

Ochsenkopf- *Blick*



33. Jahrgang

Dezember 2013

Nr. 4



PDF-Korrekturabzug

☐ Druckfreigabe erteilt

Datum:

Unterschrift:

Best Druck GmbH

Bitte per Fax zurück an: (09232) 9943 9999

Winterzauber am Asenturm

Zeitschrift des
Fichtelgebirgsvereins

www.ochsenkopfblick.de

Ortsverein
Bischofsgrün

Traumhaft bequem: Der Wüstenrot Komplett-Service!

Sparen Sie Zeit und unnötige Wege: zur Bank, zur Versicherung, zum Makler. Denn bei uns bekommen Sie alles rund um diese Themen:

- Bausparen
- Baufinanzierung
- Sparen und Geldanlage
- Private Altersvorsorge
- Investmentfonds
- Versicherungen
- Immo-Angebote
- Girokonto

**Alles aus
einer Hand!**

Rufen Sie mich einfach an!

Bezirksleiter Heiko Werner

Hinterer Steinbühl 23 · 95239 Zell · Telefon 09257 95102 · Mobil 0151 11208104
Telefax 07141 16731485 · heiko.werner@wuestenrot.de



wüstenrot

Partner der Württembergischen

Qualitätsdruck aus unserer Heimat.



„Verantwortungsbewusst und kompetent –
unser Service macht den Unterschied“

Gabelmannsplatz 4-6 · 95632 Wunsiedel · Telefon (09232) 9943-0 · Fax (09232) 6709 · info@beerdruck.de · www.beerdruck.de

Inhalt

Weihnachtsgrüße / Weihnachtsgedicht

Zum Jahreswechsel	Rainer Schreier	Seite	4
Friede auf Erden	C. F. Meyer	Seite	5

Ortsgeschichte

Hausschlachtungen	Jörg Hüttner	Seite	6
25 Jahre Zeitungsausschnittsammlung	Horst Hedler	Seite	12

Unsere Mitglieder

Einladung zur Jahresversammlung	Rainer Schreier	Seite	13
Herbstvereinsabend	Harald Judas	Seite	14

Aktuelles

Namen und Daten	Rainer Schreier	Seite	16
Apfelernte Streuobstwiese	A. Kipnowski-H.	Seite	17
Terminkalender / Personalien / Zoigl	Rainer Schreier	Seite	18
Weg zum Naturkurpark geschlossen	Manfred Sieber	Seite	19
Steigerwaldausflug	Manfred Sieber	Seite	19
Spandauer Weihnachtsmarkt	R. Hessedenz	Seite	20

Umwelt

„Na also, es geht doch“	Manfred Sieber	Seite	21
--------------------------------	-----------------------	--------------	-----------

Wanderreisen

Bergwandern im Rofangebirge	Manfred Sieber	Seite	23
Ausschreibung Wanderreise Pustertal	Manfred Sieber	Seite	25

Titelbild: Manfred Sieber

**Fotos Innenteil: R. Hessedenz, H. Judas, M. Sieber, J. Hüttner,
A. Kipnowski-Häfner,**

IMPRESSUM: „Ochsenkopf-Blick“ Zeitschrift des Fichtelgebirgsvereins, Ortsgruppe Bischofsgrün (Herausgeber). – Redaktionsteam: Jörg Hüttner, Horst Hedler, Manfred Sieber, Rainer Schreier.

Kontaktadresse für Zuschriften allgemeiner Art, Wünsche, Anregungen, und Kritik:

Fichtelgebirgsverein, Ortsgruppe Bischofsgrün

Rainer Schreier, 1. Vorsitzender

Brunnbergstr. 31, 95493 Bischofsgrün,

Telefon: 0 92 76/12 44, Fax: 0 92 76/92 67 27

Geschäftsstelle des FGV-Bischofsgrün: Anschrift/Telefon: wie oben

Die Zeitschrift erscheint nach Bedarf, vorwiegend viermal jährlich, und wird kostenlos an die Mitglieder des Fichtelgebirgsvereins Bischofsgrün sowie an weitere Haushalte verteilt. Auflage: 800 Stück. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Die namentlich gekennzeichneten Beiträge geben die persönliche Meinung der einzelnen Verfasser wieder und entsprechen nicht unbedingt der Ansicht des Herausgebers, der Redaktion oder der Schriftleitung. Jeder Verfasser eines Artikels trägt die volle Verantwortung für seinen Beitrag. Die Schriftleitung behält sich eine eventuelle Kürzung von zum Druck bestimmten Beiträgen vor. Nachdruck mit Quellenangabe gestattet. Um Überlassung eines Belegexemplars wird gebeten. Bankverbindungen des Fichtelgebirgsvereins, Ortsgruppe Bischofsgrün:

Raiffeisenbank: Konto Nr.: 310 298

BLZ: 773 637 49

Sparkasse: Konto Nr.: 849 877

BLZ: 773 501 10

Der FGV im Internet:

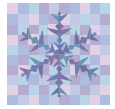
www.fichtelgebirgsverein.de

(Hauptverein)

www.fichtelgebirgsverein-bischofsgruen.de

(OG Bischofsgrün)

e-mail: FGV-Bischofsgruen@fichtelgebirgsverein-bischofsgruen.de



Zum Jahreswechsel

**Verehrte Mitglieder und Freunde
des Bischofsgrüner Fichtelgebirgsvereins!**

Erneut darf ich mich zum Ende eines Jahres an Sie wenden, um dieses Vereinsjahr Revue passieren zu lassen. Das große Gipffest in Verbindung mit dem 90. Geburtstag unseres Asenturms am 14./15. September war ein Kraftakt für die Initiatoren und den Festausschuss. Viele fleißige Helfer, insbesondere auch von unserer Ortsgruppe, wollten dieses Fest zu einem großen Ereignis werden lassen. Leider war uns der Wettergott überhaupt nicht wohl gesonnen, so dass wir trotz enormen Einsatzes und eines tollen Angebotes letztlich nur eine Art Schadensbegrenzung erreichen konnten. Herzlichen Dank an dieser Stelle nochmals allen Helferinnen, Helfern und Unterstützern.

Das Großprojekt „Wolfsgarten“ stellte parallel dazu die nächste riesige Herausforderung dar. Die archäologischen Grabungsarbeiten sind zum größten Teil abgeschlossen, so dass es 2014 schwerpunktmäßig an die touristische Erschließung gehen kann.

Der sanierte und erweiterte Walderlebnispfad steht kurz vor seiner Vollenendung und kann nach einigen noch notwendigen Restarbeiten im Frühjahr 2014 eingeweiht werden.

Mit dem Buch „Die Bischofsgrüner und ihre Nachbarn“ auf der Grundlage des Werkes von Dr. Hermann Meyer wurde von unserer Ortsgruppe nun das achte Buch in Folge aufgelegt.

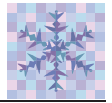
Eine erlebnisreiche Wanderfahrt in die Rhön, eine herrliche Drei-Tage-Wanderung auf dem Kammweg „Erzgebirge-Vogtland“ und viele weitere tolle Halbtages- und Tageswanderungen rundeten zusammen mit Seniorenausflügen unser Jahresprogramm ab.

Die Gründung einer neuen Arbeitsgruppe „Wege“ lässt hoffen, dass das neue Wegemarkierungssystem bei uns kompetent und engagiert umgesetzt werden kann.

