

AS

DEIN LANDKREIS-MAGAZIN

LANDKREIS AMBERG-SULZBACH
HERBST 2025

GENUSS

Gasthaus Laurer
im Birgland
→ S. 8

HISTORIE

Hausnamen erzählen
Geschichte
→ S. 18

MITEINANDER

Neuer Kliniktrakt am
St. Anna Krankenhaus
→ S. 24

Landkreis *mit Herz*: Wir suchen den Landkreis-Liebling

Wer ist Ihr Held oder Ihre Heldin des Alltags? Ob ehrenamtliches Vereinsmitglied, stille Helferin im Hintergrund, aktiver Feuerwehrmann, kreativer Kopf mit Herz oder jemand, der einfach immer für andere da ist – im Landkreis Amberg-Sulzbach gibt es viele Menschen, die mit Freude, Engagement und Tatkraft unsere Gemeinschaft jeden Tag ein Stück besser machen und für ein soziales Miteinander stehen.

Wer ist Ihr Landkreis-Liebling? Machen Sie mit und schlagen Sie Ihren persönlichen Lieblingsmenschen vor. Schreiben Sie

uns, wer diesen Titel verdient hat – und vor allem warum. Aus allen Einsendungen wählt eine Jury den Landkreis-Liebling aus, der dann von Landrat Richard Reisinger persönlich ausgezeichnet und im neuen Landkreis-Podcast (siehe dazu auch Seite 28/29) vorgestellt wird.

Mitmachen lohnt sich! Unter allen Einsendern verlosen wir ein Landkreis-Überraschungspaket. Vorschläge per E-Mail an: magazin@amberg-sulzbach.de. Einsendeschluss ist der 6. Januar 2026.

Überraschung zu gewinnen!

Wir gratulieren unserem
ersten Landkreis-Liebling

„Erhard Ströhl zeigt,
was möglich ist,
wenn man Herzblut und
Ideen vereint.“

LANDRAT
RICHARD REISINGER



Erhard Ströhl aus Süß bei Hahnbach gründete 2023 die **Lesepaten-Initiative**, um Grundschulkinder im Landkreis nachhaltig beim Lesen zu unterstützen. Inzwischen engagieren sich rund 40 Lesepaten an 10 Schulen im AOVE-Gebiet. Das Ziel: Freude am Lesen wecken und Kindern Selbstvertrauen schenken. Wer mitmachen möchte, findet Infos unter www.aove.de/mentor. Mit seiner Idee, Kindern durch regelmäßige Lesestunden neue Chancen zu eröffnen, hat der Hahnbacher nicht nur eine Bewegung ins Rollen gebracht, sondern auch das soziale und gelebte Miteinander im Landkreis gestärkt. Dafür wurde Erhard Ströhl zum allerersten Landkreis-Liebling gekürt.

EDITORIAL



Liebe Mitbürgerinnen
und Mitbürger,
liebe Leserinnen und Leser,

immer, wenn ich von einer größeren Dienstreise außerhalb des Landkreises zurückkehre und sich die AS-Autokennzeichen mehren, weiß ich, dass ich wieder daheim bin. Daheim, wo mir die Kirchtürme und die sanften Hügellandschaften ebenso vertraut sind wie das herzliche Oberpfälzer „Servus“ beim Bäcker, Metzger oder im Wirtshaus. Hier bin ich gerne. Hier bin ich zuhause.

Umso mehr freut es mich, Ihnen heute die erste Ausgabe von „AS | Dein Landkreis-Magazin“ präsentieren zu dürfen. Eine thematisch bunte und lebendige Lektüre, die **die Menschen in den Mittelpunkt rückt**. Von Kultur über Brauchtum bis hin zu Bildung, Wirtschaft und Tourismus – all das lebt von Menschen, die mit Leidenschaft, Engagement und Herzblut unsere Heimat gestalten und bereichern.

Einer dieser Menschen ist unser erster **Landkreis-Liebling Erhard Ströhl**. Was ihn auszeichnet und warum er ein Vorbild für viele ist, erfahren Sie auf der linken Seite. Den nächsten Landkreis-Liebling dürfen übrigens Sie vorschlagen – vielleicht wird er oder sie schon im nächsten Magazin porträtiert.

Ein herzliches Dankeschön gilt allen, die an der Entstehung unseres neuen Landkreis-Magazins mitgewirkt haben – mit Ideen, Zeit, Kreativität und viel Herz!

Ich wünsche Ihnen nun eine inspirierende und unterhaltsame Lesereise durch unser schönes Amberg-Sulzbacher Land!

Herzlich, Ihr

Richard Reisinger
Landrat

GEFÖRDERT DURCH:



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Fotos: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm



Sanft gleitet das Kanu über die Vils, vorbei an stillen Auwiesen und dichtem Ufergrün – unser Covermotiv fängt diese besondere Ruhe zwischen Hahnbach und Laubhof ein. Ob bis Kümmerbuch, Altmannshof oder weiter nach Amberg: Die Vils lädt zu entspannten Touren mit Einkehr ein.

Fotografiert von Clemens Zahn. Seit 2016 lebt und arbeitet der renommierte Reportage-Fotograf wieder in Sulzbach-Rosenberg, wo er aufgewachsen ist.

Digitale Ausgabe:
magazin.amberg-sulzbach.de



IMPRESSUM

Herausgeber:
Landkreis Amberg-Sulzbach,
Regionalmanagement & Pressestelle,
V. i. S. d. P.: Landrat Richard Reisinger
Schloßgraben 3, 92224 Amberg
Tel.: 09621/39-0,
magazin@amberg-sulzbach.de

Redaktion:
Katharina Schenk, Christine Holleder, Martina Beierl, Philipp Koch, Manfred Wilhelm

Gestaltung:
Philipp Koch, Manfred Wilhelm
Büro Wilhelm, Amberg

Druck: die printzen, Ursensollen
Auflage: 10.000 Exemplare

Die nächste Ausgabe von „AS | Dein Landkreis-Magazin“ erscheint im Frühjahr/Sommer 2026. Themenvorschläge an: magazin@amberg-sulzbach.de



8 Würste aus eigener Herstellung:
Echtes Handwerk beim Laurer in Sunzendorf

*Sie möchten das
Landkreis-Magazin
künftig als digitale Post?*

SCHICKEN SIE UNS EINE
E-MAIL AN MAGAZIN@AMBERG-SULZBACH.DE

ENTDECKEN & ERLEBEN

- 4 Taubenbachtal/Hirschwald**
Zwischen Felsen und Tälern
- 8 Gasthaus Laurer, Sunzendorf**
Tradition trifft Naturverbundenheit
- 22 Freizeittipps für den Herbst**
Ideen für Ausflüge und Abenteuer in der Region
- 32 Kammermusikreihe der vhs**
Wenn Töne Herzen berühren
- 34 Wellness: Erholung auf Top-Niveau**
Von Frühstücksbrunch bis Day-Spa

Fotos: Clemens Zahn



22 Wellness-Urlaub vor der Haustür: Egal ob Day-Spa oder mit Übernachtung



24 Faszinierende Formen: Steinerne Stadt bei Auerbach



14 Fraunhofer UMSICHT: Zukunftstechnologien aus dem Landkreis

MENSCHEN & GESCHICHTEN

- 6 Ranger Christian Rudolf**
Hüter des Hirschwalds
- 18 Schilder voller Heimat**
Hausnamen erzählen Geschichte
- 33 Künstler & Designer Wilhelm Koch**
Spuren in der Heimat
- 36 Vereine setzen auf Nachwuchs**
Von Klein auf dabei

Fotos: German Popp, Michael Sommer, Fraunhofer UMSICHT

WIRTSCHAFT, BILDUNG & GESUNDHEIT

- 14 Fraunhofer UMSICHT**
Forschung mit der OTH Amberg-Weiden
- 16 Schüler meets Betrieb**
Speed-Dating zur Berufsorientierung
- 17 Die vhs Amberg-Sulzbach in Zahlen**
Erwachsenenbildung zum Mitmachen
- 24 Neuer Kliniktrakt am St. Anna Krankenhaus**
Meilenstein für die Gesundheitsversorgung
- 40 Zukunft braucht Raum**
Landkreis investiert in Schulen

RUBRIKEN

- 12 AS Wissen**
- 30 Zurück in AS:**
Sulzbach-Rosenberg
mit Christina Sperber
- 42 Einkochen & Fermentieren**
- 44 Rezept: Allerheiligenspitzel**
- 45 Kennst di AS?**
Welchen Ort suchen wir?

Zwischen Felsen & Tälern

Zwischen Amberg, Schmidmühlen und Kastl schlägt das grüne Herz des Landkreises: der **Naturpark Hirschwald**. Sanfte Jurahügel treffen hier auf schroffe Felsen, stille Bachtäler auf duftende Wacholderheiden. Diese kleinteilige Vielfalt macht den Hirschwald zu einem Schatzkästchen der Natur – voller Leben, voller Geschichten. Seltene Pflanzen und scheue Tiere finden in dieser artenreichen Kulturlandschaft ein Zuhause – geformt über Jahrhunderte von Mensch und Tier, wie z.B. hier im Bild das idyllische Taubenbachtal bei Rieden.

Im Herbst zeigt sich der Hirschwald auch von seiner genussvollen Seite: Während der **Wildwochen** im Oktober und November servieren regionale Wirtshäuser feine Gerichte aus heimischem Wild – herzhaft, ehrlich, herrlich.

Wer den Hirschwald mit allen Sinnen erleben möchte, kann dies zu Fuß, mit dem Rad oder bei einer Führung mit einem der **Naturpark-Ranger**: Natur entdecken, Heimat erleben!

→ Interview siehe Folgeseite

 Taubenbachtal/Hirschwald

Foto: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm

#ambergzulzbacherland

Hüter des Hirschwalds

Als Ranger im Naturpark sorgt Christian Rudolf dafür, dass Schutzgebiete erhalten bleiben, Besucher Natur bewusst erleben – und seltene Arten eine Zukunft haben. Sein Job verbindet Naturschutz, Abenteuer und Begegnungen mit Menschen.



RANGER CHRISTIAN RUDOLF IM EINSATZ: Mit geschultem Blick, Fernglas und viel Leidenschaft für den Naturpark Hirschwald unterwegs.

LEIDENSCHAFT FÜR NATUR

Herr Rudolf, mit dem Begriff Ranger können die meisten vermutlich nicht viel anfangen. Was macht ein Ranger im Naturpark genau?

Christian Rudolf: Wir arbeiten nach dem Prinzip Schützen durch Nützen. Es geht darum, Naturschutz und nachhaltige Nutzung in Einklang zu bringen. Das reicht von Gebietskontrollen, Beratung von Landwirten und Pflege der Biotope bis zur Betreuung der Infrastruktur wie

Infotafeln und Fledermaustürme. Ein wichtiger Bereich ist auch die Besucherlenkung – etwa mit Konzepten für Kletterer und Kanufahrer – sowie die Umweltbildung: Führungen, Infostände und Öffentlichkeitsarbeit. Außerdem erfassen wir seltene Arten wie Fischotter, Wildkatze oder Steinkrebs und kümmern uns um deren Schutz.

Also doch ein deutlicher Unterschied zur Arbeit eines Försters oder Jägers?

Definitiv. Förster bewirtschaften den Wald, Berufsjäger kümmern sich um Jagdreviere. Ranger sind durch das Umweltministerium gefördert und dem Naturschutz verpflichtet. Unser Arten- und Lebensraumschutz umfasst sowohl geschützte als auch jagdbare Arten.

Foto: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm

Und wie sind Sie Ranger geworden?

Ich war schon als Kind naturbegeistert – Karl May, Abenteuergeschichten, Reiten, Kanufahren, Feuermachen. Nach dem Forststudium und einer Ausbildung zum Berufsjäger habe ich im Rangerberuf die perfekte Verbindung meiner Fähigkeiten gefunden. Vielleicht fühle ich mich manchmal immer noch ein bisschen wie Old Shatterhand – nur ohne Henrystutzen. *(lacht)*

Bei Ihrer Arbeit haben Sie viel mit Tieren in ihrem natürlichen Lebensraum zu tun. Welche Arten liegen Ihnen dabei besonders am Herzen?

