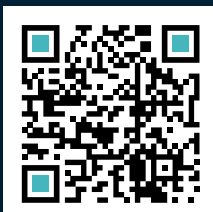




willkommen@tirschenreuth.de | www.tirschenreuth.de



www.wirtschaftsregion-tirschenreuth.de



www.facebook.com/wirtschaftsregion.tirschenreuth/



www.instagram.com/wirtschaftsregiontirschenreuth/



www.dasausbildungsportal.de



ANGEKOMMEN

LANDKREIS TIRSCHENREUTH: HEIMAT. LEBEN. KARRIERE.



ANGEKOMMEN

LANDKREIS TIRSCHENREUTH: HEIMAT. LEBEN. KARRIERE.

GEFÖRDERT DURCH:

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Regionalmanagement
Bayern

zum
Inhalt



LANDKREIS TIRSCHENREUTH: HEIMAT. LEBEN. KARRIERE.

Viele Informationen rund um
unseren Landkreis finden Sie unter:
www.kreis-tir.de



Liebe Leserin, lieber Leser,

gut leben – das bedeutet für uns im Landkreis Tirschenreuth vor allem Natur, Kultur, Genuss und ein herzliches Miteinander. Mit Natur sind wir reich beschenkt: Es gibt atemberaubende Landschaften mit markanten Granitmassiven und traumhaft schönen Wald- und Wasserlandschaften. Da kann man nach Herzenslust Wandern, Radfahren oder einfach Waldbaden. Zudem trifft man im Landkreis Tirschenreuth an allen Ecken und Enden auf ein reges Kulturleben und auch kulinarisch kommt man voll auf seine Kosten.

Bei uns lässt es sich aber nicht nur richtig gut leben, sondern auch bestens arbeiten: Im Landkreis Tirschenreuth ist eine ganze Reihe namhafter Unternehmen beheimatet. Sie entwickeln innovative Produkte und wegweisende Verfahren. Und sie schaffen und sichern Arbeitsplätze. Das ist die Grundlage unseres Erfolgs. Die aktuellen Daten sprechen für sich:



Die Kreisstadt Tirschenreuth mit dem Fischhofgelände im Vordergrund (Foto: P. Schön)

Mit mehr als 27.077 Beschäftigungsverhältnissen haben wir den höchsten Stand seit 2010 erreicht. Die Arbeitslosenquote im Landkreis Tirschenreuth lag im Juli 2021 bei nur 2,8% und ist damit eine der niedrigsten in ganz Bayern. Arbeitslosigkeit wird bei uns auf absehbare Zeit kein Thema mehr sein. Unser Arbeitsmarkt ist robust, der Bedarf an gut qualifizierten Fachkräften ist groß. Wir können allen Menschen, die im Landkreis Tirschenreuth arbeiten möchten, ausgezeichnete Perspektiven bieten. Sie können sich hier beruflich erfolgreich entfalten und auch privat ihre individuellen Vorstellungen von einem angenehmen Leben verwirklichen.

Bei uns lässt es sich also wirklich wunderbar leben und arbeiten. Da sind wir selbstbewusst und stolz auf unsere Heimat – den Landkreis Tirschenreuth. Wir freuen uns auf all jene Menschen, die sich hier bei uns niederlassen möchten. Wir begrüßen Sie mit offenen Armen und oberpfälzischer Herzlichkeit!

Mit herzlichem Gruß

Ihr Roland Grillmeier

Landrat des
Landkreises Tirschenreuth



INHALT

| | |
|------------------|-----|
| Vorwort | S.4 |
| Editorial | S.8 |



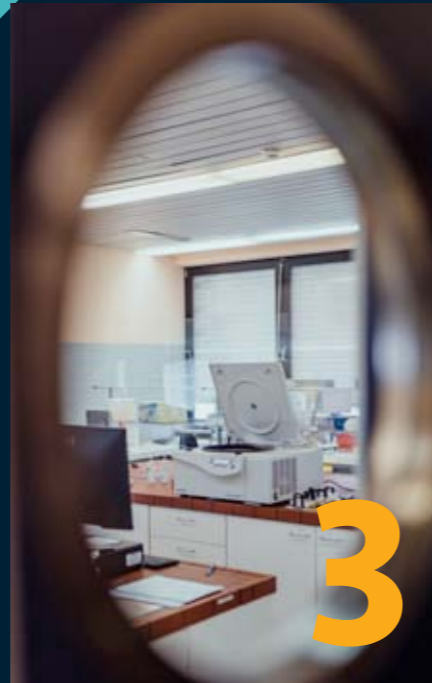
Global Player – in der Region verwurzelt

| | |
|--|------|
| 1.1 SCHOTT, Mitterteich: Alles in Glas. Sogar auf dem Mars | S.10 |
| 1.2 Siemens Healthineers, Kemnath: Pioniere der Medizintechnik | S.16 |
| 1.3 IGZ, Falkenberg: Die SAP Ingenieure aus der „Softwarescheune“ | S.22 |



Ein Stück Heimat

| | |
|---|------|
| 2.1 Zoigl ist Kult | S.30 |
| 2.2 Leben & Wohnen: Ein neues Zuhause | S.32 |
| 2.3 Bildung & Betreuung: Ein guter Ort für die ganze Familie | S.34 |
| 2.4 Arbeitsmarkt: Wir finden für jeden das Passende! | S.38 |



Es tut sich was – die Gründerszene

| | |
|--|------|
| 3.1 BioVariance, Waldsassen: Bajuwaren mit Visionen | S.42 |
| 3.2 Matthias Kastner, Waldershof: Genuss mit Liebe und Leidenschaft | S.46 |
| 3.3 Verdreht&Zugenaecht, Tirschenreuth: Jeder Mensch ein Unikat | S.50 |
| 3.4 Coworkkem, Kemnath: Mein Arbeitsplatz macht alles mit | S.54 |



Wurzeln & Flügel

| | |
|---|------|
| 4.1 Badehaus Maiersreuth, Bad Neualbenreuth: Von der Muse wach geküsst | S.58 |
| 4.2 Was ist ein HeimatUnternehmen? | S.62 |
| 4.3 Zauberer Marco Knott: Rückkehr nach Bärnau – die beste Entscheidung! | S.64 |
| 4.4 Michael Köllner: „Im Herzen immer ein Fuchsmühler“ | S.68 |



Leben in und mit der Natur

| | |
|--|------|
| 5.1 Senkendorfer Mühlenladen, Kastl: Naturkost mit Tradition | S.72 |
| 5.2 Straußenfarm Mitterhof, Waldsassen: Artgerecht bis auf den Teller | S.74 |
| 5.3 Waldbaden fördert die Gesundheit / Oberpfälzer Natur-Navi | S.78 |



Service & Information

| | |
|-------------------------------------|------|
| 6.1 Impressum | S.82 |
| 6.2 Ihre Meinung ist gefragt | S.82 |
| 6.3 Bildnachweise | S.83 |
| 6.4 Quellenangaben | S.83 |
| 6.5 Förderhinweis | S.83 |

EDITORIAL

**Liebe Leserin, lieber Leser,**

mit diesem Magazin wollen wir Ihnen einige lebhaftere Eindrücke davon vermitteln, was gut leben und arbeiten bei uns bedeutet. Wir laden Sie herzlich ein auf eine kleine Rundreise durch den Landkreis Tirschenreuth.

Wir machen Station im Badehaus Maierreuth in Bad Neualbenreuth, das heute als originelle Kunst- und Begegnungsstätte dient, und besuchen Zauberer Marco Knott in Bärnau. Er ist zu seinen Wurzeln zurück gekehrt und verwirklicht mit dem Magischen Schlosstheater seinen Lebenstraum. Wir schauen auf der Straußenfarm Mitterhof vorbei – das Dinner von Matthias Frank verspricht echten Urgenuss. Die Leidenschaft für Gaumenfreuden teilt er mit Matthias Kastner, der einen erfolgreichen Catering-Betrieb in Waldershof betreibt. Und wir kehren beim Zoigl ein, denn zum guten Leben im Landkreis Tirschenreuth gehört immer auch die gute alte Tradition. Hier sitzen alle gemeinsam am Tisch, egal ob einfache Angestellte oder Führungskräfte.

Familiär ist die Atmosphäre auch in den meisten Firmen im Landkreis Tirschenreuth. Man vertraut sich und schätzt einander. Die Unternehmenslandschaft ist vielfältig und gesund. Zum Beispiel Siemens Healthineers Kemnath – ein

Weltmarktführer in Sachen Medizintechnik. Die IGZ in Falkenberg und Erbendorf – IT-Schmieden von Weltruf. Und – jede zweite Impfdosis weltweit steckt in einem Glas der SCHOTT AG Mitterteich. Auch unsere Startups entwickeln sich gut. Dank mutiger Gründerinnen wie Nadine und Marina Schrems. Die Mode-Designerinnen produzieren in Tirschenreuth nachhaltige Kleidung aus recycelten Stoffen. Dieser Unternehmergeist macht unseren Landkreis wirtschaftlich so erfolgreich.

Wir wünschen Ihnen viel Freude auf dieser kleinen Entdeckungsreise durch den lebenswerten Landkreis Tirschenreuth!

Mit herzlichem Gruß

Ihr Hilmar Fütterer

Leitung Bildungsmanagement



GLOBAL PLAYER

1



1.2

Kemnath

1.3

Falkenberg

1.1

Mitterteich

SCHOTT

MITTERTEICH



Im Bereich Glas fertigt SCHOTT so ziemlich alles. Zum Beispiel das CERAN®-Kochfeld – eine Erfindung von SCHOTT. Der Weltraumrover auf dem Mars. Auch da fährt gerade SCHOTT-Glas herum. SCHOTT ist führend bei Verpackungen in der Pharma-Branche: Jede zweite Impfdosis weltweit steckt in einem Glas von SCHOTT.

SCHOTT hat das dünnste Glas der Welt erfunden. Es ist so dünn, dass man es sogar biegen kann und wird zum Beispiel in Klapphandys mit Glasdisplay verwendet. Im Supermarkt,

vor dem Kühlregal – eine Scheibe von SCHOTT. Zu Hause, der Kamin. Auch dieses Glas stammt ziemlich sicher von SCHOTT. In Mitterteich produziert das Unternehmen ausschließlich Glasrohr.

DAS GRUNDREZPT FÜR GLAS

Im September 1882 reisten zwei Spiegel-Fabrikanten aus dem Raum Nürnberg nach Mitterteich. Für die Kleinstadt selbst interessierten sie sich im Grunde nicht. Nur für deren Lage, genau zwischen den Sandvorkommen im Südwesten und der Kohle im Nordosten. Die Besucher hatten nämlich nur eines im Hinterkopf: Das Grundrezept für Glas. Und das besteht aus Sand, der bei enormer Hitze geschmolzen wird. So kam es, dass sie den Grundstein für die Glasindustrie in Mitterteich legten. ►

SCHOTT AG Mitterteich – Zahlen, Daten, Fakten

Gründung: 1882

Fläche: 200.000 m²

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

ca. 1350 in Mitterteich,

insgesamt rund 16.500 in 34 Ländern weltweit

Auszubildende am Standort: **ca. 50**

Ausbildungsgänge: **14 Lehrberufe sowie duale Studiengänge**

Spezialgebiet: **Spezialglas**

Umsatz im Geschäftsjahr 2020 :

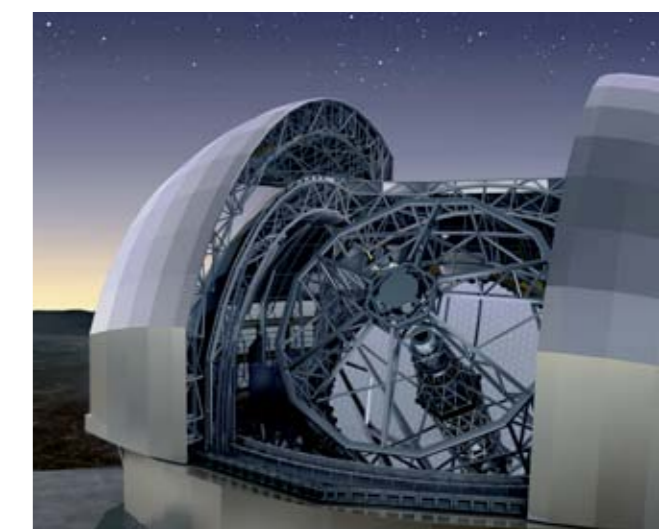
weltweit 2,24 Milliarden Euro

Standortleiter: **Stefan Rosner**

www.schott.com/german/jobs/locations/germany/mitterteich.html



Glasproduktion am laufenden Band



Glaskeramik ZERODUR® von SCHOTT ermöglicht höchste Präzision für Teleskope

**ALLES IN GLAS.
SOGAR AUF DEM MARS.**

EIN GANZ BESONDERER WERKSTOFF

Zusammen verantwortungsvoll Pionierarbeit leisten: Pioneering – responsibly – together. Das hat sich die SCHOTT AG von Anfang an auf die Fahnen geschrieben. Das Unternehmen ist Hersteller von High-Tech-Werkstoffen rund um Spezialglas. Gegründet von Otto Schott, vor über 130 Jahren. Er war damit gleichzeitig der Wegbereiter eines ganzen Industriezweigs. Dieser Pioniergeist treibt die #glasslovers von SCHOTT auch heute noch an. Und die Leidenschaft für den Werkstoff Glas.



Das dünnste Glas der Welt und das CERAN®-Kochfeld – Erfindungen von SCHOTT

Das Unternehmen entwickelt laufend neue Anwendungen und erschließt sich so immer neue Märkte. SCHOTT ist Partner zahlreicher Hightech-Branchen: Für das Gesundheitswesen beispielsweise, für Hausgeräte und Unterhaltungselektronik, für Halbleiter- und Datenbank-Technik und sogar für die Bereiche Astronomie, Luft- und Raumfahrt.



Die SCHOTT AG gehört seit Gründertagen zu 100 Prozent der Carl-Zeiss-Stiftung, einer der ältesten Stiftungen in Deutschland. Ihr Auftrag: Die Förderung der Wissenschaft. Mit der Dividende des Konzerns. Als Stiftungs-Unternehmen trägt SCHOTT eine besondere Verantwortung. Für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, für die Gesellschaft und die Umwelt.

INTERNATIONALES FLAIR IM NATURPARADIES

Abgesehen von Kriegszeiten lief das Geschäft seit 1930 immer gut. Wer bei SCHOTT arbeitet hat also so ziemlich den krisensichersten Arbeitsplatz weit und breit. Dazu bieten sich in einem internationalen Arbeitsumfeld auch weltweit vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten an. Auslandsreisen sind beispielsweise schon ab der Ausbildung möglich. Und vor Ort kann man die hohe Lebensqualität im Naturparadies Oberpfalz genießen. Eine ziemlich einmalige Mischung. ►

Glasrohr – was hat das mit dem wirklichen Leben zu tun?

Ziemlich viel sogar. Jeder Mensch hat praktisch täglich mit SCHOTT-Glas aus Mitterteich Kontakt. Es steckt in vielen Zahncremes, die Zähne weißer machen. Im Airbag-Zünder rettet es Leben. Dann gibt es da noch die kleinen roten Röhrchen in der Sprinkler-Löschanlage – SCHOTT-Glas. U-Bootfenster, Designerlampen, Beatmungsgeräte. Die Anwendungsmöglichkeiten für Rohrglas sind unendlich vielfältig.

In Mitterteich liegt der Produktionsschwerpunkt auf pharmazeutischen Gläsern: Das Betäubungsmittel beim Zahnarzt, die Insulin-Dosis oder der Impfstoff gegen COVID-19 – alles in SCHOTT-Glas verpackt. Warum eigentlich Glas und nicht zum Beispiel Plastik? Nun, bei Medizin ist vor allem eines wichtig: Die Verpackung darf keinesfalls mit dem Inhalt reagieren. Und SCHOTT-Glas ist „superresistent“, also absolut unempfindlich gegenüber chemischen Einwirkungen.

Branchen-Primus in Sachen Umweltschutz



SCHOTT wird als erster Glaskonzern weltweit bis 2030 klimaneutral produzieren. Das ist für ein Unternehmen mit einem Energiebedarf vergleichbar der Stahlbranche eine enorme Leistung. Ein umsichtiger Blick auf die Umwelt und die Erde ist im Stiftungs-Statut verankert. Mit sehr konkreten Folgen für die Produktion: Schon 1979 hat die SCHOTT AG das Thema „Feinstaub“ in der Abluft eines Schmelzofens erforscht und daraufhin das Problem in allen Produktionsanlagen nahezu vollständig behoben.



Qualitätsmanagement und Kontrolle

CARINA WERNER PROZESSINGENIEURIN BEI DER SCHOTT AG



Carina Werner
in einer der
Produktionsstraßen

**Ausgelernt
hat man hier nie!**

Wie sind Sie ausgerechnet auf Medizintechnik gekommen?

Für mich war klar: Ich will eine technische Berufsausrichtung. Medizin war ein Thema, das ich aus meinem Umfeld kenne. Und natürlich ist die Medizinbranche relativ krisensicher – deshalb die Entscheidung. Bei SCHOTT arbeite ich heute ja auch an pharmazeutischem Glas. Ich bin also ziemlich dicht an meinem Berufswunsch geblieben.

Wie ging es nach dem Master weiter?

So gegen Ende des Studiums sucht man natürlich nach einem Arbeitsplatz. Ich wollte in den Bereich Qualitäts-, Prozess- und Projektmanagement. Und ich wollte in meiner Heimat arbeiten. Also habe ich mich bei der SCHOTT AG beworben.

Die ist natürlich in der Region als großer Arbeitgeber ein Begriff. Ich bekam eine unbefristete Anstellung als Prozessingenieurin angeboten. Das hat für mich den Ausschlag gegeben. Neben der Aussage, dass SCHOTT gerne eine Oberpfälzerin einstellen würde...

Was genau machen Sie bei der SCHOTT AG?

Als Prozessingenieurin bin ich verantwortlich für die Optimierung einzelner Arbeitsschritte in der Produktion. Ich überwache den gesamten Prozess der Produktion. Wir wollen ja die gute Qualität unserer Produkte nicht nur sichern, sondern auch ständig verbessern. Meine Aufgabe ist es, Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung zu entwickeln. Nach den branchenüblichen Standards.

Was bedeutet das konkret?

Konkret heißt das, dass wir zum Beispiel Reparaturen an bestimmten Anlagen in der Produktion durchführen lassen. Oder wir planen Projekte zur Verbesserung der Arbeitsabläufe und setzen die dann um. Das alles muss natürlich auch dokumentiert werden.

Was gefällt Ihnen besonders an Ihrer Arbeit?

Mein Aufgabenbereich ist sehr abwechslungsreich. Ausgelernt hat man hier nie! Das sagen auch die Kolleginnen und Kollegen, die schon lange dabei sind. Mir gefällt auch, dass ich mit so vielen verschiedenen Bereichen und Menschen zusammenarbeite. So bleibt es immer spannend. Im Tagesgeschäft genauso wie bei den Projekten. Und der Umgang zwischen den Abteilungen ist sehr kollegial, egal ob in der Produktion, den Handwerksabteilungen, der IT oder der Verwaltung.

Sie leben in Tirschenreuth – was macht die Region für Sie ganz besonders lebenswert?

Tirschenreuth ist meine Heimat. Dort leben meine Freunde, meine Familie. Für viele mag es nur eine Kleinstadt an der tschechischen Grenze sein, aber für mich gibt es hier so viele Möglichkeiten, die Freizeit in der Natur zu verbringen: Im Frühling ist man schnell auf dem nächsten Fahrradweg und im Sommer haben wir die Wahl zwischen verschiedenen, schönen Badeseen. Im Herbst gehen wir in den nahegelegenen Wäldern in die Schwammer [Anm. der Red.: mundartliche Bezeichnung für „Pilze suchen“]

und im Winter zum Wandern. Und wenn man sich am Abend mit Freunden treffen möchte, hat meistens ein Zoigl in der Nähe geöffnet. Dort lassen wir dann bei einer Brotzeit den Tag ausklingen.

Carina Werner (32) ist in Tirschenreuth aufgewachsen. Sie absolvierte ihr Abitur am Stiftland-Gymnasium und studierte dann Medizintechnik an der FAU (Friedrich-Alexander-Universität) Erlangen und der OTH (Ostbayerische Technische Hochschule) Weiden. Neben dem Studium war sie an der OTH als wissenschaftliche Hilfskraft tätig. Carina schloss mit dem Master of Science in Medizintechnik ab und arbeitet heute als Prozessingenieurin bei der SCHOTT AG in Mitterteich.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Ich suche gerade nach einem Baugrundstück in oder um Tirschenreuth. Beruflich hoffe ich, dass ich möglichst lange bei der SCHOTT AG arbeiten kann und dass sich im Lauf der Zeit vielleicht noch weitere Aufstiegschancen ergeben. Ich wünsche mir auch, dass ich Familie und Beruf weiterhin gut miteinander vereinbaren kann. Und als kleines Add-On hätte ich gerne noch mehr Kolleginnen!