Eine riesige Herausforderung für den gesamten Verein stellt die Neubesetzung einer ganzen Reihe von Vorstandsposten dar. Hier sind alle Mitglieder aufgerufen, nach geeigneten Kandidaten Ausschau zu halten. Dieses Problem müssen wir offensiv angehen.

**Allen Mitgliedern, Freunden und Gönnern
unseres Vereins wünsche ich ein frohes
und gesegnetes Weihnachten 2013
sowie ein gesundes und glückliches 2014**

**Rainer Schreier
1.Vorsitzender**



Friede auf Erden

Da die Hirten ihre Herde
Ließen und des Engels Worte
Trugen durch die niedre Pforte
Zu der Mutter und dem Kind,
Fuhr das himmlische Gesind
Fort im Sternenraum zu singen,
Fuhr der Himmel fort zu klingen:
»Friede, Friede! auf der Erde!«

Seit die Engel so geraten,
O wie viele blut'ge Taten
Hat der Streit auf wildem Pferde,
Der geharnischte, vollbracht!
In wie mancher heiligen Nacht
Sang der Chor der Geister zagend,
Dringlich flehend, leis verklagend:
»Friede, Friede ... auf der Erde!«

Doch es ist ein ewger Glaube,
Dass der Schwache nicht zum Raube
Jeder frechen Mordgebärde
Werde fallen allezeit:
Etwas wie Gerechtigkeit
Webt und wirkt in Mord und Grauen,
Und ein Reich will sich erbauen,
Das den Frieden sucht der Erde.

Mählich wird es sich gestalten,
Seines heiligen Amtes walten,
Waffen schmieden ohne Fährde,
Flammenschwerter für das Recht,
Und ein königlich Geschlecht
Wird erblühen mit starken Söhnen,
Dessen helle Tuben dröhnen:
Friede, Friede auf der Erde!

Conrad Ferdinand Meyer





Hausschlachtungen in Bischofsgrün und Wülfersreuth

Von Jörg Hüttner

„Hätt'st a Bauernmadla g'heiert, hätt'st a a Sau!“ – diese derbe Weisheit ist in Oberfranken gängig und greift unterschwellig auf, dass es als großer Vorteil galt, ein Schwein halten zu können. Schließlich musste man neben den nötigen Räumlichkeiten auch das tägliche Futter bereitstellen. Ein Nebenerwerbslandwirt hatte meist kaum mehr als zwei bis fünf Schweine gleichzeitig.

Eine Hausschlachtung war eine Schlachtung beim Tierbesitzer unter Leitung eines Metzgergesellen oder Meisters zum Eigenbedarf ohne Verkauf an Dritte.

Sie sehen schon, liebe Leser, dass dieses Thema in der Vergangenheitsform geschildert wird: Einerseits gibt es heute keine Hausmetzger mehr in Bischofsgrün, andererseits wurden Hausschlachtungen durch strenge Vorschriften heute so gut wie unmöglich gemacht – dazu später mehr.

Schlachten im Winter

Die Ferkel wurden im Frühjahr angeschafft und das Jahr über gemästet. Dazu dienten hauptsächlich gedämpfte Kartoffeln und geschrotetes Getreide. Ein Geheimtipp für saftiges Fleisch ist die gelegentliche Fütterung von frischem Gras in geringen Mengen.

War die Sau dann im Winter fett, wurde zunächst der von der Gemeinde eingesetzte und für die Gemeinde Gebühren erhebende Fleischbeschauer angefordert. Er musste eine ‚Lebendbeschau‘ durchführen. Erst wenn diese erfolgreich war, wurde der Hausmetzger bestellt. Geschlachtet wurde vornehmlich im Winter.

Das stellte eine gute Kühlung sicher und garantierte, dass kein Insekt auf dem Fleisch saß. Außerdem mussten die Schweine nicht durch den Winter gefüttert



**Als es noch keine
Schussapparate gab,
musste zur Betäubung
noch die
,Holzhammermethode‘
angewandt werden! Man
beachte die Rasse der Sau:
Der Vorderteil ist schwarz!**

**(Abb.: Sammlung Jörg
Hüttner;
möglicherweise Brunnberg,
um 1935)**



werden! Deshalb war der Terminkalender der Hausmetzger und Fleischbeschauer im Winter proppenvoll.

Vorbereitung der Schlachtung

Eine Hausschlachtung wurde immer schon Tage vorher akribisch vorbereitet, denn wenn die Sau am Haken hing, musste alles bereitstehen. Vielfach fand die Verarbeitung in der Küche und in kühlen Nebenräumen des Anwesens statt. Dort wurde alles gesäubert und notfalls abgehängt, denn der Fettdampf legte sich überall an und erinnerte noch lange an das Schlachtfest... Alle Gewürze und Gerätschaften mussten bereitstehen und die Messer gewetzt sein, alle halfen mit und alles war in Aufregung.

Die Schlachtung des Tiers am ersten Tag

Der Metzger band der Sau einen Strick um ein Hinterbein und trieb das Schwein aus dem Stall. Am Schlachtplatz, meist auf dem Hof oder in der Waschküche, wurde das Schwein mit dem Strick an einem einbetonierten Eisenring festgebunden. Zum Betäuben musste das Schwein mit dem Bolzenschussgerät geschossen werden. Dazu drängte sich der Schlachter mit der Stichschuttschürze von der Seite an das Schwein, streichelte die Sau beruhigend an Rücken und Nacken und folgte ihren Bewegungen mit dem schussbereiten Betäubungsgerät. Erst wenn das Schlachtschwein dann ruhig stand und den Kopf etwas hob, setzte er ihm den Schussapparat genau in der Mitte zwischen Augen und Ohren senkrecht auf die Stirn und drückte ab. Durch das Betätigen des Abzugshebels wurde dem Schwein ein Bolzen ca. 10 cm tief ins Gehirn geschossen. Dadurch wurde das Schwein betäubt und es brach zusammen.

Die eigentliche Schlachtung erfolgte aber erst durch das Abstechen des Tieres. Dazu kniete sich der Metzger von hinten auf die Schulter der Sau, setzte einen Fuß vor ihr Maul und zog dann den Kopf mit dem Gummistiefel soweit zurück, bis der Hals sich spannte. Dann packte er die Sau an der Pfote und zog den freien Vorderlauf zur Seite. Zwei bis drei Finger breit vor dem Brustbein setzte er der Sau

***Hurra, die Sau ist tot!
Metzgergeselle Hans
Weißflach befördert die
Sau mit einer Leiter in den
Brühtrog. Nun werden die
Borsten entfernt, später
auch die Klauen, Augen
und Ohren***

***(Abb.: Sammlung Helga
Hagen; um 1950)***





das Stechmesser an die Gurgel und stach dann in Richtung Schwanz zu. Der Schlachtstich ist richtig, wenn das Blut beim Herausziehen des Messers in einem kräftigen Strahl herausschießt. Das austretende Blut wurde aufgefangen und gerührt, um Gerinnung zu verhindern. Es wurde für Blutwurst oder roten Presssack verwendet.

