

Kostenlos  
zum Mitnehmen



Die Siegerbilder.

Fotowettbewerb  
„Im Oberland  
unterwegs“  
(siehe Seite 14)

und Kinder-  
Mal-  
Wettbewerb  
(siehe Seite 19)

Oktober/November 2006

Lassen Sie sich nach einer  
wunderschönen Wanderung  
auf ausgebauten Wanderwegen  
kulinarisch verwöhnen

# Restaurant Cafe



## Seeblick

**Ellertshäuser See**  
**97488 Stadtlauringen**  
**Tel. 09724 / 906565**

**Öffnungszeiten:**  
**Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr**  
**ab Mai auch am Montag**  
**durchgehend warme Küche**  
**herrlicher Blick zum See**

*Herausgeber* \_\_\_\_\_  
Druckerei Rudolph

*Redaktion* \_\_\_\_\_  
Volker Elsner, Andrea Gutzeit, Renate Bönninger,  
Angelika Imgrund, Hans Hatos,  
Norbert Ledermann.  
v. i. S. d. P.: Theresia Rudolph

*Anschrift* \_\_\_\_\_  
Schweinfurter OberlandKurier  
Schleifweg 1  
97532 Ebertshausen  
Telefon 0 97 24 93 00, Fax 0 97 24 93 01

*E-Mail Adresse* \_\_\_\_\_  
oberlandkurier@druckerei-rudolph.de

*Internet Adresse* \_\_\_\_\_  
www.oberlandkurier.de

*Auflage* \_\_\_\_\_  
Der OberLand Kurier erscheint vierteljährlich  
in einer Auflage von 4500  
Verteilung durch Auslage an öffentlich  
zugänglichen Stellen.  
Nächster Erscheinungstermin: Anfang Dezember  
Redaktionsschluß: Mitte Oktober

*Layout/Gestaltung* \_\_\_\_\_  
Druckerei Rudolph

*Haftungsausschluss* \_\_\_\_\_  
Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht in  
jedem Fall die Meinung des Herausgebers oder  
der Redaktion wieder.

*Leserbriefe* \_\_\_\_\_  
Sind ausdrücklich erwünscht und die Redaktion  
ist dafür dankbar, ohne aber den Abdruck zu  
garantieren.

*Anzeigenpreise* \_\_\_\_\_  
Fordern Sie bitte die Preisliste an.  
Als Postsendung oder Pdf-Datei unter  
oberlandkurier@druckerei-rudolph.de

*Titelbild* \_\_\_\_\_  
»Briefkasten«, fotografiert in Wetzhausen  
von Martina Müller – der erste Preis im Foto-  
wettbewerb. Das »Phantasievieh« daneben-  
stammt von Larissa von Truchseß, Wetzhausen.

## Noch weiße Flecken auf der Landkarte Im Schweinfurter Oberland ist längst nicht alles bekannt.

Es ist einiges geschehen, im Schweinfurter Oberland. Große Veranstaltungen, wie die Schüttbau-Einweihung in Stadtlauringen mit Mittelaltermarkt aber auch kleine wie das Kartoffelfest in Oberlauringen. Und



der Schweinfurter Oberland-Kurier käme nicht nach, alles darstellen zu wollen.

Auch bei uns ist einiges geschehen. Der Fotowettbewerb hat der Redaktion schöne Bilder beschert. Einige davon werden in dieser und sicher in den nächsten Nummern gezeigt werden.

Und auch die Jüngsten haben sich betätigt und beteiligt. Davon kann man sich überzeugen. Die Ergebnisse werden ausgestellt. Ort und Zeit kann man demnächst den Gemeindeblättern entnehmen.

Das Heft beschäftigt sich diesmal mit *Trinken und Essen aus dem Schweinfurter Oberland*. Dabei

haben wir herausgefunden, dass es gar nicht so viele Selbstvermarkter gibt, wie wir eigent-

lich dachten – oder unsere Informationsquellen sind nicht reichlich genug gesprudelt. Denken Sie deshalb nicht, dass das Thema damit abgeschlossen wäre. Gegessen und getrunken wird weiter. Und wenn *Sie* neue Informationen oder Adressen haben, die in

diesem Zusammenhang von Interesse sind, scheuen Sie sich nicht, es der Redaktion mitzuteilen.

Und wir weisen immer wieder mal gerne darauf hin, dass diese Arbeit ehrenamtlich erfolgt und unsere Recherchemittel begrenzt sind. Was uns nicht bekanntgemacht wird, bleibt unerwähnt.



Das Schweinfurter Oberland hat sicher noch viele Möglichkeiten, von denen wir gar nichts wissen.

Das unter anderem ist ja gerade der Sinn dieser Zeitschrift: Informationen aus den drei Großgemeinden zumindest in diesen selbst verfügbar zu machen. Wenn wir dabei über die Grenzen des Schweinfurter Oberlandes hinauswirken, um so besser.

Betrachten Sie den Schweinfurter OberlandKurier also nicht einfach als „Widder-so-ä-Bläddle“, sondern als Möglichkeit, unsere Region besser kennen zu lernen und dies vielleicht auch Anderen zu ermöglichen.



# Bewußt und gesund ernähren

Können wir nicht einfach essen, was auf den Tisch kommt?

Wenn Ihnen Ihre Gesundheit am Herzen liegt: nein!

Heute essen viele Menschen zu *fett*, zu *süß*, zu *säurebildend* oder einfach zu *kalorienreich*. Dagegen sind

Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente oft Mangelware. Die Liste der Krankheiten, die dadurch ausgelöst werden ist lang, angefangen von Allergien, Diabetes, Gicht, Herz-Kreislaufkrankungen bis hin zu Krebs und Übergewicht.

Es gibt umgekehrt auch Anlass zu Optimismus, denn genauso, wie falsche Ernährung krank machen

und langanhaltender satt. Obst, Gemüse und Vollkorn enthalten Ballaststoffe, die für eine gute Verdauung sorgen und zusätzlich den Darm entgiften und den Cholesterinspiegel senken.

## Fette – die Dickmacher

Fette stecken nicht nur in Fleisch, Käse und Wurst sondern auch in Chips, Pommes, Nüssen, süßen Backwaren. Was unser Körper braucht sind pflanzliche Öle, da diese bestimmte Fettsäuren enthalten, die unser Körper nicht selber herstellen kann, aber dringend z. B. für den Aufbau der Zellwände

braucht. Zu empfehlen sind Olivenöl, Rapsöl, Kürbiskernöl, Leinöl, Weizenkeimöl, Traubenkernöl.

## Eiweiss – die Muskelprotze

Eiweiss braucht unser Körper, um daraus körpereigenes Eiweiss aufzubauen,

z. B. für die Muskeln, Enzyme und Hormone.

Eiweissreiche Lebensmittel sind Fleisch, Fisch, Käse, Eier, Milchprodukte und Hülsenfrüchte.

## Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe – das Powerpaket für unsere Gesundheit

Diese Mikronährstoffe braucht unser Körper in kleinen Mengen, aber täglich! Sie arbeiten immer im Team zusammen. Sie wirken als



Antioxidantien und fangen Freie Radikale ab. Sie helfen bei der Blutgerinnung, Immunabwehr, als Coenzyme bei vielen Stoffwechselfvorgängen im Körper und bei der Krebsabwehr.

Wer regelmäßig, d. h. täglich fünf Portionen Obst und Gemüse isst, nimmt diese Stoffe in ausreichender Menge zu sich.

## Welche Qualität haben unsere Nahrungsmittel?

In den letzten 15 Jahren haben Obst und Gemüse stark an Vitaminen und Mineralstoffen verloren, zum Teil um mehr als 50 %. Grund dafür ist:

1. die Ernte im unreifen Zustand z. B. grüne Bananen, denn nur voll ausgereiftes Obst und Gemüse enthält den optimalen Gehalt.
2. lange Transportwege
3. lange Lagerung
4. Art des Anbaus: Intensivanbau mit chemischem Pflanzenschutz

Deshalb empfehlen wir Lebensmittel möglichst aus der Region. Viele Bauern haben einen Hofladen oder verkaufen auf regionalen Märkten.

*Hanne Schumm, Schonungen*



kann, kann eine richtige Ernährung helfen, gesund zu bleiben.

Schauen Sie deshalb genau hin, was bei Ihnen auf den Tisch kommt.

## Kohlenhydrate – die Kraftmeier

geben Kraft und Ausdauer. Sie sind enthalten in Brot, Nudeln, Reis, Kartoffeln, Obst und Gemüse.