Was würden Sie Frauen, die sich für einen ähnlichen Berufsweg interessieren, mit auf den Weg geben?

Als Frau in einem Berufszweig bzw. einer Firma zu arbeiten, in der zum überwiegenden Teil Männer beschäftigt sind, kann durchaus viel Spaß machen. Davor sollte man nicht zurückschrecken! ■

SIEMENS HEALTHINEERS

KEMNATH



Wenn man zur Röntgenuntersuchung oder zur Computertomografie geht, ist die Wahrscheinlichkeit ziemlich hoch, dass die Technik dahinter aus Kemnath stammt. Dort befindet sich eine der modernsten Fertigungsstätten für medizintechnische Komponenten und Produkte. In den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts war Siemens in Kemnath ein reiner Auftragsfertiger. Erst mit der Zeit entwickelte sich die Niederlassung zu einem Kompetenzzentrum für Mechatronik im Bereich der Medizintechnik. Genau diese Entwicklung erweist sich jetzt als großer Vorteil für den Standort.

VON DER IDEE ZUM PRODUKT

In Kemnath ist heute das Know-how der gesamten Produktionskette vorhanden – von der Innovation über die Entwicklung und Fertigung einer Technologie, die Montage und Systemprüfung bis hin zur Inbetriebnahme im Krankenhaus. Das macht die Arbeit bei Siemens Healthineers in Kemnath so spannend: Man kann die Entwicklung eines Produkts von der Idee bis zum praktischen Einsatz verfolgen.

Siemens Healthineers ist eines der weltweit führenden Medizintechnikunternehmen, für das insgesamt über 66.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weltweit tätig sind. Ihre Aufgabe ist die Verbesserung der Gesundheitsversorgung. Bei der bildgestützten Therapie, bei der Labordiagnostik, bei der Digitalisierung des Gesundheitswesens oder beim Krankenhausmanagement. Sie entwickeln Produkte, von denen täglich Millionen von Patientinnen und Patienten weltweit profitieren. ►

Siemens Healthineers Kemnath – Zahlen, Daten, Fakten

Gründung Standort Kemnath: 1962

Fläche: 40.000 m²

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: rund 1.300

Auszubildende am Standort: ca. 50

Ausbildungsgänge: **Mechatronik, Siemens Healthineers in Kemnath kooperiert bei dualen Studiengängen mit verschiedenen Hochschulen.**

Spezialgebiet: **Fertigung von ca. 1.000 unterschiedlichen Komponenten für die Medizintechnik**

Standortleiter: **Michael Braunreuther**

www.siemens-healthineers.com



*Eingang zum
Siemens Healthineers
Gelände in Kemnath*

PIONIERE DER MEDIZINTECHNIK

WAS BRINGT DIE ZUKUNFT?

In der Medizintechnik-Branche geht man davon aus, dass die Patientinnen und Patienten in Zukunft noch selbstbewusster und kompetenter auftreten, die Medizin noch präziser wird und die Digitalisierung alle Facetten des Gesundheitswesens verändert. Darauf ist Siemens Healthineers in Kemnath gut vorbereitet, denn dort wurden vor allem Schwerpunkte in zwei Bereichen gesetzt:

DIGITALISIERUNG

Das Testen von Produkten erfolgt heute schon teilweise vollautomatisch und digital. Die Endkontrolle übernehmen Roboter. Ein KI-System (KI = Künstliche Intelligenz) überwacht den Vorgang selbständig, beinahe ohne Zutun von Menschen. Die Digitalisierung wird in allen Bereichen vorangetrieben – von der Entwicklung bis zur Fertigstellung eines Produktes. So sollen beispielsweise alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die an einem Arbeitsprozess beteiligt sind, jederzeit sehen können, wie weit dieser gediehen ist und in welchem Status er sich gerade befindet.

Digitalisierung im Bereich Medizintechnik – eine Zukunftsvision

Irgendwann sollen die Systeme so intelligent sein, dass sie rechtzeitig melden, wenn ein Patient oder eine Patientin zur „Wartung“ gehen sollte.

Im Gesundheitswesen führt die Digitalisierung bei Operationen zu deutlichen Verbesserungen: So können Eingriffe anhand der Bilddaten des Patienten schon vor der OP virtuell geplant und simuliert werden. Bei Aufnahmen medizinischer Bilder bringt moderne Technik große Erleichterungen, gerade für kranke oder gebrechliche Menschen. Moderne Röntgensysteme ermöglichen selbst komplexe Aufnahmen bei reduziertem Umlagerungsaufwand für den Patienten, indem sich die Aufnahmeeinheit um ihn herumbewegt.

3D-DRUCK

Beim 3D-Druck wird ein Bauteil aus Pulver oder einer Flüssigkeit gedruckt. Das können beispielsweise spezielle Werkzeuge oder Vorrichtungen für die Produktion sein. Neben dem Drucken von Prototypen und Anschauungsobjekten wird der 3D-Drucker auch immer interessanter im Bereich der Serienfertigung von Funktionsbauteilen. Ziel ist dabei immer, einzelne Arbeitsschritte zu verbessern.



Computertomograph in der Lackierstraße



Besprechung in der Robotik-Werkstatt

Die Robotik-Werkstatt

Roboter erleichtern und verbessern Arbeitsprozesse. Sie sorgen zum Beispiel für mehr Sicherheit und arbeiten schneller als Menschen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei Siemens Healthineers in Kemnath können hier austesten, ob bzw. wo es Sinn macht, Spezial-Roboter mit ganz bestimmten Fähigkeiten einzusetzen wie beispielsweise einen Greifarm zum Schrauben eindrehen.

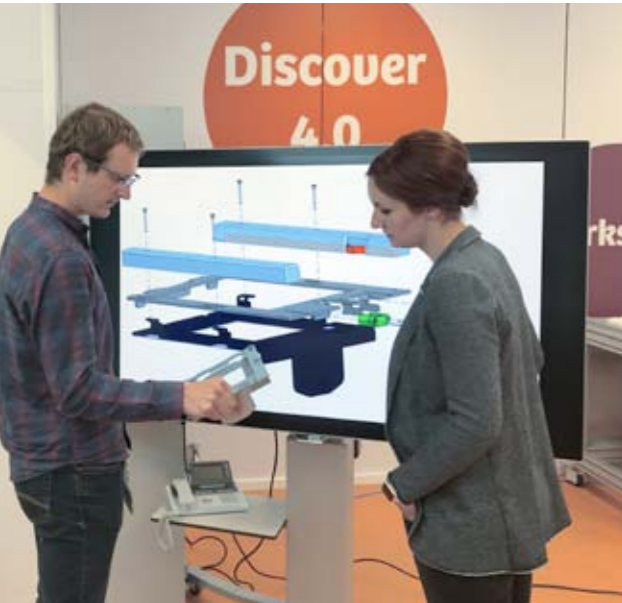
ALS ARBEITGEBER EINER DER BESTEN

Siemens Healthineers wurde 2020 von „Great Place to Work“ als einer der besten Arbeitgeber Deutschlands ausgezeichnet. In der Kategorie „Unternehmen mit mehr als 5.000 Mitarbeitenden“ liegt das Unternehmen sogar auf Platz 2.

Das liegt vor allem auch daran, dass es eine ganze Reihe Vorteile und besondere Angebote für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gibt. Auch Globetrotter kommen bei den Siemens Healthineers voll auf ihre Kosten: Die enge Zusammenarbeit mit Standorten in China, Indien und den USA ist immer wieder mit Auslandsreisen verbunden.

Es gibt viele Möglichkeiten, eine Karriere bei Siemens Healthineers in Kemnath zu beginnen. Interessierte können beispielsweise auf der Website in den Geschichten anderer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stöbern oder einfach direkt mit dem Unternehmen Kontakt aufnehmen. ►

Great Place to Work® ist ein deutsches Institut mit Firmensitz in Köln. Es zertifiziert die Arbeitsplatzkultur von Unternehmen auf Grundlage anonymer Mitarbeiterbefragungen und der Analyse der Personalmaßnahmen.



Barbara Kreuzer
begutachtet mit
ihrem Kollegen Florian
Beer ein Bauteil

Typisch für Siemens Healthineers ist das Geschlechterverhältnis übrigens nicht – in manchen Bereichen ist es schon deutlich ausgeglichener. In der Fertigung ist es aber oft noch umgekehrt.

FRAU UND TECHNIK? GEHT DOCH!

Barbara Kreuzer arbeitete nach ihrer Ausbildung mehrere Jahre als Monteurin und Prüferin. Sie schraubte Patientenliegen für Computertomographen zusammen und testete sie. Als ein Kollege ausfiel, suchte ihr damaliger Chef nach einer stellvertretenden Teamleitung. Barbara dachte ein paar Tage darüber nach und entschied dann für sich: „Ich mach' das. Ich fühle mich in dem Team wohl. Ich kann mich auf die Leute verlassen und sie sich auf mich!“

Mit der Zeit konnte sie auch als Teamleiterin Erfahrungen sammeln und heute ist Barbara Kreuzer Führungskraft im Bereich LD (Laboratory Diagnostics, deutsch: Labordiagnostik). Ihr Team besteht aus 14 Männern und drei Frauen: „Mit der Akzeptanz habe ich keine Probleme, ich komme damit super zurecht!“

Barbara Kreuzer lebt gerne in Kemnath. Sie genießt das Nebeneinander von Stadt- und Dorfleben: „Kemnath ist gemütlich und authentisch. Es gibt hier Einkaufsmöglichkeiten wie in der Großstadt. Trotzdem bin ich innerhalb von drei Minuten in der Natur!“ Den Schlossberg in Waldeck und den Armesberg findet sie besonders schön. Im Sommer geht sie gerne ins Immenreuther Naturbad zum Schwimmen oder besucht Biergärten und Veranstaltungen wie das berühmte Kemnather Wiesenfest. ■

Barbara Kreuzer, Mechatronikerin

Barbara (30) absolvierte bei Siemens in Kemnath eine Ausbildung zur Mechatronikerin – bis heute ein klassischer Männerberuf: Nur drei der 17 Azubis im ersten Lehrjahr waren Frauen. Aufgewachsen ist die Berndorferin auf einem landwirtschaftlichen Betrieb. Da wurde schon immer viel selbst repariert und Barbara hatte Freude daran: „Für mich kam nichts anderes in Frage als ein Handwerk!“ Durch Bekannte und schulische Veranstaltungen wurde sie auf den Beruf der Mechatronikerin aufmerksam. „Und Siemens Healthineers“, so Barbara, „ist natürlich als guter Arbeitgeber im Kemnather Umland sehr bekannt.“



Barbara Kreuzer vor dem Siemens Healthineers Gelände

IGZ

FALKENBERG



IGZ Gelände
in Falkenberg

Weltoffen und bodenständig

Die Architektur spiegelt die Unternehmensphilosophie der IGZ: Bei allen Bauten spielte der Nachhaltigkeitsgedanke eine wichtige Rolle. Verarbeitet wurden vor allem natürliche Materialien aus der Region wie Granit und Holz. Die Gebäude verfügen über modernste Wärmepumpentechnik mit Erdsonden, die fast 100 Meter tief in den Falkenberger Granit getrieben wurden. Auch bei der Automatisierungstechnik für die IGZ-Kunden liegt ein Hauptaugenmerk auf dem Aspekt der Energieeffizienz: Eine Innovation, die IGZ als Standardelement in allen Projekten anbietet, ist zum Beispiel die Energierückgewinnung bei angetriebenen Geräten.

IGZ – Zahlen, Daten, Fakten

Gründung: 1999

Geschäftsführer: **Dipl.-Ing. Wolfgang Gropengießer, Dipl.-Ing. (FH) Johann Zrenner**

Standorte Deutschland: **Falkenberg (Werk 1), Erbendorf (Werk 2), sowie Vertriebsstandorte in Österreich und der Schweiz**

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: **ca. 500 Festangestellte, davon 400 in Falkenberg und 100 in Erbendorf**

Ausbildung: **Im Jahr 2020 haben bei IGZ weitere 17 Auszubildende und 8 Trainees ihre Tätigkeit aufgenommen.**

IGZ bildet in folgenden Berufen aus:

- Fachinformatiker(in) für Anwendungsentwicklung,
- Fachinformatiker(in) für Systemintegration,
- Elektroniker(in) für Automatisierungstechnik,
- Kauffrau/Kaufmann für Büromanagement,
- Kauffrau/Kaufmann für Marketingkommunikation,
- Köchin/Koch im IGZ-Betriebsrestaurant

Trainee-Programme (auch für Quereinsteigerinnen

und Quereinsteiger) bietet IGZ

in der SAP Softwareentwicklung

sowie im SAP Verkauf an.

Umsatz 2020: **ca. 80 Mio. Euro**

www.igz.com



Einige der erfolgreichsten Unternehmen im Silicon Valley wurden in der Garage gegründet, eines der erfolgreichsten IT-/Automatisierungs-Unternehmen in einer Scheune in der nördlichen Oberpfalz. Die IGZ-Gründer Gropengießer und Zrenner bauten das früher als landwirtschaftliche Scheune genutzte Gebäude auf dem Bauernhof der Eltern in Falkenberg zum Bürogebäude um. Der Begriff „Softwarescheune“ wurde von den ersten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der IGZ geprägt – vor über 20 Jahren.

Die Elektrotechnik-Ingenieure Wolfgang Gropengießer und Johann Zrenner spezialisierten sich im Jahr 1999 auf Dienstleistungen für SAP-Standardsoftware im Bereich der Lagerlogistik. Im Jahr 2000 realisierten sie mit 10 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die weltweit erste mobile Datenerfassung im Lager mit SAP. Nur ein paar Jahre später gelang der nächste Coup: 2003 entwickelte IGZ die weltweit erste Materialflusssteuerung für automatisierte Lager-systeme auf Basis von SAP. ►

DIE SAP INGENIEURE AUS DER „SOFTWARESCHEUNE“



Im Mai 2021 erhielt die IGZ die höchste Auszeichnung des German Innovation Award in der Kategorie „Logistics & Infrastructure“ – GOLD für den Kommissionierroboter LUKE2.

Intelligente Lösungen für die Logistik



IGZ ist auf Automatisierungs- und IT-Lösungen im Bereich der Lagerlogistik, des Transportmanagements und der Produktionsintegration spezialisiert. Die Produkte basieren auf der Standardsoftware des Weltmarktführers für Unternehmenssoftware SAP SE.

IGZ entwickelt beispielsweise intelligente Systeme für Warenlager, die das Warenmanagement und den Materialfluss automatisiert und wirtschaftlich abwickeln. IGZ deckt alle Phasen eines SAP Projektes ab – von der Strategieberatung über die Anlagen- und Prozessplanung, Softwarerealisierung und Technikintegration, bis hin zu Service und Wartung nach Projektabschluss.

IGZ liefert SAP Softwarelösungen in den folgenden Kernbereichen

- **WARHOUSING** (z. B. Lagerverwaltung, Materialflusssteuerung),
- **MANUFACTURING** (z. B. Maschinenanbindung, Betriebs-/Maschinendatenerfassung),
- **TRANSPORTATION** (z. B. Transportplanung, Frachtführerauswahl, Laderaumoptimierung) und
- **AUTOMATION** (z. B. Logistikplanung, Steuerungstechnik, Generalunternehmer für vollautomatisierte Produktions- und Distributionslager).



Warenlager mit Sortiereinheit – reibungsloser Ablauf dank IGZ-Lösung



SAP SE



Das Unternehmen SAP SE in Walldorf ist der führende Anbieter für Businessanwendungen mit über 100.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern weltweit. Der IT-Konzern entwickelt betriebswirtschaftliche Standardsoftwarepakete, die darauf abzielen, alle Strukturen eines Unternehmens digital abzubilden. Die Software dient der Abwicklung sämtlicher Geschäftsprozesse – in der Buchhaltung, im Finanzwesen und im Controlling, im Vertrieb und im Einkauf, in der Produktion und Warenwirtschaft, im Transport und im Personalwesen.

Das Unternehmen wächst stetig weiter: 2005 entsteht die Softwarescheune 2.0, 2010 die Softwarescheune 3.0 – erneut am Standort Falkenberg. Erste Auszeichnungen folgen, beispielsweise in den Jahren 2010, 2011 und 2014 als eines von „BAYERN'S BEST 50“ Unternehmen.

2011 integriert IGZ die Walberer Steuerungstechnik GmbH in Erbdorf und baut dort das Werk 2 aus. Auch der

Standort Falkenberg wird kontinuierlich erweitert: Auf Softwarescheune 4.0 mit ca. 300 Festangestellten im Jahre 2016 folgt im Jahr 2020 Softwarescheune 5.0. IGZ zählt inzwischen ca. 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an beiden Standorten im Landkreis Tirschenreuth.

BEGEISTERUNG FÜR PRÄZISION

Lukas ist SAP-Entwickler mit Schwerpunkt im Bereich SAP Warehousing (Logistik). Er arbeitet unter anderem an der Automatisierung von Hochregallagern. Seine Tätigkeit für einen Kunden, der Sanitär-einrichtungen und Bad-Zubehör wie zum Beispiel Armaturen und Brausen herstellt, beschreibt er so: „Wenn ein Duschkopf aus Rohmaterial fertiggestellt wurde, fährt er automatisch über Förderbänder ins Lager und wird dort eingelagert“, so Lukas. „Bei einer Bestellung wird er dann vom System ausgelagert, in Kartons verpackt und an die Kunden verschickt.“ ▶

Zwei aus der großen IGZ-Familie: Lisa und Lukas Pössinger

Lisa (27) ist gebürtige Weidenerin, Lukas (29) stammt aus dem kleinen Dorf Feldkirchen-Westerham im oberbayerischen Landkreis Rosenheim. Kennengelernt haben sie sich beim Studium in Regensburg. Lisa wechselte bald an die OTH Weiden und schloss dort mit dem Bachelor im Studiengang Handels- und Dienstleistungsmanagement ab. Lukas studierte zunächst technische Informatik und absolvierte dann eine Ausbildung zum Fachinformatiker mit dem Schwerpunkt Anwendungsentwicklung bei der IGZ in Falkenberg.

Lisa und Lukas Pössinger mit der Barista im IGZ-Workcafe





Lukas Pössinger
am Arbeitsplatz

Das alles müsse zügig, wirtschaftlich und effizient über die Bühne gehen. An seiner Tätigkeit gefällt ihm besonders die Kombination aus Programmieren und praktischer Anwendung: „Man entwickelt etwas, hat mit dem Kunden Kontakt, kann dabei sehen, was man konkret gebaut hat. Ich liebe es, mich da reinzufuchsen und die beste Lösung für den Kunden zu finden.“ Lukas lebt das Leitmotiv der IGZ: „Begeisterung für Präzision.“

GEMEINSAM AN DEN AUFGABEN WACHSEN

Lisa Pössinger ist fest in ihrer Familie und in der Region verwurzelt: „Ich bin eine gebürtige Oberpfälzerin“, sagt sie, „ich wollte immer zurück nach Hause, weil es mir dort am besten gefällt und ich nirgendwo anders leben möchte!“ Sie hat sich daher in der Heimat gezielt nach einem passenden Unternehmen umgeschaut und eine Initiativbewerbung an die IGZ geschickt. Mit Erfolg. Als sie zum Team stieß, wurde die Personalabteilung gerade erst aufgebaut. Lisa übernahm immer mehr Aufgaben in diesem Bereich und ist so in ihren heutigen Tätigkeitsbereich hineingewachsen: Teamleitung in der Personalbetreuung.

Lisa erklärt: „Zu meinen Aufgabenschwerpunkten gehört das gesamte Bewerbungsmanagement bis hin zur Einstellung der Kandidatinnen und Kandidaten.“ Sie erledigt außerdem alle organisatorischen Dinge, die Menschen im Unternehmen betreffen.

MIT EINEM LÄCHELN DURCH DEN ALLTAG

„Mir macht meine Arbeit sehr viel Spaß“, so Lisa. Sie findet es sehr angenehm, in einem inhabergeführten Familienunternehmen zu arbeiten. Auch Lukas lobt das familiäre Klima: „Es ist immer Platz für Ideen und Verbesserungsvorschläge. Das sind die perfekten Voraussetzungen, um sich gemeinsam weiterzuentwickeln und zu wachsen.“ Lisa ergänzt: „Wir sind ein sehr junges

und motiviertes Team. Der Altersdurchschnitt liegt zwischen 30 und 35 Jahren.“ Und das Wichtigste, so Lisa: „Alle gehen mit einem Lächeln durch die Firma!“

Vormittags und nachmittags gibt es ein Buffet mit leckeren Snacks. Mittags wird im Betriebsrestaurant täglich frisch und gesund gekocht. Und das alles für eine sehr geringe Selbstbeteiligung. „Ich finde es super, dass ich mich um nichts kümmern muss“, sagt Lukas: „Wir werden rund um die Uhr komplett versorgt. Wenn ich möchte, kann ich Laufen oder ins Fitnessstudio gehen. Wenn ich heimkomme, habe ich einfach Freizeit.“

MOUNTAINBIKEN UND ZOIGL

In ihrer Freizeit besuchen die beiden gerne die Blockhütte im Waldnaabtal. Zu Fuß oder mit dem Mountainbike. „Dort gibt es das beste Schnitzel“, so Lisa, „darauf kann man sich richtig

Neugierig geworden?

