

InnHügelland

Magazin

38 - Sommer 2021
Juli - Oktober 2021



www.innhuegelland.de



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



SONDERVERKAUF SHOWROOM

auf 3.000 m²

MBM

seit 1954

Gartenmöbel aus eigener Herstellung

Riesige Ausstellung mit professioneller Beratung
Von Haag nur 10 min. Richtung Ebersberg

MBM Münchener Boulevard Möbel GmbH | 83539 Forsting | Steinbuchstr. 3

Tel. 080 94 / 90 93 44 - Mobil 0171 / 21 51 897

Aktuelle Angebote und Sonderposten auf www.mbm-moebel.de

Editorial

Wir im Magazin-Team sind dankbar - für den tollen Zuspruch von so ziemlich allen Seiten, für das große Interesse unserer geschätzten Anzeigenkunden und für die tollen Menschen im und ums InnHügelLand, die das Magazin zu dem machen, was es ist: Eine bunte Zusammenstellung von unglaublich engagierten, kreativen und offenen Menschen. Dafür Danke!



Ständig sind wir mit offenen Augen und Ohren auf der Suche nach Möglichkeiten und Chancen, um unsere ohnehin schon sehr lebenswerte Region noch besser zu machen. In diesem Zusammenhang fanden wir kürzlich begeistert heraus, dass sich in der Produktentwicklung für die Kleinsten einiges getan hat und es von manchen Städten und Gemeinden einen sogenannten Stoffwindel-Zuschuss gibt. Die aktive Vermeidung von Müll sowie das Schonen wertvoller Ressourcen sind nur zwei gute Argumente von vielen in der Diskussion pro Stoffwindel. Das Herantragen dieser Idee fand leider nicht in allen IHL Gemeinden Unterstützung - einige Bürgermeister aber reagierten sofort und so konnte in manchem Gemeinderat bereits dafür abgestimmt werden. Kein großer Betrag, den Gemeinden dabei finanziell leisten müssen - aber ein umso wertvollerer Beitrag für die Zukunft unseres Nachwuchses. Fragen Sie gerne in Ihrer Gemeinde nach - notfalls mehrfach!

Ansonsten stellen wir mit Freude fest, dass Gemeinschaften und Genossenschaften offenbar eine Entwicklung sind, die immer größere Kreise zieht. Statt Egozentrik und Egoismus gibt es vielerorts Projekte, die auf Zusammenhalt setzen und auf viele Hände, die etwas gemeinsames und damit ein großes Ganzes schaffen. Einige davon stellen wir gerne in dieser Sommerausgabe vor.

Bleibt noch, uns allen einen herrlichen und möglichst unbeschwerten Sommer 2021 zu wünschen!



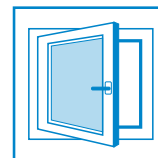
Ihr InnHügelLand Magazin Team

P.S.: Ein Hinweis noch in eigener Sache: Nach der Verteilung der neuen Ausgabe des InnHügelLand Magazins mussten wir leider wiederholt feststellen, dass immer häufiger fragwürdige Fremdverlage mit noch fragwürdigeren Methoden an unsere Anzeigenkunden herantreten. Eine Warnung dazu gibt es seit langem auf unserer Internetseite. Daher noch einmal unser Hinweis: Von unserer Seite werden weder dubiose Verträge noch Unterschriften oder dergleichen eingefordert - bitte bleiben Sie wachsam und lehnen derartige Aufforderungen strikt ab!

© Fotos Titel (v.l.n.r.): Ida Lösch, Markus Fischer, Vaas Bau, Kirsten Meier



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

Von der dritten zur vierten Generation	6
Energiewende in Bürgerhand	16
Idyllisch, regional, kreativ - und alles Bio!	18
Hier wird jedermann fündig	21
Große Fuhrparkerweiterung	22
Ein neues Gewand fürs Haus	24
Klimaneutrale Spezialtüren aus Ampfing	26
Regionale Strategie gegen Fachkräftemangel	27
Stolz auf Erfolge in Ausbildung und Beruf	30
Einkaufen rund um die Uhr	32
Endlich wieder Biergarten – und mehr!	34
Biohofladen öffnet seine Pforten	36
Regional UND Bio mach Sinn: ›Schwärmen‹	38
NEU: Kleinanzeigen	39
Alles Bio - von Antipasti bis Zwieback	40
Herzlichen Glückwunsch!	44
Köstlicher Sommer	45
Daheim im IHL, zuhause auf der ganzen Welt	46
Echt regional	53



InnFamilie & Freunde

Mahlen nach Zahlen	56
Schröpfen - seit Jahrtausenden bewährt	60
›back to school‹ Wochen	61
Stoffwindeln – die mehrfach bessere Alternative ..	62
Nur ein Nadelstich	67
Mutterglück, Kangatraining und Trageberatung ...	68
Der BR zu Besuch bei Matthias Loidl	70
Neue Anlaufstelle für ambulante Pflege	73
Körper und Geist entgiften	74
Zucker – eine unterschätzte Gefahr	78
Spende an Förderverein	80
Gschicht´n aus dem ASW	82
Selbsteilungskraft	87
InnHügelLand Kids - Kinder-Seiten	88



InnSport & Freizeit

So schmeckt der Sommer im InnHügelLand	90
Zam sei und Zeit ham	93
Freies WLAN für die Entwicklung der Region	94
Fotografie Fans aufgepasst: Bilder gesucht!	95
SUP'n'Swim mit Yoga am See	96
Der Urlaub ist zurück!	97
Heimat- und Kulturkreis Jettenbach	98
Autos, Motorräder & Fahrräder aus einem Haus ..	99
TSV Gars trotz Einschränkungen & bleibt aktiv ..	100
Motocross- und Endurofreunde St. Leonhard	102



InnKultur & Medien

Bücherzeit - Buchempfehlungen	104
IHL Magazin in eigener Sache	106
Wer kommt, wenn's brennt?	107
Regionale Autoren: Wolfgang F. Hofer	108
Zum 100. Geburtstag von Max Mannheimer	109
dAschauer - Aschauer Sommer 2021	110
Neues im Altstadthaus - Museum Wasserburg ...	111
Regionale Autoren: Christl Friedl	112
Katja Brinkmann: Saruul tal / Weites Land	113
Autorenvorstellung: Sabine Ludwig	116



InnNatur & Umgebung

Klimawandel zeigt sich in der heimischen Natur ..	118
Chancen für die Artenvielfalt	120
Serie Tipps & Tricks: Rhabarber gegen Blattläuse ..	122
Permakultur-Gemeinschaftsprojekt in Oberreith ..	124



InnMix & Schnipsel

Kolumne: Corona-Geld	132
Rätselfragen rund ums InnHügelLand	133



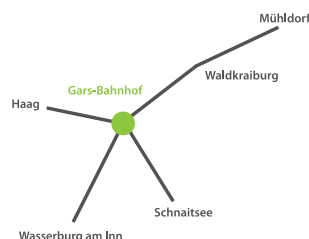
InnHügelLand Verein

Vorschau / Impressum / Rätselauflösung	134
--	-----

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

Von der dritten zur vierten Generation

Pünktlich zum 90. Firmenjubiläum stellen sich bei der »Alfons Vaas Bauunternehmen GmbH« die Weichen in Richtung Zukunft. Die nunmehr vierte Generation steht auf der Zielgeraden, die Geschicke des alteingesessenen Reichertsheimer Unternehmens modern und innovativ weiter zu führen. Was die aktuelle Betriebsleitung, bestehend aus Hannelore und Alfons Vaas, bewegt und plant, erfahren wir im Gespräch.



Über 90 Jahre ist es inzwischen her, seit Franz Vaas im Jahr 1930 das Bauunternehmen Vaas gründete und kurz darauf 1931 die Meisterprüfung als Maurer ablegte. Eine mutige Entscheidung, waren es doch die Zeiten der Weltwirtschaftskrise. Anfangs lief das Unternehmen parallel zur Weberei auf dem Weberanwesen in Wies bei Reichertsheim. So hieß es im Sommer bauen und im Winter weben, Ställe ausweißeln und dazu noch eine kleine Landwirtschaft betreiben, um über die Runden zu kommen.

Schwierig war zu der Zeit auch die damals übliche Zahlungsweise der Landwirte: An Lichtmess wurde abgerechnet. Da konnte das Jahr lang werden, wenn zwischendurch keine oder wenig Einnahmen hereinkamen – und die Lieferanten für Baumaterial trotzdem pünktlich ihr Geld verlangten. Eine der ersten großen baulichen Aufträge war 1934 die Außenrenovierung der Pfarrkirche zu Reichertsheim. Die Nachfrage wurde größer und die Aufträge mehr. So entschloss sich Franz Vaas damals zum Kauf des stattlichen Gebäudes in Reichertsheim gegenüber der Kirche. Bis heute ist dies der Firmensitz des Unternehmens.

Im Jahr 1966 schließlich übergab Franz den Betrieb an seinen Sohn Alfons Vaas sen., ebenfalls Maurer-

Oben links: Ein Familienfoto aus den Anfängen von Vaas Bau, gegründet von Franz Vaas, in den dreißiger Jahren

Oben rechts: Seit 1935 ist das Gebäude in Reichertsheim gegenüber der Kirche im Besitz der Familie Vaas und dient als Firmensitz ebenso wie als Heimat für derzeit drei Generationen: Seniorchefin Resi Vaas, Alfons und Hannelore Vaas und die beiden Söhne Lucas und Markus

Rechte Seite: Alfons und Hanni Vaas



Maurermeister Alfons Vaas sen. leitete gemeinsam mit seiner Frau Theresia den Betrieb in zweiter Generation bis zu seinem viel zu frühen Tod im Jahr 1986

meister. Gemeinsam mit seiner Frau Theresia leitete er den Betrieb bis zu seinem Tod 1986, als er an den Folgen einer schweren Krankheit verstarb. Theresia führte den Betrieb mit einem Fremdmeister (Ludwig Wimmer) alleine weiter, da die beiden Söhne Alfons jun. und Rudolf noch zu jung waren, um in das Unternehmen einzusteigen.

Alfons Vaas jun. erlernte nach seinem Abschluss an der Handelsschule ebenfalls den Maurerberuf. Er absolvierte seine Lehre bei der Baufirma Grundner in Soyen. Nach den vorgeschriebenen drei Gesellenjahren legte er schließlich 1989 die Meisterprüfung ab und übernahm dann 1995 das Bauunternehmen Vaas in dritter Generation. Seit 2001 firmiert das Unternehmen als GmbH.

Von Anfang an wurde Alfons »Fonse« - dabei von seiner Frau Hanni unterstützt, die als gelernte Handelsfachwirtin nach wie vor sämtliche kaufmännischen und buchhalterischen Aufgaben im Betrieb übernimmt. Tatkräftig unterstützt wurde Hanni dabei lange Jahre von Seniorchefin Resi Vaas. Alfons' Bruder Rudolf lernte ebenfalls beim Bauunternehmen Grundner und ist von Beginn an als Maurermeister und Techniker im Unternehmen für die Baustellenleitung zuständig.

BESONDERS. GUT. BAUEN.

MASSIVBAU SEIT 1930



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



Herzliche Glückwünsche!

Für Abfälle jeder Art



Josef Herzog

Transporte - Containerdienst

Lerchenberger Str. 21
83527 Haag

Tel. 080 72 - 502

Fax 080 72 - 37 10 77

Email: Transporte-Herzog@web.de • www.containerdienst-herzog.de



Alfons »Fonse« Vaas (im Vordergrund) mit den Mitarbeitern, die für besonders lange Zugehörigkeit zum Unternehmen im kleinen Rahmen im Frühjahr 2021 geehrt wurden

ANDREAS PFEILSTETTER



**Innen- und Aussenputz
Abschirm- Strahlengewebe
Renovier-u. Sanierputz, Vollwärmeschutz**

Weiher 1 • 84437 Reichertsheim

Telefon 08073-1658 • Fax 08073-384335

Mobil 0175 - 8146246

**Franz Grundner
ZIMMEREI & HOLZBAU**



08085/539

84427 St. Wolfgang

www.zimmerei-grundner.de

Ausgebremst von Corona konnten leider keine Feierlichkeiten zum Jubiläumsjahr 2020 stattfinden. »Aber die Ehrung unserer langverdienten Mitarbeiter haben wir uns nicht nehmen lassen«, erklärt der engagierte Unternehmer Alfons Vaas. »Schließlich sind sie die Stütze und das größte Kapital unserer Firma«, so der Firmeninhaber weiter. So fanden im ganz kleinen Rahmen und den Hygienemaßnahmen konform im Sommer 2020 im Außenbereich des Firmensitzes die Übergabe von Geschenken und eines riesengroßen Dankeschöns an die Angestellten statt, die seit vielen Jahren im Betrieb tätig sind. Der Großteil der Mitarbeiter hat im Unternehmen bereits die Lehr- und Ausbildungszeit absolviert.

Auch Schülerpraktika für den Baustellenbetrieb werden immer gern zugesagt. Und so konnte schon mancher Praktikant in der Folge als Azubi eingestellt werden. Rund 25 Mitarbeiter sind derzeit im Betrieb tätig, drei davon im Büro. Als großer Arbeitgeber der Region steht auch das Ausbilden von engagierten Nachwuchshandwerkern im Vordergrund. Im Schnitt waren es jedes Jahr zwei Maurerlehrlinge. »Wir haben immer viele Auszubildende gehabt und dafür offenbar auch den Grundstein für viele Firmengründungen in der Region gelegt«, freut sich Chef Alfons mit einem Schmunzeln.

»Besonders glücklich sind wir darüber, dass unsere beiden Söhne Markus und Lucas nun auch schon begeistert die Geschicke des Unternehmens mitplanen«, erzählt Hanni. Beide lernen Maurer – Markus im heimischen Betrieb, während Lucas beinahe schon traditionsgemäß die Ausbildung wieder bei

Meindl

Erdbau

- Baggerarbeiten
- Abbruch
- Transporte

Schachen 1 • 83546 Au am Inn • Email franz.meindl@t-online.de

Mobil 0171 333 0590 • Tel. 08073-590 • Fax 08073-2590



Alfons und Theresia Vaas repräsentieren die zweite und dritte Generation im Unternehmen...



...und die beiden Brüder Markus und Lucas in absehbarer Zeit die vierte Generation - sie werden gemeinsam den Betrieb übernehmen

Grundner Bau absolviert hat. Der ältere der beiden Söhne, Lucas, stellte seinen ursprünglichen Berufswunsch DJ nach der FOS dann doch in den Freizeitbereich und wird nach seinem Abschluss als Maurermeister und Techniker gemeinsam mit seinem Bruder in einigen Jahren den Betrieb übernehmen.

»Markus hat schon seit der Grundschule Werbung für die Baufirma Vaas gemacht und Visitenkarten verteilt, erinnert sich Hanni lachend. Sein Schulfreund sei damals zum Papa gegangen und gab ihm den Rat, er müsse mit dem kaputten Traktor zum Vaas gehen, weil »de kinnan einfach ois!«.

Dass die Söhne auf absehbare Zeit in das Unternehmen einsteigen, sei auch die Entscheidung für weitere Ausbaumaßnahmen gewesen, so Hanni Vaas. »Wir sind an dem Punkt, dass die Kapazitäten im Bürogebäude an den absolut

Florian Huber
Gerüstbau
 Meisterbetrieb
 Tel. 0151 – 416 406 57
 Florian Huber Gerüstbau
 Weiher 1 • 84437 Reichertsheim
 info@florian-huber-gerüstbau.de

www.florian-huber-gerüstbau.de

SILVACOR

ZIEGEL TRIFFT HOLZ:
 ÖKOLOGIE
 PUR

DAS
 BESTE
 AUS DER
 NATUR



**HÖRL+
 HARTMANN**

WIR BRENNEN FÜR QUALITÄT

www.hoerl-hartmann.de

Wir gratulieren unserem Partner **VAAS BAU** zum **90-JÄHRIGEN BETRIEBSJUBILÄUM**

Nachfolgend die aktuellen Mitarbeiter von Vaas Bau (in Klammern die Jahre der Betriebszugehörigkeit mit besonderer Ehrung).



Rudolf Vaas (37 J.)
Maurermeister und Techniker



Gerhard Hanslmeier (34 J.)
Werk-Polier



Martin Maier (31 J.)
Vorarbeiter



Stefan Feckl (20 J.)
Maurermeister und Techniker



Andreas Asanger
Vorarbeiter



Josef Weiß (37 J.)



Hardl Holzgaßner (36 J.)



Qenan Kamberi (23 J.)



Andreas Irl (19 J.)



Josef Gasteiger (14 J.)



Ludwig Huber (13 J.)

LECHL
BAUSTOFFE

Gumpersdorfer Weg 8 Gewerbestraße 15-17
84367 Tann/Ndby. 84453 Mühldorf
Tel.: 08572/241 Tel.: 08631/166 196
www.lechl-baustoffe.de

Wir gratulieren zum 90-jährigen Firmenjubiläum und bedanken uns für die stets gute Zusammenarbeit.



Hans Fleidl (10 J.)



Thomas Asanger



Alex Osner



Mato Ravnjak



Stipo Ravnjak



Martin Bierwirt



Kevin Asanger



Alexander Naß

Auszubildende:



Benedikt Lindlmeier



Markus Vaas



Rhaman Abdi



Matthias Pfeilstetter

alte wagnerel
bräustraße 14
84437 reichertshelm

KLAK
www.klakquadrat.de

*wir suchen
für unser Team*

Herzblutgärtner/in
Profi oder
Quereinsteiger

info@klakquadrat.de
0179 1280412

Gärten aus Leidenschaft



letzten Grenzen sind. Jetzt können wir voller Elan den Umbau beziehungsweise Neubau eines Bürogebäudes angehen und wissen, dass der Aufwand gut angelegt ist und in die Hände unserer Söhne kommt.«

So können künftige Projekte in allen Baubereichen gut geplant werden. Von Architektenbauten über schlüsselfertige Projekte realisiert das Unternehmen auch Objekte als Bauträger. Ein- und Mehrfamilienhäuser stehen ebenso im Dienstleistungsangebot wie Gewerbebauten. Dazu kommen alle begleitenden Arbeiten wie Umbau und Sanierung - oder auch nur der reine Rohbau oder der Keller, wenn darauf mit Holz weiter gebaut werden soll.

›Unser Fokus liegt natürlich auf der klassischen Massivbauweise«, erklärt Alfons, ›wobei bei der Wahl der Materialien die Richtung eindeutig zur Nachhaltigkeit und energiesparende Bauweise geht. Bei KfW-Vorgaben vermitteln wir gerne einen entsprechenden Energieberater.« Der Fuhrpark und die eingesetzten Maschinen seien auf dem neuesten Stand und damit modern, innovativ und zeitgemäß. Trotzdem sind sich Hanni und Alfons einig, dass die Basis von allem Erfolg die Bodenständigkeit mit Bezug auf die Regionalität bildet. Dankbar sind die beiden auch für die zuverlässige Mundpropaganda, mit denen das Unternehmen von Kunde zu Kunde immer wieder weiterempfohlen wird. Als Auftraggeber fungieren sowohl Privatleute als auch kleinere Firmen und auch größere Industrie. Im letzten Jahrzehnt etwa lag der Schwerpunkt vor allem in der InnHügelLand Region bis in die Gegend um Ebersberg. Wichtig ist dem Unternehmerpaar des Reichertsheimer Familienbetriebs die individuelle und ehrliche Beratung ihrer Kunden. Rückblickend sind dadurch schon Aufträge durch Weiterempfehlung über mehrere Generationen entstanden. Dazu kommen zahlreiche langjährige Kooperationen und Partnerschaften mit Handwerksunternehmen im InnHügelLand.

ZIMMERMANN BETON
Qualität auf die Sie bauen können



Transportbeton

**Ampfing - Dorfen
Forstern**

**Bestell-Hotline:
Tel. 08636/6565**

www.zimmermann-beton.de
info@zimmermann-beton.de

Max Post Uiterweer
Dipl. Ing. (FH) - Geschäftsführer

Planungsbüro Post Uiterweer
Ingenieurgesellschaft für
Sauwesen mbH

Zangberger Straße1
84539 Ampfing

Tel: +49 (0) 8636 - 98290
Mobil: +49 (0) 171 - 6596566
Fax: +49 (0) 8636 - 982920



info@architektur-pu.de
www.architektur-pu.de

Entwurf • Planung • Bauleitung • Beratung • Statik • Bauphysik



Sonnenstr. 1
84437 Reichertsheim
Tel. 08073-610
wagenspoeck@web.de



B **Kran GmbH** **BERGHAMMER**

D-83139 Söchtenau - Gewerbegebiet 3
+49 (0) 8053 - 530 82 30 +49 (0) 175 - 404 82 87
info@berghammer-kran.de

www.berghammer-kran.de www.kranprofis.com

Wir gratulieren! **Pflügl**
Haustechnik



Pflügl GmbH & Co. KG | Lengmoos 102 | 83536 Gars am Inn
 Tel.: 08072 376890 | www.pfluegl.de

BayWa

BayWa Baustoffe
Immer ein gutes Baugesühl



Entdecken Sie unser breites Spektrum

- ✓ Garten, Terrasse und Zufahrt
- ✓ Fenster, Türen und Tore
- ✓ Bodenbeläge
- ✓ Trockenbau und Dämmung
- ✓ Putze und Farben
- ✓ Keller, Rohbau und Dach
- ✓ Baugeräte und Werkzeuge

Unser Service für Sie

- ✓ Qualifizierte Fachberatung
- ✓ Aufmaß vor Ort
- ✓ Termingerechte Lieferung
- ✓ Fachgerechte Montage
- ✓ Fördermittelservice

baywa-baustoffe.de

Unser Highlight:
 Betontankstelle – Frischbeton
 für Ihr Bauprojekt zapfen

BayWa AG
Baustoffe

Münchener Str. 44
83527 Haag

Tel. 08072 91740
haag@baywa-baustoffe.de



›Zunehmend werden von den Kunden auch die im Vorfeld maßgeblichen Planungsarbeiten angefragt, so Alfons. Umso mehr seien daher größere Büroräume sinnvoll und wichtig, ergänzt Hanni.

›Darüber wird sich auch unser langjähriger Planer, Mauermeister und Techniker Stefan Feckl freuen, sagt Alfons. Er gehört zu den geehrten Mitarbeitern, die seit vielen Jahren im Betrieb sind und dadurch maßgeblich für den stetigen Erfolg verantwortlich zeichnen. Aber auch die jungen Kollegen sind engagiert dabei, egal ob es Richtung Meisterprüfung geht oder um die weitere Berufsausbildung. ›Es macht unheimlich Spaß, mit so einem ebenso vertrauten wie engagierten Team arbeiten zu dürfen.‹ Alfons bekräftigt: ›Mit unseren Mitarbeitern, auf die wir unglaublich stolz sind, steht und fällt der komplette Betrieb. Vom Vorarbeiter über die Facharbeiter bis hin zu allen anderen Mitarbeitern sind alle hochmotiviert und unglaublich tatkräftig. Wir können darauf vertrauen, dass sie ebenso hinter uns stehen wie wir im Gegenzug hinter jedem einzelnen von ihnen.‹

Zu den aktuellen Entwicklungen bei den Preisen in der Baubranche sieht der Bauunternehmer Vaas derzeit noch keine konkrete Richtung. ›Wir hoffen sehr, dass sich die aktuellen Kostensteigerungen für das Baumaterial wieder ein wenig normalisieren. ›Das ist und bleibt eine spannende und dringliche Frage in unserer Branche und wird zukunftsweisend sein, prognostiziert der Unternehmer.

Generell sei derzeit die frühere Landflucht im Umschwung zur Stadtfucht zu beobachten. Auf dem Land sind günstigere und größere Flächen und mehr Freiheiten im Baubereich möglich.

Gemeinsam freut sich das Ehepaar jetzt auf die Zeit, wenn durch das Engagement der beiden Söhne wieder mehr Zeit für Hobbys und gemeinsame Urlaube bleiben wird. So ist der sportliche Alfons gern auf seinem Mountainbike unterwegs und Hanni genießt den neu angelegten Garten zuhause, der 2019 sogar einen Preis bei den ›Architektouren‹(1) erlangen konnte. Maßgeblich an Planung und Umsetzung beteiligt war dabei André Hellberg von KLAKE Landschaftsarchitektur in Reichertsheim.

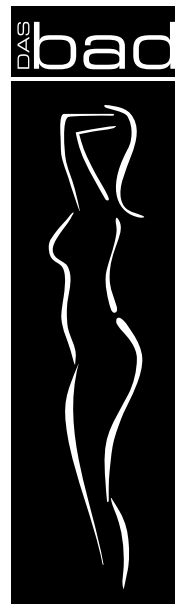


Herzlichen Glückwunsch zum 90. Firmenjubiläum!

*„Das Alltägliche zum
Außergewöhnlichen machen“*

 **HOBMEIER**

Hobmeier GmbH • Lorenz-Reißl-Str. 7 • 84494 Neumarkt-St. Veit • Tel: (08639) 70 86 13
Fax: (08639) 70 98 34 • Mobil: 0171-623 705 8 • Email: info@wolfganghobmeier.de • www.wolfganghobmeier.de





Pünktlich zum 90-jährigen Jubiläum wurde die Internetseite überarbeitet. Auch in den sozialen Medien wie Facebook und Instagram präsentiert sich die »Alfons Vaas Bauunternehmen GmbH« als innovativer Arbeitgeber und Dienstleister in der Region. Darüber hinaus engagiert sich das Unternehmen im Sponsoring und der Unterstützung regionaler Vereine. So konnten im Laufe der Jahre verschiedenste Aktionen für den Reichertsheimer Fußballverein, die Garde und auch die Feuerwehr gefördert werden.

Text: Ida Lösch

Fotos: Alfons Vaas Bauunternehmen GmbH

Alle Bauteile für den Garten (Pflanztröge, Treppen etc.) wurden von den Mitarbeitern von Vaas Bau vor Ort geschalt und mit Ort betoniert. Dabei wurden keine Fertigteile verwendet. Jeder Trog und jedes Hochbeet hat eine andere Größe, ist mit Rundungen gestaltet und stellt somit reine Handwerkskunst dar.



Architektouren

(1) Die Architektouren sind eine jährlich stattfindende Präsentation der Architektenkammer Bayern von besonderer Architektur in Bayern, bei der immer am letzten Wochenende im Juni qualitätsvolle Planungen und deren realisierte Ergebnisse aus den Bereichen Architektur, Landschafts-, Innenarchitektur sowie Stadtplanung besichtigt werden können.

**raab
karcher**

**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. 0 86 38/60 08-0 • www.raabkarcher.de

Energiewende in Bürgerhand

Bürgergenossenschaft mit konkreten Plänen für 2021 in Planung

In den InnHügelLand Gemeinden Gars am Inn und Unterreit formiert sich derzeit eine Bürgergenossenschaft. Sinn und Zweck ist zunächst die genossenschaftliche Energiegewinnung mit Ausblick auf viele weitere denkbare Projekte. Ideengeber und Urheber der Aktion ist Thomas Schachner. Von ihm wollten wir über seine zukunftsweisenden Absichten mehr wissen.



Der Initiator der künftigen Bürgergenossenschaft > InnHügelLand-Energie eG< Thomas Schachner studierte Management für erneuerbare Energien und ist daher Vollprofi auf diesem Gebiet

Thomas, du bist ein waschechter InnHügelLandler?

Das stimmt, ich stamme aus Gars-Haas und bin dort aufgewachsen. Mittlerweile hat es mich durch meinen beruflichen Hintergrund nach Traunstein gezogen, da ich dort seit zwei Jahren bei der MaxSolar GmbH, einem Ingenieursdienstleister in der Energiebranche, für die Projektentwicklung zuständig bin.

Mit welchen Energiebereichen beschäftigst du dich dort?

Nachdem sich mein Studium um das Management für erneuerbare Energien drehte, sind genau das meine Themen. Wir sprechen also von Photovoltaik, Biomasse und der nachhaltigen Wärmeversorgung.

Sehr zukunftssträngige Themen also?

Absolut! Umso erstaunlicher und meines Erachtens auch bedenklicher ist es, dass nach einer Studie aus dem Jahr 2020 die Anteile der Bürgerenergie gegenüber Großinvestoren derzeit weniger statt mehr werden. Gerade regional macht es aber großen Sinn, sich zusammenzuschließen und vor Ort nachhaltige und günstige Energie zu erzeugen – und natürlich diese auch zu nutzen.

Worin siehst du die Vorteile einer Bürgergenossenschaft?

Die Genossenschaftsform, also der Zusammenschluss mehrerer Bürger vor Ort zur gemeinschaftlich organisierten Entwicklung, Finanzierung und auch Betrieb von größeren und kleineren erneuerbaren Energieprojekten hat sich einfach bewährt. Es ist quasi die ur-demokratische Rechtsform, denn jeder hat eine Stimme. Die Genossenschaft ist den Mitgliedern verpflichtet, nicht finanziellen Interessen. Im Vordergrund steht also die Nutzenmaximierung der Mitglieder und nicht eine kurzfristige Gewinnmaximierung. Rechtlich gesehen ist es eine der insolvenzsichersten Gesellschaftsformen, da z.B. eine externe Prüfung durch den Genossenschaftsverband wiederkehrend erfolgt.

Welche Vorteile hätten etwaige Mitglieder von einem solchen Zusammenschluss?

Tatsächlich gibt es viele gute Gründe, Mitglied und damit Teil der Genossenschaft zu werden. Allen voran natürlich die Teilhabe an den Vorteilen der erneuerbaren Energien und den Leistungen der Genossenschaft. Dies ist vor allem die nachhaltige und zugleich kostengünstige Energieerzeugung. Dazu kommt, dass eine derartige Beteiligung eine regionale und vertrauenswürdige Anlageform abseits der Großbanken, Aktien- und Börsenfonds darstellt. Die Beteiligung ist bereits mit sehr geringen Einlagen, aber auch mit größerem finanziellem Engagement möglich. Damit stellt die Bürgerenergiegenossenschaft eine sichere und ökologische Anlage mit attraktiven Renditen dar. Regional haben wir hier bereits die Möglichkeit des Vergleichs der EGIS (EnergieGenossenschaft Inn-Salzach eG), die aktuell mit ca. 4% Rendite punkten kann. Das positive Gefühl bei der Beteiligung wird zudem durch unkomplizierte Vorgänge verstärkt. So ist der Ein- und Austritt durch eine

maxsolar
energy concepts
TRAUNSTEIN · HAMBURG · MÜNCHEN

maxsolar GmbH
Hauptsitz:
Schmidhamer Straße 22
83278 Traunstein
T: +49 861 209 709-0
www.maxsolar.de



einfache schriftliche Willenserklärung möglich - ohne die Notwendigkeit von Notar oder gar Gericht.

Welche Themenfelder wären im Rahmen einer derartigen Bürgergenossenschaft denkbar?

Das ist sehr vielfältig und geht von Projekten mit erneuerbaren Energien (beispielsweise Dach- und Freiflächen-Photovoltaik, Biomasse, Wasserkraft, Wind) über eine Wärmewende mit nachhaltiger Nahwärme und -kälte. Denkbar wäre zudem ein Bürgerstromtarif bis hin zur Mobilitätswende mit Infrastrukturangeboten für die Elektro- und Wasserstoffmobilität. Aber auch Energiespeicher wie Quartiersstromspeicher oder grüner Wasserstoff wären gute Ansatzpunkte. Darüber hinaus ist eine solche Genossenschaft natürlich nicht nur auf Energieprojekte beschränkt. Je nach Formulierung der Satzung ließen sich viele weitere gemeinschaftliche Pläne und Konzepte auf die Beine der Genossenschaft stellen.

Aktuell sind die InnHügelLand Gemeinden Gars und Unterreit durch einzelne Gemeinderatsmitglieder und die beiden Bürgermeister im Gründungsausschuss vertreten. Wird das ein ›Alleingang‹ dieser Gemeinden?

Ich denke, das ist nur der aktuelle Stand, um überhaupt eine Gründung voran zu bringen. Denkbar sind auf jeden Fall weitere Gemeinden in der Region, die sich diesem Vorhaben anschließen. Vom InnHügelLand e.V. haben wir bereits grünes Licht bekommen, den Namen für das Vorhaben zu verwenden. In einer kürzlich stattgefundenen Sitzung zur Namensfindung konnten wir auch bereits den Namen und unseren Slogan erarbeiten. Wir werden künftig unter ›InnHügelLandEnergie eG - unsere Genossenschaft, die Zukunft schafft: agieren.

Wie sieht so ein Aufbau einer Genossenschaft aus?

Nach den rechtlichen Genehmigungen kann sich zunächst die Generalversammlung formieren. Dabei gibt es

eine Stimme pro Mitglied, unabhängig von der Einlagengröße. Sie wählt den Vorstand sowie den Aufsichtsrat und bestimmt die jährliche Dividendenzahlung. Der Vorstand besteht aus mindestens zwei Personen und übernimmt die Leitung der Genossenschaft im Sinne einer ›Geschäftsführung‹. Der gewählte Aufsichtsrat schließlich besteht aus mindestens drei Personen. Er prüft die Tätigkeiten der Geschäftsführung und vertritt die Interessen der Generalversammlung.

Und wie konkret ist die Genossenschaft hier bereits?

Wir hatten bereits einige Online-Besprechungen in einer Vor-Gründungsgruppe, in denen sich immer mehr Interessierte treffen und über die Möglichkeiten konstruktiv diskutieren. Aktuell geht es um konkrete Entscheidungen und Vorarbeiten zum Genossenschaftsnamen, zur Satzung und der Gebietsgröße. Natürlich muss in der Folge der Versammlungsort zur Gründung festgelegt werden. Danach folgen Entscheidungen über die künftige Verwaltungssoftware, Umsetzung von Erstprojekten und vieles mehr.

Das klingt, als ob es schon genaue Zeitpläne gibt?

Die gibt es tatsächlich. Wir wollen Ende Juli bereit die Gründungsversammlung abhalten. Danach folgen über den Sommer notwendige Formalitäten. Im Herbst soll es dann weitergehen mit den ersten Vorstands- und Aufsichtsratssitzungen zum Erstprojekt und entsprechenden Infoveranstaltungen für Interessenten, die sich an der Genossenschaft beteiligen möchten. Wenn alles gut geht, wäre der Startschuss für das Erstprojekt noch dieses Jahr geplant.

An wen kann man sich wenden, wenn man mehr wissen möchte oder jetzt schon aktiv in die Planung einsteigen will?

Ich stehe gerne per Email unter schachner.thomas@web.de für Fragen zur Verfügung und freue mich auf viele aktive InnHügelLandler, die die Geschichte der Zukunft im InnHügelLand mitgestalten möchten.

Wir wünschen dem Projekt viel Erfolg und freuen uns, auch künftig darüber berichten zu können.

Interview: Ida Lösch
Foto: Thomas Schachner

ABFALLWIRTSCHAFT

DER REST IST UNSERE SACHE

Anmeldung zur Sperrmüll-Abholung jetzt auch online möglich!

Seit Februar bietet die Abfallwirtschaft des Landkreises Mühlendorf a. Inn einen neuen, zusätzlichen Service. Wer seinen **Sperrmüll von zu Hause abholen** lassen möchte, kann die Anmeldung zur **Abholung jetzt auch online beantragen**:

- ✓ Sperrmüllabholung unter www.lra-mue.de/abfallwirtschaft beantragen.
- ✓ Gebühr für die Sperrmüllabholung in Höhe von 15,00 Euro (für max. 3 Kubikmeter Sperrmüll) überweisen.
- ✓ Information über den genauen Abholtag schriftlich eine Woche vor der nächsten Sperrmülltour erhalten.

Haben Sie noch Fragen?
Das Team der Abfallwirtschaft im Landratsamt berät Sie gerne persönlich unter der Telefonnummer (08631) 699-744 oder senden Sie eine E-Mail an abfallwirtschaft@lra-mue.de.

Idyllisch, regional, kreativ - und alles Bio!

Mitten im Ort, direkt an der Kirche und ausgesprochen idyllisch liegt der Brunnhuberhof in Pürten bei Kraiburg. Der große Bio-Hof wird seit einigen Jahren von Martin Brunnhuber und seiner Partnerin Elisabeth Hintereder bewirtschaftet, renoviert und zu neuem Leben erweckt. Ferienwohnungen, Gemüseladen und ein Hofladen sind die Hauptaufgaben des engagierten Paares, über die sie uns im Interview erzählen.



Martin Brunnhuber und Elisabeth Hintereder mit den drei Kindern

Den Brunnhuberhof habt ihr direkt von Martins Eltern übernommen?

Genau, 2008 hat Martin als der jüngste von fünf Geschwistern mit 23 Jahren von Anni und Hans den Hof übernommen. Der Milchviehbetrieb war bereits seit 2000 stillgelegt. Nach einigen Jahren Pause auf dem Hof war das eine wunderbare Fügung. Glücklicherweise

sind die beiden noch fit und haben viel Freude daran, im Team ganz aktiv mitzuhelfen.

Ihr habt ja schon unglaublich viel renoviert und ausgebaut?

Ja, Martin ist ein absoluter Praktiker. Als gelernter Maurer konnte er den Getreidekasten als Austrag für die Eltern auf der einen Seite und einen Saal für Feste und Veranstaltungen auf der anderen Seite fast komplett in Eigenleistung renovieren und ausbauen.

Wie kam es zu der Idee, Ferienwohnungen auf dem Hof anzubieten?

Martin hatte die Idee dazu und diese kurzerhand erstmal umgesetzt. Als Elisabeth auf den Hof kam, war dies im Nachhinein die perfekte Entscheidung. Sie stammt selbst auch aus einem landwirtschaftlichen Betrieb und die Vermietung von Ferienwohnungen mit dem ganzen Drumherum begeisterte sie bereits von zuhause her. Elisabeth ist zudem gelernte Gemüsegärtnerin und Sozialpädagogin und in jeder Hinsicht die perfekte Ergänzung.

Wie viele Wohnungen gibt es und woher kommen eure Gäste?

Wir können derzeit drei Wohnungen anbieten, die alle baubiologisch und mit viel Liebe zum Detail renoviert

wurden. Unsere Gäste kommen überwiegend aus dem Inland und suchen bei uns vor allem die Nähe zur Natur und ein schönes Ambiente. Wir hatten schon viele wunderbare Begegnungen und sind sehr gerne Gastgeber für Menschen aus allen Richtungen.

Hier wird es sicherlich nie langweilig?

Auf gar keinen Fall! So ein großer Hof hat immer etwas zu bieten und mit unserer Leidenschaft fürs Bauen und Gestalten fällt uns beiden auch immer wieder etwas Neues ein. So kann der Hof mit unserer tiefen Verwurzelung zum Ort und unseren Ideen wachsen. Wir sehen das einerseits als großes Geschenk – aber auch als ebenso große Verantwortung. Wichtig für uns ist, die richtige Balance zwischen Leben, Arbeiten und Familie zu finden.

Woher kam der Bezug zur Bio-Landwirtschaft?

Auch das ist gewachsen im Laufe der Zeit. Martin war nach der Fertigstellung der Ferienwohnungen drei Semester lang auf der Ökoschule und machte im März 2020 den Bio-Landwirtschaftsmeister. Dazwischen hat er in Passau ein Seminar für den landwirtschaftlichen Gehilfen absolviert und für die Praxis in Ecksberg in der Landwirtschaft gearbeitet.



Endlich ist der Hofladen fertig und Martin und Elisabeth freuen sich schon sehr auf viele Kunden im ›drunter & drüber‹ Hofladen auf dem Brunnhuberhof



Mitten im Ort von Pürten die pure Idylle am Brunnhuberhof



drunter & drüber

BIOGEMÜSE AUS DEM INNTAL

Wie einfach war die Umstellung auf Bio?

Das war relativ unkompliziert, weil wir bereits 2014 die Pachtflächen zurück genommen hatten und seither nur noch nachhaltig bewirtschafteten beziehungsweise für Pensionskalbinnen nutzen. So konnten wir langfristig auf Ökolandbau umstellen. Seit 2020 bauen wir Sonderkulturen und Gemüse an und produzieren selbst gesunde Lebensmittel.

Wie vermarktet ihr eure Produkte?

Das läuft über mehrere Schienen. Da gibt es beispielsweise ganz neu unseren Hofladen namens ›drunter & drüber‹. Künftig wird es dazu noch zwei Selbstbedienungs-Standorte am Ortseingang und in der Ortsmitte von Pürten geben.

Wie seid ihr auf den Namen ›drunter & drüber‹ gekommen?

Der Name drückt vor allem unser Produkt aus, dass über und unter der Erde wächst und reift. Andererseits sehen wir uns manchmal ganz schön gefordert zwischen den unterschiedlichen Betriebszweigen und den Herausforderungen einer jungen Familie - da sollte man durchaus Humor bewahren.

Da sind wir den kreativen Köpfen der Shytsees aus Wolfgrub sehr dankbar. Wir haben dort deren Beratungsleistung in Anspruch genommen und waren sehr begeistert von den ideenreichen Vorschlägen. Am Ende ist es dann ›drunter & drüber‹ geworden.

Gibt es neben dem Hofladen und SB-Standorten weitere Vermarktungsmöglichkeiten?

Ja, wir beliefern ein genossenschaftliches Projekt in München. Unter der Bezeichnung ›Foodhub‹ können Mitarbeiter und Genossenschaftsmitglieder dort günstig Bioprodukte einkaufen. Als Vorbild diente das ›La Louve‹ in Paris. Das Konzept ist ein absolut zukunftsweisendes Projekt, wie wir denken.

Genossenschaften sind derzeit überall stark im Kommen – wie läuft das dort ab?

Soweit ich weiß gibt es keinen finanziellen Mitgliedsbeitrag, sondern eine Verpflichtung, eine bestimmte Anzahl an Stunden mitzuarbeiten. Dafür gibt es die Möglichkeit, regional ausgewählte Bioprodukte günstig einzukaufen. Das spart Personalkosten und wir Erzeuger profitieren davon, weil wir direkt das liefern können, was möglich und saisonal verfügbar ist - ohne feste Verpflichtung und palettenweisen Abnahmemengen. Das fördert und unterstützt echte regionale Erzeuger und Produkte. Mit ›echt‹ meine ich wirkliche

HOFVERKAUF

FREITAG 9 – 18 UHR

SAMSTAG 8 – 12 UHR

SELBST-BEDIENUNGS-HÄUSCHEN

TÄGLICH 7 – 21 UHR



BIOHOF PÜRTE
MARTIN BRUNNHUBER &
ELISABETH HINTEREDER
PÜRTE 55
84478 WALDKRAIBURG
T +49 8638 8869076
MAIL@DRUNTERDRUEBER.DE
DRUNTERDRUEBER.DE



drinnen & draussen

BIOURLAUB IM INNTAL



Auch der Nachwuchs ist draußen dabei

regionale Erzeugnisse und nicht die umetikettierten Massenwaren, die ein vermeintlich deutsches Label drauf haben, weil hier in Deutschland nur noch umgepackt wurde.

Welche Produkte gibt es direkt von eurem Hof?

Derzeit haben wir saisonales Gemüse unverpackt und frisch vom Feld wie Kartoffeln, Karotten, Rüben oder Zucchini,

Historie des Brunnhuberhofes

Die Hofstelle existiert vermutlich bereits seit dem 10. Jahrhundert. Das Erzbistum Salzburg und der Chorherrenstift Kloster Au hatten um die Wallfahrtskirche Pürten einen längeren Streit. Wallfahrtskirchen brachten Geld ein und waren natürlich begehrt. Dann gab es eine Schenkung durch Gräfin Irmingard und Graf Talaho und wir vermuten aus der vorhandenen Chronik, dass es sich hier um unseren Hof handelte.

Der Hof, wie er heute steht, wurde 1904-1906 erbaut. Der Erbauer war kinderlos und hatte damals Martins Oma adoptiert. Der Name Brunnhuber war dann eingeheiratet.

Gurken, Kürbis und Kräuter etc., sowie Eier vom Hof. Dazu gibt es Wein, Aufstriche, Antipasti, Suppen und Pesto vom Hardthaus mit unserem Gemüse produziert.

Darüber hinaus bieten wir laufend neue Produkte von anderen regionalen Bioerzeugern an, die sich auch gerne noch bei uns melden dürfen. Direkt am Hofladen wird es künftig auch frischen Kuchen und Gebäck geben und auch Kaffee, so dass beispielsweise Radfahrer hier unkompliziert einen le-

ckeren Zwischenstopp einlegen können. Der Schwerpunkt und Fokus liegt auf jeden Fall auf regional, saisonal und natürlich bio. Unsere Gäste und Kunden sollen an einem guten Ort verweilen, an dem man gerne sein möchte und gesunde Lebensmittel bekommt.

Dafür wünschen wir weiterhin viel Erfolg und kreative Ideen für diesen wunderschönen Hof!

Interview: Ida Lösch

Fotos: Brunnhuberhof

Drei Ferienwohnungen stehen auf dem Brunnhuberhof in Pürten zur Verfügung, durchwegs baubiologisch und mit viel Liebe zum Detail renoviert



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

Technik Service Stocker

Beratung · Verkauf · Reparatur

- LED-TV
- SAT-Anlagen
- Alarm-Anlagen
- Telefonanlagen
- Notebooks & PCs
- Küchengeräte
- Waschmaschinen
- Trockner



*Wir reparieren alles,
egal wo Sie es gekauft haben!*

tv-stocker@web.de · IQ-TechnikServiceStocker.de
T. 08075 643 · Osendorf 14 · 83123 Amerang



Hier wird jedermann fündig

Unser bekannter Gebrauchtwarenladen ›Körper's Gebrauchtwaren, Möbel & Accessoires‹ in Waldkraiburg ist seit über zehn Jahren die erste Anlaufstelle für jeden, der tolle Gebrauchtwaren zum kleinen Preis sucht. Aber bei uns finden Sie nicht nur praktisches für Ihren Haushalt, sondern auch eine breite Auswahl an Dekoartikeln und besonderen Raritäten.

Sie können auch bequem von zuhause aus online durch unser breites Sortiment stöbern und dann lediglich zur Abholung vor Ort vorbeikommen. Dazu finden Sie uns unter <https://www.ebay-kleinanzeigen.de/pro/Koerbers-Gebrauchtwaren-Moebel-Accessoires> oder vor Ort in Waldkraiburg Süd in der Franz-Liszt-Str. 10-12 (bei den Schulen).

Ab Juni 2021 findet jeden ersten Samstag im Monat wieder unser beliebter Lagerverkauf statt. In manchen Monaten findet der Lagerverkauf auch

öfter statt. Darüber informieren wir Sie über einen Aushang oder auf unserer Internetseite. Der Lagerverkauf findet immer von 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr im Röntgenweg 4 in Waldkraiburg statt.

Bei uns finden Sie, was sie brauchen und werden fündig, auch wenn Sie nichts gesucht haben. Schauen Sie gerne vorbei!

Text: Alzbeta Körper

Wir suchen immer engagierte Facharbeiter mit Interesse am Nutzfahrzeug. Vorzugsweise Land- und Baumaschinenmechaniker und Metall-Facharbeiter.



www.schmid-fahrzeugbau.de
83527 Haag i. OB, Gewerbegebiet Winden, direkt an der B12

Große Fuhrparkerweiterung

Nicht nur Garten- und Landschaftsbau kann der Garser Andrej Mozola: Inzwischen sind durch eine massive Fuhrparkerweiterung auch größte Erdbewegungen und Pflasterverlegearbeiten möglich. Wir wollten wissen, wie es dazu kam.



Auch Vor- und Pflasterarbeiten für mittlere und große Flächen sind mit dem erweiterten Fuhrpark kein Problem mehr

Andrej, unsere Leser kennen dich ja bereits aus einem vorangegangenen Interview vor genau einem Jahr.(*) Inzwischen hat sich einiges getan?

Das kann man so sagen. Wir freuen uns sehr, wie gut unser Angebot im Bereich Garten- und Landschaftsbau von zahlreichen Kunden angenommen wird. Von vier Mitarbeitern sind wir inzwischen auf acht gewachsen. Mittlerweile arbeite ich noch mehr mit meinem Vater zusammen als früher. Dadurch können wir einen enormen Fuhrpark für unsere Aufträge einsetzen.

Das bedeutet zugleich, ihr könnt nun auch sehr große Flächen bearbeiten?

Fuhrpark

Mit diesen schweren Gerätschaften - neben der Grundausstattung für Garten- und Landschaftsbau - kann Andrej Mozola die flexible und termingerechte Abwicklung der Aufträge anbieten und sicherstellen:

- 20t Mobilbagger
- zwei 4,5t Raupen-Kettenbagger
- 2,5t Kettenbagger
- zwei Radlader
- 3-Achser Lkw
- Pflasterverlegemaschine



Die neue Pflasterverlegemaschine freut sich schon auf den Einsatz

Genau, es beschränkt sich nicht mehr »nur« auf Gärten, sondern wir können auch für Industrie und Gewerbe verschiedenste Arbeiten durchführen. Das geht neben dem Garten- und Landschaftsbau über den vorbereitenden Unterbau, Baugruben und seit einiger Zeit auch Pflaster legen im größeren Ausmaß. Also alle größeren Erdbewegungen und der entsprechende Aufbau. Vor kurzem konnten wir in Waldkraiburg eine große Baustelle mit 2.000 Quadratmetern Pflasterarbeiten abschließen.

Gibt es dafür extra Maschinen?

Ja, wir haben jetzt eine Pflasterverlegemaschine. Damit sind bis zu 300 Quadratmeter verlegte Fläche am Tag möglich. Mittlerweile ist es sogar so, dass die Pflastersteine bereits maschinengerecht angeliefert werden. So greift die Maschine einen kompletten Quadratmeter am Stück von der Palette. Früher waren damit Mehrkosten verbunden, heute ist das Standard. Unsere Kunden genießen dadurch einen doppelten Vorteil.

Ihr könnt auch entsprechend alle Vorarbeiten anbieten?

Die kompletten vorbereitenden Arbeiten können wir direkt selbst durchführen. Dabei übernehme ich auch die Organisation des Ablaufs, wie beispielsweise die zeitliche Planung der Materiallieferungen. Durch unsere eigenen Kapazitäten beim Transport auch großer Maschinen können wir jederzeit einen reibungslosen Ablauf sicherstellen.



Und auch ein 20t Mobilbagger steht für schwerste Einsätze bereit

Dazu braucht es sicherlich viel Erfahrung?

Das hilft auf jeden Fall, um eine gute Terminierung, flexibles Reagieren und gleichzeitig gute Disposition auf der Baustelle umzusetzen. So lassen sich geplante Zeiten gut einhalten und die Arbeiten werden quasi Just-in-time fertiggestellt.

Wer sind deine Kunden?

Das ist die ganze Bandbreite - von Privatpersonen über Baufirmen bis hin zu Industrie und Gewerbe.

Wie teilt ihr euch die Arbeiten auf?

Mein Vater ist gewissermaßen der Macher auf der Baustelle. Ich bin inzwischen vor allem für die Beratung beim Kunden und die Angebote zuständig. Gerne helfe ich unseren Kunden auch bei Fragen zur Materialbestellung und übernehme natürlich anschließend die komplette Baustellenbetreuung. Darüber hinaus bin ich aber auch vor Ort zum Umsetzen der Aufträge.

Dann wünschen wir euch weiterhin viel Erfolg und viele neue Kunden!

Interview: Ida Lösch

Fotos: Andrej Mozola

* Anm. d. Red.: Siehe InnHügelLand Magazin Ausgabe 35 – Sommer 2020 auf Seite 10.



NEU: Fuhrparkerweiterung!



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

Ein neues Gewand fürs Haus

Ob Neubau, Renovierung oder Altbausanierung: Die Fassade eines Hauses hat eine immens große Bedeutung. Sie repräsentiert nicht nur Ihr Haus und Ihre Familie nach außen, sondern bringt Ihren Stil und Geschmack zum Ausdruck. Jeder Besucher und jeder Nachbar wird von der Art und Gestaltung auf die Bewohner schließen. Diese Wirkung erstreckt sich auch auf die Menschen, die in diesem Haus leben - denn jeden Tag kehrt man in sein Haus zurück. Es ist die Fassade des Hauses, die den Menschen begrüßt und ihm ein besonderes Heimatgefühl vermittelt. Das gilt sowohl für die Erwachsenen als auch und besonders für die Kinder. Dazu kommen die Bedingungen der Umgebung. Die Häuser in Prien, Wasserburg oder Rosenheim unterscheiden sich von der Bauweise, dem Baustil und der Fassadengestaltung. Der gleiche Fassadenanstrich wirkt völlig unterschiedlich, wenn er in einer ländlichen oder in einer städtischen Umgebung eingesetzt wird.