Vollkornprodukte sind zu bevorzugen, da sie wesentlich mehr Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente enthalten, als Weismehl. Außerdem machen sie schneller

## Selbstvermarkter, Hofläden, regionale Produkte...

Ort	Adresse	Telefon	Angebot
Mailes	Landgasthof Metzgerei Bauernhof Schad Maileser Strasse 20 97488 Stadtlauringen-Mailes	(0 97 24) 15 39	Fleisch- und Wurstspezialitäten je nach Saison auch Obst und Gemüse, hausgemachte Marmelade, Schnäpse und Liköre. Öffnungszeiten: täglich ab 11.00 Uhr
Oberlauringen	Erich Oesterreicher Friedrich-Rückert-Straße 3 97488 Oberlauringen	(0 97 24) 26 18	Wurst und Schinken
Ebertshausen	Michael Härterich Am Bräugraben 15 97532 Ebertshausen	(0 97 24) 147	Selbstgebackenes Brot, verschiedene Wurstsorten, Schinken und Schweinefleisch. Eier, Kartoffeln, Dinkel, Roggen, Weizen. Öffnungszeiten: Mo. und Fr., 14.00–18.00 Uhr
Birnfeld	Bernd Gerner Haßbergstraße 17 97488 Stadtlauringen	(0 97 24) 23 48	Fleisch von Haßbergweideschweinen
Abersfeld	Mathias Wahler Hauptstraße 28 97453 Schonungen-Abersfeld	(0 97 27) 55 53	Fleisch- und Wurstspezialitäten

## Bauernmarkt in Schonungen

Wahler Matthias	Abersfeld 09727/5553	Wurst- und Fleischwaren
Klement Andreas	Wagenhausen 09521/5992	Eier, Nudeln, Hausmacherwurst
Levi, Kaltenhof	Schonungen 09721/75168	Obst, Marmeladen, Apfelsaft
Mayer Reinhold	Sand am Main 0172-5338190	Bergkäse, Biokäse, Weichkäse, Butter, Gerupfter
Göbel Steffen (gelegentlich)	Hirschfeld 09723/2326	Spargel
Zimmermann Elfriede	Abersfeld 09727/1442	Obst, Schnäpse, Wein
Schmitt Otto	Marktsteinach 09727/302	Schmiedewaren
Koch Rudolf	Burgpreppach 09534/706	Fränk. Schnäpse, Liköre
Mayer Gunda	Strullendorf	Obst, Gemüse

Der Bauernmarkt findet jeden ersten Freitag des Monats statt. Und zwar von 9.00 bis 13.00 Uhr. Ort ist der Marktplatz in Schonungen.

Auch in den anderen Großgemeinden gibt es Märkte. In Stadtlauringen beispielsweise den Frühjahrs- und Herbstmarkt. Am 3. Dezember den Weihnachtsmarkt. In Üchtelhausen, Zell und Schonungen verschiedene Blumenmärkte.

In unseren Veranstaltungshinweisen wird darauf hingewiesen.

Wenn es um Wildbret geht, sollten Sie sich an die örtlichen Jäger wenden. Diese helfen Ihnen gerne weiter.

Die genauen Daten (Uhrzeit) entnehmen Sie bitte der Tagespresse

### Freitag, 6. Oktober

#### SCHONUNGEN

Bauernmarkt am Marktplatz

### Samstag, 7. Oktober

#### MADENHAUSEN

Oktoberfest, Gemeindehaus

#### SCHONUNGEN

Verein Levi, großer Büchermarkt

### Sonntag, 8. Oktober

#### SCHONUNGEN

Naturfreunde, Bezirks-Herbstwanderung

Alte Schule, Herbstzauber, Musikalischer Abend

### Sa./So./Mo., 7. – 9. Oktober

#### STADTLAURINGEN

Kirchweih

### Fr./Sa., 13. – 14. Oktober

#### ÜCHTELHAUSEN

Theatergruppe „Kleine Bühne“

### Samstag, 14. Oktober

#### SCHONUNGEN

100 Jahre KAB

#### ÜCHTELHAUSEN

Kinderprogramm-Streuobstwiese und Mostpresse

#### BURGPREPPACH

Musik in fränkischen Schlössern, Der Barbier von Sevilla

### Sonntag, 15. Oktober

#### STADTLAURINGEN

Herbstwanderung, Bund Naturschutz

### Fr./Sa., 13. – 14. Oktober

#### ALTENMÜNSTER

Kirchweih

### Fr./Sa., 20. – 21. Oktober

#### ÜCHTELHAUSEN

Theatergruppe „Kleine Bühne“

### Samstag, 21. Oktober

#### SCHONUNGEN

Konzert mit „Jericho“ in der Christuskirche

Verein Levi: Flohmarkt

#### STADTLAURINGEN

Weinprobe, Obst- und Gartenbauverein

### Sa./So./Mo., 21. – 23. Oktober

#### OBERLAURINGEN

Kirchweih

## Wild(bretvermarktung) aus dem Schweinfurter Oberland



### Informationsveranstaltung und Podiumsdiskussion

Die Projektidee, „Wildbret aus dem Schweinfurter Oberland, in den Gemeinden Stadtlauringen, Üchtelhausen und Schonungen zu vermarkten“ entstand im Zuge einer regionalen Arbeitskreis- und Projektgruppenarbeit mit Ehrenamtlichen.

Sinn und Zweck dieser Informationsveranstaltung ist es, Sie, die **Jäger, Metzger und Gastronomen** aus dem Schweinfurter Oberland zu informieren und zu motivieren, hier in unserer Region eine regionale Wildbret-Vermarktungsinitiative eigenständig und in kleinen Schritten aufzubauen. Wie es gehen kann, zeigen uns drei Fachexperten aus den Bereichen Gastronomie, Fleischhygiene, Lebensmittelüberwachung und Jagd anhand ihrer kurzen Impuls-Referate auf.

Ulrich Korb, Geschäftsführer Fachbereich Gastronomie, BHG Oberpfalz über die Aktion „Ganz schön.....Wild!“ – gemeinsame Initiative des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten, BHG, BJV und Fleischerverband Bayern

Dr. Thomas Wiethe, Leiter des Veterinäramtes im Landratsamt Schweinfurt, zum Thema „Die rechtlichen Grundlagen und Hygieneverordnungen bei Wildbretvermarktungen“

Brigitta Weikhart, Jägerin (Mitglied bei BJV Kreisgruppe Bamberg) und Mitorganisatorin einer Wildbretvermarktungsinitiative, über das „Praxisbeispiel Wildbretvermarktung aus dem westlichen Landkreis Bamberg und wie organisiere ich eine funktionierende Wildbretvermarktung“

Selbstverständlich sind Herr Wolf Pösl und Herr Elmar Brückner als Kreisgruppenvorsitzende der BJV Kreisgruppen Schweinfurt und Hofheim eingeladen und gebeten, bei der anschließenden Podiumsdiskussion mitzuwirken. Ebenso sind die Hegegemeinschaftsleiter, deren Reviere und angrenzende Reviere aus dem Schweinfurter Oberland herzlich willkommen, hier mitzureden und den Informationsabend gemeinsam zu gestalten. Gemeinsam mit den anwesenden Gastronomen, Metzgern und Vertretern

## Homöopathie und alternative Heilmethoden Präventionspharmazie

### Umweltanalytik

### Ernährungsberatung

### Venenkompetenz



Hanne Schumm  
Hofheimerstraße 6  
97452 Schonungen

Tel. (0 97 21) 7 58 10

Fax (0 97 21) 7 5 81 20

E-Mail: info@apotheke-schonungen.de



www.apotheke-schonungen.de

des Fleischerringes wollen wir am Ende der Veranstaltung festhalten, wie es für das Schweinfurter Oberland weitergehen könnte. Ob überhaupt Interesse besteht, zunächst vielleicht in einem kleinen Kreis eine gemeinsame Vermarktung des Wildbrets aufzubauen.

Ort der Veranstaltung ist die neu sanierte Amtskellerei des Marktes Stadtlauringen, im Schüttbau – Hochparterre, Kellereistraße am Dienstag, den 17. Oktober 2006, ab 19.30 Uhr

Bei Fragen bezüglich der Veranstaltung können Sie sich an Klaudia Schwarz Telefon (0 97 21) 80 87-320 oder Andrea Gutzeit Mobil: 01 79-1 26 15 14 wenden.

Anmeldung: Telefon (0 97 21) 80 87-320, per Fax (0 97 21) 80 87-555 oder per E-Mail [klaudia.schwarz@alf-sw.bayern.de](mailto:klaudia.schwarz@alf-sw.bayern.de) bei uns bis spätestens den 13.10.2006 an, damit wir den Raum entsprechend bestuhlen können. Herzlichen Dank!

