

11. Bayerischer Zwiebelmarkt

12. und 13. Oktober 2024

Mit
verkaufsoffenem
SONNTAG
am
13.10.2024





INHALT

Titelseite	Seite 1
Stadtplan, Inhalt, Impressum	Seite 2
Die Sage der Zwiebeltreter	Seite 3
Touristikverbands-Chef ist stolz	Seite 4
Der Markt und sein Programm	Seite 5
Kein Wunsch bleibt unerfüllt: Das Ausstellerverzeichnis	Seite 6
Tänze und ein netter Ratsch: Die Marktfrauen	Seite 7
„Koa Grund zum Woana“: Neue Zwiebel-Führung	Seite 8

Zwiebelgenuss auf dem Teller	Seite 9
Das Beilngrieser Zwiebellied	Seite 10
Die Touristinfo plant den Markt	Seite 11
Die Beilngrieser Geschäftswelt	Seite 12
Auf die Vereine ist Verlass	Seite 13
Große Bühne für die Kunst: Kalligraphie und Holz	Seite 14
Unvergessliche Zeit: Zwiebelkönigin blickt zurück	Seite 15
Spektakel im Sulzpark: Das Lions-Entennenrennen	Seite 16

IMPRESSUM

Die Beilage „11. Bayerischer Zwiebelmarkt“ liegt am Samstag, 5. Oktober, einem Teil des DONAUKURIER und der Mittelbayerischen Zeitung bei.

Herausgeber: Stadt Beilngries, Hauptstraße 24, 92339 Beilngries in Kooperation mit der DONAUKURIER GmbH, Stauffenbergstraße 2a, 85051 Ingolstadt und der Mittelbayerische Zeitung GmbH, Kumpfmühlener Straße 15, 93047 Regensburg
 V.i.S.d.P.: Stadt Beilngries
 Redaktion, Layout und Fotos: Fabian Rieger, Regine Adam, CSP GmbH, Stadt Beilngries
 Anzeigen: Reiner Fürst, Medien-Sales Bayern GmbH, Medienstraße 5, 94036 Passau
 Druck: Mittelbayerisches Druckzentrum, Rathenaustraße 11, 93055 Regensburg

Der Zwiebel sei ein großes Fest

Der Markt und seine Geschichte: Was Beilngries mit der scharfen Knolle verbindet

Beilngries und die Zwiebel – das ist längst eine Liebesbeziehung. Und so bereitet man der scharfen Knolle in der Altmühlstadt alle zwei Jahre ein großes Fest: Der Bayerische Zwiebelmarkt in Beilngries lockt jedes Mal aufs Neue tausende Besucher aus der ganzen Region an. Das wird zweifellos auch heuer wieder der Fall sein, wenn die inzwischen elfte Auflage der beliebten Veranstaltung ansteht.

Aber warum eigentlich die Zwiebel? Diese besondere Verbindung geht zurück auf eine Überlieferung, in der die Beilngrieser zunächst gar nicht so gut wegkommen. Im nassen Stadtgraben sei einst eine große Menge an Schilf gewachsen. Den Oberen im Beilngries früherer Tage erschien dieses Grünzeug aber wie Zwiebelschlotten – und so hoffte man auf eine reiche Ernte. Nachdem die Schlotten nicht von selbst umknickten, wurde eine große Schar an Bürgern losgeschickt, um hier trendend ein bisschen „nachzuhelfen“. Und wie es eben so sein musste: Natürlich blieb das Treiben nicht unbemerkt vor den Augen Reisender und Nachbarn aus den umliegenden Orten. Die wiederum erkannten, was hier vor sich ging – und dass es eben keine Zwiebeln waren, sondern Schilf. Somit war den



Mit dem Spitznamen „Zwüfelatscher“ können die Beilngrieser gut leben. Stolz auf den Zwiebelmarkt ist auch Bürgermeister Helmut Schloderer.

Fotos: Jonas Pscherer/Jürgen Isl

Beilngriesern der Spitzname der „Zwiebeltreter“ sicher.

Kreativ wie man in Beilngries eben ist, hat man aus diesem Spott aber längst ein großes Erfolgsmodell entwickelt – und so strömen die Besucher aus Nah und Fern jedes Mal aufs Neue herbei, um zu sehen, was der Zwiebelmarkt diesmal alles zu bieten hat.

Sehr glücklich über diese Großveranstaltung ist der Beilngrieser Bürgermeister Helmut Schloderer: „Der Zwiebelmarkt ist der Beilngrieser Veranstaltungshöhepunkt im hoffentlich Goldenen Oktober. Er hat sich zu einer der beliebtesten Veranstaltungen in der Region entwickelt. Ein Markt rund um die Zwiebel, so vielschichtig und

vielseitig wie eine gute Zwiebel selbst. Ein buntes Rahmenprogramm mit Musik, dem Tanz der Marktfrauen und beispielsweise auch dem Lions-Entenrennen sowie der verkaufsoffene Sonntag sorgen dafür, dass den Besuchern des Zwiebelmarktes viel Abwechslung geboten wird.“

Am Wochenende des 12. und 13. Oktober ist es nun wieder so weit – Beilngries feiert mit seinen Gästen den Bayerischen Zwiebelmarkt. An beiden Tagen wird von 10 bis 18 Uhr entlang der gesamten Hauptstraße viel zu erleben, zu sehen und zu schmecken sein.

Fabian Rieger



Öffnungszeiten am Samstag:
von 9.00 – 17.00 Uhr

Verkaufsoffener Sonntag:
von 12.30 – 17.30 Uhr



ZWIEBELMARKT WIR HABEN OFFEN!

Besuchen Sie uns am **12. und 13. Oktober** und entdecken Sie unsere neue Herbst- und Wintermode!



Ingolstädter Str. 4+6 · Beilngries · Tel. (08461) 702 87
www.schuhsport-schmidt.de



MODE GIETL
DIE MODE IN BEILNGRIES

Winter-Trends

BEI MODE GIETL

Entdecken Sie bei uns zum Beilngrieser Zwiebelmarkt **am 12. und 13. Oktober 2024** die neuesten **Winter-Fashion-Trends** für Damen und Herren!

Am **Zwiebelmarkt-Wochenende** haben wir samstags von 9.00 - 17.00 Uhr sowie sonntags von 12.30 - 17.30 Uhr für Sie geöffnet.

Mode Gietl · Hauptstr. 28 - 30
92339 Beilngries · Tel. (08461) 605040
www.modegietl.de ·  modegietl

„Willkommen in der Zwiebelstadt“

Der Touristikverbands-Chef Eduard Liebscher freut sich auf die Großveranstaltung

Um einen Markt wie den Zwiebelmarkt so erfolgreich zu feiern, wie das heuer bereits in der elften Auflage in der Altmühlstadt der Fall sein wird, bedarf es vieler Akteure, die sich mit Überzeugung dafür einsetzen. Ein Baustein dabei ist der Beilngrieser Touristikverband, der bereits 1971 mit viel Weitblick gegründet wurde und an der überragenden Entwicklung der Altmühlstadt zum weithin beliebten Touristen- und Tagungsziel maßgeblich beteiligt war.

Für den Vorsitzenden des Verbandes, Wirtesprecher Eduard Liebscher, ist der Zwiebelmarkt Beilngries ein ganz besonderes Ereignis. Warum das so ist, und welche einzigartigen Merkmale den „Markt der scharfen Knolle“ auszeichnen, hat er zusammengefasst:

Historische Wurzeln und gelebte Tradition: „Der Zwiebelmarkt, der alle zwei Jahre gefeiert wird, ist für uns Beilngrieser nicht nur irgendein Termin im Kalender, sondern hat historische Bedeutung und ist tief in der lokalen Kultur verwurzelt. Wer kennt nicht die Sage von unseren Vorfahren, die vor den Toren der Stadt einst im Stadtgraben Schilfpflanzen umgetreten haben, weil sie diese für Zwiebelschloten hielten? Sie wurden dafür weithin verspottet – und der damals entstandene Spitzname ‚Zwüfelatscher‘ für die Beilngrieser ist uns bis heute geblieben. Der Zwiebelmarkt feiert die Tradition des Zwiebelanbaus und die Bedeu-

tung dieses Gemüses in der Region.“

Initiative und Engagement der Gemeinde: „Es war der ehemalige Bürgermeister Franz Xaver Uhl, der den Zwiebelmarkt ins Leben gerufen hat. Er hat das Potenzial eines solchen Marktes erkannt, die erste Idee dazu ließ ihn nicht los und er war schließlich treibende Kraft für die Umsetzung. Das ist das eine. Bis heute aber ist der Markt ein Symbol für das starke Engagement der Gemeinde geblieben, auch bei den folgenden Bürgermeistern, immer gemeinsam mit dem Touristikverband, der Gastronomie, dem Beilngrieser Werbekreis mit den Beilngries-Card-Teilnehmern und vielen weiteren Akteuren. Es ist, so glaube ich, unser Markenzeichen: Wenn wir etwas anpacken, dann helfen alle zusammen und es wird etwas Besonderes daraus. Darauf verlassen sich unsere Besucher mittlerweile, weil sie das aus allen unseren gemeinsamen Aktionen kennen: In Beilngries ist immer etwas geboten.“