Die Wahl der Farben ist entscheidend und muss auch funktionelle Anforderungen erfüllen. Das bezieht sich vor allem auf die Schutzfunktion der Farbe. Ein Fassadenanstrich soll nicht nur optisch beeindrucken, sondern auch langlebig, nachhaltig und farbtonebeständig sein.

Die Farbe muss mit ihren Eigenschaften zum Untergrund passen und Witterungseinflüssen standhalten, dabei jedoch immer diffusionsoffen und atmungsaktiv bleiben. Bei einer Renovierung bedarf der Untergrund zu-

nächst einer sorgfältigen Bearbeitung. Das betrifft die Entfernung von losen Farbschichten und die gründliche Reinigung des Untergrundes.

Dazu kommen das Entfernen von Moosen, Algen oder anderem Bewuchs und der Schutz vor neuem Befall. Die hohe Qualität einer nachhaltigen Fassadenbehandlung steht bei uns immer in einem guten Preis-Leistungsverhältnis. Diese Investition zahlt sich aus. Nach den ersten Jahren mit Wind, Wetter, UV-Strahlung und anderen Umwelteinflüssen zeigt sich die Qualität eines Anstrichs.

Die Auswahl an Farben mit speziellen Funktionen ist groß. Ein faserverstärkter Anstrich gegen Risse oder der schmutzabweisende Lotuseffekt sind nur zwei der diversen Möglichkeiten. Gestaltung und Design der Fassade müssen mit den rein funktionellen Aufgaben des Anstrichs perfekt abgestimmt sein.

Unser Meisterbetrieb bringt umfassende Erfahrungen mit. Ob Fassadengestaltung, Denkmalschutz oder Kirchenmalerei, wir haben die Expertise. Auch für ökologische Anforderungen



KAIN &
KOGGE

Kirchenmaler- und
Malermeisterbetrieb

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

Fassadengestaltung
Individuelle Innenräume
Spachteltechniken
Vergoldung & Restaurierung

GUTSCHEIN

für eine kostenlose
Farbberatung.

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



Die Fassade eines Hauses ist ebenso individuell wie vielseitig gestaltbar.



sind wir bestens geschult. Wir verbinden Nutzen und Ästhetik mit den Vorlieben jedes einzelnen Kunden.

Für Ihre individuellen Anforderungen zur Fassadengestaltung beraten wir Sie im Landkreis Rosenheim, Landkreis Traunstein und im Chiemgau profes-



sionell und persönlich. Ein wichtiger Bestandteil Ihres Auftrags an uns ist immer eine fundierte Beratung.

Wir begleiten Sie vom Erstgespräch über die Analyse der baulichen Bedingungen und Untergrundanforderungen bis hin zu Ihrer Wunschfassade. Sie erzählen uns Ihre Wünsche und wir zeigen Ihnen die Möglichkeiten. Zur Veranschaulichung erstellen wir gerne einen digitalen Farbwurf und später großflächige Musterachsen direkt an Ihrer Fassade. Das Ergebnis wird Sie überzeugen!

Text & Fotos: Maren Kogge



Für ein stimmiges Endergebnis (rechts) werden die Möglichkeiten anhand einer Bemusterung an der alten Fassade (links) vorher veranschaulicht.



Personal-Helden.de

**Du stichst aus der Masse?
Dann schick uns deine Bewerbung!**

Klimaneutrale Spezialtüren aus Ampfing

Schörghuber geht mit gutem Beispiel voran

›Wir sind klimaneutral – und all unsere Produkte auch!‹ Mit diesen Worten läutete das Unternehmen Schörghuber aus Ampfing das Jahr 2021 ein und geht damit einen weiteren wichtigen Schritt zum Schutz des Klimas und der Umwelt. Denn als führendes, Holzverarbeitendes und in der Region tief verwurzeltes Unternehmen sieht sich der Spezialtürenhersteller aus Ampfing bei dem Thema besonders in der Verantwortung. Klimaneutral ist Schörghuber deshalb, weil das Unternehmen durch nachhaltige Rohstoffe und Prozesse CO₂-Emissionen reduziert und unvermeidbare Emissionen kompensiert. Letzteres erfolgt durch Klimaschutzprojekte mit einem hierfür zertifizierten Unternehmen.



Die im oberbayerischen Ampfing beheimatete Schörghuber Spezialtüren KG ist der führende deutsche Hersteller für Spezialtüren aus Holz. Seit vielen Jahren verfolgt das Unternehmen eine konsequente Umwelt- und Nachhaltigkeitsstrategie. Zum Beispiel deckt Schörghuber seit 2017 seinen gesamten Strombedarf mit zertifiziertem Ökostrom.

Jürgen Ruppel ist seit 2012 Geschäftsführer der Ampfing Schörghuber Spezialtüren KG. Das Thema Nachhaltigkeit ist ihm ein sehr wichtiges Anliegen. Im Unternehmen setzte er deshalb nun 100% Klimaneutralität um.

Der Name Schörghuber steht für Langlebigkeit, Qualität und Wertbeständigkeit. Der Spezialtürenhersteller aus dem oberbayerischen Ampfing verarbeitet in seinen Produkten vorwiegend heimische und nach PEFC™- und FSC®-zertifizierte und bevorzugt regionale Hölzer. Schörghuber stellte zudem einen Großteil der Produktion von lösemittelhaltigen Lacken auf umweltfreundliche Wasserlacke um. Ein effizienter Materialeinsatz, Abfallvermeidung und energiesparende Prozesse sind für den Ampfing Hersteller ebenfalls eine Selbstverständlichkeit. So verwendet das Unternehmen beispielsweise Holzreste aus der Produktion, um sein Verwaltungsgebäude und die Fertigungshallen mit Heiz- und Prozesswärme zu versorgen. Mit dieser Maßnahme spart Schörghuber seit 2005 jährlich rund 85 Prozent an fossilen Brennstoffen ein und trägt damit erheblich zur Reduktion seiner CO₂-Emissionen bei. Darüber hinaus deckt Schörghuber seinen gesamten Strombedarf mit Ökostrom. Dieser stammt vom Anbieter Naturstrom und wird nachweislich zu 100% aus erneuerbaren Energien gewonnen. Doch auch

der Einsatz von LEDs in der Hallenbeleuchtung oder die 2020 für einen hohen sechsstelligen Betrag neu gebaute Rauchgasreinigungsanlage sparen Energie und damit CO₂-Emissionen ein. Zudem sanierte Schörghuber in diesem Jahr seinen Brandofen und brachte ihn damit auf den neuesten Stand der Technik.

›Als führender deutscher Hersteller von Spezialtüren aus Holz und wichtiger Arbeitgeber in der Region sind wir uns unserer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst, sagt der Geschäftsführer der Schörghuber Spezialtüren KG Jürgen Ruppel. Er ergänzt: ›Die jüngste Umstellung des Unternehmens auf 100% Klimaneutralität ist vor dem Hintergrund des Klimawandels von hoher Bedeutung und in unserer Nachhaltigkeitsstrategie absolut konsequent.‹ Klimaneutralität bedeutet bei Schörghuber, dass alle CO₂-Emissionen des Betriebs inklusive sämtlicher Produkte erfasst und anschließend über anerkannte Klimaschutzprojekte ausgeglichen werden. Diese sparen nachweislich Treibhausgase ein. Unabhängige Organisationen wie der TÜV, die SGS oder

die PwC kontrollieren dabei die genaue Höhe der Einsparungen.

Für den Emissionsausgleich arbeitet Schörghuber mit einem Dienstleister zusammen. Selbst Holz verarbeitend, unterstützt der Ampfing Hersteller ein Aufforstungsprojekt in Guanaré, Uruguay (climatepartner.com/1184). Hier werden 22.000 Hektar Viehweiden in Nutzwald umgewandelt und so pro Jahr 127.000 Tonnen CO₂ eingespart. Darüber hinaus fördert Schörghuber in Indien Windenergieprojekte, die sauberen Strom ins regionale Versorgungsnetz einspeisen. Es handelt sich um einen Windpark in Bhachau (climatepartner.com/1254) und einen in Tuppadahalli (climatepartner.com/1258).

Alle Schörghuber Spezialtüren sind mit dem nach TÜV-Austria zertifizierten ClimatePartner-Label als klimaneutral gekennzeichnet. Über die vom Klimapartner vergebene ID-Nummer lässt sich so transparent nachvollziehen, wie viel CO₂-Emissionen für das jeweilige Produkt ausgeglichen werden.

Text & Fotos: Schörghuber Spezialtüren KG



Regionale Strategie gegen Fachkräftemangel

Ausbildungsoffensive bei Schörghuber in Ampfing

Immer mehr Schulabgänger streben heute eine Hochschulausbildung anstelle einer betrieblichen Ausbildung an - während Unternehmen zunehmend Schwierigkeiten haben, freie Stellen mit qualifizierten Fachkräften zu besetzen. Die Schörghuber Spezialtüren KG aus Ampfing steuert diesem bundesweiten Trend mit einer Ausbildungsoffensive gezielt entgegen und bietet jungen Menschen gute Perspektiven für die Zukunft.

Das Spektrum an Ausbildungsberufen bei Schörghuber ist vielfältig und groß: Insgesamt bietet das Unterneh-

men fünf verschiedene Ausbildungsberufe sowie einen Studiengang an.

Vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten

Im gewerblich-technischen Bereich bildet Schörghuber zum Schreiner, Holzmechaniker, technischen Produktdesigner und Fachkraft für Lagerlogistik aus. Eine Ausbildung zum/r Industriekaufmann/-frau wird im kaufmännischen Bereich angeboten. Ein duales Studium für Holztechnik ist entweder im Verbundstudium mit integrierter Ausbildung zum Schreiner

oder als Studium mit vertiefter Praxis möglich. Um Engpässen bei Fachkräften entgegenzuwirken, möchte das Unternehmen mit rund 430 Mitarbeitern künftig seine Anzahl an Auszubildenden weiter ausbauen.

Botschafter für die berufliche Ausbildung

Schörghuber geht dabei neue Wege und will so die vielfältigen Möglichkeiten einer betrieblichen Ausbildung bekannter machen und als attraktiver Arbeitgeber in der Region wahrgenommen werden. Seit mehreren Jahren gibt

Deine Zukunft mit uns gestalten.

Alles, was wir machen, geschieht mit Leidenschaft. Deshalb sind wir die führenden Experten für Spezialtüren aus Holz. Als Familienunternehmen mit mehr als 400 Mitarbeitern entwickeln und produzieren wir auf über 90.000 Quadratmetern Türen für verschiedene Anwendungsbereiche.



Attraktive Vergütung



Kostenloses Mittagessen



Kostenlose Arbeitskleidung



Personalrabatte



Fort- und Weiterbildung



Urlaubs- und Weihnachtsgeld



Schörghuber
Spezialtüren

Werde auch du Teil unseres Teams und bewirb dich jetzt als **Auszubildender/Student:**

- **Schreiner** m/w/d
- **Industriekaufmann** m/w/d
- **Holzmechaniker** m/w/d
- **Fachkraft für Lagerlogistik** m/w/d
- **Duales Studium Holztechnik** m/w/d

Schörghuber Spezialtüren KG
Neuhaus 3 | 84539 Ampfing | Tel. +49 8636 / 503-0
www.schoerghuber.de | karriere@schoerghuber.de



Wir brauchen Verstärkung!



Eine Ausbildung zum Schreiner eröffnet Nachwuchskräften bei Schörghuber einen zukunfts-sicheren Job und gute Karrierechancen. Neben vielen Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten steht für gewerblich-technische Azubis auch eine Lehrwerkstatt zur Verfügung.



Die Auszubildenden bei Schörghuber informieren als Ausbildungs-Scouts des Unternehmens die Schüler der Vorabgangsklassen aus der Region über Möglichkeiten und Chancen der betrieblichen Ausbildung bei ihrem Arbeitgeber.



Auszubildende bei Schörghuber profitieren nicht nur von vielfältigen Schulungs- und Weiterbildungsangeboten. Sie lernen auch von Beginn an, selbstständig sowie teamorientiert zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen.

es unter den Azubis Botschafter für die berufliche Ausbildung, die sogenannten »Ausbildungs-Scouts«. Diese besuchen die Vorabgangsklassen von Mittelschulen, Gymnasien sowie Wirtschafts- und Fachoberschulen in der Region, um die Schüler über die Chancen einer betrieblichen Ausbildung bei Schörghuber zu informieren.

Die Ausbildungs-Scouts berichten von ihren Erfahrungen im Berufsalltag und beantworten Fragen rund um die Berufsausbildung. In Seminaren auf die verantwortungsvolle Aufgabe vorbereitet, profitieren die Ausbildungs-Scouts auch selbst von ihrem Nebenjob, denn »das Präsentieren vor 20 oder 30 Leuten ist eine gute Übung für die Abschluss-

prüfung und hilfreich für die weitere berufliche Laufbahn«, so Johanna Haslbeck, Ausbildungsverantwortliche bei Schörghuber.

Vom Azubi zur Fach- und Führungskraft von morgen

Da Schörghuber überwiegend für den eigenen Bedarf ausbildet, ist das Interesse des Unternehmens an einem umfassend qualifizierten Nachwuchs natürlich groß. So profitieren die Auszubildenden unter anderem von vielfältigen Schulungs- und Weiterbildungsangeboten. Zahlreiche Produktseminare stehen auf dem Programm. Auch nach der Ausbildung unterstützt Schörghuber seine Mitarbeiter auf dem Karriereweg. Wer sich zum Beispiel vom

Schreiner zum Meister oder vom Industriekaufmann zum Betriebswirt weiterbilden möchte, kann auf die Unterstützung seines Arbeitgebers zählen.

Der Grundstein für eine Karriere im Unternehmen wird bereits während der Ausbildung gelegt. »Von Beginn an lernen unsere Azubis, selbstständig und teamorientiert zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen«, erklärt Johanna Haslbeck. Gefördert wird der Teamgedanke auch durch Veranstaltungen, Messebesuche, gemeinsame Projekte oder durch Begegnungen mit Nachwuchskräften anderer Unternehmen der familiengeführten Hörmann Gruppe.

Text & Fotos: Schörghuber Spezialtüren KG

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!





die bewegte PRAXIS

Ärztelhaus Gars · Hauptstr. 2-4



Sprechzeiten:

Dr. D. Barth:
Mo-Do 8-12 h · Mo 16-19 h · Do 16-18 h · Fr 8-14 h
Di 15-17 h
Tel 08073 - 1206

Dr. H. Walessa:
Mo 8-16 h · Di-Do 8-12 h · Mi 16-19 h · Fr 8-14 h
Tel 08073 - 91 65 59

Belastungs-EKG · Kindervorsorgen · Akupunktur · Chirotherapie
Impfungen · Allergietestung · Ultraschalldiagnostik · Aufbauinfusionen
Krebs- & Gesundheitsvorsorge · kl. chirurgische Eingriffe · Jugendarbeitsschutz

Lust auf etwas Neues? Bei uns sind Sie richtig!
Wir suchen Bilanzbuchhalter / Steuerfachwirte (w/m/d)
in Teilzeit für unsere moderne DATEV-Steuerkanzlei!



RAIFFEISEN
KULTURSOMMER
SCHLOSS TÜSSLING

FAMILIEN-ERLEBNIS-PARK

DINOLAND



Exklusiv für Kunden der
meine Volksbank
Raiffeisenbank eG 

4€ RABATT

auf die Tickets*
„Kleine Familie“ & „Große Familie“ unter
www.vb-rb.de/veranstaltungen
Rabattcode: **MEINEVR**

* Rabatt gültig für Zeitfenster- sowie Flex-/Geschenktickets (ohne Datums- und Uhrzeitbindung)
Achtung: Limitiertes Kontingent!

22.5. – 12.9.2021

SCHLOSSPARK TÜSSLING

WWW.DINO-LAND.DE

Stolz auf Erfolge in Ausbildung und Beruf

Mitarbeiter bei der Pflügl GmbH & Co.KG aus Lengmoos

Normalerweise findet die Ehrung langjähriger Mitarbeiter traditionell bei der jährlichen Weihnachtsfeier statt. Leider fiel diese im Dezember 2020 wegen Covid-19 aus. Nun wurde Robert Lindlmeier von seinem Chef, den Kollegen und seinen Radsportfreunden überrascht.

Robert Lindlmeier trat im August 2000 in die Firma Pflügl ein und ist der Spezialist im Kundendienst. Geht nicht, gibt's nicht - Robert findet für jedes Problem eine Lösung. Hohe menschliche und fachliche Qualifikation sowie ein vorbildliches Pflichtbewusstsein zeichnen Robert aus. Darüber hinaus ist er bei den Kunden von Pflügl Haustechnik mit seiner ruhigen Art außerordentlich beliebt.

So war es Josef Pflügl ein persönliches Anliegen, die Ehrung nun auf eine ganz besondere Art vorzunehmen. Unterstützung erhielt er dabei von Roberts Radfreunden. Einer Feierabendtour stand bei sinkenden Inzidenzzahlen und sonnigem Wetter nichts mehr im Wege. So begaben sich die Sportfreunde nach getaner Arbeit auf Tour und traten in die Pedale. Vom vereinbarten Zwischenstopp in Lengmoos wusste Robert nichts. Am Firmensitz in Lengmoos wurde die Gruppe schon erwartet. Nach einer kurzen Ansprache und dem Dank von Josef Pflügl erhielt Robert als Anerkennung ein Geschenk sowie für seine Familie und die ganze Fahrradgruppe einen Satz Trikots. Der Abend wurde gemütlich bei Bier und Brotzeit unter Einhaltung der gültigen Covid-19 Regeln verbracht. Die Heimfahrt wurde erst bei Einbruch der Dunkelheit angetreten.

Josef Pflügl zeigt sich erfreut, dass die Firma nun über sieben Mitarbeiter verfügt, die der Firma seit mehr als 20 Jahren die Treue halten. Dazu kommen weitere sechs Kollegen, die über zehn Jahre im Betrieb tätig sind. »Über ein Viertel aller Mitarbeiter befindet sich also länger als ein Jahrzehnt in der Firma. Eine Quote, die in der heutigen Zeit nicht unbedingt üblich ist,« zeigt sich Josef Pflügl begeistert.



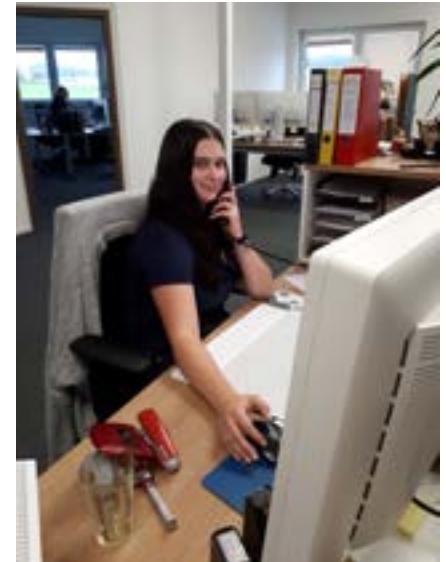
Überraschung für Robert Lindlmeier von seinem Chef, den Kollegen und seinen Radsportfreunden



Martin Schex begann im September 2009 seine Ausbildung, sammelte danach praktische Erfahrungen und Fachwissen und kann sich jetzt über die frisch bestandene Meisterprüfung freuen

Der Firmeninhaber hat aber noch mehr Grund, stolz zu sein. Tanja Pronold hat vor drei Jahren die Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement begonnen und diese nun mit einem sehr gutem Ergebnis beendet. Dafür erhält sie von der Regierung von Oberbayern den »Staatspreis für besondere schulische Leistungen in der Berufsschule«.

Diese Auszeichnung geht an Absolventen der bayerischen Berufsschulen, die einen Notendurchschnitt von mindestens 1,5 haben. »Sie kann sehr stolz auf ihre Leistungen sein – und wir sind es auch,« freut sich Firmeninhaber Josef



Tanja Pronold schloss die Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement mit einem sehr gutem Ergebnis ab und wurde von der Regierung von Oberbayern mit dem »Staatspreis für besondere schulische Leistungen in der Berufsschule« ausgezeichnet

Pflügl. Das ist bereits der 2. Staatspreis innerhalb eines Jahres im Haus Pflügl, nachdem Andreas Schöberl erst 2020 mit dieser Auszeichnung geehrt wurde. Tanja ist im Büromanagement zu einem unverzichtbaren Teil des Teams geworden. Josef Pflügl ist froh, dass Tanja auch weiterhin das Pflügl-Team in der Abteilung Kundendienst unterstützt.

Derzeit befinden sich sechs Lehrlinge in der Ausbildung zum Anlagenmechaniker-SHK und im Herbst kommen vier neue Lehrlinge dazu. Auch eine Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement sowie zum Elektriker ist im Haus Pflügl möglich.



Geht nicht, gibt's nicht - Spezialist im Kundendienst Robert Lindlmeier (3.v.l.) findet für jedes Problem eine Lösung und wurde jetzt von Josef (1.v.l.) und Tina (4.v.l.) Pflügl für 21 Jahre Betriebszugehörigkeit geehrt

Die Auszubildenden nutzen ihre Fähigkeiten, setzen sie um und bereiten sich engagiert auf ihre berufliche Zukunft vor. Sie gewinnen an Persönlichkeit, blicken weit über den Tellerrand der Firma hinaus und zeigen, wie ihr Arbeitgeber, Risikobereitschaft für den wirtschaftlichen Erfolg. So waren bereits mehrfach Innungsbeste und Staatspreisträger unter den Absolventen.

›Wir möchten alle jungen Nachwuchstalente mit einer qualifizierten Ausbildung und permanenten Weiterbildung bestmöglich fördern«, erklärt Josef Pflügl. ›Auch die Weiterbildung zum Meister wird im Betrieb gefördert.«

Der Meisterbrief ist nach wie vor ein Gütesiegel für Qualität und Fachkompetenz, technischem Know-how, Führungswissen und sozialer Kompetenz. Zwei der Mitarbeiter befinden sich gerade im Meisterkurs und werden noch in diesem Jahr die Prüfung ablegen. Martin Schex hat das bereits hinter sich. Im September 2009 hat er die Ausbildung bei Pflügl begonnen. Nach dem Bestehen der Gesellenprüfung blieb er seinem Ausbildungsbetrieb treu. Nach jahrelangen praktischen Erfahrungen und angesammeltem Fachwissen legte er nun die Meisterprüfung ab. Außerdem hat er die Qualifikation für die Montage und Verlegung von Clipso Spannverkleidungen. Diese Spannsysteme bieten unbegrenzte Möglichkeiten bei der individuellen Gestaltung an Decke und Wand. Martin verwirklicht mit seinen Erfahrungen und seinem Wissen wahre Badträume und Wellnessoasen.

Des Weiteren besteht vom Betrieb unterstützt die Möglichkeit, die Prüfung zum Techniker der Fachrichtung SHK abzulegen oder Versorgungstechnik zu studieren. ›Unser Ziel ist es, beste Aussichten auf eine Karriere mit einer langfristigen, beruflichen Perspektive in einem zukunftsorientierten Familienunternehmen zu geben«, so Josef Pflügl. ›Berufliche Qualifikation und Karrierechancen stehen allen Bewerbern offen – die besten Beispiele dafür haben in unserem Haus Namen und Gesichter.«

Pflügl Haustechnik ist für die Zukunft also bestens gerüstet – nicht nur mit erfolgreichen Mitarbeitern, sondern auch mit



Lengmoos 102
83536 Gars am Inn
Tel.: 08072 376890
www.pfluegl.de

einem modernen, umfangreichen Leistungsangebot und natürlich dem Service und Kundendienst. ›Unsere tägliche Arbeit ist von einer familiären Atmosphäre geprägt. Wir investieren in unsere Mitarbeiter: Mit fachlichem Können und hohem Engagement gestalten sie die Zukunft. Unsere Mitarbeiter sind das Herz des Unternehmens! Wir sind stolz auf unsere Mannschaft und darauf, was sie jeden Tag leistet.«

Starte deine Karriere - auch als Quereinsteiger - bei einem etablierten Handwerksbetrieb vor Ort!

Text & Fotos: Tina Pflügl

Einkaufen rund um die Uhr

Schmankerlhütte Unterreit in Betrieb

Die Schmankerlhütte von Susanne und Peter Mayer in Unterreit ist jetzt in Betrieb und wird gut angenommen. Nach anfänglichen Startschwierigkeiten gibt es für Kunden viel Neues zu entdecken – neben der bewährten Auswahl an Schmankerln aller Art.



Seit Anfang Mai ist die Schmankerlhütte in Unterreit jetzt in Betrieb. Wir wollten eigentlich bereits Anfang April mit dem 24-Stunden-SB-Verkauf starten - aber leider hat auch hier Covid-19 dafür gesorgt, dass es bei der Beschaffung von Equipment zu Lieferengpässen kam und sich dadurch einiges verzögerte.

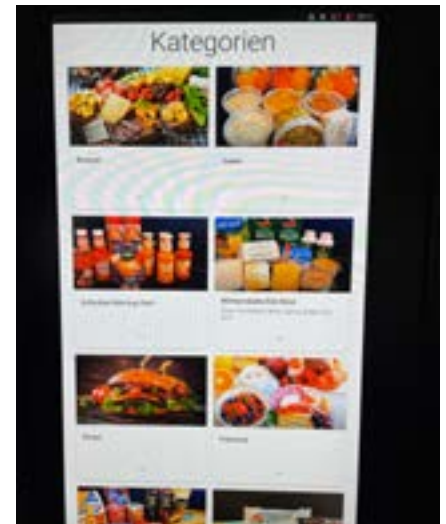
Es freut uns wirklich sehr, dass wir von unseren Nachbarn in Unterreit so nett aufgenommen wurden. Sehr glücklich sind wir über die Hilfsbereitschaft und Unterstützung in vielerlei Bereichen. Ebenfalls können wir uns auch bei unseren Vermietern für die tolle Unterstützung nur bedanken.

Anfangs hatten wir etwas Sorge, dass unsere Automaten mit dem Touch-Bedienfeldern etwas zu »unverständlich« zu

bedienen sind. Es hat sich aber schnell herausgestellt, dass es für die meisten Kunden mittlerweile ganz normal ist, ein Touch-Panel zu bedienen. Öfter fragen wir unsere Kunden, wenn wir zum Beispiel beim Auffüllen vor Ort sind, wie sie sich mit der Bedienung der Automaten zurechtfinden. Egal, ob Jung oder Alt, die meisten antworten, dass die Bedienung kinderleicht sei.

In der Schmankerlhütte befinden sich zwei Bildschirme, über die man jeweils drei Automaten gleichzeitig bedienen kann.

Es wird eingekauft wie in einem Online-Shop – und so funktioniert's: Man sucht sich einfach die gewünschte Kategorie, wie z. B. Grillen, Würstl, Tiefkühlung, Brotzeit usw. aus, tippt diese an und sucht sich dann sein gewünschtes Produkt aus. Im Produkt enthaltene Zusatzstoffe, die Menge usw. kann man durch das Tippen auf das Symbol »Auge« oder des Produktbilds einsehen. Dann die gewünschte Menge eingeben und auf den Einkaufswagen tippen. Mehrmaliges Tippen auf den Einkaufswagen erhöht entsprechend die Menge - und schon ist das Schmankerl im Warenkorb. Jetzt kann man weiter auf andere Produkte gehen und seinen Einkaufskorb füllen. Natürlich ist es jederzeit möglich, Waren wieder aus dem Warenkorb zu löschen oder die Menge zu ändern. Sollte einmal der gewünschte Artikel nicht mehr



Die übersichtlichen Touchscreen Bedienfelder ermöglichen einfaches Einkaufen

da sein, ist statt dem grünen Einkaufskorb ein graues Schloss zu sehen.

Wenn man alle gewünschten Artikel im Warenkorb hat, tippt man auf »Fertig« und der gesamte Warenkorb erscheint. Hier hat man nochmal die Möglichkeit, die Menge zu ändern oder zu löschen. Danach geht man auf »Weiter« zur Zahlung. Es kann gewählt werden zwischen bar mit Münzen und Scheinen (€5, €10 oder €20 – dabei die Scheine mittig in den Scheinleser einführen) oder bargeldlos mit Karte, Handy usw. Wichtig zu wissen: Da kein PIN-Code erforderlich ist, sollte vorher abgeklärt sein, wie hoch hier der verfügbare Betrag ist, der von den jeweiligen Banken freigeschaltet ist.

Nach dem Bezahlvorgang fahren die Lifte automatisch zu den Produkten und befördern diese zur Ausgabeklappe, wenn es »Klick« macht ist das Produkt zu entnehmen. Es wird immer nur ein Produkt befördert. Anschließend bewegt sich der Lift erneut, bis alle bestellten Waren ausgegeben sind. Nach der Ausgabe aller Waren wird bei Barzahlung das Wechselgeld (nur Münzen) erstattet. Sollte es einmal ein Problem mit der Ausgabe eines Produktes geben und der Kunde dieses nicht bekommen, leuchtet auf dem Display rot ein Gut-



**G
M
B
H**

**Watzmannstr. 15
84559 Kraiburg a. Inn
Tel.: 08638 - 982900
Fax: 08638 - 72236
www.stenger-holzbau.de**





Wir stehen für Präzision und Zuverlässigkeit!





Das Sortiment lässt wirklich keine Wünsche offen: Egal ob Würstl, Grillfleisch, Tiefkühlprodukte oder Grillkohle, Brotzeiten, Salate, verschiedene Saucen, Eier, Milchprodukte und vieles andere mehr - es findet sich alles, was man für geplante oder auch spontane Schlemmereien braucht

schein-Code auf. Diesen Code sollte man sich notieren oder mit dem Handy abfotografieren. Beim nächsten Einkauf kann dieser dann eingelöst werden. Hier dann einfach bei der Auswahlmöglichkeit bei »Bezahlen« auf »Gutscheincode« tippen und diesen eingeben.

Natürlich kann es auch mal passieren, dass sich der Automat vorübergehend nicht bedienen lässt, weil sich ein Produkt verklemmt hat oder eine Ausgabeklappe

nicht richtig geschlossen ist. Durch eine automatische Benachrichtigung auf unserem Handy und Blick in die Kamera können wir die meisten Problemchen umgehend lösen. Dafür möchten wir um etwas Geduld bitten.

Es freut uns auch sehr, dass unsere fertigen Menüs, wie beispielsweise Burger, Teufelstoast, Hot Dog, Schweinebraten, Thai-Curry, vegetarische Schmankerl sowie frische Salate so guten Anklang

finden. Durch die sinkenden Inzidenzen in der Region ist es jetzt wieder möglich, auch ohne Einschränkungen nachts einzukaufen, was uns natürlich sehr freut. Bitte denkt daran, zu späterer Stunde etwas leiser zu sein, damit niemand in seiner wohlverdienten Nachtruhe gestört wird.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Einkaufen und Genuss mit unseren Schmankerln!

Euer Schmankerlhütten-Team

Text & Fotos: Susanne & Peter Mayer



Schmankerlhütten

P. Mayer

Robeis 1 (bei Ramsau)

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.)

• **„Hubs!“:**

Warmer Leberkäse im Glas

• **Grillschmankerl:** Große Auswahl an Grillspezialitäten vom Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, verschiedene Würstel, Burger (auch vegetarisch), Salate, Antipasti, Baguette, Grillmais und Soßen

NEU: Schmankerlhütte Nr. 2 in Unterreit • Am Haselnussberg 1a

InnLand & Leute

Endlich wieder Biergarten – und mehr!

In der Brauerei Stierberg tut sich was...

»Lange Zeit war es still im Biergarten, doch jetzt kann endlich wieder geöffnet werden«, freut sich Annemarie Kammhuber Hartinger. Die engagierte Chefin der Brauerei und Gaststätte in Stierberg mit angeschlossenem Hotel ist glücklich, dass sie wieder ihre Gäste begrüßen kann.

So lädt der Biergarten zum gemütlichen Verweilen und Genießen der Stierberger Getränkepezialitäten ein, von verschiedenen Biersorten bis hin zu Erfrischungsgetränken in mehreren Geschmacksrichtungen ist für jeden etwas dabei. Dazu kommen Schmankerl aus der Gaststättenküche, die den Gaumen verwöhnen. »Unser schöner Stierberger Biergarten bietet sich als Zwischenstopp für den Ausflug am Wochenende ebenso an, wie für eine Feierabendrunde mit dem Fahrrad«, sagt Annemarie Kammhuber Hartinger. Die Wirtschaft liegt direkt am Radweg und ist zum einen leicht zu erreichen – zum anderen aber auch Ausgangspunkt für viele schöne Strecken in alle Richtungen.

Während der Covid-19 bedingten ruhigeren Zeit kamen in der Brauerei ganz neue Ideen auf. So tüftelt Sohn Martin Hartinger schon seit einiger Zeit an einem Bierschnaps. Genau 111 Jahre nach dem letzten Schnapsbrennen wurde nun der Antrag für die Erneuerung des Brennrechts eingereicht. Um dieses Brennrecht in Stierberg entstanden schon zu frühe-

ren Zeiten diverse Diskussionen. So war im Übergabevertrag der Brauerei vom Vater an Annemarie (die mittlere der fünf Töchter Franz Kammhubers) ein sogenanntes »Brot- und Branntweinrecht« geschrieben, erinnert sich die engagierte Braumeisterin. Sie führt den Betrieb in nunmehr schon vierter Generation.

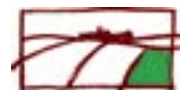
»Mit der Brandrechtsreform vor einigen Jahren ergaben sich neue Regelungen, die beachtet werden müssen«, erklärt sie. Lediglich die Bezeichnung »Schnapsschenke« war dem Gebäude zugeschrieben, als es ihr Urgroßvater Michael Kammhuber im Jahr 1908 kaufte. Die Genehmigung der erweiterten Schankerlaubnis oblag der Gemeinde Obertaufkirchen. Bei der Gemeinderatssitzung in der hiesigen Wirtschaft im Ort redete aber wohl die Wirtin ein Wörtchen mit und sprach sich gegen die vermeintliche Konkurrenz aus. Kammhuber ließ sich von seiner Idee, eine Gaststätte zu eröffnen, nicht durch eine fehlende Schankerlaubnis abbringen. Er begann daher Bier zu brauen, denn damals war es jedem Bürger erlaubt, selbst



hergestellte Produkte zu vertreiben. Das war die Gründungstunde der Brauerei Stierberg. Das Schnapsbrennen geriet aber in Vergessenheit – bis heute.

»Sobald die entsprechenden aktuellen Genehmigungen vorliegen, kann es ans Experimentieren und an den ersten Brand gehen«, erzählt Martin voller Vorfreude. Die neue Brennblase sei schon installiert und warte nur noch auf die erste Inbetriebnahme. Martin Hartinger plant die Herstellung eines Bierschnapses vom Fass. Die verwendeten Fässer sind idealerweise bereits gebrauchte Fässer aus der Sherry oder Marsala Produktion, aber auch mit vorherigen Inhalten von Wein oder Whiskey. Viele Spielereien und entsprechende Variationen in den Aromen sind damit denkbar. »Bierfässer dagegen sind dafür ungeeignet, weil diese gepecht sind und so kein Aroma auf





Linke Seite: Der Blick über den Biergarten auf das Hotel in Stierberg.
 Diese Seite - links: Der neue Brennkessel wartet schon auf seinen ersten Einsatz - spätestens zu Weihnachten soll der erste Bierschnaps verfügbar sein.
 Oben & unten: Die neuen Etiketten für die Erfrischungsgetränke aus Stierberg wurden von Martins Bruder Philipp selbst entworfen und gestaltet - besonders herausfordernd stellte sich das Motiv für Cola-Mix heraus - war doch die Kombination aus Orange und Colanuss umzusetzen.

den Schnaps übergehen kann», erklärt Martin. Solche Brände müssen auslagern und sich beruhigen, so dass der Stierberger Nachwuchs hofft, bereits zu Weihnachten erste Produkte als Mitbringsel und Geschenke anbieten zu können.

Für besondere Etiketten der neuen Schnaps-Serie sorgt Martins Bruder Philipp, der auch die kreative Gestaltung der neuen Bier- und Limonadenflaschen mit handgemalten Motiven umsetzte.

Der Hotelbetrieb läuft in Stierberg inzwischen auch wieder an. Verkehrsgünstig nahe der A94 und mit ausreichend Abstand doch ruhig gelegen, bietet sich das Hotel als stilvolle Unterkunft, als Zwischenstopp im Urlaub oder bei Geschäftsreisen, aber auch als Station für größere Radtouren an.

Durch die Nähe an den Inn-Salzach Radwegen, am Innentaler Höhenweg und auch im Isental sind zahlreiche schöne



Touren möglich. Eine abschließbare Garage, Werkzeug für kleinere Reparaturen sowie Luft, Kettenspray und Strom sind an der hauseigenen »Radl-Tankstelle« verfügbar. Für Gäste hat das Team in Stierberg auch immer einen besonderen Tipp, wo die schönsten Strecken zum Radeln sind. So lässt sich er der Sommer in unserer wunderbaren Region genießen!

Apropos Team: für die Gaststätte und das Hotel freut sich Annemarie Kammhuber Hartinger über Initiativ-Bewerbungen zur Erweiterung des Mitarbeiterstamms!

Text: Ida Lösch
 Fotos: Brauerei Stierberg

Der Hotelbetrieb läuft in Stierberg inzwischen auch wieder an und eignet sich als stilvolle Unterkunft.



Biohofladen öffnet seine Pforten

Nach langem Warten war es endlich soweit: Seit dem 5.7.2021 sind die Hofadentüren im Biohofladen der Familie Eisgruber in Huttenstätt für Besucher geöffnet.

Wir freuen uns auf jeden Interessierten und glauben, mit der 24h-Selbstbedienungskasse die beste Möglichkeit zum Verkauf unserer Produkte gefunden zu haben. Aktuell kann man nur mit EC-

Karte zahlen, da dies den Bezahlvorgang für uns enorm vereinfacht.

Unser Produktsortiment ähnelt dem des Bauernmarkts in Gars am Inn. Wir bieten Bio-Wurst und Bio-Fleischwaren

vom Rind, Kalb, Schwein und Schaf aus eigener Herstellung. Neben einem Gemüseregal mit unter anderem Kartoffeln und Möhren aus eigenem Anbau, sind hier auch Mehle, Nudeln und Eier zu finden.

Im Käsekühlschrank wird neben Frischmilch auch eine Auswahl an regionalen Käseerzeugnissen angeboten. Wir bedanken uns bei allen Helfern und freuen uns über den guten Start.

Text&Fotos: Franz Eisgruber



Bauernmarkt Termine 2021 in Gars / Marktplatz:

(Abhängig von der aktuellen Covid-19 Situation und entsprechenden Regelungen.)



- 17. Juli
- 31. Juli
- 14. August
- 28. August
- 11. September
- 25. September
- 09. Oktober
- 23. Oktober
- 06. November
- 20. November



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



Finde dein Glück

... mit einer Ausbildung bei MEGGLE

Spannende Berufe, Übernahme-
garantie, Mitwirkung und
Weiterentwicklung sind nur
einige von deinen Vorteilen
bei uns.

Jetzt bewerben unter
[www.meggle.com/
karriere](http://www.meggle.com/karriere)



Deine Ansprechpartnerin
Anja Neff / Ausbildungsleitung
E-Mail anja.neff@meggle.com
Telefon +498071 73-303



**Organisations-
Talente
gesucht!**

Industriekaufmann*



**Maschinen-
Tüftler
gesucht!**

Industriemechaniker*



**Tasten-
Helden
gesucht!**

**Fachinformatiker*
für Anwendungsentwicklung**



**PC-Bastler
gesucht!**

**Fachinformatiker*
für Systemintegration**



**Milch-
Versteher
gesucht!**

Milchtechnologe*



**Teilchen-
Analysten
gesucht!**

**Milchwirtschaftlicher
Laborant***



**Impulsgeber
gesucht!**

**Elektroniker* für
Betriebstechnik**

* Bei MEGGLE sind alle
Menschen willkommen.



zum Glück

Regional UND Bio mach Sinn: »Schwärmen« rund um Mühldorf

Entweder regionale oder biologische angebaute Lebensmittel einkaufen - immer wieder dreht sich die Diskussion um diese beiden Bereiche. Das könnte nun ein Ende haben: Eine Initiative aus Mühldorf setzt ein Zeichen für Regionalität und biologische Erzeugung.

»Dies hat Vorteile für alle, die Erzeuger, die Kunden und für die Region, sowie für den ökologischen Landbau. Es gibt auf der ganzen Linie nur Gewinner, sagt Josef Stellner, einer der Gastgeber dieser Regionalinitiative. Gemeinsam mit Barbara Stellner und Florian Strober stößt er im Team regionale Bio-Erzeuger auf, die am Konzept der Marktschwärmerei Interesse haben.



v.l.: Erzeugerin Elisabeth Hintereder & Erzeuger Martin Brunnhuber, Gastgeber: Josef Stellner

Was ist Marktschwärmerei?

Marktschwärmerei ist quasi eine Mischung aus Gemüsebox und Wochenmarkt. Über die Internetplattform »www.marktschwärmer.de« werden interessierte Erzeuger und Kunden vernetzt. Die Übergabe der Lebensmittel erfolgt einmal die Woche an einem festgelegten Abholpunkt mit einem direktem Fachgespräch zwischen den Akteuren. Dabei legt der Einkauf rund um Mühldorf max. 25km zurück, bis er in der Tasche landet. Marktschwärmereien sind damit ein Teil

der gesellschaftlichen Bewegung für eine zukunftsfähige biologische Landwirtschaft und gerechteres wirtschaftliches Handeln. Schwärmereien gibt es an vielen Orten, sowie auch international in mehreren Ländern. Die Bewegung an sich zählt schon über 120.000 Mitglieder, über 1.500 regionale Erzeuger und mehr als 130 Schwärmereien gibt es mittlerweile in Deutschland. »Auch Erzeuger mit halbfertigen Produkten, wie leckere Mittag- oder Abendessen, konnten wir von dem genialen Konzept überzeugen, denn sie wissen, was bestellt und so sicher und planbar abgenommen wird, resümiert Florian Strober, einer der Standortmanager der Mühldorfer Schwärmerei.

Und so funktioniert's:

Erzeuger und handwerkliche Lebensmittelbetriebe stellen ihr Sortiment auf die Online-Plattform. Bürger melden sich mit einem kostenlosen Benutzerkonto an und werden damit zum Mitglied ihrer Schwärmerei. Sie bestellen online und zahlen online. Die Marktschwärmerei soll vor allem berufstätigen Verbrauchern dienen, die erst nach der Arbeit Zeit zum Einkaufen finden. Deswegen erfolgt die Übergabe einmal wöchentlich am späten Nachmittag an einem festgelegten Abholort in Mühldorf mit gutem Zugang zu genügend Parkplätzen. Dort treffen sich Erzeuger, Verarbeiter und Verbraucher. Anbieter sind nicht verpflichtet, wöchentlich anzubieten. Auch Mitglieder müssen nicht wöchentlich ein-

kaufen. Viele nutzen ihre Marktschwärmerei jedoch gerne wöchentlich. Egal, ob kleiner Singlehaushalt oder große Familie, für jeden Bedarf ist etwas dabei. Die Anbieter bieten nur das an, was gerade wächst. Echt regional, biologisch und saisonal. »Und da viele Lieferkisten aufgrund der hohen Nachfrage gerade Neukunden-Aufnahmestopp haben, ist dies eine gute Ergänzung für die Region«, schwärmt Barbara Stellner. Ein Lieferdienst und weitere Abholpunkte sind bereits in Planung.

Wann geht es los?

Aktuell sind bereits über zehn regionale Erzeuger und handwerkliche Lebensmittelverarbeiter mit von der Partie. Diese bieten ein biologisches Grundsortiment wie Eier, Gemüse, Obst, Bäckereiwaren, Milchprodukte und Metzgereiwaren mit Fleisch an. Das Sortiment wächst täglich und das Team ist mit weiteren interessierten Anbietern im Gespräch. Der Übergabeort »Schreinerhof« an der Tögingerstr. 169 liegt ideal zwischen Mühldorf und Tögging. Der Übergabetag steht mit Donnerstagsabend von 17:30 – 18:30 Uhr schon verbindlich fest. Wenn sich genügend Bürger registriert haben und somit eine gewisse planbare Verkaufsmenge für die Erzeuger in Aussicht ist, startet die Schwärmerei mit ihrem ersten Verkauf, vermutlich schon ab Juni diesen Jahres. Dann stehen auch genügend frische biologische Lebensmittel aus der Region zur Verfügung.

Text & Foto: Josef Stellner

- **Rohrreinigung** (Abflussverstopfung in Küche und WC)
- **Kanalspülung**
- **Kanal-TV-Untersuchung**
- **Kanalortung** (mit Signalnebel, bzw. Ortungssender)
- **Kanal-Dichtheitsprüfung**
- **Kanal-Sanierung**
(mit Kurzlinern, Hutlinern und Quick Lock Edelstahl-Manschetten)
- **Grubenentleerung · Sondermülltransporte**
(Leichtflüssigkeiten, Fettabscheiderinhalte, Farbwasser usw.)
- **Ölabscheider und Fettabscheider-Generalinspektion und Dichtheitsprüfung** nach DIN EN 858-2/DIN 1999-100

24 Stunden Notdienst
wir sind 365 Tage im Jahr,
täglich 24 Stunden
für Sie erreichbar!



M. CZECH
ENTSORGUNG GMBH & CO KG

HEISENBERGSTRASSE 1
84544 ASCHAU A. INN
Tel. (0 86 38) 88 41 63 - 0
Fax (0 86 38) 88 41 63 - 1
info@czech-entsorgung.de
www.czech-entsorgung.de

Andreas Grausner
Mobil 01 60 - 8 46 21 72

Lisa Grausner
Mobil 01 70 - 6 32 81 16



KLEINANZEIGEN

Sie suchen schon länger ein bestimmtes Sammlerstück, eine Immobilie, einen Babysitter oder benötigen dringend Hilfe für Haus oder Garten? Oder möchten Sie etwas verschenken oder tauschen, was viel zu schade zum Wegwerfen wäre?

Ab dieser Ausgabe veröffentlichen wir - vorerst kostenfrei - private Kleinanzeigen! Folgende Daten müssen enthalten sein: Bezeichnung, Preis, Kontaktdaten wie Telefon oder Email sowie eine kurze Beschreibung.

Senden Sie uns ab sofort Ihren Anzeigentext mit dem Betreff »Kleinanzeigen« direkt per Email an:

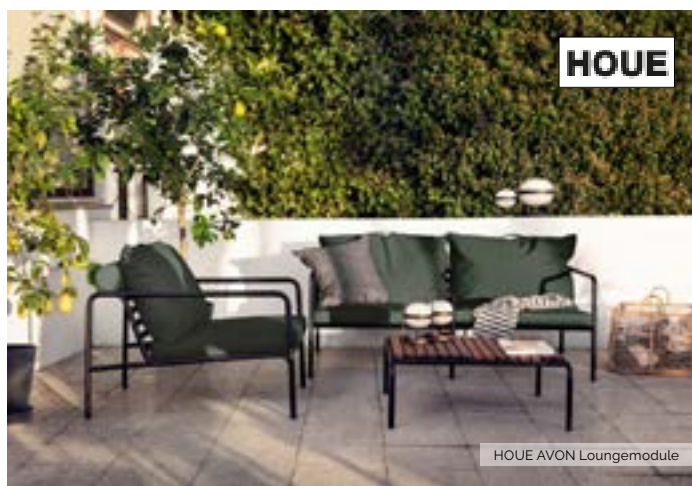
Redaktion@INNmagazin.de
(Veröffentlichung vorbehalten)

Gesucht: Kleines Haus, Grundstück, Sacherl, Weiher mit Hütte o.ä. im Raum InnHügelLand/Altlandkreis Wasserburg von privat gesucht - gerne renovierungsbedürftig - als Freizeitgrundstück - bitte alles anbieten!
Email: hoamat2021@gmail.com

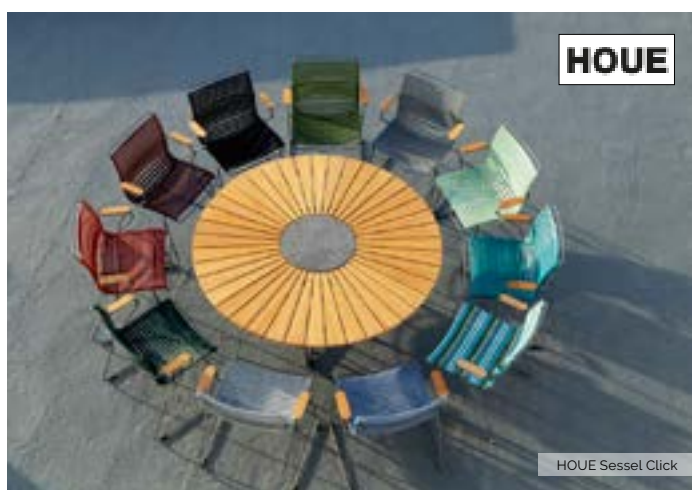
Umfangreiche Briefmarkensammlung: DDR, Europa, Deutschland, viele Alben, Ersttagsbriefe etc. - bei Interesse bitte Email für Fotos und Detailinfos! Email: pegasis1980@web.de

1. Halfurter Flohmarkt: Samstag, 15. August 2021 von 8-15 Uhr - Standplatzreservierung und Anmeldung: M. Kogge, Tel. 0178-634 24 89, Email maren.kogge@gmail.com. Ort: Halfurt 10a, 83123 Amerang. Keine Neuware, Lebensmittel, Tiere od. Pelze erlaubt. Es gelten die üblichen Abstands- & Hygieneregeln!

KLEINANZEIGEN • KLEINANZEIGEN • KLEINANZEIGEN



HOUE AVON Loungemodule



HOUE Sessel Click



Gartenmöbel
Thomas



800m² Gartenmöbel
in Aschau am Inn / Thann 17

www.gartenmoebel-thomas.de





Gartenmöbel Thomas GmbH & Co. KG
Thann 17 · D-84544 Aschau am Inn
Tel. 0 86 38 / 88 50 90

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

STERN Marta Dininglounge

Alles Bio - von Antipasti bis Zwieback

Im beschaulichen Kraiburg am Marktplatz laden kleine Holztische mit Stühlen zum Verweilen ein. Mit einem feinen Espresso oder Cappuccino aus dem zugehörigen »bio-laden kraiburg cafe« dazu lässt sich der Marktplatz gemütlich beobachten. Wir haben mit Franz Hecker gesprochen, der das Geschäft seit 2013 betreibt.



Franz, seit gut acht Jahren gibt es deinen Bioladen hier - wie kam es dazu?

Wir haben gewissermaßen eine Lücke geschlossen, da die beiden Bioläden in Kraiburg damals relativ zeitgleich geschlossen haben. Als ich mit meiner Frau vor vielen Jahren den Jakobsweg ging, kamen wir auf die Idee, dass wir im Rentenalter einmal einen Bioladen oder eine kleine Kneipe betreiben könnten. Ich bin selbst gelernter Heilerziehungspfleger und war zwanzig Jahre in diesem Bereich tätig. Als ich dort dann kurz vor dem Burnout stand, kam die Entscheidung, selbst etwas auf die Beine zu stellen. Von dieser Entscheidung bis zur Öffnung verging etwa ein Jahr.

Direkt neben der Kirche am Kraiburger Marktplatz hat der Bioladen von Franz Hecker seine Heimat im »Hammer-Haus« gefunden.



Seit gut acht Jahren betreibt Franz Hecker den »bio-laden kraiburg cafe«.

Und warum ein Bioladen?

Wir sind sehr bewusst und leben auf unserem ehemaligen Bauernhof nahe Kraiburg schon länger so viel als möglich als Selbstversorger. Natürlich gesunde Lebensmittel sind uns sehr wichtig. Da lag der Schritt nahe, auch Bioprodukte zu verkaufen.



bioladen kraiburg

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*



Das sogenannte »Hammer-Haus« ist ein Gebäude mit großer Historie - die Holztische und Stühle laden zum Verweilen auf einen Kaffee mit Gebäck oder eine kleine Brotzeit ein.

Arbeitest deine Frau mit im Laden?

Ja, aber eher im Hintergrund in den Bereichen Organisation, Dekoration und Ideen sowie bei der Bestellung - nur nicht im Verkauf, das ist eher mein »Baby«. Dazu sind zwei Teilzeitkräfte beschäftigt. Meine Frau Tiana kümmert sich nebenbei um Räucherwerk und ätherische Öle, das ist ihr Thema. Mittelfristig ist der Plan, dass wir auch selbst angebaute Räucherwerk-Produkte und Kräutermischungen anbieten. Darüber hinaus hat sie eine Ausbildung zur Märchenerzählerin und Kräuterkundlerin sowie Aromafachfrau,

so dass wir hier auch über Veranstaltungen zu diesen Themen nachdenken.

