

InnHügelland

Magazin



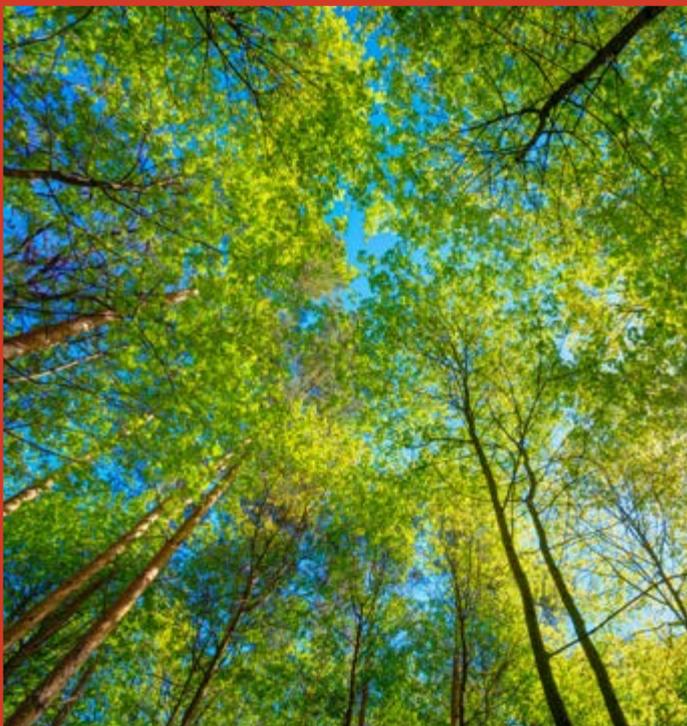
www.innhuegelland.de



36 - Herbst/Winter 2020
November 2020-März 2021



Land & Leute • Familie & Freunde • Sport & Freizeit • Kultur • Natur



SONDERSEITEN:
WEIHNACHTSMARKT
IM INNHÜGELLAND

Herbstzeit ist Mantel Zeit!

support your locals! Wir sind weiterhin für Sie da!



die
entscheidung
für das bessere
ist immer
die bessere
entscheidung

OPUS

BOSS
HUGO BOSS

comma,

MARCCAIN

mode
hell

Mühldorferstr. 31 84539 Ampfing Tel. 08636-9880-0 www.mode-hell.de

Stadtplatz 37 84453 Mühldorf Tel: 08631-166148-0 info@mode-hell.de

Montag - Freitag 9.30 - 18.30 Uhr jeden Samstag 9.30 - 17.00 Uhr

Editorial

Verrückte Zeiten... in vielerlei Hinsicht!

Fast scheint es, als wollten uns alle Unwegbarkeiten darauf hinweisen, dass es umso wichtiger ist, bei sich zu bleiben - je mehr die Welt um uns herum in Aufruhr ist. Trotz allem sollten wir positiv nach vorne blicken, sich besinnen auf die wirklich wichtigen Dinge dieser Welt: Familie, Freunde, Gesundheit. Dankbarkeit für alles, was allzu leicht als Selbstverständlichkeit genommen wird: Sonnenschein, Natur, Kinderlachen. Bewusstsein für alles Schöne, Kreative und Besondere in unserem herrlichen Landstrich - das möchten wir mit unserem Magazin wecken. Das umfangreichste InnHügelLand Magazin aller Zeiten bietet dafür viele Möglichkeiten und wir wünschen viel Spaß beim Entdecken!



Im InnHügelLand Verein beenden wir das Jahr mit einem positiven Blick voraus: Der Verein bleibt - allen Unkenrufen zum Trotz - bestehen und wird sich gegebenenfalls neu aufstellen. Welche Aufgaben und Zielsetzungen daraus entstehen können, beraten derzeit die aktiven Bürgermeister unserer InnHügelLand Gemeinden. Mehr dazu finden Sie auf unseren Vereinsseiten am Ende dieser Ausgabe.

Egal wie die Planungen des Vereins ausfallen - das Magazin wird weiterhin unabhängig berichten und Land, Leute, Kultur, Sport und Natur vorstellen. Zahlreiche Ideen und Themen stehen bereits auf unserer Liste und wir sind gespannt, was unsere Leser zur Umsetzung im kommenden Jahr dazu sagen. Für diese Ausgabe freuen wir uns schon jetzt auf Ihre Rückmeldungen und Anregungen!

Wir wünschen einen guten Rutsch in ein gesundes & glückliches 2021 und einen guten Start in ein einfacheres Jahr!



Ihr InnHügelLand Magazin Team

© Fotos Titel (v.l.n.r.): Czap OHG Haag, Petra Kropf, Grigory Bruev by 123rf, IHL



Rollladen



Türen - Fenster



Tore



Sonnenschutz

streller

Rollladen • Fenster • Tore • Sonnenschutz

Streller GmbH & Co. KG • 84431 Heldenstein
Tel. 08636/6973-0 • www.streller.info

Spitzen-Produkte

- Rollladen
- Sonnenschutz
- Garagentore
- Industrietore
- Fenster
- Haustüren
- Terrassendächer
- Insektenschutz
- Motore und Funksteuerungen
- Nachrüstungen
- Einbruchssicherheit

TOP-Service

- Individuelle Beratung, auch vor Ort
- Geschultes Fachpersonal für saubere Montage
- Reparaturen, Wartungen und Prüfungen
- Eigene Werkstatt für Reparaturarbeiten
- Motorisierung vorhandener Produkte
- Rollladenkasten-Sanierung

INNhalt



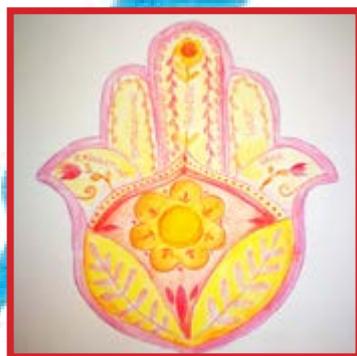
InnLand & Leute

Goaßn wohin das Auge reicht	6
Neues von der Höhenberger Biokiste.....	12
Modern & innovativ - nicht nur auf der Baustelle ...	14
Was bisher geschah.....	20
Natürlicher Speicher für die Zukunft der Region ...	26
Edle Brände und feine Essig-Variationen	30
Vom Kiosk zum ersten Haus am Platz	34
InnHügelLand Weihnachtsmarkt-Sonderseiten	38

WEIHNACHTSMARKT IM INNHÜGELLAND

*Zauberhafte Wohlfühlzeit mitten in Haag • Nachhaltige
Geschenkideen • Gemütliches Stöbern im Kunsthandwerk •
Jahresendspurt im Dorfladen • Christbaumkugeln-Upcycling*

Ein Leben für die Heilkunde aus der Natur	54
Neues aus der Schmankerl-Hütte	56
Karrierestart mit langfristiger Perspektive	57
Drei Generationen unter einem Markt-Dach	58
Ein Leben lang hoch hinaus	60
Hilfe für Vierbeiner - von Chihuahua bis Dogge	66
Sicherer Schulweg für Erstklässler	67



InnFamilie & Freunde

Spielend Noten lernen.....	68
Tipps für eine starke Abwehr.....	70
Aktion zur Leseförderung.....	72
Aktion »Schal fürs Leben«	72
Bioresonanztherapie für Mensch und Tier	74
Buch: Ambulant betreute Wohngemeinschaft	76
Gschicht'n aus dem ASW: »Pflegefachkraft«	78
Rezept: Neapolitaner	81
Leitfaden durch das Gesundheitswesen	81
Frischer Wind - Bauernmarkt für Gars	82
Bluthochdruck – die oft unerkannte Gefahr	83
1511 Tage unterwegs - Teil 2.....	84
Unkomplizierte Familienhilfe mit Herz.....	88
Malawi-Hilfe Schwindegg e.V. - Teil 3	94
Kinder-Seiten	97



InnSport & Freizeit

Herausforderung Reisebüro.....	100
Entwickelt für grenzenlose Fahrfreude	103
Das neue Bemer Horse -Set®	104



InnKultur & Medien

Bücherzeit - Buchempfehlungen	106
Goldenes Bücherei-Siegel für Gemeindebücherei ...	108
Führung durch die Ausstellung Undine Goldberg ...	108
Regionale Autoren: Josef E. Justen	110
Papierarbeiten & Fotografien Katja Brinkmann ...	112
Audioguide für Stadtmuseum Waldkraiburg	113
Vielseitig und eigenwillig - »Haager Viergesang« ...	114
BUSSTOP – Stefan Scherer in Wasserburg	116
Regionale Autoren: Yvonne E. Reiter	114



InnNatur & Umgebung

Serie: Tipps und Tricks - Reinigen mit Natron	124
Ohne Chemiekeule – naturnah gärtnern	125
MÜMO - das Sharing-Projekt im Lkrs. Mühldorf ..	126
Natur & Artenschutz ist Kulturlandschaftsschutz ..	128
Wandladestation mit Ökostrom für E-Mobilität ...	129
Projekt »Mit vereinten Gärten« für neue Biosorten ..	130
Ozeansteine - Unikate der besonderen Art	133
SB-Baumschule mit Naturgarten-Erlebnis	133
Klimapreis 2020 für den Hellmeierhof	134



InnMix & Schnipsel

Kolumne: Lockdown 2.0	136
Rätselfragen rund ums InnHügelLand	137



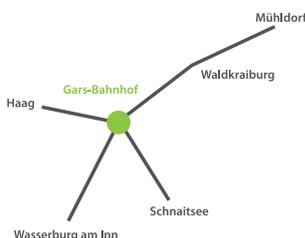
InnHügelLand Verein

IHL Gemeinden: Rückblick / Ausblick Aschau	138
IHL Gemeinde: Mehrgenerationenplatz Jettenbach. ...	140
Geschichte des InnHügelLand e.V. geht weiter	141
Vorschau / Impressum / Rätselauflösung	142



BUCHFÜHRUNG JAHRESABSCHLUSS STEUERERKLÄRUNG LOHNABRECHNUNG

**Alexander
Schiller**
Steuerkanzlei
www.schiller-steuerkanzlei.de



Bahnhofstraße 5
83555 Gars - Bahnhof

Telefon 0 80 73 | 91 86 - 0
Telefax 0 80 73 | 91 86 - 13

info@schiller-steuerkanzlei.de
www.schiller-steuerkanzlei.de

Goaßn wohin das Auge reicht

Abenteuer Bio-Ziegenkäse-Produktion – so könnte man das Projekt nennen, in das sich Maria und Georg Eisner in Gars am Inn vor einigen Jahren gestürzt haben. Unter dem Namen »My Goas« werden Ziegenkäse Produkte in Bioqualität vermarktet. Wie sich das mit gut über 200 Tieren darstellt, haben uns die beiden mit großer Begeisterung erzählt.



Auf den Hügeln am Hof weidet die Goaßnherde der Familie Eisner

Wie seid ihr auf die Goaß gekommen?

Wir kommen beide aus der Landwirtschaft, konnten aber beide keinen elterlichen Betrieb übernehmen. So sind wir auf die Suche gegangen und fanden schließlich 2008 in Gars die frühere Kloster-Landwirtschaft, die mit Gebäuden und Flächen zur Pacht stand.

Demnach seid ihr nicht aus Gars?

Richtig, wir kommen aus Ampfing beziehungsweise Niederbergkirchen. Von daher hatten wir nach Gars so gut wie keine Verbindungen. Aber mittlerweile haben wir uns hier sehr gut eingelebt.

Was habt ihr gemacht bevor ihr den Betrieb pachten konntet?

Georg hat den Agrar-Betriebswirt gemacht und war viel für den Maschinenring unterwegs. So konnte er viele Einblicke in andere Betriebe bekommen.



Maria & Georg präsentieren stolz das neue Logo

Maria war Floristin und hat noch neben der Arbeit die Ausbildung zur Hauswirtschafterin gemacht. Hier konnten wir für die eigene Arbeit sehr viel lernen.

Was war der Grund für Ziegenhaltung im großen Stil?

Da gab es einige Gründe. Zum einen war zu der Zeit das Thema Kuhhaltung und Milchwirtschaft extrem schwierig. Vor allem, wenn man, wie wir, komplett bei Null beginnt. Das geht beim Milchkontingent

MY GOAS
Eisner's Bio Ziegenhof

»Unsere Produkte gibt's 24 h bei uns am Hof im Kühlschranks.«

EISNER GBR | KLOSTER-AUER-STR.27
83536 GARS A. INN | MYGOAS.DE

Bio-Produkte aus Ziegen Heumilch

Was bei uns gibt:
GOAS-FRISCHKÄSE
natur, Kräuter, mediterran, scharf/pikant
GOAS-WÜRFEL IN ÖL
Kräuter, scharf/pikant
GOAS-GRILLKAS
natur
GOAS-CAMEMBERT

Bioland

Glückwunsch zur Kaserei!

Hottenberger Kartoffelkistl
Hans & Nicole Huber
Hottenberg 1, 84494 Lohkirchen



Ziegenkäse-Spezialitäten von »My Goas«

los und hört bei den Preisen für die Tiere auf. Wir mussten mit unserem Kapital nicht nur in die Tiere, sondern auch in die passenden Maschinen investieren. Dazu kamen die Umbaukosten mit sämtlichen Elektro- und Wasserinstallationen. Den Stall zum Beispiel bauten wir von Anbindehaltung auf Tiefstreu- und Freilaufhaltung für die Ziegen um. Über 200 Kubikmeter Bauschutt wurden dafür bewegt. Dazu kam die Investition in ein Melkgebäude mit der entsprechenden Melktechnik.

Melktechnik speziell für Ziegen ist schon eher ungewöhnlich?

Genau, das war auch ein ziemliches Abenteuer. Wir fanden einen Ziegen-

halter, der das Modell unseres späteren Melkstandes in Betrieb hatte. Die Firma De Laval vertreibt diesen und so haben wir das zweite Modell in Deutschland bekommen. Das war Learning-by-doing vom Feinsten, da wir keine Möglichkeit hatten, bei anderen Betrieben nach Erfahrungen und Tipps zu fragen.

Ziegenhaltung ist sicherlich anders als Kuhhaltung?

Das auf jeden Fall. Es braucht viel Beobachtung und Einfühlungsvermögen, damit sich die Tiere wohlfühlen und man mit ihnen gut klar kommt. Wir waren auch im Bereich der Ziegen völlige Neulinge.

Musstet ihr bei der Übernahme erst noch auf Bio umstellen?

Das war glücklicherweise bereits geschehen. Der frühere Klosterbetrieb hörte 2003 mit der Viehhaltung auf und begann dann, die Flächen auf Bio umzustellen. So konnten wir mit der vorhandenen Bioland-Zertifizierung direkt richtig loslegen.

Mit vielen Ziegen habt ihr begonnen?

Unser erster Bestand waren 80 Ziegen.



Wildkräuter-Salat mit der »Scharfen Goas«

Wo bekommt man auf einmal 80 Ziegen her?

Das war auf Vorbestellung in Schleswig-Holstein. Wir waren dort bei einem Betrieb, haben mit gemolken und vieles über die Melktechnik und die Goasn gelernt. Im Herbst 2008 haben wir bestellt, im März 2009 kam dann unsere Herde.

www.rbk-rsa.de

Der Hofkäserei »My Goas«
wünschen wir für die
Zukunft alles Gute und
viele leckere Schmankerl.



Bankhaus RSA eG

Rechtmeiring | Soyen | Albaching | Wasserburg | München

... *angenehm anders*





Oben: Georg und Maria Eisner freuen sich über die neuen Etiketten
Rechts: Den neugierigen Goafsn entgeht nichts auf dem Hof



Plötzlich war richtig viel Leben auf dem Hof?

Ja, das war wunderschön für uns. Zwei Monate später, am 9. Mai, haben wir geheiratet und am 29. Mai 2009 konnten wir unsere Ziegen zum ersten Mal melken.

Habt ihr von Anfang an selbst vermarktet?

Nein, die Idee war schon vorhanden, aber die bürokratischen Auflagen waren zunächst ein zu großer Aufwand. So lieferten wir direkt an die Molkerei. Die Situation war allerdings schwierig, da es ein freier Markt ist und daher ein ständiger Preiskampf besteht. Durch Nachfrage von vielen Seiten, wo man unseren Ziegenkäse kaufen könnte, haben wir uns vor drei Jahren dann entschlossen, selbst zu vermarkten. Lohnverarbeitung oder selbst herstellen, Abnehmer, Märkte und Läden aufbauen und vieles mehr stand zur Debatte.

Vermutlich hattet ihr auch kein Wissen darüber, wie man Käse herstellt?

Richtig, auch da mussten einige Schulungen besucht werden und auch die entsprechende Technik fehlte noch. Neben dem Kurs zur Direktvermarktung belegten wir dann beide in Rotholz an der österreichischen Molkereifachschule einen Käserei-Kurs. Dabei konnten wir von Grund auf lernen, wie man Frischkäse, Joghurt, Butter, Graukäse und andere Produkte aus Ziegenmilch herstellt.

Warum in Österreich?

Zum einen war das näher, zum anderen verarbeitet die nächste Molkereifachschule in Kempten keine Ziegenmilch. Und wir wollten ja wissen, wie sich speziell die Milch von der Goaf beim Käsen verhält. Zudem waren das Kursangebot und die Gruppengröße so gestaltet, dass wirklich jeder aktiv dabei war und nicht nur theoretisches Wissen vermittelt wurde.

Konntet ihr dann für das Käsen bestehende Gebäude auf dem Hof nutzen?

Leider nicht. Um den Hygienevorschriften bei der Käseherstellung entsprechen zu können, sind wieder viele behördliche Auflagen zu erfüllen. So planten wir gemeinsam mit dem Veterinäramt und am Ende wurden 21 Pläne gezeichnet, bis das Ganze von der Regierung von Oberbayern und vom Landratsamt Mühldorf absegnet war. Dann folgte die EU-Zertifizierung, ohne die wir unsere Produkte wiederum nicht an Wiederverkäufer liefern dürften.

Wie lange war dafür die Bauzeit?

Das ging relativ schnell, da wir dafür Container nutzen, die sich gut im Voraus planen lassen und dann nur noch aufgestellt und angeschlossen werden müssen. Anfangs waren zwei Container in Planung, am Ende waren es durch die ganzen Auflagen dann drei. Heizungs- und Wasseranschluss stellten dabei ebenso wie die Reifetechnik wichtige Punkte dar. Wir verfügen jetzt über einen speziellen Reiferaum für Camembert und waren die ersten, die so etwas in unserem doch kleinen Rahmen installiert haben. Ein Anbieter aus Bayreuth bot uns das mit einem Spezialpreis an, da er unsere Anlage als Pilotprojekt für kleinere Anlagen schon länger auf den Markt bringen wollte.

Was passiert bei so einem komplexen Aufbau, wenn mal etwas nicht funktioniert?

Da sind wir glücklicherweise gut vernetzt mit den Herstellern. Der Käsekesselhersteller kann bei uns online zugreifen, ebenso wie die Klimatechnik und auch die Heizung, also fast die komplette Technik.

Bio auf hochtechnisierter Basis quasi?

So könnte man das nennen. Dabei achten wir darauf, so energieeffizient wie möglich zu arbeiten. Pufferspeicher und Wärmerückgewinnung sind große Themen. Ein langer Weg von der Planung bis zum fertigen Ziegenkäse.

Welche Produkte könnt ihr inzwischen produzieren?

Aktuell haben wir zwei Sorten Weichkäsewürfel in Öl, vier verschiedene Frischkäsesorten und dazu noch einen Camembert - und ganz neu einen Grillkäse im Angebot.

Wie kommt ihr auf die verschiedenen Geschmackssorten?

Wir arbeiten mit fertigen Gewürzmischungen. Das ist ziemlich genial, weil es sowohl Bio- als auch regionale Produkte sind und dies eine gleichbleibende Qualität gewährleistet. Wir mussten dadurch auch nicht selbst mit Kräuter- und Gewürzmischungen experimentieren, sondern konnten direkt loslegen. So entstand unser erstes Käseprodukt, die ›Scharfe Goas‹.



Wird euer Ziegenkäse gut angenommen?

Gefühlt kommen täglich mehr Fans dazu. Das freut uns natürlich sehr und wir hoffen, dass wir auch künftig den Geschmack unserer Abnehmer so gut treffen.

Apropos Geschmack – ist beim Ziegenkäse der von vielen als fast schon aufdringlich empfundene Eigengeschmack ein Qualitätsmerkmal?

Aufdringlich sollte der Käse von der Goß auf gar keinen Fall schmecken. Das besondere bei der Ziegenmilch ist, dass die enthaltenen Rahmkügelchen viel kleiner sind als bei der Kuhmilch. Deshalb ist Ziegenkäse für viele Menschen deutlich besser verträglich. Am Markt sind aber leider viele sogenannte Ziegenkäseprodukte, die nur einen Teil Ziegenmilch enthalten, dem dann Kuhmilch hinzu gemischt wurde. Bei manchen Produkten ist auch die tatsächliche geographische Herkunft nicht direkt erkennbar. Es gibt einiges auf dem Markt, was leider wirklich mehr Schein als Sein ist. Da wäre es wieder wichtig, dass der Verbraucher sich genau informiert und dazu auf der Zutatenliste auf dem Etikett nachliest, was wirklich drin ist. Dieses Stück Eigenverantwortung, dazu gesunder Menschenverstand und ein natürliches Gefühl für das, was gut ist, wäre bei der Produktwahl beim Einkaufen oft hilfreich. Der manchmal aufdringliche Ziegengeschmack kommt von der Qualität der Verarbeitung und grundsätzlich von der Fütterung. Wir füttern unsere Ziegen nicht mit Silage, sondern ausschließlich mit selbst produziertem Heu. Die Heumilch und damit auch der Käse weisen einen viel feineren Geschmack auf als eben auf Basis von Silofutter.

Wie gestaltet sich die Direktvermarktung eurer Produkte?

Anfangs haben wir bei verschiedenen Märkten und Läden angefragt, ob Interesse besteht und welche Produkte besonders gewünscht sind. Wir hatten immer etwas zum Verkosten dabei. Das ist richtig toll, wenn man selbst sieht, wie das eigene Produkt ankommt. So haben wir uns feste Abnehmer aufgebaut, die ständig mehr werden. Direkt am Hof und von der Straße aus zugänglich steht unser 24-Stunden Kühlschrank, der immer gut gefüllt mit unserem Ziegenkäse ist.

Was sind die besonderen Herausforderungen auf eurem Hof?

Zum einen ist es der fehlende Altenteil bei uns. Mit unseren drei Kindern (9, 6, 2) und der vielen Arbeit im Stall, auf den Feldern und Wiesen und in der Käserei fehlt diese Unterstützung enorm. Gerade in Spitzenzeiten wie etwa während der Ernte ist das schon oft ein Handstand. So ist immer viel Absprache und gute Organisation wichtig, dass auch die Kinder außerhalb der Arbeit ihre Zeit mit uns haben. Inzwischen hat sich das aber gut eingespielt. Zum anderen ist es der enorme bürokratische Aufwand, der eine große Herausforderung darstellt. Etwa ein Drittel unserer Arbeit spielt sich im Büro ab. Neben der normalen Vermarktungsarbeit fällt leider viel Zeit der Bürokratie zum Opfer.

 **bioladen
kraiburg**

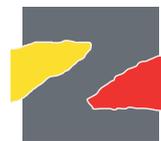


design: grjfn.net

Franz Hecker
Marktplatz 26, 84559 Kraiburg
Tel. 0163 4392490
facebook: bioladenkraiburg

Öffnungszeiten: Mo, Mi: 9–13 Uhr
Di, Do, Fr: 9–13, 15–18 Uhr
Sa: 8–12.30 Uhr

*Lebensmittel
Café + mehr*



**ZEILER
BAU-GMBH**

- QUALITÄT
- INDIVIDUELL
- ERFAHRUNG
- KOMPETENT
- BAUHANDWERK
- MODERN

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit.

Lexenbergstraße 17 | 84437 Reichertshausen
Tel.: 08073 9619 | info@zeiler-bau.de | www.zeiler-bau.de



Jäger's - Laden



Milch- und Käsespezialitäten
aus eigener Produktion
Bio- und Naturkost



MILCHWERK JÄGER GMBH
Hauptstraße 38 • D-83527 Haug/Obereyben
www.milchwerk-jaeger.com

FrISCHE Landmilch & Regionales vom **Mittermüller Hof** Fischerbauer

Jetzt Neu Dekoration aus Holz sowie genähte Masken und Kinderbekleidung!!

24h täglich frISCHE Landmilch und Regionales aus unseren Automaten direkt am Hof!

Jeden ersten Freitag im Monat frisch gegrillte **STECKERLFISCHE** zur Abholung auf Vorbestellung

Maria & Christian Mittermüller | Unterrohrbach 4a | 84513 Erharting | 0 86 35 - 6 93 39 50

Biohof Eisgruber
NATUR · ERLEBNIS · URLAUB

Bio-Kartoffeln und Bio-Rindfleisch ab Hof

Ausblick 2021:
• Bio-Eier • Bio-Gemüse • Hofmetzgerei

Mail: biohofeisgruber@posteo.de • Tel: 08073 452
Josef und Mechthilde Eisgruber
Huttenstätt 3 • 83536 Gars am Inn

Regio-Markt
ST. WOLFGANG

Regio Markt St. Wolfgang - Regionale Schmankerlecke

Raiffeisenstr. 3 • 84427 St. Wolfgang • ☎ 0 80 85 / 15 31
www.rwg-erdinger-land.de

Öffnungszeiten: Mo - Fr: 8 - 18 Uhr • Sa: 8 - 12 Uhr

Bio am Eck
Naturkostfachgeschäft

Rosi Stangl/Kerstin Stangl
Kirchenstr. 1
84478 Waldkraiburg

Tel. 08638 / 88 09 00
Fax 08638 / 88 82 64
naturkost-waldkraiburg@web.de

Montag-Freitag: 08:00 - 18:30 Uhr Samstag 8:00 - 13:00 Uhr

Von welchen Größenordnungen sprechen wir hier auf dem Hof?

Wir haben aktuell 176 Goaßn zum Melken, dazu kommt unsere Nachzucht. Derzeit bewirtschaften wir insgesamt 39 Hektar Grund und sind ständig auf der Suche nach weiteren Möglichkeiten zur Pacht. Unser Bio-Heu stellen wir selbst her, auf etwa 25 Hektar bauen wir Getreide an und beliefern damit beispielsweise Barnhouse mit Hafer oder die Gartinger Ölmühle mit Leindotter. Zum Dreschen haben wir einen Mähdrescher Baujahr 1967, ein uriges altes Schätzchen. Bei uns ist auch viel persönlicher Enthusiasmus dabei.

Wie läuft das ab, wenn die Tiere draußen sind und ihr wollt melken?

Das ist immer ein tolles Schauspiel. Unser erster Ruf zum Wecken der Aufmerksamkeit heißt »Mecki-mecki-mecki«. Unsere Tiere sind auf Pfiff konditioniert und das funktioniert richtig gut, dass sich dann die ganze Herde in Bewegung setzt und Richtung Stall los marschiert.

Wie viel Milch gibt eine Goaß?

Im Schnitt sind das um die zwei Liter, je nach Rhythmus und Jahreszeit.

Habt ihr für die Nachzucht eigene Ziegenböcke?

Ja, zwischen einem und drei Böcken laufen bei uns mit den Herden und sorgen so für die eigene Nachzucht. Wir belegen unsere Ziegen allerdings nur alle zwei Jahre.

Ist das eine spezielle Rasse?

Wir setzen da aus der mittlerweile vorhandenen Erfahrung auf durchgekreuzte Rassen aus der sogenannten Bunten oder Weißen Deutschen Edelziege in Kombination mit der Thüringer Waldziege. Das hat sich gut bewährt und wir freuen uns über gesunde und robuste Tiere.

Eure Ziegen haben Hörner – ist das ein Problem?

Das ist gar kein Problem, da unsere Tiere genügend Fläche zur Bewegung und zum Ausweichen haben. Die können sich gut aus dem Weg gehen, was ja auch der natürlichen Lebensweise entspricht.

Schlachtet ihr auch?

Teilweise lassen wir schlachten. Das ist jedoch gar nicht so einfach, dafür Metzger mit der entsprechenden Zulassung zu finden. Irgendwie müssen wir aber die männlichen Tiere vermarkten, die dann keine Milch produzieren und bei der Nachzucht natürlich im Schnitt zu etwa 50 Prozent anfallen. Das ist wirklich ein extrem komplexes Thema. Von daher ist unsere Gefriertruhe gut gefüllt, auf Anfrage bieten wir frische ganze Kitze mit etwa sechs Kilo an.

So viele Ideen und Energie – da gibt's sicherlich noch mehr?

Oh ja, auf jeden Fall. Sobald es wieder geht, möchten wir mit den Verkostungen wieder einsteigen. Derzeit ist das aufgrund der Covid-19 Situation leider nicht möglich. Dazu wollen wir künftig auch Joghurt selbst vermarkten. Vielleicht kommt dann langfristig beispielsweise die Goaßn-Wurst dazu – die Ideen ge-



Georg auf seinem »Schätzchen« -
einem Mährescher Baujahr 1967

hen uns so schnell nicht aus. Dazu würden wir künftig gerne mit anderen regionalen Anbietern zusammenarbeiten und alle Produkte gemeinsam anbieten.

Was wäre das konkret?

Da ist vieles denkbar, angefangen von Kartoffeln vom Biohof Eisberger in Huttenstätt, frisches Bauernbrot von Irmi Burkmeier-Osl in Ramsau, Obst und Gemüse von verschiedenen regionalen Erzeugern. Die Möglichkeiten sind hier sicherlich nicht wirklich begrenzt.

Was wünscht ihr euch für die Zukunft?

Ganz allgemein eine sinnvollere Gesetzgebung und dazu einen Verbraucher, der beim Einkauf stärker auf Qualität, Inhalt und Herkunft achtet. Wir persönlich möchten mit unseren bestehenden Partnerbetrieben weiterhin so gut zusammenarbeiten wie bisher. Über neue Kooperationen mit gleicher Zielsetzung und auf Augenhöhe freuen wir uns. Für unsere Kinder wünschen wir uns nur das Beste. Der Zusammenhalt in unserer Familie macht uns gemeinsam stark, darüber freuen wir uns täglich - und das darf gerne so bleiben.

Dem bleibt nichts mehr
hinzuzufügen - genau das
wünschen wir eurem Goßn-
Projekt!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Eisner GbR

Tomaten-Quiche mit Ziegenfrischkäsecreme (6 Stücke)

Zutaten:

- Fett und Mehl
- 2 Eier
- 200g + etwas Mehl
- Salz und Pfeffer
- 125g kalte Butter
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 6 Blätter Salbei
- 600g reife Tomaten
- 300g My Goas Ziegenfrischkäse (Natur, Kräuter oder Mediterran)
- Basilikum

Zubereitung:

- Eine Quicheform fetten und mit etwas Mehl ausstäuben.
- Für den Teig 1 Ei trennen. Eiweiß kalt stellen. 200 g Mehl, ca. 1/2 TL Salz, Butter in Stückchen, Eigelb und 2 EL eiskaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig auf wenig Mehl rund (ca. 25 cm Ø) ausrollen. In die Quicheform legen und am Rand andrücken. Boden mehrmals einstechen. Form mit Folie (z. B. 1 für 4 Papier) zudecken und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C - Umluft: 175°C - Gas: Stufe 3). Den



- Teig ca. 20 Minuten vorbacken.
- Inzwischen Zwiebeln schälen, in dünne Streifen schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln. Rosmarin fein hacken. Tomaten waschen, halbieren. Ziegenfrischkäse, 1 Ei und 1 Eiweiß verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Tomaten-Quiche bei gleicher Temperatur auf der untersten Schiene im Ofen 1 – 1 ¼ Stunden backen.
- Mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Rezept: Eva Niedermaier,
www.Hoehenberger-Biokiste.de

ENERGIEmanagement

für **LANDWIRTSCHAFT** und **GEWERBE**

Zur effizienten Kühlung liefern wir einen Fullwood Eisspeicher.

Für den Auftrag bedanken wir uns recht herzlich bei Familie Eisner!



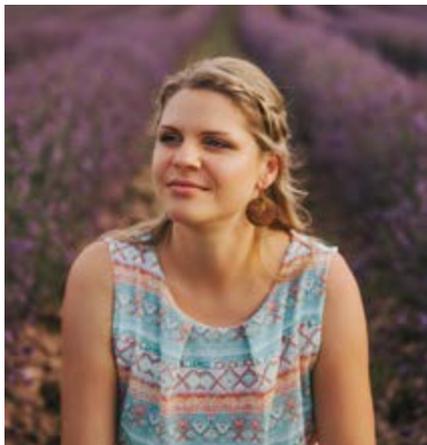
www.baumgartner-fullenergy.de

Baumgartner GmbH & Co.KG Elektro und Anlagen
84437 Ramsau | Tel. 08072/958700-0 | info@baumgartner-ramsau.de



Neues von der Höhenberger Biokiste

Wir blicken auf ein rasantes Jahr zurück. Ende letzten Jahres wurde unser Anbau fertig und Ende Februar der Umbau unseres Biomarkts. Gerade noch rechtzeitig vor dem Lockdown, denn dann waren wir gänzlich mit unserer alltäglichen Arbeit ausgelastet. Der letzte Schritt des Um- und Anbaus war die Erstellung eines Kosmetikraums. Das Projekt konnten wir dann Mitte September fertigstellen und jetzt bieten wir auch Naturkosmetik-Behandlungen an.



Kosmetikerin und Visagistin *Moni Stoitzner* bietet Behandlungen mit Naturkosmetik an

Wie sieht so eine Kosmetik-Behandlung aus?

Unsere Kosmetikerin und Visagistin *Moni Stoitzner*, die die Naturkosmetik-

Abteilung in unserem Biomarkt betreut, bietet drei entspannende Behandlungen an. Zusätzlich bietet sie auch Maniküre, Make-Up, eine Massage und einige Extras an. Am Tag der Behandlung wird man im Biomarkt herzlich empfangen. Im bereits vorbereiteten duftenden Raum geht unsere Kosmetikerin dann speziell auf die Hautbedürfnisse ein und verwöhnt ihre Kunden mit ausgewählter Naturkosmetik.

Welche Produkte werden verwendet?

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Cremes, Öle, Peelings und Masken. Die Basis bilden dabei die demeter-zertifizierten Produkte von *Martina Gebhard* und *Provida* sowie die Produkte von *Primavera* und *Santa Verde*.



Bio direkt ins Haus!

Testen Sie unseren Service!

Wir liefern die **Fitmacher!**

Weitere Infos unter: 08742/96541-0

info@hoehenberger-biokiste.de

www.wir-bringen-bio.de





Der neu gestaltete Kosmetikraum für garantiert
Wohlfühlambiente während der Kosmetik-Behandlungen

So erlangt die Haut ihr natürliches Gleichgewicht zurück.

**Kann man einfach so kommen
oder vereinbart man besser einen Termin?**

Wir bieten Termine am Montag und Donnerstag von 9 bis 13 Uhr und am Dienstag von 9 bis 15 Uhr an. Die Terminvereinbarung ist online über ein Kontaktformular, telefonisch

unter 08742 / 96 54 1-16 oder einfach in unserem Biomarkt persönlich möglich.

**Sind die Behandlungen nur für Frauen gedacht
oder auch für Männer?**

Die Behandlungen sind für Frauen und Männer. Unsere Kosmetikerin hat auch Männer im Kundenstamm und freut sich, wenn sie die tollen Herren-Naturkosmetikprodukte verwenden kann.

**Gibt es sonstige Neuigkeiten und
Pläne aus Höhenberg?**

Ich weiß nicht, ob ich das schon verraten darf, aber wir arbeiten gerade an einem Kochbuch. Anfang Dezember wird es (hoffentlich) fertig sein. Der Titel wird noch nicht verraten, aber es wird ein tolles Werk für alle, die sich nach köstlichen Rezepten für die heimische, saisonale Küche sehnen.

**Seit kurzem liefert ein weiterer InnHügelLandler
seine Produkte direkt nach Höhenberg?**

Ja das stimmt. »My Goas« der Familie Eisner aus Gars ist einer unserer wichtigsten Ziegenkäselieferanten. Wir freuen uns sehr über diese tollen Produkte in unserem Sortiment.

Interview: Ida Lösch

Fotos: Höhenberger Biokiste

Schöne Weihnachtszeit



wünscht



Adventskalender mit Pralinen gefüllt –
für die schönsten 24 Tage des Jahres!

Der „echte“ Nikolaus für
Traditionsbewusste – wenn schon
Schokolade, dann was gscheid's!




Confiserie Josef Obermeier - Lengmoos bei Haag

Telefon 0 80 72 / 24 11 · www.confiserie-obermeier.de

Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 10 – 18 Uhr | Sa. 10 – 12 Uhr

Besuchen Sie unsere Facebookseite mit aktuellen Hinweisen.



Auch in München! Auf dem Viktualienmarkt, Abt. III Stand 18/19 (Nähe Schrammehalle)



Modern und innovativ - nicht nur auf der Baustelle

Nicht nur besonders innovative Bauteile für die Elektroinstallation und Bauindustrie, sondern auch ein sehr modernes Mitarbeiterkonzept ist Grundlage für das Geschäftsmodell der Primo GmbH. Wir haben mit dem Gründer und Geschäftsführer Thomas Wintersteiger im neuen Firmengebäude in Aschau-Werk gesprochen.



Das neue Firmengebäude in Aschau-Werk

Seit wann gibt es die Primo GmbH?

Die Gründung erfolgte im Jahr 2005, wobei wir erst 2007 mit den ersten hunderttausend Euro Umsatz in dem Jahr wirklich aktiv gestartet sind.

Was passierte in den ersten beiden Jahren?

Diese Zeit nutzten wir vor allem für die Produktentwicklung, das Ausloten von Geschäftsmöglichkeiten und Partnern sowie möglichen Produzenten unserer Innovationen. 2007 konnten wir uns dann auf der Internationalen Handwerksmesse über die Auszeichnung mit dem »Bundes- und Staatspreis für hervorragende innovatorische Leistungen« für unsere Flügeldose und für die Multidose freuen. Das war eine schöne zusätzliche Motivation für uns – und hat sich glücklicherweise bewährt.

Der Anfang klingt nach viel Pioniergeist?

Absolut! Ich bin damals mit drei Produkten alleine losgelaufen und habe

mich von der Baustelle weg als Verkäufer versucht. Wenn ich damals gewusst hätte, was ich heute weiß, wäre das sicherlich anders gelaufen. Im Laufe der Zeit kamen immer mehr Innovationen hinzu und unsere Angebotspalette wuchs zusehends.

Wie kommt man auf diese neuen Produkte?

Zum einen bin ich selbst gelernter Elektriker und mein Vater ist Elektrikermeister, so dass hier schon viel Erfahrung vorliegt. Zum anderen kommen aber viele Ideen auch durch die Rückmeldungen aus der Branche, also direkt vom Bau aus der Praxis. Unsere Zielsetzung dabei ist immer: Wie können wir dem Profi am Bau Zeit und damit Geld sparen und wie lässt sich der Ablauf der Elektroinstallation vereinfachen und optimieren? Wir geben uns nicht mit altbewährten Lösungen zufrieden. Wir möchten mehr.

War die Entwicklung solcher Innovationen direkt für den breiten Markt gedacht?

Nein, gar nicht. Ursprünglich entwickelte mein Vater die ersten Teile nur für sich und seine Arbeit als Elektriker in seinem Unternehmen mit damals rund 30 Mitarbeitern. Im Laufe der Zeit entstand die Idee, diese Unterstützung auch anderen Handwerkern zur Verfügung zu stellen. Das war gewissermaßen die gedankliche Geburtsstunde der Primo GmbH.



Die Basis der Unternehmensphilosophie

Was war der Grund, Aschau-Werk als Unternehmenssitz auszuwählen?

Wir wohnen in der Nähe und ich bin in Aschau aufgewachsen. Daher lag dieser Schritt nahe, als unser erstes Firmengebäude in Waldkraiburg aus allen Nähten platzte. Im Juni 2019 war hier der Spatenstich und ziemlich genau ein Jahr später sind wir bereits umgezogen. Beim gesamten Bauvorhaben war es uns sehr wichtig, regionale Unternehmen zu beauftragen. Damit haben wir schon beim Bau unseres privaten Hauses sehr gute Erfahrungen gemacht, das ist einfach ein gutes Miteinander und hat sich bewährt.

Das Gebäude ist nicht einfach nur ein normales Lager- und Bürogebäude?

Das stimmt, da werden wir auch sehr oft darauf angesprochen. Einerseits ist das grundlegende Konzept gewesen, ein helles, lichtdurchflutetes Gebäude

vb-rb.de

Herzlichen Glückwunsch zum gelungenen Neubau!

Morgen kann kommen.
Wir machen den Weg frei.

Weiterhin viel Erfolg!

meine Volksbank
Raiffeisenbank eG

Alles Gute von Raab Karcher.

Wir gratulieren ganz herzlich zum Neubau und bedanken uns bei Ihnen für die vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit. **Wir wünschen viel Freude mit den von uns gelieferten Fliesen.**

Raab Karcher Niederlassung
Ratiborer Straße 10 • 84478 Waldkraiburg • Tel. 0 86 38/60 08-0
www.raabkarcher.de/waldkraiburg



Das Team der Primo GmbH in Aschau-Werk wächst ständig

mit klaren Strukturen zu gestalten. Dabei sollte es aber nicht kalt und unpersönlich wirken. Mit der Kombination der Materialien ist es uns gelungen, eine ansprechende Arbeitsumgebung zu schaffen, in der sich alle wohlfühlen. Zudem stand im Vordergrund unserer Firmenphilosophie: Wir wollen für unsere Team-Player weitere Möglichkeiten anbieten, um sich in der langen Zeit, die man im Beruf verbringt, wirklich wohlfühlen und sich auch zwischendurch eine Auszeit nehmen zu können.

Wen genau meinen Sie mit dem Begriff Team-Player?

Wir sprechen von unseren Mitarbeitern und Kollegen als Team-Player. Schließlich sind sie unser wertvollstes Kapital und Ressource, wenn man es so ausdrücken will. Es gibt auch keine Abteilungs- oder Gruppenleiter bei uns, sondern Team-Leader. Der Team-Gedanke ist uns extrem wichtig, so wollen wir das sowohl im täglichen Miteinander als auch in der Kommunikation nach außen entsprechend ausdrücken.



Nicht nur auf ergonomische Arbeitsplätze wurde geachtet - egal ob am Pool, in der Küche oder im Relax-Bereich - die Primo Team-Player sollen sich wohlfühlen um optimale Ergebnisse zu erzielen

DANKE AN UNSERE PARTNER

Liebe Partner, die Primo Team-Player danken von ganzem Herzen! Danke, dass Sie dieses Projekt mit uns auf die Beine gestellt haben. Danke für die tolle Umsetzung unserer Ideen. Wir fühlen uns in unserem neuen Headquarter in Aschau am Inn absolut wohl.



OFFENE STELLEN

Lust in so einem genialen Gebäude zu arbeiten? Dann gleich bewerben! Wir suchen neue Team-Player (m/w/d):

PRODUKT MANAGER

MITARBEITER IM
VERTRIEBSAUSSENDIENST DE & AUT

INITIATIVBEWERBUNG

PRIMO[®]



FLIESEN KALAY

Meisterbetrieb

Beratung Planung Verkauf Verlegung

Industriestraße 9a - 84539 Ampfing
 Telefon: 086 36 - 690 244
 Mobil 0171 - 3650781
 Email: fliesenkalay@gmx.de

Was sind diese besonderen Möglichkeiten bei der Primo GmbH?

Allgemein sind wir bei den Arbeitsplätzen selbst sehr darauf bedacht, möglichst effizient und ergonomisch zu sein. Keine Großraumbüros, sondern maximal zwei bis drei Team-Player in einem Raum. Dabei besteht aber auch immer die Möglichkeit, sich an einen ruhigen Einzelarbeitsplatz zurückziehen zu können. Flexible Arbeitszeiten sind für uns nach Möglichkeit selbstverständlich. Für die speziellen Extras haben wir uns im Vorfeld des Neubaus im Team umgehört. Mit unseren eigenen Ideen wurden schließlich ein großer Außenpool mit Sonnenterrasse, ein Fitnessraum und ein Saunabereich im Gebäude integriert. So ist es beispielsweise möglich, sich mit dem Laptop an den Pool zu setzen und von dort zu arbeiten. Aber nicht nur unsere Team-Player können das nutzen, am Wochenende stehen unsere Relaxzonen auch den angehörigen Familienmitgliedern zur Verfügung. Und sogar ein Kinderzimmer haben wir während der Schulschließungen durch Covid-19 eingerichtet.

Woher kommen die Ideen dafür?

Naja, wir haben schon so unsere eigenen Vorstellungen, wie das im besten Fall aussehen kann. Dazu nehmen wir auch immer gerne die Vorschläge und Ideen unserer Team-Player in die Planung auf. Ein großes Vorbild ist in dieser Hinsicht ein weiterer in Aschau ansässiger Unternehmer. Franz Scheitzeneder von Shytsee Music und Media ist hier ein absoluter Vorreiter. Er hat mit seinem Firmengebäude in Wolfgrub gut vorgelegt und gezeigt, wie sich ein modernes Unternehmen mit einer innovativen Mitarbeiterführung und Arbeitsumgebung realisieren lässt.

Das Postfach mit Bewerbungen quillt bestimmt über?

Wir können uns nicht beklagen, wobei wir momentan fast konstant auf der Suche sind. Unser Team von aktuell etwa dreißig Mitarbeitern wächst derzeit noch ständig. Wir fordern natürlich viel von unseren Team-Playern, möchten aber auch ebenso viel zurückgeben. Eigenverantwortlich und entscheidungsfreudig und vor allem mit Leidenschaft agieren – das ist unsere Prämisse. Das gilt für jeden unserer Team-Player, egal ob in der Entwicklung, im Lager oder im Vertrieb. Alle miteinander von der Reinigungskraft über die Azubis bis hin zum Team-Leader sind gleichwertig und gleich wichtig für den gemeinsamen Erfolg – und daher mit dem gleichen Respekt zu behandeln.



INH. J. HARRER

Brandl

BAUUNTERNEHMEN

84574 Taufkirchen · Trostberger Str. 2
 Tel. 0 86 22/98 69 10 · Fax 98 69 12
 www.bau-brandl.de · info@bau-brandl.de



Wir gratulieren zum gelungenen Neubau und wünschen weiterhin viel Erfolg in den neuen Räumen!

Inge Hain, Roland Lyko und das gesamte Kanzleiteam

Kellerstraße 6 · 83512 Wasserburg
 Telefon 08071 / 90570 · www.hain-lyko.de

KAPSEGGER

SPENGLEREI FLACHDÄCHER FASSADENBAU SERVICE

Wir sind Ihr Fachbetrieb rund um's Dach!

MICHAEL KAPSEGGER
 Moos 44 · 84478 Waldkraiburg · Telefon: 0 86 38/8 36 27
 Mobil: 0170/310 02 10 · e-mail: info@spenglerei-kapsegger.de




RAUSCHER

Elektrotechnik

- Elektroinstallation • Photovoltaik
- Stromspeicher • Elektroheizung
- LED-Beleuchtung • Sicherheitstechnik
- Tore und Antriebe



Kraiburg | T. 08638-98 28 75-0 | www.rauscher-elektrotechnik.de



Gibt es bei Primo die Möglichkeit zum Praktikum und zur Ausbildung?

Ja natürlich! Praktika sind jederzeit und von allen Schulformen auf Anfrage möglich. Außerdem können wir verschiedene Ausbildungen anbieten, derzeit beispielsweise Industriekaufmann, Groß- und Außenhandelskaufmann und künftig im Bereich Logistik sowie Marketingkommunikation. Daneben ist sowohl das Praktikumshalbjahr auf der FOS als auch ein Vertrag als Werkstudent bei uns möglich. Wir regionalen Unternehmen haben die Verantwortung, eine solide Ausbildung zu bewerkstelligen – da liegt es an uns Unternehmen, regional Flagge zu zeigen! Das sind unsere Mitarbeiter und Führungskräfte der Zukunft.

Wie war Ihre eigene Entwicklung vom Elektriker zur Geschäftsleitung?

Das war ein sehr interessanter und teils auch harter und steiniger Weg. An mich selbst habe ich immer den Anspruch, zu sehen, was noch verbessert werden könnte. Das gilt für unsere Produkte ebenso wie für unsere Arbeitsumgebung – und natürlich für mich selbst. Völlig ahnungslos gestartet war meine Entwicklung phasenweise ganz schön anstrengend. Die Leiter hinaufzusteigen bringt viel Ausblick, ist aber auch manchmal ziemlich schweißtreibend. Zum Aufbau einer funktionierenden Struktur braucht es System und gezieltes Handeln, das musste ich von Grund auf erst lernen und auch akzeptieren. Darüber

Links: Auf dem rund 10.000 m² großen Firmengelände stehen noch alle Möglichkeiten zur Erweiterung – in fast alle Richtungen – offen – aktuell umfasst das Primo Gebäude etwa 1.000 m² Büro- und 1.250m² Lagerfläche



**Fuhrunternehmen
& Bagger**

Hans & Willi
IMMERMANN GbR

Hochstraß 1 • 83555 Gars Bhf.
Telefon 0 80 73 / 404

[so schön kann bauen sein]





75 JAHRE HOCHBAU | TIEFBAU | SCHLÜSSELFERTIGES BAUEN

*Wir gratulieren
zur Neueröffnung und
wünschen alles Gute
und viel Erfolg!*

Elbestraße 16 | 84453 Mühldorf | Tel. 08631.37840 | www.rigam.de



Bürotechnik
& Einrichtung

LHL.
Das Mehr im Büro.

Unsere Leistungen:

- Büroplanung
- Konzeptionelle Innenarchitektur
- Büroeinrichtung
- Büromöbel
- Bürotechnik



**Aktionsmodell
LHL Tisch
up and down
ab 599,-
inkl. MwSt.**



**Aktionsmodell
LHL Stuhl
office-chair
ab 299,-
inkl. MwSt.**

**LHL Bürotechnik
& Einrichtung GmbH**
Äußere Neumarkter Str. 80
84453 Mühldorf am Inn
www.lhl-office.de



Teamwork in allen Bereichen ist Unternehmens-Grundlage der Primo GmbH



hinaus kann ich den Spruch »Hinter jedem starken Mann steht eine noch stärkere Frau« absolut bestätigen. Meine Frau Stefanie ist nicht nur Mutter unserer Kinder, sondern zudem im Unternehmen sehr aktiv und leitet den Bereich Marketing. Wir arbeiten auch wirklich großartig zusammen, das ist für mich echt das Sahnehäubchen in unserem wunderbaren Team. Zudem bin ich sehr dankbar dafür, dass auch meine Eltern und mein Schwager bei Primo gemeinsam mit uns am gleichen Strang ziehen.

Innovativ und bodenständig zugleich also?

Auf jeden Fall, eines schließt das andere nicht aus und basiert auf den eigenen Werten, auf dem unsere Unternehmensphilosophie aufbaut. Ich sehe meine Verantwortung als Unternehmer auch darin, mich sozial zu engagieren und damit unsere positive Entwicklung an die Region zurück zu geben. Von daher unterstützen wir gerne den heimatischen Fußballverein in Aschau, aber auch soziale Projekte wie etwa das Sterntaler-Projekt. (Anm.d.Red.: www.sterntalerwaldkraiburg.de - Verein für Familien und Kinder in Not, gegründet 2009)

Die Ausrichtung ist ganz klar auf Wachstum?

Auf jeden Fall. Wir planen langfristig im drei-Jahres-Rhythmus unsere Ziele. Das betrifft das gesamte Unternehmen und mein Augenmerk ist darauf ausgerichtet,

absolut unabhängig und solide zu sein. Trotz Startup-Kultur soll immer die Sicherheit der Unternehmensgrundlage im Vordergrund stehen. Auf unserem 10.000 m² großen Firmengelände haben wir noch alle Möglichkeiten zur Erweiterung – in fast alle Richtungen. Momentan sind es 1.000 m² Büro- und rund 1.250m² Lagerfläche.

Nochmal zurück zu den Produkten – was genau ist das besondere?

Das Kernziel unseres Sortiments ist, das Leben auf der Baustelle einfacher zu machen. Im Gegenzug bedeutet dies, Zeit und Geld bei der Montage zu sparen. Dazu sollen mit weniger Produkten mehr Hauptanwendungen abgedeckt werden. Aus der Praxis für die Praxis ist die Prämisse – von Profis für Profis. Nicht nur für den täglichen Einsatz auf der Baustelle, auch für wiederkehrende Prozesse im Betonwerk stehen unsere Produkte, um Abläufe zu optimieren und zu automatisieren. Dem Betonwerk ist damit eine hohe Zeit- und Kostenersparnis und höhere Wertschöpfung garantiert. Unser Produktportfolio umfasst Installationsprodukte, Werkzeuge, Einbauteile und vieles mehr.

Ist die Aktivität des Unternehmens auf Deutschland beschränkt?

Nein, mittlerweile sind wir international tätig. Unsere Zielgruppe ist das Elektro- und Bau-Handwerk, der



Membrandose (oben) und Multidose (unten) sind weitere Innovationen für das Elektrohandwerk aus dem Hause Primo



Das praktische Komplettsset mit Thermodosen und den praktischen Helfern wie Bohr-schablone, Schnellläufer mit Bohrkronen für Kalksandstein, Beton, Ziegel oder Ytong

Elektrofachpartner und die Fertigteile-Betonwerke. Schwerpunkt ist natürlich Deutschland mit dem Firmensitz, aber auch Österreich, Belgien und beispielsweise Niederlande sind große Geschäftsfelder mit steigender Tendenz.

Bei so viel Innovation gibt es sicherlich eine große Vision?

Die Vision ist, dass hinter jeder Steckdose und hinter jedem Schalter eine Dose beziehungsweise ein Produkt von uns installiert sein sollte.

Wir wünschen dabei weiterhin eine tolle Entwicklung und freuen uns auf weitere innovative Ideen.

Interview: Ida Lösch
Fotos: Primo GmbH

Herbstzeit
ist Gartenzeit



Garten- und Landschaftsbau
Meisterbetrieb ☎ 08631-98 81 81 8
www.bitzer-bernhard.de

Bitzer & Bernhard

Ihr Wohnzimmer im Freien

Thermdose - Erfolgssystem für die moderne Elektroinstallation

Durch die Primo Membrantechnologie und die Primo Schäumtechnik spart der Elektroinstallateur im Vergleich zu herkömmlichen Installationsmethoden rund 70 Prozent Zeit. »Für die Elektroinstallateure ergeben sich aus der Schäumtechnik für Therm Dosen vier große Vorteile: Wärmebrückenfreiheit, Schallschutz, Luftdichtigkeit und eine enorme Zeitersparnis. So kann sich der Installateur wieder ganz auf seine Arbeit konzentrieren und unnötige Vor- oder Nachbereitung vermeiden«, erklärt Thomas Wintersteiger, der Gründer und Geschäftsführer der Primo GmbH.

Erfolgreiche Prüfung

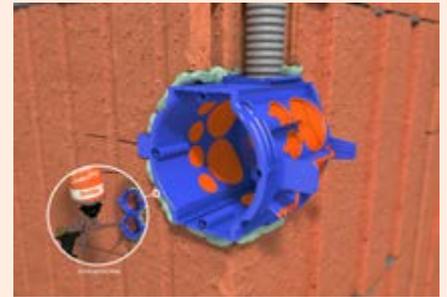
Die in Wärmedämmverbundsystemen (WDVS) und thermoisolierten Ziegeln integrierte Elektroinstallationstechnik bildet oftmals eine Schwachstelle beim Wärmeschutz. Mit den Unterputzdosen der Primo Thermodosenserie entsteht die Wärmebrücke jedoch erst gar nicht, da sie schnell und einfach mit dem Thermoschaum eingeschäumt wird. Dies bestätigt auch die aktuelle Untersuchung des unabhängigen Passivhaus Instituts (PHI): Das Forschungsinstitut ermittelte den Wärmebrückenver-

lustkoeffizienten der Thermdose und stuft die Installationskomponente mit einem Wert von $0,00025 \text{ W/K}$ als wärmebrückenfreie Konstruktion ein. Sie liegt damit deutlich unter dem Grenzwert von $0,01 \text{ W/(m}^2\text{K)}$.

Praktisches Zubehör - perfekte Ergebnisse

Für perfekte Bohrerergebnisse empfiehlt sich die Verwendung der Primo Bohrschablone. Das erste Bohrloch wird ausgemessen und angezeichnet, die Bohrschablone eingesetzt, mit dem Hebel befestigt und der integrierten Wasserwaage horizontal und vertikal genau ausgerichtet. Die Löcher werden dadurch im genormten Abstand in der korrekten Größe ausgebohrt. Für Mehrfachbohrungen wird die Bohrschablone zügig um ein Loch versetzt und neu ausgerichtet.

Zum Abschluss wird der stabile und wiederverwendbare Putzdeckel, der das Doseninnere und die Schraubdomen vor dem Putzauftrag schützt, aufgesteckt. Der Deckel ist für alle genormten Unterputzdosen verwendbar. Durch die Wölbung nach außen sowie die Putzfedern erreicht der Deckel eine Höhe von 2,5 cm und reduziert den Putzauftrag auf ein Minimum, so dass er schnell gefunden wird.



Die Kombination aus Thermdose und Thermoschaum von Primo bringt viele Vorteile mit sich: schnelle Montage, Schallschutz und Wärmebrückenfreiheit sowie Luftdichtigkeit



Das unabhängige Passivhaus Instituts (PHI) ermittelte den Wärmebrückenverlustkoeffizienten und bestätigt die Thermdose als wärmebrückenfreie Konstruktion. Der Wert liegt bei $0,00025 \text{ W/K}$, der Grenzwert bei $0,01 \text{ W/(m}^2\text{K)}$

Text & Fotos: Primo GmbH

LAGERVERKAUF ZU TIEFSTPREISEN

Waschmaschinen, Kühlgeräte, Herde und Geschirrspüler von Markenherstellern

Laufend LED-TV von Telefunken und Toshiba
Alle Größen bis 65 Zoll

Haushaltskleingeräte von der Mikrowelle bis zum Wasserkocher

Unsere Angebote zum Knallerpreis:

Bosch blau GSS 23 Prof. Schwingschleifer
für 95,- EUR*

Bosch blau GKF 12V-8 Prof. Akku-Kantenfräse
für 125,- EUR*

Bosch ALS 30 Elektro-Laubsauger, 3000 Watt
für 60,- EUR*

Sony MHC-V42D Bluetooth-Lautsprecher
für 275,- EUR*

*Nur solange der Vorrat reicht!

VORBEISCHAUEN
UND
SPAREN!




KAUFWERK

KAUFWERK GmbH
Einharting 12, 83567 Unterreit
Tel: 08638/95197-23
Ladenöffnungszeiten: Mo. - Do. 09:00 - 17:30 Uhr & Fr. 09:00 - 14:00 Uhr

Was bisher geschah...

Wahnsinn, wie die Zeit vergeht! Nun ist es schon wieder 10 Jahre her, dass Franz Scheitzeneder im Schlafzimmer seiner Wasserburger Dachgeschosswohnung ein Unternehmen mit dem unkonventionellen Namen ›Shytsee‹ (gesprochen: Scheitzli) gründete. Das nehmen wir zum Anlass für einen kleinen Rückblick auf das, was bisher geschah und wie sich aus einem Bauchgefühl ein Vorzeigebetrieb mit über 25 Mitarbeitern – den sogenannten Shytsees – entwickelt hat.



An diesem Schreibtisch in einer Wasserburger Dachgeschosswohnung begann alles...

Wir drehen die Zeit um gut 10 Jahre zurück: Wer von euch kann sich noch an die ›Lokalisten‹ erinnern?

Franz garantiert sehr gut, denn die Plattform hat ihn gewissermaßen zu seiner Geschäftsidee inspiriert. Er war gerade auf der BOS in Wasserburg, als erste Soziale Netzwerke im deutschsprachigen Raum immer populärer wurden, darunter studiVZ, MySpace und eben die Lokalisten.

Damals war Facebook noch kein großes Thema – das war weit weg auf der anderen Seite des Teiches.

Stattdessen gab es Netzwerke, die bestimmte Regionen abdeckten, wie z.B. Erafte, ednetz oder Südostportal – der ein oder andere wird sich erinnern.

Franz' Idee war so simpel wie genial: Unternehmen müssen da auftauchen, wo sich ihre Zielgruppe aufhält – aber nicht nur mit klassischer Werbung, sondern auch mit interessanten Hintergrundinfos, tollen Geschichten und spannenden Blicken hinter die Kulissen. Eben näher dran am Kunden, interaktiver, nahbarer – kurz: menschlicher.

Franz war sich sicher, dass das kein vorübergehender Trend, sondern die Zukunft sein würde und so ging er am 19.10.2010 ins Wasserburger Bürgerbüro und meldete ein Gewerbe für ›Social Media Marketing‹ an.

Die ersten Jahre oder ›Aller Anfang ist schwer‹

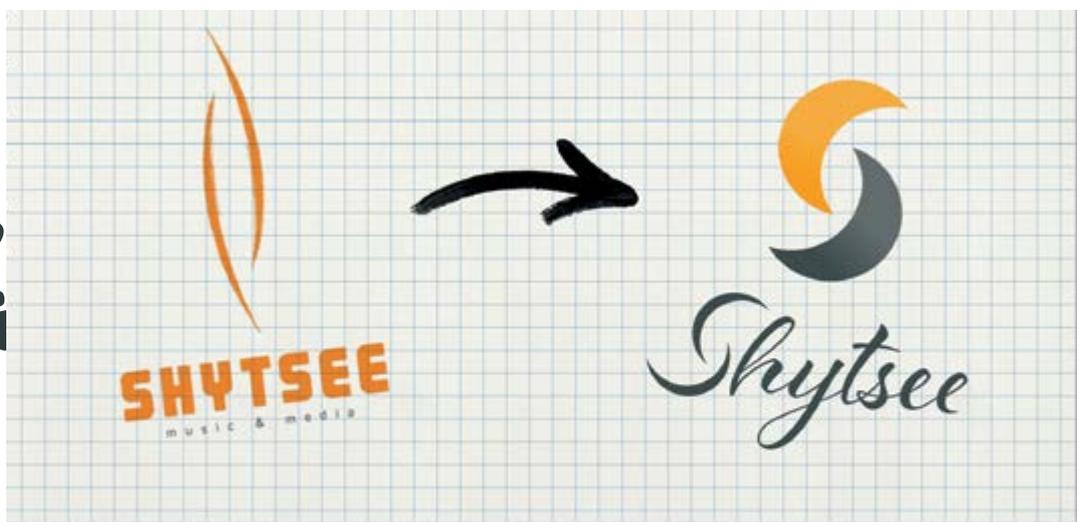
Kleine mittelständische Unternehmen auf dem Land sind nicht gerade dafür bekannt, auf einen Zug sofort aufzuspringen und jeden Trend mitzumachen, ohne diesen erst einmal für eine gewisse Zeit zu beobachten.