Doch bevor irgendetwas ‚verwurstet‘ werden durfte, musste erneut der Fleischbeschauer kommen und bestimmte Proben entnehmen, auch eine Trichinenprüfung war obligatorisch. Erst der Stempel des Fleischbeschauers gab den Startschuss zur Verwertung des Schlachttiers. ‚Schwarzschlachten‘ war weit verbreitet, konnte man sich doch Gebühren sparen. Oder man meldete weniger Tiere, als geschlachtet wurden. Fleischbeschauer Johann Herrmann (Filz) traf einmal auf eine derartige Situation und entschärfte die Lage mit gespielter Verwunderung: „Also iech hob scho vill gseng in mei’m Leb’n, ober a Sau mit zwaa Schwänzla, des is scho was B’sonders...“.

Doch bevor irgendetwas ‚verwurstet‘ werden durfte, musste erneut der Fleischbeschauer kommen und bestimmte Proben entnehmen, auch eine Trichinenprüfung war obligatorisch. Erst der Stempel des Fleischbeschauers gab den Startschuss zur Verwertung des Schlachttiers. ‚Schwarzschlachten‘ war weit verbreitet, konnte man sich doch Gebühren sparen. Oder man meldete weniger Tiere, als geschlachtet wurden. Fleischbeschauer Johann Herrmann (Filz) traf einmal auf eine derartige Situation und entschärfte die Lage mit gespielter Verwunderung: „Also iech hob scho vill gseng in mei’m Leb’n, ober a Sau mit zwaa Schwänzla, des is scho was B’sonders...“.

Noch bevor das Schwein abgestochen wurde, mussten große Mengen kochend heißes Wasser (meist aus einem großen, mit Holz befeuerten Kessel) bereitstehen, denn jetzt musste die Sau gebrüht werden. Im Brühtrog mit heißem Wasser und Brühpech wurde die Sau mittels einer Eisenkette durch Hin- und Herziehen und danach mit einer Art Glocke abgerieben, bis ein Großteil der Borsten entfernt war. Der Rest wurde abrasiert, Augen und Ohren entfernt.

Schon wurde die Sau an den Hinterläufen aufgehängt, ausgenommen und mittig mit der Hacke gespalten sowie bereits grob zerteilt. Meist blieben die beiden Schweinehälften ohne Kopf gesäubert und gewaschen über Nacht hängen, damit sie gut ausbluteten und durchkühlten.

Kesselfleisch und Siedwürste am Tag der Schlachtung

Kesselfleisch oder auch ‚Schüpf‘ nennt man das gekochte Bauch- und Kopffleisch sowie teilweise die Innereien vom Schwein (sofern diese nicht für die Wurstherstellung verwendet werden). Es wird traditionell unmittelbar nach der Schlachtung in einem Kessel zubereitet. Die zum Kesselfleisch verwendeten Fleischsorten und Innereien sind Bauchfleisch, Schweinskopf oder Backenfleisch, Zunge, Herz, Leber und Nieren. Die Lunge wird generell nicht verwendet.

Die Zutaten werden je nach Gardauer nacheinander in leicht siedendes Wasser gegeben, gewürzt wird dann auf dem Teller mit Salz, Pfeffer, Majoran und evtl. Zwiebeln.

Kesselfleisch wird in Oberfranken mit Kartoffeln und Sauerkraut oder nur mit Roggenmischbrot serviert. Dazu wird häufig Senf oder Meerrettich gereicht.



Hausmetzger Hans Weißflach (einst Glasmühle 5) hat die Sau geteilt. Nun erfolgt die Fleischbeschau

(Abb.: Sammlung Helga Hagen, um 1950)

Schlachtschüssel bzw. Schlachtplatte – ganz frisch

Eine Schlachtplatte, auch ‚Schlachtschüssel‘ genannt, ist ein deftiges Fleischgericht, das meist aus Kesselfleisch und frischen Blut- und Leberwürsten besteht. Beilagen der Schlachtplatte sind bei uns seit jeher Sauerkraut und Kartoffelklöße.

Traditionell wurde früher die Schlachtplatte nur an Schlachttagen zubereitet, denn vor Einführung der Kühltechnik mussten Blut und empfindliche Innereien wie Leber sofort verarbeitet werden. Der Tag der Schlachtung bot eine der seltenen Gelegenheiten, frisches Fleisch zu verzehren, was die Üppigkeit der Schlachtplatte erklärt.

Der Presssack – die beliebteste Kochwurst in Franken

„Der Presssack gilt zu recht als Urtyp der fränkischen Wurst. Ob ‚weiß‘ mit Koch- oder Pökelsalz oder ‚rot‘ mit frischem Schweineblut hergestellt, ist er ein klassischer Bestandteil der oberfränkischen Brotzeitplatte. Sein Name erinnert an das traditionelle Herstellungsverfahren, bei dem man die abgebundenen Würste zwischen zwei Holzbretter spannte, um eine gleichmäßige Verteilung der Einlage zu erreichen. Gewürzt wird Presssack nach jeweils hauseigener Rezeptur; vorherrschend sind Piment, Majoran, Pfeffer und Zwiebel.“²

Die Hausschlachtereie legte immer großen Wert auf eine sinnvolle Verwertung der Reststücke des Schweins und des wertvollen Bluts zu schmackhaften Spezialitäten. So besteht Presssack in der weißen Form aus Schwartenmasse und Brühe sowie einer Einlage aus ausgewähltem Kopffleisch und Schweineschulter. Beim roten Presssack wird die Schwartenbrühe mit frischem Schweineblut vermischt. Ähnliche Rezepturen werden bereits im antiken Griechenland in Homers Odyssee beschrieben.



In Oberfranken wird für Presssack ausgesuchtes, noch schlachtwarmes Fleisch verwendet, das als Einlage, manchmal mit Speck vermischt, zunächst behutsam in der Kesselbrühe gekocht, dann in Würfel geschnitten und mit Brühe und Gewürzen vermischt wird. Die meisten Metzger füllen Presssack traditionell in einen Saumagen ab, lassen ihn nochmals im Kessel durchgaren und räuchern ihn anschließend kalt. Gelegentlich wird aber auch in größere Schweinedärme abgefüllt. An Schlachttagen wird Presssack häufig auch ungeräuchert angeboten.

Auf die vielen fränkischen Varianten weiterer Kochwurst oder Rohwurst und Brühwurst kann hier nicht weiter eingegangen werden (siehe Literaturempfehlung).

Das ‚Aufhacken‘ am zweiten Tag: Pökeln und Räuchern von Schinken, Speck und Fleisch

Nun wurden die Schweinehälften zerteilt. Beim Abtrennen von Schinken und Bauchspeck mussten äußerst saubere und glatte Schnitte erzielt werden, weil unsauber geschnittene Stellen leicht angammeln.

Alles Fleisch, das nicht gleich verzehrt wurde (also z.B. Schinken, Bauchspeck oder Rippchen) wurde durch Pökeln im Holzsticht, durch Lufttrocknen oder Räuchern konserviert.

Pökelfleisch oder Schinken wird in einem Holzbottich in Salz eingelegt. Dann wird der Sticht mit einem Holzdeckel abgedeckt und mit Steinen beschwert. Das Salz entzieht dem Fleisch das Wasser und macht es haltbar. Der Schinken wird später geräuchert. Ein frostiger Platz für den Sticht ist obligatorisch, meist stand er in der Scheune und machte durch seinen eigentümlichen Geruch auf sich aufmerksam...

