



Mai 2017

## Termine

### Donnerstag, 27. April, 20.00 Uhr

Gasthaus Kreuz, Kreuzthal  
Mitgliederversammlung des Adelegg-  
Vereins.  
Wir bitten um zahlreiches Erscheinen.

### Freitag, 28. April, 19.30 Uhr Einlass

Cineclub Leutkirch  
„Afrika im Kino“. Gezeigt wird der Film  
„NICHT OHNE UNS“ von Sigird Klausmann.  
Der Film wird umrahmt von einer Ausstel-  
lung zum Land Burkina Faso, afrikanischen  
Köstlichkeiten und Trommelklängen, sowie  
Verkauf von Kunsthandwerk und Textilien  
aus den Partnerländern und den Projekten  
von Tukulere Wamu.  
Filmbeginn: 20.00 Uhr

### Samstag / Sonntag, 29./30. April

Ehemal. Batschen im Eschachthal, Kreuzthal



Am Samstag von 9.00Uhr bis ca. 18.00Uhr und  
am Sonntag von 9.00Uhr bis ca. 16.00Uhr  
ist die Straße zwischen Batschen und Eschach  
komplett gesperrt.

### Montag, 01. Mai, 10.30 Uhr

Bayrische Maibaumaufstellung nach dem  
Gottesdienst (10.30Uhr).  
Anschließend Frühschoppen am Feuerwehr-  
haus mit der MK Kreuzthal.  
Außerdem Maibaumverlosung, da er das  
letzte Mal aufgestellt wird. Nächstes Jahr  
gibt`s an Nuia.

### Donnerstag, 11. Mai, 18.00 Uhr

Treffpunkt Biohof Schad, Krummen  
Die Jagdgenossenschaft Kreuzthal lädt zur  
diesjährigen Waldbegehung ein. Bei Interes-  
se am Treffpunkt einfinden.

### Samstag/ Sonntag, 13./14. Mai

Glasmacherdorf Schmidfelden  
Markttreiben

### Mittwoch, 24. Mai, 19.00 Uhr

Schadkappelle Krummen  
Bittgang zur Schadkappelle mit der Musikka-  
pelle Kreuzthal. Anschließend Gottesdienst.  
Bei schlechtem Wetter findet dieser in der  
Kirche statt.



## Isny Allgäu

### Reiseangebot

#### "Wissen statt Sittenverfall"

– Der Thesenanschlag Luthers war  
der Auslöser für die unabhängige,  
selbstbewusste, gebildete und wohl-  
habende Isnyer Bevölkerung, sich  
von der katholischen Kirche ab- und  
dem reformatorischen Glauben zu-  
wenden. Welche Spannung und  
Sprengkraft dieser Epoche inne-  
wohnte, lässt sich beim Besuch der  
Predigerbibliothek und des ehemali-  
gen Benediktinerklosters in Isny er-  
ahnen. Die Wochenendreise inkludiert  
neben der Übernachtung, Füh-  
rung und Besuch der ge-  
schichtsträchtigen Räume.

Ab 129 Euro pro Person im Doppel-  
zimmer, Einzelzimmerzuschlag ab  
23 Euro

Anreise: Donnerstag, Freitag

• • • • •

### Reiseangebot

#### "Sensen-Mähkurs"

Do, 08. bis So, 11 Juni  
Mahd – Heu – Milch – Käse: Teil-  
nehmer des Sensen-Mähkurses ler-  
nen mit der Sense zu mähen, wer-  
den im „Dengeln“ (Schärfen) der  
Sense unterrichtet und in der Wei-  
terverarbeitung der Mahd mit  
„Schwedenreiter und Heizen“ ge-  
schult. Vom Landwirt und der Käse-  
meisterin der Bioland- und Demeter  
-Sennerei Käsküche Isny erfahren  
die Gäste, wie aus frisch gemähem  
Heu Milch und aus reiner Milch Is-  
nyer Ur-Bergkäs wird. Die Spezial-  
itäten werden auch gleich bei einer  
Brotzeit in der Käsküche Isny ver-  
köstigt.

Für Einheimische wird der Kurs auf  
Anfrage ohne Übernachtung ange-  
boten.

