

Die

Gutshof Mengersdorf

QUALITÄT
AUS DER REGION

– Ausgabe 06 –
FEB, MÄR, APR 2026

HeimatMacher



Geschmackserlebnisse aus Wüstenstein

Fischzucht Schwegel
imponiert seit 40 Jahren

Seite 3

Goldstücke im Künstlerviertel

Die Töpferinnen vom
Blauen Haus in Hollfeld

Seite 4

Architektur aus tiefer Seele

Das eindrucksvolle
Hummel-Café von Pittersdorf

Seite 9

Ruhige Hand, großes Vertrauen

Landarzt Benjamin Haugg
aus Mistelgau

Seite 12



mit
Heimat
Rätsel

Die Deinlein spricht... über Segensmeldungen im Schneegestöber

Endlich wieder ein weißer Winter mit Schnee und Eis und Kälte. Die ganze Welt wird still und ruhig und das tut uns allen gut. Für die Geschäfte ist es weniger lukrativ, denn Kunden und Gäste bleiben „bei überfrierender Nässe“, „Achtung Schneegefahr“ und anderen bisweilen a weng zu dramatischen Meldungen aus den Medien öfter mal lieber zuhause. Außerdem haben die Feiertage rund um den Jahreswechsel ihre „Nachwirkungen“ und im Januar wird grundsätzlich erst mal wieder gespart – kein Wunder! Im Gutshof merken wir das natürlich auch und wir sehnen uns nach dem Start in die neue Saison. Trotz der Schneeberge kommt wenigstens am Mittwoch regelmäßig der Stammtisch. Das freut uns und das beruhigt uns a bissla.

Zum ersten Januar wurde die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie von 19 auf sieben Prozent gesenkt. Das empfinden wir als einen Segen für den Gutshof. Diese viel diskutierte Regelung der Regierung bedeutet für uns Gastronomen eine Erleichterung. Wir stimmen Fachleuten zu, die „von Stabilisierung in weiterhin extrem angespanntem Kostenumfeld“ spre-

chen. Wir können etwas durchatmen, betrachten wir die Mehrkosten beim Tanken und Einkaufen sowie bei der Miete und den Nebenkosten oder bei der Heizung. Dazu kommen höhere Lohnkosten bei den Angestellten. Durch die neue Mehrwertsteuer auf Speisen ist es im Gutshof möglich, Preissteigerungen zu vermeiden. Unsere Gäste dürfen sich weiterhin freuen über leckere Tagesgerichte zum kleinen Preis und über Angebote auch unter zehn Euro.

Eure Marion



Unsere Hofläden
Bestes aus dem Bayreuther Land

schneider
SUPERcenter

BAYREUTHER LAND natürlich nicht von hier

„unsere Stärke ist die Vielseitigkeit“

Otto-Hahn-Str. 1

Riedingerstr. 21

HOFLADEN

HOFLADEN

Von der Region für die Region



Sie betreiben ökologisch-nachhaltige Teichwirtschaft: Maria Schwegel, früher mal Krankenschwester, und ihr Mann Karl, von Beruf Fischwirtschaftsmeister



Heimat und Fischzucht

Die Schwegels aus Wüstenstein stehen für Tradition und Qualität – und für den guten Saibling aus dem Aufseßtal

Eigentlich haben sie gar keine Zeit, die Heimatzeitung zu empfangen. Am Telefon sagt Maria Schwegel noch am Morgen, nur ungern hätten sie heute Besuch: „Es gibt so viel zu tun. Wir sind ja Direktvermarkter, machen alles selbst, wissen Sie“. Dann klappt es nachmittags aber doch und Maria sowie ihr Mann Karl wirken überraschend entspannt und sehr gastfreundlich.

„Unsere Qualität ist nahezu unschlagbar“

Ihr Reich mit Wohnhaus und Betriebsräumen liegt geschmiegt an einer steilen, felsigen Wand im Tal von Wüstenstein. Die „Aufseß“, ein Nebenfluß der Wiesent, bahnt sich einen Steinwurf entfernt ihren Weg. Nicht weit fließt sie direkt vorbei an einer der Zuchtanlagen der Schwegels. „Etwa ein Kilometer Richtung Doos“, beschreibt Karl-Peter. „1985 haben wir die Teiche gekauft und uns hier niedergelassen“. Seit über 40 Jahren also gibt es jetzt die Forellenzucht

Schwegel, die aktuell sieben Mitarbeiter beschäftigt. Mittlerweile verfügt der Betrieb auch anderorts über Teichanlagen. Gezüchtet werden nicht nur Forellen. „Wir haben auch den Saibling, den Karpfen, die Schleie, den Waller und den Hecht im Angebot“, zählt der Chef auf. „Alle werden langsam und artgerecht aufgezogen“. Mit der Geschäftsentwicklung sei er mehr als zufrieden. „Dank unserer fast unschlagbaren Qualität haben wir eine sehr treue Kundschaft und sind vertreten auf fast allen wichtigen Märkten rundherum“. Als super bezeichnet Schwegel zum Beispiel den Thermenmarkt in Obernsees. „Aus der Region – für die Region“ sei hier Programm und nicht nur eine Worthülse.

