www.INNmagazin.de

iNN MAGAZIN

#08 • Juli-November 2024 • 16. Jahrg.





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







NISSAN JUKE ACENTA 1.0 DIG-T, 84 kW (114 PS), Benzin: Energieverbrauch: 5,8 (l/100 km); CO_2-Emissionen: 133 (g/km); CO_2-Klasse: D

[1]Angebotspreis: 22.311 €, 3.960 € Leasingsonderzahlung, Laufzeit 48 Monate, 48 Monate à 169 €, Fahrleistung 10.000 km p.a. Ein Angebot von Nissan Financial Services, Geschäftsbereich der RCI Banque S.A. Niederlassung Deutschland, Jagenbergstraße 1, 41468 Neuss. Zzgl. Überführungskosten. Bonität vorausgesetzt. Nur gültig für Kaufverträge und Zulassung bis zum 14.07.24. Abbildung zeigt Sonderausstattung. Änderungen und Irrtum vorbehalten. Stand: April 2024

Huber AUTOHAUS

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**

Auto Bild BESTE AUTOHÄNDLER 2024

Editorial



Der Sommer überlegt aktuell noch, ob er sich seinen Namen wirklich verdienen will. Und viele diskutieren darüber - das berühmte ›Reden über´s Wetter‹. Dabei ist es eines der Dinge, die sich ohnehin nicht ändern lassen, warum sich also darüber aufregen? Genau das ist der Ansatz für die Gedanken in diesem Editorial. Es soll ein Plädoyer werden für das Besinnen darauf, was wichtig ist - und was eben nicht.

Wir können unsere Energien bewusst verteilen und verbrauchen. Können uns darüber aufregen, ob der Nachbar wieder einmal gegen unsere Vorstellung etwas vermeintlich falsches getan hat. Wir können unsere Kraft darauf verschwenden, etwas perfekt haben zu wollen, obwohl es weniger perfekt mindestens genauso gelungen ist. Die Kollegin, die einem den Erfolg nicht gönnt, ist ebenso ein Energieräuber wie der Bekannte, der einem das ewig gleiche erzählt.

Die Frage, die man sich stellen kann, wenn etwas über die Maßen energieraubend ist: Kann ich es ändern? Wenn ich dies verneine, bleibt es die persönliche Entscheidung, ob ich mich wirklich davon irritieren lassen muss. Ansonsten bleibt, die Dinge zu ändern oder aber zu akzeptieren. Vor allem aber ist es die bewusst verfügbare Alternative darüber, wem oder was ich meine Energie und Aufmerksamkeit gebe. Anders formuliert: Man kann sich über alles aufregen, ist aber nicht dazu verpflichtet!

Im Umkehrschluss lässt sich generell vieles im Leben positiver gestalten, wenn ich genau das suche: Das Positive und das, wofür ich dankbar sein kann. Egal, ob es berufliches, privates oder menschliches Miteinander - oder auch eigene Fähigkeiten und Möglichkeiten - sind. Manche machen sich dafür sogar einen Behälter, in dem sie schöne Momente und positive Erlebnisse oder generell wunderbares im Leben festhalten. Das baut, neben den schönen Erinnerungen, mit der Zeit ein Bewusstsein auf, das die positive Grundeinstellung fördert.

Die Entscheidung darüber liegt bei jedem Einzelnen.

So wünschen wir einen entspannten Sommer mit viel positiver Energie!

'lichst,

Ihr INN Magazin Team

© Fotos Titel: Bettina Rolle • Marco Grees • SAS Veranstaltungen GmbH & Co. KG • Drax-Mühle GmbH



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

Was lange währt, wird ein Kloster Auer Dunkel 4
Das Zuhause schützen 10
Handwerker auf der Landesgartenschau 11
20 Jahre Familienbetrieb 12
Immobilie ist Emotion 16
Beginn einer neuen Heiz-Ära 18
Weniger finanzielle Sorgen trotz schwerer Erkrankung ... 22
Ab sofort Strom tanken in Ampfing 24
Nachhaltig sanieren und wohnen 26
Ein neues Gewand fürs Haus 32
Ein Heimspiel für den Genuss 34
Zahlreiche Benefits und Entwicklungsmöglichkeiten ... 36
Ein außergewöhnliches Jubiläumsjahr 38
Carsharing 39
Ich bin ganz Ohr 40
Standorterweiterung 42
Patient sucht Teamplayer! 43



iNNFamilie & Freunde

Sommerzeit und Grillvergnügen 44
Gschicht´n aus dem ASW 50
Serie: Kunst für alle - Engel 56
Backen ist Kunst 59
Pflanzenmilch selbst machen 62
Hörspielspaß für Kinder 65
Umzug gut über die Bühne gebracht 66
Ehrenamtliche Familienbegleitung 68
Garser Robotics-Teams auf dem Siegertreppchen ... 72
INN Magazin Kids - Kinder-Seiten 74



iNNSport & Freizeit

Haager Straßenfest am 27. Juli 78
Griass eich zum 13. Haager Herbstfest 79
Töpfern als kreatives Mittel zur Entschleunigung ... 82
Echte Tradition 83
Sommer verlängern & Winterurlaub buchen 84
Sommer dahoam 85
Neue Partnerschaft für regionale Entwicklung 92
Neuer Reiseführer mit dem Dumont-Verlag 93
Moin Moin 94
Neues vom Wildpark 97

iNN MAGAZIN
08 - Sommer 2024



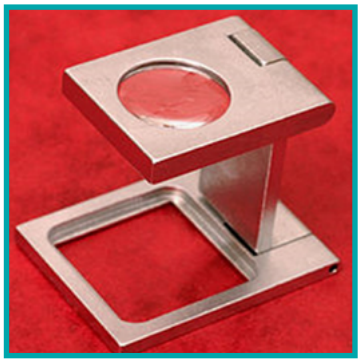
iNNKultur & Medien

Sommer-Bücher-Tipps 98
dAschauher 100
Buchtipp - Coach für Medienrecht 103
Veranstaltungstipp - Bertold Mathes 103
Dorf und Kirche Lauterbach 104



iNNNatur & Umgebung

Kleine Wiederkäuer für den Artenschutz 112
Engagierte Freiwillige retten Nasenbestand 114
Buchtipp - How Not To Age 116
Natron vertreibt Schnecken und reinigt den Boden .. 118
Serie: Kräuter - Zitronenmelisse 120



iNNMix & Schnipsel

InnHügelLand Kalender 2025 Fotoaufruf 124
Hätten Sie das gewusst? ›Weberglas‹ 125
Kolumne: Kindergeburtstag 126
Rätselfragen aus der INN Region 127
Vorschau / Impressum 128
Inn Magazin Abo Bestellformular 67

INN Magazin Abo unter www.innmagazin.de/Abo

HSP STEUER®
GARS

Innovative Steuerberatung aus Gars

Herz. Stärke. Partnerschaft.

Mehr wirtschaftlicher Erfolg sowie unternehmerische und persönliche Sicherheit durch ausgezeichnete Steuerberatung.
Für Ihre Zukunft. Für Ihren Erfolg.

www.hsp-steuer.de/gars

HSP STEUER Schiller
Steuerberatungsgesellschaft mbH
Bahnhofstraße 5 • 83555 Gars am Inn
Tel.: 08073 91860 • gars@hsp-steuer.de

Was lange währt...

...wird endlich wieder ein Kloster Auer Dunkel

Viele fiebern daraufhin: Diesen Sommer werden endlich der Biergarten und das Bräustüberl in Kloster Au bei Gars wieder eröffnet. Nach jahrelangem Hin und Her und schlussendlich der Übernahme durch das Kloster wurde beschlossen, die alteingesessene und bei Ausflüglern wie Einheimischen beliebte Gaststätte zu sanieren. Sogar das legendäre Kloster Auer Dunkel aus früherer Zeit gibt es wieder. Wir waren in Au und sprachen mit dem Geschäftsführer vom Kloster Au, Franz Linner (FL), mit der Hausoberin des Klosters, Schwester Roswitha (SrR), und mit dem federführenden Architekten, Johann Schmuck (JS).



Die Sanierungsarbeiten in Kloster Au zur Neueröffnung des Bräustüberls nebst Biergarten sind in vollem Gange. Bald können die Gäste dort wieder ein kühles Kloster Auer Dunkel genießen.

Gleich vorweg die Frage: Wird das Kloster Auer Bräustüberl wieder so schön wie früher?

SrR: Ich würde sogar sagen, es wird noch schöner! Das ursprüngliche Bräustüberl wird im alten Zustand frisch renoviert erstrahlen. Sogar die alte Holzvertäfelung können wir erhalten und wieder verwenden. Dazu kommen weitere Gasträume, die mit dem wunderbaren Gewölbe eine ganz besondere Atmosphäre schaffen. Der neue Holzboden wird genau so dunkel sein wie das Bier.

Bräustüberl
– KLOSTER AU –
Öffnungszeiten:
Di – Fr: 16:30 Uhr bis 23:30 Uhr
Sa – So: 11:00 Uhr bis 23:30 Uhr

Telefon: 08073 / 3071
Klosterhof 1, 83546 Au am Inn
www.braeustueberl-au.de

Das heißt, es wird wieder ein Kloster Auer Dunkel geben, dem so viele nachtrauern?

FL: Ja, das wird es wieder geben und wir können sagen, dass es auch so gut schmeckt wie früher.

Wird das dann auch in Kloster Au gebraut?

Nein, zunächst nicht. Wenn es gut läuft, planen wir eher, aus den früheren Räumen der Brauerei eine Art Event-Location zu machen. Mit den alten Braukesseln, die hier noch stehen, würde das sicherlich ein besonderes Ambiente bieten. Jetzt haben wir uns aber zunächst darauf fokussiert, das Bräustüberl mit einer guten Gastronomie wieder ins Leben zurückzuholen. Eine Sanierung der Brauerei hätte den finanziellen Rahmen gesprengt. Aber wir haben einen sehr guten Partner gefunden, der für uns das Dunkle künftig braut.

Wie ist das möglich, das frühere Dunkle, dessen Ruf wirklich legendär ist, wieder so zu brauen?

Glücklicherweise haben sich Sepp Meyer und Rainer Himmelstoß, zwei frühere Braumeister in Au, und Klaus Artmann, ein renommierter Biersommelier, sehr engagiert um die Neuauflage gekümmert. Die ersten zwei Sude erstellte Sepp Meyer bei sich in Aschau. Zusammen mit der Brauerei Camba Bavaria aus Seeon, die sehr kooperativ und experimentierfreudig waren, können wir jetzt das Dunkle wieder in der benötigten Menge brauen und künftig ausschenken.

Der Gastrobereich wurde komplett saniert und umgebaut?

JS: Richtig, das war eine große Herausforderung. Ich glaube, wir hatten in den letzten Jahren zehn verschiedene Varianten, wie es aussehen könnte. Zum einen sollten die Gasträume erweitert werden, zum anderen aber das alte Bräustüberl erhalten bleiben und zudem eine moderne Küche entstehen.



Vor kurzem sah es noch so aus - inzwischen strahlt die Fassade bereits wieder.

Dabei sollte die Infrastruktur möglichst zweckmäßig sein: Mit kurzen Wegen und zudem für Gäste möglichst barrierefrei gestaltet werden. Dazu wurde unter anderem das frühere Wohnzimmer der Wirtsleute umgebaut und ist jetzt Teil der erweiterten Gastwirtschaft. Das Ganze musste dann in einem Gebäude umgesetzt werden, in dem auf weiten Teilen Denkmalschutz besteht.

Wie vertragen sich moderne Gastroküche und Denkmalschutz?

Da hatten wir Glück: Die Küche konnten wir im Anbau unterbringen, in dem früher die Abfüllerei der Brauerei war. Dieser Trakt steht nicht unter Denkmalschutz - und hat die benötigte Deckenhöhe, um beispielsweise eine leistungsfähige Lüftungsanlage zu installieren.

Der Biergarten soll auch wieder öffnen?

Auf jeden Fall, das war neben dem Bräustüberl zentraler Punkt der Planungen.



Auch die Infrastruktur für den Biergartenbetrieb nimmt schnell Formen an.

Besondere Atmosphäre schaffen die vielen erhaltenen Gewölbe in den Gasträumen.





ARCHITEKTURBÜRO
SCHMUCK



Klosterhof - Au am Inn

In unserem Büro arbeitet ein junges, engagiertes Team von derzeit sechs Mitarbeitern auf allen Gebieten des Bauens, von Städtebauprojekten über experimentelle Wohnungsbauten bis hin zum individuellen Einfamilienhausbau. Für die Abwicklung der Projekte können wir auf ein gut ausgestattetes Büro mit Werkstatt und auf die langjährige Erfahrung mit der Durchführung auch größerer Projekte in verschiedenen Regionen mit unterschiedlichsten Rahmenbedingungen zurückgreifen. Wir beginnen neue Projekte stets mit Enthusiasmus und einer offenen Art und Weise. Gemeinsam mit den Bauherren und Nutzern entwickeln wir das Konzept, welches in enger Abstimmung mit den Fachplanern in die Planung eingearbeitet wird. Nur durch diese gemeinsame Herangehensweise und kontinuierliche Kommunikation verwandelt sich die Idee in ein erfolgreiches Projekt.







Die Holzvertäfelung des alten Bräustüberls wurde komplett abgebaut und renoviert - und erstrahlt bereits wieder im alten, neuen Glanz.

Bei den Baumaßnahmen waren hauptsächlich regionale Unternehmen beauftragt?

JS: Ja, das war uns allen sehr wichtig. Wir mussten zwar mit Ausschreibungen arbeiten, aber wenn die Arbeiten eine gewisse Auftragssumme nicht überschreiten, besteht die Möglichkeit, dies nur an eingeladene Unternehmen zu senden. So lässt sich das ein wenig steuern, wer Angebote abgeben kann. Zudem stellt dieses Bauvorhaben ein gewisses Prestigeobjekt für die beteiligten Unternehmen dar. Viele wollten einfach mit einer Art Nostalgie-Gedanken dabei sein, wenn dem Kloster Auer Bräustüberl wieder Leben eingehaucht wird. Es sollte bei so einer regionalen Besonderheit auch der Sinn und Zweck sein, dass möglichst viele ansässige Unternehmen eingebunden werden.

UNERTL
Der Weißbräu aus Haag i. OB
Weißbier
Aus der Heimat – für die Heimat!
Weißbierbrauerei Alois Unertl
Lerchenberger Str. 6 • 83527 Haag i. OB
Tel. (0 80 72) 82 97 • www.unertl.de

Seit wann gibt es die Planungen für die Renovierung?

Das geht tatsächlich schon sehr lange. Franz Linner ist seit vier Jahren Geschäftsführer hier und die Überlegungen begannen schon zu Zeiten des früheren Wirts. Damals sollte vor allem die Situation der Brauerei verbessert werden. Nachdem das Kloster im Jahr 2012 dann Brauerei und Gastronomie wieder gekauft hatte, drehten sich die Überlegungen um das ganze Gebäude. Im Prinzip wurde jeder Stein hier mehrfach umgedreht, aber keine wirkliche Lösung war greifbar. Mit Franz schließlich nahm das Projekt dann endlich Gestalt an, er hat sich von Anfang an sehr engagiert dafür.

Eine große Aufgabe, wenn man neu hier einsteigt?

FL: Das schon, aber ich wollte auch etwas bewegen. Mein Vorgänger Alois Haslberger, Sr. Dominica und ich setzten uns zusammen und überlegten gemeinsam, was sinnvoll und vor allem finanzierbar wäre. Schließlich entschieden wir 2020 gemeinsam, eine Machbarkeitsstudie für Gaststätten in Auftrag zu geben. Für uns ehrlicherweise etwas überraschend kam diese zu einem positiven Ergebnis, so dass wir 2021 den Entschluss fassten, die Sanierung anzugehen. Die Genehmigung ging relativ schnell und problemlos über die Bühne und 2022 gings dann endlich los.

Jetzt steht das Ganze kurz vor der Fertigstellung?

Genau, wir freuen uns sehr darauf, voraussichtlich im August den Biergarten und das Bräustüberl wieder eröffnen zu können. Aktuell laufen bereits Bewerbungsgespräche für Küche und Service und wir sind guter Hoffnung, dass wir ein tolles Team im neuen, alten Bräustüberl in Kloster Au haben werden.

Und das neue alte Dunkle Kloster Auer Bier ist bereits im Sudhaus?

Wir hatten tatsächlich mit dem ersten Sud von Camba schon einen ersten Probeausschank mit der Freiwilligen Feuerwehr Au am Inn im Biergarten. Es kam bei allen sehr gut an und der Geschmack ist ausgesprochen nah am Original, wie uns viele der Älteren bestätigten, die das frühere Dunkle noch kannten.

Grub 4
83536 Gars/Inn
Tel.: 0 80 73/38 49 44
Fax: 0 80 73/8 44
Mobil: 0171/4 05 33 43
Email: wimmer-georg@gmx.de
www.zimmerei-gars.de
Zimmerei Wimmer
Zimmermeister ■ Bautechniker
Georg Wimmer





Es wird aber nicht nur Dunkles geben in Au?

Nein, das Weißbier bekommen wir vom Unertl in Haag. Alle weiteren Biere liefert ebenfalls Camba, was das Ganze sehr exklusiv macht, denn es gibt bisher keine andere Gaststätte, die Camba Bier ausschenkt. Das ist bislang nur im Getränkemarkt zu bekommen. So sind wir biertechnisch sehr gut aufgestellt.

Was ist in Bezug auf die Speisenkarte geplant?

Auf jeden Fall klassisch bayerische Küche, aber mit durchaus modernen Einflüssen. Wir haben dafür ein junges, aber erfahrenes Team mit drei engagierten Köchen aus der Region mit vielen guten Ideen, das sich schon sehr auf die Umsetzung freut.

Das heißt, der Betreiber wird das Kloster sein und nicht ein Pächter?

Genau, wir betreiben die Wirtschaft als GmbH selbst und hoffen, damit alles in die richtigen Bahnen lenken zu können.

Da wird sich für das Kloster auch einiges ändern?

SrR: Ändern, aber auch verbessern. Ich persönlich freue mich sehr, dass dieser Gebäudeteil nun endlich zum Leben erweckt wurde. Die vorherige Ruine ist wieder ansehnlich geworden und der Klosterhof wird so genutzt, wie die Augustiner es damals bei der Entstehung des Klosters geplant hatten. Ich denke, diese Augustiner Mönche lachen inzwischen

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

PREFA STARK WIE EIN STIER
DACH • FASSADE • SOLAR

www.spenglerei-niedersuess.de

Wir gratulieren zum gelungenen Umbau und zur Neueröffnung!

BRAND & KALLENBACH
ING.- UND PLANUNGSBÜRO KG
Berliner Strasse 9
84478 Waldkraiburg
Tel: (08638) 6 75 89
info@ib-kallenbach.de

Anlagenbau
Wärmetechnik
Lüftungs-/Klimatechnik
Haustechnik

Zeiler Tragwerksplanung
Beratung im Bauwesen
Baubetreuung
Statik

Dipl.-Ing. (FH) Franz Zeiler
Beratender Ingenieur
Nachweisberechtigter für Standsicherheit
und
für vorbeugenden Brandschutz

Herzlichen Dank für den Auftrag zur Statik und zum Brandschutzkonzept.

Wir freuen uns auf viele schönen Stunden
im Biergarten und im Bräustüberl.

Blümstatt 2 • 84437 Reichertsheim
E-Mail: f.zeiler@zeiler-ing.de
Tel. +49 (0)8073 / 91 69 630
Mobil +49 (0)160 / 75 60 716

INGENIEURBÜRO
FÜR DIE ELEKTROTECHNISCHE
GEBÄUDEAUSRÜSTUNG

ossner
INGENIEURBÜRO
FÜR ELEKTROTECHNIK

PLANUNG, PROJEKTMANAGEMENT UND BAUÜBERWACHUNG

HANS-MARKUS OSSNER

Sonnental 41 * 83677 Greiling
Tel. +49(0)8041 79 45 705 * Fax +49(0)8041 79 45 706
Mobil (0176) 70 31 86 05 * Email info@ib-ossner.de

malermeisterbetrieb
fellner

susanne fellner-mandel
malermeisterin

83512 wasserburg
telefon 08071/7460

wir gestalten
ihr leben farbiger !

www.maler-fellner.de

SCHWARZENBECK

seit 1898

Hochbau
Tiefbau
Doppelwände
Betonfertigteile

Transportbeton
Kieswerk
Straßenbau
Asphalt

Martin Schwarzenbeck & Co.
Bauunternehmung und Betonwerk GmbH & Co. KG
Hauptstraße 16, 83536 Gars am Inn

www.schwarzenbeck.de schwarzenbeck@schwarzenbeck.de

vom Himmel und freuen sich mit uns. Wenn nun noch der restliche Teil des Klosters saniert wird und die geplante Berufsschule einziehen kann, ist das ganze komplette Ensemble wieder vollständig in der Nutzung.

Welche Rückmeldungen kommen aus der Bevölkerung?

Sehr positive, das ganz Dorf steht hinter uns und freut sich mit uns auf die nahe Wiedereröffnung. Wir hatten sogar die ganze Bauphase über das Bayerische Fernsehen da, die uns mit der Serie ›Die Wirtshausretter‹ portraitieren und begleiten. Auch dadurch bekommen wir unglaublich viel Zuspruch und merken die freudige Erwartungshaltung. Teilweise planen Leute schon ihre Feierlichkeiten von Geburtstagen über Jubiläen bis hin zu Hochzeiten bei uns, obwohl wir noch gar keine Zusagen machen können.

Insgesamt eine große Investition für das Kloster und das Dorf?

FL: Zum einen das, zum anderen haben wir mit der Gaststätte einen Platz der Begegnung geschaffen. Wichtig ist uns vor allem, dass dieser sensible Ort mit den Kindern aus der Förderschule geschützt bleibt und das Miteinander wachsen kann. Das Franziskushaus mit der Einrichtung steht an erster Stelle. Finanziell gesehen wäre eine Investition ohnehin nötig gewesen, um die in die Jahre gekommenen Gebäude zu retten. Allein die hagelgeschädigten Fenster, von 50 Fenstern waren 34 kaputt, hätten repariert werden müssen und haben dem Gebäudekomplex einen wirklich armseligen Anblick verschafft. Mit der Investitionssumme im siebenstelligen Bereich können wir in der Gaststätte in vier Räumen künftig etwa 130 Gästen Platz bieten, davon sind allein im Bräustüberl rund 50 Sitzplätze. Es soll ein uriges bayerisches Wirtshaus sein, in dem es auch wieder einen Stammtisch gibt und in dem auch Kartenspielen möglich ist. Außerdem gibt es dann genügend Platz für Firmen- und Familienfeierlichkeiten in den unterschiedlich großen Gasträumen. Das bietet uns einiges an Flexibilität. Dazu kommen weitere 200 Plätze im Biergarten.

Einen großen Saal gibt es nicht?

Da gäbe es sogar zwei im ersten Stock, zum einen den Kapitelsaal mit 200m² und zum anderen den Bibliothekssaal mit 100m², aber diese konnten wir bisher in die Reno-

KÖHLER
HEIZUNG LÜFTUNG SANITÄR

Zukunftsorientierte Technologien!
Der Partner für Ihre Haustechnik

Wärmepumpen & Solaranlagen, Brennwert & Pelletsanlagen,
Badsanierung, Wasseraufbereitung, Rohrleitungsbau

Walter Köhler GmbH Geretsrieder Straße 35 . 84478 Waldkraiburg 08638 9673 0 #koehlerhls www.koehler-hls.de

Hans Kapitza
Seit 1984
Ausbau und Altbausanierung GbR
Akustik und Trockenbau, Fenster und Türen, Wärme-, Kälte-, Schall-, und Brandschutz, Schimmel- und Mauerwerksanierung, Trockenestriche
Biologische Bau- u. Dämmstoffe, Parkettlegerei
83536 Gars am Inn Marktstr. 15
Tel. 08073-1028 | Fax 08073-384344
Mail: hans_kapitza@t-online.de

STERR BAU GMBH
* Verputz
* Dämmung
* Gerüst
Alte Schulstr. 7
83527 Kichdorf
Tel: 0 80 72 / 37 39 70
sterrbau@gmx.de

vierungsarbeiten nicht einbinden. Das bedarf einer größeren Planung mit Zugang, Fluchtwegen, Brandschutz, Toiletten und einigem mehr. Das ist derzeit Zukunftsmusik, erstmal müssen wir die Gaststätte ins Laufen bringen. Glücklicherweise haben wir mit Hans Schmuck auch einen Architekten, der sich nicht nur beruflich, sondern auch mit sehr viel persönlichem Engagement einbringt.

JS: Mir liegt das schon sehr am Herzen. Ich bin seit fast 30 Jahren involviert, zunächst mit dem Entwicklungsplan von Kloster Au, der größtenteils tatsächlich wie geplant realisiert werden konnte. Damit wurden auch die rechtlichen Grundlagen für die weitere Bebauung und Nutzung geschaffen.

Im Zuge der Renovierung sind sicherlich viele Geschichten drumherum entstanden?

SrR: Nicht nur das - zum einen sind viele, teils lang vergessene Fundstücke ans Tageslicht gekommen. Die Drehar-

beiten mit dem BR waren ein besonderes Erlebnis. Zum anderen ist aber auch der Zuspruch der zukünftigen Gäste, die schon ihre Feiern bei uns planen, sehr motivierend.

FL: Dazu kommen Geschichten wie beispielsweise der Anruf einer netten, aber auch sehr resoluten Spargelbäuerin, die mir direkt schon ihren Spargel verkaufen wollte. Aber alles in allem sehr positiv und mit viel Unterstützung.

Dann wünschen wir weiterhin einen guten Verlauf und viel Erfolg im Bräustüberl Kloster Au!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Johann Schmuck

MOOSMEIER
SCHREINEREI
PLANUNG HERSTELLUNG MONTAGE
Am Haselnussberg 1 • D - 83567 Unterreit
Tel.: +49 80 73 / 91 64 9 - 38
info@schreinerei-moosmeier.de

Wir gratulieren zur gelungenen Sanierung und bedanken uns herzlich für den Auftrag für die Fenster und Außentüren.
Die bessere Wahl
Heumeier SCHREINEREI
Schreiner Meisterbetrieb der Innung
Gesundes Wohnen - natürlich mit Holz
ProNatura Premiumpartner
• Türen
• Fenster
• Wintergärten
• Innenausbau
• Haustüren
• gesundes Schlafen
• bewegtes Sitzen

Schreinerei Heumeier GmbH • Weidenbacher Str.1-3 • 84431 Rattenkirchen
www.heumeier.de Tel. 08636-1570

Das Zuhause schützen

Ihr Zuhause ist mehr als nur ein Gebäude. Es ist der Ort, an dem Sie und Ihre Familie sich sicher und geborgen fühlen. Doch was passiert, wenn unvorhergesehene Schicksalsschläge wie ein Brand, ein Hagelsturm oder Starkregen, der den Keller flutet, Sie in Ihren sicher geglaubten vier Wänden aus der wohlverdienten Ruhe reißen? Dann ist es gut, wenn der letzte Risiko-Check Ihrer Gebäudeversicherung nicht schon Jahrzehnte zurückliegt.

Umfassender Schutz vor Schäden

Eine Gebäudeversicherung bietet Ihnen den passenden Schutz gegen zahlreiche Risiken: Brand, Blitzschlag, Explosion, Sturm, Hagel, Leitungswasserschäden und Elementarschäden. Besonders wichtig ist der Extremwetterschutz, der auch bei Starkregen greift – nicht nur bei Überflutungen. Das ist eine wichtige Erweiterung aktueller Deckungskonzepte der Allianz. Haben Sie alles richtig gemacht, deckt Ihr Gebäudevertrag im Schadensfall die Kosten für Reparaturen bis hin zum kompletten Wiederaufbau Ihres Gebäudes. So können Sie sich trotz der widrigen Umstände, die ein solcher Schaden mit sich bringt, entspannt zurücklehnen.



Ein Blitzeinschlag kann große Schäden am und im Haus anrichten.

Flexible Zusatzbausteine

Passen Sie Ihren Versicherungsschutz individuell an Ihre Bedürfnisse an. Zusätzliche Bausteine wie Vermieterhaftpflicht, Heizöltankhaftpflicht, Glasbruch und Notfalldienste bei Rohrverstopfung, Heizungsausfall oder ein Schlüsseldienst runden den Versicherungsschutz nach Ihren individuellen Bedürfnissen ab.

Auch für Roh- und Neubauten bietet die Allianz umfangreiche Konzepte mit attraktiven Rabatten, um vom ersten Spatenstich an voll abgesichert zu sein.

Schutz bei grober Fahrlässigkeit

Selbst bei grober Fahrlässigkeit bleibt Ihr Versicherungsschutz bestehen. Dies bietet Ihnen zusätzliche Sicherheit und sorgt dafür, dass Sie im Ernstfall nicht auf einem Teil der Kosten sitzen bleiben.

Unterstützung im Schadensfall

Im Schadensfall bieten wir von der Generalvertretung Leonhard Holzhammer aus Mittergars schnellen und zuverlässigen Service. Auf Wunsch übernimmt ein Handwerkerservice die komplette Organisation und Abwicklung von Reparaturen, sodass Sie sich um nichts kümmern müssen.

Unser Rat an Sie

Überprüfen Sie Ihren Versicherungsschutz auf Aktualität und stellen Sie sicher, dass Ihr Gebäude – ob Wohnhaus oder Firma – umfassend abgesichert ist. Noch ein Wort zu älteren Verträgen: Hier ist oft noch eine Zeitwertklausel vereinbart, wodurch alte Gebäude nur unzureichend abgesichert sind. Im Schadensfall kommt es dann meist zu erheblichen Leistungskürzungen. Profitieren Sie also von den maßgeschneiderten Lösungen der Allianz und genießen Sie die Sicherheit, die Ihnen ein starker Partner an Ihrer Seite bietet.

Handeln Sie jetzt

Kontaktieren Sie uns für eine persönliche Beratung, dann finden wir gemeinsam mit Ihnen die passende Lösung für Ihre Bedürfnisse. Schützen Sie Ihr Zuhause und Ihre Familie – denn sie verdienen den besten Schutz.

Text & Foto: Leonhard Holzhammer



Generalvertretung
LEONHARD **HOLZHAMMER**
SpezialAgentur AGRAR

08073/3033

Heuwinkl 2
83559 Mittergars/Heuwinkl

www.allianz-holzhammer.de

Hoffentlich Allianz versichert!

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





20 Jahre Familienbetrieb

Das Unternehmen von Peter Wimmer in Wörth bei Gars am Inn feiert dieses Jahr ein besonderes Jubiläum. Bereits seit zwanzig Jahren bietet der Betrieb sämtliche Dienstleistungen rund um Garagentore und Zubehör des Herstellers Hörmann an. Wir waren im Familienbetrieb und durften mehr über die Geschichte erfahren.

Peter, wie kam es zur Gründung deines Unternehmens?

Zunächst habe ich – damals noch in den Klosterwerkstätten in Gars – KFZ-Mechaniker gelernt und schloss 1988 die Ausbildung ab. Anschließend wechselte ich in die Chemiebranche und war dort einige Jahre als Angestellter tätig. So konnte ich im Laufe der Jahre viele handwerkliche Grundlagen erlernen. Mehr durch Zufall montierte ich damals nebenbei öfter Ausstellungen für Hörmann Garagentore. Daraus entstanden auch Kaufanfragen. Schließlich wurde das immer mehr. Nachdem mein vorheriger Betrieb die Betriebsstätte ins Ausland verlagerte, entschloss ich mich gemeinsam mit meiner Frau Ingrid, uns mit den Hörmann Toren selbständig zu machen. So erhielt ich damals meine Händlernummer und meldete zum 1. Juni 2004 den Betrieb an.

Hattest du gleich Angestellte?

Nein, ich habe die ersten 14 Jahre fast ausschließlich allein gearbeitet. Ingrid unterstützte mich von Anfang an im Büro. Den Außendienst mit Beratung, Aufmaß, Verkauf und Montage übernahm ich. Ende 2017 ist unser Sohn Daniel in das Unternehmen eingestiegen. Inzwischen sind wir zu einem tollen Team mit über sieben Mitarbeitern herangewachsen. Das waren wichtige und gute Entscheidungen für unser Unternehmen. Somit sind wir hervorragend aufgestellt, um unseren Kunden einen weiterhin umfassenden Service bieten zu können.

Wie viele Projekte betreut ihr pro Jahr?

Durchschnittlich montieren wir inzwischen weit über 500 Tore und Türen jedes Jahr. Dazu kommen noch Reparatur- und Serviceaufträge sowie Wartung und In-



Oben: Peter Wimmer gründete vor 20 Jahren das Unternehmen, in das mittlerweile auch Sohn Manuel (unten) ebenso wie dessen Bruder Daniel eingestiegen ist.



Vorher - nachher: Mit neuen Toren und Türen gewinnt ein Haus ein neues Erscheinungsbild.





Türe und Tore aller Art gehören zum Spezialgebiet des Unternehmens.



Wir gratulieren zum 20-jährigen Jubiläum!

Sparkasse Wasserburg

www.sparkasse-wasserburg.de





- Garagentore
- Industrietore
- Antriebe
- Nebentüren
- Garagentor Sanierung
- Montage in Komplettleistung





Wir suchen Verstärkung (m/w/d) und freuen uns auf deinen Anruf !





Garagentore WIMMER

Fachhändler für Garagen- & Industrietore

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

HÖRMANN

Tore • Türen • Zargen • Antriebe



WWW.ANTON-MANHART.DE
SCHREINEREI BAUUNTERNEHMEN
ANTON MANHART
Qualität seit über 100 Jahren
• FENSTER
• TÜREN
• TREPPEN
• HAUSBAU
• ROHBAU
TEL. 08073 / 91606-0

Tröstl Holzbau
Isentaler Holzhaus
troestl.de
Unser Team gratuliert zum 20 Jährigen Jubiläum,
und bedankt sich für die gute Zusammenarbeit.

AVIA
Avia Tankstelle Gars
Inh. Helmut Gruber
Ihre freundliche Tankstelle
✓ Waschanlage mit Softbürsten
✓ 24 Std. Tankautomat
✓ Segafredo Kaffeebar
Tel. 08073 - 38 49 72
Hauptstraße 35 • 83536 Gars am Inn

HOLZBAU KÖNIG & SOHN GbR
Holzhäuser · Dachstühle · Terrassen · Balkone · Pergola
Trockenbau · Massivböden · Dachfenster...
Gerne beraten wir Sie.
Rieden 1a
83547 Babensham
Telefon: 08071 36 56
E-Mail:info@zimmerei-lorenz-koenig.de
www.zimmerei-lorenz-koenig.de

Glückwunsch zum Jubiläum!
ANDERKA GmbH
Bauunternehmung
Moosham
Isener Straße 6-8
83527 Kirchdorf
Tel.: 08072 575
Fax: 08072 8932
info@anderka-bau-gmbh.de
www.anderka-bau-gmbh.de
Hochbau, Tiefbau,
Schlüsselfertigbau
Einfamilienhäuser
Eigentumswohnungen
Gewerbebauten
Renovierung
JGS Anlagen
Kleinkläranlagen
Kiesgruben
Qualität und Leistung seit 1962

standsetzung. Gerade im gewerblichen Bereich stehen außerdem regelmäßige Überprüfungen der Toranlagen auf dem Plan.

Gibt es bei Hörmann einen Gebietsschutz?

Nein, wir können überall hin verkaufen und konnten so bereits Tore auch ins Ausland, beispielsweise nach Spanien, Österreich, Italien oder Liechtenstein, verkaufen und vor Ort montieren. Generell sind wir aber vor allem regional im ganzen südbayerischen Raum tätig.

Wer zählt zu euren Kunden?

Genau genommen alle, die Tore, Türen und Antriebe aller Art benötigen. Von daher haben wir sowohl gewerbliche als auch private Kunden im Bereich Neubau und Renovierung. Landwirtschaftliche Projekte gibt es ebenso wie beispielsweise Feuerwehren und ähnliches.

Wie wird man Fachmonteur für Garagentore?

Einen entsprechenden Ausbildungsberuf gibt es dafür bis heute nicht. Es verlangt viel handwerkliches Geschick und Verständnis. Von daher können alle mit einem Grundverständnis dafür diesen Beruf ausüben. Wir stellen keine Tore selbst her, sondern montieren genormte Bau-Fertigteile.

Gibt es auch Sonderanfertigungen?

Ja, gerade für Altbauten, in denen Standardmaße nicht passen oder nicht eingebaut werden können, lässt sich eine Lösung oft nur mit Sonderanfertigungen realisieren, damit es optisch wieder ansprechend wird. Hier ist unsere Beratung mit langjähriger Erfahrung besonders wichtig, da es viele verschiedene Oberflächen, Farben und Optionen gibt.

Daniel und Manuel, ihr habt das bestimmt von klein auf mitbekommen und seid dadurch in den Betrieb gewissermaßen hineingewachsen?

Daniel: Wir waren tatsächlich beide von Kindesbeinen an dabei, das stimmt schon. Ich habe allerdings nach der Schule zunächst Bankkaufmann gelernt und war dann einige Jahre in München bei einer großen Immobilienfirma. Nachdem ich mich in dem Bereich selbständig gemacht habe, war das Unternehmen meiner Eltern die ideale Ergänzung. (Hinweis der Redaktion: Bitte beachten Sie dazu den Beitrag auf den folgenden Seiten – dort wird das Unternehmen von Daniel vorgestellt!)

Manuel: Handwerklich haben wir tatsächlich alles von unserem Papa gelernt. Als Jugendliche waren wir in den Ferien auch meist mit dabei und halfen auf den Baustellen. So bin ich, wie mein Bruder Daniel, 2020 ebenfalls nach meiner Ausbildung zum Bankkaufmann mit in den Betrieb eingestiegen.



Peter, was hat sich in den letzten 20 Jahren im Torbereich verändert?

Die Antriebe und Steuerungen sind in den letzten Jahren sehr innovativ geworden. So ist es beispielsweise möglich, die Tore via Bluetooth per App zu steuern. Auch bei den Oberflächen und Farben hat sich einiges getan. Hier lässt sich so ziemlich jeder Wunsch realisieren.

Was macht bei eurem Beruf am meisten Spaß?

Generell ist es die Vielseitigkeit, die das Besondere an unserem Handwerk ausmacht. Für mich persönlich ist es am schönsten, wenn nach einer guten Beratung das Projekt reibungslos über die Bühne geht, schließlich fertig ist und der Kunde anschließend wieder Freude am Eingangs- und Garagenbereich seines Hauses hat.

Welche Visionen gibt es im Familienbetrieb Wimmer?

Wir sind immer offen für weitere Mitarbeiter in unserem Team mit handwerklichem Geschick und Interesse für diese Materie und freuen uns über jede Bewerbung. Zum Schluss möchten wir uns noch bei allen Kunden, Freunden und Partnern für die hervorragende und freundliche Zusammenarbeit all die letzten 20 Jahre aufs herzlichste bedanken!

Wir danken für das schöne Interview und wünschen weiterhin viel Erfolg – auf die nächsten 20 Jahre!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Wimmer Garagentore

Ein großes Dankeschön an all unsere Kunden, Partner und Freunde für 20 tolle Jahre mit euch!

Garagentoren Peter Wimmer

Produktvielfalt

- Garagen-Sectionaltore
- Schwingtore
- Garagen-Rolltore
- Industrietore
- Industrietore Antriebe & Zubehör

Dienstleistungen

- Planung & Beratung
- Montage & Installation
- Renovierung, Demontage & Entsorgung

Wir gratulieren! Pflügl Haustechnik



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

Herzlichen Glückwunsch!

METALLBAU HUDLBERGER KG

- Metallbau
- Bauschlosserei
- Bauspenglerei
- Stahlbau

IHR SPEZIALIST FÜR METALLVERARBEITUNG!

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

Elektro Thaller GMBH
ELEKTRO - DATEN - GERÄTE - SERVICE

Schambach 29, Babensham
08073 – 2528
info@elektrothaller.de
www.elektrothaller.de

Erneuerbare Energie | Elektro-installation | Smart Home | Beleuchtungs-technik | Daten-technik | Anlagen-technik

Wir suchen Verstärkung!
Herzlichen Glückwunsch zum 20-jährigen Jubiläum!
Elektroniker mit Fachrichtung Energie- und Gebäudetechnik (m/w/d), Auszubildende Elektroniker (m/w/d)

Immobilie ist Emotion

Die Begeisterung für Immobilien begleitet Daniel Wimmer schon seit Schulzeiten und führte ihn schließlich zu seinem Berufswunsch im Immobilienbereich. Was für ihn die besondere Faszination ausmacht und welche Dienstleistungen er in unserer Region anbietet, erzählte er uns im Interview.



Daniel Wimmer aus Wörth bei Gars a.Inn ist Immobilien-Fachwirt mit Leib und Seele. Seine Prämisse ist es, das Immobiliengeschäft für den Kunden so einfach wie möglich zu gestalten.

Daniel, wie bist du zur Immobilienbranche gekommen?

Die Richtung Immobilien war für mich schon sehr früh klar. Nachdem ich während der Schulferien ein Praktikum bei einer Immobilienfirma absolviert hatte, war ich komplett begeistert. Daher war es für mich nur konsequent, dass ich nach meiner Ausbildung zum Bankkaufmann direkt nach München zu einer großen Immobilienfirma gegangen bin, ehe ich mich dann in dem Bereich Ende 2017 selbstständig gemacht habe.

Mit deiner Selbstständigkeit bist du auch gleichzeitig in das elterliche Unternehmen Garagentore Wimmer eingestiegen?

Richtig, hier wurde dringend Unterstützung benötigt und so stieg ich ebenfalls Ende 2017 in das Unternehmen mit ein und helfe seither bei den Projekten rund um Garagentore und Türen. Für mich ist es die ideale Ergänzung zu meinem Immobilienunternehmen.

Hast du neben der Ausbildung zum Bankkaufmann auch eine entsprechende Ausbildung im Immobilienbereich?

Ja, ich habe das Studium zum Immobilienwirt bei der Deutschen Immobilien Akademie (DIA) in Freiburg absolviert. Wichtig war mir das deshalb, um wirklich alle Grundlagen und Fachkenntnisse rund um das Thema Immobilien und Grundstücke zu erwerben.

In welcher Region bist du tätig?

Grundsätzlich bin ich im Chiemgau sowie der gesamten Inn-Salzach-Region, aber auch in München und dem Umland tätig.

Welche Dienstleistungen bietest du hier an?

Meine Dienstleistung umfasst den Komplettservice, wenn es um die Vermarktung und Vermittlung von Immobilien geht. Hierbei reicht die Bandbreite von einem 1-Zimmer-Appartement bis hin zum Mehrfamilienhaus, aber auch Grundstücke und Neubauten gehören dazu.

Wie kann man sich den Ablauf der Vermarktung bei dir vorstellen?

Zunächst mache ich mir bei einem ersten ausführlichen Termin vor Ort ein Bild vom Objekt. Anschließend erstelle ich eine fundierte Bewertung zur Immobilie, die ich bei ei-



Wimmer Immobilien

Wörth 1
83546 Au am Inn

Tel.: 08073-9162133
Mobil: 0179-1157070

d.wimmer@wimmer-immobilien.com
www.wimmer-immobilien.com

nem weiteren gemeinsamem Termin mit dem Eigentümer bespreche. Nach einem Fototermin vor Ort erstelle ich ein umfassendes Exposé und beginne nach Rücksprache mit dem Eigentümer die Vermarktung.

Die sieht wie aus?

Mit der professionellen Aufmachung gehe ich mit dem Objektangebot über entsprechende Portale und vorgemerkte Kunden, die auf der Suche nach einer Immobilie sind.

Welche weiteren Besonderheiten bietet dein Service?

Wenn es an die Besichtigungen geht, mache ich ausschließlich Einzelbesichtigungen. Sammeltermine finde ich zu hektisch und unpersönlich. Der Käufer ist schließlich auch Kunde, dem Wertschätzung entgegengebracht werden muss. Er soll sich wohlfühlen und alle Fragen direkt geklärt bekommen.

Wenn eine Kaufzusage vorliegt, kläre ich die Finanzierung des Objekts ab. Mit den regionalen Partnerbanken kann ich eine passende Finanzierung vermitteln. Ist die Finanzierung geklärt, muss anschließend ein Kaufvertrag entworfen sowie ein Notartermin abgestimmt werden.

Sehen sich hier Käufer und Verkäufer zum ersten Mal?

Das kommt darauf an. Wenn der Verkäufer alles an mich übergibt und nichts mit dem Verkauf zu tun haben möchte, kommen die beiden Parteien tatsächlich das erste Mal beim Notar zusammen. Ansonsten je nach Wunsch und Vorstellung des Eigentümers. Letztlich kann man sagen, dass ein Eigentümer jegliche Arbeiten an mich abgibt, angefangen bei der Einholung und Prüfung aller Objektunterlagen bis hin zur Schlüsselübergabe und zum Ablesen des Zählers. Ein Verkäufer hätte somit grundsätzlich nur zwei Aufgaben: zum einen den Gang zum Notar und zum anderen die Überprüfung der Kaufpreiszahlung auf seinem Konto.

Bist du beim Notar dabei?

Selbstverständlich, das gehört zum Service, vor allem vor dem Hintergrund, falls noch Fragen zu klären sind. Letztlich übernehme ich vorab auch die komplette Erstellung des Kaufvertragsentwurfs sowie die Abstimmung eines Notartermins mit der Käufer- und Verkäuferpartei.

Nimmst du auch Suchaufträge entgegen?

Nach Absprache lässt sich auch das über einen Full-Service-Auftrag regeln. Das bietet sich beispielsweise für interessierte Käufer an, die konkrete Vorstellungen haben, aber keine Zeit und auch zu wenig Fachwissen für die Suche einbringen können.

Machst du auch eine Bewertung ohne Verkaufsauftrag?

Ja, das mache ich gerne. Ebenso biete ich eine Beratung an, wenn jemand eine Immobilie kaufen möchte und eine zweite Meinung in Bezug auf Wertigkeit des Objekts oder beispielsweise die Vorgaben im Vertrag möchte.

Was ist für dich das Besondere an deinem Beruf?

Der Immobilienmarkt hat mich schon immer fasziniert. Es ist ein abwechslungsreicher Beruf, der mich immer wieder mit neuen Menschen zusammenbringt, mich aber auch immer wieder in andere Gegenden kommen lässt. Jedes Objekt hat seinen eigenen Charme und erzählt seine eigene Geschichte. Mit meiner Dienstleistung kann ich Menschen glücklich machen, die manchmal diese eine Entscheidung fürs Leben treffen.

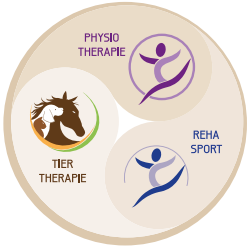
Warum sollte man sich für Wimmer Immobilien entscheiden?

Wichtig ist mir vor allem, auf die Wünsche und Vorstellungen des Kunden einzugehen, dabei aber trotzdem realistisch zu bleiben. Mit Ehrlichkeit und Vertrauen können die besten Ergebnisse erzielt werden. Eine Immobilie ist immer mit Emotion verbunden, da ist es umso wichtiger, dass eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe stattfindet.

Vielen Dank für den ausführlichen Einblick in diesen spannenden Bereich und weiterhin viel Erfolg.

Interview: IM
Fotos: Daniel Wimmer

Therapiezentrum Unterreit



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, ...

Nadine Holzhammer
Tel. 08073 / 91 54 49

Am Haselnussberg 3
83567 Unterreit

info@therapiezentrum-unterreit.de
www.therapiezentrum-unterreit.de

Beginn einer neuen Heiz-Ära

Im Ortsteil Stadl in Unterreit beginnt im Sommer eine neue Ära: Mehr als 50 Häuser und das dort ansässige Kloster werden dann über das neue Heizwerk mit Wärme versorgt. Josef und Tina Pflügl, Inhaber der Pflügl Energie GmbH und Betreiber des neuen Heizkraftwerks, haben uns etwas über die Entstehung und die Hintergründe erzählt – und über den weiteren Ausblick, den diese Maßnahme zur Folge hat.