Auf Ihr zahlreiches Kommen freut sich mit den besten Wünschen für das Schweinfurter Oberland

**Klaudia Schwarz**  
Amt für Landwirtschaft und Forsten  
**Andrea Gutzeit**  
Projektgruppe Wildbretvermarktung  
Schweinfurt/Hofheim



**Der Maler-Meister  
aus der Region**

bringt **Farbe** in Ihr Leben

Sonnenleite 10 · 97488 Birnfeld  
Telefon (0 97 24) 93 43

**SPIES**



**DAMEN – HERREN – KINDER**

Hügberg 2 · 97532 Zell · Tel. (0 97 20) 95 01 50

Dienstag	9.00 – 12.00 und 15.30 – 17.30 Uhr
Mittwoch	9.00 – 12.00 und 15.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag	9.00 – 12.00
Freitag	9.00 – 12.00 und 15.00 – 18.00 Uhr
Samstag	9.00 – 13.00 Uhr — Montag geschlossen

**Sonntag, 22. Oktober**

**WALDSACHSEN**

Johannesverein, Herbst-Basar

**WEIPOLTSHAUSEN**

Kirchweih

Kirchengemeinde Z/W/M

**Sa./So./Mo., 27.–30. Oktober**

**REICHMANNSHAUSEN**

Kirchweih

**Samstag, 28. Oktober.**

**HAUSEN**

Chortag, Chor „Shalom“

**STADTLAURINGEN**

Waddelturnier, TSV Stadtlauringen

**Sonntag, 29. Oktober**

**HESELBACH**

Buchausstellung Bücherei

**Freitag, 3. November**

**SCHONUNGEN**

Bauernmarkt am Marktplatz

**Samstag, 4. November**

**HAUSEN**

Chor-Konzert, „Shalom“

**Sa./So., 4. – 5. November**

**FORST**

Kirchweih

**Sonntag, 5. November**

**MARKTSTEINACH**

Sportangler: Raubfischangeln

**Fr.–Mo., 10.–13. November**

**HESELBACH**

Kirchweih

**EBERTSHAUSEN**

Kirchweih

**Sa./So., 11.–12. November**

**ÜCHTELHAUSEN**

Kreativ Spektrum, Pfarrheim

**Sa./So./Mo., 11.–13. Nov.**

**ABERSFELD**

Kirchweih

**BIRNFELD**

Kirchweih

**WETZHAUSEN**

Kirchweih

**Samstag, 11. November**

**OBERLAURINGEN**

Rathaus-Sturm, KCO

**Montag, 13. November**

**SCHONUNGEN**

Naturfreunde: Offenes Singen

**Freitag, 17. November**

**ABERSFELD**

Beatabend

**REICHELSHOF**

Natur- und Umweltgarten,  
Frauenlesenacht

**Samstag, 18. November****SCHONUNGEN**

Verein Levi: Flohmarkt

**HESSELBACH**Lokalausstellung  
Kleintierzuchtverein**EBERN**Schloss Eyrichshof, Musik in  
fränkischen Schlössern**Sonntag, 19. November****MAINBERG**Weihnachtsausstellung  
im Pfarrheim**Fr./Sa./So., 24.–26. Nov.****FUCHSSTADT**

Kirchweih

**Sa./So./Mo., 25.–27. Nov.****BALLINGSHAUSEN**

Kirchweih

**LÖFFELSTERZ**

Kirchweih

**Sonntag, 26. November****OBERLAURINGEN**Preisverteilung Bürgerschießen  
Schützenverein**ABERSFELD**

DJK, Lammessen im Sportheim

**FORST**St. Godehard-Verein,  
Adventsbasar**REICHMANNSHAUSEN**St. Georg-Verein,  
Weihnachtsbasar**Freitag, 1. Dezember****SCHONUNGEN**

Bauernmarkt am Marktplatz

**Sonntag, 3. Dezember****STADTLAURINGEN**

Weihnachtsmarkt

**BALLINGSHAUSEN**Kaffeenachmittag mit Basar,  
Kindergarten**Samstag, 9. Dezember****OBERLAURINGEN**Christbaumverkauf,  
Kartoffelfreunde**Sonntag, 10. Dezember****OBERLAURINGEN**

Gänseschießen, Schützenverein

Waldweihnacht,  
evang. Kirchengemeinde**Fr. – Mi., 10.–15. Dezember****SCHONUNGEN**

Schonunger Weihnacht

## Die Abersfelder Ordensfrauen in Tradition und Lebensumfeld

Im Oktober erscheint eine Ortschronik, die Aufmerksamkeit verdient. Es handelt sich um eine Erinnerungsschrift für die ehemaligen 22 jungen Abersfelderinnen, die zwischen 1897 und 1952 in ein Kloster eingetreten sind: Theresia Mai, Agnes Hofmann, Johanna Bedenk, Emilie Elfert, Johanna Mantel, Anna Mantel, Regina, Barbara und Hildegard Hart, Anna März, Eugenie Weigand, Sofia Müller, Rosina Mantel, Maria und Rosa Rüth, Dora Markert, Anna Schonunger, Monika Löser, Hedwig Zimmermann, Agnes Weigand, Romana Weigand und Emma Wahler. Beschrieben werden ihre damaligen Familien und der weitere klösterliche Lebensverlauf. Vorangestellt ist ein Kapitel über die Entstehung von Ordensgemeinschaften und ihre Geschichte in Unterfranken mit einer Beschreibung des mittelalterlichen Zisterzienser-Frauenklosters im Kreuzthaler Wald.

Das Buch umfasst 350 Seiten und zeigt über 200 bisher nicht veröffentlichte Fotos von Abersfeld aus den Familien und dem gesellschaftlichen Leben zwischen 1910 und 1960, also Aufnahmen aus Kindheit und Jugend, viele Schulklassen- und Kommunionbilder, Faschings- und Theatergruppen, aus dem kirchlichen Leben, bisher nicht bekannte DJK-Fußballer-Fotos aus der Gründerzeit ab 1953 und vieles mehr: Ein Fenster in die Geschichte eines fränkischen Dorfes.

Weitere Informationen:

Peter Schwarz,  
Frankenstraße 597453 Abersfeld,  
Tel. (097 27) 81 23

E-Mail:

schwarz.schonungen@freenet.de

### Töpferei

#### Gertrud Schneider



geöffnet täglich von 10 bis 12 Uhr und  
von 14 bis 18 Uhr. Am Samstag von 10 bis 13 Uhr

Telefon 0 97 24 22 02

Stadtlauringen  
Am Wereth 1



Die Köchin für  
Ihr Wunschmenü  
oder -büffet

bei Taufe, Kommunion,  
Hochzeit, Geburtstag,  
Jubiläum ...

Gerda Buttler · Ballingshäuser Straße 4 · 97532 Ebertshausen  
Telefon (0 97 24) 90 82 77 · e-mail: gerda.buttler@arcor.de

# Keramikerin aus Leidenschaft, Gertrud Schneider

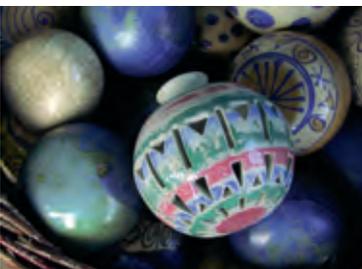
Seit mittlerweile zehn Jahren wirkt sie „Am Wereth“ – abseits vom Lauringer Trubel am Ortsrand.

Die bald aus den Nähten platzende Werkstatt ist das Ergebnis unermüdlicher Arbeit. Erst die Ausbildung in einem oberbayerischen Betrieb und Berufsschule in Landshut, anschließend Arbeit als Geselle und Meisterprüfung. Und ab 1996 dann die eigene Werkstatt.

„Das entwickelt sich alles,“ sagt Gertrud Schneider, „und gleichzeitig der eigene Stil, die Glasuren und Formen.“

Und diese erkennt man gleich. Sei es bei einem Besuch in der Werkstatt oder auf den zahlreichen Märkten, auf denen sie mit einem Stand vertreten ist. Man sieht ihre Handschrift unverkennbar.

„Die Märkte sind notwendig, um bekannter zu werden“, so die Keramikerin „um neue Leute kennen zu lernen und Kundenkontakte zu halten.“ Und man begegnet auch der Konkurrenz, besser: den Kollegen. Diese Marktbesuche führen durch ganz Bayern und Schwaben und auch bis kurz vor die Tore Berlins. Dort sieht man dann auch hin und



wieder die Kollegen von der Meisterschule. Jedoch von

den damals vielleicht 60 Ausgebildeten betreiben ihrer Meinung nach vielleicht noch 15 das Gewerbe.

Denn viele machen weiter, werden Keramischer Gestalter oder Keramikingenieur. Der Möglichkeiten sind viele und sie würde auch heute noch dieses Handwerk jedem empfehlen, der sich dafür interessiert.

Stabil freilich, sollte man schon sein, sagt Schneider. Sie kenne einige, die aufhören mussten aufgrund von Rückenproblemen.

Oder Schwierigkeiten mit dem Staub, Allergien gegen Glasuren etc. Aber ist das in anderen Berufen nicht auch so? Und von der Vorstellung, lebenslang eine feste Stelle zu haben, muss man sich ja

mittlerweile auch überall verabschieden. Spaß allerdings mache ihr der Beruf nach wie vor und das merkt man ihr im Gespräch auch an. Dabei scheint sie die Ruhe selbst. Und das bei einem Rundum-Job. Denn angefangen beim Drehen an der Scheibe über dem Brennen an den Öfen, dem Vorbereiten und Aufbringen der Glasuren, bis hin zu Abrechnung, Verkauf und Werbung. Alles macht sie alleine. „Und wie“, fragt der Interviewer „steht's mit der Kunst?“



Und sie meint, dass sie sich darüber keine weiteren Gedanken mache. „Das ist nicht mein Ding, und es interessiert mich als Handwerkerin auch gar nicht.“



Und wenn – müssten das schon andere feststellen. Sie selbst habe auch noch einiges vor; es gäbe viel zu tun und Neues zu entdecken. Etwa neue Glasuren und Formen. Sie sei Handwerkerin und somit mit Arbeit voll eingedeckt – und zufrieden damit.