Entsprechend schwer war es anfangs, den Verantwortlichen in den Betrieben klar zu machen, dass das eine wichtige Sache ist bzw. werden wird und vor allem, dass das auch was kosten darf. Social Media war Neuland und recht viel mehr als seine Überzeugung und den festen Willen, das durchzuziehen, hatte Franz zu diesem Zeitpunkt nicht. Doch, eine Sache war da noch: das nötige Quentchen Glück!

Durch seine Nebentätigkeit als DJ hatte Franz natürlich einen guten Draht zu den Betreibern der Bars, Clubs und Discotheken, in denen er regelmäßig auflegte. Und für die schien Social Media anfangs wie gemacht zu sein, denn die Nutzer waren im perfekten Alter und fanden diese neuen Tools extrem cool. Also überzeugte er einige davon, den Schritt auf Facebook & Co. zu machen.

Mit den Jahren wurden die sozialen Netzwerke immer größer und entsprechend die Altersstruktur ihrer Nutzer immer vielfältiger, weshalb eine dortige Präsenz plötzlich auch für viele andere Branchen interessant wurde.

Das Firmenlogo im Wandel der Zeit





Von der Social Media-Agentur zur »eierlegenden Wollmilchsau«

Ein paar Jahre vergingen und Franz durfte zusammen mit seinem neu formierten Team mehr und mehr Betriebe bei ihren ersten Gehversuchen auf Facebook & Co. begleiten. Scheinbar waren die sehr zufrieden mit dem Service und so wurden immer mehr Fragen nach anderen Dienstleistungen laut. Macht ihr eigentlich auch Visitenkarten? Könnt ihr mir eine neue Webseite bauen? Ihr habt nicht zufällig auch eine Kamera und könnt einen Imagefilm für uns drehen? Zusätzlich wurde Social Media Marketing immer komplexer und somit reichte es irgendwann nicht mehr, ein unscharfes Foto samt nettem Text zu posten.

Also entschied man sich im Team, die Leistungen anzupassen und den Wünschen der Kunden nach einer erweiterten Partnerschaft zu entsprechen. Das geschah natürlich nicht von heute auf morgen, aber im Laufe der Jahre wuchs das Team so auf über 25 Kollegen und 5 Kernbereiche an: Social Media, Web, Film, Design und Kurse. Im Prinzip umfasst das Leistungsspektrum der Shytsees heute so gut wie alles, was mit Werbung zu tun hat – ganz gleich ob analog oder digital, Print oder Online, Beratung oder Umsetzung. Kernzielgruppe sind nach wie vor die kleinen und mittleren Betriebe in der Region, denen die Shytsees hochqualitative Lösungen zu vernünftigen Preisen anbieten wollen.

Anlaufstelle für kreative Praktikanten und seit 2016 Ausbildungsbetrieb

Den »Nachwuchs« fördern und fordern – das wird bei den Shytsees groß geschrieben. Beinahe wöchentlich sind Praktikanten in Wolfgrub zu Gast, um sich ein Bild vom Alltag in einer kreativen Agentur zu machen. Nicht selten wird mehr draus und ehemalige Praktikanten beginnen hier ihre Ausbildung oder starten als Quereinsteiger durch. 2016 kam der erste Auszubildende Christian aus Prutting, der seine Lehre zum Kaufmann für Marketingkommunikation in diesem Jahr trotz der nicht ganz einfachen Umstände mit Bravour abschloss und im Anschluss übernommen wurde. Im Jahr darauf folgte Moritz aus Au am Inn als angehender Kaufmann im E-Commerce, einem nagelneuen und zukunftsorientierten Lehrberuf. 2018 begann Moritz aus Kraiburg seine Lehre zum Mediengestalter (Digital/Print) und in diesem Jahr stieß mit Ramona aus Reichertsheim die erste Auszubildende zum Team. Sie lernt ebenfalls den Beruf der Mediengestalterin (Digital/Print).

Das war aber noch lange nicht alles. Da sind zum Beispiel Lissy und Daniel, die beide gerade ihr Volontariat bei den Shytsees absolvieren – Daniel als Social Media Manager und Lissy als Projektmanagerin. Lisa ist Werksstudentin und studiert BWL an der TH in Rosenheim. Elena hat sich für das duale Studium »Marketing Management« an der IUBH in München entschieden und springt im wöchentlichen Turnus zwischen Agentur und Universität hin und her.



Und dann ist da noch Sophia, die gerade ihr Fernstudium zur »Digital Marketing Managerin« absolviert – parallel zum Vollzeitjob wohlgemerkt. Zwischendurch sind die Shytsees u.a. auch in Schulen präsent und halten Vorträge über die spannenden Berufsbilder in einer modernen Werbeagentur. Geschäftsführer Franz wurde in 2019 gar zum Lehrbeauftragten an der Technischen Hochschule Rosenheim ernannt und hält seither Vorlesungen für Studenten mit dem Schwerpunkt »Marketing«.

Man sieht schon: Wissen wird bei den Shytsees nicht nur angehäuft, sondern auch ausgegeben – und zwar mit beiden Händen! Warum das so ist, lässt sich vielleicht mit Franz' beruflichem Werdegang erklären. Nach der ein oder anderen negativen Erfahrung in der Vergangenheit hat er sich irgendwann geschworen, dass er alles anders machen würde, wenn er selbst mal Praktikant, Auszubildende oder Angestellte hätte. Diese offene Art der Wissensvermittlung wird nun nicht nur intern gelebt, sondern auch extern. Hier herrscht Transparenz gegenüber den Kunden – sie sollen wissen und verstehen, was warum wie gemacht wird. Die Mitarbeiter schreiben in Blogs und Gruppen zu bestimmten Fachthemen und stellen ihr Know-how so einer breiten Masse zur Verfügung. Und last but not least bieten die Shytsees jede Menge Kurse rund um die Themen »Social Media Marketing«, »Webdesign & SEO« sowie »Film & Fotografie« an und schulen Kunden, externe Unternehmen oder Verbände übers Web, vor Ort oder im hauseigenen Schulungszentrum in Wolfgrub.

Social Media



Web & SEO



Film & Foto

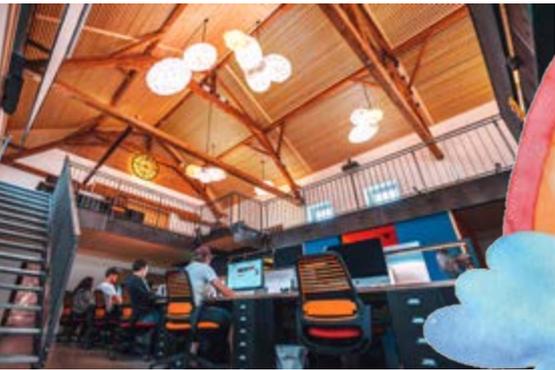


Design



Kurse





Ein Blick in die »Werkstatt«. Hier ist viel Platz für kreative Ideen

Der größte Meilenstein bisher: der Umzug ins eigene Gebäude

2019 war es endlich soweit und nach nur einem knappen Jahr Bauzeit konnten die Shytsees ihre neue »Zentrale« im Aschauer Ortsteil Wolfgrub in Beschlag nehmen. Und es wurde auch höchste Zeit: Das alte Büro in Franz' ehemaliger Wohnung in Wasserburg drohte aus allen Nähten zu platzen und war den aktuellen Anforderungen schon alleine infrastrukturell bei weitem nicht mehr gewachsen.



Eine pfiffige Wegführung sorgt dafür, dass sich niemand verläuft



Im hauseigenen Schulungsbereich finden regelmäßig Kurse für Mitarbeiter und Kunden statt

Nun werkeln die kreativen Köpfe in einem Büro, das so oder so ähnlich wohl auch im Silicon Valley stehen könnte und ein bisschen an Büros von Google oder Facebook erinnert. Nur steht es eben nicht in einer der Metropolen, sondern auf dem Anwesen eines Landwirtschaftsbetriebes im InnHügelLand. Doch wer glaubt, dass das nicht zusammenpassen könne, der irrt gewaltig. Tradition und Moderne gehen hier Hand in Hand und die alten Holzbalken und roten Backsteine aus längst vergessenen Zeiten schaffen im neuen Umfeld eine ganz besondere Wärme und Gemütlichkeit.

Mittlerweile ist über ein Jahr vergangen, seit das Team das Dachgeschoss in Wasserburg gegen ländliche Idylle in Wolfgrub getauscht hat und es hätte nicht besser laufen können.

Alle haben sich zu 100% eingelebt und die neuen Räumlichkeiten passen perfekt zu Wesen und Anforderungen der dynamischen Belegschaft.

Einigen Shytsees gefällt's hier sogar so gut, dass sie ihre Heimat (z.B. Rosenheim) verlassen, um in Aschau sesshaft zu werden. Jetzt fehlt eigentlich nur noch die offizielle Eröffnung des Firmengebäudes und ein Tag der offenen Tür. Beides musste aufgrund der aktuellen Situation auf unbestimmte Zeit verschoben werden, wird aber garantiert nachgeholt.

»Jetzt ist erstmal wichtig, uns und alle unsere Kunden gut durch diese Pandemie zu bringen – danach können wir uns wieder Gedanken über andere Dinge machen. Viele hat's schwer getroffen und denen gilt gerade unsere volle Aufmerksamkeit. Es würde sich irgendwie falsch anfühlen, jetzt über Partys und Feierlichkeiten nachzudenken, so Geschäftsführer Franz Scheitzeneder.



Die Shytsees sind Medienpartner der Fußballer des SV Aschau und des TSV 1880 Wasserburg



Ein Spielplatz samt Konsolen und Kicker mitten im Büro sorgt in den Pausen für Spaß und Abwechslung



Ein Blick in die Glaskugel: Wie geht's weiter?

Wir leben in unsicheren Zeiten, soviel steht fest. Corona, Klimawandel, Wirtschaftskrisen, gesellschaftliche Spaltungen und politische Spannungsfelder machen es nahezu unmöglich, einen fundierten Blick in die Zukunft zu werfen.

Die Shytsees probieren es dennoch: Im Vordergrund steht aktuell, den Herbst/Winter trotz Covid-19 einigermaßen gut zu überstehen und gesund zu bleiben.

Im Frühjahr 2021 soll dann der große Gartenbereich am neuen Büro mit Außenarbeitsplätzen, gemütlichen Loungemöbeln und Grillstation fertiggestellt sein. ›Im Anschluss dürfen wir dann hoffentlich endlich zu unserer offiziellen Eröffnung einladen‹, so Franz Scheitzeneder. Die ersten 10 Jahre als Unternehmen sind geschafft und nun geht's an die Ausrichtung der nächsten Jahre. Auch hier hat Inhaber und Geschäftsführer Franz eine klare Vision:

›Ich möchte mir aktuell keine all zu langfristigen Ziele stecken, aber ein paar



Im September 2019 bezogen die Shytsees ihre neue Zentrale in Wolfgrub bei Aschau am Inn

Jahre sollte man als vorausschauender Verantwortlicher schon in die Zukunft planen. Wir sind die letzten 10 Jahre sehr stark in die Breite gewachsen – immer mehr Kunden, immer mehr Mitarbeiter, immer mehr Dienstleistungen. In den nächsten paar Jahren möchte ich den Fokus darauf legen, in die Tiefe zu wachsen. Dabei sehe ich in den Themen Nachhaltigkeit, Personalentwicklung und Weiterbildung mittelfristig die drei Eckpfeiler unserer Bestrebungen. Wir wollen uns stetig weiterentwickeln – sowohl fachlich als auch persönlich.

Die nötigen Rahmenbedingungen dazu möchte ich gerne weiter ausbauen und dafür sorgen, dass unsere Mitar-

beiter ein Umfeld vorfinden, in dem sie wachsen können.‹

›Genauso wichtig ist uns als Team das Thema Nachhaltigkeit und Ökologie. Hier haben wir in den letzten Jahren schon viel geschafft: Rosi, unsere festangestellte Hauswirtschaftsmeisterin, trägt einen großen Teil dazu bei, da sie ausschließlich frisch und regional sowie saisonal kocht. Das spart Ressourcen und reduziert den üblichen Müllberg, der beim Abholen oder Liefern von Speisen entsteht. Auch unsere ›Flotte‹ fährt ausschließlich elektrisch. Dazu zählen mittlerweile ein E-Auto und zwei E-Bikes, die dem Team für alle Termine und Besorgungen rund um die Uhr zur Verfügung stehen. Unser Strom dafür und fürs Büro kommt aus der PV-Anlage auf unserem Dach und geheizt wird im Winter mit einer eigenen Hackschnitzelheizung, die sich hinter unserem Büro befindet. Das ist aber nur der Anfang – es gibt noch so viel mehr zu tun. Auch bei der Wahl unserer Kunden werden wir Faktoren wie Nachhaltigkeit, Innovation und Umgang mit Mitarbeitern und Partnern in Zukunft genau unter die Lupe nehmen, bevor wir uns in die Projekte stürzen.‹

Text: Ida Lösch

Fotos: Shytsee Music & Media GmbH



Zwei neue E-Bikes für Termine in der Nähe und gemeinsame Ausflüge am Wochenende



Im eigenen Garten wächst das Gemüse fürs Mittagessen



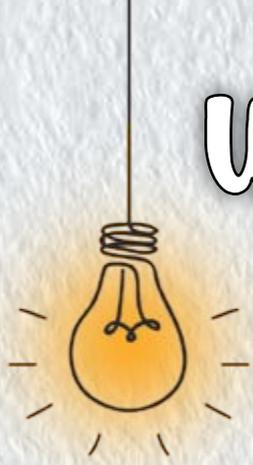
Ist bei den Shytsees für die Verpflegung zuständig – Hauswirtschaftsmeisterin Rosi

Das Kreativworträtsel



- | | |
|--|--|
| 1. Wo hat der ganze Spaß begonnen? | 8. Seit wann ist Franz Lehrbeauftragter an der Technischen Hochschule Rosenheim? |
| 2. Wie wird der Name „Shytsee“ ausgesprochen? | 9. Für welche Sportart sind sie Sponsor zweier Teams? |
| 3. Was machte Franz anfangs nebenberuflich? | 10. Wie heißt die Küchenfee der Shytsees? |
| 4. Wann kam der erste Azubi zu den Shytsees? | 11. Was geht den Shytsees auf? |
| 5. Wo ist die neue Shytsee-Heimat? | 12. Was schwebt im neuen Büro über den Shytsee-Köpfen? |
| 6. Wie viele Kernbereiche decken sie ab? | 13. Wie alt sind die Shytsees dieses Jahr geworden? |
| 7. Welcher Azubi befindet sich in der Ausbildung zum Kaufmann im E-Commerce? | |

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----



Uns geht Dein
Licht
auf!



SOCIAL MEDIA:

Alles für deinen starken Auftritt auf Facebook, Instagram & Co.

WEB:

Von der Erstellung einer Webseite über deren Wartung bis hin zur Suchmaschinenoptimierung.

FILM:

Ob Video oder Animation: Bewegte Bilder sagen mehr als 1000 Worte!

DESIGN:

Wer gesehen werden will, muss kreativ werden oder andere kreativ werden lassen...

KURSE

Wir geben unser Wissen auch gerne weiter und schulen dich oder deine Mitarbeiter.

**Shytsee**

Wolfgrub 10, 84544 Aschau am Inn • +49 (0) 8638 9555226 • info@shytsee.de

 [dieshytsees](#)

 [dieshytsees](#)

 [shytsee](#)

Natürlicher Speicher für die Zukunft der Region

Mitten im InnHügelland um die Gemeinde Unterreit befindet sich ein riesiger, natürlicher Erdgasspeicher. Auf drei mal sechs Kilometern nutzt die Uniper Energy Storage GmbH, eine Tochter der Uniper SE, diesen Speicher als Geschäftsgrundlage. Als Arbeitgeber und Ausbildungsbetrieb möchte das Unternehmen Mehrwert und Zukunft in der Region erhalten. Wir waren bei diesem innovativen Unternehmen zu Gast und durften Einblick in eine spannende Materie bekommen.



Standort der Uniper Energy Storage GmbH in Bierwang bei Unterreit

Seit wann gibt es die Uniper Energy Storage GmbH?

Das ist eine längere Geschichte. Bereits Anfang der sechziger Jahre wurde von der damaligen Mobil Oil das Erdgasvorkommen hier im Gemeindebereich Unterreit entdeckt. 1967 begann schließlich die Förderung. Nach sieben Jahren, also 1974, war dieser Vorrat weitgehend erschöpft und die Frage stand an, wie man dieses natürliche Gasfeld weiterhin nutzen könnte. Das Unternehmen Ruhrgas kaufte die Lagerstätte auf und begann 1975 mit dem Bau einer Speicheranlage mit Kompressoranlage, um Erdgas damit wieder speichern zu können. 1980 schließlich konnte wieder mit der Lagerung von Erdgas begonnen werden. In den folgenden Jahren wurde in mehreren Ausbaustufen vergrößert und reinvestiert. Die Namensänderungen gingen jedoch weiter: Aus dem Unternehmen Ruhrgas entstand 2003 die EON Ruhrgas, 2008 wurde es zur EON Gas Storage und schließlich

2016 die Uniper Energy Storage GmbH als Tochter der Uniper SE. Seither wird der Erdgasspeicher unter dieser Firmierung genutzt.

Was bedeutet der Name Uniper?

Bei der Unternehmensbezeichnung wurden damals auch die Mitarbeiter einbezogen und so entstand diese Firmierung. Eine Abkürzung bzw. Zusammensetzung aus UNIque PERformance, also einzigartiger Leistung.

Wie sieht das Geschäftsmodell konkret aus?

Hier in Unterreit geht es ausschließlich um die Erdgasspeicherung. Im Sommer, wenn weniger Gas-Energie verbraucht wird, kaufen unsere Kunden beispielsweise aus Russland Erdgas ein und lagern es hier. Im Winter, wenn der Bedarf steigt, wird das Gas wieder ausgespeist. Das ist unsere Geschäftsgrundlage, also der Speicher und entsprechend zugehörige Serviceleistungen.

Die Muttergesellschaft Uniper SE ist generell im Energiebereich tätig. Dazu gehört unter anderem der Betrieb von diversen Kraftwerken, die zum Teil noch mit fossilen, aber auch mit umweltfreundlichen Energien betrieben werden. Dazu gehören unsere Wasserkraftwerke an Lech, Donau und Main. Der globale Handel von Energie, der Betrieb von Pipelines und zahlreiche damit verbundene Services sind weitere Bereiche.

Ist auch Wasserstoff ein Thema?

Das Thema Wasserstoff wird neben Wasserkraft ein großes Thema der Zukunft sein. Unser Unternehmen fokussiert sich darauf sehr stark und ist hier durchaus als Vorreiter zu sehen.

Wie wird Wasserstoff gewonnen?

Aus Wasser und Strom wird mittels Elektrolyse Wasserstoff erzeugt. Die Stromenergie dafür kommt vorzugsweise aus Windstrom und anderen erneuerbaren Energien. Nach der Aufspaltung in Wasserstoff und Sauerstoff kann der Wasserstoff auch wieder als synthetisches Erdgas verwendet werden. Seit 2013 arbeiten wir an dieser Technologie unter unserer Maxime ›Power to Gas‹. Dies schließt die Erzeugung und Speicherung von Gas ein.

Gaskühlungsanlage des Erdgasspeichers





Ausbildung mit Perspektive bei Uniper

Josef Holzhammer hat bei Uniper die Ausbildung zum Elektroniker für Betriebstechnik absolviert und arbeitet jetzt auch in diesem Beruf bei der Uniper Energy Storage GmbH in Unterreit. Dazu gibt er uns hier einen kurzen Einblick:

›Ich habe meine Ausbildung bei Uniper gemacht, weil mich der Umgang und das Arbeiten mit Gas interessiert haben. Zudem habe ich bei meinem Praktikum auf der Speicheranlage in Bierwang einen tollen Einblick bekommen, was alles passiert, wenn das Gas angeliefert, anschließend tief unter der Erde eingespeichert und bei Bedarf wieder hochgeholt wird.

Besonders hat mir dabei gefallen, dass der Job als Elektroniker für Betriebstechnik sehr abwechslungsreich und spannend ist. Es werden nicht nur defekte Anlagen wieder instand gesetzt, sondern auch verschiedenste Projekte durchgeführt, bei denen man mit stets freundlichen und hilfsbereiten Kollegen zusammenarbeitet.

Durch die gute Ausbildung fühle ich mich bestens für die Zukunft gerüstet, weil mir Theorie und Praxis gleichermaßen und verständlich beigebracht wurden und werden.«

Wer sind die Kunden der Sparte Energiespeicher?

Das sind zum Großteil die Kraftwerke, aber beispielsweise Investoren könnten auch Gas kaufen und bei uns lagern.

Unter einem Speicher stellt man sich zunächst einen Hohlraum vor?

Nein, bei Erdgas ist das Speichermedium ein besonders geeignetes, poröses Gestein, ein sogenannter Porenspeicher.

Unter Druck lässt sich das Gestein mit dem Gas immer wieder befüllen. In etwa 1.600 Metern Tiefe finden wir hier im Gebiet weitläufig genau diese besondere Gesteinsschicht. Darüber befindet sich eine ebenfalls natürliche Lehmschicht, die das ganze gewissermaßen abdichtet.

Das ist aber nur bei natürlichen Speichern so, die bereits in der Eiszeit und vornehmlich im Süden von Deutschland

entstanden sind. Im Norden speichert man Erdgas dagegen in sogenannten Kavernenspeichern. Das sind künstliche Hohlräume in einem Salzstock von Ausmaßen im Rahmen des Kölner Doms.

Hier auf dem Firmengelände spielt die Sicherheit vermutlich eine große Rolle?

Das ist völlig richtig. Wir haben es ja mit einem extrem leicht brennbaren Ma-

uni per

**Wir bilden aus am Standort Unterreit/
Erdgasspeicher Bierwang:**

- Elektroniker für Betriebstechnik (m/w/d)
- Industriemechaniker (m/w/d)

**Haben wir dein Interesse geweckt?
Ergreife deine Chance, triff die Ausbilder
und gewinne Einblicke in die Berufe am**

07.12.2020, 14:30 - 16:15 Uhr

10.12.2020, 14:30 - 16:15 Uhr

Anmeldungen an: Werner.Huber@uniper.energy
T +49 86 38 - 88 490 116

Uniper Energy Storage GmbH, Holzgaden 5, 83567 Unterreit

**Energy
evolution
starts with U!**

Uniper ist als Energieunternehmen auf dem Weg zur CO₂-Neutralität. Entdecke Jobs mit Zukunft! Uniper sucht Energy Evolutionaries! Mehr Infos über unsere Ausbildungsberufe findest Du unter: www.uniper.energy/ausbildung

Help to minimise

our carbon footprint



Das Team am Standort Unterreit

material zu tun. Von daher sind auf dem gesamten Gelände natürlich Feuerzeuge und andere offene Feuerquellen grundsätzlich verboten. Rauchen ist zum Beispiel nur an bestimmten und extra gesicherten Stellen erlaubt. In manchen Bereichen ist ein Gehörschutz notwendig. Unsere Mitarbeiter auf dem Gelände führen spezielle Messgeräte mit sich, die sofort Alarm auslösen, falls die Luft nicht gasfrei ist. Die rund fünfzig Bohrstellen selbst sind mehrfach abgesichert mit sogenannten E-Kreuzen Obertage und Sicherheitsventilen Untertage. Im Leitstand wird das ganze System technisch zentral überwacht und gesteuert. Diese ist natürlich rund um die Uhr besetzt.

Wie findet und misst man eigentlich ein Erdgasfeld?

Grob gesagt wird das über Sonden gemacht, die den Untergrund messen (Seismik). Dies ist tatsächlich eine ziemlich komplexe Technologie. Über Rüttelplatten wird ein Signal in die Tiefe gesendet, von den einzelnen Gesteinsschichten reflektiert und dann von den Sonden aufgefangen. Angefangen von den einfacheren Sonden-Messungen bis hin zu sogenannten 3D-Seismiken, die unglaublich aufwendig sind, lässt sich das Volumen von Speichermöglichkeiten sowie die Beschaffenheit des Bodens feststellen.

Was ist das Besondere am Unternehmensort Bierwang?

Durch die lange Historie ist ein guter Kontakt zu den umliegenden Landwirten und zur Bevölkerung gewachsen. Ebenso zu den umliegenden Feuerwehren, die für den Ernstfall durch jährliche Übungen und Begehungen gut ausgebildet und gerüstet sind. Teilweise sind auch unsere Kollegen aktiv in der Feuerwehr. Wir sind daher sehr eng mit der Region verbunden, vor allem auch durch unsere Mitarbeiter, denen ich für ihre gute Arbeit danken möchte.

Wie viele Mitarbeiter gibt es hier in Unterreit?

Derzeit arbeiten hier etwa 35 Kollegen, das gesamte Unternehmen Uniper SE beschäftigt etwa 11.500 Mitarbeiter in rund 40 Ländern. Bereits seit 15 Jahren bilden wir hier in Bierwang

auch aus. Jedes Jahr stehen Ausbildungsplätze als Industriemechaniker und Elektriker für Betriebstechnik zur Verfügung. Dabei ist es unser ausdrückliches Ziel, unsere Azubis nach der abgeschlossenen Ausbildung im Betrieb zu übernehmen. Für die Ausbildung zum Elektroniker Fachrichtung Betriebstechnik ist unser Leiter der Instandhaltung, Johann Meier, zuständig. Um die Ausbildung der Industriemechaniker kümmert sich Werner Huber, der zugleich für die Sicherheit auf dem Gelände verantwortlich ist. Beide kommen aus dem InnHügelland und sind langjährige Mitarbeiter im Betrieb.

Gibt es auch die Möglichkeit zu einem Praktikum?

Sehr gerne nehmen wir Praktikanten aus allen Schulzweigen.

Wo sieht das Unternehmen Uniper die größte Herausforderung der Zukunft?

Die Herausforderung der Zukunft wird sein, den größeren und ständig steigenden Energiebedarf mit weniger CO₂ Ausstoß zu realisieren. Unser Ziel ist es, bis zum Jahr 2035 in Europa CO₂ neutral zu arbeiten. Dazu gehört neben der konstanten Modernisierung der Anlagen vor allem das Ersetzen von Kohle- und auch Kernkraftwerken beispielsweise durch Gaskraftwerke, die mit Erdgas bzw. Wasserstoff betrieben werden können.

Wie lange werden die Erdgasvorkommen der Erde reichen?

Derzeit geht man mindestens von etwa 200 Jahren aus, daher ist der Weg über Wasserstoff absolut zukunftsweisend, da es sich unbegrenzt reproduzieren lässt. Gas wird nach unserer Auffassung ein wichtiger Energieträger bleiben, aber deutlich grüner werden. Auch die Wasserkraft soll gestärkt werden, ebenso wie thermische Energie.

Wir danke für das interessante Gespräch mit Alexander Gez, Plant Manager, und seinem Team und wünschen viele interessierte Bewerber für Ausbildungsstellen im InnHügelland!

Interview: Ida Lösch

Fotos: © Uniper Energy Storage GmbH

Ein Teil der Verfahrenstechnik ist der Wasserabscheider



Neubauten | Altbausanierung | Außen-/Innenputz

NEULINGER
BAU GmbH

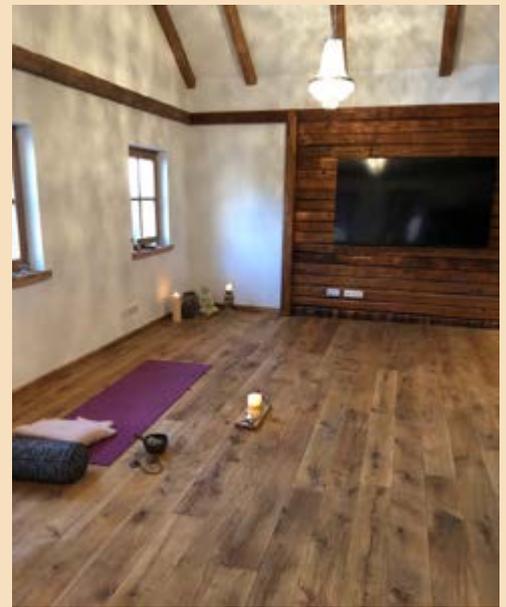
☎ 0176-235 263 07

Neulinger Bau GmbH Tel.: 08073-91 47 529
Oedgassen 2 Fax: 08073-91 65 498
84437 Reichertsheim info@bau-neulinger.de

www.bau-neulinger.de

Wir suchen: • Maurer (m/w/d) • Verputzer (m/w/d)

Wir bieten: • Leistungsgerechte Bezahlung • ganzjährige Beschäftigung



Unser ausgebauter Stadl-Raum mit seiner wunderschönen Atmosphäre und natürlichen Materialien ist freundlich hell und eignet sich für kleine Yoga-Gruppen ebenso wie für Bau-Besprechungen.



„Yoga soll uns dienen -
nicht wir dem Yoga.“

Die Philosophie von licht.raum ist, den eigenen Körper, Geist und die Seele als Einheit zu sehen und zu spüren. Die Intuition dahinter ist, das Körperbewusstsein zu stärken und über die Atmung bei sich anzukommen. Auf dem Weg in Liebe Dich selbst zu spüren, Verantwortung zu übernehmen, um zu Sein, wer Du bist!

Aktuelle Kurse (ab Dezember 2020):
Montag 19⁰⁰ Uhr & Freitag 09⁰⁰ Uhr
sowie weitere auf Anfrage

licht.raum ist...

- Raum zu schaffen, um zu fühlen und zu Sein
- Bewusstsein und Achtsamkeit
- Yoga und Meditation
- Zugang über den Körper zu der Seele
- das „Ich“ und eigene Licht zu spüren



Yogakurse im licht.raum

Im Sommer bei schönem Wetter auf der Seeterrasse, ansonsten im ausgebauten Stadl. Einfach unverbindlich bei mir melden für eine gratis Schnupperstunde.
Kursort: Oedgassen 2 in 84437 Reichertsheim

Annemarie Neulinger
Mobil: 0151 - 615 299 46

RINGANA

LASSEN SIE SICH BERATEN,
INSPIRIEREN & BEGEISTERN!



**ANNEMARIE
NEULINGER**

Selbständige Ringana Frischeberaterin

Oedgassen 2 | 84437 Reichertsheim

Mobil: +49 (0) 151 - 615 299 46 | annemarie.neulinger@icloud.com

www.ringana.com/1658276



Edle Brände und feine Essig-Variationen

Janet Wappler und Sebastian Prassl stellen in ihrer Freizeit mit viel Liebe zum Detail und Handarbeit verschiedene Edelbrand Variationen, Obstgeiste und Liköre sowie feine Essig- und Balsamicospezialitäten her. Wir haben die beiden in Ebing bei Waldkraiburg besucht und im Gespräch mit den Eheleuten herausgefunden, was der Unterschied zwischen Brand und Geist ist – und warum der berühmte Kersch-Geist aus dem Boandlkramer genau genommen ein Fake ist.



Janet Wappler und Sebastian Prassl mit Sohn Florian

Sebastian, wie kommt man darauf, Hochprozentiges selbst zu brennen?

Naja, das war wirklich erstmal eine richtige Schnaps-Idee – im wahrsten Sinne des Wortes. Wir saßen mit Freunden zusammen und überlegten, was wir mit dem vielen Obst anfangen könnten, das jedes Jahr auf ehemaligen Bauernhofgrundstücken wie den unseren anfällt. Die bestehenden Streuobstwiesen liefern so viel, dass selbst der beste eigene Saft daraus irgendwann zu viel und zu langweilig wird. Die Gefriertruhen sind das ganze Jahr über voll – der Rest verfault, wird verschenkt oder im besten Fall von den Vögeln geholt. Nun könnte man das Obst zum Brennen bringen – aber dazu braucht man einen Termin, muss das Obst hinfahren und so weiter, das ist alles recht aufwendig und doch irgendwie nicht das Eigene. So kam die Idee, das Obst selbst und sortenrein brennen zu wollen.

Woher kommt das Wissen, das man zum Brennen braucht?

Es gibt einige mehr oder weniger detaillierte Kurse, die man dazu besuchen kann. Ich selbst habe zunächst Schulungen an der Uni Hohenheim belegt und später an der Höheren Bundeslehranstalt für Obst- und Weinbau im Klosterneuburg. Dort wird das sehr intensiv und wissenschaftlich, aber auch praxisnah

gehalten. Man erfährt viel über grundlegende Kenntnisse der Mikrobiologie und Gärungstechnologie im Brennprozess, was letzten Endes dabei hilft, die Qualität der Produkte zu verbessern. So vermeidet man Fehler schon im Vorfeld, die viel Zeit und Arbeit kosten können.

Bietet ihr auch an, dass die Kunden ihr eigenes Obst bringen und ihr das dann brennt?

Tatsächlich haben wir das sogenannte ›Stoffbesitzer-Brennen‹ immer wieder und es wird gern angenommen. Der Ausdruck ist Zoll-Deutsch und rührt daher, dass der Kunde den Stoff besitzt, aus dem wir dann die Maische ansetzen und brennen.

Woher kommt die technische Ausrüstung, die ihr hier in eurer Brennerei verwendet?

Es gibt in Deutschland etwa fünf bis zehn Anbieter, die solche Brennanlagen liefern und installieren. Unsere kommt aus Eisingen in Baden-Württemberg von der Firma Carl. Wir sind damit sehr zufrieden.

Und die Genehmigungen fürs Brennen, das ist sicherlich enorm aufwendig?

Das stimmt allerdings. Zunächst muss man die entsprechende Stelle beim Zollamt finden, die für einen zuständig ist. In unserem Fall ist es das Zollamt Bad Reichenhall. Beim Brennrecht ist es ähnlich wie beim Milchkontingent – es darf eine vorgegebene maximale Produktionsmenge nicht überschritten werden, dafür ist aber die Alkoholsteuer gegenüber dem Normalbetrag etwas reduziert. Früher wurde das Brennrecht mit der Hofstelle vererbt, das war teilweise noch bis zum Jahr 2017 so. Inzwischen ist es ein persönliches Brennrecht und die Auflagen sind bundesweit angeglichen worden. Bis zur Gesetzesänderung vor drei Jahren gab es tatsächlich das Brennrecht auch nur in den vier Bundesländern Bayern, Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Saarland.



Der neu gestaltete Verkaufsbereich

Von welchen Mengen sprechen wir hier bei euch?

Vor 2018 hatte ich ein Brennrecht von 50 Litern pro Jahr. Mit der Gesetzesänderung von 2018 sind diese Kleinmengen allerdings weggefallen und auf 300 Liter umgestellt worden. Wobei sich das weniger anhört, als es in der Praxis ist, da sich die Mengenangaben auf den tatsächlichen reinen Alkohol beziehen.

Wie wird das berechnet?

Dafür gibt es Tabellen vom Zoll. Beispielsweise habe ich ein Fass mit 100 Litern Inhalt Birnenmaische. Laut Tabelle enthält Birnenmaische dann üblicherweise 3,6 Liter Alkohol auf 100 Liter. Das ist zwar immer von der Obstqualität abhängig, aber die Werte sind relativ freundlich für den Brenner gestaltet. So wird das berechnet. Die kleinen Brennereien sind im Normalfall immer Abfüllbrennereien im Gegensatz zu Verschlussbrennereien. Daher gibt es verhältnismäßig wenig Anlagenschutz vom Zoll her. Außer im Sommer, wenn die Anlage verplumpt ist, wird da wenig reglementiert.

Trotzdem ist aber das Zollamt immer involviert?

Das stimmt, selbst wenn der Kaminkehrer zur Abgasmessung kommt, muss ich vorher das Zollamt informieren, da ich jedes Anfeuern des Brennofens rechtzeitig anmelden und genehmigen lassen muss. Ich muss aber auch sagen, dass die Zusammenarbeit mit den Beamten



Auf der neuen Verkaufsfläche ist viel Platz für die Spezialitäten, egal ob Edelbrände, Geiste, Liköre oder die Essig-Variationen

aus Bad Reichenhall sehr gut und wohlwollend ist. Die Kontrollen selbst werden nicht angekündigt und finden etwa sieben bis acht Mal im Jahr statt.

Das Ganze ist offenbar sehr interessant und zudem enorm zeitaufwendig – nicht nur zur Erntezeit, sondern das ganze Jahr?

Genau, wir haben ja selbst einen recht großen Obstbaum und -strauchbestand. Da geht es los mit dem Zuschneiden und Pflegen bis hin zur Ernte. Danach folgt das Einmaischen. Dabei wird das Obst zunächst gewaschen und sauber ausge-

schnitten. Kernobst wie Äpfel oder Birnen wird gemust, beim Steinobst muss man vorsichtiger sein, damit die Steine nicht beschädigt werden und die darin enthaltenen Schad- und Bitterstoffe nicht freigesetzt werden. Dann kommt Hefe und Säure dazu. Diese Mischung bleibt dann zwei bis drei Wochen zur Gärung stehen. Nun folgt der eigentliche Brennvorgang. Dazu wird – nach entsprechendem rechtzeitigem Antrag und Freigabe durch den Zoll – die Verplombung beim Brennofen gelöst und eingheizt. Die Maische kommt in die Brennblase und wird unter ständigem Rühren gleichmäßig erhitzt. Mit 78

Grad Celsius ist die Siedetemperatur vom Alkohol erreicht. Dieser erste von zwei Brennvorgängen trennt gewissermaßen das Feste vom Flüssigen. Der durch Gärung entstandene Alkoholgehalt von 3-6 Prozent wird dabei zunächst auf etwa 30 Prozent erhöht. Dieses Zwischenprodukt wird Lutter genannt. Dieses wird anschließend noch einmal zum Endprodukt destilliert.

Das sind die Arbeitsschritte für den sogenannten Brand. Ihr stellt aber noch mehr her?

Richtig, wir stellen Edelbrände, Geiste und Liköre her. Der Unterschied zwischen



Edelbrände | Beerengeiste | Liköre | Balsam Essige | Geschenkkörbe

OBSTBRENNEREI PRASSL

Ebing 117A

84478 Waldkraiburg

Telefon: 08638 2096901

Mobil: 0177 3226223 oder
0160 94864297

E-Mail: info@brennerei-prassl.de

Web: www.brennerei-prassl.de



Prassl

ÖFFNUNGSZEITEN

Oktober bis Ende März:
Samstag 9:00 bis 18:00 Uhr
und nach Vereinbarung

An den 4 Adventswochenenden
2020 zusätzlich:
Freitag 10:00 bis 18:00 Uhr



Ober: Sebastian Prassl bei der diesjährigen Preisverleihung des Verbands

Unten: Der Eber als Logo für die Obstbrennerei Prassl stammt vom Ortsnamen Ebing und hat einen Ehrenplatz im neuen Laden



Brand und Geist besteht darin, dass sich Obstsorten, die wenig Eigensüße durch Fruchtzucker vorweisen können wie etwa Himbeeren, nicht zum Brennen eignen.

Warum nicht?

Das hat vor allem wirtschaftliche Gründe, unterliegt aber auch gesetzlichen Vorschriften. Um beim Beispiel mit den Himbeeren zu bleiben: Bei 100 Kilogramm Himbeeren könnte man nur mit vier Litern Schnaps rechnen – das lohnt sich einfach nicht. Daher setzt man einen Geist an. Dazu verwendet man geschmacksneutralen Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. Darin wird das Obst einige Tage bis zu etwa einer Woche eingelegt und dann destilliert. Der Alkohol entzieht

Naturverbundenheit von hoher Qualität

Wie jedes Jahr konnten die Bayerischen Obst- und Kleinbrenner auch in diesem Jahr wieder ihre Produkte zur Prämierung einreichen. Insgesamt wurden 610 Proben eingereicht. 252 kamen aus Südostbayern. Sie teilten sich auf 66 Betriebe auf. Bayernweit meldeten sich 149 Unternehmen an. Die Qualität der Produkte war wieder sehr gut. Unser Verband erreichte 79 von 200 Goldmedaillen. Dazu kamen noch 126 von 271 Silbermedaillen, freute sich Vorsitzender Andreas Franzl. Im Rahmen der Prämierungsfeier in Sauerlach wurde Sebastian Prassl von der Obstbrennerei Prassl in Waldkraiburg mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Quelle: Südostbayerischer Verband der Obst- u. Kleinbrenner e.V.

dem Obst die Aromen, die dann durch das Destillieren verfeinert werden.

Der berühmteste Geist ist wohl der Kersch-Geist vom Brandner Kasper?

Da habe ich mich schon oft gefragt, ob das Absicht war, denn es gibt, zumindest in Deutschland und Österreich, keinen Kirschgeist. Dafür fehlt auch die rechtliche Grundlage. Kirschen haben ausreichend eigenen Zucker, um daraus einen Brand herstellen zu können. Also entweder war das ein Fehler im Theaterstück – oder aber ein Schwarzgebrannter.

Eine weitere Spielart sind Liköre?

Genau, das sind auch sogenannte Ansatzschnäpse. Dabei werden die Früchte oder auch andere Geschmacksträger wie beispielsweise Nüsse, Löwenzahn oder Kräuter mit Zucker und Alkohol und eventuell Gewürzen angesetzt und abgerundet. Nach der Reifezeit erfolgt die Filterung, um die Rückstände und Schwebstoffe abzutrennen.

Und was ist der Unterschied zwischen einem Edelbrand und einem normalen Brand?

Bei einem sogenannten Edelbrand – oder einem Brand mit Ortsbezeichnung wie beispielsweise »Ebinger Birnenbrand

- darf kein Zucker zugesetzt sein. Dagegen sind bei einem normalen Brand zur geschmacklichen Abrundung in Deutschland bis zu 9,5 Gramm und in Südtirol sogar bis zu 35 Gramm Zucker pro Liter zugesetzt, das aber erstaunlicherweise nicht auf dem Etikett als Bestandteil angegeben werden darf. Wir machen ausschließlich Edelbrände, Geiste und Liköre.

Daneben produziert ihr die verschiedensten Balsamico Sorten?

Ja, das war eher Zufall, aber eine schöne Ergänzung zu unseren alkoholischen Spezialitäten. Mittlerweile können wir eine große Variation verschiedener Geschmacksrichtungen anbieten wie Erdbeer, Feige, Nuss oder auch Holunder, Mango und vieles mehr. Unseren naturbelassenen Balsamico gibt es in verschiedenen Konsistenzen von eher flüssig bis zur festen Crema-Qualität. Wir achten sehr darauf, dass die Essige bekömmlich und nicht so überaus sauer sind. Den einen oder anderen Kunden konnten wir so schon zum Salat-Fan werden lassen.

Wie viel Obst wird im Jahr etwa verarbeitet?

Im Schnitt werden es etwa 2000 Kilo Obst sein, das durch unsere Hände geht.



Schreinerei Umgeher GmbH

Individuelle Lebensräume mit Holz aus eigener Fertigung:

- Küchen	- Holz und Holz- Alufenster
- Möbel jeglicher Art	- Balkone
- Treppenbau	- Wintergärten
- Holzdecken	- Haus- u. Zimmertüren
- Fußböden	- Altbausanierung

Brand-, Schall-, Rauch-, und Einbruchschutztüren, Passivhaustüren

Haderloh 2 Tel.: 08071/1250 E-Mail: info@umgeher.info
 83547 Babensham Fax: 08071/2100 Homepage: www.umgeher.info

BÄCKEREI INNINGER

Das Leben kann so schön sein!

AUCH Sonntag's!

Von 7.30-10.30 Uhr



H. Inninger GmbH
 Marktplatz 4
 83536 Gars a. Inn
 Tel.: 08073-623



Das beinhaltet dann sowohl eigenes Obst als auch vom Kunden geliefertes und ein kleiner Anteil zukaufte Exoten.

Das heißt, ihr verarbeitet alles?

Wir probieren zumindest alles. Bei großen Mengen versuchen wir soweit wie möglich sortenrein zu brennen, das ergibt dann mehrere Sorten Apfelbrand wie beispielsweise Boskoop oder Golden Delicious. Das ist der Vorteil einer kleinen Brennerei wie unserer, dass wir viel experimentieren können. Manchmal sind wir selbst überrascht vom Ergebnis – manchmal negativ, aber glücklicherweise meistens positiv.

Müssen die alkoholischen Produkte auch gelagert werden?

Müssen nicht, aber zur Geschmacksreife empfiehlt sich das sehr. Gerade Steinobstbrände brauchen drei bis fünf Jahre, bis das volle Aroma entstehen kann. Das sind chemisch gesehen Veresterungen von Aldehyden und Alkoholen. Kernobst benötigt dagegen nur etwa ein Jahr. Danach folgt das Verschneiden,

also das Vermischen mit Wasser, damit sich der korrekte Alkoholgehalt ergibt.

Ihr könnt euch bereits über zahlreiche Auszeichnungen freuen – wie läuft das ab?

Wir sind beim Brennerverband und erhalten so die Ausschreibungen für die Prämierungen, die alle zwei Jahre stattfinden. Dazu kann man seine Brände und Geiste mit Beschreibung einsenden. Zunächst folgt eine chemische Untersuchung auf Schadstoffe, Alkoholgehalt, Blausäuregehalt und einiges mehr. Anschließend erfolgt eine Verkostung von etwa 30 Edelbrand-Sommeliers, die nach einem festen Bewertungsschema beurteilen. Daraus ergibt sich dann die Prämierung, die bei einer Feier offiziell verliehen wird.

Wie vertreibt ihr eure Produkte?

Seit kurzem haben wir unseren eigenen kleinen Laden hier in Ebing. Ansonsten gibt es unsere Spezialitäten regional in den umliegenden Dorfläden, in Restaurants und auf Märkten. Einen Online-Shop haben wir ganz bewusst nicht, da wir den persönlichen

Kontakt sehr schätzen und uns über direkte Rückmeldungen unserer Kunden freuen.

Welche Pläne und Visionen gibt's in der Obstbrennerei Prassl?

Einfach weiterhin mit viel Freude und Herzblut dabei bleiben. Wir freuen uns vor allem immer auf kreative neue Produktentwicklungen. Wir sind einfach dankbar für die Möglichkeiten, die wir hier haben und auch für die Freiheiten, die uns und unseren Kindern das Leben auf dem Land ermöglicht. Eine kleine Hommage daran ist der Eber in unserem Logo, der sich auf den Ortsnamen Ebing bezieht und von einem adligen Grundbesitzer um 933 n.Chr. namens Ebaro herrührt.

Dann wünschen wir weiterhin viele Ideen in der Entwicklung neuer Produkte und Spaß bei der Produktion und Vermarktung.

Interview: Ida Lösch

Fotos: Janet Wappler & Sebastian Prassl

Fotos Prämierung: www.werbung-ms.de & www.bayern-brand.de



MOZOLA
GARTENBAU

Tel: 0176 / 325 613 58



- Pflasterarbeiten rund ums Haus
- Aushub und Wiedereinfüllung
- Entwässerung Ihres Hauses
- Erdarbeiten aller Art (Rasen)
- Terrassen- & Zaunbau



andrej.mozola@web.de

Vom Kiosk zum ersten Haus am Platz

Mitten in Altmühldorf, mit einem wunderschönen Blick über das weifläufige Innthal, findet man die »Bastei«. Das Restaurant mit angeschlossenem Hotel weist eine bewegte Geschichte auf und wird seit kurzem als Teil einer Stiftung betrieben. Wir sprachen mit Stephanie Nömeier aus der Geschäftsführung über die historischen Hintergründe und die neue, moderne Konzeption.

Wie kam es zur Bastei?

Das ist eine wirklich schöne Geschichte. Die Bastei wurde von der Familie Faltermeier nach dem Krieg um 1946 gegründet. Es war zunächst nur ein einfacher Kiosk. Im Laufe der Zeit entwickelte sich daraus ein Café. Schließlich wurde eine Küche angebaut und so wuchs die Bastei zum Restaurant heran. Durch den ständig wachsenden räumlichen Bedarf wurde auch immer wieder angebaut. Dem ursprünglichen Kioskraum wurden immer wieder Räumlichkeiten hinzugefügt wie das Café, dann die Küche, der Biergarten, ein Keller, in den fünfziger Jahren entstanden dann bereits sieben Fremdenzimmer im ersten Stock und so weiter. Die Tochter Marianne Niedermeier (geborene Faltermeier) übernahm schließlich das Familienunternehmen und baute es bis zu ihrem Tod 2018 auf.

Es blieb aber nicht bei dem einen Gebäude mit Blick über das Innthal?

Genau, nachdem auch die sieben Fremdenzimmer bald zu wenig waren, baute Marianne Niedermeier in den neunziger Jahren auf der anderen Straßenseite noch das Hotel dazu. Aktuell verfügen wir so über 34 Hotelzimmer.

Wie kam es zum Namen Bastei, hat das mit einem Teil einer Burg zu tun?

Nein, eine historische Burganlage haben wir hier nicht. Der Gedanke war, hier über unserem wunderschönen Innthal mit dem weitläufigen Blick sinnbildlich eine Festung am Berg zu haben. Für Marianne Niedermeier war das ihre persönliche Festung, so ist der Name entstanden. Daher rührt auch unser Logo mit dem Wehrturm.

Sie selbst sind Teil der Geschäftsführung – wie sind Sie in die Bastei gekommen?

Meine Geschichte hier im Haus startete im Jahr 2012. Vorher begann meine Ausbildung in der Gastronomie als Köchin

und Hotelfachfrau, danach habe ich noch Tourismus studiert und war zuletzt in einer Unternehmensberatung beschäftigt. Als meine Kinder geboren wurden, war ich einige Zeit zu Hause und kannte Marianne Niedermeier nur vom Sehen – bis ein Notfall-Anruf aus der Bastei kam. Die damalige Rezeptionistin hatte von einem Tag auf den anderen den Betrieb verlassen. Keiner konnte sich mit dem Programm aus und so wurde ich gebeten, auszuhelfen. Das war auch für mich ein Glücksgriff, so nahe am Wohnort wieder in die Arbeitswelt hineinzukommen. Im Laufe der Zeit wurden meine Tätigkeitsbereiche immer größer und die Stunden mehr. Dann aber verstarb unsere Chefin relativ schnell und unerwartet mit 86 Jahren.

Was geschah nach dem Tod von Marianne Niedermeier?

Das war eine sehr traurige und zugleich spannende Zeit. Sie hatte keinerlei Nachkommen oder Erben und so wussten wir sechs Wochen lang nicht, wie und ob es hier weitergehen würde. Die Testamentseröffnung löste schließlich das Geheimnis, von dem bis dahin niemand etwas wusste. Es war festgelegt, dass alle Gebäude und das gesamte Privatvermögen in eine Stiftung einfließen sollten. Der Stiftungszweck ist die Erhaltung der Bastei im Sinne der Verstorbenen mit der Stiftung als Haupt-Gesellschafter. Als Geschäftsführer wurde zum einen Wolfgang Enzinger bestellt, der bereits seit über 35 Jahren im Betrieb arbeitet und sich vor allem um den laufenden Restaurantbetrieb kümmert. Als zweite gleichberechtigte Geschäftsführerin bin ich für den Hotelbetrieb, Buchhaltung und das weitere Drumherum zuständig.

Eine bestimmt sehr spannende Zeit?

Unglaublich spannend – bis alles geregelt war, dauerte es über ein Jahr. Wir scharften quasi schon mit den Hufen, um endlich wieder richtig im Betrieb loslegen



Die beiden Geschäftsführer der Bastei GmbH: Stephanie Nömeier und Wolfgang Enzinger

Untere Reihe v.o.n.u.:
Küchenteam
Serviceteam
sowie das gesamte Führungsteam der Bastei





Frisch renoviert präsentieren sich die freundlichen Räume des Restaurants Bastei mit grandiosem Blick über das Imntal



Im überdachten Biergarten kann man es im Sommer gut aushalten mit Spezialitäten aus der Küche - auch hier lässt sich der Ausblick genießen

zu können. Unsere wichtigste Aufgabe bestand darin, im Restaurant wieder ein Wohlfühlambiente für alle Altersklassen zu schaffen. Dazu bedurfte es einer grundlegenden Sanierung. Durch die vielen Anbauten im Laufe der Jahre war das Restaurant wirklich ein Konstrukt aus vermutlich sämtlichen Holzsorten, die im Laufe der Jahre jemals verfügbar und zu ihrer Zeit modern waren. Dazu gab es eine Kombination aus Polstern in Farben der fünfziger und achtziger Jahre – also aus heutiger Sicht alles andere als einladend. Anfang dieses Jahres wurde also komplett entkernt und von Grund auf saniert. Entstanden sind dabei helle und freundliche Räume, die modern gestaltet und trotzdem gemütlich sind.

Wurde dann auch die Ausrichtung der Küche verändert?

Ich würde eher sagen, wir haben frischen Wind in die Küche gebracht. Unser Angebot besteht nach wie vor aus traditioneller bayerischer Küche, allerdings mit einigen kleinen Ausflügen in die internationale und moderne Küche. Unser Ziel ist es, für alle Altersklassen eine ansprechende Karte anzubieten, mit einer trotzdem gut annehmbaren Preisstruktur. Dabei ist es uns sehr wichtig, auf regionale Lieferanten mit frischer Ware zu setzen, die entsprechend auf die Saison abgestimmt sind.





BASTEI
RESTAURANT

Genussmomente in moderner Gastlichkeit

www.hotel-bastei.de

Hotel-Restaurant Bastei

Münchner Strasse 69 • 84453 Mühldorf • Tel: 08631-3678-0

www.hotel-bastei.de • info@hotel-bastei.de

Öffnungszeiten: Mo – So 11.00 – 23.00 Uhr



Sind auch Kinder in der Bastei willkommen?

Natürlich, herzlich gerne sogar. Wir haben eine eigene Spielecke für den Nachwuchs, so dass auch wirklich die ganze Familie gemütlich zum Essen gehen kann. Kinder bis acht Jahre essen bei uns kostenlos mit der Familie und dürfen sich ein kindgerechtes Gericht aus unserer Kinderkarte aussuchen.

Gibt es auch extra Aktionen, wie nach Saison oder Region?

Ja, wir haben sowohl feste Aktionstage mit unserem Toast-Abend am Dienstag und Schnitzelabend am Donnerstag mit vielfachen Variationen als auch wochenweise abwechselnde Aktionen. Dann verwöhnt unsere Küche die Gäste mit wechselnden Schwerpunkt-Themen von der Vorspeise über das Hauptgericht bis hin zur Nachspeise wie etwa Wild, Spargel, Kartoffel,



Teil des neuen Konzeptes ist die Hausbrauerei um Brauer Albert Mitter (links), die drei Sorten Bier für den Eigenbedarf der Bastei braut

Knödel oder Bier, aber auch regionale Schwerpunktwochen mit Gerichten aus Österreich oder der Schweiz gibt es. Es ist also für jeden Geschmack sicherlich etwas dabei. Dazu gibt es das Abo-Essen zum Mittagstisch von Montag bis Freitag mit drei Gerichten zur Auswahl.

Haben alle bisherigen Mitarbeiter das neue Konzept mitgetragen?

Leider nicht alle, aber uns war es wichtig, ein wirklich gut ausgebildetes Team zu haben, in dem alle gemeinsam hinter der Ausrichtung stehen. Mittlerweile passen wir alle super zusammen und dürfen zu gut 70% mit IHK ausgebildeten Kollegen im Restaurant und Hotelbereich arbeiten.

Sie bilden im Betrieb selbst aus?

Ja, wir bilden selbst aus und wir bieten auch zahlreiche Praktikumsmöglichkeiten in allen klassischen Hotelfach- und Gastroberufen an.

Inzwischen gibt es aber neben Hotel und Restaurant sogar eine eigene Brauerei?

Genau, seit April 2019 gibt es unsere Hausbrauerei »Zum InnBräu«. So können wir für unseren Bedarf und im Rahmen unserer Ausschank-Konzession und Zulassung zur Verarbeitung von Lebensmitteln die drei Sorten Helles, Weißbier und Dunkles herstellen.

Woher kommt das Wissen über die Braukunst?

Wir haben mit Albert Mitter glücklicherweise einen langjährigen Gast, der das Brauen hobbymäßig betreibt, eine entsprechende Ausbildung zum Brauer hat und mit dem wir diese Idee wunderbar umsetzen konnten.



Welche Mengen werden im Braukeller der Bastei produziert?

Mit einem Sud können wir 200 Liter ansetzen, aus dem sich dann etwa 180 Liter Bier ergeben. Etwa zweimal im Monat setzen wir so im Wechsel unsere Biersorten an.

Sie bieten in diesem Rahmen auch verschiedene Events an?

Sofern es die aktuelle Situation zulässt, bieten wir einmal im Monat einen offenen Brautag an, bei dem wir unsere Gäste am Brauen teilhaben lassen. Beginnend mit einem Weißwurst-Frühstück können alle Interessierten zusehen und Fragen stellen.

Zudem gibt es unsere Brau-Events zum Beispiel als Firmenveranstaltung. Dabei kann eine geschlossene Gruppe selbst unter Anleitung Bier brauen und verkosten. Manchmal geschieht das sogar in zwei Teilen – erst das Brauen und dann, nach der Reifezeit von sechs bis acht Wochen, kann das selbst gebraute Bier auf dem Firmenfest bei uns im Restaurant genossen werden. Das kommt gerade bei Unternehmen gut an, zum Beispiel als entspannte Maßnahme des Teambuildings.

Das heißt, es gibt in der Bastei auch genügend Platz für geschlossene Gesellschaften?

Da haben wir einiges an Möglichkeiten. Wir können eigene und abgetrennte Bereiche für Gruppen von etwa 20, 35 oder auch knapp 80 Personen anbieten. Alle Räume bieten über unsere großen Fensterfronten den wunderbaren Blick über das Inntal.

Motorboot Führerscheine

SEE & BINNEN
in Mühldorf
(vormals Dr. F. Mayer)

www.motorboot-fuehrerscheine-muehldorf.de

Anmeldung und Auskunft
Pit Jonda
086 31 / 366 92 59
0178 / 280 60 50



Durch das angeschlossene Hotel gibt es keinen Ruhetag?

Das ist richtig, wir sind täglich für unsere Gäste da. Bei uns kann man auch ab 06.30 Uhr frühstücken und sich für 8,50 Euro mit allen Getränken an unserem reichhaltigen Buffet für den Tag stärken. Am Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend gibt es von 18 bis 20 Uhr zudem unsere Cocktail- und Longdrink Happy Hour.

Ein wirklich reichhaltiges Angebot für alle Ansprüche – hat die Geschäftsleitung noch weitere Visionen und Pläne?

Oh ja, natürlich! Unsere aktuelle Planung sieht vor, die ehemalige Wohnung von Marianne Niedermaier zu renovieren und daraus einen Ort der Kommunikation zu machen, beispielsweise für Tagungen, Veranstaltungen oder Versammlungen. Daneben ist es uns ein großes Anliegen, auch die Hotelzimmer weiterhin zu renovieren und im größeren Umfang neu zu gestalten. Mit einem Teil haben wir bereits begonnen, möchten aber den gesamten Hotelbereich sanie-

ren. Gespannt sein dürfen unsere Gäste auch auf weitere Planungen und Vorteile im Restaurant-Bereich. Alle Aktionen und Vorhaben setzen natürlich voraus, dass es aufgrund der jeweils aktuellen Situation tragbar und umsetzbar ist. Da hoffen wir einfach das Beste und freuen uns auf viele neue Gäste und schöne Begegnungen.

Welche Vision steckt hinter all Ihren Aktivitäten?

Das ist ganz klar: Unsere Vision besteht darin, wieder wie damals das erste Haus am Platz zu werden - mit gutbürgerlicher, moderner Küche. Egal, ob am Sonntag zum Essen gehen, Familienfeiern wie beispielsweise Geburtstag oder Kommunion ausrichten oder auch geschäftliche Treffen – Jung und Alt sollen sich bei uns wohlfühlen. Also gewissermaßen ein Mehrgenerationen-Konzept, das aber auch für Geschäftsreisende ansprechend ist.

Dafür wünschen wir viel Erfolg und begeisterte Gäste in allen Bereichen!

Interview: Ida Lösch

Fotos: Bastei GmbH & beSocial

Bedeutung des Wortes ›Bastei‹

Die Bastei (italienisch *bastia*) ist der äußere Teil einer Festung, einer militärischen Befestigungsanlage. Dabei steht Bastei für ein Rondell, das durch das 1527 von Albrecht Dürer verfasste Fortifikationstraktat *Etliche vnderricht/zu befestigung der Stett/Schlosz/vnd flecken* geprägt wurde. Umgangssprachlich, vor allem in Österreich, steht die Bastei öfter als Synonym für die Bastion.

In der heutigen Fachsprache zur Burgenkunde und Fortifikation bezeichnet eine Bastei ein meist aus einer Wallmauer (Kurtine) hervorspringendes Bollwerk mit geraden, spitz zulaufenden Flankenmauern und einer in einem Bogen auslaufenden Front, wie es in der vor-artilleristischen Zeit typisch war. Im Gegensatz zur moderneren Bastion (der artilleristischen Zeit) besitzt die Bastei keine dem Feind zugewandte Spitze und hat somit einen toten Winkel. Im Gegensatz zu einem Rondell sind die Flankenmauern gerade und nicht bogenförmig.

Quelle: Wikipedia



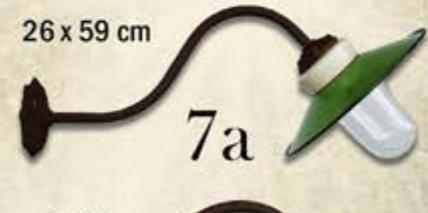


**VOM KELLER BIS ZUM DACH:
ALLES RUND UMS BAUEN.**

**BAUSTOFFE FÜR KLEINE
UND GROSSE BAUVORHABEN!**

Ob Neubau, Renovierung oder Modernisierung – wir haben, was Sie brauchen. Ganz egal, welches Projekt bei Ihnen ansteht: Wir unterstützen Sie mit individuellen Lösungen und fachkundiger Beratung. Die passende Inspiration finden Sie in unserer Ausstellung mit einer großen Auswahl an Fliesen, Laminat, Parkett, Türen und Fenstern sowie eine moderne GaLa-Ausstellung im Freien.

