.

Per Postkarte mit **Lösungswort, Name, Adresse und Telefon oder E-Mail** an **HeimatUnternehmen NordOberpfalz, Cornelia Müller, Wunsiedler Straße 14, 95478 Kemnath.**

Von November bis Juni werden jeden Monat Preise verlost, gezogen wird jeweils am Tag nach dem Stichtag. Jede Einsendung ist ab Eingang bei allen weiteren Ziehungen dabei – je früher, desto öfter. Wer seine Chancen erhöhen will, macht zusätzlich auf Instagram mit:
Unter **@hu_nordoberpfalz** stellen wir jeden Preis vorab mit einer Extrafrage vor. Antwort als Kommentar unter den Beitrag – und schon bist du ein weiteres Mal im Lostopf.

Teilnahme ab 18 Jahren, ein Gewinn pro Person. Veranstalterin: Cornelia Müller für HeimatUnternehmen NordOberpfalz. Instagram steht in keiner Verbindung zu diesem Gewinnspiel. Teilnahmebedingungen und Datenschutz: siehe QR-Code.

Verantwortlich, Konzept, Texte und Layout:
HeimatUnternehmen NordOberpfalz, Cornelia Müller
Co-Redaktion: BEWEGTERBLICK, Marco Härtl & Theresa Meier
Bild & Grafik: wie angegeben
Druck: Senner Druckhaus, Nürtingen
Stand: 20.10.2026
Nachdruck nur mit Genehmigung.
Alle Angaben ohne Gewähr.

Vielen Dank an Marco Härtl und das Team von BEWEGTERBLICK Agentur für Film und Kommunikation GmbH (www.bewegterblick.de), die das Netzwerk seit der ersten Stunde begleiten und auch dieses Projekt wieder tatkräftig unterstützt haben.

Danke an alle HeimatUnternehmerinnen und HeimatUnternehmer sowie Unterstützer für ihre Geschichten und Lieblingswörter.

Kontakt & Impressum

Cornelia Müller
HeimatEntwicklerin NordOberpfalz

+49 (0) 9642 / 55 69 228
+49 (0) 171 / 11 98 575
cornelia.mueller@heimatunternehmen.bayern
www.heimatunternehmen-nordoberpfalz.de

Im Auftrag des Bayerischen Kompetenzzentrums Ländliche Entwicklung (BayLE):
CM – Cornelia Müller
Architektur • Natur • Potenzial
Wunsiedler Straße 14, 95478 Kemnath
www.corneliamueller.de