# Live-Konzerte und Shows, Kabarett, Comedy & Theater

- ▶ Samstag, 14. Oktober  
Großer COUNTRY ABEND  
mit JENS HÜBNER
- ▶ Samstag, 21. Oktober  
THE GROOVETIES  
Musik der 70er und 80er
- ▶ Samstag, 28. Oktober  
THE JETS – die Kultband
- ▶ Samstag, 4. November  
SHADES Oldies vom Feinsten
- ▶ Samstag, 11. November  
ROGER'S PEOPLE  
feat.: Jutta Wiczorek
- ▶ Samstag, 18. November  
Großer COUNTRY ABEND  
mit JENS HÜBNER
- ▶ Samstag, 25. November  
MAGIC FOUR  
Musik der 60er bis 80er

jeweils ab 19.00 Uhr

**Schneckeneck**  
Melodie  
Cafe  
Restaurant

➤ Das Schneckeneck ist auch der geeignete Ort für Familienfeiern, Firmenveranstaltungen, Betriebs- und Vereinsfeste. Ziel für Gruppenfahrten und geschlossene Gesellschaften.

Alle Programm-Termine und Änderungen tagesaktuell unter  
[www.schneckeneck-rothhausen.de](http://www.schneckeneck-rothhausen.de)

Wir haben Platz für bis zu 200 Personen. Es stehen ein Restaurant, ein Café und eine Cocktailbar zur Verfügung. Rufen Sie an: **Telefon (0 97 24) 17 24**

## Kochkurse der VHS in den Außenstellen Schonungen, Stadtlauringen und Üchtelhausen

Die folgenden 4 Veranstaltungen finden in der Hauptschule **Schonungen** statt

Ab Dienstag, 10. Okt. (2 mal)  
19–22 Uhr

**Würziges aus dem  
Backofen** mit Ingrid Bach

Mittwoch, 11. Oktober (1 mal)  
16–19 Uhr

**Kinder schwingen den  
Kochlöffel** mit Heike Gock

Donnerstag, 7. Dezember (1 mal)  
19–22 Uhr

**Fettarme Weihnachts-  
plätzchen** mit Heike Gock

Dienstag, 14. November (1 mal)  
19–21.15 Uhr

**Servietten  
falten** mit Gerda Buttler

Die folgenden Veranstaltungen finden in der Hauptschule **Stadtlauringen** statt

Montag, ab 6. November (2 mal)  
19–22 Uhr

**Würziges aus dem  
Backofen** mit Ingrid Bach

Dienstag, 14. November (1 mal)  
19–21.15 Uhr

**Servietten  
falten** mit Gerda Buttler

Ort der nächsten beiden Veranstaltungen ist die Kirchbergschule **Üchtelhausen**.

Mittwoch, ab 18. Oktober (2 mal)  
19–22 Uhr

**Schnell und preiswert  
kochen** mit Ingrid Bach

Dienstag, 14. + Mittwoch, 15. Nov.  
18.30–21.30 Uhr

**Pralinen selbst  
gemacht** mit Ralf Döpfner

Anmeldung und Fragen bei der Volkshochschule unter  
Telefon (0 97 21) 5 14 76 oder per Fax (0 97 21) 5 16 23  
oder per e-mail: [vhs@schweinfurt.de](mailto:vhs@schweinfurt.de)

### Schreibwerkstatt: Das Oberland – gestern und heute!

Nach dem Fotowettbewerb wollen wir weiterhin, daß Sie sich beteiligen können, Deshalb: jetzt die Schreibwerkstatt.

Sie können Geschichten, Gedichte, Reime, Liedtexte einsenden. Alle Texte sollten etwas mit dem Oberland bzw. mit unserer näheren Heimat zu tun haben.

Sie können hochdeutsch aber auch in Mundart geschrieben sein. Beteiligen kann sich jeder, ob jung oder alt. Die Texte werden dann, so wie die Bilder auch, nach und nach unter verschiedenen Alterskategorien (Kinder, Jugendliche und Erwachsene) veröffentlicht.

Bitte schicken Sie die Texte per Post an die Redaktion. Adressen im Impressum.

## Raummaße beim Scheitholz Ist ein Ster auch ein Ster?

Beim Verkauf von Scheitholz besteht Unsicherheit über die in einem Kubikmeter enthaltene Holzmasse und damit über die Energiemenge. Die bisher angewendeten pauschalen Umrechnungsfaktoren von Festmeter zu Raummeter oder Schüttkubikmeter werden oft angezweifelt, sie bieten außerdem nur eine grobe Orientierung und erlauben keine Differenzierung nach Holzarten und Aufbereitungsformen.

Bei einer Untersuchung am Technologie- und Förderzentrum (TFZ) zeigten sich überraschend große Unterschiede zwischen den Sortimenten und Holzarten. Die bisherigen pauschalen Faktoren wurden stark in Frage gestellt. Bei einem Raummeter (auch Ster genannt) handelt es sich um einen Würfel mit der Kantenlänge von einem Meter der aus geschichtetem Scheitholz gebildet ist. Es zählen folglich auch die Zwischenräume. Je nach Sortiment ist der Raumbedarf unterschiedlich. Ziel der Messungen war es daher, die Umrechnungsfaktoren zwischen Festmeter und geschichtetem Meterholz (ungespalten und gespalten) sowie gespaltenen Kurzscheiten und geschüttetem Holzscheiten

zuverlässig festzustellen.

Mit verschiedenen Holzarten wurden 12 Raummeter Holz verwendet, wobei zunächst mit Rundlingen (je Holzart 6 Chargen à 1 Rm) begonnen wurde. Diese Chargen wurden nach den Messungen als Rundholz zum Teil weiter aufgearbeitet (Spalten bzw. Sägen) und für weitere Raummaßbestimmungen erneut verwendet. Die Ergebnisse zeigen, dass ein Raummeter Brennholz beziehungsweise 0,62 Fm Buchenholz beziehungsweise 0,64 Fm Fichtenholz hervorgeht. Während diese Unterschiede gering sind, muss bei den übrigen Sortimenten stärker zwischen den beiden Baumarten differenziert werden. Am Beispiel der Umrechnung für gespaltenes geschichtetes Meterholz wird dieser Holzarteneinfluss ersichtlich: Für einen Raummeter geschichtete 33-er Scheite werden 1,16 Rm Fichten-Meterscheite aber 1,23 Rm Buchen-meterscheite benötigt. Umgekehrt bedeutet dies, dass ein Brennholzkunde, der beim Brennholzhändler einen Raummeter ofenfertiges Buchenholz bestellt und hierbei die im Handel häufig geltende Bemessungsgrundlage des Meterscheitholzmaßes (gespalten) vereinbart,

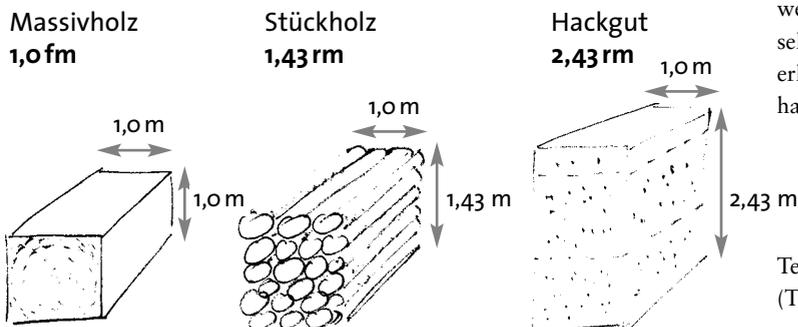
bei der Auslieferung im aufbereiteten Zustand als 33-er Scheite nur noch 0,81 Rm erhält, während es beim Fichtenholz noch 0,86 Rm sind.

Die dargestellten Ergebnisse zeigen, dass die Umrechnungsfaktoren nicht ohne weiteres für verschiedene Holzarten einheitlich verwendet werden können.

Beim manuellen Schichten werden die Scheite dagegen in vorgehobener Orientierung abgelegt, so dass Unterschiede durch den Benutzer ausgeschaltet werden. Das zeigt sich auch an den Ergebnissen, die für die Fichte sogar eine effizientere Raumausnutzung aufzeigen als für die Buche.

Für die Praxis ergibt sich die Forderung, dass der Brennstoffhandel gegenüber dem Kunden die Bezugsbasis für seine Preisfestlegung eindeutig mitteilen sollte, damit Missverständnisse und Verwirrung über die Bemessung der Lieferung beim Kunden vermieden werden können. Generell ist außerdem festzuhalten, dass eine korrekte Umrechnung in andere Sortimente und Lagerarten für Brennholz ohne eine Unterscheidung nach Holzart ungenau bleibt.