Rund 150.000 Liter Heizöl ersetzt das neue Heizwerk in Stadl, das mit jährlich ca. 2.000 Kubikmeter Hackschnitzeln aus regionaler Herstellung betrieben wird.

Wie kam es zum Bau eines Heizwerks in Stadl?

Das ist der Tatsache geschuldet, dass die Heizanlage im Kloster in die Jahre gekommen war und dringend einer Sanierung bedurfte. Aufgrund der Größenordnung war dies ein sehr kostspieliges Unterfangen.

In Stadl leben viele alteingesessene Bürger, weitere anstehende Heizungssanierungen in den Wohnhäusern waren zu erwarten. So entstand die Idee, unterstützt durch Bürgermeister Seidl und den Schwestern des Klosters, direkt für alle eine optimale Lösung zu schaffen.

Wann war Baubeginn?

Das war am 5. Juli 2023 und bereits im Oktober 2023 ging die Anlage in Betrieb. Die letzten Baumaßnahmen werden voraussichtlich Ende September 2024 abgeschlossen. Diese kurze Bauphase und der reibungslose Ablauf der Baumaßnahme waren nur durch den unermüdlichen Einsatz unseres Projektleiters Martin Schex möglich. Die offizielle Einweihung ist dann am 22. September. Start ist um 11 Uhr mit der



Verlegung der Fernwärmeleitung zur Versorgung des ganzen Dorfes Stadl in der Gemeinde Unterreit.

Bei der Installation der Heizwerk-Brennanlage mussten große Lasten bewegt und an die richtige Position gebracht werden.



Ihr zuverlässiger Partner in allen Finanzangelegenheiten.

Sparkasse Wasserburg

www.sparkasse-wasserburg.de



Baubeginn in Stadl im Juli 2023.



Die ersten Leitungen werden gelegt.

Ein Dorf wird CO^2-neutral !

Nach einer einjährigen Planungs- und fünfzehnmonatigen Bauphase kann das Projekt "Heizwerk Stadl" abgeschlossen werden.

Damit ist eine lokale, nachhaltige und CO^2-neutrale Wärmeversorgung für die Zukunft sichergestellt. Im Rahmen der 1100-Jahr-Feier der Gemeinde Unterreit erfolgt die feierliche Einweihung, zu der wir herzlichst einladen:

Einladung

Einweihung des Heizwerks & Tag der offenen Tür
im Kloster St. Theresia der Missionsschwestern
vom Heiligsten Erlöser Stadl

Wann: Sonntag, den 22. September 2024 • von 11:00 bis 16:00 Uhr
Wo: Hauptstr. 1 • 83567 Unterreit/Stadl

Programm:

11:00 Uhr Feierliche Einweihung des Heizwerks
Grußwort • Besichtigung der Heizanlage • Führungen im Kloster
Für Speisen und Getränke ist bestens gesorgt!

Wir freuen uns auf Sie!

Pflügl
Energie GmbH



Pflügl Energie GmbH • Lengmoos 102 • 83536 Gars am Inn •





Oben: Das Heizwerk produziert über die PV-Anlage den benötigten Strom selbst und kann so autark betrieben werden.

Links: Die Fernwärmeleitungen werden Stück für Stück verlegt und zusammengeschlossen.

Einweihung des neuen Heizwerks durch Generalvikar Christoph Klingan vom Ordinariat. An diesem Tag kann das Heizwerk besichtigt werden und im Kloster ist Tag der offenen Tür mit Führungen. Im Rahmen der 1.100-Jahr-Feier in Unterreit wird das zum Dorffest für Stadl.

Das Projekt stellt eine große Investition dar?

Richtig, wir als Betreiber haben etwa 3,3 Millionen Euro investiert und betreuen künftig die Kunden direkt. Finanziell unterstützt wird dies durch staatliche Förderungen aufgrund gesetzlicher Vorgaben. Bis diese Unterstützung ankommt, dauert es allerdings seine Zeit, so dass wir das Ganze vorab finanzieren mussten.

Wie wird so ein Projekt und dessen Förderwürdigkeit von staatlicher Seite geprüft?

Dazu benötigt man einen staatlich anerkannten Energieberater, der das Projekt prüft, begleitet und schließlich technisch abnimmt. Diese sind leider relativ selten und entsprechend gut gebucht. Da haben wir mit Dieter Dirschedl einen echten Profi an der Hand, der das Projekt vorbildlich begleitet hat.

Wie viele Heizanlagen werden mit dem Projekt in Stadl ersetzt?

Angeschlossen werden im ersten Zug das Kloster und weitere 50 Einfamilienhäuser. Die Anlage ist so ausgerichtet, dass beispielsweise auch Häuser aus dem neuen Wohngebiet angebunden werden können.

Wie stehen die Stadler Bürger diesem Bau gegenüber?

Sehr positiv. Zunächst hatten wir nur die Anlage im Kloster in der Planung. Als dies über die Gemeinde bekannt wurde, kamen immer mehr Einwohner auf uns zu und wollten auch angeschlossen werden. Wir durften während der Bauzeit eine wirklich sensationelle Unterstützung aus der Gemeinde und der Anwohnerschaft erfahren. Da herrschte eine ganz großartige Stimmung.

Welche technischen Hintergründe stecken hinter dem Projekt?

Mit der modernen Heiztechnik nach neuestem Standard und dem Rohrleitungssystem nach ISO Plus ersetzen wir rund 150.000 Liter Heizöl. Betrieben wird sie mit jährlich ca. 2.000 Kubikmeter Hackschnitzeln aus regionaler Herstellung. Der Pufferspeicher umfasst 23.000 Liter. Durch modernste Technik entsteht im laufenden Betrieb kaum Staub. Der benötigte Strom wird direkt über eine 20 KW PV-Anlage und einem Blockheizkraftwerk produziert, so dass wir den Betrieb autark gewährleisten können.

Welche Handwerker waren involviert?

Neben unserer Pflügl GmbH & Co. KG für die Heizungsanlage waren zahlreiche regionale Handwerksunternehmen beteiligt, mit denen wir auch bei anderen Projekten gerne zusammenarbeiten.

Welche Vorteile ergeben sich für die Anwohner, die angeschlossen werden?

Im Haus wird kein Heizöl- oder Holzlager mehr benötigt und auch keine Heizanlage, so entsteht zusätzlich nutzbarer Raum für die Bewohner. Dazu entfällt die Wartung für die einzelne Heizung ebenso wie der Kaminkehrer. Wir kümmern uns darum, dass zentral alles reibungslos läuft und am Jahresende erstellen wir die Abrechnung für die jeweiligen Haushalte.

ES ELEKTROTECHNIK SCHUBERT GMBH & CO. KG
ANTENNENTECHNIK - STEUERUNGSTECHNIK
GEBÄUDEAUTOMATION - ELEKTROINSTALLATION
KOMMUNIKATIONSTECHNIK
SEEBURG 12
83564 SOYEN
Telefon: 08071 922 239 7
Mobil: 0152 377 253 59
www.info@et-schubert.de
www.et-schubert.de



Etwa ein Viertel der Heizleistung geht ins Kloster, der Rest an rund 50 Wohnhäuser.

Welcher Anteil am Heizvolumen wird für das Kloster benötigt?

Etwa ein Viertel der Heizleistung geht ins Kloster. Die anderen drei Viertel an die derzeit 50 Wohnhäuser.

Wird die Pflügl Haustechnik GmbH solche Projekte künftig öfter realisieren?

Ja, wir planen derzeit weitere Projekte für andere Betreiber in der Region.

Dafür wünschen wir gutes Gelingen und viel Erfolg!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Pflügl Energie GmbH

Ralf Gimpl
Baggerbetrieb
Innen- & Betonabbruch
Regenentwässerungen
Hausanschlüsse
Pflasterarbeiten
Humusarbeiten
Aushubarbeiten
Höfen 3 • 83536 Gars a. Inn
Tel. 08073 / 91 65 62 • Fax 91 65 63
Mobil 0179 / 326 88 11 • gimpl.ralf@web.de

Schöberl
KIES - ERDBAU - ABBRUCH
Kieswerke · Asbestarbeiten n. TRGS 519, Anlage 3 · Verfüllung · Gebäudeabbruch · Haufwerksbeprobung nach LAGA PN98
Ausbau v. Gebäudeschadstoffen nach BGR128 · Recycling von Betonmaterial · Entkernungsarbeiten · Baugruben
Entwässerungsarbeiten · Innenabbrüche · Bodenabtrag · Kieslieferungen · Entsorgung Bauschutt
Birkmeier 1 - Reichertsheim - 08073/600 - www.schoeberl-bagger.de

STENGER GMBH HOLZBAU
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 982 900
www.stenger-holzbau.de
YouTube Holzbau Stenger

Weniger finanzielle Sorgen trotz schwerer Erkrankung

Der Ernstfallschutz macht's möglich

Eine ganze Bandbreite von Diagnosen kann das Leben von einem Tag auf dem anderen aus den Angeln heben. Neben gesundheitlichen Sorgen, z.B. bei einer Tumorerkrankung, kommen schnell finanzielle hinzu. Wie geht es jetzt weiter? Kann ich überhaupt arbeiten? Und wenn nicht: Wie soll ich große Ausgaben wie zum Beispiel den Kredit für das Haus wuppen? Genau für solche Fälle gibt es den passenden Schutz: die sogenannte Dread Disease Versicherung. Und es gibt Versicherer, bei denen heißt diese einfach und verständlich Ernstfallschutz – so wie bei der Nürnberger. Der Vorteil: Schon mit kleinen Beiträgen kann man sich absichern.

Wann zahlt die Versicherung?

Der Ernstfallschutz hilft bei mehr als 50 schweren Erkrankungen und sonstigen sogenannten ›Leistungsauslösern‹. Typisches Versicherungsdeutsch, einfach erklärt: Diagnosen, bei denen die Versicherung Geld zahlt. Die Nürnberger leistet etwa bei gut- und bösartigen Tumoren, Erkrankungen des Herzens und des Herz-Kreislauf-Systems sowie auch bei Erkrankungen der inneren Organe. Ebenso gehören Verletzungen, wie beispielsweise schwere Verbrennungen, Amputation eines Arms oder eines Beins, dazu. Auch bei Erkrankungen des Bluts und der sogenannten blutbildenden Organe sowie Infektionen greift der Ernstfallschutz.

Wie kann ich das Geld verwenden?

Mit der Nürnberger vereinbart man bei Abschluss der Versicherung eine Summe, die dann im Fall der Fälle ausgezahlt wird. Und das ist der große Vorteil dieser Absicherung: Das Kapital kann absolut frei verwendet werden. Wer also einen Herzinfarkt erleidet und nicht weiß, wie er den Kredit fürs Haus abbezahlen soll: kein Problem! Dafür ist das Geld da. Aber nicht nur dafür. Erkrankt beispielsweise das Kind des Versicherungsnehmers, das automatisch und kostenlos bis 18 mitversichert ist, schwer und beide Elternteile wollen sich gemeinsam kümmern und zu Hause bleiben, kann das Geld hierfür verwendet werden. Was ist, wenn man selbst schwer krank wird, aber so schnell wie möglich wieder gesund werden möchte, um etwa die Familie wie gewohnt unterstützen zu können? Mit dem Geld von der Versicherung ist es problemlos möglich, die besten Therapien (die häufig auch die teuersten sind) in Anspruch zu nehmen. Man könnte es auch in einem simplen Satz zusammenfassen: Wenn schwer krank, dann Geld. Steuerfrei und ganz egal, ob man noch arbeiten kann oder nicht.

Übrigens: Auch schon bei einem minderschweren Grad der Erkrankungen Krebs, Herzinfarkt, Schlaganfall und Multiple Sklerose gibt es bei der



Nürnberger bereits eine Teilleistung von 50% der Versicherungssumme (max. 25.000 €).

Wie lange sollte ich die Versicherung abschließen?

Nehmen wir noch mal das Beispiel mit dem Hauskredit: In diesem Fall wäre es sinnvoll, den Ernstfallschutz so lange abzuschließen, bis die Immobilie abbezahlt ist. Man hätte in dieser Zeit also eine Sicherheit, auf die man sich verlassen kann. Eine andere Möglichkeit besteht, wenn es um die Absicherung der Familie geht: Die Frau beispielsweise versichert sich bis zu dem Zeitpunkt, ab dem die Kinder erwachsen sind und für sich selbst sorgen. So könnte sie im Krankheitsfall der Kinder zu Hause bleiben und sich voll auf deren Genesung konzentrieren. Ein gutes Gefühl.

Sie wollen sich kostengünstig absichern und wissen noch nicht, wie hoch die Versicherungssumme sein soll? Kein Problem. Wir helfen Ihnen gerne weiter: Nennen Sie uns einfach den Betrag, den Sie monatlich für den Ernstfallschutz zahlen wollen bzw. können. Wir rechnen Ihnen dann die Versicherungssumme aus. Denn schon mit kleinen Beiträgen können Sie sich und Ihre Lieben absichern.

Text & Foto: Sabine Bommerer, Nürnberger Versicherungsgruppe Generalagentur Manfred Forster, Mühldorf

St. Nikolaus
Seniorenzentrum Kraiburg

Wir stellen ein:
- Pflegefachkräfte
- 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

Ofenzauber
Bernd Menzel
Kachelofenbaumeisterbetrieb
Pfarrhofstr. 15 * 83530 Waldhausen
☎ 08074-176116
Mobil 0160-8194167

Kachelöfen und Kamine aus Meisterhand



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

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!







Bayern trifft Italien

Ofenzauber Menzel
Ofen & Genuss

Pfarrhofstraße 15
83530 Schnaitsee

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

Ihr findet uns auch unter:
ofenzauber menzel
ofenzauber_menzel

Ab sofort Strom tanken in Ampfing

Deltin-Tankstellennetz erweitert Angebot



Inbetriebnahme der neuen E-Ladesäule an der Deltin-Tankstelle in Ampfing durch Bürgermeister Josef Grundner sowie Roman Zehe und Fabiano Giorno von Emova.

Das zu Emova gehörende Deltin-Tankstellennetz erweitert sein Angebot für Autofahrer um Ladesäulen für die E-Mobilität. Ab sofort ist auch an der Deltin-Tankstelle in Ampfing neben dem bisherigen Angebot an Otto- und Diesel-Kraftstoffen rund um die Uhr auch Elektrizität für E-Autos mit den gängigen Ladestandards inklusive Tesla im Angebot. Jede Ladesäule ist mit zwei Ladepunkten mit bis zu 300 Kilowatt Leistung zum parallelen Laden von zwei Fahrzeugen ausgestattet. Noch im Laufe dieses Jahres ist eine Verdopplung der Kapazität auf vier Ladepunkte vorgesehen. Der dafür notwendige Strom wird teilweise über eine eigene 50-Kilowatt-Photovoltaikanlage auf dem Tankstellendach generiert, mit einer Jahresleistung von fast 50.000 Kilowattstunden.

Unternehmenssprecher Simon Reiter begründet den Fortschritt: ›Die Entwicklung in Richtung E-Mobilität ist klar vorgezeichnet und stößt beim Ausbau des Ladenetzes nach wie vor an ihre Grenzen. Daher stellen wir uns mit dem Ausbau unseres eigenen Tankstellennetzes Deltin jetzt mit an die Spitze des notwendigen Ausbaus und bieten unseren Kunden alle Energieressourcen für die Mobilität der Gegenwart und Zukunft.‹

Standort der neuen Ladesäulen ist in der Robert-Bosch-Str. 4 in 84539 Ampfing.

Text: Martin Linkemann
Foto: Emova



Hintergrund-Info zur DS Emova GmbH

Seit 100 Jahren ist Emova, ehemals Kreuzmayr Bayern, als zuverlässiger Energieversorger für Privat- und Geschäftskunden in ganz Deutschland mit Schwerpunkten in Bayern und Nordrhein-Westfalen, aber auch Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland, Sachsen und Baden-Württemberg, vertreten.

Unter dem Motto ›Energie. So einfach.‹ bietet Emova die gesamte Energiepalette und betreibt in Bayern und Nordrhein-Westfalen das Deltin-Tankstellennetz.

Die Firmengruppe Emova ist im Herzen Händler und kein Energieproduzent. Dank der Unabhängigkeit kann das Unternehmen Kunden maßgeschneiderte Angebote rund um Wärme, Mobilität und Energielösungen machen. Es geht darum, den Kunden die Energieversorgung zu vereinfachen. Die Vision des Unternehmens ist es, allen Kunden zu ermöglichen, ihre individuelle Energieversorgung unabhängig und flexibel zu gestalten, ohne dass sie dabei Bedenken haben müssen.

Hinter Emova steht die Bremer Diersch & Schröder Gruppe (DS), einer der größten Tanklager-Betreiber im deutschen Raum mit über 1.000 Mitarbeitenden an über 60 Handelsstandorten und über fünf Millionen Kubikmetern (5.000 Mio. Liter) umgesetzter Mineralölprodukte pro Jahr. DS blickt selbst auf eine über hundertjährige Tradition im deutschen Energie- und Chemiemarkt zurück.

Text: Martin Linkemann

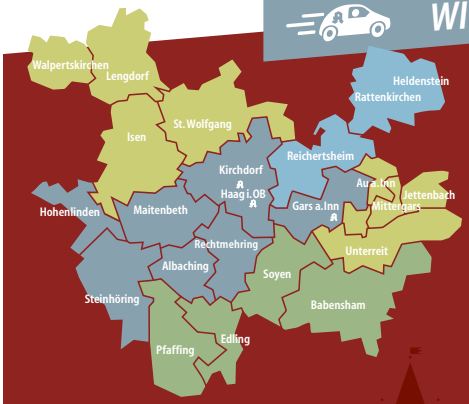
Grafschaft St. Ulrich Löwen
APOTHEKE
In der Region. Für Sie.

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 Freiumschlag oder erstellen Sie Ihr eigenes Versandetikett per Download in unserem Online-Shop!

Abholung vor Ort
Bestellen Sie Ihre Medikamente bequem online vor! Abholung direkt in der Apotheke Ihrer Wahl in Haag oder Gars. Profitieren Sie von unserer persönlichen Beratung!

Grafschaft-Apotheke
Hauptstraße 40
83527 Haag
Telefon 08072 98700

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 • +49 151 53421151
Löwen-Apotheke, Haag

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

In unserem Online-Shop **shop.regioapo.de** *erhalten Sie als Neukunde* **20% Rabatt**
ausgenommen verschreibungspflichtige Arzneimittel

Bei diesen Apps finden Sie uns!

gesund.de

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

Google Play | App Store



Nachhaltig sanieren und wohnen

Die ›Alte Wagnerei‹ in Reichertsheim haben Bildhauerin Lena Zehringer und Landschaftsgärtner / -architekt André Hellberg vor 19 Jahren gekauft. Seither hat sich viel getan und das ›Baderhäuschen‹, wie es ganz früher hieß, erstrahlt jetzt in neuem und doch altem Glanz und Charme. Lena und André erhielten im Frühjahr für ihr besonderes Engagement den Staatspreis 2023 für Dorferneuerung und Baukultur in Bayern. Wir haben vor Ort mit dem Paar gesprochen und wollten mehr über deren ganz besondere Art der Sanierung wissen.





Links: Die Wagnerei vor dem Krieg.
Oben: Das Wohnhaus mit Anbau zum Zeit des Kaufs 2006.
Unten: Das Wohnhaus nach der Sanierung.



Wie lange gibt es das Anwesen hier in Reichertsheim schon?

Laut der Hausgeschichte, die uns der Heimatforscher Meinrad Schroll recherchierte, wurde es ursprünglich um 1800 gebaut. Damals als Baderhäusl mit dem entsprechenden Baderrecht, wie uns der Notar beim Kauf erläuterte. Bader waren früher sowohl Friseure als auch Zahnärzte, sie kümmerten sich in der Bevölkerung also um alles, was den Kopf betraf. Der Bau entstand auf einem vom Kloster Au geschenkten Grund. Der erste Besitzer war der leibeigene Bader und Chirurg Friedrich Fladt. Ab 1929 betrieb die Familie Unterreitmeier auf der Hofstätte eine kleine Landwirtschaft und das Wagnerhandwerk, bis dieses in den 1970er Jahren ausstarb. Wir haben sogar Planzeichnungen vom ›alten Wagner‹ auf dem Dachboden gefunden, auf denen er hölzerne Automobile konstruierte.

Seit wann seid ihr hier?

2005 haben wir das Wagner-Anwesen von August Unterreitmeier jun. gekauft. Es bestand aus dem freistehenden Gebäude der Wagnerwerkstatt von 1929 mit Dachboden als Holzlager, in dem sich seit 2008 das Büro von Andrés Firma befindet. Außerdem gibt es die freistehende Scheune von 1960 und das niedrigere, historische Wohnhaus, an das den Kuhstall mit darüber gelegenem Heuboden angebaut war und sich nach hinten mit der zweiten Scheune in einem L-förmigen Grundriss fortsetzte. Diese beiden neueren Gebäudeteile überragten das Wohnhaus am First um etwa zwei Meter. Wahrscheinlich war einmal an eine Aufstockung oder einen Neubau des Wohnhauses gedacht worden. Das hat uns nicht gefallen und wir ersetzten den Anbau vor einigen Jahren durch einen Kubus aus Holz und Glas, der jetzt als Atelier für Lena dient.

Was waren die Basisdaten des Hauses?

Im Wohnhaus betrug die Deckenhöhe ursprünglich etwa zwei Meter. Es hatte die Grundmaße von circa 7 auf 11 Meter mit Erdgeschoss, Obergeschoss und einen Dachboden mit Kniestock. Es war stark renovierungsbedürftig, unter anderem, weil es sich schwer heizen ließ, die tragenden Wände im EG das reinste Flickwerk waren und sich Gebäudeteile senkten. Das führte dazu, dass der Putz von den Wänden abplatzte. Der Kuhstall sowie das Wohnhaus waren zur Straße hin weiß verputzt. Erst bei genauerem Hinschauen konnte man feststellen, dass das Wohnhaus ursprünglich tatsächlich ein hölzernes Blockhaus war.

Ihr habt hier ein besonderes Kleinod gekauft und wieder zum Leben erweckt – was waren eure eigenen Vorgaben dabei?

Das kleine Anwesen hatte Charme und unser Vorsatz war es, diesen unbedingt zu erhalten. Wir wollten so nachhaltig wie möglich sanieren und alles, was vom alten Bau verwendbar war, auch wieder verwenden. Als wir das Anwesen vor 19 Jahren gekauft haben, war viel Holz vom alten Wagner im Schuppen nebenan eingelagert. Das haben wir jetzt beim







Unter dem alten Putz werden die Putzträger aus Ästen sichtbar. Das EG wurde komplett abgerissen und aus altem und neuem Holz aufgebaut.

Bauen verwendet. Baustoffe sparen und so viel wie möglich recyceln, war unser Credo. Unser Kachelofen zum Beispiel ist, genauso wie unsere ›neuen‹ Fenster und einige ›neue‹ Dachbalken vom alten Wohnhaus, vom Wieser in Laufersöd. Die Fenster waren gut erhalten und unser Schreiner hat sie teilweise ergänzt und wieder gängig gemacht. Aber beim Kachelofen hatten wir erstaunliches Glück, bei dessen Sanierung sind wir nochmal in eine ganz andere Ebene des Nachhaltgkeitsdenkens gekommen.

Wie meinst du das?

Auf der Suche nach Kacheln, mit denen wir fehlende ersetzen konnten, stießen wir über eine Onlineplattform bei einem privaten Verkäufer in Sachsen auf genau die gleichen Kacheln, nur in anderer Farbe. Weitere Kacheln entdeckten wir zufällig am Wertstoffhof, als wir eigentlich selbst etwas entsorgen wollten. So erstrahlt der alte Kachelofen wieder in neuem Glanz und doch mit ganz alten Materialien und hat eine besondere Ausstrahlung. Andere Werkstoffe wie alte Ziegel konnten wir von einem Abbruch am Trescherberg holen und so sammelten wir uns im Laufe der Zeit einen großen Teil der benötigten Baustoffe zusammen.









15%
Rabattcode:
YAK15

Ökologische Massivholzbetten

•heimische Hölzer
•metallfrei
•mit Holzschraube
•als Familienbett erweiterbar
•konfigurierbar
•für Allergiker
•5 Minuten Aufbau
•aus Bayern

Nutzbare Bauteile also wieder in den Kreislauf einbringen, war euer Motto?

Genau, man nennt das auch zirkuläres Bauen, bei dem so viel wie möglich wieder verwendet wird. Nutzen, reparieren, umbauen – und was ersetzt werden muss, nur mit Materialien, die verrottbar sind. Es gibt dazu auch den Ausdruck der ›Frugalität‹, was dem Begriff nach die ›freudige Sparsamkeit‹ ausdrückt. Das trifft es ziemlich gut, was wir bei der Sanierung gemacht haben. Unser Haus steht nicht unter Denkmalschutz und wir selbst sind beim Sanieren nur in dem Sinne denkmalschützend vorgegangen, als dass wir erhalten haben, was noch gut war.

Dafür gibt es zahlreiche Beispiele?

Ja, einige! So haben wir in unserer Küche das wahrscheinlich älteste Bauteil, eine Holzdecke, freigelegt, die noch vom Rauch eines offenen Küchenfeuers geschwärzt ist, genauso, wie es im Bad ein paar maschinengesägte, tragende Balken gibt, die von einer Renovierung in den 1970er Jahren stammen. Wir wollten unbedingt ressourcenschonend vorgehen und haben viel gebrauchtes Material verwendet. Außerdem Massivholz, weil es schön altert und weil es wieder aufgearbeitet werden kann. Es gibt in unserem Haus keinen Bauschaum und kein Styropor oder ähnliches. Die Fenster sind mit Stockschrauben befestigt und die Fugen haben wir mit Hanf ausgestopft, der noch auf dem Dachboden in einer Kiste war. Mit unserem Ansatz der Wiederverwertung sind wir bei der Sanierung ähnlich vorgegangen wie unsere Vorgänger. Wir wissen aus der Dorfchronik, dass unser Blockhaus früher schon an einer anderen Stelle in der Nähe des Dorfes gestanden hat, bevor es hier aufgebaut wurde. Und unser Zimmerer, der Schiessl Wolfi, hat gesehen, dass ein Raum im OG ein alter ›Droadkastn‹ (Getreidekasten) ist, der als Bauteil eingefügt wurde. Weil die Fassaden der Nordseite zu Straße und der Südseite zum Hof bisher unverputzt sind, kann man die Spuren der baulichen Veränderungen über die Zeit gut sehen.

Welche Arbeiten wurden am Haus gemacht?

Wir haben das Obergeschoss aufgebockt und anschließend das Erdgeschoss abgerissen, wobei wir die brauchbaren hölzernen Wandelemente eingelagert haben. Danach wurde als Fundament eine durchgehende Bodenplatte aus gefärbtem Beton gegossen. Darin ist die Fußbodenheizung bereits integriert und von unten mit Glasschaumschotter gedämmt. Die Betonoberfläche haben wir selbst handgeglättet und später poliert und geölt. So ist unsere Bodenplatte Fundament und zugleich Fußboden vom Erdgeschoss.

Im EG ist unter der Treppe eine gemütliche Sitzecke entstanden.



Bauschritte bei der Sanierung der ›Alten Wagnerei‹ in Reichertsheim

November 2018
- Unterfangen der tragenden Balken der Decke im Erdgeschoß mit fünf Leimbindern. Aufbocken und Anheben des oberen Gebäudeteils.
- Abriss Erdgeschoss und Sichern der erhaltenswerten Holzblockelemente.
- Gießen der kernintegrierten Bodenplatte, die von außen mit Glasschaumschotter gedämmt ist, Fußbodenheizung enthält und bereits der Fußboden des EG ist.

Februar 2019
- Bau der Massivholz-Außenwände im Erdgeschoss aus mondgeschlagenem Gebirgsholz in Brettstapeltechnik.

Mai
- Wiederaufsetzen des Obergeschosses auf die neugebauten Holzwände und Wiedereinbau der erhaltenen Holzblockelemente als Zwischenwände.

August
- Sanierung des Daches, Erhalt des alten Dachstuhls als Sichtdachstuhl durch Aufdopplung mit einem gut erhaltenen Dachstuhl von einem abgerissenen Hof aus Laufersöd in der Gemeinde Reichertsheim, Dämmung mit Schilfrohr, Wiedereindecken mit den vorherigen Dachziegeln.
- Bau der Treppe ins OG aus Bauholz vom Aufbocken und Ulmenbrettern aus Wagnerbestand.
- Einbau der aufgearbeiteten Holz-Kastenfenster aus dem bereits genannten Abrisshof in Laufersöd.

Herbst/Winter 19/20
- Freilegen und Säubern der verputzten Holzdecken und Blockwände im Obergeschoß.

Februar
- Einbau der nach eigenen Entwürfen neugefertigten Außentüren.

März
- Bau des Kachelofens. Wiederaufbau des Kachelofens aus Laufersöd mit Ergänzung durch verschiedene gesammelte Kacheln.
- Kaminbau mit Handschlagziegeln von einem Abriss am benachbarten Trescherberg.

Mai
- Aufarbeiten der alten Holzböden in OG und DG und Bau der neuen Böden aus nachbarschaftlichem Tannenholz.

August
- Freilegen der verbauten alten Fenster- und Türöffnungen an der Südfassade. Wintergartenbau Südseite zum Innenhof.

September
- Böden ölen.
- Schilfrohrmatten als Putzträger befestigen.
- Heizleitungen für Wandheizungen befestigen.
- Lehm verputzen.

Januar 2021
- Dämmung mit Schilfrohrmatten und Holzverkleidung an der Westfassade mit geköhltem Holz als Wetterschutz.

März
- Wände streichen mit Sumpfkalk und Leinölfirnis oder Quark. Schreinerarbeiten. Zwei Schrankwände im EG, ein Küchenmöbel und Badeinbauten mit Wagnerholz, Tannenholzresten von den Fußböden und Resten vom geköhlten Holz. Sanitäreinbauten.

Sommer 2021
- Aufputzelektrik mit gebrauchten Bakelitschaltern und –dosen.
- Diverse Verglasungen
- Verfugung der Blockinnenwände mit Lehm.
- Betonboden im Erdgeschoss einlassen mit Kaseingrundierung und Hartöl.

September
- Giebelverglasungen im Dachgeschoss.

Einzug am 31. Oktober 2021

Text: Lena Zehringer

Im Zuge der Sanierung habt ihr bestimmt einiges entdeckt im Haus?

Oh ja, vieles haben wir bereits beim Ausräumen gefunden: kleine Gegenstände aus früherer Zeit, aber auch Botschaften im Holz aus dem Jahr 1945. Es wäre wirklich interessant zu erfahren, was das Gebäude schon alles erlebt hat mit seinen Bewohnern.

Habt ihr neben Lehmputz an den Wänden noch ein anderes Beispiel für besonders ›einfaches‹ Baumaterial?

Ja, beispielsweise beim Sichtschutz zwischen Gäste-WC und unserer Dusche. Dabei trennt eine Glaswand die beiden Räume. Der milchige Effekt wurde ganz einfach durch Buttermilch





Der Kachelofen strahlt, ebenso wie der neu entstandene Wintergarten, einen ganz eigenen Charme aus und macht die alte Wagnerei zum einem besonderen Kleinod.

erzielt, die auf das Glas aufgetragen wird. Das lässt sich immer wieder neu gestalten und hält erstaunlich gut.

Wie lange habt ihr saniert?

Start war im Herbst 2018 und die Fertigstellung dann schließlich im Oktober 2021.

Welche Kosten entstanden?

Die Baukosten beliefen sich auf rund 280.000 Euro. Darin enthalten ist eine Förderung vom Amt für ländliche Entwicklung in Höhe von 58.000 Euro im Rahmen der Dorfentwicklung in Reichertsheim. An baulicher Eigenleistung haben wir zwei geschätzt jeder 1.500 Stunden investiert.

Wie seid ihr zum Staatspreis für euer Projekt gekommen?

Wir wurden dazu vom Amt für ländliche Entwicklung kontaktiert, weil wir im Rahmen der Dorferneuerung bereits einen Förderantrag gestellt hatten. So war unser Projekt bekannt und wurde schließlich für den Staatspreis vorgeschlagen. Aus über 1700 bayernweiten Projekten wurden jeweils sechs private und öffentliche Maßnahmen ausgezeichnet. Dieser Preis freute uns und unsere beteiligten Handwerker sehr. Es wäre zu wünschen, dass wir andere dazu inspirieren könnten, sich mehr zu trauen und eigene Wege zu gehen.

Historie Baderhäusl / Alte Wagnerei Reichertsheim

Laut den Steuerkatasterbänden im Bayrischen Staatsarchiv bestand das Dorf Reichertsheim im Jahr 1808 aus folgenden sechs Gehöften: dem Pfarrhof mit Kirche, dem Wirt, zwei Bauernhöfen, dem Bader und dem Schmied. Bis 1876 wurde das Haus von mehreren Baderfamilien bewohnt und dann an den ersten Wagner verkauft.

›Das Wagnerhandwerk war einst fast in jedem Pfarrdorf vertreten. Meistens (so auch in diesem Fall) standen die Anwesen des Schmiedes und des Wagners nahe beieinander. Der Wagner baute aus geeigneten Hölzern, z.B. dem zähen Holz der Eschen und dem stabilen Holz der Ulmen und Eichen, Räder, Wagengestelle, Schubkarren, Pflüge, Eggen, Werkzeugstiele und Kutschen. Der Schmied lieferte die Beschläge und Eisenreifen. Letztere wurden gemeinsam mit dem Wagner auf die Räder aufgezogen.

Reichertsheim liegt an der heutigen Bundesstraße 12. Diese war als uralte Chaussee einst Salzhandelsstraße von Burghausen nach München, dann Poststraße München-Wien und Reichsstraße 12. Die Gewerbe Wirt, Schmied und Wagner waren einst wichtige Einrichtungen am alten Fernreiseweg für alle Reisenden.‹

Text: Meinrad Schroll

Woher kommt eure Einstellung zum nachhaltigen Sanieren und Bauen?

Andre: Ich habe beruflich viele konventionelle Bauten gesehen und finde viele Materialien schlicht und ergreifend unverträglich für Mensch und Umwelt. Oft wird auch einfach schlecht beraten, weil der vermeintlich einfachere Weg der ist, altes wegzuwerfen statt neu zu nutzen. Aber ich versuche so zu denken, wie die früheren Bewohner gedacht haben. Damals waren Ressourcen knapp und teuer und so suchte man nach sparsamen Lösungen. Die Wertschätzung gegenüber natürlichen Materialien müsste unserer Ansicht nach wieder viel größer werden.

Dann wünschen wir viele Nachahmer und weiterhin viel Freude an der neuen, alten Wagnerei!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Lena Zehringer, André Hellberg



Entdecke den neuen
WHATSAPP-KANAL
der Buchhandlung Libretto

Was erwartet dich? Exklusive Buchtipps und Empfehlungen direkt von unserem Team, sodass du immer über die besten Bücher informiert bist.

Veranstaltungen: Verpasse keine Lesung oder Buchvorstellung mehr!

Neuerscheinungen: Bleibe stets auf dem aktuellen Stand der Buchneuheiten und erfahre als erstes von den neusten Veröffentlichungen.

Warum warten? Werde Teil unserer Bücher-Community, profitiere von unseren informativen Inhalten und habe die Welt der Literatur stets auf dem Schirm. Tauche ein in eine Gemeinschaft von Buchliebhabern und genieße die Vielfalt und Inspiration, die die Literatur zu bieten hat.

So einfach geht's: Scanne den QR-Code und drücke im oberen rechten Eck auf „Abonnieren".





Ein neues Gewand fürs Haus

Ob Neubau, Renovierung oder Altbausanierung: Die Fassade eines Hauses hat eine immens große Bedeutung.







Das Gewand eines Hauses repräsentiert nicht nur Ihr Haus und Ihre Familie nach außen, sondern bringt Ihren Stil und Geschmack zum Ausdruck. Jeder Besucher und jeder Nachbar wird von der Art und Gestaltung auf die Bewohner schließen. Diese Wirkung erstreckt sich auch auf die Menschen, die in diesem Haus leben - denn jeden Tag kehrt man in sein Haus zurück. Es ist die Fassade des Hauses, die den Menschen begrüßt und ihm ein besonderes Heimatgefühl vermittelt. Das gilt sowohl für die Erwachsenen als auch und besonders für die Kinder.

Dazu kommen die Bedingungen der Umgebung. Die Häuser in Prien, Wasserburg oder Rosenheim unterscheiden sich von der Bauweise, dem Baustil und der Fassadengestaltung. Der gleiche Fassadenanstrich wirkt völlig unterschiedlich, wenn er in einer ländlichen oder in einer städtischen Umgebung eingesetzt wird.

Wahl der Farben ist entscheidend

Die Wahl der Farben ist entscheidend und muss auch funktionelle Anforderungen erfüllen. Das bezieht sich vor allem auf die Schutzfunktion der Farbe. Ein Fassadenanstrich soll nicht nur optisch beeindrucken, sondern auch langlebig, nachhaltig und farbtonbeständig sein. Die Farbe muss mit ihren Eigenschaften zum Untergrund passen und Witterungseinflüssen standhalten, dabei jedoch immer diffussionsoffen und atmungsaktiv bleiben. Bei einer Renovierung bedarf der Untergrund zunächst einer sorgfältigen Bearbeitung. Das betrifft die Entfernung von losen Farbschichten und die gründliche Reinigung des Untergrundes. Dazu kommen das Entfernen von Moosen, Algen oder anderem Bewuchs und der Schutz vor neuem Befall.

Investition mit gutem Preis–Leistungsverhältnis zahlt sich aus

Die hohe Qualität einer nachhaltigen Fassadenbehandlung steht bei uns immer in einem guten Preis–Leistungsverhältnis. Diese Investition zahlt sich aus. Nach den ersten Jahren mit Wind, Wetter, UV-Strahlung und anderen Umwelteinflüssen zeigt sich die Qualität eines Anstrichs. Die Auswahl an Farben mit speziellen Funktionen ist groß. Ein faserverstärkter Anstrich gegen Risse oder der schmutzabweisende Lotuseffekt sind nur zwei der diversen Möglichkeiten. Gestaltung und Design der Fassade müssen mit den rein funktionellen Aufgaben des Anstrichs perfekt abgestimmt sein.

Holzschutz gibt weitere Gestaltungsmöglichkeiten

Neben der neuen Fassade ist es auch wichtig, dass die Fenster überarbeitet und mit dem entsprechenden Holzschutz versehen werden. Natürlich jeweils abgestimmt auf das Material und farbliche Vorgaben und Kombinationsmöglichkeiten aus der Fassadengestaltung.

Unser Meisterbetrieb bringt umfassende Erfahrungen mit. Ob Fassaden-











So vielfältig wie die Menschen und die Landschaften, so unterschiedlich können auch die Gestaltungsmöglichkeiten einer Fassade sein. Die Art und Weise der Gestaltung lässt auf die Bewohner schließen und die Wirkung erstreckt sich auch auf die Menschen, die in diesem Haus leben.

gestaltung, Denkmalschutz oder Kirchenmalerei, wir haben die Expertise. Auch für ökologische Anforderungen sind wir bestens geschult.

Nutzen und Ästhetik perfekt vereint

Wir verbinden Nutzen und Ästhetik mit den Vorlieben jedes einzelnen Kunden. Für Ihre individuellen Anforderungen zur Fassadengestaltung beraten wir Sie im Landkreis Rosenheim, Landkreis Traunstein und im Chiemgau professionell und persönlich.

Fundierte Beratung

Ein wichtiger Bestandteil Ihres Auftrags an uns ist immer eine fundierte Beratung. Wir begleiten Sie vom Erstgespräch über die Analyse der baulichen Bedingungen und Untergrundanforderungen bis hin zu Ihrer Wunschfassade. Sie erzählen uns Ihre Wünsche und wir zeigen Ihnen die Möglichkeiten. Zur Veranschaulichung erstellen wir gerne einen digitalen Farbentwurf und später großflächige Musterachsen direkt an Ihrer Fassade. Das Ergebnis wird Sie überzeugen!

Text & Fotos: Maren Kogge



Ein Heimspiel für den Genuss

15 Jahre Kaffeerösterei Martermühle

Die Erfolgsstory der Kaffeerösterei Martermühle ist eine Geschichte, die von Experimentierfreude und Leidenschaft erzählt. Ausgestattet mit Idealismus und der Liebe zu wirklich gutem Kaffee, wechselten Peter Vit und Ralf Heincke im Sommer 2009 aus der Film- und Fernsehbranche in die Handwerkstradition des Kaffeeröstens. Ein Sack hochqualitativer Rohkaffee und der Mut zu Neuem waren mit am Start, als die beiden in einem wunderschön restaurierten Bauernhof in Aßling Bohnenpremiere hatten.



Seit 15 Jahren holen die Gründer der Martermühle Peter Vit und Ralf Heincke das große Aromageheimnis aus jeder einzelnen Kaffeebohne.

Heute sind die Gründer der Martermühle Väter von mehr als 50 säurearmen Kaffee- und Espressosorten und haben mit ihrem Spitzenkaffee aus der Region der großen Kaffeewelt ein echtes Genuss-Upgrade verpasst.

Vom Flirt mit der Bohne zur meisterlichen Handwerkskunst

Betritt man das Stammhaus der Martermühle in Aßling, dann hört man den Herzschlag des Unternehmens, den Kaffeeröster. Er erinnert an die Anfangszeiten der Martermühle, als die beiden Kaffeeverrückten loslegten und sich täglich nach Feierabend am Röster ausprobierten.

Angezogen vom unwiderstehlichen Duft, der durch die Straße zog, klopften schon nach kurzer Zeit Leute ans Bauernhausfenster und wollten den handgemachten Kaffee probieren und kaufen. Bis heute wird in diesem Trommelröster das Aromageheimnis edelster Arabica- und Robustabohnen, die aus biologischem Anbau kommen, gelüftet. Bei langsamer und schonender Handröstung darf jede einzelne Bohne ihren ganz eigenen Charakter entfalten und zum Geschmackserlebnis wachsen, das begeisterte Kaffeekenner den Aromagipfel nennen.

Kaffeerösterei Martermühle GmbH
Zentrale:
Am Brucker Feld 2 • 85567 Grafing
Stammhaus und Café:
Martermühle 1 • 85617 Aßling
Tel.: 08092 33091-0
www.martermuehle.de

15 Jahre Kaffeeliebe

Längst ist das kleine Fenster in Aßling Geschichte, ein mehrfach ausgezeichneter Onlineshop, Markenregale in über 600 Supermärkten und der kleine Laden im Stammhaus bieten den Kunden tagtäglich röstfrischen Kaffee.

Platz für Innovation

Mit dem Bau der moderne Firmenzentrale in Grafing wurde 2019 viel Platz für Innovation geschaffen und das Unternehmen Richtung Zukunft aufgestellt. Jetzt im Juli feiert die Kaffeerösterei Martermühle ihren 15. Geburtstag, dazu passend jubelt es auch in der Kaffeetüte.

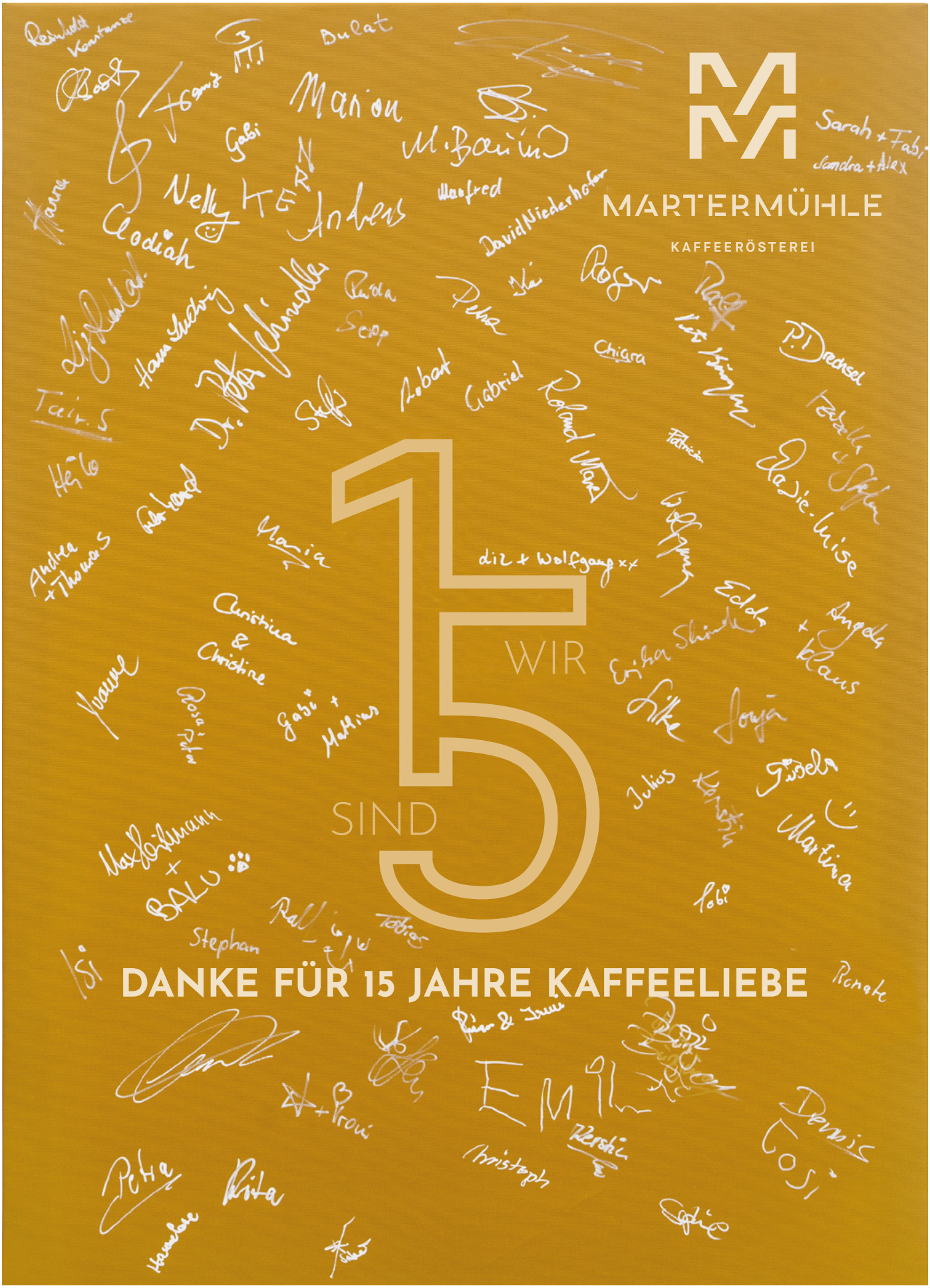
Limited Edition bis 31. Juli

Die Röster haben all ihr Können und die feinsten Bohnen in die Trommel gelegt und präsentieren als Limited Edition - ausschließlich vom 1. bis zum 31. Juli 2024 - die Jubiläumsröstung ›15‹, die als Kaffee- und Espressovariante die Kennergaumen verwöhnt. In Reminiszenz an die Martermühle-Anfangszeiten werden, wie damals, die beiden Jubelbohnen in edles Gold und vornehmes Silber gekleidet, um ihnen einen feierlichen Rahmen zu verleihen.

Dankeschön an treue Kunden

Vor allem aber ist diese Sonderröstung ein großes, herzliches Dankeschön an alle Kundinnen und Kunden zu verstehen, die seit 15 Jahren der Martermühle die Treue halten. Denn ohne die große und stetige Kaffeeliebe zu den Bohnen aus Aßling und Grafing wäre das Unternehmen heute nicht da, wo es ist.

Text & Foto:
Kaffeerösterei Martermühle GmbH


MARTERMÜHLE
KAFFEERÖSTEREI
WIR
15
SIND
DANKE FÜR 15 JAHRE KAFFEELIEBE

Zahlreiche Benefits und Entwicklungsmöglichkeiten

Schörghuber als attraktiver Ausbildungsbetrieb in der Region



Am Unternehmensstandort in Ampfing produziert Schörghuber mit mehr als 450 Mitarbeitern Spezialtüren aus Holz, die beispielsweise in Krankenhäusern, Hotels, Kindergärten oder Schulen eingesetzt werden.

