

Die HeimatMacher

HeimatMacher

NEU!



Wer wir sind?

„Die Heimatmacher“ sind aktiv über den gleichnamigen Verein, der sich im Frühjahr 2023 in Plankenfels, Landkreis Bayreuth, gegründet hat.

In vorderster Front steht als Vorsitzende Marion Deinlein, die offiziell den Titel Heimatentwicklerin tragen darf und im Auftrag der Bayerischen Verwaltung für ländliche Entwicklung insbesondere für Oberfranken arbeitet.

Zu den Gründungsmitgliedern gehören auch Vertreter der Vereine Bayreuther Land e.V. und der Ökomodell-Region Fränkische Schweiz.

Was wir wollen?

Wir machen uns stark für unseren ländlichen Raum, für unsere Heimat.

Unsere Ziele:

- mehr Regionalität
- mehr Lebensqualität
- mehr Direktvermarktung
- mehr Kunst und Kultur
- mehr Netzwerk

„Heimat machen“ bedeutet für uns, gemeinschaftlich vor Ort etwas zu bewegen und den Zusammenhalt zu pflegen.

Kurzum: wir möchten Mehrwert für unsere Region schaffen.

Wie man uns erreicht?

Alles, was wir so tun, könnt Ihr gerne nachverfolgen. Auf allen möglichen Kanälen informieren wir zudem über bevorstehende Veranstaltungen, Aktionen und Konzerte. Gerne könnt Ihr auch Vereinsmitglied werden und Euch entsprechend engagieren. Eine Art Basisstation ist für uns der Gutshof in Mengersdorf.



www.heimatmacher-oberfranken.de
www.gutshof-mengersdorf.de

Whatsapp-Abo: Kanal Heimatmacher e.V.
Email: info@heimatmacher-oberfranken.de

Heimatbasis

Wir operieren aus einem reizvollen Rittergut, dem Gutshof Mengersdorf



Für einen Verein, der gemeinnützig ist und mit seiner eher braven Bezeichnung (Heimatmacher e.V.) fast schon uncool daherkommt, haben wir – Wow! - einen wirklich umwerfenden, schnuckeligen Sitz. Wir operieren nämlich aus einem geschichtsträchtigen, fast 400 Jahre alten Sandsteingebäude, in dem dereinst (hoffentlich) tugendhafte Ritter logierten. Der Gutshof Mengersdorf jedenfalls ist ein Schmuckstück für die Gemeinde Mistelgau. Markante Fachwerkgiebel zieren das Gebäude, in den Innenräumen

besitzt es sehenswerte Kreuzgewölbe. Und was das wichtigste ist: zwei Räume eignen sich fantastisch für Konzerte, Theater und Ausstellungen oder auch für Meetings und Feiern.

Zwei Räume sind ideal für Kleinkunst

Gepachtet haben wir den Gutshof, der noch vor einem Jahr für seinen Hotelbetrieb und seine Gastronomie bekannt war, zum ersten Januar dieses Jahres. Auch wenn wir eine dauerhafte Gaststät-

tenlizenz besitzen, kann derzeit in vollem Umfang nur der Übernachtungsbetrieb mit fünf Doppelzimmern laufen. Im Sommer hatten wir zu den Wochenenden zumindest den Biergarten geöffnet. Sehr geholfen hat uns dabei das nebenberufliche Engagement des Bayreuther Kochs Andreas Schott, der auf Abruf auch bei Feiern oder besonderen Einladungen im Gutshof in Aktion tritt. „Wir möchten eine Gastronomie, die weniger die aufwändige Küche benötigt, sondern eine funktionale mit Produkten aus der



Region“, sagt die Vereinsvorsitzende Marion Deinlein.

Die Kulturszene schaut nach Mengersdorf

Zur Erinnerung: der Verein „Heimatmacher“ ist in Mengersdorf aktiv, um die Lebensqualität im ländlichen Raum zu erhöhen. Der aufmerksame Beobachter darf unserer Vorsitzenden Marion Deinlein und ihren Unterstützern unterdessen attestieren, allerhand Initiativen ergriffen zu haben. Es finden Konzerte statt, der Theatersommer „Fränkische Schweiz“ ist regelmäßig Gast. Dazu hat es bereits fränkische Heimattage gegeben und einen großen Konvent von Heimatmachern aus ganz Bayern. Aufmerksam geworden ist auch die regionale Kulturszene. Vorsitzende Deinlein freut sich über zahlreiche Anfragen bzw. Anregungen und fühlt sich immer besser vernetzt. „Wir planen in einer Vielfalt, die es sonst im Landkreis nicht gibt“, gibt die Heimatmacher-Chefin Einblick in ihre Überlegungen. „Wir möchten keine Dorfkneipe werden, sondern ein niveauvoller Veranstaltungsort.“ | Horst Mayer



