

Röslau – Gold für Kurt Lederer



Geschäftsleiter Axel Lange, Dieter Wunderlich, der künftige Geschäftsleiter Jörg Zimmermann, Bürgermeister Torsten Gebhardt, Kurt Lederer und Roland Grimm. (es fehlt Heinz Braun) v. l. n. r.

Kurt Lederer konnte bereits 2016 die kommunale Verdienstmedaille in Bronze des Freistaats Bayern für sein kommunalpolitisches Engagement aus den Händen von Regierungspräsidentin Heidrun Piwernetz entgegennehmen. Nun wurde ihm für seinen langjährigen engagierten Einsatz vom Röslauer Gemeinderat die goldene Ehrenmedaille der Gemeinde verliehen – eine ganz besondere Auszeichnung, die vorher lediglich einmal vergeben wurde. Kurt Lederer trug durch sein vorbildliches Engagement maßgeblich zur Weiterentwicklung der Gemeinde bei. In seinen 36 Jahren als Gemeinderat, davon die letzten 18 Jahre als Zweiter Bürgermeister, begleitete er die Verwirklichung vieler für die Gemeinde wichtige Entscheidungen wie zum Beispiel die Gründung der beiden gemeinsamen Kommunalunternehmen gKU Oberes Egertal und gKU Winterling Immobilien.

Als Kreisrat war er von 1996 bis 2002 auf der überörtlichen politischen Ebene aktiv. Lange Jahre war er als Vorsitzender des örtlichen Diakonievereins tätig und stellte das Bindeglied zwischen der politischen Gemeinde und dem Diakonieverein als Träger des örtlichen Kindergartens dar. Bei der kürzlich erfolgten Verabschiedung der nach der Kommunalwahl 2020 ausgeschiedenen Gemeinderäte wurde Kurt Lederer die goldene Ehrenmedaille von Bürgermeister Torsten Gebhardt überreicht.

Mit ihm wurden Heinz Braun, Roland Grimm und Dieter Wunderlich mit einer Dankurkunde und einem kleinen Präsent von der Gemeinde nach ihrem Ausscheiden aus dem Gemeinderat ausgezeichnet.

Tourismusmanagement – Fotoarchiv generieren



Fotos vom Nördliche Fichtelgebirge mit seinen Besonderheiten gesucht

Tanja Parsiegla, unsere neue Tourismuskordinatorin, die wir in der letzten Ausgabe vorstellten, möchte trotz der Corona bedingten Beschränkungen ihre Arbeitszeit gut für die touristische Weiterentwicklung nutzen und an dieser Stelle zwei Bit-ten äußern.

Bitte Nr. 1: „Ich brauche schöne Fotos, die unser Nördliches Fichtelgebirge zeigen. Wo geht Ihnen das Herz auf? Wo können Sie am besten entspannen/Sport treiben/wandern? Was mögen Ihre Kinder? Wo kann auch ein älterer oder gehbehinderter Mensch sich problemlos in der Natur bewegen? Wo kann sich Ihr Hund so richtig austoben oder baden gehen?“ Über die sozialen Netzwerke, in Broschüren über die Homepage www.noerdliches-fichtelgebirge.de möchte Tanja Parsiegla die Region noch bekannter machen. Suchen Sie doch bitte in Ihren Archiven und schicken Sie ihr Ihre Fotos über Mail, WhatsApp oder den Messenger bei Facebook zu. So kann sie ein prall gefülltes Fotoarchiv aufbauen! Bitte bestätigen Sie ihr dazu schriftlich, dass sie diese Fotos für die oben genannten Zwecke verwenden darf.

Persönliche Kontakte sind im Moment leider nicht möglich, deshalb die zweite Bitte von Frau Parsiegla. „Ich würde gerne Ihre Ideen und Wünsche bei meiner Tätigkeit berücksichtigen: Was kann besser werden? Wo sehen Sie zukünftiges touristisches Potential? Ich freue mich auf Ihre Anregungen!“

Kontakt: Tanja Parsiegla, Bahnhofstraße 2a,
95126 Schwarzenbach an der Saale
Tel.: 0 9284 933493 bzw. 0151 14654956
E-Mail: tourismus@noerdliches-fichtelgebirge.de
www.noerdliches-fichtelgebirge.de;
www.facebook.com/Noerdliches.Fichtelgebirge



