www.INNmagazin.de

iNN MAGAZIN

#12 • Nov. 2025 - März 2026 • 17. Jahrg.





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





24.11. bis 1.12.2025

BLACK WEEK

-20%

AUF DIE KOMPLETTEN KOLLEKTIONEN*
in Ampfing und Mühldorf



*Ausgenommen bereits reduzierte Ware, Frühjahrsware, Baukastenanzüge und Bestellware

mode hell

Mühldorfer Straße 31 · 84539 Ampfing
Stadtplatz 37 · 84453 Mühldorf

Editorial



Wahre Werte - gibt man dieses Stichwort in einer Online-Suchmaschine ein, so erscheinen postwendend Hinweise und ›handfeste Fakten‹ zu den Themen Geld, Anlagestrategien und finanzieller Sicherheit. Weit oben steht auch eine Vinothek und eine Schmuckmanufaktur. Erst dann folgen tiefergehende Überlegungen zu dem, was wirklichen Wert im Leben hat. Das sollte durchaus zu denken geben, denn was bringt das ertragreichste Depot, wenn das Umfeld fehlt, in dem Mensch sich wohlfühlt?

Natürlich sind die Schwerpunkte bei jedem etwas anders. Wirklich glücklich schätzen kann sich aber wohl derjenige, der mit guter Gesundheit in einem freien Leben voller Menschen agieren kann, in denen Respekt und Offenheit ebenso gelebt werden wie ehrliche Freundlichkeit und gegenseitige Empathie. Weitere wichtige Stückchen zum Glück sind Vertrauen und die berühmten drei Komponenten lieben, lachen, leben - wie auch immer das aussehen mag.

Am Ende dessen wird nicht gefragt, ob man der erfolgreichste, strebsamste oder gar reichste Mensch war. Nach Erfahrungen aus Gesprächen mit sterbenden Menschen gehen die Gedanken vielmehr in Richtung der genannten wahren Werte: Hat man sein eigenes Leben oder das eines anderen gelebt? War man mutig genug, seine Träume zu verwirklichen? Konnte genug Zeit mit Familie und Freunden verbracht werden? Und schließlich: War man in der Lage zu vergeben statt nachzutragen und so Konflikte wirklich zu lösen? Also kurz: Was ist wirklich wichtig im Leben?

Mit diesen Gedanken wollen wir uns für dieses Jahr verabschieden und wünschen eine wunderbare Vorweihnachtszeit mit vielen wunderbaren Menschen im Leben und genug Zeit für zahlreiche magische Momente!

'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: Franziskushaus Au a.Inn • Sammlung Peter Schmidt, Waldkraiburg - Foto: Frank Aussieker • WBV Wasserburg/ Haag w.V. • Markt Haag i. OB

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

iNNhalt



iNNLand & Leute

Neues von den Shytsees 4
Schokolade und noch viel mehr 10
Weihnachtsmarkt INN der Region 14
Genuss und Freude verschenken 44
Mia san immer no die Netten 46
›Hybrid-Laden‹ in Ramsau. 50
Statik & Tragwerksplanung 51
Mach, was dir schmeckt! 52
Was die Olympiade 2026 mit Aschau zu tun hat 56
Entspannung mit Konzept - Liegen, die bewegen . . . 59
Moderne Zahnmedizin in der Region. 60
Seit 20 Jahren ein starker Partner. 62
Energie für Sie – zuverlässig und fair 63
20 Jahre Standards setzen 64
Zahlreiche Benefits und Entwicklungsmöglichkeiten. . 66
Familienbetrieb plant personelle Erweiterung 68



iNNFamilie & Freunde

Sanfte Methoden für das Wohlbefinden 70
22 Jahre im Pflegeteam 72
Ergotherapie: Wege, Lösungen, Hilfestellungen . . . 74
Das erlesene Sonntagsmehl 78
Innere Klarheit finden und Blockaden lösen 80
Hilfe, die Viren kommen 82
Wind-und-Wetter-Salbe 83
Waldkinder, das sind wir 84
Gschicht´n aus dem ASW. 86
INN Magazin Kids - Kinder-Seiten & ›Mia‹. 91
Backen ist Kunst: Feine Elisenlebkuchen 94
Selbstbacken macht Laune!. 96



iNNSport & Freizeit

Mit Töpfern durch die kalte Jahreszeit. 97
Die staade Zeit zwischen Inn und Salzach. 98
Serie: Urlaub mit Kindern - Köln 103
TSV OTK-Jugend-Cup 2025 106
Neun Monate in Indien. 107
Streetfood, Skybars & stille Tempel 110

iNN MAGAZIN
12-Herbst/Winter 2025/26



iNNKultur & Medien

Buchtipps regionaler Autoren 111
Serie: Kunst für alle - Mercedes-Klassiker 113
Bücher-Tipps für den Winter 118
Kunst für Klein & Groß 120
Auszeichnung für Kathi Stimmer-Salzeder 123
Horst Preibisch zum 90. Geburtstag 124
Museen und Ausstellungen geschlossen 124
Reise in die Vergangenheit 125
Förderverein Bairische Sprache und Dialekte e.V. .. 126



iNNNatur & Umgebung

Familienfest voller Erfolg 128
Zwischen Humor und Herausforderungen 129
Unsere Wälder – ein historischer Rückblick 132



iNNMix & Schnipsel

INN Region Kalender 2026 140
Kolumne: Veggie-Schnitzel 141
Rätselfragen aus der INN Region 141
Hätten Sie es gewusst: Katzentisch 143
Vorschau / Impressum 144
Inn Magazin Abo Bestellformular 142

INN Magazin Abo unter www.innmagazin.de/Abo

HSP STEUER®
GARS

Innovative Steuerberatung aus Gars

Herz. Stärke. Partnerschaft.

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

www.hsp-steuer.de/gars

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

›Geplant war eine Küche. Gebaut haben wir am Ende ein ganzes Haus für Ideen, Begegnungen und gute Gespräche.‹

Zuwachs bei den Shytsees in Aschau am Inn – aber nicht personell, sondern infrastrukturell. Nach einem Jahr Bauzeit eröffnet ein nagelneuer Gebäudekomplex. Doch was steckt dahinter? Ist das Team schon wieder so stark gewachsen, dass es ein neues Büro gebraucht hat? Und wozu wurde hier eine riesige Gastro-Küche eingebaut? Was war überhaupt sonst noch so los in diesem Jahr? Fragen über Fragen – wir haben darum Inhaber Franz Scheitzeneder zum Gespräch getroffen. Die Antworten gibt's wie immer exklusiv hier im INN Magazin.



Bei den Shytsees wird gebaut. Geschäftsführer Franz Scheitzeneder gewährt uns einen Blick hinter die Kulissen.

Servus Franz, schön, dass ich mal wieder bei euch sein darf. Es ist vollbracht – das neue Gebäude steht und jetzt geht's endlich los. Wie groß ist die Vorfreude?

Die ist schon riesig. Wenn du zwei Jahre planst und ein Jahr baust, dann willst du irgendwann einfach nur noch fertig werden. Es hat ein bisschen länger gedauert als erhofft, aber das ist normal, wenn man etwas Altes herrichtet und nicht einfach auf die grüne Wiese baut – in unserem Fall war's eine ehemalige Maistrocknung. Da tauchen im Prozess immer wieder Überraschungen auf. Aber das ist okay, war beim letzten Bau ja auch schon so und hat uns nicht geschadet.

Klär uns auf: Was hat es mit diesem Gebäude eigentlich auf sich?

Ursprünglich wollten wir für Rosi, unsere Hauswirtschafterin und Köchin, eine nagelneue, professionelle Küche schaffen. Direkt darüber sollte es einen kleinen Aufenthaltsraum fürs Team geben, wo wir gemeinsam essen können. Während der Planung haben wir dann aber gemerkt: Eigentlich wäre es schade, es nur dabei zu belassen. Also haben wir größer gedacht. So entstand die Idee, moderne Räume zu schaffen, die auch andere Unternehmen, Vereine oder Coaches für Veranstaltungen, Tagungen und Workshops nutzen können. Gleichzeitig haben wir damit die



Ein Blick in einen der neuen, modernen Konferenzräume.



Köchin Rosi freut sich über ihre nagelneue Profi-Gastroküche.



Hier im Saal finden zukünftig bis zu 50 Personen Platz.

Chance, unseren eigenen Schulungsbereich auszubauen und künftig offene Kurse zu Themen wie Markenstrategie, Social Media, Web, (Medien-)Design, aber auch zu Unternehmenskultur oder zu Künstlicher Intelligenz anzubieten.

Verstehe ich das richtig: Ihr nutzt das Gebäude gar nicht als Büro zum Arbeiten, sondern habt es größtenteils für Externe gebaut?

Genau. Geplant war eine Küche. Gebaut haben wir gleich ein ganzes Haus für Ideen, Begegnungen und gute Gespräche. Wenn uns andere Unternehmen oder Kunden besuchen, hören wir so gut wie jedes Mal: ›Wahnsinn, wie schön es bei euch ist, hier würde ich auch gerne arbeiten.‹

Gesagt, getan – jetzt kann jeder bei uns arbeiten! Wir bieten zwei Konferenzräume für bis zu 12 Personen und einen Saal für bis zu 50 Personen an. Alle Räume sind auf dem neuesten Stand der Technik und Rosi sorgt mit ihrem (bald) dreiköpfigen Hauswirtschafts-Team und neuer Küche dafür, dass es den Gästen an nichts fehlt: ganz gleich ob Häppchen, Kaffee & Kuchen, Brotzeitbuffet, Brunch oder Mittag- bzw. Abendessen. Bei uns soll sich einfach jeder rundum wohl fühlen.

Ich könnte mir vorstellen, dass die Nachfrage nach einer ›Business Location‹, eingebettet in ein so kreatives Umfeld wie eures, bei uns in der Gegend sehr groß ist. Wie bucht man sich einen Raum?

Ich denke schon, dass das gefragt ist. Rund um uns herum gibt es unzählige große Unternehmen, die ab und an externen Platz für Meetings, Workshops oder Tagungen benötigen. Entweder, weil intern alle verfügbaren Räume belegt sind oder, weil man hin und wieder einfach einen Tapetenwechsel braucht, um auf frische Ideen zu kommen. Hinzu kommen Behörden, Organisationen oder Vereine, die ebenfalls regelmäßig Platzbedarf haben. Und auch die Nähe zur Münchner Messe wird uns nicht schaden.

Die Buchung eines dieser Räume ist denkbar einfach: Entweder ganz klassisch anrufen oder auf unsere Website www.shytsee.de gehen. Dort findet man im Menü bald den Punkt ›Räume‹ und kann sich bei einem Klick darauf das Angebot samt Fotos noch einmal im Detail ansehen oder gleich eine Anfrage absenden.

Was darf ich mir unter eurem Schulungsbereich vorstellen? Heißt das, es gibt sowas wie einen Kurs-Kalender, aus dem man auswählen kann? Und dürfen da nur Unternehmen teilnehmen oder auch alle anderen, die sich für ein bestimmtes Thema interessieren?

Unseren ›Education‹-Bereich gibt's ja schon viele Jahre. Im Rahmen dessen bieten wir individuelle Schulungen und Weiterbildungen für externe Unternehmen bzw. deren Mitarbeitende an. Neu ist, dass wir nun nicht mehr nur auf Zuruf arbeiten, sondern proaktiv Veranstaltungen zu verschiedensten Themen planen, an denen dann jeder teilnehmen kann – ganz gleich, ob im Auftrag eines Unternehmens, als Privatperson oder als Fachkraft, die ihren Horizont erweitern und spannende Leute kennenlernen möchte. Darüber hinaus planen wir auch Medienkompetenztrainings für Schüler und Eltern sowie für Senioren und Seniorinnen – beispielsweise für einen sicheren Umgang mit ChatGPT.

Auch personell haben wir uns in diesem Bereich nochmal verstärkt, um neben all der praktischen Expertise auch ein starkes pädagogisches Fundament zu bieten. Mit Simon Hauzenberger aus Mühldorf haben wir den perfekt zu uns passenden ›Head of Education‹ gefunden. Wobei gefunden übertrieben ist. Wir sind uns mehr oder weniger zufällig über den Weg gelaufen. Simon war bis 2019 Lehrer am Gymnasium Waldkraiburg und hat sich seitdem einen Namen als Experte für Online-Marketing gemacht. Er passt also zu uns wie die sprichwörtliche Faust aufs Auge.



Die Shytsees beim Dreh eines ihrer viralen TikTok-Videos.

Was gibt's sonst noch so Neues? Was ist passiert in den letzten zwölf Monaten?

Wo fange ich da an? Ich glaube, die größte Überraschung dieses Jahr war, dass wir irgendwie sowas wie ein ›Influencer‹ geworden sind. Wir legen schon immer sehr viel Wert auf unsere eigenen Social Media-Kanäle, dass der Inhalt darauf nicht nur Spaß macht und informiert, sondern authentisch widerspiegelt, wer wir sind und wie wir ticken. Und scheinbar treffen wir damit einen Nerv: Seit ungefähr Frühjahr geht ein Video nach dem anderen viral – ganz gleich, ob auf Instagram oder auf TikTok. Nicht selten erreichen wir mehrere Millionen Menschen mit einem Post. Ich bekomme täglich Bewerbungen aus ganz Deutschland und teilweise sogar aus dem Ausland von Leuten, die sich mit uns identifizieren können und umziehen würden, nur um bei uns in Wolfgrub zu arbeiten. Das ist surreal und auch ein bisschen verrückt. Wir haben es nie darauf angelegt und trotzdem sind wir jetzt da, wo wir sind. Ich werde mittlerweile sogar schon in der Öffentlichkeit angesprochen – erst neulich wieder in der Allianz Arena: ›Bist du nicht der Typ von Shytsee, der alle seine Mitarbeitenden an ihren Hausschuhen erkennt?‹ Ich muss jedes Mal wieder laut lachen, wenn mir sowas passiert.

Seit Anfang des Jahres gilt bei uns die Vier-Tage-Woche. Erstes Fazit nach knapp zwölf Monaten: Für die teilnehmenden Teammitglieder ist der zusätzliche freie Tag ein echter Mehrwert, für die Kunden hat sich nichts geändert und unser Umsatz ist im Vergleich zum Vorjahr sogar nochmal leicht gestiegen. Das nennt man dann wohl eine Win-Win-Win-Situation. Natürlich stellt so ein Schritt ein Risiko dar – vor allem angesichts der aktuellen weltpolitischen und wirtschaftlichen Lage. Am Ende muss man seiner Intuition folgen und das tun, was man selbst für richtig hält. Wir haben diese Umstellung über zwei Jahre geplant und werden den Prozess auch noch ein weiteres Jahr eng begleiten müssen, um einfach alle lauernden Fallstricke zu identifizieren und dafür zu sorgen, dass es für alle Seiten machbar bleibt – aber am Ende war ich zu keinem Zeitpunkt skeptisch, weil ich ein starkes und vor allem verantwortungsbewusstes Team im Rücken habe. Ohne geht's nicht.

Last, but not least: Wir haben dieses Jahr einen neuen Leistungsbereich namens ›Strategie & Konzeption‹ eingeführt. Viele Unternehmen hangeln sich nur von Maßnahme zu Maßnahme, ohne jemals richtig an ihrem Kern gearbeitet zu haben. Ergo laufen viele dieser Maßnahmen ins Leere – zum Beispiel, weil sie nicht zur Zielgruppe passen oder aus-



Das neu formierte Team Strategie & Konzeption, bestehend aus Marie, Ramona und Magdalena.

tauschbar bzw. beliebig sind. Wir glauben fest daran – vor allem in Zeiten von Künstlicher Intelligenz – dass ein Schritt zurück zur Wurzel nicht schaden kann. Einmal alles auf den Prüfstand stellen: Wer sind wir? Wer wollen wir sein? Welches Problem lösen wir? Wer ist unsere Zielgruppe? Was unterscheidet uns von den Mitbewerbern? Alles Dinge, die man einfach einmal verstehen muss, bevor man einen wirklich guten Maßnahmenkatalog aufsetzen kann, der seine volle Wirkung entfaltet und auf die Unternehmensziele einzahlt.

Im Prinzip läuft das folgendermaßen ab: In einem Workshop analysieren wir gemeinsam mit dem Kunden den Status Quo. Auf Basis dessen erstellen wir dann ein sogenanntes ›Brand Book‹, also sowas wie die Unternehmensbibel. Darin ist alles enthalten, was die Marke derzeit ausmacht und wo sie hin möchte. Es wächst mit dem Unternehmen mit und bietet Orientierung und Klarheit – Dinge, die Unternehmen mehr denn je brauchen. Schon jetzt ist unser neues Strategie-Team gut ausgelastet und begleitet viele Unternehmen aus der Region dabei, sich optimal für die Zukunft aufzustellen. Wer auch Interesse an so einem Strategie-Prozess hat, darf sich jederzeit gerne bei uns melden.

