hier.

2020
#1
Magazin für den
Regionalpark
QuellenReich

Bratwürste „beim Bruno“

Ein Besuch beim Gasthof
zum Hirschen in Pfeffertshofen

Karst und Quellen entdecken

Radfahren in der Region

Eine andere Flugebene

Interview mit Johannes Berschneider
über den Golfplatz in Lauterhofen

„HIERBLEIBEN UND HEIMAT ENTDECKEN!“

Liebe Bürgerinnen und Bürger
des Landkreises Neumarkt i.d.OPf.,
liebe Leserinnen und Leser,

selten waren so viele Radfahrer, so viele Wanderer und so viele Spaziergänger bei uns im Landkreis Neumarkt i.d.OPf. unterwegs wie in diesem Jahr. Ganz bewusst haben sich viele für das **HIER**bleiben entschieden und dabei ihre Heimat ganz neu für sich entdeckt. Mit unserem neuen Regionalpark-Magazin wollen wir Bürgern und Besuchern Lust auf das **HIER**, auf den Regionalpark QuellenReich, auf den Landkreis Neumarkt i.d.OPf. machen.

Gerade im Bodenständigen liegt oft das Besondere - das gilt für die Menschen hier bei uns ebenso wie für das Essen und die Landschaft. Genießen Sie ursprüngliche Gastlichkeit und entdecken Sie charmante Produkte aus unserer Region! Radeln Sie auf der neu konzipierten Regionalpark-Radroute zwischen Neumarkt, Pilsach, Lauterhofen und Velburg und lassen Sie sich begeistern von unserer kontrastreichen Kulturlandschaft im Landkreis Neumarkt! Nehmen Sie Platz in unseren Regionalpark-Oasen und entschleunigen Sie für einen Moment Ihren Alltag! Entdecken Sie die manchmal versteckten aber besonderen Erlebnis-Orte unserer Region!

Wir möchten Ihnen in dieser und den noch folgenden Ausgaben Menschen und Erlebnisse, Orte und Produkte vorstellen, die **HIER** zur Heimat machen. Ebenso bodenständig wie innovativ, nachhaltig, modern, naturverbunden!

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Willibald Gailler
Landrat

INHALT

02
EDITORIAL // Vorwort von Landrat Willibald Gailler.

06
WIR HIER // Einladung zum Entschleunigen – eine Vorstellung des Regionalparks QuellenReich.

08 / 30
ORIGINALE // Lieblinge verschiedener Bereiche aus der Heimat, die das Prädikat „besonders wertvoll" verdienen.

10
ORIGINALE // Frisch, deftig und überregional geschätzt. Ein Besuch „beim Bruno" in Pfeffertshofen.

18
GOLFDORADO // Facts, Fun Facts und Übersicht der einmaligen Golfregion im Regionalpark QuellenReich.

22
GOLFDORADO // „Eine andere Flugebene" – Architekt Johannes Berschneider im Interview über den Golfclub Lauterhofen

32
FREIZEIT // Radfahren im Einklang mit der Natur. Outdoor-Regeln für den Mountainbiker, Tourenradler und E-Biker

34
FREIZEIT // Karst und Quellen entdecken – Genussradeln im Regionalpark QuellenReich.

42
FREIZEIT // Ein Radler für Radler: eine regionale Auswahl des beliebten Durstlöschers.

43
GEWINNSPIEL // Mitmachen lohnt sich: Gewinnen Sie einen von drei Präsentkörben mit tollen Produkten aus der Region.

44
SCHMANKERL // Regional is(s)t optimal – die Naturschutzmarke „Juradistl" macht Naturschutz kulinarisch erlebbar.

46
BIODIVERSITÄT // Schützen durch Nützen: Vorstellung der einzigartigen Juradistl-Produkte aus der Region.

48
BIODIVERSITÄT // Das Bienenhaus am Golfplatz Lauterhofen: Fünf Sterne Unterkunft für fleißige Facharbeiterinnen.

50
MENSCHEN // Leo Altmann, der Herr der Bienen; Zoltan Pal, der Meister der Räder.

52
TIPPS // „Café Palma" (Neumarkt), „Der Hofladen" (Lauterhofen) und die Kaffeerösterei „Basilius" (Velburg).

58
ERLEBNIS-ORTE // Diese Flecken im Regionalpark QuellenReich sollten Sie besucht haben.

In den Morgenstunden kann man an der Oase Habershöhe, direkt vor den Toren Neumarkts, einen wunderbaren Blick auf den Wolfstein genießen. Eingerahmt durch ein stählernes Q präsentiert sich die von den ersten Sonnenstrahlen beschienene Burgruine quasi im Postkartenformat.

Zwölf stählerne, rund zwei Meter hohe Qs begrüßen Einheimische und Gäste auf dem Gebiet des Regionalparks QuellenReich. Architekt Johannes Berschneider hat die künstlerisch anmutenden Landmarken kreiert. Ihre Bedeutung erschließt sich nicht auf den ersten Blick – was durchaus gewollt ist! Die Skulpturen sollen zur Diskussion und zum Nachdenken anregen, sie sollen dazu animieren, sich mit der Region, mit Landschaft, mit Heimat zu beschäftigen.

Die Stahlskulpturen stehen entlang von Radwegen und Straßen – das Q steht buchstäblich für die Quellen der sonst wasserarmen Gegend. Sinnbildlich steht es für die Region als Quelle von Genuss, Spiritualität, Inspiration und Erlebnis. Und es steht für die Qualität, die die Angebote des Regionalparks kennzeichnen. „Die Entscheidung für den Namen QuellenReich und das Q als Logo und damit auch

EINLADUNG ZUM ENTSCHLEUNIGEN

für die Stahlskulpturen war ein langer Weg, wir haben viel überlegt und heiß diskutiert.", erklärt Werner Thumann, der als Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands und als Tourismusreferent der Stadt Neumarkt i.d.OPf. als Mitglied der Lenkungsgruppe des Regionalparks den Entwicklungsprozess von Anfang an begleitet hat. „Hier im Oberpfälzer Jura entspringen am Albtrauf und in den Seitentälern der Kuppenalb tatsächlich viele Karstquellen und der Gegensatz zwischen steilen Magerrasenhängen, Flusstälern und Feuchtflächen macht den besonderen Reiz und den Artenreichtum der Landschaft aus."

Das stählerne Q am Neumarkter Bahnhof ist das erste, das aufgestellt wurde, es ist aber auch das Einzige, in dessen Inneren eine Glasscheibe die Umrisse des Regionalpark-Gebiets mit den vier Regionalpark-Gemeinden Neumarkt i.d.OPf., Pilsach, Lauterhofen und Velburg sowie der Regionalpark-Radroute skizziert. Die weiteren Qs sind reine Stahl-Skulpturen und enthalten keine Glasscheibe.

Feldsteine, Eichenholz, Stahl – die Regionalpark-Oasen laden ein, Platz zu nehmen und die Natur zu genießen.

Helle Feldsteine, heimisches Eichenholz, witterungsbeständiger Stahl – bodenständig, modern und harmonisch fügen sich die Regionalpark-Oasen in die Landschaft. Die Sitzgruppen laden ein, Platz zu nehmen, zu entschleunigen, den Blick schweifen zu lassen und die Natur zu genießen.

Insgesamt sechzehn Oasen werden im Gebiet des Regionalparks QuellenReich errichtet. Jeder Oase zugeordnet ist ein stählernes Infopult, das auf Besonderheiten in der Region hinweist. Abwechslungsreiche Radtouren, inspirierende Wanderungen, die Golfdorado-Golfplätze, Natur- und Kulturerlebnisse, Spirituelles und weltliche Genüsse erwarten Sie!

„Unsere Region hat viel zu bieten. Und sie hat viel Potenzial, sich in einem starken Verbund nachhaltig weiterzuentwickeln!" sagt Michael Gottschalk, Leiter der Abteilung Kreisentwicklung am Landratsamt Neumarkt. Für den Initiator und Motor des Projekts ist der Regionalpark eine echte Herzensangelegenheit.

QUELLENREICH REGIONALPARK NEUMARKT

REGIONALE IDENTITÄT gefördert durch Bayerisches Staatsministerium der Finanzen und für Heimat

Im Regionalpark QuellenReich wollen die vier Kommunen Neumarkt i.d.OPf., Pilsach, Lauterhofen und Velburg die Entwicklung ihrer Region gemeinsam stärken und nachhaltig vorantreiben.

Das Projekt wird gefördert aus LEADER-Mitteln durch das bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) sowie durch das bayerische Staatsministerium der Finanzen und für Heimat im Rahmen des Förderprogramms „Regionale Identität".

KUNST STATT KIPPEN

Kreativ, regional und absolut unschädlich für die Gesundheit: Einem ausgedienten Zigarettenautomaten haben die beiden Kunsterzieherinnen Nicola Thumann und Melanie Köhler unterstützt durch den Tourismusverband Neumarkt neues Leben eingehaucht. Wer fünf Euro in Münzen oben rechts in den Schlitz des Kunstautomaten am Neumarkter Rathaus wirft, zieht statt einer Schachtel Kippen ein Kunstwerk im Miniaturformat.

Das Projekt „Kunst ohne Filter" hat sich seit seiner Premiere 2017 zu einem künstlerischen Erfolgshit entwickelt: Mehr als 2000 Schachteln Kunst wurden bereits aus dem Automaten gezogen. Zweimal im Jahr, immer im April und im Oktober, wird der hellblaue Automat mit der markanten, leuchtend orangefarbenen Schrift im Rahmen einer Vernissage neu befüllt. Dabei ist ein Schacht stehts für eine Schulklasse reserviert, die anderen werden mit Werken etablierter einheimischer Künstler befüllt. So bürgernah, so unmittelbar und so ungefiltert ist Kunst sonst eher selten zu haben!

LIEBLINGE AUS HEIMISCHEN OBSTHÖLZERN

e+m Holzprodukte, die traditionsreiche Manufaktur aus Neumarkt i.d.OPf., fertigt feine Schreibgeräte und Accessoires aus massiven Hölzern. Dabei ist dem Eigentümer in vierter Generation, Wolfram Mümmler besonders wichtig, die traditionellen handwerklichen Techniken der Holzverarbeitung weiterzuführen, um zeitlose Produkte von außergewöhnlicher Qualität entstehen zu lassen.

