www.INNmagazin.de

INN MAGAZIN

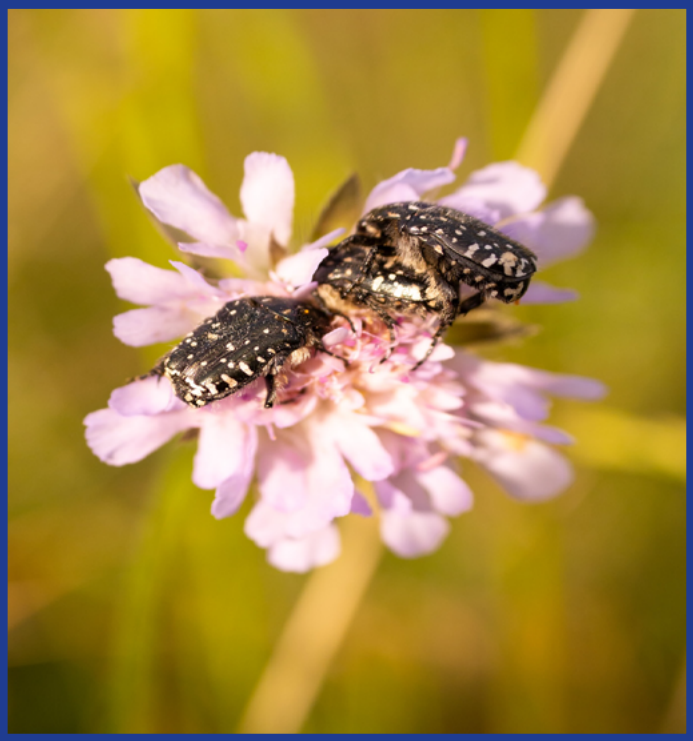
#11 • Juli - Nov. 2025 • 17. Jahrg.





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





NISSAN

Das Beste für DICH bin ICH!

Ab in den Sommer mit dem Nissan Juke!



Willst Du mich Probe fahren?

60 JAHRE AUTOHAUS HUBER

Huber AUTOHAUS

Autohaus MKM Huber GmbH
Eiselfinger Str. 4, 83512 Wasserburg
Tel.: 08071 9197-460 | verkauf@zum-huber.de
www.zum-huber.de

Editorial



Wärme, Sonne, Auszeiten in Form von Urlaub, Ferien und Wochenendausflügen. Man könnte das Leben genießen, wenn... ja wenn nicht der tägliche Schrecken in Form von Nachrichten, Zeitungsschlagzeilen und ähnlichem auf uns warten würde und den Genuss durchaus trübt, teilweise sogar Energie raubt. Die Frage stellt sich, was man dagegen tun kann.

Das große Ganze verändern dürfte für den Einzelnen schwierig sein. Im eigenen Umfeld aber gibt es durchaus Möglichkeiten. James Redfield beschrieb in seinen ›Celestine‹ Büchern das Prinzip, dass die Energie dorthin fließt, wohin die Aufmerksamkeit geht. Anders gesagt: Die Energie folgt der Aufmerksamkeit. Das gilt im positiven wie im negativen Sinn. Also konzentrieren wir uns demnach besser auf die schönen Dinge im Leben, auf die Natur, auf Freunde, Familie, Kinder oder einfach auf schöne Erlebnisse. Je mehr man es schafft, den Fokus darauf zu richten, umso weniger werden negative Gedanken und Menschen eine Chance haben, als Energieräuber an uns zu zehren.

Im Frühjahr unterstützen wir gerne unseren Körper zum Entgiften mit Fasten - warum nicht auch unserer Seele und dem Geist helfen, indem wir Negativ-Fasten machen mit äußeren Einflüssen, die uns nicht gut tun?

In diesem Sinne wünschen wir unseren Lesern, die Aufmerksamkeit auf positives zu richten und die Energie entsprechend auf die wichtigen Dinge, das Leben an sich und dessen bewussten Genießen, kanalisieren zu können.

'lichst,

Ihr INN Magazin Team

Bitte beachten Sie unsere Internetseite www.INNmagazin.de mit den Onlineausgaben der letzten Jahrgänge sowie den aktuellen Mediadaten mit unseren Kontaktinfos.

© Fotos Titel: Corinna Gerzer • Josef Obermeier • Sybille Gruber • Bund Naturschutz in Bayern e.V., Ortsgruppe Waldkraiburg



AUTO EDER WASSERBURG

Auto Eder GmbH
Gewerbering 1
83549 Eiselfing
Tel.: 08071/ 9096-0
www.autoeder-wasserburg.de

Beispielfoto eines Fahrzeuges der Baureihe. Die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeuges sind nicht Bestandteil des Angebotes. ¹Ford Auswahl-Finanzierung, ein Angebot der Ford Bank GmbH, Henry-Ford-Str. 1, 50735 Köln. Angebot gilt für noch nicht zugelassene, für das jeweilige Zinsangebot berechtigte Ford Neufahrzeuge bei verbindlicher Kundenbestellung und Abschluss eines Darlehensvertrages und nur für Gewerbekunden (ausgeschlossen sind Großkunden mit Ford Rahmenabkommen sowie gewerbliche Sonderabnehmer wie z. B. Taxi, Fahrschulen, Behörden).Gilt für einen Ford Ranger XLT 2,3-l-EcoBoost-Plug-in-Hybrid 207 kW (281PS), 10-Gang- Automatiktgetriebe, e-4WD-Antrieb, Euro 6d-ISC_FCM.

iNNhalt



iNNLand & Leute

Osteopathie in perfekter Kombination 4
Schokoladiger Genuss 7
Regionales Obst in Hülle und Fülle 8
Einmal hin, alles drin! 12
Grund zum Jubeln 16
Zahlreiche Benefits u. Entwicklungsmöglichkeiten . . 20
Unser Dorfladen – mehr als nur ein Geschäft. 22
Erfolgreiche Weiterbildung Immo-Erbrechts-Expertin . 25
Ehrenpreis des Bäckerhandwerks geht nach Aschau . 26
Spende für die die Rettungshundestaffel Inntal . . . 28
Weihnachtsgenuss unter neuer Leitung 29



iNNFamilie & Freunde

Sommerzeit und Grillvergnügen. 30
Ran an den Grill! 34
Mobile Pflege modernisiert 36
Heilpädagogik im Team 38
Wünsche von Kinderhänden 42
Auch der Nachwuchs überzeugt in Robotics 43
Serie: Kunst für alle - Die mit Bildern heilt. 46
Gschicht´n aus dem ASW. 54
Brot und Kleingebäck vom Bäckermeister 61
Brot genießen trotz Glutenunverträglichkeit. 63
Backen ist Kunst: Ciabatta. 64
INN Magazin Kids - Kinder-Seiten & ›Mia‹. 67



iNNSport & Freizeit

Sonderzug nach Augsburg 70
Inn-Salzach mit allen Sinnen 72
Radregion Inn-Salzach 77
Das Aquarium der Welt 78
14. Haager Herbstfest 79
Reisen mit Kindern: Spanien 82

iNN MAGAZIN
11 - Sommer 2025



iNNKultur & Medien

Bücher-Tipps für den Sommer 86
›Suchet der Stadt Bestes‹ 88
Aktionstag Waldkraiburg. 89
Bunker 29. 90
3yy + hundert 91
Schnaitseer Glockenkrieg im Pschorrhof 92
Zehn Schnaitseer feiern 50-jähriges Bühnenjubiläum . 94
Ein Fest für Jung und Alt 96
Sang Klang Gschicht. 97
Besuch von Freunden in Jettenbach. 98
Die Chaussee München - Braunau 100



iNNNatur & Umgebung

Ein Fest für den Artenschutz. 108
Im Wasserbecken im Stadtpark tut sich was. 110
Der belebte Schatten: Schattenblüher. 112
Tolle Balkonblumen 116



iNNMix & Schnipsel

Begriffsklärung: Hexe. 116
Kolumne: Sommerurlaub 117
InnHügelLand Kalender 2026 118
Rätselfragen aus der INN Region 119
Vorschau / Impressum 120
Inn Magazin Abo Bestellformular 121

INN Magazin Abo unter www.innmagazin.de/Abo

HSP STEUER®
GARS

Willkommen im Steuerparadies

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

Osteopathie in perfekter Kombination

Therapeutin Corinna Gerzer ergänzt regelmäßig mit neuen Angeboten und zum Gesamtkonzept der Praxis stimmigen Behandlungsmöglichkeiten die Leistungen für ihre Patienten. Wir waren bei der engagierten jungen Unternehmerin und wollten wissen, was sich in den letzten zweieinhalb Jahren seit Start ihrer Naturheilpraxis verändert hat.



Corinna Gerzer betreibt seit gut zweieinhalb Jahren ihre Naturheilpraxis mit Schwerpunkt Osteopathie und ganzheitlich komplementärer Naturheilkunde in Brandstätt zwischen Unterreit und Gars. Die Einrichtung der Praxisräume lädt schon beim Ankommen zum Entspannen ein.

Corinna, deine Praxis gibt es jetzt seit Anfang 2023?

Ja, und seither hat sich viel getan. Der Außenbereich der Praxis ist fertig angelegt und trägt schon bei der Ankunft zur Entspannung meiner Patienten bei. In Bezug auf die Praxis konnte ich eine Wandlung von der größtenteils osteopathisch orientierten zur naturheilkundlichen Behandlung feststellen.

Deine Praxisräume sind dafür optimal ausgelegt?

Und bieten genug Möglichkeiten, um ganzheitlich und komplementär zu arbeiten. Ganz besonders bei Patienten, die nicht wirklich in die Heilung kommen oder mehrere ›Baustellen‹ haben, macht es Sinn, sich neben der osteopathischen Behandlung den ganzen Status anzusehen. Bisher habe ich mit einer Kollegin gearbeitet, die Radionik, Bioresonanz und Dunkelfeld macht. Nach Bedarf schicke ich auch Blut ins Labor ein. Zusätzlich beendete ich Mitte Juli eine eineinhalb Jahre lange Weiterbildung mit Schwerpunkt Orthomolekularmedizin und Labordiagnostik. Die Kombination hat sich in meiner Tätigkeit sehr bewährt. Auf die Laborbefunde arbeite ich gezielt und oft mit Ausleitungsverfahren, beispielsweise dem Schröpfen, Blutegel und der Neuraltherapie. In Zukunft dann auch noch mit der Bioresonanztherapie.

Wobei sind Ausleitungsverfahren hilfreich?

In unserer heutigen Zeit gibt es wenige Menschen, die nicht übersäuert und mit Schadstoffen belastet sind. Bedingt durch Stress, schlechte Ernährung, Medikamente, Umweltbelastungen und andere Lebensumstände kommt so der Körper kaum noch in eine Regenerationsphase, um diese Übersäuerung und die toxischen Belastungen abzubauen. Dazu kommen, manchmal lange zurückliegende, Belastungen des Darms und damit









Spar-Tipp:

Bis zu 600 Euro kann ein Arbeitgeber pro Mitarbeiter und pro Jahr steuerfrei für zusätzlich zum Arbeitslohn erbrachte Leistungen zur Verhinderung und Verminderung von Krankheitsrisiken und zur Förderung der Gesundheit erbringen. Dazu gehören auch Behandlungen beim Osteopathen und Heilpraktiker. Weitere mögliche steuerfreie Leistungen gibt es im Bereich von Zusatzversicherungen, die diese Kosten weitreichend abdecken können.

des gesamten Immunsystems mit Antibiotika. Oft beginnt dies schon in der frühen Kindheit oder als Baby. Unser Darm ist zudem recht stark belastet. In ihm befindet sich jedoch 80 % unseres Immunsystems. Eine Darmsanierung bleibt oftmals nicht aus. Zu wenig Bewegung trägt einen weiteren Teil bei. Viele Menschen kommen heutzutage zudem durch den anspruchsvollen Alltag an ihre Grenzen. Irgendwann zeigt sich dies an einem oft unspezifischen Krankheitsbild wie beispielsweise Allergien, Verdauungsproblemen, Gewichtsproblemen, Verspannungen, Schilddrüsenerkrankungen, hormonellen Problemen, Migräne, wiederkehrende Blasenentzündung, chronische Nasennebenhöhlenprobleme, Infektanfälligkeit und vieles mehr.

Dabei hilft eine gezielte Diagnostik?

Genau, hier setze ich jetzt an mit einem neuen Gerät, dem ›Bicom Body Check‹. Dieses Bioresonanzgerät, das derzeit hauptsächlich zur Analyse eingesetzt wird, beinhaltet aber auch die Möglichkeit, passende Frequenzen aufzuschwingen, also auf den Klienten zu übertragen. Ganz häufig werden mit der ganzheitlichen Überprüfung des Körpers Belastungen aufgezeigt, beispielsweise mit Schwermetallen, Pestiziden, Bakterien, Viren, Impfungen oder Parasiten. Die Bioresonanzanalyse erfasst oft auch Problematiken, die in den Blutwerten noch gar nicht zu sehen sind. Man muss



Naturheilpraxis
Corinna Gerzer

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

TERMINE NACH VEREINBARUNG

Brandstätt 2
83567 Unterreit

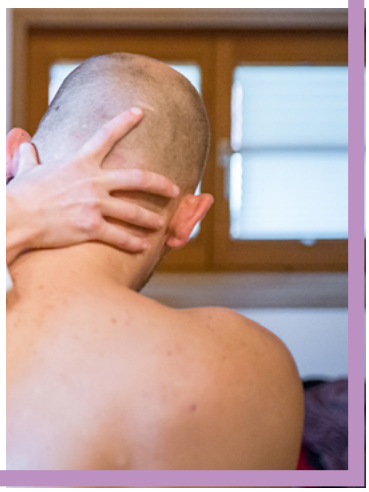
+49 (0) 176 / 328 745 80
praxis@osteopathie-gerzer.de

www.osteopathie-gerzer.de

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











Natürliche Materialien, viel Grün und luftige Leichtigkeit - ganz im Sinne einer ganzheitlichen Naturheilpraxis.

sich das so vorstellen, dass man sieht, wo das Immunsystem gerade zu arbeiten hat oder wo Zellen nicht richtig schwingen beziehungsweise arbeiten.

Hilft dir das Gerät bei der nachfolgenden Therapie?

Sehr gut sogar, es lässt sich ziemlich alles testen, egal ob pflanzliche, homöopathische oder Nahrungsergänzungsmittel. Aber auch bei anstehenden Zahnbehandlungen oder Operationen kann so eine Analyse und vorbereitende Behandlung sinnvoll sein, etwa um geplante Zahnfüllungen oder Implantate beziehungsweise Prothesen auf die Verträglichkeit zu testen. Die Ergebnisse kann ich dann meinen Patienten direkt an die Hand geben oder aber auch detailliertere Blutwerte nochmal gezielt bestimmen lassen. Auch Impfausleitungen sollen super damit funktionieren.

Was wird normalerweise bei den Blutwerten bestimmt?

Zunächst der allgemeine Check-up, also das sogenannte große Blutbild, Bauchspeicheldrüsenwerte (Zucker), Leber, Niere, Schilddrüsenwerte und die Fette (Cholesterin). Wichtig bei Frauen um die fünfzig ist auch der hormonelle Status, gerade wenn Beschwerden mit den Wechseljahren auftreten. Die Ergebnisse eines solchen Checks führen nicht zwingend dazu, dass Medikamente eingenommen werden müssen. Ganz oft lassen sich die Werte mit gezielten Maßnahmen wie Ernährungsumstellung, Bewegung und naturheilkundlicher Begleitung wieder deutlich verbessern.

Nochmal zurück zur Bioresonanz – sie bietet nicht nur diagnostische, sondern direkt therapeutische Anwendungsmöglichkeiten?

Die Bioresonanztherapie werde ich ab Herbst zusätzlich anbieten. Damit lassen sich beispielsweise Allergien wie Heuschnupfen, aber auch Hautproblematiken gut therapieren.

Behandelst du weiterhin nur Erwachsene und Jugendliche?

Auch hier hat sich eine Änderung ergeben. Inzwischen biete ich auch Termine für Kinder im Bereich der Naturheilkunde und in der Osteopathie und natürlich in der Bioresonanzdiagnostik und Therapie an. Das ist gerade für die Kleinen ideal, weil man nicht invasiv mit einer Spritze hantieren muss, etwa um Blut abzunehmen. Kinder sprechen auch wunderbar auf die Bioresonanztherapie an.

Wie sieht es mit den Kosten aus?

Das hängt davon ab, wie die Patienten versichert sind und wie der Therapieplan aussieht. Bei Zusatzversicherungen für Heilpraktiker und Laboranalyse übernimmt manches die Kasse, abhängig vom versicherten Tarif, aber selbst bei Privatversicherten sind manchmal nicht alle Kosten abgedeckt. In der Fallaufnahme, also der Anamnese, bespreche ich aber alle Möglichkeiten mit meinen Patienten vorab. Ich versuche hier auf die finanziellen Möglichkeiten der Leute einzugehen und wir erarbeiten ein machbares Konzept.

Investieren in die Gesundheit ist aber in jedem Fall sinnvoll?

Ich vergleiche das gerne mit dem TÜV beim Auto. Bei regelmäßiger Inspektion und Wartung läuft das Auto zuverlässig und mit vergleichsweise überschaubaren Kosten. Baut sich vor dem TÜV ein langer Reparaturstau auf, dann bringt das eine entsprechend hohe Rechnung mit sich. Beim menschlichen Körper ist es ganz ähnlich. Wenn ich gut damit umgehe, mich vernünftig ernähre und bewege und bei auftretenden Problematiken gleich etwas unternehme, sind nötige Maßnahmen normalerweise sowohl zeitlich als auch finanziell überschaubar.

Also besser Prävention statt dringendem Handlungsbedarf?

Genau das möchte ich den Menschen und vor allem meinen Klienten noch viel gezielter weitergeben. Bewusst um sich selbst kümmern und regelmäßig noch mehr Selbstverantwortung übernehmen, wenn es um den eigenen Körper geht. Dabei begleite und helfe ich gerne, das sehe ich als meine vorrangige Aufgabe.

Dabei wünschen wir dir weiterhin viel Freude und Erfolg mit vielen zufriedenen Patienten.

Interview: Ida Lösch
Fotos: Corinna Gerzer

Schokoladiger Genuss

Die Confiserie Obermeier in Lengmoos arbeitet nicht nur ständig an neuen und kreativen Pralinen, auch im kleinen Café gibt es jetzt einige Neuerungen zu entdecken. Wie es sich für ein Schokoladengeschäft gehört, hat es natürlich mit Schokolade zu tun.

Die neueste Café-Getränke-Kreation nennt sich Schoko-Fee und wartet in zwei Versionen auf Genießer. Die Schoko-Fee für Kinder ist ein extra stabiler Milchschaum mit flüssiger Vollmilchschokolade und wird im handlichen Kinder-Glas serviert. Für die großen Genießer gibt es die Schoko-Fee plus. Auch hier verbindet sich extra stabiler Milchschaum mit flüssiger Schokolade und einem kräftigen Espresso ›on top‹ und wird dekorativ in einer Glastasse serviert.

Beides sieht nicht nur interessant aus, sondern schmeckt auch noch himmlisch und eignet sich perfekt für einen sonnigen Nachmittag auf der Café-Terrasse!

Die neue Aktion ›Schokolade für Barzahler‹ soll den Kunden der Confiserie Obermeier den Einkauf zusätzlich versüßen. Wie vielleicht nur die wenigsten Kartenzahler wissen, verursacht die Zahlung mit EC- oder Kreditkarte zusätzliche Kosten für den Ladeninhaber. Der Unternehmer, der die Kartenzahlung akzeptiert, muss etwa 1-2 % Gebühren vom Rechnungsbetrag (je nach Karte) an das Kartenzahlungssystem abführen.

Vor einigen Jahren noch waren die Kartenzahler etwas Besonderes. Mittlerweile machen diese in der Confiserie Obermeier fast die Hälfte der Zahlungen aus.

Eine Gebühr für die Kartenzahlung vom Kunden zu verlangen, ist gesetzlich verboten. Man kann also die anfallenden Zusatzkosten nicht einfach weitergeben, sondern muss sie in der allgemeinen Preiskalkulation unterbringen.

Deshalb drehen Josef Obermeier und sein Team jetzt den Spieß einfach um und belohnen die Barzahler. Jeder Kunde, der seinen Einkauf bar bezahlt, bekommt ein kleines Schokoladentäfelchen geschenkt.



Schoko-Fee in zwei Varianten - für kleine und große Genießer.

Selbstverständlich ist die bequeme Kartenzahlung auch weiterhin möglich - lediglich das Schokoladengeschenk gibt es nur bei Barzahlung. Wer also künftig bar bezahlt, genießt zusätzlich Schokolade.

Text & Fotos: Confiserie Obermeier

Eingeladen? Mitbringsel? Obermeier!

Grosse Auswahl an originellen Schokoladen- und Pralinengeschenken!

Josef Obermeier
Schokolade - Pralinen - Geschenke

Confiserie Josef Obermeier | Lengmoos 99 | 83536 Gars
Telefon 0 80 72 / 24 11 | www.confiserie-obermeier.de
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 10 – 18 Uhr | Sa. 10 – 12 Uhr

Besuchen Sie uns auf Instagramm oder Facebook mit aktuellen Hinweisen.
Auch in München! Auf dem Viktualienmarkt, Abt. III Stand 18/19 (Nähe Schrannenhalle)

Regionales Obst in Hülle und Fülle

In der Nähe von Ampfing liegt Eichheim, die Heimat von ›Poller's Früchtegarten‹. Der Familienbetrieb bietet so ziemlich alles, was der regionale Obstanbau möglich macht. Wir sprachen mit Ludwig Poller, der den Hof in zweiter Generation betreibt.



Ludwig Poller - hier verkauft der Chef selbst auf dem Wochenmarkt.

Ludwig, seit wann gibt es ›Poller's Früchtegarten‹ in Ampfing?

Meine Eltern haben den Hof damals 1976 auf Leibrente gekauft. Sie stammten beide aus der Landwirtschaft und wollten sich damit auf jeden Fall weiterhin ihren Lebensunterhalt verdienen. Im gleichen Jahr der Übernahme haben sie noch Erdbeeren gepflanzt und waren damit die ersten im Landkreis Mühldorf.

Waren die Gegebenheiten auf dem Hof dafür entsprechend geeignet?

Teilweise, meine Eltern bauten aber auch immer wieder passend weiter. 1977 wurde der Kuhstall neu gebaut, 1978 das Wohnhaus, 1989 folgte ein Garagenbau mit Werkstatt und Maschinenhalle. Schließlich reihte sich 1995/96 der Umbau des Kuhstalls in einen Hofladen mit Kühlung für die Winterlagerung unserer Äpfel ein. 2002 schließlich entstand der Hofladen in der aktuellen Form. Ein Anbau vom Haus folgte 2012 und 2019 haben wir die Güllegrube neu gebaut in einen Regenspeicher für unsere Bewässerung. 2020 kamen neue und größere Kühlungen dazu. Im Schnitt bauen wir alle zehn Jahre etwas am Hof um oder an, das ist fast schon Familientradition (lacht). Mein Traum wäre noch eine größere Maschinenhalle beziehungsweise Werkstatt, da wir, soweit möglich, bei unseren Maschinen und Fahrzeugen alles selbst reparieren.

Beim alljährlichen Apfelfest hilft die ganze Familie zusammen.



Waren bei der Übernahme noch Tiere am Hof?

Ja, die Landwirtschaft wurde damals mit rund zwölf Kühen und Nachzucht betrieben, bis meine Eltern 1995 den Tierbestand auflösten und sich alles auf den Obstbau konzentrierte.



Gebaut wird regelmäßig auf dem Hof der Familie Poller in Eichheim, ob wie oben ein Neubau ansteht oder wie unten der Bau eines Regenspeichers für die Bewässerung.



Der entwickelte sich stetig weiter?

Sehr stetig - Anfang der 1980er Jahre kamen Himbeeren dazu. 1990 wurden die ersten Bäume gepflanzt, an die 500 Apfelbäume, dazu 300 Kirsch- und einige Birnensetzlinge. 1996 folgten die ersten Zwetschgenbäume. Die letzte größere Ausweitung pflanzten wir 1997/98 mit weiteren Apfelsorten und bis heute ist es ein stetiges Wachsen und Umbrechen beziehungsweise anpassen an geeignete Sorten.

Nicht nur reichlich Obst bietet der Früchtegarten, sondern auch Lebensraum für zahlreiche Tiere wie den Laubfrosch.



Geeignete Sorten bedeutet genau was?

Zum einen achten wir auf die Lagerfähigkeit und die Robustheit der Sorten. Letzteres ist besonders wichtig, um so wenig Pflanzenschutzmaßnahmen wie möglich einsetzen zu müssen. Das passende Klima muss ebenso berücksichtigt werden wie die Reifezeit des jeweiligen Obsts, das ist regional völlig unterschiedlich. Neue Sorten werden anfangs immer erst als Versuch mit wenigen Bäumen gepflanzt. Wenn es in den Folgejahren sinnvoll erscheint, folgen größere Mengen.

Zum Thema Klima – hast du dabei Veränderungen beobachtet?

Auf jeden Fall. Was mir sehr auffällt, ist der vermehrte Wind bei schönem Wetter, den gab es hier früher nicht in der Intensität. Zudem haben wir das Problem, dass es keine richtigen Winter mehr mit entsprechend längeren Kälteperioden gibt. Bei Kirschbäumen, die nur rund 700 Kältestunden brauchen, folgt dann ein sehr frühes Austreiben, das mit Spätfrösten zu Problemen und Ernteausfällen führt.

Gibt es weitere Probleme mit Hagel oder Frost?

Mit Hagel bisher glücklicherweise kaum. Klar kann man sich dagegen versichern, aber trotzdem bleibt das Hauptproblem dabei die fehlende Ware. Wenn ich meine Stammkunden nicht beliefern kann, suchen sie sich neue Lieferanten. Bei Frost haben wir unser Frostwächtersystem, das die Beregnung steuert.

Tipp:



Erdbeeren an heißen Tagen schmecken gut - am besten nachmittags zum Selbstpflücken gehen. Einerseits ist weniger los am Feld, andererseits sind die Früchte durch die Wärme aromatischer.

Moment – ihr beregnet bei Frost?

Ja, das klingt komisch, funktioniert aber wunderbar und beruht auf physikalischen Gesetzen. Gewissermaßen nimmt die Beregnung, je nach Baum von oben oder unten, durch den Temperaturunterschied dem Frost die Energie, um Schaden anzurichten. Bis zu sieben Grad minus können wir damit abfangen. Klar muss man hier Kosten/Nutzen abwägen, denn die Wassermenge, die wir dafür brauchen, ist teilweise schon enorm. Deshalb ist unser großer Regenspeicher auch so wichtig. Interessanterweise ist die Stunde vor Sonnenaufgang die kälteste, da ist es

Je nach Saison

Erdbeeren · Himbeeren
Johannis- & Stachelbeeren
Süß- & Sauerkirschen

POLLER'S
FRÜCHTEGARTEN

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

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

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





Klingt komisch, funktioniert aber wunderbar: Basierend auf physikalischen Gesetzen setzt man die gezielte Beregnung bei Frostgefahr ein, um Schaden und damit Ernteeinbußen von den blühenden Obstbäumen abzuwenden.

sehr beruhigend, wenn man durch die Technik unterstützt wird und rechtzeitig entsprechende Temperaturwarnungen bekommt. Von daher ist unsere Wetterstation ein wichtiger Mitarbeiter.

Auf welcher Fläche stehen eure vielen Obstbäume?

Das ist gar kein so riesiges Areal, wie man vielleicht meinen möchte. Insgesamt haben wir knapp neun Hektar Grund, davon wurden in den 90er Jahren rund 1,2 Hektar mit Obstbäumen bepflanzt. Inzwischen sind rund 2,8 Hektar mit Obstbäumen bepflanzt, ein dreiviertel Hektar mit Erdbeeren und ein weiterer dreiviertel Hektar mit Himbeeren und Johannisbeeren. Auf etwa vier Hektar betreibe ich noch Ackerbau mit Mais und Weizen, dies vor allem, um Stroh für unsere Erdbeerfelder selbst produzieren zu können.

Habt ihr von Anfang an auf Direktvermarktung gesetzt?

Ja, das liegt ein wenig in der Familie, mein Opa väterlicherseits fuhr schon neben der Landwirtschaft gerne auf den Markt. Aktuell sind wir in Mühldorf fast ganzjährig auf dem Bauernmarkt vertreten und in Altötting über die Wintermonate. Dazu beliefern wir verschiedene Dorfläden und andere Stammkunden wie Bäckereien in der Region und betreiben direkt am Hof unseren Hofladen, der sehr gut angenommen wird. Und natürlich die Selbstpflücker-Ware wie Beeren und Kirschen.

Ist alles durchgängig offen?

Das ist saisonal sehr unterschiedlich, zudem unterscheiden sich die Öffnungszeiten von Hofladen und Selbstpflücker-Bereichen, je nach Kultur. Aktuelle Infos sind jeweils auf unserer Internetseite zu finden oder auch telefonisch zu bekommen.

Habt ihr im Hofladen ausschließlich eigene Ware?

Fast, von wenigen Herstellern der Region bieten wir etwas Gemüse an, der Rest ist eigene Ware.

Ihr seid ein reiner Familienbetrieb?

Zum Großteil ja, glücklicherweise sind meine Eltern noch voll im Betrieb dabei und unterstützen uns sehr. Je nach Saison haben wir Minijobber, die uns bei den Erntespitzen helfen, dazu eine Verkäuferin, die vor allem den Hofladen betreut. Hauptsächlich für Hausfrauen und Rentner ist das ein schöner Nebenerwerb und bietet uns die nötige Flexibilität, da wir nie genau sagen können, wann wir jemand brauchen. Anfragen von zusätzlichen Hilfen nehmen wir immer gern entgegen.

Wird eure Ware auch von euch verarbeitet?

Je nach Menge, die verfügbar ist, machen wir in Eigenpressung rund elf verschiedene Säfte, teils in Mischungen, und leckere Fruchtaufstriche.

Gegen Hagel kann man sich zwar versichern, das Hauptproblem der fehlenden Ware aber zieht weitere Probleme nach sich.







Neben Obst aus dem eigenen Anbau gibt es auf dem Markt und im Hofladen auch einige Gemüsesorten ausgewählter Hersteller.

Woher bekommt ihr eure Waren und Rohstoffe?

Alles, was Saatgut, Dünger und Pflanzenschutz betrifft, beziehen wir von regionalen Anbietern. Unsere Bäume kaufen wir vorwiegend von zwei Händlern, davon einer am Kaiserstuhl und einer am Bodensee, bei denen wir Ware aus ganz Europa beziehen können.

Ist man frei bei Auswahl und Einkauf von Obstsorten?

Teilweise. Sogenannte Club-Sorten kann man nur beziehen, wenn man Mitglied in einer Art Genossenschaft ist - mit entsprechenden zusätzlichen Kosten. Natürlich lassen sich Sorten auch selbst veredeln, das ist allerdings ein ziemlicher Aufwand und kaum rentabel. Ansonsten zahlt man Lizenzgebühren auf jeden gekauften Baum und kann so die Kosten im Rahmen halten.

Was ist deine berufliche Grundlage, allein die Erfahrung von den Eltern reicht zum Führen eines Betriebs in der Größenordnung sicherlich nicht aus?

Ich habe zunächst Obstbau gelernt und nach einigen Jahren als Aushilfe in einem Schlossereibetrieb ging ich 2004 an meinen Lehrbetrieb zurück, um schließlich nach zwei Wintersemestern 2009 über die Winterschule meinen Meister im Gartenbau, Fachrichtung Obstbau, zu absolvieren. Ohne diese Ausbildung könnte ich das so nicht betreiben. Im Jahr 2012 übernahm ich dann offiziell den Hof von meinen Eltern.

Was ist dir als Obstbauer wichtig?

Ich möchte weiterhin ein langsames und solides Wachstum unseres Unternehmens bewerkstelligen. Wir kommen komplett ohne staatliche Förderung aus, das möchte ich auch gerne beibehalten, da der bürokratische Aufwand meiner Meinung nach in keinem Verhältnis zum Nutzen steht. Dazu möchte ich gute regionale Ware zu vernünftigen Preisen produzieren und das Bewusstsein der Verbraucher immer mehr darauf lenken, wie wichtig es ist, auf regionales und auch saisonales Obst und Gemüse zu setzen.

Dabei wünschen wir weiterhin viel Erfolg!

Interview: Ida Lösch • Fotos: ›Poller´s Früchtegarten‹

Wir bauen dein neues Zuhause!

Gemeinsam deinem Traum vom Eigenheim näherkommen:

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



Einmal hin, alles drin!

Warum Carinas Haarstudio in Gars am Inn mehr ist als ›nur‹ ein Friseursalon

Ganz am Ende vom Marktplatz in Gars haben wir Carina Geidobler in ihrem auffällig ansprechend dekorierten Friseursalon besucht. Warum sie und ihr Team so viel mehr zu bieten haben, als das herkömmliche waschen, schneiden, föhnen beim Friseur, erzählte sie uns im Gespräch.



Carina Geidobler ist unter anderem spezialisiert auf Locken.

Carina, seit wann gibt es dein Haarstudio?

Vor sieben Jahren habe ich hier in Gars am Inn angefangen, davon die ersten fünf Jahre allein. Nach der Babypause vor zwei Jahren begann ich, mir ein kleines Team aufzubauen. Mittlerweile sind wir zu dritt, Julia, Angelina und ich sind zu einer tollen Gemeinschaft gewachsen. Neben Deutsch und Englisch verstehen wir auch Russisch und Griechisch, was sicherlich nicht selbstverständlich ist bei einem Friseursalon in Bayern. Jede im Team hat ihr eigenes Fachgebiet, die sich alle perfekt ergänzen. Zudem setzen wir auf ständige Fortbildungen und Schulungen für alle. Falls sich jemand passendes findet, würden wir gerne noch jemand auf Minijob-Basis dazu holen.

Du bist ursprünglich nicht aus Gars?

Das stimmt, ich bin in Dorfen aufgewachsen, habe in Landshut meinen Beruf erlernt und bin schließlich der Liebe wegen nach Gars gekommen, wo ich mich sehr wohl und angekommen fühle.

Euer Angebot im Salon ist sehr umfangreich, womit fangen wir an?

Zunächst würde ich sagen mit den Locken. Das ist unser großes Spezialgebiet. Wir sind ein Curlsys® Fachbetrieb, von denen es in ganz Bayern nur vier gibt. Dabei machen wir alles, was sich im Bereich Locken machen lässt, angefangen von der Dauerwelle beziehungsweise Formwelle und Volumenwelle und natürlich auch entsprechende Schnitte mit einer besonderen und patentierten Schneidetechnik, die individuell auf den Haartyp abgestimmt wird.



Einladender Eingangsbereich zu Carinas Haarstudio in Gars.

Was ist das Besondere an Curlsys®?

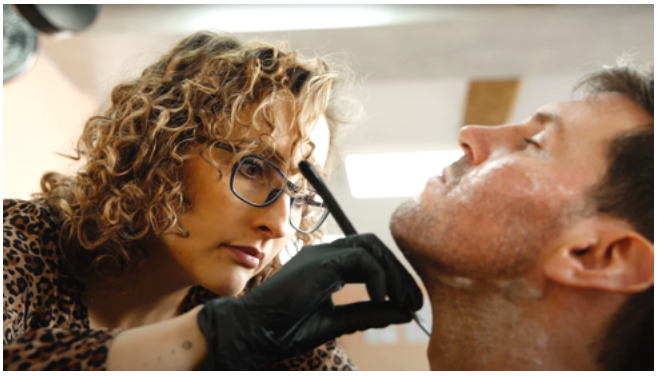
Ich selbst bin beruflich damit groß geworden, da ich das Glück hatte, dass in meinem Lehrbetrieb ebenfalls mit diesem System gearbeitet wurde. An den angebotenen Fortbildungen dürfen nur Inhaber von Friseursalons teilnehmen. Während meiner Ausbildung war ich schon sehr begeistert davon, da es meine Auffassung unterstreicht, dass auch lockiges Haar toll aussehen darf. Ausschlaggebend war eigentlich meine Mama, die ihren Lockenkopf leider nicht an mich weitervererbt hat, aber durch Curlsys® einfach tolle Haare hat. Dazu kommt noch die CreateCurls Methode, bei der es vor allem um Form und Styling geht. So können wir für jeden Lockenkopf die perfekte Anwendung umsetzen.

Bei vier Anbietern in ganz Bayern hast du bestimmt einen großen Einzugsbereich?

Richtig, unsere Kunden kommen teilweise sogar aus Tirol, vom Bodensee und aus dem südwestlichen Bayern.

Wohlfühlen wie zuhause sollen sich die Kundinnen und Kunden.





Auch im Herrenbereich deckt die Frisörmeisterin alles ab.

Die klassische Dauerwelle gibt es gar nicht mehr?

Im Resultat schon, nur wird inzwischen viel besser auf die einzelnen Haartypen eingegangen. Wir arbeiten dabei vor allem nach Brian McLean mit der Super Curl Wickeltechnik und seit Ende Mai zusätzlich mit ›Curly.Do‹, einer ganz neuen Anwendung auf dem Markt für sehr natürliche Locken.

Brian McLean ist demnach ein großer Friseurmeister?

Ja, für mich ist er das. Sein Curlsys® Haarschneidekonzept ist recht wissenschaftlich aufgebaut, dabei konnte er seine technischen Fähigkeiten einbringen. Das Besondere daran ist, dass man die Methode normalerweise weder in der Schule noch in Läden lernt, was meiner Meinung nach unbedingt geändert werden sollte.

Hast du speziell für Locken noch einen Geheimtipp für unsere Leser?

Den gibt es tatsächlich - Bier macht ganz tolle Locken und gibt einen schönen Glanz. Einfach helles Export-Bier einsprühen zum Auffrischen oder Festigen. Und keine Sorge, der oft befürchtete Geruch verschwindet nach dem Trocknen. Ganz nach dem Motto: Hopfen und Malz – die Locke erhalt's!

Welche Pflegeprodukte verwendet ihr sonst noch?

Wir verwenden fast durchwegs regionale Bio-Produkte aus bayerischer Herstellung. Dabei achten wir darauf, dass alles frei ist von Mineralöl und Mikroplastik, teils sind die Produkte sogar vegan. Die Herrenserie beziehen wir von einem Startup Unternehmen in Hallbergmoos. Die Damenserie kommt aus Landshut. Beides sind ehemalige Arbeitgeber, bei denen ich viel gelernt habe, bevor ich mich selbständig gemacht habe. Bei den Haarfarben verwenden wir sowohl Bio-Pflanzenhaarfarben aus Indien, die für mich die besten am Markt sind, als auch konventionelle Farben von Revlon. Diese kommen vor allem bei Blondtönen zum Einsatz, da sie einen schönen Glanz und gekonnten Farbausgleich bieten.

Neben Locken habt ihr aber noch viel mehr im Angebot eurer Serviceleistungen?

Wir decken tatsächlich den gesamten Bereich ab. Im Herrenbereich kümmern wir uns auch um Bärte und kosmetische

Carina's Haarstudio

Eine schöne Frisur ist kein Zufall.

Spezialisierter Lockenfriseur

Curlys® Spezialist
Einer von vier Salons in Bayern - individuelle Schnitte für jede Locke

Bio & regional
Pflegeprodukte aus Bayern – vegan, mikroplastikfrei, ohne Mineralöl

Wohlfühlsalon
Barrierefrei & hundefreundlich – wie ein zweites Zuhause

Unser Standort
Marktplatz 18
83536 Gars am Inn

So sind wir erreichbar
08073 - 734 98 45

Besuche uns im Web!
www.carinas-haarstudio.de

Unsere Öffnungszeiten
Mo-Fr
08:30 - 18:00 Uhr
Samstag
09:30 - 13:30 Uhr



Zum ausgesprochen kundenfreundlichen Ambiente zählen unter vielen anderen Aspekten auch die bequemen Sessel.



Das ›Colarium‹ arbeitet mit einem hochsensitiven Hautsensor und stimmt die Bestrahlung genau auf den jeweiligen Hauttyp ab.

Behandlungen. Natürlich sind auch Kinder willkommen, die sich bei uns auch immer sehr wohlfühlen – selbst die, die sonst eher unruhig sind, finden bei uns zur Ruhe. Dazu kommt natürlich das weitere Spektrum mit Extensions, verschiedene Farbtechniken sowie im kosmetischen Bereich Wimpern und Augenbrauenbehandlung. Zur Haarentfernung bieten wir bei Damen und Herren die Behandlung mit Heißwachs an.

Worin unterscheidet ihr euch im Herrenbereich zu den vielen Barber Shops, die zunehmend auf den Markt drängen?

Ich bin eine ausgebildete Fachkraft und Friseurmeisterin in einem klassischen Männerhandwerk.

Geschenkgutscheine über jeden Betrag und für jeden Anlass gibt´s natürlich auch in Carinas Haarstudio.



Eine weitere Besonderheit ist euer Service für besondere Anlässe?

Auch hier decken wir das ganze Spektrum ab. Gerne machen wir Hochzeits- und Hochsteckfrisuren und besondere Highlights für die große Party oder beispielsweise den Abschlussball und vieles mehr.

Auffällig in deinem Salon ist die besondere Deko, das sieht man so sonst eher selten beim Friseur?

Das ist mir ganz wichtig, unsere Kunden sollen hereinkommen und sich wohlfühlen. Im Prinzip soll es bei uns so gemütlich sein wie zuhause. Ein kundenfreundliches Ambiente ist für mich die Basis von allem. Auch für mich und die Mitarbeiterinnen soll unser zweites Zuhause, wie wir immer sagen, schön sein. Natürlich haben wir auch einen barrierefreien Zugang. Außerdem sind wir ein hundefreundlicher Salon, wenn jemand seinen verträglichen Vierbeiner mitnehmen möchte.

Du hast eine sehr gesunde Bräune – warst du im Urlaub?

Nicht nötig, ich liebe meinen Beruf und habe wirklich mein Hobby zum Beruf gemacht, ich wollte nie etwas anderes machen. Meine Bräune kommt von unserem ›Colarium‹. Das Gerät haben wir im Salon seit etwa eineinhalb Jahren. Diese Art von gesundem Solarium arbeitet mit einem hochsensitiven Hautsensor, der genau auf den

Hauttyp abgestimmt ist. Dabei wird die körpereigene Kollagenproduktion angeregt. So wirkt die Anwendung neben der Bräunung haut- und bindegewebsstraffend und ist gut für Knochen, Sehnen und Muskeln sowie für das Immunsystem. Dazu kommt die Produktion von Vitamin D, wie es auch in der Sonne vom Körper produziert wird. Gute Erfahrungen haben wir dabei bei Kunden gemacht, die zu Akne oder trockener Haut neigen. Unterstützend dazu bieten wir entsprechende Pflegeprodukte, wie etwa eine Q10 Creme, mit der wir sehr gute Ergebnisse erzielen.

Wie siehst du dich in deinem Traumberuf?

Das ist auf jeden Fall ein sehr vielfältiger Job. Neben dem Handwerk sind wir Dienstleister am Menschen. Dazu kommt ein gewisser psychologischer Aspekt, weil wir den Menschen zuhören und ihnen Wohlfühlmomente geben, neben der rein äußerlichen Verschönerung. Bei mir kommen die organisatorischen Dinge dazu, etwa Koordination, Reinigung, Einkauf und Marketing, Social Media und vieles mehr.

Apropos Koordination, wie kann man bei euch einen Termin vereinbaren?

Entweder klassisch telefonisch oder aber online über unsere Internetseite - oder auch per WhatsApp.

Gibt es eine Vision, die du noch verwirklichen möchtest?

Ich bin meiner Vision bereits nachgegangen ich habe mich hier verwirklicht. Ansonsten wünschen wir uns einfach auch künftig viele zufriedene Kunden, die sich wohlfühlen bei uns und nach unseren Dienstleistungen glücklich nach Hause kommen.

Das wünschen wir euch auch, zusammen mit weiterhin so viel Freude in Carinas Haarstudio!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Carina Geidobler

iNN MAGAZIN eine Publikation des iNN Zeit VERLAG

Wir suchen Verstärkung!
Drei Ausgaben pro Jahr unseres beliebten INN Magazins sollen an feste Auslegestellen verteilt werden.

Dafür suchen wir zu Erweiterung unseres Verteilgebietes

Verteiler (m/w/d)

zur Belieferung unserer Auslegestellen im InnHügelLand und Umkreis (ggfs. auch in Teilbereichen) auf Minijob-Basis

Ihr Anforderungsprofil: Eigenes Kfz, freundliches & sicheres Auftreten, gepflegtes Äußeres, zeitlich flexibel, Deutsch in Wort & Schrift

Unser Angebot: Verantwortungsvolle Tätigkeit in einem motivierten Team bei leistungsgerechter Vergütung und km-Geld

Zeitliches Profil: Jeweils ca. Mitte März, Juli und November, je 1-4 Tage

Auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Verdienstvorstellung freuen wir uns an die genannte Adressen bevorzugt per Email!