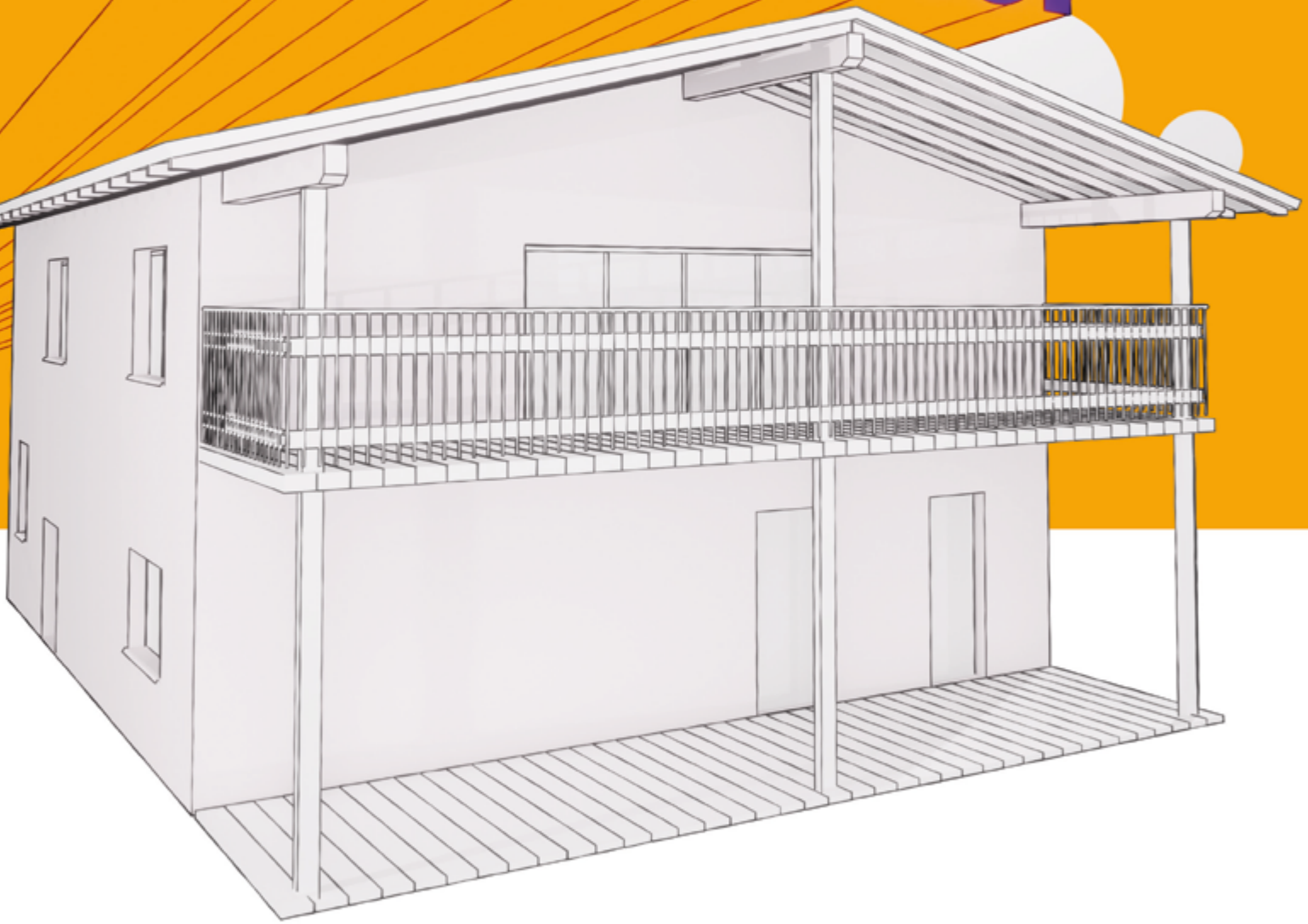
Spannend und interessant zugleich. Zum Schluss vielleicht noch ein kleiner Ausblick auf die Zukunft. Was steht 2026 auf dem Programm?

Wir alle sehnen uns ein Stück weit nach Normalität. Keine Baustelle, keine großen Veränderungen im Team, kein ›immer höher, schneller, weiter‹. Bei uns ist immer viel los, kein Tag ist wie der andere, ein Meilenstein jagt den nächsten. Wenn ich mir eine Sache für 2026 vornehmen dürfte, dann wäre es ›ankommen‹. Mal kurz innehalten, dankbar sein für das, was war und was man erreicht hat, aber nicht sofort nach neuen Sternen greifen. Wir wollen gut im neuen Gebäude ankommen und es mit Leben füllen. Wir wollen das fast 40-köpfige Team in die Tiefe weiterentwickeln, nicht nur in die Breite. Und wir wollen das, was wir machen, herausragend machen – und dafür braucht man die nötige Ruhe. Wenn ich mein ideales 2026 in drei Worten beschreiben müsste: Entschleunigung, Fokus, Verbindung

Danke Franz, dass du wieder so offen mit uns gesprochen hast - ich freue mich jetzt schon aufs nächste Mal. Dir und deinem Team von uns allen nur das Allerbeste – wir verfolgen euch weiter und sind gespannt auf das, was kommt.

Interview: IM • Fotos: Shytsee

UNSER HOF

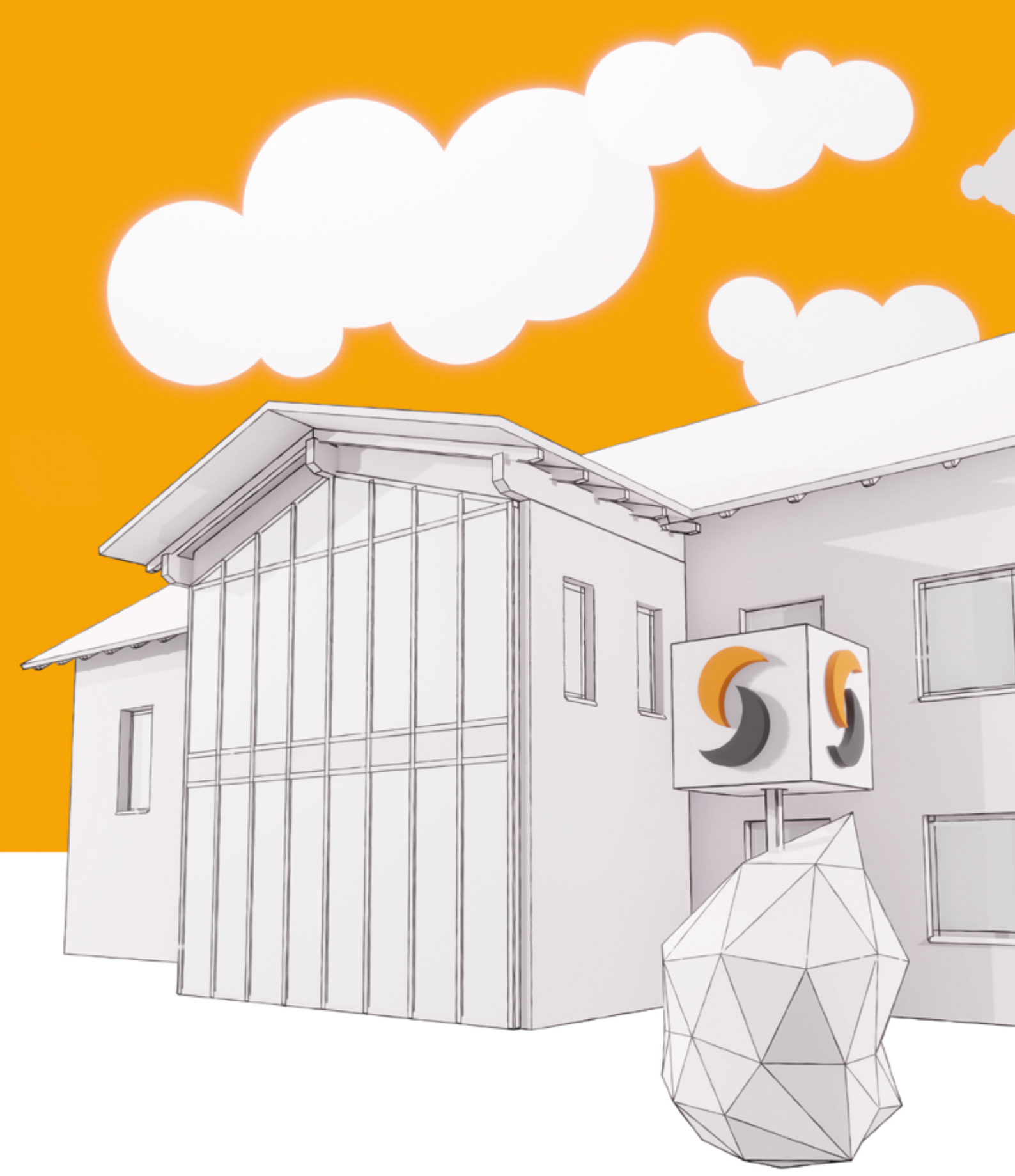


SHYTSEE.

COMMUNITY & CLASSES

MEETINGRÄUME • COWORKING • KURSE

Wolfgrub 10 | 84544 Aschau am Inn



SHYTSEE.

CONTENT & COMMUNICATION

STRATEGIE • DESIGN • WEB • SOCIAL MEDIA • FILM & FOTO

info@shytsee.de | www.shytsee.de



Schokolade und noch viel mehr

Der über die Region hinaus bekannte Lengmooser Pralinenhersteller Confiserie Obermeier steht mitten in den Vorbereitungen für die Weihnachtssaison. Zudem gibt es zusätzliche Angebote, wie das Café mit einer kleinen, aber feinen Kuchenauswahl. Wir haben einen Blick hinter die Kulissen der Produktion von allerlei Leckereien aus Schokolade geworfen.



Weihnachten steht vor der Tür - was bedeutet das für euch als Pralinenhersteller?

Natürlich zunächst einmal wahnsinnig viel Arbeit. Aber wir machen das ja gerne und freuen uns über viele zufriedene Kunden. Eigentlich ist bei uns alles auf zwei Hauptsaisonen, also Ostern und Weihnachten, ausgerichtet. Die verschiedenen Rohstoffe unserer Lieferanten beispielsweise werden schon lange vorher ausgewählt und auf Abruf bestellt, um eine gesicherte Produktion auf den Punkt genau zu gewährleisten. Gute Qualität der Zutaten und vor allem Frische sind ganz einfach das A und O, um wirklich gute Pralinen herstellen zu können. Wenn dann die heiße Phase der Saison beginnt, weiß jeder im Team, was zu tun ist. So kann die Produktion dann wirklich wie am Schnürchen laufen.

Was macht einen Einkauf bei Confiserie Obermeier so besonders?

Bei uns kann der Kunde aus einer großen Anzahl von außergewöhnlichen Pralinenpräsenten in Ruhe auswählen. Gerne befüllen wir auch von unseren Kunden mitgebrachte Gefäße mit unseren handgefertigten Pralinen und verpacken diese dann gekonnt zu edlen Geschenken. Wer möchte, kann sogar einen Blick in unsere Herstellung werfen. Nur durch eine große Glasscheibe vom Verkaufsraum getrennt, stellen wir aus Schokolade, Nougat und Marzipan unsere handwerklichen Produkte her. Außerdem erfüllen wir jede Menge individueller Kundenwünsche zu Geburtstagen, Hochzeiten und Jubiläen. Speziell dafür sind wir mittlerweile schon seit vielen Jahren ein fester Begriff in dieser Region. Oft hören wir: Für besondere Geschenke gehen wir zum Obermeier!

Neben den beliebten Pralinen- und Trüffelkreationen gibt es seit kurzem auch Torten - zum Mitnehmen oder genießen im Café.







Ja, ham' mer denn scho' Weihnachten?



Große Auswahl an Pralinengeschenken!

Josef Obermeier
Schokolade - Pralinen - Geschenke

Confiserie Josef Obermeier – Lengmoos bei Haag

Confiserie Josef Obermeier · Lengmoos 99 · 83536 Gars
Telefon 0 80 72 / 24 11 · www.confiserie-obermeier.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 8.30 – 18 Uhr | Sa. 10 – 16 Uhr
Besuchen Sie uns auf Instagram oder Facebook
mit aktuellen Hinweisen

neu



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



Leckereien soweit das Auge reicht - schon beim Betreten des Ladengeschäfts an der Lengmooser Kreuzung geht der Genuss mit dem Duft von Schokolade los - und macht die Entscheidung, welche der vielen Kreationen man auswählen sollte, nicht leichter.

Ihr habt neue verlängerte Öffnungszeiten, wie geht das in Zeiten von Personalknappheit?

Wir sind in der ausgesprochen glücklichen Lage, dass wir über ausreichend und vor allem auch gutes Personal verfügen. Dadurch konnten wir dem Wunsch vieler Kunden nachkommen und unsere täglichen Öffnungszeiten erheblich ausweiten. Wir haben jetzt Montag bis Freitag von 8.30 bis 18 Uhr durchgehend geöffnet und am Samstag bis 16 Uhr.

Neu ist auch die Kuchentheke, dann kann man also auch zu einem kleinen Kaffee-Plausch kommen?

Ja, seit wir vor drei Jahren in unseren Neubau an der Lengmooser Kreuzung umgezogen sind, haben wir jetzt viel mehr Möglichkeiten und können besser auf die Wünsche unserer Kunden eingehen. Dazu gehört auch eine kleine Auswahl an selbst hergestellten Kuchen und Gebäcken. Zu unserer eigenen Überraschung wird dieses Angebot nicht nur in unserm Café, sondern auch zum Mitnehmen sehr gut angenommen, so dass wir unser Sortiment in diese Richtung sicher noch weiter ausweiten werden.

Was gibt es Neues im Sortiment?

Selbstverständlich bieten wir immer wieder neue Pralinenkreationen an, wie derzeit beispielsweise unsere Jubiläumspraline - eine Champagner-Cranberry-Trüffel mit Mandelkruste in Vollmilchschokolade. Diese wird sehr aufwendig hergestellt und es wird sie nur in diesem Jahr geben, also zum 20-jährigen Bestehen der Confiserie Obermeier.

Was ist das Lieblingsprodukt der Kunden?

Da fällt mir als erstes unsere in große Stücke gebrochene Nussbruchschokolade ein, die geht bei uns weg wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln. Beinahe jeder Kunde nimmt ein Stück mit. Diesen Erfolg haben wir uns über viele Jahre erarbeitet - wir versuchen ständig, die Qualität noch weiter zu steigern. Das beginnt bei der Auswahl der geschälten Nüsse, über die vorsichtige, eine Stunde dauernde Röstung, bis zur Verarbeitung und Vermischung mit hochwertiger, zartschmelzender Schokolade.

Gibt es einen Tipp, worauf man achten sollte, wenn man zuhause mit Schokolade arbeiten will? Aktuell dürfte das wohl hauptsächlich das Anstreichen von Gebäck mit Schokolade sein?



Seit langem bekannt ist Josef Obermeier für die individuellen Geschenke.

Mit Schokolade zu arbeiten, ist nicht ganz einfach. Dafür braucht es etwas Erfahrung und Wissen darüber. Zunächst ist die richtige Verarbeitungstemperatur sehr wichtig. Zartbitterschokolade sollte bei 29-31 °C, die Vollmilchschokolade bei 28- 30° C verarbeitet werden. Dann glänzt die Schokolade schön und bekommt den typischen knackigen Bruch. Selbstverständlich sollte man nur wirklich gute und hochwertige Schokolade aus dem Fachgeschäft verwenden.

Kann man das auch bei euch kaufen?

Natürlich, bei uns gibt es nicht nur hochwertige Kuvertüre, sondern auch beste Nougat- und Marzipanrohmassen in Profiqualität, in Kleinmengen abgepackt, zu kaufen.

Wie lange kann man eigentlich Pralinen aufbewahren?

Bei richtiger, kühler Lagerung (ca. 16-18 Grad) und am besten vor Licht und Luft geschützt in Blechdosen aufbewahrt, sind Trüffelpralinen etwa vier bis acht Wochen haltbar. Nougatpralinen könnte man sogar mehrere Monate aufbewahren – aber wer macht das schon?



So wird ein Schokoladen-Nikolaus gefertigt

Noch eine letzte Frage zu Nikolaus. Gibt es bei Confiserie Obermeier noch den richtigen Bischof Nikolaus oder nur noch Schokoladen-Weihnachtsmänner?

Selbstverständlich haben wir auch den echten Nikolaus in unserem Sortiment, wobei wir insgesamt rund 30 verschiedene Formen und Figuren haben und diese zum Teil sogar mit Nougat gefüllt anbieten. Da ist ganz sicher für jeden etwas dabei.

Herzlichen Dank für diese schokoladigen Einblicke!

Text: IM
Fotos: Confiserie Obermeier

WEIHNACHTSMARKT

www.aronia-tannenhof.de, Regional gut versorgt



Aronia- und Tannenhof

Aronia
Hofladen in Rattenkirchen!

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Über 20 Aronia Endprodukte
und weitere Produkte
für Ihre Gesundheit.

Ein Besuch lohnt sich immer!

Alle Produkte auch online
https://franz-online-hofladen.myshopify.com

CHRISTBAUM-VERKAUF
ab 5. Dezember
Bio zertifiziert,
Nach Mondphase
geschlagen!

Stein 1, 84431 Rattenkirchen, Tel. + 0172/740 71 76

FROHE WEIHNACHTEN

tom BARTL GmbH
SANITÄR - HEIZUNG - SOLAR

Wärmepumpen - Solartechnik
Sanitär - Heizung - Kundendienst

Starnhöllmühle 1
83527 Haag i. OB
Tel. 0172 - 83 82 981

Tel. 08072 / 95 89 95
Fax 08072 / 95 89 96
tom-bartl@gmx.de

www.tom-bartl.de

Holzschnitzereien aller Art
Zeno Hainzl
Schöne Geschenke zur Weihnachtszeit
Große Auswahl an Ställen, Krippenfiguren, Madonnen, Kreuze, Engel uvm.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Große Krippen-ausstellung
mit wunderschönem Flair einer Berghütte

Oed 2, 83558 Maitenbeth a. d. B 12, Tel. 08076-8 89 17 12
Ab 24. Nov. bis 23. Dez. verlängerte Öffnungszeiten:
Mo.-Di. 10 - 18:30, Do.-Fr. 10 - 18:30, Sa. 10 - 14
www.holzschnitzerei-hainzl.de

Die Schwimmschule von WhatSUP.bayern bietet auch im Winter die passenden Schwimmkurse für Kinder / Erwachsene an.
Sie haben einen eigenen Pool? Wir kommen auch gerne zu Ihnen nach Hause!
QR-Code anklicken und wir melden uns umgehend bei Ihnen!

www.WhatSUPbayern

WhatSUP.bayern
mobile Schwimm- und Paddelschule

Andrea Engelmann
Mobil: 49 (0) 157 - 729 209 80
E-Mail: hallo@whatsup.bayern

INN der Region



Haager Christkindlmarkt





Der Duft von Tannengrün, Glühwein und leckeren Speisen liegt in der Luft. Am zweiten Adventswochenende, vom 5. bis 7. Dezember, lädt der Haager Christkindlmarkt zum gemütlichen Bummeln und Verweilen ein.

Regionale Köstlichkeiten, traditionelle Handwerkskunst und besondere Geschenkideen werden auf dem weihnachtlich erstrahlten Marktplatz angeboten. Im Hintergrund bietet der Haager Schlossturm eine romantische Kulisse.

Die Öffnungszeiten für die liebevoll dekorierten Buden sind Freitag von 17 bis 22 Uhr, Samstag von 16 bis 22 Uhr und Sonntag von 14 bis 20 Uhr.

Der Haager Christkindlmarkt hat für jeden etwas zu bieten. Neben traditionellem Glühwein und Kinderpunsch gibt es allerhand leckere Heißgetränke. Für gefüllte Mägen sorgt eine breite Palette an kulinarischen Schmankerln, ob süß oder salzig, gebacken, gegrillt oder aus der Pfanne.