Hier abgebildet ist „Wood-in-Wood", ein besonders individuelles Schreibgerät aus den heimischen Obsthölzern Pflaume und Wildapfel. Jedes einzelne Produkt lebt durch die unterschiedliche Maserung des Holzes. Das dazugehörende edle Case ist aus dem gleichen Stück Holz wie der Stift gefertigt und sorgt für vollendete Schreibkultur.

e+m Holzprodukte
Regensburger Straße 95
92318 Neumarkt
www.em-holzprodukte.de

EINE CHANCE FÜR KRUMMES GEMÜSE

Zu krumm, zu schief, zu klein, zu verdreht – es hat viele Gründe, wieso Gemüse oder Obst bei der Ernte aussortiert werden und somit nicht in den Handel gelangen. Dabei ist schräges Obst und Gemüse genauso lecker und gesund. Oft handelt es sich schlichtweg um Ware, die nicht der genormten Größe entspricht. So werden bis zu 50% einer Ernte allein wegen optischer Makel aussortiert. Die „Rübenretter" gehen dieses Problem aktiv an: wöchentlich kann eine köstliche Auswahl an frischem Obst und Gemüse in einer „Retterbox" bestellt werden, damit auch optisch nicht ganz perfektes Obst und Gemüse auf den Tellern landet, anstatt im Müll. Das Obst und Gemüse wechselt je nachdem, was die Felder gerade an krummen Köstlichkeiten zu bieten haben. Die Retterbox wird direkt vor die Haustür geliefert.

Rübenretter
Dreichlinger Str. 47, 92318 Neumarkt
www.ruebenretter.de

BRAUWERKSTATT ZUR LAUTERACHQUELLE

Die kleine aber feine Brauwerkstatt bietet Brauereiführungen mit Verkostung und Brotzeit ab fünf Personen. Bei einem Braukurs kann man die Kunst der Herstellung des goldenen Hopfensaftes erlernen. Bierverkauf ist samstags von 10 bis 13 Uhr oder nach Vereinbarung.

Wollen Sie die Brauwerkstatt als idyllischen Rastplatz an der Lauterach für Ihre Radtour nutzen? So melden Sie sich einfach telefonisch an.

Brauwerkstatt zur Lauterachquelle
Lauterachstraße 31, 92283 Lauterhofen
09186 569

Alle Biere sind naturbelassen, d.h. weder filtriert, noch stabilisiert, noch pasteurisiert.. Gebraut wird selbstverständlich nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516.

FRISCH, DEFTIG & ÜBERREGIONAL GESCHÄTZT!

Ein Besuch „beim Bruno“ in Pfeffertshofen

Bruno Sichert ist immer noch mit Leidenschaft bei der Arbeit und hilft wo er kann.

Es duftet nach Sauerkraut und frisch gebratenen Bratwürsten, Gläser stoßen aneinander, am Stammtisch vor dem Kachelofen wird Politik gemacht oder ein Schafkopf geklopft und geredet wird immer, ganz egal, ob man sich lange kennt oder einfach nur zufällig miteinander am Tisch sitzt. Wenn die Neumarkter „zum Bruno“ gehen, dann meinen sie eigentlich den „Gasthof zum Hirschen“ in Pfeffertshofen, der weit über die Landkreisgrenzen hinaus für Bratwürste, Schaschlik, Schweinebraten und Schlachtschüssel bekannt ist. Die Bratwürste macht mittlerweile zwar Sohn Michael, der den Gasthof in der vierten Generation weiterführt, aber wahrscheinlich gehen die Gäste auch dann noch „zum Bruno“, wenn längst schon die nächste Generation das Wirtshaus übernommen hat. Unkomplizierte Oberpfälzer Herzlichkeit, eine bodenständige Küche von herausragender Qualität und das vertraute Miteinander von Wirtsleuten und Gästen – das und vielleicht auch das Gefühl, dass hier im Wirtshaus vor dem Herrgott wirklich alle gleich sind, machen das Geheimnis aus.

Das Stammtisch ist seit Jahren ein feste Institution in der Gastwirtschaft. Das Schild aus Eisen ist seit den 60er Jahren im Einsatz..

Am Donnerstag, wenn „beim Bruno“ in Pfefferts-hofen Schlachtschüssel auf den Tisch kommt, werden Bier, Bratwürste und Brotzeiten im Sekundentakt serviert. Für die legendären Bratwürste sorgt mittlerweile der „Mich“, Michael, der Sohn von Bruno und Klara Sichert, der das Gasthaus in der vierten Generation der Familie Sichert weiterführt. Ebenso wie sein Vater Bruno ist er gelernter Metzger, und zwar einer, der sein Handwerk versteht. „Unsere Schweine kaufen wir nur von Bauern aus der Region“, erklärt Ehefrau Marion. „Schließlich essen wir alles, was bei uns auf den Tisch kommt, auch selber. Wir kochen so, wie es uns schmeckt, und dass das auch unseren Gästen schmeckt, das gefällt uns“.

Michael und sein Vater Bruno wursten ca. zweimal im Monat. Anschließend kommt die Ware frisch in die Räucherkammer, wo der unverwechselbare Geschmack heranreift... Die Bratwürste genießen mittlerweile überregionalen Kultstatus.

Die Gerichte sind bodenständig, die Qualität außergewöhnlich!

Die 3 Generationen der Familie Sichert wohnen unter einem Dach.

Die Speisekarte im Gasthof „Zum Hirschen“ ist überschaubar, die Gerichte sind bodenständig, die Qualität außergewöhnlich. Dafür braucht es keine Werbung, Mundpropaganda reicht - ein immer gut gefülltes Gasthaus ist Beweis genug. Gekocht wird frisch, deftig und unprätentiös, Aufgewärmtes kommt im Hirschen nicht auf den Tisch. Genau deswegen stehen eben keine 100 verschiedenen Gerichte auf der Karte. Schnitzel, Schlachtschüssel, Bratwürste und Brotzeiten locken längst nicht mehr nur die Einheimischen an, auch die Golfer der vier nahegelegenen Golfplätze im Golfdorado des Regionalparks QuellenReich und Besucher aus den Nachbarlandkreisen gehören zu den Stammgästen. Die Wurzeln des Gasthauses an der Hauptstraße zwischen Amberg und Neumarkt reichen bis ins 16. Jahrhundert zurück, seit 1902 ist es im Besitz der Familie Sichert. 1966 übernahmen Namensgeber Bruno und seine Frau Klara in der dritten Generation das Wirtshaus. 2001 übergaben sie offiziell an Sohn Michael und seine Ehefrau Marion, aber wie das bei einem Familienbetrieb halt so ist, packen alle Generationen mit an.
Gerade mal neun Jahre alt war Bruno Sichert, als das Gasthaus 1945 im letzten Kriegsjahr bis auf die Grundmauern niederbrannte. Seine Mutter Anna – Vater Johann war damals noch im Krieg – baut mit Hilfe von Freunden und Verwandten innerhalb

Die guten Seelen der Küche: jeder Handgriff sitzt und jedes Essen wird mit viel Spaß und Leidenschaft zubereitet.

eines Jahres das Haus aus Bruchsteinen wieder auf, bis zur Renovierung 1992 blieb es unverändert. Und auch jetzt noch ist die Basis die gleiche, neu gemauert wurden lediglich der Erker und das obere Stockwerk, in dem Michael Sichert und seine Familie leben. Der Wirtsbetrieb lief sogar während der Umbauphase 1992 weiter: Während die Arbeiter in der Gaststube den Estrich gossen, saßen die Gäste im Stodl, um ihr Bier zu genießen. Und das gar nicht, weil das so geplant war, erinnern sich Bruno und Klara lachend, sondern weil die Leute halt einfach kamen. Und vor einigen Jahren, als die Bundesstraße B299 wegen der Sanierung komplett gesperrt war, lief der Betrieb im Hirschen wie gewohnt weiter: Die Gäste sind einfach über die Feldwege gekommen und ließen sich Bier und die geliebten Bratwürste schmecken!

Verändert hat sich über die langen Jahre dennoch einiges. Bis in die 1980er Jahre hinein lag der Focus eher auf der Landwirtschaft und die Schankwirtschaft „lief eben so mit“ - das war irgendwann nicht mehr möglich. Bis in die 90er Jahre hinein wurde die Landwirtschaft mit Viehhaltung und Feldbau weitergeführt, ehe der zunehmende Wandel der einstigen Schankwirtschaft zur Speisegaststätte dazu führte, dass die Landwirtschaft nach und nach aufgegeben wurde. „Es wurde einfach zu viel Arbeit mit der Wirtschaft“, erzählt Seniorchefin Klara. Vor der Dämmerung aufstehen, den Stall machen, sich ums Vieh kümmern und gleichzeitig die Gastwirtschaft auf dem Laufenden zu halten und oft erst in der Nacht um halb zwei, drei Uhr ins Bett gehen – das alles gleichzeitig war irgendwann so nicht mehr zu bewältigen.

Laut und voll war es damals in der Gaststube bis spät in die Nacht hinein: „Dass Sohn Michael und seine beiden Schwestern oben schlafen konnten, war eigentlich ein Wunder“, erinnert sie sich. „Wir waren das gewohnt, irgendwann hört man das dann nicht mehr“, lacht Sohn Michael. Dass er die Wirtschaft einmal übernehmen würde, war keineswegs immer sicher für ihn. „Wenn man jung ist, geht anderes manchmal vor“, sagt er. „Aber mit der Zeit verändert sich die Sichtweise“. Irgendwann war ihm dann klar, dass er auf jeden Fall weitermachen wollte, gezwungen hat ihn nie jemand dazu. Natürlich würden er und Ehefrau Marion ebenso wie die Großeltern sich freuen, wenn der Familienbetrieb auf die nächste Generation übergehen würde, jedoch nur, wenn die Buben das dann auch selbst wirklich wollen.