Geschenkideen gibt's also auch?

Ja, ein Bereich bietet handbemalte Steine und Bilder einer regionalen Künstlerin, dazu kommen kleine Geschenkartikel, Karten und das Räucherwerk meiner Frau. Geschenkkörbe werden individuell auf Bestellung zusammengestellt.

Welche Bioprodukte bietest du an?

Wir hatten von Anfang an Vollsortiment, quasi von Antipasti bis Zwieback. Neben Lebensmitteln gibt es auch Produkte aus den Bereichen Haushalt, Kosmetik

und anderes. Obst und Gemüse ist natürlich frisch, dazu haben wir eine Käsetheke. Fleisch gibt es auf Bestellung innerhalb von zwei Tagen. Was wir aus ökologischen Gründen nicht anbieten, ist Tiefkühlware.

Von welchen Lieferanten beziehst du die Produkte?

Vorrangig kaufen wir regional, wie beispielsweise den Ziegenkäse der Familie Eisner in Gars oder die Eier vom Brunnhuberhof in Pürten. (Anm. d. Red.: Den Brunnhuberhof stellen wir in dieser Ausgabe ebenfalls vor!). Als Großhändler fungiert für uns vor allem Chiemgauer Naturkost. Dazu kommt ein kleines Sortiment von Rapunzel. Das Fleisch beziehen wir von Chiemgauer Naturfleisch in Trostberg.

Was ist dein besonderes Anliegen?

Zum einen möchte ich die Biokette zwischen Mühldorf und Waldkraiburg im Sinne der regionalen Nahversorgung schließen und auch, um damit die Region zu stärken. Zum anderen möchte ich einen Teil dazu beitragen, den Marktplatz hier in Kraiburg zu beleben. Und natürlich für meine Kunden auch Ansprechpartner zu sein, wenn es um Fragen und Beratung rund um Bioprodukte geht. Meine Erfahrung und den Hintergrund aus ständiger Weiterbildung teile ich hier gerne. Aus meinem früheren Beruf habe ich zudem eine gute Grundlage in den Themenbereichen rund um die gesunde Ernährung. Auch

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



Das Sortiment reicht von Antipasti bis Zwieback - neben Obst und Gemüse gibt es auch eine große Auswahl an frischem Bio-Käse.



Sonderwünsche im Biobereich versuchen wir zu erfüllen. Zudem habe ich hier einen wirklich wunderbaren Arbeitsplatz.

Neben dem Ladengeschäft gibt es bei dir auch ein Mini-Café?

Das ist unser i-Tüpfelchen. Ich genieße es sehr, wenn die Kunden bei einem feinen Kaffee und Gebäck oder einer kleinen Brotzeit hier verweilen und sich das eine oder andere Gespräch über Gott und die Welt ergibt. Mich fasziniert die Vielfältigkeit, wer hier alles vorbei kommt. Neben unseren Stammkunden sind auch oft Radfahrer oder Wanderer, aber auch Handwerker hier zur Zwischenstation. Übrigens saß Toni, der Schmied, in dem Film vom BR über Kraiburg genau hier am Tisch. Und sogar die Idee zu diesem Film ist hier entstanden, als die Produzentin Nathalie Schädler während der Covid-19 Situation nach einer Idee für eine Dokumentation suchte. Wir konnten sogar schon die Sängerin Ina Deter bei uns begrüßen und ihre Wünsche nach Smoothies und Eierlikör für die Stärkung vor dem Konzert erfüllen. Unsere beiden kleinen Tische mit zwei Sitzplätzen draußen beziehungsweise unsere Sitzzecke im Laden, falls das Wetter nicht so gut ist, machen unser Angebot komplett.

Führt ihr auch Veranstaltungen durch?

Ja, wir hatten schon Wein- und Käseverkostigungen oder auch Märchenabende. Die große Vision wäre,

zweimal im Jahr bei uns auf dem Hof ein Biohoffest mit Kunst, Kultur und natürlich gutem Essen und Trinken zu machen. Eine weitere Planung wären Braukurse für das Biobier meines Freundes Klaus Illguth. Er ist Biersommelier und hat ein unheimlich großes Wissen, das er in Kursen gerne weitergibt. Wir hoffen, dass es nach der Covid-19 Krise bald wieder weitergehen kann.

Wie sind die Öffnungszeiten?

Das ist relativ flexibel. Neben den offiziellen Öffnungszeiten bleibe ich auch gerne länger, wenn es erforderlich ist oder lasse über Mittag die Ladentür offen, wenn ich eh da bin.

Was bedeutet euer Logo?

Das Logo symbolisiert mehrere Aspekte. Einerseits den Kreislauf der Natur, andererseits die japanische Tradition des »Wabi Sabi« die besagt, dass Schönheit gerade auch in der Unvollkommenheit zu finden ist. Design und Idee stammt von der Frauendorfer Agentur »etcorporate design«.

Das Haus hier ist ein wunderbares altes Gebäude mit sicherlich großer Historie?

Das stimmt und es war eine wunderbare Fügung, da es zu der Zeit leer stand, als wir nach einem Laden gesucht haben. Wir haben dann Kontakt mit dem Eigentümer Herrn Hammer aufgenommen

CHLISTALLA
 KFZ-Meisterbetrieb

MEHRMARKEN
 HÄNDLER

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

**Motorboot
 Führerscheine**

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

www.motorboot-fuehrerscheine-muehdorf.de

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

Wir suchen eine/n

Verkäufer/in
 in Teilzeit oder als Minijob

Ihre Aufgaben (u.a.):
 serviceorientierter Kundenkontakt,
 Warenpräsentation, Zubereitung von
 Frischeangeboten, Bestands- &
 Qualitätskontrolle, Kassieren

Wir sind ein genossenschaftlich
 getragener Dorfladen und bilden Rams-
 aus „freundliche Mitte“. Wir wünschen
 uns eine selbstständige, gewissenhafte
 und teamorientierte Arbeitsweise.
 Erfahrung im Einzelhandel wäre von
 Vorteil, ist aber nicht zwingend.

Rufen Sie uns an: 08072-372 806 oder
 Mail an: dorfladen-ramsau@gmx.de

Öffnungszeiten:
 Mo-Fr 7-12.30 Uhr
 15-18 Uhr
 (Mi nachmittags
 geschlossen)
 Sa 7-12.00 Uhr



und sind uns schnell einig geworden. Das Haus ist etwa fünfhundert Jahre alt und in der Zeit schon einiges gesehen. Im 19. Jahrhundert war hier eine Wirtschaft, der ›Guttenburger Hof‹, beheimatet. Danach betrieben die Eltern vom Hausbesitzer einen Kramerladen. Kurze Zeit war eine Filiale der Raiffeisenbank hier und auch eine Filiale vom Fruchtehaus Müller. Nachdem die Bäckerei Hiermeier ausgezogen war, war es das Atelier der Künstlergruppe Kraiburg. Als wir es schließlich gefunden haben, stand es schon einige Zeit leer und ich freue mich sehr, das ›Hammer-Haus‹ seither wieder mit Leben zu füllen. Ursprünglich gebaut wurde das Haus aus den Ruinenresten des Schlosses oben am Berg - wie viele der Kraiburger Häuser.

Dann wünschen wir weiterhin viel Erfolg mit gesunden Bioprodukten in dieser ehrwürdigen Behausung!

Interview & Fotos: Ida Lösch

Schloss Kraiburg

Die Graf-Engelbert-Straße in Kraiburg erinnert noch an die ersten Grafen von Kraiburg Engelbert II. und Engelbert III. Sie erbauten auch die Burg auf dem jetzigen Schlossberg und regierten von 1100 – 1171.

Gegen 1120 erbaute Engelbert II. Graf von Spanheim auf dem weithin im Inntal sichtbaren, steil abbrechenden Bergsporn bei Kraiburg hinter zwei Abschnittsgräben eine Burg und nannte sich fortan Graf von Kraiburg. Dort querte ein Handelsweg den Inn, der ins niederbayerische Land führte. Engelbert erhielt das Gebiet um Kraiburg durch Heirat von Uta von Passau, der reichen Erbtöchter des Passauer Burggrafen Ulrichs des Vielreichen. Als Engelbert 1124 schließlich Herzog von Kärnten wurde, übergab er Kraiburg seinem ältesten Sohn, Engelbert III. Dieser blieb bis zu seinem kinderlosen Tode im Jahre 1173 im Besitz der Burganlage. Die Grafen von Kraiburg residierten dort bis 1248. Der bayerische Herzog Heinrich XIII. kaufte die Burg 1257 von den Erben.

Vermutlich wurde die Burg 1504 im Zuge des Landshuter Erbfolgekrieges zerstört sowie 1547 im Schmalkaldischen Krieg. 1617 war nur noch der Bergfried erhalten. 1754 wurde das Pfliggericht in den Ort verlegt, die Burganlage verfiel und nach 1756 wurden die Reste abgebrochen, so dass nur ein Halsgraben erhalten blieb.

Film des BR von Nathalie Schädler ›In der Schleife des Inn - der kleine Markt Kraiburg‹ zu finden mit der Suche nach dem Stichwort ›Kraiburg‹ unter www.br.de/mediathek

TIPPI:



Wir sind ein familiengeführtes Mode-Unternehmen mit angenehmen Arbeitsumfeld und angenehmen Arbeitszeiten. Für Ampfing oder Mühldorf suchen wir

Modeberater/in in Teilzeit oder Vollzeit

Sie verstehen es Ihre Kunden zu begeistern und zu Freunden zu machen. Spass am Dekorieren und Präsentieren gehört auch dazu.

Sie sollten bereits eine Ausbildung oder Erfahrung in der Modebranche haben. Falls nicht, bieten wir auch eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann/frau. Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Mode Hell KG
z. Hd. Michael Hell
Mühldorferstraße 31
84539 Ampfing
E-Mail: info@mode-hell.de

Ampfing
Mühldorf

mode
hell

Herzlichen Glückwunsch!

Unsere Gewinner vom MOY Gewinnspiel der letzten Ausgabe konnten ihr Tragerl Moy Bier bereits in Empfang nehmen.

Über eine Kühltasche oder ein Holztragerl mit sechs frischen Flaschen Moy Bier konnten sich folgende InnHügelLand Magazin Leser freuen:

- Denny Jacobi
- Josef Bratzdrum
- Michael Münch
- Elisabeth Cless
- Marianne Mußner
- Waltraud Eicher



Gewinnerin Marianne Mußner wurde von Martin Berger vom Gräflichen Hofbrauhaus Freising pünktlich zum 47. Hochzeitstag mit einer vollen Kühltasche Moy Bier überrascht



Teilnahmevoraussetzung war, uns den besonderen Grund oder eine Erinnerung mitzuteilen, warum gerade sie der Gewinner sein sollten. Was uns daraufhin unsere Leser zukommen ließen, war so bunt wie das Leben:

...den Sohn zum Geburtstag überraschen und mit der Kühltasche ein Picknick mit den Enkeln machen.

...die Kindheit in den 90ern habe ich in Haag am Marktplatz verbringen dürfen. In dieser Zeit kann ich mich noch gut an die Moy Brauerei erinnern, die direkt neben unserem Haus am Marktplatz ihr Bier abgefüllt haben. Zu der Zeit bin ich dann als Bub immer hineinspaziert und hab die Mitarbeiter drangsaliert. Diese haben mich dann immer wieder mal mit ein wenig Bierschaum in einem Kriegl abgespeist. Später, als die Brauerei dann schon geschlossen war, war das Gelände dann ein riesiger Spielplatz. Denn Klein-Miche hatte herausgefunden, wo die Schlupflöcher waren, um hineinzukommen.

...gerade jetzt, wo man sich von Lockdown zu Lockdown hangelt, ist es Zeit für a kühle, frische Hoibe!

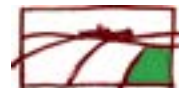
...meine Jugenderinnerung an Moy Bier verbinde ich mit Urlaubsreisen in Nord- Italien mit meinen Eltern in den 60er und 70er Jahren. Es waren an manchen Hauptstraßen große Werbebanner mit dem Slogan ›MEIN BIER MOY BIER‹ angebracht. Mein Vater hat mir dann erklärt, daß das ein Bier aus unserem Landkreis ist. Als kleiner Knirps war ich da schon mächtig stolz.

...mein Großvater war Kammerdiener beim Grafen Moy und wohnte im Moy-Palais neben der Theatinerkirche in München. Nachdem das Palais durch Kriegseinwirkung zerstört wurde, sind meine Großeltern auf die Leopoldineninsel nach Neuburg/Donau evakuiert worden. Sie haben auf der Insel, die eine Lieggenschaft von Moy war, eine Wohnung bekommen. Meine Mutter und ich (geb.1939) haben ab 1945 auch dort wohnen können. Beinahe täglich habe ich nach dem Krieg an der Gassenschänke der Inselwirtschaft der Moy-Brauerei Steppberg bei der Wirtin, der ›Insel-Pepi‹, mit einem Doppeltragerl aus Draht für meinen Opa und die Familie Bier holen dürfen - zweimal eine halbe Maß - natürlich, wie es damals üblich war, dunkles Bier! Als ›Transportlohn‹ durfte ich als sechsjähriges Schulmädchen aus einem ganz kleinen Krügerl ein paar Schlückchen trinken. Das war meine erste Begegnung mit Moy Bier. Dunkles Bier ist mir bis heute immer noch das liebste Bier!

Wir danken allen Teilnehmern, hoffen unseren Gewinnern hat es geschmeckt und danken dem Gräflichen Hofbrauhaus Freising für die freundliche Unterstützung!

Text: Ida Lösch

Foto: Martin Berger, Gräfliches Hofbrauhaus Freising



Wir bringen
Wasser in Bewegung!

Fischer GmbH

Pumpen und Schwimmbäder

Tel.: 0 80 82 - 12 89 • Fax: 0 80 82 - 58 58 | Haager Str. 37
info@schwimmbadtechnik-fischer.de | 84419 Obertaufkirchen

www.schwimmbadtechnik-fischer.de

- Filtertechnik
- Folienauskleidung
- Schwimmbecken aller Art
- Kundendienst und Wartung
- Pumpen für jeden Einsatzzweck

Köstlicher Sommer

Unser Ausflugstipp in Mühldorf am Inn: Genießen Sie mit der ganzen Familie eine ausgiebige Fahrradtour durch die bayerische Natur am Inn-Kanal entlang und machen Sie Halt im Feinsinn – Bioladen und Genussküche.



Auf der schönen und schattigen Sommerterrasse können Sie Brotzeit machen und dazu ein Eis oder eine frische Wassermelone aus dem Bioladen genießen. Außerdem bietet die Feinsinn Bäckerei alles an, was das Herz begehrt: gekühlte Getränke, frischen Re-

chenauer Kaffee, Smoothies, herzhafte Snacks, belegte Semmeln und selbstgemachte Bio-Kuchen. Wenn Sie zur Mittagszeit einkehren, können Sie aus frisch gekochten Bio-Mittagsgerichten wählen oder sich zu Beginn des Tages mit einem üppigen Bio-Frühstück stär-

ken! Und auch bei schlechtem Wetter lädt die grüne Mitte mit echten Olivenbäumen zum Sitzen und Genießen ein. Die Speisekarten und eine Anfahrtsbeschreibung zum Feinsinn finden Sie unter www.feinsinn.bio

Text&Fotos: Juliane Stobbe



SOMMER IN MÜHLDORF

Bio-Genuss aus der Region entdecken & erleben!

Bioladen & Bäckerei	Mo-Fr	8.30 - 18.30 Uhr
	Sa	8.30 - 16.00 Uhr
Frühstück	Mo-Sa	8.30 - 11.00 Uhr
Mittagsküche	Mo-Sa	11.30 - 14.00 Uhr



Mehr Informationen unter www.feinsinn.bio & www.facebook.com/feinsinn.bio

Mühlbauerstr. 2, 84453 Mühldorf

Daheim im InnHügelland, zuhause auf der ganzen Welt

Zuhause im Bereich der Sportfotografie, hat Markus Fischer aus Aschau am Inn schon viel von der Welt gesehen. Ursprünglich für ein Snowboard Magazin als Fotograf tätig, war er immer auch selbst in Aktion. Reisen rund um die Welt machten sein Leben aus. Warum er es jetzt umso mehr genießt, auch im näheren Umfeld von seiner Heimatgemeinde aus arbeiten zu können, verrät er uns im Interview.

Markus, du bist eigentlich ein alteingesessener InnHügelländler?

Ja, das ist richtig. Meine Mama stammt aus Aschau-Werk und unsere Familie hat anfangs in Mühldorf gewohnt. Nach dem leider sehr frühen Unfalltod meines Vaters sind wir zurück zu den Großeltern nach Aschau-Werk gezogen. Dort bin ich auch zum größten Teil aufgewachsen. Die Nachbarn dort kenne ich teilweise seit mehreren Generationen. Nach dem Tod meiner Großeltern war es für mich eine Heimkehr zu den Wurzeln und ich lebe jetzt dort mit meiner Familie.

Wie bist du zur Fotografie gekommen?

Zunächst habe ich nach dem Abitur auf dem Gymnasium in Gars Grafikdesign an der FH Augsburg studiert. Während der Schulzeit hatte sich das schon heraus kristallisiert, dass in diesem Bereich meine große Leidenschaft liegt. Schon für die Schülerzeitung entstanden Collagen und einiges mehr an grafischen Beiträgen von mir. Da die Aufnahme an der FH für Gestaltung sehr anspruchsvoll war, machte ich zusammen mit meinem besten Freund zunächst den Umweg über eine Privatschule in München im Abendstudium, um das grundlegende Handwerkzeug zu erlernen. Danach bewarben wir uns an der Fachhochschule für Gestaltung in Augsburg – München war uns zu künstlerisch im Schwerpunkt - und wurden glücklicherweise beide genommen.

Mit dem besten Freund dasselbe studieren klingt nach ziemlich viel Spaß?

Auf jeden Fall, wir hatten eine wirklich geniale Studienzeit Mitte der neunziger Jahre. Die FH Augsburg war stark auf Grafikdesign ausgerichtet und umfasste unter anderem auch das wichtige Thema Fotografie. Für mich war das damals noch relatives Neuland. Unser Professor

war ein alter Bundeswehr-Fotograf und hat uns mit seinen Anforderungen wirklich an die Grenzen gebracht. Das war aber natürlich sehr lehrreich.

Was genau fasziniert dich so an der Fotografie?

Das ist bis heute die Kombination aus Kreativität und technischem Verständnis und Hintergrundwissen, das es dafür braucht, wenn es wirklich gut sein soll. Damals stand die digitale Bildbearbeitung noch völlig in den Anfängen. Ich interessierte mich aber von Beginn an sehr dafür und verbrachte viel Zeit mit der Einarbeitung. So konnte ich beim Prof punkten, da dies für ihn Neuland und Faszinosum zugleich war.

War dann deine Berufsrichtung Fotograf schon klar?

Nein, während des Studiums noch gar nicht. Wir haben zwar viel experimentiert, beispielsweise selbst eine Lochkamera gebaut - eine sogenannte »Camera obscura« - und tagelang Versuche gemacht. Trotzdem war Grafikdesign zunächst meine gewissermaßen gesetzte Richtung. So hatte ich auch schon einige Aufträge während des Studiums bearbeitet und Flyer, Grafiken und Logos erstellt.

Aber irgendwann nahm die Fotografie das Zepher in die Hand?

Ja, ein Freund hat damals in München für ein Actionsport-Unternehmen gearbeitet. Von dort kam neben Prospekten und anderen Werbeunterlagen auch die Anfrage für Fotos. Aus dieser Not machte ich eine Tugend und erstellte für einen angeforderten Katalog ein Komplettangebot. Das hat von Anfang an super geklappt und finanzierte mir einen guten Teil des Studiums. Das fühlte sich wirklich großartig an. Der Kontakt war so gut, dass ich zusammen mit meinem Studienfreund in den Semesterferien auch beim Versand der Aufträge mitge-

arbeitet habe. Wie es der Zufall will, lernten wir dort einen Snowboarder kennen, der von diesem Sport ebenso begeistert war wie wir. Und so war schnell eine neue Freundschaft geschlossen.

Das sind die Zufälle im Leben, die einem zufallen?

Genau, Zufall oder Schicksal – schon bald kam die Idee auf, gemeinsam ein deutschsprachiges Snowboard-Magazin auf die Beine zu stellen. Die Aufga-



benbereiche Grafik, Redaktion und Anzeigenverkauf waren schnell unter uns dreien aufgeteilt und so konnten wir Anfang 1997 zur großen Internationalen Sportausstellung ISPO in München mit kleinen Möglichkeiten, aber schon sehr guten Anzeigen unsere erste Ausgabe herausbringen.

Das war inmitten deines Studiums?

Genau, den Abschluss habe ich schließlich 1998 gemacht. Die grafische Gestaltung und Konzeption des Maga-



Wegweisender Trip in die Tordrillo Mountains, Alaska im April 2014: Bitterkalte Nächte und unglaubliche Landschaften machten diesen Shoot zu einem einzigartigen und prägendem Erlebnis



zins bildeten dabei das Thema der Diplomarbeit.

Gibt es das Magazin immer noch?

Ja, mit anfangs drei bis vier Ausgaben bis hin zu sieben bis acht pro Jahr ist es inzwischen bei Ausgabe Nummer 134 und immer noch auf dem Markt, wenn sich dieser aktuell durch mehrere Umstände auch sehr schwierig gestaltet. Durch die steigenden Anforderungen an Bildbearbeitung und Layout wuchs ich immer mehr in die Fotografie hinein. Am Ende war ich fast nur noch als Bildredakteur fürs Magazin tätig.

Am Ende heißt, dass du inzwischen nicht mehr daran beteiligt bist?

Beteiligt schon, aber nur noch passiv, nicht mehr in der aktiven Entstehung. Mit der Zeit erkannte ich die Notwendigkeit von neuen Ideen und Ansichten nachkommender Bildredakteure, um das Ganze modern zu halten in diesem jungen Sport. Zudem saßen die Sponsorengelder in den Jahren ab 2012 nicht mehr ganz so locker wie früher, so dass das Magazin auch finanziell durch eine schwere Zeit ging. Durch die langen Jahre des selbständigen und unabhängigen Arbeitens war es für mich dann relativ leicht, mich neu zu orientieren und komplett unabhängig zu arbeiten.

Sicherlich warst du auch ziemlich bekannt in der Snowboard-Szene?

Das stimmt, ich hatte – und habe – dort einen, wie ich denke, sehr guten Namen. Das half mir aber erstmal nicht viel weiter, weil es dem Markt insgesamt nicht so wirklich gut ging. Diese extreme Spezialisierung wäre mir fast zum Verhängnis geworden, so dass ich teilweise sogar auf Baustellen ausgeholfen habe, um mich finanziell über Wasser zu halten. Nur von der Coolness im Winter lässt es sich im Sommer schlecht leben. Also begann ich, meine Fühler auch in andere Richtungen auszustrecken.

Ging es dann hin zu anderen Bereichen des Actionsports?

Genau, ich bekam Kontakte zum Unternehmen RedBull, die ja sehr aktiv in



Und diese Kontakte halfen dir beruflich weiter?

Ganz genau, unter anderem zu GoPro, dem bekannten Hersteller von Actioncams. Zu einem ganz speziellen Aufbau für eine Fotoszene arbeitete ich mit dem GoPro Mediateam zusammen und es war eine super geniale Zusammenarbeit. Daraufhin fragte ich nach der Veranstaltung um eine Sponsoring-Kooperation an. Der damalige Teammanager verwies mich aber stattdessen auf eine Stellenausschreibung als Fotomanager bei GoPro.

Und es kam zu einer Festanstellung?

Stimmt – ich war von 2015 bis 2018 bei GoPro im Münchner Office in einem tollen Team und einem super Umfeld als Fotomanager Europa tätig. Im Nachhinein denke ich, in der Zeit löste sich mein »persönlicher Knoten« in Bezug auf Actionsport Fotografie vollends auf. Mountainbike, Motorsport, Wassersport und vieles mehr vervollständigen seitdem mein Repertoire. So konnte ich beispielsweise mit Bike-Legende Danny MacAskill shooten, mit Nino Schurter als mehrfachem Cross-Country-Weltmeister und Olympiasieger und auch mit dem Motorradrennfahrer Valentino Rossi und vielen Topsportlern mehr.

Waren die neuen Sportarten eine große Herausforderung?

Nicht vordergründig die Sportarten selbst, sondern die Tatsache, dass aufgrund der Firmenphilosophie mit Ausnahme der Produktfotos für den Katalog alle anderen Aufnahmen mit der GoPro gemacht werden mussten. Da lernt man die Möglichkeiten seines erlernten Handwerks zu nutzen und die tolle Technik zu beherrschen, auch abseits von Profispiegelreflexkameras und deren ausgefeilten Möglichkeiten. Und das in ziemlich allen Action-Sportarten, die es so gibt.

Ein richtiger Traumjob also?

Absolut, ich fühlte mich richtig angekommen bei dieser Weltfirma. Viele Möglichkeiten zu beruflichen Reisen taten ein Übriges - wie etwa auf Barbados ein Ralley-Cross-Shoot und vieles andere. Leider blieb auch dieses Unterneh-



Oben: Das Bild, das den Weg zu GoPro öffnete: US Freeskier Nick Goepfner bei den »Nine Knights« 2015 in Livigno, aufgenommen mit einer GoPro mit Hilfe einer Drohne

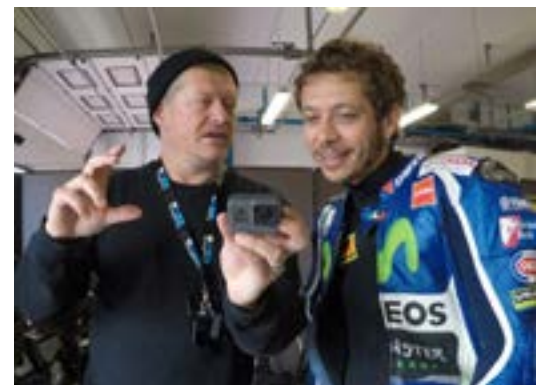
Links: Peter Kaiser, AudiNines 2018, Birkenfeld

dem Segment sind. Snowboard stand deshalb immer noch vorne dran, aber auch in Verbindung mit Reiseberichten oder Blogbeiträgen. 2015 schließlich klopfte bei mir das Schicksal mit einer weiteren Möglichkeit erneut an. Ein langjähriger Freund aus dem Freeski Profisport hatte sich eine Event- und Produktionsagentur aufgebaut. Für eine große Eventserie namens »Nine Knights« (mittlerweile umbenannt zu »The Audi Nines«) suchte er nach Fotografen und ich wurde eingeladen. Viele Kontakte und tolle Shoots mit Top-Sportlern in genialer Umgebung waren das Ergebnis.



Gleich beim ersten großen Shooting für GoPro im Herbst 2015 ging's zum Dreh von ›Cascadia‹, Danny MacAskills erfolgreichstem Video, bei dem er mit seinem Trialbike über die Dächer Gran Canarias hinunter bis ans Meer fährt (und zum Schluss auch springt). Mit über 108 Millionen Views ist es eines der erfolgreichsten GoPro Videos aller Zeiten.

Eine besondere Ehre: GoPro Photo- und Videoshoot mit Valentino Rossi und den Fahrern der VR46 Academy in Mugello 2017.





Radko Kutik & Veronica Lyckova, Karpathos 2016



Nino Schurter, Südafrika 2016
Gerd & Aniol Serrasolses, Island 2017



Charles Navillod, Tignes 2017
Halldor Helgason, Island 2015



Gee Atherton, Wales 2015



Das Unternehmen Krug Expedition aus Schladming in der Steiermark rüstet geländegängige LKWs mit individuellen Wohnkabinen zu Expeditionsmobilen um. Die größte Herausforderung während der letzten Monate waren die Covid-19 bedingten Reisebeschränkungen. So wurde kurzerhand der Alpenraum anstatt der Wüste zur Kulisse für die Shootings.

men nicht von wirtschaftlichen Schwierigkeiten und dem daraus folgenden massiven Stellenabbau verschont. Von ursprünglich 1.400 Mitarbeitern weltweit wurde das Geschäft während meiner drei Jahre dort wieder auf den Schwerpunkt USA konzentriert - mit am Ende nur noch 250 Mitarbeitern. Im Januar 2018 war dann auch mein Job weg.

Also wieder von hundert auf null?

Ja leider – noch ein Neuanfang mit schwierigen Voraussetzungen. Nach meiner anfänglichen Schockstarre muss ich im Nachhinein wirklich eine Lanze für das Arbeitsamt im Allgemeinen und den Standort Mühlendorf im Besonderen brechen. Die Unterstützung für mich als Rückkehrer in die Selbständigkeit hat super geklappt. Dabei wird drei Monate unterstützt und man kann trotzdem direkt voll loslegen und sich Aufträge suchen. Das trägt enorm zur Motivation bei - und es muss nicht gleich ein riesen Kundenstamm vorhanden sein. Diese Übergangszeit war für mich genial.

Hast du dann direkt wieder in der Actionsport-Branche Fuß fassen können?

Teilweise ja, ich bin nach wie vor freiberuflich für GoPro und andere Unternehmen unterwegs, weiß aber zuneh-

Professionelle Fotos & Videos für ihr Unternehmen

Corporate



Produkt



Outdoor



Retusche



Sport





Der erste Kunde im InnHügelland: Das Unternehmen Primo in Aschau mit seinem jungen, dynamischen und innovativen Team. Nicht unbedingt ein Gegensatz zur Sportfotografie, sondern eher eine tolle Ergänzung!

mend die regionalen Kunden sehr zu schätzen. Gerade hier im InnHügelland haben wir so viele tolle und innovative Unternehmen, die gute Industriefotografie zu würdigen wissen und entsprechenden Bedarf haben.

Du wirst also quasi häuslich?

So könnte man das sagen. Natürlich freuen sich die Familie und auch die



hatte ich ein absolutes Aha-Erlebnis, als sich in einer Wasserpfütze auf dem Rohbau eine Spiegelung ergab, die richtig genial aussah. In dem Moment platzte der nächste Knoten bei mir und ich war - und bin - einfach nur dankbar, dass ich hier in dieser Region leben und inzwischen auch arbeiten darf.

Welche Leistungen kannst du den InnHügelland Unternehmen anbieten?

Da sprudeln gerade viele Ideen. Im Prinzip alles, was mit kreativen und qualitativ hochwertigen Bildern zu tun hat für Projekte, in denen viel Herzblut steckt. Angefangen von Foto, Video, Industrie- und Studiofotografie, Bildbearbeitung und Social Media Clips bis hin zur High-End-Fotografie. Durch meine Erfahrung kann ich gute und frische Ideen liefern - nicht nur in Bezug auf Bildaufteilung und Bildkonzeption.

Diese Art zu arbeiten ist ziemlich gegensätzlich zur Sportfotografie?

Ja total, aber genau das macht für mich den Reiz aus. Ein schöner Gegensatz dazu, schnell irgendwohin fahren zu müssen, auf gutes Wetter zu warten, vor Ort möglicherweise stundenlang auf den Start oder passendes Licht auf der Veranstaltung hoffen zu müssen. In meinem Studio kann ich mich auf ein Produkt voll und ganz konzentrieren und alle Feinheiten und Finessen spielen lassen. Inzwischen habe ich tatsächlich mindestens genauso viel Spaß auf einer Baustelle wie beim Mega-Sportevent. Am Ende soll etwas Besonderes herauskommen für den Kunden, zudem möglichst nachhaltig und natürlich professionell. Dabei ist es egal, ob es sich um Events, Lifestyle, Produkt oder Industriefotografie handelt. Die Vielfalt macht's am Ende.

Dann freuen wir uns auf viele tolle Fotos von dir aus den Unternehmen unseres schönen InnHügellands!

Interview: Ida Löscher
Fotos: Markus Fischer



Freunde, dass ich mehr zuhause bin. Aber auch das viele Reisen ist irgendwann genug - zudem es auch ein ökologischer Gedanke ist, doch lieber weniger negativen Footprint zu hinterlassen. Die aktuelle Situation mit Covid-19 tat natürlich ihr Übriges.

Was war dein erster regionaler Kunde?

Das war tatsächlich die Primo GmbH in Aschau am Inn. (Anm.d.Redaktion: Siehe Unternehmensvorstellung InnHügelland Magazin #36 Herbst/Winter 2020/21!) Bei einem Shooting auf einer Baustelle





Echt regional

Auf dem Oberliner Hof bei Reichertsheim ist der Ausblick in das Voralpenland über Ramsau hinweg sprichwörtlich gigantisch. So ist die Gegend auch eine beliebte Ausflugsstrecke mit dem Fahrrad übers Hinterland. Manch einer hat dabei schon mehr oder weniger zufällig das Schild vom Hofladen der Familie von Irmi Osner-Burgmair und Christof Burgmair gesehen, der auf hausgemachte Spezialitäten und leckeres Bauernhofeis hinweist. Wir haben bei den beiden nachgefragt, mit welchen Schmankerln der Besucher rechnen kann.

Irmi, seit wann betreiben du und dein Mann den Hof?

Ich habe nach meinem Abschluss als Hauswirtschaftsmeisterin den Betrieb bereits 2009 von meinen Eltern übernommen und mein Mann Christof hat 2012 eingeheliratet. Inzwischen haben wir drei Söhne Josef (9), Korbinian (5)



Ein großes Schild weist nicht nur Radfahrer auf den Hofladen beim »Linner« hin

und Anton (1). Die Vermarktung ab Hof machen wir schon lange, vor allem mit frischem Fleisch von Rind, Schwein und Gockerl sowie frischen Eiern.

»Linnerhof« ist der Hofname eures Anwesens?

Genau, früher hieß auch die Ortschaft nur »Linner«. Bei der Gemeindereform 1968 entstand daraus die jetzt gültige Bezeichnung »Oberliner«.

Wie kam es zur Idee des Hofladens?

Eigentlich stand zunächst der Wunsch nach mehr Unabhängigkeit im Vordergrund, weil ja immer jemand da sein musste, wenn die Kunden zum Abholen der Ware kamen. Das verteilte sich über die ganze Woche und war zeit-



Familie Burgmair: Irmi und Christof mit den drei Söhnen Anton, Korbinian und Josef

Hofladen beim Linner



- Bauernhofeis in 7 Sorten
- Bauernbrot
- Kuchen im Glas
- Nudeln
- Eier
- Eierlikör
- Eingelegtes /Marmeladen
- Geräuchertes
- Wurst
- Grillfleisch
- Frischfleisch vom Rind, Schwein, Gockerl (auf Vorbestellung)



Öffnungszeiten Selbstbedienung: Täglich 6 - 19 Uhr (Sommermonate bis 21 Uhr)

Irmgard und Christof Osner-Burgmair • Oberliner 1 • 84437 Reichertsheim
Telefon: 0 80 72 - 6 90 oder 0175 270 89 76 • Email: irmi-osner@t-online.de



Oberhalb vom alten Hof und weithin sichtbar steht das neue Wohnhaus mit den noch wenig bewachsenen Außenanlagen beim »Linner«

lich zunehmend schwierig, gerade mit kleinen Kindern. Nach dem Neubau vom Haus wollten wir die Räume im alten Hof weiterhin sinnvoll nutzen und so kam der Gedanke mit dem Hofladen.

Welche Produkte gibt es dort jetzt?

Wir können momentan Eier, Eierlikör, Nudeln, Wurst und sieben Sorten Bauernhofeis von unserer eigenen Milch anbieten. Darauf sind wir besonders stolz, weil es regional einzigartig ist. Dazu kommt saisonales im Glas von dem, was bei mir im Garten anfällt, wie Marmelade oder eingelegtes Gemüse. Einmal im Monat backe ich frisches Bauernbrot und kündige das auf der Tafel im Hofladen an. Das Mehl dazu beziehen wir aus der Drax-Mühle. Wenn es die Zeit erlaubt, gibt's auch Kuchen im Glas. Das ist ideal für Single-Haushalte oder als nettes Mitbringsel. Dazu kommen Kartoffeln von Partnerhöfen. Fleisch gibt es weiterhin auf Bestellung, neue Interessenten können dafür gerne im Laden einen Zettel in unseren Briefkasten werfen. Dann melde ich mich, sobald wir wieder schlachten.

Flore's **Schlacht- und Zerlegebetrieb**

Wir schlachten und zerlegen Ihre Schweine, Bullen, Kühe, Rinder, Kälber, Schafe und Ziegen.

- **Dry-Age Spezialitäten**
- **Rind- und Schweinefleischpakete ab 5kg aus eigener Mast**
- **Grillfleisch ab 5kg**

Florian Kordick • Tel. 0171 - 28 93 353
Klaus 6 • 84427 St. Wolfgang



Unterhalb vom Neubau befindet sich der Hofladen, und die beiden großen Jungs Josef und Korbinian zeigen gerne den Eingang

Schlachtet ihr selbst?

Nein, das übernimmt sehr zuverlässig seit vielen Jahren der Schlacht- und Zerlegebetrieb Flore Kordick aus Klaus bei St. Wolfgang.

Gibt es bestimmte Öffnungszeiten?

Derzeit haben wir von 6 Uhr morgens bis abends um 21 Uhr offen, damit gerade im Sommer auch noch kurzfristig Grillfleisch für unsere Kunden verfügbar ist.

Wie groß ist euer Hofladen?

Die gesamte Fläche hat etwa dreißig Quadratmeter, die wir aber noch nicht komplett nutzen.

Das klingt nach vielen Ideen, was künftig noch dazu kommt?

Oh, da gibt es tatsächlich vieles, was ich mir noch wünschen würde. Beispielsweise eine Milch-Tankstelle oder vielleicht sogar selbst Käse herzustellen. Auch mit Partnern wären noch viele Produkte denkbar, die wir anbieten könnten. Christof möchte künftig ein rollendes Hühnerhotel – also quasi einen fahrbaren Hühnerstall bauen. Pläne und Ideen haben wir genug, mal sehen, was uns die Zeit realisieren lässt.

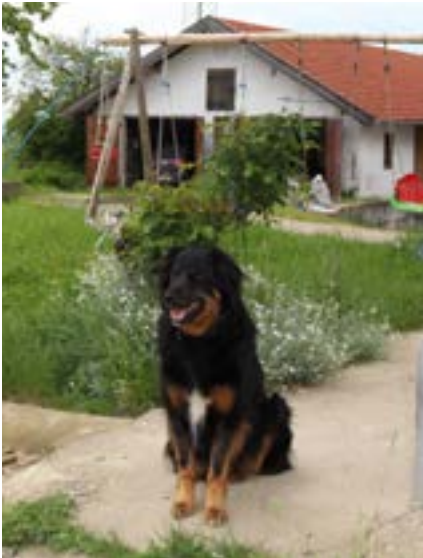


Swoboda

Ihr Experte für
Garten & Landschaft

www.harmonie-im-garten.de
08072-1435





Hofhund Fanny bellt zwar manchmal - möchte aber nichts lieber, als gestreichelt zu werden



Bauernhofeis in sieben Sorten in großen und kleinen Packungen für Naschkatzen



Feines aus dem Garten wie die Zucchini-Grillsoße



Frische Eier - und wer mag trägt sich in die Bestellliste für Fleisch oder Bauernbrot ein



Wie viele Tiere leben hier auf dem Hof?

Derzeit haben wir rund 120 Rinder inklusive Jungvieh. Dazu kommen fünf Schweine zur Eigenvermarktung. Beim Geflügel haben wir rund 90 Hühner und 120 Masthähnchen zur Vermarktung hier auf unserem Hof.

Welche Größenordnung kann man sich hier von der Fläche vorstellen?

Wir bewirtschaften derzeit rund 45 Hektar landwirtschaftliche Fläche zur Futterherstellung für unsere Tiere.

Was liegt euch bei der Direktvermarktung besonders am Herzen?



Wurst- und Grillspezialitäten

Dass wir unseren Kunden für einen normalen Preis hochwertige Lebensmittel aus unserer Heimat bieten können. Wichtig ist uns die Herkunft aus der Region, ohne zugekaufte Großhandelsware. Mit dieser Wertschätzung und guter Qualität heimischer Produkte muss es nach unserer Ansicht nach kein Fleisch aus Argentinien oder ähnlich weit hergeholtes sein.

Dann wünschen wir künftig viele Ideen und neue Kunden, die Regionalität entsprechend zu schätzen wissen.

Interview & Fotos: Ida Lösch

Wir wünschen viel Erfolg im neuen Hofladen!



Umweltfreundliche Reinigung mit BWAC



Ihr Servicepartner:
Baumgartner GmbH & Co. KG
 Pfr.-Huber-Str. 6 · 84437 Ramsau
 Tel. 08072 958700-0
 info@baumgartner-ramsau.de
 www.baumgartner-ramsau.de

LEMNER FULLWOOD
 www.lemner-fullwood.com

Mahlen nach Zahlen

Warum es verschiedene Mehlsorten gibt und was es dabei zu beachten gibt

Qualitativ feinstes Mehl aus regionalem Getreide zu mahlen, ist ein Handwerk, das in den letzten Jahrhunderten rar geworden ist. Die Drax-Mühle beherrscht diese Kunst noch im Detail. Die Basis für bestes Mehl bildet das Getreide. Doch jede Mühle hat auch ihre kleinen Geheimnisse: Mit dem Erfahrungsschatz und über Generationen angesammeltes Wissen entstehen Mehle mit hervorragenden Backeigenschaften. Brote und Kuchen sollen ja schließlich gelingen. Das klappt mit Naturmehlen, die frei von Zusätzen wie Enzymen, Ascorbinsäure oder Konservierungsstoffen sind.



Rund 30 verschiedene Mehlsorten werden an sechs Tagen pro Woche in der Drax-Mühle vermahlen: Aus dem regionalen Getreide entsteht in einem 16-stufigen Mahlverfahren feinstes Mehl von bestem Geschmack und mit hervorragenden Backeigenschaften. Unser besonderer Tipp für eine gesundheitsbewusste Ernährung: Jeder Kuchen verträgt einen kleinen Anteil an Vollkornmehl. Mischen Sie also ruhig bis zu 10 % Vollkornmehl in die Teigmasse.

Nicht jedes Mehl ist für jedes Backgut geeignet. Für einen Gugelhupf nimmt man anderes Mehl als für Toastbrot. Die richtige Mehlauswahl ist keine Hexerei, doch ein bisschen sollte man sich mit diesem Naturprodukt schon beschäftigen. Maßgeblich für die richtige Wahl ist der Ausmahlungsgrad, aus dem sich wiederum die Mehltypen ergibt. Ein hoher Ausmahlungsgrad von etwa 80 Prozent bedeutet, dass aus 100 Kilogramm Körnern 80 Kilo Mehl gewonnen werden. Mehl mit einem derart hohen Ausmahlungsgrad enthält auch wertvolle, zerriebene Getreideschalen, ist dunkel, geschmackvoll und reich an Mineral- und Ballaststoffen. Weißmehl hat nur einen Ausmahlungs-



grad von etwa 65 bis 70 Prozent. Die Angabe des Mehltyps zeigt Ihnen, wie viel Mineralstoffe das Mehl enthält, aber auch wie hell es ist. Als Faustregel gilt: Je geringer der Ausmahlungsgrad, umso zarter und heller das Gebäck. Je höher der Ausmahlungsgrad, umso höher der Mineralstoffgehalt und dunkler das Mehl.

Weizenmehl ist der Klassiker für Kuchen und Gebäck. Durch sorgfältige Auswahl der Weizensorten und die spezielle Verarbeitung empfehlen wir unser Weizenmehl für jede Art des Backens.

Die Drax-Mühle bei Rechtmehring: Rund dreißig verschiedene Mehlsorten werden an sechs Tagen pro Woche hier vermahlen. Viele Faktoren bestimmen Mehltypen und damit Aussehen und den optimalen Verwendungszweck für das Naturprodukt Mehl. Betreiberin Monika Drax (Bild unten) packt in der Mühle bei allen Arbeiten selbst mit an.





Dabei gibt es verschiedene Typ-Bezeichnungen:

- Type 405: das klassische helle Haushaltsmehl für Kuchen, Torten, Feingebäck und Weißbrot.
- Wiener Grießler Type 405: auch bekannt als Dunst, Wiener Grießler, »griffiges Mehl«. Geeignet für Biskuit, Spätzle, Strudel, Fein- und Mürbgebäck.
- Type 550: bestens geeignet für Brötchen, Hefengebäck, Pizza, Weißbrot.
- Type 812: für Kuchen, Brot, Hefengebäck und herzhaftes Gebäck.
- Type 1050: ein Mehl mit höherem Schalenanteil. Dieses dunklere Mehl ist hervorragend geeignet für herzhaftes, pikante Kuchen, Mischbrote und Gebäck. Eine gute Alternative zwischen Weißmehl und Vollkornmehl.
- Weizenvollkornmehl: ideal zum Backen von herzhaften und rustikalen Broten und feinem Kleingebäck.
- Weizen-Ruchmehl: kräftiges Weizenmehl nach Schweizer Art, zum Backen für herzhaftes Gebäck.

Roggenmehl dagegen ist die beste Wahl für kräftige Roggenbrote und bayerisches Schmalzgebäck. Auch hier gilt es, die Typen zu unterscheiden:

- Type 610: unser hellstes Roggenmehl. Ideal zum Backen für bayerisches Schmalzgebäck wie Schuxn und Hauberinge, aber auch für helles Roggengebäck.
- Type 997: klassisches Brotmehl für Roggen- und Mischbrote.
- Type 1150: beliebtes Brotmehl für reine Roggen- oder Mischbrote.
- Type 1370: das typische, dunkle Roggenmehl zum Backen für herzhaftes Roggen- und Mischbrote. Gut geeignet auch für die eigene Herstellung von Roggensauerteig.
- Roggenvollkornmehl: ideal für Vollkornbrote, Schwarzbrote und dunkle Mischbrote.

Unverzichtbar in der gesundheitsbewusstesten Küche ist das Dinkelmehl ge-

worden. 100 Prozent reinen Dinkelgenuss verspricht unsere Urdinkelsorte »Oberkulmer Rotkorn«. Davon gibt es folgende Typenmehle:

- Type 630: mit diesem hellen Dinkelmehl gelingen Kuchen, Torten, Weißbrot und Feingebäck bestens.
- Wiener Griessler Type 630: Verwendung wie beim Weizenmehl des gleichen Typs.
- Type 1050: für herzhaftes Kuchen, Mischbrote, gute Alternative zwischen hellem Mehl und Vollkornmehl.
- Für alle vollwertigen Broten und Kleingebäck ist natürlich Dinkelvollkornmehl geeignet.
- Das Dinkel-Ruchmehl ist ein kräftiges Dinkelmehl nach Schweizer Art, zum Backen für herzhaftes Gebäck.

Schrot ist die Bezeichnung für grob zerkleinerte Getreidekörner. Da die Schälenteile noch nicht abgetrennt sind, entspricht Vollkornschrot in seiner Zusammensetzung dem ganzen Korn. Wie auch das Vollkornmehl, ist der Schrot ideal zum Backen von herzhaften Broten.

Bei Grieß unterscheidet man Weichweizen-, Hartweizen- und Vollkorngrieß. Letzterer zeichnet sich durch einen nussigen, herzhaften Geschmack aus und eignet sich für vollwertige Gerichte und

herzhaftes Desserts. Weichweizengrieß eignet sich am besten für Pudding und Brei. Aufläufe, Nudeln und Knödel gelingen am besten mit Hartweizengrieß.

Dunst, aber auch Wiener Grießler oder »griffiges Mehl« genannt, liegt im Feinheitsgrad zwischen Mehl und Grieß und fühlt sich leicht körnig an. Er eignet sich zum Backen für Strudel, Hefeteig, Biskuit, Spätzle – einfach für alles, was locker werden soll.

Wie ein Brot aussieht, wie es schmeckt und welche Konsistenz es hat, hängt eng mit dem verwendeten Mehl zusammen. Dabei geht es nicht nur um die Getreideart, sondern auch um den Ausmahlungsgrad, der die Mehlsorte bestimmt. Natürlich sind die Inhaltsstoffe ebenfalls von Bedeutung, wie etwa das getreideeigene Protein, der sogenannte Kleber. Die einen wollen ihn, weil das Brot eine schöne, voluminöse Form erhalten soll. Die anderen wollen oder müssen sogar auf ihn verzichten. Für eine glutenfreie Ernährung sind Spezialmehle aus Mais, Reis und Hafer eine hervorragende Alternative.

Das Ruch-Mehl stammt ursprünglich aus der Schweiz und wird meist aus Weizen und Dinkel hergestellt. Unser bayerisches Ruchmehl entspricht einem Mehl zwischen Weißmehl und Vollkornmehl



ÄHRENSACHE



DRAX•MÜHLE

DRAX-MÜHLE GmbH
Hochhaus 5
83562 Rechtmehring
Tel. +49 (0)80 72 - 82 76
www.drax-muehle.de

Öffnungszeiten:
Mo - Fr von 8 bis 18 Uhr
Samstag von 8 bis 13 Uhr

BÄCKEREI INNINGER
Das Leben kann so schön sein!
AUCH Sonntag!
Von 7.30-10.30 Uhr



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



(ca. der Type 1050). Bei der schonenden und speziellen Vermahlung werden hierzu Teile der äußeren Randschichten des Korns mit verarbeitet, so dass die charakteristischen Kornbestandteile im Mehl enthalten bleiben. Somit enthält das Ruchmehl mehr Mineral-, Ballast- und Eiweißstoffe als Weißmehl oder Halbweißmehl. Ruchmehl eignet sich hervorragend für Gebäck mit rustikaler Optik, saftiger Krume und kräftigem Geschmack.

Lutz Geissler, Monika Drax und Manfred Schellin haben gemeinsam eine Premiummischung namens »Aromatisches Alpenroggenmehl« entwickelt, die Roggensauerteigbrote mit einer langen Frischhaltung, feuchter Krume und knuspriger Kruste ermöglicht. Der Geschmack ist extrem kräftig, würzig und erdig.

Das backstarke Manitobamehl weist einen hohen Klebergehalt auf und eignet sich bestens für Backwaren mit langer Teigführung wie Hefekuchen, Baguette, Ciabatta, Focaccia oder Christstollen. Das Mehl ist in der Helligkeit vergleichbar mit der Mehltypen 550.

Das besonders fein gemahlene italienische Hartweizenmehl »rimacinata« ähnelt in seiner Feinheit dem »Dunst« und eignet sich zur Herstellung von Pasta aller Art.

Buchweizen stellt eine köstliche, glutenfreie Alternative zu Brotgetreide dar: Die Körner, die nach der Ernte geschält werden, enthalten besonders hochwertig zusammengesetztes Eiweiß. Zudem ist der Buchweizen reich an Eisen, Magnesium, Kalium und Calcium sowie den Vitaminen B1, B2 und E. Buchweizen wird übrigens eigens für die Drax-Mühle angebaut und stammt aus Oberbayern. Das Sortiment im Mühlenladen umfasst Buchweizenmehl (fein), Buchweizengrütze und Buchweizen (ganz).

Weitere glutenfreie und proteinreiche Spezialmehle gibt es in Form von Hanfmehl, Kokosmehl, Mandelmehl, Lupinenmehl, Kürbiskernmehl und Linsenmehl. Diese und einige Spezialmehle mehr bieten eine gute Alternative oder Ergänzung zu Getreidemehlen. Sie eignen sich als Zugabe zum Backen von Brot und Kuchen, für Suppen, Porridge und vegane Köstlichkeiten.

Generell sind beim Backen einige Punkte für ein gutes Gelingen der Backwaren wichtig. Zunächst muss man entscheiden, welches Getreide oder Mehl man verwenden möchte. Als nächstes ist der Feinheitsgrad wichtig, also wie grob das Getreide in der Mühle gemahlen wurde. Die Kenntnis über die Typenzahl ist ein weiteres Kriterium. Als Faustregel könnte man sagen, dass das Mehl umso dunkler ist, je höher die Typenzahl ist und damit auch der Gehalt an wertvollen Mineral- und Ballaststoffen. Hochwertige Mehle verwenden zahlt sich immer aus. Dann lohnen sich auch der Aufwand und die verwendete Energie beim Kneten oder Rühren und das Ergebnis lässt sich wieder mit allen Sinnen genießen!

Text & Fotos: Monika Drax

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

Schreinerei Umgeher GmbH
Individuelle Lebensräume mit Holz aus eigener Fertigung:

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

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

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



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



Bauecke früher? Baustelle heute!

SHGM Bau
Meisterbetrieb
Bauunternehmen

Mache bei uns deine Ausbildung
zum **Maurer (m/w/d)**
und lebe deinen Kindheitstraum!

