



Sei noch einmal ein Kind!

Was für ein vollgepacktes Wochenende! Festivals, Volksfeste, Jubiläen – Das Jahr 2017 ist zur Zeit in vollem Gang und haut alles raus, was geht. Am Samstag zum Beispiel soll man das Kind in sich erwachen lassen. Im Wasser tollern, die alten Kinderspiele aus dem Keller räumen oder anderen Streiche spielen. Denn da ist der Sei-noch-mal-ein-Kind-Tag. In Kelheim können Kinder beim Kreisstadtfest am Samstag im Rundschau-Sandkasten tolle Preise ausbuddeln. Warum also nicht selbst einmal reinspringen? Was sonst noch geboten ist, das ist in unserem Veranstaltungskalender zusammengefasst.

Von Ulrike Ammer
wochenende@rundschau-mail.de



Bereits im Jahre 1845 fuhren die ersten Treidelschiffe zwischen dem Brückkanal bei Feucht und dem Dörlbacher Einschnitt.

Treideln mit dem Kaltblüter Florian

Die Fahrt mit „Elfriede“ ist ein Ausflug der ganz besonderen Art

rundschau

Ausflugstipp

nir. Wasser ist erholsam für Körper und Geist. In Verbindung mit der Natur- und Tierwelt wirkt es ganz besonders. Von Bamberg bis nach Kelheim erstreckt sich auf einer Länge von 178 Kilometer der Ludwig-Donau-Main-Kanal, ein ganz besonderes Naherholungs- und Freizeitgebiet.

Ob Spazieren gehen, Fahrradfahren, Joggen oder Nordic-Walken: Der „alte Kanal“, wie er im Volksmund genannt wird, ist mit den gut ausgebauten Schotterwegen sehr gut frequentiert. Schattige Biergärten in der Nähe bieten Einkehrmöglichkeiten. Gerade in der Hochsaison sieht man oft viele Fahrräder an der Waldschänke Brückkanal bei Feucht parken. Fährt man weiter Richtung Neumarkt, entdeckt man an der Gaststätte „Zum Ludwigskanal“ einen Anlegesteg. Mitten auf dem Wasser liegt das Treidelschiff „Elfriede“.

Im Rahmen des Kanaljubiläums hat die Gemeinde Burghann das „Treideln“ wiederbelebt. In den Sommermonaten kann man lautlos, wie vor über 160 Jahren zu Beginn der Kanalschiffahrt, mit einem PS von Schwarzenbach bis zum Dörlbacher Einschnitt an jedem ersten Sonntag von Mai bis September dahingleiten. Kaltblüter Florian zieht zurzeit das kleine Schiff. Der Ausflug auf dem Gewässerabschnitt dauert etwa 45 Minuten. Auch Sonderfahrten für Betriebe, Kindergärten und Schulen oder auch für Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen sind möglich. Buchbar sind die Fahrttermine bei Andrea Hermle oder Ines Grossmann bei der Gemeinde Burghann unter Telefon (091 83) 4 01 16.



Zwischen Schwarzenbach und dem Dörlbacher-Einschnitt wird getreidelt. Eine Fahrt dauert etwa 45 Minuten. Fotos: Rösler

An Bord erfährt man Interessantes über die Geschichte des Ludwig-Donau-Main-Kanals, der zu den schönsten Naturdenkmälern Bayerns zählt. König Ludwig I. ließ für den 1832 erschienenen „Entwurf für den Kanal zur Verbindung der Donau mit dem Main“ von Heinrich Freiherr von Pechmann umsetzen: 1836 begann man mit dem Bau des Ludwigkanals. Zu Beginn wurde das Projekt einer Aktiengesellschaft übertragen, die von dem Bankhaus Rothschild in Frankfurt gebildet wurde. Als bekannt wurde, dass die für den Bau kalkulierten Mittel bei weitem nicht ausreichen würden, um das Werk zu vollenden, erwarb der Staat die in Privatbesitz befindlichen Aktien und machte den LDM-Kanal zu einem Staatsunternehmen. Bis zu 3000 Arbeiter waren zeitweise an diesem Bau beschäftigt. Sie wohnten in großen Gemeinschaftsbaracken.