Ob in der Produktion oder in der Verwaltung, ob als Schreiner oder als Maschinenführer – Schörghuber bietet jedem Schüler die passende Ausbildung. Doch auch viele Benefits machen den Ampfinger Spezialtürenhersteller zu einem attraktiven Arbeitgeber der Region.

Spezialtürenhersteller aus Ampfing

Schörghuber steht seit über 60 Jahren für innovative Produktentwicklungen, höchste Ansprüche an Qualität, Design und Funktionalität. Das Einhalten dieser Werte verdankt der Spezialtürenhersteller auch seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus der Entwicklung und Verwaltung, Logistik und der Produktion. Rund 450 Menschen sorgen auf über 90.000 Quadratmetern am Standort Ampfing dafür, dass individuelle Spezialtürenlösungen aus Holz entstehen, die beispielsweise in Büro- und Verwaltungsgebäuden, Schulen, Krankenhäusern, Hotels oder Schwimmbädern zum Einsatz kommen.

Schreiner sind bei Schörghuber genauso willkommen wie Auszubildende und Studierende der Fachrichtung Holztechnik, die ein duales Studium absolvieren.



Vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten

Das Spektrum an Ausbildungsberufen bei Schörghuber ist vielfältig und groß: Insgesamt bietet das Unternehmen acht verschiedene Ausbildungsberufe sowie einen dualen Studiengang an. Im gewerblich-technischen Bereich bildet Schörghuber zum Schreiner, Holzmechaniker und Fachkraft für Lagerlogistik, Maschinen- und Anlagenführer, Mechatroniker und Elektroniker für Betriebstechnik aus. Die Ausbildung Industriekaufmann/-frau sowie technische/r Produktdesigner/in wird im kaufmännischen Bereich angeboten. Ein duales Studium für Holztechnik ist entweder im Verbundstudium mit integrierter Ausbildung zum Schreiner oder als Studium mit vertiefter Praxis möglich. Um Fachkräfte-Engpässen entgegenzuwirken, möchte das Unternehmen mit rund 450 Mitarbeitern künftig seine Anzahl an Auszubildenden weiter ausbauen.

Bei Schörghuber gibt es ›mehr‹

Werdende Schreiner besuchen im ersten Jahr ihrer Ausbildung ausschließlich die Berufsschule und absolvieren damit das sogenannte Berufsgrundschuljahr (BGJ). Auch dieses wichtige erste Jahr will Schörghuber bereits honorieren und stellt den Schreiner-Auszubildenden eine monatliche Grundvergütung. Diese wird bei entsprechenden schulischen Leistungen und guter Praktikumsbewertung weiter aufgestockt.

Gute schulische Leistungen werden bei allen Auszubildenden mit Zeugnisprämien honoriert. Zudem profitieren die Azubis bei Schörghuber von weiteren Benefits, wie beispielsweise Urlaubs- und Weihnachtsgeld, einem kostenlosen Mittagessen in der hauseigenen Kantine, 30 Tagen Urlaub, vermögenswirksamen Leistungen, Firmenevents, Personalrabatten und vielen Weiterbildungsmöglichkeiten.

Vom Azubi zur Fach- und Führungskraft von morgen

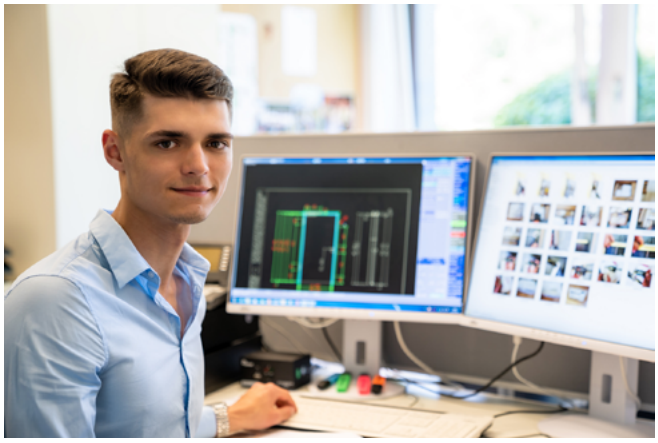
Da Schörghuber überwiegend für den eigenen Bedarf ausbildet, ist das Interesse des Unternehmens an einem umfas-

Eine Ausbildung eröffnet Nachwuchskräften bei Schörghuber einen zukunftssicheren Job und gute Karrierechancen.





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



Die Azubis profitieren unter anderem von Benefits wie Urlaubs- und Weihnachtsgeld, 30 Tagen Urlaub, einem kostenlosen Mittagessen in der hauseigenen Kantine und vermögenswirksamen Leistungen.

send qualifizierten Nachwuchs natürlich groß. So profitieren die Auszubildenden unter anderem von vielfältigen Schulungs- und Weiterbildungsangeboten. Zahlreiche Produktseminare stehen auf dem Programm. Auch nach der Ausbildung unterstützt Schörghuber seine Mitarbeiter auf dem Karriereweg. Wer sich zum Beispiel vom Schreiner zum Meister oder vom Industriekaufmann zum Betriebswirt weiterbilden möchte, kann auf die Unterstützung seines Arbeitgebers zählen.

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

Text & Fotos:
Schörghuber Spezialtüren KG, Ampfing



Schule fertig? Dann komm zu uns als

Azubi/Student (m/w/d):

Neun Ausbildungsberufe und ein duales Studium Holztechnik. Informiere dich jetzt!

Schörghuber – der führende Anbieter
von Spezialtüren aus Holz
Neuhaus 3, 84539 Ampfing
www.schoerghuber.de

Schörghuber Spezialtüren

Ein außergewöhnliches Jubiläumsjahr

125 Jahre Tradition, Vertrauen und Innovation: Die Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth eG feiert mit hochkarätigen Events.

Das Jahr 2024 markiert ein besonderes Jubiläum für die Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth eG: Die Bank feiert 125 Jahre erfolgreiches Bestehen. Anlässlich dieses bedeutenden Meilensteins hat sie eine Reihe exklusiver Kundenevents organisiert, die sowohl inspirieren als auch informieren. Nach zwei beeindruckenden Veranstaltungen steht nun das letzte Highlight ihres Jubiläumsjahres an.



Raiffeisenbank
Haag-Gars-Maitenbeth eG

Rückblick auf zwei unvergessliche Events

Im April hatte die Raiffeisenbank die Ehre, Europas Persönlichkeitstrainer Nr. 1, Jörg Löhr, zu begrüßen. Mit seiner charismatischen und motivierenden Art hat er zahlreiche Gäste begeistert und wertvolle Impulse für persönliches Wachstum und beruflichen Erfolg gegeben.

Im Juni folgte ein weiteres Highlight mit dem Top-Bundesligaschiedsrichter Deniz Aytekin. Seine spannenden Einblicke in die Welt des Profifußballs und die Herausforderungen auf und neben dem Spielfeld boten unseren Gästen eine einzigartige Perspektive und sorgten für einen inspirierenden Abend.

Vorfreude auf den Abschluss des Jubiläumsjahres

Nun freut sich die Raiffeisenbank auf den letzten Höhepunkt ihrer Jubiläumsveranstaltungen: Am 8. Oktober 2024 um 18 Uhr begrüßt die Bank den Vorstandsvorsitzenden von Union Investment, Joachim Reinke, im Bürgersaal in Haag.

Mit seinem fundierten Wissen und seiner langjährigen Erfahrung wird Joachim Reinke faszinierende Einblicke in die Kapitalmärkte und die Arbeit der genossenschaftlichen Fondsgesellschaft Union Investment geben. Seit den 1950er Jahren hat sich Union Investment zu einem der führenden Vermögensverwalter in Deutschland entwickelt und verwaltet mittlerweile knapp 480 Milliarden Euro.

Dieses Event verspricht, ein informativer und anregender Abend zu werden, der die Möglichkeiten und Herausforderungen der modernen Finanzwelt beleuchtet.

Die Tickets für die Veranstaltung sind ab Mitte Juli am Service der Raiffeisenbank in Haag, Gars und Maitenbeth erhältlich.

Text: Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth eG





Carsharing

Einfach ein Auto buchen und grenzenlose Mobilität genießen

Einsteigen und losfahren – das geht in Waldkraiburg nun auch ohne eigenes Fahrzeug. Dafür bieten die Stadtwerke Waldkraiburg ein Elektrofahrzeug zur Miete und günstigen Konditionen an.

Das Fahrzeug steht zentral in der Innenstadt von Waldkraiburg, in der Friedländer Straße vor dem Fachmarktzentrum. Wie die genaue Reservierung und Buchung funktioniert, wird auf der Homepage der Stadtwerke anschaulich und einfach erklärt. Sowohl das Buchen als auch das Öffnen und Zurückgeben des Fahrzeugs funktioniert ausschließlich mit einer App für das Smartphone. Für das Abschließen bei Zwischenstopps ist der Schlüssel im Auto hinterlegt. Auch eine Ladekarte liegt im Auto bereit, wenn das Elektroauto unterwegs getankt werden muss.

Interessenten erhalten mit einem Rabattcode der Stadtwerke die Möglichkeit, die Leistung für eine kurze Zeit und eine kurze Strecke kostenlos zu testen.

Weitere Leistungen der Stadtwerke Waldkraiburg

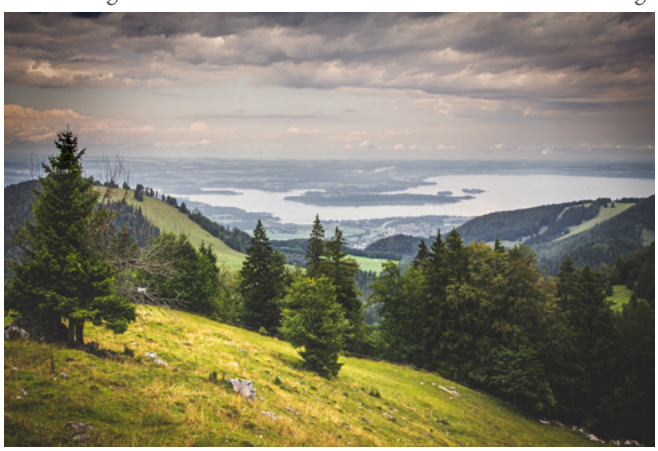
Was bieten die Stadtwerke Waldkraiburg darüber hinaus? Haushalte auch außerhalb von Waldkraiburg können günstigen Strom von den Stadtwerken Waldkraiburg beziehen. Auf der Homepage der Stadtwerke finden Interessenten einen Tarifrechner, der den günstigsten Preis der Stadtwerke anzeigt. Ein Wechsel kann hier im Anschluss mit der Eingabe weniger Daten einfach und zügig vorgenommen werden. Die Stadtwerke bieten hier außerhalb des Versorgungsgebietes den Regionalstrom an.

Mit der Ladekarte der Stadtwerke Waldkraiburg können Sie auf Reisen in Deutschland und weiteren Ländern Ihr eigenes Elektroauto an Elektroladesäulen zu einem festen Tarif laden.

Wenn Sie eine Lademöglichkeit für Ihr Elektrofahrzeug benötigen, aber in einem Mehrfamilienhaus wohnen, können die Stadtwerke auch hier eine Möglichkeit zum Aufladen anbieten. Da die Errichtung von Ladeinfrastruktur im Mehrfamilienhaus sehr umfangreich ist, bietet sich hier der Kontakt zur Hausverwaltung zunächst an. Die Stadtwerke Waldkraiburg stehen zudem auch beratend zur Seite.

Text: Michael Kanzler, Stadtwerke Waldkraiburg

Einfach mal an den Chiemsee fahren, Bekannte besuchen oder Besorgungen erledigen ohne eigenes Auto? Das geht jetzt in Waldkraiburg mit dem neuen Service der Stadtwerke Waldkraiburg.





Ich bin ganz Ohr

In den letzten Monaten wurde ich gebeten, bei zwei Konflikten zu vermitteln: einer im geschäftlichen Umfeld bei einem Anlagenbau-Projekt, der andere im sportlichen Kontext. Beide Themen haben einige Parallelen bei unserem Kernthema, der Kommunikation, aber in diesem Artikel werde ich mich auch in Bezug auf die gerade stattfindende Fußball-Europameisterschaft in Deutschland auf den sportlichen Konflikt konzentrieren.

Konflikte sind in unserem Alltag gang und gäbe, egal, ob es sich um eine Diskussion darüber handelt, wann der Teenager für den nächsten Schultest lernen soll, oder um Meinungsverschiedenheiten mit Kollegen, in der Familie, in Vereinen. Zu verstehen, wie Konflikte entstehen können, ist oft ein guter Ausgangspunkt, um solche schwierigen Situationen zu lösen. Bei jeder Mediation gehört es zu den Hauptaufgaben des Mediators, der Diskussion zuzuhören und die Konfliktparteien dabei zu unterstützen, das Gesagte zu verstehen und in einen Kontext zu setzen, der ihnen hilft, Lösungen zu finden.

Streitbeilegung, wie ich sie praktiziere, hat viele Ansätze. Ein besonders effektives Werkzeug, das ich zur Konfliktlösung nutze, ist das Vier-Ohren-Modell. Das klingt im ersten Moment etwas seltsam, doch hier zeige ich auf, wie dieses Prinzip in der Praxis angewandt wird. In dem Fall ging es um einen Konflikt zwischen einem Trainer und einem Spieler und das Modell hat uns unterstützt, zu vermitteln und dadurch seine Wirksamkeit bei der Lösung zwischenmenschlicher Streitigkeiten zu demonstrieren.

In unserem Szenario haben wir einen Trainer und einen Spieler, die seit einer Weile nicht wirklich miteinander klarkommen. Der Spieler behauptet, der Trainer sei oft zu aggressiv im Ton, während der Trainer das Gefühl hat, der Spieler ignoriere häufig seine Anweisungen. Der Trainer ist seit einem Jahr im Team, während der Spieler seit etwa zehn Jahren Mitglied des Teams ist. Der Kern ihres Konflikts liegt in ihren unterschiedlichen Erwartungen: Der Spieler wünscht sich Freiheit, sein Talent auf dem Feld auszudrücken, während der Trainer gesunden Respekt und die Umsetzung seiner Anweisungen erwartet. Beides sind durchaus berechtigte Ziele.

Einige Hintergründe zum Vier-Ohren-Modell: Das Vier-Ohren-Modell wurde Anfang der 1980er Jahre vom deutschen Psychologen Friedemann Schulz von



Hunde haben einen Vorteil: Sie hören von Natur aus besser als der Mensch - dieser kann das bewusste Hören jedoch trainieren.

Thun entwickelt, ist international sehr anerkannt und besagt, dass jede Nachricht auf vier verschiedene Weisen wahrgenommen werden kann. Von Thun erklärt, dass jede dieser Weisen als eine andere Art von ›Ohr‹ betrachtet werden kann:

1. Sachohr: Die objektiven Informationen, die kommuniziert werden.
2. Selbstoffenbarungsohr: Was der Sprecher über sich selbst preisgibt.
3. Beziehungsohr: Was der Sprecher über den Hörer und ihre Beziehung denkt.
4. Appellohr: Was der Sprecher vom Hörer will.

Das Verstehen und Anwenden dieser vier Aspekte kann unsere Reaktion auf Kommunikation beeinflussen, besonders, um Konflikte zu vermeiden.

Wie funktioniert das nun bei der Lösung von Streitigkeiten? Schauen wir uns unser Trainer- und Spielerproblem an und sehen wir, wie alles zusammenpasst.

1. Das Sachohr

Hier befinden wir uns auf der Sachebene, Worte werden gewechselt. In unserem Beispiel sagt der Trainer: ›Du hörst mir nicht zu.‹ Grundsätzlich ist hier noch nichts zu bewerten. Meistens springt die Kommunikation jedoch schnell unbewusst auf eine der nächsten drei Ebenen bzw. Ohren, wo eine Bewertung stattfindet. Daraus können dann Konflikte entstehen.

2. Das Selbstoffenbarungsohr

Mit dem Selbstoffenbarungsohr hörend, könnte der Spieler den Ton des Trainers als Zeichen von Stress oder



Frustration interpretieren, während der Trainer die Missachtung des Spielers als Zeichen von Trotz oder Desinteresse ansieht. Wenn der Trainer sagt ›Du hörst mir nicht zu‹, offenbart er auch seine eigene Frustration und sein Bedürfnis, dass ihm zugehört und seine Anweisungen im Sinne der Mannschaftsstrategie umgesetzt werden.

3. Das Beziehungsohr

Was sagt die Kommunikation untereinander über die Beziehung aus? Der Spieler könnte das Gefühl haben, dass der strenge Ton des Trainers mangelndes Vertrauen in seine Fähigkeiten und in seine Person – Stichwort Beziehung Trainer-Spieler - transferiert. Umgekehrt könnte der Trainer denken, dass die Nichtbefolgung seiner Anweisungen mangelnden Respekt des Spielers vor seiner Autorität bedeutet. Die Aussage des Trainers ›Du hörst mir nicht zu‹ könnte aus der Perspektive des Spielers als ›Ich bin hier der Chef, und du musst gehorchen‹ gehört werden.

4. Das Appellohr

Der Appell des Trainers ›Du hörst mir nicht zu‹ kann lauten: ›Bitte höre mir zu, weil es dir auch in deinem Spiel hilft!‹ Durch das Appellohr könnte der Spieler die Anweisungen des Trainers jedoch als eine Forderung nach Anpassung hören.

Während meiner Mediation auf dem Trainingsgelände habe ich beide Parteien ermutigt, ihre Perspektiven auszudrücken. Ich habe dies tatsächlich getan, ohne das Vier-Ohren-Modell zu erklären. Stattdessen habe ich versucht, dessen Parameter zu nutzen, um die Diskussion zu leiten. Dieser Ansatz hilft, zugrunde liegende Emotionen und Bedürfnisse zu entdecken, was den Weg für gegenseitiges Verständnis und Kompromisse ebnet.

Das Verständnis der Perspektive des Trainers

Der scharfe Ton des Trainers resultierte oft aus Frustration und dem Wunsch, seine Expertise und Erfahrung umzusetzen. Indem der Spieler dies durch das Selbstoffenbarungsohr anerkennt, konnte er sehen, dass das Verhalten des Trainers kein persönlicher Angriff auf ihn war, sondern das Bedürfnis des Trainers nach Respekt und Umsetzung im Sinne der Mannschaft. So konnte der Spieler die Bedeutung des Befolgens von Anweisungen besser verstehen.

Das Verständnis der Perspektive des Spielers

Umgekehrt war die scheinbare Missachtung der Anweisungen durch den Spieler ein Plädoyer für dessen kreative Freiheit und Selbstausdruck auf dem Feld. Indem der Trainer durch das Appellohr zuhört, konnte er die Handlungen des Spielers nicht als Respektlosigkeit, sondern als Bedürfnis nach einem Gleichgewicht zwischen strukturiertem Spiel und persönlicher Note sehen. Dies anerkennend, half dem Trainer, seinen Ansatz anpassen, um mehr Flexibilität zu ermöglichen und gleichzeitig die Teamstrategie beizubehalten.

Mit einem klareren Verständnis der Bedürfnisse und Perspektiven des jeweils anderen konnten der Trainer und der Spieler einen gemeinsamen Nenner finden. Der Spieler stimmte zu, sich während kritischer Spielmomente enger an die Strategien des Trainers zu halten, während der Trainer versprach, dem Spieler während der Übungseinheiten und weniger kritischen Spielsituationen mehr kreative Freiheit zu lassen.

Nach Rücksprache scheint es soweit durchaus zu funktionieren. Die Lage ist auf jeden Fall entspannter geworden, was ich natürlich gerne höre.

Das Vier-Ohren-Modell erwies sich in diesem Mediationsprozess als äußerst wertvoll. Indem beide die zugrunde liegenden Bedürfnisse und Emotionen erkannten und ansprachen, konnten der Trainer und der Spieler ihren anfänglichen Konflikt überwinden und einen für beide Seiten zufriedenstellenden Kompromiss finden.

Dieser Ansatz zur Konfliktlösung hilft nicht nur, das unmittelbare Problem anzugehen, sondern stärkt auch die gesamte Beziehung und fördert ein produktiveres Umfeld. Für jeden, der mit ähnlichen zwischenmenschlichen Konflikten konfrontiert ist, kann die Anwendung des Vier-Ohren-Modells eine hilfreiche Strategie sein, die Empathie, Verständnis und effektive Kommunikation fördert.

Wenn jemand mehr über Art und Anwendung dieser Methode erfahren möchte: Einfach fragen, ich bin ganz Ohr!

Text: Ian Smith

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

Standorterweiterung

Radlmaier Land- und Kommunaltechnik jetzt mit zwei Filialen

Kommunal- und Landtechnik.
RADLMAIER
Immer die richtige Maschine. Für jeden Einsatz.

Wir freuen uns darauf, Sie jetzt an zwei Standorten begrüßen zu dürfen!





Höfen 2
83536 Gars am Inn
Tel.: 08073/9149839

Griesmeier 1
83547 Babensham
Tel.: 08071/9293-0

www.radlmaier.de - info@radlmaier.de

Ab sofort ist das gesamte Produktsortiment auch in Höfen 2, 83536 Gars am Inn, erhältlich. In der neuen Filiale wurde eine Werkstatt speziell für die Wartung und Reparatur von Elektrofahrzeugen im Bereich der Land- und Kommunaltechnik für unsere ausgebildeten Hochvolttechniker eingerichtet.

Neben dem bekannten Sortiment, wie beispielsweise Gianni Ferrari Frontmäher, Iseki Traktoren und Kleingeräten für Haus und Hof, gibt es auch neue Maschinen, etwa Toyo Hoflader, Kärcher Kehrmaschinen und Geräteträger oder das ferngesteuerte Mähsystem von Raymo. Wir freuen uns darauf, Sie in unserer Filiale unter dem Motto ›Immer die richtige Maschine. Für jeden Einsatz.‹ zu begrüßen.

Text: Radlmaier Land- & Kommunaltechnik



Raiffeisenbank
Haag-Gars-Maitenbeth eG

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

Patient sucht Teamplayer!

Wir - ein dynamisches Team aus zwei Physiotherapeuten und einer engagierten Praxismanagerin - brauchen unbedingt Verstärkung. Unsere Patienten sind größtenteils ›akut‹.

Wir behandeln zusätzliche viele (Arbeits-) Unfälle und betreuen unsere Patienten nach Operationen - von der MLD 30 bis zum Muskelwiederaufbau KG am Gerät.

Dafür arbeiten wir täglich von 7 bis 12 Uhr und 17 bis 20 Uhr.

Wir sind als Team bestrebt, für jeden das passende Arbeits/- Urlaubsmodell zu ermöglichen. Als Vollzeitkollege (m/w/d) erhältst du 35 Tage Urlaub/ Jahr. Weiterbildungen fördern und unterstützen wir.

Wenn du in einem kleinem, aber gut funktionierenden Team arbeiten möchtest oder es dir vorstellen kannst, dann melde dich und lerne uns kennen! Alles, was wir dir sonst noch bieten inklusive deiner Gehaltsvorstellung klären wir gerne im persönlichen Gespräch.

Bewirb dich jetzt!

Allgemeine Fragen zur Stellenausschreibung
Frau Sandra Hamm
Praxis für Physiotherapie – Paul Kreiter
Marktplatz 4
84559 Kraiburg a. Inn
08638/9558355
Text: Paul Kreiter

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

Krankengymnastikt am Gerät jetzt zusätzlich 2x die Woche abends ab 19 Uhr!



Sommerzeit und Grillvergnügen

Endlich Sommer - endlich draußen sitzen mit Freunden und Grillen. Für leckeres Backwerk zum Grillen stellt uns die Drax-Mühle diesmal einige Rezepte vor.

Rosmarin Grillweckerl

Zutaten für 15 Stück

Weckerlteig

- 1kg Bio Weizenmehl Type 550
- 790ml kühles Wasser, 20°C
- 20g Meersalz
- 10g frische Backhefe
- 25g Weizen- oder Roggensauerteig-Anstellgut aus dem Kühlschrank (kann auch weggelassen werden)

Topping

- grobes Meersalz mit mediterranen Kräutern
- frische Rosmarinzweige
- gutes Olivenöl, zum Beträufeln

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Alles zusammen zuerst acht Minuten auf kleinster Stufe und anschließend fünf Minuten auf höchster Stufe kneten. Der weiche und gut ausgeknetete Teig sollte sich vollständig vom Schüsselrand lösen und nicht mehr reißen.
2. Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und zugedeckt insgesamt drei Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Jeweils nach einer und zwei Stunden mit nassen Händen von allen Seiten dehnen und wieder zusammenfalten, das gibt dem weichen Teig mehr Stabilität.
3. Inzwischen den Backofen am besten mit einem Backstein/-stahl (ersatzweise leeres Backblech) auf 250°C (Ober-/Unterhitze) gut vorheizen.
4. Den luftigen Weckerlteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen. Mit einer Teigkarte nach Augenmaß etwa 15 Teigstücke locker abstechen und auf zwei Lagen Backpapier verteilen. Etwas grobes Meersalz darüberstreuen und mit frischem Rosmarin belegen. Dann mit nassen Fingern einige Löcher bis zum Boden eindrücken. Dabei darauf achten, dass die Gärbläschen so gut wie möglich im Teig bleiben. Die Teiglinge 20 Minuten entspannen lassen.
5. Kurz vor dem Backen mit Olivenöl beträufeln. Die erste Lage Teiglinge in den gut vorgeheizten Backofen (250°C, Ober-/Unterhitze) schieben. Sofort 100ml Wasser auf den Backofenboden kippen (schwaden) und die Weckerl 15 Minuten backen. Danach die Backofentüre öffnen und den Dampf ablassen. Die Rosmarin Grillweckerl 4 bis 5 Minuten ohne Dampf goldbraun fertig backen. Danach die restlichen Teiglinge backen.



Backtemperatur: 250°C (Ober-/Unterhitze) mit Dampf

Backzeit: 19 bis 20 Minuten

Tipp:

Rezept-Variante mit langer Gare im Kühlschrank: Den ausgekneteten Teig nach einer und zwei Stunden dehnen und falten und anschließend gleich in den Kühlschrank (4 bis 6 °C) stellen. So kann der Teig bis zum Gebrauch ruhen (max. 15 Stunden). Die Hefemenge bleibt gleich.

Rezept: Irmi Rumberger



Dinkel-Knoblauch-Brot zum Grillen

Zutaten für eine Springform (Ø 28 cm)

Dinkelteig

- 500g Dinkelmehl Type 630
- 20g Kartoffelflocken (siehe Tipps)
- 10g Salz
- 8g frische Hefe
- 10g Waldhonig oder flüssiges Gerstenmalz
- 375ml kühles Wasser, 20°C

Knoblauch-Marinade

- 3 EL (15g) gemischte Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Salbei), fein gehackt
- 20g frische Knoblauchzehen, frisch gepresst
- 5g Kräutersalz
- 8 EL (90g) gutes Olivenöl

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Dinkelteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zuerst acht Minuten langsam und anschließend eine Minute schnell kneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und zugedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend von allen Seiten dehnen und falten und nochmals 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
2. Inzwischen alle Zutaten für die Knoblauch-Marinade in einer kleinen Schüssel verrühren. Eine Lage Backpapier in eine Springform (28cm) legen und die Papierränder über den Formenrand krempeln, so läuft später beim Backen die Olivenölmarinade nicht aus.
3. Den Backofen rechtzeitig auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Von dem Dinkelteig 40g schwere Teigstücke abstechen und diese zu straffen Kugeln drehen. Am besten zum Formen kein Mehl verwenden, sondern die Arbeitsfläche mit etwas Öl einreiben, so klebt der Teig nicht. Jede Teigkugel rundherum in die Knoblauch-Marinade tauchen und mit dem Teigschluss nach unten in die vorbereitete Springform setzen. Die Teigkugeln etwa 45 bis 50 Minuten gut aufgehen lassen.
5. Das Dinkel-Knoblauch-Brot in den vorgeheizten Backofen (250°C, Ober-/Unterhitze) schieben. Sofort 100ml Wasser auf den Backofenboden kippen (schwaden) und das Brot 15 Minuten backen. Anschließend die Backofentüre öffnen und den Dampf ablassen. Die Backofentemperatur auf 220°C (Ober-/Unterhitze) senken und das Brot 15 Minuten ohne Dampf gut durchbacken.

Backtemperatur: 250°C (Ober-/Unterhitze), mit Dampf, fallend auf 220°C

Backzeit: etwa 30 Minuten

Tipps:

- Das Dinkel-Knoblauch-Brot ist ein echter Hingucker bei einem Grillfest mit Familie und Freunden. Jeder kann sich einfach ein Stück abtrennen und genießen.
- Statt den Kartoffelflocken können auch 100g vorgekochte und durchgepresste Kartoffeln vom Vortag verwendet werden. Das Wasser dann um 80ml reduzieren.
- Super zum Vorbereiten: Das Dinkel-Knoblauch-Brot kann bis zum Backen mehrere Stunden aufbewahrt werden. Dazu die Backform gleich nach dem Formen in den Kühlschrank (4 bis 6 °C) stellen und die Teigkugeln langsam aufgehen lassen. Die Hefemenge bleibt gleich.



Rezept: Irmi Rumberger



Kartoffel-Focaccia mit Oregano



Zutaten für zwei Brote

Focaccia-Teig

- 500g Bio ›Rustica‹ T80 aus Urweizen
- 400ml kaltes Wasser, 18° - 20°C
- 10g Meersalz
- 7g frische Backhefe
- 15g Weizen- oder Roggensauerteig-Anstellgut aus dem Kühlschrank (kann auch weggelassen werden)

Belag

- grobes Meersalz mit mediterranen Kräutern
- 120g kleine Kartoffeln, mit Schale
- getrockneter Oregano
- 5 – 6EL gutes Olivenöl, zum Beträufeln

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Alles zusammen zuerst acht Minuten auf kleinster Stufe und anschließend vier Minuten auf höchster Stufe kneten. Lässt sich ein walnussgroßes Teigstück mit nassen Daumen und Zeigefingern ohne zu reißen vorsichtig auseinanderziehen, ist der Teig fertig ausgeknetet.
2. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und zugedeckt insgesamt 2,5 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Teig jeweils nach einer und zwei Stunden mit nassen Händen von allen Seiten dehnen und wieder zusammenfalten.
3. Inzwischen den Backofen - am besten mit einem Backstein/-stahl (ersatzweise leeres Backblech) - auf 250°C (Ober-/Unterhitze) gut vorheizen.
4. Den luftigen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und mit einer Teigkarte längs halbieren. Beide Teighälften mit etwas Abstand auf eine Lage Backpapier legen und mit nassen Fingern einige Löcher bis zum Boden eindrücken. Dabei darauf achten, dass die Gärbläschen so gut wie möglich im Teig bleiben. Den Teig 30 Minuten zugedeckt entspannen lassen.
5. Die Teigoberfläche mit grobem Kräutersalz bestreuen. Die Kartoffeln mit einem Hobel oder mit einem Gemüseschäler in sehr dünne Scheiben hobeln und zügig locker auf dem Teig verteilen. Dann grobes Kräutersalz über die rohen Kartoffelscheiben streuen und mit etwas Olivenöl bepinseln. Die Kartoffelscheiben leicht festdrücken. Mit nassen Fingerkuppen einige Löcher bis zum Boden eindrücken und mit Oregano bestreuen. Zum Schluss das restliche Olivenöl darüber träufeln.
6. Die Brote in den gut vorgeheizten Backofen schieben. Sofort 100ml Wasser auf den Backofenboden kippen (schwaden) und bei 250°C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen. Danach die Backofentüre öffnen und den Dampf ablassen. Die Backofentemperatur auf 230°C (Ober-/Unterhitze) senken und die Kartoffel Focaccia 7 bis 8 Minuten ohne Dampf goldbraun fertig backen.

Backtemperatur: 250°C (Ober-/Unterhitze) mit Dampf, fallend auf 230°c

Backzeit: 22 bis 23 Minuten

Tipps:

- Rezept-Variante mit langer Gare im Kühlschrank: Den ausgekneteten Teig nach einer und zwei Stunden dehnen und falten und anschließend gleich in den Kühlschrank (4 bis 6°C) stellen. So kann der Teig bis zum Gebrauch ruhen (max. 15 Stunden). Die Hefemenge bleibt gleich.
- Statt dem Rustica T80 Mehl gelingt die Focaccia auch mit Weizenmehl Type 550. Dazu aber das Wasser um 25ml reduzieren.

Rezept: Irmi Rumberger

Je nach Saison

Erdbeeren · Himbeeren
Johannis- & Stachelbeeren
Süß- & Sauerkirschen

POLLER'S
FRÜCHTEGARTEN

Ludwig Poller
Eichheim 8 · 84539 Ampfing
Tel. 0 86 36 / 10 05 · Fax 69 59 50
www.pollers-fruechtegarten.de

Aus unserem Hofladen
Zwetschgen · Äpfel · Birnen · Honig
Säfte aus eigener Herstellung

Öffnungszeiten Hofladen:
Mi. & Sa. 09:00 - 12:00 Uhr
Fr. 13:00 - 18:00 Uhr

Chili-Pfeffer-Stangerl



Zutaten für 18 Stück

Fester Weizensauerteig

- 75ml lauwarmes Wasser, 40°C
- 30g Weizen- oder Roggensauerteig-Anstellgut aus dem Kühlschrank
- 150g Bio-Weizenmehl Type 550

Hauptteig

- reifer Weizensauerteig (siehe Teilrezept)
- 425ml kühles Wasser, 15 – 18°C
- 750g Bio-Weizenmehl Type 550
- 10g frische Backhefe
- 15g Waldhonig oder flüssiges Gerstenmalz
- 20g Salz
- 2EL Olivenöl

Chili-Pfeffer-Kruste

- 1TL schwarze Pfefferkörner oder ½ TL geschroteter Pfeffer
- ½TL Chiliflocken
- 1 kleines Stück (15g) Bergkäse
- 1 – 2EL flüssige Butter, zum Bestreichen

Zum Arbeiten

- Roggenmehl Type 1150 oder Type 997

Zubereitung

1. (Vortag): Das Anstellgut in dem Wasser kräftig verrühren. Das Mehl zugeben und kurz mit der Hand verkneten. Den festen Sauerteig in einen schmalen hohen Behälter (z.B. Weckglas oder Messbecher) füllen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 10 bis 12 Stunden reifen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.
2. (Backtag): Den Sauerteig in kleine Stücke zerreißen. Alle weiteren Zutaten zugeben und in der Küchenmaschine zuerst sechs Minuten auf kleinster Stufe und anschließend fünf Minuten auf höchster Stufe kneten, bis der Teig nicht mehr reißt.

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



3. Den Teig 15 Minuten entspannen lassen. Dann 18 Teigstücke á 80g abwiegen und zu straffen Kugeln drehen. Die Teigkugeln mit dem Teigschluss nach unten 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
4. Alle Teigkugeln nach und nach mit etwas Roggenmehl zu etwa 20 bis 22cm langen, ovalen Teiglappen ausrollen. An der hinteren kurzen Seite etwas mit den Fingern einrollen, dann mit der Handfläche der rechten Hand nach vorn zum Körper hin straff einrollen. Dabei hält die linke Hand das andere kurze Teigende (am Körper) fest, um den Teig am Rutschen zu hindern und eine Straffung zu erreichen. Zum Schluss hin wird der von der linken Hand fixierte Teiglappen immer straffer, schmaler und dünner.
5. Je neun Stangerl mit der Teigspitze/Verschluss nach unten auf eine Lage Backpapier legen und zugedeckt 45 Minuten bei Raumtemperatur gut aufgehen lassen. Die Pfefferkörner mit den Chiliflocken kurz im Mörser grob zerreiben. Die Stangerl mit Wasser besprühen und mit der Chili-Pfeffer-Mischung bestreuen. Dann wenig Käse darüber reiben.
6. Die ersten neun Stangerl in den gut vorgeheizten Backofen (240°C, Ober-/Unterhitze, am besten mit Backstein) schieben. Sofort eine Tasse Wasser (100ml) auf den Backofenboden kippen (schwaden) und die Stangerl 15 Minuten backen. Danach die Backofentüre öffnen, den Dampf ablassen und die Stangerl weitere drei Minuten fertig backen. Die restlichen neun Teiglinge im Anschluss backen. Für den Glanz noch heiß mit etwas flüssiger Butter bepinseln.

Backtemperatur: 240°C (Ober-/Unterhitze) mit Dampf

Backzeit: ca. 18 Minuten

Tipps:

- Wer keinen Sauerteig hat, nimmt statt dem Anstellgut 1g frische Backhefe und lässt den Vorteig ebenfalls 10 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen.
- Die gerollten Stangerl können problemlos über Nacht (max. 15 bis 18 Stunden) im Kühlschrank (4 bis 6°C) reifen. Danach nur noch mit der Chili-Pfeffer-Mischung und dem Käse bestreuen und sofort backen. Die Hefemenge bleibt gleich.

Rezept: Irmi Rumberger





Süßes Stockbrot

Zutaten für 10 Stück

Quark-Öl-Teig

- 400g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630
- 15g Backpulver
- 80g heller Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 200g Speisequark, Magerstufe
- 7EL Sonnenblumenöl oder Backöl
- 6EL Vollmilch
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 Msp Vanillemark, nach Belieben

Außerdem

- flüssige Butter, zum Bestreichen
- Zimtzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und dem Salz vermischen. Den Speisequark, das Öl, die Milch, die fein geriebene Zitronenschale und das Vanillemark zugeben und alles zu einem festen Teig verkneten.
2. Den Teig etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, so lässt er sich später besser ausrollen. Inzwischen saubere Haselnuss- oder Weidenruten vorbereiten und mit etwas Alufolie umwickeln, so lässt sich das fertige Stockbrot besser vom Stecken ziehen.
3. Den Teig in zehn Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einer etwa 20cm langen Rolle formen, dann spiralartig um die vorbereiteten Stecken wickeln und mit den Händen gut festdrücken.
4. Das Stockbrot über die Glut des offenen Feuers halten oder auf den Grill legen, dabei die Stecken immer wieder drehen, sodass eine gleichmäßige Bräunung erfolgt. Zum Schluss rundherum mit flüssiger Butter bepinseln und mit Zimtzucker bestreuen.

Tipps:

- Das süße Stockbrot kann ebenso im Backofen zubereitet werden. Hierzu den Teig um Schaschlik Spieße wickeln, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) etwa 15 bis 20 Minuten backen.
- Dazu passt wunderbar eine Kugel Eis.

Rezept: Irmi Rumberger


Madl Haustechnik
BOSCH
Technik fürs Leben
KLIMASCHUTZ
GANZ EINFACH
KlimaSchutz
fröling
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


Josef Obermeier
Schokolade - Pralinen - Geschenke
jetzt täglich
frische
Schokofrüchte
Jetzt auch mit kleinem Cafe!
Wir brauchen Verstärkung!
Konditor m/w/d
zum 1.9. gesucht.
Confiserie Josef Obermeier
Lengmoos 99 · 83536 Gars
Tel. 0 80 72 / 24 11 · www.confiserie-obermeier.de
Öffnungszeiten:
Montag – Freitag 10 – 18 Uhr | Samstag 10 – 12 Uhr
Besuchen Sie uns auf Instagram oder Facebook
mit aktuellen Hinweisen.

Möglichkeiten schaffen: Sommerfest • Abschiede • Schnuppertag

Sommerfest 2024 im ASW



Ein Nachmittag wie aus dem Bilderbuch stand im ASW an. Auch vom Wetter ließen sich Mitarbeiter und Bewohner nicht die Laune verderben und so wurde kurzerhand lieber im Speisesaal alles entsprechend vorbereitet.

Die Musik klang den Besuchern schon am Eingang entgegen. Georg Krauss, seit Jahren schon unser Hausgast bei den Festen, hat traditionell aufgspuit. Mit seinen erfrischenden Rhythmen erreichte er alle Herzen im Nu und so war die Tanzfläche stets voll. Georg spielte ein regelrechtes Wunschkonzert getreu seinem Motto ›I spui was i ko‹ . Das ließen sich viele nicht zweimal sagen und wünschten, tanzten und sangen fröhlich mit. Auch für das leibliche Wohl war bestens gesorgt und so feierten Mitarbeiter, Bewohner und zahlreiche Besucher in fröhlicher Geselligkeit bei ausgelassener Stimmung bis in die frühen Abendstunden.

Text und Fotos: Andrea Engelmann





Fast 30 Jahre im ASW

Angela Maier-Denk geht in den wohlverdienten Ruhestand und erzählt, was das Besondere für sie während ihrer Zeit im ASW war.

Ins ASW bin ich am 01.10.1995 als Buchhalterin in die Verwaltung gekommen und konnte mir im Laufe der Jahre in allen Bereichen viel Wissen aneignen.

Ich habe mich sofort in das ASW-Konstrukt verliebt. Hier konnte ich meine Affinität zu Zahlen ausleben und - was genauso wichtig ist - die Kontakte mit den Bewohnern genießen. Wenn es gelingt, einen Bewohner im Gespräch für fünf Minuten seine Sorgen vergessen zu lassen, schafft das ein Glücksgefühl, wie nur direkter Menschenkontakt es kann.

Seit 2010 habe ich das Glück, zusammen mit meinem Kollegen Hubert Forster die Doppelspitze des ASW zu repräsentieren. Gemeinsam haben wir viele Herausforderungen, Neuerungen und Ideen umsetzen dürfen. Auch hier galt der erste Blick immer den Bewohnern mit der Abwägung der wirtschaftlichen Möglichkeiten.

Der ständige Kontakt mit den Mitarbeitern, Bewohnern, aber auch den Zahlen ist eine für mich bis heute wunderbare Arbeitswelt. Ich habe mich im ASW immer sehr wohl gefühlt, das Arbeitsklima war stets angenehm und alles konnte angesprochen werden. Der Umgang ist geprägt von nachhaltigem Teamgeist und Wohlwollen.

Unglaublich, dass am 01.10.2024 meine reguläre Rente beginnt. Die letzten Jahre sind regelrecht verflogen. Ich gehe mit einem lachenden und weinenden Auge. Einerseits freue ich mich auf die freie Zeit und darauf, mehr Zeit für meine Katzen zu haben, andererseits werde ich das ASW mit allen Kollegen und Bewohnern sehr vermissen. Doch ganz muss ich noch nicht Abschied nehmen. Als geringfügig Beschäftigte bleibe ich dem ASW noch einige Zeit erhalten.

Text: Angela Maier-Denk
Fotos: Andrea Engelmann /ASW

Noch ein Abschied



Reinhard Hierlwimmer, unsere stellvertretende Küchenleitung im ASW, geht in den wohlverdienten Ruhestand, und damit ein lieb gewonnener Kollege. Zum Abschied erzählt er, wie er überhaupt zu uns gekommen ist. ›Nach fast 30 Jahren als Koch in Tegernsee wechselte ich 2011 zum Adalbert Stifter Seniorenwohnen. Am Anfang war es eine große Umstellung für mich, vom Kochen im Restaurant zur Gemeinschaftsverpflegung zu wechseln. Aber es hat mir sehr schnell gefallen, vor allem, wenn man sieht, wie gut es den Bewohnern schmeckt. Jetzt steht nach 49 Jahren Arbeit der Ruhestand an.‹ Langweilig wird es dem Koch sicher auch in der Rente nicht, auch wenn er noch keine ganz konkreten Pläne hat. ›So recht hab ich mir noch keine großen Gedanken gemacht. Ich gehe gerne wandern, möchte mir ein E-Bike kaufen und radeln. Eines werde ich sicher nicht vermissen‹, sagt er und lächelt verschmitzt, ›den Wecker in der Früh.‹ Das glauben wir sofort, auch wenn er dem ASW-Team fehlen wird.

Text: Andrea Englmann • Foto: Sabine Decker

Schülerinnen und Schüler zu Besuch im ASW

Schnupper-Spezial-Tag als Anreiz für ein Praktikum im Beruf der Pflegefachkraft und Pflege-Assistenz



Voller Freude empfing Einrichtungsleiter Hubert Forster mit seinen Teamleitern die 8. Klassen der Realschule Waldkraiburg und ihre Lehrer. Eingangs in der Begrüßung und vor den Führungen wurde ein allgemeiner Einblick in den Beruf gegeben und was es heißt, in der Pflege zu arbeiten:

Verantwortungsbewusstsein, im Team und mit den anvertrauten Menschen zu arbeiten, dabei deren Gesundheit zu fördern und zu begleiten. ›Mit Herz, Hand und Köpfen, so

Adalbert Stifter Seniorenwohnen
Kompetenz, die Sie begleitet...

Vor über 50 Jahren wurde das Adalbert Stifter Seniorenwohnen aufgebaut. Wir begleiten Senioren in verschiedensten Lebenslagen. Betreutes Wohnen „plus“, (teil-) stationäre Pflege, ambulanter Pflegedienst, sowie eine Hospiz-insel zeichnen uns aus. Um jedem einzelnen Bewohner/in gerecht zu werden, beschäftigen wir rund 180 Mitarbeiter in einem breitgefächerten Aufgabenspektrum, da wir sowohl die Reinigungs- und kleinen Reparaturarbeiten selbst machen, und mit selbstgekochtem Essen für Kompetenz stehen. Wohnen mit Betreuung, Pflege und Hauswirtschaft sind unsere Fach-kompetenzen.

Wir suchen eine Verwaltungsleitung (w/m/d)
in Teilzeit

Ihre Aufgaben in unserem Unternehmen sind:
- Leitung und Personalplanung im Verwaltungsbereich
- Übernahme der Finanzbuchhaltung
- Vorbereitende Buchungen Jahresabschluss, Überprüfung der Zahlungsströme usw.
- Abrechnung mit den Sozialhilfeträgern für den Vollstationären Bereich
- Statistiken und Controlling

○Sie möchten einen unbefristeten Arbeitsvertrag?
○Sie möchten sich persönlich weiterentwickeln und weiterbilden?
○Sie möchten ein gutes Betriebsklima?
Dies alles wartet bei uns, für Sie!

✓ Sie haben eine **abgeschlossene kfm. Ausbildung** oder vergleichbare Qualifikation?
✓ Sie sind detailbegeistert und haben eine **selbstständige Arbeitsweise** sowie Motivation?
✓ Sie bringen **Einfühlvermögen**, Kontaktfreudigkeit und Teamgeist mit?
✓ Sie fühlen sich wohl, Mitarbeitern Auskünfte zu erteilen und Ihnen zu helfen?

Sind Sie interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ansprechpartner: Frau Maier-Denk
E-Mail: amd@heimwerk-gruppe.de
Unsere Homepage: https://www.heimwerk-gruppe.de/
Telefonnummer: 08638 / 88 633







leben wir den Pflegeberuf‹, erklärte Hubert Forster. Darüber hinaus erfuhren die Schülerinnen und Schüler vom Einrichtungsleiter, dass dieser Beruf schon beginnend mit der Ausbildung zu den bestbezahltesten Berufen überhaupt zählt. So liegt der Verdienst brutto im ersten Lehrjahr bei 1.340€, im zweiten bei 1.402€ und im dritten Lehrjahr bei 1.503€. Weiter geht es dann mit etwa 3.400€ Bruttogehalt nach der Ausbildung und je nach Weiterbildung steigen die tariflichen Gehälter entsprechend.

›Weiterbildungen sind im ASW großgeschrieben‹, sagte Hubert Forster ›und werden bezuschusst. Im ASW ist uns aber besonders wichtig, dass sich unsere Mitarbeiter wohl fühlen. Entsprechend freuen wir uns, dass es auffällig viele langjährige, verdiente Mitarbeiter gibt, die mehr als 20 oder 30 Jahre hier arbeiten. Die Berufsperspektiven sind nahezu grenzenlos, auch mit digitaler Unterstützung wird mittlerweile gearbeitet.‹

Mit Menschen für Menschen zu arbeiten, Empathie zu haben und an einem Strang zu ziehen, kreativ zu sein - diese Vorgaben spürt der Besucher gleich schon beim Betreten der Einrichtung. Nach der Begrüßung ging es an die Aufteilung in vier Gruppen und zu den aufgebauten Stationen.