Graben 3, 84437 Reichertsheim Tel.: 08073 384719

www.shgm-bau.de



Reisebüro
sonnenklar.TV

sonnenklar Reisebüro Wasserburg
Salzsenderzeile 14 | 83512 Wasserburg

Tel: 08071 - 9228694

e-mail: wasserburg@sonnenklar.de





Entholzner
Fahrschule

www.fahrschule-entholzner.de
email@fahrschule-entholzner.de

08073.3056
0171.624 44 11



**Fuhrunternehmen
& Bagger**

Hans & Willi
IMMERMANN GbR

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

KAPSEGGGER
SPENGLEREI FLACHDÄCHER FASSADENBAU SERVICE

Wir sind Ihr Fachbetrieb rund um's Dach!

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



MICHAEL WEISS
FITNESS
Personal Training

Fitness zu Hause,
im Office, Online oder Outdoor

info@michaelweissfitness.de
+49 (175) 208 34 56

Schröpfen – seit Jahrtausenden bewährt

Schröpfen zählt zu den ältesten Therapieverfahren der Menschheit und wird seit ca. 3000 v. Chr. angewandt. Dabei werden unter Vakuum stehende Schröpfgläser hauptsächlich auf den Rücken, aber auch auf Brust, Bauch oder Oberschenkeln aufgesetzt. Man unterscheidet trockenes Schröpfen, blutiges Schröpfen und die Schröpfkopfmassage.


Aus naturheilkundlicher Sicht zählt Schröpfen zu den ausleitenden Verfahren, deren Ziel es ist, schädliche oder krank machende Substanzen aus dem Körper zu entfernen. Schröpfen verbessert die lokale Durchblutung, den Lymphfluss und den Stoffwechsel im behandelten Hautareal, lockert Verspannungen und Verhärtungen und kann nicht selten auch Schmerzen lindern.

Außerdem wird dadurch offensichtlich das Immunsystem angeregt und das Nervensystem harmonisiert. Ebenso kann eine anregende und kräftigende Wirkung erzielt werden.


Diese altbewährte Therapieform kann bei Erkrankungen und Schwächen des Atemtrakts, Bewegungsapparates, Haut- und Gefäßsystems, Magen-Darm-Trakts, Nervensystems, Stoffwechsels und des Immunsystems eingesetzt werden.






Wenn Sie sich für das Schröpfen interessieren, berate ich Sie gerne vor der Behandlung ausführlich in einem persönlichen Gespräch. Bleiben Sie gesund!

Ihre Heilpraktikerin Claudia Englmaier



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



»back to school« Wochen

Noch bevor das alte Schuljahr zu Ende geht, starten bei Schreibwaren Czap in Haag die »back to school« Wochen. Nutzen Sie dann auch die Ferienzeit für einen entspannten und sicheren Schuleinkauf mit Einkaufserlebnis.

Bringen Sie uns ganz einfach Ihre Schulliste vorbei. Sie schlemmen im Café Czappuccino und wir stellen Ihnen in der Zwischenzeit Ihren Schulbedarf fachmännisch und kompetent zusammen. Alternativ können Sie uns auch mailen, faxen oder per WhatsApp mitteilen, was Sie an Schulmaterial benötigen.

Gerne können alle Artikel getestet werden. Nachhaltigkeit spielt bei Czap eine große Rolle, weswegen das Angebot der klimaneutralen Produktpalette groß ist.

Schulbücher werden passgenau und umweltfreundlich eingebunden, dazu bringen Sie einfach nur die Bücher mit.

Unser Special 2021: ab 50,- Euro Schullisteneinkauf gibt's ein »back to school« Starter Set.

Unsere Schulanfangs-Öffnungszeiten: Montag, 13.09. bis Freitag, 17.09.2021, von 8.30 Uhr bis 18 Uhr durchgehend - wir freuen uns auf Sie!

Das Czap Team

Text: Czap Schreibwaren Haag



WERDE EIN PRIMO TEAM-PLAYER

Unser über 40-köpfiges Team in Aschau am Inn setzt sich aus kreativen Profis und motivierten Quereinsteigern zusammen. Gemeinsam haben wir eine Vision: Das Handwerk stärken und die Welt der Elektroinstallation mit ausgefallenen Ideen revolutionieren. Bist Du dabei?

WIR SUCHEN DICH ALS:

- TECHNISCH STRATEGISCHER EINKÄUFER (m/w/d)
- VERTRIEBSMITARBEITER IM INNENDIENST (m/w/d)
- MITARBEITER VERTRIEBSAUSSENDIENST (m/w/d)
- MITARBEITER IM LAGER (m/w/d)
- INITIATIVBEWERBUNG (m/w/d)

- AUSZUBILDENDER FÜR BÜROMANAGEMENT (m/w/d)
- AUSZUBILDENDER FÜR GROSS- UND AUSSENHANDELSMANAGEMENT (m/w/d)

Nähere Infos unter:
www.primo-gmbh.info/bewerben

PRIMO®

Stoffwindeln – die mehrfach bessere Alternative

Vor nicht allzu langer Zeit galten Stoffwindeln für Babys noch eher als umständliche und fast schon unhygienische Alternative zu den zugegebenermaßen so praktischen Wegwerfwindeln. Inzwischen hat sich auf dem Markt einiges getan und nun sind Stoffwindeln in vielfacher Hinsicht die bessere Alternative zu den Wegwerfwindeln. Manche Gemeinden bezuschussen sogar die Verwendung von wiederverwendbaren Windeln und mittlerweile gibt es sogar ausgebildete Stoffwindel-Beraterinnen. Mit einer von ihnen, Margit Malka aus Aschau am Inn, haben wir gesprochen.



Margit, wie bist du auf Stoffwindeln gekommen?

Genau genommen durch meine Zwillinge. Ich unterhielt mich mit einer anderen Mama, die auch Zwillinge erwartete, und sich mit diesem Thema schon länger auseinandersetzte. Ich war zunächst skeptisch, aber trotzdem neugierig und wollte es mir anschauen. Viele Fragen stellten sich mir, angefangen von den

Kosten über die Handhabung und vieles mehr.

Allein der anfallende Müll ist bei herkömmlichen Wegwerfwindeln enorm?

Ja und gerade bei Zwillingen quasi doppelt. Wir hatten bei unserem ersten Sohn schon ständig die Tonne mehr als voll. Die Kosten sind ein weiteres großes Argument. Es ist wirklich Wahnsinn, gerade bei zwei Babys. Etwa eine Packung am Tag brauchte ich schon bei der kleinsten Größe mit knapp vier Euro – da kommt einiges zusammen.

Das Angebot an Stoffwindel-Systemen ist inzwischen groß?

Ja, sehr groß sogar. Ich habe mich dann nach jemandem umgesehen, der mich beraten kann und wurde schließlich in Waging fündig. Mir gefielen die Möglichkeiten sehr und ich habe dann zunächst ein Mietpaket zum Ausprobieren mitgenommen. Das kostete für eine Woche 15€. Nach den ersten Wochen bin ich dann komplett umgestie-



Viele verschiedene Stoffwindelsysteme gibt es inzwischen auf dem Markt

gen und habe mir selbst die benötigte Ausrüstung gekauft. Nach einiger Zeit zeigte sich, dass sich meine Zwillinge unterschiedlich entwickelten. Durch die mitwachsenden Stoffwindeln konnte ich variieren und musste nicht bei Einkäufen noch unterschiedliche Windelpackungen mitschleppen.

Wie sieht das dann praktisch aus?

Mit einem Baby werden die Einlagen etwa alle zwei bis drei Tage gewaschen. Bei uns läuft die Waschmaschine halt ein bisschen öfter. Der Stillstuhl ist wasserlöslich und auch der überwiegende Teil von Fertignahrung. Die meisten Waschmaschinen können das bei entsprechender Einstellung problemlos bewerkstelligen. Wer das nicht möchte, kann ein Vlies verwenden, das mit den Feststoffen in der Toilette entsorgt wird. Oder aber - auch für die Zeit, wenn dann Beikost gegeben wird - man verwendet entsprechende Fleece-Einlagen, die Feuchtigkeit abziehen und dann einfach in der Toilette ausgeschüttelt werden, um die festen Stoffe vor dem Waschen zu entsorgen. Generell ist es besser, die Windeln mit Pulver zu waschen, weil darin Sauerstoffbleiche enthalten ist. Das entfernt Flecken und hat zugleich eine desinfizierende Wirkung. Alles, was



Zufriedene Babys & glückliche Eltern:

- Stoffwindelberatung
- Kurse
- Test- & Mietpakete

Manche Gemeinden fördern die Nutzung von Stoffwindeln.



- Hatha Yoga für ALLE
- Yoga für Schwangere
- Yoga nach der Schwangerschaft
- Yoga für Kinder.

Die Kurse werden von den Krankenkassen bezuschusst.

Margit Malka • Tel. 08638-696 46 21

Waldwinkler Str. 7 • 84544 Aschau am Inn

info@happywickel-aschau.de • info@happyyoga-aschau.de
www.happywickel-aschau.de • www.happyyoga-aschau.de



damit nicht entfernt werden kann, erledigt die Sonne – dazu hängt man die Windeln einfach raus. Der Vorgang der Photosynthese entfernt die restlichen optischen Rückstände.

Es ist also eigentlich nur ein wenig Hintergrundwissen nötig, um mit Stoffwindeln glücklich zu werden?

Genau, die Veränderungen beim Kind ziehen Veränderungen beim Wickeln mit sich. Es kann beispielsweise auch beim Zahnen passieren, dass die Kinder einen schärferen Urin haben. Da sollte man darauf achten, dass die Kinder nicht wund werden, dazu gibt es aber auch viele gute und erprobte Tipps.

Die bekommen Eltern inzwischen auch von dir selbst?

Ja, im Laufe der Zeit stellte sich heraus, dass es in der näheren Umgebung um unseren Wohnort Aschau am Inn keine Stoffwindelberaterin gibt. Mich hat das Thema so fasziniert und zugleich begeistert, dass ich mich zur Ausbildung entschlossen habe und jetzt selbst Beraterin bin. Informationen aus der Praxis und aus erster Hand gewissermaßen. Zudem habe ich bisher schon Yogakurse für Schwangere angeboten, so dass sich das perfekt ergänzt.

Wie hast du das mit den Kursen in der Covid-19 Zeit bewerkstelligt?

Da liefen alle Kurse online. Aktuell hoffe ich, dass wieder dauerhaft Präsenz-Kurse möglich sind. Alle meine Yoga-Kurse werden übrigens auch von der Krankenkasse unterstützt.

Warum begeistert dich das Thema Stoffwindel so?

Da gibt es viele Gründe: Müllvermeidung, Kosten sparen, Ressourcen schonen – und die Kinder werden schneller sauber! Es gibt so viele falsche Aussagen und Mythen zu Stoffwindeln, die unsere modernen Systeme alle direkt widerlegen können. Beispielsweise müssen Stoffwindeln nicht mehr eingeweicht werden. Es gibt für die benutzten Windeln einen sogenannten Wetbag, eine Tasche aus speziell beschichtetem Material, in dem der Inhalt bis zum Waschen luftig und möglichst kühl gelagert wird. So hält sich der Geruch sehr in Grenzen.

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



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



Es gibt inzwischen verschiedene Systeme von verschiedenen Herstellern?

Im Prinzip gibt es drei grundlegende Systeme von diversen Anbietern. Das einfachste ist AIO – All in One. Dabei ist das Saugmaterial schon in die Windel eingearbeitet. Das ist das einfachste System, das auch am nächsten an der Wegwerfwindel ist und dadurch auch für KiTa oder Oma super geeignet ist. Dann gibt es AIT – All in Two. Dabei hat man eine Überhose mit Nässeschutz aus verschiedenen Materialien. Dazu kommt eine

große Auswahl an Einlagen, teilweise anatomisch vorgeformt mit unterschiedlichsten Verschlussvarianten. Die dritte Alternative ist AI3 – All in Three. Dabei befestigt man in der Überhose eine sogenannte Wanne mit saugenden Einlagen. Es ist wirklich sehr umfassend, wie viele verschiedene Möglichkeiten es gibt – da ist für jeden das passende dabei.

Gibt es auch Nachteile?

Mir ist ganz ehrlich keiner bewusst. Die Grund, warum mit Stoffwindeln wieder aufgehört wird, liegt meist daran, dass man vergisst, mit den veränderten Anforderungen vom Kind auch die Waschroutine bei der Verwendung anzupassen. Dann werden Rötungen beim Baby der Windel zugeschrieben – allerdings ohne den wirklichen Grund dafür zu hinterfragen. Wer da mit ein wenig Achtsamkeit die Entwicklung vom Baby verfolgt und entsprechende Anpassungen beim Wickeln vornimmt, wird auch begeistert bei der Stoffwindel bleiben. Der manchmal vorgebrachte Grund der Umweltbelastung beim vielen Waschen von Stoffwindeln stehen lange Transport-

wege, riesige Müllberge und die verwendeten Materialien in Form von unendlich viel Plastik und anderen Kunststoffen bei Wegwerfwindeln entgegen.

Die Stoffwindeln sind auch wirklich dicht?

Das ist tatsächlich eine sehr oft gestellte Frage! Absolut, es steht und fällt alles mit dem richtigen Material, der

Müllberge haben mit den Stoffwindelsystemen ein Ende - nicht nur die Umwelt dankt!





RAUSCHER

Elektrotechnik



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

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

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



Passform und der richtigen Technik. Da sind die Mietpakete am Anfang perfekt, um für sich das passende zu finden. Dicht und zugleich atmungsaktiv ist einer der Vorteile unserer Stoffwindeln, so dass sich die Kinder gut bewegen und trotzdem wohl fühlen können.

Eltern können sich für Beratung und auch für die Windelsysteme selbst an dich wenden?

Ja, sehr gerne. Es macht mir unheimlich Freude, mein Wissen weiterzugeben. Inzwischen arbeite ich auch mit Hebammen zusammen, die mich weiterempfehlen. Mein Ziel wäre, dass wirklich jede Schwangere bereits vor der Geburt einen Zugang zur Stoffwindel hat und den Unterschied ausprobieren, ansehen und fühlen kann - im Vergleich zur Wegwerfwindel. Ein schöner Versuch ist beispielsweise, seine Hand einmal nur für eine Viertelstunde in eine herkömm-

liche Windel zu packen – und danach oder auch parallel mit der anderen Hand in eine Stoffwindel. Der Gedanke, dass letzteres ausgesprochen angenehmer an der Haut ist, kommt dann ganz von selbst. Ein weiterer Versuch wäre eine Wegwerfwindel mit Wasser zu füllen und dann aufzuschneiden und sich das Material anzusehen. Allein das Sauggranulat ist für mich ein gutes Argument, dieses nicht stundenlang so nahe an der intimsten Zone meines Babys zu lassen.

Was passiert mit einer Stoffwindel, wenn das Kind nach der Wickelzeit selbst auf die Toilette geht?

Entweder man verwendet alles wieder fürs nächste Kind oder gibt es an Freunde weiter. Es gibt auch einen großen Gebrauchtmärkte für Stoffwindelsysteme. Oder man verwendet die Einlagen als Putzlappen oder die Windel

zum Spielen für die Babypuppe. Ganz am Ende lässt sich eine Stoffwindel zu 100 Prozent verbrennen. Es bleibt, im Gegensatz zu Wegwerfwindeln, nichts mehr davon übrig, was unsere Umwelt belasten würde.

Du hast vorher erwähnt, dass mit Stoffwindeln gewickelte Babys oftmals schneller sauber werden?

Das ist tatsächlich so – Babys haben zunächst eine natürliche Hemmung, nicht in die Windel zu machen. Das hat mit einem Urinstinkt zu tun, das Nest nicht zu beschmutzen. Das erklärt auch den Effekt, warum manche Babys sofort loslegen und sich erleichtern, sobald die Windel offen ist. Dazu gibt es eine eigene Technik, das sogenannte »Abhalten«. Dabei werden die Babys von Anfang an ohne Windel über einen Topf oder die Toilette gehalten - mit überraschend schnellem Ergebnis, je öfter man das

Ford Puma Cool & Connect, 95 PS (70 kW)

Pre-Collision-Assist inkl. Auffahrwarnsystem, Ford EcoCoach, Pollen- und Staubfilter, Audio SYNC 3 mit Touchscreen, intelligentes Sicherheits-System, Klimaanlage uvm.

€ 17.900,-

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km nach § 2 Nrn. 5, 6, 6a Pkw-EnVKV in der jeweils geltenden Fassung): 5,5 (innerorts), 4,1 (außerorts), 4,6 (kombiniert); CO₂-Emissionen: 105 g/km (kombiniert); CO₂-Effizienzklasse: A

Die Leasingsonderzahlung kann individuell angepasst oder eine Gebrauchtwagen-Inzahlungnahme angerechnet werden. Angebot gültig bis 31.07.2021. Abbildungen ähnlich. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Oder günstig leasen, schon ab

€ 159,-

pro Monat.

Ford Puma Cool & Connect Crossover SUV, 5-türig 1.0l, 70 kW (95 PS); Ein Angebot der Ford Bank GmbH, Josef-Lammerting-Allee 24-34, 50933 Köln für Privatkunden; 48 Monate Laufzeit, Laufleistung 40.000 km, 600,- € Leasingsonderzahlung, inkl. 790,- € Überführungskosten.



AUTO EDER
WASSERBURG



Auto Eder GmbH
Gewerbering 1 | 83549 Eisinging
Tel.: 08071/ 90 96 -0

www.autoeder-wasserburg.de

macht. Es gibt inzwischen sogar Studien dazu, dass diese Kinder schon mit einem bis eineinhalb Jahren trocken sind und was sich mit dieser Technik fördern lässt. Eine andere Erfahrung ist, dass sich immer wiederkehrende Koliken und Bauchschmerzen beim Baby damit vermeiden lassen. Das ist ganz altes Wissen, das inzwischen wieder einige Krankenschwestern und Hebammen weitergeben. Natürliche Erziehung und ein gesundes Verhältnis zum eigenen Körper wird so von klein auf gefördert. Wir Stoffwindel-Beraterinnen wollen zudem die Achtsamkeit der Eltern gegenüber ihrem Baby fördern.

Wie sieht die Ausbildung zur Stoffwindel-Beraterin aus?

Es gibt mehrere Möglichkeiten zur Ausbildung, wobei es keine geschützte Berufsbezeichnung ist. Ich selbst war an der Stoffwindel-Akademie und habe nach dem Grundkurs noch den Aufbaukurs absolviert. Das lässt sich zeitlich nicht genau festlegen, weil die Kurse und Module völlig individuell nach eigenen Möglichkeiten einteilbar sind. Vermittelt wird dabei sehr umfassendes Wissen über Materialien, Problemlösungen, Anatomie, Beratungsmöglichkeiten und vieles mehr. Das war alles sehr professionell aufgebaut. Ich bin unglaublich glücklich, dass ich diese Ausbildung gemacht habe und freue mich über jede

Schwangere oder Mama, die sich für das Thema interessiert.

Was kostet so eine Beratung?

Je nachdem, ob es online oder als Kurs oder ganz individuell erfolgt. Eine vollständige Einzelberatung pro Paar kostet 80€ und dauert rund zwei Stunden. Dabei stelle ich die Systeme vor und es lässt sich alles an einer lebens-echten Babypuppe ausprobieren. Routinen zum Lagern und Waschen werden ebenso besprochen, wie verschiedene Wickeltechniken und vieles mehr. Bei einer Online-Beratung schicke ich vorab ein Fühlpaket, damit sich die Eltern online mit mir entsprechend hineinfinden und üben können. Sobald wieder Kurse möglich sind, gibt es Workshops mit bis zu sechs Paaren. Da wird im größeren Rahmen alles vorgestellt und ausprobiert und kostet pro Paar 35€. Natürlich können in jedem Kurs auch alle offenen Fragen geklärt werden.

Was empfehlt du zum Start?

Bei der kleinsten Größe für die Neugeborenen empfiehlt sich für die ersten zwei Monate ein Mietpaket, weil sie schnell herauswachsen. In so einem Mietpaket sind auch unterschiedliche Marken und Systeme enthalten, so dass man erstmal herausfinden kann, was einem selbst und natürlich seinem Baby am besten zusagt.

Womit muss man für eine komplette Ausstattung rechnen?

Das kommt natürlich auf die eigenen Ansprüche an. Aber mit etwa 150 bis 200€ kann man sich wirklich sehr komfortabel ausstatten und hat dann wirklich alles - ohne weitere Folgekosten. Das spart nicht nur Kosten und Müll, ich finde, es macht auch richtig glücklich. Ich weiß einfach, dass ich mein Baby in hochwertige und natürliche Materialien wickle und zudem etwas für die Umwelt leisten kann, nicht nur durch Einsparung von Ressourcen. Zudem gibt es mittlerweile viele Gemeinden, die Eltern mit einem Stoffwindel-Zuschuss unterstützen. In der InnHügelLand-Region sind das bisher die IHL-Gemeinden Aschau und Gars sowie beispielsweise Wasserburg und einige andere. Ich hoffe, dass ich mit meiner Aufklärungsarbeit neben zahlreichen Eltern noch viele andere Bürgermeister und Gemeinderäte in unserer Gegend dazu bewegen kann, sich an dieser Unterstützung mit Weitblick für unsere Zukunft zu beteiligen.

Wir hoffen, dass du mit deiner überzeugenden Art noch viele werdende Eltern zum Wickeln mit Stoffwindeln bringen kannst und wünsch dir ganz viel Erfolg dabei!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Margit Malka



MÖRTL

Autohaus OHG

- › KFZ- und Reifenhandel aller Fabrikate
- › KFZ-Service und Reparatur aller Fabrikate
- › Unfall-Instandsetzung
- › Ersatzfahrzeuge

Prof. - Götsberger-Str. 4
83530 Schnaitsee

☎ 0 80 74 - 91 58 09-0
🌐 www.firma-moertl.de









MÖRTL OHG

GARTENTECHNIK

Reparatur und Verkauf von Köppl Geräten

- Grundgeräte
- Mähbalken
- Schneefräsen & Räumschilder
- u.v.m.




Prof. - Götsberger-Str. 4
83530 Schnaitsee

☎ 080 74 - 91 58 09-0
🌐 www.firma-moertl.de








Nur ein Nadelstich

In der Naturheilkunde gibt es einen Grundsatz, der besagt, dass die Wirkung eines therapeutischen Reizes bzw. einer therapeutischen Maßnahme umso größer ist, je kleiner der Reiz ist. Das kann man sehr gut auf die Akupunktur beziehen. Mit ganz feinen Nadeln werden auf der Basis der Traditionellen Chinesischen Medizin einige wenige Punkte am Körper oder am Ohr durch einen Stich stimuliert.



Dieser Punkt (in der Übersetzung aus dem Chinesischen auch „verbundene Täler“ genannt) wird sehr häufig genadelt. Er hat umfassende Wirkungen auf das Nervensystem (beruhigend, angstlösend), er stärkt die Abwehr und die Lungenenergie und wirkt krampflösend und schmerzstillend.

Dadurch wird der Energiefluss reguliert, Blockaden gelöst und bestimmte Körperregionen besser versorgt. Gerade in der Therapie von Schmerzen ist die Akupunktur daher eine erfolgreiche Behandlungsmethode, die sich auch in meiner Praxis bewährt hat, zum Beispiel bei Migräne, Arthroseschmerzen, Neuralgien, regelbedingten Unterleibsbeschwerden u.a. Aber auch in der Behandlung von nervöser Unruhe und Schlafstörungen verzeichnet die Akupunktur gute Erfolge. Bei Magen-Darmbeschwerden bessert sich oft schon nach 2-3 Behandlungen die gesamte Verdauungssituation. In der Regel sind bei chronischen Beschwerden mehrere Sitzungen erforderlich, je nach Situation zwischen 5-10 im Abstand von 2-4 Wochen. Bei Interesse berate ich Sie gerne näher zu Ihrer individuellen Situation in einem persönlichen Gespräch oder Telefonat.

Text & Foto: Petra Kropf



**Naturheilpraxis
PETRA KROPF**

**Praxis für Naturheilkunde
PETRA KROPF**
Heilpraktikerin | Apothekerin

Johannessgasse 1
83536 Gars am Inn
Telefon 08073 | 9146647
www.heilpraxis-kropf.de

Augendiagnose | Akupunktur |
Klassische Naturheilkunde |
Homöopathie | Bioresonanztherapie


**WIR
suchen
DICH
als:**

- Krankenpfleger
(m/w/d)

- Altenpfleger
(m/w/d)

- Heilerziehungspfleger
(m/w/d)



 **Personal-Helden.de**

Von Mutterglück, Kangatraining und Trageberatung

Anfang Juni konnte nun endlich die erste Veranstaltung im Laden ›Mutterglück‹ von Cornelia Huber in Schambach stattfinden. Vor, während und nach der Schwangerschaft finden hier Mamas mit viel Liebe zum Detail ausgewählte Kleidungsstücke für sich, aber auch für die Kleinen. Außerdem werden in einem einzigartigen Wohlfühlambiente verschiedene Wohn- und Modeaccessoires angeboten.



Im Wohlfühlambiente von ›Mutterglück‹ finden sich mit viel Liebe zum Detail ausgewählte Produkte für die Zeit vor, während und nach der Schwangerschaft und natürlich auch für den Nachwuchs sowie Wohn- und Modeaccessoires mit Schwerpunkt auf Langlebigkeit, Nachhaltigkeit und Regionalität



Ein geniales Trio stellte sich Anfang Juni in den Räumen von ›Mutterglück‹ in Schambach vor (v.l.n.r.): Daniela Schneider (Kangatrainerin aus Gars), Veronika Rost (Trageberatung Wasserburg) und Cornelia Huber (Inhaberin von Mutterglück)

Dabei legt die Inhaberin neben gutem Geschmack größten Wert auf Langlebigkeit, Nachhaltigkeit und Regionalität. Ein Besuch lohnt sich jederzeit schon auf Grund der herzlichen Beratung, der entspannten Atmosphäre und der Möglichkeit, sich mit anderen Müttern auszutauschen. Auch sind regelmäßige Workshops und weitere Events geplant.

So begrüßte Cornelia Huber vor kurzem einige Mamas mit ihren Babys zu einer Kanga-Schnupperstunde in ihren Räumen, die unter Anleitung von Daniela Schneider, Kangatrainerin aus Gars, stattfand.

Begleitet wurde die Veranstaltung von Veronika Rost, Trageberatung Wasserburg. Sie half vorab beim Anlegen von Tragehilfen und Tragetüchern und hatte ein Augenmerk auf das ergonomisch einwandfreie Tragen der Babys. Sie ging auf die jeweiligen Tragesituationen der einzelnen Teilnehmerinnen ausführlich ein und beantwortete alle aufkommenden Fragen rund ums Thema Tragen während der gesamten Veranstaltung.

Sportübungen im Stehen und Tanz mit den Kleinen in der Trage/Tuch bereiteten allen während der Schnupperstunde mit Daniela Schneider große Freude und brachten die Truppe zum Glitzern – denn beim Kangatraining schwitzt man nicht...

Sie achtete besonders auf die korrekte Körperhaltung während des gesamten Trainings. Des Weiteren teilte sie Alltagstipps zur Beckenbodenschonung und veranschaulichte dies anhand von Infomaterial. So gewannen alle Teilnehmerinnen einen umfassenden Eindruck über den Ablauf der Kanga-Trainingsstunden. Sogar bei den Dehn- und Beckenbodenübungen zum Ende der Stunde hin schlummerten die getragenen Babys noch friedlich an ihren Mamas.

KANGA TRAINING

mit Daniela in Gars Bahnhof Sport & Tanz

ideal Auf Deine Bedürfnisse als (werdende) Mama abgestimmt

- **PRE Kanga**, für Schwangere
- **Kanga Training**, das Original, indoor mit dem Baby in der Trage/Tuch
- **Kanga Trail**, Speedwandern mit dem Baby in der Trage
- **Kanga on wheel** mit dem Kinderwagen, ideal auch für Kleinkinder

GRATIS Schnupperstunde

Tel.: 0152 02782853
www.kangatraining.de oder daniela.s@kangatraining.de



Neben der Möglichkeit zum Stöbern gibt es im »Mutterglück« auch regelmäßig Workshops zu den Themen Schwangerschaft, Stillzeit, Familie und Kind

Das Kangatraining bietet auf Grund der gut abgestimmten Übungen einen gesunden Sparteinstieg nach der Geburt, idealerweise direkt im Anschluss an den Rückbildungskurs bei der Hebamme, ohne sich und den eigenen Körper dabei zu überbeanspruchen.

Besonders in der Zeit nach Schwangerschaft und Geburt ist es wichtig, wieder ein gutes Körpergefühl aufzubauen und sich mit Freude bewegen zu können, ohne einen Babysitter zu brauchen.

Diese Art von Training mit Baby in Tragetuch/-hilfe vor dem Bauch oder aber auf dem Rücken bietet neben der

Bewegung in Form von einfachen Choreographien zu mitreißender Musik auch Übungen, die einfach in den Alltag integriert werden können.

Das schöne dabei: Das Baby macht mit. Denn wer kennt es nicht? Kaum wird das Baby abgelegt, wird es unruhig. Dieser ursprünglichste Lebenserhaltungstrieb zeigt, dass das Tragen eigentlich das Natürlichste der Welt ist. Es stärkt die Bindung und ist in den allermeisten Situationen, nicht nur beim Sport, einfach praktisch.

Im Anschluss konnten die Teilnehmerinnen die Tragehilfen und Tragetücher aus dem Sortiment der Tragebera-

tung Wasserburg unter fachkundiger Anleitung von Veronika Rost testen und mit den zufriedenen, umgebundenen Babys durch den Laden schlendern, um im gesamten Sortiment von »Mutterglück« zu stöbern.

Auch das liebevoll arrangierte Catering erfreute sich bei allen Anwesenden großer Beliebtheit und bot für jeden Geschmack etwas. Nach dem Training war somit auch für die anschließende Stärkung gesorgt. Die Veranstaltung war rundum gelungen und bot für alle eine lang ersehnte Abwechslung.

Text & Fotos: Daniela Schneider, Conni Huber, Veronika Rost

Öffnungszeiten
 DO: 9:00 – 14:00 UHR
 FR: 9:00 – 14:00 UHR
 SA: 9:00 – 16:00 UHR

MUTTERGLÜCK IST DEIN LADEN MIT LANGLEBIGEN, NACHHALTIGEN UND TRENDIGEN STÜCKEN MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL FÜR DIE FRAU VOR, WÄHREND UND NACH DER SCHWANGERSCHAFT.

ZUSÄTZLICH ZU MEINEN PRODUKTEN LADE ICH EXPERTEN AUS VERSCHIEDENEN FACHBEREICHEN EIN, UM WORKSHOPS ZUM THEMA SCHWANGERSCHAFT, STILLZEIT, FAMILIE UND KIND FÜR MEINE KUNDINNEN ANZUBIETEN. ICH MÖCHTE DAMIT FRAUEN IN DIESEN BESONDEREN UND SENSIBLEN LEBENS-PHASEN GANZHEITLICH BEGLEITEN.

ENTDECKE BEIM STÖBERN IM LADEN ODER IM ONLINESHOP AUCH DIE LIEBEVOLLE AUSGEWÄHLTE BABY & KLEINKINDBEKLEIDUNG SOWIE TOLLE ACCESSOIRES UND HOCHWERTIGE MODE AUS ZWEITER HAND FÜR DEINE LIEBSTEN.

INHABERIN CORNELIA HUBER
 SCHAMBACH 21
 83547 BABENSHAM
 TELEFON 08071/1041989
 INFO@MUTTER-GLUECK.EU

WWW.MUTTER-GLUECK.EU

Der BR zu Besuch bei Matthias Loidl

Immer wieder sieht man im InnHügelLand Filmteams an den unterschiedlichsten Orten. Besonders oft scheint derzeit der BR bei uns zu sein. So auch im Frühjahr, als die Produzenten von »Zwischen Spessart und Karwendel« in Stadl bei Unterreit zu Gast waren. Matthias Loidl, vielen bekannt als Antiquar, Feinschmecker und inzwischen auch Bäcker, wurde im Rahmen der Erscheinung seines Brotbackbuches vom Bayerischen Fernsehen besucht.



Mit dem BR kurz vor dem Bärlauchsammeln in den Innauen - Foto: Matthias Loidl

Servus Hias! Ich habe neulich gesehen, wie du Baguettes zum Edeka Thanner gebracht hast und ein Team vom BR dich dabei gefilmt hat. Was war da los?

Ja, das hat mich sehr gefreut! Der BR hat für »Zwischen Spessart und Karwendel« einen kurzen Film über mein Brotbacken gedreht. Viele Vorgespräche und zwei volle Drehtage waren für letztlich gut zwölf Minuten Film nötig.

Und wie sind sie auf dich gekommen?

Der Anlass war mein Brotbackbuch, das jetzt erschienen ist. Die Redakteure meinten, in Verbindung mit meinem Backhaus wäre das für die Zuschauer wohl interessant. Die vielen, fast durchgehend positiven Reaktionen nach der Ausstrahlung zeigen mir, dass sie Recht hatten.

Aber es gibt doch mittlerweile sehr viele Brotbackbücher?

Das stimmt. Brot selbst zu backen, wird ja immer beliebter. Gerade, weil man bei den vielen industriell hergestellten Backwaren und den Backmischungen bald gar nicht mehr weiß, was da noch an künstlichen Zusatzstoffen drinsteckt. Die Covid-19 Situation hat offenbar bei vielen Menschen den Drang, selbst zu backen, noch verstärkt. Mein Backbuch ist aber nicht ganz normal, sondern eher ziemlich verrückt. So wie ich



Beim Anblick der Köstlichkeiten frisch aus dem Backhaus von Matthias Loidl läuft jedem das Wasser im Mund zusammen! Fotos: Jean-Claude Winkler, Cop. Ulmer Verlagshaus



halt auch. Soweit ich weiß, gibt es so ein Brotbackbuch noch nirgendwo. Der Titel lautet »Brot backen mit den Jahreszeiten«.

Was heißt das genau?

Das Buch enthält ausschließlich selbst entwickelte Rezepte für Brot, Kleingebäck, Knabber- und Partygebäck, in denen neben den »normalen« Zutaten wie Mehl, Wasser, Hefe, Sauerteig und Salz auch Schätze aus Garten und Natur verarbeitet werden, je nach Saison. Das fängt im Frühling an mit Kräutern wie Bärlauch, mit Blüten und Frühlingsgemüse, geht im Sommer und Herbst weiter mit verschiedenen Obst- und Gemüsesorten sowie beispielsweise Nüssen, Kürbissen oder Pilzen. Im Winter werden dann Sachen verarbeitet, die man schon im Herbst geerntet und dann eingelagert hat.

Das klingt ja ziemlich abwechslungsreich. Nun ist Deutschland mit seinen über 3200 erfassten Brotsorten eh schon Brotweltmeister, und du meinst jetzt, diese Vielfalt nochmal erweitern zu müssen?



Nach den Dreharbeiten Hias (z.v.r.) mit dem BR-Team - Foto: Paul Enghofer / BR

Naja, es geht natürlich nicht ums »müssen«, sondern ums »können«, das sage ich jetzt mit einem Augenzwinkern. Ich fand es einfach spannend, was alles möglich ist, welche unglaubliche Geschmacksvielfalt man erzeugen kann. Eine Rezensentin schrieb so nett über das Buch: »Viele seiner Brote können gut und gern ohne jedes Topping, also etwa Beläge oder Aufstriche, gegessen werden. Das reduziert auf das Wesentliche und das, was man wirklich braucht.«

Und weiter schreibt die Dame, die ich gar nicht kenne: »Darüber hinaus erzählt der Autor mit jedem Rezept zwischen den Zeilen seine ganzheitliche Sicht auf die Welt. Er versteht seine Zutaten noch als Lebensmittel im wahrsten Sinn des Wortes. Brot ist eines unserer Grundnahrungsmittel - und genau das spiegeln seine Rezepte wider. Die Zutaten können vielfach in Feld, Wald und Flur selbst gesammelt oder angebaut werden. So wird man zum Wiederentdecker seiner nächsten Umwelt.«

Was meint deine Leserin damit?

Neben vielen ganz normalen Rezepten wie Kartoffelbrot, Kräutersemmeln oder Nussbrot habe ich eben auch herausgearbeitet, was es an ungewöhnlichen Zutaten gibt, die sinn- und geschmackvoll verbakken werden können. Das fängt bei Bucheckern und Eicheln an - beides wurde in



Kriegszeiten mit verbacken, als Mehl Mangelware war - geht über Hopfensprossen, wilde Hagebutten, Waldbeeren oder Kriecherl bis hin zu Wildsamen, jungen Fichtennadeln oder kandiertem Birkenlaub. Man geht eben wieder durch die Wälder und achtet darauf, was uns die Natur alles zu bieten hat.

Und die Dreharbeiten selbst, wie waren die?

Ehrlich gesagt ziemlich stressig. Einerseits hatte ich das Glück, dass der BR mir Paul Enghofer geschickt hat, der bei den Zuschauern total beliebt ist. Er hat so eine beruhigende Art, so dass ich kaum nervös war. Naja, gezittert habe ich schon ab und zu, mit den Händen und der Stimme. Andererseits stand ich unter Druck, insgesamt fünf verschiedene Gebäcke innerhalb weniger Stunden live backen zu müssen. Da durfte natürlich nichts misslingen. Zum Schluss des Filmes wird gezeigt, wie ich die ganzen Brote anschneide und was soll ich sagen? Manche dieser Brote sind mir noch nie so gut gelungen, wie diesmal vor laufender Kamera. Es wäre halt peinlich gewesen, wenn ein Brot nicht richtig aufgegangen wäre oder so.

Wer jetzt den Film im Fernsehen verpasst hat, kann man den noch irgendwo sehen?

Ja, einfach in die BR-Mediathek oder auf Youtube gehen und im Suchfeld meinen Namen eintippen. Mittlerweile hat auch der rfo (Regionales Fernsehen Oberbayern) einen kleinen Film mit mir gedreht, der wurde aber bis jetzt noch nicht gezeigt. Überhaupt freue ich mich, dass dieses Buch so viel Aufmerksamkeit in den Medien erhält.

Du bist inzwischen offiziell geprüfter Bäcker?

Ja, das ist wieder eine andere Geschichte. Aber zum Buch muss ich dazu eins noch erzählen: Ganz besonders überrascht und erfreut war ich über einige Emails von Heinrich Traublinger jr., der mir seinerzeit die Bäckerprüfung abgenommen hat, er sei vom Film und dem Buch absolut begeistert. Immerhin ist er der Vorsitzende der Bayerischen Bäckervereinigung, betreibt eine sehr große und gute Bäckerei in München und hat sicher andere Sachen zu tun, als mir kleinem Pimpf Emails zu schreiben. Das hat mich schon stolz gemacht. Wenn er mal in der Nähe ist, will er mich sogar besuchen.

Und das Buch selbst? Wo kann man das kaufen?

In jeder Buchhandlung, beim Edeka Thanner in Gars am Marktplatz oder natürlich auch direkt bei mir. Ich freue mich total, wie viele Menschen hier aus der Region das Buch schon gekauft haben, häufig zum Verschenken. Man sollte mich halt vorher anrufen oder anmailen. Wer eine persönliche Widmung von mir ins Buch möchte, bekommt die natürlich sehr gerne.

So wie ich dich kenne, hast du schon wieder weitere Pläne?

Naja, langweilig wird mir sicher nicht. Ich habe einige Buchideen, unter anderem eine ziemlich aufwändige, eine Art Brot-Reise durch Deutschland, Österreich und die Schweiz. Und dann hat das Fachmagazin »Brot« angefragt, ob ich neue Backrezepte für sie entwickeln könnte. Da stehe ich gerade in Verhandlungen.

Dann wünschen wir dir für alle neuen Projekte viel Erfolg und Spaß – wir sind schon gespannt!

Text: IHL

Martin Hibler Polsterer

Dorfanger 1 84431 Haun Rattenkirchen
01755114882
Polsterer-Haun.jimdo.com
Ausführung aller Polsterarbeiten

STURZ
BUS UNTERNEHMEN

Tagesfahrten 2021:

- 24.07. Kaisergebirge im Inntal am Pillersee
- 02.08. Fahrt nach Altötting
- 04.08. Ellmis Zauberwelt in Ellmau / Tirol
- 09.08. Tierpark Hellabrunn München
- 21.08. Erlebnis Großglockner Hochalpenstraße
- 24.08. Pullman City – die lebende Westernstadt
- 07.09. Nachmittagsfahrt: Wendelsteinregion
- 16.10. Herbstfahrt zum Ahornboden / Eng

Reisen 2021:

- 28.08. - 05.09. Badereise nach Rabac / Kroatien
- 07.09. - 08.09. Europapark Rust
- 10.09. - 12.09. Südtirol – Drei Zinnen
- 18.09. - 19.09. Tuxertal – bezaubernde Bergwelt
- 05.11. - 07.11. Südtirol – Törggelen in Villanders
- 30.12. - 2.1.22 Silvesterreise ins Mostviertel

Passionsspiele Oberammergau 2022
28.05. + 06.08.22

Alle aktuellen Informationen und Reiseternine finden Sie auf unserer Internetseite!

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

Brot backen mit den Jahreszeiten

Matthias Loidl
Über 80 Rezepte mit
saisonalen Zutaten aus
Garten und Natur
Ulmer Verlag
Erschienen am: 15.04.2021
224 S., geb., 120 Farbfotos
ISBN: 978-3-8186-1166-8
Preis: 26,95€



Dieses Buch verbindet das schöne Hobby Brotbacken mit den vier Jahreszeiten. Matthias Loidl zeigt in über 80 sagenhaft leckeren Rezepten, was sich für feine Aromen mit Kräutern, Beeren, Nüssen, Blüten und Gemüse im Brot entfalten. Neben Brot, Brötchen und Baguette finden man auch Rezepte im Buch, die sich besonders gut für Party und Buffet, zum Knabbern oder als Mitbringsel eignen. Vom Tomatenwurzelbrot über Wildkräuter-Brötchen bis zum Maronen-Brioche – bei der farbenfrohen Rezeptpalette bleiben keine Wünsche offen. Zahlreiche Tipps zum Sammeln und Verarbeiten der Zutaten aus Garten und Natur sowie Basisrezepte, die sich nicht nur zum Brotbacken eignen, runden das Buch ab.

Matthias Loidl ist eigentlich Antiquar. Seine Leidenschaft für das Brotbacken entdeckte er bereits mit 15 Jahren. 2010 errichtete er ein Dorfbackhaus, in dem er regelmäßig für Nachbarn und Freunde

backt. Seit 2015 betreibt er den Blog ›Brothandwerker‹ mit Schwerpunkt auf Broten mit Zutaten aus Garten und Natur.

Quelle: Ulmer Verlag

Soweit die Kurzvorstellung von unserem InnHüggellandler Matthias ›Hias‹ Loidl. Wer ihn kennt, weiß um seine akribische und perfektionistische Vorgehensweise und zugleich seinen kreativen Erfindungsreichtum bei allem, was er macht.

Dazu kommt eine gehörige Portion Neugier, Experimentierfreudigkeit und sein sehr ausgeprägter Geschmackssinn – Hias ist ein ausgesprochener Feinschmecker. Auf seinen Streifzügen durch die Natur – leider seit Ende 2018 ohne seinen Begleiter Hund ›Samson‹ - nimmt Hias gefühlt alles mit, was irgendwie essbar sein könnte und probiert damit neue Rezepte.

So überrascht das Ergebnis nicht: Sein im April erschienen Buch fasst sich zunächst mit einer sehr angenehmen Haptik an. Das Titelbild zeigt ein farbenfrohes, mit Blütenblättern bedecktes Brot, bei dessen Anblick schon der Appetit auf mehr kommt. Das steigert sich, sobald man beginnt, in das Werk hinein zu blättern. Und dabei beginnt auch schon die Lust daran, sich das erste Rezept zu suchen, das man umsetzen möchte. Neben der Aufteilung nach Jahreszeiten gibt es außerdem die Rubriken Fingerfood und Basics, gefolgt von einem Serviceteil am Ende, der viele weitere Tipps und Tricks liefert.

Jede Rezeptseite wird begleitet von einem gegenüberliegenden Foto und ist sauber strukturiert nach den Arbeiten, die - je nach Rezept - ggfs. an mehreren Tagen nötig sind, sowie den Zutaten und benötigten Zeiten in Bezug auf Zubereitung, Arbeitszeit und Backzeit.

Dazu kommen viele Informationen zu den Zutaten – seien es historische Besonderheiten, besondere Inhaltsstoffe oder die ursprüngliche geographische Herkunft. Manche Rezepte kann man sich im ersten Moment geschmacklich gar nicht vorstellen – so ging es mir beim Spargel-Erdbeer-Brot oder bei der Hopfensprossen-



Dass der Loidl Hias Spaß hat am Brotbacken sieht man ihm - und auch seinen Köstlichkeiten - wirklich an! Foto: Jean-Claude Winkler, Cop. Ulmer Verlagshaus

Focaccia. Andere Rezepte dagegen lassen mir persönlich direkt das Wasser im Mund zusammenlaufen, wie beispielsweise beim Lindenblütenbrot oder im Falle des Topinamburbrot. Es würde den Rahmen dieser Besprechung deutlich sprengen, welche erstaunlichen Zutaten Hias für die über achtzig verschiedenen Rezepte verwendet – es sei nur so viel verraten, dass es sicherlich für jeden Leser die eine oder andere Überraschung gibt.

Bei den Basisrezepten am Ende finden sich ebenso Klassiker, wie verschiedene Buttermischungen oder Pestos, aber auch exotisch anmutendes wie Pflaumenketchup oder Salzkaramell. Selbst die Herstellung von Blätterteig wird erklärt. Und wer tiefer in die Materie einsteigen möchte, dem erklärt Hias im Buch sogar, wie man Backmalz selbst herstellen kann.

Das einzige, was mir in diesem umfangreichen Brotbackbuch fehlt, ist der Humor, den Matthias Loidl im guten Maß sein Eigen nennt. Aber der lässt sich auf seinem Facebook-Account neben vielen Brot- und Naturbildern durchaus erkennen – oder aber persönlich erleben, wenn man sich sein Exemplar direkt vom Autor mit einer persönlichen Widmung in Stadl bei Unterreit abholt.

So, wer jetzt noch keine Lust hat, in diesem wunderbaren Buch zu stöbern und die ersten Rezepte nachzubacken, der mag entweder kein Brot oder keine geschmacklichen Verführungen. Denn die bietet der Loidl Hias, wie er im InnHüggelland bekannt ist, von Anfang bis Ende. Und ich gehe jetzt Zutaten sammeln für mein erstes Jahreszeiten-Brot!

Rezension: Ida Lösch

Matthias Loidl

BROT BACKEN MIT DEN JAHRESZEITEN

€ 26,95

Direkt beim Autor bestellen:

Backhausladen Matthias Loidl
Birkenweg 1, 83567 Unterreit-Stadl
Telefon: 08073 2555
mail@backhausladen.de

Sollten Sie eine persönliche Widmung von mir (für sich selbst oder eine zu beschenkende Person) wünschen, teilen Sie mir dies bitte frühzeitig mit.



Neue Anlaufstelle für ambulante Pflege in Schwindegg

Bereits am 1. Januar 2021 wurde im Pfarrheim Schwindegg eine neue Anlaufstelle der ›Caritas Ambulanten Pflege‹ im Landkreis Mühldorf eingerichtet. Außerdem ist der Hauptsitz der ›Caritas Ambulanten Pflege‹ am 1. Juni ins Bischoff-Neumann-Haus, Karlsbader Straße 3, in Waldkraiburg umgezogen.

Die neue Anlaufstelle in Schwindegg wurde von Pflegedienstleiterin Irmgard Geiszer und Bürgermeister Roland Kamhuber eröffnet. Damit hat die Caritas nun Stationen in Mühldorf, Waldkraiburg und Schwindegg. Von hier aus versorgen die Pflegefachkräfte und Pflegehilfskräfte der ambulanten Pflege mit 38 Mitarbeitern mit insgesamt 18 Touren ca. 220 pflegebedürftige Personen zu Hause.

›Ich bin guter Dinge, dass wir uns stetig weiterentwickeln‹, so Geiszer. ›Wir wissen, dass die ambulante Pflege einen immer höheren Stellenwert einnimmt, weil die Menschen solange wie möglich im häuslichen Umfeld wohnen bleiben möchten.‹

Bürgermeister Kamhuber dankte gleichzeitig der Kirchenverwaltung, allen voran August Obermeier. Dieser hatte tatkräftig dazu beigetragen, dass im Herzen von Schwindegg eine Anlaufstelle der Caritas entstanden ist. Bürgermeister Kamhuber ist dabei vor allem wichtig, dass die Leute so lange wie möglich zu Hause leben und gepflegt werden können. Er betonte, dass die Caritas sich ganz beständig darum kümmere.

Die Caritas bietet häusliche Pflege, Betreuung, Verhinderungspflege und Pflegeberatungen an. Wenn Sie Fragen rund um das Thema ambulante Pflege haben oder einen Beratungstermin in Waldkraiburg, Mühldorf oder Schwindegg wünschen, können Sie sich gerne bei uns melden:

Ihre Ansprechpartner: *Irmgard Geiszer, Pflegedienstleitung & Regina Meier, Stellvertretende Pflegedienstleitung Caritas Ambulante Pflege, Karlsbader Straße 3, 84478 Waldkraiburg*
Telefon 0 86 38 / 20 75 oder 08082/233782
Email cs-muehldorf@caritasmuenchen.de
Text: Caritas Ambulante Pflege



Caritas - Ambulante Pflege

**Egal wo im Landkreis Mühldorf –
Wir kommen zu Ihnen nach Hause**

**- Auch jetzt in der Corona-Krise
Pflege daheim – bedarfsgerecht,
vertrauensvoll, professionell**

Caritas - Ambulante Pflege und Betreuung
Karlsbader Straße 3 84478 Waldkraiburg
Telefon: 0 86 38 / 20 75

An allen Tagen im Jahr ...
...mit uns gemeinsam Pflege gestalten



dieFarm[®] *andrea lindlmeier
kosmetik*

Eintauchen in die Welt
der Luxustreatments

REVIDERM
skintelligence

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

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



Wir feiern
10 Jahre
"die Farm"

NEU im Studio: Radiofrequenz-Behandlungen!

Körper und Geist entgiften – warum es so wichtig ist

Betrachtungen eines Naturheilarztes

Leider hat in der heutigen Zeit im übertragenen Sinn jeder Mensch etwas mit einer Mülldeponie und einem Klärwerk gemeinsam. Das ist zwar kein schönes Bild, aber bedauerlicherweise zutreffend. Es gibt Verunreinigungen fast aller Lebensbereiche, die von leichter Verschmutzung bis hin zur Verpestung gehen können.



Mit Akupunktur und Ayurveda lassen sich Körperkräfte stärken

Wir leben in einer Zeit, in der wir extrem viel über die Gefahren vieler Stoffe, Medikamente, Lebensweisen und auch über gesunde Lebensweise, Alternativmedizin und ähnliches wissen, oft aber noch viel zu wenig umsetzen.

Die Luft, die wir einatmen, ist verpestet durch Auto- und Industrieabgase, rauchende Schornsteine und rauchende Mitmenschen. Stoffe wie Nikotin, Benzol, Teer, Asbest und andere begleiten uns auf Schritt und Tritt.

Das Wasser, das wir trinken, ist verseucht durch giftige Industrie- und Haushaltsabwässer, Rückstände aus

der Aufarbeitung in den Klärwerken, Belastungen aus der Landwirtschaft, Bakterien, Schwer- und Buntmetalle.

Die Nahrung, die wir essen, enthält häufig Giftstoffe aus Kunstdüngern, Pestiziden, Konservierungsstoffen, Farb- und Aromastoffen, sowie Schwermetallen wie DDT und andere chlorierte Kohlenwasserstoffe, PCB, Arsen, Blei, Cadmium und Glyphosat. So ist es kein Wunder, dass die Stoffe, die auf die Felder und Wiesen ausgestreut werden, nach einer gewissen Zeit wieder im Körper zu finden sind.

Die Häuser, in denen wir leben, werden zu krankmachenden Orten, wenn schadstoffhaltige Baustoffe verwendet werden und auch wenn Erdstrahlen oder Elektromog unsere Gesundheit angreifen. Im Beruf werden wir mit Lösungsmitteln, Lacken, Abbeizmitteln, chemischen Reinigungsmitteln usw. konfrontiert.