Gasthof zum Hirschen
Rödelberger Str. 2
92367 Pfeffertshofen
09186 339
info@gasthof-sichert.de
www.gasthof-sichert.de

Öffnungszeiten
Das Gasthaus ist täglich von morgens bis abends durchgehend geöffnet. Montags und Mittwochs Ruhetag.

Ohne viel Schnick-Schnack aber in einer Top-Qualität: die Gäste wissen es zu schätzen!

Geräuchert wird traditionell in einer Räucherkammer im Dachgeschoss

Vor allem, weil die Arbeit in der Gastwirtschaft viel Zeit, viel Kraft und viel Energie einfordert.

Als die Sicherts in den 80er Jahren mit dem Schlachtschüsselessen angefangenen haben, wurden noch Schweine aus eigener Zucht geschlachtet. Deswegen ist es ihnen auch jetzt noch, wo sie selbst keine Viehhaltung mehr betreiben, wichtig, zu wissen, wo das Fleisch herkommt. In den Wintermonaten wird zweimal die Woche, im Sommer einmal geschlachtet.

Und geräuchert wird im Winter ganz traditionell in einer Räucherkammer im Dachgeschoss, über dem Kachelofen, der in der Wirtsstube von Bruno Sichert mit Buchenholz geschürt wird. Das Räuchern dauert so zwar länger als in einem modernen Räucherofen, das Rauf- und Runtertragen macht jede Menge Arbeit, dafür schmeckts hinterher aber besser, da ist sich die ganze Familie einig. Das wissen auch die Gäste, die sich nach dem Essen gerne noch geräucherte Bratwürste oder Schinken mit nach Hause nehmen.

Im Familienbetrieb hat jeder seine Aufgaben, Wirt Michael ist fürs Schlachten und Wursten zuständig, Marion und Klara Sichert zaubern in der Küche die leckeren Gerichte, Bruno Sichert steht, unterstützt vom Enkel Tobias, am Zapfhahn, währenddessen Bruder Florian eher handwerklich interessiert ist und dem Vater unter die Arme greift. Dass alle unter

einem Dach direkt über dem Gasthaus wohnen ist praktisch, weil sofort, wenn mehr Arbeit anfällt jemand da ist und auch, weil die Kinder so immer einen Ansprechpartner haben, sagt Marion Sichert. Der Nachteil, und auch darüber sind sich alle im Klaren, ist, dass man die Arbeit nie ganz hinter sich lassen kann. Wenn Montag und Mittwoch Ruhetag ist, macht die Familie gerne mal einen Ausflug. Und wichtig ist auch der Urlaub woanders, um Arbeit und Gasthaus komplett für einige Zeit hinter sich lassen und wirklich abschalten zu können.

„...aber eben so, wie es zu uns passt!"!

„Kummt's wieder!"

Die Sicherts sind Wirtsleute mit Leib und Seele. „Unsere Gäste sind Familie für uns, oft sind ja schon die Oma und der Opa unsere Gäste gewesen." Deswegen werden immer ein paar Worte gewechselt, auch mit denen, die vorher noch nicht da waren. „Wenn einer gar nicht plaudern will, dann merkt man das schon und lässt ihn in Ruhe", erklärt Michael lachend.

Auch wenn die Tische im Hirschen immer besetzt sind und der Familienbetrieb gut funktioniert und jeder mit anpackt, leicht ist die Arbeit nicht. „Wenn man in der Früh aufsteht, weiß man nie, was kommt", sagen die Wirtsleute. „Manchmal", bestätigt Senior Bruno, „da hat man einfach einen Durchhänger". Nicht zuletzt, weil es schwierig ist, Personal zu finden, vor allem für die Küche. Im Gastgewerbe hat, genau wie in vielen anderen Branchen, der bürokratische Aufwand immens zugenommen. Wer selbst schlachtet, muss viel und streng dokumentieren. „Wir hatten zum Glück noch nie irgendwelche Schwierigkeiten", sagt Michael Sichert, „aber wir wissen auch, dass wir genau und sorgfältig arbeiten müssen!"

Im vergangenen Jahr erst haben die Sicherts ihre Küche modernisiert, bei allem Traditionsbewusstsein soll die Arbeit ja trotzdem gut von der Hand gehen. Dazu gehört auch, dass man sich verändert, „aber ebenso, wie es zu uns passt". So stehen neben den traditionellen Fleischgerichten auch Salate und gebackener Käse auf der Speisekarte, die Schaschlik-Bratwürste sind eine moderne Alternative zum Klassiker mit Kraut und Brot, ohne ihre Wurzeln zu verleugnen – schon beim ersten Bissen schmeckt man die Handschrift von Metzger Michael. „Wir haben geschaut, dass wir ein bisschen mit dem Trend gehen, aber uns dabei immer selbst treu bleiben", sagen Michael und Marion Sichert. Die Gäste sollen sich wohl fühlen, „geht nicht, gibt's nicht für uns", lautet das Credo der Wirtsleute. „Kummt's wieder", verabschieden Michael und Bruno Sichert ihre Gäste – und alle, die einmal da waren, tun das mit Sicherheit!

Die Sicherts: „Klara, Bruno, Florian, Tobias, Michael, Marion

GOLFEN IM REGIONALPARK QUELLENREICH

Facts und FunFacts rund um das Golfdorado

81
hervorragende und abwechslungsreiche Spielbahnen – für den totalen Golf-Genuss

41
Vollzeit-Arbeitskräfte, die sich um alles kümmern – rund um das Golfspielen

246
Flights am Tag im gesamten QuellenReich möglich

529
Meter beträgt die längste Spielbahn (Loch 2, Habsberg)

590
Meter über NN liegt der höchste Punkt auf dem Golfclub am Habsberg

ca. **2970**
Mitglieder zählen alle 5 Clubs zusammen

ca. **1440**
Auto-Sekunden liegen die Plätze maximal auseinander

EINZIGARTIGE GOLFPLATZ-DICHTE IN DER REGION

Das Golfdorado im Überblick

Ein Golfplatz in landschaftlicher Idylle und mit absoluter Ruhe. Hier finden Sportlichkeit und Familie zusammen.

Jura Golf e.V. Hilzhofen
Hilzhofen 23
92367 Pilsach
+49 9182 931 91-40
info@juragolf.de
www.juragolf.de

Perfekt für den unkomplizierten Einstieg ist der öffentliche 9-Loch-Platz und kann bereits nach einem 4-stündigen Golf-Einsteigerkurs unbegrenzt oft bespielt werden.

JURA GOLF AKADEMIE
Hilzhofen 23,
92367 Pilsach
+49 9182 931 91-60
info@juragolf.de
www.juragolf.de

Als Mitglied der „Leading Golf Clubs Germany" ist der Graham Marsh Design Course ein Top Platz mit moderat ondulierten, abwechslungsreichen Spielbahnen.

Golf Club Am Habsberg
Zum Golfplatz 1, 92355
Velburg-Unterwiesenacker
+49 9182 931 91-0
info@juragolf.de
www.juragolf.de

Hier trifft Natur auf Architektur, denn auf dem Golfplatz mitten im Oberpfälzer Jura finden sich architektonische Highlights.

Golfclub Lauterhofen e.V.
Ruppertslohe 18
92283 Lauterhofen
+49 9186 1574
info@gc-lauterhofen.de
www.gc-lauterhofen.de

Der 18 Loch Meisterschaftsplatz mit herrlichem Blick über Neumarkt und idealer Verkehrsanbindung.

Golf-Club Herrnhof e.V.
Am Herrnhof 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.
+49 9188 3979
club@golfclub-herrnhof.de
www.golfclub-herrnhof.de

Architekt Johannes Berschneider im Interview über den Golfclub Lauterhofen

„EINE ANDERE FLUGEBENE“

Wer im Frühsommer in den Morgenstunden über das taunasse Grün des Golfclubs Lauterhofen geht, wird überwältigt vom Gesang der Vögel und von der Schönheit der erwachenden Natur. Der Golfclub Lauterhofen ist der erste und damit älteste der vier Plätze auf dem Gebiet des Regionalparks Quellen-Reich. Golf, Natur und Architektur sind eine Verbindung eingegangenen, die den besonderen Charme des 18-Loch-Platzes ausmacht. Hier blühen Enzian, Orchideen und Silberdistel, der rote Milan zieht über den Bahnen seine Kreise, eine Heidschnuckenherde pflegt die artenreichen Magerrasenhänge und „mäht“ die Sideroughs, Bienenvölker produzieren den platzeigenen Honig. Der Golfclub Lauterhofen wird im Rahmen des Programms „Golf & Natur“ seit 2009 regelmäßig mit dem DGV Zertifikat in Gold ausgezeichnet. Zudem ging der renommierte BDA-Preis Bayern 2016 für die außergewöhnliche Kleinarchitektur des Platzes, für die Stillen Örtchen und das Strohhaus an den Golfclub Lauterhofen. Bahnen, Bauten und sogar Biotope tragen die Handschrift von Architekt Johannes Berschneider, der nicht nur engagiertes Mitglied und Ehrenmitglied, sondern auch seit 1996 Platz-, Gebäude- und Naturschutzwart des Clubs ist.

Jede Bahn auf dem Platz hat ihren ganz eigenen Charme, ihren ganz besonderen Anspruch.

„Ich kann mich entspannen und bewege mich an der frischen Luft – mehr geht nicht!“

Herr Berschneider, was begeistert Sie am Golfen?

Ich bin allein für mich verantwortlich, ich kämpfe immer gegen mich selbst - das hat mich von Anfang an fasziniert. Und dass ich einfach draußen bin, in der Natur, in der Landschaft. Man legt weite Strecken zurück, muss nirgends anstehen! Beim Spielen habe ich schnell gemerkt, dass ich mich mental auf den Sport einstellen muss, dass ich mich geistig freimachen muss, um gut zu sein. Wenn man den ganzen Tag in ein Korsett aus Normen und Vorschriften eingebunden ist und dann stehst du vor diesem kleinen Ball – das ist eine komplett andere Flugebene! Ich kann mich entspannen und bewege mich an der frischen Luft, mehr geht nicht!

Was würden sie einem Nicht-Golfer sagen, warum er spielen soll?

