

Bereitschaftsdienste

Notfalldienst

Notfalldienst - Rettungsleitstelle Tel. 112

Bereitschaftsdienst der Ärzte, Tel. 116117

Dienstbereitschaft jeweils mittwochs von 13.00 Uhr bis donnerstags 8.00 Uhr, freitags von 18.00 Uhr bis montags 8.00 Uhr und an den Feiertagen

Notfalldienst Augenärzte: Telefon: 0700 01 00 1414

Notfalldienst Zahnärzte

jeweils 10 Uhr bis 12 Uhr und 18 bis 19 Uhr Dienstbereitschaft in der Praxis, in der übrigen Zeit besteht Behandlungsbereitschaft

30.03.2018: ZA Jörg-Rudolf Duchon, Oberkotzau, Baugenossenschaftsstraße 4, Tel. 09286/95040

31.03./01.04.2018: Dr. Peter Dünninger, Münchberg, Kulmbacher Str. 53 Tel. 09251/1525

02.04.2018: ZA Andreas Edling, Helmbrechts, Friedrich-Ebert-Str. 3, Tel. 09252/5128

07.04./08.04.2018: ZA Torsten Hänsel, Regnitzlosau, Hauptstraße 8, Tel. 09294/94197

Der Notdienst und eventuelle Änderungen sind unter der Homepage www.notdienst-zahn.de veröffentlicht.

Apotheken-Notdienst

Die Dienstbereitschaft der eingeteilten Apotheke(n) beginnt um 8.00 Uhr morgens des angegebenen Tages und endet am folgenden Tag um dieselbe Zeit.

Mittwoch, 28.03.2018: Stadtapotheke Münchberg

Donnerstag, 29.03.2018: Engelapotheke Münchberg

Freitag, 30.03.2018: Pittroff Apotheke Helmbrechts

Samstag, 31.03.2018: Stadtapotheke Münchberg

Sonntag, 01.04.2018: Stadtapotheke Münchberg

Montag, 02.04.2018: Frankenapotheke Münchberg

Dienstag, 03.04.2018: Stadtapotheke Helmbrechts

Mittwoch, 04.04.2018: Rathausapotheke Marktkeugast

Donnerstag, 05.04.2018: Frankenapotheke Münchberg

Freitag, 06.04.2018: Stadtapotheke Helmbrechts

Samstag, 07.04.2018: Rathausapotheke Marktkeugast

Sonntag, 08.04.2018: Rathausapotheke Marktkeugast

Montag, 09.04.2018: Marktapotheke Stambach

Dienstag, 10.04.2018: Adlerapotheke Münchberg

Mittwoch, 11.04.2018: Conradsapotheke Konradsreuth, Waldsteinapotheke Sparneck

Donnerstag, 12.04.2018: Marktapotheke Stambach

Freitag, 13.04.2018: Adlerapotheke Münchberg

Apotheken-Notdienst Raum Naila

Die Dienstbereitschaft beginnt in der Regel am Freitag um 8.30 Uhr und endet am darauf folgenden Freitag um 8.30 Uhr.

23.03.2018 – 30.03.2018: Kurapotheke Bad Steben

30.03.2018 – 06.04.2018: Sonnenapotheke Schwarzenbach a. Wald

06.04.2018 – 13.04.2018: Klickapotheke Selbitz

13.04.2018 – 20.04.2018: Burgsteinapotheke Geroldsgrün

Diese Angaben sind ohne Gewähr.

Inhaber der Firma Getränke-Dietrich, der sich selbst vor 2 Jahren erst zum Bierbotschafter der IHK und dann in der Doemens Akademie in Gräfelting zum Biersommelier ausbilden ließ. In seinem Landbierzentrum Oberfranken im Helmbrechtser Fliegerweg begrüßte er als auch der stellvertretende Sektionsleiter Karl-Ludwig Rieck die Kolleginnen und Kollegen aus ganz Franken und der Oberpfalz zum ersten Sektionstreffen 2018 recht herzlich.