Aber nicht nur der Körper des Menschen ist der Vergiftung und Verschlackung ausgesetzt. Analog kann man auch eine zunehmende Vergiftung von Seele und Geist erkennen. Ängste, Depressionen, Krankheitsbilder wie das »Chronische Erschöpfungssyndrom« (Chronic Fatigue Syndrome, CFS), gesellschaftliche Intoleranz oder zunehmende Aggressivität sind Ausdruck einer »geistigen Überlastung« oder »Verschmutzung«. Durch die starke Zunahme der Medien mit einer nicht mehr zu beherrschenden Flut von Informationen wird der Geist mit »schwer verdaulichem« Material überschwemmt und das wiederum kann zu Stress und Krankheit führen.

Gerade das letzte Jahr mit den unglaublichen medialen Überflutungen in Bezug auf die Covid-19 Epidemie hat viele Menschen ratlos und hilflos zurückgelassen. Informationen, die nicht beurteilbar sind, Meldungen, die eine Woche später nicht mehr gültig waren und der Verdacht, dass wesentliche Informationen gar nicht erst mitgeteilt werden, haben einige Menschen tief verunsichert und skeptisch gemacht. Dies öffnete auch spekulativen und falschen Informationen Tür und Tor.

Aber auch ohne diese äußeren Einflüsse trägt jeder von uns unverarbeitete Erlebnisse mit sich herum, Kindheitstraumata, Ungerechtigkeiten, Wut, Streit, Ängste oder Trennungen, die nicht verarbeitet sind und somit die Psyche weiter belasten können.

Woran lässt sich aber eine Vergiftung oder Verschlackung des Körpers erkennen? In der ersten Stufe gibt es keine subjektiven und auch oft keine objektiv feststellbaren Symptome. Dennoch werden die Stoffe im Körper eingelagert und gespeichert. Der Mensch hat beispielsweise kein Entgiftungsprogramm für Schwermetalle.

DIE GESUNDHEITSPRAXIS in Ampfing

Ärztliche Kompetenz in ganzheitlicher Diagnostik und Therapie
Seit über 20 Jahren auf naturheilkundliche Medizin spezialisiert

Praxis Lüddecke, Schweppermannpark 1, 84539 Ampfing

- Ganzheitliche Therapie bei Schmerzen sowie chronischen und akuten Erkrankungen
- Akupunktur, Ayurveda, DORN-Therapie, Ozon-Therapie, Bioenergiemedizin
- Aufbauinfusionen & Entgiftungskuren

Stärken Sie Ihr Immunsystem:

- Individuelle Vitalstoffbestimmung
- Hochdosierte Vitamin-Infusionen



Informieren Sie sich unter Tel.: 08636 - 981771
oder auf der Website unter: www.akupunktur-am-inn.de

Erfahrungen früherer Patienten finden Sie unter www.jameda.de
(Arzt Erwin Lüddecke in Ampfing eingeben).

Neu: Montagabend Meditation und Gesundheitsvorträge sowie MindPowerTraining. Informieren Sie sich unter 08636-981771 in der Gesundheitspraxis Ampfing!



Die Natur bietet viele Möglichkeiten, den Körper mit notwendigen Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen zu versorgen

Dauern diese Belastungen an, so können unspezifische Symptome wie Abgeschlagenheit, Müdigkeit, Leistungsverminderung und Energielosigkeit entstehen, im weiteren Verlauf auch organische Veränderungen wie Haarverlust, Muskelschmerzen, Hauterkrankungen, Verdauungsbeschwerden oder Kopfschmerzen. In der weiteren Folge

können Allergien, Durchblutungsstörungen, Rheuma, Gicht, Arthrose, Krebs und viele andere Erkrankungen entstehen. Zwischen Beginn der Belastung und dem Entstehen der Krankheiten können Jahre und sogar Jahrzehnte liegen, deshalb werden die Ursachen auch in der Schulmedizin häufig nicht gesehen, geschweige denn anerkannt.



Ich wundere mich auch heute noch über die Ignoranz von absolut eindeutigen Ursachen für die Krankheitsentstehung wie Umweltvergiftung, Trinkwasserbelastung, radioaktiver Belastung und aktuell beispielsweise Glyphosat. Wie lange muss man einen offensichtlichen Stressor und Krankheitsverursacher untersuchen, um endlich zu reagieren?

Wie entstehen die Krankheiten?

Eigentlich müsste die wesentliche Frage lauten: Wie schafft es der Körper mit seinen 75 Billionen Zellen, 100.000 Herzschlägen pro Tag, der Bildung von sieben Millionen neuen Blutzellen pro Sekunde, überhaupt gesund zu bleiben? In jeder Minute sterben Millionen Zellen ab und werden durch neue ersetzt, die Haut eines Menschen erneuert sich alle fünf Wochen, die Zellen unseres Fettgewebes nehmen ständig Fett auf und geben ständig welches ab, alle drei Wochen findet ein kompletter

GT Grillcenter Thomas

NAPOLEON GOURMET GRILLS

NAPOLEON Serie Prestige

Besuchen Sie unsere **große Ausstellung** auf ca. 800m² mit vielen Grills von **OFYR** und **Napoleon** sowie **Höfats**. Außerdem führen wir viele Ergänzungen und Zubehör rund ums Grillen. Wir liefern Grills frei Haus und bei Vereinbarung liefern wir **NAPOLEON** Grills auch aufgebaut.

GT Grillcenter Thomas

OFYR

Fachhandel für Grill's
Ausstellung und fachliche Beratung

NAPOLEON, OFYR und HÖFATS

GT GT Gartenmöbel Thomas GmbH & Co. KG
Thann 17 · D-84544 Aschau am Inn
Tel. 0 86 38 / 88 50 90

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

Was kann man tun?

Deshalb ist es so enorm wichtig, den Körper mit seinen vier wichtigen Entgiftungssystemen - Verdauungs-, Atmungs-, Nieren- und Hautsystem - zu unterstützen. Deshalb sind Heilfastenkuren, Darmsanierungen, Trinkkuren mit basischen Wässern, Saunaanwendungen und Ernährungsumstellungen auch so wirksam. Bei jeder chronischen Erkrankung empfehlen wir Naturheilärzte geeignete Maßnahmen, die man selber oder unter therapeutischer Beobachtung anwenden kann. Sind schon Krankheiten entstanden oder die körpereigenen Systeme überlastet, kommen Vitalstoff- und Detoxinfusionen und ähnliche effektive Therapien zum Einsatz. Sind zum Beispiel Schwermetalle im Körper, so nutzen schlecht abgestimmte orale Medikamente nichts, da der menschliche Körper nicht über das Potential verfügt, beispielsweise Aluminium oder Quecksilber auszuschleiden. Diese Stoffe waren Jahrtausende tief in der Erdkruste verborgen bis die Menschen sie in Umlauf gebracht haben. Deshalb können wir auch nicht darauf reagieren.

Jeder Mensch, der seine Gesundheit aufrechterhalten oder wiederherstellen will, sollte sich bei einem Arzt, der sich in diesen Verfahren auskennt, beraten lassen. Dabei werden die Belastungen über Bluttests oder energetische Verfahren getestet. Nachfolgend sollte beispielsweise eine Darmfloraanalyse und ein individualisierter Therapieplan erstellt werden. Hocheffektive Entgiftungsverfahren sollten nach ausführlicher Diagnostik zielgerichtet zum Einsatz kommen. Hierzu gehören die Ozon-Sauerstofftherapie, die orthomolekularen Infusionen mit hochdosierten Vitaminen und spezifische homöopathische oder substanzgebundene Infusionen für Leber, Nieren und Lymphe. Chelattherapien sind geeignet, um Schwermetalle zu entfernen, Darmflorasänerungen beruhigen die Entzündungen im Darm und mit Akupunktur und Ayurveda lassen sich die Körperkräfte wieder stärken.

Alte destruktive Muster in unserer Psyche lassen sich beispielsweise mit Familienaufstellungen, Psychotherapie und mentalen Techniken korrigieren, geistige Altlasten durch Meditation und Kontemplation verringern. Dazu gibt es Kurse, um den Menschen das nötige Handwerkszeug bereitzustellen, ihre Gesundheit selber zu steuern. Der Mensch macht sich oft unbewusst selber krank – und er kann auch selber zur größten Heilquelle werden. Yoga, Qi Gong, Tai Qi, naturbelassene Ernährung, gesundes Arteser-Quellwasser, tiefe Atmung, Naturerfahrungen, liebevoller Umgang mit sich und seinen Mitmenschen - die Möglichkeiten, gesund zu bleiben und zu werden sind einfacher, als die meisten denken. Es braucht keine komplizierten Theorien – vieles ist einfacher, als der Fachmann denkt. Den Körper effektiv entgiften und mit den notwendigen Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen versorgen, reicht oft schon aus, um die Körperfunktionen wieder zu normalisieren. Der Blutdruck sinkt, die Nerven beruhigen sich, der Schlaf wird besser, der Stress reduziert, das Hormon- und Immunsystem balanciert.

Wer sich dann noch Zeit nimmt, um jeden Tag in Stille Dankbarkeit und liebevolle Gefühle aufzubauen, wird die Früchte dieser Arbeit bald ernten.

Text & Fotos: Erwin Lüddecke



Eine Ozon-Sauerstoff-Therapie kann beispielsweise entzündungshemmend, durchblutungsfördernd, keimtötend sowie aktivierend auf den Stoffwechsel und vitalisierend wirken.

Austausch statt, wir bekommen alle fünf Tage eine neue Magenschleimhaut, unser Skelett ist alle acht bis zehn Jahre erneuert. Unser Körper gleicht einem Fluss, alles ist ständig in Bewegung, 98% der Atome unseres Körpers werden jedes Jahr ausgetauscht. Wir sind mit einem Gebäude vergleichbar, bei dem die Steine ständig ausgewechselt werden.

Wir würden nicht lang genug leben, um den Artikel zu Ende zu lesen, wenn der Körper nicht über mannigfaltige Fähigkeiten zur Abwehr, Entgiftung und Selbstreinigung verfügen würde. Würden nicht flüchtige Gifte den Körper über die Lunge verlassen, die wasserlöslichen Gifte über die Nieren ausgeschieden, die Leber unaufhörlich wie ein Labor analysieren und entgiften, würden wir innerhalb von Minuten an unseren giftigen Stoffwechselprodukten zugrunde gehen.

Manufaktur der Genüsse
Aschauer HofGenuss
Lebensfreude vom Land

WEIN - FEINKOST - PRÄSENTE



- Regionale & Internationale Spezialitäten
- Essig- & Ölvariationen
- Wein & Spirituosen
- Gewürze & Tee
- Geschenkkideen

WEINOUTLET

Sonderpreise bei Kartonabnahme



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



Neubauten | Altbausanierung | Außen-/Innenputz

NEULINGER BAU GmbH

☎ 0176-235 263 07

Neulinger Bau GmbH
Oedgassen 2
84437 Reichertsheim

Tel.: 08073-91 47 529
Fax: 08073-91 65 498
info@bau-neulinger.de

*Wir freuen
uns auf Ihre
Bewerbung!*

www.bau-neulinger.de

Wir vergrößern unser Team und suchen:

- Bautechniker für Büroarbeiten (m/w/d)
- Maurer (m/w/d)
- Bürokräft Buchhaltung in Teilzeit (m/w/d)



Rohbau in Aschau bei Fam. Weyrich - Referenz Ch. Weyrich: "Auf der Baustelle zuverlässig und kompetent - bei der Abrechnung transparent und fair. Jederzeit wieder!"

Wir bieten: • Leistungsgerechte Bezahlung • ganzjährige Beschäftigung



- Bagger - Raupen - Fuhrbetrieb - Kieswerke - Container - Bauschuttrecycling

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

Zucker – eine unterschätzte Gefahr

Bevor ich auf das Thema »Zucker« eingehe, möchte ich mich kurz vorstellen: Ich bin Christiane, wohne im InnHügelLand, bin 33 Jahre alt und trockene Zuckerholic. Seit gut zwei Jahren lebe ich nun schon zuckerfrei. Aber bis es so weit kam, verging erstens eine Menge Zeit und zweitens glaubte ich zunächst den allgemeinen Empfehlungen, was Zucker angeht.

Bei Einladungen zu Freunden meldete ich mich immer, um das Dessert mitzubringen. Es gab keine Hauptspeise ohne irgendeine Form von Nachspeise. Der Kühlschrank ging recht oft auf und zu, wobei ich das Gemüse meistens links liegen ließ.

Mir war bewusst, dass Zucker alles andere als gesund ist. Dennoch redete ich mir ein, dass ich doch überhaupt nicht so viel davon esse. Als ich dann aber las, dass es sogenannten »versteckten Zucker« in Lebensmitteln gibt, wurde ich hellhörig und fing an, mich etwas genauer zu informieren und zu verstehen, dass ich nicht nur den für mich offensichtlichen Zucker zu mir nahm.

Ich fühlte mich etwas veräppelt. Das Thema wurde immer präsenter in meinem Kopf und ich fing an, den Zusammenhang zwischen meinen Befindlichkeitsstörungen, wie schwankende Laune, Müdigkeit oder Ungeduld, zu verstehen. Also startete ich einen Versuch, weg vom normalen Haushaltszucker zu kommen. Dies gestaltete sich zunächst einfacher als gedacht. Ich besorgte mir Kokosblütenzucker und Agavensirup und dachte, dass ich damit ganz gut fahre. Jedoch musste ich erkennen, dass diese Zuckeralternativen leider doch nichts anderes sind als – genau - Zucker!



Christiane Ehrchen lebt - zunächst aus gesundheitlichen Gründen, inzwischen aus Überzeugung - seit gut zwei Jahren zuckerfrei und möchte ihr Wissen und ihre Erfahrungen mit möglichst vielen Menschen teilen

Schlimmer noch! Agavensirup zum Beispiel ist ein richtiger Zuckerteufel. Denn er enthält einen sehr hohen Anteil an Fructose, der sogenannten Fructose. Diese wiederum ist in großen Mengen aufgenommen unter anderem für Fettleber und Fettablagerungen am Bauch verantwortlich. Denn Fructose wird nicht vollkommen vom Körper verstoffwechselt. Wenn also die Glykogenspeicher voll sind, wird die Fructose ins Blut und an die Leber weitergeleitet.

Der Körper wandelt den Fruchtzucker zu Fetttropfchen um, die sich nach und nach um die Leber herum niederlassen. Eine Fettleber entsteht, Leberzellen sterben ab. Das ist die Vorstufe zu einer Insulinresistenz - Diabetes Typ II.

Aber noch nicht genug. Die schlechten Blutfette steigen an, das heißt, die LDL-Cholesterinwerte im Blut erhöhen sich und es drohen im schlimmsten Fall sogar massive Herzerkrankungen. Das Cholesterin nistet sich an der Arterienwand ein und bildet einen Belag. Kein Wunder also, dass gerade in Deutschland viele Krankheiten auf den hohen Zuckerverbrauch zurück zu führen sind: Der Zuckerkonsum pro Kopf und Jahr in Deutschland liegt bei rund 35 Kilogramm. Mit einberechnet sind offensichtliche Zucker, also aus Süßigkeiten/Snacks, und versteckter, zugesetzter Zucker in Lebensmitteln.

Weitere gesundheitliche Zusammenhänge in Verbindung mit Zucker bestehen bei Erkrankungen wie zum Beispiel dem PCO Syndrom (Polyzystische Ovarien). Dabei handelt es sich um eine Hormonstörung, die Unfruchtbarkeit, ausbleiben der Periode, vermehrte Körperbehaarung, Schlafstörungen, Gewichtsprobleme, Zysten in den Eierstöcken und eine Insulinresistenz zur Folge haben kann. Auch Migräne hängt, neben weiteren Faktoren, eng mit dem Zuckerkonsum zusammen.



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

Fuhrunternehmen
Baggerbetrieb

Klugham 1
84544 Aschau a. Inn
Telefon (086 38) 5360
Fax (086 38) 85860
Mobil 0171-4110994

Herstellwerk: Tel. (086 38) 28 24



**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 Vossenberg

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.



Zucker ist und bleibt ein Nährstoffräuber und so überrascht es nicht, dass er auch Depressionen begünstigen kann.

Ein hoher Zuckerkonsum kann auch die Entstehung eines Candida Pilz - eine Hefepilzinfektion im Darm - fördern. Der Darm ist, wie man so schön sagt, der Sitz der Gesundheit. Ist der Darm geschädigt, ist der Weg frei für sämtliche weitere Krankheiten.

Die Tatsache, dass wir den Zucker oft nicht sofort erkennen, erschwert es uns, uns gesund zu ernähren. In den 50er und 60er Jahren versuchte man herauszufinden, was es mit hohen Cholesterinwerten und Herzerkrankungen auf sich hat.

Ein Ernährungswissenschaftler namens Ancel Keys behauptete, Fett sei dafür verantwortlich. John Yudkin, ein weiterer Ernährungswissenschaftler und gemeinsam mit Dr. Robert Lustig Autor des Buches »Pur, weiß, tödlich«, behauptete hingegen, dass Zucker das wahre Übel sei.

Keys hatte wohl das bessere Marketing und die Zuckerindustrie hinter sich stehen. Somit gewann er die Oberhand und Fette wurden aus den Lebensmitteln verbannt. Der neue Geschmacksträger war von nun an Zucker und wurde sogar als gesund vermarktet.

Bis heute glauben viele Menschen, dass sie fettreduziert leben sollten, um möglichst gesund zu bleiben. Die WHO empfiehlt außerdem, nicht mehr als 50 Gramm Zucker pro Tag zu essen. Das ist meiner Meinung nach immer noch zu viel und aufgrund der fehlenden Information über Zucker auch nur schwer einzuhalten.

Ein Zuckerwürfel wiegt etwa 3,3 Gramm und viele nehmen bereits beim Frühstück eines einfachen Bio-Müslis schon mehr acht Stück Würfelzucker auf. In 100 Gramm Müsli befinden sich

WWW.ANDREAS-GERZER.DE

GERZER

EXKLUSIVES WOHNEN.
RAUM AUSSTATTUNG.
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

FH FRANZ HUBER
STAHL- UND METALLBAU

GESUCHT! m,w,d

- Metallbaumeister
- Metallbautechniker
- Metallbauer
Konstruktionstechnik
- Azubi Metallbauer

METALLBAUHUBER.DE

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

Spende an Förderverein



Spende an den Verein zur Förderung der Kinder im Franziskushaus Au a. Inn von Familie Seigner, Stürzlham/Kirchdorf anlässlich des einjährigen Bestehens ihres Kasladerls. Der Förderverein bedankt sich für die großzügige Spende! Das Bild zeigt die Übergabe des Spendenschecks an A.M. Reinthaler vom Förderverein durch Andreas Seigner mit Familie.

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

DAS MASSIVHOLZHAUS
 Welches neu definiert.

*Dächer
 Holzhäuser
 Dachrenovierung
 Balkone*

**Zimmerei
 Reinhard Eberl**

Geidobl1
 84544 Aschau / Inn
 E-Mail: kontakt@eberl-zimmerei.de
 http://www.eberl-zimmerei.de

Tel. 08638/3739
 Fax. 08638/84560

nach dieser Rechnung ca. 26,5 Gramm Zucker. Und ganz ehrlich: Wer wird von 100 Gramm Müsli satt?

100 Gramm des bekanntesten Schokoaufstrichs beinhalten ca. 19 Stück Würfelzucker. Die nicht minder bekannte und viel beworbene »Extraportion Milch« in Form einer Tafel Schokolade schlägt schnell - ganz nebenbei - mit rund 18 Stück Würfelzucker zu Buche.

Wer also dauerhaft und erfolgreich auf Zucker verzichten möchte, dem bleibt fast nichts anderes übrig, als einen radikalen Entzug zu machen. So hart es sich anhört - und ich spreche aus Erfahrung - um Zuckeralternativen herum zu schwänzeln bringt dich nicht weiter!

Der Heißhunger wird wieder und wieder kommen, Gemüse wird weiterhin verhältnismäßig fade schmecken und der Zuckerkreislauf wird weiter laufen.

Erst einmal gilt es, die abgestumpften Geschmacksnerven wieder neu zu justieren und zu sensibilisieren. Es ist absolut möglich, dass sogar Entzugserscheinungen, wie zum Beispiel Müdigkeit oder Kopfschmerzen, auftreten. Diese verschwinden aber in der Regel innerhalb von drei bis sechs Tagen wieder.

Mehr und mehr merkt man, wie der Körper wieder neue Energie schöpft und vielleicht sogar das als selbstverständlich angesehene Mittagstief verschwindet. Bis der Körper und das Gehirn den Zuckerentzug überstanden haben und mit

Zuckerfrei-Rezept:

MANDEL GRIESBREI

Zutaten:

- 200 ML Pflanzenmilch
- 30 Gr. gemahlene Mandeln
- 10 Gr. Leinsamenmehl
- 1 TL Zimt
- Beeren
- Optional 1 Dattel



Zubereitung:

Die Milch erwärmen und die gemahlene Mandeln und das Leinsamenmehl hinzufügen. Wer es (noch) süsser mag, kann eine fein gehackte Dattel mitkochen. Verrühren Bis es beginnt leicht dick zu werden. Dann den Zimt und das Mandelmus einrühren.

Zum Schluss in eine Schüssel geben und mit Beeren aufpeppen.

Guten Appetit!

@planetzuckerfrei



der neuen Situation zu Recht kommen, können gut und gerne vier bis sechs Wochen ins Land gehen.

Dass rein chemische Zuckerersatzstoffe wie beispielsweise Cyclamat oder Aspartam keine sinnvolle Alternative sind, dürfte sich spätestens seit diversen Untersuchungen mit dem Verdacht, krebserregend zu sein, von selbst verstehen. Teilweise sind sie mittlerweile sogar verboten. Zudem können diese Süßstoffe vom menschlichen Organismus nicht zur Energiegewinnung verwertet werden.

An alternative Süßungsmittel wie etwa Xylit, Erythrit oder Stevia, die einen sehr geringen Einfluss auf den Blutzuckerspiegel haben, würde ich mich erst nach etwa zwei Monaten wagen. Ziel ist es ja, vom Süßgeschmack erst einmal komplett weg zu kommen und die Süße einer Karotte oder Paprika wieder schätzen zu lernen.

Außerdem ist eine gute Vorbereitung auf den Entzug das A und O, um nachhaltigen Erfolg zu haben.

Eine Liste mit den verschiedenen Namen von Zucker, Infos und Motivation findet man auf meiner Webseite www.planetzuckerfrei.de unter dem kostenlosen PDF Download. Dort stehen auch Buchtipps zum Thema Zucker. Weitere Updates und Tipps gibt es auf meinem Instagram Kanal »@planetzuckerfrei«. Wer möchte, kann mich natürlich auch gerne direkt anschreiben unter info@planetzuckerfrei.de für ein kostenloses Online-Gespräch oder Telefonat.

Text: Christiane Ehrchen



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 abwechslungsreiche 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

Wir bilden aus - jetzt bewerben!

PRAXIS FÜR PHYSIOTHERAPIE



STEPHAN FRANZ

Für unsere Praxis in Aschau/Inn suchen wir zur Verstärkung unseres Teams zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Physiotherapeuten (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Praxis für Physiotherapie Stephan Franz,
Hauptstr. 31, 84544 Aschau/Inn, Tel. 08638/8841468

CETAMAX

Der neue Dieselkraftstoff

- **Niedriger Verbrauch**
Emissionsklasse pugt 2,6 % Kraftstoffersparung
- **Mehr Leistung**
Wahre Cetanzahl über 55 bei 57 Liter zum Vergleich: 54 bei 57 Liter
- **Sauberes Kraftstoffsystem**
Optimale Betriebskosten aus Ferngang und Schutz des Motors
- **Stabil gegen Dieselpest**
Wird entschärft gegen Bakterien, Sporen, Viren und Schweißöl. Ideal für LKW und Maschinen mit langer Standzeit wie z. B. in der Landwirtschaft

Einsatz in allen Dieselmotoren, für PKW, GPR, Bau- und Landmaschinen, Hochleistungsgeräte der maritimen Dieseltechnologie und Motorsport, die ursprünglich für Schwefelreinigung konzipiert wurden. Lassen Sie sich zusätzlich beraten und helfen wir Ihnen dabei, sich an die Einsatzbedingungen anzupassen.

CETAMAX® und H. MAUßEN sind geschützte Markenname und sind für weitere Informationen erhältlich

Stärkerer Diesel ist orange

Der neue Dieselkraftstoff

Die Zeit war reif



- Niedriger Verbrauch
- Mehr Leistung
- Sauberes Kraftstoffsystem
- Stabil gegen Dieselpest

CETAMAX

CETAMAX
DIESEL

H. MAUßEN
H. Maußen GmbH & Co. KG
Lindengarten 1
82364 Taufkirchen

☎ 0 89 71 22 35
www.h-mauesen.de

Feldstudie über 600.000 Kilometer mit 6 LKW unter Realbedingungen zeigte eine Einsparung von nachweislich **2,6 % Kraftstoff** im Schnitt bei Einsatz von **CETAMAX®** gegenüber herkömmlichem Diesel



Diesmal: Pflegeroboter - Hospizinsel - Pflege mit Herz

Pflegeroboter »Pepper« bald neuer »Mitarbeiter« im Adalbert Stifter Seniorenwohnen

»Bestimmt haben Sie schon von mir gehört oder wenigstens gelesen«, begrüßt mich Pepper im ersten Vorstellungsgespräch am Münchner Platz und fast scheint es, als würde er schmunzeln. Sein Augenaufschlag und seine Sprache machen mich wirklich neugierig. Kein Wunder, dass auch die Senioren, die ihm zufällig an diesem Tag begegnen, Pepper ziemlich spannend finden und fasziniert sind von diesem charmanten Burschen. 1,20 Meter misst der sich auf Rollen bewegender Roboter.

Die Digitalisierung in der Pflege hat schon lange Einzug gehalten. Das Adalbert Stifter Seniorenwohnen des Heimwerk e.V. ist ein attraktiver Arbeitgeber in der Region und so soll nun Pepper die Teams und vor allem das Leben der Bewohner zu bereichern. Treu unserem Motto »Möglichkeiten schaffen« widmen wir uns nun auch der Robotik, um Entlastung für Mitarbeiter in der Pflege und Betreuung zu schaffen.

Alle sind schon gespannt, wie sich Pepper eingewöhnen und in welcher Abteilung er zukünftig unterstützend tätig sein wird. Bleiben Sie neugierig. In der nächsten Ausgabe lesen Sie das erste »Interview«, das Pepper uns gegeben hat.

Für Technikinteressierte haben wir die Details zusammengefasst: Pepper ist ein humanoider Roboter, der darauf programmiert ist, Menschen und deren Mimik und Gestik zu analysieren und auf diese Emoti-



Pepper ist bald der erste Roboter im ASW

onzustände entsprechend zu reagieren. Er wurde gemeinschaftlich von dem französischen Unternehmen Aldebaran Robotics SAS und dem japanischen Telekommunikations- und Medienkonzern SoftBank Mobile Corp. entwickelt und ist als »Roboter-Gefährte« (companion robot) und »persönlicher Roboter« (personal robot) konzipiert. Vorerst aber hat er seinen Einsatz in Verkaufsräumen, hinter Empfangstischen und in den Bereichen Erziehung und Gesundheitswesen.

Wir durften ihn bereits am 25.02.2021 kennen lernen. Pepper, dessen Name auch geändert werden könnte, ist unverkennbar ein Roboter, allerdings ein ganz besonderer. Er ist ca. 1,20m groß, schlank, wiegt 28 kg, hat keine Haare, dafür aber sehr freundlich wirkende Augen.

Situationen im täglichen Pflegealltag erleichtern

Der kleine Roboter soll Situationen im täglichen Pflegealltag erleichtern. Indem er die Aufmerksamkeit der Bewohner auf sich zieht und sie motiviert, sich auf (neue) Situationen einzulassen. Pepper hat Bewe-

gungsmodule eingebaut. Für die Beweglichkeit sorgen 20 Motoren: Der Roboter kann sich auf flachem Boden mittels dreier, im Fußteil befindlicher und verdeckter Allseitenräder mit maximal 3 km/h bewegen. Die Stellung des Kopfes kann durch zwei Motoren verändert werden, ebenso die Schultern. Je ein Motor steuert das Handgelenk und die fünf fingrige Hand, zwei Motoren sorgen für Beweglichkeit in der Hüfte und Beweglichkeit im Unterknienbereich. Die Hände können ein maximales Gewicht von 500 Gramm halten und tragen. Die erzeugten Bewegungen sind fließend und wirken lebensecht.

Besonderer Kopfbereich ohne Mimik: Durch die Verwendung von unterschiedlichen Sensoren und die entsprechende Software kann Pepper durch Gesichtserkennung Personen individuell identifizieren und ist in der Lage, durch eine grobe Analyse von Mimik und Gestik, sowie durch akustische Analyse von Wortwahl und Lautstärke der Stimme emotionale Grundstimmungen zu erkennen (affective computing, cognitive computing). Zusätzlich ist er darauf programmiert, aufgrund der Analyseresultate dieser emotionalen Zustände, entsprechend auf sein menschliches Gegenüber zu reagieren. Da Pepper selbst über kein Mienenspiel verfügt, wurden andere Lösungen gefunden: Der helle Bereich um die Pupille seiner Augen kann durch LEDs je nach Situation verschiedene Farben – rosa, blau, grün, weiß – annehmen. Durch eine hell/dunkel/hell-Abfolge wird beispielsweise der Effekt des Lidschlags erreicht. Zusätzlich verfügt Pepper über ein Repertoire an Gesten und Körperhaltungen, das entsprechend den Analysen des Inputs verwendet wird. Schließlich kann auch das Tablet vor seiner Brust bildlich zu den Darstellungen von Peppers »emotionalem Zustand« beitragen.

Wird im Raum ein Gespräch wahrgenommen, bewegt sich Pepper darauf zu. Derzeit kann er in zwanzig Sprachen (u.a. Englisch, Französisch, Japanisch und Spanisch) kommunizieren. Weitere Sprachapplikationen sind geplant. Bei Fragen, die



**Klostergärtneri
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
Mo-Fr: 8.00-12.00 Uhr
13.00-17.30 Uhr
Sa: 8.00-12.00 Uhr

November bis Februar
Mo-Fr: 8.00-12.00 Uhr
13.00-17.00 Uhr
Sa: 8.00-12.00 Uhr



Gehirnjogging mit Pepper

durch Datensuche beantwortet werden können, kann sich Pepper selbständig mit dem Internet verbinden.

Pepper kann auch in der Telemedizin verwendet werden. Der Hausarzt kann Visiten aus seiner Praxis starten und durch die eingebauten Kameras in den Augen des Roboters visuellen Kontakt mit seinem Patienten aufnehmen. Der Bewohner sieht den Hausarzt wiederum am Bildschirm. Diese Möglichkeit ist vermutlich wegweisend in der Zukunft und kann sowohl die Zeit des Pflegepersonals als auch die des Arztes auf wesentliche Aufgaben reduzieren

Pepper kann gerade in der derzeitigen Covid-19 Situation auch wertvolle Arbeit abnehmen und dadurch Personalressourcen sparen. Im Eingangsbereich aufgestellt, kann er beispielsweise Besucher über Hygienevorschriften informieren oder das Tragen von Masken erkennen und ggf. daran erinnern. Eine entsprechende Dokumentation kann durch das Tablet vorgenommen werden.

Sicherheitsvorkehrungen: Nach der Inbetriebnahme vermeiden Abstandssensoren im Fuß, dass Pepper mit Personen zusammenstößt. Abstandssensoren im oberen Bereich sind allerdings nicht vorhanden, wodurch Kollisionen mit den gestikulierenden Armen nicht ausgeschlossen werden können. Die Außenhaut des Roboters ist aus Polyurethan, gibt leicht nach und hat keine scharfen Kanten, so dass Verletzungen vermieden werden. Stabilisatoren um Brust- und Beinbereich sollen ein Umfallen von Pepper vermeiden. Wenn unerwartet die Energieversorgung ausfällt, verhindert eine Blockade, dass Pepper umfällt. Nähert sich die Energieversorgung dem Ende, ist Pepper in der Lage, sich zum Ladegerät hinzubewegen. Normalerweise wird die Verbindung zum Aufladen manuell vorgenommen, es gibt aber auch eine zusätzliche Applikation, die es Pepper erlaubt,



Lieder und Musik vom Roboter

sich eigenständig aufzuladen. Schließlich gibt es einen roten Knopf – im Nackenbereich unter einer flexiblen Kunststoffabdeckung – mit dem eine Notabschaltung vorgenommen werden kann.

Pepper bei uns zu haben, bedeutet in der täglichen Pflegearbeit Erleichterung für die Mitarbeiter der Pflege und Betreuung. Derzeit ist Robotik in der Pflege in Bayern noch nicht installiert. So sind wir aktuell einzigartig in diesem Bereich und damit natürlich für Waldkraiburg und setzen für ganz Bayern einen Meilenstein in der Pflege.

Unser Motto lautet: ›Möglichkeiten schaffen‹ - das wird im Adalbert Stifter Seniorenwohnen in Waldkraiburg groß ge-



Pepper sucht Kontakt

schrieben. Dazu bedarf es mehr Personal und mehr Zeit für den Menschen.

Pepper schenkt wertvolle Zeit

Wir sind unendlich dankbar, dass wir mehrere Einrichtungen und Institutionen als Partner haben, die das Projekt unterstützen. So sind der Finanzierungsplan und auch die Wartung von Pepper gesichert.

Wir planen gerade schon seine Einsätze, schulen unsere Mitarbeiter und entwickeln das technische Niveau weiter und freuen uns auf unseren neuen Mitarbeiter Pepper.

Text: Hubert Forster, Projektleiter Pepper & Einrichtungsleiter im ASW und Andrea Engelmann

Fotos: Entrance-Robotics

Heimwerk e.V.

Adalbert Stifter

Seniorenwohnen

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

BETREUTES
WOHNEN

STATIONÄRE
PFLEGE

TAGES-
PFLEGE

AMBULANTE
PFLEGE

In unserem Team ist noch Platz für Sie!

Kommen Sie zu uns ins Adalbert-Stifter-Seniorenwohnen Team!

Pflegefachkraft (w/m/d)

(sofortiger Einstieg möglich)

BENEFITS:

- ★ 30 Urlaubstage
- ★ persönliche Weiterbildung
- ★ Aufstiegsmöglichkeiten
- ★ Hilfe bei der Wohnungssuche
- ★ betriebliche Gesundheitsförderung
- ★ tolles Team
- ★ Prämien & Geschenke
- ★ und noch viel mehr

Bewerben Sie sich jetzt per Mail an mkr@heimwerk-gruppe.de & werden Sie Teil unseres Teams!

Mein Herz schlägt für die Pflege!



Die meisten Fachkräfte arbeiten fast täglich rund um die Uhr und tun dabei mit viel Herzblut Gutes. Das Adalbert Stifter Seniorenwohnen schafft Möglichkeiten für Bewohner und Pflegefachkräfte. Seit 2016 ist Irene Pollmann dort und leitet seit Dezember letzten Jahres die Abteilung Soziale Betreuung / Pflege.

Auch sie wird von der besonderen Motivation getrieben, als Pflegefachkraft zu arbeiten: »Ich mag den Kontakt zu Menschen sehr und habe schon als junges

Mädchen den Beruf zur examinierten Altenpflegerin erlernt und nie bereut. Das Berufsbild der Altenpflege hat sich seitdem positiv verändert. Die Beziehungspflege zu den Bewohnern ist in den Vordergrund getreten. Genau das liegt mir sehr am Herzen. Die wichtigen Punkte wie Biographie, Anamnese und Interessen der Bewohner geben jetzt verstärkt den Aktivierungs- und Betreuungsrahmen vor und das ist gut so«, erklärt Pollmann.

Menschen mit altersentsprechenden Erkrankungen werden je nach Pflegegrad betreut und aktiviert, ihre Ressourcen so lange wie möglich zu erhalten und/oder zu optimieren. Die Anforderungen in der Tagespflege mit an Demenz erkrankten Menschen liegen Irene Pollmann sehr am Herzen. »Genau das motivierte mich, mich zur MAKS® Therapeutin und Geronto-Fachkraft weiterzubilden. Der abwechslungsreiche Beruf und die positiven Rückmeldungen der Bewohner bringen mir große Freude. Das Arbeitsklima, das Miteinander, die gute Atmosphäre im Team bestärken mich dabei«, so die engagierte Fachkraft.

Täglich wird die Betreuung und Aktivierung der Bewohner in Einzelbe-

treuung oder in der Gruppe angeboten. In diesen Maßnahmen sind kognitive, motorische und alltagspraktische Elemente enthalten, um die Fähigkeiten der Bewohner zu fördern und ihr Wohlbefinden zu stärken. Die Freude, das Miteinander, die Wertschätzung der Person stehen auch hier im Vordergrund. Gesprächsangebote, individuelle Wünsche wie etwa Hilfestellung beim Einkaufen oder Facharztbesuche runden die Betreuung ab.

Dabei gibt es auch sehr viele schöne Momente. So freut es Irene Pollmann immer wieder neu, ein gutes Gefühl insbesondere bei an Demenz erkrankten Menschen hervorzurufen. Dieses kann durch ein Gespräch, aber auch durch nonverbale Kommunikation, eine Aktivität oder nur durch Anwesenheit ausgelöst sein.

»Für die Zukunft wünsche ich mir, dass sich die Covid-19 Situation insoweit stabilisiert, dass die Bewohner weiterhin soziale Bindung und Freiräume genießen können - und die Fachkräfte natürlich auch«, sagt Irene Pollmann und strahlt.

Text & Fotos: Adalbert Stifter Seniorenwohnen Waldkraiburg

Hospizinsel im Adalbert Stifter Seniorenwohnen Waldkraiburg Positive Bilanz in der Hälfte der Projektzeit 16 Monate nach Eröffnung

Das in Deutschland einzigartige Pilotprojekt in der Region Mühldorf am Inn wurde im Mai 2018 eröffnet.

Die Partnerschaft HospizInsel besteht in Kooperation mit dem Anna Hospiz Verein Mühldorf e.V., der Einrichtung Heimwerk e.V. Adalbert Stifter Seniorenwohnen Waldkraiburg e.V., der SAPV (Spezialisierte ambulante Palliativversorgung), der intensiven Zusammenarbeit mit den Haus-

ärzten, Therapeuten und Seelsorgern. Das Projekt ist als Erweiterung und Ergänzung der bisherigen ZIB-Arbeit (Zeitintensive Betreuung und Begleitung) zu verstehen.

In Zeiten, in denen der Pflegebedarf zunimmt und die Versorgung des kranken Menschen zu Hause schwierig wird, ermöglicht die HospizInsel die Versorgung für den Kranken und die qualitativ hochwertige Entlastung für

die Angehörigen. Es besteht die Möglichkeit, entweder tageweise oder wochenweise dort zu wohnen.

In harmonischer Atmosphäre sind extra vier Hospizzimmer eingerichtet. Diese Räume sind barrierefrei, möbliert und pflegegerecht gestaltet. Geleitet wird die Abteilung im Heimwerk e.V. Adalbert Stifter Seniorenwohnen. Das Team koordiniert Yvonne Zur, Pflegefachkraft mit Palliativ Care Wei-

Christa's Naturkosmetik zum Wohlfühlen
Natürlich schön - Natürlich anders
Vereinbaren Sie jetzt Ihr persönliches Kennenlernangebot!
Rausching 70b | 84478 Waldkraiburg | Tel.: 08638 / 6070759
Mehr Infos



terbildung. Das Team besteht aus Mitarbeitern im Adalbert Stifter Seniorenwohnen und dem Anna Hospiz Verein.

Lebensqualität weitgehend erhalten

Die HospizInsel dient dazu, die Lebensqualität des Sterbenden weitgehend zu erhalten und zu stützen. Außerdem sollen pflegende Angehörige entlastet und Zeiten überbrückt werden, in denen die Angehörigen eigene Angelegenheiten zu erledigen haben. Für alle Beteiligten ist es eine große Erleichterung, wenn sie ihre Kranken in ständiger professioneller Betreuung wissen. Das Team unterstützt und begleitet die Sterbenden auf dem Weg am Ende des Lebens und ermöglicht es, auch das Lebensende würdevoll zu begehen, dabei Leid zu vermeiden und Lebensqualität zu erhöhen. Ziel der Betreuung ist die Linderung körperlicher, psychosozialer und spiritueller Beschwerden. Nachts ist Fachpersonal im Haus auf Abruf erreichbar, für Krisenzeiten sind Mitarbeiter im Hintergrund auf Bereitschaft organisiert.

Ausbau des Hospizgedanken

Das Team erlebt die Hospizarbeit als wertvoll begleitende, würdevolle Aufgabe und sieht die Arbeit als lindernd und begleitend an. Die HospizInsel steht als Alternative zur häuslichen palliativpflege zu Hause und einem stationären

since 1534
Hut Knittlberger
www.hutwelt.com

Hüte - Mützen - Accessoires

Renate Wortmann
Wasserburger Straße 4
83527 Haag

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





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!

Bei diesen Apps
finden Sie uns:

► Schnelle Lieferung
zu Ihnen nach Hause!

► Natürlich erreichen Sie uns
auch telefonisch und per WhatsApp!

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%**
ausgenommen verschreibungspflichtige
Arzneimittel **Rabatt**



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 nächst-
möglichen Liefertag des Gebiets

Versandkosten

Die Zustellung erfolgt durch
unsere 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
Freiempfang 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

Hospiz. Das offene und ehrliche Miteinander, das persönliche Engagement eines jeden Einzelnen unseres Teams, sowie die persönliche soziale Kompetenz sind der Schlüssel, um schwerkranke Menschen würdevoll zu begleiten.

Im ersten Jahr des Bestehens betreute das Team Hospiz-Insel im Hause Adalbert Stifter Seniorenwohnen am Münchner Platz in Waldkraiburg insgesamt 48 Gäste aus den Landkreisen Mühldorf (32), Altötting (9), Erding (3), Rosenheim (2) und Traunstein (2). Davon lebten 34 mit Angehörigen und 14 alleine. Die Verweildauer der 28 Frauen und 20 Männer im Durchschnittsalter von 70 bis 78 Jahren lag im ersten Jahr zwischen 12 und 23 Tagen.

Knapp ein Jahr nach der Eröffnung sind alle am Projekt Beteiligten stolz, dass sie dazu beitragen, dass

- die HospizInsel wirksam ist.
- große Zufriedenheit bei den Gästen und Angehörigen herrscht.
- hohe Zufriedenheit und Akzeptanz bei Netzwerkpartnern, Hausärzten und im SAPV-Team besteht.
- wohnortnah eine Versorgungslücke geschlossen ist.
- die Wohngemeinschaft-Struktur greift und sich die Gäste gegenseitig stützen.
- die HospizInsel im Landkreis Mühldorf und den benachbarten Landkreisen positiv bewertet wurde und ein fester Bestandteil der palliativen Versorgung wurde.

Das Pilotprojekt wird in der Forschung begleitet. Die Finanzierung dieses Projektes ist nach wie vor mit hohen Investitionen und vor allem hohen Personalkosten verbunden. Die medizinische und pflegerische Versorgung ist durch Leistungen der Kranken- und Pflegekassen nur teilweise gedeckt.

Re-Finanzierung bedarf aktiver Hilfe

Die Anschub-Finanzierung der zeitintensiven Pflege und der Start des Pilotprojektes wurde erst durch die Spendenaktion ›OVV-Leser zeigen Herz für Hospizbewegung‹ Weihnachten/Neujahr 2017/2018 möglich. Die Spenden sicherten den Fortbestand bis Sommer/Herbst 2020. Die Re-Finanzierung bedarf einer aktiven Hilfe, um die personellen Kosten langfristig decken zu können. Die Planstellen der Koordinatoren im Hause Adalbert Stifter Seniorenwohnen e.V. sind unentbehrlich. Die Personalkosten sind in den zukünftigen Jahren jedoch nicht gedeckt und müssen durch Spenden finanziert werden.

Staatliche Förderungen werden weiter geprüft. ›Unser Ziel ist es, eine Regelfinanzierung der HospizInsel durch die Kostenträger zu erreichen‹, erklärt Einrichtungsleiter Hubert Forster. ›Gemeinsam mit dem Anna Hospiz Verein möchten wir diese Hürde zum Wohle der Menschen stemmen.

Wertvolle Hospizarbeit unterstützen

Werden auch Sie Teil unserer Familie! Unterstützen Sie die wertvolle Hospizarbeit! Sichern wir so gemeinsam den Fortbestand dieser so wichtigen Insel: Mit Ihrer Spende auf das Konto bei der Sparkasse Altötting-Mühldorf

IBAN DE03 7115 1020 0000 1041 09 BIC BYLADEM1MDE, Kennwort: HospizInsel

oder auf des Konto AHV-HospizInsel:

IBAN DE29 7115 1020 0031 4914 83 BIC BYLADEM1MDF wird das möglich. Herzlichen Dank!

Text & Fotos: Adalbert Stifter Seniorenwohnen Waldkraiburg

ALLES AUS EINER HAND

Autorisierter Fachhändler Holz-Nachhelfer

...wie 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

Copy Shop Druck & Kopie

Berliner Straße 18
84478 Waldkraiburg
Tel.: 08638/9821206
e-mail: druckundkopie@t-online.de



Öffnungszeiten:

Mo., Di., Do., u. Fr.
von 9.00 bis 12.00 Uhr
u. 14.00 bis 18.00 Uhr
Sa. 9.00 bis 12.00 Uhr
Mittwoch geschlossen



Selbsteilungskraft

Unser Wunderwerk »Körper« besitzt enorme Kräfte sich selbst zu helfen – wenn man ihn nur lässt und dabei unterstützt.

Wenn wir uns in den Finger schneiden und die Wunde von selbst wieder zu heilt, dann wissen wir, dass da die Selbstheilungskraft am Werke ist. Dasselbe gilt, wenn wir uns einen Knochen gebrochen haben und er, wenn er nur in der richtigen Stellung ruhig gestellt wurde, wieder zusammen wächst und irgendwann wieder so belastbar ist, als wäre nie etwas passiert.

Anders sieht es aus, wenn wir wegen einer Erkältung schlapp und müde sind. Hier ist es schon viel schwieriger, das als kluges Signal des Körpers zu verstehen, der ganz einfach sagt: Ruhe dich aus, denn jetzt brauche ich die ganze Kraft für die Bewältigung dieser Krankheit. Und wenn wir oder unsere Kinder Fieber haben, wollen wir es möglichst schnell senken, anstatt es als Anstrengung des Organismus zu verstehen, um mit Krankheitserregern fertig zu werden.

Aufgabe der Selbstheilungskraft ist es nicht nur, zu reparieren, wenn etwas krank geworden ist, sondern vielmehr den Körper davor zu bewahren, krank zu werden.

Sie hindert Krankheitserreger daran, tiefer in den Körper einzudringen. So befördern zum Beispiel die Flimmerhärchen auf den Schleimhäuten der Atemwege ständig Schleim und Fremdstoffe wieder nach draußen, die Magensäure tötet die meisten Erreger ab, bevor sie sich im Darm festsetzen können. Auf der Haut und auf sämtlichen Schleimhäuten befinden sich Abwehrkörper, die Krankheitskeime schnellstmöglich unschädlich machen.

In unserem techniklastigen Zeitalter sind wir oft geneigt, unseren Körper als Maschine zu betrachten, in der hin und wieder etwas abgenutzt oder verbraucht ist, was dann durch ein Ersatzteil ausgetauscht werden muss.

Dabei vergessen wir, dass unser Körper lebt und ständig damit beschäftigt ist, sich selbst zu erneuern. Andauernd teilen sich Zellen und überalterte werden abgebaut. Der Organismus kümmert sich darum, alle ablaufenden Prozesse in einem dynamischen Gleichgewicht zu halten. Herzfrequenz, Blutzucker, Blutdruck, und die Zusammensetzung des Blutes und anderer Körperflüssigkeiten werden permanent einigermaßen konstant gehalten. Schweißproduktion, Hunger und Durstgefühl müssen ständig an die aktuelle Situation angepasst werden.

Eine weitere Aufgabe ist, sicher zu stellen, dass bei der ständigen Zellteilung alles korrekt abläuft und die fehlerhaften Zellen, die dabei immer wieder einmal entstehen, sofort zu eliminieren, bevor sie selber anfangen, sich weiter zu teilen und zu vermehren. Denn das wäre der Anfang von einem Geschwulst, im schlimmsten Falle von Krebs.

Am anschaulichsten können wir uns die tatsächlichen Leistungen der Selbstheilungskraft vorstellen, wenn wir über den Placeboeffekt nachdenken.

In klinischen Studien kommen Placebos zum Einsatz, um den Effekt eines Wirkstoffs mit der Wirkung eines Schein-

medikamentes, das keinen Wirkstoff enthält, zu vergleichen. Überraschenderweise bessern sich in Studien die Symptome auch in den Patientengruppen, die ein wirkungsloses Mittel erhalten. Meistens liegt der Anteil der Patienten, bei denen sich die Beschwerden ohne Wirkstoff bessern, bei ca. 30 %. Wenn ein Placebo hilft, heißt das nicht, dass die Beschwerden nur eingebildet waren. Vielmehr können wir hier die Selbstheilungskräfte bei ihrem Wirken beobachten.

Andererseits kommt es sogar gar nicht so selten vor, dass die Patienten Nebenwirkungen entwickeln, obwohl sie gar keinen Wirkstoff bekommen haben, nur weil sie die Nebenwirkungen »erwartet« haben. Placebos bewirken nachweisbare Veränderungen im Körper, sie können Einfluss auf Puls und Blutdruck, auf Hormone und auf das Immunsystem ausüben.

Was können wir aus all dem für uns und unsere Gesundheit lernen? Jeder Organismus verfügt über enorme Selbstheilungskräfte und wir bestimmen mit unseren Erwartungen ganz enorm, ob wir Heilung oder Nebenwirkungen bekommen.

Wir können unseren Körper, dieses biologische Wunderwerk, durch gesunde Ernährung, Bewegung, Entspannung und Stressreduktion und nicht zuletzt durch das Vertrauen in unsere Selbstheilungskraft unterstützen.

Text: Marianne Reiling-Probst

Marianne Reiling-Probst

HEILPRAKTIKERIN

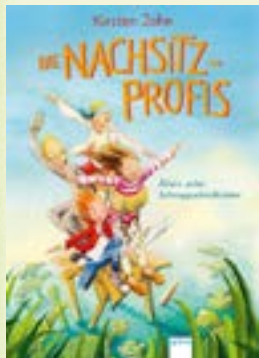


Praxisschwerpunkt:
Migräne, Kopfschmerzen
Schlafstörungen, Depression
Burn-out, ADHS, Asthma
Muskel- und Gelenkschmerzen
Allergien, Infektneigung

Höck 3 84437 Reichertsheim Tel.: 08072 / 3710 548
info@praxis-mrp.de
www.praxis-mrp.de

Kinder - Buchtipps

ACHTUNG: Lesen gefährdet die Dummheit ;-)



Die Nachsitz-Profis

Kirsten John
Verlag: Arena Verlag GmbH
Seitenzahl: 160
Altersempfehlung: ab 9 J.
Erscheinung: 07/2020
ISBN-13: 9783401808987

Die Geschichte beginnt an einem regnerischen Samstagnachmittag, an dem vier völlig unterschiedliche Kinder dazu verdonnert werden, den Schulgarten neu zu gestalten und auf Vordermann zu bringen. Daraus wird aber so schnell nichts, denn die ebenfalls in der Schule anwesenden Erwachsenen (Hausmeister, Lehrerin, Schuldirektor, fremde Männer) verhalten sich äußerst merkwürdig. Und so dauert es gar nicht lange und die vier Schüler stecken mitten in einem spannenden Krimi, den sie am Ende nur lösen können, wenn sie lernen, einander zu vertrauen und wenn sie die Stärken jedes Einzelnen gezielt einsetzen.

Das Abenteuer, das die vier an diesem Samstag erleben, ist spannend, lustig und voller Geheimnisse, die erst nach und nach ans Licht kommen. Die etwas gruselige Atmosphäre in dem verlassenen Schulhaus kommt immer wieder zum Tragen, wenn sich die Kinder durch die verlassenen Gänge bewegen, um jemanden zu suchen oder um etwas in Erfahrung zu bringen.

Trotzdem wird es nie zu spannend, da immer wieder lustige Episoden in die Handlung eingestreut werden.

Ausdrucksstarke schwarz-weiß Zeichnungen in unregelmäßigen Abständen helfen, sich alles noch besser vorzustellen. So kann man richtig mit den vier Helden mitfiebern.



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!