Für unsere Gäste, aber auch für uns: „Der Zwiebelmarkt ist ein echtes Gemeinschaftsprojekt. Es wurde eine Plattform geschaffen, die den Zusammenhalt in der Gemeinde fördert und den lokalen Vereinen eine Möglichkeit bietet, sich zu präsentieren, sich aktiv zu beteiligen und mit eigenen Ideen mitzugestalten. Das nutzen viele gern und sie beleben so in vielfältiger Weise den Markt. Zu-



Der Touristikverband um den Vorsitzenden Eduard Liebscher ist froh über die Strahlkraft des Zwiebelmarktes als Besuchermagnet. Foto: Adam

dem ist der Markt eine Plattform für lokale Initiativen und Talente.“

Vielfalt und Qualität: „Auf dem Markt werden hauptsächlich regionale Produkte von hoher Qualität angeboten. Das Sortiment reicht von frischen Zwiebeln über andere landwirtschaftliche Erzeugnisse bis hin zu handgefertigten Waren. Gerade diese Fokussierung auf regionale, hochwertige Produkte zieht die Besucher aus ganz Bayern an, denn der Markt ist eben nicht so einfach austauschbar oder verwechselbar mit unzähligen anderen Märkten. Dieser hohe Standard ist uns wichtig – und das in allen Bereichen. Unsere Gäste schätzen das, was uns natürlich weiter anspricht.“

Professionelle Organisation: „Man könnte fast sagen – so, wie man das in Beilngries

gewohnt ist. Die Organisation des Marktes durch den Touristikverband und die Mitarbeiter in der Tourist-Information wurde schon oft viel gelobt. Eine professionelle Planung und der bis ins Kleinste organisierte Ablauf sorgen dafür, dass das Event reibungslos abläuft. Der immense Aufwand soll für den Besucher allerdings nur so weit spürbar sein, dass es für ihn ein überaus positives und unbeschwertes Erlebnis ist, den Markt zu besuchen. Jeder soll von dem Zwiebelmarkt noch lange schwärmen – und gerne wiederkommen.“

Kulturelle Beiträge und Rahmenprogramm: „Der Zwiebelmarkt ist nicht nur ein Handelsplatz und eine Feiermeile, sondern auch ein kulturelles Event. Begleitet von Musik, Tanz und anderen traditionellen Aufführungen wie beispielsweise denen der Marktfrauen werden die Zwiebeltage zu einem lebendigen Fest, das die Besucher in die lokale Kultur eintauchen lässt. Mitmachen darf jeder, der mag!“

Regionale und überregionale Anziehungskraft: „Durch seine besondere Mischung aus Tradition, Qualität und Gemeinschaft hat sich unser Beilngrieser Zwiebelmarkt einen Namen gemacht. Damit zieht er nicht nur Einheimische an, sondern Besucher aus ganz Bayern. Der Touristikverband und ich ganz persönlich freuen uns wieder auf fröhliche, turbulente Zwiebelmarkttag und heißen alle Besucher in unserer Zwiebelstadt herzlich willkommen!“
Regine Adam

b 34
bouldern im brauhaus

Saison-
eröffnung
Anfang
November

bouldern:
klettern ohne
seil & gurt

aktiviere
deinen körper

kraft | beweglichkeit | körpergefühl | balance
koordination | konzentration | motorik

bräuhausstraße 34, beilngries

b-34.de

Beginn Allerheiligenausstellung

Samstag, 12. Oktober,
und Sonntag, 13. Oktober
(am Beilngrieser Zwiebelmarkt)

Grabgestaltung und Gestecke
ganz nach Wunsch.

Wir beraten Sie gerne!

92339 Beilngries · Ingolstädter Straße 16
Telefon 0 84 61/3 97 · www.blumenloew.de



Musik, Tanz, Kunst – und noch mehr

Das Programm für das Zwiebelmarkt-Wochenende ist gewohnt vielschichtig

SAMSTAG, 12. OKTOBER

Ganztägig 10 bis 18 Uhr: Im Alten Feuerwehrhaus gestaltet der OGV Biberbach die Ausstellung „Zwiebelvielfalt – Alles rund um die Zwiebel“. Im Haus des Gastes gibt es eine Ausstellung „Formenspiel“ mit Kalligraphiewerken der Beilngrieser Künstlerin Klaudia Vogt und gedrechselten Werken des Amberger Holzkünstlers Franz Klug. „Zwiebellook“ heißt der Pop-Up-Shop, den die Aschbacher Künstlerin Elke Schwartz mit Iva Posur und Kilian Riepl (Rieplpeople) in der Kaiserbeckbar für Kunst und Kreatives öffnet. Viele Geschäfte haben verlängerte Öffnungszeiten.

10.15 Uhr: Eintreffen der Ehrengäste und musikalische Begrüßung durch die 5 Biberblecher.

10.45 Uhr: Markteröffnung am Kirchplatz mit Bürgermeister und Zwiebelkönigin, Auftritt der „kleinen Zwiebellatscher“ der Kindertagesstätte St. Franziskus, Auftritt Marktfrauen, Klaudia Vogt singt ihr Zwiebellied.

12 Uhr: Auftritt der Line-Dance-Gruppe Juradancers der VHS-Beilngries, Untere Stadt.

12.30 Uhr: Schutzengelkindergarten, Kirchplatz-Bühne.

13 Uhr: Bekanntgabe und Krönung der 10. Beilngrieser Zwiebelkönigin, Kirchplatz-Bühne.

13 bis 14.30 Uhr: Original Altmühltaler Blaskapelle Beilngries, Kirchplatz-Bühne.



Auch die Kleinsten sind in Beilngries im großen Zwiebelfieber.

Foto: Adam

13 bis 17 Uhr: Markus und sei Ziach zieht durch den Markt.

13.30 Uhr: Tanz der Marktfrauen, Obere Stadt; Line Dance Juradancers, Hauptstraße.

15 Uhr: Line Dance Juradancers, Kirchplatz-Bühne; Tanz der Marktfrauen, Untere Stadt.

15.30 Uhr: Faschingsgesellschaft Grün-Weiß Zwiebelonia, Obere Stadt.

16 Uhr: Tanz der Marktfrauen, Kirchplatz.

17 Uhr: Faschingsgesellschaft Grün-Weiß Zwiebelonia, Kirchplatz.

17.30 Uhr: Tanz der Marktfrauen, Obere Stadt.

18.30 Uhr: Beilngrieser Zwiebelführung „Zwiebelduft liegt in der Luft – Koa Grund zum Woana“, Treffpunkt Kirchplatz, Teilnahmegebühr sechs Euro pro Person.

SONNTAG, 13. OKTOBER

Ganztägig 10 bis 18 Uhr: Im Alten Feuerwehrhaus gestaltet der OGV Biberbach die Ausstellung „Zwiebelvielfalt – Alles rund um die Zwiebel“. Ausstellung „Formenspiel“ mit Kalligraphiewerken der Beilngrieser Künstlerin Klaudia Vogt und gedrechselten Werken des Amberger Holzkünstlers Franz Klug im Haus des Gastes. „Zwiebellook“ heißt der Pop-Up-Shop, den die Aschbacher Künstlerin Elke Schwartz mit Iva Posur und Kilian Riepl (Rieplpeople) in der Kaiserbeckbar für Kunst und Kreatives öffnet.

10.45 Uhr: Beilngrieser Tanzwerkstatt, Kirchplatz.

12 bis 17 Uhr: Musikgruppe Säufer Sempfl zieht durch den Markt.

12 Uhr: Musikalische Begleitung der Gastköniginnen entlang der Hauptstraße zur Kirchplatz-Bühne.

12.15 Uhr: Königinnen aus der Region besuchen den Zwiebelmarkt; Vorstellung der Hoheiten auf der Kirchplatz-Bühne durch Markus Moosburger von Säufer Sempfl.

12.30 bis 17.30 Uhr: Verkaufsoffener Sonntag.

13 bis 15.30 Uhr: Symphonisches Blasorchester Beilngries, Kirchplatz-Bühne.

13.30 Uhr: Tanz der Marktfrauen, Obere Stadt.

15 Uhr: Tanz der Marktfrauen, Untere Stadt.

16 Uhr: Lions-Entenrennen im Sulzpark.

16.45 Uhr: Kindertagesstätte Sandkiste, Kirchplatz-Bühne.

17.30 Uhr: Tanz der Marktfrauen, Kirchplatz-Bühne.

(Kurzfristige Änderungen im Programm vorbehalten.)