„Wir sind ständig auf der Suche nach qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, vor allem in der Softwareentwicklung und der Automatisierungstechnik“, so Lisa Pössinger von der Personalbetreuung. „Insbesondere Leute mit Qualifikationen in den Bereichen Informatik, Ingenieurwesen, Mathematik oder Physik und IT-Affinität sind immer gesucht.“ Gerne dürfen sich auch Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger melden. Sie können zum Beispiel als Trainees in der SAP Softwareentwicklung und im SAP Vertrieb einsteigen. Außerdem kann man bei Interesse ein Praktikum absolvieren, sich als Werkstudentin oder Werkstudent bewerben oder die Abschlussarbeit fürs Studium im Unternehmen schreiben.

freuen, wenn man dort ankommt!“

Der gebürtige Oberbayer Lukas ergänzt: „Und am Freitagabend nach der Arbeit treffen wir uns gerne mit Kollegen auf einen Zoigl. Ich bin ein großer Fan vom Kramer-Zoigl in Falkenberg. Von dort hatten wir auch bei unserer Hochzeit das Zoigl-Bier. Das ist das beste, das ich kenne.“ ■



Lisa Pössinger
am Arbeitsplatz

EIN STÜCK HEIMAT

2



**Landkreis
Tirschenreuth**



Gemütliches Zusammensein, Zoigl und eine zünftige Brotzeit



Der Zoigl brodelt im Braukessel

Einen Platz reservieren beim Zoigl? Das ist ein absolutes No-Go. Man setzt sich einfach zu denen, die schon da sind. Die sozialen Unterschiede sind aufgehoben. Chefin und Azubi, Arbeiter oder Akademikerin – hier duzen sich alle. Es wird auch nur Zoigl getrunken. Alles andere ist tabu. Dazu gibt es eine Brotzeit: An Pressack mit Musik, a Tellersulz oder a Gselcht's.

ZOIGL IST KULT

DAS BIER

Der Zoigl ist naturtrüb, untergärig und unfiltriert. Gebraut wird wie früher. Der Sud steht nur einen Tag im Kommunbrauhaus. Dann nimmt ihn der Brauer mit nach Hause und verarbeitet ihn im eigenen Gärkeller weiter. Nach geheimen Rezepturen. Darum schmeckt jeder Zoigl ein bisschen anders.

DER ZEIGEL

Wenn der Zoigl reif ist, hängt der Brauer den Stern vor die Tür – den Zeigel. Wie der Besen bei den Besenwirtschaften zeigt er an, dass hier frisches Bier ausgeschenkt wird. Den Stern haben die Zoiglbrauer nicht erfunden. Der Sechszack ist das Zunftzeichen des Brauwesens. Er steht für die Elemente (Wasser, Feuer, Luft und Erde) und die Zutaten (Malz und Hopfen). Hefe war damals noch nicht bekannt und wurde später mit Luft gleichgesetzt.

DIE BRAU-TRADITION

Selbst gemachtes Bier war früher nichts besonderes. Man braute das Bier gemeinschaftlich. Aus dem Ausschank wurde bald ein verbrieftes Recht – das Braurecht. Kaiser Friedrich II. verlieh es seit 1250,



Kommunbrauhaus
in Mitterteich

zusammen mit den Stadt- und Markt-Privilegien. Den ältesten Nachweis für ein Braurecht in der Region kann die Stadt Tirschenreuth vorweisen: Er stammt aus dem Jahr 1364.

Bier war für die weltlichen und kirchlichen Herrschaften in der Oberpfalz neben der Karpfenzucht ein einträglicher Nebenverdienst. Das Kloster Waldsassen verdiente recht gut an den Braurechten, die beispielsweise 1467 an Falkenberg und 1615 an Mitterteich verliehen wurden. Auch einige Privatleute bekamen Haus-Braurechte. Diese sind im Grundbuch des jeweiligen Anwesens eingetragen.

Die Zoigl-Tradition ist sogar ein paar Jahre älter als das Bayerische Reinheitsgebot von 1516. Die ältesten Belege lassen sich bis 1415 zurückverfolgen. Urkundlich erwähnt wird der Zoigl erstmals im Jahr 1508.

NIEDERGANG UND RENAISSANCE

1806 wurde das Königreich Bayern gegründet. Der König verfügte, dass das Braurecht nicht mehr neu verliehen werden durfte. Vermutlich aus hygienischen Gründen. Nur die alten Anwesen durften noch brauen und so hielten viele erst einmal an der lieb gewonnenen Tradition fest. Die Kommunbrauhäuser wurden verkauft, etliche davon abgerissen. Im Zweiten Weltkrieg fehlte es dann an fast allem, auch an der kostbaren Gerste. Die Bierherstellung kam zum Erliegen, viele Zoigl-Stuben mussten ganz zumachen.

Heute blüht sie wieder auf, die gute alte Zoigl-Kultur. In Eslarn und Falkenberg, in Mitterteich, Windischenschenbach und Neuhaus wird der „Echte Zoigl vom Kommunbrauer“ nach traditioneller Weise hergestellt und ausgeschenkt. Seit 2018 steht der Zoigl sogar im bundesweiten Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbe. Der Zoigl ist wieder Kult! ■

EIN NEUES ZUHAUSE

„In den kommenden Jahren wird jeder Standort interessant, von dem aus der Arbeitsplatz innerhalb einer Stunde erreichbar ist.“ [Olaf Arndt, Prognos]

Die Pandemie hat den Trend hin zur Urbanisierung verlangsamt, wenn nicht gar umgekehrt. Der gewaltige Zuzug in die Metropolen ist deutlich abgeschwächt. Man zieht wieder hinaus aufs Land. Das Landleben verbindet viele mit dem Traum vom Eigenheim. Und den kann man sich im Landkreis Tirschenreuth immer noch vergleichsweise einfach erfüllen.

LEBEN UND ARBEITEN AUF DEM LAND

Für ein neu gebautes Einfamilienhaus mit Garten auf einem etwa 500 Quadratmeter großen Grundstück am Stadtrand von Kemnath oder Waldsassen zahlt man deutlich weniger als in Großstadtnähe. Von solchen Preisen kann man in München oder Nürnberg nur noch träumen.

Vielleicht soll es ja auch ein altes Bauernhaus sein, etwas abseits im Grünen? Oder doch lieber ein liebevoll wieder hergerichtetes Anwesen im idyllischen Ortskern? Wie wäre es mit einem eigenen kleinen Laden dazu? Einem Atelier? Oder einem Raum im Coworking-Space?

Im Landkreis Tirschenreuth kann man seine individuellen Träume vom Leben und Arbeiten verwirklichen und sich nach Herzenslust entfalten. Günstige Baugrundstücke und bezahlbare Privat- und Gewerbe-Immobilien findet man zum Beispiel hier:

Bauen und Wohnen im Landkreis Tirschenreuth
<https://www.kreis-tir.de/infothek/themenuuebersicht/bauen-wohnen/>



Baustelle
in Mitterteich



Staatliche Fördermittel für das Eigenheim

Der Staat unterstützt die Schaffung von neuem Wohnraum mit finanziellen Hilfen und Förderungen. So gibt es beispielsweise Zuschüsse für die Sanierung von Altbauten, die Nutzung von Baulücken und Brachflächen, den Umbau von Scheunen oder den Abriss alter Immobilien.

Kontakt

Vereinsgarten OGV Kemnath
 Hammergraben 5
 95478 Kemnath
 Tel: +49 9642 / 7332
 Mail: vorstand@ogv-kemnath.de
www.ogv-kemnath.de



GARTEN-TRÄUME VERWIRKLICHEN

Wenn der Traum vom eigenen Garten endlich wahr geworden ist, fehlen oft noch ein paar wirklich gute Gestaltungsideen. Die findet man zum Beispiel in Kemnath – am südlichen Stadtrand, mit Blick zum Rauhen Kulm. Dort hat der Obst- und Gartenbauverein Kemnath einen naturnahen Garten angelegt, in dem man sich inspirieren lassen kann: Lauschige Terrassenplätze, einen Wild- und Beerenobst-Garten, Streuobstwiesen, Wildhecken und Kräuterbeete, eine Trockenmauer, einen Kompost oder einen Bachlauf mit Kiesbett. Was auch immer das Herz begehrt – hier kann man die verschiedenen Variationen vorher genau studieren. Natürlich gibt es auch

Auch die Kreisfachberaterin und der Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege stehen gerne mit Beratung und Unterstützung zur Seite:

Harald Schlöger, Tel.: 09631/88329,
harald.schloeger@tirschenreuth.de
 Manuela Pappenberger, Tel.: 09631/88416,
manuela.pappenberger@tirschenreuth.de

einen „Kinder-Garten“ mit Insektenhotel, Feuerstelle und einem kindgerechten Gemüsebeet. Der Garten soll schließlich nicht nur Arbeit machen, sondern vor allem Freude! Und bei Bedarf bekommt man gerne auch fachgerechte Beratung und viele gute Garten-Tipps. ■



Das Gelände des Vereinsgartens OGV Kemnath

BILDUNG & BETREUUNG

EIN GUTER ORT FÜR DIE GANZE FAMILIE

Im Landkreis Tirschenreuth können Kinder behütet und in einer intakten Umwelt aufwachsen. Das Angebot an kostenlosen Kita- und Kindergartenplätzen ist vielfältig und meist ohne lange Wartezeiten verfügbar. Die Kleinen sind dort bestens aufgehoben und die Eltern können sich entspannt auf Beruf und Karriere konzentrieren. Später kann man den Kindern dann auch eine ausgezeichnete Ausbildung bieten – dank der großen Auswahl an Schulen und Bildungsmöglichkeiten in der Region.

INKLUSIVE BILDUNGSANGEBOTE

Die 220 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebenshilfe Tirschenreuth e. V. unterstützen, beraten, fördern, betreuen und entlasten Menschen mit Behinderung und deren Familien. Der Verein Lebenshilfe im Landkreis Tirschenreuth ist Träger verschiedener Einrichtungen:

- **Förderzentrum** (Mitterteich)
- **Heilpädagogische Tagesstätte** (Mitterteich)
- **Interdisziplinäre Frühförderstelle** (Mitterteich, Tirschenreuth, Kemnath, Speichersdorf)
- **Petö-Tagesstätte** (Mitterteich)
- **Heilpädagogischer Fachdienst** (Landkreis Tirschenreuth)
- **Mobile sonderpädagogische Hilfe** (Landkreis Tirschenreuth)
- **Schulvorbereitende Einrichtung** (Tirschenreuth, Kemnath/Waldeck)
- **Integrationsfirma ARBEIT & LEBENshilfe gGmbH** (Mitterteich) ■



SCHULLANDSCHAFT IM LANDKREIS TIRSCHENREUTH: VIELE WEGE ZUM ZIEL

Die erste Schule im bayerischen Schulsystem ist die Grundschule. Dort entscheidet sich, auf welche weiterführende Schule ein Kind anschließend gehen wird. Zur Auswahl stehen die Realschule im Stiftland Waldsassen, die Realschule im Kemnath, die Mädchenrealschule der Zisterzienserinnen-Abtei Waldsassen oder das Stiftland-Gymnasium Tirschenreuth. Das gute daran: Auch wenn die Entscheidung für einen bestimmten Schultyp gefallen ist, können die Kinder später immer noch auf eine andere Schule überwechseln. Und: Jeder erreichte Schulabschluss eröffnet wieder neue Wege und Möglichkeiten. Eine ausführliche Darstellung der weiterführenden Schulen im Landkreis Tirschenreuth folgt in der nächsten Ausgabe unseres Magazins. ■

Grundschule **GS**
 Mittelschule **MS**
 Gymnasium **GYM**
 Realschule **RS**
 Förderzentrum **FZ**
 Berufliches Schulzentrum **BSZ**

Bildung und Betreuung

Viele weitere Informationen zu Betreuungs- und Beratungseinrichtungen, Schulen und Jugendarbeit finden Sie hier:

www.kreis-tir.de/infothek/zielgruppen/kinder-jugend-familien/bildung-und-betreuung/



Lebenshilfe Kreisvereinigung Tirschenreuth e. V.

Weitere Informationen: www.lebenshilfe-tirschenreuth.de



Schulen im Landkreis Tirschenreuth

<https://www.kreis-tir.de/kreiseinrichtungen/schulen/>



Grund- und Mittelschulen

<https://www.schulamamt-tirschenreuth.de/schulen/grund-und-mittelschulen/>



Übersicht über das bayerische Schulsystem

<https://www.km.bayern.de/schularten>





MINT-Garage
Landkreis
Tirschenreuth:
Experimente
zu den Themen
Wetterphänomene
und Färben



MACH MINT!

Entwicklung und Forschung, Digitalisierung und Vernetzung werden die großen Themen der Zukunft sein. Deswegen gewinnen Schlüsselqualifikationen im MINT-Bereich immer mehr an Bedeutung. Die Bildungsregion Tirschenreuth hat eine großangelegte MINT-Offensive gestartet. Sie soll junge Menschen möglichst frühzeitig für diese Fächer begeistern. Es gibt Angebote für Kinder nahezu aller Altersstufen, um ihre Faszination an der Forschung und den Spaß an der Wissenschaft zu wecken. ■

Weitere Informationen zu den MINT-Aktivitäten im Landkreis Tirschenreuth:
www.dasausbildungsportal.de/machmint



Was ist eigentlich MINT?

MINT ist ein Kunstwort, gebildet aus den Anfangsbuchstaben der Begriffe Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik. Der Landkreis Tirschenreuth ist eine wirtschaftsstarke Region und ein wichtiger Standort für Forschung, Entwicklung und Digitalisierung. Der wirtschaftliche Erfolg beruht zunehmend auf Fortschritten in den MINT-Bereichen. Diese Innovationen bereiten den Weg in die Zukunft. Deswegen sind wir auf einen engagierten Nachwuchs mit guten Qualifikationen in den MINT-Fächern angewiesen.



BERUFLICHER BILDUNGS-CAMPUS – BSZ WIESAU

Das „Staatliche Berufliche Schulzentrum Wiesau“ ist ein echter Tausendsassa unter den Bildungseinrichtungen im Landkreis Tirschenreuth, denn dort sind gleich mehrere hochwertige Bildungsangebote unter einem Dach vereint:

- Berufsschule Wiesau
- Berufsfachschule für gastgewerbliche Berufe
- Berufsfachschule für Hotel- und Tourismusmanagement
- Berufsfachschule für IT-Berufe
- Fachschule für Wirtschaftsinformatik

Daneben besteht für alle Schülerinnen und Schüler mit mittlerem Schulabschluss die Möglichkeit die Fachhochschulreife zu erwerben. ■

BSZ Wiesau

Weitere Informationen:
<https://www.bsz-wiesau.de/beruflicher-bildungscampus>



Volkshochschule des Landkreises Tirschenreuth

Weitere Informationen:
<https://vhs.kreis-tir.de>



FLÄCHENDECKENDES VHS-ANGEBOT

Die Volkshochschule des Landkreises Tirschenreuth deckt mit 25 Außenstellen und mehr als 30 Dozentinnen und Dozenten die gesamte Region ab. Inhaltlich wird hier von A wie Arbeit bis Z wie Zumba alles geboten, was das Herz begehrt. Im Programmbereich „Beruf“ werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer für aktuelle und zukünftige Herausforderungen am Arbeitsplatz fit gemacht. Sie können dort die unterschiedlichsten Qualifikationen, Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kompetenzen erwerben und dazu auch noch ihre Persönlichkeit gezielt weiterentwickeln. ■

WEITERBILDUNG – DIGITAL UND BERUFSBEGLEITEND

Seit 2016 kann man bei der OTH Regensburg in Kooperation mit dem Lernort Tirschenreuth den berufsbegleitenden Abschluss „Bachelor of Arts (B.A.)“ im Bereich Soziales oder einen Abschluss mit der Berufsbezeichnung „Staatlich anerkannte/r Sozialpädagoge/in“ erwerben.

Die Hochschule Landshut hat Anfang 2020 eine Zweigstelle in Tirschenreuth eröffnet. Sie bietet den berufsbegleitenden Bachelorstudiengang „Wirtschaftsingenieurwesen Energie & Logistik“ an. ■

Berufsbegleitender Bachelorstudiengang Soziale Arbeit – OTH Regensburg

Weitere Informationen:
www.stadt-tirschenreuth.de/wirtschaft/studium-soziale-arbeit

Digitaler Bachelor-Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Energie und Logistik

Weitere Informationen zum Studiengang und zum neuen Lernstandort der Hochschule Landshut in Tirschenreuth:
www.haw-landshut.de/aktuelles/news/news-detailansicht/article/digital-studieren-in-tirschenreuth.html

Fragen zum Studiengang beantwortet Armin Egetenmeier, Hochschulkoordinator für den Lernstandort Tirschenreuth unter digitalesstudierenbayern@haw-landshut.de



ARBEITSMARKT

Es ist gerade einmal drei Jahrzehnte her, da galt die nördliche Oberpfalz als strukturschwach, war von hoher Arbeitslosigkeit und starker Abwanderung geprägt. Der Niedergang einiger Wirtschaftszweige wie beispielsweise der Porzellanindustrie machte der Region stark zu schaffen, doch seither hat sich vieles geändert: **Wirtschaft und Arbeitsmarkt entwickeln sich überdurchschnittlich gut – in vieler Hinsicht sogar besser, als im Bundesgebiet insgesamt.**

Herr Würdinger, Sie beschäftigen sich intensiv mit der wirtschaftlichen Situation in der Region Nordoberpfalz. Woran machen Sie die positiven Entwicklungen in den letzten Jahrzehnten konkret fest und worauf führen Sie das zurück?

Wir können innerhalb der letzten zehn Jahre bayern- und bundesweit den stärksten Abbau der Arbeitslosigkeit und den kräftigsten

WIR FINDEN FÜR JEDEN DAS PASSENDE!

Beschäftigungsaufbau feststellen. Zudem verzeichnen wir die höchsten Steigerungsraten in der Entwicklung des Bruttoinlandsprodukts pro Einwohner. Wir haben exzellente Wertschöpfungsketten aufgebaut, zum Beispiel im Bereich der Intra-logistik. Dabei arbeiten Unternehmen mit Sitz in der Region wie die IGZ in Falkenberg und die Tuchfabrik Mehler in Tirschenreuth eng zusammen. Gleichzeitig entstehen viele hochspannende Arbeitsplätze in anspruchsvollen Tätigkeitsfeldern.

Zur aktuellen Situation: Bayern hat mit 3,3 % die niedrigste Arbeitslosenquote in Deutschland. Die Oberpfalz liegt mit nur 2,9 % unter dem Schnitt und der Landkreis Tirschenreuth unterbietet sogar diese Quote mit 2,8 % [Stand: Juli 2021]. Der Arbeitsmarkt ist stabil und selbst die Corona-Krise konnte ihn nicht erschüttern. Wie erklären Sie sich dieses Phänomen?

Die Unternehmensstruktur in der Nordoberpfalz ist extrem vielfältig. Wir haben wenig Automobilindustrie und Automobilzulieferung, dafür aber beispielsweise Weltmarktführer in der Herstellung von Wellpappen-

Produktionsanlagen und von Straßenwalzen. Außerdem Europas größtes Holzwerk und IT-Schmieden von Weltruf. Wir setzen auf künstliche Intelligenz oder im Bau beispielsweise auf Building Information Modeling, also auf Digitalisierung von der Planung bis hin zur Bewirtschaftung. Unternehmen im Landkreis Tirschenreuth produzieren Räder für olympische Bahnen und Komponenten für die Formel 1 und die Raumfahrt.

Und wir haben sehr gesunde, familiär geführte Unternehmen. Die Inhaberinnen und Inhaber kennen ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie respektieren und wertschätzen sie. Da wird niemand wegen einer vorübergehenden Krise entlassen. Während der Corona-Pandemie haben wir den geringsten Anstieg der Arbeitslosigkeit in ganz Bayern verzeichnet.

Kann man jetzt schon absehen, wie sich der Arbeitsmarkt in der Region in naher Zukunft entwickeln wird?

Die Wissenschaft sagt voraus, dass in Zeiten der zunehmenden Digitalisierung in Deutschland etwa genau so viele Arbeitsplätze neu entstehen wie wegfallen. Und: Alle Beschäftigten müssen eine Qualifikationsstufe höher klettern. Da war der Niedergang von ganzen Industriezweigen in den 1980er und 90er Jahren für den Landkreis Tirschenreuth sogar ein Vorteil. Aufgrund dessen ist nämlich der Prozess des strukturellen Wandels schon sehr weit fortgeschritten. Diesen Vorsprung vor anderen Regionen wollen wir halten und ausbauen. Arbeits-

Top Unternehmen der Region

- HAMM AG
- SCHOTT AG
- IGZ Ingenieurgesellschaft für logistische Informationssysteme mbH
- CUBE Bikes
- GHOST-Bikes GmbH
- Scherdel GmbH
- Ponnath DIE MEISTERMETZGER GmbH
- W. MARKGRAF GmbH & Co KG Bauunternehmung
- Franz KASSECKER GmbH
- SIEMENS Healthineers
- Ziegler Group

losigkeit wird bei uns auf absehbare Zeit kein großes Thema mehr sein.

