

Münchberg geht völlig neue Wege

Die Stadt will sich künftig als Zentrum für Genuss und Kulinarik positionieren. Das ist ein bundesweit einmaliges Konzept.

Von Alexander Wunner

Münchberg – Der Satz „Handel ist Wandel“ gilt in der Branche wie ein Gesetz. In den vergangenen Jahren bedeutet dieser Wandel für Städte und Gemeinden allerdings meist: Wieder gibt ein Einzelhändler auf, wieder ein Leerstand mehr, wieder weniger Attraktivität in der Innenstadt. Dagegen will sich Münchberg wehren. Gestern Abend stellten Bürgermeister Christian Zuber, die drei aus Münchberg stammenden Ideengeber sowie die Experten zweier Fachbüros aus Fürth den Bürgern ihre Ideen vor. Die wichtigsten Punkte des Konzeptes sind:

Der Genusssort: Münchberg wurde im Vorjahr vom Freistaat zu einem von 100 Genusssorten in Bayern ernannt. Im Landkreis Hof ist man der einzige. Dies verdankt die Stadt Spezialitäten wie dem „Heimatbrot“ des Backhauses Fickenschers, den Produkten der Bio-Bäckerei Popp oder dem „Münchberger Klostertropfen“ von Karl-Heinz Förster. Kürzlich hat die Stadt in einer Broschüre mehr als 30 Genussbetriebe vorgestellt. Außerdem ist Münchberg Teil der Genussregion Oberfranken, die zahlreiche Weltrekorde hält. Gemessen an der Einwohnerzahl gibt es hier die meisten Bäckereien, Metzgereien und Brauereien der Welt.

Die Idee: Keine Schnaps-, sondern eine Grillidee. Während das Fleisch brutzelte, hatten drei Münchberger vor zwei Jahren den Gedanken, Münchberg zum Zentrum des Genusses zu machen: Andreas Fickenschers (Geschäftsführer des Backhauses Fickenschers), Hanns Bergmann (Geschäftsführer von Stoessel & Grimmler) sowie Tilman Held (früherer Geschäftsführer von Frankwälder/Frank Walder). Später holte das Trio Bürgermeister Christian Zuber ins Boot.

Die Ausgangssituation: Wie so viele kleinere Städte kämpft Münchberg mit Problemen im Einzelhandel – digitale Konkurrenz, Geschäftsaufgaben, Leerstände. Um die Innenstadt zu beleben, hat die Stadt seit 2013 im Bereich Infrastruktur und Verkehr einiges unternommen (Sanierung Bahnhofstraße, Entwicklung des Götz-Areals, Verschönerung des Pocksparkplatzes). Bürgermeister Christian Zuber aber ist ehrlich ge-

nug, um festzustellen: „Das allein reicht nicht.“

Die Alternative: Viele Kommunen setzen für den Handel auf Gewerbegebiete am Stadtrand oder ein Outlet-Zentrum an der Autobahn. Paradebeispiel ist das Wertheim-Village, das pro Jahr 2,5 Millionen Besucher anlockt. Die Innenstädte profitieren von solchen Großprojekten selten. Münchberg will genau den anderen Weg gehen, die Kundenfrequenz im Stadtkern erhöhen und die eigenen Händler einbinden.

Das Motto: So wie Bamberg fürs Rauchbier, Bayreuth für Wagner oder Helmbrechts für die Kultur(welten) steht, möchte sich Münchberg das Image eines Genusszentrums aufbauen und zur „Kulcity“ werden, wobei Kul für Kulinarik und cool zugleich steht. Dazu plant man einen ganzen Strauß von Maßnahmen.

Der Grundgedanke: „Genuss bedeutet ja nicht nur Essen und Trinken“, sagt Bürgermeister Zuber. Münchberg will all die Variationen erlebbar machen und so zum Genusszentrum schlechthin werden. Die Ideen reichen von Kochevents mit Gastköchen bis zu Genussführungen durch Läden und Kneipen, von einer Bierothek bis zum Museum für Kulinarik.

Das Vorbild: Gibt es keines. Das Projekt ist deutschlandweit einmalig. Damit nicht eine andere Stadt den Münchbergern ihre Idee vor der Nase wegschnappt, wurden selbst die Mitarbeiter des Beratungsbüros zunächst zum Schweigen verpflichtet.