Das Räuchern war in allen Haushalten immer ein besonderes Ritual und unterlag stets einer gewissen Ernsthaftigkeit. Jeder meinte, sein eigenes Geheimrezept wahren zu müssen... Schinken oder Würste wurden in den Schlot gehängt, aber nicht ohne scharfe Anweisungen an die Hausgemeinschaft, nur ausgewählte Holzsorten zu verschüren.

Ein herrlich duftender ‚Schrot‘ (sprich ‚Schruut‘, die Bischofsgrüner Bezeichnung für ein Stück Geräuchertes) war der Stolz jedes Hausmetzgers.

Brauchtum zum Schlachtfest: ‚Spießlarecken‘

In der Nachbarschaft sprach sich schnell herum, wer Schlachtfest hielt. Kinder wie Erwachsene lauerten bereits mit ihren Töpfchen zum ‚Spießlarecken‘. Man stellte einen Tiegel vor die Tür, klopfte und versteckte sich. War man erfolgreich und traf auf einen freigiebigen Hausherrn, konnte man bald stolze Trophäen in fleischiger oder wurstiger Form mit nach Hause bringen und zu einer deftigen Abwechslung des oft eintönigen Speiseplans beitragen. Manchmal gaben sich die ‚Spießlarecker‘ geradezu die Klinke in die Hand... Dieser Brauch ist heute völlig in Vergessenheit geraten.



Wurstsuppe war als kostenlose Grundbrühe beliebt

Ludwig Heidenreich erzählt im ‚Bischofsgrüner Lesebuch‘:

„Taufwasser holte der Mesner, etwas angewärmt, im Gasthof zum Löwen. Der Metzger war beim Wurst- und Pressackkochen, als ein Büblein aus Wülfersreuth getauft werden sollte. Selbige Zeit holten Mütter und Kinder gern die kostenfreie Brühe. Zahlreiche Kannen und Krüge standen schon parat und warteten der Füllung und - wie es der Zufall wollte - auch des Mesners Krüglein. Nichtsahnend bedachte der Geselle auch dieses mit seinem Schöpflöffel. Der Kirchendiener, immer eilig, beauftragte den Fleischerlehrling: ‚Wenn es läutet, bringst mir das Wasser.‘ Die heilige Handlung nahm ihren Lauf; des Pfarrers Hand wurde mit Wasser gefüllt und dieser stellte erschreckt einige Speckwürfel in der Flüssigkeit fest, vollzog aber dennoch den Akt. Dem Kleinen konnte es ja egal sein, ob Wurstsuppe oder Wasser. Der Bub ist groß und stark geworden. Soweit ich ihn kannte, hat er nach Suppe weniger gefragt; ein Trumm Wurst war ihm lieber.“

Das Ende: Verschärfte Bestimmungen

Eine Hausschlachtung war bis etwa 1980 in Bischofsgrün und Wülfersreuth etwas Alltägliches. Betrachtet man die Aufstellung, die Dr. Hermann Meyer in seiner Chronik „Die Bischofsgrüner“ (Bischofsgrüner Schätze, Teil 8, 2013) bringt, sieht man, dass monatlich (nach Bedarf) zwischen 10 und 80(!) Schweine geschlachtet wurden! In den Kriegsjahren und in der Nachkriegszeit sinken die Zahlen natürlich deutlich...

Bis Ende 2009 mussten dann alle Betriebe, die schlachten, nach EU-Recht zugelassen werden. Dies galt für alle Schlachter, ausgenommen ‚Hausschlachter‘ ohne Abgabe an Dritte. Heute müssen zur Gewährleistung einer stressfreien Schlachtung und hygienischen Verarbeitung alle Räumlichkeiten geeignet sein. Das bedeutet auch, dass alle Arbeitsschritte andernorts im Schlachthaus oder zeitlich versetzt stattfinden. Alleine die neuen hygienischen Anforderungen konnten damals in vielen Schlachthäusern nicht mehr durchgeführt werden und führten zu deren Abriss, wie z.B. das gemeindliche Schlachthaus in Warmensteinach. Letztlich war das seit 2009 geltende Verbot von Bolzenschussgeräten und die Vorschrift elektrischer Betäubung das Aus für so manche Schlachtbetriebe.³

Keine Hausmetzger mehr

Um 1970 gab es in Bischofsgrün mindestens noch drei Hausmetzger, die umhergingen und die Hausschlachtungen leiteten. Jeder hatte seine eigenen Rezepturen, die streng gehütet wurden. Gewürze wurden oft in beträchtlichen Mengen und recht teuer eingekauft. Vor allem mit der Einführung von Metalldosen konnte bis ins nächste Jahr hinein haltbare Wurst hergestellt werden. Einige dieser Dosen kursierten noch um 1985 als ‚Hausschätze‘, als es längst keine ortsansässigen Hausmetzger mehr gab und die Konserven natürlich längst ungenießbar waren. Aber als Erinnerungsstück an die letzte Hausschlachtung standen sie noch lange im Regal in der Speis.



Quellen:

¹ mit Informationen aus: www.wikipedia.de (Nov. 2012)

² aus: www.genussregion-oberfranken.de (Nov. 2012)

³ afz-journal, 12/2006

Ludwig Heidenreich: „Bischofsgrüner Lesebuch“, Bischofsgrün 2006

Dr. Hermann Meyer: „Die Bischofsgrüner und ihre Nachbarn“, Bischofsgrün 2013

Literaturempfehlung:

Gahm, Bernhard: „Hausschlachten“. Ulmer Verlag, 2002

25 Jahre Zeitungsausschnittssammlung über Bischofsgrün

Von Horst Hedler

Im Herbst des zu Ende gehenden Jahres 2013 ereignete sich ganz im Stillen ein kleines Jubiläum: Und zwar existiert die seit Oktober 1988 von Horst Hedler im Rahmen der Arbeit für das örtliche FGV-Archiv praktisch lückenlos geführte Zeitungsausschnittssammlung über Bischofsgrün inzwischen seit 25 Jahren. In bis heute gut 20 Leitz-Ordern - das entspricht zwei prall gefüllten Wäschekörben - ist, beginnend mit dem damaligen Brand des Herrenhauses im Fröbershammer, die gesamte Geschichte Bischofsgrüns des letzten Vierteljahrhunderts dokumentiert, soweit sie ihren Niederschlag in der Tagespresse gefunden hat. Eine Ausnahme bildet lediglich das laufende Sportgeschehen aus dem Sportteil des „Nordbayerischen Kuriers“. Neben Berichten aus dem Gemeinderat finden sich z.B. eine Vielzahl interessanter Zeitungsreportagen, die Dokumentation des Vereinslebens oder Sonderseiten zu besonderen Anlässen wie Kerwa etc. Die Berichte sind alle mit Quellenangaben versehen und chronologisch abgeheftet.

Wie wichtig solch ein lokales historisches Gedächtnis ist, zeigte sich zuletzt bei der Buchveröffentlichung der Aufzeichnungen von Dr. Hermann Meyer („Die Bischofsgrüner und ihre Nachbarn“) im Rahmen der „Bischofsgrüner Schätze“, als mit Hilfe dieser Zeitungsausschnittssammlung die im Jahre 1991 endende 100-jährige Bischofsgrüner Chronologie von Dr. Meyer problemlos bis in die Gegenwart fortgeführt werden konnte. Bei dieser Arbeit war es immer wieder verblüffend, welch gravierende Veränderungen einem Ort wie Bischofsgrün in so relativ kurzer Zeit widerfahren – gar nicht zu reden vom veränderten Aussehen so mancher Personen des öffentlichen Lebens in Bischofsgrün anhand von älteren Zeitungsfotos!