Raab Karcher, eine Marke der: SGBD Deutschland GmbH
Ratiborer Straße 10 • 84478 Waldkraiburg • Tel. 086 38/6008-0 • www.raabkarcher.de



30 x 43 cm



17

25 x 30 cm



19

30 x 43 cm



20



46 x 56 cm

18

30 x 58 cm



21

38 x 70 cm



22

23

80 x 115 cm



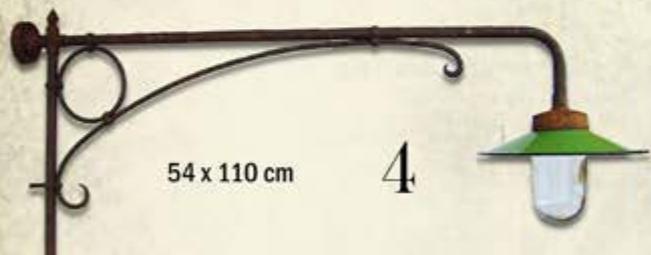
26

80 x 85 cm



54 x 110 cm

4



50 x 110 cm

11



29 cm



NEU: Unser Angebot!

Bei uns finden Sie antike und generalüberholte, funktionstüchtige Lampen sowie mit alten Methoden neu hergestellte Lampen.

Zu jedem Baustil passend, für den Außen- und Innenbereich geeignet. Die bei uns gekauften Lampen können wir auf Wunsch bei Ihnen direkt in Betrieb setzen.

Neben den abgebildeten Lampen finden Sie bei uns eine noch weitaus größere Auswahl.

Ihre Idee für ein individuelles Weihnachtsgeschenk!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

83536 Gars am Inn - Hauptstr. 27

Telefon: 08073/7349941

www.vintage-living.today

info@vintage-living.today

 [vintage-living.today](https://www.facebook.com/vintage-living.today)

 [vintageliving.to](https://www.instagram.com/vintageliving.to)

Vintage ~ Living
Antike Möbel und Accessories

WEIHNACHTSMARKT

WEIN - FEINKOST - PRÄSENTE

*Aschauer
HofGenuss*
Lebensfreude vom Land

**Kulinarische Geschenkideen
für Firmen & Privat**



WEINOUTLET
bis zu -30% bei Abnahme
in Kartan

Feldweberweg 1 • 84544 Aschau / Inn • Tel. 0 86 38 / 98 49 222
aschauer-hofgenuss.de

www.yvi-atelier.de

Taucht ein in eine besondere Wohnwelt und lasst Euch verzaubern.



Bei mir findet Ihr Wohndecor, Bilder und Skulpturen.
Individuelle Geschenkartikel und handgefertigten Schmuck.

Wegen Corona

Bitte ich Sie um Terminvereinbarung
und freue mich auf Ihren Besuch.



Yvonne H. Detsch
Grottensteig 1
83536 Gars am Inn

Telefon +49 (0)8073 3864980
Handy +49 (0)172 9867622
E-Mail yvonne.detsch@gmail.com



**Christbäume
Mußner**

Wimm 4 - 83567 Unterreit
Mobil-Tel.: 0171/9948562

**Heimische
Christbäume
direkt vom
Erzeuger!**



Handtuch-Kunst
Waxenberger

www.handtuch-kunst.de

Nähstüberl

Änderungs-Schneiderei
Waxenberger

Marktplatz 4 · 84539 Ampfing

Telefon 08636-690483 · E-Mail naehstueberl@web.de



IM INNHÜGELLAND

SHGM Bau
Graben 3 84437 Reichertsheim

Tel.: 08073/384719
www.shgm-bau.de

Der Mensch braucht ein Plätzchen,
und wär's noch so klein,
von dem er kann sagen: Sieh her, das ist
mein!

Hier leb ich, hier lieb ich, hier ruhe ich aus.
Hier ist meine Heimat.
Hier bin ich zu Haus.



In diesem Sinne wünschen wir all unseren Kunden und InnHügelLand-Lesern eine besinnliche Adventszeit und ein gesegnetes Weihnachtsfest 2020.



Zauberhafte Wohlfühlzeit mitten in Haag

Goldenes Shopping-Wochenende von Donnerstag, 26.11. bis Samstag, 29.11.2020

Statt ›Black Friday‹ verwöhnt Sie CZAP am Goldenen Shopping-Wochenende mit folgenden Aktionen:

- ★ 20 Prozent auf Spielwaren (ausgenommen Aktionsartikel), auch auf Bestellungen
- ★ Nikolausstiefel kostenlos holen - gefüllt am 6.12.2020 wieder abholen
- ★ Donnerstag, 26.11.2020:
 - ★ Persönliches Late Night-Shopping in allen Abteilungen bis 20:00 Uhr
 - ★ Vereinbaren Sie gerne auch einen persönlichen Beratungstermin
- ★ Samstag, 28.11.2020 von 9-14 Uhr geöffnet
- ★ Ruhe und Gemütlichkeit beim Weihnachtsshopping ohne Stress vor Ort!



Zauberhafte Weihnachtswelt im Czappuccino

- ★ Das Czappuccino verwandelt sich während des Lockdowns in eine zauberhafte Weihnachtswelt.
- ★ ›Coffee To Go‹ (von Dienstag bis Samstag), Plätzchen, Lebkuchen und kulinarische Geschenkideen warten auf Sie.
- ★ Nach dem Lockdown sind wir natürlich wieder in gewohnter Czappuccino Atmosphäre für Sie da!



Weihnachten
schenken

www.czap-haag.de

CZAP
Schreib- und Spielwaren



Weihnachten
genießen

www.czappuccino.de

CZAPPUCCINO
Café & Gebäcke



Weihnachten im Libretto



★ Als Einstieg in die kommende Adventszeit haben wir eine große Auswahl an Adventskalendern für Kinder und Erwachsene mit besinnlichen oder lustigen Geschichten für jeden Tag. Jugendliche sind vor allem von den spannenden Exit Adventskalendern begeistert.

★ Wie wäre es mit einem schönen Bildkalender als Weihnachtsgeschenk? Stöbern Sie in unserer großen Kalenderauswahl. Auch Abreißkalender, Taschenkalender oder Buchkalender haben wir für Sie auf Lager. Und natürlich dürfen die beliebten Familienplaner nicht fehlen.

★ Aktuelle Bestseller finden Sie bei uns genauso wie beliebte Klassiker, Dauerbrenner oder Fortsetzungsbände. Freuen Sie sich auch auf die Leseempfehlungen des Libretto Teams. Gute Bücher lassen Sie als Leser die Coronakrise zeitweise vergessen und erleichtern das social distancing.

★ Damit Sie Ihre Lieben zum anstehenden Fest kulinarisch verwöhnen können, bieten wir eine Vielzahl an Rezeptbüchern für Plätzchen oder Weihnachtsmenüs.

★ Und wenn wir etwas nicht auf Lager haben? Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen entgegen, unser Großhändler liefert in der Regel



bis zum nächsten Morgen aus. Ab ungefähr 10 Uhr können Sie Ihre Vorbestellungen bei uns abholen.

★ Wenn Sie unentschlossen sind, gibt es die Möglichkeit, Geschenkgutscheine bei uns zu kaufen. Den Wert können Sie ganz individuell festlegen.

★ Natürlich verpacken wir die Geschenke, die Sie bei uns kaufen, gerne für Sie!



Gute Gründe

für Ihren Weihnachtseinkauf bei Czap:

- ★ einzigartiges und vielfältiges Sortiment
- ★ individuelle, erlesene Geschenketipps durch persönliche Beratung
- ★ besonderes Einkaufserlebnis im Wohlfühlambiente
- ★ sicheres, entspanntes Einkaufen mit Hygienekonzept
- ★ Bestellservice
- ★ Gutscheinservice
- ★ Unterstützung des lokalen Handels



★ Bei einem Czap-Einkaufsbummel bekommen Sie einen Vorgeschmack auf zauberhafte Weihnachten.

★ Lassen Sie sich dabei von den stimmungsvollen Dekorationen für die schönste Zeit des Jahres verzaubern.

★ Gerade in diesem Jahr ist ein gemütliches Zuhause von besonderer Bedeutung! Wir haben alles, damit Sie mit Ihrer Familie gemeinsam daheim den Advent genießen können.

★ Unser Team hält viele Spiele-Tipps für lange Winterabende für Sie bereit.

★ Ganz stressfrei werden Sie bei der großen Auswahl an Geschenken für Groß und Klein bestimmt fündig.

★ Kommen Sie vorbei und lassen sich beraten, wir finden für jeden das Richtige.

Text & Fotos: Czap OHG



WEIHNACHTSMARKT




*Aktuelles Sortiment
mit täglich neuen
Werksücken für
Advent & Weihnachten!*

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr: 9-17 Uhr • Mi, Sa: 9-12 Uhr
www.floristik-geisberger.de
Tel.: 08636 - 1384 • Dorfstraße 6
84431 Heldenstein / OT Weidenbach 

Der Musikunterricht für dich!

in Ampfing, Mühldorf und Weidenbach

Gitarre für Anfänger, E-Gitarre, Konzert-Gitarre,
Western-Gitarre, E-Bass, Klavier, Cajon,
Schlagzeug, Keyboard, Akkordeon,
Klarinette, Saxophon, Querflöte,



Norbert Kreipl
Musikunterricht & Kreativförderung
Tel. 08636 - 69 57 50 www.Musikschule-Kreipl.de

Weihnachtsgrüße
von Ihrer



Entholzner
Fahrschule

 www.fahrschule-entholzner.de  08073.3056
email@fahrschule-entholzner.de 0171.624 44 11

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Holzschnitzereien aller Art

★ **Zeno Hainzl** ★

Schöne Geschenke zur Weihnachtszeit

- ★ Große Auswahl an Ställen, Krippenfiguren
- ★ Madonnen, Kreuze, Engel uvm. ★

★ **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!** ★



**Große Krippen-
ausstellung** ★★
mit wunderschönem
Flair einer Berghütte

Oed 2, 83558 Maitenbeth a. d. B 12, Tel. 08076-8 89 17 12
Öffnungszeiten: Do. 16 - 18.30, Fr. 13 - 18.30, Sa. 10 - 14
★ 1. Advent bis 24.12. verlängerte Öffnungszeiten: ★
Mo.-Di. 10 - 18:30, Do.-Fr. 13 - 18:30, Sa. 10 - 14
www.holzschnitzerei-hainzl.de



Hüte - Mützen - Accessoires

Renate Wortmann
Wasserburger Straße 4
83527 Haag

Tel.: 08072 / 692
Fax: 08072 / 370389
E-Mail: info@hutwelt.com




IM INNHÜGELLAND

RISTORANTE
PIZZERIA

ITALIEN ZUM MITNEHMEN

im Feinkostladen nebenan:
San Daniele-Schinken, Salami,
Mortadella, Parmigiano, Wein,
Büffelmozzarella, Holzofenbrot,
Nudeln, Olivenöl und vieles mehr.

in bene



Johannesstraße 24 - 84431 Heldenstein/Haigerloh

Sauna-Anlagen und Infrarot-Wärmekabinen

vom Premium-Hersteller

Wohltuend für Ihren Geist und Körper

Individual-Lösungen für jeden Raum

Die anspruchsvolle Markensauna
in Kombination mit Infrarot-Technik

Farblicht-Effekte

Bio-Sauna

Sole-Vernebler

Alles aus einer Hand!

Aufmaß · Planung · Montage

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!



RORO GmbH · Kalkgrub 2 · D-84427 St. Wolfgang
Tel. 08085 93 88-0 · info@roro-online.com
www.roro-sauna.com

RORO
SAUNA · SPA





Nachhaltige Geschenkideen

Wer auf der Suche nach dem passenden und gleichzeitig nachhaltigem und umweltbewussten (Weihnachts-) Geschenk ist, wird bei der Bio-Imkerei Margot Erber bestimmt fündig. In den Regalen warten Bio-Honig aus der Region und viele weitere Produkte aus Bienenwachs wie etwa Kerzen, Anhänger, Salben oder Lippenstifte. Wer seinen Liebsten gerne ein besonders originelles Geschenk machen will und darüber hinaus auch etwas für die Natur tun möchte, kann auch eine Bienenpatenschaft für ein Jahr erwerben.

Aber auch wieder verwendbare Wachstücher sind eine gute Geschenkidee. Zur Adventszeit schmecken auch die Lebkuchen mit unserem Honig besonders gut. Alle unsere Produkte sind aus ökologischer Erzeugung und ab sofort bei uns nach telefonischer Absprache abholbereit. *Text & Fotos: Margot Erber*



BIO-Imkerei
Margot Erber

Margot Erber
Föhrenstraße 3
83527 Haag i. OB
Tel. 08072 - 372747

Gemütliches Stöbern im Kunsthandwerk

Mittlerweile 33 örtliche Kunsthandwerker stellen im ›Kunsthandwerk‹, dem außergewöhnlichen Laden in Haag, ihre handgefertigten Produkte aus. Dabei ist die Vielfalt und Qualität des Angebots beeindruckend: Von Edelstein- und Silberschmuck, Accessoires aus Kork und Filz, über Keramik und Heimdekor aus Holz und Stein bis hin zu Kindermode, Produkten aus Zirbe sowie handgemachten Weihnachtskarten - im Kunsthandwerk finden sich wahre Schätze und originelle Geschenkideen. Stöbern Sie in behaglicher Atmosphäre! Unsere Künstler und kleinen Manufakturen bieten einzigartige, liebevoll gestaltete Kostbarkeiten in jeder Preisklasse, mit denen Sie sich und Ihren Lieben eine große Freude bereiten! Das Kunsthandwerk Haag ist Dienstag, Mittwoch und Samstag von 10 bis 13 Uhr und am Donnerstag und Freitag von 10 bis 17 Uhr geöffnet.

Text: Karin Geiger

33 KUNSTHANDWERKER IN 3 AUSSTELLUNGSRÄUMEN



das besondere Geschenk
Kunst
HANDWERK

Münchener Str. 8, 83527 Haag
Kunsthandwerk-Haag.de Tel 01525 - 9506047





Jahresendspurt

Die Aktivitäten im Dorfladen Mittergars gehen in den Jahresendspurt. Die Jahreshauptversammlung fand verspätet am 01. Oktober unter Beachtung der Hygieneregeln statt. Aufgrund der aktuellen Covid-19 Situation wurde beschlossen, die 20-Jahr-Feier auf den Oktober 2021 zu verschieben.

Der im Rahmen des Jubiläums geplante Auftritt von »Sternschnuppe« wird ebenfalls verschoben und findet soweit möglich am 12. Juni 2021 statt. Das Team des Dorfladens hofft sehr, dass dies alles möglich sein wird.

Die beliebten Advents- und Türkränze werden dieses Jahr nur auf Vorbestellung gebunden. Bestellung im Dorfladen ist jederzeit möglich.

Eine schöne Neuerung in diesem Jahr ist der Bauernmarkt auf dem Garser Marktplatz. Wir wünschen den Betreibern und Aktiven der künftigen Bauernmärkte alles Gute und weiterhin viel Erfolg. Hausgemachte Schmankerl aus dem Mittergarser Dorfladen sind dort ebenfalls erhältlich.

Allen unseren Kunden, Lieferanten und Direktvermarktern wünschen wir ein gesundes und friedvolles Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr.

Text: Renate Grill

Hinweis der Redaktion:

Für den im Inhaltsverzeichnis der Sommerausgabe #35 irrtümlich als Dorfladen Ramsau bezeichneten Beitrag zum 20-jährigen Jubiläum des Dorfladens Mittergars möchten wir uns entschuldigen!



dieFarm[®] andrea lindmeier
kosmetik

Eintauchen in die Welt
der Luxustreatments

REVIDERM
skintelligence

Mikrodermabrasion & Ultraschall
CellJet
Micro Needling
Dauerhafte Haarentfernung mit elos TM
Wimpernverlängerung mit XTREME LASHES
Profi-Make-up-Beratung
HORST KIRCHBERGER

Wagenspeck 1 . Reichertsheim . Tel. 08073 2935 . kosmetik-diefarm.de



Strahlend schöne Haut in jedem Alter!

WEIHNACHTSMARKT

FROHE WEIHNACHTEN

tomBARTL GmbH
SANITÄR - HEIZUNG - SOLAR

Wärmepumpen - Solartechnik
Sanitär - Heizung - Kundendienst

Sarnhöllmühle 1 Tel. 08072 / 95 89 95
83527 Haag i. OB Fax 08072 / 95 89 96
Tel. 0172 - 83 82 981 tom-bartl@gmx.de

www.tom-bartl.de

GT Grillcenter
Thomas

Fachhandel für Grill's
Ausstellung und fachliche Beratung

Wintergrillen mit OFYR Grills



OFYR
THE ART OF OUTDOOR COOKING

Premiumhändler mit großer Ausstellung
OFYR, NAPOLEON und Höfats

Gartenmöbel Thomas GmbH & Co. KG
Thann 17 · D-84544 Aschau am Inn
Tel. 08638 / 885090

www.gartenmoebel-thomas.de
info@gartenmoebel-thomas.de

KORBWAREN
LEDERWAREN
HAAG / OBB. **HEIGL**
Münchener
Straße 4
☎ 0 80 72/13 13

Schöne Koffer • Handtaschen
NEUE Filztaschen in großer Auswahl!



IM INNHÜGELLAND

Garagentore
WIMMER
Fachhändler für Garagen- & Industrietore

HÖRMANN
Tore • Türen • Zargen • Antriebe



*Wir wünschen unseren Kunden und allen InnHügelLand Magazin Lesern
Gesegnete Weihnachten,
einen guten Jahresausklang
und ein gesundes neues Jahr 2021!*

Telefon: 08073-1405 • Gars / Au am Inn
Mobil: 0170-2911405
E-Mail: info@garagentore-wimmer.de
Internet: www.garagentore-wimmer.de

Fahr deinen eigenen Weg

**RADLSTUB'N
BIBERGER**

Öffnungszeiten

Montag - Dienstag 14:00 - 18:00 Uhr
Donnerstag - Freitag 14:00 - 18:00 Uhr
Samstags 9:00 - 12:00 Uhr
Mittwochs geschlossen!

Wasserburger Straße 24 • 83530 Schnaitsee
www.radlstubn-biberger.com • Tel. 08074/9 15 61 11

*Wir danken unseren Kunden für die Treue
in diesen schwierigen Zeiten und wünschen
einen guten Rutsch in ein
gesundes und glückliches 2021!*



WEIHNACHTSMARKT

TUCHWERK

Riesige Stoffauswahl, Gardinen, Dekostoffe,
Näh- und Bastelzubehör und vieles vieles mehr!
Nähkurse für Anfänger und Fortgeschrittene!

Nähkurse & aktuelles Kursprogramm: www.tuchwerk-muehldorf.de

Wir freuen uns auf Sie!
Stoffe erleben!



TUCHWERK
Töginger Str. 8, 84453 Mühldorf
Tel.: 08631/18472-14
info@tuchwerk-muehldorf.de
www.tuchwerk-muehldorf.de

AKTUELLE NÄHKURSE im TUCHWERK MÜHLDFORF

- Kleine Gruppen von max. 5 Personen
 - Einsteiger und Fortgeschrittene
- Von Kissenhüllen, individuellen Taschendesigns, Wohnaccessoires und bis hin zu Deiner neuen Lieblings-Klamotte bieten wir Deiner Kreativität die perfekte Unterstützung.*
- | | |
|-----------------------------------|--|
| Do 03.12.2020 - 17.30 - 21.00 Uhr | Liebings-Klamotte „Kleider“ |
| Mi 09.12.2020 - 17.30 - 21.00 Uhr | Kinderbekleidung (Body, Shirt, Hose) |
| Do 17.12.2020 - 17.30 - 21.00 Uhr | Liebings-Klamotte „Untenrum“ |
| Di 29.12.2020 - 09.30 - 13.00 Uhr | Kinder FERIEN Nähkurs (Anfänger, ab 10 J.) |
| Di 29.12.2020 - 14.00 - 17.30 Uhr | Kinder FERIEN Nähkurs (Fortgeschrittene, ab 10 J.) |
- Anmeldung: E-Mail: info@tuchwerk-muehldorf.de • Telefon 08631/ 1847214 • oder direkt bei uns im Laden per Anmeldeformular • Kosten jeweils 35,-€



Christbaumkugeln-Upcycling

Weihnachten steht vor der Tür und so manch einer macht sich vielleicht jetzt schon Gedanken über die diesjährige Weihnachtsdekoration. In diesem Beitrag zeigen wir, wie aus alten Christbaumkugeln wieder echte Hingucker werden!



Was man dafür braucht:

- Christbaumkugeln (aus Glas oder Plastik) mit Aufhängern
- Blattmetall (Messing, Kupfer oder Silber)
- Anlegemilch / Acryllack
- Pinsel
- Watte
- Glänzenden oder matten Acryl-Klarlack
- Gestell zum Aufhängen der Kugeln

Zeitlicher Aufwand für 18 Kugeln: ca. zwei Stunden

Schritt 1: Als erstes die Kugel in beliebigen Muster(n) mit der/dem Anlegemilch/Acryllack sehr dünn bestreichen.

Schritt 2: Nun das Blattmetall auf die bestrichene Fläche auflegen.

Schritt 3: Das Blattmetall mit Watte vorsichtig überall andrücken (nicht reiben!) und die Kugel aufhängen (z. B. an Kleiderbügeln oder einem Wäscheständer). Das Ganze mit den übrigen Kugeln wiederholen und alle über Nacht durchtrocknen lassen.

Schritt 4: Am nächsten Tag mit Watte alle losen Blattmetallstücke von den Kugeln abreiben. Dann matten oder glänzenden Acryl-Klarlack mit einem Pinsel gleichmäßig auftragen, die Kugeln erneut aufhängen und über Nacht trocknen lassen.

Fertig ist der neue Weihnachtsschmuck aus bestehenden Materialien! Das benötigte Material gibt's im gut sortierten Bastelbedarf oder direkt bei Kain&Kogge GmbH.

Text & Fotos: Maren Kogge



KAIN &
KOGGE

Kirchenmaler- und
Malermeisterbetrieb

www.kainkogge.de
+49 (0) 151 510 510 88

Fassadengestaltung
Individuelle Innenräume
Spachteltechniken
Vergoldung & Restaurierung

GUTSCHEIN

für eine gratis
Facharbeiterstunde.
Nur ein Gutschein pro Auftraggeber
Gültig bis 31.06.2020

Vereinbaren Sie noch
heute einen unver-
bindlichen Termin.
Wir freuen uns auf Sie!

KAIN & KOGGE GmbH
www.kainkogge.de
+49 (0) 151 510 510 88

WEIHNACHTSMARKT



Wir wünschen all unseren Patienten & Geschäftspartnern ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes & glückliches Jahr 2021

★ WIR SIND GERNE FÜR SIE DA! ★

Zahnarztpraxis Dr. Gaisbauer



gerne LACH DOCH MAL

Little Tiger Verlag, Hamburg

★ Dr. Manuela Gaisbauer • Berliner Str. 60 Waldkraiburg • Telefon 0 86 38/5200 E-Mail: praxis@zahnarzt-dr-gaisbauer.info www.zahnarzt-dr-gaisbauer.info

Kronberger Bauerngartl

Spezialitäten aus dem Bauerngarten



*Fruchtaufstriche
Rosen-spezialitäten
Honig
Apfelessig-variationen
Liköre
Säfte
...*

Öffnungszeiten: Sa, 10–16 Uhr (Oktober bis April) und nach Vereinbarung
Familie Maier, Blümreit 1 84437 Reichertsheim Telefon (08072) 1504 www.kronberger-bauerngartl.de

WWW.ANDREAS-GERZER.DE

GERZER

**EXKLUSIVES WOHNEN.
RAUMAUSSTATTUNG.
SEIT 1990.**

**POLSTEREI
POLSTERMÖBEL
NÄHATELIER
VORHÄNGE
STOFFE**

ANDREAS GERZER GMBH · HAUPTSTR. 1 · 83536 GARS AM INN
T: 0 80 73 12 54 · F: 0 80 73 10 31 · INFO@ANDREAS-GERZER.DE



IM INNHÜGELLAND

Besuchen Sie die romantische
Stall-Weihnacht
20.10.2020 - 9.1.2021

Besuchen
Sie unser neues Cafe –
kehren Sie nach
dem Einkauf
gemütlich
bei uns ein!

Dienstag bis Freitag
12 bis 20 Uhr,
am Samstag von
10 bis 20 Uhr
Mo/Di offen für
Gruppen nach Absprache

Moyer Hof

Gastro Garten Deko

Mayer Weg 9 ★ 84544 Aschau/Inn
Tel. 08638/8842737 ★ www.moyerhof.com



Ein Leben für die Heilkunde aus der Natur

Mit mehr als sechzehn Jahren Berufserfahrung weiß Heilpraktikerin Petra Kropf mehr denn je, dass ihre Berufung in der Naturheilkunde liegt. Eines ihrer Spezialgebiete ist die Augendiagnose, mit deren Hilfe erstaunliche Erkenntnisse für die tägliche Praxisarbeit möglich sind.



Heilpraktikerin Petra Kropf

Was war Ihr Beweggrund, um Heilpraktikerin zu werden?

Schon als Kind habe ich mich für die Vorgänge im menschlichen Körper interessiert, aber ebenso für alles, was in der Natur draußen geschieht. Meine Mutter hat in mir dann das Interesse für die Pflanzen geweckt. Im Pharmaziestudium galt mein Hauptinteresse auch den Heilpflanzen. Während meiner ersten Arbeitsjahre in der Apotheke habe ich mir vieles im Bereich der Homöopathie und Pflanzenheilkunde angelesen. Ich war zu der Zeit auch bei einem Homöopathen in Behandlung und konnte

somit am eigenen Leib die positiven Auswirkungen dieser Therapieform erfahren. Zugleich hatte ich immer das Bedürfnis, noch näher am Menschen zu sein, als dies die Situation in der Apotheke möglich machte.

Wann und wo haben Sie die Ausbildung gemacht?

Ich habe mich zu einer sehr umfassenden Heilpraktiker-Ausbildung an der Josef-Angerer-Schule in München entschieden, die älteste Berufsfachschule für Naturheilverfahren. Dort werden sowohl die medizinischen Grundlagen von Anatomie, Physiologie und Pathologie gelehrt, als auch viele Bereiche der Naturheilkunde - und zwar in Theorie und Praxis. Ich habe die Schule von 2000-2003 besucht und dann nach meiner Amtsarztüberprüfung zur Heilpraktikerin noch in zwei Münchner Praxen eine Assistenzzeit absolviert. Diese Zeit hat mir geholfen, das Erlernte in die Praxis umzusetzen. Außerdem konnte ich bei meinem Praxisstart 2004 in Waldkraiburg viel von den langjährigen Erfahrungen eines Kollegen und einer meiner Lehrerinnen profitieren.

Wann kamen Sie nach Gars?

Ich war von 2004-2010 in Waldkraiburg niedergelassen mit der Praxis. Seit 2010 bin ich in Gars, zuerst in der Augustinerstraße. Seit 2016 bin ich in der Johannesgasse mit meiner Praxis.

Welche Spezialgebiete gibt es?

Eines meiner Spezialgebiete ist die Augendiagnose. Hier bin ich schon seit vielen Jahren in einem Arbeitskreis tätig, schreibe Fachartikel und halte Vorträge. Ab Mitte nächsten Jahres werde ich voraussichtlich auch an der Schule, an der ich selber gelernt habe, einen Teil des Unterrichts in diesem Fach übernehmen. Aber nochmal zurück zur Bedeutung der Augendiagnose in meiner Praxis. Der Patient bietet mir viele Zugänge, um seine Beschwerden besser einordnen zu können. Neben einer ausführlichen Befragung über die Symptome und die gesamte Krankengeschichte (Anamnese) ist es wichtig, objektive Befundmöglichkeiten zu nutzen. Dazu gehört auch der Blick ins Auge, insbesondere auf die Iris. Dadurch eröffnen sich mir ursächliche Zusammenhänge, funktionelle Schwachstellen, Reaktionsmuster und vieles mehr. Das ist sehr hilfreich beim Erstellen einer individuellen Therapie. Ich behandle ja nicht eine Krankheit, sondern einen kranken Menschen. Wenn ich beispielsweise drei Patienten mit allergischem Schnupfen behandle, dann werden am Ende drei verschiedene Therapiepläne da stehen, je nach den Gegebenheiten des Patienten, sprich nach seinen genetischen Mustern, seinen erworbenen Krankheiten, seinen Lebensumständen, seiner seelischen Gestimmtheit.

Welche Therapiearten bieten Sie an?

Therapeutisch habe ich mir noch immer meine Liebe zu den Heilpflanzen bewahrt. Ich verordne sie in Form von Tinkturen, Tees oder auch als Fertigarzneimittel. Außerdem arbeite ich mit spagyrischen und homöopathischen Mitteln, meist als Kombination mehrerer Stoffe, man nennt das Komplexmittel. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Akupunktur, mit der sich gerade chronische Beschwerden gut beeinflussen lassen. Gute Resultate erziele ich zum Beispiel bei Verdauungsbeschwerden, Migräne, nervösen Störungen oder auch bestimmten Schmerzzu-

Praxis für Naturheilkunde
PETRA KROPF
 Heilpraktikerin | Apothekerin

Johannesgasse 1
 83638 Gars am Inn
 Telefon 08073 | 9146647
www.heilpraxis-kropf.de

Augendiagnose | Akupunktur |
 Klassische Naturheilkunde |
 Homöopathie | Bioresonanztherapie



Vorbereitung zum Schröpfen

ständen. Ich wende auch mal Methoden der klassischen Naturheilkunde an, wie einen Aderlass oder das Schröpfen, wenn es angebracht ist. Zu guter Letzt arbeite ich mit der Bioresonanztherapie, die sich besonders gut zur Therapie von allergischen Reaktionen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten eignet.

Was liegt Ihnen in Ihrer Praxis ganz besonders am Herzen?

Mir ist besonders wichtig, dass der Mensch im Mittelpunkt steht. Das heißt konkret, dass ich mir Zeit nehme für die gesamte Situation des Patienten, seine Lebensumstände, seine Geschichte. Das alles gehört ohnehin zum Thema Gesundheit – Krankheit. Es erkrankt ja nicht ein isoliertes Individuum, sondern ein Mensch in einer bestimmten Lebenssituation mit seiner Geschichte und seinem Gewordensein. Daraus erschließen sich aber auch Quellen für ein Heil- und Gesundwerden, beispielsweise Hobbies und Vorlieben, Verhaltensweisen und Bewältigungsstrategien bei Problemen. Die persönlichen Ressourcen sind wichtig für den Genesungsprozess, denn jeder Mensch kann seine Krankheitssituation mit den ganz individuellen Möglichkeiten bewältigen, die nur ihm zur Verfügung stehen. Gerade in der Ausnahmesituation der Krankheit sind diese oft nicht bewusst, können aber im gemeinsamen Gespräch neu entdeckt werden. Das Zuhören ist hierbei eine wichtige Fähigkeit, die es als Therapeutin zu schulen gilt. Patienten sagen nicht immer alles sofort und direkt, aber beim aufmerksamen Zuhören kann ich manches »heraushören« und gegebenenfalls genauer nachfragen. Auf der Website eines Arztes habe ich

den treffenden Begriff »Sprechende Medizin« gelesen. Das beschreibt für mich sehr schön, was hier im Dialog zwischen Therapeut und Patient geschieht und was auch zum Heilungsprozess beiträgt. Es tut uns allen gut, wenn uns jemand seine Aufmerksamkeit zuwendet, zuhört und Verständnis für uns aufbringt, vor allem aber, wenn wir uns nicht wohl fühlen oder eben krank sind.

Bieten Sie Hospitations- und/oder Praktikumsplätze an? Und wenn ja, für wen?

Grundsätzlich bin ich offen für angehende Kollegen und Kolleginnen oder auch für junge Leute, die in der Berufsfindung stehen. Ich hatte in den letzten Jahren immer wieder tageweise Hospitierende in meiner Praxis. Eine Zeit lang kam regelmäßig einmal pro Woche eine junge Kollegin als Praktikantin, die dann bei den Patienten schon bekannt war. Es ist halt nicht in jedem Fall passend, wenn jemand von außen mit dabei ist, denn es werden oft persönliche Dinge erzählt und es braucht in diesem Rahmen eine Atmosphäre des Vertrauens.

Welche Pläne und Visionen gibt es in Bezug auf Ihre Praxis?

Das ist eine gute und gar nicht so leicht zu beantwortende Frage. Ich würde es weiter fassen: Visionen in Bezug auf meinen Beruf. Eine Vernetzung der medizinischen Berufsgruppen im größeren Stil fände ich ganz toll und auch wichtig. Immer wieder höre ich von Patienten, sie



Spezialgebiet Augendiagnose

trauen sich ihrem Arzt nicht zu sagen, dass sie zum Heilpraktiker gehen. Das finde ich schade, denn eine Zusammenarbeit wäre fruchtbar für alle Beteiligten. Und sicher von Vorteil für die Patienten.

Ein konkreter Plan für meine Praxis ist derzeit meine Weiterbildung in der anthroposophischen Medizin. Ich habe vor einigen Jahren bei einer Fortbildung Feuer gefangen und bilde mich seither regelmäßig weiter, auf Seminaren, aber auch im persönlichen Studium. Der Ansatz ist ein sehr »ganzheitlicher« und umfassender, der viele Bereiche des Menschseins mit in Diagnose und Therapie einbezieht. Das fasziniert mich und entspricht sehr meiner persönlichen Sichtweise.

Dafür wünschen wir weiterhin gute Erfolge und Freude an und mit der ganzheitlichen Therapie.

Interview: IHL

Fotos: Petra Kropf

Kachelöfen und Kamine aus Meisterhand

Kachelöfen
Heizkamine
Holzherde
Kaminöfen
Reparatur von Öfen

Austausch von Kachelofeneinsätzen

Holzbacköfen

Wir bauen Ihnen gerne auch Ihren Holzbackofen für Pizzas und Brot sowie für andere Leckereien!

Neues aus der Schmankerl-Hütte



Ab November startet wieder der Vorentscheid für unsere beliebten »Vereinswochen«, die dann ab Januar 2021 stattfinden.

Auch nächstes Jahr werden wieder Vereine mit 10% vom Gesamtumsatz der Schmankerl-Hütte unterstützt. Wie es sich dieses Jahr bereits bewährt hat, bekommt jeder Verein eine ganze Woche zugeteilt. Da wir letztes Mal leider nicht alle Vereine, die angefragt hatten, unterstützen konnten, haben wir uns etwas besonderes einfallen lassen. So wollen wir jedem Verein die Möglichkeit geben, an die Reihe zu kommen. Und so funktioniert es: Im Monat November kann jeder Kunde, der bei uns einkauft, auf der Rückseite seiner Einkaufsquittung mit dem Mindesteinkaufswert von € 20,- (der Mindestwert dient dazu, das nicht jemand z.B. 20 Quittungen mit einem Wert von € 0,50 einreicht) seinen Lieblingsverein nennen und in die dafür vorhergesehene Box werfen. Nach vier Wochen werden dann die Zettel ausgewertet. Die zwölf Vereine mit den meisten Stimmen kommen dann zum Zug.

Das Los entscheidet dann, welcher Verein welche Woche bekommt. Somit hat diesmal jeder Verein die Chance, durch uns und die Kaufkraft unserer Kunden unterstützt zu werden.

Ab Mitte November gibt es auf Vorbestellung auch wieder unsere beliebten Freiland Puten vom Bio-Bauern haushaltsfertig vorbereitet. Bestellscheine liegen in der Schmankerl-Hütte auf.

Dazu gibt es jetzt auch wieder unsere Wildspezialitäten aus heimischer Jagd wie »Wildsalami« oder »Rehragout«.

Ab dem 01. Dezember startet auch wieder unsere Weihnachts-Tombola mit vielen tollen Preisen. Die Ziehung findet wie im letzten Jahr am 23.12. statt.

Für Firmen oder auch Privatpersonen richten wir gerne unsere Schmankerlbox als Weihnachtsgeschenk her.

Auch dieses Jahr nehmen wir gerne Bestellungen für Weihnachten und Silvester an wie z.B. unser regionales Frischgeflügel wie Enten, Hähnchen sowie Fondue- und Raclettefleisch.

Am 23. und 24. Dezember bekommt wie immer jeder Kunde ein kleines Weihnachtsgeschenk für seinen Einkauf.

Wir wünschen allen frohe und gesunde Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2021!

Text & Fotos: Susanne und Peter Mayer



Partyservice P. Mayer

Robeis 1

84437 Reichertsheim

Email: info@mp-mayer.de

Tel. 08073 - 774

• 24-Stunden Einkaufen

• Alles für die Brotzeit:

Salami-Spezialitäten, Schinken, Käse, Bratensülze, Hausmacher Senf, eingelegtes Gemüse

• Schnelle Küche:

Fertige Menüs für die Mikrowelle zum mitnehmen (Schweinebraten, Thai-Curry, Schaschlikpfanne u.v.m.)

• Rehspezialitäten: Kochsalami, Rehragout

• Glas'l Fleisch in den Sorten Mediterran, Bayrisch, Kümmel

• Gebrannte Mandeln, Kürbiskerne, Nussmischung



Karrierestart mit langfristiger Perspektive

Berufsausbildung genießt bei Pflügl Haustechnik GmbH einen hohen Stellenwert. »Wir möchten alle jungen Nachwuchstalente mit einer qualifizierten Ausbildung und permanenten Weiterbildung bestmöglich fördern«, erläutert Firmenchef Josef Pflügl. Derzeit sind sieben Lehrlinge in der Ausbildung zum »Anlagenmechaniker-SHK« beschäftigt und eine Auszubildende als »Bürokauffrau«. Auch eine Ausbildung zum »Elektroniker« oder zum »Technischen Systemplaner« ist im Haus möglich.

Eine Ausbildung soll perfekt zum Charakter und den Vorlieben des jeweiligen Jugendlichen passen. Bei einem Praktikum lernt man beispielsweise den SHK-Beruf so richtig kennen. Von Beginn an wird man in den Arbeitsalltag eingebunden und erledigt eigenständig unterschiedliche Aufgaben. So erhält man einen tiefen Einblick und kann wertvolle Praxiserfahrung sammeln.

Man montiert leistungsstarke Haustechnik und kümmert sich später um deren Wartung. Dazu zählt vor allem die Sanitärtechnik, wie man sie im Badezimmer braucht. Aber auch energiesparende Solarthermieanlagen, moderne Pellet-Heizungen, Block-Heizkraftwerke und Wärmepumpen sowie Klima- und Lüftungsanlagen gehören zum Aufgabengebiet. Vielleicht ist das der erste Schritt zur Karriere. Denn auch die Weiterbildung zum Meister wird im Betrieb gefördert. Außerdem besteht die Möglichkeit, die Prüfung zum Techniker der Fachrichtung SHK abzulegen oder Versorgungstechnik zu studieren.



»Unser Ziel ist es nicht nur, einen Ausbildungsplatz zu bieten, sondern auch beste Aussichten auf eine Karriere mit einer langfristigen, beruflichen Perspektive in einem zukunftsorientierten Familienunternehmen zu geben«, so Josef Pflügl.

Text: Angelika Maier

Fotos: Pflügl Haustechnik GmbH

JETZT AUSFÜLLEN UND BEWERBEN!

Hiermit bewirbe ich mich für
ein Schnupperpraktikum als
ANLAGENMECHANIKER SHK oder
Technischer Systemplaner

Perfekt wäre in der Woche
vom _____ bis zum _____

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

Email

Entgelt
zahlt
Empfänger

Deutsche Post 
WERBEANTWORT

Pflügl Haustechnik GmbH & Co. KG
Lengmoos 102

83536 Gars am Inn

Drei Generationen unter einem großen Markt-Dach

Die Urgroßeltern von Claudia Böhm eröffneten im Jahr 1858 in der Hauptstraße in Haag einen Eisenwarenhandel. Diesen übernahmen schließlich ihre Eltern Helga und Georg Böhm. Seit 1990 arbeitet auch Claudia Böhm im Familienbetrieb mit. Das Warenangebot wurde ständig größer und so entschloss sich die engagierte Unternehmerin, in der Rainbachstraße einen größeren Markt zu bauen. Seit einigen Jahren teilt sich dieser nun in einen Werk- und einen Gartenmarkt. 2020 ist damit ein doppeltes Jubiläumsjahr – 20 bzw. 25 Jahre sind ein Grund zum Feiern für Familie Böhm.



Familie Böhm v.l.n.r.: Claudia Böhm, Helga und Georg Böhm und im Hintergrund Christoph Böhm
Unten: Eingangsbereich des Garten- & Werkmarktes Böhm in Haag



Wie kam es zum Gartenmarkt Böhm in Haag?

Unser damaliges Haushalts- und Eisenwarengeschäft in der Hauptstraße platzte aus allen Nähten. Wir hatten unter anderem bereits Rasenmäher und Gartenbedarf im Sortiment. Als ein weiterer ortsansässiger Gärtner den Bau eines Gartencenters plante, stand für uns die Frage im Raum, was das für unser Geschäft bedeuten würde. Dessen Planungen wurden zwar nicht in die Tat umgesetzt, wir mussten jedoch damit rechnen, dass andere große Baumärkte diese Chance nutzen würden. Also brach ich kurzerhand mein BWL

Studium ab und folgte dem Vorschlag unseres Einkaufsverbandes, das selbst in die Hand zu nehmen.

Das ist für einen jungen Menschen ein großer Schritt?

Ich war mir auch lange nicht sicher. Aber nachdem klar war, dass ich einige günstige Förderkredite erhalten könnte, bin ich ins kalte Wasser gesprungen. Auf den Rückhalt und die Erfahrungen meiner Eltern konnte ich glücklicherweise jederzeit zurückgreifen. So entstand 1995 der Gartenmarkt und fünf Jahre später kam dann mein Vater mit seinem Werkmarkt auch dazu.

Ihre Eltern sind beide noch aktiv im Geschäft dabei?

Ja, beide sind erfreulicherweise noch sehr fit und denken jetzt mit über siebzig Jahren erst daran, es künftig ein wenig ruhiger angehen zu lassen. Glücklicherweise unterstützen mich aber mittlerweile mein Sohn Christoph und seine Freundin Julia. Darüber bin ich sehr dankbar, da das keine Selbstverständlichkeit ist. Zudem bringen die beiden frischen Wind in alle Bereiche, sei es beim Einkauf oder bei der Dekoration oder auch in der technischen Umsetzung der Anforderungen im täglichen Geschäft.

Ist der Garten- und Werkmarkt räumlich getrennt?

Nein, das ist alles unter einem Dach. Der Kunde kauft in beiden Bereichen ein und zahlt alles an einer Kasse. Gutscheine gelten auch in beiden Bereichen. Erst für uns in der Buchhaltung wird dann entsprechend getrennt.

Die beiden Bereiche sind sehr groß - von welcher Fläche sprechen wir hier?

Im Gartenmarkt verfügen wir über rund 700 m² Innenfläche mit 200 m² überdachter Fläche und etwa 800 m²

Freifläche. Dazu kommt der Werkmarktbereich mit weiteren 800 m² Verkaufsfläche.

Wie viele Mitarbeiter sind hier beschäftigt?

Im Bereich Garten sind wir drei Teilzeitkräfte sowie mein Sohn mit seiner Freundin und mir. Im Werkmarkt arbeiten eine Teilzeitkraft und eine geringfügig Beschäftigte sowie zwei Vollzeitkräfte und meine Eltern.

Bieten Sie auch Ausbildungsplätze und Praktikantenstellen?

Die Ausbildung für den Einzelhandelskaufmann können wir ebenso anbieten wie diverse Praktika, da freuen wir uns in beiden Bereichen auf Anfragen und Bewerbungen.

Welches Produktsortiment findet sich hier in Haag?

Im Prinzip findet man alles, was man im Haus und Garten braucht, angefangen von Pflanzen und Zubehör, Gartenbedarf wie Dünger und Erde, aber auch Maschinen, Sichtschutz bis hin zu einer vielseitigen Auswahl an Dekoartikeln für jeden Einrichtungsstil. In der Haushaltsabteilung gibt es alles für den Esstisch und eine Menge vielseitiger Küchenhelfer. Eine große Auswahl an Geschenkartikeln für jeden Geschmack sind bei uns ebenso zu finden wie umfangreiche Bastelausstattung. Im Werkmarkt gibt es neben Werkzeug und Zubehör sämtliche Eisenwaren, Farben und vieles mehr. Handwerker können hier auch auf Lieferschein einkaufen. Wir versuchen, alles abzudecken und dabei sowohl Markenartikel als auch günstigere Alternativprodukte für unsere Kunden bereit zu halten. Zusätzlich bieten wir einen Schlüsselservice und auch den Rasenmäher machen wir wieder fit für den Einsatz. Seit fünf Jahren beherbergen wir auch die Poststelle im Eingangsbereich.



Große Auswahl an Heim- & Gartenpflanzen

Gibt es auch saisonale Produkte?

Ja natürlich, aktuell steht gerade unser Weihnachtsmarkt und wir bieten auch wieder einen Christbaumverkauf an. Im Frühjahr gibt's dann wieder die aktuellen Topf- und Gartenpflanzen, die wir direkt aus Italien beziehen - und natürlich Osterartikel in großer Auswahl. Darauf folgt im Sommer unsere umfangreiche Gartenmöbel- und Grillausstellung.

Wie haben Sie die Covid-19 Situation im Frühjahr überstanden?

Wir haben relativ schnell auf Lieferservice umgestellt, der von unseren Kunden



Aktuell steht der große Weihnachtsmarkt

den glücklicherweise sehr gut angenommen wurde. Unsere Angestellten waren einige Zeit in Kurzarbeit. So konnten wir vormittags die Bestellungen per Email und Telefon aufnehmen und nachmittags wurde dann direkt ausgeliefert.

Was macht Ihnen als Chefin besonders Spaß?

Das ist zum einen unser tolles Team, auf das ich mich verlassen kann. Zum anderen habe ich besonderen Spaß am Einkauf unserer Artikel, vor allem die Pflanzen und Dekoartikel haben es mir angetan. Büroarbeit ist nicht so meine Spezialität, da freue ich mich sehr dar-



über, dass mir das mein Sohn abnimmt. Und am schönsten ist es, wenn ich von unseren Kunden Rückmeldung über unsere schönen Artikel bekomme und wie viel Spaß es macht, auf diese Weise mit unserer Ware das eigene Zuhause schöner zu gestalten.

Welche Pläne gibt es für die nähere Zukunft?

Ab November bieten wir jetzt auch pallettenweise Holz und Briketts an. Innerhalb Haag und 10km im Umkreis liefern wir dies ebenso kostenlos wie große Einkäufe und jetzt dann auch unsere beliebten Christbäume. Wir hoffen, dass dies ebenso gut angenommen wird wie im Frühjahr während der Covid-19-Schließung. Bestellungen können per Telefon, Mail oder vor Ort getätigt werden.

Dafür wünschen wir ein glückliches Händchen und generationenübergreifend weiterhin viel Freude!

Interview: Ida Lösch

Fotos: Gartenmarkt Böhm GmbH

ALLES UNTER EINEM DACH

BÖHM

Heim- & Handwerkerbedarf
Gartenmarkt Hausrat Werkzeug




Aktuell:
Christbaumverkauf
Großer Weihnachtsmarkt
Vogelhäuser & Vogelfutter
Schneeschieber
Schlitten & Rodel

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr 08:30 - 12:30 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Mi, Sa 08:30 - 12:30 Uhr

**Gartenmarkt
Böhm GmbH
Tel. 08072/2799**

**Rainbachstraße 9a
83527 Haag /OBB**

**Werkmarkt
Böhm GmbH
Tel. 08072/1302**



Ein Leben lang hoch hinaus

Dreimal im Jahr bekommen wir unsere Lieferung der jeweils aktuellen Ausgabe des InnHügelLand Magazins von der Druckerei Lanzinger. Dreimal im Jahr freuen wir uns also darauf, dass uns Karl palettenweise das Ergebnis unserer Arbeit ins Magazin Team bringt. Unruhestand aus der Gewohnheit, umtriebiger zu sein - damit kann man wohl am besten bezeichnen, was Karl Marxbauer antreibt. Wir haben uns von seinem sehr aktiven Leben erzählen lassen und konnten staunend und mit viel Witz von großen Handelsschiffen, guten Gaststätten, geplanten Kilimandscharo-Besteigungen, Flugzeugen und vielem mehr hören.



Karl in »seinem« LKW auf dem Weg zum InnHügelLand Magazin Team

Karl du bist mit deinem 125er Roller zu uns zum Interview gefahren - ist das der Ausgleich zum LKW-Fahren?

Naja, andere fahren in meinem Alter mit dem Rollator spazieren. Ich bin froh und dankbar, dass ich noch mit meinem Roller und dem LKW unterwegs sein kann. Mit meinem Sohn teile ich mir einen PKW. Mein alter Peugeot bekommt nächstes Jahr das H-Kennzeichen für Oldtimer, muss nur noch ein bisschen aufgemöbelt werden, da freue mich schon auf schöne Ausfahrten damit.

Du sprichst dein Alter selbst an - welcher Jahrgang bist du?

Ich bin am 2. Januar 1937 in München-Milbertshofen geboren.

Ein echtes Münchner Kindl also?

Milbertshofen war damals quasi fast auf dem Land mit eigenem Dorfkern. Ich war dort während der ganzen Kriegszeit und bis 1957. Die Kriegszeit habe ich relativ gut überstanden. Aber der große Luftangriff im Sommer 1944 wird mir immer in Erinnerung bleiben. Es war früher Nachmittag, ich war im Musikunterricht. Meine drei Jahre jüngere Schwester war im Kindergarten und unsere Mutter war aufs Land zum »Hamstern« gefahren. Plötzlich dann der Fliegeralarm. Meine Musiklehrerin, drei weitere Damen und ich gingen in den Luftschutzraum und das Inferno brach los. Ich kauerte in einer Ecke und betete um unser Leben. Als nach gefühlten Ewigkeiten alles vorbei war, gingen wir völlig benommen nach oben. Im Garten ums Haus herum klafften drei große Bombentrichter, im Haus selbst gab es nur noch leere Fensterhöhlen und große Risse im Mauerwerk. Aber es stand noch, ein Wunder!



Die Lieferung der Sommer-Ausgabe - abladen und los geht 's mit Verteilen!

Um uns herum nur noch Trümmerhaufen und überm BMW-Werk dicker Qualm und Rauch. Ein paar hundert Meter weiter war das Schulhaus. Viele Leute standen herum, in der Vorderfront der Schule war ein riesiges Loch in der Mauer. Darunter lag doch der Schutzraum der Kinder! Ich hatte furchtbare Angst, meine Schwester war also tot? Und dann das zweite Wunder. Hinter einer Gruppe von Leuten sah ich die Kinder, alle am Leben. Wegen eines Defekts an der Belüftungsanlage waren sie in einem anderen Schutzraum untergebracht worden. Überglücklich ging ich mit meiner Schwester heim. Am frühen Abend kam dann unsere Mutter nach Hause, ebenfalls gesund und munter und im Rucksack hatte

Karl wollte schon immer hoch hinaus



CHLISTALLA
 KFZ-Meisterbetrieb

MEHRMARKEN
 HÄNDLER

Automobile Chlistalla
 Daimlerstr. 43
 84478 Waldkraiburg
 Tel.: (+49) 08638 888 333
 www.automobile-chlistalla.de

**MOTORBOOT
 FÜHRERSCHEIN**
See + Binnen

in Unterreit

Kursbeginn
 Januar 2021

Prüfungen
 Ende April 2021

Anmeldung und Auskünfte
 Franz Langstein
 langstein@gmx.eu
 Telefon 0171 6203091

Veranstalter
 Wassersportler im FCG



Karl (rechts) ca 1947 im Boxring – bis zu Beginn der Lehre war er aktiv im Boxsport

sie einen großen Laib Brot, Eier, Butter und Speck dabei.

Die Nachkriegszeit war zwar karg, aber für uns Buben trotzdem schön. Meine Leidenschaft war das Boxen beim TSV Milbertshofen. Dessen Boxabteilung baute mein Vater nach seiner Rückkehr von der Front als Trainer wieder auf. 1950 nahte das Ende meiner Schulzeit und ich musste mir Gedanken machen, was ich lernen wollte. Meine Mutter sagte: »Du kochst doch so gerne, lerne kochen!«

Was hast du dann beruflich gemacht?

Zuerst war ich skeptisch, aber dann willigte ich ein und bekam auch eine der damals raren Lehrstellen. Von 1951 bis 1954 lernte ich Koch im Rheinhof in München. Danach war ich Kochcommis im Hotel zur Post in Fürstenfeldbruck und anschließend Koch im Löwenbräukeller in München. Dort arbeitete ich auch mal im Festzelt der Löwenbrauerei auf der Wiesn. Ich wollte aber etwas mehr von der Welt sehen.

Das war ja zu der Zeit bei weitem noch nicht so einfach wie heutzutage?

Ich machte mich im Januar 1957 kurzerhand nach Hamburg auf und ging ins dortige Heuerbüro. Dort wurde ich an die Reederei Schröder verwiesen und dank meiner guten Zeugnisse wäre ich auch sofort genommen worden - doch die Sache hatte einen Haken. Als Schiffskoch musste man auch Brot und Brötchen backen. Davon hatte ich jedoch keine Ah-



1955 auf der Wiesn im Löwenbräu-Zelt

nung. Ich fuhr also wieder zurück nach München und volontierte vier Monate bei einer befreundeten Milbertshofener Bäckerei. Anfang Juni bekam ich dann tatsächlich eine Stelle als Koch auf der »Juliane Schröder«, einem 2.800 Tonnen Schiff. Es sollte nach New York gehen, doch nach drei Tagen auf See kam die Überraschung: Wir waren für zwei Jahre an eine südafrikanische Reederei verchartert worden. Das bedeutete: zwei Jahre fern der Heimat. Den Anspruch auf eine Ablöse hatte man erst nach zwei Jahren - es sei denn, man kam für die Kosten



AUSBILDUNG: 2020 & 2021



Bewerbungen bitte an:
Druckerei Lanzinger GbR
Hofmark 11
84564 Oberbergkirchen

Tel.: 08637 986010
jobs@druckerei-lanzinger.de

KAUFFRAU/-MANN FÜR
BÜROKOMMUNIKATION (M/W/D)

MEDIEN TECHNOLOGE
OFFSETDRUCK (M/W/D)

Wir bilden wieder aus!
Nachdem wir unseren letzten Azubi, als Kammerieger, Landessieger und 2. Bundessieger verabschieden durften suchen wir Dich, als seinen Nachfolger! Stellenbeschreibung unter: www.druckerei-lanzinger.de



In Takoradi (Ghana): Mitte hinten der damalige Chef der Hafenspolizei, rechts Karl ca 1957



Das erste Schiff auf dem Karl anheuerte - die 'Juliane' oben im Hafen und unten in schwerer See



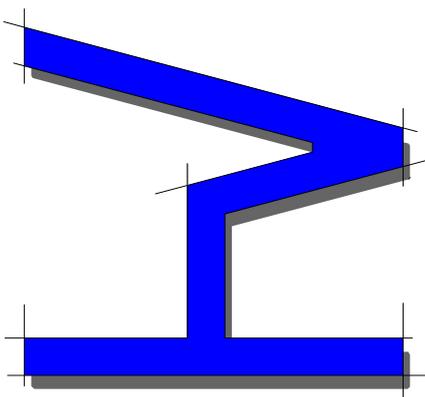
von Ablöse und Heimreise selbst auf. Kostenlos abmustern konnte man wiederum nur an europäischen Häfen. Im Gegensatz zu manch verheiratetem Seemann war die Planänderung für mich aber kein so großes Problem. Wir fuhren also von Ghana ums Kap der Guten Hoffnung bis nach Mosambik und wieder zurück. Auf dieser Route fuhren wir alle Häfen an, bei denen es Fracht für uns gab.

Konntest du viel sehen von Land und Leuten?

Am besten kannten wir natürlich die Häfen. Aber auch der ein oder andere Ausflug ins Landesinnere war möglich, z.B. ein Ausflug für drei Tage von Beira aus in den Gorongosa Nationalpark. Was ich schlimm fand, war die Apartheid in Südafrika. Das konnte ich nicht verstehen, wie achtlos Menschen andere Menschen behandeln können.

HEINDL-INGENIEURE
GmbH
83527 Haag - Kirchdorf
info@heindl-ingenieure.de

STATIK
Bauberatung
Gutachten
Brandschutz
Schallschutz
Wärmeschutz



UNERTL
Hefe-Weizenbier

1,5 m

Mit Abstand eines der besten Weißbiere genießen!

UNERTL
Das Original aus Haag in Oberbayern



Obstverkauf von Schiff zu Schiff in Lagos

Entsprachst du damals dem Klischee der Seefahrer ›in jedem Hafen eine Braut‹ zu haben?

Ha! Darauf werde ich jetzt nicht antworten. Auf jeden Fall habe ich nach der Rückkehr von Afrika Anfang April 1959 ab Ende Mai beim Alten Wirt in Thalkirchen gearbeitet und dort meine spätere erste Frau kennengelernt.

Hat dich deine Frau sesshaft machen können?

Das hat auch sie nicht geschafft. Mitte November bin ich bereits wieder mit einem befreundeten Koch nach Hamburg und wir haben dort auf der ›Geert Howald‹, einem 13.000 Tonnen Frachter, angeheuert. Ich als Koch und mein Kollege als Kochsmaat (Geselle). Nach einer kurzen Reise nach Dänemark ging es zurück Richtung Bremerhafen. Dort erreichte mich dann die freudige Nachricht, dass meine Freundin schwanger war. Der erste Sohn von zweien war unterwegs.

Wie fand damals die Kommunikation statt, das war bestimmt sehr umständlich?

Vor allem langwierig. Die Briefe gingen zuerst an die Reederei und von dort an unser Kontaktbüro des jeweiligen Hafens, den wir anliefen. Briefe in die Heimat machten den Weg in umgekehrter Reihenfolge.

Wie bist du mit den Neuigkeiten umgegangen?

Das war dann das Ende meiner Seefahrts-Laufbahn. Bei der Rückreise liefen wir als erstes Rotterdam an. Dort musterte ich ab und fuhr nach Hause. Es war Ende April. Ende Mai haben wir geheiratet. Meine Frau arbeitete als Metzgereiverkäuferin in München und ich im ›Kaiser Friedrich‹, einem damals sehr bekannten kleinen Speiselokal. Später war ich in Bad Wiessee im Restaurant des Spielcasinos angestellt. Unser Sohn war in dieser Zeit bei den Schwiegereltern. Das war aber für uns auf Dauer nicht das, was wir wollten. Wir machten uns selbständig und übernahmen 1962 im Glockenbachviertel in München ein kleines Lokal, den ›Maximilian Hof. Im Juli 1966 kam dann unser zweiter Sohn Michael auf die Welt.

War das nun genug für dich?

Nein! Die Arbeitsbelastung war sehr hoch und das mit zwei kleinen Kindern, da blieb das Familienleben auf der Strecke. Ein befreundeter Koch hatte seit zehn Jahren ein gut eingeführtes Lokal in Schwabing. Er hatte drei schulpflichtige Kinder und deshalb seinen Ruhetag am Samstag, quasi als Familientag. Er

rbk-haag-gars.de

Immobilie verkaufen: schnell und unkompliziert

Versprechen sind schön, Vertrauen ist besser.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Profitieren Sie beim Verkauf Ihrer Immobilie von einem starken Partner: uns. Frau Petra Steinbrecher-Schilling sorgt für eine erfolgreiche Vermarktung und findet den passenden Käufer für Sie.

Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth eG

STURZ

BUSUNTERNEHMEN

28.11. Weihnachtszauber in Kufstein	22,- €
05.12. Weihnachtszeit b. JOSKA, Bodenmais	27,- €
19.12. Salzburger Christkindmarkt	25,- €

VORSCHAU 2021:

16.01. Pferdeschlitten in Schwangau / Allgäu

Circus Krone München (Termine auf der Internetseite)

09.05. Muttertag! Schifffahrt mit Galabuffet

31.07. Andreas Gabalier Show in München

Reisen 2021:

05.-08.04. Ostern! Inselhüpfen in Kvarner Bucht

21.-25.04. Holland mit Amsterdam & Rotterdam

08.-09.05. Muttertag in Großarl mit Wellness

13.-16.05. Zur Apfelblüte in die Steiermark

24.-30.05. Pfingsten! Urlaub in Istrien / Novigrad

08.-11.07. Spreewald m. Dresden u. Bautzen

28.08.-05.09. Badereise nach Rabac / Kroatien

2022 Passionsspiele Oberammergau

28.05. + 06.08.22 Sichern Sie sich jetzt die Karten!

Auf unserer Internetseite finden Sie immer alle aktuellen Informationen und Reisetermine.

Zenostr. 3 – Schönbrunn
84427 St. Wolfgang
Tel.: 08072 477 Fax: 8427
www.sturz-reisen.de



Löschen der Ladung in Accra im wahrsten Sinne des Wortes – falsches Beladen führt zu Verlusten bzw. Versicherungsfällen

wollte sich nun beruflich verändern und kam auf mich zu, ob ich sein Lokal übernehmen wollte. Schnell wurden wir uns auch mit der Brauerei einig und so war ich ab April 1970 Pächter der »Hasenau« in der Osterwaldstraße, ein durch meinen Vorgänger bestens eingeführtes Speiselokal. Bekannte Münchner Persönlichkeiten aus

Wirtschaft, Politik und Kultur zählten zu den Stammgästen. Das Lokal mit 60 Plätzen, ein Nebenraum für 60 Personen, ein Stüberl für 15 Leute, eine Kegelbahn und ein Garten mit 280 Plätzen. Im Sommer hatte ich teilweise 14 Leute in der Küche und im Service beschäftigt.

tagabend ins Auto und samstags spät in der Nacht wieder zurück.

Dann hast du aber die nahegelegenen Berge gut gekannt?