Foto: Sack's Destille



Foto: Sack's Destille

Interview mit Marcel Völkel – Sack's Destille, Weißenstadt

Seit mehr als 150 Jahren gibt es Sack's Destille in Weißenstadt. Hier entstehen Spezialitäten aus den Ressourcen des Fichtelgebirges, frei von Aromen, Farb- oder anderen chemischen Stoffen. Die Destillate werden nach alten Rezepten hergestellt, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Wir berichteten bereits mehrfach. Seit fast genau zwei Jahren führt nach Willi Sack und Gerald Kastl nun Marcel Völkel die Destille in der 6. Generation. Er ist übrigens nicht nur Destillateur, sondern auch Herzblutmusiker: Mit seiner Band Wasteland Clan war er – nun leider von Corona ausgebremst - auf der ganzen Welt unterwegs.

Carl Sacks erste Kreation war ein Heidelbeerlikör, was war Ihr Debütprodukt?

Ich steige mit drei verschiedenen Gin-Sorten ins Geschäft ein. Gin boomt, nicht erst seit Corona. Die Gin-Drillinge tragen den verbindenden Namen Illegal Gin. Es gibt sie in den Sorten Rebel, Bandit und Outlaw. Der würzige Wacholder Bandit verwöhnt den Gaumen mit einem Hauch von Bourbon Vanille aus Madagaskar (ausnahmsweise ist die nicht aus dem Fichtelgebirge). Rebel enthält Waldmeister, Zitrone und einen guten Schuss Rebellion. Beim Outlaw wird der Wacholder, abgerundet mit aromatischen Botanicals (= Kräutern) als ungefilterter Gin abgefüllt.

Hat sich etwas geändert durch den Inhaberwechsel?

Nicht an den Produkten – sie zeichnen sich durch Tradition aus. Die Etiketten sind neu gestaltet, weil wir die Flaschenform ändern mussten. Das eckige Modell wird nicht mehr produziert. Die Destille hat nun einen sehr schönen Verkaufsraum, in welchem ich unsere Produkte angemessen präsentieren kann. Er ist von der Hauptstraße aus einsehbar, an einer historischen Destillationsanlage kann ich den Destillationsvorgang zeigen. Zu unseren Gins passend

habe ich T-Shirts im Angebot, Gläser für den Gin wird es geben. Für die Band Hämatom produziere ich einen Obstgeist mit dem Namen „Feuerwasser“, den die Band in einer Vintage-Präsentbox über ihre Homepage verkauft. Führungen bieten wir nicht mehr an, zum Teil ist das Corona bedingt.

Sie haben Ihre Werbestrategie anders aufgebaut?

Ziel ist es, unsere guten Fichtelgebirgs-Produkte deutschlandweit bekannt zu machen, u.a. mit Social-Media-Influencern, mit Plakat-, Radio- und Kinowerbung. Aber: Die Produktion bleibt hier und unsere Spezialitäten sollen nicht zum Massenprodukt werden. Im Gegenteil, im Sinne eines zeitgemäßen Umgangs mit Ressourcen bin ich der Meinung, eher weniger und bewusst, als mehr und gedankenlos zu konsumieren. Unsere Schnäpse müssen, weil sie qualitativ hochwertig sind, nicht bei Gefrieratemperatur – die die Geschmacksknospen betäubt – genossen werden, sie entfalten ihren Geschmack am besten bei Raumtemperatur. Unsere Gins muss man nicht zwingend mischen – sie schmecken auch pur sehr gut. Da zahlen sich die guten Rohstoffe und unser handwerkliches Können aus! Unser „Fichtelgold“ holte bei der Frankfurt International Trophy 2020 übrigens die Goldmedaille.

Alle Produkte sind über den Onlineshop oder im Laden erhältlich.
Sack's Destille; Kirchenlamitzer Straße 10, Weißenstadt; Tel.: 09253 - 954809
Öffnungszeiten: Mo - Fr. 10 - 16 Uhr; www.sacks-destille.de



Testlauf im Schwarzenbacher Hallenbad



Granit als Belastung im Haus? Eine Studie will das klären.