Regine Adam

fotokneidinger
Beilngries am Kirchplatz · Telefon 08461.319

Passbilder
Bewerbungsbilder
Newborn
Babybauch
Family
Gruppen

...wir sind die Profis!

Auto Achatz · Inh. Johann Voreck · Tel.: 08461/444
Denkendörfer Straße 6
92339 Paulushofen

AUTÖGLAS
SPEZIALIST

Fahrzeugvermietung

- Ford Fiesta ab nur 29 EUR/Tag
- Ford Transit Kasten ab nur 69 EUR/Tag
- Ford Tourneo Custom (bis 9 Sitzplätze) ab nur 89 EUR/Tag

Onlinebuchung unter
www.autoachat.de/fahrzeugvermietung

Alles, was das Herz begehrt

Von Zwiebeln über Keramik bis Trachtentaschen: Das Ausstellerverzeichnis

Die komplette Hauptstraße wird am 12. und 13. Oktober zum Marktgelände, unzählige Aussteller haben sich angekündigt:

ZWIEBELN

OGV Biberbach (Zwiebeln aus der Region), OGV Oberndorf (Zwiebelzöpfe), Mimis Laden – Mittermeier GbR (Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Zwiebelprodukte im Glas, Regionale Produkte), Franz Götz (Zwiebeln, Kartoffeln, Obst, Gemüse), Carlbauer – Direkt vom Hof (Historische Kartoffelsorten, verschiedene Speise- und Zierkürbisse), Biohof Deinhart – Sabine und Elmar Alt (Zwiebeln, Kartoffeln, Gemüse, Knoblauch), Rosis Obstgarten – Rosi Bernecker (17 verschiedene Zwiebelsorten), Green Art Production (Blumenzwiebeln und Stauden aus eigener Züchtung), Faber Obst & Gemüse (Zwiebel, Kartoffel, Obst, Gemüse, Pflanzen, Blumen, Kräutertöpfe).

FEINKOST

Hofladen Hoferbauer – Familie Dinauer (Bioprodukte vom eigenen Hof, Öle, Mehle, Nudeln, Eier, Kartoffeln, Essige), Frankenholunder GmbH (Hollenderspezialitäten, Wein, Sekt, Saft), Klosterbetriebe Plankstetten GmbH (Ökologische Brot-, Back- und Wurstwaren, Käse, Bier, Konfitüren, Nudeln, Spirituosen, Apfelessig und -saft), Klosterladen Waldsassen (Zwiebelbonbons, Kräutlerlikör, Straußeneierlikör), Trockenfrüchte – Arif Kacmaz (Trockenfrüchte aller Art), Andreas Hiltner (Honigprodukte aus eigener Produktion), Dos Estaciones – Cacao & Chocolate (Schokoladentafeln aus eigener Herstellung, Trinkschokolade, Cookies, geröstete und karamellisierte Kakao-Nibs, Gewürze, Kakaowein, Kakaolikör), Bleimer Schloss Wein & Sekt (Federweißer, Wein, Sekt, Secco, Aperitifs, alkoholfreie Getränke), Carlbauer – Direkt vom Bauernhof (selbst gepresste Kürbiskern-, Raps- und Leinöle, Marmeladen, Chutneys), Zimtstangl Gewürzmanufaktur (Gewürze), Altmühltaler Kern-Stodl (Kürbis-, Sonnenblumen-, Hanf- und Mohnkerne, Bio-Kürbiskern-, Hanf-, Mohn-, Senf- und Sonnenblumenker-

nöl, Pestos, Likör, Nudeln, Mehle), Rosis Obstgarten – Rosi Bernecker (Curryzwiebeln, Fruchtsäfte, Marmelade, Sirup, Zucchiniisoße, Bio-Heumilchkäse), Weingut Berg-Hahn – Rudolf Hahn (Federweißer, Wein), Schuttertaler Hofmolkerei (Zwiebelkäse, Schnittkäse, Camembert), Weine & Mehr – Robert Maurer (Weine, Federweißer, Biere, antialkoholische Getränke, Zwiebelkuchen, Kaffee, Waffeln), Die Vorratskammer – Sabrina Pickelmann (Fruchtaufstriche, Sirup, Essig & Öl, Chutney, Pesto, Pasten, Salze, Senfe), Stodlhandel Wolf KG (Obstbrände und Liköre), Treffers Bienenhäusl – Johann Treffer (Honig, Kosmetik mit Honig, Propolis, Honigliköre, Bonbons, Met, Blütenpollen, Honignüsse, Bienenwachskerzen), Juraquell Forellenzucht/Fischbistro – Florian Reile (Diverse Fischbrötchen, hausgemachte Fischpflanzler, Fish & Chips, Auswahl an geräucherten Fischen).

FLORISTIK/DEKO

Naturwerk – Sonja Nuber (Floristik aus Naturmaterialien, Kränze, Gestecke, Weidenobjekte, Metallstecker), Bastelstube Woitsch (Herbst-Kränze), Familie Birnthaler (Deko aus Solnhofener Naturstein, Mitmachaktion für Kinder), Korb-Flechther Oliver Kalb (handgefertigte Korbwaren, Schau-Korbflechten), Heidi Schmidt-konz (Herbstspieße mit Zwiebeln, Mais und Kürbis, rostige Metalldeko), Monika Neumeier (selbst gemachte Kerzen und Genähtes), a vela – Irmgard Gerhart (handgefertigte Kerzen), Brigitte Littek (Türkranze, Gestecke), Kunst im Kuhstall – Maria Lederer (Windlichter, Up-Cycling), FS Laserdesign – Frank Schlauderer (Deko-Metalwaren), Auf Draht! – Marion Stadler (Gartenstecker aus Draht und Perlen), Filzwerkstatt – Christine Schweiger (handgefertigte Deko aus Filz).

HEIM UND MEHR

Rosi's Dinkelkissen (medizinische Dinkelkornkissen), Die Lebkuchenglocke – Thomas Seifert (Lebkuchenglocke, Kniekuchelform, Burgerbell), Gamsjaga – Vanessa Petermüller (handgeschmiedete Damastmesser, Filz- und Fellmanu-



Der Scherenschleifer ist ein Zwiebelmarkt-Urgestein. Auch diesmal wird er auf dem Marktgelände in Beilngries anzutreffen sein.

Foto: Isl

kel), Keramik & mehr Gabi Maier-Marx (handgefertigte Gebrauchskeramik), Bürstenmacherei Joachim Reinke (Naturbürsten, Besen, Pinsel aller Art, Holzwaren wie Kochlöffel), Klaus Langenscheid (Scherenschleifer), Das Seifenkistel – Ulrike Ries (handgemachte Naturkosmetik aus Sheabutter).

SCHMUCK

Schmugglerin – Pauline Ballauf (Edelsteinketten, Silberschmuck), Schmuck-Design Claudia Fischer (handgefertigter Schmuck aus Aludraht und Holz, Trachtenschmuck), Perlenparadies – Gaby Ferlein (Edelstein- und Modeschmuck), Marni Glas Mode – Familie Melek (handgefertigte Glasarbeiten).

TASCHEN

Dascherltraum – Olga Thoma (Taschen und Trachtentaschen aus Wollfilz), Herzbeutel – Kristina Euringer (handgemachte Rucksackbeutel und Tragetaschen), Gerdis Rucksacktaschen – Gertraud Reisinger (Rucksacktaschen, Kulturbeutel, Produkte aus Filz).

WOLLE UND MEHR

Guter Stoff & Tolle Wolle (Wolle, Stoffe, Zubehör), Samis GmbH – Irene Konrad (Hüte, Mützen, Tücher, Schals), Hut Wagenthaler – Cornelia Ottl (Damen- und Herrenhüte, Tücher, Mützen).

HOLZ

Johann Weidner (Holz- und Drechselarbeit, Brandschrift, Lasergravuren), Gerhard Gattenmeyer (handgefertigte Holzdekoration), Holzmanu-

faktur Dittrich (Holzschilder, Stehlen, Brandmalerei, Baumscheiben), RF Massivholz – Reinhard Fischer (Windlichter aus Holz, Holzherzen, Schneidbretter).