Beim besinnlich zusammengestellten musikalischen Rahmenprogramm wirken Kindergärten, Schulen und Mu-





sikgruppen aus der Umgebung mit. Am Freitag und Samstag kommt der Nikolaus zu Besuch und verteilt Geschenke an die Kinder. Sonntagabend erwartet die Besucher außerdem eine Begegnung mit den StoaPerchten aus Waging, die über den Marktplatz streifen und mit ihren gruseligen Masken und lauten Schellen die Wintergeister vertreiben.

›Wir freuen uns auf viele Besucher aus nah und fern‹, so Bürgermeisterin Sissi Schätz. ›Ich wünsche allen entspannte Stunden und ein gemütliches Beisammensein auf unserem schönen Christkindlmarkt.‹

Detaillierte Infos zum Programm: www.markt-haag.de
Text & Fotos: Marktgemeinde Haag i.OB







Weihnachtsmarkt

Ebinger Alm

Ayinger Privatbrauerei

Wald - Sonne - Ruhe

Sylvester geöffnet - Neujahr geschlossen!

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



Christbäume Georg Mußner

Wimm 4 - 83567 Unterreit
Mobil-Tel.: 0171 / 9 94 85 62

Heimische Christbäume direkt vom Erzeuger!

Fahr deinen eigenen Weg

RADLSTUB'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



Hellmeierhof Floristik Geisberger Weidenbach

Unsere Advents-Ausstellung ist eröffnet!

www.floristik-geisberger.de

Tel.: 0 86 36 - 13 84
Dorfstraße 6 • 84431 Heldenstein / OT Weidenbach



INN DER REGION

Carina's Haarstudio

Eine schöne Frisur ist kein Zufall.

Spezialisierter CURLSYS® Lockenfriseur

Calligraphy Cut **Collarium** **Barberservice**



Unser Standort
Marktplatz 18
83536 Gars am Inn

So sind wir erreichbar
08073 - 734 98 45

Besuche uns **online!**

Allianz



Weihnachten
steht vor der Tür

Die festliche Jahreszeit beginnt. Vergessen Sie für ein paar Tage die Hektik des Alltags und genießen eine schöne Zeit im Kreise Ihrer Lieben. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie besinnliche Weihnachten!

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





Pistazien-Orangen-Taler

Pistazien und Orange – zart und fruchtig, eine feine Harmonie, die förmlich auf der Zunge zergeht.

Zutaten für etwa 35 Stück

Pistazienteig

- 125g weiche Butter
- 125g Puderzucker
- 10g echter Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Schale von ½ Bio-Orange, frisch gerieben
- 2 Eier
- 150g Dinkelmehl Type 630
- 50g gemahlene Pistazienkerne

Orangenfüllung

- 200g Orangenmarmelade

Außerdem

- 75 – 100g Zartbitterschokolade oder gute Schokoglasur, flüssig
- 20g gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

1. Die weiche Butter, den Puderzucker, den Vanillezucker, das Salz und die frisch geriebene Orangenschale einige Minuten cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren und zu einer hellschaumigen Masse rühren. Zum Schluss das Dinkelmehl und die gemahlenen Pistazienkerne kurz untermengen.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche jeweils etwa 35 kleine Tupfen (etwa kirschgroß) setzen. Ausreichend Abstand lassen, da der Teig etwas auseinanderläuft.
3. Die Plätzchen nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 9 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind. Danach vollständig auskühlen lassen.
4. Jeweils zwei Taler mit etwas Orangenmarmelade zusammensetzen. Danach zu einem Drittel in geschmolzene Zartbitterschokolade tauchen und die noch feuchte Schokolade am Rand vorsichtig in gehackte Pistazien tupfen. Anschließend vollständig trocknen lassen.

- Backtemperatur: 190°C (Ober-/Unterhitze)
- Backzeit: ca. 9 Minuten

Tipp: Die Taler nur so lange backen, bis sich die Ränder leicht goldbraun verfärben. In der Mitte dürfen sie ruhig noch weich und instabil wirken – beim Abkühlen härten sie nach und bekommen ihre zart-mürbe Konsistenz.

Rezept: Irmi Rumberger

Nougat-Busserl

Knusprig und zartschmelzend zugleich – diese Nougat-Busserl schmecken leicht gekühlt einfach himmlisch.

Zutaten für etwa 50 Stück

Haselnuss-Mürbteig

- 100g Dinkelmehl Type 630
- 30g geröstete Haselnusskerne, gerieben
- 55g heller Rohrohrzucker
- 60g kalte Butter, gewürfelt
- ½ kleines Ei, verquirlt

Aufgeschlagener Nougat

- 150g heller Nussnougat
- 150g dunkler Nussnougat
- 30g Butter

Schokoladenüberzug und Garnitur

- Zartbitterschokolade oder gute Schokoglasur, flüssig
- geröstete Haselnusskerne
- Puderzucker



Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Mürbeteig leicht flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde kaltstellen.
2. Den Haselnuss-Mürbeteig etwa 4 mm dick ausrollen und kleine gezackte Plätzchen (ca. 3 cm Durchmesser) ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Ober-/Unterhitze) etwa 7 Minuten goldgelb backen. Anschließend abkühlen lassen.
3. Den hellen und dunklen Nougat in Stücke schneiden und bei warmer Raumtemperatur ruhen lassen, bis er geschmeidig ist. Anschließend die weiche Butter hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse aufschlagen. Ist der Nougat noch zu fest, kann die Mischung bei Bedarf ganz leicht erwärmt werden – aber nur so viel, dass sie nicht schmilzt. Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf jedes Plätzchen etwa 5-6 g als kleinen Tupfen aufspritzen. Die Plätzchen kaltstellen bis der Nougat fest geworden ist.
4. Die gekühlten Nougat-Busserl kopfüber in flüssige Zartbitter-Kuvertüre tauchen und mit je einer gerösteten Haselnuss garnieren. Erneut kaltstellen und anschließend in einer gut schließenden Dose kühl lagern. Nach Belieben vor dem Servieren mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.

- Backtemperatur: 190°C (Ober-/Unterhitze)
- Backzeit: ca. 7 Minuten

Tipps:

- Den Haselnuss-Mürbeteig rund 4 mm dick ausrollen – nicht zu dünn, so bleiben die Plätzchen stabil und das Nougat-Häubchen sitzt sicher.
- Am besten gießt man die flüssige Schokolade in ein schmales, niedriges Glas – so lassen sich die Nougat-Häubchen am einfachsten eintauchen.

Rezept: Irmi Rumberger



WEIHNACHTSMARKT

Therapiezentrum Unterreit

PHYSIO THERAPIE
TIER THERAPIE
REHA SPORT

Fit durch den Winter

6-Monate-Spar-Abo



49,- €
pro Monat all in.
Automatisches Ende des Abos.

Aktionszeitraum 03.10. bis 16.12.2025

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

BRAUEREIQUALITÄT SEIT 1984

Noch kein Geschenk?

Dann schenk Brauereiqualität für zuhause!

Festzeltgarnituren & Biergartenmöbel – jetzt im Onlineshop entdecken für Privat- und Gewerbekunden.





Tel. 08638 / 676 46
Mobil 0170 / 281 61 36

Dorfstraße 10
D-84555 Jettenbach

KOLLER
Festzeltgarnituren & Biergartenmöbel

Back más

Bäcker Greimel, Hauptstraße 6/8, 84544 **Aschau,** Tel 08638 95 14 250, **info@backm.as**

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



INN DER REGION

Zimmerei
Holzhausbau
Dachanhebung

RUDOLF SCHILLER

ZIMMEREI RUDOLF SCHILLER
GMBH & CO. KG
Kraimoos 2 | 83564 Soyen
08071 55530-30
www.schiller-zimmerei.de





Als erfahrener Makler begleite ich seit vielen Jahren Immobilienverkäufer und -käufer. Der Immobilienmarkt kann unübersichtlich sein. Daher ist mein vorrangiges Ziel, jeden Schritt des Prozesses für Sie so reibungslos und einfach wie möglich zu gestalten – von der Anbahnung bis zur Schlüsselübergabe.

Daniel Wimmer

Wimmer Immobilien

Wörth 1
83546 Au am Inn

+49 (0) 8073 916 2133
+49 (0) 179 115 7070

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



Bald nun ist Weihnachtszeit

Zeit für den traditionellen Garser Christkindlmarkt

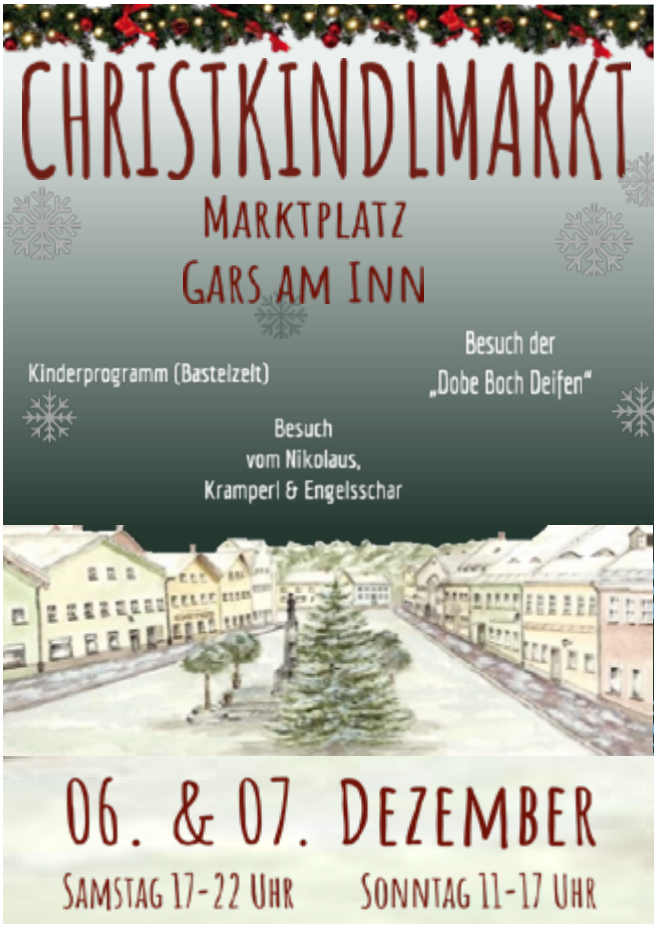
Der Garser Christkindlmarkt hat mittlerweile Tradition. Wie in den letzten Jahren auch, begann die Planung bereits im September. Die Besprechung hierzu war sehr konstruktiv. Besonders erfreulich: Fast alle Standbetreiber und teilnehmenden Vereine des letzten Jahres sind auch dieses Jahr wieder mit dabei. Zusammen mit dem InnHügelLand Verein e.V., den Vereinen der Marktgemeinde Gars a.Inn und vielen Helfern wird entsprechend geplant und organisiert. Auch die Schüler des Gymnasiums Gars und der Grund- und Mittelschule Gars packen wieder kräftig mit an. Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle an die Schüler, Lehrer und die Schulleitung!

Der Garser Christkindlmarkt findet wie üblich am 2. Adventswochenende, also am 6. und 7. Dezember, am Marktplatz statt.

An den Ständen werden die Besucher Holz- und Drechselarbeiten, Gestricktes, Genähtes, Keramik, Schmuck, Kräuter und noch vieles mehr finden. Alles kommt aus unserer Region und ist handgemacht.

Kulinarisch reicht das Angebot von Bosna, Feuerteufel, Pulled Pork Burger und Käsespätzle über Crêpes, Waffeln, Kaffee und Kuchen. Aber auch Glühwein, Punsch und Jagatee und viele Heißgetränke dürfen nicht fehlen. Ein paar Überraschungen sind auch dabei.

Eröffnet wird der Markt am Samstag, 6.12.2025 um 17 Uhr, von Bürgermeister Robert Otter und dem Christkind Anna Himmel. Das musikalische Rahmenprogramm wird





zusätzlich zu späterer Stunde vom Krampuslauf der ›Dobe Boch Deifen‹ abgerundet, die in diesem Jahr mit besonderen Überraschungen aufwarten. Dann kann bis 22 Uhr nach Herzenslust der Zauber der Garser Weihnacht genossen werden.

Am Sonntag, 7.12.2025, öffnet der Christkindlmarkt von 11 bis 17 Uhr seine Tore. Für die Kinder kommt um 15 Uhr der Nikolaus mit seinem Kramperl und Engeln. Das genaue Programm wird noch im Infoblatt und auf der Homepage der Gemeinde Gars a.Inn sowie mit Flyern und Plakaten bekanntgegeben.

Jetzt packen alle Organisatoren, Helfer, Standbetreiber und beteiligten Vereine mit Freude kräftig an und freuen sich auf einen wunderbar geschmückten weihnachtlichen Christkindlmarkt für uns alle.

Text & Fotos: InnHügelLand e.V.







Wir wünschen Ihnen
und Ihren Liebsten
eine schöne Weihnachtszeit
sowie einen guten Rutsch
in ein gesundes und
glückliches Jahr 2026.

Weil's um mehr als Geld geht.

Sparkasse
Wasserburg

WEIHNACHTSMARKT

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

CHLISTALLA
KFZ-Meisterbetrieb

MEHRMARKEN HÄNDLER

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

MOTORBOOT FÜHRERSCHEIN
See + Binnen

in Unterreit
Kursbeginn
Januar
Prüfungen
Ende April
Anmeldung und Auskünfte
Franz Langstein
langstein@gmx.eu
Telefon 0171 6203091

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



INN DER REGION

Wir bauen für Generationen

BAUGESCHÄFT WILHELM GRUNDNER

BAUEN mit HERZ und VERSTAND

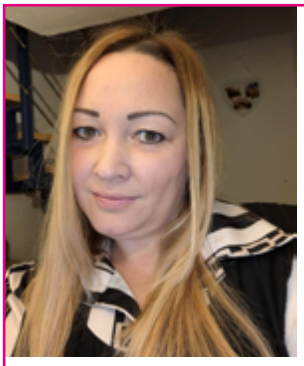
- Wohnbau
- Wohnungsbau
- Energieberatung
- Putze
- Denkmalschutz
- Schlüsselfertiger Bau
- Gewölbe
- Gewerbebau
- Landwirtschaftsbau

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

Wir wünschen eine frohe Weihnachtszeit und guten Rutsch!



NEU im Team: Krisztina

Haarstudio Sylvia

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

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



Julia, Manuela, Roswitha

Das Team vom Haarstudio Sylvia freut sich auf Ihren Besuch!





Stimmungsvoller Geheimtipp

Advent im Kloster Ramsau

Zu einem ganz besonderen Geheimtipp in der Vorweihnachtszeit hat sich in den letzten Jahren der ›Advent im Kloster Ramsau‹ entwickelt. Auch heuer laden die Wohngemeinschaften mit Förderstätte Ramsau der Stiftung Ecksberg wieder herzlich dazu ein – am Sonntag, den 7. Dezember 2025, ab 13.30 Uhr.

Zwischen festlich geschmückten Ständen und Buden erwartet die Besucher ein vielfältiges Angebot: Selbstgemachtes, Gestricktes, Gefilztes, Genähtes, Getöpfertes, Käse, Bauernbrot, Dritte-Welt-Produkte, Kunsthandwerk, Räucherwaren, Weidenwerke und vieles mehr. Auch Christbäume können wieder erworben werden.



Neu in diesem Jahr: Ein Teil der Aussteller präsentiert seine liebevoll gefertigten Produkte in der ehemaligen Klosterkapelle, die mit Kerzenlicht und winterlichem Duft eine besonders gemütliche Atmosphäre schafft – ideal, um in Ruhe zu stöbern und sich inspirieren zu lassen.

Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt: Die Ramsauer Wohngruppen verwöhnen mit Süßem, Deftigem, Punsch und Glühwein. In der ›Warmen Stube‹ im Kloster bietet das Ramsauer Dorfladen-Team Kaffee, Tee sowie ein großes Kuchen- und Tortenbuffet an.

Kinder dürfen sich, begleitet von den Mitarbeiterinnen der Förderstätte, in der Weihnachtswerkstatt kreativ austoben. Ein weiteres Highlight für die jungen Besucher ist ›Das Eselein‹, ein Klangmärchen mit Puppenspiel, erzählt von Tiana.

Gegen 16 Uhr kommt der Nikolaus mit seinen Engeln und verteilt Äpfel, Nüsse, Orangen und Schokolade. An der Feuerschale kann man sich anschließend ein Stockbrot rösten und den Nachmittag in geselliger Runde genießen.

Sobald es dunkel wird, sorgen unzählige Kerzen, Laternen und Feuerkörbe für eine zauberhafte, weihnachtliche Stimmung.





Musikalisch begleitet wird der Adventsmarkt von der Musikgruppe der Realschule Haag, dem ›Ramsauer Rhythmuschor‹ sowie der Serenade der Ramsauer Bläser, die alle mit ihren Klängen für adventliche Wärme sorgen.

An einer der Feuerschalen kann man den Tag dann besinnlich und stimmungsvoll ausklingen lassen.

Lassen Sie sich überraschen – und verzaubern vom Advent im Kloster Ramsau!

Text & Fotos: Stiftung Ecksberg





WEIHNACHTSMARKT

TUCHWERK

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

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



Wir freuen uns auf Sie!
Stoffe erleben!



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

AKTUELLE NÄHKURSE im TUCHWERK MÜHLDORF

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

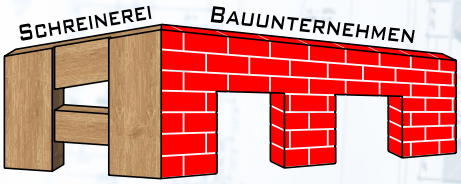
Von Kissenhüllen, individuellen Taschendesigns, Wohnaccessoires und bis hin zu Deiner neuen Lieblings-Klamotte bieten wir Deiner Kreativität die perfekte Unterstützung.

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

Tolle Geschenkidee für Weihnachten:
Gutscheine für Nähkurse

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

WWW.ANTON-MANHART.DE



ANTON MANHART
BAUGESCHÄFT - SCHREINEREI GMBH & CO. KG

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



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

TEL. 08073 / 91606-0

Bio am Eck

Naturkostfachgeschäft

Rosi Stangl/Kerstin Stangl
Kirchenstr. 1
84478 Waldkraiburg

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

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

INN der Region



Wir wünschen allen

frohe Weihnachten und einen guten Start ins neue Jahr 2026!