Der erste Schritt: Eine wichtige Rolle im Konzept spielt das Fachwerkhäusla, das älteste Gebäude der Stadt, für das man im Rathaus seit einiger Zeit ein Nutzungskonzept sucht. Hier könnte Münchberg sich selbst und die anderen Orte der Genussregion Oberfranken präsentieren. Auch die Nutzung als Tourist-Info ist angedacht.

Die Profis: Seit neun Monaten haben die Ideengeber und die Stadt zwei Planungsbüros an der Seite. Sie griffen die Ideen auf, analysierten die Situation vor Ort und entwickelten ein Konzept. Und vor allem: „Sie haben uns bestätigt, dass wir keine Luftschlösser bauen, sondern dass das auch finanziell umsetzbar ist“, sagt Bürgermeister Zuber. Die Regierung von Oberfranken unterstützt das Projekt mit Fördermitteln für die Machbarkeitsstudie.

Der Handel: Während Amazon und andere digitalen Anbieter für



Die Ideengeber: die Münchberger Andreas Fickenschers, Tilman Held (vorne von links) sowie Hanns Bergmann (hinten links). Bürgermeister Christian Zuber (hinten rechts) stellte gestern der Öffentlichkeit die Pläne vor.



„Genuss bedeutet ja nicht nur Essen und Trinken, sondern vieles mehr.“

Christian Zuber, Bürgermeister

„Wer seine Innenstadt beleben will, schafft das nur über Erlebnisse für den Kunden. Für uns bedeutet das, dass wir auf ‚slow by‘ setzen.“

Wilfried Weißenberger, Planer

„Wir wollen den Charme der Kleinstadt nutzen und uns gemeinsam vermarkten.“

Andreas Fickenschers, Ideengeber

„schnelles Einkaufen“ stehen, will Münchberg angelehnt an die Slow-Food-Bewegung einen anderen Weg gehen. „Wer seine Innenstadt beleben will, schafft das nur über Erlebnisse für den Kunden. Für uns bedeutet das, dass wir auf ‚slow by‘ setzen“, sagt Wilfried Weißenberger. Er gilt unter den Planern als kreativer Geist. Als Genusszentrum mit Erlebnischarakter, so ist Weißenberger überzeugt, könnte auch eine Stadt wie Münchberg für bekannte Firmen so attraktiv sein, dass diese ihre Produkte hier anbieten wollen. Dies sei im kleinen, exklusiven Rahmen in Leerständen denkbar, aber auch bei vorhandenen Einzelhändlern, denn: „Wir wollen im Handel nix komplett Neues, sondern die stärker machen, die schon da sind.“ Deshalb hat man am Donnerstag 80 Händlern die Pläne vorgestellt und sie gebeten, sich mit Ideen einzubringen.

Der Ikea-Gedanke: Vieles ist zum jetzigen Stand der Planungen noch

Zukunftsmusik. Manche Idee entwickelt allerdings großen Charme, wie die Verknüpfung von Online- und Offline-Handel. Weil namhafte Hersteller in einer Kleinstadt keine Läden eröffnen (Personalkosten, fehlende Lagerkapazität), will man sie dazu bringen, Regale oder kleine Bereiche anzumieten, in denen der Kunde ihre Produkte anfassen und ausprobieren kann. Statt seine Einkäufe mitzunehmen, legt er sie über sein Handy in einen digitalen Einkaufskorb ab und holt alles nach dem Einkaufsbummel bequem in einem Zentrallager à la Ikea ab.

