

## Leader-Projekte erleben

 LESEDAUER: 3 MIN



In der Erlebnisbrauerei Kessler (Foto: Remo)

5. Oktober 2018

**SCHWÄBISCHE ZEITUNG**

Rund 25 Interessierte haben an der Exkursion der Regionalentwicklung Mittleres Oberschwaben (Remo) zu drei fertiggestellten Leader-Projekten in Bad Saulgau und **Horgenzell** teilgenommen, so eine Pressemitteilung. Die Exkursion hatte im Rahmen des bundesweiten Aktionstages „Tag der Regionen“ stattgefunden.

Ausgangspunkt der Exkursion war der Themen- und Erlebnisweg Wasser in Bad Saulgau gewesen. Der Umweltbeauftragte der Stadt Bad Saulgau, Thomas Lehenherr, führte die Gruppe über den neu angelegten Themenweg und

berichtete währenddessen von der Entstehung der Projektidee und deren Umsetzung. Der Infopfad, der durch Leader bezuschusst worden war, umfasst insgesamt sieben Stationen, an denen Informationstafeln über verschiedene Lebensräume von Pflanzen und Tieren am und im Wasser aufklären.

Das zweite Projekt, das besichtigt wurde, war das Backhaus in Ringgenweiler bei Horgenzell. Hugo Gindele vom Verein „Backhaus Ringgenweiler“ berichtete den Besuchern von der Ideenfindung und Umsetzung des Backhauses, so der Presstext. In erster Linie konnte durch die Leader-Förderung ein neuer Boden eingebaut und der Brotbackofen installiert werden. Das Backhaus soll vor allem von den Bürgern aus Ringgenweiler genutzt werden. Planmäßig alle zwei Wochen soll hier die Möglichkeit bestehen, mithilfe der Mitglieder des Vereins „Backhaus Ringgenweiler“ eigene Brote zu backen. Die Bewohner kommen mit dem fertigen Brotteig ins Backhaus, und nachdem der Ofen angefeuert wurde, können bis zu 28 Brotlaibe gleichzeitig gebacken werden.

Der Abschluss der Exkursion führte die Teilnehmer laut der Pressemitteilung zum Hof der Mosterei **Kessler** in Detzenweiler. Florian Kessler errichtete im familieneigenen Gastronomiebetrieb der Mosterei Kessler eine Erlebnisbrauerei. Der gelernte Brau- und Fruchtsafttechnologe konnte durch den Zuschuss von Leader eine Brauanlage installieren. Aktuell werden zwei Biersorten gebraut und in der familieneigenen Gastronomie und im Hofladen verkauft. Zukünftig sind vor allem Führungen durch die Erlebnisbrauerei geplant, aber auch „Brautage“ für Besucher will Florian Kessler in seiner Brauerei anbieten.



0 Kommentare