Röslau

Zusätzlicher Löschwasserbehälter

Um die bestehenden Defizite der Löschwasserversorgung im Gewerbegebiet Lange Teile auszugleichen, wurde ein Kunststoffbehälter durch das gkU „Oberes Egertal“ eingebaut. Das Nutzvolumen beträgt 100 m³, die Baulänge gut 20 m. Die umliegenden Löschteiche, ein durch die Fa. Barthmann installierter Löschwasserbehälter und die vorhandene Wasserleitung könnten im Ernstfall die benötigte Löschwassermenge nicht zur Verfügung stellen. Daher war es nach Rücksprache mit dem Kreisbrandrat des Landkreises Wunsiedel erforderlich, einen zusätzlichen Löschwasserbehälter zu errichten.

Schwarzenbach

Hallenbad

Ein weiterer Schritt zur Wiedereröffnung des Hallenbades ist getan: Das Becken des Hallenbades konnte kürzlich erstmals mit Wasser gefüllt werden. Dies war zum einen notwendig, um die Stabilität und die Dichtigkeit des Edelstahlbeckens zu prüfen. Zum anderen wurden durch die erste Befüllung die Zu- und Ableitungen, die Wassererwärmung und vieles mehr auf deren Funktionstauglichkeit untersucht. Bestandteil der Abnahme war auch ein Strömungstest im bereits gefüllten Becken. So muss ein dauernder Wasseraustausch erfolgen. Dies wird dadurch überprüft, indem ein Farbstoff dem Wasser beige-fügt wird. Binnen einer gewissen Frist muss dann das gesamte Becken einge-

färbt sein. Dies gelang mit sehr gutem Erfolg binnen weniger Minuten. Keine Angst: der Farbstoff baut sich bis zur Eröffnung ab! Diese wird natürlich von der Entwicklung der Corona-Situation abhängen.

Landkreis Wunsiedel

Radon ist ein im Boden natürlich vorkommendes radioaktives Edelgas, das im Niedrigdosisbereich therapeutisch auch hier in der Region von jeher Anwendung findet und dessen heilende Wirkung bereits seit Jahrhunderten bekannt ist. Allerdings kann ein zu intensiver und unkontrollierter Einfluss von Radon auch zu Erkrankungen führen. Um dem vorzubeugen, ist der Landkreis Wunsiedel i. Fichtelgebirge als sogenanntes Radon-Vorsorgegebiet ausgewiesen worden. Darüber hat das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz jetzt informiert. In den neu eingerichteten Vorsorgegebieten werden nun auch umfangreiche Untersuchungen und Sicherheitsvorkehrungen getroffen. Durch die Festlegung zum Radonvorsorgegebiet werden im Landkreis in einem Pilotprojekt schon bald Radonmessungen an den Arbeitsplätzen starten. Der Landkreis Wunsiedel i. Fichtelgebirge ist der erste Landkreis in Bayern, in dem systematisch alle Arbeitsplätze untersucht und – falls nötig – in der Folge radonsicher gemacht werden. Zuständig dafür ist das Landesamt für Umwelt (LfU), welches das Forschungsvorhaben leitet und die Daten sammelt. Dieses wird im ersten Schritt die Arbeitgeber und politisch Verantwortlichen im Landkreis gezielt über die geplanten Untersuchungen

und Maßnahmen informieren, sowie Messstationen einrichten. Im zweiten Schritt werden dann Messergebnisse und beispielsweise Informationen zum Alter der Gebäude oder baulichen Besonderheiten gesammelt. Von den aus diesen Daten möglichen Schlussfolgerungen sollen in der Folge viele andere Regionen, die vergleichsweise hohe Radonwerte aufweisen, lernen, profitieren und dann auch adäquate Maßnahmen für die dortige Bevölkerung entwickeln können. Hintergrund für die Ausweisung von Radonvorsorgegebieten ist das neue Strahlenschutzgesetz des Bundes, welches vorsieht, dass die Länder solche Gebiete ausweisen. Weitere Infos: www.lfu.bayern.de/strahlung/radon_in_gebaeuden/index.htm

Marktleuthen

Neue Homepage

Die Homepage www.marktleuthen.de hat ein neues Gesicht, aber nicht nur das, sie leistet auch deutlich mehr. Für Bürgermeisterin Sabrina Kaestner steht ganz klar die bessere Erreichbarkeit und der Servicegedanke für die Bürger im Vordergrund. Aber auch touristische Aspekte spielen eine Rolle. So ist z.B. der Wohnmobilstellplatz-Manager Robert Schirmer mit nur einem Klick für potentielle Übernachtungsgäste telefonisch und per Mail erreichbar. Auch über den Rathauswegweiser erreicht man von „A wie Abbrennen von Feuerwerk“ über „W wie Windsack“ bis hin zu „Z wie Zuschusswesen“ sofort die richtigen AnsprechpartnerInnen.