Wie sind die beruflichen Perspektiven für junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer?

Um unseren Vorsprung zu halten, setzen wir ganz stark auf die berufliche Qualifizierung von Beschäftigten in den Unternehmen. Neue Techniken und neue Werkstoffe erfordern ein Mehr an Wissen. Da eröffnen sich natürlich insbesondere für Jüngere ausgezeichnete Perspektiven, die Karriereleiter ganz weit nach oben zu steigen.

In welchen Berufszweigen haben Arbeitssuchende besonders gute Chancen?

Wir suchen Facharbeiterinnen, Technikerinnen, Meisterinnen und Ingenieurinnen. Unser Arbeitsmarkt braucht qualifiziertes Fachpersonal, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit höheren Qualifikationsstufen. In welcher Branche jemand arbeiten möchte, ist dagegen weniger relevant. Da werden wir für jede und jeden das Passende finden. ►

Thomas Würdinger (54) ist in Straubing aufgewachsen und hat eine Ausbildung als Diplomkaufmann an der Universität Regensburg absolviert. Er arbeitete zunächst in der freien Wirtschaft als Bezirksleiter/Verkaufsleiter im Lebensmitteldiscount, bevor er 2004 zur Zentrale der Bundesagentur für Arbeit wechselte. Dort übernahm er Aufgaben im Bereich „Aufbau und Implementierung Steuerungssystem“. Seit 2012 ist Würdinger Vorsitzender der Geschäftsführung der Agentur für Arbeit Weiden, die auch für den Landkreis Tirschenreuth zuständig ist.

Haben Sie gute Tipps und Anregungen für Menschen, die im Landkreis Arbeit suchen?

Die Nordoberpfalz entwickelt zunehmend Selbstbewusstsein und Stolz auf das bislang Geleistete. Alle ziehen an einem Strang. Man kennt und vertraut sich untereinander. Da ist es eigentlich egal, an wen man sich wendet. Ob an uns als Arbeitsagentur, an die IHK oder die Handwerkskammer, an den Wirtschaftsclub oder die Wirtschaftsförderung der Kommunen.

Wir als Arbeitsagentur haben beispielsweise speziell ein „Welcome-Center“ eingerichtet, wo sich eine Kollegin ausschließlich darum kümmert, Fragen zum Ankommen und Leben in der Nordoberpfalz zu beantworten. Jede und Jeder wird an die Hand genommen und dorthin gelotst, wo ihr oder sein Anliegen gelöst wird.

Viele junge Menschen leben gerne in einer größeren Stadt, unter anderem weil es dort vielfältige Möglichkeiten der Freizeitgestaltung gibt.

Wo sehen Sie die Vorzüge der Region Tirschenreuth?

Ich glaube, man muss auch die Frage stellen, wie oft Großstadtbewohner tatsächlich in der Oper oder der Fußballarena sitzen. Unser „Paket“ steht ganz weit vorne in der Reihe. Wir haben ein vielfältiges Vereinsleben, ein großartiges kulinarisches Angebot und viel Kultur. Klein, aber extrem fein. Pilsen ist in einer Stunde erreichbar, auch Nürnberg ist nah. Was man in der Großstadt dagegen nicht findet sind Natur und gute Nachbarschaft. Bei uns kann man

sich ein Haus leisten und muss trotzdem nicht auf den Urlaub verzichten. Die Infrastruktur passt und die Kinder sind gut versorgt. Es lässt sich einfach gut leben.

Was schätzen Sie persönlich besonders am Leben in der nördlichen Oberpfalz?

Die Menschen in der Region haben einen großartigen Charakter. Man sagt dem Oberpfälzer ja manchmal eine gewisse Knorrigkeit nach. Kann ich so keinesfalls bestätigen. Man geht offen aufeinander zu, kennt und unterstützt sich mit ganz viel Herzlichkeit und hintergründigem Humor. Nehmen Sie beispielsweise die Zoiglkultur. Beim Zoigl gibt es keine Reservierung. Man kommt, setzt sich an den Platz der gerade frei ist und kommt ins Gespräch mit der Tischnachbarin oder dem Tischnachbarn.

Welcome-Center der Agentur für Arbeit Weiden

Informations- und Beratungsstelle für auswärtige qualifizierte Fachkräfte
Weigelstraße 24,
92637 Weiden in der Oberpfalz

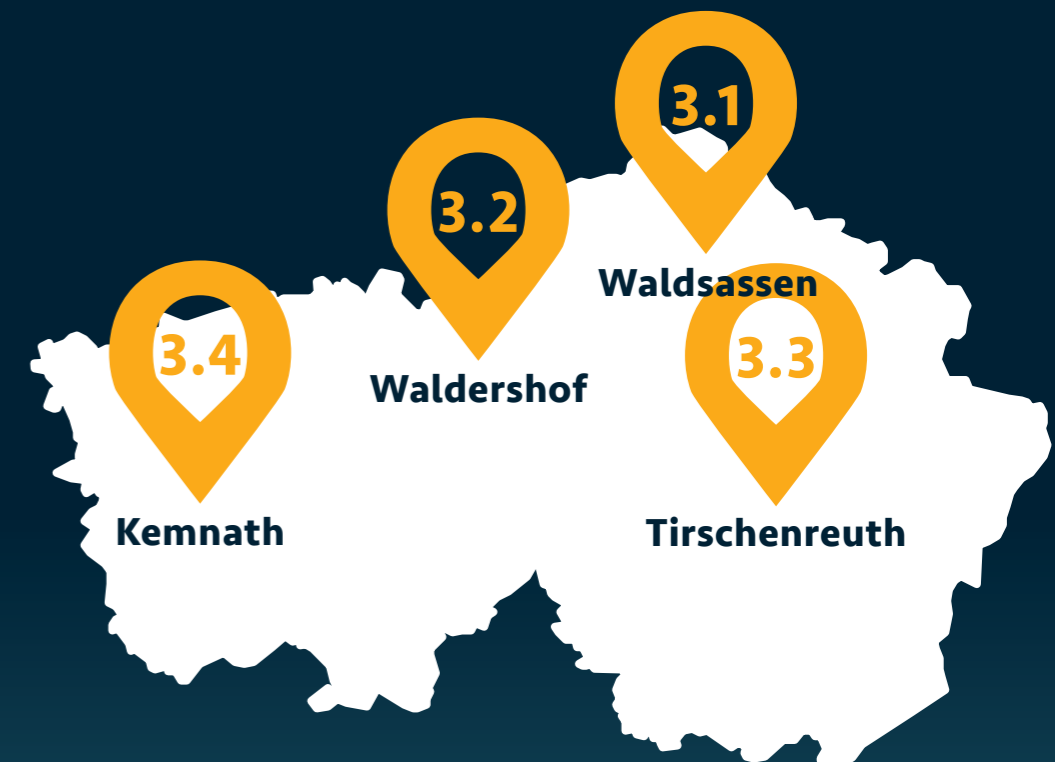
+49 961409 1000
0800 4 5555-00
Weiden@arbeitsagentur.de

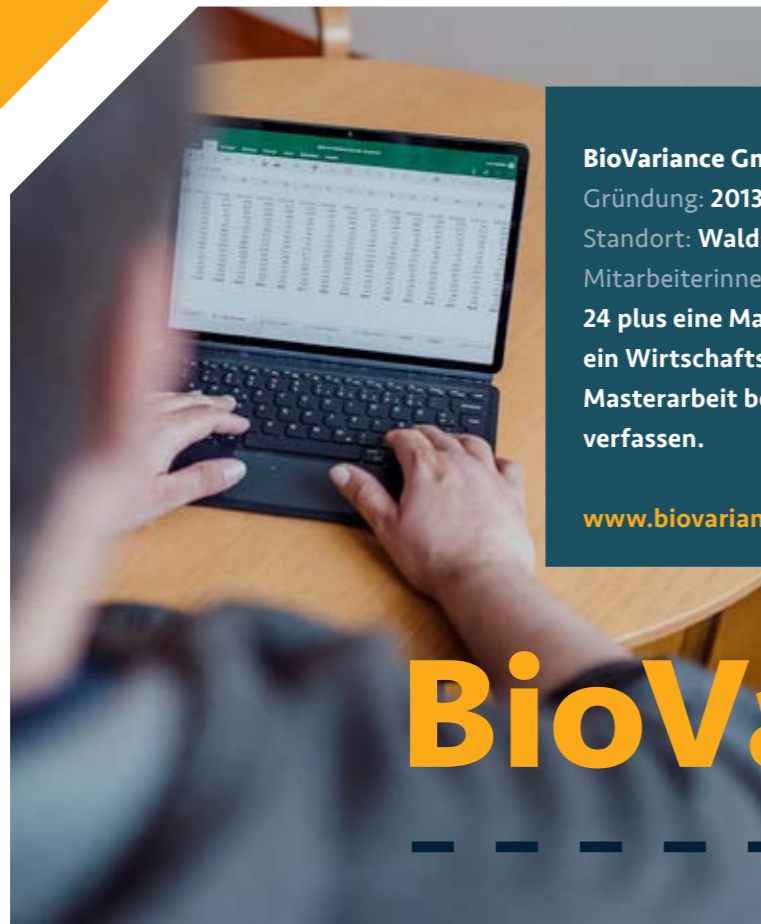
<https://www.arbeitsagentur.de/vor-ort/weiden/welcome-center>



GRÜNDER-SZENE

3





BioVariance GmbH Waldsassen – Zahlen, Daten, Fakten

Gründung: 2013

Standort: Waldsassen

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

24 plus eine Mathematikerin und ein Wirtschaftsingenieur, die ihre Masterarbeit beim Unternehmen verfassen.

www.biovariance.com



BioVariance

BAJUWAREN MIT VISIONEN

Der Bedarf an Datenanalyse in der Medizin ist immens. Das erkannte Josef Scheiber schon während seiner Tätigkeit bei den Pharma-Unternehmen Novartis und Roche: „In der Biologie kann man heute zunehmend mehr und stetig komplexere Daten immer einfacher gewinnen. Diese Daten muss man

Büroräume im
Gründerzentrum
Waldsassen

aber auch auswerten. Das kann man außerhalb einer so großen Organisation effizienter machen als intern.“ Diese Idee hat sich mit den Jahren immer weiter entwickelt in Richtung personalisierte Medizin: „Wir haben dann auch Software entwickelt für die individuelle Datenauswertung“, so Scheiber.

PERSONALISIERTE MEDIZIN: MENSCH IM MITTELPUNKT

Zusätzlich zu den Dienstleistungen wird bei BioVariance nach und nach auch die Schiene der Produktentwicklung ausgebaut. Das Unternehmen hat beispielsweise einen diagnostischen

Test entwickelt. Dieser kann bei einem Menschen mit der Diagnose Darmkrebs die DNA des Tumors auslesen. Dabei werden Zellen entnommen und analysiert. Das Ergebnis wird mit einer Datenbank abgeglichen, um herauszufinden, wo die Achillesferse des Tumors sitzt. Dort kann man ihn dann gezielt angreifen. Mit Medikamenten, die in Wirkung und Dosierung auf genau diese Person zugeschnitten sind. Josef Scheiber bringt es auf den Punkt: „Es geht darum, für jeden einzelnen Menschen die bestmögliche individuelle Behandlung zu finden. Solche Verfahren eröffnen Möglichkeiten, die es bis vor wenigen Jahren nicht gegeben hat, die man aber heute zu wirklich vertretbaren Kosten durchführen kann.“ Im Moment profitieren erst ca. 10 Prozent der Menschen davon, bald werden es sehr viel mehr sein.

WIE VERWANDELT MAN DATEN IN NÜTZLICHE INFORMATIONEN?

Jeder Mensch ist einzigartig. Deswegen reagiert auch jeder anders auf die verordneten Medikamente. Jede Person sollte also eine Behandlung bekommen, die speziell auf sie zugeschnitten ist. Dazu muss man diesen Menschen analysieren und bekommt im Ergebnis eine gigantische Menge an Informationen. Aber was genau bedeuten die einzelnen Werte? Um das herauszufinden, greifen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler auf einen großen Fundus an biologischen und medizinischen Hintergrundinformationen zu. Die liegen gut strukturiert in einer Datenbank. Man kann sie mit den personenbezogenen Daten abgleichen und daraus eine individuelle medizinische Therapie entwickeln. ▶



Der Gründer

Geschäftsführer Dr. Josef Scheiber (43) ist in Tirschenreuth aufgewachsen und hat sein Abi am Stiftlandgymnasium gemacht. Er studierte zunächst in Regensburg Molekularbiologie, wechselte dann zur Bioinformatik und promovierte schließlich an der Uni Würzburg in Pharmazie. Sein großes Thema war dabei immer: „Was macht man mit naturwissenschaftlichen Daten?“ Und speziell: „Wie erkläre ich, was Wirkstoffe im Körper machen?“

Berufliche Stationen: Novartis in Boston/USA und Basel/CH, Roche in Penzberg. Auch dort war Josef im Bereich der personalisierten Medizin tätig, träumte aber immer davon, sich selbstständig zu machen.

Am Unternehmensstandort Waldsassen im Landkreis Tirschenreuth schätzt er vor allem die kurzen Wege: „Man kommt gut an die Entscheidungsträger heran und wir liegen viel zentraler, als man denkt,“ denn München, Berlin und Frankfurt sind nur wenige Autostunden entfernt. In seiner Freizeit liest er gerne oder geht in den Biergarten.

Josef Scheiber ist u. a. Beirat im Vorstand des Fördervereins der EDV-Schulen Wiesau e.V.





Das Unternehmen hat trotz seiner noch recht kurzen Geschichte schon eine ganze Reihe an Auszeichnungen eingeheimst: BioVariance GmbH wurde u. a. in die TOP 100 innovativsten Unternehmen des deutschen Mittelstands 2021 gewählt und 2020 mit dem Global Excellence Award im Bereich „Leading Innovators in AI-Based Personalized Medicine Solutions“ ausgezeichnet.

An der Schnittstelle zwischen IT und Medizin – Beispiel PCR-Test für Covid-19

Auf der einen Seite steht die IT. Sie erzeugt eine strukturierte Basis an Daten und programmiert spezielle Algorithmen, um diese Daten effizient zu verwalten. Auf der anderen Seite steht die Medizin. Sie füttert die IT-Anwendung mit wissenschaftlichen Inhalten. Der Test zeigt nun zuverlässig an, ob das Virus vorhanden ist oder nicht.

Der Test kann jetzt individuell ausgelesen werden. Dazu entnimmt medizinisch geschultes Personal einer konkreten Person eine Probe. Diese wird anschließend im Labor ausgewertet. Das Ergebnis zeigt an, ob eine Infektion vorliegt.

Der Test wird als **PCR-Test** bezeichnet, weil dabei die DNA im Reagenzglas vervielfältigt wird. Im Fachjargon ist das eine sogenannte Polymerase-Kettenreaktion (englisch: **P**olymerase **C**hain **R**eaction).

PCR Test-
Auswertung
im Labor

„Machbar ist heute schon viel mehr, als tatsächlich gemacht wird“, erläutert Josef Scheiber, „das liegt einfach daran, dass das Gesundheitswesen kaum Schritt halten kann, mit dem was auf der wissenschaftlichen Seite passiert.“ Das, was heute möglich ist, sieht man beispielsweise an den Geräten, die in der Medizin zum Einsatz kommen. „Die Entwicklung in der Biologie war jedoch noch viel extremer“, so der Forscher, „bis vor einem Jahrzehnt hätten wir niemals innerhalb von einem Jahr mehrere Impfstoffe entwickeln können.“ Denn die Herstellung von mRNA-Impfstoffen beruht auf der gleichen Strategie, wie die Entwicklung der personalisierten Medizin in der Krebs-Therapie.

KREBS WIRD BEHANDELBAR – INNERHALB DER NÄCHSTEN 10 JAHRE

Der amerikanische Präsident Joe Biden kündigte im April 2021 an, er wolle „dem Krebs ein Ende setzen – in der Form, in der wir ihn heute kennen.“ Josef Scheiber sagt: „Ich bin mir sicher, es wird auch funktionieren, dass innerhalb der nächsten 10 Jahre aus Krebs eine chronische Erkrankung wird!“ Er fügt hinzu: „Und das wird dann vermutlich auch bei vielen anderen Krankheiten funktionieren.“

In Zukunft wird man sich die Struktur eines Tumors regelmäßig ansehen. Schon deswegen, weil er resistent werden kann. Dann wirkt auch eine medikamentöse Behandlung nicht mehr. Dabei wird bald kein chirurgischer Eingriff mehr nötig sein. Man muss den

Tumor nicht mehr anpieksen, um Gewebe zu entnehmen. Die Daten, die benötigt werden, kann man inzwischen auch nichtinvasiv gewinnen. Im Rahmen einer sogenannten „Liquid Biopsy“ (flüssige Biopsie). Dabei wird eine Probe aus flüssigem Gewebe entnommen – Blut oder Urin beispielsweise. Mit solchen modernen Analyse-Methoden kann man sich dann das Tumor-Genom jede Woche einmal anschauen, um zu sehen, was sich verändert hat. Und das ist natürlich auch bei anderen Krankheiten möglich. Josef Scheiber und sein Team bleiben „kontinuierlich am Puls der Zeit, was die Forschung betrifft, damit wir wissen: Was ist möglich? Was wird bald möglich sein?“

BIOVARIANCE ALS ARBEITGEBER

In der Region ist BioVariance ein Exot. Dennoch „ist die Infrastruktur für uns sehr gut“, sagt Josef. Praktisch alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kommen aus der Region, sind nach dem Studium wieder zurückgekehrt oder haben ihre Ausbildung dort absolviert. Neue Kolleginnen und Kollegen dürfen sich darauf freuen, an spannenden Themen in einem Bereich zu arbeiten, der gesellschaftlich nicht erst seit der Pandemie sehr relevant ist. Alle können sich jederzeit mit neuen Ideen einbringen. „Das Unternehmen lebt sogar davon“, so Josef Scheiber. Aktuell sind vor allem Fachkräfte für die Software-Entwicklung gefragt. Aber auch Bewerbungen mit Qualifikationen im Bereich Biologie, Chemie oder Pharmazie werden gerne entgegen genommen. ■

Blick ins Labor im
ehemaligen Kranken-
haus Waldsassen



Ohne Entschlüsselung der DNA kein Corona-Impfstoff

2001 wurde das erste Humangenom veröffentlicht. Darin sind die Daten zur Entschlüsselung der DNA, also des menschlichen Erbguts, gespeichert. Das Projekt war ein Meilenstein in der Pharma-Geschichte. Davon profitiert heute beispielsweise auch die COVID-Forschung.

Die Kosten betragen damals 3 Milliarden Euro. Heute wären es nur noch ca. 150,- € – für die exakt gleichen Daten. Der massive Preisverfall ist auf drastische Technologiesprünge in den letzten 20 Jahren zurückzuführen. Man kann inzwischen viel genauer messen, mehr Daten gewinnen und diese effizienter nutzen, um darauf basierend neue Behandlungsformen zu entwickeln.

DNA und RNA

Die **DNA** (Desoxyribonucleinsäure, englisch: **d**esoxyribo-**n**ucleic **a**cid) dient bei allen Lebewesen als Träger der Erbinformationen. Der Bauplan enthält Informationen wie Geschlecht, Haar- oder Augenfarbe. Die **RNA** (Ribonucleinsäure, englisch: **r**ibonucleic **a**cid) übernimmt bei bestimmten Viren, wie auch dem Coronavirus SARS-CoV-2, die gleiche Aufgabe.

RNA-Impfstoff / mRNA-Impfstoff / genetische Impfstoffe

Der Wirkmechanismus dieser Impfstoffe beruht auf der RNA. Dabei wird aus der RNA ein Protein hergestellt, das die gewünschte Immunreaktion auslöst.



MATTHIAS KASTNER

GENUSS MIT LIEBE UND LEIDENSCHAFT

2021 war alles etwas anders. Das hielt Matthias und Verena Kastner nicht davon ab, voll durchzustarten. Mit ihrem Catering-Unternehmen und einem einfachen, aber sehr überzeugendem Konzept – den **Sunday Roast Menüs**.