Der Hirschwald ist ein Schatz: Wir haben die letzte „Große Hufeisennase“ in Deutschland, seltene Vögel wie Wendehals und Wiedehopf, dazu Halbtrockenrasen voller Schmetterlinge und klare Jurabäche mit Barbe, Nase und Bitterling. Wir freuen uns über Rückkehrer wie den Fischotter – müssen aber auch Zielkonflikte lösen, wenn er bedrohte Fischarten gefährdet.

Auf welche Herausforderungen treffen Sie dabei zum Beispiel?

Invasive Arten wie das orientalische Zackenschötchen oder der amerikanische Signalkrebs breiten sich aus und verdrängen heimische Arten. Künftig wird auch die zunehmende Trockenheit ein großes Thema sein.

Dabei begegnen Sie nicht nur der Natur und den Tieren, sondern auch vielen Menschen. Wie wichtig ist Ihnen der Kontakt zu den Besuchern?

Sehr wichtig. Ranger sind das Gesicht des Naturparks. Wir wollen Natur erlebbar machen, ohne den erhobenen Zeigefinger. Wer Zusammenhänge versteht, verhält sich meist automatisch rücksichtsvoller. Bei Führungen gibt es oft Aha-Momente, wenn klar wird, wie komplex Naturschutz ist.

Foto: Martin Kuhn



ÜBER DEN NATURPARK

Der Hirschwald ist innerhalb des Naturparks ein geschlossener Waldkomplex, der sich auf circa 7.000 Hektar erstreckt. Davon befindet sich der größte Teil in Staatsbesitz. Mit dem Vils- und dem Lauterachtal steht der Wald in einem reizvollen Kontrast zur umgebenden, reichgegliederten und abwechslungsreichen typischen Landschaft des Oberpfälzer Jura. An den Südhängen der Täler zeigen sich artenreiche Wacholderheiden. Einen weiteren wichtigen Lebensraum bilden die steinreichen Kalkscherbenäcker, geprägt durch Hecken und Feldgehölze.



ARTENVIELFALT BEWAHREN

Der Sperlingskauz ist streng geschützt und mit gut 19 Zentimetern unsere kleinste heimische Eulenart. Er jagt meist vor Sonnenaufgang und in der Abenddämmerung. Dadurch vermeidet er, nachts von anderen Eulen erbeutet zu werden und auch die Taggreifvögel stellen so kaum eine Gefahr da.

Sie haben als Ranger sicher einen abwechslungsreichen Alltag – wie gestaltet sich Ihr Arbeitstag?

Morgens starte ich meist mit Mails und Telefonaten, dann geht es raus ins Gelände: Biotope kontrollieren, Daten erfassen, Gespräche mit Landwirten führen oder Führungen geben. Ich bin zu Fuß, mit Rad, Kanu oder Quad unterwegs. Im Sommer ist Hochsaison, im Winter planen und werten wir aus.

Gibt es einen Lieblingsplatz im Hirschwald?

Zu viele, um alle zu nennen. Das Lauterachtal gehört sicher dazu, ebenso unsere Wälder und die weiten Offenlandflächen. Besonders mag ich die Vils im Kanu. Und wenn man unterwegs Menschen trifft, die ihren eigenen Lieblingsplatz gefunden haben, ist das ein schöner Moment.

Gab es ein Erlebnis, das Sie besonders berührt hat?

Ja, etwa die Bestätigung, dass der Fischotter im ganzen Naturpark zurück ist. Oder der Nachweis des Waldwasserläufers, dem ich jahrelang hinterher war. Solche Momente zeigen, dass sich die Arbeit lohnt.

Wie können Besucher den Naturpark erleben?

Am besten bei Führungen – von Wald und Wiesen über Gewässer bis hin zu seltenen Arten. Die Termine stehen online. Wer Natur erlebt, beginnt auch, sie zu schätzen – und zu schützen.

FÜHRUNGEN FÜR GROSS & KLEIN

Im Naturpark Hirschwald gibt es das ganze Jahr über spannende Führungen und Aktionen – von Kirchen- und Kulturführungen über herbstliche Waldwanderungen bis hin zu Wildtierführungen im Rahmen der Wildwochen. Ranger, Förster und Historiker nehmen Besucherinnen und Besucher mit auf abwechslungsreiche Streifzüge durch Natur und Geschichte.



Tradition trifft Naturverbundenheit

Inmitten des wunderschönen Birglands liegt das Gasthaus Laurer. Seit 1899 wird es von der Familie Laurer geführt – mittlerweile in sechster Generation. Geprägt durch eine enge Verbundenheit zur Natur. Hier kann man beste Qualität mit kreativer Finesse auf dem Teller in angenehmer, entspannter Atmosphäre genießen.



**ANDREAS LAURER AUF
DER RINDERWEIDE**
Regionalität beginnt dort,
wo die Zutaten wachsen –
mit Respekt vor Tier
und Natur

Foto: Clemens Zahn

FEINSTER GENUSS
Zartes Carpaccio – frisch zubereitet und kunstvoll angerichtet, ein wahres Highlight der saisonalen Küche im Gasthaus Laurer. Bereits zum vierten Mal in Folge wurde es vom Falstaff Gasthausguide ausgezeichnet und darf sich damit zu den 500 besten Gasthäusern Deutschlands zählen.



„Frische und Herkunft sind uns wichtig: Wild aus heimischen Wäldern, Gemüse aus Sunzendorfer Gärten und Kräuter aus unserem Garten – so entstehen ehrliche Gerichte mit besonderem Geschmack.“

ANDREAS LAURER
Chef de Cuisine / Inhaber



MIT LIEBE ZUM DETAIL
In den zwei Gasträumen finden rund 75 Personen Platz. Eine ideale Location für Hochzeiten, Geburtstage, Firmen- und Weihnachtsfeiern. Das sympathische Serviceteam umsorgt die Gäste herzlich.

Fotos: Clemens Zahn

GENUSSVOLLES AS

Man lässt das Navi ausgeschaltet, denn Sunzendorf versteckt sich beinahe trotzig im Birgland. 30 Seelen, zwölf Häuser, ein Universum der Ruhe – und mittendrin ein Gasthaus, das seit 1899 in Familienhand ist: das Gasthaus Laurer. Wer hier aussteigt, erlebt nicht nur ländliche Stille, sondern auch eine Gastfreundschaft, die sofort Wärme ausstrahlt. Die Laurers führen ihr Haus inzwischen in sechster Generation, und das spürt man in jedem Detail. Tradition ist hier nicht Konserve, sondern lebendige Basis für eine Küche, die aus der Region schöpft und ihr zugleich neue Seiten entlockt: Auf der Haut gebratener Lachs mit Rahmspinat und Trüffel-Kartoffelpüree trifft auf Sauerbraten vom Bio-Rind, vegetarische Genießer werden mit Ahorn-Butternut-Kürbissuppe oder Buffalo-Cauliflower-Wings überrascht. Die Schlemmerwochen-Kreationen klingen, als wären sie in Buenos Aires zu Hause – Tártara Clásica, Pollo al Ajillo, Creme Caramel – und schmecken doch so, als wären sie genau hier am rechten Platz.

Man sitzt auf der Terrasse und hat die Feldwege im Blick, während im Inneren rund 75 Plätze Raum für alles bieten – vom festlichen Familienbankett bis zum romantischen Abendessen zu zweit. Die Teller, die hier serviert werden, sind nicht pompös, sondern ambitioniert. Sie erzählen Geschichten

von Naturverbundenheit und Neugier, sie schlagen Brücken zwischen Heimatgefühl und weltoffener Leichtigkeit.

Das Menü „Laurer“ ist fast schon eine kleine Reise in vier Akten: Sous-vide gegarter Schweinebauch und Jakobsmuschel, Rote-Bete-Ravioli, rosa gebratenes Roastbeef und gestockte Schokoladencreme – eine Komposition, die jeder Geschmacksknospe einen Auftritt gönnt. Und doch bleibt es am Ende ein Gasthaus, kein abgehobener Gourmettempel. Es ist die Mischung aus Bodenhaftung und Finesse, die den Charme ausmacht.

Dass die Leidenschaft hier Früchte trägt, zeigen auch die Auszeichnungen: Der Slow Food Genussführer nennt Laurer einen „Genusstempel der Oberpfalz“, der Falstaff Restaurant & Gasthausguide vergibt 84 Punkte. Das sind Ehrungen, die nicht nur das Können, sondern auch die Haltung der Gastgeber würdigen: Respekt vor den Zutaten, Respekt vor den Gästen.

Wer nach Sunzendorf kommt, erlebt mehr als gutes Essen. Man spürt ein Stück Oberpfälzer Lebensart: geerdet, herzlich, ambitioniert. Man kommt wegen der Landschaft, bleibt wegen der Küche und fährt schließlich mit einem stillen Lächeln nach Hause – und dem sicheren Gefühl, bald wiederzukehren.

AUSGEZEICHNETE KÜCHE Würste aus eigener Herstellung treffen auf ausgewähltes Vier-Gänge-Menü. Das Gasthaus Laurer schafft den Spagat zwischen authentischer Regionalität und kreativer Finesse.

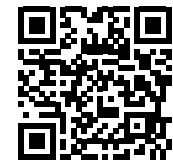


GASTHAUS LAURER
Sunzendorf 2 1/2
92262 Birgland
Tel.: 09666 276
E-Mail: info@gasthaus-laurer.com



SCHLEMMER- WOCHEN
Im Herbst finden alljährlich die Sulzbach-Rosenberger Schlemmerwochen statt. Viele Wirte aus der Stadt Sulzbach-Rosenberg und aus der Umgebung warten mit extravaganter und köstlichen Menüs auf, die man sonst während des Jahres kaum zu Gesicht bekommt.

→ www.schlemmerwirte-suro.de



Wussten Sie schon ?

120.753

Fahrzeuge mit dem Kennzeichen „AS“ sind aktuell im Landkreis Amberg-Sulzbach zugelassen (Stand: Juni 2025).



Altes Handwerk mit Geschichte

Ebermannsdorf war im Juli Gastgeber des **15. Europäischen Köhlertreffens**.

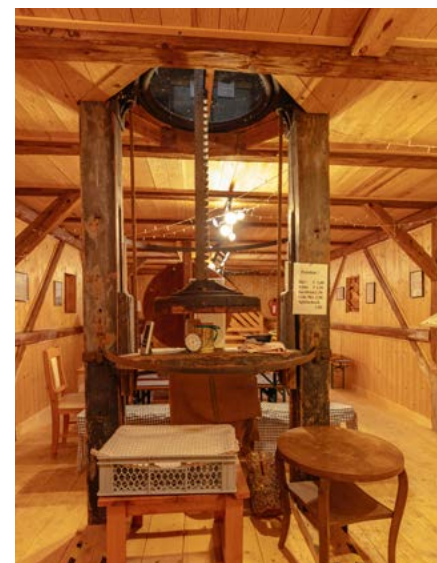
Vier Tage lang verwandelte sich der Ort ins Zentrum der Köhlerei und hunderte Gäste aus ganz Europa feierten ein altes Handwerk: Köhler stellten durch langsames Verkohlen von Holz in Meilern Holzkohle her. Diese war über Jahrhunderte der wichtigste Brennstoff für Schmieden und Hüttenwerke. In der Region gab es im Mittelalter über 300 Hüttenwerke – die Region galt als **„Ruhrgebiet des Mittelalters“**. Am Ortsrand von Ebermannsdorf kann man an einer Infostation und einem dauerhaften Köhlerhaufen mehr darüber erfahren.

📍 Ebermannsdorf



Sie möchten das
Landkreis-Magazin
künftig als digitale Post?