INN Zeit Verlag M. Laszlo & I. Lösch GbR • Daumoos 11 • 83536 Gars am Inn
E-Mail: anfrage@innmagazin.de

BESTATTUNGEN
M. Reisegast

Vorsorge und Trauerbegleitung vom Bestatter-Meisterbetrieb in Waldkraiburg und Mühldorf.

Marienburger Str. 26
84478 **Waldkraiburg**
T 08638 94 29 0

Stadtplatz 6
84453 **Mühldorf am Inn**
T 08631 910 32 30

Wir sind als Fachunternehmen für Bestattungsdienstleistungen nach DIN EN 15017 zertifiziert.

info@reisegast.com
www.reisegast.com



Emil Kirchmeier
Ihr Trauerberater
in Waldkraiburg

Grund zum Jubeln

Die Traditionsunternehmen der Familie Müller-Czap feiern gleich mehrfach

Mehrere Einzelfirmen sind in den beiden Häusern der Czap-Unternehmensgruppe untergebracht. Neben der Buchhandlung Libretto, dem Druckzentrum Haag und dem Schreibwaren- und Spielwarenladen Czap gibt es seit sechs Jahren das Café Czappuccino. Wir waren in Haag und wollten von Angelika Müller-Czap wissen, ob und wie sie gleich mehrere Jubiläen in diesem Jahr mit ihren Kunden feiern wird.



Angelika Müller-Czap und Günter Müller leiten die Geschäfte im Czap-Haus in der Hauptstraße in Haag.

Dieses Jahr gibt es viel zu feiern im Hause Czap?

Das stimmt allerdings. Das Haus, in dem heute unser Café untergebracht ist, wird 130 Jahre alt. 1895 von meinem Urgroßvater Alois Bauer als Bäckerei gebaut, wurde es von meinem Großvater Josef Bauer übernommen, später von meinem Onkel Josef Bauer zur Konditorei mit Café erweitert und von meiner Cousine Petra Bauer-Würdinger weitergeführt. Mit dem Café Czappuccino setzen wir nun die Familientradition fort.

Auch Schreibwaren Czap kann heuer 130 Jahre feiern. Ausgehend von der Druckerei des Haager Boten kam später der Schreibwarenhandel dazu und im Laufe der Jahre wurden die Geschäftsbereiche und das Sortiment stets erweitert.

Im September wollen wir unsere Kunden mit zahlreichen Aktionen an diesen Jubiläen teilhaben lassen.

Das Café Czappuccino bestand am 11. Juli seit sechs Jahren und wird gut angenommen?

Glücklicherweise ja. Nach den Tiefen der Covid 19-Zeit dürfen wir uns jetzt wieder über zahlreiche Gäste freuen, die unsere besonderen Angebote im Café gerne nutzen. Nicht nur zum Frühstück bis 14 Uhr bieten wir einen beliebten Treffpunkt. Ganz unter dem Motto der ›Frühstücksbibliothek‹ wählen die Kunden unter vielen anderen Möglichkeiten beispielsweise einen Chiemseekrimi, den Besser-Leben-Ratgeber, einen Liebesroman oder eine Neuerscheinung – mit entsprechend passenden Speisen. Auch unsere Snacks am Nachmittag werden gerne angenommen. Dann sind unsere Kuchen- und Tortenvariationen sehr beliebt, die durchwegs aus eigener Herstellung mit regionalen und saisonalen Zutaten – und ohne sogenannte Fertig-Tütenware, wie ich betonen möchte - stammen. Dazu kommen unsere Samstage mit einem Brunch zu bestimmten Anlässen wie Ostern, Muttertag, Weihnachten oder beispielsweise auch ein Bayerischer Brunch und einige mehr. Dazu bietet sich vor oder nach dem Genießen im Café ein Bummel durch unseren Laden mit Geschenk- und Dekoartikeln oder ein Streifzug durch unseren Buchladen Libretto und das Schreib- und Spielwarengeschäft an.

Was gibt es bei den Geschenkartikeln an Besonderheiten?

Zum einen natürlich Geschenke - auch saisonaler Art -, aber ebenso verschiedene Dekoartikel und kulinarische Produkte. Hier achten wir sehr darauf, keine Massenware anzubieten, sondern sind auf internationalen Messen immer auf



Hausgemachte Torten und weitere Leckereien warten auf die Gäste im ›Czappuccino‹.









Gut sortiert und qualitativ hochwertig - das gilt für die Geschenkartikel ebenso wie bei den Büchern im ›Libretto‹ und bei den Schreibwaren.

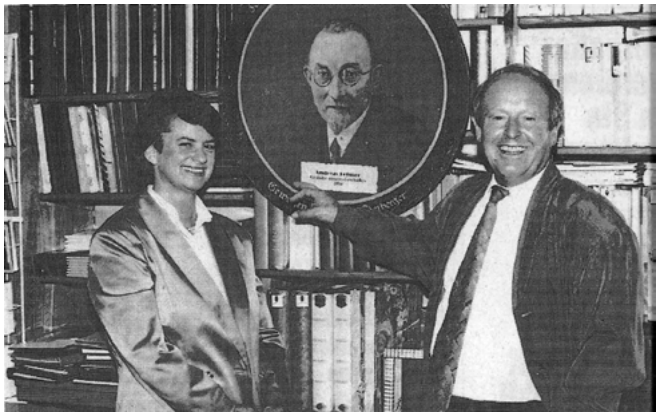
der Suche nach Besonderheiten und legen dabei das Augenmerk insbesondere auf kleine Manufakturen.

Eine lange Tradition bietet auch das ›Libretto‹?

Bücher gab es bei Czap schon immer, aber seit inzwischen 19 Jahren hat sich das Libretto als eigenständige Buchhandlung in Haag etabliert.

Besonders gerne unterstützen wir unsere regionalen Autoren und sind sehr um den Lese-Nachwuchs und die Leseförderung bemüht. Unsere alljährlichen Kindergartenausstellungen sind ebenso beliebt wie unsere Aktionen zum Welttag des Buches. Jedes Jahr bieten wir dazu eine Führung durch die Buchhandlung sowie eine Schnitzeljagd im Laden an und jedes Kind bekommt ein Buch geschenkt. Zunehmend gut angenommen werden unser





Marianne und Helmut Czap mit dem Portrait des Gründers des ›Haager Boten‹, Andreas Lehner, zum 100-jährigen Gründungsfest. Foto: Georg Baum

Libretto-WhatsApp- und der Instagram-Kanal, mit dem wir unsere Leser mit Neuerscheinungen auf dem Laufenden halten. Selbstverständlich können unsere Kunden Vorbestellungen bei uns abgeben und sich auf unsere langjährige Erfahrung mit entsprechender Beratung und Service, wie das Ausstellen von Bücher-Gutscheinen, verlassen.

Aber auch im Schreibwarenbereich ist Czap seit langem bekannt?

Ich denke, durch unsere besonders große Auswahl und die fachkundige Beratung können wir bei unseren Kunden punkten. Neben den Schreibwaren führen wir auch eine große Bandbreite von Schulranzen und Rucksäcken mit kompetenter Beratung, wofür wir weit über die Landkreisgrenzen bekannt sind. Bei den Schreibwaren setzen wir auf Qualitätsprodukte, z.B. unsere Premiumschulhefte mit extra hochwertigem Papier. Am Schulanfang ist unser Schullistenservice sehr beliebt. Einfach ein WhatsApp an 080728218 mit der Liste senden und kurz darauf die komplette Bestellung abholen, das erleichtert den Schulbeginn vor allem für die Eltern sehr. Ein weiteres beliebtes Angebot in dieser Zeit ist unser maßgeschneiderter Bucheinbindeservice.



Marianne und Helmut Czap mit Franz und Paula Wagner beim 90-jährigen Jubiläum.

Nicht zu vergessen ist der Spielwarenbereich?

Da sehen wir häufig leuchtende Kinderaugen, allerdings fällt die Entscheidung oft schwer. Daher haben wir uns etwas Besonderes ausgedacht für Kindergeburtstage: unsere Geburtstagskiste. Das funktioniert ähnlich wie ein Hochzeitstisch, nur eben für die Party mit den Freunden. Alle Wünsche des Geburtstagskindes werden bei uns in eine Kiste gepackt, in der Einladung wird darauf hingewiesen und die Freunde können daraus ein Geschenk auswählen. So vermeidet man Doppeltes und es bleibt trotzdem eine Überraschung. Natürlich gibt es auch den Weg über einen Geschenk-Gutschein in beliebiger Höhe.

Neben Café, Buchhandlung, Schreib- und Spielwaren sowie Geschenken und Papeterie findet sich außerdem das ›Haager Druckzentrum‹ im Gebäude?

Ja, inzwischen ist wirklich alles unter einem Dach. Als Wiege des ›Haager Boten‹ wurde das Druckzentrum 1894 von Andreas Lehner gegründet. 1898 kam dann noch der Schreibwarenhandel dazu und schließlich 1920 eine Buchbinderei. Die Druckerei mit Schreibwaren wurde dann von Franz Wagner und Paula Wagner, verw. Lehner, an meine Eltern Helmut und Marianne Czap im Jahre 1977 verkauft.

Hier wurde schon immer für die umliegenden Firmen, Vereine und Gemeinden gedruckt: Geschäftsdrucksachen, Broschüren, Sterbebilder und vieles mehr. Das Geschäft hat sich stets der Zeit angepasst und wir haben frühzeitig mit dem Digitaldruck begonnen. Personalisierte Drucke, Flyer, Werbungen können so in kürzester Zeit hergestellt werden. 2011, mit dem neuen Namen Druckzentrum Haag, zogen wir aus Platzgründen kurzerhand um und konnten nun auch viele Produkte der Werbetechnik anbieten wie Aufkleber, Banner, Poster und Leuchtreklame.

Nach erfolgreichem Umbau des Haupthauses und des neuen Nachbarhauses sind wir zu unseren Ursprüngen zurückgekehrt. Seitdem ist alles unter einem Dach. Und dass wir so stark angenommen werden, beweist uns, dass viele Kunden unseren Service, die persönliche Beratung, regionales Einkaufen und den fairen Preis dem Internet vorziehen.

Welche besonderen Aktionen sind im Jubiläumsjahr geplant?

Seit dem 14. Juli sind wieder unsere Schulanfangswochen mit besonderen Aktionen aktiv. Ab September geht's dann richtig los mit vielen Aktivitäten, die sich im Event-Kalender nachlesen lassen. Als Beispiel seien nur der Luftballon-Clown Manuela, verschiedene Rabattangebote oder unsere große Tombola genannt.

Zusätzlich stehen mehrere Autorenlesungen auf dem Plan. Beginnen werden wir mit dem Autor Armin Trautner, der aus ›Kindheit und Jugend in Haag‹, den Erin-





Seit über zehn Jahren fester Bestandteil des Czap-Teams (v.l.n.r.): Sandra Radecker im Druckzentrum Haag, Sandra Heindl-Kern bei den Schreibwaren und Geschenken von Czap und Sarah Jakel in der Buchhandlung Libretto.

nerungen seines Großvaters, lesen wird. Musikalisch untermalt wird der Abend vom Haager Viergesang. Außerdem verwöhnt das Café Czappuccino die Zuhörer an diesem Haager Abend mit bayerischen Schmankerln.

Weiterhin wird Monika Nebl, eine regionale Krimiautorin, ihr neuestes Werk vorstellen. In ihrem neunten Fall ›Mords-Bagage‹ geht die Krimi-Minnie aus Wasserburg auf ›Schnitzeljagd‹: traditionell oder eher modern? Auf jeden Fall tödlich, denn nicht alle Schatzsucher sind harmlos.

Wie jedes Jahr findet auch unsere beliebte Veranstaltung ›Best of Libretto‹ statt. An diesem Abend stellt das Team der Buchhandlung interessante Neuerscheinungen vor und gibt Bücher-Geschenketipps.

Kann man zu den einzelnen Veranstaltungen und Events einfach so vorbeikommen?

Wir bitten dabei um Reservierung, damit wir organisatorisch den Tag oder Abend besser abschätzen können. Es wäre auch schade, wenn alle Plätze schon vergeben sind und die Gäste umsonst herfahren.

Wie sieht es aus mit privaten Feiern, kann man dafür das Café buchen?

Nach Absprache sehr gerne. Wenn es terminlich passt, können wir etwa 35 Personen bewirten.

Dann wünschen wir ein tolles Jubiläumsjahr mit vielen Highlights und begeisterten Kunden. Spätestens in zwei Jahren freuen wir uns dann auf das nächste Jubiläum, wenn 50 Jahre Czap in Haag auf dem Programm stehen!

Interview: IM
Fotos: Czap GmbH Haag

SAVE THE DATE
130 JAHRE JUBILÄUM BEI CZAP

21.09
BAYERISCHES FRÜHSTÜCK
Marktsonntag im Czappuccino
AB 10:00 UHR

23.09
HAAGER ABEND MIT LESUNG
August Trautner: Kindheit und Jugend in Haag mit dem Haager Viergesang, Brotzeit und Bier
AB 19:00 UHR* | EINTRITT 25 €

23.10
BEST OF LIBRETTO
Buchvorstellung vom Libretto Team mit Geschenketipps im Czappuccino
AB 19:00 UHR* | EINTRITT FREI

26.10
MARKTSONNTAG
Jubiläumsfrühstück im Czappuccino und Luftballonclown für die Kinder bei Czap
AB 10:00 UHR

26.10 - 31.10
JUBILÄUMSWOCHEN
Kindertombola jedes Los gewinnt!
Lospreis 1 €, mit weiteren Überraschungen

13.11
AUTORENLESUNG
Monika Nebl – neues Buch „Mords-Bagage“ inkl. Begrüßungsgetränk
AB 19:00 UHR* | EINTRITT 10 €

04.12
LADIES NIGHT
Christmas Glamour im Libretto, Czappuccino und Czap
AB 17:00 UHR

Es kann noch zu Änderungen kommen – bleiben Sie am besten online oder über unsere Social Media Kanäle auf dem Laufenden. Und nicht vergessen: Eine Reservierung ist empfohlen!

*Einlass ab 18:00 Uhr

Zahlreiche Benefits und Entwicklungsmöglichkeiten

Schörghuber als attraktiver Ausbildungsbetrieb in der Region

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



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

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 100.000 Quadratmetern an dem Standorten Ampfing und Jahrdorf dafür, dass individuelle Spezialtürenlösungen aus Holz entstehen, die beispielsweise in Büro- und Verwaltungsgebäuden, Schulen, Krankenhäusern, Hotels oder Schwimmbädern zum Einsatz kommen.

Vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten

Das Spektrum an Ausbildungsberufen bei Schörghuber ist vielfältig und groß: Insgesamt bietet das Unternehmen acht verschiedene Ausbildungsberufe (m/w/d) 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 sowie technische Produktdesigner werden 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, das sogenannte Berufsgrundschuljahr (BGJ). Auch dieses wichtige erste Jahr will Schörghuber bereits honorieren und stellt den Auszubildenden zum Schreiner eine monatliche Grundvergütung, die bei entsprechenden schulischen Leistungen und guter Praktikumsbewertung weiter aufgestockt wird.

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, flexible Arbeitszeiten in der Verwaltung, 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 umfassend qualifizierten Nachwuchs natürlich groß. So profitieren die Auszubildenden unter anderem von vielfältigen Schu-

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



Schörghuber bietet acht Ausbildungsberufe und einen dualen Studiengang Holztechnik am Standort Ampfing an.





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 erhalten unter anderem Benefits wie Urlaubs- und Weihnachtsgeld, 30 Tage Urlaub, ein kostenlosen Mittagessen in der hauseigenen Kantine und vermögenswirksame Leistungen.

lungs- 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 Fachwirt 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



Schule fertig? Dann komm zu uns als

Azubi/Student (m/w/d):

Acht 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

Unser Dorfladen – mehr als nur ein Geschäft

Im Zuge der Dorferneuerung vor vielen Jahren in Mittergars wurde eine Umfrage gestartet: Was wünschen sich die Menschen für unser Dorf? Ein Punkt tauchte besonders häufig auf – der Wunsch nach einer Einkaufsmöglichkeit direkt vor Ort. Jetzt feiert der Dorfladen sein 25-jähriges Bestehen.



Der Mittergarser Dorfladen ist seit dem Bestehen im Dorfhaus im untergebracht.

Ein engagierter Arbeitskreis nahm sich dem Thema an. 1996 machte sich eine interessierte Gruppe auf den Weg nach Utzenhofen, um sich dort ein funktionierendes Dorfladen-Modell anzuschauen. Die Idee nahm Gestalt an und nach intensiver Vorbereitung mit großem ehrenamtlichem Einsatz und tatkräftiger Unterstützung der Gemeinde, besonders durch Bürgermeister Georg Otter, war es im Oktober 2000 endlich so weit: Unser Dorfladen wurde feierlich eröffnet.

Rege Beteiligung der Mittergarser

Über 100 Mitbürgerinnen und Mitbürger beteiligten sich von Anfang an, indem sie Anteile an der damals gegründeten Dorfladen GbR erwarben. Inzwischen ist daraus eine GmbH geworden.

Für die Erstausstattung wurden gebrauchte Regale und Geräte angeschafft, der erste Warenbestand konnte durch das Startkapital finanziert werden. Heute sind unsere Einrichtungen rundum erneuert.

Unser Dorfladen wird von regionalen Lieferanten mit einem vielfältigen Sortiment beliefert - von Trockenwaren

Unten: Bei der feierlichen Eröffnung im Oktober 2000 mit dem damaligen Bürgermeister Georg Otter strahlten alle um die Wette.





ELEKTRO
Traunsteiner
Rupert Traunsteiner
St. Michael-Straße 8
83559 Mittergars
Mobil 0179 7 87 78 51
Tel. 08073 9 16 99 22
Fax. 08073 9 16 99 20
www.elektro-traunsteiner.de
info@elektro-traunsteiner.de



Begeistert sind die Mittergarser von ihrem Dorfladen damals (hier 2007) wie heute.



Das vielfältige Sortiment wird von so vielen regionalen Lieferanten wie möglich zusammengestellt.



Regelmäßige Veranstaltungen im Dorfsaal und dem Dorfladen sind stets gut besucht.

über frische Back- und Molkereiprodukten bis hin zu Obst, Gemüse, Wurst und Fleisch. Dabei legen wir großen Wert auf Regionalität: So viel wie möglich soll aus der Umgebung stammen.

Besonders freut uns, dass auch viele heimische Erzeugnisse wie Honig, Öle, Spirituosen und andere Spezialitäten den Weg in unser Sortiment gefunden haben. Auch haus-

Das Dorfladen-Team aus 2020.



WWW.AUTOWELT-GRUBER.DE
BIS ZU 300 FAHRZEUGE ONLINE IM FAHRZEUGCENTER
ONLINE FINANZIERUNGSKALKULATOR
ONLINE VERSICHERUNGSRECHNER

Anton-Woger-Str. 9
83512 Wasserburg
Telefon 0 80 71 / 93 200
Telefax 0 80 71 / 93 202

Gewerbepark Kaserne 10
83278 Traunstein
Telefon 08 61 / 1660966
Telefax 08 61 / 1660930

Neutraublinger Str. 2
84478 Waldkraiburg
Telefon 0 86 38 / 4240
Telefax 0 86 38 / 84621

Dorfstraße 33
83559 Mittergars
Telefon 0 80 73 / 437
Telefax 0 80 73 / 3081

4x für Sie da!

Allianz



Herzlichen Glückwunsch!

Zu 25 Jahren Dorflanden Mittergars gratulieren wir ganz herzlich und wünschen weiterhin alles, alles Gute. Wir sind gerne für Sie da!

Leonhard Holzhammer

Allianz Generalvertretung
Heuwinkl 2
83559 Mittergars
0 80 73.30 33
0 80 73.30 33
agentur.holzhammer@allianz.de

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

vertretung.allianz.de/agentur.holzhammer



Die Auszeichnung zum 4-Sterne Dorfladen im Jahr 2021 kommt nicht von ungefähr: Ein gutes Sortiment, freundliche und engagierte Mitarbeiter und natürlich die treue Unterstützung der Kunden schafft ein stabiles Fundament.

Nicht nur das Sortiment aus dem Dorfladen, auch Häppchen für Veranstaltungen im Dorfsaal gibt es auf Bestellung.



gemachte Produkte wie Nudeln, Senf, Marmeladen, Eierlikör oder eingemachtes Gemüse sind fester Bestandteil unseres Angebots. Viele dieser Lebensmittel bieten wir auch in Bio-Qualität an.

Gemeinschaft leben

Was unseren Dorfladen ausmacht, ist nicht nur das Sortiment, sondern die Gemeinschaft. Die treue Unterstützung unserer Kundinnen und Kunden ist das Fundament, auf dem alles steht. Auch die enge Zusammenarbeit mit den örtlichen Vereinen ist für uns ein wichtiger Teil des Miteinanders.

Bei Bedarf liefern wir die Einkäufe auch direkt nach Hause. Und wenn im Dorfsaal Veranstaltungen stattfinden, versorgen wir diese gerne mit Getränken und Brotzeiten.

2018 trat der Leiter des Adalbert Stifter Seniorenwohnen in Waldkraiburg an uns heran mit der Bitte, den dortigen Hausladen zu übernehmen. Wir haben nicht lange gezögert.



Die beliebte ›Semme-Daschn‹ für regionale Backwaren und andere Einkäufe.

Heute betreut eine Verkäuferin diesen Laden und versorgt die Bewohnerinnen und Bewohner zweimal pro Woche.

Unser Dorfladen ist über die Jahre zu einem echten Mittelpunkt des Dorflebens geworden. Hier wird nicht nur eingekauft – hier trifft man sich, hält einen kurzen Ratsch oder tauscht Neuigkeiten aus. Unsere Verkäuferinnen sind mit Herz und guter Laune für die Kundschaft da – wir hoffen, man merkt das auch.

Dankbarkeit

Wenn wir zurückblicken, erfüllt uns vor allem eines: Dankbarkeit.

- Dankbar sind wir unseren Lieferanten, die uns auch kleine Mengen zuverlässig liefern.
- Dankbar unseren Verkäuferinnen, die stets mit Freude und einem Lächeln für die Kunden da sind.
- Besonders dankbar unseren treuen Kundinnen und Kunden – denn sie machen möglich, dass unser Dorfladen bestehen kann.

Wir freuen uns sehr auf das Fest am 5. Oktober – und hoffen, gemeinsam mit vielen Gästen 25 Jahre

MITTERGARSER DORFLADEN

feiern zu können.

Text & Fotos:
Irmgard Strauß, Resi Voglmaier



Herzlichen Glückwunsch zum 25-jährigen Bestehen!

Erfolgreiche Weiterbildung zur Immo-Erbrechts-Expertin

Petra Steinbrecher, Leiterin Immobilienservice der Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth eG, ist seit März 2025 geprüfte Immo-Erbrechts-Expertin. Die Immobilienmaklerin absolvierte diese von der renommierten Sprengnetter Akademie angebotene Weiterbildung erfolgreich und kann die Kunden nun mit ihrer Expertise kompetent beraten.

In Deutschland gibt es täglich hunderte von Erbschaften oder Schenkungen. Da es sich dabei sehr oft auch um geerbte oder verschenkte Immobilien handelt und die Anzahl der Erbschaften und Schenkungen aufgrund der vielen älteren Menschen auf absehbare Zeit nicht weniger werden, ist es umso wichtiger, sich dem Thema zu widmen, um optimal beraten zu können. Dabei ist es wichtig, die Wünsche, Ängste und Herausforderungen der älteren Generation und deren Angehörigen zu kennen und eine darauf basierende Beratung anzubieten.

Geprüfte Immo-Erbrechts-Expertin

Als geprüfte Immo-Erbrechts-Expertin verfügt Petra Steinbrecher über das notwendige Fachwissen, um durch die komplexen und oft emotional belastenden Prozesse des Erbens und Vererbens von Immobilien zu führen. Um faire Marktpreise zu bestimmen, sind Kenntnisse über die rechtliche Lage rund um die Immobilien eines Erblassers oder Schenkenden genauso wichtig, wie die Fähigkeit zur Lösung von Konflikten in Erbengemeinschaften sowie das Wissen zur Bewertung von Erbschaftsimmobilien.

Wer von diesem Wissen und der Erfahrung im Bereich Erbschafts-Immobilien profitieren oder sich einfach nur beraten lassen möchte, dem steht Petra Steinbrecher gerne zur Seite. Die Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth eG ist damit der Partner rund um das Thema Erbschafts-Immobilien in Haag und Umgebung.

Zur Vereinbarung eines Beratungsgesprächs erreicht man die Expertin unter Tel. 08072 9172 9035 oder per E-Mail petra.steinbrecher@rbk-haag-gars.de.

Text: Eva Kierner, Raiffeisenbank Haag-Gars-Maitenbeth eG





Ehrenpreis des Bäckerhandwerks geht nach Aschau am Inn

Bäcker Greimel als eine der besten Bäckereien Deutschlands geehrt

Große Ehre für Bäcker Greimel: Der Innungsbäcker aus Aschau am Inn wurde in Düsseldorf mit dem renommierten Ehrenpreis des Deutschen Bäckerhandwerks ausgezeichnet. Damit zählt die Bäckerei zu den Betrieben mit der konstant höchsten Backqualität in ganz Deutschland.



Stefan Greimel (Mitte) freut sich mit seinem Team.

Auf der iba, der Weltleitmesse des Bäckerhandwerks, zeichnete der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks insgesamt 50 Innungsbäckereien mit dem Ehrenpreis des Bäckerhandwerks aus. Auch die Bäckerei Bäcker Greimel aus Aschau am Inn gehörte zu den Preisträgern. Prämierungsgrundlage waren die Ergebnisse der unabhängigen Qualitätsprüfung des Deutschen Brotinstituts aus dem Jahr 2024.

Bäckerpräsident Roland Ermer überreichte feierlich die Urkunde und betonte: ›Als Träger des Ehrenpreises des Deutschen Bäckerhandwerks zählt Bäcker Greimel zu den Vorreitern der Backkunst, die die weltweit einzigartige deutsche Brotkultur bereichern und bewahren.‹

Brotkultur in Deutschland stärken

›Wir lieben das Bäckerhandwerk und backen mit Leidenschaft für die Menschen in Landkreis Mühldorf‹, freute sich Preisträger Stefan Greimel. ›Umso stolzer sind wir, dass auch die unabhängigen Experten des Brotinstituts von unseren Produkten überzeugt sind.‹ Die Urkunde überreichte feierlich Roland Ermer, Präsident des Zentralverbandes: ›Als Träger des Ehrenpreises des Deutschen Bäckerhandwerks zählt Bäcker Greimel zu den herausragenden Betrieben, die den Wert der Handwerkskunst verstehen und die weltweit einzigartige Brotkultur in Deutschland stärken.‹ Diese steht mit über 3.000 Brotspezialitäten im bundesweiten Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der Unesco.

Wohl die bekanntesten Produkte der Bäckerei sind ihre ›Euro-Brezen‹ und die ›Back ma´s–Stangerl‹. ›Aber unsere wahre Stärke‹, so Stefan Greimel, ›liegt jedoch zweifellos in der Kunst der Fermentation. Durch die Führung von Teigen mit Sauerteigen und Vorteigen über lange Zeiträume, ohne den Einsatz von Zusätzen, leben wir unsere Vision. Diese gelebte Vision strebt nach perfekten Backwaren, die sowohl Genuss als auch bewusste Ernährung in ihrer natürlichsten Form vereinen und in den Vordergrund stellen. ‹

Im Auftrag des Deutschen Brotinstituts in Weinheim finden bundesweit jährlich rund 15.000 Brotprüfungen statt. Eigens geschulte, unabhängige Expertinnen und Experten testen darin Broteigenschaften nach wissenschaftlichen Kriterien - vor allem den Geschmack, aber auch Oberflächen, Krusten, Lockerung und Krumenbild. Mit dem Ehrenpreis des Bäckerhandwerks an die bestbewerte-

Im Café an der Aschauer Hauptstraße können Kunden der Bäckerei Greimel innen wie außen die Backwaren bei einem Kaffee genießen.





ten Prüfungsteilnehmer unterstreicht der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks die hohen Qualitätsanforderungen im Backhandwerk – und stärkt die weltweit einzigartige Brotkultur in Deutschland mit über 3.000 Brotspezialitäten.

Text: Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks e.V.
Fotos: Bäckerei Greimel, Aschau am Inn





›Euro-Brezen‹ und ›Back ma´s–Stangerl‹ zählen mit dem Brotsortiment zu den beliebtesten Gebäcken aus der Backstube von Bäckermeister Stefan Greimel.



ausgezeichnet mit
Bundesehrenpreis
Bäcker Greimel
Hauptstraße 6, 84544 Aschau, Tel 08636 95 14 250, info@backm.as



Gartenmöbel Thomas
Thann 17
84544 Aschau am Inn
Tel. 08638 / 885090
gartenmoebel-thomas.de
info@gartenmoebel-thomas.de

Spende für die die Rettungshundestaffel Inntal

Sparkasse Wasserburg unterstützt mit 500 Euro für neue Ausrüstung.



Foto v. l.: Verena Schrenker, Rettungshundestaffel Inntal, Richard Schönhuber und Kurt Schmalwieser, Staffelleiter der Rettungshundestaffel Inntal, bei der Übergabe des Spendenschecks.

Die Sparkasse Wasserburg unterstützt die wichtige Arbeit der Rettungshundestaffel Inntal mit einer Spende in Höhe von 500 Euro. Mit dem Betrag soll neue Ausrüstung für die ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer angeschafft werden, die bei der Suche nach vermissten Personen im Einsatz sind. Den symbolischen Spendenscheck überreichte Richard Schönhuber, Leiter der Sparkassengeschäftsstelle Gars, an die Vertreter der Rettungshundestaffel.

›Die Arbeit der Rettungshundestaffel ist von unschätzbarem Wert für unsere Region. Ehrenamtlicher Einsatz wie dieser verdient nicht nur unseren Respekt, sondern auch unsere Unterstützung‹, betonte Richard Schönhuber bei der Übergabe. Die Rettungshundestaffel Inntal ist regelmäßig im Einsatz, um bei der Suche nach Vermissten schnelle Hilfe zu leisten. Mit der Spende setzt die Sparkasse Wasserburg ihr Engagement für die Gemeinschaft in der Region fort.

Text & Foto: Sparkasse Wasserburg





Weihnachtsgenuss unter neuer Leitung

Romantische Hofweihnacht in der Ziegenmeierei jetzt mit neuem Veranstalter

Auch in diesem Jahr dürfen sich Besucherinnen und Besucher wieder auf die beliebte Hofweihnacht in der Ziegenmeierei freuen – stimmungsvoll, festlich und voller regionaler Weihnachtsfreude. Nachdem zunächst Zweifel über die Fortführung bestanden, steht nun fest: Das zauberhafte Event bleibt erhalten – mit neuem Veranstalter.

Die Eventfirma ›Strassenmeisterei‹ aus Albaching übernimmt erstmals die Organisation, gemeinsam mit der Familie Oexle, den Gastgebern der Ziegenmeierei. Der Veranstaltungsort bleibt wie gewohnt der malerische Hof in Lohen 3, 83558 Maitenbeth, der sich auch dieses Jahr wieder in ein stimmungsvolles Winterwunderland verwandeln wird.

Unter dem Motto ›Der schönste regionale Weihnachtsmarkt‹ öffnet die Hofweihnacht am ersten Adventswochenende 2025 ihre Tore:

- Freitag, 29. November: 16 -21 Uhr
- Samstag, 30. November: 14 - 21 Uhr
- Sonntag, 1. Dezember: 12 -20 Uhr

Bei Kerzenlicht und Hüttenzauber verwandelt sich der Hof mit seinem historischen Bundwerkstadel in eine weihnachtlich-romantische Kulisse. Ein liebevoll zusammengestelltes Programm, regionale Fieranten und kulinarische Leckerbissen sorgen für ein festliches Erlebnis für die ganze Familie. Die Besucher dürfen sich bei freiem Eintritt auch in diesem Jahr bei der Hofweihnacht in der Ziegenmeierei nähe Albaching wieder vom Duft nach Weihnachten, funkelnden Lichtern und echter Herzlichkeit verzaubern lassen.

Für regionale Künstler und Kunsthandwerker mit hochwertiger Ware sind noch wenige Standplätze frei. Die Vergabe erfolgt direkt über den Veranstalter mit untenstehenden Kontaktdaten.

Text & Fotos: Monika Beer

Kontakt:

Strassenmeisterei • Street Food and Events
McWilliams / Beer GbR
Telefon: 01719988252
E-Mail: info@strassenmeisterei.com
Kreuzstr. 7 • 83544 Albaching



Sommerzeit und Grillvergnügen

Endlich Sommer - endlich draußen sitzen mit Freunden und laue Sommernächte genießen. Leckeres Backwerk und tolle Beilagen zum Grillen stellt uns die Drax-Mühle diesmal vor.

Fladenbrot zum Dippen

Zutaten für zwei Fladenbrote

Fladenbrotteig

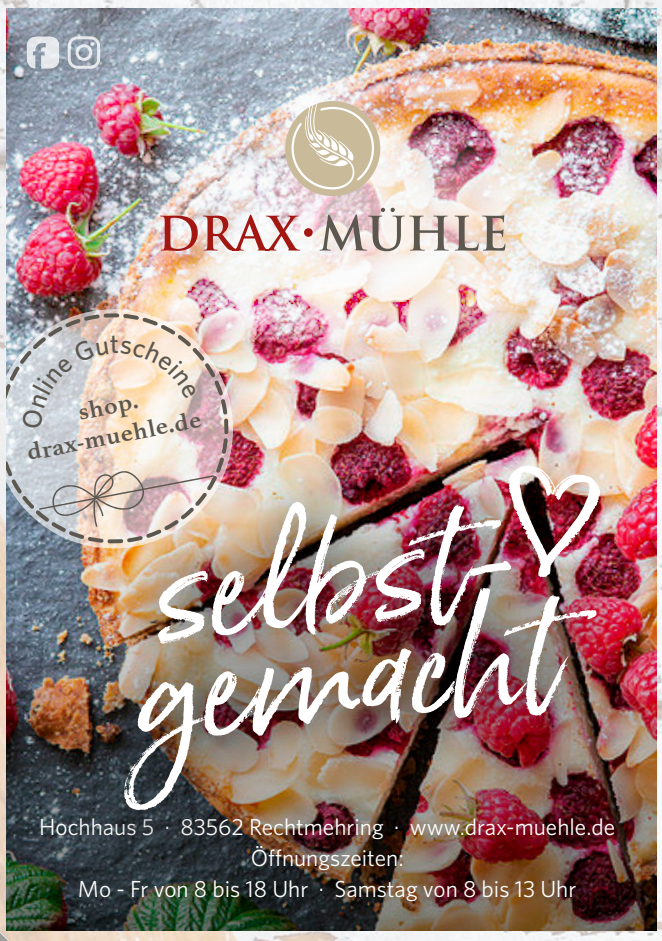
- 600g Bio-Weizenmehl Type 550
- 430ml Wasser, 18 – 20°C
- 7g frische Bio-Backhefe
- 12g Salz
- 10g Zucker
- 2 EL Olivenöl

Außerdem

- 1 Bio-Eigelb
- 3 EL Olivenöl
- Sesam- und Schwarzkümmelsamen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig (außer Olivenöl) in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und 8 Minuten langsam kneten. Das Olivenöl zufügen und weitere 8 Minuten schnell kneten.
2. Den Teig in eine geölte Schüssel füllen und zugedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen. Danach von allen Seiten dehnen und falten und über Nacht (10 bis max. 24 Std.) im Kühlschrank (4 – 6°C) langsam reifen lassen.





3. Am Backtag den Backofen (am besten mit Backstein) auf 230°C (Ober-/Unterhitze) gut vorheizen.
4. Den kalten Teig halbieren. Jeweils die Enden locker nach innen falten und zu einer Kugel formen. Die Teigkugeln mit dem Teigschluss nach unten zugedeckt 20 Minuten entspannen lassen. Danach die Teigkugeln mit bemehlten Händen zu Fladen (~ 25 cm Ø) auseinanderziehen und nebeneinander auf eine Lage Backpapier legen. Weitere 30 Minuten zugedeckt entspannen lassen.
5. Das Eigelb mit dem Olivenöl verrühren und die Teigfladen damit bestreichen. Mit den Fingern rundherum zuerst einen Rand und anschließend mittig ein Rautenmuster eindrücken. Dann mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und 10 Minuten entspannen lassen.
6. Die Fladenbrote auf den heißen Backstein (230°C) ziehen. Sofort 100ml Wasser auf den Backofenboden gießen und schnell die Backofentüre schließen (schwaden). Die Fladenbrote 15 Minuten backen, dann die Backofentemperatur auf 210°C senken und weitere 5 – 7 Minuten goldbraun backen. Den Dampf erst zum Schluss ablassen.
7. Die fertigen Fladenbrote noch heiß mit etwas Wasser besprühen oder ein feuchtes Geschirrtuch darauflegen, so bleiben sie schön soft.

- Backtemperatur: 230°C (Ober-/Unterhitze) mit Dampf, fallend auf 210°C
- Backzeit: 20 - 22 Minuten

Tipp:

- Luftdicht verpackt hält sich das Fladenbrot mehrere Tage.
- Vor dem Servieren am besten mit Wasser besprühen und im Backofen bei 200°C (Umluft) ein paar Minuten knusprig aufbacken.

Rezept: Irmi Rumberger • Foto: Drax-Mühle GmbH

Sommerliche Dips

Zutaten für 4 bis 6 Personen



Weiße-Bohnen-Hummus

- 240g vorgegarte weiße Riesenbohnen (1 Glas oder Dose, 400g)
- 50g Bio-Tahin (Sesammus)
- 15g Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL gutes Olivenöl
- 3g Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Chilipulver, nach Belieben
- 75ml Mineralwasser mit Kohlensäure, nach Bedarf
- gutes Olivenöl, zum Beträufeln

Rucola-Pistazien-Pesto

- 150g frischer Rucola
- 70g Pistazienkerne, ohne Salz
- 100ml gutes Olivenöl
- 2 Zehen frischer Knoblauch, gepresst
- 70g Parmesan am Stück
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Gurken-Schnittlauch-Dipp mit Leindotteröl

- 1 kleine Salatgurke, 125g
- Salz
- 250g Speisequark, Magerstufe
- 1 TL Bio-Zitronenschale, frisch gerieben
- 5g Zitronensaft, frisch gepresst
- 20g frischer Schnittlauch, geschnitten
- 1 kleine frische Knoblauchzehe, frisch gepresst
- 2 EL Leindotteröl oder Leinöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Chilipulver, nach Belieben
- frische Schnittlauchblüten, nach Belieben

Zubereitung:

- **Weiße-Bohnen-Hummus**: Die Riesenbohnen gut mit Wasser abspülen und mit den restlichen Zutaten in einen Mixer füllen. Alles zusammen zu einer feinen Creme mixen. Tipp: Das Mineralwasser je nach Konsistenz nach und nach zugeben. Kleinere Bohnen wie beispielsweise Cannellini-Bohnen nehmen weniger Wasser auf. Das Weiße-Bohnen-Hummus zum Dippen in eine Schale füllen und nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.
- **Rucola-Pistazien-Pesto:** Den Rucola waschen, gut trocken tupfen und in den Mixer füllen. Die Pistazien, das Olivenöl, den Knoblauch und den grob geriebenen Parmesan zugeben. Alles zusammen mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **Gurken-Schnittlauch-Dip**: Die Salatgurke mit der Rohkostreibe grob raspeln, mit etwas Salz vermengen und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Die restlichen Zutaten glattrühren. Die Gurkenraspel in ein Sieb geben und so gut wie möglich ausdrücken. Anschließend unter den Speisequark mischen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Nach Belieben mit frischen Schnittlauchblüten garnieren.

Tipps:

- Die sommerlichen Dips passen wunderbar zu Fladenbrot.
- Das Pesto am besten in ein Glas füllen, mit etwas Olivenöl bedecken und kühl stellen – so hält es sich mindestens eine Woche.

Rezept: Irmi Rumberger
Foto: Drax-Mühle GmbH



Panzanella – Brotsalat

Zutaten für 1 bis 2 Personen

Brotsalat

- 150g altbackenes Weißbrot oder helles Mischbrot, z.B. Baguette, Wurzelbrot, Sauerteigbrot
- 2 EL Olivenöl
- grobes Kräutersalz oder Meersalz
- 200g frische Cocktail- oder Strauchtomaten
- 100g Salatgurke
- 25g rote Zwiebeln, nach Belieben

Zitronen-Dressing

- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL heller Balsamicoessig
- 4 EL gutes Olivenöl
- 10g Honig
- 1 Msp frisch gepresster Knoblauch, nach Belieben
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

- 1 Kugel Büffelmozzarella oder Burrata
- frisches Basilikum oder Rucola, zum Garnieren
- etwas Zitronenöl oder Olivenöl

Zubereitung:

1. Das Brot in 2-3cm große Würfel schneiden, mit Olivenöl beträufeln und leicht mit Kräutersalz würzen. Alles gut vermengen und auf einem Backblech verteilen. Die Brotwürfel im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) etwa 5 – 8 Minuten goldbraun und knusprig rösten.
2. Die Tomaten in Stücke, die Salatgurke in Scheiben und die Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
3. Für das Zitronen-Dressing alle Zutaten mit dem Stabmixer gut durchmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die frisch gerösteten Brotwürfel zu den Salatzutaten geben und mit dem Dressing übergießen. Alles kurz vermengen und mit dem gesamten Dressing auf Tellern anrichten. Die Basilikumblätter verteilen. Den Mozzarella halbieren, auf den Salat setzen und mit etwas Zitronenöl beträufeln. Dann gleich servieren.

- Backtemperatur: 180°C (Umluft)
- Backzeit: 5 – 8 Minuten, auf Sicht



Tipps:

- Panzanella ist ein wunderbares Rezept, wenn man ›altes‹ Brot übrig hat.
- Dieser sommerliche, erfrischende Salat braucht viel Dressing, da das Brot einiges aufsaugt.

Rezept: Irmi Rumberger
Foto: Drax-Mühle GmbH



Couscous Salat

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Couscous

- 250g Couscous
- 1 gehäufter TL Salz
- 300ml kochendes Wasser

Salat

- 100g Salatgurke
- 100g rote Spitzpaprika
- 50g Frühlingszwiebeln
- 150g Maiskörner
- 50g Blattpetersilie oder Schnittlauch

Dressing

- 60ml (5 EL) heller Balsamicoessig
- 40ml (4 EL) gutes Olivenöl
- 4g (1/2 TL) Salz
- 12g (1/2 EL) Honig
- 8g (1 TL) feiner, scharfer Senf
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Den Couscous mit dem Salz in einer Schüssel vermengen, dann mit dem kochenden Wasser überbrühen und gut vermischen. Alles 10 Minuten quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern und lauwarm abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Salatgurke und die Spitzpaprika in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden. Die Maiskörner abgießen und unter fließendem Wasser abspülen. Die Blattpetersilie samt den Stielen fein hacken. Alle Salatzutaten in einer separaten Schüssel vermengen.
3. Alle Zutaten für das Dressing mit dem Stabmixer mixen, bis eine Emulsion entsteht. Dann über die Salatzutaten gießen und vermengen.
4. Sobald der Couscous lauwarm abgekühlt ist, die Salatzutaten mit Dressing zugeben und alles locker vermengen. Den Couscous-Salat mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipps

- Die Salatzutaten können je nach Saison und Belieben abgewandelt werden, z.B. mit gelber Paprikaschote, Cocktailtomaten, Oliven usw. (insgesamt 400 g).
- Der Couscous Salat kann super vorbereitet werden und hält sich mindestens 1 bis 2 Tage im Kühlschrank.