Das stimmt schon. Auch die Münchner Vorberge waren mein Revier und da ich ein wunderbares, gutes Team in Küche und Service hatte, konnte ich es mir leisten, auch mal an weniger frequentierten Tagen unter der Woche frei zu nehmen.

Das galt übrigens auch für meine Frau, die allerdings weniger an Bergen, aber dafür mehr an Oper und klassischer Musik interessiert war.

Ende Teil 1 - Fortsetzung folgt im InnHügelLand Magazin #37 Frühjahr 2021

Interview: Ida Lösch

Fotos: Karl Marxbauer

Das klingt doch sehr bodenständig?

Ja, ich war zufrieden und es machte mir Spaß. Die Arbeitsbelastung während der Gartensaison war zwar groß, aber der Verdienst war auch nicht ohne. Im Sommer ging es immer an die bayrischen Seen, wir hatten ein großes Schlauchboot und mit schulpflichtigen Kindern war der Ruhetag am Samstag schon top, den hatte ich natürlich beibehalten. Im Herbst ging es mit meinem Schwager in die Berge und wir machten in den Zentralalpen so manche Tour, für die andere zwei Tage einplanten. Das hieß am Frei-

Im Gorongosa Nationalpark Mosambik unterwegs mit dem Guide und Leihwagen um 1958





Andreas Niedersüß GmbH

- Spenglerei
- Flachdächer in Kunststoff-Folien
- Fassaden in Spenglertechnik

84544 Aschau am Inn
info@spenglerei-niedersuess.de
Telefon 0 86 38 / 982 50 74
Mobil 0171 / 202 84 10

DAS DACH  **STARK WIE EIN STIER!**

www.spenglerei-niedersuess.de



Anton Langrieger
Kies-, Wasch- und Quetschwerk GmbH & Co. KG

**Fuhrunternehmen
Baggerbetrieb**

Klugham 1
84544 Aschau a. Inn
Telefon (08638) 5360
Fax (08638) 85860
Mobil 0171-4110994

Herstellwerk: Tel. (08638) 2824



Kinderleichte Entscheidung!

Jetzt mit reduzierter MwSt + unseren "BLACK-FRIDAY" Aktionspreisen bis zu 10.000,- € sparen!

Hyundai i30
YES 1.0 T/88KW (120PS)

- 6 x Airbag
- Klimaanlage
- Aufmerksamkeitsassistent
- City-Notbremsfunktion
- Spurhalteassistent
- Lichtsensor
- ZV + Funk uvm.

Unser Aktionspreis** Sie sparen ca.

17.290 € 28 %



Hyundai i10

Trend 1.0/49 kW (67 PS)

- 6 x Airbag
- Klimaanlage
- Radio mit MP3-Funktion
- Zentralverriegelung
- El. Fensterheber vorn
- Bordcomputer uvm.

Unverbindl. Preisempfehlung**

15.033 €

Sie sparen ca.

2.373 €

Unser Aktionspreis**

12.660 €



Hyundai Kona Hybrid

Advantage 1.6/104 kW (141 PS)

- Rückfahrkamera
- 6 x Airbag, Navi
- Klimaanlage, Alufelgen
- Radio mit MP3-Funktion
- Zentralverriegelung + Funk
- El. Fensterheber, Sitzheizung
- Bordcomputer uvm.

Unverbindl. Preisempfehlung**

29.720 €

Sie sparen ca.

6.930 €

Unser Aktionspreis**

22.790 €



Hyundai KONA

YES 1.0/88 kW (120 PS)

- Navigationssystem
- Klimaanlage
- Spurhalteassistent
- City-Notbremsfunktion
- Aufmerksamkeitsassistent
- Zentralverriegelung + Funk
- Lichtsensor uvm.

Unverbindl. Preisempfehlung**

23.080 €

Sie sparen ca.

4.790 €

Unser Aktionspreis**

18.290 €



Hyundai Tucson

Navi 1.6 T-GDi/130 kW (177 PS)

- ESP+ABS+EBV
- 6 x Airbag
- Klimaanlage
- Radio mit Bluetooth
- Zentralverriegelung + Funk
- El. Fensterheber
- Bordcomputer uvm.

Unverbindl. Preisempfehlung**

29.330 €

Sie sparen ca.

7.440 €

Unser Aktionspreis**

21.890 €



Autohaus A. Gruber OHG
Ihr starker Hyundai-Partner für die Region

TRAUNSTEIN
Gewerbepark Kaserne 10
Tel. 08 61 / 166 09 66

WASSERBURG A. INN
Anton-Wagner-Str. 9
Tel. 0 80 71 / 9 32 00

MITTERGARS
Dorfstraße 33
Tel. 0 80 73 / 4 37

WALDKRAIBURG
Neutraublinger Str. 2
Tel. 0 86 38 / 42 40



Kraftstoffverbrauch in l/100 km: kombiniert: 4,3-7,4; CO₂-Emission kombiniert: 99-170 g/km; Effizienzklasse: C-A+. Die angegebenen Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte wurden nach dem vorgeschriebenen WLTP-Messverfahren ermittelt und in NEFZ-Werte umgerechnet.

* Ohne Aufpreis und ohne Kilometerlimit: die Hyundai Herstellergarantie mit 5 Jahren Fahrzeuggarantie (3 Jahre für CarAudio-Gerät inkl. Navigation bzw. Multimedia sowie für Typ-2-Ladekabel), 5 Jahren Lackgarantie (gemäß den jeweiligen Bedingungen im Garantie- und Serviceheft), 5 kostenlosen Sicherheits-Checks in den ersten 5 Jahren gemäß Hyundai Sicherheits-Check Heft. Für Taxis und Mietwagen gelten generell abweichende Regelungen gemäß den jeweiligen Bedingungen des Garantie- und Servicehefts. Abbildungen zeigen z.T. aufpreispflichtige Sonderausstattung, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. ** inkl. Überführung. Bei den Angeboten handelt es sich um Tageszulassungen.

Wir bieten auch eine größere Auswahl an sofort verfügbaren ELEKTRO-AUTOS verschiedener Modelle!

Wussten Sie schon, dass Hyundai jetzt bereits ein serienmäßiges WASSERSTOFF-Auto bietet?

Hilfe für jeden Vierbeiner – von Chihuahua bis Dogge

Von klein auf ist Stefanie Pfaffinger mit Tieren aufgewachsen. Ihre besondere Liebe gilt dabei Hunden aller Rassen. Seit zwei Jahren lebt die ausgebildete Tierarzhelferin bei Amerang und hat sich auf Physiotherapie für Hunde spezialisiert.

Steffi, was war der Auslöser bei dir, Physiotherapie für Tiere zum Beruf zu machen?

Ich bin seit vielen Jahren tiermedizinische Fachangestellte und sehe in der täglichen Praxis viele Problematiken der Haustiere. Bei einer Patientenbesitzerin in München hatte der Hund einen plötzlichen Bandscheibenvorfall und war nach der Operation hinten vollständig gelähmt – inklusive fehlendem Kot- und Harnabsatz. Mit regelmäßiger Physiotherapie wurde der Hund wieder fit und heute sieht man es ihm nicht mehr an. Das hat mich sehr fasziniert, dass man mit den Händen und wenigen Hilfsmitteln ein Tier nach so einer großen Einschränkung wieder zum Laufen bringen kann. So habe ich direkt nach Ausbildungsmöglichkeiten gesucht und 2019 meinen Abschluss als Hunde-Physiotherapeutin gemacht.



Durch die tägliche Arbeit in der Tierarztpraxis siehst du viele Fälle?

Auf jeden Fall, ich konnte dadurch schon während der Ausbildung viel Erfahrung sammeln. Danach waren mein Chef und auch die Tierhalter dann froh, mir die Patienten direkt weiter empfehlen zu können.

Du behandelst aber auch außerhalb der Praxis?

Das stimmt, ich bin vor zwei Jahren von München weg in die Nähe von Amerang gezogen. Von daher würde ich auch meinen Arbeitsmittelpunkt gerne mehr hierher verlagern und baue mir gerade einen Kundenkreis auf.

Du hast eine mobile Praxis?

Genau, im Umkreis von etwa 40 Kilometern um Amerang mache ich Hausbesuche nach Terminvereinbarung.

Hast du besondere Schwerpunkte bei der Behandlung?

Nicht wirklich – alles, was sich mit Physiotherapie behandeln lässt, kann ich anbieten. Dazu gehören beispielsweise Lahmheiten,

Problematiken mit Rücken, Muskulatur oder Gelenken, aber auch Regeneration nach Unfällen oder Operationen. Im besten Fall kann Physiotherapie auch helfen, eine OP zu vermeiden.

Warum gerade Hunde?

Ich bin mit Hunden verschiedenster Rassen aufgewachsen. Mich faszinieren die Ehrlichkeit und der große Bezug zum Menschen. Am tollsten finde ich aber die Mimik, wenn ich einen Hund behandle – vielen sieht man den Genuss direkt an.

Was sollte für einen Termin bei dir vorbereitet werden?

Bei großen Hunden brauche ich genug Platz am Boden und vielleicht einen Teppich oder anderen rutschfesten Untergrund. Bei kleineren Hunden ist ein Tisch oder ähnliches gut, am besten mit einem großen Handtuch oder einer Decke. Die Lieblingsleckerlies und eine ruhige Umgebung sorgen für die entspannte Behandlung. Ansonsten bringe ich selbst mit, was ich zur Therapie brauche.

Wie läuft das dann ab?

Zunächst analysiere ich das Gangbild in Zusammenhang mit der Problematik. Der Hund kann mich dann beim Abtasten erstmal ein bisschen kennenlernen. Anschließend bespreche ich mit dem Patientenbesitzer, welche weitere Behandlung sinnvoll ist. Oft liegen parallel zwei diagonal liegende Beschwerden vor, die es gilt, in der richtigen Reihenfolge und Intensität zu bearbeiten. Wichtig ist mir auch, dass der Besitzer aktiv eingebunden wird und regelmäßige Übungen für sein Tier an die Hand bekommt. Schließlich ist der Erfolg der Physiotherapie neben der richtigen Diagnose und Behandlungsart abhängig von der regelmäßigen Wiederholung, damit sich die Muskulatur konstant regenerieren und richtig aufbauen kann.

Dann wünschen wir dir viele erfolgreiche Fälle und einen guten Start in der neuen Heimat!

Interview: Ida Lösch - Foto: privat



Stefanie Pfaffinger
Zertifizierte Hunde-Physiotherapeutin

- Aktive & passive Behandlungen
- Verschiedene Massagetechniken
- Tipps & Tricks für zuhause

☎ **0151 55 20 18 11**
✉ PfaffingerStefanie@gmail.com
📍 Halfurt 10 • 83123 Amerang



stielwerk8
florales

Öffnungszeiten:
Montag: Kreativpause
Die.-Fr.: 9.00 - 12.00 Uhr
14.00 - 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 - 15.00 Uhr

Hermann-Löns Str. 33
84478 Waldkraiburg
Tel. 0 86 38 / 20 99 11 8
www.stielwerk8.com
e-Mail: info@stielwerk8.com 



Sicherer Schulweg für Erstklässler

Um Kinder auf ihrem Weg zur Schule für andere Verkehrsteilnehmer sichtbarer zu machen, stattet die AOK Mühldorf auch in diesem Schuljahr 991 Erstklässler von 19 Schulen aus dem Landkreis mit reflektierenden Sicherheitsüberwürfen aus. An der Grundschule Kraiburg fand nun die offizielle Übergabe statt.

707 Schulwegunfälle passierten im Jahr 2018 auf Bayerns Straßen, 2019 waren es mit 649 deutlich weniger. Trotz der positiven Entwicklung bleibt es ein wichtiges Anliegen, die Schulwegsicherheit weiter zu verbessern. Fachleute sehen als besondere Gefahr das Überqueren einer Fahrbahn. Bei Dunkelheit und in der Dämmerung vergrößert sich das Unfallrisiko. Mit einer Warnweste oder Reflektoren kann man die Sichtbarkeit erhöhen und so das Unfallrisiko im Vergleich zu dunkler Kleidung halbieren.

Bewährte Zusammenarbeit

Die AOK kooperiert bei der Aktion mit der Landesverkehrswacht Bayern. Gemeinsam haben sie sich zum Ziel gesetzt, die Sicherheit im Straßenverkehr für Schulkinder zu erhöhen. »Wir freuen uns sehr, wenn unser Beitrag hilft, den Schulweg gerade für die kleinsten und schwächsten Teilnehmer am Straßenverkehr sicherer zu machen und die Zahl der Schulwegunfälle weiter zu senken«, so AOK-Direktor Andreas Santl. Helga Bauer-Hanauer, die Vorsitzende der Kreisverkehrswacht Mühldorf, ergänzt: »Verkehrssicherheit fördern und Verkehrsunfälle vermeiden – das ist unser Anspruch und dazu tragen die Warnüberwürfe einen wesentlichen Teil bei.« Bayernweit verteilen die Partner rund 89.000 Sicherheitsüberwürfe an etwa 1.800 Grund- und Förderschulen.

Über dieses Engagement freut sich auch Landrat Maximilian Heimerl. Gemeinsam mit Schulamtsdirektor Hans Wax und Harald Jungbauer von der Jugendverkehrsschule der Polizeiinspektion Waldkraiburg bedankte er sich bei den Partnern für ihren Beitrag zu mehr Sicherheit der Kleinsten auf dem Schulweg. Besonders freuten sich Kraiburgs Bürgermeisterin Petra Jackl und der Rektor der dortigen Grundschule, Markus Blümel, über die 28 Warnwesten für ihre Erstklässler.

Von den insgesamt 991 Warnwesten gingen 116 ins InnHügelLand:

- Grundschule Aschau 42 Warnüberwürfe
- Grundschule Gars 48 Warnüberwürfe
- Grundschule Ramsau 26 Warnüberwürfe

Text & Foto: AOK



(vorne v.l.) Im Beisein von Landrat Maximilian Heimerl übergaben AOK-Direktor Andreas Santl und Helga Bauer-Hanauer von der Kreisverkehrswacht Mühldorf 28 Sicherheitsüberwürfe an Rektor Markus Blümel. Mit dabei (hinten v.l.) Harald Jungbauer und Erich Gottwald von der Jugendverkehrsschule, Bürgermeisterin Petra Jackl und Schulamtsdirektor Hans Wax





SIE empfehlen,
WIR belohnen!

Kleiner Tipp, große Freude!

Empfehlen Sie die AOK Bayern weiter und holen Sie sich Ihr Dankeschön – von Ihren Freunden und von uns!

www.aok.de/bayern/empfehlen

Einfach nah. Meine AOK.



Ebinger Mm

Wald - Sonne - Ruhe

Donnerstag bis Sonntag und Feiertags ab 10 Uhr geöffnet
Telefon: 08638 / 7437 • Ebing 120 - 84478 Waldkraiburg

Spielend Noten lernen

Das pädagogische Brettspiel »Noten würfeln«

Es begann mit einer Flöte – so startete die Autorin und Verlegerin Karin Tiefenbeck aus Lohkirchen ihren musikalischen Werdegang. Ab dem neunten Lebensjahr kam dann das Akkordeon als Wegbegleiter und Wegbereiter hinzu. Es folgten Orchester, Ensemble, Wettbewerbe - dann wurde das Hobby zum Beruf: Berufsfachschule für Musik in Plattling, Bachelor of Arts für Instrumentalpädagogik an der Bruckner Universität in Linz. Karin Tiefenbeck gibt Unterricht für Akkordeon, Steirische Harmonika, Keyboard und Klavier. Ihr Steckenpferd ist die alpenländische Volksmusik, die sie auf Seminaren in Bayern, Österreich und Südtirol unterrichtet.



Der Weg von der Idee zum fertigen Brettspiel

Noten lernen ist seit langem ein fester Bestandteil des Instrumentalunterrichts. Auch in der Grundschule und an weiterführenden Schulen gehört das Erlernen der Notation zum Lehrplan, ist also Teil der Allgemeinbildung. Was aber nicht bedeutet, dass dies »allgemeine Begeisterung« hervorruft! Deshalb hat sich die Musikpädagogin Tiefenbeck immer wieder Gedanken gemacht, eine einfache und spielerische Methode zu finden.

»Es gibt so viele Brettspiele, da muss man doch Noten auch auf ein Spielbrett bringen können«, dachte sie sich. Mit den damals einfachsten Mitteln und ohne große Computerkenntnisse entstand die Zeichnung eines Spielplans. Die ersten Spielversuche probierte Tiefenbeck mit ihren Schülern aus. Immer vor den Ferien wussten sie, jetzt werden wieder »Noten gewürfelt«. Schon bald kam oft die Frage: »Wann spielen wir wieder?« Dies bestärkte

die engagierte Musikerin, die Idee weiter zu verfolgen und auszubauen. Der Gedanke, das Spiel auf den Markt zu bringen, kam erst viel später.

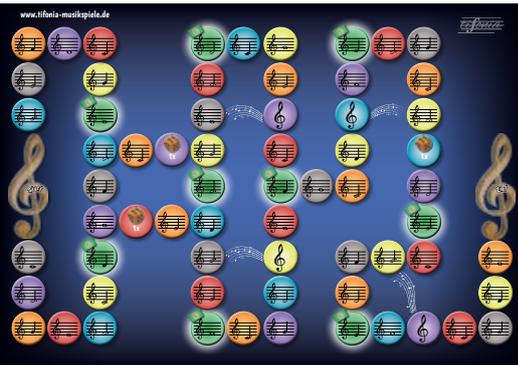
Normalerweise ist der Weg für die Produktion eines Spieles so: Der Autor bietet die Idee einem oder mehreren Verlagen an. Wenn der Verlag zustimmt, das Spiel in sein Sortiment zu nehmen, wird an der detaillierten Entwicklung gearbeitet und vor allem mindestens ein Jahr lang getestet, bis das Spiel letztendlich »marktfähig« ist.

Mit jedem Treffen und Gespräch über das Spiel stellte sich allerdings heraus, dass letztendlich immer ein ganz anderes Spiel und Konzept herausgekommen wäre, als das, was Karin Tiefenbeck eigentlich im

Kopf hatte.

Letztlich entschied sie sich deshalb gegen eine Veröffentlichung über einen Verlag. Nach langer Recherche kam sie zu dem Schluss, dass der einzig sinnvolle Weg, ein Spiel optisch ansprechend und kostengünstig zu produzieren nur über eine professionelle Zeichnerin und eine Spiele-Herstellerfirma führte. Zusammen mit der Marketingspezialistin Lisa Huber aus Schönberg arbeitete Karin Tiefenbeck genau ein Jahr daran. In dieser Zeit fand sie das Unternehmen Ludo fact in Jettin- gen-Scheppach. Die bayrische Spiele- und Puzzle-Herstellerfirma mit 300 Mitarbeitern allein an diesem Standort arbeitete mit ihr ein Konzept unter der Prämisse,





den ökologischen Fußabdruck möglichst gering zu halten, aus. Somit ist es nun gelungen, das Spiel regional »Made in Germany« und plastikfrei herzustellen!

Über das Brettspiel »Notenwürfel«

Der Musikpädagogin war wichtig, das Thema Noten lesen unterhaltsam und doch mit Lerneffekt zu vermitteln. Für Kinder, Jugendliche und Erwachsene im Instrumentalunterricht, einzeln oder in Gruppen, für Theorieprüfungen und Tests im Schulunterricht, aber auch für zu Hause gilt nämlich: Noten lernen kann auch Freude machen!

Ziel ist es, durch Benennen der erwürfelten Noten und/oder Notenwerte das Zielfeld zu erreichen. Bei zwei SpielerInnen kann das Spiel schon in wenigen Minuten vorbei sein, bei mehreren kann es mit Einhalten sämtlicher Regeln aber auch etwa 20 Minuten dauern.

- vom einfachen 5-Tonraum im Violin- und Bassschlüssel
- Kreuz- und B-Vorzeichen
- enharmonische Verwechslung
- Bildung von Intervallen und Akkorden
- von der ganzen bis zur Sechzehntelnote
- Je nach Lernstand, Alter und Ziel kann dies alles spielerisch gelernt werden
- Brettspiel von 6-99 Jahren
- 2-5 Spieler
- Spieldauer ca. 7-20 Minuten
- Lieferumfang: 4 Doppelspielpläne, 24 Aktionskarten, 5 Figuren, 1 Würfel, Klaviertastatur, Spielbeschreibung, Lösungstabelle

Spiel-Erweiterung für die flexible Gruppenarbeit

Für das Musizieren in der Klasse oder im Musikunterricht in »Allgemeinbildenden Schulen« können die Spielebögen per PDF sowie die Zusatzkomponenten einzeln bestellt und an die Klassenstärke angepasst werden.

Text & Fotos: Karin Tiefenbeck

Blitzscheidung Wahl!

Mach eine Ausbildung als Metallbauer*in bei uns!

Hutterer
Metall nach Maß

Infos:
www.hutterer.ws

Praxis für
OSTEOPATHIE
Johanna Pichler

B.Sc. Osteopathische Medizin
M.Sc. Osteopathische Therapie
Heilpraktikerin

Trostberger Straße 24 83530 Schnaitsee

Termine nach telefonischer Vereinbarung unter
08074 / 91 54 280 oder **0151 / 416 252 47**

Ich freue mich auf Sie!



Tagesfahrten 2020

- 03.12.2020 Wolfgangseer Advent
- 09.12.2020 Badefahrt Bad Füssing
- 19.12.2020 Weihnachten auf dem Jenner Berchtesgaden Markt

Tagesfahrten 2021

- Jeden 2. Mittwoch im Monat Badefahrt Bad Füssing
- 24.02.2021 Rupertus Therme
- 24.04.2021 Fünfseenlandschaft Brombachsee
- 08.05.2021 Muttertag Meransen
- 27.05.2021 Rosengartenschlucht Imst
- 19.06.2021 Bayr. Wald; Glas, Schnaps und Waffel
- 17.07.2021 Hortensienhof Pocking

Mehrtagesfahrten 2021

- 08.-10.01 Skifahren/ Wandern Brixen (A)
- 15.-17.01 Grüne Woche Berlin,
- 21.-23.03 Wellness in Windischgarsten (A)
- 10.-14.06 Mecklenburgische Seenplatte
- 01.-04.07 BUGA Erfurt
- 23.-30.08 Schottland, Highlands, Loch Ness

Anmeldung:

**Verkehrsbetrieb Isenquelle
Maitenbeth OHG
Herbert Unterhaslberger
J-Eisenauer-Str. 11, 83558 Maitenbeth
08076/1727 vim.stellner@t-online.de**

Tipps für eine starke Abwehr

Unser Immunsystem ist täglich damit beschäftigt, Eindringlinge abzuwehren, uns vor Infekten zu schützen und uns somit gesund zu erhalten. Viren, Bakterien und Pilze sind tägliche Feinde, mit denen wir uns auseinandersetzen müssen und es über weite Strecken auch erfolgreich tun, ohne krank zu werden - und meist auch, ohne diesen stillen Kampf überhaupt zu bemerken. Diese Auseinandersetzung ist letztlich sogar ein wichtiges Training für unser Immunsystem. Wie aber können wir unsere Abwehr außerdem noch fit bzw. unsere Grenzen intakt halten? Es gibt natürlich viele verschiedene Möglichkeiten, von denen ich nur einige bewährte und praktikable hier vorstelle.



Helfer aus dem Pflanzenreich: Kapuzinerkresse und Zistrose

Die Kapuzinerkresse ist eine kleine, aber auffällige Pflanze, die in vielen heimischen Gärten wächst. Ihre Blüten sind von einem intensiv leuchtenden gelb oder orange, was auf die immense Kraft dieser Pflanze hinweist. Zu den Inhaltsstoffen gehören u.a. die so genannten Senföle, die antiviral, antibakteriell und antimykotisch, also gegen Pilze, wirken. In einer medizinischen Leitlinie wird die Kapuzinerkresse, genau gesagt ihr Extrakt, bei Infekten der oberen Atemwege und der Harnwege empfohlen. Aus Blüten und Blättern lässt sich eine Tinktur herstellen, die im Volksmund auch Bauernpenicillin genannt wird. Sie kann vorbeugend oder bei ersten Anzeichen eines grippalen Infekts eingesetzt werden.

Eine ebenfalls wunderhübsch blühende Pflanze, die aber nicht bei uns, sondern im Mittelmeerraum heimisch ist, ist die Zistrose. Sie wurde in letzter Zeit häufiger in den Medien in Zusammenhang mit ihrer antiviralen und schleimhautschützenden Wirkung genannt. Ein Extrakt aus der graubehaarten Zistrose (*Cistus incanus*) mehrmals täglich in Tablettenform gelutscht, stärkt die Mundschleimhaut und verhindert das Anhaften von Bakterien und Viren. Nebenbei: Das Harz der Zistrose, das Labdanum, wird schon seit Jahrhunderten in den Kirchen als Bestandteil des Weihrauchs verwendet.

Schleimhautpflege

Die Schleimhäute sind die erste Barriere, auf die Erreger von außen treffen, sozusagen unsere Grenzpolizei. Damit sie diese Aufgabe erfolgreich ausüben können, brauchen sie bestimmte Bedingungen, u.a. eine ausreichende Befeuchtung. Gerade im Winter bei trockener Heizungsluft ist es

sehr wichtig, sich viel an die frische Luft zu begeben bzw. in geschlossenen Räumen häufiger für Luftaustausch zu sorgen. Nasensprays mit Meersalz oder Emser Salz können trockene Schleimhäute befeuchten. Menschen mit chronischen Beschwerden der oberen Atemwege setzen hier auch gerne Nasenduschen ein. Eine weitere Möglichkeit sind Nasensalben mit mineralischen Salzen oder Nasenöle mit ätherischen Ölen. Nicht zu vergessen ist ein ausgewogener Flüssigkeitshaushalt – konkret gesagt: ausreichend trinken. Betacarotin, die Vorstufe des Vitamin A, wird auch das Schleimhautvitamin genannt, weil es das Wachstum der Schleimhaut fördert und außerdem auch die Zahl der Leukozyten erhöht. Vor allem Karotten, aber auch andere orangefarbene und rote Gemüse- bzw. Obstsorten enthalten viel Betacarotin.

Sonnenlicht und Vitamin D

In den letzten Jahren hat man die große Bedeutung von Vitamin D für das Immunsystem erkannt. Es gibt Untersuchungen, die nachweisen, dass Vitamin D die Produktion von körpereigenen Abwehrstoffen anregt und die so genannten Fresszellen oder Makrophagen stimuliert, die für eine Zerstörung eingedrungener Bakterien und Viren sorgen. Darüber hinaus reguliert Vitamin D das Immunsystem in der Weise, dass chronische Entzündungen und Autoimmunreaktionen eingedämmt werden.

Normalerweise können wir über Sonneneinstrahlung auf der Haut das Vitamin D bzw. dessen Vorstufen in unserem Körper selbst bilden. Leider ist in unseren Breitengraden aber im Winterhalbjahr der Sonnenstand zu niedrig. Außerdem sind bei der Kälte nur wenige Hautpartien der Sonne ausgesetzt, so dass die körpereigene Vitamin D-Bildung nicht ausreicht, um den erforderlichen Spiegel im Blut aufrecht zu erhalten. Es kann durchaus sein, dass der niedrige Vitamin D-Spiegel im Winter für eine erhöhte Infektanfälligkeit verantwortlich ist, Studien bei Influenzaerkrankten bestätigen





dies. Daher ist eine Ergänzung von Vitamin D im Winterhalbjahr sinnvoll, vor allem bei Menschen, die auch im Sommer wenig an der Sonne sind oder viel Sonnenschutz auftragen. Kleinkinder, immungeschwächte Personen und ältere Menschen profitieren in vielerlei Hinsicht von einem ausreichenden Vitamin D-Spiegel. Eine Bestimmung über das Blut ist sinnvoll, um eine entsprechende Dosierung zu gewährleisten.

Immungesunder Lebensstil

Schon vor vielen Jahrhunderten haben Menschen erkannt, welche Bedeutung ein gesunder Lebensstil für die menschliche Gesundheit hat, insbesondere für das Immunsystem. In der Antike sprach man von Diätetik. Diese hat nichts mit Diät zu tun, sondern mit einem ausgewogenen Verhältnis wichtiger Lebensbereiche, wie Schlafen und Wachsein, Aktivität und Ruhe, Essen, Trinken und Ausscheiden. Nicht zuletzt ist auch ein ausgeglichener Seelenhaushalt ein wichtiger Faktor für die Immungesundheit. Bei vielen großen Heilkundigen

wie Hildegard von Bingen, Paracelsus und Pfarrer Kneipp finden wir ähnliche Ausführungen zu einem gesunden Lebensstil.

In der heutigen Zeit ist die Psychoneuroimmunologie damit beschäftigt, Zusammenhänge zwischen Psyche und Immunsystem näher zu ergründen. Welchen Einfluss hat regelmäßige Bewegung auf die Zellen des Immunsystems, wie wirkt sich ein intaktes oder ein fehlendes soziales Beziehungsnetz auf die Reaktionen der Abwehrzellen aus, welche Folgen hat chronischer Stress? Diese und viele andere Fragestellungen werden erforscht. Nachweisbar ist, dass sowohl Bewegung, als auch Entspannung unser Immunsystem positiv beeinflussen. Sport ist daher geeignet zur Stärkung der Abwehr. Wenn er in der Gruppe betrieben wird, kommt die soziale Komponente noch positiv hinzu. Aber auch über unsere Gedanken und Vorstellungen können wir unsere Immunzellen stimulieren - Musik oder anregende Lektüre sind hier ebenso hilfreich wie gute Gespräche und erfüllende Hobbies.

Ich mag mit diesen Ausführungen zu einem Perspektivenwechsel ermutigen und den Blick weg von der Angst und hin auf die Kräfte lenken, die wir in uns tragen, und die Möglichkeiten, die sich uns im Hinblick auf eine Stärkung unseres Immunsystems bieten. Schon die Ärzte, die bahnbrechende Erkenntnisse im Bereich von Hygiene und Bakteriologie erzielten - wie Robert Koch oder Louis Pasteur und viele andere mehr - waren der Ansicht, dass nicht allein der Erreger entscheidet, ob jemand krank wird, sondern auch das Milieu bzw. der Wirt.

In diesem Sinn – tun Sie das Ihnen Mögliche und sorgen Sie gut für sich und für Ihr Immunsystem!

Text & Fotos: Petra Kropf, Heilpraktikerin



FITNESSTRAINING & KURSE

Jetzt 2 Wochen kostenfreies Probetraining und bei Vertragsabschluss im November bis zu 2 Monate kostenlos trainieren!

Komm zu uns ins Team als

Physiotherapeut (m/w/d)

und bewirb dich beim
Therapiezentrum Sven Huber

unter:

Tel. 08072 37 47 11
oder info@atz-haag.de



Bräuhausplatz 3, 83527 Haag
Tel. 08072 37 47 13
info@fitundvital.info
www.fitundvital.info



Aktion zur Leseförderung

500 Euro für die Gemeindebücherei Gars

Die Arbeitsgruppe Sprachförderung im Landkreis Mühl-dorf am Inn arbeitet aktuell an einer Aktion zur Leseförderung unter dem Motto ›Der Landkreis liest‹. An der Leseaktion, die im Oktober begonnen hat, können sich Schulen und Büchereien bis September 2021 beteiligen. Die Aktion möchte den Kindern und Jugendlichen die Freude am Umgang mit Büchern näherbringen. Das Projekt sieht vor, dass vier Bücher für vier verschiedene Altersgruppen gelesen werden sollen. Alle Schularten sollen jeweils das gleiche Buch für die entsprechende Altersgruppe lesen.

Mit der Spende der Sparkasse Wasserburg in Höhe von 500 Euro kann die Gemeindebücherei Gars zwei Klassensätze für Schulen kaufen. Rupert Unterauer, Leiter der Sparkassengeschäftsstelle in Gars, übergab an Gabi Trautbeck-Bacher, Leiterin der Gemeindebücherei Gars, den symbolischen Spendenscheck und wünschte eine erfolgreiche Aktion.

Text & Foto: Sparkasse Gars



v.l.: Rupert Unterauer, Leiter der Sparkassengeschäftsstelle Gars, Gabi Trautbeck-Bacher, Leiterin der Gemeindebücherei Gars und Annelie Bindl, Mitarbeiterin der Gemeindebücherei Gars.

Aktion ›Schal fürs Leben‹

Der ›Schal fürs Leben‹ ist eine Aktion für syrische Kinder, die ›Save the Children‹ dieses Jahr zum siebten Mal gemeinsam mit der Frauenzeitschrift ›Brigitte‹ und zahlreichen prominenten Unterstützern startet.

Seit fast zehn Jahren leiden syrische Kinder unter einem verheerenden Krieg. Die Covid-19-Situation hat die humanitäre Krise in der Region nochmals verschärft. Insbesondere die Ernährungssituation ist dramatisch: In den vergangenen sechs Monaten stieg die Zahl der Kinder, die in Syrien von Hunger bedroht sind, um 700.000 auf 4,6 Millionen. Auch in Bezug auf Bildung werden die syrischen Kinder weiter abgehängt.

Die Aktion ›Ein Schal fürs Leben‹ setzt genau hier an. Seit 2014 konnten bereits fast 1,7 Millionen Euro Spenden für syrische Kinder gesammelt werden. Das Geld aus dem Verkauf von Schals und Wollpaketen sowie reinen Spenden fließt vor allem in Bildungsprojekte und aktuell auch in Hygienemaßnahmen.

So können Sie mitmachen

Wenn auch Sie mit dem ›Schal-fürs-Leben‹ Hoffnung tragen möchten, können Sie ein Wollpaket inklusive Strickanleitung bei Handarbeiten Schmieder in Waldkraiburg für € 45,- kaufen oder dort bestellen (Tel: 08638-2486). Das Wollpaket kommt dann per Post zu Ihnen ins Haus. Auch Hilfe bei Strickfragen leisten wir natürlich gerne. Der Schal wird im Patentmuster mit Nadelstärke 5 gestrickt. Als Zeichen der Solidarität können Sie Ihren fertigen Schal am Aktionstag, den 10. Dezember 2020, tragen.

10 Euro als Spende für syrische Kinder

Es fließen jeweils 10 Euro des Erlöses in die Arbeit der Kinderrechtsorganisation ›Save the Children‹, die Flüchtlingskinder in und um Syrien unterstützt.

Text & Foto: Andrea Schmieder



Kreativ nähern & gestalten
Nähmaschinen & Handarbeiten
Schmieder

Stadtplatz 2
84478 Waldkraiburg
Telefon: 08638 2486
www.naemaschinen-schmieder.de

Direkt neben Antonius Apotheke

Ihr Schmieder-Team

Folgen Sie uns auf Facebook!



BESONDERS. GUT. BAUEN.

90

MASSIVBAU SEIT JAHREN



ROHBAU



UMBAU



PLANUNG



SCHLÜSSELFERTIG BAUEN

**ALFONS VAAS GMBH
BAUUNTERNEHMEN**

Sonnenstraße 2
D-84437 Reichertsheim
T 08073.1215
E info@vaas-bau.de
www.vaas-bau.de



Bioresonanztherapie für Mensch und Tier

Die Bioresonanz ist ein spezielles bildgebendes Diagnose- und Therapieverfahren, mit dem ein neuer, richtungsweisender Weg in der Medizin eingeschlagen wurde. Diese Therapieform gehört ebenso wie beispielsweise die Homöopathie, die Akupunktur und andere Naturheilverfahren in den Bereich der Erfahrungsheilkunde. Sie wird bereits seit über 30 Jahren in der Humanmedizin und seit über 15 Jahren auch in der Veterinärmedizin eingesetzt.

Weil es so komplex, zeitaufwendig und schwierig ist, die Ursachen von Unwohlsein, Aggression oder Allergien beim Tier ausfindig zu machen, setzen wir in der Tierheilpraxis die Bioresonanztherapie als schmerzfreie und hervorragende Methode ein, um neue Ansätze in Diagnose und Therapie zu ermöglichen.

Im Humanbereich erkennt der Therapeut Störungen und Disharmonien sehr früh, kann sich verbal mit seinem Patienten austauschen und so rechtzeitig therapeutische Maßnahmen ergreifen.

Im Veterinärbereich ist das oft ungleich schwieriger. Das Ziel ist es aber natürlich auch hier, Krankheiten zu heilen oder wenigstens zu lindern, ohne dabei Nebenwirkungen in Kauf nehmen zu müssen. Bioresonanzdiagnostik bietet die Möglichkeit, nicht nur Symptome, sondern die häufig versteckten, körperlichen Ursachen zu erkennen und somit umfangreicher und erfolgreicher therapieren zu können.

Bioresonanzdiagnostik geht aber noch einen Schritt weiter und lässt sich auch in der verhaltenstherapeutischen Arbeit, beispielsweise bei Hunden, anwenden. Jedes Verhalten hat seine Ursache und erst durch die Analyse und Diagnose lässt sich ein therapeutischer Ansatz erfolgreich einleiten. So können in vielen Fällen die tatsächlichen – oft versteckten – Ursachen von Erkrankungen herausgefunden werden. Auf die Tiere von heute wirken vielerlei Belastungen: Zusatzstoffe in Futtermitteln (Konservierungsmittel, Lock- und Farbstoffe etc.), Allergene, erblich bedingte Erkrankungen, seelische Belastungen, der Einsatz von Medikamenten, Parasiten usw. Diese Belastungen bringen bei vielen Tieren irgendwann das Fass zum Überlaufen. Das zeigt sich in Form von Störungen des Allgemeinbefindens, Verhaltensstörungen oder sogar mit schwerwiegenden körperlichen Erkrankungen. Für die Bioresonanztherapie muss das Tier nicht einmal zwingend in der Praxis vorgestellt werden. Die biogenetische Fellanalyse ermöglicht bereits einen Diagnostikscan. Benötigt wird dazu etwa 5g Fell, welches ordentlich aus dem Hund gekämmt wurde.

Aber auch im Humanbereich wird diese Art der Therapie angewandt. Dabei scannt das Bioresonanzgerät den bioenergetischen

Bereits fünf Gramm Haare oder Fell reichen zur Diagnostik



Auch für Kinder kann Bioresonanz hilfreich sein

Körper sämtlicher Organe und Organsysteme bis auf die Chromosomen- und Molekülebene. Es testet die Wirksamkeit und Verträglichkeit von Nosoden, Nahrungsergänzungsprodukten, Nahrungsmitteln, Therapien und Behandlungen, sowie Umweltbelastungen von Toxinen, Handys, Elektrosmog und vielem mehr.

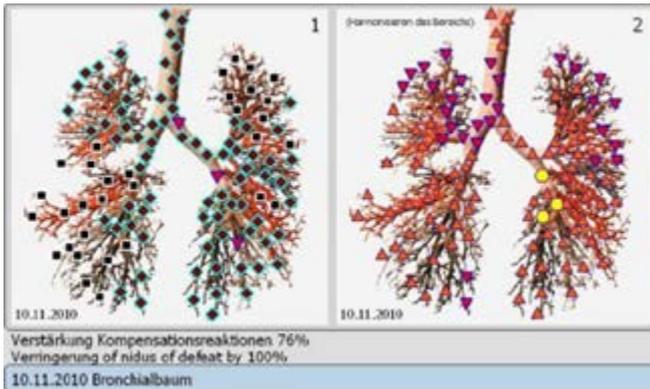
Mit Hilfe von Bioresonanz lassen sich belastende Substanzen erfassen und ihre Wirkung auf den Körper des Patienten feststellen. Das geht sehr schnell und ist schmerzlos. In vielen Fällen findet der Behandler so heraus, welche Belastungen beim Patienten zu gesundheitlichen Störungen führen, denen meist auch Verhaltensauffälligkeiten folgen.

Was ist Bioresonanz und wie funktioniert die Diagnostik?

Die Wissenschaft der Quantenphysik erklärt, dass alles, was Materie ist, sich in Schwingung befindet. Jedes Molekül, jede Zelle, jedes Organ schwingt dabei in einer ganz bestimmten und messbaren Frequenz. Das Gerät erkennt, liest und wertet diese Schwingungsfrequenzen aus. Die Ergebnisse erscheinen visualisiert. Zudem lassen sich mit Hilfe der Bioresonanz Schwingungsstörungen regulieren. Somit wird der Organismus harmonisiert. Störfelder und Störfaktoren im Körper werden ausfindig gemacht. So lässt sich etwa schnell und schmerzfrei feststellen, warum bestimmte Organe geschwächt sind. Die Bioresonanz bedeutet, die Ursachen für Beschwerden schnell zu lokalisieren, ohne lange einer Verdachtsdiagnose zu unterliegen. Dadurch spart man Zeit, Geld und auch Leid seines Tieres.

Diese Möglichkeiten bietet Bioresonanz

- Den ganzen Körper innerhalb kürzester Zeit vollständig und ganzheitlich untersuchen und so mögliche Ursachen von Krankheiten sowie Störungen im Wohlempfinden ermitteln.
- Einflüsse von Allergenen, Mikroorganismen, Medikamenten, Nahrungsergänzungsprodukte, Parasiten usw. erfassen, messen, ausleiten oder zufügen.
- Krankheiten im frühesten Stadium erkennen, so dass gezielte Therapie rechtzeitig einsetzt und die Immunkraft erhalten



In der Auswertung zeigen sich problematische Bereiche farbig

bleibt, noch bevor schwerwiegende organische Veränderungen auftreten.

- Die einer Krankheit zugrunde liegenden energetischen Störungen und Blockaden im Organismus entdecken und auflösen.
- Austesten von homöopathischen Mitteln, Phytotherapie, Spagyrik und Medikamenten, die bereits verordnet wurden.

So sieht ein Behandlungsablauf aus:

• Diagnose

Mit einem speziellen, schmerzlosen Testverfahren findet der Behandler heraus, ob Unverträglichkeiten vorhanden sind, ob bestimmte Organe geschwächt sind oder ob Giftstoffe negative Auswirkungen auf den Körper haben etc. So lassen sich in vielen Fällen schnell die häufig versteckten Ursachen von Beschwerden herausfinden.

• Therapie

In den meisten Fällen wird ein individueller Behandlungsplan erstellt und eine begleitende Maßnahme empfohlen. Bei der Behandlung durch Bioresonanz kann der Patient entspannt stehen, sitzen oder liegen. Eine Behandlung dauert gewöhnlich etwa 60 Minuten. Die Therapie ist völlig schmerzfrei. Das Ziel der Therapie ist es, die krankmachenden Einflüsse zu vermindern und dadurch die Kommunikation im Körper zu fördern. Die Anzahl der Behandlungen hängt von verschiedenen Faktoren ab. Der Therapeut sollte über jegliche Veränderung informiert werden.

• Kosten

Die Kosten sind abhängig vom Aufwand. Normalerweise

erfolgt zunächst eine Erstanamnese inklusive Scan mit schriftlichem Befund sowie einer ersten Behandlung. Folgebehandlungen lassen sich entsprechend planen. Es gibt auch die Möglichkeit, beispielsweise nur eine Haar- bzw. Fellanalyse mit schriftlichem Befund oder eine Nahrungsmittel- bzw. Futtermittelanalyse zu erstellen.

Welche Nebenwirkungen können auftreten?

Nach der Bioresonanzbehandlung kann gesteigerter Durst auftreten. Deshalb sollte nach der Therapie viel frisches, mineralarmes (stilles) Wasser getrunken werden. Die Ernährung sollte gemäß den Empfehlungen des behandelnden Therapeuten erfolgen. Während des gesamten Behandlungszeitraumes sollten keine zuckerhaltigen Nahrungs- bzw. Futtermittel konsumiert werden. Müdigkeit nach der Therapie sind positive Reaktionen und klingen meist kurzfristig wieder ab.

Einsatzbereiche

Hier einige Einsatzbereiche, für die sich Bioresonanztherapie und Diagnostik eignet:

- Verhaltensauffälligkeiten, die sich scheinbar nicht therapieren lassen
- Ängste oder Aggressionen, welche übertrieben wirken, bizarr und nicht verhältnismäßig gezeigt werden
- bei Haut- bzw. Fell- und Hautproblemen
- regelmäßiger Durchfall und/ oder Erbrechen
- Probleme im Magen-/ Darmbereich
- Organbeschwerden
- schwaches Immunsystem
- vermutete Nahrungsmittel- bzw. Futtermittelallergie
- Augenentzündungen
- Reaktionen aufgrund von Juckreiz
- psychische und stressbedingte Beschwerden (z.B. sog. ADS-Verhalten)

Das in unserer Praxis verwendete Gerät ›Delta-Scan‹ ist ein Diagnose- und Therapiesystem zur detaillierten Diagnose sowie der ganzheitlichen Beurteilung des körperlichen und energetischen Gesundheitszustandes von Patienten und als Medizinprodukt anerkannt und zertifiziert. Wir beraten und informieren Sie gerne. Bitte kontaktieren Sie uns dazu!

Text & Fotos: Nadine Holzhammer



Tiertherapie Holzhammer
Pferd • Hund • Katze

Gesundheitliche Beschwerden?
Ratlos, weil man keine
konkrete Ursache findet?

Bioresonanztherapie

für Mensch und Tier



Therapiezentrum Unterreit
Physiotherapie • Fitness • Wellness

Mobil 0172 83 66 366
E-Mail kontakt@tiertherapie-holzhammer.de

Vereinbaren Sie gerne einen Termin!
Nadine Holzhammer
Am Haselnussberg 3 | 83567 Unterreit

Tel. 08073 91 54 49
Fax 08073 91 47 78
E-Mail info@therapiezentrum-unterreit.de
Web www.therapiezentrum-unterreit.de

Wie gründe ich eine ambulant betreute Wohngemeinschaft?

Buchvorstellung

Autor: Annette Hendl
 Umfang: 88 Seiten
 Verlag: Hartmut Becker
 ISBN: 9783929480719
 Erscheinungsdatum: 22.09.2020
 Taschenbuch
 Preis 12,80 €

Aus der Not heraus entschied ich mich, eine ambulant betreute Wohngemeinschaft zu gründen. Meine Nachforschungen bei diversen Ämtern und Institutionen hatten ergeben, dass der Staat und die Krankenkassen nicht daran interessiert sind, dass Pflege- und / oder hilfsbedürftige Betroffene, egal welchen Alters, die Pflegeheime füllen. Stattdessen unterstützen sie Interessierte, sich in einer größeren Wohnung oder auch in einem Einfamilienhaus zusammenzuschließen, um eine ambulant betreute Wohngemeinschaft zu gründen.

Wohnen und die damit verbundenen Bedürfnisse und Wünsche bleiben auch mit einer Behinderung von zentraler Bedeutung. Die überwiegende Mehrheit möchte in den »eigenen vier Wänden« bleiben, auch wenn der Betreuungs- und Pflegeaufwand steigt. Sollte dies aufgrund zunehmender Hilfs- bzw. Pflegebedürftigkeit nicht möglich sein, besteht der Wunsch nach einer Wohnform, die individuelles und autonomes Wohnen verbunden mit medizinischer Unterstützung und Sicherheit, die Möglichkeit sozialer Kontakte, hauswirtschaftlicher Unterstützung, gute Pflege und komfortables Woh-

nen bietet. Ambulant betreute Wohngemeinschaften greifen diese Bedürfnisse auf.

Alle Informationen, Anlaufstellen zur Beantragung, Finanzierung und darüber hinaus finden Sie in diesem Buch.

Dieser Ratgeber soll aufzeigen, dass es von Vorteil sein kann, mit anderen Betroffenen den Lebensweg ein Stück gemeinsam zu gehen. Das Projekt bedarf gründlicher Vorbereitung sowie einer Auswahl der passenden Mitbewohner. Grundvoraussetzung aber ist und bleibt eine klare und ehrliche Kommunikation zwischen den Bewohnern, damit ein respektvolles und zufriedenes Zusammenleben möglich ist. Jeder Mensch hat seine Gewohnheiten, seine bestimmten Vorstellungen und auch seine kleinen und großen Marotten. Ich möchte auf Fragen aufmerksam machen, die sich erst im Laufe der Zeit in unserer Wohngemeinschaft gestellt hatten, aber am Anfang, bei der einen oder anderen Entscheidungen wichtig gewesen wären. Es gab in den zwei Jahren unseres Zusammenlebens viele heitere, schöne, aber auch traurige und nachdenkliche Momente. So eine Wohnform kann für jeden einzelnen eine Bereicherung sein, wenn er dabei seine Persönlichkeit nicht aufgeben muss. Eine klare Struktur hilft, den Tagesablauf zu gestalten.



Das Buch gliedert sich in zwei Teile. Im ersten Teil schildere ich meine Erfahrungen mit der Wohnform. Der zweite Teil enthält Informationen für die Gründung und Durchführung einer ambulant betreuten WG sowie zu den umfangreichen Finanzierungshilfen, die zur Verfügung stehen.

Lassen Sie sich mitnehmen zum Geburtsort unserer ambulant betreuten Wohngemeinschaft im Haus am See.

Abschließend muss ich sagen, dass es bei aller Vorbereitung trotzdem ein Experiment bleibt. Menschen und Lebensumstände können sich ändern, nicht alles ist vorhersehbar. Dennoch kann ich Sie nur dazu ermutigen, es zu probieren. Mit den Informationen aus diesem Buch kommen Sie dem Ziel einer glücklichen Wohngemeinschaft ein ganzes Stück näher, denn »In jedem Anfang wohnt ein Zauber inne – von der Idee bis zum Einzug«.

Ich hoffe, Ihnen damit viele Informationen geben zu können, die Sie ermutigen, dieses Abenteuer zu wagen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß dabei.

Text: Annette Hendl

Kontakt

LOT- Gruppe Mühldorf
 Annette Hendl • Tel: 080717289511
 E-Mail: muehldorf@sauerstoffliga.de

die bewegte PRAXIS **Ärztehaus Gars**
Hauptstr. 2-4

Sprechzeiten:
Dr. D. Barth: Mo-Do 8-12h, Mo 16-19h, Do 16-18h, Fr 8-14h
 Di. 15-17h
 Tel. 08073 - 12 06
Dr. H. Walessa: Mo 8-16h, Di-Do 8-12h, Mi 16-19h, Fr: 8-14h
 Tel. 08073 - 91 65 59

Belastungs-EKG • Kindervorsorgen • Ultraschalldiagnostik
 Homöopathie • Chirotherapie • Akupunktur • Impfungen
 Krebs- & Gesundheitsvorsorgen • Jugendarbeitsschutz
 Allergietestung • Aufbauinfusionen • kl. chirurgische Eingriffe

Carina's Haarstudio **Termine unter:**
08073 - 734 98 45 oder
carinas-haarstudio.de

Wir sind für Sie da:
Montag: 9-18 Uhr
Dienstag: 9-18 Uhr
Donnerstag: 11-20 Uhr
Freitag: 9-18 Uhr
Samstag: 9-13 Uhr



Inh. Carina Köck, Marktplatz 18, 83536 Gars am Inn

**Für unsere Kunden – für unsere Region:
Das Kundenservice-Center der Sparkasse Wasserburg
– persönlich, menschlich, nah.**

Guten Service gibt es seit dem 1. Oktober nicht mehr allein in den Geschäftsstellen und Filialen der Sparkasse Wasserburg, sondern auch im neuen Kundenservice-Center. Unter der Telefonnummer 08071 1010 sind die Mitarbeiterinnen 50 Stunden wöchentlich – Montag bis Freitag von 8:00 Uhr bis 18:00 Uhr – erreichbar.



**Liebe Kundinnen,
liebe Kunden,**

mit dem Start des neuen Kundenservice-Centers erweitern wir unser Serviceangebot für unsere Kunden und bauen zusätzlich die Erreichbarkeit der Sparkasse deutlich aus.

Viele Anliegen lassen sich schnell durch ein Gespräch am Telefon klären.

Die Mitarbeiterinnen unseres Kundenservice-Centers stehen für alle Fragen gerne zur Verfügung. Als regional verwurzeltes Kreditinstitut legen wir großen Wert darauf, dass unsere Kunden auch im Kundenservice-Center von Mitarbeitern unserer Sparkasse beraten werden, getreu dem Motto: Aus der Region - für die Region.

Jeder Anruf, der die Sparkasse Wasserburg erreicht und nicht direkt an den persönlichen Berater verbunden werden kann, wird in das Kundenservice-Center übergeleitet. Für umfassende Beratungen

vereinbaren die Mitarbeiterinnen gerne einen Termin mit dem Berater.

Denn eine qualitativ hochwertige Beratung erfordert Zeit und volle Aufmerksamkeit. Um diese Ansprüche künftig noch besser zu erfüllen, sorgt das Team des Kundenservice-Centers für den nötigen Freiraum bei den Beratern in den Geschäftsstellen.

Kontostands- sowie Umsatzauskünfte, Überweisungen und Daueraufträge beauftragen, Lastschriftrückgaben oder Sortenbestellungen aufnehmen, allgemeine Auskünfte zu Öffnungszeiten, Freistellungsauftrag oder Darlehenskonto erteilen, Sperren von Sparkassen-Card und Kreditkarte

aufheben oder Beratungstermine vereinbaren – das und noch vieles mehr bietet das Kundenservice-Center der Sparkasse Wasserburg.

Auch Fragen zum Online-Banking beantworten die Service-Beraterinnen gerne.

Alles zuverlässig und sicher. Die persönliche Identifikation am Telefon sowie bewährte Verfahren bieten ein hohes Maß an Sicherheit.

Die Kolleginnen freuen sich auf Ihren Anruf.

Ihr
Rupert Unterauer
Geschäftsstellen-Leiter
in Gars



Service mit Leidenschaft: Unser Kundenservice-Center

Montag - Freitag
Telefon 08071 1010
8:00 Uhr - 18:00 Uhr



sparkasse-wasserburg.de

Bankdienstleistungen einfach und bequem am Telefon erledigen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

 **Sparkasse
Wasserburg**



Diesmal: Neue Auszubildenden »Pflegefachkraft« begrüßt

Pünktlich zu Beginn des neuen Ausbildungsjahres wurden Anfang September im Adalbert-Stifter-Seniorenwohnen die neuen Azubis »Pflegefachkraft« begrüßt. Die Berufsausbildung der Pflegefachfrau/Pflegefachmann ist seit September 2020 neu geordnet und vereint drei wichtige Bausteine: Krankenpflege, Kinderkrankenpflege und Altenpflege.

Die Auszubildenden lernen alle Bereiche in der ambulanten und stationären Altenhilfe sowie die Abteilungen im Krankenhaus kennen.

Die Teams des Adalbert-Stifter-Seniorenwohnens freuen sich sehr über die Verstärkung in diesem wertvollen Beruf. Wer sich für diese Ausbildung interessiert, ist herzlich eingeladen, sich schon jetzt für die Ausbildungsplätze 2021 zu bewerben.



Die beiden neuen Auszubildenden im ASW für den Beruf »Pflegefachkraft« v.l.n.r.: Nicole Fiolka und Valeria Kolb

Der Beruf der Pflegefachkraft ist eine große Herausforderung. Zum einen tragen die die Fachkräfte schon immer eine große Verantwortung, zum anderen arbeiten sie aktuell coronabedingt zusätzlich noch unter außergewöhnlichen Belastungen.

Täglich sorgen und arbeiten sie für viele SeniorInnen, die mehr oder weniger ständig auf Unterstützung angewiesen sind - entweder für ihren Alltag im betreuten Wohnen oder im Pflegebereich. Auch wenn der Arbeitsplatz sicher ist und »systemrelevant« - wie die Regierung derzeit besonders oft anmerkt - aber der bayernweit vereinbarte Pflegepersonalschlüssel deckt nur das Nötigste ab. Eine wesentliche Verbesserung des Personalschlüssels würde die Arbeit im Schichtbetrieb wesentlich erleichtern.

Wir haben bei unseren beiden neuen Auszubildenden Valeria Kolb (VK) und

Nicole Fiolka (NF) nachgefragt, was für sie das Besondere an ihrem Beruf ist.

Sie haben im September die Ausbildung zur Pflegefachkraft gestartet. Was ist Ihre Motivation, diesen anspruchsvollen Beruf zu erlernen? Schließlich sind sie beide sehr jung und Ihre Schützlinge meist zwei Generationen älter.

VK: Ein Aspekt war für mich die Vielseitigkeit in diesem Beruf. Dazu kommen auch die vielen Menschen, denen man begegnet und die Beziehung, die man zu ihnen aufbaut. Ich mag die Abwechslung in diesem Job, die mich auch immer wieder fordert und weiterbringt. Außerdem hat der Beruf auch viel Erfüllendes, weil man einfach helfen kann.

NF: Die vielseitige Berufsauswahl, die mir nach der Ausbildung offen steht, gefällt mir. Es ist ein abwechslungsreicher Beruf mit täglichen Herausforderungen. Dabei kann ich hilfsbedürftige Menschen im Alltag unterstützen und mein erlerntes Wissen umsetzen. Da bekommt man auch ganz viel zurück, das ist ein wunderbares Gefühl. Ich wollte immer schon im sozialen Bereich tätig sein und fing vor vier Jahren im Rahmen eines Minijobs bereits an, hier zu arbeiten. Nun gehe ich die Ausbildung an.

Sie unterstützen im Alltag, betreuen, beschäftigen, besprechen, dokumentieren, assistieren. Was macht Ihnen bei den täglichen Herausforderungen besonders Spaß?

VK: Am Liebsten unterhalte ich mich mit den Bewohnern und lache mit ihnen. Aber auch die Kollegen erfrischen meinen Arbeitsalltag. Außerdem erlebt man jeden Tag anders und man weiß nie genau, was auf einen zukommt. Es

vergeht kein Tag, an dem ich nicht etwas neues dazu lerne.

FN: Mir macht die abwechslungsreiche Arbeit besonders viel Spaß. Man weiß nie, was einen erwartet. Jeder Tag gestaltet sich in diesem Beruf anders. Jede Tätigkeit bringt etwas schönes mit sich.

Was war bislang Ihr persönlich schönster Moment seit Beginn Ihrer Ausbildung?

VK: Der schönste Moment meiner Ausbildung ist bisher, den Abend oder Morgen mit den Bewohnern zu erleben. Eine schöne, lustige Unterhaltung zu führen oder sogar eine Umarmung, ist immer wieder ein besonderer Moment. Auch die Zuwendung oder Dankbarkeit von Bewohnern zu bekommen, macht diesen Beruf so wunderbar. Wenn Bewohner uns Pflegekräfte als Teil der Familie sehen, ist das immer etwas ganz besonderes.

FN: Es ist schwer zu sagen, da es nicht nur diesen einen Moment gab. Es gibt ganz viele sehr schöne Momente. Die schönsten Momente für mich sind die, in denen man merkt, dass man jemandem gerade eine Freude gemacht hat. Wenn sich ein Bewohner herzlich bedankt und mich anlächelt, da geht mir das Herz auf. Die Momente in denen man diese Dankbarkeit zu spüren bekommt, sind mitunter die schönsten. Auch das Erkennen von Fortschritten durch meine Arbeit macht mich sehr glücklich.

Was sagen Sie Menschen, die überlegen, den Beruf der Pflegefachkraft zu erlernen?





VK: Ich finde, dass ruhig jeder mal in den Beruf hinein schnuppern sollte. Anderen zu helfen, hilft einem selbst manchmal auch. Ich würde jeden ermutigen, sich für so ein Arbeitsfeld zu entscheiden und ich hoffe, dass das in Zukunft auch viele tun.

NF: Der Beruf wird seit Jahren schlecht geredet. Es werden meistens nur die negativen Seiten aufgezählt. Aus diesem Grund würde ich gerne die positiven Seiten in den Vordergrund stellen. Man muss viel geben in diesem Beruf, vielleicht mehr als in anderen, aber mit der richtigen Einstellung macht der Beruf richtig Spaß. Man bekommt auch enorm viel zurück, was es noch schöner macht. Außerdem gibt es viele Weiterbildungsmöglichkeiten, was einen wiederum flexibler in der späteren Berufsauswahl macht.

Text, Interview & Foto: ASW



Berufsbild ›Gerontopsychiatrische Pflege‹

Die WHO hat 2020, das Jahr des 200. Geburtstags von Florence Nightingale, zum Internationalen Jahr der Pflegekräfte und Hebammen erklärt. Am 1. Oktober war außerdem der internationale Welttag ›Tag der älteren Menschen‹.

Wir haben uns umgehört und nachgefragt zum Berufsbild ›Gerontopsychiatrische Pflege und Betreuung‹.

Viele Senioren, die in einem Pflegeheim wohnen, sind im Lauf der Zeit von einer dementiellen Erkrankung betroffen. Da die Menschen heutzutage immer älter werden, ist zu beobachten, dass dieser Lebensabschnitt mit einer eingeschränkten Merkfähigkeit oder auch kognitiven Einschränkung weiterhin wachsen wird.

Diese Erkrankungen werden im Alter bei Menschen häufig als ›altersnormal‹ betrachtet, bleiben deshalb oft unbehandelt oder werden fehlbehandelt. Dies verursacht vermeidbares Leiden bei den Betroffenen. Hier können der in der professionellen Pflege ausgebildete Mitarbeiter entgegenwirken und diesen Menschen gemäß dessen spezifischen Bedürfnissen bei z.B. Demenz betreuen.

In vielen Wohnangeboten der Pflege ist das gerontopsychiatrische Handlungswissen ein wichtiger Bestandteil der täglichen Arbeit. Diese Mitarbeiter geben ihr Wissen auch anderen Mitarbeitern und Angehörigen weiter.

Fachliche Kompetenzen fördern

In der Ausbildung werden fachliche Kompetenzen gefördert. Der Mitarbeiter nimmt das Verhalten und Erleben psychisch



Heimwerk e.V.

Adalbert Stifter
Seniorenwohnen



BETREUTES
WOHNEN

STATIONÄRE
PFLEGE

TAGES-
PFLEGE

AMBULANTE
PFLEGE

Wir suchen Sie als **examinierte Pflegefachkraft / Altenpfleger / Gesundheits- und Krankenpfleger (w/m/d)** für unsere Einrichtung in **Waldkraiburg**.

Sie sind genau richtig bei uns, **als Ihren neuen Arbeitgeber**, wenn Sie Ihren **Beruf mit Herz und Verstand** ausüben und **Freude** daran haben.