Des Weiteren begrüßte der „Helmetzer Biermo“ den Diplom-Braumeister Janes Reith von der Brauerei Hopfenhäusla aus Münchberg, der sich spontan bereit erklärt hatte, das interessierte Fachpublikum am Verkostungstresen seine neuesten Bierkreationen probieren zu lassen. Mitgebracht hatte er neben seinen bekannten Bieren „Helles“ und „Bernstein“ ein obergäriges kaltgehopftes Festbier, ein mit Whiskymalz gebrautes Scotch Ale und ein von allen hochgelobtes Imperial Stout. Dietrich stellte dann seinen Betrieb und sein Konzept „Landbierzentrum“ den rund 20 angereisten Teilnehmern im Detail vor. Das Landbierzentrum versucht so weit als möglich, die einzigartige Biervielfalt Oberfrankens, das ja die höchste Brauereidichte der Welt aufweist, für seine Kunden zugänglich zu machen. Bei der Sortimentspolitik spielt die Regionalität die wichtigste Rolle, das trifft im Übrigen auch auf das restliche Sortiment an Limonaden, Säften und Mineralwässern zu.

Besonders eindrucksvoll fanden die Teilnehmer, dass im Sortiment fast 80 fränkische Brauereien mit rund 300 verschiedenen Biersorten vertreten sind. Dietrich erläuterte, dass er anfangs auch bei den sogenannten Craft-Bieren nur welche mit fränkischer Herkunft führen wollte. Jedoch ist hier die Auswahl nicht ausreichend, um die Kundenwünsche nach immer etwas Neuen zu befriedigen. So hat man diese Abteilung mittlerweile um viele verschiedene Biere und Bierstile aus anderen Teilen Deutschlands und Europas erweitert. Eine weitere Ausnahme bei der Herkunft der Biere bildet das Angebot „Bayrisches Bier des Monats“, bei dem jeden Monat eine Spezialitäten-Brauerei aus einem anderen bayrischen Regierungsbezirk vorgestellt wird. Nach gut einer viel zu kurzen Stunde machte man sich dann geschlossen auf den Weg nach Münchberg, wo der 2. Teil des Abends auf dem Programm stand.



Biersommeliers aus ganz Nordbayern

Unter dem Motto „heute back' ich morgen brau' ich“ – **Biersommelier trifft Brotsommelier** hatte Jörg Dietrich ein Treffen mit Andreas Fickenscher vom gleichnamigen Backhaus Fickenscher arrangiert.

Andreas Fickenscher seines Zeichens Brotsommelier stellte nach einer kurzen Begrüßung sich, seinen Weg zum Brotsommelier und sein Projekt „Heimatbrot“ in einem informativen Vortrag ausführlich vor. Dabei wurden viele Gemeinsamkeiten festgestellt. Nicht nur die Zutaten für Bier und Brot, sondern vor allem die Motivation und Aufgaben der jeweiligen Sommeliers sind fast die gleichen. Die entsprechenden Produkte dem Verbraucher näherzubringen, ihn durch die Geschmacksvielfalt zu führen, spannende Geschmackserlebnisse zu creieren und dadurch die Wertigkeit der Produkte zu steigern.

Da bei den Sektionstreffen der Sommeliers der fachliche Erfahrungsaustausch unter Kollegen und die inhaltliche Weiterbildung nicht zu kurz kommen soll, standen dann auch dem Thema entsprechend Geschmackserlebnisse zum Thema Bier und Brot auf dem Programm.

FÜR SIE NOTIERT

Biersommeliers aus ganz Nordbayern erstmals in Helmbrechts

Rund 20 Biersommeliers erlebten die fränkische Biervielfalt beim ersten Treffen der Sektion Nordbayern in diesem Jahr.

Am 06.03.2018 trafen sich Biersommeliers aus ganz Nordbayern erstmals in Helmbrechts. Gastgeber war Jörg Dietrich,

Die Gastgeber Jessica und Andreas Fickenscher hatten 4 unterschiedliche Brote mit verschiedenen Lebens- und Genussmitteln zu harmonischen und spannenden Kompositionen vereint. Jörg Dietrich hatte zu diesen Broten jeweils 2 unterschiedliche Biere ausgewählt. Nun galt es gemeinsam in 4 Degustationsrunden das jeweils beste Geschmackserlebnis herauszufinden.

Den Anfang machte eine Bitter-Sweet-Symphonie, auf einem Dinkel-Vollkornbrot mit gerösteten Walnüssen gab es karamellisierte Williamsbirne mit Waldhonig und vollreifem Gorgonzola; dazu empfahl Jörg Dietrich entweder einen dunklen Doppelbock, den Meinel Absolvinator oder ein Triple von der holländischen Trappisten-Brauerei LaTrappe. Danach galt es zu wählen, ob zu gerösteten Ziegenkäse mit gebackener Konfitüre aus schwarzen Johannisbeeren und Rosmarin auf Laugengebäck, besser ein traditionelles Hefeweizen oder ein stark gehopftes Amaris50 der Brauerei Riegele passt. Nach diesen ersten beiden Verkostungen führte Andreas Fickenscher die Biersommeliers durch seine moderne Backstube und beantwortete viele interessierte Fragen. Zurück im gemütlich hergerichteten Degustationsraum, stand bereits die nächste Verkostung, nun mit dem Heimatbrot, bereit.