Der in der Praxis bekannte und in verschiedenen Quellen immer wieder genannte Umrechnungsfaktor von 1,43 (ein Festmeter entspricht 1,43 Raummeter Schichtholz) sollte nun von den neuen Zahlen abgelöst werden, zumal sich dieser Wert selbst für ofenfertige Kurzscheite als erkennbar zu niedrig herausgestellt hat.



Hans Hartmann  
und Alexander Höl derich  
Technologie- und Förderzentrum  
(TFZ) 94315 Straubing

## Kartoffelfreunde Oberlauringen

Das einzige Kartoffelfest im Raum Schweinfurt jährte sich am 9. und 10. September 2006 zum vierten Mal in Oberlauringen.



Die Idee dazu entstand im Fasching 1999/2000, als man sich in geselliger Runde Gedanken machte, was man Neues auf die Beine stellen könnte. Dabei fiel auf, egal auf welches Fest man geht: *Steaks und Bratwürste sind immer anzutreffen*. Das sollte sich in Oberlauringen ändern und man einigte sich auf die Kartoffel in ihrer kulinarischen Vielfalt.

Die Idee wurde in die Tat umgesetzt und schon im Frühjahr wurden die ersten Kartoffeln speziell für das Fest im Herbst gelegt. Im ersten Jahr wurde das Fest nur eintägig in den Anwesen der Familien Zirkelbach und Gräf gefeiert. Doch der Erfolg der Idee gab den beiden Veranstaltern, der Freiwilligen Feuerwehr und dem Karnevalclub, recht! Seither findet das Fest alle zwei Jahre an zwei Tagen statt, immer im Wechsel mit dem Dreschfest der Stadtlauringer Dreschgemeinschaft. Der Ort ist immer noch der gleiche.

Kulinarisch dreht sich alles um die Kartoffel: Neben Kartoffelsuppe mit Berches (Kartoffelbrot), Bratkartoffeln mit Rot- und Weißge-

legtem oder Spiegelei, Pellkartoffeln mit marinierten Heringen oder Brathering, Kartoffeldütschlich mit Äpfelbrei oder Lachs gab es in diesem Jahr neben Kartoffelstücken mit Dipp und Kartoffelchips auch Zwetschgenknödel mit

Semmelbrösel. Ein reichhaltiges Angebot, bei dem alle Kartoffelfreunde auf ihre Geschmack kamen. Eigens zum Fest angereist waren die Sängerinnen des Südtiroler Vereins München mit ihrem Vorsitzenden Peter Strobel. Nicht nur, um bei der Kartoffelernte, wie damals, selbst Hand anzulegen, sondern auch um die Marktgemeinde mit ihren zehn Ortsteilen kennen zu lernen und das Kartoffelfest sowie den Gottesdienst musikalisch zu umrahmen.

Festauftritt war Samstag, um 8 Uhr die Fahrt auf den Acker zur Kartoffelernte. Ab 11 Uhr hatten dann die Besucher die Möglichkeit, die traditionellen und herzhaften Gerichte rund um die Kartoffel zu versuchen. Der Kartoffelverkauf direkt vom Wagen herunter begann dann um 14 Uhr. Die gut 60 Zentner aus eigenem Anbau waren rasch verkauft. Der Abend klang mit Live-Musik aus.

Der Sonntag begann um 9.30 Uhr mit einem Festgottesdienst im

Gräfschen Gehöft; mit dabei war der Posaunenchor Oberlauringen und die Sängerinnen des Vereins der Südtiroler aus München.

Am Nachmittag konnte dann der 1. Vorsitzende des Karnevalclubs Oberlauringen, Tobias Stich, den Schirmherrn und Bürgermeister Friedel Heckenlauer sowie den Landrat Herrn Harald Leitherer, ebenfalls treuer Kartoffelfestbesucher, begrüßen. Höhepunkt war der Auftritt der Kartoffelkönigin Ann-Kathrin Alber.

Das hervorragende Wetter, satte und zufriedene Gäste lassen den Schluss zu, dass sicher der Aufwand aller Helferinnen und Helfer wirklich gelohnt hat.

Allen, die nicht das Kartoffelfest besucht haben, sei gesagt, dass sie einen kulinarischen Höhepunkt verpasst haben!



Tobias Stich mit reicher Ernte

Lassen wir uns überraschen, was sich die Kartoffelfreunde im Jahr 2008 für das 5. Kartoffelfest einfallen lassen.

Text: Tobias Stich,  
Kartoffelfreunde Oberlaurigen

# Kartoffel-Christstollen & Kartoffel-Lebkuchen

## Kartoffel-Christstollen

Zutaten:

600 g Mehl

1 1/2 Päckchen Backpulver

125 g Mandelstifte

2 Eier

225 g Zucker

200 g Butter

250 g Rosinen

je 30 g Zitronat und Orangeat

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Christstollengewürz

1 TL Bourbon Vanille gemahlen  
(erhältlich im Naturkostladen)

10 Tropfen Orangen Essenz

(erhältlich im Naturkostladen)

500 g Kartoffeln heiß durchgepresst  
und abgekühlt

ca. 100 g Butter zum Bestreichen

Alle Zutaten zu einen Teig verkneten, in eine Christstollenform drücken und auf ein mit Backpulver ausgelegtes Blech legen. Bei 150 °C ca. 70–75 Minuten backen. Noch warm mit zerlassener Butter bestreichen. Wenn der Stollen kalt ist, in Alufolie wickeln. So kann man ihn gut aufbewahren.

## Kartoffel-Lebkuchen

Zutaten:

4 Eier

500 g Zucker

250 g Kartoffeln

180 g Mehl gesiebt

1 Päckchen Backpulver

250 g Nüsse

60 g Zitronat fein gewiegt

60 g Orangeat fein gewiegt

3 Esslöffel Zimt

1 Teelöffel Nelken

Kartoffeln kochen, schälen, durchpressen, auskühlen lassen.

Schaummasse aus Eiern und Zucker herstellen. Kartoffeln und übrige Zutaten unterkneten. Teig auf Oblaten streichen und bei 175 °C ca. 20-30 Minuten backen.

Nach Belieben mit Zucker- oder Schokoglasur überziehen.

Hinweis:

Das Kartoffel-Lebkuchen und -Christstollenrezept sowie der Bericht über das Kartoffelfest und Fotos wurden uns freundlicherweise von den Kartoffelfreunden Oberlauringen zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank dafür!



- ▶ Neu- & Gebrauchtwagenverkauf
- ▶ Finanzierung & Leasing über die Fiat Bank GmbH
- ▶ KFZ-Meisterwerkstatt für alle Marken
- ▶ DEKRA-Prüfstützpunkt
- ▶ Fahrradverkauf & -reparatur
- ▶ Propangas-Verkauf
- ▶ Heizöl-Bestellannahme
- ▶ Schlüsselfertigung

# FIAT

Autohaus

## Sterzinger & Kaufmann

Schweinfurter Straße 16 · 97488 Stadtlauringen

Telefon (097 24) 5 19 · info@sterzinger-kaufmann.de · www.sterzinger-kaufmann.de

## Der Fotowettbewerb ist entschieden „Im Oberland unterwegs“



Unter die Lupe genommen von der Jury – N. Ledermann (Multimedia-Produzent), G. Rudolph (Druckermeister und Hobbyfotograf), H. Hatos (Redaktion), V. Elsner

(Webmaster) und W. Enke (Mediendesigner) – wurden die hier auf der Seite versammelten Bilder ausgewählt. Eine solche „Wahl“ bleibt immer subjektiv. Und eine „Bevor-

zugung“ des einen Bildes hat nichts mit dem „Verdammen“ eines anderen zu tun. Wenn Sie finden, dass Ihre Fotos aus unserer Region veröffentlichenswert sind, schicken Sie diese weiterhin an die Redaktion. Und eventuell zielt demnächst auch eines die Titelseite.



2

Das Bild, das Platz 1 belegte, kennen Sie schon von der Titelseite her. Fotografiert hat es Martina Müller aus Zell. Es wurde in Wetzhausen aufgenommen. Das nebenstehende Foto, (Platz 2) fotografierte Peter Zimmermann aus Stadtlauringen.



1



3

Heribert M. Reusch aus Schonungen hat die Windräder bei Waldsachsen (Platz 3) und die Dorfansicht von Forst (Platz 5) fotografiert. Das Bild „Strahlen“ (Platz 4) stammt wieder von Martina Müller.



4



5

Die Gewinnerin kann sich über einen Gutschein freuen. Darin wird die Teilnahme an einen Kochkurs in der »Kochschule« bei Dittmann & Wohlfart für zwei Personen bestätigt.

Für den zweiten Platz erhält der Gewinner einen Essensgutschein vom Café-Restaurant »Seeblick«.

Der dritte Preis, ein Essensgutschein wird gestiftet von Gasthaus »Vier Jahreszeiten« in Forst.

Der Sponsor des vierten Preises ist der Gasthof »Hirschkopf« in Reichmannshausen.