Rezept: Irmi Rumberger
Foto: Drax-Mühle GmbH

Knuspriges Sommerbrot

Zutaten für drei Stück

Brotteig

- 600g Bio-Weizenmehl Type 550
- 12g Salz
- 10g flüssiger Honig
- 6g frische Backhefe
- 440ml Wasser, 18-20°C

Füllung

- 120g entsteinte Oliven (z.B. Kalamata-Oliven), getrocknete Tomaten oder frische rote Paprikaschoten (siehe Tipp)
- 50g Zwiebeln, gewürfelt

Kürbiskern-Kruste

- 50g Kürbiskerne, gehackt
- 100g Bergkäse, gerieben

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Brotteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Alles zusammen 8 Minuten langsam und anschließend 7 Minuten schnell kneten, bis der Teig eine gute Bindung aufweist und nicht mehr reißt. Die Oliven halbieren, ersatzweise eingeweichte Tomaten oder Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden. Dann mit den Zwiebeln kurz unter den Teig kneten.
2. Den Teig in eine große Schüssel umfüllen und zugedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen. Danach von allen Seiten dehnen und falten und bis zum Gebrauch gut verschlossen im Kühlschrank (4-6°C) reifen lassen (10 bis max. 20 Stunden).
3. Am Backtag rechtzeitig den Backofen zusammen mit einem Backstein (ersatzweise leeres Backblech) auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Den kalten Teig auf eine nasse Arbeitsfläche stürzen und mit einer Teigkarte rechteckig zurecht schieben. Dann mit geriebenem Bergkäse und gehackten Kürbiskernen bestreuen. Den Teig längs in drei Bahnen teilen. Jede Teigbahn leicht verdrehen und auf eine Lage Backpapier legen. Es sollen die Lufteinschlüsse so gut wie möglich erhalten bleiben.
5. Die Sommerbrote auf den heißen Backstein (250°C) ziehen. Sofort 100ml Wasser auf den Backofenboden kippen (schwaden) und schnell die Backofentüre verschließen. Nach 10 Minuten die Backofentüre weit öffnen, den Dampf ablassen und die Backofentemperatur auf 210°C senken. Die Brote weitere 15 - 20 Minuten kräftig ausbacken.
   - Backtemperatur: 250°C (Ober-/Unterhitze) mit Dampf, nach 10 Minuten auf 210°C senken
   - Backzeit: etwa 25-30 Minuten



Tipps:

- Die Oliven am besten mit kaltem Wasser abwaschen, da sonst das Brot zu salzig wird. Getrocknete Tomaten etwa eine Stunde oder länger in lauwarmes Wasser legen.
- Das Sommerbrot lässt sich gut einfrieren, bei Bedarf auftauen lassen und 3 – 4 Minuten bei 220°C (Umluft) knusprig aufbacken.

Rezept: Irmi Rumberger
Foto: Drax-Mühle GmbH

Auf über 3000 m² Ausstellungsfläche erwartet Sie eine große Auswahl wetterfester und exklusiver Gartenmöbel direkt vom Hersteller

GARTENMÖBEL OUTLET

MBM seit 1954



MBM Münchener Boulevard Möbel GmbH
Steinbuchstr. 3 | 83539 Forsting/Pfaffing
An der B 304 zwischen Ebersberg u. Wasserburg a. Inn
Unsere Gartenmöbel Profis beraten Sie gerne vor Ort:
Mo. - Sa. von 10.00 - 18.00 Uhr
Tel. +49 (0) 80 94 / 90 93 44
Mobil +49 (0) 151 / 46 48 57 84 oder +49 (0) 171 / 21 51 897
www.mbm-moebel.de

Ran an den Grill!

Umfangreiches Angebot zum Grillen und mehr

Wie insbesondere unsere Stammkunden wissen, ist in den Schmankerl Hütten das ganze Jahr über Grillzeit. Aber in den Sommermonaten legen wir noch einmal einen drauf. Unser Angebot an Grillfleisch geht vom Strohschwein, das wir zu Spareribs, Lende, Halsgrat, Wammerl, Filetspießen und vielem mehr weiter verarbeiten, über Rindfleisch - unter anderem direkt aus der Nachbarschaft. So beziehen wir für unsere schmackhaften Oxn-Fetzn, - Lenden- oder Hüftsteaks beispielsweise Ochsen und Färsen von der Familie Hangl aus Steingrub. Auch die Burgerfans kommen nicht zu kurz mit unseren Burgerpatties aus 100% Rind. Ebenso steht eine große Auswahl an Geflügel für unsere Kunden bereit, darunter beispielsweise Putensteaks, unsere Giggalfetzen oder Hühnchenbrust. Der Steckerlfisch darf natürlich in Bayern auch nicht fehlen und so haben wir auch Forellen und Makrelen für den Grill. Auch mediterrane Fischsorten wie Tintenfisch oder Garnelenspieße finden sich in unserem Sortiment.

Für die Würstlfans gibt es beispielsweise reine Rinderbratwurst, Rostbratwürstchen, mediterrane Salsiccia mit Fenchel, deftige Berner-Würstl mit Käse und Speck, Käsefeurige, Bosna und vieles mehr von mild, herzhaft bis scharf in unseren Schmankerl Hütten.

Fleischlose Varianten führen wir natürlich ebenfalls: Ein breites Sortiment an verschiedenen Grillkäsen, Zuckermais, vegane und vegetarische Grillwürsten und vieles mehr wartet in den Schmankerl Hütten.

Die dazu passenden Dips und Soßen sind in einer reichlichen Auswahl vorhanden und wer schnell Salate (verschiedene Nudelsalate, Kartoffelsalat, Coleslaw, Krautsalat, frische grüne Salate und vieles mehr) braucht, wird bei uns auf jeden Fall fündig.

Für die Brotzeit an heißen Sommertagen ist eine große Auswahl an Wurst-



Bowls in großer Vielfalt



Geräuchertes



Oxnsteaks



Filetspieße



Bratensülze



Wurstsalat



Putensteaks









Würstel-Variationen mit verschiedenen Serviervorschlägen - alle Zutaten natürlich aus den Schmankerl Hütten.

Neben dem beliebten Steckerlfisch gibt es viele weitere Fischspezialitäten wie Tintenfisch oder Garnelenspieße.



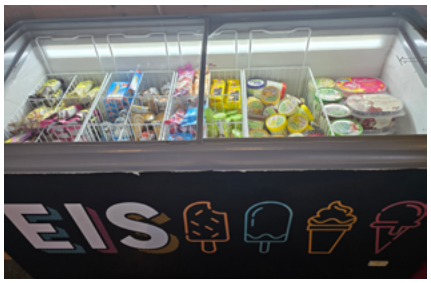
salat, Bratensülze, Schmankerl Bowls, Geräuchertes, Salami und dergleichen in den Schmankerl Hütten vorhanden.

Für unsere Kunden in Robeis bei Ramsau haben wir jetzt aufgerüstet und die Zufahrt zur Schmankerl Hütte und den dazugehörigen Parkplätzen asphaltiert. So kann jetzt jeder bedenkenlos staub- und schmutzfrei mit Auto, Fahrrad, Inlineskates oder Roller die Schmankerl Hütte besuchen – oder kurz auf einen Kaffee oder Steckerleis aus unserer reich gefüllten Eistruhe vorbei schauen.

Wir wünschen eine tolle Sommerzeit und viel Spaß mit unseren Produkten aus den Schmankerl Hütten!

Text & Fotos: Peter Mayer

Die gut gefüllte Eistruhe darf micht fehlen.



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







Mobile Pflege modernisiert

Caritas ambulanter Pflegedienst erneuert Fuhrpark mit sechs neuen Autos



Sie sind an sieben Tage der Woche unterwegs: weiße Autos mit der roten Aufschrift des ambulanten Pflegedienstes ›Caritas - Nah am Nächsten‹.

Für die Versorgung unserer Patienten im Landkreis Mühldorf soll verlässlich gesorgt werden und auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen sicher zu ihrer Arbeit gelangen.

Es ist unsere Aufgabe als moderner Arbeitgeber, unseren Mitarbeitern komfortable Fahrzeuge zu bieten.

Pflegedienstleitung Irmgard Geiszer freut sich sehr über die sechs neuen Fahrzeuge, die dem Pflegedienst zukünftig zur Verfügung stehen. ›Die Wertschätzung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist mir sehr wichtig. Das Engagement, das sie tagtäglich leisten, ist keine Selbstverständlichkeit. Aus diesem Grund bedeutet es mir besonders viel, ihnen vernünftige Arbeitsmittel zur Verfügung zu stellen.‹

Der ambulante Pflegedienst der Caritas versorgt im ganzen Landkreis Mühldorf chronisch Kranke, kurzfristig Erkrankte, behinderte Menschen sowie pflegebedürftige Menschen, die medizinische oder pflegerische Unterstützung benötigen.

Außerdem bieten wir hauswirtschaftliche Versorgung wie Einkaufen oder Reinigen der Wohnung, Verhinderungspflege und Pflegeberatungen an.

Für weitere Informationen zum Pflegedienst steht Pflegedienstleitung Irmgard Geiszer telefonisch unter 08638/2075 zur Verfügung.

Text: Irmgard Geiszer
Foto: Joanna Wysocki

Caritas
Nah. Am Nächsten



Caritas-Ambulante Pflege

Liebevolle Pflege Zuhause

Caritas-Ambulante Pflege im Landkreis Mühldorf

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

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

www.caritas-ambulanter-pflegedienst-muehldorf.de

Leben im Alter

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

Tolle Sommerware!

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



Heilpädagogik im Team

Die Franziskushaus Au am Inn gGmbH stellt sich vor

Die Franziskushaus Au am Inn gemeinnützige GmbH (gGmbH) ist eine Einrichtung der Franziskanerinnen von Au am Inn, die sich mit der Bildung und Lebensbegleitung von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen mit und ohne Beeinträchtigungen befasst.

Nicht gegen den Fehler, sondern für das Fehlende.
Paul Moor

Hier stellen wir den Fachdienst Heilpädagogik vor. Dieser arbeitet übergreifend in diesen Einrichtungen des Franziskushauses:

- in der Heilpädagogischen Tagesstätte St. Teresa (Standort Aschau am Inn / Waldwinkel) für Kinder im Vorschulalter mit Förderschwerpunkt sozial-emotionale Entwicklung
- in der Heilpädagogischen Tagesstätte St. Clara (drei Standorte: Au am Inn, Gars am Inn, Waldkraiburg) für Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene im Alter von 3 bis 21 Jahren mit besonderem Förderbedarf
- im Haus Maria - Heilpädagogisches Wohnheim für junge Menschen (Standort Au am Inn) für Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene vom Schuleintritt bis zum Schulaustritt
- im Kinderhaus St. Antonis (Standort Gars am Inn) für Kinder im Krippen- und Kindergartenalter.

Die einzelnen Fachdienste sind schwerpunktmäßig einer Einrichtung zugeordnet.

Heilpädagogisches Fachdienst-Team

Unser Team besteht aus Heilpädagogik, Reittherapie, Musiktherapie und Kunsttherapie. Gemeinsames Ziel ist es, den jungen Menschen bestmöglich in seiner Entwicklung zu begleiten, die vorhandenen Ressourcen zu nutzen und die passenden Methoden sowie Hilfsmittel anzubieten. Es finden regelmäßig Fallgespräche statt, in denen der Ist-Stand besprochen und Ziele festgelegt werden. Auch der Austausch mit den medizinischen Fachdiensten gehört zum Standard im Haus. Interne und externe Fortbildungen zählen ebenso zu unserem Arbeitsalltag.

Was ist Heilpädagogik und wofür ist sie da?

Heilpädagogik unterstützt Kinder, Jugendliche und Erwachsenen, die zum Beispiel körperliche, geistige oder seelische Beeinträchtigungen haben oder bei denen die Entwicklung erschwert ist. Dabei geht es darum, die Würde





Zur Unterstützung der heilpädagogischen Arbeit stehen verschiedene Materialien und spielerische Hilfsmittel zur Verfügung, die je nach Bedarf sinnvoll eingesetzt werden.





FRANZISKUSHAUS
AU AM INN gGmbH

Die Franziskushaus Au am Inn gGmbH ist eine Einrichtung der Kongregation der Franziskanerinnen von Au am Inn. Sie widmet sich der Bildung und Lebensbegleitung von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen mit und ohne Beeinträchtigungen.

Wir suchen **ab sofort**

Heilpädagogen (m/w/d) in Teil- und Vollzeit

… für unsere heilpädagogische Tagesstätte St. Clara

… für unser heilpädagogisches Heim Haus Maria

Sie sind bei uns verantwortlich für die…

- heilpädagogische Förderung der jungen Menschen und Dokumentation
- regelmäßige Beratung der Gruppenteams
- Zusammenarbeit mit anderen Fachdiensten, dem pädagogischen Personal und der Bereichsleitung
- Mitwirkung beim Aufnahmeverfahren
- Beratung der Eltern und Förderung der Erziehungspartnerschaft
- heilpädagogische Diagnostik
- Zusammenarbeit mit anderen Institutionen im Netzwerk
- Umsetzung unseres Kinderschutzkonzepts



Wir freuen uns auf Sie, weil Sie …

- die fachliche Qualifikation (abgeschlossenes Hochschulstudium der Heilpädagogik oder eine Ausbildung zum staatlich anerkannten Heilpädagogen) mitbringen
- mit Herz, Verstand und Klarheit den Zugang zu Kindern und Jugendlichen finden
- gerne in einem fachlich interdisziplinären Team arbeiten
- gerne verantwortungsvoll, selbständig und kooperativ arbeiten

Bei uns erwartet Sie …

- ein wertschätzendes Arbeitsumfeld in einem kollegialen Team
- eine attraktive AVR-Vergütung mit Jahressonderzahlungen (angelehnt an den TVöD) mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen, wie arbeitgeberfinanzierte betriebliche Altersvorsorge, Krankenzusatzversicherung und Zuschuss zu den vermögenswirksamen Leistungen
- Regenerationstage
- viel Raum für Kreativität, Gestaltung und Mitbestimmung
- verschiedene Fortbildungsmöglichkeiten



Sie möchten uns kennenlernen? Wir freuen uns.
Schicken Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte an:
Franziskushaus Au am Inn gGmbH, Michaela Obergrußberger, Klosterhof 1, 83546 Au am Inn
Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne unter 08073/9198720 oder per Mail an michaela.obergrussberger@fh-au.de zur Verfügung.

Die Inklusion von Menschen mit Behinderung entspricht unserem Selbstverständnis. Bewerbungen von Menschen mit Behinderung werden bei gleicher Eignung bevorzugt.
Wir engagieren uns aktiv für den Schutz unserer Kinder, Jugendlichen und jungen Erwachsenen. Es ist uns ein Anliegen, die uns anvertrauten Schutzbefohlenen vor jeglicher Form von Gewalt zu schützen.



und Rechte der Menschen zu respektieren. Sie begleiten und unterstützen die Menschen dabei, am Leben teilzunehmen und es selbstbestimmt zu gestalten. Dabei orientieren sie sich an wichtigen Werten wie Normalität, Selbstbestimmung, Selbstvertrauen, Integration, Inklusion, Mitbestimmung und Lebensqualität. Ein wichtiger Grundsatz in der Heilpädagogik ist die Zentrierung auf eine Person. Das bedeutet, dass die Person, die Hilfe bekommt, im Mittelpunkt steht und ihr mit Empathie und Wertschätzung sowie Vertrauen begegnet wird. Es stehen stets die Stärken und Ressourcen der Personen und ihrer Systeme im Vordergrund.

Die Arbeit in der Heilpädagogik ist immer teamorientiert und kann in Einzel- oder Gruppensituationen stattfinden. Sie verwendet unterschiedliche Methoden, die auf die jeweilige Person und Situation abgestimmt sind.

Ein Tag im heilpädagogischen Fachdienst

In einer unserer heilpädagogischen Tagesstätten werden Vorschulkinder mit sozial-emotionalem Förderschwerpunkt ganztägig betreut. Hier ein exemplarischer Tag im Fachdienst Heilpädagogik (HP), der hier gruppenübergreifend tätig ist:

Morgens bereitet ein Heilpädagoge das benötigte Material für die Einheiten mit den Kindern vor. Anschließend ist noch kurz Zeit, um in einer Gruppe aktuelle Themen zu besprechen beziehungsweise spezielle Fördermaterialien zu übergeben.

Um acht Uhr kommen die Kinder in Kleinbussen an und die erste Fördereinheit beginnt sogleich. Diese findet einzeln oder in kleinen Gruppen in den Fachdienst-Räumen statt.



Exkurs in die Kunsttherapie:

Im Rahmen der Kunsttherapie werden junge Menschen im Alter zwischen 5 und 18 Jahren in fünf verschiedenen Einrichtungsbereichen des Franziskushauses heilpädagogisch gefördert. Es wird mit vielen unterschiedlichen Materialien gearbeitet, um persönliche Vorstellungen zu verwirklichen und auf die individuellen Bedürfnisse einzugehen. In der Kunsttherapie wird nicht nur gemalt, sondern auch Theater gespielt, gesungen, getanzt und vieles mehr.

Durch das Gestalten können Gefühle zum Ausdruck gebracht werden, für die die jungen Menschen keine Worte finden. Über diese Arbeit werden Lösungsstrategien entwickelt und es wird erlernt, sich selbst besser zu verstehen. Das Erschaffen eigener Werke stärkt zudem das Selbstvertrauen.



Ziele und Inhalte der heilpädagogischen Einheiten können zum Beispiel sein:

- Unterstützung beim ›ins-Spiel-kommen‹ für jüngere Kinder
- Reime, Lieder und Bilderbuchbetrachtungen zur Sprachförderung
- Ausdrucks- und Interaktionsübungen (beispielsweise mit Methoden aus der ›Unterstützten Kommunikation‹) bei Sprachförderbedarf oder Autismus-Spektrum-Störung
- spielen am Sandtisch oder mit dem Linsenbad bei besonderen Wahrnehmungsbedürfnissen
- Psychomotorik-Parcours bei Koordinations- und Gleichgewichtsschwierigkeiten
- Basteln oder Kneten bei feinmotorischen Problemen
- Arbeitsblätter oder Montessori-Aufgaben für Vorschulkinder

- Regelspiele für Konzentration und Regelverständnis
- Entspannungsübungen mit Musik bei Nervosität und Unruhe
- Naturerfahrungen für alle Förderbereiche (Wahrnehmung, Motorik, Entspannung, Selbstwirksamkeit)
- kooperative Gruppenspiele bei Förderbedarf im Sozialverhalten
- Verkleidungen, Kasperl- und Rollenspiele, Vorlesen und gemeinsames Besprechen einer Geschichte zur Verarbeitung besonderer Situationen (beispielsweise Geburt, Trennung, Pflegefamilie)
- kreative Interventionen, zum Beispiel Erinnerungskerze (Trauer) oder Ich-Buch (Identitätsentwicklung), ›Skills-Box‹ zur Stressregulation



Jede Stunde verläuft individuell und oftmals anders als geplant. Der HP-Fachdienst benötigt einen breiten Methodenpool, um flexibel auf die aktuellen Bedürfnisse des jeweiligen Kindes eingehen zu können.

Nach jeder Einheit werden die Kinder zurück in ihre Gruppe gebracht. Es folgt ein kurzes Gespräch mit den zuständigen Betreuern, um den Verlauf der Förderstunde zu reflektieren oder über besondere Vorkommnisse, wie beispielsweise aktuelle Konflikte, zu informieren.

Am frühen Nachmittag werden die Einheiten des Vormittags dokumentiert. Danach ist teilweise noch Zeit, in die Gruppen zu gehen und das Gruppengeschehen zu beobachten. So können kritische Situationen begleitet und mit den Betreuern passende Lösungsstrategien erarbeitet werden.

Außerdem finden regelmäßig Besprechungen mit anderen Fachdiensten, Eltern und Gruppenteams statt. Hier berät der Fachdienst HP zu pädagogischen Themen und gibt praktische Empfehlungen für den Umgang mit einzelnen Kindern.

Wir freuen uns auf Bewerbungen!

Haben wir Sie neugierig gemacht? Möchten Sie Teil unseres Fachdienst-Teams werden? Dann bewerben Sie sich, wir freuen uns auf Sie!

Text & Fotos:
Franziskushaus Au am Inn gGmbH
Metacom Symbole: © Annette Kitzinger



Wünsche von Kinderhänden

Geschickte Kinderhände in der Steinmetzwerkstatt

Wir Hände werden immer und überall gebraucht. Los geht es schon am Morgen, wenn wir den Wecker ausschalten müssen. Und dann geht es den ganzen Tag mit vielen Aktivitäten weiter, bis zum Abend, wenn wir den Wecker wieder einschalten.

In der Nacht dürfen wir uns ausruhen. So gerne würden wir aber wieder einmal etwas Kreatives machen, etwas Neues soll durch uns entstehen. Neulich hielten wir das INN Magazin - und waren ganz erstaunt, dass eine Steinmetzin in ihre Werkstatt einlädt. Dort, so stellten wir es uns vor, könnten wir endlich etwas arbeiten, einen Stein festhalten und mit dem Werkzeug bearbeiten. Wir fühlen den kalten Stein und je länger wir ihn halten, umso wärmer wird er, so unsere Vorstellung. Zum Schluss dürfen wir ihn noch polieren, damit er schön glänzt. Das wäre doch was für uns und die vielen anderen Kinderhände. Wir könnten uns alle dort in der Steinmetz-Werkstatt treffen!

Lass es uns weitersagen, damit Kinderhände die Gelegenheit nützen, etwas handwerkliches zu machen und wir voller Stolz unsere Kunstwerke herzeigen können.

Viele Grüße, eure Hände!

Text & Fotos: Franziska Kreipl-Poller









Auch der Nachwuchs aus Gars überzeugt in Robotics

Gymnasium Gars erfolgreich bei Regionalwettbewerben der World Robot Olympiad – ein Team qualifiziert sich fürs Deutschlandfinale, Hoffnung auf weitere Nachrücker

Das Gymnasium Gars hat einmal mehr seine starke Stellung im Bereich Robotik eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Sechs Nachwuchsteams der Schule traten Ende Mai bei den Regionalwettbewerben der World Robot Olympiad (WRO) in Freising und Passau an – und sorgten für Begeisterung und Pokale.

Unter der Begleitung von StR Tobias Bauer (in Freising) und OStR Marco Grees (in Passau) stellten die jungen Tüftlerinnen und Tüftler nicht nur ihr technisches Können unter Beweis, sondern auch Teamgeist, Kreativität und eine beeindruckende Ausdauer. In Freising durften gleich zwei Garser Teams ganz oben aufs Siegertreppchen steigen: GarsControl Junior 1 und GarsControl Kids 2 sicherten sich jeweils den 1. Platz in ihrer Alterskategorie – und damit nicht nur den begehrten Siegerpokal, sondern auch die Anerkennung der Jury und des Publikums.

GarsControl Junior 1 hat sich mit dem Sieg direkt für das Deutschlandfinale der WRO qualifiziert, das Ende Juni in Dortmund stattfand. Dort messen sich die besten Teams aus dem ganzen Bundesgebiet, um einen der heiß begehrten Startplätze für das Weltfinale zu ergattern.

Doch auch die übrigen Garser Teams überzeugten mit starken Leistungen. Besonders erfreulich: In Passau wurde ein reines Mädchen-Team mehrfach für seine strukturierte, ausdauernde und produktive Arbeitsweise gelobt. Die Jury und das Publikum betonten ausdrücklich, wie schön es sei, auch engagierte Mädchen in diesem technisch anspruchsvollen, internationalen Wettbewerb zu erleben – ein wichtiges Signal für den MINT-Bereich. Zusätzlich zum bereits genannten Junior 1-Team könnten noch zwei weitere Garser Teams über die bundesweite Qualifikationsliste ins Deutschlandfinale nachrücken – die Chancen stehen gut.



Freuen sich über die Qualifikation zum Deutschlandfinale: Jakob Kern, Kilian Huber, Manuel Seider und Coach Tobias Bauer (ab 2. von links)

Die World Robot Olympiad ist einer von zwei großen internationalen Wettbewerben, bei denen das Gymnasium Gars regelmäßig vertreten ist. Neben der WRO nimmt die Schule auch an der First Lego League teil – mit ebenfalls beachtlichem Erfolg: Ein Garser Team hat es dort kürzlich bis zu einem der Weltfinalstandorte geschafft und bereitet sich derzeit intensiv auf das ›Florida Sunshine Invitational‹ vor. Die Teilnahme an gleich zwei weltweit renommierten Wettbewerben spricht für das hohe Niveau und die nachhaltige Förderung von Robotics-Kompetenzen an der Schule.

WIE KOMMT EIGENTLICH
DAS SALZ AUF
DEINE BREZE?

bmTEC
bäckerei-maschinen



MIT DEINER HILFE!
Starte jetzt deine
Ausbildung & werde
Teil unseres Teams!

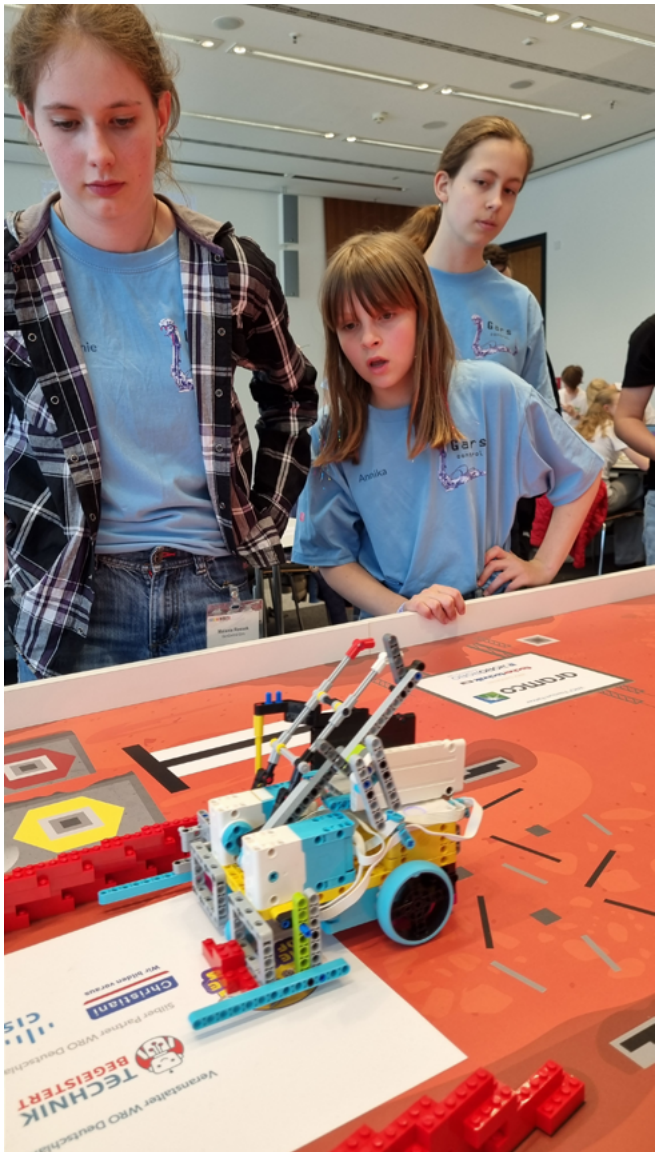
• Am Kornfeld 3a | D-83562 Rechtmehring • tel: +49 (0) 8076 88880 • mail: info@bmtec.de •

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

Copy Shop
JETZT Berliner Str. 44
84478 Waldkraiburg
Tel.: 08638/9821206
e-mail: druckundkopie@t-online.de
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
DRUCK KOPIE
Öffnungszeiten:
Montag und Freitag
von 9.00 bis 15.00 Uhr
Dienstag und Donnerstag
von 12.00 bis 18.00 Uhr
Mittwoch u. Samstag
Geschlossen

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

FrauenPower
Gars | Wasserburg | Haag | Waldkraiburg | Mühldorf
Kleingruppentraining | Personaltraining | Präventionskurse
Schwangerschaftsgymnastik
Beckenbodentraining
Sport für Mütter mit Baby - BuggySport & Kanga
Trageberatung
Rektusdiastase Programm
Babys & Zwerge in Bewegung
KANGA TRAINING Tupler Technik Babys in Bewegung
Daniela Schneider | Tel: 01520 278 2853
info@frauenpower-bayern.de | www.frauenpower-bayern.de



›GarsControlGirls‹: Kann sich der Roboter die Barriere schnappen? Melanie Rossek, Annika Öllerer und Veronika Marx sind gespannt.

Gratulation!

Nach Redaktionsschluss erreichte uns noch folgende Nachricht: Das Robotics-Team beim Weltfinale in Florida erreichte in der Gesamtwertung einen sagenhaften 5. Platz sowie den ersten Platz in einer Einzel-Kategorie. Im Deutschlandfinale erzielten die Teams großartige Erfolge, sodass ein Team im September zum nächsten Weltfinale nach Singapur reisen darf.

Jakob Kern (links) und Manuel Seider freuen sich über den dritten Platz deutschlandweit und die Startberechtigung für das Weltfinale der World Robot Olympiad in Singapur.





›Gruppe Freising‹: Die erfolgreichen Garser Teams in Freising: vorne von links: Manuel Seider, Oskar Blume, Elias Gäßl, Mitte mit Pokal: Emil Bürglen, Quirin Salzeder, hinten von links: Jakob Kern, Kilian Huber, Luca Folger, Felix Lindner, Coach Tobias Bauer



Erfolgreich in Passau: oben v.l.n.r.: Georg Grundner, Jonas Löwisch, Emilia Gäßl, Coach Marco Grees, Veronika Marx, Melanie Rossek, Jonas Wieser unten v.l.n.r.: Philipp Hampe, Sebastian Saier, Annika Öllerer

In der WRO 2025 steht das Thema ›The Future of Robots‹ im Mittelpunkt. Die diesjährigen Aufgaben drehen sich unter anderem darum, wie Roboter Astronauten im Weltall unterstützen können. Genau hier setzen die Garser Teams mit viel Kreativität und technischem Verständnis an – und zeigen, dass der technologische Nachwuchs aus dem Inntal sich nicht zu verstecken braucht.

›Wir sind unglaublich stolz auf unsere Schülerinnen und Schüler‹, betonen die Coaches Tobias Bauer und Marco Grees. ›Die Begeisterung, mit der hier gearbeitet wird, ist ansteckend – und der Erfolg ist ein wunderbarer Lohn für viele Stunden harter, aber leidenschaftlicher Teamarbeit.‹

Text & Fotos: Tobias Bauer



Serie: Kunst für alle

Sybille Gruber: Die mit Bildern heilt

Hier stellen wir alltagstaugliche Kunst vor, die sich auch in moderne Lebensumstände einfügt. Für diese Ausgabe war Paul Strohmaier zu Besuch bei Sybille Gruber in Gars am Inn. Sybilles Kunst steht in besonderem Zusammenhang zu ihrer Tätigkeit als Heilerin. Sie betreibt außerdem mit viel Herzblut die Tankstelle in Gars, dort findet man in einer kleinen Galerie auch ihre Bilder.

›Wenn wir einen Menschen glücklicher und heiterer machen können, so sollten wir es auf jeden Fall tun…‹
(Hermann Hesse)



Sybille Gruber lebt und arbeitet in Gars. Mit ihrer Ausbildung zur Heilerin ging sie ihren Herzensweg, mit der sie auch ihre Kunst heilend einbringen kann.

›Sybille ist ein unglaublich liebevoller Mensch. Sie hat ein riesengroßes Herz, stets ein offenes Ohr und macht das Leben anderer Menschen ein kleines Stückchen leichter und besser. Eigentlich verbessert sie dabei die ganze Welt, mindestens aber ihr näheres Umfeld. Auffallend für mich ist, wie sie Menschen mit ihren Bildern berührt. Ich durfte schon des Öfteren erleben, wie sich ihr diese ganz spontan öffneten und zu erzählen begannen. Sybille ist eine wirkliche Herzensöffnerin‹, so beschreibt sie Peter, ein guter Freund der Künstlerin.

Sybille, wann hast du du deine Liebe zum Malen entdeckt?

Ich male, solange ich denken kann - sozusagen schon immer. Alles, was ich kann, habe ich mir weitgehend selbst beigebracht. Es gab sogar eine Zeit, da wollte ich mein Hobby zum Beruf machen. Damals ließ ich mich von meinen Eltern von der Idee abbringen. Sie waren sich nicht sicher, ob ich dafür gut genug bin. Trotzdem habe ich nie aufgehört zu malen. So kam es, dass ich vor etwa 17 Jahren hier in Gars zusammen mit einem Freund eine Galerie initiierte. Wir organisierten Ausstellungen mit vielen verschiedenen Künstlern. Dort bin ich zum ersten Mal mit meinen Bildern an die Öffentlichkeit gegangen.

Sicherlich eine aufregende Erfahrung?

Diese Erlebnisse freuen mich noch heute. Es war sehr schön, hinter Menschen zu stehen, die meine Bilder betrachteten und nicht wussten, dass ich sie gemalt hatte. Die Kommentare und Kritiken der Leute waren zum einen eine Bestätigung für mein Schaffen. Zum anderen haben sich dadurch weitere Türen geöffnet. Mein Malstil und meine Art zu malen sind seither wesentlich freier und mutiger geworden. Mein Ansporn, den Menschen mit meinen Werken nicht nur Freude, sondern auch einen gewissen Mehrwert zu schenken, wurde damals geweckt.

Wie meinst du das mit dem Mehrwert?

Die Veränderung meines Malstils lief gleichzeitig zu meinen zusätzlichen Ausbildungen. Ich machte mich damals, ausgelöst durch einen Krankheitsfall meines Mannes Helmut, auf die Suche nach alternativen Heilansätzen. So absolvierte ich im Laufe der Jahre verschiedene Kurse im Bereich Schamanismus und Geistheilung. Das Gleichgewicht von Körper, Geist und Seele in Form von







Mit der Heilkraft von Pflanzen entstehen Kunstwerke.

Chakren Behandlungen oder altem traditionellem Heilwissen und Cranio-Sakral-Balance wieder herzustellen, um nur einige zu nennen, sah und sehe ich als meine Berufung. Dieser Einfluss spiegelte sich sichtbar in meinen Gemälden wider. Die Reaktionen der Menschen, für die ich diese teilweise im Auftrag gemalt habe, bestätigten mich in meiner Arbeit.

Dies war allerdings nicht der einzige und letzte Einfluss auf deinen Malstil?

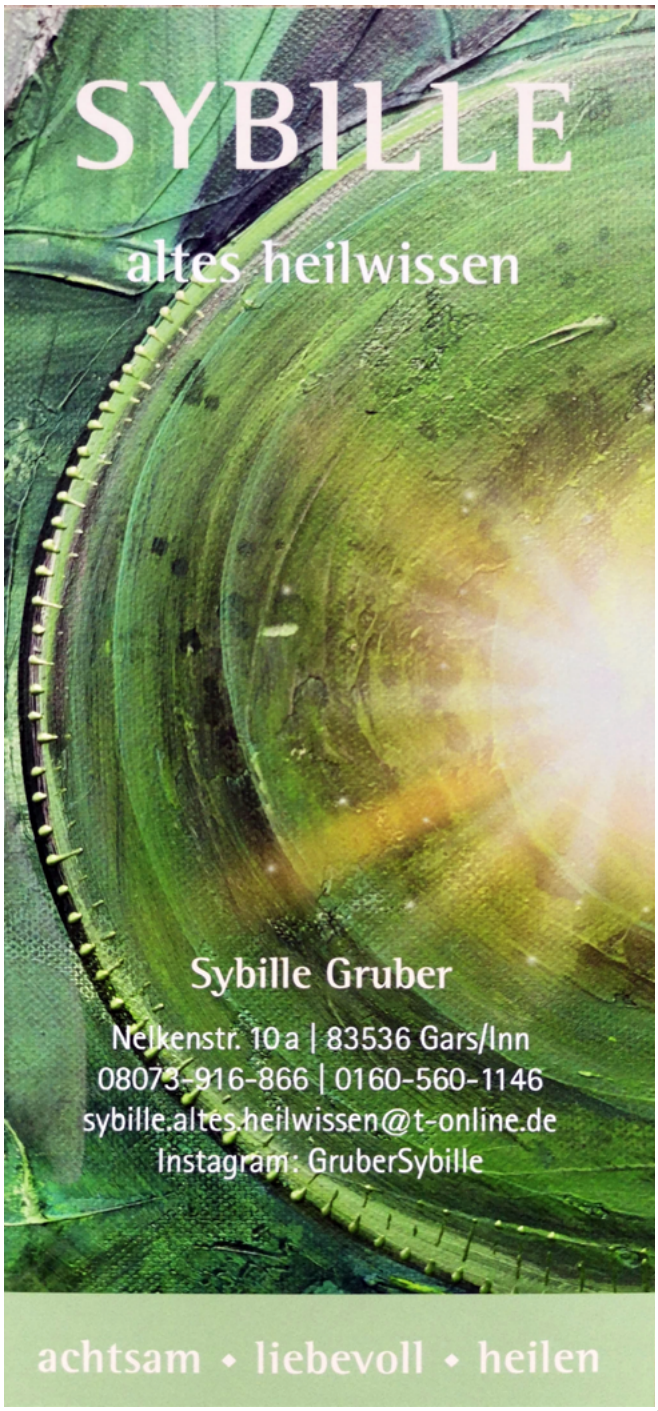
Die nächste größere Veränderung kam, als ich mich mit der Heilkraft von Pflanzen zu beschäftigen begann. Ich lernte, nach dem optimalen Erntezeitpunkt Essenzen daraus herzustellen. Wenn ich heute für jemand ein Bild male, so bringe ich als erstes die für diesen Menschen stimmige Pflanzenessenz auf die Leinwand. Diese nimmt in meiner Wahrnehmung einen großen Einfluss darauf, welches Bild entsteht. Ich lasse mich quasi leiten - sowohl in der Auswahl der verwendeten Farben als auch den entstehenden Formen. Manchmal sehr gegenständlich, manchmal aber auch abstrakt. In gewisser Weise darf ich für die Augenblicke des Malens an der Welt dieses Menschen teilhaben.

Daraus ergeben sich bestimmt sehr besondere Erfahrungen auf beiden Seiten?

Ein sehr prägendes Erlebnis war ein Auftrag von einer mir bis dahin unbekannten Frau. Beim Malen des Bildes habe ich sehr deutlich gespürt: Es geht um Töne, um Frequenzen, um Musik. Diese Eindrücke habe ich versucht, auf das Gemälde zu übertragen. Beim Abholen des Werkes sagte mir die Frau, sie sei Musikerin und habe gerade eine große Blockade, wegen der sie nicht mehr spielen könne. Ich wusste davon im Vorfeld tatsächlich gar nichts. Umso größer war meine Freude, als ich eben von dieser Dame Monate später zu ihrem ersten Konzert nach ihrer Pause eingeladen wurde. Das von mir gemalte Bild hing während des Konzerts an sehr präsenter Stelle hinter der Musikerin. Wenn ich daran denke, bekomme ich immer noch Gänsehaut. Dies ist nur ein Beispiel von inzwischen sehr vielen.

Gibt es weitere Inspirationen, die deine Art zu malen beeinflussen?

Mittlerweile ja, ich biete seit sechs Jahren Behandlungen mit dem von mir erworbenen altem Heilwissen an. Jeder trägt eine andere Geschichte in sich, die beziehungsweise deren Energie ich spüren kann. Teilweise geht sie auch auf mich über. Ich hatte zum Beispiel mal einen Klienten, der eine große Schwere in sich trug. Diese Schwere und deren mögliche Wandlung übertrug ich dann auf ein Bild - ein Lösungsansatz und ›Schlüssel‹, um diese Energie auch in mir wieder wandeln zu können.



Was passiert mit diesen Bildern?

Solche Werke nehme ich auch auf Märkte oder Ausstellungen mit, an denen ich gelegentlich noch teilnehme. Interessanterweise sprechen die Bilder dann diejenigen Menschen an, die ähnlich gelagerte Themen mit sich tragen. Manchmal kaufen sie dann spontan diese Darstellung oder lassen sich ein eigenes in dem Stil, mit anderen Farben oder in einer anderen Größe, malen.

Eine wunderbare Bestätigung für dich?

Genau. Dass ich mit dieser Art zu malen auf dem richtigen Weg bin, hat mir eine Begegnung mit mehreren Frauen bzw. deren Reaktionen auf einem Markt im letzten Jahr gezeigt. Acht Frauen haben sich an diesem Wochenende von ein und demselben Gemälde so berühren lassen, dass sie spontan in Tränen ausgebrochen sind. Ich bin mir in diesem Zusammenhang sicher, dass die von mir verwendeten Pflanzenessenzen die Energie des dargestellten Bildes unterstützen, ja sogar in der Lage sind, teilweise Blockaden aufzulösen. Die Farben, mein Malen, die Pflanzenessenzen, meine Arbeit als Heilerin auf einem Gemälde in Verbindung gebracht, kann dazu beitragen, dass der Mensch seine innere Mitte wieder finden kann, unterstützt ihn in seinen eigenen Thematiken und kann auch helfen, ein Stück Heilung zu bringen.

Heilung ist mehr

Heilung ist mehr
als das Verschwinden
körperlicher Symptome

Heilung ist mehr
als das Ende
des seelischen Leidens
Heilung bedeutet Frieden
Frieden aller
innewohnenden Kräfte

Heilung bedeutet
Verbundenheit
mit allem Lebendigen und
mit der göttlichen Dimension

Heilung ist mehr
als wir je mit dem Verstand
erfassen.

(Quelle: innerer-heilraum.de)

Kommen wir auf deine Fähigkeiten als Heilerin zu sprechen. Wann hast du für dich entdeckt - und auch akzeptiert - Menschen in ihrem Heilungsprozess unterstützen zu können?

Mein Mann Helmut war vor etwa 16 Jahren sehr krank und wir haben gemeinsam überlegt, andere Wege der Heilung zu suchen. Wir besuchten anfangs zusammen ein schamanisches Seminar. Das hatte bei mir fünf Jahre schamanische Ausbildung zur Folge. Ich spürte zwar damals schon meine Begabungen auf diesem Gebiet, aber es dauerte noch lange, bis ich alle meine inneren Zweifel beiseitelegen konnte. Im Laufe der Jahre folgten noch viele weitere Ausbildungen in diesem Bereich. Wenn ich heute zurückdenke, war es eigentlich immer ein sich ›zurück erinnern‹. Ich habe als Kind schon ganz viel ›gesehen‹, aber eher als unwichtig erachtet und einfach vergessen. Wahrscheinlich bekam ich die Begabung mit in die Wiege gelegt, aber es brauchte den Weg über viele Ausbildungen, um die Sicherheit von heute zu erlangen.

Gibt es eine Art Schlüsselerlebnis?

Ich glaube, einer meiner wichtigsten Momente war, als mir bei einer Visionssuche die Wichtigkeit der Pflanzen und in der Konsequenz die Herstellung von Essenzen daraus bewusst wurde. Dazu passend ein weiteres schönes Beispiel aus



Alle verwendeten Pflanzen-Essenzen stellt Sybille selbst her nach genauer Methode und dem bestem Ernte-Zeitpunkt.

jüngerer Vergangenheit. Beim Malen eines Bildes fehlte mir die Mitte. Es stand ohne irgendeine Inspiration tagelang auf der Leinwand. Beim Abfüllen einer Rosenessenz blieb mir ein kleiner Rest übrig. Aus einem spontanen Impuls heraus gab ich diesen Rest in die Mitte des unfertigen Gemäldes und lies es aber wieder stehen. Irgendwann später malte ich in die Mitte ein sehr inniges, einander liebevoll zugewandtes Eulenpaar. Danach fiel mir wieder ein, diese Essenz darauf gemacht zu haben. Sie steht für Liebe, Innigkeit und Geborgenheit. Ich bin überzeugt, dass mich diese Essenz, zumindest unterbewusst, genau das hat malen lassen.

Wann hast du dich getraut, mit deinem Wissen und Können an die Öffentlichkeit zu gehen?

Vor sechs Jahren habe ich mich mit bildlich eingezogenen Schultern auf der Gemeinde als Heilerin in die Selbstständigkeit angemeldet. Was die Dame dort auch erst mal mit den Worten ›Was wollen Sie?‹ kommentierte. Meine Unsicherheit von damals, ob es der richtige Schritt war, hat sich ins Ge-



genteil gewandelt. Ich habe inzwischen viele Menschen, denen ich helfen durfte und von denen der allergrößte Teil auch immer wieder gerne zu mir kommt.

Du verwendest als Hilfsmittel bei deinen Sitzungen gerne ein Pendel. Wie kann man sich dies vorstellen?

Wir leben heute in einer Zeit, in der immer mehr Menschen spüren, dass alles mit allem verbunden ist. Auch früher schon bediente man sich dieses Spürens für praktische Dinge. Man hat beispielsweise mit Hilfe von Wünschelruten nach Wasser beziehungsweise Wasseradern für einen Brunnen gesucht. Der Mensch geht über ein Hilfsmittel in Resonanz mit dem Thema. Ich benutze das Pendel als zusätzliche Bestätigung für Fragen nach ›Ja‹ oder ›Nein‹. Meist spüre ich die Antwort bereits auf körperlicher Ebene, lasse mich aber vom Pendel zusätzlich unterstützen.

Heilerin, Naturheilerin, mit der Natur heilen - welche Aussage ist für dich stimmig?

Ganz klar: Mit der Natur heilen. Noch passender finde ich ›im Spiegel der Natur heilen‹. Schon meine Ausbildungen fanden hauptsächlich in oder mit der Natur statt. Ich war viel draußen, ganz oft auch im Wald, und konnte die unglaubliche Kraft der Natur in Heilungsprozessen ausgiebig selbst erleben. Alles, was ich heute kann und weiß, ist immer in eigenen Heilungen in der Natur von mir wieder gefunden worden.

Warum, glaubst du, brauchen Menschen deine besondere Art der Heilkraft?