Öffnungszeiten Bücherei Gars • Hauptstr. 41 • 83536 Gars:

Sonntag 09:00-11:15 Uhr & Donnerstag 16:30-19:00 Uhr

Tel. 08073-9169713 – Email buecherei-gars@t-online.de

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



Das Vermächtnis des Erfinders

Timmi Tobbsen 2
J. I. Wagner
Verlag: Ullmann Medien
Seitenzahl: 148
Altersempfehlung: ab 9 J.
Erscheinung: 10/2020
ISBN-13: 9783741525223
ISBN-10: 3741525227

Für die drei Freunde

Timmi, Lilli und Mar-

vin ist eine rätselhafte Zeitungsanzeige der Start für eine spannende Schatzsuche, an deren Ende sie sogar noch einen entführten Erfinder befreien können.

Die Geschichte ist eine gefährliche, wilde Suche, mit Verfolgungsjagden, Explosionen, Geheimverstecken und immer wieder voll von verzwickten Rätseln, die die Kinder lösen müssen. Das Abenteuer ist packend geschrieben und in 32 kurze Kapitel unterteilt. Am Ende jeden Kapitels gibt es ein ganzseitiges, wunderschön gezeichnetes farbiges Rätselbild, das den Leser zum aktiven Mitmachen auffordert. Diese Rätsel sind nicht immer ganz einfach, daher ist es wichtig, beim Lesen gut aufzupassen und sich auch die Bilder ganz genau anzuschauen.

Kommt man einmal nicht auf die Lösung, ist das nicht schlimm. Erstens gibt es am Ende des Buches Hinweise, die einem bei der Lösung helfen und zweitens wird am Anfang des nächsten Kapitels immer eine kurze Erklärung der Lösung gegeben.

Das Buch ist genau richtig für alle Kinder, die die Action lieben und gerne selber Rätsel lösen.

Labyrinth

Findest du den Weg?



Bilder-Suchrätsel

Finde die 10 Unterschiede!



Sudoku

Fülle die leeren Kästchen innerhalb der neun Quadrate mit Zahlen so, dass die Zahlen 1 bis 9 nur je einmal vorkommen – in jeder Spalte, in jeder Zeile und in jedem der neun Quadrate.

	2	8			
1			3	4	9
	9	7			5
6	4			3	
			4	8	9
	5	2	7		4
9					1
		8	9	2	
	7	1	4		2

Sonnen-Mandala



Scherzfragen

- ? Was ist sauber vor und schmutzig nach dem Waschen?
- ? Wer ist der stärkste Kater der Welt?

Wasser, Muskelkater

Bilder vervollständigen

Ups - die Hälfte der Bilder fehlt! Kannst du uns helfen, das Bild fertig zu zeichnen?



So schmeckt der Sommer im InnHügelLand

Die Region Inn-Salzach bietet Erlebnisse für alle Sinne

Die Seele baumeln lassen, Kultur erleben, aktiv unterwegs sein... Das alles bietet die Inn-Salzach Region. Doch sie ist noch mehr: Eine Auszeit im Landstrich entlang der Flüsse Inn und Salzach kann ein sinnliches Erlebnis sein. Zahlreiche Unternehmungen in der Region, zu der auch das InnHügelLand gehört, sorgen für einen rundum gelungenen Urlaub dahoam. Dabei überrascht die Region der Sinne auch Einheimische, die ihr Zuhause bei diesen großen und kleinen Abenteuern noch einmal von einer ganz anderen Seite kennenlernen können.



Einfach mal schnuppern... ...im Klostergarten in Gars mit seinem Café

Der Anblick allein ist wunderschön. In den üppig bepflanzten Beeten wetteifern die Farben miteinander. Große Rosensträucher stehen in voller Blüte, dazwischen behaupten sich dicke Büschel Kräuter – und die verströmen einen betörenden Duft. Also: Augen schließen und durchatmen. So riecht das Aroma von Basilikum und Thymian, von Rosmarin und Lavendel noch intensiver. Dazu gesellt sich das Summen der Bienen, das Plätschern der Brunnen. So also duftet der Sommer, hier im Kloster Gars am

Inn. Wer mag, lässt sich von Bruder Ulrich, der guten Seele der weit über Bayern hinaus bekannten Gärtnerei des Barock-Klosters, durch dieses Paradies führen. Zwischen seinen Erzählungen über die Pflanzenheilkunst, die ihren Ursprung in den Klöstern hatte, ist immer wieder Zeit, genüsslich zu schnuppern. Gekrönt wird der Besuch in Gars mit einer Pause im Klostercafé, das ab sofort wieder donnerstags bis sonntags geöffnet hat. Mit Blick auf die Blumenpracht einen frischen Kaffee und einen selbst gebackenen Kuchen genießen – so lässt sich der Urlaub zuhause richtig genießen.

www.inn-salzach.com/kloster-gars-am-inn-mit-kirche

Kleiner Vorgeschmack... ...auf kühles Bier und feine Pralinen

Der Tag ist einfach zu heiß für Kaffee und Kuchen? Es braucht dringend eine Abkühlung? Eine Besonderheit in der Region der Sinne sind die 15 Privatbrauereien, in denen seit Jahrhunderten mit viel Liebe zur Tradition – aber keineswegs altmodisch verstaubt – Bier gebraut wird. Wie das vor sich geht, gibt es in mehreren Brauereien bei Führungen zu sehen. Und wer ganz genau wissen will, was von der Malzschrotung bis zur Abfüllung bei der Bierherstellung passiert, versucht es einfach selbst einmal bei einem Bierbraukurs. So gut und erfrischend wie das eigene hat sicher noch kein Bier geschmeckt.



Darf's zum Bier auch noch eine Beilage sein? Von jeher spielen Genuss und Lebensfreude eine große Rolle in der Gegend, die weit mehr zu bieten hat als Breze und Weißwurst. Auf etlichen Bauernhöfen, die eigene Läden und Cafés betreiben, kann Köstliches direkt vom Erzeuger gekauft werden – vom Käse über den Honig aus der kleinen Imkerei bis hin zum selbst gepressten Apfelsaft und Bauernhofeis aus frisch gemolkener Milch.

Außerdem hält die Region so manche Besonderheit bereit, die man sich sonst wohl nirgendwo auf der Zunge zergehen lassen kann, etwa wie die Weihrauchpraline der Altöttinger Confiturerie Dengel. Also am besten alles durchprobieren!

www.inn-salzach.com/schmecken

Ohren auf... ...in der Natur und auf dem Wasser

Satt und glücklich? Dann kann es ja weitergehen mit der sinnlichen Ent-





deckungstour. Bewusst hinzuhören – das lohnt sich bei Unternehmungen in der Natur auf jeden Fall. Mehrere Erlebnispfade bieten nämlich nicht nur jede Menge Informationen zur heimischen Tier- und Pflanzenwelt, sondern auch ein Konzert der besonderen Art. Also einfach mal die Augen schließen – und dem Gesumme und Gezwitzcher lauschen. Für das Hör-Abenteuer bietet sich beispielsweise der Naturerlebnisweg Mühldorf an. Er verbindet die Stadt Mühldorf mit dem Naherholungsgebiet südlich des Inns. Wer mag, kann den Weg auch mit dem Fahrrad erkunden und unterwegs mit der historischen Innfähre bei Mühldorf den Fluss überqueren – eine tolle Gelegenheit, noch einmal genau hinzuhören und dem beruhigenden Plätschern des Inns zu lauschen.

www.inn-salzach.com/naturerlebnisweg-innaue-2

Mal vorfühlen...

...auf dem Alpaka-Hof und beim Falkner

Dürfen es noch mehr tierische Begegnungen sein? Nicht nur anschauen, sondern auch anfassen lassen sich diese knuffigen Vierbeiner, die zur Begrüßung gemächlich an einem Grasbüschel kauen – und sich dann vorwitzig davon überzeugen, dass da wirklich nichts mehr Essbares im Wanderucksack ist. Dann kann es direkt losgehen zu einem kleinen Spaziergang, begleitet von den Alpakas. Dass die Tiere nicht nur kuschelig aussehen, lässt sich dabei auch herausfinden. Einfach mal die Hand im wolligen Fell vergraben und fühlen,



warum Alpakas auf viele Menschen eine so beruhigende Wirkung haben. Alpaka- und Lamahöfe gibt es gleich mehrere in der Region. Wer mit einem der Tiere wandern, beim Yoga entspannen oder einfach kuscheln möchte, findet hier die richtigen Ansprechpartner:

www.inn-salzach.com/alpaka-und-lamawanderungen

Zugegeben, Kuscheltiere sind die Raubvögel, die es beim Falkner zu sehen gibt, nicht gerade. Doch wer die Falknerei besucht, hat vielleicht sogar die Gelegenheit, einmal einer Eule sanft übers Gefieder zu streichen – und das fühlt sich erstaunlich weich an. Die Falknerei im Wildpark Oberreith



Fahr deinen eigenen Weg

**RADL (S) STUB'N
BIBERGER**

Öffnungszeiten

Montag - Dienstag	14:00 - 18:00 Uhr
Donnerstag - Freitag	14:00 - 18:00 Uhr
Samstag	9:00 - 12:00 Uhr
Mittwoch	geschlossen!

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

bietet nicht nur regelmäßig Vorführungen an, sondern auch die Möglichkeit, einen ganzen Tag mit dem Falkner zu verbringen. Für alle, die lieber das Abenteuer suchen, hält der Park natürlich noch jede Menge anderer Angebote bereit. Wer noch all seine Sinne zusammen hat, kann beispielsweise mit dem Mega Flying Fox 400 Meter weit über die Baumwipfel rauschen – Garant für einen echten Gefühlscocktail!

www.inn-salzach.com/wildfreizeitpark-oberreith

Gut hinschauen....

...beim Waldrapp auf der Burg

Apropos Lebensraum für Tiere: Dass die weltlängste Burg in Burghausen bester Schauplatz für ein Ritter- und Burg-

fräuleinabenteuer mit der ganzen Familie ist, wissen wohl die meisten. Dass es auch einem ganz besonderen Gesellen – mit schwarzer Sturmfrisur und extralangem Schnabel – ein Zuhause bietet, ist wahrscheinlich weniger bekannt. Dabei ist es etwas ganz Besonderes, was sich hier auf der Burg hoch über der alten Herzogstadt abspielt: In einigen auf den ersten Blick unscheinbaren Holzkisten haben Waldrappen ihren Unterschlupf gefunden. Die Brutnischen der vom Aussterben bedrohten Vögel können besucht werden. Deshalb: Augen auf – denn so etwas gibt es wirklich ganz selten zu sehen.

www.inn-salzach.com/waldrapp

Text & Fotos: Inn-Salzach Tourismus



Noch mehr Inn-Salzach entdecken

- Noch mehr sinnliche Erlebnisse für Aktivurlauber und Genussmenschen, Wasserliebhaber und Tierfreunde, Familien und Alleinreisende gibt es beim Tourismusverband Inn-Salzach, www.inn-salzach.com.
- Prospekte und die Radkarte mit den 24 Thementouren der ADFC-zertifizierten RadReiseRegion Inn-Salzach können bestellt werden unter www.inn-salzach.com/prospektbestellung
- Für alle, die Unternehmungen planen, empfiehlt sich vorab der Blick in den Ausflugsticker, der tagesaktuell Auskunft über die Auslastung der Ausflugsziele und mögliche Alternativen gibt: www.inn-salzach.com/ausflugsticker

TIPPI!



Handtuch-Kunst

Waxenberger

www.handtuch-kunst.de

Nähstüberl Änderungs-Schneiderei
Waxenberger

Marktplatz 4 · 84539 Ampfing
Telefon 086 36 - 6904 83 · E-Mail naehstueberl@web.de

BERND STITZ

Maler- & Lackierermeister

-Malerarbeiten aller Art

-Sandstrahlarbeiten

-Gerüstbau

-Bodenbeläge

Oberbierwang 4

www.malerstitz.de

D-83547 Babensham

Telefon: 08074 / 917468

Mobil: 0152 / 06513691





Zam sei und Zeit ham

Bildhauerkurse in Weidenbach bei Franziska Kreipl-Poller

In diesem Sommer haben wir unsere Bildhauerkurse unter das Motto ›Zam sei und Zeit ham‹ gestellt und wir laden dich dazu ein. In Gesellschaft mit den anderen Kursteilnehmern verbringst du Zeit mit deinem Stein und in der Natur. Jeder arbeitet an seiner Skulptur und doch ist keiner allein.

Es ist Zeit zum Ratschen, Zeit zum Zuhören, Zeit zum gemeinsamen Essen und Zeit für dich, wie es dir gefällt. Wir sind da, lassen dich den Stein ergründen und erfühlen, du hörst den Klang der Werkzeuge auf Stein und wir hören dir zu. Mit Rat und helfenden Händen stehen wir dir zur Seite, damit das Wochenende für dich unvergesslich wird und deine Skulptur den Geist des Kurses mit nach Hause trägt.

Wir wollen heuer die Zeit noch intensiver nutzen und bieten, sofern es die dann geltenden Covid-19 Regeln erlauben, am Freitag und Samstag ein gemeinsames Abendessen an. Nach getaner Arbeit wollen wir gemütlich mit euch am Lagerfeuer sitzen und den Tag ausklingen lassen.

›Zam sei und Zeit ham‹ gibt's 2021 an folgenden Terminen:

- Kurs August: Fr. 20. bis So. 22.08.2021
- Kurs September: Fr. 24. bis So. 26.09.2021

Weitere Kurse und Infos unter www.steinmetzmeisterin.com/bildhauerkurse - Anmeldungen sind über das Kontaktformular, per Email: fk@steinmetzmeisterin.com, Telefon bzw. WhatsApp 0170-7309808 möglich. Text & Foto: Franziska Kreipl-Poller



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



- XANTARA Tiernahrung
- Effektive Mikroorganismen
- Pflegeprodukte für Tiere
- XANTARA Naturkosmetik

HUNGER ?

DAGEGEN HABEN WIR WAS!





- Vet-Concept Tiernahrung
- Diät / Allergie / Spezialnahrung
- Pflegeprodukte
- Knabber- & Kauartikel



- ✓ Bestellservice
- ✓ Futterberatung
- ✓ Probe-Mahlzeit
- ✓ Allergiker / Diätfutter
- ✓ Stammkundenrabatt
- ✓ InnHügelland Lieferservice

www.tierfreu.de

Ida Lösch (Tierheilpraktikerin)
Klosterstr. 8 • 83546 Au a.Inn
Email: futter@tierfreu.de
Tel. 08073 - 402 98 54
Mobil 0175-520 96 80

Anruf oder Email genügt!

Freies WLAN für die Entwicklung der Region

Die Digitalisierung ist auch hierzulande kein Neuland mehr. Zunehmend werden uns Dienstleistungen und Serviceangebote online über Internetportale oder entsprechende Apps auf Mobilgeräten angeboten. Um auch dort nahe am Kunden für Beratung und Online-Banking zu sein, hat sich die »meine Volksbank - Raiffeisenbanken eG« mit Sitz in Rosenheim als überzeugter Förderer der Region etwas Besonderes einfallen lassen.



v.l.: Wildparkbetreiber Thomas Mittermair jun. und Thomas Mittermair sen. freuen sich mit Andreas Hüller und Joachim Simon von der »meine Volksbank - Raiffeisenbanken eG« über das neue Serviceangebot mit kostenlosem WLAN im Wildpark Oberreith

vb-rb.de/wlan

#meineVbRb.free.wifi

Schnell, einfach und kostenlos online gehen!

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Genießen Sie jetzt die volle Netzfreiheit.
Bei uns und überall wo Sie dieses Zeichen sehen gibt es unser kostenloses Wifi.
Erfahren Sie mehr über unsere digitalen Services in Ihrer Filiale oder online unter www.vb-rb.de.

Hintergrund für die Aktion war zunächst, den Kunden beim Einstieg in digitale Services der Bank direkt vor Ort hilfreich zur Seite stehen zu können. Von den jeweiligen Standorten aus sollte es für den Kunden mit Installation und Hilfe bei der Einrichtung sofort möglich sein, dies direkt über das WLAN-Netz der Filiale zu realisieren. Aus Sicherheitsgründen durfte es aber natürlich nicht das gleiche WLAN sein, das die Bank selbst verwendet. Schnell stellte sich heraus, dass mit dem zusätzlichen Zugang noch weitaus mehr Möglichkeiten geboten sind. Das war der Ursprung für ein regional größeres Netz an Internetzugängen.

Das so genutzte WLAN-Angebot »Free Wifi Plus« wurde von der mySPOT Marketing GmbH aus Nordrhein-Westfalen entwickelt und speziell an die Anforderungen der Volks- und Raiffeisenbanken angepasst. Für die Datensicherheit zeichnet der Betreiber verantwortlich und hat entsprechende Sicherungsmaßnahmen eingearbeitet. Eine separate App ist nicht notwendig, da der Zugang über den Standard-WLAN-Zugang am Mobilgerät erfolgt.

Inzwischen wurden neben sämtlichen Filialen an vielen weiteren Standorten in der Region Altötting/Rosenheim solche Zugänge unter dem Namen »#meinevrb.free.wifi« installiert. Als mögliche Standortgeber sind dabei verschiedenste Varianten denkbar - von Gasthäusern über größere Sportplätze oder beispielsweise auch der Wildfreizeitpark Oberreith.

Gerade im Wildpark Oberreith bietet sich dieser Service als perfekte Lösung für Besucher an, da dort bisher sowohl Handy- als auch Internetverbindung eher schlecht verfügbar waren. So kann jetzt trotzdem schnell das Foto von den Kleinen im Sandkasten zur Oma geschickt werden - oder auch die eine oder andere Email vom Liegestuhl aus gecheckt und beantwortet werden.

Die notwendigen Kosten für die Durchführung und Inbetriebnahme des neuen WLAN-Hotspots in Oberreith wurden durch die »meine Volksbank - Raiffeisenbanken eG« in voller Höhe übernommen. Pünktlich zum Saisonstart kommen nun die Besucher des Wildparks in den Genuss der totalen Netzfreiheit.

Zur Inbetriebnahme trafen sich die Kooperationspartner kürzlich vor Ort. Der Betreiber des Wildparks, Thomas Mittermair, begrüßte Andreas Hüller, den Leiter des Projektes und Vorstandsstab bei der Raiffeisenbank sowie Joachim Simon, Vermögensberater in der Geschäftsstelle St. Erasmus, im Wildpark Oberreith. Das Treffen diente auch dazu, sich einen ersten Eindruck zu verschaffen, wie das kostenlose Angebot angenommen wird.

Der neue Service erfreue sich von Anfang an besonderer Beliebtheit bei seinen Gästen, so Mittermair. Ausdrücklich be-

38 - Sommer 2021



Das weitläufige Gelände des Wildparks Oberreith verfügt ab sofort über kostenlosen WLAN Zugang für alle Gäste, gestellt von der der »meine Volksbank - Raiffeisenbanken eG« - Foto © Wildpark Oberreith

danke er sich für die Auswahl seines Standortes und die gute Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen.

Derzeit gibt es knapp einhundertfünfzig Standorte in der Region mit ständiger Erweiterung. Beworben werden die Standorte über den direkten WLAN-Zugang mittels eines einheitlichen Logos.

Maximilian Kritzenberger, der Geschäftsstellenleiter der »meine Volksbank - Raiffeisenbanken eG« in St. Erasmus und Grünthal rät allen InnHügelLandlern: »Achten Sie auf unser nebenstehendes Logo. Überall, wo Sie dieses sehen, gibt es unser kostenloses WLAN!«

Text: Ida Lösch

Foto: meine Volksbank - Raiffeisenbanken eG

WILDFREIZEITPARK und Waldseilgarten OBERREITH

- Greifvogelflugschau
- Streichelzoo und Pferdereiten
- Riesenrutschen
- Bungee- und Trampolinanlage
- Sternwarte
- großer Abenteuerspielplatz
- Waldseilgarten mit elf Parcours
- Teamhochseilgarten
- Wildpark-Stub'n mit Biergarten
- 35 m hoher Aussichtsturm
- Mega-Flying-Fox mit 400m Länge
- Parkeisenbahn mit 600m Schienenstrecke

T 0 80 73 / 91 53 61 Oberreith 6 a · 83567 Unterreit
www.wildfreizeitpark-oberreith.de

NEU:
FREE WIFI -
Kostenloses
WLAN im
Wildpark!

NEU: Indoor-Spielhalle mit
Bahnhof • Regionalladen • Café

Fotografie Fans aufgepasst: Bilder für InnHügelLand Kalender 2022 gesucht!



Kaum ist der aktuelle Kalender verteilt, gehen wir schon wieder auf die Suche nach den schönsten Motiven im Querformat für den Kalender des nächsten Jahres.

Alle InnHügelLandler, die gerne fotografieren und ihr Werk im nächsten InnHügelLand Kalender 2022 gedruckt haben möchten, sind herzlich aufgerufen, uns ihre Bilder zu schicken! Unter den schönsten Einsendungen schaffen es zwölf in die Veröffentlichung!

Voraussetzungen dafür sind die freie Verfügung der Bildrechte des Fotos für den Kalender und für im Zusammenhang stehende Werbeaktionen durch uns sowie ggfs. die Freigabe zur Veröffentlichung von abgebildeten und erkennbaren Personen. Technisch muss das Bild eine Auflösung von 300dpi in der Größe 180x140 mm (Querformat!) aufweisen und im JPG-Format vorliegen. Auch gute Handy-Kameras können das übriges leisten!

Also, an die Linsen oder in die Archive - wir freuen uns auf die schönsten InnHügelLand Bilder für 2022!



Inn-Kraftwerk in Agg bei Nacht



Altes Brauhaus in Gars am Inn

Einsendeschluss ist der 30. September 2021
Kontakt Email: kalender@INNmagazin.de

SUP'n'Swim mit Yoga am See

Ein neues Angebot gibt es an den Bayerischen Seen Flossinger See, Chiemsee, Simssee und Walchsee. Unter dem Namen sowie der gleichlautenden Internetseite ›whatSUP.bayern‹ bietet Andrea Engelmann Kurse für das immer beliebter werdende Stand Up Paddling (SUP).



Bei uns gibt's Schnupper-Einsteigerkurse für Kinder und Erwachsene. Komm mit uns aufs Wasser. In Einzel-, Paar und Kleingruppen zeigen wir dir, wie du deutlich mehr Spaß mit dem Trendsport hast. Im Ferienmonat August ist immer mittwochs um 7 Uhr ›Wake-Up Paddeln‹ am Flossinger See und ab 8:30 Uhr ›SUP-Yoga‹ mit Helmut Wostatek von Yoga-Einklang. Kinderkurse (Niveau Deutsches Schwimmabzeichen Bronze) sind möglich um 10 und 13 Uhr, weitere auf Anfrage. Wir schulen auf Marken-Boards von GTS, Naish, SIREN, SIC sowie STX und bieten unseren Kunden auch einen Board-Verleih. Sundowner-Touren finden auch unter der Woche am Simssee statt.

Schon gewusst? Fast ›nebenbei‹ trainierst du beim SUP deine Tiefenmuskulatur, hast ein Ganzkörpertraining und schulst Gleichgewicht, Kondition und Koordination. Einzige Voraussetzung: Du solltest gut schwimmen können und ein spontaner ›Sprung‹ ins Wasser sollte dich nicht abschrecken.

Was Yoga bewirkt

Wenn du gestresst bist, kaum abschalten kannst und deine Muskeln mehr Kraft und Beweglichkeit vertragen könnten - dann ist Yoga grundsätzlich perfekt geeignet. Mit den Körper- und Atemübungen verbindet sich im Yoga immer Körper, Geist und Seele. Dies bringt dir mehr Beweglichkeit, Gelassenheit und Kraft.

Symbiose von Yoga und SUP

Yoga auf dem SUP ist leicht zu erlernen, allerdings natürlich fordernder als auf dem festen Boden. Dafür bist du in der Natur, spürst die sanften Wellen und sobald du dich dem Wasser hingibst, kommst du leichter in die Posen und genießt eine wundervolle, tiefe Entspannung. Komm vorbei und probiere es einfach aus. Wir freuen uns auf dich! Aloha & Namaste

Text: Andrea Engelmann und Helmut Wostatek

NEU • NEU • NEU •

www.whatSUP.bayern

Family & Friends | Kurse | SUP-Yoga
Sommerferien | Familienzeit
Geschenkgutscheine | Freude schenken

Sport-Dienstleistungen * Kurse * Reisen

Andrea Engelmann

mobil (+49) 0157 729 209 80

Email hallo@whatsup.bayern

Yoga Einklang
atmen • spüren • sein
HELMUT WOSTATEK

www.yoga-einklang.com

Helmut Wostatek • Tel. 0177-140 45 12



Der Urlaub ist zurück!

Wer hätte vor wenigen Wochen gedacht, dass die Inzidenzen so schnell und flächendeckend sinken? Und wie uns das Reisebüro Wild aus Ampfing in unserem Gespräch bestätigt, ist auch der Urlaub schlagartig zurückgekehrt.



Welche Ziele sind denn besonders gefragt?

Der Wunsch nach Urlaub ist groß. Vor allem die Ziele wie Griechenland und Spanien sind sehr gefragt.

Wie sind Ihre Erfahrungen mit Reisen in diesen Zeiten?

Wir haben in den letzten Monaten einige Urlaubsregionen selbst getestet. Gerade jetzt ist der schmale Grad zwischen Covid-19 Leere und Massentourismus erreicht. Am Trevi-Brunnen mal ganz vorne stehen oder den Strand für sich alleine haben und das auch noch während der Hochsaison? Unvorstellbar, sollte man meinen. Wir haben bereits die Balearen, die Kanaren und Griechenland in der aktuellen Situation erkundet und auch Kreuzfahrtangebote getestet und sind durchwegs von den Hygienekonzepten begeistert. Auch unsere Kunden haben uns nach ihrer Rückkehr ausschließlich positive Feedbacks gegeben. Viele sagen: Reisen war noch nie so schön, wie in diesem Jahr – auch wenn es natürlich ein bisschen aufwendiger ist als früher.



Reisen ist aufwendiger geworden - was meinen Sie damit?

Zum einen braucht man für viele Zielgebiete Einreise- und ggf. auch Rückreisedokumente, zum anderen muss in den meisten Ländern ein Nachweis erbracht werden, dass man entweder geimpft, genesen oder getestet ist. Da sich diese Regeln teilweise täglich ändern, empfehlen wir allen, sich vor der Reise nochmal auf der Homepage des Auswärtigen Amtes über die aktuellen Bestimmungen zu informieren. Auch die Beratung ist natürlich aufwendiger geworden, weil wir unsere Kunden bei allen notwendigen Vorbereitungen unterstützen – das unterscheidet uns Reisebüros vom Internet.

Wird dieser erhöhte Beratungsaufwand dem Kunden in Rechnung gestellt?



Nein. Wir im Reisebüro Wild lehnen es ab, von unseren Kunden Service- oder Beratungsentgelte zu erheben. Dieses Instrument mag bei Reisebüros notwendig sein, die viel Laufkundschaft haben. Wir haben glücklicherweise überwiegend Stammkunden. Deshalb werden wir auch weiterhin auf diese Art der Vergütung verzichten.

Ist denn Ihr Reisebüro wieder geöffnet und finden persönliche Beratungen statt?

Ja, wir sind wieder zu unseren gewohnten Öffnungszeiten im Büro erreichbar und dürfen unsere Kunden auch wieder persönlich beraten. Außerdem halten wir alle Reiselustigen auf unserer Instagram Seite @reisebuero.wild auf dem Laufenden.

Text: IHL

Fotos: Reisebüro Wild Ampfing



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

DER
Touristik
Partner

Heimat- und Kulturkreis Jettenbach

Heimat sehen und erleben mit dem Mühlenwanderweg

Die Sonne lockt zusehend mehr Menschen hinaus in die Natur. Wälder, Wiesen, Felder – es gibt unendlich viel zu sehen und zu entdecken und all das direkt vor unserer Haustür. Ein Grund für den Heimat- und Kulturkreis Jettenbach, hier aktiv zu werden: Sie möchten Spaß, Bewegung, Erholung und Wissen miteinander vereinen. Der Mühlenwanderweg macht das möglich.



Dabei handelt es sich um einen gut beschilderten Infopfad, der durch eine wunderschöne Landschaft führt. Biotope, Bäche, der Inn, sowie der Ortskern der Gemeinde Jettenbach erzählen ihre eigene Geschichte. Groß und Klein können dadurch das kleine beschauliche Örtchen im Landkreis Mühldorf am Inn von einer ganz besonderen Seite kennenlernen.

Das Projekt ist vor allem der ersten Vorsitzenden des Heimat- und Kulturkreises, Elvira Schreiner, eine Herzenssache. Seit 2012 führt die 78-Jährige mit ihrem Verein Mühlenwanderungen für Jedermann durch. »Die großen Mühlenwanderungen finden immer am Pfingstmontag statt. Das ist auch der Mühltag. Bei unserer ersten Wanderung liefen etwa 150 Personen mit«, erinnert sich Schreiner. Dass ihre Veranstaltungen die Menschen begeistern, sieht man immer wieder an der großen Teilnehmerzahl.

Doch Covid-19 machte auch vor den Heimat- und Kulturfreunden nicht Halt. Wanderungen in Gruppen waren nicht möglich. Zeit für die engagierte

Jettenbacherin, ihre langjährigen Pläne in die Tat umzusetzen. »2018 machten wir uns dran, ein Konzept zu erarbeiten. Wir wollten den gesamten Mühlenwanderweg mit Infotafeln beschildern«, erzählt Schreiner. »Unser Gedanke war, dass jeder den Mühlenweg ganz alleine gehen kann. Für Schulklassen ist so etwas auch sehr interessant und informativ. Dadurch lernen schon Kinder einiges über die Geschichte unserer Heimat«, fährt sie fort.

So kamen etwa bis zum Jahr 1920 die Kinder aus der Umgebung mittels Fähre zur Schule, eine Tatsache, die für viele heute unvorstellbar ist. Im 12. Jahrhundert tauchte die Überfuhr am Inn erstmals urkundlich auf. Seit 1791 war sie eine Personenfähre. Mit dem Bau des Innwerkes und des Kanals wurde der Fährbetrieb vor etwa 100 Jahren eingestellt. All das und noch vieles mehr ist auf Schildern nachzulesen.

So kann Wandern, Wissen und Spaß hier dank des Einsatzes des Heimat- und Kulturkreises vereint werden. Letztes Jahr im September wurde die Idee des



Die erste Vorsitzende des Heimat und Kulturkreises Jettenbach Elvira Schreiner. Sie ist zudem die perfekte Ansprechpartnerin für Fragen rund um das Thema Heimatgeschichte, wozu auch der Mühlenwanderweg ganz besonders gehört.

Infopfades dann umgesetzt. Tolle Unterstützung bekam der Verein von der LAG Mühldorfer Netz. Auch Friseur Gerstner war hierbei eine große Hilfe. So halfen die Mitarbeiter des Friseurgeschäfts bei der Gestaltung der Flyer. Andreas Eicher und Anton Schatzeder waren für die Aufstellung der Schilder zuständig. Das





38. Sommer 2023



Gute daran: Sie taten das ehrenamtlich. Innerhalb eines Tages stellten die beiden Jettenbacher Eicher und Schatzeder sieben Infotafeln auf. Auf diesen kann man die Veränderungen der letzten 650 Jahre nachlesen. Start ist am Mühlenweg im Ortsteil Grafengars beim Schmid am Orth »Pockenschützgüt«. Von 1370 bis 1815 gab es dort eine Schneid- und Schleifmühle.

Gleich bei der ersten Infotafel findet man auch einen Kasten mit Flyern. Diese helfen Natur- und Heimatbegeisterten, sich besser zu orientieren. Die Tour führt weiter zur Schicksholzmühle, Jakobs- mühle, Herrgott in der Rast, Obermühle und danach zur Schneidemühle.

Die nächsten Stationen sind schließlich die Hofmühle, Papiermühle / heutiges E-Werk, Gstattmühle und dann geht es zum Überführer. Heute erinnern nur noch Tafeln an die längst vergangenen

Zeiten und lassen die Wanderer in die Vergangenheit eintauchen.

Ziel der historischen Wanderung ist schließlich die Bahnhofgaststätte in Jettenbach. Dort kann man den Tag bei schönem Wetter gemütlich im Biergarten ausklingen lassen.

Zu beachten ist bei dem Mühlenwanderweg, dass nicht die gesamte Strecke barrierefrei ist. Ein großer Teil davon ist jedoch gut mit Rollstuhl, Rollator oder Kinderwagen begehbar. Sobald Menschen sich wieder in Gruppen treffen dürfen, wird der Heimat- und Kulturkreis wieder geführte Wanderungen anbieten. Diese finden dann traditionell mit spannenden Geschichten, schönen Volksliedern und netten Gesprächen in fröhlicher Runde statt.

Weitere Infos über den Heimat- und Kulturkreis Jettenbach e.V.
https://www.jettenbach-am-inn.de/heimat_und_kulturkreis.html
Text & Fotos: Kirsten Meier

Autos, Motorräder und jetzt auch Fahrräder aus einem Haus

Das Familienunternehmen Huber zählt im Raum Wasserburg zu den führenden Anbietern der Automobilmarken NISSAN, Skoda und BMW Motorräder und kann auf eine langjährige Unternehmenstradition von über 50 Jahren zurückblicken.

Im Frühjahr dieses Jahres wagte das Familienunternehmen den Schritt in den Bereich der Fahrräder und eröffnete die Fahrradwelt Huber GmbH. Hier vertreiben sie Bikes der Marken Ghost, Winora, Haibike, Lapierre und Koga.

Fahrradzubehör von xlc und Bikeparts, sowie Deuter Rucksäcke und weitere bekannte Marken ergänzen das umfangreiche Angebot.

Darüber hinaus bietet die Fahrradwelt Huber ihren Kunden ein umfassendes Dienstleistungsspektrum. Egal, ob Kaufberatung, Finanzierungs- oder Leasingangebot, Werkstattservice aller Marken oder Beratung in Sachen Fahr-

radzubehör, in der Fahrradwelt Huber haben Sie immer den richtigen Ansprechpartner. Kommen Sie vorbei und las-

sen Sie sich von der Welt der Fahrräder überzeugen.

Text: Heike Beilke

Entdecke jetzt die große Auswahl!

E-Bike – Mountainbike – City- und Trekkingrad – Rennrad
Gravelbike – Kinderrad – Zubehör – Bekleidung



Meisterwerkstatt für alle Marken

Jobrad, Bikeleasing & Finanzierung

GHOST HAIBIKE KOGA LAPIERRE WINORA

Fahrradwelt Huber GmbH

Eiselfinger Straße 5 | 83512 Wasserburg | Tel.: 08071 9197-500
WhatsApp: 0151 21123565 | info@fahrradwelt-huber.de | fahrradwelt-huber.de

TSV Gars trotz den Einschränkungen und bleibt aktiv

Das Outdoor-aktiv-Programm des TSV Gars war ein voller Erfolg. Da während des Lockdowns Sport nur sehr eingeschränkt möglich war, hat sich der Verein kurzerhand etwas einfallen lassen und Wander- und Spazierroutes mit ins Programm genommen. So konnte jeder aus Gars und Umgebung, der wollte, aktiv und fit bleiben. Das wechselnde Angebot an Strecken des Orientierungslaufs wurde begeistert angenommen und viele Familien haben mit Hilfe des Kartenmaterials die versteckten Buchstaben gefunden und so die Lösungswörter geknackt.

Nach über 200 Tagen Pause durften nach den Pfingstferien die beliebten Sportstunden Step-Aerobic, Bodyfit, stabile Mitte und Stretching, sowie Gymnastik 50+ in der Turnhalle der Mittelschule wieder starten. Bei gutem Wetter finden die Stunden auch draußen statt.

Außerdem nimmt der Verein auch in diesem Jahr wieder an der BR Aktion Laufio! teil. Das aus der Abendschau bekannte Konzept richtet sich an alle die (wieder) fit werden möchten. Das Training erfolgt nach einem 10-wöchigen Trainingsplan mit eigenen und gemeinsamen Trainingseinheiten, um am Ende die 10 Kilometer zu schaffen. Für Einsteiger gibt es eine gemischte Gruppe mit Walking- und Laufeinheiten, erfahrene Läufer joggen die Strecke komplett.

Obwohl die Aktion schon gestartet ist, können Interessierte gern noch einsteigen. Für alle, die auch keine kurze Distanz joggen können oder wollen, hat der Verein für die zehn Wochen eine zusätzliche Walkinggruppe gegründet. Eine Mitgliedschaft beim TSV ist für Laufio! nicht notwendig.

Auch die Wanderungen nach dem Motto ›Unterwegs mit dem TSV‹, die reguläre Nordic-Walkingrunde sowie das Einrad-Training dürfen nun wieder stattfinden.

Zum Thema Schwimmen können wir leider noch keine genaueren Infos



Stepp-Aerobic in der Gruppe macht Spaß!

Detail vom Orientierungslauf, geplant und umgesetzt von Sabine Bentenrieder.



geben. Wir hoffen sehr, im Herbst wieder etwas anbieten zu können, Anmeldungen für Schwimmkurse sind aber erst für Januar wieder möglich.

Besonders freuen wir uns auf die gemeinsame Zeit bei unseren Angeboten im Ferienprogramm.



Für das beliebte Kinderturnen wird noch Unterstützung für das Übungsleiter Team gesucht!



Ab dem Herbst heißen wir Mittwochnachmittag wieder Familien zum Eltern-Kind Turnen willkommen. Die Kleinen genießen es, in der großen Halle zu toben und können sich in dem gemeinsam aufgebauten Parkour im Balancieren, springen, klettern und vie-



Abteilung Breitensport

- ▶ Eltern-Kind-Turnen
- ▶ Step-Aerobic
- ▶ Bodyfit
- ▶ Bodystyling
- ▶ Präventionskurse
- ▶ Einradfahren
- ▶ Orientierungslauf
- ▶ Gymnastik 50plus
- ▶ Stabile Mitte und Stretching
- ▶ Nordic Walking
- ▶ Wandern
- ▶ Schwimmen und Schwimmkurse



tsvgars.de



tsvgarsbreitensport



tsvgarsbreitensport



lem mehr üben. Sobald es die Covid-19 Regeln erlauben, werden wir auch wieder die beliebten Bewegungsspiele in diese Stunde einbauen. Dafür suchen wir auf diesem Weg noch Unterstützung für das Übungsleiter Team, um kurzfristige Ausfälle zu vermeiden und weil wir auch das Kids-Fit Turnen für größere Kinder wieder anbieten möchten.

Alle Infos zu aktuellen Hygienemaßnahmen, Anmeldungen und Stundenausfällen finden Interessierte auf unserer Website und auf unserem brandneuen Profil bei FB und Instagram.

Text & Fotos: TSV Gars





Der neue NISSAN QASHQAI

Ab **€ 199,- mtl.** leasen





NISSAN QASHQAI VISIA
1.3 DIG-T MHEV 6MT 4x2, 103 kW (140 PS), Mild-Hybrid-Benzin

Monatliche Rate: ab **€ 199,-¹**

- LED-Scheinwerfer, Einparkhilfe hinten
- Bluetooth®, DAB+, Klimaanlage
- Multifunktionslenkrad
- NISSAN Fahrerassistenzsysteme, u.a. Totwinkel-Assistent, Notbrems-Assistent, Querverkehrswarner, Verkehrszeichenerkennung



Der neue NISSAN QASHQAI präsentiert von **Mario Basler** in unserem **virtuellen Showroom**: www.drive-future.de



NISSAN QASHQAI 1.3 DIG-T MHEV 4x2 6MT, 103 kW (140 PS), Benzin: Kraftstoffverbrauch (l/100km): innerorts 7,0, außerorts 5,0, kombiniert 5,8, CO2-Emissionen kombiniert (g/km): 131 Effizienzklasse: B. NISSAN QASHQAI: Kraftstoffverbrauch kombiniert (l/100 km): 6,2-5,5; CO2-Emissionen kombiniert (g/km): 140-125; (Werte nach Messverfahren VO [EG] 715/2007) Effizienzklasse B-A. Abb. zeigen Sonderausstattungen. Angebote zzgl. Überführungskosten in Höhe von 990€ beim NISSAN QASHQAI. ¹Leasing über NISSAN Bank, Geschäftsbereich der RCI Banque S.A. Niederlassung Deutschland, Jagenbergstraße 1, 41468 Neuss: NISSAN QASHQAI VISIA: 2.580 € Leasingsonderzahlung, Laufzeit 48 Monate, Gesamtfahrleistung 10.000 km p.a.



Huber
„Das ist mein...“ Autohaus

Autohaus MKM Huber GmbH | Eiselfinger Straße 4 | 83512 Wasserburg
Tel.: 08071 9197-0 | WhatsApp: 01 57/77 73 62 33 | info@zum-huber.de | zum-huber.de

Auto Huber GmbH | Gerner Allee 2 | 84307 Eggenfelden
Tel.: 08721 78187-0 | info@nissan-eggenfelden.de | nissan-eggenfelden.de

Ein Verein unserer Region

Motocross- und Endurofreunde St. Leonhard

Motocross- und Endurofahrer finden im InnHügelLand nun schon seit vielen Jahren die Möglichkeit, ihren Sport im eingetragenen Verein ›Motocross- und Endurofreunde St. Leonhard e.V.‹ auszuüben. Der Name des Vereins bezieht sich auf den kleinen Weiler, in dessen Gaststätte er einst gegründet wurde.



Beim Motocross geht es darum, mit einem speziellen Geländesportmotorrad auf einem durch unterschiedliche Sprung- und Kurvenkombinationen gestalteten Rundkurs im Sprint zu bestehen.

Beim Endurosport werden gleichfalls spezielle Motorräder genutzt. Hier geht es aber um das Befahren diverser Geländeschwierigkeiten, wie steile Auf- und Abfahrten, Steinfelder, Baustämme oder vermehrt auch künstliche angelegte Sektionen, z.B. aus Altreifen. Außerdem wird hier auch eher eine Ausdauerleistung von den Fahrern gefordert.

Beide Arten des Motorradsports finden auf dem vereinseigenen Gelände direkt an der Staatsstraße zwischen Unterreit und Stadlern in der Gemeinde Babensham ideale Trainingsbedingungen.

Die Strecke gilt als top gepflegt, hat einen exzellenten Ruf und wurde im Lauf der Jahre immer wieder den sich ändernden Bedingungen angepasst. Auch Nicht-Mitglieder dürfen als Gäste zu den offiziellen Trainingszeiten dort fahren und kommen dazu teilweise von weit her.

Zunächst gab es nur eine Handvoll Mitglieder. Die Anzahl stieg aber konstant und liegt nun schon seit Jahren im Bereich von knapp 300 Mitgliedern. Zurzeit sind es 262 Sportler, davon rund 60 Kinder und Jugendliche, sowie zahlreiche junge Erwachsene. Viel größer soll der Verein auch nicht werden. Daher erfolgen nur einmal im Jahr im Dezember Neuaufnahmen und dazu wird genau geschaut, ob der Antragsteller

zum Verein passt und sich aktiv einbringen wird.

Mit der Auswahl der Mitglieder hat der Verein bislang ein glückliches Händchen gehabt und so stehen für Vorhaben und Veranstaltungen im Vereinsjahr, gegensätzlich zur Situation in anderen Vereinen stets mehr als genug Helfer zur Verfügung.

Der bisherige Höhepunkt war der gemeinschaftliche Bau einer neuen Maschinenhalle mit großer Aussichtsterrasse und Sanitäreinrichtungen, der in den letzten zwei Jahren von den Mitgliedern komplett in Eigenleistung mit über 4800 Arbeitsstunden geleistet wurde.

Dieser Zusammenhalt, das gelebte Miteinander, die gegenseitige Hilfsbereitschaft und besonders die Jugendarbeit liegen den Verantwortlichen besonders am Herzen. Dabei werden den heranwachsenden Mitgliedern nicht nur aktiv soziale Werte vermittelt, auch der Sport an sich ist extrem anspruchsvoll. Neben einer guten körperlichen Fitness sind mentale Fähigkeiten und technische Kenntnisse sowie Fertigkeiten nötig. Außerdem muss der Sport im Einklang mit Natur und Umwelt ausgeübt werden. Einfach nur draufsetzen und Gas geben funktioniert also nicht.

Der Motorradgeländesport ist ein Sport für die gesamte Familie. Schon Kinder ab drei Jahren fahren unter geeigneten Bedingungen mit kleinen Motorrädern, aber auch Fahrer jenseits der 70 bewegen noch ihre Kräder auf der Strecke. So fahren mitunter zwei oder drei Generationen gemeinsam zum Training. Oft nutzen auch Erwachsene, die selbst im Verein groß geworden sind, nun die Möglichkeiten gemeinsam mit dem eigenen Nachwuchs und geben die gelebten Werte des Vereins sowie die Liebe und Leidenschaft für den Sport an die Nachfolgegeneration weiter.



So war es auch vor einigen Jahren nicht schwer, mehrere junge Erwachsene zu finden, die als Beisitzer im Vorstand mitarbeiten, um irgendwann verantwortlich tätig zu werden. Nachwuchssorgen sind hier also nicht vorhanden. Dies ist auch eine Situation, in der sich wenige Vereine befinden. Um die vielfältigen organisatorischen und bürokratischen Aufgaben im Verein kümmern sich mittlerweile zehn engagierte Vorstandsmitglieder.

Die Geselligkeit und das Miteinander kommen dabei auch nie zu kurz.



Normalerweise finden im Laufe des Jahres immer wieder Veranstaltungen statt, etwa ein Jugendlager in den Sommerferien, Kindertrainings in den Ferien, spezielle Fahrerlehrgänge für Kinder, Motocross und Enduro (Aufgrund der guten Kontakte des Vereins oft mit herausragenden Trainern), Cross-Country-Rennen, Oldtimerrennen, Endurorennen, Nachbarschaftsfest, Nikolaus-Enduro, Vereinsausflüge, um nur einige zu nennen. Besonderer Beliebtheit erfreut sich auch der wegen des hohen organisatorischen Aufwands normalerweise nur alle zwei Jahre stattfindende 'Tag der offenen Schranke'. Hier dürfen interessierte Kinder und Erwachsene mit gestellten Motorrädern und Schutzausrüstung erste eigene Fahrversuche unternehmen.

Informationen zum Verein, z.B. zu den Trainingszeiten, finden sich auf der Homepage unter www.x-leo.de. Momentan werden wegen der Covid-19 Situation nur Anmeldungen zum Fahren über die extra eingerichtete Anmeldeplattform vorab vorgenommen. Der Link dazu findet sich ebenso wie die Kontaktdaten des Vorstands, an den man sich mit Fragen jederzeit wenden kann, auf der Homepage. Oder man schaut einfach einmal zu den ausgewiesenen Zeiten an der Strecke vorbei. Gerade Kindern und ihren Eltern wird gerne gezielt beim Einstieg in den Sport mit Rat und Tat zur Seite gestanden.

Text & Fotos:

Dorothea Haas für den MCE St. Leonhard



BMW MOTORRAD

MAKE LIFE A RIDE

Huber
MOTORRAD

Motorrad Huber GmbH
Unterbierwang 11 | 83567 Unterreit
Tel: 08074 7119900 | Fax: 08074 1565
bmw@zum-huber.de | bmw-huber.de

- Haustüren
- Innentüren
- Stahlzargen
- Fußböden
- Rollladenbau
- Sonnenschutz
- Kundendienst

Hanslmeier & Bachmaier
GmbH

Fenster & Türen

Am Kornfeld 4 · 83562 Rechtmehring
Telefon 08076 - 8142 · info@a-hanslmeier.de

KERSTENS BAU

KERSTENS

www.kerstens.de

Hopfgarten 1 · 83123 Amerang
Tel. 08075-253 · info@kerstens.de

Bücherzeit

Frühling lässt sein buntes Band durch die Lüfte flattern... So sehr es uns jetzt auch hinauszieht in die Natur - eine kuschelige Stunde mit einem guten Buch darf trotzdem nicht fehlen! Das Team von Bücher Herzog stellt uns die schönsten Neuerscheinungen für eine wunderbare Bücherzeit vor.



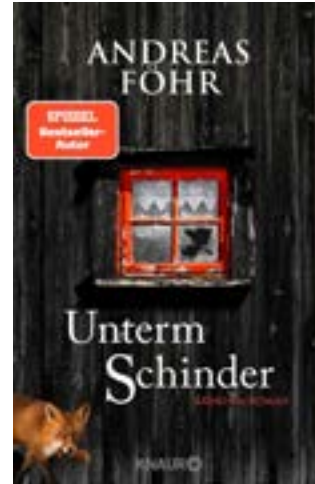
Frida und die Blaubeersuppe

Autorinnenduo: Alva Bengt
(Antje Szillat & Barbara Rose)
Hardcover, 155 Seiten
Verlag: Dragonfly
ISBN: 9783748800309
Preis: 13,00 €
Ab 8 Jahren

Sommerurlaub in Schweden - das können ja nur langweilige Ferien werden, denkt Leni. Statt ans Meer nach Spanien wollen ihre Eltern lieber ins ver-

regnete Schweden nach Lillesund. Lenis Meinung ändert sich aber schon bald, denn bereits am ersten Urlaubstag lernt sie das verrückte Mädchen Frida kennen. Frida gibt ihren Hühnern Namen und bringt ihnen auch noch Kunststücke bei. Sie trägt kunterbunte Klamotten und ist eine absolute Frohnatur. Außerdem kocht ihre Oma immer nur blaue Gerichte, unter anderem besonders leckere Blaubeersuppe. Bald werden die beiden beste Freundinnen und sind unzertrennlich. Wenn nur Jonne, Benny und Tilla nicht wären, die nichts Gutes im Schilde führen...

»Frida und die Blaubeersuppe« ist ein lustiges und herzerwärmendes Wohlfühlbuch für Kinder ab 8 Jahren, das unbeschwerte Urlaubsstimmung weckt. Den jungen Lesern werden wichtige Werte wie Freundschaft, Familienzusammenhalt und Courage vermittelt. Die zuckersüßen farbigen Illustrationen von Laura Rosendorfer machen das Lesevergnügen noch schöner und runden das idyllische Schweden-Feeling der Geschichte perfekt ab.



Unterm Schinder

Autor: Andreas Föhr
Band 9 der Wallner & Kreuthner - Reihe
Broschur, 383 Seiten
Verlag: Knauer
ISBN: 9783426226698
Preis: 14,99 €

Ein tödliches Geheimnis, eine ermordete Witwe und Kreuthners bewegte Vergangenheit: Polizeiobermeister Kreuthner möchte mit einem fingierten nächtlichen Einbruch und geplanter Ret-

tungsaktion seine neue attraktive Kollegin beeindrucken. Nie hätte er gedacht, dass in derselben Nacht auf einem abgelegenen Hof ein wirkliches Verbrechen stattfinden wird. Statt Platzpatronen fallen plötzlich richtige Schüsse und dann findet er auch noch eine Leiche in der Kühltruhe.

Die Tote ist die reiche Unternehmerin Carmen Skriba. Sie ist keine Unbekannte für den ermittelnden Kommissar Clemens Wallner. Skribas Ehemann wurde vor einigen Jahren auf die gleiche Art und Weise ermordet am selben Ort tot aufgefunden. Die Vermutung liegt nahe, dass es sich höchstwahrscheinlich um denselben Täter handelt. Doch dieser sitzt seit den damaligen Ermittlungen in Haft. Wurde ein schwerwiegender Fehler bei den Ermittlungen begangen oder steckt doch jemand anderes dahinter? Und was hat Kreuthners leiblicher Vater mit den Skribas zu schaffen?

Auch im neunten Teil der humorvollen Bayern-Krimi-Reihe begeistert der Wasserburger Autor Andreas Föhr mit schwarzem Humor und typisch bayrischem Lokalkolorit.



Auf der Alm – Vom Glück des einfachen Lebens

Autorin: Julia Barbarino
 Hardcover, 263 Seiten
 Verlag: Ludwig
 ISBN: 9783453281370
 Preis: 22,00 €

Julia Barbarino, geboren 1979 in München, liebt die Berge, die Natur und das einfache Leben. Zwei Jahre nach Abschluss ihres Sportmanagement-Studiums erfüllte sich die damals zweifache Mutter den lang gehegten Traum, sich als Sennerin zu verdingen. Seither verbringt sie nahezu jeden Sommer mit ihren mittlerweile vier Kindern auf einer Alm. 2017 trat sie in die renommierte Dirndlmanufaktur ihrer Mutter ein und lebt seither mit ihren Kindern in Burghausen.

Die begeisterte Sennerin erzählt von den kleinen und großen Abenteuern in den Bergen, vom entschleunigten Leben und dem Alltag mit Getier und Gewächs. Trotz anstrengender Arbeit und Verzicht ist es ein bereicherndes Gefühl für Julia Holbe, in der freien Natur zu sein.



