



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



Viele Feste... viel Freude!



WILVORST

die
entscheidung
für das bessere
ist immer
die bessere
entscheidung

OPUS

HUGO

comma,

MARCCAIN

mode
hell

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

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

Editorial

Ein neuer Trend macht sich breit. Diesmal ist es kein neues, exotisches Superfood oder eine besonders aufregende Trendsportart - diesmal ist es eine Untugend. Es macht den Anschein, dass spontane Unverbindlichkeit auf dem Vormarsch ist und zur Massenplage wird - und das sowohl im privaten als auch im geschäftlichen Bereich. Der per Kurznachricht abgesagte Treff im Biergarten, wenn alle anderen schon die erste Bestellung abgegeben haben, oder das kurzfristig abgeblasene gemeinsame Training sind dabei nur die kleineren Übel. Schwieriger wird es dann schon, wenn etwa Kaufzusagen von Alltagsgegenständen nicht eingehalten werden - und das, obwohl sie sogar schriftlich vereinbart waren. Wer würde hier schon anwaltlich vorgehen - selbst wenn rein rechtlich ein Vertrag zustande kam.



Sicherlich sind hier unsere modernen, technischen Möglichkeiten nicht unschuldig an der Entwicklung. So ist es doch viel einfacher, schnell eine Nachricht zu schreiben als anzurufen oder gar den vermeintlich gerade unbequemen Termin doch noch einzuhalten. Ärgerlich nur für den, der sich auf die Zusage verlassen hat. Im privaten Bereich scheinen beispielsweise Dating-Portale eine schier unendliche Auswahl an möglichen Partnern anzupreisen - und wenn die eine Verabredung nicht die erhofften Funken sprühen lässt, dann vielleicht die nächste, übernächste - oder irgendwann halt.

Andererseits birgt Unverbindlichkeit auch Möglichkeiten in vielen Lebens- und Arbeitsbereichen. Man kann sich ausprobieren und austesten - wichtig ist dabei nur, dass kein anderer eingebunden ist, der dann frustriert zurückbleibt. Interessanterweise beschäftigen sich sogar Neurowissenschaftler mit dieser Frustration - und fanden heraus, dass durch Zurückweisung und Ablehnung unser Gehirn an der gleichen Stelle aktiviert wird, wie bei Erkrankungen oder körperlichen Verletzungen, gewissermaßen ein sozialer Schmerz.

Letztendlich hilft - gerade im privaten Bereich - wieder einmal nur das miteinander Reden - vielleicht wird dann beiden Seiten klar, warum sich jemand nicht verpflichten mag und warum sich das Gegenüber verletzt fühlt. Im geschäftlichen Bereich sollte Verbindlichkeit als Grundlage für vertrauensvolle Zusammenarbeit ohnehin selbstverständlich sein.

In diesem Sinne wünschen wir einen kommunikativen Frühling mit viel Sonne im Herzen und menschlichem Miteinander!



Ihr INN Magazin Team

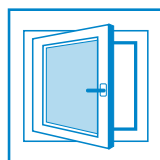
© Fotos Titel: Markt Haag i. OB • Drax-Mühle GmbH • Adalbert Stifter Seniorenwohnen • Cornelia Gatz/pixabay



Sonne. Licht. WAREMA.



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
- Einbruchsicherheit

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

Umzug und Fuhrparkerweiterung.....	4
Ostermarkt INN der Region.....	8
Bayern trifft Italien.....	22
Café Neueröffnung in Soyen.....	24
Erstes Volksfest der Saison 2024 in Au.....	26
Apothekenumzug erfolgreich vollendet.....	28
Ist das Kunst?.....	30
Systemoffener Technologie-Mix.....	34
125-jähriges Jubiläum wird gefeiert.....	35
Genuss und Sinn für Ästhetik.....	36
Betriebliche Krankenversicherung? Auf jeden Fall!..	37
Digitale und flexible Unterstützung am Arbeitsplatz..	38
Die Zukunft als dein Spielfeld.....	40
Handwerker auf der Landesgartenschau.....	42
Großauftrag für Aschauer Unternehmen.....	43
Silber aus Stein.....	44
Frühlingserwachen in den Schmankerl Hütten.....	46
Vielseitigkeit und ein tolles Team.....	48
Schützen Sie Ihr Lebenswerk.....	52
Premium Hersteller.....	54
Fundierte Ausbildung sichert Zukunft.....	55
Auf dünnem Eis.....	56
Glücklicher Gewinner.....	57
Buntes Handwerk goes Ruanda.....	58
Nepalhilfe Namaste Klosterau 2016 e.V. sammelt..	63



iNNFamilie & Freunde

Bildungsmesse als Highlight in der Region.....	64
Ran an den Speck.....	68
Strudelvariationen im TV.....	70
Jetzt kommt wieder die Weinschorle Zeit.....	71
Neue Serie: Kunst für alle.....	74
Backen ist Kunst.....	77
Heimische Lebensmittel – regionales Superfood... 80	
Frühjahrskur mit einheimischen Kräutern.....	82
Wildkräuter-Frühlings-Aioli.....	83
Augentraining / Bärlauch Hummus.....	84
Gschicht'n aus dem ASW.....	86
Frischer Wind.....	90
Erstkommunion in Aschau a. Inn.....	91
Erfolg für Garser Roboticsteams.....	92
INN Magazin Kids - Kinder-Seiten.....	94



iNNSport & Freizeit

70 Jahre exklusive Gartenmöbel vom Hersteller....	96
Perfekt für alle Rausgänger.....	98
GPS-Touren: Drei Gewinner und nächste Runde..	100
Klettervergnügen am Unternberg in Ruhpolding..	101
Neuer Motor für das Light-E-MTB-Segment.....	102
Die neuen Inn-Salzach Frühlingsboten.....	104
Do is was los! Jetzt online.....	105
Erlebnisse für Gruppen, Firmen und Vereine.....	106





iNNKultur & Medien

Jubiläum: 700 Jahre Marktrecht in Haag i. OB	108
Haager Frühlingserwachen	111
Kunst trifft Literatur, Musik und Wissen	112
Großes Festival in Unterreit	114
Die Mozarts – Wunderkinder auf Reisen	117
Saisonstart / Öffentliche Stadtführungen	118
Ausstellung im Stadtmuseum Waldkraiburg	119
Reise ins Erwachsensein	120
dAschauer	121
Grünthaler Theaterg'schichten	122
Frühlings-Bücher-Tipps	124
So a Wunder!	126
1100 Jahre Unterreit, Wang, Thal und Soyen	128



iNNNatur & Umgebung

Wilde Weiden im Landkreis Mühldorf	132
Serie: Kräuter - Brennnessel - Teil 2	134



iNNMix & Schnipsel

Hätten Sie das gewusst? »Plato«	141
Kolumne: Generationenkonflikt	142
Rätselfragen aus der INN Region	143
InnHügelLand Kalender 2025 Fotoaufruf	144
Vorschau / Impressum	144

INN Magazin Abo unter www.innmagazin.de/Abo

BUCHFÜHRUNG

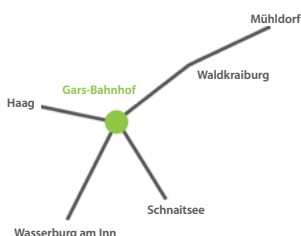
JAHRESABSCHLUSS

STEUERERKLÄRUNG

LOHNABRECHNUNG

Alexander Schiller
Steuerkanzlei GmbH

www.schiller-steuerkanzlei.de



Alexander Schiller
Steuerkanzlei GmbH
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

Umzug und Fuhrparkerweiterung

Mit Garten- und Landschaftsbau hat sich Andrej Mozola in der Region in den letzten Jahren einen Namen gemacht – insbesondere dann, wenn es um spezielle Aufträge ging, beispielsweise bei Hanglagen. Inzwischen ist er mit seinem Unternehmen umgezogen und so breit aufgestellt, dass Bauarbeiten aller Art durchgeführt werden können. Mit welchem besonderen neuen Fahrzeug Andrej jetzt auch sehr schwer zugängliche Baustellen bedienen kann, erzählte er uns im Gespräch.



Andrej, das Unternehmen Mozola Gartenbau und auch du selbst haben eine neue Heimat gefunden?

Richtig, seit zwei Jahren sind wir jetzt in Schrottfurt bei Unterreit. Hier ist reichlich Platz für unser Material und unsere Maschinen sowie den Fuhrpark. Ganz besonders freue ich mich über unseren letzten Neuzugang, der europaweit wohl einzigartig sein dürfte.

Das klingt spannend?

Nicht nur spannend, auch außergewöhnlich gut einzusetzen. Wir sprechen von einem Dodge Ram mit 9,5 Tonnen LKW-Zulassung und einem fest verbauten Palfinger Kran auf der Ladefläche. Durch den Ausschub von zwölf Metern haben wir eine doch sehr beachtliche Reichweite. Die kompakte Bauweise des Autos macht es uns möglich, auch an sehr schwer zugänglichen Baustellen zu arbeiten.

Kannst du die zwölf Meter immer voll ausnutzen?

Je nach Einsatzort und Anforderung. In die Höhe geht es etwa neun bis zehn Meter, also bei Häusern beispielsweise in den dritten Stock.

Welche Lasten kannst du damit bewegen?

Das hängt von Ausschub und Höhe ab, aber bei drei Metern neben dem Auto werden 1,5 Tonnen angegeben. Das ist für unsere Zwecke sehr vielseitig anwendbar. Beispielsweise beim Pflastern können wir die Paletten für unsere Pflastermaschine direkt selbst bewegen. Im Gartenbau lässt sich damit schnell und einfach Humus oder Rindenmulch verteilen. Der zugehörige Greifer hat ein Fassungsvermögen von etwa einer großen Schubkarre. Schwer zugängliche Balkone, Terrassen, umbaute Gebäude oder Hanglagen können wir damit ebenfalls sehr gut bearbeiten, oft ohne, dass wir einen separaten Lader benötigen.

Wie kommt man in Deutschland an solche Fahrzeuge?

In dem Fall hatte ich wirklich Glück. Das ist eine Sonderanfertigung, die ich von einem österreichischem Poolbauer gebraucht kaufen konnte, da er ihn nicht richtig auszunutzen vermochte. Wir haben noch ein weiteres Fahrzeug mit gleichem Grundchassis als 7,5 Tonne-Lkw, nur in der Kippversion. Mit diesen beiden Fahrzeugen sind wir su-



Der Dodge Ram mit 9,5 Tonnen LKW-Zulassung und einem fest verbauten Palfinger Kran auf der Ladefläche kann durch den Ausschub von zwölf Metern auch schwer erreichbare Stellen erreichen.





Team-Erweiterung!
Mitarbeiter Bau-Allrounder (m/w/d)
zum Einstieg in ein tolles und beständiges Team gesucht!

Danke an unsere Partner für die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit!



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





Der zweite Dodge bietet sich mit Kipper-Anhänger auch für unzugänglichere Bereiche im Garten- und Landschaftsbau an. Bilder rechts vielfältige Projekte aus dem Portfolio von A. Mozola. Unten: Selbst Kabelverlegungen sind einfacher geworden mit dem neuen Kranfahrzeug.

per gerüstet für spezielle Aufträge und für den täglichen Einsatz zur Arbeitserleichterung.

Das sind aber nicht eure einzigen Maschinen?

Nein, der Fuhrpark ist mittlerweile ganz schön umfangreich. Da hilft mir die große Halle mit 500 Quadratmetern und die außenliegende Lagerfläche von etwa 1500 Quadratmetern sehr. Dort ist auch genug Platz für Material wie Humus, Steine und vieles mehr.

Wo, würdest du sagen, liegt dein Schwerpunkt?

Genau genommen gibt es den gar nicht. Wir machen im Umkreis von etwa 20 Kilometern um Unterreit herum alles - vom kleineren privaten Garten bis hin zu 3.000 Quadratmeter Pflastern mit unserer Verlegemaschine. Dazu berate ich natürlich im Vorfeld gerne unverbindlich, was ich gerade bei Spezialaufträgen sehr wichtig finde.

Mit wie vielen Angestellten werden die Aufträge durchgeführt?

WWW.ANTON-MANHART.DE

SCHREINEREI BAUUNTERNEHMEN

ANTON MANHART
Qualität seit über 100 Jahren

- FENSTER
- KÜCHEN
- HAUSTÜREN
- INNENTÜREN
- TREPPEN
- MÖBEL
- SCHLÜSSELFERTIGES BAUEN
- ROH- UND INDUSTRIEBAUTEN
- ALTBAUSANIERUNG

Unsere Neue **WEBSITE** ist Online!

Besuchen Sie uns jetzt und lernen Sie uns und unser Team besser kennen!

TEL. 08073 / 91606-0

ER ELEKTRO

Ihr kompetenter Meisterbetrieb

Planung · Ausführung · Smart-Home
Beleuchtung · Badsanierung
Kommunikation / Multimedia / E-Check

Partner von:
LOXONE
KNX

Gerhard Eckert
Elektrikermeister

Innovativ. Zukunftsorientiert. Nachhaltig.

Tränkgasse 7 · 83512 Wasserburg am Inn · Tel. 0 80 71 / 922 622 2 · Mail: info@er-elektro.de
www.er-elektro.de



Z **Fuhrunternehmen & Bagger**
Hans & Willi **ZIMMERMANN** GbR

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



Derzeit haben wir zwei Teams mit je drei Mitarbeitern. Durch entsprechende Aufträge sind wir aber auch immer auf der Suche nach engagierten Kollegen. Gerne beschäftigen wir auch Quereinsteiger, die Lust darauf haben, sich in unsere vielseitigen Aufgabenstellungen einzuarbeiten.

Gerade auf Baustellen trifft man immer wieder Kollegen von anderen Gewerken, was sagen die zu deiner Neuanschaffung?

Die freuen sich mit mir und waren durchaus beeindruckt von der Leistungsfähigkeit dieses kompakten Fahrzeugs. Mit vielen Kollegen arbeiten wir auch regelmäßig zusammen und bilden so eine gute Partnerschaft. Viele davon, die ich von regelmäßigen Aufträgen kenne, haben auch hier in meiner neuen Heimat am Haus gearbeitet. Ich bin sehr dankbar für die gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren starken Partnern, da macht Baustelle richtig Spaß!

Den wünschen wir dir und deinem Team auch weiterhin!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Andrej Mozola

BPSO

BAUPROJEKTIERUNG SÜD-OST

Ihr zuverlässiger Partner für:
Bauplanung | Bauausführung | schlüsselfertiges Bauen

Thann 17 | 84544 Aschau am Inn | ☎ 08638 / 8755220
✉ info@bpso-gmbh.de | 🌐 www.bpso-gmbh.de

Schneider M.

GmbH

Gerüstbau · Zimmerei · Dachdeckerei
Massivholzhaus · Spenglerei · Asbest-Abbruch



Ziegelwalln 2 · 84544 Aschau / Inn
Telefon 0 86 38 - 48 71 · Fax 0 86 38 - 88 04 29
www.schneider-m.de · kontakt@schneider-m.de

Madl Haustechnik

BOSCH
Technik fürs Leben

KLIMASCHUTZ
GANZ EINFACH

froling

PE1c PELLET
MIT INNOVATIVER
BRENNWERT-
TECHNOLOGIE

CO₂ NEUTRAL

**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 • Daumoos 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

OSTER MARKT

Blühende Ideen und voller Tatendrang?

Du möchtest in ein Team, in dem frische Ideen aufblühen und Karrieren wachsen? Werde ein Teil unseres Teams und setze mit uns auch in diesem Jahr wieder viele tolle Bauprojekte um!

- **Maurer (m/w/d)**
- **Vorarbeiter oder Polier (m/w/d)**
- **Kranführer (m/w/d)**

Jetzt ganz einfach und schnell bewerben!

Schicke uns deine Bewerbung an info@shgm-bau.de oder melde dich unter 08073 384719 bei uns



Folge uns auf Instagram

SHGM Bau
Meisterbetrieb
Bauunternehmen



INN REGIONAL



Frohes Osterfest!



Wir haben für Sie eine große Auswahl handgemachter Schokoladen-Osterhasen und viele leckere Sorten Pralineneier.

Besuchen Sie uns in unseren neuen Geschäftsräumen in Lengmoos bei Gars. Sie finden uns direkt an der Hauptstraße im Lengmooser Gewerbegebiet.

Jetzt auch mit kleiner Cafe-Ecke und Cafe-Terrasse. Freuen Sie sich auf eine gute Tasse Kaffee oder eine Tasse Heisse Schokolade.



Neu

Unsere besondere Empfehlung dazu: Frische Schoko-Erdbeeren am Spieß, oder ein Schoko-Fondue mit verschiedenen Früchten im Waffelbecher und flüssiger Schokolade!

Wir brauchen Verstärkung!
zum 1.9. **Konditor (m/w/d)** für Pralinenherstellung gesucht.

Spezielle Berufserfahrung in diesem Bereich ist nicht erforderlich! Wir geben interessierten Konditoren gerne die Möglichkeit zur Weiterbildung in diesem Spezialgebiet.



Confiserie Josef Obermeier - Lengmoos bei Haag



Confiserie Josef Obermeier · Lengmoos 99 · 83536 Gars
Telefon 0 80 72 / 24 11 · www.confiserie-obermeier.de



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

Besuchen Sie uns auf Instagram oder Facebook mit aktuellen Hinweisen.



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

OSTER

MARKT

SONDERVERKAUF



MBM

seit 1954

MBM Münchener Boulevard Möbel GmbH | 83539 Forsting | Steinbuchstr. 3
An der B 304 zwischen Ebersberg u. Wasserburg a. Inn | Tel. 080 94 / 90 93 44
Aktuelle Angebote und Sonderposten auf www.mbm-moebel.de → zum Sonderverkauf

LASS DEN FRÜHLING
IN DEIN HAAR



Carina's
Haarstudio
MARKTPLATZ 18 IN GARS

ZEIT FÜR
GEFÜHLE

IHR LOCKENFRISEUR
TERMIN ONLINE BUCHEN
COLLARIUM - SANFTE BRÄUNE
CARINAS-HAARSTUDIO.DE

Wir Leben Blumen!

IGERL

GÄRTNEREI · FLORISTIK

- 🌱 Bio- Gemüsepflanzen
- 🌱 Kräuter selbst gemacht - aus der Region
- 🌱 saisonale Pflanzen aus Eigenproduktion (z. B. Beet- und Balkon)
- 🌱 Dienstleistungen (Grabpflege, Garten- Gestaltung und Pflege, Lieferservice u.a.)
- 🌱 Floristik (noch nachhaltiger mit eigenen, regionalen Schnittblumen)
- 🌱 Stauden & Gehölze
- 🌱 Garten- Gestaltung und - Pflege

Familär, regional und nachhaltig mit Qualität & Frische

Gärtnerei & Floristik Igerl • Holzheim 1a • 84539 Ampfing
Tel.: 08636-208 • Email: blumen.igerl@web.de • www.blumen-igerl-ampfing.de

INN REGIONAL

Moyer Hof
Gastro Garten Deko

Mayer Weg 9
84544 Aschau am Inn
Telefon: 08638/8842737
www.moyerhof.com



Besuchen Sie während Ihres Erlebnis-Einkaufs unsere neuen Gasträume und lassen sich kulinarisch verwöhnen.

Natürlich stehen unsere Räume und Almhütte für Ihre Feiern zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihr

Alfons Gantl-Berghammer



Ostermarkt & Frühjahrsmarkt
ab 20. Februar
...und nach Ostern gehts gleich weiter
mit unserem Balkon- und Terrassendecomarkt

Besuchen Sie unseren geschmackvollen Oster- und Frühjahrsmarkt, ein Spass für die ganze Familie, hier gibt es vieles für Haus & Garten zu entdecken.



Unser Laden bietet Ihnen:

In unserem 2000m² großem Garten finden Sie:

Unser gemütliches Café

- Dekoartikel • Lampen und Laternen
- Kerzen
- Tische, Konsolen, Bänke

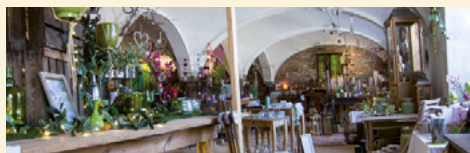
- Weine • Saisonales
- viele nette Geschenkideen und noch vieles mehr...

- Eisenpavillons
- Gartenbänke, Stühle und Tische
- Wurzelholzmöbel
- Rosenbögen
- Steinfiguren und Amphoren
- rostige Säulen, Kugeln, Stecker, etc.
- Keramik-Gartenkugeln und noch vieles mehr...



Genießen Sie in unserem kleinen Café die Atmosphäre ländlichen Flairs. Wenn Sie möchten, können Sie auch unter den schattigen Arkaden oder im sonnigen Garten eine Erfrischung zu sich nehmen.

Bei größeren Gruppen bitte wir, wenn möglich, um Anmeldung.



Öffnungszeiten: Laden: Dienstag - Freitag 12 - 20 Uhr • Samstag 10 - 20 Uhr
Samstag: Café: Frühstück ab 9 Uhr • Sonn- und Feiertage geschlossen



OSTER

MARKT



Ebinger Alm

Wald - Sonne - Ruhe

Ostersonntag & Ostermontag geöffnet!

Geöffnet: Donnerstag - Freitag ab 14 Uhr
Samstag - Sonntag und Feiertags ab 10 Uhr
Telefon: 08638 / 74 37 • Ebinger 120 - 84478 Waldkraiburg



SAMSTAG
16.3. 30.3. 20.4.
4.5. 18.5. 1.6.
15.6. 29.6. 13.7
9-12 Uhr

BAUERN MARKT

GARS AM INN

GARSER
MARKT-
PLATZ



Haarstudio Sylvia

Marktplatz 3 • 83536 Gars am Inn

NEU im Salon:



-15°

DIE PROFESSIONELLE
HAARVERSIEGELUNG
MIT KRYO-(KÄLTE)TECHNIK

CRIOKUR

Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag 8 - 18 Uhr
Samstag 8 - 12 Uhr • Montag geschlossen

Telefon 08073 - 91 63 915



Neue Frühjahrsware!

KFZ- Meisterbetrieb



Autohaus MÖRRTL OHG

- ✓ KFZ bis 7,5 t - und Reifenhandel aller Fabrikate
- ✓ KFZ- Service und Reparatur aller Fabrikate
- ✓ auch für Wohnmobil und Wohnanhänger
- ✓ Unfall - Instandsetzung
- ✓ Ersatzfahrzeuge

Gewerbeschau am 06. & 07. April 2024 auf dem
Firmengelände in Schnaitsee!

Prof.-Göttsberger-Str. 4
83530 Schnaitsee

08074-1026
0172 604 0664

info@firma-moertl.de
www.firma-moertl.de

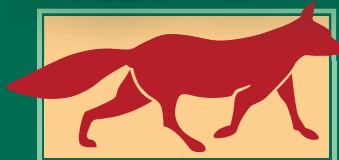
INN REGIONAL

Wirth 
z' Moosham
Landhotel & Restaurant



www.wirth-z-moosham.de

Ausgefuxxtes für Tier, Garten, Haus und Hof!



LANDFUXX

J. Reiser

beim Karrer z' Thann



- Angelzubehör
- Tierfutter
- Erden + Dünger
- Sämereien
- Pflanzen

LANDFUXX Reiser • J. Reiser • Thann 1 • 84544 Aschau a. Inn



OSTER

MARKT

Fahr deinen eigenen Weg

**RADL  STUB'N
BIBERGER**

Öffnungszeiten

Montag bis Mittwoch 14:15 - 17:15 Uhr
Freitag 14:15 - 17:15 Uhr
Samstag 09:00 - 12:00 Uhr
Donnerstag Ruhetag

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

Frohe Ostern!



Entholzner
Fahrschule



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



08073.3056
0171.624 44 11



**MOTORBOOT
FUHRERSCHHEIN**
See + Binnen

in Unterreit

Anmeldung und Auskünfte

Franz Langstein
langstein@gmx.eu
Telefon 0171 6203091

Veranstalter

Wassersportler im FCG



**Mode,
die Sie
lieben werden!**

**Mode und mehr...
Gramersperger**

Guttenburger Str. 14
84559 Kraiburg a. Inn
Tel. 08638/3269716

Unsere Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr, Sa 09.00 - 12.00 Uhr
Do, Fr 14.00 - 17.00 Uhr



Viele nette Geschenkideen

Hol Dir Frühlings-Blumen 
Viele schöne Viola, Bellis, Narzissen...
Gemüsepflanzen in besten Sorten!

Mo.-Sa. 8.00-12.30 Mo.-Fr. 14.00-17.00 Uhr | Tel. 08072/520

Kirchdorfer Str. 22 | www.gaertneri-hangl.de

Schöne Floristik - schnell, zuverlässig und preiswert!

INN REGIONAL

Gartenmöbel Thomas 800m² Ausstellungsfläche Frühjahrsaktionen!

Fachhandel von hochwertigen und modernen Garten- und Loungemöbeln, Liegen, Sonnenschirme, Outdoorteppiche,

LED-Leuchten, Teppiche und Grills von OFYR und Napoleon.



Gartenmöbel Thomas GmbH & Co. KG

Thann 17

84544 Aschau am Inn

Tel. 08638 / 885090

www.gartenmoebel-thomas.de

info@gartenmoebel-thomas.de



OSTER MARKT

KERSTENS BAU

FROHE
OSTERN!



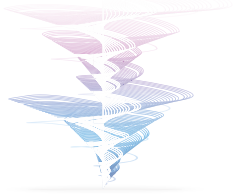
www.kerstens.de

Hopfgarten 1 . 83123 Amerang
T 08075-253 . info@kerstens.de



INN REGIONAL

Naturheilpraxis Corinna Gerzer



Osteopathie
Priv. Physiotherapie
Mikronährstoffanalyse
Vit-C-Hochdosis-Infusion
Ausleitverfahren
Yoga
Blutegeltherapie
Schröpfen

TERMINE NACH VEREINBARUNG

Brandstätt 2
83567 Unterreit

+49 (0) 176 / 328 745 80
praxis@osteopathie-gerzer.de

www.osteopathie-gerzer.de

„Therapie bedeutet für mich, den Körper in einen Zustand des Gleichgewichts zu versetzen.“





Saftiger Rüblikuchen mit Quarkcreme

Zutaten

Für einen Backrahmen (ca. 20 x 30cm) oder eine Springform (28cm Ø)

Rübli-Teig

- 250g Karotten, geschält
- 5 Bio-Eier
- 180g heller Rohrohrzucker
- ½TL gemahlene Vanille oder 1 Msp Vanillemark
- 1 Prise Salz
- 125g flüssige Butter

- 250g geriebene Mandelkerne, mit Haut
- 100g Weizenmehl Type 550 (siehe Tipp)
- 10g Backpulver
- 5g gemahlener Zimt

Quarkcreme

- 250g Speisequark, mager
- 35g Puderzucker
- Schale von ½ - ¾ Bio-Orange, ersatzweise Bio-Zitrone
- 150g Sahne

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Einen Backrahmen (ca. 20 x 30cm) oder eine Springform (28cm Ø) mit Backpapier auskleiden.
2. Die Karotten schälen und mit der Rohkostreibe fein reiben.
3. Die Eier zusammen mit dem Rohrohrzucker, der Vanille und 1 Prise Salz 2 bis 3 Minuten schaumig aufschlagen. Die flüssige und leicht abgekühlte Butter unterrühren. Die Mandeln, das Weizenmehl, das Backpulver und den Zimt vermischen und mit einem Schneebesen locker unter die Schaummasse heben. Zum Schluss die Karotten untermengen.
4. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen. Am besten die »Stäbchenprobe« machen, dazu mit einem Holzspieß in den Kuchen stechen. Kleben beim Herausziehen keine Teigreste mehr am Stäbchen, ist der Kuchen fertig. Den Rüblikuchen nach dem Abkühlen aus der Form lösen.
5. Den Quark und den Puderzucker cremig aufschlagen und mit fein geriebener Schale von etwa ¼ - ½ Bio-Orange verfeinern. Zum Schluss die Sahne steif schlagen und locker unterziehen.
6. Die Quarkcreme in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und kleine Tupfen aufspritzen oder einfach die Creme auf den Kuchen streichen. Zum Schluss die Schale der restlichen Orange mit einem Sparschäler abschälen, in sehr feine Streifen schneiden und die Quarkcreme garnieren.

Zum Schluss die Schale der restlichen Orange mit einem Sparschäler abschälen, in sehr feine Streifen schneiden und die Quarkcreme garnieren.

Backtemperatur: 190°C (Ober-/Unterhitze)

Backzeit: etwa 35 Minuten

Tipps:

- Der Rüblikuchen ist schnell gemacht, muss nicht durchziehen und bleibt lange saftig.
- Das Weizenmehl kann gut durch das Bio-Micro-feine Hafervollkornmehl ersetzt werden.
- Für ein ganzes Backblech (mit hohem Rand) reicht das doppelte Rezept.

Rezept: Irmis Rumberger



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

Hochhaus 5 · 83562 Reichtmehring
www.drax-muehle.de

INN REGIONAL



Osterkranzerl für den Osterbrunch

Zutaten für fünf Stück

Quark-Öl-Teig

- 500g Dinkelmehl Type 630
- 1 Päckchen Backpulver
- 100g heller Rohrohrzucker
- 1 Päckchen echter Vanillezucker
- 100ml Vollmilch
- 250g Speisequark, mager
- 1 Ei
- 100g Backöl oder Sonnenblumenöl
- ½ Bio-Zitrone, fein geriebene Schale

Zum Fertigstellen

- 1 Ei, verquirlt
- Mandelblättchen, zum Bestreuen
- Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Das Dinkelmehl mit dem Backpulver in der Rührschüssel vermischen. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig direkt in zehn Stücke (à 110g) teilen und zu jeweils etwa 35cm langen Strängen ausrollen. Jeweils zwei Stränge miteinander zu einer Kordel verdrehen, dann zu einem Kranz formen und direkt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Die fünf Kranzerl mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) 23 bis 25 Minuten goldgelb backen. Nach dem Abkühlen leicht mit Puderzucker bestäuben.

Backtemperatur: 180°C (Ober-/Unterhitze) ohne Dampf

Backzeit: 23 – 25 Minuten

Tipps:

- Wenn es mal schnell gehen muss, ist der Quark-Öl-Teig eine gute Alternative zum Hefeteig.
- Wer mag, kann noch 125g Rosinen oder Schokotropfen geben. Die Rosinen am besten mit heißem Wasser (mit etwas Rum) oder mit Apfelsaft überbrühen und über Nacht quellen lassen, dann gut abgetropft unter den Teig kneten.

Rezept: Irmir Rumberger

TUCHWERK

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

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



Wir freuen uns auf Sie!
Stoffe erleben!

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



AKTUELLE NÄHKURSE im TUCHWERK MÜHLDF

- Kleine Gruppen von max. 5 Personen
- Einsteiger und Fortgeschrittene
- Von Kissenhüllen, individuellen Taschendesigns, Wohnaccessoires und bis hin zu Deiner neuen Lieblings-Klamotte bieten wir Deiner Kreativität die perfekte Unterstützung.
- Lieblingskleid Grundkurs 08.05. - Fortgeschrittene Mi 03.+10.+17.04.
- Kinderbekleidung Mi 15.05. • Grundkurs für Anfänger Mi 19.06.
- Lieblingsklamotte "Obenrum" Mi 12.06. • "Untenrum" Mi 10.07.
- jeweils 17.30 - 21.00 Uhr • weitere Termine & Feriennähkurse online
- Anmeldung: E-Mail: info@tuchwerk-muehldorf.de • Telefon 08631/ 1847214 oder direkt bei uns im Laden per Anmeldeformular • Kosten jeweils 35,-€



83512 Wasserburg am Inn
Ledererzeile 23
Telefon 08071 / 95150
info@buchhandlung-fabula.de

buchhandlung-fabula.de

Menschen
mit Büchern
bereichern



Kinder
für's Lesen
begeistern





Oster-Hefekuchen mit Mandeln

Zutaten für eine Springform (28 cm Ø)

Hefeteig

- 500g Bio-Weizenmehl Type 550
- 50g heller Rohrohrzucker
- 10g echter Vanillezucker
- 225ml Vollmilch
- 15g frische Backhefe
- 75g weiche Butter
- 5g Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Schalenabrieb von ½ Bio-Orange, ersatzweise Bio-Zitrone

Mandel-Füllung

- 125g geriebene Mandelkerne mit Haut
- 50g Löffelbiskuits
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 90ml Wasser
- 60g Rohrohrzucker
- Schalenabrieb von ½ Bio-Orange, ersatzweise Bio-Zitrone

Rosinen

- 125g Rosinen oder Sultaninen
- 60 – 70ml Orangensaft (von 1 Orange), ersatzweise Wasser
- 1EL Rum, nach Belieben

Außerdem

- 1 Ei, zum Bestreichen
- Mandelkerne und Mandelblättchen, zum Bestreuen
- Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für die Mandelfüllung die geriebenen Mandeln mit den fein zerbröselten Löffelbiskuits und dem Zimt vermischen. Das Wasser mit dem Zucker und der fein geriebenen Orangenschale kurz aufkochen und über die Mandelmischung gießen. Alles zusammen verrühren und mindestens 2 bis 3 Stunden oder über Nacht quellen lassen.
2. Für die eingeweichten Rosinen den Orangensaft mit dem Rum einmal aufkochen, über die Rosinen gießen und ebenfalls einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen. Danach gut abtropfen lassen.
3. Das Weizenmehl mit dem Rohrohrzucker und dem Vanillezucker in der Rührschüssel vermischen und mittig eine Mulde formen. Die Milch auf 30°C erwärmen und darin die Backhefe auflösen. Die Hefemilch in die Mehlmulde gießen und mit einem Löffel leicht verrühren. Die restlichen Zutaten am Mehlsrand verteilen und 15 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.
4. Alles zusammen acht Minuten langsam und weitere fünf Minuten schnell zu einem glatten, geschmeidigen Hefeteig kneten. Zum Schluss die abgetropften Rosinen einarbeiten. Den Hefeteig zugedeckt eine Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen.
5. 20 Teigstücke (à 55g) abstechen, diese zu straffen Kugeln drehen und mit Folie abgedeckt etwa 15 Minuten entspannen lassen. Anschließend die Teigkugeln flach drücken und mittig je 1TL (etwa 15g) Mandelfüllung geben. Die Teigländer gut verschließen und die gefüllten Teiglinge mit der Teignaht nach unten in eine gefettete und bemehlte Springform setzen.
6. Die Teiglinge zugedeckt etwa zwei Stunden bei Raumtemperatur gut aufgehen lassen. Danach mit verquirltem Ei bestreichen, mit je einem ganzen Mandelkern garnieren und mit Mandelblättchen bestreuen.
7. Den Oster-Hefekuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) etwa 40 Minuten ohne Dampf backen. Je nach Bräune die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken.

Backtemperatur: 180°C (Ober-/Unterhitze), ohne Dampf

Backzeit: etwa 40 Minuten

Tipp

- Der Oster-Hefekuchen ist ein echter Hingucker für die Ostertafel mit Familie und Freunden. Jeder kann sich einfach ein Stück abtrennen und genießen.
- Wenn man keine Rosinen mag, können sie problemlos durch Schokotropfen ersetzt oder ganz weggelassen werden.

Rezept: Irmis Rumberger

INN REGIONAL

Oster-Amerikaner mit Hafer

Zutaten für etwa 18 bis 20 Stück

Teig

- 100g weiche Butter
- 90g heller Rohrohrzucker
- 10g echter Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250g Bio MICRO-feines Hafervollkornmehl (siehe Tipp)
- 1 Päckchen (17g) Backpulver
- 125ml Vollmilch
- Schale von ½ Bio-Orange, ersatzweise Bio-Zitrone

Glasur & Garnitur

- 150g Puderzucker
- 2 – 3EL Orangensaft, ersatzweise Zitronensaft
- gehackte Pistazien
- Schale von ½ Bio-Orange, ersatzweise Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Die Butter, den Rohrohrzucker, den Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und kurz untermengen. Zum Schluss die Vollmilch und die fein geriebene Orangenschale unterrühren.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech eiförmige, ovale Teiglinge (ca. 4 x 8cm) aufspritzen. Die Amerikaner im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) etwa 13 bis 15 Minuten backen, bis die Unterseite gebräunt ist.



3. Für die Glasur den Puderzucker mit etwas Orangensaft glattrühren und die glatte Seite bestreichen. Nach Belieben mit Pistazien und feinen Orangenschalenstreifen garnieren.

Backtemperatur: 200°C (Ober-/Unterhitze)

Backzeit: 13 - 15 Minuten

Tipp:

- Das Hafermehl kann durch Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630 ersetzt werden, dann allerdings nur 100 bis 110ml Milch zufügen.

Rezept: Irmi Rumberger



Reisach 8
83512 Wasserburg
Tel.: 0 80 71 - 922 76 70
info@zaubergarten-ried.de
www.zaubergarten-ried.de



Frühlingsblumen - Blütensträucher - Bäume - Hecken

Bayern trifft Italien

Vom Ofenbaumeister zum Pizzabäcker

Bekannt als ›Ofenzauber‹, ist Kachelofenbaumeister Bernd Menzel aus Waldhausen seit 2006 in der Region mit seinem Unternehmen ansässig. Als engagierter Ansprechpartner steht er bereit, wenn es um den Einbau von Kachelöfen, Heizkaminen, Holzherden und auch Brotbackhäusern geht. Seit einiger Zeit baut er auch nach dem System der Ganzhausheizung. Ganz neu gibt es aus dem Haus Menzel jetzt auch Pizza. Was es damit auf sich hat und wie es dazu kam, erzählt uns Bernd Menzel gemeinsam mit seiner Frau Andrea im Gespräch.



Bernd und Andrea Menzel sind Pizzabäcker aus Leidenschaft!

Ofenzauber Menzel baut jetzt nicht nur Öfen, sondern zaubert auch allerlei Leckereien daraus, allen voran Pizzen – wie kam es dazu?

Wir nutzen unseren eigenen Pizzaofen sehr gern und haben dann in der Vergangenheit des Öfteren bei uns, auf Vereinsfesten oder Geburtstagen bei Freunden unsere Pizzakreationen gemacht. Schnell kamen die ersten begeisterten Freunde auf uns zu und meinten, wir sollten das gewerblich anbieten. Erst waren wir zögerlich, hatten wir doch immer genug mit dem Ofenbau zu tun. Aber nachdem wir in ganz jungen Jahren schon einmal gemeinsam eine Wirtschaft betrieben haben und uns das großen Spaß machte, reifte die Idee immer mehr heran. So verbringen wir inzwischen einige Wochenenden unterwegs mit unserem Ofen & Genuss Angebot.

Wie sieht es mit der Genehmigung für so ein Unternehmen aus?

Das läuft wie ein normales Gastrogewerbe, mit sämtlichen Vorschriften und hygienischen Abnahmen, das ist uns auch sehr wichtig. Die Vorbereitung passiert in unserer eigens ausgestatteten Gastroküche hier im Haus und dann geht es raus zur Veranstaltung.

Ist das nicht sehr aufwendig? Schließlich muss erst alles vorbereitet, transportiert und vor Ort frisch gebacken werden?

Wir sind inzwischen gut organisiert. Anfangs waren wir auf den Veranstaltungen mit einem Pavillon unterwegs. Unsere anfänglichen Bedenken, uns einen entsprechenden Anhänger zu kaufen, haben wir inzwischen überwunden und freuen uns jetzt sehr über unseren brandneuen Pizzatrailer im Look eines Pizzaofens. Das macht vieles leichter.

Gibt es nur Pizza vom Ofenzauber?

Nein, inzwischen haben wir ein breites Angebot an Antipasti, Gnocchi aus der Pizzaschüssel, Lasagne-Variationen, verschiedene Nachspeisen, bei Bedarf auch Brot und natürlich unsere Pizzen – grob gesagt mediterran-bayerische Küche.

Gibt es Lieblingspizzen bei euren Kunden?

Bei den Kleinen ist das ganz klar die klassische Pizza Margherita. Bei den Erwachsenen sehr beliebt sind unsere Spezialversionen wie der Grashüpfer, den wir mit Sauerrahm, Hirtenkäsebrösel, Antipasti, Rucola und grünem Pesto mit einigen Spritzen Balsamico servieren. Ursprünglich haben wir diese Pizza für unsere weiblichen Kunden entwickelt, dürfen aber feststellen, dass sie auch bei den Herren sehr gut ankommt. Eine andere sehr beliebte Variante ist unsere Wiesn-Pizza, die gibt es mit Hendlfetzen, rotem Sauerrahmpesto, Kartoffeln, Lauchzwiebeln und Honig-Senfsauce.

Wo seid ihr überall unterwegs?

Ganz unterschiedlich, von verschiedenen Märkten und Festivals über Vereins- und Familienfeste, aber auch für Unternehmensfeiern, Sommerfeste und vieles mehr bieten wir gerne unseren Ofenzauber-Service. Aktuelle Infos dazu gibt es immer auf unseren Kanälen bei den sozialen Medien.

Das heißt, man kann euch direkt buchen?

Ja genau, wir freuen uns über Anfragen und Terminabsprachen aller Art.

Wie viele Personen könnt ihr bewirten?

Sinnvollerweise ab etwa 50 bis etwa 250 Personen bei Festen. Bei Festivals oder Märkten lässt sich das natürlich nicht so genau steuern. Da sind wir auf jeden Fall aber immer gut gerüstet, um alle Geschmäcker zu bedienen.

Was muss als Anschluss vorhanden sein?

Da sind wir sehr flexibel. Entweder gehen wir über den

Wer bekommt bei diesem Anblick keinen Hunger auf Holzofenpizza?





Die beliebte Grashüpfer-Pizza (links) ist der Favorit der Gäste. Zur Wiesnzeit gibt es die bayerisch angelegte Wiesn-Pizza (Mitte). Pizza Dolce Vita (rechts) ist eine weitere Kreation - aber es gibt natürlich auch die altbekannten Pizzavariationen frisch aus dem Pizzaofen.
Im Rahmen vom Partyservice liefern Andrea und Bernd Menzel schmackhafte Antipasti-Platten und auch die Nachspeisen fehlen nicht.

Starkstromanschluss oder aber wir arbeiten mit unseren mit Gas bzw. Holz betriebenen Pizzaofen.

Den Ofenbau-Ofenzauber gibt es aber nach wie vor?

Ja natürlich, für alles im Bereich Holzbrandöfen sind wir weiterhin gerne Ansprechpartner für Planung, Einbau und Service. Darüber hinaus verkaufen wir auch die von uns eingesetzten Pizzaofen und beraten gerne. Ganz neu im Programm haben wir einen sogenannten Hybrid-Ofen, der sich sowohl mit Gas als auch mit Holz betreiben lässt und in verschiedenen Größen verfügbar ist.

Dann wünschen wir weiterhin viele leckere Variationen aus dem Ofenzauber!

Interview: Ida Lösch

Fotos: Ofenzauber Menzel



Ofenzauber
Bernd Menzel
Kachelofenbaumeisterbetrieb

Pfarrhofstr. 15 • 83530 Waldhausen
☎ 080 74-17 61 16
Mobil 01 60-8 19 41 67

Ofenzauber-Menzel@t-online.de
www.Ofenzauber-Menzel.de

Kachelöfen und Kamine aus Meisterhand

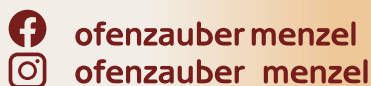
Kachelöfen
Heizkamine
Holzherde
Kaminöfen
Reparatur von Öfen

Austausch von Kachelofeneinsätzen

Holzbacköfen

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

Ihr findet uns auch unter:



Ofen & Genuss

Pfarrhofstraße 15
83530 Schnaitsee

☎ 01 60-8 19 41 67 ✉ ofenzauber-menzel@t-online.de

Café Neueröffnung in Soyen

Neues Konzept und viele innovative Angebote der Brotliebe

Seit gut zwei Jahren findet die Bäckerei »Brotliebe« in Soyen zunehmenden Zuspruch und Fans. Das dazugehörige Café wurde nun umgebaut, an geänderte Anforderungen angepasst und neu eröffnet. Wir wollten mehr über die Hintergründe vom Inhaber und Ideengeber Denis Hüwel wissen.



Durch das neue Konzept in der Bestuhlung im gemütlichen Brotliebe Café bleibt es ebenso gemütlich wie gut zu sitzen - egal ob Lounge Möbel oder Stuhl und Tisch.

Denis, seit gut zwei Jahren wächst und gedeiht Bäckerei und Café Brotliebe hier in Soyen?

Ja, darüber sind wir auch sehr glücklich. Unser Konzept der langen Teigführung wird gut angenommen und unsere Kunden geben entsprechend positive Rückmeldungen zu Geschmack und Verträglichkeit unserer Produkte. Es freut uns sehr, dass wir so viel Wertschätzung erfahren dürfen. Künftig gibt es dazu ein zunehmendes Angebot, bei dem wir ein kleines Sortiment mit regionalen und saisonalen biozertifizierten Produkten von uns, wie Knödelbrot oder Stollen, aber auch beispielsweise Honig, Nudeln oder Eier von unseren Partnern im Regal haben.

Warum wurde nun das Café umgestaltet?

Das hatte direkt mehrere Gründe. Zum einen brauchen wir in der Bäckerei

mehr Platz für die Produktion. Bisher war allein das Vorbereiten der Brotzeitplatten ziemlich beengt. Von daher waren die letzten beiden Jahre gut zur Konzept-Findung, so dass wir jetzt wissen, wo und wie es weiter gehen kann. Durch die neue offene Küche als Serviceinsel im Café können wir näher am Kunden sein und haben entsprechend Platz zum Vorbereiten für das Frühstücksangebot, aber auch für Events. Hier wird dann auch der Konditoreibereich mit der Zubereitung von Kleingebäck wie Plunder, Nussecken oder Feingebäck stattfinden. Zudem konnten wir mit dem Umbau direkt Kundenwünsche erfüllen.

Welche Wünsche waren das?

Generell soll der bisherige Loungecharakter beibehalten werden, aber oft haben wir gehört, dass sich unsere Gäste auch normale Sitzgelegenheiten mit entsprechenden Tischen wünschen würden. Das konnten wir nun umsetzen, so dass für alle etwas geboten ist. Mit der Aufteilung gibt es nun bald auch eine Kinderspielecke. Der bisherige Terrassenbereich für die warme Jahreszeit bleibt natürlich bestehen.

Für welche Personenzahl macht ihr Events?

Wir können etwa 30 bis 40 Gäste unterbringen, beispielsweise für Geburtstagsfeiern oder auch Firmenevents. Bisher haben wir mehr im privaten Bereich Pizza-Abende veranstaltet, ich könnte mir vorstellen, dass wir das künftig auch als Veranstaltung anbieten.

Und welche Art von Veranstaltungen gibt es noch?

Neu werden zum Beispiel Verkostungen von Bier, Wein oder Käse dazu kommen, mit entsprechenden Hintergrundinformationen von kompetenten Fachleuten und Sommeliers. Dazu kommen Planungen für regelmäßige monatliche Brunch-Angebote. Unsere



Denis und Manuel haben Spaß bei ihrer Arbeit - dabei kann man in der Brotliebe durch das Konzept der offenen Backstube zusehen.

Backkurse werden gut angenommen und bleiben sicherlich auch im Programm. Die meisten sind über das nächste halbe Jahr bereits ausgebucht, nur bei den beiden Spezialthemen Plunder & Croissants und beim Kurs »kerndlgfuadad«, bei dem wir intensiv auf Spezialbrote eingehen, sind noch wenige Plätze frei.

Ändert sich bei den Öffnungszeiten etwas?

Das nicht, aber wir haben die Frühstückszeiten angepasst. Unsere Brotzeitplatten gibt es jetzt von 9 bis 13 Uhr. Dazu kommt zwischen 12 und 13 Uhr ein Angebot von warmen Platten im Sinne von Mittagstisch. Am Nachmittag läuft dann nur noch das reine Angebot mit Kaffeespezialitäten und Kuchen. Zur besseren Planbarkeit freuen wir uns über Reservierungen per Telefon oder über unsere Internetseite.



Welches Einzugsgebiet umfasst die Brotliebe?

Inzwischen kommen unsere Kunden aus dem Umkreis von rund 30 Kilometern. Mit unserem Marktstand in Stephanskirchen auf dem Wochenmarkt

der Landmühle gibt es unsere Brote, Stangerl, Croissants und vieles mehr bereits regelmäßig auch außerhalb der Bäckerei. Daraus entstanden ist auch unser neues »Brotbringer«-Konzept. Dabei wollen wir bei Sammelbestellungen ein Rabattsystem auf jede Tour erstellen, so dass ein Fahrer mehrere Bestellungen für den Freundeskreis oder die Nachbarschaft mitnimmt. Im Kleinen läuft dieses Konzept bereits und wir möchten das zunehmend ausbauen. Anfragen dazu nehmen wir gerne entgegen.

Wir wünschen viel Erfolg mit dem neuen Konzept und mit allen Ideen!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Brotliebe Soyen



So individuell wie die Brotliebe ist auch die neue Bestuhlung in Naturholz vom regionalen Zimmerer.



Brotliebe-Soyen

08071 5523808

info@brotliebe-soyen.de
www.brotliebe-soyen.de

Unsere Öffnungszeiten:
An Sonn- und Feiertagen geöffnet
Dienstag Ruhetag!

Bäckerei:
7 - 17 Uhr

Brotzeit-Brett'l:
9 - 13 Uhr

Café & Kuchen:
8 - 16 Uhr

Komm vorbei im neuen Brotliebe-Café!

Genieße eine Auszeit in unserer Lounge

Lass dich verwöhnen mit unseren Brotzeitplatten

Offene Backstube und Küche - Gewinne einen faszinierenden Einblick in unser Handwerk!

Erlebe Brotliebe mit all Deinen Sinnen!

NEU - Werde unser Brotbringer und teile gutes Brot mit lieben Menschen
(weitere Infos auf der Website)

Brotliebe

Bäckerei

Erstes Volksfest der Saison 2024 in Au

Das ›Voike‹ Gars am Inn in Kloster Au mit neuem Konzept

Rundum erneuert wurde das Konzept für das Volksfest in Au am Inn. Nicht nur der Termin ist neu, auch einige andere Änderungen machen das alteingesessene und beliebte ›Voike‹ attraktiv für Jung und Alt – bewährtes und bestehende Traditionen sollen dagegen bestehen bleiben.



Brauereifamilie Kamhuber Hartinger freut sich mit den neuen Festwirten auf ein erfolgreiches Volksfest, der ›Garser – Au Dult‹ vom 3. bis 9. Mai 2024: v.l.n.r.: Annemarie Kamhuber Hartinger, Martin Hartinger sen., Festwirtsfamilie Christian und Katja Lettl und Martin Hartinger jun. im Stierberger Sudhaus.

Mit der neuen Festwirtsfamilie Lettl, die auch als Veranstalter fungiert, kommt frischer Schwung in das Garser Volksfest, das schon seit vielen Jahren auf der Volksfestwiese in Au am Inn unter dem neuen Namen ›Garser – Au Dult‹ vom 3. bis 9. Mai 2024 stattfindet. Der Termin wurde für 2024 vorverlegt, damit die Veranstaltung nicht wie im letzten Jahr mit dem Wasserburger Frühlingsfest kollidiert.

So beginnt der Spaß dieses Jahr bereits mit der beliebten Discoparty mit DJ Balu am 20. April. Zwei Wochen später, also am Freitag, 3. Mai, beginnt dann das Volksfest – endlich wieder mit dem beliebten Einzug, der sich im ehemaligen Klosterbiergarten sammelt und dann ins Festzelt marschiert. Gerne dürfen sich noch Vereine melden, die beim traditionellen Festeinzug dabei sein möchten. Der letzte Tag des ›Voike‹

wird dann der Vatertag sein, also Donnerstag, 9. Mai.

Die neuen Festwirtsleute Katja und Christian Lettl freuen sich schon sehr auf viele Besucher. Im Festzelt arbeiten die Lettls mit dem Team von Unertl Bräustüberl aus Haag zusammen. Auf dem Teller gibt es natürlich Steckerlfische und viele andere typisch bayrische Brotzeiten. Im Außenbereich präsentiert sich das vom Haager Volksfest bekannte und beliebte Salettl, eine Bar sowie das Unertl Weißbierkarussell. Das Festzelt selbst wurde mit viel Holz ebenfalls neu gestaltet und bietet neben den normalen Bierzeltgarnituren sieben feste Holzboxen. Reservierungen sind bereits seit 1. März über die Webseite www.lettls.de möglich.

Klosterauer Gold Festbier aus Stierberg

›Natürlich geht es auch diesmal nicht ohne das bewährte Bier aus Stierberg‹, bekräftigt Festwirt Christian Lettl. So wird auch heuer wieder das Klosterauer Gold Festbier ausgeschenkt, das bereits seit zwölf Jahren nach dem alten Originalrezept des Klosterbräus in Stierberg gebraut wird. Was das besondere Geheimnis, also die Zauberzutat dieses Rezeptes ist, mag Braumeisterin Annemarie Kamhuber Hartinger aber natürlich nicht verraten. ›Hauptsache, es schmeckt wieder allen‹, schmunzelt die engagierte Unternehmerin, die in der Brauerei inzwischen tatkräftige Unterstützung von ihrem Sohn Martin Har-

FENSTER & TÜREN

PALETTENHERSTELLUNG

SÄGEWERK

TRANSPORTKISTEN

Fortischusterstraße 18 · 83555 Gars-Bahnhof · Tel 0 80 73.12 68 · Fax 0 80 73.22 68 · Mobil 0171.1531158

INNINGER

Holzverarbeitung

tinger jun. erfährt. »Je stärker das Bier, umso länger muss es reifen«, erklärt der Juniorchef. So sind für das Kloster Auer Gold Festbier mindestens sechs Wochen Reifezeit vorgesehen, damit es am Ende mit 13 Prozent Plato, also der Stammwürze, kräftig golden und süffig auf dem Volksfest ausgedient werden kann. Die Bierprobe dazu findet am 11. April in Stierberg statt.

Während der gesamten Volksfestzeit gibt es ein wechselndes Programm für Jung und Alt: Mit klassischem Festzeltbetrieb startet es am Samstag, mit dem beliebten weißblauen Frühschoppen mit vielen Interpretationen und dem Radiosender ISW am Sonntag geht es weiter bis hin zum Kinder- und Senientag am Montag und Bayerischem Tanz am Dienstag. Mittwoch ist als Tag der Betriebe geplant und der letzte Festtag, der Vatertag, gehört den Familien.

Zahlreiche Musikkapellen und Gruppen aus der Region geben ihr Stelldichein im Festzelt. Darunter die Oberläuser, die Innleiten Musi, i-Düpfel, die Graxntaler und viele weitere beliebte Musiker und Kapellen der Region.

Katja Lettl freut sich ganz besonders, dass man für 2024 wieder ein Kettenkarussell gewinnen konnte, das neben Autoscooter, dem gefragten Kinderkarussell, dem Schießstand, Losbuden und einigen weiteren Attraktionen für viel Spaß bei den Besuchern sorgen wird.