Fortsetzung auf Seite 6



Interview mit Marta und Mateusz Heideck – Kaffeehaus Polka Café, Schwarzenbach

Ganz neu eröffnet hat das Polka Cafe in Schwarzenbach. Die Location ist keine unbekannte. Hier, am Kirchberg 3, befand sich viele Jahre die Traditionsgaststätte Dominikaner. Ganz charmant lächelt Mateusz Heideck aus dem Bogenfenster, hinter dessen Buntglasscheiben schon verführerisch verschiedene Kuchen und Krapfen unter ihren Hauben auf AbnehmerInnen warten.

Woher kommen Sie?

Mateusz: Gebürtig aus Polen, leben aber schon länger in Deutschland. Wir sind im Oktober aus Südbayern in Schwarzenbach angekommen und freuen wir uns, dass wir mit unserer kleinen Familie in Schwarzenbach eine neue Heimat gefunden haben. Wir wollten ein gemütliches Café eröffnen, das lässt sich wegen der Pandemie vorerst leider noch nicht realisieren. Der harte Lockdown kam zeitgleich mit unserer geplanten Eröffnung. Nun setzen wir erstmal auf to-go-Lösungen und bleiben geduldig.

Sie hatten ein Lokal im Landkreis München. Warum haben Sie gewechselt?

Marta: Unser früheres Lokal in Ebersberg am Steinsee war schön, aber auch sehr groß. Allein der Biergarten hatte 150 Sitzplätze. Wir haben uns aufgearbeitet, das wollten wir nicht weiter so machen, auch mit Blick auf unser Töchterchen Michalina. Veränderungen im Lokal erwiesen sich als schwierig. Also schauten wir, wo eine Immobilie verkauft wird, in der wir auch wohnen können und die ein familienfreundliches Tagescafé mit Frühstück, Mittagstisch und kleinen Gerichten möglich macht. Unser Ziel war auf jeden Fall etwas Eigenes.

Was bringen Sie mit nach Schwarzenbach?

Mateusz: Vom Steinsee haben wir unsere ausgezeichnete Espressomaschine mitgebracht. Im Moment zeigen wir, was diese Maschine kann – zudem bieten wir Leckeres aus unserer polnischen Heimat, z.B. Bigos oder Pirogi, an. Krapfen und verschiedene Kuchen – sogar vegane und/oder glutenfreie gibt es. Geplant

sind zum Mittag verschiedene Gerichte, darunter auch mindestens ein vegetarisches. Derzeit warten wir noch auf einen Flammkuchenofen. Mitgebracht haben wir auch den Wunsch, uns hier zu vernetzen und ganz hier anzukommen.

Marta: Ja, genau. Wir möchten hier Wurzeln schlagen, finden die Stadt und die Umgebung superschön. Manches ist versteckt, nicht für jeden sichtbar – wir aber sehen hier jede Menge Entwicklungsmöglichkeiten. Einen Kindergartenplatz für unsere Tochter haben wir leider hier nicht bekommen, alle Einrichtungen sind voll, aber dafür konnten wir fürs erste eine Tagesmutter in Döhlau finden.

Sie haben nicht den Namen Dominikaner übernommen. Warum?

Mateusz: Wir haben bewusst einen neuen Namen gewählt, es soll ja kein Wirtshaus, sondern ein Café sein, damit möchten wir uns deutlich von der Historie des Hauses unterscheiden. Auch das dunkle Innere sollte weichen. Wir haben daher seit Oktober schon viel renoviert – die Sitzbank und einige Stühle sind z.B. in frischem Grün gestrichen. Auch möchten wir Ferienwohnungen im Haus herrichten, das Haus hat das Potential dazu, die Lage ist ideal direkt am Saaleradweg und am Kreuzungspunkt vieler Wanderwege.

Wie läuft es im Moment ab?

Gerichte und Getränke können telefonisch oder am Fenster bestellt und abgeholt werden. Die Öffnungszeiten können Pandemie bedingt variieren – bitte deshalb anrufen oder bei Facebook Polka Café den aktuellen Stand abfragen. Wir bitten um Verständnis!