Und als fünften Preis gibt es eine Autowäsche beim Autohaus Schodorf in Stadtlaurigen

Die Gewinner werden in den nächsten Tagen von uns ihre Gutscheine zugeschickt bekommen. Wir bedanken uns nochmal für die zahlreiche Teilnahme und auch bei den Sponsoren und weisen auf einen Neuen Wettbewerb hin, der auf Seite 10 angekündigt wird: den Geschichten-Wettbewerb.

## Drucksachen aus der Region

**DRUCKEREI RUDOLPH**

Schleifweg 1 · 97532 Ebertshausen · Telefon (0 97 24) 93 00 · Mail:info@druckerei-rudolph.de



Wir machen Internet [und das schon lange].

# ledermann.biz

multimedia-agentur

Das heißt: Konzeption, Design und technische Umsetzung von Internet-Präsenzen für Unternehmen bzw. mittelständische Betriebe. Dazu gehören auch Redaktionssysteme für umfangreiche Websites, Portale und Online-Shops. **Nicht nur das.** Wir machen noch mehr. Einzelheiten gibt's unter [www.ledermann.biz](http://www.ledermann.biz).

schweinfurter str. 9  
97532 üchtelhausen  
fon +49.9720.3800  
fax +49.9720.3801  
info@ledermann.biz



## Gasthof "Hirschkopf"

Reichmannshausen



*kommen - schlemmen - genießen*

**Jetzt Neu: Lieferservice ab 15,- € Bestellwert**

Lieferkarte und weitere Info's hierzu direkt bei uns im Gasthof  
oder auf unserer Internetseite

Donnerstag Ruhetag

Herrenseestraße 10, 97453 Reichmannshausen, Telefon: 09526/327

E-Mail: [gasthofhirschkopf@t-online.de](mailto:gasthofhirschkopf@t-online.de)

Internet: [www.gasthof-hirschkopf.de](http://www.gasthof-hirschkopf.de)

# Sie haben alle Freiheiten – machen Sie was draus!

**Tucson**  
Der Cityroader



Zu allem bereit,  
wenn Sie es sind.  
Ab 19.390,-\* EUR

**Santa Fe**  
Der Sportsroader



So schön kann  
Größe sein.  
Ab 29.490,-\* EUR

**Terracan**  
Der Offroader



Kraftvoll, komfortabel,  
kompromisslos.  
Ab 27.390,-\* EUR

3 Jahre Garantie ohne Kilometerbegrenzung

Hyundai Partner

## KUMMETH & ZIEGLER

GmbH & Co. KG

Schweinfurt • Rudolf-Diesel-Str. 22 • Tel. (0 97 21) 76 80



Drive your way™

www.hyundai.de

Ihre Hyundai Hausbank FFS Frey Financial Services Abb. enthalten z.T. aufpreispflichtige Sonderausstattungen. \* zuzüglich Überführungskosten

# Entspannt Saunieren



Tauchen Sie ein!

Öffnungszeiten  
Mo-So 9-22 Uhr



www.silvana.de

An den Unteren Eichen 1 - Telefon 09721/931-399

## »Rent a cook«

6-Gänge-Menü in eigenen Wänden. Gerda Buttler, eine Köchin, zum mieten.

Als „Diener“ sieht sich die gelernte Wirtschafterin Gerda Buttler (butler, engl. = Diener) zwar nicht unbedingt, allemal aber als Dienstleisterin. Die 47-Jährige hat sich als Existenzgründerin selbstständig gemacht, betreibt unter dem Motto „rent a cook“ *Gerdas Kochservice*. Das Angebot der einst als stellvertretende Küchenleiterin in der Großküche der Bad Kissinger Bildungsstätte „Der Heiligenhof“ beschäftigten Buttler gabelt sich in gleich drei Schienen. Einerseits bietet sie sich als Aushilfsköchin bei den Gastronomen an, die nach Unterstützung suchen. Zweitens übernimmt Gerda Buttler gerne nicht fest verpachtete Vereine, Sportheime und organisiert darin auf Wunsch Festmahle für Hochzeiten, Geburtstage, Kommunionen oder Taufen. Teil drei ihrer Tätigkeiten umfasst den Rundum-Service für die Interessierten, die gänzlich zuhause bleiben wollen.

„Wenn jemand seinen Hochzeitstag daheim feiern möchte, dann komme ich vorbei und Sorge für ein Vier- oder Sechs-Gänge-Menü in den eigenen Wänden“, erklärt sie ihre Geschäftsidee. Im Angebot hat die 47-jährige solch viel versprechenden Kreationen wie ein „Rosenmenü“, ein „Spargelmenü“, einen „Italienischen Abend“ mit Prosecco, Antipasti Varianti, Gnocci, Geflügelroulade á la saltim bocca und einer Zuppa Inglese, das „Tausend und eine Nacht-Menü“ oder das „Titanic-Menü“, angelehnt an die letzten Speisen, die es einst auf dem Schiff gleichen Namens gab. Sinken kann man mit solchen Einfällen ja eigentlich nicht. Auch

wenn die dritte Schiene erst noch anläuft, Gerda Buttler derzeit überwiegend am Wochenende in einer Lindacher Dorfgaststätte fest gebucht ist und saisonbedingt dort Spargel, Pfifferlinge, Lamm oder Wild, überwiegend die fränkische Küche also, auf den Tisch bringt. Auch in Löffelsturz, Egenhausen und Schwemmelsbach gehören die Sportheime zu ihren festen Orten. Bei einem Hochzeitsessen zum Beispiel: Leberklößchensuppe, Rindfleisch mit Meerrettich und Nudeln. Rinderfilet in Blätterteig und in Sherrysauce; mit Kaisergemüse und Spätzle kochte Buttler zuletzt als gemietete Köchin für den Hochzeitstag eines Ehepaares in Dittelbrunn. Bei diesem zuhause. „Töpfe und Geräte bringe ich mit, eine Dekoration auch, z. B. frische Blumen“, sagt sie. Die Lebensmittel besorgt die Zubereiterin freilich auch, deckt den Tisch, räumt am Ende wieder ab, spült und hinterlässt die Küche in einem sauberen Zustand. Ein bis zwei Stunden dauert der Zauber, der mit rund 100 Euro in diesem Fall auch gewiss nicht zu hoch zu honorieren war. „Zuhause bei uns gibt es eher schnelle Gerichte. Da fehlt mir die Zeit und ich möchte mich nicht lange in die Küche stellen“, lacht die Existenzgründerin und berichtet von Nudel- oder Reispfannen für

die zwischenzeitlich auch mal in Hammelburg wohnende Familie. Ehemann Dennis und Tochter



*An fremden Herden daheim – Gerda Buttler in Aktion*

Patrizia müssen am Wochenende ohnehin zumindest mittags ohne die Frau und Mutter auskommen. Dafür bringt die dann von Feierlichkeiten ab und an auch mal die eine oder andere Leckerei zum Aufwärmen mit.

Ach ja: Passend zum Sommer hat Gerda Buttler selbstverständlich ihr Angebot auch warmen Temperaturen angepasst. Neben einem vegetarischen oder einem Salat-Büffet zaubert sie gerne auch ein Grillfest auf die Terrasse. Orientalische Spieße beispielsweise dürften bei heißen Graden den Appetit schneller Anregen als die Schweißproduktion. Und falls nicht: Kühle Getränke bringt die Köchin selbstredend auch gerne mit.

Wer mit Gerda Buttler Kontakt aufnehmen will:

Telefon: (0 97 24) 90 82 77,

e-mail: gerda.buttler@arcor.de

# Lauringer Impressionen

Eindrücke vom Mittelalterfest



# Kindersseite

## Der Malwettbewerb hat's gebracht!

Ihr habt über 50 Bider gemalt, gezeichnet, mit Fäden und anderen Materialien gestaltet.

Jetzt erfahrt ihr, welche Bilder die Jury ausgewählt hat. In der Jury waren Sonja, Kindergärtnerin aus Ebertshausen, Volker von der Redaktion aus Stadtlauringen und Angelika vom Natur- und Umweltgarten Reichelshof. Die Entscheidung war nicht einfach, da sehr viele Gemälde von euch in die engere Wahl kamen.

Kinder im Alter von drei bis elf Jahren aus allen drei Gemeinden des Schweinfurter Oberlandes haben mitgemacht!

Der erste Preis geht an **Larissa von Truchseß** aus Wetzhausen.

Sie bekommt 2 Freikarten für das SILVANA – Sport und Freizeitbad in Schweinfurt. Viel Spaß!



Zwei weitere Preise gehen an **Anna Schoppel** und **Magdalena Tryleski** aus Stadtlauringen. Ihr dürft eine Reitstunde mit Betreuung im Reiterhof „Ungerhof“ in Altenmünster erleben.