Viele der heutigen Ungleichgewichte bei Menschen sind dadurch entstanden, dass sie sich von der Natur abgewandt haben. Ich versuche Klienten, die mich um Hilfe bitten, mit Unterstützung der Natur wieder in ihre Balance zu bringen. Dazu fällt mir eine Begebenheit während meiner Cranio-Sakral-Ausbildung ein, eine sanfte manuelle Form der Körperarbeit. Die Dozentin hielt das Plastikmodell eines aufgeklappten Schädels in der Hand. Dabei erklärte sie uns den Sitz der Thalamusdrüse. Beim









Egal, ob gegenständlich oder abstrakt - Sybille Grubers Bilder berühren die Menschen.

näheren Betrachten fragte mich die Leiterin nach meinen Gedanken. Erst war es mir peinlich, aber ich sah darin das Ebenbild des Sonnensystems. Ihre Aussage dazu war, dass wir im Kopf exakt ein Abbild desselben haben. Die Drüse ist wie die Sonne und die Basalganglien, welche ringsum angeordnet sind, haben exakt den gleichen Abstand und die Größe wie die Planeten um die Sonne - natürlich im Maßstab verkleinert. Dazu lernt man in der Pflanzenausbildung wieder die Zugehörigkeit der verschiedenen Pflanzen zu einem bestimmten Planeten. Und plötzlich wird alles eins. Viele meinen, alles sei verschieden. Wir dürfen jetzt mehr und mehr verstehen und akzeptieren, dass alles mit allem verbunden ist. Menschen, Tiere, Pflanzen, Mineralien, das Universum sind eine Einheit. Und genau darin sehe ich meine Bestimmung. Ich liebe das Verweben von so vielen scheinbar verschiedenen Umständen. Es ist wunderschön, nach Behandlungen zu sehen, wie Menschen wieder in ihr Einssein finden.

Zur Heilung mit deiner Methode gehört eine Portion Eigenverantwortung deiner Klienten?

Grundsätzlich übernehmen diese bereits Verantwortung für sich, wenn sie sich auf die Suche begeben und sich Hilfe erlauben. Ich möchte ihnen dabei gerne das Bewusstsein stärken, beispielsweise wenn sie durch den Wald gehen. Wenn ich selbst im Wald bin, bin ich nicht nur im Wald. Da kann Heilung geschehen, weil die Bäume eine gute Energie ausstrahlen, die verschiedensten anderen Pflanzen wollen ebenfalls mein Wohlsein unterstützen. Ich bin mit Mutter Erde in Kontakt. Egal, mit welchen Gedanken ich dort gehe, es wird immer eine Pflanze mehr in mein Blickfeld fallen, als andere. Wir gehen über unsere Gedanken in Resonanz und bekommen Unterstützung, sofern wir dies zulassen. Jede Pflanze hat eine Botschaft. Dieses Bewusstsein zum Beispiel möchte ich gerne als Eigenverantwortung mitgeben.

Nur wer selbst durch tiefe Täler gegangen ist, kann Freiheit und Weite erkennen und wertschätzen! Trifft dieser Satz auch auf dich zu?

Unbedingt! In meinen zahlreichen Ausbildungen habe ich mich immer auch selbst begleitet. Wenn ich zurückdenke, noch vor zwanzig Jahren, gab es bei mir nur schwarz und weiß. Ein guter Therapeut, Heiler, Begleiter oder wie du das auch nennen magst, muss meiner Ansicht nach seine eigenen tiefen Täler durchschritten haben. Dann ist er erst in der Lage, andere Menschen auf ihrem Weg zu begleiten. Das berühmte Beispiel mit der Zwiebel trifft ähnlich auch bei uns Menschen zu. Wir müssen viele Schichten ansehen und liebevoll entfernen, um zu unserem Kern, unserem wirklichen Wesen zu kommen. Rückblickend gesehen, wenn mein Leben nicht so gewesen wäre, mit allen Höhen und Tiefen, könnte ich diese Arbeit heute gar nicht machen. Ich fühle so viel von den Menschen, mit denen ich arbeite, weil ich es von mir selbst kenne.

Siehst du in deiner Arbeit einen Auftrag? Wenn ja, von wem?

(Lacht) Vom großen Ganzen. Bei mir ist es die Quelle, aus der alles kommt. Ich nenne es die Urquelle, aus der alles Gute geschöpft wird. Darauf richte ich meinen Fokus. Wenn ich Menschen in ihren Anliegen unterstütze, verbinde ich mich mit dieser Quelle. Ich bin dabei tief mit der Erde verwurzelt und bitte immer um größtmögliche Heilung. Diese Quelle ist genauso irgendwo im Universum, wie auch in mir selbst. Jeder Mensch hat sie in sich, nur bei manchen wurde sie gewissermaßen verschüttet durch äußere Einflüsse, eigene Glaubenssätze oder was auch immer. Sie ist so verbaut und verborgen, dass der Mensch selbst nicht mehr hingelangt. Ich hatte das große Glück, dass ich die letzten Jahre so leben konnte, dass ich meiner Quelle wieder näher gekommen bin.

War es nur Glück oder brauchte es auch eine große Portion Mut?

Natürlich gehört auch Mut dazu. Allein schon das auszusprechen, was du denkst. Unabhängig davon, was dein Gegenüber darüber denkt. Als ich als Heilerin begonnen habe, war auf meinem ersten Flyer das Wort ›liebevoll‹ gedruckt. Ein Wort, das mich auch ausmacht. Dieses Wort hat mir von



vielen Kritik eingebracht. Aussagen wie ›Das kannst du nicht machen, das wird falsch verstanden‹ waren noch die harmlosen Varianten. Zu sich zu stehen und das zu leben, was man sein möchte, dazu braucht es auf jeden Fall Mut und Rückgrat. Liebevoll braucht unbedingt auch Mut und Rückgrat.

Kannst du von besonderen Erlebnissen oder auch vom Scheitern bei einem Auftrag erzählen?

Besondere Erlebnisse fallen mir einige ein, das würde den Rahmen sprengen. Gerne erzähle ich aber von einem Fall, bei dem ich beinahe an meinen eigenen Zweifeln gescheitert wäre. Es war eine der Frauen, die am Markt vor dem Bild standen und angefangen haben zu weinen. Sie meinte, es wäre genau ihr Bild, aber dann doch nicht. Ich



habe gespürt, dass sie andere Farben für dieses Motiv bräuchte. Sie gab mir im Vertrauen den Auftrag, das Bild noch einmal zu malen. Ich durfte ›ihr‹ Bild erstellen, in Anlehnung an das von ihr Gesehene. Dieses Gemälde war für mich eines der schwierigsten bisher. Es stand auf der Staffelei und ich kam einfach nicht voran. Der Malprozess zog sich über drei Monate. Irgendwann war es dann doch fertig und voller Freude habe ich der Frau Fotos und ein Video geschickt. Ich erzählte ihr, was während dieser Zeit alles in mir passiert ist, wie ich mich gefühlt habe beim Malen. Ich sah, dass sie meine Nachricht sofort gesehen und gelesen hat, allerdings kam keinerlei Reaktion darauf. Nach einigen Stunden kamen bei mir große Zweifel auf. Ich kam mir übergriffig vor, da sie ja eigentlich nur ein Bild haben wollte. Das Bild konnte die Wünsche meiner Auftraggeberin nicht erfüllen, dachte ich mir dann. Gedanklich hatte ich das Werk dann schon in meine kleine Galerie in der Tankstelle gegeben. Irgendwann in dieser Nacht bekam ich von ihr



eine Sprachnachricht. Die Frau war mehr als erstaunt und tief berührt über meine Beschreibung und das Bild. Sie sagte mir auch, dass alles, was ich gefühlt hatte, sie in der Zeit sehr ähnlich durchlebte. Sie sei durch einen sehr schwierigen Prozess gegangen und immer dann, wenn sie nicht weiter wusste, war zeitgleich auch bei mir eine Malblockade. Als sie dann wieder einen Schritt weiter ging, konnte auch ich weiter malen. Und natürlich wollte sie unbedingt dieses Bild haben, für sie war es das Bild ihrer eigenen Geschichte, in der sich nicht nur ihr Weg, sondern auch das positive Ende widerspiegelte. Diese Erfahrung war, neben vielen anderen, für mich eine der eindrücklichsten.

Hast du den Eindruck, dass in der Gesellschaft bezüglich der Arbeit, wie du sie machst, ein Sinneswandel stattfindet?

Im Laufe der Jahre hat sich vieles geändert. Die ersten Jahre meiner Ausbildung konnte ich nur mit wenigen darüber reden. Als ich mich dann vor sechs Jahren selbstständig gemacht habe, gab es durchaus auch unfreundliche oder verständnislose Worte. Sicher waren das damals auch Prüfungen für mich. Stehe ich zu dem, was ich tun möchte, oder lasse ich mir Angst machen? Heute ist die Stimmung diesbezüglich eine ganz andere. Ich kann jetzt natürlich nur von meinen eigenen Erkenntnissen reden. Aber ich denke bei vielen, die früher kritisch oder ablehnend reagiert haben, hat sich die Ansicht gedreht. Oft, weil sie eigene oder im direkten Umfeld Erfahrungen mit meiner Arbeit gemacht haben. Ich selbst gehe inzwischen auch anders damit um. Früher habe ich bei Diskussionen gerne geschwiegen. Heute hinterfrage ich die Meinungen von anderen. Zum Beispiel bei dem Wort ›liebevoll‹. Warum hat es für den Menschen diesen negativen Touch? Ganz oft stellt sich dann heraus, was Menschen ablehnen oder kritisieren, hat mit eigenen negativen Erlebnissen oder Prägungen zu tun. Indem ich heute offen spreche, können viele Vorurteile liebevoll aufgelöst werden.



Eine abschließende Frage noch: Kunst, Spiritualität, Heilen - steht jedes für sich oder ergibt alles zusammen eine wunderbare Symbiose?

Mittlerweile kann und darf ich sagen: Es ist alles eins. Früher habe ich einfach nur gemalt und Heiler fand ich in gewisser Weise seltsam. Spiritualität war für mich mit einem auf der Wolke schwebendem Guru behaftet. Ich glaubte immer an etwas Höheres, hatte nur damals kein Wort dafür. Jetzt kann ich sagen, für mich ist es eben die Urquelle, aus der alles kommt und in der alles vereint ist. Mir sind Menschen suspekt, die sich vorne hinstellen und behaupten, sie wären spirituell, weil eben erleuchtet. Sie wären in der Lage den ganzen Saal voller Menschen zu heilen und ähnliches. Solche Erlebnisse lehren uns

BERND STITZ
Maler- & Lackierermeister
• Malerarbeiten aller Art
• Hebebühne
• Bodenbeläge
Oberbierwang 4
D-83547 Babensham
Telefon: 08074 / 917468
Mobil: 0152 / 06513691

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
Schlauchpressungen
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

zu differenzieren. Heilung, Spiritualität und auch Kunst sollte so einfach wie nur irgend möglich gelebt und praktiziert werden. Für mich ist die Natur der beste Spiegel. Sie stellt uns freiwillig alles zur Verfügung, wir dürfen uns einfach bedienen. Trauen müssen wir uns aber selbst.

Wirkliche Künstler sind für mich Wiederentdecker von seltenem Können, Wissen oder Fühlen, das vor langer Zeit in Vergessenheit geraten ist. Und zu denen möchte ich dich gerne zählen. In diesem Sinne, vielen herzlichen Dank für die offenen und ehrlichen Einblicke in dein Leben und Wirken.

Interview: Paul Strohmaier
Fotos: Sybille Gruber



HAUS+HOF.PLAN
NEULINGER+REITER

- Planung
- Baubetreuung
- Schlüsselfertig
- Sanierung
- Vertrieb
- Wärmebedarf
- Brandschutz



Ihr Haus+Hof Planungsbüro
im gesamten Raum Bayern!

Milchvieh-/Geflügelställe • Mastställe • Hallen • Futter- & + Güllelagerung • Eingrünungspläne
Wohngebäude Landwirtschaft • Ein- / Mehrfamilienhäuser • Aufstockungen • Um- / Anbauten

Haus+Hof.Plan Neulinger & Reiter GmbH
Oedgassen 2 • 84437 Reichertsheim
Büro: 08073 916 28 28 • info@haus-hof-plan.de

www.haus-hof-plan.de

Neubauten | Altbausanierung | Außen-/Innenputz

NEULINGER BAU GmbH

☎ 0176-235 263 07

Neulinger Bau GmbH
Oedgassen 2
84437 Reichertsheim

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

www.bau-neulinger.de

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

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

MOZOLA
GARTENBAU





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



Tel: 0176 / 325 613 58
andrej.mozola@web.de

Möglichkeiten schaffen:
Sommerfest • Stifter Café • Besuch aus Tansania
Schnupper-Tag • Golf Charity • Ausbildungsmesse

Sommerfest im Seniorenwohnen begeistert mit buntem Programm

Bei strahlendem Sonnenschein feierte das Seniorenwohnen Ende Juni ein gelungenes Sommerfest, das nicht nur die Bewohnerinnen und Bewohner, sondern auch zahlreiche Gäste aus der Nachbarschaft begeisterte. Die öffentliche Veranstaltung bot einen abwechslungsreichen Tag voller Begegnungen, Genuss und ungewöhnlicher Highlights.

Sportlicher Ehrgeiz erwachte vormittags beim traditionellen Boccia-Turnier der Seniorinnen und Senioren. Mit viel Spaß und unter Applaus der Zuschauer kämpften die Teilnehmer um die begehrten Plätze. Die Stimmung war ausgelassen und der Wettkampfgeist ansteckend.



Siegerehrung nach dem Boccia Turnier.

Der Duft von gegrillten Würstchen und Halsgrat lockte mittags weitere Besucher in den Garten der Einrichtung. Bei geselligem Beisammensein entstanden schnell neue Kontakte zwischen Jung und Alt. Besonders bereichernd war der Besuch von Gästen aus Tansania, die einen lebhaften interkulturellen Austausch über Pflegepraktiken in verschiedenen Ländern ermöglichte und für viele interessante Gespräche sorgte.



Moderne Technik zum Anfassen: E-Rollator.

Ein besonderer Höhepunkt wartete ab 14 Uhr auf die Gäste: Flauschige Alpakas von Familie Seidl aus Unterreit besuchten die Parkanlage und verzauberten mit ihrer ruhigen Art sowohl die Bewohner als auch die kleinen Besucher. Die sanften Tiere sorgten für strahlende Gesichter und unvergessliche Momente.

Flauschige Alpakas verzauberten Bewohner ebenso wie Besucher.



Moderne Technik zum Anfassen bot der E-Rollator ›ello‹ von Voss Healthcare. An einem speziell aufgebauten Geschicklichkeitsparcours konnten Interessierte das innovative Hilfsmittel selbst testen und sich von seinen Möglichkeiten überzeugen. Das Angebot stieß auf großes Interesse und regte zu lebhaften Diskussionen über technische Unterstützung im Alter an.

Für die süßen Genüsse des Nachmittags sorgte das Stifter Café mit einer verlockenden Auswahl an hausgemachten Kuchen und erfrischenden Eisbechern. Das beliebte Café, das übrigens täglich seine Türen öffnet, erwies sich als perfekter Ort für eine entspannte Kaffeepause zwischen den Programmpunkten.

Musikalisch umrahmt wurde das Fest von Alleinunterhalter Georg Krauss, der mit seinem schwungvollen Programm für beste Stimmung sorgte. Seine herzliche Art und die bekannten Melodien animierten viele Gäste zum Mitsingen und Schunkeln.

›Es war wunderbar zu sehen, wie Menschen verschiedener Generationen und Kulturen zusammenkommen‹, freuten sich die Bewohner, Mitarbeiter und Gäste über den schönen Tag. Das Sommerfest hat einmal mehr gezeigt, wie wichtig die Verbindung zwischen Seniorenwohnen und Gästen ist und wie bereichernd der Austausch für alle Beteiligten sein kann.

Text & Fotos: Andrea Lanzl



Alleinunterhalter Georg Krauss sorgte wie immer für beste Stimmung auf dem Sommerfest.

Neuer Treffpunkt im Seniorenwohnen – Stifter Café-Eröffnung

Am 7. Juni 2025 öffnete das Stifter Café im Seniorenwohnen seine Türen – nicht nur für die Bewohner, sondern für alle.

Zwar spielte das Wetter am Tag der Neueröffnung nicht ganz mit, doch das tat der Stimmung keinen Abbruch. Das Projekt-Team verlagerte die Feier vom Innenhof in den Speisesaal und so stand einem herrlichen Nachmittag nichts mehr im Weg.

Geschäftsführer Hubert Forster begrüßte die zahlreichen Besucher und freute sich sichtlich: ›So viele sind gekommen, um mit uns zu feiern. Genießen Sie die wunderschöne Atmosphäre bei süßen Leckereien, frisch gebackenem Kuchen oder deftigen Brotzeiten.‹ Danach kam Special Guest ›Benoby‹, Singer- & Songwriter aus Waldkraiburg. In der ehemaligen späteren Heimat seines Großvaters gab er die Lieblingssongs der Besucher zum Besten und sorgte für gute Stimmung. Ein großes Dankeschön geht an alle Besucher und wir freuen uns auf eine fröhliche Saison auf unserer Sommerterrasse.

Mit dem Café entstand ein Ort der Begegnung, der Raum für Gespräche, gemeinsame Zeit und genussvolle Momente bietet. Ziel ist es, einen Treffpunkt zu schaffen, der Generationen verbindet und den Alltag der Senioren durch soziale Kontakte und ein herzliches Miteinander bereichert.

Die barrierefreie Gestaltung sowie eine gemütliche Atmosphäre laden zum Verweilen ein. Frische, regionale Produkte und liebevoll zubereitete Speisen und Getränke stehen im Mittelpunkt des Angebots.

Das Stifter Café soll ein zentraler Bestandteil des gemeinschaftlichen Lebens im Seniorenwohnen werden – ein Ort, an dem Geschichten geteilt, Beziehungen gepflegt und neue Erinnerungen geschaffen werden.

Alle Interessierten sind herzlich eingeladen, diesen neuen Begegnungsort kennenzulernen und Teil einer lebendigen Gemeinschaft zu sein. Schauen auch Sie mit Ihren Lieblingsmenschen für ein paar gemütliche Stunden vorbei. Das Stifter Café hat täglich von 14 bis 19 Uhr geöffnet. Unser Team freut sich auf Sie im Innenhof am Münchner Platz 13 in Waldkraiburg.

Text & Foto: Andrea Lanzl & Andrea Englmann

Seit dem 1. Juni ist das Stifter Café ein Ort der Begegung und Teil einer lebendigen Gemeinschaft im Seniorenwohnensein.





Spendenaufruf

In unserer Hospizinsel benötigen wir oft spezielle Hilfsmittel, um die Pflege schmerzfrei gestalten zu können. Dabei helfen uns beispielsweise 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



8. Klassen zu Besuch

Schnupper-Spezial-Tag Praktikum für den Beruf der Pflegefachkraft und Pflege-Assistenz

Voller Freude empfing Hubert Forster, Einrichtungsleiter des Adalbert Stifter Seniorenwohnens, gemeinsam mit Teamleitern die zahlreichen Schüler 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.

Freude am Pflegeberuf, in der Arbeit mit den Senioren und natürlich Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit den ihnen anvertrauten Menschen sowie in der Arbeit im Team sind hierbei wichtigste Voraussetzungen. Das wurde auch an den liebevoll eingerichteten Stationen deutlich. ›Mit Herz, Hand und Köpfen, so leben wir den Pflegeberuf‹, erklärte Hubert Forster und betonte außerdem: ›Dieser Beruf – schon beginnend mit der Ausbildung- zählt zu den bestbezahltesten Berufen überhaupt.‹

Weiter betont Forster: ›Weiterbildungen sind im Seniorenwohnen groß geschrieben und werden bezuschusst.‹ Wohlfühlen, auch der Mitarbeiter, steht an erster Stelle und zeigt sich auch daran, dass es auffällig viele Mitarbeiter gibt, die bereits 20 oder mehr Jahre im Adalbert Stifter Seniorenwohnen tätig sind. Die Berufsperspektiven sind nahezu grenzenlos.

Mit Menschen für Menschen zu arbeiten, Empathie zu haben und an einem Strang zu ziehen, kreativ zu sein, das sahen die Schülerinnen und Schüler direkt beim Betreten der Einrichtung. Nach der Begrüßung ging es sogleich an die Aufteilung in vier Gruppen und zu den aufgebauten Stationen.

Station 1 war bei Petra Turba, Leiterin der Tagespflegen Waldkraiburg und Mettenheim. Sie erklärte: ›Hier geht es darum, den Schülern zu zeigen, was es heißt, Menschen bei der Nahrungsaufnahme zu unterstützen. ‹ Um sich in die zukünftigen Patienten besser hineinfühlen zu können, zogen die Jugendlichen hierzu Ess-Schürzen und Handschuhe an. Zudem wurden noch Sehhilfen in Form von Brillen bereitgestellt. Diese simulieren die möglichen Sehschwächen bei Senioren. Unter diesen Bedingungen wurde dann gegessen. Und das war gar nicht so einfach und für die meisten eine völlig neue Erfahrung. 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, auf entsprechende Klicks zu reagieren, verschiedene Programme wie etwa Rätsel anzubieten und gemeinsam zu lösen, zu Tänzen aufzurufen und Bewegungsspiele bereit zu stellen. Im Seniorenwohnen ist Pepper übrigens eine Sensation und zugleich der einzige Pflegeroboter in ganz Bayern, wie Lars betont: ›Das ist die Zukunft, Pepper ist sehr beliebt bei unseren Senioren.‹ Auch die Schülerinnen und Schüler zeigten sich von dem in Japan entwickelten Pepper beeindruckt, der an diesem Tag mit Gymnastik für ein abwechslungsreiches Programm sorgt.



Einblicke des Berufsbildes ›Pflegefachkraft‹ gaben die engagierten Mitarbeiterinnen des Adalbert Stifter Seniorenwohnens den Realschülern beim Schnuppertag - unterstützt von Pflegeroboter ›Pepper‹.

Bei der dritten Station begrüßte Anny Mayer die 8. Klassen. Sie ist seit mehr als 30 Jahren im Unternehmen und zeigte alles zum Thema ›Mobilisation‹, darunter auch den Hebe-Lifter, die Drehscheibe und die ›Aufstehhilfe‹. So kann rückenschonend mit den Bewohnern gearbeitet werden, beispielsweise einen Patienten vom Rollstuhl ins Bett bringen oder umgekehrt.

Anny Mayer zeigte, wie so auch die Senioren behutsam behandelt werden, die sich nicht mehr viel oder gar nicht mehr selbständig bewegen können. So sind auch diese Teil des abwechslungsreichen Alltags im Seniorenwohnen und nicht isoliert.

An der vierten Station, der ›Lerninsel‹, empfing Claudia Dittrich, Leiterin der Abteilung ›Ambulante Pflege‹ die Schülerinnen und Schüler. Mit viel Humor und Empathie erklärte sie beispielsweise das Anziehen von Kompressionsstrümpfen. Es gehe in diesem Beruf auch darum, einfühlsam zu sein und individuell auf Patienten und Bewohner einzugehen. ›Die Wundversorgung ist ein spezielles Thema. 80 % der Wunden sind am Bein‹, sagte Claudia Dittrich. ›Wunden säubern, sterile Kompressen und Pflaster aufzulegen, gehört unter anderem dazu.‹ Im Anschluss durften die 8.Klässler an an Kunst-Objekten selbst testen, was es heißt, Wunden zu versorgen.

Ein interessanter Vormittag ging viel zu schnell zu Ende. Die Schülerinnen und Schüler zeigten sich begeistert und für einige war nach diesen Stunden klar: Sie werden sich für einen der Praktikumsplätze eintragen. Viel Freude dabei wünschen die Teams des Seniorenwohnens schon jetzt.

Für die Mitarbeiter war es ebenfalls ein abwechslungsreicher Vormittag, um den Schülern schöne Einblicke des Berufsbildes ›Pflegefachkraft‹ zu geben. Aktuell gibt es übrigens 16 Auszubildende im Haus.

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

Text & Fotos: Andrea Lanzl

Automobile Losbichler in Au am Inn

Der Mehrmarken Kfz-Meisterbetrieb in 3. Generation:

WERKSTATT DES VERTRAUENS 2025
ausgezeichnet vom Autofahrer

Auszeichnungen im Jahr 2025:
- "Werkstatt des Vertrauens"
- Langjährige Mitgliedschaft im AC-Auto Check Verbund

AC AUTO CHECK

- Durch die Zusammenarbeit mit dem AC-Auto Check ist die Werkstatt immer auf dem neuesten Stand der Technik.
- Unser Motto: "Qualität, Kompetenz und Zuverlässigkeit stehen bei uns im Mittelpunkt."
- Inspektion, Wartung, Instandsetzung oder eine neue Hauptuntersuchung für ihr Fahrzeug zu fairen Preisen.
- Ein weiteres Standbein ist der Fahrzeughandel.
  Hier finden Sie ihr neues Wunschauto, egal ob
  - Neu- und EU-Neuwagen,
  - Jahres- oder Gebrauchtwagen.

  Eine große Anzahl an Fahrzeugen steht immer zur Auswahl oder Inspiration auf dem weitläufigen Ausstellplatz. Sollte einmal nicht das passende Auto direkt auf dem Hof stehen, finden die "Losbichlers" es garantiert und kann in kürzester Zeit bereitgestellt werden.
- Unser freundliches Team ist stets auf dem neuesten technischen Stand. Egal für welches Problem, wir finden eine individuelle Lösung - schnell und unkompliziert.



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

Ausbildungsmesse am 26. Juli 2025 in der Raiffeisen-Arena Waldkraiburg

Seniorenwohnen auf der Azubi-Messe: Mit Pflegeroboter Pepper auf Nachwuchssuche

Die Pflege ist mehr als nur ein Beruf - sie ist eine Berufung, die täglich Sinn stiftet und das Leben anderer Menschen bereichert. Auf der diesjährigen Azubi-Messe in Waldkraiburg möchte das Seniorenwohnen junge Menschen für diese Laufbahn begeistern und zeigen, wie vielfältig und zukunftsorientiert der Pflegeberuf heute ist.

Tradition trifft Innovation

Besonders erwähnenswert ist, dass das Seniorenwohnen wieder seinen Pflegeroboter Pepper mit zur Messe bringt. Der sympathische Roboter hatte bereits auf vergangenen Messen für große Begeisterung gesorgt und zahlreiche Gespräche zwischen Jung und Alt ins Rollen gebracht. Pepper verkörpert perfekt die Philosophie der Einrichtung: die harmonische Verbindung von menschlicher Wärme und innovativer Technologie.

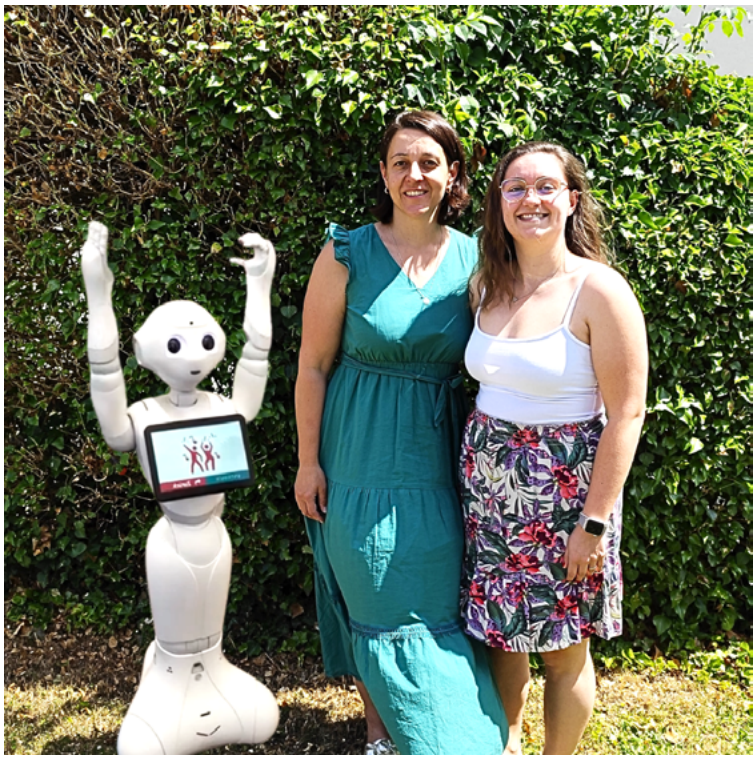
Ausbildung mit Zukunftsperspektive

Im Seniorenwohnen erwartet angehende Pflegefachkräfte eine Ausbildung voller menschlicher Begegnungen und berührender Momente. Täglich haben die Auszubildenden die Chance, das Leben der Bewohnerinnen und Bewohner positiv zu gestalten – sei es durch ein aufmunterndes Gespräch, liebevolle Betreuung oder einfach nur durch ein herzliches Lächeln.

Die Pflegeausbildung bietet heute hervorragende Zukunftsaussichten: Sichere Arbeitsplätze, vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten und die Gewissheit, in einem systemrelevanten Beruf zu arbeiten, der von der Gesellschaft geschätzt und gebraucht wird.

Mehr als nur Pflege: Vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten

Doch gute Pflege funktioniert nur im Team und dazu gehören weitaus mehr Bereiche als nur die direkte Betreuung der Bewohner. Das Seniorenwohnen bietet deshalb auch Ausbildungsplätze in der Verwaltung und als Koch an. Denn



ohne leckeres Essen und ohne die professionelle Verwaltung im Hintergrund wäre die bestmögliche Pflege und Betreuung der Senioren nicht möglich.

Angehende Köche und Köchinnen lernen hier, wie wichtig gesunde und schmackhafte Mahlzeiten für das Wohlbefinden älterer Menschen sind, während Auszubildende in der Verwaltung die organisatorischen Abläufe kennenlernen, die für eine Pflegeeinrichtung wichtig sind. Alle drei Ausbildungsbereiche greifen Hand in Hand ineinander und sorgen gemeinsam für das Wohl der Bewohner.

Persönlicher Kontakt auf der Messe

Interessierte können einen Teil des Teams des Seniorenwohnens am 26. Juli auf der Azubi-Messe in Waldkraiburg besuchen und sich von der Begeisterung der Mitarbeiter anstecken lassen. Dort besteht die Möglichkeit, Pepper kennenzulernen, Fragen zur Ausbildung zu stellen und aus erster Hand zu erfahren, warum die Pflege als einer der schönsten und sinnvollsten Berufe gilt.

Die Verantwortlichen der Einrichtung sind überzeugt: Die Zukunft der Pflege liegt in den Händen junger, engagierter Menschen, die mit Herz und Verstand für die Seniorinnen und Senioren da sein möchten.

Weitere Informationen zu den Ausbildungsplätzen gibt es direkt am Messestand des Seniorenwohnens oder über den direkten Kontakt im Adalbert Stifter Seniorenwohnen in Waldkraiburg.

Text & Foto: Andrea Lanzl





Besuch aus Tansania

Vier Gäste des Partnerdekanats Mpwapwa / Traunstein im Adalbert Stifter Seniorenwohnen

Schon Wochen vor dem Sommerbesuch war die Vorfreude riesig, denn: ›Wir bekommen Besuch aus Afrika.‹

Die evangelische Kirche mit Herrn Grytzyk organisiert regelmäßig die Reisen des Partnerdekanats nach Deutschland. Die afrikanischen Gäste kamen schon zum zweiten Mal zu uns ins Adalbert Stifter Seniorenwohnen, um zu sehen, wie in Deutschland Senioren und Seniorinnen wohnen und leben.

Die Besichtigung eines Gästezimmers gehörte ebenso zum Programm wie leckeres Essen. Neben dem geselligen Teil wurden aber natürlich auch thematische Fragen beantwortet und Erfahrungen ausgetauscht.

Der Besuch der Gäste aus Tansania in Deutschland hatte zwei Themenschwerpunkte:

Klimagerechtigkeit

Dabei ging es darum, zu verstehen, wie der Klimawandel die jeweiligen Gesellschaften betrifft und welche Auswirkungen daraus jeweils zu erwarten sind. Es soll verstanden werden, wie Menschen in Tansania und wie wir hier damit umgehen. Wir wollen unsere Ziele und die Ziele der Betroffenen in Tansania hinsichtlich Klimawandel und Klimagerechtigkeit identifizieren.

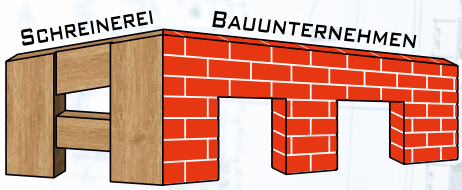
Gesundheit und Lebensende

Hier ging es darum, zu verstehen, wie wir in unseren unterschiedlichen Kulturen damit umgehen. Wir berichteten uns gegenseitig, welche Haltung wir zu diesem Thema haben und wie bei uns in Deutschland im Vergleich zu Tansania damit umgegangen wird. Welche Bräuche und Riten gibt es? Welche Rolle spielt das Thema in unserem Leben im Vergleich?

Der Besuch war mehr als gelungen und nicht nur die Gäste aus Tansania waren beeindruckt. Alle sind sich sicher, dass wir uns wiedersehen.

Text & Fotos: Andrea Lanzl

WWW.ANTON-MANHART.DE



ANTON MANHART

Qualität seit über 100 Jahren

FENSTER· KÜCHEN· HAUSTÜREN· INNENTÜREN· TREPPEN· MÖBEL·

·SCHLÜSSELFERTIGES BAUEN
·ROH- UND INDUSTRIEBAUTEN
·ALTBAUSANIERUNG




TEL. 08073 / 91606-0

TUCHWERK

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

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



Wir freuen uns auf Sie!
Stoffe erleben!

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



AKTUELLE NÄHKURSE im TUCHWERK MÜHLDORF

• Kleine Gruppen von max. 5 Personen • Einsteiger und Fortgeschrittene

Von Kissenhüllen, individuellen Taschendesigns, Wohnaccessoires und bis hin zu Deiner neuen Lieblings-Klamotte bieten wir Deiner Kreativität die perfekte Unterstützung.

• Basis Nähen: 13.8. • 10.9. • 26.9. • 18.11. - jeweils 17.30 Uhr
• Lieblingsklamotte: 6.8. • 23.9. • 8.10. • 21.10. • 28.10. - jew. 17.30 Uhr
• Kleider: 29.7. • 30.7. • 14.10. - jeweils 17.30 Uhr

Kinder-Feriennähkurse • Kinderkleidung • Sweatshirt • Hoodie
• Tracht & viele weitere Termine auf unserer Website!

Anmeldung: E-Mail: info@tuchwerk-muehldorf.de • Telefon 08631/ 1847214
oder direkt bei uns im Laden per Anmeldeformular • Kosten jeweils 40,-€

Golfen für den guten Zweck

Charity Golfturnier Golfclub Schloss Guttenburg brachte große Spende für die Hospizinsel und Tagespflege im Adalbert Stifter Seniorenwohnen in Waldkraiburg

Anlässlich der 30-jährigen Jubiläumswoche des Golfclubs Schloss Guttenburg organisierte Sonja Punzmann, Ladies Captain Golfclub Schloss Guttenburg, das Charity-Eröffnungsturnier. Der Einladung folgten 90 Frauen aus über 15 nationalen Golfclubs. Am Ende kamen unglaubliche 6.210€ für den guten Zweck zusammen. Direkt beim Abschlussessen bekam Barbara Fuchshuber, 2. Vorsitzende Heimwerk e.V., den Scheck überreicht, den sie freudig strahlend entgegennahm.

Dank bestem Wetter und perfekter Organisation war das Wochenende auf ganzer Linie ein Erfolg. Besondere Attraktion vor der Golfrunde war das Mentaltraining mit der deutschen Profigolferin Elisabeth Esterl.

Der Erlös der Veranstaltung geht an den Heimwerk e.V., der wiederum die Spende an das Adalbert Stifter Seniorenwohnen weiter reicht. Nach dem Motto ›Möglichkeiten schaffen‹ werden sowohl Projekte als auch Hilfsmittel für Mitarbeitende sowie Seniorinnen und Senioren unterstützt. Das Adalbert Stifter Seniorenwohnen (ASW gGmbH) ist die 100% Tochtergesellschaft des Heimwerk e.V.

›Von den großzügigen Spenden der Golfer bin ich total begeistert. Einige Golferinnen erlebten bereits sehr positive Erfahrungen im Adalbert Stifter Seniorenwohnen. So waren alle begeistert und ließen sich nicht extra bitten: Die Bereitschaft für Einzelspenden und Sachspenden war sehr groß, und das fasziniert mich persönlich sehr‹, zeigte sich Sonja Punzmann begeistert. ›Aus eigener Erfahrung bin ich von der Tagespflege tief beeindruckt und möchte durch die Spendenaktion etwas an die Pflegeeinrichtung zurückgeben. Die Mitarbeiter sind dort herzlich, freundlich, sehr geduldig und gehen eine Extrameile für die Senioren. Die älteren Menschen können sich dort austauschen, werden liebevoll betreut, machen



Strahlende Gesichter bei der Scheckübergabe (v.l.n.r.): Barbara Fuchshuber, 2. Vorsitzende Heimwerk e.V. Waldkraiburg, Organisatorin LadiesCup, Sonja Punzmann und Klaus Salzberger, Präsident Golfclub Schloss Guttenburg

gemeinsame Ausflüge und vieles mehr. Die Senioren werden mit dem Bus abgeholt und abends auch wieder heimgebracht. So sind die Angehörigen entlastet und haben ein gutes Gefühl.‹

Einen kleinen Einblick in die Arbeit des Heimwerk e.V. gab Barbara Fuchshuber den anwesenden Gästen und Golfern. Seit 2018 gibt es die Hospizinsel im Landkreis Mühldorf. In einer offenen Wohngemeinschaft mit vier Wohnplätzen für Menschen im Alter zwischen 30 und 70 Jahren wohnen hier Gäste für die letzten Tage und Wochen ihres Lebens. So sind sie in einer möglichst selbständigen Lebensweise mit einem hohen Personalschlüssel für Pflege und Betreuung Gast. Das Fachpersonal Hospizteam schaut liebevoll, dass bei ihren Gästen kein Wunsch offenbleibt. Dabei teilen sich Heimwerk e.V. und Anna Hospiz e.V. die Kosten. Das Adalbert Stifter Seniorenwohnen übernimmt den Pflegebereich und der Anna Hospiz e.V. die Begleitung und soziale Arbeit. Da die Personalkosten nicht refinanziert sind und es dafür aktuell auch politisch in absehbarer Zeit keinen Weg gibt, benötigt die Einrichtung immer wieder Spenden, um weiterhin Plätze für die Wohngemeinschaft bereit stellen zu können und da zu sein für eine würdevolle Zeit am Ende des Lebens.

Seit 2023 gibt es zusätzlich zur Tagespflege Waldkraiburg (mit 15 Plätzen) einen weiteren Tagespflege-Standort in Mettenheim mit 20 Plätzen. Unsere Mitarbeitenden geben so Angehörigen an Wochentagen von Montag bis Freitag die Gelegenheit, ihre zu betreuenden Angehörigen in liebevolle Hände zu geben.

In diesen Einrichtungen sind technische Hilfsmittel wie Aufstehhilfen, Rollstuhl-Hebelifter für Fahrzeuge, Personen-Hebelifter für die vollstationäre Pflege oder auch freies WLAN für die Kommunikation und große bildschirmartige Tische für Spiele und Unterhaltung höchst willkommen. Die Wunschliste wird immer wieder auch von den Bewohnern ergänzt und vielleicht haben Sie als Leser die Möglichkeit dazu, den einen oder anderen Wunsch zu erfüllen. Es gibt viel zu tun und wenn wir zusammenhelfen, ist es ein wundervolles Miteinander. Gemeinsam können wir Möglichkeiten schaffen.

Ein weiterer lang ersehnter Wunsch ging mit der Eröffnung des Stifter Cafés Anfang Juni in Erfüllung: Hier wurde eine neue Begegnungsstätte im Außenbereich geschaffen. Mit Loungemöbeln, Strandkorb und herausgeputztem Brunnen im Innenhof an der Münchner Straße 13 ist ein strahlender Treffpunkt entstanden. Die Öffentlichkeit ist herzlich eingeladen, vorbeizuschauen und schöne Nachmittage hier zu verbringen. Jeder kann Gast sein.

Der Mensch und sein Wohlergehen – egal welchen Alters – steht bei uns an allererster Stelle und das leben wir. Jeden Tag, jede Stunde, zu jeder Zeit.

Text: Andrea Engelmann
Foto: Barbara Fuchshuber

Brot und Kleingebäck vom Bäckermeister

Regional und ohne künstliche Zutaten auf Bestellung genießen

Vielen in der Region bekannt von ›Paul-und-Backen.de‹ gibt Paul Strohmaier Backkurse. Und das mit mit großer Resonanz und begeisterten Teilnehmern. Nach seinem Credo ›Schmecka muass‹ stehen Kurse zu den Themen ›Sauerteig Brotsorten‹, ›Hefegebäck‹ oder ›Mediterrane Gebäcke‹ auf dem Programm. Auf die oft gehörte Nachfrage, ob denn die Produkte außerhalb der Kurse auch käuflich zu erwerben sind, reagiert der engagierte Bäckermeister nun mit einem Grundsortiment, das einmal wöchentlich auf Bestellung frisch gebacken wird. Wir wollten genaueres darüber wissen.



Paul Strohmaier ist Bäckermeister aus Leidenschaft - hier vor seinem Holzbackofen, den er bei seinen Brotbackkursen einsetzt.

Paul, deine Kurse werden gut angenommen?

Ja, insbesondere zum Thema Sauerteig und daraus entstehende Brotsorten haben wir regelmäßig viele Teilnehmer im Kurs. Immer mehr Menschen möchten bewusst genießen und wissen, was in ihrem Essen ist. Ich verwende beim Backen keinerlei sogenannte Convenience Produkte oder künstlichen Zusatzstoffen. Alle Zutaten sind nachvollziehbar und tragen so zu einem handwerklich guten und wohlschmeckenden Gebäck bei, das zudem sehr bekömmlich ist.

Die Bekömmlichkeit von Brot wird derzeit viel diskutiert. Was ist der Unterschied bei solchen Backwaren?

Das offene Geheimnis liegt an der sogenannten langen Teigführung. Dabei wird bis zu 50 Prozent des Mehls in mehreren Schritten und teils sogar über mehrere Tage mit Wasser und Milchsäurekulturen geführt, also angesetzt, und schrittweise weiter vermehrt. So entsteht der sogenannte Vor- bzw. Sauerteig. Die daraus resultierende Fermentation der Inhaltsstoffe führt zu ei-

NEU: Backen auf Bestellung
ab 22.8.2025

Sortiment:

Brot
- Nussbrot
- Gewürzbrot
- Sonnenblumen
- Vollkornbrot (wechselnde Sorte)
- Mischbrot

Kleingebäck
- Brezen
- Krusti
- Körnersemmel
- Kartoffelsemmel
- Ciabatta (mit/ohne Oliven)
- Vinschgauer

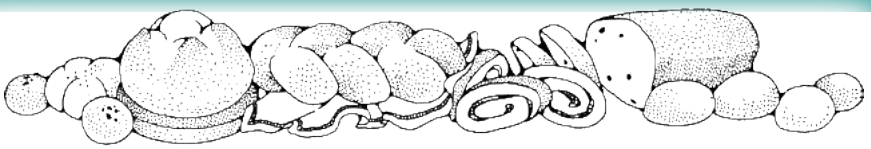


Größere Mengen für Feste, Feiern Veranstaltungen & zusätzliches Sortiment etc. auf Anfrage

Glutenfrei:
- 14-tägig nach Vereinbarung

Wir backen:
- regional & saisonal
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne künstliche Zusatzstoffe
- überwiegend mit Bio-Zutaten
- mit Mehl von regionalen Mühlen

• Bestellmöglichkeiten, Preise, Inhaltsstoffe und weitere Details unter www.paul-und-backen.de



Paul & Backen
-Schmecka Muass!-

- wöchentlich frisch gebacken
- Abholung Freitag von 15-18 Uhr
- Bestellschluss Mittwoch 22 Uhr
- Bestellung über Telefon, Email, WhatsApp, Email, Homepage

Paul-und-Backen.de
@Paul.und.Backen
paul.und.backen

SCAN ME

Paul Strohmaier
Kreuzstr. 5a
83544 Albaching
T. 0160 970 60 120
www.paul-und-backen.de
bestellung@paul-und-backen.de

ner besseren Verstoffwechselung beim Verzehr und dadurch wiederum zu besserer Bekömmlichkeit. Bei meinem Brotangebot arbeite ich daher überwiegend mit Sauerteig und meist ohne oder minimal zugesetzte Backhefe.

Woher kommen die verwendeten Zutaten?

Dabei achte ich sehr darauf, dass ich regional, möglichst saisonal und überwiegend mit Bio-Produkten arbeite. So beziehe ich beispielsweise das Mehl von umliegenden Mühlen.