Kaffeehaus Polka Café, Kirchberg 3, 95126 Schwarzenbach an der Saale; Tel.: 0173 2531182



Interview mit Liddy Güttinger – Bäckerei Hans Zahn, Sparneck

Bürgermeister Daniel Schreiner bemüht sich sehr um die Aufrechterhaltung der Versorgung des Marktes Sparneck mit den Dingen des täglichen Lebens. Auf seinen Hinweis hin kam dieses Interview mit Liddy Güttinger zustande, die seit 66 Jahren hinter der Ladentheke und auch am Backtrog der Bäckerei Zahn steht und dazu beiträgt, dass Sparnecker BürgerInnen mit Dingen des täglichen Bedarfs versorgt sind.

Was gibt es denn allein zur Geschichte des Hauses zu erzählen?

Das Haus Nummer 37, welches bereits 1852 in einer Ortschronik erwähnt wird, wurde 1893 durch Einbau eines Backofens von Lorenz Reithel zur Bäckerei. Er verstarb leider bereits wenige Jahre später 1905. Seine Witwe, meine Großmutter, heiratete den Bäckermeister Adam Zahn aus Reinersreuth. Mein Vater Hans Zahn übernahm 1939 und führte die Bäckerei bis zu seinem Tod 1990 weiter. Dann übernahm ich, heute bin ich 81 Jahre alt und stehe mit Freuden seit 66 Jahren im Geschäft.

Das ist ja eine lange Zeit, seit wann arbeiteten Sie denn mit?

Nach der Konfirmation absolvierte ich die einjährige Hauswirtschaftsschule in Hof. Dazu fuhr ich jeden Morgen um 5.30 Uhr mit dem Zug in die Stadt und war um 18.30 Uhr zurück in Sparneck. Damals gab es hier übrigens fünf Bäcker und alle haben davon gelebt! Nach Ablauf des Ausbildungsjahres, ich war 15, arbeitete ich im Laden mit und habe das bis heute beibehalten. Allerdings öffne ich heute nur Freitag und Samstag. Donnerstag bereite ich alles fürs Backen vor.

Von welchen Mengen sprechen wir denn da?

120 frisch gebackene Pfannekuchen gehen freitags über die Theke. 2019 habe ich 13 Zentner Stollen gemacht, 2020 waren es 11 Zentner, das sind gut 550 Stück – wegen Corona haben die Vereine, die sich ja nicht treffen durften, nicht bestellt. Das Rezept hatte ich von meinem Vater übernommen und über die

Jahre verfeinert. Käse-, Streusel-, Mohn-, Apfel-, Pflaumen-, Bienenstichblechkuchen und Buchteln, Einback, Zöpfe, Quarkspitzen sind von mir. Brötchen und Brot liefert die Bäcker Frank aus Stammbach und Peez aus der Bäckerei Pöhlmann in Münchberg.

Mir fällt auf, dass Sie ein sehr gutes Gedächtnis haben - was hält Sie so fit?

(Schmunzelt) Ja, ich kann mir Zahlen sehr gut merken, ich habe sämtliche Rezepte im Kopf und brauche kein Papier zum Nachlesen. Was mich antreibt und auch freitags bereits um drei Uhr in der Backstube stehen lässt, ist die Freude an der Arbeit und am Kontakt mit meinen Kunden und Kundinnen. Es kommen viele ältere Leute. Das ist so schön, wenn man ein Leben lang mit ihnen zusammen sein darf. Ihr Lob ehrt und freut mich. Ich bin für jeden Tag, den ich leben und arbeiten darf, wirklich dankbar! Seit vielen Jahren kommen die Schüler vorbei und holen sich ihre Süßigkeiten, die mag ich genauso – es ist schön, sie wachsen zu sehen.

Kleine Läden bemängeln, dass sie die geforderten Mindestmengen der Großhändler nicht abnehmen können. Wie lösen Sie das?

Güttinger: Beliefert werde ich im Hauptsortiment von der Bäko, darüber hinaus kümmere ich mich selbst darum, dass für meine älteren Kunden oder Bürger ohne Auto alles da ist. Manche brauchen nur ein paar Zwiebeln, mal eine Banane, Toilettenpapier oder ein Putzmittel. Die Backwaren frieren sie sich ein, die halten dann bis zum nächsten Wochenende.