SCHICKEN SIE UNS EINE
E-MAIL AN MAGAZIN@AMBERG-SULZBACH.DE



Kleinstes Hopfenanbauggebiet der Welt

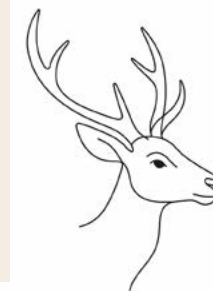
Der Hopfenanbau in Illschwang wurde bis ins Jahr 1939 betrieben. Um diese Tradition zu erhalten, existiert im Ort seit einigen Jahren ein kleiner Hopfengarten – die Region gilt daher heute als das **kleinste Hopfenanbauggebiet der Welt!** Der zugehörige Hopfenstadl stammt noch aus der Zeit des gewerblichen Hopfenbaus und wurde als kleines Museum eingerichtet. Öffnungszeiten: Mai bis September jeden Sonntag von 14 bis 16 Uhr sowie nach Vereinbarung! → *Infos auf der Website der Gemeinde* Übrigens greift das Landhotel Weißes Roß in Illschwang das Thema in seinem Wellnessbereich auf: Die Gäste können sich dort **im Hopfenzuber entspannen**. → *Mehr zum Thema Wellness auf den Seiten 34/35*

📍 Ulrichstraße 8, Illschwang

Fotos: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm (3x), Stephan Böhm (2x)



Der **Wiedehopf**, mit seiner auffälligen Federhaube und dem markanten „hup-hup-hup“-Ruf, hat sich im Naturpark Hirschwald wieder angesiedelt. In Bayern galt er lange als ausgestorben. Heute brüten wieder Paare in den artenreichen Landschaften rund um Hohenfels und das Lauterachtal. Der seltene Höhlenbrüter kehrt jedes Frühjahr aus Afrika zurück und profitiert von Nistkästen, die Naturpark-Ranger bereitstellen.



Genussort Hirschwald – Wildwochen 2025

2018 wurden in Bayern zum ersten Mal **„100 Genussorte“** ausgezeichnet, einer davon ist der Naturpark Hirschwald zum Thema „Wildbret“. Passend dazu laden während der Wildwochen etliche Gasthäuser der Region ein zu feinen Gerichten von Hirsch, Reh & Co. Das Wild aus dem hiesigen Naturpark, fern von Massentierhaltung, wird dabei nach dem „nose-to-tail“-Prinzip jeweils vollständig verwertet. So trifft Genuss auf Nachhaltigkeit. Mit dabei sind der Erlhof in Ursensollen-Erlheim, der Forsthof in Kastl, das Bootshaus in Amberg und andere. → *Eine Broschüre mit allen teilnehmenden Betrieben sowie weitere Infos gibt's auf der Website des Naturparks Hirschwald.*

Fotos: Martin Kuhn, Animateira PicsStock/Adobe Stock

7

mittelständische und unabhängige Brauereien existieren derzeit im Landkreis Amberg-Sulzbach.

Sie pflegen das Brauen als Handwerkskunst und verpflichten sich dem besonderen Genuss.
→ www.amberg-sulzbacher-land.de/spezialitaeten



Auerbachs Keller in Leipzig zählt zu den ältesten und berühmtesten Gaststätten der Welt. Eröffnet wurde er 1525 von Heinrich Stromer, genannt „Dr. Auerbach“ nach seinem Geburtsort im Landkreis Amberg-Sulzbach. Berühmt wurde der Keller durch die Legende vom Magier Faust, der hier angeblich auf einem Weinfass davonritt – eine Geschichte, die Goethe später in seinem „Faust“ verewigte. Schon Martin Luther, Robert Schumann und viele andere Persönlichkeiten kehrten hier ein. Heute, rund 500 Jahre später, ist Auerbachs Keller ein Wahrzeichen Leipzigs und ein Ort, an dem Geschichte lebendig bleibt.

Mit Kreislaufwirtschaft für mehr Klimaschutz und Ressourcensicherheit

Aus Klärschlamm wird Biodiesel und aus zerkleinertem Elektronikschrott werden wertvolle Metalle und chemische Grundstoffe – die in der Industrie dringend gebraucht werden.



Biomasse und kunststoffhaltige Abfälle werden zu Kunststoffen weiterverarbeitet.

Kreislaufwirtschaft nennt sich das integrative Upcycling-System, das einerseits Klima und Ressourcen schont und andererseits die Versorgung mit Rohstoffen sicherstellt. Was visionär klingt, ist im Landkreis Amberg-Weiden längst Realität. Seit Jahren wird am Institutsteil von Fraunhofer UMSICHT in Sulzbach-Rosenberg eifrig an entsprechenden Technologien und Verfahren geforscht – als Forschungsgemeinschaft mit der OTH Amberg-Weiden und mit begeisterter Unterstützung durch Landrat Richard Reisinger.

Herr Professor Weber, wie sieht die Zusammenarbeit der OTH Amberg-Weiden und Fraunhofer UMSICHT beim Thema Kreislaufwirtschaft aus?

Wolfgang Weber: Fraunhofer UMSICHT und die OTH Amberg-Weiden arbeiten seit Jahrzehnten in den Bereichen Umwelt-, Prozess- und Energietechnik sowie Kreislaufwirtschaft und Recycling zusammen. Seit 2022 ist Fraunhofer UMSICHT Innovativer Lernort (ILO) der Hochschule. Kooperationen gibt es z. B. bei Optimierung von Elektrofiltern für Biomassefeuerungen, Altfahrzeugrecycling, Entwicklung neuer Materialien oder Recycling von High-Tech-Metallen.

Wer soll von einer zukunftsorientierten Kreislaufwirtschaft profitieren?

Wolfgang Weber: Vor allem die regionale betriebliche Praxis und hier insbesondere kleine und mittlere Unternehmen (KMUs) sollen davon profitieren. Ein Beispiel für diesen Effekt ist das Verbundprojekt „Reststoff2Kraftstoff“, das zum Ziel hat, Abfälle aus der Papier- und Zellstoffindustrie zu CO₂-neutralem Bio-Kraftstoff zu verarbeiten. Weitere kooperative Vorhaben zu fortschrittlichen Biokraftstoffen, zur Prozesswärmeversorgung in der Industrie oder im Bereich Kraft-Wärme-Kopplung sind bereits geplant.

Fotos: Fraunhofer UMSICHT

Herr Landrat Reisinger, was erwarten Sie sich von der Forschungs Kooperation und welche Rolle spielt die integrierte ländliche Entwicklung?

Richard Reisinger: Wissenschaft, Bildung und die beherrzte Umsetzung zukunftsweisender Innovationen bilden das fruchtbare Fundament dynamischer Wirtschaftsregionen, die robust auf die vielfältigen Herausforderungen der Zeit reagieren können. Insofern verfolge ich als Landrat, aber auch persönlich, mit großem Interesse den Wissens- und Technologietransfer von der Wissenschaft in die Praxis.

Die Integrierte Ländliche Entwicklung (ILE) hat für uns einen besonderen Stellenwert. Seit letztem Jahr haben wir dank der Initiative unserer Wirtschaftsförderin Angela Seidel vier geförderte ILE-Gemeinschaften im Landkreis, die sich für vielfältige Themen auch in Bezug auf Umwelt, Nachhaltigkeit und Daseinsfürsorge einsetzen.

Herr Professor Franke, welchen Herausforderungen haben Sie sich bei Fraunhofer UMSICHT verschrieben?

Matthias Franke: Wir haben uns dem Klimaschutz und der Ressourcensicherheit verschrieben. Um beides zu erreichen, braucht es weitreichende Veränderungsprozesse in der Industrie, aber auch im Privaten. Diese sind

immer mit großen Herausforderungen verbunden. Die vielleicht größte Herausforderung besteht darin, diese Transformationsprozesse schnell hinzubekommen. Denn Klimawandel und Rohstoffknappheit sind akute und gleichzeitig komplexe Probleme. Der Handlungsdruck wird quasi täglich größer. Wenn wir es schaffen, dass eine Technologie – am liebsten eine, die wir hier bei uns am Standort selbst entwickelt haben – von der Industrie aufgegriffen und in einem kommerziellen, großen Maßstab angewendet wird, haben wir unser Ziel erreicht. Denn in aller Regel ergeben sich daraus mehrere positive Effekte – ökologische aber auch ökonomische – für den Betreiber, die Umwelt und die Gesellschaft.

Welche Vorteile bietet der Landkreis Amberg-Sulzbach neben der Nähe zur OTH Amberg-Weiden?

Matthias Franke: Ein Vorteil ist die mögliche Flächenverfügbarkeit. Ich bin überzeugt, dass wir noch mehr Demonstrations- und Anwendungszentren brauchen, in denen wir innovative Technologien in eine gewisse Größenordnung überführen können. Solche Testumgebungen, zum Beispiel für Recycling- und/oder Umwelttechnik, sind auch von der Industrie stark nachgefragt.



Aus Elektronikschrott werden wertvolle Metalle und chemische Grundstoffe zurückgewonnen.



ILE steht für „Integrierte Ländliche Entwicklung“ und ist ein freiwilliger Zusammenschluss von Kommunen. Ziel ist es, gemeinsam soziale, wirtschaftliche, bürokratische und ökologische Herausforderungen zu bewältigen.



PROF. MATTHIAS FRANKE
Fraunhofer UMSICHT
Leiter Institutsteil Sulzbach-Rosenberg

RECYCELN STATT VERBRENNEN

Bei Fraunhofer UMSICHT in Sulzbach-Rosenberg werden Recyclingverfahren für Abfälle erforscht, die bisher ausschließlich verbrannt werden. Zudem werden neue Ansätze für die Nutzung von Biomasse-Reststoffen sowie Speichertechnologien für Wärme entwickelt. Der Fokus liegt auf dem Transfer der Technologien in die industrielle Anwendung.



Kurze, aber intensive Gespräche zwischen Schülern und Firmenvertretern fanden an zahlreichen Tischen statt.

Schüler *meets* Betrieb

Speed-Dating zur Berufsorientierung – Schüler und Betriebe kommen im Landratsamt ins Gespräch

Was will ich mal werden? Beim „Speed-Dating zur Berufsorientierung – Schüler meets Betrieb“ im Landratsamt Amberg-Sulzbach konnten Schüler direkt mit regionalen Betrieben ins Gespräch kommen. Landrat Richard Reisinger lud gemeinsam mit Regionalmanagerin Katharina Schenk und Wirtschaftsförderin Angela Seidel ein. Unterstützt wurde die Veranstaltung von IHK, HWK und der Kreishandwerkerschaft Amberg-Sulzbach.

Das Prinzip ist einfach: Zehn Minuten Zeit, ein Gesprächspartner, viel Austausch über Berufe und Perspektiven.

„Beim Reden kommen d’Leit zam – im Beruf genauso wie im Leben“, so Reisinger. Ziel ist es jungen Menschen die Arbeitswelt näherzubringen und die Betriebe beim Fachkräftenachwuchs zu unterstützen.

„Keine langen Bewerbungen, keine Vorstellungsgespräche – hier gab es direkten Kontakt zu interessanten Ausbildungsplätzen“, erklärte Schenk. Für viele Schüler war das die Gelegenheit, offene Fragen zur Berufswahl zu klären: Welche Richtung passt zu mir? Wie sehen Zukunft und Aufstiegsmöglichkeiten aus?

Teilgenommen haben Schüler ab der achten Klasse der Mittelschulen Kümmersbruck, Ens Dorf und Hahnbach. Sie durchliefen bis zu vier Runden und nutzten die anschließende Zeit für offenen Austausch. Insgesamt waren 28 Betriebe aus Handwerk, Industrie, Handel und sozialen Berufen vertreten. Die Resonanz war durchweg positiv – Schüler und Unternehmen profitierten gleichermaßen.

Das Speed-Dating zur Berufsorientierung wird auch 2026 wieder stattfinden. Der Termin wird rechtzeitig bekanntgegeben.

Fotos: Martina Beierl, Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm (2)

Die vhs Amberg-Sulzbach in Zahlen

8.421

Kursteilnehmer



Im Jahr 2024 wurden insgesamt **8.750 Unterrichtsstunden** (je 45 Minuten) gehalten.

136

Dozenten

*2x jährlich werden **5.500 Programmhefte** gedruckt und im vhs-Gebiet verteilt.*

983

Sprachprüflinge

171

Integrationskursteilnehmer



Die Kurse fanden in **27 Außenstellen** verteilt über den ganzen Landkreis statt.

630

Kurse



76% der Deutschen kennen die vhs

Die Angaben beziehen sich jeweils auf 2024.