Durch den Klimawandel leidet auch das Aufseßtal

Sorgen hat der Betrieb aus dem idyllischen Aufseßtal keine allzu großen. Die Bedrohung durch den Fischotter, der

bereits vielen kleinen Teichwirten den Spaß verdorben hat, hält sich in Grenzen. Nur den Klimawandel beobachtet Schwegel mit Skepsis. „Es gibt immer weniger Wasser“, stellt er fest und hofft auf den Fortbestand der Quellen, aus denen sich die Aufseß speist und ihn bisher optimal versorgt haben. Was den 73-jährigen Fischexperten noch umtreibt, ist die noch unregelmäßige Betriebsnachfolge. An Bord ist schon mal Sohn Philipp, der sich um die Buchhaltung kümmert. Eine ganzheitliche Lösung aber - es gibt auch noch weitere Kinder – steht noch aus. Ein Fortbestehen würden sich Feinschmecker in Franken sehr gerne wünschen. | Horst Mayer
www.aufsesstal.de

Öffnungszeiten

Hofladen Wüstenstein:
Di, Mi, Do 8 – 18 Uhr
Sa 14:30 – 16:30 Uhr



Sie beherrschen die stille Kunst des Formens: Lidwina und Pat (rechts) in ihrem Atelier



Heimat und Kunst-Handwerke Zwei hochprofessionelle Töpferinnen halten die Fahne im Hollfelder Künsterviertel hoch

Wer die kleine Werkstatt von Lidwina Scherrer und Pat Bennet in der Hollfelder Eiergasse betritt, den umschließen warme Luft und warme Töne. Das Licht fällt auf Regale voller Vasen, Schalen, Krüge und Tassen. Jede Form, jede Linie erzählt von geduligen Händen, die den Ton gedreht und gedrückt haben. Der Raum ist der absolute Lebensmittelpunkt der beiden Künstlerinnen. Verlassen wird er nur für niveauevolle Töpfermärkte, deren Besuch Beiden wichtig ist für Sichtbarkeit, Kundengespräche und natürlich auch für den Umsatz. Viele Jahre galten die Arbeiten von Lidwina und Pat beispielsweise als Hingucker auf dem Adventstöpfermarkt in Thurnau. Jetzt bevorzugen sie eher Märkte

im Frühjahr und im Sommer. „Das ist nicht so kühl und anstrengend“, merkt Bennett lächelnd an. Was die Arbeit in ihrem Hollfelder Stützpunkt anbetrifft, schonen sich die Beiden aber nicht. „Wir leben dafür, kreativ und keramisch zu arbeiten“, erklärt Scherrer schwärmerisch. „Das Handwerk ist einfach faszinierend und wenn etwas Schönes rauskommt aus dem Brennofen, dann ist das jedes Mal wie Weihnachten für uns“.

Ein voller Brennofen ist wie Weihnachten

Scherrer hat Textildesign in München studiert, ehe sie sich der Töpferei verschrieb. Ihre Partnerin Pat – eine gebürtige Engländerin – absolvierte ein

Kunststudium. Kreativität also ist für die Künstlerinnen das kleinste Problem. „Da fällt uns immer etwas ein“, bestätigen beide lachend.

Selbständig sind sie jetzt seit über 25 Jahren. Nach Hollfeld hat sie der Zufall gebracht. Ein Bekannter machte sie auf die Eiergasse aufmerksam, in der sich schon andere Künstler niedergelassen hatten. „Wir waren die Letzten, die eingezogen sind“, erinnert sich Scherrer, „und haben uns sehr wohlgefühlt“. Überhaupt sei ab 2010, als alles anfing, in den Folgejahren fast schon eine Art Hype um die Eiergasse entstanden. Stolz verweist die Stadt Hollfeld auf ihren Internetseiten bis heute auf das Künstlerviertel und seine ideenreiche Bewohner. Eine ganze Reihe

von Künstlern unterhielt hier Ateliers und Galerieräume. Verwiesen wird vor allem auch auf die recht spektakulär gestalteten Außenfassaden dieses Stadtbereichs, insbesondere auf den Blauen Turm und die von Axel Luther gestaltete „Brennende Wand“. Auch eine überdimensional gemalte Mona Lisa spitzt seit über zehn Jahren zwischen den Häusern des Künstlerviertels hervor.

Das Highlight ist Keramik mit Goldauflage

Die Hollfelder Keramik-Werkstatt hat an Attraktivität auf jeden Fall nichts eingebüßt. Die beiden Künstlerinnen konzentrieren sich auf zwei Schwerpunkte. Hergestellt werden vor allem farbenfrohe bemaltes Steinzeug-Geschirr und Keramik mit Goldauflage, wobei die Arbeit mit dem teuren Edelmetall besonders anspruchsvoll ist und hohe Präzision erfordert. Fans für ihre individuell hergestellten Einzelstücke haben die beiden Frauen überall in Deutschland. „Immer wieder kommen auch Urlauber zu uns“, berichtet Pat. Ein wenig Sorgen bereitet



Vasen aus Hollfeld: die Tonflächen bleiben ruhig, Akzente setzt die feine Goldauflage

den Töpferinnen die allgemeine Konsum- und Preisentwicklung. Von der Töpferei zu leben werde immer schwieriger. Immerhin sei aktuell ein Trend zu mehr „made-by-hand“ festzustellen. Frischen Schwung erwarten sich die Frauen vom zweiten März-Wochenende, wenn

sie mit ihrer Werkstatt an der bundesweiten Aktion „Tag der offenen Töpferei“ teilnehmen. Ein Besuch lohnt sich sicher. Pat und Lidwina sind Meisterinnen ihres Fachs. | Horst Mayer
www.keramikimblauenhaus.de

MUSIKALISCH & KULINARISCH

Landgasthof • Events • Biergarten

Veranstalter: Heimatmacher e.V.