### Buchungen:

Isny Marketing GmbH - Büro für  
Tourismus, Unterer Grabenweg 18,  
88316 Isny

Telefon: +49 7562 97563-0

[info@isny-tourismus.de](mailto:info@isny-tourismus.de)  
[www.isny.de/luther2017](http://www.isny.de/luther2017)



## Gut essen im Kreuzthal

- ◆ Bürgerliche Küche
- ◆ Festsaal
- ◆ Fremdenzimmer

Landgasthaus-Pension „Kreuz“  
87474 Kreuzthal, Dorfstraße 1  
Telefon 07569—930047  
Gastaus.kreuz@hotmail.com  
Montag Ruhetag

## Sonstiges

### Dorfbücherei

Kostenlose Ausleihe  
Donnerstag, 18.00-19.00 Uhr (außer  
Feiertag) Außentreppe „Gasthaus  
Kreuz“

### Sparclub

Nächste Leerungen:  
02.05./16.05./30.05.17  
jeweils Dienstag um 18 Uhr  
(Änderungen behalten wir uns vor.)

### Gesucht !!

Für die Dreharbeiten zur Schlacht am  
Buchenberg werden noch ca. 60-70  
Statisten gesucht.  
Bei Interesse bitte im Rathaus Bu-  
chenberg melden.

### Dienstag, 2. Mai, 17.– 19.00 Uhr

Weinprobe im Dorfladen  
Der neue Sommerwein ist da!  
Frischer Weißwein aus Venetien und  
dem Latium.  
Custoza DOC 0,75l € 5,20  
Vigneto Santa Teresa Frascati  
Superiore 0,75l € 5,80

**Nächste Erscheinungstermine  
vom `s Kreuzthaler Blättle:  
Mittwoch, 24.05./21.06./19.07.17  
(Änderungen behalten wir uns vor).**

### Impressum

„s' Kreuzthaler Blättle“, ehrenamtlich und  
gemeinnützig hergestellt, erscheint monat-  
lich. Meldungen bitte an:  
Telefon 07569 - 930301, Fax 930302  
[blaettle@adelegg.de](mailto:blaettle@adelegg.de) oder [www.adelegg.de](http://www.adelegg.de)  
Herausgeber: Adelegg Verein e.V.  
**Naturschutz, Landschaftspflege  
und regionale Entwicklung**  
Die Finanzierung erfolgt durch den  
Adelegg Verein.  
**Spendenkonto:**  
Adelegg Verein  
IBAN: DE75 6505 0110 0024 693864

# s' Kreuzthaler Blättle



Mai 2017



## kreuzthalerdorfladen

In der Remise beim Haus Tanne

### Öffnungszeiten:

Sommer: Di. 16.00 – 18.00 Uhr  
(Mai – Oktober) Mi., Do., Fr., So. 11.00 – 16.00 Uhr  
Sa. 7.15 – 16.00 Uhr

Winter: Di. 16.00 – 18.00 Uhr  
(November – April) Sa. 7.15 – 12.00 Uhr

Vorbestellungen zum Wochenende sind möglich, bei Bedarf an  
größeren Mengen unbedingt erforderlich. Die Telefonnummern finden  
Sie auf der Rückseite. Bei Bestellungen direkt bei den Lieferanten muss  
darauf hingewiesen werden, dass die bestellte Ware im Dorfladen  
Kreuzthal angeliefert werden soll.



adeleggverein  
Initiative Kreuzthal-Eisenbach e.V.  
c/o Dorfstraße 8  
87474 Buchenberg-Kreuzthal

Telefon 0 75 69 - 93 00 55  
[info@adelegg-verein.de](mailto:info@adelegg-verein.de)  
[www.adelegg-verein.de](http://www.adelegg-verein.de)