Für den Transfer zum und vom Volksfestplatz ist auch gesorgt. So konnten die Veranstalter das Busunternehmen Buschek gewinnen, damit auch Besucher von Gars sorgenfrei nach Au und zurückkommen. Der Tarif für die Busfahrten werde entsprechend attraktiv sein, verspricht Festwirt Christian Lettl, so dass es auch für Familien erschwinglich bleibe. Genaue Details sind derzeit noch in der Planung.

»Aus Rücksicht auf die Umgebung, auf Anwohner und die Umwelt wird es kein Feuerwerk geben«, erklärt die neue Festwirtsfamilie Lettl und freut sich mit der Brauerei Stierberg und allen Beteiligten auf eine unterhaltsame und erfolgreiche »Garser – Au Dult« vom 3. bis 9. Mai 2024!

Text & Foto: Ida Lösch



Eine gute Zeit
auf der
1. Garser-Au Dult
mit dem
Klostergold

wünscht die
Brauerei Stierberg

seit 1908
Stierberger

Brauerei Stierberg
Stierberg 12
84419 Obertaufkirchen
www.brauerei-stierberg.de





1. Garser - Au Dult

3. bis 9. Mai 2024

Volksfestplatz Au a.Inn

lettl's 

www.lettl.s.de

Apothekenumzug erfolgreich vollendet

In unserer letzten Ausgabe berichteten wir vom umfangreichen Neubau in der Garser Hauptstraße. Inzwischen sind die Bauarbeiten fast vollständig abgeschlossen und der lange geplante Umzug der Apotheke mit vielen Neuerungen und geplanten Erleichterungen für die Kunden konnte erfolgreich durchgeführt werden. Christina Mayerhofer, Inhaberin der Grafschaft-Apotheke, hat uns im Gespräch verraten, auf welche Neuerungen sich die Kunden freuen dürfen.

Der Umzug ist vollbracht und die Neueröffnung hat erfolgreich stattgefunden?

Vielen Dank der Nachfrage. Ja, es hat alles wunderbar geklappt und mittlerweile haben wir uns auch schon sehr gut eingelebt.

Wird der neue Abholautomat gut von den Kunden angenommen?

Der Abholautomat hat bereits richtige Fans. Einige Kunden nutzen den Service sehr gerne, unabhängig von den Öffnungszeiten vorbestellte Arzneimittel abzuholen. Die große Mehrheit schätzt weiterhin den persönlichen Kontakt und das persönliche Gespräch in der Apotheke. Uns ist wichtig, dass wir Antworten und Lösungen für alle Bedürfnisse bereithalten und freuen uns über das positive Feedback, das wir zu unseren Services erhalten.

Wie funktioniert die Abholung beim Automaten in der Praxis?

Die Kunden erhalten von uns einen Pin, beispielsweise per Mail. Diesen Pin geben sie am Automaten-Display ein und bestätigen. Daraufhin bringt der Automat das betreffende Arzneimittel zur Ausgabe und öffnet diese. Die Bestellung kann jetzt ganz einfach entnommen werden.

Geht das auch mit E-Rezept?

Selbstverständlich. Das E-Rezept muss nur zu uns in die Apotheke kommen. Hierzu stehen Stand jetzt zwei Lösungen zur Verfügung: die Versichertenkarte oder die App ›Das E-Rezept der Gematik‹. Letztere wird auch für die elektronische Patientenakte (ePA) wichtig werden, hat aber noch den Nachteil, dass für die Freischaltung der E-Rezept-Funktion und

später der ePA eine PIN notwendig ist. Die wird in wenigen Monaten auch über die Apotheke vergeben werden können. Aktuell ist es etwas umständlich, weil die PIN nur persönlich über die Krankenkassen oder mit Online-Ausweisfunktion beantragt werden kann. Deshalb arbeitet die Bundesregierung noch an einer Erweiterung der Funktion, dem sogenannten CardLink Verfahren. Das steht für unsere Kunden vermutlich ab Anfang März beispielsweise über die App ›gesund.de‹ zur Verfügung. In der App wählen die Kunden uns als ihre Stammapotheke aus und können die Rezepte aus der Versichertenkarte auslesen und direkt an die Apotheke übertragen.

Was machen Kunden, die das E-Rezept nicht nutzen können?

Für alle Kunden, die das E-Rezept nicht über App nutzen können oder möchten und aufgrund Krankheit oder anderer Dinge nicht persönlich in die Apotheke kommen können, geht es wie bisher, dass die Arztpraxis auf Patientenwunsch das E-Rezept an uns überträgt.

Welche Erleichterungen gibt es durch den ebenfalls neuen Kommissionierautomat - und was macht der genau?

Der Kommissionierautomat ist unser Warenlager. Es ist eine Art Hochregallagersystem. In der Apotheke haben wir auch einen Bildschirm, auf dem man beobachten kann, wie der Automat arbeitet. Bekommen wir unsere Ware vom Großhandel, dann können wir diese über den Medikamentenscan einlagern. Der Automat merkt sich anhand der Nummern der Arzneimittel, wo welches abgelegt wird. In dem Moment, wo wir ein Arzneimittel ausgewählt haben, sucht es der Mechanis-



Christina Mayerhofer konnte mit ihrem Team erfolgreich den Umzug in die Räume der neuen Apotheke umsetzen.

mus heraus und bringt es an die Ausgabe. Das wurde bis zu diesem Punkt von uns manuell gemacht. Durch den Kommissionierautomaten gewinnen wir Zeit, die unseren Kunden durch geringere Wartezeiten und mehr Zeit für Fragen zur Verfügung steht.

Für viele Kunden bringen die neuen Apothekenräume in Punkto Barrierefreiheit große Erleichterung?

Wir haben regelmäßig Besuch von Menschen in elektrischen Rollstühlen, die jetzt komfortabler oder überhaupt ein- und ausfahren können. Das ist schon schön, weil wir ja alle Menschen willkommen heißen und dies nun auch baulich möglich ist. Auch die Parkplatzsituation finden viele Kunden toll.

Welche Rückmeldungen gab es von Kundenseite zum Umzug?

Bisher nur sehr positive. Es gefällt allen sehr gut und es freuen sich auch ganz viele, dass es in Gars hoffentlich noch lange eine Apotheke geben wird. Nur der Eingang ist scheinbar nicht so leicht zu finden, da er auf der Seite Richtung Physiotherapie liegt und nicht mittig im Gebäude. Von außen wirken die Schaufenster aufgrund der Stangen auf manche wie Eingangstüren – ich denke aber, dass sich das bald einstellt.

Welche weiteren Visionen oder Neuerungen sind geplant?

Rein optisch sind noch ein paar Dinge geplant. Beispielsweise bekom-

men wir noch eine moderne Fassadenbeleuchtung, müssen hier aber noch abwarten, bis wir die Genehmigung durch die Baubehörde erhalten. Ein nächstes, großes Projekt der Bundesregierung wird die ePA, die elektronische Patientenakte, sein. Hierfür werden gerade die technischen Voraussetzungen geschaffen. Das heißt, dass alle Versicherten, die ein Smartphone nutzen, auch die ePA nutzen können. Hierfür braucht es neben der richtigen App eine PIN. Damit die Versicherten einfach an diese PIN kommen, werden die Apotheken in wenigen Monaten Anlaufstelle für die Versicherten sein. Mit der PIN können dann auch alle Funktionen des E-Rezepts freigeschaltet werden. Wir merken, dass es vielen Menschen, egal welcher Altersgruppe, schwerfällt, mit diesen ganzen digitalen Neuerungen Schritt zu halten, sich darauf einzustellen und Vertrauen zu fassen. Wir als Apotheke sind vor Ort und die vertrauten und verlässlichen Ansprechpartner unserer Kunden und begleiten diese auf den neuen digitalen Wegen und sind eben auch persönlich da. Letzteres wird in einer zunehmend digitalen Welt aus meiner Sicht immer wichtiger, vor allen Dingen im Bereich der eigenen Gesundheit, wo Vertrauen und Sicherheit wichtige Werte sind.

Wir danken für die Einblicke und wünschen weiterhin gutes Eingewöhnen in den neuen Räumlichkeiten.

Interview: IM

Grafiken/Foto: Grafschafts-Apotheke



Logos der Apps gesund.de und E-Rezept Gematik mit den QR-Codes.



gesund.de für Apple



E-Rezept Gematik für Apple



gesund.de für GooglePlayStore



E-Rezept Gematik GooglePlayStore

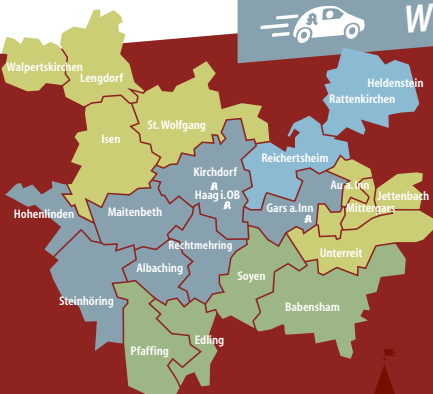


shop@regioapo.de

SIE KLICKEN, WIR SCHICKEN!

IHRE APOTHEKE – REGIONAL UND ONLINE

SIE KLICKEN, WIR SCHICKEN!



Lieferung direkt zu Ihnen nach Hause

- Mo | Di | Mi | Do | Fr
- Mo | Di | Mi | Fr
- Mo | Mi | Fr
- Di | Do

Bestellung: bis 12.30 Uhr
Lieferung: am selben oder nächstmöglichen Liefertag des Gebiets

Versandkosten

Die Zustellung erfolgt durch unseren Boten versandkostenfrei ab einem Warenwert von € 30,- bzw. ab einem rezeptpflichtigen Medikament! Darunter für nur € 4,95 pro Lieferung.

Rezepte

... können direkt unserem Fahrer mitgegeben werden! Bestellen Sie alternativ einen kostenlosen Freierschlag oder erstellen Sie Ihr eigenes Versandticket 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

Löwen-Apotheke
Münchenerstraße 15
83527 Haag
Telefon 08072 91930

St. Ulrich-Apotheke
Hauptstraße 8
83536 Gars am Inn
Telefon 08073 1277

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

► **Schnelle Lieferung**
zu Ihnen nach Hause!

► **Natürlich erreichen Sie uns**
auch telefonisch und per WhatsApp!

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**

Bei diesen Apps finden Sie uns!



App laden für Android bei Google Play



App laden für Apple iOS im App Store



Direkt bestellen im gesund.de Shop und bei uns abholen oder liefern lassen



ApothekenApp
Deutscher Apotheker Verlag



Ist das Kunst?

Diese Frage stellt sich Andreas M. H. Ruef aus beruflichen Gründen täglich. Wir wollten tiefer in den Kunstmarkt und dessen Besonderheiten eintauchen und haben mit dem Betreiber des Kunst & Auktionshauses Ruef in Landshut gesprochen.



Andreas M. H. Ruef beschäftigt sich sein ganzes Leben schon mit Kunst und leitet das Landshuter Auktionshaus in der inzwischen vierten Generation.

Andreas, dein Leben lang beschäftigst du dich schon mit Kunst?

Ja, das kann man so sagen. Ich wurde in München geboren und bin in einem mit Kunst durchfluteten Elternhaus aufgewachsen.

Das Haus Ruef hat eine lange Tradition?

Das Kunst & Auktionshaus Ruef ist das älteste Auktionshaus und besteht seit 1844 in Deutschland. Ich leite es in der inzwischen vierten Generation. Seit 1844 versteigern wir alte und moderne Kunst.

Dein Ladengeschäft mit dem Auktionshaus ist in Landshut?

Ja, das Auktionshaus meines Vaters war zunächst in München. Als ich hier die Möglichkeit bekam, ein sehr schönes gotisches Haus aus dem 13. Jahrhundert zu mieten, bei dem wir mit Erd- und Obergeschoss auf insgesamt 400qm genug Platz haben, bot sich der

Umzug nach Landshut an. Hier sind wir gut positioniert für unser Einzugsgebiet im gesamten bayerischen Raum. Zudem haben wir internationales Klientel, das diese schöne alte Stadt zu schätzen weiß.

Für diesen Beruf braucht man breites Wissen - woher hast du das?

Ich bin mit Kunst aufgewachsen, war ein Leben lang von Kunst umgeben. So konnte ich mir allein durch Zuhören bei alten Sammlern, beim Vater und Großvater oder bei meiner Tante schon viel aneignen. Später habe ich über 30 Jahre im väterlichen Kunstauktionshaus in München gearbeitet.

Du bist selbst Auktionator - was sind die Voraussetzungen für die Tätigkeit?

Richtig, ich bin öffentlich bestellter und vereidigter Versteigerer. Eine abgeschlossene Berufsausbildung, eine zusätzliche Ausbildung sowie ein einwandfreier Leumund und entsprechendes Fachwissen sind die Grundlage. Man muss ein Gefühl für seine Kunden entwickeln und diese entsprechend begleiten. Wichtig ist, dass sich jemand

ehrllich und ernsthaft mit Kunst auseinandersetzt.

In beinahe jedem Markt sind die Bedingungen schwieriger geworden - auch im Kunsthandel?

Es ist zu beobachten, dass ein wenig die jugendlichen Sammler und Liebhaber fehlen. Ansonsten gilt das Motto nach Karl Valentin »Kunst ist schön, macht aber viel Arbeit«. Jede Zeit hat mit ihren Schwierigkeiten zu kämpfen, aber gerade der Kunstmarkt bringt immer wieder erstaunliches hervor - und ist wohl gerade deshalb so faszinierend.

Ihr seid ein Auktionshaus - was kann man über euch verkaufen?

Für unseren internationalen Kundenkreis haben wir besonderes Interesse an bestimmten Sammlungsgebieten wie Klassische Moderne, Moderne Kunst nach 1945, Avantgarde - Kunst der 50er und 60er Jahre, Gruppe SPUR, Donau-Wald-Gruppe, Kunsthandwerk und Design Objekte, Skulpturen, Schmuck, Altmeistergemälde, Volkskunst und sakrale Kunst sowie Kunstkammerobjekte. Zudem beraten wir bei Bewertungen

Zwei sehr seltene Klosterarbeiten des 18. Jh., Meister Eder (Frater Eder) aus Waldsassen.





Sehr eleganter Art Deco Tisch aus dem Paris der 1930er Jahre.

hardt, Walter Sedlmayr, Romy Schneider, Bernhard Wicki und Richard Süßmeier, gingen durch unsere Hände. Eine bedeutsame Wiener Volkskunstsammlung sowie die herausragende Regensburger Sammlung ›Herrnhof hatten sogar zur Folge, dass der Katalog schon nach kurzer Zeit vergriffen war und wir nachdrucken lassen mussten.

Mir gelang es glücklicherweise immer wieder, einzelne herausragende Objekte zu akquirieren. So entdeckte ich vor Jahren ein ›Augsburger Wunderzeichenbuch‹ aus dem frühen 16. Jahrhundert, das ich in der Bibliothek eines

gen und Schätzungen von Nachlässen und Einzelobjekten, aber auch beim Ausbau von Sammlungen und Kunstinvestment. Auf Anfrage helfen wir bei der Durchführung von Spezialauktionen. Ein weiteres Aufgabengebiet ist die Wertermittlung für verschiedene Zielgruppen wie Privatpersonen, Versicherungen, Anwälte, Steuerberater sowie Pflugschafts- und Nachlassgerichte.

Wie läuft es ab, wenn ich über euch etwas verkaufen möchte?

Nach der Kontaktaufnahme erfolgt von uns eine Begutachtung mit anschließender Bewertung des Gegenstands. Im Rahmen der folgenden Beratung einigen wir uns mit dem Kunden auf die Festsetzung eines Aufruf beziehungsweise Limitpreises für die Auktion. Nach der Vertragsunterzeichnung geht das Objekt bei uns in die Auktion, die viermal jährlich stattfindet.

Was war dein schönstes Erlebnis?

Da kann ich gar kein einzelnes Erlebnis nennen. Durch die langjährige Tradition unseres Hauses gibt es zahllose tolle Erinnerungen. Viele bedeutende Sammlungen gingen bei uns über das Versteigerungspult und der Zuschlag wurde stets vom Großvater, meinem Vater und auch von mir mit dem harten Knall eines fingerdicken Zimmermannsbleistiftes besiegelt.

Viele Nachlässe bekannter Persönlichkeiten, wie beispielsweise Hans Albers, Axel von Ambesser, Max Rein-

Kunst & Auktionshaus Ruef

– seit 1844 –

Alte & Moderne Kunst


Frühjahrsauktion 13.04.




Hans Breinlinger 1922

Angebote immer erwünscht !

Dreifaltigkeitsplatz 175 | 84028 Landshut
Tel.: 0871 - 27 66 980 | info@kunstauktionenruef.de
www.kunstauktionen-ruef.de



**Gesund
in Gars**
www.gesund-in-gars.de



**Gesund
in Babensham**
www.gesund-in-babensham.de

Facharztpraxis für Allgemeinmedizin

Dr. med. Hubert Attenberger

Dr. med. Bernadette Hilbert

Josef Lipold

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.

Jäger's - Laden



**Milch- und Käsespezialitäten
aus eigener Produktion
Bio- und Naturkost**



MILCHWERK JÄGER GMBH
Hauptstraße 36 • D-83527 Haag/Obertauern
www.milchwerkjaeger.com

Öffnungszeiten Laden: Mo-Fr 08:00-12:30 und 14:00 - 18:00 Uhr
 Sa 07:30 - 12:00 Uhr Tel.: 08072/918924

Elektro Ott

Gassen 1
83558 Maitenbeth
Tel 08076-1243 • Fax 08076-8230
Email Elektro.Ott@web.de

- ↗ Installation
- ↗ Geräte
- ↗ Kundendienst
- ↗ Blitzschutz
- ↗ Photovoltaik
- ↗ SAT-Anlagen
- ↗ Telefonanlagen

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!



Hinterglasbild, 18. Jahrhundert, aus dem süddeutschen Raum mit der Darstellung ›Vertreibung aus dem Tempel.

kleinen süddeutschen Barockschlosses fand. Der Zuschlag lag damals bei über 120.000 Euro.

Wie stellt man sich so eine Auktion vor?

Inzwischen ist das sehr modern geworden. Gebote über Telefon gibt es schon lange und inzwischen läuft alles über Onlineplattformen. Aber auch bei uns vor Ort finden sich die Kunden gerne für die Auktionen ein. Die Baronin allerdings, die stets im Auktionssaal damals an der Gabelsberger Straße in der ersten Reihe saß und mit Schwung ihren Nerzmantel auf den Boden warf, damit der Dackel darauf Platz nehmen konnte, die gehört der Vergangenheit an. Heute ist der Saal kleiner geworden, die Baronin lässt sich eine Telefonleitung geben und die Museumsdirektoren und Sammler schenken sich gegenseitig online nichts.

Welche Visionen hast du als Kunstliebhaber?

Ich bin stets bemüht, der ›jungen Generation‹ und den jungen Sammlern die Schönheit und auch die Nachhaltigkeit näher zu bringen. Schließlich muss wegen einer Barockkommode kein Baum mehr gefällt werden. Wenn man beispielsweise ab rund 600 Euro investiert, kann man sich über ein schönes Möbelstück mit über 250 Jahren Geschichte erfreuen. Das ist doch etwas! Zudem ist alles antike Mobiliar mit moderner Kunst sehr gut kombinierbar.

Etwas ganz Wichtiges möchte ich jedem jungen Sammler nahelegen: Man sollte weniger mit dem Ohr an die Sache rangehen – also weniger darauf hören, was einem von anderen gesagt wird. Vielmehr sollte man erst einmal selbst das Schauen lernen, sich zum Beispiel in Museen umsehen. Man muss dafür gar nicht Kunstgeschichte studieren und jeden alten Meister kennen, aber man kann ein Gefühl dafür bekommen: Was bedeutet Kunst überhaupt in einer bestimmten Zeit? Wichtig ist dabei vor allem, seinen eigenen Geschmack zu finden. Dies zu begreifen, hilft bei der Einschätzung, was gute Kunst ist.

Wir danken für die interessanten Einblicke!

Text: IM

Fotos: Andreas M.H. Ruef

Große Auswahl, kleine Preise.

Autohaus Gruber rechnet sich - 4x in der Region!



HYUNDAI KONA Trend 1.0 T-GDi Benzin 88 kW (120 PS) **NEU!**

- Navigationssystem
- LED-Scheinwerfer
- Rückfahrkamera
- Sitzheizung
- Alufelgen
- Fernlichtassistent uvm.

Kraftstoffverbrauch in l/100 km: innerorts: 7,3 ; außerorts: 5,2; kombiniert: 5,9; CO₂-Emission kombiniert: 138 g/km;

Leasingangebot
mtl. Rate¹

199 €

Anzahlung 2.990 €, Gesamtbetrag 12.587 €, Hauspreis 25.900€



HYUNDAI i10

Trend 1.0 Benzin
49 kW (67 PS), Funktionspaket, Klima, Navi, Kamera, Alufelgen

Leasingangebot
mtl. Rate¹ **164 €**

Anzahlung 990 €, Gesamtbetrag 8.866 €, Hauspreis 16.150 €



HYUNDAI i30

Select 1.0T Benzin
88 kW (120 PS), Klima, Sitzheizung, LED, Rückfahrkamera, Alufelgen

Leasingangebot
mtl. Rate¹ **169 €**

Anzahlung 2.990 €, Gesamtbetrag 11.128 €, Hauspreis 20.740 €



HYUNDAI TUCSON

Advantage 1.6 T-GDi Benzin
110 kW (150 PS), Klimaautomatik, Navi, El. Heckklappe, Rückfahrkamera

Leasingangebot
mtl. Rate¹ **163 €**

Anzahlung 3.990 €, Gesamtbetrag 11.845 €, Hauspreis 28.750 €



HYUNDAI IONIQ 5

Basis 58 kWh Akku
125 kW (170 PS), Klima, Sitzheizung, Navi, Akku, Rückfahrkamera

Leasingangebot
mtl. Rate¹ **219 €**

Anzahlung 7.990 €, Gesamtbetrag 18.689 €, Hauspreis 36.320 €

Stromverbrauch kombiniert für IONIQ 5: 16.3 kWh/100km. CO₂-Emission 0 g/100km; Effizienzklasse A+++; Kraftstoffverbrauch für übrige Benziner in l/100 km: kombiniert: 6,3-4,5; CO₂-Emission kombiniert: 159-104 g/km; Effizienzklasse: C-B. Die angegebenen Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte wurden nach dem vorgeschriebenen WLTP-Messverfahren ermittelt und in NEFZ-Werte umgerechnet.

Seit 50 Jahren Ihr Autopartner und schon 20 Jahre in Waldkraiburg

in Ihrer Nähe

4x

AUTOHAUS GRUBER

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 Ein unverbindliches Leasingbeispiel der HYUNDAI Finance, ein Geschäftsbereich der Hyundai Capital Bank Europe GmbH, Friedrich-Ebert-Anlage 35-37, 60327 Frankfurt am Main. Verbraucher haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung zum Abschluss einer Vollkaskoversicherung. Laufzeit jeweils 48 Monate. Laufleistung p.a. jeweils 10.000 km, Kostenpflichtige Sonderausstattung möglich. Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und zzgl. Überführungskosten von 950 € - 1090 €. Gültig bis 31.03.2024.

5 JAHRE **Garantie**
ohne Kilometerlimit*

8 JAHRE **Garantie**
inklusive Batterie*

*Sämtliche Informationen zum Umfang der Herstellergarantie finden Sie unter: www.hyundai.de/garantien. Fahrzeugdarstellungen zeigen die prime Version und daher gegebenenfalls kostenpflichtige Sonderausstattung.

Systemoffener Technologie-Mix für klimaneutrale Wärme

Individuelle Lösungen für Bürger & Klimaschutz mit regenerativer und effizienter Heizungstechnik

Kommunale Wärmeplanung

Bis zum Jahr 2045 soll in den Kommunen eine klimaneutrale Wärmeversorgung und -nutzung erreicht werden. Für Bürger und Kommunen gibt es keine allgemein gültigen Pauschallösungen. Nah- und Fernwärme sind nicht automatisch wirtschaftlich und ökologisch. Dafür sind die Zusammenhänge rund um Energieeffizienz, Gebäude- und Infrastruktur zu komplex.

Was in einer Kommune als »Best Practice« funktioniert, kann woanders als Fehlplanung enorme Folgekosten verursachen. Daher erarbeiten Städte und Gemeinden bundesweit ab 1. Januar 2024 im Rahmen kommunaler Wärmeplanungen Wege, wie die Transformationsprozesse hin zur Klimaneutralität in den einzelnen Wohn- und Gewerbegebieten umgesetzt werden können.

Nah- und Fernwärme sind nicht automatisch wirtschaftlich, da die Voraussetzungen oft fehlen. Als Beispiele seien hier etwa hohe Anschlussdichte oder die Einbindung erneuerbarer Energien genannt.

Auch die Wirtschaftlichkeit ist aus diversen Gründen oft fraglich. Dies kann zu höheren Kosten für die Bürger führen. Energetische Gebäudesanierungen werden ausgebremst, weil sich Modernisierungsmaßnahmen wegen festgelegter Wärmegrundpreise nicht lohnen.

Nach Einschätzung von Verbraucherschützern sind die Wärmelieferkosten in den meist monopolistisch geprägten Wärmenetzen intransparent und entsprechend verbraucherunfreundlich.

Doch es gibt auch Hoffnung im Wärme Wirrwarr: Individuelles Heizen mit frei wählbaren Systemen kann hier eine effiziente, umwelt- und ressourcenschonende Lösung sein. Mit hybriden Heizsystemen können die Vorteile einzelner Heizungstechniken kombiniert und genutzt werden. Unter zunehmendem Einsatz

klimaneutraler gasförmiger und flüssiger Brennstoffe sind effiziente Gas- und Öl-Brennwertheizungen einerseits mit Elektro-Wärmepumpen, andererseits in Verbindung mit solarthermischen Anlagen gut zu betreiben. Auch die Einbindung einer Holzfeuerstätte ggf. mit Wassertasche ist für die Übergangszeiten oder sehr kalte Wintertage sinnvoll (mehr erneuerbare Energien nutzen, Reduzierung Stromkosten, Versorgungssicherheit).

Handwerk berät kompetent

Mit dem neuen Gebäudeenergiegesetz (GEG) stehen Hausbesitzern je nach Situation und finanziellen Möglichkeiten viele Optionen der effizienten, individuellen Wärmeherzeugung in den Gebäuden zur Verfügung. Bei der Suche nach dem individuell besten Heizungssystem helfen Heizungs-, Ofenbauer und Schornsteinfeger vor Ort gerne. Sie kennen ihre Kommune, die Wohngebiete und beraten mit erfahrenen und geschulten Fachkräften.

Dezentrale, individuelle Heizungslösungen auf Basis moderner, effizienter Wärmetechnik sind bedarfsorientiert und vergleichsweise schnell umsetzbar. Dabei bieten sie viele Möglichkeiten, erneuerbare Energien einzusetzen. Technisch flexibel kombinier- und steuerbar sorgen sie für versorgungssichere Planung.

Außerdem erzielen sie bei der energetischen Gebäudesanierung sofortige Einspar- und Klimaschutzeffekte, stellen sich dem marktwirtschaftlichen Wettbewerb und ermöglichen bei den Energieträgern Beschaffungs- und Bevorratungsvorteile sowie Kostenvergleiche. Darüber hinaus unterstützen sie die kommunale Wertschöpfung und schaffen Arbeitsplätze

Die Allianz Freie Wärme ist ein Zusammenschluss von Initiativen, Unternehmen und Verbänden aus den Bereichen Heizen und Wärme. Die Akteure setzen sich im Rahmen der kommunalen Wärmeplanung (WPG) mit praxisnahen Informationen und Services für moderne, individuelle Heizsysteme und das Recht der Verbraucher ein, sich unabhängig und frei für das optimale Heizsystem zu entscheiden. Hierzu gehören Wärmepumpen, hocheffiziente Hybridsysteme (Öl/Gas) - unter Einbindung erneuerbarer Energien (Bio-/synthetische Brennstoffe) - ebenso wie Holz- und Pelletsysteme, KWK-Systeme, Kamin- und Kachelöfen, Solarwärmanlagen sowie Abgassysteme.

Für weitere Informationen wenden sich Interessierte an H. Maußen GmbH & Co. KG in Soyen.

Text & Fotos: Allianz Freie Wärme www.freie-waerme.de

Quellen:

- Wärmeplanungsgesetz (WPG), Bundestag 17.11.2023
- Studie »Dezentrale vs. zentrale Wärmeversorgung im deutschen Wärmemarkt«, September 2016
- Allianz Freie Wärme, Studie »Dezentrale vs. zentrale Wärmeversorgung im deutschen Wärmemarkt«, September 2016

Einer der letzten Familienbetriebe für Heizöl,
Diesel und Pellets im Altlandkreis Wasserburg.

H. Maußen



Aral Schmierstoffpartner



AntiStaub-Holzpellets
Heizöl • Diesel • Benzin

☎ (08071) 2235 • 83564 Soyen • www.mausen.de



125-jähriges Jubiläum wird gefeiert

Die Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth eG begeht 2024 das 125-jährige Jubiläum. Dieses besondere Ereignis möchte die Bank mit verschiedenen Aktivitäten über das Jahr hinweg feiern.

Gründung 1899

Doch zuerst erhalten Sie einen kurzen Rückblick in die Geschichte der Bank. Alles begann im Jahr 1899, als unabhängig voneinander der Darlehenskassenverein Ramsau und der Darlehenskassenverein Gars gegründet wurden. Die Bilanzsumme beim ersten Jahresabschluss betrug damals in Ramsau 46.874 Mark und in Gars 32.569 Mark. Als Gründungsdatum der jetzigen Raiffeisenbank wurde der 26. Februar 1899 festgehalten. 97 Jahre später, nach vielen Zusammenschlüssen vieler einzelner Raiffeisenkassen aus der Region, entstand 1996 aus der Fusion der Raiffeisenbank Haag-Maitenbeth eG und der Raiffeisenbank Gars eG die heutige Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth eG.

Im Jahr 2024 gehören zur Bank 75 Mitarbeiter, sechs Auszubildende,

7.400 Mitglieder, eine Bilanzsumme von 482 Mio. Euro (Stand 2022) und ein Spendenvolumen von 45.500 Euro für Vereine, soziale und karitative Einrichtungen in der Region.

125-jähriges Jubiläum wird über das ganze Jahr mit Kunden, Mitgliedern und Mitarbeitern gefeiert

Anlässlich des 125-jährigen Jubiläums möchte die Bank mit ihren Kunden und Mitgliedern sowie mit den Mitarbeitern über das gesamte Jahr 2024 hinweg feiern.

Die Highlights des Jubiläumsjahres sind die Kundenveranstaltungen, zu denen die Bank herzlich einlädt. Am 18. April ist Jörg Löhr, einer der angesehensten Erfolgs- und Persönlichkeits-trainer Deutschlands, in Haag. Am 13. Juni folgt der Top-Schiedsrichter Deniz

Aytekin, der einen Tag vor dem Beginn der Fußball-Europameisterschaft im eigenen Land in Haag Station macht. Und last but not least ist am 8. Oktober 2024 der CEO von Union Investment, Joachim Reinke, zu Gast.

Tickets am Service der Raiffeisenbank

Die Tickets für die Veranstaltungen gibt es am Service der Raiffeisenbank in Haag, Gars und Maitenbeth. Sie erhalten die Tickets für die Veranstaltung mit Jörg Löhr ab 4. März (kostenlos), für Deniz Aytekin ab 29. April (15€ pro Ticket) und für Joachim Reinke ab 15. Juli (kostenlos). Die Raiffeisenbank freut sich auf Ihre Teilnahme.

Immer aktuell informiert die Internetseite der Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth www.rbk-haag-gars.de

Text:

Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth eG



Deniz Aytekin
Schiedsrichter



Joachim Reinke
CEO Union Investment



Feiern Sie mit uns
125 Jahre



Raiffeisenbank
Haag-Gars-Maitenbeth eG



Genuss und Sinn für Ästhetik

Wir feiern zehn Jahre Aschauer HofGenuss



Wir genießen gern Gutes! Daher bieten wir in unserem Hofladen ein breites Sortiment an Essigen und Ölen, Gewürzen, Tees, mediterraner Feinkost, Weinen und Spirituosen an. Außerdem finden Sie bei uns bayerische und Südtiroler Schmankerl, die noch vom Chef persönlich bei den Erzeugern probiert und ausgewählt wurden - und das bereits seit zehn Jahren!

Direkt in der Ortsmitte von Aschau gehört der Aschauer HofGenuss zu den besonderen Adressen der Gemeinde. Die Kombination aus Genuss und Sinn für Ästhetik verschmelzen hier zu einem Lebensgefühl. Es erwartet Sie eine Vielzahl an

Delikatessen und Geschenkideen in einem einzigartigen und familiären Ambiente.

»Auf die Zutaten kommt es an...«

...nach diesem Motto suchen wir für Sie erstklassige Produkte mit besten Zutaten - gleichgültig, ob es sich um Essig und Öl, Feinkost oder Nudeln handelt.

Wie alles begann

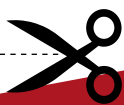
Oft beginnt alles mit einem Traum - so war es auch beim Aschauer HofGenuss: Ein kleiner Feinkostladen auf Mallorca erweckte im Inhaber Wolfgang Dotzauer den Wunsch, so etwas auch in Deutschland anzubieten.

Anfang der 2010er Jahre bot sich mit dem Kauf des ehemaligen Schau-meierhofs die Gelegenheit, diesen Traum in die Wirklichkeit umzusetzen. Der ehemalige Hof wurde saniert und umgebaut, ein Teil zum Hofladen ausgebaut. Ende Juni 2014 war es so weit: Der Aschauer HofGenuss wurde eröffnet. Wir beliefern über unseren Online-shop sowie über unseren Großhandel mittlerweile über die Grenzen Bayerns hinaus ganz Deutschland, auch unsere Kunden in Österreich und Italien.

Wir feiern zehn Jahre - feiern Sie mit uns!

Vom 27. bis 29. Juni 2024 feiern wir zehn Jahre Aschauer HofGenuss. Drei Tage stehen ganz im Zeichen unseres Mottos: »Eine Reise durch die Welt der Genüsse!« Lassen Sie sich mit unseren Schmankerln und Spezialitäten verwöhnen. An unserem Jubiläumswochenende bieten wir Verköstigungen verschiedener Art, Feines vom Grill, Pasta, Südtiroler Schmankerl - mit Wein, Aperol Spritz und vielen weiteren Köstlichkeiten ist für das leibliche Wohl gesorgt. Tolle Angebote und Highlights im Hofladen runden unser Jubiläum ab.

Text & Fotos: Aschauer HofGenuss



GUTSCHEIN

für
1 Glas Prosecco
an unserem
Jubiläumswochenende!

27.-29. JUNI 2024

IM2024



Manufaktur der Genüsse
Aschauer HofGenuss
Lebensfreude vom Land

WEIN - FEINKOST - PRÄSENTE

- Regionale & Internationale Spezialitäten
- Südtiroler Schmankerl
- Essig- & Ölvariationen
- Wein & Spirituosen
- Gewürze & Tee
- Küche & Accessoires
- Geschenkideen



Feldweberweg 1 - 84544 Aschau/Inn -
Tel. 0 86 38 / 98 49 222

www.aschauer-hofgenuss.de



Betriebliche Krankenversicherung? Auf jeden Fall!

›Der Tobi hat irgend so eine Krankenversicherung über seine Firma. Krass, was der da alles erstattet bekommt. Und der zahlt nichts dafür!‹ Was märchenhaft klingt, gibt es tatsächlich. Manche haben eine betriebliche Krankenversicherung (bKV) – und manche eben nicht. Aber das muss nicht so bleiben. Am besten einfach mal den Chef nach einer bKV fragen. Denn davon haben alle etwas, sowohl Arbeitnehmer als auch Arbeitgeber. Ein weiterer größerer Vorteil: Auch Familienangehörige können günstig abgesichert werden.

Was bringt mir eine bKV?

Das ist leicht erklärt am Beispiel des Klassikers in der bKV: die sogenannten Budgettarife. Das Unternehmen wählt für seine Belegschaft ein ›Gesundheitspaket‹ in Kombination mit einer bestimmten Budgethöhe, die jeder Mitarbeiterin und jedem Mitarbeiter pro Jahr zur Verfügung steht. Je nach Belieben können die Angestellten dann medizinische Leistungen aus verschiedenen Bereichen in Anspruch nehmen. Ganz egal, ob gesetzlich oder privat versichert. Wer also einen Tarif mit 600 € Budget auswählt, der kann genau diese Summe für verschiedene Gesundheitsleistungen abrufen, etwa für eine professionelle Zahnreinigung oder für eine neue Brille (dafür bekommt man 300 € jährlich).

Nicht nur coole Online-Kurse für den Rücken

›Tobi kann so coole Online-Kurse für seinen Rücken machen.‹ - dann hat er wahrscheinlich eine Nürnberger bKV abgeschlossen! Denn mit der hat jeder Zugriff auf ganz viele digitale Gesundheitservices. Mit ›Exparo‹ beispielsweise können Versicherte spezielle Online-Tools wie Kurse, Fitness-Tipps und Tests nutzen – und das völlig unabhängig von Zeit und Ort. All das lässt sich ganz leicht in den persönlichen Tagesablauf integrieren. Vielleicht macht der Chef sogar mit? Und dann gibt es auch noch Thieme TeleCare. Wer das nicht kennt: Diese Profis beraten zu Gesundheitsthemen und sind spezialisiert darauf, Gesundheitsprogramme für bestimmte chronische Erkrankungen zu entwickeln und umzusetzen. Denn chro-

nische Erkrankungen nehmen in Deutschland immer weiter zu. Und Thieme TeleCare hat die passende Antwort.

Sie wollen auch eine bKV? Wir sprechen mit Ihrem Chef, kein Problem! Nicht nur Arbeitnehmer profitieren von einer bKV, sondern selbstverständlich auch Arbeitgeber. Man könnte sagen, die bKV bietet eine klassische Win-win-Situation. Denn durch die bessere medizinische Versorgung der Mitarbeiter sinken auch die Krankheits-tage im Unternehmen und da freut sich auch der Chef! Und ganz wichtig: Die bKV der Nürnberger kann man ohne Wartezeiten und ohne Gesundheitsprüfung abschließen. So muss Gesundheitsvorsorge laufen: Einfach. Günstig. Gut.

Text: Sabine Bommerer, Nürnberger Versicherungsgruppe - Generalagentur Manfred Forster, Mühldorf



NÜRNBERGER
VERSICHERUNG

Ganz schön flexibel.

Leistungen frei wählen und kombinieren: Bei unserer betrieblichen Krankenversicherung können Arbeitgeber nicht daneben greifen – und Arbeitnehmer einfach überall zugreifen. Wir beraten Sie gern.

Generalagentur Manfred Forster
Katharinenplatz 13, 84453 Mühldorf a. Inn
Telefon 08631 3666345
manfred.forster@nuernberger.de
www.nuernberger.de/manfred_forster



Digitale und flexible Unterstützung am Arbeitsplatz

Coworking, virtuelles Büro, Postdigitalisierung, Belegsartierung und Digitalisierung – das alles gewinnt zunehmend an Bedeutung in der Arbeitswelt. Wir haben mit dem Geschäftsführer der Lion-Workflow GmbH in Waldkraiburg, Michael Hape, über diese Themen gesprochen.



Neue Möglichkeiten für Unternehmer bieten die neuen Services in den Räumlichkeiten der Lion-Workflow GmbH in Kraiburg.

Michael, was genau versteht man unter Coworking und wie funktioniert es?

Coworking ist ein Konzept, bei dem sich mehrere unabhängige Unternehmen, Freiberufler und Start-ups einen Arbeitsbereich teilen. Es ermöglicht individuelles Arbeiten in einer Gemeinschaftsumgebung. Coworking Spaces bieten oft flexible Mietoptionen – von einzelnen Arbeitsplätzen bis hin zu privaten Büros. Die Mitglieder haben Zugang zu gemeinsamen Ressourcen, etwa Besprechungsräumen, Küchen, WLAN und Druckern. Das alles fördert den Austausch, die Kollaboration und das Networking zwischen den Mitgliedern.

Das klingt spannend. Wie kann Coworking Unternehmen helfen?

Coworking bietet Unternehmen eine Vielzahl von Vorteilen. Zum einen ermöglicht es ihnen, die Kosten eines eigenen Büros zu sparen. Da die sogenannten »Coworking Spaces« oft flexibel vermietet werden, ist es möglich, genau die benötigte Mietfläche anzumieten. Zudem bietet Coworking eine inspi-



rierende Arbeitsatmosphäre und fördert den Austausch mit anderen Unternehmen und Fachleuten in einer Community.

Vielversprechende Aussichten – und was genau ist ein virtuelles Büro und wie funktioniert es?

Ein virtuelles Büro ist ein Service, der Unternehmen die Möglichkeit bietet, eine professionelle Geschäftsadresse sowie weitere Bürodienstleistungen zu nutzen, ohne tatsächlich physisch an diesem Standort präsent zu sein. Unternehmen können ihre Post an die virtuelle Büroadresse weiterleiten lassen und haben oft auch Zugang zu Büroflächen oder Konferenzräumen, wenn sie diese benötigen. Ein virtuelles Büro bietet Unternehmen Flexibilität, ohne die gesamte Infrastruktur selbst aufbauen zu müssen.

Was sind die Vorteile eines virtuellen Büros für Unternehmen?

Es bietet eine Reihe von Vorteilen. Erstens ermöglicht es, eine professionelle Geschäftsadresse zu haben, die den Eindruck



- CoWORKING -

- ✦ VOLL AUSGESTATTETER ARBEITSPLATZ (MONITOR, DRUCKER, WLAN, UVM.)
- ✦ WASSER UND KAFFEE FLAT
- ✦ BESPRECHUNGSRAUM FÜR 12 PERSONEN
- ✦ ABSCHLIESBARE BÜROS

vermittelt, dass das Unternehmen an einem renommierten Standort ansässig ist. Das kann vor allem für Start-ups oder Unternehmen, die hauptsächlich remote arbeiten, einen großen Unterschied machen. Ein weiterer Vorteil ist, dass Unternehmen flexible Bürodienstleistungen nutzen können, wenn sie sie brauchen, ohne langfristige Mietverträge eingehen zu müssen. Das spart Kosten und bietet eine höhere Flexibilität.

Dein Unternehmen, die Lion-Workflow GmbH, bietet auch Postdigitalisierung und Belegsortierung und Digitalisierung an. Was beinhalten diese Dienstleistungen?

Bei der Postdigitalisierung übernehmen wir die Digitalisierung des Posteingangs, sowohl gewerblich als auch privat. Das bedeutet, dass alle physischen Postsendungen geöffnet, eingescannt und digitalisiert werden. Die digitalen Dokumente lassen sich dann in einem sicheren Online-Dokumentenspeicher ablegen und bearbeiten. Bei der Belegsor-

terung/Digitalisierung unterstützen wir Unternehmen bei der digitalen Erfassung und Verarbeitung von Belegen, wie etwa Rechnungen, Quittungen oder Verträgen. Diese Dokumente werden eingescannt, indiziert und ebenfalls in einem sicheren Online-Dokumentenspeicher abgelegt.

Was sind hier die Vorteile für Unternehmen oder auch Privatleute?

Die Postdigitalisierung und Belegsortierung/Digitalisierung ermöglichen gewerblich und privat eine bessere Organisation und Verwaltung der Dokumente. Durch die Digitalisierung wird der Zugriff auf wichtige Informationen deutlich vereinfacht und beschleunigt. Unternehmen können Dokumente schnell durchsuchen und finden, sie sicher speichern und bei Bedarf problemlos darauf zugreifen. Zudem sparen sie Platz und Kosten für die physische Archivierung.

Eine flexible Rundumlösung für Unternehmen also?

Genau, wir sind bestrebt, Unternehmen bei der effizienten und flexiblen Gestaltung ihrer Arbeitsprozesse zu unterstützen.



Lion-Workflow GmbH

Silveriostraße 4-6
84559 Kraiburg am Inn
Tel: +49 8638 7150 940
Fax: +49 8638 7150 999
info@lionworkflow.de
www.lionworkflow.de

Vielen Dank für die spannenden Einblicke und weiterhin viel Erfolg mit euren Dienstleistungen!

Text: IM

Fotos: Lion-Workflow GmbH



Die Zukunft als dein Spielfeld

Wir sind in Schmalzöd in der Gemeinde Unterreit. Was vom Ortsnamen her wenig modern klingt, lässt einige Überraschungen offen. Auf dem elterlichen Hof von Julian Ruckdäschels Frau ist ein neuartiges Fitness-Konzept namens »Gameletics« entstanden. Wir haben den Sportlehrer besucht und wollten mehr erfahren.



Julian Ruckdäschel hat mit »Gameletics« ein neues Trainingskonzept erstellt, mit dem Training ebenso effizient und umfassend wie motivierend und individuell wird.

Julian, wie kommst du in die Region und was hat es mit »Gameletics« auf sich?

Ursprünglich komme ich aus Oberfranken und habe im Referendariat in Wasserburg meine Frau kennengelernt. So bin ich hier schnell heimisch geworden und fühle mich sehr wohl. Mit der Familiengründung haben wir auf dem Hof die Möglichkeit zum Um- und Ausbau gefunden und so ist mein Studio entstanden.

Du betreibst aber nicht einfach nur ein Fitness-Studio, dahinter steht ein ganz neues Konzept?

Genau, ich spiele schon mein ganzes Leben lang Handball und Fußball, trainiere verschiedene Mannschaften bis hin zur dritten Liga und bin generell sehr sportbegeistert. Neben meiner hauptberuflichen Tätigkeit als Sportlehrer interessiere ich mich sehr für moderne Medien und Spiele. So kam ein Erweiterungsstudium im Bereich Medienpädagogik dazu, das ich auch beruflich nutze.

Das ist gerade im Bereich der Kinder- und Jugendarbeit ein wichtiges Thema?

Sehr wichtig, ich gebe dazu auch immer wieder Elternabende und Fortbildungen, wie man mit modernen und sozialen Medien am besten umgehen kann. Die Entwicklung in dem Bereich greift dann auch wieder in den Sportbereich, da man bei inzwischen allen Generationen doch deutlichen Bewegungsmangel feststellen kann. Darauf baut auch mein Konzept auf. Hier wird nicht nur die körperliche Ausdauer gefordert, sondern der Körper soll ganzheitlich erfasst und aufgebaut werden. Dafür stehen die vier ineinandergreifenden Bausteine von »Gameletics«.

Welche Bausteine sind das?

Zum einen Cognition, das steht für die geistige Power durch innovative Trainingsmethoden. Dann gibt es Condition für das physische Training, wie beispielsweise Schnelligkeit. Der Challenge-Baustein beinhaltet die Herausforderung gegenüber sich selbst oder anderen. Schließlich rundet Connect das Ganze ab, bei dem man sich mit sich selbst verbindet, beispielsweise über Meditation oder Atemübungen. Insgesamt greifen alle vier Bausteine ineinander und bringen durch die Integration aktueller Sporttrends und Spiele für den Nutzer Spaß und Ausgeglichenheit.

Das klingt kompliziert?

Ist es überhaupt nicht – »Gameletics« soll eine Bewegung mit Spielen, Sport und Medien sein, mit der jedes Training zum individuellen Abenteuer wird, das einfach nur Spaß macht und man sich hinterher noch wohler in seiner Haut fühlt.

Hat sich das Konzept im Lauf der Zeit entwickelt oder hattest du ein besonderes Erlebnis?

Der Auslöser war genau genommen meine eigene Sportverletzung mit



In seinem Studio hat Julian Ruckdäschel sämtliche Geräte vor Ort - Training ist aber genauso vor Ort beim Kunden möglich.



Kreuzbandriss, Bakerzyste und einigem mehr. Ich bin kein großer Freund von Operationen, die nicht unbedingt notwendig sind. Ich schreibe unserem Wunderwerk Körper sehr viele Selbstheilungskräfte zu, wenn er denn entsprechend unterstützt wird. Zudem sind meiner Ansicht nach sehr viele Standard-Trainingseinheiten gerade im Reha Bereich doch sehr separiert. Dabei wäre es genau dort wichtig, nicht nur Kraft und Kondition aufzubauen, sondern auch den Kopf, mit dem neuen Ansatz der Neuroathletik.

Außerdem fasziniert mich vor allem die Psychologie hinter Spielen, egal ob sportlich basiert oder auch das klassische ›Zocken‹ am Bildschirm. Das passiert freiwillig und Menschen bringen viel Zeit und Energie ein, obwohl eigentlich kein direkter Vorteil daraus entsteht. Genau da setzt ›Gameletics‹ an, da man Rückmeldung bekommt, welche Bereiche noch zu verbessern wären, wo sind Lücken, wo stehe ich gerade – wie bei einem Spiel

eben auch. Das schafft dann auch die Motivation weiter zu machen. Die funktionelle Wiederherstellung ist mir besonders wichtig. Und das Ganze mit viel Lockerheit, Spaß und entsprechendem Erfolg.

Dann wäre ›Gameletics‹ eine gute Ergänzung zur Physiotherapie?

Zum einen das, zum anderen aber eben auch eine umfassende Fitnessmöglichkeit, bei der mit spielerischen Elementen der ganze Körper und Geist gefordert und gefördert wird.

Bringst du dann ›Gameletics‹ in Einzeltrainings deinen Kunden nahe?

Das ist sehr individuell. Beispielsweise organisiere ich Sportcamps, in die mein Konzept natürlich einfließt. Ich arbeite aber auch in Gruppentrainings oder Einzelstunden als Personal Trainer, je nach Anforderung. Ideal finde ich es, wenn das Konzept paarweise genutzt wird.

Wo findet das Training statt?

Das ist ebenso persönlich variabel. Hier habe ich alle Möglichkeiten, ob im Studio oder auch draußen in der Natur. Es geht aber natürlich auch beim Kunden zuhause oder im Sportverein oder in Kursen, wie beispielsweise bei der VHS.

Wie sieht so ein Personal Training konkret aus?

Zunächst vereinbart man einen Termin, bei dem wir eine Bestandsaufnahme mit Fragebogen und Übungen machen und ein Anforderungsprofil erstellen. Daraus entwickle ich ein Trainingsprogramm. Dieses beginnt normalerweise immer im kognitiven Bereich, zum Beispiel mit Wahrnehmungsaufgaben und verschiedenen Reizen, um unterschiedliche Bereiche des Gehirns zu aktivieren und zu vernetzen. Dann geht es in den Konditionsbereich mit funktionellen Übungen. Ein wichtiger Punkt ist die Challenge, also die Herausforderung mit verschiede-

GAMEletics

SPORTLICHE ZIELE SPIELEND ERREICHEN

PROGRAMM	AKTUELLE SPORTTRENDS	ANGEBOT
<p>Power UP Gewicht abnehmen Muskelaufbau Functional Training</p>	<p>Icaros Cloud</p>	<div style="background-color: #0072bc; padding: 10px; border-radius: 10px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Geschenk-Gutschein</div>
<p>Level UP Koordination Konzentration Neuroathletik</p>	<p>Virtual Reality</p>	<div style="background-color: #0072bc; padding: 10px; border-radius: 10px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">10-er Karte</div>
<p>Challenge Time Reaktionsschnelligkeit Handlungsschnelligkeit Spielen ohne Limit</p>	<p>Blazepods uvm.</p>	<div style="background-color: #0072bc; padding: 10px; border-radius: 10px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Komplett-Paket</div>

BUCHE JETZT DEINE ERSTE TRAININGSEINHEIT:

E-Mail: service@gameletics.de
 Insta-Account: [@gameletics_official](https://www.instagram.com/gameletics_official)
www.gameletics.de

Gameletics

Das »Gameletics«-Konzept besteht aus vier Bausteinen, die sich gegenseitig ergänzen und vervollständigen. Es bietet Bewegungs-, Spiel-, und Wettbewerbsformen, die die motorischen ebenso wie die kognitiven Fähigkeiten fordern und fördern.

Cognition: Entfalte deine geistige Power durch innovative Trainingsmethoden, die deine Spielfähigkeiten, Konzentration und Kreativität auf ein neues Level bringen.

Condition: Baue deine körperliche Stärke und Schnelligkeit auf, indem du dich abwechslungsreichen Übungen und intensivem Training hingibst.

Challenge: Stelle dich spannenden Herausforderungen, durch die du über dich selbst hinauswächst und deine Grenzen sprengst.

Connect: Verbinde dich mit dir selbst und mit anderen. Gemeinsamer Spaß und aktuelle Sporttrends sind ein wichtiger Bestandteil der Gameletics-Bewegung.



QR-Code zur Gameletics Website.



sich vor allem die Beweglichkeit und ganzheitliche körperliche und geistige Fitness erhalten möchte.

Welche Kosten kommen auf Nutzer zu?

Das kommt auf die Gruppengröße an, bei wenigen Stunden bewegt es sich im Bereich ab 80€ pro Stunde und teilt sich auf die Teilnehmer auf. Es sind auch Schnupperstunden möglich. Dazu eignen sich Geschenkgutscheine und Zehner-Karten. Wichtig ist mir eine langfristige Zusammenarbeit, damit eine Entwicklung stattfinden kann und Erfolge sichtbar werden. Hier machen Komplett-Pakete mit klarer Zielsetzung am meisten Sinn.

Wir sind gespannt auf die weiteren Entwicklungen von »Gameletics« und wünschen viele begeisterte Nutzer!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Julian Ruckdäschel

nen Varianten, wie beispielsweise einem Licht-Reaktionssystem. Diese Blazepods sind interaktive Hütchen, die variabel in das Training eingebaut werden und beispielsweise die Hand-Auge-Koordination trainieren. Das ist insbesondere dann sehr wichtig, wenn man viel am eindimensionalen Bildschirm arbeitet. Schließlich folgen Achtsamkeitsübungen wie Wirbelsäulengymnastik, gezieltes Atmen oder Meditationen. Schlussendlich geht es darum, den Körper ganzheitlich abzudecken und zu trainieren.

Muss man sich dann selbst Geräte kaufen?

Nein, die werden alle gestellt beziehungsweise bringe ich sie mit, wobei ich auch versuche, sehr viele Alltags-

gegenstände wie Tennisbälle oder einfach auch Socken in die Übungen einzubauen. Hier im Studio habe ich natürlich das volle Programm aller Möglichkeiten.

Gibt es dazu für die Nutzer auch eine App?

Es gibt verschiedene Programme, die individuell kombiniert werden können. Auch Onlinekurse sind geplant und einiges mehr. Langfristig ist eine Community in der Entstehung, um sich gegenseitig zu unterstützen, aber auch herauszufordern.

Wer gehört zu deiner Zielgruppe?

Jeder, vom Schulkind bis ins hohe Alter, der Spaß an Bewegung hat und

Handwerker auf der Landesgartenschau

Die diesjährige Landesgartenschau wird die erste Bayerische Landesgartenschau im Landkreis München sein und findet vom 15. Mai bis 6. Oktober 2024 in Kirchheim bei München statt.