Büro in historischem Ambiente:
Vereinsvorsitzende Marion Deinlein hat's bisweilen schön wohlig im Gutshof



Platz für rund 50 Personen: unsere Kleinkunstabühne im Keller

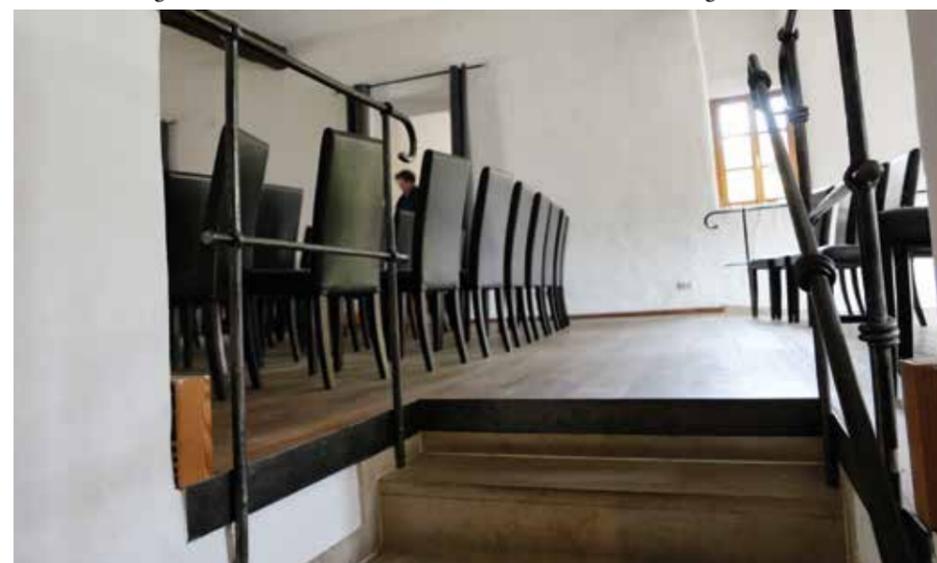
Deckenstatik von Könnern: das rote Gewölbe im Gastraum des Gutshofs



Die Tür steht offen: Blick vom Foyer in den Gastraum



Hier gilt's der Kleinkunst: Stuhlreihen im oberen Veranstaltungsraum



Lecker Frühstück für unsere Übernachtungsgäste



Heimat genießen

Mengersdorf hat einen Koch aus der Sterneküche

Vorneweg: Andreas Schott ist gebürtiger Bayreuther. In seiner Heimatstadt ist er auch in die Lehre gegangen. „Aber richtig erlernt habe ich meinen Beruf“, stellt der Koch fest, „weit weg von Oberfranken“. Weit weg heißt in diesem Fall: Schott war viele Jahre in Südbaden, einer Region, deren Küche etwas feiner und vor allem auch durch die Nähe zu Frankreich geprägt ist. Station machte der junge Koch dabei auch in einem kleinen Lokal an der französischen

Grenze, das immerhin einen Michelin-Stern besaß. Zum Redakteur der Heimatzeitung sagt Schott aber spontan und bescheiden: „Bitte stellen Sie das nicht so heraus. Ich will nicht auf den Titel Sterne-Koch reduziert werden.“

Zutaten nur aus heimischer Produktion

Den Job in Mengersdorf macht Andreas Schott, der jetzt wieder in Bayreuth arbeitet, seit ein paar Monaten und das

nur nebenbei. Im Sommer ging es zunächst darum, an zwei Tagen (Freitag und Samstag) einen Biergarten-Betrieb mit nur kleinen Mahlzeiten zu organisieren. Im Herbst und im Winter will er bei Sonderaktionen zur Verfügung stehen, sozusagen als Küchenchef by call. Geplant ist, bei besonderen Anlässen „Essen vom heißen Stein“ anzubieten. „Ich will mich bemühen, viel zu zaubern. Und das ohne große Menpower“, kündigt Schott an. Auf den heißen Stein soll vor allem Wild aus heimischer Produktion. „Dieses Fleisch ist das Beste, das man essen kann. Die Tiere wachsen in freier Wildbahn auf, ernähren sich von Wald und Wiese. Was will man mehr?“