Ihr SHGM Bau-Bauunternehmen





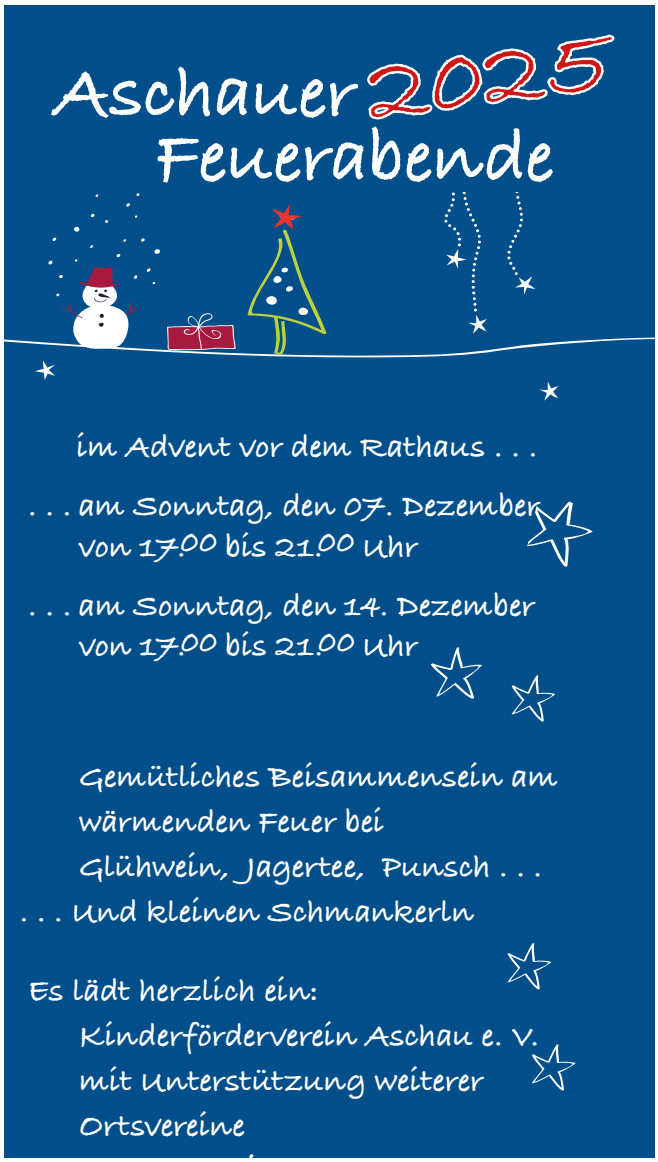


Christkindlmarkt in Aschau

Bereits seit 1998 findet in der Gemeinde Aschau a.Inn der traditionelle Christkindlmarkt statt. Dieses Jahr erwarten die Besucher wieder 43 Stände mit Geschenken, Töpfereien, Gebasteltem und vielem mehr. Auch kulinarisch ist für die Besucher wieder einiges geboten. Selbstverständlich besucht auch der Nikolaus diesen wunderbaren Markt.

Text: Gemeinde Aschau a.Inn







Geschenktipps in Buchform



Leichtes Herz und schwere Beine

Mit Mama auf dem Jakobsweg

Herausgeber: Piper Paperback
Erscheinungstermin: 4.4.2025
Paperback, 224 Seiten
ISBN-13: 978-3492065290
Preis: 18€

Ein inspirierendes Buch über Familie, das Älterwerden und den Camino. Tobias Schlegl geht den Jakobsweg zusammen mit seiner 73-jährigen Mutter. Obwohl er kein Wanderfreund ist, nimmt er diese Reise auf sich, um ihr einen lang gehegten Wunsch zu erfüllen. Abseits von ihrer Mutterrolle weiß er wenig von ihr. Auf dem Camino stellt er Fragen, die ihm schon lange auf der Zunge liegen, und lernt sie ganz neu kennen. Schlegl erzählt von neu gewonnener Verbundenheit, der Aufarbeitung von Trauer – und Nächten in hellhörigen Schlafsälen und mit geteilter Bettdecke.

Dieses Buch zeigt, wie wichtig es ist, auch als Erwachsener Zeit mit den Eltern zu verbringen, bevor sie alt und gebrechlich werden. Denn Schlegls Erfahrung beweist: Es lohnt sich, ein gemeinsames Abenteuer einzugehen.



Die Superkraft der Pflanzen

Wie die Natur unsere Gesundheit verbessert

Prof. Dr. Kathy Willis
Herausgeber: Berlin Verlag
Erscheinungstermin: 27.2.2025
Gebunden, 336 Seiten
ISBN-13: 978-3827014979
Preis: 26€

Schon lange haben wir es geahnt, aber bisher war es nicht wissenschaftlich erwiesen: Kathy Willis liefert in diesem Buch den Nachweis, dass die sinnliche Wahrnehmung von Natur ursächlich ist für eine bessere physische und psychische Gesundheit.

Ein botanisches Wohlfühlbuch auf wissenschaftlicher Basis. Die Forscherin zeigt viele, teils überraschende Wege, wie die Natur unser Leben positiv beeinflussen kann: Die Berührung von Holz beruhigt, Zedernholz stärkt die Krebsbekämpfungszellen in unserem Immunsystem, der Duft von Rosen trägt dazu bei, entspannt und umsichtiger Auto zu fahren. Selbst eine Topfpflanze neben dem Schreibtisch kann Gutes bewirken.

Ein revolutionärer, wissenschaftlich fundierter Blick auf die Möglichkeiten, wie die Natur uns gesund machen kann. Zugleich ein inspirierendes Geschenkbuch für alle Naturliebhaber.



Kunst in Sicht

Neu entdeckte Meisterwerke

Otto Waalkes
Herausgeber: Piper Paperback
Erscheinungstermin: 4.7.2025
Paperback, 176 Seiten
ISBN-13: 978-3492065894
Preis: 26€

Mit einem Vorwort von Udo Lindenberg und mehr als 150 Gemälden und Zeichnungen von Otto

›Otto da Windschief‹ und seine großen Vorbilder - Otto Waalkes geht im Alter von 77 Jahren auf immer weitere Entdeckungsreisen. Und da die Kunst bedeutend älter ist, verwundert es nicht, wenn auf dem weiten Feld der Malerei noch immer neue Meisterwerke zu entdecken sind. Aber noch etwas hat Otto entdeckt: ›Leider fehlt den allermeisten – wenn nicht allen – etwas Entbehrliches: der Ottifant.‹

Um diese Lücken zu schließen, legt der notorische Ostfriese und motorische Komiker in diesem Buch eine lange Reihe frischer Ölgemälde, Acrylbilder, Aquarelle und Federzeichnungen vor, die in Prosa wie in Versen kunsthistorisch und ottospezifisch eingeordnet werden. Im Zweifelsfall hat Otto seine großen Vorbilder, von denen die meisten leider schon vor langer Zeit den Pinsel abgegeben haben, einfach selbst zur Rede gestellt.

Hintergründiger Humor, gepaart mit Kunstverständnis - so macht Kunst entdecken richtig Spaß. Zudem zeigt der Band neben dem Komiker Otto auch den Künstler und bringt mit seinen Parodien überraschende Neuschöpfungen.

Weihnachtsmarkt

Wir zeigen Ihnen
die schönsten
Stoffe und Gardinen!



Instagram: stoff_truhe

Erstklassige OLIVENÖLE aus Sizilien Extra Nativ



naturbelassen, direkt von Olivenbauern

Hochwertiges Olivenöl - die perfekte Geschenkidee für Feinschmecker

Radlmaier Ludwig u. Maria
83547 Griesmeier 1, 83547 Babensham
Tel.08071/929370, www.buonaffare.de
Radlmaier Kommunaltechnik
Höfen 2, 83536 Gars, Tel. 08073/9149836



N. Wimmer
Fotografie

Verschenke Erinnerungen in Bildern, die bleiben



Jetzt auch **Gutscheine** für Weihnachten erhältlich!

Bis bald,
deine Nadine

Hochzeits- Paar- & Familienshootings
www.nwimmer-fotografie.de - nadine@huwi.de - 015122243800

INN der Region

KERSTENS BAU

FROHE WEIHNACHTEN



www.kerstens.de

Hopfgarten 1 . 83123 Amerang
T 0 80 75 - 253 . info@kerstens.de





Weihnachtszauber am Inn

Christkindlmarkt in Kraiburg

Auch in diesem Jahr lädt der idyllische Marktplatz von Kraiburg am Inn wieder zum traditionellen Christkindlmarkt ein. Vom festlichen Lichterglanz bis zu liebevoll geschmückten Verkaufsständen erwartet die Besucher eine stimmungsvolle Adventszeit mit vielen besonderen Programmpunkten.

Ein Höhepunkt – vor allem für die kleinen Gäste – ist der Besuch des Nikolauses mit seiner Engelsschar, der auch heuer wieder Kinderherzen höherschlagen lässt. Mit kleinen Geschenken und herzlichen Worten zaubert er ein Lächeln in die Gesichter der Jüngsten.

Bereits zum zweiten Mal ist auch die Theatergruppe mit Märchen zur Weihnachtszeit mit dabei. Im Bischof-Bernhard-Haus entführen sie Kinder in eine traumhafte, fantasievolle Welt – ein Erlebnis, das die Vorfreude auf Weihnachten noch größer werden lässt.

KRAIBURGER

CHRISTKINDLMARKT

12. bis 14. Dezember

- **Freitag** von 17.00 bis 21.00 Uhr
- Samstag von 16.00 bis 21.00 Uhr
- Sonntag von 13.00 bis 19.00 Uhr

Täglich um 17:00 Uhr besucht der Nikolaus mit seiner Engelsschar die Christkindlmarkt



Neben den vielen kulinarischen und kunsthandwerklichen Ständen auf dem Marktplatz bietet das Bischof-Bernhard-Haus zudem kulturelle Highlights: Der Fotoclub Kraiburg zeigt eine beeindruckende Ausstellung, die Adventsstimmung in Bildern einfängt. Zusätzlich beteiligt sich der Kulturkreis Kraiburg wieder mit der Aktion ›Sternstunden‹.

Ein besonderer Gast unter den Ausstellern ist auch in diesem Jahr wieder der Kraiburger Künstler H. Brenzinger, dessen Werke für ihre Tiefe und Ausdrucksstärke bekannt sind und zum Verweilen und Staunen einladen.

Mit seiner Mischung aus Tradition, Kunst, Kulinarik und einem familienfreundlichen Programm ist der Christkindlmarkt in Kraiburg am Inn ein echtes Highlight in der Adventszeit – für Einheimische ebenso wie für Gäste aus der Region.

Text & Foto: Verwaltungsgemeinschaft Kraiburg a. Inn

Der Markt Kraiburg wünscht eine schöne, besinnliche Zeit auf dem Christkindlmarkt!

1. Bürgermeisterin Petra Jackl
und der Gemeinderat



Tradition, Handwerk und echter Biergenuss – seit 1489

In der Schlossbrauerei Stein wird das Brauhandwerk bereits seit dem Jahr 1489 mit Leidenschaft und Sorgfalt gepflegt. Direkt unterhalb des historischen Schlosses befindet sich zudem Europas besterhaltene, begehbare Höhlenburg, die von April bis Ende Oktober für Besucher geöffnet ist und einen faszinierenden Einblick in Geschichte und Brautradition bietet.

Heinz von Stein Bio-Biere

Neben unseren beliebten Hauptsorten wie dem Steiner Hell und dem Steiner Export erfreuen sich auch unsere Heinz von Stein Bio-Biere großer Beliebtheit. Besonders stolz sind wir auf unser ausgezeichnetes Bio-Zwickl alkoholfrei: Ein Bier mit einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis, das beweist, dass alkoholfreies Bier voller Charakter und Genuss sein kann. Bereits seit über 15 Jahren setzen wir hier auf Innovation und Nachhaltigkeit – und lagen damit schon früh am Puls der Zeit.

Steiner Adventsbier

Ein weiteres Highlight in unserem Jahreskalender ist der goldbraun-würzige Spezialsud ›Steiner Adventsbier‹, der auch in diesem Jahr wieder von unseren Braumeistern mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl eingebraut wurde. Mit seiner goldigen Brillanz und seiner geschmackvollen Harmonie verzaubert er all jene, die echten Biergenuss zu schätzen wissen.

Feinste Zutaten, gelebtes Handwerk und fundierte Braukunst sorgen seit Jahrhunderten für den unverwechselbaren Charakter unserer Biere – für



den echten Steiner Biergenuss seit 1489. Ab Ende Oktober ist unser Steiner Adventsbier wieder in jedem gut sortierten Getränkefachhandel erhältlich, allerdings nur solange der Vorrat reicht.

Text: Schlossbrauerei Stein



WEIHNACHTSMARKT



Freude schenken mit einem Gutschein von

Mode und mehr...

Gramersperger

Guttenburger Str. 14
84559 Kraiburg a. Inn
Tel. 0171/4690327

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

MOZOLA
GARTENBAU

Tel: 0176 / 325 613 58



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

andrej.mozola@web.de





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



INN der Region

Ausgefuxxtes für Tier, Garten, Haus und Hof!

LANDFUXX
J. Reiser
beim Karrer z`Thann



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

Neue Öffnungszeiten:
Mo. - Ruhetag • Di.- Fr. 8.30 -12.30 Uhr + 14 - 18 Uhr • Sa. 8.30 -12.30 Uhr

Wirth z' Moosham
Landhotel & Restaurant

Frohe Weihnachten & einen guten Rutsch!

www.wirth-z-moosham.de





›Wir folgen dem Stern‹

22. November 2025 bis 6. Januar 2026 im Museum Wasserburg

Vom 22. November bis Heilige Drei Könige können sich Besucher und Besucherinnen bei einem Streifzug durch die weihnachtlich geschmückte Dauerausstellung des Museums auf die staade Zeit des Jahres besinnen – unter anderem gibt es drei Wasserburger Großkrippen zu bestaunen.



Detail aus der Beyer-Krippe, verschiedene Materialien (Holz, Wachs, Metall, Textil, Pappmaché), im Kern um 1870 mit späteren Überarbeitungen, Inv.-Nr. 10475–10504.

Verkündigungsengel, 19. Jh., Inv.-Nr. 6218.



Adventskranz und Paradeisl, Barbarazweige und Nikolausteller, Fatschenkindl und Weihnachtsbäume aus verschiedenen Zeiten – anhand stimmungsvoller Inszenierungen werden alte Bräuche der Advents- und Weihnachtszeit in der Dauerausstellung des Museums Wasserburg lebendig. Natürlich dürfen auch die weihnachtlichen Puppenstuben und der heilige Nikolaus mit seinem finsteren Gefährten, dem Krampus, nicht fehlen. Schon vor 100 Jahren freute man sich im Wasserburger Advent über die beiden Figuren, damals noch ausgestellt beim Seilermeister Hochwind. Der Verkündigungsengel, wohl ursprünglich aus einer Südtiroler Barockkrippe, vervollständigt das festliche Ambiente.

Neben den weihnachtlich ausgestalteten Museumsräumen sind als besondere Highlights auch drei Wasserburger Großkrippen im ersten Stock des Hauses zu bewundern. Die Beyer-Krippe, welche aus dem Anwesen der Wasserburger Familie Beyer im Weberzipfel stammt und im Kern um das Jahr 1870 datiert werden kann, ist etwas ganz Besonderes. Alle Figuren wurden in Handarbeit individuell von den Vorfahren der letzten beiden Eigentümerinnen angefertigt und in den vergangenen Jahren aufwendig restauriert und neu aufgestellt. Eine zweite Großkrippe stammt hingegen aus dem fränkischen Raum – worauf die Trachtenkleidung



Paradeisl.

der Frauen und Männer hinweist. Wer genau hinsieht, mag bei der einen oder anderen Figur dennoch ein bekanntes Wasserburger Köpfchen erkennen. Und zum ersten Mal im Museum Wasserburg präsentiert wird die Krippe aus dem ehemaligen Heim St. Konrad, die in ihrer wechselvollen Geschichte auf die Krippe des Heiliggeist-Spitals zurückgeht und in den zurückliegenden Jahrzehnten liebevoll ergänzt wurde. Die Großkrippen stehen nicht nur für gelebte weihnachtliche Tradition und erfreuen das Herz des Betrachters, sondern auch für kreative Schaffenskraft unter Verwendung einer Vielzahl an Materialien.

Deshalb verwandelt sich zudem der Sonderausstellungsraum des Museums in eine Kreativwerkstatt für Kindergär-



Fatschenkindl, Ende 19. Jh., Inv.-Nr. 12103.

ten, Schulen und Familien. Dabei werden gemeinsam eigene Krippen und Krippenfiguren mit verschiedensten Materialien wie Naturprodukten, Holz, Textil und Papier gebastelt. Darüber hinaus bietet das Museum offene Kreativwerkstätten am Abend und am Wochenende für alle an, die entspannt und kreativ in die staade Zeit kommen möchten.

Weitere Informationen, Termine & Buchungen unter www.museum.wasserburg.de

Text & Fotos: © Museum Wasserburg

Weihnachten in der Bauernstube mit Nikolaus und Krampus, Anfang 20. Jh., Inv.-Nr. 9249 a + b.





WEIHNACHTSMARKT

Weihnachtssortiment:

- Feinste Elisenlebkuchen
  mit Vollmilch-, Zartbitter- & weißer Kuvertüre
- Butter-Stollen (750g / 1kg)
- Früchtebrot (600g Holzschale)
- Dominosteine (6 od. 12 Stück Schale)
  mit Vollmilch-, Zartbitter- & weißer Kuvertüre
- Plätzchenteller (400g Schale gemischt)

Größere Mengen als Kundenpräsent, für Feste, Feiern, Veranstaltungen & zusätzliches Sortiment gerne auf Anfrage



- Probiermöglichkeit ab 28.11.
  jeweils Freitag von 15-18 Uhr
- Sortiment, Bestellung, Preise, Inhaltsstoffe & weitere Details unter www.paul-und-backen.de
- Bestellschluss: 7.12. • Abholung ab: 1.12.
- Bestellung über Telefon, Email, WhatsApp od. Internet

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

SCAN ME

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

Viele tolle Geschenke!

Weihnachtsgrüße von Ihrer

Entholzner
Fahrschule

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

INN DER REGION

dieFarm
andrea lindlmeier
kosmetik

gesünder schöner glücklicher

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

Neu im Studio!