Die vhs Amberg-Sulzbach als Trägerin der Erwachsenenbildung im Landkreis Amberg-Sulzbach bietet Kurse, Vorträge und Veranstaltungen in den Außenstellen des Landkreises und am Standort Sulzbach-Rosenberg an. Um unser buntes Angebot in den Programmbereichen Beruf, Gesundheit, Gesellschaft, Kultur und Sprachen zu erweitern, suchen wir stets engagierte und motivierte Kursleitungen.

Wenn Sie also Freude am Umgang mit Menschen haben, gerne Ihr Wissen und Können weitergeben, pädagogische Fähigkeiten mitbringen und dabei zuverlässig, flexibel und kompetent sind, dann bewerben Sie sich als Kursleitung. Wir sind stets offen für neue Angebote und kreative Vorschläge, und unterstützen selbstverständlich bei der Vorbereitung auf eine Unterrichtstätigkeit.

vhs Volkshochschule
Landkreis Amberg-Sulzbach

Interesse geweckt? Dann nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf:

VHS AMBERG-SULZBACH

Obere Gartenstr. 3
92237 Sulzbach-Rosenberg
E-Mail: info@vhs-as.de
Telefon: 09621 39-7700

„Peter‘n“
Familie Erras



„Beim Peter‘n“ in Kümmersbuch wurde das erste der über 1.000 Hausnamen-Schilder an Karl und Helga Erras übergeben. Familie Erras bewirtschaftet den Hof in Kümmersbuch schon seit mehreren Generationen. Vermutlich war um 1600 ein Peter Hofmann auf dem Hof, von dem wohl auch der Hausname stammt. Der nebenan gelegene und gleichnamige Biergarten „Beim Peter‘n“ ist ein beliebtes Ausflugsziel.

Fotos: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm

HAUSNAMEN ERZÄHLEN
GESCHICHTE

Schilder voller Heimat

Hausnamen sind mehr als bloße Bezeichnungen – sie erzählen von alten Berufen, Familiengeschichten und dörflicher Identität



Wenn man durch die Dörfer des Landkreises Amberg-Weizsach geht, begegnet man ihnen immer wieder: Schilder, die mehr erzählen als nur einen Namen. „Beim Noglenschmied“, „Dorfschreiner“ oder „Eselsbeck“ – Hausnamen sind kleine Fenster in die Vergangenheit, Hinweise auf alte Berufe, Charaktere oder Eigenheiten der Bewohner, die oft über Generationen weitergegeben wurden. Sie verbinden Geschichte mit Identität und machen das Dorfleben von einst für die Gegenwart sichtbar.

Das LEADER-Projekt „Hausnamen erzählen Geschichte“ (2014 bis 2022) griff diese Tradition auf. In fünf Auflagen konnten Bürger ihre Hausnamensschilder bestellen, die Nachfrage war enorm. Besonders in Schmidmühlen, Hahn-Weizsach, Vilseck, Sulzbach-Rosenberg, Gebenbach und im Birgland begegnen einem beim Schlendern durch die Ort-

schaften seitem viele der Schilder – insgesamt wurden über 1.000 gefertigt. Orts- und Kreisheimatpfleger prüften die Angaben und den geschichtlichen Hintergrund und trugen gemeinsam mit den Grundstückseigentümern die Geschichten hinter den Namen zusammen. So entstand eine Sammlung, die nicht nur die Namen, sondern auch ihre Bedeutung dokumentiert – sichtbar für alle Generationen mitten im Dorf.

Noch vor wenigen Jahrzehnten ging man im Dorf nicht zum Bäcker, sondern zum „Reichert-Bäck“ oder „Bartl-Schuster“. Hausnamen überdauerten oft Jahrhunderte und wechselten nicht mit den Besitzern – sie blieben am Anwesen haften und erzählten vom Leben und Arbeiten vor Ort. Drei dieser Häuser und ihre Bewohner stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten vor. Mit ihren Hausnamensschildern tragen sie Vergangenheit und Tradition weiter.



„Beim
Riesenweber“
Familie Ries

An der Fassade der Bäckerei Ries im Freudenberger Ortsteil Wutschdorf erinnert ein Schild mit dem Hausnamen „Riesenweber“ an den früheren Besitzer. Heute führen Martina und Marco Ries die traditionsreiche Bäckerei mit viel Leidenschaft weiter und verbinden so gelebte Geschichte mit handwerklicher Backkunst.

Fotos: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm



„Burger“
Familie Gröninger

Der Musiker Florian Gröninger und seine Frau sanieren einen 400 Jahre alten Bauernhof in Ensdorf. Der Hof trägt den Hausnamen „Burger“, benannt nach einem früheren Besitzer, der aus dem Areal des Truppenübungsplatzes Grafenwöhr umsiedelte. Heute bewahren die Gröningsers diese Tradition und sind die neuen „Burgers“ in Ensdorf.

*Das Amberg-Sulzbacher Land steckt voller Überraschungen.
Wir nehmen Sie mit zu ganz besonderen Ausflugszielen,
die zum Staunen, Entdecken und Erleben einladen!*

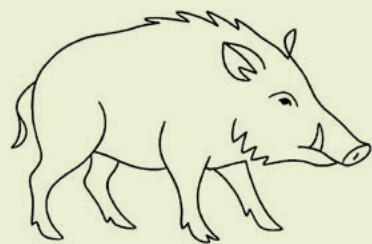


FREUDENBERGER MÄRCHENWEG Auf den Spuren von Märchen & Sagen

Ein Spaziergang wie aus dem Bilderbuch: Der Freudenberger Märchenweg führt auf rund zwei Kilometern durch die idyllische Landschaft des Naabgebirges, vorbei am Hüttenbach hinauf zum Blässelberg – mit einem traumhaften Blick bis zum Großen Arber. Unterwegs begegnet man sechs Märchenstationen, inspiriert von den Erzählungen des berühmten Volkskündlers Franz Xaver von Schönwerth (1810 bis 1886). Er sammelte im 19. Jahrhundert Sagen, Märchen und Bräuche und bewahrte so ein unschätzbares Kulturerbe der Region. Ob „Das goldene Pantoffel“, „Das geheimnisvolle Holzfräulein“ oder „Der Teufel und der Besenbinder“ – an jeder Station öffnet sich eine Tür in eine Welt voller Sagen und Fantasie. Neu ist der „Feuerturm“ auf der höchsten Erhebung in Hainstetten, der an das verschwundene Dorf Wetterdorf erinnert.

→ Infos & Führungen: freudenberger-maerchenweg.de

📍 Hainstetten 13, Freudenberg



WILDSCHWEINGEHEGE WALDHAUS

Auf Spurensuche

Im weitläufigen Gehege kann man Wildschweine beim Suhlen und Wühlen beobachten. Ein Spaziergang rund um das Gehege macht Kindern wie Erwachsenen Spaß, denn die Tiere sind Meister der Tarnung und verschmelzen oft mit dem Waldboden. Wer danach eine Stärkung braucht, kehrt in die gemütliche Gaststätte ein. Mit Spielplatz, Biergarten und bodenständiger Küche der ideale Abschluss für einen Ausflug – geöffnet am Wochenende und an Feiertagen.

📍 Waldhaus, 92289 Ursensollen



BOULDERN IN ILLSCHWANG

Klettern ohne Seil

Die Boulderhalle Illschwang bietet auf 200 Quadratmetern fast 100 Routen in allen Schwierigkeitsgraden – täglich von 10 bis 22 Uhr. Trainieren, chillen, slacklinen: alles unter einem Dach. Fürs erste Mal gibt's die Boulder card im Laden von freizeit-outdoor – dort findet ihr auch das passende Equipment. Perfekt für Einsteiger und Profis, die sich richtig auspowern wollen.

→ Infos & Preise: bouldertreff-illschwang.de

📍 Sulzbacher Str. 20, Illschwang

Fotos: Uli Piehler, Christine Holleder



Dein Landkreis, dein Abenteuer! Von den Jurafelsen bei Auerbach bis zu den Vilsau bei Schmidmühlen: Auf Instagram nehmen wir dich mit zu einzigartigen Wanderwegen, Aussichtspunkten und Naturmomenten im Amberg-Sulzbacher Land. [@amberg-sulzbacherland](https://www.instagram.com/amberg-sulzbacherland)



STEINERNE STADT AUERBACH Ein Felsenlabyrinth voller Magie

Wie eine versteckte Kulisse wirkt die Steinerne Stadt bei Auerbach: bizarre Felsformationen aus Dolomit und Kalkstein, mitten im Wald gelegen. Durch Erosion entstanden hier schmale Schluchten, Türme und Überhänge, die an eine verwunschene Ruinenstadt erinnern. Ein markierter Rundweg führt durch dieses Naturdenkmal – beliebt bei Wanderern, Kletterern und Familien. Wer die Steinerne Stadt besucht, taucht ein in eine Landschaft voller Magie und Geschichten.

📍 Start an der Maximiliangrotte, Neuhaus



LANGLAUF AM ROTBÜHL Schneespaß auf höchstem Niveau

Mit 673 Metern ist der Rotbühl die höchste Erhebung im Landkreis – und eines der schneesichersten Langlaufzentren Nordbayerns. Der SC Monte Kaolino Hirschau präpariert hier auf 10 Kilometern Loipen, inklusive Nachtstrecke und Biathlonanlage. Für Anfänger wie Profis ideale Bedingungen, von Kursen bis zu Meisterschaften. Ein Multifunktionsgebäude mit Umkleiden und Wachsräumen bietet beste Voraussetzungen. → sc-montekaolino.com

📍 Rotbühlsender, Schnaittenbach



HAMMERMÜHLE HOHENBURG Genuss & Geschichte im Lauterachtal

Eingebettet in die idyllische Landschaft des Lauterachtals und direkt am Lauterachradweg gelegen lädt die Hammermühle im urigen Gastraum oder auf der sonnigen Terrasse zu regionalem Genuss. Familie Schaller setzt auf frische Zutaten aus biologischer Landwirtschaft, die zu traditionellen wie kreativen Gerichten verarbeitet werden. Neben Café & Taverne finden Gäste im Hofladen regionale Produkte. Eine besondere Ausstellung in diesem Herbst: Das „Hohenburg-Projekt“ von Matthias Weigold zeigt Fundstücke aus leerstehenden Gebäuden – künstlerisch arrangiert und neu inszeniert.

📍 Hammermühle 1, Hohenburg



Neuer Kliniktrakt am St. Anna Krankenhaus eröffnet

*Meilenstein für die Gesundheitsversorgung
im Landkreis Amberg-Regen*



Gesundheitsministerin Judith Gerlach und Landrat Richard Reisinger bei der feierlichen Einweihung des neuen Bauteils des St. Anna Krankenhauses Anfang September mit Dr. Klaus Nester und Vorstand Roland Ganzmann im Hintergrund. Im Bild rechts der neue Gebäudekomplex.

Nach mehr als einem Jahrzehnt Planung und Bauzeit ist ein zentrales Großprojekt der regionalen Gesundheitsversorgung vollendet: Mit der feierlichen Eröffnung des neuen Herzstücks am St. Anna Krankenhaus in Sulzbach-Rosenberg wurde ein zukunftsweisendes Kapitel aufgeschlagen – für die medizinische Infrastruktur ebenso wie für die Pflegeausbildung im Landkreis Amberg-Regen. Der neue Gebäudekomplex ersetzt einen Altbau aus den 1950er Jahren und ist direkt an das bestehende Krankenhaus angebunden. Mit ihm rückt das St. Anna Krankenhaus in eine neue Liga der regionalen Versorgung auf – baulich, technologisch und inhaltlich. Der Freistaat fördert das Projekt mit 18,7 Millionen Euro und unterstützt damit die Konzentration auf einen zukunftsfähigen Standort.