Golf spielen kann man bis ins hohe Alter, es ist ein gesunder Sport, der für eine perfekte Harmonie von Geist, Körper und Seele sorgt. Und es ist nie gleich, wird nie langweilig. Jeder Tag ist anders, manchmal trifft man alles, manchmal gar nichts. Außerdem vereint Golf spielen. Man trifft sich, spielt mit Freunden, spornt sich an, entfacht sportlichen Ehrgeiz und am Schluss sitzt man gemütlich zusammen und trinkt ein Bier miteinander. Der einzige Wermutstropfen ist vielleicht, dass man sehr viel Zeit investieren muss. Es ist sicher für viele nicht einfach, das mit Familienleben und Beruf in Einklang zu bringen.

Oben: Zahlreiche Biotope und eine außergewöhnliche Flora und Fauna zeichnen den Golfclub Lauterhofen, der seit vielen Jahren schon vom bayerischen Golfverband das Prädikat „Golf und Natur“ in Gold erhält aus.

Links: Das WC-Häusl an Loch 14 entstand in traditioneller Technik mit Stampfbeton.

Wie entstand ihr intensives Engagement für den Platz in Lauterhofen – sowohl was die außergewöhnliche naturnahe als auch die architektonische Gestaltung betrifft?

Ich bin seit 1989 Mitglied im Golfclub Lauterhofen und habe den Platz von Anfang an nicht nur als Sportler, sondern auch als Architekt betrachtet. Dabei habe ich einfach Dinge gesehen, die man verbessern kann. Auf dem Platz hier ist der Standort jedes einzelnen Baumes im Fairway von mir geplant worden. Wichtig war, dass alles, dass jede Pflanzung, jeder Bau, allmählich, der Reihe nach passiert. Die Bahnen sind an die Landschaft gebunden. Wir hatten wirklich strenge und nicht immer einfach umzusetzende Auflagen vom Landratsamt und vom Naturschutz – und ich finde, das war ein echter Glücksfall für uns! Das hat verhindert, dass die Landschaft zu sehr verändert wird. Der Platz fügt sich in die Landschaft. Das bedeutet auch, dass es ein anspruchsvoller Platz ist, man muss mit Hirn spielen, die Bahnen sind schwieriger.

Johannes Berschneider und Werner Thumann verbindet eine langjährige Freundschaft.

Rund 10 Jahre lang haben wir zunächst an der Landschaftsgestaltung gearbeitet, dann war eigentlich alles gut. Trotzdem habe ich irgendwie gespürt, dass es da noch etwas gibt, was zu tun ist und mir professionelle Beratung geholt. Mir fiel mein alter Freund Werner Thumann vom Landschaftspflegeverband ein, mit dem ich dann einen ersten Beratungsrundgang gemacht habe. In Zusammenarbeit mit dem Landschaftspflegeverband haben wir über die Jahre hinweg durch die Gestaltungen und Bepflanzung der Waldränder sowie durch Entbuschung, Pflegemahd und Beweidung der Magerrasenhänge den Golfplatz in ein Biotop verwandelt. Bei einer Bestandsaufnahme von Flora und Fauna vor einigen Jahren konnte nicht nur eine außergewöhnliche Biodiversität nachgewiesen werden, sondern auch 69 bedrohte Arten, die auf derRoten Liste stehen.

Eine Besonderheit des Lauterhofener Golfclubs ist die clubeigene Heidschnuckenherde - wie kam es denn dazu?

Ich habe ein altes Bild gesehen, auf dem erkennbar war, dass die Gegend früher deutlich weniger bewaldet und zudem beweidet war, allerdings mit Rindern. Nach einer Beratung durch Schäfer Johann Glossner hat der Club dann die Heidschnuckenherde mit Bock Johannes (mittlerweile hat Bock Michl dessen Job übernommen, Anm. d. Red.) für die Beweidung der Magerrasen gekauft. So ganz sicher war ich mir am Anfang nicht, ob die Clubmitglieder alle von der Idee genauso begeistert sind wie ich, aber innerhalb kürzester Zeit gab es für jede Heidschnucke einen Clubpaten! Mittlerweile gehören unsere Heidschnucken ganz selbstverständlich dazu! Und die Beweidung durch die Heidschnucken hat nachweislich dazu geführt, dass noch mehr Vielfalt erlebbar ist!

Eine rot lackierte Mörtelmaschine mit knallblauem Innenleben dient als Waschbecken.

Der ganze Platz trägt Ihre Handschrift - von den Stillen Örtchen bis hin zur markanten Bestäubergabione. Alle einzigartig, und trotzdem harmoniert alles perfekt. Woher nehmen Sie Ihre Inspiration?

Ganz am Anfang stand der Wunsch der Clubmitglieder nach vernünftigen Stillen Örtchen. Das Konzept der meisten Plätze ist es, Fertiggaragen zu verwenden und diese zu WC-Anlagen auszubauen – aber das halte ich als Architekt einfach nicht aus! Ich habe die Kosten für die Garagenvariante ermittelt und dann haben wir an Bahn fünf das erste von mehreren ganz besonderen Stillen Örtchen als Holzkonstruktion, deren Fassade mit Ästen aus der Entbuschung gestaltet wurde, errichtet. Das Häusl an Bahn 14 ist ein klarer Quader aus Stampfbeton, der Boden für den Innenraum ist aus Feldsteinen, für die Tür wurde das Holz eines auf dem Golfplatz gefällten Baumes verwendet, das Waschbecken ist ein alter Futtertrog für Kühe. Alles ist aus dem Ort heraus entstanden, ohne Ressourcen zu verschwenden, immer mit Bezug zur Landschaft. Die Inspiration dafür kommt einfach. Ich bin immer unterwegs, habe immer die Augen offen. Und ich bin ein Mensch, der es nicht ertragen kann, wenn eine Idee nicht verwirklicht wird. Meine Stärke ist, dass ich die Leute begeistern kann.

„Alles ist aus dem Ort heraus entstanden, ohne Ressourcen zu verschwenden!“

Mit einer Fassade aus gestapelten Ästen und Stämmen fügt sich das WC-Häusl an Loch 5 perfekt in die Landschaft.

GOLFCLUB LAUTERHOFEN

+ Wunderschöne Lage in herrlicher Natur
+ Top gepflegter, anspruchsvoller 18 Loch Platz
+ Schnell über die A6 zu erreichen
+ Kostenfreie Übungsanlagen
+ Architektonische Meisterwerke
+ 6 Loch Übungsplatz kostenfrei bespielbar
+ Top-Gastronomie mit herrlicher Terrasse
+ Günstige Konditionen
+ Pro Shop mit reichhaltigem Sortiment
+ Professionelle Golflehrer

„Kein Ort, wo ich lieber wäre!“

Was verbindet Sie persönlich mit unserer Oberpfälzer Landschaft?

Ich bin hier geboren, es gibt keinen Ort auf der ganzen Welt, wo ich lieber wäre, keinen Ort, an dem ich mich annähernd so wohl fühle. Pilsach, der Landkreis, die Stadt Neumarkt, das sind mein Blut, mein Motor, mein Alles! Das hängt zusammen mit den Menschen hier und mit der Landschaft, die so abwechslungsreich ist, so voller Strukturen, wo der Wechsel zwischen Natur und Bebauung, zwischen Licht und Schatten so ausgewogen ist. Hinter jeder Kurve wartet etwas anderes und selbst nach 68 Jahren kann man immer noch etwas Neues entdecken!

Was mögen Sie am Golfclub Lauterhofen besonders?

Der Verein arbeitet für den Platz, es gibt viel Engagement, viel freiwillige Leistung. Ich bin selbst alles andere als ein typischer Vereinsmeier, aber die Vereinsarbeit hier macht immer Spaß. Ich konnte immer meine Visionen äußern, die Kosten hinterlegen und Projekte umsetzen.

Gibt es Elemente, die Sie noch verändern möchten oder weitere Projekte?

Wichtig ist mir, dass das Entstandene gut erhalten und gepflegt wird. Das abgebrannte Strohhaus, unsere Pausen- und Feierhütte, wird auf jeden Fall wieder aufgebaut. Aktuell haben wir den eingewachsenen „Schuttberg“ entbuscht, schon jetzt zeigt sich, dass das ein wunderbarer Magerrasen ist. Er wird künftig beweidet werden, und dann wächst auch hier ein Blumenmeer.

Auf diesem Hang würde ich gerne noch einen ganz besonderen Platz schaffen. Einen Ort, von dem aus man die Aussicht genießen und vielleicht sogar zu zweit unter den Sternen übernachten kann. Ich möchte die Dinge so machen, dass sie einen gewissen Abschluss finden.

Platz-, Gebäude- und Naturschutzwart (li) Johannes Berschneider in gemütlicher Runde mit dem Greenkeeper-Team.

KAUFE UND ENTDECKE GUTES UM DIE ECKE

Nur Holz im Kopf

Im positivsten Sinne muss das bei den leidenschaftlichen Produkten aus der Bau- und Möbelschreinerei Bösl sein. Das Familienunternehmen aus Laaber schafft aus der heimischen Holzvielfalt Produkte mit naturverträglichen Materialien. Ein Duft wie im Wald.

Kontakt
Inhaber: Josef Bösl
Bergstr. 10
92367 Pilsach
Tel.: 09186 / 281
Mail: info@schreinerei-boesl.de
www.schreinerei-boesl.de

Öffnungszeiten
Mo- Fr.: 07:00 - 17.00 Uhr

Schmuckes Kleinod

Edle Metalle, funkelnde Edelsteine, individuelles Design. Das ist die Welt von Goldschmiedin Jutta Rother. Besonders einzigartig sind die Schmuckstücke aus Kinderzeichnungen. Aus den Kunstwerken der kleinsten Familienmitglieder fertigt die Goldschmiede einmalige Anhänger.