Ein Sauerteigbrot mit gerösteten Kartoffeln, Rauchhonig, Kümmel und Koriander darauf eine Zwiebel-Speckolade aus Speck vom Strohschwein und Röstzwiebeln sowie eingewecktem Spitzwirsing. Es war spannend, wie dazu entweder, wie von Biersommelier Dietrich ausgewählt, ein leichtes Rauchbier wie das Meinel Mephisto, oder das Holla die Bierfee Lady-Porter harmonisieren.

Zum Abschluss standen dann noch 2 Kellerbiere zur Wahl. Die Teilnehmer sollten entscheiden, ob zum Bauernbrot aus dem Steinbackofen, belegt mit doppelt gereifter Wildsalami und Gewürzgurken, das traditionelle Stublanger Kellerbier der Brauerei Dinkel oder das brandneue kaltgehopfte Kellerbier von Braurausch besser passt. Abschließend bedankte sich Karl-Ludwig Rieck im Namen der Sektionsleiterin Sabine Weyermann mit einem bierigen Geschenk bei den Gastgebern und Veranstaltern für den rundum gelungenen und informativen Abend. Mit einem Ausblick auf die restlichen drei Quartals-Treffen dieses Jahr in Bamberg, Nürnberg und Thuisbrunn beschloss er die Veranstaltung und wünschte allen Teilnehmern einen guten Nachhauseweg.

Kulturhistorische Exkursion

An einem Samstag im März war der Eselswald zwischen Schauenstein und Weidesgrün Schauplatz einer historischen Spurensuche.

Eva Spörl vom Arbeitskreis Archäologie, Walter Köppel als Vertreter der Stadt Schauenstein und Edwin Greim, Kulturlandschaftsbeauftragter im Landkreis Hof, konnten bei bestem Frühlingwetter eine unerwartet große Zahl von geschichtsinteressierten Bürgern begrüßen. Wie kommt nun dieses Waldgebiet zu dem kuriosen Namen? Hierzu gibt es zwei Theorien: Die eine geht davon aus, dass der Name „Esel“ sprachgeschichtlich abgeleitet wurde von dem althochdeutschen Wort „Etzel“, was Weideplatz bedeutet. Es ist davon auszugehen, dass das Gebiet um den Eselswald im Spätmittelalter nicht so stark bewaldet war, da sehr viel Holz zu der Verhüttung von Eisen benötigt wurde. Auch der in der Nähe gelegene Schafhof, ein Vorwerk des Schauensteiner Schlosses, gibt Grund zu der Annahme, dass rege Weidetätigkeit sowohl von Kühen als auch von Schafen anzutreffen war. Die zweite Theorie geht von der Vermutung aus, dass tatsächlich mit Eseln als Lasttiere die Erzvorkommen transportiert wurden und dass hieraus der Name „Eselswald“ abgeleitet wurde. Sowohl westlich, als auch östlich von Weidesgrün sind mehrere Erzgruben bekannt.

Die erste Station des Spazierganges ging an die Gemarkungsgrenze zu Weidesgrün. Dort lag in einer Rodungsinsel gelegen der Einödhof „Eselsgütlein“. Die Lage der ehemaligen Hofstelle ist in der Örtlichkeit noch eindeutig erkennbar. Geländemodellierungen und ein kleiner ehemaliger Teich sprechen eine eindeutige Sprache. Eine daneben liegende Feuchtstelle lässt vermuten, dass kein Wassermangel herrschte. Der Teich war für die Flachsverarbeitung und als Feuerlöschreservoir unabdingbar.

Der Weidesgrüner Chronist Johannes Pechstein hat im Jahr 2007 die Besitzfolge des Eselsgütleins akribisch recherchiert und die hierfür verwendeten Quellen im Staatsarchiv Bamberg angegeben.