Unsere glücklichen Tage

Autorin: Julia Holbe
 Taschenbuch, 315 Seiten
 Verlag: Penguin
 ISBN: 9783328106463
 Preis: 11,00 €

Die vier unterschiedlichen Frauen und Freundinnen Lenica, Marie, Fanny und Elsa verbringen zusammen einen unvergesslichen Sommer am Meer voller Unbeschwertheit und Lebensfreude. Sie ahnen nicht, dass das Leben seine Weichen stellt und ihre Sehnsüchte sie ein Leben lang schicksalhaft miteinander verbinden werden. Nach einem Ereignis an einem Abend, zu dem Lenica ihren Freund Sam mitbringt, nimmt die Geschichte unaufhaltsam ihren tragischen Lauf. Viele Jahre später sehen sich die Frauen wieder und merken immer noch dieses spezielle Band zwischen sich. Doch viele Fragen tauchen auf. Ist es wirklich möglich, Verletzungen zu vergessen und neu anzufangen?

»Unsere glücklichen Tage« ist ein bewegender Frauenroman, der von den wirklich wichtigen Dingen des Lebens wie Liebe und wahre Freundschaft, aber auch von Schuld und Verrat erzählt. Durch die permanenten Wechsel zwischen Gegenwart und Vergangenheit kann man das Buch nur schwer weglegen. Die perfekte Lektüre für Lesestunden am Badeseer oder am Meer!

**BÜCHER UND GESCHENKE
 DATENBANKEN – EBOOKS**

**BÜCHER
 HERZOG**

<p>BÜCHER HERZOG WASSERBURG Salzsenderzeile 10 83512 Wasserburg E: wasserburg@buecherherzog.de T: 08071 4714</p>	<p>BÜCHER HERZOG IM GEIGERHAUS-MÜHLSDORF Stadtplatz 29-31 84453 Mühlendorf E: muehldorf@buecherherzog.de T: 08631 5001</p>	<p>BÜCHER HERZOG WALDKRAIBURG Berlinerstr. 24 84478 Waldkraiburg E: waldkraiburg@buecherherzog.de T: 08638 881900</p>	<p>BÜCHERSTUBE SLAWIK Jahnstraße 5A 85567 Grafing bei München E: grafing@buecherherzog.de T: 08092 1015</p>
--	--	---	---

Wir unterstützen die Initiative www.fremdewelten.de – Hilfsprojekte auf der ganzen Welt



InnHügelLand Kalender 2022 - JETZT Anzeigenplatz buchen!

Unser beliebter InnHügelLand Kalender wird auch 2022 in den Haushalten unserer Leser seinen festen Platz haben. Schnell sind immer alle Exemplare vergriffen. Die Ausgabe für das kommende Jahr präsentiert die schönsten Fotos unserer Region. Jetzt ist die richtige Zeit, um sich repräsentative Werbefläche im richtigen Monat zu sichern!

Einige freie Anzeigenplätze können wir noch zu folgenden Konditionen anbieten:

- | | | |
|--------------------------|-----------------|---------|
| A) Anzeigengröße einfach | 25x110 mm (HxB) | € 170,- |
| B) Anzeigengröße doppelt | 55x110 mm (HxB) | € 340,- |

(Alle genannten Preise gelten rein netto zzgl. ges. MwSt.)

Für Rückfragen erreichen Sie Marta Laszlo von unserer Anzeigenberatung telefonisch unter 0171 - 4448440 oder per Email anzeigen@innmagazin.de

Sichern Sie sich schnell ihren Werbeplatz - Anzeigenschluss 27. Sept. 2021!

In eigener Sache...

Der Erfolg des InnHügelLand Magazins ist der Vielfältigkeit und Offenheit der Menschen in diesem wunderbaren Landstrich zu verdanken. Das Magazin Team setzt alles daran, dass dies auch künftig so bleiben kann und hält ständig Ausschau nach Möglichkeiten zur Verbesserung, um für unsere Anzeigenkunden und Leser noch attraktiver zu werden. Dazu hier einige Basisdaten und Informationen.

Neue Email-Kontaktdaten des Magazin Teams

Ab sofort erreichen Sie uns weiterhin unter den gewohnten Telefonnummern, aber mit neuen Email Adressen - bitte beachten und einspeichern, die bisherigen Email Adressen werden in Kürze nicht mehr verwendet!



So finden künftig Emails zu uns:

Anzeigen- & Themenberatung & Vertrieb:
Marta Laszlo - Anzeigen@INNmagazin.de

Redaktion & Layout:
Ida Lösch - Redaktion@INNmagazin.de

InnHügelLand Kalender Anzeigen & Vertrieb:
Marta Laszlo - Kalender@INNmagazin.de

InnHügelLand Magazin Abo Anfragen:
Ida Lösch - Abo@INNmagazin.de

Endlich! InnHügelLand Magazin im Abonnement

Manchmal ergattert man kein Exemplar. Daher wurden wir schon oft danach gefragt, ob es unser beliebtes Magazin nicht im Abo geben würde. Der Wunsch, ganz sicher und regelmäßig alle drei Ausgaben im Jahr zu erhalten, ist ein großes Anliegen unserer Leser. Dafür danken wir sehr herzlich! Wir haben uns Gedanken gemacht und werden spätestens ab der Ausgabe 40 - Frühjahr 2022 ein Abonnement zum Selbstkostenpreis anbieten. Möglicherweise lässt sich dies schon zur diesjährigen Winterausgabe realisieren.



Lassen Sie sich jetzt **unverbindlich** vormerken, Sie erhalten dann sofort bei Verfügbarkeit und genauer Terminplanung unsere Abo-Konditionen zur Bestellung. Schreiben Sie uns mit dem Betreff »Abo« eine kurze Email an: abo@INNmagazin.de - wir benachrichtigen Sie, sobald es uns im Abonnement gibt!

Neuer Internetauftritt des Magazins:

www.INNmagazin.de



Im Laufe des Jahres wird eine separate und komplett neue Magazin Homepage online gehen! Alle Ausgaben der bisher erschienenen Magazine als PDF Download, aktuelle Mediadaten für unsere Anzeigenkunden, technische Tipps, interessante Neuigkeiten und mehr bereichern dann unsere gedruckte Ausgabe. Aktuelle Infos dazu gibt es auch auf unserem Facebook Kanal: www.facebook.com/InnHuegelLand



Je nach
Saison

Erdbeeren · Himbeeren
Johannis- & Stachelbeeren
Süß- & Sauerkirschen

POLLER'S
FRÜCHTEGARTEN

Ludwig Poller
Eichheim 8 · 84539 Ampfing
Tel. 086 36 / 10 05 · Fax 69 59 50
www.pollers-fruechtegarten.de

Aus unserem Hofladen

Zwetschgen · Äpfel · Birnen · Honig
Säfte aus eigener Herstellung

Öffnungszeiten Hofladen:
Mi. & Sa. 09:00 - 12:00 Uhr
Fr. 13:00 - 18:00 Uhr



Wer kommt, wenn's brennt?

Die Feuerwehren in Waldkraiburg, Pürten, Ebing und St. Erasmus

Dauer: 04.07. – 14.08. 2021

Gleich zwei Jubiläen begleiten in diesem Jahr die Waldkraiburger Feuerwehren: Neben dem 70-jährigen Jubiläum der Stadtwehr feiert die Freiwillige Feuerwehr Pürten in diesem Jahr ihr 140-jähriges Bestehen.

So bieten die beiden runden Geburtstage Anlass und Gelegenheit, sich einmal intensiver mit der Geschichte des Feuerwehrwesens in Bayern und Böhmen zu beschäftigen.

Für die Ausstellung erforschen das Stadtarchiv und das Stadtmuseum gemeinsam mit den Feuerwehren in der Stadt Waldkraiburg und ihren Ortsteilen deren teilweise bis ins 19. Jahrhundert zurückgehende Geschichte. Die Chroniken der Ortsfeuerwehren, Bestände aus dem Haidauer Archiv und der Adlergebirgstube, sowie alte Pläne und Fotografien aus Waldkraiburg geben spannende Einblicke in die Anfänge des Feuerwehrwesens.

Natürlich sind auch die jüngste Vergangenheit und die lebendige Ge-



genwart zwischen Tradition und Innovation einbezogen. So kommen in der Ausstellung historische Objekte vom einfachen Ledereimer bis zu Exponaten der Feuerbekämpfung des 21. Jahrhunderts anschaulich zur Geltung. Fotografien, Dokumente und Videos entwerfen ein lebendiges Bild der Feuerwehrgeschichte von den Anfängen bis zu unserer Gegenwart.

Bitte notieren Sie sich den Eröffnungstermin zur Jubiläumsausstellung am 4. Juli um 15 Uhr im Stadtmuseum im Haus der Kultur. Leider können wir jedoch noch nicht genau sagen, ob und wenn ja, welche Covid-19 bedingten Auflagen erfüllt werden müssen. Bitte



informieren Sie sich daher vor Ihrem Besuch im Internet, der Tagespresse oder gerne auch direkt bei uns. Sie erreichen uns Montag bis Donnerstag (vormittags) unter Tel. 08638 - 95 93 08.

Text & Foto: © Stadtarchiv Waldkraiburg



Garagentore
WIMMER
Fachhändler für Garagen- & Industrietore

Höchste Qualität ist unser Anspruch

Gerne beraten und begleiten wir Sie während des gesamten Prozesses – von der Planung über die Fertigstellung bis hin zur langfristigen Wartung und Instandhaltung.

Telefon: 08073-1405

Mobil: 0170-2911405

E-Mail: info@garagentore-wimmer.de

Web: www.garagentore-wimmer.de

Regionale Autoren stellen sich vor: Wolfgang F. Hofer

Wolfgang F. Hofer veröffentlicht mit ›Pustebblumenleben‹ sein zehntes Buch

Statt auf einer Lesetour auf zwanzig Jahre Bühne zurückzublicken, hat Schriftsteller und Heimatdichter Wolfgang F. Hofer aus Niedergeislbach sein zehntes Buch geschrieben.

Sein Roman ›Pustebblumenleben‹ ist eine Lektüre zum Genießen und für zwischendurch. Der Roman passt meines Erachtens genau in die Zeit, denn es geht im Leben der Putzfrau Ilona Kowalska vor allem um Zufriedenheit, Zuversicht, Vertrauen und Nächstenliebe. Alles Dinge, die für uns oftmals viel zu selbstverständlich sind. Ilona Kowalska zeigt in ihrem Tagebuch, wie sie hinter die scheinbar glattpolierten und perfekten Fassaden ihrer Mitmenschen herumschaut. Seien es die Kunden, für die sie putzt, oder die kleinen Szenen in ihrem Leben, die sie als stille und aufmerksame Beobachterin in ein anderes Licht stellt und ihr Resümee zieht. Trotz oder gerade deshalb kann Ilona ihr Leben voller Freude und Glück meistern. Sie nimmt die kleinen Dinge des Lebens wahr, die es so großartig machen und streut immer wieder ihre klugen Weisheiten ein, ohne dabei belehrend zu wirken. Dieses Buch wirft einen anderen und überraschenden Blick auf die von der Gesellschaft wenig beachteten Menschen. Es ist ein Buch voller Wärme, Humor und Nächstenliebe, das auch einen kritischen und aufmerksamen Blick auf die Mitmenschen der heutigen Zeit wirft.

›Pustebblumenleben‹ schlummerte schon ein paar Jahre in der Schublade und erblickt nun endlich das Licht der Welt. ›Das Problem ist, dass ich so viel geschrieben habe, dass ich mir selbst schon Pläne für die Veröffentlichungen machen muss, damit ich das ganze Material veröffentlichen kann. Es muss für mich aber auch immer stimmig sein und Trends bin ich nie hinterhergelaufen‹, plaudert der Autor aus dem Nähkästchen und blickt auch etwas zurück, wenn es um die zwanzig Jahre Bühne geht, die er hinter sich hat. Nach ersten Bühnenerfahrungen beim ›Erdinger Literatentreff‹ erschien 2004 sein erster Lyrikband, dem vier Jahre später ein weiterer (›Zwischen-Zeit‹) folgte, der sich um das Thema Zeit in all ihren Facetten beschäftigte.



2010 gründete er schließlich seinen eigenen und unabhängigen Verlag ›HIRN KASTL & HERZ‹, der mittlerweile auf über zwanzig Veröffentlichungen zurückblicken kann. Sehr stolz ist der Autor immer noch auf seinen ersten Roman ›Das Geheimnis von Vielherzbach‹. Humorvoll und spannend erzählt Hofer darin von bayrischen Feiertagen. Zu diesem Buch veranstaltete er auch seine erste große Wirtshauslesung im alten Gasthaus seiner Großeltern, die zu einem vollen Erfolg wurde und zwei Jahre später mit dem bayrischen Gedichtband ›Droadbodn‹ im Gepäck (mittlerweile in 3. Auflage erschienen) wiederholt wurde. Dass er sich nicht auf einen Stil festlegen lässt, bewies er mit dem sinnigen Geschenkbuch ›#herzwärts‹, das er zusammen mit seiner Frau

Susanne herausbrachte. Gedichte über das Sein, über die Liebe und über die kleinen Dinge des Lebens zeigen einen sanftmütigen Poeten. Das Buch ist zudem mit vielen farbigen Bildern versehen und erschien erstmals auf nachhaltigem Graspapier, wie seither alle Bücher aus dem Verlag. Auch mit seinem Prosaband ›Warme Worte in kalten Zeiten‹ ging Wolfgang F. Hofer erneut neue Wege. Der Band enthält humorvolle, verspielte, schräge, aber wie immer mit viel Hintersinn gespickte Geschichten.

Die Hoffnung und der Glaube an das Gute sind es, die den Schriftsteller weiterhin antreiben, daher glaubt er auch ›an eine sehr gute Zeit, die vor uns liegt. Man muss nur den Blick schärfen und sich mit den positiven Dingen beschäftigen‹. Im Vorjahr hatte Hofer digitale Lesungen bereits auf dem Instagram-Account @hirnkastlundherz erprobt, um einerseits selbst den Kontakt zu den interessierten Lesern und Zuhörern zu pflegen und andererseits auf seine Bücher aufmerksam zu machen. Dort finden immer wieder Onlinelesungen statt und außerdem stellen der Autor und seine Frau Susanne vor allem Bücher vor, die ihnen persönlich gefallen. ›Die Lesungen fehlen mir sehr, der Kontakt mit dem Publikum, die Resonanz, die durch Gemeinschaft entstehende Nähe und Wärme. Distanz ist für mich unmöglich, der Mensch braucht Nähe und Gemeinschaft, sonst erfriert die Seele. Ich hoffe, dass ich spätestens im Sommer mein neues Buch wieder live vorstellen kann!‹

Bis dahin erhält man alle seine Bücher im regionalen Buchhandel. Gerne sendet der Autor die Bücher auch postalisch zu. Man kann sie dann direkt beim Autor und auf Wunsch auch signiert per Email: kontakt@wolfgang-hofer.de bestellen.

Text & Foto: Wolfgang Hofer

Pustebblumenleben

Herausgeber: Hirn Kastl & Herz; 1. Edition
(4. Januar 2021)

Taschenbuch, 108 Seiten

ISBN-10: 3942679221

ISBN-13: 978-3942679220

Preis: 12 €





Die Kunst eines Zeitzeugen - Zum 100. Geburtstag von Max Mannheimer

Sonderausstellung vom 12. März 2020 bis 15. Mai 2022

Das Geschichtszentrum und Museum Mühldorf a. Inn widmet Max Mannheimer die Sonderausstellung ›Die Kunst eines Zeitzeugen – Zum 100. Geburtstag von Max Mannheimer‹. Seit dem 12. März 2020 bilden mehrere seiner Gemälde einen Kontrast in der Dauerausstellung ›Alltag, Rüstung, Vernichtung – Der Landkreis Mühldorf im Nationalsozialismus‹. Die Gemälde sind aufgrund der verlängerten Leihgaben der KZ-Gedenkstätte Dachau noch bis 15. Mai 2022 in Mühldorf zu sehen. Korbinian Engelmann leitet seit Anfang Januar 2020 das Museum und hat mit dieser Sonderausstellung sein erstes großes Projekt in die Tat umgesetzt.

Der Holocaust-Überlebende Max Mannheimer hätte im Jahr der Eröffnung seinen 100. Geburtstag gefeiert. Er war eine der bedeutendsten Stimmen für das Erinnern an die Opfer des Nationalsozialismus. Tausende von Schülerinnen und Schülern hat er mit seinen Zeitzeugengesprächen geprägt. In den 1950er Jahren begann Max Mannheimer, neben seiner Erwerbsarbeit, zu malen. Die Kunst half ihm, seine qualvollen Erinnerungen an die Lagerzeit zu verarbeiten.

Max Mannheimer setzte sich seit 1985 für Aufklärung, Erinnerung und Demokratie ein. Regelmäßig besuchte er Schulen im Landkreis Mühldorf a. Inn und war ein starker Fürsprecher für die Gedenkorte im Mühldorfer Hart und Mettenheimer Forst. Darüber hinaus pflegte er zahlreiche Freundschaften in Mühldorf und Umgebung.

Max Mannheimer wurde am 06.02.1920 in Neutitschein/Tschechoslowakei geboren. Die Familie Mannheimer wurde im Januar 1943 über Theresienstadt

Max Mannheimers Enkelin Judith Fässler während ihrer Rede bei der Ausstellungseröffnung



Ein Vorgeschmack auf die Ausstellung durch eines der Werke Mannheimers

nach Auschwitz-Birkenau deportiert. Seine Eltern, seine Ehefrau, seine Schwester und zwei seiner Brüder wurden ermordet. Zusammen mit seinem Bruder Edgar wurde Max Mannheimer im Oktober 1943 in das KZ Warschau und später nach Dachau gebracht. Von dort aus kamen die beiden Brüder in das KZ-Außenlager in Mühldorf-Mettenheim, wo sie zu schwerer Arbeit beim Bau des Rüstungsbunkers gezwungen wurden. Am 30.4.1945 befreiten US-amerikanische Truppen Max Mannheimer und seinen Bruder.

Am 23. September 2016 verstarb Max Mannheimer im Alter von 96 Jahren.

›Die Kunst eines Zeitzeugen – Zum 100. Geburtstag von Max Mannheimer‹ ist in der Dauerausstellung ›Alltag, Rüstung, Vernichtung. Der Landkreis Mühldorf im Nationalsozialismus‹ im 2. Obergeschoss des Haberkastens (Fragnergasse 3, 84453 Mühldorf a. Inn) zu sehen.

Trotz der Einschränkungen, die auch das museale Leben durch Covid-19 hatte, konnte das Geschichtszentrum und Museum Mühldorf a. Inn gerade für diese Ausstellung großes Interesse und daraus resultierende hohe Besucherzahlen verzeichnen.

Da die Ausstellung aufgrund der Pandemie lange geschlossen bzw. nur eingeschränkt zu besuchen war, wurden ab dem 19. Juni 2021 vorübergehend Sonderöffnungszeiten eingerichtet. Es ist nun möglich, die Ausstellung dienstags bis freitags von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr zu besuchen, sowie samstags und sonntags von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr.

Für genauere Informationen besuchen Sie bitte auch gerne unsere Website www.museum-muehldorf.de

Ebenfalls ist die Ausstellung auch auf Anfrage unter info@museum-muehldorf.de oder Tel. 08631 / 699 – 980 zu besuchen.

Text & Fotos: Beverly Fietzek, Geschichtszentrum und Museum Mühldorf a. Inn



dAschauer – Aschauer Sommer 2021 Aktuelles und wissenswertes aus der Gemeinde

Unter dem Titel »Aschauer Sommer 2021« wird eine Veranstaltungsreihe aufgeboten, die das Dorf wiederbeleben und den Vereinen die Möglichkeit geben soll, ihre Kasse aufzubessern und die Jugendarbeit zu unterstützen.

Die Gemeinde Aschau a.Inn wird dabei als Veranstalter und Hauptverantwortlicher auftreten. Als Areal wird das Gelände der Brauerei Ametsbichler genutzt. Vom 23.07.2021 bis zum 12.09.2021 werden unterschiedlichste Kulturangebote präsentiert, immer unter Einhaltung der aktuell gültigen Covid-19 Maßnahmen. Die Bewirtung und Durchführung der jeweiligen Veranstaltung obliegt den Vereinen. Eine Reservierungs- und Kartenvorverkaufsplattform wird durch die Gemeinde Aschau a.Inn zur Verfügung gestellt.

Noch sind allerdings nicht alle Detailfragen geklärt. Weitere Infos werden zeitnah durch die Tageszeitung bekannt gegeben und sind über die Homepage der Gemeinde Aschau a.Inn einzusehen.

Mit dem Aschauer Sommerfest – in verkürzter und abgespeckter Version - eröffnet der Musikverein Aschau den »Aschauer Sommer 2021«.

- Freitag, den 23.07.2021: Konzert der Musikkatzen
- Samstag, den 24.07.2021
ab Mittag: Altnachmittag mit der Jugendkapelle
am Abend: Aschauer Blaskapelle
- Sonntag, den 25.07.2021 ab 10:00 Uhr : Frühschoppen mit der Aschauer Blaskapelle und der Altbayerischen Musik des Musikverein Aschau
- Samstag, den 31.07.2021: Die Pferdefreunde laden zu einem zünftigen Abend ein. Zur musikalischen Unterhaltung spielen »InnBlech« auf.

Weitere Veranstaltung sind in der Veranstaltungsvorschau für August/September 2021 geplant!

Text: Roswitha Kirsch, Gemeinde Aschau

Veranstaltungsvorschau August/September 2021

Tag	Datum	Uhrzeit	Veranstaltung	Ort
So.	01.08.		Familiengottesdienst mit anschl. Bewirtung durch das Familiengottesdienstteam	Brauereigelände
Fr.	13.08.		Biergartenkonzert mit „WinTaStad“	
So.	15.08.	10:30	Christliche Frauengemeinschaft: Dorffest „light“ Musikalischer Frühschoppen mit der „jungen Oakarrer Tanzmusi“, anschl. Kaffee und Kuchen	
Sa.	21.08.		SVA Abt. Fußball: Brasilianische Nach mit „Los Chicos“	
So.	22.08.		Oldtimer-Frühschoppen mit der „Berghammer Tanzmusi“	
Sa.	28.08.		Biergartenkonzert mit „InnCredibili“	
Fr.	03.09.		Trachtenverein: Konzert „Keller Steff und Big Band“	
Fr.	10.09.		Bayerischer Abend	
So.	12.09.		Gottesdienst / Sternschnuppe	

*Wir sind wieder da -
schau'n Sie doch mal rein*

Mode und mehr...

Gramersperger

Guttenburger Str. 14
84559 Kraiburg a. Inn
Tel. 08638/6239716

Unsere Öffnungszeiten sind:
Mo, Di, Do, Fr, Sa 09.00 - 12.00 Uhr
Do, Fr 14.00 - 17.00 Uhr

Elektrotechnik
BAUMANN

Peter Baumann
-Inhaber-
Meister der Elektrotechnik

Porsche Str. 12
84478 Waldkraiburg

Telefon: 0 86 38 – 884 36 60
E-Mail: info@elektrotechnikbaumann.de

www.elektrotechnikbaumann.de



Neues im Altstadthaus

Das Museum Wasserburg erweitert sein Vermittlungsangebot

Hinter der farbigen Fassade des 600 Jahre alten Hauses in der Wasserburger Altstadt verbergen sich die vielfältigen Schätze des Museums. Hier werden vergangene Zeiten wieder lebendig. Detailreiche Inszenierungen auf vier Stockwerken zeigen die spannende Geschichte von Stadt und Region, die von der Steinzeit bis in die heutige Zeit erzählt wird.

Ein Sprichwörterpfad führt durch die Dauerausstellung und erklärt dabei Ursprung und Bedeutung zahlreicher Redensarten. So erfahren Besucherinnen und Besucher, wo man »sein blaues Wunder erleben« konnte, was »außer Rand und Band geriet« oder wer »über die Stränge schlug«. Museumspädagogische Angebote, Führungen und Veranstaltungen laden ein, das Haus kennenzulernen.

Aufgrund der Covid-19 Situation war das Museum im vergangenen Jahr für längere Zeit geschlossen. Das Team ließ sich davon aber nicht entmutigen und arbeitete eifrig hinter den Kulissen weiter: Interessante Objekte fanden Eingang in die Sammlung und neue Vermittlungsangebote wurden geschaffen.

So verfügt das Museum nun über eine App, die kostenlos auf dem eigenen Smartphone oder Tablet installiert werden kann. Die digitale Anwendung bietet zwei multimediale Führungen, leitet zu den absoluten Highlights der Dauerausstellung und bringt die interessante Baugeschichte des über 600 Jahre alten Bürgerhauses näher, in welchem heute das Museum untergebracht ist. Beide Führungen dauern ungefähr eine

Das neue Suchspiel mit Hausgeist Frieda schickt kleine Museumsbesucher auf eine spannende Entdeckungstour

Foto: S. Fehler © Stadt Wasserburg a. Inn



Stunde und sind mit vielen Zusatzbildern, lebendigen Audios, Gebäudeplänen und einer 360°-Ansicht ausgestaltet. Besucherinnen und Besucher erfahren unter anderem, wie Mozart seine Fahrt nach Wasserburg in der Postkutsche erlebte, wie ein Schulzimmer vor hundert Jahren ausgestattet war oder was ein Schlittknochen ist und wofür man ihn brauchte. Darüber hinaus enthält die App weitere nützliche Informationen rund um den Besuch. Weitere Hinweise, Impressionen sowie der Link zum Download sind auf der Homepage des Museums zu finden.

Stellt die App schon in »normalen« Zeiten einen enormen Mehrwert in der Vermittlung der Dauerausstellung dar, so erlangt sie in diesen Zeiten sogar eine noch größere Bedeutung: Sie führt kontaktlos, ist auf dem eigenen Gerät nutzbar und erlaubt obendrein einen Museumsbesuch von Zuhause aus – sollte eine erneute, temporäre Schließung nötig sein.

Für kleine Besucherinnen und Besucher gibt es ab sofort an der Kasse ein neues Suchspiel – der lustige Hausgeist Frieda schickt sie auf eine spannende Erkundungstour. Auch die Museumsrallye für die etwas Größeren wurde überarbeitet und bietet mit kniffligen Fragen jede Menge Spaß am Entdecken.

Museum Wasserburg

Herrengasse 15, 83512 Wasserburg a. Inn

Tel. 08071 925290

heimatmuseum@stadt.wasserburg.de

www.museum.wasserburg.de

Aktuellste Informationen zu unseren Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage: www.museum.wasserburg.de
Eintrittspreise:

- Erwachsene 2,50 €
- Ermäßigt 1,- €
- Familienkarte 6,- €
- Kinder bis 6 Jahre frei

Text & Fotos: Museum Wasserburg



*App vor dem Kaufladen
Foto: M. Ahlers © Stadt Wasserburg a. Inn*



*Oben: Perthaler Stube
Unten: Blaudruckerwerkstatt
Foto jeweils: G. Nixdorf
© Stadt Wasserburg a. Inn*



Regionale Autoren stellen sich vor: Christl Friedl



Christl Friedl und ihre »Bella«, die den Anlass zu den ersten Bella-Büchern der Autorin gab.

Wer Tiere und Bücher liebt, liegt bei mir und der süßen Bella Sockenmonster goldrichtig!

In München geboren, lebe ich inzwischen mit meinem Mann und unserer Hundedame Bella am schönen Inn in Oberbayern. Ob ich die Großstadt vermisse? Ganz bestimmt nicht. Wir fühlen uns hier sauwohl und wollen für kein Geld der Welt mehr weg.

Mein Berufswunsch, Journalistin zu werden, wurde mir von meinem despo-

tischen Vater verwehrt. Somit war ich gezwungen, viele Jahre einen anderen Weg zu gehen. Aber alte Liebe rostet bekanntlich nicht. Inzwischen bin ich Rentnerin und genieße es, mich neben meinem Engagement für Tiere endlich in meinen Büchern verwirklichen zu können. Besser spät als nie.

Negative und auch kostspielige Erfahrungen mit drei Verlagen zu sammeln, blieb mir als Neuling leider nicht erspart. Somit beschloss ich, als Selfpublisherin

mein Glück selbst in die Hand zu nehmen. Aufgeben gibt es bei mir nicht.

Gesundheit, Zufriedenheit, positives Denken, Tieren helfen zu können und nicht zuletzt das Wohlergehen meiner Lieben sind für mich die wichtigsten Dinge im Leben.

Im Gegensatz zu Menschen, die scheinbar Probleme mit dem älter werden haben, bin ich heute zufriedener als jemals zuvor. Dinge, die mich früher maßlos aufregt hätten, entlocken mir heute nur noch ein müdes Lächeln. Ich nehme mich nicht mehr so ernst und liebe es, über mich selbst zu lachen. Wer nicht alt werden will, muss schließlich jung sterben und das ist sicher auch nicht besonders lustig. Älter werden rockt! Netter Besuch ist übrigens auch auf meinem YouTube Channel willkommen!

Tierleid

Christl Friedl

Taschenbuch

164 S.

ISBN: 3752895535

Preis: 8,99 €

Mit diesem Buch möchte ich Tieren eine Stimme geben.



»Denkst du, dass »das« wirklich jemand lesen möchte?« Diese Frage stellte mir eine Freundin, als ich ihr von meinem neuen Buchprojekt erzählte.

Zweifellos ist »Tierleid« starker Tobak und verlangte mir bereits beim Schreiben einiges ab. Nach kurzen Pausen arbeitete ich trotzdem weiter, denn es ist mir eine Herzensangelegenheit, über das Leid so vieler Tiere aufzuklären und die Menschen zu informieren. Ob jemand dieses Buch lesen möchte, wird seine eigene Entscheidung sein. Die Tiere haben keine Wahl und werden gezwungen, die oft täglichen Qualen über sich ergehen zu lassen.

»Was ich nicht weiß, macht mich nicht heiß«, ist fehl am Platz, wenn es um lebende Wesen geht. Wie der Mensch, so haben auch die Tiere jedes

JACK UND CHARLIE – DIE GEHÖREN ZUR FAMILIE!



Die Tierkrankenversicherung für Hunde und Katzen im Allianz PrivatSchutz übernimmt Tierarztkosten bei einer Operation oder bei Krankheit Ihres Vierbeiners. Mehr dazu bei Ihrer Allianz vor Ort:

Allianz HOLZHAMMER
Generalvertretung der Allianz
Heuwinkl 2
83559 Mittergars
www.allianz-holzhammer.de
Telefon & WhatsApp
0 80 73.30 33





Recht auf ihr Leben. Die Menschen zum Nachdenken anzuregen und ihre Verhaltensweisen zu überdenken, ist der einzige Grund, aus dem dieses Buch geschrieben wurde. Träume müssen nicht immer nur Schäume sein und die Hoffnung stirbt bekanntlich zuletzt.

Ganz besonders gefreut hat es mich, dass mir die Tierschutzorganisation PETA ihre Genehmigung erteilte, einen sehr wichtigen Artikel zu übernehmen. Mit einem wunderschönen Zitat von Michael Aufhauser, dem Gründer von Gut Aiderbichl, darf ich Tierleid abschließen. Dafür meinen herzlichen Dank.

Dass aus dem Erlös dieses Buches ein Teil in den Tierschutz fließen wird, ist Ehrensache. Ich zähle auf euch!

Text: Christl Friedl

Leseprobe:

Hunde - die besten Freunde des Menschen

Eine Aussage, hinter der ich zu 100% stehe. Allerdings stellt sich mir die Frage, ob denn im Umkehrschluss der Mensch auch der beste Freund des Hundes ist. Die schrecklichen Verbrechen, denen diese Fellnasen oft zum Opfer fallen, lassen mich daran zweifeln. Alleine mit diesen entsetzlichen »Geschichten« könnte ein komplettes Buch gefüllt werden. Für so manchen wäre es durchaus empfehlenswert, sich einmal wieder ins Gedächtnis zu rufen, was »Mensch sein« bedeutet bzw. bedeuten sollte. Denn einige, ich nenne sie jetzt einfach mal Kreaturen, verdienen diese Bezeichnung nicht. Denn würde es ein Mensch, der Empathie für und Mitleid mit Tieren empfindet, übers Herz bringen...

...einen schwer verletzten Hund, von einem Bauern mit seinem Traktor angefahren, hilflos im Straßengraben liegenzulassen. Kürzlich fiel mir ein Foto ins Auge, das die Hundebesitzerin mit einem riesigen Banner in der Nähe eines Bauernhofs zeigte. Darauf abgebildet ihr wunderschöner Hund in lebendem und schwerverletztem Zustand.

Leider kann ich die Aufschrift nicht wiedergeben, da es mir nicht möglich

Osteopathie Burger

Über uns

- 5 jähriges Vollzeitstudium mit 4500 Ausbildungsstunden (2015 - 2020)
- Bachelor of Science in osteopathischer Therapie (2015 - 2019)
- Master of Science in osteopathischer Therapie (2019 - 2020)
- Heilpraktiker (2021)

Wir freuen uns auf ihr Kommen!

Praxis für Osteopathie in München
Gabriele & Veronika Burger
Hallerstraße 2 (2.OG) | 84403 München am Inn
Tel: +49 (0) 89 31 9114 3225
www.osteopathie-burger.de

Das Besondere für Haus und Garten!

Wir bieten alles, was das Herz eines Gartenliebhabers höher schlagen lässt:

Besuchen Sie unsere riesengroße Ausstellungsfläche – 500 qm innen und 2000 qm außen auf unserem schönen Bauerngarten.

Moyer Hof
Gastro Garten Deko

Mayer Weg 9 · 84544 Aschau am Inn · Tel.: 086 38 / 884 27 37
www.moyerhof.com

Kehren Sie bei uns nach Ihrem Einkauf gemütlich ein. Es findet sich immer ein schöner Sonnenplatz oder ein schattiges Plätzchen in unserem Loungebereich und Garten! Genießen Sie unsere Köstlichkeiten im Cafe.

Di.- Fr. 12 Uhr – 20 Uhr · Sa.: 10 Uhr – 20 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen.

SCHÜCO

Laufend attraktive Angebote für
Neubau, Umbau und Renovierung

Ihr Fachbetrieb für

- Beratung
- Planung
- Verkauf
- Montage
- Wartung
- Reparatur

Unser Kundendienst steht Ihnen gerne bei jeglichen Sorgen an Fenster, Türen und Rolläden aller Art zur Seite.

Wir beraten Sie gerne!

Fenster Türen Pittrof

- Brandschutztüren
- Insektenschutz
- Stahlzargen
- Haustüren
- Jalousien
- Rollläden

Pittrof GmbH
Heimgartenstraße 27
D-83527 Haag
Telefon 080 72-95 86 71-0
Telefax 080 72-958671-9

Ausstellung und Bemusterung
Grünwalder Weg 23
D-82008 Unterhaching
Telefon 089-44 45 43 2-0
Telefax 089-444 54 32-2

www.pittrof-gmbh.de
info@pittrof-gmbh.de

war, die Dame zu kontaktieren, um ihre Genehmigung einzuholen. Ihr vierbeiniger Liebling wurde zufällig von einem Spaziergänger entdeckt, der seine Besitzerin kannte und diese umgehend informierte. Niemand weiß, wie lange dieser arme Kerl bereits leiden musste und ob man ihm noch hätte helfen können, wenn er sofort zum Tierarzt gebracht worden wäre. Als seine Besitzerin mit ihm in der Praxis ankam, hatte dieser leider keine Wahl mehr und konnte ihn nur noch durch die Todesspritze von seinen fürchterlichen Schmerzen befreien. Ein letzter Liebesbeweis seiner Besitzerin und des Tierarztes für diese treue Hundeseele.

Dass dieser Bauer den Hund gesehen hatte, war anzunehmen, da ähnliches kurz vorher fast mit einem Welpen passierte. Das tapsige Kerlchen lief zwischen die riesigen Vorderräder des Gefährts. Die Halterin gab verzweifelt Handzeichen, schrie und hüpfte herum, um den Fahrer darauf aufmerksam zu machen. Nun, geschafft hat sie das, trotzdem sah er keine Veranlassung, sein riesiges Gefährt zu stoppen. Das Hündchen hatte großes Glück und entrannte der gefährlichen Situation tatsächlich unverletzt.

Man kann nur hoffen, dass sich dieser Bauer nicht auf Viehzucht spezialisiert hat. Welche Empathie er seinen Tieren höchstwahrscheinlich entgegenbringt, würde ich gar nicht wissen wollen. Zumindest in unserer sehr tierlieben Gemeinde würde sich ein solcher »Mensch« wahrlich keine Freunde machen.

...auf dem Weg in den Urlaub, kurz auf der Standspur der Autobahn Halt zu machen, um seine beiden Schäferhunde an der Leitplanke anzubinden und ihrem traurigen Schicksal zu überlassen. Kann ein Hundehalter tatsächlich seinen Urlaub genießen, wenn er sich vorher seiner treuen Gefährten auf diese Weise »entledigt«?

...seinen vierbeinigen Freund im Wald an einen Baum zu binden und ihm, dass er ja nicht auf sich aufmerksam machen kann, auch noch die Schnauze mit Klebeband zu umwickeln? Solltet ihr denken, dass das eine Ausnahme war, muss ich euch enttäuschen. Leider. Einige der treuen Vierbeiner hatten Gott sei Dank das große Glück, von Spaziergängern entdeckt und aus ihrer misslichen Lage befreit zu werden. So konnten sie ins Tierheim gebracht werden, gerade noch rechtzeitig, bevor sie jämmerlich zugrunde gegangen wären.

Vor kurzem wurde ein Fall bekannt, in dem eines dieser armen Kerlchen tot, in vollkommen abgemagerten Zustand, gefunden wurde. Um den Baum herum und am Stamm konnte man die Spuren seiner Krallen sehen. Ich mag mir gar nicht vorstellen, wie verzweifelt er versucht hatte, sich selbst zu befreien und wie jämmerlich er verdurstet und verhungert sein muss.

...eine trüchtige Hündin als »Anheizerin« in eine Arena für Hundekämpfe, die unter Strafe verboten sind, zu werfen, damit die »Kämpfer« so richtig in Stimmung kommen. In diesem be-

kannt gewordenen Fall ging der Schuss allerdings nach hinten los. Denn die Hunde fielen gemeinsam über die arme Hündin her. Schwer verletzt konnte sie in letzter Sekunde gerettet werden und wartet nun in einem Tierheim auf liebe Menschen, die zumindest versuchen, sie das schreckliche Erlebnis vergessen zu lassen und ihr endlich das liebevolle, behütete Leben schenken, das sie verdient. Zu allem Übel kann sie in Deutschland nicht vermittelt werden, da ihre Haltung als sogenannter Kampfhund hier verboten ist.

Die Meinungen bezüglich dieser Rassen driften stark auseinander. In meinen Augen ist die schwarze Liste das Dümme, das man sich einfallen lassen konnte. Kein Hund auf dieser Welt wird böse geboren. Ausnahmslos alle Welpen sind einfach nur süß und verspielt. Die Verantwortung, welche Entwicklung sie im Lauf ihres weiteren Lebens nehmen, liegt in der Hand des Menschen, bei dem sie leben werden. Man möge mir die Ausdrucksweise verzeihen, aber das A... befindet sich immer am anderen Ende der Leine.

Auch wenn manche das offensichtlich nicht glauben wollen, ist ein Hund nun einmal kein Mensch und handelt immer instinktiv. Muss ich wieder einmal in der Zeitung lesen, dass ein Hund angeblich grundlos einen Menschen angefallen hat, stellen sich mir alle Haare auf. So etwas wird niemals ohne Grund passieren. In den meisten dieser Fälle weiß keiner, was diesen Vorfall ausgelöst hat. Das interessiert offensichtlich auch keinen, der einen dieser reißerischen Artikel zu lesen bekommt. Fakt ist immer nur, der Hund ist das Ungeheuer und somit auch der Leidtragende, der in vielen Fällen eingeschläfert wird und sein Leben lassen muss.

Wo soll denn hier das Problem sein? Wird doch ein Tier und somit ein lebendiges Wesen in diesem unseren ach so schönen Land, immer noch als Sache bezeichnet. *Ironie aus*

Text: Christl Friedl





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.innenqualitaet.de





Katja Brinkmann: Saruul tal / Weites Land

Eröffnung: Donnerstag, 30. September 2021 um 19 Uhr

Dauer: 01.10. – 07.11. 2021

Katja Brinkmanns Malpraxis verbindet abstrakte, räumliche Kompositionen mit einer eigenwilligen Farbpalette. Das gilt auch für ihre neuesten Papierarbeiten – halbtransparente Bögen in intensiven Farben, die aus sich selbst heraus zu leuchten scheinen. Daneben zeigt Brinkmann erstmals Fotografien, die bei Aufenthalten in der Mongolei entstanden sind. Die Ausstellung macht deutlich, wie die Begegnung mit den einzigartigen Weiten der mongolischen Steppe und die Welt der Nomaden mit ihren typischen Farben und Mustern auf die ungegenständliche Arbeitsweise der Malerin eingewirkt haben.

Begleitprogramm und Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte dem Internet, der Eintritt ist frei.

www.galerie-waldkraiburg.de

Text: Haus der Kultur, Galerie Waldkraiburg

Fotos: © Katja Brinkmann



**STADTMUSEUM
WALDKRAIBURG**



**Kostenlose
„Hearonymus App“
herunterladen
„Waldkraiburg“
suchen, laden oder
QR-Code scannen.
Hörbeitrag danach
ohne Internetver-
bindung jederzeit
abrufbar!**



**Liebe Reisegäste,
unter Einhaltung der Hygienevorschriften haben wir folgendes
Programm geplant und hoffen es durchführen zu können.**

Tagesfahrten 2021

Ab Sept. jeden 2. Mittwoch im Monat Badefahrt nach Bad Füssing

07.08.21	Kaufbeuern Berggasthof Babel
28.08.21	Schliersee/Spitzingsee
07.09.21	Hopfenzupfen in der Holledau
12.09.21	Landesgartenschau Ingolstadt
25.09.21	Almabtrieb Meransen
27.10.21	Ruppertus Therme/B.Reichenhall
03.11.21	Nürnberg/Lebkuchen/Stadtf.
27.11.21	Passau/Vilshofen
11.12.21	Adventssingen Berchtesgaden

Anmelden bis 30.09.2021

18.12.21 Radstadt Weihnachtsmarkt

Mehrtagesfahrten 21/22

20.-24.08.21	Spreewald/Cottbus/Berlin
18.-19.09.21	Kultur und Wein in Veitshöchheim
06.-10.10.21	Lüneburger Heide / Hamburg
07.-09.11.21	Wellness in Windischgarsten
07.-09.01.22	Brixen im Winter
21.-23.01.22	Grüne Woche Berlin

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie wieder bei unseren
Fahrten begrüßen dürften.

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

Autorenvorstellung Sabine Ludwig

Im Herbst sind in der Region mehrere Autorenlesungen mit Sabine Ludwig geplant. Die Berlinerin wurde unter anderem mit dem Buch ›Hilfe, ich habe meine Lehrerin geschrumpft‹ bekannt, das auch verfilmt wurde.

Sabine Ludwig wurde 1954 in Berlin geboren, wo sie heute noch lebt. Schon als Kind hat sie nicht gern geschrieben, wollte daher auch nie Autorin werden, sondern Lehrerin und zwar so eine, wie sie sie selbst immer gewünscht hat. Doch daraus wurde nichts. Nach dem Staatsexamen gab es keine Stellen für Deutsch- und Französischlehrkräfte. Es folgten die unterschiedlichsten Tätigkeiten in den unterschiedlichsten Kulturinstitutionen. Schließlich landete Sabine Ludwig beim damaligen Sender Freies Berlin. Für den schrieb sie dann auch ihre ersten



Texte. Zunächst für Erwachsene, dann für Kinder - und dies mit wachsendem Erfolg. Inzwischen sind über 50 Titel erschienen, die in viele Sprachen übersetzt wurden. Sie selbst übersetzt auch Kinder- und Jugendliteratur aus dem Englischen und wurde dafür mehrfach für den deutschen Jugendbuchpreis nominiert. Ihr bekanntestes Buch ist ›Hilfe, ich hab meine Lehrerin geschrumpft‹, das 2015 verfilmt worden ist. Schreiben fällt ihr immer noch nicht leicht, sie liest lieber aus den fertigen Büchern vor und wurde dafür zur Lesekünstlerin 2010 gewählt.



Hilfe, ich hab meine Lehrerin geschrumpft

Sabine Ludwig (Autorin),
Isabel Kreitz (Illustratorin)
Altersempfehlung: ab 10 Jahren
ISBN: 978-3-7915-1198-6
Erscheinung: 01.08.2006
Taschenbuch, 240 Seiten
Verlag: Dressler
Preis: 10€



Schwarze Häuser

Sabine Ludwig (Autorin)
Isabel Kreitz & Emma Ludwig (Illustratorinnen)
Altersempfehlung: ab 10 Jahren
ISBN: 978-3-86272-474-1
Erscheinung: 21.07.2014
Seiten: 352
Verlag: Dressler
Preis: 16 €



Drittes Schilfrohr links - Geschichten vom Seerosenteich

Sabine Ludwig (Autorin),
Sabine Wilharm (Illustratorin)
Verlag: cbj
Altersempfehlung: ab 6 Jahren
ISBN: 9783570178942 / 3570178943
Erscheinungsdatum: 26.07.2021
Hardcover, 144 Seiten
Preis: 15 €

Textauszug (gekürzt)

›Drittes Schilfrohr links – Geschichten vom Seerosenteich‹

Seit langem bereiten sich Molly und Monty Molch auf ihre Hochzeit vor.

›In seiner Wassertracht ist mein Bräutigam der schönste, den man je in diesem Teich gesehen hat, erzählt Molly Molch jedem, der in ihre Nähe kommt.

›Von wegen! Mein Erwin ist tausendmal schöner als der Ihre, wak, wak, schnattert Berta von Stock. ›Sehen Sie doch nur die hübsch gedrehten Erpellocken an seinem Bürzel.‹

›Erpellocken? Wer, bittschön, braucht schon Locken am Po?, fragt Molly Molch sehr von oben herab.

Am dritten Schilfrohr links bereitet man sich ebenfalls auf den großen Tag vor.

›Eigentlich mag ich Molly Molch ja nicht besonders, quakt Mutter Frosch. ›Sie ist so schrecklich eingebildet.‹

›Na und ihr Bräutigam erst, quakt Vater Frosch. ›Als ich ihm angeboten habe, dass mein Chor als musikalische Begleitung für die Hochzeitsfeier auftreten könnte, da hat er doch glatt gemeint, er hätte schon einen Sänger engagiert. Na, den möchte ich hören!‹

›Warum geht ihr denn dann zur Hochzeit, wenn ihr die Molchs so doof findet?, fragt Franzi.

›Es ist eine Gelegenheit, mal wieder unter Leute zu kommen und ein wenig zu feiern, sagt Mutter Frosch.

›Dann wollen wir aber auch mit, sagt Franzi. ›Bestimmt gibt es was Leckeres zu essen.‹

Alois Held

Nutzfahrzeuge

Wir wollen, dass Sie schnell wieder auf Achse sind!

Nutzfahrzeuge aller Klassen	Wartung	Fahrzeugbau
Hydraulik	Reparatur	Sandstrahlen
Anlagen	Ein-/Umbau	Lackieren
	Schlauch- pressungen	1500 verschiedene Pressungen auf Lager

83567 Unterreit · Unterbierwang 7
Tel. (0 80 74) 91 76 76
Fax (0 80 74) 91 76 67
www.held-nutzfahrzeuge.de



»Auja!«, ruft Frido. »Knurpselige Käfer und schleimige Schneckchen!

Auf dem Festplatz blickt sich Vater Frosch suchend um. »Und wo ist er nun, der großartige Sänger, der uns angekündigt wurde? Ein zartes Klingeln ertönt und ein etwas plumper brauner Frosch hüpfte aus dem Schilf ans Ufer, stellt sich in Positur und lässt wieder diesen Glockenton hören.

Die Braut ist begeistert. »Nein, wie schön, dass Sie es möglich machen konnten, Herr Glöggli! Ich weiß ja, wie beschäftigt Sie immer mit den Eiern Ihrer werten Gemahlin sind.«

»Was hat der denn mit den Eiern zu schaffen?«, fragt Mutter Frosch erstaunt.

»Ich glaube, Glockenfrosche wickeln sich die Eier an langen Schnüren um die Beine und tragen sie mit sich herum«, sagt Franzl.

»Pscht!«, ertönt es nun von allen Seiten. »Die Hochzeitszeremonie beginnt!«

Luftblasen steigen auf, Kreise bilden sich, es macht »Blubb!« und noch einmal »Blubb!«

Ist das der lang erwartete Bräutigam?

Nein! Wer da seinen bemoosten Kopf aus dem Wasser streckt, ist Otto. »Was'n los?

Hab ich was verpasst?»

»Verschwinde!«, zischt ihm Molly Molch zu. »Karpfen sind hier nicht erwünscht.«

»Bei meiner Hochzeit tauchten nur geladene Gäste auf, wak, wak!«, schnattert Berta. »Herr und Frau von und zu Schwan, um nur einige zu nennen.«

»Das interessiert keine Kröte«, schimpft Molly Molch. »Hier heirate ich!«

»Und wo, bitte, ist dann der Bräutigam?«, fragt Berta spitz.

Lautlos fliegt nun eine Libelle heran und lässt sich neben Frido und Franzl auf einem Seerosenblatt nieder.

»Wenn ihr meine Meinung wissen wollt, nichts geht über eine Libellenhochzeit«, flötet sie. »Mein Mann und ich haben uns zu einem Herzen verbunden, das stundenlang über dem Teich schwebte! Ach, was waren wir verliebt ...«

»Und wo ist ihr Verliebter jetzt?«, fragt Franzl.

»Schwirrte davon«, sagt Lillibelle. »Macht nichts, ich finde schon einen Neuen.«

»Suchen Sie sich doch einfach auch einen

neuen Bräutigam, Molly«, schlägt Mutter Frosch vor. »Molche gibt's schließlich genug.«

»Aber keinen wie meinen Monty«, jammert Molly. »Keinen, der so schön ist und so klug und so stark und -«

»Spichst du von mir, meine Liebste?«

Monty Molch taucht auf, und alle müssen neidlos zugeben, dass sie noch nie einen so schönen und eleganten Herrn gesehen haben. Der Kamm verleiht ihm etwas Kühnes, das Orange seiner Weste leuchtet und die schwarzen Tupfen geben dem Ganzen erst den rechten Pfiff.

Monty umfasst seine Braut, schwenkt sie herum und nun beginnt der Hochzeitstanz, begleitet von den lieblichen Tönen des Herrn Glöggli.

»Meinst du, es gibt bald was zu essen?«, fragt Frido seine Schwester.

»Na, ich hoffe doch sehr«, sagt Franzl.

Doch als der Tanz endlich zu Ende ist, da hat es das Brautpaar plötzlich sehr eilig. »Flitterwochen!«, ruft Monty Molch. Und schon sind die beiden verschwunden.

Text: Sabine Ludwig



ZIMMEREI - HOLZBAU BINSTEINER

- Dachstühle
- Neubauten
- Altbau-Sanierung
- Terrassen & Zäune
- Carports
- Gartenhäuser
- Velux Dachfenster
- Innenausbau
- Treppen
- Fußböden

Rattenkirchner Str. 2

84431 Heldenstein / OT Weidenbach

Mobil 0174 - 390 60 48 • Tel. 08636 - 697 726

www.binstainer-home.de

Email zimmererei@binstainer-home.de



Klimawandel zeigt sich in der heimischen Natur

Der Klimawandel hat auch das InnHügelLand fest im Griff. Im Isental trocknen Kleingewässer aus, in den während der Eiszeit entstandenen Toteiskesseln ist der Wasserhaushalt gestört und in der Schotterebene bei Ampfing ist der Grundwasserstand um zwei Meter gesunken. Tiere und Pflanzen der Feuchtgebiete leiden Not. Die gestressten Fichten befällt der Borkenkäfer und 2018 zeigten Buchen schon im August herbstliches Braun. Dass es im Frühjahr 2021 ausnahmsweise wieder einmal so kühl und regnerisch war, wie noch vor 40 Jahren üblich, verschafft der Natur nur eine kurze Verschnaufpause.