Station 1 betreute Petra Turba, Leiterin der Tagespflegen Waldkraiburg und Mettenheim. ›Hier geht es darum, den Schülern zu zeigen, was es heißt, Menschen mit Einschränkungen bei der Nahrungsaufnahme zu unterstützen‹, erklärte sie den Schülerinnen und Schülern. In Zweiergruppen wurde demonstriert, wie das geht. Die Schüler zogen hierzu Ess-Schürzen und Handschuhe an. Es gab wahlweise Apfelkompott oder Joghurt. Dann wurden noch sogenannte Sehhilfen in Form von speziellen Brillen bereitgestellt. Diese simulieren die möglichen Sehschwächen bei Senioren. Die Meinungen der befragten Schüler danach gingen von ›lustig‹, ›erstaunt‹, ›so hätte ich mir das nicht vorgestellt‹ über ›sich hilflos fühlen‹ bis ›ich hab mich wohl gefühlt dabei‹. Danach gab es zur Belohnung Riegel, die – auch eine kleine Herausforderung - mit den Handschuhen zu öffnen waren.

Bei der zweiten Station erwartete Lars Scheffel, Mitarbeiter der Abteilung ›Soziale Betreuung‹ gemeinsam mit ›Pepper‹, dem ASW-Pflegeroboter, die erwartungsfrohen Schüler. Pepper ist so programmiert, dass er auf entsprechende Klicks reagiert, verschiedene Programme wie beispielsweise Rätsel anbietet und bei der Lösung hilft, zu Tänzen aufruft oder Bewegungsspiele bereitstellt. Im Hause ASW ist Pepper übrigens eine Sensation und zugleich der einzige Pflegeroboter in ganz Bayern, wie uns Lars Scheffel stolz demonstrierte. ›Das ist die Zukunft und Pepper ist sehr beliebt bei unseren Senioren.‹ Weiter erfuhren die Schüler, dass die Pflegeroboter in Japan entwickelt wurden und zukünftig die Planungen dahin gehen, auch mit Ärzten in der Diag-

KORBWAREN
LEDERWAREN
HAAG / OBB.
HEIGL
Münchener Straße 4
☎ 0 80 72/13 13
Damen- & Herrengürtel und Börsen in reicher Auswahl

KAPSEGGER
SPENGLEREI FLACHDÄCHER FASSADENBAU SERVICE
Wir sind Ihr Fachbetrieb rund um`s Dach!
MICHAEL KAPSEGGER
Moos 44 · 84478 Waldkraiburg · Telefon: 0 86 38/8 36 27
www.spenglerei-kapsegger.de e-mail: info@spenglerei-kapsegger.de
Auszubildende und Mitarbeiter gesucht (m/w/d):
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!





nostik zusammenzuarbeiten. In die Runde blickend sagte Lars Scheffel: ›Wer sich für Technik interessiert, ist auch hier gut aufgehoben in der Pflege.‹

Bei der dritten Station begrüßte uns strahlend Anny Mayer. Anny ist seit mehr als 30 Jahren im Unternehmen. Sie zeigt im Thema ›Mobilisation‹ den Hebe-Lifter, die Drehscheibe und die ›Aufstehhilfe‹, die alle liebevoll Luisa nennen. Es wurde demonstriert, wie rückenschonend mit den Bewohnern gearbeitet wird, beispielsweise vom Rollstuhl ins Bett oder umgekehrt. Die Schüler machten bereitwillig mit und schlüpften an diesem Tag auch neugierig in die Rolle der Senioren.

›Mit den Hilfsmitteln‹, sagte Anny Mayer ›können auch Bewohner, die wegen ihrer Mobilität eingeschränkt sind, an Veranstaltungen teilnehmen.‹

Weiter ging es für die Achtklässler zur vierten Station. Hier in der ›Lerninsel‹ erwartete uns Claudia Dittrich, die Leiterin

Wir gratulieren!

Der aktuelle Ausbildungsjahrgang konnte die Abschlussprüfungen 2024 mit dem tollen Erfolg von dreimal Note 1 und einmal Note 2 absolvieren. Ein toller Erfolg für alle Beteiligten!

Heimwerk e.V.
Adalbert Stifter Seniorenwohnen

BETREUTES WOHNEN | STATIONÄRE PFLEGE | TAGES-PFLEGE | AMBULANTE PFLEGE

Wir suchen Sie als
stellvertretende Küchenleitung (w/m/d)

Sie verfügen über **eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin?**

Sie sind eine **Unterstützung der Zubereitung** von etwa 400 Mittagessen, neben Frühstück und Abendessen?
Sie sind bereit, **Verantwortung** zu übernehmen?
Sie verfügen über gute **EDV-Kenntnisse?**
Sie haben die Bereitschaft für **Wochenendarbeit?**
Sie sind **selbstständig** und **zuverlässig?**

Dann sind Sie bei uns richtig!

Wir bieten den Mitarbeitern eine gezielte und individuelle Einarbeitung.
Uns ist es wichtig, dass unsere Mitarbeiter mit viel Engagement und Motivation und mit dem Talent der Eigenorganisation ihren Arbeitsplatz gestalten.

Wir freuen uns, **Sie bei uns als neuer/-n Mitarbeiter/-in** begrüßen zu dürfen und sind voller Vorfreude auf **Ihre Bewerbung!**

Ansprechpartner: Frau Kraft | mkr@heimwerk-gruppe.de
Tel.: 08638 / 88 633 | Münchener Platz 13-17 | 84478 Waldkraiburg
www.heimwerk-gruppe.de

der Abteilung ›Ambulante Pflege‹. Sie zeigte augenzwinkernd wie man Kompressionsstrümpfe anzieht oder auch Wunden versorgt. ›Es geht in diesem Beruf auch darum, einfühlsam zu sein, die Patienten oder Bewohner könnten Schmerzen haben. Die Wundversorgung ist ein spezielles Thema, denn 80% der Wunden in der Seniorenpflege sind am Bein‹, erklärte Claudia Dittrich. Wunden säubern, sterile Kompressen und Pflaster aufzulegen, so lauteten die Aufgaben und so durften die Schüler an Kunstobjekten probieren, was es heißt, Wunden zu versorgen.

Ein interessanter Vormittag neigte sich dem Ende. Spannend war der Eindruck in die Seniorenpflege, da waren sich alle einig und für manchen Grund genug, sich schon einmal für einen der begehrten Praktikumsplätze einzutragen. So erhalten die Schüler neben anderen Praktikastellen einen Überblick über ihre zukünftigen Berufswünsche. Erfreulicherweise meldeten sich nach diesem ›Crashkurs‹ direkt einige Schülerinnen für ein Praktikum an.

Auch für die Mitarbeiter war es ein abwechslungsreicher Vormittag, um den Schülern schöne Einblicke des Berufsbildes ›Pflegefachkraft‹ zu geben. Grundtenor dabei ist es, Sensibilität zu zeigen und die Wichtigkeit der Wertschätzung für die Menschen nicht nur in diesem Beruf herauszustellen. Aktuell sind 16 Auszubildende im Haus.

Der große Dank geht auch an die Realschullehrer, die ihre Klassen begleiteten.

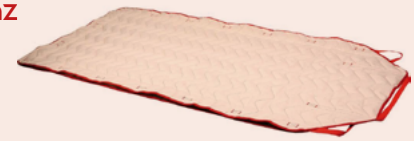
Text: Andrea Englmann • Fotos: Sabine Decker



Spendenaufruf

In unserer Hospizinsel benötigen wir oft spezielle Hilfsmittel, um die Pflege schmerzfrei gestalten zu können. Dabei helfen uns Drehlaken, die das schonende Bewegen im Bett ermöglichen und auch für die Pflegenden kräfteschonend sind. Bitte unterstützen auch Sie mit Ihrer Spende die Hospizinsel und tragen dazu bei, dass das Projekt ›Hospizinsel‹ weiterhin erhalten bleiben kann.

Wir danken ganz herzlich für Ihre Unterstützung!



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



Stifter Platzerl Tagespflege Mettenheim
Heute: Pflanzzeit

Zusammen mit unseren Gästen haben wir in beiden Tagespflegen, der Adalbert-Stifter Tagespflege Waldkraiburg und dem Stifter Platzerl Mettenheim Pflanzen für unsere Gartenarbeit gezogen. Nach einer langwierigen Zeit auf der Fensterbank konnten wir jetzt einige unserer Tomaten und Paprika in große Behälter umtopfen. Neben Schnittlauch wird man nun auch Rosmarin entlang unserer Hauswand finden. Gemeinsam mit unseren Gästen wollen wir die Pflanzen hegen und pflegen. Bestimmt nutzen einige die Gelegenheit auch zum Naschen. In unseren wöchentlichen Vorplanungen zur Beschäftigung ist das Ernten selbstverständlich eingeplant. Dazu gibt es in der Erntezeit dann selbstgebackenes Brot mit Butter oder Frischkäse.

Sollten wir in diesem Jahr ähnlich viel Gemüse ernten können wie in der Vergangenheit, so wird dieses weiterverarbeitet, eingekocht oder mitgegeben. Bis dahin haben wir aber noch den ganzen Sommer Zeit, um gemeinsam unsere Zeit im Garten zu verbringen.

Text: Stifter Platzerl Mettenheim, Team Petra Turba



Grillfest, Tracht und Drehorgel

Stifter Platzerl Tagespflege Mettenheim feiert Fest im Mai

Ein besonderer Tag stand im Mai auf dem Programm. Die Stifter Platzerl Tagespflege in Mettenheim hatte zum Grillfest geladen. Raimund Schneider, regelmäßiger Gast der Tagespflege, brachte dafür sogar seine wunderbare Drehorgel mit. Der Fahrdienst organisierte eine separate Fahrt, damit das große Musikinstrument samt Zubehör transportiert werden konnte. Für Raimund Schneider, den viele noch als ›Mundi‹ kennen, hängen zahlreiche Erinnerungen an der Drehorgel. Seine Frau früher selbst aktiv bei seinen Auftritten dabei, bestickte in Handarbeit das Zubehör und feine Details. Auf vielen Festen waren sie dann mit der Drehorgel zu sehen und zu hören. Auch beim Grillfest sorgte er mit seinem Instrument für Begeisterung.

Mittags wurde dann der Grill angeschürt und als zusätzliches Highlight wurde ein kleines Bierfass ›O´zapft‹.

Nach einer kleinen Mittagsruhe ging es auf der Terrasse mit Kaffee und Kuchen weiter. Danach ertönte endlich Reimund Schneiders Drehorgel. Die Liederhefte wurden verteilt, eine Mitarbeiterin zum Bedienen der Drehorgel angewiesen und ›Mundi‹ unterstützte mit seiner Konzertina und stimmte den Gesang ein.

Gemeinsam sangen wir und für alle, egal, ob jung oder alt, war es ein wundervolles Erlebnis. Reimund Schneider freute sich darüber, uns allen einen tollen Nachmittag ermöglicht zu haben. Wir Mitarbeiter genossen die wunderbare Stimmung, die an diesem Tag die Atmosphäre füllte.

Ich möchte mich bei allen teilhabenden Kollegen für die aktive Unterstützung und für die ehrenamtlich erbrachte Zeit bedanken, die diesen Tag erst ermöglicht haben.

Wenn Sie einen zu pflegenden Angehörigen haben und wir Ihr Interesse geweckt haben, kommen Sie einfach vorbei oder melden Sie sich unter der Telefonnummer 08631/9104030 und sprechen Sie mit unserem kompetenten Fachpersonal über die Möglichkeiten der Tagespflege im Stifter Platzerl Mettenheim.

Text: Stifter Platzerl Mettenheim, Team Petra Turba



HAIR I AM
ERLEBE DIE KRAFT DER HAARE

Unsere Haare sind das Energiebarometer unseres Körpers – sie nehmen Energie auf, speichern sie und geben sie wieder ab. Für eine harmonische Balance und strahlend schöne Haare ist deshalb ein energetischer Ausgleich essenziell.

Löse Blockaden und fördere deine Durchblutung **mit einer energetischen Kopfbehandlung.** Reinige und entschlacke deine Kopfhaut bei einer Bürsten- und Edelsteinmassage in Kombination mit Reiki.

Befreie dich von altem Ballast und aktiviere deine Meridiane **mit einem bewussten, energieflussförderndem Haarschnitt.** Balanciere dein Craniosacrales System aus.

Denn wahre Schönheit kommt von innen: Lass deine Haare ihre volle Kraft entfalten und erlebe eine neue Dimension deiner Ausstrahlung.

Gerne erzähle ich dir mehr dazu. Weitere Infos findest du auch auf meiner Website oder Instagram.

DOROTHEE/S
hair / soul / care
www.dorothees.de

BAUERN MARKT
GARS AM INN
SAMSTAG
27.7. 10.8. 24.8.
7.9. 21.9. 5.10.
19.10. 2.+16.11
9-12 Uhr
GARSER MARKT-PLATZ

Serie: Kunst für alle

Engel als irdische Vermittler

Hier stellen wir in jeder neuen Ausgabe unseres INN Magazins alltagstaugliche Kunst vor, die sich auch in moderne Lebensumstände gut einfügt. Diesmal beschäftigen wir uns mit der Bedeutung von Engelsdarstellungen.

Engel gelten als Lichtgestalten und Verkünder von Botschaften, also Vermittler zwischen Gott und dem Menschen. Somit sind sie auch Überbringer des Lichts und können den Menschen hilfreich und beschützend zur Seite stehen. Die Darstellung von engelhaften Wesen kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Dieser Beitrag gibt eine kurze Übersicht zu Engelsdarstellungen aus Holz seit der Zeit des Mittelalters bis heute.



Musealer Engel von Christian Jorhan, Landshut. Höhe ca. 58 cm, Entstehung um 1760, Preis auf Anfrage.

Wir kennen es alle: Der Schreck, der uns durchfährt, wenn wir etwas sehr Gefährliches erlebt haben und gerade noch einmal Schlimmerem entgangen sind. Darauf folgt dann die Erleichterung, obwohl der Schrecken uns noch in den Gliedern steckt. Was hätte da nicht alles passieren können!

Es folgt meist ein Gefühl der Dankbarkeit und der Gedanke: ›Da habe ich nochmal Glück gehabt!‹ Diese Dankbarkeit bezieht sich oft auf ein höheres Wesen, vielleicht auch gegenüber dem Gott, an den wir glauben, oder dem berühmten Schutzengel, der Zeit unseres Lebens und vielleicht auch darüber hinaus über uns wacht. Unser Glaube oder die mythologischen Vorstellungen jedes Einzelnen variieren und sind sehr individuelle Anschauungen.

Die Geschichte der Engelsdarstellungen geht in der Zeit weit zurück. Schon im Grabmal des ägyptischen Pharaos Sethos I (um 1360 v Chr.) findet sich eine Isis mit geflügelten Armen. In der Auseinandersetzung Griechenlands mit orientalischer, vor allem persischer Kultur ging die Vorstellung einer mit Vogelschwingen geflügelten Siegesgöttin Nike (2. bis 1. Jhd. v. Chr.) in den Olymp ein. Als Victoria gelangte sie auch in den römischen Kulturkreis und wurde in späterer Zeit zum Siegesengel mit Siegeskranz und Palmenzweig stilisiert. So können wir die einzelnen Hochkulturen durchsehen und werden immer wieder auf Darstellungen von Engeln stoßen. Diese machten auch vor verschiedenen Glaubensrichtungen nicht halt. Wir finden Engel in den christlichen Religionen, genauso wie im Judentum und auch im Islam.

Engel wurden immer, sowohl in der Malerei als auch in der Bildhauerei, als geflügelte Wesen, die zwischen Gott oder den Göttern und den Menschen vermittelten, dargestellt.

Seit der Spätgotik sind Engelsfiguren ein Bestandteil des Kircheninterieurs. Im Mittelalter noch als junge geflügelte Männer dargestellt, waren sie meist als Messdiener oder Diakone gekleidet. Mit dem Aufkeimen des Barocks wurden Engel zunehmend als Putti (italienisch ›Knäblein‹) wiedergegeben. Das Motiv des Puttos entstand in der Renaissance und hat seine Wurzeln in den Amoretten und knabenhaften Göttergestalten der Antike. Nördlich der Alpen fanden die kindlichen Assistenzfiguren vor allem durch die Stiche Albrecht Dürers (*21. Mai 1471; †6. April 1528, jeweils in Nürnberg) Verbreitung. Wobei zur Darstellung der Putti/Engel spätestens im Barock meist liebliche, wohlgenährte und glücklich wirkende Kindesdarstellungen gewählt wurden. Diese machten dann im Rokoko mit den Künstlern Ignatz Günther (*22. November 1725 in Altmannstein; †27. Juni 1775 in München) oder Christian Jorhan (*6. Oktober 1727 in Griesbach/Niederbayern; †8. Oktober 1804 in Landshut) auch als Mädchen, meist mit Blumen im Haar, die himmlischen Sphären irdisch sichtbar.

Selten kleine Leuchterengel mit 27cm und Originalfassung, Entstehung um 1770, Preis auf Anfrage.



Darstellungen von Leuchterengeln mit ihrer brennenden Fackel sind immer ein Symbol für ewiges Leben der Seele. Von daher waren diese in Kirchen ursprünglich auch meist links und rechts vom Tabernakel postiert.

So wurde der Ausdruck beziehungsweise die geschnitzte Ausführung immer dem Verwendungszweck angepasst. Sehr oft war es eine Fülle von Engeln, oft paarweise dargestellt, die zum Beispiel einen Altar umrahmten. Der spielerischen und künstlerischen Ausarbeitung waren fast keine Grenzen gesetzt.

Nackte Engel waren selten in Kirchen

Nur ganz vereinzelt findet man in die Kirchenräumen, wenn überhaupt dann südlich der Alpen, nackte Engelsdarstellungen, dann am häufigsten in Gemälden. Der einzige Knabe, der im Sakralraum nackt sein durfte, war das Jesuskindlein in der Krippe. Alle anderen ›mussten‹ in irgendeiner Art bekleidet sein. Entweder bedeckte man die Scham mit einem Lendentuch oder, wie häufig in der Gotik und der Renaissance, wurden die Engelchen vollständig bekleidet.

Solcherart Darstellung wurde dann oft bei der Ausstattung von Bibliotheken, welche häufig auch in Klöstern zu finden waren und sind, gewählt.

Irgendwann wurden viele Kircheneinrichtungen dem neuen Zeitgeschmack angepasst. So fanden diese Kunstwerke durch Ankauf den Weg zu gläubigen Bürgern für die private Andacht.

Stilistisch kann man die künstlerische Darstellung sehr gut auch einer bestimmten Zeit zuordnen. Überschneidungen und Wiederholung früherer Merkmale zu späteren Zeiten sind natürlich gegeben.

Kunsthistoriker, Sammler von Antiquitäten oder auch Restauratoren beschäftigen sich meist lange und ausführlich mit ihren Stücken. Im Laufe der Zeit lernt das geschulte Auge dann doch das

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



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

Info & Anmeldung:

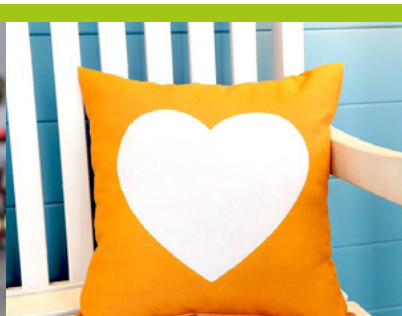
ServILO
Event • DruckDesign • Agentur
freundlich • kompetent • zuverlässig
www.servilo.biz

Mobil 0175 - 520 96 80
Ida Lösch
info@servilo.biz
Kreuzstraße 5a
83544 Albaching











Großer Naturholzengel ohne Flügel, Höhe ca. 75cm, Entstehung um 1750, Preis auf Anfrage.

Leuchterengelpaar auf Sockel, Fassung restauriert, Höhe ca. 50cm, Entstehung um 1700, Preis auf Anfrage.



Original von der Kopie oder der Nachahmung zu unterscheiden. Genauso verhält es sich mit den Fassungen, der farblichen Gestaltung der Skulpturen. Bis auf wenige Ausnahmen, wie beispielsweise oft bei Tilman Riemenschneider (um 1460 in Heiligenstadt; †7. Juli 1531 in Würzburg), der so fein geschnitzt hat, dass auf eine Fassung bewusst verzichtet wurde, bekamen die Schnitzwerke einen Farbüberzug. Das Inkarnat, also die sichtbaren Hautteile, waren meist in Körperfarben gehalten. Die Gewandung im Stil der entsprechenden Zeit oder aber dem Gesamtkonzept war der Ausstattung angepasst. Diese wurden aber sehr häufig bei Renovierungsarbeiten im Sakralraum mit neuen Anstrichen überfasst. Teilweise, weil die bestehende Fassung sehr schadhaft war, oft aber auch im Rahmen einer kompletten Neugestaltung. Oftmals ist es auch so, dass die originale Farbfassung unter den Überstrichen noch erhalten ist. Erfahrene Restauratoren können diese wieder freilegen.

Die Körperformen und die Ausarbeitung der Gewänder und Flügel waren sehr häufig dem damals herrschenden Zeitgeschmack oder der hedonistischen Weltanschauung geschuldet. So waren Engelsdarstellungen der Gotik (Hoch- und Spätgotik von 1420 – 1530) meist ganz bekleidet, teilweise sogar in Ritterrüstung dargestellt. Die Flügel dieser Zeit sind oft sehr lang mit einer deutlichen Spitze oben. Die Renaissance (nördlich der Alpen ab 1530 bis knapp 1620) lässt Engel häufig mit wallenden Gewändern und lockigem Haar erscheinen. Auch das Bestreben, die himmlischen Wesen als jugendlich schön darzustellen, nahm zu der Zeit weiter zu. Das Schönheitsideal der Antike wurde übernommen. Flügel dieser Zeitepoche sind wesentlich kürzer und runder gestaltet.

Barock und Rokoko

Der Barock (1620-1730) und das anschließende Rokoko (1730-1780) zeichnen sich insbesondere durch zwei voneinander zu unterscheidende Engelsdarstellungen aus. Zum einen zeigen sich große, androgyne und häufig sinnliche Engelsgestalten, die noch immer dem antiken Schönheitsideal unterworfen und durch grazile Schönheit und Würde gekennzeichnet sind. Zum anderen werden wohlgenährte Putten, meist sehr spärlich bekleidet, dargestellt. Die Form der Flügel ist häufig kurz und sehr rundlich.

Damit aber war das Ende der hohen Zeit des in unserem Falle christlichen Engels angebrochen. Das Bild des Engels löste sich von nun an immer mehr Richtung lustig-drollig auf. Mit dieser Wendung der Engelsgestalt ins Spielerische ist die letzte Station des klassischen Engelsbildes erreicht. Die Zeit der Neugotik (1830 -1880) versuchte noch eine ›Rettung‹ der eigentlichen Bedeutung herbeizuführen, was allerdings misslang.

Auch im 20. und 21. Jahrhundert besteht noch immer ein Interesse der Kunst an Engeln. Deutlich wird dies allerdings fast ausschließlich an Bildern und Gemälden. Bedeutende Künstler dieser Zeit, wie Marc Chagall oder Paul Klee, zeichnen Werke, welche sich häufig durch Abstraktheit und Entfremdung ausdrücken.

Text und Fotos: Paul Strohmaier

Meisterbetrieb seit 1880
Ihr Partner vom Fach
HOLZMAYR GmbH
Metallbau | Edelstahl | Spenglerei | Blitzschutz
Zimmerei | Heizung | Bedachung | Sanitär | Gas
Wasserburger Str. 16 · 83567 Unterreit
Tel. 0 80 73/20 85 · Fax 26 31 · Handy 0171-455 9061
www.HOLZMAYR.de · e-mail: firma@holzmayr.de
Gf.: Hans Holzmayr

Mitarbeiter gesucht!
MANDL MALER
CAPAROL
Malerbetrieb Mandl - Inh. Sebastian Zahl
Farbenfachhandel Hans Mandl
ColorExpress
Entdecken Sie neue Farbdimensionen!
Bahnhofstraße 14
84559 Kraiburg
Tel. 08638/7853

Backen ist Kunst

›Schmecka muass!‹ Gemäß seinem Credo möchte Paul Strohmaier sein fundiertes Bäckerwissen an Backinteressierte weitergeben.

Selbst zu backen wird immer beliebter - es bietet ein erfüllendes Gefühl und ist zudem eine angenehme Abwechslung zum oft stressigen Alltag. Einmal damit angefangen, lässt einen der Spaß meist nicht mehr los. Das Gefühl, wenn beispielsweise das erste selbst gebackene Brot auf dem Tisch steht und verlockend duftet, ist unbeschreiblich.

Die steigende Zahl von Nahrungsmittelunverträglichkeiten macht selbst backen noch relevanter. So behält man die Kontrolle über die Zutaten und kann individuelle Bedürfnisse und Geschmäcker berücksichtigen. Interessanterweise zeigen Studien, dass eine langsamere Zubereitung – unabhängig von den spezifischen Zutaten – potenziell beschwerdefördernde Bestandteile reduzieren kann.

Nach dem mittlerweile sehr beliebten Sauerteig-Backkurs gibt es im Spätsommer und Herbst auf vielfachen Wunsch nun die erweiterten Kursangebote.

Hefeteigbackkurs

›Hefegebäcke sind langweilig und trocken.‹ Das denken zumindest die meisten und leider ist das bei vielen industriell hergestellten Hefegebäcken auch oft der Fall. In unserem Hefeteigkurs beweisen wir das Gegenteil und zeigen, wie schnell und einfach köstliche Hefeteigprodukte entstehen. Zu Beginn des Kurses stellt jeder seinen eigenen Hefeteig her. Aus unterschiedlich hergestellten Teigen werden dann Hefezöpfe, gefüllte Buchteln, Bienenstich und verschiedene andere Gebäcke gebacken.





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

Am Ende darf natürlich jeder sein Gebackenes mit nach Hause nehmen und genießen. Zu den fachlichen Informationen und Hintergründen erhält jeder Kursteilnehmer ein ausführliches Rezeptheft.

- Kursdauer: 5 bis 6 Std.
- Preis pro Teilnehmer 119 €

Tages-Backkurse - Termine 2.HJ 2024:

Mediterrane Gebäcke
Preis 119 €
10.08.
07.09.



Hefeteig
Preis 119 €
15.08.
03.10.
02.11.



Sauerteig Brotsorten
Preis 139 €
03.08.
21.09.
13.10.
30.11.



Weihnachtsbäckerei
Preis 295 €
19. + 20.10.
16. + 17.11.
07. + 08.12.



- Anmeldung unter www.paul-und-backen.de
- Preise inkl. Mittagssnack, Getränke, Kaffee & Kuchen
- Gruppen ab 6 Personen auf Anfrage
- 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







Egal, ob Sauerteig- und Spezialbrote, Hefegebäck oder mediterranes Gebäck, Geburtstags- und Hochzeitstorte oder weihnachtliches Backwerk - Paul Strohmaier bietet in Albaching für jeden Geschmack individuelle Backkurse - zu genannten Terminen oder für Gruppen nach Absprache.





Mediterrane Gebäcke

In diesem Kurs dreht sich alles um mediterrane Brote, wie Baguette, Focaccia, Ciabatta und vieles mehr. Extra luftige Brote, mit Sauerteig oder Vorteig, werden hier gebacken. Die Herstellung und richtige Handhabung von Weizen- (Dinkel-)vorteig oder -sauerteig werden wir gemeinsam erörtern und anwenden. Das richtige Kneten von Teigen für mediterrane Gebäcke sowie deren vielfältige Veredelungsmöglichkeiten sind ein Schwerpunkt des Kurses. Damit die Leckereien zu Hause ebenfalls problemlos nachgemacht werden können, gibt es an diesem Tag besondere Tricks und Kniffe wie aus extrem weichen Teigen luftige und schmackhafte Köstlichkeiten entstehen.

- Kursdauer: 5 bis 6 Std.
- Preis pro Teilnehmer 119€

Backen zu besonderen Anlässen

Für besondere Anlässe, wie private oder Firmenfeiern bietet ein individuell zugeschnittener Backkurs eine einzigartige und unterhaltsame Aktivität. Zusammen backen fördert nicht nur die Teamarbeit und den Gemeinschaftssinn, es schafft auch eine lockere und ungezwungene Atmosphäre. Teilnehmer können nicht nur die Freude am Backen teilen, sondern nach Absprache auch eigene Kreationen schaffen und am Ende genießen. Dies verleiht jedem Event eine persönliche Note und schafft bleibende Erinnerungen. Die Möglichkeiten sind vielfältig, egal ob für eine Hochzeits- oder Geburtstagsfeier oder einen Firmen- oder Vereinsausflug: Die



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

MOTORBOOT FÜHRERSCHEIN
See + Binnen
in Unterreit
Anmeldung und Auskünfte
Franz Langstein
langstein@gmx.eu
Telefon 0171 6203091
Veranstalter
Wassersportler im FCG





Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu zwölf Personen. Einfach nachfragen und wir vereinbaren einen persönlichen Termin zum Vorgespräch.

Sauerteigbrot & Gebäck ohne Hefe

Früher auf den Bauernhöfen stand meist nicht mehr als Mehl, Salz und Wasser zur Verfügung. Die wirkliche Kunst ist es, aus diesen drei Zutaten 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.

Zusammen wird zunächst die dritte Stufe des Sauerteiges angesetzt. Während der Reifezeit bekommen die Teilnehmer benötigtes Wissen zur Herstellung, Wirkungsweise und Pflege desselben vermittelt. Dann geht es an den Brotteig, 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.

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

- Kursdauer: ca. 6 bis 7 Std.
- Preis pro Teilnehmer 139 €

Weihnachtsbäckerei

Auf vielfachen Wunsch bieten wir einen Zweitageskurs zur Herstellung klassischer Weihnachtsgebäcke an. Wir bereiten die Zutaten für Stollen verschiedener Art, Früchtebrot und Elisenlebkuchen vor, so dass diese am zweiten Kurstag in wohlschmeckende, saftige Gebäcke verwandelt werden können. Die Frage, welche Backgeheimnisse sich hinter geschmackvollen Dominosteinen verbergen und noch einige mehr, werden beantwortet. Die Elisenlebkuchen werden nach der notwendigen Trocknung am zweiten Tag gebacken. Sobald diese ausreichend gekühlt sind, bekommen sie, ebenso wie die Dominosteine, einen Überzug aus Kuvertüre. Was bei der Vorbereitung der schokoladigen Vollendung zu beachten ist, wird ebenso behandelt wie Tipps und Tricks zum Stollenbacken.

- Kursdauer: an zwei Tagen, je ca. 7 Std.
- Preis pro Teilnehmer 295 €

Allgemeine Hinweise zu den Backkursen:

- Alle Preise inkl. Mittagssnack, Getränke, Kaffee und Kuchen.
- Alle Kurse sind für Backanfänger, aber auch schon fortgeschrittene Hobbybäcker geeignet. Sie sind so gestaltet, dass jeder Teilnehmer zu Hause die entsprechenden Backstücke nachbacken kann.
- Die Teilnehmerzahl ist auf mindestens vier und maximal 12 Personen begrenzt. Somit hat jeder ausreichend Zeit und Raum, sich in geselliger Runde dem Thema zu widmen.
- Nach der Anmeldung erhalten die Teilnehmer die Rechnung über die Kursgebühr. Sobald diese eingegangen ist, senden wir eine Bestätigung mit weiteren Hinweisen zum Ablauf.
- Jeder Teilnehmer bekommt mit einem Skript 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.
- Räumlichkeiten und maschinelle Ausstattung sind vorhanden.
- Wünsche und Anregungen werden gern entgegengenommen.

Text: Paul Strohmaier
Fotos: Paul Strohmaier, pixabay

licht.raum
Yoga & mehr



Praxis für Körper und Bewusstsein

- Raum zu schaffen, um zu Fühlen und zu Sein
- Bewusstsein & Achtsamkeit
- Yoga und Meditation
- Zugang über den Körper zur Seele
- Das eigene Licht spüren

Annemarie Neulinger
Mobil: 0151 - 615 299 46

lichtraum-yoga.de

Pflanzenmilch selbst machen

Milchersatz aus Pflanzen ist heutzutage sehr beliebt. Die Vielfalt ist groß, die Regale in den Supermärkten voll. Aber was ist wirklich drin? Für mehr Kontrolle darüber, was wir trinken und essen, empfiehlt es sich durchaus, soviel wie möglich selbst zu machen. Für Menschen, die unter einer Milchunverträglichkeit leiden, sind die Milchsorten aus Pflanzen, egal ob aus Nüssen oder Getreide, eine gute Alternative. Mit selbst gemachter Pflanzenmilch lassen sich etwaige Zusatzstoffe von herkömmlicher Kuhmilch meiden, wie beispielsweise Konservierungsmittel, Antibiotika oder Hormone.

Die vorgestellten Pflanzenmilchsorten sind etwa zwei bis drei Tage im Kühlschrank haltbar. Daher sollte immer nur eine geringe Menge zubereitet werden, die auch frisch verbraucht werden kann. Für mehr Süße lassen sich beispielsweise Bananen, Datteln, Feigen oder Honig zufügen. Wer mag, kann natürlich auch Zucker nehmen. Mit dem Grundrezept lässt sich experimentieren und es kann für jede Pflanzenmilch verwendet werden.



Cashewkernmilch

Milch aus Cashewkernen ist sehr leicht herzustellen. Diese Pflanzenmilch hat einen leichten nussigen Geschmack. Man sollte bei diesem Milchersatz allerdings bedenken, dass Cashewkerne durch ihre Herkunft einen relativ großen ökologischen Fußabdruck haben. Cashewkerne sind dafür bekannt, die Verdauung zu beschweren, darum sollten sie immer vorher in Wasser eingeweicht werden, um die enthaltenen Enzymhemmer ein wenig herauszuspülen.

Zubereitung

- 250g Cashewkerne
- 500ml Wasser
- 5 Datteln nach Belieben

Die Cashewkerne über Nacht in Wasser ein wenig einweichen. So vermischen sie sich im Mixer besser mit dem Wasser, was wiederum für die Verdauung förderlich ist. Wenn die Cashewkerne durchgeweicht sind, abfiltern und in den Mixer mit dem Wasser füllen. Alles auf höchster Stufe für drei Minuten kräftig durchmixen.

Dinkelmilch

Dieser Milchersatz ist perfekt für Menschen, die es ein wenig süßer mögen. Dinkelmilch ist schon von Natur aus süßlich.

Zutaten

- 25g ganze Dinkelkörner
- ca. 500ml Wasser
- 2-3 Datteln nach Belieben

Die Dinkelkörner in ein Keimglas geben und mit 50ml Wasser übergießen. Das Gefäß über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen und wieder mit frischem Wasser füllen, durchschütteln und wieder abgießen. Erneut 50ml Wasser ins Glas füllen und über Nacht stehen lassen. Diesen Vorgang etwa drei- bis fünfmal wiederholen, denn erst dann fangen die Dinkelkörner an zu keimen. Die gekeimten Dinkelkörner, 350ml Wasser und eventuell noch entkernte Datteln auf höchster Stufe mixen. Danach abfiltern und in eine kleine Flasche oder einen Milchkrug füllen.

Hafermilch

Hafermilch ist sehr beliebt und bringt sogar eine cholesterinsenkende Eigenschaft mit sich. Hafermilch lässt sich gut nachsüßen, ob mit Zimt, Vanillemark, Datteln oder auch Feigen.



Hafermilch wird eine cholesterinsenkende Wirkung zugeschrieben und ist sehr beliebt für viele Einsatzzwecke in der modernen Küche.

Zutaten

- 50g zarte Haferflocken
- 500ml Wasser

Das Wasser wird zum Kochen gebracht und dann die Haferflocken hineingegeben. Alles auf kleiner Flamme köcheln lassen und dabei immer wieder durchrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann die Mischung im Mixer gut durchmixen. Es sollten nur noch kleine Stückchen von den Haferflocken zusehen sein, im Idealfall sieht man von den Haferflocken gar nichts mehr. Nun wird es abgefiltert und der Rest der Haferflocken gut ausgepresst. Es kann nach Belieben nachgesüßt werden.

Hanfmilch

Hanfmilch ist für ihren leicht nussigen Geschmack bekannt. Sie enthält in sehr hohen Mengen Omega-3-Fettsäuren. Mit etwa einem Liter Hanfmilch am Tag deckt man den Tagesbedarf an Omega-3-Fettsäuren.

Zutaten

- 50g geschälte Hanfsamen
- 500ml Wasser
- Süßen nach Belieben, zum Beispiel mit Vanillemark oder Datteln.

Die Hanfmilch ist schnell zubereitet. Die geschälten Hanfsamen zusammen mit dem Wasser in einen Mixer geben und gut durchmixen. Nach Belieben abfiltern und süßen.



Geschälte Hanfkörner enthalten hohe Mengen Omega-3-Fettsäuren. Von diesen leckeren Sämereien kommt auch die bayerische Bezeichnung ›Kerndl-Gfuadada‹ - aus einer Zeit, als durch die große Verwendung von Nutzhanf dieser auch als Nahrungsmittel weit verbreitet war.

Haselnussmilch

Auch diese Pflanzenmilch hat einen sehr nussigen Geschmack. Je nach Geschmack ist dieser Milchersatz aber nichts für den Kaffee. Wer aber eine pflanzliche Milchalternative fürs Backen sucht, der ist mit der Haselnussmilch gut bedient. In unserer Natur gesammelte Haselnüsse sind am sinnvollsten, da auch hier das meiste im Handel angebotene einen weiten Weg zurückgelegt haben.



Zutaten

- 40g Haselnüsse
- 500ml Wasser
- Honig zum Süßen nach Belieben

Die Haselnusskerne werden mit Wasser bedeckt und über Nacht eingeweicht. Am nächsten Tag abgießen. Die eingeweichten Haselnüsse zusammen mit 500ml Wasser in einem Mixer geben und alles gut durchmixen und durch ein Sieb abfiltern und abfüllen.

Hirsemilch

Hirsemilch ist nicht so bekannt und wird aus gekochter Hirse zubereitet.

Zutaten

- 50g Hirse
- 500ml Wasser

Zuerst die Hirse nach Anleitung kochen. Anschließend zusammen mit 500ml Wasser mixen, abfiltern und in eine Flasche füllen.

Kokosmilch

Kokosmilch hat einen sehr hohen Fettgehalt und einen nussigen Geschmack. Zudem besitzt sie einen ho-



LionWorkFlow

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

hen Wert an Kalium und Magnesium.

Zutaten

- 100g Kokosraspel
- 500ml Wasser

Das Wasser aufkochen, über die Kokosraspel geben und etwas abkühlen lassen. Danach auf höchster Stufe durchmixen, abfiltern und in eine Flasche umfüllen.

Lupinenmilch

Lupinenmilch ist sehr eiweißreich und unterstützt bei basischer Ernährung. Neben der Verwendung als Pflanzenmilch sind die Samen daher auch weitverbreitet in der vegetarischen und veganen Ernährung.



Lupinen sind wunderschöne Stauden im Garten - und bieten sehr eiweißreiche Samen, gerade auch für die vegetarische Ernährung.

Zutaten

- 50g getrocknete Lupinensamen
- 500ml Wasser
- Zerquetschte Bananen, Feigen oder Datteln zum Süßen nach Belieben.

Lupinensamen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Mischung aufkochen und am besten noch einmal über Nacht einweichen lassen, da Lupinensamen sehr hart sind. Es entsteht eine gelbliche Flüssigkeit, die sich im Mixer durchmischen lässt. Danach wird alles abgefiltert und fertig ist die Lupinenmilch.

Macadamiamilch

Diese Pflanzenmilch hat einen leicht nussigen, mandelartigen und cremigen Geschmack. Sie hat einen sehr hohen Fettgehalt. Diese Pflanzenmilch gibt es weniger im Supermarkt zu kaufen, aber auch hier ist der Rohstoff, die Macadamianuss, keine heimische Nusssorte.



Früchte des Macadamiabaums. Die ›Königin der Nüsse‹ stammt aus Australien und enthält viele ungesättigte Fettsäuren.



Zutaten

- 50g Macadamianüsse
- 500ml Wasser

Die Macadamianüsse über Nacht in Wasser einweichen. Das Einweichwasser abgießen, die Nüsse in einem Mixer mit 500ml Wasser füllen und sehr gut durchmixen. Abfiltern und in eine Flasche umfüllen.

Mandelmilch

Angeblich kannte man schon im Mittelalter die Mandelmilch. Genauso wie Hafermilch ist sie eine beliebte Milchersatzsorte und kann sehr gut selbst hergestellt werden. Sie ist gut



Reife Mandeln am Baum. Die Schale dieser Nüsse ist ausgesprochen hart.

verdaulich und hat viele ungesättigte Fettsäuren sowie auch Ballaststoffe. Gut schmeckt sie auch im Müsli.

Zutaten

- 1 Handvoll Mandeln
- 500ml Wasser
- Datteln zum Süßen nach Belieben

Mandelkerne vor der Verarbeitung über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag abgießen, frisches Wasser hinzufügen und auf höchster Stufe alles gut durchmixen. Es sollte nun eine cremige Masse sein. Alles gut durchfiltern und nach Belieben süßen.

Reismilch

Die Reismilch zählt zu dem Milchersatz, der am wenigsten Allergene beinhaltet. Darum ist sie gut für Allergiker geeignet. Sie hat einen leicht süßlichen Geschmack und kann auch zum Backen verwendet werden.

Zutaten

- 350g Vollkornreis
- etwa 500ml Wasser

Zunächst den Reis weichkochen. Dafür die doppelte Menge Wasser zu Reis verwenden, aufkochen und auf kleinster Flamme warten, bis der Reis alles Wasser aufgesogen hat. Der weich-

gekochte Reis wird in den Mixer gefüllt und nach und nach lauwarmes Wasser hinzugefügt. Gesüßt wird auch hier nach Belieben, etwa mit Honig.

Grundrezept für die Zubereitung aller Milchersatzsorten aus Pflanzen

Mit diesem Grundrezept lässt sich nach Belieben experimentieren. Es eignet sich für alle Pflanzenmilchsorten.

Zutaten für einen Liter Pflanzenmilch

- 200g Nüsse, Getreide und/oder Samen
- 1 L Wasser

Zubereitung

Fast jede Zutat sollte über Nacht eingeweicht, am nächsten Tag abgefiltert und mit einem Liter Wasser in einen Mixer gegeben werden. Es wird so lange gemixt, bis sich eine milchige Flüssigkeit gebildet hat. Für das Abfiltern gibt es spezielle Nussmilchbeutel aus verschiedenen Materialien, aber auch ein engmaschiges Sieb oder ein Tuch lassen sich gut verwenden.

Text: IM • Fotos: pixabay



Reisfelder in Vietnam - Reisanbau gibt es seit mindestens 7.000 Jahren. Pro Kilogramm Reis werden zwischen 3.000 und 5.000 Liter fließendes Wasser benötigt.

Hörspielspaß für Kinder

Sparkasse Wasserburg unterstützt Gemeindebücherei Gars beim Kauf von Tonieboxen

Konzentriertes Zuhören ist für die frühkindliche Entwicklung essenziell: Hören ist die Basis für Spracherwerb und die Lese- und Ausdrucksfähigkeit. Deshalb hat die Gemeindebücherei Gars Tonieboxen – ein modernes Audio-System für Kinder - gekauft. Die Toniebox kommt ohne ablenkende Elemente wie Bildschirm und Tasten aus und fasziniert allein durch die einzigartige Kombination aus Hören und Spielen. Auf spielerische Weise lassen sich so Geschichten, Lieder und Wissensinhalte erschließen. Gerne hat die Sparkasse Wasserburg deswegen die Bücherei Gars mit einer Spende in Höhe von 500 Euro für den Kauf von Tonieboxen und Tonies unterstützt. Richard Schönhuber, Leiter der Sparkassengeschäftsstelle Gars, bekam bei der Scheckübergabe vom engagierten Büchereiteam eine Toniebox vorgeführt .

Text & Foto: Kreis- und Stadtsparkasse Wasserburg am Inn

Richard Schönhuber, Leiter der Sparkassengeschäftsstelle Gars, mit dem Team der Gemeindebücherei Gars.





Anzeige

Umzug gut über die Bühne gebracht

Caritas Beratungsstelle für Eltern, Kinder und Jugendliche Haag in neuen Räumen

Nach der Covid-19 bedingten Pause können sich Familien wieder Unterstützung in unserer Beratungsstelle in Haag in neuen Räumlichkeiten suchen.

Im Gespräch wollen wir Familien helfen, ihre Schwierigkeiten zu verstehen und gemeinsam nach Lösungen suchen.

Familien können mit unterschiedlichsten Anliegen zu uns kommen:

- Fragen zur Erziehung, des familiären Zusammenlebens und der kindlichen Entwicklung
- Herausforderungen bei Trennung und Scheidung, sowie Familienmediation
- Unterstützung bei Problemen in Schule und Kindergarten

Die Schweigepflicht ist uns dabei besonders wichtig.

Unsere Beratungsstelle steht allen Ratsuchenden offen, unabhängig von Religion und Weltanschauung. Unser Beratungsangebot ist grundsätzlich kostenfrei.

Kontakt

Maria-Ward-Str. 2, 83527 Haag i. OB (im Pfarrhaus)
Telefon: 08072-8838
eb-muehldorf@caritasmuenchen.org
oder über die Erziehungsberatungsstelle im Caritas Zentrum Mühldorf:
Tel. 08631-3763-30

Eine Anmeldung ist vorab per Telefon oder E-Mail notwendig.

Weitere Informationen unter:
https://www.caritas-kinder-jugend-familienhilfe-muehldorf.de/de/beratung-fuer-eltern-kinder-jugend-und-familie

Text & Fotos: Caritas





Lea Zander (Caritas), Pfarrer Pawel Idkowiak, Sandra Buzek-Eckl, Gabriele Blechta (beide Caritas) bei der feierlichen Segnung der neuen Räumlichkeiten





Unser Tipp: Geschenkabo!

Abo - bequemer geht's nicht!

Manchmal ergattert man einfach kein Exemplar mehr. Daher wurden wir schon oft danach gefragt, ob es unser beliebtes Magazin nicht im Abo geben könnte. Der Wunsch, ganz sicher und regelmäßig alle drei Ausgaben im Jahr zu erhalten, ist ein großes Anliegen unserer Leser. Das INN Magazin ist nach 13 Jahren aus dem InnHügel-Land Magazin entstanden. Es erscheint 3x jährlich mit je einer Frühjahrs-, Sommer- und Herbst/Winter-Ausgabe im INNzeit Verlag. Mit jeder Ausgabe portraitieren wir Land und Leute mit Interviews, Berichten und Geschichten aus dem Leben in unserer wunderbaren Region. Jede Ausgabe ist eine Sammlung interessanter Persönlichkeiten, Veranstaltungen und Möglichkeiten in der Umgebung.
Unser Tipp: Wer seinen Lieben eine Freude bereiten möchte, verschenkt das INN Magazin als Geschenkabo.

Jahresabo: Sie erhalten Ihr INN Magazin ein Jahr lang bequem und pünktlich frei Haus geliefert!
Ausgaben: 3 Hefte pro Jahr • Abolaufzeit: jeweils 1 Jahr • Kündigungsfrist: 14 Tage vor Ende der Laufzeit (Erscheinungstermin) • **Preis: 14,00 EUR (innerhalb Deutschlands) inkl. gesetzl. MwSt. & Versand • Paketpreise für Firmenabos auf Anfrage!**
Einfach untenstehendes Formular ausfüllen, abfotografieren und per Email senden an: abo@INNmagazin.de oder per Post senden an: INN Zeit Verlag - M. Laszlo & I.Lösch GbR • Klosterstraße 8 • 83546 Au am Inn

Vorname	Nachname
Straße	Nr.
PLZ	Ort
E-Mail-Adresse	Telefon

Ich bin einverstanden, dass mich die INNzeit Verlag GbR, Klosterstr. 8, 83546 Au a.Inn, telefonisch, per E-Mail oder Post für ihre Kunden auf interessante Medien-, Touristik- und Versandhandelsangebote hinweist und hierzu meine Kontaktdaten für Werbezwecke verarbeitet. Teilnahme ab 18 Jahren. Einwilligung jederzeit für die Zukunft widerrufbar. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Weitere Informationen finden Sie in der Datenschutzerklärung.