„Ethik in der Küche“ wird gewünscht

Die Vereinsarbeit der Heimatmacher mit dem Ziel, die Regionalität zu stärken, hat den Koch nach Mengersdorf gelockt. Er findet, „dass sich Oberfranken unter den Scheffel stellt“. Dabei gäbe es wahnsinnig gute Produkte und ein Potential, das lange nicht ausgeschöpft sei. Beispielhaft sei die Glashüttener Firma Vertical Health, die nährstoffreiche Microgreens produziert. Auch der Gutshof verwendet Erzeugnisse aus dem Nachbarort. „Außerdem“, ergänzt der junge Koch, „esse ich einfach gern“. Im Gutshof könne er „eine ethische Küche“ führen und seiner Fantasie freien Lauf lassen. Gefragt nach seinen eigenen Lieblingsgerichten zählt Schott übrigens vor allem fränkische auf. Zuerst nennt er Krenfleisch, dann Rinderbacken und dann kommt die Roulade. | Horst Mayer

Nebenberuflich Herr der Kochlöffel in Mengersdorf: der gebürtige Bayreuther Andreas Schott



- Heimitrezept - „Saure Schnitz“

von Andreas Schott, Gelegenheitskoch in Mengersdorf

Zutaten für sechs Personen

6 St. Gepökelte Schweinebäckla oder ½ Pfund Kassler
1 kg Waldpilze
150 g fetter Speck
4 Zwiebeln
4 große Kartoffeln (festkochend)
200 g Sellerie
1 gelbe Rübe
30 g Mehl
Fränkischer Brandweinessig
30 g Butter, 4 Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment, etwas Kardamom, Senfsaat, (ergibt Sauerbratengewürz)
Kümmel, Salz, Pfeffer, Zucker, Sonnenblumenöl, Liebstöckel nach Belieben.

Zubereitung

In einem Sud aus 2 l Wasser mit 3 gespickten Zwiebeln (Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelke) und etwas Salz das Fleisch weich kochen.

Anschließend den Fond passieren und aufbewahren sowie das Fleisch würfeln. Die Waldpilze, das Gemüse und die Kartoffeln ebenfalls in Würfel schneiden.

Nun den Speck in kleine Grieben schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Zusammen mit dem Fett etwas erkalten lassen. Die Butter sowie das Mehl zugeben, um eine helle Mehlschwitze herzustellen.

Das Gemüse, Kartoffeln und Pilze in einem Topf in etwas Öl anbraten und anschließend etwas salzen. Mit dem Essig ablöschen. Nun mit dem Fleischfond auffüllen. Die Gewürze hinzu und süß-sauer abschmecken. Alles langsam köcheln lassen. Wenn die Schnitz weich sind, das gewürfelte Fleisch zugeben. Zum Schluss die Mehlschwitze zugeben, kurz aufkochen bis die Schnitz sämig sind.

Guten Appetit

schneider
SUPERmarkt

HOFLADEN

**Ihr LEBENSMITTELPunkt
in der Region Bayreuth.**

Regional. Nachhaltig. Servicestark.

**Natürlich
besser leben.**

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Heimattmacher in Aktion Jede Menge los am Gutshof



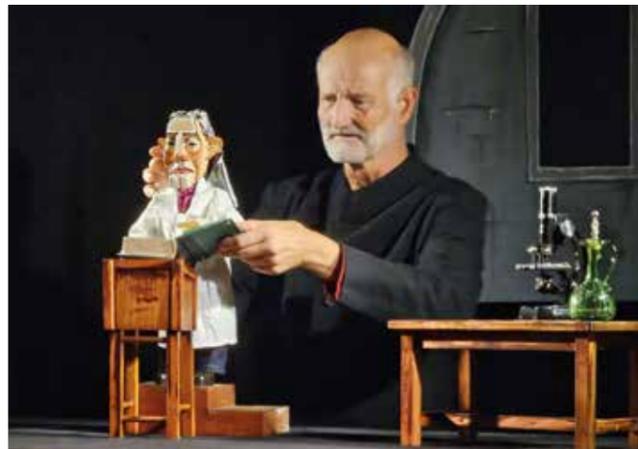
Geheimnis des richtigen Tons: die „Cellophonie“ übt für ihr Sonntagskonzert