**Einladung
zur
JAHRESVERSAMMLUNG 2014**

**Am Samstag, den 8. März 2014 um 19:30 Uhr findet
im Café Kaiser die Jahresversammlung des
Fichtelgebirgsvereins Bischofsgrün statt.**

Hierzu ergeht herzliche Einladung.

TAGESORDNUNG:

- 1. Begrüßung und Eröffnung durch den Vorsitzenden**
- 2. Bericht des 1. Vorsitzenden**
- 3. Berichte der Fachwarte**
- 4. Kassenbericht**
- 5. Revisionsbericht und Entlastung**
- 6. Neuwahlen**
- 7. Grußworte**
- 8. Ehrungen**
- 9. Anträge, Wünsche und Verschiedenes**

**Anträge sind bis zum 2. März 2014 beim 1. Vorsitzenden
einzureichen.**

Auf eine zahlreiche Teilnahme freut sich die Vorstandschaft.

**Rainer Schreier
1. Vorsitzender**

Geselligkeit und Ehrungen zum Herbstvereinsabend

von Harald Judas

In gemütlicher Runde die Geselligkeit pflegen, aber auch auf das abgelaufene Jahr zurückblicken und verdiente Aktive ehren. Das bedeutete auch heuer wieder der Herbstvereinsabend, mit dem die Ortsgruppe diesmal in der Hammerschmiede zu Gast war. Wobei es sich Wirt Robert Rieß dann nicht nehmen ließ, selbst Musik zu machen.

„Wir begehen diesen kleinen Jahresabschluss seit vielen Jahrzehnten“, erinnerte der FGV-Ortsvorsitzende Rainer Schreier zu Beginn in seiner Begrüßung. Als „sehr, sehr aufwendig“ bezeichnete Schreier ein Jahr, in dem er nicht in allen Punkten die Unterstützung bekam, die er sich erwünscht hatte. Man habe den Wetzstein mit Infotafeln ausgestattet und damit die Instandsetzung beendet, blickte er auf die durchgeführten Projekte zurück. Auch der Wald-erlebnispfad sei „fast fertig, ergänzt um zwei Stationen“.

Beim weiteren Projekt, der Ausgrabung des Wolfsgartens auf der Hirschhaid, hatte allerdings die Bürokratie in Zusammenhang mit EU-Förderung schon abschreckende Ausmaße. Parallel liefen die Planungen für das Gipffest, das dann mit dem denkbar schlechtesten Wetter bestraft wurde und so leider kein Plus brachte. Bemerkenswert sei auch, dass wieder ein Bischofsgrüner Buch erschienen ist: Die Chronik von Dr. Hermann Meyer mit einer Fortschreibung durch Horst Hedler. Der Dank hierbei gehe insbesondere an Jörg Hüttner, „eine der Stützen des Vereins“, der übrigens auch als Projektleiter der Grabung tätig war, und an Horst Hedler. Schreier erinnerte auch noch einmal an das Wander- und Fahrtenprogramm. Erst einmal ausgesetzt werden muss das Pelzermärtlgeh'n, und zwar man-gels genügend Kinder.

Schreier bereitete die Mitglieder aber auch schon einmal darauf vor, dass zu den kommenden Vorstandsneuwahlen gleich mehrere Vorstandsposten, wie die der beiden stellvertretenden Vorsitzenden, der des Wanderwarts, des Wegewarts, des Jugendleiters, des Pressewarts und möglicherweise auch des Naturschutzwarts neu zu besetzen seien. „Schaut euch um“, so die Aufforderung des Vorsitzenden.

Der Abend wurde in guter Tradition auch genutzt, um einige Vereins-ehrungen für verdiente Mitglieder vorzunehmen. Bronzene Ehrennadeln gingen dabei an Wilfried Frei, der sich in den Arbeitstrupps und die Wegebetreuung einbringt. Heidi Grieshammer ist bei allen Terminen zur Stelle, wenn sie gebraucht wird. Helga Hagen hatte bei der Erstellung des nunmehr achten Buches die Erfassung des Textes vorgenommen. Inge Hessendenz ist unter anderem als Wanderführerin sehr aktiv. Elko Wedehase gehört zur Arbeitsgruppe Wege und betreut die Bänke des Vereins. Weiter besonders geehrt wurden Rolf Treute, der seit Jahren die Bücherverwaltung übernimmt und Gisela Zapf, die seit 15 Jahren Beirätin ist und die auch für die Familienarbeit der Ortsgruppe mit zuständig ist. Blumen gab es zudem für die langjährige Schriftführerin und in der Seniorenarbeit aktive Christiane Hopp.

Unsere Mitglieder



Verdiente Mitglieder wurden im Rahmen des Herbstvereinsabends geehrt, im Bild von links: Christiane Hopp, Gisela Zapf, Heidi Griefshammer, Helga Hagen, Inge Hessedenz, Elko Wedehase, Rolf Treute, Wilfried Frei und Ortsgruppenvorsitzender Rainer Schreier.

Der Vereinsabend wurde auch genutzt, um für das neue Buch der Reihe Bischofsgrüner Schätze, die damit erstmals veröffentlichte Chronik von Dr. Hermann Meyer, „Die Bischofsgrüner und ihre Nachbarn“ zu werben.

Den Hauptteil des Abends bildeten aber natürlich Gespräch und Gesang bei musikalischer Begleitung von „Robert & Günter“.



Und auch das Tanzbein wurde geschwungen.



Wenn immer möglich, lässt sich auch Ehrenobmann Oskar Häfner einen Besuch nicht nehmen.

Wir begrüßen als neue Mitglieder:

- **Claudia Hoffmann**, Kulmbach, Fröbelstraße 1



Verstorben sind:

- **Reinhard Lederer**, Bischofsgrün, 72 Jahre, Mitglied seit 1955, Ehrenzeichen für 50-jährige Mitgliedschaft
- **Lissi Richter**, Bischofsgrün, 91 Jahre, Mitglied seit 1982; Bronzenes für besondere Dienste, Ehrenzeichen für 25-jährige Mitgliedschaft

Der Mitgliederstand zum 31. Dezember 2013 beträgt 702.

Wir gratulieren:

Zum 50. Geburtstag:

- **Andrea Jahreiß**, Bischofsgrün, am 24.12.2013. Andrea übt seit vielen Jahren die Funktion der Familienbeauftragten der Ortsgruppe aus und ist zertifizierte Wanderführerin. Zusätzlich ist sie als stellvertretende Familienbeauftragte im Hauptverein tätig.