Ort, Datum Unterschrift

❑ Abweichende Lieferadresse verwenden od. Adresse für Geschenkabo:

Vorname	Nachname
Straße/Hsnr.	PLZ / Ort



Ehrenamtliche Familienbegleitung – Zeit schenken, da sein

Wenn Kinder oder Elternteile lebensbedrohlich erkranken, gerät in deren Familie alles aus den Fugen. In diesen Phasen unterstützt sie auf Wunsch das ambulante Kinderhospiz in Rosenheim, das Familien in ganz Südostoberbayern begleitet. Neben hauptamtlichen Kinderhospizfachkräften sind häufig auch ehrenamtliche Familienbegleiter vor Ort bei den Familien mit im Einsatz. Sie sind Vertrauensperson, Spiel- und Gesprächspartner, schenken den erkrankten Kindern oder Geschwisterkindern ihre ungeteilte Aufmerksamkeit und ein Stück Normalität im oft schwierigen Alltag. Melanie S. aus Neubeuern (Landkreis Rosenheim) ist eine dieser Ehrenamtlichen.



Über eine Nachbarin erfuhr die gebürtige Engländerin vor ein paar Jahren vom ambulanten Kinderhospizdienst in Rosenheim. ›Die Hospizarbeit hat mich schon immer interessiert. Es ist mir ein Herzensthema, anderen zu helfen. Ich habe vor etwa zehn Jahren einen Basiskurs im Bereich Hospizbegleitung gemacht. Seit etwa zwei Jahren bin ich jetzt im Zentrum Südostoberbayern der Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München mit dabei. Dass ich hier helfen darf und kann, macht mich glücklich‹, erzählt sie. Aktuell ist Melanie alle zwei Wochen im Einsatz und schenkt einer betroffenen Familie ihre Zeit.

›Momentan begleite ich ein Geschwistermädchen in einer Familie in Rosenheim, in der der Bruder an einem Gendeffekt und Herzfehler schwerst erkrankt ist. Es ist berührend, wie froh seine Schwester über die gemeinsame Spielzeit und Aufmerksamkeit ist, die wir beide teilen. Das vertrauensvolle und respektvolle Miteinander in der Familie beruht auf Gegenseitigkeit und erfüllt mich sehr.‹ Dabei übernimmt die ehrenamtliche Familienbegleiterin eine wichtige Rolle in der Familie und entlastet sie.

›Hospiz-Vorkenntnisse wie meine sind aber keine Voraussetzung, wenn man sich für dieses Ehrenamt interessiert. Die Stiftung AKM schult alle Ehrenamtlichen vorab intensiv und bereitet sie fachlich auf ihre Aufgabe in den Familien vor. Ich habe damals sehr viel gelernt und mitgenommen. Über Trauer bei Kindern, lebensbedrohliche Krankheiten, Familiensysteme, über die Kinderhospizarbeit und über Selbstfürsorge - und damit auch viel über mich selbst. Die Schulungsleitung Christina Schultz aus Rosenheim ist eine Seele von Mensch und nimmt jedem das Gefühl, dass man bei der Familienbegleitung etwas falsch machen könnte.‹

Dennoch, selbst bei einer guten Vorbereitung kann es immer zu unvorhersehbaren Situationen bei den Ehrenamtseinsätzen kommen – und eine Familienbegleitung kann auch belastend sein. ›Wenn ich Fragen habe oder unsicher bin, kann ich mich immer an die hauptamtlichen Kinderhospizfachkräfte im Zentrum Südostoberbayern wenden. Es finden regelmäßige Supervisionen und Fortbildungen statt und generell sind wir immer im engen Austausch, damit ich die Familie bestmöglich begleiten kann. Jeder trägt dazu bei, dass es für die Familie in ihrer schwierigen Situation ein wenig leichter wird – das ist ein toller Spirit‹, so Melanie.

Nach ihrem Einstieg als ehrenamtliche Familienbegleiterin in der Stiftung AKM war sie zunächst für etwa eineinhalb Jahre in einer Familie, in der sie das erkrankte Kind regelmäßig begleitet hat. Ihre Sorgen waren groß, dass sie im Umgang mit dem Jungen etwas falsch machen könnte. ›Gerade anfangs war ich unsicher. Aber die Eltern haben mich prima vorbereitet, darauf, wie ich handeln muss, wenn es ihrem Sohn gesundheitlich plötzlich schlecht geht, oder welche Medikamente er benötigt. Was zu tun ist und wen ich informieren muss, wenn der Ernstfall eintritt. Mit der Zeit wurde ich auch ruhiger. Besonders schön war für mich zu wissen, dass ich den anderen Familienmitgliedern in den Stunden meiner Anwesenheit ein kleines Stück besondere Familienzeit schenken konnte – die Eltern hatten Zeit für ihr anderes, gesundes Kind, für einen gemeinsamen, unbeschwerten Ausflug und mussten sich für ein paar Stunden einmal nicht ›sorgen‹.‹

Melanie findet es schön, dass sie ihre Zeit so sinnvoll nutzen kann: ›Ich habe selbst Kinder und ein Enkelkind – gleichzeitig ist mir meine Zeit für meine Ehrenämter sehr wichtig. Es gibt mir ein Gefühl der Zufriedenheit und gleichzeitig der Dankbarkeit für unsere eigene Gesundheit. Und ich kann etwas geben, was anderen gerade fehlt: Zeit.‹

Ehrenamtliche Familienbegleitung ist bewegend

Die ehrenamtliche Familienbegleitung ist in vielen Fällen bewegend und so ist auch nicht jeder geeignet, dieses Ehrenamt zu übernehmen. ›Natürlich ist das Ehrenamt teilweise sehr fordernd und kann emotional erschöpfen. Gerade am Anfang einer Familienbegleitung, wenn man sich gegenseitig mit allen Gegebenheiten kennenlernt, kann das anstrengen. Aber es ist auch eine sehr schöne Phase. Nicht zuletzt



gibt die Dankbarkeit der Familien einem die Kraft, die es braucht, um da zu sein. Und das sehe ich als unsere Aufgabe: da sein.‹

Alle Familienbegleiter der Stiftung AKM werden wohnortnah in betroffenen Familien eingesetzt, maximal einmal wöchentlich für zwei bis vier Stunden, je nach Absprache mit der Familie. Interessierte am ›Ehrenamt Familienbegleitung‹ in der Region Südostoberbayern (Stadt & Landkreis Rosenheim, Mühldorf, Altötting, Berchtesgadener Land und Traunstein) können sich an Christina Schultz aus dem Zentrum Südostoberbayern wenden (Tel.: 0176 1234 6699).

Gerade sucht das Zentrum Südostoberbayern wieder verstärkt nach Unterstützung, denn die Anfragen von Familien nehmen zu. Da sich die Stiftung zum größten Teil durch Spenden finanziert, wäre die Familienbegleitung ohne ehrenamtliche Hilfe nicht möglich. Für die nächste Ehrenamtsschulung im Herbst 2024 in Rosenheim gibt es noch freie Plätze. Das Kinderhospiz-Team in Rosenheim freut sich über jeden, der helfen mag und Anforderungen wie ein wenig Flexibilität, Zeit, mentale Kraft, Ruhe und Geduld und natürlich ein großes Herz für Kinder mitbringt.

Unterstützung und verschiedene Aktivitäten

›Außerdem begleiten wir diese Kinder und Jugendlichen bei Bedarf auch mit therapeutischen Gesprächen und Kurzinterventionen, die sie stabilisieren und auffangen sollen, wenn die Situation sie überfordert oder es Themen gibt, die sie zuhause mit niemanden besprechen wollen oder können‹, erzählt Christiane Greinsberger, Kinderhospizfachkraft im Zentrum Südostoberbayern und Ansprechpartnerin für die ehrenamtlichen Familienbegleiter dort.



Außerdem organisiert die Stiftung AKM im Rahmen von Teilhabeangeboten verschiedene Aktivitäten und Gruppen für Geschwister und Kinder mit erkrankten oder verstorbenen Elternteilen. Hier können sie mit anderen betroffenen Kindern/Jugendlichen schöne Momente abseits des Alltags verbringen und bekommen ihren ganz eigenen Raum – zum Beispiel in der Gruppe für Jugendliche ab zwölf Jahren ›Intuitives Malen‹ im Zentrum in Rosenheim. Diese findet einmal im Monat nachmittags statt, geleitet von René Menjivar-Köhler, einem ehrenamtlichen Familienbegleiter.





›Malen bedeutet, anders zu sehen, anders wahrzunehmen und den Blickwinkel zu verändern. In der Malgruppe können die Jugendlichen Bauch und Herz malen lassen, frei von jeglichem Erwartungsdruck und Bewertungen, ganz intuitiv. Was zählt, ist die Zeit des Machens und Experimentierens, die eine heilende Wirkung haben kann. Vorkenntnisse brauchen sie nicht‹, erklärt der Trauer- und Hospizbegleiter mit Zertifikat für Künstlerische Gestaltung. An Nachmittagen wie diesen zählen nur die Jugendlichen – sie finden dort Raum, sich zu öffnen, zu lachen oder nachzudenken und können für ein paar Momente einfach nur Kind oder Jugendlicher sein.

Kontakt für betroffene Familien, die Unterstützung suchen:

Renate Weininger-Fischer • Zentrumsleitung Südostoberbayern
Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München • AKM Landwehrstr. 3
83022 Rosenheim • Tel.: + 49 8031 39 11 66 1 • Mobil: +49 159 0420 9756
Mail: renate.weininger-fischer@kinderhospiz-muenchen.de

Kontakt für interessierte ehrenamtliche Familienbegleiter:

Christina Schultz • Fachkraft für Kinderhospizarbeit & Leitung
Ehrenamtsschulung Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München
AKM Landwehrstr. 3 • 83022 Rosenheim • Tel.: +49 176 1234 6699
Mail: christina.schultz@kinderhospiz-muenchen.de

Weitere Informationen zur Schulung unter
www.kinderhospiz-muenchen.de/ehrenamt
sowie über das Zentrum Südostoberbayern unter
www.kinderhospiz-muenchen.de/suedostoberbayern

Text: Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München – AKM, Zentrum Südostoberbayern, Rosenheim
Fotos: © Stiftung AKM: Bilder der Gruppe für Jugendliche ›Intuitives Malen‹, März 2024 Zentrum Südostoberbayern / Stiftung AKM

Über die Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München (AKM)

Seit 2004 betreut die Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München (AKM) Familien mit lebensbedrohlich schwersterkrankten Ungeborenen, Neugeborenen, Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen in München und ganz Bayern. Dabei wird das Team aus hauptamtlichen Ärzten, Psychologen, Pflegekräften, Heilpädagogen, Therapeuten und Sozialarbeitern von rund 300 Ehrenamtlichen in den Bereichen Familienbegleitung, Krisenintervention und Öffentlichkeitsarbeit unterstützt. Ziel soll es sein, den Familien in dieser schwierigen Zeit eine feste Stütze zu sein und Momente der Sicherheit, Geborgenheit und Normalität zu schenken.

Das Zentrum Südostoberbayern mit der Nachsorgeeinrichtung Bunter Kreis Rosenheim (Träger: Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München) ist im Jahr 2018 aufgrund des wachsenden Bedarfs an Unterstützung und Betreuung von Familien mit schwersterkrankten Kindern und Jugendlichen in Rosenheim entstanden und begleitet Familien in ganz Südostoberbayern (Stadt und Landkreis Rosenheim, Landkreis Altötting, Berchtesgadener Land, Mühldorf a. Inn und Traunstein). Neben kürzeren Wegen für Familien und Helfer ist die Versorgung so den individuellen Bedürfnissen in der Region angepasst. Das Zentrum Südostoberbayern bietet das gesamte Leistungsspektrum der Stiftung AKM an. Von der Nachsorge über Angehörigenberatung bis hin zum familienbegleitenden Kinderhospizdienst. Dabei arbeitet das Team eng vernetzt mit Kliniken, ärztlichen Fachkräften für Kinder- und Jugendmedizin, spezialisierten Fachdiensten sowie Behörden zusammen.

ALLES AUS EINER HAND
Autorisierter Fachhändler
...die Holzprofis
Holz Schiller
RAPPOLDER
FENSTER & TÜREN
Siebenhart 2
83558 Maitenbeth
Tel.: 08076 - 5 46
Fax: 08076-7124
www.rappolder-fenster-tueren.de • info@rappolder-fenster-tueren.de
• TREPPENANLAGEN
• BALKONE (Holz, Kunststoff)
• WINTERGÄRTEN (Holz, Holz-Alu, Kunststoff)
• ZÄUNE (Holz, Kunststoff)
• PARKETTBÖDEN
• HAUS- UND INNENTÜREN
• FENSTER (Holz, Holz-Alu, Kunststoff)
• GARAGENTORE
• INSEKTENSCHUTZ
• NEUBAU U. RENOVIERUNG
• ROLLO U. SONNENSCHUTZ
• INNENAUSBAU
• BERATUNG UND VERKAUF
• KUNDENDIENST
NUTZEN SIE DEN VORTEIL

Für Abfälle jeder Art
ENTSORGUNGSFACHBETRIEB
EGRW
Entsorgergemeinschaft Regionaler Wirtschaftsverkehr
Zertifizierte Tätigkeiten gemäß § 56 KrWG:
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!

Intuitives Malen

Bring Bauch & Herz auf Papier • Malgruppe für Jugendliche ab 12

Malen bedeutet, anders zu sehen, anders wahrzunehmen und den Blickwinkel zu verändern. In unserer Malgruppe könnt ihr Bauch und Herz malen lassen, frei von jeglichem Erwartungsdruck und Bewertungen, ganz intuitiv. Was zählt, ist die Zeit des Machens und Experimentierens, die eine heilende Wirkung haben kann. Ihr braucht dafür keinerlei Vorkenntnisse. Die nötigen Materialien stellen wir bereit. Es handelt sich um eine offene Malgruppe für Jugendliche, in deren Familien ein Elternteil oder Geschwisterkind erkrankt oder verstorben ist.

Die Gruppe leitet René Menjivar-Köhler, Hobby-Maler mit dem Zertifikat ›Künstlerische Gestaltung‹ und ehrenamtlicher AKM-Trauer- und Hospizbegleiter, sowie eine Kinderhospizfachkraft aus dem Zentrum Südostoberbayern.

Wir freuen uns auf alle, die dabei sind und mit malen!

›Kunst gibt nicht das Sichtbare wieder, sondern Kunst macht sichtbar.‹ (Paul Klee)



René Menjivar-Köhler leitet die Malgruppe



Termine 2024:

- 12. September, 10. Oktober, 21. November, 19. Dezember
- Wir treffen uns jeweils donnerstags von 16 bis 17.30 Uhr

Treffpunkt:

- Zentrum Südostoberbayern der Stiftung AKM Landwehrstr. 3, 83022 Rosenheim

Teilnahmeinfo

- Zur besseren Planung bitten wir vor jedem Termin um eine kurze Anmeldung. Kurzentschlossene sind ebenso herzlich willkommen!
- Bitte bringt zum Schutz eurer Kleidung ein altes T-Shirt mit.
- Die Teilnahme ist kostenlos.

Informationen & Anmeldung bei
Christiane Greinsberger
christiane.greinsberger@kinderhospiz-muenchen.de
Tel.: +49 157 8059 6960
Zentrum Südostoberbayern mit Bunter Kreis Rosenheim (Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München – AKM)



Sechs Garser Robotics-Teams auf dem Siegertreppchen

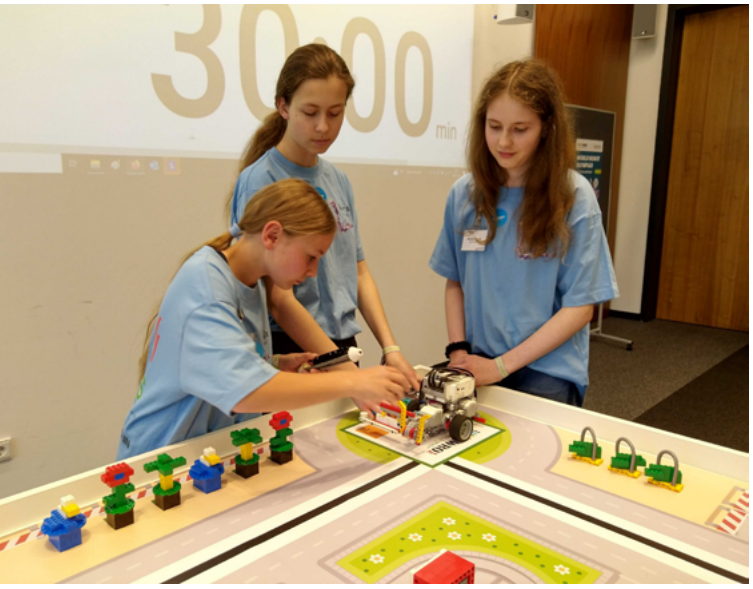
Beim Regionalentscheid der World Robotic Olympiad haben sich alle sechs Garser Teams einen Platz unter den besten 3 der jeweiligen Altersklasse sichern können. Insbesondere gab es einen zweifachen Doppelerfolg in den Altersklassen ›Elementary‹ und ›Junior‹: Die hier angetretenen Teams aus Gars erreichten jeweils die Plätze eins und zwei!

Erstmals trat mit den ›GarsControl Girls‹ auch ein reines Mädchen-Team aus Gars bei diesem Wettbewerb an und erreichte in seiner Kategorie den verdienten zweiten Platz.

In der Kategorie ›Senior‹, mit den ältesten und erfahrensten Teams, ist das Garser Team sogar gegen die amtierenden Vizeweltmeister angetreten und erreichte hier den dritten Platz, ein großer Erfolg in dieser Kategorie.

Die World Robotic Olympiad ist ein internationaler Robotics-Wettbewerb, bei dem die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen Roboter konstruieren und programmieren müssen, der auf einem vorgegebenen Spielfeld bestimmte Aufgaben erledigen kann. Das diesjährige Thema lautet ›Earth Allies‹. So müssen die Roboter beispielsweise Erdbeeren ernten und zum Markt bringen, Pflanzkästen verteilen oder Kabel ausliefern.

Schon seit Januar arbeiteten die Garser Teams unter Leitung ihrer Coaches Carina Bader, Marco Grees, Philipp Griebling und Tobias Bauer an den Aufgaben und investierten zahlreiche Stunden und viel Hirnschmalz in kreative Lösungen. Am Tag des Wettbewerbs muss der Roboter ohne Anleitung

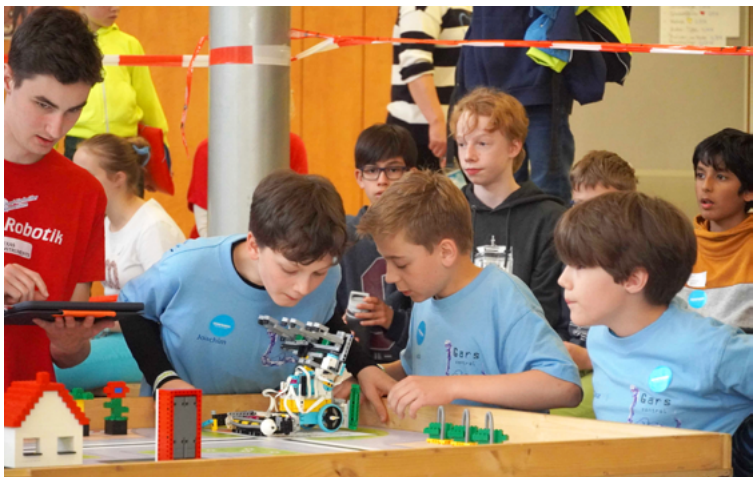




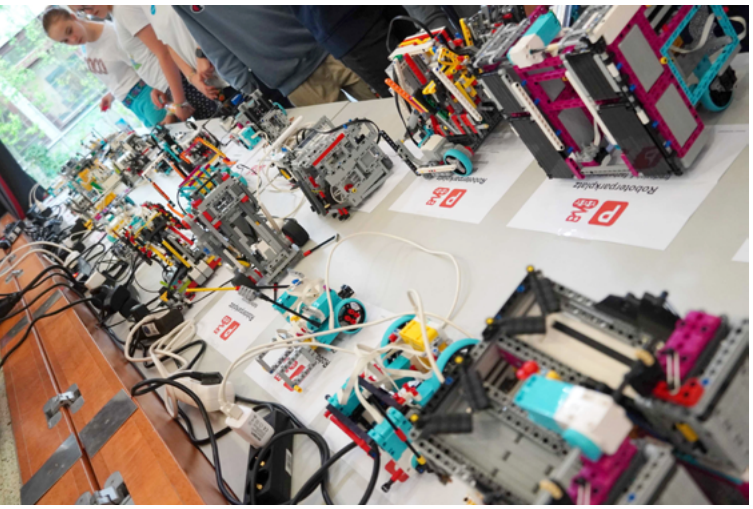
Oben: Freuen sich über den Einzug ins Deutschlandfinale: hinten v.l.: Team ›GarsControl Junior 1‹ mit Luca Folger, Kilian Söllner, Kilian Huber und Lehrer Tobias Bauer. Vorne v.r.: Team ›GarsControl Kids 2‹ mit Emilia Gäßl, Jonas Wieser und Lehrer Philipp Griebling

Unten: Kurz vor dem Start volle Konzentration, kein Fehler soll passieren - der Roboter wird millimetergenau auf seinem Startplatz positioniert.

Links: Die ›GarsControl Girls‹ traten als erste reine Mädchenmannschaft für das Gymnasium Gars an. Hier wird der Roboter gerade für den Wertungslauf genau platziert.







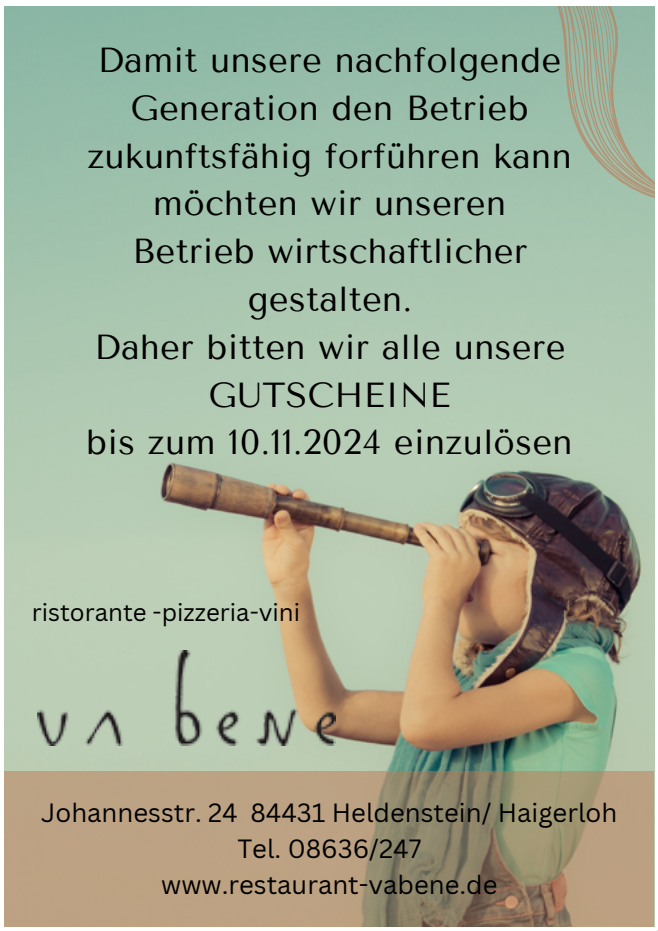
neu aufgebaut werden, außerdem gibt es eine zusätzliche Überraschungsaufgabe, die vor Ort durch geschickte Konstruktion und Programmierung gelöst werden muss.

Mit dem Erfolg beim Regionalentscheid sicherten sich zwei Teams den Einzug ins Deutschlandfinale. Im Juni treten nun die ›GarsControl Kids‹ und ›GarsControl Junior‹ in der Dreiländerhalle in Passau gegen die besten Robotics-Teams aus ganz Deutschland an und kämpfen um den Einzug ins Weltfinale.

Text & Fotos: Marco Grees







Kinder - Buchtipp

ACHTUNG: Lesen gefährdet die Dummheit ;-)



Das magische Schulschiff – Verbündete des Meeres

Anna Lisa Kiesel
Illustriert von Leonie Daub
Hardcover: 208 Seiten
Verlag: Loewe
Erscheinungsdatum: 8. März 2023
ISBN-13: 978-3743215634
Preis: 12,95€
Altersempfehlung ab 8 Jahren

Marie hat Angst vor Wasser, seit sie als kleines Mädchen im Badeurlaub einmal fast ertrunken wäre. Überhaupt kommt es immer, wenn sie in der Nähe von Wasser ist, zu eigenartigen Phänomenen. Zu ihrer größten Überraschung wird sie aber eines Tages als ›Verbündete des Meeres‹ dazu eingeladen, ihre weitere Schulzeit auf der ›Wellenkron‹, einem Schulschiff für Wassermagier, zu verbringen. Dort trifft sie auf vier weitere Neulinge, alle mit unterschiedlichen magischen Fähigkeiten.

Auf dem Schiff lernen sie zum Beispiel Sturmkunde, Korallenpflege, Schwimmen und die Kontrolle ihrer Kräfte. Aber schon bald müssen sich die Kinder auch dunklen Mächten stellen, die auf den Ozeanen ihr Unwesen treiben und die Menschheit bedrohen. Dies gelingt ihnen nur, wenn sie zusammenhalten und ihre Kräfte gemeinsam einsetzen.

Ein spannendes Buch mit wunderschönen schwarz-weißen Illustrationen über Freundschaft, Zusammenhalt und den besonderen Lebensraum der Meere.



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



Ein wunderschönes blaues Chaos

Originaltitel: Hazel Bly and the Deep Blue Sea
Ashley Herring Blake
Gebundene Ausgabe: 352 Seiten
Verlag: dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG; 1. Edition
Erscheinungsdatum: 14. März 2024
ISBN-13: 978-3423765039
Preis: 16€
Altersempfehlung ab 12 Jahren

Die zwölfjährige Hazel muss in ihrem Leben mit ordentlich Chaos fertig werden. Zum einen ist da das äußere Chaos, verursacht durch den Verlust eines Elternteils, häufigen Umzügen und einer neuen Liebe der Mutter. Zum anderen ist auch Hazels Gefühlswelt völlig durcheinander, durch Schuldgefühle für den Tod ihrer anderen Mutter, Panikattacken, der Überforderung durch neue Freundschaften und der ersten Verliebtheit. Und als wäre das alles noch nicht genug, gibt es in ihrem neuen Wohnort auch noch eine fantastische Legende über eine Meerjungfrau, die sich immer wieder mit Hazels richtigem Leben vermischt und einen großen Einfluss auf das Mädchen ausübt.

Trotz dieser vielen Themen ist es der Autorin gelungen, eine einfühlsame, packende, leicht zu folgende Geschichte zu schreiben. Man begleitet Hazel gerne in ihrem Leben und erlebt mit, wie sie ihre Trauer verarbeitet, beginnt sich zu öffnen und an Stärke gewinnt, um sich am Ende auch endlich mit ihrer Mutter auseinanderzusetzen und nach vorne zu schauen.

Kein leichtes Buch, aber trotzdem ein ›Wohlfühlbuch‹.

Der Weg zum Strand

Womit fährt Johanna zum Strand? Du kannst die unterschiedlichen Wege mit verschiedenen Farben nachmalen.



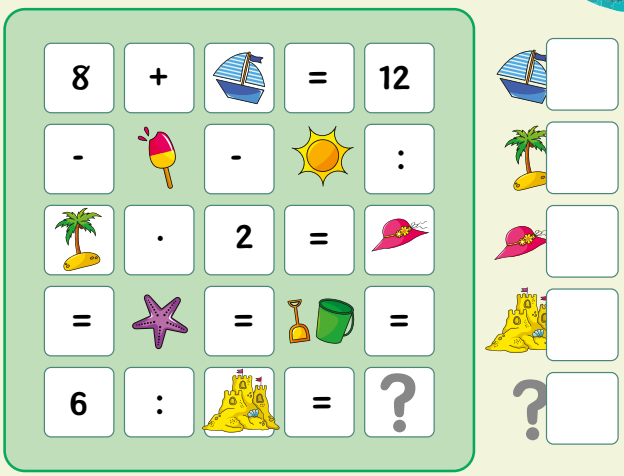


Kids Seiten

Hello Summer

Zahlenrätsel

Finde heraus, welche Zahl sich hinter dem Fragezeichen verbirgt.



Wer bin ich?

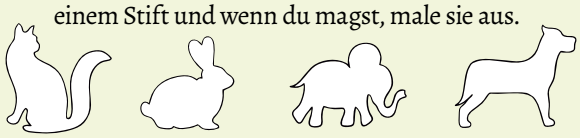
Ich habe keine Flügel, aber ich kann fliegen,
ich habe keine Hände und kann Dinge heben,
ich habe keine Beine und kann nicht stehen,
aber ich kann mich sehr schnell bewegen.

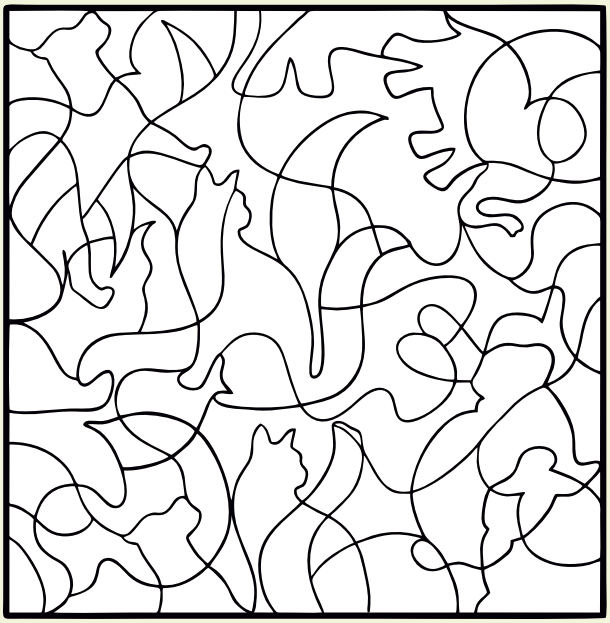
• • •

Gefaltet bin ich ziemlich klein, denk dran und pack die Taschenlampe ein. Mittendrin im grünen Gras macht mit mir das Übernachten Spaß! Aus Stoff, Stangen und viel Schnur bestehe ich, wie heiß´ ich nur?

Tiersuche

Finde die Tiere im Muster unten, umrande sie mit einem Stift und wenn du magst, male sie aus.

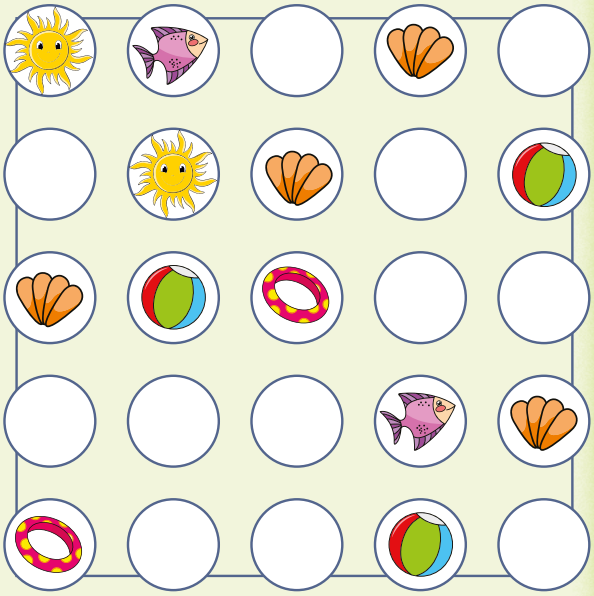




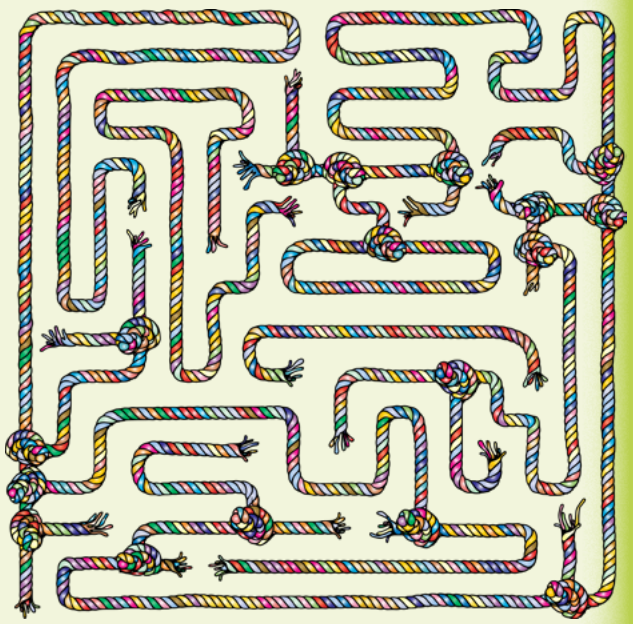
Bildersudoku

In jeder Spalte und in jeder Reihe darf jedes Bild nur ein einziges Mal auftauchen. Welche Bilder gehören in die leeren Felder?





Labyrinth



Rätsellösungen auf der vorletzten Innenseite!

Such- und Ausmalbild

Findest du die sieben Unterschiede zwischen den beiden Bildern?





Matherätsel

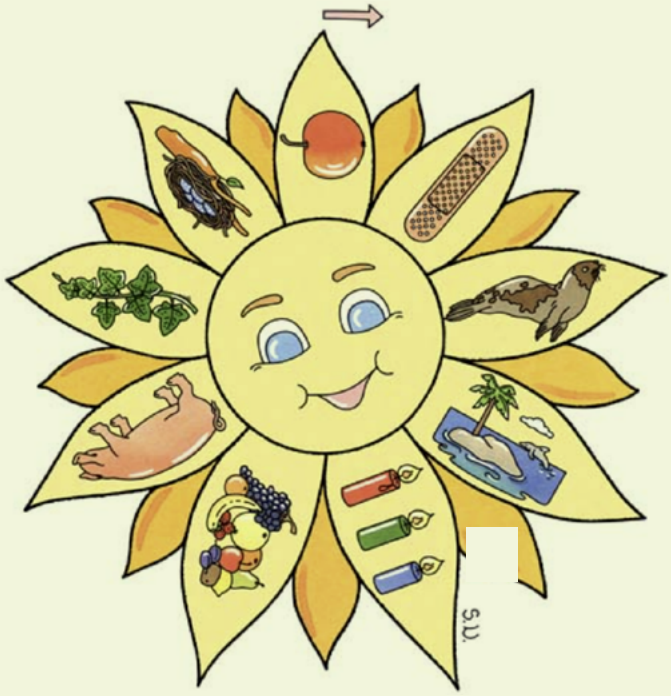
Finde die jeweils fehlende Zahl.

8	-	4	:	2	+		·	3	=	27

6	·		-	9	:	3	·	5	=	33

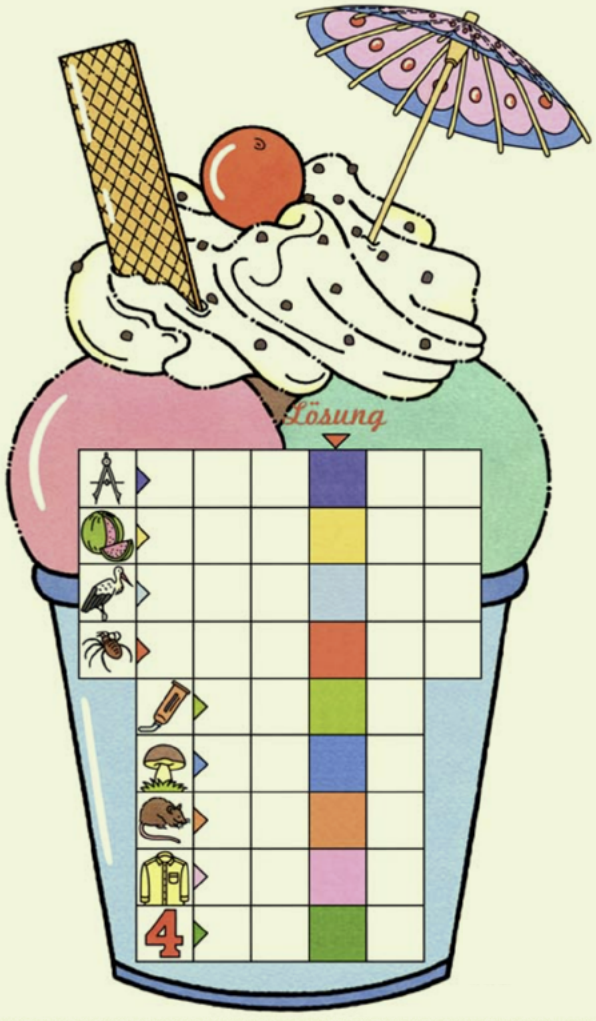
Rätselsonne

In Pfeilrichtung gelesen ergeben die Anfangsbuchstaben der Abbildungen das Lösungswort.



Rätsel-Eisbecher

Trage die richtigen Worte ein und das Lösungswort steht im farbigen Balken von oben nach unten.



Rechenschlange



Trage die Zahlen 1 bis 9 so ein, dass die Rechnung stimmt. Jede Zahl von 1 bis 9 darf nur einmal verwendet werden. Pass auf! Die Rechenregel ›Punkt vor Strich‹ gilt hier nicht!

8	-		+		:	5
						x
2	+		x		-	
:						
	x		+	11	:	
		21	=		x	

Rechenquadrat

Trage die Zahlen 1 bis 9 so ein, dass die einzelnen Aufgaben stimmen. Jede Zahl darf nur einmal verwendet werden. Pass auf! Die Rechenregel ›Punkt vor Strich‹ gilt!

18	:		x		=	36
:		x		+		
	x		+		=	34
-		:		-		
	x		+		=	38
=		=		=		
1		3		3		

Matherätsel

Ich bin < 8x4.

Ich bin > 16+5.

Ich bin durch 7 teilbar.

Welche Zahl bin ich?



21	35	19	28	31

Haager Straßenfest am 27. Juli

›Zeitreise‹ lautet das Motto des diesjährigen Straßenfestes zum Jubiläumsjahr ›700 Jahre Marktrecht in Haag i. OB‹. Ein buntes Programm für jeden Geschmack erwartet das Publikum, das sich in jedem Bereich des Festgeländes in einer anderen Zeitepoche wiederfinden wird.





Das große Haager Straßenfest beginnt am Samstag, den 27.07. um 12 Uhr, und endet um 1 Uhr beziehungsweise um 3 Uhr in der Party Area. Sollte das Fest witterungsbedingt nicht möglich sein, findet es am Sonntag, den 28.07. von 11 Uhr bis 22 Uhr statt.

Der Schlosshof steht im Zeichen des Spätmittelalters: Gaukelei, Feuer- und Handwerkskunst. Beim Überqueren der Löwenbrücke reisen die Besucher ins 20. Jahrhundert. Am Marktplatz West findet man sich im Freiluft Café & Vino in den goldenen 20er Jahren wieder bei Glamour, Kaffee, Kuchen, Brotzeit und Jazz Musik. Am Marktplatz Ost dürfen die Besucher im Schmankerlgarten in den nostalgischen 50er Jahren schwelgen: Rockabilly, Rock'n'Roll, Vintage, kalte Getränke und kulinarische Schmankerl vom Steckerlfisch übers Hendl, Pizza bis zum Asia Wok. Im Rathausinnenhof heißt es ›Hippie & Flower Power‹ – hier fühlt man sich bei sommerlichen Bargetränken und Gegrilltem in die 60er und 70er Jahre zurückversetzt. Die Party Area am Bräuhausplatz öffnet bereits am Vorabend zur After Work Party und steht für die Epoche der 80er/90er Jahre bis heute: Neon, Pep, Pop & Moderne. Die Hauptstraße und die Wasserburger Straße wandeln sich zur Kreuz&Quer-Flaniermeile. Hier findet man antiken Trödel und moderne Musik. Auf dem Flohmarkt wird allerhand geboten. Die Geschäfte veranstalten Aktionen für die Kinder, in den Cafés und Restaurants und an den Standln der Vereine werden die Gäste mit kühlen Getränken und leckeren Speisen versorgt. Auf der Kreuz&Quer-Bühne gibt es Musik für alle – vom Einzelkünstler über Unterhaltungsmusik bis hin zur Rockband.

Die Haager Bürger und Besucher dürfen sich auf ein vielfältiges Programm, gute Stimmung und eine hoffentlich laue Sommernacht freuen. Sowohl für die großen als auch für die kleinen Gäste gibt es wieder allerhand zu sehen und zu erleben. Das detaillierte Programm und weitere Infos sind auf www.haager-strassenfest.de zu finden. Der Markt Haag i. OB wünscht viel Spaß und gute Unterhaltung!

Text & Fotos: Markt Haag i. OB





Griass eich zum 13. Haager Herbstfest 27.09. bis 06.10.2024

Ab dem 27.09.2024 heißt es wieder ›O'Zapft is‹ auf dem Haager Herbstfest. Zwei große Festzelte, eine urige Alm, fünf Brauereien und einen familienfreundlichen Schaustellerpark wird es heuer zum 13. Haager Herbstfest geben.





Das Rahmenprogramm

Los geht's am Freitag, den 27.09., mit dem großen Festeinzug durch Haag, organisiert vom Haager Festverein. Anschließend wird die 1. Bürgermeisterin Sissi Schätz das erste Fass Festbier anzapfen.

Neben dem Erntedankgottesdienst am 29.09. mit anschließendem Mittagstisch wartet auf die Gäste des Haager Herbstfestes täglich ein buntes Programm von Blasmusik bis hin zu den angesagtesten regionalen Partybands. Weitere Programmhighlights sind das ›Ochsengrillen‹ am 03.10. (Feiertag) sowie das große Oldtimertreffen am letzten Tag, dem 06.10. Am Mittwoch steht natürlich wieder der große Kindertag mit vergünstigen Fahr-, Essens- und Getränkepreisen fest im Rahmenprogramm.







Die Festzelte

Zeilinger Festzelt: Großer überdachter Biergarten mit Weißbierkarussell innen bietet das 2023 neu gestaltete Festzelt mit zwei Bars Platz für über 2.000 Gäste. Mehrere tausend LED-Glühbirnen und ein einzigartiges Lichtkonzept verleihen dem Festzelt eine ganz besondere Atmosphäre. Auch dieses Jahr spielen wieder die angesagtesten Partybands der Region in Zeilingers Festzelt.

Die Festwirte Zeilinger, Scheyerl und Staudinger freuen sich schon wieder sehr auf das Haager Herbstfest 2024. Das gesamte Fleisch- und Wurstsortiment kommt auch 2024 von den beiden Haager Metzgereien. Gekocht wird in der hauseigenen Küche um Küchenchef Christoph Zeilinger: bayerisch traditionell, aber natürlich mit ›a bisserl an Pfiff‹. Die süffigen Biere kommen wie immer von den Brauereien Stierberg und Unertl.

Allianz



Viel Spaß auf dem Haager Herbstfest!

Wir wünschen allen Gästen und den Veranstaltern eine schöne und unvergessliche Festwoche auf dem Haager Herbstfest 2024.

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



Schützenfestzelt: Mit dem traditionellen Schützenzelt stellen die Festwirte Katja und Christian Lettl 2024 wieder das zweite große Zelt auf dem Haager Herbstfest. Groß war der Andrang im ersten Jahr. Der schöne Biergarten und das gemütliche Ambiente haben überzeugt. Vom Tanzlabend über den Jägerdog wird es auch dieses Jahr viele traditionelle Programmhighlights geben. In der Küche kocht wieder das Team vom Unertl Bräustüberl. Im Schützenzelt gibt es außerdem an allen Wochentagen ein Mittagsabo zu vergünstigen Preisen. Ausgeschenkt werden die Biere der Brauereien Unertl und Bräu z´Loh.

Bauer´s Cafe & Weinstadl: Natürlich darf auch der urige ›Bauer´s Cafe & Weinstadl‹ nicht am Haager Herbstfest fehlen. Die Wirte vom Unertl Bräustüberl übernehmen auch 2024 wieder die Festküche. Allerlei Schmankerl warten also auf die Besucher, die zu süffigem Unertl Weißbier oder Forstinger Kirtabier serviert werden. Wer lieber Wein mag, der findet sicherlich etwas auf der reichhaltigen Weinkarte. Dazu sorgen täglich wechselnde Bands auf der Stadlbühne für Stimmung. Tagsüber gibt es wie gewohnt außerdem hausgemachten Kuchen und Kaffeespezialitäten.

B12 Arena

Zur Freude aller After-Wiesn-Party Fans gibt es auch dieses Mal wieder die B12 Arena mit wechselnden DJs, coolen Licht- und Lasershows und jeder Menge After-Wiesn-Gaudi.

Der Festplatz

Hier steht der vielleicht beste Vergnügungspark, den es je am Haager Herbstfest gegeben hat! Viele tolle Attraktionen konnten dieses Jahr für den Haager Festplatz gewonnen werden. Neben dem Riesenrad verspricht die Riesenschaukel ›Mexican Flight‹ den Adrenalinpegel für Jung und Alt nach oben zu treiben. Zudem sind natürlich der Break Dance, das Kettenkarussell, zwei Kinderkarusselle, Büchsenwerfen, der Autoscooter der Schaustellerfamilie Thalkofer, Mandel- und Eisstand und viele weitere kleine und große Attraktionen am Festplatz vertreten.

›Wir danken dem Festverein, der die kulturellen Highlights wie Oldtimertreffen, Erntedank-Gottesdienst und den Blasmusikherbst in allen drei Zelten organisiert. Wir freuen uns sehr auf das diesjährige Haager Herbstfest und würden uns natürlich das Wetter und den großen Besucherandrang von 2023 wieder wünschen‹, so die beiden Veranstalter Manuel Scheyerl und Stefan Staudinger.

Text & Fotos: Manuel Scheyerl









Auch heuer ist auf dem Haager Herbstfest wieder einiges geboten. Von den zahlreichen Festzelten mit kulinarischen Schmankerln über die rasanten Fahrgeschäfte gibt es auch wieder das beliebte Kettenkarrussel und ein Riesenrad. Weitere Programmhighlights sind das ›Ochsengrillen‹ und das Oldtimertreffen - und auch der Kindertag darf natürlich nicht fehlen!







Töpfern als kreatives Mittel zur Entschleunigung

Neueröffnung Töpferstudio ›Ton und Meer‹ in Mühldorf am Inn

Zum 1. Juli 2024 eröffnete das Töpferstudio ›Ton und Meer‹ von Birgit Schröck mit einem in der Region Mühldorf einzigartigen Konzept. Mit ihrem Angebot an Töpferkursen für Kinder, Jugendliche und Erwachsene soll einerseits die Kreativität gefördert werden, andererseits soll das Studio ein Ort der Entschleunigung, Entspannung und des Miteinanders sein.







Der Kreativität sind beim Töpfern bezüglich Form und Farbe kaum Grenzen gesetzt - zudem kann man dabei abschalten und sich einen ganz individuellen Gegenstand schaffen.

Töpfern ist eines der ältesten Kulturhandwerke der Menschheit, aber es ist keineswegs veraltet, sondern liegt ganz im Gegenteil voll im Trend. In vielen größeren Städten gibt es bereits diverse Töpferangebote. Die Liebe zur Kunst und Kultur sowie die Sehnsucht nach dem Meer haben die Gründerin dazu bewogen, sich beides in ihr Töpferstudio nach Mühldorf zu holen und ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Die Töpferkurse für Kinder sind ab dem Grundschulalter geeignet.