Steinmetzmeisterin Franziska Kreipl-Poller ist mit ihrem Team vor Ort und arbeitet derzeit am Ausstellungsbeitrag zu einer Kindergedenkstätte im Ausstellungsbereich »Friedhof und Denkmal«.

Auf dem etwa 14 Hektar großen Gelände sind rund 2500 Veranstaltungen geplant – ein Gartenschau-Sommer ganz in der Nähe unserer INN Region.

Text: FK Natursteine GmbH, Weidenbach

FK NATURSTEINE

LIEBEVOLL GESTALTETE GRABSTEINE,
FÜR BESONDERS GELIEBTE MENSCHEN.

www.steinmetzmeisterin.com

FK Natursteine GmbH | Bahnhofstr.1 (Werkstatt) | 84431 Weidenbach Obb. | +49 (0) 86 36 69 79 666 | fk@steinmetzmeisterin.com

Großauftrag für Aschauer Unternehmen

Die Bayern-Chemie in Aschau a.Inn profitiert jetzt von einem fünf Milliarden Euro schweren Rüstungsauftrag. Ab 2028 produzieren die Aschauer in Lizenz die Antriebseinheiten für das US-amerikanische Luftabwehrsystem Patriot – als erster und einziger Hersteller außerhalb der USA. Das Patriot-Luftabwehrsystem dient ausschließlich zur Verteidigung.



v.l. Bundestagsabgeordneter Stephan Mayer, Mühldorfs Landrat Max Heimerl, Bayern-Chemie Geschäftsführer Dr. Wolfgang Rieck und Bürgermeister Christian Weyrich

›In unserer Gemeinde werden in den nächsten Jahren dafür vier neue Produktions- und Lagergebäude samt Anlagen sowie zunächst 20, im Endausbau bis zu 50, neue Arbeitsplätze entstehen. Dafür investiert Bayern-Chemie eine mittlere zweistellige Millionensumme, erklärt Aschaus Bürgermeister Chris-

tian Weyrich. Die Vertreter der Bayern-Chemie versichern, für Planung, Bau und Betrieb der Anlage sowie für die Produktion möglichst Betriebe aus der Region einzubinden, so dass somit auch viele kleine und mittelständische Unternehmen als Auftragnehmer von der Entscheidung profitieren.

Bürgermeister Christian Weyrich betont, dass dieser Vertragsabschluss für uns in der Gemeinde - aber auch in der ganzen Region - die wirtschaftliche Sicherheit und Stabilität der kommunalen Haushalte sichere.

›Die Bayern-Chemie ist einer der größten Arbeitgeber und auch einer der größten Gewerbesteuerzahler am Ort und damit ein wesentlicher Garant für unseren Wohlstand und die wirtschaftliche Stabilität. Solche Entscheidungen fallen uns aber nicht nur in den Schoß – wir verstehen die Entscheidung der MBDA für einen starken Standort in Aschau a.Inn auch als Ergebnis und Anerkennung für unsere permanenten Bemühungen, die Rahmenbedingungen am Standort anzupassen, auszubauen und zu verbessern. Gerade in der aktuellen Zeit sind unsere Projekte in Sachen verfügbarer und bezahlbarer Energie – auch und gerade für die Industrie – in den Bereichen Strom und Wärme sicherlich entscheidungserhebliche Faktoren.‹

Text & Foto: Gemeinde Aschau

Garagentore
WIMMER
Fachhändler für Garagen- & Industrietore

Was zeichnet uns aus?

- Über 750 Tore und Türen jedes Jahr
- Persönliche Beratung und erstklassige Montage
- Als Vertriebspartner für Hörmann sind wir im ganzen südbayerischen Raum tätig – u.a. in Mühldorf, Rosenheim, Traunstein und München
- Wartung & Instandsetzung



Höchste Qualität
ist unser Anspruch

Wörth 1
83546 Au am Inn
Tel.: 08073-1405
info@garagentore-wimmer.de

HÖRMANN
Tore • Türen • Zargen • Antriebe

Silber aus Stein

Schlossbrauerei Stein kann sich mit dem Steiner Hell gegen weltweite Konkurrenz durchsetzen. Alljährlich findet in Nürnberg der internationale Bierwettbewerb ›European Beer Star‹ statt. Die Schlossbrauerei Stein konnte sich mit dem Steiner Hell zum wiederholten Male eine der begehrten Auszeichnungen holen. Katharina Maier vom Marketing und Verkaufsleiter Martin Berger haben uns im Interview von der aufregenden Zeit erzählt.



Strahlende Gesichter bei der Preisverleihung des ESB 2024. Die Schlossbrauerei Stein freut sich über die wiederholte Auszeichnung.

Ihr könnt euch über die Silbermedaille freuen?

Ja, in der Kategorie ›German Style Helles‹ haben wir erneut eine Auszeichnung bekommen. Dies ist schon die vierte Prämierung nach den Jahren 2007, 2008 und 2015 in diesem Wettbewerb, den es seit 2004 gibt.

Wie kommt man überhaupt in die Auswahl?

Zunächst muss man sich bewerben. Wenn das Bier den Vorgaben der jeweiligen Kategorie entspricht, darf es in den Wettbewerb und wird eingeschickt. Mitte September findet dann in Nürnberg jeweils die zweitägige Verkostung und anschließende Preisverleihung statt.

Ist die Konkurrenz groß?

Auf jeden Fall, es gibt immer mehr Bewerbungen. 2023 standen in insgesamt 74 Kategorien 2356 Biere in der Anmelde-Liste. Gerade in unserer Kategorie für das Helle gibt es zudem überdurchschnittlich viele Bewerbungen. Umso mehr freut uns die Auszeichnung mit der Silbermedaille.

Wurden von der Schlossbrauerei Stein mehrere Biere eingeschickt?

Ja, bisher waren wir immer mit unserem Export Bier erfolgreich, diesmal wurden wir dagegen mit unserem Steiner Hell mit der Silbermedaille prämiert.

Woran, glaubt ihr, liegt das?

Wie man so schön sagt – die Geschmäcker sind verschieden. Die ältere Generation hat noch viel mehr Export Bier getrunken, als es heute der Fall ist. Generell kann man beobachten, dass der Trend hin zu den leichteren Bieren geht. Von daher passt es gut, dass wir mit dem Steiner Hell punkten konnten.

Wer entscheidet über die Preisvergabe?

Die Jury ist international und setzt sich aus Biersommeliers, Brauern, Technologen und anderen Bierexperten zusammen. Letztes Jahr waren es 136 Jurymitglieder, die auf die unterschiedlichen Kategorien verteilt werden. So kann beispielsweise ein Brauer, der sein Bier zur Bewertung einsendet und gleichzeitig Mitglied der Jury ist, nicht in der Kategorie beurteilen, in der sein eigenes Bier verkostet wird. Das wahrt die Unabhängigkeit und Neutralität in der Bewertung. Der Wettbewerb ist zudem spannend. Bei den deutschen Jury Mitgliedern ist beispielsweise das Belgische Sauerbier nicht sehr beliebt – aber belgische Juroren, die an diesen doch sehr speziellen Geschmack gewöhnt sind, werden durch das Bewertungsprinzip dann meist woanders eingesetzt.

Über wie viele Stationen wird entschieden?

Wenn das Bier für den Wettbewerb angenommen wurde, gibt es erst eine Vorrunde, dann eine weitere Zwischenrunde und schließlich das Finale, immer im K.O. System. In dieser Schlussrunde wird unter den besten drei Bieren jeder Kategorie noch über die Reihenfolge entschieden.

Wissen die Verkoster, welches Bier sie testen?

Nein, es ist eine reine Blindverkostung. Kein Verkoster weiß, welches Bier vor ihm steht. Die Beurteilung ist auch keine labortechnische Bewertung, sondern eine sensorische. Dabei geht es einerseits um die visuelle Erscheinung wie Farbe, Klarheit oder Schaum des Bieres. Die weiteren Kriterien sind dann geschmacklicher Art, wie beispielsweise Aroma, Geruch, Reinheit des Geschmacks, Vollmundigkeit oder um die Rezenz, die Spritzigkeit eines Bieres. Schließlich geht es um den Nachtrunk, also der Ausklang, den das Bier vermittelt, um nur einige Punkte zu nennen.

Das ist sicherlich eine aufregende Zeit, bis man weiß, ob man bei den drei Besten dabei ist?

Absolut, es gibt eine bestimmte Woche vor Bekanntgabe der Sieger, in der man weiß, dass eine E-Mail kommen müsste, wenn man im Finale ist. Damit werben darf man allerdings erst nach der offiziellen Verleihung. Diese findet immer Ende November auf der weltweit größten Braumesse, der ›Brau Beviale‹, in Nürnberg statt.

Ein schöner Erfolg, der die Produktpalette der Schlossbrauerei Stein unterstreicht?

Wir sind mit unseren verschiedenen Bieren gut aufgestellt. Neben dem sehr erfolgreichen Steiner Hell und Export Bier wird auch das alkoholfreie naturtrübe Zwickl sehr gerne getrunken. Es steht sogar an dritter Stelle bei unseren Verkaufszahlen und ist überall gerne gesehen. Dazu gibt es unser Naturradler, das ebenfalls in einer alkoholfreien Version verfügbar und gerade bei Sportlern sehr beliebt ist.



Mit Eingliederung der bisherigen Speditionsdienstleistung in die Brauerei wurden auch die elf Mitarbeiter komplett übernommen. Ganz rechts stellv. Logistikleiter Christian Fischl.

Aus Stein gibt es sogar verschiedene Bio-Produkte?

Genau, die ›Heinz von Stein‹ Produktserie, benannt nach dem früheren sagemunwobenen Burgherren auf Schloss Stein, wird durchwegs mit Bio-Braugerste gebraut. Mehr als 20 Landwirte aus der ›Ökomodell Region Waginger See – Rupertwinkel‹ erzeugen für uns regional und wir freuen uns sehr über den Zuspruch und das Engagement. Der kurze Weg vom Erzeuger zu uns und die Kontakte zu den Landwirten sind uns sehr wichtig.

Kurze Wege werden generell immer wichtiger?

Richtig, nicht nur im Hinblick auf die regionalen Bio-Produkte. Mit dem zunehmenden Kostendruck in Punkto Energie, Logistik, Mautgebühren und Rohstoffpreisen wird es für alle Hersteller immer schwieriger. Zudem wird glücklicherweise vom Verbraucher immer mehr hinterfragt und auf Heimat und Regionalität viel Wert gelegt. So können wir mit

Stolz behaupten, dass wir unsere Rohstofflieferanten persönlich kennen. Gewissermaßen gelebte Heimat, die wir an unsere Kunden weitergeben dürfen.

Liefert ihr die Steiner Getränke selbst?

Ja, inzwischen verfügen wir auch über einen eigenen Fuhrpark. Die bisherige Speditionsdienstleistung wurde zum 1.2.2024 in die Brauerei eingegliedert. Der bisherige Betreiber suchte aus Altersgründen nach einer guten Lösung. So wurde der Fuhrpark mit den elf Mitarbeitern komplett übernommen und unsere Kunden müssen sich nicht umstellen. Eine dreifache Win-win-Situation quasi.

Sind dieses Jahr wieder Veranstaltungen in Stein geplant?

Ja, die beliebten Burg- und Brauereiführungen gibt es wieder ab April mit Infos und Kartenbestellung auf unserer Internetseite www.steiner-bier.de/fuehrungen. Dort entdeckt man alle weiteren Veranstaltungen. Allen voran findet am Vatertag unser beliebtes Brauereifest statt, zu dem wir uns neben vielen Programmpunkten für Groß und Klein auf den Besuch der amtierenden Bayrischen Bierkönigin freuen. Den Vorabend gestaltet der Burschenverein Hörpolding mit einem hochkarätigen Oberkrainer-Abend.

Dabei wünschen wir viel Spaß und gratulieren herzlichst zur Silbermedaille!

Interview: Ida Lösch

Fotos: Schlossbrauerei Stein



SCHLOSSBRAUEREI STEIN

GERMAN-STYLE HELLES
SILVER AWARD 2023

UNSER STEINER HELL

Ausgezeichnet mit dem
European Beer Star 2023 in silber

www.steiner-bier.de

Frühlingserwachen

Saisonale Spezialitäten aus den Schmankerl Hütten



Susanne Mayer von den Schmankerl Hütten präsentiert die saisonalen Spezialitäten



Grillen geht immer!



Mit Marinade werden Steaks besonders fein.



Wenn die Tage wieder länger werden und die Sonne an Kraft gewinnt, zieht es die allermeisten mehr in die Natur und man sehnt sich danach, die Freizeit im Freien zu genießen.

Die ersten warmen Sonnenstrahlen laden dazu ein, den Grill anzuheizen - dafür sind wir von den Schmankerl Hütten natürlich bestens gerüstet und bieten euch jede Menge Schmankerl, beispielsweise lecker marinierte Steaks vom Schwein und Geflügel oder bestens gereiftes Dry Aged Rind aus eigener Herstellung vom Rind aus der Region.

Natürlich haben wir auch immer neue Kreationen und saisonale Produkte für euch, etwa unsere Bärlauchbratwurst oder fleischfreie Grillspezialitäten wie unsere Grilltaler aus Käse oder Grillknödel.

Für Gründonnerstag und Karfreitag gibt es unsere geräucherten Forellen frisch aus der Räucherammer (um Vorbestellung wird gebeten).

Für Ostern produzieren wir auch wieder unsere beliebten Fischspezialitäten wie Weißwurst, Käsekrainger, Leberkäse und verschiedene Salate aus 100% bestem Welsfilet. Zu Ostern darf auch der Osterschinken fürs Osterkörbchen nicht fehlen - den haben wir für euch in verschiedenen Größen vorportioniert.

Das ganze Schmankerl Hütten Team wünscht euch frohe Ostern und einen tollen Start in die Grillsaison!

Text & Fotos:
Schmankerl Hütten Peter Mayer

Auf Steak-Fans wartet eine große Auswahl (links), wie etwa Dry Aged (unten), Dry Aged Porterhouse (rechts unten) oder Whiskey Aged (rechts).



Geräuchte Forellen - bitte vorbestellen!



Kaspressknödel als beliebte Vorspeise.



Köstlich gegrilltes Rindfleisch.





Schmankerl Hütte in Robeis bei Reichertsheim.



Bärlauchbratwurst (oben) und marinierte Grillknödel (unten) als leckere Abwechslung.



Herstellung der Bärlauchbratwurst.



Herstellung der Grilltaler aus Käse.



Einkaufen 24/7 rund um die Uhr



Schmankerlhütte Ramsau
Robeis 1 84437 Reichertsheim

- ★ Hausgemachte Wurstspezialitäten
- ★ Geräuchertes
- ★ Käse
- ★ Rehragout im Glas
- ★ fertige Menüs für Zuhause
- ★ Grillspezialitäten
- ★ Steaks und Würstel vom Rind
- ★ Geflügel
- ★ Strohschwein
- ★ Fisch
- ★ auch Vegetarisch



Schmankerlhütte Unterreit
am Haselnussberg 1a 83567 Unterreit



Vielseitigkeit und ein tolles Team

Steinkirchen ist ein kleines Dörfchen bei Obertaufkirchen – schon die Anfahrt ist sehr idyllisch. Dort ansässig ist ein alteingesessener Kfz- und Landtechnik-Betrieb mit gleich mehreren besonderen Merkmalen. Wir haben mit Christine Kronberger-Rusitschka gesprochen, die in der bereits vierten Generation den Betrieb engagiert führt – und mit den Mitarbeitern, die der ›Chefin‹ sehr wichtig sind.



Das gesamte Team von Kfz-Kronberger in Steinkirchen.

Christine, du leitest den Betrieb in vierter Generation?

Genau, mein Urgroßvater Franz Kronberger stammt aus einer Schmiede-Familie in Aschau am Inn. Er besuchte damals die königlich-bayerische Hufbeschlaglehranstalt in München und kaufte 1891 das Schmiedeanwesen in Steinkirchen, direkt gegenüber vom heutigen Standort. Mein Großvater, Andreas sen., führte die Schmiede als Schmiedemeister weiter und übergab sie anschließend meinem Vater, Andreas jun.

Der Dorfschmied hatte früher viele wichtige Arbeiten zu erledigen?

In der ›Schmitten‹ wurden ganz früher Pferde beschlagen, aber auch Alltagsgegenstände hergestellt, geschweißt und repariert. Auch das Verlegen von Wasserleitungen und beispielsweise Dachrinnen gehörten zum Berufsbild. Mein Vater erlernte noch das Schmiedehandwerk, doch im Zuge des technischen Fortschrittes wurden die Pferde durch Schlepper und Landmaschinen ersetzt. Er machte dann die Meisterprüfung zum Landmaschinenmechaniker und erweiterte den Betrieb zum Landmaschinenhandel sowie Garten- und Forstgerätevertrieb und deren Reparatur.

Wann war der Umzug zum aktuellen Unternehmenssitz?

In den 1980er Jahren baute mein Vater unser jetziges Betriebsgebäude mit Werkstatt. Aus der früheren Schmiede meines Urgroßvaters entstand schließlich am aktuellen



So sah die alte Schmiede in Steinkirchen aus – direkt gegenüber von der heutigen, modernen Kfz-Werkstatt.

Standort ein moderner KFZ-Betrieb. 2006 übernahm ich dann das Unternehmen.

War für dich immer klar, dass du den Betrieb übernehmen willst?

Ja, ich hatte immer schon Interesse an Fahrzeugen und Technik und wurde von meinem Vater auch sehr bestärkt darin, den Beruf zu erlernen. Dieser Rückhalt war und ist für mich immer sehr wertvoll.

Hast du die Lehre im elterlichen Betrieb gemacht?

Nein, ich war in Gars in den Klosterwerkstätten – es war gar nicht so einfach, damals als Frau eine Lehrstelle in dem Bereich zu bekommen. So habe ich zunächst KFZ-Mechatronikerin gelernt, anschließend meinen Meister absolviert und bin zudem Landmaschinenmechaniker-Meisterin.

Wie kommt das bei den Kunden an?

Sehr gut – es ist für alle Seiten einfacher, wenn ich vom Büro aus schon weiß, wovon der Kunde spricht und ich vorab einiges abklären kann, egal, ob es sich um ein Auto oder einen Traktor handelt.

Ihr bietet also nach wie vor KFZ-Service für Autos und Landmaschinen an?

Ja genau, wobei wir auch hier den strukturellen Wandel deutlich spüren. Es gibt immer weniger Landwirtschaft und vor allem reduziert sich die Anzahl der kleineren Betriebe zusehends. So vermindert sich auch die Zahl der eingesetzten Landmaschinen. Dafür gibt es immer mehr Autos. Früher hatten wir drei Mitarbeiter für Landmaschinen, inzwischen



Bei der Abschlussfeier der Berufsschule Mühldorf im Sommer 2022 - der frisch gebackene Geselle Florian Schreiner erhält den Staatspreis für seinen guten Abschluss zum KFZ-Mechatroniker - die stolze Chefin Christine Kronberger-Rusitschka strahlt mit ihm um die Wette.

ist es nur noch einer. Unser Spezialist dafür, Thomas, ist aber auch schon über 40 Jahre im Betrieb.

Wie viele Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen Kronberger?

Bei uns arbeitet Peter, unser Meister, die beiden Gesellen Florian und Thomas sowie Joseph, der Auszubildende im letzten Lehrjahr ist. Auch mein Vater arbeitet mit seinen 80 Jahren noch im Betrieb mit, wofür ich sehr dankbar bin. Von der Arbeit her könnten wir Unterstützung von einem weiteren Gesellen oder einem engagierten Auszubildenden brauchen, die die Vielseitigkeit unseres Betriebes schätzen. Über entsprechende Bewerbungen freuen wir uns.

Welche Schwerpunkte bietet euer Service?

Unsere Hauptarbeit besteht in der Wartung und Reparatur von Kraftfahrzeugen oder Instandsetzung von Unfallschäden. Einmal die Woche, am Mittwoch, kommt zu uns der technische Prüfdienst (TÜV) ins Haus, wo wir

sämtliche Fahrzeuge, Schlepper, Anhänger, Wohnmobile usw. vorbereiten, Abgaswerte nach den neuesten Vorgaben prüfen und abnehmen lassen. Dabei kommen teilweise um die 20 Fahrzeuge zur Abnahme zusammen.

KFZ-Verkauf ist kein Thema bei euch?

Nein, früher hatte mein Vater die Deutz-Vertretung in der Gegend, das ist aber schon einige Zeit her. Ansonsten sind wir Fachhändler für Stihl-Gartengeräte und bieten sowohl den Service dafür als auch für andere Gartenmaschinen, wie Rasenmäher, an. Unsere Aufgabe sehen wir darin, die Mobilität

in unserer Gegend zu gewährleisten, den Menschen vor Ort zu helfen und in Zukunft für die kommenden Techniken und den Umweltschutz gerüstet zu sein. Ganz besonders wichtig ist uns der persönliche Kontakt zum Kunden, da sind wir uns im gesamten Team einig.

Apropos Team – Peter, du bist hier der verantwortliche Meister in der Werkstatt?

Richtig, seit inzwischen acht Jahren. Vorher war ich 25 Jahre in einer markengebundenen Werkstatt und bin dort meinen Weg vom Lehrling zum Werkstatteleiter und schließlich Meister gegangen.



Vertrauen – Freiheit – Leidenschaft

Ihr Fahrzeug ist bei uns in den besten Händen.

www.kronberger-kfz.com



TÜV im Haus jeden Mittwoch!
www.wasmitautos.com

KRONBERGER
KFZ- & LANDTECHNIK

Steinkirchen 6 · 84419 Obertaufkirchen
Tel 08082 208 · Fax 08082 8064



Auch heute noch arbeitet Landmaschinen-techniker Thomas in der Schmiede - wenn auch eher selten.

Was war für dich der Grund zu wechseln?

Zum einen mag ich das familiäre Umfeld und das tolle Arbeitsklima hier im Betrieb, darauf lege ich sehr großen Wert. Je größer Betriebe werden, umso unpersönlicher wird es oft für die Mitarbeiter. Hier können wir alles direkt aus der Praxis besprechen und für alle Beteiligten stimmig klären und gewis-

sermaßen auf dem kurzen Dienstweg entscheiden. Zum anderen finde ich es wichtig, dass gerade auch die Auszubildenden in alle Arbeiten direkt eingebunden werden. Nur so können sie den größtmöglichen Lerneffekt erzielen und wichtige Erfahrungen sammeln.

Schraubst du dann als Meister auch selbst mit?

Auf jeden Fall, das finde ich sehr wichtig, gerade, um nahe an der Praxis zu bleiben. Und wenn es in der Werkstatt zeitlich eng wird, ist es selbstverständlich für mich, dass wir alle zusammen helfen. So wechsele ich genauso wie alle anderen einen Satz Reifen oder arbeite mit dem Azubi an einem Stellmotor oder anderen schwierigeren Aufgabenstellungen.

Wie sieht dann ein typischer Arbeitstag bei dir aus?

Wir starten um acht Uhr und ich sehe mir zunächst die anstehenden Aufträge an. Nach Möglichkeit bestelle ich direkt benötigte Teile und gebe dann die Arbeiten mit einer kurzen Besprechung an Florian oder Joseph weiter. Falls Probleme auftreten, beheben wir diese gemeinsam. Sonst kümmere ich mich um Unfallgutachten oder andere aufwändigere Arbeiten. Wenn Reparaturen durchgeführt sind, kümmere ich mich um Probefahrt, Übergabe und Rechnungsstellung. Es geht also kein

Fahrzeug aus der Werkstatt, auf das ich nicht einen Blick geworfen und es frei gegeben habe. So können wir glücklicherweise die Reklamationsquote sehr niedrig halten.

Florian, du bist der KFZ-Mechatroniker-Geselle hier im Betrieb Kronberger?

Genau, ich habe hier meine zweite Lehre absolviert, nachdem mich der Beruf als technischer Zeichner nicht zufrieden gestellt hat. Seit meinem Abschluss arbeite ich hier nun schon fast zwei Jahre als Geselle. Ich mag das praktische Arbeiten und hier fühle ich mich sehr wohl und angekommen. Unser Team ist prima und die Tätigkeiten sind vielseitig. Vom Rasenmäher über Autos bis hin zum Traktor kommt alles zu uns in die Werkstatt und so wird es nie langweilig. Zudem kann man hier schon als Azubi sehr schnell sehr viel sehen und selbst machen und dabei unglaublich viel lernen.

Joseph, kannst du das als Auszubildender im dritten Lehrjahr bestätigen?

Auf jeden Fall, das fand ich von Anfang an sehr schön. Dazu kommt, dass das gesamte Team sehr aufeinander eingespielt ist und jeder jedem hilft.

Was war für dich der Grund, KFZ-Mechatroniker im Betrieb Kronberger zu lernen?

ALLES AUS EINER HAND

Autorisierter Fachhändler

die Holzprofis

RAPPOLDER
FENSTER & TÜREN

Holz Schiller

Siebenhart 2
83558 Maitenbeth
Tel.: 08076 - 5 46
Fax: 08076-7124

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

<ul style="list-style-type: none"> ● TREPPENANLAGEN ● BALKONE (Holz, Kunststoff) ● WINTERGÄRTEN (Holz, Holz-Alu, Kunststoff) ● ZÄUNE (Holz, Kunststoff) ● PARKETTböDEN ● HAUS- UND INNENTÜREN ● FENSTER (Holz, Holz-Alu, Kunststoff) 	<ul style="list-style-type: none"> ● GARAGENTORE ● INSEKTENSCHUTZ ● NEUBAU U. RENOVIERUNG ● ROLLO U. SONNENSCHUTZ ● INNENAUSBAU ● BERATUNG UND VERKAUF ● KUNDENDIENST
---	--

NUTZEN SIE DEN VORTEIL

Für Abfälle jeder Art

Entsorgungsgemeinschaft
Regionaler
Wirtschaftsverkehr

Zertifizierte Tätigkeiten gemäß § 56 KWG:
SAMMELN • BEFÖRDERN • LAGERN

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

LKW Fahrer gesucht!

(m/w/d)

Führerscheinklasse CE

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Zum einen kannte mein Vater den Betrieb. Mein Opa war mit dem Seniorchef auf der Landmaschinen-Meisterschule, so gab es schon eine gute Verbindung. So komme ich auch aus einer Schmiede-Familie und das praktische Arbeiten liegt mir sehr. Zudem ist mein Arbeitsweg sehr kurz, so dass ich in der Mittagspause sogar heimfahren kann.

Und was ist dein Argument für den Beruf selbst?

Fachkräfte in diesem Bereich werden immer gebraucht. Die Entwicklung geht weiter und die Arbeit ist sehr vielseitig. Wer lieber den ganzen Tag im Büro sitzt, für den ist es eher der falsche Beruf. Wer sich aber gern bewegt, im Team arbeitet und handwerkliches Geschick nutzen möchte, der ist hier genau richtig.

Thomas, offenbar richtig bist auch du mit inzwischen 40 Jahren im Betrieb?

Auf jeden Fall, mit 15 Jahren habe ich bei Christines Vater meine Lehre begonnen. Von ihrem Großvater habe ich noch das Schmieden gelernt, das macht mir immer noch großen Spaß, wenn ich es auch leider nicht mehr oft einsetzen kann. Trotzdem ist es schön, wenn hin und wieder noch Pflugscharren und Meißel zum Schärfen kommen oder Torbänder geschmiedet werden sollen.

Was liebst du besonders an deinem Beruf?

Ganz klar die Vielseitigkeit und den persönlichen Kontakt zu den Kunden.



Ein familiäres Umfeld bei abwechslungsreicher Arbeit: Meister in der Werkstatt Peter, Azubi Joseph, Geselle Florian, Geschäftsleitung Christine und Landmaschinenmechaniker Thomas verbringen auch privat gern Zeit zusammen - wie hier beim Betriebsausflug.

Teilweise komme ich auch direkt raus in die Landwirtschaft, wenn etwas vor Ort zu reparieren ist. Spenglerarbeiten auf dem Dach oder Leitungen im Stall zu reparieren, gehört nach wie vor zu meinen Tätigkeiten. Daneben habe ich in der Werkstatt mit verschiedensten Traktoren und Landmaschinen zu tun.

Nach den vielen Jahren, die du im Beruf bist - hat sich viel geändert?

Die größte Veränderung ist in der Technik passiert. Immer mehr Elektronik wird eingesetzt, die nur mit Spezialwerkzeugen und entsprechenden Gerätschaften repariert werden kann. Trotzdem können wir bei den ganz modernen Maschinen häufig erste Hilfe leisten oder entsprechend weitervermitteln. Die dörfliche Landwirtschaft kann mit den älteren Gerät-

schaften und Fahrzeugen dann doch oft auf unsere Hilfe zurückgreifen. So ist man gefordert, an der technischen Entwicklung interessiert zu bleiben.

Was gehört zu deinen liebsten Arbeiten?

Das kann ich so gar nicht sagen – ich denke, es ist die Herausforderung, auch ›fuchsiges‹ wieder zum Laufen zu bringen. Der Austausch mit anderen Handwerkern ist für mich immer bereichernd und Teil der Vielseitigkeit. Im Team zu arbeiten, bringt gute Ergebnisse und glückliche Kunden.

Dann wünschen wir dir und dem Team Kronberger weiterhin viel Erfolg und Spaß bei allen Anforderungen.

Interview: Ida Lösch

Fotos:

Kronberger KfZ- & Landtechnik / Ida Lösch



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

Schützen Sie Ihr Lebenswerk

Warum Elektroprüfungen unverzichtbar sind

Der E-Check ist in Gewerbe und Landwirtschaft eine essentielle betriebliche Übung. Eine überfällige Prüfung von Elektroinstallationen und -geräten kann Ihren Versicherungsschutz gefährden und im Schadensfall die wirtschaftliche Existenz Ihres Betriebes bedrohen. Ein Brand kann verheerende Folgen haben, doch mit der richtigen Vorbereitung können Sie solche Risiken minimieren. Sorgen Sie dafür, dass Ihr Betrieb den behördlichen Vorgaben Ihrer Branche entspricht und auf sicheren Beinen steht.




Gut, wer hier rechtzeitig vorgesorgt hat! Ein Funke kann genügen und das Lebenswerk liegt in Schutt und Asche.



www.allianz-holzhammer.de

Generalvertretung
LEONHARD HOLZHAMMER
SpezialAgentur AGRAR

 08073/3033

Heuwinkl 2
83559 Mittergars/Heuwinkl

Hoffentlich
Allianz 
versichert!

Warum sind Elektroprüfungen unverzichtbar?

Prävention und Schadenverhütung: Defekte oder veraltete Elektrik sind häufige Brandursachen. Regelmäßige Prüfungen erkennen und beseitigen solche Risiken frühzeitig.

Sicherung des Versicherungsschutzes: Sachversicherungen setzen voraus, dass behördliche Auflagen erfüllt werden. Die Vernachlässigung dieser Pflichten kann als grobe Fahrlässigkeit gewertet werden und ernsthafte Probleme bei der Schadensregulierung nach sich ziehen. Ein genauer Blick in das »Kleingedruckte« Ihrer Police ist daher unerlässlich.

Unser Rat für Sie: Überprüfen Sie die Details Ihres Versicherungsvertrags sorgfältig, besonders im Hinblick auf die Mitversicherung der groben Fahrlässigkeit und den Umfang Ihrer vertraglichen Obliegenheiten. Hier bestehen gravierende Unterschiede am Markt. Eine Elektroprüfung durch Ihren zertifizierten Hauselektriker bietet Sicherheit. Nutzen Sie auch Rahmenverträge Ihrer Berufsverbände. Speziell Landwirte können über Maschinenring oder Bauerverband Rabatte beim TÜV Süd nutzen.

Wir unterstützen Sie: Haben Sie Fragen zu Ihrem aktuellen Versicherungsschutz? Möchten Sie sicherstellen, dass Ihr Betrieb optimal geschützt ist? Als Ihr Partner stehen wir bereit, um Ihnen zu helfen, Ihr Lebenswerk zu schützen. Gemeinsam sorgen wir dafür, dass Ihr Betrieb gegen alle versicherbaren Risiken gewappnet ist.

Sorgen sie vor! – Kontaktieren Sie uns gerne für eine umfassende Beratung. Wir helfen Ihnen, Ihren Versicherungsschutz zu überprüfen und zu optimieren. Schützen Sie Ihre Existenz mit der bestmöglichen Vorsorge.

Text: Leonhard Holzhammer

Foto: pixabay

Gruber[®]
LANDTECHNIK

solo
by **ALKO**

engineered in
GERMANY
made in
AUSTRIA

SONDERMODELL
Benzin-Rasentraktor
T22-105.1 HDD-A V2
Alko Pro Motor 700V2, 103 cm
Schnittbreite, 310 l Fangbox,
Hydrostat., Differentialsperre, Mulchkeil

€ 3.790,-*



DEIN SPEZIALIST FÜR **RASENTRAKTOREN**



Benzin-Rasentraktor
T15-93.3 HD-A Comfort
Alko Pro 450 Motor, 93 cm
Schnittbreite, 2 Messer, 250 l
Grasfangbox, Fußhydrostat.

€ 2.590,-*



Benzin-Rasentraktor
T22-103.3 HD-A Comfort
Alko Pro 7200 V2, 103 cm
Schnittbreite, 250 l Fangbox,
Hydrostat.

€ 3.590,-*



Benzin-Rasentraktor
T24-125.2 HD V 2
B+S Motor Intec 8240,
Hydrostat., 310 l Fangbox,
Mulchkeil, Schnittbreite 125 cm

€ 4.590,-*



Benzin-Rasentraktor
T22-110.0 HDH-A V2
Hochgrasmäher
Alko Pro Motor 7200, 110 cm
Schnittbreite, AS-Bereifung,
Hydrostat.

€ 4.390,-*



Benzin-Rasentraktor
Cub Cadet LT 3 PR 105
2 Zylinder 22 PS, Hydrostat,
Schnittbreite 105 cm

€ 3.290,-*



Benzin-Balkenmäher
BM 875 III
B+S Motor, Universalbalken
87 cm

€ 898,-*



Akku-Rasenmäher
3833 LiP mit Akku
B200 und Ladegerät

€ 329,-*



Benzin Rasenmäher
5210 SP-A
51 cm Schnittbreite,
Radantrieb, Fangkorb

€ 469,-*



Benzin Rasenmäher
4238 SP-A
42 cm Schnittbreite,
Radantrieb, Fangkorb

€ 359,-*

Premium Hersteller

Primo GmbH 80. E-Markenpartner

Ein Meilenstein in der Unternehmenshistorie: Die Primo GmbH ist das 80. Mitglied im Netzwerk der E-Markenpartner. Damit unterstreicht der Hersteller von innovativem Elektroinstallationsmaterial aus Aschau am Inn seinen Status als Premium Hersteller.



80. E-Markenpartner: ZVEH-Vizepräsident und ArGe Medien-Vorsitzender Hans Auracher (l.) und Thomas Wintersteiger (r.), Geschäftsführender Gesellschafter Primo GmbH.

Vom Profi für Profis

»Das Handwerk ist das Rückgrat der Gesellschaft. Aus den Erfahrungen, die wir selbst jahrelang auf Baustellen gemacht haben, wissen wir jedoch, dass die Arbeit mit viel Anstrengung verbunden ist. Aus dieser Praxis heraus haben



Die Produkte für die Unterputz-, Hohlwand- und Betoninstallation sowie das praktische Werkzeug erleichtern dem Elektriker das Arbeitsleben deutlich.

wir Produkte entwickelt, die dem Kunden das Arbeitsleben erleichtern und darüber hinaus Zeit und Geld sparen. Dank der E-Markenpartnerschaft können wir diesen Weg nun gemeinsam mit den Betrieben des E-Handwerks fortsetzen, freut sich Thomas Wintersteiger, Geschäftsführender Gesellschafter der Primo GmbH.

Entstanden aus dem familieneigenen Elektroinstallationsbetrieb, sieht sich die Primo GmbH als Wegbereiter der modernen Elektroinstallation. Jahrelange Erfahrung verbunden mit kreativen Ideen machen das Unternehmen zum starken Partner für Elektroinstallateure und Betonfertigteilwerke. Das rund 50-köpfige Team aus gelernten Elektroinstallateuren und qualifizierten Fachkräften entwickelt und vertreibt Produkte für die Unterputz-, Beton- und Hohlwandinstallation, die durch ihre Konstruktions- und Verwendungsweise Zeitaufwand und Kosten nachhaltig reduzieren.

Ausgezeichnete Produktqualität

Ergänzt wird das Sortiment durch Werkzeuge, Einbauteile und sonstige Produkte für die Elektroinstallation. Intensive Produktschulungen und Beratungsgespräche über technische Fragen hinaus runden den Service des Unternehmens ab. »Wer im Bereich »Elektroinstallation« tätig ist, kennt Primo. Die Produkte für die Unterputz- und Betoninstallation genießen in der Branche einen hervorragenden Ruf, ist Stefan Ehinger, Präsident des Zentralverbandes der Deutschen Elektro- und Informationstechnischen Handwerke (ZVEH), überzeugt.

Die außerordentliche Qualität der Aschauer Innovation zeigt sich nicht nur seit Jahren auf zahlreichen Baustellen. Einige der Produkte erhielten bereits Auszeichnungen wie den »Bundespreis für hervorragende innovatorische Leistungen für das Handwerk« oder den international renommierten »Red Dot Design Award«.





Die Primo Thermodose hält in jedem Mauerwerk absolut sicher und das ganz ohne Gips – egal ob im Altbau oder bei Neubauten.

Die Aufnahme in das Netzwerk der E-Markenpartner ist nun der nächste Meilenstein der Unternehmensgeschichte. Wir freuen uns, dass wir mit Primo einen Hersteller begrüßen können, der selbst aus dem E-Handwerk kommt. Unsere Betriebe stehen in den nächsten Jahren vor großen Herausforderungen. Umso wichtiger ist es, dass sie auf Produkte zurückgreifen können, die von Profis für Profis gemacht sind, die unseren Anforderungen Rechnung tragen und die es unseren Betrieben ermöglichen, Prozesse zu straffen und optimieren, so Hans Auracher, ZVEH-Vizepräsident und Vorsitzender der ArGe Medien im ZVEH.

Über die ZVEH

Der Zentralverband der Deutschen Elektro- und Informationstechnischen Handwerke (ZVEH) vertritt die Interessen von 48.614 Unternehmen aus den drei Handwerken Elektrotechnik, Informationstechnik und Elektromaschinenbau. Mit 527.354 Beschäftigten, davon 45.967 Auszubildende, erwirtschaften die Unternehmen einen Jahresumsatz von 81,4 Milliarden Euro. Dem ZVEH als Bundesinnungsverband gehören zwölf Landesverbände mit 313 Innungen an.

Text & Fotos: Primo GmbH Aschau am Inn

Fundierte Ausbildung sichert Zukunft

Ausbildung bei der Zimmerei Rudolf Schiller GmbH & Co. KG zum/r Kaufmann/frau für Büromanagement (m/w/d)

Wir suchen motivierte/n Auszubildende/n (m/w/d) ab sofort für unsere Verwaltung.

Als mittelständische Zimmerei stehen wir seit über 30 Jahren für ein gutes Arbeitsklima und Jobsicherheit. Mit der Kombination von traditionellem Handwerk und modernem Design beraten, planen und führen wir anspruchsvolle Holzkonstruktionen aus.

Durch ausgewogene Teamleistung und ausgezeichnete Ausbildung stemmen wir große und kleine Projekte, bei denen sich jeder Mitarbeiter gleichermaßen einbringen kann. Vom Lehrling über den erfahrenen Gesellen bis hin zum Meister und Techniker - unsere Stärken sind die Überzeugung und das technische Wissen zu unserem Lieblingswerkstoff Holz.

Wir bilden in einem Beruf mit den unterschiedlichsten sowie interessantesten Aufgaben und zahlreichen Berufsmöglichkeiten aus, die nicht nur in einem Handwerksbetrieb relevant sind.

Bei uns werdet ihr Mitglied in einem motivierten Team, das großen Wert auf vertrauensvollen und kollegialen Umgang legt.

Werde auch du Teil unseres zukunftsicheren Teams und bewirb dich, wir freuen uns auf dich!

Text: Zimmerei Rudolf Schiller GmbH & Co. KG



Ausbildung zum / zur Kaufmann/ Kauffrau für Büromanagement (m / w / d)

Ausbildungsstelle zum 01.09.2024 oder nächstmöglichen Zeitpunkt zu vergeben!

Mehr Infos zur Stelle online oder ruft uns an!

08071 / 555 30 - 30

Wir bieten dir:

- Arbeiten im familienfreundlichen Betrieb
- Offenes, junges und dynamisches Team
- Abwechslungsreiche Bürotätigkeiten
- Sicherer Arbeitsplatz

Zimmerei Rudolf Schiller GmbH & Co. KG
Kraimoos 2, 83564 Soyen

Auf dünnem Eis

Als ich im Januar gemeinsam mit Freunden und Bekannten aus unserem Dorf auf dem zugefrorenen Weiher stand, habe ich das Eisstockschießen zum ersten Mal kennengelernt. Wie ihr mittlerweile aus unseren Artikeln wisst, sind solche Gelegenheiten immer auch Inspirationen für unsere Texte: neue Entdeckungen, persönliche Herausforderungen, das Zusammensein und die Freude beim Erleben.

Zurück zum Eis und zum Eisstockschießen. Ein traditionsreiches Spiel, das in seiner Einfachheit und doch komplexen Strategie eine verblüffende Parallele zur Kommunikation aufzeigt. Wie auf dem glatten, unberechenbaren Eis bewegen wir uns manchmal in unserer Kommunikation auf dünnem Eis, auch wenn wir meist bemüht sind, das Gleichgewicht zu wahren zwischen Offenheit und Zurückhaltung, zwischen Verständnis und Meinung sagen wollen, zwischen digitaler Nähe und analoger Distanz.

Das Wetter, ein unberechenbarer Gefährte, spielt im Eisstockschießen eine entscheidende Rolle. Es muss für diesen Sport einige Tage kalt bleiben. Das Eis soll eine Stärke von mindestens acht Zentimetern haben, besser sind zehn. Geduld müssen die Eisstockschützen also mitbringen. Ein plötzlicher Temperaturanstieg oder ein unerwarteter Schneefall können das »aus« bedeuten – all dies kann die Beschaffenheit des Eises verändern und damit den Lauf des Eisstocks beeinflussen.

Ähnlich launisch beobachten wir seit geraumer Zeit das Klima in der öffentlichen Kommunikation. Soziale Medien, wie ein warmer Windstoß, können die Oberfläche unserer Diskussionen schnell unnötig aufweichen, sie emotionaler, unvorhersehbarer machen. Ein kleiner Tweet kann plötzlich eine Welle an stürmischen Reaktionen hervorrufen. Wir alle brauchen eine neue Fähigkeit, die Temperatur der öffentlichen Meinung richtig lesen zu können und zu interpretieren, um angemessen darauf zu reagieren.

Die Eisverhältnisse selbst sind ein Spiegelbild dessen, auf denen unsere eigenen Interaktionen manchmal balancieren. Zu glattes Eis und der Stock gleitet unkontrolliert davon, zu rau und er kommt zu schnell zum Stehen. In der Kommunikation ist es oft das richtige Maß an Direktheit und Diplomatie, das den Ausschlag gibt. Zu direkt und wir riskieren, andere vor den Kopf zu stoßen. Zu umschweifend und unsere Botschaft verliert an Wirkung. Die Kunst liegt darin, die richtige Tex-



tur unserer Worte zu finden, um effektiver zu kommunizieren, ohne dabei gleich als der Störenfried zu erscheinen.

Die Kommunikation unter den Spielern beim Eisstockschießen symbolisiert die Bedeutung gelungener, situationsbezogener Kommunikation. »Ian – a Maß« oder »Auf Franz, aber ned zu narrisch!« waren beispielsweise die Anweisungen. Ich wusste immer ganz genau, was zu tun ist. Und genau darum geht es.

Wenn wir unsere Dialoge, die ein Ergebnis herbeiführen sollen, durch klare, präzise Worte und ein natürliches Verständnis für die innere Landkarte des Gegenübers verbessern. In der modernen Gesellschaft, wo gemeinsames weiterkommen und kollaborative Unternehmungen die Norm sind, ist diese Art der Kommunikation unerlässlich. Ein Missverständnis, ein falsch interpretiertes Wort und die Bemühungen des Einzelnen können leicht entgleisen, ähnlich einem schlecht geführten Eisstock, der sein Ziel verfehlt.

Doch was macht die Kommunikation in unserer Zeit so vergleichbar mit dem Balanceakt auf dünnem Eis? Es ist die schiere Menge an Informationen, die uns täglich umgibt, die Schnellebigkeit digitaler Medien, die es schwierig macht, den Überblick zu behalten und in manchmal sehr kurzen Abständen sinnvolle, bedachte Entscheidungen zu treffen. Wie beim Eisstockschießen, wo jeder Handgriff, jeder Schritt sorgfältig abgewogen werden muss, erfordert die Kommu-

icSmith Consulting

Strategieberatung | Coaching von Einzelpersonen | Schulung & Training
Beratung über konfliktfreie Projektentwicklung im Bau und Anlagenbau |
Organisatorische & Familien-Aufstellungen |

Think **different**. Be **different**.

Ian & Carmen Smith
Mail: info@icsmithconsulting.com
Tel.: +49 171 7531914

Wir haben Büros in München und Reichertshausen.

icsmithconsulting.com
carmen-smith.de



nikation in der heutigen Zeit Aufmerksamkeit, Achtsamkeit, Mitfühlen und dabei auch die eigene klare Absicht, zu formulieren. Faktoren, die uns allen irgendwie bekannt vorkommen, die aber nicht selten verloren gehen in den Unterhaltungen, wo es viel öfter darum geht: Wer weiß es besser, wer gewinnt das Wortgefecht, wer unterbricht den Anderen...

Die zahlreichen guten Kommunikationstrainings bieten hier Modelle, wie das aktive und passive Zuhören an: Das heißt, den anderen ausreden lassen, ohne gleich zu unterbrechen, zu

bewerten, zu verbessern. Dabei sollte man auch auf die non verbalen Signale (Mimik, Gestik, Körperhaltung, Stimmlage) achten, die mir in der Mitteilung entgegen schwingen und ihre eigene Aussagekraft haben.

Hier bietet uns das Eisstockschießen eine wertvolle Lektion. Es lehrt uns, dass trotz unserer Unterschiede im Team ein gemeinsames Ziel – sei es der Sieg im Spiel, der gemeinsame Spaß und das Wohlergehen unserer Gemeinschaft –, auch mit der Fähigkeit zur klaren, effektiven Kommunikation erreicht werden kann.

So erinnern wir euch heute daran, dass produktive Kommunikation aus Geschick, Strategie, eigener Entwicklungsfähigkeit und Teamgeist besteht!

Dort, wo Grenzen zwischen dem Persönlichen und dem Öffentlichen, zwischen Realität und virtueller Darstellung immer mehr verschwimmen, ist es umso wichtiger, dass wir uns die Zeit nehmen, sorgsam mit unseren Worten umzugehen, unsere Botschaften präzise zu zielen und im Hintergrund wissen, dass wir uns alle »nur auf dünnem Eis« bewegen.

Text & Foto: Ian Smith

Glücklicher Gewinner

Garser Kunde gewinnt beim PS-Los-Sparen der Sparkasse Wasserburg

Schön, wenn man etwas Gutes tun kann – und dabei auch noch selbst gewinnt. Beste Chancen dafür bietet das PS-Sparen der Sparkasse: Sparen, Gewinnen und Gutes tun mit jedem Los.

Diese Erfahrung konnte vor Kurzem auch Herbert Müller machen, als er bei der letzten Monatsauslosung 1.000 Euro gewonnen hat. Der Gewinn wurde ihm von Lisa Schwarze, der stellvertretenden Leiterin der Sparkassengeschäftsstelle Gars, überreicht.

Das Prinzip des PS-Sparens ist ganz einfach: Nur fünf Euro kostet ein PS-Los pro Monat, vier Euro davon gehen aufs Konto, ein Euro wandert in den Lostopf. Damit sind Monat für Monat Gewinne bis zu 10.000 Euro möglich. Bei zwei Sonderauslosungen pro Jahr werden zusätzlich tolle Sonderpreise verlost. Bei der nächsten PS-Sparen-Sonderauslosung im Juni gibt es sieben Fiat 500 Elektro zu gewinnen.

Ein Gewinn für alle ist PS-Sparen auf jeden Fall: Denn von jedem Euro in der Lotterie kommen 25 Cent gemeinnützigen Zwecken in Bayern zugute.

Text & Foto: Sparkasse Wasserburg

Herbert Müller und Lisa Schwarze, stv. Leiterin der Sparkassengeschäftsstelle Gars, bei der Gewinnübergabe.



Von oben: Richard Schönhuber, Geschäftsstellenleiter; Lisa Schwarze, stv. Geschäftsstellenleiterin und Kilian Ludwig, Kundenberater.

Wenn man einen Finanzpartner hat, der die Region und ihre Menschen kennt.

Ihr Team der Geschäftsstelle Gars.

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse Wasserburg

Buntes Handwerk goes Ruanda

Kirchenmalermeisterin Maren Kogge aus Amerang ist uns nicht nur als sozial engagierte junge Unternehmerin bekannt. 2023 konnte sie sogar den Titel der Miss Handwerk entgegennehmen und nutzt ihn seitdem unermüdlich, um vor allem gemeinnützige Projekte voranzubringen. Letzten Herbst war sie zusammen mit 25 weiteren Handwerkern aus verschiedenen Gewerken in Ruanda, um dort ein Jugendzentrum fertig zu stellen. Im Interview erzählte uns Maren von ihren eindrücklichen Erlebnissen.



Maren wurde, ebenso wie das gesamte Team, in Ruanda herzlichst begrüßt.

Maren, wie kam es zu der Aktion in Ruanda?

Auf einer Veranstaltung beim parlamentarischen Empfang des Handwerks in Mainz im März letzten Jahres fragte mich jemand vom Vorstand der »EURwanda Handcraft Foundation«, ob ich im Oktober schon etwas vorhätte. So erfuhr ich mehr von diesem tollen Projekt und es dauerte nicht lange, bis ich zusagte.



25 Handwerker bekamen je einen »Buddy« zur Seite gestellt - so konnte das Team viele Aufgabenstellungen gemeinsam erfolgreich umsetzen.

Was macht diese Foundation genau?

Die EURwanda Handcraft Foundation e.V. ist eine Gruppe von gemeinnützig engagierten Menschen aus dem Handwerk, Innungen, Fachverbänden, Unternehmen, sozialen Einrichtungen, Stiftungen und ähnlichem, die für den Wirtschaftssektor Handwerk im Bereich Arbeit und Ausbildung nachhaltige Innovationen schaffen möchte. Dabei ist der Leitgedanke eine faire, gerechte und nachhaltige Welt. Wichtig

ist den Verantwortlichen dabei, mit den Menschen in Ruanda zu arbeiten und dabei »Hilfe zur Selbsthilfe« zu geben.

Was passierte nach deiner Zusage?

Zunächst war klar, dass ich auf jeden Fall nur mit meinem Mann und Geschäftspartner Dominik reisen würde. Außerdem konnte ich noch sieben weitere Freunde aus dem Handwerk mit in den Flieger nach Ruanda holen. Sie kommen beispielsweise aus den Be-



Miteinander arbeiten und voneinander lernen - die Ergebnisse sprechen für sich.





Neben der beeindruckenden Kulisse berührte vor allem die unglaubliche Armut die Handwerker der Aktion in Ruanda.

reichen Schreinerei und Elektro, auch Raumausstatter und weiteren Handwerksberufen.

Wie kann man sich die Vorbereitung zu so einem Projekt vorstellen?

Wir hatten immer wieder Videocalls mit generellen Infos, wo es um die Themen Sicherheit, Gesundheitsvorsorge, Erwartungen und ähnliches ging. Bei einem Treffen etwa einen Monat vor der Reise in Mainz haben wir 25 Teilnehmer im Alter von 20 bis 60 Jahre uns erstmal kennenlernen dürfen und wurden auch live nach Ruanda geschaltet. So wurde uns das Projekt und die Baustelle vorgestellt und wir konnten erste Eindrücke sammeln.

Wie ging das mit dem Material, davon brauchtet ihr ja reichlich?

Wir gingen zunächst intensiv auf die Suche nach Sponsoren, vor allem in Bezug auf Werkzeug und Arbeits-

kleidung. Das Verbrauchsmaterial wie Farbe oder Holz sollte idealerweise vor Ort besorgt werden, zum einen, um das Gepäck klein zu halten, zum anderen aber auch, um die Wirtschaft vor Ort zu unterstützen.

Wie lange gibt es den Verein EURwanda Handcraft Foundation und deren Aktionen?

Die Gründer Norbert und Helene de Wolf engagieren sich seit gut zehn Jahren für diese Art von Austausch. Seit inzwischen acht Jahren arbeitet deren Sohn Roeland als Social Worker vor Ort, um eine Schnittstelle zu haben.

Ende Oktober ging es dann tatsächlich los für euch?

Genau, wir tauchten für zehn Tage komplett in die gänzlich andere Welt Ruandas ein. Die Bedeutung dieses Jugendzentrums wurde uns tatsächlich erst vor Ort klar. Wir wurden vom Dorf unglaublich freundlich empfangen. Als wir dort ankamen, wurde als Begrüßung erstmal eine Stunde für uns gesungen und getanzt.



Zeit für etwas Neues?

Wir sind Ihr Fachbetrieb für exklusive Wandgestaltung im Chiemgau!

Raumgestaltung | Fassaden | Restaurierung | Kirchenmalerei



MALERMEISTERBETRIEB KAIN & KOGGE

📍 Amerang 📞 0151 510 510 88 ✉ info@kainkogge.de
 📷 malermeisterin.maren 🌐 www.kainkogge.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Habt ihr direkt mit den Arbeiten begonnen?

Nein, zunächst besuchten wir in der Hauptstadt das ›Kigali Genocide Memorial‹, eine Gedenkstätte für den Völkermord von 1994. Die blutigen Auseinandersetzungen zwischen verschiedenen Völkerstämmen hinterließen hunderttausende Tote. Wir alle waren tief beeindruckt von den Schilderungen einer Überlebenden dort, die dem Grauen entkommen konnte.

Sicherlich ein Kulturschock?

Auf jeden Fall, wir alle fanden es sehr wichtig, die historischen Hintergründe zu kennen. Unser Ausbauprojekt war in Musanze. Allein die Weiterfahrt nach dahin war ein weiterer Schock. In Kigali ist das Straßennetz relativ gut ausgebaut, je weiter man in den Dschungel fährt, umso abenteuerlicher werden die Geröllwege. Selbst der Busfahrer, der uns jeden Morgen vom nächstgelegenen Dorf eine gute halbe Stunde über die Offroadstraße zu unserem Arbeitsplatz fuhr, schüttelte fortwährend den Kopf über den Zustand der sogenannten Straße. Dazu die offensichtliche und unglaubliche Armut der Menschen entlang des Weges, das berührte uns alle sehr.

Links: Gekocht wird mit einfachsten Mitteln. Oben: Überall unterwegs wird die große Armut der umgesiedelten Bewohner deutlich.