Kontakt
Jutta Rother
Klostergasse 3
92318 Neumarkt
Tel.: 09181 / 1005
Mail: info@goldschmiede-rother.de
www.goldschmiede-rother.de

Öffnungszeiten
Montag: 13:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Dienstag bis Freitag: 9:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Samstag: 9:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Pralinenliebe

Familie Wittl kredenzt köstliche Gaumenfreuden für alle Naschkatzen. Zartbitter, Nougat, Marzipan, mit und ohne Alkohol, bunt oder mit Streuseln. Wer möchte, kann sich angeleitet von den Meistern in einem Pralinenkurs für Einsteiger als Hobby-Chocolatier probieren.

Kontakt
Café der Sinne – Wittl Neumarkt
Obere Marktstr. 14
92318 Neumarkt i.d.OPf.
Tel.: 09181 / 8039
Mail: info@konditorei-wittl.de
www.konditorei-wittl.de

Öffnungszeiten
Mo – Fr: 08:00 – 18:00 Uhr
Sa: 07:30 – 17:00 Uhr

Für Milchbubis

Seit vielen Generationen bewirtschaftet die Familie Hollweck ihren Hof in Ammelhofen bei Pilsach. Und verarbeitet seit 2017 die Milch in der eigenen Hofmolkerei zu Frischmilch, Milchmischgetränken, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt und Frischkäse - unter anderem 24/7 erhältlich im Milchheisl in Ammelhofen.

Kontakt
Ziegl Bauernhof, Familie Hollweck
Ammelhofen 1
92367 Pilsach
Tel. 09186 / 4589991
Mail: info@zieglbauernhof.de
www.zieglbauernhof.de

Öffnungszeiten
Rund um die Uhr

RADFAHREN IM EINKLANG MIT DER NATUR

Christa Englhard, Dipl. Ing. (FH) Landespflege, Umweltbildnerin und Mitarbeiterin des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf. ist leidenschaftliche Mountainbikefahrerin. Dass sie vor mehr als 20 Jahren Vizemeisterin beim Europe Mountainbike Marathon war, verschweigt sie eigentlich lieber, ihre Passion fürs Radfahren hat sie nie verloren. Im Programm des HAUSES AM HABSBERG, dem Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum des Landkreises Neumarkt i.d.Opf., bietet sie regelmäßig geführte Mountainbike-Touren an.

Ganz entscheidend ist es für sie, dass Radfahren im Einklang mit der Natur stattfindet und sich Radler und Wanderer nicht ins Gehege kommen: „Egal ob Spaß und Action, sportliche Herausforderung oder Ruhe tanken, ob Mountainbike, Tourenbike oder E-Bike: Radfahren ist aufs Engste mit der Natur verbunden. Freude an der Natur verbindet Radfahrer mit Wanderern und Spaziergängern. Um Konflikte zwischen den verschiedenen Gruppen zu vermeiden, ist die Vermittlung zwischen Sport- und Naturschutzinteressen wichtig. Gegenseitiges Verständnis und ein tolerantes Miteinander sind grundlegend!“

In den letzten Jahren haben sich Natursportler und Naturschützer verstärkt darum bemüht, gemeinsam Konzeptionen hierfür zu erarbeiten. Es gibt verschiedene Initiativen von Verbänden, die sich um Vermittlung bemühen und durch „Outdoor-Regeln für Natursportler“ Empfehlungen und Tipps zu natur- und sozialverträglichem Radfahren geben.

„Natur genießen und erhalten – gemeinsam!“ ist der Kerngedanke der „Fair on Trails Aktion“ der Deutschen Initiative Mountainbike e.V. (DIMB). Fair on Trails steht für gegenseitiges Verständnis und ein tolerantes Miteinander auf allen Wegen. Auch der Deutsche Alpenverein (DAV) setzt sich mit diesem Thema auseinander und gibt Empfehlungen und Hinweise für ein rücksichtsvolles Verhalten in Natur und Umwelt. Die angeführten Outdoor-Regeln für den Radsport sind eine Zusammenfassung der von beiden Verbänden herausgegebenen Empfehlungen.

Outdoor-Regeln für den Mountainbiker, Tourenradler und E-Biker:

Die Mitarbeiterin des Landschaftspflegeverbands Christa Englhard ist eine ebenso leidenschaftliche wie naturverbundene Mountainbikerin.

Foto: Daniel Decombe

1 Nur geeignete Wege benutzen!
Querfeldeinfahren ist grundsätzlich verboten! (Ausnahme: speziell ausgewiesenes Gelände)

2 Andere Naturnutzer respektieren
Andere Wegenutzer nicht erschrecken! Vorbeifahrt frühzeitig ankündigen (Zeichen geben), Geschwindigkeit vermindern, mit Abstand passieren.

3 Die Geschwindigkeit im Griff haben
In Sichtweite anhalten können, zur eigenen Sicherheit und der anderer Menschen. In nicht einsehbaren Passagen können jederzeit Fußgänger, Waldarbeiter, Hindernisse oder andere Radler auftauchen.

4 Keine Spuren hinterlassen
Nicht mit blockierenden Rädern bremsen! Fahrweise dem Untergrund und der Wegbeschaffenheit anpassen

5 Lebensbereich von Tieren und Pflanzen respektieren
Rechtzeitig zur Dämmerung den Wald verlassen, um Tiere bei der Nahrungsaufnahme nicht zu stören. Sperrzeiten und Schutzbereiche für Tiere und Pflanzen beachten.

6 Im Voraus planen Ausrüstung überprüfen!
Nur ein technisch einwandfreies Rad verwenden. Keine Abfahrt ohne Helm und Handschuhe!

7 Umwelt- und klimafreundlich anreisen
Am besten die Tour von der Haustür aus beginnen und das Auto zu Hause lassen, oder nach Möglichkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen.

KARST UND QUELLEN ENTDECKEN

Datengrundlage: Geobasisdaten: © Bayerische Vermessungsverwaltung (www.geodaten.bayern.de)

NASA/METI/AIST/Japan Spacesystems, and U.S./Japan ASTER Science Team (2019). ASTER Global Digital Elevation Model V003 [Data set]. NASA EOSDIS Land Processes DAAC.

Genussradeln im Regionalpark QuellenReich

Sonnenverwöhnte, artenreiche Magerrasenhänge, die in den Sommermonaten den berauschenden Duft von Thymian und Wacholder verströmen, das geheimnisumwitterte Deusmauer Moor, wo im Juni die blauen Blüten der Himmelsleiter fast explosionsartig erblühen, die sanft geschwungenen, bewaldeten Hügel der Kuppenalb – der Regionalpark QuellenReich begeistert durch eine kontrastreiche und ursprüngliche Kulturlandschaft, die mit dem Fahrrad ganz besonders genussvoll zu entdecken ist.

Die Regionalpark-Radroute erschließt auf rund 65 Kilometern diese Landschaft, die fast hinter jeder Kurve neue Eindrücke bietet, sowie die vier Kommunen Neumarkt i.d.OPf., Pilsach, Lauterhofen und Velburg.

Regionalpark-Radroute
Bis auf wenige Ausnahmen verläuft die Tour, die auch in drei kleinen Runden zwischen 22 und 30 Kilometern erradelt werden kann, abseits der Straße oder auf straßenbegleitenden Radwegen. Sogar eine bequeme Anreise ist möglich, Start und Zielpunkt ist am Bahnhof Neumarkt.

Das Deusmauer Moor ist zu jeder Jahreszeit ein Erlebnis.

Oben: Im September konnten die Radler bei einer geführten Tour die Regionalpark-Radroute entdecken. Auch für 2021 sind geführte Radtouren geplant, die über die Homepage des Regionalparks **www.regionalpark-quellenreich.de** veröffentlicht werden.
Foto: Susanne Weigl

Links: Vom Wolfstein aus bietet sich eine fantastische Aussicht auf Neumarkt.

Von da aus führt die große Runde über Pilsach und Pfeffertshofen nach Laaber, wo die vom Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf.e.V. renaturierte Quelle der Schwarzen Laber zum Verweilen einlädt. Weiter geht es über Trautmannshofen und Lauterhofen vorbei am Habsberg Richtung Velburg, und hier führt die Strecke zurück über Lengenfeld, Dietkirchen, Pelchenhofen und Fuchsberg wieder nach Neumarkt.

Wer radelt, braucht Rast, und so laden entlang der Route idyllische Biergärten und gemütliche Oberpfälzer Gasthäuser, darunter viele Juradistl-Partner, zur Einkehr ein. Erholung und neue Energie tanken können die Radler auch beim Stopp an den „Quellen-Reich-Oasen" - ansprechend gestaltete Sitzgruppen, die sich harmonisch in die Landschaft einfügen und wo man ganz entspannt die mitgebrachte Brotzeit in der Natur genießen und den Blick schweifen lassen kann. Die Oasen in ehrenamtlichen Engagement entworfen hat der Pilsacher Architekt Johannes Berschneider, der auch bei der abschließenden Auswahl der Standorte mit von der Partie war. Schließlich - und das war sowohl ihm als auch dem

Die Tour verläuft bis auf wenige Ausnahmen abseits der Straßen oder auf straßenbegleitenden Radwegen.

Wunderschönes Naturerlebnis zwischen Karst und Quellen!

Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V., der die Geschäftsführung des Regionalparks QuellenReich innehat, wichtig - muss da, wo Oase draufsteht, auch Oase drin sein: „Unsere Oasen heißen nicht nur so, sie sind auch Oasen: Orte, an denen man gerne einen Stopp einlegt, durchatmet und die Seele baumeln lässt."
Einen Abstecher wert sind die nahe der Route gelegene Maria Hilf Wallfahrtskirche in Neumarkt, die Wallfahrtskirche Maria Heil der Kranken am Habsberg, die Herz Jesu Wallfahrtskirche bei Velburg und

Das Abwechslungsreiche auf der 65 km langen Route schafft bleibende Erinnerungen!

Der Bauerngarten im Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum HAUS AM HABSBERG ist ganzjährig frei zugänglich.

die Wallfahrtskirche Mariä Namen in Trautmannshofen. Ganz besonders während der Blütezeit im Juni und Juli eindrucksvoll ist der Rosenfriedhof in Dietkirchen: In einem Meer roter Rosen stehen etwa 200 schmiedeeiserne kunstvolle Grabkreuze und schmücken den Gottesacker an der historischen Kirche.