Unzählige Varianten „fermentiertes Gemüse“: Kimchi-Workshop im Gutshof-Saal



Mit Leidenschaft im Wiegeschritt: Tango-Tanzen bei der Herbst-Melonga



Anspruchsvolles Figurentheater: der Würzburger Kulturpreisträger Thomas Glasmeyer



Songs zum Schwelgen und Tanzen: „Marmalade“ mit Madlen & Martin



Essen mit Zutaten aus der Region: der Bayerische Rundfunk dreht im Rittergut



Brass und Mundart: die „Blechboxx“ begeistert mit Witz und Blechbläser-Sound

Heimattmacher (fast) der ersten Stunde Monia und Janos Kupka

Nur bei der Gründungsversammlung des Heimattmachervereins waren sie nicht dabei. Dann aber ging es recht schnell. Das Ehepaar Monia und Janos Kupka zögerte nicht lange mit einer Mitgliedschaft. Seitdem sind Beide überzeugte und einsatzfreudige Vereinskollegen. Monia beispielsweise organisierte im Oktober spontan einen Flohmarkt im Gutshof während des Dorffestes in der Mengersdorfer Ortsmitte. Ihr Mann versteht sich gut auf neue Medien. Für die Heimattmacher kümmert er sich um den Aufbau und den Betrieb einer informativen Homepage.

„Die Produkte unserer Heimat müssen bekannter werden“

Sofort kann der in Schlesien geborene Janos seine Gründe aufzählen, warum er sich im Verein engagiert. Am Herzen liegen ihm vor allem die heimischen Lebensmittel-Produkte. „Die müssen wir bekannt machen“, fordert er, „denn hier im Großraum Bayreuth gibt es unglaublich viele Ideen und Initiativen.“ Ein traumhafte Veranstaltung waren für den 50-Jährigen die Mengersdorfer Heimatstage Ende Mai dieses Jahres, an denen über ein Dutzend heimische Erzeuger ihre regionalen Produkte präsentierten.



Alles, was der Garten hergibt, wird verarbeitet: Monia und Janos Kupka

„Dieser Markt war ja wie unser eigenes Kind und da haben wir uns organisatorisch voll reingehängt.“

Weltmeister im Fermentieren

Privat pflegt das in Pottenstein lebende Ehepaar eine besondere Leidenschaft: das Fermentieren von Obst und Gemüse. Janos schwört auf die Methode, ohne Energieaufwand Lebensmittel lange und

vitaminreich haltbar zu machen. Bereits seit 10 Jahren konserviert, legt oder kocht er ein, was der Garten so hergibt. Angefangen hatte er mit Sauerkraut, das er in einem alten Fass aus seiner polnischen Heimat fermentierte. Monia ist ebenfalls schon auf den Geschmack gekommen und unterstützt ihren Mann tatkräftig. Zu seinen Methoden hält Janos sogar Workshops und steht bei Fragen gerne zur Verfügung. | Schultheiß, Mayer

Bestell dir Genuss für Zuhause
Professionelle Zubereitung, kann aufwärmen oder direkt heiß genießen

Rehragout mit Brezknödel je Portion 17,50 €
mit Trüffelöl, Kräutern, Sahnecreme
Mengenrabatt
www.gutshof-mengersdorf.de

Gebratenes Bio-Weizenrot mit Brezknödel
Brezeln
... mit Pfefferminzsaft
... WhatsApp: 0176-4284842
Facebook: Gutshof Mengersdorf

Trüffel-Reh sowie Rindfleisch vom Bio-Weidenhof Norbert Böhmner

Abholtage:
01.12.2024 und 22.12.2024
jeweils 11:00 - 18:00
im Gutshof

Heimattmacher Gutshof Mengersdorf Mengersdorf 95 9490 Mengersdorf
Gutshof Mengersdorf

Geschenk- und Weihnachtsmarkt
Last-Minute im Gutshof Mengersdorf

Schenken Sie Ihren Liebsten und sich selber was schönes Regionales!