GASTRONOMIE

Faschingsgesellschaft Grün-Weiß Zwiebelonia (Zwiebelkuchen, Zwiebelmarmelade, Federweißer, Kaffee, Kuchen), OGV Oberndorf (Kaffee & Kuchen, selbstgemachte Kücherl), Café Bäckerei Sipl (Zwiebelbrot, Zwiebelsuppe, Zwiebelkuchen, Federweißer, Laugencroissant mit Zwiebeln), Haus der schönen Dinge (Kaffee-Fahrradbank), Rock'n'Roll Catering GmbH/Braugasthof Schattenhofer Beilngries (Würststummel), Catering & Events – Bernhard Haag (Holzofenbrot, Speck-, Kartoffel-, Pizza-, Olivenbrot), Rotary Club Beilngries-Alt Mühljura (Zwiebelkuchen, Zwiebelsuppe, Federweißer), Biohof Deinhart – Sabine und Elmar Alt (Zwiebelblume frittiert, Kartoffeln spiralförmig frittiert), Claudia und Josef Krug (Zwiebelrose im Bierteig, glasierte Früchte), Die dolle Knolle – Martin Jordan (Dinkel-Flammkuchen, Kartoffelspiralis, Folienkartoffeln), Türkisch-Islamische Gemeinde (türkische Spezialitäten), Feuerwehr Beilngries (Zwiebelkäse, frittierte Zwiebelringe), Kuchelbäckerei Marcus Pregler (selbst gemachte Kücherl und Bio-Kaffee), Hedis Pfannakoucha – Hedi Brock (Pfannkuchen – deftig und süß, Kaffee), Metzgerei Leidl (Würstl- und Steakssemmel), Atis Langos – Attila Csöke (Langos – süß/deftig), Schaustellerbetrieb Paolo Leal (Süßwaren: gebrannte Nüsse, Zuckerwatte, Popcorn, Schokofrüchte, Crêpes).

DIVERSES

Infostand Bund Naturschutz Beilngries, Infostand Freunde der Naturparkpartnerschaft Sierra de Maria und Naturpark Altmühltal, Infostand Gymnasium Beilngries – Schüleraustausch mit der Partnerstadt Garda, Offener Kreis Beilngries (Marktwagen anno dazumal), Schutzengelkindergarten Beilngries (Selbstgebasteltes), Lions-Club Beilngries (Entenrennlizenzen), Otto Kaufmann (Kinderkarussell), Regine Adam

Schöne Tänze und ein frecher Ratsch

Ohne die Marktfrauen wäre der Beilngrieser Zwiebelmarkt nicht vorstellbar

Was macht eine gute Marktfrau aus? Klar – verkaufen muss sie können. Und auf den Mund gefallen darf sie schon gar nicht sein. Kontaktfreudig sollte sie sein und nicht zuletzt muss sie ein wenig Rhythmusgefühl beim Tanzen beweisen. Auf die Beilngrieser Marktfrauen, die beim Bayerischen Zwiebelmarkt auch heuer wieder mit ihrem Verkaufswagen unterwegs sind, trifft das alles perfekt zu. Wer sie sieht, sollte sich unbedingt die Zeit nehmen, ein wenig zuzuhören, wie sie ihre Waren anpreisen – von selbst gestrickten Socken über Marmelade bis hin zu Hochprozentigem.

„Ein Stamperl in Ehren, gnädige Frau, das können auch Sie ihm doch nicht verwehren“, hört da vielleicht eine streng blickende Ehefrau, deren Mann mit etwas zu großer Begeisterung nach dem Birnenschnaps greift. Spaß ist erlaubt, vor allem, wenn dann die Gattin auch selbst mit anstoßen darf und



Die Marktfrauen sind eine Attraktion des Zwiebelmarktes in Beilngries. Ihre Tänze studieren sie mit Angela Lerzer (rechts) ein.
Fotos: Pscherer/Adam



sich nebenbei noch interessiert die gehäkelten Mützen fürs jüngste Enkelkind anschaut. Natürlich nicht unkommentiert von den Marktfrauen: „Wie viele Enkel haben Sie denn? Drei? Also – nur einem Enkel etwas mitbringen, das geht feil nicht. Wenn Sie drei Enkel haben, müssen es schon auch drei Mützerl sein!“

Unbestritten: Die 16 Marktfrauen sind jedes Mal wieder eine Attraktion beim Zwiebelmarkt. An beiden Tagen ziehen

sie ratschend die Hauptstraße entlang. Neu dabei sind dieses Jahr Johanna Eichhorn, Anna Eibl, Beatrix März, Gerlinde Merkl und Angelika Müller. Der „Nachwuchs“, alle Tänzerinnen sind im Alter von 35 bis 77 Jahren, hat unterschiedliche Gründe, von „das hab ich mir schon vor zwei Jahren fest vorgenommen“ bis hin zu „ich wurde halt gefragt, da wusste ich noch gar nicht so recht, was auf mich zukommt“. Jetzt wissen es alle, vor allem das: Auf die Kommandos

von Tanzleiterin Angela Lerzer wird gehört. Fünf neue Figurentänze haben die Marktfrauen wochenlang mit Lerzer einstudiert. „Ich habe zuerst mehrere Tänze ausgewählt, diese dann der Gruppe vorgeführt und gemeinsam haben wir entschieden, was wir zeigen“, erklärt Lerzer. „The Yorkshire Rose“ gehört dazu und ein Tanz „wie ein Hubschrauber mit Rotorblättern“, sagt Lerzer. Ach ja, alles klar? Auch darauf dürfen sich die Besucher also freuen. Regine Adam

Kfz-Meisterwerkstatt für alle Fabrikate!

- Kundendienst mit Erhalt der Herstellergarantie!
- Transporterservice
- Automatikgetriebeespülung
- Unfallinstandsetzung
- Hagelschaden-Dellen-Instandsetzung
- Smart-/Spot-Repairarbeiten
- Achsvermessung
- Radar- u. Frontkamera-Einstellung
- Autoglasservice
- Professionelle Kfz-Aufbereitung
- Diagnose-Center mit Stoßdämpfer-Prüfstand
- Ersatzteile und Zubehör
- Waschanlage

Neu- + Gebrauchtwagen
Finanzierung + Leasing
Autovermietung

Beilngrieser Straße 21
93336 Pondorf / B 299
Telefon 08468-804740
info@msautoservice.de



www.msautoservice.de

BERATUNG.VERKAUF.SERVICE

Unser familiengeführtes Zweirad-Unternehmen steht unseren Kunden seit über 35 Jahren fachlich mit Rat und Tat zur Seite. Lassen Sie sich überzeugen. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch.

Ingolstädter Str.21, 92539 Beilngries Tel. 08461-605047 info@zweirad-huber.de

*WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG, INTERESSE, BEWIRB DICH UND KOMM IN UNSER TEAM. INFOS AUF WWW.ZWEIRAD-HUBER.DE

WIR WÜNSCHEN ALLEN VIEL SPASS
BEIM STÖBERN AUF DEM
BEILNGRIESER ZWIEBELMARKT

 Raiffeisenbank
Altmühl-Jura eG

Unterhaltsam und lehrreich

Die Zwiebel-Stadtführung „Zwiebelduft liegt in der Luft“ feiert Premiere

Beilngries ist nicht nur für seine Märkte und Feste bekannt, sondern auch für seine Stadt- und Erlebnisführungen. Informativ und unterhaltsam nehmen sie Interessierte mit in frühere Beilngrieser Zeiten. Beim diesjährigen Zwiebelmarkt werden die Kunst, eine gelungene Großveranstaltung auf die Beine zu stellen, und die Fähigkeit, gute Führungen zu organisieren, nun passenderweise kombiniert – und zwar mit einer Premiere: Erstmals findet die Führung „Zwiebelduft liegt in der Luft – koa Grund zum Woana“ statt.

Die Idee, neben den bestehenden Erlebnis- und Gästeführungen auch noch eine ganz eigene Tour durch die Stadt zum Thema „Zwiebel“ zu entwickeln, wurde im Touristikbüro geboren. Bei den beiden erfahrenen und allseits bekannten Gästeführerinnen Maria Kaufmann und Irmgard Scheiblecker fiel diese Anregung auf fruchtbaren Boden. Und so



Eine Zwiebel-Führung bieten Irmgard Scheiblecker (links) und Maria Kaufmann an. Foto: Rieger

machte sich das Duo daran, eine zwiebelige Stadtführung zu gestalten. Am Anfang habe man sich noch gedacht: „Was können wir denn zur Zwiebel alles sagen?“ Inzwischen habe man aber so viel über die scharfe

Knolle herausgefunden, dass eine einzige Führung ja kaum ausreicht, berichtet Scheiblecker. Wie sie verrät, wird sich das Gästeführerinnen-Duo anhand der Buchstaben des Wortes „Zwiebel“ durch all das Wis-

senswerte rund um das beliebte Gewächs und dessen Bedeutung für Beilngries hangeln.