REVIDERM

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

Kabarett-Highlight zum Gründungsfest – der „Vierer Pack“ kommt nach Pürten

Der Radfahrerverein Pürten feiert im kommenden Jahr sein 125-jähriges Gründungsfest – und das startet gleich mit einem besonderen kulturellen Höhepunkt:
Am **Donnerstag, 04. Juni 2026**, heißt es im Festzelt in Pürten **„Zünftig – Bay’risch – Bissig“**.
Auf der Bühne steht der **Vierer Pack**, bestehend aus **Tom & Basti**, **Michi Dietmayr** und **Keller Steff**.
Vier Originale der bayerischen Unterhaltungskunst, die jede Bühne zum Beben bringen, sorgen gemeinsam für einen Kabarett-Abend der Extraklasse. Jeder für sich ist ein Publikumsmagnet und zusammen zünden sie ein wahres Feuerwerk aus Musik, Witz und uriger Gaudi. Ein Abend voller Lacher, musikalischer Schmankerl und echter Heimatgefühle wartet auf die Besucherinnen und Besucher.

Besonders für alle, die noch nach einer Geschenkidee suchen, bietet sich dieser Abend an:
👉Eintrittskarten für den Kabarett-Abend eignen sich hervorragend als ***Weihnachtsgeschenk*** und versprechen Vorfreude auf einen unvergesslichen Frühsommerabend 2026.

Ticketshop

Vorverkaufsstellen:
Tickets sind ab sofort erhältlich bei - VP p.P. 28,50€

- *Volksbank Raiffeisenbank* St. Erasmus - Waldkraiburg - Aschau a. Inn - Oberneukirchen
- *Getränke Winkler* Kraiburg am Inn & Ampfing





Genuss und Freude verschenken

Kulinarische Geschenkideen für Unternehmen und Privat



Schon wieder ist das Jahr fast vorbei und Weihnachten steht vor der Tür - die Zeit für Geschenke, die Zeit, um seinen Liebsten eine kleine Freude zu machen.

Egal, ob für Mann oder Frau, Eltern oder Geschwister, die beste Freundin, den Nachbarn oder die Schwiegereltern - jedes Jahr geht die Suche nach dem passenden Geschenk aufs Neue los.



Daher bieten wir in unserem Hofladen ein breites Sortiment an kulinarischen Geschenkideen: Essige & Öle, Gewürze, Tees, mediterrane Feinkost, Weine & Spirituosen, italienische Delikatessen, bayerische Schmankerl, Deko und Haushalt und vieles mehr.

Direkt in der Ortsmitte von Aschau gehört der Aschauer HofGenuss zu den besonderen Adressen der Gemeinde. Die Kombination aus Genuss und Sinn für Ästhetik verschmelzen hier zu einem Lebensgefühl. Es erwartet Sie eine Vielzahl an Geschenkideen in einem einzigartigen und familiären Ambiente. Und das Großartige: Sie haben die Wahl, ob Sie bereits eine der vielen fertig verpackten Geschenkideen nehmen oder aber ein individuelles Geschenk nach Ihren Wünschen selbst zusammenstellen. Dies wird dann von uns mit viel Liebe verpackt.

Präsente-Service für Firmen

Sie sind auf der Suche nach einem Dankeschön für Kunden, Mitarbeiter oder Partner? Dann bieten wir einen besonderen Service für Sie an: Vereinbaren Sie ganz einfach bei uns im Hofladen einen persönlichen Termin, an dem wir gemeinsam mit Ihnen eine passende Geschenkidee individuell zusammenstellen. Diese wird dann von uns als weihnachtlicher Präsentkorb verpackt - und auf Wunsch in ganz Deutschland verschickt.



Glühweinabend beim Aschauer HofGenuss - wir laden Sie ein!

Am Freitag, 5. Dezember 2025, lassen wir beim Aschauer HofGenuss das Jahr ausklingen: Gemütlich bei Glühwein und Punsch, Weihnachtsstimmung am Lagerfeuer und mit einigen Leckereien laden wir Sie zum winterlichen Weihnachtsshopping ein. Unser Dankeschön an Sie: Mit dem unterstehenden Gutschein erhalten Sie an diesem Abend einen Glühwein umsonst. Wir freuen uns auf Sie!

Text, Fotos & Grafiken: Aschauer HofGenuss





NISSAN

ZUM GREIFEN NAH:

Neue Modelle live in virtueller Realität erleben!



JETZT BEI UNS IM AUTOHAUS!

Gleich anrufen & Termin vereinbaren!

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

Mia san immer no die Netten

Wechsel der Versicherungsgesellschaft von Generalvertretung Manfred Forster

Ein helles und freundliches Büro mit viel Platz empfängt uns in Mühldorf in der Oderstraße 3. Wir haben uns mit den Versicherungsspezialisten Manfred Forster (MF) und Thomas Süßmaier (TS) getroffen und durften einige Neuigkeiten erfahren.





Die beiden Versicherungsspezialisten Manfred Forster und Thomas Süßmaier sind seit dem 1. September ein Team als Generalagentur für die Mecklenburgische Versicherungsgruppe.

Manfred, du hast im Sommer einen großen Schritt gewagt?

MF: Das stimmt, nach 23 Jahren als Generalagentur für einen großen deutschen Versicherer bin ich zum 1. September zur ältesten privaten Versicherungsgesellschaft mit überregionalem Geschäftsbetrieb in Deutschland gewechselt, der Mecklenburgischen Versicherung mit Sitz in der niedersächsischen Landeshauptstadt Hannover.

Der Name würde das Unternehmen eher im östlichen Bereich Deutschlands vermuten lassen?

MF: Schon richtig, dort wurde das Unternehmen im Jahr 1797 auch ursprünglich gegründet. Zunächst konzentrierte sich das Hauptaugenmerk auf landwirtschaftliche Bereiche und Hagelversicherungen. Mit den Irrungen und Wirren des Zweiten Weltkriegs zog das Unternehmen nach Hannover, behielt den Namen aber bei.

Was bedeutet der Namenszusatz ›auf Gegenseitigkeit‹?

MF: Ein Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit (VVaG) ist eine der in Deutschland, Liechtenstein und Österreich rechtlich zulässigen Rechtsformen für einen Versicherer. Dabei sind die Versicherungsnehmer Mitglieder und Träger des Vereins, ähnlich wie bei dem bekannteren Modell der Genossenschaftsbanken. Es gibt also keine Dividenden, die, wie bei anderen Versicherungen oft üblich, an Aktionäre ausgeschüttet werden müssten. Jeder Versicherungsnehmer ist gewissermaßen zugleich Anteilseigner an der Gesellschaft und profitiert entsprechend von guten Ergebnissen.

Was waren die Auslöser für deinen Wechsel?

MF: Ganz eindeutig, dass die Werte, für die das Unternehmen steht, absolut in mein beziehungsweise jetzt unser Konzept und unsere Vorstellungen passen. So etwa der Schwerpunkt in der Landwirtschaft, den ich durch meine Ausrichtung auf den Pferdesport schon längere Zeit verfolge. Direkte Betreuung durch uns als Generalvertretung mit entsprechend guten Bedingungen für unsere Kunden mit vorteilhaften Preisen waren weitere gute Argumente. Kurze Wege und große Kompetenzen bei den Ansprechpartnern und entsprechende Entscheidungskompetenzen bei uns als Agentur haben ebenfalls sehr überzeugt.

Du sagst ›uns‹ und betreibst demnach die Agentur nicht mehr allein?

MF: Aktuell bilden wir, also Thomas Süßmaier und ich, eine Bürogemeinschaft. Thomas ist seit 1.7. bei der Mecklenburgischen Versicherungsgruppe und wir ergänzen uns perfekt. In absehbarer Zeit dürfte daraus eine Kooperation werden, die über das Teilen der Büroräumlichkeiten und Mitarbeiter hinaus geht.

Thomas, du bist ursprünglich aus der Obinger Gegend?

TS: Das ist sowohl mein privater Wohnsitz als auch eine Zweigstelle für uns. So können wir ein größeres Gebiet abdecken und der Kunde hat immer einen Ansprechpartner in seiner Nähe. Bei unserer ländlich geprägten Region mit vielen Landwirtschaften und mittelständischen Betrieben ist das sehr von Vorteil, dass die Mecklenburgische Versicherungsgruppe entsprechend große Erfahrung und Kompetenzen in diesem Bereich vorweisen kann. Allein die Sparte Landwirtschaft ist dort mit 80 Mitarbeitern besetzt. Entsprechend gut und kompetent sind auch die Schulungen und Ansprechpartner für uns.

Ihr betreut aber nicht nur Landwirtschaften?

MF: Neben privaten Kunden gibt es auch sehr viele mittelständische Betriebe in unserem Kundenstamm. Beinahe jeder davon benötigt eine individuelle Versicherungslösung. Verträge von der Stange helfen uns hier nicht weiter. Daher ist die breite Aufstellung der Produktpalette ideal für meinen bisherigen Kundenstamm, für den wir genau passende Konzepte schnüren können. Dazu kommen unsere drei Standorte in Mühldorf, Pfarrkirchen und Obing, durch die wir im großen Umkreis eine



Mecklenburgische Auto-Versicherung

Mit uns ist Ihr Auto nicht nur gut versichert, sondern rundum geschützt.
Wir finden die Lösung, die zu Ihnen passt – individuell, fair und persönlich.
Jetzt beraten lassen und sorgenfrei durchstarten!

Mecklenburgische
VERSICHERUNGSGRUPPE

Generalvertretung Manfred Forster & Thomas Süßmaier
Oderstr. 3 · 84452 Mühldorf a. Inn · Telefon 08631 3666345
info.suessmaier@mecklenburgische.com
info.forster@mecklenburgische.com
www.mecklenburgische.de



Im gesamten Büro in der Oderstraße 3 in Mühldorf gilt: Hell, freundlich und mit viel Platz für Kunden und Gespräche.

durchgängige Betreuung vor Ort sicherstellen können. Wer möchte, für den können wir aber natürlich auch eine Onlineberatung durchführen, da stellen wir uns ganz unkompliziert auf die Kundenwünsche ein.

Wie kam es eigentlich zur Kooperation von euch beiden?

TS: Wir kannten uns von der vorherigen Gesellschaft, bei der ich Manfred als Vertriebsleiter betreute. Von daher wussten wir schon, dass wir gut zusammenarbeiten und gleiche Ziele verfolgen. Manfreds bisheriger Slogan ›Mia san de Netten‹ trifft ebenso meine Einstellung. So war eine Bürogemeinschaft nach dem Wechsel des Versicherers nur die logische Konsequenz aus allen Komponenten.

Trotzdem ein großer Schritt?

MF: Unbedingt, nach 23 Jahren wechselt man nicht einfach mal eben die Gesellschaft. Unsere bisherigen Erfahrungen mit der Mecklenburgischen Versicherungsgruppe haben dies bestätigt und absolut überzeugt. Das geht schon los bei den Werten der Präambel, die sich das Unternehmen auf die Fahnen geschrieben hat und die auch wirklich so gelebt werden.

Was sind das beispielsweise für Werte?

MF: Wertschätzung gegenüber Menschen, Freundlichkeit und einiges mehr. Das wird auch so gelebt. Ich war nach den ersten Kontakten mit den Mitarbeitern in Hannover jedes Mal völlig erstaunt, dass man bei einem Telefonat sofort jemand erreicht, dass alle unglaublich und auffallend freundlich und zudem kompetent sind – und dass man sogar tatsächlich zurückgerufen wird. Daran darf ich mich erst gewöhnen, aber das macht auch richtig Spaß. Das überträgt sich auf unser gesamtes Team, jeder freut sich morgens wieder aufs Büro.

Wie teilt ihr zwei euch die Arbeit auf?

TS: Manfred und ich kümmern uns beide um den Vertriebsaußendienst. Manfred ist seit gut zwanzig Jahren stark im Pferdesport vertreten. Ich versuche, mich verstärkt im Bereich der



Teamvorstellung Bürogemeinschaft Manfred Forster und Thomas Süßmaier



Cornelia Tischl: Empfang, Terminvergabe



Stefanie Reiter: Empfang, Büroorganisation und Schadensbearbeitung



Jessika Süßmaier: Büroorganisation, Buchhaltung, Social Media



Sabine Bommerer: Versicherungsfachfrau, Vertriebsinnendienst, KFZ-Betreuung



Bernhard Stüwe: Versicherungsfachmann, Büroleitung Pfarrkirchen



Herbert Janku: Außenwerbung Pferdesport, Turnierbetreuung

Landwirtschaft einzubringen und aktuell im Büro einige strukturelle Erleichterungen durchzuführen. Manfred ist unser wandelndes Lexikon, wenn es um Versicherungsbedingungen geht.

Wie stellt sich euer Büroteam zusammen?

TS: Mit uns beiden sind wir acht Mitarbeiter. So können wir durchgehende Öffnungszeiten von Montag bis Donnerstag, jeweils von 8 bis 17 Uhr, bewerkstelligen.

Was steht nach so einem Versicherungswechsel aktuell an?

TS: Nach unseren ersten strukturellen Arbeiten geht es jetzt erstmal mit dem Jahresende verstärkt in den KFZ-Bereich. Der reguläre Kündigungstermin ist bis spätestens 30. November, wobei bei einer Beitragserhöhung, die wohl fast überall anstehen wird, eine Sonderkündigungsrecht für Kunden besteht. Mit unserem guten Preis-Leistungsverhältnis können wir mit Sicherheit punkten.

MF: Und im Übergang gehen wir direkt in die Planungen für das nächste Jahr und die anstehenden Reitsportveranstaltungen. Dabei werden wir wieder wie gewohnt als Sponsor auftreten - nur ab 2026 eben in den Farben gelb und schwarz.

Das klingt alles sehr positiv?

MF: Auf jeden Fall, freuen wir uns auf die kommenden Projekte, die uns als Team viel Spaß und zufriedene Kunden bringen.

Genau den wünschen wir euch, gemeinsam mit vielen zufriedenen Kunden und viel Erfolg für alle Beteiligten!

Interview: Ida Lösch
Fotos: Agentur Forster & Süßmaier - Generalvertretung Mecklenburgische Versicherungsges. a.G.

›Hybrid-Laden‹ in Ramsau

Dorfladen Ramsau erweitert Angebot auf Service und Selbstbedienung



Vom Dorfladen mit Service zum Hybrid-Laden mit Selbstbedienung außerhalb der regulären Öffnungszeiten.

Seit Juli bietet der Dorfladen Ramsau deutlich erweiterte Öffnungszeiten an. Bis 22 Uhr abends kann nun eingekauft werden. Möglich wurde das durch ein ›Hybrid‹-Konzept: Wie gewohnt können die Kunden vormittags mit Servicepersonal und an der Frischetheke einkaufen, auch an zwei Nachmittagen in der Woche, Montag und Donnerstag, zwischen 14 und 17 Uhr, ist das möglich. Zu den anderen Zeiten kann mit einer Zugangskarte der Laden betreten und in Selbstbedienung eingekauft werden. Fast das gesamte Sortiment steht auch dann mit bargeldloser Zahlung zur Verfügung. Die SB-Möglichkeit ist denkbar einfach zu bedienen und wird schon jetzt gut angenommen.

Enkaufen täglich bis 22 Uhr

Stefanie Duschl vom Vorstand des Dorfladens begründet die Umstellung so: ›Wir wollen den unterschiedlichen Bedürfnissen unserer Kunden entgegenkommen. Die einen schätzen den persönlichen Service und können sich den Einkauf am Vormittag gut einrichten, die anderen brauchen noch schnell am Abend etwas oder auch sonntags. Mit dem neuen Konzept kann der Dorfladen in Zukunft für alle erreichbar sein.‹ Das Team bereitet gerne Bestellungen vor, die Kunden dann zu SB-Zeiten abholen können. Auch einige Bewohner der Ecksberger Wohneinrichtung im Kloster Ramsau freuen sich schon über den selbstständigen Zugang.

Neukunden können Zugangskarte bestellen

Dank eines veränderten Ladenschlussgesetzes kann auch am Sonntag und Feiertag von 7 bis 22 Uhr in Selbstbedienung eingekauft werden. Einzige Voraussetzung für den Zugang ist eine personalisierte Zugangskarte (für volljährige Kunden). Die Karte bestellen Sie mit einer kurzen Mail an dorfladen-ramsau@gmx.de, sie kann kurz darauf gegen ein Pfand von 25€ im Laden abgeholt werden.

Die Genossenschaft begrüßt ihr 200. Mitglied

Im Zuge der Umstellung konnte die Dorfladen-Genossenschaft viele neue Mitglieder gewinnen, die sich für das Konzept begeistern. Dadurch sind jetzt erstmals 200 Mitglieder mit dabei, die zusammen 330 Anteile halten. Das 200. Mitglied, Marianne Reiling-Probst, begrüßte der Vorstand mit einem 50 € Einkaufsgutschein. Diese starke Gemeinschaft trägt den Dorfladen Ramsau schon seit über 22 Jahren!

Text & Fotos: Stefanie Duschl

Marianne Reiling-Probst (Mitte) wurde als 200. Mitglied der Dorfladen-Genossenschaft mit einem Einkaufsgutschein begrüßt.





Für Sie vor Ort –
Auch am Feierabend!

Geöffnet mit Service
Mo bis Fr: 7 - 12.30 Uhr
Sa: 7 - 12 Uhr
Mo & Do: 14 - 17 Uhr

SB mit Zugangskarte
Di, Mi, Fr: 14 - 22 Uhr
Sa: 16 - 22 Uhr
Mo & Do: 17 - 22 Uhr

+ So & Feiertag: 7 - 22 Uhr

Dorfladen Ramsau
Die freundliche Mitte

Statik & Tragwerksplanung

Ingenieurstechnische Beratung und wirtschaftliche Lösungen für ihr Bauvorhaben







Statische Berechnungen für Wohngebäude, Gewerbebau, Hallenbauten, landwirtschaftliche Bauten, Ingenieurbauwerke sowie Umbaumaßnahmen gehören zu unserem Fachgebiet.

Ingenieurstechnische Stellungnahmen und Gutachten rund um das Thema Tragwerksplanung im Neubau und Bestand, Brandschutzgutachten, aber auch Konstruktions- und Bewehrungspläne werden gerne angeboten.

Text & Fotos: Hans-Jörg Sewald



SEWALD
STATIK ▪ TRAGWERKSPLANUNG
WWW.STATIK-SEWALD.DE

Als Ingenieurbüro im Bereich der Statik & Tragwerksplanung übernehmen wir die komplette statische und konstruktive Bearbeitung für Bauvorhaben, egal ob Wohngebäude, Gewerbebau, Hallenbauten, landwirtschaftliche Bauten, Anlagenbau oder Ingenieurbauwerke. Auch Umbaumaßnahmen und Berechnungen im Bestand gehören zu unserem Fachgebiet.