Wir bieten Ihnen als unserem neuen Mitarbeiter:

- einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- die Möglichkeit für Teilzeitmodelle
- klare Arbeitsplangestaltung, frühzeitige Einteilung und Bekanntgabe des Dienstplanes
- persönliche Weiterentwicklung und Weiterbildung eine betriebliche Gesundheits-Förderung
- ein freundliches und teamorientiertes Betriebsklima mit flachen Hierarchien und offener Kommunikation
- attraktive Entwicklungsperspektiven innerhalb des Unternehmens
- Wohnmöglichkeiten vorhanden

Weitere Benefits

- Sie haben Geburtstag? – Sie bekommen ein Geschenk
- Mitarbeiterausflüge um den Teamgeist zu stärken
- Langjährige Betriebszugehörigkeit wird mit einer Jubiläumsszuwendung belohnt
- Prämie bei Bewohnervermittlung

Sie sind interessiert?

- Sie haben eine **abgeschlossene 3-jährige Ausbildung** in der Altenpflege / Gesundheits- und (Kinder)Krankenpflege oder sind examinierte Pflegefachkraft?
- Sie haben eine selbstständige Arbeitsweise sowie Motivation und Einsatzbereitschaft?
- Sie bringen Engagement, Kontaktfreudigkeit und Teamgeist mit?
- Sie haben eine Ausbildung zur Praxisanleitung?

Das wäre für uns wünschenswert!

Wir freuen uns, **Sie bei uns als neuen Mitarbeiter** begrüßen zu dürfen und sind voller Vorfreude auf **Ihre Bewerbung!**

Ansprechpartner: Frau Kraft

Münchener Platz 13-17
84478 Waldkraiburg
Telefon 08638 88633
Telefax 08638 8863419
mkr@heimwerk-gruppe.de
www.heimwerk-gruppe.de

Rechtsträger:

Heimwerk e.V.

Mitglied im
Deutschen Paritätischen
Wohlfahrtsverband

TIPP!

www.dertagdes.de/jahrestag/internationaler-tag-der-aelteren-menschen/

erkrankter alter Menschen wahr, kann das Verhalten und erleben situationsbezogen beurteilen. In der Weiterbildung werden Kenntnisse der psychiatrischen Krankheitsbilder und ihrer Auswirkungen auf das Verhalten und Erleben der Betroffenen vermittelt. Methodisch steuert die gerontopsychiatrische Fachkraft den Pflegeprozess entsprechend dem Krankheitsbild. Sie koordiniert die Betreuungs- und Pflegeleistungen, berät das Management sowie andere Berufsgruppen und Angehörige in fachlichen Fragen. Die gerontopsychiatrische Fachkraft entwickelt mit dem Management neue Konzepte, verbessert vorhandene Lösungen und ist aktiv in der Umsetzung beteiligt.

Um die Arbeit der in der Pflege mit Schwerpunkt Gerontopsychiatrie leisten zu können, ist die dreijährige Grundausbildung notwendig. Menschen mit viel Empathie, Einfühlungsvermögen und Sachverstand sind für die Ausbildung geeignet. Aus der Krankenschwester/dem Krankenpfleger, dem Altenpfleger oder auch der Kinderkrankenschwester wurde ab dem 01.09.2020 die Pflegefachkraft. Eine neue Ausbildung für die Zukunft.

Neue Wege gehen

Die Auszubildenden lernen alle Bereiche in der ambulanten und stationären Altenhilfe sowie die Abteilungen im Krankenhaus kennen. 2500 Praxisstunden und 2100 Theoriestunden bilden die fundierte Grundlage zum neuen Beruf: Pflegefachkraft - ein Beruf mit vielen Herausforderungen und vielen positiven Eindrücken im Umgang mit Menschen. Quereinsteiger sind gerne gesehen. Ausbildungsplätze für 2021 sind noch frei.

Besonders in diesen sehr schwierigen Zeiten mit dem Umgang mit Corona ist der Begriff »krisensicher« neu zu bewerten. Die Pflege ist krisensicher. Wenn Sie auf Grund Ihrer Ausbildung Ihr Tätigkeitsfeld in der direkten Pflege verändern möchten oder auch diese Kompetenz erlernen möchten, ist das Adalbert-Stifter-Seniorenwohnen der Heimwerk-Gruppe e.V. ein attraktiver Arbeitgeber in der Region.

Informationen erhalten Sie über die Telefonnummer 08638 88633 oder schreiben Sie eine Mail an hfo@heimwerk-gruppe.de. Bewerben Sie sich sehr gerne gleich per Email oder auf dem Postweg. Möglichkeiten schaffen – Herzlich willkommen im Beruf der Zukunft! Bei uns wird Geborgenheit groß geschrieben.

Besonderer Dank geht an dieser Stelle an den Seniorenbeirat der Stadt Waldkraiburg. Dieser hatte speziell zum Weltseniorentag am 1. Oktober mit dem Waldkraiburger Cinewood Kino die Vorführung des Films »Vergiss mein nicht« organisiert, den Interessierte zu einem Sonderpreis sehen konnten. Das Adalbert-Stifter-Seniorenwohnen hatte – wie auch in der Vergangenheit für Theaterbesuche – einen Bustransfer organisiert.

#GemeinsamStark für die SeniorInnen unserer Stadt!

Text & Fotos: Andrea Engelmann

**Theatergruppe Saftladen e.V. tut Gutes:
Spende für die HospizInsel im
Adalbert-Stifter-Seniorenwohnen überreicht**



Die HospizInsel im Adalbert-Stifter-Seniorenwohnen e.V. am Münchner Platz freut sich über die tolle Unterstützung und Spende von € 1.000. »So ein X« sollte im März 2020 im Haus der Kultur präsentiert werden. Covid-19-bedingt mussten die Veranstaltungen abgesagt werden. Zustande gekommen ist der stolze Betrag durch die Zuschauerunterstützung und weiteren Spenden. Die Zuschauer verlangten die Ticketgelder nicht zurück. Von Herzen für die Spende bedankt sich für das Seniorenwohnen Einrichtungsleiter Hubert Forster im Namen seines Teams bei Gerlinde Helldobler, Hans Langbauer und Manuela Neumeier (im Bild von links nach rechts).

Text: Andrea Engelmann

Foto Hubert Forster

Echt
» seit 1486 «
Unsere Welt hat sich verändert.
Unsere Werte nicht.

Schreinerei Gassenhuber

- Möbel- und Treppenbau
- Türen und Fenster
- Innenausbau

m-gassenhuber@t-online.de
Markus Gassenhuber
 Schatzwinkel 7 • 83567 Unterreit
 Tel.: 08073-916519 • Fax: 08073-916521
 Mobil: 0171-8503155



Gewinner des Gewinnspiels der Sommerausgabe: „Köstliches von der Müllerin“ auf Seite 99!



Neapolitaner

Zutaten

- 250 g Butter, weich
- 250 g Rohrohrzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 50 g Kakaopulver
- 3 EL Johannisbeergelee
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

- Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier cremig rühren.
- Kakao und Mehl mischen und auf die Eiermasse sieben.
- Backofen auf 160 Grad vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und mit Abstand auf das Backpapier geben (Durchmesser ca. 2 cm). Das funktioniert auch mit einem Teelöffel, doch meistens werden die Plätzchen dann größer.
- Backzeit ca. 15 Minuten
- Nach der Backzeit kurz auf dem Papier trocknen lassen, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Die Hälfte der Kekse mit Johannisbeergelee bestreichen und die andere Hälfte daraufsetzen.

Feines zum Backen
und verschenken aus
Ihrer Mühle

DRAX•MÜHLE

Drax-Mühle GmbH · Hochhaus 5 · 83562 Rechtmehring
Telefon 0 80 72 - 82 76 · www.drax-muehle.de
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8 bis 18 Uhr · Sa 8 bis 13 Uhr

- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Kekse bis zur Mitte darin eintunken.

Rezept: Monika Drax

Guten Appetit & Frohe Weihnachten!

Leitfaden durch das Gesundheitswesen

Auf über 50 Seiten informiert die aktuelle Ausgabe des AOK-Ratgebers über Ärzte, Zahnärzte, Krankenhäuser, Apotheken, Therapeuten und weitere Gesundheitsdienstleister in den Landkreisen Mühldorf und Altötting. Damit ist der Ratgeber ein übersichtlicher Leitfaden durch das Gesundheitswesen in der Inn-Salzach-Region.

AOK-Direktor Andreas Santl freut sich über die Neuauflage: »Unsere Vertragspartner sind übersichtlich nach Rubriken unterteilt und nach Ortschaften alphabe-

tisch gegliedert. So findet man sich leicht zurecht. In vielen Haushalten hat das Nachschlagewerk seit Jahren seinen Platz direkt neben dem Telefon gefunden.«

Die neue Ausgabe des AOK-Ratgebers Altötting/Mühldorf können Interessierte kostenlos bei den Geschäftsstellen der Gesundheitskasse in Mühldorf, Altötting, Waldkraiburg und Burghausen abholen. Außerdem kann er unter www.aerzteverzeichnisbayern.de als e-Paper durchgeblättert werden.

Text & Foto: AOK



AOK-Direktor Andreas Santl stellt den neuen Ratgeber Altötting/Mühldorf vor



BERND STITZ
Maler- & Lackierermeister

-Malerarbeiten aller Art
 -Sandstrahlarbeiten
 -Gerüstbau
 -Bodenbeläge

Oberbierwang 4
 www.malerstitz.de D-83547 Babensham

Telefon: 08074 / 917468
 Mobil: 0152 / 06513691

AT METALLBAU
 ANTON HUDLBERGER

- Metallbau
- Bauschlosserei
- Bauspenglerei
- Stahlbau

IHR SPEZIALIST FÜR METALLVERARBEITUNG!

📍 Bahnhofstraße 26, 84431 Weidenbach ☎ 08636 66 150
 info@metallbau-hudlberger.de | www.metallbau-hudlberger.de

Tägliche Frische
Scherer's
Tägliche Frische

... der freundliche Frischemarkt – direkt in Ihrer Nähe

Schnaitsee - Trostberg - Tacherting - Engelsberg – Gars - Waldhausen

GARTEN- UND PFLASTERARBEITEN

CHRISTIAN PECHER
0173/5690180

QUALITÄT ALS OBERSTE PRIORITÄT

Frischer Bauernmarkt-Wind für den Garser Marktplatz



Am Samstag, den 17. Oktober, fand auf dem Marktplatz der Marktgemeinde Gars am Inn der erste Bauernmarkt des neu gegründeten Bauernmarktvereins statt und war ein voller Erfolg. Schon der Zusatz

›Markt‹ im Garser Ortsnamen legt nahe, dass auch in der Vergangenheit das Zentrum der Gemeinde für Wochen- und Jahrmärkte genutzt wurde.

Im Buch ›Heimatgeschichte Markt Gars am Inn‹ wird erwähnt, dass 1879 die königlich bayerische Regierung zwei neue Waren- und Viehmärkte gestattete, die am zweiten Sonntag in der Fastenzeit und am zweiten Sonntag im Oktober und jeweils an den darauffolgenden Montagen stattfinden durften. Eine Genehmigung durch einen bayerischen Monarchen war etwa 250 Jahre später für die Veranstalter zum Glück nicht mehr notwendig. Mit Unterstützung der Verwaltungsgemeinschaft Gars am Inn, dem amtierenden Bürgermeister Robert Otter und den Lieferanten stand der Veranstaltung des Bauernmarktvereins nichts mehr im Wege.

So fanden sich viele Besucher am Kirchweihsamstag zum ersten Bauernmarkt ein. Besonders die Belebung des Ortskerns durch diesen Markt sowie das Interesse an Produkten regionaler Erzeuger stand für die Besucher im Vordergrund. Die hohe Nachfrage der Verbraucher an regionalen Lebensmitteln ist auch im ländlichen Raum zu spüren.

Nach dem Verkaufskonzept des neuen Marktes wird der Bauernmarktverein durch die Erzeuger mit deren Lebensmittel beliefert. Diese werden wiederum durch einzelne Vertreter des Vereins verkauft. Anlässlich der Premiere stand am Samstag der Vorstand persönlich auf dem Markt und bot die Produkte an. Insgesamt 13 Erzeuger und Erzeugerinnen lieferten ihre Lebensmittel für den Bauernmarkt an.

Nach dem erfolgreichen Start und der guten Resonanz der Besucher werden nun schon die nächsten Bauernmarkttermine geplant. Viele Garser würden sich freuen, wenn der neue Bauernmarkt zur Tradition werden würde und auch das Angebot auf dem Markt durch weitere Erzeuger und Erzeugerinnen wächst.

Termine für 2021 stehen fest

Für 2021 ist der nächste Bauernmarkt am Samstag von 9-12 Uhr am 13.03.2021 geplant!

Text & Foto: Franz Eisgruber



Bluthochdruck – die oft unerkannte Gefahr

20 bis 30 Millionen Bundesbürger leiden laut der Deutschen Hochdruckliga unter Bluthochdruck. Unbehandelt ist er Hauptursache für Herz-Kreislaufkrankungen und damit für viele Todesfälle durch Herzinfarkt oder Schlaganfall verantwortlich. Leider spüren ihn viele Patienten erst dann, wenn er bereits Organschäden verursacht hat. Und: Bluthochdruck ist keineswegs nur eine »Alterserkrankung«; es sind zunehmend jüngere Menschen und sogar Kinder und Jugendliche davon betroffen. So leidet z.B. ein Viertel der übergewichtigen Kinder daran.

Patienten werden mit einem, nicht selten auch mehreren, blutdrucksenkenden Medikamenten behandelt, die immer auch unterschiedlich starke Nebenwirkungen haben, welche sich auf das allgemeine Wohlbefinden negativ auswirken.

Mit einer Änderung seiner Lebens- und Ernährungsgewohnheiten kann man dazu beitragen, die Anzahl und Dosis dieser Medikamente zu verringern: Gewichtsreduktion, regelmäßige Bewegung, Rauchverzicht und eine gesunde salzarme Ernährung sind wichtige Bausteine dafür.

Wie Sie noch mehr für die natürliche Normalisierung Ihres Blutdrucks und Ihre Gesundheit insgesamt tun können, erkläre ich Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch in meiner Praxis.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit mir. Gemeinsam können wir viel erreichen!
Ihre Claudia Englmaier, Heilpraktikerin

naturheilpraxis
Claudia Englmaier
Heilpraktikerin

- Akupunktur
- Homöopathie
- Frauen- und Kinderheilkunde
- R.E.S.E.T.-Therapie
©Philip Rafferty
- Triggerpunktmassage

Einharting 44 · 83567 Unterreit
Tel. 0 86 38 - 98 13 894
Termine nach Vereinbarung

www.naturheilpraxis-englmaier.de

**GUTES
PERSONAL
IST WIE
SCHWARZER
HUMOR
—
HAT HALT
NICHT JEDER.**

Personal-Helden.de

1511 Tage unterwegs - Teil 2

Vier Jahre war er als Zimmermannsgeselle auf der Walz und in der ganzen Welt unterwegs. Jetzt ist er schon seit fast einem Jahr wieder zuhause: Wir haben mit Benedikt Schuster aus Au am Inn über diese aufregende Zeit gesprochen, darüber, was er beim »Tippeln« erlebt hat - und wie es ist, wieder zuhause zu sein.



Oben und rechts: Kunst-Projekt in Vilnius
unten: Bene vor der Roland-Statue in Riga
unten rechts: Besuch bei FM4 in Wien



Was war deine ungewöhnlichste Arbeit?

Jede war auf ihre Art besonders. In Litauen haben wir ein Projekt mit Künstlern auf die Beine gestellt, da ging es um eine Art »Burning Man«. Es war zur Sommersonnenwende, die dort sehr gefeiert wird. Die Künstler haben Feuerskulpturen gebaut und uns vom Brotzeitisch weg angeheuert. Dort realisierten wir in einem alten Getreidelager das Projekt für ein Wikinger Festival: einen Kreis aus acht Korbbögen als Symbol für die acht kurischen Stämme mit einem Feuer aus der Mitte. Sehr interessant

ALLES AUS EINER HAND
Autorisierter Fachhändler
Holz Schiller

...die Holzprofis

RAPPOLDER FENSTER & TÜREN

Siebenhart 2
83558 Maitenbeth
Tel.: 08076 - 5 46
Fax: 08076 - 71 24

www.rappolder-fenster-tueren.de • info@rappolder-fenster-tueren.de

- TREPPENANLAGEN
- GARAGENTORE
- BALKONE (Holz, Kunststoff)
- FENSTERLÄDEN
- WINTERGÄRTEN (Holz, Holz-Alu, Kunststoff)
- NEUBAU U. RENOVIERUNG
- ZÄUNE (Holz und Kunststoff)
- INNENAUSBAU
- PARKETTBÖDEN
- ZUBEHÖR
- HAUS- U. INNENTÜREN
- BERATUNG UND VERKAUF
- FENSTER (Holz, Holz-Alu, Kunststoff)
- KUNDENDIENST

NUTZEN SIE DEN VORTEIL

Haarstudio Sylvia

Marktplatz 3 • 83536 Gars am Inn

NEU im Salon:

-15°
DIE PROFESSIONELLE HAARVERSIEGELUNG MIT KRYO-(KÄLTE)TECHNIK

Öffnungszeiten:
Dienstag - Freitag 8 - 18 Uhr
Samstag 8 - 12 Uhr • Montag geschlossen
Telefon 08073 - 91 63 915



Freude bei allen Beteiligten über das gelungene Projekt in Vilnius

war dort die Mischung aus aktiven Katholiken mit einem großen Bezug zu Naturreligionen.

Kulturell hast du sicher in vielerlei Hinsicht jede Menge erlebt – was hat dich besonders beeindruckt?

Ganz ehrlich? In Argentinien die Grill-Kultur! Das wird richtig zelebriert. Es gibt einen Grillmeister für den Abend und nur der steht am Grill. Nicht wie bei uns, wo das Halsgrat alle drei Minuten gewendet wird, um dann möglichst schnell essen zu können. Dort werden auch nicht einzelne Portionen gegrillt, sondern auf Riesengrills das ganze Fleisch am Stück. Anfangs wird es sehr heiß gebraten, um den Saft innen zu halten und dann langsam gegart. Das dauert dann schon mal drei und mehr Stunden. Währenddessen sitzt man zusammen und redet und lacht viel.

Generell hatte ich allerdings den Eindruck, dass sich die Kulturen immer mehr angleichen. Die Städte unterscheiden sich nicht mehr. Landestypischer Stil geht verloren und Kultur wird zum Einheitsbrei. Das finde ich ausgesprochen schade und hat mich mehrfach enttäuscht.

Und hinsichtlich der Arbeitskultur?

Da habe ich wirklich die Erfahrung gemacht, dass wir in Deutschland, Österreich und der Schweiz speziell in der Zimmererei fachlich und qualitativ schon besonders gut aufgestellt sind. Das klingt jetzt sehr konservativ und spießig, hat sich aber leider immer wieder bestätigt. Die skandinavischen Länder sind nach meinen Erfahrungen im Betonbau heutzutage besser als im Holzbau, das hat mich regelrecht entsetzt. Früher war das dort wohl anders, wenn man sich die alten Bauten ansieht.

Bestimmt hast du aber trotzdem einiges Neues gelernt?

Auf jeden Fall! In Norwegen konnte ich auch für ein Museum arbeiten und habe mitgeholfen, ein komplettes Haus zu translozieren (*Anm.d.Redaktion: translozieren = an einen anderen Ort versetzen*). Dabei habe ich auch die Birkendach- bzw. Torfdachdeckung kennengelernt. Dafür muss man viele Schichten Birkenrinde übereinander legen und mit Grasblöcken

Grafschaft St. Ulrich Löwen

APOTHEKE

In der Region. Für Sie.

IHRE APOTHEKE – REGIONAL UND ONLINE

SIE KLICKEN, WIR SCHICKEN!

► Im Web oder per App bestellen
bequem rund um die Uhr!

► Schnelle Lieferung
zu Ihnen nach Hause!

► Natürlich erreichen Sie uns
auch telefonisch und per WhatsApp!

Bei diesen Apps
finden Sie uns:

callmyApo
Novanti
Health Care
GmbH

deine
Apotheke
ADG mbH

ApothekenApp
Deutscher
Apotheker
Verlag

Telefon 08072 98700 • +49 175 9925856
Grafschaft-Apotheke, Haag

Telefon 08072 91930 • +49 175 9926957
Löwen-Apotheke, Haag

Telefon 08073 1277 • +49 175 9962792
St. Ulrich-Apotheke, Gars am Inn

► In unserem Online-Shop
shop.regioapo.de
erhalten Sie als Neukunde **20% Rabatt**
ausgenommen verschreibungspflichtige Arzneimittel

Unsere Lieferzonen

Lieferung direkt zu Ihnen nach Hause

- Mo | Di | Mi | Do | Fr
- Mo | Di | Mi | Fr
- Mo | Mi | Fr
- Di | Do

Bestellung: bis 12.30 Uhr
Lieferung: am selben oder nächstmöglichen Liefertag des Gebiets

Versandkosten
Die Zustellung erfolgt durch unseren Boten versandkostenfrei ab einem Warenwert von € 30,- bzw. ab einem rezeptpflichtigen Medikament! Darunter für nur € 4,95 pro Lieferung.

Rezepte
... können direkt unserem Fahrer mitgegeben werden! Bestellen Sie alternativ einen kostenlosen Freiuschlag oder erstellen Sie Ihr eigenes Versandetikett per Download in unserem Online-Shop!

Abholung vor Ort 🚗
Bestellen Sie Ihre Medikamente bequem online vor! Abholung direkt in der Apotheke Ihrer Wahl in Haag oder Gars. Profitieren Sie von unserer persönlichen Beratung!

Grafschaft-Apotheke
Hauptstraße 40
83527 Haag
Telefon 08072 98700
+49 175 9925856

Löwen-Apotheke
Münchenerstraße 15
83527 Haag
Telefon 08072 91930
+49 175 9926957

St. Ulrich-Apotheke
Hauptstraße 6
83536 Gars am Inn
Telefon 08073 1277
+49 175 9962792

[shop@regioapo.de](http://shop.regioapo.de)



Oben: Treffen mit Kollegen und ihrem selbst gebauten Boot unterwegs

Unten: Auf dem Weg an der Donau entlang nach Bratislava



(den bayerischen »Graswosn«) ausfüllen. So ist das Dach begrünt, mit komplett natürlichen Materialien erstellt und hält bis zu etwa 100 Jahre dicht. Arbeitstechnisch am meisten mitgenommen habe ich aber wohl in Hessen. Bei den Fachwerkrestaurierungen dort konnte ich das Einschätzen von Holzkonstruktionen, Feststellen von Maßnahmen, Abstütz- und Sicherungsmaßnahmen und vieles mehr lernen. Das war extrem situationsabhängiges Arbeiten. Dazu kam dann noch der doch sehr schwere Werkstoff Eiche, da weiß man am



Baustelle im Jura in der Schweiz

Abend, was man geleistet hat. In Liechtenstein konnte ich Holzschindel-Fassaden machen. Das ist unglaublich, wie sehr es da auf die Erfahrung und auf das Augenmaß ankommt. Mit der Zeit fummelt man sich da schon rein, aber anfangs fühlte ich mich schon ziemlich verloren.

Gab es Momente, wo du alles hinschmeißen und nur noch heim wolltest?

Es gab schlechte Tage und Momente mit sehr starken Zweifeln, aber aufgeben wollte ich nie – das war einfach keine Option für mich. Aber dafür ist das Netzwerk super, es gibt immer irgendwo irgendjemand zu dem du auch kurzfristig kannst, um zu reden und dir ein wenig »Nestwärme« zu holen. Nach ein bis zwei Tagen mit Gleichgesinnten geht's dann wieder viel leichter.

Mit welchen Konsequenzen muss man rechnen, wenn man auf der Walz ist und wirklich aufgibt?

Von Seiten des Schachtes müsste alles, was mit der Wanderschaft zu tun hat, abgegeben werden: Wanderbuch,



Im Jura in der Schweiz

Ehrbarkeit, Kluft – und damit auch die Anerkennung der anderen Schachtmitglieder. Man würde von einem Tag auf den anderen gewissermaßen zum »Geächteten« in diesen Reihen. Die strengen Regeln stammen nach wie vor von den Ursprüngen im Mittelalter. Es hat aber auch jeder Probezeit und damit Bedenkzeit. Wer sich dann darauf einlässt, muss es also auch durchziehen, das finde ich fair.

Hattest du auch Momente an manchen Orten, wo du überlegt hast, dort zu bleiben?

Doch, das hatte ich schon immer wieder. In der fränkischen Schweiz hatte ich einen tollen Betrieb in einem kleinen Dorf, wo ich echt überlegt habe. Norwegen war auch super schön, aber der Winter dort wäre mir dann doch zu kalt und lang.

Hattest du besondere Ziele oder Aufgaben, die du dir selbst gestellt hast auf der Wanderschaft?

Nicht wirklich – das einzige, was ich schaffen wollte, war die laufende Wette zu gewinnen.

Gesund in Gars
www.gesund-in-gars.de

Gesund in Babensham
www.gesund-in-babensham.de

Facharztpraxis für Allgemeinmedizin und Naturheilverfahren

Dr. med. Hubert Attenberger

Dr. med. Nora Barbenik Heinz-Jürgen Vossenberger

Unsere Mission ist die Beratung für einen erfüllten Lebensweg in bestmöglicher Gesundheit. Wir zeigen Ihnen neue Ansätze unter Einbeziehung von Spezialisten aus Schulmedizin und Naturheilkunde - ausgerichtet nach Ihren emotionalen und psychosozialen Bedürfnissen. Wir sind die Anlaufstelle für Ihre Gesundheit vom Lebensmorgen bis zum Lebensabend.

Antistaub Holzpellets

Das Original. Nur bei:

Heizöl-Maußen GmbH & Co. KG

83564 Soyen · Tel. 0 80 71 / 22 35
www.maussen.de



Was war das für eine Wette?

Ich hatte mit dem fremden Rolandsbruder Fabian Hopp gewettet, dass ich innerhalb meiner Walz mindestens 1.000 Biersorten probieren würde. Als Preis hatte er ein 50 Liter Fass von der tausendsten Sorte ausgelobt. Einen großen Anteil hatten die Biere in Franken, dort gibt es unglaublich viele Sorten. Ein Chef hat mir drei Mischkisten voll hingestellt, das war wirklich eine Aufgabe. Am Ende kam ich auf 1067 verschiedene Biere.

Das tausendste wurde aber dann hoffentlich mit Bedacht gewählt?

Dafür hat einer meiner Kollegen schon gesorgt. Er kam eines Tages mit einer Flasche und sagte mir, dass dies meine tausendste Sorte wäre: ein belgisches Trappistenbier. Eine Spezialität, die von den Mönchen nur dann gebraut wird, wenn sie Geld brauchen. Dafür kostet die Flasche dann auch um die zwölf Euro.

Und wo gibt's das beste Bier?

Die Franken haben wirklich gutes Bier, aber in Sachen Weißbier gibt's das Beste natürlich in Haag beim Unertl! Da macht ihm echt keiner was vor.

Ist dein Fernweh jetzt erstmal gestillt?

Was lange Flüge anbelangt auf jeden Fall. Aber einige Ziele habe ich schon noch, beispielsweise Polen und die Masuren, ich glaube da gehen mir die Pläne nicht so schnell aus. Erstmal ist es mir aber wichtig, hier wieder anzukommen und meinen Meister zu machen.

Gibt es etwas, das dir jetzt von der Walz-Zeit fehlt?

Was mir tatsächlich abgeht, ist das Wandern selbst. Mit einem Kollegen bin ich im Sommer 2018 den kompletten Schweizer Teil des Rheins abgelaufen - vom San Bernardino Pass bis nach Basel - das war sehr heiß, aber trotzdem wunderschön. Wieder mehr wandern können, wäre echt super.

Ende Teil 2 - Fortsetzung folgt im InnHügel-Land Magazin #37 Frühjahr 2021

Interview: Ida Lösch

Fotos: Benedikt Schuster

SCHÜCO
Laufend attraktive Angebote für
Neubau, Umbau und Renovierung

Fenster Türen

Pittrof



Ihr Fachbetrieb für

- Beratung
- Planung
- Verkauf
- Montage
- Wartung
- Reparatur

Unser Kundendienst steht Ihnen gerne bei jeglichen Sorgen an Fenster, Türen und Rollläden aller Art zur Seite.

Wir beraten Sie gerne!

- Brandschutztüren
- Insektenschutz
- Stahlzargen
- Haustüren
- Jalousien
- Rollläden

Pittrof GmbH
Heimgartenstraße 27
D-83527 Haag
Telefon 0 80 72-95 86 71-0
Telefax 0 80 72-958671-9

Ausstellung und Bemusterung
Grünwalder Weg 23
D-82008 Unterhaching
Telefon 0 89-44 45 43 2-0
Telefax 0 89-444 54 32-2

www.pittrof-gmbh.de
info@pittrof-gmbh.de

Körper

Umzüge & Entrümpelungen
Gebrauchtwaren



Franz-Liszt-Straße 10-12,
84478 Waldkraiburg
Telefon: 08638 - 888131
Webseite: www.koerber24.de



[WWW.ANTON-MANHART.DE](http://www.ANTON-MANHART.DE)

ANTON MANHART

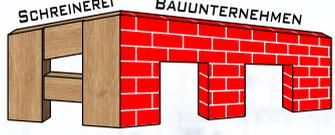
Qualität seit über 100 Jahren



- SCHLÜSSELFERTIGES BAUEN
- ROH- UND INDUSTRIEBAUTEN
- ALTBAUSANIERUNG
- FENSTER
- HAUSTÜREN
- INNENTÜREN
- TREPPEN
- MÖBEL
- KÜCHEN



SCHREINEREI BAUUNTERNEHMEN



Bauunternehmen & Schreinerei



TEL. 08073 / 91606-0

Unkomplizierte Familienhilfe mit Herz

SopHi – dahinter verbirgt sich nicht etwa ein Mädchen, sondern es handelt sich dabei um eine Abkürzung und bezeichnet ein Unternehmen, das sich mit der sozialpädagogischen Hilfestellung befasst. Seit 2003 ist der von Sonja Grill gegründete freie und anerkannte Träger der Jugend- und Familienhilfe aktiv. Kürzlich zog das Team von der Beethovenstraße in Waldkraiburg in den Föhrenwinkel um, wo wir sie besuchten und näheres zur Tätigkeit wissen wollten.



Sonja und Sebastian Grill

Sonja, wie kam es zur Idee und Gründung des Unternehmens ›SopHi‹?

Nach meinem Sozialpädagogik Studium und verschiedenen Tätigkeiten in sozialen Hilfseinrichtungen war ich zunächst bei einem ebenfalls privaten Träger angestellt. Mit diesen Einblicken wollte ich vieles einfach anders und besser machen, ich hatte so viele Ideen. Nach einigen Planungen und Gesprächen, unter anderem mit dem Jugendamt, habe ich mich dann mit zwei Freundinnen und vielen Ideen 2003 selbständig gemacht und SopHi gegründet. 2016 hat sich die Gemeinschaft aufgelöst und seither bin ich alleinige Gesellschafterin und Geschäftsführerin von SopHi. Mittlerweile ist auch mein Sohn Sebastian mit in der Geschäftsführung und führt das Unternehmen in

unserem gemeinsamen Sinne mit mir zusammen.

Was ist der Unterschied zu anderen Trägern?

Ich denke, der Unterschied besteht vor allem darin, dass wir ein freies und ambulantes Unternehmen sind. Dadurch können wir sehr flexibel reagieren und haben keine starren Handlungsvorgaben. Im Vergleich dazu gibt es viele kirchliche oder staatliche Träger in diesem Bereich.

Eine gute Verbindung zu den Ämtern, insbesondere zum Jugendamt, ist sicherlich wichtig bei eurer Arbeit?

Natürlich, wir arbeiten schließlich sehr eng zusammen und die Jugendämter sind unsere Auftraggeber. Eine vertrauensvolle Zusammenarbeit und

eine stabile Auftragslage ist nur möglich, wenn wir gute Arbeit leisten und dadurch entsprechend anerkannt werden können.

Ist diese Zusammenarbeit auf das regional zuständige Jugendamt beschränkt?

Nein, wir arbeiten im Prinzip mit allen Jugendämtern der Umgebung zusammen. Natürlich verstärkt mit Mühldorf durch die Zugehörigkeit zum Landkreis, aber auch, weil hier einfach die Zusammenarbeit super gut funktioniert. Durch unsere langjährige Erfahrung werden inzwischen sogar bestimmte Mitarbeiter konkret für neue Fälle vorgeschlagen. Es kommen aber auch Anfragen für landkreisübergreifende Hilfe, beispielsweise aus angrenzenden Landkreisen wie Dingolfing, Traunstein, Altötting oder Landshut. Bei manchen unserer Angebote haben wir eine gewisse Monopolstellung, da wir die einzigen sind, die bestimmte Leistungen anbieten können. Wir versuchen immer, alles zu ermöglichen und sind durch unser wunderbares Team ungemein flexibel.

Wer zählt zum Team?

Unser Team besteht aus rund 15 Mitarbeitern ganz verschiedener Berufe, zunächst natürlich Sozialpädagogen/innen und Erzieherinnen, aber auch einer Hauswirtschaftsmeisterin, einer Psychologin und seit kurzem einem Förderlehrer.

Wie viele Träger dieser Art gibt es im Landkreis Mühldorf?



Schäftlmaier

Elektro - Anlagen GmbH

Thann 18 • 84544 Aschau a. Inn • Telefon (0 86 38) 98 27-0 • Fax (0 86 38) 98 27-50
E-Mail: info@schaeflmaier-elektro.de • Internet: www.schaeflmaier-elektro.de



Viel Platz zum Spielen und Toben bietet die neue Heimat von ›SopHi

Schätzungsweise an die zehn Institutionen, inklusive der christlichen und freien, dürften das schon sein.

Wieviele Familien werden von SopHi betreut?

Derzeit sind es ungefähr 80 Familien, die unsere Hilfe in Anspruch nehmen.

Kommen die Familien direkt zu euch und bitten um Hilfe?

Das kommt schon vor, allerdings müssen wir sie dann immer erst an das zuständige Jugendamt verweisen, da von dort unser Auftrag erfolgen muss. Die Entwicklung zeigt, dass im Gegensatz zu früher, wo das Jugendamt immer erst dann gerufen wurde, wenn die Situation schon sehr schwierig war, heutzutage schneller Hilfe gesucht wird. Inzwischen ist es auch so, dass die betroffenen Familien selbst um Unterstützung nachfragen. Das Bewusstsein hat sich sehr zum Wohle der Kinder verändert und steht nicht mehr im Zwangskontext, wie das früher leider oft der Fall war. Wir sehen diese Entwicklung sehr positiv, vor allem da sehr viel früher geholfen werden kann, also sehr oft, bevor die Situation eskaliert.

Es sind in der Regel immer zwei Kollegen für eine Familie zuständig, so dass auch bei Urlaub oder Krankheit immer jemand für die Familien erreichbar ist, wir aber auch mit gutem Gefühl eine Auszeit nehmen können.

Durch die vielseitigen Talente und Schwerpunkte der Kollegen können wir die Familien optimal betreuen und auf deren individuellen Bedürfnisse eingehen. Unser SopHi Team ist hoch motiviert und hat Freude an der Arbeit mit Menschen. Wir begegnen den Familien gleichzeitig mit großer Ernsthaftigkeit und Professionalität sowie mit größtmöglicher Leichtigkeit und Humor und lassen uns auf die verschiedensten Lebenssituationen unserer Klienten ein. Eine wertschätzende, gegenseitige Beratung und Reflexion im Team, sowie die Supervision mit einem erfahrenen Psychologen machen unsere Arbeit noch effizienter.

Wie kann man Hilfe bekommen und wie sieht das dann aus?

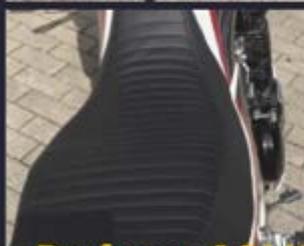
Kaum jemand weiß, dass es für Familien, die mit besonderen Herausforderungen konfrontiert sind, so umfangreiche Möglichkeiten der Hilfe gibt. Wir arbeiten im Auftrag der örtlichen Jugendämter, die uns mit Fallanfragen kontaktieren und mit den verschiedenen Arten von sozialpädagogischen Hilfen beauftragen. Die Familien können sich selbst ans Ju-



Mittagessen im Gemeinschaftsraum

gendamt wenden oder es werden Kindergarten, Schule oder Nachbarn auf eine Notsituation aufmerksam. In einigen Einrichtungen gibt es offene Sprechstunden mit Mitarbeitern des Jugendamtes, wo sich Eltern beraten lassen können. Für manche hat es einen bedrohlichen Charakter, wenn plötzlich das Jugendamt involviert ist. Es ist jedoch in erster Linie eine unterstützende Behörde. Die alte und vielzitierte Vorstellung, das Jugendamt nähme einem ganz schnell die Kinder weg, ist aus unserer Sicht völlig überzogen. Im Gegenteil, es gibt ganz starke Unterstützung und Hilfe zur Selbsthilfe.

Martin Hibler Polsterer

Dorfanger 1 84431 Haun
Rattenkirchen
01755114882
Polsterer-Haun.jimdo.com
Ausführung aller
Polsterarbeiten

InnFamilie & Freunde



Therapeutisches Reiten

Hochbeet und Sandkasten schaffen Beschäftigungsmöglichkeiten im Freien für alle



Wie lange kann so eine Hilfestellung gewährleistet werden?

In der Regel läuft ein Hilfezeitraum mindestens sechs Monate oder ein Jahr und kann bei Bedarf vom fallführenden



Kuschel- und Schlafecke



Gemeinschaft macht stark!

› Auch aus Steinen, die einem in den Weg gelegt werden, kann man etwas Schönes bauen.« (Goethe)

den Jugendamt verlängert werden. Das Amt entscheidet über Art und Umfang einer Hilfe und übernimmt die Kosten bei ambulanten Hilfen. Hierzu finden dann gemeinsam mit den zuständigen SopHi Kollegen, den Familien und den Mitarbeitern des Jugendamtes Hilfeplan-Gespräche statt, in denen miteinander Ziele für die nächste Zeit formuliert werden. Für diese Ziele entwickeln wir dann verschiedene Methoden und Angebote, um diese in die Tat umzusetzen. Alle Begegnungen, Hausbesuche und Tätigkeiten, die eine Familie betreffen, werden von uns dokumentiert und in einem halbjährlichen Bericht zusammengefasst, so dass erkennbar wird, welche Schritte schon geschafft sind und was noch weiter zu tun ist.

Wer nimmt Hilfe in Anspruch?

Wir arbeiten mit Kindern und Jugendlichen und deren Familien, die in einer meist recht krisenhaften Zeit (Trennung, Suchterkrankung, psychische oder finanzielle Belastungen, Flucht und Asylproblematik, Pubertät, Unfall oder Erkrankung eines Elternteils, Krimina-

lität, sexueller Missbrauch, häusliche Gewalt...) Unterstützung brauchen. Es erfordert Empathie und Fingerspitzengefühl, sich in die jeweilige Familiensituation einzufinden und das Vertrauen der Menschen zu gewinnen. Manchmal gelingt das ganz schnell, manchmal braucht dies eine gewisse Zeit. Die Grundhaltung ist respektvoll und einfühlsam, denn es ist für die Familien meist ungewöhnlich, jemand Außenstehenden so eng in ihrer Privatsphäre zu erleben.

Die Arbeit erfordert viel Klarheit, Konsequenz und ein unglaubliches Organisationstalent, denn die Bedürfnisse unserer Familien sind sehr unterschiedlich. Es braucht ein hohes Maß an Flexibilität und Bereitschaft, sich auf besondere Menschen und ihre Themen einzulassen. Es ist ein sehr lebendiger und unmittelbarer Prozess, in dem reden und umsetzen ganz nah beieinander stehen, sozusagen ein kreatives Feld, in dem unglaublich viele Facetten zum Einsatz kommen dürfen, um individuelle Ziele zu erreichen. Ausgesprochen wich-

DAS MASSIVHOLZHAUS
Holzbau neu definiert.

Dächer
Holzhäuser
Dachrenovierung
Balkone

Zimmerei
Reinhard Eberl

Geidobl1 Tel. 08638/3739
84544 Aschau / Inn Fax. 08638/84560
E-Mail: kontakt@eberl-zimmerei.de
http://www.eberl-zimmerei.de

Maria&Christian **Thaler**
Akustik&Trockenbau
Meisterbetrieb **GbR**

Geidobl 2
84544 Aschau a. Inn
Telefon 08638.67265
Handy 0171-7461021
Telefax 08638.880530
info@mc-thaler.de

Zweigstelle:
Fachbauzentrum
Gewerbepark Lindach D3
84489 Burghausen



tig ist dabei natürlich die für uns selbstverständliche Schweigepflicht. Auch von daher gibt es keinen Grund, sich keine Hilfe zu holen falls nötig.

Das klingt sehr umfangreich – welche Tätigkeiten könnt ihr anbieten?

Das ist tatsächlich ausgesprochen vielseitig und geht von sozialpädagogischer Familienhilfe, Erziehungsbeistandschaften, Clearing, begleitetem Umgang, sozialer Gruppenarbeit und fachlicher Begleitung von Pflegefamilien bis hin zur Hilfe für junge Volljährige, betreutes Wohnen, Haushaltstraining, Betreuungsweisungen,

therapeutisches Reiten und vielem mehr. Aktuelle Projekte sind unsere Angebote zum Elternfrühstück und Kochen mit verschiedenen Nationen. Darüber hinaus gibt es bei uns zahlreiche Sportangebote wie beispielsweise Klettern, Boxen, Kickboxen, Yoga, Fußball oder Schwimmen. Wichtig ist dabei auch die Zusammenarbeit mit örtlichen Vereinen zur Integration der Kinder und Jugendlichen. Dazu kommen diverse Ferienprogramme wie Ausflüge, Radtouren, Bergwandern oder Zeltlager, Open Air Kino sowie das Vorbereiten jahreszeitlicher Feste, verschiedener Feiern wie Fasching, Halloween und Geburtstage und vieles mehr.

Ihr seid noch nicht lange hier im Föhrenwinkel in Waldkraigburg?

Der Umzug fand erst im Frühjahr statt und wir fühlen uns hier sehr wohl. Föhrenwinkel ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen. Das Außengelände bietet Platz zum Spielen, zum Spaziergehen, Sport machen und Erkunden. Die Räumlichkeiten sind ideal, der Gruppen-Teamraum, die Küche, der Kreativraum, und verschiedene Besprechungsräume bieten zudem gute Möglichkeiten, um die Ziele und Angebote unserer Einrichtung umzusetzen. Wir legen Wert auf eine gemütliche Atmosphäre, so dass sich alle »wie zu Hause« fühlen können.



EINS WERDEN MIT DER

Natur

100% ELEKTRISCH

NISSAN LEAF VISIA

110 kW (150 PS), Arctic White, Neuwagen
40 kWh-Batterie, Automatik,
Klimaautomatik, Bluetooth®,
aut. Notbremsassistent, Licht- &
Regensensor, Fernlicht-Assistent,
LED-Rückleuchten & LED Tagfahr-
licht, Berganfahr-Assistent uvm.

UPE alt brutto	32.743 €
Preissenkung zum 01.05.2020	-3.509 €
UPE neu brutto	29.234 €
Herstelleranteil Umweltprämie	-3.480 €
ADAC Bonus ³	-1.964 €
Umweltprämie-BAFA ¹	-6.000 €

Kaufpreis 16 % MwSt. 17.790 €

mtl. Rate² 156 €

ohne eigene Anzahlung inklusive Batterie

Gesamtverbrauch kWh/100 km: kombiniert 17,1; CO₂-Emissionen: kombiniert 0 g/km; Effizienzklasse A+ (Messverfahren gem. EU-Norm). Bis zu 389 km Reichweite im städtischen WLTP-Zyklus, kombinierte Reichweite nach WLTP liegt bei 270 km. Abb. zeigen Sonderausstattungen. ¹Umweltprämie-BAFA muss vom Kunden selbst beantragt werden. ²Finanzierung über NISSAN Bank, Geschäftsbereich der RCI Banque SA Niederlassung Deutschland, Jagenbergstraße 1, 41468 Neuss; Finanzierung zzgl. Überführungs- u. Zulassungskosten: NISSAN LEAF VISIA: Fahrzeugpreis 23.790 €, (Anzahlung Umweltprämie BAFA 6.000€, die vom Kunden selbst beantragt werden muss), Nettodarlehensbetrag 17.790 €, Zinsen 1.223,00 €; Bearbeitungsgebühr 0 €, Sollzins p.a. (geb.) 1,97 %, effektiver Jahreszins 1,99 %, Laufzeit in Monaten 48, 47 Raten à 156 €, Schlussrate 13.184,53 €. ³Nur für ADAC-Mitglieder und Abschluss eines Finanzierungs- bzw. Leasingvertrag über die NISSAN Bank. Nur solange der Vorrat reicht. Gültig bis 31.12.2020. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

Abb. zeigen Sonderausstattungen. ¹Umweltprämie-BAFA muss vom Kunden selbst beantragt werden. ²Finanzierung über NISSAN Bank, Geschäftsbereich der RCI Banque SA Niederlassung Deutschland, Jagenbergstraße 1, 41468 Neuss; Finanzierung zzgl. Überführungs- u. Zulassungskosten: NISSAN LEAF VISIA: Fahrzeugpreis 23.790 €, (Anzahlung Umweltprämie BAFA 6.000€, die vom Kunden selbst beantragt werden muss), Nettodarlehensbetrag 17.790 €, Zinsen 1.223,00 €; Bearbeitungsgebühr 0 €, Sollzins p.a. (geb.) 1,97 %, effektiver Jahreszins 1,99 %, Laufzeit in Monaten 48, 47 Raten à 156 €, Schlussrate 13.184,53 €. ³Nur für ADAC-Mitglieder und Abschluss eines Finanzierungs- bzw. Leasingvertrag über die NISSAN Bank. Nur solange der Vorrat reicht. Gültig bis 31.12.2020. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

Huber
„Das ist mein...“ Autohaus

Autohaus MKM Huber GmbH | Eiselfinger Straße 4 | 83512 Wasserburg
Tel.: 08071 9197-0 | WhatsApp: 0157 77736233 | info@zum-huber.de | zum-huber.de

Auto Huber GmbH | Gerner Allee 2 | 84307 Eggenfelden
Tel.: 08721 78187-0 | www.nissan-eggenfelden.de

Ist die Arbeit jetzt besser als früher oder einfach anders?

Es ist schon einfacher geworden, inzwischen kann man sich wirklich auf die Hilfe und Unterstützung konzentrieren. Der Bedarf ist gestiegen, nicht zuletzt auch durch die Veränderungen in der Familienstruktur. Aber die Ausmaße sind weniger extrem. Und die Akzeptanz und Offenheit, sich Hilfe zu holen oder anzunehmen, ist gestiegen.

Relativieren sich mit dieser sozialen Arbeit unsere heutigen Wohlstandprobleme?

Ja, es ist schon ein Unterschied, ob im Kindergarten nach der Qualität der verwendeten Trinkflaschen mit Markenbewusstsein herangezogen wird oder ob wir uns hier fragen müssen, was in den Trinkflaschen der Kinder ist – und da ist Cola manchmal noch das geringere Übel. Auch die unterschiedlichen Kulturen zeigen die komplett anderen Verhältnismäßigkeiten oft nur zu deutlich und passen ganz automatisch den Maßstab an. Als ganz einfaches Beispiel sei eine afrikanische Familie genannt mit sechs oder mehr Kindern – da sorgen wir uns weniger um das richtig ausgewählte Schlaflied, als vielmehr um die Frage, ob auch jedes Kind wirklich einen eigenen Schlafplatz hat.

Der Umgang mit vielen unterschiedlichen Kulturen ist sicherlich eine große Herausforderung?

Es erfordert auf jeden Fall von allen im Team eine große Flexibilität, Offenheit und Aufgeschlossenheit. Auch die eigene Kreativität ist gefragt – wird aber auch gefördert. Wenn beispielsweise in der Küche von verschiedenen Kulturkreisen gekocht wird, relativiert sich auch wieder vieles, worauf wir in unserer hiesigen Wohlstandskultur Wert legen. Den Schwerpunkt auf die verbindenden Werte zu legen, ist hier der Grundstein für die Vertrauensbasis. Und alle Beteiligten können dabei viel lernen.

Wie kommt ihr mit den belastenden Geschichten der Familien zurecht?

Ohne Spaß an der Arbeit und Humor im Team und im Umgang mit unseren Familien wäre das so wohl nicht machbar. Viele Situationen sind schon sehr schlimm – und gleichzeitig gibt es so viele schöne und auch lustige Momente. Die Lebens-Drehbücher, die wir in unserer täglichen Arbeit erleben, sind oft viel erstaunlicher als alles, was man sich ausdenken könnte.

Was macht an dieser Arbeit besonders Spaß?

Ohne einen Hang zum flexiblen Multitalent und die berüchtigte Berufung für diesen Beruf wäre das wohl nicht möglich. Andererseits erfordert die Arbeit aber auch große Präsenz der eigenen Person und die wertfreie Offenheit dafür, sich auf die Situationen einzulassen, die einen erwarten. Zudem kommt eine gewisse Lernbereitschaft, denn mit jeder Kultur und jeder Familie lässt sich dazu lernen – und wenn es »nur« ein neues Rezept aus einer fremden Kultur ist. Mit diesen Fähigkeiten ausgestattet, kann unser Beruf – gerade in diesem Team – sehr erfüllend sein. Zudem lässt sich ein großer Teil unserer Arbeit flexibel einteilen und auch gut im eigenen Umfeld integrieren – wobei kein Tag wie der andere ist.

Wie kommt ihr an eure Mitarbeiter?

Glücklicherweise sehr oft durch Mundpropaganda und Weiterempfehlung. Wenn jemand selbständig, strukturiert und zielgerichtet arbeiten kann, ist das perfekt für unser Team. Wir bieten auch Praxissemester für Studenten an – und wer mag, kann jederzeit gerne hospitieren.

Wie finanziert sich eure Arbeit?

Unser Auftraggeber ist immer das entsprechend zuständige Jugendamt. Für die Familien, die Hilfe in Anspruch nehmen, entstehen keinerlei Kosten. Dazu können wir glücklicherweise auf mehrere Hilfsorganisationen zurückgreifen und sind sehr dankbar für diese Möglichkeit, da es uns flexibles und unkompliziertes Arbeiten ermöglicht. Besonders

WIR BIETEN QUALITÄTSFUTTER von:

- ✓ Royal Canin
- ✓ Happy Dog & Cat
- ✓ Wolfsblut
- ✓ Rinti
- ✓ Pfaffinger
- ✓ GranataPet
- ✓ Mjamjam
- ✓ Animonda
- u.a.

HS
LAGERHAUS
Haag GmbH

Berger Str.16 • 83527 Haag • Tel. 08 072/81 42 • lagerhaus-huber@t-online.de

TIERARZTPRAXIS Dr. Hampe-Pompetzki



tierärztliche Betreuung von
Rinder- & Schweinebeständen

Reproduktionsmanagement &
Trächtigkeitsuntersuchung mit Ultraschall

digitale Röntgentechnik

ambulante & stationäre Kleintierpraxis
Termine nach Vereinbarung

Klosterfeldstr. 37 • 84437 Ramsau • www.tierarzt-ramsau.de

Tel. 08072 - 370 55 66



Frau Schnabl von Sterntaler, Frau Koppendobler von Suibamoond und Herr Reitberger von WeltKinderLachen unterstützen unsere Arbeit.

Welche Ziele und Visionen hat das SopHi Team?

Wir möchten auch in Zukunft viel unmittelbare und schnelle Hilfe zur Verfügung stellen können. Weniger drum herum reden, dafür mehr machen – um es ganz einfach zu sagen. Dazu freuen wir uns auf unser neues Projekt KETT, in dem wir ein Kind-Eltern-Tages-Training anbieten. Die Vision dabei wäre, das auch landkreisübergreifend oder sogar deutschlandweit anzubieten. Zudem versuchen wir gerade eine Kickbox-Gruppe in Waldkraiburg aufzustellen, zum einen als Teil unseres Programms, aber auch, damit Jugendliche die Möglichkeit bekommen, nachhaltig und langfristig am Vereinsleben und am Sport teilnehmen zu können. Durch die Gründung eines gemeinnützigen Vereins können die Kinder und Jugendlichen auch nach der Unterstützung durch SopHi begleitet werden. Zudem könnten wir dadurch wiederum Spenden erhalten, die der Gemeinschaft zugutekommen.

Dafür wünschen wir viel Erfolg und weiterhin so eine positive Grundeinstellung für die anstehenden Aufgaben!

Interview: *Ida Lösch*

Fotos: *Sonja & Sebastian Grill & Karin Eibl*



Hilfsorganisationen

Folgende Organisationen unterstützen SopHi regelmäßig in deren Arbeit. Spenden sind dort jederzeit herzlich willkommen – Informationen dazu über die jeweilige Internetseite:

www.sterntaler-waldkraiburg.de

www.weltkinderlachen.org

www.suibamoond.org



Robert Gerritsen
Facharzt für Innere Medizin,
Notfallmedizin und Schlafmedizin



- komfortable Schlafräume mit Monitoring-Ausrüstung
- moderne Technik für Diagnose und Therapie
- ausgebildete Mitarbeiter, für die Patienten auch nachts vor Ort
- zwei Termine im Schlaflabor zur kontrollierten Datenerfassung
- ausführliche Beratung und maßgeschneiderte Therapieformen
- individuelle Anpassung und intensive Betreuung
- regelmäßige schlafmedizinische Nachsorge

Termine nur nach Vereinbarung!

Telefonisch unter: 0 86 38 – 30 61 oder per Email unter schlaf@dormi.bayern

DORMI+REVIVO
Praxis & Schlaflabor

Bahnhofstr. 2
 84503 Altötting

Tel. 0 86 71 - 927 41 65

Sprechzeiten
 Mo & Do 8:30 - 12 und 16 - 19 Uhr
 Di nach Vereinbarung
 Mi & Fr 8:30 - 13 Uhr

www.dormi-revivo.de

DORMI+REVIVO
Praxis & Schlaflabor im
Ärztzentrum Waldkraiburg

Kirchenstr. 1
 84478 Waldkraiburg

Tel. 0 86 38 - 88 41 650

Florian Huber

Meisterbetrieb

Gerüstbau

Tel. 0151 – 416 406 57

Florian Huber Gerüstbau

Weier 1 • 84437 Reichertsheim

info@florian-huber-geruestbau.de

www.florian-huber-geruestbau.de

- Wintergärten
- Glasfronten
- Haustüren
- Innentüren
- Stahlzargen
- Fußböden
- Rollladenbau

Hanslmeier & Meyer
 GmbH

Fenster & Türen

Am Kornfeld 4 • 83562 Rechtmehring
Telefon 08076-8142 • www.a-hanslmeier.de

Malawi-Hilfe Schwindegg e.V.

Eine Erfolgsgeschichte in drei Etappen – 3. Etappe

Nach der Malawi-Reise 2019 (siehe InnHügelLand Magazin Ausgabe 33- Herbst/Winter 2019 und 35 – Sommer 2020) und was im Jahr 2020 geschah: Zurückgekehrt aus Malawi, mit unglaublichen Eindrücken aus einer so vollständig anderen Art zu leben, ging es mit viel Elan und Energie an Ideen für die weitere Arbeit des Vereines.

Im Rahmen einer Informationsveranstaltung am 8.11.2019 gab es einen Rückblick und eine Vorschau zur Arbeit des jungen Vereins:

- Die Vereinsgründung war am 29.3.2019 mit 17 Mitgliedern, jetzt sind es schon 33 Mitglieder (Oktober 2020: 51 Mitglieder).
- Bereits im August 2019 konnten die ersten beiden Handpumpen-Brunnen in Ngala gebaut werden.
- Auch in Schwindegg selbst ist der Verein aktiv, mit Boccia im Sommer und Kegeln im Winterhalbjahr sowie ganz aktuell mit dem Radl-Team ›Malawi-Hilfe‹ beim Stadtradeln.
- Die Planung für das Jahr 2020 wurde vorgestellt: Das Ziel 2020 ist, mindestens drei weitere Brunnen zu bauen.

Durch den Kontakt unseres Kassiers zum ›Eine Welt Netzwerk Bayern‹ sind wir bereits im November 2019 eingeladen worden, bis Mitte Dezember einen Antrag auf Fördermittel zu stellen. Leider konnte uns die bayerische Staatsregierung noch nicht bei dem geplanten Bau von vier Klassenräumen unterstützen, da wir als Verein noch zu jung waren, um die verlangten Voraussetzungen zu erfüllen. Das hat uns natürlich etwas getroffen, nachdem man viele Stunden und Tage in die Vorbereitung des Antrages und die persönliche Präsentation Anfang Januar gesteckt hatte.

Doch so leicht gaben wir nicht auf und suchten nach einer anderen Möglichkeit. Der Verein stellte einen entsprechenden Antrag an das Bundesministerium für Zusammenarbeit und hatte damit Erfolg. Wir durften uns im Juli über 10.000€ freuen. Damit waren 75 % für den Trinkwasser-Handpumpen-Brunnen



und die sechs Toiletten mit Waschmöglichkeiten an der Grundschule in Ngala gedeckt. Beides ist mittlerweile fertiggestellt und in Betrieb.

Denn an der dortigen Grundschule (primary school) gab es bis dahin nur acht Toiletten ohne Waschmöglichkeiten für 1.630 Schüler, also untragbare hygienische Zustände. Die Waschräume kommen vor allem den Mädchen während ihrer Menstruationszeit zu Gute, die sonst oft zuhause blieben. Damit versäumen sie keinen Unterricht mehr und haben bessere Chancen auf einen Schulabschluss.

So haben wir es gemeinsam geschafft, dass im Sommer 2020 nicht nur zwei, sondern drei Trinkwasser-Handpumpen-Brunnen gebaut werden konnten. Die Ortsteile Phakati und Gangala haben jetzt sauberes Wasser und die Schule hat endlich einen zuverlässigen Brunnen mit 51 Meter Tiefe.

Unser ursprüngliches Ziel von mindestens fünf Brunnen haben wir also schon nach knapp eineinhalb Jahren erreicht. Diese tolle Entwicklung war auch dank der vielen Spender möglich.

Beim Besuch in 2019 hatten wir auch gelernt, dass es in Malawi eine Hungerperiode gibt. Diese verschärft sich von Anfang des Jahres bis zur nächsten Ernte im Juni/Juli stetig und erhielt in diesem Jahr durch die weltweite Corona-Krise leider noch zusätzlichen Auftrieb. Doch bereits im Mai konnten dank zahlreicher Spender 15 Tonnen Mais an die 283 ärmsten Schulkinder und deren Familien verteilt und die drohende Hungersnot abgemildert werden. Einkauf, Transport und Verteilung unter den neuen Hygienebedingungen wurden

Bohrloch in Gangala



Neues Bohrloch in Phakati Village





Links: Bohrlloch der Schule - Mitte: Mais-Verteilung - Rechts: Die neuen Handwasch-Tonnen

durch ein einheimisches Team aus drei Lehrern, einem Kellner und den beiden Betreibern der Ngala Beach Lodge vor Ort hervorragend durchgeführt.

Außerdem konnten Schulgeld-Patenschaften für drei Mädchen und drei Jungen vermittelt werden. Dies ermöglicht den Kindern bzw. Jugendlichen nach dem erfolgreichen Abschluss der sogenannten »primary school (staatlich, kostenfrei) in die »secondary school

(kostenpflichtig, vier Jahre, teils Internat) zu wechseln. Die secondary school entspricht in etwa unserer Realschule und kann frühestens mit 12 Jahren besucht werden.

Unser bisher größtes Projekt ist das »COVID19-Projekt in der Gemeinde Ngala im Distrikt Nkhotakota in Malawi«. Dies ist die offizielle Bezeichnung des von der bayerischen Staatsregierung zu 90 % geförderten Maßnahmenpa-

ketes, das am 1. September gestartet wurde und bis Jahresende läuft.

Die Grundlagen für das Projekt wurden von einer Gruppe von Einwohnern in Ngala erarbeitet, die jetzt auch zusammen mit weiteren Helfern vor Ort die Umsetzung begleiten bzw. durchführen. Die einzelnen Aktionen verteilen sich über einen Zeitraum von fast vier Monaten. Bereits im September wurde mit der Bereitstellung

Wir bilden auch aus - zum Karosserie- und Fahrzeugbauer!



SCHMID

FAHRZEUGBAU

KOMPETENZ & QUALITÄT

100% made in Bayern





www.schmid-fahrzeugbau.de

83527 Haag i. OB, Gewerbegebiet Winden, direkt an der B12

PKW-Anhänger ■ LKW-Anhänger ■ Bau-Tieflader ■ Kipp-Anhänger ■ LKW-Aufbauten ■ Sonderanfertigungen



Lehrer beim Nähen von Masken

von Hygieneartikeln für die Krankenstation in Ngala (Clinic) begonnen.

Dazu kommt das Schneiden von Gesichtsmasken für ca. 3.600 Einwohner und alle Schüler der beiden Schulen. Eine Schneiderin, der wir zu einer Ausbildung verholfen haben, koordiniert die Arbeit von fünf Schneidern im Ort. Eine Lehrerin leitet die »Mutter-Gruppen« der Schulen an, selbst zu schneiden (siehe Foto). Wir stellen dafür das Material bereit und eine Erstausrüstung von Masken aus der Schneiderschule »Taste of Malawi« in der Hauptstadt.

Im Rahmen von Präventions- und Hygieneschulungen durch die Clinic erhalten 863 Familien in 14 Ortsteilen Eimer mit Zapfhahn und Seife für Haushalts-Washstellen und die geschneiderten Masken. Damit wird sichergestellt, dass das Wissen über Prävention verbreitet wird.

Ein Projekt in unserer Heimat war der Start vom Team Malawi-Hilfe beim Waldkraiburger Stadtradeln. Die Aktion »Stadtradeln-Radeln für ein gutes Klima« im Landkreis Mühldorf war der Anstoß, auch in unserer Heimat etwas zu bewegen. In unserem Heimatort etwas neu anpacken, trotz der aktuell schwierigen Umstände, war uns wichtig.

Das Radfahren als CO²-freie Mobilität neu entdecken und fördern und damit ein positiveres Lebensgefühl und neue Gesprächsthemen anstoßen war unser Antrieb für die Teilnahme. Als Motivationssteigerung ergab sich eine zusätzliche Challenge: »Radeln für Radl in Malawi« - der radlbegeisterte Kassier hat für je 900 geradelte Kilometer ein Radl in Malawi für 90 Euro ausgelobt!