Bitte meldet euch bei Familie Hatos vom Ungerhof (Telefon 0 97 24 / 90 82 27 [www.ungerhof.de](http://www.ungerhof.de))

Die vier nächsten Preise gehen an **Maria Göbel** aus Ebertshausen, **Michelle**

**Bleymehl** aus Stadtlauringen, **Anne Heid** aus Stadtlauringen, und **Jasmin Beck**

aus Stadtlauringen. Ihr dürft einen Erlebnismittag im Natur- und Umweltgarten Reichelshof erleben. Bitte meldet euch



bei Angelika Imgrund (Tel.: 09721 / 60 9496 [www.natur-und-umweltgarten-reichelshof.de](http://www.natur-und-umweltgarten-reichelshof.de) )

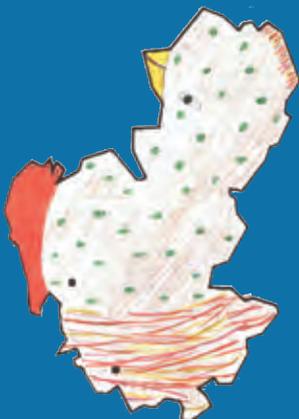
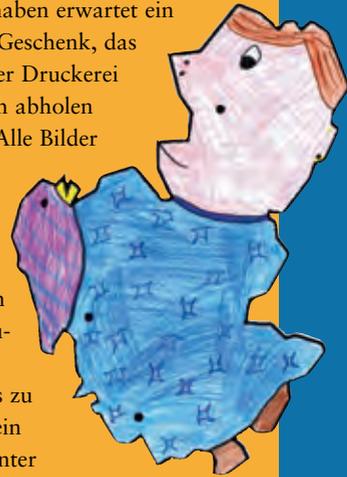
Alle anderen Kinder, die mitgemacht haben erwartet ein kleines Geschenk, das ihr in der Druckerei Rudolph abholen könnt. Alle Bilder werden

demnächst in der Diele im Stadtlauringer Rathaus zu sehen sein sowie unter

[www.oberlandkurier.de](http://www.oberlandkurier.de)

Wir bedanken uns bei den Stiftern der Preise und wünschen euch Kindern viel Freude mit eurem Gewinn.

Euer Volker Elsner



# Öberländers Angnes

## Heut schmarrd sa widder gscheid dohaar

Loid, Loid, nix wie Loid bei dara Schüddbaueiweiheung.

Reschbeggd, was die Lauringer un die Dörfer ausnrüm do auf die Bee gschdelld hom.

Zägor a Minisder wor do. Da hodd obber nedd viel Zeid ghod, noch nedd amol mid nei is är ongeblich ganga un hodds nedd für nödich ghaldn sich dös Ganza mol azu-guggn.

Ja, ja die Obrichkeid, monchmol führn sa sich auf wie im Mittelalder: Sie mochn wos sa wölln – un äs gemeina Volk kann zugeglodds. A bissla Mittelalderfeeling (ja ich kann aa englisch – mei combjuder meent souwiesou, wenn ich mei Zeuch auf frängisch neidibb, däss är a englisch Wördderbuch bräuchd, üm mei Rachdschreib-fahler zu verbessern) is scho auf-kumma midd dara ganza Schdänd

un dara Loid, wu verkledd rümge-laffn senn. Dar Börchermesder mid sei Verwaltung un sei Gemmeeräd hom aa begriffn, däss mer als Obrichkeid nedd als efficher Bauer rümmlaff ko un schdingnormola Bürcher als Herzoch odder wos. Die Loid könnnd jo sünsd gemeen, sie als gemeins Volk wärn der eichend-liche Souverän.

Obber jedz langds mid dara Lau-ringer ihr Fesd. Ich muss mich aa noch üm wos anners kümmer.

Mei Gardn is noch nedd ferdich un äs gedd scho auf Weihnachdn zu. In die Lädn gidds scho wochnlang Bladslich un Labkuchn. Lang wärds nix mer dauern, un mei Nochbera fängd äs Bladslesbockn o. Sie söchd im November un in die Advenszeit schmeckn sa än besdn. Weihnachdn mouch sa eh känner mer.

Wenn ich 8 Wochn lang Bladslich,

Labkuchn un Chrisdsdolln ass müssd, möichd ich Weihnachdn aa kenna mer.

Mei Mo söchd, ich wär a Dino-saurier, weil ich dös noch hald wie früher. Bei uns gidds erschd Weihnachdn dös ganza Zeuch.

Un im Advend gids scho gleich gornix, weil dös is jo eichendlich die Zeid wou mer drauf ward söll. Advend hässd jo Anknunft un nedd, däs ölles scho do is.

Ich ho amol gelasn, däss in a Kerch, ich wäss nedd mer wu, a Pfarrer in die Advendszeit übern Aldar a Neonschild aufgehängd hodd, wu draufgschdanna wor: WANN.

Ich finn dös söchd alles, was mer über die Advenszeit wüss sölled.

Obber dös is schwer in unner Zeid wou mer immer un zu jedda Zeid alles ho kann un a ho will. Mir geds monchmol a sou. Obber mer möchd viel kabudd domid. Wenn ich 4 Wochn lang scho a bissla Weihnachdn ho, midd Bladzlich, Schmuck, Chrisdbaama vor die Tür un Weichnachsfeiern noch un nöcher, dann is Weihnachdn nix mer sou wichdich, dann kann ich aa zum Schiforn. Wenn die Weichnachszeit scho nein Advend verleichd wärd, dann kann ich in der eichendlichen Weichnachszeit – nämlich nach Weinachdn – a scho Lufdschlanga aufgehäng, denn äs is jo donn Fossänochd.

Obber vieleichd bin ich jo werklich a Dinosaurier unn die Loid mäna dös is olles a alder Kaas.

Bis zumnächsdn mol

Euer Angnes

### Leserbrief

#### Polenfahne mit Frankenrechen

Es ist schön, dass immer mehr Menschen aus Franken sich mit dieser Region identifizieren, zum Beispiel dadurch, dass sie „Flagge zeigen“; die fränkische versteht sich!

Leider ist es aber so, dass viele Leute glauben, sie hätten eine Frankenfahne, weil der „Rechen“, also das Frankenwappen darauf ist. Nach den Regeln der Flaggenkunde muss jedoch zusätzlich die Farbenfolge beachtet werden. Und die ist bei Franken von je her Rot-Weiß.

Und es gilt die Regel, dass die erstgenannte Farbe immer oben ist (bei Querfahnen) beziehungsweise links, wenn der Beschauer davor steht (bei Längsfahnen). Daraus folgt, dass es sich bei umgekehrter Farbfolge (wie auf dem Foto auf Seite 27 im Oberlandkurier 2) um falsche Frankenfahnen handelt! Diese Farbfolge ist nämlich unserem Nachbarland Polen zugeordnet.

Fazit: Bei Frankenfahnen sich keine gefälschten Billigprodukte andrehen lassen!

*Heribert M. Reusch, Schonungen*

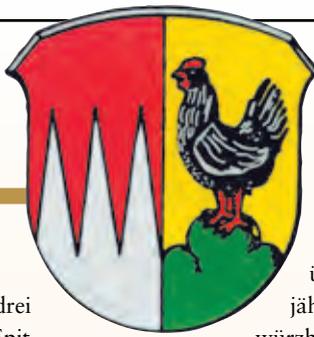
## Heraldik

### Das Gemeindewappen von Schonungen

Das Schild ist gespalten und im linken Feld (heraldisch rechts)\* „von Rot und Silber (Weiß) mit drei aus Silber (Weiß) aufsteigenden Spitzen geteilt“. Im rechten Feld (heraldisch links)\* befindet sich „in Gold auf grünem Dreieck stehend eine schwarze Henne.“

Dieses für die Großgemeinde am 7. Mai 1979 genehmigte Wappen gibt Hinweise auf die Vergangenheit aller in der Großgemeinde zusammengeschlossenen – ehemals selbstständigen – Gemeinden.

Der in der linken Wappenhälfte abgebildete „Fränkische Rechen“ ist das alte Wappenbild der Fürstbischöfe von Würzburg in ihrer weltlichen Eigenschaft als „Herzöge



Herrschaft (von 1542–1803) über das Gebiet der Großgemeinde erinnern.

Die rechte Wappenhälfte soll auf die ehemalige Zugehörigkeit zum hennebergischen Amt Mainberg – mit Sitz auf dem Schloss – hinweisen. Es stellt das Wappen der Grafen von Henneberg – Stammsitz in Thüringen – dar. Sie waren von 1305–1542 hier ansässig.

Das Frankenwappen Der rot-weiße (silberne) „Fränkische Rechen“ – dem Wappen der Würz-

burger Fürstbischöfe entnommen – steht seit 1835 im Bayerischen Staatswappen für Gesamtfranken, d. h. die heutigen Regierungsbezirke Ober-, Mittel- und Unterfranken. Aber auch in den außerhalb Bayerns befindlichen fränkischen Gebieten – so zum Beispiel in Baden Württemberg und Thüringen – gilt der „Rechen“ als das fränkische Gemeinschaftssymbol.



Heribert M. Reusch

\* Anmerkung

In der Fachsprache der Heraldiker wird ein Wappenschild so beschrieben, als trüge man es vor der eigenen Brust, d. h. die von Beschauer gesehene linke Seite ist heraldisch rechts.