Jetzt gibt es deine Backwaren jede Woche frisch?

Bisher gab es diese nur für die Kursteilnehmer. Alles, was im Tagesseminar entsteht, darf natürlich mit nach Hause genommen werden. Nachdem ich von vielen Seiten immer wieder gefragt wurde, ob ich denn die Brote und Gebäcke auch verkaufe, gehe ich diesem oft gehörten Wunsch nun nach.

Du hast aber keine Bäckerei im eigentlichen Sinn?

Eine Bäckerei schon, aber keinen zugehörigen Laden mit Verkaufsraum. Mich erschreckt auch ein bisschen die viele überschüssige Ware, die in vielen herkömmlichen Bäckereien nach Ladenschluss dann leider meist weggeworfen wird. Das ist gegen meine persönliche Einstellung. Daher werde ich künftig einmal pro Woche auf Bestellung backen. So kann jeder seinen Bedarf an hochwertigen Backwaren gezielt einkaufen.

Kannst du auch Brotliebhabern mit Glutenunverträglichkeit helfen?

Das ist derzeit tatsächlich in Planung. Aktuell denke ich darüber nach, im zweiwöchigen Abstand auch sogenanntes glutenfreies Brot anzubieten. Wer daran Interesse oder Bedarf hat, darf sich gerne bei mir melden, damit ich den Bedarf etwas besser einschätzen kann.

Lassen sich deine Gebäcke auch einfrieren?

Sehr gut sogar. Gerade Sauerteigbrote eignen sich dafür wunderbar, einzig die resche Kruste ist nicht mehr ganz so knusprig wie bei einem frischen Brot.





Welches reguläre Sortiment wirst du anbieten?

Aktuell geplant sind mehrere Brotsorten wie Gewürz-, Sonnenblumen- oder Nussbrot mit einem hohen Roggenanteil. Dazu wird es ein eher luftiges Mischbrot sowie eine wechselnde Sorte Vollkornbrot geben. Beim Kleingebäck biete ich Krustis, Brezen und Ciabatta sowie Körnersemmeln und die beliebten Vinschgerl mit gemahlenem Gewürz an. Nach Möglichkeit gehe ich auch gerne auf die Wünsche meiner Kunden ein.

Wann können die Kunden dann bei dir die bestellte Ware abholen?

Wir sind am Freitag zwischen 15 und 18 Uhr in der Kreuzstraße 5A in Albaching für die Abholung bereit. Dafür bitte am besten eigene Körbe oder Taschen mitbringen, denn Vermeidung von unnötigem Müll ist mir ein Anliegen. Bestellschluss ist jeweils am Mittwochabend um 22 Uhr, dann können wir entsprechend planen und backen.

Ab wann nimmst du Bestellungen an?

Bestellungen sind ab sofort möglich, der erste Abholfreitag wird der 22.8.2025 sein.



Wie läuft das mit der Bestellung ab?



Die Bestellung kann über verschiedene Wege erfolgen. Entweder per WhatsApp an unser Bestelltelefon unter 0160-970 60 120 oder dort auch telefonisch, alternativ per E-Mail an bestellung@paul-und-backen.de oder direkt über unsere Internetseite Paul-und-Backen.de mit Bestätigung. Wer mag, kann sich über neue Produkte, Änderungen, Bestellpausen und dergleichen bei unserem WhatsApp Kanal ›Paul-und-Backen.de‹ anmelden und bekommt so aktuelle Infos direkt aufs Handy.

Bedienst du damit nur haushaltsübliche Mengen?

Natürlich können wir auch gerne größere Mengen auf Anfrage beziehungsweise Bestellung backen. Dabei sind auch andere Backwaren außerhalb des regulären Sortiments möglich. Neben Brot und Kleingebäck sind dann Blechkuchen oder Desserts ebenso verfügbar. Gerne liefern wir nach Vereinbarung unsere Backwaren für private und geschäftliche Feiern, Veranstaltungen und Feste und freuen uns auf entsprechende Anfragen.

Wir freuen uns, dass deine Backwaren nun auch außerhalb von Backkursen erhältlich sind und wünschen deinen Kunden leckeren Genuss und dir viel Erfolg dabei.

Interview & Fotos: Ida Lösch

Brot genießen trotz Glutenunverträglichkeit



Gluten ist ein Eiweiß und natürlicher Bestandteil vieler Getreidesorten wie Weizen, Dinkel und Roggen. Bei einer massiven Glutenunverträglichkeit wie der Zöliakie ist eine glutenfreie Ernährung die erste Maßnahme, um die Symptome zu lindern. Nach aktuellem Stand ist diese Unverträglichkeit teilweise erblich bedingt, bleibt lebenslang bestehen und lässt sich nicht ursächlich behandeln. Daher gilt für die Betroffenen, auch wenn keine akute Zöliakie diagnostiziert ist, Gluten so weit wie möglich zu meiden. Das nötige Wissen und zunehmende Erfahrung helfen, schmackhafte Alternativen zu finden.



Gluten oder auch Klebereiweiß

Gluten sorgt bei der Verarbeitung der Getreide dafür, dass Mehl und Wasser einen bindigen Teig bilden können, der beim Gären und anschließenden Backen aufgeht. Deswegen wird Gluten auch Klebereiweiß genannt. Bei Zöliakie können schon kleinste Mengen Gluten eine Entzündung im Dünndarm auslösen. Typische Folgen sind Verdauungsbeschwerden, Abgeschlagenheit, Gewichtsverlust und manchmal auch Hautausschlag bis hin zu Depressionen. Wird Gluten weggelassen, heilt die Entzündung fast immer vollständig ab und die Beschwerden lassen nach.

Abwechslungsreiche Gebäcke

Bei der Auswahl glutenfreier Getreide ist es allgemein wichtig, eine einseitige Ausrichtung zu vermeiden und Abwechslung auf den Speiseplan zu bringen. Getreidesorten beziehungsweise Knöterich- und andere Gewächse wie Buchweizen, Reis, Mais, Hirse, Quinoa, Amarant - um nur einige zu nennen - lassen durchaus abwechslungsreiche Gebäcke entstehen.

Die von der Europäischen Union (EU) verabschiedeten gemeinsamen Vorschriften für die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind, besagt: ›Glutenfreie Lebensmittel dürfen einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg im fertigen Produkt aufweisen.‹

Damit auch Brotliebhaber wieder regelmäßig glutenfreies Gebäck genießen können, biete ich ab Ende August im 14-tägigen Rhythmus auf Bestellung vorerst drei verschiedene Brotsorten an: Ein Brot auf der Basis von Reis, Mais und Kartoffeln, welches damit eher hellen Brotsorten gleicht. Die anderen beiden werden mit Buchweizen, Quinoa, Teff (eine dunkle Hirse-Art) und vielen Ölsaaten eher einen dunkleren und herzhafteren Charakter haben. Ausgewählte Gewürze runden das Geschmackserlebnis ab. Bei allen Broten wird auch mit Sauerteig, meist auf der Basis von Reis, gearbeitet.

Da in meiner Backstube auch glutenhaltiges Getreide verarbeitet wird, werden die Räumlichkeiten vor jeder Produktionscharge einer zusätzlichen Reinigung unterzogen. So kann ich gewährleisten, die oben beschriebene EU-Anforderung einhalten zu können.

Glutenfrei ohne Konservierungsmittel

Glutenfreie Gebäcke neigen mit ihrem hohen Wassergehalt schneller zum Verderb. Ich verzichte aber ganz bewusst auf Konservierungsmittel oder sonstige ›Helferlein‹ und der verarbeitete Sauerteig sowie die Aufbewahrung im Kühlschrank versprechen trotzdem lange Verzehrfreude. Zudem eignen sich die Brote zum Einfrieren und damit gut zur Vorratshaltung.

Bei Interesse an glutenfreien Broten bitte ich zur besseren Planung um Kontaktaufnahme und Absprache unter Angabe des ungefähren Bedarfs. Künftige Backtage, Abholzeiten und Preise werden zeitnah auf unserer Internetseite und auf unserem WhatsApp Kanal sowie in den sozialen Mediean auf Facebook und instagram unter Paul-und-Backen veröffentlicht.

SCAN ME

Kontakt: T. 0160 970 60 120
E-Mail: genuss@paul-und-backen.de
www.paul-und-backen.de
Text: Paul Strohmaier

Backen ist Kunst: Ciabatta

Ein luftiges und dennoch saftiges Gebäck

In Backkursen zu verschiedenen Themen gibt Paul Strohmaier sein fundiertes Wissen als langjähriger und erfahrener Bäckermeister gerne weiter. Auch für seine Rezeptempfehlung zu Ciabatta, ein typisches mediterranes Sommergebäck, das wunderbar zum Grillabend oder einfach nur mit Käse zum Wein passt, gilt das Motto ›Schmecka muass!‹

Ciabatta wurde erst relativ spät in der Geschichte der italienischen Brotbackkunst bekannt. In den 1980er Jahren entwickelte in Norditalien ein Bäcker namens Arnaldo Cavallari die Spezialität, um eine italienische Antwort auf das französische Baguette zu haben.

Der engagierte Bäcker wollte ein Brot kreieren, das eine knusprige Kruste und zudem eine weiche, luftige Textur hatte. Es sollte ideal für Sandwiches und zum Genießen mit Olivenöl und frischen Zutaten sein. Trotz ihrer späten Popularität entwickelte sich Ciabatta schnell zu einem internationalen Favoriten. Heute findet man sie weltweit in vielen Restaurants und Bäckereien.

Ob nun Baguette, Ciabatta, italienisches Landbrot, Fougasse oder viele andere Gebäcke, alle haben sie einige Gemeinsamkeiten. Sie sind meist sehr luftig, also innen mit großen Poren, einem mildaromatischem Eigengeschmack und für Weizengebäcke untypisch langer Frischhaltung.

Dafür verantwortlich sind vor allem zwei Hauptfaktoren. Der wichtigste dürfte die Anwendung langer Vorteige sein, bei gleichzeitig minimaler Hefezugabe. Ein nicht unwesentlicher Grund ist sicher auch der Einsatz von Olivenöl als Teigzutat.

Zugegebenermaßen kann bei den Vorteigen leicht Verwirrung aufkommen. Hier finden sich Namen wie Poolish (Pouliche), Hefestück, Dampferl und viele mehr. Dabei sind aber nur die Namen vielfältig. Bei genauerer Betrachtung unterscheiden wir zwei Arten von Vorteigen: eine zur Säurebildung, eine für die Verquellung. Idealerweise kommen bei der Herstellung beide zum Einsatz. Das Gebäck kann aber auch gut mit Dinkel-, Emmer- oder Einkornmehl hergestellt werden. Dann benötigt der Teig eventuell etwas mehr (ca. 5%) Wasser.



Zutaten:

mit 30% Vorteig und 20% Sauerteig

Vorteig:

- 750g Weizenmehl Type 550
- 525g Wasser
- 5g Hefe
- Anfangstemperatur 18°C, nach 4 Std. in den Kühlschrank geben
- Gesamtstehzeit 20 bis 24 Std.

Sauerteig:

- 500g Weizenmehl Type 1050
- 450g Wasser
- 50g Anstellgut (reifer Sauerteig)
- Anfangstemperatur 28°C, bei Raumtemperatur
- Gesamtstehzeit 18 bis 20 Std.

Hauptteig:

- 1280g Vorteig
- 1000g Sauerteig
- 1250g Weizenmehl Type 550
- 800g Wasser
- 125g Olivenöl
- 50g Salz (Steinsalz)
- 25g Hefe

(ergibt 4530g Gesamtteiggewicht)

- Rezeptumrechnung kann nach gewünschter Menge erfolgen.

Je nach Gebäckgröße, die Empfehlung wäre ca. 400 g, lassen sich in einem haushaltsüblichen Backofen gleichzeitig vier Stück backen. Das Schöne an diesem Teig ist seine Geduld. Sobald dieser in entsprechend geölten Wannen portioniert und auf Gare steht, können diese bei größeren Mengen nach und nach abgebacken werden. Aus einem Teig lassen sich damit viele verschiedene Varianten herstellen, indem man nach der Teigbereitung entsprechend kleine Teigmengen mit weiteren Zutaten verknetet (siehe Beispiel unten).

Begonnen wird dieses Rezept einen Tag vor der Bereitung des Hauptteiges mit dem Vorteig (Poolish). Zur Herstellung empfehle ich mindestens eine leistungsstarke Küchenmaschine. Von Hand zu kneten wird gerade beim Hauptteig eher schwierig werden. Hierzu werden Weizenmehl der Type 550, Wasser (kalt aus der Leitung) und Hefe zu einem glatten Teig verknetet. Den fertigen Teig in eine größere Schüssel mit Deckel geben. Dieser bleibt 4 Std. bei Raumtemperatur stehen und soll dann über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen.

Etwa 18 Stunden vor dem Kneten des Hauptteiges setzen wir den Sauerteig an. Hierfür wird eine dunklere Mehltype gewählt. Diese gewährt einen angenehmeren Sauerteig. Die Zutaten können in einer Schüssel von Hand angerührt werden. Die Wassertemperatur sollte so gewählt sein, dass der fertige Teig in etwa 28°C erreicht. Entweder nimmt man ein Stück reifen Sauerteig aus dem eigenen Vorrat - am besten Roggensauerteig - oder vom Bäcker. Dieser Ansatz bleibt im Anschluss für 18 bis max. 20 Std. bei Raumtemperatur zugedeckt stehen. Für eine weitere Gärung des Sauerteiges eignen sich nur wenige der in Supermärkten fertig zu kaufenden Sauerteigprodukte.

Nach der Reifezeit von Vor- und Sauerteig werden die beiden mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig geknetet. Wichtig ist, abhängig von der verwendeten Knet- bzw. Küchenmaschine, dass der fertige Teig nicht wärmer als 25°C wird.

Der optimal geknetete Teig kann mit der sogenannten ›Fensterprobe‹ festgestellt werden. Hierzu nimmt man ein Stück gekneteten Teig und zieht ihn ähnlich wie bei Ausgezogenen, einem Siedegebäck, auseinander. Die innen entstehende dünne Teighaut sollte dabei so lange nicht reißen, bis man durch den Teig sehen (also die Zeitung lesen) kann. Sobald dies der Fall ist, ist der Teig perfekt geknetet.

Nach Geschmack können nun verschiedene Gebäckvarianten vorbereitet werden. Den Teig oder die geschmacklich verschiedenen Teigstücke nun jeweils separat in eine geölte Teigwanne geben, im Idealfall ist diese viereckig und von der Grundfläche etwa 20 mal 30cm groß. Bei Raumtemperatur für mind. 90 Minuten zugedeckt auf Gare stellen.

Varianten

Der fertige Teig kann mit italienischen Kräutern, zerkleinerten Oliven, getrockneten Tomaten oder ähnlichem versetzt werden. Diese werden sofort



nach dem Kneten unter den fertigen Teig gemischt.

Beispiel:

- 1450g fertiger Ciabattateig
- 150g Oliven abgetropft und zerkleinert

(ergibt 1600g fertigen Ciabattateig)

- 20g getrocknete italienische Kräuter
- Knetzeit: 2 min. langsam, 6 min. schnell (Beispiel Spiralkneter)
- Ofentemperatur: ca. 220° C Unter-/Oberhitze, bei Umluft mind. 10°C weniger
- Backzeit: je nach Größe ca. 25 - 30 min

Nach der Gärzeit den Teig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen, mit Roggenmehl abstauben und Stücke in gewünschter Größe mittels Teigschaber (bei vorsichtigem Kippen) abstechen, im Beispiel vier gleich große Stücke.

Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und sofort in den vorgeheizten Backofen geben, der mit einem zusätzlichen Backblech vorgeheizt wurde.

Zum Schwaden beim Einschieben auf das untere heiße Backblech eine Tasse Wasser geben und den Ofen sofort schließen. Der somit entstehende Dampf verleiht den Gebäcken noch mehr Volumen. Nach fünf Minuten wird das zusätzliche Backblech aus dem Ofen genommen. Für eine kräftigere und damit schmackhaftere Kruste können die letzten fünf Minuten bei Umluft gebacken werden.

Viel Spaß beim Backen und gutes Gelingen!

Text & Rezept: Paul Strohmaier

Tages-Backkurse - Termine 2.HJ 2025:

Sauerteig Brotsorten
• 27.9. • 18.10.
• 15.11. • 6.12.

Mediterrane Gebäcke
20.9.

Firmen-Events
Vereinstermine
Besondere Anlässe
auf Anfrage

Hefeteig
8.11.

Geschenk-Gutscheine
über jeden Betrag (Rest ggfs. aufzahlbar)

• Preis je €139,- inkl. Script, Mittagessen, Getränke, Kaffee & Kuchen, Sauerteig sowie Backwaren aus dem Kurs
• Anmeldung & Details unter www.paul-und-backen.de
• Gruppen ab 6 bis 12 Personen auf Anfrage

Paul & Backen
BACKKURSE
& BERATUNG

Backkurse für
• Sauerteigbrot
• Holzofenbrot
• Spezialgebäck
• Feingebäck

Paul-und-Backen.de
@Paul.und.Backen
paul.und.backen

SCAN ME

Paul Strohmaier
Kreuzstr. 5a
83544 Albaching
T. T. 0160 970 60 120
www.paul-und-backen.de
genuss@paul-und-backen.de

Backkurse zu vielen Themen

In unseren Backkursen zu den Themen Sauerteig Brotsorten, mediterrane Gebäcke und Brote, Backen mit Hefeteig - oder einfach Wunschbacken mit dem persönlichen Rezept - gebe ich meine Erfahrung weiter - und berate auch nach dem Kurs gerne.

Selbst zu backen 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 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. Neben unserem sehr beliebten Sauerteig-Backkurs stellen wir unsere Kursangebote vor.

Hefeteig

›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. Aus unterschiedlich hergestellten Teigen werden Hefezöpfe, gefüllte Buchteln, Bienenstich und verschiedene andere Gebäcke gebacken.

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.

Sauerteig Brotsorten

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 wie Herstellung, Wirkungsweise und Pflege des Sauerteigs. Ob die Kursteilnehmer dann zu Hause ihr Brot ebenfalls in einem Holzbackofen oder im Elektrobackofen selbst backen möchten, ist sekundär. Gezeigt werden beide Methoden.

Besondere Anlässe und Events

Für besondere Anlässe, Vereinsaktivitäten oder Firmen-Events 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. Die Möglichkeiten sind vielfältig, egal ob für eine Hochzeits- oder Geburtstagsfeier oder einen Firmen- oder Vereinsausflug: Einfach nachfragen und wir vereinbaren einen persönlichen Termin zum Vorgespräch.

Allgemeine Hinweise

- Alle Kurse und Preise inkl. Mittagessen, 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 zehn 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.
- Am Ende des Tages können alle Teilnehmer die entstandenen Backwaren mit nach Hause nehmen.
- Enthalten in der Kursgebühr ist die weiterführende Beratung zum Thema.
- Räumlichkeiten und maschinelle Ausstattung sind vorhanden.
- Wünsche und Anregungen werden gern entgegengenommen.
- Weitere Infos auf unserer Seite unter *Paul-und-Backen.de*

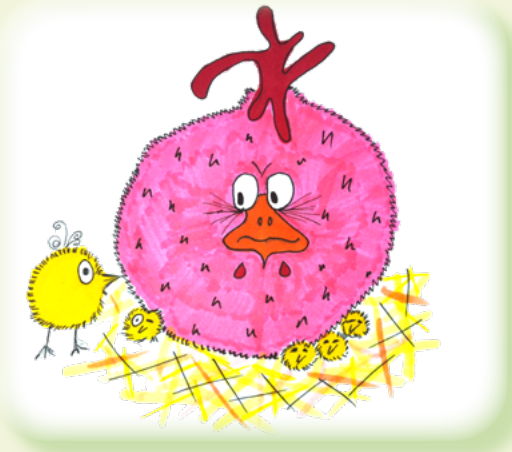
Wir freuen uns auf gemeinsames Backen!

Text & Fotos: Paul Strohmaier

INN Magazin Kids Seiten

Neue Serie: Mia entdeckt ihre Welt

Teil 2 - Zum selbst lesen - oder vorlesen lassen



Mia: ›Mama, Mama, du musst aufwachen! Es ist schon gaaaaanz hell draußen und du hast versprochen, mit mir auf Entdeckungsreise zu gehen!‹

Adelgunde: ›Aber Mia, Kind, es ist doch noch nicht richtig Tag draußen, deine Geschwister schlafen alle noch. Komm wieder ins Nest und versuche, auch noch ein bisschen zu schlafen!‹

Mia: ›Ich kann aber nicht mehr schlafen und du hast es mir versprochen und jetzt ist schon hell - und ich will jetzt die Welt da draußen entdecken!‹

Adelgunde: ›Seufz... ich kann aber jetzt noch nicht weg hier. Also gut, du darfst alleine raus gehen, bleibst aber... im Gehege und läufst...‹

So schnell konnte Adelgunde nicht um sich schauen, da war Mia schon Richtung Hühnerloch verschwunden - doch der Ausgang war versperrt.



Mia: ›Hoppala, wer bist denn du? Dich hab ich ja noch nie gesehen?‹

Katze: ›Ich bin die Hofkatze und alle hören auf mein Kommando!‹

Mia: ›Wer ist denn Kommando, den kenn ich nicht? Und außerdem, was machst du hier bei uns Hühnern und wie heißt du überhaupt?‹

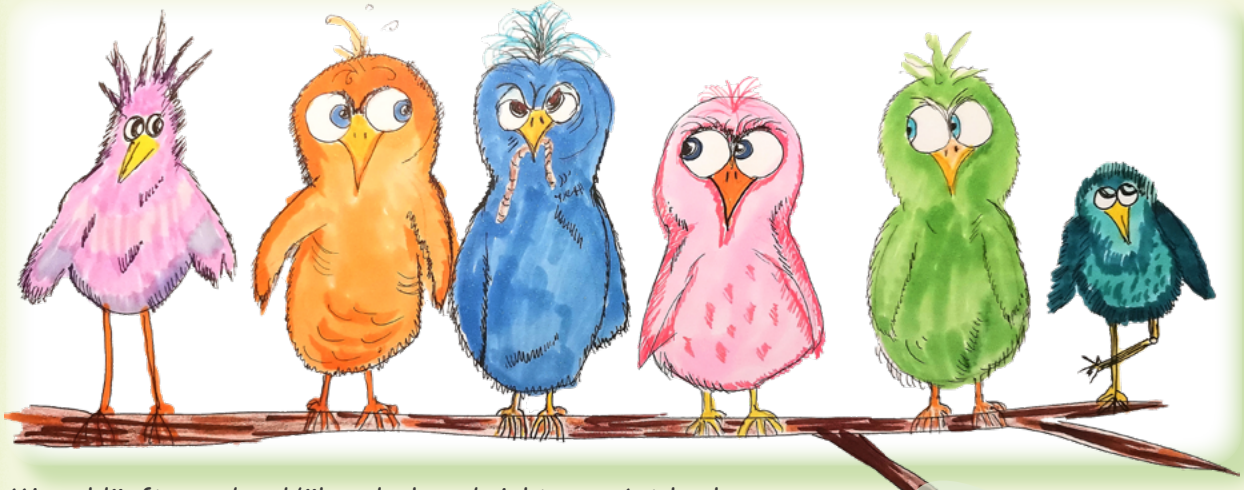
Katze: ›Ich heiße Maria und ich beobachte!‹

Mia: ›Das ist ja lustig! Ich heiße Mia. Maria – Mia, das gefällt mir. Willst du meine Freundin sein? Und wen beobachtest du?‹

Maria: ›Du bist wohl ganz schön neugierig, immer gleich mindestens zwei Fragen auf einmal. Das kann ja heiter werden mit dir!‹

Mia: ›Na klar, das Leben ist doch lustig und jetzt geh bitte vom Eingang weg. Ich will raus und auch beobachten. Wen oder was beobachtest du denn nun?‹

Maria: ›Komm raus, dank dir haben sie mich eh schon entdeckt. Die schrägen Vögel da oben am Ast beobachte ich!‹



Mia schlüpft aus dem Hühnerloch und sieht zum Ast hoch.

Mia: ›Uiiiii, die sehen ja fast so aus wie ich, bestimmt wolltest du mit denen spielen. Jetzt brauchst du nicht mehr zu warten, bis einer zu dir runter fliegt. Ich bin ja da und wir beide können miteinander spielen. Du bist ab sofort meine neue beste Freundin. Maria – Mia, die Superfreundinnen vom Bauernhof. Das gefällt mir!‹

Maria: ›Irgendwie mag ich dich, obwohl du aber auch ganz schön schräg bist. Ich habe Hunger, komm mit. Wir gehen erst mal zur Bäuerin in den Stall, warme Milch trinken.‹

Mia: ›Warme Milch, was ist denn das nun schon wieder? Die Kommando kenn ich nicht, warme Milch auch nicht, dabei will ich doch ALLES wissen. Ich bin ja sooooooooo neugierig. Das wird bestimmt lustig. Fein, lass uns in den Stall gehen!‹

Fortsetzung folgt...

Text: Paul Strohmaier • Zeichnungen: Ida Lösch

Kinder - Buchtipp

ACHTUNG: Lesen gefährdet die Dummheit ;-)



Mirabella Hexenfee treibt ihr Unwesen

Harriet Muncaster
Herausgeber: Loewe, 1. Auflage (14. Februar 2024)
Gebundene Ausgabe: 128 Seiten
ISBN-13: 978-3743213678
Preis: 10,95€
Altersempfehlung: ab 7 Jahren

Was ist eigentlich eine Hexenfee? Ganz einfach, das ist ein Kind deren Mama eine Hexe und deren Papa eine Fee ist. Beide Wesensseiten zu vereinen, ist für Mirabella allerdings nicht so einfach. Die wilde Hexenseite mit den Zaubertränken und den mysteriösen Zutaten mag Mirabella nämlich viel lieber als ihre brave Feenseite, deren Magie sich dem Erhalt und der Pflege der Natur widmet.

Vor eine große Herausforderung stellt Mirabella deshalb das Mittsommernachtsfest. Denn Papa Zauberstern macht ihr unmissverständlich klar, dass hier keine hexische Magie erlaubt ist. Doch die Versuchung ist für Mirabella zu groß und plötzlich wirbeln wilde Drachen das Fest durcheinander. Und auch sonst sorgt Mirabellas Unfug für einiges an Chaos.

Ein lustiges, spannendes Buch mit wunderschönen schwarz-weiß-violetten Illustrationen und liebenswerten Figuren. Als Besonderheit gibt es am Ende noch 20 Seiten mit Tipps, Rezepten und Bastelanleitungen für eine eigene Hexenfee-Party.



Unsere Buchtipps für junge Leser stellt uns freundlicherweise Alexandra Markowsky von der Bücherei Aschau a.Inn zusammen.

<u>Öffnungszeiten Bücherei Aschau am Inn</u> • 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!

<u>Öffnungszeiten Bücherei Gars</u> • 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

<u>Stadtbücherei ›Haus des Buches‹ Waldkraiburg</u>
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



Der wilde Räuber Donnerpups – Die vergessene Goldmine (Bd. 1)

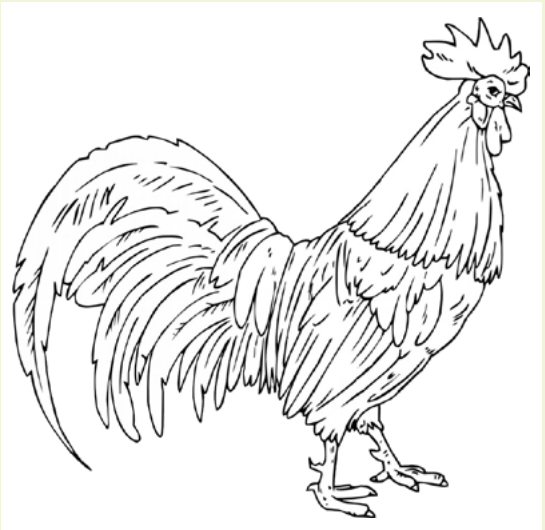
Walko
Herausgeber: Coppenrath Verlag GmbH & Co. KG, 1. Auflage (3. März 2025)
Gebundene Ausgabe: 72 Seiten
ISBN-13 : 978-3649648369
Preis: 10 €
Altersempfehlung: ab 6 Jahren

Eines Tages findet Räuberhauptmann Donnerpups das alte Tagebuch seines Opas. Darin befinden sich rätselhafte Hinweise, die zu einem versteckten Goldschatz führen. Da ist er sich ganz sicher. Seine herrlich verrückte, wilde Räuberbande ist sofort Feuer und Flamme und los geht die rasante Schatzsuche. Es wird spannend, chaotisch und vor allem unglaublich lustig!

Die Geschichte strotzt nur so vor frechen Einfällen, Rätselspaß, schrägen Ideen und komischen Pannen. Und am Ende merken alle, dass Freundschaft, Teamgeist und Zusammenhalt viel wertvoller sind als jeder Schatz.

Auch in der Ausstattung ist dieses Buch gut für die Altersklasse geeignet, es hat detaillierte, farbenfrohe Bilder, eine große, schwungvolle Schrift, einfache Sätze und kurze Kapitel. Als Besonderheit findet man auf dem Vorsatz die Steckbriefe der einzelnen Räuber und auf dem Nachsatz ein Rätselspiel, bei dem noch einiges im Buch neu entdeckt werden kann. Alles in allem perfekt für Kinder, die Abenteuer lieben, gerne lachen und Geschichten voller Fantasie genießen. Ein echtes Highlight für kleine Schatzsucher!

Ausmal-Hahn

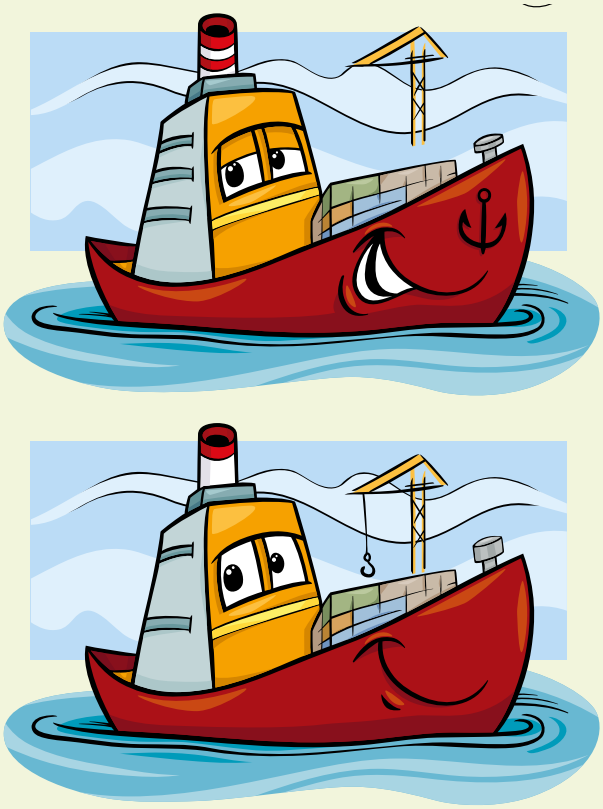


Kids Seiten

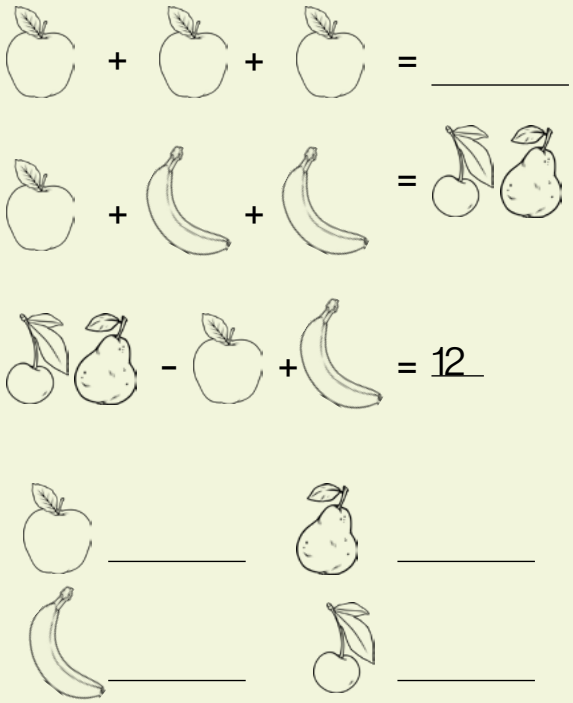
Schöne Ferien!

Fehlerbild

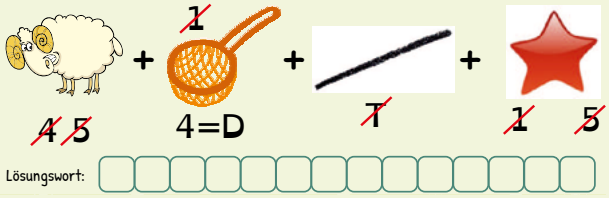
Findest du die 7 Unterschiede?



Zahlenrätsel



Welches Wort wird gesucht?



Lösungswort:

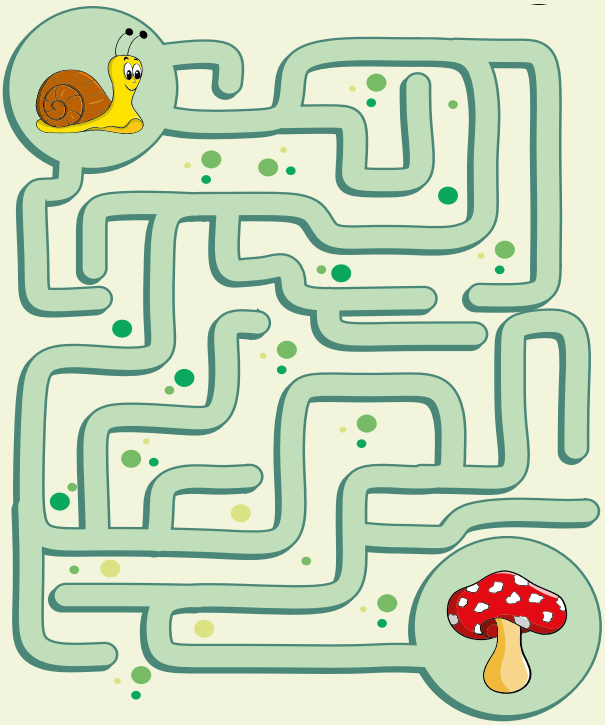
Sommerbilder in der Reihe

In jeder Reihe fehlt ein Bild - überlege genau, welches, und male das fehlende Bild in das leere Kästchen.

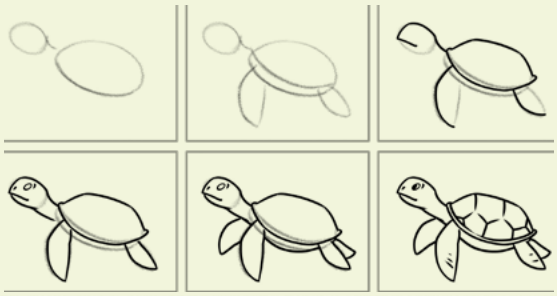


Labyrinth

Wie kommt die Schnecke zum Pilz?



Zeichenschule Schildkröte



Rätsellösungen auf der vorletzten Innenseite!

Sonderzug nach Augsburg

Landkreis Mühldorf a. Inn geht wieder auf Reisen

Der Landkreis Mühldorf a. Inn geht wieder auf Reisen: Die beliebte Sonderzugfahrt für alle Bürgerinnen und Bürger führt am Samstag, 18. Oktober, in die wunderschöne Fugger-Stadt Augsburg. Projektleiterin Anita Landenhammer vom Team der Wirtschaftsförderung im Landkreis Mühldorf a. Inn hat die wichtigsten Fragen dazu beantwortet.



Was ist die Landkreisfahrt eigentlich?

Die Landkreisfahrt ist ein Kooperationsprojekt des Landkreises mit der Südostbayernbahn und findet bereits seit 2005 einmal jährlich statt – wir feiern also 20-jähriges Jubiläum. Hier können Alt und Jung zusammen mit dem Landrat und dem Team der Wirtschaftsförderung des Landkreises Mühldorf a. Inn auf die Reise gehen. Das verbindet und ist jedes Mal ein geselliges Erlebnis.

Wohin geht die Reise diesmal?

Dieses Jahr ist das Reiseziel die Fugger-Stadt Augsburg. Das war der Wunsch der meisten Reisenden aus dem Vorjahr. Hier warten zum Beispiel das prachtvolle Renaissance-Rathaus, die weltberühmte Fuggerei als eine der ältesten Sozialsiedlungen der Welt oder die idyllischen Lech-Kanäle auf Erkundung. Nahezu unbekannt ist auch, dass Augsburg die Vaterstadt der Mozarts war, in der die Mozartfamilie über Generationen lebte. Es gibt also viel zu entdecken.

Wie läuft diese Sonderzugfahrt ab?

Der Sonderzug startet um 7:07 Uhr in Mühldorf und fährt über Ampfing und Schwindegg nach Augsburg. Nach der Ankunft um 8:51 Uhr am Hauptbahnhof in Augsburg haben die Mitreisenden die Möglichkeit, die Stadt im Rahmen einer Stadtführung zu Fuß kennen zu lernen. Die Stadtführung ist im Fahrpreis inbegriffen. Im Anschluss kann die Stadt noch selbst erkundet werden. Rückfahrt ist dann am Nachmittag um 16:28 Uhr. Die genauen Fahrtzeiten und Informationen findet man unter www.lra-mue.de/landkreisfahrt

Wer fährt erfahrungsgemäß alles mit?

Wir haben treue ›Stammgäste‹, die fast jedes Jahr mit dabei sind und schon im Frühjahr wieder nachfragen, wann es wieder so weit ist. Familien mit Kindern reisen ebenso gerne mit wie ganze Freundeskreise, die die Fahrt als Anlass nehmen, gemeinsam zu reisen und den Tag miteinander zu verbringen. Aber auch viele Einzelpersonen, die das Miteinander genießen, finden schnell Anschluss, denn beim gemeinsamen Reisen kommt man leicht mit anderen ins Gespräch.

Wie viel kosten die Karten und was ist im Fahrpreis inbegriffen?

Das Ticket für die Sonderzugfahrt mit Sitzplatzreservierung inklusive Stadtführung kostet 22€ für Erwachsene. Als ›Zuckerl‹ bezuschusst der Landkreis Mühldorf a. Inn die Fahrpreise für Inhaber der Ehrenamtskarte und Schwerbehinderte sowie für Kinder (6 bis 14 Jahre), so dass diesen vergünstigte Tickets zur Verfügung stehen. Damit kosten Kinder von 6 bis 14 Jahren nur 5 €, Kinder unter 6 Jahren fahren









kostenlos mit und benötigen für die Platzreservierung lediglich eine Freikarte, Ehrenamtskarteninhaber und Schwerbehinderte zahlen nur 12 €.

Wo sind Karten erhältlich?

Tickets für die Sonderzugfahrt sind an folgenden Vorverkaufsstellen erhältlich:

- Landratsamt Mühldorf a. Inn im Hauptgebäude an der Kreiskasse
- Kulturbüro der Stadt Mühldorf
- Rathaus Waldkraiburg an der Information
- Bürgerbüros Haag und Neumarkt-St. Veit zu den jeweiligen Öffnungszeiten
- sowie online unter https://www.reservix.de/ oder www.lra-mue.de/landkreisfahrt

Freuen Sie sich schon auf die Fahrt?

Auf die Fahrt freue ich mich sehr, denn sie ist immer ein ganz besonderes Erlebnis. Im Zug kann man mit vielen netten Bürgerinnen und Bürgern ins Gespräch kommen und in Augsburg erwartet uns ein tolles Programm. Auch Landrat Heimerl und das Team von der Wirtschaftsförderung freuen sich auf viele Mitreisende, wenn es heißt: ›Der Landkreis Mühldorf a. Inn geht wieder auf Reisen. Fahren Sie mit!‹

Text: Landratsamt Mühldorf



Kreis- und Regionalentwicklung

Landratsamt Mühldorf. a. Inn - Töginger Straße 18 - 84453 Mühldorf a. Inn

Ansprechpartnerin Anita Landenhammer 08631/699-961, anita.landenhammer@lra-mue.de

www.lra-mue.de/landkreisfahrt

Inn-Salzach mit allen Sinnen

Der Sommer steht vor der Tür und gerade mit Kindern darf es gern ›irgendwas mit Wasser‹ sein. Natürlich verbringen auch Erwachsene einen schönen freien Tag gern mit Anschluss ans kühle Nass. Damit alle die richtigen Angebote für sich finden, hat der Tourismusverband alle möglichen Wassererlebnisse in der Region Inn-Salzach an einem Ort gesammelt.



Für Ruhesuchende genau das Richtige

Am Badesee lässt es sich wunderbar aushalten, wenn man es gern ein wenig ruhiger hat. Denn alle Seen hier bieten genügend Wiesen und Liegeflächen, damit man mitten in der Natur ganz für sich sein kann. Wer das SUP dabei hat, kann sich am noch recht neuen SUP-Yoga versuchen. Die Übungen auf der schwimmenden Unterlage fördern das Gleichgewicht doppelt. Am Wöhrsee kann man SUPs und Boote auch ausleihen. Alle Infos unter www.inn-salzach.com/badeseen.

Auch an den Flüssen lässt sich die Natur abseits von Trubel und Lärm genießen und das beruhigende Rauschen ist Balsam für die Seele. An kleineren Gewässern wie der Isen oder der Alz kann man sogar hervorragend baden, sogar mit Kindern und, was in vielen Badeseen und Freibädern nicht geht, mit Hund. Natürlich findet sich auch eine Sammlung solcher Flussbadestellen auf der Seite www.inn-salzach.com/wassererlebnisse.

Mit Kindern was erleben

Mit Kindern sind manchmal etwas fetzigere Erlebnisse gefragt: Spielplätze, Wasserfontänen, Brunnen und auch sanitäre Einrichtungen finden sich in den zahlreichen Freibädern der Region und auch an den ausgewiesenen Badeseen. Einen spannenden Kompromiss zwischen Natursee und Freibad bieten die drei Naturfreibäder der Region in Kraiburg, Haag und Ampfing: Mit natürlicher Reinigung des Wassers und viel Natur, aber auch allen Annehmlichkeiten eines Freibads, punkten sie vor allem bei Familien.

Ein weiteres, spannendes Erlebnis mit Kindern ist eine Flusstour mit dem Riesen-SUP für bis zu acht Personen. Unter fachkundiger Führung geht es sicher die Flüsse Inn oder



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

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

EDEKA
Elfriede und Georg Thanner
Marktplatz 7 • 83536 Gars
Tel. 08073 - 97 60
Folgt uns:
Ihr findet uns mittendrin, am Marktplatz von Gars am Inn

Salzach hinunter mit Perspektiven und Aussichten, die man sonst nie hat. Infos unter www.inn-salzach.com/flusstouren.

Wassererlebnisse für Erfahrene

Für erfahrene Kanuten oder Kajakfahrer wurden zusätzlich Touren auf den Flüssen gesammelt, die man auf eigene Faust unternehmen kann. Zusammen mit der Wassersportabteilung des DAV hat der Tourismusverband Inn-Salzach Touren mit Einstiegs- und Ausstiegsstellen zusammengestellt, die das pure Naturerlebnis bieten. Einfach mal reinschauen unter www.inn-salzach.com/wassererlebnisse.

Camping Gastgeber werden

Gecampt werden darf in vielen Ländern nur auf ausgewiesenen Campingflächen, nicht jedoch in der freien Natur. So bleibt es sauber und kommt nicht zum ungewollten Streit, weil Autos, Zelte oder Wohnwägen wild irgendwo stehen. Was aber durchaus möglich und erlaubt ist, ist auf dem eigenen Grundstück ein Zelt aufzustellen oder Stellplätze anzubieten. Das tun auch immer mehr Kleinstgastgeber und machen so den Tourismus noch nachhaltiger. Mit Rad und Zelt zum Beispiel lässt es sich so ganz hervorragend durch die Natur reisen.