Fränkische Heimattage

3. Fränkische HEIMATTAGE

06. und 07. Juni 2026

- Regionale Produkte
- Nachhaltig und fair produzierte Erzeugnisse
- Mitmach-Aktionen
- Gewinnspiel

AN BEIDEN TAGEN VON
11 BIS 18 UHR GEÖFFNET

Live-Musik

Speis und Trank

Du willst als Aussteller oder Musiker dabei sein? Klick unter:

www.gutshof-mengersdorf.de

Gutshof Mengersdorf | Mengersdorf 26 | 95490 Mistelgau

Gutshof Mengersdorf
Landgasthof • Events • Biergarten
Mengersdorf 26, 95490 Mistelgau

DANTSE DANTSE kocht und lehrt

im Gutshof Mengersdorf

„Der Kampf und die Prävention chronischer Krankheiten“

innovatives Wissen am Buffet
Wissen und Essen, das heilt

Samstag, 14. März 2026
Beginn: 17:00 Uhr

+49 (0) 9206 / 993 980 0
+49 (0) 179 / 421 48 42
www.gutshof-mengersdorf.de

BOOK NOW!

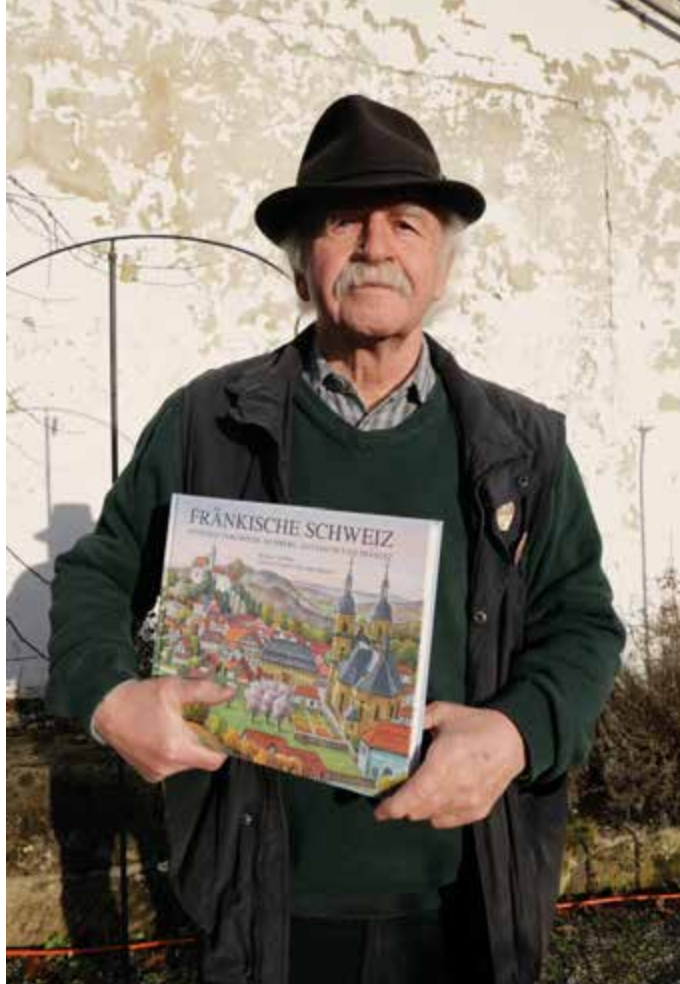
Heimat und Illustration Rudolf – der schnauzbärtige Marathonzeichner

Zwei Eigenschaften darf man Rudolf Lumm (76) gerne attestieren: eine Liebe zum Frankenland, die sich durch nichts erschöpft und eine Ausdauer, die in seinem Genre einmalig ist. Der Künstler, der sein Atelier in Zirndorf hat, ist beinahe so eine Art Marathonzeichner. Sein Werk wirkt wie eine pausenlose Verpflichtung den Sehenswürdigkeiten seiner Heimat gegenüber, die es festzuhalten und zu bewahren gilt. Man nehme beispielsweise seinen Bildband über die Fränkische Schweiz, der vor fünf Jahren erschienen ist.

Gekonnte Zeichnungen auch von der Gemeinde Mistelgau

350 Seiten hat das Buch und enthält – man glaubt es kaum – 1066 Zeichnungen und Aquarelle. Eine Doppelseite ist auch der Gemeinde Mistelgau gewidmet. Der Betrachter findet Zeichnungen vom Obernseeser Barockgarten, von Schloss Truppach sowie von St. Otto und dem Gutshof in Mengersdorf. Detailverliebt gewährt Lumm in diesen Zeichnungen, die oft nur mit Bleistift angefertigt sind, einen besonderen Blick auf das, was fränkische Heimat ausmacht. Mehr Information unter www.kunstmalerudolfmumm.de

Horst Mayer



Ein Meisterwerk aus der Feder von Rudolf Lumm: Zeichnungen der Fränkischen Schweiz

Täuber *ruck*
Industriestraße 6 | Kasendorf
Tel.: 09228 - 9684
info@taeuber-druck.de
www.taeuber-druck.de

Ihr Druckprofi

alles aus einer Hand!

Drucken
personalisieren
kuvertieren
postaufliefern

WIR **DRUCKEN** UND **VERSENDEN** IHRE **WERBUNG!**

Mengersdorfer
MUNDARTKARUSSELL
GUTSHOF

HeimatMacher

Gschichtla # Sprüchla # Socherer

So., 19. April 2026 / 15 Uhr

Live-Musik: Die "Hummelstumhocker"

Heimat und Gesundheit Mal wieder richtig durchatmen mit Silke Schreiber-Cordts



Silke ist vor allem Spezialistin für „Waldbäder“: jetzt bietet sie zusätzlich „Atemspaziergänge“ an.