Rechte Spalte: Wenn die provisorisch hergestellten Leitern nicht ausreichen, nahm man sich kurzerhand auf die Schultern.

Aus dem restlichen Bauholz zimmerte das Team noch einfache Bettgestelle.

Warum war das Projekt gerade für Musanze so wichtig?

Zunächst ging es darum, einen Ort der Begegnung und Beratung zu schaffen, Bildung zu vermitteln und damit langfristig die Armut zu mindern. Eine der kleinsten Bevölkerungsgruppen Ruandas wurde aus ihrem Lebensraum im Dschungel vertrieben beziehungsweise regelrecht deportiert. Der Grund dafür war der Tourismus um Gorillas, die in diesem Gebiet leben. So wurden kurzerhand Wellblechhütten errichtet, in denen die Menschen in unvorstellbarer Armut leben. Hier kommt die EURwanda Handcraft Foundation ins Spiel, die das Grundstück gekauft hat, um das Jugendzentrum zu bauen.

Wie gehen die Menschen mit dieser forcierten Umsiedelung um?

Bei den Älteren merkt man deutlich, dass ihnen ihr früheres Leben in der Natur fehlt. Damit sind sie groß geworden und die Umstellung fällt oft schwer. Die jüngere Generation wächst schon mit einem anderen Bewusstsein auf und sie sind offen für die Chancen, die sich daraus ergeben.



Was habt ihr Handwerker dann vor Ort gemacht?

Im Prinzip haben wir das komplette Gebäude bezugsbereit gemacht. Der Rohbau stand und war verputzt, Wasser und Strom waren ebenfalls angeschlossen. Wir haben dann von Grund auf begonnen und Steckdosen gesetzt, die Fassade und Innenwände gestrichen, Fenster lasiert, Bänke und Stühle gebaut, Duschen und WCs angeschlossen und vieles mehr.

Welche besonderen handwerklichen Herausforderungen waren zu meistern?

Ganz viele, das ging los mit dem verfügbaren Material, mit der vorhandenen Infrastruktur und teils ganz anderen technischen Voraussetzungen. Dazu kam, dass unsere Baustelle gut 2.500m hoch im Dschungel lag, das war teilweise auch körperlich für uns eine große Herausforderung. Die Kulisse war allerdings atemberaubend schön, zudem das Dorf von fünf Vulkanen um-



So stellt sich »Baumarkt« in Ruanda dar - riesige Gelände mit offenen Werkstätten, bei denen auch entsprechendes Material eingekauft werden kann.

geben ist. Richtig toll war zudem, dass wir 25 Handwerker je einen »Buddy« hatten. Das waren 25 junge ruandische Berufsschüler, die eine handwerkliche Ausbildung machten und uns für die Zeit unseres Aufenthaltes zur Seite standen. Das war eine wunderbare Er-

fahrung, angefangen von der Kommunikation über Hände und Füße bis hin zum Lerneffekt auf beiden Seiten.

Handwerk verbindet also auch ohne Worte?

Auf jeden Fall! Und ich bin so dankbar, dass ich Handwerkerin sein darf,

BEREIT FÜR DAS TEAM TOURNEO?




FORD TOURNEO CUSTOM	FORD TOURNEO CONNECT	FORD TOURNEO COURIER	Verbrauchswerte nach WLTP: Ford Tourneo Custom: CO ₂ -Emissionen (kombiniert) 193 g/km Kraftstoffverbrauch (kombiniert) 7,4 l/100km; Innerstädtisch 9,6 l/100km; Stadtrand 7,0 l/100km; Landstraße 6,2 l/100km; Autobahn 7,8 l/100km
Diesel, 6-Gang-Schaltgetriebe, Fernlicht-Assistent, Klimaautomatik u.v.m.	Benzin, 6-Gang-Schaltgetriebe, Müdigkeitswarner u.v.m.	Benzin, 6-Gang-Schaltgetriebe, Fernlicht-Assistent, u.v.m.	Verbrauchswerte nach NEFZ: Ford Tourneo Connect: CO ₂ -Emissionen (kombiniert) 129 g/km Kraftstoffverbrauch (kombiniert) 5,7 l/100km; innerorts 7,1 l/100km; außerorts 4,8 l/100km; CO ₂ -Effizienzklasse B
mit 48 mtl. Leasingraten von	mit 48 mtl. Leasingraten von	mit 48 mtl. Leasingraten von	Verbrauchswerte nach WLTP: Ford Tourneo Courier: CO ₂ -Emissionen (kombiniert) 151 g/km Kraftstoffverbrauch (kombiniert) 6,7 l/100km; Innerstädtisch 7,5 l/100km; Stadtrand 6,0 l/100km; Landstraße 5,7 l/100km; Autobahn 7,6 l/100km
€ 399,- ^{1,4} (NETTO)	€ 294,- ^{2,4}	€ 269,- ^{3,4}	
Gewerbe-Leasingkonditionen FORD TOURNEO CUSTOM Vertragslaufzeit 48 Monate jährliche Laufleistung 10.000 km monatliche Leasingrate € 399,- (netto) Leasingsonderzahlung € 0,- Zzgl. Überführungskosten € 1.672,27,- (netto) Zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer	Privat-Leasingkonditionen FORD TOURNEO CONNECT 48 Monate 10.000 km € 294,- € 0,- € 1.290,-	Privat-Leasingkonditionen FORD TOURNEO COURIER 48 Monate 10.000 km € 269,- € 0,- € 1.190,-	

AUTO EDER
WASSERBURG
Auto Eder Wasserburg GmbH
Gewerberg 1 | 83549 Eiselring
Tel.: 0871/9096-0 | wasserburg@auto-eder.de
www.autoeder-wasserburg.de

Beispielfotos von Fahrzeugen der Baureihe. Die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeugs sind nicht Bestandteil des Angebotes. 1 Ein Gewerbe-Leasingangebot der Ford Bank, Henry-Ford-Straße 1, 50735 Köln, für einen Ford Tourneo Custom Trend 320 l, Lt, 2.0 l EcoBlue 100 kW (136 PS). 2 Ein Privat-Leasingangebot der Ford Bank, Henry-Ford-Straße 1, 50735 Köln, für einen Ford Tourneo Connect Titanium 320l, 1,5 l EcoBoost 84 kW (114 PS). 3 Ein Privat-Leasingangebot der Ford Bank, Henry-Ford-Straße 1, 50735 Köln, für einen Ford Tourneo Courier Trend 1,0 l EcoBoost 92 kW (125 PS). 4 Zzgl. Zulassungskosten
Angebot gültig, solange Vorrat vorhanden. Bonität vorausgesetzt. Weitere Details erfragen Sie bei uns im Autohaus. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Am Ende der Zeit in Ruanda sah sich ein Teil vom Team noch einen Tag lang auf einer Safari das eindrucksvolle Land an.

damit kann ich überall auf der Welt arbeiten und wie im Fall Ruanda etwas wirklich Sinnstiftendes und Gutes tun. Das wurde mir auf dieser Reise einmal mehr bewusst.

Wie kommt man dort an Material?

Es gibt keine Baumärkte, wie wir sie kennen. Im Prinzip sind die Einkaufsmöglichkeiten riesige Gelände mit offenen Werkstätten, bei denen man entsprechend auch Material kaufen kann. Natürlich ist vieles nicht verfügbar, so mussten wir oft um die Ecke denken und auf etwas anderes ausweichen. Statt Jutebändern haben wir beispiels-



Dominik und Maren Kogge sind sich einig: Soziales Engagement wird bei den beiden auch weiterhin groß geschrieben.

weise Spanngurte verwendet, um eine Art Polsterung für Sitzbänke herzustellen. Wenn gerade nicht genügend Hämmer verfügbar waren, haben wir uns Hartholz zurechtgeschnitten und mit diesen Pflöcken dann die Nägel eingeschlagen. U-Krampen zum Befestigen haben wir uns aus Nägeln zurechtgebogen. Statt Leitern behelfen wir uns gerade beim Streichen mit einer Version der Rüberleiter, indem wir uns einfach auf die Schultern nahmen. Es war schön zu sehen, dass man auch mit ganz einfachen Mitteln branchenübergreifend ganz viel schaffen kann.

Habt ihr das Jugendzentrum in der verfügbaren Zeit fertig stellen können?

Das und sogar noch einiges mehr. Im Laufe unserer Zeit vor Ort mussten wir

erfahren, dass die häufigste Todesursache dort Lungenentzündung ist. Die Menschen schlafen auf dem blanken Lehmboden mit einer Schicht Eukalyptusblätter und es ist alles feucht und klamm in den primitiven Wellblechhütten. Ende Oktober hat es um die 15 Grad Celsius in dieser Höhe. So bauten wir mit dem verfügbaren Restholz noch Bettgestelle mit einer einfachen Lattenkonstruktion.

Konntet ihr außerhalb vom Dorf noch Land und Leute kennenlernen?

Viel Zeit blieb nicht, aber an unserem letzten Tag sind alle Handwerker zusammen auf eine kurze Safari gefahren. Wir konnten dabei wundervolle Eindrücke vom Land und der unglaublich schönen Landschaft sammeln.

Was ist dein Resümee dieser Reise?

Neben der Dankbarkeit für meinen Beruf ist es die Wertschätzung, welche Möglichkeiten wir damit haben. Ich finde es wichtig, sich nicht darauf auszuruhen, sondern auch andere zu begeistern und zu inspirieren, mit diesen Möglichkeiten helfen zu können. Gerade für junge Gesellen im Handwerk gibt es so viele Gelegenheiten, über den Teller- rand hinaus zu sehen, neue Erfahrungen zu sammeln und gleichzeitig zu helfen – zum Beispiel in Projekten wie diesen.

Dann können wir auf den nächsten Bericht von dir gespannt sein?

Sicherlich wird es weitere soziale Projekte geben, in denen wir uns engagieren. Was das ist, steht noch nicht fest, aber gespannt sein dürft ihr auf jeden Fall.

Wir danken herzlich für die Einblicke, euer Engagement und freuen uns auf eure nächsten Aktionen!

Interview: Ida Lösch

Fotos: Maren und Dominik Kogge

Wer mehr über das Engagement für Ruanda wissen möchte findet z.B. auf Instagram Informationen unter [@handwerk.goes.rwanda](https://www.instagram.com/handwerk.goes.rwanda)



Nepalhilfe Namaste Klosterau 2016 e.V. sammelt Spenden

Seit 2016 engagiert sich der Klosterauer Hans Losbichler für Nepal, damals war der Auslöser das schwere Erdbeben im Jahr zuvor. Mit der Gründung des Vereins › Nepalhilfe Namaste Klosterau 2016 e.V.‹ unterstützt er mit anderen helfenden Händen öffentliche Einrichtungen wie Schulen, Waisenhäuser und Krankenstationen, aber auch in der Direkthilfe Familien und jeden, der Hilfe benötigt.

Damit die gesammelten Spenden an den richtigen Stellen ankommen, reist Losbichler zusammen mit anderen Unterstützern des Vereins regelmäßig nach Nepal und verteilt die Spenden dort direkt vor Ort. Neben direkter Unterstützung will der Verein aber auch Hilfe zur Selbsthilfe geben. So entstanden Projekte, aus denen beispielsweise eine Unterkunft für Waisenkinder erbaut und die sanitären Anlagen durch die Spendengelder finanziert wurden. Für ein Schulprojekt in einem kleinen Ort mit etwa 100 Kindern engagiert sich der Verein aktuell, um diesen eine Zukunftsperspektive zu bieten. In dem sehr abgelegenen Dorf, etwa zwölf Stunden Autofahrt und weiteren sieben Stunden Fußweg von Kathmandu entfernt, soll das Schulgebäude renoviert und instand gesetzt werden. Um die weiteren Arbeiten wie Sanitäranlagen, Schulbänke sowie Stühle und Schränke anzufertigen, sollen angereiste Handwerker gemeinsam mit den Menschen vor Ort Hand in Hand zusammenarbeiten. Mit der Anreise des Helferteams kommen auch dringend benötigte Lebensmittel und warme Kleidung in den Ort.

Anfang Mai geht es für Hans Losbichler und einige Freunde wieder nach Nepal, um vor Ort Spendengelder und Material zu



verteilen. Alle bis dahin eingegangenen Spenden finden direkte Verwendung.

Text: IM • Fotos: Hans Losbichler

Weitere Informationen unter:

Hans Losbichler

Spendenkonto: Nepalhilfe Namaste Klosterau e.V.

Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth

IBAN: DE83 7016 9388 0300 3133 00 • BIC: GENODEF1HMA

Automobile Losbichler in Au am Inn Der Mehrmarken Kfz-Meisterbetrieb in 3. Generation:



Auszeichnungen im Jahr 2024:

- "Werkstatt des Vertrauens"
- Langjährige Mitgliedschaft im AC-Auto Check Verbund



- ▶ Durch die Zusammenarbeit mit dem AC-Auto Check ist die Werkstatt immer auf dem neuesten Stand der Technik.
- ▶ Unser Motto: "Qualität, Kompetenz und Zuverlässigkeit stehen bei uns im Mittelpunkt."
- ▶ Inspektion, Wartung, Instandsetzung oder eine neue Hauptuntersuchung für ihr Fahrzeug zu fairen Preisen.
- ▶ Ein weiteres Standbein ist der Fahrzeughandel.

Hier finden Sie ihr neues Wunschauto, egal ob

- Neu- und EU-Neuwagen,
- Jahres- oder Gebrauchtwagen.

Eine große Anzahl an Fahrzeugen steht immer zur Auswahl oder Inspiration auf dem weitläufigen Ausstellplatz. Sollte einmal nicht das passende Auto direkt auf dem Hof stehen, finden die "Losbichlers" es garantiert und kann in kürzester Zeit bereitgestellt werden.

- ▶ Unser freundliches Team ist stets auf dem neuesten technischen Stand. Egal für welches Problem, wir finden eine individuelle Lösung - schnell und unkompliziert.

Automobile Losbichler • Inh. Sabine Losbichler
Klosterstr. 1 • 83546 Au am Inn
Tel: 08073 765 • www.losbichler.de



Bildungsmesse als Highlight in der Region

Zwei Tage dreht sich am 12. und 13. April auf der Bildungsmesse Inn-Salzach 2024 am Volksfestplatz in Mühldorf am Inn alles rund um Ausbildung und Bildung

Am Freitag, den 12. April, und Samstag, den 13. April 2024, jeweils von 9 bis 16 Uhr, findet wieder die Bildungsmesse Inn-Salzach am Volksfestplatz in Mühldorf a. Inn statt und ist ein Highlight in der Region. Denn für viele Schülerinnen und Schüler steht nach dem Schulabschluss eine wichtige Weichenstellung bevor.



Über 150 ausstellende Unternehmen und Bildungsträger zeigen dieses Jahr auf der Bildungsmesse in Mühldorf die vielfältigen Möglichkeiten und Chancen für junge Schulabgänger in der Region.

Erste Kontakte mit Unternehmen

Wie soll es im Anschluss an die Schule oder die Ausbildung weitergehen? Wo können erste Kontakte mit Unternehmen oder Bildungsträgern geknüpft werden? Welche Ausbildung passt zu mir? Manche wissen schon sehr genau, wo ihre Ziele liegen, andere weniger.

Wichtiger Termin

Aus der Vielfalt an Möglichkeiten die richtige Wahl für sich zu treffen, fällt nicht immer leicht. Die Bildungsmesse ist hier seit Jahren ein wichtiger Termin für



2024

BILDUNGS- MESSE

INN-SALZACH

FR 12. / SA 13. APRIL 2024

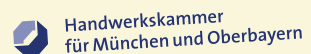
VOLKSFESTPLATZ MÜHLDORF A. INN

9 - 16 UHR

Eintritt frei

Veranstalter

Kooperationspartner



GAN WIA DI BRAUCHMA
... JETZ BEWERBN!

Auszubildende
Vor- / Facharbeiter

Gärtner - Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau

GEORG THALMEIER
GARTEN- UND LANDSCHAFTSBAU
STOCKWEB 1-2 84419 OBERTAUFKIRCHEN
TEL. 08082 8710 EMAIL. INFO@THALMEIER-GALABAU.DE



ANDERKA GmbH
Bauunternehmung
Moosham, Isener Straße 6-8
83527 Kirchdorf / Haag i.OB

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir ab September
Auszubildende
für das **Maurerhandwerk (m/w/d)**

Für Schüler: Praktikum für Berufsorientierung

Planung - Hochbau - Tiefbau
individuelle Einfamilienhäuser
Mehrfamilienhäuser
Gewerbebauten - JGS-Anlagen
Rohbau bis Schlüsselfertigbau

Tel.: 08072 575
www.anderka-bau-gmbh.de
info@anderka-bau-gmbh.de
Qualität und Leitung seit 1962
Wir bilden aus!

Massiv Bauen mit optimalem Schallschutz.
Wir sind Partner der Initiative massiv-mein-haus.de

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
www.spenglerei-kapsegger.de e-mail: info@spenglerei-kapsegger.de

Auszubildende und Mitarbeiter gesucht (m/w/d):
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Auch der Mühldorfer Landrat Max Heimerl informiert sich gerne vor Ort über das Angebot regionaler Unternehmen im Landkreis.

Zahnarztpraxis Dr. Gaisbauer
Berliner Straße 60
84478 Waldkraiburg
Telefon 0 86 38 - 52 00
Fax 0 86 38 - 52 56

Ihre Zahnarztpraxis in Waldkraiburg
Wir sind gerne für Sie da - seit 25 Jahren

Unsere Leistungen für Sie:

- ☑ Wohlfühlpraxis (Klima, Musik...)
- ☑ Prophylaxe-Programm
- ☑ Laser- Parodontosebehandlung
- ☑ Ästhetische Zahnheilkunde
- ☑ Implantatprothetik
- ☑ Amalgamfreie Behandlung
- ☑ Hochwertiger Zahnersatz
- ☑ Intraorale Kamera
- ☑ Krebsvorsorge

Zertifizierte Praxis für Kinder- & Jugendzahnheilkunde

Starte Deine Zukunft!
Wir suchen für unser Team:
Azubi (m/w/d) für 2024/2025

www.zahnarzt-dr-gaisbauer.info



alle Schülerinnen und Schüler, aber auch für Schulen und Eltern. Sie bietet gezielt und aktiv Unterstützung bei dieser zukunftsweisenden Entscheidung. Im direkten Gespräch mit Personalleitern, Ausbildern, Unternehmern und Professoren kann sich hier jeder über die große Vielfalt an schulischen, beruflichen und akademischen Perspektiven informieren. Praktika können vereinbart werden, um sich ein erstes Bild vom Wunschberuf zu machen und die Praxis zu testen. Auch so mancher Ferienjob wurde direkt auf der Messe vergeben.

Mehr als 150 Aussteller und kostenfreier Eintritt

Im letzten Jahr war der Andrang der Ausstellerinnen und Aussteller auf die Flächen im Bildungsmessezelt bereits riesig, in diesem Jahr wird mit über 150 ausstellenden Unternehmen und Bildungsträgern eine so große Anzahl dabei sein wie noch nie. Für einen besseren Gesamtüberblick, kürzere Wege und einen Eindruck von der geballten Wirtschaftskraft der Region Inn-Salzach findet man das gesamte Ausstellungsangebot in einem einzigen riesigen Zelt. Der Eintritt ist wie immer kostenfrei.

Handwerk mit ›lebenden Werkstätten‹

Auch das Handwerk ist mit seinen ›lebenden Werkstätten‹ vor Ort und wird einen Einblick in verschiedene Handwerksberufe geben.

Aktuelle Info online

Aktuelles zur Bildungsmesse steht unter www.bildungsmesse-innsalzach.de, wo sich auch die Aussteller ständig aktualisiert in Kurzinformationen präsentieren. Alle Infos rund um Messe und Aussteller findet man auch auf der Facebook Seite ›Bildungsmesse Inn-Salzach‹ bzw. ›Landkreis Mühldorf a. Inn‹.

Intensive Zusammenarbeit

Die Messe wird von den beiden Landkreisen Mühldorf a. Inn und Altötting in enger Zusammenarbeit mit der IHK München und Oberbayern, der HWK, der Kreishandwerkerschaft und den Schulen organisiert. ›Wer die geballte Kraft dieser besonderen Region erleben will, muss auf die Bildungsmesse‹, so Wirtschaftsförderer Thomas Perzl. Sei dabei – wir freuen uns auf dich!

Text & Fotos: Landratsamt Mühldorf a. Inn



St. Nikolaus
Seniorenzentrum Kraiburg



Wir stellen ein:

- **Pflegfachkräfte**
- **Pflegehelfer - auch Quereinsteiger herzlich willkommen!**

Wir bilden aus!

Rückfragen gerne auch telefonisch!

Ankommen, Verweilen, Wohlfühlen ...

Ihr Ansprechpartner
Maria Pojda · Hausleitung

Kontakt
St. Nikolaus GmbH
Seniorenzentrum Kraiburg
Bahnhofstraße 17 · 84559 Kraiburg
Tel. (08638) 9876-0
Fax (08638) 9876-42
maria.pojda@nikolaus-kraiburg.de
www.nikolaus-kraiburg.de

Du willst ein **echtes Handwerk** erlernen, bodenständig und abwechslungsreich, in einem sympathischen Familienunternehmen mit flachen Hierarchien, bei dem die Kollegen eher Freunde sind und du richtig mitanpacken kannst.

Dann nutze deine Chance! Wir bilden aus.

Wir suchen ab sofort

Auszubildende für Metallbau und Kälte-/Klimatechnik,

für unseren Betrieb in Kirchdorf bei Haag.

Neugierig? Dann besuch uns gleich unter www.agracool.de/karriere/ oder scanne den nebenstehenden QR-Code.




Ran an den Speck

Abnehmen per Spritze, im Schlaf oder mit einem ›Wundermittel‹ - so einfach ist es leider nicht. Wir sprachen mit der Diätassistentin Christine Schwartz über neue Ernährungskonzepte und was wirklich sinnvoll ist, um Pfunde dauerhaft zu verlieren.



Diätassistentin Christine Schwartz berät zum Trend der ›Abnehmspritze‹ und zeigt auf, wie abnehmen dauerhaft möglich ist.

Christine, was genau ist neu an deinen Konzepten?

Gar nichts, ich erfinde das Rad nicht neu, ich passe es nur an die Gegebenheiten an. Geplant war mit dem Umzug der Physiopraxis meines Mannes auch eine sogenannte ›Lehrküche mit Ernährungsberatung‹, damit wir unseren gemeinsamen Traum endlich verwirklichen können. Bewegung und Ernährung passt wunderbar zusammen. Mit der Weiterbildung zum Fachberater für Sporternährung rundete ich zusammen mit meiner Berufserfahrung alles ab und war bereit, Ernährungskurse und Module zu verschiedenen Themen rund um die gesunde Ernährung in Kombination mit Bewegungskursen anzubieten. Nach 20 Jahren in der Therapie wollte ich endlich in der Prävention tätig sein. Doch dann kam es anders - glücklicherweise.

Was meinst du damit?

Durch eine sehr gute Freundin kam der Kontakt zu meinem aktuellen Arbeitgeber, der Praxis Feige/Dr. Neumann-Feige, zustande, die eine

Diabetesberatung suchten. Zunächst konnte ich mir nach meiner letzten Tätigkeit in einer Klinik und weiteren vier Jahren Pause als Diabetesberater überhaupt nicht vorstellen, in diesen Beruf zurückzukehren. Doch als ich merkte, dass diese Praxis sehr viel Wert auf Prävention legt, war ich sofort Feuer und Flamme. Eine Win-win-Situation für mich, denn ich kann auf der einen Seite wieder als Diabetesberater arbeiten - und mich auf der anderen Seite für Prävention stark machen. Neu ist das aktuelle Thema ›Abnehmspritze‹ hinzugekommen, so ist auch die Idee für ein Gesamtkonzept entstanden.

Was hat es mit dieser neuen Spritze auf sich?

Die Spritzen an sich sind nicht neu, das ist die Wirkstoffgruppe der GLP-1 Analoga, die seit Jahren bei Diabetes mellitus Typ 2 eingesetzt werden, nicht nur um das Gewicht zu reduzieren. Die neuen Generationen leisten auch wirklich viel in Sachen Gewichtsreduktion, da hat sich schon einiges getan, das stimmt natürlich. Aber erst seit ein paar ›Schlaumeier‹ in den sozialen Medien darüber berichteten, sind sie in aller Mund. Das hat dazu geführt, dass mittlerweile die Patienten, die sie wirklich benötigen, ewig darauf warten müssen. Auch bei uns steht das Telefon nicht still, jeder will die ›Abnehmspritze‹.

Wie stehst du als Diätassistentin dazu?

Eigentlich verrückt, dass ich das immer gefragt werde. Selbst mein Mann hat mich als ›Abnehm-Dealer‹ bezeichnet - da waren einige Diskussionen zu Hause nötig, um ihn vom Gegenteil zu überzeugen. Anscheinend hat man von einer Diätassistentin andere Erwartungen. Fakt ist, so sehe ich das aus rein gesundheitlichen Gründen, dass sich in den zwanzig Jahren meiner Berufserfahrung die Anzahl an Diabetes mellitus Typ2 Erkrankungen in unserem Land nahezu verdoppelt hat. Die Zahl

der Übergewichtigen und mittlerweile Adipösen steigt parallel dazu ebenso rasant an. Hier muss meiner Meinung nach dringend gehandelt werden. Dabei geht es nicht um ein bisschen abspecken, um in die Badehose zu passen. Es geht vielmehr darum, die Entstehung von ernsthaft krankhafter Fettleibigkeit, deren Folgen neben gesundheitlichen Problemen unheimliche Kosten verursacht, zu vermeiden. Die Entstehung von Adipositas ist eine komplexe Angelegenheit, Betroffene sind bei weitem nicht ›nur‹ fett, faul und gefräßig. Zur Bekämpfung braucht es mehr als eben mal so locker dahingesagt ›dann nimm mal 20 Kilo ab, dann geht es auch besser mit dem Blutdruck oder den Knien‹. Die bisherigen Methoden waren dabei auch wenig zielführend, wenn man sich die Daten anschaut.

Woran scheitert es deiner Meinung nach?

Zum einen ist Prävention nach wie vor ein Stiefkind in der Medizin, zum anderen fehlt oft die Nachhaltigkeit. Nur wer sein Ernährungs- und Bewegungsverhalten auf Dauer ändert, wird langfristig Erfolg haben. Das dauert natürlich länger, als irgendeine Crashdiät zu machen. Oft verlieren die Patienten nach kurzer Zeit der Umstellung die Motivation, vor allem, weil sich zu Beginn zwar etwas bewegt, dann aber für einige Zeit Stillstand auf der Waage herrscht. Das ist völlig normal, aber auch sehr frustrierend. Hier soll jetzt das Medikament Abhilfe schaffen, mit dem Ziel, es nicht dauerhaft einzusetzen. Vielmehr soll es als Motivator und Katalysator zu Beginn der Adipositas-therapie dienen, um dann im Rahmen einer Veränderung der Lebensweise das Zielgewicht dauerhaft ohne Spritze zu halten. Alle Studien sind übrigens immer mit Lifestyleintervention zu den beeindruckenden Ergebnissen in der Gewichtsreduktion gekommen - ohne geht es also nicht. Sonst ist es wirklich

nur ein Medikament, wenn man nichts ändert und Cholesterinsenker oder Blutdrucksenker absetzt, werden diese Parameter wieder ansteigen.

Wie bekommt man das Medikament?

Wie der Name schon sagt, ist es ein Medikament und das gehört in die Hände der Mediziner. Das bedeutet, die Adopositasschulung läuft nicht ohne ärztliche Überwachung. Genauer noch, der Mediziner entscheidet, ob dieses Medikament für den jeweiligen Patienten überhaupt das richtige ist. Daraufhin folgt ein Erstgespräch mit Ernährungsberatung, wo auch über Ziele und Erwartungen gesprochen wird.

Was meinst du mit Erwartungen?

Wir wollen schon wissen, welche Erwartungen und Ziele der Patient hat, wie viel will er in welchem Zeitraum abnehmen? Nur so können wir realistische Ziele vereinbaren. Es wird aber auch geklärt, welche und wieviel Unterstützung der Patient braucht. Bis hierhin ist die Beratung übrigens kostenlos. Entscheidet sich der Patient zusammen mit dem Arzt für das Medikament, bekommt er es auf Privatrezept. Nach der Abholung in der Apotheke spritzen wir es gemeinsam in der Praxis und messen die Körperzusammensetzung mittels BIA – ähnlich wie eine Fettwaage, nur viel genauer. Wir wollen wissen, wie die Ausgangssituation ist und was im Laufe der Gewichtsabnahme auch abgenommen wurde. Ideal ist eine Steigerung der Muskelmasse bei zeitgleicher Reduktion der Fettmasse - das wäre gesundes Abnehmen.

Welches Ernährungskonzept propagierst du bei deinen Ernährungsberatungen?

Das hört sich vielleicht komisch an, aber ich finde, es soll doch jeder machen, was er möchte. Meine Berufserfahrung hat mir gezeigt, dass ich damit die besten Erfolge habe. Wenn man mich persönlich fragt, weil man keine genaue Vorstellung hat und ein Mischköstler ist, werde ich aus tiefster Überzeugung das Konzept der Ernährungsdichte empfeh-

len. Entscheidet man sich allerdings für ein anderes Konzept wie beispielsweise LowCarb, dann biete ich meine Unterstützung an, wie sich das dauerhaft und vor allem gesund umsetzen lässt. Auf persönliche Bedürfnisse zugeschnitten - das ist für mich eine individuelle Ernährungsberatung. Deshalb bekommen meine Patienten von mir auch niemals Ernährungspläne, im Gegenteil, ich möchte Protokolle sehen, um gemeinsam Alternativen zu erstellen.



So individuell wie die Gründe der Gewichtszunahme sind, so individuell ist auch der Weg, um die Pfunde wieder los zu werden.

Was hat es mit den angesprochenen Modulen auf sich?

Das sind einfach praktische Umsetzungen zum Thema Ernährung und Bewegung. Auch das kann jeder frei entscheiden, es ist also kein muss. Dabei gehen wir weg von den klassischen Schulungen hin zum Individuellen und halten die Kurse kurz und knackig. Wer Unterstützung bei der Umsetzung braucht, beispielsweise nicht kochen kann oder es an Ideen fehlt, der bucht zusätzlich einen Kochabend. Diese

bieten wir zu verschiedenen Themen in Kleingruppen an. Genauso läuft es mit der Bewegung: Wer besser in einer Gruppe trainieren kann, mit dem Fokus Gewichtsabnahme, oder vielleicht lieber unter Gleichgesinnten ist, kann Module dazu buchen. Wer aber lieber spazieren geht, schwimmen oder andere Bewegungsarten für sich gefunden hat, der soll das machen. Somit muss nicht jeder einen meist über Wochen oder Monate andauernden Abnehmkurs mitmachen. Jeder gestaltet das so, wie er möchte - das ist individuelle interaktive Ernährungsberatung in meinen Augen.

Lassen sich diese Kurse und Beratungen auch ohne »Abnehmspritze« buchen?

Selbstverständlich! Für Informationen dazu kann man sich einfach in der Praxis für Physiotherapie in Kraiburg anmelden. Dort finden alle Beratungen, BIA-Messungen und Kursmodule statt.

Wer Fragen oder Interesse am Adipositas-konzept mit der »Abnehmspritze« hat, meldet sich über die Praxis Feige an. Alle Beratungen und BIA-Messungen sowie Blutabnahmen finden unter ärztlicher Aufsicht statt, die praktischen Kursmodule finden in der Physiotherapiepraxis in Kraiburg statt.

In beiden Fällen unterstützen die meisten Krankenkassen finanziell. Dazu benötigt man eine ärztliche Notwendigkeitsbescheinigung. Nähere Informationen dazu erfährt man im Gespräch.

Text: & Foto: Christine Schwartz

Praxis für Physiotherapie



Inh. Paul Kreiter

Physiotherapie im

Wandinger Haus

Marktplatz 4

84559 Kraiburg a. Inn

Tel: 08638/9558355

Fax: 08638/9558356

info@physio-kreiter.de

www.physio-kreiter.de

Strudelvariationen im TV

Bayrisches Fernsehen beim Strudelkochkurs von Angela Schreier

Einen Beitrag zur BR-Sendung: ›Zwischen Spessart und Karwendel‹ wurde im Oktober in der Schulküche der Mittelschule Haag gedreht. Angela Schreier als Kursleiterin berichtet von ihren Erlebnissen.



Angela Schreier (links, 2.v.r.) und ihre Kursteilnehmerinnen erlebten mit ihren Strudelvariationen einen aufregenden Tag beim Dreh des BR.



Lange vor Drehbeginn kontaktierte mich die Redaktion des BR und so konnte der Dreh nach vielen Absprachen beginnen. Sogar die Anfahrt zur Schule und das Ausladen der Lebensmittel wurde schon mit einem ersten Interview gefilmt. Für mich und alle Beteiligten war es sehr interessant, wie so ein Beitrag geplant wird, wer für was verantwortlich ist - beispielsweise Bild und Ton - und wie ein Rädchen ins andere greifen muss, bis am Ende der fertige Fernsehbericht steht. Unsere Aufregung legte sich aber schnell und das Filmteam nahm die Arbeitsschritte zur perfekten Strudelherstellung auf.

Nach gut fünf Stunden war dann alles im Kasten. Ein einmaliges Erlebnis, das meine Kursteilnehmerinnen und ich bestimmt so schnell nicht vergessen werden!

Zum Abschluss der Dreharbeiten ließen wir uns alle natürlich die verschiedenen Strudel von salzig bis süß schmecken. Auch das Team vom Bayerischen Fernsehen probierte und war begeistert von den variantenreichen Füllungen. So hatten wir im Kurs unter anderem Spinat-Lachs-Strudel, Gemüsestrudel, Pfirsich-Quark-Strudel oder Oreo-Himbeer-Quark-Strudel mit Knusperkruste gebacken.

Der Ausstrahlung des Beitrags fieberten dann alle Beteiligten gespannt entgegen. Auch meine Rezepte mit Bildern musste ich für die Online-Rezeptesammlung des BRs noch rechtzeitig abtippen und weitergeben. Danach saßen wir aufgeregt vor dem Fernseher, schließlich sieht und hört man sich hier nicht jeden Tag.

Wer den Beitrag gerne sehen möchte, kann ihn der Mediathek unter ›Zwischen Spessart und Karwendel‹ aufrufen. Inzwischen wurde der Beitrag auch in der Abendschau Süden nochmals ausgestrahlt und auch auf YouTube ist er zu finden, hier unter dem Stichwort ›Strudelkurs‹. Besonders freue ich mich darüber, dass sich nun wieder vermehrt Hobbyköche an den Strudel wagen. Seit dem Beitrag erreichen mich viele Nachrichten, dazu Bilder von verschiedenen Strudelsorten mit kreativen Füllungen. Also trauen auch Sie sich ruhig ran an den Strudel und erleben dabei das ›Strudelglück!‹

Text & Fotos: Angela Schreier



Je nach Saison

**Erdbeeren · Himbeeren
Johannis- & Stachelbeeren
Süß- & Sauerkirschen**

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

**POLLER'S
FRÜCHTEGARTEN**

Ludwig Poller
Eichheim 8 · 84539 Ampfing
Tel. 086 36 / 10 05 · Fax 69 59 50
www.pollers-fruechtegarten.de

Jetzt kommt wieder die Weinschorle Zeit

Die Tage werden wieder länger, die Sonnenstunden mehr und die Temperaturen wieder angenehmer, teils sogar schon fast sommerlich.

Passend zu dieser schönen Jahreszeit gibt's ab sofort auch wieder unsere Winzz Weinschorlen in vielen regionalen Getränke- und Supermärkten in unserer Region.

Ganz egal, ob klassisch weiß-sauer, süß, rosé oder auch alkoholfrei - bei unseren Weinschorlen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Im Übrigen gibt es in der Flasche nur beste Qualität! Unsere Weine kommen zu 100% aus Deutschland und sind allesamt Qualitätsweine. Wir beziehen aus der größten deutschen eigenständigen Winzereigenossenschaft, der WG Heilbronn nach unserer eigenen Rezeptur.

Wichtig ist uns dabei, dass die Qualität und der Geschmack gleichbleibend stabil und fruchtig-frisch sind, es sollte kein Weinstein entstehen und es gibt einige weitere, wichtige Faktoren, die zu berücksichtigen sind.

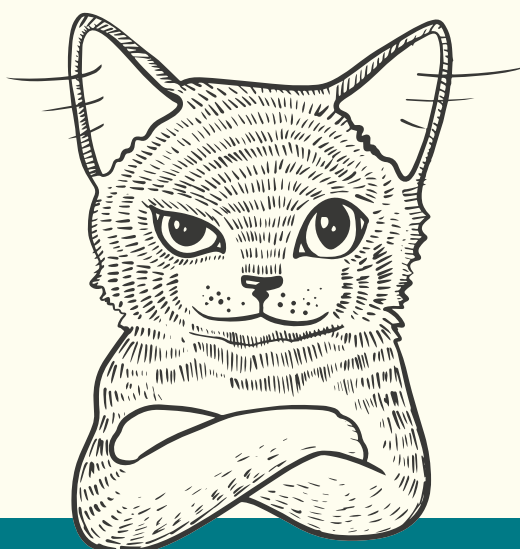
Wer Winzz kauft, bekommt somit nicht nur eine optisch coole Flasche, sondern auch echte Weinqualität zum Genießen!

Und wer die Augen offenhält, wird unseren beliebten Kater Winzz auch 2024 wieder bei vielen Veranstaltungen – nah und fern - antreffen. Viele Volksfeste, Vereine und Gastronomen haben uns inzwischen gerne und fest in ihr Sortiment aufgenommen. Denn wann immer Qualität auf Quantität trifft, macht unser Winzz eine hervorragende Figur.

Text & Fotos: Winzz GmbH Albaching



LUST AUF SOMMER ?



WINZZ

DIE WEINSCHORLE

WINZZ.DE



7. Vor deiner Web-Adresse steht „http“ und nicht „https“



8. Du hast nur 3 Bilder drauf und die sind entweder verpixelt oder aus einer Fotodatenbank



9. Deine Kernbotschaft ist irgendwo in Menüpunkt 14 versteckt



10. Kein Schwein ruft dich an, weil du erst an 57. Stelle in der Google Suche auftauchst

JETZT ZÄHL DEINE PUNKTE ZUSAMMEN!

1-3 PUNKTE: Nicht komplett sche*ße, aber damit will man sich nicht zufrieden geben, oder?

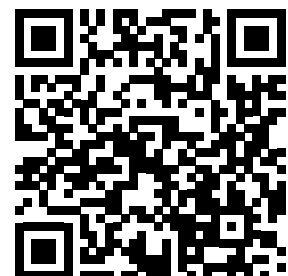
4-6 PUNKTE: Uff, da gibt's einiges zu tun, aber das kriegen wir hin!

7-9 PUNKTE: Allerhöchste Eisenbahn!

10 PUNKTE: Wir hoffen, so weit schafft es keiner. Wenn doch, dann meld dich. Sofort!

WAS JETZT ZU TUN IST?

Scan den QR Code und meld dich bei uns! Wir schauen uns deine Website dann kostenlos und unverbindlich an und ermitteln den Handlungsbedarf. Mit Sicherheit finden wir die ideale Lösung für dich und dein Unternehmen.



SHYTSEE GmbH & Co. KG
Wolfgrub 10
84544 Aschau am Inn
Tel.: +49 8638 9555226
Email: info@shytsee.de

**SCAN
MICH!**

shytsee.de/webdesign/



Serie: Kunst für alle

Möbel fürs Leben mit Geschichte

Verhältnismäßig mühelos lässt sich heutzutage die Geschichte der Bauernmöbel bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgen. Waren es noch früher sogenannte Einbaumtruhen, die oft auch noch zur Aufbewahrung und Sicherung von Lebensmitteln genutzt wurden, so veränderte sich zusammen mit der Wohnsituation auch der Möbelbau. Heute fügen sich alte Möbel als Einzelstück wunderbar in moderne Wohnlandschaften ein und bringen besonderen Flair zusammen mit täglich genutzten Möbeln ins Zuhause. Das Ganze zu einem vernünftigen Preis und geschichtlichem Hintergrund.



Originaler Tölzer Schrank mit typischer Bemalung.

Mit den Erfahrungen des Hausbaus der damaligen Zeit entwickelten die Handwerker in erster Linie Truhenformen, die nach ihrem konstruktiven Aufbau als Stollentruhen bezeichnet werden. Meist hatten diese auch einen dachförmigen Deckel. Diese Bauweise verringerte den Holzverbrauch im Vergleich zur bisherigen Bauweise enorm.

Die weitere Entwicklung des bäuerlichen Möbels bis zur beginnenden Industrialisierung Mitte des 19. Jahrhunderts war dem grundlegenden

Wandel der Wohnsituation zu verdanken. Ausschlaggebend war die Trennung von Küche und Wohnraum durch eine eigene Stube. Diese war rauchfrei und revolutionierte dadurch den Möbelbau, angefangen von Truhenbänken über Giebel-



Schon beim Öffnen dieses wunderbaren Perthaler Schrankes kommt täglich Freude über die Verarbeitung und Kunstfertigkeit auf.

schränke bis hin zum Esstisch mit ›Herrgottswinkel‹. Noch im Spätmittelalter war die Stube oftmals auch Schlafraum für die Bauersleut'. Knechte und Gesinde mussten ohnehin im Stall schlafen. Eine weitere räumliche Trennung mit Schlafkammern im Haus brachte auch neue Möbelformen wie Betten, Anrichten und Gewandschränke hervor. Auch in der Mitte des 15. Jhd. vollzog sich eine schärfere Trennung von Zimmermanns- und Schreinerhandwerk. Eben diese, meist Kistler genannten Handwerker, brachten dann auch die Kunst in den Möbelbau.

Anfangs waren die Möbelstücke einfach und zweckdienlich und bis auf wenige Ausnahmen mit Schwarzlotmalerei (Ruß) auch unbemalt. Die Verzierung, Schnitzereien und dann auch Bemalung der Möbel fanden in unserem Kulturraum sicher ihren Ursprung im Alpenraum. Eine schnelle Verbreitung war durch wandernde Gesellen vorgegeben. Der Höhepunkt an Kunstfertigkeit im bäuerlichen Möbelbau war vermutlich Mitte bis Ende des 18. Jahrhunderts erreicht. E-

inen weiteren Glanzpunkt, wenn auch unfreiwillig aufgrund der Säkularisation 1803, haben dann die Kirchenmaler geschaffen. Bis dahin wurden die bäuerlichen Möbeln meist auch von den Kistlern bemalt.



Tiroler (Alpbachtaler) Bauernschrank von 1769 im Originalzustand.

Aufgrund mangelnder Aufträge seitens der Kirche gibt es aber auch noch heute ganze Stuben, die von Kirchenmalern gestaltet wurden. Ausnahme sind die sogenannten ›Tölzer Möbel‹. In der Gegend von Lenggries

Paul & Kunst
ANTIQUITÄTEN
Möbel • Gemälde
• Skulpturen

Alle Stücke werden wohnungsfertig und frei Haus geliefert nach Absprache!

Freitag 22.3. 14 - 18 Uhr

Samstag 23.3. Sonntag 24.3. je 10 - 18 Uhr

Riesige Auswahl!

TAGE DER OFFENEN TÜR

Kreuzstr.5a
83544 Alpbaching

Kaffee & Kuchen • Möbel Besichtigungen • Verkauf

Fragen & Vorabinformation: Paul Strohmaier 0173 6787373

Paul und Kunst
paul.und.kunst

bis fast Wolfratshausen wurden die Möbel ab etwa 1770 meist baugleich auf Vorrat für die ärmere Bevölkerung hergestellt. Diese wurden dann überwiegend entlang der Isar, im Anschluss der Donau, verflößt. Die Bemalung dieser Kästen, Truhen und Betten wurde überwiegend von Frauen ausgeführt – ab etwa 1780 übrigens fast immer mit der charakteristischen »Tölzer Rose«.

Die noch heute anhaltende Faszination für diese Art von Möbeln ist auch darin begründet, dass sich jede Region doch eigene, meist klar zuzuordnende Stilelemente geschaffen hat. So sind beispielsweise Möbel aus dem bayerischen Wald ganz klar von Rottaler Möbeln zu unterscheiden. Noch erhaltene Möbelstücke aus der Berchtesgadener



Original Biedermeier-Kommode aus der Zeit 1820/30 mit Kirschbaumfurnier und aufwendiger Schellack-Handpolitur.

Gegend wurden anders gestaltet als diese aus dem Mangfallgau. Oder, wie bereits erwähnt, Tölzer Möbel lassen sich gut von sogenannten Inntaler Möbeln unterscheiden, wobei Überschneidungen immer wieder zu entdecken sind.

Exemplarisch für die Kistlerkunst aus dem Inntal sei die Perthaler Dynastie erwähnt. Der bekannteste von ihnen ist Anton Perthaler, unter Sammlern von antiken Bauernmöbeln ein wohlklingender Name, dessen eigene Zimmereinrichtung schon 1899 ins Nationalmuseum nach München übertragen wurde.

Anton Perthaler (1740-1806 Degernsdorf/Rosenheim) gehört der zweiten Generation von insgesamt sechs Generationen von Schreibern an. Als siebtes Kind des in Tirol gebürtigen Kistlers Matthias

Paul & Kunst ANTIQUITÄTEN

Möbel • Gemälde • Skulpturen

- Bauernschränke
- Möbel
- Gemälde
- Skulpturen
- Vermittlung
- Restaurierung

 paul.und.kunst

 Paul und Kunst

Paul Strohmaier
Kreuzstr. 5a

83544 Albaching

T. 0173 678 73 73

www.paul-und-kunst.de

info@paul-und-kunst.de

2024
4 Termine



Kunsthandwerker - Märkte Verkaufsoffene Sonntage

• 16./17. März • 27./28. April
• 31.8./1.9. • 26./27.10.

Sa. 10-18 & So. 10-17 Uhr

bei **WEKO Wohnen**
Rosenheim

Kostenfreie
Aussteller
Standplätze!

Info & Anmeldung:

Geschenke ... Filz ... Treibholz Deko ... Kissen ...
Wein ... Lederwaren ... Glas & Gravur ... Taschen
... Accessoires ... Feinkost ... Deko ... Schmuck ...
Kinderkleidung ... Tierbedarf ... Antikes ... Strickwaren
... Holzkunst ... Kinderkarussell ... und vieles mehr !

ServILO

Event • DruckDesign • Agentur
freundlich • kompetent • zuverlässig
www.servilo.biz

Mobil 0175 - 520 96 80

Ida Lösch

info@servilo.biz

Kreuzstraße 5a

83544 Albaching



STURZ BUSUNTERNEHMEN

Zenostraße 3, Schönbrunn, 84427 St. Wolfgang
Tel.: (0 80 72) 4 77, Fax: (0 80 72) 84 27
sturz-reisen@t-online.de, www.sturz-reisen.de



- 12.05. Muttertagsfahrt zur **Speck-Alm**, Sudelfeld
- 12.05. **Muttertag** an Bord der Kristallprinzessin
- 29.05. **LEGOLAND**, Günzburg
- 06.06. Landesgartenschau Kirchheim
- 09.06. Volkstheater Bad Endorf: **Bruder Konrad**
- 07.07. Alm-Fest auf der **Schafalm**, Schladming
- 13.07. **Donau in Flammen** in Vilshofen
- 04.08. Erlebnispark **Hexenwasser** Söll
- 13.10. Musical „**LUDWIG**“ i. Festspielhaus Füssen

Reisen 2024:

- 18.-20.05. 3 T. Kurztrip nach Lido di Jesolo/Italien
- 20.-26.05. 7 T. Badereise nach Lido di Jesolo/Italien
- 31.05.-02.06. 3 T. Friaul – Udine – Grado / Italien
- 10.-12.06. 3 T. Schwarzwald: Triberg - Titisee - Freiburg
- 24.08.-01.09. 9 T. Badereise Kroatien: Insel Dugi Otok
- 03.-04.09. 2 T. Europapark Rust im Hotel Colosseo
- 07.-08.09. 2 T. Schlögener Schlinge
- 21.-23.10. 3 T. Südtirol Feldturns mit Törggelen



Ihr Spezialist
für Metallverarbeitung



Metallbau

Überdachungen, Treppen,
Geländer, Tore,
Sonderkonstruktionen, ...



Bauschlosserei

Treppen für innen und
außen, Gerade, gewandelt
oder Spindeltreppen.



Bauspengerei

Blechverarbeitungen und
Abdichtungen rund um die
Gebäudehülle.



Stahlbau

Konstruktionen für Förder-
anlagen, Treppenanlagen,
Sonderkonstruktionen, ...

Weitere **Projekte** und noch mehr **Referenzen** finden Sie auf unserer **Website**

Bahnhofstraße 26, 84431 Weidenbach • Tel: 08636 66 150
info@metallbau-hudlberger.de | www.metallbau-hudlberger.de



Massiver Nussbaumschrank
aus der Zeit um 1740 - übrigens
mit eingebautem Geheimsfach.

Perthaler und der Kistlerstochter Martha Widman wurde Anton 1740 geboren und erlernte das Kistlerhandwerk. Nach dem Tod des Vaters, der 1751 aus Tirol kommend Haus und Werkstatt in Degernsdorf erwarb, übernahm er 1773 die Werkstatt.

Unter seiner Betriebsführung wurden vier verschiedene »Bemalungsmodelle«, die sich natürlich im Verkaufspreis widerspiegeln, angeboten. Überlieferungen zufolge hatte er mehrere Gesellen angestellt, darunter auch einen Maler. So ist davon auszugehen, dass seine noch erhaltenen Prunkmöbel von eben diesem und nicht von den Kistlern gestaltet wurden. Der abgebildete Kasten gehört der zweiten Kategorie an, die bereits der Vater so entwickelt hatte. Hier sieht man auch deutlich den Tiroler Einschlag. Was Perthaler Möbel so liebenswert macht, ist die Tatsache, dass damals versucht wurde, alle Bevölkerungsschichten zu bedienen.

Im Grunde ist es den Sammlern, die schon kurz nach dem Zweiten Weltkrieg damit begonnen haben diese Stücke zu entdecken, zu verdanken, dass noch so viele Stücke erhalten blieben. Fachkundige Restaurationen und konservierende Maßnahmen haben diese wunderschönen Kulturgüter bis in die heutige Zeit bewahrt. Vermeintlich billige Serienmöbel bekannter Möbelketten und veränderte Einrichtungsstile ließen Bauernmöbel ein wenig altmodisch erscheinen. Die Aufgabe besteht darin, diese wunderschöne, unglaublich facettenreiche Kultur den Menschen wieder nahe zu bringen, Freude und Lebendigkeit in ihr Heim zu bringen und sie als Konservatoren für zukünftige Generationen zu gewinnen. Die Preise für diese Schmuckstücke sind bei weiterem nicht mehr so hoch wie noch vor der Jahrhundertwende - gut erhaltene und wohnungsfertige Schränke sind beispielsweise bereits ab 1.500 € zu haben.



Früher Tölzer Schrank mit
Intarsienmalerei aus der
Zeit um 1750.

Immer öfter entdecken Menschen auch die hervorragende Kombinierbarkeit von alt und modern. Eine besondere Freude ist es, dass heute auch wieder junge Menschen Gefallen an Bauernmöbeln finden. Noch ist es zwar ein zartes Pflänzchen, aber die Wegwerfmentalität der letzten Jahre wird derzeit gerade von der Jugend mehr und mehr hinterfragt.

Text & Fotos: Paul Strohmaier

Backen ist Kunst

Neben der Liebe zu Antiquitäten ist Paul Strohmaier Bäcker aus Leidenschaft. Als Bäckermeister und ehemaliger Berufsschullehrer gibt er sein breites Wissen jetzt in Backkursen weiter.



Paul Strohmaier ist - neben seiner Liebe zu Antiquitäten - Bäcker aus Leidenschaft und gibt sein Wissen jetzt in Backkursen weiter.

Die Liebe zur Bäckerei wurde Paul Strohmaier quasi schon in die Wiege gelegt. Als neuntes Kind in einem Bäckerhaushalt in Niederbayern aufgewachsen, lernte er schon in sehr jungen Jahren die schönen, aber auch teilweise anstrengenden Seiten der backenden Zunft kennen und lieben. Für die Eltern war es selbstverständlich, dass die Kinder im Betrieb auch mithalfen.

So stand er schon im Alter von neun Jahren regelmäßig samstags ab drei Uhr nachts in der Backstube. Anfangs waren das meist einfache Tätigkeiten, da aber Strohmaier ein guter Beobachter war und ist, schaute er seinem Vater und den älteren Brüdern schon damals sehr genau zu. Auch unter der Woche war nach der Schule erst mal Backstubenarbeit angesagt - was nicht immer große Begeisterung auslöste. Doch mehr und mehr entdeckte der junge Paul seine Liebe zu diesem Handwerk.

Der Schritt zum gelernten Bäcker erfolgte dann allerdings doch eher unfreiwillig. Nach Abschluss der neunten Klasse Realschule hieß es von Seiten der Eltern: »Wir brauchen jemand in der Bäckerei. Du hörst mit der Schule auf und beginnst eine Bäckerlehre!« Also stand Paul Strohmaier mit 15 Jahren dann täglich spätestens ab drei Uhr morgens in der Backstube. Schnell wurde aus dem anfänglichen Mühen ein Dürfen.



Das Bäckerhandwerk, wie viele andere Handwerksberufe auch, gehört zu den Dienstleistern. Und es ist Paul Strohmaier immer wieder eine Freude zu sehen, wie aus mehreren erst noch nicht besonders bekömmlichen Rohstoffen durch das eigene Wirken ein wohl-schmeckendes Gebäck entsteht.

Was ihn aber bis heute fasziniert und anspornt, sind die Abläufe, die sich beim Reifen des Teiges vollziehen. Gerade die Hauptzutat bei Teigen, das Mehl, ist Schwankungen in der Qualität durch den Wachstumsprozess unterworfen. So ist es für Bäcker beinahe eine tägliche Herausforderung, die



Backen ist Kunst und Liebe zugleich.

Der Holzbackofen im Garten freut sich - ebenso wie Paul Strohmaier - auf viele interessierte Kursteilnehmer.

Teigtemperaturen, die Festigkeit mittels Wasserzugabe oder die Reifezeiten anzupassen - ob das nun den Sauerteig betrifft, der meist für Brot eingesetzt wird, oder beispielsweise wie die Rohstoffe be- und verarbeitet werden müssen, damit ein gutes und schmackhaftes Weihnachtsgebäck entsteht.