Wer ein paar wenige Kriterien erfüllt, kann seinen Garten oder ein Stück eigenes Land als Camping-Möglichkeit anbieten. Dafür gibt es verschiedene



Therapiezentrum Unterreit
PHYSIO THERAPIE
TIER THERAPIE
REHA SPORT
Physiotherapie
Fitness • T-Rena
Präventionstherapie
therapiezentrum_unterreit
fb.me/TherapiezentrumUnterreit
www.therapiezentrum-unterreit.de
info@therapiezentrum-unterreit.de
Am Haselnussberg 3
83567 Unterreit
Tel. 08073 / 91 54 49
www.therapiezentrum-unterreit.de

Ergo- & Lerntherapie
Stephanie Mangstl
Individuelle ergotherapeutische Behandlungen für Kinder und Erwachsene. MKT Marburger Konzentrationstraining auf Kassenleistung.
Vereinbaren Sie jetzt einen Termin!
Tel. 08072 373900
Münchener Straße 15b . 83527 Haag i. OB
www.ergo-mangstl.de

Gasthaus Maier
Stauden Alm
Bayerisch Regional Guad
• Saal für große Feste
• Biergarten mit Ausblick
• Räume für insgesamt 280 Personen
Öffnungszeiten:
Freitag + Samstag 17:00 bis 24:00 Uhr
Sonntag 11:00 bis 24:00 Uhr
+ nach Absprache auch an anderen Tagen!
Gasthaus Maier • Inhaber Markus Maier • Stauden 2 • 83527 Haag i. OB
+49 (0) 8072 1331 • info@staudenalm.de • www.staudenalm.de

Webseiten, zum Beispiel Landvergnügen (www.landvergnuegen.com) oder Like2Camp (www.like2camp.com/de/stellplatz-anbieten). Wer Platz für Tinyhäuser hätte, sollte sich StayRaus (www.raus.life/de) ansehen. Die Anbieter stellen Tinyhäuser auf geeigneten Flächen auf und bieten verschiedene Modelle an, wie sich Grundbesitzer an der Vermietung beteiligen können.

Bio-Reittour nach Gallenbach

Lust auf eine Reittour durch abgelegene, traumhafte Landschaften? Dann sollte man sich die Bio-Reittour von Lena Koch am 27. September vormerken. Reiten durch unberührte Natur, wo es jede Menge Möglichkeiten gibt, zu traben oder sogar zu galoppieren. Nach etwa 15 Kilometern erreichen die Reiter den Biohof Gallenbach, wo Claudia Häußler mit Kaffee, Kuchen und einer leckeren Brotzeit wartet – alles bio aus der Region Inn-Salzach.

Pause für Mensch und Pferd

Am Biohof Gallenbach machen Mensch und Pferd eine wohlverdiente Pause, selbstverständlich mit Heu und Wasser für die Pferde. Claudia und Hilarius nehmen die Reiter mit in ihren Kräutergarten und zeigen ihnen, wie man ein umweltfreundliches Anti-Mücken-Spray für Mensch und Vierbeiner herstellen kann.

Den Ökolandbauern über die Schulter schauen

Diese Tour ist eine Veranstaltung der Öko-Modellregion Mühldorfer Land. Sie zeigt, wie stark der Ökolandbau im Landkreis Mühldorf vertreten ist – eine tolle Gelegenheit, Nachhaltigkeit in der Region und ihre Akteure zu erleben. Die Tour ist ein gemeinsamer Ausritt ohne geprüften Wanderführer. Eine Teilnahme kostet 50 Euro, ist nur mit eigenem Pferd möglich und erfolgt auf eigene Gefahr. Weitere Infos unter oekomodellregionen.bayern/muehldorfer-land oder direkt bei Lena Koch unter lena.koch@tagwerk.net.

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





Veranstaltungskalender für die Region

Damit es niemandem langweilig wird, wächst der Veranstaltungskalender des Tourismusverbands stetig: Konzerte und Kurse, Partys und Bälle, Traditionen und Trendmessen. Dass man hier findet, was man sucht, sieht man an den stetig wachsenden Zugriffszahlen. Deshalb nur zu empfehlen: Nicht-kommerzielle Veranstaltungen unter info@inn-salzach.com melden, mit allen Daten und einem schönen Foto, dann werden sie auch gesehen.

Volksfeste, Umritte, Christkindlmärkte

Zu bestimmten Themen, zum Beispiel den Volksfesten oder Christkindlmärkten, erstellt der Tourismusverband eigene Seiten, wo alles gesammelt zu finden ist, nicht nur die reinen Termine. Hintergründe zum Maibaumaufstellen oder ein Blogeintrag zu Faschingstraditionen bringen zusätzliche Informationen zu den Festen und Bräuchen, die in der Region Inn-Salzach gefeiert werden.

Neues Angebot für Gastronomen

Gastronomen können ein neues Werbeangebot buchen: Drei Gastro-Veranstaltungen können zum Paketpreis von 160 Euro netto in den Kalender, beispielsweise ein Muttertags-Frühstück, Wildwochen, der Grillabend oder ein Themenbuffet. So erhalten Veranstaltungen eine breite und gezielte Präsenz über mehrere Kanäle. Die Platzierung erfolgt im Veranstaltungs-Slider auf der Startseite, per Eintrag im Veranstaltungskalender und als Präsentation auf der Kulinarik-Seite www.inn-salzach.com/kulinarik. Für große, kommerzielle Veranstaltungen gibt es ebenfalls die Möglichkeit,

zusätzliche Präsenz zu schaffen, indem man eine Platzierung im Slider bucht. Infos dazu erhalten Interessenten unter der oben genannten Adresse.

Inn-Salzach mit Leib und Seele



Um Leib und Seele zusammenzuhalten, gibt es bei uns viele Möglichkeiten. Zwei davon empfiehlt der Tourismusverband für den Herbst.

Traditionsrezepte zum Ausprobieren

Seit einiger Zeit sammelt der Tourismusverband Rezepte aus der Region auf seiner Seite und stellt sie allen zum Nachkochen zur Verfügung. Dabei sind wunderbare Rezepte - zum Beispiel aus dem Bräustüberl Au und dem Gasthaus Bartsch, aber auch von den Mitarbeitern, die alte Familienrezepte zur Verfügung stellen. Wer Teufelstoast, Hauberlinge, Obazda oder Ofenschubser machen möchte, schaut einfach mal auf www.inn-salzach.com/traditionsgerichte rein oder abonniert den monatlichen Newsletter des Tourismusverbands. Dort werden jeden Monat ein oder zwei neue Rezepte veröffentlicht.





STURZ
BUSUNTERNEHMEN

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

03.08. Ferien! **Ellmi's Zauberwelt am Hartkaiser**
11.08. Ferien! **Tierpark Hellabrunn,** München
29.08. Das **„Karpfhamer Fest"**
08.10./12.11./10.12. **Badefahrt** nach **Bad Füssing**
11.10. **VETERAMA** Mannheim
18.10. **Törggelenfahrt nach Villanders**
25.10. Theater Riedering **„MARIE"**
27.11. **Augsburger** Christkindlmarkt
06.12. **Lindauer** Hafenweihnacht
09.12. Waldweihnachtsmarkt **Halsbach**
12.12. Weihnachtsmarkt **St. Englmar**
14.12. **Salzburger** Christkindlmarkt

REISEN 2025
09.-10.09. 2 T. Europapark Rust
16.-20.10. 5 T. Blumenriviera Cote d'Azur - Nizza
31.10.-02.11. 3 T. Südtirol Törggelen Villanders



Fuhrunternehmen
Baggerbetrieb
Anton Langrieger
Kies-, Wasch- und Quetschwerk GmbH & Co. KG
Klugham 1 • 84544 Aschau a. Inn
Telefon +49 86 38 - 53 60
E-Mail info@kieswerk-langrieger.de
www.kieswerk-langrieger.de

Hans & Willi
Fuhrunternehmen & Bagger
IMMERMANN GbR
Hochstraß 1 • 83555 Gars Bhf.
Telefon 0 80 73 / 404

SOMITAS®
Ambulante Pflege und Tagespflege
Pflege wie sie sein sollte seit 1997
Ambulanter Pflegedienst
Waldkraiburg
Kraiburg
Aschau
Unterreit
Gars
und Umgebung
Unterreit: 08073/2044
Waldkraiburg: 08638/982808
info@somitas.de www.somitas.de

Ebinger Alm
Wald - Sonne - Ruhe
Ayinger Privatbrauerei
- Betriebsurlaub vom 28. bis 30.8. -
Öffnungszeiten NEU: Donnerstag - Freitag ab 17 Uhr
Samstag - Sonntag und Feiertag ab 10 Uhr
Telefon: 08638 / 74 37 • Ebing 120 - 84478 Waldkraiburg



Schon mal gepilgert?

Es gibt keine schönere Zeit, um zu pilgern, als den Herbst. Frühmorgens, wenn der Nebel noch in den Wiesen hängt und die Sonne alle Farben der Natur zur Geltung bringt, gehen Pilger los. Es muss aber nicht gleich eine Tagesetappe mit 30 Kilometern sein, die nach Wochen in Santiago de Compostela endet. Pilgern geht wunderbar auch auf kürzeren, zum Teil richtig alten, Pilgerwegen in der Region. Viele davon führen nach Altötting, aber nicht alle.

Drei Tipps für Pilgerwege zum Einsteigen:

In den ›52 Eskapaden im bayerischen Inn-Salzach‹ ist ein neun Kilometer langer Rundweg beschrieben, der in Tüßling am Bahnhof startet und endet und an der Wallfahrtskirche in Heiligenstatt, der Kirche St. Rupertus und dem Wegkreuz von drei Pilgerwegen im Mörnbachtral vorbeiführt. Zu Erntedank sind die Altäre reich geschmückt und die Kirchen leuchten im warmen Gelb von reifem Getreide und Sonnenblumen.



Der Kreuzweg im Isental führt von der Isen am Ortsausgang von Ampfing nach Palmberg, wo ein reizvolles Kirchlein steht. Dort eröffnet sich ein wunderbarer Blick ins Isental. Wer will, führt den Weg weiter bis zum Kloster Zangberg, wo man im frei zugänglichen Garten Pause machen und die beruhigende Atmosphäre einsaugen kann. Wenn man hin und zurück geht, hat der Weg knapp fünf Kilometer.

Ein weiterer Pilgerweg führt auf 12,5 km von Engfurt, wo eine alte Klausenkirche steht, bis nach Altötting. Dorthin kommen viele Pilger und Wallfahrer aus aller Welt. Es geht vorbei an vier Stationen, die als ›Baumscheibe‹, ›Furt‹, ›Stein‹ und ›Rinde‹ bekannt sind. Benannt wurden sie nach den Kunstwerken von Karsten Lackmann, die man dort jeweils antrifft und die zur Begegnung mit sich selbst und Gott einladen. Schließlich wandert man direkt zum Altöttinger Kapellplatz und der Bruder Konrad Kirche. Auf dem Kapellplatz steht in der Gnadenkapelle die bekannte Schwarze Madonna.

Text & Fotos: Tourismusverband Inn-Salzach

Radregion Inn-Salzach

Glückliche Gewinnerin freut sich über Hauptpreis

Die Inn-Salzach Region und das Radfahren gehören einfach zusammen! Gäste aus nah und fern verbringen ihren Urlaub in der vom Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) ausgezeichneten RadReiseRegion. Einheimische nutzen den Radesel für den Weg zur Arbeit, für alltägliche Erledigungen oder für Ausflüge. Und auch der Rennradsport macht regelmäßig halt in der Region: zuletzt am Pfingstsonntag im Rahmen des 4. Schönberger Pfingstradrennens.

Tourismusverband mit Gewinnspiel

Wenn es um das Thema Fahrrad geht, darf der Tourismusverband Inn-Salzach nicht fehlen. Auch in Schönberg war der Verband mit einem Infostand vertreten und brachte Zuschauern, Teilnehmern und allen Interessierten die RadReiseRegion Inn-Salzach näher. Neben viel wissens- und empfehlenswertem rund um Urlaub und Freizeitmöglichkeiten in der Region, lockte ein Gewinnspiel zahlreiche Besucher an den Stand. Passend zum Thema Rad konnte man sein Glück am Glücksrad versuchen. Hauptpreis war ein von Radl Hüttner gestiftetes Kinderfahrrad im Wert von knapp 400 Euro. Daneben warteten Gutscheine vom Elsaß-Bäcker und vom Gasthaus Kreuzer-Wirt sowie zahlreiche Präsente von Hairstyling Dietrich und vom Tourismusverband Inn-Salzach auf die glücklichen Gewinner.

Hauptpreis geht nach Massing

Kurz nach dem Rennstart der Profis und Elitefahrer war es dann so weit: Das Glücksrad blieb zum ersten Mal auf dem Hauptgewinn-Feld stehen. Gedreht hatte Susanne Frey aus Massing, die zusammen mit ihrer jungen Enkelin das Pfingstradrennen besuchte und sich nun riesig über ihren Gewinn freute. Josef Geisberger vom Tourismusverband überreichte das Fahrrad noch vor Ort, das in der Enkeltochter mit Sicherheit eine glückliche Abnehmerin gefunden hat. ›Ich freue mich für alle Gewinner, zu denen am heutigen Tag neben Frau Frey und den anderen erfolgreichen Gewinnspielteilnehmern auch die Veranstalter, Teilnehmer und alle Besucher dieses hochkarätigen Radsport-Events gehören‹, resümierte Josef Geisberger.

Zweitgrößtes Radsport-Event Bayerns

Das Schönberger Pfingstradrennen ging heuer bereits in seine vierte Runde. Das zweitgrößte Radsport-Event Bayerns wartete mit einem 700 Meter langen Rundkurs auf, der den Teilnehmern einiges abverlangte. Bevor die Profis und Elitefahrer ihren Sieger nach 90 Runden und insgesamt 900 Höhenmetern kürten, dürften die Hobbyrennradfahrer ran. Auf sie warteten zwei Rennen mit wahlweise 20 oder 30 zu absolvierenden Runden. Den Abschluss bildete das Schülerrennen mit den ›Big Wheel‹-Fahrrädern. Neben dem sportlichen Angebot erwartete die Besucher ein buntes Rahmenprogramm mit Musik, regionalen Spezialitäten, Kinderaktionen und vielem mehr.

Kostenloses Kartenmaterial der Inn-Salzach Region, weitere Informationen und Angebote sind auf der Homepage des Tourismusverbands Inn-Salzach unter www.inn-salzach.com zu finden. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter info@inn-salzach.com oder Tel. 08671 502-444.



Josef Geisberger vom Tourismusverband überreicht den Hauptpreis, ein Kinderrad, an die Glücksrad-Gewinnerin Susanne Frey.

Text & Foto: ©Tourismusverband Inn-Salzach



Das Aquarium der Welt

Zwischen Kakteenwüste und mexikanischer Lebensfreude









Den Namen ›Das Aquarium der Welt‹ trägt der Golf von Kalifornien, der die Landzunge der Baja California vom Festland trennt, aus gutem Grund. Hier leben nicht nur über 900 Fischarten, sondern auch etwa 32 verschiedene Meeressäuger – solch eine Biodiversität ist weltweit einzigartig, weshalb der Großteil des ›Mar de Cortés‹ unter Naturschutz steht.

Aber nicht nur das Meer östlich der Halbinsel bietet ein Naturschauspiel nach dem anderen, auch der pazifische Ozean im Westen wird in den ersten Februarwochen zu einem der besten Spots, um Grauwale zu beobachten. Die geschützten Lagunen sind ideal für Grauwale, um dort ihre Kälber aufzuziehen – hierzu kommen zu dieser Zeit die Meeressäuger aus bis zu 12.000 Kilometer Entfernung.

Wie kommt man nun dort hin, um das alles mit eigenen Augen zu sehen, und welche ist die beste Reiseart? Im vergangenen Winter haben wir die erstmalige Chance, direkt von Frankfurt in den Süden der Region zu fliegen, gleich genutzt. So konnten wir die Baja California, die neben der Meeresvielfallt durch die Vizcaíno-Wüste mit ihren tiefen Schluchten und endlosen Kakteenfeldern, malerischen Ortschaften und landestypischem Essen und einfach guter Laune geprägt wird, selbst mit dem Mietwagen auf einer individuellen Rundreise erkunden.

Durch unsere eigene Reiseerfahrung vor Ort planen wir euch gern die perfekte Reise, ganz nach euren Wünschen!

Ein paar Reiseinspirationen könnt ihr euch auf Instagram unter @wild.travel.julie holen.

Terminvereinbarung wie gewohnt per Mail, telefonisch, über Instagram oder direkt über folgenden QR-Code:



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



Text & Fotos: Wild Reisebüro, Ampfing

Griass eich zum 14. Haager Herbstfest vom 26.9. bis 5.10.2025

Es ist wieder Zeit für das Haager Herbstfest – das familienfreundliche Volksfest in der Region. Ab dem 26. September heißt es wieder ›O'Zapft is‹ auf dem Festgelände.



Einige Neuerungen lassen auch 2025 herausragende Festtage erwarten. So wird heuer das Schützenzelt durch das Bräustüberl Festzelt abgelöst. Traditionell bayerisch glänzt es mit einer neuen Optik, hochwertigen Speisen und dem süffigen Forstinger Bier. Die Festwirte sind Simon Felber und Dominik Wright vom Bräustüberl in Haag. Die Haager Herbstfest-Veranstalter Manuel Scheyerl und Stefan Staudinger freuen sich, dass sie mit dem ›Bräustüberl‹ wieder einen starken regionalen Partner für das Haager Herbstfest haben.

Auch beim Zeilinger Festzelt wird es eine Neuerung geben: den Unertl Weiß-







Auch wieder mit dabei Bauers Cafe- und Weinstadel, heuer mit Bier vom Bräu im Moos. Tolle Nachmittagsangebote und beste Stimmung am Abend in der urigen Holzhütte von Petra Bauer und Matthias Bauer-Würdinger.

biergarten. ›Dafür holen wir das vermutlich schönste Weißbierkarussell nach Haag‹, so die Wirte vom Zeilinger Zelt.

Schöne Sitzgelegenheiten gibt es auch direkt am Karussell, das vollflächig überdacht ist. Und wenn´s richtig kalt werden sollte, wird das Weißbierkarussell sogar beheizt. Eine echte Aufwertung für alle Bierfreunde. Natürlich gibt's neben dem guadn Unertl Weißbier auch die regionale WINZZ Weinschorle am Karussell.

Allianz



Viel Spaß auf dem Haager Herbstfest!

Wir wünschen allen Gästen und den Veranstaltern eine schöne und unvergessliche Festwoche auf dem Haager Herbstfest 2025.

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



Die Veranstalter des Herbstfestes Stefan Staudinger (links) und Manuel Scheyerl (rechts).



Kinderfahrgeschäft Babyflug.

Schaustellerpark

Das Herbstfest bietet den größten und schönsten Schaustellerpark der letzten zehn Jahre. Auch dieses Jahr haben wir wieder erfreulich viele Bewerbungen bekommen. Das zeigt, dass das Haager Herbstfest nicht nur bei Besuchern, sondern auch bei den Schaustellern sehr beliebt ist.

Dabei ist es längst nicht mehr selbstverständlich, so viele tolle Schausteller zu bekommen. Neben den klassischen Fahrgeschäften wie Autoscooter, Kettenkarussell, Kinderkarussell und Babyflug haben wir dieses Jahr wieder das Actionhouse, das Riesenrad und sogar ein Hupferl im Schaustellerpark.

Außerdem sind wieder verschiedene Stände mit Losen, Mandeln, Eis und natürlich Essensbuden sowie eine ganze Reihe weiterer Attraktionen mit am Start. Wirklich jeder Quadratmeter vom Festplatz ist belegt.

Hut Knittlberger since 1534
www.hutwelt.com
Hüte - Mützen - Accessoires

Renate Wortmann
Wasserburger Straße 4
83527 Haag

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



Am Mittwoch, 1.10., findet im Zeilinger Festzelt eine Dirndl- und Burschenversteigerung für einen regionalen guten Zweck statt! Dieses Jahr geht der Erlös an den Verein Schellen-Sau e.V. für den kleinen Martin aus Bruckmühl.



Wie gewohnt ist der Mittwoch Familientag mit großem Rahmenprogramm und vergünstigen Fahrpreisen.

Damit die Besucher einen Überblick bekommen, wo wann was los ist auf dem Haager Herbstfest, wird zwei Wochen vor Festbeginn wie gewohnt per Postwurfsendung die Haager Herbstfestzeitung verteilt. Hier gibt es alle Infos und dazu die deutlich vergünstigten Familiengutscheine, damit das Fahren bei den Fahrgeschäften als auch Essen und Trinken noch mehr Freude machen.

Reservierungen für die Zelte ab sofort möglich unter www.haager-herbstfest.de – hier findet man auch das diesjährige Festprogramm.

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 Kettenkarussel und ein Riesenrad sowie den ›Babyflug‹. Weitere Programmhighlights sind im Festprogramm nachzulesen unter ***www.haager-herbstfest.de*** *- dort sind auch ab sofort Reservierungen möglich!*





DER MARKTGEMEINDERAT, DIE VERWALTUNG UND IHRE BÜRGERMEISTERIN SISSI SCHÄTZ BEGRÜSSEN ALLE BESUCHER ZUM

HAAGER HERBST ♥ FEST

Haag i. OB Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und den Wirten & Schaustellern einen erfolgreichen Verlauf!

Serie: Urlaub mit Kindern - Spanien

Unterwegs in Katalonien – Von der Costa Brava nach Barcelona

›Un sueño me envolvió‹ (ein Traum umhüllte mich) heißt es in ›Barcelona‹, einem Song der legendären Band Queen. Und irgendwie umhüllte uns dieser Traum der kosmopolitischen Hauptstadt der spanischen Region Katalonien seit einiger Zeit. Nicht nur, aber auch, weil unser Erstgeborener im nächsten Jahr im Rahmen eines sechsmonatigen Schüleraustausches nach Spanien möchte, entschlossen wir uns für eine Woche Urlaub an der Costa Brava.



Blick aus dem Park Güell über die Stadt und auf die Sagrada Familia.



Das Meer bot willkommene Abkühlung.

Neben Sehenswürdigkeiten und spanischen Tapas wollten wir ausreichend Zeit am Meer verbringen. Das ist in Barcelona selbst natürlich möglich, die Stadt bietet nämlich nicht nur Architektur und Geschichte, sondern auch Sonne und Strand. Wir entschieden uns allerdings für eine Ferienwohnung etwas außerhalb der Großstadt in Pineda del Mar. Von dort erreicht man in etwa 50 Minuten Fahrzeit den Hauptbahnhof Barcelona-Sants beziehungsweise einige weitere Bahnhöfe bequem ohne Umsteigen und kann dann direkt mit der Erkundung der Stadt starten.

Wir hatten uns bewusst für die Pfingstferien entschieden, zum einen hat die Hauptsaison noch nicht begonnen (was sich preislich bei Flug und Unterkunft bemerkbar macht), zum anderen ist es noch nicht ganz so heiß. Allerdings war es auch schon Mitte Juni warm genug. Diesen Punkt sollte man bei keinem Städtetrip außer Acht lassen, gerade mit Kindern kann die Tour von Sehenswürdigkeit zu Sehenswürdigkeit bei 30 Grad und mehr sehr anstrengend werden.

Vom Flughafen El Prat ging es für uns mit der Bahn nach Pineda del Mar zur Unterkunft. Direkt am Meer gelegen und mit Pool auf der Ferienanlage war es perfekt für uns als Familie. Ausreichend Restaurants und Einkaufsmöglichkeiten gab es in Fußnähe, auch der Bahnhof war gut erreichbar. Neben Sonne, Strand und Pool fuhren wir dann von hier aus an zwei Tagen nach Barcelona. Für einen ersten Überblick über die katalanische Stadt hat das gerade in Anbetracht der Temperaturen gereicht. Wer tiefer eintauchen möchte oder vielleicht noch einige Museen besuchen will, der sollte drei bis fünf Tage einplanen.

Unser erster Tag startete dann allerdings nicht mit der Sagrada Familia oder dem berühmten Park Güell, sondern





Das Museum des FC Barcelona, der auch in den Bereichen Hockey und Handball sehr erfolgreich ist, ist ein echtes Erlebnis für Fußballfans.



– wie könnte es mit vier Fußballfans in der Familie anders sein – am Camp Nou im Stadtbezirk Les Corts. Das Stadion des FC Barcelona befindet sich immer noch in der Umbauphase und kann entsprechend nur von außen besichtigt werden. Doch eine eigens angelegte Straße für die Fans mit Shop, Museum und Gastronomie ließ die Herzen meiner Fußballer höherschlagen. Frisch eingekleidet verbrachten wir dann noch einige Zeit im Museum und waren hier auf den Spuren von Johan Cruyff, Messi und Co unterwegs. In diesem Sportmuseum wird die gesamte Geschichte von den Anfängen bis in die Gegenwart lebendig, zahlreiche Pokale der Mannschaften – der FC Barcelona ist unter anderem auch in den Bereichen Hockey und Handball sehr erfolgreich – finden sich auf 3.500 Quadratmetern und audiovisuelle Touchscreens sowie ein simuliertes Camp Nou machen es für Fußballfans zu einem echten Erlebnis.

Wer in Barcelona unterwegs ist, der kommt nicht an Antoni Gaudí vorbei, der die Stadt architektonisch geprägt hat wie kein anderer. Zu seinen bekanntesten Werken zählen die Sagrada Familia, der Park Güell oder die Casa Mila. Doch auch sonst findet man



Eingang zum berühmten Park Güell, eines der vielen architektonischen Werke von Antoni Gaudí.

überall in Barcelona seine Handschrift. Sieben seiner Bauten in und um die katalanische Hauptstadt stehen als serielles Kulturgut zusammengefasst auf der Liste des Unesco-Welterbes.

Der Park Güell gilt als Kunstwerk, bei dem Gaudí Architektur und Stadtplanung in den Dienst seiner wichtigsten Inspirationsquelle stellte: der Natur. Ursprünglich als Auftragsarbeit zwischen 1900 und 1924 für die Familie Güell entstanden, zieht die weitläufige Parkanlage heutzutage eine Vielzahl an Touristen an. Dabei legte Gaudí schon damals Wert auf umweltfreundliches und zugleich kostengünstiges Bauen. So vermied er große Erdbewegungen

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



Ein Aquädukt innerhalb des Parks Güell.

Tipps: Costa Braca - Barcelona mit Kindern

- Anreise: Aufgrund der Entfernung am einfachsten mit dem Flugzeug. Wer nur ein oder zwei Tage für Barcelona einplant und sonst mit Strand und Sonne, kann entlang der Costa Brava günstiger wohnen.
- Der ÖPNV war für uns ein wenig komplizierter als in anderen Städten. Vor Ort sind wir aber auf hilfsbereite Mitarbeiter getroffen, die uns hier beraten haben. Für die Metro gelten andere Fahrkarten als für die R-Bahn.
- Es gibt diverse Barcelona Cards, bei denen unterschiedliche Rabatte für verschiedene Sehenswürdigkeiten enthalten sind. Hier muss man sich leider selbst durch den Dschungel der Angebote kämpfen und abwägen, was individuell am günstigsten ist.
- Park Güell: Karten können NICHT direkt vor Ort gekauft werden, sondern müssen im Vorfeld online bestellt werden. Hier muss man auch ein Zeitfenster auswählen. Das ist auf verschiedenen Internetplattformen möglich, zum Beispiel unter parkguell-entradas.org
- Sagrada Familia: Unbedingt länger im Voraus planen und rechtzeitig Tickets kaufen. Selbst mit Führung spontan schwierig, eine Führung lohnt sich aber unbedingt. Karten gibt es online auf verschiedenen Plattformen, zum Beispiel sagradafamilia.org
- Hop on – hop off Bus: Gutes und flexibles Konzept, um die Stadt per Rundfahrt zu entdecken. Die Busse fahren regelmäßig entlang festgelegter Routen, man kann jederzeit zu- oder aussteigen und die Sehenswürdigkeiten, die besonders interessant sind, länger besichtigen.

und passte seinen Park dem hügeligen Gelände an. Ganz ging sein Plan jedoch nicht auf. Zwar verwendete er für die zahlreichen Mosaike Keramikabfälle, die Bauweise an sich erwies sich allerdings als relativ teuer, da alles in Handarbeit entstanden ist. Den Mittelpunkt des Parkes bildet ein großer Terrassenplatz, getragen von 86 Säulen. Von vielen Stellen aus dem höher gelegenen Park hat man einen atemberaubenden Blick über Barcelona. Außerdem laden schattige Plätze und Wege zum längeren Verweilen ein. Seit 2013 kostet der Park Eintritt, dennoch sollte man sich diese Kombination aus Natur und Architektur nicht entgehen lassen.

Am nächsten Tag stand dann der Besuch der Sagrada Familia für uns auf dem Programm. Hier sind wir etwas blauäugig herangegangen, kurzfristig zwei Tage vorher gab es nämlich nur noch Tickets inklusive Führung. Im Nachhinein war das allerdings ein Glücksfall. In einer kleinen Gruppe erfuhren wir viele Anekdoten und Interessantes über die römisch-katholische Basilika, die als Hauptwerk von Antoni Gaudí gilt. Begonnen 1882 ist die Kirche bis heute noch nicht fertig gestellt. So fehlen u.a. der Haupteingang und mehrere Türme. Einst nach dem Datum für die Fertigstellung gefragt, antwortete Gaudí: ›Mein Kunde hat keine Eile.‹ Angeblich soll die Sagrada Familia nun 2033 endgültig fertig gestellt werden. Im nächsten Jahr, dem 100. Todesjahr von Gaudí, soll der höchste Turm, der Jesus Christus gewidmet ist, vollendet werden. Dann löst er mit einer Höhe von 172,5m den bislang höchsten Kirchturm der Welt, den des Ulmer Müns-







Im Inneren der Sagrada Familia bietet sich ein faszinierendes Farbschauspiel durch den stets wechselnden Lichteinfall.



ters, ab. Neben biblischen beziehungsweise christlichen Motiven – an zwei Fassaden sind die Geburt bzw. der Tod Christi dargestellt – ist die Sagrada Familia sehr von der Natur inspiriert. So befinden sich über 40 Tiere an der Außenfassade, mit denen Gaudí die Verbindung von Natur und Religion zeigen wollte. Im Inneren stilisieren die Säulen eine Art Wald durch verzweigte Bäume. Die Buntglasfenster wiederum sorgen für eine ganz besondere Atmosphäre in der Kirche. Je nachdem, wie das Licht fällt, entstehen unterschiedlichste Farbverläufe an den Wänden. Das und eine Vielzahl weiterer Details machen einen Besuch der Sagrada Familia zu einem wahren Highlight. Die Fahrt auf einen der bereits fertiggestellten Türme, die extra kostet, haben wir uns nach einem dezenten Hinweis unserer Tourführerin übrigens gespart.

Eine gute Möglichkeit, gerade bei sommerlichen Temperaturen, Barcelona zu erkunden, sind die Hop on – Hop off Busse von verschiedenen Anbietern. Bei 30 Grad hatte nämlich niemand von uns mehr große Lust, per Pedes durch die Stadt zu laufen. Von Olympiastadion bis Montjuic, Museu Picasso oder Casa Mila – auf zwei verschiedenen Routen werden alle Sehenswürdigkeiten angefahren, man kann jederzeit ein- beziehungsweise wieder aussteigen oder bleibt einfach sitzen und erfährt alles Wissenswerte über den Audioguide. Nach dieser Fahrt zog es uns zum Abschluss zur berühmtesten Promenade der Stadt: La Rambla oder auch Les Rambles. Die einen guten Kilometer lange Fußgängerzone erstreckt sich vom alten Hafen bis zum Plaça de Catalunya und ist bekannt als ›Herz Barcelonas‹. Hier gibt es in diversen Hinterhöfen auch verschiedene Tapas Bars, natürlich auch, aber nicht nur auf Touristen ausgelegt.

Text & Fotos: Alexandra Geyer



Sommer, Sonne, Lesespaß!

Auch wenn die Sonne nach draußen lockt, ist ein gutes Buch nie zu verachten! Die aktuellen Neuerscheinungen, die uns das Team von Bücher Herzog diesmal vorstellt, lassen sich aber auch gut verschenken.





Kinder-der-Berge-Saga: Die Berghebamme 1&2

Linda Winterberg
Herausgeber: Aufbau Taschenbuch (17. September 2024 / 14. Mai 2025)
Gebundene Ausgabe: 410 / 374 Seiten
ISBN-13: 978-3746641386 / 9783746641393
Preis: jeweils 14€

Teil 1: Hoffnung der Frauen

Oberbayern, 1893: Maria kehrt auf Bitten ihres Jugendfreundes Max in ihr Heimatdorf zurück, um die Nachfolge der Berghebamme Alma anzutreten. Doch hier ist sie als ›Bankert‹ geächtet. Außerdem weigert sich Alma standhaft, für die junge, moderne Hebamme das Feld zu räumen. Gleichzeitig muss Maria nicht nur gegen das Kindbettfieber ankämpfen, das immer mehr Frauen das Leben kostet, sondern auch gegen ihre aufflammenden Gefühle für Max. Denn der ist verheiratet und bei der Schwangerschaft seiner Frau kommt es zu immer mehr Komplikationen.

Teil 2: Tage der Liebe

Maria hat als Berghebamme gut zu tun, denn viele der Frauen bringen einmal im Jahr ein Kind zur Welt. Auch ihre Freundin Evi erwartet heimlich eines. Doch als ihr Verlobter bei einem Unfall in den Alpen stirbt, gilt Evi, eine unverheiratete Schwangere, als Mädchen der Schande. Verzweifelt bittet sie ihre Freundin um eine Abtreibung, obwohl diese streng verboten sind. Schweren Herzens lehnt Maria ab, aber als plötzlich überall in der Umgebung Abtreibungen bekannt werden, steht sie dennoch sofort unter Verdacht. Niemand glaubt Maria. Bis auf den charmanten Landarzt, der gerade nach Brannenburg gezogen ist.

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

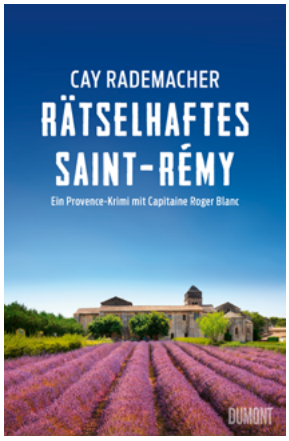
H. Inninger GmbH
Marktplatz 4
83536 Gars a.Inn
Tel.: 08073-623



Das Geheimnis der Waldbäuerin

Roswitha Gruber
Herausgeber: Rosenheimer Verlagshaus GmbH & Co. KG (1. April 2025)
Gebundene Ausgabe: 272 Seiten
ISBN-13: 978-3475550249
Preis: 19,95€

Rätsel um eine Schwangerschaft: Gretl, aufgewachsen auf einem armen Bergbauernhof, scheint Glück zu haben. Nach der Schulentlassung bekommt sie eine Stelle in einem Gasthaus, in dem auch Prominente Urlaub machen. Mit 22 Jahren kehrt sie in ihr Elternhaus zurück - hochschwanger. Doch sie will niemandem verraten, wer der Vater des Kindes ist. Das bleibt auch in ihren späteren Jahren so.



Rätselhaftes Saint-Rémy

Cay Rademacher
Herausgeber: DuMont Buchverlag GmbH & Co. KG (13. Mai 2025)
Gebundene Ausgabe: 384 Seiten
ISBN-13: 978-3832168223
Preis 18€

Der zwölfte Band der bekannten Krimireihe mit Capitaine Roger Blanc

Juni in der Provence: Mit dem Sommer kommen die Touristen - gerade auch nach Saint-Rémy, einem der schönsten Orte in Südfrankreich. Ganz in der Nähe des malerischen Städtchens erheben sich die Alpilles, ein Gebirgszug mit schroffen Felsgipfeln und dicht bewaldeten, fast menschenleeren Tälern. Und genau zwischen Stadt und Bergen, zwischen Betriebsamkeit und Einsamkeit, erstreckt sich die seit mehr als anderthalb Jahrtausenden verlassene antike Metropole Glanum, das ›Pompeji der Provence‹ Inmitten der Ruinen arbeitet ein junger Archäologe der Sorbonne, der mit seiner Chefin und einem Kollegen für einige Wochen eine Ausgrabung durchführen soll. Routine, so scheint es. Bis der Forscher eines Nachts im düsteren Schacht einer Quelle ermordet wird, die schon den Kelten, den Griechen und den Römern heilig war. Blanc und seine Kollegen Marius Tonon und Fabienne Souillard, beide aus privaten Gründen angeschlagen, nehmen die Ermittlungen auf und finden bald heraus, dass der Tote nicht nur seinen offiziellen Forschungen nachging, sondern sich auch auf einer geheimnisvollen Suche befand - einer Suche, die ihn möglicherweise das Leben gekostet hat.



Willkommen bei den Grauses – Band 2

Sabine Bohlmann
Herausgeber: Planet! in der Thienemann-Esslinger Verlag GmbH (27. März 2025)
Gebundene Ausgabe: 192 Seiten
ISBN-13: 978-3522508407
Lesealter: 9 bis 12 Jahre
Preis 14€

Die Grauses sind witzig, schlau und unterhaltsam - ein herrliches Lesevergnügen für Klein und Groß.

Freunde finden ist gar nicht so leicht. Und wenn man dann noch Grause heißt und Hörner hat, spitze Eckzähne oder gar unsichtbar ist, wird es noch komplizierter. Noch viel komplizierter wird es, wenn man nur dreizehn Tage Zeit dafür hat und dies eine Anweisung vom Institut für andersartige Wesen ist. Zum Glück hat die Familie Grause bereits ihre kleine Nachbarin zur Freundin: Ottilie Schmidt. Sie wird sicher dafür sorgen, dass keiner in der Sackgasse Nummer 13 leer ausgeht. Aber was ist mit dem Kind in Nummer 3, auf dessen Hausdach auf einmal eine Krähe sitzt?

Ein neues Abenteuer der Familie Grause beginnt.

Viel Spaß beim Schmökern!





›Suchet der Stadt Bestes‹

75 Jahre Waldkraiburg

Eröffnung: Do., 24. Juli 2025, 19 Uhr
Dauer der Ausstellung: 25. Juli bis 21. September 2025



Einweihung Haus Sudetenland Waldkraiburg, 1959
© Stadtarchiv Waldkraiburg

Unter dem Motto ›Suchet der Stadt Bestes‹, das sich auf die große Keramikarbeit der Gebrüder Brunotte im Waldkraiburger Rathausfoyer bezieht, widmet sich die zentrale Ausstellung zum 75-jährigen Stadtjubiläum der Erfolgsgeschichte Waldkraiburgs. Aus mühsamen Anfängen entstand das neue Gemeinwesen auf den Ruinen eines Rüstungswerks aus dem Zweiten Weltkrieg. Dabei ging es stets darum, die Stadt bestmöglich voranzubringen. Und tatsächlich: Schnell entwickelte sich Waldkraiburg von der Gemeindegründung im April 1950 innerhalb von zehn Jahren zur Stadt, der heute einwohnerstärksten im Landkreis.

Fotos und originale Gegenstände aus 75 Jahren

In Fotos und mit originalen Gegenständen aus 75 Jahren Waldkraiburg sowie eingebettet in einige Stichworte zum Zeitgeschehen, entwirft die Ausstellung ein vielgestaltiges Bild unserer Stadt und ihrer Geschichte. Zahlreiche Fotografien aus dem Waldkraiburger Stadtarchiv legen den Schwerpunkt einerseits auf die Vielzahl an Gebäuden und Institutionen, die seit ihrer Gründung in der Stadt entstanden sind. Zu sehen sind aber auch jeweils zeittypische Gegenstände aus den zurückliegenden 75 Jahren. Eine Auswahl von älteren und neuen Zeitzeugenvideos runden das gemeinsame Ausstellungsprojekt von Stadtmuseum und Stadtarchiv Waldkraiburg ab.

Stadtplatz Waldkraiburg, 1960 © Stadtarchiv Waldkraiburg





Berliner Straße, 1970er Jahre © Stadtarchiv Waldkraiburg

Feierabendführung

Wenn Sie noch mehr über manche Hintergründe und aufregende Begebenheiten erfahren wollen, sind Sie herzlich eingeladen, die Feierabendführung mit Museumsleiterin Elke Keiper und Stadtarchivar Konrad Kern am Mittwoch, den 30. Juli um 18 Uhr, zu besuchen. Der Eintritt ist frei.

Öffnungszeiten:

- Di. - Fr. 12-17 Uhr sowie Sa. und So. 14 - 17 Uhr
- Im August jeweils Sa. und So. sowie am Fr., 15. Aug., geschlossen.
- Sonderöffnungen für Schulklassen und Gruppen sind auf Anfrage an allen Wochentagen möglich (Tel. 08638 959308).

Eintritt frei.
www.museum-waldkraiburg.de
Text & Fotos: Haus der Kultur Waldkraiburg

Aktionstag: Die Geschichte Waldkraiburgs entdecken

Samstag, 6. September 2025, 14 Uhr

Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Angebot, Waldkraiburg zu erkunden. Erfahrene Stadt- und Museumsführer begleiten Sie und beantworten Ihnen gerne Ihre Fragen rund um die Sehenswürdigkeiten und markanten Stationen in der Stadt.

Stadtführung



Geboten wird eine klassische Stadtführung: Am Weg der Geschichte entlang, vorbei an vielen interessanten Stationen, lernen Sie Waldkraiburg und manche seiner bisher vielleicht unbekannten Seiten kennen. Was hat es mit dem Ölberg auf sich oder wo sind Bunkerruinen versteckt?

Dauer ca. 1 ½ Stunden.



Geführte Radltour

Oder Sie kommen mit dem eigenen Rad, um an einer geführten Radltour durch die Stadt teilzunehmen. Sie machen einen Abstecher in den Föhrenwinkel zum ehemaligen Frauenlager oder erfahren, was es mit dem Artesischen Brunnen auf sich hat. Es gibt vieles zu entdecken.

Dauer ca. 2 Stunden.

Führung Stadtmuseum

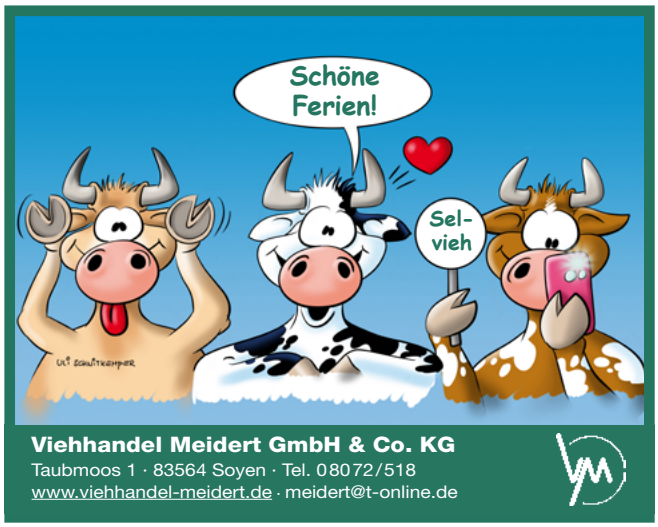


Als dritte Aktion bieten wir Ihnen eine interessante Führung durch das lebendig gestaltete Stadtmuseum. Anhand von begehbaren Räumen, Großfotos, Hörstationen und dem Museumskino erleben Sie die faszinierende Geschichte Waldkraiburgs. 1950 auf den Ruinen einer ehemaligen Pulverfabrik gegründet, wurde Waldkraiburg bald zur größten Stadt im Landkreis.

Dauer ca. 1 Stunde

- Alle Führungen sind kostenlos.
- Treffpunkt für alle Aktionen ist um 14 Uhr beim Haus der Kultur.
- Für Gruppen und Schulklassen können Sie Termine für Museumsbesuche, Stadtführungen sowie Touren mit dem eigenen Rad kostenlos unter Tel. 08638 959 308 oder museum@kultur-waldkraiburg.de vereinbaren.

Text & Fotos: ©Stadtmuseum Waldkraiburg



Bunker 29

Industriemuseum Waldkraiburg-Aschau



Bunker 29, Raum 2, ©Stadtmuseum Waldkraiburg

Das Industriemuseum öffnet wieder seine Pforten. Alle Interessierten können das in einem original erhaltenen Gebäude der Pulverfabrik von 1940 untergebrachte Museum besichtigen und in mehrfacher Hinsicht sinnlich erleben: Sehen, Hören und Riechen sind hier die ungewöhnlichen Wege der Vermittlung.

Geschichte der Stadt und ihrer Industrie

Die Besucher treffen auf die faszinierende Geschichte der Stadt und ihrer Industrie. Beginnend mit der Vorgeschichte Waldkraiburgs zur Zeit des Pulverwerkes, wird die spezielle Aufbauleistung der Waldkraiburger Unternehmen in der Nachkriegszeit anhand von ausgesuchten Beispielen deutlich. So zeigt ein Raum die friedliche Umnutzung der Bunker nach dem Kriegsende, ein anderer beschäftigt sich mit dem wirtschaftlichen Neuanfang am Beispiel des Konstruktionsbüros der Firma Pumpen-Dickow oder lässt die Besucher per Geruchssinn an der Produktion von Gummi nach dem Krieg teilhaben.

Das Museum finden Sie in Waldkraiburg im Schweidnitzer Weg 6. Der Eintritt ist frei.

Öffnungszeiten:

- April – Oktober, jeweils am 2. und 4. Sonntag im Monat von 14 bis 16 Uhr
- 13.07., 27.07., 10.08., 24.08., 14.09 (Tag des offenen Denkmals), 28.09., 12.10., 26.10.
- Nach Voranmeldung unter Tel. 08638 959 308 können auch Sonderführungen für Gruppen und Schulklassen vereinbart werden.