Medizin auf neuem Niveau: Moderne Intensivstation und High-Tech-Infrastruktur

Im Zentrum des Neubaus steht eine hochmoderne Intensivstation mit bis zu 14 sogenannten High-Care-Plätzen. Diese bietet deutlich mehr Fläche, lichtdurchflutete Behandlungszimmer und eine direkte Anbindung an OP-Bereich und Kreißsäle – ein entscheidender Faktor für kürzeste Reaktionszeiten bei Notfällen. Dank neuester digitaler Infrastruktur ist die Station direkt an das Netzwerk Teleintensivmedizin Bayern (NETIB) angebunden und ermöglicht teleradiologische Kooperationen mit dem Klinikum Nürnberg, einem Maximalversorger. So können komplexe Fälle in Echtzeit gemeinsam mit Spezialisten beurteilt werden – ein enormer Zugewinn an Qualität und Sicherheit für Patienten.

Pflege neu denken: Berufsfachschule mit Vorbildcharakter

Ein weiterer zentraler Baustein des Neubaus ist die neue Berufsfachschule für Pflege. Sie zählt zu den besten ihrer Art in Bayern und bietet seit September optimale Bedingungen für angehende Pflegekräfte. Neben modernen Unterrichts- und Seminarräumen stehen ein großzügiger Aufenthaltsbereich und ein innovatives Skills Lab zur Verfügung, in dem mit High-Tech-Simulatoren realitätsnahe Pflegesituationen geübt werden können. Damit setzt das St. Anna Krankenhaus ein starkes Zeichen in einer Zeit, in der qualifizierter Pflegenachwuchs mehr denn je gebraucht wird. Landrat Richard Reisinger sieht darin einen zentralen Auftrag für die Zukunft: „Wir sichern mit dem Neubau nicht nur die medizinische Versorgung, sondern auch die Ausbildung der Menschen, die sie tagtäglich

Fotos: Christine Holleeder, Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm (2x)



Dr. Klaus Nester (hinten links), Ärztlicher Direktor und Facharzt für Innere Medizin, mit seinem erfahrenen Team der Notfallaufnahme im St. Anna Krankenhaus Sulzbach-Rosenberg – kompetent und engagiert für Patienten im Einsatz. Die Fotos (siehe auch nächste Seite) entstanden im neuen Pausenraum der Berufsfachschule für Pflege.

Im St. Anna Krankenhaus zählt nicht nur höchste Professionalität, sondern auch echter Teamgeist. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zeigen, dass Verantwortung und Freude an der Arbeit Hand in Hand gehen können. Gemeinsames Lachen und ein herzliches Miteinander bereichern die Arbeit im St. Anna Krankenhaus.



Foto: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm

MITEINANDER IN AS

tragen. Das ist ein klares Bekenntnis zur Daseinsvorsorge im ländlichen Raum.“

Nachhaltig, digital, zukunftsfähig:

Green Hospital in der Praxis

Mit dem neuen Trakt verfolgt das Krankenhaus konsequent das Ziel, ein „Green Hospital“ zu werden. Ein hocheffizientes Blockheizkraftwerk, Photovoltaikanlagen zur Eigenstromversorgung und eine moderne Technikzentrale bilden das Rückgrat einer nachhaltigen Energieversorgung. Gleichzeitig gehört das Krankenhaus zu den digital fortschrittlichsten Einrichtungen der Region: KI-gestützte Diagnostik, digitale Medikationspläne und vollvernetzte Systeme ermöglichen eine neue Dimension der Patientenbetreuung.

Rückblick mit Weitblick:

15 Jahre Entwicklung

Der Neubau ist nicht der erste Schritt auf dem Weg zur Neuausrichtung. Seit dem Beginn der Generalsanierung im Jahr 2010 wurden zahlreiche Maßnahmen umgesetzt – vom Parkdeck über OP-Interimsbereiche bis hin zur modernen Endoskopie, einem neuen Labor und MRT. Das Fachärzteezentrum, ebenfalls Teil dieser Entwicklung, stärkt

die ambulante Versorgung und bringt Spezialisten ins Haus.

Mit Bauteil 5 ist ein entscheidender Meilenstein erreicht. Doch die Planung geht weiter: In einem dritten Bauabschnitt sollen in den kommenden Jahren auch die Hauptbettenstationen modernisiert werden.

Ein starkes Team für die Region

„Was wir in den vergangenen 15 Jahren gemeinsam geschaffen haben, ist beachtlich“, sagt Vorstand Roland Ganzmann stolz. „Der neue Kliniktrakt ist ein sichtbares Zeichen unseres Anspruchs, die Versorgung stetig zu verbessern – für Patientinnen und Patienten ebenso wie für unsere Mitarbeitenden.“

Mit dem neuen Kliniktrakt beweist das St. Anna Krankenhaus eindrucksvoll, wie moderne Gesundheitsversorgung, innovative Ausbildung, Nachhaltigkeit und Digitalisierung unter einem Dach verwirklicht werden können. Es ist ein Projekt, das weit über die Region hinaus als Vorbild dienen kann – und ein starkes Signal für die medizinische Zukunft des ländlichen Raums.

„Mit dem neuen Klinikgebäude verbessern wir nicht nur die Versorgung kritisch und schwerstkranker Menschen, sondern schaffen zugleich attraktive Ausbildungs- und Arbeitsplätze und werden unserer Verantwortung für die dauerhafte Sicherstellung der pflegerischen Versorgung einer immer älter werdenden Gesellschaft gerecht. Die neue Berufsfachschule sowie die topmoderne Intensivstation heben das St. Anna Krankenhaus auf ein neues Qualitätsniveau.“

LANDRAT RICHARD REISINGER



DAS KOMMUNALUNTERNEHMEN
IN ZAHLEN (STAND 2024)

192
Planbetten

53
Rehabilitationsbetten

10.329
Patienten stationär

764
Beschäftigte

95
Auszubildende

425
Geburten

Let's talk about AS

Der neue Landkreis-Podcast geht am 10. Oktober 2025 an den Start! Er bringt spannende Geschichten und wichtige Themen direkt ins Ohr. Die Moderatorinnen sind Christine Holleder und Martina Beierl von der Pressestelle des Landratsamtes.



„In diesem neuen Format erwarten Sie tolle Gespräche mit Menschen aus der Heimat!“

KATHARINA SCHENK
REGIONALMANAGEMENT



Moderatorin Martina Beierl im Gespräch mit Ludwig Gradl und Charlene Rubenbauer für die erste Ausgabe des Landkreis-Podcasts. Produziert werden die Podcasts von Jürgen Bauer/Inpunkt Media. Die ersten sieben Folgen stellen wir hier vor.

FOLGE 1 Keine Kohle unter dieser Nummer

Telefonbetrug nimmt immer neue Formen an. Die Episode widmet sich Schockanrufen, falschen Polizeianrufen und erklärt, warum der klassische „Enkeltrick“ kaum noch eine Rolle spielt. Gleichzeitig erfahren Sie, wie die Pflegeberatungs- und Seniorenkontaktstelle am Landratsamt Betroffene unterstützt.

→ Ausstrahlung: 10.10.2025



JETZT REINHÖREN

„Let's talk about AS – Dein Landkreis-Podcast“ ist auf den gängigen Plattformen abrufbar und bietet regelmäßig neue Einblicke in das Leben im Landkreis Amberg-Regensburg. Ob unterwegs, zuhause oder bei der Arbeit – der Podcast ist die ideale Begleitung für alle, die ihre Heimat besser kennenlernen möchten.

Fotos: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm, Christine Holleder



FOLGE 2 So nah, so gut – Direktvermarkter in der Region

Regionalität ist Trumpf – insbesondere bei Lebensmitteln. Wir besuchen die Bauernfamilie Uebler in Riglshof und lassen uns zeigen, wie die Direktvermarktung am Beispiel des Pinzgauer Verkaufshais zu mehr Versorgungssicherheit und Klimaschutz beiträgt. → Ausstrahlung: 29.10.2025



FOLGE 4 Gemeinsam sind wir stark

Ohne Ehrenamt wäre unsere Gesellschaft ärmer. In dieser Folge geht es um den unschätzbaren Beitrag freiwillig Engagierter. Sie bilden das soziale Rückgrat des Landkreises – ob in Feuerwehr, Vereinen oder sozialen Projekten. → Ausstrahlung: 26.11.2025

Fotos: Jürgen Bauer/Inpunkt Media (2x), Peter Martner, Lorenz von Koenen/ HC Sulzbach-Rosenberg e.V.



FOLGE 3 Ein Blick in die Sterne

Mit dem Planetarium Ursensollen hat der Landkreis ein echtes Highlight. Es ist das einzige 3D-Planetarium Bayerns und lädt ein zu fantastischen Reisen in ferne Galaxien. Außerdem blicken wir durch das Sternwartenteleskop in die Sterne am Oberpfälzer Himmel. → Ausstrahlung: 12.11.2025



FOLGE 5 Am Puls des Landkreises

Landrat Richard Reisinger über gestern, heute, morgen: Was war los im Landkreis, und was steht an? Diese Episode blickt auf die Highlights im Landkreis und aktuellen Herausforderungen und gibt einen Ausblick auf zukünftige Entwicklungen und Projekte. → Ausstrahlung: 10.12.2025

FOLGE 6 Weihnachten wie's früher war

Besinnlich wird es in dieser Folge: Ortsheimatpfleger Josef Schmauß liest Oberpfälzer Weihnachtsgeschichten und erzählt uns davon, wie der Heilige Abend im Amberg-Sulzbacher Land zu Omas Zeiten gefeiert wurde. → Ausstrahlung: 24.12.2025

FOLGE 7 Familien-Quartett

Pflegeeltern, Pflegekinder, das Jugendamt und der Sozialdienst katholischer Frauen (SkF) – diese vier stehen im Zentrum dieser Episode, die sich den Herausforderungen und Chancen im Pflegekontext widmet. → Ausstrahlung: 07.01.2026



Ein Spaziergang
entlang der Allee bei
der Stadtmauer – hier
trifft Geschichte auf
Ruhe und Natur.

● ZURÜCK IN AS

Stadtmauer *und* Stadtgefühl

Nach Jahren in München ist Christina Sperber zurück in der Heimat – und findet in Sulzbach-Rosenberg nicht nur ihre Wurzeln wieder, sondern auch ihre ganz eigene Freiheit.



Blick auf den
Sulzbacher Schloßberg

Der Luitpoldplatz
lädt zum Verweilen
im Freien ein –
besonders stimm-
ungsvoll am
Abend, wenn das
Rathaus in warmem
Licht erstrahlt.

Der Kaffeeladen:
Hier wird Kaffee-
genuss zelebriert
– ob im stillvollen
Innenraum oder
auf der sonnigen
Terrasse.

Fotos: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm (2x), Miriam Koch, Der Kaffeeladen; Illustration: Manfred Wilhelm

Christina Sperber ist 34 Jahre alt, selbstständige Künstlerin – und wieder daheim. Nach ihrem Modedesign-Studium und kreativen Jahren in München zog sie zurück nach **Sulzbach-Rosenberg**. Früher fühlte sich die Kleinstadt für Christina eng an, heute sieht sie die Dinge anders: Es sind die Menschen, die zählen – Verlässlichkeit, Bodenständigkeit, echtes Miteinander. All das hat sie hier wiedergefunden.

Ihre Lieblingsorte? Die Allee an der Stadtmauer, der Ausblick vom Schloss und der Stadtpark. Für sportliche Aktivitäten wie Laufen, Zirkeltraining oder nur für einen Spaziergang geht's zum Trimm-Dich-Pfad. Und wenn's ums Genießen geht, kennt Christina die besten Adressen: ins Café B1 geht sie für den besten Kuchen der Stadt, der Kaffeeladen ist Pflicht für echten Kaffeegegnuss. Ein frisch gezapftes Bier gibt es natürlich im Sperber Bräu und für einen Feierabend-Drink an einem lauen Herbstabend empfiehlt Christina das Herzog am Luitpoldplatz, wo junges Leben auf historisches Stadtambiente trifft. Was man laut Christina außerdem auf jeden Fall machen sollte, ist ein Besuch des Annabergs: „Der Ausblick ist wunderschön und perfekt, um abzuschalten.“

Zurückzukommen war kein Rückschritt. Sondern ein Heimkommen. Und das bedeutet für Christina heute: genau richtig.