Rehragout Saftchen und gebräutes, im warmen Wein in der gemütlichen Atmosphäre des historischen Gutshofes

Schinken Weihnachtsmarkt
Gebratenes Bio-Weizenrot

Freier Eintritt

21. und 22.12.2024
Gutshof Mengersdorf
10:00 - 17:00

Heimattmacher Gutshof Mengersdorf Mengersdorf 95 9490 Mengersdorf
Gutshof Mengersdorf

2. Gutshof-Flohmarkt in Mengersdorf
Freier Eintritt

Hauch gebrauchten Sachen ein 2. Leben ein und findet vielleicht euer Weihnachtsgeschenk

Per Einkaufen können alle vom Heimattmacher e.V. profitieren

Sonntag 01.12.2024
Gutshof Mengersdorf
9:00 - 17:00

Im Gutshof sind warm und lecker zubereitete Speisen, köstliche Weihnachtsbäckerei

SCAN ME

Heimattmacher Gutshof Mengersdorf Mengersdorf 95 9490 Mengersdorf
Gutshof Mengersdorf

Heimatkunst

Sarah Pfaffenberger gestaltet die erste Kunst-Ausstellung im Gutshof



Experimentierfreudige, junge Dame: die Designerin Sarah Pfaffenberger während ihrer Ausstellung im Kellergewölbe des Gutshofs.

Premiere im Gutshof: Ende Juli war im Kellergewölbe erstmals eine Bilderausstellung zu bewundern. Die Designerin Sarah Pfaffenberger aus Hutschdorf im Landkreis Kulmbach beeindruckte die Besucher mit innovativen Werken, in denen Fotografie und digitale Zeichnung vereint werden. Die junge, experimentierfreudige Künstlerin gilt als so etwas wie ein „Hidden Champion“ in der regionalen Kunstszene. Ihre Begabung ist vielseitig. Auch Graffiti-Elemente und Spachteltechnik tauchten schon in ihren Werken auf.

„Ich denke mir gern außerirdische Figuren aus“

Aktuell befasst sich Sarah Pfaffenberger mit 3D-Druck. „Ich zeichne und modelliere gerne außerirdische Wesen“, nennt sie als Schwerpunkt ihrer künstlerischen Tätigkeit. Daheim im Elternhaus steht mittlerweile auch schon die erste vom eigenen Drucker gefertigte Fantasy-Figur. Talent beweist die junge Designerin auch beim Schreiben. Mit zwei Kurzgeschichten beteiligte sie sich am Buchprojekt „Tanz der Ideen“, das von der Interkommunalen Allianz (ILE) „Rund um die Neubürg“ unterstützt worden ist. In dem mittlerweile vergriffenen Sammelband finden sich insgesamt zwölf Texte unterschiedlicher Autoren: Fantasie-Erzählungen, Tragödien und humorvolle Beiträge, die die Vielfalt der Region widerspiegeln.

Ferienjob bei den Rosenheim-Cops

Eine kurze berufliche Auszeit nutzte Pfaffenberger heuer in München für einen nicht gerade alltäglichen „Ferienjob“. Drei Wochen war sie bei den Bavaria Filmstudios im Einsatz, als Szenen für die Fernsehserie „Die Rosenheim-Cops“ gedreht wurden. „Da hab’ ich bei der Innenrequisite gearbeitet und musste immer schauen, dass alles an der richtigen Stelle steht“, beschreibt sie ihren Aufgabe. Für die Künstlerin „war das ein Erlebnis. Den Job hab’ ich gleich angenommen.“ Beruflich ist Pfaffenberger mittlerweile schon längst wieder in Oberfranken. Sie arbeitet bei einer Schreinerei und zwar als Produktgestalterin. | Horst Mayer

Heimatbündnis

Gutshof Mengersdorf und Theatersommer sympathisieren

Es hat sofort gefunkt zwischen dem Fränkischen Theatersommer und dem Verein „Die Heimatmacher“. Schon im Herbst 2023 kam es zu ersten Gesprächen. Intendant Jan Burdinski, sah den Gutshof sofort als ideale lokale Ergänzung der vielen schönen Spielorte in Franken, die er mit seinem Ensemble aus über 30 erfahrenen Profis der Sparten Schauspiel, Kabarett, Musik, Gesang, Figurentheater und der Theaterpädagogik „erwandert“.

Burdinski zögert keine Sekunde

Der Gutshof in Mengersdorf dient ihm seither als fester Stützpunkt und wird auch als Ort für die Proben benutzt. Dafür und für die Inszenierungen gibt es im Innenbereich drei mögliche Bühnen, im Außenbereich kann der Biergarten bespielt werden und auf dem großen Parkplatz kann auch der Thespis-Karren, eine fahrbare Bühne des Theatersommers, Platz finden. Vor allem aber lagern in Mengersdorf auch herausragende Puppen verschiedenster Art sowie ein restauriertes Figurentheater. Das Genre soll auch weiter ausgebaut werden. Ein entsprechendes Theaterstück-Stück über den Kussweg in Hollfeld ist bereits in der Entstehung, das Figurentheater ist integriert.