»Schmecka muass!«

All diese Fragen, die sich einem jungen Menschen in diesem Handwerk ergeben, hat ihm ein älterer Meister in früherer Zeit einmal ganz einfach erklärt: »Schmecka muass!« Genau das hat sich Paul als persönliches Credo gesetzt. Und daraus ergibt sich für ihn eine weitere

Tages-Backkurse „Sauerteigbrot“

Termine 1.HJ 2024:

- Samstag, 6. April
- Samstag, 11. Mai
- Samstag, 8. Juni
- Sonntag, 14. Juli
- Gruppen ab 5 Personen auf Anfrage

Preis pro Teilnehmer: € 115,-
inkl. Mittagssnack, Getränke,
Kaffee & Kuchen

Anmeldung unter:
www.paul-und-backen.de

- Geschenk-Gutscheine möglich -

Paul & Backen BACKKURSE & BERATUNG

Backkurse für

- Sauerteigbrot
- Hochzeitstorten
- Holzofenbrot
- Spezialbrote
- Kleingebäck

 @Paul.und.Backen  paul.und.backen

Paul Strohmaier
Kreuzstr. 5a

83544 Albaching
T. 0173 678 73 73

www.paul-und-backen.de
info@paul-und-backen.de



schöne Facette am Backen: Zu sehen, wie sich Menschen an den erstellten Produkten erfreuen. Backen als Dienstleistung sollte den Menschen ein Lächeln ins Gesicht zaubern, sobald diese die mit Liebe und Können hergestellten Backwaren genießen.

Was auf den ersten Blick vielleicht relativ einfach erscheint, benötigt meist doch sehr tiefgründiges und fundiertes Wissen und Können. Nach dem Abschluss der Lehrzeit und Erweiterung des Wissens in anderen Bäckereien übernahm er die elterliche Bäckerei. Mit 22 Jahren absolvierte er die Meisterschule in München, um dann nach erfolgreichem Abschluss die Bäckerei weiterzuführen. Die Liebe zum Handwerk und die tägliche Freude daran ließen ihn den Betrieb zehn Jahre aufbauen. Familiäre Gründe bewogen Paul Strohmaier dann allerdings, den Betrieb an einen Bruder abzugeben und sich neuen Herausforderungen zu stellen.

So ergab sich die Möglichkeit, sein Wissen und Können als Fachlehrer für Bäcker an junge Menschen weiterzugeben. Im

Links: Vor dem Backen wird eingeheizt - gewusst wie bringt leckeres Holzofenbrot.

Rechts: Die reifen Teiglinge warten in ihren Gärkörben auf das »Einschießen« in den richtig temperierten Ofen.



ersten Jahr als Bäckermeister hauptsächlich auf das Fachliche bezogen, erfolgte im Anschluss die einjährige Weiterbildung zum Fachlehrer in Ansbach. Somit war das Rüstzeug für pädagogisches, didaktisches und administratives Wissen gelegt.

Kunst und Brot

Nach fast zehn Jahren ließ sich Paul Strohmaier nach München an eine Förderberufsschule versetzen. Neben dem Fachlichen war hier mehr die menschliche Zuwendung und das Verständnis für die jungen Menschen gefragt. Vor beinahe drei Jahren bot sich dann die Gelegenheit, seine andere große Liebe, das Sammeln, Restaurieren und Handeln von Antiquitäten hauptberuflich auszuführen (siehe letzte Ausgabe INN Magazin »Kunst und Brot« ab Seite 68).

Der Liebe zur Bäckerei hat dieser Umstand aber keinen Abbruch getan. Nach dem Umzug nach Albaching, dem Errichten einer kleinen Backstube und dem Aufstellen eines Holzbackofens wird immer wieder mit Freuden gebacken. Da der Ofen im Garten steht und so quasi die Menschen live miterleben, wie Brot entsteht, ergaben und ergeben sich sehr schöne und interessierte Gespräche »am Gartenzaun«. So entstand die Idee - zudem ein deutlicher Trend hin zu bewusster

und bekömmlicher Ernährung erkennbar ist - das Können und wichtige Grundlagen des Backens in Kursen weiterzugeben.

Sauerteig ohne Hefe

Zu Anfang wird ein Kurs angeboten, wie mehr roggensbetontes Brot nur mit Sauerteig, aber ohne zugesetzte Backhefe, hergestellt wird. Strohmaier ist ein Fan des Ursprünglichen. Früher auf den Bauernhöfen stand meist nicht mehr als Mehl, Salz und Wasser zur Verfügung. Die wirkliche Kunst ist es, aus diesen drei Zutaten dann ein wohlschmeckendes und gut bekömmliches Brot entstehen zu lassen. Natürlich kann der fertige Brotteig beispielsweise mit Gewürzen, allerlei Ölsaaten oder anderen fantasievollen Zutaten veredelt werden. Aber zunächst sollte die Basis stimmen. Dazu wird die Methode der klassischen Drei-Stufen-Sauerteigführung angewandt. Das braucht in erster Linie gute Vorbereitung, etwas Zeit und eben das nötige Hintergrundwissen.

Brot aus dem Holz- oder Elektrobackofen

Ob die Kursteilnehmer dann zu Hause ihr Brot ebenfalls in einem Holzbackofen oder im Elektrobackofen selbst backen möchten, ist sekundär. Gezeigt werden

Wir bauen für Generationen



BAUGESCHÄFT WILHELM GRUNDNER

BAUEN mit HERZ und VERSTAND

Wohnbau	Wohnungsbau	Energieberatung
Putze	Denkmalschutz	Schlüsselfertiger Bau
Gewölbe	Gewerbebau	Landwirtschaftsbau

Hub 1 | 83564 Soyen | 08073 - 446 | www.bauen-mit-grundner.de

Qualität mit Brief und Siegel.
www.innungsqualitaet.de



beide Methoden. Denkbar ist auch, das Brot in einem Römertopf zu backen, wobei dies mehr für eher helle Brote geeignet ist.

Kursbeschreibung:

Im etwa sechsstündigen Kurs wird zu Beginn zusammen die dritte Stufe des Sauerteiges angesetzt. Während der Reifezeit bekommen die Teilnehmer benötigtes Wissen zur Herstellung, Wirkungsweise und Pflege desselben vermittelt. Zusammen wird dann der Brotteig hergestellt, der ebenfalls wieder eine Reifezeit erhält. In dieser Zeit kümmern wir uns um das Aufheizen des Backofens und um Fragen.

Nachdem der Brotteig in entsprechende Größen geteilt und geformt ist, gilt es, letzte Backvorbereitungen zu treffen. Nach der Gare der Teigstücke geben wir diese zusammen in den aufgeheizten Backofen. Die richtige Backtemperatur, sowohl beim Elektro- wie beim Holzofen, sorgt für ein gutes und wohlschmeckendes Brot.

Kurs für Backanfänger und fortgeschrittene Hobbybäcker

Der Kurs ist für Backanfänger, aber auch schon fortgeschrittene Hobbybäcker geeignet. Er ist so gestaltet, dass jeder zu Hause dann auch sein Brot selbst backen kann. Die Teilnehmerzahl ist auf sechs bis maximal acht Personen begrenzt. Somit hat jeder ausreichend Zeit und Raum, sich in gesell-schaftlicher Runde dem Thema zu widmen.

Mitzubringen sind

- gute Laune und Interesse fürs Brot backen
 - Schürze und Geschirrtuch, Brotbeutel für den Heimtransport der fertigen Brote
 - eine gut verschließbare Dose oder ein Glas mit Deckel für den Sauerteigansatz
- Außerdem bekommt jeder Teilnehmer bewährte Rezepte und viele Tipps und Tricks mit, damit das Backen zuhause von Anfang an gut klappt. Enthalten in der Kursgebühr ist zudem die weiterführende Beratung zum Thema.

Eine Erweiterung des Kursangebots ist bereits in Planung. Möglich und denkbar ist vieles, von Spezialbroten oder Weihnachtsgebäck bis hin zum Backen der eigenen Hochzeitstorte - paarweise oder mit Freunden. Die Räumlichkeiten und die maschinelle Ausstattung sind vorhanden. Wünsche und Anregungen werden gern entgegengenommen.

Text & Fotos: Paul Strohmaier

Neubauten | Altbausanierung | Außen-/Innenputz

NEULINGER BAU GmbH

☎ 0176-235 263 07

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

Wir suchen (m/w/d): • Vorarbeiter • Maurer • Kranführer
Wir bieten: • Leistungsgerechte Bezahlung • ganzjährige Beschäftigung

Schöberl

KIES - ERDBAU - ABBRUCH

Ausbau v. Gebäudeschadstoffen nach BOR128 Recycling von Betonmaterial Entkernungsarbeiten Baugruben
 Entwässerungsarbeiten Innenabbrüche Bodenabtrag Kieslieferungen Entsorgung Bauschutt

Birkmeier 1 - Reichertsheim - 08073/600 - www.schoeberl-bagger.de

Elfriede und Georg

Thanner

Marktplatz 7 • 83536 Gars
Tel. 08073 - 97 60

Immer ab Mittwoch:

Regionale Frischmilch vom
Hansmeierhof Reichertsheim

CHLISTALLA

KFZ-Meisterbetrieb

MEHRMARKEN
HÄNDLER

Automobile Chlistalla

Daimlerstr. 43
84478 Waldkraiburg

Tel.: (+49) 08638 888 333

www.automobile-chlistalla.de

Heimische Lebensmittel – regionales Superfood

Mit einfachen Nahrungsmitteln unser Immunsystem stärken und sogar Krebsarten vorbeugen

Alle paar Monate wird uns ein neues exotisches (und meist teures) ›Superfood‹ präsentiert. Dabei haben auch viele heimische, preiswerte, doch häufig unterschätzte Lebensmittel einiges zu bieten.



Hülsenfrüchte wie Kichererbsen, Linsen oder Bohnen sind eine hervorragende Proteinquelle und beinhalten jede Menge Vitamine.

Interessanterweise gehören gerade ein paar Lebensmittel, denen wir häufig wenig Beachtung schenken, weil sie lange als ›arme Leute Essen‹ betrachtet wurden, zu den gesündesten Nahrungsmitteln überhaupt. Dazu gehören vor allem sämtliche Kohlsorten und alle Hülsenfrüchte.

Hülsenfrüchte, zu denen neben Bohnen, Linsen und Erbsen auch Sojabohnen, Kichererbsen und Lupinen zählen, fristen in Deutschland immer noch ein kulinarisches Schattendasein. Gerade einmal zwei bis fünf Gramm nimmt der Deutsche im Durchschnitt pro Tag zu sich.

Dabei sind Hülsenfrüchte eine hervorragende Proteinquelle und bringen dazu jede Menge Vitamine (z.B. B1, B2, B3) und Mineralstoffe (z.B. Eisen, Calcium, Zink) mit. Außerdem enthalten sie hohe Mengen an Ballaststoffen, die sich sehr positiv auf den Darm auswirken. Zum einen regen sie die Darmtätigkeit direkt an und zum anderen dienen sie als Futter für die ›guten‹ Darmbakterien, die mit ihrer Vermehrung gleichzeitig die ›schlechten‹ im Zaum halten. Inzwischen hat es sich auch bis zur sogenannten Schulmedizin herumgesprochen, welchen immens wichtigen Einfluss die Darmflora, heute meist als ›Mikrobiom‹ bezeichnet, auf den gesamten Gesundheitszustand des Menschen hat.

Geringeres Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und bestimmte Krebsarten

Wer regelmäßig Hülsenfrüchte isst, hat ein geringeres Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und bestimmte Krebsarten. So soll das Krebsrisiko verringert werden, wenn man zu jeder Mahlzeit entweder Vollkorn oder Hülsenfrüchte oder beides verzehrt.

Natürlich werden die meisten nicht dreimal täglich Bohnen oder Erbsen essen, jedoch sollte der gesundheitliche Wert der Hülsenfrüchte nicht unterschätzt werden.

Der absolute Superstar unter den gesunden Nahrungsmitteln ist Brokkoli. Brokkoli produziert einen Wirkstoff namens Sulforaphan, der die Abwehrkräfte gegen Krankheitserreger und Schadstoffe aktiviert, das Gehirn und die Sehkraft schützt, sich positiv auf Typ2-Diabetes auswirken und sogar Krebswachstum hemmen kann. Leider wird das Sulphoraphan beim Kochen weitgehend zerstört. Aus diesem Grund nützt auch tiefgekühlter Brokkoli nichts, weil er bereits blanchiert ist. Trotzdem muss niemand rohen Brokkoli essen. Ein einfacher Trick sorgt dafür, dass das Sulphoraphan den Kochvorgang übersteht. Wenn man Brokkoli oder auch andere Kohlsorten zerkleinert, schneidet oder für eine Cremesuppe püriert, dann ca. 40 Minuten wartet und dann erst kocht, bleibt der hochwertige Wirkstoff erhalten. Diese Zubereitungsempfehlung gilt für die ganze Kreuzblütlerfamilie, wozu auch Weißkohl, Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl, Wirsing, Rucola, Schwarzkohl, Senfkohl und Pak Choi gehören. Alle diese Kohlsorten enthalten den Wirkstoff Sulporaphan,

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



Wichtig beim Kauf ist, darauf zu achten, diese in Bio-Qualität zu kaufen - egal, ob für die Herstellung von frischen Sprossen oder die weitere Verarbeitung, wie beispielsweise Hummus aus Kichererbsen.

allerdings nicht in so hoher Konzentration wie Brokkoli.

Darüber hinaus enthalten alle Kohlsorten Salvestrole, das sind Stoffe, die viele Pflanzen produzieren, um sich vor Bakterien, Viren, Schimmelpilzen, UV-Licht und Insekten zu schützen. Im menschlichen Körper können sie dazu beitragen, Krebszellen sterben zu lassen.

Leider glaubt der Mensch, die Pflanzen mit »Pflanzenschutzmitteln« schüt-

zen zu müssen. Die so behandelten Pflanzen entwickeln den wertvollen Inhaltsstoff kaum mehr. Nur biologisch angebaute Pflanzen enthalten noch Salvestrole in nennenswerten Mengen.

Ich möchte gerne dazu anregen, wieder öfter Blaukraut oder Weißkohl, Erbsensuppe oder Bohnensalat, indisches Dal oder orientalischen Hummus auf den Speisezettel zu setzen. Neben gesunder Ernährung sind außerdem

täglich Bewegung, ausreichend Schlaf, wenig Stress und innere Ruhe sinnvoll.

Wenn wir das alles berücksichtigen und dabei vielleicht sogar selbst noch feststellen, wie gut es uns tut, alles ein wenig gelassener anzugehen, dann sind wir auf einem guten Weg, sämtlichen Krankheitserregern Paroli zu bieten.

Text: Marianne Reiling-Probst
Fotos: pixabay

BESONDERS. GUT. BAUEN.

MASSIVBAU SEIT 90 JAHREN



ROHBAU



UMBAU



PLANUNG



SCHLÜSSELFERTIG BAUEN

**ALFONS VAAS GMBH
BAUUNTERNEHMEN**

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



MEISTERBETRIEB SEIT 1930

Frühjahrskur mit einheimischen Kräutern

Brennnessel, Gänseblümchen und Co. bringen Schwung in wintermüde Körper

Die Sonne lässt unsere einheimischen Frühjahrskräuter sprießen und schon bald findet man alles für einen gesunden und schmackhaften Snack in der Natur.



Brennnessel - regionales Superfood

Dabei zählt die Brennnessel als regionales Superfood zum absoluten Favoriten des Frühlings. Die jungen Blätter sind vielseitig verwendbar, etwa in Suppe oder als Spinat. Natürlich kann man die Blätter – getrocknet oder frisch – auch mit heißem Wasser überbrühen und als Tee trinken.

Aufgrund der Brennhaare verwendet man zum Ernten am besten Handschuhe. Mit bloßen Händen sollte man unbedingt darauf achten, die Stängel immer von unten nach oben anzufassen. Wenn man die Blätter zuhause mit einem Nudelholz kurz walzt, werden die Brennhaare gequetscht und die Pflanzen können gefahrlos auch roh verzehrt werden, beispielsweise kleingeschnitten über den Salat.

Die Samen der Brennnessel sind wahre Mineralstoffbomben. Sie erntet man im Herbst und kann sie ebenfalls

im Salat oder auch im Müsli genießen. Die Pflanze ist reich an Mineralstoffen, vor allem an Kalium, daher kommt auch ihre leicht entwässernde Wirkung. Brennnessel enthält viel Eisen, was wiederum für die Blutbildung hilfreich ist. In homöopathischer Form wird die Brennnessel gern bei nesselartigen Hautausschlägen eingesetzt.



Löwenzahn - Nummer zwei der Hitliste

Ebenfalls auf der Hitliste für regionales Superfood steht der Löwenzahn. Für Hobbygärtner ist er oftmals eine Plage, da er sich mit seinen tiefen Pfahlwurzeln kaum ausreißen lässt und sich durch die zahlreichen Schirmchen der Pustebumen schnell und stark vermehrt.

Doch die Blüten können gut verwendet werden, um einen Sirup oder einen Löwenzahnwein anzusetzen. Die Knospen in Öl eingelegt verfeinern kleingeschnitten jeden Salat oder kurz angebraten Gemüsesoßen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Inzwischen gibt es viele kreative Bücher oder Internetseiten über Wildkräuter in der Küche, hier findet jeder das passende Rezept.

Der Löwenzahn zeichnet sich vor allem durch seine Bitterstoffe aus. Diese können nach Viruserkrankungen helfen, schneller wieder auf die Beine zu kommen. Zu diesem Zweck eignet sich entweder ein Frischpflanzensaft oder auch die Tinktur des Löwenzahns.

Altbewährt ist sein Einsatz bei Leber-Gallen-Schwäche und auch bei Hautleiden. Es gibt sogar ein anthroposophisches Mittel aus der Milch des Löwenzahns, das sich bei entzündlichen Ekzemen bewährt hat. Entgegen der traditionellen Meinung ist die Milch übrigens nicht giftig, sie färbt nur bei Kontakt Haut und Kleidung. Vom Löwenzahn wird auch die Wurzel verwendet. Früher machte man daraus nach Röstung einen Kaffeeersatz.



Praxis für Naturheilkunde
PETRA KROPF
Heilpraktikerin | Apothekerin

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

Augendiagnose | Akupunktur |
Klassische Naturheilkunde |
Homöopathie | Bioresonanztherapie



In Teemischungen ergänzen Wurzel und Blätter die stoffwechsellanregende Wirkung anderer Kräuter. Die jungen, zarten Blätter geben kleingeschnitten auf Butter oder Frischkäse einen leckeren Brotbelag.

Gänseblümchen - das Dritte im Bunde

Als drittes regionales Superfood steht Gänseblümchen auf dem Plan. Die Blätter ähneln bei genauer Betrachtung

dem Feldsalat und können ebenso verwendet werden. Auch die Blüten sind essbar. So eignen sie sich hervorragend als Salatdekoration. Ein Tee aus Gänseblümchenblüten wurde in der Volksmedizin bei feststehendem Husten verwendet.

Die Blüten können ähnlich wie das Johanniskraut in Öl eingelegt werden. Nach dem Abfiltrieren hat man ein feines Hautpflegeöl zur Verfügung. In der Homöopathie wird das Gänseblümchen, *bellis perennis*, unter anderem bei Schmerzen nach Prellungen verwendet.

Beim Sammeln der Kräuter sollte immer darauf geachtet werden, dass unbelastete Stellen aufgesucht werden, frei von Autoabgasen, Düngemitteln und Hundeausscheidungen. Am besten eignet sich natürlich der eigene Garten.

Vielleicht lässt sich durch die vielfältige Verwendung und den heilsamen Wirkungen dieser Pflanzen der Aspekt des lästigen ›Unkrauts‹ aus einem anderen Blickwinkel sehen.

Viel Freude beim Ausprobieren!

Text & Fotos: Petra Kropf

Wildkräuter-Frühlings-Aioli

Dieses schmackhafte Frühlingsrezept ist fein als Aufstrich, über Nudeln oder als Dip zu genießen.

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 4 Knoblauchzehen
- 1 Eigelb
- ½TL (scharfer) Senf
- ½TL Rohrohrzucker
- ½TL Salz
- 2EL Essig
- 250ml Olivenöl
- 2TL heißes Wasser
- 1 gute Handvoll Wildkräuter (zB. Bärlauch, Brennessel, Gundermann, Giersch, Löwenzahn, Schafgarbe, Brunnenkresse etc.)



Zubereitung:

- Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mit Eigelb, Senf, Zucker, Salz und Essig auf höchster Stufe verrühren. Nach und nach Öl zugeben, bis eine cremige Masse entstanden ist. Heißes Wasser unterrühren. Am Ende die gehackten Wildkräuter unterheben.
- Diese Aioli lässt sich im Schraubglas einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Sie lässt sich auch pur genießen, die Wildkräuter geben ihr jedoch erst die besondere ›Frühlingsnote‹.

Guten Appetit!



Augentraining

Der menschliche Körper besteht aus über 650 Muskeln. Ebenso wie beispielsweise unsere Arme und Beine werden auch unsere Augen von kontrahierenden Muskeln bewegt. An der Rückseite des Augapfels sind mehrere winzige Muskeln befestigt, die das Auge in sämtliche Richtungen ziehen können. Die Augenmuskeln mit Augentraining in Form zu halten, kann daher ein gutes Sehvermögen unterstützen. Eine einfache Übung dazu stellen wir heute vor.

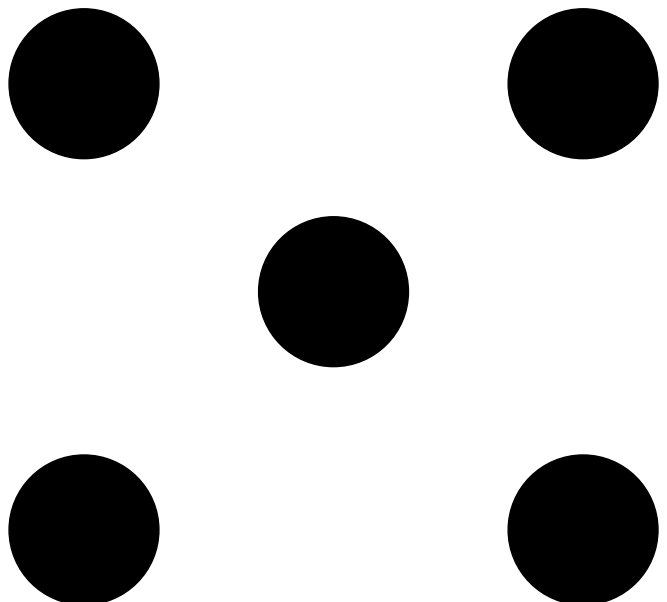
Dazu faltet man einfach ein DIN A4 Blatt zum Quadrat und malt in jede Ecke und in die Mitte jeweils einen 4 bis 5cm großen schwarzen Punkt. Das Blatt wird dann in Augenhöhe aufgehängt.



Die Übung: Man positioniert sich mit einem Meter Abstand vor das Blatt und »springt« mit dem Blick ständig wechselnd von einem Punkt zum nächsten. Diese Übung dreimal täglich maximal eine Minute wiederholen. Häufigere und längere Wiederholung ermüdet die Augen zu sehr, bringt also nichts.

Darüber hinaus gibt es viele Übungen, die die Sehkraft dauerhaft verbessern können. Zusätzlich kann man immer wieder eine sogenannte Rasterbrille tragen, die das Training unterstützt.

Text: IM • Grafik: Ida Lösch • Foto/Bild: pixabay





Aronia und Tannenhof
Franz Häring-Marschmann

Stein 1
84431 Rattenkirchen
Tel.: 0 80 82 / 949 10 33
Mobil: 01 72 / 7 40 71 76
franz.haering@aronia-tannenhof.de
aronia-tannenhof.de



Alle Aroniaprodukte im SB Hofladen erhältlich!

PLATÖRKE

Landwirtschaftliches Lohnunternehmen

- Mais säen
- Häckseln von Gras und Mais
- Radladerarbeiten



Werner Platörke - Am Haselnussberg 9 - 83567 Unterreit
Tel. 0 80 73 / 91 55 03 • Fax 0 80 73 / 91 55 04 • Mobil 0171 / 3111 023
E-Mail werner.platoerke@t-online.de



FrauenPower

Gars | Wasserburg | Haag | Waldkraiburg | Mühldorf
Kleingruppentraining | Präventionskurse



⇒ Schwangerschaftsgymnastik

⇒ Beckenbodentraining

⇒ Sport für Mütter mit Baby - BuggySport & Kanga

⇒ Trageberatung

⇒ Rektusdiastase Programm

⇒ Babys & Zwerge in Bewegung





Daniela Schneider | Tel: 01520 278 2853
info@frauenpower-bayern.de | www.frauenpower-bayern.de



Schöne Geschenke zur Taufe,
Hl. Kommunion und Hochzeit!

Große Auswahl Rosenkränze u. Etui, Kinderkreuze, Namenspatrone, Weihwasserbecken, Kommunion- & Taufengel usw.

Holzschnitzereien aller Art

Zeno Hainzl



Oed 2 - 83558 Maitenbeth an der B12, Tel. 0 80 76-889 17 12
Do. 16 - 18.30, Fr. 13 - 18.30, Sa. 10 - 14

www.holzschnitzerei-hainzl.de

Bärlauch Hummus

Endlich gibt es wieder Bärlauch! In vielen Wäldern verströmen die leckeren und gesunden Pflanzen ihren intensiven Knoblauchduft. Unser grünes Frühlingsrezept eignet sich als Brotaufstrich, auf Nudeln als Pesto oder einfach zum Dippen für Gemüse oder Chips.

Zutaten:

(2 Portionen)

- 225g Kichererbsen (aus dem Glas)
- 1 Bund Bärlauch
- 3EL Kichererbsenwasser
- 2EL Olivenöl
- 2EL Zitronensaft
- 1EL Tahin (Sesammus)
- 1TL Kreuzkümmelpulver
- 1 Prise Paprikapulver edelsüß
- 1 Prise Chilliflocken
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- 3EL Kichererbsenwasser und einige Kichererbsen zur Deko beiseite nehmen, die restlichen Kichererbsen unter kaltem Wasser abwaschen.
- Bärlauch waschen und trocken tupfen.
- Kichererbsen im Mixer grob zerkleinern.
- Kichererbsenwasser, Olivenöl, Zitronensaft, Tahin und die Gewürze zufügen.
- Je nach Konsistenz evtl. etwas Wasser hinzugeben.
- Bärlauch in Streifen schneiden und zur Masse geben.
- Alles bis zur gewünschten Konsistenz gut pürieren.
- Die ganzen Kichererbsen mit einem Esslöffel Olivenöl auf das fertige Hummus geben und servieren.

Text: IM - Fotos: Pixabay

Guten Appetit!



licht.raum
Yoga & mehr

Praxis für Körper
und Bewusstsein

licht.raum ist...

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

Annemarie Neulinger
Mobil: 01 51 / 6152 99 46
lichtraum-yoga.de

Bring deinen Body in Form und erschaffe die beste Version von dir selbst!

gesünder
schöner
glücklicher

Mikrodermabrasion & Ultraschall
Jet Peel
Micro Needling
Vega Radiofrequenz Behandlung
Liposana3 Frequenztechnologie
Dauerhafte Haarentfernung mit elos TM
Profi Make-up Beratung

REVIDERM

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



dieFarm[®]
andrea lindlmeier
kosmetik



Neu im
Studio!

DAS ORIGINAL
HEALTH AND BEAUTY
Frequenzen, die Ihr Leben verändern

LIPOSANA3
do yourself - just better...

Möglichkeiten schaffen: Cosy Chair für die Hospizinsel und ihre Gäste

Vielen Engeln sei Dank: Vor Weihnachten gab es eine Geschenkspende der besonderen Art.

Die Seniorenbeauftragte und Pfarrgemeinderatsvorsitzende Monika Oberbacher aus Kraiburg erfuhr durch Yvonne Zur, unserer Leiterin der Hospizinsel im ASW, vom großen Cosy Chair Wunsch. Kurzerhand setzte sie sich direkt mit Holzbau Stenger in Verbindung. Hier gibt es jedes Jahr vor Weihnachten eine hölzerne Spendenbox der Belegschaft. Diese Kasse wurde für diesen Wunsch geköpft und direkt noch durch die Chefs, Franz und Andrea Stenger, aufgestockt. Darüber hinaus kam eine weitere Spende von Margot und Marianne Ehling hinzu. Der Cosy Chair ermöglicht es, sich den Sitz- und Liegebedürfnissen schwerstkranker Menschen anzupassen. Damit der Cosy Chair gleich zu den Feiertagen in Gebrauch genommen werden konnte, mobilisierte Monika Oberbacher die Freiwillige Feuerwehr Kraiburg. Kommandant Mathias Weinert, Maxi Hartl und Fabian Eder packten kräftig mit an. Familie Zacherl von Medikabel stellte den Transporter bereit. Das Unternehmen Wölzenmüller unterstützte diese spontane Aktion ebenfalls und baute den Cosy Chair schnell zusammen. Das Team der Hospizinsel bedankt sich bei allen Beteiligten.



Die strahlenden Gesichter von links nach rechts: Maxi Hartl, Mathias Weinert, Mariele Kasimir, Fabian Eder, Yvonne Zur (nicht im Bild: Monika Oberbacher)



(Weiber-) Fasching 2024 im ASW

›Kunterbunt‹ war das Thema des diesjährigen Faschings und vom Zebra über Einhorn waren zahlreiche einfallreiche Verkleidungen dabei - der Chef persönlich trat sogar als ›Gigolo‹ auf. Außerdem war das Team aus der neuen Tagespflege Mettenheim zu Gast und feierte mit den ASWlern in ausgelassener, fröhlicher Stimmung..



Spendenaufruf

Bitte unterstützen auch Sie mit Ihrer Spende die Hospizinsel und tragen dazu bei, dass dieses Projekt weiterhin erhalten bleiben kann.

Wir danken herzlich für Ihre Unterstützung!

Bankverbindung:

Sparkasse Altötting-Mühldorf
IBAN: DE03 7115 1020 0000 1041 09
BIC: BYLADEM1MDF



Tag der offenen Tür am ›Stifter Platzerk‹ der Tagespflege Mettenheim

Bei herrlichem Sonnenschein kamen am Tag der offenen Tür zahlreiche Besucher in die Tagespflege Mettenheim. Individuelle Führungen durch die einladend hellen Räume gehörten ebenso dazu wie ein Fachvortrag zur Demenz von Lars Scheffel. Außerdem gab es ein österliches Bastelangebot und bei Kaffee und Kuchen konnten Termine für die begehrten Probetage vereinbart werden.

Sie sind neugierig geworden und hatten keine Zeit, vorbeizuschauen? Unter der Telefonnummer 08638 8863-477 oder -414 erhalten Sie Informationen oder können einen Probetag vereinbaren. Wir sind gerne für Sie da!

Öffnungszeiten sind immer Montag bis Freitag von 8.15 Uhr bis 16.15 Uhr, außer an Feiertagen.

Heimwerk e.V. Tagespflegen

Fachkompetenz & Know-How

- Abwechslung erleben
- Gesund & Fit bleiben
- Weiter zuhause leben
- eigenen Lebensstandard erhalten
- Hobbys pflegen
- Mobil sein und reisen
- medizinisch versorgt sein
- Gesellschaft erleben

...SIE haben es sich verdient!

Waldkraiburg / Mettenheim

Heimwerk e.V. **Stifter Platzerk** Tagespflege Mettenheim

Begegnen & Wohlfühlen

Vertrauen, das SIE begleitet...

- Ausführliche Fachberatung
- Gezielte Kostenklärung
- Probetag
- Individuelle Eingewöhnungsphase
- Fähigkeiten fördern
- Erinnerungen leben
- Rituale pflegen
- Fahrdienst

...SIE haben es sich verdient!

Heimwerk e.V. **Stifter Platzerk** Tagespflege Mettenheim

TAGES-PFLEGE

Ihre kompetenten Ansprechpartner unter:

08638 886 34 77

tagespflege@heimwerk-gruppe.de
www.heimwerk-gruppe.de

Stifter Platzerk Tagespflege
Lilienstraße 3
84562 Mettenheim
Telefon 08638 8863477
tagespflege@heimwerk-gruppe.de
www.heimwerk-gruppe.de

Rechtssträger:
Heimwerk e.V.
Mitglied im
Deutschen Paritätischen
Wohlfahrtsverband

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)

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

Werden Sie Teil unserer ASW-Familie.
Für uns zählen Werte und der Mensch ist uns wichtig.
Nur gemeinsam können wir unsere Aufgaben bewältigen.

Wir freuen uns auf Sie.

Tun wir gemeinsam Gutes und haben Spaß im Team

Ansprechpartner: Frau Kraft - E-Mail: mkr@heimwerk-gruppe.de
Unsere Homepage: <https://www.heimwerk-gruppe.de/>
Telefonnummer: 0 86 38 / 88 63 3

Heimwerk e.V.

Adalbert Stifter
seniorenwohnen

Kompetenz, die Sie begleitet...
www.heimwerk-gruppe.de

Wir im Adalbert Stifter Seniorenwohnen begleiten Senioren in verschiedensten Lebenslagen. Betreutes Wohnen „plus“, (teil-) stationäre Pflege, ambulanter Pflegedienst sowie die Hospizinsel zeichnen uns aus. Um jedem einzelnen Bewohner/in gerecht zu werden beschäftigen wir rund 180 Mitarbeiter/innen

Wir suchen SIE ab sofort als Fachkraft Verwaltung GESUNDHEITSWESEN
(w/m/d) für unsere Einrichtung in **Waldkraiburg in TEILZEIT**

Ihr Profil:

- Kaufm. Fachkraft, vorzugsweise im Gesundheitswesen KSPACE
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- selbständige Arbeitsweise
- Bereitschaft, sich weiterzuentwickeln
- Grundkenntnisse MS-Office

Ihre Aufgaben im Wesentlichen:

- Bewohner-Buchhaltung/-Abrechnung
- Zusammenarbeit mit Pflegekassen
- Allgemeine Korrespondenz

Unser Angebot:

- unbefristeten Arbeitsvertrag
- betriebliche Gesundheits- und Altersvorsorge
- Firmenveranstaltungen und attraktive Benefits

HERZLICH WILLKOMMEN im Team!!

Ansprechpartner: **Hubert Forster**
E-Mail: buero@heimwerk-gruppe.de
<https://www.heimwerk-gruppe.de/>
<https://finde-dein-team.de>
Telefonnummer: **0 86 38 / 88 63 3**



Petra Turba, Leitung Tagespflege/Betreuung und Monika Michel (rechts) - als engagierte Fachkraft sind die beiden immer mit Freude dabei, wenn es um die Belange der Bewohner im ASW geht.

Vorgestellt: Monika Michel

Monika Michel - seit 2008 bei uns im ASW, war schon als stellvertretende Leitung der Pflegestation eingesetzt und führte 2015 die Überleitungsplanung ein. Seit dem 01.04.2015 ist sie in der Bewohnerbuchhaltung für die Abrechnungen zuständig und hat zusätzlich die Leitung der sozialen Betreuung im ambulanten Dienst. Hier plant Moni mit dem Team und den verschiedenen Bereichen unseres Hauses die Veranstaltungen und Freizeitangebote für unsere Bewohner. Moni arbeitet sehr gerne im ASW: »Ich mag besonders, dass man hier in einem sehr offenen und familiären Team arbeitet.« Jeder könne seine Wünsche und Anliegen mitteilen und werde hierbei auch immer ernst genommen. »Im Leitungskreis werden Neuerungen offen besprochen und Veränderungen immer konstruktiv diskutiert, gemeinsam besprochen und erarbeitet, so die engagierte Fachkraft. Der vielfältige Aufgabenbereich ist ihr sehr wichtig. Ebenso liebt sie den Kontakt zu den Bewohnern unseres Hauses und könnte sich nie vorstellen, nur noch im Büro am Computer zu sitzen. »Ein Lächeln unserer Bewohner ist einfach unbezahlbar und gibt mir immer wieder neue Kraft und die Bestätigung, dass ich den richtigen Beruf habe.«

In ihrer Freizeit ist Moni sehr gerne mit ihrer Familie zusammen und genießt es, Oma zu sein. Hund Goofy sorgt ebenfalls für Abwechslung. Außerdem steigt sie gerne auf ihre Vespa oder tritt auf ihrem Fahrrad in die Pedale.

Die Ausbildung zur examinierten Pflegefachkraft begann Moni bereits 1994. »Es war immer mein Ziel, den Menschen, denen ich begegne, zu helfen und sie zu versorgen, so wie ich es später einmal selbst erfahren möchte.« Nach ein paar Zwischenstopps in anderen Bereichen kam sie zu uns ins ASW und ist bis heute treu. Sie selbst sagt: »Für mich ist das ASW ein sehr offenes, familiäres und freundliches Haus, in dem unsere Bewohner ein neues Zuhause finden und haben. Hier können sie selbstbestimmt und eigenständig den Tag genießen. Sie entscheiden frei, ob sie an den Angeboten teilnehmen möchten oder nicht und können jederzeit mit Wünschen und Problemen auf uns zukommen und werden ernst genommen. Das ist unser wichtigster Punkt, der uns von anderen Einrichtungen unterscheidet. Mein Wunsch für die Zukunft ist es, dass alle Kolleginnen und Kollegen gemeinsam mit mir in einen entschleunigten und befriedigenden Arbeitsalltag kommen, damit wir uns auch wieder über kleine Erlebnisse freuen können und nicht durch Unzufriedenheit, Stress und Konkurrenzkämpfe das Wesentliche vergessen.«

Texte & Fotos: Adalbert Stifter Seniorenwohnen Waldkraiburg, Andrea Engelmänn



HEUTE: die Fitness unserer Gäste liegt uns am Herzen



Rudolf Röttenbacher im Bild mit Nicole

Auf den Bildern sieht man die Fitness unserer Gäste der Stifter-Platzerl Tagespflege und unseren eifrigen Mitarbeitern.

Leider war Nicole bereits nach einer Liegestütze Schach-Matt 😊 während unser Tagespflegegast Rudolf Röttenbacher im Alter von 78 Jahren drei Liegestütze schaffte.

Sein Tipp an unsere liebe Nicole: "Mehr Sport wäre angebracht" 😊

Immer wieder schön, wenn aus einer geplanten Beschäftigung mit Erinnerungspotenzial und viel Individualität Spaß wird. Für Senioren nennen wir dies Wettkampf, Duell oder wir treten an gegen... Für uns ganz modern 'es batteln sich' ...

Solche Ideen verwirklichen wir unter Angeboten wie Zirkeltraining, Olympiade oder Gymnastik.

Aber keine Angst. Niemand muss sich beweisen. Alles freiwillig und mit Spaß und Freude umzusetzen.

Lernen Sie uns persönlich kennen, wir freuen uns auf Sie 😊

Für Infos | Anmeldung schreiben Sie gerne an:
tagespflege@heimwerk-gruppe.de oder rufen Sie an unter
08638 883477 | 08638 883414.

Sie finden uns in 84562 Mettenheim in der Lilienstrasse 3.
Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Probetag.

HERZLICH WILLKOMMEN !!



Termine 2024 31. März

Herzliche Einladung zur fröhlichen Stunde mit unserem beliebten ungarischen Musiker-Freund: Es spielt für Sie Csaba Ssaby am Klavier. Lassen Sie sich von seinem Spiel bekannter Melodien großer Komponisten verzaubern.

12. Juni

Sommerfest mit Musik und kulinarischen Spezialitäten.



MK
MEDI Kabel

IHR STARKER PARTNER FÜR KABEL & LEITUNGEN

maßgeschneiderte Kabellösungen
zertifizierter Ausbildungsbetrieb
technische Kundenbetreuung
lebendiger Servicegedanke
über 35 Jahre Erfahrung
technischer FullService
Qualitätssicherung

FOLGE UNS !



f **@** **in**

MEDI Kabel GmbH
Daimlerstraße 47
84478 Waldkraiburg
www.medikabel.de



NEUERÖFFNUNG

by Birgitt

PEDIKÜRE & MANIKÜRE

+ 49 178 5438056 **Hauptstraße 1**
Info@bybirgitt.de **83527 Haag in Obb**



Frischer Wind

Abschied und neue Gesichter in der Caritas Ambulanten Pflege Schwindegg

Die Caritas Ambulante Pflege in Schwindegg hat sich in den letzten Jahren fest etabliert und versorgt allein in Schwindegg und Umgebung mit insgesamt sechs Touren 72 pflegebedürftige Menschen.



Caritas- Ambulante Pflege

Liebevolle Pflege Zuhause
Caritas-Ambulante Pflege im Landkreis Mühldorf

Gerne informieren und beraten wir Sie über unsere Beratungs- und Pflegeangebote!

Caritas Ambulante Pflege Mühldorf
Karlsbader Str. 3
84478 Waldkraiburg
Tel: 0 86 38 / 20 75
ambulante-pflege-muehldorf@caritasmuenchen.org

www.caritas-ambulanten-pflegedienst-muehldorf.de

Leben
im Alter 



In diesen Zeiten, wo überall Personalmangel herrscht, freut es uns besonders, vor Ort auch weiterhin die pflegebedürftigen Menschen und deren Angehörigen zu unterstützen. So haben diese die Möglichkeit, im häuslichen Umfeld wohnen zu bleiben.

Wir verabschiedeten zum Jahresende mit Wehmut unsere langjährige Mitarbeiterin Gertraud Anzenberger in den wohlverdienten Ruhestand. Traudi war über 30 Jahre mit Leib und Seele für ihre Patienten da. Wir wünschen ihr für den neuen Lebensabschnitt alles Gute.

Frischen Wind ins Team bringen unsere neuen Mitarbeiterinnen Sabrina Fürle und Manuela Asztalos. Beide unterstützen unser Team ab sofort und tragen damit zur Sicherung der Versorgung unserer Patienten bei.

Auch weiterhin suchen wir helfende Hände. Sind Sie Pflegekraft und möchten bei uns einsteigen? Dann melden Sie sich gerne!

Text & Irmgard Geiszer (Pflegedienstleitung)

Foto: Caritas Ambulante Pflege im Landkreis Mühldorf

Wir sind Spezialist für vorgehängte hinterlüftete Fassaden und suchen:

Kraftfahrer (m/w/d) im Nahverkehr, ab sofort

zum Transport von Baumaterial.
Führerschein CE/C1E

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an: personal@as-fassaden.de



AS
Fassaden GmbH
IHR PARTNER FÜR MODERNEN FASSADENBAU
www.as-fassaden.de

Bahnhofstraße 3-5
83555 Gars Bahnhof
Telefon: 08073 / 91601-0

BÄCKEREI INNINGER

Das Leben kann so schön sein!

AUCH Sonntags!

Von 7.30-10.30 Uhr



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

Erstkommunion in Aschau a. Inn

Am 05.05.2024 feiern in Aschau am Inn 28 Kinder Erstkommunion. Aufgrund der Kirchenrenovierung findet die Erstkommunion in der Maria-Hilf-Kirche in Waldwinkel statt. Im Mittelpunkt der Vorbereitung steht der Leitsatz ›Gemeinsam mit Jesus auf dem Weg‹. Die Kinder werden seit Anfang Januar in vier Gruppen auf die Erstkommunion vorbereitet. Sie werden dabei von Hildegard Wimmer, Veronika Forsthuber, Christina Feldhaus, Stephanie Stephan, Dijana Manz, Petra Fürfänger, Aniela Tobolars, Elli Kappenberger, Daniela Reingruber, Anna Franzler und Franziska Rodean begleitet.

Text & Fotos: Gemeinde Aschau a. Inn



Begleiterinnen - Gruppe 1: Veronika Forsthuber, Hildegard Wimmer



Gruppe 2: Christina Feldhaus, Stephanie Stephan, Dijana Manz



Gruppe 3: Elli Kappenberger, Petra Fürfänger, Aniela Tobolars



Gruppe 4: Anna Franzler, Daniela Reingruber, Franziska Rodean



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

Erfolgreiches Wochenende für Garser Robotics-Teams

›3-2-1 – Voi Gars!‹ halfte es durch die OTH Regensburg, als die beiden Garser Mannschaften das Finale in Regensburg unter sich ausmachten.



Die beiden Coaches Marco Grees (rechts) und Tobias Bauer (links) freuen sich über ihren gemeinsamen Pokal, mit dem ihre Coachingleistung geehrt wurde.

Wieder einmal konnten Garser Gymnasiasten in der First-Lego-League (FLL) in Regensburg beachtliche Erfolge erzielen und ziehen nun gemeinsam in eines der fünf Deutschlandfinals ein.

Nach monatelanger Vorbereitung der beiden Robotics-Teams GarsControl Junior und Senior von Studienrat Tobias Bauer und Oberstudienrat Marco Grees in der ›Robotics-Zentrale‹ im neuen Hauptgebäude war es vergangenen Samstag so weit. Die beiden Mannschaften traten in der FLL in den



Die beiden siegreichen Garser Robotics-Teams mit ihren Urkunden und Pokalen:
 Hinten von links: Benedikt Rapolder, Benno Gürtel, Alexander Barth, Felix Thüring, Emil Wieser, Luca Folger, Valentin Göschl, Kilian Söllner, Kilian Achterling
 Vorne kniend von links: Kilian Huber, Valentin Achterling, Lorenz Thalmaier, Severin Wessiak, Johanna Dörfler, Anna Barth
 Vorne von links: die beiden Coaches Tobias Bauer und Marco Grees

vier Kategorien RobotGame, Forschung, Grundwerte und RobotDesign an.

Es handelt sich hierbei um die 15 erfahrensten Schüler der Garser Roboticswelt – in verschiedenen Kursen engagieren sich in diesem Jahr sage und schreibe 184 Kinder und Jugendliche unter der Leitung von sechs Lehrkräften rund um das Thema Robotik.

Speziell im sehenswerten RobotGame geht es darum, auf einem Spielfeld unter anderem Objekte anzuheben, mitzunehmen, in Betrieb zu setzen oder zu platzieren – und das alles in nur zweieinhalb Minuten. Bereits in den Vorrunden zeigte sich dabei das hohe Niveau der Garser Teams.

Nach einem langen und spannenden Tag sahen die Zuschauer erstmals in Regensburg ein reines Garser Finale zwischen GarsControl Junior und GarsControl Senior. So war der Pokal für das beste RobotGame garantiert.

Dazu kommen 16 Urkunden und drei weitere Pokale, die die 17-köpfige Mannschaft mit heimnehmen durfte, darunter der begehrte FLL-Champion und das beste Roboter-Design – letzteres beinhaltet Konstruktion und Programmierung des Roboters.

Ein besonderes Lob für die Schule ist auch die Doppelauszeichnung der beiden Coaches mit dem Coaching-Pokal des Wettbewerbs.



RAUSCHER

Elektrotechnik

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

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



... der freundliche Frischemarkt –
direkt in Ihrer Nähe

Schnaitsee - 2 x Trostberg - Tacherting - Engelsberg – Gars



Der Roboter des Senior-Teams am »Konzert«: Die Licht- und Ton-technik muss eingestellt werden, damit die Aufführung der Künstlerin starten kann. Erfolgreich löste der modulare Roboter zwei Aufgaben gleichzeitig.



Der Roboter des Junior-Teams am »Mischpult«: Die Schieberegler müssen in einer bestimmten Abfolge nach oben geschoben werden, damit sie oben bleiben. Eine knifflige Aufgabe, die hier souverän gemeistert wurde.

Dieser große gemeinsame Erfolg ist aber kein Grund zum Ausruhen: Die Roboter werden laufend verbessert, verändert und getestet, damit die Erfolgsgeschichte Ende Februar in der nächsten Runde hoffentlich weitergeht.

Parallel zur First-Lego-League sind schon wieder sechs Garser Teams für die »World Robot Olympiad« in Freising und Passau angemeldet, einem anderen Roboterwettbewerb, an dem Schülerinnen und Schüler aus Gars schon mehrfach erfolgreich teilgenommen haben. Ein Novum ist dabei das erste reine Mädchen-

team aus Gars, worauf die Schulleitung des als »MINT-freundlich« ausgezeichneten Gymnasiums Gars besonders stolz ist.

Die Technik und die Wettbewerbsteilnahmen bedeuten immer auch eine finanzielle Herausforderung. Schon allein die Fahrt mit Übernachtung kostet viel Geld. Glücklicherweise habe man mehrere Unterstützer, hält Marco Grees fest, vor allem den Förderverein des Gymnasiums, die Firma Bauer aus Buchbach und die Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth.

Text: Marco Grees - Fotos: Tobias Bauer, Marco Grees



Taufkirchener Bürgerbegehren gegen Windkraft im Wald startet durch!

Die Toerring Green Energy GmbH plant 5 riesige Windkraftanlagen in der Schermansöd

Wir klären auf:

- Über die Gesundheitsgefahren für Mensch und Tier
- Über die massive Waldvernichtung
- Über das Brandrisiko im Gebiet des Erdgasspeichers
- Über den Wertverlust unseres Grund- und Immobilienbesitzes
- Über den Unsinn, Energie im Schwachwindgebiet produzieren zu wollen
- Über die Taschen, in die unser Steuergeld fließt

Laufend Informationsveranstaltungen! Sprechen wir miteinander! Kämpfen wir zusammen!
Helmut Wastlhuber – Alfons Kohl – Holger Schramm
Kontakt: H.Wastlhuber@web.de

Kinder - Buchtipps

ACHTUNG: Lesen gefährdet die Dummheit ;-)



Bitte nicht öffnen sonst... Yeti-Ritter-Schneegewitter

Charlotte Habersack
Illustration: Frédéric Bertrand
Hardcover, 71 Seiten
Verlag: Carlsen
ISBN: 978-3-551-69024-1
Preis: 9€
Altersempfehlung ab 7 Jahren

Was tut man mit einem Paket mit der Aufschrift ›Bitte nicht öffnen – Bissig!‹? Diese Entscheidung wird den Freunden Nemo und Fred abgenommen, da das Paket einfach explodiert und einen kleinen, zotteligen, komisch sprechenden Yeti-Ritter namens Icy-Ice ausspuckt. Und schon steckt der Leser mitten in einem rasanten Abenteuer mit einer fantasievollen Handlung und witzigen Einfällen. Besonders schön ist die unterschiedliche Reaktion der beiden Freunde. Nemo stürzt sich begeistert und voller Aufregung ins Chaos, während Fred vernünftig bleibt und ständig versucht, den Yeti zu bändigen und alles wieder in Ordnung zu bringen.

Dies ist der erste Band der bekannten Reihe, der gekonnt für Erstleser angepasst wurde. Auf den Seiten dominieren die großflächigen, witzigen Bilder, die sehr gut auf den Text abgestimmt sind und auch das Textverständnis großartig unterstützen. Die Geschichte wird in kurzen Sätzen erzählt und ist häufig durch Comicelemente wie Sprechblasen aufgelockert. So entsteht selbst für kleine Lesemuffel ein großer Lesespaß.

Unsere Buchtipps für
junge Leser stellt uns
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



Rittermut und Drachenblut

Cornelia Funke
Illustration: Daniela Kohl
Hardcover, 128 Seiten
Verlag: Loewe Wow!
1. Auflage 2021
ISBN: 978-3-7432-0616-8
Preis: 12€
Altersempfehlung ab 7 Jahren

Hier handelt es sich um eine Sammlung von fünf fantasievollen Rittergeschichten, die sich selbst nicht ganz ernst nehmen. Sie handeln zum Beispiel von einem Drachen, der keine Lust mehr hat, zu kämpfen. Oder von einer Prinzessin, die selbst zum Ritter wird, um nicht mehr alle Turniergewinner küssen zu müssen. Aber es gibt auch echte Helden wie die Ritterin, die eine räuberische Riesin besiegt oder die Burgmäuse, die die schreckliche, scharfkralige Katze Meg verjagen. Und manchmal finden sich auch ganz überraschende Lösungen für überforderte Ritter.

Aber das Besondere an diesem Buch ist die zauberhafte Gestaltung, mit der uns diese aufregende Welt präsentiert wird. Verantwortlich hierfür ist Daniela Kohl, deren Zeichnungen auch die Lotta Leben Bücher bereichern. Es gibt verschiedene Schriftarten, Sprechblasen und Lautmalereien in abwechslungsreicher Anordnung mit verschachtelten Bildern.

Zusammen mit der kreativen Sprache von Cornelia Funke kommt ganz sicher keine Langeweile auf.

Ausmalbild

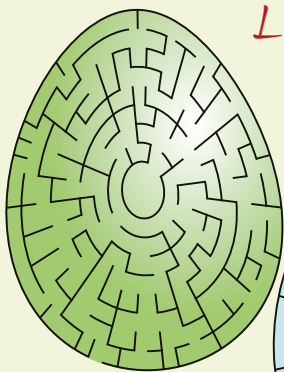




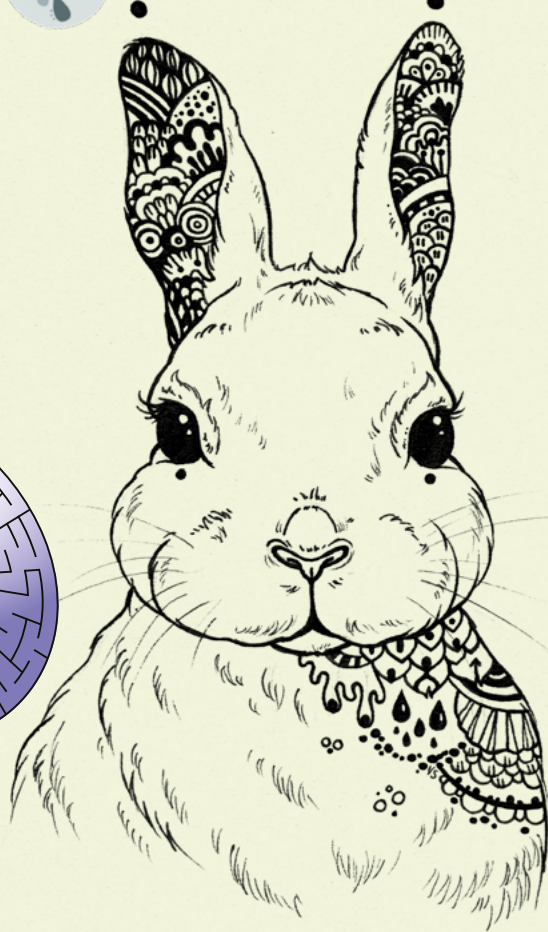
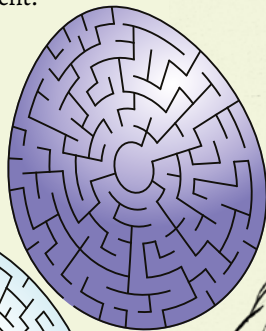
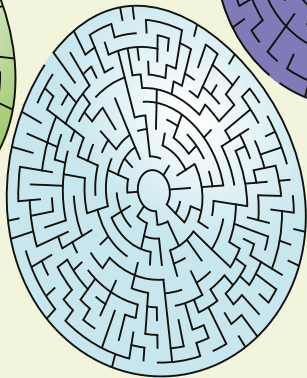
Freue
Ostern!

Wo ist der Fehler beim Oster-Rätsel-Reim?

Kaum ist der Frühling angebrochen,
komm'n Hasen aus dem Bau gekrochen.
Sie schleichen sich zum Hühnerstall
und stehlen Körner überall.
Die malen sie mit Farben an
und schenken sie dann jedermann.
Lies aufmerksam dies Reimgedicht
und sag mir schnell – was stimmt hier nicht?



Labyrinth-
Eier



Suchbild

Findest du die versteckten 16 Ostereier auf dem Bauernhof?