CHRISTINA, 34

„Die Großstadt stand für mich lange für Freiheit, für ein offenes, kreatives Leben. Aber irgendwann habe ich gemerkt: Mein echtes Zuhause ist hier. Sulzbach-Rosenberg ist für mich wie mein Wohnzimmer – klein, überschaubar, aber mit ganz viel Herz.“



GASTROTIPP



Klangvolle Sternstunde in Sulzbach-Rosenberg: Das Bülow-Quartett mit Klarinettenist Matthias Mauerer begeisterte im Januar das Publikum mit einem fein abgestimmten Programm zwischen lyrischer Tiefe und virtuoser Brillanz.

Wenn Töne Herzen berühren

Seit 1963 begeistert die Kammermusikreihe der vhs Amberg-Sulzbach mit einem erlesenen Programm. Auch in der neuen Saison erwarten Sie junge Talente und erfahrene Künstler, vertraute Werke und spannende Neuentdeckungen – musikalische Sternstunden zum Genießen.



TERMINE 2025/26
(jeweils Mittwoch)

15.10.2025: Quinton-Ensemble
12.11.2025: Zoria-Trio
21.01.2026: Eliot-Streichquartett
11.02.2026: Aust-Trio
25.03.2026: Sélean-Trio

Abonnements:
09621 397700 / info@vhs-as.de
Einzeltickets:
<https://www.nt-ticket.de/>

• Wenn im Herbst die Tage kürzer werden und es draußen ungemütlich ist, gibt es nichts Schöneres, als gute Musik zu genießen. Wie gut, dass der Kammermusikkreis seit 1963 alle Musikliebhaber mit erlesenen Konzerten verwöhnt!

• Für die 63. Konzertreihe wurden wieder hervorragende Künstler gewonnen, mit einer Balance zwischen jungen und erfahrenen Musikern, zwischen Kompositionen aus unterschiedlichen Epochen und zwischen Musikern, die schon in Sulzbach-Rosenberg aufgetreten sind sowie unbekannten Künstlern.

• Alle Konzerte finden im Konzertsaal der Staatlichen Berufsschule in Sulzbach-Rosenberg statt. Beginn ist immer um

19:30 Uhr, Einlass und Abendkasse ab 18:45 Uhr. Abonnements für die gesamte Reihe können über die vhs Amberg-Sulzbach erworben werden. Einzeltickets gibt es über den NT-Ticketshop sowie an den Vorverkaufsstellen in Sulzbach-Rosenberg.

Das Organisationsteam des Kammermusikkreises freut sich auf die geschätzten Abonnenten, die seit vielen Jahren die Konzerte besuchen, und natürlich auf alle Musikliebhaber, die sich vom Programm der 63. Konzertreihe begeistern lassen! Lassen Sie sich von der Musik tragen – und genießen Sie unvergessliche Konzertabende.

Foto: Achim Groth



Spuren in der Heimat

Wilhelm Koch aus Etsdorf prägt mit seinen Werken seit Jahrzehnten die Kulturlandschaft der Oberpfalz. Er verbindet Kunst, Architektur und Natur zu Orten, die Identität stiften und Begegnung ermöglichen. Mit der Asphalkapelle (1) am nördlichen Waldrand bei Etsdorf schuf er ein Werk, das sakrale Symbolik mit dem Alltagsmaterial Asphalt neu interpretiert. Entlang des Wegs entsteht seit 2009 der „Kreuze-Weg“ (2) mit individuell gestalteten Künstlerkreuzen. Weitere Arbeiten sind der Monte-Hirschschau-Brunnen (3) oder das weltweit einzigartige Luftmuseum in Amberg. Als langjähriges Projekt gilt die Glyptothek Etsdorf, ein Europa-Tempel mit zugehörigem Tempel-Museum (4). Das bürgerschaftlich initiierte Werk nimmt das altgriechische Motiv der Säulenhalle in Form eines Hains aus 47 Säuleneichen auf, stellvertretend für die 47 Länder des Kontinents Europa. Geplante Einweihung: Frühjahr 2026.

Fotos: Marcus Rebmann (4x), Uli Piehler



WILHELM KOCH (*1960) lebt in Etsdorf/ Gemeinde Freudenberg. Sein Schaffen wurde vielfach ausgezeichnet, so z.B. mit dem Kulturpreis des Bezirks Oberpfalz und dem Kulturpreis Bayern. 2024 wurde er zum Botschafter der Oberpfalz ernannt. Neben seinem künstlerischen Wirken ist er mit der Amberger Design- & Digitalagentur Büro Wilhelm als Kommunikationsdesigner und Verleger tätig.

→ www.koch-studio.com

Wellness

Das Amberg-Regenburger Land lädt ein zu Erholung auf höchstem Niveau. Entdecken Sie tolle Tagesangebote mit Frühstücksbrunch oder Day-Spa!



Ob luxuriöse Day-Spa-Angebote im Waldblick-Spa auf Gut Matheshof, kulinarische Höhepunkte im Weißen Roß in Illschwang oder ein Bad im Infinity-Skypool des Sternwirts in Weigendorf – jedes Haus setzt eigene Akzente. Gemeinsam ist ihnen die herzliche Gastfreundschaft, die Nähe zur Natur und die Mischung aus Entspannung und regionalem Genuss. Hier findet jeder sein ganz persönliches Wohlfühl-Erlebnis – ob für ein paar Stunden oder ein langes Wochenende.

WELLNESS & NATUR BEIM STERNWIRT

● Weigendorf

Im Landhotel Sternwirt trifft Tradition auf zeitgemäße Wohlfühlmomente. Highlight ist der Infinity-Skypool im Sky-Spa mit Blick ins idyllische Högenbachtal. Innenpool, Saunen und großzügige Ruhezone sorgen für Erholung auf 1.200 Quadratmetern. Rundwanderwege direkt vor der Tür laden ein zu Ausflügen durch die Oberpfälzer Natur – perfekt, um Aktivsein und Wellness zu verbinden.

→ landhotel-sternwirt.de



Fotos: Thomas Bauer (2x), German Popp



WALDBLICK-SPA AUF GUT MATHESHOF

● Rieden

Im neuen Waldblick-Spa auf Gut Matheshof trifft Luxus auf Natur: Innen- und Außenpools, Panoramasauen mit Blick in den Hirschwald und großzügige Ruheräume laden zum Entspannen ein. Sportliche Gäste nutzen das 25-Meter-Becken oder das Fitnessstudio. Besonders beliebt sind die Day-Spa-Angebote: Von der kurzen Auszeit für 39 Euro bis zum Ganztages-Paket mit Frühstück oder Abendmenü – perfekte Erholung auch ohne Übernachtung.

→ hotel-gut-matheshof.de



ENTSPANNEN
GENIESSEN
DURCHATMEN



GENUSS & WELLNESS IM WEISSEN ROSS

● Illschwang

Im Landhotel Weißes Roß verbindet sich Tradition mit kulinarischer Spitzenklasse. Neben der ausgezeichneten regionalen Küche begeistert vor allem das Gourmetrestaurant Cheval Blanc mit raffinierten Menüs. Wer lieber vegan genießt, entdeckt spannende Kreationen im Pop-up „Wurzel“. Für Erholung sorgt der großzügige Spa-Bereich – inklusive Hopfenzuber als charmante Hommage an die regionale Hopfentradition (siehe Seite 12).

→ weisses-ross.de



Fotos: Gut Matheshof (3x); Petra Kellner, Thomas Pfeiffer, Günter Standl

Von klein auf dabei



Bienenzuchtverein Sulzbach-Rosenberg



MATTHIAS BOHMANN,
1. Vorsitzender

Ob Feuerwehr, Gartenbau, Bienenzucht oder Musik – Vereine sind das Herzstück unseres Landkreises. Doch ohne Nachwuchs fehlt die Zukunft. Mit kreativen Ideen begeistern Vereine Kinder und Jugendliche – und zeigen, wie Gemeinschaft und Leidenschaft Generationen verbinden.

→ www.bienenzuchtverein-sulzbach-rosenberg.de



Was macht den Bienenzuchtverein Sulzbach-Rosenberg so besonders?

Unser Verein lebt von langer Tradition, aktivem Miteinander und einem breiten Ausbildungsprogramm. Besonders ist unser Projekt „Imkern auf Probe“, das seit 2009 am Lehrbienenstand läuft.

Wie gelingt es, Kinder und Jugendliche für Ihren Verein zu interessieren und auch dauerhaft zu binden?

Wir besuchen Kindergärten mit Schau-bienenvolk, bieten Schul-AGs und lassen die Kinder Honig schleudern. Zudem gibt es den „Beeclub“, eine Jugendgruppe für alle im Landkreis. Dort lernen sie mit Unterstützung erfahrener Imker Theorie und Praxis, begleitet von Wettbewerben und Aktionen.

Was würden Sie anderen Vereinen raten, um junge Menschen frühzeitig für sich zu gewinnen?

Früh präsent sein – vor allem in Schulen und Kindergärten. Familienfreundliche Strukturen und ein offenes Miteinander sind wichtig. Social Media ist Pflicht.

Was macht Ihr Programm „Imkern auf Probe“ so erfolgreich – und was fasziniert junge Menschen am Imkern?

Teilnehmende betreuen für ein bis zwei Jahre ein eigenes Volk, samt Ausrüstung und Anleitung. Sie erleben ein komplettes Bienenjahr hautnah. Die Gründe für die Teilnahme sind vielfältig: selbst Honig ernten, Bienen in der Familie übernehmen oder einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Jugendliche sind stolz auf ein Hobby, das nachhaltig ist und mit eigenen Händen ein wertvolles Naturprodukt schafft.

Das „Imkern auf Probe“ ermöglicht Kindern und Jugendlichen erste praktische Erfahrungen.

**GRÜNDUNGSJAHR
BIENZUCHTVEREIN**
1871

MITGLIEDER INSGESAMT
197

**MITGLIEDER
UNTER 18 JAHREN**
25

KONTAKT & INFOS
info@bienenzuchtverein-sulzbach-rosenberg.de

Fotos: Bienenzuchtverein

Kinderfeuerwehr der Feuerwehren Auerbach



HARALD SCHMIDT,
Ehrenkommandant

Die Kinderfeuerwehr Auerbach ist in der Region etwas Besonderes: Sie wird von sieben der acht Wehren der Stadt getragen und von Betreuern aus zwei Feuerwehren geleitet. Das Gemeinsame steht dabei klar im Vordergrund. Ziel ist es, Kinder früh und spielerisch an eine verantwortungsvolle Aufgabe heranzuführen und ihnen die Faszination Feuerwehr nahe zu bringen.

Die Gruppe richtet sich an Kinder von sechs bis elf Jahren, ab zwölf Jahren geht es weiter in die Jugendfeuerwehr. Begeisterung wecken fällt in jungen Jahren leichter: Viele Kinder kennen die Feuerwehr aus Büchern oder Filmen und sind mit voller Leidenschaft dabei – besonders, wenn sie mit Kübelspritze und Strahlrohr „löschen“ dürfen. Eine dauerhafte Bindung ist in Auerbach durch die große Konkurrenz anderer Vereine nicht immer einfach, dennoch wechseln viele nach der Kinderfeuerwehr in die Jugendfeuerwehr und bleiben dem Ehrenamt treu, so Ehrenkommandant Harald Schmidt. Für die Verantwortlichen war die Absenkung der Altersgrenze von zwölf auf sechs Jahre ein entscheidender Schritt. Denn während sich viele Zwölfjährige schon anderweitig engagieren, lassen sich Sechsjährige

Fotos: Steffen Lütznier

→ www.feuerwehr-auerbach.de



noch viel leichter für die Feuerwehr begeistern. Eine eigene Kindergruppe zu gründen, erfordert zwar Einsatz und zusätzliche Betreuer, ist aber aus Sicht der Auerbacher ein Schlüssel, um den Nachwuchs langfristig zu sichern.

Um das ernste Thema altersgerecht zu vermitteln, wird die Kinderfeuerwehr in zwei Gruppen geteilt. Die Jüngeren zwischen sechs und neun Jahren lernen mit Spielen und einfachen Übungen, die Älteren beschäftigen sich schon mit anspruchsvolleren Themen. Die Ausrüstung der aktiven Feuerwehr bleibt dabei tabu, stattdessen setzen die Betreuer auf kreative Methoden, um den Kindern den Spaß am Miteinander und an der Feuerwehrarbeit zu vermitteln.