Partnerschaft mit Open End

Auf der Bühne wurden vom Theatersommer in dieser Spielzeit z.B. die Stücke „Als ich noch ein Seepferdchen war“ „Eine heiße Geschichte“ oder „Der Professor aufgeführt“. Alle Stücke wurden im Gewölbe auf einer vom Theatersommer, der auch die notwendige Technik lieferte, installierten Bühne gespielt. Der Gutshof Mengersdorf setzt auch in Zukunft auf eine Partnerschaft mit dem Fränkischen Theatersommer, zumal er das kulturelle Programm entscheidend bereichert. Informationen zum Fränkischen Theatersommer und seinem abwechslungsreichen Programm erhalten Sie unter www.theatersommer.de

Harald Schultheiß



SCAN ME



Vorhang auf zum Figurentheater: der Theatersommer Fränkische Schweiz lockt nach Mengersdorf

Heimat und Gesundheit

Interview mit „Wald-Bademeisterin“ Silke Schreiber-Cordts



Mit Hingabe in den Wald: Silke Schreiber-Cordts ist ausgebildete Kursleiterin für Waldbaden



Write a review

Waldbaden. Hat man schon mal gehört, oder? Es scheint sogar einen starken Trend zu geben hin zu dieser offenbar sehr erholsamen Art, sich im Wald aufzuhalten und dessen Atmosphäre bewusst in sich aufzunehmen. Entsprechende Kurse kann man in unserer Region beispielsweise über Silke Schreiber-Cordts aus Mistelbach buchen. Waldbaden ist ein Erlebnis für Körper und Seele, ist sie überzeugt. Und bietet Kurse jetzt auch in der dunklen Jahreszeit an. Ein Interview:

Es ist Spätherbst, der Winter kommt. Ist Waldbaden jetzt überhaupt noch möglich?

Schreiber-Cordts: Also ich biete jetzt in dieser Zeit immer eine Verbindung von Walking und Waldbaden an. Zuerst war ich skeptisch, aber ich finde das jetzt gar nicht so schlecht. Man läuft erst eine Weile, dann macht man Waldbadeübungen und dann, wenn es kalt wird, kann man wieder laufen. Man hat zwar nicht die Hände frei, was sonst beim Waldbaden wichtig ist, aber es ist trotzdem schön.

Wie lange ist man bei dieser Kombination von Walking und Waldbaden unterwegs?

Schreiber-Cordts: Man sollte nicht zu lang machen. Zwei bis zweieinhalb Stunden biete ich momentan an. Aktuell planen wir übrigens auch ein Weihnachts-Waldbaden. Das soll im Dezember während der Dämmerung stattfinden. Ich denke da an eine Zeit zwischen 17 und 20

Uhr. Wir wollen Waldbaden machen und dazu Märchen erzählen. Am Ende kommen wir an einer Hütte an, wo schon ein Feuer brennt und das ist dann der Abschluss. Ich glaube, das wird ein Erfolg.

Ist Waldbaden nicht sowieso richtig stark im Trend?

Schreiber-Cordts: Also die Leute rennen uns zwar nicht die Bude ein, aber das Interesse ist zweifellos da. Die Kurse sind unterschiedlich gut besetzt, Waldbaden steckt noch ein bisschen in den Kinderschuhen. Der Unterschied zwischen Waldbaden und dem ganz normalen Spazierengehen im Wald ist noch nicht so ganz rüber gekommen.

Wo liegt denn für Sie der entscheidende Unterschied zwischen einem Spaziergang und dem Waldbaden?

Schreiber-Cordts: Wenn ich einen Spaziergang oder eine Wanderung mache, dann bis ich unterwegs von A nach B und und ich hab’ ein ganz anderes Tempo drauf. Erstens. Zweitens geht man da – vor allem, wenn man allein ist – meistens so ganz in Gedanken. Der Alltag geht Einem durch den Kopf. Beim Waldbaden aber ist der Wald nicht nur Kulisse, sondern ich tauche viel tiefer ein. Wir sind sehr langsam unterwegs und durch die Übungen, zu denen ich anleite, werden andere Sinne angesprochen. Wir treten bewusst und achtsam in Verbindung mit der Umgebung und kriegen einen

anderen Blick auf den Wald. Das hilft unglaublich, um runter zu kommen und den Alltag zu vergessen.