Auf der Route zwischen Lauterhofen und Velburg gelegen, ist das HAUS AM HABSBERG, das Umweltbildungs- und Regionalentwicklungszentrum des Landkreises Neumarkt einen Abstecher wert. Rund um das Haus können Besucher auf zweieinhalb Hektar die heimische Kulturlandschaft und die bäuerliche Selbstversorgerwirtschaft in Kleinformat hautnah erleben. Entdecken Sie einen Bauerngarten, eine Streuobstwiese, eine Wildobsthecke, einen Magerrasen-Saum und einen ökologisch bewirtschafteten Acker – das Außengelände ist zu jeder Jahres- und Tageszeit frei zugänglich.

Pflegemaßnahmen des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V. erhalten die orchideenreichen Feuchtflächen im Deusmauer Moor.

Der besondere Charme der Regionalpark-Radroute liegt jedoch in der Vielfältigkeit der Landschaft, durch die sie führt. Deren Schönheit erschließt sich vielleicht erst auf den zweiten Blick: Manchmal rau und spröde, dann wieder fast betörend lieblich sind die Gegenden, durch die die Tour führt. Die Räder abstellen und unbedingt mit einem kleinen Spaziergang erkunden sollte man den felsendurchsetzten Schanzberg bei Unterwiesenacker. Nicht nur im Frühjahr, wenn die violett blühende Küchenschelle den Schanzberg in ein atemberaubendes Farbenmeer verwandelt, sondern zu jeder Jahreszeit, bei jedem Wetter, bei Sonne, Wind, Regen und Nebel umgibt eine ganz besondere Magie diesen Ort, den man nur schwer wieder verlassen möchte.

Nicht weit entfernt aber in einzigartigem Kontrast zu den sonnigen Magerrasenhängen des Schanzbergs liegt das geheimnisvolle Deusmauer Moor. Der langsame Wasserabfluss und die wasserstauende Tonschicht im Untergrund haben das einmalige sieben Kilometer lange Niedermoor entstehen lassen. Vom Radweg aus genießt man den Blick über diese faszinierende Landschaft, deren Artenreichtum seit

Die sonnenverwöhnten Magerrasenhänge des Schanzbergs bestechen durch ihre unglaubliche Artenvielfalt.

Jahren durch Pflegemaßnahmen des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf.e.V. erhalten wird. Im Rahmen eines durch den Bayerischen Naturschutzfonds geförderten Projekts werden diese Maßnahmen intensiviert. Mit gezielten Informationen und Führungen sollen Besucher das Moor mit seiner außergewöhnlichen ökologischen Bedeutung kennenlernen können. Aufgrund der wertvollen Feuchtlebensräume für zahlreiche seltene Pflanzen und Tiere sowie seiner Größe ist das Deusmauer Moor von bayernweiter Bedeutung und als europäisches Natura 2000-Gebiet ausgewiesen.

Mit der König-Otto-Tropfsteinhöhle und dem Hohlloch bei Velburg sowie den Felsenkellern in den steilen Doggerfelsen zwischen Niederhofen und Dietkirchen hat die Route weitere landschaftliche Besonderheiten zu bieten, die einen Abstecher wert sind.

Anschluss für ambitionierte Tourenradler

Ambitionierte Tourenradler finden zudem bestens Anschluss: Der Schwarze Laber-Radweg, der von Neumarkt durch das idyllische Tal der Schwarzen Laber bis Regensburg führt, deckt sich in Teilstücken

Einen Abstecher wert ist das Hohlloch bei St. Wolfgang/Velburg.

mit der Regionalpark-Radroute. Die Juradistl-Radtour (150 Kilometer insges.) erschließt auf mehreren Etappen mit einer Länge zwischen 23 und 46 Kilometern die Flusstäler zwischen Neumarkt i.d.OPf., Regensburg, Amberg und Schwandorf. Die Tour entlang von Naab und Vils, Lauterach, Schwarzer Laber und Forellenbach verläuft auf geteerten oder gut geschotterten Wegen, acht Juradistl-Erlebnisstationen liegen direkt an der Route.

Abzweigen kann man auch in Lauterhofen: Auf einer stillgelegten ehemaligen Bahntrasse führt der Schweppermann-Radweg durch das landschaftlich reizvolle Lauterachtal über Kastl nach Amberg und weiter bis Schwarzenfeld. Die 80 Kilometer lange Tour verläuft über Asphalt-, Feld- und Waldwege und auf wenig befahrenen Nebenstrecken.

Und wer nicht ganz so weit radeln will, kann einen Abstecher auf dem Habsberg-Radweg einlegen, einer als „Acht“ angelegten Rundtour durch Velburg, Lauterhofen und Kastl.

Routen-Download und weitere Infos unter ***www.regionalpark-quellenreich.de***

EIN „RADLER“ FÜR „RADLER“!

Erfunden wurde das Radler angeblich 1922 im Oberbayerischen Biergarten „Kugler Alm“ aus der Not heraus, da der Wirt Franz Xaver Kugler von einer durstigen Radfahrergruppe überrascht wurde und seine Biervorräte zur Neige gingen. Historische Quellen lassen indes vermuten, dass das Radler bereits im ausgehenden 19. Jahrhundert in den sogenannten „Radlerclubs“ getrunken wurde.

Schlanker Genuss
Kalt serviert ist das Neumarkter Gansbräu Radler ein ebenso erfrischender wie schlanker Genuss: Es enthält weniger Kalorien da Süßstoff statt Zucker verwendet wird, dafür aber gibt es den vollen Geschmack!

Nachhaltiger Genuss
Für das aromatisch-intensive Lammsbräu Dunkel & Pure Zitrone Alkoholfrei kombinieren die Lammsbräu-Braumeister das vollmundig-malzige Lammsbräu Dunkel alkoholfrei mit der erfrischenden Spritzigkeit von Bio-Limo now Pure Zitrone.

Erfrischend leicht
Helles Vollbier und ein aromatisches Citrusgetränk ergeben zusammen das Glossner Naturradler naturtrüb. Mit einem Alkoholgehalt von 2,5% vol. ein erfrischend leichter Genuss!

Hell trifft spritzig
Beim Blomenhofer Radler hell fügen sich das natürtrübe, leicht vollmundige Helle und spritzige Zitronenlimonade zum erfrischenden leichten Biergenuss.

Natürlicher Genuss
Ein weicher, feinporiger, cremiger Schaum und eine angenehme, eher dezente Süße zeichnen das Kupfer Natur Radler der Lengenfelder Pivatbrauerei Winkler aus. Man schmeckt das Bier bei einem Alkoholgehalt von nur 2,6 % vol, es gibt auch eine alkoholfreie Variante.

REGIONAL-GEWINNSPIEL

QUELLENREICH
REGIONALPARK NEUMARKT

Gewinnspiel-Frage:
Wie lang ist die wunderschöne Regionalpark-Radroute?

Antwort: Die Länge der Regionalpark-Radroute beträgt _____ Kilometer

Einfach die Antwort in das weiße Kästchen schreiben, Ihre Kontaktdaten ausfüllen, den Coupon ausschneiden und in einen Briefumschlag stecken. Dann bis 28.02.2021 an folgende Adresse schicken:

Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf.e.V.
Stichwort „hier“
Nürnberger Straße 1
92318 Neumarkt

Mitmachen lohnt sich: Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir drei Überraschungs-Präsentkörbe gefüllt mit Produkten aus unserer Region im Wert von ca. € 70,-

Name _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Tel.-Nr: _____

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen

Impressum

Herausgeber und Redaktion:
Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e.V., Nürnberger Str. 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf., Telefon: 09181 / 470-311

LANDSCHAFTS-PFLEGEVERBAND NEUMARKT/OPF.

REGIONALE IDENTITÄT
gefördert durch Bayerisches Staatsministerium der Finanzen und für Heimat

Texte: Katja Schumann
Fotos: Archiv des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V., Katja Schumann, Adobe, Jan Neve, Petra Kellner, Stefan von Stengel, Markus Venzl, Konditorei Wittl, e+m Holzprodukte, Schreinerei Bösl, Kaffeerösterei Basilius, Jura Golf Park, Goldschmiede Rother, Golfclub Lauterhofen, Golf-Cub Herrnhof
Layout: Neve Design, Neumarkt, www.neve-design.de
Auflage: 7000 Exemplare
Druck: Semmler Druck, Daßwang/Seubersdorf
Papier: Amber Graphic Smooth, PEFC-zertifiziert
Vertrieb: Das Magazin „hier.“ ist kostenlos erhältlich und liegt in den einzelnen Kommunen an öffentlich zugänglichen Orten aus

Juradistl-Lamm und Juradistl-Weiderind sind ein kulinarischer Hochgenuss. Das aromatische Fleisch zergeht auf der Zunge und unterliegt wie alle anderen Juradistl-Produkte strengen Produktionskriterien. Genießen Sie Juradistl-Produkte und tragen Sie zum Erhalt der traditionellen Kulturlandschaft und des Artenreichtums bei.

Regional is(s)t optimal!

Der Regionalpark QuellenReich befindet sich mitten im Gebiet des Naturschutzprojekts „Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“, eines der größten bayerischen Biodiversitätsprojekte. Projektträger sind die vier Landschaftspflegeverbände Neumarkt i.d.OPf., Amberg-Sulzbach, Regensburg und Schwandorf. In der Partnerschaft mit Landwirten, Metzgern, Gastronomen und weiteren Partnern in der Region wurde unter dem Motto „Schützen durch Nützen“ die regionale Naturschutzmarke „Juradistl“ etabliert, die Naturschutz auch kulinarisch erlebbar macht.