Stellenangebot

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Tragwerksplaner / Statiker

Diplom Ingenieur, Master, Bachelor (m/w/d)
für Hochbau und konstruktiven Ingenieurbau

Wir bieten:

Schönen und modernen Arbeitsplatz, weit überdurchschnittliche Bezahlung bei abwechslungsreicher, interessanter und verantwortungsvoller Arbeit und flexibler Arbeitszeit (Voll- oder Teilzeit) sowie Homeoffice,
30 Tage Urlaub sowie einen Freizeitausgleich bei geleisteten Überstunden.

Ihre Aufgaben:

Als Diplom Ingenieur, Master oder Bachelor unterstützen sie unser Team in Sachen Tragwerksplanung für diverse Hochbaukonstruktionen, dem Ingenieurbau und Bauen im Bestand, sowie die Zusammenarbeit mit der Konstruktionsabteilung bei der Umsetzung in die zeichnerische Darstellung.

Wir haben ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf eine Bewerbung an info@statik-sewald.de
ein Telefonat unter 0151 701 764 71
oder auch bei einem persönlichen Besuch im Büro.

Hans-Jörg Sewald
Am Sportplatz 26 I D-83544 Albaching I www.statik-sewald.de

Mach, was dir schmeckt!

Die Molkerei Jäger kennt in unserer Region wohl fast jeder. Dass das Unternehmen die älteste Privatmolkerei Deutschlands ist und zudem jährlich 490 Millionen Kilogramm Milch mit mehr als 450 Mitarbeitern verarbeitet, eröffnet die Dimensionen dieses immer noch rein inhabergeführten Unternehmens in vierter Generation durch Hermann Jäger jun. Wir sprachen mit Produktionsleiter und Ausbilder für Milchtechnologen Christoph Landenhammer (CL), mit Alexandra Stidl-Mayer (AS) aus der Personalabteilung und mit dem Ausbilder für Industriekaufleute Florian Dumbs (FD), ebenfalls aus der Personalabteilung. Wir erfuhren, warum es viele gute Gründe gibt, die Ausbildung beim angesehenen Milchverarbeitungsbetrieb in unserer Region zu starten.



Das Milchwerk Jäger in Haag i.OBB ist ein großer Arbeitgeber der Region.

Das Milchwerk Jäger zählt zu Recht zu den alteingesessenen Unternehmen unserer Region?

CL: Richtig, inzwischen gibt es das Unternehmen seit 155 Jahren. Es ist eine große wirtschaftliche Grundlage und Arbeitgeber der Region.

Von welchen Zahlen sprechen wir hier konkret?

CL: In 2024 konnten wir einen Umsatz von 416 Millionen Euro erwirtschaften. Die Produktionsmenge lag 2024 bei rund 80.000 Tonnen Käse und fünf Millionen Kilo Butter.



Das sind ordentliche Mengen. Und das, obwohl mehrere andere Unternehmen dieser Branche direkt angrenzen?

CL: Wir sprechen am Tag von knapp 1,6 Millionen Litern Milch, die wir hier verarbeiten. Dadurch, dass wir wenig direkte Produkte unter dem Namen Jäger vertreiben, sind die Größenordnungen vielen nicht bewusst.

Mit wie vielen Mitarbeitern werden solche Mengen realisiert?

FD: Derzeit sind mehr als 450 Mitarbeiter bei uns in Haag, davon 22 Auszubildende.

Welche Ausbildungsberufe lassen sich hier erlernen?

AS: Aktuell bilden wir fünf verschiedene Berufe aus. Das sind Elektroniker für Betriebstechnik, Industriemechaniker und Industriekaufleute. Und natürlich, ganz wichtig in unserer Branche, Milchtechnologen sowie milchwirtschaftliche Laboranten.

Wie teilen sich die Auszubildenden aktuell auf?

AS: Ganz unterschiedlich, nicht in jedem Jahrgang bilden wir in allen Bereichen aus. Derzeit haben wir drei Auszubildende zum Elektroniker für Betriebstechnik, von denen zwei dieses Jahr begonnen haben. Bei den Industriekaufleuten und Industriemechanikern gibt es jeweils einen Auszubildenden im Betrieb. Für den Beruf des Milchtechnologen konnten wir 2025 fünf neue Auszubildende von insgesamt 14 in diesem Bereich gewinnen. Die Ausbildung zum milchwirtschaftlichen Laboranten absolvieren aktuell drei unserer jungen Kollegen. Für 2026 freuen wir uns auf Bewerbungen von künftigen jungen Teammitgliedern.



Jonas und Paula sind Auszubildende zum Milchtechnologen im zweiten Ausbildungsjahr im Milchwerk Jäger.

Elektroniker, Mechaniker und Kaufleute und auch Laboranten, darunter kann man sich etwas vorstellen. Was aber macht ein Milchtechnologe genau?

CL: Dieser Beruf ist tatsächlich relativ unbekannt, obwohl er sehr vielfältig ist und große Chancen bietet. Milchtechnologen arbeiten aktiv an der Verarbeitung von Milch und Herstellung von Milchprodukten. Dabei lernen unsere Auszubildenden, wie man die Anlieferung und die Qualität von Rohmilch überwacht und die Milch zu beliebten Produkten wie Trinkmilch, Butter und Käse verarbeitet. Sie tauchen tief in die Welt der Lebensmitteltechnik ein und lernen verschiedenste Herstellungsformen. Moderne Erhitzungs- und Käsereianlagen bedienen und Rezepturen überwachen, ist nur ein Teil des Berufs. Weitere Aspekte der Ausbildung sind das Verpacken und Lagern von Milch und Milchprodukten sowie Lebensmittelrecht, Hygienevorschriften und Umweltschutz.

Für wen ist die Ausbildung zum Milchtechnologen geeignet?

FD: Wer Interesse an Sorgfalt, Qualität und Nachhaltigkeit hat und gerne im Team arbeitet, für den ist die Ausbildung zum Milchtechnologen genau das Richtige. Teil einer Branche zu sein, die unsere Ernährung prägt, ist wirklich faszinierend. Als Grundlage setzen wir einen guten Hauptschulabschluss, Mittlere Reife, Fachoberschulreife oder Abitur voraus sowie eine gründliche, sorgfältige Arbeitsweise und Hygienebewusstsein. Dazu wichtig ist eine Kombination aus Verantwortung, Zuverlässigkeit und Teamgeist und natürlich Motivation, Lernbereitschaft und Spaß an Naturwissenschaften wie Biologie, Physik und Chemie.

Wie lange dauert die Ausbildung?

AS: Die dreijährige duale Ausbildung erfolgt bei uns im Betrieb sowie in der Be-





Für junge Menschen bietet die Molkerei Jäger fünf verschiedene Ausbildungsberufe mit besten Zukunftsaussichten an.

rufsschule und der überbetrieblichen Ausbildung in Kempten. Dabei ist die Unterbringung im Schülerwohnheim kostenfrei.

Apropos Kosten – womit können Auszubildende in diesem Beruf rechnen?

FD: Die Ausbildungsvergütungen bei allen unseren Ausbildungsberufen liegen zwischen 1.413 € im ersten Lehrjahr und 1.914 € im dritten Lehrjahr.

Und welche Perspektiven gibt es danach?

CL: In meinem Fall war der Milchtechnologe die Basis, bevor ich meine Weiterbildung zum Techniker abschloss und schließlich hier bei Jäger nun Produktionsleiter bin.

AS: Genau, gerade beim Milchtechnologen stehen vielfältige Möglichkeiten offen, wie beispielsweise auch die Weiterbildung zum Molkereimeister oder ein Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie. Die Möglichkeiten sind branchenübergreifend sehr vielseitig und bieten aktuell eine sehr hohe Jobsicherheit. Übrigens gibt es für unsere Auszubildenden viele tolle Vorteile. Beispielsweise garan-

Das 1920 erworbene Gebäude der Posthalterei (rechts) wurde mit den Wirtschaftsgebäuden zur Käserei ausgebaut und dient noch heute als Unternehmensverwaltung des Milchwerks Jäger.



Historie Milchwerk Jäger

Die Milchwerk Jäger GmbH als älteste bestehende Privatmolkerei Deutschlands blickt auf eine lange traditionsreiche Firmengeschichte zurück. Im Jahre 1870 gründete Georg Jäger, der zwei Jahre zuvor aus Heiterwang bei Reutte in Tirol in die Haager Gegend kam, eine kleine Käserei. Damals hieß dieser Beruf der Käseherstellung noch ›Schweizer‹. Nach der Geschäftsübergabe 1911 an Sohn Georg wurde 1920 für den ständig wachsenden Betrieb die ehemalige Posthalterei mit Wirtschaftsgebäuden erworben und eine Käserei errichtet. Das ehemalige Hotel der Thurn und Taxis Postlinie München-Wien beherbergte schon bekannte Persönlichkeiten wie den französischen Kaiser Napoleon Bonaparte, Kaiser Franz I. von Österreich sowie Zar Alexander I. von Russland. An diesem Standort befindet sich der Betrieb nach mehrmaligen Umbauten und Erweiterungen bis heute. Nach und nach kamen Butterei, Lagerräume, Molkeverwertungsanlagen und neue Käsereigebäude und Käsefertigungsanlagen hinzu.

Nachdem 1968 der Enkel des Firmengründers, Dipl.-Kfm. und Molkereimeister Hermann Jäger sen., die Firma übernahm und ausländische Märkte (vor allem Italien) erschloss, begann man mit der Produktion überwiegend italienischer Käsesorten wie Provolone, Mozzarella und Caciotta. Zudem begann das Unternehmen als erste Molkerei Deutschlands neben Milchprodukten auch direkt Milch nach Italien zu exportieren. Zu Beginn waren das 1971 rund 250.000 Kilogramm, zwei Jahre später bereits 33 Millionen Kilogramm Milch.

2001 übernahm Dipl. Betriebswirt (FH) Hermann Jäger jun., der Urenkel des Gründers, die Geschäftsführung des Familienunternehmens und erweiterte die Exporttätigkeit in weitere vorwiegend osteuropäische Länder.

Heute befindet sich in Haag ein modernst eingerichteter milchwirtschaftlicher Käsereibetrieb mit eigenen Labors für chemische und bakteriologische Untersuchungen entsprechend dem aktuellsten Stand des Qualitätswesens und den neuen EU-Richtlinien, um unseren Kunden immer geprüfte Spitzenqualität zu bieten.





Die Gmundner Molkerei GmbH ist das Tochterunternehmen der Milchwerk Jäger GmbH

tieren wir eine Übernahme nach erfolgreichem Abschluss in ein zunächst auf zwei Jahre befristetes Arbeitsverhältnis - bei einem guten Abschluss gibt's sogar eine Sonderprämie. Neben 30 Tagen Urlaub haben wir finanzielle Zusatzleistungen wie Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie einen Fahrtkostenzuschuss zur Berufsschule. Dazu veranstalten wir Azubi-Ausflüge und organisieren einen Azubi-Austausch mit unserem Tochterunternehmen in Gmunden, von dem unsere Auszubildenden immer viele schöne Erfahrungen und neues Wissen mit nach Haag nehmen. Außerdem stellen wir die Arbeitskleidung sowie einen Waschservice zur Verfügung und bieten umfassende Prüfungsvorbereitung.

Gibt es vor der Ausbildung die Möglichkeit zum Praktikum?

FD: Auf jeden Fall, das würden wir auch immer empfehlen, insbesondere dann, wenn man sich noch nicht sicher ist, wo die berufliche Reise hingehen soll. Dabei lernen unsere Praktikanten wirklich das ganze Unternehmen kennen und können sich einen entsprechenden Überblick schaffen.

Aus welchem Einzugsbereich kommen eure Mitarbeiter?

CL: Das dürfte sich im Umkreis von etwa 50 Kilometern bewegen. Wobei wir schon sehr stolz darauf sind, dass wir auch viele Haager beschäftigen. Tatsächlich gilt beim Jäger oft noch der Grundsatz von der Lehre bis zur Rente – und es wird garantiert nicht langweilig dabei. Wir dürfen uns über ein sehr familiäres Miteinander im Unternehmen freuen und es macht großen Spaß, Teil der Jäger-Mitarbeiterfamilie zu sein.

Und aus welchem Umkreis wird die Milch nach Haag geliefert?

CL: Derzeit bekommen wir unseren wichtigen Rohstoff von rund 1000 Landwirten. Der Schwerpunkt liegt dabei in den Landkreisen Mühldorf, Erding, Ebersberg, Traunstein sowie einer Liefergemeinschaft aus Rottal-Inn/Passau. Aus dem angrenzenden Mühl- und Innviertel liefern bereits seit 2002 österreichische Milcherzeuger ihre Milch nach Haag. Für unsere Landwirte veranstalten wir jährlich ein großes Treffen, den ›Haager Bauerntag‹, im Rahmen des Haager Herbstfestes und im Winter Gebietsversammlungen mit diversen Referenten.

Aber der Aktionsradius vom Milchwerk Jäger geht bis nach Österreich?

CL: Das ist richtig, die Gmundner Molkerei GmbH ist seit 2022 das Tochterunternehmen der Milchwerk Jäger GmbH. Mit den drei Marken Gmundner Milch, Almliesl und Rosan zählt die Gmundner Molkerei zu den bedeutendsten Unternehmen der österreichischen Milchwirtschaft. Aktuell liefern rund 1.500 Landwirte aus Österreich ihre Milch an die Gmundner Molkerei, die diesen Betrieben seit über 90 Jahren eine starke Plattform bietet. Im Unternehmen werden jährlich insgesamt 340 Millionen Kilogramm Milch von ungefähr 380 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verarbeitet. Mit einem Exportanteil von 52% ist das Unternehmen auch international stark. Zudem ist die Fusion als großer Meilenstein des Unternehmens zu sehen, da wir so eine große Abdeckung erreichen.

Beide Unternehmen sind europaweit tätig?

Richtig, hier in Haag haben wir einen Exportanteil von etwa 70 Prozent, dabei beliefern wir vor allem Italien und Frankreich und zunehmend osteuropäische Länder.

In Haag kann man die Produkte auch direkt im Laden bekommen?

Genau, unser Laden bietet einen Überblick über unsere Produkte, außerdem findet man dort viele Naturkostartikel. Wobei wir fast keine eigenen Hausmarken produzieren, sondern überwiegend Handelsmarken für unsere Kunden hervorbringen.

Welche Produkte werden beim Milchwerk Jäger hergestellt?

Das geht von Butter, die tatsächlich mit dem Jäger Logo vertrieben wird, über Mozzarella, Schnittkäse in verschiedenen Formen, Kashkaval, Milch und Sahne frisch und als haltbare Produkte. Dazu produzieren wir in Gmunden unter anderem Desserts in Quetschbeuteln, Butterblöcke und Kaffeesahne in Portionen. Außerdem haben wir flüssige Versandprodukte und Molkekonzentrat im Vertrieb.

Ein beeindruckendes Unternehmen unserer Region. Wir wünschen weiterhin viel Erfolg und gesundes Wachstum.

Interview: Ida Lösch
Fotos: Milchwerk Jäger GmbH

Was die Olympiade 2026 mit Aschau am Inn zu tun hat

Die Münzlochner Lifestyle – Events & Ideen GmbH bringt alpinen Stil und ihr Know-how auf die Olympischen Winterspiele in Italien.

Wenn im Februar 2026 in Italien das olympische Feuer entzündet wird, ist auch ein Stück Aschau am Inn mit dabei. Die Münzlochner Lifestyle – Events & Ideen GmbH wird bei den Olympischen Winterspielen 2026 an allen Austragungsorten vertreten sein – mit stilvollem Mobiliar, exklusiver Ausstattung und organisatorischer Präzision. Was mitunter in Aschau am Inn geplant und vorbereitet wird, findet sich in wenigen Monaten auf den größten Sportbühnen Europas wieder.

Das Highlight gleich zu Beginn des Jahres

Für Robert Münzlochner und sein Team ist die Teilnahme an den Olympischen Spielen ein ganz besonderes Ereignis: Ein Lebenstraum und zugleich der Start in ein ereignisreiches Jahr 2026. Seit über drei Jahrzehnten steht das Unternehmen für Qualität, Verlässlichkeit und ein sicheres Gespür für Atmosphäre. Was 1992 mit kleinen regionalen Veranstaltungen begann, ist heute zu einem europaweit tätigen Eventdienstleister herangewachsen, der bei internationalen Großprojekten gefragt ist.

Die Olympiade 2026 ist dabei ein echter Meilenstein. Denn die Firma aus dem beschaulichen Aschau am Inn ist für die Ausstattung mit Mobiliar der VIP- und Hospitality-Bereiche an sämtlichen Austragungsorten mitverantwortlich. Dort, wo Gäste aus aller Welt empfangen werden, sorgt Münzlochner für das richtige Ambiente – mit hochwertigem Mobiliar, stilvollem Dekor und perfekter Organisation. Beauftragt wurde Münzlochner von einer Agentur aus London.

Logistische Meisterleistung in den Bergen

Die größte Herausforderung dieses Großprojekts liegt in der Logistik. Viele Austragungsorte befinden sich hoch oben in den Bergen – abgelegen, mit engen Straßen und winterlichen Bedingungen. Hier sind Erfahrung, Planung und Präzision gefragt. Über Partnerunternehmen und ein eingespieltes Netzwerk wird das Material rechtzeitig an die verschiedenen Orte transportiert, aufgebaut und eingerichtet.



Manchmal ist es notwendig, Ausstattung und Technik mit Hubschraubern und Pistenraupen zu transportieren. Auch das gehört zu den Organisationsaufgaben von Münzlochner - Lifestyle, Events & Ideen GmbH.



Ein erfolgreiches Jahr 2025

Auch das laufende Jahr 2025 war für Robert Münzlochner und sein Team geprägt von besonderen Projekten und großen Herausforderungen. Bei der Bauma in München und der IAA Mobility sorgte das Unternehmen mit exklusivem Mobiliar, modernem Messebau und durchdachter Logistik für optimale Rahmenbedingungen. Ein besonderes Highlight war zudem eine englische mehrtägige Hochzeit in Südtirol, die mit elegantem alpinem Stil und viel Liebe zum Detail zu einem Erlebnis für alle wurde.