Bäckerei Zahn, Talstraße 4, 95234 Sparneck, Tel.: 09251 6893 | Freitag: 8-16 Uhr; Samstag: 6-12 Uhr

Fortsetzung von Seite 3

Neue Wohnungen im Ortsteil Hermenteil

Stichwort Wohnen: Die WSH Immobilien GmbH, Bad Tölz, plant den Bau von 36 Wohnungen im Marktleuthener Ortsteil Hermenteil. Investor Tom Höder wirbt: „Geografisch liegt Marktleuthen im Herzen Europas – im waldreichen Fichtelgebirge – eingerahmt vom Großen Kornberg im Norden und dem Epprechtstein im Westen. Durch die Stadt fließt malerisch die Eger, die am Schneeberg entspringt. Mit 3.500 Einwohnern gehört Marktleuthen zu den mittelgroßen Städten im Landkreis Wunsiedel i. Fichtelgebirge. Marktleuthen bietet für Jung



Foto: Planungsbüro be qb iq

oder Alt, Einwohner oder Urlauber, in Sachen Familienfreundlichkeit, Vereinsleben und Kultur ein ganz breit gefächertes Angebot.“ Jedoch mangle es der Stadt an modernem und barrierefreiem Wohnraum. Mit seinem Wohnungsangebot, so Höder, möchte er Abhilfe schaffen. Auf dem Gelände der ehemaligen Hauptschule am Ortsrand sollen nun zwei durch einen Innenhof verbundene Gebäude entstehen. Sie sind direkt angebunden an Kindergarten, Schulen und Einkaufsmöglichkeiten. Alle Wohnungen werden durch das bayerische Wohnungsbauprogramm gefördert. Somit stehen diese Wohnungen antragsberechtigten Personen zur Verfügung. Der Baubeginn ist für das dritte Quartal 2021 geplant.



Foto: Planungsbüro be qb iq

Des Rätsels Lösung



Foto: Plaum

Karin Brehm aus Marktleuthen erkannte den Vogelsteg über die Eger, den wir in Ausgabe 144 suchten. Wir schicken ihr mit den besten Wünschen von Inhaber Stefan Knecht einen Gutschein für das Gasthaus „Zur Waldschmiede“ in Kirchenlamitz zu. Wegen der Kontaktbeschränkungen haben wir von einem Foto der beiden abgesehen. Aus dem gleichen Grund veröffentlichen deshalb in dieser Ausgabe kein Rätsel-Suchbild, um auch hier die „Bewegung“ nicht noch zusätzlich anzuregen. Es kommen bessere Zeiten – da sind wir ganz sicher!

So werden die geplanten Wohnungen in Marktleuthen aussehen;

Kirchenlamitz

Oberfränkische Schachtage online

Aus der Not eine Tugend gemacht hat der Schachbezirk Oberfranken. Da die Schachtage zum angestammten Termin im Januar nicht stattfinden konnten, wurden sie kurzerhand ins Internet verlegt. Zwei Schnellschachturniere und ein Blitzturnier stießen auf große Resonanz. Dennoch ist ein Nachholtermin für die oberfränkischen Meisterschaften an echten Brettern vom 23.-26. Mai auf Schloss Schney vorgesehen.

Anzeige

TREPPENLIFTE: günstig oder kostenlos!



**GRATIS Beratung
über Zuschüsse!
Tel. 09281-7779766**

Sanitätshaus
SperSchneider
Hof - Selb - Naila

Impressum Herausgeber: Kirchenlamitz, Marktleuthen, Röslau, Schönwald, Schwarzenbach/Saale, Sparneck und Weißenstadt; V.i.S.d.P. für diese Ausgabe: Bürgermeister Hans-Peter Baumann, 95126 Schwarzenbach an der Saale, Tel.: 09284 933-30; Redaktion: Claudia Plaum; E-Mail: dokuplaum@gmx.de; Gestaltung: Maria Kolb; Druck: Druck & Medien Späthling, 95163 Weißenstadt; Auflage 10.000; „Komm mit!!“ wird kostenlos im Projektgebiet des Interkommunalen Entwicklungskonzeptes „Zukunft Nördliches Fichtelgebirge“ verteilt. Die Verteilung organisieren die jeweiligen Städte und Gemeinden in eigener Regie. „Komm mit!“ wird gefördert aus Mitteln des Bundes und des Freistaates Bayern aus dem Bund/Länder-Städtebauförderungsprogramm Teil III-Stadtbau West. Verlinkt unter: www.noerdliches-fichtelgebirge.de Stand: 20. Januar 2021

Bayern.
Die Zukunft.

STÄDTEBAU-
FÖRDERUNG
von Bund, Ländern und
Gemeinden