Dabei werden einfache Techniken vermittelt und es wird beispielsweise eine kleine Tasse, ein Teller oder ein Tier gestaltet und anschließend bemalt. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, Kindergeburtstage beim Töpfern zu verbringen. Termine hierfür werden auf Nachfrage angeboten. Bei den Kursen für Erwachsene liegt das Augenmerk darauf, sich eine Auszeit zu gönnen und dabei gleichzeitig einen wunderbaren Gegenstand mit den eigenen Händen zu schaffen. Wer eine Insel der Entschleunigung im Alltag sucht, für den ist vielleicht Töpfern genau das Richtige, um zu entspannen und Stress zu reduzieren.

Ab Herbst sollen dann regelmäßig Kurse mit jahreszeitlich wechselnden Themen angeboten werden. Dabei wird in den ersten beiden Terminen getöpfert und in einem dritten Termin glasiert. Bei Interesse gibt es auch eine offene Töpferwerkstatt, zu der man sich mit einer Teilnahmegebühr anmelden kann.

Weitere Informationen unter tonundmeer.de oder Tel: 08631/1885727

Text: Birgit Schröck • Fotos: Lisa Franz

Echte Tradition

Seit 1489 werden in der Schlossbrauerei Stein, eingebettet im Herzen des Chiemgaus, mit viel Liebe und Leidenschaft ausgezeichnete Biere gebraut.











Traditionelle Braukunst im Einklang mit modernster Technik, nur die besten Zutaten unserer Heimat, sowie eine hochmotivierte Brauereimannschaft tragen zum Erfolg der Brauerei bei. Mit dem neuen Etikettenauftritt wird ab jetzt mit den letzten beiden Sorten das gesamte Sortiment im neuen, frischen Outfit präsentiert.

Auf den Spuren des wilden Heinz von Stein

Die Schlossbrauerei Stein bietet Erlebnisführungen durch die Brauerei und die besterhaltene Höhlenburg Europas. Die Faszination bayerischer Braukultur und die aufregende Welt eines berüchtigten Raubritters: Im Rahmen von einzigartigen Erlebnisführungen lassen sich diese beiden spannenden Themen auf dem malerischen Areal der Schlossbrauerei Stein erkunden. Das Erlebnis beginnt mit der Führung durch die Produktion der privaten Schlossbrauerei Stein. Die Besucher erfahren hier, wie aus regional angebauten Zutaten eines der besten Biere der Region entsteht. Neben dem Besuch im Sudhaus und dem Gärkeller mit Hefereinzuchtanlage ist auch ein Blick in den weit und breit einzigartigen Lagerkeller zur Zwickelbierprobe vom Lagertank sehenswert. Dieser ist direkt in den Felsen gebaut und befindet sich unter einer 30 Meter hohen Nagelfluhwand. Die Besucher erwartet ein ganz besonderes Abenteuer – die am besten erhaltene Höhlenburg Europas. Eine Führung durch die geheimnisvollen Gänge mit Gefängnis, Folterkammer, Wohnräumen und Rittersaal sorgt für sanften Grusel und Gänsehautmomente. In Begleitung versierter Führer begeben sich die Besucher auf Spurensuche in den verwinkelten Gängen. Nähere Infos zu den Führungen durch die Brauerei und die Höhlenburg Heinz von Stein sowie zur Buchung gibt es unter

www.steiner-bier.de/fuehrungen

Text & Fotos: Schlossbrauerei Stein

Oben: Versierte Führer begleiten durch die Höhlenburg mit erstaunlichen Effekten.

Wenn man Glück hat, begegnet man auf der Tour sogar Rittern, die sich auch gleich noch einen Schwertkampf liefern.

Rechte Spalte: Bei der Brauereiführung erfährt man Hintergründe zum Bierbrauen.

Die unterirdischen Gänge befinden sich in einer 30 Meter hohen Nagelfluwand.

Gestrenge Ritter sperren den Weg - ob sie wohl alle Besucher durchlassen?



Sommer verlängern & Winterurlaub buchen

Die Tage werden wieder kürzer und ehe man sich versieht, ist der Sommer bei uns schon wieder rum. Dies gilt jedoch nicht für Nahziele wie Griechenland, Spanien oder Tunesien.



Neben den noch sommerlichen Temperaturen und dem immer noch warmen Meer warten in vielen Herbstdestinationen auch einige Hotelneueröffnungen auf sonnenbegeisterte Urlauber.

Die Iberostar-Marke hat ihre Familie dieses Jahr gleich mit zwei neuen Selection Häusern in Griechenland und auf Djerba erweitert und bietet zahlreiche Kennenlernspecials.

Aber auch für diejenigen, die es in die Ferne zieht, gibt es einige Länder, die den deutschen Herbst mitunter als beste Reisezeit bieten können, wie z. B. Mauritius und die Seychellen.

Wer lieber den Minusgraden entflieht, sollte auch nicht mehr allzu lange mit der Planung warten. Denn die Flugkapazitäten sind begrenzt und Fernreisen auch wieder viel mehr in den Fokus gerückt.

Auch wir durften dieses Jahr wieder viele Häuser selbst kennenlernen und haben einige Empfehlungen aus erster Hand für euch!

Vereinbart also gerne einen Termin zur persönlichen Beratung - telefonisch oder direkt bei uns in Ampfing.

Text & Fotos: Reisebüro Wild, Ampfing









DER Touristik Partner-Unternehmen
Reisebüro Wild
Kirchenplatz 10 · 84539 Ampfing
t: +49 (0) 8636 – 98 65 – 11/-12
info@reisebuero-wild.de · www.reisebuero-wild.de

DER Touristik Partner



Sommer dahoam

Der Sommer kann kommen! Der Tourismusverband Inn-Salzach stellt uns die schönsten Möglichkeiten in der Region vor, den Urlaub und die Sommermonate dahoam zu genießen.

Die schönsten Sommertouren am Wasser

Den Sommer am See genießen, mit dem Rad am Fluss entlangfahren, der Stimme des Wassers lauschen: Gleich vor der Haustür lässt sich das kühle Nass auf jede erdenkliche Weise erleben. Die zehn schönsten Touren für Radler, Spaziergänger, Familien und Ruhesuchende gibt's hier:

Mit dem Rad:

- Drei Seen Tour – Badespaß in Marktl, Perach und Burghausen auf 55km
- Kleine Klosterrunde – am Inn und Naturfreibad Haag auf 45,5km
- Isental Tour – im Isental und Grüne Lagune auf 42km
- Inn-Salzach ArchitekTour – Zweitagestour am Inn auf 87km
- Burgen Tour – an der Salzach, vorbei am Leitgeringer See auf 29km
- Alzradweg – an der Alz entlang, vorbei an den Freibädern Garching und Burgkirchen auf 69km
- Eiszeittour – zwischen Inn und Innkanal, am Flossinger Weiher vorbei auf 36km

Zu Fuß:

- Toteiskesselweg – Wanderung an den kleinen Weihern entlang auf 6 oder 7km
- GPS-Tour ›Die Stimme des Wassers‹ – in Kraiburg dem Wasser lauschen auf 4km
- Wasserwissensweg Reischach – Spaziergang am Reischachbach auf 3km

Radfahren:



Der Badesee in Marktl ist immer einen Ausflug wert.

Drei Seen Tour – Badespaß in Marktl, Perach und Burghausen

Für diese Tour empfiehlt sich ein warmer Sommertag sowie Bikini und Badehose im Gepäck. Los geht's in Neuötting und schon nach zehn Kilometern lockt der erste Badesee in Perach zum Sprung ins kühle Nass. Weiter in Richtung Osten und immer entlang des Inns ist der Marktler Badesee das nächste erfrischende Ziel dieser Rundtour. Ab jetzt geht es weiter südlich zum Beginn des Europareservat ›Unterer Inn‹, wo 300 Vogel- und 800 Schmetterlingsarten ihren Lebensraum haben. Am Fuße der längsten Burg der Welt wartet dann der Wöhrsee unweit der Burghauser Altstadt mit seinem Naturlehrpfad, weiterem Badevergnügen oder einer Tour mit ausleihbaren SUPs oder Booten auf. Zurück geht's über Mehring und Emmerting.

Start: Neuötting
https://www.inn-salzach.com/a-drei-seen-tour

Kleine Klosterrunde – am Inn und Freibad Haag

Seit mehr als tausend Jahren ist die Inn-Salzach Region ein weit über die Grenzen hinaus bekanntes religiöses und geistiges Zentrum. Auf dieser 45 Kilometer langen Rundtour, ausgehend von Haag, liegen die Klöster Gars am Inn und Au am Inn, deren Kirchen kunsthistorische Baudenkmäler erster Güte sind. Besonders schön: die Steinguss-Pietà in der Klosterkirche Gars und die exzellenten Deckenfresken und Altarbilder von Franz Mareis aus Wasserburg in der Stiftskirche Au am Inn. Über ein reiches Stuckdekor verfügt auch die Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt in Reichertsheim





Von Gars nach Au am Inn mit Blick auf Kloster Au.

und in der Loretokirche in Ramsau erteilte schon 1782 Papst Pius VI. den Segen. Von hier geht es zurück nach Haag, wo man im weitläufigen Naturfreibad wunderbar den Tag ausklingen lassen und im gemütlichen Biergarten lecker essen kann.

Start: Haag i. OB
https://www.inn-salzach.com/a-kleine-klosterrunde

Isental Tour – durchs Isental zur Grünen Lagune

Die Isen steht im Mittelpunkt dieser Thementour: Der 81 Kilometer lange Fluss entspringt in Maitenbeth und mündet bei Winhöring in den Inn. Auf dieser Rundtour, ausgehend von Ampfing, ergeben sich immer wieder beeindruckende Ausblicke auf das Isental mit seinen zahlreichen Kirchlein und Kapellen. In der Kirche von Salmanskirchen befindet sich das Grab von Degenhart Pfäffinger, einem Zeitgenossen Martin Luthers. Die gotische Madonna (um 1400) in der Wallfahrtskirche Mariä Himmelfahrt in Ranoldsberg bei Buchbach wird dem Meister von Seeon zugeschrieben. In Schwindegg passiert man ein romantisches Renaissance-Wasserschloss und in Rattenkirchen die von weitem sichtbare barocke Kirche Mariä Himmelfahrt im malerischen Hügelland. Die Tour beginnt und endet an der Grünen Lagune, Bayerns größtem Natur-Erlebnisbad. Dort kann man wunderbar den Nachmittag verbringen, baden, kneippen, Sport machen oder im Restaurant nebenan die Kleinflugzeuge starten und landen sehen.

In der grünen Lagune in Ampfing haben nicht nur die Kleinsten ihren Badespaß.



Start: Ampfing
https://www.inn-salzach.com/a-isental-tour



Farbenfrohe Fassaden und Flair bietet der Marktplatz in Kraiburg.

Inn-Salzach ArchitekTour – zwei Tage am Inn entlang

Farbenfrohe Fassaden, Grabendächer, Arkaden und Stadtplätze mit mediterranem Flair kennzeichnen den charakteristischen Inn-Salzach-Baustil, in dem die wohlhabenden Handelsstädte errichtet wurden. Er spiegelt das reiche Erbe vergangener Tage wider, in denen Inn und Salzach noch zu den wichtigsten Handelsrouten Europas zählten. Diese 84 Kilometer lange Radtour absolviert man am besten flussaufwärts und in zwei Tagen von Burghausen an der



Salzach bis nach Wasserburg am Inn. Dabei taucht man tief in die Geschichte, die Architektur und die Bedeutung der einstigen reichen Inn- und Salzachstädte ein: Auf der Strecke liegen neben Altötting und Neuötting, Tüßling, Mühldorf am Inn und Kraiburg auch zahlreiche Schlösser, Klöster und Kirchen.

Start: Burghausen
https://www.inn-salzach.com/a-inn-salzach-architektour

Burgen Tour – an der Salzach und dem Leitgeringer See

Seit 1816 markiert die Salzach die Grenze zwischen Bayern und Österreich: Die Tour orientiert sich an ihrem Verlauf von Süden nach Norden und führt von Tittmoning nach Burghausen. In Tittmoning zeugen die 1234 erbaute Burg samt Museum – einst Sommerresidenz der Salzburger Fürsterzbischöfe – und der Stadtplatz im Inn-Salzach-Baustil von der großen Vergangenheit.

Am Weg nach Burghausen, der einstigen Residenzstadt der Wittelsbacher, passiert man eine Vielzahl barocker Kirchen. Die 1.051 Meter lange Burg zu Burghausen ist die längste der Welt und eine unvergleichliche Sehenswürdigkeit. Unbedingt die Burg samt Museum, aber auch die älteste Hammerschmiede Europas besuchen: Hier ließen schon die Herzöge ihre Waffen schmieden. Am Weg liegen der Leitgeringer See bei Tittmoning und der Wöhrsee in Burghausen, wo man gemütliche Badepausen einlegen kann.



Die Burgentour führt auch zur längsten Burg der Welt: Burghausen.

Erweiterung zur Rundtour: Um von Burghausen wieder zum Ausgangspunkt Tittmoning zu kommen, empfehlen wir als Ergänzung zur Burgentour den Streckenabschnitt Burghausen - Tittmoning des Tauernradwegs auf der österreichischen Seite der Salzach. Eine durchgängige Beschilderung ist vorhanden.

Startpunkt: Tittmoning
https://www.inn-salzach.com/a-burgen-tour



AUTO EDER WASSERBURG

Auto Eder GmbH | Gewerbering 1 | 83549 Eiselfing
Tel.: 08071/ 90 96 -0 | wasserburg@auto-eder.de | www.autoeder-wasserburg.de

Beispielfoto eines Fahrzeugs der Baureihe. Die Ausstattungsmerkmale der abgebildeten Fahrzeuge sind nicht Bestandteil des Angebotes. 1 Ein Gewerbe-Finanzierungs-Angebot der Ford Bank GmbH, Henry-Ford-Straße 1, 50735 Köln - für einen Ford Transit Custom KASTENWAGEN 280 L1, 2,0 l EcoBlue 81 kW (110 PS). Laufzeit: 48 Monate, Anzahlung netto: 4.748,32 €, Eff. Jahreszins: 2,99 %, Geb. Sollzinssatz p.a.: 2,95 %, Nettodarlehnsbetrag: 24.991,18 €, Gesamtdarlehensbetrag netto: 11.186,- €, Monatsrate netto: 238,- €, Restrate netto: 16.258,- €. Angebot zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer, zzgl. Zulassungskosten und inkl. Überführungskosten netto: 1.672,27 €. Angebot gültig, solange Vorrat vorhanden. Bonität vorausgesetzt. Weitere Details erfragen Sie bei uns im Autohaus. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Die denkmalgeschützte Janisch-Siedlung in Garching an der Alz zählt zu den schönsten Gartenstädten Deutschlands.

Alzradweg – an der Alz entlang, vorbei an den Freibädern Garching und Burgkirchen

Die Alz hat ihren Ursprung im Chiemsee, an dessen Nordufer in Seebruck der Radweg seinen Ausgang nimmt: Im Sommer ist der Fluss bis Truchtlaching meist von zahlreichen Wassersportlern bevölkert. In Altenmarkt a. d. Alz rühmt man sich der ›Alzwasserfälle‹ und hoch über dem Ort thront das eindrucksvolle ehemalige Augustinerchorherrenstift Kloster Baumburg.

Durch Trostberg und Feichten geht es nach Garching a. d. Alz, wo die in den 1920er Jahren errichtete und denkmalgeschützte ›Janisch-Siedlung‹ zu den schönsten Gartenstädten Deutschlands zählt. Weitere lohnende Abstecher sind die geologischen Orgeln bei Oberschroffen in Unterneukirchen und der Waldlehrpfad Klosterau in Mehring, bevor die Alz in Marktl in den Inn mündet. In den Freibädern Garching oder Burgkirchen lassen sich abwechslungsreiche Badestopps einlegen.

Start: Seebruck
https://www.inn-salzach.com/a-alzradweg

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

NEU: Marktplatz 3 · 83530 Schnaitsee
www.radlstubn-biberger.com · Tel. 08074/9 15 61 11



Die Heistinger Wand ist der letzter unverbaute Prallhang am Inn.

Eiszeittour – zwischen Inn und Innkanal, am Flossinger Weiher vorbei

Der Inn, sein Flussbett und die bis heute sichtbaren Auswirkungen vergangener Eiszeiten stehen im Mittelpunkt dieser Thementour: Startpunkt ist Kraiburg, wo sich vom Schlossberg ein wunderbarer Blick über das Inntal und die ausladenden früheren Flussmäander anbietet. Über den Inn geht es weiter nach Waldkraiburg und Mühldorf. In Höhe Ebing wurde vor 50 Jahren das Skelett eines zehn Millionen Jahre alten ›Urelefanten‹ gefunden. Spannend sind auch die Innterrassen: Die geologischen Fels- und Schotterstufen veranschaulichen die Kräfte, das Vordringen und den Rückzug der Gletscher und verweisen auf das ursprüngliche Flussbett. In Mühldorf überquert man erneut den Inn – in den Sommermonaten unbedingt mit der historischen Innfähre ›Josef III‹ – und am Südufer geht's zurück zum Ausgangspunkt. Am kleinen Flossinger Weiher kann man rasten und die Ruhe genießen.

Start: Kraiburg am Inn
https://www.inn-salzach.com/a-eiszeit-tour

Zu Fuß:

Toteiskesselweg – Wandern auf den Spuren der Eiszeit

Im Haager Land gibt es einige unter Naturschutz stehende Toteiskessel - trockene, moorige oder wassergefüllte Senken, die aus der letzten Eiszeit stammen und selten gewordene Tier- und Pflanzenarten beherbergen. An dem Toteiskesselweg, der durch die traditionelle Kulturlandschaft bei Haag führt, können Naturfreunde 16 dieser besonderen Biotope

Die Überquerung des Inns in Mühldorf erlebt man in den Sommermonaten am besten mit der historischen Innfähre ›Josef III‹.



entdecken. Jeder der nummerierten Toteiskessel hat seinen eigenen Charakter und Form. Vor allem bei klarem Wetter bietet das hügelige Toteiskesselgebiet einen schönen Ausblick auf die Alpen und die umliegenden Weiler.

Die Alternative ›Route Höhenberg‹ (7km) kann auch abgekürzt werden durch die ›Route Limberg‹ (6km).

Start: Sandgrub1, Haag i. OB
https://www.inn-salzach.com/a-der-toteiskesselweg

GPS-Tour ›Die Stimme des Wassers‹ – in Kraiburg dem Wasser lauschen

Hübsche Gässchen, einen Hügel mit wunderbarem Ausblick und ruhige, idyllische Wege am Inn – in Kraiburg lässt es sich wirklich wunderbar spazieren gehen. Es sind Orte, an denen man manchmal spürt, dass sie Geschichte haben – oder sich hinter ihnen eine Geschichte verbirgt. Und genau da setzt die App ›Die Stimme des Wassers – Vom Salzhandel, Bibern und der Schlossbergkapelle‹ an. Sie führt Spaziergänger an schöne Plätze im Ort und erzählt dabei etwas über sie.

Stationen sind unter anderem der Marktplatz, der in den Inn fließende Wanklbach oder der Schlossberg. Die Audio-Infos liefern kurz und knackig Informationen über die Geschichte Kraiburgs, aber auch die Flora und Fauna des Inns oder die Rolle des Wassers im Leben der Menschen damals und heute. Wer möchte, kann zu einigen Aspekten kleine Texte auf dem Handy-Bildschirm lesen. Außerdem beinhaltet die App ein kleines Quiz. Die virtuellen Belohnungen für richtige Antworten brauchen die Tourengänger an anderen Stationen, um weitere Aufgaben zu lösen.

Start: Marktplatz Kraiburg
https://www.inn-salzach.com/die-stimme-des-wassers

WasserWissensWeg Reischach – Spaziergang am Reischachbach

Die ganze faszinierende Welt des Wassers erleben Interessierte auf dem WasserWissensWeg in Reischach. Entlang des Reischachbaches erstrecken sich 13 anschaulich gestaltete Informationstafeln zu unterschiedlichen Aspekten des

Interessante und interaktive Führung am Inn-Salzach GPS-Weg.







breitgefächerten Themas Wasser. Jede Tafel beleuchtet dabei einen spezifischen Aspekt mit Bezug zum Ort und seiner Geschichte.

An verschiedenen Stationen erfährt man mehr über die alten Mühlen entlang des Reischachbachs, die Kläranlage, Grundwasserknappheit oder den Fischbestand – alles eingebettet in die lokale Historie. Der WasserWissensWeg führt über ca. 3km bis zum Badesee Hochmühl – größtenteils entlang des malerischen Baches. Eine informative Reise durch die Welt des Wassers zwischen lokaler Geschichte, aktuellem Geschehen und der Bedeutung des Wassers für die Gemeinschaft von Reischach.

Start: Fuchshub, Reischach
https://www.inn-salzach.com/a-wasserwissensweg-reischach

Eine Tour mit dem Riesen-SUP für bis zu acht Personen auf Inn oder Salzach ist ein ganz besonderes Erlebnis.



Die Flusstouren starten wieder

Eine Tour mit dem Riesen-SUP für bis zu acht Personen auf Inn oder Salzach ist ein ganz besonderes Erlebnis. Vom Fluss aus sieht die weltlängste Burg in Burghausen nochmal anders aus und der majestätisch dahinfließende Inn bietet zwischen Wasserburg und Gars einmalige Natureinsichten. Da die Touren von einem erfahrenen Führer geleitet werden, können auch Familien mitfahren. Außerdem ist es iein tolles Gruppenerlebnis als Teambuilding oder Abteilungsausflug.

Die Flüsse sicher und sanft erleben

Markus Stehböck ist der Guide der Touren. Der Sportwissenschaftler kommt aus der Region und ist im Kajak genauso zuhause wie auf Skiern. Auf dem SUP bändigt er mittlerweile sogar Wildwasser – man ist bei ihm also in den besten Händen. Die nächsten öffentlichen Termine, an denen auch Einzelpersonen herzlich willkommen sind, finden in diesem Jahr statt:

- auf der Salzach von Tittmoning bis Burghausen: 20.07., 24.08. und 28.09.
- auf dem Inn von Wasserburg bis Gars a.Inn: 21.07., 25.08. und 29.09.

Um Anmeldung spätestens eine Woche vor den jeweiligen Terminen wird gebeten. Für Gruppen können individuelle Termine auf Anfrage gebucht werden. Ausrüstung und Leihmaterial werden gestellt.

Für Erfahrene: Flusstourenempfehlungen mit dem Kanu oder Schlauchboot

Wer schon Vorerfahrungen mit dem Kanu, Kajak oder Schlauchboot hat, kann die größeren und kleineren Flüsse der Region natürlich auch auf eigene Faust erleben. Der Tourismusverband hat Tourenempfehlungen zusammen mit den örtlichen Vereinen erarbeitet, von leicht bis schwierig. Sie führen nicht nur über die namengebenden großen Flüsse der Region, sondern auch über die kleinere, sehr malerische Alz.

Trainingsangebote für Anfänger

Wer noch ganz am Anfang steht, kann in Burghausen und Mühldorf Paddeltrainings mit dem Kajak oder dem SUP buchen. Der SV Wacker und der DAV Mühldorf trainieren mit Anfängern gern auf Anmeldung im Sommer am Fluss oder See, im Winter im Hallenbad.

Alle Infos zu den öffentlichen Touren, den Tourenempfehlungen, den Trainings sowie Sicherheits- und Verhaltensregeln finden Interessierte unter
www.inn-salzach.com/flusstouren-inn-salzach.

›Savoir-vivre‹ auf Bayerisch

Bierbrauen, Jodeln, Klettern oder aufs Volksfest gehen – was all dem gemeinsam ist? Es sind bayerische Traditionen, an denen man eine Menge Spaß hat. Der Tourismusverband Inn-Salzach hat auf seiner Internetseite die schönsten Erlebnisse der nächsten Zeit für Dahoambleiber und Urlauber zusammengestellt.

FENSTER & TÜREN
PALETTENHERSTELLUNG
SÄGEWERK
TRANSPORTKISTEN
Fortlschusterstraße 18 · 83555 Gars-Bahnhof · Tel 0 80 73.12 68 · Fax 0 80 73.22 68 · Mobil 01 71.1 53 11 58
INNINGER
Holzverarbeitung



Die Jodelseminare von Alfons Hasenknopf sind eine einzigartige Erfahrung.

Bierbraukurse und Biergärten

Sobald das Wetter schöner wird, eröffnen die Biergärten in der Region wieder. Einer, der erst in die zweite Saison geht, ist der kleine Biergarten in Taufkirchen. Biersommelier Klaus Illguth serviert dort seine selbstgebrauten Spezialitäten wie zum Beispiel Kräuterbier oder Doppelbock. Wer noch mehr genießen will, kann seine Degustationen oder Culinarien besuchen oder einen Bierbraukurs bei ihm buchen. Mehr Biergärten zu entdecken gibt es auf der Biergarten Tour, einer der 24 Themenradtouren durch die Region, oder bei einer gemütlichen Bierwallfahrt nach Altötting.

Wenn der Himmel mehr weiß als blau ist

Klettern ist eine typisch bayerische Sportart, die man in der Region besonders gut bei Regenwetter ausführen kann. In den zwei Kletterhallen in Waldkraiburg und Burghausen kann man Routen in allen Schwierigkeitsstufen bewältigen oder einfach die Boulderwand hinauf und hinunter kraxeln. Im Wildfreizeitpark Oberreith hat man die Schönwetteralternative – ein Waldseilgarten mit zehn Parcours wartet auf Kinder ab dem Grundschulalter. Die kleineren können die Tiere besuchen oder den großen Spielplatz unsicher machen.

Traditionsreiche Märkte und Feste

Die Volksfestsaison hat schon begonnen und der Tourismusverband hat alle Termine in der Region zusammengetragen. Unter www.inn-salzach.com/volksfeste-dulten finden Interessierte eine Übersicht dieser traditionsreichen Feste. Mehr Veranstaltungen, Märkte, Feste und Konzerte findet man unter www.inn-salzach.com/veranstaltungen.



Der Waldseilgarten in Oberreith bietet zehn verschiedene Parcours für jeden Schwierigkeitsgrad und Kinder ab dem Grundschulalter.

Jodeln lernen und Kraft tanken

Bayerische Singtradition verbunden mit dem Inn-Salzach Lebensgefühl: Jodeln lernen mit Liedermacher Alfons Hasenknopf ist eine einzigartige Erfahrung. Sie beginnt beim richtigen Atmen, tief aus dem Bauch heraus. Sie geht über das Fokussieren auf die eigene Mitte, über die Konzentration, über das Heraussingen von Gefühl und Herz und endet bei der ganz eigenen, ursprünglichen Kraft, die in dieser Form zu singen steckt. Wer schon einmal ein Konzert von ihm erlebt hat, weiß, welch ›machtige‹ Wirkung das Jodeln haben kann.

Text & Fotos: Tourismusverband Inn-Salzach

ROBUSTE NUTZFAHRZEUGE
AUS HAAG IN OBERBAYERN
SCHMIDFAHRZEUGBAU
SCHMID FAHRZEUGBAU
KOMPETENZ & QUALITÄT

www.schmid-fahrzeugbau.de ■ Tel. 08072 / 370 03 0
PKW-Anhänger ■ LKW-Anhänger ■ Bau-Tieflader ■ Kipp-Anhänger ■ LKW-Aufbauten ■ Sonderanfertigungen

Anzeige

Neue Partnerschaft für regionale Entwicklung

Tourismusverband Inn-Salzach und ILE Holzland-Inntal starten Zusammenarbeit

Die Zusammenarbeit zwischen dem Tourismusverband Inn-Salzach und der Integrierten Ländlichen Entwicklung (ILE) Holzland-Inntal nimmt Fahrt auf. Mit dem Ziel, die regionale Entwicklung und die Naherholungsregion zu stärken, haben die beiden Organisationen eine enge Partnerschaft beschlossen.



Attraktivität steigern, Projekte bekannt machen

Durch die Kooperation zwischen dem Tourismusverband Inn-Salzach und der ILE Holzland-Inntal sollen Synergien genutzt werden, um die Attraktivität der Region für Besucherinnen und Besucher, aber vor allem auch für die Einheimischen zu steigern. Darüber hinaus sollen die geschaffenen Angebote besser bekannt gemacht werden.

Um die weiteren Planungen zu besprechen, trafen sich die Geschäftsführerin des Tourismusverbands Inn-Salzach, Saskia Niedermeier, und Umsetzungsmanagerin der ILE Holzland-Inntal, Stephanie Lambert, zum gemeinsamen Gespräch in Erlbach.

Das Land stärken

›Wir haben mit dem Tourismusverband eine Institution, die sich hervorragend mit allen Belangen des Tourismus auskennt, erfolgreiche Vermarktungsplattformen auch in den sozialen Medien aufgebaut hat und die touristischen Themen der Region entsprechend für die Zielgruppen aufbereitet. Eine Kooperation bietet sich daher förmlich an und ist für beide Seiten effektiv‹, so Stephanie Lambert.

›Der Motorikparcours in Winhöring, der Pump Track in Perach oder der WasserWissensWeg in Reischach bereichern unser Angebot und stärken vor allem die ländlich geprägten Ecken der Region. Auch der neue Bankerlweg, der die Gemeinden Erlbach, Perach und Reischach auf knapp 30 Kilometern Länge verbindet, wird von uns mit vermarktet‹, so Saskia Niedermeier. ›Wir haben die Projekte auf unserer Internetseite aufgenommen und sie sind bereits zur Platzierung auf unseren Social-Media-Kanälen und in Veröffentlichungen eingeplant.‹

Weitere Projekte sind geplant

Der Tourismusverband Inn-Salzach und die ILE Holzland-Inntal sind überzeugt, dass durch die enge Zusammenarbeit neue Impulse gesetzt werden können, um die Wirtschaft, den Tourismus und die Lebensqualität in der Region nachhaltig zu stärken. In den kommenden Jahren will sich die ILE weiteren Themen der Naherholung und touristischen Infrastruktur, wie dem Radwegenetz oder Wanderwegen durch die strukturreichen Gebiete des Holzlands, widmen.

Die Zusammenarbeit zwischen dem Tourismusverband Inn-Salzach und der ILE Holzland-Inntal ist für beide Seiten ein Gewinn. Durch die gemeinsamen Anstrengungen werden neue, lohnende Angebote für die Bewohnerinnen und Bewohner sowie für Gäste geschaffen werden.

Der Bankerlweg
www.inn-salzach.com/a-bankerlweg

Motorikparcours Winhöring
www.inn-salzach.com/a-motorikparcours-winhoering

WasserWissensWeg Reischach
www.inn-salzach.com/a-wasserwissensweg-reischach

Pump Track Perach
www.inn-salzach.com/a-pumptrack-perach

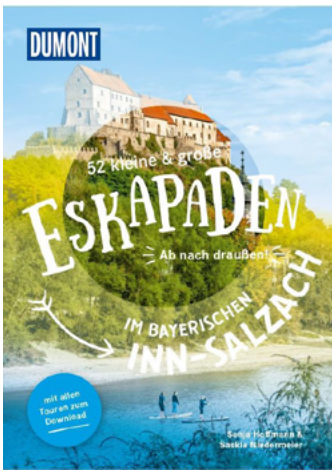


Neuer Reiseführer mit dem Dumont-Verlag

Ein Reiseführer für die Region, für draußen sein und die vielleicht schon bekannten Ziele mal ganz anders zu erleben: 52 Eskapaden haben Saskia Niedermeier und Sonja Hoffmann für den Dumont Verlag zusammengestellt. 52 kürzere und längere Touren für Sonne und Regen und alle Jahreszeiten sind darunter, mal mit dem SUP, mal barfuß durch den Wald, mal mit dem Rad.

›52 kleine & große Eskapaden im bayerischen Inn-Salzach‹

Der Reiseführer ist ab 15. September über die Homepage des Tourismusverbands Inn-Salzach und im Buchhandel regulär zu beziehen. Die beiden Autorinnen kennen sich in der Region bestens aus. Saskia Niedermeier kommt aus dem Landkreis Altötting, Sonja Hoffmann aus dem Landkreis Mühldorf. ›Wir haben selbst noch einiges neu entdeckt auf unseren Touren, das bestimmt auch noch nicht viele andere kennen‹, sagt Saskia Niedermeier. ›Eine meiner Highlight-Touren war tatsächlich eine kleine Spazierrunde rund um Tüssling und Teising, wo man am Wegkreuz von vier Pilgerwegen vorbeikommt. Da sind so viele schöne Kleinigkeiten auf dem Weg, die es lohnt, zu entdecken‹, ergänzt Sonja Hoffmann.



Von kurz bis Wochenende

Die Touren sind von sehr kurz und gut mit Kindern machbar bis zu einem ganzen Wochenende mit Übernachtungstipp gegliedert. Die GPX-Daten gibt es als Download gleich mit dazu und oft ist auch die lokale Gastronomie mit im Boot mit lohnenden Einkehrmöglichkeiten und gemütlichen Biergärten. Ein Reiseführer nicht nur für die ganze Region, sondern vor allem für alle Altersgruppen, Leistungsstufen und jeden Geschmack.

Text & Fotos: Tourismusverband Inn-Salzach

Landkreis Mühldorf a. Inn

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 herunterladen und los geht's!

Bayern barrierefrei · Gesundheitsregion plus · Familienpakt Bayern · Bildungsregionen in Bayern

Moin Moin

Hamburg erleben mit Kindern

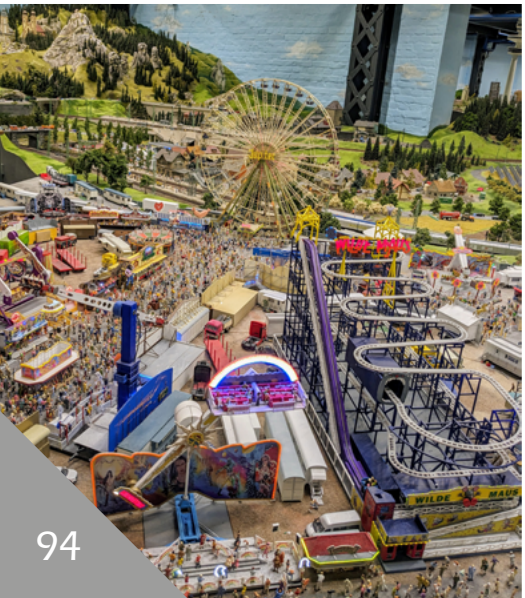
Moin Moin Hamburg meine Perle, ich mag dich so derbe gerne... Das Lied fasst es eigentlich gut für uns als Familie zusammen. Und so zog es uns Mitte Februar nach einigen Jahren Abstinenz mal wieder in die Hansestadt.



Abfahrt mit dem ICE am Bahnhof Ingolstadt.

Im Gepäck wie immer unsere vier Kinder im Alter von 13, 11, 9 und 6. Der Städtetrip begann dieses Mal bereits am Bahnhof, wir wollten mit dem ICE von Ingolstadt nach Hamburg reisen. Allen Unkenrufen zum Trotz sei vorweg schon verraten: Sowohl die Hin- als auch die Rückreise mit der Deutschen Bahn klappten ganz wunderbar und überpünktlich und so waren wir deutlich schneller und entspannter an unserem Zielort als mit dem Auto. Bereits im Vorfeld hatten wir darauf geachtet, die Wege zwischen U-Bahn und Hotel kurz zu halten, in meinen Augen einer der entscheidenden Punkte für einen stressfreien Urlaub mit (kleineren) Kindern.

Eine der vielfältigen Landschaften im Miniaturwunderland.



Auf dem Programm stand wieder einiges: Miniaturwunderland, Elbphilharmonie, Shoppen, Museum der Illusionen, Rathaus und als Highlight ein Abend im Theater. ›Harry Potter und das verwunschene Kind‹ lag bereits an Weihnachten für alle sechs unter dem Baum und die Vorfreude war entsprechend groß.

In den bayerischen Winterferien ging es für uns also von Sonntag bis Donnerstag in die Hansestadt. Unser Hotel hatten wir direkt in der Nähe der U-Bahn-Station Altona gewählt und so starteten wir nach einem kurzen Check-In am späten Sonntagnachmittag direkt durch zur Reeperbahn. Das ist um diese Uhrzeit tatsächlich auch mit Kindern möglich. Auf die pikanten Ecken haben wir natürlich verzichtet, aber ein Blick auf die Davidwache und das bekannte Schmidts Tivoli war kein Problem. Danach durfte für meine Fußballfans ein Abstecher zum Stadion am Millerntor nicht fehlen und so war der erste halbe Tag auch schon vorbei.

Miniaturwunderland

Sightseeing und Miniaturwunderland standen am Montag an. Die Route hatte der Teenager ausgesucht und tatsächlich brachten wir es am Ende des Tages auf knapp 20 gelaufene Kilometer. Dank abwechslungsreicher Strecke ist uns das allerdings gar nicht so aufgefallen. Chilehaus, Hafenviertel mit der Statue des berühmten norddeutschen Freibeuters Störtebecker und auch ein Gang auf die Elphie standen auf dem Programm. Die gebogene Rolltreppe – mit 82 Metern eine der längsten in Europa – faszinierte uns alle, der äußere Rundgang bot einen wunderbaren Ausblick auf Stadt und Hafen. Danach zog es uns zum Rathausplatz, wo wir uns an einem der zahlreichen Essensstände stärkten, bevor es ins Miniaturwunderland in der



Fußballfans am Millerntor.

Graffiti an der Reeperbahn.



Blick auf ›Elphie‹ - die Elbphilharmonie.





Harry Potter und das verwunschene Kind - ein ›Muss‹ für alle Potterfans.

Speicherstadt ging. Die Karten hatten wir vorab gebucht, so dass wir ohne Wartezeit in die Ausstellung konnten. Drei bis vier Stunden sollte man hierfür einplanen, es gibt an jeder Ecke etwas zu entdecken und die detailreiche Ausstellung ist ein absolutes ›Muss‹ bei einem Besuch in der Hansestadt.

Am nächsten Tag gab K4 dann den Ton an. Sie hatte nämlich Geburtstag und die Familienregel besagt: Wer im Urlaub Geburtstag hat, darf bestimmen, was an diesem Tag gemacht wird. Nach einem ausgiebigen Frühstück führte uns unser Weg ins Tropenaquarium von Hagenbecks. Den angrenzenden berühmten Tierpark hatten wir bereits bei vergangenen Urlauben besucht, im Tropenaquarium waren wir hingegen das erste Mal. Zufälligerweise kamen wir genau rechtzeitig, um die Fütterung der Krokodile live mitzuerleben und erfuhren vom Pfleger spannende Details und kurzweilige Informationen rund um die Reptilien. Der Rundgang führt entlang des Äquators durch einen dichten Dschungel und gewährt Einblicke in die exotische Tierwelt und eine faszinierende Unterwasserwelt. Ganz günstig ist dieser Ausflug nicht, aber gerade bei unbeständigem Wet-

Tipps Hamburg mit Kindern:

- Mit dem ICE ab München, frühzeitig buchen, dann sind hohe Rabatte möglich. So sind wir zu sechst hin und zurück für unter 100 Euro gefahren. In der Stadt sind waren wir mit der Gruppentageskarte des HVVs unterwegs.
- Miniaturwunderland: Tickets im Voraus buchen. Wenn auf der Website direkt der gewünschte Slot nicht mehr verfügbar ist, z.B. über Hamburg Travel (von der Stadt Hamburg) versuchen. Diese verfügen über ein extra Kontingent, wir haben hier unsere Tickets gekauft.
- Museum der Illusionen: Tickets direkt über die Museumswebsite.
- Elbphilharmonie: Der Rundgang ist kostenlos, man benötigt aber eine Eintrittskarte. Diese kann man sich problemlos direkt vor Ort am Schalter holen.
- Harry Potter Theater: Tickets direkt über die Website, allerdings gibt es je nach Wochentag/Platzkategorie Preisunterschiede. Frühzeitig kaufen und auf eventuelle Rabattaktionen achten, macht hier Sinn.
- Tierpark Hagenbecks/ Tropenaquarium: Tickets können problemlos an der Kasse vor Ort gekauft werden.

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

gesünder schöner glücklicher



dieFarm
andrea lindlmeier kosmetik

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



Neu im Studio!





Der alte Elbtunnel ist nur noch für Fußgänger und Radfahrer zugänglich.

Links: Im Tropenaquarium gibt es viel zu entdecken.

Rechts: Museum der Illusionen - nichts ist, wie es scheint.





ter empfehlenswert. Wer allerdings zum ersten Mal in Hamburg ist und zu Hagenbecks möchte, dem würde ich den Tierpark empfehlen. Beides ist vermutlich auch an einem Tag zu machen, jedoch nur unter größerem Zeitdruck und eher eilig. Nach Biologie im Tropenaquarium zog es uns in die Mönckebergstraße. Hamburgs berühmte Shoppingmeile wollten sich auch unsere Kinder nicht entgehen lassen und so fand der Tag dann mit einigen Einkaufstüten in einem Café einen gemütlichen Abschluss.

Museum der Illusionen

Das ›Museum der Illusionen‹ besuchten wir Mittwochvormittag. Hier ist nichts so, wie es scheint, eine Illusion eben. Eine gute Stunde sollte man für diese Attraktion einplanen, es gibt viel zu entdecken und zahlreiche Mitmachstationen, so dass es auch für kleinere Kinder spannend und kurzweilig ist. Auch hier hatten wir die Karten bereits im Vorfeld online gekauft und so Wartezeit vermieden. Ein Abstecher zu den Landungsbrücken und in den alten Elbtunnel ersetzte die obligatorische Hafenrundfahrt. Zum einen war das Wetter nicht entsprechend, zum anderen hatten wir diese in der Vergangenheit bereits mehrfach gemacht. Der alte Elbtunnel ist ein echtes Stück deutscher Ingenieurskunst und allein die Fahrt mit dem Lastenaufzug war gerade für die Kinder ein Highlight. 1911 eröffnet, galt der Tunnel zur damaligen Zeit als technische Sensation. In einer Tiefe von knapp 24 Metern führt er von den Landungsbrücken aus exakt 426,5 Meter unter der Elbe hindurch, bevor es in Steinwerder wieder nach oben geht. Von dort ist die Anbindung der öffentlichen Verkehrsmittel allerdings eher ungünstig, so dass wir kurzerhand den unterirdischen Weg zurückliefen und an den Landungsbrücken wieder auftauchten.

Harry Potter

Am Abend stand dann endlich ›Harry Potter und das verwunschene Kind‹ an. Vorab: Die Karten sind hierfür natürlich nicht günstig, in meinen Augen aber aufgrund der gesamten Inszenierung jeden Cent wert. Wir hatten uns nach längerer Recherche für Hochparkett entschieden und wirklich jeder von uns, auch alle Kinder, hatten einen guten Blick auf die Bühne. Allerdings ist das Theater nicht für kleinere Kinder geeignet. Das Stück dauert mit Pause fast vier Stunden, manche Szenen sind düster und sowohl die Dementoren als auch Lord Voldemort selbst mit allen Geräuschen und Special Effects muten teilweise etwas gruselig an. Für unsere 6-jährige Tochter war es absolut okay, allerdings kennt sie die Figuren gut und ist als Viertgeborene mit drei Brüdern auch sonst einiges gewöhnt. Trotzdem war ich froh, dass sie kurz vor Ende und damit vor dem großen Auftritt des dunklen Lords eingeschlafen ist. Generell halte ich die Altersempfehlung des Theaters (ab 8 Jahren) für eine gute Richtlinie. Am Ende kennt jeder sein Kind am besten und entscheidet natürlich nicht streng nach Geburtsdatum.

Wir kommen wieder!

An unserem letzten Tag wollten wir eigentlich auf den Michel, den Kirchturm von St. Michael und eines der Wahrzeichen der Stadt, und dort von der Aussichtsplattform noch einmal über Hamburg blicken. Dieses Mal machte uns allerdings die Deutsche Bahn einen Strich durch die Rechnung. Aufgrund von Renovierungsarbeiten standen fast keine Schließfächer für Koffer zur Verfügung und mit unserem gesamten Gepäck ersparten wir uns dann diesen Punkt auf unserer Liste. Nachdem wir aber sicher wiederkommen werden, konnte uns das nicht die Laune verderben.

Text & Fotos: Alexandra Geyer

Neues vom Wildpark

Sommerzeit ist Hoch-Zeit im Wildpark. Die Tiere kümmern sich um ihren Nachwuchs, Klettergarten und Flying Fox haben Hochbetrieb. Am Spielplatz tummeln sich die Kinder an den Spielgeräten und im großen Sandkasten – und bei schlechtem Wetter lässt es sich in der Indoorhalle austoben. Die Gastronomie im Wildpark ist bekannt und beliebt und bietet für jeden Geschmack etwas.

Die Betreiber, Familie Mittermair, lassen sich dennoch ständig etwas Neues einfallen für ihre Gäste. So können sich die Besucher künftig auf zwei Neuerungen freuen,die eine eher praktischer Art, die andere geselliger und lukullischer Art.

Am Parkplatz stehen ab sofort Ladesäulen für E-Autos zur Verfügung. An den sechs Doppelsäulen lassen sich bis zu zwölf Fahrzeuge parallel laden, wobei eine Doppelladesäule mit Schnellladefunktion ausgerüstet ist.



Insgesamt zwölf E-Fahrzeuge lassen sich ab sofort am Parkplatz des Wildparks Oberreith laden.

Im Wildparkgelände selbst gibt es ab sofort einen brandneuen Grillpavillon. Diese neue Partylocation kann gemietet werden und steht als Selbst-Grillstation zur Verfügung. Grillgut und Beilagen werden direkt aus der Wildparkküche bezogen und dort auch vorbereitet, gegrillt wird dann selbst. Dieser gesellige Grillspaß ist ideal für Firmenfeiern oder private Partys bis zu 60 Personen.

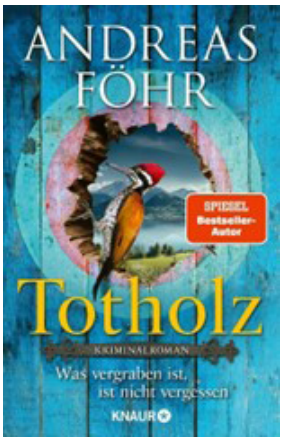
Der Wildpark Oberreith freut sich auf Anfragen und steht für weitere Informationen gerne zur Verfügung.

Text: Ida Lösch
Foto: Wildpark Oberreith



Sommer-Bücher-Tipps

Endlich Sommer, endlich Urlaub, endlich Zeit zum Lesen! Die aktuellen Neuerscheinungen, die uns das Team von Bücher Herzog diesmal vorstellt, lassen sich auch gut verschenken - oder direkt in den Urlaubskoffer packen.

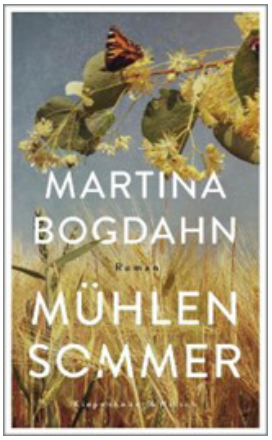


Totholz

Andreas Föhr
Broschiert: 384 Seiten
Herausgeber: Knaur HC, 1. Edition
Erschienen am: 3. Juni 2024
ISBN-13: 978-3426226681
Preis: 16,99€

Leo Kreuthner ist außer sich: Da wagt es doch so ein dahergelaufener Lump, ihm bei der Schwarzbrennerei Konkurrenz zu machen! Das muss selbstredend sofort unterbunden werden - wenn nötig mithilfe einer alten Kanone aus dem 18. Jahrhundert.

Währenddessen führt eine unfreiwillige Zeugenaussage Kommissar Wallner und die Kripo Miesbach zu einer im Wald vergrabenen Leiche. Doch diese ist so stark verbrannt, dass sie nicht identifiziert werden kann. Kurz darauf ist auch noch die Zeugin wie vom Erdboden verschluckt. Eine erste Spur weist auf drei abgelegene Anwesen. Die Gespräche mit den eigenbrötlerischen Bewohnern gestalten sich skurril bis schwierig. Wallner ahnt bald, dass alle drei Familien dunkle Geheimnisse hüten. Aber wer hat etwas mit der Leiche im Wald zu tun?