Text & Fotos: Haus der Kultur Waldkraiburg



Neue Öffnungszeiten in den Waldkraiburger Museen

Wir freuen uns, dass ab Juni die Museen und die aktuellen Museumsausstellungen im Haus der Kultur wieder von Dienstag bis Freitag von 12 bis 17 Uhr sowie Samstag und Sonntag von 14 bis 17 Uhr geöffnet sind.

Im August bleiben die Museen und die aktuelle Ausstellung im Haus der Kultur jeweils Samstag und Sonntag sowie feiertags (15.8., 3.10. und 1.11.) geschlossen.

Sonderöffnungen für Schulklassen und Gruppen sind auf Anfrage an allen Wochentagen möglich (Tel. 08638 959308). Für diesen zusätzlichen Service bitten wir um eine Voranmeldung von mindestens drei Tagen. Der Eintritt ist frei.

www.museum-waldkraiburg.de

Die Öffnungszeiten für die Kunstausstellungen in der Städtischen Galerie Waldkraiburg bleiben wie bisher von Do. – So., 14 - 17 Uhr, feiertags geschlossen.

Gesund in Gars, Babensham & Aschau

Facharztpraxis für Allgemeinmedizin

Dr. med. Hubert Attenberger | Dr. med. Julian Zeiler
Josef Lippold | Dr. med. Bernadette Hilbert | Dr. med. Bernd Herfort

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.

www.gesund-in-gars.de

3yy + hundert

200 künstlerische Positionen aus der Mongolei und aus Deutschland

Eröffnung: Fr., 17. Okt. 2025, um 19 Uhr
Dauer der Ausstellung: 18. Oktober - 23. November 2025

Die Städtische Galerie Waldkraiburg freut sich, mit der Ausstellung ›3yy + hundert‹ ein breites Spektrum künstlerischer Positionen aus der Mongolei und Deutschland vorzustellen. Gezeigt werden hundert Werke, überwiegend Papierarbeiten, die die Vielfalt der aktuellen mongolischen Kunstszene sichtbar machen. Darüber hinaus treten die Werke in einen spannenden Austausch mit weiteren hundert Arbeiten aus Deutschland.

Die Schau knüpft an eine frühere Ausstellung in Waldkraiburg von Katja Brinkmann an, die seit vielen Jahren zwischen der Mongolei und Deutschland als Arbeitsort pendelt. Nun setzt die Künstlerin ein Austauschprojekt fort, das von ihr im Jahr 2024 anlässlich des Jubiläums ›50 Jahre deutsch-mongolische diplomatische Beziehungen‹ initiiert wurde: Die Arbeiten der 100 mongolischen Künstlerinnen und Künstler wurden in Berlin und Hamburg präsentiert und im Gegenzug waren die Arbeiten von 100 Kunstschaffenden aus Deutschland in der mongolischen Hauptstadt Ulaanbaatar zu sehen. In der Städtischen Galerie Waldkraiburg werden nun die beiden Ausstellungen zusammen gezeigt und in eine spannende, künstlerische Gegenüberstellung gesetzt. Kuratiert wurde das Projekt von Katja Brinkmann in Zusammenarbeit mit der Städtischen Galerie Waldkraiburg.

- *Öffnungszeiten Do. - So. 14 - 17 Uhr. Eintritt frei.*
- *Am 1. November bleibt die Ausstellung geschlossen*
- *Finissage am 24. November, 18 Uhr*

Text: Haus der Kultur Waldkraiburg • Fotos: Katja Brinkmann



hundert 3yy – Arbeiten von hundert Künstlerinnen und Künstlern aus Deutschland, Red Ger Gallery, Ulaanbaatar, Mongolei, 2024.



© Undine Goldberg

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



Neu im Studio!

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

Schnaitseer Glockenkrieg im Pschorrhof

Theatergemeinschaft zeigt Monumentalstück von Alois Johannes Lippl

Zum sechsten Mal in ihrer 50-jährigen Geschichte geht die Theatergemeinschaft Schnaitsee an ein Freiluftspiel heran. Die monumentalen Stücke des Schriftstellers Alois Johannes Lippl, wie jetzt im August der ›Glockenkrieg‹, schreien förmlich nach Freiluft. Mehr als 45 Darsteller, Musikanten und Statisten brauchen ihren Platz. Dafür bietet sich der altehrwürdige Pschorrhof als natürliche Kulisse perfekt an. Regisseurin Romy Kinzner probt derzeit mit Unterstützung durch Angelika Sewald-Löffelmann an der Umsetzung der turbulenten Szenerie. ›Der Pschorrhof mit seinen historischen Bundwerken und alten Toren und Fenstern bot sich quasi selbst an - schon die ersten Proben zeigten uns allen, dass wir damit einen guten Griff getan haben. Wir danken Edmund Ernst, der uns bei der ›Besatzung‹ des alten Bauernhofes sehr entgegen kam.‹ Unterstützt wird das Regisseurduo in Bezug auf Musik und Liedgut von Florian Jellbauer und Joseph Rieperdinger. Die technische Leitung hat Maxi Pielder.



Alle Schauspieler waren an einem normalen Probentag gar nicht unter einen ›Fotohut‹ zu bringen. Trotzdem entstand ein imposantes Bild mit einem Großteil der Mitwirkenden des ›Glockenkriegs‹.

Der Schriftsteller Alois Johannes Lippl bezeichnete sein Werk als Schelmenstück aus Niederbayern. Wer die Schnaitseer Bühne kennt, weiß, dass es durchaus ein wenig mehr sein kann. So wird die Szenerie mit boarischen Liedern und um verschiedene Kuriositäten bereichert. Der Besucher sollte keinen Schlagstock, kein Tor im Innenhof außer Acht lassen.

Warum bricht der Glockenkrieg aus? Die benachbarten Ortschaften Summering und Schellenberg in Niederbayern streiten sich schon eine Ewigkeit. Im Schellenberger Kirchturm hängen die größeren Glocken und die Summeringer bilden sich ein, dass dadurch die Hagelunwetter auf ihre Felder und Wiesen getrieben werden. Die Jugend beider Gemeinden schert sich wenig um den Streit der Alten. Über die Grenze, die der Satzbach bildet, werden sogar zukünftige Ehebande geknüpft...

Darüber hinaus bringt ein schon lange andauernder Prozess wegen eines Waldstückes, der jetzt endgültig verloren ist, die Summeringer Gemeinderäte in Wut. Sie reißen in einer Nacht- und Nebelaktion die Brücke über den Satzbach ab. Welche Folgen das hat, zeigen die Schnaitseer Theaterer höchst anschaulich. Glockenseile werden abgeschnitten, die



Die jungen Burschen (von oben Martin Oberbauer, Thomas Schmidinger, Hansi Mittermayr (links) und Matthias Reiter) tauschen die Glocken im Kirchturm aus.

MIT UNS ZUM NÄCHSTEN PROJEKT!
WIR BERATEN SIE GERNE!

ELEKTRO RANDLINGER GMBH

ELEKTRO-INSTALLATION-PLANUNG

ELEKTRO RANDLINGER GMBH
GEWERBESTRASSE 15
83530 SCHNAITSEE

TELEFON: 08074 752
TELEFAX: 08074 750
E-MAIL: INFO@ELEKTRO-RANDLINGER.DE
WWW.ELEKTRO-RANDLINGER.DE

kleinen Summeringer Glocken werden gegen noch kleinere Kuhglocken ausgetauscht und einiges mehr. Ob am Ende doch noch alles gut und friedlich wird, erfahren die Besucher schon bald auf der Freiluftbühne.

Gespielt wird das Spektakel im historischen Pschorrhof in Schnaitsee. Beginn ist jeweils um 20 Uhr, Einlass ab 18 Uhr. Spieltermine sind von Donnerstag, 7. August, bis Sonntag, 24. August, immer von Donnerstag bis Sonntag. Der Pschorrhof ist bestuhlt, es erfolgt aber keine Platzreservierung. Reservierungen sind per E-Mail vorverkauf@theatergemeinschaft-schnaitsee.de oder bei Katharina Randlinger unter 0151-25746026 von Montag bis Samstag von 8 bis 18 Uhr oder im Autohaus Hauer bei Meinrad Reiter unter 08074-232 von Montag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr und Samstag von 8 bis 12 Uhr möglich.

Alle Theaterbesucher, die vor der Aufführung noch gerne zu Abend essen möchten, heißt unser Wirt Vasilis Goupos mit seinen griechischen Spezialitäten herzlich willkommen. Wegen der großen Nachfrage ist eine telefonische Reservierung unter 08074-2150150 zu empfehlen. Während der Pause werden Getränke verkauft und nach der Vorstellung lassen Zuschauer und Schauspieler den Abend in der Gaststube gemeinsam ausklingen.

Text: Sepp Unterforsthuber
Fotos: Theatergemeinschaft Schnaitsee



Der Glockenkrieg

August 2025

07/08/09/10 ~ 14/15/16/17 ~ 21/22/23/24

Einlass 18:00 Uhr ~ Beginn 20:00 Uhr ~ Pschorrhof Schnaitsee ~ freie Platzwahl

Bitte bestellen Sie Ihre Eintrittskarten bevorzugt per Email:
vorverkauf@theatergemeinschaft-schnaitsee.de

Vorverkauf	0151 / 2574 6026 Montag bis Samstag von 8 bis 18 Uhr
Autohaus Hauer Meinrad Reiter	08074 / 232 Montag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr Samstag von 8 bis 12 Uhr
Veranstaltungsort:	Pschorrhof Schnaitsee Kirchensurerstr. 3 83530 Schnaitsee

www.theatergemeinschaft-schnaitsee.de

THEATER gemeinschaft SCHNAITSEE

Zehn Schnaitseer feiern 50-jähriges Bühnenjubiläum

Am 6. April 1975 öffnete sich der Vorhang zum ›Heiratsgenie‹

Es ist kaum zu glauben, aber heuer feiern zehn Schnaitseer Theaterspieler bereits ihr 50-jähriges Bühnenjubiläum. Es war Ende Dezember 1974, als sich mehrere interessierte Theaterspieler bei einem Treffen in Kaltbrunn dazu entschlossen, sich im April erstmals selbst auf die Bühne zu wagen.

Die Stückwahl war damals schnell getroffen und fiel auf das ›Heiratsgenie‹. Als Regisseur konnte Franz Flötzl gewonnen werden, der schon nach dem Krieg in Schnaitsee mit anderen das Theaterspiel etabliert hatte. In diese Fußstapfen wollte die junge Gruppe treten. Franz Fraitzl, damals Student, wurde die Hauptrolle aufgebrummt. Mit dabei waren auch Hans Gmeindl, Marianne Schmidinger (jetzt Fraitzl), Romy Lamprecht (jetzt Kinzner und dieses Jahr Regisseurin), ihr Bruder Toni Lamprecht, Maria Unterforsthuber (jetzt Fischer) und ihr Bruder Josef Unterforsthuber. Im selben Jahr kamen beim zweiten Stück ›Der Wahlkampf‹ noch Leonhard Hangl, Christine Schmidinger, Franz und Sebastian Rieperdinger,



Die zehn Jubilare, die vor 50 Jahren erstmals auf der Bühne standen. Sie haben 1975 den Grundstein für die Erfolgsgeschichte der Schnaitseer Theatergemeinschaft gelegt. Heuer können sie ihr 50-jähriges Bühnenjubiläum feiern: hinten (v.l.): Marianne Fraitzl, Leonhard Hangl, Romy Kinzner, Franz Fraitzl und Christine Schmidinger. vorne (v.l.): Josef Unterforsthuber, Elisabeth Lamprecht, Sepp Wagner, Maria Fischer und Hans Gmeindl.

Das Ensemble im Dezember 1975 mit (v.l.) Maria Fischer, Toni Lamprecht, Wasti Rieperdinger, Hans Gmeindl, Josef Unterforsthuber, Romy Kinzner, Elisabeth Lamprecht, Christine Schmidinger und Josef Wagner.



›Das Heiratsgenie‹ im April 1975 mit (v.l.) Marianne Fraitzl, Romy Kinzner, Hans Gmeindl, Maria Fischer, Franz Fraitzl, Toni Lamprecht und Josef Unterforsthuber.



KFZ- Meisterbetrieb
Autohaus MÖRTL OHG

- KFZ- und Reifenhandel aller Fabrikate
- Reparatur und Service aller Fabrikate
- Unfall – Pannenhilfe, Instandsetzung und Abwicklung
- Scheiben - Reparatur (mit Teilkasko bei den meisten Versicherungen kostenlos)
- Urlaub-Check
- TÜV – mehrmals wöchentlich im Haus möglich

MÖRTL OHG
Prof.- Göttsberger - Str. 4
83530 Schnaitsee
Tel.: 08074 – 1026
Mobil: 0160 – 8249 503
Fax: 08074 – 1442
www.Firma-Moertl.de

MÖRTL OHG GARTENTECHNIK
Aus Freude am Garten!
Nutzen Sie unsere Angebote für

- Rasentraktoren
- Rasenmäher
- Motorsensen
- Heckenscheren
- Stihl Freischneider und Motorsägen

STIHL

Wir beraten Sie gerne persönlich!

Prof.-Göttsberger-Str. 4
83530 Schnaitsee
www.Firma-Moertl.de
Tel.: 08074 – 1026
Fax: 08074 – 1442
eMail: info@Firma-Moertl.de
Montag bis Freitag von 7:30 - 12:00 und 13:00 - 18:30, Samstag 8:30 - 12:30



Szenenfoto von 1975 mit Hans Gmeindl (v.l.): Romy Kinzner, Josef Unterforsthuber und dem leider schon verstorbenen Wasti Rieperdinger und Toni Lamprecht.

Josef Wagner und Elisabeth Rieperdinger (jetzt Lamprecht) dazu. Als Souffleuse war Elisabeth Heckner (jetzt Stängl) mit dabei. Leider sind Franz Flötzl, Toni Lamprecht, Franz und Sebastian Rieperdinger und Elisabeth Stängl bereits verstorben. Dennoch freuen wir uns, dass die Gründungsspieler fast alle noch auch dieses Jahr wieder auf der Freiluftbühne im Pschorrhof mit dabei sind.

Drei Jahre nach den ersten Auftritten wurde die Theatergemeinschaft Schnaitsee gegründet und beschritt über die Jahre einen mehr als erfolgreichen Theaterweg. Höhepunkte waren die Aufführungen im Baumburger Kultursommer, hier vor allem mit dem Rustical ›Der Watzmann ruft‹ mit über 5.000 Zuschauern. Noch aber ist dieser Erfolgsweg nicht zu Ende und 2025 soll mit dem ›Glockenkrieg‹ ein weiteres Kapitel geschrieben werden.

Text: Sepp Unterforsthuber
Fotos: Theatergemeinschaft Schnaitsee

Einfach wegfahren,
wann & wohin man will!



SIMPLY CAMPER

Naturnah.
Einfach.
Alltagstauglich.

Autohaus Hauer
Wasserburger Str. 26–28
83530 Schnaitsee

+49 8074 232
info@simplycamper.de
www.simplycamper.de

Jetzt mehr erfahren:

Tägliche Frische
Scherer's
Tägliche Frische

... der freundliche Frischemarkt –
direkt in Ihrer Nähe

Schnaitsee - 2 x Trostberg - Tacherting - Engelsberg – Gars

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 2 · 83530 Schnaitsee
www.radlstubn-biberger.com · Tel. 01577 - 596 14 95

Haustechnik Schober

HS

- Heizung & Sanitär
- Biomasseheizungen
- Wärmepumpen
- Badsanierung

83530 Schnaitsee - Tel.: 08074/8358
www.haustechnik-schober.de

Ein Fest für Jung und Alt

Herzliche Einladung zum Aschauer Sommerfest 2025







›Dezent Böhmisch‹ am Samstag ab 19 Uhr. Mit geballter Blechpower ist es deren Ziel, das Publikum zum Singen, Tanzen und Feiern zu bringen.

Vom 24. bis 28. Juli 2025 geht es in Aschau a. Inn wieder einmal rund. Fünf Tage lang wartet im Festzelt des Aschauer Sommerfestes bayerische Gemütlichkeit mit Brotzeit, Bier und Blasmusik auf die Besucher.

Am Donnerstag, den 24. Juli 2025, um 18.30 Uhr, wird mit dem traditionellen Auszug der Vereine zum Festzelt marschiert. Erster Bürgermeister Christian Weyrich eröffnet das Fest feierlich mit dem Bieranstich und dem Tag der Nachbarn.

Das Herz des Festes schlägt im Takt der Blasmusik: Der Musikverein Aschau a. Inn sorgt mit seiner Blaskapelle und der Jugendkapelle, jeweils unter der Leitung von Alexander Terre, für stimmungsvolle Auftritte.

Beim Seniorennachmittag der Gemeinde Aschau a. Inn am Samstag können sich die Gäste auf die Darbietungen der Aschauer Jugendkapelle freuen. Bereits ab 14 Uhr gibt es, zusätzlich zum täglichen kulinarischen Angebot, einen Kuchenverkauf zugunsten der Jugendkapelle.

Dieses Jahr freuen wir uns besonders auf ›Dezent Böhmisch‹ am Samstag ab 19 Uhr. Mit geballter Blechpower ist es deren Ziel, das Publikum zum Singen, Tanzen und Feiern zu bringen.

Für einen perfekten Start in den Sonntag spielt die Altmühldorfer Blaskapelle zum zünftigen Frühschoppen auf. Im Anschluss braucht es die Unterstützung des Publikums, wenn beim Steinheben wieder Männer und Frauen versuchen, den 150 Kilogramm schweren Stein zu lupfen. Den gemütlichen Teil des Sonntagnachmittags übernehmen die Jugendkapellen aus Altmühldorf und aus Ramsau.

Wolfgang Duschek, der Vorstand des Musikvereins, ist besonders stolz darauf, dass der eigene Nachwuchs, die Jugendkapelle Aschau, den Sonntagabend musikalisch gestalten wird. ›Es zahlt sich aus, dass wir so viel in unsere Nachwuchsarbeit investieren. Das sichert nicht nur die Zukunft unseres Vereins, sondern auch den Erhalt der Blasmusik hier in Aschau‹, freut er sich jetzt schon.

Natürlich dürfen auch in diesem Jahr nicht das Maßkrug stemmen am Tag der Betriebe und die spannenden Verlosungen am Samstag und Montag fehlen. Die jüngeren Besucher können sich zudem auf den traditionellen Vergnügungspark direkt vor dem Zelt freuen.

Der Musikverein Aschau a. Inn lädt gemeinsam mit der Brauerei Ametsbichler und der Gemeinde Aschau a. Inn herzlich zu unvergesslichen Stunden im Festzelt ein. Wir freuen uns darauf, zahlreiche Besucher aus nah und fern begrüßen zu dürfen!

Text: Gemeinde Aschau a. Inn
Fotos & Grafik: Dezent Böhmisch, Gemeinde Aschau a. Inn

Sang Klang Gschicht

Der Jettenbacher Künstler Erwin Rehling wartet mit einem neuen Projekt auf. ›Sang Klang Gschicht‹ ist der hintergründig - sarkastische Blick auf die Zeit von etwa 1960 bis in die Gegenwart, den Menschen zugewandt.

Wahre, selbst erlebte Geschichten im Dialekt voll anarchisch-ironischer Kraft und Liebe zum Detail präsentiert der mit dem Kulturpreis 2024 ausgezeichnete Erwin Rehling im neuesten Solo-Projekt.

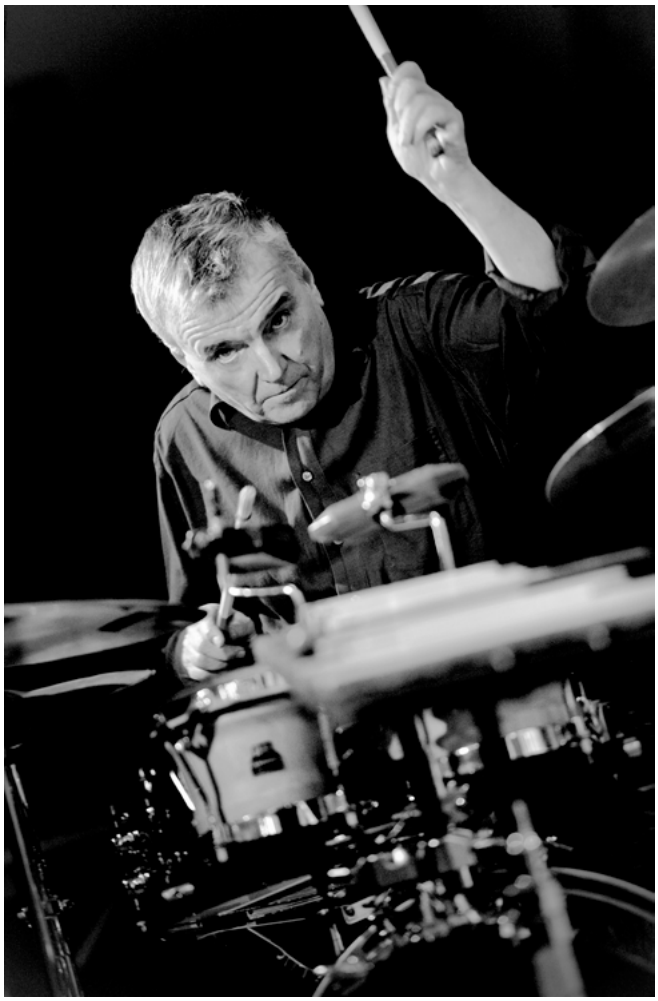
Die Liederketten aller Zeiten und Genres beinhalten unter anderem

- Robert Wyatt ›seasong‹
- Petar Radenkovic ›bin i radi bin i könig‹
- Frank Zappa ›the torture never stops‹
- Volks- und Kirchenlieder wie ›da summa is außi‹ oder ›maria durch den dornwald ging‹
- The Doors ›people are strange‹ oder ›the end‹

Rehling arbeitet dabei mit verschiedensten Instrumenten wie Schlagzeug, Marimba, Glocken, Steinspiel oder Schusser.

Aktuell noch unter dem alten Namen ›Filmschnipsl entlang der Lebensschlange‹, aber schon unter dem neuen Titel ›Sang Klang Gschicht‹ ist die Vor-Premiere im Herbst am Freitag, 19. September, in Salzburg, Herbert-Hall. Die Premiere findet am Sonntag, 26. Okt. 2025, im Freilichtmuseum Amerang statt.

Weitere Infos und Termine unter www.erwin-rehling.de
Text: Erwin Rehling
Foto: wernerbauer.photography



Aktualisierte Version der Abfall-App jetzt verfügbar

Landkreis Mühldorf a. Inn

Was ist neu?

- **Modernes Design** – Für eine intuitive Nutzung
- **Barrierefreiheit** – Übernahme der voreingestellten Hilfen wie z.B. größere Schriftzeichen, Vorlesefunktion und mehr
- **Multi-Ort-Funktion** – Jetzt mehrere Standorte anlegen und verwalten
- **Optimierte Navigation** – Wichtige Funktionen direkt auf der Startseite



Alle bekannten Funktionen bleiben erhalten – Abfuhrtermine, Wertstoffhof-Übersicht inklusive Öffnungszeiten, Abfall-ABC, Push-Benachrichtigung und vieles mehr

Sie haben die App noch nicht installiert?
Einfach kostenlos im **Apple-Store** oder im **Google Play-Store** herunterladen und los geht‘s!

Besuch von Freunden in Jettenbach



Gäste und Gastgeber mit dem französischen Bus beim HP-Porsche Museum vor den Berchtesgadener Alpen.

Zwei Jahre nach dem letzten Besuch der Jettenbacher Freunde von Saint Saturnin in Frankreich war es wieder so weit: Der erste Besuch aus der französischen Partnergemeinde seit 2018 fand an dem langen Wochenende um den 1. Mai statt.

Der Bus aus der Auvergne mit etwa 30 Personen wurde im Jettenbacher Gemeindesaal von den Gastgeberfamilien sehnsüchtig erwartet. Der Verein der Freunde von Saint Saturnin bereitete den etwas übermüdeten Gästen nach 17 Stunden Fahrt einen herzlichen Empfang, bevor die Gastgeber aus Jettenbach und Umgebung sie für vier Tage in ihren Häusern aufnahmen.

Am folgenden Maifeiertag stand zunächst für eine Abordnung beider Gemeinden sowie einiger Mitglieder der beiden Komitees der Besuch der Gedenkveranstaltung am KZ-Gedenkort Bunkerbogen am Mühldorfer Hart auf dem Programm. Neben letzten Zeitzeugen und ihren Nachkommen nahmen der Münchner Generalkonsul von Frankreich, Alexander Vulic, sowie der Präsident des Internationalen Komitees von Dachau, Dominique Boueilh, teil. Sie erinnerten an das Leid in den Konzentrationslagern bis zum Ende der NS-Schreckensherrschaft vor 80 Jahren.

Festabend mit Tanz und Buffet im Obermaierhof.



Am Nachmittag begann dann das Kontrastprogramm beim Maibaumaufstellen in Grünthal. Die französischen Gäste waren begeistert von dem bayerischen Brauch und fühlten sich im Bierzelt wie auf einem kleinen Oktoberfest. Andere wiederum genossen den ersten Tag nach der langen Reise zusammen in den Familien.

Der Freitag stand ganz im Zeichen eines gemeinsamen Tagesausflugs zum Hans-Peter Porsche Traumwerk in Anger im Berchtesgadener Land. Vor der Führung stärkte man sich erst einmal im nahegelegenen Gasthof. Andreas Schreiner, Beisitzer





Stele mit gelaserten Gemeindewappen.

Grundstein für erneuerte Verschwisterung.



im Jettenbacher Komitee, übernahm dabei die französische Übersetzung brillant.

Den Samstag verbrachten die Gastgeberfamilien mit ihren Gästen zusammen zuhause und in Verbindung mit kleineren Ausflügen in der Nähe.

Höhepunkt des Besuches war der Festabend mit Tanz und Buffet im Grafengarser Obermaierhof, zu dem alle Vereinsmitglieder eingeladen waren. Eingeleitet wurde der Abend durch eine von Pater Graf in deutscher und französischer Sprache zelebrierten Heiligen Messe in der Kirche St. Michael in Grafengars. In seiner ergreifenden Predigt spannte Pater Graf nicht nur den Bogen der ehemals verfeindeten und sich mehrfach bekriegenden Nationen zu den in Freundschaft verbundenen EU-Ländern Frankreich und Deutschland und den verschwisterten Gemeinden, sondern berichtete auch von seinen Erlebnissen noch als Kind im letzten Krieg.

Für die gelungene musikalische Gestaltung in deutscher und französischer Sprache sorgten Familie Heilmeier und Kathi Stimmer-Salzeder mit zum Teil eigens verfassten und angepassten Liedern.

Anschließend wurde auf dem Grafengarser Friedhof der erst im März verstorbenen Ruth Hagl gedacht. Sie war viele Jahre Generalsekretärin im Verein der Freunde von Saint Saturnin und schrieb in der zweisprachigen ›Jetturnin-Gazette‹ regelmäßig über verschiedene Ereignisse in den verschwisterten Gemeinden.

Beim Festabend überreichten die beiden Bürgermeister die lang vorbereiteten Geschenke. Jettenbachs Bürgermeisterin Maria Maier übergab eine eigens angefertigte Stele mit den gelaserten Wappen der beiden seit 1978 verschwisterten Gemeinden an Bürgermeister Franck Taleb, der sich wiederum mit einem sehr schweren Geschenk revanchierte: ein neuer Grundstein der Verschwisterung.

Um sich gegenseitig den langen Fortbestand dieser Partnerschaft zu versichern, brachten die französischen Freunde zwei goldene Bücher (Livres d'Or) aus speziellem Urkundenpapier mit, in denen bei jedem Besuch beide Gemeinden die freundschaftliche Verbundenheit schriftlich erneuern sollen. Die beiden 1. Bürgermeister unterzeichneten die erste Erneuerung dieser Art und begründeten damit eine neue Tradition der Verschwisterung.

Nach großem Buffet, bei dem natürlich weder der mitgebrachte französische Rotwein noch die selbst gebackenen Kuchen fehlen durften, wurde noch lange fröhlich gefeiert, getanzt und gelacht.

Die Rückfahrt am nächsten Tag,.so wurde berichtet, verging wie im Flug. Alle waren restlos begeistert, erzählten auf der ganzen Fahrt ihre Erlebnisse und wollen natürlich beim nächsten Mal wieder dabei sein.

Für die Jettenbacher Gastgeber bedeutete der Besuch zwar einige Vorbereitungen und Mühen. Dafür werden aber diese eindrucksvollen Tage noch lange in bester Erinnerung bleiben. Nachdem sogar der Busfahrer, der vorher diese Verschwisterung nicht kannte, am Sonntagmorgen am liebsten in Jettenbach geblieben wäre, muss diese kurze Zeit der Begegnung sehr schön gewesen sein.

Text: Michael Stork
Fotos & Grafiken: Richard Wagner

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

Die Chaussee München - Braunau

Geschichte einer wichtigen Straße bis um 1810

Eine Altstraße vom Isartal ins Inntal führt schon seit Jahrhunderten durch unseren Landkreis. Der Verlauf dieser Altstraße entspricht einer römerzeitlichen Straße, die vermutlich während des 2. Jahrhunderts ausgebaut wurde und seitdem vom Handels- und Reiseverkehr genutzt wird. Im Verlauf der vergangenen 1000 Jahre wurde die römische und später mittelalterliche Straßentrasse in zahlreichen Abschnitten verändert.



Die Innbrücke auf der Papstreise

War der Warenverkehr während der ersten Hälfte des Mittelalters noch gering, so änderte sich dies mit der Gründung Münchens um Mitte des 12. Jahrhunderts. An dieser wichtigen Isarbrücke am Gasteig vereinigten sich die Salzhandelswege aus Rosenheim, Wasserburg und Burghausen.

Zwischen dem 13. und 17. Jahrhundert dürfte zum Frachtverkehr auf der durch unseren Landkreis führenden Altstraße eine bedeutende Zahl an Salzfuhrwerken gehört haben, die von der um 1220 entstandenen Salzniederlage in Neuötting bzw. von der alten Schifflände an der Salzach zu Burghausen das Salz aus Reichenhall bzw. aus Hallein als wertvolle Fracht nach München brachten.

Die Inhaber der Tafernwirtschaften dürften ein bewegtes Leben gehabt haben. Zu ihren Gästen - ob gewünscht oder nicht - zählten Bettler und Handwerksburschen, Fuhrleute, Hausierer, Wallfahrer, Reisende zu Fuß oder per Kutsche, Soldaten und viele mehr. Bischöfe, Mönche, Klosterbrüder, Kaiser, Könige, Fürsten, Adelige, Beamte, Bürger, Händler, Handwerker und Bauern frequentierten diesen Reiseweg.

Zwischen dem Regierungssitz München und dem Rentamtssitz Burghausen wechselten seit dem Ende des Bayerischen Erbfolgekrieges im Jahr 1505 die Beamten und Boten hin und her.

Die Wittelsbacher pilgerten oft von München nach Altötting: 1571 kam auf diesem Reiseweg Herzog Albrecht V. nach Altötting. 1612 unternahm Prinzessin Magdalena, Tochter des Herzogs Wilhelm V., eine Fußwallfahrt dorthin. 1656 hatte sich der gesamte kurfürstliche Hof auf eine Wallfahrt nach Altötting begeben. 1657 pilgerten die Münchner Bürger nach Altötting und überbrachten eine silberne Lampe mit dem Stadtwappen und einen Fundationsbetrag von 540 Gulden zum Unterhalt des Ewigen Lichtes. 1684 stiftete Kurfürst Max II. Emanuel ein silbernes Porträt und dessen Bruder Joseph Klemens überbrachte persönlich ein silbernes Brustbild. 1722 kam Herzog Ferdi-



Kurfürst Karl Albrecht

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



Kurfürst Maximilian I.

nand mit seiner Gattin und überreichte in Altötting eine silberne Tafel. 1737 opferte Kurfürst Karl Albrecht eine Statue, die seinen Sohn darstellt.

Seit dem Ableben von Kurfürst Maximilian I. (1573-1651) war es zur Tradition geworden, dass das Herz eines verstorbenen bayerischen Kurfürsten und - seit der Erhebung zum Königreich am 1. Januar 1806 - eines Königs in einer Urne nach Altötting zur Gnadenkapelle gebracht wurde.

13 Herzurnen der Wittelsbacher befinden sich in Nischen des Oktogons der Gnadenkapelle in Altötting, u.a. der Kurfürsten Maximilian I., Ferdinand Maria (* 31.10. 1636, + 26.05.1679), Maximilian II. Emanuel (* 11.02.1662, + 26.02.1726) und Karl Albrecht (*06.08.1697, + 20.01.1745, seit 1742 Kaiser Karl VII.). Vermutlich wurden alle Urnen auf der Chaussee von München über Ampfing und Mühldorf nach Altötting gebracht.

Seit dem 17. Jahrhundert mehren sich Berichte über Reisen der regierenden Herrschaften auf der Chaussee.

1635: Kurfürst Maximilian I. auf der Heimreise

Der bayerische Kurfürst Maximilian I. (1573-1651) heiratete am 15. Juli 1635 in Wien die Erzherzogin Maria Anna (1610-1665), Tochter von Kaiser Ferdinand II. und Maria Anna von Bayern. Ihre Reise nach München führte über Altötting, wo sie die Marienkapelle besuchten, und durch Mühldorf.



Typische Postkutsche aus der Zeit

1664: Obere Wiener Postroute

Seit dem Postvertrag am 13. Februar 1664 zwischen Kurfürst Ferdinand Maria und der Taxis´schen Reichspost unter Graf Lamoral Claudius von Taxis wurde dieser Fernreiseweg als ›Obere Wiener Postroute‹ bezeichnet. Zunächst nutzten die Straße nur Postreiter, die seit 1691 regelmäßig einmal pro Woche hier unterwegs waren.

Erst seit 1736 verkehrte wöchentlich einmal die Postkutsche. Sie fuhr am Sonntagmorgen in München ab. Die erste Übernachtung war in Altötting. Am vierten Tag, dem Mittwoch, erreichte die Postkutsche Wien.

In Anzing, Ampfing und Altötting wurden die Pferde gewechselt. Die Betreiber der Poststationen mussten mehrere Zug- und Reitpferde bereithalten. Reisende aus Österreich übernachteten in Haag, bevor sie ihr Ziel in München anderntags erreichen konnten.



1664: Kurfürstin Maria Anna

Die Hofkammer in München forderte im Jahr 1664 den Pfleger und den Magistrat von Mühldorf auf, für die bevorstehende Reise der verwitweten Kurfürstin Maria Anna über Haag und Ampfing nach Altötting im Mühldorfer Burgfrieden am Fürstenweg Entwässerungsgräben einzuziehen und die schadhafte Ordinari-Landstraße auszubessern.

1684: Kurfürst Max Emanuel

1684 reiste Kurfürst Max Emanuel (1662-1726) nach Wien, wo er um die Hand der Erzherzogin Maria Antonia (+1692) anhielt. Die Reisegesellschaft bestand aus 847 Personen mit 101 Wagen und Kutschen und 1084 Pferden.

1687: Beschwerde des Altöttinger Posthalters

1687 beschwerte sich der Posthalter von Altötting, Johannes Ehrnwirth, über den ruinierten Zustand der Poststraße. Er forderte den Pflegsverwalter und den Magistrat in Mühldorf auf, dass der Postweg und der Fürstenweg zwischen Mühlehring und Mühldorf hergerichtet werden muss, damit er gefahrlos befahren werden konnte. Zudem sollte der Fürstenweg zu seiner eigenen Schonung und der Schonung der angrenzenden Fluren durch Entwässerungsgräben vom › Ordinari-Postweg‹ getrennt werden.



Kaiser Leopold I.

1689: Kaiser Leopold I. auf Reisen

Am 27. Juli 1689 begann in Wien die Reise des Kaisers Leopold I. (1640-1705), begleitet von der Kaiserin und seinem Thronfolger Joseph, die über Braunau, Mühldorf, Ampfing und München nach Augsburg führte. Der Kaiser zog dort am 31. August ein. Anlass war die Krönung der dritten Gemahlin Leopolds I. zur Kaiserin sowie die Wahl und Krönung Josephs I. zum römischen König. Der Wagenkolonne hatten rund 500 Personen, darunter 100 Hartschiere, angehört. In den einzelnen Poststationen entlang der Reisestrecke mussten rund 300 Pferde bereitgehalten werden. Die Vorspann- und Reittiere rekrutierte man von Bauern aus dem Nahbereich der Poststationen. Die Kolonne kam nur langsam voran. So erlebte Mühldorf die Durchreise erst am 9. August.

1700: Der Kurfürst von der Pfalz in Mühldorf

Im August 1700 hatte sich Johann Wilhelm von Pfalz-Neuburg (1658-1716), Kurfürst von der Pfalz, am kaiserlichen Hof in Wien aufgehalten. Als der Kurfürst mit einem Gefolge von rund 300 Personen im September 1700 von Altötting herkommend durch Mühldorf reiste, wurde er von der Mühldorfer Bürgerwehr mit einem Böllerschießen empfangen.

Ab 1715: Reisen von Kurfürst Karl Albrecht

Kurprinz Karl Albrecht reiste 1715 mit seinen Brüdern Philipp Moritz, Ferdinand Maria und Clemens August in Begleitung von 67 Personen über Mühldorf nach Altötting. Die Reise begann in München am 3. Dezember 1715 und führte am Ende bis nach Rom, wo sie am 3. April angekommen sind.

Individuelle Lösungen verwirklichen!



Schreinerei Josef Schneider

INDIVIDUELLE LÖSUNGEN VERWIRKLICHEN

Römerstraße 4 – Gewerbegebiet Rainbach
83527 Kirchdorf

Tel. 08072 37690-0 Fax. 37690-10
www.Schreinerei-Josef-Schneider.de

die bewegte PRAXIS

Ärztehaus Gars · Hauptstr. 2-4



Sprechzeiten:
Dr. D. Barth: Mo-Do 8-12h · Mo 14:30-17:30h · Di + Do 14 -16:30h · Fr8-14h
Tel 080 73 - 12 06
Dr.H.Walessa: Mo 8-16h · Di-Do 8-12h Mi 15-18h · Fr 8-14h
Tel 08073 - 91 65 59

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



Marie Antoinette

Im Juni 1718 reiste Karl Albrecht über Altötting nach Wien, wo er am 23. Juni eintraf. Im Juli fuhr die Reisegesellschaft bis Belgrad weiter.

1741 war Kurfürst Karl Albrecht (1726-1745) militärisch nach Österreich unterwegs. Am 7. September brach der Kurfürst auf und erreichte über Mühldorf und Altötting schon am 9. September seine bayerischen Truppen bei Schärding. Dieser



Kalesche

Feldzug endete mit der Eroberung der Stadt Prag und der Krönung des bayerischen Kurfürsten zum böhmischen König.

1765: Die Braut Kaiser Josephs II. reist nach Wien

Im Januar 1765 reiste Maria Josepha Antonia (+ 1767), Tochter von Karl Albrecht von Bayern, mit acht Kutschen von München über Ampfing nach Wien, wo sie am 23. Januar 1765 im Schloss Schönbrunn mit Kaiser Joseph II., dem Sohn von Maria Theresia und Franz Stephan von Lothringen, vermählt wurde. Maria Josepha war die zweite Gemahlin von Kaiser Joseph II.

1770: Eine zukünftige französische Königin fuhr durch Mühldorf

Ende April 1770 fuhr die 14-jährige Erzherzogin Maria Antonia Josepha Johanna (1755-1793), Tochter von Kaiser Franz I. und Maria Theresia und zukünftige Gemahlin des französischen Königs Ludwig XVI. (1754-1793), in einer beeindruckend langen Wagenkolonne durch Mühldorf.

Die Kutschen hatten am 21. April Wien verlassen und kamen am 24. April 1770 in Braunau an. Vom 25. zum 26. April



übernachtete die Gesellschaft in Altötting, von wo sie ihre Reise über Mühldorf, Ampfing, Haag und Anzing nach München fortsetzte. In München blieb sie für zwei Übernachtungen.

Die Kolonne bestand aus 57 Wagen, davon 48 sechsspännigen Karossen, 235 Personen sowie 350 Zug- und 20 Reitpferden. Die Reise dauerte insgesamt 24 Tage. Die Wegmacher dürften vor Ankunft der vielköpfigen Reisegesellschaft tagelang mit der Instandsetzung der Chaussee beschäftigt gewesen sein.

Die Reise führte über Straßburg Richtung Paris. Am Rande des Waldes von Compiègne erwartete sie am Nachmittag des 14. Mai Ludwig XVI. mit seiner Familie und den höfischen Würdenträgern. Zwei Tage später fanden die Hochzeitszeremonien im Schloss Versailles statt. Königin Maria Antoinette starb am 16. Oktober 1793 durch die Guillotine.

1777: Kaiser Joseph II. reiste nach Frankreich

Kaiser Joseph II. (1741-1790) bereiste sein Reich stets inkognito in einfacher Kleidung als Graf Falkenstein.

Am 1. April 1777 begann in Wien die Reise des Kaisers Joseph II. mit vier Kutschen und zwei Kaleschen nach Paris, wo er mit seinen Begleitern Graf Philipp Cobenzl, Graf Joseph von Colloredo, dem Leibchirurg Alessandro Brambilla, dem Kabinettskonzipist Johann Anton Knecht, einem Kammerdiener, einem Koch und einigen Lakaien nach zweieinhalb Wochen eintraf. Am Abend des 3. April ist er in München an-



Kaiser Joseph II.

gekommen, wo er in einem einfachen Gasthaus Quartier nahm.

1782: Papst Pius VI. passierte Mühldorf

Kaiser Joseph II. plante eine Kirchenreform in den habsburgischen Ländern, die beim Amtsantritt des Papstes Pius VI. (1717-1799, Papst 1775-1799) im Jahr 1775 schon fortgeschritten war. Joseph II. beabsichtigte, neue Diözesen zu gründen und Filialsprengel zu Pfarreien zu erheben. Außerdem sollten Geistliche eine bessere Ausbildung erhalten und als weltliche Pfarrer die Seelsorge ausüben. Der Papst hätte den Empfehlungen des Kaisers zustimmen sollen, verweigerte aber dem Kaiser die erforderlichen Bewilligungen. Der Kaiser beharrte auf seinen Souveränitätsrechten und begann kontemplative Klöster aufzuheben. Das bewog den Papst, nach Wien zu reisen.

Die Abreise in Rom erfolgte am Mittwoch, den 27. Februar 1782. Am Freitag, den 22. März, kam der Papst in Wien an, wo er sich bis Montag, den 22. April, aufhielt. Der Papst reiste mit 18 Begleitern in insgesamt vier Carozzen (Wagen), zwei Kaleschen und einem Packwagen, bespannt mit insgesamt 38 Pferden, von Rom nach Wien. Bei jeder Poststation mussten die Pferde gewechselt werden. Dafür wurden in Österreich 40 Pferde und an kurbayerischen Poststationen sogar 80 Pferde bereitgestellt.

Seine Reise setzte er am 22. April 1782 nach München fort. Am Donnerstag, den 25. April, brach die Reisegesellschaft in Ried auf und gelangte über Braunau und Marktl gegen Abend nach Altötting. Am Freitag, den 26. April, bewegte sich die kleine päpstliche Reisegesellschaft über Mühldorf, Ampfing, Haag und Anzing und kam am Abend in Haidhausen bei München an. Er bewohnte in der Residenz des Kurfürsten die für ihn neu möblierten Kaiserzimmer.

Papst Pius VI. fuhr also am 26. April 1782 vormittags durch Mühldorf und erreichte gegen Mittag Ramsau, wo er vor der Loretokapelle von Kurfürst Karl Theodor (1724-1799) und vom Freisinger Fürstbischof Ludwig Joseph von Welden (Bischof 1769-1788) empfangen wurde. Der Kurfürst wollte dem Papst › ehrfürchtigst ‹ die Hand küssen, doch der Papst umarmte ihn sofort aufs herzlichste. Nach der Begrüßung betete der Papst in der Loretokapelle zu Ramsau (heute Pfarrkirche) vor dem ausgesetzten Allerheiligsten. Die weitere Reise





entwickelte sich zu einem wahren Triumphzug, denn in allen Dörfern, die von den hohen Persönlichkeiten passiert wurden, jubelten die Menschen dem Papst zu. Am Gasteig dröhnten die Böller und mit Kanonen wurde Salut geschossen, während die Kutschen durch das Isartor in die Stadt einfuhren. Der Papst hielt sich in München fast eine Woche lang auf. Am 13. Juni 1782 war der Papst, den die weitere Reise über Augsburg und Innsbruck führte, wieder in Rom.

1790: Kaiser Leopold II. reiste nach Wien

Kaiser Leopold II. (1747-1792), Großherzog der Toskana, verheiratet seit 1765 mit Maria Ludovica (1745-1792), Tochter des spanischen Königs Karl III., wurde am 9. Oktober 1790 nach dem Tod seines Bruders, Kaiser Joseph II., in Frankfurt zum deutschen Kaiser gekrönt.