70 Jahre exklusive Gartenmöbel direkt vom Hersteller

MBM Möbel in Forsting bietet Beratung, Verkauf und Service direkt vom Hersteller

Bereits seit 1954 gibt es den Gartenmöbelhersteller MBM und mit der wohl größten Gartenmöbel-Lagerverkaufsausstellung Europas. Auf rund 3.000 Quadratmetern Lager-Ausstellungsfläche in Forsting ist er in der Region bekannt. Wir haben uns die Ausstellung vor Ort angesehen und mit der Leitung des Sonderverkaufs gesprochen.



In der Außenfläche vor der Ausstellungshalle stehen die Möbel durchwegs draußen?

Im Sommer genauso wie im Winter und alle sehen auch nach längerer Zeit aus wie neu. Das Material ist einfach super und sogar salz- und chlorwasserbeständig. So eignet es sich ideal auch im Poolbereich.

Gibt es bestimmte Stile bei den Gartenmöbeln?

Bei uns findet jeder etwas für seinen Geschmack. Egal, ob modern, klassisch oder rustikal, Loungemöbel oder Landhausstil, einzelne Stücke oder komplette Ensembles bis hin zum Pavillon, hier ist alles zu finden. Neben dem Grundstoff Furema für unsere Möbel verwenden wir auch Schmiedeeisen und Aluminium. Der Vorteil ist, dass wir hier so viele verschiedene Modelle ausstellen können. So können unsere Kunden direkt fühlen, Probe sitzen, Probe liegen und das Material und die Funktionalität begutachten.

Hier fühlt man direkt den Sommer – wir wünschen weiterhin viel Erfolg!

Interview: Ida Lösch
Fotos: MBM

Wie groß ist die Ausstellung in Forsting?

Hier in unseren Verkaufsräumen stehen ständig rund 250 Gartenmöbelgruppen zur Besichtigung und direkt zum Mitnehmen parat. Dabei kann der Kunde zwischen Lager- oder Sonderverkaufsware und auch Neuware auswählen. Unser Außenbereich ist sogar sonntags zugänglich, so dass man sich hier vorab schon umschauen kann. Zu den Geschäftszeiten gibt es Beratung, Verkauf und Service direkt vom Hersteller.

Aus welchem Material sind die Möbel?

Was früher Teakholz und dann unsere eigene Entwicklung »Resysta« waren, ist jetzt »Furema« - eine Abkürzung für Future Recycling Material. Dieser Werkstoff ist nachhaltig und umweltschonend aus dem Grundstoff Reisschalen gefertigt und absolut wetter- und UV-beständig und von echtem Tropenholz kaum zu unterscheiden.

Wir als MBM produzieren diese clevere Alternative zu Teakholz selbst und wurden dafür 2018 mit dem Green Product Award ausgezeichnet. So wird kein Wald abgeholzt und unsere Kunden dürfen sich trotzdem über die Holz-Haptik und -Optik freuen.



Exklusive Gartenmöbel

Große Auswahl wetterfester Gartenmöbel
aus Aluminium | FUREMA | Edelstahl Schmiedeeisen | Geflecht

MBM

seit 1954

SONDERVERKAUF

direkt vom Hersteller auf über 3000 m² Ausstellungsfläche



Unsere
**Gartenmöbel
Profis**

sind für Sie da:
Mo. - Sa. von
10.00 - 18.00 Uhr

Qualität
seit 70 Jahren



Jeder 70. Kunde erhält zum Jubiläum
einen Gutschein über 70,00 Euro

MBM Münchener Boulevard Möbel GmbH
83539 Forsting | Steinbuchstr. 3

An der B 304 zwischen Ebersberg u. Wasserburg a. Inn | Tel. 080 94 / 90 93 44 - Mobil 0171 / 21 51 897
Aktuelle Angebote und Sonderposten auf www.mbm-moebel.de → zum Sonderverkauf

Perfekt für alle Rausgänger

Camper Kaffee und Espresso aus der Martermühle

Mit den ersten zaghaft wärmenden Sonnenstrahlen lockt uns die Natur alle vor die Tür: Draußen ist schließlich das schönere drinnen. Wohnwagen werden an Anhängerkupplungen gespannt, Campingbusse reisefit gemacht, Zelt und Outdoor-Equipment aus dem Winterschlaf geholt. Die Freiluftsaison beginnt. Allerdings sind die Zeiten, in denen der Rausgänger-Lifestyle von Verzicht und spartanischem Leben geprägt waren, längst vorbei. Man legt – trotz reduzierter Ausstattung – Wert auf kleine, hochwertige Luxusmomente und gönnt sich diese auch unterwegs.



Peter Vit (li.) und Ralf Heincke, die Inhaber der Kaffeerösterei Martermühle, haben ihre Begeisterung für die urwüchsige Natur unserer Voralpenregion als Inspiration genutzt und mit dem Camper Kaffee und Espresso zwei Kaffeespezialitäten extra für Camping-freaks und Outdoorbegeisterte auf den Genießermarkt gebracht.

Bohne für Camper, Bergfexe und Baristas unterm Himmelszelt

Die Kombination aus Outdoorfeeling und Kaffeegenuss ist eine ganz besondere. Sonnenaufgangsstimmung mit Bergblick, Meeresrauschen und Seeluft in reinsten Naturkulisse und dazu der Duft von frisch aufgebrihtem Kaffee – echte Rausgänger kennen und lieben diese unvergleichlichen Genussmomente. Eine genau zu dieser Stimmung passende Bohne kommt jetzt aus der Kaffeerösterei Martermühle in Aßling. Inspiriert von der Urwüchsigkeit der voralpenländischen Natur haben sich die Genusshandwerker der Martermühle an den Trommelröster gestellt und

per Hand - mit viel Zeit, Erfahrung und Liebe zur Bohne - zwei Premiumsorten gezaubert, die speziell Naturmädeln und -burschen glücklich machen. Der Camper Kaffee und der Camper Espresso sind zwei Spezialröstungen, die nach Abenteuer und Erlebnis unter freiem Himmel schmecken. Beste, mit großer Sorgfalt ausgewählte, Bohnen, ganz pur und ohne Zusätze oder künstliche Aromen, entfalten bei der schonenden Langzeitröstung ihren ganz individuellen, einzigartigen Charakter und dürfen zu einem säurearmen und natürlichen Kaffeegenuss wachsen. Das Ergebnis ist ein mittelkräftiges Camper Duo, das Outdoorfans mit einer harmonischen Kombination aus nussig-schokoladigen Aromen, einem Hauch Beere und einer Nuance Kakao auf allen bekannten und unbekanntenen Pfaden begleitet. Perfekt für alle Rausgänger, die in der schönsten Kulisse der Welt, der Natur, ihrer Kaffeeliebe frönen möchten und den Geschmack von Freiheit und Unabhängigkeit in der Tasse lieben.

Text & Fotos: Kaffeerösterei Martermühle GmbH

*Ein fließender Genuss:
die handgerösteten Premiumkaffees der Martermühle.*





MARTERMÜHLE

KAFFEERÖSTEREI

GUTE TYPEN
BRAUCHEN GUTEN KAFFEE.

Martermühle. Camper.



DIE MIT DEN BUNTEN TÜTEN ...

WWW.MARTERMÜHLE.DE

GPS-Touren: Drei Gewinner und die nächste Runde wartet

Sieben GPS-Touren gibt es mittlerweile in der Region Inn-Salzach – mit den spannenden Hörspielabenteuern kann man per App den jeweiligen Ort erkunden, Rätsel lösen und dabei viel Wissenswertes erfahren. Das GPS-Touren-Gewinnspiel wurde 2023 bereits zum zweiten Mal vom Tourismusverband Inn-Salzach durchgeführt. Diesmal wurden unter allen Teilnehmern drei Gewinner ausgelost. Und die nächste Runde ist bereits gestartet.



Glückliche Gewinner

Eine der vier GPS-Touren in Neumarkt-Sankt Veit, Oberbergkirchen, Waldkraiburg und Mühldorf musste man durchspielen, dann konnte man das Lösungswort errätseln und mit etwas Glück tolle Preise gewinnen. Der Tourismusverband Inn-Salzach hat nun die drei Gewinner für das vergangene Jahr ausgelost. Diesmal kamen alle Gewinner aus der Region. Alle können sich über viele Kleinigkeiten wie Decken, Trinkflaschen, Power Banks, Selfie Sticks oder Schreibmappen freuen, die vor allem von der VR Bank und der Raiffeisenbank sowie der Stadt Neumarkt-Sankt Veit zur Verfügung gestellt wurden. Das Cinewood Waldkraiburg hat Kinogutscheine gesponsert und das Feuerwehrmuseum Bayern Eintrittskarten. Die Hauptgewinne gingen an Elisa-

beth Kramer aus Waldkraiburg, die einen Kinderfahradhelm vom Sporthaus Kohlschmid aus Mühldorf bekommt, und an Julian Krapf, der sich über einen 50-Euro-Gutschein von Leder Streck in Neumarkt-Sankt Veit freut.

Nächste Runde 2024

Wer die Schatzkarte noch nicht kennt: Das Gewinnspiel war keine einmalige Sache. 2024 gibt es eine neue Runde. Ganz wichtig: Man muss nicht mehr alle vier Touren gemacht haben, um im Lostopf zu landen. Wer eine der vier oben genannten GPS-Tour absolviert hat, kann die dazugehörige Lösung eintragen und ebenso teilnehmen.

Alle Infos, Ausgabestellen der Schatzkarte und die Möglichkeit, die Lösungsbegriffe einzutragen, gibt's hier: www.inn-salzach.com/entdecker

Einfach wegfahren,
wann & wohin man will!



Naturnah.
Einfach.
Alltagstauglich.

Autohaus Hauer
Wasserburger Str. 26–28
83530 Schnaitsee

+49 8074 232
info@simplycamper.de
www.simplycamper.de

Jetzt mehr erfahren:



MÜLLER

Zimmerei • Holzbau

Holzhausbau



Lauterbach 13
84431 Heldenstein
Tel. 0 86 36 / 71 39 · Fax 0 86 36 / 51 69
e-mail: info@holzbau-mueller-lauterbach.de
www.holzbau-mueller-lauterbach.de

Ihr kompetenter Partner für

- Neubau
- Umbau
- Ausbau
- Sanierung

Klettervergnügen am Unternberg in Ruhpolding

Im Frühjahr 2024 eröffnet der Kletterwald der meine Bergwelt GmbH am Unternberg in Ruhpolding

Auf 7.900 Quadratmetern erleben Besucherinnen und Besucher dort gemeinsam sportliche Abenteuer. Der Kletterwald umfasst acht Kletterparcours verschiedener Schwierigkeitsstufen, die mit einer Höhe von bis zu 14 Metern und abwechslungsreichen Hindernissen punkten. Zwei der Parcours befinden sich in drei bis vier Metern Höhe, umfassen 20 Aufgaben und sind damit ideal für die kleinen Kletterfreunde.

Kletterspaß bei höchstem Sicherheitsstandard

Dank des kommunizierenden Sicherheitssystems gibt es Kletterspaß bei höchstem Sicherheitsstandard: das perfekte Ziel für den nächsten Ausflug mit Familie und Freunden und natürlich auch für Teamausflüge mit dem Verein oder Kolleginnen und Kollegen. Getreu dem Motto: Gemeinsam mehr erleben!

Mit ihrem Tochterunternehmen der meine Bergwelt GmbH investiert die meine Volksbank Raiffeisenbank eG am Unternberg in die Zukunft und Attraktivität ihrer Heimatregion. Heimat bedeutet ein Gefühl der Verbundenheit: Die Genossenschaftsbank sieht es daher als ihre Aufgabe, besondere Orte für die Menschen in ihrer Heimat zu bewahren und dadurch Klein und Groß gemeinsame Erlebnisse zu ermöglichen. Ganz gleich, ob im Kletterwald, mit dem Panoramasessellift oder im Skigebiet – am Unternberg finden alle einzigartige Ausflüge und einen Ort des Zusammenkommens.

Alle Informationen zu den Attraktionen am Unternberg finden Sie unter: www.meinebergwelt.de

Kommen Sie vorbei und erleben Sie Bergvergnügen am Unternberg!

Text & Foto: meine Bergwelt GmbH Ruhpolding



Hier liegt der Kletterwald am Unternberg in Ruhpolding noch im Winterschlaf. Doch im Frühjahr freut er sich auf zahlreiche Besucherinnen und Besucher.



ab Frühjahr
2024



KLETTERWALD
Unternberg Ruhpolding

Alle Infos:


vb-rb.de

**Für die
Zukunft
unserer
Heimat.**

Gemeinsam Abenteuer erleben!

meine Volksbank
Raiffeisenbank eG 

Neuer Motor für das Light-E-MTB-Segment

Bernhard Gruber von Bike Service Gruber aus Haag in OB stellt den neuen Bosch Performance Line SX Motor vor. Mit dieser neuen Motorentwicklung will der Hersteller im Light-E-MTB-Segment auffallen.

Im direkten Vergleich zu den Minimal-Assist-Motoren von TQ und FAZUA ist der SX zwar größer und schwerer, doch dafür kann Bosch einige andere Trümpfe ziehen. Der Motor soll sich vor allem an sportliche Fahrer richten und mit einem breiten Einsatzgebiet überzeugen und kommt sowohl in Light-E-Mountainbikes, Urban-E-Bikes als auch in Gravel-E-Bikes zum Einsatz. Eingegliedert in das Bosch Smartsystem greift der Performance Line SX auf ein großes Angebot an Connectivity, Akkulösungen, Displays und Remotes zurück, das kontinuierlich erweitert wird.

Grenzgänger oder Alleskönner?

Dass der neue Bosch Performance Line SX von seinem größeren Bruder CX abstammt, sieht man sofort: Auch wenn das Volumen um rund 20 % reduziert wurde, sind Formgebung und Dimensionen nahezu identisch. Der technische Aufbau des SX ist der gleiche wie beim CX, jedoch verzichtet der SX-Motor auf eine dritte Untersetzungsstufe. Aufgrund der anderen Übersetzung verschiebt sich der Effizienzbereich nach oben und der Fahrer muss eine höhere Trittfrequenz aufbringen, um die volle Leistung ausschöpfen zu können. Durch den Verzicht der zusätzlichen Untersetzungsstufe ist der Motor mit 2,05kg nicht nur um rund 900g leichter geworden, sondern auch schmäler als der Performance Line CX: In der Breite schrumpft der Q-Faktor von 178mm auf 160mm. Dadurch rücken die Kurbel und Pedale etwas näher zusammen, was dem Q-Faktor eines analogen Bikes näherkommt.

Über die E-Bike Flow-App lassen sich die Fahrmodi in ihrer Dynamik, ihrem maximalen Drehmoment, der Stärke der Unterstützung sowie der Geschwindigkeit (im Rahmen der gesetzlichen Regularien) anpassen.

Auch der Performance Line SX greift auf das modulare Ökosystem zurück und profitiert von den Entwicklungen der letzten Jahre. Der 2kg schwere Bosch CompactTube 400-Akku wurde für den SX-Motor neu entwickelt und verfügt über 400 Wh Akkukapazität. So schafft es das System auf schlanke 4kg, inklusive Kernkomponenten wie Akku und Motor. Im Vergleich zum 430 Wh

großen Stromspeicher des FAZUA Ride 60-Motorsystems sind das zwar 30 Wh weniger, aber dafür ist der Bosch-Akku auch knappe 300g leichter.

Tritt man in die Pedale, macht der SX im Turbo-Modus in der Standardeinstellung einen kraftvollen Eindruck und schiebt stärker an als der FAZUA Ride 60- oder der TQ HPR 50-Motor. Dennoch stürmt der SX nicht ungestüm los, sondern überzeugt mit einem sehr guten und natürlichen Fahrgefühl, wozu auch das kaum spürbare Aussetzen an der 25 km/h-Grenze beiträgt. Um seine ganze Power zur Verfügung zu stellen, verlangt der E-Bike-Motor eine etwas höhere Trittfrequenz als der CX, dann unterstützt er aber auch genügend auf steilen Anstiegen oder technischen

Climbs. Rollt man in einer Gruppe mit Full-Power-E-MTBs auf einen Hang zu und schaltet schnell in einen leichten

Gang, um die Kadenz hochzuhalten, so schafft man es, das geringere Drehmoment mit einer höheren

Trittfrequenz wettzumachen und an den größeren Motoren dranzubleiben. Typisch Bosch ist

der eMTB-Modus exzellent. Hat man nicht den richtigen Gang erwischt oder ist man gezwungen, an einer schmalen Stelle langsam zu treten,

verlangt der Performance Line SX im Vergleich zum CX deutlich mehr Kraft vom Fahrer. Beim TQ HPR 50 oder dem FAZUA Ride 60 muss hier sogar noch mehr Eigenleistung gebracht werden.

Fazit: Der Bosch Performance Line SX ist weder der leichteste noch der schlankeste E-Bike-Motor. Er schlägt aber die Brücke zwischen Full-Power- und Light-E-MTB und bietet mehr Leistung als alle anderen Minimal-Assist-Motoren im Test – in Kombination mit einem exzellenten und natürlichen Fahrgefühl. Durch die dynamische Leistungsregelung bekommen sportliche Fahrer zusätzlich Power aus dem Motor. Im Gegensatz zu der Konkurrenz im Light-Segment überzeugt er nicht nur mit seiner Performance auf dem Trail, sondern auch mit einem globalen und zuverlässigen Service-Netzwerk und zahlreichen Konfigurationsmöglichkeiten. Wir sind uns sicher: Der SX wird dem CX-Motor in Zukunft viel Konkurrenz machen!

Machen Sie sich selbst ein Bild von dem neuen Motor und testen diesen bei Bike Service Gruber in Haag.

Text & Foto: Bernhard Gruber



Bike Service GRUBER
83527 Haag i.OB
Wasserburger Str. 27
www.bike-gruber.de

400 BIKES AUF LAGER

MOUNTAINBIKES 20% REDUZIERT!

RIESE & MÜLLER

CUBE

KTM

% AUF ALLE E-BIKES



Der Juke N-Style für mtl. nur € 149,-¹



Jetzt mit 0,99% Zins leasen!

NISSAN JUKE N-STYLE 1.0 DIG-T 6MT, 84 kW (114 PS), Benziner, Kraftstoffverbrauch (l/100 km): niedrig: 6,9-6,8; mittel: 5,5-5,4; hoch: 5,1-5,0; Höchstwert: 5,9-5,8; kombiniert 5,9-5,8; CO2-Emissionen kombiniert. (g/km): 134-132. (nach gesetzl. Messverfahren, Werte nach WLTP)

Abb. zeigt Sonderausstattungen. ¹Leasing über NISSAN Bank, Geschäftsbereich der RCI Banque S.A. Niederlassung Deutschland, Jagenbergstraße 1, 41468 Neuss: Angebotspreis 20.950 €, 2.550 € Leasingsonderzahlung, Laufzeit 48 Monate, Fahrleistung 10.000 km p.a. Angebot zzgl. Fracht. Änderungen und Irrtum vorbehalten. Angebot gültig für Kaufverträge bis zum 14.04.2024. Nicht mit anderen Rabattaktionen kombinierbar. Stand Januar 2024.



Autohaus MKM Huber GmbH

Eiselfinger Straße 4 | 83512 Wasserburg

Tel.: 08071 9197-0 | WhatsApp: 0157/77 73 62 33

info@zum-huber.de | [zum-huber.de](https://www.zum-huber.de)



Die neuen Inn-Salzach Frühlingsboten

Was gibt es Neues in der Region, das alle auf die Füße bringt und nach draußen lockt? Eine ganze Menge - für Entdecker und Ruhesuchende, für Aktive und Kulturbegeisterte.



In Gallenbach gibt es wieder Kurse

Für manche, die darauf gewartet haben, dass Claudia und Hilarius endlich fertig werden mit Renovieren, ist diese Nachricht ein echtes Highlight. Emmerfladen backen, Douglasiensbutter herstellen, Koch- und Brotbackkurse oder Kräuterwanderungen – das und noch so einiges mehr ist in Gallenbach ab sofort wieder an Gruppenangeboten buchbar. Die riesige Küche und der neu eingerichtete Gastraum kitzeln die Kochfreude heraus und wer Ursprüngliches und richtig Gutes entdecken will, ist hier genau richtig. Im Laufe des Jahres wird auch der Onlineauftritt wieder auf Vordermann gebracht, bis dahin kann man einfach unter 01514 01208701 anrufen.

Naturlehrpfad in Töging wird erneuert

Ganz nah am Stadtzentrum, dafür mitten in der Natur liegt der Naturlehrpfad. Nur ein paar Meter von der Hauptstraße in Töging a. Inn entfernt, sorgt er für Dschungelfeeling in der Stadt. Er soll in diesem Jahr erneuert werden, nachdem er 2001 erstmals mit mehr als 20 Schautafeln ins Leben gerufen wurde. Auf rund zwei Kilometern erfährt man hier viel über die heimische Tier- und Pflanzenwelt und taucht ein in den grünen Hangwald von Töging.

Frühstücksbuffet im Hofcafé

Die Niedergerner Alpaka Ranch in Haiming ist vielseitig. Nicht nur Alpakawanderungen, Spinnkurse, selbstgemachte Kuchen im Hofcafé und Ferienwohnungen bieten die Gartmeiers an, sondern seit neuestem auch ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet. Die Termine stehen auf der Homepage www.niedergerner-alpaka-ranch.de und wer am Karfreitag oder Karsamstag noch frisch duftendes Heu fürs Osternest braucht, darf sich das jeweils von 11 bis 16 Uhr abholen.

Neue Runde beim GPS-Touren Gewinnspiel

Auch 2024 gibt es wieder die Chance, tolle Gewinne abzustauben: Einfach die Locandy-App herunterladen, eine der vier GPS-Touren in Waldkraiburg, Neumarkt-Sankt Veit, Oberbergkirchen oder Mühlendorf machen und die dazugehörige Lösung unter www.inn-salzach.com/entdecker eintragen. Nicht im Gewinnspiel, aber nicht minder interessant sind die Touren in Burghausen zum Jazz und zur Historie der Stadt sowie in Kraiburg a. Inn ›Die Stimme des Wassers‹.

Museumsmusik und die Kunst der Magie

Im Museum ›Bilder erzählen - Sammlung Peter Schmidt‹, das die hochkarätige Gemäldesammlung des Sammlers und Waldkraiburger Unternehmers Peter Schmidt mit Genremalerei aus dem 19. Jahrhundert ausstellt, finden 2024 interessante und kurzweilige Events statt. Ganz im Sinne von Peter Schmidt kann man an jedem ersten Samstag im Monat die Ausstellung in Verbindung mit einem Konzert erleben. Am 14. März wird es magisch im Museum: Zauberkünstlerin Orélie aus Avignon vereint Poesie, Musik und Humor zu einem magischen Gesamtkunstwerk.

›Nature matters‹ in Altötting

Unter dem Motto ›Altötting schwingt sich aufs Rad‹ legt Altötting den Fokus in diesem Jahr auf die Natur und das Radfahren: Im August und September gibt es wöchentlich geführte Radtouren, ab Mitte August stellt die Stadtgalerie ›Mit dem Fahrrad durch die Zeit‹ aus und im September gastiert das mobile Museum des Deutschen Fahrradmuseums in Altötting. Also, ab aufs Rad!



Do is was los! Jetzt online



Der neue Veranstaltungskalender für die Region Inn-Salzach fasst Märkte, Feste, Konzerte, Theater, Ausstellungen und vieles mehr zusammen – ab diesem Jahr nur noch online. Dafür ist er jetzt immer aktuell und enthält alles, was man zu den unzähligen Terminen wissen muss. Unter www.inn-salzach.com/veranstaltungen findet man den Veranstaltungskalender und kann schnell und unkompliziert suchen und filtern.

Wer Lust hat, hält nach den neuen Bierdeckeln Ausschau, die an vielen Tischen ausliegen – mit dem QR-Code darauf geht's noch schneller zum neuen Online-Veranstaltungskalender. Und ein Lächeln zaubern sie auch aufs Gesicht.

Wie wär's zum Beispiel mit einer Fastenwanderung im Isental oder der Themenstadtführung ›Hopfensud und Gerstenmalz‹ in Mühlendorf? Kräuterwanderungen, Frühjahrmärkte oder Wallfahrten locken in die erwachende Natur und die ersten Volksfeste stehen in den Startlöchern.



Kurven- und Schräglagentraining

... am besten bei den Kurven-Profis von PS-Motorradtraining-Süd!

Wir zeigen Euch alles über:

- ✓ Die richtige Blick- und Linienführung
- ✓ Die richtige Fahrphysik
- ✓ Die richtige Körperhaltung
- ✓ Die individuelle Kurventechnik
- ✓ Die Reserven, die Ihr noch habt
- ✓ Das richtige Schräglagenfahren bis zu 55°
- ✓ Unabhängig ob trockene oder nasse Fahrbahn



Ihr werdet staunen, was alles möglich ist!

Schräg und glücklich !!!

www.ps-motorradtraining-sued.de

info@ps-motorradtraining-sued.de

+49 (0) 170 180 8378

BMW MOTORRAD

SAISONSTART AM 14. APRIL 2024
VON 9 BIS 16 UHR

Motorrad Huber GmbH | Unterbierwang 11 | 83567 Unterreit
Tel: 08074 711 99 00 | bmw@zum-huber.de | www.bmw-huber.de

Schlosser GaLa-Bau
GmbH & Co. KG

Erstellung von Außenanlagen in Komplettleistung.

3D Gartenplanung, freies bewegen im virtuellen Raum.

Pflanzung und Pflege von Grünanlagen.

Jahrzehntelange Erfahrung.

Brand 1 ■ 83527 Haag i. Obb. ■ Telefon: 08072 - 3715880 ■ Fax: 08072 - 3715881

www.schlosser-gartenbau.de

info@schlosser-gartenbau.de

Erlebnisse für Gruppen, Firmen und Vereine

Über 100 Kurse, Führungen, Workshops und Teambuilding-Maßnahmen gibt es in der Region Inn-Salzach. Ob Schulklasse, Verein oder im Kollegenkreis: Da findet sich für alle das Passende.



Spaß und Action

In Burghausen lässt sich nicht nur wunderbar im Wöhrsee baden, die weltlängste Burg in verschiedenen Themenführungen erleben und in den Gräben bummeln – in der Hammerschmiede können Gruppen auch ihr eigenes Schmiedestück fertigen und erfahren, wieviel Kraft und Rhythmus dafür nötig sind.

Wer raus in die Natur will, ist im Wildfreizeitpark Oberreith richtig. Neben heimischen Tieren, einer Greifvogelschau und einem ausgedehnten Waldseilgarten für alle Schwierigkeitsstufen kann man sich mit dem Mega Flying Fox ins Tal stürzen: 400m am Seil vom Aussichtsturm auf dem Hügel hinunter.

Bier, gute Gespräche und gleichzeitig noch draußen sein: Die geführte Bierwallfahrt von Unterneukirchen nach Altötting bietet Spaß, Sport und bieriges Vergnügen für einen ganzen Tag. Gemütlicher geht es bei den Braukursen zu, die zum Beispiel Klaus Illguth in Taufkirchen oder Müllerbräu in Neuötting anbieten, oder auch bei den Biersommelier-Abenden vom Innbräu, die man individuell buchen kann – auch was den Ort betrifft.



Sehnsucht nach Urlaub?
Mit uns die richtigen Ziele entdecken.

DER TOUR

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

Natur pur

Weniger Action, dafür mehr über das Wichtigste der Heimat erfahren: Woher kommt das, was wir essen, wie funktioniert ein Bio-Bauernhof? Das Hennetsberg in Niederbergkirchen ist ein wunderbarer Erlebnisbauernhof für Kinder, bietet aber auch professionelle Naturcoachings für Gruppen oder Einzelpersonen an. In der Griesmühle bei Burgkirchen kann man, je nach Jahreszeit, Kartoffeln ernten, Brot backen oder eine Hofführung mit Verpflegung buchen. Beim Westenthanners gibt es »Unterricht zum Reinbeißen« mit einer Streuobstwiesenführung oder einer Honigverkostung. Für Erwachsene ist die Genussführung



durch die Brennerei mit Verkostung der hofeigenen Köstlichkeiten interessant.

Geschichte erfahren

In den schönsten Museen der Region wird nicht nur Kunst und Geschichte dargestellt, es gibt auch viel anzufassen – eben Museen für alle Sinne: zum Beispiel im Feuerwehrmuseum, im Weihrauchmuseum, im Schulmuseum, im Geschichtszentrum und im Museum Mühldorf oder im Bunker 29 Industriemuseum. In den Museen können individuell für Gruppen Führungen gebucht werden.

Die KZ Gedenkstätte Mühldorfer Hart erinnert an die Zeit und die furchtbaren Ereignisse, die hier während des Zweiten Weltkriegs passiert sind. Führungen durch das Gelände werden vom Kreisbildungswerk angeboten.

Flusstouren und Badespaß

Im Sommer sind wieder ganz besondere geführte Erlebnisse auf den Flüssen der Region im Angebot: Mit dem Riesen-SUP können acht Personen zusammen die majestätischen Flüsse Inn und Salzach hinunterpaddeln. Das geht schon mit Kindern ab acht Jahren sehr gut und macht richtig Spaß. Für erfahrene Kanu- oder Kajakfahrer hat der Tourismusverband ein paar Touren zusammengestellt, bei denen man die Flüsse ganz entspannt auf eigene Faust erkunden kann. Und wer einfach nur das kühle Nass genießen und baden gehen möchte, kann das in einem der zahlreichen, naturnahen Seen, Frei- oder Naturbäder tun.

Texte & Fotos: Tourismusverband Inn-Salzach



WILDFREIZEITPARK und Waldseilgarten OBERREITH



Greifvogelflugschau · Streichelzoo · Pferdereiten · Riesenrutschen · Parkeisenbahn · Trampolinanlage
Bungee · Sternwarte · großer Abenteuerspielplatz · Waldseilgarten mit 11 Parcours · Teamhochseilgarten
Wildpark-Stub'n mit Biergarten · 35 m hoher Aussichtsturm · Mega-Flying-Fox mit 400 m Länge

NEU: Jetzt auch mit großem Indoorspielplatz!

www.wildfreizeitpark-oberreith.de · Oberreith 6a · 83567 Unterreit · Tel: 08073/915361

Jubiläum: 700 Jahre Marktrecht in Haag i. OB

Die lange Geschichte vom Haager Marktrecht



Der Haager Schlossturm wird vom 17. bis 20. Mai das Zentrum der großen Jubiläumswoche »700 Jahre Haager Marktrecht« mit vielen Attraktionen und Veranstaltungen sein.

Am Anfang der Entwicklung des »Marktes zu Haag« steht möglicherweise ein gelegentlicher Umschlagmarkt zwischen Altdorf und Kirchdorf. Die erste Bezeugung des Markortes Haag geht auf die Zeit um 1200 zurück, als der Herrschaftsmittelpunkt der Gurren von Kirchdorf nach Haag verlagert



wurde und ein Suburbium - ein Burgflecken, an dem sich Kaufleute niedergelassen hatten – unterhalb der Haager Burg angelegt wurde.

Am 15. Oktober 1324 erhielt Konrad von Fraunberg »von dem Hag« von Ludwig dem Bayern »umb seinen Dienst« ein Privileg, mit dem der Markt in Haag »gefreiet« wurde. Daneben gewährte Ludwig ihm für seinen Markt alle Rechte und Freiungen, die auch die Stadt Wasserburg innehatte.

Mit dem angesprochenen Dienst dürfte Konrads Unterstützung in der Auseinandersetzung Ludwigs mit Friedrich dem Schönen gemeint sein. Nach der Königsdoppelwahl der Kurfürsten von 1314 erhoben beide Kandidaten Anspruch auf die Krone. Die Entscheidung fiel am 28. September 1322 in der Schlacht von Mühldorf (auch als Schlacht bei Ampfing bekannt), in der Ludwig der Bayer siegte.

Die Urkunde zur Verleihung des Haager Marktrechts wird im Bayerischen Hauptstaatsarchiv in München aufbewahrt und ist mit einem großen Königssiegel gesiegelt.





Das 700-jährige Marktrechtsjubiläum 1324 – 2024 feiert der Markt Haag i. OB nun mit einer Jubiläumswoche von Donnerstag, den 9. Mai 2024, bis zum Pfingstmontag, den 20. Mai 2024.

Die Jubiläumswoche vom 9. bis 20. Mai

In der Jubiläumswoche von 09. Mai bis 20. Mai werden verschiedene Programmpunkte angeboten, etwa Ausstellungen, spannende Führungen, ein Erlebnisweg zum Freyungsrecht und weitere Veranstaltungen. Eine Besonderheit ist u.a. die Premiere des »Historischen Haager Rundgangs mit Schauspiel«. Beim Rundgang durch das

Allianz

700 Jahre Markt Haag i.OB

700 Jahre Geschichte, Gemeinschaft und Fortschritt - ein Grund zum Feiern und stolz zu sein. Wir freuen uns, Teil dieser festlichen Gemeinschaft zu sein und wünschen allen Bewohnern und Gästen eine unvergessliche Jubiläumsfeier.

Eisenauer & Fodermeier GbR

Generalvertretung der Allianz
 Münchener Str. 22
 83527 Haag i.OB
 ☎ 0 80 72.10 38
 📠 01 78.7 83 90 02
 agentur.eisenauer@allianz.de

allianz-eisenauer.de

**GUT BEHÜTET FÜR IHRE ZIELE
 HÜTE - MÜTZEN - ACCESSOIRES**

Renate Wortmann
 Wasserburger Straße 4
 83527 Haag
 Tel: 08072 / 692
 email: info@hutwelt.com

Ihr findet uns auch auf dem Mittelaltermarkt im Schlosshof!

WIR STEHEN FÜR PRÄZISION UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Zimmerei- & Holzbauarbeiten | Holzhäuser | Dachdecker- & Spenglerarbeiten | Hallen für Landwirtschaft & Gewerbe
 Denkmalschutz | Kran- und Hebebühnenarbeiten
 Sanierungen / Modernisierungen | Planung, Statik, Brandschutz

Watzmannstr. 15 | 84559 Kraiburg am Inn
 Tel. 08638 982900
 www.stenger-holzbau.de

YouTube Holzbau Stenger

eberl 100 Jahre
 Mode erleben

Hauptstr. 8-14 | 83527 Haag | Tel 08072/372970 | www.eberl-mode.de



Haager Zentrum können die Teilnehmer am 11. Mai erstmals durch drei Schauspieleinlagen in historischem Kostüm Geschichte hautnah erleben. Am Montag, den 20. Mai, findet außerdem der traditionelle Pflingstmarkt auf dem Marktplatz statt.

Der Geschichtsverein beteiligt sich an der Jubiläumswoche mit einer extra konzipierten Ausstellung:

Markt Haag: 700 Jahre Handelstradition

Der Geschichtsverein Reichsgrafschaft Haag e.V. präsentiert von 9.05 bis 20.05. im Pfarrheim Haag, Marktplatz 5, eine Ausstellung über die Geschichte des Haager Marktwesens. Hier treten die Besucher eine faszinierende Reise durch die Vergangenheit an und erfahren, warum Haag das begehrte Marktrecht erhielt. In der Ausstellung wird außerdem aufgezeigt, was sich hinter dem historischen Privileg des »Freyungsrechtes« verbirgt. Als kuriose Detail sind auch die speziellen Haager Gewichte und Maße zu nennen. Die Ausstellung lädt dazu ein, nicht nur Zuschauer, sondern aktiver Teilnehmer an der Geschichte des Haager Marktwesens zu sein.

Datum	Geöffnet von	bis
9.5.	17.00 (Eröffnung)	22.00
10.5. + 11.5.	12.00	22.00
12.5.	11.00	22.00
13.5. - 16.5.	17.00	22.00
17.5. - 19.5.	11.00	22.00
20.5.	11.00	18.00

Mittelalterspektakel von 17.05. bis 20.05.

Den Höhepunkt der Jubiläumswoche bildet ein großes Mittelalterspektakel. Zahlreiche Geschichtsdarsteller und Händler erwecken die Welt des Spätmittelalters, der Grafschaft Haag und der Ritter zu neuem Leben. Auf dem Mittelaltermarkt im malerischen Schlosshof bieten Händler und Handwerker ihre Waren feil. Außerdem können Besucher sich hier zu den Klängen mittelalterlicher Musik traditionelle Spezereyen gönnen. Von allerlei gebratenen Schmankerln über einen Räubertopf, eine Nudelpfanne bis hin zu süßen Gaumenfreuden wie Crêpes und Mandeln sowie einem Becher Met ist für jeden Geschmack etwas geboten. Für Unterhaltung sorgen Gaukler, Musici und Feuerkünstler. Auch für

die kleinen Gäste gibt es ein spannendes Programm und allerhand zu erleben, so können sich die Kinder zum Beispiel ritterlich schminken lassen, Armbrust schießen, an Geschicklichkeitsspielen teilnehmen, Fotos mit Rittern und Pferden machen und vieles mehr.

Beim historischen Lagerleben auf der Freyung können Besucher mittelalterliches Handwerkstreiben und Lagergruppen wie die Kraiburger Ritterschaft oder die Maxlainer Tafelrunde beobachten und bei Vorführungen und Mitmach-Aktivitäten in das Leben von anno dazumal eintauchen. Freuen dürfen sich alle auch auf besondere Highlights wie ein großes Ritterturnier, eine Falkenflugshow und den Auftritt der Gruppo Storico, weltweit bekannte Fahنشwinger aus Italien.

Die Öffnungszeiten des Mittelalterspektakels:

- Fr, 17.05. 16 bis 22 Uhr
- Sa, 18.05. 11 bis 22 Uhr
- So, 19.05. 11 bis 22 Uhr
- Mo, 20.05. 10 bis 18 Uhr

Mehr Informationen sowie das detaillierte Programm zur Jubiläumswoche und zum Mittelalterspektakel sind auf www.markt-haag.de zu finden.

Text: Markt Haag i. OB • Fotos: Handelsvertretung Axel Hascher



Haager Frühlingserwachen

Programm im Schlosshof am 13. und 14. April



Am Wochenende des 13. und 14. April findet im Haager Schlosshof das Frühlingserwachen statt, ein kleiner Hobbykünstlermarkt mit Musikprogramm und Verköstigung.

Die Aussteller bieten eine große Auswahl an Frühlingsdekoration für Haus und Garten. Kreatives, Holzdeko, Glasobjekte, Trachtenschmuck, Genähtes und vieles mehr warten auf die Besucher.

Für das leibliche Wohl sorgen kleine Schmankerl, Kaffee und Kuchen sowie verschiedene Getränke. Auf der Bühne unterhält ein buntes musikalisches Rahmenprogramm. Mit dabei sind neben verschiedenen Musikgruppen auch die Kinder des Gemeindekindergartens und des Hauses für Kinder Arche Noah sowie die Bläsergruppe der Haager Realschule.

Außerdem finden an beiden Tagen Schlossturmführungen statt.

Mehr Infos zum Programm sind auf www.markt-haag.de zu finden.

Text & Fotos: Markt Haag i. OB



ROBUSTE NUTZFAHRZEUGE AUS HAAG IN OBERBAYERN



KOMPETENZ & QUALITÄT



www.schmid-fahrzeugbau.de ■ Tel. 08072 / 370 03 0

PKW-Anhänger ■ LKW-Anhänger ■ Bau-Tieflader ■ Kipp-Anhänger ■ LKW-Aufbauten ■ Sonderanfertigungen

Kunst trifft Literatur, Musik und Wissen

Museum Bilder erzählen - Sammlung Peter Schmidt in Waldkraiburg mit neuen Programmpunkten

Fr, 19. April, 19 Uhr

Fantasie und Realität -
Volksbräuche und Lebensalltag
Mitte des 19. Jahrhunderts



Kulturhistorischer Vortrag von Edwin Hamberger M.A.

Genremalerei schildert das alltägliche Leben der Menschen. Anekdotenhaft und unterhaltsam erzählen die Bilder von den Lebens- und Alltagswelten unterschiedlicher Schichten und Bevölkerungsgruppen. Aber wie war das Leben, wie war der Alltag der Menschen, wie die Sitten und Bräuche in unserer Region Mitte des 19. Jahrhunderts wirklich? Welche historischen Quellen gibt es oder liefert uns die Genremalerei wichtige Hinweise dazu?

Ein kulturgeschichtlicher Vortrag zu Bildern aus der Sammlung von Peter Schmidt, anhand der Physikatsberichte des Landkreises Mühldorf und anderer Quellen, erwartet im April die Besucher. Edwin Hamberger, Stadtarchivar der Kreisstadt Mühldorf a. Inn, war an der Ausstellung 2007 mit Peter Schmidt im Haus der Kultur in Waldkraiburg wissenschaftlich beratend beteiligt.

Musikalische Umrahmung: Die Stubenrocker mit Emilia und Chiara Neubauer.

Do, 2. Mai, 19 Uhr

Facetten der Liebe -
Nymphenburg Quartett,
Dr. Helmut Hess, Andreas Seifinger



Im Bild von links: Christian Lehmann, Stephan Schlögl, Niklas Mallmann und Robert Blank. Rechts oben Dr. Helmut Hess. Rechts unten Andreas Seifinger

Romantische Lieder von Franz Schubert, Max Reger und Friedrich Silcher treffen auf amouröse Texte und den verführerischen Klang der Gitarre.

Die vier Profisänger des Nymphenburg Quartetts widmen sich in ihrem Programm ganz den Facetten der Liebe. Es erklingen romantische Sätze für Männerchor aus dem 19. Jahrhundert. Passend zu Bildern aus dem Museum bringt das Ensemble auch alpenländisches Liedgut zu Gehör.

Dr. Helmut Hess, Kurator der Eröffnungsausstellung ›Bilder erzählen - Sammlung Peter Schmidt‹, führt durch das Programm und liest amouröse Texte - u.a. von Annette von Droste-Hülshoff, Ludwig Ganghofer und Heinrich Heine. Darüber hinaus stellt Hess Bezüge zu Gemälden der Ausstellung her, bei der dem Thema ›Galanterie, Liebe und Sehnsucht‹ ein eigener Themenbereich gewidmet ist.

Museumsleiter und Diplommusiker Andreas Seifinger greift selbst zur Gitarre und entlockt ihr dabei zarte Töne der Leidenschaft. Er begleitet das Nymphenburg Quartett und ist solistisch mit der berühmten Habanera aus der Oper Carmen zu hören.

Führung durch die Ausstellung
mit sieben Themenbereichen



›Meine Sammlung heißt: Bilder erzählen‹, stellt Peter Schmidt gleich zu Anfang des siebenminütigen Films heraus, der 2016, wenige Monate vor seinem Tod, entstanden ist. Ein wichtiges Zeitdokument, in dem Peter Schmidt über seine Gedanken zu den Bildern und seine Motivation zum Sammeln erzählt.

Bei der Führung erfahren Sie Wissenswertes über die Genremalerei des 19. Jahrhunderts, ihre bedeutenden Vertreter innerhalb der Sammlung sowie über Hintergründe einzelner Bilder und Besonderheiten der Ausstellung mit sieben Themenbereichen von ›Liebe‹ bis zu ›Ordnungsmacht‹.

Termine

- Fr, 22. März, 15 Uhr
- Sa, 27. April, 15 Uhr
- Sa, 11. Mai, 15 Uhr
- Do, 13. Juni, 17 Uhr

Begrenzte Teilnehmerzahl (maximal 15 Personen)

Anmeldung erforderlich, Eintritt 10 €

Museumsmusik

Musik spielte für Peter Schmidt stets eine wichtige Rolle. In der Ausstellung ist ihr ein ganzer Themenbereich gewidmet. Durch die besonders gute Akustik des Museums lässt sich der gesamte Raum mit Musik erfüllen, so auch bei der monatlich stattfindenden Museumsmusik. Jede halbe Stunde spielen die Musikerinnen und Musiker ein paar kurze Stücke, die Sie als Besucher aus nächster Nähe oder an jedem Ort des Ausstellungsraums genießen können.

- Beginnzeiten:
14.30 Uhr / 15 Uhr / 15.30 Uhr / 16 Uhr
- Die vier Musikblöcke sind jeweils unterschiedlich.
- Preis: gewöhnlicher Museumseintritt.
- Daneben bitten wir Sie um Ihre Spende für die Musikerinnen und Musiker.

Sa, 6. April - Maxing Musi



Traditionelle alpenländische Volksmusik wie Walzer, Boarische und Polkas von Oberbayern bis Südtirol, schneidig und gekonnt gespielt.

Sa, 1. Juni - Trio M.I.S.S.Pop



Jazz und Klassik in neuem Gewand mit Stephan von Clarmann, Vibraphon, Stephan Glau-bitz, Kontrabass, Michaela Bauer, Akkordeon.

Sa, 6. Juli - Pop meets Classic



Schülerinnen und Schüler der Musikschule Enghofer aus Mühldorf spielen unter Leitung von Christine Enghofer und anderen Lehrkräften.

Karten im Vorverkauf für Veranstaltungen im Museum, Tel. 08638 9840670 bei allen Vorverkaufsstellen von Reservix telefonisch unter 0761 888499 99 von 6 bis 22 Uhr online auf sammlung-peter-schmidt.com Text & Fotos: Sammlung Peter Schmidt, Waldkraiburg

MUSEUM BILDER ERZÄHLEN SAMMLUNG PETER SCHMIDT

Kunst trifft Literatur, Musik und Wissen

FANTASIE UND REALITÄT **Fr. 19.04. 19 Uhr**
Volksbräuche und Lebensalltag Mitte des 19. Jahrhunderts. Kulturhistor. Vortrag mit Edwin Hamberger M.A. Musik: Die Stubenrockler

FACETTEN DER LIEBE - NYMPHENBURG QUARTETT **Do. 02.05. 19 Uhr**
Romantische Lieder; Texte und Moderation Dr. Helmut Hess; Andreas Seifinger, Gitarre

INTERNATIONALER MUSEUMSTAG **So. 19.05. 14 - 17 Uhr**
Spielerisch durch das Museum - Aktionen für Kinder und Erwachsene. Es gibt auch etwas zu gewinnen.

MUSEUMSMUSIK
i.d.R. jeden 1. Samstag im Monat

FÜHRUNG MIT FILM
über Peter Schmidt

jeweils 14:30 bis 16:45 Uhr
Sa. 06.04. Maxing Musi
Sa. 01.06. Trio M.I.S.S.
Sa. 06.07. Musikschule Enghofer

Fr. 22.03. 15:00 Uhr
Sa. 27.04. 15:00 Uhr
Sa. 11.05. 15:00 Uhr
Do. 13.06. 17:00 Uhr

Museum Bilder erzählen - Sammlung Peter Schmidt
Braunauer Str. 8a, 84478 Waldkraiburg
Telefon: 0 86 38 - 98 40 670
Infos/Tickets: www.sammlung-peter-schmidt.com
Öffnungszeiten: Fr. bis So. 14 bis 17 Uhr

Großes Festival in Unterreit

In Hub bei Unterreit findet alljährlich ein beschauliches Festival statt. Auf dem schönen Gelände veranstaltet Aaron Kokal mit seinem Team seit 2016 zur Sonnenwende das »midsommar Festival« mit wachsenden Besucherzahlen. Wir haben mit dem engagierten Veranstalter über seine Pläne für das Event 2024 gesprochen, dessen Name vom norwegischen Wort für Sonnenwende herrührt.



Aaron Kokal aus Hub bei Unterreit veranstaltet seit 2016 das »midsommar Festival«.

Aaron, wie kam es zum midsommar Festival?

Mein Vater hat mit Freunden zusammen Anfang der 90er Jahre diesen Hof gekauft. Damals veranstaltete er im Bekanntenkreis schon jedes Jahr ein Sonnwendfeuer. Das waren teils richtig große Feuer, einfach, um das Altholz von der Renovierung zu verbrennen. Dazu spielten schon immer verschiedene Bands und es kamen oft mehrere hundert Leute zum Feiern zusammen. Zu dieser Zeit war das mit Genehmigungen von Veranstaltungen noch kein so großes Ding. Meine Kindheit hat das allerdings nachhaltig geprägt, ich bin damit aufgewachsen und fand es immer sehr toll. So fing ich im Jugendalter an, hier die eine oder andere Party zu veranstalten. Nach und nach wurde das größer. Nach dem Abi jobbte ich bei einer Eventagentur in München und konnte viel über Eventmanagement und Organisation lernen. 2015 lernte ich dann eine Gruppe kennen, die im Raum München Freiluft-Partys veranstalteten, meist am Stadtrand. Sie waren auf der Suche nach einer geeigneten Location – und die hatte ich ja in Hub, genau



Mehrere Bühnen und weitere Attraktionen sorgen für das besondere Flair der Veranstaltung, die jedes Jahr um die Sonnenwende herum für drei Tage in Hub stattfindet.

wie Lust auf ein großes Event. So fand hier 2016 das erste Mal das midsommar Festival als Privatveranstaltung statt, allerdings schon mit rund 700 Gästen.

Das ist in dieser Größenordnung schon richtig viel Arbeit?

Richtig viel, da hatte ich mich auch gründlich verschätzt. Zum Glück haben viele gute Freunde mitangepackt. Wir haben mehr oder weniger drei Tage lang durchgearbeitet, aber es hat funktioniert. Danach waren wir uns alle einig, dass es so nicht wiederholt werden kann – aber auch, dass es wiederholt werden muss. Es hat allen riesigen Spaß gemacht. So hat sich der Gedanke und das Konzept der Mithelfer entwickelt, die als Gegenleistung für die Arbeit auf dem Festival freien Eintritt haben. Freunde kommen zusammen, das ist der Gedanke und der Spirit dahinter.

Wie lässt sich eine so große Veranstaltung als private Feier durchführen?

Das ging auch nicht lange gut. 2017 wurde die Gemeinde auf uns aufmerksam und bat zum Gespräch. Das war allerdings sehr gut und wir mussten

natürlich auf eine offizielle Schiene umsteigen, hatten aber auch große Unterstützung und erfuhren viel Wohlwollen seitens der Gemeinde Unterreit und auch der Gemeindeverwaltung Gars. Das war gewissermaßen der Sprung in die legale Großveranstaltung 2018.

Da sind dann plötzlich viele verschiedene offizielle Seiten eingebunden?

Einige Formalitäten sind durchaus zu erledigen. Zudem hatte ich Gespräche mit dem Landratsamt, mit der Polizei und einigen mehr zum Vorstellen unseres Konzeptes. Inzwischen hat sich das gut eingespielt und wir arbeiten mit allen gut zusammen.

Das klingt alles sehr friedlich?

Tatsächlich ist das auch so. Wir haben ein Team von speziell geschulten Leuten die sich auf deeskalierende Weise um das Wohlbefinden und die Sicherheit der Gäste kümmern, das macht das Eingreifen unseres Sicherheitspersonals oder die Ausübung des Hausrechts durch mich zur absoluten Ausnahme. Wir möchten eine familiär gehaltene Veranstaltung, bei der alle Beteiligten



Ein Fest für alle, die kleine, aber besondere Veranstaltungen mögen.

Spaß haben und gerne wieder kommen. Ganz besonders freut uns, dass wir von der Bundesregierung aus dem Förderpotf ›Neustart Kultur‹ zwei Jahre in Folge gefördert wurden. Aktuell läuft ein Antrag auf eine andere Förderung auf Bundesebene. In Bayern gibt es leider kaum Förderung für solche Veranstaltungen.

Wann geht's los und wie lange dauert die Veranstaltung?

midsummer findet immer an einem Wochenende um die Sonnenwende statt, dieses Jahr passend am 21. Juni. Wir starten am Freitag um 14 Uhr und

schließen dann am Sonntag um 16 Uhr. Nachts wird ab 2 Uhr früh umgestellt auf ›Silent Party‹, so dass die Nachteulen mit Kopfhörern weiter feiern und tanzen können, die Übernachtungsgäste aber auch in Ruhe schlafen finden.

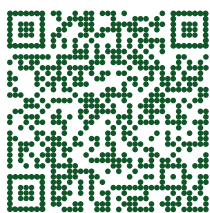
Wie läuft das mit dem Übernachten ab?

Wir haben um das Gelände herum genügend Platz für Zelte, Wohnmobile oder Camper, so dass für die Gäste die Wege kurz bleiben, aber trotzdem mit genügend Abstand zum eigentlichen Festival.

Exklusiv für INN Magazin Leser: Ticketrabattcode für Frühbucher!

midsummer Festival

Das größte Sonnwendfest in der Region, mit über 50 Bands, DJs und Workshops.



Jetzt QR scannen und mit dem Code: **INN24** bis Ende April 10% auf Tickets sichern!

Kinder bis 14 Jahre kostenlos.

Freitag, 21. – Sonntag, 23. Juni



Infos - Anfahrt - Programm
midsummer-festival.de

Und das eigentliche Sonnwendfeuer?

Das gibt es am Samstagabend in Verbindung mit Feuershows, Tänzern und einigem mehr, auch etwas Pyrotechnik kommt zum Einsatz.

Wie ist es mit den Eintrittskarten geregelt?

Wir hatten bisher Karten mit zwei Übernachtungen oder mit einer. Jetzt gibt es auch Tageskarten, es lohnt sich also auch für einen Tagesausflug. So haben beispielsweise auch Besucher vom Nationenfest in Wasserburg noch die Möglichkeit, unser midsommar Festival zu genießen. Selbst mit vier Stunden Aufenthalt lohnt es sich noch, zu uns zu kommen.

Verpflegung gibt es vermutlich auch auf dem Gelände?

Genau, verschiedene Essensstände und mehrere Bars sorgen für das leibliche Wohl unserer Gäste.

Und die weitere Infrastruktur?

Duschen gibt es auf dem Gelände. Ganz neu und nicht ganz unwichtig ist für uns das Thema Entsorgung. Bisher hatten wir Dixi Toiletten, die uns wegen der vielen Chemie schon immer ein Dorn im Auge waren. Dieses Jahr stellen wir um auf das Kompotoi System. Diese Toiletten aus Holz mit Kompostsystem sehen nicht nur gut aus, sie sind umweltfreundlich und absolut geruchsfrei. Das passt gut in unser Konzept.

Gibt es auch Verkaufsstände?

Die gibt es, aber es muss dabei für die Gäste etwas zu entdecken oder erleben geben. Schmuckstände bieten dann beispielsweise einen Makrameekurs an, ein Friseur macht beispielsweise Kinderschminken. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt.

Wo würdest du deine Zielgruppe für das Festival sehen?

Generell alle. Natürlich haben wir viele junge Besucher in den mittleren Zwanzigern bis in die 60er Generation, aber auch viele Familien. Das freut mich besonders, da wir schon darauf achten, familienfreundlich zu sein. Auch hier haben wir Angebote wie etwa Wikinger Schach aufgestellt und einiges mehr.

Wie groß ist dein Helfer Team?