Einen ermüdenden Vortrag muss dabei freilich niemand befürchten. Irmgard Scheiblecker und Maria Kaufmann verstehen es nur zu gut, ihre Führungen mit einer feinen Prise Humor und unterhaltsam für die Teilnehmer zu gestalten. Wer die Zwiebel und Beilngries also noch einmal ganz neu kennenlernen möchte, der darf die Premiere von „Zwiebelduft liegt in der Luft – koa Grund zum Woana“ auf keinen Fall versäumen. Der Zeitpunkt dafür ist gut gewählt: Los geht es am Zwiebelmarkt-Samstag um 18.30 Uhr, wenn das Markttreiben langsam seinen Abschluss gefunden hat und man doch noch gerne in der Zwiebelstadt verweilen möchte. Die Teilnehmer treffen sich auf dem Kirchplatz und von dort aus startet dann die etwa einstündige Tour. Die Teilnahmegebühr beträgt sechs Euro.

Fabian Rieger

Autohaus
Nuber
 92339 Beilngries
 Telefon 0 84 61/4 83
www.autohaus-nuber.com

► **Wartung** Ihres **BMW** oder **MINI**
 • Reparaturen preiswert auch für ältere Modelle!

SIPL
 Lieblingsbäcker

Zwiebel-Kuchen

Herzhaft
 lecker

VEPESTEN

Öffnungszeiten:
 Mo. - Sa. 6-22 Uhr

CAR WASH

powered by **KÄRCHER**

U REIFEN
UNTERBURGER

Grampersdorf, Im Schlott 2, Tel. 0 84 66/90 44 79
 kontakt@reifen-unterburger.de
www.reifen-unterburger.de

So schmeckt der Zwiebelmarkt

Beilngrieser Hotel-Gasthöfe, Metzger und Bäcker warten mit Spezialitäten auf

Wer beim Zwiebelmarkt ein Gericht vermissen sollte, das als wichtige Zutat die Zwiebel hat, der kann sich gern in einem der Gastronomiebetriebe oder bei der Tourist-Info melden. Mit ziemlicher Sicherheit ist sein Vorschlag dann beim nächsten Zwiebelmarkt in zwei Jahren auf einer der Speisekarten zu finden, denn Neues nehmen die Beilngrieser Genusswirte immer gern auf. Ob es allerdings überhaupt noch schmackhafte „unbekannte“ Zwiebelgerichte gibt? Die Gastwirte und Köche, Metzger und Bäcker der Großgemeinde haben sich für die Besucher jedenfalls sehr viel einfallen lassen, um kulinarisch auf gewohnt hohem Niveau zu verwöhnen und dabei die Zwiebel in den Mittelpunkt ihrer kreativen Küchenkunst zu stellen. Beispiele?

Gern! Braten und dünsten, backen und schmoren – die Köche des Landgasthofs Euringer in Paulushofen sowie die Beilngrieser Gasthöfe Gams, Fuchsbräu, Millipp, Schattenhofer, Zur Krone und Zum Goldenen Stern sorgen dafür, dass vom Zwiebelmarkt ganz sicher niemand hungrig nach Hause gehen muss. Zubereitet werden in den Hotelküchen unter anderem zarter Zwiebelbraten vom Rind, Zwiebelrostbraten oder rote Zwiebelsuppe, in Weinteig gebackene Zwiebelnuggets, karamellisiertes Zwiebelpüree, eine Zwiebel-Lauch-Kartoffelsuppe oder mit Karotten und Pastinaken gefüllte Zwiebeln, ein Apfel-Zwiebel-Crumble oder ein Cordon Bleu mit Zwiebel-Frischkäsefüllung,



Auf den Speisekarten der Beilngrieser Hotel-Gasthöfe finden sich allerlei köstliche Zwiebel-Spezialitäten. Bürgermeister Helmut Schloderer (6. von links) sowie Kolleginnen der Tourist-Information lieben sich von den Gastwirten bereits den Mund wässrig machen. Rund um den Zwiebelmarkt steht nun für alle Beilngrieser und ihre Gäste das Genießen an. Foto: Adam

ein Schweinebauch mit Zwiebel-Speck-Semmelfüllung oder eine gefüllte Zwiebel mit Chili con Carne, ein Zwiebel-schmorbraten mit Zwiebel-Bier-Soße oder fränkische Saure Zipfel im Zwiebelsud.

Zudem gibt es in der Bäckerei Sipl Zwiebelbrot und Zwiebelkuchen oder Laugencroissant mit Zwiebel und auch in den Metzgereien Leidl, Millipp und Rucker-Forster werden Kunden mit verschiedenen Köstlichkeiten rund um die Zwiebel verwöhnt – mit köstlich duftendem Zwiebelbackschinken beispielsweise,

mit Zwiebelmettwurst, Zwiebelsülze, Zwiebelquiche, Mettbrot oder Schweinsbratwürsteln, jeweils mit Zwiebeln, und vielem weiteren mehr.

Wer denkt bei so viel Genuss noch als erstes an Tränen, wenn er das Wort „Zwiebel“ hört? In Beilngries ganz sicher niemand, so viel steht fest.

Regine Adam

Unseren leckeren Zwiebelberkäse gibts bei der Feuerwehr!

Verkäufer (m/w/d) gesucht

Beilngries • Ingolstädter Str. 1a • Tel. 084 61/452
www.metzgerei-rucker-forster.de

STYLISCH SCHÖNER HERBST

Extra langes **SHOPPING WOCHENENDE**

11.-13. Oktober
Freitag 9:30 – 18 Uhr
Samstag 9:30 – 16 Uhr
Sonntag 12:30 – 17:30 Uhr

Wir freuen uns auf Euch!

HERBST/WINTER TRENDS
JETZT ENTDECKEN

Trend women

CECIL Street One

Trend Women | Ringstr. 22 | Beilngries
Cecil Street One | Hauptstr. 27 | Beilngries

Ein Lied für den Zwiebelmarkt

Klaudia Vogt hat der Großveranstaltung eine eigene Hymne gewidmet

Beilngries ist immer einen Besuch wert – ganz besonders, wenn die Zwiebel von den „Zwüfelatschern“ gefeiert wird. Davon können die Gäste in der Altmühlstadt ein Lied singen. Oder zumindest – mitsingen.

Klaudia Vogt hat auf die Melodie von „Das alte Haus von Rocky Dockey“ einen Song gedichtet, der gleich in der ersten Zeile bestätigt: „Diese Stadt im Herzen Bayerns ist einmalig und famos, diese Stadt ist voll Ideen, hier ist immer etwas los.“

Bereits 2003 hat die Beilngrieserin in einer nächtlichen, spontanen Aktion ihre Hymne auf die scharfe Knolle und den Markt dafür verfasst. „Es war der allererste Zwiebelmarkt und als ich damals spät an diesem Samstagabend heim bin, voller Eindrücke rund um die Zwiebel, da ließ mich der Gedanke an ein Lied auf dieses wunderbare Ereignis und die Zwiebel nicht los“, erinnert sie sich noch genau. Sie schläft also nicht viel in dieser Nacht, sondern dichtet und schreibt, summt und singt. Am Sonntagmorgen ist ihr Werk, das unglaubliche 26-mal das Wort „Zwiebel“ enthält, fertig. Noch an diesem ersten Zwiebelmarktsonntag 2003 wird es uraufgeführt, seitdem gehört es



So klingt der Zwiebelmarkt: Dank Klaudia Vogt hat die Veranstaltung ein eigenes Lied. Foto: Adam

als feste Tradition zum Zwiebelmarkt. „Allerdings musste ich es bereits dreimal umdichten, denn mittlerweile haben wir bereits den vierten Bürgermeister, der im Text als Zwiebelbürgermeister genannt wird“, verrät Vogt.

Welchen Text rund um Zwiebelfieber, Zwiebelkönigin oder Zwiebeltee, Zwiebeltasse, Zwiebelschirm oder Zwiebelbraten Klaudia Vogt gedichtet hat, können die Besucher auch heuer hören – und den Refrain begeistert mitschmettern: „Wir

sind die Zwiebeltreter, wir haben neu entdeckt – ein Wunder, welche Kräfte die Pflanze in uns weckt. Wir scheuen keine Tränen vor einem Zwiebel-schmaus – Beilngrieser Zwiebeldüfte zieh'n in die Welt hinaus.“
Regine Adam



* Genuss hat ein Zuhause

Sechs Häuser, sechs Familien, ein Credo:
Die Beilngrieser Hotels & Restaurants verwöhnen Sie mit dem Besonderen. Speisen, schlafen, feiern oder tagen Sie in unseren familiengeführten Hotels und Gasthöfen und teilen Sie mit uns die Freude am Genuss!