„Die Idee kam uns im Kreise der Familie“, erzählt Matthias Kastner: „Bei uns war es üblich, am Sonntagmittag gemeinsam zu essen. Meistens ein traditionelles deutsches oder bayerisches Gericht.“ Das Kochen und die

Auswahl der Lebensmittel waren für ihn schon immer ein großes Thema. Bereits als Jugendlicher arbeitete er jedes Wochenende in einem Gasthaus bei Waldershof mit. „Damals wurde mir die Liebe und Leidenschaft für den

Das Unternehmen

Gründung: 01.01.2015, bis Ende 2020 im Nebenerwerb, seit 2021 im Haupterwerb

Geschäftsführer: Matthias Kastner

Aktivitäten: Sunday Roast, individuelle Caterings für Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern und Firmen

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: 5 Teilzeitarbeitskräfte

www.kastner-waldershof.de/mk-catering



Matthias Kastner – Koch
aus Leidenschaft

Beruf Koch bewusst“, so Matthias. Ihm wurde allerdings auch klar: „Wenn ich meine Fertigkeiten ausbauen möchte, muss die Reise in die Sterne-Gastronomie gehen. Weil man sich dort mit den Techniken und der Herkunft der Lebensmittel so intensiv wie nirgendwo anders auseinandersetzt.“

Matthias Kastner hat seine Ausbildung in Wirsberg absolviert. Bei Alexander Herrmann, der inzwischen 2 Michelin Sterne besitzt. Er musste dort erst einmal Probe arbeiten und sein Hintergrundwissen unter Beweis stellen, denn der Beruf ist komplexer, als viele glauben: „Ein Koch muss rechnen können, etwas von Einkauf verstehen, viel über Lebensmittel und deren Herstellung wissen“, erläutert Matthias, „weil viele Kunden heute über Lebensmittel und die Themen Nachhaltigkeit und Regionalität bestens informiert sind. Nur gut kochen können, das reicht bei weitem nicht...“

VON DER PIKE AUF ZUR ELITE

Bevor er in Alexander Herrmanns Gourmet-Tempel arbeiten durfte, musste er erst einmal im „Bistro“ die Grundlagen lernen. Dafür kam er dann an der Berufsschule in Koblenz in den Genuss einer hochkarätigen Ausbildung durch den Verein JRE. Auch Tobias Bätz, der Küchenchef von Herrmanns Posthotel in Wirsberg, ist dort Mitglied. Die Azubis von JRE-Mitgliedern aus ganz Deutschland werden in einer eigenen Berufsschulklasse unterrichtet und erhalten spezielle Weiterbildungen. Beispielsweise in den Bereichen Wild, Krustentiere, Naturkräuter oder Wein. Sie profitieren enorm davon, dass sie ihr Wissen untereinander austauschen können und auch später vernetzt bleiben. ▶

Das Konzept

Matthias Kastner kreiert jeden Sonntag ein traditionelles Sonntagsmenü mit innovativen Elementen – das „Sunday Roast“. Es gibt zwei Varianten: Klassisch, mit Fleisch, oder vegetarisch.

Markenzeichen ist die hohe kulinarische Qualität: Matthias und sein Team kochen ausschließlich mit frischen und natürlichen Zutaten aus der Region. Das Menü wird servierfertig auf Porzellangeschirr angerichtet, in Thermoboxen verpackt und an die Haustür geliefert. Nach dem Genuss stellen die Kunden das benutzte Geschirr zur Abholung in der Box vor die Tür.



Das Team

Matthias Kastner (26) ist in Waldershof aufgewachsen und hat Ausbildungen als Koch und Küchenmeister sowie als staatlich geprüften Hotel-Betriebswirt absolviert. Sein Credo: „Das Kaufmännische ist genauso wichtig wie das Kulinarische.“

Verena Kastner (23) stammt aus Schwandorf und ist von Beruf Rechtsanwalts-Fachangestellte. Nach ihrer Ausbildung arbeitete sie als Service-Kraft in Herrmann's Gourmet-Restaurant und machte eine Sommelier-Ausbildung. Verena übernimmt im gemeinsamen Unternehmen die Kundenkommunikation. Sie sagt: „Uns verbindet die Liebe zur Kulinarik.“

Matthias ergänzt „Für uns gehört zum Gesamtglück alles dazu – die Firma, die Familie, die Freizeitgestaltung. Nur wenn wir unser Gleichgewicht haben, schaffen wir es mit voller Energie zu arbeiten.“ Ausspannen können die beiden am besten beim Joggen, beim Waldspaziergang und im Winter in den nahegelegenen Thermen, zum Beispiel im Sybillenbad.

Bevor Matthias Kastner mit seinem Catering-Betrieb in Waldershof durchstartete, machte er noch Station im „Storstad“ – dem Restaurant des derzeitigen DFB-Kochs Anton Schmaus in Regensburg. Für Alexander Herrmann arbeitet Matthias auch heute noch. Zum Beispiel bei der Rezept-Entwicklung für die „Starchef-Box“, einem 3-Gänge-Menü deluxe, das mit Getränken in der Dinnerbox nach Hause geliefert wird.

HOHE KOCHEHRE UND HARMONISCHES KÜCHENKLIMA

Früher herrschte in den Küchen oft ein rauer Umgangston. „Da hat inzwischen ein deutliches Umdenken stattgefunden“, berichtet Matthias: „Wenn man kreativ ist und hohe Qualität anstrebt, dann klappt das nur mit guter Laune! Das Küchenklima muss stimmen, denn wir haben eine besondere Kochehre: Wir wollen unsere Produkte von A bis Z selbst herstellen,“ so der Koch. „Auch Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind für uns ein zentrales Thema. Deswegen arbeiten wir mit Porzellangeschirr“. Das wurde natürlich in der Region hergestellt – in Weiden und Selb, bei Bauscher, Rosenthal und Tafelstern. „Wir nutzen es dauerhaft, als eigenes Mehrwegsystem“, erklärt Matthias.

Matthias und Verena haben noch viel vor. Ihr Ziel ist ein gut florierendes, mittelständisches Unternehmen. „Wir haben durch das Catering einen festen Kundenstamm aufgebaut. Jetzt wollen wir unser Konzept weiter ausbauen und ein Restaurant eröffnen, damit die Leute unsere Gerichte auch vor Ort genießen können“ so Matthias

JRE – Jeunes Restaurateurs

Die JRE ist eine Vereinigung junger Köchinnen und Köche in Europa mit dem Ziel, der europäischen Kochkunst neue Impulse zu verleihen. Ihre gemeinsame Leidenschaft gilt

- den hohen kulinarischen Standards,
- dem Mut zur Innovation bei gleichzeitiger Pflege der regionalen Kochtraditionen und
- dem freundschaftlichen Austausch.

Quelle:
www.jre.eu



und Verena ergänzt: „Die Region hat Potenzial – wir können uns hier eine gemeinsame Zukunft gut vorstellen!“ Sie gehen davon aus, dass die Gäste durchaus auch weitere Wege auf sich nehmen, wenn man ihnen ein besonderes Erlebnis bietet.

MODERNE KONZEPTE FÜR DIE REGION

Mittags wird es einen Business Lunch geben, abends „Casual Dining“ – frische Produkte und guten Service in einer komfortablen, aber entspannten Wohlfühl-Atmosphäre. Das alles zu moderaten Preisen. „Es geht ja heute gar nicht mehr so sehr darum, satt zu werden“, so Matthias. Das Erlebnis steht im Mittelpunkt. Ein wichtiger Baustein werden die Weine sein – von kleinen Weingütern in Franken und Südtirol. Auch das Sunday Roast Konzept wird an den Restaurant-Betrieb angepasst – in Form von typisch bayerischen Gerichten, die dort innovativ präsentiert werden. ■



Matthias und Verena Kastner:
„Uns verbindet die Liebe zur Kulinarik“



Tipp

Wenn man keinen Champagner zur Hand hat, kann man auch Zitronenschaum verwenden: Anstelle von Champagner einfach den Saft von 1/2 Zitrone nehmen.

SOMMERLICHER FISCHGANG VON VERENA UND MATTHIAS KASTNER

Gebratene Forellenfilets mit Champagnerschaum, Mandelbutter, Selleriepüree, geschmorten Zitronenfilets und sautiertem Blattspinat.

Selleriepüree

1 kg Sellerie / 200 ml Sahne / 100 g Butter / Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb
Den Knollensellerie schälen, in walnussgroße Stücke schneiden und im Salzwasser sehr weich kochen. Anschließend den Sellerie passieren und mit der Sahne, Butter, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb zu einem feinen Püree mixen.

Zitronenfilets

2 ganze Zitronen / 1 TL Puderzucker

Die Enden und Schalen der Zitronen entfernen und die Filets herauslösen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben, auf einem mit Backpapier belegten Blech ausbreiten und bei 70 Grad Heißluft 15 Minuten im Ofen trocknen.

Blattspinat

250 g Babyspinat / 1 kleine Schalotte / 30 g Butter / Salz, Pfeffer, Muskat

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Anschließend in der Butter glasig dünsten. Den Babyspinat waschen und zur Schalotten-schmelze geben. Den Spinat ständig rühren, bis er zusammenfällt. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Champagnerschaum

1 kleine Schalotte / 50 g Butter / 100 ml Weißwein / 50 ml Brühe / 50 g Creme fraiche / 50 g Sahne / 100 ml Milch / 50 ml Champagner / Salz, Zucker, Pfeffer

Die Schalotte schälen, würfeln und in der Butter glasig dünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Brühe und Sahne zugeben und einmal aufkochen lassen. Als nächstes Creme fraiche und Milch zugeben und mit einem Stabmixer mixen. Das ganze aufkochen lassen und mit dem Champagner, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Forellenfilets

4 Forellenfilets (grätenfrei, aus regionaler Fischzucht) / 80 g Butterschmalz / 80 g Mehl / Salz, Pfeffer

Die Forellenfilets jeweils in drei gleich große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite mit dem Mehl panieren und in der Pfanne mit Butterschmalz knusprig ausbacken.

Mandelbutter

100 g Mandelblättchen / 50 g Butter

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, die Mandelblättchen zugeben und bei sanfter Hitze unter gelegentlichem Rühren goldgelb rösten.

Anrichten

Das Selleriepüree zentral auf den Teller streichen. Den Spinat mittig darauf platzieren. Die Forellenfilets darauf setzen und die Mandelbutter darüber verteilen. Vereinzelt die Zitronenfilets auf den knusprigen Fisch setzen und den aufgeschäumten Champagnerschaum darauf gießen. ■

VERDREHT & ZUGENAECHT



JEDER MENSCH EIN UNIKAT

Das Unternehmen

Gründung: **Dezember 2020**

Geschäftsführerinnen: **Marina Schrems, Nadine Schrems**

Aktivitäten:

- **Selbstgenähte Jacken und Mäntel aus zertifizierten ökologischen Stoffen nach eigenen Schnitten. Auf Wunsch bemalt.**
- **Vegane T-Shirts (Peta Approved), bedruckt oder bemalt.**
- **Hoodies aus recycelten PET Flaschen (40%) und Bio-Baumwolle (60%), bemalt oder bedruckt.**

Die Entwicklung übertrifft schon nach wenigen Monaten die Erwartungen der Gründerinnen:

Das Label wird gut angenommen, das Unternehmen kann beinahe kostendeckend arbeiten.

www.verdrehtundzugenaecht.de



Massenware bekommt man bei Marina und Nadine Schrems garantiert nicht. Weil jeder Mensch ein Unikat ist. Sogar eineiige Zwillinge wie Marina und Nadine. „Wir haben trotzdem zwei total verschiedene Charaktere“, so Nadine. Marina bekräftigt das mit einem Nicken und sagt: „Nadine ist eher die Künstlerin. Ich bin strukturierter und übernehme die Verantwortung. Jeder Mensch ist anders, deswegen bekommt bei uns auch jeder sein ganz persönliches Einzelstück.“

Da gibt zum Beispiel die Kundin, die einen maßgeschneiderten Mantel für sich selbst kauft und dann das gleiche Modell in klein für ihr Kind anfertigen lässt. „Wir machen alles von Hand – vom Schnitt über das Nähen bis hin zum Bemalen“, erklärt Nadine: „Jedes Stück wird ein bisschen anders. Es sind eben alles Unikate.“ Natürlich erfüllen die Designerinnen beim Bemalen auch individuelle Wünsche der Kunden. Zum Beispiel für ein Unternehmen in Weiden, das T-Shirts und Hoodies mit dem eigenen Logo geordert hat.

Die Gründerinnen

Nadine und Marina (beide 31) Schrems sind in Tirschenreuth aufgewachsen und haben die gleiche Ausbildung: Fachabitur an der Fachoberschule Weiden (Zweig Gestaltung), Studium Textil- und Modedesign (Bachelor of Arts) an der FH Hof am Standort Münchberg.

Während des Studiums sammelten sie zwei Jahre Erfahrung als Designerinnen für Stoffe bei einer Agentur für Textildesign in Hamburg. Anschließend lebten sie einige Jahre in Duisburg und arbeiteten für ein Modelabel in Düsseldorf und Florenz im Design und in der Produktion. Weil sie auch einmal etwas ganz anderes machen wollten, bewarben sie sich als Flugbegleiterinnen bei Germania – mit nur einer Bewerbung. Und wurden beide genommen. Was bei den Fluggästen mitunter für reichlich Verwirrung sorgte.

In ihrem kleinen Unternehmen teilen sie sich die Aufgaben: Nadine ist für die Produktion und Gestaltung der Jacken zuständig, Marina für Marketing und Organisation. Wenn es um die Entwürfe und das Design geht, bringen beide ihre Ideen ein.



OBERSTES GEBOT: FAIR TRADE

Die Idee zum eigenen Label „Verdreht&Zugenaecht“ entstand bereits während der gleichnamigen Bachelorarbeit im Jahr 2013. Schon damals träumten Marina und Nadine von einer nachhaltigen und fairen Modelinie, die komplett in Deutschland produziert wird. Nicht in ausländischen Fabriken, unter menschenunwürdigen Bedingungen, zu einem Hungerlohn. Deswegen sind alle Stoffe, die bei Verdreht&Zugenaecht verarbeitet werden, GOTS-zertifiziert.

VIELE SCHWARZE SCHAFEN IN DER BRANCHE

Viele Labels in der Textil-Branche arbeiten mit Tricksereien: Auf dem kleinen Zettelchen mit der Textilkennzeichnung steht dann zum Beispiel „Made in Italy“. Italien klingt einfach besser als Bangladesch. Produziert wird zwar tatsächlich in Italien, allerdings in Fabriken mit fast ausschließlich ausländischen Mitarbeiterinnen, die gerade einmal den landesüblichen Mindestlohn bekommen.

„Es gibt viele schwarze Schafe in der Branche“, so Nadine. „Aber wir haben auch aus solchen Erfahrungen gelernt“, ergänzt Marina, „man sollte sich möglichst viel Können in verschiedenen Bereichen aneignen, um nicht von anderen abhängig zu sein. Nur dann kann man seine Vision zielgerichtet und selbstbestimmt verfolgen!“ Marina und Nadine wollen erreichen, dass das Siegel „Handmade in Germany“ wieder an Bedeutung gewinnt. Zu bezahlbaren Preisen, bei fairer Bezahlung. Mit einer Produktion, bei der die einzelnen Schritte nachvollziehbar sind. ▶



Die Gründerinnen
bei der Arbeit



Stoff aus PET Flaschen

1. Gebrauchte Getränkeflaschen werden gesammelt, gereinigt und zu Flocken vermahlen.
2. Die Flocken werden geschmolzen und gefiltert, um Verunreinigungen zu beseitigen.
3. Aus dem Kunststoffmaterial wird ein Granulat hergestellt, das sogenannte Rezyklat.
4. Das Rezyklat wird erneut geschmolzen und durch winzige Mikrolöcher gepresst.
5. Dabei entstehen hauchdünne Fäden, die zu 100 Prozent zu recycelten Stoffen verarbeitet werden.

Recycling-Stoff ist ebenso robust, widerstandsfähig und langlebig wie herkömmlicher Polyester. Für seine Herstellung benötigt man jedoch zwei Drittel weniger Energie und 90 Prozent weniger Wasser.

RECYCLING-STOFFE UND BIO-BAUMWOLLE

Alle Produkte werden umwelt-schonend und nachhaltig produziert. Die Stoffe bestehen aus recycelten PET Flaschen und Bio-Baumwolle, sind vegan und CO2-neutral. Der Recycling-Stoff wird zusammen mit Baumwolle zu einem Gewebe verarbeitet. Daraus können beispielsweise Hoodies geschneidert werden. Auch die Stoffreste werden verarbeitet, zu Stirnbändern oder Schals.

STARKE BINDUNG AN DIE REGION

Noch stammt das Material teilweise aus dem europäischen Ausland. Aus Belgien beispielsweise, wie die GOTS-zertifizierten T-Shirts. „Unsere Vision ist es aber, irgendwann alle Stoffe und Zutaten aus der Region zu beziehen“, so Nadine. „Wir wollen mit Stoffen der Tuchfabrik Mehler in Tirschenreuth arbeiten.“ Die Verhandlungen laufen noch. Auch die Knöpfe stammen aus Tirschenreuth, von der Fa. Semmler & Co. GmbH.

Fair Trade und GOTS

Fairtrade

Das bekannteste Fair-Trade-Siegel ist das Label des internationalen Dachverbands „Fairtrade Labelling Organizations International (FLO, deutsch: internationale Fairtrade Kennzeichnungsorganisationen)“. Das Label deckt nur den Bereich des fairen Handels ab. Deswegen kombinieren viele Hersteller das Fairtrade Siegel mit dem GOTS-Siegel.

GOTS

GOTS bedeutet Global Organic Textile Standard (deutsch: globaler Bio-Textilstandard) und stellt den weltweit anerkannten Standard für die Verarbeitung von Textilien aus biologisch erzeugten Naturfasern dar. Er definiert umwelttechnische Anforderungen für die gesamte Produktionskette und Sozialkriterien. Die Qualitätssicherung erfolgt durch unabhängige Zertifizierung.

Fair Wear Foundation

Im Bereich der Textilindustrie gibt es außerdem die „Fair Wear Foundation“ (FWF, deutsch: Organisation für faire Kleidung). Die FWF arbeitet mit den Beteiligten (Bekleidungsunternehmen, Beschäftigten in der Textilindustrie etc.) zusammen, um die Arbeitsbedingungen in Textilfabriken zu verbessern.



Die Schrems-Schwester haben viel von der Welt gesehen, sind mit vielen Menschen aus den verschiedensten Kulturen zusammen gekommen und doch von Herzen gerne wieder nach Tirschenreuth zurück gekehrt. „Hier ist alles ruhiger als zum Beispiel in Duisburg oder Düsseldorf. Freundlicher. Man kennt sich eben“, so Marina und Nadine ergänzt „zum Beispiel auch an den Seen – da hocken nicht alle aufeinander, sondern jeder hat Platz. Und ein bisschen Ruhe.“ Die Zwillinge gehen gerne mit Hund „Happy“ im Wald spazieren. „Happy ist blind“, erzählt Marina, „es war sehr schwierig für ihn in der Großstadt. Laut und stressig.“ ■



Auch auf Details wird geachtet:
Brief-Siegel von Verdreht&Zugenaecht

COWORKKEM

MEIN ARBEITSPLATZ MACHT ALLES MIT

Wie wir arbeiten und wo – das alles verändert sich derzeit rasant. Es entwickeln sich neue Formen der Zusammenarbeit und neue Orte für kreatives Arbeiten. An jedem Projekt sind andere Menschen beteiligt und bei jedem Arbeitsschritt stehen spezielle Bedürfnisse im Vordergrund: Einmal braucht man Ruhe und Konzentration, dann ist wieder Kommunikation und Kreativität gefragt. Die Umgebung sollte daher wandlungsfähig sein, sich an die Menschen und ihre Aktivitäten anpassen.

ARBEIT NEU DENKEN

Kathrin und Thomas beobachten die Entwicklungen in der Arbeitswelt schon eine ganze Weile. Irgendwann fiel der Beschluss, den Weg aktiv mitzugestalten. Ganz bewusst im ländlichen Raum, in Kemnath. Beide hatten schon immer die Vorstellung, dass der Arbeitsplatz ein inspirierender und angenehmer Ort sein sollte. Dann

Die Menschen hinter Coworkkem

Der Diplomkaufmann und Sprecherzieher Thomas Völkl (43) ist in Kemnath aufgewachsen und hat berufliche Stationen in Zürich (CH) und Stuttgart absolviert. Thomas firmiert als Geschäftsführer der Coworkkem GmbH, seine Frau Kathrin Karban-Völkl, eine studierte Religionspädagogin (39) aus Wiesau, als Gesellschafterin.

Kathrin und Thomas haben eine gemeinsame Leidenschaft: Sie bewegen gerne Menschen. Durch Reden und Schreiben zum Beispiel, als Geschäftsführer der Wortmacherei GbR. Und jetzt auch ganz konkret – im Rahmen ihres neuen Projekts Coworking-Kemnath, gegründet im Jahr 2021.

<https://coworking-kemnath.de>



Geschäftsführer Thomas Völkl

Was genau ist eigentlich ein Coworking Space?

Beim Coworking teilen sich mehrere Menschen ein Büro. Gründer zum Beispiel, Freiberufler oder digitale Nomaden. Alle profitieren vom Erfahrungsaustausch untereinander und können immer wieder auch gemeinsame Projekte verwirklichen.