Der harte Kern für die Vorbereitungen sind etwa 40 Leute. Vor Ort für alle Schichten an den Bars, Einlass, Essen etc. kommen nochmal etwa 80 Helfer dazu. Wir sind auch immer auf der Suche nach handwerklich geschickten Helfern für den Auf- und Abbau. Bei einer Woche Aufbau und drei Tagen Abbau gibt es immer etwas zu tun. Und unsere Gegenleistung für die Mitarbeit ist freier Eintritt zum Festival und einige Essens und Getränkemarken. Alle Infos zum midsommar Festival, Anmeldung als Helfer, Tickets und vieles mehr finden sich auf unserer Homepage midsommar-festival.de.

Dann wünschen wir viel Erfolg und ganz viel Spaß auf dem midsommar Fest 2024!

Interview: Ida Lösch - Fotos: Aaron Kokal

Das Konzept ›mithelfen und mitfeiern‹ funktioniert - das Festival hat ein großes Team.



Alois Held

Nutzfahrzeuge

Wir wollen, dass Sie schnell wieder auf Achse sind!

Nutzfahrzeuge aller	Klassen	Wartung	Fahrzeugbau
	Marken	Reparatur	Sandstrahlen
	Typen	Ein-/Umbau	Lackieren
Hydraulik	Anlagen	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

BERND STITZ

Maler- & Lackierermeister

-Malerarbeiten aller Art

-Sandstrahlarbeiten

-Gerüstbau

-Bodenbeläge

Oberbierwang 4
www.malerstitz.de D-83547 Babensham

Telefon: 08074 / 917468

Mobil: 0152 / 06513691

›Die Mozarts – Wunderkinder auf Reisen‹

Vom 6. März bis 28. Juli 2024

Das Museum Wasserburg zeigt eine Wanderausstellung über die aufsehenerregende ›Wunderkindreise‹, auf der das außergewöhnliche musikalische Talent des jungen Wolfgang Amadé Mozarts europaweite Bekanntheit erlangte – auch in Wasserburg wurde Station eingelegt.

Im Juni 1763 begab sich die Familie Mozart mit ihren beiden Kindern – der fast 12-jährigen Nannerl und dem 7-jährigen Wolfgang – auf eine beispiellose Tour durch Westeuropa. Diese dauerte über drei Jahre und wurde später als ›Wunderkindreise‹ bekannt. Vor allem der kleine Wolfgang wurde aufgrund seines herausragenden musikalischen Talents an den europäischen Fürstenhäusern als Genie bewundert. Doch schon am zweiten Tag nach ihrem Aufbruch aus dem heimischen Salzburg geschah ein Missgeschick – ein Rad des Reisewagens brach und die Mozarts mussten im nahegelegenen Wasserburg zwei Tage verweilen. Dies war aber nicht das letzte Mal, dass Wolfgang Amadé Mozart durch die Innenstadt kam.

Die Wanderausstellung beleuchtet einige der wichtigsten Stationen auf seiner ersten großen Konzerttour, die Wolfgang Amadé mit seiner Familie zu den Fürstenhöfen Europas in den Jahren 1763 bis 1766 unternahm. Sie vermittelt die Faszination, mit der die Salzburger Familie der glanzvollen Welt des Hochadels und den großen innovativen Metropolen ihrer Zeit begegnen. Aber auch die Kinder und ganz besonders Wolfgang gelten als Wunder, das nicht weiter zu erklären ist, wie es Goethe einmal umschrieb. Der junge Musiker bildete sich auf der Reise stetig fort, begegnete wichtigen Denkern und Musikern seiner Zeit und schrieb fortwährend umfangreichere und bedeutendere Kompositionen.

Die Ausstellung wird im Museum Wasserburg durch zwei Stationen erweitert: Wasserburg und Seon. In Wasserburg spielte Wolfgang die Orgel der Pfarrkirche St. Jakob. Im nahegelegenen Kloster Seon wurde zwar auf der Tournee kein Stopp eingelegt, jedoch verweilte der Ausnahmemusiker in seiner Kindheit und Jugend wahrscheinlich mehrmals in der Abtei und widmete dieser sogar zwei eigene Musikstücke.

Großes Familienbild der Mozarts, Ölgemälde, früher J. N. della Croce zugeschrieben, Salzburg, 1780/1781
© Internationale Stiftung Mozarteum (ISM), Salzburg.



Die Musik Mozarts, die er an den einzelnen Stationen der Reise schrieb und spielte, wird in der Ausstellung hörbar. Medien- und Spielstationen sowie ein Kinderpfad laden auch Kinder ein, die Welt der Mozarts zu entdecken. Führungen für Gruppen und Schulklassen können jederzeit gebucht werden. Das Begleitprogramm ist offen für weitere Beiträge.

Begleitprogramm

Mozart und die Volksmusik

Vortrag im Rahmen der Wasserburger Volksmusiktage
Mo, 18.3.2024, 19.30 Uhr, Theater Wasserburg

Ausstellungsführung für Große

So, 24.3., 5.5., 14.7.2024, jeweils 14.30 Uhr

Ausstellungsführung für Familien

So, 7.4.2024, 14.30 Uhr

Mozart in Wasserburg – Stadtführung

Sa, 20.4., 29.6.2024, 14 Uhr, Treffpunkt vor dem Museum

Internationaler Museumstag - Viele Aktionen!

So, 19.5.2024, 13 bis 17 Uhr

Die Wanderausstellung ›Die Mozarts – Wunderkinder auf Reisen‹ wurde von der Stiftung Mozarteum Salzburg und der Südwestdeutschen Mozart Gesellschaft e.V. im Jahr 2019 konzipiert.

Weitere Informationen finden Sie unter www.museum.wasserburg.de

**Museum
Wasserburg**



Die Mozarts
Wunderkinder auf Reisen

6. März bis 28. Juli 2024



Museum Wasserburg, Herrngasse 15, Di-So 13-16 Uhr, ab Mai 13-17 Uhr, www.museum.wasserburg.de

Saisonstart: Bunker 29

Industriemuseum Waldkraiburg-Aschau



Das Industriemuseum öffnet seine Pforten. Alle Interessierten können das in einem original erhaltenen Gebäude der Pulverfabrik von 1940 untergebrachte Museum besichtigen und in mehrfacher Hinsicht sinnlich Erleben: Sehen, Hören und Riechen sind hier die ungewöhnlichen Wege der Vermittlung.

Öffnungszeiten: in den Monaten April bis Oktober jeweils am 2. und 4. Sonntag im Monat von 14 bis 16 Uhr. Nach Voranmeldung unter Tel. 08638 959 308 können auch Sonderführungen für Gruppen und Schulklassen vereinbart werden.

Bunker 29 - Industriemuseum Waldkraiburg Aschau, Schweidnitzer Weg 6

- Der Eintritt ist frei.
- April bis Oktober jeweils am 2. und 4. Sonntag im Monat von 14 bis 16 Uhr
- 14.04., 28.04., 14.05., 19.05. (Internationaler Museumstag), 26.05., 09.06., 23.06., 14.07., 28.07., 11.08., 25.08., 08.09. (Tag des offenen Denkmals), 22.09., 13.10., 27.10.2024

Text & Foto: ©Stadtmuseum Waldkraiburg



Öffentliche Stadtführungen in Waldkraiburg starten wieder



Von Mai bis Oktober werden einmal im Monat kostenlose Stadtführungen durch Waldkraiburg angeboten. Lassen Sie sich an einigen Etappen entlang vom Weg der Geschichte, der sich quer durch Waldkraiburg zieht, sowie weiteren interessanten Stationen die Vergangenheit Waldkraiburgs vor Augen führen. Es gibt vieles zu entdecken.

Führung durch das Stadtmuseum bei schlechtem Wetter

Bei schlechtem Wetter wird alternativ eine Führung durch das Stadtmuseum angeboten. Termine für Gruppen und Schulklassen sowie Touren mit dem eigenen Rad können Sie vereinbaren unter Tel. 08638 959 308 oder museum@kulturwaldkraiburg.de

Termine unter www.veranstaltungen.waldkraiburg.de

Veranstalter: Stadt Waldkraiburg

Treffpunkt: Haus der Kultur

Eintritt: kostenlos

Text & Fotos: ©Stadtmuseum Waldkraiburg



Ausstellung im Stadtmuseum Waldkraiburg

Die Macht der Gefühle

Die Ausstellung ›Die Macht der Gefühle‹ im Stadtmuseum Waldkraiburg ist eine historische Zeitreise durch die Gefühlswelt der Deutschen und gleichzeitig hoch aktuell. Sie zeigt die politische und gesellschaftliche Wirkungsmacht von Emotionen wie Angst, Hoffnung, Liebe oder Wut. Sie nimmt heutige Erscheinungsformen von 20 Emotionen zum Ausgangspunkt, die Politik und Gesellschaft in den vergangenen 100 Jahren bis heute immer wieder herausgefordert haben. Denn unsere Politik wird, so scheint es, zunehmend von Gefühlen bestimmt. Oft werden Fakten durch gefühlte Wahrheiten infrage gestellt.

Hier setzt die Ausstellung an, indem sie einen emotionsgeschichtlichen Blick auf die Vergangenheit und Gegenwart wirft. In der Ausstellung werden die gezeigten historischen Ereignisse und die damit verbundenen Gefühle um typische Waldkraiburger Begebenheiten ergänzt. Partizipative Elemente laden alle Besucherinnen und Besucher ein, sich und ihre eigenen (Gefühls-) Erinnerungen einzubringen. QR-Codes bieten spannende Filme und Interviews mit bekannten Schauspielern und Schauspielerinnen als Bonusmaterial. Die Ausstellung wird am Sonntag, den 21. April, um 15 Uhr eröffnet und ist bis 04. August im Stadtmuseum Waldkraiburg zu sehen.



Öffnungszeiten:

- Do bis So von 14 bis 17 Uhr, feiertags (9./19./20./30. Mai) geschlossen
- Sonderöffnung für Gruppen und Schulklassen nach Absprache, Tel. 08638-959308
- Eintritt frei

www.museum-waldkraiburg.de

Text & Foto: Haus der Kultur, Waldkraiburg

Grillcenter Thomas

Ausstellung und Beratung vom Fachhändler

In unserer Ausstellung zeigen wir Gasgrills, Kohlegrills, Kamados, Ofyr Grills und umfangreiches Zubehör

Ihr Fachhändler mit Ausstellung



GT Gartenmöbel
Thomas

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

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



Reise ins Erwachsensein

Garser Autor schildert seine Erlebnisse auf seiner Reise nach Nepal

Drei junge Studenten schmieden 1973 auf einer Party einen Plan. Mit einem VW Bulli wollen sie nach Indien. Florian Auer, der junge Medizinstudent, beschließt spontan, mit nach Indien und anschließend nach Singapur zu reisen, als ihm ein Platz im Bulli angeboten wird. Das Unternehmen wird zur Hippie-Reise, die ihn auch 50 Jahre später noch prägt - so sehr, dass er ein Buch über diese ›Reise ins Erwachsensein‹ schreibt.

Beim Namen des Autors handelt es sich um ein Pseudonym. Denn er weiß nicht, ob die beiden Reisebegleiter mit der Veröffentlichung der Geschichte einverstanden sind. Einer der beiden ist bereits verstorben, mit dem anderen hat er keinen Kontakt mehr. Doch die Geschichten im Buch basieren auf seinem handgeschriebenen Reisetagebuch von damals. Das Tagebuch, das sich mit dem Abenteuer seines Lebens beschäftigt.

Aus dem jungen Abenteuerer, der in Gars geboren und aufgewachsen ist und heute in Au am Inn lebt, wird später ein renommierter Mediziner und Forscher.

No risk, no fun: Zur Hippiezeit unterwegs von München nach Singapur

Florian Auer

Taschenbuch, 140 Seiten

Herausgeber: BoD – Books on Demand, 1. Edition

erschienen am: 2. August 2023

ISBN: 978-3757842123

Preis 16,99€

1973 unternimmt der Autor des Buches, Florian, gemeinsam mit zwei Freunden eine Reise mit einem VW-Bus auf dem ›Hippie-Trail‹ nach Nepal.

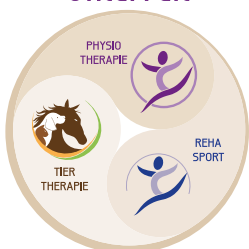


Unterwegs erleben sie viele spannende und teils gefährliche Abenteuer. Sie wehren sich gegen Steinwerfer, werden in Afghanistan von Revolutions-truppen gefangen genommen, geraten in das Visier einer Demonstration, erleben einen Flugzeugcrash und steigen bis über 5.000m Höhe in Richtung Mount Everest. Unterwegs werden sie mehrmals von Bauernfängern reingelegt. Bei Einheimischen erleben sie

aber oft selbstlose Gastfreundschaft und erfahren vieles über deren Leben. Sie müssen während der Reise auch feststellen, dass unterschiedliche Charaktere nicht immer gut harmonieren.

Insgesamt können sie jedoch ihren Horizont erweitern und lernen, sich in andere Menschen und Kulturen einzufühlen. Nach dem Verkauf des Autos in Kathmandu reist der Autor mit Flugzeug, Bahn, Schiff, Bus und per Anhalter weiter bis Singapur und fliegt dann von Bangkok aus zurück nach Hause. Doch auch das geht nicht ganz reibungslos. Neben einer interessanten Reisebeschreibung voller unerwarteter Ereignisse ist das Buch gleichzeitig ein Entwicklungsroman: Der Autor stellt fest, dass er nach seiner Rückkehr im Erwachsensein angekommen ist und beginnt, sein weiteres Leben zielbewusst zu organisieren. Er beschließt, auch im späteren Berufsleben dem Abenteuer treu zu bleiben: So wird er Wissenschaftler und widmet sich erfolgreich der Herausforderung, Neues zu entdecken und dadurch dazu beizutragen, die Behandlung von Krankheiten zu verbessern. Das Buch ist unterhaltsam geschrieben und enthält über hundert farbige Originalbilder.

Therapiezentrum Unterreit



Nadine Holzhammer
Tel. 08073 / 91 54 49

Am Haselnussberg 3
83567 Unterreit

info@therapiezentrum-unterreit.de
www.therapiezentrum-unterreit.de

Möglichkeiten der Bioresonanztherapie

- **Ganzheitliche Untersuchung** in kürzester Zeit, um mögliche Ursachen von Krankheiten und Störungen im Wohlbefinden zu ermitteln.
- **Energetische Störungen und Blockaden** im Organismus entdecken und auflösen.
- **Krankheiten** im frühesten Stadium erkennen.
- **Einflüsse von Allergenen, Mikro-Organismen, Medikamenten, Nahrungsergänzungsprodukten, Parasiten** usw. erfassen, messen, ausleiten oder zufügen.
- **Austesten von Medikamenten, Phytotherapie, Spagyrik, ...**

dAschauer

Aktuelles und wissenswertes aus der Gemeinde

Karfreitag, 29. März 2024
Steckerlfischgrillen der
Freiwilligen Feuerwehr Aschau am Inn



Die FF Aschau veranstaltet am Karfreitag wieder das Steckerlfischgrillen am Gerätehaus. Verzehr vor Ort ist möglich, eine Vorbestellung ist zwingend erforderlich. Vorbestellungen werden ab dem 16.03.24 unter 0163 63 844 09 entgegengenommen.

Sonntag, 14. April 2024
40 Jahre Aschauer Goaßlschnoizer
 Festakt um 10Uhr in der Gemeindehalle.

Stadlbrass vom 19. bis 21. April 2024
Do sputi d' Musi!



Alles ist wieder vorbereitet für das 3. Blasmusikfestival ›StadlBrass‹. Vom 19. bis 21. April 2024 werden wieder einige Hochkaräter aus der Blasmusikszene ihr Bestes geben, um das Publikum zu begeistern.

Restkarten sind noch erhältlich. Diese sind unter www.stadlbrass.de online zu erwerben. Hier kann auch das Programm mit den teilnehmenden Gruppen eingesehen werden.

Einzeltickets für den Freitag bzw. Sonntag können auch im Rathaus Aschau a.Inn erworben werden.

Maibaum aufstellen des Trachten- und Musikvereines am 01. Mai 2024

Um 09.30 Uhr Gottesdienst mit Fahrzeugweihe – ab 13.30 Uhr Maibaum aufstellen.

Text & Fotos: Gemeinde Aschau am Inn

Der Kinderförderverein-Aschau lädt ein, zum

FLOHMARKT FÜR GROß & KLEIN

Samstag, 27.04.24
09.00 - 17.00 Uhr
 Gemeindehalle Aschau

Verkauft werden kann **ALLES!!!**
 Verkaufen darf **JEDER!!!**

mit großem **SPENDENVERKAUF** von exklusiver Damenmode

Damenkleidung in den Größen 34 - 44
 Damenschuhe in den Größen 35 - 36 - 37
 Handtaschen und diverse Accessoires

- Alles gegen eine Spende abzugeben -

ES FREUT SICH DER KINDERFÖRDERVEREIN-ASCHAU AUF SIE UND IHRE SCHÄTZE!!!!

Anmeldung und Info:
 Tel.: 08638-88 58 66 oder
 Mobil: 0170-485 99 22
 e-mail: gmreiter@gmx.de

Platz (01 Tisch) 8,- €, für Kinder 5,- €
 Bei Bedarf mehrerer Tische kostet der erste 8,- €, jeder weitere 4,- €. (Tische sind vorhanden!)

Aufbau ab 8 Uhr möglich.

Für das leibliche Wohl sorgt der Kinderförderverein zugunsten der Kinderwelt und der Papst Benedikt XVI. Grundschule Aschau

Nächster Termin: voraussichtlich Sonntag, 22.09.24

Andreas Niedersüß GmbH

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

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

STARK WIE EIN STIER
 DACH • FASSADE • SOLAR

www.spenglerei-niedersuess.de

Grünthaler Theater'schichten

Wir treffen uns am Bahnhof bei der Gleisgeisterei

In der Gleisgeisterei stellt dieses Jahr ein Gleisgeist ein wenig die Zeit zurück – das führt in eine turbulente Komödie in drei Akten von Ralph Wallner. Für die Hauptrolle des Zeitzauberers und geheimnisvollen Reisenden alias Giacomo da Capo konnten wir Andreas Seidl gewinnen, der bereits seit 2018 zu den aktiven Spielern der Theatergruppe gehört.



Andreas Seidl in ›Trazt und Verratz‹ 2018

Andreas, welchen Eindruck hast du von deiner diesjährigen Rolle?

Der Charakter des Giacomo ist sehr abwechslungsreich angelegt. Er ist sehr charmant, beobachtet sehr gut und kann die Menschen in seiner Umgebung gut einschätzen und lenken. Alles Menschliche ist ihm nicht fremd, im Gegenteil – er zeigt hier viel Verständnis und auch Einfühlungsvermögen. Gleichzeitig hat er ein Faible für schöne Frauen und natürlich ›Amore‹. Diese Figur bietet somit einerseits viele Möglichkeiten und Spielraum für Interpretation, hat aber andererseits viel Text und viele Einsätze auf der Bühne.

Das bedeutet, viel Text lernen und viel Zeit investieren?

Ja, das ist richtig. Unsere Proben haben Anfang Januar begonnen - den Text muss ich schon jetzt können. Bereits beim Lesen des Manuskripts habe ich mir Gedanken gemacht, in welchen Situationen der Gleisgeist welche Charaktereigenschaften auf der Bühne deutlich präsentieren soll. Auch am

Text muss da vorab immer gearbeitet werden. Während der Proben werden im Zusammenspiel mit den anderen Schauspielern weiterhin Details im Text und Feinheiten im Ausdruck angepasst, damit die richtige Wirkung auf der Bühne erreicht wird. Die Proben finden regelmäßig zweimal pro Woche statt. Der Text muss zuhause in der Freizeit zusätzlich gelernt werden. Wenn die Generalprobe und somit auch die Aufführungen näher kommen, werden auch schon mal zusätzliche Proben eingeschoben. Zusätzlich findet ein Fotoshooting für unsere Flyer und Plakate statt. Beim Bühnenaufbau wird jede Unterstützung gebraucht – da bin ich natürlich auch dabei. Insgesamt sind diese drei Monate Theater Vorbereitung sehr intensiv.

Passt der Zeitaufwand für Theater spielen mit den familiären und beruflichen Anforderungen zusammen?

Nachdem wir bereits direkt am Anfang des neuen Jahres mit den Proben beginnen, haben wir eigentlich ausreichend Zeit, um die Rollen zu üben und an den Details zu arbeiten. Sobald die Spieltermine feststehen, reserviere ich diese Abende für das Theater. Wir Darsteller können uns in keinem Fall erlauben, bei einer Vorstellung nicht anwesend zu sein, denn eine Zweitbesetzung gibt es nicht. Aber sowohl bei den Proben als auch bei den Aufführungen arbeiten wir als Team zusammen, auch deswegen ist Theater spielen ein Hobby von mir. Oft genug ist es trotzdem anstrengend, wenn es mal wieder in der Arbeit länger dauert oder etwas anderes Unvorhergesehenes passiert. Die Covid-19 Zeit hat uns auch deutliche Grenzen aufgezeigt und zum Nachdenken angeregt – mit dem Ergebnis, dass ich andere Vereinstätigkeiten zurückgestellt und Verantwortung abgegeben



›Stankovic - A Mords Faschingsgaudi‹ 2023

habe und mich umso mehr wieder aufs Theater spielen gefreut habe.

Hast du besondere Vorlieben bei der Auswahl der Rollen?

Beim Theater können wir uns nicht immer alles wünschen. Zunächst hängt es vom ausgewählten Theaterstück ab, welche Rollen besetzt werden müssen. Die Anzahl der benötigten männlichen, weiblichen und jugendlichen Spieler ist die erste Voraussetzung, um überhaupt spielen zu können. Anschließend wird der im Stück beschriebene Charakter näher betrachtet. Hier entscheidet sich, wer sich am besten mit welcher Spielfigur identifizieren kann – das Team bespricht das gemeinsam. Für mich macht's eigentlich der Wechsel der Rollen aus, ich möchte mich auch nicht gern auf eine Stereotype festlegen. Der Auftritt 2019 als einer der ›Landeier‹ ist natürlich legendär - ausziehen auf offener Bühne bis auf die Bratpfanne, sehr zum Vergnügen der Zuschauer, passiert nicht alle Tage.

Wie bist du zum Theater spielen gekommen?

Mein erstes Stück im Theater Grünthal war 2018 ›Trazt und Verratz‹.

Ich war mit meiner Oma oft als Zuschauer dort. Unsere Regisseurin Brigitte Wastlhuber hat mich einfach angesprochen, ob ich mir vorstellen könnte, auf der Bühne zu stehen. Ich war und bin immer gerne in Vereinen engagiert und natürlich habe ich mir das durchaus vorstellen können. So bekam ich das Textmanuskript in die Hand gedrückt. Und es hat auf Anhieb einfach richtig viel Spaß gemacht! Seitdem spiele ich jedes Jahr beim Theater in Grünthal. Die Schauspielerei mit diesem Team ist für mich ein echter Gewinn. Wir sind ein bunter Haufen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und mit intensiver Zusammenarbeit für einige Monate sorgen wir für ein positives Gelingen zur Unterhaltung unseres Publikums.

Wie gehst du mit Nervosität vor den Aufführungen um?

Das ist tatsächlich immer wieder ein Thema, das Lampenfieber wird wohl immer bleiben. Hinter der Bühne direkt vor den Vorstellungen, wenn der Saal sich langsam mit den Zuschauern füllt, spüre ich die Anspannung. Das hilft aber, hochkonzentriert und fokussiert die Rolle zu spielen und auch die Übergänge und Interaktionen mit den Mitspielern präzise auszuarbeiten. Dann stehe ich vor dem Publikum und lebe den Charakter der Spielfigur. Reaktionen aus dem Zuschauerraum, z.B. spontanes Lachen oder Szenenapplaus, zeigen mir direkt, wie überzeugend meine Darstellung wirkt. Am Ende der Vorstellung steht das ganze Team zusammen und wird mit dem Applaus des Publikums belohnt.

Welche unterhaltsame Geschichte erwartet die Zuschauer im aktuellen Theaterstück?

Mitten in der Nacht taucht er auf: Giacomo, ein seltsamer Reisender mit der Gabe, die Zeit zurück drehen zu können. Dabei ist der Landbahnhof eigentlich stillgelegt. Standl-Hans, der frustrierte Besitzer des Bahnhofskiosks, macht sich so seine Gedanken, wie sein Leben aussehen könnte, wenn doch früher die eine oder andere Entscheidung anders gewesen wäre. Die manchmal ganz schön schrägen Dorfbewohner, grattlige Landstreicher und der verpeilte Bürgermeister wundern sich über die plötzlichen, scheinbar zufälligen Verwicklungen in ihrem Leben.

Aber Giacomo hat Amore und schöne Frauen im Gepäck und versucht natürlich sein Möglichstes – mit Konsequenzen für alle. Ein ordentliches Durcheinander mit viel Humor erwartet unsere Zuschauer. Unser Probenfazit: Wir lachen manchmal selbst Tränen.

Oft treffen wir uns auch nach jeder Aufführung in der Wirtsstube des Gasthauses Mittermaier mit unserem Publikum zu einer gemütlichen Runde. Wir lassen die Vorstellung ein wenig nachklingen und unterhalten uns sehr gern mit unseren Gästen.

Vielen Dank, wir wünschen dir wenig Lampenfieber und toi, toi, toi für die kommende Theatersaison!

Text: Anita Krügeloh

Fotos: Chaplin, Anita Krügeloh



Theater in Grünthal
GLEISGEISTEREI
Gutschein
Ermäßigung Eintritt 2.-€
gültig für 1 Person

Info:

- Gespielt wird die Gleisgeisterei mit der Premiere am Ostersonntag, 31. März um 19.30 Uhr, Ostermontag, 01. April um 18.00 Uhr, sowie Samstag/Sonntag/Freitag/Samstag 06./07./12./13. April jeweils um 19.30 Uhr, jeweils im Saal des Gasthauses Mittermaier in Einharting.
- Am Sonntag, 14. April um 14.00 Uhr laden wir alle Bewohner mit Handicap und Senioren mit ihren Betreuern aus den umliegenden Einrichtungen ein, unsere Vorstellung kostenfrei zu besuchen. Kartenvorverkauf unter 01577 1568610, Restkarten gibt es außerdem - soweit vorhanden - an der Abendkasse.
- Alle Besucher unserer Vorstellungen im Theater in Grünthal, die über die Anzeige im INN Magazin reservieren, erhalten gegen Vorlage dieses Gutscheins eine Ermäßigung von 2€ auf den Eintrittspreis, gültig jeweils ein Gutschein pro Person.



Theater in Grünthal
GLEISGEISTEREI
Komödie in drei Akten von Ralph Wallner

Spieltage:

Sonntag, 31. März	19:30 Uhr
Montag, 01. April	18:00 Uhr
Samstag, 06. April	19:30 Uhr
Sonntag, 07. April	19:30 Uhr
Freitag, 12. April	19:30 Uhr
Samstag, 13. April	19:30 Uhr
Sonntag, 14. April	14:00 Uhr

Gasthaus Mittermaier in Einharting
Platzreservierung unter: 01577 1568610

Frühlings-Bücher-Tipps

Auch im Frühjahr sollte die Lesezeit nicht zu kurz kommen. Die aktuellen Neuerscheinungen, die uns das Team von Bücher Herzog diesmal vorstellt, lassen sich auch gut verschenken - oder direkt in den Urlaubskoffer packen.



Marie Theres Relin
Franz Xaver Kroetz
SZENEN KEINER EHE



Szenen keiner Ehe

Marie Theres Relin und
Franz Xaver Kroetz
Hardcover, 320 Seiten
dtv Verlag
erschienen am: 02.10.2023
ISBN: 978-3-423-28374-8
Preis 25 €

Wenn aus einer langen Beziehung Literatur wird: Erst verheiratet, dann geschieden, nun gemeinsam verweist. Es ist der Wunsch von Franz Xaver Kroetz, noch einmal mit seiner Ex-Frau einige Wochen auf Teneriffa zu verbringen, wo sie lange zusammen gelebt haben. Marie Theres Relin willigt ein. Sie vereinbaren, dass beide getrennt aufschreiben, was ihnen in diesen zwei Monaten durch den Kopf geht.

Vernarbte Wunden beginnen wieder zu jucken, alte Zuneigung erwacht. Sie kämpft mit Rückschlägen als Schauspielerin und hat Existenzsorgen, er plagt sich mit dem Alter und als Dramatiker, schafft es aber, eine grandiose Figur zu entwickeln: ›ich‹. So stark, so beklemmend, so kurzweilig wurde lange nicht über die Paarbeziehung nachgedacht und geschrieben. Niemand weiß, wie es weitergeht, aber die Texte bleiben für immer miteinander verbunden. Sie: Anfangs maulte er ein wenig, am Schluss war er happy. Hätte ich innerhalb der Ehe öfters mal die Ruhe bewahrt, es wäre uns einiger Stress erspart geblieben. Er: Die Ex war der Motor der Familie. Was vor 16 Jahren für sie die ultimative Befreiung war, war für mich ein plötzliches Leben ohne Motor. Jetzt ist sie wieder mit Motor und lenkt mich so, dass ich ganz vergesse, dass ich eigentlich total unglücklich bin.



Zornige Söhne

Nicola Förg
Klappenbroschur, 336 Seiten,
Piper Verlag
Erschienen am: 29.02.2024
ISBN: 978-3-492-06415-6
Preis 17€

Ist der Generationenkonflikt tödlich eskaliert? Als ein junger Mann in einem Garten am Staffelsee erschossen wird, scheint das ein mögliches Mordmotiv. Denn zwischen dem Opfer und seinem Vater, dem Autor des hoch provokanten Romans ›Boomer oder Etwas Besseres als den Tod findest du überall, tobte im Internet ein wütender Schlagabtausch. Oder wurde der Tote Opfer jener Diebesbande, die seit einiger Zeit in der Gegend knappe Baustoffe stiehlt?

In dieser Nacht wollte er die Dachplatten für das Haus seiner Tante bewachen. Doch Kommissarin Irmis Mangold spürt, dass die Motive anderswo liegen: in der komplizierten Vergangenheit der Familie, einem dichten Geflecht von Schuld und Verantwortung, Liebe und Verlust, Arroganz und Eitelkeit.



Achtsam morden durch bewusste Ernährung

Karsten Dusse
Hardcover mit Schutzumschlag,
384 Seiten
Penguin Random House Verlagsgruppe
Erschienen am: 11.02.2024
ISBN: 978-3-453-27387-0
Preis 24 €

Guten Appetot!

Dank Achtsamkeit hat Björn Diemel seine Mitte gefunden. Seine Problemzonen sind nun allerdings die Ränder seines Körpers, die sich immer weiter von dieser Mitte entfernen. Björn erkennt, dass in-sich-ruhen und Mangel an Bewegung zwei grundverschiedene Dinge sind.

Als Unbekannte versuchen, Björns Tochter zu entführen, gelingt es ihm aufgrund seiner Körperfülle nur mit Mühe, die Täter in die Flucht zu schlagen. Also lässt Björn sich von Joschka Breitner in Bezug auf die Grundsätze bewusster Ernährung coachen. Er taucht ein in die faszinierende Welt des Heilfastens und der Ernährungsbausteine. Noch ahnt Björn nicht, wie wunderbar sich Ernährung, Entspannung und das Auflösen von Gewaltfantasien miteinander kombinieren lassen. Band 5 dieser unterhaltsamen Reihe!

**WIR SUCHEN
PIANO &
GITARREN
LEHRER**

MUSIK & KREATIV
FÖRDERUNG
NORBERT KREIPL

WWW.MUSIKSCHULE-KREIPL.DE

MKF KREIPL | KEHRHAMER FELD 18 | 84431 WEIDENBACH | +49 8636 69 57 50



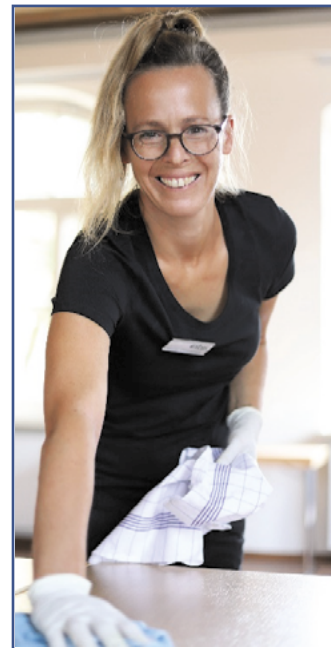
Die Schule der magischen Tiere – Ach du Schreck!

Margit Auer
 Hardcover, 230 Seiten
 Carlsen Verlag
 Erschienen : 30.08.2023
 ISBN: 978-3-551-65364-2
 Preis 14 €

Wer in der Klasse wird heute ein magisches, sprechendes Tier erhalten? In der Wintersteinschule spukt es! Mitten in

der Nacht kracht, klappert und krawummst es in den Gängen und Klassenzimmern. Der Hausmeister zittert vor Schreck und Kater Karajan maunzt leise »Mondiö!«. Und dann sorgt auch noch das Halloween-Fest für Aufregung. Die Kinder aus Miss Cornfields Klasse helfen gemeinsam mit ihren magischen Gefährten beim Schmücken und Vorbereiten und tuscheln über die Frage: Wer bekommt wohl als Nächstes ein magisches Tier? Denn diese Schule birgt ein Geheimnis und wer Glück hat, findet hier den besten Freund, den es auf der Welt gibt: Ein magisches Tier, das sprechen kann.

Der vierzehnte Band der beliebten Bestseller-Reihe - mit Leuchtfarbe auf dem Cover.



- ▶ Gebäudereinigung
- ▶ Warentransporte
- ▶ Café Innleitrn
- ▶ ECKSBäcker

<http://eib-gmbh.com>

Tel. 08631 / 1844960

BÜCHER UND SCHÖNES

**BÜCHER HERZOG
WASSERBURG**
 Salzsenderzeile 10 | 83512 Wasserburg
 E: wasserburg@buecherherzog.de
 T: 08071 4714

**BÜCHER HERZOG
IM GEIGERHAUS-MÜHLDORF**
 Stadtplatz 29-31 | 84453 Mühldorf
 E: muehldorf@buecherherzog.de
 T: 08631 5001

**BÜCHER HERZOG
WALDKRAIBURG**
 Berlinerstr. 24 | 84478 Waldkraiburg
 E: waldkraiburg@buecherherzog.de
 T: 08638 881900

**BÜCHER HERZOG
GRAFING**
 Marktplatz 4
 85567 Grafing bei München
 E: grafing@buecherherzog.de
 T: 08092 1015

BUCHHANDLUNG KOJ
 Obere Stadt 32 | 84137 Vilsbiburg
 E: vilsbiburg@buecherherzog.de
 T: 08741 924020

**BÜCHER
HERZOG**

Wir unterstützen die Initiative
www.fremdewelten.de – Hilfsprojekte
 auf der ganzen Welt

So a Wunder!

Theaterverein Mittergars lädt nach Ostern in den Dorfsaal ein



Sepp Mußner kehrt 2024 nach der ›Babypause‹ auf die Mittergarser Theaterbühne zurück.

Ein wahres Wunder erwartet die Zuschauer in der Spielzeit nach Ostern in Mittergars – der Theaterverein Mittergars machts möglich!

Nicht nur das Stück verdient seinen Namen. ›So a Wunder‹ ist es eigentlich auch immer wieder, dass es jedes Jahr genügend Leute in den Reihen des Theatervereins gibt, die auf die abenteuerliche Reise Aufführung mitgehen und etwas auf die Beine stellen wollen. Freilich könnte nun der ein oder andere sagen, dass es doch ganz normal ist, dass in Mittergars Theater gespielt wird. Aber so selbstverständlich ist es dann doch nicht. Viele Stunden Freizeit und Herzblut werden hier investiert - in der Hoffnung auf ein begeistertes Publikum.

In diesem Jahr umfasst das Ensemble der aktiven Spieler 14 Akteure. Neben den alten Hasen haben wir einen Rückkehrer, einen Youngster und eine Neueinsteigerin dabei. Wir haben sie zu ihren Motiven und Rollen befragt.

Den Anfang macht Sepp Mußner, der aus seiner ›Babypause‹ zurückkehrt. Das erste Mal stand er 2005 auf der Bühne und spielte im Gombold-Stück ›Frauenpower‹ den August Scharf. Beim ersten Bühneneinsatz ging es auch gleich heiß her für ihn, da er zusammen mit seinen Gemein-



Auch als ›Youngster‹ bringt Maxi schon Spielerfahrung mit.

deratskollegen oberkörperfrei in den Wahlkampf zog. Im Jahr darauf mimte er in ›Eine Tante kommt selten allein‹ den Neffen Gottlieb, der so gerne Verstecken spielen wollte. Eine Rolle, an die sich alle noch sehr gerne und sehr lebhaft zurückerinnern. Zuletzt war er 2009 bei ›Kohle, Moos und Mäuse‹ aktiv, bevor er sich auf Familienplanung und Beruf konzentrierte. Jetzt will er es nochmal wissen und wir wollen wissen, wie es ist, zurück zu sein.

Sepp, wie kam es zu deiner Rückkehr?

Bei jeder vergangenen Theateraufführung saß ich mit einem lachenden, aber auch einem weinenden Auge im Publikum. Nachdem ich mir für jedes Jahr ein

›Frauenpower‹ 2005 in Mittergars.



Laura Unterleitner freut sich als Theater-neuling auf ihre Chance, sich auszuprobieren.

Ziel setze, das ich verwirklichen möchte, war es dieses Jahr soweit, mein Theaterfeuer wieder zu entfachen und mir dies als meine Aufgabe 2024 zu stellen.

Hat sich viel verändert? Laufen die Proben anders ab als damals?

Geändert hat sich nicht viel, außer, dass meine Spielkollegen alle älter und fähiger geworden sind. Es ist wirklich schön, dass der Kern der Spieler von damals noch immer mit vollem Elan dabei ist und immer neue Spieler integriert werden. Es macht einfach Spaß, dabei zu sein.

Wie würdest du deine Rolle beschreiben?

Ein junger, erfolgreicher, aufstrebender Bäckerhandwerksmeister, braucht oft etwas länger, um auf den Punkt zu kommen. Sehr unternehmungslustig, reist sehr gerne und ist für jeden Schafkopf zu haben.

Was reizt dich am Theater spielen?

Der Spaß mit meinen Mitspielern und dass wir den Menschen bei jeder Aufführung ein Lächeln ins Gesicht zaubern.



Besonders freuen wir uns, dass wir in diesem Jahr einen ›Youngster‹ in un-

seren Reihen begrüßen dürfen. Maxi Mußner ist mit seinen 15 Jahren das Küken und irgendwie auch doch nicht. Denn Maxi bringt durchaus schon Spielerfahrung mit und - was noch wichtiger ist – Spielfreude.

Maxi, wie bist du zum Theater spielen gekommen?

Zum ersten Mal habe ich beim Kindermusical in Mittergars mitgespielt. Das hat mir dann so viel Spaß gemacht, dass ich das seitdem öfter machen wollte. Beim Freilufttheater der Kinder war es dann wieder so weit und wir konnten zusammen tolle Sketche auf die Bühne im Innstadion bringen. Als dann die Anfrage meiner Tante kam, ob ich mir vorstellen könnte, auch beim ›großen‹ Theater mitzuspielen, war ich sofort Feuer und Flamme.

Wie würdest du deine Rolle beschreiben?

Gscheid bin i ned! Also eher einfältig – aber ich glaube, das wird lustig. Lustige Rollen finde ich sowieso am schönsten. Mir gefällt!

Was wird die größte Herausforderung?

Es ist auf alle Fälle viel mehr Text als ich bisher hatte bzw. viel mehr Einsätze. Ich hoffe, dass ich in den richtigen Situationen passend auf meine Mitspieler reagiere – das wäre mein Ziel. Ich stand noch nie mit so vielen Spielern auf der Bühne.

Freust du dich auf die Aufführungen?

Natürlich, aber ich habe auch Respekt. Bis jetzt läuft alles so, wie ich mir das ungefähr vorgestellt habe. Es wird spannend, wie es mir geht, wenn der Saal voll ist und mein Lampenfieber dazu kommt.

Die Dritte im Bunde ist ein kompletter Theaterneuling. Laura Unterleitner ist nach Haiden gezogen und wollte immer schon einmal Theater spielen. So kam sie auf die Mittergarser zu und hier hat sie nun die Chance, sich auszuprobieren:

Laura, was fasziniert dich am Theater oder anders gefragt – warum möchtest du das Theater spielen ausprobieren?

Ich habe es schon als Kind geliebt, in Rollen zu schlüpfen und andere - in den meisten Fällen waren das Familienmitglieder und Freunde - damit zum Lachen zu bringen.

Ich finde Theater spielen eine tolle Möglichkeit, sich in Rollen auszuprobieren, die man im echten Leben nicht einnehmen würde. So lernt man manche Facetten an sich selbst kennen, von denen man nichts wusste.

Was wird die größte Herausforderung für dich?

Ich bin ein eher fröhlicher, aufgeweckter Mensch. In meiner Rolle muss ich dafür sorgen, dass die Leute es mir abnehmen, dass ich grantig und alt bin.

Ist es schwer, in einer bestehenden Gruppe seinen Platz zu finden?

Ich habe recht schnell gemerkt, dass der Verein aus sehr talentierten Mitspielern und Mithelfern besteht. Als Anfänger möchte man dem Ganzen gerecht werden und bei den Pro-

ben genauso für Lacher sorgen wie die alten Hasen. Aber ich wurde sehr herzlich aufgenommen und bekomme Unterstützung bei Unsicherheiten. Alle sind wirklich sehr freundlich, a griabiga Haufa einfach.

Wie würdest du deine Rolle beschreiben?

Bei mir daheim würde man sagen, dass ich der ›Dorfbesen‹ oder der ›Hausdrache‹ bin.



Es wird also spannend, welches Wunder in Mittergars geschieht. In gewohnter Manier spielen wir nach Ostern im Dorfsaal in Mittergars und freuen uns auf Gäste aus nah und fern. Kartenreservierung ist unter 08073/1566 möglich und wird auch empfohlen. Ein Blick lohnt sich auch auf die Homepage www.mittergars.de – hier sind unter dem Theaterverein nicht nur Infos zum aktuellen Stück, sondern auch Fotos der früheren Aufführungen zu finden. Wir freuen uns auf euch!

Inhalt:

So a Wunder!

Eine kleine oberbayrische Gemeinde spart seit langem auf eine neue Orgel. Plötzlich verschwindet die Kasse. Es wird heiß diskutiert, wer in dem beschaulichen Dorf so eine Missetat begehen würde.

Den Dorffrauen ist schnell klar, wer dafür in Frage kommt. Aber liegen sie auch wirklich richtig? Die Ermittlungen gestalten sich schwieriger als zunächst angenommen. Bei der Suche nach dem Dieb kommen ungeheuerliche Fehltritte so mancher rechtschaffener Bürger ans Tageslicht.

Text & Fotos: Theaterverein Mittergars



Theater Mittergars 2024
So a Wunder!
Bayrisches Lustspiel in 3 Akten von Manfred Mayr

Freitag 05.04.24	Samstag 13.04.24
Samstag 06.04.24	Freitag 26.04.24
Freitag 19.04.24	Samstag 27.04.24
Samstag 20.04.24	Sonntag 30.04.24
Sonntag 21.04.24	

jeweils um 19:30 Uhr
Reservierung unter 08073 / 1566

1100-Jahr-Jubiläen für Unterreit, Wang, Thal und Soyen

Urkundliche Erstnennungen von Ortsnamen aus dem Mittelalter stehen nur am Anfang der schriftlichen Überlieferung des Ortes. In den meisten Fällen fand nämlich die Besiedelung der Ortschaft schon längere Zeit vorher statt. So ist es im Raum Gars im Jahr 924 auch bei den Siedlungen Gars, Thal, Wang, Unterreit und Soyen, wobei nur für Gars schon eine weit ältere Überlieferung aus der zweiten Hälfte des 8. Jahrhunderts existiert.

Von 923 bis zu seinem Tod am 14. November 935 wirkte Odalbert (Adalbert I.) als Abt des Salzburger Klosters St. Peter und gleichzeitig als Erzbischof von Salzburg. Dieser Abt-Erzbischof war ein Mitglied der einflussreichen Adelsfamilie der Aribonen, die u.a. im heutigen Landkreis Mühldorf umfangreichen Besitz hatte. Vor seinem Eintritt in das Benediktinerkloster St. Peter war Odalbert mit der »nobili femina Rihni«, der edlen Frau Rihni, verheiratet und hatte mit ihr mehrere Kinder. Rihni soll mit dem Markgrafen Luitpold verwandt gewesen sein.

Für das Herzogtum Bayern war die erste Hälfte des 10. Jahrhunderts eine unruhige Zeit, besonders wegen der Plünderungen durch ungarische Reiter-scharen. Während Markgraf Luitpold noch im Jahr 900 ungarische Reiter besiegen konnte, erlitt ein bayerisches Heer bei Pressburg im Jahr 907 durch die Ungarn eine vernichtende Niederlage. Dabei kamen Markgraf Luitpold (+ 04.07.907), zahlreiche bayerische Adelige und die Bischöfe von Salzburg, Freising und Säben zu Tode.

Seit 907 war Markgraf Luitpolds Sohn Arnulf Herzog in Bayern. Herzog



Neben Unterreit können im Raum Gars in diesem Jahr auch die Siedlungen Thal, Wang und Soyen ihr 1.100-jähriges Bestehen feiern.

Arnulf musste die Abwehr erneuter ungarischer Angriffe organisieren. Im Sommer 909 plünderten ungarische Scharen den Bischofssitz Freising. Herzog Arnulf konnte den Ungarn auf ihrem Rückweg an der Rott eine Niederlage zufügen.

910 und 913 kam es zu weiteren Kämpfen zwischen Arnulfs Streitmacht und den Ungarn. 913 brachte Arnulf im Inntal – die örtliche Lage kann nicht näher angegeben werden – den Ungarn eine entscheidende Niederlage bei.

Der Tauschvertrag von 924

Im Auftrag des bayerischen Herzogs Arnulf fand im Jahr 924 in Rohrdorf in

Gegenwart zweier herzoglicher Gesandter ein Tausch zwischen Erzbischof Odalbert und der edlen Frau Rihni statt.

Die edle Frau Rihni übergab damals ihren Besitz zu Soyen (in loco Seuua) mit Kirche, Haus und Hof dem Erzbischof Odalbert in Salzburg und erhielt für die Zeit solange sie noch lebte vom Erzbischof die Zelle Gars (Garoz) mit den Kirchen und Höfen in den Ortschaften Thal (ad Tale), Wang (ad Uuangon), (Unter-) Reit (ad Riute), Schnaitsee (ad Sneitsee), Stephanskirchen (ad Stevaneschirichun) in der Gde. Amerang, Eiselfing (ad Isaluingon), Babensham (ad Papinesheimon), Tötzham (ad Teintesheimon) und Schönberg (ad Sconinperch) in der Gde. Babensham, Griesstätt (ad Griestet), Holzhausen (ad Holzhuson) und Viehhausen (ad Uihohus) in der Gde. Griesstätt, Schwabering (ad Suaprichingon) in der Gde. Söchtenau, Straßkirchen (ad Strazchirichon) in der Gde. Vogtareuth, Ober- oder Unterflossing (ad Flozingon) in der Gde. Polling, Krems (ad Chremisam) in der Gde. Tüßling, Ornau in der Gde. Heldenstein, oder Oberornau (ad Aharnouuam) und Staf-

DAS MASSIVHOLZHAUS
Holzbau 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

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

hing (ad Stafalon) in der Stadt Dorfen. Von den späteren Pfarreien des Klosters Gars wurden dabei die Zelle Gars und die Kirchen Sojen, Thal, Wang und (Kirch-) Reit erwähnt.

Zudem erhielt Rihni im selben Jahr von den Kirchen in Söllhuben (Seli-hoba), Neukirchen (Niuunchiricha), Pietzenkirchen (Piezinga), Prutting (Pruttinga), Antwort (Antvurti), Endorf (Zennidorf), Schwabering (Suap-richinga), Söchtenau (Sehtinaha) und Straßkirchen (Strazchiricha) ein Drittel der Zehenteinnahmen zugesprochen. Der Zehent war jahrhundertlang eine wichtige Einnahme der Pfarreien.

Die Originalurkunde gibt es heute nicht mehr. Die Texte der Urkunden von 924 befinden sich als Abschrift im ›Codex Odalberti, der im Haus-, Hof- und Staatsarchiv in Wien liegt.

Nach dem Ableben der edlen Frau Rihni – das Jahr ihres Todes ist unbekannt – dürften die in der Urkunde von 924 aufgeführten Besitzungen wieder

an den Erzbischof von Salzburg zurückgefallen sein. Dabei verblieb Sojen ebenfalls beim Erzbistum Salzburg.

Weiterhin unruhige Zeiten

Das Herzogtum Bayern war immer noch von den Ungarn bedroht. Seit dem letzten Einfall ungarischer Horden im Jahr 913 gab es eine relativ friedliche Zeit bis zum Jahr 926. Dann drangen die ungarischen Scharen erneut plündernd im bayerischen Herzogtum ein. Herzog Arnulf (+ 14.07.937) musste 927 mit den Ungarn einen Friedensvertrag schließen, der mit Tributzahlungen verbunden war.

Im Jahr 937 zogen die Ungarn erneut durch Bayern, plünderten aber erst im benachbarten Schwaben. 938 übernahm Arnulfs Bruder Berthold (+ 23.11.947) das Herzogtum Bayern, das sich damals vom Lech bis Wien und von der Oberpfalz bis Bozen erstreckte hatte.

Am 12. August 943 kam es am Fluss Traun bei Wels zu einem Treffen zwischen den Truppen des Herzogs Berthold

und den Ungarn, bei dem den Ungarn eine schwere Niederlage zugefügt wurde.

Warum Sojen und nicht Seeon im Chiemgau

Die edle Frau Rihni übergab ihren Besitz ›in loco Seuuu‹ mit der Kirche (ecclesiam), dem Haus (casam) und den Hof (curte aedificiis) mit Leibeigenen (mancipiis) dem Salzburger Erzbischof.

In der bayerischen Geschichtsforschung wurde ›in loco seuuu‹ lange Zeit immer dem späteren Standort des um 994 gegründeten Benediktinerklosters Seeon zugewiesen. Dagegen spricht zunächst, dass es dort auf der Insel im Seeoner See um 924 aber noch keine Kirche mit Haus und Hof gegeben hatte.

Für Sojen kann argumentiert werden, dass der Ort schon 924 im Zusammenhang mit Gars genannt wurde und bis zur Säkularisation im Jahr 1803 durchgehend in der Grundherrschaft des um 1125 neugegründeten Augusti-



ZIMMEREI - HOLZBAU BINSTEINER

- Dachstühle
- Neubauten
- Altbau-Sanierung
- Terrassen & Zäune
- Carports
- Gartenhäuser
- Velux Dachfenster
- Innenausbau
- Treppen
- Fußböden

**Schlehenweg 5 • 83555 Gars/Bahnhof
Lager: Schmiedstr. 1 • 84431 Weidenbach**

Mobil 0174 - 390 60 48

www.binstainer-home.de

Email zimmererei@binstainer-home.de





SOMITAS
Ambulante Pflege und Tagespflege

*Pflege
wie sie sein sollte
seit 1997*



**Ambulanter
Pflegedienst**
Waldkraiburg
Kraiburg
Aschau
Unterreit
Gars
und Umgebung

Unterreit:
08073/2044
Waldkraiburg:
08638/982808



info@somitas.de www.somitas.de



**Fuhrunternehmen
Baggerbetrieb**

Anton Langrieger

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

Klugham 1 • 84544 Aschau a. Inn
Telefon +49 86 38 - 53 60
E-Mail info@kieswerk-langrieger.de

www.kieswerk-langrieger.de

Lorenz Waldinger

- Hackschnitzel
- Häckseln und Transport
- Hackschnitzeltrocknung
- Holzspalten mit Bagger



Ellaberg 1
84428 Buchbach
Tel. (0 80 86) 94 97 20 www.lorenz-waldinger.de

Land & Gartentechnik MÖRTL OHG

Reparatur und Verkauf von

- Land- und Gartengeräten
- Motorsägen, Freischneider
- Rasenmäher und Traktoren
- Laubbläser
- Schneefräsen
- Balkenmäher



Gewerbeschau am 06. & 07. April 2023 auf dem Firmengelände in Schnaitsee!

Prof.-Göttsberger-Str. 4 ☎ 08074-1026 ✉ info@firma-moertl.de
83530 Schnaitsee ☎ 0172 604 0664 🌐 www.firma-moertl.de

ner-Chorherrenstifts Gars stand. Außerdem bildete Soyen eine zwar kleine, aber eigene Pfarrei des Klosters Gars.

Thal

Der Weiler Thal mit der St. Andreaskirche und den Anwesen Seppmaier und Hansmaier wird erstmals im Jahre 924 urkundlich genannt. Grundherrschaftlich hatte der Ort damals schon zu Salzburg gehört, wie es der Vorgang mit der edlen Frau Rihni beweist. Später weisen die Quellen als Grundherrn das Salzburger Domkapitel aus. Das älteste Urbarium des Domkapitels stammt aus dem Jahr 1392. Thal gehört zur Pfarrei Mittergars.

Wang

Die Ersterwähnung von Wang im Jahr 924 mit »ecclesia Uuagon« (Kirche Wang) blieb für dieses Dorf die einzige urkundliche Überlieferung bis etwa 1220.

Um 1220 traten die Herren »Wernehart de Wangen« und »Albertus de Wangen« als Zeugen für eine Schenkung an das Kloster Gars auf. Die beiden Zeugen aus Wang entstammten sicherlich keiner adeligen Familie.

Um 1220 und 1250 wird in »Wange« eine Hube genannt.

Im Urbar des Klosters Gars aus der Mitte des 14. Jahrhunderts sind ein Lochner in Wang und ein »Heinrich de Wang« erwähnt.

Eine Urkunde von 1395 nennt aus dem Dorf Wang die Höfe »Schilher, Hoedel, Schreiberlehen, Räbel, Ull Seybolt, Renner, Lachner, Smidhueber, Lindmair, daz Mesenlehen« (= Meßner).

Unterreit

924 wird die Kirche Unterreit mit »ecclesia ad Riute« (Kirche zu Reit = Kirchreit) erstmals überliefert. Um 1160 stehen »Adalperht de Rute« und dessen Bruder in einer Urkunde. Im Jahr 1250 wird erneut mit »ecclesie Rute« die Kirche zu Reit bestätigt. Nachweislich seit 1395 besaß das Kloster Gars den Zweidrittelzehent aus vier Häusern zu »Chirchrawt« und grundherrschaftlich »ainen Hof ze Rawt« (Kirchmaier). 1458 wird »Reyt« auch als »Chirchreyt« bezeichnet.

Soyen

Dorf und Kirche Soyen werden im Jahre 924 erstmals schriftlich genannt, als die edle Frau Rihni im Jahre 924 ihren Besitz zu Soyen (Seuua) mit Kirche, Haus und Hof dem Erzbischof Odalbert übergab.

Der Vorgang vom Jahr 816, als der Priester Leidrat der Freisinger Kirche »ad Seun« (= bei den Seen) Besitzungen verschafft hatte, bezieht sich auf Baier-Soien bei Schongau.