Zum 65. Geburtstag:

- **Christiane Hopp**, Bischofsgrün, am 14.01.2014. Christiane übt seit nunmehr 27 Jahren das aufwändige Amt der Schriftführerin der Ortsgruppe aus. Zudem organisiert sie seit Jahren zusammen mit ihrem Ehemann Heinz die beliebten Seniorenfahrten unseres Vereins mit großem Engagement. Erwähnenswert ist außerdem ihre äußerst aktive Mitarbeit bei den verschiedensten Vereinsveranstaltungen im engeren Kreis der Organisatoren.
- **Fritz Schwärzer**, Bischofsgrün, am 03.03.2014. Fritz ist zertifizierter Wanderführer und übernimmt vorwiegend Busführungen für Gästegruppen.

Zum 70. Geburtstag:

- **Harald Fiss**, Berlin, am 27.03.2014. Wanderfreund Harald Fiss übernimmt immer gerne die Berichterstattung über unsere Vereinsfahrten und bringt sich auch sonst aktiv ein.

Zum 75. Geburtstag:

- **Dr. Olaf Kiese**, Bischofsgrün, am 21.12.2013
- **Hans Bayer**, Bischofsgrün, am 31.12.2013
- **Siegrid Grieshammer**, Bischofsgrün, am 17.01.2014
- **Käthe Neumann**, Berlin, am 20.01.2014
- **Helga Unglaub**, Bischofsgrün, am 25.01.2014
- **Horst Niemitz**, Berlin, am 29.01.2014
- **Marie Jahreiß**, Bischofsgrün, am 07.02.2014
- **Rudolf Vorndran**, Bischofsgrün, am 07.03.2014
- **Gundi Walter**, Bischofsgrün, am 25.03.2014

Zum 80. Geburtstag:

- **Brunhilde Junker**, Bischofsgrün, am 06.01.2014. Unsere Wanderfreundin Bruni ist seit vielen Jahren aktiv als Zustellerin unserer Vereinspost. Sie betreut dabei den größten Bezirk innerhalb des Ortes. Nach wie vor nimmt sie an vielen Wanderungen teil und hilft noch immer gerne aktiv bei unseren Veranstaltungen mit.
- **Dr. Doris Schmidt**, Bischofsgrün, am 05.03.2014

Zum 85. Geburtstag:

- **Oskar Häfner**, Bischofsgrün, am 03.01.2014. Unser Ossi ist Ehrenobmann der Ortsgruppe, die er mit viel Engagement und Geschick von 1972 bis 1990 geleitet hat. Noch heute nimmt er, trotz gesundheitlicher Einschränkungen, an vielen Veranstaltungen seines Bischofsgrüner Fichtelgebirgsvereins teil.
- **Max Richter**, Berlin, am 12.02.2014
- **Erwin Weidenhammer**, Bischofsgrün, am 29.03.2014

Zum 90. Geburtstag:

- **Erna Fischer**, Bischofsgrün, am 03.01.2014
- **Martin Böhner**, Bischofsgrün, am 30.01.2014

Allen unseren Jubilaren wünschen wir weiterhin Gesundheit und persönliches Wohlergehen.

Apfelernte an der FGV-Streuobstwiese



Die Kombiklasse 1/2 der Bischofsgrüner Grundschule durfte zum Auftakt der Projektwoche zum Thema "Apfel" ihr Anschauungsmaterial auf der Streuobstwiese des

Aktuelles

Fichtelgebirgsvereins selbst ernten. Die Kinder hatten dabei viel Freude. Vielen Dank für diese Möglichkeit.

Anschließend wurde im Unterricht "ihr" Apfel mit allen Sinnen betrachtet, wobei natürlich das Geschmackserlebnis dabei am schönsten war.

A. Kipnowski-Häfner

TERMINKALENDER

Wann?	Was?	Wo?
01.01.2014	Traditionelle Neujahrswanderung	13.00 Uhr Rathaus
06.01.2014	Traditionelle Stärkewanderung	13.00 Uhr Rathaus
18.01.2014	Vereinsabend mit Bildertreff	19.00 Uhr Dt. Adler
30.01.2014	Eisstockschießen mit Heinz	19.00 Uhr Eisplatz
28.02.2014	Abendwanderung	18.30 Uhr Rathaus
08.03.2014	Jahresversammlung der Ortsgruppe mit Neuwahlen	19.30 Uhr Café Kaiser
09.03.2014	Winterwanderung	13.00 Uhr Rathaus
22.03.2014	Zoiglfahrt in die benachbarte Oberpfalz (s. ges. Ausschreibung)	13.00 Uhr Rathaus
30.03.2014	Wanderung unter dem Motto „Wir suchen den Frühling“	13.00 Uhr Rathaus
12.04.2014	126. Jahreshauptversammlung des Hauptvereins in Selb-Plößberg	

Personalien aus den Gremien

Am 21. Oktober wurde unser 1. Vorsitzender Rainer Schreier im Rahmen einer außerordentlichen Gebietsversammlung zum Gebietssprecher des Wandergebietes 3 gewählt. Damit vertritt er die 12 in diesem Gebiet versammelten Ortsgruppen mit ca. 5000 Mitgliedern im Hauptausschuss. Dieses Amt übte er bereits ab 1997 für mehrere Jahre aus.

Reinhold Hessendenz wurde anlässlich der außerordentlichen Hauptversammlung des Gesamtvereins am 12. Oktober in Kulmbach zum Kassenprüfer des Hauptvereins gewählt.

Zoiglfahrt am 22. März 2014

Auch im Jahre 2014 wird die Serie der beliebten Zoiglfahrten in die benachbarte Oberpfalz fortgesetzt. Am Samstag, 22. März wollen wir dieses Mal einen neuen „Zoigl-Ort“ aufsuchen. Anmeldungen bis zum 15. März beim 1. Vorsitzenden Rainer Schreier (Tel. 09276/1244). Angeboten wird dabei wieder eine Anwanderung von ca. 2 Stunden.

Wegeführung durch den Natur-Kurpark geändert!



Bedingt durch ein beendetes Pachtverhältnis zwischen einem Bischofsgrüner Bürger und der Gemeinde steht ab sofort keine Möglichkeit mehr, vom „Kleinen Kurpark“ direkt in den „Natur-Kurpark“ zu gelangen! Mehrere Wanderrouten, die hier ihren Verlauf hatten (siehe Foto), werden in Kürze durch das FGV-Wegeteam um-markiert und über die Berliner Str. zur Keller-gasse und von dort wieder Richtung Kur-

park geleitet! Schade, aber der Verein hatte hier keinen Einfluss auf die Entscheidung! Wir bitten die neue Wegeführung zu beachten!

Unterwegs im Steigerwald

Eine schöne Tagesfahrt führte unsere Ortsgruppe im vergangenen Herbst in den südlichen Steigerwald. Unsere 20 Wanderfreunde wurden vom Wanderwart des Steigerwaldclubs Burghaslach, Wfr. „Charly“ Scholl herzlich begrüßt, dann ging es zu einer Runde um und durch den Ort. Höhepunkt war dabei der herrliche „Bibelgarten“ auf dem Gelände einer Gartenbaufirma. Nach der Ortsrunde führte die Wanderung hinaus in die herbstliche Landschaft des Steigerwaldes. Die Laubfärbung war zwar noch nicht besonders ausgeprägt, jedoch erlebten wir trotzdem eine aufschlussreiche Wanderung zum „Drei-Franken-Stein“, wo alle drei fränkischen Regierungsbezirke aneinander grenzen. Nach einer Pause an diesem informativen Ort (siehe Foto auf der nächsten Seite) führte die Tour weiter zum Gasthaus „Drei-Franken-Stein“, hier warteten die Burghaslacher mit einer schmackhaften, kostenlosen Brotzeit auf! Zusammen mit den zahlreichen Wanderfreunden aus Burghaslach ging es schließlich wieder zurück in den Ortsbereich, wo



nochmals eingekehrt wurde. Allzu schnell war dieser harmonische Wandertag schon wieder vorbei! Im Winter kommen die Burghaslacher mit ihrer Gruppe übrigens wieder zum Schneeschuhwandern nach Bischofsgrün. Unser FGV - Vorsitzender Rainer Schreier lud aber auch gleich zu einer Sommertour im Fichtelgebirge ein, auch um sich für die Brotzeit revanchieren zu können!