Das Betreibermodell: Bürgermeister Zuber will nun möglichst viele von der Idee überzeugen. Am Ende könnten alle – Stadt, Gastronomen, Einzelhandel, Besitzer von Leerständen, Kapitalgeber, Genussregion, Slow-Food-Bewegung – eine Betreibergesellschaft gründen. Denkbare Alternativen sind eine Kapitalgesellschaft mit Trägerverein, eine Genos-

senschaft oder eine Bürger-Aktiengesellschaft. Vorteil hier: Die Beteiligten sind emotional mit dem Projekt verbunden, es entsteht Identifikation und Gemeinschaftsgeist. „Wir wollen den Charme der Kleinstadt nutzen und uns gemeinsam vermarkten“, beschreibt Andreas Fickenschers die Idee, während sein Kollege Tilman Held die Einzigartigkeit des Projekts hervorhebt: „Dass eine Stadt sich auf Kulinarik und Genuss fokussiert, ist ein Novum in Deutschland – und deshalb eine echte Chance für uns.“

Der Zeitrahmen: Mit dem Schritt an die Öffentlichkeit haben die Macher Phase eins abgeschlossen. Nun geht es darum, Begeisterung zu wecken. Konkrete Auswirkungen auf Handel und Gastronomie werden sicher nicht von heute auf morgen sichtbar sein. „Das Projekt kann sich nur über Jahre und Schritt für Schritt entwickeln“, macht Planer Wilfried Weißenberger deutlich.

Faust landet in Frauengesicht

Münchberg – Am Samstagabend gegen 23 Uhr ist eine 24-jährige Frau an einem Getränkestand des Münchberger Stadtfests leicht im Gesicht verletzt worden. Das teilt die Polizei am Dienstag mit. Die Dame befand sich an dem Stand in der Luisenstraße, als neben ihr zwei ihr unbekannte Männer zu streiten begannen. Einer der Streithähne drehte sich unvermittelt um und schlug der Frau – offensichtlich unbeabsichtigt – mit der Faust ins Gesicht. Nachdem der Sicherheitsdienst die Männer getrennt hatte, entfernte sich der Täter, ohne dass jemand dessen Personalien festgehalten hätte. Die Polizeiinspektion Münchberg sucht nun Zeugen, die den unbekannt Schläger identifizieren können. Die Geschädigte beschreibt den Mann wie folgt: zirka 50 Jahre alt, korpolente Statur, zirka 1,80 Meter groß. Er hatte braune Haare, die zu einem Zopf geflochten waren.

Multimedia-Vortrag übers „Blaue Gold“

Selbitz – Die Volkshochschule lädt am Donnerstag, 19. September, um 19 Uhr ins Gasthaus „Goldene Krone“ in Selbitz zu einem geologisch-bergbaukundlichen Vortrag von Werner Rost über Schiefer ein. Der Referent erläutert den erdgeschichtlichen Werdegang des Fränkisch-thüringischen Schiefergebirges und die besonderen Prozesse bei der Schiefer-Entstehung. Der Multimedia-Vortrag entführt in die Arbeitswelt der Schieferbergleute und zeigt die Gewinnung, Verarbeitung und Verwendung des vielseitig nutzbaren heimischen Gesteins. Dieser VHS-Vortrag findet im Rahmen der bundesweiten Veranstaltungsreihe zum Tag des Geotops statt.

Motorradfahrer verletzt sich leicht

Münchberg – Am Sonntag gegen 17 Uhr ist ein 25-jähriger Kradfahrer aus Döhlau gestürzt. Er fuhr mit zwei weiteren Kradfahrern von Straas in Richtung A9. Kurz nach der Abzweigung Plösen fuhr ein 25-jähriger Autofahrer vor der Kolonne her. Er setzte zum Überholen zweier Fahrradfahrer an und bemerkte, dass er wegen des Gegenverkehrs nicht überholen kann. Das realisierte er hinter ihm fahrende Motorradfahrer offensichtlich zu spät und berührte mit dem Vorderrad leicht das Heck des Autos. Er stürzte, wurde leicht verletzt und kam ins Klinikum.

Draht zur Lokalredaktion

Haben Sie Fragen oder Anregungen zu den redaktionellen Inhalten unserer Zeitung? Heute von 11 bis 12 Uhr ist für Sie am Telefon:

Claudia Sebert

☎ 09281/
816198



Die Redaktion:

Jan Fischer, Sören Göpel (verantwortlich für Stadt und Landkreis Hof), Julia Ertel, Lothar Faltenbacher, Sabine Gebhardt, Susanne Glas, Patrick Gödde, Andrea Hofmann, Hannes Keltsch, Christoph Plass, Nico Schwappacher, Claudia Sebert, Simone Weber, Harald Werder.