Mühlensommer

Martina Bogdhan
Gebundene Ausgabe: 336 Seiten
Herausgeber: Kiepenheuer&Witsch, 2. Edition
Erschienen am: 11. April 2024
ISBN-13: 978-3462004786
Preis: 23€

Warmherzig und humorvoll erzählt Martina Bogdahn in ›Mühlensommer‹ von einem Leben zwischen zwei Welten: Von einer Jugend auf dem Land, einer Flucht in die Stadt und davon, dass man manchmal zurückblicken muss, um sich selbst zu finden.

Ein drückend heißer Sommertag. Mit ihren beiden Töchtern macht sich Maria auf den Weg in ein langes Wochenende fern von Stadt, Stress und Schule. Doch dann ruft Marias Mutter an: Der Vater hatte einen Unfall und liegt im Krankenhaus. Marias Mutter ist bei ihm, doch auf dem Bauernhof der Familie müssen nicht nur Schweine, Kühe und Hühner versorgt werden, sondern auch die demente Großmutter.

Maria fährt sofort zum Hof. Doch dort, vor der alten Mühle, erwartet sie neben alltäglicher Arbeit auch die Erinnerung an ihre Kindheit und Jugend. Als dann noch Marias Bruder Thomas auf dem Hof steht, ist die Familie versammelt. Sie eint die stille Sorge um den Vater. Bis Thomas das Schweigen bricht und endlich zur Sprache kommt, was sie alle lange Zeit verdrängt haben.



Tod im Chiemgau

Mathias Lehmann
Taschenbuch: 240 Seiten
Herausgeber: Emons Verlag
Erschienen am: 25. April 2024
ISBN-10: 3740820349
ISBN-13: 978-3740820343
Preis: 13€

Ein packender Kriminalroman voller Intrigen und Rätsel: Zehn Jahre ist es her, dass Hans, der beste Freund von Bergführer Toni Hauser, in den Bergen tödlich verunglückt ist. Damals hat Toni seinen Heimatort Reit im Winkl verlassen, nun kehrt er zurück. Doch die Vergangenheit ruht nicht, im Gegenteil: Plötzlich scheint jemand Toni nach dem Leben zu trachten. Mehrmals überlebt er nur knapp. Mit Hilfe von Kommissarin Roxana Mayrhofer versucht Toni, den Täter zu finden und die Frage zu beantworten, die ihn seit Jahren umtreibt: War Hans' Tod wirklich ein Unfall oder sollte damals womöglich er selbst sterben?



Wenn sie lügt

Linus Geschke
Broschiert: 416 Seiten
Verlag: Piper
Erschienen am: 31. Mai 2024
ISBN-13: 978-3492064866
Preis: 17€

Wie tief sind die Abgründe der Vergangenheit? Sie waren die perfekte Clique, bis sich eine von ihnen in den falschen Mann verliebte. Die Beziehung der siebzehnjährigen Norah zu dem vier Jahre älteren David hielt nicht lange. Schockierend: Nach der Trennung wurde David zum Mörder. Er tötete ein Liebespaar auf einem abgelegenen Parkplatz und kam dann auf der Flucht ums Leben. Für die Bewohner des abgelegenen Ortes war Norah fortan nur ›die Freundin des Killers‹. Knapp zwanzig Jahre später kehrt Goran, Norahs bester Freund aus

Kindertagen, nach Waldesroda zurück. Er hat erfahren, dass Norah Drohbriefe erhält, die klingen, als würden sie vom verstorben geglaubten David stammen. Um herauszufinden, was dahintersteckt, muss Goran in die Vergangenheit abtauchen. In Norahs, aber auch in seine eigene.

Wie schon in seinen beiden vorherigen Krimis versteht es der Autor Linus Geschke, seine Leser in den Bann zu ziehen. Er spielt mit Zeiten und Perspektiven und führt auch gerne auf die falsche Fährte, um dann mit überraschenden Wendungen weiterhin Spannung aufzubauen. Ein Pageturner wie seine beiden vorangehenden Werke ›Das Loft‹ und ›Die Verborgenen‹.

Linus Geschke, 1970 geboren, lebt in Köln und hat für führende deutsche Magazine und Tageszeitungen, darunter Spiegel Online und die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, gearbeitet. Für seine Reisereportagen wurde er mit mehreren Journalistenpreisen ausgezeichnet. Mit seinem Thrillerdebüt gelangte Geschke aus dem Stand auf die Bestsellerliste, seine Jan-Römer-Serie wurde aufwendig verfilmt. Der psychologische Thriller ›Das Loft‹ stand wochenlang auf der Bestsellerliste.



Willkommen bei den Grauses 1: Wer ist schon normal?

Sabine Bohlmann
Gebundene Ausgabe: 192 Seiten
Herausgeber: Planet!; 1. Edition
Erschienen am: 24. Februar 2024
ISBN-10: 3522508289
ISBN-13: 978-3522508285
Lesealter: ab 7 Jahren
Preis: 14€

Ottilie freut sich. Endlich zieht im Nachbarhaus eine Familie ein. Mit drei Kindern, einem Opa und sogar einem Wischmopp. Doch keiner der neuen Nachbarn ist so, wie Ottilie das kennt. Muh sieht zwar auf den ersten Blick wie ein normaler Junge aus, hat jedoch winzige Hörner auf seinem Kopf. Opa scheint ein Schrat zu sein. Jedenfalls fällt er permanent auf. Und auch der Rest der Grauses ist alles andere als normal. Ottilie ist das egal, denn für sie und auch ihre neugewonnenen Freunde ist klar: Eine Familie ist eine Familie. Ganz egal, wie schräg sie ist.



dAschauher

Aktuelles und wissenswertes aus der Gemeinde

Feierliche Eröffnung der Innkanalbrücke



Jetzt wurde die Innkanalbrücke zwischen Klugham und Reit auch offiziell eingeweiht.

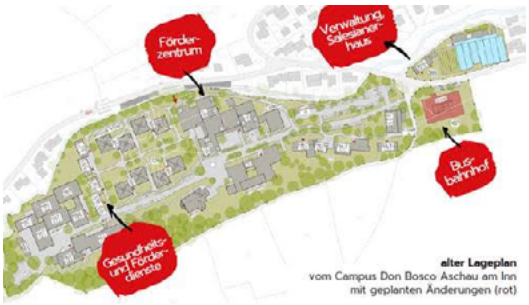
Bürgermeister Christian Weyrich aus Aschau a.Inn und der Kraftwerksleiter Tobias Heiserer von der Verbund AG eröffneten am 6. Mai nun offiziell die neue Innkanalbrücke. Fast drei Jahre trennte die Baustelle den Ortsteil ›Reit‹ von Aschau a.Inn - nun sind wieder alle vereint. Zusammen mit der Blaskapelle Aschau a.Inn und den umliegenden Anwohnern wurde auf die neue Brücke und die Beendigung der Bauarbeiten angestoßen.

Nochmal ein herzliches Dankeschön an alle Anwohner der umliegenden Gemeinden und auch an die Bürger Aschaus, die den Zeitraum der Baustelle, der doch mit erheblichen Einschränkungen verbunden war, so gut ›überbrückt‹ haben.



Gemeinsam Zukunft gestalten – geplante Baumaßnahmen Berufsbildungs- und Jugendwerk Don Bosco

Der Neubau des Sonderpädagogischen Förderzentrums in Waldwinkel wird die Standorte Waldkraiburg, Starkheim und Aschau a.Inn unter einem Dach vereinen, während die Außenstellen Haag und Lohkirchen erhalten bleiben. Das Gebäude, das der Landkreis Mühldorf am Inn gemeinsam mit der Schulleitung des Förderzentrums und dem Berufsbildungswerk auf den Weg bringt, schafft Raum für 380 Schülerinnen und Schüler in 25 Klassen. Dafür investiert der Landkreis Mühldorf a. Inn knapp 50 Millionen Euro.



alter Lageplan
vom Campus Don Bosco Aschau am Inn
mit geplanten Änderungen (rot)

Durch diesen Bau entstehen neu akzentuierte Angebote für junge Menschen bei Don Bosco Aschau a.Inn. Der neue Gesundheits- und Förderdienstbau befindet sich mittig zwischen den Ausbildungswerkstätten und dem Wohnbereich, wodurch er zu einer zentralen Anlaufstelle für die jungen Menschen wird. Hier können die Jugendlichen nicht nur ihre beruflichen Fähigkeiten entwickeln, sondern auch Unterstützung, Beratung und Therapien in Anspruch nehmen, um ihr volles Potenzial zu entfalten. Es entsteht hier ein Förderkomplex inklusive Fitnessstudio, medizinischen Behandlungsräumlichkeiten und vielem mehr.

Eine neue Verwaltung und ein Wohnhaus für die Ordensmitglieder der Salesianer entsteht am Eingang der Einrichtung. Um Platz zu schaffen, musste die Ausbildungsgärtnerei verkleinert werden. Die Verwaltung ist erste Anlaufstelle für Interessenten und Kostenträger bei Don Bosco Aschau. Von hier aus werden die Angebote des Berufsbildungs- und Jugendwerkes koordiniert und die Einrichtung zukünftig geleitet.

Termine im Sommer in der Gemeinde Aschau a.Inn:

- 14.07. 50 Jahre Jugendfeuerwehr Aschau a.Inn - Suchwanderung
- 25.07. bis 29.07. 57. Aschauer Sommerfest
- 27.07. Trachtenmarkt Oid´s & Nei´s von 14 Uhr bis 18 Uhr
- 28.07. Trachtenmarkt Oid´s & Nei´s von 10 Uhr bis 16 Uhr
- 15.08. ab 12 Uhr Dorffest der Christlichen Frauengemeinschaft im Bierstadl
- 05.09. bis 07.09. SVA Fußball 5-jähriges Campjubiläum – Löwencamp mit 1860 München im Sportzentrum
- 14.09. Gründungsfest 125 Jahre KAB – Vorabendmesse um 19 Uhr mit anschl. Festzug zum Don Bosco Saal mit Stehempfang
- 15.09. Reiter- und Fahrerfest der Pferdefreunde ab 8.30 Uhr



Aschauer Sommerfest vom 25. bis 29. Juli 2024

Mit ›Brotzeit, Bier und Blasmusik‹ geht das 57. Aschauer Sommerfest traditionell in seine nächste Runde. Der Musikverein wird wie gewohnt mit seiner Blaskapelle und Jugendkapelle die Besucher des Festes gut unterhalten. Dem Motto getreu werden die Kapellen aus Kraiburg, Ramsau und die Musikatzen für weitere stimmungsvolle Stunden sorgen. Die gute Stimmung kann später am Abend von der Bierbank mit in die Bar des Festzeltes genommen werden. Für alle Sommerfestbesucher ist wieder etwas dabei. ›Vom Maßkrugstemmen übers Steinheben - hier sind alle gefragt. Und auch bei den Verlosungen warten wieder attraktive Preise. Unsere kleinen Besucher finden vor dem Zelt den traditionellen Vergnügungspark und für die jungen Leute geben die Musikatzen am Samstagabend wie gewohnt Vollgas‹, so Vorstand Wolfgang Duschek. Festwirtin Steffi Greibl betont: ›Im Zelt sind uns die familienfreundlichen Preise und die gute Stimmung unter den Gästen besonders wichtig, dafür legen sich wieder alle ins Zeug.‹ Der Musikverein Aschau, die Brauerei Ametsbichler und die Gemeinde Aschau a.Inn laden daher zu vergnüglichen Stunden ins Festzelt ein und freuen sich, viele Besucher aus nah und fern begrüßen zu dürfen.

Am Donnerstag, 25.07.2024 um 18.30 Uhr, geht´s mit dem Sommerfestauszug der Vereine ins Festzelt. Der 1. Bürgermeister Christian Weyrich eröffnet das Fest mit dem Bieranstich und dem Tag der Nachbarn.

Texte & Fotos: Gemeinde Aschau a.Inn





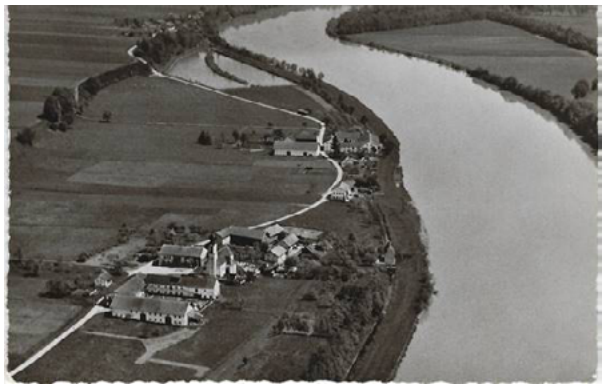
Fraham - Kleiner Ortsteil mit großer Geschichte

Seit der Gemeindegebietsreform 1976 ist Fraham ein Ortsteil der Gemeinde Aschau a.Inn. Vorher war Fraham Hauptort mit Kirche und Gasthaus der gleichnamigen eigenständigen Gemeinde. Bei der Gebietsreform wurde die Gemeinde Fraham aufgelöst, der westliche Teil wurde in die Gemeinde Aschau a.Inn eingegliedert, der östliche Teil kam zur Stadt Waldkraiburg.

Durch die Eingemeindung eines Teils der Gemeinde Fraham bekam Aschau einen Zugang zum Inn und durfte 1977 ihren Gemeindenamen in Aschau a.Inn umbenennen.

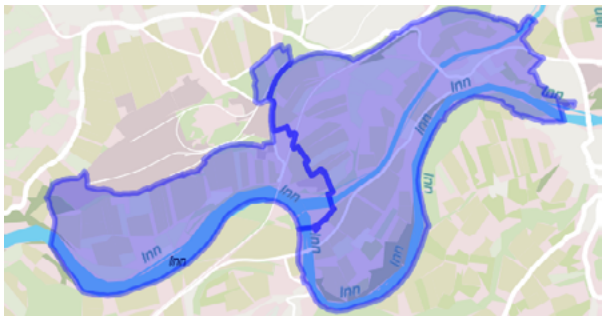
Fraham wurde im Jahre 1025 erstmals urkundlich erwähnt, dürfte aber schon viel früher als Ort bestanden haben. Die Gründung der Orte mit den Endungen ›heim oder ham‹ begann in der Zeit der Agilolfinger und geht bis ins 7. oder 8. Jahrhundert zurück. Die Endung ›heim oder ham‹ bedeutet ›Haus und Wohnort‹. Die Schreibweise hat sich im Laufe der Zeit immer wieder verändert, im 17. Jahrhundert wurde es als Frihamb, später als Fraheim geschrieben.

Fraham war lange Zeit Standort für eine Innfähre, möglicherweise schon zur Römerzeit, ein römischer Münzschatzfund bei Klugham erhärtet diese Annahme. Mit dem Bau der Bahnlinie



Oben; Luftbild von Fraham um 1960, am oberen Bildrand ist das Klärbecken von Aschau-Werk zu sehen:

Unten: Ehemalige Gemeinde Fraham und ihre Aufteilung nach Aschau und Waldkraiburg.



Rosenheim - Mühldorf entstand die Bahnstation Jettenbach, für die Frahamer der nächstgelegene Bahnhof, deshalb war die Innfähre eine wichtige Verbindung. Die Innfähre war um die Jahrhundertwende ein Teil des Schulwegs für die Frahamer und Berghamer Schulkinder nach Jettenbach. Der Fährbetrieb wurde einige Zeit nach dem 2. Weltkrieg eingestellt.

Der Ortsteil besitzt seit dem 15. Jahrhundert eine Kirche, ein spätgotischer Bau mit einer barocken Ausstattung, sie ist dem hl. Martin geweiht. Im 12. und 13. Jahrhundert war das Erzstift Salzburg Grundherr in Fraham, 1411 verkaufte das Erzstift Salzburg Fraham an das Augustinerchorherrenstift Au a.Inn. Bis zur Säkularisation 1803 wurde Fraham von den Chorherren in Au seelsorglich betreut. Zeitweise war Fraham auch Sitz des Pfarrers von Aschau, von 1851 bis 1879 war Aschau eine Expositur von Fraham. Noch heute sind die Matrikelbücher der Pfarrei Aschau unter Pfarrei Fraham einzusehen.

Mit dem Bau des Innkanals zwischen 1917 und 1924 entstand für Fraham eine erhebliche Veränderung. Durch die Baustelle kamen viele Bauarbeiter auch nach Fraham, in dieser Zeit wurde in Fraham das Gasthaus Winterer gegründet.

Ein weiterer Einschnitt in der Geschichte von Fraham war die Errichtung des Rüstungswerkes im Wald zwischen Fraham und Aschau a.Inn in den Jahren ab 1937 bis 1945. Etwa ein Drittel des Werksgeländes war Gemeindegebiet Fraham, Bauern aus Fraham mussten Grundstücke für das Werksgelände mit minimaler Entschädigung abtreten.

Text & Fotos:
Franz Wicho, Gemeindearchiv Aschau a.Inn

Tägliche Frische
Scherer's
Tägliche Frische
... der freundliche Frischemarkt –
direkt in Ihrer Nähe
Schnaitsee - 2 x Trostberg - Tacherting - Engelsberg – Gars

Gesund in Gars
www.gesund-in-gars.de
Gesund in Babensham
www.gesund-in-babensham.de
Facharztpraxis für Allgemeinmedizin
Dr. med. Hubert Attenberger
Dr. Julian Zeiler
Josef Lipold
Dr. med. Bernadette Hilbert
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.

Buchtipp

Für alle, die sich mit der beruflichen oder privaten Veröffentlichung von Bildern auseinandersetzen, gibt diese Neuerscheinung wertvolle Grundlagen, was in rechtlicher Hinsicht zu beachten ist.



Coach für Medienrecht

Christian Solmecke
Taschenbuch, 104 Seiten
Verlag: Scout Medien GmbH
Erschienen am: 27. Oktober 2023
ISBN-13: 978-3948309121
Preis: 12,80€

Moderne Zeiten, moderne Rechtsprechung? Weit gefehlt, die deutsche Justiz ist gerade erst dabei, sich wirklich mit modernen Medien auseinanderzusetzen. Die Grenzen sind vielfältig und dehnbar. Mit KI erhält das Thema eine weitere Dimension, die es rechtlich abzudecken gilt. Das Buch gibt einen guten Einblick und wertvolle Tipps für alle, die sich mit modernen Medien und Verwendung insbesondere von Bildaufnahmen beschäftigen, etwa Journalisten, Blogger, Fotografen und Influencer.

Das Buch enthält unter anderem Kapitel zu den Themen Veröffentlichung, Urheber- und Urhebervertragsrecht, Konsequenzen einer Urheberrechtsverletzung sowie zur aktuellen Rechtsprechung zum Fotorecht.

Das Internet mit seinen vielen verschiedenen Medien hat sich in den letzten zwanzig Jahren kontinuierlich verändert. Facebook, Twitter (jetzt ›X‹), Instagram, Snapchat oder TikTok sind momentan die wichtigsten Massenmedien, die Millionen weltweit nutzen. Kaum jemand macht sich Gedanken, wie schnell man sich durch das Herunterladen und sonstiges Benutzen von Fotografien im rechtlichen Graubereich befindet. Mit Rechtsanwalt Christian Solmecke hilft einer der führenden Fachleute bei diesem schwierigen Thema.

Veranstaltungstipp

Bertold Mathes

Kreuz und Quer (Happy Painting)



Bertold Mathes, F21X15 (Extension-3), Acryl auf LW, 210x150cm, 2015

- Eröffnung: So 29.9.2024 um 15 Uhr
- Dauer bis 10.11.2024
- Öffnungszeiten: Do-So 14-17 Uhr, feiertags: 3.10. und 1.11. geschlossen!
- Eintritt frei!

Text: Städtische Galerie Waldkraiburg
Foto: Bertold Mathes



NEU: wieder im Team
Manuela Mittermaier

Haarstudio Sylvia

Marktplatz 3 • Gars a.Inn
Tel. 08073 - 916 39 15
info@haarstudio-sylvia-gars.de
www.haarstudio-sylvia-gars.de

Öffnungszeiten:
Mo: geschlossen
Di-Fr: 8:00 - 18:00 Uhr
Sa: 8:00 - 12:00 Uhr
und nach Vereinbarung



Julia v. Rücker, Roswitha Ott, Caroline Bäumler

Das Haarstudio Sylvia Team freut sich auf ihren Besuch!

Dorf und Kirche Lauterbach

Vor über 500 Jahren ist die St. Georgskirche in Lauterbach, Gemeinde Heldenstein, im spätgotischen Stil umgebaut worden. Am Chorbogen bezeugt dies heute noch die Jahreszahl 1521. Damals wurde das romanische Langhaus erhöht und eingewölbt sowie der spätgotische Chorraum neu errichtet.



St. Georgskirche in Lauterbach

Das Dorf Lauterbach

Der Ortsname Lauterbach dürfte aus dem althochdeutschen lutar bzw. mittelhochdeutsch liuter für klar, rein bzw. lauter und der Silbe ›bach‹ zusammengesetzt sein:

Lauterbach ist demnach die Siedlung am klaren Bach.

Der ungefähr 9km lange ›Lauterbach‹ entspringt zwischen Bürg und Deinwalln im Deinwallner Holz auf einer Höhe von knapp 550m. Dort existieren mehrere Quellen, deren Bächlein sich im Tal westlich von Ramering vereinigen. Zum Vergleich: Die Kirche Lauterbach erhebt sich auf 456m NN.

Erste urkundliche Nennungen von Lauterbach datieren relativ spät. Das Urbar- bzw. Stiftbuch des Benediktinerklosters Seeon aus dem Jahr 1460 dürfte die älteste Original-Quelle für Lauterbach sein.

Zu den mittelalterlichen Spuren gehört hier die Flur Weinberg. Bis zum 14. Jahrhundert war an zahlreichen Berghängen im Inn- und Isental die Weinbaukultur weit verbreitet.

Pfarrei und Dorf Lauterbach hatten bis 1803 dem Benediktinerkloster Seeon gehört. In zahlreichen Briefen des 17. und 18. Jahrhunderts wird die Pfarrei als ›deß Closters Pfärrl zue Lautterbach‹ genannt.

Die Pfarrei Lauterbach

Schon während des 15. Jahrhunderts gehörten alle Anwesen des Dorfes Lauterbach grundherrschaftlich dem Benediktinerkloster Seeon.

Eine Überlieferung berichtet, dass das Dorf von einem Ritter von Laiming zu Tegernbach (= Wasentegernbach) dem Kloster Seeon übereignet wurde. Einen urkundlichen Beleg dafür gibt es jedoch nicht mehr.

Vielleicht hatten Erasmus I. von Laiming († 1390) und dessen Ehefrau Kunigunde von Schonstett durch die Gründung der Marien- bzw. Laimingerkapelle im Kloster Seeon, heute die Sakristei der Pfarrkirche Seeon, das Dorf Lauterbach dem Kloster übereignet.

Das Kloster Seeon war einer der größeren Grundherren im Isen- und Rottal.

Nicht nur um die weltliche Grundherrschaft, sondern auch um die katholische Pfarrei Lauterbach kümmerten sich die Äbte des Benediktinerklosters Seeon.

In einem umfangreichen Schreiben des Abtes Sigismund Dullinger (Abt 1609-1634) vom Oktober 1632 an das Konsistorium in Salzburg über ›deß Closters Pfärrl zue Lauterpach‹ erwähnte der Abt einen im Jahr 1419 aufgerichteten Taufstein.

Erzbischof Bernhard von Rohr (Erzbischof 1466-1481) verlieh dem Seeoner Abt Erhard II. das Präsentationsrecht auf die Pfarrei Lauterbach, dass die Seeoner Äbte bis zur Säkularisation am 19. März 1803 ausübten.

Abt Erhard II. ließ im Jahr 1482 in der Georgskirche einen neuen Taufstein aufstellen, den die Jahreszahl 1482 und das Klosterwappen, ein Seerosenblatt, zieren. Dieser Taufstein steht heute noch in der Kirche.

Zur kleinen Pfarrei zählten stets das Dorf Lauterbach und die Anwesen in Haßberg, Ober- und Untergoldau und Wolfdobl.

Die Entfernung des Dorfes Lauterbach vom Kloster Seeon wird in einer





alten Überlieferung mit sieben Stunden Gehzeit angegeben.

1558 bestand hier auch eine Allerseelenbruderschaft. Ihr Altar stand im südseitigen schmalen Anbau, den heute noch die originalen Netzrippen mit Schlusssteinen überwölben.

Als das Kloster Seeon am 18. April 1561 durch das ›Feur verzöhrt wordten‹ ist, sind viele wichtige Dokumente verloren gegangen. Das dürfte der Grund sein, warum wir so wenig Belege zur Lauterbacher Geschichte bis zum Ende des 16. Jahrhunderts finden.

Seitdem haben sich mehrere wichtige Angaben zur Baugeschichte erhalten.

Abt Sigismund Dullinger (Abt 1609-1634) ließ hier um 1620 das Kirchendach und den Turm neu decken sowie die Friedhofsmauer ausbessern.

Im Juli 1650 ereignete sich ein ›grob erschröckhlich Schaur Wöder‹. Zu Lauterbach befürchtete man, dass ›herunter des Weinpergs die Gersten und Haber der halbe Taill auch ausbleibet‹.

1663 ließ Abt Columban I. (Abt 1653-1665) vom Pfarrhof Stall und Stadel renovieren.

Abt Roman Müller (Abt 1665-1671) hat 1665 den durch ein ›Hochwetter‹ ruinierten Kirchturm erneuern lassen.

Vikar Theodor Thallmann ließ 1672 das Kirchendach ausbessern und neue Einrichtungsgegenstände für die Kirche erwerben. Auch am Pfarrhof ließ er Renovierungen vornehmen.

Im Jahr 1700 hielt Vikar Georg Simon Heiß im Pfarrhof zwei Pferde, vier Kühe und ein Kalb. Das Personal des Vikars bestand aus einem Knecht, einer Köchin und einer Dirn.

Ihr MOBILITÄTS-Partner seit 1949

Seit 50 Jahren der zuverlässige MAZDA Händler

Mazda- und Hyundai-Verkauf und Service
Reparaturen, Unfallinstandsetzung mit
eigener Lackiererei, HU/AU im Haus,
Glas-, Reifen- und Klimaservice.

Ob Barkauf, Finanzierung, Leasing und
Gebrauchtwagen - immer faire Preise

Ihr starker
Mazda- und
Hyundai-Partner
für die Region

mazda

HYUNDAI

4x in Ihrer Nähe AUTOHAUS GRUBER

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

TRAUNSTEIN
Gewerbepark Kaserne 10
Tel. 08 61/ 1660966

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

www.autowelt-gruber.de

Der Pfarrhof mit Stadel und Stall ist am 21. September 1707 durch ›Varlessigkeit eines Ehehalten ... abgebrunnen‹. Der ›völlig in die Aschen‹ gelegene Pfarrhof musste mit ›Aufwendtung gegen 3000 Gulden Uncossten von grundt aus wider erhebt und neu erpaut‹ werden.

Der neuerbaute Pfarrhof konnte erst im Jahr 1712 wieder bewohnt und bewirtschaftet werden. Das war während der Ära von Abt Columban II. (1701-1727).

In dieser Zeit hatten mehrmals Augustiner Chorherren von Au am Inn die Seelsorge in Lauterbach übernommen. Wenn aber ein Seeoner Benediktiner anwesend war, dann durfte dieser im Pfarrhof zu Küham Wohnung nehmen und die Kost mit dem dortigen Chorherrn und Vikar von Heldenstein genießen.

Überliefert wird auch, dass um 1700 der Mesner täglich dreimal das Ave Maria läutete. Das Wetterläuten war üblich.

Das Patroziniumsfest fand immer am Fest des hl. Georg statt und das Kirchweihfest am Sonntag nach Mariae Himmelfahrt.

Im ›Functionales Parochiales‹ (Verrichtungsbuch) der Pfarrei Lauterbach werden vor 300 Jahren folgende Prozessionen angegeben:

- acht Tage nach dem Ostersonntag eine Prozession nach Ramering,
- am Fest der Kreuzauffindung (03.05.) eine Prozession nach Heldenstein,
- am Pfingstsonntag nachmittags eine Prozession nach Wimpersing,
- innerhalb der acht Tage nach dem Pfingstsonntag eine Prozession nach Ecksberg,
- am Fest Mariä Himmelfahrt (15.08.) eine Prozession nach Ranoldsberg,
- am Fest der hl. Anna (26.07.) eine Prozession nach Ramsau,
- und an jedem Sonntag zwischen Georgi (23.04.) und Jakobi (25.07.) wurde nach Kirchbrunn gegangen und dabei unterwegs die vier Evangelien gesungen.

Am 19. März 1803 wurde das Benediktinerkloster Seeon vom Staat aufgehoben. Letzter Abt war Lambert Neusser (1793-1803).

Seit 1806 ist die Kirche St. Georg zu Lauterbach eine Filialkirche der Pfarrei Heldenstein.

Der 1712 neu erbaute Pfarrhof wurde 1806 an die Familie Oberpaul verkauft.

Ebinger Alm
Wald - Sonne - Ruhe
Ayinger Privatbrauerei
Jeden Sonntag: Ochse vom Spieß
Geöffnet: Donnerstag - Freitag ab 14 Uhr
Samstag - Sonntag und Feiertags ab 10 Uhr
Telefon: 08638 / 74 37 • Ebing 120 - 84478 Waldkraiburg

Zwischen 1926 und 1930 schwelte ein Streit zwischen der Filialgemeinde Lauterbach und der Pfarrei Heldenstein wegen der mangelhaften Betreuung durch den Kooperator.

Die Gemeinde Lauterbach ließ daher 1930 auf eigene Kosten ein neues Pfarrhaus erbauen, das erst 2013 wieder verkauft wurde. Die Seelsorge übernahmen nun in den Ruhestand getretene Priester.

Seit 1975 wird die Seelsorge wieder direkt von der Pfarrei Heldenstein aus durchgeführt, die am 1. November 1977 in den Pfarrverband Ampfing einbezogen wurde.

Pfarrer bis zur Säkularisation

Zunächst wirkten weltliche Priester in Lauterbach, wovon bisher mit Georg Massenhauser im Jahr 1540 nur einer namentlich bekannt ist. Vom 17. Jahrhundert bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde die kleine Pfarrei Lauterbach durchgehend von Benediktinerpater aus dem Kloster Seeon betreut. Sie werden in den Quellen als Vikare angegeben. Nur gelegentlich halfen Augustiner Chorherren vom Kloster Au am Inn aus.

Seelsorger seit 1804

Von 1804 bis 1856 kümmerten sich insgesamt 24 Kooperatoren um die Seelsorge in Lauterbach.

Zwischen 1856 und 1873 wurde Lauterbach von Redemptoristenpatres aus Bachham betreut.

Sechs Kooperatoren waren dann wieder bis 1886 für Lauterbach zuständig, ehe bis 1919 erneut Redemptoristen aus Bachham die Filiale betreuten.

Von 1919 bis 1928 folgten erneut sechs Kooperatoren und von 1930 bis 1975 mehrere Ruhestandseelsorger. Dazu gehörte von 1930 bis 1932 Josef Greger.

An der Nordseite der Filialkirche befinden sich außen neben dem Missionskreuz Gedenktafeln, die an zwei Ruhestandseelsorger erinnern: 1932-1938 Johann Baptist Spötzl und 1938-1944 Otto Sturm. Ihre Nachfolger hießen Ludwig Hoernig (1945-1953) und Josef Fäustle (1956-1975).

Die Kirche St. Georg

Die Kirche wurde ursprünglich aus Tuffquadern errichtet. Tuff wächst durch Kalksinterung an den Prallhängen, die von den Inn-ufern aufsteigen. Die Tuffquadern für Lauterbach dürften von einem einst reichhaltigen Tuffvorkommen zwischen Ensdorf bei Kraiburg und Guttenburg stammen.

Das heutige Kirchenschiff dürfte auf einem romanischen Fundament stehen. Eine Erhöhung der Wände durch Verwendung von Ziegel mit Einwölbung in Form eines Kreuzrippengewölbes erfolgte um 1520 unter Abt Franziskus Wider (1492-1521). Das Presbyterium wurde damals neu errichtet. Am Chorbogen ist die Jahreszahl 1521 für die Fertigstellung der spätgotischen Kirche verewigt worden.

Das Langhaus besteht seitdem aus drei Jochen mit eingezogenen Pfeilern, der Chorraum aus einem Joch und dem Fünfachtelschluss.

Der Zugang zum Innenraum führt über das Erdgeschoss des Turms durch ein gotisches, spitzbogiges Portal.

Der südseitige Anbau, eine schmale Kapelle mit zwei Jochen und einem dichten Netzrippengewölbe, dürfte ebenfalls um 1520 entstanden sein.

Dieser schmale Raum diente ursprünglich als Beinhaus, auch Karner genannt, in dem die beim Grabaushub gefundenen Totenschädel und größeren Gebeine aufbewahrt wurden. Die Armenseelenbruderschaft, die noch 1558 erwähnt wird, dürfte diese Kapelle gepflegt haben.

Heute steht darin ein neugotisches Altärchen mit dem Gnadenbild ›Mutter der Immerwährenden Hilfe‹. Das Original dieses Gnadenbildes befindet sich in der Kirche S. Alfonso in Rom, der Ordenszentrale der Redemptoristen. Im Antependium liegen derzeit sechs Totenschädel. In einem Wandschränkchen entdeckt man Votivgaben aus Metall und Wachs, Gipsfiguren, Rosenkränze, Wachsstöcke und ein Fatschnkindl.

Visitationsberichte unterichten über den baulichen Zustand der Kirche. 1558 wurde bei einer Visitation festgestellt, dass die gotische Kirche und das Pfarrhaus ›etwas pawfellig‹ sind. 1628 wird erneut eine Baufälligkeit an der Kirche überliefert, leider ohne detaillierte Angaben.

Die Barockisierung wird mit der an der Chorapsis außen über dem mittleren Fenster angebrachten Jahreszahl 1682 angegeben. Damals war Adalbert III. Gruber (1671-1694) Abt in Seeon.

Der quadratische Turm ist bis zum Gesims spätgotisch. Der achteckige Aufbau mit der Kuppel wurde bei der Barockisierung 1682 errichtet. 1957 wurde die Turmkuppel neu eingedeckt. Die letzte Renovierung des Turms fand 1981 statt.

1682 ist der Innenraum im Stil des Barocks umgestaltet worden. Die zweigeschossige Sakristei dürfte auch damals entstanden sein.

Rätselhaft sind außen die kleinen Nischen unter den Fenstern der Dreiachtelschlussseiten des Altarraumes. Vermutlich handelt es sich nur um eine Fassadengliederung, die dem Baumeister gut gefallen hatte. Wahrscheinlich hat ein Baumeister aus dem niederbayerischen Raum diese Fassaden gestaltet.

Eine weitere Renovierung wurde erst 95 Jahre nach der Säkularisation durchgeführt. Schon 1874 wurde das Kirchendach repariert. 1898 ist gemäß der Kirchenrechnungen ein neues Pflaster verlegt worden. Bei der Innenrenovierung von 1899 wurde das Gewölbe blau gestrichen und mit Sternen verziert. Erst 1977 wurde das Gewölbe bei der Innenrenovierung wieder weiß getüncht. Im selben Jahr wurde die Kirche auch außen renoviert und der Friedhof erweitert.

Taufstein

Der marmorne Taufstein mit dem achteckigen Fuß ist mit der Jahreszahl 1482 datiert. Es befindet sich daran auch das Wappen des Klosters Seeon, ein Seerosenblatt. Den Taufstein wird Abt Erhard II. Manseer gestiftet haben.

Die Visitationsbeschreibungen nennen bis zur Visitation im Jahr 1700 noch keine Abdeckung.

Der achteckige marmorierte hölzerne Deckel ist mit der zierlichen Gruppe ›Taufe Jesu durch Johannes‹ bekrönt. Das kostbare Schnitzwerk dürfte um 1720 hergestellt worden sein.







Seeoner Klosterwappen am Taufbecken

Hochaltar

Im 17. Jahrhundert wurden bei Visitationen am Hochaltar die Patronate ›Beatissimo Virgo Mariae‹ und Sankt Georg gemeinsam angegeben.

Zum heutigen Hochaltar führen zwei Antritte aus Rotmarmor. Hier handelt es sich um einen kräftig wirkenden Altarunterbau mit Tabernakel, auf dem ein beachtliches Schnitzwerk des hl. Georg hoch zu Ross beim Drachenstich steht. Die Plastik (Größe 173cm zu 130cm) dürfte um 1685 geschnitzt worden sein. Bis 1960 war diese Skulptur noch an der Nordwand angebracht.

Der Altarunterbau mit marmorierter Fassung stammt aus der Pfarrkirche in Pürten und ist 1960 für Lauterbach erworben worden. Der Bildhauer Johann Philipp Wagner aus Kraiburg wird dieses Rokokowerk gegen 1780 für den Hochaltar in Pürten geschaffen haben.

Auf dem Gebälk stehen vier sogenannte Maibüsche, also geschnitzte Rokokovasen. Die Mitte nimmt eine vor goldenen Strahlen befestigte, scheinbar schwebende Heiliggeisttaube ein.

Während der Innenrenovierung um 1898/99 wurden neue Altäre und die Kanzel aufgestellt.

Als 1958 der Innenraum renoviert wurde, hatte man den alten Hochaltar, die beiden Seitenaltäre und die Kanzel – alles neugotische Werke – entfernt. Die neben dem rechten Seitenaltar angebrachte Kanzel konnte vom Obergeschoss der Sakristei aus betreten werden.

Seitenaltäre

Von den Seitenaltären sind heute jeweils die gemauerten Stipitis, also die Unterbauten, mit ihrem Rotmarmorantritt erhalten.

Im Visitationsprotokoll von 1643 werden noch keine Seitenaltäre beschrieben. Das Protokoll von 1671 nennt endlich die beiden Seitenaltäre mit ihren Patrozinien.

Der Altar ›in cornu Evangelii‹ [rechts] war der hl. Maria (B.V.M.) geweiht und der Altar ›in cornu Epistolae‹ [links] dem hl. Märtyrer Sebastian.

Aus dem Barock stammen die jeweiligen Nischen, deren Bogen in Muschelform einfach verziert wurden. Nach der Beseitigung der neugotischen Seitenaltäre wurden links eine Marienstatue und rechts eine Josefsfigur aufgestellt.

Rechts steht heute in der Nische eine Statue des hl. Benedikt aus dem 18. Jahrhundert. Wir sehen den Abt mit Abtstab, Regelbuch und Kelch.



Spätgotische Statue hl. Lambert



Hauptaltar mit hl. Georg

Hans & Willi
Fuhrunternehmen & Bagger
IMMERMANN GbR
Hochstraß 1 • 83555 Gars Bhf.
Telefon 0 80 73 / 404

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

Der Kelch wird in der Benedikt-Legende genannt: Seine eigenen Mönche wollten Benedikt vergiften. Als der Heilige über dem Kelch mit dem vergifteten Getränk das Kreuzzeichen machte, zersprang das Gefäß.

Anstelle des linken Seitenaltars befindet sich in der barocken Nische eine Maria Immaculata, die um 1960 dort aufgestellt wurde.

Die gekrönte Maria mit dem Zepter und dem Jesuskind, das die Weltkugel hält, steht auf der Paradiesschlange: symbolisch für die Überwindung der Erbsünde.

Altargemälde St. Georg

Das Gemälde des hl. Georg, das an der Südseite im Chor hängt, ist ein Werk, das ein unbekannter Künstler gegen Ende des 17. Jahrhunderts gemalt hat. Es dürfte damals zum Hochaltar gehört haben, der vielleicht nach 1682 in der Kirche aufgestellt wurde.

Statuen im Kirchenraum: Altarraum

Im Chor befindet sich eine Statue des hl. Georg, die gegen Ende des 19. Jahrhunderts entstanden ist. Der stehende Georg hat die Lanze in den Leib des Drachen gestoßen.

Rechts des Hochaltars steht eine um 1950 angefertigte, rund 51cm hohe Bruder-Konrad-Statue. Konrad von Parzham (*1818, + 1894) war 41 Jahre lang Pförtner im Kapuzinerkloster Altötting. Er wurde am 20. Mai 1934 heiliggesprochen.

Daneben steht in einer Wandnische in einem Schrein ein zierliches barockes Schnitzwerk des hl. Georg.

Langhaus

An der Nordwand sehen wir eine spätgotische, 107cm große Statue des hl. Lambert aus der Zeit um 1520 mit Messbuch und Bischofsstab. Er war der Hauptpatron des 1803 aufgehobenen Benediktinerklosters Seeon.

Sein Patrozinium wird am 18. September gefeiert. Er wurde um 625 geboren, war seit 672 Bischof von Maastricht und starb um 706 durch die Hand fränkischer Adeliger. Die Christen verehrten ihn schon während des 8. Jahrhunderts als Märtyrer.

An der Südwand stehen eine Augustinusfigur aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts und ein erst um 1940 geschnitzter hl. Josef.

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 Rollladen aller Art zur Seite.
Wir beraten Sie gerne!
www.pittrof-gmbh.de
info@pittrof-gmbh.de
Fenster Türen Pittrof
• Brandschutztüren • Haustüren
• Insektenschutz • Jalousien
• Stahlzargen • 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

KLAK W. KFZ GMBH
KFZ-WERKSTATT
• Kundenservice / Inspektion
• Reifen-Service
• Abgas- / Hauptuntersuchung
• Fehlerdiagnose / Reparaturen
• Unfallinstandsetzung
• Lackierarbeiten
• Fahrzeugaufbereitung
• u.v.m. > www.asp24-partner.de/klak
Am Haselnussberg 2 • 83567 Unterreit
Tel. 08073 1577 • klakw@gmx.de

Naturheilpraxis
Corinna Gerzer
Osteopathie
Priv. Physiotherapie
Mikronährstoffanalyse
Vit-C-Hochdosis-Infusion
Ausleitverfahren
Yoga
Blutegeltherapie
Schröpfen
„Therapie bedeutet für mich, den Körper in einen Zustand des Gleichgewichts zu versetzen."



TERMINE NACH VEREINBARUNG
Brandstätt 2
83567 Unterreit
+49 (0) 176 / 328 745 80
praxis@osteopathie-gerzer.de
www.osteopathie-gerzer.de



Prozessionsstange mit Maria Verkündigung

Der hl. Augustinus (28. August) ist mit Bischofsstab, Pektorale und dem flammenden Herzen dargestellt. Das flammende Herz symbolisiert seine feurige Gottesliebe.

Er gehört zu den vier großen lateinischen Kirchenlehrern und lebte von 354 bis 430. Auf der Grundlage seiner Schriften ist im 11. Jahrhundert der Orden der Augustiner Chorherren entstanden, zu dem auch die benachbarten Klöster Au und Gars am Inn gehörten.

Prozessionsstangen

Von hoher volkskundlicher Bedeutung sind die beiden rund 300 Jahre alten Prozessionsstangen, wovon jede ein Blechblatt mit zwei Bildern trägt:

a) Krönung Mariae durch die hl. Dreifaltigkeit und hl. Georg im Kampf mit dem Drachen

b) Verkündigung Mariae durch Erzengel Gabriel und St. Josef mit dem Jesuskind

Sehr schön ist das Bild der Verkündigung. Der vom hl. Geist ausgehende Spruch lautet ›Die Kraft des Höchsten wird dich überschatten‹.

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

H. Maußen

ARAL Aral Schmierstoffpartner

AS AntiStaub-Holzpellets
Heizöl • Diesel • Benzin

(08071) 2235 • 83564 Soyen • www.maussen.de





Blick von der Empore in den Chorraum

Kreuzweg

Die 14 Kreuzwegstationen, qualitätvolle Arbeiten, wurden 1899 nach der Innenrenovierung angeschafft.

Altöttinger Gnadenbild (Schwarze Madonna)

Links des Hochaltars ist ein Schrein mit dem geschnitzten, 29,5cm hohen Altöttinger Gnadenbild aufgestellt. Die Kleidung besteht aus cremefarbenem Seidendamast mit Goldspitzen und Pailletten.

Eine Münze von 1791, geprägt unter Erzherzog Leopold II., und eine Medaille, die vorne eine sitzende Maria mit Kind und auf der Rückseite den hl. Benedikt zeigt, gehören zum besonderen Schmuck des Gnadenbildes.

Das Gnadenbild dürfte als private Stiftung in die Kirche gelangt sein.

Neugotische Ausstattung und Erneuerungen

Das beidseitige neugotische Chorgestühl mit einfachem Maßwerkdekor wurde 1899 hergestellt. Gleichalt ist der Beichtstuhl hinter dem Hochaltar. Von der damaligen Kommunionbank ist ein Teil unter der Empore erhalten geblieben. Auch die Stuhlwangen des Lainengestühls stammen von 1899.

Innenrenovierungen erfolgten zuletzt 1958 und 1978. 1968 baute die Fa. Zeiller eine Heizung ein.

Sakristei

Den Eingang zur Sakristei bildet ein leicht korbbogenförmiges, gekehltes Portal mit einem Rotmarmorantritt. Die Schränke im Erdgeschoss stammen zum Teil aus der Zeit der Renovierung um 1899. Im oberen Geschoss steht ein barocker zweitüriger Schrank aus dem 17. Jahrhundert mit altem Schloss und ziselierten eisernen Bändern. Vom Obergeschoss führte einst der Zugang zur ehemaligen Kanzel.

Empore

Die Empore ruht auf zwei hölzernen, neugotischen Stützen. An der Brüstung reihen sich vier Felder, wobei die beiden mittleren vorgewölbt sind. An der Innenseite der Balustrade sind eine Reihe alter Namensschilder mit den Namen der Bauern aus dem Filialsprengel erhalten geblieben.

Vor 1902 war schon eine alte Orgel vorhanden. 1902 erwarb die Filialgemeinde zur musikalischen Begleitung der Kirchenlieder ein Pedalharmonium der Firma Steinmeyer aus Oettingen.

1948 stiftete die Bäuerin Elise Wölfl von Lauterbach die heutige einmanualige Orgel mit freistehendem Spieltisch, pneumatischer Kegellade und einem Freipfeifenprospekt. Sie wurde von Georg Glatzl im St. Gregoriuswerk in Altmühldorf hergestellt.

Die Glocken

Bei der Visitation im Jahr 1643 wurde festgestellt, dass zwar ›etliche Glögl‹ vorhanden sind, diese aber ›khönden verkhaufft und etwas anders darfür erhandlet werden‹.

Im Turm hängen heute drei Glocken. Ihre Geschichte kann über rund 160 Jahren genau dargestellt werden.

1861 erwarb die Filialgemeinde eine Glocke von der Pfarrkirche Eitting im Lkr. Erding. Sie stammte aus der Glockengießerei des Josef Bachmair in Erding. Die beiden kleineren Glocken wurden 1882 in derselben Gießerei hergestellt, nun unter dem Inhaber Anton Josef Bachmair.

Die Glocke aus Eitting hängt heute noch im Turm. Sie hat beide Weltkriege überdauert.

1917 mussten für die Kriegsindustrie die beiden Glocken von 1882 abgegeben werden.

1922 wurde der hölzerne Glockenstuhl abgebaut und mit einem aus Stahlprofilen ersetzt. Im selben Jahr gelangten zwei neue Glocken, die in Apolda in Thüringen gegossen wurden, in den Turm.

Im Zweiten Weltkrieg blieben alle drei Glocken unangetastet. Aber an den beiden aus schlechtem Eisen gegossenen thüringischen Glocken nagte der Zahn der Zeit: Sie wiesen zuletzt Löcher auf und waren verrostet.

2017 wurde beschlossen, den Glockenstuhl wieder aus Holz zu errichten und zwei neue Bronzeglocken zu erwerben. Sie wurden 2021 von der Gießerei Perner in Passau angefertigt und von Weihbischof Bernhard Haßlberger geweiht.

Die Marienglocke trägt neben einem Marienrelief das Wappen des Klosters Seeon, die Benediktusglocke das Bildnis des Heiligen. Damit wurde die historische Beziehung zum Benediktinerkloster in Seeon wieder hergestellt.

Die heruntergenommenen Glocken von 1922 wurden auf dem Friedhof aufgestellt.

Turmuhr

Hinter der Orgel befindet sich im ersten Turmobergeschoss das Werk einer vielleicht rund 450 Jahre alten Turmuhr. Die heutige Turmuhr, die auch 2021 erneuert wurde, steht im oktogonalen Aufbau über dem Glockenstuhl.