Im Gebiet des Regionalparks laden entlang der Radroute zahlreiche Juradistl-Gastronomen zur Einkehr ein:

Berghotel Sammüller
Schafhofstraße 25, 92318 Neumarkt i.d.OPf.,
Tel. 09181/40570

Hotel-Gasthof Wittmann
Bahnhofstraße 21, 92318 Neumarkt i.d.OPf.,
Tel. 09181/907426

Hotel-Gasthof Dietmayer
Bahnhofstraße 4, 92318 Neumarkt i. d.OPf.,
Tel. 09181/25870

Landgasthaus Almhof
Am Höhenberg 5, 92318, Neumarkt i.d.OPf.,
Tel. 09181/32584

Lex Café Bistro Neumarkt
Regensburger Str. 109, 92318 Neumarkt,
Tel. 09181/50907500

Ristorante La Fortunella
Mariahilfstraße 36, 92318 Neumarkt,
Tel. 09181/220135

Gaststätte Oberer Ganskeller
Ringstraße 2, 92318 Neumarkt,
Tel. 09181/512035

Park Inn by Radisson
Nürnberger Straße 4, 92318 Neumarkt,
Tel. 09181/89890

Die Kochmanufaktur/Gästehaus i49 Pfleiderer
Ingolstädter Straße 49, 92318 Neumarkt,
Tel. 09181/8961147

Café Palma
Grünbaumwirtsgasse 17, 92318 Neumarkt,
Tel. 09181/2983855

Gutshofhotel Winkler Bräu
St-Martin-Str. 6, 92355 Lengenfeld,
Tel. 09182/170

Hotel Gasthof am Schloss
Litzloher Str. 8, 92367 Pilsach,
Tel. 09181/510600

Landgasthof Meier
Hilzhofen 18, 92367 Hilzhofen,
Tel. 09186/237

Weitere Infos und Bezugsquellen für Juradistl-Produkte finden Sie im Internet auf www.juradistl.de

SCHÜTZEN DURCH NÜTZEN

Juradistl ist ein Naturschutzgroßprojekt im Rahmen der Bayerischen Biodiversitätsstrategie. Wesentliche Bestandteile sind der Aufbau eines Biotopverbundes, ein starkes Engagement in der Umweltbildung und die Partnerschaft mit Landwirten, Metzgern, Gastronomen und vielen anderen Partnern in der Region. Sie sind es, die durch die Beweidung, Bewirtschaftung, Landschaftspflege, ihre Produkte und ihre Arbeit den Lebensraum vieler Arten erhalten. Schützen durch Nützen – Juradistl steht für Naturschutz, den man schmecken und erleben kann.

Mehr Infos und die Bezugsquellen erhalten Sie auf:
www.juradistl.de

JURADISTL HONIG

Die strengen Qualitätskriterien des Juradistl-Honigs erfüllen die Anforderungen an einen echten naturbelassenen Honig. Nicht nur darauf haben sich unsere Juradistl-Imker geeinigt, in diesem Biodiversitätsprojekt gehen sie sogar noch darüber hinaus. Regionale Erzeugung, keine Konkurrenz von Honig- und Wildbienen an besonderen Biotopen und keine Großproduktion, sondern vielmehr heimisches Imkerhandwerk sind gefragt. Das Ergebnis ist nicht nur ein Gewinn für alle, sondern auch extrem fein: Juradistl-Blütenhonig und Juradistl-Waldhonig – so süß kann Naturschutz sein!

JURADISTL KARTOFFEL

Die Juradistl-Bio-Kartoffelknödel sind Bestandteil eines der größten Biodiversitätsprojekte in Bayern, das für Naturschutz und Artenvielfalt im Oberpfälzer Jura steht. Die Landschaftspflegeverbände setzen sich hier zusammen mit den Naturschutzbehörden dafür ein, dass die heimische Vielfalt der Tier- und Pflanzenwelt erhalten wird – und das in enger Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft. Mit dem Genuss von Juradistl-Bio-Kartoffelknödeln tragen Sie direkt dazu bei, dass Blütenvielfalt, Insekten und Wildtiere in der Feldflur ihren Platz haben. Dafür engagieren wir uns !

JURADISTL STREUOBST

In der Erhaltung und der Neuanlage von Streuobstwiesen steckt ein enormer Pflegeaufwand, langjähriges Wissen, viel Erfahrung und ein hoher Arbeitsaufwand bei der Ernte. Über die Landschaftspflegeverbände werden im Rahmen der Landschaftspflege-Förderung auf öffentlichen, aber auch auf privaten Flächen Jahr für Jahr neue Streuobstwiesen oder Obstbaumreihen in der freien Landschaft angelegt. Neben dem Artenschutz und dem Beitrag für die Kulturlandschaft geht es auch um die Erhaltung alter und oftmals regionaltypischer Obstsorten – ein Kulturgut von unschätzbarem Wert.
Mit dem Aufbau von Obstsammelstellen und der Kooperation mit der Kelterei Nagler in Regensburg gelingt es über die Juradistl-Apfelschorle und dem Juradistl-Apfelsaft, der demnächst auf den Markt kommt, dass die Obstbestände in der Region wieder an Bedeutung gewinnen.

FÜNF STERNE UNTERKUNFT FÜR FLEISSIGE FACHARBEITERINNEN

Architekt Johannes Berschneider, Imker Leo Altmann und Landschaftspflegeverbands-Geschäftsführer Werner Thumann (v. li.) haben das Projekt fachlich intensiv begleitet.

„Wir sind der Schönheit der Natur verpflichtet", sind sich Werner Thumann, der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands, seine Frau Nicola, Kunstlehrerin am Ostendorfer Gymnasium und Architekt Johannes Berschneider einig. Und so steht seit Anfang April 2019 am Golfplatz Lauterhofen ein Bienenhaus, das Platz für fünf Völker bietet und eine vollendete Symbiose aus Zweckmäßigkeit und Ästhetik bildet. Mit den Schülern ihres P-Seminars Kunst hat Nicola Thumann das Bienenhaus entwickelt, entworfen und gebaut – fachlich unterstützt durch den Landschaftspflegeverband Neumarkt, Juradistl Imker Leo Altmann, Architekt Johannes Berschneider und die Firma Holzbau Rupprecht.

„Das Projekt zeigt, dass Schule auch etwas mit dem Leben zu tun hat und mir gefällt die Verbindung von Kunst und Ökologie" betont Werner Thumann. „Thematisch und inhaltlich ist das Projekt aktueller denn je und es passt wunderbar zu unserem Juradistl-Honig, der seit Herbst vergangenen Jahres unsere Naturschutz-Produktfamilie bereichert." Ziel ist es daher auch, das Juradistl-Bienenhaus als Bausatz auf den Markt zu bringen. Begeistert ist auch Johannes Berschneider, der nicht nur als begleitender Architekt, sondern auch als Platz- und Gebäudewart des Golfclubs Lauterhofen ein ästhetisches Interesse hat: „Es ist ganz genauso geworden, wie ich es mir vorgestellt habe".

Am Anfang standen fünf unterschiedliche Schülerentwürfe, entwickelt unter der Vorgabe, dass das Bienenhaus leicht zu bauen und mit wenig Materialen hergestellt sein müsse. „Das ist es, was an Kunst so genial ist", sagt Nicola Thumann. „Du hast nichts und kannst alles erfinden!"

Im Dialog haben sich alle Projektbeteiligten für einen Entwurf entschieden, zunächst im Modell 1:2 gebaut und mit Imker Leo Altmann soweit verfeinert, dass die künftigen Bewohner und ihr Imker optimale Bedingungen vorfinden. Gebaut haben die Schüler das Bienenhaus dann gemeinsam mit Nicola Thumann bei der Firma Holzbau Rupprecht in Stauf. Sie haben selbst zugeschnitten, gesägt, gebohrt, geschraubt – unter fachkundiger Anleitung natürlich. „Dabei haben meine Schüler unglaublich viel gelernt und Praxiserfahrung gesammelt", sagt Lehrerin Thumann, und genau das ist es ja, was ein P-Seminar leisten soll. Klar, dass auch die Schüler sich freuen, dass ihr Bienenhaus noch rechtzeitig vor dem Start der Abiturprüfungen wirklich steht: „Es ist ein schönes Abschlussprojekt, weil es etwas ist, das bleibt", sagen sie. Und ganz zum Schluss bringt es Juradistl-Imker Leo Altmann auf den Punkt: „Das Bienenhaisl ist einfach eine saubere und g'scheite Lösung!"

Kunstlehrerin Nicola Thumann hat mit dem P-Seminar das Bienenhaus entwickelt.

Imker Leo Altmann: „Die Biene will jeden Tag ihren Herrn sehen!"

Weitere Informationen zum Juradistl-Projekt, zum Juradistl-Honig und eine Übersicht über alle Juradistl-Imker und Verkaufsstellen gibt es im Internet auf www.juradistl.de

DER HERR DER BIENEN

Leo Altmann betreibt mit seinem Bruder Simon eine Imkerei in Eschertshofen

Er herrscht über mehr als 50 Völker und wenn er über seine Untertanen spricht, gerät er ins Schwärmen: Leo Altmann ist Juradistl-Imker der ersten Stunde. Gemeinsam mit Werner Thumann, dem Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Neumarkt i.d.OPf. e.V., hat er das Projekt Juradistl-Honig auf den Weg gebracht. Und gemeinsam mit seinem Bruder Simon betreibt er in Eschertshofen eine Imkerei.

Vielleicht ist mit dem Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf.e.V. und den Altmann-Brüdern zusammengekommen, was längst zusammengehört, liegt die Imkerei doch direkt am Eingang zum Rosental, wo der Landschaftspflegeverband vor 25 Jahren seine erste Landschaftspflegemaßnahme durchgeführt hat. An den wunderbaren, blütenreichen Magerrasenhängen finden die Bienen reichlich Nahrung, der Hof von Simon Altmann, auf dem sich die Imkerei befindet, ist ein Paradies für Mensch und Biene. Kein Wunder also, dass der Juradistl-Honig so süß, so aromatisch, so unverwechselbar schmeckt. Dabei ist er ein echtes Naturschutz-Produkt, zu den Produktionskriterien für Juradistl-Honig gehört unter anderem, dass die Imker mit ihren Bienen nicht wandern, maximal 20 Völker an einem Standort sind und die Honigbienen nicht in Konkurrenz zu Wildbienen treten.