Der Coworking Space stellt die professionelle Infrastruktur – ein Umfeld mit einer Ausstattung, die es sonst nur in großen Unternehmen gibt: Höhenverstellbare Schreibtische, Bürostühle, Drucker und Plotter, Kaffee und Getränke, Flipcharts und Whiteboards, Beamer, Monitore etc. Die beteiligten Menschen müssen sich nicht um Ambiente oder Ausstattung kümmern und sie sind sehr flexibel: Dank digitaler Zugangssysteme können sie rund um die Uhr kommen und gehen und müssen sich nicht langfristig vertraglich binden.

stießen sie auf die Idee des Coworking und fingen Feuer. So entstand der Coworking Space Kemnath, erzählt Thomas Völkl: „Ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen, um gemeinsam zu arbeiten.“ Nicht unbedingt miteinander, so Thomas: „Jeder kann autark arbeiten und trotzdem von den anderen profitieren. Ein großer Vorteil in einer komplexen Welt. So entwickeln sich ganz neue Potenziale.“

KREATIV-WERKSTATT MIT RUHEZONEN

Im Coworking Space Kemnath gibt es eigene Projekt- und Kreativ-Zonen. „Nur in einer kreativen Umgebung können neue Ideen entstehen“, erklärt Thomas Völkl. Man kann zum Beispiel in einer Ecke mit alten Schultafeln und Schulbänken in eine andere Welt abtauchen oder in einer Schaukel die Gedanken baumeln lassen. „Einmal möchte man konzentriert an einem ruhigen Ort arbeiten, dann wieder ist gemeinsames Arbeiten in einer Werkstattatmosphäre angesagt“, so Thomas. Auch die Entspannung soll nicht zu kurz kommen. Und der zwanglose Austausch an der Kaffeearbeit, denn: „Coworking lebt von zwei elementaren Bestandteilen – der erste ist extrem schnelles Internet, der zweite extrem guter Kaffee.“

GLASFASER UND GRÜNE RÄUME

Das Glasfaserkabel liegt bereits. Am Green Screen Raum und den technischen Voraussetzungen für virtuelle Konferenzen, das Aufzeichnen von Podcasts, Streamings etc. wird noch gearbeitet. Auch sonst wird alles schön grün: Mobile Pflanzwände bieten einen natürlichen Sicht- und Schallschutz und dienen gleichzeitig als Raumteiler. Alles ist flexibel. Das Mobiliar kann jederzeit neu arrangiert werden – ganz nach den aktuellen Bedürfnissen der Menschen, die dort arbeiten. Die Energie stammt aus regenerativen Quellen und bei der Einrichtung wird streng auf Nachhaltigkeit geachtet. Die Infrastruktur kann von vielen Menschen gemeinsam genutzt werden – auch dabei werden Ressourcen eingespart. ▶

WURZELN & FLÜGEL

FLEXIBLE ALTERNATIVE

Der Coworking Space ist besonders für Start-ups interessant, kann aber auch eine willkommene Alternative für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer sein. Zum Beispiel, wenn man zu Hause nicht die nötige Infrastruktur hat. Oder wenn einem alleine die Decke auf den Kopf fällt. Auch Freelancer, Berater und Freiberufler können von dieser Möglichkeit profitieren: Sie benötigen häufig nicht unbedingt ein eigenes, professionelles Büro, aber hier steht es ihnen zur Verfügung, wenn es doch einmal gebraucht wird. Zudem können sie die Räume für Trainings, Coachings oder Projektgemeinschaften nutzen.

Daneben gibt es noch eine ganze Reihe sinnvoller Lösungen. Für Handwerker, Lehrer, Firmen, Studenten oder Vereine beispielsweise. Für Menschen, die sich nur vorübergehend in der Region aufhalten oder solche, die sich hier ansiedeln wollen, aber noch kein eigenes Büro haben.

KEMNATH – EINFACH LEBENSWERT

Thomas Völkl und Kathrin Karban-Völkl genießen mit ihrer Familie die Vorzüge der kleinen Stadt: „Hier können wir uns ein Eigenheim leisten. Das war in Zürich und Stuttgart undenkbar“, erläutert Thomas. Und: „Unsere Kinder können mit dem Fahrrad zum Sport fahren, das wäre in einer Großstadt nicht möglich!“ Die Größte geht schon aufs Gymnasium.

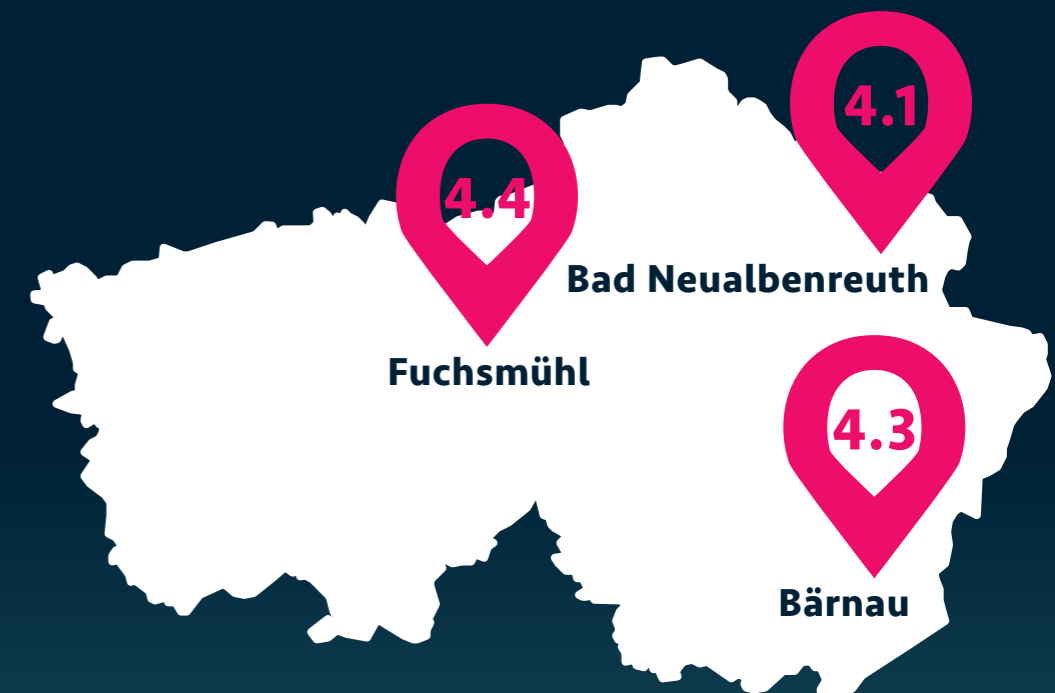
Coworking Space – die Philosophie

Die Pionierinnen und Pioniere des Coworking Space hatten vor allem die Community und den Austausch auf gemeinschaftlich genutzten Flächen im Blick. Inzwischen gibt es weltweit eine vielfältige Coworking Szene. Neben der Grundidee teilen sie gemeinsame Werte:

- **Kollaboration:** Synergien nutzen und an gemeinsamen Projekten arbeiten.
- **Offenheit:** Alle sind in der Gemeinschaft willkommen und können sich einbringen.
- **Nachhaltigkeit:** Die gemeinsame Arbeit schont die Ressourcen und ist umweltfreundlich.
- **Gemeinschaft:** Das Wir-Gefühl ist wichtig – auch außerhalb der Arbeit.
- **Zugänglichkeit:** Das Space ist zeitlich flexibel verfügbar und zudem gut erreichbar.

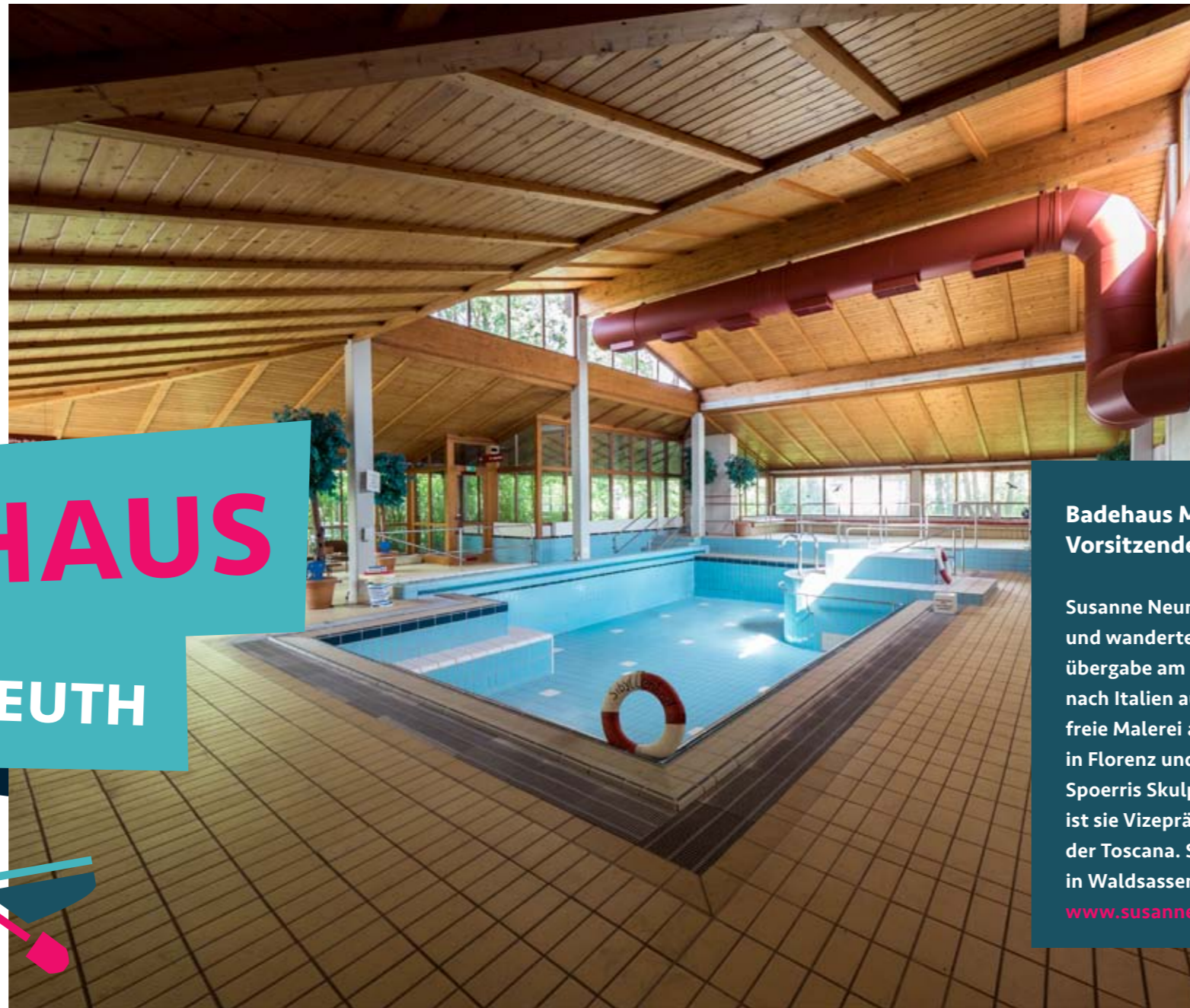
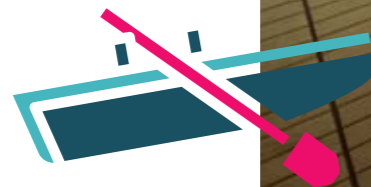
Zur Auswahl standen Weiden, Bayreuth, Eschenbach, Tirschenreuth oder Marktredwitz. Die Palette der Möglichkeiten „ist also nicht weniger vielfältig wie in der Großstadt und die Entfernungen sind auch nicht größer“, so Thomas. Außerdem schätzt er das aktive Miteinander in den Vereinen und bei der Kemnather Passion, wo er selbst schon den Jesus gegeben hat. Und das naturverbundene Leben: Alle vier Kinder waren bzw. sind waschechte „Waldbären“. So werden die Kinder im städtischen Waldkindergarten Kemnath genannt. „Sie sind 365 Tage im Jahr draußen, im Wald“, so Thomas, „sogar bei Minus 20° C!“ ■

4



BAD NEUALBENREUTH

BADEHAUS MAIERSREUTH



Performance von Jeff Beer

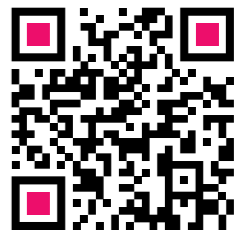
Badehaus Maiersreuth e.V. – Vorsitzende Susanne Neumann

Susanne Neumann wurde 1975 in Waldsassen geboren und wanderte 1995, einen Tag nach der Abiturzeugnisübergabe am Stiftland Gymnasium Tirschenreuth, nach Italien aus, um Künstlerin zu werden. Sie studierte freie Malerei an der Akademie der schönen Künste in Florenz und arbeitete neben dem Studium in Daniel Spoerri Skulpturengarten „Il Giardino“. Seit 2007 ist sie Vizepräsidentin der Daniel Spoerri Stiftung in der Toscana. Susanne lebt und arbeitet als Künstlerin in Waldsassen, Wien und Seggiano.

www.susanneneumann.de



Becken nach der
Testbefüllung
durch die Feuerwehr
Neualbenreuth



VON DER MUSE WACH GEKÜSST

2006 öffnete in Bad Neualbenreuth ein neuer Wellness-Tempel seine Pforten – das Sibyllenbad. Der Geburtsort des neuen Kurbads liegt nur ein paar Minuten entfernt: Im Ortskern vom Maiersreuth, gleich neben dem ehemaligen Schulhaus, steht das alte Badehaus. Sein Kapital war die wertvolle Radonquelle.

Radon-Heilwasser ist selten und gesund. Die historische Kuranlage war fein, aber klein. Sie war dem Ansturm bald nicht mehr gewachsen, wurde stillgelegt und fiel in den Dornröschenschlaf. Kunst- und Kulturschaffende erweckten das Anwesen 2019 wieder zum Leben: Zu den Aktiven gehören vor allem Künstlerin Susanne Neumann, die Vorsitzende des Vereins Badehaus Maiersreuth e.V., Maler und Poet Jürgen Huber, Künstler Axel T Schmidt, Kulturmanagerin Andrea Lamest und Schulleiterin Annette Spreitzer. ▶



Kunstinstallation Axel T. Schmidt im
großen Innenraum des ehemaligen Badehauses



Ehemaliges Schulgebäude mit Wohn-/Ateliertrakt
und Schwimmbad mit Ausstellungsräumen

KULTURELLES SAMMELBECKEN MIT BLICK INS GRÜNE

Der Charakter der ehemaligen Schwimmhalle wird bewusst erhalten. Mit dem alten Schwimmbecken, dem Kassenhäuschen und den Kabinen. Das historische Schulhaus nebenan stammt aus dem Jahr 1911. Es muss komplett renoviert werden. Das Haus ist hell und licht – mit Panorama-Blick ins Grüne und großen, alten Sechsfachfenstern. Hier entstehen Veranstaltungsräume für Seminare, Ateliers und Wohnräume für Künstlerinnen und Künstler, die das Kunst-Badehaus für längere Arbeitsaufenthalte nutzen wollen. Im Souterrain ist Platz für ein analoges Schwarzweiß-Fotolabor – ganz klassisch. Fast schon exotisch in Zeiten digitaler Bilderflut.

„Wir verstehen uns als kulturelles Sammelbecken“, erläutert Susanne, „wir wollen Kunst und Kultur im ländlichen Raum leben, zusammen mit der Bevölkerung. Die dünn besiedelten Regionen nahe der Grenze zu Tschechien, mit ihren atemberaubenden Landschaften, ihrer spannenden Geschichte, ihren kulturellen Kleinoden. All das wollen wir anreichern – mit zeitgenössischer Kunst.“



Pause beim Künstler-Symposium

KREATIVKUR IM BADEHAUS

Im Badehaus bekommen Kunstschaffende und Kunstinteressierte eine inspirierende Kreativ-Kur verpasst. Besucherinnen und Besucher können in fremde künstlerische Welten eintauchen und, zum Beispiel im Rahmen von Workshops, selbst schöpferisch tätig werden. Das Badehaus ist Theaterbühne und Atelier, originelle Location für Ausstellungen und Events und kann als Kulisse für Filmsets oder Firmenfeiern gebucht werden.

Im Sommer 2021 entwickelte der international renommierte Künstler Daniel Spoerri im ehemaligen Kurbad eine begehbare Kunstinstallation. Zusammen mit dem Badehaus-Team inszenierte er in einer großen Installation den Wanderstock. Unter dem Titel **»unwirksam zu gehen ist nicht günstig«** formten gut 750 Wander- und Spazierstöcke eine rätselhaft amorphe Form, die über dem mit Wasser gefüllten Becken zu schweben schien.

AUF DEM HOCHSITZ

Ende September 2021 startet eine Kunst-Aktion in Zusammenarbeit mit der örtlichen Jägerschaft. Dabei werden acht Hochsitze von zwei Künstlerinnen und zwei Künstlern bespielt. Mit von der Partie sind Christian Eisenberger aus Österreich, Fabio Luks aus der Schweiz, Miriam Ferstl und Andrea Ziegler aus Deutschland. Am Eröffnungsabend,



Installation
»unwirksam zu
gehen ist nicht
günstig« von
Daniel Spoerri

Zwei der acht
Hochsitze,
die von den
internationalen
Künstlerinnen
und Künstlern
bespielt werden



dem 25. September, gibt es Musik von der Band „Her Tree“. Sie wandelt Waldgeräusche in elektronische Klänge um.

Während der Ausstellung im Außenbereich (25. September bis 10. Oktober) serviert der Adamhof aus Hardeck bei Bad Neualbenreuth eine Brotzeit. Die greift natürlich ebenfalls das Thema Jagd auf. Sie wird von der Chefin Juliane Schnurrer persönlich kreiert, eigens für diesen Anlass. Auch die „Altmugler Sonne“, ein

Genießer-Restaurant im Bad Neualbenreuther Ortsteil Altmugl, beteiligt sich lukullisch am Projekt. „Bei unseren Kunstaktionen soll es immer auch um Interaktion und Kooperation mit den Menschen vor Ort gehen – den Vereinen, den Gastwirtschaften und anderen Kulturinitiativen“, so Susanne Neumann. Und als Krönchen obendrauf bietet der Neualbenreuther Waldgesundheitstrainer Michael Rückl Wandertouren zu den Hochsitzen an. ■

HEIMAT- UNTERNEHMEN

Andrea Heining von der Senken-
dorfer Mühle, Matthias Frank
von der Straußenfarm Mitterhof,
Zauberer Marco Knott und Susanne
Neumann vom Verein Badehaus
Maiersreuth e.V. sind HeimatUnter-
nehmer. Aber was genau ist
das eigentlich? Und wie wird man
HeimatUnternehmer?

WAS IST EIN HEIMATUNTERNEHMEN?

„HeimatUnternehmen“ ist eine Initiative der Bayerischen Verwaltung für Ländliche Entwicklung. Alles hat vor ein paar Jahren mit einem kleinen Pilot-Projekt angefangen. „Pilot“ Alfred Wolf ist heute Projektkoordinator von insgesamt zehn HeimatUnternehmer-Netzwerken. Dort sind die sogenannten „Heimatentwickler“ angesiedelt. Sie unterstützen kreative Menschen bei ihren unternehmerischen Aktivitäten. Weil HeimatUnternehmer bleibende Werte schaffen. Indem sie mit ihren Aktivitäten ein Dorf, eine Region und die Menschen vor Ort bereichern. Dabei geht es nicht nur ums Geld. Es geht um kulturelle, soziale und ökologische Werte. Um Heimatwert.

Existenzgründung im Landkreis TIR

Junge Unternehmen werden im Landkreis Tirschenreuth durch das Gründerzentrum Waldsassen unterstützt. Dort können sie sich in Sachen Existenzgründung und Vermietung von Gewerbeflächen beraten lassen und werden über Business Contacting Seminare und Informationsveranstaltungen informiert.

Kontakt und weitere Informationen:

Gründerzentrum Waldsassen
Konnersreuther Straße 6g
95652 Waldsassen

09632/9217-0
info@gruenderzentrum.com
www.gruenderzentrum.com



MEHRWERT FÜR DIE HEIMAT

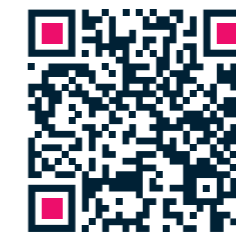
Von den HeimatUnternehmen profitieren alle. Weil sie daran arbeiten, dass ihre Heimat lebendiger und bunter wird. Liebenswürdiger und lebenswerter. Dabei entstehen oft ganz neue Netzwerke zwischen engagierten Menschen in der Region. Die Unternehmerinnen und Unternehmer basteln gemeinsam mit Heimatentwicklern an Ideen, bringen Menschen zusammen und schaffen die Grundlagen, um die Projekte zu verwirklichen.

HEIMATUNTERNEHMEN FÖRDERN DIE REGIONALE ENTWICKLUNG

Hinter jeder spürbaren Entwicklung stehen engagierte Menschen wie Andrea Heining und Matthias Frank. Viele von ihnen sind Rückkehrerinnen und Rückkehrer wie Marco Knott, der wieder in der alten Heimat lebt und arbeitet. Oder wie Susanne Neumann, die einen von drei Lebensmittelpunkten in Bad Neualbenreuth hat. Menschen, die ihre Ideen vorantreiben und dabei ihr Umfeld mitgestalten. Die lieben, was sie tun und ihr Herzens-Projekt mit Leidenschaft anpacken. Menschen, die sich von Widerständen nicht aufhalten lassen und auch bei Unsicherheiten und Fehlschlägen nicht aufgeben.