Aus diesen Unterlagen ist bekannt, welche Grundstücke zu dem Anwesen gehörten. Im Jahr 1571 ist als erster Besitzer ein Jörg Teubitzer aktenkundig. Es handelte sich um ein sog. Söldengütlein, also ein kleines aber komplettes bäuerliches Anwesen. Nach diesem Besitzer ging das Gütlein durch acht Generationen der Familie Fischer, die in Weidesgrün ansässig waren. Die letzten Eigentümer waren Johann Simon Fischer, der das Erbe seines Vaters Johann Michael Fischer antrat. Als dies 1794 geschah, war das Gütlein bereits „unbezimmer“, d. h. ohne benutzbare Einrichtung, also unbewohnt. 1817 erbt Anna Kunigunda Fischer den Hof und bewirtschaftet ihn von Weidesgrün aus.

Als nächstes wurde versucht, die Lage der Wüstungen Schönberg und Wüstengrün aufzuspüren. Der Hofer Kulturlandschaftsbeauftragte Peter Braun, der eine Excel-Datenbank bezüglich der Wüstungen im Landkreis angelegt hat, berichtete über die wenigen vorhandenen geschichtlichen Fakten, die zu diesen beiden Wüstungen vorliegen. In seinen Wikipedia-Artikeln hat er diese Informationen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Der Flurname Wüstengrün kommt in den Gemarkungen Neudorf, Schauenstein und Weidesgrün insgesamt fünfmal vor. Dies geht aus den Flurnamen-Erfassungen in den 20er und 30er Jahren hervor. So erscheint Wüstengrün als Flurname in der Gegend von Adlanz, beim sog. „Alten Dorf“ zwischen Hütting und Mühdorf (heutiger Straßename: Rosental), im Eselswald, nördlich des Thonbergs und westlich von Weidesgrün. Die Schwierigkeit ist hierbei, zwischen der reinen Flurbezeichnung und dem tatsächliche Ort Wüstengrün zu unterscheiden. Da als alter Name des Aubächleins, das südlich des Eselswaldes in die Selbitz mündet, auch Wüstengrüner Bach genannt wird, ist ein Weiler mit dem Namen Wüstengrün im Umfeld dieses Baches möglich. Sicherheit könnten hier nur entsprechende Bodenfunde geben.

Bei der vermuteten Lage der Wüstung Schönberg zeigte Herr Köppel der Wandergruppe eine Felsformation in der Nähe des Schafhofes, die man als Materialsteinbruch zum Hausbau deuten könnte. Nahe des Oberlaufes des Aubächleins Richtung Neudorf liegt das verlassene Anwesen Schafhof Nr. 47, auch als Neuhaus-Anwesen bekannt. Durch Auswertung einer Verkaufsurkunde aus dem Jahr 1898 konnte der Besitzumfang dieses Anwesens ermittelt werden. Neben der Hofstelle gehören das sog. Hüttenfeld, das Neuhausstück, die Schafhut, der Schafweidsteigacker, die Neuhauswiese, das Rödelswieslein und Waldgrundstücke mit der Flurbezeichnung „Schönberg“ zum Besitz. Diese leider teilweise nicht mehr in den amtlichen Katasterplänen vorkommenden Flurnamen geben Aufschluss über Funktion und Bedeutung des Anwesens. Wahrscheinlich ist die Wüstung Schönberg in den Bereich der „Schafhof“ und Neuhaus genannten Anwesen anzusiedeln.

Über den verlassenen Ort Schönau gibt es ebenfalls sehr wenig geschichtliche Quellen. Lediglich die sog. Schönauer Amtswiese, die der Vogt von Schauenstein innehatte, zeugt von der Existenz dieser Wüstung. Eine radial angeordnete Lage von lang gestreckten Flurstücken bei der Einmündung eines Zuflusses zum Aubach könnte auf eine Ansiedlung hinweisen. Dies würde sich mit einer Auflistung in der Weidesgrüner Chronik von Johannes Pechstein decken (Fl.Nr. 1150 Gmkg. Schauenstein).

Abgerundet wurde die Exkursion durch sehr interessante Beiträge mancher Teilnehmer. So erläuterte der Hofer Altstraßenforscher

Dr. Thomas Schörner den Verlauf einer den Eselswald berührenden Altstraße, die in dem kürzlich erschienen Buch „Alte Straßen zwischen Saale und Selbitz“ genau beschrieben sei.

Ein abschließendes gemütliches Beisammensein im Vereinsheim des TuS Schauenstein beschloss die Wanderung. Wer die Unterlagen und Beschreibung zur Exkursion haben will, kann sich diese im Internet unter der Adresse www.kula-hof.com herunterladen. Hier wird auch über die nächsten Exkursionen im April zur Lehstenmühle und im Mai zum Kriegswald informiert.

E. Greim