Die Rückreise nach Wien dauerte vom 28. Oktober bis zum 10. November. Am 6. November rollte die Wagenkolonne durch die Stadt Mühldorf. Für Kutschen und Reiter wurden bei dieser Reise insgesamt 133 Pferde verwendet.

1800: Der Verkehrsweg im zweiten Koalitionskrieg

Während der ersten Dezembertage des Jahres 1800 diente die Chaussee den Armeen der Franzosen wie der gemeinsam gegen Frankreich kämpfenden Bayern und Österreichern als Verkehrsweg.

Der Kommandeur der französischen Rheinarmee, General Jean Victor Moreau, hatte am 29. Juni 1800 die bayerische Hauptstadt München besetzt. Noch vor dem Ablauf eines 45-tägigen Waffenstillstandes eröffnete Moreau mit einem Marsch gegen die österreichischen Stellungen im Inntal die nächste Phase dieses Krieges. Die Franzosen waren zum Großteil auf dieser Straße bis in das Gebiet der Gemeinde Rattenkirchen vorgedrungen. Am 1. Dezember 1800 kam es zu Gefechten bei Haun, die die gemeinsame bayerische und österreichische Armee für sich entscheiden konnten. Gekämpft wurde zwischen Aschau am Inn und Heldenstein. Bei Haun und Rattenkirchen tobte der Kampf besonders heftig. Ge-

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

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

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



Napoleon im Jahr 1805

neral Moreau musste die französischen Truppen am Ende zurücknehmen, wozu die Chaussee ab Reichertsheim für die meisten seiner Truppenteile dem Rückzug diente.

Rückten die österreichischen Truppen noch am frühen Morgen des 3. Dezembers Richtung München vorwärts, so mussten sie nach der schweren Niederlage bei Hohenlinden am selben Tag schon wieder vor den nachrückenden Franzosen auf demselben Verkehrsweg zurückweichen. Der zweite Koalitionskrieg endete mit dem Friedensschluss von Lunéville am 9. Februar 1801.

1805: Napoleon I. nutzte die Poststraße

Zwischen dem 4. und 14. September 1805 rückte ein österreichisches Heer über den Inn nach Niederbayern vor. Am 23. September 1805 erklärte Kaiser Napoleon Österreich den Krieg.

Die österreichische Armee erlitt am 17. Oktober nahe Ulm eine schwere Niederlage. Am 25. Oktober drangen zurückweichende österreichische Verbände über die Mühldorfer Innbrücke, die sie dann vor dem nachdrängenden Feind zerstörten.

Der Färber Anton Stark und der Fischer Sebastian Nagel, beide Mühldorfer Bürger, stellten den nachrückenden Franzosen Plätten zur Verfügung, damit Teile ihres Heeres den Fluss überqueren konnten. Nach der Schlacht bei Ulm reiste Napoleon Bonaparte über Augsburg, München, Haag und Ampfing nach Mühldorf. Hier traf er am Dienstag, den 29. Oktober, ein und übernachtete am Stadtplatz beim Weinwirt Gaigl im Hotel ›Zum Schwan‹. Am nächsten Vormittag verließ er Mühldorf und reiste über Altötting nach Braunau, wo er am 31. Oktober nächtigte. Dieser dritte Koalitionskrieg wurde am 2. Dezember 1805 bei Austerlitz zu Gunsten Frankreichs entschieden.

1809: Napoleon nächtigte erneut in Mühldorf

Am 9. April 1809 überschritt die österreichische Armee bei Schärding, Obernberg und Braunau den Inn. Zwischen dem 19. und dem 23. April verloren die Österreicher ihre Schlachten in Niederbayern zu Abensberg und Eggmühl gegen die verbündeten Bayern und Franzosen. Von Donnerstag, den 27., auf Freitag, den 28. April 1809, übernachtete Napoleon von Landshut kommend im Hotel ›Zum Schwan‹ in Mühldorf. Am folgenden Tag überschritt er die Innbrücke und traf im Laufe des Tages in Burghausen ein.



Marie Luise von Österreich

1810: Reiseweg für Napoleons zweiter Ehefrau

Nachdem Kaiser Napoleon von seiner ersten Gemahlin Josephine keinen männlichen Erben bekam, trennte er sich von ihr. Als zweite Gemahlin nahm er Marie Louise von Habsburg (1791-1847) zur Frau. Ihre Reise führte im Frühjahr 1810 von Wien über Braunau, Mühldorf, Haag, München, Stuttgart und Straßburg nach Compiegne.

Dächer
Holzhäuser
Dachrenovierung
Zimmerei
Reinhard Eberl
Geidobl 1 · 84544 Aschau a. Inn
Tel. 08638 3739 · Fax 84560
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

Am 13. März 1810 nahm sie Abschied von Wien, am 15. März nächtigte sie in Ried, am 16. März wurde sie bei Braunau von der französischen Delegation empfangen und am 18. März fuhr die Reisegesellschaft durch Ampfing. Dieser Reisezug setzte sich aus 83 Kutschen und Wagen zusammen. Fast 300 Personen begleiteten diese Kolonne. Der mitgeführte Brautschatz musste auf mehrere Wagen verteilt werden. Jede Poststation musste 454 Zug- und acht Reitpferde bereitstellen.

Am 27. März empfing sie Napoleon I. in Compiegne und am 2. April 1810 fand in Paris ihre Trauung statt. Den von Kaiser Napoleon I. gewünschten Kronprinz brachte sie am 20. März 1811 zur Welt. Als Napoleon I. nach Elba verbannt wurde, floh die französische Kaiserin Marie Louise im Jahr 1814 nach Wien. Ihre ›Heimreise‹ führte durch Tirol und über Salzburg.

Damit endet der Rückblick auf die wechselhafte Geschichte der Nutzung der Chaussee zwischen München und Braunau bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts.

Text & Fotos: Meinrad Schroll

Verwendete Quellen und Literatur:

BayHStA Erzstift Salzburg Hofrat 47, 124, 126.
Altbayerische Flußlandschaften an Donau, Lech, Isar und Inn. Handgezeichnete Karten des 16. bis 18. Jahrhunderts aus dem Bayerischen Hauptstaatsarchiv, Weißenhorn 1998.
Adrian von Riedl, Reise-Atlas von Bayern. Erste Lieferung, München 1796, IV. Tab. B.
Heinrich Wanderwitz, Studien zum mittelalterlichen Salzwesen in Bayern, München 1984.
Rudolf Mitterbauer, Verkehrsknoten Altheim – ein Geschichtsbild zur Ortsentwicklung, in: Lothar Bodingbauer, Rudolf Mitterbauer, Buch der Stadt Altheim, Ried im Innkreis 2003.
Lothar Altmann, Heilige Kapelle Altötting, Regensburg 2013.
Maria Angela König, Weihegaben an U. L. Frau von Altötting Bd. 1, München 1939; Bd. 2, München 1940.
Helga Czerny, Die Wittelsbacher und der Wallfahrtsort Altötting, Regensburg 2018.
Albrecht A. Gribl, Altötting-Dorfen, in: Wallfahrt kennt keine Grenzen, München 1984.
Gerhard P. Woeckel, Pietas Bavarica. Höfische Kunst und bayerische Frömmigkeit 1550-1848, Weißenhorn 1992.
Peter Claus Hartmann, Karl Albrecht – Karl VII., Regensburg 1985.
Franz Raminger, Postgeschichtliches aus dem Innviertel, in: Archiv für Postgeschichte in Bayern Jg. 1983/Heft II, München 1983.
Vincent Cronin, Ludwig XVI. und Marie-Antoinette. Eine Biographie, Berlin 2007.
Monika Czernin, Der Kaiser reist inkognito. Joseph II. und das Europa der Aufklärung, München 2021.
Josef Hauser, Das ehemalige Augustiner-Eremiten-Kloster Ramsau bei Haag, in Südostbayerische Heimatstudien Bd. 2, Watzling 1929.
Elisabeth Kovács, Der Pabst in Teutschland. Die Reise Pius VI. im Jahre 1782, Wien 1983.
August Grundner, Festschrift und Chronik der Gemeinde Reichertsheim zur 1200-Jahrfeier, Reichertsheim 1989.
Marcus Junkelmann, Napoleon und Bayern, Regensburg 2014.
Julius von Pflugk-Harttung, Napoleon I. Das Erwachen der Völker, Nachdruck der Originalausgabe von 1901, Wolfenbüttel 2015.
Franz Herre, Marie Louise. Napoleon war ihr Schicksal, Köln 1996.

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

Kunst & Auktionshaus Ruef
- Tradition seit 1844 -



Wir versteigern für Sie:

Gemälde - Kunsthandwerk - Möbel
Volkskunst - Moderne - Schmuck
Glas - Silber - Porzellan - Waffen
Skulpturen - Design

info@kunstauktionen-ruef.de
www.kunstauktionen-ruef.de

Ein Fest für den Artenschutz

Bund Naturschutz Waldkraiburg feiert ein Jahr wilde Weide

›Waldkraiburg wird bunter im Sinne der Artenvielfalt‹, freut sich Bettina Rolle, Vorsitzende der Bund Naturschutz Ortsgruppe. Nach nur einem Jahr Beweidung durch Rinder, Schafe und Pferde sind die Veränderungen auf der Weide bei Innthal mit bloßem Auge zu erkennen: So springen Grashüpfer bei jedem Schritt in alle Richtungen davon, flattern Zitronenfalter, Distelfalter, Pfauenauge und Wiesenbläulinge von Blüte zu Blüte. Viele Wildbienen sind zu beobachten und auch der Trauer-Rosenkäfer zeigt sich - vom vielen Besuch völlig unbeeindruckt - bei der Käferhochzeit.



Über 50 Interessierte besuchten die wilde Weide Mühlau. Die neugierigen und verschmusten Walliser Schwarznasenböcke sind überall dabei.



Minirind Benjamin Blümchen vor gestapelten Baumwurzeln. Große Asthaufen bieten Deckung für Kleintiere wie Vögel und Reptilien.



Artenschutzexperte Dr. Andreas Zahn mit der Besitzerin der Weidetiere, Bettina Rolle.

Festliche Tafel mitten in der Wiese

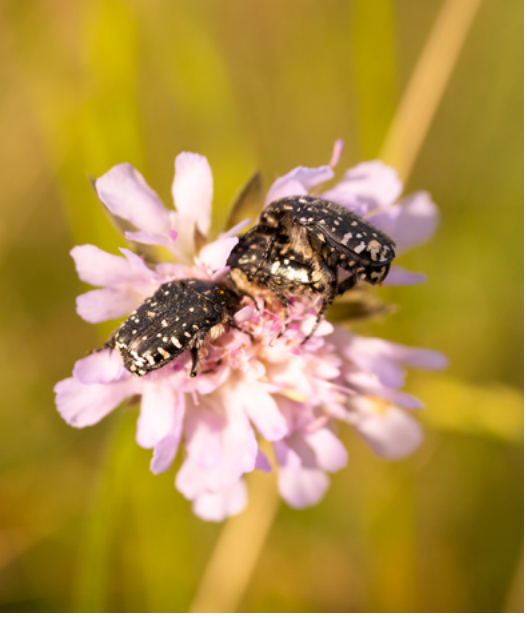
Im Juni lud die Waldkraiburger Ortsgruppe des Bund Naturschutz e.V. zum Feiern ein. Über 50 Interessierte kamen, ließen sich selbstgebackenes ›Innthal Original‹ Sauerteigbrot mit hausgemachten Aufstrichen und Innthal Frühkartoffeln mit Wiesenkräuterquark schmecken.

Beweidung ist gut für die Artenvielfalt

Beim anschließenden Spaziergang über die lang gestreckte Wiese und bis zum neu entstandenen Bachlauf wurden die Besucher und Besucherinnen von den beiden Schafböcken Dwayne und Obama begleitet. Dr. Andreas Zahn, Artenschutzexperte und Kreisvorsitzender des Bund Naturschutz Mühldorf, zeigte sich begeistert, dass Waldkraiburg nun auch ein eigenes Beweidungsprojekt hat. Der BN betreut bereits elf solcher Weideflächen im Landkreis. Eigentlich sei es noch gar







Der bei uns selten gewordene Trauer-Rosenkäfer profitiert vom Klimawandel. Er liebt es warm und trocken.

nicht so lange her, erklärte Zahn, dass die Weidetiere in der Landschaft gehütet wurden und nur die Gärten eingezäunt waren, um sie vor Verbiss zu schützen. ›Weidetiere formten unsere Landschaft, während ihr Dung Nahrung für allerlei Insekten bot und diese wiederum Amphibien, Reptilien und Vögeln als Festmahl dienten.‹

Durch die industrielle Landwirtschaft wurde die Weidehaltung immer weiter zurückgedrängt, mit den bekannten negativen Folgen für die Artenvielfalt.

Die gute Nachricht: Die Arten kehren zurück

Im Innthal zwischen Pürten und Rausching sind die Bedingungen recht gut. Am Innkanal-Deich lockt eine gut gepflegte Magerwiese mit vielen niedrig wachsenden einheimischen Blühpflanzen die dort lebenden Bestäuberinsekten. Auf der anderen Seite der kleinen Straße nach Ebing geht es nun mit der wilden Weide weiter bis runter zu den Inn-Auen. Denn ohne Vernetzung geht es nicht. Wie Andreas Zahn betonte, sei das Problem unserer ›wilden Flächen‹ die jeweilige Insellage. ›Wir brauchen mehr solcher Flächen und wir brauchen Schutzkorridore als Verbindung.‹

Die nächste Gelegenheit, eine bunte, wilde Weide kennenzulernen ist das Wasserbüffelfest des Bund Naturschutz in Jettenbach am 26. Juli ab 11 Uhr an der Büffelweide.

Text & Fotos: Bund Naturschutz in Bayern e.V., Ortsgruppe Waldkraiburg

FLIESEN - NATURSTEIN
MAIERBACHER
MEISTERBETRIEB
FLIESENVERLEGUNG
FLIESENAUSSTELLUNG
KOMPLETTBADSANIERUNG
83527 Kirchdorf b. Haag i.OB
Tel.: 08072-8479
Mobil: 0172.8682795
www.fliesen-maierbacher.de



MontageService Spinnler
Fenstertechnik & Innenausbau
FENSTERVERKAUF ▪ FENSTERMONTAGE
HAUSTÜREN ▪ INNENAUSBAU
Oberreither Weg 5 ▪ 83567 Unterreit
Handy: 0160/55 43 193 ▪ www.ms-spinnler.de

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

Im ehemaligen Wasserbecken im Stadtpark tut sich was

Bund Naturschutz pflanzt Wildrosen für Waldkraiburgs Wohnzimmer

Mitte Oktober letzten Jahres gab der Stadtrat grünes Licht für das bislang ehrgeizigste Vorhaben der Ortsgruppe des Bund Naturschutz. So sollte das verwahrloste Betonbecken im Stadtpark in ein Feuchtbiotop mit Blühwiese umgestaltet werden. Die Vorsitzende der Ortsgruppe, Bettina Rolle, versammelte Landschaftsplaner und – gärtner, sammelte Spenden von Firmen und Privatleuten und organisierte die Arbeitseinsätze der vielen Freiwilligen.



Zum Pflanztag am 21. Juni waren genau 18 Helfer angerückt, bestens ausgestattet mit Schaufeln und Rechen.



Landschaftsplaner Thomas Pecher (mit Hut) aus Waldkraiburg erklärt, wohin der große Weißdorn kommt.

›Mit der Hilfe ganz vieler Firmen, die uns Leistung oder Material zur Verfügung gestellt haben und vieler engagierter Menschen, die ehrenamtlich geschuftet haben, konnten wir in kürzester Zeit die Pläne verwirklichen. Und das auch noch mit geringem finanziellem Einsatz‹, freut sich die Organisatorin. So konnten die gesammelten Spenden fast ausschließlich für Pflanzen und Saatgut verwendet werden.

Schwere Maschinen und ganz viel Handarbeit

Schritt für Schritt ging es flott voran: Nachdem durch eine Bodenanalyse festgestellt worden war, dass nur die oberste Bitumenschicht des Beckens entfernt und entsorgt werden musste, wurde der Bereich von Freiwilligen gereinigt und der alte Asphaltzement mit dem Bunsenbrenner und per Hand abgelöst. Die Stadtwerke stellten Bagger und Baggerfahrer zum Aufbrechen des Betonbodens zur Verfügung, damit die Pflanzen später auch wurzeln können. Alle fünf Kieswerke der Umgebung spendeten Kies: Huber, Langrieger, Schuster, Schwarzenbeck und Zimmermann. Der Bauunternehmer Martin Schwarzenbeck sorgte für den Transport. Ein Lastwagen war fast einen ganzen Tag unterwegs, um den Kies aus den Kiesgruben ins Becken zu befördern. Die gespendete Pflanzerde stammt von der Firma Wurzer aus Wörth (Waldkraiburg).

Etappenziel erreicht: die erste Pflanzung

Am 21.6. war es endlich so weit: 130 duftende Wildrosen wurden von freiwilligen Helfern und Helferinnen gepflanzt. Den Minibagger plus Fahrer für die Planie stellte Bitzer & Bernhard aus Mettenheim gratis zur Verfügung. Der Wald-

Bio am Eck
Naturkostfachgeschäft
NATURWAREN NATURKOST
Rosi Stangl/Kerstin Stangl
Kirchenstr. 1
84478 Waldkraiburg
Tel. 08638 / 88 09 00
Fax 08638 / 88 82 64
naturkost-waldkraiburg@web.de
Montag-Freitag: 08:00 - 18:30 Uhr Samstag 8:00 - 13:00 Uhr



Fünf junge Helfer aus Uganda beteiligten sich ebenfalls an der Aktion.



Nach der Arbeit gabs Pizza vom Va Bene in Haigerloh.

kraiburger Landschaftsplaner Thomas Pecher hat sich unentgeltlich um die Beschaffung der Pflanzen und um den Pflanzplan gekümmert.

Ein großer Weißdorn wurde direkt an der Wegkreuzung eingegraben, ringsherum wurden stachelige Wildrosen eingesetzt. Das sieht später nicht nur gut aus, es soll auch verhindern, dass ein Trampelpfad entsteht.

Ganz Waldkraiburg wundert sich

›Ich bin richtig stolz auf unsere Stadt‹, freute sich Bettina Rolle. ›Statt nur zu meckern und zu klagen, was alles nicht passiert, fassen nun viele Menschen mit an und stellen erstaunt fest, was für ein schönes Gefühl das ist. Wie schon beim Waldbad, schweißen solche Aktionen die Menschen zusammen!‹

Egal, ob es die alte Dame ist, die jeden Tag mit ihrem Rollator eine Runde durch den Stadtpark dreht und sich mit Tränen in den Augen bei der Gruppe für die Arbeit bedankt hat oder die jungen Menschen aus Uganda, die in Waldkraiburg auf die Bearbeitung ihrer Asylanträge warten und hier im Park mit anderen Helfern und Helferinnen bei knochenharter Arbeit Freundschaft geschlossen haben.

Pizza aus der Mehrwegpackung

Dafür, dass es allen trotzdem Spaß machte, sorgte die Organisatorin: Nach etwa vier Stunden Arbeit gab es aus den vereinseigenen Mehrwegpackungen Pizza. Denn den Verpackungsmüll in der Stadt zu reduzieren, ist auch ein Ziel des Bund Naturschutz.

Text & Foto: Bund Naturschutz, Ortsgruppe Waldkraiburg



Der belebte Schatten: Schattenblüher

Ausgleich für die Seele – dafür können auch in besonderer Weise Blühpflanzen sorgen. Der Anblick von Blüten hebt die Stimmung. Leider liegen Hauseingänge und viele mögliche Pflanzenflächen oft im Schatten. Dies hält uns oft davon ab, dort etwas einzupflanzen. Doch auch für schattige Plätzchen gibt es viele geeignete Blühpflanzen.



Zarte Purpurglöckchen.

Bodenbearbeitung und Drainage sind bei der Anlage von Schattenbeeten besonders wichtig. Gerade bei schweren, lehmhaltigen Böden ist eine Drainage unumgänglich. Sonst kommt er hier leicht zu Staunässe, die vielen Stauden zu viel wird und sie absterben lässt.

Bei der Bearbeitung des Bodens ist darauf zu achten, dass gut gelockert wird. Bei sehr schweren Böden sollte man Sand oder Torf unterarbeiten, um mehr Luft in das Gefüge zu bekommen.

1. Düngung

Bei der Düngung der Erde kommt es auf den bestehenden pH-Wert an. Oft ist es sinnvoll, beim Gartenbauverein oder Kreisverband eine Bodenprobe einzureichen. Steht der pH-Wert fest, kann man je nach Ergebnis entweder ins saure oder alkalische düngen. Dies hängt dann von der Pflanzenauswahl an.

2. Pflanzenauswahl

Es ist sinnvoll, sich vor dem Pflanzen einen Plan zu zeichnen. Sonst kann es vorkommen, dass man zu viele oder zu wenig Pflanzen kauft. Dabei muss man unbedingt daran denken, dass die Pflanzen noch im Kinderstadium sind und oft noch wesentlich größer werden. Wer zu viel und zu dicht pflanzt, riskiert, dass die Pflanzen später keine Luft mehr bekommen und abfaulen. Besonders im Schatten besteht hier große Gefahr. Eine Gärtnerei berät hier gerne.

3. Farbauswahl

Grundsätzlich ist es ratsam für den Schatten möglichst helle Pflanzen (Stauden) zu wählen. Dies gilt nicht nur für die Blüten, sondern auch für die Blätter der Stauden. Ansonsten gilt: Schön ist, was gefällt.

4. Abstufung

Bei der Zeichnung des Plans ist auch auf die Abstufung der Stauden zu achten. Am besten beginnt man hinten mit großen Pflanzen und endet vorne bei den Kriechenden.

Vor dem Pflanzen sollte man auch an das Frühjahr denken, wenn noch keine Stauden blühen. Zwiebelpflanzen wirken wunderschön in den Pflanzlücken. Gut geeignet sind Schneeglöckchen, Märzen-



Jedes Farnblatt ist ein Kunstwerk für sich.



Lungenkraut mit großer Heilkraft.



Wunderschöne Blüten der Clematis.



Schachbrettblumen bezaubern mit Muster.

Trollblumen stammen aus Asien.



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

becher, Traubenhyazinthen und Narzissen.

Bei der Einfassung von Schattenbeeten machen sich heller Split, Sand oder Wegplatten gut.

Baumschulen bieten blühende Sträucher, Gärtnereien blühende Stauden wie Haselnuss, Viburnum, Liguster, Eibe, Kolkwitzia (Perlmuttstrauch), Ranunkelstrauch, Seidelbast, Kornelkirsche, Zaubernuss und Holler an.

Bei der Auswahl der Sträucher sollte man darauf achten, dass sie Beeren tragen. Das garantiert den Vögeln im Winter Nahrung.

5. Stauden Auswahl:

Johanniwedel (Waldgeißbart, kann bis zu 100 Jahre alt werden), Mahonie, Ilex , Judas Silberling, Goldfelberich, tränendes Herz, Mandelblättrige Wolfsmilch, Rhododendron, Amarathus (Fuchsschwanz), Astilben, Bergenien, Hosta Funkie, Hortensien, Akeleien, Katzenminze, Purpurglöckchen, Walderdbeere, Anemonen, Kaukasus, Vergissmeinnicht, Vinca Immergrün, Schachbrettblume, Lungenkraut, Mutterkraut, Farne, alle Allium Arten, auch Bärlauch, Waldmeister, Helleborus (Christrose), Scheinmohn, Tiarella (Schaumblüte), Trollblume, Viola, Stiefmütterchen.

Bei Clematis/Alpenwaldrebe immer auf ausreichende Bewässerung achten.

Wer einjährige Blühpflanzen für den Schatten braucht, der sollte zu Begonien, Fuchsien, Männertreu, Fleißiges Lieschen und Pantoffelblumen greifen.

Nach den Pflanzen bitte immer im ersten Winter an das gleichmäßige Gießen denken, damit die Stauden nicht vertrocknen.

Viel Freude mit dem Schattenbeet!

Text: Peter Gastelger • Fotos: pixabay

BEI DEN STEIGENDEN ENERGIEPREISEN:
SPAREN SIE SICH WARM.

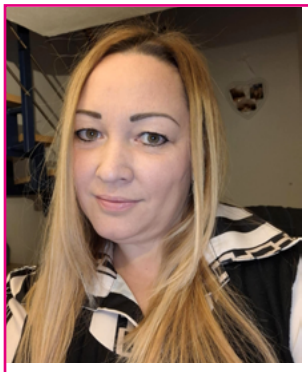
Erneuern Sie jetzt Ihre Fenster, Türen und Haustüren und sichern Sie sich staatliche Zuschüsse.

- Haustüren
- Innentüren
- Stahlzargen
- Fußböden
- Rollladenbau
- Sonnenschutz
- Kundendienst

Hanslmeier & Bachmaier GmbH
Fenster & Türen

Am Kornfeld 4 · 83562 Rechtmehring
Telefon 08076 - 8142 · info@a-hanslmeier.de





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



NEU im Team: Krisztina

Das Team vom Haarstudio Sylvia freut sich auf Ihren Besuch!

Julia, Manuela, Roswitha

Tolle Balkonblumen

Tipps vom Gärtner

1. Balkonkästen



Plastikkästen sind geeignet, sofern der Rauminhalt groß genug ist. 18cm breit und 15cm tief sollten diese aber mindestens groß sein. Die Abzugslöcher müssen grundsätzlich in den tiefsten Stellen sein, sonst besteht die Gefahr von stehendem Wasser.

Dies gilt auch für Wasserspeicherkästen. Bei der Vielfalt der angebotenen Wasserspeicherkästen sollte man bei der Auswahl stets im Blick haben, dass der Überlauf unter dem Zwischenboden ist. So wird verhindert, dass Wasser und Erde in Verbindung kommen. Sogenannte Wasserdochte sorgen für gleichmäßige Versorgung. Dieses System hat sich in der Regel gut bewährt und sorgt zudem dafür, dass kein überschüssiges Wasser den Balkon hinunterrinnt.

Holzkästen sind nach wie vor geeignet, sofern man keine pflanzenschädlichen Imprägniermittel verwendet. Auch hier muss man den größeren Rauminhalt beachten.

Grundsätzlich müssen alle Balkonkästen sturmsicher angebracht werden.

2. Pflanzerden

Eine gute Pflanzerde benötigt das richtige Luft-Wasser-Verhältnis. Bei der im Handel angebotenen Pflanzerde sollte man unbedingt beachten, wie viel Lehmanteil dem Torf zugemischt wurde. Pflanzerden ohne Lehmanteil sind zwar billiger, aber für schöne Balkonblumen ungeeignet, weil zu wenig Wasser und Dünger gespeichert wird.

Beim Gärtner, der vielfach die verschiedenen Blumenerden noch selbst herstellt, wird bis zu 40 % alt abgelagerte, durch Dampf steril gemachte Komposterde zugemischt. Hier ist das ideale Luft-Wasser-Verhältnis mit einer großen Pufferung von Nährstoffen und Wasser erreicht Außerdem werden etwa zwei bis drei Kilogramm Dauerdünger zugemischt. Diese Pflanzerde ist vor allem für Geranien und die meisten Balkonblumen geeignet. Pflanzerde wird dem Kunden von vielen Gärtnern zum Selbstkostenpreis angeboten und ist damit mindestens so preisgünstig wie Pflanzerde im Handel. Wenn man die angegebenen Voraussetzungen beachtet, kann man eine solche Pflanzerde selbst herstellen. Kosten kann man aber kaum einsparen.

Surfinienpetunien benötigen, bezogen auf den pH-Wert und die Spurenelemente, ein anderes Mischungsverhältnis. Wegen des hohen Kalkgehaltes des Kompostes, der vor allem das Eisen der Pflanze nicht weitergibt, dürfen nur 25% Kompost dem Torf zugemischt werden. Somit bleibt der pH-Wert im leicht sauren Bereich. Damit wird das Spurenelement Eisen, das für das Blattgrün zuständig ist, an die Pflanze weitergegeben und verhindert so Chlorose, das gelb werden der Blätter. Auch den Pflanzerden für Surfinienpetunien werden zwei bis drei Kilogramm Dauerdünger mit Langzeitwirkung





und mit zusätzlich Spurenelementen, vor allem Eisen, zugemischt. Mit dieser Spezial-Surfinienerde entfällt das lästige und oft teure Nachdüngen mit Eisen im Sommer. Beim Zusammenpflanzen von Surfinienpetunien und Geranien sowie anderen Balkonblumen sollte man die verschiedenen Pflanzerden nur ungefähr trennen. Sie dürfen sich auch geringfügig vermischen.



3. Pflegearbeiten

Ein schöner Balkon verlangt vor allem gute Erde, richtiges gießen und natürlich richtige Pflege. Wenn die Balkonblumen nicht zu feucht, aber auch nicht zu trocken gehalten werden, erreicht man in der Erde auch das ideale Luft-Wasser-Verhältnis. In den ersten Wochen nach dem Bepflanzen kann man mit dem Finger in die noch lockere Pflanzerde drücken, um die Feuchtigkeit zu spüren. Grundsätzlich sollte man erst gießen, wenn die Erde relativ trocken ist, da dann ganz viel Luft in der Erde ist. Dies begünstigt das schnelle Einwurzeln der Balkonblumen. Am besten gießt man nach dem Einpflanzen direkt den Wurzelballen der Balkonpflanzen, damit keine Ballentrockenheit entsteht, gleichzeitig aber die Pflanzerde nicht zu feucht wird. Wenn dann die Balkonblumen gut eingewurzelt sind und zu wachsen und blühen beginnen, muss man dem Wetter entsprechend genug gießen. Mit 3 - 4 Litern Wasser pro laufendem Meter wird erreicht, dass das Wasser auch an die unteren Schichten der Pflanzerde kommt. Im Sommer und Spätsommer kann dies auch zweimal am Tag notwendig sein.

Wasserspeicherkästen sollte man zumindest am Anfang von oben und vor allem die Wurzelballen der eingepflanzten Balkonblumen gießen. Auch hier unbedingt der möglichen Ballentrockenheit vorbeugen. Insgesamt braucht man bei den Wasserspeicherkästen weniger Wasser, weil kein Wasser wie bei den einfachen Kästen verloren geht, sondern im Wasserspeicher aufgefangen wird.

Eine gute Blumenerde hat einen Düngervorrat für zwei Monate. Erst nach diesem Zeitraum wird es notwendig, leicht flüssig mitzudüngen. Dazu ist jeder wasserlösliche Volldünger geeignet. Ein ausgeglichener Volldünger enthält ca. 15% Stickstoff, ca. 10% Phosphor und ca. 15% Kali. Je nach Nährstoffgehalt hier 1g dem Gießwasser beimischen.

Am besten kauft man Balkonblumen beim Gärtner. Nur dort kann man sich sicher sein, dass die Blumen bis zum Kauf im notwendigen Licht und notwendiger Sonne standen. Es reichen schon zwei bis drei Tage ohne Licht und die Balkonblumen sind geschädigt, ohne dass es erkennbar ist. Erst später werden die Knospen von den Geranien gelb und fallen ab. Jeder Transport zu den Verkaufsketten bedeutet allerdings kein Licht. Von der Sonne direkt wieder in die Sonne - das kann nur der Gärtner bieten. Balkonblumen nach dem Kauf am besten sofort wieder ans volle Licht stellen. Dann wachsen und blühen sie in voller Pracht und sorgen für viel Freude am Balkon.

Viel Freude mit den Balkonpflanzen!

Text: Peter Gastelger • Fotos: pixabay



Begriffsklärung: Hexe



Wenn wir heute das Wort Hexe hören, denken die meisten vermutlich an Märchen, an eine böse, ältere Frau oder an Fasching. Gehen wir gedanklich weiter, so führt uns der Begriff mitunter an die mittelalterlichen Hexenverbrennungen oder, in positiver Bedeutung, an kräuter- und heilkundige Frauen dieser Zeit mit angeblich magischen Kräften. Woher aber stammt eigentlich der Begriff ›Hexe‹?

Entstanden ist ›Hexe‹ erst zum Ende des Mittelalters und wurde gewissermaßen neu geschaffen aus älteren Worten wie Hägare, Hagazussa oder Hagia (griechisch) – die Weise, die Wissende, meist ältere Frau, die abseits des Dorfes lebt, auf dem ›Hag‹. Hag stammt wahrscheinlich aus dem norwegischen und bedeutet dorniges Gestrüpp, dornige Hecken am Rande des Dorfes und der Gemeinschaft. Einfluss hatte wohl auch der Wortteil ›tysja‹, der eine Elfe bezeichnet. So hat das Wort eine sehr interessante sprachliche und kulturelle Entwicklung hinter sich und stammt aus dem Althochdeutschen beziehungsweise Mittelhochdeutschen:

- Althochdeutsch: hagazussa oder hagzissa
- Altsächsisch: hagzusa
- Altenglisch: hægtesse

Bei Zerlegung von ›hagazussa‹ wird diese Bedeutung klarer:

- ›haga‹ = Hecke, Zaun
- ›zussa‹ / ›zussa‹ = wohl verwandt mit ›sitzen, reiten‹, also eine auf der Hecke/Zaun sitzende Frau



Das Bild der ›Zaunreiterin‹ oder Grenzbewohnerin deutet demnach auf eine Person, die ›zwischen den Welten‹ lebt: Also sowohl zwischen Dorf und Wald als auch zwischen Zivilisation und Natur, zwischen Diesseits und Jenseits. Sie steht als Vermittlerin zwischen der Welt der Menschen und der Geister – was zum Bild der Hexe als Mittlerin oder Zauberin passt.

Im Mittelalter war die Bedeutung ›Hexe‹ zunächst nicht zwingend negativ, sondern konnte eine weise Frau oder Heilerin bezeichnen. Im Zuge der Hexenverfolgungen (15.–18. Jahrhundert) wurde die Hexe zur Feindfigur und als Verbündete des Teufels dargestellt. Ab dem 19. Jahrhundert, etwa durch die Brüder Grimm und ihre Märchen, setzte eine romantisierende oder mystifizierende Umdeutung ein. Über Jahrhunderte wandelte sich die Bedeutung, stark beeinflusst durch religiöse, soziale und kulturelle Strömungen.

Heute gibt es neben negativen Verwendungen auch positive oder feministische Re-Interpretationen, beispielsweise in den Bereichen der Wicca-Religion oder Naturspiritualität.

Text: IM • Fotos: Pixabay

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

Kolumne

Sommerurlaub

Eltern schulpflichtiger Kinder kennen es. Gerade sind die Pfingstferien vorbei, da stehen schon die nächsten Ferien vor der Tür: sechs Wochen von August bis Mitte September. Irgendwie muss der Nachwuchs dann beschäftigt werden. Ob und wie lange man in den Urlaub fährt, hängt natürlich von vielen Faktoren ab.



Nicht jeder kann - oder will – zur Safari nach Namibia oder in ein Luxusressort nach Dubai fliegen. Neben finanziellen und ökologischen Aspekten kommt bei Familien mit mehreren Kindern aber noch ein weiterer hinzu: Wer will was wo wie und überhaupt machen?

Während kleinere Kinder noch im heimischen Planschbecken zufrieden sind, möchten Teenager vielleicht lieber Party- oder Animationsprogramm. All inklusive mit Club-Dance wiederum ist mein persönlicher Alptraum und so geht es vermutlich vielen, andere wiederum können sich keinen schöneren Urlaub vorstellen. Ein Mobile Home am Campingplatz hingegen ist für die Großfamilie eher ungeeignet.

Wie also allen gerecht werden, dazu noch im Rahmen des Budgets bleiben und auf Nachhaltigkeit achten? Eine allgemeingültige Lösung gibt es hier nicht. Das muss wie so vieles jede Familie für sich selbst entscheiden. Die einen wollen ans Wasser, die anderen in die Berge, Nord oder Süd, Ost oder West, die Liste der Wünsche und No-Gos kann lang werden. Andere Familien wollen unbedingt ihre Bucket List abarbeiten und jedes Jahr muss die Reise höher, schneller, weiter werden.

Doch bevor schon im Vorfeld Streit ausbricht: Lieber nach den gemeinsamen Nennern suchen oder sich auch einmal auf einen Kompromiss einlassen. Letztendlich ist es dann auch wieder egal, ob man nach Kroatien, Italien, Dänemark oder Hintertupfingen fährt. Gemeinsame Zeit ist überall wertvoll und auch das örtliche Freibad, der eigene Garten oder Balkon kann für schönes Sommerfeeling sorgen.

Und keine Angst: Geschwister streiten sich bekanntermaßen überall auf der Welt – ortsunabhängig.

Text: Alexandra Geyer • Grafik: pixabay

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

Maurer - Maurermeister und Azubis gesucht!

InnHügelLand Kalender 2026

Fotografen aufgepasst - wir suchen Bilder - Einsendeschluss 1. September 2025!



Fotos der schönsten Ecken unserer schönen Heimat am Inn werden für unseren InnHügelLand Kalender 2026 gesucht!



© Annemarie Köllerer



© Carola Schuster

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 entlang des Inns. Schicken Sie uns Ihre Auswahl von verträumten Ecken, wunderbaren Aussichten und herrlichen Landschaften unserer Heimat. Sehr gerne bevorzugt (auch) Winterbilder.

Natürlich werden die Fotografen jeweils namentlich unter ihrem Bild genannt.

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 1.9.2025 per E-Mail an kalender@innmagazin.de senden.

Für unsere Anzeigenkunden schon jetzt der Hinweis, sich ihren regionalen Werbeplatz in der Ausgabe 2026 rechtzeitig zu sichern! Preise und Formate erhalten Sie gerne auf Anfrage per E-Mail unter kalender@innmagazin.de - wir freuen uns auf Ihre Buchung!

Schmid Steuerberatung
engagiert
kompetent
zuverlässig
Maria Schmid
Steuerberaterin
Fachberaterin für internationales Steuerrecht / Ldw. Buchstelle
Kiefernweg 5 - 83361 Kienberg
Tel.: 08628 / 987399-0 Fax: 08628 / 987399-15
www.schmid-steuerkanzlei.de
Beratung mit Weitblick!

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

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

Rätselfragen aus der Region

Thema:

Historische Reisen auf der Chaussee München - Braunau (siehe auch Beitrag im Kulturteil)

1. Frage

Seit 1736 verkehrten auf der alten Bundesstraße nach München Postkutschen. Wie hießen die drei Pferdewechselorte zwischen Marktl und München?

a) Neuötting, Mühldorf, Haag

b) Altötting, Ampfing, Anzing

c) Mühldorf, Haag, Parsdorf

2. Frage

1782 reiste Papst Pius VI. von Wien nach München. Wo wurde er von Kurfürst Karl Theodor am 26. April 1782 empfangen?

a) Kirchdorf b) Reichertsheim c) Ramsau

3. Frage

Die Reisegesellschaft von Napoleons zweiter Braut Marie Louise von Habsburg bewegte sich Mitte März 1810 durch Bayern. Aus wie vielen Kutschen und Wagen setzte sich der Brautzug zusammen?

a) 83 Wagen b) 45 Wagen c) 110 Wagen



Typische Postkutsche aus der Zeit.

Die Fragen für unser Regionalrätsel stellt uns wieder Heimatpfleger Meinrad Schroll.

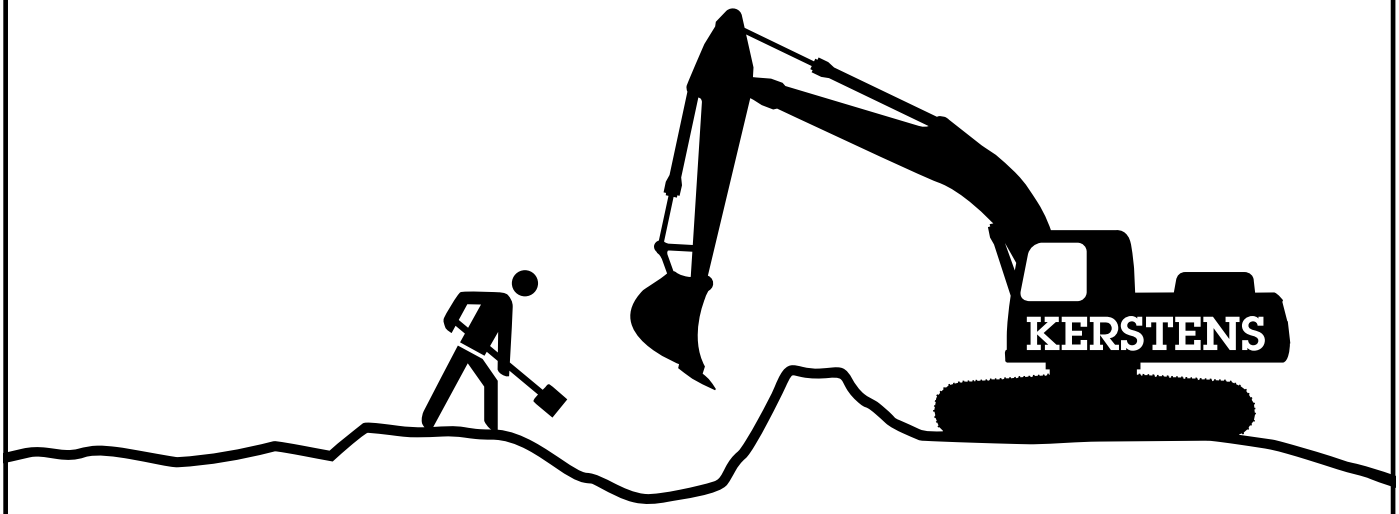


Meinrad Schroll beim Spaziergang am Stadtwall in Mühldorf.

Die richtigen Antworten sind:

1 b 2 c 3 a

KERSTENS BAU



www.kerstens.de

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

VORSCHAU

Die nächste Ausgabe #12 Herbst/Winter 2025/26 erscheint am 20. November 2025

Voraussichtliche Themen - neben dem Herbst/Winter-Schwerpunkt - sind:

- INN Weihnachtsmarkt
- 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: 22. Oktober 2025!

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

www.INNmagazin.de

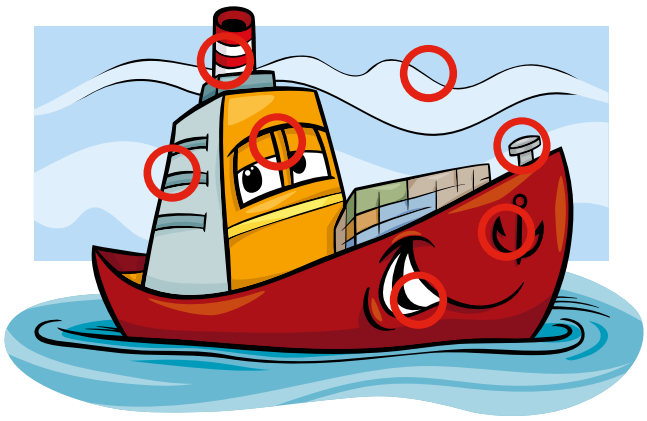
Auflage: mindestens 11.000 Exemplare
Verteilungsgebiet: An alle Haushalte in Aschau a.Inn, Gars a.Inn, Reichertsheim, Jettenbach, Unterreit sowie in den Gemeinden und ausgewählten Verteilstellen der Landkreise WS, MÜ, AÖ, RO und ED.

Es gelten die AGB des INN Zeit Verlag Marta Laszlo & Ida Lösch GbR. Für Irrtum und Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Die Urheberrechte für 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.

@INNmagazin.de
Wir freuen uns auf Likes & Kommentare!

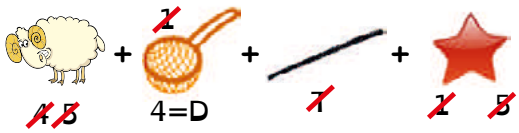
Rätsellösungen der Kinderseiten

Fehlerbild



Welches Wort wird gesucht?

Schaf+Sieb+Strich+Stern



Lösungswort: S c h i e d s r i c h t e r

Zahlenrätsel



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 • Daumoos 11 • 83536 Gars 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** .....



WEISST DU EIGENTLICH WAS WIR MACHEN?

BEI UNS MUSS MAN WAS IM KOPF UND IN DEN ARMEN HABEN!

AZUBI GESUCHT – MAURER (M/W/D)

Wen wir suchen?

Du bist gerade mit der Schule fertig? Und nun möchtest Du den nächsten Schritt gehen? Mathe und Deutsch hast Du auf dem Kasten? Interesse an Handwerk und ein bisschen Power in den Armen? Dann bist Du bei uns richtig!

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!

WIR WÜNSCHEN ALLEN SCHULABGÄNGERN 2025 ALLES GUTE FÜR DIE ZUKUNFT!

Lexenbergstraße 17
84437 Reichertsheim
Telefon: 08073 9619
Telefax: 08073 9620
Mail:info@zeiler-bau.de
www.zeiler-bau.de

ZEILER
BAU-GMBH