Die Heimatentwickler unterstützen solche Menschen möglichst unkompliziert, flexibel und unbürokratisch. Ihre Mission ist die Förderung der ländlichen Entwicklung. Sie haben in den vergangenen fünf Jahren fast 30 HeimatUnternehmer aus der Region begleitet.

MITMACHEN – HEIMATUNTERNEHMER WERDEN!



Interessierte füllen einfach das Kontaktformular auf der Website aus:
www.heimatunternehmen.bayern/mitmachen

Bei HeimatUnternehmen kann jeder mitmachen, der Ideen hat und den Mut, die Region mitzugestalten. Die Heimatentwickler begleiten den Weg von der Idee zum Projekt. Sie bringen Menschen, die Unterstützung für ihr Projekt benötigen, mit den richtigen Leuten zusammen – solchen, die bei der Umsetzung in irgendeiner Form helfen können. Die Heimatentwickler finden passende Finanzierungsmöglichkeiten, beispielsweise von Bürgerinnen und Bürgern aus der Region, die in ihre eigene Heimat investieren wollen. Sie fördern die Dorferneuerung, zum Beispiel, wenn brach liegende Gebäude instandgesetzt werden. Und sie unterstützen Investitionen, die der Grundversorgung der Menschen im ländlichen Raum dienen. ■

ZAUBERER

MARCO KNOTT



DAS GEHEIMNIS DER MAGIE

Fingerfertigkeit ist neben Ablenkung und Psychologie einer der drei Grundpfeiler der Magie. „Mit diesen drei Faktoren kannst du Wunder entstehen lassen“

Marco Knott

Marco Knott

Als kleiner Bub bekam Marco Knott (37) seinen ersten Zauberkasten geschenkt. Seither hat ihn die Faszination für die Magie nie mehr losgelassen. Nach dem Abitur verlässt er die Knopfstadt Bärnau. Geht zur Bundeswehr. Macht dort eine Ausbildung zum Elektrikermeister, studiert dann Wirtschaftsingenieurwesen. Die Bühnenreife für die magischen Künste hat er bei einem Profizauberer aus Bern erworben.

KINO IST ZAUBEREI

Marco Knotts große Leidenschaft gilt der „Close Up Magie“. So nennt man die Zauberei unmittelbar vor den Augen des Publikums. Zum Greifen nah und doch unfassbar. Er zitiert den Kinopionier Georges Méliès:

„Kino ist Zauberei. Zauberei ist Illusion und beides erzeugt echte Emotionen“ so Knott, „genau das werde ich in meinem Magischen Schlosstheater auch tun: Emotionen erzeugen, für unvergessliche Augenblicke sorgen. Denn nur darum geht es im Leben.“

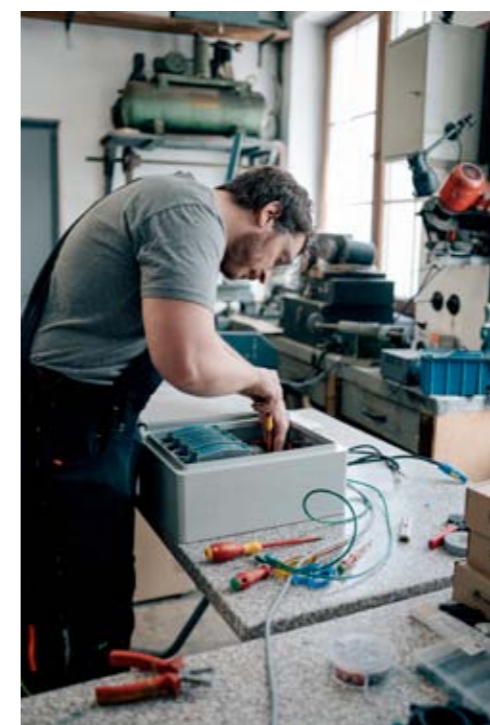
Die Technik musste komplett modernisiert werden. Leinwand, Bühne, Bar und Lounge – das alles kann Marco individuell an jedes Event anpassen. Die ausgeklügelte Technik dahinter hat er selbst in akribischer Kleinarbeit ausgetüfelt: Jede LED-Leuchte kann einzeln angesteuert werden. Zum Klang von Regen zaubern die Leuchten einen Regen-Effekt in den Saal. „Es wird eine wirklich exklusive Event-Location für ca. 50 Leute“, so der Künstler. Im Prinzip ist alles schon fertig. „Jetzt fehlt nur noch ein stimmiges Konzept für die Show“, so Marco: Die Musik, das Licht dazu, die passenden Videos zur richtigen Zeit, also an der richtigen Position in der Show – das müsse alles noch programmiert werden. ▶

Der ehemalige Vorführraum ist noch intakt und kann für die Bühnenshows genutzt werden

Marco Knott bei der Arbeit im Technikraum

RÜCKKEHR NACH BÄRNAU – DIE BESTE ENTSCHEIDUNG!

Marco Knott tourt viele Jahre als Zauberkünstler durch die Welt. Doch dann zieht es ihn wieder heim, nach Bärnau: „Ich wollte wieder in der Nähe der Menschen leben, die mir wirklich wichtig sind. Das ist meine Familie.“ Marco wagt den Schritt in die Selbstständigkeit. Er liebt es, die Menschen zu begeistern und ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern: „Wenn man etwas mit Leidenschaft macht, dann ist das einfach ein tolles Gefühl. Mein Herz hat mir immer schon gesagt: Marco, mach das!“

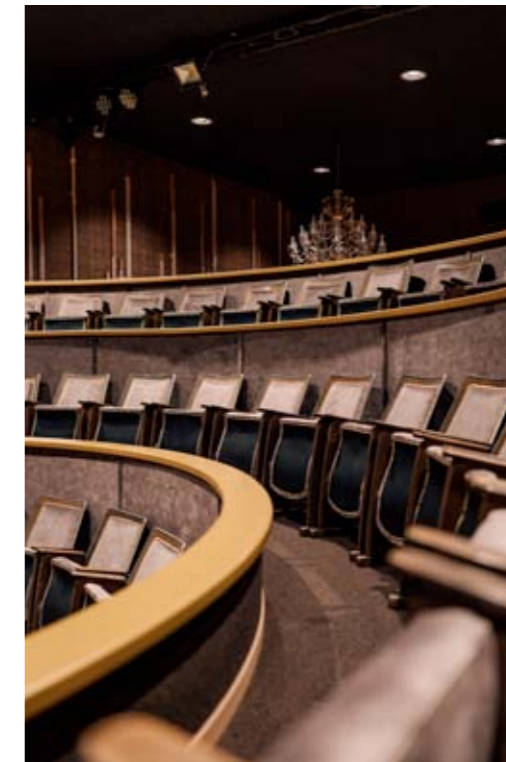


Marco ist zurück gekehrt. Nach Bärnau. Weil er seinen Traum verwirklichen wollte: Eine eigene Zauberbühne. Im ehemaligen Kino des Großvaters, dem alten „Schlosstheater“ beim Rathaus. Aber von vorne...

Das Projekt

Das Projekt ist das Kino seines Opas: 1958 erbaut, 250 Sitzplätze. „Ein riesiges Ding für die damalige Zeit,“ weil Bärnau nur rund 3000 Einwohner hat. Es lief bis 1990, dann stand es leer. Als kleiner Bub hat Marco an der Kinokasse Karten abgerissen und Süßigkeiten verkauft. 2017 kam er zurück und begann mit den Umbauarbeiten.

Vieles soll ganz bewusst erhalten bleiben. Die nostalgische Atmosphäre und auch einiges vom Interieur. Der familiäre Charakter ist dem Bärnauer wichtig. Nur der ehemalige Kinosaal hat sich sehr verändert: In Marcos magischem Theater stehen jetzt 50 neu gepolsterte Originalstühle. Im Halbrund. Vier Reihen hintereinander. Wie bei einem Amphitheater.



Kronleuchter sorgen für passendes Ambiente, die LED-Leisten verschwinden hinter Verblendungen

Foyer mit Bar

Die steilen Zuschauer-ränge bieten einen direkten Blick auf die Bühne



„Hier in der Heimat“, sagt Marco, „habe ich die Möglichkeiten das zu verwirklichen. Die hätte ich in der Großstadt niemals gehabt.“ Der Künstler bekommt von allen Seiten Unterstützung – von der Familie, der Stadt Bärnau, dem Landkreis Tirschenreuth. Dafür ist er sehr dankbar. Der umtriebige Oberpfälzer

will in seinem Zaubertheater viel Neues ausprobieren: Ein magisches Wochenende mit dem Geschichtspark Bärnau, eine zauberhafte Zoigl-Verkostung... Marco ist sicher: „Mich für die Zauberei und die Oberpfalz zu entscheiden, war das Beste, was ich bisher in meinem Leben getan habe.“

MAGISCHE OBERPFALZ

**Natur,
Ruhe und
lokale Urbanität**

Die Oberpfalz ist für ihn ein magischer Ort, weil er dort aufgewachsen ist. Mit keinem anderen Ort auf der Welt verbindet er so viele Gefühle. „Emotionen“, so Marco, „sind Magie“. Die spürt er auch, wenn er frühmorgens durch den Bärnauer Forst spaziert und dort stundenlang keinen Menschen trifft: „Wie habe ich die Wälder hier vermisst“, sagt er. „Wir haben in der Oberpfalz eine einmalige Kombination aus Natur, Ruhe und lokaler Urbanität.“ ■

Marco Knott
in seinem Element



TRAINER

MICHAEL KÖLLNER



Herr Köllner, welche Bedeutung hat der Landkreis Tirschenreuth für Sie?

Der Landkreis Tirschenreuth ist meine Heimat. Hier wurde ich geboren, hier bin ich groß geworden. Ich habe die ersten knapp 40 Jahre meines Lebens dort verbracht und bin für diese Zeit extrem dankbar. Mir persönlich hat der Landkreis nahezu alles geboten: Erholung, Ruhe, Geselligkeit, Freundschaften und Herzenswärme. Unendlich viele Erinnerungen, Begegnungen und Freundschaften sind geblieben. Keine einzige möchte ich je missen!

Michael Köllner (51) ist in Herzogöd aufgewachsen, einem Ortsteil von Fuchsmühl. Der gelernte Zahnarzt-helfer hat eine Zusatzausbildung als Sportfachwirt absolviert und steht derzeit als Profi-Fußball-Coach beim Traditionsverein TSV 1860 München, den „Sechzger“, unter Vertrag. Begonnen hat seine Karriere u. a. mit Trainer-Stationen bei der SG Fuchsmühl und bei der SpVgg Wiesau.



Im Herzen bin ich immer ein Fuchsmühler

Michael Köllner auf dem Sportgelände in Fuchsmühl

Was schätzen Sie besonders an der Region?

Meine damalige Zeit in Fuchsmühl ist natürlich mit der heutigen Zeit nicht mehr vergleichbar. Das dörfliche Leben dort mit all seinen Facetten – der Wirtshauskultur, dem ausgeprägten Vereinsleben und all den Festen im Ort. Das alles hat sich in den vergangenen 40, 50 Jahren gewaltig verändert. Man erlebt das heute sicher anders, aber für mich war das alles sehr prägend: Das Dörfliche, die Gemeinschaft, der Zusammenhalt, die Tatsache, dass jeder jeden kannte, und auch der religiöse Einfluss. Ich schätze das, was ich aus dieser Zeit mitnehmen konnte, nach wie vor sehr. Die Mentalität der Region und der Menschenschlag sind geblieben. Von daher bin ich immer wieder froh, nach Hause zu kommen, alte Freunde und die Familie zu treffen.

Können Sie sich vorstellen, eines Tages wieder in Ihrer alten Heimat zu leben?

Das ist eine schwierige Frage. Momentan ist mein Aufenthaltsort durch den Verein bestimmt, für den ich als Chef-Trainer tätig bin. Da kommt es natürlich darauf an, wo mögliche Stationen im Profifußball sein könnten. Das kann im Inland sein, aber auch im Ausland. Für später könnte ich es mir vielleicht wieder vorstellen. Keine Frage, Herzogöd bietet vieles. Aber so lange ich beruflich so engagiert bin, kann ich da noch keine Entscheidung treffen. Und wenn es einmal so weit ist, über einen dauerhaften Wohnort nachzudenken, hat die Familie auch noch ein Wörtchen mitzureden. Aber ganz unabhängig davon, wo ein neues Zuhause einmal liegen wird – im Herzen bin ich immer ein Fuchsmühler, Stiftländer und Oberpfälzer. Und darauf bin ich stolz! ■



IN UND MIT DER NATUR

5



Blick von oben auf
die Gebäude, im
Hintergrund
der Rauhe Kulm

SENKEN- DORFER MÜHLENLADEN



NATURKOST MIT TRADITION

Erstmals erwähnt wurde die historische Senkendorfer Mühle um das Jahr 1283 herum. Die Familie Wopperer betreibt die Mühle seit 1899. Der ehemalige Müller Hans Wopperer (70) kann sich noch gut erinnern, wie er schon als 15-Jähriger die schweren Getreide- und Mehlsäcke geschleppt hat. Später standen dann die Bulldogs Schlange an der Laderampe, beladen mit Getreide. 40 Jahre führte er die Mühle, in dritter Generation. Daneben betrieben die Wopperers eine Landwirtschaft, mit Getreideanbau, Rindern, Hühnern



Andrea Heining
beim Mehl mahlen,
Bestücken des
Mühlenladens und
Entspannen im
urigen Innenhof



und Enten. Andrea Heining (44), eine der drei Töchter, ist auf dem Hof aufgewachsen – wie schon der Vater. Mit dem Klappern der Mühle und dem Rauschen der Turbine des Wasserkraftwerks, angetrieben vom vorbeifließenden Mühlbach.

700 JAHRE TRADITION

Müller Wopperer ging 2017 in Rente. Seither steht die alte Mühle still. Sie konnte mit der Konkurrenz nicht mehr mithalten. Tochter Andrea wollte dennoch nicht mit der guten alten Tradition brechen. Die gelernte Büro-Kauffrau fasste sich ein Herz und übernahm die Mühle im Jahr 2016 – als Mühlenladen.

„Über unzählige Generationen hinweg wurde hier das Getreide aus der Umgebung gemahlen“ erzählt die neue Inhaberin. „Ich führe die Tradition auf meine Weise fort. Indem ich meinen Kunden im Senkendorfer Mühlenladen Naturprodukte verkaufe – Mehle und Körner, Nudeln und Müsli, Käse und Eier. Alles aus der Region.“ Samstags gibt es auch Holzofenbrot und frische Semmeln. „Das Vollkornmehl mahlen wir sogar frisch vor Ort“, so Andrea „mit einer Osttiroler Getreidemühle.“ Inzwischen kommen viele Kundinnen und Kunden von weit her, „extra wegen des Oberkulmer Mehls“, einer Ur-Dinkel-Sorte, die für Menschen mit Nahrungsmittelallergien besonders gut verträglich ist.

EINE GESUNDE MISCHUNG

Im Senkendorfer Mühlen-Laden gibt es das „Gmäis-Stüberl“, eine „Fair-trade-Ecke“ und ein „Dinkel-Stüberl“ mit Produkten nach Rezepturen der Hildegard von Bingen. Das Gemüse stammt vom Grillmeier-Hof aus Konnersreuth bei Plößberg. „Die Kartoffeln sind der absolute Renner“, schwärmt Andrea. Die Karpfen-Spezialitäten werden vom Fischhof Bächer aus Muckental bei Wiesau geliefert und die eingemachten Fleisch- und Wurstwaren kommen vom Teufelsmetzger in Immenreuth. Eine bunte Mischung aus regional, saisonal und Bio. Aber eben „nur Sachen, die voll zu uns reinpassen.“ Alles möglichst verpackungsfrei. Das war beim Mehl, den Körner und Flocken, dem Grieß und dem Dinkelreis schon immer so. ■



STRAUSSEN- FARM MITTERHOF

Einst gehörte der Mitterhof zur Zisterzienserinnen-Abtei Waldsassen. Der traditionell gebaute Vierseithof war, ebenso wie die landwirtschaftlichen Flächen außen herum, seit jeher in die Geschichte des Klosters eingebunden. Er sicherte die Selbstversorgung der Nonnen.

ARTGERECHT BIS AUF DEN TELLER

Der Mitterhof liegt ein wenig außerhalb der Stadt, die um das eigentliche Stift herum erbaut wurde. Am kleinen Flüsschen Wondreb, unmittelbar an der tschechischen Grenze. Ein Idyll inmitten von Wäldern und Wiesen. „Der Hof wurde liebevoll von den Schwestern der Klostersgemeinschaft unterhalten und gepflegt“, erzählt Matthias Frank.



IDYLLE VOM VERFALL GEZEICHNET

So idyllisch wie heute hat das Anwesen in den letzten Jahrzehnten nicht mehr ausgesehen: In den 60er Jahren waren Teile des Hofes verpachtet. Etliche Gebäude und Geräte blieben ungenutzt. Der Hof verfiel zunehmend. Kerstin und Matthias überlegten immer wieder, wie man das altherwürdige Gemäuer sinnvoll nutzen könnte. Schließlich „ist der Mitterhof ein wichtiges Kulturerbe für Waldsassen“, so Matthias. Er packte zusammen mit seiner Frau und seiner Familie tatkräftig an und verwirklichte seinen Traum. ▶



Strauße und zwei uralte Schweinerassen sind auf dem Mitterhof zu Hause



Kerstin und Matthias Frank

Kerstin (40) und Matthias (41) stammen aus Waldsassen und haben zwei Kinder. Sie ist gelernte Gärtnerin, er Tischler und Kaufmann. Und weil Matthias es wirklich ernst meint mit der Landwirtschaft hat er eigens auch noch eine Ausbildung als Landwirt absolviert.

Der Straußenvogel – von der Savanne in die Oberpfalz

Strauße gehören als direkte Nachfahren der Land-Dinosaurier zu den ältesten Tieren auf der Erde überhaupt: Sie sind 50 Millionen Jahre alt. Echte Urtiere also. Auch wenn sie die Menschen mit ihren großen schwarzen Knopfaugen neugierig anschauen – zutraulich sind die Tiere nicht. „Sein Hirn ist kleiner als das Auge“, erklärt Matthias, „er braucht nicht mehr. Der Strauß macht sehr viel instinktgesteuert. Aber das in Perfektion, sonst wäre er nicht so lange auf der Erde.“

Straußenvögel können über 2,50 Meter hoch werden. Ausgewachsene Hennen bringen es auf ein Gewicht von ca. 120, Hähne auf etwa 150 Kilo. Zu Hause in der Savanne gibt es keinen Winter. Dennoch kann der Strauß in der Oberpfalz gut leben – dank seiner Fähigkeit zur Fettspeicherung. Das Fleisch, das auf den Teller kommt, hat trotzdem maximal 2 % Fett. Richtig zubereitet gilt es als Delikatesse.

„Wir wollten den Hof wirtschaftlich nutzen. Doch nicht auf die konventionelle Art“, so Matthias, „es musste ethisch in Ordnung sein und artgerecht.“ Etwas ganz Besonderes sollte es sein „mit ganz besonderen Bewohnern, den Straußen eben“, erzählt der Landwirt. „Wir beschäftigten uns mehr und mehr mit Haltung, Aufzucht, Nutzung und Vermarktung. Der Mitterhof ist einer der wenigen Höfe, die dafür überhaupt geeignet sind, weil große Stallungen vorhanden sind und große Wiesen direkt am Stall“, so Matthias, denn „der Strauß muss laufen können.“ 2014 erwirbt er den denkmalgeschützten Gebäudekomplex im Erbbaurecht und gründet seine Straußenfarm mit insgesamt etwa 60 Vögeln.



Auch Schafe und Alpakas tummeln sich auf dem großzügigen Gelände

Im nächsten Schritt entsteht die Nutztier-Arche. Sie beherbergt Lamas und Alpakas, Mini-Ponys und Ziegen. Ein kleiner Gnadenhof gehört auch dazu.

Neben der artgerechten Tierhaltung hat sich Matthias auch die Art-erhaltung auf die Fahnen geschrieben. Deswegen hält er rotbunte Husumer Sattelschweine und Mangalitzaschweine – beides uralte Rassen. „Schweine leben schon seit 25 Millionen Jahren auf der Erde“, erzählt, Matthias, „sie sind damit 20 Millionen Jahre älter als die allerersten Menschen.“ Derzeit baut er außerdem noch eine Schafherde auf. Mit Coburger Füchsen – einer alten Landschaftsrasse. Anspruchslos und widerstandsfähig.

Blick von oben mit der Klosterstadt Waldsassen im Hintergrund



Es muss ethisch in Ordnung sein – und artgerecht.