Als Neuling beim Stadtradeln haben wir uns gleich ein echtes Wettrennen mit dem Vorjahres-Sieger geliefert. Mit 12.785 km erreichte das »Team Malawi-Hilfe« mit großem Abstand zum Dritten den zweiten Platz. Wir konnten 59 Radler motivieren – vom Schüler bis zum 82-jährigen Rentner wurde 21 Tage lang für das Team im Landkreis, das Klima unserer Welt und für Radl in Malawi geradelt: über Berge, um Seen, bei Wind und Wetter. Die Sponsoren haben uns zu diesen Höchstleistungen motiviert: Herzlichen Dank für sensationelle 14 Räder in Malawi! Getoppt wurde das Ganze durch eine Müll- und Flaschensammelaktion beim Radeln: Eine ganze Kiste voll Flaschen und Dosen wurde eingesammelt. Das sollte ein »Bonus-Rad« geben fürs Flaschensammeln (voraussichtlich ein Rad mit Anhänger). Die Begeisterung der Aktiven über die vielen persönlich erradelten Kilometer war überwältigend – das team-interne Wettadeln höchst amüsant. Eine überwältigende Aktion in jeder Hinsicht. Auch beim Stadtradeln 2021 wird es heißen: Team Malawi-Hilfe ist dabei!



Zu guter Letzt wieder ein Wunsch und eine Bitte: Unser Wunsch ist, dass die Unterstützung, die der Verein bisher erfahren hat, weiterhin so stabil und hilfreich bleibt. Das, was wir bereits jetzt für die Bevölkerung in Ngala bewirkt haben, ist sensationell! Deshalb: Bitte spendet weiterhin! Vielen herzlichen Dank!

Unser Spendenkonto:

VR Bank Taufkirchen-Dorfen
Malawi-Hilfe Schwindegg e.V.
IBAN DE79701695660007156391

Jeder einzelne Cent der eingehenden Spenden kommt direkt vor Ort an, Verwaltungskosten werden durch den Gründer getragen. Ganz herzlichen Dank für die Unterstützung der Malawi-Hilfe Schwindegg!

Im Internet finden Sie uns hier:

www.malawi-hilfe-schwindegg.de
www.facebook.com/MalawiHilfeSchwindegg

Text & Fotos: Konrad Ess

Lorenz Waldinger

- Hackschnitzel
- Häckseln und Transport
- Hackschnitzeltrocknung
- Holzspalten mit Bagger



Ellaberg 1
84428 Buchbach
Tel. (0 80 86) 94 97 20 www.lorenz-waldinger.de

Der kompetente Partner in allen Sicherheitsfragen!

Bewachtungsservice Rosenheim GmbH

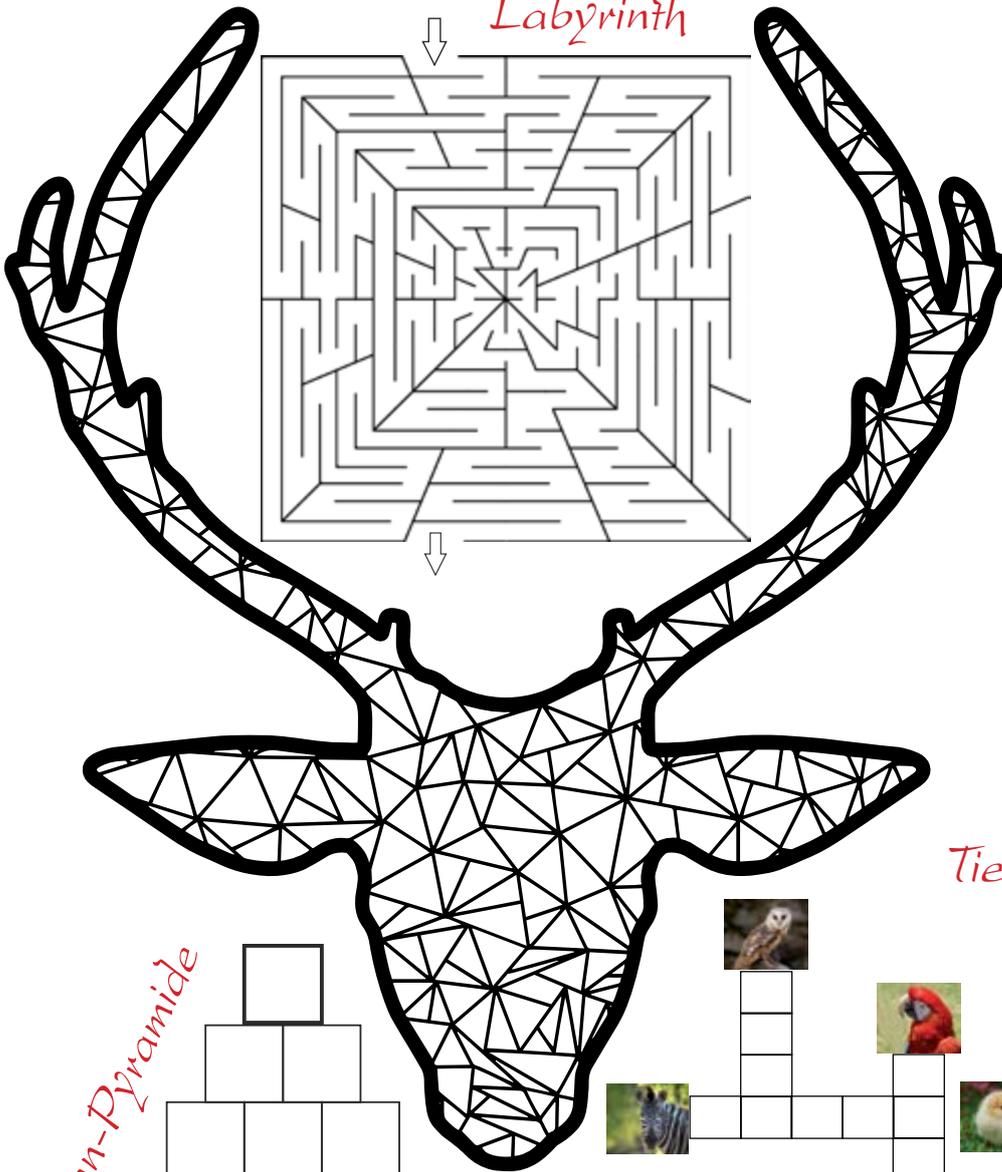
Königstraße 22 · 83022 Rosenheim
Tel. 0 80 31 / 40 90 30
Fax 0 80 31 / 40 90 329
bsr-info@bsr-rosenheim.de

... rund um die Uhr





Labyrinth

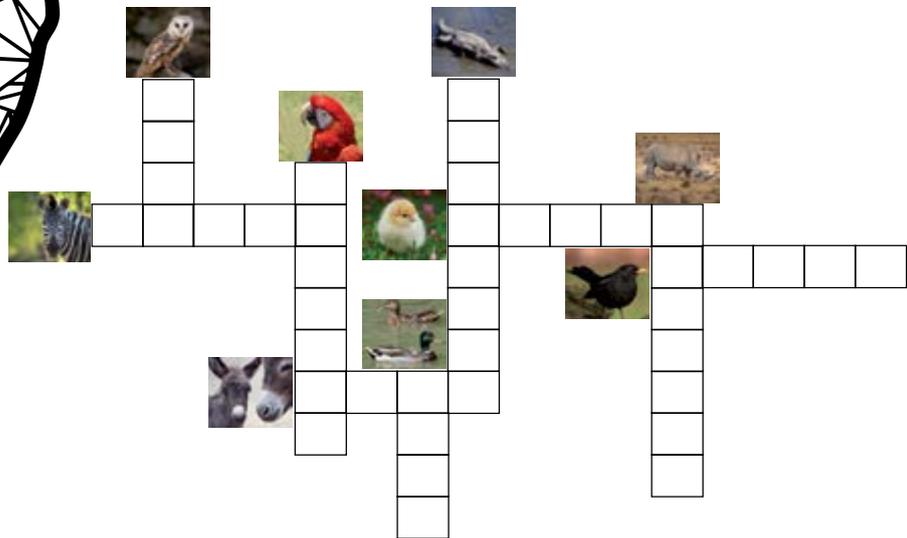


Fehler-Suchbild

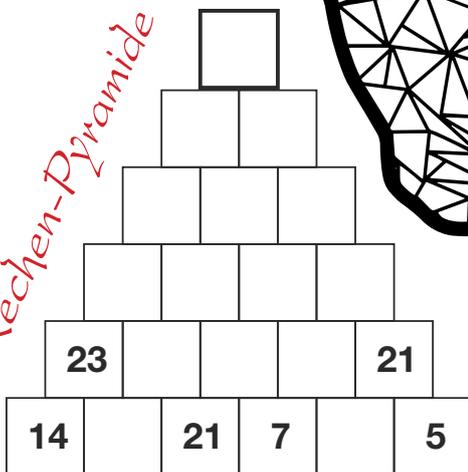
Findest du die 10 Fehler im unteren Bild?



Tier-Kreuzworträtsel



Rechen-Pyramide



KANGA TRAINING

Mühdorf • Gars • Haag • Wasserburg

Sport für Schwangere & Mamas mit Babys - Beckenbodenkurse

0152 02782853

daniela.s@kangatraining.de

GRATIS Schnupperstunde mit Daniela

Kanga & Beckenboden

Ab Februar 2021 starten die beliebten Sportstunden für Schwangere und Mamas mit Babys wieder. Nach kurzer Bapypause und mit neuer Co-Trainerin geht es auch an weiteren Standorten von Mühdorf bis Wasserburg los.

Außerdem wird es im neuen Jahr Beckenbodenkurse für alle interessierten Frauen geben. Darin wird an der korrekten Haltung gearbeitet, die Körperwahrnehmung geschult und gezielt auf die Aufgaben und damit verbundene Probleme des Beckenbodens (Senkungen, Inkontinenz) eingegangen.

Text: Daniela Schneider

Kinder - Buchtipps

ACHTUNG: Lesen gefährdet die Dummheit ;-)

Die Geschichte vom Löwen, der nicht schlafen konnte



Martin Baltscheit
Umfang 40 Seiten, geb.
ISBN: 978-3-407-75814-9
Beltz Verlag
Preis € 13,95
Altersempfehlung ab 4 J.

Der große mächtige Löwe, der König der Tiere, kann nicht einschlafen. Darum bittet er die anderen Tiere, seine Untertanen, um Rat. Und jeder hat ein ganz eigenes Einschlafrezept: Baden gehen, abhängen, sich vollfressen, Party machen oder sogar im Flug die Augen schließen, sind die Tipps, die er erhält. Aber nichts funktioniert für den Löwen. Bis er selbst eine ganz einfache Lösung findet...

Wie jede Geschichte dieser Bilderbuchreihe wird auch diese in einfachen, gut zu sprechenden Reimen erzählt, die wunderbar mit den kunterbunten Illustrationen korrespondieren. Das Bilderbuch lebt von den fetzigen, comichaft lustigen Bildern, auf denen es viel zu entdecken und zu besprechen gibt.

Der Löwe ist in seiner Offenheit und seinem Eifer eine Identifikationsfigur, die immer sympathisch bleibt, selbst wenn er ab und zu einmal ungeduldig wird.

Ein lustiges Bilderbuch über ein Thema aus dem Kinderalltag, bei dem man gleichzeitig noch etwas über die Eigenschaften verschiedenster Tiere lernen kann.



Unsere Buchtipps für junge Leser stellt freundlicherweise Alexandra Markowsky von der Bücherei Aschau a. Inn zusammen.

Öffnungszeiten Bücherei Aschau am Inn • Schulstraße 3:
Mo + Fr 15.00 - 18.00 Uhr & Do 09.00 - 11.00 Uhr
Tel. 08638 - 94 35 -45 - Email: buecherei@aschau-a-inn.bayern.de
Jeder interessierte Leser kann kostenlos Mitglied werden!

Stadtbücherei ›Haus des Buches‹ Waldkraiburg
Siemensstr. 2 • 84478 Waldkraiburg
Telefon +49 08638 959-260 • Telefax +49 08638 959-160
Email: stadtbuecherei@stadtbuecherei-waldkraiburg.de
www.stadtbuecherei-waldkraiburg.de
Öffnungszeiten: Di + Do + Fr 10:00 - 18:00 Uhr
Mi 09:00 - 18:00 Uhr & Sa 09:00 - 13:00 Uhr



Alle in den Garten!
Emma Lidia Squillari
Umfang 32 Seiten, geb.
ISBN: 978-3-7152-0726-1
orell füssli Verlag
Preis € 14,95
Altersempfehlung ab 4 J.

Ein freundlicher alter Mann namens Ernesto wohnt zusammen mit seinem ebenso alten Hund Bertram in einem kleinen Haus am Stadtrand. Ihr liebster Zeitvertreib ist es, den großen Garten zu pflegen und sich um das selbst gezogene Gemüse zu kümmern. Daher sind sie sehr traurig und auch wütend, als die Tiere aus dem Wald den Garten entdecken und plündern. Deshalb verjagen sie die Tiere auf Nimmerwiedersehen. Nun wird es allerdings sehr still im Garten und als die Erntezeit beginnt, ist diese so überreich, dass der alte Mann gar nicht alles essen und verbrauchen kann. Da beginnt Ernesto zu überlegen und öffnet zusammen mit seinem Herzen auch seinen Garten, baut Häuschen und Unterschlupf für die Tiere und lebt fortan glücklich in einer großen Gemeinschaft mit den Tieren, von der am Ende jeder profitiert.

Das Bilderbuch hat wunderschöne, sehr detailreiche und naturverbundene Zeichnungen. Allein schon durch die liebevolle Darstellung wachsen einem die Figuren ans Herz. Die Geschichte selbst wird mit einfachen kurzen Sätzen erzählt, ansonsten sprechen die Bilder für sich.

Ein schönes Buch über die Natur, das Zusammenleben von Mensch und Tier und das Teilen.

Sudoku 9x9 - mittelschwer

	7		9			1		
				7			6	
9		6				4		
6					9	8		
2					4			5
5	1		3		6		9	
	5	8			3			9
				2				
7					1	3		

Seiten



Suchwortgitter Tiere - Englisch



Finde die zwölf Tiere, die im Gitter auf Englisch versteckt sind!



D	S	A	E	Z	R	T	Z	G	H	Z	U	F	T	U	D	D	U
R	X	F	D	T	D	F	U	R	A	B	B	I	T	Z	Z	M	Z
F	S	T	S	R	F	A	Z	F	R	Z	Z	D	O	H	H	O	T
V	Y	U	X	E	F	W	T	G	G	T	F	S	L	G	G	N	R
G	X	R	S	D	F	R	O	G	T	R	V	S	K	B	B	K	D
T	C	T	E	S	V	G	E	O	Z	E	C	P	I	V	H	E	E
Z	F	L	R	W	B	T	W	L	H	D	D	I	O	G	U	Y	S
H	R	E	T	Q	H	Z	S	K	G	H	R	D	L	T	J	R	E
U	T	F	E	A	Z	H	Q	I	T	C	F	E	W	G	I	F	D
I	L	I	O	N	G	G	A	L	S	A	U	R	S	D	O	G	J
C	F	X	R	R	T	B	Y	O	X	T	J	R	A	T	L	G	U
A	T	G	C	Z	R	V	E	U	D	L	I	E	Q	R	W	T	H
M	G	H	O	T	F	C	W	Z	C	K	K	D	W	E	S	R	Z
E	Z	Z	W	U	D	P	I	G	D	J	O	T	R	D	A	F	T
L	U	E	D	S	E	D	F	G	T	Z	H	Z	U	I	O	Z	G
D	E	R	T	F	G	T	S	H	A	R	K	D	C	V	F	G	T

Hidoku - leicht

16			12
1			
8	10		4

Anleitung: In die leeren Felder die noch fehlenden Zahlen (1 bis 16) so eintragen, dass sich eine geschlossene Zahlenschlange ergibt. Aufeinanderfolgende Zahlen müssen sich horizontal, vertikal oder diagonal berühren. Das Zahlenrätsel ist vollständig gelöst, wenn sich am Ende eine geschlossene Zahlenkette einzeichnen lässt.

Bald verfügbar!



InnHügelLand Kalender 2021



»Best of Heute« - 16 Jahre InnHügelLand Kalender

Der beliebte InnHügelLand Kalender 2021 erscheint in Kürze mit dem Thema »Best of Heute - 16 Jahre InnHügelLand Kalender«. Aus 180 Bildern der letzten 15 Jahre wurden die besten modernen ausgewählt und durften in die zweite Jubiläumsausgabe. Der IHL Kalender 2021 ist wieder an allen bekannten Ausgestellen im und ums InnHügelLand kostenlos verfügbar!

Unsere glücklichen Gewinner:

Jeweils ein Buch der Neuauflage »Köstliches von der Müllerin« haben gewonnen:

- Familie G.
- Renate O.
- Petra F.

Aus den zahlreichen Einsendungen zählen folgende Leckereien zu den absoluten Favoriten unserer Leser:

Auszugne, Hefezopf und Nussecken - aber auch Käsekuchen, Bienenstich, Zitronenkekse, Mädesüßplätzchen oder Zwetschgendatschi mit Streuseln lieben unsere Leser sehr.

Die glücklichen Gewinner werden gesondert benachrichtigt! Wir wünschen zusammen mit der Drax-Mühle viel Freude am neuen Buch!



Jeweils ein Spiel aus der »Vertellis-Reihe haben gewonnen:

- Katrin H.
- Denny J.
- Josef M.

Die Einsender gaben vor allem an, die Offline-Genussmomente zusammen mit der Familie, dem Freund und engen Freunden verbringen zu wollen.

Die glücklichen Gewinner werden gesondert benachrichtigt! Wir wünschen zusammen mit Vertellis viel Freude am Spielen und Offline-Genießen!



Herausforderung Reisebüro

Gerade die Reisebranche hat es durch Covid-19 und die damit verbundenen Maßnahmen hart getroffen. Eine Besserung stellt sich derzeit nur sehr langsam ein, Prognosen lassen sich aktuell so gut wie gar nicht treffen. Wir haben über diese Herausforderungen mit Annette Wild vom Reisebüro Wild in Ampfing gesprochen.



Das Team vom Reisebüro Wild

Seit wann gibt es das Reisebüro Wild in Ampfing?

Unser Reisebüro gibt es dieses Jahr schon seit 18 Jahren - man glaubt es kaum, wie die Zeit verrinnt. Als wir 2002 in Ampfing eröffneten, wurden wir mit offenen Armen aufgenommen. Es machte vom ersten Tag an sehr viel Spaß, in Ampfing zu arbeiten. Unser Kundenkreis hat sich mittlerweile weit auf das Umland ausgedehnt.

Wie war die Situation während des Lockdowns - waren Sie erreichbar?

Ja, wir waren jeden Tag erreichbar und sind auch jeden Tag in unser Büro gefahren. Zu Anfang der Krise haben wir uns quasi im Büro eingesperrt und einfach nur versucht, den Wahnsinn zu bewältigen. Auf der ganzen Welt waren Kunden und wollten nach Hause. Hatten wir endlich Rückflüge gefunden und gebucht, wurden diese schon wieder gestrichen und wir mussten erneut versuchen, die Kunden zu benachrichtigen - wegen der Zeitverschiebung oftmals ein schwieriges Unterfangen. Die größte Schwierigkeit war und ist teilweise immer noch die Erreichbarkeit der Reiseveranstalter und Airlines. Natürlich waren auch da alle in Kurzarbeit oder Homeoffice.

Haben Sie auch Unterstützung von Ihren Kunden erhalten?

Die Unterstützung war riesig. Wir möchten die Gelegenheit nutzen, um uns ganz herzlich bei unseren Kunden zu bedanken. Die Unterstützung war wirklich überwältigend. Wir bekamen Blumen zugesandt oder Kuchen vorbeigebracht. Gutscheine wurden angenommen oder wenn möglich gleich auf ein neues Reisedatum umbucht.

Melden sich seit Covid-19 auch Internet-Bucher bei Ihnen?

In Krisenzeiten fällt vielen Kunden von Online-Portalen wieder ein, dass es ja auch Reisebüros vor Ort gibt und dass man dort gerade auch bei Schwierigkeiten oder Problemen persönliche Ansprechpartner hat, die sich kümmern. Wir werden immer noch regelmäßig von frustrierten Internet-Buchern kontaktiert. Wenn möglich, helfen wir auch gerne weiter, wir haben aber natürlich keinen Zugriff auf deren Buchungen. Wir erklären ihnen aber gerne, was sie jetzt tun können und natürlich auch, dass Buchungen über das Reisebüro eine echte Alternative sind. Das kommt gut an und wir gewinnen auf diese Weise gerade viele neue Kunden.

Nennen Sie uns doch ein paar Gründe, warum man im Reisebüro buchen sollte?

Zuerst ein wesentlicher Punkt, der mir sehr am Herzen liegt: Reisebüros haben die gleichen Preise und Angebote, wie die vermeintlich günstigeren Mitbewerber im Internet. Darüber hinaus möchte ich folgende Vorteile nennen:

- persönliche Beratung, Zeit für den Kunden
- immer aktuelle Infos zu Einreisebestimmungen/Risikogebieten
- Dienstleistungen, wie beispielsweise Online-Check-In oder Hilfe bei Online-Registrierungen
- persönliche Ansprechpartner / sichere Erreichbarkeit
- langjährige Erfahrung und Zielgebietskenntnisse
- und noch vieles mehr...

Und ganz wichtig: Wir haben einen Ruf zu verlieren und allein schon deshalb ein ganz großes Eigeninteresse, unsere Kunden zufrieden zu stellen. Einfach den Stecker ziehen, die Internetadresse abmelden und einen Tag später unter anderem Namen neu starten, das ist bei einem Reisebüro einfach nicht möglich - persönlich ist nun mal persönlich!

Mallorca bietet neben Meer und Strand auch wunderschöne Berglandschaften und viele kulturelle Highlights





Verändert sich die persönliche Beratung im Reisebüro wegen Corona?

Ja, die Beratung ist aufwendiger geworden und dadurch braucht man etwas mehr Zeit. Um hier dem Kunden einen idealen Service anbieten zu können, arbeiten Techniker bereits an Neuerungen. Zum einen bieten wir ein Online-Tool zur Terminvereinbarung an, zum anderen starten wir in Kürze mit einem neuen Tool zur Videoberatung. Auch jetzt ist es schön möglich, sich bequem von zu Hause aus online beraten zu lassen, so dass man nicht unbedingt ins Reisebüro kommen muss. Das wichtigste aber ist und bleibt die persönliche Beratung: Ob persönlich im Reisebüro oder persönlich online – wir sind gerne für unsere Kunden da!

Wir? Wer ist das Team im Reisebüro Wild?

Beginnen wir mit unserem jüngsten Teammitglied. Julia Wild, meine Tochter, hat bei uns ihre Ausbildung zur Tourismuskauffrau gemacht und fiel mit ihrem Abschluss direkt in die Corona-Zeit. Statt der geplanten Abschlussprüfung im April wurde es Juli 2020. Doch sie hat mit Bravour bestanden und wird natürlich weiterhin unser Team unterstützen. Vor allem sind wir froh, dass sie sich um Social Media kümmert. Unter »reisebuero.wild« sind wir nun auch auf Instagram zu finden.

Mit Corinna Wimmer konnten wir im letzten Jahr unser Team erweitern. Als Mutter von zwei kleinen Kindern ist sie zwischenzeitlich unser Experte für Familien-Urlaub gewor-



So oder ähnlich könnte der Traumurlaub auf der Finca aussehen

den. Sie weiß genau, welche Familienzimmer und Hotels ideal sind, damit sich die Eltern richtig erholen können. Auch wenn Covid-19-bedingt die aktuelle Stundenzahl etwas reduziert wurde, hält sie sich durch zahlreiche Webinare und online Schulungen auf dem Laufenden.

Und ich bin schon eine gefühlte Ewigkeit in der Reisebranche tätig. Bereits nach der Schulzeit zog es mich nach München, um in der Touristikbranche zu arbeiten. Die Welt erkunden, das war schon immer mein Traum. Nach der Kinderpause haben wir



DER Touristik Partner-Unternehmen Reisebüro Wild

Kirchenplatz 10 · 84539 Ampfing
t: +49 (0) 8636 – 98 65 – 11/-12
info@reisebuero-wild.de · www.reisebuero-wild.de





Schon beim Eingang zum Reisebüro Wild kommt Urlaubsstimmung auf

dann einfach unser eigenes Reisebüro eröffnet - und hier bin ich nun seit 18 Jahren.

Wie sehen Sie das kommende Jahr in der Reisebranche?

Die Hürde durch Corona ist hoch, doch der nächste Urlaub kommt bestimmt. Die Buchungsfreigabe für den Sommer 2021 erfolgte schon vor längerer Zeit. So war es möglich, abgesagte Reisen von 2020 auf 2021 umzubuchen. Sobald es die Situation zulässt, wird es auch mit den Reisen wieder losgehen, da sind wir uns ganz sicher.

Merken Sie einen Trend für 2021?

Ja, absolut. Hoch im Kurs stehen Mobile Homes oder Ferienhäuser, gerne in Alleinlage mit Pool oder Nähe zum Meer. Und natürlich hochwertige Hotels, die

die Hygienestandards perfekt umsetzen. Für die Ferientermine sollte man hier schon bald ans Buchen denken.

Was ist eigentlich Ihr Lieblingsziel?

Zu meinen absoluten Lieblingszielen gehört neben den kanarischen Inseln vor allem Mallorca! Diese Insel besteht nicht nur aus der Playa de Palma, sondern hat so viele wunderschöne Ecken - zu jeder Jahreszeit und unbedingt mit Mietwagen. Besuchen Sie am Sonntagvormittag die Kathedrale von Palma und bestaunen Sie das Licht, das durch das bunte Mosaikfenster die Kirche erhellt! Anschließend geht's dann beispielsweise weiter auf den Markt nach Santa Maria. Hier können Sie an den Ständen Käse,

Schinken oder einen frisch gepressten Orangensaft genießen und günstige einheimische Keramik und Lederwaren entdecken. Dann am Nachmittag zum Erholen an den Es Trenc - dieser Strand erwartet Sie mit Karibikflair und glasklarem Wasser. Und am Abend lassen Sie sich mit gutem Essen der fantastischen mallorquinischen Küche verwöhnen. So könnte ein perfekter Tag in Mallorca aussehen - ich merke gerade, ich bekomme schon wieder Sehnsucht auf Urlaub.

Wir wünschen viele reiselustige Kunden und eine baldige Entspannung der schwierigen Situation!

Interview: IHL

Fotos: Reisebüro Wild



STEPHAN FRANZ
PRAXIS FÜR PHYSIOTHERAPIE



Hauptstraße 31
84544 Aschau am Inn
Tel. 0 86 38 / 8 84 14 68
Fax 0 86 38 / 8 84 14 72

www.physiopraxis-franz.de

Wir bieten an:

- Krankengymnastik
- Manuelle Therapie
- Manuelle Lymphdrainage
- CMD-Behandlung
- Massage
- Fango
- Rotlicht
- Wellness etc.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams eine/n:

Physiotherapeut/in
in Teil- oder Vollzeit

Alois Held

Nutzfahrzeuge

Wir wollen, dass Sie schnell wieder auf Achse sind!

Nutzfahrzeuge aller Klassen	Wartung	Fahrzeugbau
Hydraulik	Reparatur	Sandstrahlen
	Ein-/Umbau	Lackieren
	Anlagen	1500 verschiedene Pressungen auf Lager
	Schlauchpressungen	

83567 Unterreit · Unterbierwang 7
Tel. (0 80 74) 91 76 76
Fax (0 80 74) 91 76 67
www.held-nutzfahrzeuge.de





oberhauser

Terrassendächer » Markisen
Wintergärten » Carports

- Beratung
- Planung
- Fertigung
- Montage



Schenken Sie sich zu Weihnachten doch einfach eine TERRASSENÜBERDACHUNG!



Am 1. Advent starten wir unsere Weihnachtsaktion - lassen Sie sich überraschen!

- » Individuelle und ausführliche Beratung bekommen Sie in unserer Musterdachausstellung in Mühldorf am Inn.
- » Für ein aussagekräftiges Angebot benötigen wir lediglich Maße und Fotos - gerne auch per WhatsApp 0160-4071885
- » Lassen Sie sich inspirieren unter www.ohbau.de

Jetzt schon planen und nächstes Frühjahr Ihren neuen Lieblingsplatz genießen.

MUSTERDACH-AUSSTELLUNG
Mühldorf am Inn, Stadtberg 7

WIR SIND FÜR SIE DA:
+49 8631 16606-52

Wir bitten um Terminvereinbarung.



Entwickelt für grenzenlose Fahrfreude

Für maximalen Fahrspaß und Flow überall und jederzeit sorgen die Vorteile des Bosch eBike-Systems: Drive Units (Motoren), Displays und Akkus überzeugen durch höchste technische Qualität – und als perfekt eingespieltes Team. Zusammen bilden die einzelnen Komponenten ein optimal abgestimmtes System, das ein Höchstmaß an Effizienz, Sicherheit und Komfort bietet.

Die Performance Line CX sorgt mit Drive Unit 2021 für ein einzigartiges eMTB-Erlebnis: Kompakt, leicht und mit mehr Power vereint sie hochwertige Materialien, einen enorm leistungsstarken Antrieb und High-End-Sensorik. Damit erreicht das eBiken im Gelände und auf der Straße eine völlig neue Dimension. Ab Modelljahr 2021 sogar mit einem Drehmoment bis zu 85 Nm, neuen Features in der Motorsteuerung und einer Weiterentwicklung des eMTB-Modus – und das als Software-Update. Für ein

Fahrerlebnis, das begeistert: Natürlicher, intuitiver, kraftvoller und ein absoluter Benchmark in dieser Klasse.

Ein Plus an Leistung für Performance Line CX! Die Performance Line

CX (Modelljahr 2020) kann ab sofort bei uns mit dem neuen Software-Update auf 85 Nm nachgerüstet werden.

Text & Fotos: Bernhard Gruber

Bike-Service GRUBER
83527 Haag i.O.B. - Wasserberger Str.27
Tel.08072-1235/service@bike-gruber.de
www.bike-gruber.de
AUS LIEBE ZUM RAD!

E-BIKE TESTCENTER

RIESE & MÜLLER

Swing 3 Bosch Aktive Plus
50Nm / 500Wh Akku

CUBE

2.499,00 Euro

Reaction Hybrid One Bosch CX Motor 4.Gen.
85Nm / 625 Wh Akku

ab 3.199,00 Euro

Das neue Bemer Horse -Set®

Aus Liebe zum Pferd

Mit dem Bemer Horse-Set® bietet die Bemer Int. AG seit Jahren eine wirksame Therapie zur Verbesserung der Mikrozirkulation mit positiven Auswirkungen auf die Regeneration, Prävention und Losgelassenheit bei Pferden. In enger Kooperation mit den großen Namen des Reitsports wurde es stets weiterentwickelt und enthält nun zahlreiche neue Features und clevere Details.

Wirklich glücklich wird ein Reiter nur auf einem ebenfalls glücklichen Pferd, das gesund, erholt und entspannt ist. Erst dann kann es aufmerksam und willig mitarbeiten. Mit ihrem neuen Bemer Horse-Set® kann die Bemer Int. AG dazu einen wertvollen Beitrag leisten. Seit über zwei Jahrzehnten forscht und entwickelt das liechtensteinische Unternehmen als Pionier auf dem Gebiet der physikalischen Gefäßtherapie.

Über zwei Jahrzehnte Forschung

Damit hat es sich zunächst in der Humanmedizin und längst auch im Pferdesport einen Namen gemacht. Ein Name übrigens, der durch die mehrjährige Partnerschaft mit der Riders-Tour bekannt sein dürfte. Das Bemer Horse-Set® ist optimal an die Anforderungen des Pferdeorganismus' angepasst und setzt an einer wichtigen Schaltstelle der Gesundheit an: Es verbessert die Mikrozirkulation, also die Durchblutung der kleinsten Blutgefäße, fördert den Stoffwechsel sowie die Zellaktivität und damit Erholungs- und Genesungsprozesse. Daneben belegen wissenschaftliche Studien eine Verbesserung der Losgelassenheit und der Regeneration.



Auch Pferde können von der Physikalischen Gefäßtherapie Bemer profitieren

In Kooperation mit den Großen

Von Anfang an hat Bemer mit Koryphäen des Pferdesports, Pferdemedizinern und Hobbysportlern zusammengearbeitet, um das Horse-Set stetig weiterzuentwickeln und optimal an die hohen Anforderungen von Stallalltag und Turnieren anzupassen. Beteiligt waren unter anderem die Abteilung für Veterinärmedizin der Universität Mailand, das HCCG, Dr. med. vet. Hermann Josef Genn, Hof Kasselman oder Paul Schockemöhle Marketing. Zahllose Erkenntnisse aus deren Arbeit flossen und fließen in die Entwicklung des Sets ein. Das Ergebnis:

Das beste Bemer Horse-Set®, das es je gegeben hat

Das Set besteht aus einer Pferdedecke, zwei Gamaschen, einem Ladegerät mit Doppelladefunktion über Y-Kabel, einer praktischen Tragetasche – und zahlreichen Features und Details, die intelligent durchdacht und hochwertig gemacht sind. Die große, anatomisch optimierte Pferdedecke erreicht alle neuralgischen Punkte des Pferdes, mit den zwei Gamaschen lassen sich die Beine schnell und gezielt behandeln. Überhaupt könnte die Anwendung des Bemer Horse-Sets® nicht einfacher sein. Decke und Gamaschen sind kabellos und verfügen über leistungsstarke Akkus. Sie sind mühelos anzulegen, atmungsaktiv, aus robustem Material und abwaschbar. Schnell verstaut und transportiert wird das Set in der praktischen Tragetasche.

So ist das Bemer Horse-Set® der ideale Begleiter zur Unterstützung der Pferdegesundheit. Kaum verwunderlich also, dass es längst in der Weltspitze des Reitsports angekommen ist: Zu überzeugten Nutzern gehört neben Paul Schockemöhle unter anderem auch Weltmeisterin Simone Blum.

BEMER

PARTNER



- BEMER PRO / Classic-Systeme
- BEMER Horse-Set®
- Zusatzprodukte / Zubehör
- Beratung & Verkauf
- Gesundheits-Vorträge



20 YEARS
BEMER

Wir erweitern unser Netzwerk und suchen neue Partner - sprechen Sie uns an!

Ida Lösch • Klosterstr. 8 • 83546 Au a. Inn • Tel. (+49) 0175 520 96 80
Email ida.loesch@bemermail.com • <https://loesch.bemergroup.com>



Aus Leidenschaft für die Gesundheit: Mit dem Bemer Business zu beruflichen Erfolgen

Die Bemer Int. AG ist Erfinder der Physikalischen Gefäßtherapie Bemer® und in diesem Bereich Technologieführer. Im Verkauf ihrer patentierten Medizinprodukte setzt Bemer von Beginn an konsequent auf den Direktvertrieb. Das Unternehmen erzielt seit Jahren starke Wachstumsraten und sucht stetig nach neuen Vertriebspartnern.

Es gibt viele Gründe, sich näher mit dem Direktvertrieb zu befassen oder mehr Energie ins eigene Business zu investieren. Schließlich bieten sich sowohl haupt- als auch nebenberuflich einzigartige Möglichkeiten. Ob man nun sein eigener Chef sein will, ein lukratives Zweiteinkommen aufbauen oder endlich die Altersvorsorge angehen möchte: Bemer bietet sowohl Neulingen als auch erfahrenen Vertriebsprofis optimale Voraussetzungen für die finanzielle Unabhängigkeit.

Die Bemer Int. AG, bereits seit 1998 auf dem Markt, ist heute mit mehreren Zehntausend Vertriebspartnern weltweit aktiv. In langjähriger Entwicklungs- und Forschungsarbeit hat das liechtensteinische Unternehmen eine Therapie entwickelt, von der sowohl Menschen als auch Pferde profitieren: Die Physikalische Gefäßtherapie Bemer® verbessert wissenschaftlich erwiesen die Mikrozirkulation, also die Durchblutung der kleinsten Blutgefäße. Sie kann somit eine effektive Unterstützung für den gesamten Organismus sein. Die Nachfrage nach den Bemer Produkten, die nur im Direktvertrieb erhältlich sind, wächst rasant. Und somit

auch der Bedarf an neuen Vertriebspartnern, die gleichsam auf hervorragende Voraussetzungen für ihren Erfolg treffen.

Vielfältige Karrieremöglichkeiten, auch für Quereinsteiger

Ob man nun eine gesicherte Existenz oder ein lukratives Nebeneinkommen aufbauen möchte: In jedem Fall bietet Bemer den Einstieg in den wachstumsstarken Gesundheitsmarkt. Mit konkurrenzlosen Produkten, die mit dem patentierten Bemer Signal ein besonders Alleinstellungsmerkmal besitzen. Apropos Signal: Natürlich eröffnet sich hier auch erfolgreichen Sales-Profis ein ganz neues Wirkungsfeld zum Durchstarten.

Einfacher Start - gemeinsam stark!

Zeitliche Flexibilität bei hervorragenden Verdienstchancen sind an sich schon starke Argumente für den Direktvertrieb. Doch für Bemer spricht noch mehr: So wird durch das unternehmenseigene Start-up-Seminar eine umfassende Grundausbildung sichergestellt – ebenso wie eine optimale Betreuung durch kompetente, erfahrene Ansprechpartner. Der besondere Teamgeist innerhalb des Bemer Netzwerks zählt seit jeher zu den besonderen Stärken des Unternehmens. Zahl-



*Einfachste Anwendung von »Bemer Pro«
bei der Nutzung für den Menschen*

reiche Workshops, Seminare und Events verstärken diesen familiären Spirit.

So entsteht ein Gesamtpaket, das auch Newcomern einen schnellen Start ins Vertriebs-Business ermöglicht. Besonders erleichtern dürften diesen zudem Rahmenbedingungen, die in Europa einzigartig sind: Für den Start ins Business wird nur ein geringer Kapitaleinsatz benötigt und bei Bemer müssen keine Mindestumsätze erzielt oder Produkte abgenommen werden. Es gibt keine Herabstufungen innerhalb der Organisation, dafür aber große Unterstützung.

Text & Fotos: Bemer Int. AG

Über die Bemer Int. AG

Die Bemer Int. AG wurde 1998 gegründet und ist ein international agierendes Unternehmen innerhalb der Gesundheitsbranche. Das Unternehmen mit Sitz in Triesen/Liechtenstein ist ein medizintechnisch zertifizierter Technologieentwickler und Erfinder der Physikalischen Gefäßtherapie BEMER®. Die Kernkompetenz des Unternehmens liegt in der Erforschung und Entwicklung von Hightech-Lösungen zur physikalischen Therapie von Mikrozirkulationsstörungen. Die Behandlungsgeräte sind für den täglichen Einsatz im professionellen Bereich sowie bei privaten Heimanwendern entwickelt worden. Die Bemer Int. AG bietet Gerätesysteme im humanmedizinischen sowie veterinärmedizinischen Bereich an.

Wir bringen
Wasser in Bewegung!

Fischer GmbH
Pumpen und Schwimmbäder

Tel.: 0 80 82 - 12 89 • Fax: 0 80 82 - 58 58
info@schwimmbadtechnik-fischer.de

Haager Str. 37
84419 Obertaufkirchen

www.schwimmbadtechnik-fischer.de

- Filtertechnik
- Folienauskleidung
- Schwimmbecken aller Art
- Kundendienst und Wartung
- Pumpen für jeden Einsatzzweck

Bücherzeit

Wohl keine Jahreszeit eignet sich besser zum Lesen als Herbst und Winter. Eine kuschelige Leseecke - und ein gutes Buch dazu! Das Team von Bücher Herzog stellt uns die schönsten Neuerscheinungen für eine wunderbare Bücherzeit vor.



Rampensau ohne Bühne

Autor: Michael Altinger
Gebunden, 160 Seiten
Verlag: Südost Verlag
ISBN: 978-3-95587-723-1
Preis: 14,90 €

Plötzlich kommt so ein Virus daher und die zahlreichen Bühnenauftritte mit reichlich Applaus und Gelächter bleiben aus. Kabarettist Michael Altingers neues Buch liest sich als satirisches Tagebuch, in dem er in gewohnter Manier das Ernste im richtigen Moment ins Lächerliche zieht. Er teilt neue Erfahrungen mit dem Leser und schafft ein schräges Zeitdokument, mit dem wohl niemand bis vor kurzem gerechnet hätte. Lachen hält ja bekanntlich auch gesund!



Die Fraueninsel-Bande: Die rätselhafte Entführung der Maria aus dem Weihnachtskrippler

Autorin: Wilma Frech
Reihe: Band 2 von »Die Fraueninsel-Bande«
Kartonierte, 191 Seiten
Verlag: Chiemgauer Verlags-haus
ISBN: 978-3-945292-53-2
Preis: 11,90 €

Wer hat in der Vorweihnachtszeit die wertvolle heilige Maria aus der Klosterkirche gestohlen? Das versuchen die Kinder der Fraueninsel-Bande zusammen mit ihrem neuen Mitglied Heiner herauszufinden. Dem Kripplerl-Dieb auf die Schliche zu kommen, ist gar nicht so einfach wie gedacht. Nach einigen unerwarteten Geschehnissen und Ermittlungsspannen kommt es am Ufer des Chiemsees zu einem Drama. Aber in der Weihnachtszeit geschehen ja bekanntlich noch Wunder... Zusätzlich zum Lesevergnügen ist in diesem Band auch noch ein kniffliger Rätselteil enthalten, bei dem man mit dem richtigen Lösungswort eine Tasse heiße Schokolade im Klosterwirt auf der Fraueninsel erhält.

Kopier-Druckstudio WASSERBURG
www.kdst-wasserburg.de
TEXTILVEREDELUNG

STICK	DIREKT-DRUCK	Flex

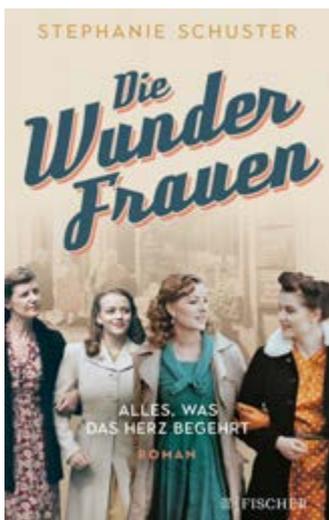
Kopier+Druckstudio WASSERBURG
Färbergasse 3 | 83512 Wasserburg
08071 104 433 3 | kopier-druckstudio@t-online.de

L'Osteria da Christian
CUCINA ITALIANA CON PIZZERIA

Seestraße 4
83547 Penzing / Babensham
Telefon 08071 / 904 30 90
Telefax 08071 / 904 30 99

www.losteriadachristian.de

Öffnungszeiten
Sommer
Mo - Fr 11.00 - 14.30 Uhr
17.00 - 23.00 Uhr
Sa + So durchgehend
Winter
Mo - Sa 11.00-14.30 Uhr
17.00-23.00 Uhr
So durchgehend
Dienstag Ruhetag
Sonn- & Feiertage 11.00-23.00 Uhr



Die Wunderfrauen: Alles was das Herz begehrt

Autorin: Stephanie Schuster
Reihe: Band 1 von der ›Wunder-
frauen-Trilogie‹
Broschiert, 480 Seiten
Verlag: Fischer Verlag (27. Juli
2020)
ISBN: 978-3-596-70032-5
Preis: 15,00 €

Darf's ein bisschen mehr sein? Mit den ›Wunderfrauen‹ Luise, Annabel und der jungen Helga reist der Leser nach Starnberg in eine Zeit des Aufbruchs und Neubeginns. Luises träumt nach dem Zweiten Weltkrieg von einem eigenen kleinen Lebensmittelladen, um möglichst unabhängig zu sein. Annabel, eine wohlhabende Arztgattin, die junge Lernschwester Helga und Marie aus Schlesien kreuzen dabei immer wieder ihre Wege. Alle Frauen hegen einen simplen Traum: Endlich wieder glücklich zu sein. Ein sehr unterhalt-samer Roman, der den Zeitgeist der fünfziger Jahre gekonnt einfängt und Lust auf mehr macht. Der zweite Teil erscheint im Februar 2021.



Den letzten Gang serviert der Tod

Autor: Jörg Maurer
Reihe: Band 13 von ›Kommissar
Jennerwein ermittelt‹
Broschiert, 411 Seiten
Verlag: Fischer (14. Oktober
2020)
ISBN: 978-3-651-02589-9
Preis: 16,99 €

Im bereits dreizehnten Alpenkrimi ermittelt Kommissar Jennerwein in dem einsam gelegenen Restaurant ›Hubschmidt‹. Das Mordopfer ist ein angesehenes Mitglied eines exklusiven Kochclubs, der dort regelmäßig seine kulinarischen Treffen veranstaltet. Kommissar Jennerwein steht mit seinem Team vor einem großen Rätsel. Wer im idyllischen Kurort profitiert vom Tod des Feinschmeckers? Der vegane Oberförster oder vielleicht doch der gierige Chefkoch? Um den Tathergang zu enthüllen, muss er sich kreative und vor allem überraschende Ermittlungsmethoden einfallen lassen. Wird es ihm gelingen, die köchelnden Rivalitäten unter der Oberfläche aufzudecken? Ein spannender, aber auch amüsanter Krimi mit ganz viel Wortwitz!

BÜCHER HERZOG

weiter in Familienhand.



www.buecherherzog.de

Die bewährten und vertrauten Teams von Bücher Herzog unterstützen Sie durch

- ☞ Professionelle und freundliche Beratung
- ☞ Vielseitige Angebote mit aktuellen Neuerscheinungen
- ☞ Bestellung über Nacht
- ☞ Unverbindliche Bestellungen zur Ansicht
- ☞ Verkauf von E-Book-Readern und E-Books
- ☞ Eigene Internet- und Social Media-Auftritte
- ☞ Abholung oder portofreie Lieferung
- ☞ Kostenloser Geschenkeinpackservice
- ☞ Große Auswahl an Schülerarbeitsheften
- ☞ Gutscheinservice
- ☞ Diverse Veranstaltungen
- ☞ Firmenservice Print und Digital, mit oder ohne B2B-Portal



Bianca Kölbl und Stefan Müller-Kölbl, die Teams Waldkraiburg, Mühldorf und das Team aus Wasserburg freuen sich auf Ihren Besuch!

BÜCHER HERZOG MEDIEN OHG

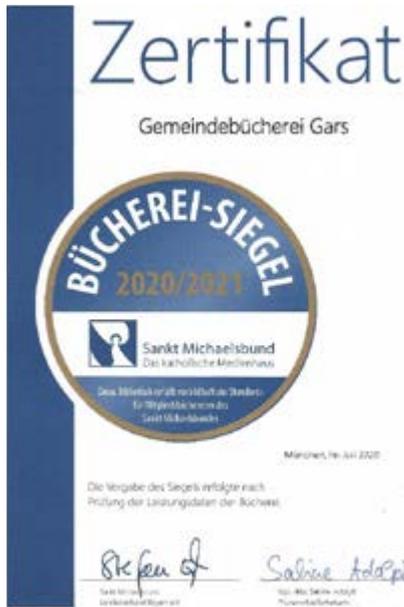
☞ Bücher Herzog im Geigerhaus - Mühldorf
Stadtplatz 29-31 • 84453 Mühldorf
buecherherzog@t-online.de
Telefon 08631 5001

☞ Bücher Herzog-Waldkraiburg
Berliner Straße 24 • 84478 Waldkraiburg
service@buecherherzog.de
Telefon 08638 881900

☞ Bücher Herzog - Wasserburg
Salzsenderzeile 10 • 83512 Wasserburg
buch-herzog@t-online.de
Telefon 08071 4714

Goldenes Bücherei-Siegel für die Gemeindebücherei Gars

Eine ganz besondere Auszeichnung wurde dem Büchereiteam der Gemeindebücherei Gars am Inn zuteil. Sie dürfen sich bereits zum zweiten Mal über das Bücherei-Siegel freuen. In den Jahren 2018/2019 erhielt die Bücherei das Bücherei-Siegel in Silber – für die Jahre 2020/2021 wurde das Goldene Bücherei-Siegel ausgestellt.



Sabine Adolph vom Büchereifachverband St. Michaelsbund München, Landesverband Bayern, überbrachte die Urkunde und bestätigte - nach Prüfung der Leistungsdaten der Bücherei aus dem Jahr 2019 - dass alle aufgestellten fünfzehn Standards in vorbildhafter Weise erfüllt werden.



Die Anforderungen umfassen unter anderem die Ausstattung und den Leistungsumfang, beginnend mit der Auffindbarkeit, den Öffnungszeiten, dem Raum- und Medienangebot, über ihre Finanz- oder EDV-Ausstattung bis hin zu Jahresbericht, Mitarbeiterbesprechungen und Fortbildungen, sowie die Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern z.B. Schulen, Kindergärten, Veranstaltungen wie Vorlese- u. Bastelstunden u.v.m.

Das Goldene Siegel ist für das Büchereiteam eine Anerkennung für die geleistete Arbeit und ein Ansporn für die Zukunft. Für den Erfolg bedankt sich Büchereileiterin Gabi Bacher bei den Mitarbeiterinnen, sowie allen treuen Leserinnen und Lesern.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Gemeindebücherei Gars
Text & Bild: Gabi Bacher

Unser Buchtipp für Kinder aus der Gemeindebücherei Gars:



Das geheime Dinoversum XTRA –

Spannende Dinosaurier-Geschichten mit vielen farbigen Bildern - Reihe in 6 Bänden - besonders für Jungs ab 6 Jahren.
Band 1: Auf der Fährte des T-Rex
Rex Stone
Hardcover, 80 Seiten
ISBN 978-3-7855-8782-9
Preis 7,95 €

Öffnungszeiten Bücherei Gars • Hauptstr. 41 • 83536 Gars:
So. 09:00-11:15 Uhr & Do. 16:30-19:00 Uhr & nach Vereinb.
Tel. 08073-9169713 – Email buecherei-gars@t-online.de

Führung durch die Ausstellung Undine Goldberg

Die Museums- und Galerieleiterin Elke Keiper führt in der Städtischen Galerie Waldkraiburg durch die Ausstellung ›Undine Goldberg – Im Fellanzug‹. Der Rundgang bietet die Gelegenheit, gemeinsam die großformatigen Portraits und Blumenstilleben zu betrachten und mehr über ihre Hintergründe und Zusammenhänge zu erfahren. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, einzelne Werke intensiver zu betrachten und im gemeinsamen Austausch Fragen nachzugehen.

Aufgrund der aktuellen Lage und der damit deutlich begrenzten Teilnehmerzahl bitten wir Sie um rechtzeitige Anmeldung unter Tel. 08638 – 959 308 oder per E-



Raumansicht - © Städtische Galerie Waldkraiburg

Mail unter galerie@kultur-waldkraiburg.de. Sie erhalten von uns dann eine Terminbestätigung. Der Eintritt ist frei.

Die Ausstellung ist voraussichtlich noch bis 20. Dezember 2020 jeweils Mi u. Do von 13 bis 17 Uhr, sowie So von 14 bis 17 Uhr zu sehen, feiertags ist geschlossen.

Text: Haus der Kultur Waldkraiburg



© Undine Goldberg, Schnappschuss aus dem Atelier mit Feldblumenstrauß, 2020

WIR BAUEN IHR ZUHAUSE – KAPITALANLEGER AUFGEPASST!

WALDKRAIBURG: Barrierefreie 2-, 3- und 4-Zimmerwohnungen

HEIMWERK Immobilien
familienfreundlich - innovativ - seniorengeeignet



BEREITS ÜBER **85%** VERKAUFT!

Fordern Sie ein Exposé an!

- ✓ Massive Ziegelbauweise nach KfW 55 Standard
- ✓ Elektrische Rollläden
- ✓ Fußbodenheizung
- ✓ Personenaufzug in alle Geschosse
- ✓ Alle Wohnungen barrierefrei
- ✓ Tiefgaragenstellplatz
- ✓ Große Balkone bzw. Terrassen
- ✓ Niedrige Energiekosten durch 3-fach Verglasung
- ✓ Wasseraufbereitungsanlage zur Enthärtung des Wassers
- ✓ Kinderwagen- und Fahrradabstellraum

Doppelhaushälften in zukunftsweisender Holzmassivbauweise

BERGHAM/EISELFING



BEREITS ÜBER **70%** VERKAUFT!

Fordern Sie ein Exposé an!

- ✓ Holzmassivbauweise nach KfW 55 Standard
- ✓ Parkettboden
- ✓ Elektrische Rollläden
- ✓ Fußbodenheizung
- ✓ Niedrige Energiekosten durch 3-fach Verglasung
- ✓ Kontrollierte Wohnraumlüftung in den Wohngeschossen
- ✓ Schiebetüren im EG zum Garten
- ✓ Garagen- und Außenstellplatz
- ✓ Nahwärmeversorgung
- ✓ Große Grundstücksflächen

Profitieren Sie beim Kauf einer dieser Immobilien von den attraktiven staatlichen Förderungen des KfW 55 Standard.

Vereinbaren Sie mit uns unter Tel.: 0 80 81 / 93 90 0

einen Beratungstermin!



Regionale Autoren: Josef E. Justen

›Maskenball der Seele‹



Ich wurde 1950 in Gelsenkirchen ›auf Kohle‹ – wie man damals sagte – geboren. Nach dem Abitur studierte ich Mathematik und Informatik an den Universitäten Dortmund und Hagen. Anschließend war ich bis 2008 als Dozent im IT-Bereich sowie als Ausbilder für IT-Berufe tätig. Seit 1981 lebe ich im InnHügelLand – zunächst in Jettenbach und seit 1996 in Aschau.

Meine Begeisterung für das Schreiben entdeckte ich schon in meinen 30er



Jahren. Anfangs verfasste ich vorwiegend mathematische und IT-spezifische Lehr- und Lernunterlagen für meine Schüler und Seminarteilnehmer. Ab den 1990er Jahren schrieb ich eine ganze Reihe von Familien- und Ortschroniken. Seit vielen Jahrzehnten befasse ich mich sehr intensiv mit spirituellen bzw. religiösen Erkenntnissen, insbesondere mit der Geisteswissenschaft Rudolf Steiners.

Mein Interesse gilt dabei in erster Linie allen Aspekten, die das Thema ›Tod‹ bzw. ›Leben nach dem Tod‹ betreffen. Als Resultat dieser langjährigen Beschäftigung veröffentlichte ich im Jahre 2005 mein erstes Buch mit dem Titel ›Die spi-

rituelle Seite des Todes – Christusimpuls, Reinkarnation und Leben nach dem Tod‹. Dieses Werk wurde jetzt, nachdem ich es noch einmal komplett überarbeitet und ergänzt habe, neu aufgelegt.

2019 war ich besonders schreibfreudig. Zunächst schrieb und veröffentlichte ich in einer zweibändigen Ausgabe ›Geschichten über Gott, Engel und Menschen‹ tiefsinnige Kurzgeschichten und ein paar Gedichte. Dann begann ich, an meinem ersten Roman zu arbeiten, der Ende 2019 unter dem Titel ›Eine Seele erzählt aus dem Jenseits – eine spirituelle Biografie‹ erschienen ist.

Text & Foto: Josef E. Justen

Leseprobe: Maskenball der Seele

Herr Hofer, ein Mann mittleren Alters, war eigentlich ein sehr ausgeglichener und gutmütiger Mensch. Doch die letzte Arbeitswoche hatte ihn an die Grenze seiner Belastbarkeit geführt. Trotz großen Einsatzes und vieler Überstunden war das Arbeitspensum einfach nicht zu schaffen gewesen. Zu allem Überfluss wurde er von seinem Chef noch mit harschen Worten kritisiert, weil er nicht alles erledigen konnte.

Endlich war diese überaus stressige Woche vorüber. Den Samstag wollte Herr Hofer nutzen, um sich von diesem Ärger gründlich zu erholen. Nachdem er deutlich länger als üblich geschlafen hatte,

ging er in einem nahe gelegenen Park spazieren, wo er wieder zur Ruhe kommen und zu sich selbst finden wollte. Dort ließ er sich auf einer Bank nieder und versuchte, abzuschalten. Die herrliche Frühlingssonne und das muntere Gezwitscher der Vögel gaben sich alle Mühe, ihn dabei zu unterstützen. Da kam ein kleiner, etwa achtjähriger Junge auf ihn zu und bat: ›Spielst du ein wenig mit mir? Meine Freunde haben heute alle keine Zeit für mich.‹ ›Ich habe auch keine Zeit für dich. Lass' mich in Ruhe!‹, herrschte Herr Hofer den Jungen an. ›Ach bitte, nur ein halbes Stündchen!‹, flehte der Kleine. ›Geh'

Bräustüberl Ametsbichler Aschau



Frische, bodenständige Schmankerl

BRÄUSTÜBERL AMETSBIHLER
 Hauptstraße 13 • 84544 Aschau a. Inn
 Tel: 08638/3204 • www.ametsbichler.de

Montag bis Freitag ab 17:00 Uhr * Biergarten am Benedikt-Radweg



Elfriede und Georg

Thanner

Marktplatz 7 · Gars · ☎ (0 80 73) 97 60

- Fleisch und Wurst
- Feinkost und Käse
- Obst und Gemüse

EDEKA **Wir lieben Lebensmittel**

Deutsche Post 

 Elektroinstallation
 Elektrogeräte
 Kundendienst



nach Hause und spiele mit deinen Geschwistern oder mit deinem Vater!«, reagierte der Mann gereizt. Der Junge ließ nicht locker: »Ich habe keine Geschwister und mein Vater ist schon im Himmel.« Der Mann setzte genervt nach: »Vermutlich bist du deinem Vater auch immer auf die Nerven gegangen, so dass er dann gestorben ist. Ich habe keine Lust, mit dir zu spielen. Hau endlich ab!« Der Junge fing an, bitterlich zu weinen und lief davon. Herr Hofer war froh, wieder seine Ruhe zu haben.

In der folgenden Nacht konnte er nicht gut schlafen. Immer wieder wachte er auf, weil ihm die Begegnung mit dem Jungen keine Ruhe lassen wollte. Ihm wurde nun allmählich klar, dass er sich ganz unmöglich verhalten hatte. Der Junge tat ihm unsagbar leid. Nur zu gern hätte er sich bei dem Kleinen entschuldigt und sein Fehlverhalten wieder gutgemacht. Jetzt hätte er gern stundenlang mit ihm gespielt. Aber er wusste ja nicht einmal, wie der Junge heißt und wo er wohnt.

Am nächsten Tag fand im Kinderheim seiner Heimatgemeinde ein Kostümfest für die Kinder des Heimes statt. Herr Hofer hatte schon vor Wochen zugesagt, einen Teil des Unterhaltungsprogramms zu übernehmen. Er sollte als Clown auftreten. Da ihm sein Verhalten vom Vortage aber immer noch schwer im Magen lag und da sein schlechtes Gewissen ihm sehr zu schaffen machte, musste er sich regelrecht zwingen, sein Versprechen einzuhalten. So machte er sich recht missgelaunt auf den Weg. In einem Nebenraum des Kinderheimes zog er sein Clownskostüm an, schminkte sein Gesicht mit einer weißen Farbe, setzte eine Perücke mit roten Haaren und eine dicke rote Knollennase auf. Um Punkt 15 Uhr betrat er den großen Raum, in dem die Heimkinder schon ungeduldig auf ihn warteten. Auch die Kinder hatten sich alle verkleidet. Nur mit Mühe gelang es dem Clown, mit seiner Darbietung zu beginnen. Dennoch kamen schon die ersten Späße bei den Kindern recht gut an.

Dann entdeckte der Clown plötzlich unter all den maskierten Kindern einen Jungen, der sich – mehr schlecht als recht – auch als Clown verkleidet hatte. Dem großen Clown war sofort klar, dass es sich bei dem kleinen Clown um den Jungen vom Vortage handelte. Den gro-

ßen Clown ergriff eine große innere Freude. Sofort wandte er sich an den kleinen Clown, der etwas still und fast traurig auf einem der hinteren Plätze saß und der den großen Clown natürlich nicht erkannte: »Hallo du dahinten, hallo mein lieber Clownscollege, magst du mir auf der Bühne ein wenig helfen?« Schüchtern erhob sich der kleine Clown von seinem Platz und schlich zur Bühne. Der große Clown nahm ihn auf seinen Arm und sprach zum Publikum: »Darf ich euch meinen Assistenten vorstellen? Er wird mir jetzt zur Hand gehen. Ohne seine Hilfe könnte ich euch nicht alles vorführen.« Der kleine Clown war freudig erregt und harrte der Dinge, die da kamen. Zunächst ermunterte der große Clown den kleinen, mit ihm zusammen ein paar improvisierte Turnübungen vorzuführen. Der kleine Clown erwies dabei eine erstaunliche Beweglichkeit und Geschicklichkeit. Das Publikum klatschte laut Beifall. Dann bat der große Clown den kleinen, ihm bei seinen Zauberkunststücken zu helfen. So durfte er beispielsweise während des gesamten Auftritts den geheimnisvollen Zauberstab halten. Wann immer der große Clown ihm ein kleines, vom Publikum nicht zu bemerkendes Zeichen gab, schwang er diesen in der Luft und sprach mit feierlicher Stimme die Zauberformel »Ab-rakadabra«. Als Höhepunkt der Darbietung zeigte der große Clown dem Publikum einen leeren Zylinder. Er flüsterte dem kleinen Clown etwas ins Ohr; dann zog dieser ein Kaninchen aus dem Zylinder! Die Zuschauer rasten vor Begeisterung. Die Augen des kleinen Clowns strahlten voller Glück. Ganz aufgewühlt, aber auch stolz verließ er die Bühne und ging wieder auf seinen Platz zurück.

Noch lange Zeit später erinnerte sich der Junge mit großer Freude und Genugtuung an diesen Nachmittag. Die anderen Kinder des Heimes, die ihm zuvor wenig Beachtung geschenkt hatten, sprachen ihn immer wieder auf seinen tollen Auftritt an und baten ihn jetzt immer öfter, mit ihnen zu spielen. Auch Herr Hofer war hoch zufrieden, ja geradezu beglückt, so beglückt, dass er sich den ganzen Tag von seinem Clownskostüm und seiner Maskerade nicht trennen wollte.