Text & Fotos: Meinrad Schroll

Literatur

- Reiner Braun, Die bayerischen Teile des Erzbistums Salzburg und des Bistums Chiemsee in der Visitation des Jahres 1558, St. Ottilien 1991, S. 353 f.
- Johann Doll, Seeon. Ein bayerisches Inselkloster, München 1912, S. 34.
- Sigrid Düll, Semper hilaris, numquam tristis. Stets heiter und niemals traurig – musizierende Mönche in Seeon nach ihren Inschriften und Totenbriefen, in: Meinrad Schroll, Sewa-Seeon. 994-1994. 1000 Jahre Seeon. Ein Heimatbuch, Seebruck 1994, S. 55, 145, 147, 157, 159 f., 162-164.
- Meinrad Schroll, Sewa-Seeon. 994-1994. 1000 Jahre Seeon. Ein Heimatbuch, Seebruck 1994, S. 73-76, 81-100, 113-120.
- Meinrad Schroll, Die Seeoner Propstei Mühldorf, in: Salzburg Archiv Bd. 18, Hg. Freunde der Salzburger Geschichte, Salzburg 1994, S. 76 ff.
- Carl Siegert, Seon in Oberbayern, einst Schloß, dann Kloster, nun Curort mit Mineral-, Soolen- und Seebädern, München 1856, S. 83 f.
- Helmuth Stahleder, Mühldorf, Historischer Atlas von Bayern Teil Altbayern Heft 36, München 1976, S. 153-158.
- Hans Joachim Vinzent, Festschrift Glockenweihe Filialkirche Lauterbach 01.08.2021, Oberbergkirchen 2021, S. 9-19.

Quellen

- BayHStA (= Bayerisches Hauptstaatsarchiv)
- KL Seeon Nr. 18, fol. 41 f.; KL Seeon Nr. 29; KL Seeon Nr. 33, fol. 51-64; KL Seeon Nr. 40.
- KGR 211, fol. 279.
- AEM (= Archiv der Erzdiözese München und Freising)
- AB 004/1 S 108, S 111, S 112, S 115.
- AB 004/3 Pfarr A 9120, A 9144, A 9145.

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

Kleine Wiederkäuer für den Artenschutz

Wilde Weide Mühlau eröffnet

Seit Ende Mai grasen Dahomey Mini-Rinder und Walliser Schwarznasenschafe auf einer 2,4 h umfassenden Wiese im Inntal bei Waldkraiburg. Biobauer Martin Brunnhuber hatte schon in den Vorjahren Wiesenblumen ausgesät. Bei der Eröffnung am 23. Mai erklärte er den Besuchern, dass es sich dabei um so genannte ›autochthone‹ Kräuter und Gräser handelt. Das sind Pflanzen, die ursprünglich in unserer Landschaft zu Hause, aber kaum noch zu sehen sind, weil sie entweder das häufige Mähen oder zu starke Düngung nicht vertragen. Die wilde Weide soll dagegen nicht gemäht werden. Durch den Tritt der Tiere werden die Samen verbreitet, so dass Margeriten und Wiesensalbei bald auf der ganzen Fläche heimisch werden sollen.

›Der kleine Kühlschrank nimmerleer‹

Dr. Andreas Zahn, Artenschutzexperte und Vorsitzender der Kreisgruppe Mühldorf des Bund Naturschutz e.V., erläuterte, warum es so wichtig ist, eine Weidefläche auch mal ungemäht stehen zu lassen: ›In den Stengeln, die auf so einer großen Weidefläche stehen bleiben, weil sie nicht gefressen werden, überwintern Insektenlarven, die sonst beim Mähen geschreddert werden.‹ In den Dunghaufen, die die Weidetiere hinterlassen, fänden sich auch im tiefsten Winter noch Insektenlarven, die Vögeln als Nahrungsquelle dienen. So sei ein liegengebliebener Kuhfladen oft ein ›kleiner Kühlschrank nimmerleer‹.

Bettina Rolle, der die drei Mini-Rnder und die Walliser Schwarznasenschafe gehören und die die ›wilde Weide‹ initiiert hat, erzählt: ›Die alten Forellenbecken am Waldrand wurden aus Quellen gespeist, die am Hang austreten. Für die Forellenzucht war das Wasser irgendwann zu wenig, aber für einen wilden Weiher und als Tränke für die Weidetiere reicht es.‹ So wurden die Becken demontiert und dem Wasser wieder freien Lauf gelassen. Ein Teil der Wiese ist nun überschwemmt. Der Weidezaun wurde quer durch die



Bettina Rolle vom Bund Naturschutz Waldkraiburg inmitten ihrer Mini-Rinder bei der Eröffnung im Mai. Sie freut sich, dass der Traum von einer artenreichen Weide wahr geworden ist.

Im hüfthohen Gras und inmitten blühender Wiesenblumen suchen sich die Weidetiere die schmackhaftesten Kräuter aus.









Die Tiere lieben ihre handgezimmerte Heuraufe. Ein großzügiger Dachüberstand sorgt für kühlenden Schatten.

Auch die Pferde der Initiatorin profitieren von der neuen Weide, sie grasen zeitweise gemeinsam mit Rindern und Schafen auf der mit Blumen übersäten Wiese.



Das Dahomey Mini-Rind

Vor 100 Jahren als Lebendfutter nach Belgien verschifft

Das Dahomey-Zwergrind ist die kleinste Rinderrasse der Welt. Es erreicht eine Körpergröße von nur rund einem Meter und ein Gewicht von nicht mehr als 300 Kilogramm. Da seine wirtschaftliche Bedeutung gering ist, wird es vornehmlich als Liebhaberrasse gehalten.

Die Zwergrasse kam Anfang des 20. Jahrhunderts nach Europa, als der Zoo Antwerpen sie zu Futterzwecken bei einem Raubtiertransport aus Westafrika einführte. Die Tiere sollten während der langen Seereise den Löwen als Lebendfutter dienen. Scheinbar waren am Ende der Reise noch ein paar Zwergrinder übrig, mit denen weiter gezüchtet wurde.

Der Bestand geht wahrscheinlich auf Tiere aus Belgisch-Kongo zurück, wohin diese 1904 wiederum aus dem Königreich Dahomey, dem heutigen Benin, gelangten.

(Quelle: Wikipedia)

Wasserstelle gelegt, so dass die Tiere innerhalb des Zauns trinken können. Auf der anderen Seite ist genug Platz für die Kinderstube von Gelbbauchunken, Grasfröschen, Kröten, Molchen und Ringelnattern.

Alles für die Artenvielfalt

Der Bestand an den seltenen Unken ist auch der Grund, warum die Anlage der Fläche von der Regierung von Oberbayern durch Fördermittel unterstützt wird.

Schon in diesem Jahr hat sich die Zahl der Gelbbauchunken vervielfacht. ›Einfach mal nichts tun‹, freut sich Bettina Rolle. ›Weniger Mähen, mehr Totholz liegen oder auch stehen lassen, Asthaufen zu kleinen Pyramiden aufstapeln: Die Arten erholen sich recht schnell, wenn wir etwas Platz schaffen.‹ Der Lohn sei eine bunte Wiese, übersäht mit Wiesen-Pippau, Ackerwitwenblume, Glockenblumen, Schafgarbe und einer Vielzahl von Gräsern. Oben drauf kann man die Natur mit den malmenden Kaugeräuschen weidender Tiere und dem Summen unzähliger Bienen, Hummeln und anderer Insekten genießen.

Text & Fotos: Bettina Rolle, Bund Naturschutz in Bayern e.V., Kreisgruppe Mühldorf - Ortsgruppe Waldkraiburg

Wir bringen Wasser in Bewegung!

Fischer GmbH

Pumpen und Schwimmbäder

Tel.: 0 80 82 - 12 89 • Fax: 0 80 82 - 58 58
info@schwimmbadtechnik-fischer.de

Haager Str. 37
84419 Obertaufkirchen

www.schwimmbadtechnik-fischer.de

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

Engagierte Freiwillige retten Nasenbestand im Nasenbach

Jüngst fanden sich rund 100 Nasen im Inn nahe der Mündung des Nasenbaches bei Königswart ein, um dort ihr Laichgeschäft zu verrichten. Dieses Jahr hatten die Fische mehr Glück als im Vorjahr, dank des engagierten Einsatzes der Mitglieder des Anglerbundes Isaria.



Laichnasen auf einem intakten Laichplatz in der Mangfall - ein Beispiel, wie es aussehen sollte - Foto: © Andreas Hartl





Fischart ›Nase‹ mit typischem Laichausschlag - Foto: © Fischereiverband Oberbayern

In einer beeindruckenden Eigeninitiative und auf eigene Kosten richteten die Mitglieder mit Hilfe eines Baggers den Bachlauf so her, dass die Nasen problemlos in den Nasenbach einwandern konnten. Zusätzlich wurde an einigen geeigneten Laichplätzen das kiesige Sohlsubstrat umgelagert und gereinigt, um zu verhindern, dass die Eier und Larven während ihrer rund vier Wochen dauernden Entwicklung im Kies ersticken.

Um das Aussterben des Nasenbestandes im Nasenbach zu verhindern, haben die Freiwilligen des Anglerbundes zudem einige Nasen abgestreift und künstlich befruchtet. Die gewonnenen Eier werden derzeit im vereinseigenen Bruthaus in Gars erbrütet und sollen Anfang Juni als schwimmfähige Brütlinge wieder in den Nasenbach eingesetzt werden.

Diese Maßnahmen können aber das drohende Verschwinden der Nasen im Nasenbach allenfalls verzögern. Für eine dauerhafte Rettung des Bestandes müsste dem Nasenbach wieder mehr Wasser in ausreichender Qualität zugeführt werden, wie es die EU-Wasserrahmenrichtlinie vorsieht. Seit rund 100 Jahren wird

Ludwig Ried
Zaubergarten
Baumschule
Garten- und Landschaftsbau • Floristik
Apfelfest
28./29.09.2024
Reisach 8
83512 Wasserburg
Tel.: 0 80 71 - 9 22 76 70
info@zaubergarten-ried.de
www.zaubergarten-ried.de
ALTE und NEUE Obstsorten
Obstbäume • Beerensträucher • Gartenpflanzen



Befruchtete Naseneier in der Erbrütungsanlage des Anglerbundes Isaria - Foto: © Fischereiverband Oberbayern

der Oberlauf des Nasenbaches vollständig in den Soyensee abgeleitet und zur Energiegewinnung im Kraftwerk Vorderleiten genutzt. Der Nasenbach beginnt gegenwärtig bei der Ortschaft Mühltal mit den Einleitungen der Kläranlage Soyen.

Zum Ärger der Fischer räumt das zuständige Wasserwirtschaftsamt Rosenheim einer Lösung des Missstandes aufgrund seiner Komplexität keinen Vorrang ein. Vielleicht, so der Fischereiverband, wartet man auch darauf, dass sich das Problem mit dem Verschwinden der Nasen aus dem Nasenbach von selbst erledigt.

Der Anglerbund Isaria hofft hingegen, dass sein Einsatz nicht nur die Aufmerksamkeit auf die akuten Probleme des Nasenbaches lenkt, sondern auch langfristige Maßnahmen zum Schutz der Nasen und ihres Lebensraumes initiiert werden. Dazu müssten aber die Behörden und Verantwortlichen endlich tätig werden, wie schon seit so vielen Jahren gefordert.

Über den Fischereiverband Oberbayern

Der Fischereiverband Oberbayern vertritt rund 38.000 Mitglieder, die in über 220 Genossenschaften und Angel- und Fischereivereinen in Oberbayern organisiert sind und versteht sich sowohl als Verband für Arten- und Gewässerschutz als auch als kompetente Vertretung der Angel- und Berufsfischer Oberbayerns, darunter Fluss- und Seenfischer sowie Fischzuchtbetriebe. Zudem werden durch die Bezirksjugendleitung über 3.500 Jugendliche in Oberbayern betreut und mit einer fundierten Ausbildung an die Verantwortung für die Natur unter Wasser

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

Ausgefuxxtes für Tier, Garten, Haus und Hof!
LANDFUXX
J. Reiser
beim Karrer z`Thann
• Angelköder
• Grillkohle
Für unsere Landwirte:
• Reiser Jagdmischung (Zwischenfrucht)
LANDFUXX Reiser • J. Reiser • Thann 1 • 84544 Aschau a. Inn

MOZOLA GARTENBAU
Tel: 0176 / 325 613 58
andrej.mozola@web.de
• Pflasterarbeiten rund ums Haus
• Aushub und Wiedereinfüllung
• Entwässerung Ihres Hauses
• Erdarbeiten aller Art (Rasen)
• Terrassen- & Zaunbau









Remobilisierung des Kiesbettes im Nasenbach unter Zuhilfenahme eines Kompaktbaggers - Foto: © Anglerbund Isaria / Fischereiverband Oberbayern

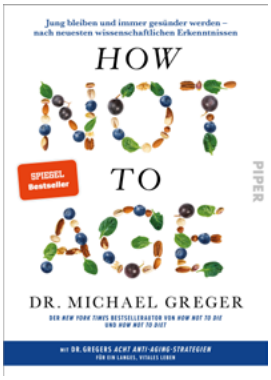
Künstliche Befruchtung der Naseneier, v.l.n.r.: Stefan Mühlberger, Mane Heltmann und Martin Schuster - Foto: © Anglerbund Isaria / Fischereiverband Oberbayern



herangeführt. Am derzeit laufenden Artenhilfsprogramm des Verbands beteiligen sich rund 80 Vereine – etwa 500.000 Fische bedrohter Arten wurden im ersten Jahr nachgezüchtet und besetzt. Ziel ist der Erhalt von ökologisch bedeutenden Fischarten in Oberbayern.

Text: Fischereiverband Oberbayern

Buchtipp



How Not To Age

Wir brauchen keine Medikamente, um jung zu bleiben!
Dr. Michael Greger
Übersetzt von Oliver Lingner, Karsten Petersen, Barbara Röhl, Sigrid Schmid, Simone Schroth, Wolfram Ströle
Hardcover, 736 Seiten
Verlag: Piper
Erschienen am: 31. Mai2024
EAN 978-3-492-07290-8
Preis 28 €

Jung bleiben und immer gesünder werden

Ärzte haben das Altern lange Zeit als eine Krankheit betrachtet, aber älter zu werden muss nicht bedeuten, kränker zu werden. Es gibt viele unterschiedliche Wege, wie die Zellen unseres Körpers altern, doch wir können jeden dieser Wege unterbrechen. Inspiriert von den Ernährungs- und Lebensgewohnheiten von Hundertjährigen sowie Bewohnern der ›Blauen Zone‹ – den Regionen der Erde, in denen die Menschen am längsten leben –, stellt Dr. Michael Greger einfache, leicht zugängliche und evidenzbasierte Methoden vor, die dafür sorgen, dass wir uns sowohl körperlich als auch geistig jung fühlen. How Not To Age bietet eine Fülle von Fachwissen und praktischen Strategien für ein langes, gesundes Leben.

Dr. Michael Greger, Jahrgang 1972, ist Arzt, Ernährungswissenschaftler, ein international anerkannter Redner sowie Gründer des Online-Informationsportals Nutritionfacts.org. Sein erstes Buch ›How Not To Die‹ wurde auf Anhieb ein New-York-Times-Bestseller. Greger spendet alle Einnahmen, die er aus Vorträgen und dem Verkauf seiner Bücher erzielt, für wohltätige Zwecke.

Für das Werk gibt es auf der Verlagsseite ein ausführliches Quellenverzeichnis mit über 400 Seiten zum Herunterladen.

Alois Held
Nutzfahrzeuge
Wir wollen, dass Sie schnell wieder auf Achse sind!

Nutzfahrzeuge aller	Klassen Marken Typen	Wartung Reparatur Ein-/Umbau	Fahrzeugbau Sandstrahlen 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
www.malerstitz.de
Oberbierwang 4
D-83547 Babensham
Telefon: 08074 / 917468
Mobil: 0152 / 06513691


BASTEI
RESTAURANT
Genussmomente in moderner Gastlichkeit
www.hotel-bastei.de
Hotel-Restaurant Bastei
Münchner Strasse 69 • 84453 Mühldorf • Tel: 08631-3678-0
www.hotel-bastei.de • info@hotel-bastei.de
Öffnungszeiten: Mo – So 11.00 – 23.00 Uhr


MK MEDiKabel
IHR STARKER PARTNER
FÜR KABEL & LEITUNGEN
maßgeschneiderte Kabellösungen
zertifizierter Ausbildungsbetrieb
technische Kundenbetreuung
lebendiger Servicegedanke
über 35 Jahre Erfahrung
technischer FullService
Qualitätssicherung
FOLGE UNS !
MEDI Kabel GmbH
Daimlerstraße 47
84478 Waldkraiburg
www.medikabel.de

Natron vertreibt Schnecken und reinigt den Boden

Verwendung im Garten mit vielfältigen Vorteilen

Natron ist nicht nur für seine kulinarische Verwendung bekannt, sondern auch als vielseitiger Gartenhelfer. Dieser gängige Haushaltshelfer kann Schnecken effektiv abschrecken und den Boden reinigen, die Pflanzengesundheit verbessern und Gärten vor Schädlingen schützen.



Um Natron im Garten richtig einzusetzen, streut man es einfach um die Blumenbeete herum und schafft so eine Barriere. Diese wehrt Ameisen und Schnecken ab und soll so sicherstellen, dass diese nicht zu den Pflanzen vordringen.

Natron gegen Schnecken und Unkraut

Darüber hinaus wirkt Natron hervorragend als Unkrautvernichter. Ein umweltfreundliches Spray stellt man her, indem man Natron mit Wasser oder Essig (aber aufgepasst, diese Mischung schäumt sehr) mischt, um unerwünschtes Unkraut auf Gehwegen oder Pflasterflächen zu bekämpfen. Für Gärtner, die gegen Blattläuse oder Wollläuse kämpfen, kann eine selbstgemachte Lösung aus in Wasser verdünntem Natron und einem Hauch Wodka auf befallene Pflan-

Achtung: Nützlinge!

Obwohl Tigerschnegel zur Familie der Nacktschnecken gehören, sind sie keine Schädlinge, sondern - sondern wie die Weinbergschnecke - Nützlinge. Unabhängig von seiner Größe frisst der Tigerschnegel Eier von Nacktschnecken und nur sehr selten werden frische Pflanzenteile gefressen. Falls sich doch mal eines der Tiere am Salat vergreift, so sollte man Nachsicht walten lassen – immerhin hält der Tigerschnegel seine wesentlich gefräßigere Verwandtschaft im Zaum. Eine Schneckenplage wird allein durch den Tigerschnegel insgesamt zwar nicht bewältigt. Eine Milderung und Stabilisierung der Nacktschneckenbestände – besonders durch den Eierfraß – ist jedoch schon zu erwarten. Chemische Mittel wie Schneckenkorn sind leider auch für diese Nützlinge tödlich. Der Tigerschnegel ist ungiftig für Mensch und Haustiere und kann bedenkenlos angefasst werden.











Nacktschnecken, des Gärtners Gegner, lassen sich gut mit Natron bekämpfen. Diese Methode ist umweltfreundlicher als manch angebotenes Schneckenkorn - das außerdem auch Nützlinge wie Tigerschnegel und Weinbergschnecken tötet.

zen gesprüht werden, um diese Schädlinge wirksam abzuwehren.

Außerdem kann Natron die Bodenqualität für bestimmte Nutzpflanzen wie Gurken und Tomaten verbessern. Bei vergilbten Gurkenblättern kann eine mit warmem Wasser vermischte Natronlösung das Blattwerk verjüngen, während ein Spritzer Natron in die Erde den Geschmack und die Saftigkeit der Tomaten nach der Blüte verstärken kann.

Für diejenigen, die sich Sorgen über den Säuregehalt des Bodens machen, kann Natron auch als einfaches Diagnoseinstrument dienen. Das Streuen von Natron auf feuchten Boden kann den Säuregehalt durch das Vorhandensein oder Fehlen von Blasen anzeigen und Gärtnern dabei helfen, ihre Bodenbewirtschaftungspraktiken entsprechend anzupassen.

Diese umweltfreundliche Lösung zur Gartenpflege schützt, ohne dass man auf aggressive Chemikalien zurückgreifen muss.

Übrigens ist Natron nicht ganz identisch zu Backpulver: Denn Backpulver enthält neben Natron zusätzlich einen Säure- und Stärkeanteil, um die Reaktion beim Backen zu verzögern. Für die Anwendung in Haus und Garten ist daher auch reines Natron gut verwendbar.

Text: IM • Foto: Pixabay

Neubauten | Altbausanierung | Außen-/Innenputz

NEULINGER BAU GmbH

☎ 0176-235 263 07

Neulinger Bau GmbH
Oedgassen 2
84437 Reichertsheim

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

www.bau-neulinger.de

Wir suchen (m/w/d): • Vorarbeiter • Maurer • Kranführer

Wir bieten: • Leistungsgerechte Bezahlung • ganzjährige Beschäftigung



Viehhandel Meidert GmbH & Co. KG
Taubmoos 1 · 83564 Soyen · Tel. 08072/518
www.viehhandel-meidert.de · meidert@t-online.de

FLIESEN - NATURSTEIN
MAIERBACHER
MEISTERBETRIEB

FLIESENVERLEGUNG
FLIESENAUSSTELLUNG
KOMPLETTBADSANIERUNG
83527 Kirchdorf b. Haag i.OB
Tel.: 08072-8479
Mobil: 0172.8682795
www.fliesen-maierbacher.de



Serie Kräuter: Der Duft des Sommers - Zitronenmelisse

Zauberhaftes Aroma hellt die Stimmung auf

Die Zitronenmelisse ist ein dankbares und winterhartes Kraut, das sich buschartig verzweigt und üppig auf fast allen Böden gedeiht. In der Kräuterspirale beansprucht Zitronenmelisse einen mittleren Platz. In Balkonkästen und Kübeln lässt sie sich ebenso anpflanzen, muss dann aber durch Schnitt und Teilung klein gehalten werden. Die gezackten, herzförmigen Blätter der Melisse verströmt einen Geruch nach frisch-herben Zitronenschalen und können oft auch als Ersatz für das teurere exotische Zitronengras dienen. Melisse lässt sich zu kalten Erfrischungsgetränken und zu wohltuendem Tee verarbeiten. Die Blüten zeigen sich erst ab dem zweiten Standjahr. Sie sind klein, weiß und unscheinbar, aber bei Bienen überaus beliebt.



›Den Bienen sind keine Blüten lieber als die Melisse‹, schrieb Plinius schon vor 2.000 Jahren. Karl der Große (747-814) ordnete an, dass Melisse in den Staatsgütern anzubauen sei. Hildegard von Bingen (1098-1179) schrieb: ›Die Melisse ist warm. Ein Mensch, der sie isst, lacht gerne, weil ihre Wärme die Milz beeinflusst und daher das Herz erfreut wird.‹ Auch Paracelsus (1493-1541) wandte die Pflanze im Sinne der Signaturenlehre wegen ihrer herzförmigen Blätter bei Herzkrankheiten an: ›Melisse ist von allen Dingen, die die Erde hervorbringt, das beste Kraut für das Herz.‹ Außerdem verwendete er die Melisse zur Heilung von ›Kontracturen und Lähme‹, gegen Podagra, Lepra, Asthma und zur ›Erneuerung der Kräfte des Körpers.‹

Die Zitronenmelisse (Melissa officinalis), auch unter den Bezeichnungen Englische Melisse, Honigblume, Herztrost oder Bienenkraut bekannt, gehört zur Familie der Lippenblütler (Lamiaceae). Die Pflanze wird seit über 2.000 Jahren als Heilkraut verwendet. Einst wurde sie als Bienenweide angebaut, daher vermutlich auch der Name ›melissa‹, das griechische Wort für ›Honigbiene‹. Ursprünglich war die Pflanze im östlichen Mittelmeergebiet heimisch. Weil sie so zahlreich angebaut wurde, unter anderem von Benediktinermönchen in Klostergärten, und leicht verwildert, ist die Zitronenmelisse mittlerweile in allen warmen Gebieten Europas verbreitet. Wild wächst sie vor allem auf Waldschlägen und an Forststraßen. Ältere Pflanzen lassen sich im Frühjahr durch Teilung des Wurzelstocks oder über Stecklinge vermehren.

Für den Duft der Zitronenmelisse sind verschiedene Stoffe des ätherischen Öls, wie Citral, Geranial, Neral und Citronellal, verantwortlich. Diese Öle sind es auch, die für die Heilwirkung der Melisse sorgen. Melissenblätter lassen sich gegen eine Reihe psychischer Beschwerden zur Beruhigung und Stimmungsaufhellung einsetzen. Auch Verdauungsbeschwerden kann Melisse lindern. Zitronenmelisse ist in geringem Maße sogar antiviral. Ein Tee aus ihren Blättern kann eine beginnende Erkältung aufhalten oder abmildern.



Ernte und Konservierung

Selbstverständlich kann man die frischen Blätter der Zitronenmelisse einzeln den ganzen Sommer über pflücken und verwerten. Kurz vor Blühbeginn im Juni oder Juli hat sie jedoch die meisten Aromastoffe eingespeichert. Dann schneidet man das Gewürzkraut zehn Zentimeter



Klostergärtnerei Gars am Inn

Zierpflanzen
Gemüsepflanzen
Gewürze
winterharte Stauden
Floristik ...

traditionell vielfältig kundennah

Kloster-Auer-Straße 7
83536 Gars am Inn
Telefon 08073 388245
www.klostergaertnerei-gars.de

Öffnungszeiten

März bis Oktober		November bis Februar	
Mo–Fr:	8.00–12.00 Uhr 13.00–17.30 Uhr	Mo–Fr:	8.00–12.00 Uhr 13.00–17.00 Uhr
Sa:	8.00–12.00 Uhr	Sa:	8.00–12.00 Uhr



Zitronenmelisse ist vielseitig einsetzbar und durch die zahlreichen ätherischen Öle am besten frisch zu verwenden.

über dem Boden ab. Eine zweite Ernte ist im September möglich. Werden die Blätter nicht unmittelbar verarbeitet, lässt sich Zitronenmelisse nach der Ernte auch trocknen. Dabei verliert sie jedoch einen Großteil ihres Aromas und eignet sich nicht mehr wirklich zum Würzen von Speisen – dafür aber umso mehr für Tees oder Tinkturen. Die Zitronenmelisse ist zudem eine essenzielle Zutat für selbst gemachten Melissengeist, der zum Beispiel bei Magen-Darm-Problemen und Nervosität Linderung verschaffen kann.

Heilwirkung

Melisse wirkt entkrampfend, beruhigend, antibakteriell und virustatisch. Überall dort, wo rhythmische Abläufe gestört sind, kommt diese Heilpflanze zur Anwendung, beispielsweise bei Herzbeschwerden, Magen-Darm-Leiden, Menstruationsbeschwerden, Schlafstörungen, Unruhezuständen, Kopfschmerzen, Depressionen und Erkältung. Bei neueren wissenschaftlichen Untersuchungen in Großbritannien wurde festgestellt, dass Melisse die Gehirnleistung verstärkt und dadurch wahrscheinlich Demenzkranken Unterstützung bieten könnte.

Der Melissentee kann - äußerlich angewendet - Hautunreinheiten beseitigen. Ein Melisse-Dampfbad ist wirksam gegen fettige Haut. Außerdem stellt diese Heilpflanze eine wirksame Alternative zu synthetischen Virustatika gegen Lippenherpes dar. Das beruht vor allem auf der in der Pflanze vorhandenen gerbstoffähnlichen Rosmarinsäure. Das durch Wasserdampfdestillation gewonnene ätherische Öl wird in verschiedensten

MontageService Spinnler
Fenstertechnik & Innenausbau

FENSTERVERKAUF ▪ FENSTERMONTAGE
HAUSTÜREN ▪ INNENAUSBAU

Oberreither Weg 5 ▪ 83567 Unterreit
Handy: 0160/55 43 193 ▪ www.ms-spinnler.de

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

Hanslmeier & Bachmaier GmbH
Fenster & Türen

Am Kornfeld 4 · 83562 Rechtmehring
Telefon 08076 - 8142 · info@a-hanslmeier.de

Markus Schiller
Fachbetrieb
Ebing 111 A
84478 Waldkraiburg

Tel. 08638 / 7 26 86 • Mobil 0173 / 77 64 206
Fax 08638 / 98 17 39 • Email Schillermarlene@aol.com

Heizung • Sanitär • Kundendienst



Ein Tee aus dem vielseitigen Kraut wirkt erfrischend und ist auch kalt noch gut zu genießen.

Arzneizubereitungen verarbeitet, aber auch in Likörfabriken - man denke nur an den bekannten Melissengeist, auch im Absinth wird Melisse beigemengt - Parfümerien und Naturkosmetikfirmen. Für die Aromatherapie zu Hause kommt am besten hochwertiges Melissenöl natürlichen Ursprungs zur Verwendung.



Sorten

Im Handel sind unterschiedliche Sorten der Zitronenmelisse erhältlich, die sich hauptsächlich in der Farbe der Blätter unterscheiden. Sorten, die keine Blüten austreiben, sollten der Bienen zuliebe besser vermieden werden.

Verwendung in der Küche

Die Zitronenmelisse ist auch ein beliebtes Gewürzkraut in der Küche. Mit den frischen, herrlich-zitronig schmeckenden Blättern können Salate, Fischgerichte, Soßen, Marmeladen und Getränke verfeinert werden. Als einfaches und erfrischendes Sommergetränk gibt man Zitronenmelisse Blätter in stilles oder sprudelndes Wasser, gerne auch ergänzt mit einer Apfelspalte oder frischen Beeren. Tipp: Die Blätter gerade bei Heißgerichten erst ganz zum Schluss hinzugeben. So entfaltet sich das Aroma besser und wird nicht zerkocht. Die Blätter können, vor allem in getrockneter Form, als Zitronenmelissentee aufgebrüht oder als Badezusatz verwendet werden. Man findet sie auch häufig in Potpourris und Kräuterkissen.

Rezepte

Zitronenmelissen- Pesto

Zutaten

- 2 Handvoll Zitronenmelissenblätter
- 2 Handvoll Basilikumblätter
- 2 Knoblauchzehen
- frisch gepresster Zitronensaft
- 50g Cashews, Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse
- 50g Parmesan (nach Belieben)
- Salz, Pfeffer
- 100ml natives Olivenöl



Ein grünes Pesto mit oder ohne Parmesan und Nüssen schmeckt fein und ist schnell einsatzbereit als Aufstrich oder Nudelsauce.

Zubereitung

- Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern.
- Das fertige Pesto in ein Schraubglas geben und mit einer Schicht Olivenöl bedecken.
- Das Pesto hält sich einige Wochen im Kühlschrank.

Ofenkartoffeln mit Zitronenmelisse und Salbei

Zutaten

- 8 Kartoffeln
- 1 Handvoll Zitronenmelisse

DAS MASSIVHOLZHAUS
Holzbau neu definiert.
Dächer
Holzhäuser
Dachrenovierung
Balkone
Zimmerei
Reinhard Eberl
Geidobl1
84544 Aschau / Inn
Tel. 08638/3739
Fax. 08638/84560
E-Mail: kontakt@eberl-zimmerei.de
http//www.eberl-zimmerei.de

Maria&Christian Thaler
Akustik&Trockenbau GbR
Meisterbetrieb
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



Salbei und Zitronenmelisse sind eine gute Kombination - wie zum Beispiel in unserem Ofenkartoffel-Rezept.

- 1 Handvoll Salbei
- Olivenöl
- 1/2 Zitrone

Zubereitung

- Kartoffeln waschen und mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Kartoffeln auf eine Unterlage legen und großzügig mit Olivenöl einreiben.
- Je Kartoffel ein paar Blätter Zitronenmelisse und Salbei hinzugeben und einwickeln. Statt Alufolie lassen sich gut Alternativen wie getrocknete Maisblätter oder Kohlrabiblätter verwenden.
- Kartoffelpäckchen bei 200 Grad für circa eine Stunde in den Backofen legen.
- Das Rezept bietet sich auch gut zum Grillen oder für Lagerfeuerabende an. Dazu passen Aufstriche, Salate und verschiedene Dips.



Der Likör lässt sich mit Eis oder als Geschmacksextra in einem Glas Prosecco genießen - und als Deko eignen sich die zarten Blätter außerdem ganz wunderbar.

Zitronenmelissen-Likör

Zutaten:

- 1 Flasche Korn, Wodka, Rum oder Weinbrand (je nach Geschmack)
- 8 bis 10 Stängel Zitronenmelisse
- 200g brauner Zucker

Zubereitung:

- Alle Zutaten in ein passendes und sauberes Gefäß mit verschließbarem und luftdichtem Deckel geben und etwa vier Wochen ziehen lassen.
- An einem dunklen Ort aufbewahren und das Gefäß hin und wieder gut schütteln, damit sich der Zucker gut auflösen kann und sich die Zutaten untereinander verteilen.
- Nach vier Wochen die Melissenblätter entfernen. Dazu am besten die Flüssigkeit mit einem Baumwollhandtuch sieben.
- Den Likör nun in eine saubere und ausgekochte Flasche geben und noch mindestens vier Wochen ruhen lassen.

Guten Appetit!

Text: IM • Fotos: Pixabay

VELUX Experte Qualitäts-Partner

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.binsteiner-home.de
Email zimmerei@binsteiner-home.de



InnHügelLand Kalender 2025

Fotografen aufgepasst - wir suchen Bilder - Einsendeschluss 1. September 2024!



Fotos der schönsten Ecken unserer Region, wie hier im Beitrag aus den Gemeinden Ramsau und Jettenbach, werden von allen fünf IHL-Gemeinden für unseren InnHügelLand Kalender 2025 gesucht!

Obwohl es grade anfängt, richtig Sommer zu werden, sind wir schon wieder mitten in der Planung für den Kalender des nächsten Jahres.

Regional ist INN!

Wir suchen wieder die schönsten Fotos aus unserer Region, bevorzugt aus den InnHügelLand Gemeinden



© Annemarie Köllerer

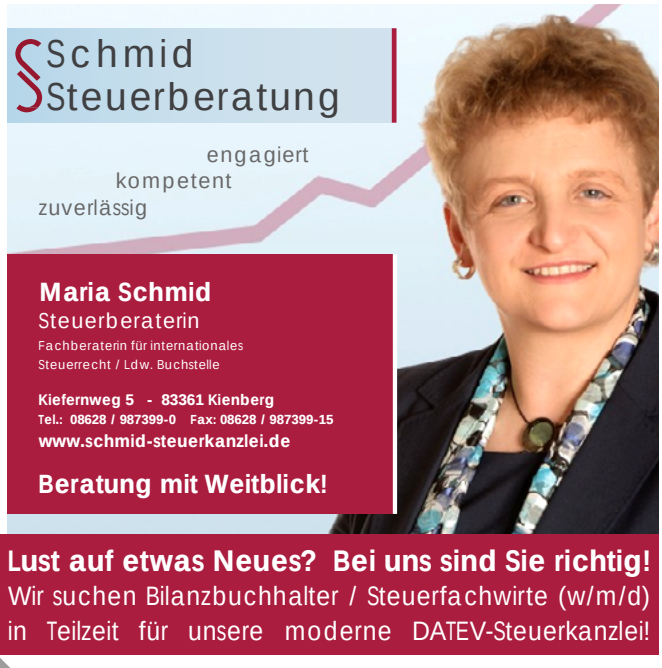
Aschau, Gars, Jettenbach, Unterreit und Reichertsheim/Ramsau. Schicken Sie uns Ihre Auswahl von verträumten Ecken, wunderbaren Aussichten und herrlichen Landschaften unserer Heimat. Wichtig ist, dass die jeweiligen Gemeinden durch entsprechend markante Ortspunkte erkennbar sind.

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 E-Mail an kalender@innmagazin.de senden.



© Carola Schuster

Für unsere Anzeigenkunden schon jetzt der Hinweis, sich ihren regionalen Werbeplatz in der Ausgabe 2024 rechtzeitig zu sichern! Preise und Formate erhalten Sie gerne auf Anfrage per E-Mail unter kalender@innmagazin.de - wir freuen uns auf Ihre Buchung!





Hätten Sie das gewusst?

Unter dieser neuen Rubrik stellen wir mehr oder weniger bekannte Wörter und deren tiefere Bedeutung vor.

Diesmal: Weberglas

Als Fadenzähler oder Weberglas bezeichnet man eine einfache Ausführung einer Messlupe mit einer drei- bis zwölffachen Vergrößerung auf einem (meist klappbaren) Gestell zur Erreichung eines festen Arbeitsabstands. Dieser Abstand ist abhängig von der Vergrößerung und der Brennweite der Lupe.

Erfunden wurde der Fadenzähler zunächst, um Stoffe zu überprüfe, daher kommt auch der Name ›Weberglas‹. In der Textilindustrie wird damit die Anzahl von Schuss- und Kettfäden innerhalb einer bestimmten Fläche ausgezählt. Im Teppichhandel lassen sich Fadenzähler benutzen, um bei geknüpften Teppichen die Anzahl der Knoten pro Fläche zu ermitteln.



Zylinderförmiger Fadenzähler, einstellbar für Fehlsichtige.



Fadenzähler üblicher Bauart mit Zählfläche.

Verwendung in modernen Branchen

Fadenzähler finden aber auch in anderen, teils sehr modernen Branchen Verwendung:

- Im Druck- und Verlagswesen in der Druckvorstufe wird der Fadenzähler häufig zum Beurteilen von Druckvorlagen, an der Druckmaschine zur Raster- und Passerkontrolle verwendet.
- Im Grafikdesign wurden Fadenzähler vor der Einführung des computerbasierten Desktop-Publishing (DTP) bis etwa Mitte der 1980er Jahre zur Beurteilung der Genauigkeit von manuell mittels Tusche und Linealen auf speziellem Karton angefertigten Reinzeichnungen verwendet.
- Auch in der Produktion von Leiterplatten und in der Herstellung von Flachbaugruppen wird der Fadenzähler als einfaches Vergrößerungs- und Prüfinstrument genutzt.

Üblicherweise wird ein Fadenzähler aus drei Metall- oder Kunststoffflächen gefertigt, die durch zwei Scharniere klappbar miteinander verbunden sind. Die Höhe der mittleren Trägerfläche legt zugleich das Maß für den Arbeitsabstand fest. Gebrauchsfertig aufgestellt, ist in der oberen Fläche eine meist kreisrunde Öffnung als Fassung für die Detaillupe, zusammengeklappt liegt diese zwischen den beiden anderen und ist so beim Transport geschützt. Die Lupe besteht meist nur aus einer einzigen Linse. Die Fußplatte ist regelmäßig quadratisch durchbrochen. Die Kantenlängen dieses Durchbruches betragen meist 10 × 10 mm oder 1” × 1” (inch = 25,4 mm).

Text & Fotos: IM



Kolumne

Kindergeburtstag

Kindergeburtstag? Das war gestern. Heute gleicht das eher einem Megaevent. Zuhause feiern ist sowieso out, unter einer Riesensause im Indoorspielplatz oder in der Soccerhalle geht es nicht.

Diese Art des ›Freikaufens‹ kann ich durchaus noch nachvollziehen, schließlich ist ein Kindergeburtstag in den seltensten Fällen das, was er dem Namen nach sein soll. Eine Horde Achtjähriger zu beaufsichtigen und das eventuell noch bei schlechtem Wetter in den eigenen vier Wänden, klingt in den wenigsten Fällen verlockend für mich.

Raus bin ich allerdings bei dem sonstigen Aufwand, den manche Eltern für das Wiegenfest ihrer Sprösslinge betreiben. Mittlerweile werden nicht nur thematisch perfekt zum Geburtstagsmotto passende Einladungskarten verteilt. Wochen vorher ploppen bereits Nachrichten in der von den Gastgebereltern extra erstellten WhatsApp Gruppe auf: Dann dreht sich alles um Safe the Date und um passende Kleidung. Prinzessinnenkleider für den Prinzessinnengeburtstag, Piratenklappe und Säbel für das Freibeuter-Fest, Elfenflügel für die Einhornparty sind gefordert, damit Konrad-Luca und Bibiana-Chantalle stilgerecht ihren Geburtstagstraum (oder eher den der Eltern?) erfüllt bekommen.

Damit das eigene Kind dann nicht außen vor ist, durchwühle ich also wieder einmal die Verkleidungskiste, bestelle hektisch Detektivutensilien für Justus, Jonas und Bob und gehe noch einmal die Wunschliste des Geburtstagskindes durch. Handgeschöpftes Büttenpapier, 67 Gramm, in lavendellila und Bio-Ölmalkreiden stehen ganz oben, schließlich ist an Mortimer-Thorben ein echter Van Gogh verloren gegangen. Panisch durchforste ich das World Wide Web, denn der örtliche Schreibwarenhändler sieht mich nur verwirrt an, als ich ihn danach frage.

Endlich steht Tag X an, natürlich nicht, ohne dass vorher noch eine Vielzahl von Nachrichten durch die WhatsApp Gruppe geschwirrt



sind. Erschöpft fahre ich also mein Kind zur Eventlocation, bewundere die dreistöckige Mottotorte, die von glitzerndem Fondant umhüllt ist, und bin froh, dass mein Kind nur Gast und nicht Gastgeber ist.

Ich gebe zu, bei den ersten Geburtstagen meiner Kinder mit Freunden stand ich auch noch in einer Nachtschicht in der Küche und habe stundenlang Cakepops gebacken und liebevoll verziert – nur um dann zu beobachten, wie sie in wenigen Sekunden verschlungen wurden. Mittlerweile fahre ich hier die einfachere Variante und backe Muffins oder greife sogar zu Fertigkuchen, wenn die Zeit wieder einmal knapp ist. Die Gäste und auch das Geburtstagskind vernichten auch dieses Gebäck bis auf den letzten Krümel und freuen sich über die Schale Gummibärchen. Wenn es danach noch auf den Fußballplatz nebenan geht und es zum Abschluss Pizza für alle gibt, dann ist der Geburtstag äh das Birthday-Event auch ohne Birthdayplanner ein voller Erfolg.

Text: Alexandra Geyer • Foto: pixabay

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 -16:30 h · Fr8-14 h
Tel 080 73 - 12 06

Dr.H.Walessa: Mo 8-16h · Di-Do 8-12h
Mi 15-18h · Fr 8-14 h
Tel 08073 - 91 65 59

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

Rätselfragen aus der Region

Der Mühldorfer Hart

Die Stadt Waldkraiburg erstreckt sich über einen weiten Bereich eines ehemaligen Forstgebiets, das ›Mühldorfer Hart‹ genannt wurde. Diesen Forst hatten bayerische Herzöge schon im 8. Jahrhundert den Bischöfen in Salzburg geschenkt. Bis 1803 gehörte dieser Wald dem Hochstift Salzburg.

1. Frage

Mit Forstordnungen regelten die Salzburger Erzbischöfe die Nutzung des Mühldorfer Harts. Aus welchem Jahr stammt die älteste Forstordnung?

a) 1050 b) 1471 c) 1478

2. Frage

Bauern durften jedes Jahr gegen eine Naturalreichnis für den eigenen Gebrauch je nach Hofgröße drei bis sechs Klafter Holz entnehmen. Um welche Abgabe handelt es sich dabei?

a) Forstschwein b) Forstrüben c) Forsthafer

3. Frage

Das Jagdrecht hatten im Mühldorfer Hart die Salzburger Erzbischöfe und die bayerischen Herzöge bzw. Kurfürsten gemeinsam. Welches Wild gab es vor 300 Jahren hier noch recht häufig?

a) Rehe b) Wildschweine c) Hirsche

4. Frage

Nach der Aufhebung des Hochstifts Salzburg im Jahr 1803 wurde der Mühldorfer Hart Besitz des Kurfürstentums Bayern. Königlich-bayerische Förster kümmerten sich nun um den Forst, wovon der erste Förster den Ort Dillisheim gründete. Wie hieß dieser Förster?

a) Andreas Dillis

b) Johann Bapt. Dillis

c) Johann Georg Dillis



Die Fragen für unser Regionalrätsel stellt uns wieder Heimatpfleger Meinrad Schroll.



Meinrad Schroll beim Spaziergang am Stadtwall in Mühldorf.

Die richtigen Antworten sind:
1 b) 2 c) 3 c) 4 a)

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
Bauen mit Innungs-Qualität e.V. IQ

VORSCHAU

iNN MAGAZIN

Die nächste Ausgabe #09 Herbst/Winter 2024/25 erscheint am 21. November 2024

Voraussichtliche Themen - neben dem Herbst/Winter -Schwerpunkt - sind:

- Großer Weihnachtsmarkt INN Region
- 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: 18. OKTOBER 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
V.i.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

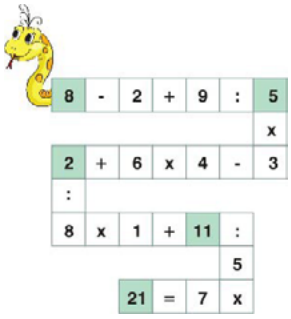
Auflage: mindestens 11.000 Exemplare
Verteilungsgebiet: An alle Haushalte in Aschau a.Inn, Gars a.Inn, Reichertsheim, Jettenbach, Unterreit sowie in den Gemeinden und ausgewählten Verteilstellen der Landkreise WS, MÜ, AÖ, RO und ED.

Es gelten die AGB des INN Zeit Verlag Marta Laszlo & Ida Lösch GbR. Für Irrtum und Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Die Urheberrechte für An-zeigenentwürfe, 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.

www.INNmagazin.de

@INNmagazin.de
Wir freuen uns auf Likes & Kommentare!

Rätsellösungen der Kinderseiten



8	-	2	+	9	:	5
						x
2	+	6	x	4	-	3
:						
8	x	1	+	11	:	
						5
		21	=	7	x	





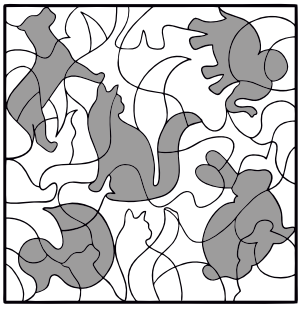
8	+	4	=	12					
-		-		:					
2	·	2	=	4					
=		=		=					
6	:	2	=	3					



8	-	4	:	2	+	7	·	3	= 27
6	·	8	-	9	:	3	·	5	= 33

Wer bin ich?
Wind, Zelt

18	:	2	x	4	=	36
:		x		+		
3	x	9	+	7	=	34
-		:		-		
5	x	6	+	8	=	38
=		=		=		
1		3		3		



Hier könnte dein Haus stehen



Damit du deinem Traum ein Stück näher kommst:

Schreibe oder rufe uns an und lerne uns kennen:
Per E-Mail an info@shgm-bau.de oder melde dich unter 08073 384719 bei uns

Mehr über uns auf Instagram

SHGM Bau
Meisterbetrieb
Bauunternehmen

DER B-WAREN LAGERVERKAUF

Große Auswahl an:

- Gartenartikel
- Werkzeuge
- Baumarktartikel
- Waschmaschinen
- Trockner
- Kühlschränke
- Herde
- Geschirrspüler
- Porzellan

und vieles mehr...



JETZT AUCH IN WALDKRAIBURG!

KAUFWERK

Einharting 12
83567 Unterreit
Tel: 08638 95197-23

Siemensstraße 1 NEU!
84478 Waldkraiburg
Tel: 08638 8869199

Kerneigenstr. 5
84384 Wittibreut
Tel: 08574 9194873

VORBEISCHAUEN UND SPAREN!

ZEILER
BAU-GMBH

Werde Teil unseres Teams!

Wir suchen
MAURER/IN (M/W/D)



Unsere Mitarbeiter sind unser Aushängeschild, deswegen sorgen wir von Zeiler Bau für die optimalen Rahmenbedingungen. Als traditionsreiches Unternehmen schaffen wir es, dass jedes einzelne Teammitglied mit einem Lächeln im Gesicht zur Arbeit geht.

Wir freuen uns auf Deinen Anruf
Telefon 08073 9619

Mehr Infos hier:

Lexenbergstraße 17
84437 Reichertsheim
www.zeiler-bau.de