VOM URTIER ZUM URGENUSS

Die Tiere werden möglichst artgerecht gehalten, aber natürlich auch gewinnbringend vermarktet. Im Hofladen gibt es zum Beispiel selbstgemachte Wurst und Fleisch von Straußen und Schweinen aus eigener Aufzucht, Straußenfedern, leckeren Likör aus Straußeneiern und Wolle von den Alpakas und Lamas, die auf dem Hof leben.

Kerstin bewirtschaftet den Hofladen und das liebevoll eingerichtete Hofcafé im alten Gewölbe. Die appetitlichen Kuchen und Torten hat sie selbst gebacken. Außerdem finden hier regelmäßig Straußen- und Urschwein-Dinner statt. Matthias kocht nämlich leidenschaftlich gerne. Und, wie man hört, auch richtig gut. Als nächstes



Die eigenen Produkte werden im Hofcafé und im Innenhof angeboten

will er ein altes Wirtschaftsgebäude umbauen. Dort soll die „Urgenuss-Remise“ entstehen. Den Begriff „Urgenuss“ hat Matthias für seine Produkte geprägt. Weil das Fleisch von uralten Schweinerassen und Straußenvögeln stammt. Der urige Innenhof ist wie geschaffen für einen zünftigen Biergarten und große Familienfeiern.

Der Mitterhof ist jetzt schon ein beliebtes Ausflugsziel in der Region. Matthias beschäftigt inzwischen zwei Teilzeitkräfte, im Stall und in der Gastronomie. Er ist stolz auf sein Werk. Und auf das seiner Familie natürlich. Mit ihrer Hände Arbeit haben sie bleibende Werte geschaffen. ■

WALDBADEN

FÖRDMT DIE GESUNDHEIT

Viele Dinge haben sich durch die Pandemie geändert. Auch unsere Prioritäten. Die Welt wurde herunter gefahren. Es ging insgesamt etwas langsamer und ruhiger zu. Dieses Mal werden wir wahrscheinlich nicht so einfach zum „schneller, weiter, höher“ zurückkehren. Hoffentlich. Denn viele Menschen haben die Entschleunigung durchaus genossen. Wir konnten uns wieder auf das besinnen, was wirklich wichtig ist im Leben. Wir haben gelernt, dass weniger Aktionismus und weniger Konsum auch weniger Stress bedeutet. Wir haben die Natur (wieder) entdeckt. Vor unserer Haustür ganz neue Lebensräume ausfindig gemacht. Insgesamt einfacher gelebt. Nachhaltiger. Das hat Zukunft.

Die Wanderwege im Waldnaabtal – ein beliebtes Ausflugsziel im Landkreis Tirschenreuth



„Wir werden dem Wald zuhören, wir werden uns von der Stille inspirieren lassen, Bienen retten und eine grüne Welt bauen.“

*Lidewij Edelkoort,
Trendforscherin*



SHIRIN-YOKU

Einfach mal abschalten. Das ist für viele Menschen gar nicht so leicht, wie es klingt. Manche gehen in die Natur, um die Batterien wieder aufzuladen. Sie wandern durch den Wald und tun damit instinktiv genau das Richtige: Wald ist heilsam und beruhigt. Im Grünen fällt es tatsächlich leichter, Erholung und Entspannung zu finden. Die Japaner nennen es „shirin-yoku“ – Waldbaden. Das bewusste Eintauchen in die Atmosphäre des Waldes, seine Farben, Gerüche und Geräusche. All das hat positive Auswirkungen auf die körperliche, geistige und seelische Gesundheit. Im Land der Kirschblüten wird Waldbaden als Naturtherapie schon seit Jahrzehnten erforscht und gefördert. Die Landfläche Japans besteht zu rund 67 % aus Wäldern. **Im Landkreis Tirschenreuth beträgt der Waldanteil immerhin mehr als 47% – 51.100 Hektar, um genau zu sein.** Damit liegt die Region deutlich über dem bayerischen (ca. 36 %) und deutschen (ca. 33 %) Durchschnitt.

WAS MACHT WALDBADEN SO GESUND?

Professor Miyazaki Yoshifumi von der Universität Chiba sagt: „Wenn Menschen in den Wald gehen und mit der Natur in Kontakt kommen, fühlen sie sich gut.“ Das gelte für Menschen im Westen genauso wie für Japaner. Der Grund: Unser Organismus ist auf Natur programmiert. **Der Mensch existiert seit etwa 7 Millionen Jahren und hat 99,99 % dieser Zeit in der Natur zugebracht. Die Trennung von der Natur verursacht Stress. Diesen Stress können wir lindern, indem wir uns wieder mit dem Wald verbinden.**

Das liegt unter anderem an den Terpenen. Den ätherischen Ölen, die von Nadelbäumen verwirbelt werden. Terpene sind biogene Wirkstoffe. Pflanzen schützen sich damit vor Schädlingen und Krankheitserregern. Das Einatmen dieser Duftstoffe stärkt auch das menschliche Immunsystem. Es erzeugt ein Gefühl der Ruhe und bewirkt viele andere positive Erscheinungen im menschlichen Körper. ▶

DIE WICHTIGSTEN WISSENSCHAFTLICHEN ERKENNTNISSE AUF EINEN BLICK

- Kranke Menschen, die regelmäßig Waldspaziergänge unternehmen, benötigen weniger Schmerzmittel. Kopfschmerzen werden nachweislich durch das Grün des Waldes gelindert. Auch Menschen mit depressiven Erkrankungen profitieren von Waldspaziergängen: Sie benötigen weniger Medikamente.
- Das Stresshormon Cortisol wird reduziert, die Herzfrequenzvariabilität verbessert. Der Organismus kann besser mit Stress umgehen. Der „Nerv der Ruhe“ (Parasympatikus, zuständig für Entspannung und Erholung) wird aktiviert. Der Blutdruck sinkt, der Puls wird langsamer, die Elastizität der Arterien verbessert sich.

- Die Luft im Wald ist schadstoffarm und reich an Sauerstoff. Die Lungkapazität nimmt zu. Terpene und ätherische Öle, die natürliche Würze der Waldluft, sind heilsam und tun den Bronchien gut.
- Anzahl und Aktivität der natürlichen Killerzellen steigt. Sie setzen vermehrt Proteine zur Bekämpfung von Krebszellen frei. Die erhöhte Aktivität der Zellen hält nachweislich mindestens sieben Tage nach dem Besuch im Wald an. Möglicherweise kann regelmäßiges Waldbaden der Krebsbildung präventiv entgegenwirken.
- Mit der guten Stimmung, die sich im Wald einstellt, steigt auch das Selbstwertgefühl und der Energiepegel insgesamt. ■

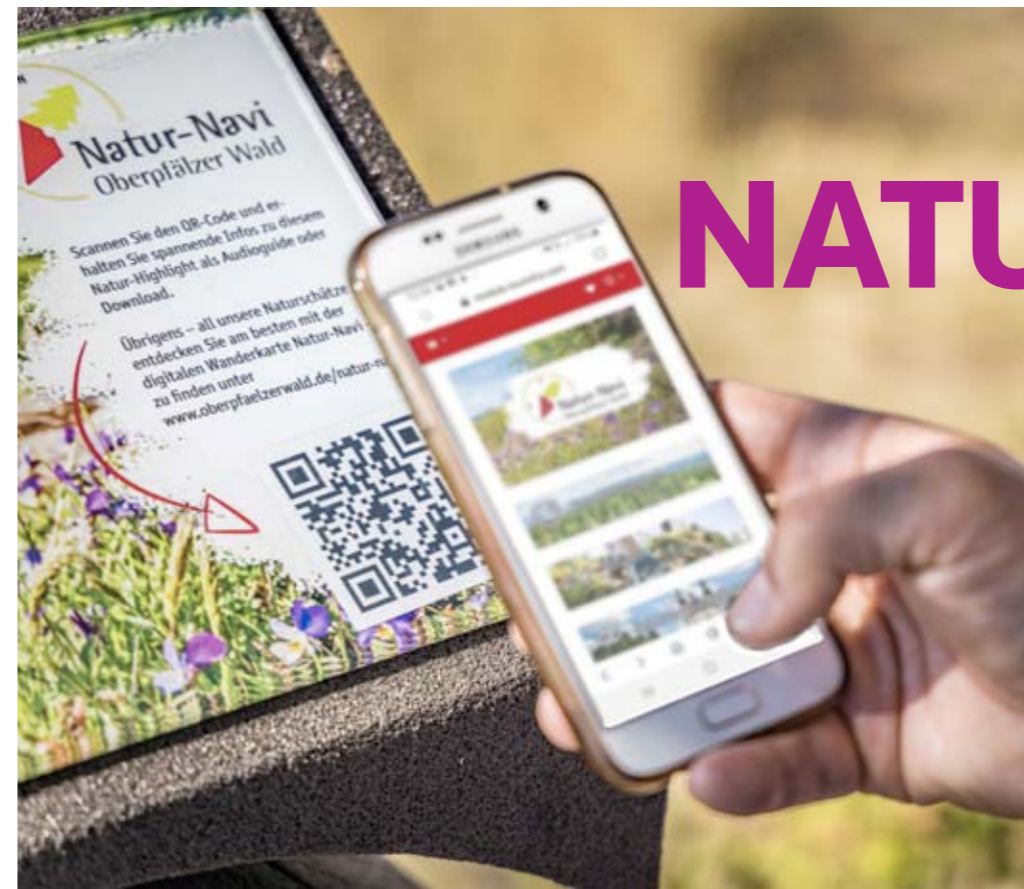
Waldgesundheitstraining

Das achtsame Wahrnehmen des Waldes kann man aktiv einüben, zum Beispiel beim Waldgesundheitstraining in Bad Neualbenreuth: Hier tauchen Neugierige und Interessierte unter professioneller Anleitung in die Atmosphäre des Waldes ein, erleben das Ökosystem Wald mit allen Sinnen und lernen seine Geheimnisse und Wunder hautnah kennen.



Die Himmelsleiter bietet eine tolle Aussicht auf die Wälder und Teiche rund um Tirschenreuth

Nähere Informationen bei der **Gästeinformation**
Bad Neualbenreuth/Sibyllenbad
 Marktplatz 10
 95698 Bad Neualbenreuth
 Telefon: +49 9638 933-250
 Fax: +49 9638 91133
 badneualbenreuth@sibyllenbad.de



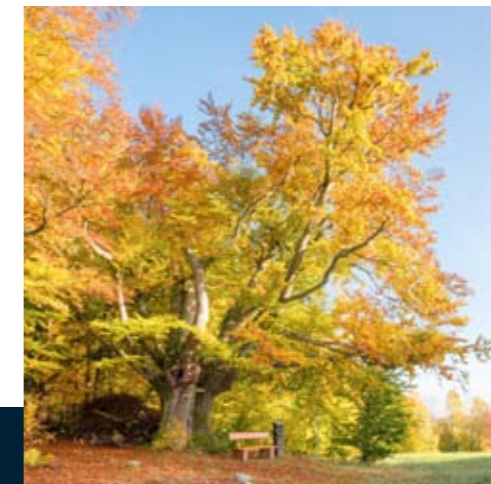
OBERPFÄLZER NATUR-NAVI

Natur digital? Klingt nach einem Widerspruch, ist aber eine echte Bereicherung. Technik mit Mehrwert.

Der Natur-Navi ist eine Art digitale Landkarte der Region. Auf ihr sind alle Möglichkeiten der Freizeitgestaltung in der Natur verzeichnet: Wanderungen und Rad-Touren mit konkreten Routenvorschlägen, Sehenswürdigkeiten am Wegesrand, Geheimtipps und Insider-Infos. Gibt es ein Wirtshaus in der Nähe? Findet gerade irgendwo eine Veranstaltung statt? Auch das zeigt der Navi zuverlässig an.

Mit dem Natur-Navi kann man die Tour vorher zu Hause planen. unterwegs bleibt man dank Smartphone immer und überall auf dem aktuellen Stand. Entlang der Routen gibt es insgesamt 100 Tafeln mit QR-Codes. Diese liefern faszinierende Geschichten und verraten interessante Details über das besonderen Fleckchen Erde, auf dem sie stehen. Alte Sagen zum Beispiel, Infos über seltene Pflanzen und Tiere, besondere Gesteinsformationen und Aussichtspunkte, Rezepte zum Nachkochen, Wissenswertes über Produkte aus der Region und vieles mehr. Was besonders gefällt, speichert man einfach im Navi ab. Um es später dem Freundeskreis zu zeigen oder einfach in schönen Erinnerungen zu schwelgen. ■

Der Natur-Navi führt zu ganz besonderen Orten, z.B. zur alten Buche bei Friedenfels



Das Natur-Navi findet man auf der Website des Oberpfälzer Waldes unter www.oberpfaelzerwald.de/natur-navi



6.1 IMPRESSUM

Herausgeber:

Landkreis Tirschenreuth

Regionalmanagement, Wirtschaftsförderung, Kreisentwicklung

Mähringer Straße 7
95643 Tirschenreuth

www.wirtschaftsregion-tirschenreuth.de

Konzeption & Chefredaktion:

Hilmar Fütterer (V. i. S. d. P.),

Landkreis Tirschenreuth | www.wirtschaftsregion-tirschenreuth.de

Konzept, Text & Redaktion:

Christine Kammerer, Neumarkt i. d. Opf. | www.guter-journalismus.de

Layout & Satz:

ZettlKopp GbR, Waldsassen | www.zettlkopp.de

Druck:

Wittmann Druck & Werbung, Waldsassen | www.wittmann.media

1. Auflage:

4.000 Exemplare

ANGEKOMMEN

LANDKREIS TIRSCHENREUTH: HEIMAT. LEBEN. KARRIERE.

Die nächste Ausgabe des Magazins **An(ge)kommen** erscheint im **September 2022**. Zusammen mit unseren Leserinnen und Lesern begeben wir uns erneut auf eine spannende Entdeckungsreise durch den Landkreis Tirschenreuth. Sie dürfen sich auch diesmal wieder auf faszinierende und lesenswerte Geschichten mit vielen wissenswerten Fakten und Informationen freuen:

Wir besuchen namhafte Unternehmen, werfen einen Blick auf die Gründerszene und nehmen Sie mit zu den kulturellen und kulinarischen Höhepunkten der Region. Außerdem stellen wir in Ausgabe Nr. 2 die weiterführenden Schulen im Landkreis Tirschenreuth mit ihren Besonderheiten und Schwerpunkten vor.

6.2 IHRE MEINUNG IST GEFRAGT



Liebe Leserin, lieber Leser,

auch wenn wir schon ein wenig stolz sein können auf unsere erste Ausgabe von „An(ge)kommen“, ein bisschen mehr geht immer. Deswegen laden wir Sie herzlich ein, an unserer Online-Befragung teilzunehmen.

Ihre Einschätzung ist für uns sehr wertvoll. Sie benötigen nur wenige Minuten für die Beantwortung unseres Fragebogens. Die Befragung erfolgt selbstverständlich anonym.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

Das Redaktionsteam

umfrage-angekommen-1.inno-regio.de



6.3 BILDNACHWEISE

Dominik Garban | www.dominikgarban.com

Titel, Seite 7 links, 8, 21, 31, 33, 36, 39, 46 – 49, 50 – 53, 55, 65, 67, 68 – 69, 72 – 73

Landratsamt Tirschenreuth

Seite 4

Peter Schön | www.instagram.com/peter__schoen/

Seite 5

iStockphoto | www.istockphoto.com

Seite 6 links, 7 rechts

Tourismusarbeitsgemeinschaft Oberpfälzer Wald – Thomas Kujat

Seite 6 mittig, 30 oben, 78, 80, 81 oben

Simon Nickl Fotografie | www.simonnickl-fotografie.de

Seite 6 rechts, 7 mittig, 42 – 45, 59 unten rechts, 74 – 77

Schott

Seite 10 – 15

Siemens Healthineers Kemnath

Seite 16 – 20

IGZ

Seite 22 – 27

Tourismusarbeitsgemeinschaft Oberpfälzer Wald – Matthias Kunz

Seite 30 unten, 81 unten

ZettlKopp | www.zettlkopp.de

Seite 32

Thomas Völkl | Coworkkern

Seite 54

Robert Christ

Seite 58 groß

Susanne Neumann | Verein Badehaus Maierreuth e.V.

Seite 59 klein (4x), 60 unten links, 61 unten (2x)

Jürgen Neumann

Seite 61 oben

Marco Knott

Seite 64, 66

6.4 QUELLENANGABEN

Vorwort, S. 5 – 6

<https://www.onetz.de/oberpfalz/tirschenreuth/landkreis-tirschenreuth-rekordwerte-arbeitsmarkt-id3288053.html>

1.1 SCHOTT, S. 10 – 15

<https://www.br.de/nachrichten/bayern/oberpfaelzer-firma-produziert-flaeschchen-fuer-corona-impfstoff,SLyLCWH>

1.2 Siemens Healthineers, S. 16 – 21

<https://www.greatplacetowork.de/workplace/item/2901/siemens+healthineers>

1.3 IGZ, S. 22 – 27

<https://www.stmwi.bayern.de/service/wettbewerbe/bb50/>

<https://www.german-innovation-award.de/preistraeger/preis/gewinner/luke-2-pick-by-robot/>

2.1 Zoigl ist Kult, S. 30 – 31

www.zoiglinfo.de

<https://zoiglbier.de>

<https://www.unesco.de/kultur-und-natur/immaterielles-kulturerbe/immaterielles-kulturerbe-deutschland/zoiglkultur>

2.2 Leben & Wohnen, S. 32 – 33

https://www.brandeins.de/magazine/brand-eins-thema/unternehmensberater-2021/die-60-minuten-stadt?utm_source=pocket-newtab-global-de-DE

2.3 Bildung & Betreuung, S. 34 – 37

<https://www.stadt-tirschenreuth.de/wirtschaft/studieren-in-tirschenreuth/>

2.4 Arbeitsmarkt, S. 38 – 40

<https://www.frankenpost.de/inhalt.bayern-arbeitsagentur-veroeffentlicht-statistik-fuer-bayern.d6e76e3a-807c-4f27-bbe5-2f6195cdb69c.html>

<https://www.onetz.de/oberpfalz/tirschenreuth/landkreis-tirschenreuth-rekordwerte-arbeitsmarkt-id3288053.html>

<https://www.br.de/nachrichten/wirtschaft/oberpfaelzer-arbeitslosenquote-liegt-unter-drei-prozent-marke,SeXfNKJ>

<https://statistik.arbeitsagentur.de/Auswahl/raeumlicher-Geltungsbereich/Politische-Gebietsstruktur/Kreise/Bayern/09377-Tirschenreuth.html>

3.3 Verdreht&Zugenaht, S. 50 – 53

<https://www.umweltdialog.de/de/wirtschaft/businesscase/2020/Von-der-Flasche-zum-Stoff-Sitzbeuege-aus-PET.php>

3.4 Coworkkern, S. 54 – 56

<https://www.coworking-germany.org/coworking-code-of-conduct>

4.1 Badehaus Maierreuth, S. 58 – 61

<https://www.onetz.de/oberpfalz/maierreuth-bad-neualbenreuth/badehaus-maierreuth-kunstprojekt-daniel-spoerri-id3253643.html>

<https://www.otv.de/mediathek/video/vom-badehaus-zum-kunstprojekt>

<https://www.br.de/mediathek/video/susanne-neumann-aus-waldsassen-kuenstlerin-im-badehaus-av:5b5b879c125425001853df88>

<https://www.onetz.de/oberpfalz/neualbenreuth/sibyllenbad-keimzelle-kurbad-id2704528.html>

4.2 HeimatUnternehmen, S. 62 – 63

<https://www.stmelf.bayern.de/landentwicklung/dokumentationen/fachveranstaltungen/082500/index.php>

https://www.zukunftsforum-laendliche-entwicklung.de/fileadmin/SITE_MASTER/content/Dokumente/Downloads2019/Beitraege2019/FF01-Wolf.pdf

4.3 Marco Knott, S. 64 – 67

<https://www.br.de/mediathek/video/unter-unserem-himmel-dokumentation-zauberei-und-karpfenteiche-wintergeschichten-aus-der-oberpfalz-av:5ff44860d1d182001a73e3ab>

<https://weiter.esbewegtsich.de/project/marco-knott>

<https://www.oberpfalz.de/zauberer-marco-knott>

<https://www.onetz.de/oberpfalz/baernau/marco-kind-schon-schaukeln-id2516011.html>

5.1 Senkendorfer Mühlenladen, S. 72 – 73

<https://www.onetz.de/oberpfalz/senkendorf-kastl-kemnath/tradition-seit-ueber-700-jahren-id2919795.html>

5.2 Straußenfarm Mitterhof, S. 74 – 77

<https://www.otv.de/mediathek/video/waldsassen-zu-besuch-auf-der-straussenfarm-wie-kommen-die-voegel-im-winter-klar>

<https://www.onetz.de/themen/straussenfarm-mitterhof>

5.3 Waldbaden, S. 78 – 81

<https://www.forstwirtschaft-in-deutschland.de/waelder-entdecken/waldflaechen>

<https://www.alf-ti.bayern.de/forstwirtschaft/wald/069227/index.php>

<https://www.nippon.com/en/people/e00140>

6.5 GEFÖRDERT DURCH

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Regionalmanagement
Bayern