Adressen der Lokalredaktionen:

Poststraße 9/11, 95028 Hof
Bahnhofstraße 2, 95213 Münchberg
Abgabestelle für Nachrichten, Annahme von Kleinanzeigen und Leser-Service:
• Service-Point, Kerstin's Blumenladen, Unterer Graben 50, Münchberg
• Wiedels Shop Center, Kronacher Straße 9
• Geschäftsstelle Maxplatz 5 - 9, Rehau

Kontakt:

E-Mail: hof-lokal@frankenpost.de
online: www.frankenpost.de
Privatanzeigen: 09281/1802045
Leser-Service (Abo): 09281/1802044

Unfallfluchten sind rasch geklärt

Münchberg – Gleich zwei Unfallfluchten haben sich am Montag in Münchberg zugetragen. Gegen 13.40 Uhr stieß eine Sparneckerin mit ihrem Fahrzeug am Pocksparkplatz gegen einen Skoda. Eine weitere Flucht ereignete sich gegen 15.20 Uhr auf einem Parkplatz in der Stammbacher Straße. Eine Münchbergerin stieß beim Ausparken gegen ein Auto. In beiden Fällen entfernten sich die Verursacherinnen. Zeugen notierten sich jedoch die Kennzeichen, sodass die Polizei ihnen auf die Spur kam. Der Gesamtschaden der beiden Unfälle beträgt 600 Euro.

Elfjähriger möchte Gutscheinkarte klauen

Naila – In einem Markt in der Walchstraße ist ein Elfjähriger erwischt worden, wie er eine Gutscheinkarte im Wert von 100 Euro unter seinem Shirt verschwinden ließ. Ein Kumpel wollte ihn abhalten. Dennoch pasierten die Jungs die Kasse. Das Personal stellte sie zur Rede. Was der Junge nicht wusste: Die Karte hätte an der Kasse aktiviert werden müssen.

Die Nailaer Klinik bereitet die Zertifizierung zum Lokalen Trauma-Zentrum vor. Deshalb übt das Team der Notfallambulanz mit täuschend echt aussehenden Verletzten.

Von Sandra Hüttner

Naila – Ruhig und konzentriert arbeitet das Team in der Notfallambulanz im Klinikum Naila – und für Laien stellen sich die drei Szenarien mit Theaterblut und geschminkten Wunden täuschend echt dar. Tatsächlich handelt es sich um keine Show, sondern um Übungen mit sehr ernstem Hintergrund. „Wenn unsere Klinik weiter an der Notfallversorgung teilnehmen möchte, dann braucht es eine Zertifizierung zum Lokalen Trauma-Zentrum“, erklärt der Chefarzt der Chirurgie, Dr. Wolfgang Zechel. Räumliche und örtliche Voraussetzungen seien erfüllt, ebenso die notwendigen personellen Strukturen, betont der Chefarzt. Zwar sei die Versorgung von Verletz-

Im Ernstfall ginge es um Leben und Tod



Vom Rettungsdienst in die Hände des Klinikpersonals: Auch beim Umbetten müssen alle Hand in Hand arbeiten. Mehr Fotos von der großen Übung gibt es im Internet: www.frankenpost.de.

Foto: Hüttner

ten seit Jahrzehnten alltägliche Arbeit, trotzdem werde aus Anlass der Zertifizierung das Thema Polytrauma, also die Behandlung von schwerstverletzten Patienten, nochmals vertieft. Die Zertifizierung ist für November vorgesehen.

Dreimal kommt ein Übungsanruf von der Integrierten Leitstelle, die Daten gibt Mario Herpich an das Notfall-Team weiter, das in verschiedener Besetzung aus sechs Fachkräften besteht – die Zeit läuft. Vorberei-

tungen fürs Röntgen und Ultraschall werden getroffen, die Geräte parat gestellt. „Keiner weiß, was für Fälle eintreffen; wir müssen anhand eingehender Informationen entscheiden“, erklärt Dr. Zechel. Drei simulierte Akutfälle mit verschiedenen Verletzungsbildern werden nacheinander eingeliefert. Der Rettungsdienst, gemittelt von Hartmut Ring und Marcus Hofmann, bringt die Patienten auf der Trage herein; und das wartende Team erhält genauere An-