Alles was Frau Schreiber-Cordts aus Mistelbach an Aktivitäten über ihre Internetseite anbietet, klingt nach Erholung und Entschleunigung. Wer sich reinklickt, kann auch gleich mal ein Lied von Konstantin Wecker anhören, der da tex-

tet: „Und die Stille senkt sich leise in dein Gemüt und das Leben lenkt sich wie von selbst“. Wie stressgeplagte Menschen zur Stille und am Ende des Tages auch zur Ruhe kommen, dazu könnte jetzt auch ein neues Angebot der Mistelbacherin beitragen. Es trägt die schlichte Bezeichnung „Atemspaziergang“, hat aber reichlich Content.

An seiner Atmung kann Jede/r etwas verbessern

„Etwa 75 Minuten“, sagt die Mistelbacherin, „sind wir in der Gruppe unterwegs. Dabei beginne ich mit grundsätzlichen Informationen zur Atmung, erläutere die Atemräume im Körper und zeige natürlich wir-

kungsvolle Atemtechniken“. An seiner Atmung könne Jede/r etwas verbessern, zeigt sich Schreiber-Cordts überzeugt und „besonders draußen an der frischen Luft gelingt es besonders gut.“ Die Wirkung? Richtig atmen beruhige das Nervensystem, verbessere den Schlaf, erweitere das Lungenvolumen und täte auch der Herzgesundheit gut. Was eigentlich lässt Sie zögern, sich mal anzumelden? |

Horst Mayer
www.auf-in-den-wald.de



Teekultur
BAYREUTH



Bayreuther Institution
500 verschiedene Tees



Darjeeling
Matcha Vibes
Wellness Tee
Rooibos

Ayurveda
Earl Grey
Oolong
Ceylon Power

Bayreuth - Richard Wagner Straße 24
gegenüber der Stadtbibliothek RW21
Online: teekultur-bayreuth.de



Heimat und Workshops

Der Gutshof Mengersdorf empfiehlt sich als Seminar- und Tagungsort

Ein Ort, der für Workshops, Schulungen oder Meetings in Frage kommt, sollte drei Ansprüche erfüllen können: angenehme Atmosphäre, Servicequalität und verschiedene Raumgrößen. Voilà, die Heimatmacher in Mengersdorf sind qualifiziert. Das Rittergut in Mengersdorf kann vor allem punkten mit seinem geschichtsträchtigen Ambiente und seinen Räumlichkeiten.



Belegen können Veranstalter nicht nur das einladende „Rote Gewölbe“, sondern auch einen Saal mit viel Weite und hohen Decken sowie einen funktionalen, luftigen Raum im Untergeschoss. Gastronomie ist in allen drei Räumen möglich.

Idyllische Lage und optimale Versorgung

„Ideal sind für uns Meetings mit einer Größe von 15 bis 25 Teilnehmern“, weiß Gutshofchefin Marion Deinlein. „Aber wir hatten auch schon Gruppen mit über 40 Personen“. Zuletzt gastierten im Gutshof Abgeordnete des Bayerischen Landtags für einen Kulturdialog. „Punkten können wir vor allem auch mit unserer idyllischen Lage“, wirbt Deinlein. Jederzeit seien bei Tagungen bewegte Pausen möglich mit Spaziergängen z.B. im Mengersdorfer Wald. Übernachtungsmöglichkeiten bestehen ebenfalls. Zur Verfügung stehen vier gepflegte Doppel- und ein Familienzimmer. | Horst Mayer
www.gutshof-mengersdorf.de

Mengersdorf macht's möglich: ein uralter Rittersaal verwandelt sich in einen Vortragsraum. Für weitere Informationen darf man gern auch eine digitale Tagungsmappe anfordern. Es genügt ein mail an info@gutshof-mengersdorf.de.

Urnenwald Mengersdorf

Der Wald als letzte Ruhestätte

Führung im Urnenwald ohne Anmeldung? Sehr gerne

Wann? Jeden 1. Freitag im Monat um 15:30
Treffpunkt? Parkplatz am Gutshof in Mengersdorf

(Gruppenführung nach Vereinbarung)

Urnenwald Mengersdorf
Mengersdorf 26
95490 Mistelgau
0151/46192958
info@urnenwald-mengersdorf.de
www.urnenwald-mengersdorf.de

Geseeser Landbäckerei

Echter Handwerksgeist seit 1912

... in Bayreuth:

- Kanalstraße 13
- Donndorfer Str. 2 a
- Eichendorfring 1
- Viktualienmarkt (Di-Do)
- Wochenmarkt (Sa)

... im Landkreis:

- Hummeltal
- Gesees-Forkendorf

Geseeser Landbäckerei e.K. · Sophienberg 9 · D-95494 Gesees-Forkendorf
Telefon: 09201 / 917 560 · info@geseeser-landbaeckerei.de
www.geseeser-landbaeckerei.de



Wie daheim im Wohnzimmer: großzügig sitzen ist im Pittersdorfer Café kein Problem.



Einmalige Arbeitsplätze: Bäckerei-Chefin Sylvia Schatz Seidel (zweite v.r.) inmitten ihrer Hummeltaler Mädels.



Nichts verpassen: an der Glasfront kann man auch Stehsitze wählen und wunderbar 'rausgucken.