FGV-Bischofsgrün beim Spandauer Weihnachtsmarkt



Wie im Vorjahr unterstützte unsere FGV-Ortsgruppe den „Fichtelgebirgsstand“ und machte mit seinem Mitarbeiter-Team tüchtig Werbung für unseren Ort und die Region

„Na also – es geht doch!“

Schonende Holzernte mittels Seilbagger

von Manfred Sieber

Im vergangenen Spätsommer und Herbst wurde im Forstbetrieb Fichtelberg ein sog. „Seilbagger“ zur Holzernte eingesetzt. Dieses imposante Großgerät einer Holzerntefirma aus dem Allgäu wird vorwiegend in kritischen Steillagen oder feuchten Waldgebieten eingesetzt. Bei uns kam er am Weißen Main, in den ehemaligen Steinbrüchen am Pumperhieb und über dem Steinachtal zum Einsatz. Am gewaltigen Ausleger mit dem stattlichen Harvesterkopf, ist zusätzlich eine leistungsfähige Seilwinde mit beachtlicher Seillänge angebracht.



Oben: „Einweisung“ des Seilbaggerteams durch Revierleiter Werner Schmidt; unten: beim Ablängen; links am Ausleger ist die Seilwinde erkennbar



Forstwirte schneiden die Bäume in gewohnter Weise mittels Kettensägen um. Von den Forstarbeitern wird dann das Seil zu den gefälltten Bäumen gezogen. Diese werden samt ihrem Astwerk angehängt und von der Maschine entlang von Transportgassen aus dem Gelände herausgezogen und abgelegt. Danach verarbeitet das Gerät die Stämme nach klassischer Harvestermanier: entasten, ablängen und dann ablagern.

Durch den Abtransport des Holzes mittels Seilwinde entstehen am Waldboden nur geringe, oberflächliche Schleifspuren, die bereits nach wenigen Monaten kaum mehr sichtbar sind. Erntemaschine und Rückzug würden an gleicher Stelle tiefe Furchen und zerschundenen Waldboden hinter-

lassen. Der riesige Seilbagger dagegen bleibt beim Einsatz möglichst auf bestehenden Rucke- oder Forstwegen!

Der Einsatz dieses Großgerätes ist natürlich kosten- und personalintensiv, da hier mehrere Facharbeiter benötigt werden! Auch ist diese Arbeitsmethode durchaus gefährlicher als normaler Harvestereinsatz. Aus diesen Gründen wurde diese Holzerntemethode bei uns im Fichtelgebirge bisher eher zurückhaltend eingesetzt, da so die geplanten Gewinnmargen nicht erreicht werden können: Rund 30 bis 40% mehr Kosten als sonst üblich sind schon eine Hausnummer für unsere gewinnorientierten Bayerischen Staatsforsten.

Aber vielleicht wäre es ja doch möglich, diese Holzernteform künftig gezielt etwas häufiger bei uns einzusetzen – denn auch unseren Gästen und Naherholern fällt immer öfter auf, wie brutal die Wälder im Fichtelgebirge derzeit hergenommen werden! Kommunalpolitiker und Touristiker sollten diesbezüglich wieder aktiv werden. Ob unsere Abgeordneten hierbei hilfreich sein können, muss sich zeigen – Herr Baron von Lerchenfeld (Bayerischer Landtag, CSU) hat sich bei einer Begehung von Forsternteschäden am Schneeberg im vergangenen Jahr als absoluter Lobbyist der Forstwirtschaft offenbart. In den Wäldern unserer Region müssen künftig aber auch andere Interessen wieder mehr Gehör finden und berücksichtigt werden. Die Feststellung eines Gastes gegenüber dem Verfasser dieses Beitrags: **„ich habe noch in keinem anderen Deutschen Mittelgebirge derart heftige Holzerntemaßnahmen erlebt, wie hier im Fichtelgebirge“**, stimmt schon nachdenklich!

Dass es durchaus auch anders gehen kann, zeigt uns „unser“ Forstbetrieb Fichtelberg anhand des geschilderten Seilbaggereinsatzes. So entstand beim Holzeinschlag am Naturpfad Richtung Karches kein nennenswerter Schaden, der ursprüngliche Charakter ist dort auch nach der Entnahme zahlreicher großer

Bäume nicht beeinträchtigt – fast so, als wäre der frühere Bischofsgrüner Holzücker Karl Greiner, besser bekannt als „Hamba Korl“, wieder auferstanden und hätte mit seinen Kaltblüterpferden hier Holz gerückt!



Der Naturpfad nach Karches blieb durch Seilbaggereinsatz unbeschädigt! Blick vom Pfad in eine Transportgasse der Seilwinde im Moorgelände zum 100 m entfernten Ablageplatz im Bildhintergrund – die Schäden am Waldboden sind gering!



Fichtelgebirgsverein Bischofsgrün auf der Bayreuther Hütte

von Manfred Sieber

Der Fichtelgebirgsverein (Hauptverein) und die Sektion Bayreuth des Deutschen Alpenvereins dürfen in diesem Jahr auf ihr 125jähriges Bestehen zurückblicken. Da wurde es aber höchste Zeit, dass der FGV Bischofsgrün endlich mal die Bayreuther Hütte besuchte. Vom 26. bis 29.09. erwanderten 14 Bergwanderfreunde der FGV-Ortsgruppe Bischofsgrün unter der Leitung von Manfred Sieber die herrliche Bergwelt im Rofangebirge. Bestens beraten und vorbereitet von Bayreuther DAV-lern genossen die Fichtelgebirgler phantastische Touren-

tage und das heimelig-urige Ambiente auf der Bayreuther Hütte mit bester und sogar Bayreuther Bier!

Am Anreisetag stärkte man sich zunächst bei einem Weißwurstessen im Tegernseer Brauhaus, ehe die Fahrt ins Inntal bei strömenden Regen fortgesetzt wurde. Bei der Ankunft in Kramsach schloss der Himmel zum Glück die Schleusen und der lange Aufstieg zur Hütte ging trocken über die Bühne – interessante Wolkenspiele und Ausblicke ins Inntal be-



**1500 Meter über dem Inntal – Blick in das
Zillertal bis zum Alpenhauptkamm**



gleiteten die Wanderfreunde.

Die Besteigung der „Heidachstellwand“ musste am zweiten Tourentag wegen erneuter Wetterverschlechterung zwar abgebrochen werden, dafür erlebten die durchnässten Berggeher auf dem Rückweg in der „Sonnwendbichlalm“ ein wunderschönes Harfenkonzert der zwei Sennerinnen – und niemand sprach mehr vom entgangenen Gipfel!