## kreuzthalerdorfladen

In der Remise beim Haus Tanne

## Angebote

- Frisches Obst und Gemüse  
Gewaschene Salate, Fertigmischungen,  
geschnittene Zwiebel etc.
- Maultaschen aller Art, Spätzle, Gnocchi, Tortellini etc.  
Vorbestellung bis spätestens Do., 11.00 Uhr bei Senzi  
Schreck, Telefon 07569-1378 oder Susanne Eisele, Telefon  
07569-930055 (bitte ggf. auch AB besprechen)
- Fleisch und Wurstwaren von heimischen Tieren  
Vorbestellung bei der Metzgerei Stör: Tel. 07561-912494  
Nicht vergessen: den Hinweis, die Ware in den Dorfladen  
Kreuzthal liefern zu lassen
- Brot und Gebäck  
Vorbestellung bei der Bäckerei Fakler: Tel. 07567-202  
Nicht vergessen: den Hinweis, die Ware in den Dorfladen  
Kreuzthal liefern zu lassen
- Sonstiges Sortiment (teilweise Bio-Qualität)  
Müsli, Milch, Spaghetti, Cous-Cous, Reis, Tomaten in der  
Dose, Nudelsaucen, Adelegger Käse, Eier, naturbelassenes  
Salz, Schokolade, Sekt, ausgesuchte Weine und Vieles mehr
- Kreuzthaler Krämle  
Verschiedene Mischungen an Kräutertees, Honig,  
Fruchtaufstriche, Kräutersalze, verschiedene Sirupe,  
Likör, Adelegger Schnäpse, Spezialitäten aus Ziegen-  
und Schafffleisch, Schaffelle.

www.grafik-tanderte.de

Zum Adelegg-Fest am **So 25. Juni 2017** planen wir einen Second-Hand-Verkauf von Trachtenmoden.  
Wer an diesem Tag einen Stand mit Trachtenmode machen möchte, soll sich bitte melden:  
Haus Tanne 07569-930044 oder B. Baas 07569-930300.  
Der Stand kostet nichts, vom Erlös müssen 10% abgegeben werden und kommen dem Dorfladen zu Gute.





### Die Adeleggreporter und die vielen Geißlein

Wir Adeleggreporter waren wieder unterwegs. Dieses Mal führte uns unsere Exkursion wieder einmal ins Kreuzthal in den Ziegenstall von Leona und Oliver Post. Ein Besuch bei den neugeborenen Ziegen ist jedes Jahr eines der Höhepunkte bei den Exkursionen der Adeleggreporter. Immer wieder spannend und jedes Mal eine neue Überraschung. Dieses Mal hatten wir ein besonderes Glück! Wir waren nämlich dabei, als ein kleines Zicklein geboren wurde. War das ein Ereignis! Das erste Zicklein war gerade erst geboren, als wir ankamen und irrte staksig und meckernd auf seinen Beinen durch den Stall, auf der Suche nach seiner Mutter. Leona Post erklärte uns, dass sich eine Ziegenmutter, wenn sie weiß, dass es bald so weit ist, gerne zurückzieht um ihre Ruhe zu haben. Da Ziegen oft zwei Junge bekommen, kann es vorkommen, dass sich das erste schon mal auf Erkundungstour begibt. Es herrschte also unter uns eine helle Aufregung, wir waren der Meinung, wir müssten unbedingt die richtige Mutter für das kleine Zicklein finden. Leona Post zog einige Ziegen heran um festzustellen, ob die Zwei zueinander gehören, aber Ziegenmütter wissen sehr genau, wer zu ihnen gehört – sie erkennen ihre Jungen am Geruch, die Jungen erkennen ihre Mutter am Gemeckere. Während sich ein Teil von uns an der Suche nach der richtigen Mutter beteiligte, hatten die anderen viel Spaß mit den kleinen Ziegen. Wir rannten zusammen im Kreis und spielten Fangi und immer wieder ließ sich auch eine kleine Ziege fangen, welches dann für eine Weile auf unserem Schoß Platz nehmen musste. Mit so einer kleinen Ziege im Arm fühlte man sich im Glück, wenn die Kleinen dann auch noch an einem rumknabberten, war es für den Augenblick vollkommen. Deshalb war es natürlich auch selbstverständlich, dass wir ihnen Namen gaben. Zusammen mit Schlappöhrchen, August die Knabberziege und Welli rannten wir um die Wette, oder ruhten zusammengesammelt wieder aus. Der ganze Stall ist wie ein großer Spielplatz für die Kleinen und für diesen Nachmittag war er es auch für uns.