Neben den großen Messeauftritten und internationalen Veranstaltungen wurde in diesem Jahr auch ein bedeutender Schritt in der Unternehmensentwicklung gesetzt: Mit der Eröffnung eines neuen Standorts in Bozen hat Münzlochner seine Präsenz in Italien weiter ausgebaut. Dadurch kann das Team künftig noch schneller und effizienter Projekte in Südtirol, Norditalien bis nach Venedig betreuen – ein strategischer Vorteil, gerade mit Blick auf Olympia 2026.

Zwischen Tradition und Zukunft

Auch abseits der Olympiade bleibt das Team Münzlochner in der Wintersaison 2025/26 stark im Einsatz. Zu den fest etablierten Veranstaltungen, die das Unternehmen seit Jahren begleitet, gehören das legendäre Hahnenkammrennen in Kitzbühel, der Biathlon in Ruhpolding, die Skiflug-Weltmeisterschaft in Oberstdorf sowie das FIS-Skirennen in Obergurgl und viele mehr.

MÜNZLOCHNER

LIFESTYLE - EVENTS & IDEEN



„Wir finden, wer Qualität und hochwertige Arbeit liefert, kann das auch allen zeigen.“

Mietservice für Veranstaltungsausstattung

- Tische	- Loungemöbel	- Dekoration
- Stühle	- Bartheken	- Sonnenschirme
- Stehtische	- Buffettheken	- Beleuchtung
- Barhocker	- Festzeltgarnituren	- Heizung

Büro: Münzlochner – Lifestyle Events & Ideen GmbH, Forstmaierstrasse 1, D-84544 Aschau am Inn
Tel.: +49.171.4950458 // Email: info@muenzlochner.de // www.muenzlochner.de

Lager: Münzlochner GmbH, Eggelkofenstrasse 8, D-84453 Mühldorf am Inn

Imagefilm 2024



Neu im Mietsortiment:

Hochwertige und stabile

Festzeltgarnituren

Webseite



Bei der Siegesfeier von Marco Odermatt, erfolgreicher Schweizer Skirennläufer, freut sich Robert Münzlochner mit seinem Team.

Neu im Veranstaltungskalender sind die Vierschanzentournee und das spektakuläre FAT Ice Race in Zell am See, bei denen Münzlochner ebenfalls für stilvolle Ausstattung und das passende Ambiente sorgen wird.

Mehr als 100 Sattelschlepper mit Equipment werden in den nächsten Wochen zu den Veranstaltungsorten transportiert, um vielen tausend Gästen eine Wohlfühlatmosphäre bieten zu können. Diese Mischung aus Beständigkeit und Innovation zeigt: Das Unternehmen versteht es, Tradition und moderne Eventkonzepte miteinander zu verbinden.

Stil, Präzision und Leidenschaft

Was alle Projekte – ob Messe, Hochzeit oder Sportevent – verbindet, sind drei Werte, die für Robert Münzlochner und sein Team seit Jahrzehnten gelten: Stil, Präzision und Leidenschaft. Jede Veranstaltung, ob groß oder klein, wird mit derselben Sorgfalt und Liebe zum Detail umgesetzt. Das zeigt sich nicht nur in der Qualität der Ausstattung, sondern auch in der Atmosphäre, die das Unternehmen schafft.

Das Lager in Mühldorf.





Egal, ob Hahnenkammrennen auf der Streif, Vierschanzentournee, Biathlon in Ruhpolding, FIS Skirennen, Skiflug-Weltmeisterschaft oder das spektakuläre Red Bull Ice Race - Robert Münzlochner liefert mit seinem Team die passende Ausstattung.



›Wer Qualität liefert, darf das auch allen zeigen – das ist seit jeher unser Motto‹, so Robert Münzlochner. ›Und bei Olympia haben wir die Chance, diese Qualität auf der größten Bühne der Welt zu präsentieren.‹

Ein Stück Aschau am Inn auf der großen Bühne

Auch wenn die Olympiade 2026 in Italien stattfindet – ein Stück Heimat reist mit. Denn in Aschau am Inn, wo Robert Münzlochner lebt und die Firmenzentrale ihren Sitz hat, werden die Konzepte, Entwürfe und Planungen entwickelt, die später in Cortina d'Ampezzo, Livigno, Antholz, Mailand oder Verona Realität werden.

Was dort entsteht, hat seinen Ursprung hier – in einem kleinen Ort im oberbayerischen Inntal. ›Ich bin stolz darauf, dass wir von Aschau aus international tätig sind und unsere Arbeit bei so bedeutenden Veranstaltungen wie Olympia ein Teil des Ganzen ist‹, sagt Robert Münzlochner.

So verbindet die Olympiade 2026 nicht nur Nationen und Sportler, sondern auch Welten: Bayerische Bodenständigkeit trifft auf internationale Bühne – und Aschau am Inn wird ein kleiner, aber bedeutender Teil des großen olympischen Ganzen.

Text & Fotos: Münzlochner Lifestyle – Events & Ideen GmbH

Entspannung mit Konzept – Liegen, die bewegen

Seit über einem Jahrzehnt steht RelaxSensation aus dem Chiemgau für hochwertige, durchdachte und langlebige Behandlungsliegen aus Holz – entwickelt aus der Praxis für die Praxis. Was einst mit einer Idee von Osteopath Klaus Rixner begann, ist heute ein wachsendes Familienunternehmen mit eigener Fertigung und Polsterei. Das Ergebnis: Funktionale, ästhetische und nachhaltige Liegen, die nicht nur die tägliche Arbeit erleichtern, sondern in jeder Praxis zum Blickfang werden.

Mit Liebe zum Detail, handwerklichem Können und technischem Know-how entstehen in Obing Liegenmodelle, die die Anforderungen moderner Physiotherapie, Ostheopathie und Heilpraktiker perfekt vereinen. Neben klassischen Modellen setzt vor allem die PRO- und PRO-S-Serie mit dreiteiliger Liegefläche und innovativen Sonderfunktionen neue Maßstäbe in Ergonomie und Design.

RelaxSensation steht jedoch längst nicht mehr nur für Behandlungsliegen. Im Laufe der Jahre ist ein vielseitiges Sortiment an Zubehör und Ergänzungsprodukten entstanden, das den Praxisalltag noch komfortabler und effizienter macht. Von durchdachten Polstern und ergänzenden Möbelstücken über Raumdüfte und Heizdecken: Das Angebot erfreut sich nicht nur in therapeutischen Praxen großer Beliebtheit, sondern wird zunehmend auch von Privatpersonen geschätzt. Besonders in der kalten Jahreszeit sind die elektrischen Heizdecken gefragt, die für wohlige Wärme und tiefe Entspannung sorgen. So holen sich viele ein Stück ›Praxis-Komfort‹ nach Hause – selbstverständlich nachhaltig produziert und langlebig wie alles aus dem Hause RelaxSensation.

Das Unternehmen legt großen Wert auf eine faire und ökologische Lieferkette. Verarbeitet werden überwiegend heimische Hölzer, langlebige Materialien und schadstofffreie Bezüge. Produziert wird ressourcenschonend im eigenen Betrieb – von Menschen, die mit Leidenschaft bei der Sache sind. Und das spüren auch die Kundinnen und Kunden in der Qualität jedes einzelnen Produkts.

Im liebevoll gestalteten Showroom in Obing können Interessierte die verschiedenen Modelle live erleben und sich individuell beraten lassen. Hier zeigt sich, wie vielseitig die RelaxSensation-Liegen in unterschiedlichen Praxis- und Anwendungsbereichen eingesetzt werden können – von der klassischen Physiotherapiepraxis bis hin zum Wellnessbereich.

Nun, am Ende eines bewegten Jahres blicken wir dankbar zurück – und voller Ideen nach vorn. Bei allem, was wir tun, bleiben wir unserem Grundsatz treu: Mit Holz, Hand und Herz Produkte zu schaffen, die Qualität und Wohlgefühl vereinen. Wir wünschen allen eine entspannte und inspirierende Winterzeit.

Text: RelaxSensation



Moderne Zahnmedizin in der Region

Im Sommer 2023 hat Dr. med. dent. Andreas Detsch bereits in dritter Generation die Zahnarztpraxis seines Vaters übernommen. Was sich seither getan hat und was sein besonderes Anliegen ist, haben wir in einem weiteren Interview mit dem engagierten Zahnmediziner erfahren.



Das Team rund um Dr.med.dent. Andreas Detsch (5.v.l.) schafft Wohlfühlatmosphäre in der Praxis.

Was hat sich seit der Praxisübernahme getan?

Ziemlich viel. Gerade nach unserem letzten Gespräch im Herbst 2023 und dem daraus folgenden Beitrag im INN Magazin sind viele Patienten in der Region auf uns aufmerksam geworden. In der Folgezeit konnten wir vielen Patienten helfen und freuen uns über das bisher erreichte. Trotzdem ist der Bedarf noch groß und die Versorgung mit festen Zähnen ist längst nicht ausreichend.

Woher kommt das?

Nun, generell ist die zahnärztliche Versorgung in einer ländlichen Region wie unserer nicht ausreichend. Zudem hören inzwischen viele ältere Kollegen auf, so dass viele Praxen derzeit überbelegt sind und keine neuen Patienten aufnehmen können.

Das ist in Ihrer Praxis anders?

Ja, wir nehmen jeden Patienten so schnell es geht auf und versorgen auch akute Notfälle zeitnah. Das hatten wir uns im Praxisteam von Anfang an als Ziel gesetzt. Anfangs hatten wir sehr viele Anfragen und haben viel Zeit in die Behandlung investiert. Inzwischen sind diese Patienten gut versorgt und benötigen im Normalfall nur noch alle drei bis sechs Monate die Nachsorge und Routinekontrollen zur Sicherheit. Das gibt uns wieder Luft für neue Behandlungen. Zudem ist eine weitere zusätzliche Ärztin beziehungsweise ein Arzt in Anstellung geplant, so dass wir uns weiterhin zeitnah um unsere Patienten kümmern können.

Ihre Spezialisierung liegt vor allen Dingen im chirurgischen Bereich, hier im Gebiet der Implantologie?

Genau, mit unserer Methode ermöglichen wir, dass Patienten innerhalb eines Tages wieder feste Zähne erhalten. Wenn beispielsweise ein Zahn entfernt werden muss, können wir noch am gleichen Tag den neuen, festen Zahn implantieren. Damit konnten wir in den letzten beiden Jahren gute Erfolge erzielen und erhielten viele positive Rückmeldungen von unseren Patienten. Wir geben unseren Patienten auch Methoden an die Hand, mit denen sie selbst für die eigene Zahngesundheit sorgen können.

Was sind das für Methoden?

Das geht über gezielte häusliche Mundhygiene im Zusammenhang mit einer professionellen Zahnreinigung, beispielsweise die individuelle Reinigung von Zahnzwischenräumen, je nach Situation.

Ist ein Implantat immer möglich?

Ja, das können wir mit einer fast hundertprozentigen Sicherheit umsetzen. Bei Bedarf arbeiten wir auch mit Knochenaugmentation, das bedeutet Knochenaufbau. Dies ist eine chirurgische Maßnahme, wenn das Volumen des Kieferknochens nicht ausreicht, um ein Zahnimplantat stabil darin verankern zu können. Man spricht dabei von Kieferaufbau. Wir arbeiten dabei ausschließlich mit dem eigenen Knochenmaterial des Patienten, da dies aus der Erfahrung und auch über Studien belegt die weitaus erfolgreichere Methode im Gegensatz zu künstlich hergestelltem Knochenersatzmaterial ist.

Woher kommt solches Knochenersatzmaterial?

Da gibt es die unterschiedlichsten Ansätze, angefangen von fremden menschlichen Knochen gestorbener Patienten über die von Kühen oder Substanzen aus Korallen – aber immer herrscht neben dem ethischen Aspekt die Problematik der Verträglichkeit vor. In allen bisherigen Studien schneiden die Ersatzmaterialien schlechter ab als das körpereigene. Daher verwende ich in meiner Praxis ausschließlich die verfügbaren Materialien des Patienten selbst.

Woher nehmen Sie dieses körpereigene Material?

Das wird direkt im Mund gewonnen, möglichst nahe an der zu versorgenden Stelle, also nicht etwa von anderen Körperstellen. Das ist für den Körper und den Patienten die Methode, die am wenigsten Energie zum Einheilen kostet. Zum einen gibt es keine zusätzliche OP-Wunde, zum anderen wird es so am besten vom Körper wieder integriert. Die Einheilzeit verkürzt sich damit im Idealfall auf drei Monate statt - wie bei anderen Methoden - auf ein halbes Jahr oder noch länger. Aktuellen Studien zufolge liegt die Erfolgsquote bei der

konservativen Vorgehensweise, bei der man erst abheilen lässt und später das Implantat setzt, bei etwa 99,5 Prozent. Unsere direkte Methode erreicht eine Erfolgsquote von etwa 96,8 Prozent, was zwar nahezu identisch ist, sich für den Patienten aber als weniger langwierig darstellt.

Ist diese Methode altersunabhängig?

Ja, das ist in jeder Altersgruppe möglich.

Ist Ihre Praxis in Gars rein auf Implantate beschränkt?

Nein, selbstverständlich bieten wir weiterhin das gesamte Spektrum der Zahnmedizin an. Wir wollen auch künftig mit größtmöglicher Fachkompetenz und zugleich größtmöglicher Kundenfreundlichkeit sowohl für Privat- als auch für Kassenpatienten arbeiten.

Können Sie auch bei Angstpatienten weiterhelfen?

Ja, dazu konnte ich über die Jahre viel Erfahrung sammeln und greife auf wirksame Methoden der modernen Zahnmedizin zurück. Da gibt es mehrere Möglichkeiten, zum einen medikamentöse Unterstützung, zum anderen aber auch psychologisch fundierte Vorgehensweisen. Das geht los bei der Wortwahl und führt sich fort bis zur Einrichtung, die so wenig wie möglich an eine Praxis erinnert. Der Besuch bei uns soll also in jeder erdenklichen Richtung so angenehm wie möglich sein. Auch hier berücksichtigen wir die unterschiedlichen Bedürfnisse von Jung und Alt. Glücklicherweise verfügen wir über ein solide gewachsenes Team mit vielen langjährigen Mitarbeiterinnen, so dass wir unsere sehr angenehme Atmosphäre auch auf unsere Patienten übertragen können.





Alle Räume sind hell und freundlich gehalten.

Gibt es einen Notdienst?

Ja, für Notfälle sind wir rund um die Uhr erreichbar und versuchen, eine schnelle Lösung für unsere Patienten zu finden. Das ist sowohl für unsere Patienten als auch für uns angenehmer. Der Patient erhält schnelle und direkte Hilfe, wir müssen nicht im Nachgang gewissermaßen hinterher arbeiten. Akute Probleme behandeln wir unkompliziert und flexibel am gleichen Tag, ohne lange Wartezeiten auf einen Termin.

Dann wünschen wir weiterhin viel Erfolg und zufriedene Patienten.

Interview: Ida Lösch
Fotos: Praxis Dr. med. dent. Andreas Detsch



PRAXIS DR. ANDREAS DETSCH

Moderne Zahnmedizin
Implantologie
Chirurgie

Sprechstunden:
Montag, Mittwoch, Donnerstag 08:00 - 15:00 Uhr
Dienstag 08:00 - 12:00 Uhr & 14:00 - 19:00 Uhr
Freitag 08:00 - 13:00 Uhr

Hauptstraße 4 • 83536 Gars am Inn
Tel. 08073 - 700 • www.drdetsch.de

zahnarzt.drdetsch

Seit 20 Jahren ein starker Partner

Auf 20 Jahre Umzüge und Entrümpelungen und 16 Jahre Körbers Gebrauchtwaren, Möbel und Accessoires in Waldkraiburg kann das Unternehmen zurückblicken.

Dabei bieten die Profis rund um Thomas und Alzbeta Körber ihren Kunden Rund-um-Service im Bereich Umzüge, Räumungen oder Entrümpelungen. Bei einem Umzug geht es um Vertrauen, Professionalität und Zuverlässigkeit. Oft gibt es eine Kombination aus Umzug und Räumung. Das ist fast so etwas wie die Spezialität der Waldkraiburger.

›Gerade, wenn Paare zusammenziehen oder beispielweise ältere Leute ins Seniorenheim umziehen, können wir das Komplettpaket aus Umzug und Räumung mit einem Ansprechpartner anbieten‹, so Unternehmensgründer Thomas Körber. ›Wir übernehmen sowohl kleinere Räumungen von Garagen oder Kellerräumen als auch als große Räumungen von kompletten Häusern, Bauernhöfen oder Firmen.‹ Zu langjährigen Kunden zählen auch viele Hausverwaltungen, Gemeinden und Unternehmen.

Was bedeutet Entrümpelung überhaupt? Der Unterschied zum Aufräumen liegt im Wegwerfen, Verschenken oder Verkaufen von Gegenständen, die kaputt, veraltet oder nicht länger gewollt sind. Das Entrümpeln in Kombination mit einem Umzug lohnt sich. Wer sich im Voraus von alten und unliebsamen Gegenständen trennt, schleppt letztlich weniger Kisten. Außerdem nehmen all diese Sachen in der neuen Wohnung keinen Platz weg. Es entsteht ein Raum für einen umfassenden Neustart mit dem Umzug.

Manchmal steht aber auch eine komplette Haushaltsauflösung an. Das ist vorrangig nach Todesfällen nötig. Die schiere Masse an Gegenständen und Möbeln überfordert viele Menschen. Hier können die Umzugsprofis von Körber helfen.

Bei einer ersten Besichtigung vor Ort besprechen wir den Umfang der Dienstleistungen, die übernommen werden sollen. Die Aufträge werden nach Aufwand und nach möglichen verwertbaren Gegenständen kalkuliert. Je mehr verwertbar ist, umso günstiger wird es. Zum einen fallen weniger Müllgebühren an, zum anderen schont es die Umwelt.

Die verwertbaren Gegenstände werden aufbereitet, gewaschen und gesäubert und warten dann im Ladengeschäft in Waldkraiburg auf den neuen Besitzer. Im Ladenlokal findet man den kompletten Hausstand. Bildlich gesprochen also alles, was unten herausfallen würde, wenn man ein Haus auf den Kopf stellt. Das reicht vom Geschirr, Wäsche, Schmuck über Elektrogeräte bis hin zu Möbelstücken.

Manche Kunden meinen, diese Dinge bekomme man quasi umsonst. Das stimmt so natürlich nicht. Das Unternehmen muss dafür den Aufwand einkalkulieren: Mitarbeiter, Aufbereitung, LKW, Ladenfläche und vieles mehr. Trotzdem sind die Waren um einiges günstiger als im herkömmlichen Handel.