*Aus »Geschichten über Gott, Engel und Menschen
– tiefsinnige Kurzgeschichten (Band 1)«*

Handwerker (w/m/d) gesucht

in den Sparten

Metallbau, Kältetechnik, Büro / Laden

- ◆ Quereinsteiger werden eingearbeitet, ◆ gute Bezahlung, ◆ Arbeitszeit nach Absprache,
- ◆ sehr gutes Betriebsklima, ◆ im handwerklichen Familienunternehmen

Auszubildende/n als Kältetechnik & Schlosser

Bewerbung per Post, E-Mail oder persönlich

Metallbau // Kälte- & Klimatechnik // Verkauf

Agracool

Robert Brandmeier
brandmeier@agracool.de

Telefon 08072-37000-30

Rainbach 26, 83527 Kirchdorf, www.agracool.de

Papierarbeiten & Fotografien von Katja Brinkmann



Katja Brinkmann: Jurte im Orkhon Tal 2016

Eröffnung: Donnerstag, den 28. Januar 2021, um 19 Uhr
Dauer: 29.01. – 28.03.2021

Die Städtische Galerie Waldkraiburg im Haus der Kultur eröffnet am 28. Januar um 19 Uhr eine Ausstellung mit Papierarbeiten und Fotografien von Katja Brinkmann. Bekannt wurde die Künstlerin durch ihre Malerei aus eigenwillig geschwungenen und verformten Kreisen und farbintensiven Dreieckskompositionen, die unter anderem als Weiterentwicklung der abstrakten Bauhaus-Tradition zu verstehen sind. Nun jedoch hat Katja Brinkmann seit einiger Zeit ihre besondere Vorliebe für die Mongolei und deren Bewohner entdeckt. Immer wieder reist sie in dieses kalte und doch so faszinierende Land. Angeregt durch dessen landschaftliche Einzigartigkeit und in der Begegnung mit den Farben und Mustern dieser Region entstehen neue geometrische Figurationen auf Papier. Dabei nehmen die halbtransparenten Farbbögen nun im wahrsten Sinne des Begriffs neuen Schwung auf und scheinen in intensiven Farben aus sich selbst heraus zu leuchten.

Neben diesen Arbeiten wird Katja Brinkmann bei uns erstmals auch eine Fotoauswahl zeigen, die sie aus der Mongolei mitgebracht hat. Die Fotos geben sowohl einen Einblick in die Welt der Nomaden in den ländlichen Weiten der mongolischen Steppe, als auch in das pulsierende Leben der Hauptstadt Ulaanbaatar, in der inzwischen knapp die Hälfte der mongolischen Gesamtbevölkerung lebt.



Jurte in der Gobi 2018

Falls Sie an der Eröffnungsveranstaltung teilnehmen möchten, bitten wir um Ihre Anmeldung, da aufgrund der derzeitigen Situation nur eine begrenzte Teilnehmerzahl zugelassen ist. Die aktuellen Öffnungszeiten sowie weitere Informationen für Ihren Besuch bei freiem Eintritt entnehmen Sie bitte dem Internet.

Kontakt: Per Email unter galerie@kultur-waldkraiburg.de oder telefonisch unter 08638 - 95 93 08 (vormittags).

Text: Haus der Kultur Waldkraiburg

Katja Brinkmann, ohne Titel 2019



ALLES ANDERE ALS NUR STEINE!

FK
NATURSTEINE
www.Steinmetzmeisterin.com

Bahnhofstraße 1
84431 Weidenbach
Tel.: 08636 - 69 79 666
FK@Steinmetzmeisterin.com
www.Steinmetzmeisterin.com

G
M
B
H

STENGER

HOLZBAU-Zimmerei-Dachdeckerei

84559 Kraiburg a. Inn Tel. (08638) 98290-0
Watzmannstr. 15 Fax. (08638) 7 22 36

www.stenger-holzbau.com



Neuer Audioguide für das Stadtmuseum Waldkraiburg



Endlich ist es soweit:

Der lang geplante Audioguide für das Stadtmuseum Waldkraiburg liegt nun vor. In knapp 40 Minuten geleitet er die

Besucher durch unser Museum. Möglich macht das eine Gratis-App für das eigene Smartphone. Dazu wird einfach die kostenlose »Hearonymus App« über den passenden App-Store heruntergeladen. Anschließend kann man mit den Suchfunktionen der App z.B. über das Stichwort »Waldkraiburg« den Rundgang durchs Stadtmuseum finden und herunterladen. Jetzt kann die Führung jederzeit zu Hause oder beim Gang durch das Stadtmuseum mit dem eigenen Smartphone aufgerufen und angehört werden.

Oder Sie scannen einfach den hier abgedruckten QR-Code. Dieser leitet Sie über Google Play oder den App-Store von Apple zur Downloadseite der Hearonymus-App. Danach nur noch den Guide für's Stadtmuseum durch neuerliches Klicken des Links oder Scannen des QR-Codes herunterladen.

Übrigens: Wenn Sie im November das



Stadtmuseum besuchen und den neuen Guide ausprobieren wollen, aber für Ihr Smartphone noch keinen Kopfhörer haben, wenden Sie sich an die Kasse im Haus der Kultur. Dort wartet eine kleine Überraschung auf Sie.

Text & Foto: Haus der Kultur - Stadtmuseum Waldkraiburg

FORD FOCUS TREND LIMOUSINE

1,0 l EcoBoost 74 kW (100 PS), 6-Gang-Schaltgetriebe, Frontantrieb, Ford Audiosystem mit digitalem Radioempfang DAB/DAB+, intelligenter Geschwindigkeitsbegrenzer, Pre-Collision-Assist, Scheinwerfer mit LED-Tagfahrlicht u.v.m.

Jetzt günstig finanzieren mit

€ 189,- /Monat 1,2,3

Unser Kaufpreis (inkl. Überführung)	€ 17.932,95
Laufzeit	48 Monate
Gesamtlauflistung	40.000 km
Sollzinssatz p.a. (fest)	0 %
Effektiver Jahreszins	0 %
Anzahlung	€ 0,-
Nettodarlehensbetrag	€ 17.932,95
Gesamtdarlehensbetrag	€ 17.932,95
47 Monatsraten à	€ 189,-
Restrate	€ 9.049,95

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km nach § 2 Nrn. 5, 6, 6a Pkw-EnVKV in der jeweils geltenden Fassung): Ford Focus Trend: 5,3 (innerorts), 4,0 (außerorts), 4,5 (kombiniert); CO₂-Emissionen: 103 g/km (kombiniert); CO₂-Effizienzklasse: A.

MWST. GESCHENKT¹

+ 0% TOP-ZINS²

AUTO EDER
WASSERBURG

Auto Eder GmbH
Gewerbering 1 · 83549 Eiselfing
Tel.: 08071/9096-0 · wasserburg@auto-eder.de
www.autoeder-wasserburg.de

Wir sind für mehrere bestimmte Darlehensgeber tätig und handeln nicht als unabhängiger Darlehensvermittler. Beispielfoto eines Fahrzeuges der Baureihe. Die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeuges sind nicht Bestandteil des Angebotes. 1) Inklusive Nachlass auf den Bruttokaufpreis in Höhe min. 13,79 % im Aktionszeitraum vom 01.10.2020 bis 31.12.2020 bei Kauf und Zulassung bis zum 31.12.2020 eines neuen, sofort verfügbaren, noch nicht zugelassenen neuen Ford Focus. Maßgeblich ist der Tag des Abschlusses des Kaufvertrages. Keine Barauszahlung, Nachlass wird pro Kunde nur einmal gewährt. Angebot nur gültig für Privatkunden, die nicht zum Vorsteuerabzug berechtigt sind, nicht kombinierbar mit anderen Verkaufsfördermaßnahmen und Aktionen. 2) Ford Auswahl-Finanzierung. Angebot der Ford Bank GmbH, Josef-Lammerting-Allee 24-34, 50933 Köln. Gültig bei verbindlichen Kundenbestellungen und Darlehensverträgen. Das Angebot stellt das repräsentative Beispiel nach § 6a Preisangabenverordnung dar. Ist der Darlehensnehmer Verbraucher, besteht ein Widerrufsrecht nach § 495 BGB. Gültig für Privatkunden beim Kauf eines neuen, noch nicht zugelassenen, sofort verfügbaren Ford Focus und Zulassung auf den Endkunden bis 31.12.2020. 3) Gilt für Privatkunden. Gilt für einen Ford Focus Trend Limousine 1,0-l-EcoBoost-Benzinmotor 74 kW (100 PS), 6-Gang-Schaltgetriebe, Start-Stopp-System, Euro 6d-TEMP EVAP ISC.

Vielseitig und eigenwillig – der ›Haager Viergesang‹

Egal ob Taufe oder Maiandachten, Adventssingen oder Starkbierfest – der Haager Viergesang spielt auf ›vielen Hochzeiten‹ und ist mittlerweile weit über die Grenzen Haags hinweg bekannt.



Der Haager Viergesang:
Walter, Barbara, Christiane und Hans

›Jetzt wissma endlich, wia ma hoas'ñ, jetzt hamma an Nama! De Glücks und de Urbans, der Hooga Viergesang!‹ - so schrieben Barbara und Walter Glück und Christiane und Hans Urban am 18. April 1998 bei einem abendlichen Treffen miteinander in Urbans Gästebuch. Schon früher hatten die beiden Ehepaare zu den verschiedensten Gelegenheiten und in unterschiedlichen Besetzungen gesungen. Angefangen hatte das Ganze - zumindest für die drei Haager - mit dem Haager Jugendchor, der Haager Kolpingsfamilie oder dem Singkreis von Otto Stimmer aus Aschau. Barbara Glück, zu Hause in Bad Feilnbach, hatte dort sogar eine eigene musikalische Gruppierung gegründet und dann mit ihrer außergewöhnlichen Sopranstimme auch in Haag

sehr schnell musikalischen Anschluss gefunden. Es ist schon ein glücklicher Zufall, wenn sich die Stimmen zweier Ehepaare zu einem gemischten Viergesang aus Sopran, Alt, Tenor und Bass ergänzen und wenn man noch dazu im gleichen Ort zu Hause ist. Und so sind die Vier seit 1998 als ›Haager Viergesang‹ bekannt und das mittlerweile nicht mehr nur in Haag.

Am liebsten singt der ›Haager Viergesang‹ geistliche Musik, vor allem neue geistliche Lieder und gestaltet damit Hochzeiten, Taufen, Maiandachten oder auch einfach Gottesdienste im Kirchenjahr. Je nach Anlass spielen auch immer wieder gute Freunde als Instrumentalisten mit. Zusammen mit Barbara an der Gitarre und Walter am Klavier ergibt das immer wieder eine sehr schöne Besetzung. Sehr gerne schöpfen die Haager aus dem fast schon unendlichen Liederschatz von Kathi Stimmer-Salzeder aus Aschau, die seit vielen Jahren die junge geistliche Musik in ganz Bayern und auch darüber hinaus mitgeprägt hat.

Seit 2011 durfte der ›Haager Viergesang‹ zusammen mit vier weiteren befreundeten Sängerinnen und Sängern unter der Leitung von Helmut Fassel beim ›Wasserburger Adventssingen‹ mitwirken. Das Ganze

nennt sich dann ›Doppelquartett Wasserburger Land‹. Alle Sänger freuen sich jedes Jahr ganz besonders auf dieses Ereignis, das auf eine besinnliche Adventszeit einstimmt und gleichzeitig auf den Ausklang des Jahres hinführt.

Gerade in den letzten Jahren ist für den ›Haager Viergesang‹ die Pflege der Bayerischen Volksmusik noch mehr in den Vordergrund gerückt. Auch hier geht es meistens nicht ohne Begleitung. Deswegen ist der ›Haager Viergesang‹ dann bei vielen Auftritten ein ›Viergesang plus‹, nämlich dann, wenn Toni Deuschl aus Isen mit von der Partie ist. An der Tiroler Volks-harfe ist er der beste Begleiter, den man sich nur wünschen kann und es braucht meistens nicht viele Worte bis er für jedes Lied die richtigen Ein- und Zwischenspiele parat hat. In dieser Besetzung gestaltet der

Starkbierfest 2019





Gasthaus Zimmermann

Hochstraß 1
83555 Gars-Bahnhof
Tel. 08073 - 404

NEUE Öffnungszeiten!

10. Jan. 21 - 07. Feb. 21
07. März 21 - 04. April 21
jeweils ab 11 Uhr

Reservierung auf Anfrage
für Geburtstage & sonstige
Feierlichkeiten!

Jeden Sonntag auf Vorbestellung:
Dezember: Schweins- & Surhaxn



Individuelle Lösungen verwirklichen!



Schreinerei
Josef Schneider



INDIVIDUELLE
LÖSUNGEN
VERWIRKLICHEN

Römerstraße 4 – Gewerbegebiet Rainbach
83527 Kirchdorf

Tel. 08072 37690-0 Fax. 37690-10
www.Schreinerei-Josef-Schneider.de



Schlosshofeinweihung in Haag

Viergesang gerne Gottesdienste mit traditionellen altbayerischen Messen. Das Repertoire der vier Musiker beinhaltet natürlich nicht nur eine geistliche, sondern auch eine weltliche Seite. Mit traditionellen Stücken und besinnlichen oder lustigen Liedern aus dem Leben hat der Viergesang schon so manches Wirtshaussingen, so manchen Hoagartn und vieles mehr bis hin zum Volksmusikabend im Bierzelt gestaltet. Gerade die Volksmusik entstand dadurch, dass sie immer auch einfache Themen aus dem Alltag – eben aus dem Leben – aufgegriffen hat. In dieser ›Tradition‹ bringen die Haager gerne ganz eigene Lieder und Texte mit, in denen sich frei nach den Texten von Hans Urban auch schon mal das Suserl im Zwiefachen mit Facebook und Youtube auseinandersetzt, der Bayer dem Preiß´ ganz langsam – sozusagen zum Mitdenken – die bayrische Sprache beibringt oder Alfons Schuhbeck mal erklärt bekommt, wie ein richtiger frischer ›Zwetschgndatschi zu schmecken hat. Etwas eigenwillig waren die Haager ja schon immer und genau das schätzen ihre Zuhörer schon lange!

Auch am traditionellen Haager Starkbierfest beteiligt sich der ›Haager Viergesang‹. Mittlerweile im siebten Jahr in Folge wird dort ein Singspiel aufgeführt und hat sich von anfangs zwei auf fünf Vorstellungen gesteigert. Die Einnahmen werden dabei jedes Jahr für verschiedene Projekte gespendet. Gestaltet und auch organisiert wird das Spektakel von den Haager Starkbierfreunden, Autoren des Singspiels sind Tom Göschl und Viergesang-Mitglied Hans Urban. Den musikalischen Kern bildet dabei der ›Haager Viergesang‹, in den letzten Jahren zusätzlich noch von den Instrumentalisten Hans Furch und Lukas Zellner unterstützt. Gemeinsam mit den Schauspielern der Starkbierfreunde entsteht Jahr für Jahr ein Singspiel, das in den letzten Jahren nicht nur Lokalpolitiker, sondern

St. Nikolaus
Seniorenzentrum Kraiburg

Wir bieten in unserer Einrichtung

- **Vollstationäre Dauerpflege von Senioren** in Wohngruppen und familiärer Atmosphäre
- **Beschützende Pflege** für Alzheimer- oder demenzerkrankte Bewohner
- **Kurzzeitpflege/eingestreuete Tagespflege** während Urlaubszeiten oder aus anderen dringlichen Gründen zur familiären Entlastung

Neben der fachlichen Qualifikation unseres motivierten und geschulten Personals bieten wir zahlreiche abwechselnde Maßnahmen zur Therapie und Freizeitgestaltung.

Lernen Sie uns probeweise kennen. Wir unterstützen Sie gerne bei allen Fragen und Formalitäten.



Ankommen, Verweilen, Wohlfühlen ...

Ihr Ansprechpartner
Maria Pojda · Hausleitung

Kontakt
St. Nikolaus GmbH
Seniorenzentrum Kraiburg
Bahnhofstraße 17 · 84559 Kraiburg
Tel. (0 86 38) 98 76 - 0
Fax (0 86 38) 98 76 - 42
maria.pojda@nikolaus-kraiburg.de
www.nikolaus-kraiburg.de

!!! Pflegekräfte gesucht !!!

Markus Schiller

Fachbetrieb

Ebing 111 A
84478 Waldkraiburg

Tel. 08638 / 7 26 86 • Mobil 0173 / 77 64 206
Fax 08638 / 98 17 39 • Email Schillermarlene@aol.com

Heizung • Sanitär • Kundendienst

auch manches Haager Original aufs Korn genommen hat. Zusätzliche Unterstützung erhält das Ensemble dabei von Walter Glück am Klavier.

Die Liedtexte stammen meist aus der Feder von Hans Urban, die Arrangements kommen von allen zusammen. Speziell einer wäre aus der musikalischen Truppe nicht wegzudenken und bekam dafür dann auch den Spitznamen ›JukeBox-Walter‹. Denn Walter Glück spielt am Klavier jedes denkbare Lied in jeder denkbaren Tonart. Noten? Braucht er nicht. Passen tut es trotzdem – immer!

In diesem Jahr fiel das Starkbierfest leider wie so viele Veranstaltungen Covid-19 zum Opfer und musste nach dem ersten Wochenende abgebrochen werden. Die Entscheidung dafür hatte man sich nicht leicht gemacht, aber zusammen getroffen.

Bleibt zu hoffen, dass auch diese Krise bald vorbeigeht und solche Veranstaltungen wieder möglich sind, auch von und mit dem ›Haager Viergesang‹. Denn Gruppen wie diese gestalten unsere Region und machen sie zu dem, was sie ist – unverwechselbare und wertvolle Heimat!

Text & Fotos: Hans Urban

BUSSTOP – Stefan Scherer in Wasserburg

Vom 10. Oktober 2020 bis zum 6. Januar 2021 zeigt das Museum Wasserburg großformatige Gemälde, Fotomontagen, Grafiken und Zeichnungen des Malers Stefan Scherer. Die Ausstellung ›Busstop‹ führt zum einen durch Architekturmalereien der Stadt Wasserburg als Lebensmittelpunkt und Heimatort, zum anderen durch eine materialhafte Bilderwelt des Malers und seines urbanen Lebensgefühls.



Bilder der Ausstellung: oben v.l.n.r.: Brücke - Bahn - Städtchen
Rechte Seite: oben Mitte: black and blue - unten links: Fischergust

Für Stefan Scherer ist die Stadt Wasserburg einer der vielen metaphorischen Busstops auf seinem Lebensweg zwischen Zürich und Hamburg, München und Westerland. Vor zwanzig Jahren ausgestiegen, ist die Haltestelle Wasserburg inzwischen seine Heimat. Der Busstop, die Haltestelle als Gleichnis und Standort seines Lebensmittelpunktes Wasserburg, ist für den Maler

bis heute die bestimmende Perspektive.

Wie der Busreisende auf seinen fotografischen Raubzügen durch ihm unbekannte Altstädte näherte sich Stefan Scherer über Jahre hinweg in Architekturmalereien, Fotomontagen, Graphiken und Zeichnungen seiner Stadt, ihrer Schönheit und ihrem Klischee – und, wie der Künstler selbst sagt, immer ein wenig getrieben von der Unruhe, der

nächste Bus könnte gleich oder überhaupt nicht mehr kommen. Gleichzeitig entwickelte Scherer in einem kontrastierenden Lebensgefühl zur ›lebensberuhigten Zone Wasserburg‹ abstrakte, großformatige und materialhafte Arbeiten auf modernem Acrylglas. Die Ausstellung umspannt das kreative Schaffen mehrerer Jahre und wurde vom Künstler selbst kuratiert und gestaltet.

Schmid
Steuerberatung

engagiert
kompetent
zuverlässig

Maria Schmid
Steuerberaterin
Fachberaterin für internationales
Steuerrecht / Ldw. Buchstelle

Kiefernweg 5 - 83361 Kienberg
Tel.: 08628 / 987399-0 Fax: 08628 / 987399-15
www.schmid-steuerkanzlei.de

Beratung mit Weitblick!



Jetzt
beraten
lassen.

**GÜNSTIGER
ALS DU DENKST
UND LEISTUNGS-
STARK WIE
ERWARTET.**

Die Allianz
Autoversicherung.

LEONHARD HOLZHAMMER
Generalvertretung der Allianz
Heuwinkl 2, 83559 Mittergars
www.allianz-holzhammer.de
WhatsApp 0 80 73.30 33



! Lust auf etwas Neues? Bei uns sind Sie richtig!
Wir suchen Bilanzbuchhalter / Steuerfachwirte (w/m/d)
in Teilzeit für unsere moderne DATEV-Steuerkanzlei!



Begleitprogramm

Spurensuche – Führung durch die Ausstellung BUSSTOP

Sonntags, 13.12. um 17 Uhr

Das Museumsteam führt durch die Ausstellung, gibt Hinweise zu den Entstehungsorten der Bilder, verwendeten Materialien und Interpretationen. Anmeldung mit Namen erforderlich unter: 08071/92 52 90. Die Führung kann auch gebucht werden. Bis zu acht Teilnehmer sind möglich.

Der Künstler

Stefan Scherer wurde 1955 im westfälischen Ochtrup geboren, erlebte seine Kindheit in Münster und seine Jugend in der Schweiz. In den 1970er Jahren besuchte er in Zürich die dortige Kunstgewerbeschule und begann im Anschluss dort eine journalistische Ausbildung. Mitte der 1980er kam Scherer nach München und widmete sich von da an verstärkt der bildenden Kunst. 1997 zog er, inzwischen verheiratet und Vater von vier Kindern, mit seiner Familie nach Westerland auf Sylt und von dort im Jahre 2001 nach Wasserburg am Inn.

Hier war er acht Jahre Kurator des Wasserburger Kunstvereins AK68, ist zurzeit Vorstand der NEUEN GRUPPE im Haus der Kunst in München und Mitglied des dortigen Künstlerverbundes.

Scherer arbeitet und unterrichtet bis heute in seinem Atelier in der Wasserburger Altstadt, macht und kuratiert Ausstellungen,



gen, schreibt Kunstrezeptionen und Katalogbeiträge. Zahlreiche seiner Werke befinden sich in Privatbesitz oder sind Teil der Bayerischen Staatsgemäldesammlungen.

In Wasserburg selbst finden sich seine Gemälde im Wasserburger Bürgerhaus, im Stechl Keller sowie in der RoMed Klinik Wasserburg, deren Treppenhaus er ebenfalls gestaltete. Mit Malereien und Objekten begleitete er zahlreiche Projekte an Wasserburger Schulen, wie unter anderem den stählernen Papierflieger »Aquaplan« in der Aula der Wasserburger Realschule. Als Grafiker entwarf Stefan Scherer das Logo des Wasserburger Kulturvereins und des Wasserburger Frühlingsfestes.

Text & Fotos: Museum Wasserburg



Museum Wasserburg, Di-So 13-16 Uhr,
Adventswochenenden 13-18 Uhr,
www.museum.wasserburg.de

Auch wenn es
Ihnen im Moment
merkwürdig
vorkommt ...

Werbeagentur
purpIX GmbH

Regionale Autoren: Yvonne E. Reiter

»Die Chiemsee Elfen«



Yvonne Elisabeth Reiter studierte Betriebswirtschaft und arbeitete danach als Junior Assistant im Bereich Tax Services bei einer der führenden Wirt-

schaftsprüfungs- und Beratungsgesellschaften in München. Später folgte sie ihrem Herzen und studierte Film & Theater an der University of Canterbury in Christchurch, Neuseeland. Über die Jahre hinweg lebte, studierte und arbeitete sie in England, Hawaii, Kanada, Schweiz, Spanien und Südafrika. Bei ihren Auslandsaufenthalten verliebte sie sich in zahlreiche Kulturen und ihre mystischen Begebenheiten. Zu der Geschichte »Die Chiemsee Elfen« wurde sie durch ein Volontariat als Lehrbeauftragte an dem Catholic Cathedral College, Christchurch, zum Thema passive Gewalt unter Jugendlichen, inspiriert.

Text & Fotos: Yvonne Elisabeth Reiter

»Die Chiemsee Elfen«

Chiemgauer Verlagshaus
440 Seiten broschiert
ISBN: 978-3945292556
Veröffentlicht am 3. Juli 2020
Preis € 14,90



Inhaltsbeschreibung:

Endlich, der 130. Geburtstag! Am Grund des Chiemsees, im Reich Shenja, herrscht betriebsame Aufregung, denn die liebenswerte Elfenprinzessin Nimue feiert in wenigen Tagen ihre magische Uaneala-Verwandlung. Aus dem Kind wird eine junge Erwachsene. Gleichzeitig soll sich ihr Leben für immer verändern. Auch ihr Uaneala-Wunsch muss wohl überlegt sein, da er eng mit dem Schicksal der Lichtelfen verbunden ist.

Mit gemischten Gefühlen sieht die außergewöhnliche Elfe auf ihren neuen Lebensabschnitt. Ruhe findet sie bei ihrer schützenden Eiche Aaro. Dorthin

entflieht sie der Hektik am Hof und findet zu sich. Dennoch bekommt das behütet aufgewachsene Elfenmädchen die unangenehme Ahnung, dass in ihrer Zukunft Gefahren auf sie lauern. Und dabei muss die größte Gefahr nicht zwingend von der Dunkel- und Schattenwelt ausgehen. Scheinbar liegt sie direkt in ihrer Nähe.

Kann Nimue ihrer inneren Stimme vertrauen? Und ist sie der großen Verantwortung gegenüber dem Reich Shenja und ihrer geliebten Familie gewachsen? Sie erfährt von einem Stein, der die Machtverhältnisse aller Welten verändern kann. Hoffnung keimt auf. Doch die Dunkel- und Schattenwelt stellt sie vor eine gefährliche Wahl. Sie muss sich entscheiden: Bleibt sie in ihrem gewohnten Umfeld oder stürzt sie sich ins Abenteuer?



Leseprobe

Der Stein des Orisolus

»Bitte, bitte, Seanair«, bettelte Nimue und zog wild an dem Rockzipfel ihres Großvaters. Mit weit aufgerissenen Augen starrte sie ihn an und bemerkte, dass sich nun endlich seine Gesichtszüge entspannten. Sie wusste genau, warum dies geschah; es war das Wort Seanair. Es bedeutet auf Gälisch Großvater, die Sprache ihrer Ahnen. Wenn Nimue im Gegensatz zu ihrem Großvater etwas unbedingt wollte, sprach sie ein paar Worte in Gälisch und schon bekam sie beinahe jeden Wunsch erfüllt.

»Bitte, Seanair, erzähl mir von meinen Vorfahren und ihrer alten Heimat«, bekräftigte sie noch einmal ihre Bitte.

Ihr Großvater nahm langsam in einem extra großen Ohrensessel Platz. Er holte tief Luft.

»Nun gut, meine Kleine, dann pass auf«, erwiderte Aar und sank dabei tief in den purpurroten, samtweichen Stuhl.

Nimue liebte diesen großen Sessel, in dem sie niemals selbst saß. Die breiten Armlehnen sowie auch die Füße waren aus altem Eichenholz. Er sah majestätisch aus und trotzdem gemütlich. Sie setzte sich

Fortstückerstraße 18 · 83555 Gars-Bahnhof · Tel 0 80 73.12 68 · Fax 0 80 73.22 68 · Mobil 0171.1531158

FENSTER & TÜREN
PALETTENHERSTELLUNG
SÄGEWERK
TRANSPORTKISTEN

INNINGER

Holzverarbeitung



auf den Boden und lehnte ihren Kopf an die Beine ihres Großvaters. Dabei blickte sie auf das prasselnde Feuer im Kamin, das den Raum mit einem sanften orangefarbenen Licht erhellte.

Aar legte seine Hand auf ihren Kopf und streichelte sanft über ihr Haar. Da begann er mit weicher Stimme zu erzählen: »Deine Vorfahren stammen aus dem schottischen Hochland, welches in Gälisch A'Ghàidhealtachd genannt wird. Im Wald, am Rand des kleinen Dörfchens Cridhe, wuchsen sie auf. Der Ort war besonders schön gelegen, direkt an einer Steilküste der Nordsee.«

Nimue versuchte sich in Gedanken Cridhe vorzustellen. Dabei entdeckte sie Holzhäuser, die hoch oben auf einem Felsen über dem Meer standen. Diese wurden scheinbar von einem in die Höhe wachsenden, dichten Wald geschützt, der nur wenige grüne Flächen freigab. Das sich zu Wellen aufbäumende Wasser der Nordsee glitzerte im Sonnenlicht. Mit einer Wucht prallte es gegen die Felsen und doch ließ sich das alte Gestein nicht davon beeindrucken. Die Vorstellung einer derartig schönen Natur löste eine Wärme in Nimue aus, die die weiteren Worte ihres Großvaters noch tiefer in sie sinken ließen.

»Sie waren große Gestalten mit langen blonden oder braunen Haaren und so hübsch, wie du es bist.«

Nimue grinste ihn fröhlich an und fragte: »Sie waren größer als wir, nicht wahr, Opa?«

Er nickte. »Ja, größer als wir es heute sind. Aufgrund der langen und beschwerlichen Reise durch Land und Wasser haben sich unsere Vorfahren den Umständen entsprechend angepasst und sind daher in ihrer Größe um mehrere Zentimeter kleiner geworden.«

Erstaunt über diese Tatsache lehnte sie ihren Kopf zurück an sein Bein und lauschte weiter seinen Worten.

»Während sie in der Tiefe des Meeres entlangzogen, wurde die Beweglichkeit immer wichtiger. Sie wollten so schnell wie möglich eine neue Heimat finden. Eine geringere Größe unterstützte ihre Fortbewegung im Wasser. Trotzdem dauerte es Hunderte von Jahren bis sie den Ozean durchquert hatten« – kurz hielt er



Schöberl

Birkmeier 1 · 84437 Reichertsheim/Gars

Telefon 0 80 73 / 600 · Fax 0 80 73 / 24 12

-Kieswerke - Transporte	-Containerdienst
-Bagger - Lader - Raupen	-Abbruch - Innenabbruch
-Erdbewegungen	-Asbestarbeiten



QR Code scannen und unseren Werbefilm sehen!

**Kies - Erdbau - Abbruch
Straßen- und Kanalbau**

Ausgefuxxtes für Tier, Garten, Haus und Hof!



LANDFUXX

J. Reiser

beim Karrer z Thann





Ab Nikolaus
gibt es bei
uns wieder
süße &
saftige
Orangen !

LANDFUXX Reiser • J. Reiser • Thann 1 • 84544 Aschau a. Inn



MÜLLER

Zimmerei • Holzbau

Holzhausbau

Lauterbach 13 · 84431 Heldenstein
 Tel. 0 86 36 / 71 39 · Fax 0 86 36 / 51 69
 e-mail: info@holzbau-mueller-lauterbach.de
www.holzbau-mueller-lauterbach.de





Frische Milch vom Bauernhof

Pasteurisierte Trinkmilch in umweltfreundlichen Mehrwegflaschen frei Haus geliefert.

www.hansmeier-milch.de

Wir produzieren ohne Gentechnik!

Frische und **Qualität** vom Hof – *natürlich... weil's schmeckt!*
Fam. Hansmeier, Albanstett, Reichertsheim Tel: 08073/772



Je nach Saison

**Erdbeeren · Himbeeren
 Johannis- & Stachelbeeren
 Süß- & Sauerkirschen**

POLLER'S FRÜCHTEGARTEN

Aus unserem Hofladen
 Zwetschgen · Äpfel · Birnen · Honig
 Säfte aus eigener Herstellung

Ludwig Poller
 Eichheim 8 · 84539 Ampfing
 Tel. 08636 / 1005 · Fax 695950
www.pollers-fruechtegarten.de

Öffnungszeiten Hofladen:
 Mi. & Sa. 09:00 - 12:00 Uhr
 Fr. 13:00 - 18:00 Uhr

BAUGESCHÄFT WILHELM GRÜNDNER

BAUEN mit HERZ und VERSTAND

Wohnbau	Wohnungsbau	Energieberatung
Putze	Denkmalschutz	Schlüsselfertiger Bau
Gewölbe	Gewerbebau	Landwirtschaftsbau

Hub 1 | 83564 Soyen | 08073 - 446 | www.bauen-mit-grundner.de

*Qualität mit Brief und Siegel.
www.innungsqualitaet.de*

inne und atmete tief ein, um die weiteren Worte weich und sanft aus der Tiefe seines Körpers gleiten zu lassen – »vorher jedoch, da waren sie große Waldelfen, die über Jahrtausende friedlich in ihrem Königreich gelebt hatten. Damals regierte König Aar, der, wie du weißt, dein Ur-Ur-Urgroßvater war. Meine Mutter hat mir aus ihrer tiefen Verbundenheit heraus seinen Namen gegeben.«

Nimue nickte, ohne seine Aussage mit Worten zu bestätigen.

»Ich habe gehört«, schwärmte er daraufhin, »dass die Blumen fortwährend blühten und die Bäume waren das ganze Jahr über voller Blätter. Nur die Farben verrieten die jeweiligen Jahreszeiten. Der Frühling zeigte sich hell- bis smaragdgrün, der Sommer vermischte das Grün mit Gelb und Orange, der Herbst färbte es braun ein und der Winter verwandelte die Blätter langsam wieder zu einem strahlenden Grün.«

»Oh, wie schön, Opa.«

»Ja, das war es«, stimmte er Nimue zu. Da änderte sich seine Tonlage, die nun einen Ernst und eine Traurigkeit enthielt und damit seine nächsten Worte mit ihrer Schicksalsschwere unterstrich: »Bis die Dunkelelfen kamen und unser Volk vertrieben.«

»Warum haben sie das getan?«

»Der Kampf um Macht und Herrschaft trieb sie an. Weißt du, wer die Dunkelelfen sind?«

Nimue hatte natürlich bereits über diese Wesen etwas gehört, dennoch wollte sie ihr Gedächtnis auffrischen. Sie schüttelte ihren Kopf, um ihre Unwissenheit anzudeuten.

»Die Dunkelelfen sind vom gleichen Urelfenstamm, wie wir es sind, und so sind wir Schwestern und Brüder. Die Geburt unserer Urväter hat ein Gleichgewicht auf der Erde geschaffen, indem das Universum dem Guten und dem Bösen als Zwillingenpaar zu gleichen Teilen das Leben schenkte. Wir gehören zu den Lichtelfen, wie du weißt. Dennoch sind die Dunkelelfen mit uns verwandt. Ihre Wesenheit ist jedoch grundverschieden. Sie sind hinterhältig und böse. Ich kann dir raten, ihnen immer aus dem Weg zu gehen. Lass dich niemals von ihnen täuschen« – seine Stimme wurde

Öffnungszeiten:
 11.30 - 15 Uhr und 17.30 - 23.30 Uhr

ASIA STARS
 CHINESISCH-MONGOLISCHES RESTAURANT

*Teplitzer Straße 4-8 · Waldkraiburg
 08638 | 98 19 773 · www.asiastars.de*

Ihr asiatisches Erlebnis-Restaurant in Waldkraiburg!

MONGOLISCHE & CHINESISCHE KÖSTLICHKEITEN
 SHOWKÜCHE MIT TEPPANYAKI-GRILL
 JAPANISCHE SUSHI-SPEZIALITÄTEN

Mittagsbuffet ab 8,80 €

RESERVIEREN SIE RECHTZEITIG FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER.

Lassen Sie sich vom großen, einladenden Buffet überraschen.



ausdrucksvoll tief – »denn auf den ersten Blick wirken sie gewinnend und freundlich. Man merkt ihnen ihre wahren Absichten nicht sofort an.«

Nimue spürte, wie sich ein eigenartiges, unangenehmes Gefühl in ihrer Brust ausbreitete.

»Wie kann ich wissen, ob eine Elfe eine Licht- oder eine Dunkel-Elfe ist?«, wunderte sie sich.

Er lächelte sie liebevoll an und strich ihr dabei sanft übers Haar.

»Du brauchst keine Angst zu haben. Vertraue deinem inneren Gefühl und es wird dir nichts passieren. Die Menschen nennen es Intuition. Sie wird dich immer gut und sicher leiten.«

Nimue war nicht gerade zufrieden mit dieser Antwort. Was sollte das heißen: inneres Gefühl? Und wie konnte sie dieses aktivieren? Sie beschloss, erst seinen Worten weiter zu lauschen und dann später noch einmal darauf zurückzukommen.

»Nachdem sie Cridhe verlassen haben, wanderten sie östlich der Küste entlang nach England. Weißt du, was Cridhe bedeutet?«

Sie schüttelte ihren Kopf, sodass ihr langes Haar leicht im Wind wehte.

»Cridhe gehört der Sprache deiner Vorfahren an und heißt übersetzt: das Herz. Es bezeichnet auch den Ursprung, also den Kern einer Sache, und trägt in sich die Fähigkeit, mutig zu sein. Als Dorfname verkörperte es das Herz des Volkes, das in diesem Ort gemeinsam lebte, also das Gemeinschafts-herz des Elfenstammes Shenja. Alle dort lebenden Elfen waren gute Wesen. Diese positive Energie ließ das Gemeinschafts-herz stark und kräftig schlagen.«

Ein Moment der Stille trat ein, in der Aar nachdenklich wirkte. »In diesem Dorf lebten nicht nur Elfen, sondern auch Menschen. Der kleine Bruder von König Aar verliebte sich in ein Menschenmädchen und heiratete sie. Ihr Name war Josephine und beide lebten im Königsschloss. Sie waren ein glückliches Paar, das am Tage ihrer Hochzeit in eine prächtige Zukunft blickte. Dieses Schicksal sollte sich jedoch wenden und so mussten sie mit ihrem Volk fliehen, um ihr Leben zu retten. Auf der Reise gebar Josephine zwei gesunde Kinder, die sie an der Küste von Cornwall mit ihrem Mann weiter durchs Wasser ziehen ließ.«

»Warum hat sie das getan? Hatte sie ihre Kinder nicht lieb, Opa?«

Aar schüttelte leicht den Kopf und meinte: »Nein, nein, das war nicht der Grund. Ganz im Gegenteil. Es war viel zu gefährlich, die

Kinder zurückzulassen, und so gab Josephine sie frei, um sie zu schützen.«

»Wie meinst du das?«

»Um durch das Wasser ziehen zu können, brauchte sie die feinstoffliche Hülle einer Elfenhaut. Als Mensch war es ihr nicht möglich, sich der schwierigen Umgebung anzupassen sowie so lange unter Wasser zu bleiben. Durch die Schwangerschaften mit Elfenkindern hatte sich ihre Haut bereits verwandelt, dennoch nicht genug, um die Reise zu überstehen.«

Seine Worte verstummten, sodass Nimue aufsaß und in sein nachdenkliches Gesicht blickte.

»Vielleicht«, sagte er hoffnungsvoll und strich mit seinem Zeigefinger über ihre Nase, »ist sie noch am Leben. Durch die Schwangerschaften hat sie viele Fähigkeiten und Eigenschaften der Elfen übernommen. Die Menschen reagieren allerdings sehr individuell



Ihr Versicherungs- und Finanzdienstleister

Jürgen Gründl Melanie Eßer Micha Breite Petra Leitner

Landesdirektion Selig und Gründl
Versicherungs- u. Finanzdienstleistungen GmbH & Co. KG

Persönlich, vor Ort und Online

Bahnhofstr. 13
83555 Gars Bahnhof
Tel. 08073 1445, Fax 08073 2453
info.selig-gruendl@continentale.de

Geschäftszeiten:
Mo.–Fr. 09.00 – 12.00 Uhr
sowie nach Vereinbarung



darauf.«

Da beschleunigte sich Nimues Herzschlag und sie fragte aufgeregt: »Wo könnte Josephine jetzt sein? Sollten wir sie nicht suchen? Sie gehört doch zur Familie.«

»Ja, das tut sie. Trotzdem ist es sehr unwahrscheinlich, dass sie noch lebt. Ihr Ehemann hat die Hoffnung bis zu seinem letzten Atemzug nicht aufgegeben. Er hat mit allen Mitteln versucht, sie zu finden; vergebens. Man glaubt, dass die Dunkelfelfen sie getötet haben.«

Nimue lief bei diesem Gedanken ein kalter Schauer über den Rücken.

Aar bemerkte dies und erwähnte sogleich: »Weißt du, dass sie damals die Gruppenseele unseres Volkes ganz schön durcheinandergebracht hat?«

»Gruppenseele?«

»Ja. Ein Volk hat nicht nur ein gemeinsam schlagendes Herz, sondern auch eine Seele. Diese wird bei Elfen sowie bei Menschen durch Emotionen berührt und Josephine war ein sehr emotionaler Mensch. Daher beeinflusste sie die Gruppenseele überaus stark und das bewegte das ganze Königreich. Wenn sie weinte, fühlte jeder ihre Traurigkeit und umgekehrt, wenn sie lachte, ihre Fröhlichkeit. Ihr großer Einfluss war eigenartig, dennoch war er deutlich zu spüren.«

Er hielt einen Moment lang inne.

Nimue wandte sich ihm zu und bemerkte den leeren Ausdruck seiner Augen. Sie konnte sich diese Leere nur derart erklären, dass er tief in seinen Gedanken versunken war.

»Wo waren wir stehen geblieben?«, unterbrach er die Stille, »eh, genau, sie waren auf der Suche nach einer neuen Heimat. Ursprünglich wollten sie sich an der Küste von Cornwall ansiedeln, da diese Halbinsel ein besonders schöner Teil der Erde ist. Die dortigen Volksstämme jedoch machten es ihnen unmöglich. Sie verteidigten ihr Land um jeden Preis. Da unsere Vorfahren schon immer ein friedliebendes Volk waren, entschlossen sie sich, weiterzuziehen und zwar nach Frankreich. Die Entscheidung über oder unter Wasser zu reisen war einfach, da die Piratengeister eine größere Gefahr als die einzelnen Meeresbewohner darstellten.«

Nimue meinte aufgewühlt: »Da hat Josephine ihre Familie zum letzten Mal gesehen?«

»Ja, meine Kleine, dort passierte es. Das Ziel war nun der andere Teil von Europa. Der Teil, den sie noch nicht kannten. Sie hatten von den vorbeiziehenden Vögeln viel über dessen Schönheit gehört. Aus diesem Grund waren sie voller Hoffnung, dort ein neues und schönes Zuhause zu finden. Es dauerte jedoch Hunderte von Jahren, bis sie an der französischen Küste ankamen.«

»Warum dauerte es so lange, Opa?«, fragte Nimue erstaunt.

»Weil der englische Kanal dicht besiedelt ist und die Bewohner nicht gerade erfreut waren, von einer Herde Elfen gestört zu werden. Es kostete viele anstrengende Verhandlungen mit den jeweiligen Stammesführern, um die Erlaubnis der Durchreise zu erhalten. Sie mussten Kompromisse eingehen und sich den ständigen Veränderungen der Umgebung anpassen. Dies alles kostete Zeit. Trotz alledem haben sie letztendlich ihr Ziel verwirklicht und für ihre Nachfahren ein neues Reich aufgebaut, in dem Frieden und Harmonie herrschen.«

»Du meinst das Reich Shenja und unser tolles Schloss?«

Er nickte zustimmend. »Ja, das meine ich. Haben wir es hier nicht besonders schön?«

Sie lächelte ihn zufrieden an. »Das haben wir, Opa. Aber wie sind sie den weiten Weg hierhergekommen?«

»Erst einmal sind sie an der Küste in Frankreich gelandet. Frankreich hat ihnen sehr gut gefallen, da die dortige Lebensweise fast einem Hofzeremoniell ähnelte. Sie genossen das gute französische Essen und ihre zumeist klassische Musik. Die Menschen feierten fröhlich und dies auf eine so schöne, respektvolle Art und Weise, dass sie sich gerne anschlossen. Nach dem langen Wasser-aufenthalt wollten sie wieder an Land leben und so durchforsteten sie die Wälder nach einem Ort, an dem sie ihr Reich aufbauen könnten. Die Suche war jedoch vergebens, denn dort lebte bereits eine große Ansammlung von Menschen. Kein Platz war mehr frei und so mussten sie weiterziehen. Daraufhin trafen sie auf ein Land namens Italien. Erst waren sie begeistert von dem guten Essen und auch der Wein war dort besonders rein und daher für Elfen gut verträglich. Doch die Menschen sprachen so laut miteinander, dass es ihnen ungemütlich erschien. Sie entschlossen sich, weiterzuziehen. Zu dieser Zeit begegneten sie kurz vor einer Stadt namens Rom freundlichen Waldgeistbewohnern. Diese luden sie ein, bei ihnen einzukehren, um sich für die weitere Reise auszurü-



Ralf Gimpl
Baggerbetrieb

Innen- & Betonabbruch
Regenentwässerungen
Hausanschlüsse
Pflasterarbeiten
Humusarbeiten
Aushubarbeiten

Höfen 3 • 83536 Gars a. Inn
Tel. 08073 / 91 65 62 • Fax 91 65 63
Mobil 0179 / 326 88 11 • gimpl.ralf@web.de



Copy Shop
Heike Auer

Berliner Str. 18
84478 Waldkraiburg
Tel.: 08638 / 9821206
druckundkopie@t-online.de

DRUCK & KOPIE

Kopieren
Drucken
Plotten
Scannen
Textildrucke
Faxservice
Einladungen
Bindungen
Digitalisieren
Visitenkarten



hen und zu stärken. Der Geisterkönig nannte sich Rory, was so viel wie roter König bedeutete und rot war er auch immer. Ich meine, er liebte roten Wein und nach ein paar Gläsern färbte sich seine Geisterhülle genauso rot wie die Farbe des Weins. Noch heute hört man die Menschen über die eigentümlich rote Farbe sprechen, die manchmal über den Dächern von Rom wie ein Schleier schwebt. König Aar erzählte, dass Rory ein frecher, aber liebenswerter Geselle war und oft Schabernack mit den Menschen trieb. Dabei hat er Kirchenglocken mehrfach zu ungewöhnlichen Zeiten läuten lassen oder Uhren verstellt. Am liebsten jedoch hatte er die Gläser feiernder ausgetrunken, schnell und heimlich. Dies verwirrte viele Menschen und führte zu unglücklichen Zeiten, denn sie dachten, dass die Verwirrung krankhafter Natur sei.«

Nimue verstand nicht. »Und dann?«

»Dann gingen sie in Hospitäler und ließen ihre schwere Erkrankung behandeln.«

Aar lachte lautstark, was Nimue auch zum Lachen brachte. Trotzdem hatte sie keine Ahnung, was daran so lustig war.

Nach einigen Freudentränen wurde er wieder ernst und erzählte seine Geschichte weiter: »Der rote König sprach oft und viel mit König Aar. Eines Tages erklärte er meinem Urgroßvater, wie sehr er hoffte, dass unser Volk eine schöne Heimat finden würde. Dort, wo guter Wein wächst und die Menschen gerne feiern. Dort, wo das Reich der Geister und Elfen Früchte trägt und das Dunkle keinen Zugang hat.« Da klopfte er sanft auf Nimues Kopf und erklärte: »Übrigens, König Aar war damals schon sehr alt. Er hatte das übliche Elfenalter schon weit überschritten. Allerdings wusste er, dass er sich erst auflösen kann, wenn sich sein Volk in Sicherheit an einem schönen Platz angesiedelt hat. Er war wild entschlossen, eine neue Heimat für sein Volk zu finden, und so informierte er sich über die nächstliegend angrenzenden Länder zu Italien. Bei einem seiner allabendlichen Gespräche mit Rory erzählte ihm dieser von Bayern. Der rote König selbst war noch nie dort gewesen, allerdings hörte er von Vorbeireisenden immer nur Gutes darüber. Zudem liefen die Handelsgeschäfte zwischen Italien und Bayern besonders intensiv, und so kannte der Geisterkönig einen Handelsweg zu Lande, der von Venedig über Innsbruck nach Bayern führte. Auf diesem Pfad konnten sie es nicht verfehlen, so war er sich sicher. Aus einem mir unbekanntem Grund jedoch kamen sie in Österreich vom Weg ab und überquerten die Alpen derart, dass sie direkt am Fuße des Chiemsees die bayerische Voralpenland-



**HEUTE IST
MORGEN
GESTERN.**

**WORAUF
WARTEST DU
NOCH?**

**Online Marketing mit
Strategie lässt Ihre
Verkaufszahlen durch
die Decke gehen!**

Jetzt anfragen unter:

✉ aufgehts@purpix.de



Werbeagentur
purpix GmbH

 **Personal-Helden.de**

schaft betreten, und da passierte es.«

»Was, Opa, was passierte da?«, rief Nimue aufgeregt.

»König Aar traf auf den Ur-Ur-Urgroßvater deines Freundes Hubs.«

»Oh, und dann?«

»Dann hat dieser mit deinem Ur-Ur-Urgroßvater Aar Freundschaft geschlossen und ihm den freien Raum am Boden des Sees angeboten. Erst wollte er sein Volk nicht im Wasser ansiedeln, da wir ja ursprünglich ein Waldvolk waren. Deshalb bist du nicht nur eine See-, sondern auch eine Waldelfe.« Er stupste mit seinem rechten Zeigefinger auf ihre Nase. »Nach vielen Gesprächen und Besichtigungen der Gegend entschied er sich dennoch für das Land Bayern und das Leben hier. Der Schutz, den das Wasser zwischen unserem Reich und der Wasseroberfläche mit sich brachte, überzeugte ihn außerdem von einem Leben am Boden des Chiemsees. Daraufhin halfen alle zusammen. Die Wassergeister, eine Trollfamilie, die oben auf der Fraueninsel lebte, und viele andere Lichtwesen bauten gemeinsam unser Königreich Shenja auf. Nach ein paar Monaten war es fertig und alle überlebenden Wald- und Seeelfen konnten einziehen. Damals waren es nur noch 123 Elfen, samt dem Heer.«

»So wenige, Opa«, wunderte sie sich. »Was passierte danach mit unserem König?«

»Als alles fertig aufgebaut und das große Einweihungsfest in vollem Gange war, rief er seine älteste Tochter Cara, seinen ersten Sohn Tadgh, seinen zweiten Sohn Oisin und seine jüngste Tochter Anna zu sich. Die Königin verstarb während der anstrengenden Reise und so war die engste Familie vollständig. Er erklärte, dass Tadgh, mein Großvater, sein Nachfolger werden sollte. Zudem meinte er, dass es nun an der Zeit sein würde, zu gehen, um Platz für neue Wesen seiner Art, also Nachkommen, zu schaffen.«

»Warum, Opa? Warum können wir hier nicht einfach alle zusammen weiterleben?«

Serie: Tipps und Tricks

Umweltschonend reinigen mit Natron

Haushaltstipp: Fettige Abzugshaube einfach und umweltfreundlich reinigen

Der Filter der Abzugshaube wird gerne etwas vernachlässigt. Doch gerade hier sammelt sich schnell Fett an. Um so einen hartnäckigen Fettfilm effektiv zu entfernen, braucht es weder Chemiekeulen noch viel Muskelkraft. Man benötigt lediglich Wasser, Natron und etwas Ruhezeit. Das Tolle daran ist zudem, dass sich dabei Plastikmüll einsparen lässt.

So funktioniert's:

Den Filter der Abzugshaube ins Spülbecken legen. Mit Natron (ca. 3-4 EL) bestreuen und mit heißem Wasser bedecken. Hierbei ist es wichtig, dass der Filter komplett mit Wasser bedeckt ist. Sollte er aufschwimmen, am besten etwas zum Beschweren drauf stellen, wie z.B. ein Glas. Anschließend den Filter etwa 30-45min im Natronbad liegen lassen. Danach ein-

»Weil der Raum zu eng wird, die Energien zu dicht und wie auch bei den Menschen irgendwann der Platz ausgehen würde. Je enger der Lebensraum, umso mehr Reibereien entstehen und das erschwert jedes Leben. Jedes Wesen braucht seinen natürlichen Bereich, um frei und kreativ existieren zu können. Zudem wird die Weiterentwicklung gefördert, da Altes durch Neues ersetzt wird, auch wenn es uns schwerfällt, das Alte loszulassen. Unsere Seelen sind jedoch immer miteinander verbunden, auch wenn wir keine Körper mehr mit unseren Elfenaugen sehen können.«

»Ja, Opa, das weiß ich«, antwortete Nimue erleichtert über dieses Bewusstsein. Trotzdem wollte sie an eine derartige Veränderung in ihrer Familie noch nicht denken, denn ihr Urgroßvater war bereits 999 Elfenjahre alt, und was das zu bedeuten hatte, war ihr klar. Irgendwann würde auch er sie verlassen.

»Was hat König Aar dann gemacht?«, fragte sie neugierig.

»Er hat allen seine Liebe versichert und auch eines jeden zukünftige Aufgaben erläutert. Dann küsste er die Wangen seiner Kinder, drehte sich um und verschwand hinter der dicken Eichentür. Der da vorne!« Er zeigte auf die nächstliegende Tür gegenüber dem Ohrensessel. »Seine Kinder hörten ihn kurz darauf die knarrende Holzterrasse zum Südturm hinaufgehen. Danach wurde er nie mehr gesehen.«

Nimue stellte sich den Südturm bildlich vor. Sie dachte an die oberste Kammer, ihr Lieblingszimmer, in dem sie mit ihren Geschwistern schon oft gespielt hatte. An diesem Ort musste seine Elfenseele seinen Körper verlassen haben. Kein anderer Raum kam dafür infrage.

Da erklangen die Worte einer weichen, dennoch durchdringenden Frauenstimme: »Aar, wo bleibst du nur?«

Es war ihre Großmutter Oona, die bereits seit vier Elfenstunden auf ihren Mann wartete, der ihr im Gewächshaus bei der Pflege der Pflanzen helfen sollte.



fach noch einmal unter fließendem und möglichst heißem Wasser abspülen, ggf. mit etwas Spülmittel und einer Bürste nachhelfen. Schon glänzt der Filter wieder wie neu!

Die Reinigungskraft von Natron ist legendär und vielfältig einsetzbar: leicht anzuwenden, unschädlich für die Umwelt und ohne großen Zeitaufwand im Alltag umsetzbar.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Text & Foto: Christine Balko – www.gruengefuehle.com



Ohne Chemiekeule – naturnah gärtnern ist möglich

Der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) macht auf die Bedeutung von Gärten für die biologische Vielfalt aufmerksam.

Dass Gärten auch ein wichtiger Ort für Erholung und Gesundheit sind, ist vielen Menschen gerade in Covid-19-Zeiten deutlich geworden. Außerdem sind Gärten Stätten der Naturerfahrung und Umweltbildung: Kinder können Tiere und Pflanzen beobachten und Naturprozesse erleben. Viele Bienenarten fühlen sich besonders dort wohl, wo sie vielfältige Nistmöglichkeiten und ausreichend Nahrung finden. Wir Menschen profitieren von dieser Vorliebe, indem es reichhaltige Ernten an Obst und Gemüse gibt. Umso wichtiger ist es, dieses fantastische Zusammenspiel nicht durch Pestizideinsatz zu zerstören.

Chemisch-synthetische Pestizide werden zwar hauptsächlich in der Landwirtschaft eingesetzt. Aber viele der Wirkstoffe sind auch für den Hobbybereich zugelassen. Privatgärtnerinnen und Privatgärtner haben über hundert Mittel in den Giftschränken der Baumärkte, Gartencenter oder online zur Auswahl. Rund 5.500 Tonnen reiner Wirkstoff werden jährlich in Deutschland an nicht-berufliche Verwender verkauft. Viele Mittel schädigen nicht nur Blattläuse oder andere ungeliebte Insekten, sondern auch Nützlinge wie Wildbienen, Schmetterlinge oder Schwebfliegen.



Wenn mit Herbiziden alle Blühpflanzen weggespritzt werden, können Bienen keinen Nektar und Pollen mehr finden.

Ein Einsatz dieser Chemiekeulen ist gar nicht notwendig. Chemiefrei und naturnah gärtnern ist möglich und einfach. Wildkräuter sollten per Hand gejätet werden. Mit Nisthilfen lassen sich einfach Lebensräume für Nützlinge schaffen, auch wilde Ecken im Garten eignen sich bestens dafür. Zum Düngen eignen sich natürliche Mittel wie Pflanzenjauchen bestens und die verwendete Erde sollte unbedingt torffrei sein. Solch ein naturnahes Gärtnern ist gut für unsere Natur und schafft Lebensräume, in denen es für Gärtner viel zu entdecken gibt.

Ein Verbot von chemisch-synthetischen Pestiziden für den Hobbygarten ist dringend überfällig. Allein mit insektenfreundlichen Gärten und Parks in den urbanen Gebieten ist das Insektensterben nicht aufzuhalten. Notwendig ist eine grundlegende Reform der Agrarpolitik, die Bestäuber schützt, Pestizide drastisch reduziert und Landwirtinnen und Landwirte unterstützt, ökologische und soziale Maßnahmen zu ergreifen.

Für diese Ziele hat der BUND gemeinsam mit rund 140 Organisationen eine europäische Bürgerinitiative gestartet: www.aktion.bund.net/fuer-agrarwende-und-artenvielfalt

Text: Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) e.V.



NEU: Papiercontainer am Wertstoffhof

Im Zuge der COVID-19-Pandemie wird verstärkt Online eingekauft. Die Folge ist, dass mehr Pappe und Kartona- gen entsorgt werden. Deshalb wird nun eine zusätzliche Möglichkeit zur Abgabe geschaffen.

In den Wertstoffhöfen **Ampfing, Buchbach, Haag i. OB, Maitenbeth, Neumarkt-St. Veit und Polling** können ab sofort, **vorerst befristet auf ein Jahr**, die Verkaufsverpackungen aus Pappe und Kartona- ge abgegeben werden.



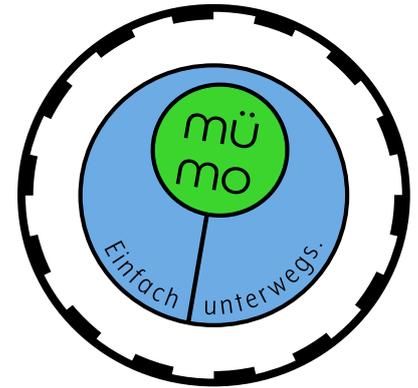
In Mühldorf und Waldkraiburg besteht diese Möglichkeit bereits länger und ist weiterhin dauerhaft möglich. Es gilt zu beachten, dass an den meisten Wertstoffhöfen die Pappe und Kartona- ge grob zerkleinert werden muss. Für Fragen und Anregungen steht die Kommunale Abfallwirtschaft unter der 08631-699 -744 oder per abfallwirtschaft@lra-mue.de zur Verfügung

Text & Foto: Landratsamt Mühldorf



MÜMO – das Sharing-Projekt im Landkreis Mühldorf a. Inn

MÜMO steht für Mobilität im Landkreis Mühldorf a. Inn - Mühldorf Mobil. Das Projekt MÜMO soll es für jeden einfacher machen, mobil zu sein – sprich ›einfach unterwegs‹. Ziel ist, die Mobilitätsangebote im ländlichen Raum zu verbessern. Den Anfang machten jetzt Ampfing, Buchbach, Haag i. OB, Neumarkt-St Veit, Oberbergkirchen, Schönberg und Schwindegg. Sie haben sich für ein E-Car Sharing Projekt zusammengeschlossen. Eine Ausweitung auf weitere Kommunen sowie zusätzliche Angebote sind geplant. Der Landkreis unterstützt das Projekt durch die Übernahme von 50% des verbleibenden Eigenanteils nach Abzug der Förderung.



- möglichst wenig im Auto berühren
- vor und nach den Fahrten gründlich die Hände mit Wasser und Seife waschen
- Hand- und Flächendesinfektionsmittel stehen in den Fahrzeugen zur Verfügung

Was steckt hinter MÜMO?

MÜMO ist Teil des dreistufigen ÖPNV-Gesamtkonzeptes des Landkreises Mühldorf a. Inn, das im vergangenen Jahr vom Kreistag verabschiedet wurde. Das Sharing-Angebot gehört zur dritten Stufe und beinhaltet die bedarfsorientierte Flächenerschließung des gesamten Landkreises. Im Zuge des Förderprogramms ›LandMobil – unterwegs in ländlichen Räumen‹ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung soll diese Flächenerschließung durch bedarfsorientierte Mobilitätsangebote in sieben Kommunen etabliert und über einen Zeitraum von knapp drei Jahren erprobt werden. Durch Kooperationen mit Nachbarschaftshilfen, Einkaufshäusern oder Ärzten im Landkreis sollen Personen ohne Fahrtüchtigkeit oder eigenen Pkw bei ihren alltäglichen Mo-

Auftakt des MÜMO Sharing-Projekts am Landratsamt Mühldorf a. Inn

Von links: Michael Hausperger (Bürgermeister, Oberbergkirchen), Melanie Buchner (Projektkoordination, Landmobile e.V.), Kim Pannek (Öffentlichkeitsarbeit, Landmobile e.V.), Max Heimerl (Landrat des Landkreises Mühldorf a. Inn), Georg Beyschlag (1. Vorstand, Landmobile e.V.), Thomas Einwang (Bürgermeister, Buchbach), Matthias Trenkler (Projektleitung Landmobile e.V.), Erwin Baumgartner (Bürgermeister, Neumarkt-St. Veit), Felix Weiß (Technische Umsetzung, Landmobile e.V.), Roland Kamhuber (Bürgermeister, Schwindegg), Josef Grundner (Bürgermeister, Ampfing), Markus Wagner (MÜMO-Beauftragter, Haag i. OB), Alfred Lantenschammer (Bürgermeister, Schönberg), Christoph Mayerhofer (Klimaschutzmanager, Landratsamt Mühldorf a. Inn)

Sharing zu Corona-Zeiten

Gesundheit und Sicherheit haben oberste Priorität, die derzeit gültigen Hygieneregeln gelten selbstverständlich auch in den MÜMO-Fahrzeugen:

- Husten und Niesen in die Armbeuge oder in ein Einwegtaschentuch
- entsorgen gebrauchter Taschentücher außerhalb der Fahrzeuge in einem Mülleimer
- mit den Händen nicht ins Gesicht fassen

Kommunal- und Landtechnik.

RADLMAIER

Immer die richtige Maschine. Für jeden Einsatz.

Gartengeräte von: **Husqvarna** **garuda** **STIHL** **PELLENC**

Bei uns findet JEDER die richtige Maschine.

Gianni Ferrari **KECKEX** **ISEKI** **GOUPIIL**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und beraten Sie gerne.

