

wearen, zeigen keine maserotypische Entzündung. Auch die ärztliche Dokumentation lässt den klassischen Verlauf einer Masernpneumonie vermissen. Hautausschlag hingegen gilt als mögliche Nebenwirkung von Luminal, dem Medikament, mit dem nachweislich in Ansbach gemordet wurde.

gen, Indizien finden sich aber in grober Menge. Diese verweisen auch darauf, dass in der Heil- und Pflegeanstalt Ansbach unabhängig von in Berlin ange-stellten „Tötungsmächigungen“ auf eigene Initiative hin gemordet wurde. Kinder und Jugendliche mit geistiger oder körperlicher Behinderung, denen

Die meisten beteiligten Ärzte und Ärz-tinnen praktizierten nach 1945 noch für viele Jahre. Erst in den 1960er-Jahren wurden der Anstaltsdirektor Hubert Schuch, die ärztliche Leitung der „Kinderfachabteilung“, Irene Asam-Bruckmüller, der Arzt Josef Homann und der Pfleger Johann Hofmann der Beihilfe

und die Verbrechen an Kindern in der NS-Zeit“ der Deutschen Gesellschaft für Kinder- und Jugendmedizin e.V. (DGKJ). Die Ausstellung wurde auf Basis aktueller Forschungsergebnisse von Katrin Kasparek, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Bezirksheimatpflege, und dem Historiker Dr. Mark Deavin

me für Schulklassen (90 Minuten) ge-bucht werden unter der E-Mail-Adresse [katrin.kasparek@bezirk-mittelfranken.de](mailto:katrin.kasparek@bezirk-mittelfranken.de) oder telefonisch unter 0151 4635 4616. Zur Ausstellung gibt es ein um-fangreiches kostenfreies Rahmenpro-gramm. Informationen hierzu unter [www.bezirk-mittelfranken.de](http://www.bezirk-mittelfranken.de).

# Vom heimischen Acker bis zur Großküche

**Natur & Umwelt** Aufbau regionaler

Wertschöpfungsketten für die Betriebsgastronomie.

50 Prozent Lebensmittel aus regionaler oder biologischer Erzeugung in Bayerns staatlichen Kantinen bis zum Jahr 2025 – ein begrüßenswertes, wenn auch ambitioniertes Ziel! Letzlich soll ein noch viel größeres Ziel erreicht werden: Bis 2030 sollen 30 Prozent der bayrischen landwirtschaftlichen Flächen ökologisch bewirtschaftet werden. Der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) trat man hier durch einen verstärkten Einsatz von regionalen und Bio-Lebensmitteln eine Schlüsselfunktion zu. Um regionalen Produkten den Weg in Kantinenküchen zu erleichtern, hat die Regionalbewegung Mittelfranken im Rahmen des Projekts „Kantine sucht Region“, gefördert vom Bezirk Mittelfranken und den LEADER LAGs „Region an der Romantischen Straße“ und „Region Landkreis Fürth e.V.“, die online Datenbank REGIOkantine

bekannt und sichtbar zu werden. Über 100 regionale Anbieter aus Mittelfranken nutzen bereits die Plattform [www.regiokantine.de](http://www.regiokantine.de).

Im Rahmen der bundesweiten Initiative der Bundesregierung BIOBitte trafen sich nun neben Kantinenverantwortlichen, regionalen Produzenten und Großhändlern auch Vertreter aus Politik und Verwaltung auf Einladung der Regionalbewegung Mittelfranken zum Vernetzungsworkshop in der Evangelischen Tagungsstätte Wildbad in Rothenburg o.d.T. Unter dem Motto „Vom Acker bis zur Großküche – Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten für die Betriebsgastronomie in Mittelfranken“ wurden Synergien ausgelotet, um zukünftig Kräfte zu bündeln und die Zusammenarbeit für die gemeinsame Sache zu intensivieren. Die Regionalbewegung Mittelfranken wird den eingeleiteten Prozess der Vernetzung weiter intensiv begleiten. Interessierte sind in der Datenbank und im Netzwerk herzlich willkommen und können sich bei der Regionalbewegung melden. [www.regionalbewegung-mittelfranken.de](http://www.regionalbewegung-mittelfranken.de).



Vernetzen sich für die Region (vlnr.): Rainer Roehl (A verdiss), Christa Weigl (Ökoring-Handels GmbH), Anja Erhart (FIBL Projekte GmbH), Felix Schmidding (Franken Gemüse Bio eG), Andrea Linz (Regionalmanagement Landkreis Neustadt/Alsch-Bad Windsheim), Pia Grimmeisen-Haider (LAG Region an der Romantische Straße e.V.), Alice Belych (EMR Nürnberg), Claudia Schreiber (IG Regionalbewegung Mittelfranken), Florian Kommer (IG Regionalbewegung Mittelfranken), Susanne Feicht (AELF Ansbach), Christoph Friese (Evangelische Tagungsstätte Wildbad), Carolin Mayer (Heimatagentur Mittelfranken), Wolfgang Heinzl (Regionalbuffet), Dr. Claudia Heidbrink (Fachzentrum Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken, AELF Fürth-Uffenheim).