Heimat und Gastronomie

Bäckereichefin Sylvia Schatz-Seidel eröffnet in Hummeltal ein Café, das neue Maßstäbe setzt

Alles ist gediegen, wohl überlegt und schier ausgetüfelt an diesem Café im Hummeltaler Ortsteil Pettendorf. Entworfen hat es das Bayreuther Architekturbüro „Kupfergrau“ und hinbekommen hat es eine einmalige Kombination aus zeitgemäßen Design und rustikalen Elementen. Optisch erinnert das Café an eine Scheune und ist fast eine Spiegelung des Speichergebäudes, das genau gegenüber auf der anderen Straßenseite steht. Der Unterschied ist nur, dass die Giebelseiten des Cafés komplett verglast sind und so perfekt für Lichteinfall sowie großzügige Atmosphäre gesorgt ist. Das ist ein weiteres Plus für ein Gebäude, das ein Treff für Jung und Alt werden soll und natürlich auch für die Nahversorgung eine Rolle spielt.

„Die Gäste sehnen sich nach Nähe und Austausch“

Denn gepachtet ist das Haus von der Geseeser Landbäckerei, die nicht nur das Café sondern auch gleich eine Bäckereifiliale mit betreibt. Die Chefin, Sylvia Schatz-Seidel, hat mit diesem Konzept gute Erfahrung. Im Nachbarort Gesees ist das Bäckerei-Café ein Hit und ähnliches erwartet sich die Unternehmerin auch in Pettendorf. Die ersten Monate jedenfalls seien sehr gut angelaufen, sagt Schatz-Seidel und stellt fest: „In dieser Zeit mit den vielen Krisen weltweit sehnen sich die Leute nach Nähe, Austausch und Wärme.“ Ein gemütliches Café käme da gerade recht. | Horst Mayer
www.geseeser-landbaeckerei.de



Für größere Gruppen: ein länglicher Business-Tisch an der rückwärtigen Giebelseite.



Auch modernes Design kann für Wärme und Gemütlichkeit sorgen. Insgesamt 40 Plätze bietet das Hummel-Café. Für den Sommer gibt es zusätzlich zwei Terrassen mit 20 Sitzgelegenheiten. Bauherr des Gebäudes war die Gemeinde Hummeltal. Zuschüsse gab es vom Amt für ländliche Entwicklung Oberfranken.

Heimatmacher e.V. Newsticker

Aktuelle Meldungen aus dem Vereinsumfeld

+++ Gutshof Mengersdorf ist „Wohnzimmer der Gesellschaft“

Wir freuen uns im Gutshof über ein neues Prädikat. Seit Mitte Januar dürfen wir uns offiziell als „Wohnzimmer der Gesellschaft“ bezeichnen. Damit gelten wir als ein Ort der Begegnung, des Austauschs und der sozialen Teilhabe (wir haben das schon vermutet, Smiley). Heisst: bei uns kann man gemütlich sitzen, was trinken oder essen und mit anderen reden – fast wie zu Hause im Wohnzimmer. Es gibt übrigens eine Initiative bzw. ein website, die solche Orte sammelt und präsentiert: www.wohnzimmer-der-gesellschaft.org

+++ Heimatmacher profitieren von der Netto-Aktion „Einfach aufrunden“

Hurra! Wir haben doch tatsächlich bei der Spendenaktion des Discounters „Netto“ knapp über 700 Euro für unse-

ren Verein erlöst. Jeden Cent können wir gut gebrauchen. Wir bedanken uns sehr bei den Kundinnen und Kunden, die an den Netto-Kassen bei jedem Einkauf aufrunden (bis zu 10 Cent) und z.B. regionale Vereine mit dem Betrag unterstützen konnten. Natürlich mussten wir uns ordentlich bewerben, aber das haben wir ja offenbar gut hinbekommen. Auch heuer will „Netto“ die Aktion fortführen.

+++ Gutshof Mengersdorf im April mit „Heimat in Wort und Musik“

Bekanntlich sind Dialekte gefährdet, ihr Gebrauch nimmt im Alltag ab zugunsten von Standard-Hochdeutsch. Auch „Fränkisch“ ist a weng bedroht. Dabei ist Mundart ja ein Stück Heimat, wenn nicht sogar ein besonders großes. Beweisen möchten das die Heimatmacher am 19. April im Gutshof ab 15 Uhr, wenn

das erste Mengersdorfer Mundartkarussell stattfindet. Eingeplant sind u.a. Gschichtla und Gedichtla. Dazu musizieren die „Hummelstumhogga“ mit Thomas Hauenstein aus Hummeltal.

+++ Idealerweise am Karfreitag: Mengersdorfer Küche plant ein Fischessen

Für den diesjährigen Karfreitag (3. April) hat sich das Team vom Gutshof Mengersdorf überlegt, verschiedene Fischgerichte anzubieten. Die Uhrzeit ist noch nicht festgelegt. Einkaufen will die Küche aber auf alle Fälle bei der Fischzucht Schwegel in Wüstenstein, die ihre Teichanlagen im Aufseßtal hat. Auf der Speisekarte sollen u.a. Karpfenfilet, Fischburger, Lachs-Lasagne und Fischsuppe stehen. Bitte achtet für weitere Infos vor Ostern auf unsere Anzeigen und Social-Media-Posts.



Café Eck
im **GETRÄNKE** *Ladle*

in Truppach
freitags
ab 14:30 Uhr
&
samstags
ab 10:00 Uhr
geöffnet.

- Truppach 20 - 95490 Mistelgau -
- Tel. (0 9 2 0 6) 9 9 3 1 0 1 0 -



Veranstalter:
Heimatmacher e.V.