Telefon Beilngries: 08461

Die Gams - 6100

Schattenhofer - 64130

Zur Krone - 6530

Der Millipp - 1203

Euringer - 6510

Fuchsbräu - 6520

www.beilngries.de/gastronomie

BÜCHER
GESCHENKE
ONLINESHOP

BUCHLADEN BEILNGRIES

Inhaberin Bettina Balz | Hauptstr. 31 | 92339 Beilngries
Tel. 08461/511 | www.buchladen-beilngries.de

LINDNER
KAMIN UND OFEN
ÜBER 80 ÖFEN AUF 160 m²

GROSSE, INNOVATIVE UND
MODERNE OFENAUSSTELLUNG

Seestraße 9 | 85125 Kinding - Haunstetten
Telefon 08467801900 | mail@kaminbau-lindner.de

Montag, Dienstag, Freitag: 10.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 18.00 Uhr
Samstag: 10.00 - 14.00 Uhr, Mittwoch, Donnerstag: geschlossen

WWW.KAMINBAU-LINDNER.DE



Mit viel Liebe zum Detail

Die Tourist-Information steckt jede Menge Herzblut in die Zwiebelmarkt-Planung

Ganz unscheinbar steht „Aufgaben“ oben auf der großen Pinnwand im Büro der Tourist-Information, darunter hängen unzählige handbeschriebene Zettel. Jede Notiz ist ein kleines Puzzle-Teil für den Bayerischen Zwiebelmarkt, der auch dieses Jahr gewohnt reibungslos ablaufen soll. Bereits Ende 2023 ist diese Wand mit den ersten Notizen bestückt worden, von A wie „Anschreiben an alle Standbetreiber rausschicken“ bis Z wie „Zwiebelzopf binden“. Alle Schritte der Planung für ein Fest mit Tausenden von Besuchern sind auf dieser To-do-Wand dokumentiert, so dass jeder Mitarbeiter kontrollieren kann, was in welchem Monat zu tun ist.

Und zu tun gibt es viel, um solch ein Großevent wie den Bayerischen Zwiebelmarkt vorzubereiten. Rund zehn Monate sind Ruth Dotzer und Rita Kaes mit ihrem Team aus der Touristinfo beschäftigt, alles bis ins kleinste Detail vorzubereiten. Beide haben schon viel Erfahrung mit der Planung des Marktes, einen riesigen Arbeitsaufwand und viel Verantwortung bedeutet es aber jedes Mal wieder.

„Ein großes Thema ist die Sicherheit an beiden Tagen. Dazu hatten wir eine Besprechung mit Verantwortlichen der Feuerwehr, Polizei und des Roten Kreuzes“, erzählt Dotzer. Schon sehr früh wird ein Zwiebelmarkt-Flyer gestaltet, dazu ein eigener Bierdeckel mit entsprechender Werbung – und es werden Anzeigen geschaltet,



Monatelange Vorarbeit leistet das Team der Tourist-Information um Ruth Dotzer (von rechts), Rita Kaes und Verena Proger für den Bayerischen Zwiebelmarkt. Fotos: Adam

auch in überregionalen Medien. „Da müssen wir teils ein Jahr im Voraus planen und buchen, deshalb reicht der Kalender eigentlich gar nicht ganz bis zum Anfang der Planungen zurück“, sagt Kaes. Musik wurde gebucht, Wirte, Bäcker, Metzger und der Einzelhandel wurden mit ins Boot geholt. Die Standaufteilung ist jedes Mal wieder eine Wissenschaft für sich, denn: Wer braucht Strom? Wo darf kein Stand stehen, weil ein Einzelhändler geöffnet hat? Wo können Parkplätze eingeteilt werden? Welcher Verein nimmt teil – und was will er anbieten?

Abwechslungsreich, vielseitig und hochklassig soll sich der Markt auch heuer wieder angenehm aus der Masse abheben, dafür arbeitet das Team der Touristinfo unermüdlich. Während der Zwiebelbrunnen wieder vom Offenen Kreis mit Unterstützung des Gartenbauvereins geschmückt wird, binden den Zwiebelzopf, der das Haus des Gastes schmücken wird, Dotzer und Kaes höchstpersönlich. Und sie haben eine neue Köstlichkeit in der Gewürzmanufaktur Zimtstangl mischen lassen: das Beilngrieser Zwiebel-Rosmarin-Thymian-Salz. „Es ergänzt unsere anderen Salze perfekt. Das neue Gewürz gibt es erst ab dem Zwiebelmarkt bei uns in der Tourist-Info. Wir haben es vorab getestet, es ist wirklich eine Delikatesse“, schwärmt Kaes.

Wenn zum Bayerischen Zwiebelmarkt dann die Gäste in Scharen nach Beilngries kommen, wenn sie gemeinsam feiern und gut gelaunt über den abwechslungsreichen Markt bummeln, wenn sie an den Ständen und in den Geschäften der Altmühlstadt einkaufen, gutes Essen und ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm mit Musik, Tanz und den Marktfrauen genießen, wenn also gute Stimmung überall herrscht und sich fröhliches Lachen mit köstlichen Zwiebelgerichten mischt, dann ist für

das Team der Tourist-Information jeder Stress vergessen. „Dann genießen wir die Tage wie alle anderen auch“, versichert Dotzer. Regine Adam



Etwas Neues gibt es in diesem Jahr: Ab dem Zwiebelmarkt wird in der Beilngrieser Touristinformation das Beilngrieser Zwiebel-Rosmarin-Thymian-Salz zum Kauf angeboten. „Es ist wirklich eine Delikatesse“, schwärmt das Team des Touristikbüros.

15 % Rabatt auf alle Markisen
(gültig bis 31.12.24)



SONNEN- & WETTERSCHUTZ SO INDIVIDUELL WIE SIE



KLAIBER.de

Wir beraten Sie gerne:

DER GREGOR
BODEN IST MEIN DING
Beilngries - Im Schlott 8
Telefon 08466/904321
www.dergregor.de

Von Sportkleidung bis Lesefreuden

Die Beilngrieser Einzelhändler freuen sich auch zum Zwiebelmarkt auf ihre Kunden

Kleine Geschäfte mit liebevoll zusammengestellten Warenangeboten, persönliche, freundliche Beratung und ein Ambiente, in dem die Wünsche der Kunden noch überall „Chefsache“ sind: Beilngries hat sich den Charme einer Einkaufsstadt mit individuellem Charakter erhalten. Hier gibt es sie noch, die kleinen Läden mit moderner, chicer Mode, außergewöhnlicher Dekoration oder liebevoll gestalteten Schmökerecken. Ehrensache, dass am Zwiebelmarktsonntag wieder zum verkaufsoffenen Sonntag geladen wird.

„Der Markt ist eine einmalige Veranstaltung, die für unsere Stadt und unsere Geschäfte in ganz Bayern eine starke Werbewirkung hat. Im Gegenzug bieten wir mit unseren Angeboten im Einzelhandel aber auch gute Werbung für den Markt und unseren Ort“, beschreibt der Vorsitzende des Beilngrieser Werbekreises, Markus Schmidt, die Win-Win-Situation. Er hat vorab alle Kollegen angeschrieben und nachgefragt: Wer öffnet



Auf das Zwiebelmarkt-Wochenende freuen sich auch die Einzelhändler, wie Markus Schmidt als Vorsitzender des Beilngrieser Werbekreises versichert.

Foto: Adam

beim Zwiebelmarkt? Seine Liste der beteiligten Geschäfte verspricht ein umfassendes Einkaufserlebnis. Mit dabei sind sicher (und vielleicht sogar noch ein paar mehr):

Schuh-Sport Schmidt – Inngolstädter Straße 6, Schuhe für den Alltag, für den Sport und zum Wandern, dazu Sportkleidung und -ausrüstung; Ströbl, Haus der schönen Dinge mit Kaffeebar – Hauptstraße 1, Dekorationen für Innen und Außen, außerdem Kaffee-Spe-

zialitäten an der eigenen Kaffeebar; Spielwaren Krömer – Hauptstraße 8, alles rund ums Spiel, von Spieleklassikern bis zu aktuellen Rennern beim Nachwuchs; Mimi's Laden –

Hauptstraße 19, Produkte aus der Region, Bio-Produkte, Unverpacktes; Guter Stoff & Tolle Wolle – Hauptstraße 21, Stoffe, Wolle und Accessoires zum Nähen, Stricken, Schneiden und Verzieren; Cecil Store – Hauptstraße 27, moderne Mode der Marken Cecil und Street One; Mode Gietl – Hauptstraße 28 bis 30, trendige und aktuelle Mode von namhaften Herstellern; Buchladen Beilngries – Hauptstraße 31, umfangreiche Auswahl an Büchern; Foto Kneidinger – Hauptstraße 33, von der neuen Kameraausrüstung über Portraitaufnahmen bis zum Familienfotoshooting; Reisebüro Schütz – Hauptstraße 39, persönliche Beratung zu Urlaubsreisen, Kreuzfahrten, Flügen, Hotels.

Regine Adam

BEIM ZWIEBELMARKT
10%
AUF FAST ALLES*

STRÖBL
HAUS SCHÖNER DINGE

HERBST-GEFLÜSTER

IM HAUS SCHÖNER DINGE

Entdecke bei uns die Dekotrends für Herbst und Winter für dein schönes Zuhause. ☆ ☆

Am **Samstag 9.00 - 18.00 Uhr** und
Sonntag 12.30 - 17.30 Uhr geöffnet.