Die Höfe und die Kirche in Soyen wurden vielleicht schon gleichzeitig mit der Gründung des Augustinerchorherrenstifts um das Jahr 1128 durch den Salzburger Erzbischof Besitz des Klosters Gars. Der jeweilige Propst des Klosters hatte auf die kleine Pfarrei das Besetzungsrecht, d.h. er durfte die Priester für Soyen bestimmen. Diese Beziehung zu Gars blieb für die meisten Anwesen und für die Kirche St. Peter und Paul bis zur Säkularisation am 19. März 1803 unverändert bestehen. Die kleine Pfarrei wurde seelsorglich direkt vom Kloster aus betreut.

In der Urkunde des Salzburger Erzbischofs Konrad III. (im Amt 1177-1183) von 1177 liest man »in Episcopatu quoque Frisingensi capellas in fundo Ecclesie vestre sitas, Sewen...cum decimis quas Prepositi eius...«, d.h. die auf Salzburger Stiftsgrund erbaute Kapelle Soyen im Bistum Freising gelegen, der Zehent gehört dem Propst in Gars. Bischof Otto von Freising (im Amt 1138-1158) hatte dem Kloster Gars die Kapelle Soyen schon um 1150 bestätigt. 1177 wird mit »Bertholdus sacerdos de Sewen« erstmals ein Priester in Soyen genannt.

Am 28. Oktober 1185 wird im Schutzbrief des Papstes Lucius III. für das Kloster Gars mit der Formulierung »in episcopatu Frisignensi capella in fundo vestre ecclesie sitas Sewen...« die auf Stiftsgrund erbaute Kapelle Soyen erneut erwähnt. Am 12. September 1189 wurde dieselbe Formulierung im Schutzbrief des Papstes Clemens III. aufgenommen.

Um 1196 wird erneut der Priester »Pertholdus sacerdos de Sewen« als Zeuge einer Urkunde überliefert.

Am 8. April 1261 wurde die Kapelle in »Sewen« auch von Papst Alexander IV. dem Kloster Gars bestätigt.

Die Chorherren betreuten die Kirche Soyen stets »excurrendo«, also direkt vom Kloster Gars aus, wie es noch im späten 18. Jahrhundert der Eintrag »Vicarius excurrendo Seoni« für den Chorherrn Josephus Schändl (* 03.07.1750, Profess 1773, + 22.01.1822) im »Album der Can. Reg. S. Aug.« belegt. Die Namen der Chorherren wechselten oft auf ihrer kleinen Seelsorgestelle Soyen. So war auch Antonius Steiner (* 31.07.1769, Profess 1794, + 10.12.1835) noch vor 1803 Vikar in Soyen. Die Kirche in Soyen wurde im Jahr 1805 eine Filiale der Pfarrei Rieden am Inn.

Text: Meinrad Schroll, Mühldorf am Inn

Literatur

- Charles R. Bowlus, Die Schlacht auf dem Lechfeld, Ulm 2012, S. 231.
- Roman Deutinger/Jürgen Dendorfer, Von den Luitpoldingern zu den Welfen, in: Alois Schmid, Das alte Bayern. Von der Vorgeschichte bis zum Hochmittelalter, München

2017, S. 269, 273, 382.

- Heinz Dopsch/Hans Spatzenegger, Geschichte Salzburgs. Stadt und Land Band I/1, Salzburg 1981, S. 195-198, 201-204.
- Kurt Reindel, Die bayerischen Luitpoldingen 893-989, München 1953, S. 134-138, 175, 196 ff.
- Siegmund Riezler, Geschichte Baierns Band 1, Gotha 1878, S. 317-319, 334 f., 339.

Quellen

- Archiv der Erzdiözese München und Freising, KB Gars 49.
- BayHStA Klosterurkunden Gars Nr. 3, 4, 5, 7, 11. – Salzburger Domkapitel Lit. 1, fol. 54. – Kurbaiern Urk. 890.
- Theodor Bitterauf, Die Traditionen des Hochstifts Freising Bd. I, München 1905, S. 314/Nr. 369.
- Heiner Hofmann, Die Traditionen, Urkunden und Urbare des Stiftes Gars, München 1983, Traditionen S. 56/Nr. 60, Urbare S. 149/Nr. 13, 158/Nr. 134, 174/Nr. 299, 177/Nr. 335.
- Monumenta Boica Bd. I, München 1763, S. 26/Nr. 34, 28/Nr. 38, 60/Nr. 3.
- Willibald Hauthaler/Franz Martin, Salzburger Urkundenbuch, Salzburg 1910, Bd. I, S. 105 ff./Nr. 44 a.

Herkules Aufsitzmäher HT 102-24XC
Motor: Brix&Stratton 724 cm³
Leistung: 19 PS
Arbeitsbreite: 102 cm
Fangkorbvolumen: 380 Liter
Hydrostat
statt € 2.999,-
€ 2.690,-

Cub Cadet LT2 NR92 Rasentraktor
12,5 PS
Hydrostat
92 cm Schnittbreite
statt € 790,-
€ 498,-

Akku Geräte für Hobbygärtner und Profi

statt € 12.948,-
€ 11.790,-

Rider RC 320ts AWD
B&S Endurance 7200 Twin Motor/656
Hydrostat
18 PS
Allradantrieb / Sammelfunktion
Schnittbreite 112 cm
SCAN ME

Herkules Aufsitzmäher HT 122-24XC
Motor: Brix&Stratton 724 cm³
Leistung: 19 PS
Arbeitsbreite: 122 cm
Fangkorbvolumen: 380 Liter
Hydrostat
€ 5.990,-
€ 6.600,-

Masport Gasgrill S/S4
4 hochwertige Gasbrenner aus Edelstahl
Temperaturanzeige zur Garkontrolle
Zusätzlicher Seitenbrenner
integriertes Zündsystem

Motorsäge 135 Mark II
2,2 PS / 1,6 kW
Schnittlänge 36 cm
Gewicht: 4,7 kg
UVP € 379,-
€ 319,-

Husqvarna Motorsäge 435 Mark II
Schwertlänge 38 cm
Leistung 2,3 PS
statt € 529,-
€ 479,-

MTD Rasenmäher Smart 53SPO
Motor MTD Thorx 55
Radantrieb
Schnittbreite 53 cm
Leistung: 3,1 PS
Seitenauswurf
Inkl. Mulchkit
statt € 499,-
€ 409,-

SEGWAY NAVIMOW
Die revolutionären Mähroboter
Segway revolutioniert das Mähen und die sonst oft aufwendige Installation von Mährobotern. Ganz einfach zum perfekt gepflegten Rasen.
HIGHLIGHTS:
• Ohne Begrenzungskabel
• Systematisches Mähen
• Intuitive Bedienung
• Ultra leise 54 db(A)
• 4 Modelle (bis 3000 qm)
• bis zu 4 Std. Mähdauer

Rider 320X AWD
Briggs & Stratton
Endurance 4195
Hydrostat
20 PS
Allradantrieb
Knicklenkung
Combi 103 Mähdeck
(103 cm Schnittbreite)
statt € 9.748,-
€ 8.990,-

Cub Cadet LM1 CR53
53 cm Schnittbreite
Radantrieb
70 L Fangsack
5,0 PS
statt € 699,-
€ 489,-

Zirndorfer Str. 7
(neben Cinewood-Kino)
84478 Waldkraiburg
Tel: +49 (0) 8638 - 9441-20
email: info@matgmbh.com
internet: www.matgmbh.com

Irrtümer und Änderungen vorbehalten! Abb. ähnlich. Angebote solange der Vorrat reicht. Alle Preise sind inkl. gesetzl. MwSt.

Wilde Weiden im Landkreis Mühldorf

Neues Beweidungsprojekt des BUND Naturschutz ›In der Mühlau‹ geht an den Start

Wie schnell sich wilde Natur einstellt und die Artenvielfalt wieder zunimmt, kann man auf den BUND Naturschutz Beweidungsprojekten im Landkreis sehr schön sehen und sogar nachweisen.

Es reicht dabei aber nicht, Flächen sich selbst zu überlassen. Entscheidend sind die großen Weidetiere. Mit ihrem Dung und mit ihrem Fressverhalten schaffen Pferde, Rinder und Wasserbüffel sehr schnell eine artenreiche Landschaft. Denn der Mist der Tiere zieht Insekten an. Fliegen, Käfer und ihre Larven locken wiederum Vögel an, die sich hier so richtig satt essen können. Die Tiere fressen auf ihrer Weide hier mal wenig, dort mal viel. So entsteht ein buntes Mosaik, das unterschiedlichen Arten Lebensraum bietet.

Denn es ist nicht nur so, dass es viele Insekten, z. B. Schmetterlinge, bei uns gar nicht mehr gibt, auch die Menge – also die reine Biomasse – hat so dramatisch abgenommen, dass viele Vögel und andere Tiere nicht genug Nahrung finden.

Dank der Initiative des BUND Naturschutz gibt es mittlerweile zehn solcher ›Wilden Weiden‹ im Landkreis Mühldorf. Rinder, Pferde, Ziegen, Yaks und Büffel grasen in Mooren, Auen und verlassenen Kiesgruben und helfen so der Wiederkehr der Wildnis -mit allen Vorteilen für die Artenvielfalt. Das erste Projekt dieser Art startete der BUND Naturschutz vor über 20 Jahren in Jettenbach.

Kleine Exoten beweiden die Mühlau

Drei Dahomey Minirinder sollen gemeinsam mit drei Walliser Schwarznasenschafen auf der neuen Weide grasen, ab und zu auch mit Verstärkung durch Pferde. Die Dahomeys stammen ursprünglich aus Westafrika, aus dem Königreich Dahomey. Es lag auf dem Gebiet des heutigen Benin. Vermutlich sind sie vor ca. 150 Jahren als Lebendfutter für Löwen mit dem Schiff in den Zoo von Antwerpen, Belgien, gekommen. Damals sind einige übriggeblieben, mit denen anschließend gezüchtet wurde. Es handelt sich um die kleinste Rinderrasse der Welt. Die Kühe werden nur 95cm hoch, das ist dieselbe



Seltene Rassen: Für das jüngste Beweidungsprojekt des BUND Naturschutz im Inntal bei Waldkraiburg werden Walliser Schwarznasenschafe (oben) und niedliche Dahomey Minirinder (rechte Seite) als Landschaftspfleger eingesetzt. Durch ihr Wander- und Fressverhalten schaffen sie unterschiedliche Strukturen auf der Fläche und damit Lebensräume für verschiedene Arten.

Rückenhöhe wie die des Schafes. Die Tiere sind relativ selten, erfreuen sich aber aufgrund ihrer geringen Körpergröße und ihrem knuffigen Aussehen zunehmender Beliebtheit, gerade für Beweidungsprojekte oder auch für Tierparks. Ähnliches

Wir bringen
Wasser in Bewegung!

Fischer GmbH
Pumpen und Schwimmbäder

Tel.: 0 80 82 - 12 89 • Fax: 0 80 82 - 58 58
info@schwimmbadtechnik-fischer.de

Haager Str. 37
84419 Obertaufkirchen

www.schwimmbadtechnik-fischer.de

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



gilt auch für die lustigen Walliser Schwarznasenschafe, die noch dazu sehr verschmust sind und sich gern kraulen lassen.

Die neue wilde Weide entsteht im Innthal bei Waldkraiburg. Die Fläche (ca. 2,4 h) hat Bettina Rolle, Vorsitzende der Waldkraiburger Ortsgruppe des Bund Naturschutz, für ihre Tiere gepachtet. Gepflegt und auch wissenschaftlich begleitet wird das Weideprojekt von weiteren freiwilligen Helfern und von Dr. Andreas Zahn, dem Artenschutzbeauftragten des BN.

Der Weidezaun wird öffentlich gefördert, denn bei einem ehemaligen Forellenweiher, der renaturiert wurde, gibt es eine kleine Kolonie von Gelbbauchunken. Diese Tierart ist streng geschützt und sehr selten. Die Wasserstelle wird so umgestaltet, dass sie den Weidetieren zum einen als Tränke dient, gleichzeitig aber Unken, Kröten und Frösche hinter dem Weidezaun ihre Kinderstube einrichten können. Für Eidechsen, Ringelnattern und Igel werden große Ast- und Steinhäufen als Lebensräume angelegt.

Übrigens: Auf dem Instagram Account bundnaturschutz_muehldorf kann man erfahren, wie es Mini-Rind Benjamin und seinen Freunden auf der neuen Weide geht.

Text & Fotos: Bettina Rolle, BUND Naturschutz in Bayern e.V. Kreisgruppe Muehldorf- Ortsgruppe Waldkraiburg



Alle Infos zur Abfallentsorgung Nutzen Sie die Abfall-App des Landkreises!

- Anzeige aller Abfuhrtermine inkl. Erinnerungsfunktion als Push-Benachrichtigung
- Übersicht aller Wertstoffhöfe inkl. Öffnungszeiten, Navigation und der Abgabemöglichkeiten
- Übersicht der Wertstoffinseln für Altglas und Bioabfall inkl. Navigation
- Umfassendes Abfall-ABC – "Wo entsorge ich was"
- Möglichkeit der Meldung wilder Müllablagerungen inkl. Foto und GPS-Datenübertragung

und vieles mehr – Probieren Sie es aus!



App einfach kostenlos im Apple-Store oder im Google Play-Store heruntergeladen und los geht's!



Serie: Vorstellungsrunde Kräuter und Heilpflanzen: Brennnessel - Teil 2

So schmerzhaft wie heilsam und wohlschmeckend

In unserem ersten Teil mit der Vorstellung der Brennnessel in unserer letzten Herbst-/Winter-Ausgabe stellten wir die große Brennnessel (lat. *Urtica dioica*) als wertvolle Heilpflanze vor. Diesmal geht es um konkrete Erkrankungsbilder wie Arthritis oder hohen Blutdruck, bei dem die bekannte Pflanze helfen kann, sowie ihrer Verwendung in der Homöopathie. Dass das vermeintliche Unkraut aber auch sehr schmackhaft ist, zeigen unsere Rezepte - und natürlich Tipps, wie sich dieses bedeutende Wildkraut für Naturheilkunde, Naturkosmetik und Kräuterküche am besten ernten lässt.



Brennnessel bei Arthritis

Auch bei der Therapie sowohl der Arthrose als auch ihrer akuten Form, der rheumatoiden Arthritis, lässt sich die Brennnessel aufgrund ihrer entzündungshemmenden und schmerz-

lindernden Eigenschaften höchst wirkungsvoll einsetzen.

So stellte man bei einer Studie der Universitäten Frankfurt und München fest, dass der tägliche Verzehr von 50 Gramm eines Gemüses aus gedämpften Brennnesseln die tägliche Arzneimitteldosis (Diclofenac) von 200mg auf 50mg reduzieren konnte. Trotz der niedrigen Dosis verbesserten sich bei den Patienten, die Brennnesselmus gegessen hatten, die rheumaspezifischen Blutwerte sowie Schmerz, Bewegungseinschränkung und Steifheit um 70 Prozent und damit genauso stark, wie bei jenen Patienten, die keine Brennnesseln gegessen hatten und dafür bei der üblichen Dosis Diclofenac (200mg) geblieben waren.

Brennnesseln können also für weniger Medikamente und damit für weniger Nebenwirkungen sorgen. Gleichzeitig versorgen Brennnesseln natürlicherweise mit Vitalstoffen und Antioxidantien, was wohl kaum ein Medikament von sich behaupten kann.

Brennnessel bei Harnwegsinfekten

Bei Harnwegs- und Prostataerkrankungen kommen die sogenannten

Aquaretika zum Einsatz. Dabei handelt es sich um Heilpflanzen, die zur Durchspülung der Harnwege verordnet werden und auf diese Weise krankheits-erregende Keime ausschwemmen können.

Die Brennnessel ist ein solches Aquaretikum. Ihr hoher Kaliumgehalt sorgt nicht nur für einen basischen, sondern auch für einen verdünnten Urin. Dadurch wird die Harnausscheidung gesteigert, was infolgedessen zu einer kürzeren Verweildauer des Urins (und damit auch zu einer kürzeren Verweildauer der Bakterien) im Körper führt.

Brennnesseltee ist folglich – gemeinsam mit einer reichlichen Wasserzufuhr(!) – das Mittel der Wahl bei einer Blasenentzündung und bei einer Reizblase.

Brennnessel zur Vorbeugung von Blasen- und Nierensteinen

Gleichzeitig beugen Aquaretika wie zum Beispiel die Brennnessel Blasen- und Nierensteinen vor, da bei einem basischen und verdünnten Harn keine steinbildenden Mineralsalze auskristallisieren können.

Brennnessel stärkt die Abwehrkraft besser als Echinacea

Echinacea purpurea, der Sonnenhut, ist bekannt für seine stimulierende Wirkung auf das Immunsystem. Daher halten Apotheken für infektanfällige Menschen zahlreiche Fertigarzneimittel aus dem Sonnenhut bereit.

Laut einer Studie (allerdings nur mit Mäusen) hat die Brennnessel eine sehr viel stärkere Wirkung auf das Immunsystem als der Sonnenhut. So wurde bei den Nagetieren sowohl die Antikörper-



**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

bildung als auch die Aktivität der Fresszellen gestärkt.

Brennnessel senkt den Blutdruck

In der traditionellen Medizin Marokkos wird die Brennnessel bei Bluthochdruck verordnet. Wissenschaftler überprüften daraufhin den Wirkmechanismus der Brennnessel auf die Blutgefäße und stellten auch tatsächlich eine eindeutig blutdrucksenkende Wirkung fest. Die Brennnessel hat offenbar eine entspannende Wirkung auf die Blutgefäße, weil sie eine übermäßige Blutgerinnung verhindert und damit hilft, das Blut zu »verdünnen«.

Brennnesselsamen gegen Unfruchtbarkeit und Impotenz

Während bereits die Blätter und die Wurzel der Brennnessel mit hochkonzentrierten Heil- und Vitalkräften glänzen, vermögen die Brennnesselsamen diesen Mikronährstoff-Reichtum noch zu toppen. Aus diesem Grund wurden sie in alten Zeiten fleißig gesammelt und in Phasen der Erschöpfung als Stärkungsmittel gegessen. Sie stärkten wohl in einer Intensität, die zu einem mittelalterlichen Brennnesselsamen-Verzehrverbot für Mönche geführt hat, um deren Keuschheitsgelübde nicht zu gefährden.

In den Samen der Brennnessel finden sich nämlich hormonähnliche Substanzen und Vitamine, die dafür bekannt sind, einer Leistungsschwäche der Geschlechtsorgane zuvorzukommen bzw. eine solche beheben zu können. Doch werden von den winzigen Brennnesselsamen nicht nur Libido, Potenz und die Samenproduktion auf Vordermann gebracht, sondern auch die Milchproduktion stillender Mütter.

Brennnesselsamen bei Haarausfall

Pferdehändler sollen früher ihren Pferden Brennnesselsamen gefüttert haben, damit sich diese besser verkaufen ließen. Die Tiere bekamen nach kurzer Zeit nicht nur ein dichtes, glänzendes Fell, sondern gewannen enorm an Temperament, so dass sie mit Leichtigkeit die gewünschten Preise erzielen.

Florian Huber Gerüstbau

Tel. 0151 – 416 406 57

Florian Huber Gerüstbau

Weier 1 • 84437 Reichertsheim

info@florian-huber-gerüstbau.de

www.florian-huber-gerüstbau.de

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!

www.pittrof-gmbh.de
info@pittrof-gmbh.de

Fenster Türen

Pittrof

- Brandschutztüren
- Insektenschutz
- Stahlzargen
- Haustüren
- Jalousien
- Rollläden

Pittrof GmbH
Heimgartenstraße 27
D-83527 Haag
Telefon 0 80 72-95 86 71-0
Telefax 0 80 72-958671-9

Ausstellung und Bemusterung
Grünwalder Weg 23
D-82008 Unterhaching
Telefon 0 89-44 45 43 2-0
Telefax 0 89-444 54 32-2

MontageService Spinnler

Fenstertechnik & Innenausbau

FENSTERVERKAUF • FENSTERMONTAGE HAUSTÜREN • INNENAUSBAU

Oberreither Weg 5 • 83567 Unterreit
Handy: 0160/55 43 193 • www.ms-spinnler.de

Manch einer dachte sich daher, was beim Pferd wirkt, müsste beim Menschen doch ebenfalls Wirkung zeigen. Tatsächlich werden Brennnesselsamen aufgrund ihres einzigartigen Mikronährstoffspektrums traditionell gegen Haarausfall oder vermindertem Haarwuchs eingesetzt. Man streut die kleinen Samen in Müslis, Suppen oder Salate oder nimmt davon täglich ein bis zwei Esslöffel.

Brennnesselsamen sind folglich eines der natürlichsten, ganzheitlichsten und gleichzeitig kraftvollsten Nahrungsergänzungsmittel dieser Erde.

Urtica urens in der Homöopathie

In der Homöopathie werden die frischen blühenden Pflanzen der »Kleinen Brennessek« verwendet. Die homöopathische Zubereitung von Urtica urens gilt als wichtiges Arzneimittel bei Ausschlägen der Haut sowie bei leichten Verbrennungen. Dabei ist die Haut gerötet mit stark juckenden oder brennenden Quaddeln. Auch bei leichtem Sonnenbrand oder Insektenstichen ist Urtica urens ein Mittel der Wahl. Darüber hinaus ist ihr Gebrauch bei Nierengrieß und zur Ausscheidung von Harnsäure verbreitet. Bei Rheuma in Kombination mit urtikariaartigen Ausschlägen kann Urtica urens Linderung bringen. In der Frauenheilkunde wird Urtica urens bei verminderter Milchsekretion, Milchstau, aber auch zum Stoppen des Milchflusses nach dem Abstillen sowie bei exzessiver Schwellung der Brüste verordnet.

Charakteristische Leitsymptome des Homöopathikums Urtica sind der stechende, brennende Schmerz, Nesselausschlag und Juckreiz. Typischerweise zeigen sich diese Beschwerden im Rahmen einer allergischen Reaktion, einer Urtikaria, nach dem Verzehr von Schalentieren, bei einem Gichtleiden oder bei anderen rheumatischen Erkrankungen. Ein Charakteristikum des Mittels ist die Periodizität der Symptomatik: Beschwerden können jedes Jahr um die gleiche Zeit auftreten.



Brennnessel für Feinschmecker: Die Samen lassen sich ab dem Spätsommer ernten und haben einen fein-nussigen Geschmack.

Weitere charakteristische Symptome:

- Verbesserung: Besserung durch Reiben und Hinlegen.
- Verschlechterung: Bei Wärme, nach dem Schlaf, nach körperlicher Betätigung, nach dem Baden, nach Genuss von Schalentieren, nach Berührung, beim Liegen auf der rechten Seite. Verschlechterung auch durch feuchte Kälte und Nässe und Waschen (bei rheumatischen Erkrankungen), nach Unterdrückung der Hautausschläge, nach Scharlach, nachts, nach Verbrennungen und bei Rheumatismus.
- Bei den erwähnten Einsatzgebieten ist eine rein homöopathische Behandlung durchaus möglich, sofern es sich nicht um eine lebensbedrohliche Notfallsituation handelt. Dies ist besonders im Rahmen von allergischen Reaktionen zu beachten, bei welchen ein Arzt zu Rate gezogen werden sollte. Neben der innerlichen Anwendung als Globuli oder Tablette steht für den äußerlichen Gebrauch auch die homöopathische Urtinktur für Einreibungen zur Verfügung.

wir planen und bauen deinen
lieblingsort

Gärten aus Leidenschaft

www.klaquadrat.de

Kommunal- und Landtechnik.
RADLMAIER
Immer die richtige Maschine. Für jeden Einsatz.

Bei uns findet Jeder die richtige Maschine!

Ihr Partner für Kommunaltechnik, Land- und Gartentechnik

Griesmeier 1 - 83547 Babensham - www.radlmaier.de
info@radlmaier.de - Tel. 08071/9293-0

Brennnesseln richtig ernten

Die sogenannten Brennhaare, kleine Härchen auf der Unterseite der Brennnesselblätter, sorgen für den brennenden Schmerz bei Berührung der Pflanze. Diese geben eine Flüssigkeit ab, die unter anderem Histamin, Ameisensäure, Acetylcholin und Natriumformiat enthält. Die menschliche Haut reagiert darauf mit juckenden Quaddeln. Um die Blätter oder ganze Triebe der Brennnessel zu ernten, sind robuste Handschuhe das beste Mittel.

Wer unterwegs beim Spaziergang keine Handschuhe dabei hat, kann folgenden Kniff anwenden: Die Blätter von unten nach oben streichend pflücken, damit die Härchen intakt bleiben. Das erfordert meist ein wenig Übung. Um die Brennhaare vor dem Verzehr von Brennnesselsalat unschädlich zu machen, gibt es ebenfalls einen Trick: Mit dem Nudelholz oder einer gefüllten Glasflasche über die Brennnesselblätter walzen. Ebenso macht das Zerkleinern im Standmixer die Brennhaare unschädlich.

Zum Verzehr geeignet sind die jungen Triebspitzen, Samen und Blütenknospen.

Die Brennnessel – für Feinschmecker

Da die Brennnessel nicht nur Heilkraft, sondern auch Nähr- und Vitalstoffe in Kombination mit einer cremig-milden Geschmacksnote schenkt, kann sie ganz hervorragend zu köstlichen Gerichten verwandelt werden. Neben Eisen (wie oben erwähnt) enthält sie gleichzeitig äußerst reichlich Calcium (sechsmal so viel wie Kuhmilch).

Die Brennnessel versorgt ferner mit siebenmal so viel Vitamin C wie Orangen und erreicht die Hälfte der Carotin-Menge von Karotten. Da sie sogar bis zu neun Prozent Eiweiß liefert, ist sie ein Gemüse, das sich sehr gut als Grundnahrungsmittel eignet.

Besonders in Kriegs- und Nachkriegszeiten wurde die Brennnessel als Gemüsepflanze verwendet. Daher haftet ihr nach wie vor das Image eines »Arme-Leute-Essens« an, erst seit einigen Jahren erlebt sie eine Renaissance.

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

FLIESEN - NATURSTEIN

MAIERBACHER

MEISTERBETRIEB

FLIESENVERLEGUNG
FLIESEN AUSSTELLUNG
KOMPLETTBADSANIERUNG

83527 Kirchdorf b. Haag i.OB

Tel.: 08072-8479

Mobil: 0172.8682795

www.fliesen-maierbacher.de



Wenn die Mieze mal wieder den Sessel gekillt hat...



MARTIN HIBLER POLSTERER

- Motorrad/Roller Sitz Neubezug
- Kunstleder/Leder
- Gel-Kissen
- Aufpolstern/Abpolstern
- Sonderanfertigungen
- Auto- u. Motorradsitze
- Möbel / Gastronomie

Dorfanger 1

84431 Haun b. Rattenkirchen

0175 511 48 82

Hibler.Martin@gmx.de

Polsterer-Haun.jimdo.com

Die Triebspitzen der Brennnessel können gekocht werden. Trotz ihrer Brennhaare ist die Brennnessel aber auch roh genießbar. Alternativ dazu kann man die Brennnessel für wenige Sekunden blanchieren.

Die Samen werden frisch oder getrocknet bzw. geröstet als Gewürz oder einfach zum Knabbern, als Müsli- oder Salattopping verwendet.

Die Brennnessel wird vielseitig als Würzkräut in verschiedensten Gerichten oder als Salatzutat eingesetzt. Ein Klassiker ist ihre Verarbeitung wie Spinat (Brennnesselspinat). Ebenso gut passt ihr Aroma zu Speisen mit Eiern - etwa Omelette, Eierspeise, Quiche oder auch im Teigmantel herausgebacken. In Suppen oder Pastagerichten ist sie eine beliebte Zutat.

Darüber hinaus wird die Brennnessel in Getränken wie zum Beispiel in Gemüsesäften, (Green-) Smoothies oder getrocknet als Tee getrunken. Besonders herzhaft im Geschmack ist ein Brennnessel-Pesto (Würzpaste zu Nudeln oder Brotaufstrich).

Auch in der Sterneküche ist die Brennnessel angekommen. Brennnesselspezialitäten wie Brennnesseltarte, Brennnesselockerl, gebratene Brennnesseln, Brennnesselrisotto, Brennnes-



selkuchen, Brennnesselspätzle, Brennnesselsuppe und viele weitere kreative Variationen findet man mittlerweile auf der Speisekarte.

Verwendung im Garten

Brennnesseln sind anspruchslos und können verhältnismäßig viele Schadstoffe im Boden gut tolerieren und sogar abbauen beziehungsweise zu wertvollen Nährstoffen umwandeln. Dadurch eignen sie sich sehr gut zur Humusbildung und als Erstbesiedler von Halden. Abgestorbenes Kraut ist ein guter

Pflanzendünger – genauso, wie die Brennnesseljauche, die ihrem Namen alle Ehre macht. Man kann sie selbst herstellen, indem man das ganze Kraut ein paar Tage in Wasser einweicht. Geeignet sind dafür beispielsweise Regentonnen. Brennnesseljauche stinkt zwar, ist aber dafür nicht nur ein guter Dünger, sondern auch ein wertvoller und ganz natürlicher Schädlingsbekämpfer.

Brennnesseljauche kann von jedermann ohne großen Aufwand selbst hergestellt werden. Dazu werden Brennnesseln mit Wasser übergossen, an einen warmen Ort gestellt und täglich umgerührt. Die Brennnesseln beginnen zu gären und geben ihre wertvollen Inhaltsstoffe an das Wasser ab. Die entstandene Brühe wird abgeseigt und kann jetzt als natürlicher stickstoffreicher Flüssigdünger, aber auch als Pflanzenschutzmittel gegen Insekten eingesetzt werden.

Die Brennnessel dient im Garten als natürlicher Flüssigdünger und ist ein wahres Lebenselixier für andere Pflanzen. Für eine Brennnesseljauche benötigt man für fünf Liter ca. 500 Gramm Nesseln. Diese werden gepflückt, grob zerkleinert und im Wasser angesetzt. Die Brühe muss täglich umgerührt werden und bleibt insgesamt zwei Wochen stehen. Danach kann sie im Mischverhältnis 1:10 ins Gießwasser gegeben werden.

Gesunde und kräftige Pflanzen, reiche, geschmackvolle Ernten und Gemüse ohne Chemikalienrückstände sind das erfreuliche Ergebnis des konsequenten Brennnesseljauche-Einsatzes.

Brennnesseln können noch mehr: Unter Obstbäumen vermehren sie deren Ertrag und neben Gartenkräutern erhöhen sie deren Duft und Aroma. Die Blätter sind aber auch hochwertiges Grünfutter in der Geflügelaufzucht.

Chemie statt Jauche?

Die natürliche Lösung hat jedoch einen schweren Stand. Bio-Bauern und Bio-Gärtner sollen stattdessen gar nichts verwenden oder eben auf synthetische Düngemittel und chemische Spritzmittel umsteigen. Sie sollen also auf Mittel zurückgreifen, die teilweise nur mit Schutzkleidung und nur bei absoluter Windstille ausgebracht werden

BEI DEN STEIGENDEN ENERGIEPREISEN: SPAREN SIE SICH WARM.

Erneuern Sie jetzt Ihre Fenster, Türen und Haustüren und sichern Sie sich staatliche Zuschüsse.

- Haustüren
- Innentüren
- Stahlzargen
- Fußböden
- Rollladenbau
- Sonnenschutz
- Kundendienst



Fenster & Türen

Am Kornfeld 4 · 83562 Rechtmehring
Telefon 08076 - 8142 · info@a-hanslmeier.de

dürfen, auf Mittel, die niemals in die Hände von Kindern geraten dürfen und deren Leerbehälter nicht einmal in den normalen Müll gegeben werden dürfen, sondern zum Sondermüll gebracht werden müssen. Diese haben schließlich eine Zulassung.

Die Anhänger der biologischen Landwirtschaft und die leidenschaftlichen Verfechter der Brennnesseljauche lassen sich das nicht gefallen. Sie kämpfen für die Brennnessel und für Gärten ohne Chemie. In Frankreich brach für einige Zeit gar der ›Brennnesselkrieg‹ aus.

Opfer der Bürokratie

In vielen anderen Ländern rund um Frankreich aber (beispielsweise Deutschland, Österreich, Spanien) ist die Brennnesseljauche nach wie vor im Einsatz – und zwar vollkommen legal. Was ist der Unterschied zwischen französischer Brennnesseljauche und deutscher oder spanischer Brennnesseljauche? Es gibt keinen Unterschied. Brennnesseljauche ist Brennnesseljauche.

Nur leider gehört die Brennnesseljauche in Frankreich zu den sogenannten Phytopharmazeutika und in Deutschland zu den ›Pflanzenstärkungsmitteln‹. Für Phytopharmazeutika gelten die üblichen Zulassungsvorschriften, für Pflanzenstärkungsmittel nicht.

Zusammengefasst bedeutet das: Chemische Pestizide, deren Giftigkeit auf die Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt nachweislich bekannt ist, die aber zugelassen sind, dürfen bedenkenlos eingesetzt werden.

Die Brennnesseljauche aber, die Menschen seit Jahrhunderten heilt, nährt und dabei hilft, gesunde Lebensmittel hervorzubringen, wurde in Frankreich verboten, weil sie in die falsche Kategorie verschoben wurde.

In Frankreich wurde tatsächlich ein Gesetz erlassen (Loi d'Orientation Agricole), das nicht nur die landwirtschaftliche Anwendung der Brennnessel verbot (2002), sondern auch jede Verbreitung von Informationen über die Brennnesseljauche strafbar machte (2006).

In der Praxis bedeutete dies, dass die Medien nicht mehr über die Wohltaten

der Brennnessel in der Landwirtschaft berichten durften und dass die Abgabe von Brennnesseljauche strafbar war. Bei Missachtung drohte ein Bußgeld von 75.000 Euro oder sogar ein zweijähriger Aufenthalt hinter schwedischen Gardinen.

Frankreich forderte, dass für die Brennnesseljauche – wie für chemische Spritzmittel auch – eine offizielle Marktzulassung beantragt werden sollte. Dazu wären aufwändige und kostspielige Studien nötig gewesen, die sich bis dahin kein Öko-Landwirt, Öko-Winzer oder Hobby-Gärtner leisten konnte.

Es hieß, man wisse viel zu wenig über die Brennnesseljauche und ihre möglichen Auswirkungen auf die Umwelt oder auch auf Flüsse und Seen. Aus diesem Grunde wurde die Brühe aus der Brennnessel vorsorglich verboten – und mit ihr auch andere traditionelle und seit Urzeiten bewährte landwirtschaftliche Hilfsmittel wie etwa der Schachtelhalm oder Steinmehle.

Im Jahr 2011 wurde auf öffentlichen und medialen Druck hin berichtet, die Verwendung von Brennnesseljauche sei glücklicherweise wieder erlaubt. Das französische Gesetz, das Verbot und Bestrafung regelt, scheint aber weiterhin zu bestehen.



Rezepttipp mit Brennnessel: Brennnesseltrunk

Brennnessel wird gerne für Ausleitungstee im Frühjahr eingesetzt. Wenn es aber zu warm für eine Teekur ist, empfiehlt sich ein erfrischender Brennnesseltrunk.

Wirkung: Dieser Trunk wirkt sehr belebend. Er gibt auch an heißen Sommertagen viel Energie und vertreibt die Müdigkeit.

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Handvoll Brennnessel-Spitzen
- ein paar Minzblätter
- 1 Handvoll Giersch, Löwenzahn oder was schmeckt und der Garten gerade hergibt
- 1 reife Birne
- 1 Banane
- 1 EL flüssiger Honig
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 500ml Wasser
- 1 Handvoll Eiswürfel (optional)

Anmeldung für eine Meidert - Tour

Frieder, bitte sofort ____ Kuh / Kühe abholen, weil

- Mia an Platz brauchan
- De Kua so zwieder is, dass is nimmer seng kann
- Hätt drong soin. Duats aber ned
- Mia a Koim eina doa miassn
- Mia umhenga dean und da Bua Zeit hod
- De wieder ofangt Striezel zum gebm
- So schlechte Haxn hod
- Mia a Geld brauchan



Seit über 50 Jahren
Ihr zuverlässiger Partner
im Viehgeschäft!

Jeden Montag: Kälber - täglich Schlachtvieh

Zutreffendes bitte ankreuzen und faxen, mailen oder anrufen.

Viehhandel Meidert GmbH & Co. KG

Taubmoos 1 · 83564 Soyen
Tel. 08072/518 · Fax: 08072/2760
www.viehhandel-meidert.de · meidert@t-online.de



Zubereitung:

- die Kräuter sowie die Minzblätter waschen und klein schneiden
- Kräuter in einem leistungsstarken Mixer mit etwas Wasser zu einem Brei mixen
- klein geschnittene Birne, den Saft der ½ Zitrone sowie die Banane zugeben
- mit viel Mineralwasser auffüllen (nach eigenem Gusto)
- je nach Geschmack Eiswürfel

Anwendung: 250ml - am besten zum Frühstück - trinken. Das gibt die nötige Energie für den Tag.



Brennessel-Giersch-Bratlinge

- 2 Handvoll Brennnesselblätter in wenig Wasser weichkochen, dann abseihen und klein schneiden
- 1 Handvoll Gierschblätter kurz vor Ende des Kochens dazugeben
- 2 Tassen Haferflocken in Milch einweichen
- 1 Zwiebel kleinschneiden und andünsten
- 1 Ei mit allen anderen Zutaten vermengen, mit Kräutern und Gewürzen abschmecken, Bratlinge formen und in Öl backen

Brennesselhaarwasser

Wirkung: Manchmal wird die Brennnessel auch ›Haarnessel‹ genannt. Die Brennnesselwurzeln können bei Haarausfall, juckender und trockener Kopfhaut, aber auch gegen Schuppen helfen.

Zutaten:

- 250g Brennnesselwurzeln
- 250ml Apfelessig
- 500ml Wasser

Zubereitung:

- Brennnesselwurzeln klein hacken und in einen Topf geben
- Die Wurzeln mit dem Essig und dem Wasser in einen Topf geben und das Ganze zum Kochen bringen
- Anschließend 30 Minuten ganz leise simmern lassen, dann den Topf vom Herd nehmen, grob durch ein Sieb filtern und in saubere Flaschen füllen

Anwendung:

- Das Brennnesselhaarwasser nach der Haarwäsche auf die Kopfhaut auftragen und sanft einmassieren.
- Bei Schuppen einfach ein Handtuch um den Kopf wickeln und das Haarwasser lange einwirken lassen, danach wie gewohnt frisieren
- Dieses Haarwasser muss regelmäßig und über einen langen Zeitraum verwendet werden, denn die Vitamine und Mineralstoffe kräftigen und stärken das Haar erst nach einiger Zeit.

Krafftutter Brennnesselsamen

Wirkung:

- Es gibt weibliche und männliche Brennnesseln. Von den weiblichen Brennnesseln hängen im Sommer Samenstränge herunter. Die leicht nussig schmeckenden Samen enthalten mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Mineralien, Spurenelemente sowie viel pflanzliches Eiweiß. Sie helfen gegen Müdigkeit oder Durchhänger. Ein Krafftutter und echter Energiekick also.
- Gewinnung der Samen: Die Samenstränge können einfach abgepflückt werden. Eine kleine Schere eignet sich hierfür gut.

Anwendung:

- ins Müsli geben
- zum Brot backen verwenden
- 1-2 EL über den Salat streuen
- in den Kräuterquark einstreuen
- als Topping auf Suppe oder Eintopf

Brennesseltee als Kur

Frische Triebspitzen (die oberen 10cm) sammeln und daraus frischen Tee aufgießen. Für den Winter am besten einen kleinen getrockneten Vorrat anlegen.

Wirkung: Dieser Tee hat stark harntreibende Wirkung und spült den Körper durch.

Zutaten: pro Tasse ein gehäufter TL getrocknete oder die doppelte Menge (kleine Handvoll) frische Brennnesseln

Zubereitung: mit heißem Wasser übergießen und den Tee ca. 8 Min. ziehen lassen

Anwendung:

- am besten dreimal täglich eine Tasse, maximal fünf bis sechs Wochen lang
- Man kann auch eine Kanne Brennnesseltee herstellen und über den Tag verteilt trinken. Es handelt sich hierbei aber um einen Heiltee und nicht um einen Genusstee!

- Aufgrund seiner harntreibenden Wirkung den Tee nicht zu spät trinken.
- Gesüßt wird dieser Entschlackungstee nicht.

Tipp: Wenn der Tee nach einigen Tagen doch etwas zu bitter ist, einfach ein paar Blätter frische Minze, etwas Ingwer oder ein paar Spritzer Zitronensaft hinzufügen.

Brennessel-Löwenzahn-Spinat

Zutaten:

- 4 Handvoll Brennnesselblätter
- 1 kleine Zwiebel
- Knoblauch nach Geschmack
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 10 Löwenzahn Knospen

Zubereitung:

- Zwiebel klein schneiden und mit 1 EL Öl glasig andünsten
- Brennnesselblätter dazu geben, würzen und kurz blanchieren
- Die Löwenzahnknospen in einer separaten kleinen Pfanne mit 1 EL Öl scharf anbraten und zum Servieren über den Brennnesselspinat geben.

Brennessel-Orangen-Salat:

Zutaten:

- 2 Handvoll Brennnesselblätter
- 1 Orange
- Kräuter und/oder Nüsse nach Verfügbarkeit und Geschmack

Für das Dressing:

- Saft von einer Orange
- 1 TL Joghurt
- 1 Prise Salz, etwas Pfeffer

Zubereitung:

- Brennnesselblätter abzupfen, säubern
- mit einem Nudelholz glatt rollen
- in Streifen schneiden und in ein Sieb geben
- mit kochend heißem Wasser überbrühen
- Orange schälen und filetieren, mit den Brennnesselblättern in eine Schüssel geben
- Orangensaft mit den Zutaten für das Dressing verrühren und über den Salat geben
- mit Kräutern oder Nüssen garnieren

Guten Appetit!

Text: IM - Fotos: pixabay



Hätten Sie das gewusst?

Unter dieser neuen Rubrik stellen wir mehr oder weniger bekannte Wörter und deren tiefere Bedeutung vor.

Diesmal: Plato

Neben der historischen Bedeutung, bei denen der Name Plato für Personen der Antike wie Philosophen und Mathematiker steht, ist der Begriff zudem Name für einen Mondkrater, für einen Asteroiden des Hauptgürtels und die Bezeichnung für eine Insel der Gruppe der Danger-Inseln in der Antarktis sowie einiger Orte in den Vereinigten Staaten und Kolumbien. Als Abkürzung steht Plato für ein Projekt der ESA zur Erforschung extrasolarer Planeten, eines der ersten Großrechner-Computersysteme und auch für ein Tonarchiv für die niederdeutsche Sprache.

Schlüsselposition bei der Bierherstellung

Bei der Bierherstellung kommt dem Begriff eine Schlüsselposition zu. Der Gehalt der Stammwürze wird als ›Grad Plato‹ bezeichnet. Grad Plato gibt in Masseprozent den Gehalt der Stammwürze an, wonach ein Gramm Saccharose einem Grad Plato entspricht. Wichtig ist dieses Maß vor allem für die Biersteuer. Der Gehalt der Stammwürze ist Grundlage dieser Steuer in Deutschland.



Grad Plato gibt in Masseprozent den Gehalt der Stammwürze an - wichtig ist dieses Maß vor allem als Grundlage für die Biersteuer in Deutschland.

Benannt ist diese Einheit nach dem deutschen Chemiker Fritz Plato (1858 bis 1938). Er hat das bereits 1843 von Karl Josef Napoleon Balling entworfene Maßsystem weiterentwickelt. Per Definition hat 1 °P dieselbe Dichte[g/100ml] wie eine wässrige Saccharoselösung mit 1 Gewichtsprozent Saccharose.

Für die Messung des Stammwürzegehalts wurden verschiedene Skalen verwendet. Aus historischen Gründen wird in der Brauindustrie überwie-

gend die Plato-Skala (°P) verwendet, die im Wesentlichen der Brix-Skala in der Weinindustrie entspricht.

Hier der Stammwürzegehalt einiger Biersorten:

- Bockbier: 16–18 °P
- Doppelbock: mindestens 18 °P
- Exportbier: 12–13,5 °P
- Altbier: durchschnittlich 12 °P
- Weizenbier: 11–13 °P
- Helles: 11–13 °P

Text: IM • Foto: pixabay



- 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



Digital Natives, Millennials oder Generation X, Y oder Z - was klingt, wie die neuesten Modelle im Smartphonebereich oder ein verrückter Trend der Fashion Week, sind in Wirklichkeit Synonyme für verschiedene Generationen in unserer (Arbeits-)Welt.

Die letztgenannten gehören zu der Gruppe junger Erwachsener, die aktuell oder die nächsten Jahre großen Einfluss auf den Arbeitsmarkt haben wird. Die Jahrgänge unterscheiden sich also und wenn dann jemand der Generation Y oder Z auf Generation X trifft und womöglich noch ein Babyboomer mitmischt, ist der Generationenkonflikt quasi vorprogrammiert. Denn ihre Vorstellungen und Erwartungen in die Arbeitswelt gehen häufig auseinander. Die älteren unterstellen den jüngeren oft mangelnden Fleiß und fehlende Arbeitseinstellung, Generation Z hingegen reicht der obligatorische

Obstkorb nicht, um zahlreiche Überstunden bei geringem Gehalt auszugleichen.

Dafür schwingt durchaus Schadenfreude mit, wenn Zs über die digitalen Kompetenzen ihrer älteren Kollegen sprechen. Generation X dagegen beschwert sich, weil Y zum Berufseinstieg neben sechsstelligem Gehalt am liebsten noch einen Firmenwagen hätte - und das natürlich bei einer 30-Stunden-Woche.

Für Babyboomer, denen per Definition sowieso die Eigenschaft Workaholic anhaftet, arbeiten sowieso alle Generationen nach ihnen zu wenig. Y und Z halten dagegen, dass Familie und Freizeit wichtiger sind und auch der Klimaschutz dringend in Angriff genommen werden muss. Das wiederum lässt die älteren behaupten, die Generation Z ist oberflächlich und hat zu hohe Ansprüche, ist faul und unmotiviert. Die Generation X, so kontern die jüngeren, hat hingegen ein zu ausgeprägtes Konsumverhalten, Desinteresse für die Gesellschaft und ist sowieso viel zu egoistisch.

Jede Generation kann ihre Ansichten dann durch gewisse anekdotische Evidenz, beispielsweise aus Bewerbungsgesprächen, untermauern. Die Wahrheit liegt, wie bei den allermeisten Dingen, vermutlich in der Mitte.

Und vielleicht sollten sich alle - egal ob Babyboomer, Millennial, Generation X, Y oder Z - ein bisschen von ihren Vorurteilen lösen, sich gegenseitig mehr zuhören, anstatt die andere Partei schon im Vorfeld als faul oder egoistisch abzustempeln. Miteinander - füreinander und ein bisschen mehr Rücksichtnahme und Verständnis schaden sicher niemandem von uns, egal ob in der Arbeit oder im Privatleben. Dann klappt's vielleicht auch mit dem Obstkorb.

Text: Alexandra Geyer

Foto: jackf/123rf

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

die bewegte PRAXIS

Ärztehaus Gars · Hauptstr. 2-4

Sprechzeiten:
Dr. D. Barth: Mo-Do 8-12h · Mo 14:30-17:30h · Di + Do 14-16:30h · Fr 8-14h
Tel 080 73 - 12 06
Dr. H. Walessa: Mo 8-16h · Di-Do 8-12h
Mi 15-18h · Fr 8-14h
Tel 08073 - 91 65 59

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

Rätselfragen aus der Region

Heimatgeschichte im Inntal

Vor 1100 Jahren wurden in einer Tauschurkunde neben Soyen im Landkreis Rosenheim auch mehrere Orte aus dem Landkreis Mühldorf erstmals urkundlich genannt. Darauf beziehen sich die nachstehenden Fragen.

1. Frage

Im Jahr 924 ereignete sich der Tausch zwischen Erzbischof Odalbert und der edlen Frau Rihni. Welcher der hier aufgeführten Orte gehörte nicht dazu?

- a) Wang b) Tötzharn c) Grünthal

2. Frage

Das Tauschgeschäft von 924 geschah während einer unruhigen Zeit, u.a. wegen der mehrmals im Herzogtum Bayern plündernden ungarischen Horden. Wie hieß zwischen 907 und 937 der bayerische Herzog?

- a) Berthold b) Arnulf c) Eberhard

3. Frage

Das Dorf Soyen wurde 924 ein Besitz des Salzburger Erzbischofs. Die historische Schreibweise des Ortsnamens lautet ›Seuua‹. Mit welchem Ort wurde bisher dieses ›Seuua‹ aus dem Jahr 924 verwechselt?

- a) Baiersoyen b) Kirchseon c) Seeon

Die Fragen für unser Regionalrätsel stellt uns wieder Heimatpfleger Meinrad Schroll.

Meinrad Schroll beim Spaziergang am Stadtwall in Mühldorf.

Die richtigen Antworten sind:
1 c) 2 b) 3 c)



NUR beste Qualität zum günstigen Preis !!

37 Jahre **JEANS** **37 Jahre**

35 Jahre Jubiläumsverkauf in Ampfing

jede **STRETCH-JEANS**

in vielen versch. Farben, bequeme, schmale Form bis 48 inch (bis Herren 58//60 • Damen 54//56)

nur € ~~35,50~~

NEU eingetroffen: € 30,00 !!

grau + dunkelgrau, stonewash schwarz, braun etc.

Bargeldlos bezahlen mit EC-Karte

T-Shirt farbig M-XXL
4 Stück nur € 10,-!

T-Shirt farbig Gr. 3XL-5XL
3 Stück nur € 15,-!

Calibra, Carrera, Holiday, etc. AUS ITALIEN!

www.dimor.de

Dimor **TEXTILVERTRIEB**

Werksverkauf an jedermann nur:

jeden Donnerstag 9.00 bis 20.00 Uhr
jeden Freitag 9.00 bis 19.00 Uhr
Samstag (bei Heimspiel des FC Bayern e.V.) 9.00 bis 12.00 Uhr
Samstag 9.00 bis 16.00 Uhr

Siemensstraße 11/Gewerbegebiet



Ampfing-West

• **AMPFING**

Die nächste Ausgabe #08
Sommer 2024
erscheint am 18. Juli 2024

Voraussichtliche Themen - neben dem
Sommer-Schwerpunkt - sind:

- Veranstaltungen in der Region
- Portraits & Unternehmen aus der Region
- Brauchtum und historische Hintergründe
- Tipps & Tricks u.v.m. - lassen Sie sich überraschen!



Annahmeschluss für Beiträge & Anzeigen: 14. Juni 2024!

Redaktionelle Beiträge (nach Absprache - bitte technische Hinweise in Mediadaten beachten! Siehe www.INNmagazin.de)
pro Seite ca 3.000 Zeichen (inkl. Leerzeichen) bzw. 450 Wörter - Fotos min. 300dpi in JPG Format!

Impressum

Herausgeber: INN Zeit Verlag
Vi.S.d.P. Marta Laszlo & Ida Lösch GbR
Daumoos 11 • 83536 Gars a.Inn

Anzeigen- & Themenberatung / Vertrieb:



Marta Laszlo
anzeigen@INNmagazin.de
Mobil 0171 - 444 84 40

Redaktion / Layout / Satz / Rechnungsstellung:



Ida Lösch
redaktion@INNmagazin.de
Mobil 0175-520 96 80

www.INNmagazin.de

Auflage: mindestens 11.000 Exemplare

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 INN Zeit Verlag Marta Laszlo & Ida Lösch GbR. Für Irrtum und Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Die Urheberrechte für Anzeigenentwürfe, Fotos, Vorlagen und Gestaltung bleiben beim Verlag. 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 Verlag. 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. Eine Gewähr für die Richtigkeit wird nicht übernommen. Die Redaktion behält sich vor, eingereichte Texte zurückzuweisen, zu kürzen und zu redigieren.



@INNmagazin.de

Wir freuen uns auf Likes & Kommentare!

InnHügelLand Kalender 2025

Fotos gesucht!

Wir suchen wieder die schönsten Fotos aus unserer Region, bevorzugt aus den InnHügelLand Gemeinden Aschau, Gars, Jettenbach, Unterreit und Reichertsheim/Ramsau. Schicken Sie uns Ihre Auswahl von verträumten Ecken, wunderbaren Aussichten und herrlichen Landschaften unserer Heimat.

Die druckfähige Datei (mind. 300 dpi, darf vorher nicht per ›Whatsapp‹ oder andere Messenger-Dienste versendet worden sein, da dies erheblich die Größe und damit die Qualität mindert) im JPG- und Querformat bitte bis spätestens 1.9.2024 per Email an kalender@innmagazin.de senden.

Regional ist INN!

Für unsere Anzeigenkunden hier schon jetzt der Hinweis, sich ihren regionalen Werbeplatz in der Ausgabe 2025 rechtzeitig zu sichern!

Rätsellösung der Kinderseiten



Oster-Rätsel-Reim: Die Hasen stehlen Eier, nicht Körner!



Rechtmehring lädt ein...

20 Jahre Gewerbepark 2004 - 2024

ReGa'24

am 29.+ 30. Juni 24

Rechtmehring Gewerbeschau mit Kulturbühne, Regionalmarkt und interessanten Ausstellern.

Sie wollen ausstellen ?

Freifläche € 10.-/lfm

Marktzelt € 25.-/qm

+ ges. MwSt.- Größe nach Vereinbarung

info @ regarechtmehring.de

Am 29.+30. Juni 2024 laden Rechtmehring Betriebe und Vereine Besucher aus Nah und Fern zu einer eindrucksvollen Gewerbeschau mit Verkaufsmarkt ein. Die teilnehmenden Betriebe im Gewerbegebiet öffnen Tür & Tor und geben Einblick in ihre Aktivitäten - viele Aussteller bieten ihre Erzeugnisse an einschließlich kulinarischer Spezialitäten. Interessante Informationen aus Handwerk & Handel aber auch Spiel & Spass für Jung & Alt machen die REGA '24 zum besonderen Erlebnis.

Kurz und gut: Ein Feuerwerk an interessanten Programmpunkten und Aktivitäten erwartet unsere Gäste und garantiert informative und fröhliche Stunden auf der REGA '24 in Rechtmehring. web: regarechtmehring.de
Der Eintritt ist frei ! Besuch auf eigene Gefahr - Eltern haften für Ihre Kinder.

Das Programm der Kulturbühne und aller Aktivitäten ist ab Mai auf der Webseite regarechtmehring.de zu sehen.



STARTEN SIE MIT UNS IN DIE BAUSAISON!

MIT UNS MUSS DER
WUNSCH NACH DEN EIGENEN VIER
WÄNDEN *kein Traum* BLEIBEN.

- Schlüsselfertige Projekte oder als Ausbauhaus
- Neu-, An- und Umbauten
- Aufstockungen sowie energetische Sanierungen von Bestandsgebäuden



Zeiler Bau GmbH
Lexenbergstraße 17
84437 Reichertsheim

Telefon: 08073 9619
info@zeiler-bau.de
www.zeiler-bau.de