Griesmeier 1 - 83547 Babensham - Tel. 08071/92930
www.radlmaier.de

MICHAEL WEISS

FITNESS

Personal Training

Fitness zu Hause,
im Office, Online oder Outdoor

info@michaelweissfitness.de
+49 (175) 208 34 56



Die Fahrzeugflotte vorm Landratsamt Mühldorf a. Inn vor der Fahrt in die Projektkommunen

bilitätsbedarfen unterstützt werden. Zu Projektbeginn steht in Ampfing, Buchbach, Haag i. OB, Neumarkt-St. Veit, Oberbergkirchen, Schönberg und Schwindegg jeweils ein Elektroauto als Sharingfahrzeug bereit. Mikromobilität wie Lastenräder, Scooter oder Roller ergänzen das Angebot in Zukunft.

Info Landmobile e.V.

Der Landmobile e.V. hat hierbei die Rolle der Projektleitung sowie Projektkoordination und setzt zusammen mit den Projektkommunen die Inhalte um. Ziel des Vereins ist es, das kulturelle, soziale und gesellschaftliche Verantwortungsbewusstsein seiner Mitglieder und der Allgemeinheit zu wecken und zu stärken. Insbesondere durch Projekte im Bereich Mobilität und der Regionalentwicklung soll das Umweltbewusstsein, die Eigenverantwortung und das Eigenengagement gefördert werden. Menschen mit neuen Ideen und Visionen sollen aktiv unterstützt und ihr Potential gefördert werden. Dazu bietet der Verein Hilfestellung, fördert Kooperationen, bündelt und vertritt Interessen.

Auf der Homepage www.muemo.bayern finden Sie alle weiteren Details zum MÜMO Sharing-Projekt.

Für Rückfragen können Sie sich auch bei der Projektkoordination (kontakt@landmobile-ev.de; Betreff: Projekt MÜMO) oder im Landratsamt Mühldorf a. Inn unter (08631) 699-721 oder per E-Mail an klimaschutz@lra-mue.de melden.

Text & Fotos: Landratsamt Mühldorf

Wie funktioniert das Pkw-Sharing von MÜMO?

Es handelt sich um stationsgebundenes Sharing, das bedeutet, die Fahrzeuge müssen am selben Standort zurückgegeben werden, an dem sie auch entliehen wurden.

Als Buchungsplattform verwendet MÜMO die MOQO-App.

Prozess:

- MOQO App laden
- Als Nutzer registrieren
- Führerschein validieren
- Fahrzeug wählen und Fahrt buchen
- Fahrzeug mit App öffnen
- Ladestecker entfernen & Kabel verstauen
- Vor Fahrtantritt das Fahrzeug auf Schäden prüfen
- Schlüssel aus dem Handschuhfach entnehmen

Los geht's!

Weitere Informationen zum Projekt und zur Registrierung finden Sie unter:

www.muemo.bayern



Energiesprechtage im Landkreis Mühldorf a. Inn

im Landratsamt Mühldorf a. Inn und in den Bürgerbüros Waldkraiburg, Haag i. OB und Neumarkt-Sankt Veit

SIE HABEN FRAGEN ZU ...
Wärmedämmung an Gebäuden, Heizsystemen, Erneuerbaren Energien, Fördermittel, etc.

WIR BIETEN ...
eine kostenlose Energieberatung in Einzelgesprächen durch neutrale BAFA zertifizierte E-Berater

SO FUNKTIONIERT'S ...
Termine nach telefonischer Voranmeldung im Landratsamt Mühldorf a. Inn

Information und Anmeldung:
Landratsamt Mühldorf a. Inn
Telefon: 08631 - 699 357
bei Frau Andrea Schuur
klimaschutz.lra-mue.de

Unterstützt von:

Ihr Ansprechpartner für:

Online Marketing · Webdesign
Printdesign · Onlineshops

purpix GmbH
Am Burgfrieden 1
83512 Wasserburg

☎ 08071 - 92 16 18 0
✉ aufgehts@purpix.de
🌐 www.purpix.de

Werbeagentur
purpix GmbH

Natur und Artenschutz bedeutet Kulturlandschaftsschutz

Das InnHügelland ist, wie der größte Teil Bayerns, seit Jahrtausenden eine bäuerliche Kulturlandschaft, betont der BUND Naturschutz. Von Ausnahmen wie Wäldern und Hochgebirgen abgesehen, ist die Tier- und Pflanzenwelt an die traditionelle Landwirtschaft angepasst.



Artenreiche Kulturlandschaft bei Aschau

Also an die Mahd, den Ackerbau und auch an die Beweidung, die früher sogar auf Äckern (vor dem Schossen), auf den Brachen und im Wald stattfand. Weitere Kennzeichen der früheren Kulturlandschaft wa-

Alte Abbaustelle



ren: keine scharfe Grenze zwischen Wald und Offenland, viele »Kleinstrukturen« wie Steinhäufen, Abbrüche, Wälle, Hecken und Einzelgehölze. Nährstoffe waren knapp, viele Flächen waren ausgesprochen nährstoffarm. Wenn es heute gilt, Artenvielfalt zu bewahren, dann ist der Erhalt von Resten der »alten« Kulturlandschaft von höchster Bedeutung. Genau hier haben viele seltene Arten überlebt.

Um welche Lebensräume geht es? Die Jungviehweide am Hang, die bunte Wiese unter den Obstbäumen hinter dem Hof oder die Altgrasbrache – früher wurde sie gesenzt - an der steilen Böschung sind hauptsächlich gemeint. Oder um die nasse Staudenflur am Bach, die früher gemäht wurde,



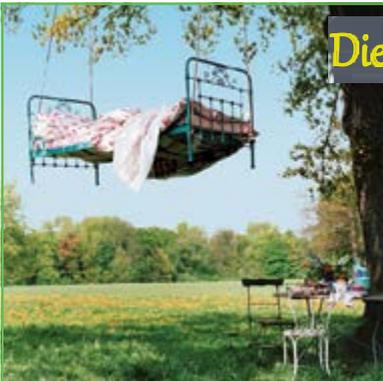
Sandlaufkäfer – Bewohner von Abbaustellen

die alte Sandgrube mit der Steilwand und der Hohlweg mit den Lehmwänden. Auch der Lesesteinhaufen mit dem Rosenbusch am Wegrand gehört dazu, ebenso die nasse Wiesenenke, wo die Drainage versagt und auch die Hecke mit dem Asthaufen.

Diese Schatzkästchen der Artenvielfalt gilt es zu bewahren. Das bedeutet, die Nutzung – oft mit Handarbeit – so fortzuführen, wie seit Generationen üblich. Vielleicht kann man den verbuschten Südhang wieder beweiden, die Springkrautflur am Bach wieder mähen, den verlandeten Tümpel ausräumen oder auf den Ausbau des Hohlwegs verzichten. Wichtig ist die Regel: je nährstoffarmer, umso reicher an seltenen Arten. Wo es geht, sollte man daher darauf achten, dass kein Eintrag von Düngemitteln in Magerwiesen, Waldränder oder Feuchtlebensräume erfolgt. Neue Blühstreifen oder Brachen sollten so angelegt werden, dass sie Pufferstreifen zu den »alten« artenreichen Lebensräumen bilden.

Aber auch im Garten lässt sich nach Ansicht des BUND Naturschutz etwas für die Artenvielfalt tun - etwa durch die Verwendung heimischer Pflanzen, an die die Insektenwelt angepasst ist. Oder durch Ast- und Holzhaufen, die Tieren im Winter Verstecke bieten. Wer seltener und abschnittsweise mäht und Gänseblümchen, Günsel oder Löwenzahn im Rasen duldet, fördert Wildbienen. Und über Teiche ohne Fische freuen sich Amphibien und Libellen.

Text & Fotos:
BUND Kreisgeschäftsstelle Mühldorf



Die Natur ist dein Wohnzimmer?

Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir bilden **Landschaftsgärtner** (m/w) aus

- mit Quali, mittlerer Reife, Abi - zur Verfügung (Schnupperer erwünscht)

G. THALMEIER
Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau
Stockweb 1-2 • 81419 Oberlaufkirchen
Tel. (0 89 82) 87 10 • Fax 14 94
info@thalmeier-galaba.u.de





Wandladestation mit Ökostrom: Zukunft E-Mobilität

Elektroautos und Ökostrom erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Knapp 80.000 E-Fahrzeuge sind dieses Jahr neu zugelassen worden, die aktuellen Fördermittel vom Bund begünstigen diesen Trend. Der Ökostrom-Anteil ist im ersten Halbjahr auf rund 50 Prozent gestiegen. Die Energiewende macht hiermit einen beachtlichen Sprung.

Rundum-sorglos mit der Stadtwerke-Wallbox

Um diesen positiven Trend zu fördern, bietet die Stadtwerke Waldkraiburg GmbH einen Ökostromvertrag in Kombination mit einer Wandladestation für Elektroautos an. Die ersten Kunden laden so bereits – und mit diesem Angebot sicherer und schneller. Das Angebot umfasst neben einer Bestandsaufnahme mit dem Haus- oder Wunschelektriker auch die fachgerechte Montage mit Elektroprüfung und Messprotokoll. Die gemeinsame Inbetriebnahme ist ebenso inklusive wie die regelmäßige Wartung. Sogar den kostenlosen Austausch bei Defekt deckt das Angebot ab.

Kunden erhalten dieses Leistungsspektrum durch das zusätzlichen Nutzungsentgelt auf dem Preis pro Kilowattstunde sowie dem monatlichen Grundpreis. Die sogenannte Wallbox wird damit von der Stadtwerke Waldkraiburg GmbH dem Kunden überlassen. Das Angebot umfasst darüber hinaus eine einfache und eine leistungsstärkere, intelligente Ladestation. Die intelligente Wallbox ist unter anderem steuerbar und erkennt beispielsweise eigens produzierten Strom der PV-Anlage, welcher dann bevorzugt in das Automobil strömt.

Persönliche Beratung

Ein weiterer Pluspunkt der Stadtwerke ist die persönliche Beratung in Waldkraiburg. Die Ansprechpartner stehen auch für telefonische Anfragen bereit. Interessierte E-Mobilisten können sich so einen ersten Überblick über das Thema E-Mobilität verschaffen und so weitere Punkte wie zum Beispiel eine notwendige Kontrolle der heimischen Elektroinstallation prüfen.

Wichtig bei der Umrüstung der Elektroanlage des Hauses ist auch, den Mindest-Kabelquerschnitt, die Absicherung mit dem Fehlerstrom-Schutzschalter sowie den Einbau eines Überspannungsschutzes zu bedenken – so wird auch das Auto geschützt.

Ladekarte für unterwegs

Auf längeren Reisen ist es notwendig, an öffentlichen Ladestellen zu tanken. Da hier unterschiedlichste Anbieter teilweise undurchschaubare Tarife veranschlagen, gibt es von den Stadtwerken Waldkraiburg eine einfache Lösung: die Ladekarte. Die Karte enthält einen RFID-Chip und autorisiert den E-Mobilist an fremden Ladestationen. Dabei verrechnen die Stadtwerke nur die davor im Angebot festgelegten Preise – fair und transparent.

Text: Stadtwerke Waldkraiburg GmbH

STADTWERKE
WALDKRAIBURG

Unser Strom für die Region



**JETZT NEU:
WALLBOX**

Stadtwerke Waldkraiburg GmbH
Meisenweg 1
84478 Waldkraiburg
Telefon 08638 948 400
Telefax 08638 948 443
info@stwwkbg.de
www.stadtwerke-waldkraiburg.de

Für das Laden Zuhause sollte beachtet werden:

- Geeignete, festangeschlossene Ladeeinrichtung aufgrund der dauerhaft hohen Ladeleistung
- Betrieb über allstromsensitiven Fehlerstrom-Schutzschalter zum Schutz vor auftretenden Defekten des Ladevorgangs
- Überspannungsschutz zum Schutz des KFZ vor externen Einflüssen
- Kein dauerhaftes Laden an der Haushaltssteckdose mit dem Notladekabel

Gärten gesucht - gemeinsam neue Biosorten entwickeln

Im Züchtungsprojekt »Mit vereinten Gärten« werden Hobby- und Profigärtner zu Pflanzenzüchtern. Mit einem neuen Ansatz möchte die SativaRheinau AG eine nachhaltige Lösung für ein großes Problem im Bio-Anbau, dem falschen Mehltau, entwickeln. Dieses Jahr waren es bereits 1200 Gärten aus den deutsch- und französischsprachigen Ländern Europas, in denen im Spätsommer Salate angebaut und auf Mehltaubefall beobachtet wurden.



Kostenfreie Anmeldung

Sie haben Spaß an einem wissenschaftlichen Züchtungsversuch, am Experimentieren, Beobachten und Dazulernen? Oder möchten Sie einfach gern die Bio-Züchtung unterstützen? Dann melden Sie sich an!

Bayern ist führend im deutschen Bio-Gemüseanbau. Mit insgesamt 2.490 ha stellt der Freistaat 17 % der bundes-

deutschen Bio-Gemüsefläche. Eine große Herausforderung für die biologische Landwirtschaft stellt dabei immer wieder der Umgang mit Pflanzenkrankheiten da. Gerade beim immer stärker nachgefragten Bio-Salat ist der falsche Mehltau eine häufige Pflanzenkrankheit. Die Erreger der sehr anpassungsfähigen Pilze können ganze Salatbestände vernichten. Im Bio-Anbau, der keine Fungizide einsetzt, ist der Mehltau ein erhebliches wirtschaftliches Risiko.

Gegen den falschen Mehltau hilft im Bio-Anbau nur die Verwendung von Sorten mit eingezüchteten Resistenzen. Im konventionellen Anbau sind hingegen Spritzmittel gegen den Erreger erlaubt. Allerdings gibt es Stämme des Mehltaus, die bereits gegen die Wirkstoffe resistent sind (Schettini et al.). Doch der Pilz bildet nicht nur Resistenzen gegen die Spritzmittel, sondern er durchbricht durch seine enorme Anpassungsfähigkeit sogar die im Salat eingezüchteten Resistenzen. Das hat zur Folge, dass in der Züchtung durchschnittlich nach zwei Jahren eine neue Resistenz integriert werden muss. Ein Teufelskreis, denn so breiten sich gerade die Mehlt austämme aus, die besonders anpassungsfähig und aggressiv sind.



Ein neuer Ansatz

Um diesen Kreis zu durchbrechen, setzt »Mit vereinten Gärten« nicht mehr auf Resistenzen, sondern auf robuste, widerstandsfähige Sorten, die trotz Mehltaubefall noch vermarktungsfähig bleiben. Eine natürliche Widerstandsfähigkeit (Feldresistenz) findet man vor allem noch in alten Salatsorten, wie etwa dem »Laibacher Eis«. Diese Eigenschaft soll in moderne Salatsorten eingekreuzt werden. Projektpartner ist deshalb die Stiftung ProSpecieRara, die sich für Erhalt und Förderung von alten und seltenen Kulturpflanzensorten und Nutztiertrassen einsetzt.

Die neu gezüchteten Sorten sollen den Ansprüchen des modernen Bio-Anbaus entsprechen, frei von Patenten bleiben und zu einer neuen Vielfalt an robusten Salaten beitragen.

»Mit vereinten Gärten«

Aufgrund der Vielfältigkeit und Wandelbarkeit des Mehltauerregers müssen die unterschiedlichen Zuchtlinien an möglichst vielen verschiedenen Orten in Mitteleuropa getestet werden, mit dem Ziel, die Linien zu identifizieren, die an allen Standorten tolerant sind. Was alleine kaum möglich ist, wird mit Hilfe von experimentierfreudigen Erwerbs- und Hausgärtnern aus ganz Mitteleuropa machbar. Sie bauen



**Klostergärtnerei
Gars am Inn**

Zierpflanzen
Gemüsepflanzen
Gewürze
winterharte Stauden
Floristik ...

traditionell
vielfältig
kundennah

Kloster-Auer-Straße 7
83536 Gars am Inn
Telefon 08073 388245
www.klostergaertneri-gars.de

Öffnungszeiten

März bis Oktober	November bis Februar
Mo-Fr: 8.00-12.00 Uhr 13.00-17.30 Uhr	Mo-Fr: 8.00-12.00 Uhr 13.00-17.00 Uhr
Sa: 8.00-12.00 Uhr	Sa: 8.00-12.00 Uhr



Mit vereinten Gärten

Jetzt
mitmachen
beim
Salat-Projekt!

Wir suchen Gärtner, die in einem gemeinschaftlichen Züchtungsprojekt neue Salat-sorten im Spätsommer Freilandanbau testen möchten.



FALSCHER MEHLTAU

Herbstanbau von Salaten ist im Bio-Anbau schwierig, da die Witterung Pflanzenkrankheiten wie falschen Mehltau fördert.



ALTE SORTEN

Manche alte Sorten haben gute Widerstandsfähigkeit, entsprechen aber nicht bestimmten modernen Ansprüchen an einen Salat.



IHRE BEOBACHTUNG

Auf Basis dieser alter Sorten entwickelt Sativa neue Sorten und möchte diese in einem Experiment unter einer Vielzahl von Umweltbedingungen testen.



www.mit-vereinten-gaerten.org

die neuen Salatsorten für das Züchtungsprojekt auf ihren Freilandflächen an und beobachten, wie diese unter unterschiedlichsten Bedingungen auf die regionalen Stämme des Mehltaus reagieren.

Mitzüchten

Sie haben Spaß an einem wissenschaftlichen Züchtungsversuch, am Experimentieren, Beobachten und Dazulernen? Sie möchten einfach gern die Bio-Züchtung unterstützen?

Bis Mitte Mai 2021 können sich Gartenfreunde und Profianbauer für die nächste Saison anmelden. Sie benötigen eine

MÖRRTL OHG GARTENTECHNIK

Keine Lust Schnee zu schaufeln?

Bei uns finden Sie

- Schneefräsen
- Rasentraktoren mit Räumschild



Verkauf und Reparatur von Gartengeräten

Prof. - Göttsberger-Str. 4
83530 Schnaitsee

☎ 0 80 74 - 91 58 09-0
🌐 www.firma-moertl.de



Wendl

ENERGIEBERATER

www.energieberater-wendl.de

Auenstraße 7 · 84419 Schwindegg
Tel. 08082 27 13 672 · info@energieberater-wendl.de

Bei uns entstehen
KFW-Effizienzhäuser!



- Planung
- Berechnung
- Beantragung Fördermittel
- Baubegleitung
- Blower Door Test

unbedeckte Beetfläche von etwa 5 bis 15 Quadratmetern für 40 bis 140 Pflanzen. Anbau ist von Anfang Juli bis Mitte November. Die Teilnehmenden erhalten vorab ein Teilnehmerpaket mit Saatgut, Stecketiketten mit Sortenkennzeichnung, einem Teilnehmerhandbuch und -schild. Sie können wählen, ob sie 2, 4

oder 7 Testlinien anbauen wollen. Im Handbuch befinden sich detaillierte Tipps zu Aussaat, Pflege und vor allem zur Beurteilung eines eventuellen Mehлтаubefalls. Über den gesamten Versuchsanbau erhalten die Gärtner Informationsmails zu allen Versuchse-tappen und können per Email ihrerseits

Fragen an das Betreuungsteam stellen. Die Beobachtungsergebnisse erfassen die Gärtner online, danach können sie den Salat selbstverständlich ernten und genießen.

Weitere Informationen: www.mit-vereinten-gaerten.org

Text & Fotos: Ulrike Elliger



Neu bei uns!

Die Gelbe Tonne im Landkreis Mühldorf!



Ab **01.01.2021** wird das Couponsystem abgelöst und der Gelbe Sack bleibt als das Sammelsystem erhalten. Aber neu bei uns ist, dass wir Ihnen im Landkreis Mühldorf a. Inn die Gelbe Tonne als Alternative zum Gelben Sack anbieten können.

Diese sind in drei verschiedenen Größen (120l, 240l, und 1100l) bestellbar und werden ab dem 01.11.2020 ausgeliefert.

Bestellen Sie sich Ihre Gelbe Tonne online
www.wurzer-umwelt/gelber-sack-landkreis-muehldorf

Einmaliger Anschaffungspreis brutto inkl. Lieferung.

120 Liter Füllvolumen für 44,00 €

240 Liter Füllvolumen für 72,50 €

1100 Liter Füllvolumen für 357,00 €



gelbersack@wurzer-umwelt.de



0800 987937

Wurzer Logistik GmbH • Am Kompostwerk 1 • 85462 Eitting



**WURZER
LOGISTIK**



Unikate der besonderen Art!

Ozeanfindlinge für den Garten, Vorgarten oder im Empfangsbereich Ihrer Firma: Diese tollen Einzelstücke ziehen garantiert alle Blicke auf sich.



Als Kontrast oder auch als Erweiterung zu anderen Steinen, wie zum Beispiel Zierkies, werten Ozeanfindlinge den Garten auf und ergänzen die Optik.

Die Steine werden als Einzelstücke in der Natur im Ozean und meist in großer Tiefe gefunden. Die vorhandene Steinform ist von der Natur über mehrere Millionen Jahre geschaffen worden.

Sämtliche unserer Ozeanfindlinge und Showstones sind absolut frostsicher und überstehen auch einen kalten Winter ohne Beschädigungen!

Text: Gabionenbau Bichlmeier

Ozeanfindlinge Monolithen



Lager: Auerstrasse 20, 84453 Mühldorf



www.Gabionenbau-Bichlmeier.de
0174 / 92 60 656

SB-Baumschule mit Naturgarten-Erlebnis

Immer wieder freuen wir von der Baumschule Swoboda uns, zu hören, wie schön die Baumschule an der B15 sei. Um dem Wunsch unserer Kunden nach längeren Öffnungszeiten nachzukommen und darüber hinaus ein gemütliches Verweilen in der Baumschule zu ermöglichen, eröffnete im Frühjahr in Haag die erste Naturgarten-Erlebnis-SB-Baumschule.

Hier kann man sieben Tage die Woche von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang Pflanzen, Geschenke, Sonnenfänger und Glasobjekte in Selbstbedienung kaufen. Vor allem sonntags ist dies ideal für ein »schnelles Mitbringsek.

Außerdem findet man verschiedene Inspirationen zum Nachbauen im eigenen Garten, wie beispielsweise einen Steinlese- und Totholzhaufen, ein Insektenhotel, Blumenwiesen und einiges mehr.

Oder man beobachtet neben der Natur

einfach den Musterteich, die Vogelvoliere, das Enten- und Geflügelgehege und diesen besonderen Platz als solchen. Auch verschiedene Sitzplätze sind vorhanden.

Natürlich ist Frau Swoboda wie gewohnt Freitagnachmittag und Samstagvormittag zur persönlichen Beratung vor Ort sowie gerne auch nach persönlicher Terminvereinbarung.

Text & Foto: Christian Swoboda







Karl Swoboda e.K.
Inh. Christian Swoboda

GARTEN- & LANDSCHAFTSBAU www.harmonie-im-garten.de

Büro: Bach 2 • 83527 Kirchdorf ☎ (08072) 1435
Baumschule: Moos an der B15 • Haag ☎ (08072) 374100



Im Winter an den Sommer denken - Planen und Pflegen
Sie mit uns Ihren Garten
Beratung auch nach Feng Shui

- Beratung, Planung, Konzepterstellung
- Teichbau, Wassergärten
- Naturstein - Mauerbau
- Pflasterarbeiten

- Zaunbau
- Pflanz- und Pflegearbeiten
- Grünanlagen und Rasenpflege
- Baumschule

Klimapreis 2020 für den Hellmeierhof

Über eine Auszeichnung der besonderen Art konnten sich Monika und Helmut Geisberger Ende Juli freuen: Ihr Engagement für den Klimaschutz mit jährlich 45 Tonnen CO₂ Einsparung wurde mit dem »Bayerischen Klimapreis 2020« vom Landwirtschaftsministerium ausgezeichnet. Die Herausforderung Klimawandel ist gerade für die Landwirtschaft eine besondere Aufgabe. Umso wichtiger sind neue und realistische Konzepte und Ideen, um auch künftig erfolgreich und trotzdem mit Hinblick auf Klimaschutz agieren zu können. Wie genau das auf dem Hellmeierhof in Weidenbach funktioniert, zeigt uns das vorgelegte Konzept der Familie Geisberger.



Helmut Geisberger, Michaela Kamiber und Monika Geisberger bei der Übergabe des Bayerischen Klimapreises 2020

Seit der Übernahme des Betriebes im Jahr 1986 von Monikas Eltern betreiben wir die Landwirtschaft im Nebenerwerb. Es wird konventionell gewirtschaftet. Die Viehhaltung wurde 1989 aufgegeben. 1991 eröffnete Monika in unserem ehemaligen Schweinestall einen kleinen Bastel- und Floristenmarkt auf rund 42 qm. Das Geschäft war und ist sehr erfolgreich. So haben wir im Jahr 2000 den ehemaligen Rinderstall mit Stadel und Siloanlagen abgerissen und auf rund 500 Quadratmetern Grundfläche ein zweistöckiges Geschäftsgebäude neu gebaut. Unsere Betriebsfläche beträgt rund zehn Hektar. Auf davon gut der Hälfte Ackerland haben wir im dritten Jahr mehrjähriges Ackergras. In der Fruchtfolge der Vorjahre hatten wir auch Mais, GPS und Getreide. Den Aufwuchs von Grünland und Ackerland liefern wir an eine nahegelegene Biogasanlage frei Siloplatte.

Der Pflanzenschutz hat sich enorm verringert. Es bedarf nicht mehr das Ausreizen der hohen Produktionsstufen. Beikräuter sind ebenfalls kein Problem. Noch mehr Einsparung haben wir bei der Düngung. Durch die Rückführung des Gärrestes frei Feld durch die Biogasanlage ist der Düngemittelaufwand durch Mineraldünger auf ein Minimum reduziert.

Die Eigenmechanisierung beschränkt sich auf einen 70 PS Schlepper und einen kleinen Kipper. Wir lassen fast alles überbetrieblich erledigen beziehungsweise werden Mähwerk, Kreiselheuer, Kreiselschwader und Silierkipper vom Nachbarn im Soloverleih ausgeliehen. Verrechnet wird dann alles über den Maschinenring.

2014 erfolgte der Neubau der Maschinenhalle mit Hackschnitzelheizung zur Versorgung aller Gebäude auf dem Hof. Da wir über keinen eigenen Wald verfügen, stellten wir bereits im August 2011 einen Antrag auf Anlage einer Kurzumtriebsplantage (KUP) mit Pappeln auf rund 1,5 Hektar Betriebsfläche. Nach schwierigen Verhandlungen mit der unteren Naturschutzbehörde wurde dies

dann Anfang 2014 genehmigt. Im gleichen Frühjahr konnten wir mit dem Anlegen der Plantage beginnen. Sie hat sich prächtig entwickelt. 2019 konnten wir das erste Mal etwa ein Viertel der Fläche ernten. Die Hackschnitzelmenge davon reicht leicht für einen Jahresverbrauch an Hackschnitzel.

Bis zur Erntereife unserer KUP haben wir die Hackschnitzel von umliegenden Landwirten zugekauft. Frei nach dem Motto: Wenn wir schon Geld für Energie ausgeben, dann lieber an den Nachbarn als an irgendeinen Scheich. Aus heutiger Sicht, mit dem vielen anfallenden Restholz bei den Waldbauern, bräuchten wir momentan keinen Energiewald mehr. Unsere Hackschnitzel lassen wir in einer nahegelegenen Biogasanlage trocknen. Das Geschäftshaus hatte bis dahin eine Ölheizung mit ca. 3.500 Liter Heizölverbrauch im Jahr. Das Wohnhaus wurde mit Flüssiggas beheizt mit einem Verbrauch von ca. 4.800 kg Flüssiggas.

Bereits 2013 begannen wir mit der Teil-Umstellung unserer Beleuchtung auf LED. Heute sind 97% unserer Beleuchtung auf dem gesamten Anwesen mit LED-Lampen bestückt. Die Stromersparnis ist enorm. Besonders wirkt sich das bei der Floristik Geisberger aus.

Hatten wir 2010 noch einen Stromverbrauch von über 38.000 kWh, so liegt der Verbrauch heute bei ca. 27.000 kWh. Also um 11.000 kWh weniger, obwohl in dieser Zeit ein Austragshaus (Holzhaus im KfW 40 Standard) gebaut wurde und wir dort und die »Jungen« als dreiköpfige Familie wieder ins Betriebsleiterwohnhaus eingezogen sind. Der zusätzliche Verbrauch ist bei den genannten 11.000 kWh noch gar nicht eingerechnet.

Im Ausbildungsbetrieb Floristik Geisberger GBR arbeiten durchwegs regionale Arbeitnehmer. Derzeit sind das drei Vollzeitkräfte sowie zwei bis drei Aushilfen. Der Schwerpunkt liegt hier bei Frischblumen, Pflanzen und Floristik aller Art. Bei allen Arbeiten wird größtmöglicher Wert auf Regionalität und auf Produkte aus der Landwirtschaft gelegt. Da wir Mitglied bei »Landerlebnisreisen

Gratulation durch die Bürgermeisterin





Oben: Erste Anlage der KUP

Unten: Hacken der im Januar geernteten Pappeln



Bayern e.V. sind, haben wir die Möglichkeit jährlich ca. 35 – 40 Busse auf unserem Hof zu begrüßen. Dabei versuchen wir, den Besuchern unsere Philosophie und Energie-wirtschaft näher zu bringen.

Auf dem Hellmeierhof in Weidenbach leben vier Generationen: Das Betriebsleiter-ehepaar Monika und Helmut Geisberger im Austragshaus. Tochter Andrea mit ihrem Mann Reinhard Deißböck und deren Tochter Magdalena im Betriebsleiterwohnhaus. Andrea arbeitet als Floristikmeisterin in unserem Betrieb. Unser Schwiegersohn arbeitet als Lagerist und ist zudem ausgebildeter Landwirt. Zusätzlich im eigenen Haushalt lebt Monikas Mutter mit 96 Jahren.

2010 und 2011 haben wir auf unserem Dach Photovoltaikanlagen mit einer Leistung von 30 kWp installiert. Mehr wurde und wird uns leider nicht genehmigt. Von Anfang an haben wir auf Eigenverbrauch gesetzt. Das stellt sich bei uns sehr gut dar, weil im Floristik Geschäft die Lichter am Morgen ein- und am Abend ausgeschaltet werden. Zusätzlich ist ein großer Stromverbraucher die große Kühlung und auch mehrere Heißklebepistolen verbrauchen einige Energie. Der Eigenstromanteil liegt bei uns bei knapp 40%.

Besonders erwähnenswert ist der regionale Gedanke, der in der Floristik gelebt wird. Wir haben das Glück, dass ein bedeutender Blumenerzeuger in unserer unmittelbaren Nähe ist. Dort können wir Blumen direkt am Feld schneiden. Das ist natürlich ein größerer Aufwand, als die Schnittblumen bequem am Computer in



NACHRUF

MONIKA GEISBERGER

22. MAI 1965 – 18. SEPTEMBER 2020

Völlig unerwartet traf uns vom InnHügelLand Team die traurige Nachricht: Monika Geisberger ist am 18. September 2020 plötzlich verstorben. Wir sind zutiefst erschüttert und zugleich dankbar, die engagierte Chefin von Floristik Geisberger gekannt zu haben. Besonders gern erinnern wir uns an die persönlichen Begegnungen, sei es beim Interview-Termin oder vor

Ort beim Kunden, wo stets wunderschöne Dekorationen umgesetzt wurden. Das Wichtigste im Geschäft war ihr immer die Zufriedenheit der Auftraggeber. Stolz berichtete sie von Rückmeldungen über glückliche Kundschaft, sei es für die Deko und Floristik bei Hochzeiten, Ladenlokalen oder Trauerflor. Ebenso stolz erzählte sie von ihrer Familie und dem grenzenlosen, gelebten Zusammenhalt. Wichtig war Monika auch der Augenmerk auf Regionalität und Umweltschutz. Eine besondere Bestätigung dafür war im Sommer die Auszeichnung mit dem Bayerischen Klimapreis 2020.

Wir verlieren eine äußerst geschätzte Anzeigenkundin und Gesprächspartnerin zu aktuellen Themen und Belangen des InnHügelLands.

Der Familie Geisberger/Deißböck wünschen wir viel Kraft, den Verlust verarbeiten zu können.

›Das schönste was ein Mensch hinterlassen kann, ist ein Lächeln auf dem Gesicht derjenigen, die an ihn denken.«

InnHügelLand Magazin Team - Marta Laszlo & Ida Lösch

Holland zu bestellen, aber es hat den Vorteil von kurzen Transportwegen, Frische und Qualität. Das Vasenwasser wird regelmäßig gewechselt und wird zum Gießen wieder verwendet. Bei der Pflanzenversorgung unseres Geschäftes setzen wir natürlich ebenfalls auf Regionalität. Wir beziehen unsere Pflanzen fast ausschließlich von regionalen Gärtnereien. Unsere gesamte Grünware für Allerheiligen und Weihnachten schneiden wir nach Mondphasen aus den Gärten unserer Kunden und teilweise bei heimischen Christbaumkulturen.

Das ganze Jahr über sammeln wir schon durch Anmeldung die Mengen unserer Kunden, um sie dann termingenuau schneiden zu können. Jährlich sind das ca. 15 – 18 Kubikmeter Grünware. Natürlich verwenden wir so viel wie möglich - Getreidekörner, Heu, Stroh, Holz und Rindenteile usw. - aus unserer Landwirtschaft bzw. vom Nachbarn. Statt der klassischen Geschenkverpackung aus Folie bieten wir eine schöne Verpackung aus Graspapier an. Diesen regionalen Gedanken kommunizieren wir auch mit unseren Kunden.

Gerne würden wir den anfallenden PV Strom noch speichern. Das ist derzeit noch in der Planung. Noch interessanter wäre die Umwandlung in Wasserstoff, um damit auch unsere Mobilität möglichst CO₂ neutral zu gestalten.

Text & Fotos: Monika und Helmut Geisberger
Foto Preisverleihung:

Hauke Seyfarth/StMELF

Weitere Infos zum Klimapreis unter:

www.stmelf.bayern.de/klimapreis

Nachtrag: Am 18.9.2020 ist leider ganz plötzlich unsere liebe Frau, Mutter, Oma und Tochter Monika Geisberger verstorben. Sie ist und war die Seele vom Hellmeierhof. Die Verleihung des Klimapreises durch die Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber war eines der letzten großen Highlights für sie. All das zu schätzen und zu schützen, was einem der Herrgott schenkt in der Landwirtschaft, in der Floristik oder im gegenseitigen Miteinander, der achtsame Umgang mit den Ressourcen der Natur, auf Regionalität und kurze Wege achten - all das zog sich wie ein roter Faden durch ihre Biographie. In Zukunft wollen wir - in ihrem Sinne - weitermachen.

Kolumne

Lockdown 2.0

Eigentlich wäre ich jetzt schön langsam mal fertig mit Corona, Covid 19, Sars-CoV II oder wie auch immer man dieses Virus nennt. Okay, langsam ist gelogen und ja, eigentlich mag ich auch selbst gar nichts mehr groß davon hören oder lesen. Natürlich auch keine Lösung, aber ab und an wäre die Vogel-Strauß-Variante durchaus nett.

Offensichtlich war das Virus aber doch nicht auf dem Rückzug, auch wenn uns bekannte Fußballbosse ohne jeglichen Abstand (geschweige denn Masken) auf der Tribüne saßen, diverse hochrangige Politiker bei der Eröffnung eines Weinfestes im Nachbarbundesland fast schon miteinander kuschelten oder bei der Wirtshaus-Wiesn so gefeiert wurde, dass niemand das echte Oktoberfest vermisst hat.

Doch nun hat er uns erwischt, der Lockdown 2.0. Ja, ich weiß, streng genommen versteht man unter diesem Begriff etwas anderes, aber wer hält sich in Zeiten wie diesen schon mit Spitzfindigkeiten auf? Mitte Oktober hatten wir in der Familie als kleinen Vorgeschmack schon unseren ganz persönlichen Lockdown. Der Zweitgeborene hatte Kontakt zu seinem später positiv getesteten Fußballtrainer und prompt musste dann die ganze Mannschaft einrücken.

Während der Quarantäne habe ich einiges gelernt. Zum Beispiel, dass eine Fußballkabine, in der sich die Jungs inklusive Trainer UND Masken für ca. 20 Minuten befunden haben, augenscheinlich infektiöser ist, als eine Handballkabine. Die Handballmädels, die mit der ebenfalls positiv getesteten Tochter von besagtem Trainer im relevanten Zeitraum der Infektion in der Kabine waren, mussten nämlich weder zum Test noch in Quarantäne. Offensichtlich ist den Mitarbeitern des Gesundheitsamtes entgangen, dass es sich auch bei Handball um eine Kontaktsportart handelt – noch dazu in der Halle, im Gegensatz zum Fußballfeld an der freien Luft.

Sei's drum, husten und husten lassen lautet schließlich mein Motto. Und so schön ist eine Quarantäne auch wieder nicht, dass man sie anderen wünscht. Mein Sohn und all seine Freunde waren übrigens negativ. Durften aber trotzdem erst nach 14 Tagen wieder zur Schule. Ein Reiserückkehrer aus einem Risikogebiet kann sich übrigens nach fünf Tagen und anschließendem negativen Test (Stand Ende Oktober) freikaufen.

Einheitlich und gleich ist sowieso anders. Wie sonst kann es sein, dass die Erzieherinnen bei uns im Kindergarten Maske tragen müssen (der Inzidenzwert hat die 50 überschritten), im Nachbarlandkreis

bei deutlich schlechteren Zahlen sind sie davon ausdrücklich von Amtswegen befreit. Und das ist nur eines der vielen nicht nachvollziehbaren Beispiele.

Da soll sich noch einer auskennen und Verständnis für alles haben. Tatsächlich stand selbst ich schon kurz davor, meinen gesunden Menschenverstand auszuschalten und frustriert dem veganen Koch in den Berliner Untergrund zu folgen. Aber dann kam er ja in all seiner Einheitlichkeit, der zweite Lockdown. Die viel zitierte Welle, die man eigentlich seit dem Ende des Sommers aufuns zurollen sah.

Ich hätte ja die Zeit genutzt und beispielsweise Luftfilter in möglichst viele Klassenräume eingebaut. Das wäre auch in Anbetracht der Vielzahl anderer Viren, die dort bekanntermaßen herumschwirren, eine langfristig gute Investition gewesen. Für knapp 17.000 Raumfilter hätte man – ich hab es ausgerechnet – die Lufthansa aber nur noch mit sechs statt sieben Milliarden retten können. Also schickt man die Kinder (und auch Lehrer) nun mit Masken und Decken in die Schulen.

Aber ich will nicht meckern, zumindest sollen diese nun so lange wie irgendwie möglich offen bleiben. Scheinbar hat mittlerweile auch der dümmste Politiker kapiert, dass sonst reihenweise Schüler auf der Strecke bleiben, nicht nur gemessen an den Noten.

Dafür trifft der erneute Lockdown die Gastronomie und die Künstler wieder mit voller Härte. Fast möchte man lachen, denn kaum hatten die Restaurants und Hotels alle Vorgaben mit Abstand, Plexiglas und Datenerfassung der Gäste erfüllt, hieß es: Gut, dann könnt ihr wieder zu machen.

Nicht zu machen müssen dieses Mal die Kirchen. Gottesdienste sind weiterhin erlaubt, obwohl da bekanntermaßen ein großer Teil der Risikogruppe anzutreffen ist. Vermutlich traut sich Corona aber nicht über die Alutürschwelle?

Unlogisch ist auch die Regel, dass sich seit 2. November nur noch zwei Haushalte mit maximal zehn Personen treffen dürfen. Was das für eine sechsköpfige Familie wie uns bedeutet, liegt auf der Hand. Wir dürfen also unsere engsten Freunde, die ebenfalls drei oder sogar vier Kinder haben, nicht mehr sehen. Die Durchschnittsfamilien mit ein bis zwei Kindern sind einfach weniger Treiber der Pandemie als wir.

Ganz klar, Entwarnung ist fehl am Platze. Panik hilft uns allerdings auch nicht weiter. Ein bisschen gesunder Menschenverstand schadet auch - oder gerade - im Auge der Pandemie nicht. Denn sonst ist nach dem Lockdown schnell wieder vor dem Lockdown.

Text: Alexandra Geyer

SOMITAS® Seit 1997
Pflege wie sie sein sollte

**Grundpflege, Behandlungspflege,
Betreuung,
Beratung und Schulung
pflegender Angehöriger,
Essen auf Rädern, Hausnotruf**

Ihr häuslicher Pflegedienst in Gars, Unterreit, Jettenbach,
Heldenstein, Aschau, Ampfing, Waldkraiburg u. Umgebung

Tel.08073/2044 www.somitas.de

**Ihr kompetenter
Gartenpfleger**

Stephan Gampe

Königswarter Weg 11
83536 Gars
Tel.: 0 80 73 / 91 54 33
e-mail:
Stephan.Gampe@gmx.de

Gardln des waar so vui shee,
bloß de Knia dan saggrisch weh.

Wia soi i do Bleama züchdn
und as Unkraut gar vanichdn?

Soi's um's Haus rum greislig sei,
das davo laafd jeder glei?

Des moan i san koane Sacha,
des soi jez d a Gardla macha!

Er richd's na scho der guade Mo,
das i mi wieda bäizn ko!



In Zeiten von Epidemien wurden Pestdoktoren besonders von Städten mit hohen Opferzahlen einberufen. Um sich vor dem Pesthauch zu schützen, hielt man sich Riechäpfel, Duftschwämme oder Kräuterbeutel vor die Nase. Als wirksame Duftstoffe galten Wacholder, Amber, Zitronenmelisse, Grüne Minze, Kampfer, Gewürznelken, Myrrhe, Rosen oder Styrax. Die Idee für ein Nasenfutteral, in dem man diese Schutzduftträger unterbringen konnte, soll auf Charles de l'Orme, Erster Arzt am Hofe Ludwigs XIII., zurückgehen. Daraus entwickelte sich die nur südlich der Alpen als Pestmaske von Ärzten eingesetzte Schnabelmaske, die in der Literatur zum Merkmal des Pestdoktors wurde. Später wurden derartige Masken auch prägendes Element des Venezianischen Karnevals.



Rätselfragen rund ums InnHügelLand

Heimatgeschichte im InnHügelLand:
Eine Pandemie im 17. Jahrhundert

In den Jahren 1648 und 1649 litt die Bevölkerung beidseits des Inns auch im InnHügelLand an den Folgen des Dreißigjährigen Krieges. Im Juni 1648 plünderten feindliche Truppen die Orte der Pfarreien links des Flusses und in den gegenüberliegenden Pfarreien waren kaiserliche Soldaten und zahlreiche Flüchtlinge einquartiert. Die Sterberate stieg in den beiden Jahren überall rasch an, besonders durch das Auftreten einer tödlichen Krankheit, die in der Literatur stets als Pest bezeichnet wird.

1. Frage

Propst Ubald Mayr und der Konvent des Klosters Gars flüchteten im Mai 1648 über den Fluss in die Pfarrei Wang. Welchen Tod erlitt der Propst?

- Die Innfähre kenterte und der Propst ertrank in den reißenden Fluten.
- Der Propst verstarb in seiner Unterkunft in der Pfarrei Wang.
- Der Propst wurde von einem schwedischen Soldaten erschossen.

2. Frage

Die erhöhte Sterberate gemäß der Pfarrmatrikel der Pfarreien Grünthal und Wang zeigt, dass dort schon 1648 die tödliche Krankheit aufgetreten ist (1647 starben in Grünthal 45 und in Wang 28 Menschen). Wie hoch schätzen Sie die Sterblichkeit in beiden Pfarreien im Jahr 1648?

- Grünthal 271 und Wang 195 Menschen.
- Grünthal 89 und Wang 73 Menschen.
- Grünthal 154 und Wang 105 Menschen.

3. Frage

1649 erreichte auch in der Pfarrei Reichertsheim die Zahl der Verstorbenen einen außergewöhnlichen Höhepunkt (1648 starben 59 Personen). Wie hoch schätzen Sie dort die Sterberate für 1649?

- 81 Personen
- 141 Personen
- 229 Personen

Die Fragen für das InnHügelLand Rätsel stellt uns wieder
Heimatpfleger Meinrad Schroll
- Auflösung auf der letzten Innenseite!

SUBWAY



SUBWAY Wasserburg
Montag bis Sonntag von
9:00 bis 22:00 Uhr geöffnet!
Direkt bei der Aral-Tankstelle
Richtung München.

WWW.SUBWAY-WASSERBURG.DE



Rückblick & Ausblick in Aschau am Inn

A bisserrl 2020 Christkindlmarkt für Dahoam



Der Kindergartenförderverein möchte trotz Ausfalls des diesjährigen Christkindlmarktes für ein wenig Adventsstimmung am Rathausplatz und bei Ihnen zu Hause sorgen.

★ Mit einer Hütte vorm Rathaus, in der es die Basteleien der Kinderwelt, Plätzchen der Kuratie Aschau Werk, Adventskränze und natürlich Glühwein, Kinderpunsch, flüssigen Apfelstrudel abgefüllt für „Dahoam“ gibt.

Eine weitere Hütte wird vorm Sudpfandl aufgestellt. Dort gibt es die legendäre Bosna von den Pferdefreunden Aschau.

★
Öffnungszeiten
der Hütt'n:

Kiga Fö – Rathaus

Freitag	27.11.2020	15 – 20 Uhr
Samstag	28.11.2020	10 – 13 Uhr und 17 – 20 Uhr
Sonntag	29.11.2020	15 – 20 Uhr

★ Pferdefreunde – Sudpfandl

Freitag	27.11.2020	17 – 21 Uhr
Samstag	28.11.2020	17 – 21 Uhr
Sonntag	29.11.2020	17 – 20 Uhr

NEU:

★
Standlbetreiber-
Verzeichnis
des Aschauer Christkindlmarktes,
bei denen Sie „Dahoam“
einkaufen können! ★

★
verfügbar als Flyer
direkt in Aschau! ★

Heuer neigt sich ein Jahr dem Ende entgegen, dass maßgeblich durch die COVID-19-Pandemie geprägt war. Ein Ereignis von enormem Ausmaß und erheblichen Folgen in allen Lebensbereichen, wie wir es bisher noch nicht erlebt haben. Jeder einzelne von uns musste im privaten und im Arbeitsleben teils gravierende Einschnitte hinnehmen und musste große Herausforderungen meistern.

Auch unser Gemeindeleben – insbesondere unser Gemeinschaftsleben – hat sehr gelitten. Nahezu alle Veranstaltungen mussten abgesagt werden – schweren Herzens mussten wir auf unsere kulturellen Highlights verzichten. Es gab kein Sommerfest, kein Theater, keine Konzerte, der Maibaum konnte nicht aufgestellt werden, Vereinsfeste und –veranstaltungen mussten abgesagt werden und auch zum Jahresende muss nun unser Christkindlmarkt, so wie wir ihn kennen, leider ausfallen. Ich möchte mich an dieser Stelle ganz besonders bei allen Vereinsverantwortlichen und Ehrenamtlichen bedanken, die in diesen schweren Zeiten mit besonderem Engagement und Herzblut unsere Vereine, die Kinder- und Jugendarbeit und das gesellschaftliche Leben im wahrsten Sinne des Wortes am Leben erhalten, um es nach überstandener Pandemie wieder mit Leben zu füllen.

Wie in vielen Bereichen litt auch die Arbeit in der Gemeindeverwaltung und im Gemeinderat unter den Folgen der Pandemie. Oft musste vorrangig das Krisenmanagement abgewickelt werden bevor die Umsetzung der weiteren anstehenden Aufgaben oder der gesetzten Ziele fortgeführt werden konnten. Die wichtigste Botschaft hierbei ist, dass es der Gemeinde nach wie vor gut geht – wir verfügen über eine solide finanzielle Aufstellung, unsere Infrastruktur und unsere Einrichtungen sind leistungsfähig und in gutem Zustand und auch die Aussichten für die Zukunft sind gut.

Wir haben neben den Tagesaufgaben intern die Zeit auch genutzt, um uns technisch zu verbessern, uns fortzubilden, unsere Hausaufgaben zu machen und wichtige Projekte für die kommenden Jahre sauber vorzubereiten.

Beispielsweise gehen wir die Themen Belüftung/Klimatisierung unserer Grundschule und unserer Gemeindehalle an und wir werden erste Weichen für eine zukünftige Nachmittagsbetreuung unserer Grundschulkinder stellen.

Wir werden unsere eigenständige Trinkwasserversorgung stärken, die Qualität verbessern und unsere Ausfallsicherheit erhöhen. Zusätzlich werden wir prüfen, ob wir unseren Orts-

★
Die Hüttenbetreiber,
die in den vergangenen Jahren
unseren Christkindlmarkt
so einmalig gemacht haben,
bieten teilweise ihre Produkte
heuer bei sich „dahoam“
oder online an. ★



teil Reiten an unsere Abwasserkanalisation anschließen können.

In Sachen Hochwasserschutz und Starkregen gilt es, im nächsten Jahr ein integrales Hochwasserschutzkonzept zu erstellen und bei der Gewässerpflege nicht nachzulassen.

Es wird auch eine besondere Aufgabe, gemeindliche Grundstücke ökologisch aufzuwerten, neue Ökoflächen anzulegen und bestehende Ausgleichsflächen auszubauen.

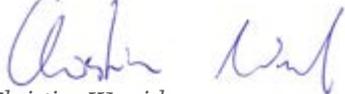
Der Gemeinderat wird im ersten Quartal das Vorhaben des Dorfentwicklungskonzeptes anpacken – derzeit laufen hierzu bereits die Vorbereitungen in der Verwaltung. Ein wichtiger Teil davon wird die nachhaltige Entwicklung des Gewerbegebietes in Thann sein – derzeit werden hierzu bereits Lärm-, Verkehrs- und Umweltgutachten erstellt.

Ein besonderes Augenmerk gilt unseren Vereinen - sie leiden besonders in der Kinder- und Jugendarbeit an den Einschränkungen und den Folgen der Pandemie. Sobald es unter der Berücksichtigung der Covid-19-Lage wieder möglich ist das Vereinsleben und damit unsere Kultur und Traditionen wieder hochzufahren werden wir an ihrer Seite stehen und sie nach Möglichkeiten unterstützen.

Das ist nur ein kleiner Ausblick auf unsere Ziele und Aufgaben im kommenden Jahr – wir sind gut gerüstet, haben eine leistungsfähige und kompetente Verwaltung sowie einen engagierten und konstruktiven Gemeinderat. Ich bin sicher, in dieser starken Aufstellung werden wir auch die besonderen Herausforderungen der Covid-19-Pandemie annehmen und erfolgreich bestehen.

Helfen Sie bitte auch in dieser schwierigen Zeit mit, damit unser Aschau liebens- und lebenswert und unsere Dorfgemeinschaft lebendig bleibt. Achten Sie auf sich und Ihre Mitmenschen – helfen Sie einander und bleiben Sie alle gesund.

Ihr


Christian Weyrich
1. Bürgermeister



Madl Haustechnik

froling PE1C PELLET
MIT INNOVATIVER BRENNWERT-TECHNOLOGIE

BOSCH
Technik fürs Leben
KLIMASCHUTZ GANZ EINFACH

KLIMASCHUTZ GANZ EINFACH: MIT WÄRMEPUMPEN HEIZUNGEN

- Renewable Ready
- Gas-Wärmepumpen Hybridheizung
- Solar-Wärmepumpen Hybridheizung (EE)
- maximale BAFA Förderung

SAUBER MIT PELLETS HEIZEN: ÖKOLOGISCH UND WIRTSCHAFTLICH

- Ausgeklügelte vollautomatische Funktion
- Ökologische und maximale Energieeffizienz
- Erneuerbares, CO₂ neutrales Heizmaterial

CO₂ NEUTRAL

Christian Madl • Daumooß 5 • 83536 Gars Heizung • Sanitär • Klima • Solar
Tel. 08073 - 914 75 20 • Fax 08073 - 914 75 10 • info@madl-haustechnik.de • www.madl-haustechnik.de

Kieswerke - Container - Bauschuttrecycling
Fuhrbetrieb - Erdbau
Bagger - Raupen



Ostermaier Kies

Willi Ostermaier GmbH & Co. KG
Kloster Moosen 42 a - 84405 Dorfen
Telefon: 08081 / 93 24 0 - Telefax: 08081 / 93 24 44
www.ostermaier-kies.de - kontakt@ostermaier-kies.de

Kinderspiel- und Mehrgenerationenplatz in der Dorfmitte von Jettenbach

Der Kinderspielplatz in unserer Dorfmitte mit integrierter Ausstattung auch zum Verbleib für Erwachsene nimmt langsam Gestalt an. Nach vielen Monaten der Planung (durch die Gemeinde und der beauftragten Gemeinderätin Frau Sieghart) konnte inzwischen die teilweise Umsetzung während der Covid-19-Zeit erfolgen.



Vor allem die vorrangig erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen sind nun getroffen. Die Einzäunung zur Kreisstraße sowie die Abdeckung des Bachlaufes zum Kraftwehr ist jetzt abgeschlossen. Auch unsere Erwachsenen haben mit der bereits sanierten Platzhälfte Freude daran gefunden, sich abends mal kurz zu einem Boccia-Spiel zu treffen. Zur Boccia-Bahn stehen aber noch kleine Nachbesserungen an.

Vor kurzem wurde der Spielplatz von einer Fachfirma auf die sicherheitstechnischen Geräte und Einbauten geprüft. Der Platz wurde ohne Beanstandungen gewürdigt und als sehr gelungen bezeichnet. Die eingebrachten Sicherheitsvorkehrungen (Bachlauf und Einzäunung) wurden besonders lobend erwähnt. Der zweite geplante Bauabschnitt im Bereich der eingebetteten Sandfläche und dahinter soll in den kommenden Monaten verwirklicht werden. Anschließend sind noch einzelne Spielgeräte zu beschaffen. Angedacht ist der Austausch der maroden Wippe aus Metall oder Holz, ein Balanciergerät ›Kamelritt‹, das für jede Altersgruppe geeignet ist, sowie eine Wasserpumpe, zu der Leitungen für Strom und Trinkwasser zu verlegen sind. Auch mehrere Sitzgelegenheiten rund um den gesamten Platz sollen entstehen.



Spenden werden gerne entgegengenommen und zur Deckung der Ausgaben für die Anschaffungen auf dem Kinderspiel- und Mehrgenerationenplatz verwendet. Ein Schreiben zum Spendenaufruf für kulturelle Zwecke wurde ausgelegt (erhältlich in der Gemeinde Jettenbach). Nach kompletter Fertigstellung ist eine kleine Einweihungsfeier mit allen Gönnern, Spendern, mitwirkenden Helfern, ehrenamtlich tätigen Arbeitskräften, den bauausführenden Fachbetrieben und der Bevölkerung vorgesehen. Die Gemeinde wünscht allen schöne Stunden auf dem neu gewonnenen Treffpunkt für Jung und Alt.

Text & Fotos: Maria Maier, Gemeinde Jettenbach





Die Geschichte des InnHügelLand e.V. geht weiter

Nach einem ersten Zusammentreffen der neuen Bürgermeister der fünf InnHügelLand Gemeinden und des Vereinsvorstands im Juli 2020 gab es großes Rätselraten: Wird der InnHügelLand e.V. weiter bestehen? Können gemeinsame Projekte gefunden werden, um ein zielgerechtes Fortbestehen des Vereins zu sichern? Was passiert mit dem beliebten InnHügelLand Magazin? So bestand nach der Sitzung die gemeinsame Übereinkunft, bis zum nächsten Treffen im Oktober zusammen mit dem jeweiligen Gemeinderat eine eigene Gemeinde-Entscheidung zu erzielen.

Der InnHügelLand e.V. steht finanziell auf sehr sicheren Beinen. Alle Bürgermeister waren sich bereits im Juli einig, dass mit dem bestehenden Kapital, das zum größten Teil durch das InnHügelLand Magazin gewonnen wurde, viele



Inn Hügel Land

sinnvolle gemeindeübergreifende Projekte realisiert werden könnten. Das Team des InnHügelLand Magazins gab zudem das eindeutige Signal, dass das Fortbestehen der erfolgreichen Publikation in jedem Fall gesichert ist - ob mit oder ohne InnHügelLand e.V. im Hintergrund.

Anfang Oktober wurde beim zweiten Treffen des Gremiums dann von der

Mehrheit der Gemeindevertreter signalisiert, dass ein Fortbestehen des Vereins von fast allen beteiligten Gemeinden als wertvoll und wichtig erachtet wird. Gemeinsame Aktionen und Projekte sollen erarbeitet werden, eine verstärkte Ausrichtung in Richtung Kultur wäre denkbar.

Bis zur – aufgrund der Covid-19-Situation verschobenen – geplanten Jahreshauptversammlung im Frühjahr 2021 gibt es nun vorerst intern weitere Überlegungen von allen Beteiligten, wie die Zielrichtung weiter aussehen soll. Entsprechende Entscheidungen und Informationen erfahren unsere Leser in der nächsten Ausgabe des InnHügelLand Magazins im Frühjahr 2021.

Text: Ida Lösch

DOROTHEE'S
hair / style / cut

Neugierig auf Pflanzenfarben?
Vereinbaren Sie einen
kostenlosen Beratungstermin!

ZERTIFIZIERTE
NATURKOSMETIK

Dorothee Lochner
Friseurmeisterin
tel: 08071/9223232
Herrengasse 5
83512 Wasserburg am Inn
dorothees.de

Bauen

Zimmerei
Holzhausbau
Balkone

RUDOLF
Schiller

„a natürlichs Lebensgfui“
> Wir sind Ihr Partner wenn es um
Umbau, Ausbau und Neubau geht.

ZIMMEREI RUDOLF SCHILLER
📍 Kraimoos 2 | 83564 Soyen ☎ 08071 55530-30 🌐 Erleben Sie uns Online:
#natürlichlebensgfui www.schiller-zimmerei.de

VORSCHAU

Das nächste InnHügelLand Magazin Ausgabe 1-2021 (Nr. 37- Frühjahr 2021) erscheint am 18. März 2021!

Voraussichtliche Themen - neben Frühjahr - sind:

- Fortsetzung »Zimmermann auf der Walz«
- Fortsetzung »Ein Leben lang hoch hinaus«
- Portraits von InnHügelLandlern & Unternehmen
- Tipps & Tricks u.v.m. - lassen Sie sich überraschen!



Annahmeschluss für Beiträge & Anzeigen: 19. FEBRUAR 2021!

Redaktionelle Beiträge (nach Absprache):

pro Seite ca 3.000 Zeichen (inkl. Leerzeichen) bzw. 450 Wörter - Fotos 300dpi in JPG Format

Impressum

Herausgeber: InnHügelLand e.V.
Vi.S.d.P. Hauptstraße 3 • 83536 Gars a.Inn

Anzeigen- & Themenberatung / Vertrieb:



Marta Laszlo
anzeigen@innhuegelland.de
Mobil 0171 - 444 84 40
Tel. 08073-38 49 68
Fax 08073-21 91

Redaktion / Layout / Satz:



Ida Lösch
info@servilo.biz
Mobil 0175-520 96 80
Tel. 08073-402 98 50
Fax 08073-402 98 42

Herstellung: Druckerei Lanzinger

Verteilungsgebiet: An alle Haushalte in Aschau a.Inn, Gars a.Inn, Reichertsheim, Jettenbach, Unterreit sowie in den Gemeinden und ausgewählten Verteilstellen der Landkreise WS, MÜ, AÖ, RO und ED.

Es gelten die AGB des InnHügelLand e.V. und die AGB für Anzeigen in der Zeitschrift InnHügelLand Magazin. Für Irrtum und Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Die Urheberrechte für Anzeigenentwürfe, Fotos, Vorlagen und Gestaltung bleiben beim InnHügelLand e.V. Jeglicher Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste oder Internet, sowie Vervielfältigung auf Datenträger von Artikeln, Fotos, Zeichnungen und dergl. – auch auszugsweise – nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung vom InnHügelLand e.V. Für eingesandte Fotos (300dpi !), Artikel, Zeichnungen etc. kann keine Haftung übernommen werden. Einreichen der Beiträge nur in elektronischer Form mittels Email, CD, DVD, Stick etc. Mit Namen gekennzeichnete Veröffentlichungen geben eine von der Redaktion unabhängige Meinung wieder. Für den Inhalt von Anzeigen ist der jeweilige Auftraggeber der Anzeigen verantwortlich. Veranstaltungstermine werden kostenlos abgedruckt. Eine Gewähr für die Richtigkeit wird nicht übernommen. Die Redaktion behält sich vor, eingereichte Texte zurückzuweisen, zu kürzen und zu redigieren.

www.innhuegelland.de • www.facebook.com/InnHuegelLand

Rätselaufösung Heimaträtsel

Die richtigen Antworten vom IHL-Quiz:

1 b 2 c 3 a

Die Fragen werden von Meinrad Schroll, Heimatforscher, erstellt.

Besuchen Sie uns doch mal!



Auf Facebook: InnHuegelLand
Wir freuen uns auf Ihre Likes & Beiträge !

www.innhuegelland.de

**DRUCKEREI
LANZINGER**

STARK³
Prospekte
Broschüren
Bücher

Wir drucken
klimaneutral
mit naturOffice

Hofmark 11
84564 Oberbergkirchen
Tel.: 08637-986010
mail@druckerei-lanzinger.de
www.druckerei-lanzinger.de



**Weil es
Wichtigeres
gibt als Geld.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

Wir finden, die Welt braucht mehr Zuversicht. Deshalb unterstützen wir alle, die den Mut haben, ihre Zukunft selbst in die Hand zu nehmen. Anpacker und Frühaufsteher, die Familien oder Start-ups gründen, Hausbauer, Pläneschmieder – gemeinsam schauen wir nach vorn und sagen: Morgen kann kommen. Wir machen den Weg frei.



frohe weihnachten

Die Zeit, die wir gerade durchleben, hinterlässt Spuren bei jedem von uns. Das Miteinander und der Zusammenhalt sind deshalb heute umso wertvoller, und die Familie ist dabei ein wichtiger Halt.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben deshalb dennoch eine freudige und erholsame Weihnachtszeit. Bleiben Sie gesund!

Besuchen Sie unsere Internetseite unter:
www.zeiler-bau.de

Zeiler Bau-GmbH | Lexenbergstraße 17 | 84437 Reichertsheim
Tel.: 08073 9619 | info@zeiler-bau.de