Zur Zeit kommen / kamen fast jeden Tag neue Zicklein auf die Welt und wir Adeleggreporter waren natürlich wieder „vor Ort“ und mittendrin. Leona Post erzählte uns, dass es 46 Ziegen sind und etwa 40 Junge. Sobald es warm wird, dürfen sie auf die Adelegg und „Landschaftspflege“ betreiben. Sie lieben es an steilen Hangflächen zu klettern und Brombeer- und Rosensträucher zu knabbern, welche ansonsten Stück für Stück die Flächen zuwachsen lassen. Dabei sind sie richtige Feinschmecker. Dornige Brombeersträucher sind für sie eine Delikatesse - dabei zupfen sie so geschickt die Blätter von den Zweigen, dass sie sich nicht wehtun. Außerdem sind Ziegen so geschickte Kletterer, da wird es einem schon vom Zuschauen schwindlig, wenn sie auf die verschiedenen Stufen im Stall rauf und wieder runterspringen. Leona Post erzählte uns auch, dass es bald noch eine Käserei dazu geben wird – dann kann man aus der Ziegenmilch leckeren Käse machen und verkaufen – und dann geht für Leona Post ein Traum in Erfüllung. Sie erklärte uns, dass die Ziegen genügend Milch geben, diese reicht für ihre Zicklein und auch noch für leckeren Ziegenkäse.

Inzwischen hatte Leona Post die Mutter der kleinen Ziege entdeckt, zusammen mit einem weiteren Neugeborenen. Sie leckte das kleine Zicklein kräftig ab. Leona Post erklärte uns, dass dies ganz wichtig ist. Zum einen massiert die Mutter damit das Kleine und dadurch wird es ihm warm. Zum anderen ist im Fell noch viel Fruchtwasser und dies ist voller Vitamine und Nährstoffe und diese braucht die Mutter, damit sie Milch geben kann und gesund bleibt. Viele Ziegenmütter knabbern und lecken auch noch an der Nachgeburt, aus demselben Grund.

Die neugeborenen Zicklein wurden zusammen mit ihrer Mutter etwas abseits versorgt und auch bei uns legte sich langsam wieder die Aufregung. Unsere kleinen Schützlinge ließen wir wieder springen und wir sollten eigentlich unsere neuen Freunde verlassen, wäre da nicht August, die Knabberziege gewesen, die uns nicht einfach so gehen lassen wollte. Sie folgte uns und nutzte jede Gelegenheit zu knabbern. Schließlich versprachen wir ihr, dass wir wiederkommen, auf „ziegisch“ natürlich. Wieder einmal war ein spannender, aber vor allem lustiger Nachmittag vorüber. Wieder einmal waren wir mittendrin in spannenden Geschichten und großen und kleinen Abenteuern, aber - wieder einmal war es vorbei. Wir werden Leona Post und ihre lustige Herde aber bestimmt nicht vergessen und wer weiß, vielleicht gibt es das nächste mal schon leckeren selbst gemachten Ziegenkäse, hergestellt in der neu gebauten Käserei und mittendrin eine Leona Post mit strahlenden Augen.



### Es geht weiter!

Am 3. April hat der Stiftungsrat der Kreuzthaler Bürgerstiftung einstimmig beschlossen, im Juli mit dem Bau der Hofkäserei zu beginnen. Geplant ist, den Bau bis zum Herbst so weit voran zu treiben, dass in den Wintermonaten der Innenausbau ausgeführt werden kann. Wenn alles glatt läuft, könnte dann im Frühsommer nächsten Jahres die erste Ziegenmilch verarbeitet werden.

Angesichts der in den letzten Jahren stark gestiegenen Baukosten, ist die eingeplante Bausumme von 390.000 € sehr ehrgeizig, zumal die Erschließung, also Wasserversorgung und Abwasserreinigung, mit in dieser Summe enthalten sind. Wegen der relativ sauren Käsereiabwässer, ist eine speziell für Alpkäsereien entwickelte Pflanzenkläranlage vorgesehen. Die Molke, die beim Käsen in größeren Mengen anfällt, soll an Schweine verfüttert werden - zusammen mit Getreide und Gras ein sehr geeignetes Mastfutter. Der Bau wird in Ziegelbauweise ausgeführt und mit einer Betondecke versehen, in die auch die Deckenheizung integriert wird. Für Heizung und Warmwasserbereitung ist eine Kombination aus Holzstückgut -und Pelletheizung vorgesehen.