Altmanns Honig
Leo Altmann, Simon Altmann
Eschertshofen 7, 92367 Pilsach
09181 1518

DER MEISTER DER RÄDER

Zoltan Pal bietet in Neumarkt einen flexiblen und mobilen Fahrradservice an

Ein plattes Radl? War früher unangenehm, aber nicht weiter kompliziert, repariert hat man selbst. Beim modernen High-Tech-Rad ist das nicht mehr ganz so simpel, ganz zu schweigen davon, wenn die Schaltung oder andere Teile kaputt sind. Und genau deswegen hat sich Zoltan Pal genau darauf spezialisiert - für Neumarkt, Pölling und Pilsach bietet er sogar einen Hol- und Bringservice an. Ob platter Reifen oder gebrochene Speichen, wartungsbedürftige Bremsen oder ein Check-up fürs Radl – „wir machen das schnell und unkompliziert", verspricht er.

„Dabei legen wir viel Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltschonung und verwenden bei unseren Reparaturen fast ausschließlich biologisch abbaubare Produkte." Pal hat in Ungarn Sport studiert, war dort mit einer Motorradwerkstatt selbstständig und selbst begeisterter Rennradfahrer. „Geschraubt habe ich eigentlich schon immer", lacht er. Hauptberuflich arbeitet er bei Sport & More in Neumarkt, seit März ist er zudem mit seinem mobilen Fahrradservice selbstständig. Zum Service gehört auch der professionelle Einbau von im Internet bestellten Teilen oder die Montage individuell zusammengestellter Räder.

Ökobike
Zoltan Pal,
Fahrradreparatur
vor Ort vom Profi
0157 347 635 24
oekobike@gmail.com
www.ökobike.com

Termine
nach Vereinbarung

Mobil, flexibel, individuell: Zoltan Pal und sein Fahrradservice.

„LIFE IS BETTER AT THE PALMA CAFÉ“

Als Gast wünscht man sich irgendwie, dieser Geheimtipp möge ein Geheimtipp bleiben - aber das kleine Tagescafé im Herzen Neumarkts ist einfach zu schön, das Essen zu lecker, der Kaffee zu aromatisch! Im Palma servieren Maria und Carmen mediterranes Lebensgefühl und eine gelungene Fusion südländischer Aromen und Oberpfälzer Heimatküche. Immer frisch, immer selbstgemacht, immer kreativ. Hier lässt es sich ganz wunderbar entspannt mit einem Frühstück in den Tag starten. Die Mittagskarte bietet jeden Tag neue Überraschungen - deftiges Gulasch, leckere Paella, knusprige Quiches, knackige Salate. Und ein kleines aber feines Kuchenbuffet, dem man unmöglich widerstehen kann.

Café Palma
Inhaberin: Julia Weyh
Grünbaumwirtsgasse 17
92318 Neumarkt
09181 2983855

Öffnungszeiten
Geöffnet täglich von
10 bis 16 Uhr,
So und Mo Ruhetag

GENUSS AUS DER REGION

Im Hofladen und der Gärtnerei von Regens Wagner in Lauterhofen arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand

Gelebte Inklusion und ein Gärtner, der mit Leidenschaft und Liebe zur Natur in seiner Arbeit aufgeht. Seit rund drei Jahren vermarktet die Gärtnerei von Regens Wagner in Lauterhofen das Gemüse, das nicht in der eigenen Küche verarbeitet wird, in einem kleinen aber feinen Hofladen.

Lange Jahre führte die Gärtnerei ein Schattendasein, Gerhard Goletz hat sie seit 2015 Zug um Zug aus ihrem Dornröschenschlaf erweckt und gemeinsam mit zwei Mitarbeitern im Verkauf und sieben hier beschäftigten Menschen mit Behinderung in einen florierenden Betrieb verwandelt. Neben Gemüse sowie Salat- und Gemüsepflanzen gibt es Liköre, Sirup und Marmelade aus verschiedenen Werkstätten für Menschen mit Behinderung sowie Naturkost, Brot, Honig aus eigener Imkerei und Bio-Käse. Regional, in hervorragender Qualität, preisgünstig - und völlig kostenlos wird man beim Einkauf geerdet und entschleunigt!

Gärtner Gerhard Goletz und sein Team haben die Gärtnerei in einen florierenden Betrieb mit Hofladen verwandelt.

Der Hofladen
Karlshof 2
92318 Lauterhofen
09186 179124

Öffnungszeiten
Montag, Dienstag und Donnerstag von 8:00 bis 16:30 Uhr sowie Freitag von 8:00 bis 14:00 Uhr

DAS LEBEN IST ZU KURZ FÜR SCHLECHTEN KAFFEE

Fair gehandelt – schonend geröstet!

Kaffeerösterei Basilius
Burgstraße 1
92355 Velburg,
Im Gewerbepark 3
92331 Parsberg

09182 9392331

info@basilius-kaffee.de

www.basilius-kaffee.de

Öffnungszeiten
Velburg:
Dienstag 9:00 bis 17:00 Uhr sowie Samstag 9:00 bis 13:00 Uhr
Parsberg:
Dienstag bis Freitag 7:00 bis 18:00 Uhr, Samstag 9:00 bis 16:00 Uhr

Mit einem Mitarbeiter hat Bernhard Burnickl 2016 in Velburg seine Kaffeerösterei „Basilius" eröffnet, mittlerweile hat er 20 Mitarbeiter und eröffnet einen zweiten, großen Standort in Parsberg. Der studierte Maschinenbauer hat für ein Seminar an der Technischen Hochschule Regensburg die Thermodynamik von Espressomaschinen analysiert – und dabei buchstäblich zu tief in die Kaffeetasse geblickt. Weil ihn das Kaffeefieber nicht mehr losließ, machte er noch während seines Studiums eine Barista-Ausbildung sowie eine Rösterschulung. In seiner Rösterei Basilius setzt er auf traditionelles Handwerk, fair und mit Respekt vor den Erzeugern gehandelte Rohware sowie schonend geröstete Bohnen. Der wunderbar aromatische Kaffee kann an den beiden Standorten oder im Internet erworben werden, er veranstaltet Kaffee- und Barista-Seminare und am neuen Standort im Gewerbepark 3 in Parsberg ist zudem genug Platz für Events und Feiern mit bis zu 40 Personen.

Einmal im Monat soll sich die Rösterei in Parsberg in eine regionale Markthalle verwandeln, „ganz nach dem Vorbild mediterraner Markthallen, wo man genießen, einkaufen, entspannen und sich inspirieren lassen kann", erklärt er.

Barista statt Maschinenbau: Bernhard Burnickl ist mit dem „Kaffeefieber" infiziert.

Kaffeerösterei Basilius: modern, traditionsverbunden nachhaltig

RUNTERKOMMEN

Perfekt für heiße Sommertage: Bürgermeister Ludwig Lang und Ehefrau Thekla genießen eine abendliche Abkühlung.

Nasse Füsse

Abkühlung gefällig? In Lauterhofen lädt das neu geschaffene Kneippbecken direkt an der Lauterach-Quelle im Regens-Wagner-Park zum Wassertreten, Planschen und Entspannen ein. Große Natursteinquader bieten hervorragende Sitzgelegenheiten, das kühle Nass macht müde Radlerwaden munter.

Das Landschaftskino geht zurück auf eine Idee von Geschäftsführer Werner Thumann und wurde in Zusammenarbeit mit Architekt Johannes Berschneider entwickelt. Es wurde realisiert und gefördert im Rahmen des landkreis-übergreifenden Biodiversitätsprojekts „Juradistl" um die Vielfalt, Eigenart und Schönheit unserer Juralandschaft nahe zu bringen.

Wetterfestes XXL-Kino

Ein kurzer Holztunnelzugang markiert den Eingang. Geht der Besucher hindurch, so öffnet sich ihm der Blick in die Juralandschaft mit ihren markanten Kuppen. 25 Kinosessel, fest montierte, wetterfeste Klappstühle, halbkreisförmig angeordnet, laden ein Platz zu nehmen und den „Film" zu genießen. Das Juradistl-Landschaftskino bei Hilzhofen fordert dem Radler einige Zusatzkilometer ab, die mit Entschleunigung und „Kinospaß" vom Feinsten belohnt werden.

Der Blick in die Höhle ist genauso faszinierend wie der Blick durch die gewaltige Öffnung nach draußen. Radler zweigen in Velburg ab Richtung St. Coloman. Nach wenigen Kilometern geht es links nach St. Wolfgang, am Ortsende ist das Hohlloch ausgeschildert.

Gewaltiger Ausblick

Aus- und Einblick lohnen den Anstieg: Nicht direkt an der Regionalpark-Radrote gelegen, aber einen kleinen Umweg wert, ist das Hohlloch bei Velburg. Die beeindruckend große, nach Süden ausgerichtete Höhlenöffnung und das gewaltige Innengewölbe des Geotops faszinieren ebenso wie der wunderbare Ausblick, der sich von der 600 Meter hoch gelegenen Karsthöhle bietet.

Bei der Auswahl der Rosensorten standen Robustheit und Frosthärte im Mittelpunkt. Rosenliebhaber und solche, die es werden wolle, finden hier spannende Anregungen für den eigenen Garten. Oder Sie genießen einfach nur die Farbenvielfalt!

Königliche Vielfalt

Der Rosengarten am Klinikum Neumarkt wurde im Zuge von Umbaumaßnahmen komplett neu gestaltet. Die Königin der Blumen wurde mit winterharten Blütenstauden kombiniert – in thematischen Arrangements wie Duftbeeten, einem Anfängerbeet, Beeten mit harmonischem Farbenspiel oder besonders insektenfreundlichen Kombinationen. Eintritt erbeten!

Echt Optimal ist jetzt Regional!

Unterstütze Deine Region!
Von einer starken Region profitierst auch Du!

Juradistl
BIOLOGISCHE VIELFALT IM OBERPFÄLZER JURA

Zusammen für die Initiative:
Landschaftspflegeverband Neumarkt i.d.OPf. e. V. mit dem Biodiversitäts-Projekt Juradistl und Neve Design, Büro für Grafik & Design

LANDSCHAFTS-PFLEGEVERBAND NEUMARKT/OPF.

Juradistl BIOLOGISCHE VIELFALT IM OBERPFÄLZER JURA

Neve Design
Büro für Grafik & Design