Bereits im Jahre 1845 fuhren die ersten Treidelschiffe zwischen dem Brückkanal bei Feucht und dem Dörlbacher Einschnitt. 1846 wurde das Bauwerk dann of-

fiziell eingeweiht und die ersten großen Frachter, die mit Seilen von Pferden gezogen wurden, konnten die 178 Kilometer lange Strecke befahren. Sie benötigten für die Fahrt von Bamberg nach Kelheim zirka sechs Tage und mussten dabei 100 Schleusen überwinden. Doch schon wenige Jahre nach der Eröffnung wurde der LDM-Kanal für den Frachtverkehr unrentabel und durch die Eisenbahn ersetzt. Heute ist der alte Kanal erst ab der Nürnberger Gartenstadt zu sehen. Zwischen Bamberg und Nürnberg wurde er in den 1960-er Jahren zugeschüttet und eine Schnellstraße auf seiner Trasse gebaut. Die Wasserwirtschaftsämter sind für die Pflege des Gewässers zuständig, was sie liebevoll hegen und pflegen. Angler nutzen viele ruhige Stellen, um ihrem Sport nachzugehen.

► **An folgenden Sonntagen heißt es wieder „Elfriede ahoi“: 6. August und 3. September. Am Schwarzenbacher Kirchweihwochenende legt das Treidelschiff am Sonntag, 16. Juli, zwei Sonderfahrten um 14 Uhr und um 15 Uhr ein.**



Die neuen Stehlen wurden Ende Mai diesen Jahres offiziell eröffnet.



Der Kanal ist Naherholungsgebiet für Spaziergänger, Radfahrer und Angler.

rezepttipp



Nektarintarte

Zutaten für eine Tarteform: 300 g Mehl, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 200 g Butter in Stückchen, 2-3 EL kaltes Wasser, 750 g reife Nektarinen, abgeschriebene Schale einer halben Bio-Zitrone, 200g Doppelrahmfrischkäse, 3 TL flüssiger Honig

Eine Pieform mit einem Durchmesser wird gefettet und bemehlt. Wir geben dann das Mehl, den Zucker, das Salz und die Butter zusammen mit dem Wasser in eine Schüssel. Dann mischen wir den Teig mit den Knethaken, bis er krümelig ist. Dann wird der Teig noch kurz mit den Händen verknetet, dass er gerade eben so zusammenhält. Nachdem er zu einer flachen Kugel geformt wurde, kommt er in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank. In der Zwischenzeit kann man die Nektarinen waschen und in Stücke schneiden. Diese gibt man in eine Schüssel und vermischt sie mit der Zitronenschale. Der Frischkäse wird in einer weiteren Schüssel mit dem Honig verrührt. Der Backofen wird auf 200 Grad Umluft vorgeheizt. Dann rollt man gut die Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Fläche rund aus. Der Durchmesser sollte ungefähr 28 Zentimeter betragen. Nun kann man damit die Form auslegen und den Rand andrücken. Der Boden wird öfter mit einer Gabel eingestochen und dann mit dem Frischkäse bestrichen. Dann kann man die Nektarinen darauflegen. Für den Deckel rollt man den restlichen Teig auf einer bemehlten Fläche aus und schneidet ihn in rund 18 Rauten mit einer Seitenlänge von etwa sieben Zentimeter. Zwischendurch den Teig immer wieder verkneten und erneut ausrollen. 14 der Rauten werden am Rand leicht überlappend übereinander gelegt. Den Rest der Rauten halbiert man und legt ihn als Kreis auf die Rauten, so dass in der Mitte ein Loch bleibt und eine Art Sonne entsteht. Im heißen Ofen bäckt man die Tarte dann auf der unteren Schiene für etwa 35 Minuten. Danach nimmt man sie heraus und lässt sie auf einem Kuchengitter auskühlen. Guten Appetit.

Fotos: Wenzl-Willimek

wochenendwetter

Zum Wochenende kehrt der Sommer mit tropischen Temperaturen nach Ostbayern zurück. Am Samstag erwartet uns wolkenloser Himmel mit Höchstwerten bis 30 Grad. Auch am Sonntag wird es mit Temperaturen von bis zu 31 Grad zunächst wieder sehr warm. Im Tagesverlauf nimmt aber die Gewitterneigung zu und gegen Abend kann es blitzen und donnern. Es folgen kühlere Luft und Regenschauer. Zum Start in die neue Woche wird es wieder sonnig, aber nicht mehr so heiß.



ansprechpartner

Redaktion

Doris Wenzl-Willimek
Tel. (0 94 31) 71 39 48
Fax (0 94 31) 71 39 25
wochenende@rundschau-mail.de

Redaktionsleitung

Martin Angerer
martin.angerer@rundschau-mail.de

Fragen zur Zustellung

Tel. 0800 207 207 0
(Gebührenfrei aus allen Festnetzen)

Sie wollen eine gewerbliche Anzeige schalten?

Tel. (09 41) 2 07-4 94
Fax (09 41) 2 07-1 64
anzeigenannahme@mittelbayerische.de,
bei Ihrem Medienberater vor Ort sowie
bei allen Annahmestellen der Mittelbayerischen Zeitung im Verbreitungsgebiet

Mehr
Infos.