Neben Melkstand, Käserei, einem kleinen Büro, einem ebenso kleinen Verkaufsraum und diversen Neben- und Versorgungsräumen ist ein kleiner Schlachtraum geplant. Allerdings wird dieser nur im Rohbau erstellt. Der Innenausbau erfolgt erst, wenn die Stiftung über die dazu notwendigen finanziellen Mittel verfügt.

Insgesamt kommt eine solide, gut durchdachte aber einfache Bauweise ohne jeden technischen Schnick-Schnack zur Ausführung (mehr unter: [www.adelegg-stiftung.de](http://www.adelegg-stiftung.de)).

Die Finanzierung setzt sich aus Eigenmitteln in Höhe von rund 184.500 € und Fördermitteln aus der Landwirtschaftsförderung von insgesamt 92.000 € zusammen. Die verbleibende Lücke von rund 114.000 € wird zunächst über einen Kredit zwischenfinanziert. Die Stiftung bemüht sich aber weiterhin intensiv darum, diesen Kredit möglichst schnell durch das Einwerben von Spenden zu tilgen.

Eine sehr erfreuliche Nachricht zum Schluss: pünktlich zum Produktionsbeginn bekommt der Ziegenhof tatkräftige Unterstützung. Ab September werden Mira und Konstantin auf dem Hof mitarbeiten. Beide haben Landwirtschaft studiert und schon einiges an praktischer Erfahrung vorzuweisen: Mira konnte bei ihrer Arbeit in einer Hofkäserei die Grundbegriffe des KäSENS erlernen und Konstantin arbeitet seit längerem als Betriebsshelfer.

Zunächst ist ein Probejahr vereinbart. Wunschziel aller Beteiligten ist es aber, die Hofnachfolge des Landschaftspflegehofes langfristig zu sichern.

Leona und ich freuen uns sehr über diese Unterstützung! Wir wünschen den beiden, dass sie genauso gut aufgenommen werden wie wir - damals vor über zwanzig Jahren - und hoffen, dass die Liebe zum Kreuzthal, die uns seither trägt, auf die Neuankömmlinge ansteckend wirkt.

Oliver Post



### Georgitag – Schonzeit für Wiesen

Am 23. April ist Georgstag. Der Festtag zu Ehren des heiligen Georg, einer der 14 Nothelfer, Schutzpatron Englands und der Pfadfinder. An diesem Tag finden ihm zu Ehren vielerorts Reiterprozessionen und Georgimärkte statt. Der Georgitag ist aber auch ein bedeutender Stichtag in der Landwirtschaft. Grundsätzlich darf in Bayern die freie Natur von jedermann betreten werden. Ab dem 23. April jedoch beginnt die Schonzeit für Wiesen und Weiden, d.h. laut Naturschutzgesetz dürfen nun nur noch ausgewiesene Wege von Wanderern und Radlern benutzt werden.

- Weidetore sollten unbedingt nach dem Passieren wieder geschlossen werden.
- Keinen Abfall, vor allem Glas und Plastik, auf den Weiden hinterlassen.
- Hundehalter sollten ihrer Verantwortung nachkommen: Hundekot hat in Wiesen und Weiden nichts zu suchen. Er ist ein ernsthaftes hygienisches und gesundheitliches Risiko für die Weidetiere.
- Gefüllte Hundekotbeutel bitte in den dafür vorgesehenen Abfallbehältern entsorgen.
- Beim Durchgang durch belegte Weiden müssen die Hunde an der Leine geführt werden, da die Tiere, vor allem Mutterkühe, angreifen, wenn sie sich bedroht fühlen.

(S. Bischof, T. Schad)

**Grantig, schrullig, träge, alt? Müde und erschöpft?  
Grüblerisch und sorgenfältig? Völlig zugeknöpft?  
Großer Unfug, sagen wir! Denn mit 80 Jahren ist  
Arthur nichts von alledem - wohl aber erfahren!  
Stark und gelassen macht das Alter,  
und natürlich weise.  
Und die Fältchen hier und da zeugen von der Reise.  
Stolzes Alter, heißt es doch – das ist völlig richtig:  
Kleine Sorgen, Alltagskram sind nicht mehr so wichtig.  
80 Jahre, ist doch klar, sind ganz einfach wunderbar!  
Herzlichen Glückwunsch vom Adelegg-Verein!!**