Unsere Kaffeebar mit tollen Kaffeespezialitäten findet ihr beim Zwiebelmarkt vor dem Haus schöner Dinge.



GROSSE WEIHNACHTSMARKT-ERÖFFNUNG ZUM ZWIEBELMARKT



Hauptstraße 1 · Beilngries · www.haus-schoener-dinge.de
* ausgenommen Reduziertes & Preisgebundenes



Donnerstag

PINSÄ + WEIN





Freitag

SPARERIBS + BIER

SAMSTAG/SONNTAG und an FEIERTAGEN
durchgehend warme Küche von 11:30 bis 20:30 Uhr

EVENTS

Unsere vielfältigen Stubn, das ganze Wirtshaus oder unser Saal sind perfekt für einen Geburtstag, eine Taufe, eine Weihnachtsfeier oder auch Hochzeit.

SA 16
NOV

"Flower Power"
Party mit DJ
VVK 8,- AK 10,- €

weitere Events siehe Web ...



ANN 1855

92339 Kottlingwörth
Tel. 08461 - 78 88
info@gasthauszursonne.bayern

Öffnungszeiten Sept. bis Dez.: DO, FR 16 bis 23 Uhr, SA, SO 11 bis 23 Uhr



Von Zwiebelverkauf bis Kücherl-Genuss: Die Obst- und Gartenbauvereine aus Biberbach und Oberndorf gestalten den Markt mit.

Die Vereine leben den Zwiebelmarkt

Auch diesmal beteiligen sich zahlreiche Gruppierungen aus der Gemeinde

Es gibt viele Aspekte, die den Zwiebelmarkt in Beilngries zu etwas ganz Besonderem machen. Einer davon ist definitiv, dass sich jedes Mal aufs Neue zahlreiche heimische Vereine beteiligen und der Großveranstaltung einen unverwechselbaren Beilngrieser Charme verleihen.

Echte Zwiebelmarkt-, „Urgesteine“ sind die Obst- und Gartenbauvereine aus Biberbach und Oberndorf. Sie verkaufen Zwiebeln aus der Region beziehungsweise Zwiebelzöpfe. Die Oberndorfer bieten außerdem ihre beliebten Kücherl an, die



Auch die Zwiebelonia bringt sich jedes Mal gerne beim Zwiebelmarkt ein. Fotos: Rieger/Adam

Biberbacher gestalten wieder eine informative Zwiebel-Ausstellung im Alten Feuerwehrhaus.

Ein Herzstück des Marktes

sind auch die Marktfrauen, die ihre Wurzeln im Offenen Kreis haben. Ebenfalls immer mit dabei ist die Faschingsgesellschaft Grün-Weiß Zwiebelonia – sowohl mit Tänzen als auch mit einem Verkaufsstand, an dem es beispielsweise Zwiebelkuchen und Federweißen gibt. Türkische Spezialitäten bietet derweil der Türkische Kulturverein Beilngries an, die Feuerwehr Beilngries kredenzt Zwiebelberkäse und frittierte Zwiebelringe – und beim Rotary Club Beilngries-Altmühljura gibt es Zwiebel-suppe, Zwiebelkuchen und Federweißen.

Zum umfangreichen Rahmenprogramm tragen die Original Altmühltaler Blaskapelle Beilngries und das Symphonische Blasorchester Beilngries ebenso bei wie die Line-Dance-Gruppe Juradancers der VHS-Beilngries und die Beilngrieser Naturschützer mit ihrem Informations- und Mitmach-Stand. Der Lions Club Beilngries organisiert wieder sein Entenrennen. Und die BRK-Bereitschaft Beilngries ist ein Garant dafür, dass beim Zwiebelmarkt sofort Erste Hilfe geleistet werden kann, falls sich ein Besucher unwohl fühlen sollte. Fabian Rieger



FLIESEN
GRILLHÖSL

Fliesen-, Mosaik-,
Naturstein- und
Silikonarbeiten,
Altbausanierung

92339 Irfersdorf
Schimmelweg 2
Telefon 08461/9629
od. 0172/9054853

Wir wünschen viel Vergnügen!

UHRMACHERMEISTER
JOSEF VOGL

92339 BEILNGRIES
UNTERE WEINBERGSTRASSE 2

TERMINE (MO-FR) NACH VEREINBARUNG
☎ 08461-1533

SERVICE UND REPARATUR
UHRENWERKSTATT

Wirtshaus
zum
goldenen
Stern

gemütliches bayrisches Wirtshaus

Montag bis Sonntag,
11 bis 24 Uhr geöffnet

- Täglich frische Braten aus dem Ofen
Schäufele, Schweinebraten, Spanferkelrollbraten, gemischten Braten – mit Kloß oder Semmelknödel **11,90 €**
- Jeden Mittwoch chinesische Gerichte

Unsere Schmankerlkarte finden Sie unter:
www.stern-beilngries.de

Gerne veranstalten wir Ihre
Weihnachtsfeier!
(Reservierung erwünscht)

Beilngries, Hauptr. 7
Tel. 08461/7058908

AUFGEHORCHT!



Testen Sie und informieren Sie sich über die neuesten Akku-Hörsysteme!

Vereinbaren Sie einen Termin

HÖRGERÄTE
NAGLER
...Ihr Partner für besseres Hören!

Beilngries
Ringstraße 13
Tel. 0 84 61/70 02 54

Greding
Marktplatz 4
Tel. 0 84 63/6 03 47 55

Formenspiel mit Schrift und Holz

Klaudia Vogt und Franz Klug geben beim Zwiebelmarkt der Kunst eine Bühne

Kann man bei Klaudia Vogt noch von Hobbykünstlerin sprechen? Wohl eher nicht. Die Beilngrieserin hat sich seit ihrer Schulzeit mit Schönschrift im weitesten Sinne beschäftigt, sich später jahrelang in die Kalligraphie mit ihren unzähligen Varianten und „Schönschwüngen“ vertieft, sie hat Kurse bei hochkarätigen Lehrmeistern besucht – und ist mittlerweile selbst eine Meisterin ihres Fachs. Heuer bestückt sie zum wiederholten Male mit ihren außergewöhnlichen Kalligraphiewerken eine Ausstellung im Haus des Gastes.

„Kalligraphie ist für mich fast wie eine Berufung, eine Möglichkeit, Gedanken auszudrücken, indem ich Formen, Farben und Buchstaben in Einklang bringe“, sagt sie. Den Titel „Formenspiel“ hat sie für die diesjährige Ausstellung, die an beiden Zwiebelmarkttagen von 10 bis 18 Uhr geöffnet ist, gewählt. Aus gutem Grund: Im Zusammenspiel mit ihrer Schriftkunst wird der Holzkünstler Franz Klug aus Amberg seine Werke zeigen.

Es ist die Faszination, dass jedes Wort, jeder Buchstabe anders gestaltet werden kann. Ganz schlicht und einfach, geradlinig und klar. Oder aber aufwendig ausgeschmückt, schwungvoll verziert und verschnörkelt „wie in der alten Buchdruckkunst einst“. Diese



Die Beilngrieser Kalligraphie-Künstlerin Klaudia Vogt bereichert den Zwiebelmarkt erneut mit einer Ausstellung, heuer in Kombination mit Holzkünstler Franz Klug.

Fotos: Adam

Vielfalt koste sie aus, sagt Klaudia Vogt, immer so, wie es gerade zu dem von ihr ausgewählten Spruch passt. Rund 50 Bilder wird sie bei der Ausstellung am Zwiebelmarkt zeigen, in unterschiedlichen Formaten, mit unterschiedlichen Hintergründen, mal intensiv auf farbigem Papier, mal ganz puristisch auf schlichtem Aquarellpapier. „Erstmals habe ich Collagen dabei. Das Wissen dazu habe ich in einem Kurs bei Brigit Nass erworben“, erzählt Vogt.

Ihre Kalligraphiekunst ist immer in hochwertige Rahmen gepackt, großteils mit entspiegeltem Museumsglas versehen. Beim Passepartout hat sie eine Neuheit dabei: feines Leinen, das ihre Kunst nicht nur umrahmt, sondern mit seiner edlen, schlichten Zurückhaltung

hervorhebt. Die Texte, die Vogt gewählt hat, sind „querbeet“ – wie sie die Künstlerin gerade angesprochen haben und ihr künstlerisches Auge ihr die Gestaltung vorgegeben hat. Damit, so hofft die Kalligraphin, ist für jeden Besucher ein Vers zu finden, der ihn besonders anspricht.