Sie könnten sich ja als „Wald-Bademeisterin“ bezeichnen...

Schreiber-Cordts: Tu ich aber nicht. Ich verwende den Begriff nicht. Ich bin vielmehr eine Kursleiterin für Waldbaden und Achtsamkeit im Wald. Der Begriff Waldbaden passt dagegen sehr gut, weil es wirklich ein Eintauchen ist. Es ist Hingabe an den Wald.

Wie wird man denn Kursleiterin für das Waldbaden? Gibt’s da eine Ausbildung?

Schreiber-Cordts: Es ist kein geschützter Begriff. Aber eine Ausbildung ist sehr sinnvoll. Ich hatte eine bei der Deutschen Akademie für Waldbaden und Gesundheit. Und ohne Ausbildung würde ich das nicht machen.

In welchem Wald gehen Sie denn eigentlich hier im Landkreis Bayreuth?

Schreiber-Cordts: Also ich habe den Vorteil, dass ich in einen sehr schönen Privatwald bei Mengersdorf gehen kann. Ich habe da die Erlaubnis – darauf muss man nämlich achten – und ich habe da viele Möglichkeiten. Da bin ich echt froh drüber.

Vielen Dank, Frau Schreiber-Cordts.

www.auf-in-den-wald.de

Horst Mayer



 MAINWELLE.DE

 [RADIO_MAINWELLE](https://www.instagram.com/RADIO_MAINWELLE)

 [RADIO MAINWELLE](https://www.facebook.com/RADIO_MAINWELLE)

**DEINE REGION.
DEINE MUSIK.**

Heimatmacher Terminvorschau

23. November 2024 | 20:00 Uhr
Fränkischer Liedermacherabend mit Wastel Kauz und Siggie Michl, Eintritt 15 €



23. November - 20 Uhr
Einlass ab 19 Uhr

**Wastel Kauz
& Siggie Michl**

Eintritt: 15 € (Abendkasse)
Location: Gutshof Mengersdorf

01. Dezember 2024 | 09:00 – 17:00 Uhr
Gutshof-Flohmarkt in den Innenräumen des Gebäudes

14. Dezember 2024 | 19:00 Uhr
Figurentheater „Der Kussweg von Hollfeld“ mit Lesung Jan Burdinski und Horst Mayer, Initiative Schreibwerkstatt

21. und 22. Dezember 2024
Last Minute Gutshof-Geschenk- und Weihnachtsmarkt
10 - 17 Uhr an beiden Tagen

01. Februar 2025
Madreselva Quinteto, Argentinien, Tango

14. Februar 2025 | 19:00 Uhr
Valentinskonzert mit Carmen Underwater, Eintritt 22 €

24. und 25. Mai 2025
Fränkische Heimattage 2.0,
Samstag 13:00 – 16:00 Uhr
Sonntag 10:00 – 18:00 Uhr



Follow me

Heimatsprache Wir sogns wies rauskummd

An dieser Stelle zeigen wir, wie vielfältig unser fränkischer Dialekt ist – vielleicht sogar einzigartig in ganz Deutschland. Diese Vielfalt wollen wir als Bestandteil unserer regionalen Identität und unserer sprachlichen Heimat bewahren. Fühlen wir uns nicht besonders geborgen an dem Ort, an dem unserer Sprache gesprochen wird?

„Die Leit worn alla auf am Dreimbala gstandn.“

Hochdeutsch: Die Menschen standen dicht beieinander.

Zwei Lösungen favorisiert die Mundartforschung. Erstens: der Begriff „Dreimbala“ kommt vom Verb „trampeln“, weil man ja schließlich eng beieinander steht und sich gelegentlich auf den Füßen herumtrampelt. Zweitens: das Wort leitet sich ab von „Trödelmarkt“ Auch dort stehen Menschen oft eng, schieben sich durch Gassen und treten sich gelegentlich halt auf die Füße. | Horst Mayer



Gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie  

Das Projekt wird gefördert mit **Regionalmanagementmittel** des Leerstandsmanagement der Region Bayreuth aus dem **Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie.**