Höhepunkt war zweifellos die zweite Tagestour; auf der großen Rofanrunde wanderten und kletterten die Siebensternler zunächst zum „Auge des Rofan“ dem malerisch gelegenen Zireiner See, dann über den Schafsteig hinauf zur Rofanspitze, auch die Kletterei zum „Sagzahn“ und die Überquerung der beiden „Sonnwendjöcher“ begeisterte die Teilnehmer bei idealem Bergwetter. Der Tiefblick ins Inntal war ebenso überragend wie die Fernsicht zum Alpenhauptkamm mit Blick vom Großvenediger bis zu den Zillertaler Hochalpen. Die Anstrengungen des langen Abstieges auf recht glitschigen Pfaden am Sonnwendjoch wurden auf der Hüttenterrasse umgehend mit Bayreuther Weizen vom Fass weggespült!

Drei kummode Hüttenabende mit Musik und Gesang – zusammen mit anderen Wanderfreunden aus Altenkunstadt, München und Salzburg rundeten dieses verlängerte Bergwochenende ab, ehe es am Sonntag Früh wieder hinunter ins Inntal zu den Autos ging.

Tenor aller Teilnehmer: Die Bayreuther Hütte lohnt die 1000 Höhenmeter Aufstieg von Kramsach im Inntal auf jeden Fall! Der FGV dankt Wolfi Pfeffer vom DAV Bayreuth für die ausgezeichnete Unterstützung bei der Planung des Tourenwochenendes!



Auf der großen Rofanrunde:

vor dem Zireiner See, im Hintergrund der langgezogene Rücken der „Rofanspitze“ mit dem „Sagzahn“ und dem „Sonnwendjoch“ (li.).



FGV-Wanderreise ins Hochpustertal

Wandern und Kultur in den Pragser und Sextener Dolomiten

von Sonntag, 14.09.2014 bis Samstag, 20.09.2014

Die nächste Wander- und Kulturreise des Fichtelgebirgsvereins Bischofsgrün führt im September 2014 nach Südtirol, und hier in die _Region der Pragser und Sextener Dolomiten. Wir planen dabei Tages- und Halbtageswanderungen unter berühmten Dolomitenspitzen, an kristallklaren Bergseen und über grünen Tälern. Standort ist der Ort Prags; wir wohnen im ***s Hotel „Edelweiss“, wo wir Südtiroler Gastlichkeit erleben dürfen. Neben einer Busrundfahrt durch die östlichen Dolomiten, die auch einen Aufenthalt im Olympiaort Cortina d'Ampezzo mit einbezieht, gibt es auch einige kulturell geprägte Programmpunkte mit Besichtigungen. Selbstverständlich wollen wir auch wieder die Geselligkeit pflegen. Bei entsprechender Witterung dürfen sich die Teilnehmer auf phantastische Einblicke in eines der herausragendsten Landschaftsbilder des gesamten Alpenbogens freuen! Die Reiseleitung hat diesmal Manfred Sieber, der sich auf Ihre Anmeldung freut und bestehende Fragen hierzu gerne beantwortet.

Aus organisatorischen Gründen erfolgt die Ausschreibung schon jetzt, außerdem mussten wir beim Hotel in finanzielle Vorleistung gehen, deshalb erheben wir nach der Anmeldung eine Anzahlung von € 50,- pro Person. (Die Modalitäten dazu erfahren Sie bei der Anmeldung vom Reiseleiter.)

**Der Reisepreis pro Person beträgt im Doppelzimmer € 545,00
im Einzelzimmer € 635,00**

Nichtmitglieder bezahlen einen Aufpreis von € 20,00 !

Der Reisepreis beinhaltet: Fahrt in einem modernen Fernreisebus, Busbrotzeit bei der Anreise, sämtliche Transfer- und Rundfahrten in der Zielregion, Wanderführungen, Eintrittsgelder, Mautgebühren und Seilbahnfahrten; 6 x Übernachtung mit Halbpension; Nutzung des Wellnessbereichs im Hotel.

**Eine Info-Mappe mit dem detaillierten Reiseprogramm
ist bei der Reiseleitung erhältlich!**

Bitte schneiden Sie nachfolgenden Abschnitt zwecks Anmeldung aus und senden ihn bis 30.04.2014 an die Reiseleitung:

Manfred Sieber, Ochsenkopfstr. 6-b, 95493 Bischofsgrün.

Tel.: 09276/8182

Hiermit melde ich mich/wir uns zur Wanderreise ins Hochpustertal verbindlich an:

_____		_____
Name	Vorname	Telefon

PLZ	Wohnort	Straße

Ich / Wir benötige/n _____ DZ		
_____ EZ		
_____		_____
Unterschrift		Datum



Berggaststätte **Asenturm**

Fam. Müller / Reichenberger
Eichenweg 33
95686 Fichtelberg
Tel.: 0 92 76 / 2 52



Höchstgelegenes Restaurant
im Naturpark Fichtelgebirge!

- ☛ Restaurant mit 250 Sitzplätzen
- ☛ Busse willkommen!
- ☛ Bestens geeignet für Betriebsausflüge
- ☛ Gutbürgerliche Küche mit fränkischen Spezialitäten
- ☛ Hausgemachte Brotzeiten
- ☛ Kaffee und Kuchen
- ☛ Ausgangspunkt und Ziel für Wanderungen im Fichtelgebirge – direkt an der Endstation der Schwebebahnen Ochsenkopf Nord und Süd

Öffnungszeiten von 9⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Montag Ruhetag – Kiosk geöffnet!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihre Familie Reichenberger



Das « Wir machen den Weg frei » Prinzip

Mit **Gewinnsparen** kann ich jeden Monat gewinnen. So ist Sparen echt spannend.
Und für einen guten Zweck wird auch noch was getan – find ich super!

Sparen und dabei gewinnen – Monat für Monat warten Beträge von 5 bis 25.000 Euro auf Sie. Und zweimal im Jahr nehmen Sie zusätzlich an großen Sonderverlosungen mit attraktiven Gewinnen teil: zum Beispiel Autos und Reisen!
www.gewinnsparenverein-bayern.de



Immer ein Gewinn.



Raiffeisenbank Gefrees eG
mit Geschäftsstellen
Weißenstadt, Bischofsgrün, Streltau und Marktzeitz

Gemeinsam mit dem Gewinnsparenverein der
Raiffeisenbanken und Volksbanken in Bayern e.V.

STETS IHR RICHTIGER PARTNER RUND UM'S AUTO



SEAT

AUTOHAUS
Jürgen Greiner

**G
m
b
H**

*persönlich
flexibel
fair*

Straßendienst

Im Auftrag des ADAC

- Reparaturen aller Fabrikate
- Neu- u. Gebrauchtwagen
- Moderne vollautom. Waschanlage
- Jeden Mittwoch TÜV-Abnahme
- Abschlepp- und Pannendienst rund um die Uhr
- Containerdienst ...



Service-Partner

Bischofsgrün – Direkt an der B 303 – Tel. 09276/9880



Für die Region
machen wir uns stark.

Sparkasse
Bayreuth



Ihr Partner in Stadt und Land

Die wichtigste Zutat – unsere Erfahrung.




KULMBACHER

Aus der heimlichen Hauptstadt des Bieres.