Die Kinderfeuerwehr begeistert schon früh spielerisch für das Thema Feuerwehr.

**GRÜNDUNGSJAHR
KINDERFEUERWEHR**
2017

MITGLIEDER INSGESAMT
264

**MITGLIEDER
UNTER 12 JAHREN**
50

KONTAKT & INFOS
Kinderfeuerwehr@feuerwehr-auerbach.de



Ursensollener Gartenzwerge / Obst- und Gartenbauverein



MARKUS FUCHS,
1. Vorsitzender

Markus Fuchs berichtet als 1. Vorsitzender, dass der Verein einige Jahre still stand und kurz davor war, sich aufzulösen. Durch den ersten Gemeinschaftsgarten eines Obst- und Gartenbauvereins gibt es ein Projekt, das wieder frischen Wind gebracht hat. Die Beete werden gemeinsam geplant, gepflanzt und gepflegt – und das bringt Menschen aller Altersgruppen zusammen. Besonders Kinder und Jugendliche lassen sich davon begeistern. Im letzten Jahr wurde eine eigene Gruppe gegründet, die mit Bastelaktionen und Einsätzen im Garten schnell Interesse fand. Mitgliedschaft ist keine Voraussetzung; viele Familien wählen trotzdem den Familienbeitrag von 15 Euro pro Jahr.

Für Markus Fuchs ist die Motivation junger Menschen entscheidend: Viele Vereine sind überaltert und gewinnen schwer Nachwuchs. Abwechslungsreiche Angebote – vom Nistkastenbau über kleine Wettbewerbe bis zum gemeinsamen Ernten – wecken Neugier, oft auch bei den Eltern.

Natur, Nachhaltigkeit und Verantwortung werden dabei praktisch erfahrbar: Der Garten wurde mit Insektenhotels, eigenen Bienen und Vogelhäuschen



Die Ursensollener Gartenzwerge – mit großer Freude sind auch die Kleinsten dabei.

aufgewertet; nächstes Jahr kommt eine Wasserstelle hinzu, an der Kinder Tiere beim Trinken beobachten. Ältere Mitglieder geben Wissen und Geschich-

ten weiter – und zeigen, wie viel Freude im Gärtnern steckt. So wächst eine lebendige Gemeinschaft, in der Tradition und Zukunft Hand in Hand gehen.

„Die Kinder lernen bei uns wie man Beete anlegt, Samen sät und irgendwann etwas erntet. Durch ein Kartoffelfeuer am Ende der Saison macht sogar das Kartoffelgraben allen Spaß.“

GRÜNDUNGSJAHR
OBST- & GARTENBAUVEREIN
1935

MITGLIEDER INSGESAMT
180

MITGLIEDER UNTER 18 JAHREN
30

KONTAKT & INFOS
ogv.ursensollen@googlemail.com

Fotos: Markus Fuchs

Majoretten / Musikzug der Stadt Hirschau



KATHARINA STEIN,
Trainerin

Was macht die Majoretten des Musikzugs der Stadt Hirschau so besonders?
Durch die Majoretten verbinden wir Musik und Sport und können damit zwei Sparten einzigartig verknüpfen. Begeisternd ist vor allem das starke Miteinander: Jung und Alt helfen zusammen, jeder bringt sich ein – das macht unseren Verein so besonders.

Wie gelingt es, Kinder und Jugendliche für Ihren Verein zu interessieren und auch dauerhaft zu binden?
Wir bieten etwas Einzigartiges, da es in ganz Bayern nur wenige Vereine mit Majoretten gibt. In der Oberpfalz gibt es unseres Wissens sogar nur uns. Durch die Vielfalt an Tricks, Showtänzen und den stetigen Lernfortschritt ist es immer spannend, so dass Kinder und Jugendliche dauerhaft motiviert bleiben. Bei uns gilt das Motto: „Man lernt nie aus.“

Was würden Sie anderen Vereinen raten, um junge Menschen frühzeitig für sich zu gewinnen?
Entscheidend ist ein starkes Vereinsleben mit einem echten Miteinander von Jung und Alt. Viele gemeinsame Aktionen und gelebte Vereinskultur schaffen Bindung und machen einen Verein attraktiv für den Nachwuchs.

Fotos: Johannes Bauer, privat



Die Majoretten des Musikzugs wollen den Tanz- und Leistungssport wieder intensivieren.

Wie kombinieren Sie Show, Tanz und Tradition – und wie begeistern Sie neue Generationen für Ihren besonderen Auftrittstil?
Das traditionelle Marschieren mit den Musikern gehört weiterhin zu uns, wird aber durch moderne Showtänze und aktuelle Musik ergänzt. Diese Mischung aus Tradition und zeitgemäßen Elementen begeistert neue Generationen und wird durch Fortbildungen und Weiterentwicklung ständig bereichert.

GRÜNDUNGSJAHR
MAJORETTEN (SPARTE)
1975

MITGLIEDER INSGESAMT
28

MITGLIEDER UNTER 18 JAHREN
22

KONTAKT & INFOS
kathi.stein@web.de

„Die Majoretten haben sich in den letzten zwei Jahren fast verdreifacht – ein großartiges Zeichen dafür, was mit Motivation und Zusammenhalt möglich ist! Mein Tipp für andere: Dranbleiben und bei der Nachwuchswerbung mutig neue Wege gehen.“



Zukunft braucht Raum

Der Landkreis investiert in die Berufsfachschule und stellt Weichen für ein zukunftsfähiges Berufsschulzentrum



Die Walter-Höllner-Realschule in neuem Gewand – generalsaniert, modern und zukunftsorientiert.

Bildung ist eine der zentralen Säulen gesellschaftlicher Entwicklung – und sie braucht funktionierende Infrastruktur. Der Landkreis Amberg-Regen investiert in den kommenden Jahren gezielt in die langfristige Entwicklung des Staatlichen Berufsschulzentrums (BSZ) Sulzbach-Rosenberg. Mängelbeseitigungen, Sicherheitsmaßnahmen und ein Masterplan zur Sanierung sollen den Schulstandort weiter modernisieren und dauerhaft sichern.

Trotz finanzieller Herausforderungen bekennt sich der Landkreis klar zum Berufsschulstandort in Sulzbach-Rosenberg. Das Schulzentrum soll nicht nur sicher weiterbetrieben werden, sondern sich auch langfristig als moderne Ausbildungsstätte behaupten können.

Der nun eingeschlagene Weg der Sanierung ist ein Kraftakt – ein notwendiger Kraftakt. Denn mit der Mängelbeseitigung allein ist es nicht getan. Der Landkreis Amberg-Regen setzt deshalb auf einen langfristigen Masterplan zur Weiterentwicklung des Beruflichen Schulzentrums Sulzbach-Rosenberg, der mit dem Neubau für den Fachbereich Kfz-Technik beginnt.

Neubau statt Flickwerk

Mit diesem Neubau wird nicht nur auf die wachsenden Anforderungen moderner Ausbildung reagiert, der Landkreis stellt auch die Weichen für eine zukunftsfähige Gesamtentwicklung der Berufsschule. Die bisherigen Werkstätten für Kfz-Technik stammen aus dem Jahr 1978 und sind baulich

wie technisch überholt. Für eine zukunftsfähige Ausbildung, insbesondere im Bereich Elektromobilität, fehlt es an Raum, Ausstattung und funktionaler Struktur. Auch sicherheitsrelevante Mängel zwingen zum Handeln.

Rotation im Bestand

Auf rund 1.135 Quadratmetern soll ein moderner Anbau entstehen, inklusive Werkstätten, Fachräumen und Unterrichtsräumen. Der laufende Schulbetrieb kann währenddessen ungestört weitergehen.

Kosten: rund 12 Millionen Euro
Förderung durch den Freistaat: circa 7,15 Millionen Euro
Baubeginn: 2028
Fertigstellung: 2030

Foto: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm

Parallel dazu soll der Masterplan weitere Schritte für andere Fachbereiche am BSZ definieren, ebenfalls nach dem Prinzip: erst Neubau, dann Umzug, dann Sanierung im Bestand, eine Rotation im laufenden Betrieb.

Sanierung statt Stillstand: weitere Investitionen in die Berufsfachschule

Ebenfalls mit einem millionenschweren Investitionspaket begegnet der Landkreis Amberg-Regen den baulichen und sicherheitstechnischen Mängeln an der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung, Kinderpflege und Sozialpflege in Sulzbach-Rosenberg und modernisiert die Berufsfachschule in der Dieselstraße umfassend. Für rund 3,9 Millionen Euro werden Brandschutz, Heizungsanlage und Barrierefreiheit auf den neuesten Stand gebracht. Der Landkreis Amberg-Regen saniert auch die marode Lehrküche komplett und tauscht den Bodenbelag, die veralteten Küchenzeilen und die Lüftungsanlage aus, auch neue Umkleideräume entstehen. Der Baubeginn ist für Sommer 2026, die Fertigstellung bis Ende 2027 geplant. Ein starkes Zeichen für sichere und zukunftsfähige Bildung im Landkreis Amberg-Regen. Der Landkreis investiert in Bildung und damit in die Zukunft junger Menschen im Amberg-Regener Land.

Diese Schulen wurden bereits generalsaniert: 48 Millionen Euro für Realschule und Sonderpädagogisches Förderzentrum

Nach fünf Jahren Bauzeit war 2019 die umfassende Generalsanierung des Sonderpädagogischen Förderzentrums (SFZ) in Sulzbach-Rosenberg abgeschlossen. Rund 15 Millionen Euro investierte der Landkreis in den Umbau, der im laufenden Schulbetrieb durchgeführt wurde. Mehr als 180 Förder-

Fotos: Christine Hölledecker



Moderne Architektur für zeitgemäßen Schulalltag: Die sanierte Turnhalle und das lichtdurchflutete Atrium der Walter-Höllner-Realschule mit innovativem Folienkissendach.

schüler werden hier bis zur 10. Klasse unterrichtet und individuell gefördert. Die Sanierung umfasste drei Bauabschnitte: Neubauten, energetische Sanierungen, den Abriss des Altbaus sowie den Bau eines Verbindungsgebäudes mit Mensa und Pausenhalle. Auch die Turnhalle wurde modernisiert. Auf 5.000 Quadratmetern bietet das SFZ Platz für 14 Klassen mit moderner Medientechnik, verbesserter Raumakustik und nachhaltiger Energieversorgung durch Fernwärme und Photovoltaik.

Walter-Höllner-Realschule – ein weiterer Meilenstein

Im April 2023 konnte schließlich die Generalsanierung der Walter-Höllner-Realschule in Sulzbach-Rosenberg abgeschlossen werden – inklusive Neubau einer modernen, barrierefreien Dreifachsporthalle. Der Landkreis Amberg-Regen investierte rund 33 Millionen Euro in das Projekt, davon kamen etwa 12,8 Millionen Euro vom Freistaat Bayern. Neben modern

Fachbereiche am Beruflichen Schulzentrum Sulzbach-Rosenberg:

Kraftfahrzeugmechatroniker,
Fachangestellte für Arbeitsmarktdienstleistungen,
Kaufleute für Büromanagement,
Kaufmann/Kauffrau im E-Commerce,
Elektroniker für Energie- und Gebäudetechnik,
Elektroniker für Automatisierungs- und Systemtechnik,
Schreiner,
Industriekaufmann/-kauffrau,
Fachkräfte für Lagerlogistik,
Fachlageristen,
Metzger,
Fleischereifachverkäufer.
Berufsvorbereitung.

Infos unter: www.bszsuro.de

ausgestatteten Klassenzimmern mit Lernlandschaften und Medientechnik bietet das neue Atrium mit Folienkissendach ein architektonisches Highlight.

Nächste Baustelle:

Herzog-Christian-August-Gymnasium
Aktuell befasst sich der Landkreis Amberg-Regen auch mit der Sporthalle des HCA-Gymnasiums in Sulzbach-Rosenberg, die je nach Finanzlage angegangen wird. Ob Neubau oder Sanierung im Bestand ist zum jetzigen Zeitpunkt noch ungewiss.