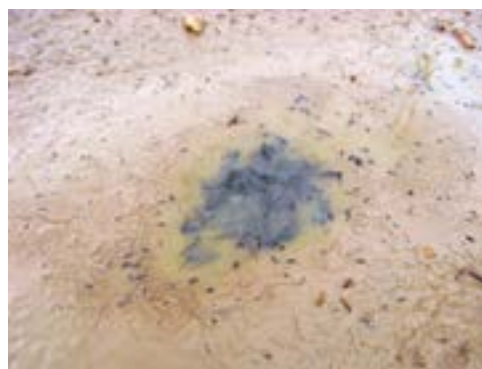
Der Grasfrosch, Verlierer im Zuge des Klimawandels

Links: Der Stau hinter dem Biberdamm – eine Oase für die Natur bei Trockenheit und Hitze - Mitte: Vertrocknete Kaulquappen der Wechselkröte während einer Hitzeperiode - Rechts: Manche mögen's heiß: Die Feuerlibelle wird durch wärmeres Klima begünstigt.

Wie kritisch die Situation ist, erlebt der BUND Naturschutz in den von ihm betreuten Gebieten. So können seltene Amphibien wie die Gelbbauchunke in der BUND Naturschutzkiesgrube und im FFH-Gebiet bei Aschau Werk nur durch die Anlage künstlicher Gewässer vor dem Aussterben bewahrt werden. Denn der Regen füllt die bisherigen Laichgewässer viel zu selten und aufgrund der hohen Temperaturen trocknen die Tümpel aus, ehe die Entwicklung der Kaulquappen beendet ist. Die Frühjahrsniederschläge, entscheidend für die Amphibien, lagen in den letzten Jahren um 8,7 % unter dem langjährigen Mittel, die Temperaturen um 1,6°C darüber. Das erhöht die Verdunstung deutlich und fördert die Austrocknung der Gewässer. Nur durch Abdichtung von Gewässern mit Beton oder Folie können die seltenen Unken oder Wechselkröten überleben.

Wie die Naturschützer beobachten, versiegen auch Bäche immer häufiger, was Kleinfischarten, aber auch den Feuersalamander gefährdet. So sind in der Howaschen bachabwärts der Gemeinde Aschau die Fischarten Elritze und Schmerle ausgestorben, ebenso der Grasfrosch. Denn der Bach führt hier nur nach Starkregen noch für wenige Tage Wasser.

Im Isental haben Libellenarten der Moore und Feuchtgebiete abgenommen, wie eine Untersuchung im Sommer 2020 ergab. Südliche, an Hitze angepasste Arten wie die Feuerlibelle



Fortschusterstraße 18 - 83555 Gars-Bahnhof - Tel 0 80 73 12 68 - Fax 0 80 73 22 65 - Mobil 0 171 1 53 11 58

FENSTER & TÜREN
PALETTENHERSTELLUNG
SÄGEWERK
TRANSPORTKISTEN

INNINGER

Holzverarbeitung

belle, breiten sich als Gewinner des Klimawandels hingegen aus.

Neben Maßnahmen gegen die Klimaerwärmung ist es nach Ansicht des BUND Naturschutz jetzt auch dringend nötig, einen besseren Rückhalt des Wassers in der Landschaft zu ermöglichen. Auch muss die Beeinträchtigung von Feuchtgebieten und Gewässern durch zu hohe Düngeinträge, Entwässerungen, Begradigung und Flächenverluste deutlich reduziert werden. Naturnahe Bäche und Gräben mit angrenzenden Auen und Feuchtwiesen sind hierfür enorm wichtig. Auch im InnHügelLand könnte man nach Ansicht der BUND Naturschutz Kreisgruppe den Wasserabfluss an vielen Stellen verlangsamen und Flächen wieder vernässen. Eine große Hilfe ist hierbei der Biber, führt er doch Wasserbau zwecks Wasserrückhalt emsig und kostenlos durch. Biberstauteiche sind eine Oase für Amphibien, Libellen, Wasserinsekten und viele andere Tiere. Auch Vögel finden hier in wochenlangen Trockenperioden noch ausreichend Insektennahrung. Wo immer eine Duldung von Biberdämmen möglich und durch eine angemessene Entschädigung für die Grundeigentümer erträglich ist, sollte die Aktivität der emsigen Nager geduldet werden. Die Natur wird es im nächsten Hitzesommer danken.

Text & Fotos: Dr. Andreas Zahn, BUND Naturschutz Kreisgruppe Mühldorf




**EINFACH
UNTERWEGS**

SIMPLYCAMPER

- 📍 Autohaus Hauer
- 📍 Wasserburger Str. 26 - 28
83530 Schnaitsee
- ☎ +49 8074 232
- ✉ info@simplycamper.de
- 🌐 www.simplycamper.de




📷 📘 📺

Feuer und Flamme für Metall?

Mach eine Ausbildung als Metallbauer*in bei uns!

Hutterer Stahlbau Metallbau GmbH
Alkorstraße 1
83512 Wasserburg



www.hutterer.ws



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

Chancen für die Artenvielfalt

Von einer Fichtenmonokultur zu einem Wald, der seinen Namen wieder verdient

In den Jahren 2018 und 2019 machte die Trockenheit dem Wald schwer zu schaffen. Der Fichtenborkenkäfer konnte sich rasend schnell ausbreiten. Hinzu kamen noch Sturmschäden und Pilzkrankheiten, wie beispielsweise das Eschentriebsterben. Besonders Monokulturen hielten dem nicht mehr Stand, so dass in unserer Gegend vielerorts aus einem geschlossenen Wald abgeholzte, mehr oder weniger große Löcher entstanden. Diese Wunden galt (und gilt) es wieder aufzufüllen. Bei all dem Schaden ist das auch eine Riesenchance für die Biodiversität von Flora und Fauna.



Von einer Fichtenmonokultur...
...zu einem Wald mit Vielfalt.



Was für's Auge, zum Naschen, für die Gesundheit und noch dazu eine Insektenweide. Hier wurde zwischen den Tannen schon mal ausgemäht.

Was sich nun in dieser kurzen Zeit von 2018 bis dato für eine Artenvielfalt entwickelt hat, ist beeindruckend. Ich konnte dies an einer Stelle im Steinbachholz, das zwischen Reichertsheim, Aschau und Au am Inn liegt, beobachten.

Als erstes kamen Pionierarten wie die Birke und Vogelbeere. Seggengräser erschienen an feuchteren Stellen. Auch Himbeeren, Brombeeren und Walderdbeeren ließen ebenso wie einige Kräuter,



Die Qual der Wahl: Was soll man stehenlassen -die Föhre oder die Lärche? Im Hintergrund steht eine Pappel. Die hier angepflanzte Tanne ist eingegangen.

etwa Pfefferminze, und verschiedene Distelarten nicht lange auf sich warten..

Wo es die Gelbbauchunke noch gibt, ist sie die erste Tierart, die die von den Abholzungsarbeiten offen gelassene (wassergefüllten) Traktor- und Prozessorspuren besiedelt. Die Goldammer, die sonst im halboffenen Gelände vorkommt, hat bald ihr Revier durch ihren unverkennbaren Ruf abgesteckt.

Nun waren auf dieser gut zwei Hektar großen Parzelle sieben verschiedene Grundeigentümer und der zuständige Förster, der beratend zur Seite stand, gefragt, welche Baumarten dort gepflanzt werden sollen. Anhand der Vorgeschichte und des zu erwartenden fortschreitenden Klimawandels war das eine sehr schwierige Entscheidung. Da nicht jeder auf die gleiche Baumart setzte, waren es am Ende zehn verschiedene Sorten, die angepflanzt wurden. Die Tanne war dabei der Favorit. Als weitere Nadelbaumarten kamen Lärche, Fichte und Dou-

 Eifriede und Georg
Thanner
Marktplatz 7 • 83536 Gars
Tel. 08073 - 97 60

Fr. 23. & Sa. 24. Juli:

- Regionale Burgerpatties vom Charolaisrind aus Muttertierhaltung (Sepp Reindl Grill am Berg)
- Regionale Burgersemmel hergestellt mit Mehl aus der Draxmühle & handgebacken von Matthias Loidl Stadl/Unterreit

Immer im Sortiment:

- Bioeier (Eisgruber, Huttenstät))
- Frischmilch (Hanslmeier, Reichertsheim)


MOTORBOOT FÜHRERSCHEIN
See + Binnen

in Unterreit

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

Veranstalter
Wassersportler im FCG



glasie hinzu. Ahorn, Erle, Eiche, Ulme, Buche und Linde sind bei den Laubbäumen zu nennen. Außerdem sind noch Kiefer, Kirschbaum, Esche, Pappel und Weide von selbst dazugekommen. Die Naturverjüngung auf einigen Flächen trägt zusätzlich zu einem künftigen Mischwald bei. Da es sich um einen Wirtschaftswald handelt, werden von den Eigentümern immer wieder Pflegemaßnahmen durchgeführt, jedoch nicht von jedem zur gleichen Zeit und besonders nicht in der gleichen Intensität. Dies macht den heranwachsenden Jungwald noch vielfältiger.

Inzwischen werden viele Pionierarten wieder von anderen Arten verdrängt. Wo sie toleriert werden, wachsen Sträucher wie der Holunder. Eidechsen sind in den sonnigen Übergangszonen von Altbestand zum Jungwald anzutreffen. Auch die zwar nicht gefährdete, aber sehr versteckt lebende Waldschnepfe habe ich hier schon beobachtet. In diesem Frühjahr war die hohe Dichte von Singvögeln, insbesondere der Grasmücken, bemerkenswert, die in den jetzt schon teilweise bis vier Meter hohen Dickichten von Buche, Birke und Douglasie Schutz finden.

Und was kommt jetzt? Bald muss ausgelichtet werden. Ein gut zu verkaufender Baum braucht Platz und Pflege. Nur jetzt ist es nicht mehr eine einzige bestandsbildende Baumart, die auf diesem Fleckchen Erde wächst, sondern mindestens zehn verschiedene und für jede von ihnen gibt es Pilz- Pflanzen- und Tierarten, die sie begleiten.

Text & Fotos: Werner Heidemann

BEI UNS FINDEN SIE ALLES UNTER EINEM DACH

BOHM

**HEIM- UND HANDWERKERBEDARF
GARTENMARKT · HAUSRAT · WERKZEUG**
Rainbachstr. 9a-b · 83527 Haag i. OB
Tel. 08072-1302 und 2799

Öffnungszeiten:
Mo. – Fr.: 8.30 – 12.30 Uhr
und 14.00 – 18.00 Uhr
Mi.: 8.30 – 12.30 Uhr
Sa.: 8.30 – 12.30 Uhr



- ✓ Hausmeisterservice
- ✓ Gebäudereinigung
- ✓ Gartenpflege
- ✓ Haustechnik
- ✓ Winterdienst

**Top Qualität & Top Preise
Service auf hohem Niveau**

JETZT auch im InnHügelLand!

Top-Cleano Gebäudemanagement
Tel. (+49) 0174 327 0417
Email: info@topcleano.de
www.topcleano.de
Putzbrunner Str. 147 • 85521 Ottobrunn



PS Motorradtraining

www ps-motorradtraining-sued.de
+49 (0) 170 / 180 83 78

Serie Tipps & Tricks: Rhabarber gegen Blattläuse

Blattläuse sind eine gefürchtete Plage. Die Insekten vermehren sich teilweise explosionsartig und verursachen große Schäden an den Pflanzen im Garten. Dabei lassen sie sich mit natürlichen Mitteln ganz leicht loswerden. Wir verraten, wie Sie den Schädlingen chemiefrei auf die Pelle rücken.



*Mehrfachnutzung des Rhabarbers:
Leckerer Sommerkuchen und zugleich
natürliches Mittel gegen Blattläuse*

Die Schäden, die Blattläuse in Gärten und auch in der Landwirtschaft jährlich verursachen, sind immens. Die Schädlinge ernähren sich von Pflanzensaft, den sie mit ihren Rüssel-Werkzeugen absaugen. Dabei übertragen sie einen schädlichen Pflanzenpilz, der unbehandelt das Todesurteil für die befallenen Pflanzen darstellen kann. Durch steigendes Umweltbewusstsein wollen viele Gartenbesitzer zur Schädlingsbekämpfung jedoch nicht gleich die Chemiekeule schwingen. Hier empfiehlt sich ein natürliches Hausmittel gegen Blattläuse, das jeder einfach selbst zubereiten kann: unverdünnte Rhabarberbrühe und ätzende, gärende Rhabarberjauche. Klingt nicht wirklich lecker, ist aber sehr effektiv.

Der Grund für die Funktionsweise sind bestimmte Stoffe im Rhabarber, die Läuse nicht vertragen. Dazu gehören beispielsweise Oxalsäure, Gerbstoffe und sogenannte Anthrachinone. Wie hoch deren Gehalt in der Pflanze ist, hängt von verschiedenen Kriterien ab:

- vom Pflanzenteil: In den Blättern sind deutlich nützlichere Stoffe enthalten als in den Stielen. Gerbstoffe und Anthrachinone kommen in nennenswerter Menge fast ausschließlich in den Blättern vor.

- von der Jahreszeit: Bis zum Sommer steigt die Konzentration an, deshalb enthalten die Sommerblätter einen stärkeren Wirkstoffcocktail als die Frühjahrsblätter.
- von der Witterung: Besonders hoch ist der Gehalt nach einer längeren sonnigen und trockenen Phase.
- vom Standort: Schattenpflanzen speichern weniger Gerbstoffe und Anthrachinone in ihren Blättern als Rhabarber, der an einem vollsonnigen Platz wächst.
- von der Sorte: Rotfleischige Sorten bilden sehr viel geringere Mengen an Oxalsäure als etwa grünstielige und grünfleischige.

Rhabarberbrühe wirkt nur gegen Blattläuse, wenn der Wirkstoffgehalt in den Blättern hoch genug ist. Bei Frühjahrsblättern ist der Erfolg ungewiss. Da aber nach einer Bauernregel Rhabarber ohnehin nur bis zum Johannistag, dem 24. Juni, geerntet werden soll, ergänzt sich die Nutzung zum eigenen Verzehr und zur Schädlingsbekämpfung perfekt. Ein Grund für die Einschränkung der genießbarkeit soll der Gehalt an Oxalsäure im Rhabarber sein, die ab diesem Zeitpunkt rapide ansteigt. Oxalsäure ist in größeren Mengen auch für den menschlichen Körper giftig.

Herstellung der Rhabarberbrühe

- 500 Gramm grüne Rhabarberblätter
- 3 Liter Wasser

Die Brühe lässt sich aus zerkleinerten Rhabarberblättern gewinnen. Diese weicht man 24 Stunden in kaltem, abgestandenem Wasser, besser noch Regenwasser, ein. Anschließend den Absud kurz aufkochen und die Flüssigkeit eine halbe Stunde auf kleiner Flamme sieden. Flüssigkeit abkühlen lassen und durch ein Sieb in eine Spritzflasche abgießen. Damit lassen sich die Pflanzen mit der unverdünnten Rhabarberbrühe zur Vorbeugung vor Blattläusebefall oder zur Abwehr einsprühen, am besten dreimal hintereinander. Nützlicher Nebeneffekt: Die Rhabarberbrühe wirkt gleichzeitig auch als natürlicher Blattdünger.

Schädlicher Blattlaus- und Raupenbefall lässt sich auch äußerst effektiv mit einer ätzenden, gärenden Rhabarber-Pflanzenjauche bekämpfen. Der vergorene Sud wirkt auf die Schädlinge ziemlich ätzend.

Herstellung der Rhabarberjauche

- 500 Gramm grüne Rhabarber-Blätter
- 3 Liter Wasser
- Plastiktonne mit luftdurchlässiger Abdeckung

Wie bei der Rhabarberbrühe auch den Jauchsud mit zerkleinerten Rhabarberblättern und abgestandenem Wasser oder besser Regenwasser ansetzen. Nach ein bis zwei Tagen fängt die Flüssigkeit an, zu gären.

Der Gärungsprozess wird unterstützt, wenn die Jauchetonne oder ein anderes Gefäß, das nicht aus Metall sein darf, an einem



sonnigen Ort platziert wird. Das Gebräu zweimal täglich umrühren. Die dadurch entstehende Sauerstoffzufuhr fördert die Gärung zusätzlich. Nach drei bis vier Tagen ist der Jauchesud einsatzbereit.

Achtung: Um die Pflanzen zu schonen, sollte man diese ätzende, gärende Spritzjauche in einem Verhältnis von 1 zu 5 verdünnen!

Was an Jauche übrig bleibt, kann vollständig vergären und lässt sich dann als Blattdünger verwenden. Wenn die Jauche nach mindestens 14 Tagen aufhört, zu schäumen, ist der Gärungsprozess abgeschlossen. Auch bei der komplett vergorenen Rhabarberjauche empfiehlt es sich, diese vor dem Ausbringen unbedingt im Verhältnis von 1 zu 5 stark zu verdünnen. Düngen sollte man am besten morgens oder abends. Dabei darauf achten, die Jauche um die Pflanzen herum zu gießen, nicht jedoch direkt auf die Blätter.

Insekten mit Heißhunger auf Blattläuse

Unterstützung findet der Gärtner aber auch bei Mitbewohnern im Garten. Marienkäfer sind für Blattläuse die größten Fressfeinde. Einmal auf einer Pflanze gelandet, suchen die Käfer diese systematisch nach Nahrung ab. Die Käferlarven werden oft für Schädlinge gehalten und vernichtet. Dabei vertilgen sie an die 100 Läuse pro Woche.

Neben Marienkäfern ernähren sich auch viele andere Insektenarten von Blattläusen, darunter etwa Schweb- und Florfliege, Wespe, Ohrwurm. Diese kleinen Nützlinge lassen sich ganz leicht in einem insektenfreundlich gestalteten Garten anlocken. Ein Insektenhotel beispielsweise ist schnell und günstig selbst gemacht: Da reicht schon ein Bündel Schilfrohr, ein Topf mit etwas Holzwolle gefüllt oder ein Scheit Totholz als Unterschlupf. Oder man greift auf die zahlreichen Angebote im Handel und kleinen Anbietern der Region zurück, die Insektenhotels in ziemlich allen Größen anbieten.

Weitere Hausmittel gegen Blattläuse

Befallene Stauden, wie zum Beispiel Rosen, einfach mit einem Wasserstrahl abspritzen. Alternativ lassen sich die Stellen auch mit der Hand befreien: Einfach mit der behandschuhten Hand die Läuse abstreifen.

Hilfreich ist auch eine selbst angesetzte Seifenlauge. Dazu 20 Gramm Kali- oder Schmierseife in einem Liter Wasser verrühren und die befallenen Pflanzen damit behandeln. Schildläuse verstecken sich unter einem Wachsschild, Wollläuse sind behaart. Hier hilft ein Schuss Spiritus in der Seifenlauge, um die Schädlinge dauerhaft zu entfernen. Als weiteres Mittel gegen Blattlausbefall hat sich Neemöl, idealerweise in Bioqualität, vielfach bewährt.

Die Ursachen und Gründe, warum Pflanzen überhaupt von Blattläusen befallen werden, liegen meist in der zu schwachen eigenen Abwehrkraft. Dies liegt oft daran, dass die Pflanze zu dunkel, zu warm oder zu trocken steht. Als Folge daraus wird die Zellstruktur der Pflanze weich und die Blattläuse können die Pflanzenhaut leicht durchstechen. Auch Düngung kann eine Ursache dafür sein, dass eine Pflanze schlapp macht – insbesondere wenn sie zu viel Stickstoff und zu wenig Kalium bekommt.

Text: IHL - Fotos: pixabay



Permakultur-Gemeinschaftsprojekt in Oberreith

Wer von Unterreit kommend nach Oberreith fährt, dem fällt seit diesem Frühjahr am Ortseingang auf, dass sich dort neuerdings Hügelbeete in die Landschaft einfügen. Zudem weist ein großes buntes Schild auf den »Permakultur-Gemeinschaftsgarten« in Oberreith hin. Was es damit auf sich hat, wollten wir von der Initiatorin Liebgard Wessiak wissen.



Dreizehn Familien sind in dieser Saison am Permakultur-Gemeinschaftsgarten Oberreith beteiligt - alle helfen mit, z.B. beim Anlegen der neuen Hügel- oder Rankbeete.

Liebgard, du bekommst aktuell sehr viele Fragen gestellt?

Das stimmt und darüber freue ich mich sehr! Viele wollen wissen, was Permakultur ist und was wir hier genau machen. Unser Gemeinschaftsprojekt läuft seit März 2021 und ich bin sehr glücklich darüber, wie toll sich hier alles gefügt und entwickelt hat.

Ihr habt inzwischen auch ein großes Schild draußen an der Straße?

Ja, das kam daher, weil viele nachgefragt haben, was wir hier eigentlich machen. Dadurch kamen wir auf die Idee mit dem Schild. Ein schöner Nebeneffekt ist auch, dass seitdem die Autos deutlich langsamer vorbei fahren, weil der bunte Anblick unserer auffälligen Beete doch eher ungewöhnlich ist und man schon genauer schaut, was da los ist. Unser Schild und der Garten sind quasi eine automatische und ökologische Geschwindigkeitsregulierung.

Aber erstmal zu den Anfängen – was ist Permakultur?

Genaugenommen ist es eine uralte Praktik, im Einklang mit der Natur nachhaltig Obst und Gemüse anzubauen. Der Begriff Permakultur leitet sich ab von »Permanent Agriculture«,

was man heute wohl als »Nachhaltige Landwirtschaft« übersetzen würde. Ursprünglich kommen der Gedanke und das Wissen um die Permakultur aus Australien von Bill Mollison. Hintergrund damals in den 70er Jahren war, eine zukunftsfähige Landwirtschaft als Gegenpol zur industriellen Landwirtschaft zu entwickeln, also eine Alternative zu zerstörten Böden und Artenvielfalt und enormem Ressourceneinsatz. Permakultur baut auf eine sich selbst erhaltende Anbaumethode, die das ganze Ökosystem miteinbezieht, also auch Lebensräume zahlreicher Tiere und Insekten und kommt ganz ohne Pestizide oder künstliche Dünger aus. Im deutschsprachigen Raum assoziieren mit dem Begriff Permakultur viele den Namen Sepp Holzer, tatsächlich ist Permakultur aber viel mehr und hat sich vielerorts gut etabliert.





Oben: Viele Hände in einer Reihe schaffen unglaubliches in kurzer Zeit!
 Rechts: Initiatorin Liebgard Wessiak und Permakultur-Beraterin Karin Müller freuen sich über das gemeinsame Projekt. - Fotos diese Doppelseite: © Liebgard Wessiak

Was ist die Basis des Ganzen?

Eigentlich nur der Gedanke, mit der Natur und nicht gegen die Natur Obst und Gemüse anzubauen. Wir arbeiten hier in Oberreith übrigens mit Hügelbeet-Misch-Mulchkulturen und ganz ohne Bewässerung.

Was ist dabei der besondere Vorteil?

Ein Grund ist die Lage hier am Hügel. Wir orientieren uns nach den geographischen Gegebenheiten und das gibt die Fläche gut her. Zum einen haben wir damit eine sehr angenehme Arbeitshöhe, zum anderen mehr als die doppelte Anbaufläche.

Die Pflanzung sieht auf den ersten Blick sehr durcheinander aus?

Das ist tatsächlich nur der erste Blick, denn der Anbau ist sehr durchdacht und folgt natürlichen Regeln. Die Kartoffeln beispielsweise ganz oben stehen lang und spenden Schatten für den kurzzeitigen Salat darunter. Dann folgen weiter unten Sorten, die ebenfalls nicht lange stehen, wie Kohlrabi oder rote Beete. Die weiteren Reihen sind schließlich mit Mangold oder Kraut belegt, die jeweils viel Platz brauchen und am Ende findet man Karotten und Zwiebeln. Wir berücksichtigen also viele Aspekte, wie beispielsweise was braucht wie lange und was braucht wie viel Platz, was wächst nach oben und was nach unten. Dazu schauen wir, was gut zusammen passt oder sich ergänzt, wie Karotten und Zwiebeln. Wir verwenden auch nur samenfeste Sämereien und Pflanzen aus biologischem Anbau. Weitere As-

pekte sind zum Beispiel, dass wir dann pflanzen, wenn Regen angesagt ist, damit die Pflänzchen oder Samen gleich einen guten Start haben. Im Frühjahr haben wir bewusst gepflanzt, bevor die Schnecken da sind, so dass die Pflanzen nach der Eingewöhnungszeit schon stark und robust sind.

Wie sind diese Hügelbeete aufgebaut?

Auch das ist wirklich eine wahre Wissenschaft für sich. Zuerst werden spa-



Madl Haustechnik

BOSCH
Technik fürs Leben

froling

PE1C PELLET
MIT INNOVATIVER BRENNWERT-TECHNOLOGIE

CO₂ NEUTRAL

Klimaschutz

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

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

InnNatur & Umgebung



Oben links & Mitte: Liebgard Wessiak zeigt das dünne Nachmulchen auf den Beeten, die sich auf dem Gelände harmonisch einfügen. - Rechts: Bohnen und andere rankende Gemüsesorten nehmen die Tipi-förmig aufgestellten Rankhilfen gerne an. Unten: Liebgard freut sich sehr über die Vielfalt und das gute Wachstum der angebauten Gemüsesorten - durchwegs bio und samenfest.



tentief die Graswasen ausgestochen und erst einmal beiseitegelegt. In das entstandene Bett wird der Hügel gebaut. Die Statik bilden die Holzstämmе ganz unten, deren Zwischenräume werden mit kleinen und großen Ästen ganz exakt gefüllt, damit sich z.B. Mäuse nicht leicht ansiedeln können. Das dauert relativ lang, hält aber auch bei der Größe unserer drei großen Hügel zwischen 10 und 15 Jahren. Darauf kommen die umgedrehten Graswasen und danach folgt eine Schicht Mist und schließlich nochmal eine dünne Schicht Erde, damit sich der Mist umwandeln kann. Am Ende wird alles mit Rasenmulch abgedeckt. Diese letzte Schicht wird laufend dünn nachgemulcht. Rundum kommt noch eine Grassperre aus Hackschnitzeln, damit wir nicht ständig nacharbeiten müssen und die Wiese nicht den Hügel hinauf wächst.

Euer Projekt ist eine gemeinschaftliche Aktion?

Genau, wir sind dreizehn Haushalte und jeder bringt sich ein. Auch die Kinder laufen mit und lernen natürliches Gärtnern ganz spielerisch von klein auf. Es ist ein richtiges Mehrgenerationen-Projekt und wir freuen uns sehr, unseren wunderbaren Lebensplatz, der für uns ein Riesengeschenk ist, teilen zu können. Für alle ist reichlich da und wir genießen seit kurzem schmackhaftes und sehr ertragreiches Gemüse.

Habt ihr einen Arbeitsplan bei so vielen Leuten?

In der Aufbauphase haben wir uns, je nachdem was zu tun war, auf Zuruf getroffen und alle haben so gut zusammengeworfen, wie jeder konnte. So haben wir insgesamt 100 Meter Hügelbeete gebaut, einen Himbeergarten und einen Kräuterhang angelegt und Baumscheiben bepflanzt. Was ganz wich-

Kommunaler- und Landtechnik

RADLMAIER

Traktoren, Mähdrescher, Bagger, Schlepper, etc.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und beraten Sie gerne!

Griesmeier 1 - 83547 Babensham - www.radlmaier.de

Lorenz Waldinger

- Hackschnitzel
- Häckseln und Transport
- Hackschnitzeltrocknung
- Holzspalten mit Bagger

Ellberg 1
84428 Buchbach
Tel. (0 80 86) 94 97 20

www.lorenz-waldinger.de



tig ist in unserem Gemeinschaftsgarten: Wir rechnen nicht auf, wer wieviel macht, jeder bringt sich so ein, wie es ihm möglich ist.

Für die laufende Pflege gibt es jetzt zwei Gruppen im wöchentlichen Wechsel, die sich für die notwendigen Arbeiten selbst organisieren. Arg viel Arbeit haben wir jetzt eigentlich nicht mehr – eigentlich nur mulchen, nachpflanzen und ernten - wir müssen ja nicht mal gießen!

Das ist erstaunlich – selbst bei anhaltenden sommerlichen Temperaturen und Trockenheit nicht?

Nein, gar nicht. Durch den Aufbau und das Mulchen ist immer eine feuchte Schicht im Hügel und die Pflanzen lernen quasi von Anfang an, dass sie zur eigenen Versorgung tief hinunter wurzeln müssen.

Ihr habt sogar Tomaten ohne Abdeckung auf den Hügelbeeten?

Da sind viele überrascht, dass das funktioniert. Der Trick ist der große Abstand zwischen den Pflanzen. So können auch nach Regen die Blätter mit dem Wind schnell wieder trocknen und die gefürchtete Braunfäule kann gar nicht erst entstehen. Wir haben unsere Tomaten seit Mitte Mai draußen und noch nie gegessen.

Für die Bohnen habt ihr spezielle Rankbeete?

Ja genau, die Konstruktion ist ähnlich wie bei einem Tipi aufgestellt. So können sich die Bohnen gut hochranken und haben rundum genügend Platz.

Und sogar unter den Bäumen wird rundum angepflanzt?

Das haben wir auch neu gemacht und hat mehrere Gründe: Zum einen ist es zum Mähen viel einfacher, zum anderen ist es gut für den Baum. Denn durch die gemulchte Fläche trocknet der Boden um den Stamm nicht so aus und gibt dem Baum mehr Feuchtigkeit. Und nebenbei schaut es auch schön aus und ist für Kräuter des täglichen Gebrauchs sehr praktisch.

Bike-Service GRUBER
83527 Haag LOB - Wasserburger Str.27
Tel.08072-1215service@bike-gruber.de
www.bike-gruber.de

AUS LIEBE ZUM RAD

E-BIKE TESTCENTER

FALTER

E 9.0 RT

AKTION
4.399,00 Euro

UVP
4.748,00 Euro

**Shimano XT 11 Gang - Bosch CX Motor 4.Gen.
Akku 500 Wh - Suntour Gabel Aion Air**



AKTION
2.649,00 Euro

UVP
2.749,00 Euro

**Shimano Nexus 8 Gang - Rücktrittbremse -
Bosch Motor -Akku 500 Wh - Intuvia Display**





Ofenzauber
Bernd Menzel
Kachelöfen, Kaminöfen, Holzbacköfen

Pfarrhofstr. 15 • 83550 Waldkraien
☎ 08074-176116
Mobil 0160-8194167

Ofenzauber Menzel ist ein Unternehmen der Ofenwerkstatt

Kachelöfen und Kaminöfen aus Münsterland



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





Kachelöfen
Heizkamine
Holzherde
Kaminöfen
Reparatur von Öfen

Austausch von Kachelofeneinsätzen

Holzbacköfen

TIERARZTPRAXIS



Dr. Höcketstaller | Dr. Huber

Leistungsspektrum Nutztiere:

- Umfassende Betreuung von Milchviehbetrieben
- Mobile Nutztierpraxis
- Fruchtbarkeitsmanagement mit Ultraschall
- Embryotransfer beim Rind
- Bienen

Kleintiere:

- Diagnostik & Therapie
- Weichteil-Operationen
- Gesundheitsvorsorge
- Inhalationsnarkose
- Fütterungsberatung

Eichenauerstr. 2 • 83555 Gars-Bahnhof
Telefon 08073/ 91 55 55 (Großtiere)
08073/ 91 55 56 (Kleintiere)
Fax: 08073-91 55 57
E-Mail: info@tierarztpraxis-gars.de

www.tierarztpraxis-gars.de

Sprechstunden:

- Großtiere: täglich 24 Stunden
- Kleintiere: Mo-Sa nach Terminvereinbarung

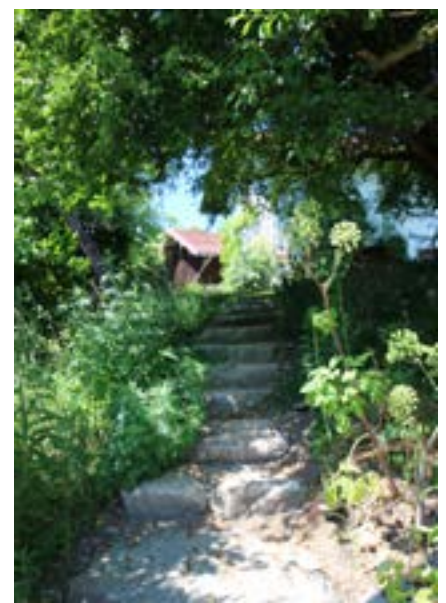
InnNatur & Umgebung



Oben links : Selbst die Bereiche unter Bäumen werden bepflanzt - Gemüse und Kräuter haben Schatten und dem Baum steht mehr Feuchtigkeit zur Verfügung. - Oben Mitte & rechts: Vor dem Bepflanzen bekommt jedes Hügelbeet eine Rasensperre aus Hackschnitzeln. - Links: Was auf den ersten Blick durcheinander aussieht, birgt viel Wissen über das, was Gemüsepflanzen zum guten Gedeihen brauchen. - Unten links: Sogar Tomatenpflanzen stehen auf den Hügelbeeten. - Unten rechts: Überall am Hof ist die sinnvolle Verwendung von vermeintlichem Gartenabfall zu finden.

Woher habt ihr all das Wissen über den Anbau?

Wir arbeiten ganz eng mit einer Beraterin für Permakultur zusammen, Karin Frank aus Bernau. Sie hat schon viele Gemeinschaftsgärten im Chiemgau aufgebaut, wie beispielsweise Piesenhausen bei Marquartstein oder Traunstein. Sie hat ein unglaubliches Wissen und sprudelt nur so vor Ideen und hilft uns sehr bei allen auftauchenden Fragen.



GARTEN- UND PFLASTERARBEITEN

"QUALITÄT ALS OBERSTE PRIORITÄT"

IHR EXPERTE IM BEREICH

- Neu- und Umgestaltung
- Pflasterarbeiten
- Terrassen- und Zaunbau
- Sichtschutzwände
- Poolbau

Christian Pecher
Kochöd 29 · 83567 Unterreit

Telefon: 0173/56 90 180
Mail: info@pflasterbau-pecher.de



Eure Beete sind gebogen – welchen Grund hat das?

Das ist nur der vorhandenen Bodenform zuzuschreiben. Karin achtet auch sehr darauf, dass sich die Beete möglichst harmonisch in das bestehende Gelände einfügen. Sonst gibt es dafür keinen Grund.

Wie lange hat die Planung gedauert?

Die Idee zum Permakulturgarten gibt es in meinem Kopf bestimmt schon zehn Jahre, eine konkretere Planung seit vielleicht vier Jahren. Der Gedanke, das als Gemeinschaftsprojekt zu machen, kam in den letzten Jahren dazu. Für mich war dann eher das Rätsel, wie ich an interessierte Mitgärtner komme. Als das Projekt aber dann Realität wurde, war das gar kein Problem mehr und es hat sich sehr schnell herumgesprochen. Glücklicherweise wird das Bewusstsein für gesunde Lebensmittel in allen Bevölkerungsschichten immer größer. Zudem fasziniert Permakultur viele Menschen, weil es so ursprünglich und einfach ist, wenn man das Prinzip verstanden hat. Ja, und außerdem erleben Gemeinschaftsprojekte immer mehr Bedeutung.

Woher denkst du, kommt das?

Ich denke, das hat sich entwickelt. Die früher üblichen Strukturen der Großfamilie gibt es nur noch selten, wo man sich innerhalb der Familie in allem helfen konnte. Viele Menschen sehen aber inzwischen den Vorteil von solchen Gemein-






**Floristik für alle
Anlässe mit Blumen
und Pflanzen aus
der Region!**





Neue Öffnungszeiten:
Mo.-Do. & Sa. 9 - 13 Uhr
Freitag 9 - 17 Uhr
Werkstattbetrieb* am
Mo., Di. & Do. 13 - 17 Uhr
*Wir sind dann telefonisch erreichbar und vorbestellte Waren können nach Absprache abgeholt werden!

www.floristik-geisberger.de

Tel.: 08636 - 1384

Email: geisberger-weidenbach@t-online.de

Dorfstraße 6 • 84431 Heldenstein / OT Weidenbach

WWW.ANTON-MANHART.DE



ANTON MANHART
Qualität seit über 100 Jahren

- FENSTER•
- KÜCHEN•
- HAUSTÜREN•
- INNENTÜREN•
- TREPPEN•
- MÖBEL•





- SCHLÜSSELFERTIGES BAUEN
- ROH- UND INDUSTRIEBAUTEN
- ALTBAUSANIERUNG

TEL. 08073 / 91606-0



Im großen Tipi bietet Liebgard im Rahmen ihrer Ausbildung zur Wildnispädagogin und Waldgesundheitstrainerin gemeinsam mit Kollegen Veranstaltungen und Kurse für Kinder und Erwachsene - in der besonderen Atmosphäre leuchten nicht nur Kinderaugen!

schaften. Von daher denke ich, ist es eine moderne Form der Großfamilie. Man schließt sich in Gruppen zusammen, um gemeinschaftlich mit vereinten Kräften etwas zu tun, was als einzelner oder als Kleinfamilie, wie wir es sind, nicht möglich wäre - und alle profitieren am Ende davon.

Inzwischen sind es dreizehn Familien, die mitarbeiten - wie sieht diese Zusammenarbeit aus?

Wir haben Familien aus Unterreit, aber auch aus Gars, Schnaitsee, Wasserburg, Edling und Kraiburg und jeden Alters dabei. Jeder bringt etwas anderes ein, seien es zeitliche oder andere Möglichkeiten. So kann jeder tun, was ihm am besten liegt, je nachdem, ob eher Arbeiten anfallen, bei denen man Kraft braucht oder die nötige Muße, beispielsweise zum Karotten sähen oder Schnecken absammeln. Da ergänzen wir uns alle wirklich perfekt. Nur so lässt sich in so kurzer Zeit so ein Projekt realisieren.

Was sind die Bedingungen, wenn jemand mitmachen möchte?

Derzeit haben wir € 120,- für Materialkosten, die jeder einbringt, das rechnet sich pro Saison. Man verpflichtet sich also von Frühjahr bis Herbst mitzumachen, dann reden wir wieder neu für den nächsten Zeitraum. Manche wollen auch nur eine Saison dabei sein, um die Grundlagen der Permakultur zu lernen. Das Interesse war so groß, so dass wir gar nicht allen Anfragen zusagen konnten.

Wie bist du auf das Projekt gekommen?

Ich bin ursprünglich aus Tirol und durch meinen Mann über München vor fast zwanzig Jahren hierher nach Oberreit gekommen. Gemeinschaftliche Projekte, Selbstversorgung und Gärtnern nach Permakultur haben mich immer schon fasziniert. Vor drei Jahren hab ich einen Permakulturlehrgang bei Sepp Holzer besucht und der hat mich wohl auf den Weg gebracht, das Projekt nun Realität werden zu lassen.

Andreas Niedersüß GmbH

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

84544 Archau am Inn
info@spenglerei-niedersuess.de
Telefon 0 86 38 / 982 30 34
Mobil 0171 / 202 84 10

DAS DACH STARK WIE EIN STIER!

www.spenglerei-niedersuess.de

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



Hat Permakultur für dich auch praktische Gründe?

Vorrangig zählt das naturnahe Gärtnern, aber es hat durchaus auch andere Vorteile. Wenn die Beete einmal gebaut sind, ist nicht mehr so viel zu tun. Dazu kommt, dass wir wirklich alles aus dem Garten nutzen können. Früher haben wir aus unserem doch sehr großen Garten hier viel zur Kompostieranlage gefahren, inzwischen wird alles genutzt, was anfällt. Und das ist ja auch der Sinn und Zweck von Permakultur, den Kreislauf schließen zu können.

Kommst du auch beruflich aus diesem Bereich?

Ganz im Gegenteil – ich bin in einer internationalen Ingenieursunternehmensgruppe mit 2.500 Mitarbeitern tätig und leite den Bereich des Qualitätsmanagements – eine eher abstrakte Tätigkeit. Als Ausgleich erdet mich die Arbeit im Garten sehr und ich habe mich in meiner Freizeit dem Thema Natur und Wald verschrieben.

Vor einigen Jahren habe ich die Ausbildung zur Wildnispädagogin und Waldgesundheitstrainerin gemacht und gemeinsam mit Kollegen bieten wir in und um unser großes Tipi immer wieder Angebote für Kinder und Erwachsene an. Da leuchten nicht nur Kinderaugen, auch Erwachsene mögen die besondere Atmosphäre im Tipi sehr.

Wird euer Permakulturgarten zum Vorzeigeobjekt?

Gewissermaßen schon, wir freuen uns über jeden, den wir dafür begeistern können. Wer sich interessiert, den Garten zu besichtigen, kann sich per Email unter info@waldselig.com melden bzw. sich zu Besichtigungsterminen unter www.waldselig.com anmelden.

Dann wünschen wir für alle Vorhaben gutes Gelingen und ein natürliches Händchen!

Interview: *Ida Lösch*

Fotos: *Liebgard Wessiak & Ida Lösch*



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





- Angelköder
- Grillkohle
- Reisers Jagdmischung (Zwischenfrucht)

LANDFUXX Reiser • J. Reiser • Thann 1 • 84544 Aschau a. Inn



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



Kolumne

Corona-Geld



Neulich habe ich eine Headline gelesen: Deutsche sparen seit der Corona-Krise so viel wie noch nie! Klingt im ersten Moment logisch. Urlaub war bzw. ist nicht oder nur sehr eingeschränkt möglich, Geschäfte und Läden hatten monatelang zu. Essen gehen, Cocktails trinken oder im Club feiern liegt so lange zurück, dass ich versucht bin, es zeitlich kurz nach dem Meteoriteneinschlag einzuordnen, der vermutlich die Dinosaurier verschwinden ließ.

Überhaupt scheint ja eine neue Zeitrechnung angebrochen zu sein. Anstelle von v. Chr. und n. Chr. redet jeder nur noch von v.C. (vor Covid-19) und irgendwann hoffentlich auch wieder n.C. (nach Covid-19). Jedenfalls bietet die Pandemie offensichtlich großes Sparpotential. Statt sein Geld für eine Fernreise, ein Fünf-Gänge-Menü oder einen schicken Business-Dress auszugeben, legen es – glaubt man der Schlagzeile – viele

Deutsche auf die hohe Kante. Sie investieren es also nicht in diverse Onlineshops, einen neuen Gartenteich, die Inneneinrichtung oder gar in ein neues Auto.

Ich frage mich nur, was passiert dann im Falle von n.C. mit dem ganzen Ersparten? Fliegt man n.C. für sechs statt für drei Wochen auf die Malediven? Kauft sich nicht einen oder zwei, sondern gleich mehrere Designeranzüge, selbst wenn man selten mehr als einen gleichzeitig trägt? Oder investiert dann täglich in auswärts-Essen-gehen?

Mit diesen Fragen muss ich mich übrigens nicht auseinander setzen. Kinder wachsen (glücklicherweise) auch während einer Pandemie, brauchen also neue Klamotten.

Der Mann hat die Zeit genutzt und die Balkonbrüstung neu gemacht - weise und vorausschauend schon während des ersten Lockdowns, mittlerweile ist Holz schließlich das neue Klopapier und schwer zu bekommen.

Und ich habe das restliche Geld in eine durchaus annehmbare Auswahl an nachhaltig produzierten Jogginghosen und Leggings investiert. Die lassen mich sicher auch n.C. noch fabelhaft aussehen!

Text: Alexandra Geyer
Bild: 123rf.com

SOMITAS[®]
Häusliche Kranken- und Altenpflege

Seit 1997
Pflege wie sie sein sollte

**Ihr häuslicher Pflegedienst
in Gars, Unterreit, Jettenbach, Heldenstein,
Aschau, Ampfing, Waldkraiburg
und Umgebung**

Grundpflege, Behandlungspflege,
stundenweise Betreuung, Beratung und Schulung
pflegender Angehöriger, „Alles rund um die Pflege“



08073/2044 www.somitas.de

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



Rätselfragen rund ums InnHügelland

Heimatgeschichte im InnHügelland:

Menschen und besondere Geschehnisse in der Geschichte des InnHügellandes

1. Frage

Vor 200 Jahren bedrohte ein gewaltiges Hochwasser die flussnahen Orte im Inntal. Neben dem Inntor zu Wasserburg und in Mühlendorf am Nagelschmiedturm befinden sich die dazu fälligen Hochwassermarken. Die Fluten veränderten die Flussauen und drangen tief in die Dörfer, Märkte und Städte ein. An welchen Tagen erreichte das Hochwasser damals seinen höchsten Pegel?

- a) 13. und 14. Mai 1821
- b) 14. und 15. August 1821
- c) 13. und 14. September 1821

2. Frage

Vor 150 Jahren 1870/71 endete der Krieg zwischen Frankreich und dem Deutschen Reich. Wenige Jahre nach dem Kriegsende wurden zahlreiche Krieger- und Veteranenvereine gegründet. Auf vielen Gedenkstätten in unseren Gemeinden wurden die Gefallenen des Siebzigerkrieges verewigt. An welchem Datum wurde der Frieden von Frankfurt beschlossen?

- a) 10. März 1871
- b) 10. Mai 1871
- c) 10. Juni 1871



Gemeinde Gars am Inn

3. Frage

Vor 50 Jahren fand im Zuge der Gemeindegebietsreform die Vereinigung der Gemeinden Gars, Au, Mittergars und Lengmoos statt. Seit welchem Tag besteht die heutige moderne Gemeinde Gars am Inn?

- a) 1. April 1971
- b) 1. August 1971
- c) 1. Dezember 1971

Die Fragen für das InnHügelland Rätsel stellt uns wieder Heimatpfleger Meinrad Schroll - Auflösung auf der letzten Innenseite!



sparkasse-wasserburg.de

Vertrauen ist einfach.

Wenn man einen Finanzpartner an der Seite hat, auf den man bauen kann.

Wir sind für Sie da, damit Sie heute und in Zukunft finanziell sicher sind.

Wenn's um Geld geht
 **Sparkasse Wasserburg**



Zahnarztpraxis
Dr. Gaisbauer



Starte Deine Zukunft!

Ausbildung in unserer Zahnarztpraxis:
Zahnmedizinische/r Fachangestellte/r (m/w/d)



Interessant und sicher.
Sichere Dir Deine spannende berufliche Zukunft in der Zahnmedizin.
Übertarifliche Bezahlung und Urlaub.
Fortbildungen und Übernahme nach Ausbildungsabschluss.

Mach was aus Dir!
Informiere Dich gleich hier über Deine Ausbildung bei uns in der Zahnarztpraxis.

Wir freuen uns auf Dich!

Bewerbungen bitte an:
Berliner Straße 60, 84478 Waldkraiburg
Gerne auch per E-Mail an: praxis@zahnarzt-dr-gaisbauer.info
Fragen? Dann rufe uns gerne direkt an: 0 86 38-52 00

Mehr Informationen? www.zahnarzt-dr-gaisbauer.info

VORSCHAU

Das nächste InnHügelLand Magazin Ausgabe 3-2021 (Nr. 39 - Herbst/Winter 2021/22) erscheint am 18. Nov. 2021!

Voraussichtliche Themen - neben Herbst- und Winterschwerpunkt - sind:

- Weihnachtsmarkt im InnHügelLand
- Portraits von InnHügelLandlern & Unternehmen
- Brauchtum und historische Hintergründe
- Tipps & Tricks u.v.m. - lassen Sie sich überraschen!



Annahmeschluss für Beiträge & Anzeigen: 22. OKTOBER 2021!

Redaktionelle Beiträge (nach Absprache - bitte technische Hinweise in Mediadaten - siehe www.innhuegelland.de - beachten!)
 pro Seite ca 3.000 Zeichen (inkl. Leerzeichen) bzw. 450 Wörter - Fotos min. 300dpi in JPG Format!

Impressum

Herausgeber: InnHügelLand e.V.
 V.i.S.d.P. Hauptstraße 3 • 83536 Gars a.Inn

Anzeigen- & Themenberatung / Vertrieb:



Marta Laszlo
 anzeigen@INNmagazin.de
 Mobil 0171 - 444 84 40
 Tel. 08073-38 49 68
 Fax 08073-21 91

Redaktion / Layout / Satz:



Ida Lösch
 redaktion@INNmagazin.de
 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



**DRUCKEREI
LANZINGER**



STARK³
 Prospekte
 Broschüren
 Bücher

Wir drucken

 klimaneutral
 mit natureOffice



Hofmark 11
 84564 Oberbergkirchen
 Tel.: 08637-986010
 mail@druckerei-lanzinger.de
 www.druckerei-lanzinger.de



Rätselauflösung Heimaträtsel

Die richtigen Antworten vom IHL-Quiz:

1b - 2b - 3a

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

Hier ist jede Wahl die richtige.

Der Hyundai i10, der Hyundai i20 und der Hyundai i30.



Fahrzeuggabbildungen zeigen die Prime- und N Line-Ausstattung und deswegen ggf. aufpreispflichtige Sonderausstattungen gegenüber nachfolgendem Angebot.

Der Hyundai i10, der Hyundai i20 und die Hyundai i30 Modelle – **für Dich gemacht**. Mit smarten Technologien, wie zum Beispiel erstklassigerer Konnektivität, intelligenten Assistenzsystemen und effizienten Antrieben, überzeugen die Modelle in jeder Hinsicht. Schön zu wissen, dass Du dich jederzeit auf dein Hyundai Wunschmodell verlassen kannst. Überzeuge Dich selbst bei einer Probefahrt.

Hyundai i20

Intro, 1.0 T-GDI Benzin
Schaltgetriebe, 74 kW (100 PS)

Kraftstoffverbrauch:
innerorts 6 l/100 km, au-
ßerorts 4,3 l/100 km, kom-
biniert 4,9 l/100 km, CO₂-
Emission kombiniert: 113
g/km,
Effizienzklasse C.¹

Sie sparen 6030,-€

Barpreis ab:
16.790 EUR²

Hyundai i30

Intro, 1.5 Benzin Schaltge-
triebe, 81 kW (110 PS)

Kraftstoffverbrauch:
innerorts 7,3 l/100 km, au-
ßerorts 5,2 l/100 km, kom-
biniert 5,9 l/100 km, CO₂-
Emission kombiniert: 136
g/km,
Effizienzklasse C.¹

Bisheriger Preis
27.430 EUR

Aktionsprämie:
8.440 EUR

Aktionspreis
18.990 EUR³

Hyundai i10

Trend, 1.0 Benzin
Schaltgetriebe,
49 kW (67 PS)

Kraftstoffverbrauch:
innerorts 5,3 l/100 km, au-
ßerorts 4,5 l/100 km, kom-
biniert 4,8 l/100 km, CO₂-
Emission kombiniert: 109
g/km,
Effizienzklasse C.¹

Bisheriger Preis
16.280 EUR

Aktionsprämie:
3.781 EUR

Aktionspreis
12.499 EUR³

Große Auswahl an sofort verfügbaren E-Autos



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-Woger-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



¹ Die angegebenen Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte wurden nach dem vorgeschriebenen WLTP-Messverfahren ermittelt und gegebenenfalls in NEZF-Werte umgerechnet. Unter hyundai.de/wltp erhalten Sie weitere Informationen zu den Kraftstoffverbrauchs- und CO₂-Emissionswerten nach dem realitätsnäheren Prüfverfahren WLTP (Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure).

² Inkl. Überführungskosten.

³ Die Aktion ist gültig bis auf Widerruf. Die jeweilige Aktionsprämie ist nicht mit anderen Preisvorteilen kombinierbar. Nur solange der Vorrat reicht. Inkl. Überführungskosten.



* Ohne Aufpreis und ohne Kilometerlimit: die Hyundai Herstellergarantie mit 5 Jahren Fahrzeuggarantie (3 Jahre für Car-Audio-Gerät inkl. Navigation bzw. Multimedia), 5 Jahren Lackgarantie sowie 5 Jahren Mobilitätsgarantie mit kostenlosem Pannendienst und Abschleppdienst (gemäß den jeweiligen Bedingungen im Garantie- und Serviceheft), 5 kostenlose Sicherheitschecks in den ersten 5 Jahren gemäß Hyundai Sicherheits-Check-Heft. Die 5-jährige Herstellergarantie für das Fahrzeug gilt nur, wenn dieses ursprünglich von einem autorisierten Hyundai Vertragshändler an einen Endkunden verkauft wurde.

Für Taxis und Mietwagen gelten generell abweichende Regelungen gemäß den jeweiligen Bedingungen des Garantie- und Servicehefts.



■ Ob große oder kleine Projekte – schlüsselfertig oder als Ausbauhaus.



PLANUNG, UMBAU, ANBAU, NEUBAU - ZEILER BAU GMBH

■ Wir führen sowohl Neu-, An- und Umbauten, Aufstockungen sowie energetische Sanierungen von Bestandsgebäuden aus – und das vom Entwurf bis zur Endabnahme.

■ Wir realisieren termingerecht in gleichbleibend hoher Qualität.



Lexenbergstraße 17
84437 Reichertsheim
Telefon: 08073 9619
info@zeiler-bau.de
www.zeiler-bau.de



ZEILER
BAU-GMBH