## Das Küchenstudio mit Auszeichnung \*



## Wir brauchen Platz für neue Modelle !!!

bis zu

**60 %**  
reduziert

- **Ausstellungsküchen**
- **Ausstellungsbadmöbel**
- **Ausstattungsgeräte**



\* ausgezeichnet vom Brancheninformations-Brief "markt intern"

[www.kuechenexperten.de](http://www.kuechenexperten.de)

Marktplatz 17 - 97488 Stadtlauringen - 09724/1655

**KÜCHE + WOHNEN**  
**dittmann & wohlfart**

Sparkassen-Finanzgruppe



www.ksksw.de

## Machen Sie Ihre Träume wahr mit der Nummer 1\*: Sparkassen-Baufinanzierung.

Top-Konditionen.  
Individuelle Lösungen.  
Faure Beratung.

 **Kreissparkasse  
Schweinfurt**

Damit aus Ihrem Haustraum ein Traumhaus wird, kommen Sie zum Marktführer bei privaten Baufinanzierungen.\* Egal, ob Sie selbst bauen oder kaufen wollen, mit unserem Partner LBS helfen wir Ihnen, das Haus Ihrer Träume zu finanzieren. Infos in Ihrer Filiale und unter [www.ksksw.de](http://www.ksksw.de). **Wenn's um Geld geht - Sparkasse.**

\*Bezogen auf den kumulierten Marktanteil aller Sparkassen beim Gesamtvolumen privater Baufinanzierungen in Deutschland laut Monatsbericht Deutsche Bundesbank, Stand 30. 9. 2005.

## Seniorenheim Barockschloss Birnfeld



*Mehr Platz für's Leben*

Verbringen auch Sie Ihren Lebensabend in einem aktiven, inspirierenden und qualifiziert betreuten Umfeld:

Das Seniorenheim Barockschloss Birnfeld liegt im Herzen der Natur und bietet die Versorgungsqualität, die Sie sich im Alter wünschen. Bei uns erfahren Sie, wie Atmosphäre und Sicherheit sich zu einem harmonischen Serviceangebot verbinden.

- modernes, betreutes Wohnen in einem herrschaftlichen Schloss aus dem 17. Jahrhundert
- vielfältige Bewegungs- und Entfaltungsmöglichkeiten in unmittelbarer Umgebung
- hoch qualifiziertes Fachpersonal für Pflege und Organisation
- besonderes Pflege-Angebot für Demenzpatienten in unserem beschützenden Wohnbereich
- Kurzzeitpflege in allen Wohnbereichen möglich

Seniorenheim „Barockschloss Birnfeld“  
GmbH & Co. KG Betriebsgesellschaft  
Schloßgasse 5, 97488 Stadtlauringen  
Telefon (09724) 9191-0  
Telefax (09724) 9191-38

[www.seniorenheim-barockschloss-birnfeld.de](http://www.seniorenheim-barockschloss-birnfeld.de)

# TREPPENRENOVIERUNG!

Machen Sie Ihre Treppe sicherer.  
Kein Rausreißen der alten Treppe.



Treppen wie neu!  
Schnell und preiswert!



*Meinhard Schmitt*

Schreinerei

[www.meinhard-schmitt.de](http://www.meinhard-schmitt.de) · e-mail: [info@meinhard-schmitt.de](mailto:info@meinhard-schmitt.de)

Bayernstraße 5  
97532 Hesselbach  
Telefon (0 97 20) 2 21

[www.renokon.de](http://www.renokon.de)

hubert  
**Zink**  
[www.unfall-zink.de](http://www.unfall-zink.de)



**Zeitwertgerechte Reparatur!**

Gewerbegebiet Hesselbach

Telefon (0 97 20) 95 0170 · Fax 95 0175

Mobil 01 71 40 2211 oder 01 72 9 47 11 51

e-mail: [hubispowershop@t-online.de](mailto:hubispowershop@t-online.de)

**WEIPERT**  
VERPUTZ · MALEREI  
TROCKENBAU

STADTLAURINGEN (0 9 7 2 4) 5 4 9

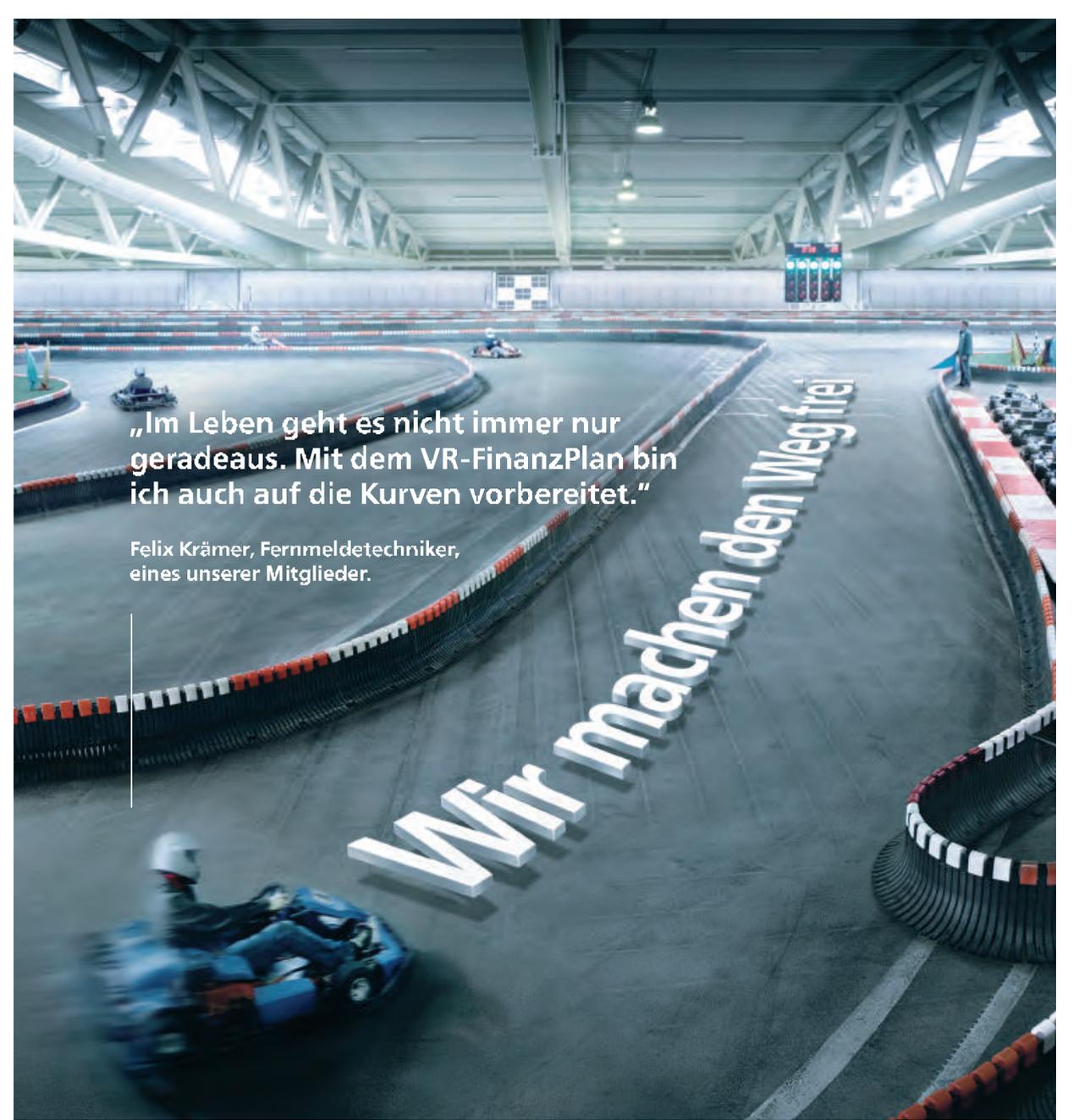
Hier könnte Ihre Anzeige stehen.

Sollten Sie noch keine fertig gestaltete Anzeige haben, machen wir auch das für Sie.

Wenden Sie sich an den OberLandKurier und fordern Sie eine Preisliste an.

Unter Telefon (0 97 24) 93 00 oder e-mail: [oberlandkurier@druckerei-rudolph.de](mailto:oberlandkurier@druckerei-rudolph.de)

Im Internet können Sie eine Preisliste online herunterladen: [www.oberlandkurier.de](http://www.oberlandkurier.de)



„Im Leben geht es nicht immer nur geradeaus. Mit dem VR-FinanzPlan bin ich auch auf die Kurven vorbereitet.“

Felix Krämer, Fernmeldetechniker,  
eines unserer Mitglieder.

Wir machen den Weg frei

VR-FinanzPlan

Jeder hat Wünsche, Pläne und Ziele. Wir helfen Ihnen, diese zu verwirklichen. Abgestimmt auf Ihre persönliche Situation entsteht eine individuelle Finanzplanung. Und wenn sich etwas ändert, passen wir Ihren VR-FinanzPlan an.

Telefon-Nr. 09721 97050  
Internet: [www.vr-bank-sw.de](http://www.vr-bank-sw.de)  
e-mail: [service@vr-bank-sw.de](mailto:service@vr-bank-sw.de)



**VR-Bank eG**  
**Schweinfurt Land**