Östermarkt
Sonntag, 22. März 2026 / 11 bis 18 Uhr

Regionale Produkte
Kunsthandwerk
Workshops
Frühlings-Dekorationen
Oster-Gewinnspiel
Speisen und Getränke
Softeis

**BENEFIZ-AKTION:
OSTER-BRUNNEN**

BUNTES PROGRAMM

Gutshof Mengersdorf | Mengersdorf 26 | 95490 Mistelgau
www.gutshof-mengersdorf.de



Sorgfalt empfindet er als Maßstab für seine Arbeit: Konrad Hoffmann kann zudem pausenlos über moderne Technik referieren.

Heimat und Handwerke

Der Elektrotechniker Konrad Hoffmann aus Stechendorf

führt seinen Betrieb mit Akribie, steter Neugier und breitem Angebot



Wenn Elektrotechnik-Meister Konrad Hoffmann spricht, leuchten seine blauen Augen und seine Hände begleiten fast jeden Satz mit lebhaften Gesten, als wollten sie die Gedanken gleich mit in die Luft zeichnen. Über seinen Beruf erzählt er mit einer Freude, die zeigt, wie sehr er liebt, was er tut.

„Mein Wissen ist groß. Das macht mich ruhig.“

„Dabei war die Selbständigkeit gar nicht geplant“, berichtet Hoffmann. „Die Entscheidung kam nur zustande, weil ich 2011 in einer Firma arbeitete, die so mit Arbeit überlastet war, dass ich sogar während der Vorbereitungen zu meiner Hochzeit keine Ruhe hatte“. Seine zukünftige Frau habe damals gesagt, den Stress mache sie nicht mehr mit. Wenn schon Stress, dann könne man sich den auch selbst antun. Hoffmann nickte, kündigte und meldete sein eigenes Gewerbe an. Mit seiner Elektrotechnik GmbH besteht der Experte nun bereits seit 15 Jahren im Kreis Bayreuth, Kulmbach und Bamberg. Leicht hat er es in seiner

Branche nicht, aber der gebürtige Stechendorfer hat ein Rezept gefunden, sich am Markt zu behaupten. „Das Wichtigste ist, dass du dich ständig fortbildest“, beschreibt er seinen Kurs. „Mein Wissen ist groß und das macht mich sicher und ruhig“. Ein Blick auf seine homepage unterstreicht die Vielseitigkeit der Firma. Hoffmann beherrscht alle Disziplinen moderner E-Installationen. Um seine Existenz abzusichern, hat sich Hoffmann zudem ein zweites Standbein geschaffen. Er ist öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger der Handwerkskammer, was ihm natürlich auch Pluspunkte für sein Unternehmen garantiert.

Nicht nur Solaranlagen: auf dem Land muss man auch Melkmaschine können

Dann wäre da noch eine Charaktereigenschaft, die nützlich ist, aber auch überfordern kann. „Ich bin Perfektionist“, räumt Hoffmann unumwunden ein. „Aber ich halte das für gut, denn in meiner Branche mit ihren vielen Normen und Vorschriften steht man ja fast mit einem Bein im Gefängnis. Sorgfalt

und Detailversessenheit sind eigentlich ein Gebot“. Nichts sei ihm zudem wichtiger als Lob für seine Arbeit. Dazu gehört für Hoffmann auch verlässlicher Einsatz beim Störungsdienst. „Sonntags hat mal das Telefon früh um Fünf geklingelt. Ein Landwirt aus Sachsendorf war dran, seine Melkmaschine wollte nicht anlaufen. Da musst du raus, bevor die Kühe durchdrehen. Es war aber nur eine Kleinigkeit zu reparieren“. Zum Frühstück mit seiner Frau und seinen drei Kindern war er längst wieder zurück. | Horst Mayer

Hoffmann Elektrotechnik:

der Meisterbetrieb in Stechendorf hat sechs Angestellte und erledigt alles, was moderne Installationen erfordern. Solar- und Haushaltsgerätechtechnik sind ebenso im Spektrum wie Messungen und Analysen aller Art. Der Chef ist zudem öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger der HWK Oberfranken. Online:

www.elektrotechnik-kh.de



Nein, Landarzt Haugg hält hier kein Mikrophon, sondern zeigt den so genannten Schallkopf an seinem oft genutzten Ultraschallgerät.

Heimat und Medizin

Interview mit Benjamin Haugg, überzeugter Landarzt in Mistelgau

Die ärztliche Versorgung in ländlichen Regionen ist bekanntermaßen ein drängendes Problem. Die Gemeinde Mistelgau darf dagegen entspannt sein. Im Hauptort gibt es mittlerweile eine Gemeinschaftspraxis, deren Zukunft gesichert scheint – dank Benjamin Haugg, der von einem „Traumjob“ spricht. Haugg ist unter anderem Facharzt für Innere Medizin.

Dürfen wir fragen, welchen TV-Arzt Sie richtig gut finden: den Bergdoktor, Dr. Stefan Frank oder Dr. Brinkmann von der Schwarzwaldklinik?

Haugg: Den Bergdoktor natürlich. Das ist nämlich auch mein Spitzname. „Berchdogder“ haben sie mich genannt, als ich noch in Ebermannstadt in der Klinik gearbeitet habe. Warum? Weil ich bei manchen Fällen, die spezielles Wissen erfordern, viel von meiner Erfah-

rung als früherer Rettungsassistent profitieren konnte. Und wie der Bergdoktor im Fernsehen, der ja auch nie um eine Idee verlegen ist, bin ich halt immer locker geblieben und hab' zu den Kollegen gesagt: da finden wir schon eine Lösung. So ist dort mein Spitzname entstanden. Manche haben dann sogar gesagt, ich sei der „Berchdogder vom Walberla“.