1.183
Schüler wurden im Schuljahr 2024/25 am Beruflichen Schulzentrum unterrichtet.

Einkochen & Fermentieren

Selbstgemacht statt fertig gekauft: Immer mehr Menschen entdecken das Haltbarmachen von Obst und Gemüse neu. Ursula Eckl erklärt, warum Einkochen und Fermentieren wieder so beliebt sind – und gibt praktische Tipps für Einsteiger.



ALTE METHODEN
NEUER TREND

Rotkohl lässt sich ganz einfach fermentieren – und wird so zur köstlichen Beilage voller Vitamine. Probieren Sie doch auch andere Gemüsearten aus und entdecken Sie die Vielfalt der traditionellen Haltbarmachung.



URSULA ECKL
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Amberg-Neumarkt i.d.OPf.

Fotos: Stefanie Pölzl-Huemer/ieblingsglas.de, Christine Holleder (Porträt)

Sie möchten das
Landkreis-Magazin
künftig als digitale Post?

SCHICKEN SIE UNS EINE
E-MAIL AN MAGAZIN@AMBERG-SULZBACH.DE

*„Wer Lebensmittel selbst
verarbeitet, entwickelt ein ganz neues
Bewusstsein für deren Wert.“*

Warum erleben traditionelle Methoden wie Einkochen oder Fermentieren aktuell ein Comeback?

Ursula Eckl: Viele Menschen legen bei ihrer Ernährung Wert auf gesundheitsförderliche Aspekte und Nachhaltigkeit. Der Blick fällt dabei auf saisonale, gering verarbeitete Lebensmittel aus der Region. Einkochen oder Fermentieren passen hervorragend dazu. Was früher selbstverständlich war, wird heute wieder neu als wertvoll und achtsam entdeckt.

Welche Bedeutung hat die private Weiterverarbeitung von Lebensmitteln aus dem eigenen Garten oder vom Wochenmarkt für die Wertschätzung regionaler Produkte?

In den Sommermonaten reifen Gemüse, Kräuter und Obst in Hülle und Fülle. Was nicht frisch verzehrt wird, lässt sich mit traditionellen Rezepturen für die kalten Wintertage bevorraten. Die Zubereitung braucht Aufmerksamkeit und Zeit, darin zeigt sich die Wertschätzung für die geernteten Lebensmittel aus dem eigenen Garten, vom Feld oder vom Bauern- und Wochenmarkt. Die nahezu ganzjährige Versorgung mit eigenen Produkten ist durch die Bevorratung möglich. Die Schätze des Sommers liefern Genussmomente auch in der kalten Jahreszeit.

Was sind aus Ihrer Sicht die Vorteile des Haltbarmachens zu Hause – auch im Vergleich zu industriell hergestellten Produkten?

Wer eigenes bzw. regionales Gemüse und Obst verarbeitet, kommt ohne lange Transportwege oder Zwischenlagerung aus. Somit kommen die Früchte erntefrisch und in bester Qualität in die Gläser und Vorratstöpfe. Natürliche Aromen und Geschmacksstoffe, Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe sind optimal enthalten. Die Entscheidung, sparsam mit Zucker und Salz umzugehen oder Zusatzstoffe wegzulassen, fällt individuell. Nicht zuletzt lassen sich regelmäßig Kosten sparen.

Welche Gemüse- oder Obstsorten eignen sich besonders gut für Anfänger beim Einkochen oder Fermentieren?

Meist liefern Zucchini, Gurken und Kürbisse ergiebige Ernten, Tomaten, Paprika und Kohlgemüse ebenfalls. Beim Obst greift man zu Kirschen, Pflaumen und Zwetschgen, Äpfeln, Birnen und Beeren. Klassisch oder mit Gewürzen und Kräutern zubereitet findet jeder seine geschmacklichen Vorlieben.

Wie vermitteln Sie in der hauswirtschaftlichen Bildung heute das Thema Lebensmittelverarbeitung – auch im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Ressourcenbewusstsein?

Lebensmittelverarbeitung ist ein Hauptschwerpunkt im Bildungsangebot der Staatlichen Landwirtschaftsschule Amberg, Abt. Hauswirtschaft. Wir legen großen Wert auf regionale und saisonale Herkunft und qualitativ hochwertige, fachgerechte Zubereitung. Die Inhalte finden sich in den Unterrichtsfächern Küchenpraxis sowie Ernährung und Lebensmittel wieder. Unsere Schule kann 2025 auf 110 Jahre ihres Bestehens blicken. Um Nachhaltigkeit und Ressourcenbewusstsein ging es dabei übrigens schon immer.

Was raten Sie Familien oder jungen Menschen, die sich intensiver mit regionalem Kochen und Haltbarmachen beschäftigen möchten?

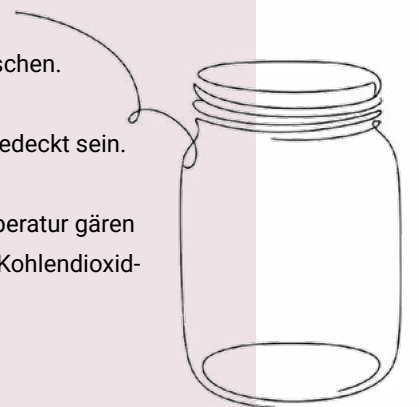
Fangen Sie mit einfachen Rezepten an. Verwenden Sie regionale Produkte. Erweitern Sie Ihr Wissen und Können. Besuchen Sie die Landwirtschaftsschule Amberg, Abteilung Hauswirtschaft. Freuen Sie sich beim Blick auf Ihren persönlichen Vorrat!

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Amberg-Neumarkt i.d.OPf. begleitet Menschen in allen Lebensphasen mit praxisnahen Bildungs- und Beratungsangeboten rund um Hauswirtschaft, Ernährung, Bewegung und nachhaltigen Lebensstil. → www.aelf-na.bayern.de

Einfach starten – Rezept für Sauerkraut

- 1 Weißkraut fein hobeln. Mit Salz (2 bis 5 Prozent der Gesamtmenge) vermischen.
- 2 Stampfen, bis Saft austritt. Mit Kümmel oder Wacholder würzen.
- 3 In ausgekochte Gläser/Steintöpfe füllen, Kraut muss vollständig mit Saft bedeckt sein. Falls nötig: Mit aufgekochter Salzlösung auffüllen.
- 4 Das Gemüse einige Tage bis Wochen bei circa 15 Grad oder bei Raumtemperatur gären lassen – im offenen Glas abgedeckt mit ausgekochtem Tuch, so dass die Kohlendioxid-Bläschen entweichen können.
- 5 Die Gärung ist abgeschlossen, wenn keine Bläschen mehr entstehen.
- 6 Gläser verschließen, kühl lagern, innerhalb weniger Wochen verbrauchen.

TIPP: Immer sauber und hygienisch arbeiten, Vorratsgefäße und Arbeits-/Hilfsmittel einwandfrei halten.



REZEPT

VON RUTH HERBST
Bäckerei Wenkmann, Hohenkernnath

Das Allerheiligenspitzel ist ein traditionelles süßes Hefengebäck, das früher vor allem zu Allerheiligen gebacken und an Patenkinder oder ärmere Kinder verschenkt wurde. Es ist meist geformt wie ein geflochtener Zopf.

ZUTATEN

Für den Teig:

500 g Weizenmehl (Type 405)
25 g Hefe
40 g Zucker
300 ml Milch
2 Eier
1 Prise Salz
60 g weiche Butter
Aromen nach Wunsch (Vanille, Zitrone, Rum)
Rosinen (nach Belieben)

Zum Bestreichen (optional):
Aprikosenmarmelade



Für das **Allerheiligenspitzel** werden Mehl, Hefe, Zucker, Milch, Eier, Salz, Butter und nach Wunsch Aromen wie Vanille, Zitrone oder Rum verwendet. Wichtig ist das sogenannte „Dampferl“: Dazu zerbröckelte Hefe mit lauwarmen Milch und etwas Zucker verrühren und an einem warmen Ort rund 10 Minuten gehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Erst dann kommen Mehl, Zucker, Eier, Salz, Butter und Aromen in eine Schüssel, dazu das Dampferl, und alles wird kräftig verknetet. Der Teig soll glatt sein und sich leicht von der Schüssel lösen. Wer möchte, kann noch Rosinen in den Teig einarbeiten.

Traditionell werden Sultaninen verarbeitet, die man vorher wäscht oder in Rum einlegt. Nun darf er abgedeckt 20 bis 30 Minuten ruhen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend den Teig in drei gleiche Teile schneiden, Stränge rollen und zu einem Zopf flechten. Auf ein Backblech legen, nochmals gehen lassen und dann bei 190 Grad Ober-/Unterhitze etwa 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Wer mag, bestreicht das Spitzel nach dem Abkühlen mit Aprikosenmarmelade oder bestäubt es mit Puderzucker.

Fotos: Familie Herbst

Kennst di AS?

Welchen Ort suchen wir?



AUFLÖSUNG

Direkt an der Vils gelegen, zählt Hahnbach zu den größten Märkten im Landkreis. Rund 5.000 Einwohner nennen den traditionsreichen Ort ihr Zuhause, dessen Wurzeln bis ins Mittelalter reichen.

(1) **Mit der Zille auf der Vils:** Von Mai bis Oktober lädt der Markt Hahnbach zu idyllischen Fahrten auf dem traditionellen Holzboot ein.

Bis zu 10 Personen haben Platz und erleben die Flusssauen aus ungewöhnlicher Perspektive. Buchung online, Schlüsselausgabe ein paar Tage vor der Fahrt im Rathaus. In Altmannshof kann man im Gasthaus Kopf einkehren – mit Biergarten & großem Kinderspielplatz.

(2) **Das Obere Tor:** Der obere Marktkamerturm gehörte der Marktgemeinde. Dort hatte der Türmer seine Dienstwohnung. Er war hauptsächlich dafür zuständig, in Hahnbach die Feuerwache zu halten. Dazu musste er zur Alarmierung auch ein Instrument spielen. Daneben befindet sich das BuchHaus, das die Hahnbacher Bücherei beheimatet, in der auch wechselnde Veranstaltungen stattfinden.

(3) **Naturerlebnisweg:** Seit 2008 führt der rund 6 Kilometer lange abwechslungsreiche Rundweg durch die idyllischen Vilsauen zwischen Hahnbach und Süß. Auf zehn Stationen erfährt man Spannendes über Tiere, Pflanzen und die Besonderheiten dieses wertvollen Lebensraums. Mit etwas Glück begegnet man sogar Biber und Storch oder bekommt einen Blick auf die weiblichen schwarzen Wasserbüffel, die seit letztem Jahr hier beheimatet sind.

(4) **Das Radträger-Denkmal:** Es wurde 1994 von Peter Kuschel geschaffen und verweist mit einem Augenzwinkern auf die historische Pflasterung der Hauptstraße, die bis in die 1960er Jahre holprig mit Feldsteinen ausgelegt war. Auswärtige Radfahrer trugen deshalb ihr Fahrrad demonstrativ durch den Ort.

Fotos: Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm

Herzlich willkommen

im Amberg-Sulzbacher Land.

Kostenloses Infomaterial mit Wandertipps,
Radtouren und Ausflugsmöglichkeiten
erhalten Sie bei:

Tourist-Info Amberg-Sulzbacher Land

Hallplatz 2 · 92224 Amberg

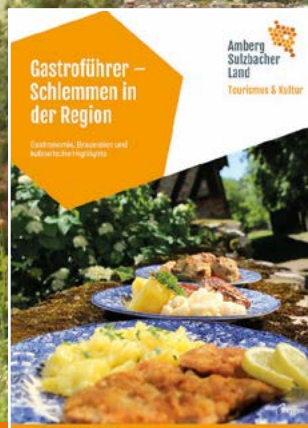
Telefon: 09621 / 10-1239

tourist@amberg-sulzbach.de

www.amberg-sulzbacher-land.de


**Amberg
Sulzbacher
Land**
Tourismus & Kultur

Gestaltung: www.buero-wilhelm.de • Foto: Stefan Gruber



 **Bayern**

www.amberg-sulzbacher-land.de