Ausstellungspartner Franz Klug hat sich schon in jungen Jahren der Gestaltung von gedrehten Holzgefäßen verschrieben. Als Student baute sich der Elektrotechnik-Ingenieur eine eigene Drechselbank, 2010 nahm er zum ersten Mal mit seinen Werken an einem Kunsthandwerker-Markt teil – mit großem Erfolg.

„Das Drechseln war anfänglich eher als ein willkommener Ausgleich zur Bürotätigkeit ge-

dacht. Aus dem Hobby entwickelte sich im Lauf der Jahre ein immer tieferer Bezug zu den hergestellten Objekten, verbunden mit der Suche nach reinen Formen, seien sie kraftvoll-urig, klassisch-elegant oder auch ganz einfach nur zeitlos schön“, sagt Klug. Als Material verwendet er fast ausschließlich die heimischen Harthölzer wie Ahorn, Eiche, Esche oder die Obsthölzer Kirsche, Nuss und Apfel.

Geöffnet ist die Ausstellung am Zwiebelmarkt jeweils von 10 bis 18 Uhr sowie am Montag, Dienstag und Mittwoch, 14., 15. und 16. Oktober, jeweils von 16 bis 20 Uhr. An allen Ausstellungstagen sind beide Künstler anwesend, um Fragen zu beantworten. Zudem gestaltet Vogt mit Kindern kleine Namenskaligraphien. Regine Adam

Ihr Partner für den Innenausbau

Baufachmarkt

AUENHAMMER

Fliesen in höchster Qualität und Design

Baufachmarkt Auenhammer in Beilngries

92339 Beilngries · Gewerbegebiet · Telefon 0 84 61 / 15 96 · baufachmarkt-auenhammer@t-online.de

Wegen Geschäftsaufgabe

50% Rabatt

auf Fliesen



LEIDL

DER METZGER FÜR DEINE SINNE

TASTE THE
ZWIEBEL
MARKT.

STROHSCHWEINE
AUS LINDEN

REGIONALE
LIEFERANTEN

DRY AGED
SPEZIALITÄTEN

JÄHRLICHE
PRÄMIERUNGEN

WIR
FREUEN
UNS AUF
DICH!

WWW.METZGEREI-LEIDL.DE

Königlich

Ein schönes Amt

Was wäre eine Großveranstaltung wie der Zwiebelmarkt ohne eine eigene Königin? Ganz klar, über die Zwiebelstadt muss eine Zwiebelhoheit regieren. Und so gibt es in Beilngries eine Zwiebelkönigin, die in Personalunion als Zwiebelprinzessin immer auch die hiesige Fasnachtsgesellschaft Grün-Weiß Zwiebelonia repräsentiert.

Die Amtszeit beträgt immer zwei Jahre – von Zwiebelmarkt bis Zwiebelmarkt. In den vergangenen beiden Jahren war Michelle Hennig die Zwiebelkönigin. Eine Zeit, die sie „immer im Herzen behalten wird“, versichert die 20-Jährige. Als besondere Erlebnisse nennt Königin Michelle das Apfelblütenfest in Südtirol sowie die Premiere der „Wilden Emma“. Dieser Direktvermarkter-Markt findet nun im jährlichen Wechsel mit dem Zwiebelmarkt statt.

Beim diesjährigen Zwiebelmarkt wird nun die Nachfolgerin von Michelle gekürt. Bekanntgabe und Krönung finden am Samstag, 12. Oktober, um 13 Uhr auf der Bühne am Kirchplatz statt. „Ich wünsche meiner Nachfolgerin, dass sie ebenso schöne Erlebnisse hat wie ich und dass sie genau so viele tolle Menschen kennenlernen darf.“

Für Michelle selbst wird dann der Zwiebelmarkt-Sonntag noch einmal etwas ganz Besonderes: Sie wird im Kreise zahlreicher Gast-Königinnen, die den Markt besuchen, aus ihrem Amt verabschiedet. Freuen dürfen sich auf den königlichen Besuch alle Gäste des Zwiebelmarktes: Die Hoheiten werden am Sonntag um 12 Uhr unter musikalischer Begleitung die Hauptstraße entlangziehen und dann um 12.15 Uhr auf der Bühne am Kirchplatz vorgestellt. Fabian Rieger



Zwiebelkönigin Michelle Hennig. Foto: Rieger



Aktionszeitraum
bis 17.11.24

Jetzt schnell sein und Wartung & Verschleiß-Paket ab mtl. 9,- €² sichern.

Sie kümmern sich um das Wachstum Ihres Geschäfts. Wir kümmern uns um Ihre Fahrzeuge. Dank unseres Wartung & Verschleiß-Sondertarifs für den Škoda Kodiaq, Superb und Octavia können Sie sich auf einen reibungslos funktionierenden Fuhrpark verlassen. Und das zu fest kalkulierbaren Kosten. Sichern Sie sich jetzt ein attraktives Businessleasing, z. B. für den Škoda Octavia Combi ab 249,00 € mtl. Nettoleasingrate¹ und entscheiden Sie sich on top für das **Wartung & Verschleiß-Paket zum Sondertarif ab nur 9,- €² mtl.!**

Unser Leasingangebot¹:

Škoda Octavia Combi (Mild-Hybrid: Benzin) 1,5 | TSI mHEV DSG 85 kW (116 PS)

Vertragslaufzeit	36 Monate	Monatliche Leasingrate (netto)	249,00 €
Jährliche Fahrleistung	10.000 km	Wartung & Verschleiß-Sondertarif ² (monatlich)	9,- €
Leasing-Sonderzahlung (netto)	0,00 €	Mtl. Gesamtleasingrate (netto)	258,00 €

Kraftstoffverbrauch in l/100 km, kombiniert: 4,6–6,1; CO₂-Emissionen in g/km, kombiniert: 104–139; CO₂-Klasse: C-E.

¹ Ein Angebot der Škoda Leasing, Zweigniederlassung der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorner Straße 57, 38112 Braunschweig. Zzgl. Überführungskosten und MwSt. Bonität vorausgesetzt.

Gültig nur für gewerbliche Einzelabnehmer (ohne Sonderabnehmer).

² Zzgl. MwSt., mtl. Dienstleistungsrate Wartung & Verschleiß-Sondertarif. Nur in Verbindung mit einem neuen Geschäftsfahrzeug-Leasing der Škoda Leasing für den Škoda Kodiaq, Superb oder Octavia bei 36 Monaten Laufzeit und 10.000 km jährlicher Fahrleistung bis zum 17.11.2024. Mit dem Wartung & Verschleiß-Sondertarif sind unter anderem alle Wartungsarbeiten laut Herstellervorschrift inklusive gesetzlicher HU/AU und sämtliche Werkstattleistungen, resultierend aus Verschleiß durch sachgemäßen Gebrauch, abgedeckt. Nähere Informationen erhalten Sie bei uns.

Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis.

AUTO GÖTZ GmbH
Am Ludwigskanal 11
92339 Beilngries
T 08461 6063630
www.AUTO-GOETZ.de

AUTO GÖTZ
NEUMARKT BEILNGRIES



Das Lions-Entenrennen im Beilngrieser Sulzpark ist jedes Mal ein Spektakel. Heuer geht auch „Sulzanne“ (rechts) als Sponsorente der örtlichen Touristinformation an den Start.
Fotos: Rieger/Touristinformation

Tausende Enten auf großer Fahrt

Der Lions Club gestaltet am Zwiebelmarkt-Sonntag wieder sein Entenrennen

Wenn Beilngries den Bayerischen Zwiebelmarkt zelebriert, dann spielt die Musik entlang der Hauptstraße. Zwei Tage lang ist dort jede Menge geboten. Für eine gute halbe Stunde lohnt sich am Nachmittag des Zwiebelmarkt-Sonntags aber

definitiv auch ein Abstecher in den Sulzpark – denn dort findet traditionell um 16 Uhr das Entenrennen des Beilngrieser Lions Clubs statt.

Auch heuer werden dabei wieder tausende gelbe Plastikenten an den Start gehen und sich auf große Fahrt durch den

Sulzpark begeben. Die Besucher können entsprechende Rennlizenzen erwerben und dann mit ihren Entchen mitfeiern – schließlich gibt es auch etwas zu gewinnen.

Besonders schmuckvoll werden sich wieder die gestalteten Sponsoren-Enten präsentieren

– unter ihnen diesmal auch „Sulzanne“, die Ente der örtlichen Tourist-Information.

Das Wichtigste am Lions-Entenrennen steht selbstverständlich fest: Der Erlös wird für gute Zwecke, insbesondere in der Region, gespendet.

Fabian Rieger

Küchen aus Beilngries

brand-beilngries.de



Folge uns auf



Brand

Zwiebelmarkt Beilngries: Am 13.10. ab 13 Uhr verkaufsoffen!

Küchenstudio Brand · Im Oehl 2 · 92339 Beilngries

Neben dem neuen Brand-Kreisel in Beilngries