Wir hätten auch auf Bergdoktor getippt. Da geht's ländlich und familiär zu, die Patienten sind nett – so wie in der Praxis in Mistelgau?

Haugg: Auf alle Fälle. Das Familiäre macht's hier auch aus. Das ist völlig anders als in einer Klinik oder einer Facharztpraxis. Ich betreue hier oft eine ganze Familie, vom Urenkel bis zum Urgroßvater. Ich fände zum Beispiel den Begriff „Familienarzt“ für so eine Landarztpraxis wie in Mistelgau absolut passend.

Ist dieses Familiäre auch der Grund, dass Sie Haus- und Landarzt geworden sind?

Haugg: Es ist so, dass ich schon während meines Studiums von der Ausbildung her sehr nahe an die Hausarztmedizin gerückt bin. Und eigentlich hatte ich das auch schon immer vor. Ich könnte auch nie in der Stadt Hausarzt sein. Auf dem Land hast du ganz andere Patienten und ganz andere Fälle. Ein Beispiel: in meinem ersten Jahr hier in Mistelgau ist morgens ein Mann gekommen, der sich mit einer Flex schwer an der Hand verletzt hat. Den konnte ich, weil ich mich chirurgisch auch gut auskenne, sofort versorgen. In der Stadt wäre so ein Patient nie in eine Hausarztpraxis gekommen, sondern der wäre gleich ins Klinikum. Was ich sagen will: Landarzt ist ein vielfältiger und damit auch reizvoller Job.

Sind die Patienten auf dem Land vielleicht nicht auch etwas pflegeleichter?

Haugg: Also ich glaub', da gibt's keine großen Unterschiede. Man könnte vielleicht sagen, die Patienten auf dem Land sind manchmal etwas robuster. Aber was ich noch ergänzen möchte: hier auf dem Land gefällt mir, dass ich auch viele Kinder versorgen kann. Wir behandeln von Jung bis Alt alles in der Praxis. So ausgeprägt ist das in der Stadt nicht. Da kann man ja auch zum Kinderarzt gehen.

Stimmt es, dass Landärzte härter arbeiten müssen als ihre Kollegen in der Stadt?

Haugg: Nein, das ist nicht mehr so. Früher stand man als Landarzt wirklich im Dienste der Menschheit. Das hat sich massiv durch die Änderung des Bereitschaftsdienstes geändert.

Aber pflegt man als Landarzt nicht generell ein anderes, engeres Verhältnis zu Patienten?

Haugg: Das Verhältnis zu Patienten ist

auf alle Fälle intimer als sonst wo. Weil ich hier in Mistelgau auch noch wohne, ist es nochmal ganz anders. Man kennt mich nicht nur als Arzt, sondern ich bin ja auch Fußballtrainer bei der G-Jugend des Sportvereins oder auch Nachbar. Man ist einfach näher dran an den Leuten. Dass muss man natürlich auch mögen. Mir aber macht das Spaß getreu dem Motto „Aus dem Ort, für den Ort“.

Geben die Patienten auf dem Land auch was zurück?

Haugg: Vor allem erhalte ich Wertschätzung und erfahre Treue. Das ist schon mal richtig gut. Schön ist zum Beispiel, was ich jeden Montag erlebe. Da mach' ich - noch bevor die Praxis öffnet - einen regelmäßigen Hausbesuch. Und jedes Mal wenn ich komme, steht schon ein dampfende Tasse Kaffee auf dem Tisch. Ist das nicht wunderbar? Sogar zum Geburtstag des Patienten war ich eingeladen. Ich konnte aber erst einen Tag später kommen. Und dann haben die extra nochmal eine Torte gemacht, eine Schwarzwälder Kirsch, weil sie wussten,

dass ich die gern mag. Man ist auf dem Land eben nicht nur der Arzt, sondern halt auch der Bekannte und manchmal sogar der Freund.

Übernehmen Sie mal die Praxis von Christian Pfeifer in Mistelgau?

Haugg: Das möchte ich, ja. Seit dem ersten Januar bin ich ja schon Teilhaber. Wir haben also jetzt eine Gemeinschaftspraxis in Mistelgau. Und wenn der Kollege in ein paar Jahren sagt, er möchte in Rente gehen, dann werde ich die Praxis definitiv weiter führen, am liebsten wieder mit einem weiteren Arzt als Gemeinschaftspraxis. Ein kleines, effektives Team wünsch' ich mir. Dann kann man auch mal einen Dienst tauschen oder spontan frei machen. So hab' ich mir eigentlich immer meine Traumpraxis vorgestellt.

Vielen Dank, Herr Haugg!

Horst Mayer

www.hausarztpraxis-mistelgau.de



Margarete Geppert
Heilpraktikerin für Psychotherapie



PSYCHOTHERAPIE & LEBENSBERATUNG

UNTERSTÜTZUNG FÜR MEHR VERTRAUEN, RUHE UND STABILITÄT

Seit 2017 begleite ich in meiner Praxis Jugendliche und Erwachsene in schwierigen Lebenssituationen. Ich möchte Sie ermutigen, sich auf den Weg zu machen; um die Herausforderungen Ihres Lebens anzunehmen und sie in Lebenskraft und Lebensfreude zu wandeln.