IMPRESSUM

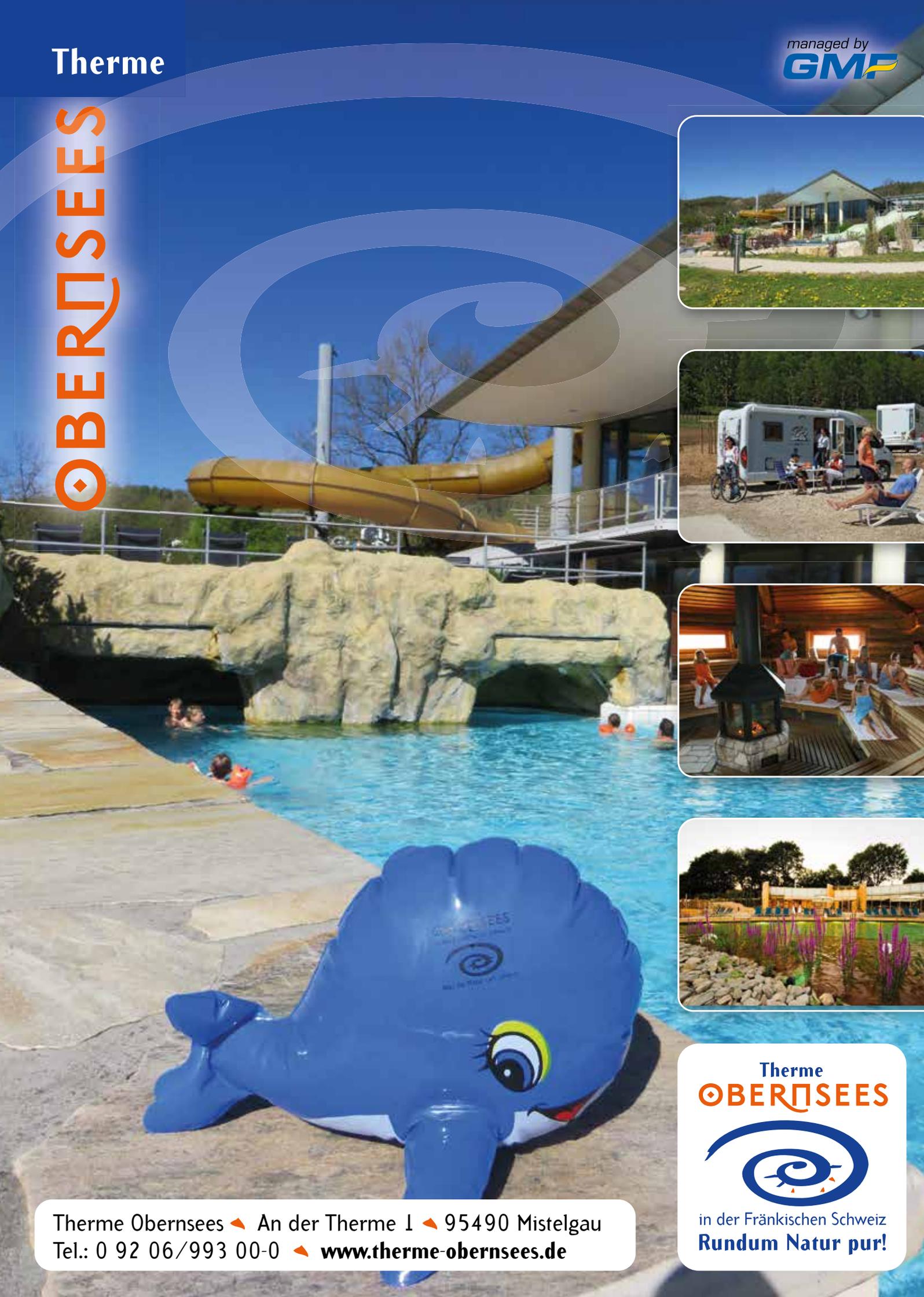
Herausgeberin und verantwortlich für den Inhalt:
Marion Deinlein
Heimatmacher e.V.
Hauptstraße 2
95515 Plankenfels
info@heimatmacher-oberfranken.de

Redaktion: Horst Mayer
Anzeigen: Stefan Kolb
Druck: Offsetdruckerei W. Täuber, Kasendorf
Bilder: Adobe Stock, M. Deinlein, H. Mayer,

Therme

managed by
GMF

OBERNSEES



Therme Obernsees ▶ An der Therme 1 ▶ 95490 Mistelgau
Tel.: 0 92 06/993 00-0 ▶ www.therme-obernsees.de

Therme
OBERNSEES



in der Fränkischen Schweiz
Rundum Natur pur!