MEIN ANGEBOT

- Psychotherapie nach dem Heilpraktikergesetz
- lösungsorientierte Gesprächstherapie
- systemische Familientherapie
- systemisch, körper- und lösungsorientierte Psychotherapie
- Systemische Aufstellungsarbeit im Einzelsetting
- Tiefenentspannung & Heilbehandlung (auf der Behandlungsliege)
- Übungen zur Entspannung und Atemtechniken
- Alltagstaugliche Übungen für zu Hause

Ich freue mich darauf Sie in Ihrem Anliegen zu begleiten.
Herzlichst, Margarete Geppert



 MARGARETE GEPPERT · Mashalderring 30 · 95490 Mistelgau · 0177|722 79 38 · info@margarete-geppert.de · www.margarete-geppert.de

Heimat-Rätsel

Gewinnen Sie ein
„Frühstück im Gutshof Mengersdorf“



Diesmal verlosen wir dreimal ein Frühstück für zwei Personen im Gutshof Mengersdorf. Entdecken Sie unser denkmalgeschütztes Gebäude und genießen Sie ein reichhaltiges Frühstück mit Produkten aus der Region. Drei Fragen gilt es vorher richtig zu beantworten. Die Lösungsbuchstaben ergeben zusammen gesetzt unser Lösungswort. Das schicken Sie uns per mail zusammen mit Ihrer Adresse an: marion.deinlein@heimatunternehmen.bayern

1. Familie Schwegel betreibt im Aufseßtal

ein Kinderkarussell (LAT)
eine Fischzucht (OST)
eine Hotelkette (MO)

2. Die Töpferei von Pat und Lidwina befindet sich

im blauen Haus (ERM)
im grünen Gewölbe (ERN)
im roten Zimmer (NAT)

3. Der Gutshof Mengersdorf hat jetzt auch

eine Tagungsmappe (ARKT)
einen Zeltverleih (OT)
ein Windrad auf dem eigenen Parkplatz (EST)

Lösungswort:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden nicht an Dritte weiter gegeben und nach der Verlosung gelöscht. Einsendeschluss ist diesmal der 15. April 2026. Die Gewinner unseres letzten Heimaträtsels: Renate S. aus Mistelbach, Helga L. aus Pegnitz und Monika M. aus Hollfeld. Sie werden von uns benachrichtigt. Das gesuchte Lösungswort war „Kaminzauber“.



Der Experte für erneuerbare Energien ...

JOSEF SÖHNLEIN GmbH
Heizung · Sanitär · Solar

Beratung · Planung · Ausführung · Kundendienst

Wärmepumpenanlagen · Biomasseheizungsanlagen (Holz-Pellet-Hackgut)

Wasser-, Enthärtungs- und Aufbereitungsanlagen
Regenwassernutzungsanlagen · Druckerhöhungsanlagen

Sanitärinstallation · Bäder und Fertigbäder

Bergstraße 70 · 91347 Aufseß/Neuhaus · Tel. 09274 1718

www.josef-soehnlein-gmbh.de



Heimatmacher Terminvorschau

14. März 2026 / 17:00 Uhr

Dantse Dantse kocht und lehrt
Anmeldung erforderlich
Preis 69,00 Euro



22. März 2026 / 11:00 Uhr

Ostermarkt am Gutshof, 11 – 18 Uhr, mit Vor-
trägen und Workshops im Kellergewölbe

03. April 2026 / 17:00 Uhr

Fischessen im Gutshof, ab 17:00 Uhr

Die Tickets für unsere Veranstaltungen
sind auch online buchbar

www.gutshof-mengersdorf.de



19. April 2026 / 15:00 Uhr

Mengersdorfer Mundartkarussell;
Gschichtla, Gedichtla und Socherer;
Live-Musik: Die „Hummelstuhogga“



30. April 2026 / 20:00 Uhr

Tanz in den Mai (Tango),
Live-Musik
Anmeldung erforderlich

06. und 07. Juni 2026 / 11:00 Uhr

Heimattage Mengersdorf
Sa und So jeweils von 11 – 18 Uhr

Heimatsprache Wir sogns wies rauskummd

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

„kobberneggisch“

Hochdeutsch: komisch, merkwürdig

Meist hört man das Wort unter Handwerkern. Denn sieht irgendetwas krumm, wacklig oder gar instabil aus, dann kommt es dem Arbeiter „kobberneggisch“ vor. Ist die handwerkliche Aufgabe verzwickelt, heisst es: „Des is a kobberneggische Sach“. Gern wird das Wort aber auch für unpassende Kleidungsstücke benutzt. „Der Hut, den die auf hot, sicht a weng kobberneggisch“. Die meisten Experten, die das Wort erklären, verweisen auf Kopernikus. Schließlich hat sich der Astronom zu seiner Zeit mit Dingen befasst, die recht wunderbarlich und rätselhaft waren. | Horst Mayer



IMPRESSUM

Herausgeberin und verantwortlich
für den Inhalt:

Marion Deinlein

Heimatmacher e.V.

Hauptstraße 2

95515 Plankenfels

marion.deinlein@heimatunternehmen.bayern

Redaktion: Horst Mayer

Anzeigen: Marion Deinlein

Druck: Offsetdruckerei W. Täuber,
Kasendorf

Bilder: AdobeStock, Marion Deinlein,
Horst Mayer



HU HEIMAT
UNTERNEHMEN
Bayern

Gefördert durch

Ländliche Entwicklung in Bayern



Therme

managed by
GMF

OBERNSEES



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

Therme
OBERNSEES



in der Fränkischen Schweiz
Rundum Natur pur!