Wer nicht selbst entrümpeln möchte oder wenn der Berg an Haushaltsgegenständen einfach zu groß ist, kann sich vertrauensvoll an das Team von Körber wenden. Gerne helfen die Umzugsprofis bei Haushaltsauflösungen, Entrümpelungen, Messi-Wohnungen, Umzügen und vielem mehr.

Wer im Gegenzug Haushaltsgegenstände oder Möbel zum günstigen Preisen sucht, dem sei das Geschäft in Waldkraiburg-Süd in der Franz-Liszt-Str. 10-12 (bei den Schulen) empfohlen.

Text: Umzüge und Entrümpelungen Körber



Energie für Sie – zuverlässig und fair

Stadtwerke Waldkraiburg: Ihr Partner für Strom und Erdgas

Günstig. Regional. Persönlich.

Für Waldkraiburg und die Region bieten die Stadtwerke Waldkraiburg faire und günstige Strom- und Erdgaspreise – zuverlässig und transparent. Über den Tarifrechner auf der Homepage lässt sich der passende Tarif ganz einfach finden. Der Vertrag kann bequem online abgeschlossen werden. Wer lieber persönlich beraten werden möchte, ist im Kundencenter in der Waldkraiburger Innenstadt herzlich willkommen.

Regionalität, die man spürt

Der besondere Mehrwert eines Vertrags bei den Stadtwerken Waldkraiburg liegt – neben Verlässlichkeit und Service – in der engen Verbundenheit zur Region. Als großer Arbeitgeber vor Ort mit rund 130 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern stehen die Stadtwerke für eine sichere Energieversorgung und echten Einsatz für Waldkraiburg und die umliegenden Kommunen. Durch regionale Wertschöpfung bleibt das Geld in der Region – das stärkt die lokale Wirtschaft und sichert Arbeitsplätze vor Ort.

Auch über die Stadtgrenzen hinaus vertrauen viele auf die Energie aus Waldkraiburg: Mehr als 1.000 Kundinnen und Kunden außerhalb der Stadt – darunter Restaurants, Gaststätten, Sportvereine, Handwerksbetriebe, Hausverwaltungen und Kirchen – werden bereits seit vielen Jahren zuverlässig mit Strom und Erdgas beliefert.

Fair kalkuliert statt kurzfristig gelockt

Die Preise für Strom und Erdgas sind bei den Stadtwerken Waldkraiburg stabil und langfristig fair berechnet. Statt kurzfristiger Lockangebote gibt es einen echten, einmaligen Neukundenbonus von 20 Euro für Regionalstrom oder 100 Euro für Erdgas. Denn hinter vielen vermeintlich günstigen Online-Angeboten steckt oft ein Preis, der sich spätestens im zweiten Jahr als nachteilig erweist. Auch andere Anbieter müssen ihren Strom an der Börse einkaufen, verschenken kann ihn niemand. Die Stadtwerke Waldkraiburg hingegen stehen für Transparenz, Stabilität und regionale Verantwortung.

Mehr als nur Energie

Neben Strom und Gas kümmern sich die Stadtwerke Waldkraiburg auch um viele weitere Leistungen: Sie versorgen die Kommunen Heldenstein und Rattenkirchen mit bestem Trinkwasser und reinigen das Abwasser nicht nur aus Waldkraiburg, sondern auch aus Kraiburg am Inn und Aschau am Inn. Zudem fördern sie nachhaltige Mobilität – mit dem praktischen Carsharing-Angebot oder der Ladekarte für Elektroautos, die deutschlandweit gilt. Selbst für Bewohnerinnen und Bewohner von Mehrfamilienhäusern finden die Stadtwerke gemeinsam mit der Hausverwaltung individuelle Lösungen für Ladeinfrastruktur.

Auch beim Thema Wärmeversorgung denken die Stadtwerke Waldkraiburg weiter: Mit großen Investitionen in den Ausbau des lokalen Fernwärmenetzes, das durch nachhaltige Tiefengeothermie gespeist wird, setzen sie auf eine umweltfreundliche und zukunftssichere Energiequelle direkt aus der Region. So ist die nachhaltige Wärmeversorgung schon heute Realität.

Im Freizeitbereich zeigen die Stadtwerke ebenfalls Engagement. Mit dem Waldbad, der Schulschwimmhalle, dem Jahnstadion und der Eissporthalle bieten sie attraktive Möglichkeiten für Sport, Spaß und Erholung.

Leistung aus der Region – für die Region!

Text: Stadtwerke Waldkraiburg



20 Jahre Standards setzen

Primo feiert rundes Jubiläum

Eine Betondose mit Flügeln direkt an der Armierung befestigen? Die Unterputzdose mit Schaum im Loch fixieren? Hohlwanddosen, die sich kombinieren und dadurch direkt durchverdrahten lassen? Mit all diesen Erfindungen sorgte das Aschauer Unternehmen Primo zunächst für Verwunderung, aber dann schnell für große Erleichterung in der Arbeitsweise der Elektroinstallation. 2025 feiert der Hersteller von innovativem Installationsmaterial sein 20-jähriges Firmenjubiläum.



2020 folgte der Umzug ins neue Headquarter in Aschau am Inn. Hier sorgen rund 50 Teamplayer für neue Ideen und umfassenden Service weit über die Produkte hinaus.



Mit der Gründung der Firma ›Elektro Wintersteiger‹ im Jahr 1985 durch Herbert Wintersteiger begann die Primo Reise. Die eigenen Erfahrungen aus der Praxis merkt man den Produkten bis heute deutlich an.

›Dieses System ist durchdacht bis in jede Ecke und liefert eine große Arbeitserleichterung.‹ Mit diesen Worten beschreibt Walter Kunz, Geschäftsführer der iTech Elektro GmbH, die Produkte der Primo GmbH. Der Hersteller von innovativem Elektroinstallationsmaterial aus dem oberbayerischen Aschau am Inn feiert in diesem Jahr sein 20-jähriges Firmenjubiläum und hat es sich seit jeher zur Aufgabe gemacht, das Handwerk zu revolutionieren.

Vom Profi für Profis

Der Grund dafür liegt in der eigenen Historie. 1998 begann Firmengründer Thomas Wintersteiger seine Ausbildung zum Elektroinstallateur im familieneigenen Betrieb ›Elektro Wintersteiger‹. ›Dabei wurde mir immer wieder verdeutlicht, wie umständlich die Produkte und Methoden sind. Gemeinsam mit meinem Vater haben wir dann Ideen entwickelt, wie die Arbeit einfacher, schneller und dennoch qualitativ hochwertig funktioniert‹, blickt er zurück.

Beispielsweise führten Suchbohrungen bei einer großen Baustelle in München dazu, dass dem Betrieb am Ende 10.000 Mark abgezogen wurden. Daraufhin entwickelte Vater Herbert Wintersteiger den Leitungsträger, der auch heute noch millionenfach verkauft wird. Die Anforderungen der Sichtbeton-Optik eines Münchner Museums sorgten für die Erfindung der Flügelbetondose. Eine Methodik, die heutzutage auf Betonbaustellen nicht mehr wegzudenken ist und somit der erste große Standard, den die Primo setzte.

Ausgezeichnet dank Praxiserfahrung

Es folgten noch weitere Ideen und Produkte, die zunächst nur für den eigenen Bedarf eingesetzt werden sollten. ›Aber es wurde schnell klar, dass unsere Innovationen am Markt gefragt sind und wir den Elektrikern auf der Baustelle einen großen Mehrwert liefern können‹, erklärt Thomas Wintersteiger. Daraufhin gründete er 2005 die Primo GmbH und begann erfolgreich mit dem Vertrieb der Familienerfindungen.

Nur zwei Jahre später bekam das junge Unternehmen für die Flügelbetondose den ›Bundespreis für hervorragende innovatorische Leistungen für das Handwerk‹ und für die Multidose den ›Bayerischen Staatspreis‹. Erstmals seit 16 Jahren gab es die beiden Auszeichnungen im Doppelpack für ein Unternehmen. ›Darauf waren wir natürlich richtig stolz und es spornte uns zusätzlich an, unseren Weg weiterzugehen‹, so der Geschäftsführer.

Thermodose: Das Original

Der große Durchbruch folgte 2016 mit der Markteinführung der Thermodose. Sie machte es möglich, dass Unterputzdosen nicht mehr zeitaufwendig und kräftezehrend eingegipst werden mussten. Beim schnellsten Unterputzsystem der Welt reicht ein Spritzer mit dem eigens entwickelten Thermoschaum und alles sitzt fest und sicher. Dazu ermöglicht diese Methode

gleichzeitig eine wärmebrückenfreie und luftdichte Installation inklusive Schallschutz – alles in einer Dose.

Anfangs kritisch beäugt, hat sich die Thermodose mittlerweile fest am Markt etabliert und markiert somit einen weiteren neuen Standard der Elektroinstallation. ›Unser Ziel ist es, Lösungen zu entwickeln, die dem Elektriker zusätzliche Arbeitserleichterung liefern. Diese sollen eine Mehrfachanwendung haben sowie Zeit und Geld sparen‹, beschreibt Thomas Wintersteiger die Firmenphilosophie. Dabei schätzen die Kunden an den Produkten vor allem den deutlichen Praxisbezug.

Die neue Dimension der Hohlwanddosen

›Bei der Verwendung der Produkte merkt man, dass sich in der Entwicklung wirklich Gedanken gemacht wurden‹, lautete das Resümee von Nieky Smits, Werksleiter der Weber Betonwerke.

Und diesem Weg bleibt sich die Primo natürlich bis heute treu. Im Jubiläumsjahr überraschten die Oberbayern mit einer komplett neuen Serie für die Installation im Trockenbau. Die Hohlwanddosen der Q-Serie ermöglichen dank des Durchmessers von 74 mm eine feste Kombination und somit eine direkte, luftdichte Durchverdrahtung. Damit soll die Installation schneller und einfacher gelingen als zuvor.



Vater und Ideengeber Herbert Wintersteiger sowie Primo Gründer Thomas Wintersteiger mit den Auszeichnungen für innovative Produkte.

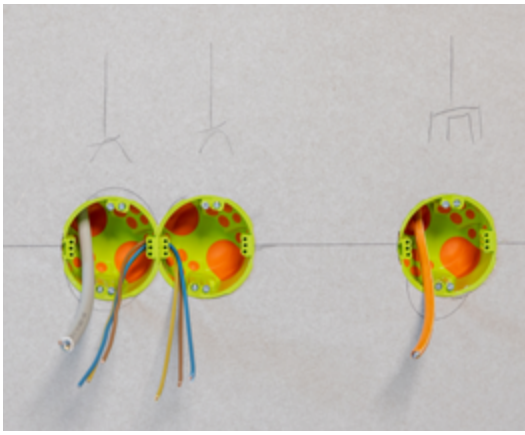
›weil deine Zeit wertvoll ist‹

›Die bisherigen Rückmeldungen sind durchweg positiv. Wir sind fest davon überzeugt, dass diese Dosen ein echter Gamechanger im Trockenbau sein werden und wieder einmal den Standard in der Elektroinstallation neu definieren werden‹, sagt Thomas Wintersteiger.

Text & Fotos: ©Primo GmbH



Die Thermodose lässt sich mit dem eigens entwickelten Thermoschaum innerhalb von Sekunden im Unterputz installieren. Sie hält in jedem Wandmaterial und ist damit auch für Sanierungen bestens geeignet.



Schluss mit dem Gefummel! Die Hohlwanddosen der Q-Serie beeindrucken mit einem Durchmesser von 74 mm und innovativen Funktionen, die die Arbeit des Elektrikers schneller, sauberer und effizienter machen.



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.



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.

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 den 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 sowie einen dualen Studiengang an. Im gewerblich-technischen Bereich bildet Schörghuber zum Schreiner, Holzmechaniker, Fachkraft für Lagerlogistik, Maschinen- und Anlagenführer, Mechatroniker und Elektroniker für Betriebstechnik (m/w/d) aus. Die Ausbildung Industriekaufmann sowie technische Produktdesigner (m/w/d) werden im kaufmännischen Bereich angeboten. Ein duales Studium für Holztechnik ist entweder im Verbundstudium mit integrierter Ausbildung zum Schreiner (m/w/d) 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.

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



Bei Schörghuber gibt es ›mehr‹

Werdende Schreiner (m/w/d) 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 Azubis 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.



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



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

Vom Azubi zur Fach- und Führungskraft von morgen

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

Familienbetrieb mit Perspektive

Im Industriegebiet Aschau Werk in der Liebigstraße findet man die Firma Elektro Schranner, ein rein familiengeführtes Unternehmen. Über Spezialisierungen des Betriebs und geplante Erweiterungen des Teams haben wir mit dem Juniorchef Michael Schranner gesprochen.



Michael Schranner und sein Bruder Simon.

Michael, seit wann gibt es das Unternehmen?

Mein Vater Max Schranner hat den Betrieb 1998 gegründet, damals noch in Kraiburg. Im Zuge der Vergrößerung haben wir schließlich 2013 in Aschau neu gebaut und sind seither hier ansässig. Der Standort Aschau ist ideal für uns und unsere Dienstleistungen in der Region.

Wann bist du eingestiegen?

Ich bin seit 2014 dabei, nachdem ich zuerst in einem anderen Betrieb meine Ausbildung gemacht und danach die Meisterschule absolviert habe. 2017 ist dann mein Bruder Simon dazu gekommen, der nach seiner Lehre noch die Weiterbildung zum Techniker abgeschlossen hat. Ab nächstem Jahr werde ich die Geschäftsführung von meinem Vater übernehmen, da dieser künftig ein wenig kürzer treten möchte und sich die wohlverdiente Rente anbahnt.

Er steigt aber nicht ganz aus?

Nein, er wird uns weiter unterstützen, aber eben zeitlich begrenzter, als das aktuell der Fall ist. Er möchte sich einfach mehr auf seine Enkel und Hobbys konzentrieren, als er das bisher konnte. Von daher hoffe ich, dass wir zeitnah ein bis zwei weitere Gesellen aus der Region als Unterstützung bekommen, um den Betrieb reibungslos weiter führen zu können.

Wie teilt ihr euch die Arbeit auf?

Wir bearbeiten alle Projekte und Aufgaben zunächst gemeinsam. Jeder einzelne von uns hat Fähigkeiten, die die anderen unterstützen und weiterhelfen. Zudem sind wir alle mit Spaß dabei und verstehen uns untereinander sehr gut. Ich denke, nicht zuletzt deshalb sind wir erfolgreich und ich darf sagen, dass unser Service von unseren Kunden gelobt wird und unsere Einstellung zur Arbeit immer positiv ist. Bei mir geht die Tätigkeit im Detail eher in Richtung Planung und Umsetzung der Projekte, während der Schwerpunkt meines Bruders Simon auf dem Programmieren liegt. Projekte, die mit Gebäudeautomation oder Kamerasystemen zu tun haben, werden daher vorrangig von ihm umgesetzt.

Und welche Dienstleistungen bietet ihr euren Kunden?

Unsere Stärke liegt grundsätzlich in der Gebäudetechnik. Das geht von Elektroanlagen/Verteilungen über Beleuchtungsanlagen bis hin zur Netzwerktechnik. Ein immer größerer Anteil ist die Gebäudeautomation vor allem im gewerblichen, aber auch privaten Bereich. Hier arbeiten wir mit KNX-Bus-Systemen. Ebenso bieten wir die Ausstattung und Programmierung von professionellen Bosch-Video- und Kamerasystemen rund um gewerbliche Gebäude an. Ein weiterer Bereich sind Photovoltaikanlagen, hier arbeiten wir mit Systemen der bewährten Hersteller Fenecon und Fronius. Zuletzt gehört natürlich der Service und Kundendienst für unsere Produkte auch zu unseren Aufgaben.

Das sind ziemlich viele Bereiche für einen Betrieb eurer Größenordnung?

Auf jeden Fall, dabei wird es nie langweilig und es gibt laufend neue Herausforderungen, die es zu lösen gilt – natürlich immer zur Zufriedenheit der Kunden.

Für welchen Bereich sucht ihr konkret neue Kollegen für euer Team?

Da sind wir ziemlich flexibel, je nach Interessensschwerpunkt der Bewerber. Wichtig ist uns vor allem, dass die neuen Kollegen zu uns passen. Ansonsten ist eine abgeschlossene Ausbildung als Elektroniker für Energie- und Gebäudetechnik als Voraussetzung ebenso bedeutsam wie engagiertes und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln. Neben kompetentem und freundlichem Auftreten bei unseren Kunden setzen wir den Pkw-Führerschein als ebenso selbstverständlich voraus wie selbständiges Arbeiten und den gekonnten Umgang mit fortschrittlichen Kommunikations- und Arbeitsmitteln. Wir achten auch sehr auf regelmäßige Fortbildungsangebote.

Welche weiteren Punkte sprechen für euch als Arbeitgeber?

Der wohl wichtigste Punkt ist das familiäre und freundschaftliche Miteinander im Betrieb. Die entspannte Arbeitsatmosphäre bei moderner Ausstattung machen uns zu einem Unternehmen mit großem Wohlfühlfaktor und einer abwechslungsreichen Tätigkeit. Aktuell planen wir für 2026 die Einführung der Vier-Tage-Woche im Betrieb. Dazu kommen weitere Vorteile, etwa ein unbefristetes Arbeitsverhältnis, freiwillige Sozialleistungen bei leistungsorientierter Bezahlung und einiges mehr.

Wie teilt sich das Verhältnis von Privat- und Gewerbekunden im Betrieb Schranner auf?

Ich würde sagen, wir sind bei etwa 60 Prozent gewerblichen Kunden und 40 Prozent privaten Auftraggebern. Da-



Das Team von Elektro Schranner, gegründert von Max Schranner (Mitte).

bei nehmen wir eben nicht nur große Aufträge an, sondern stehen auch für Service und kleinere Arbeiten zur Verfügung.

In welchem Umkreis um Aschau seid ihr unterwegs?

Das geht in etwa von Burghausen bis München, aber als Schwerpunkt in den Landkreisen Mühldorf, Erding, Rosenheim und Altötting.

Was ist euch als Unternehmen in der Region wichtig?

Eine vertrauensvolle und freundliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden, die sich bei uns gut aufgehoben fühlen und uns als verlässlichen, pünktlichen und kompetenten Partner sehen. Ganz entscheidend ist dabei die Beratung, bei der am Ende wirklich das herauskommt, was der Kunde wirklich braucht.

Wie grenzt ihr euch als regionaler Dienstleister im Bereich von PV-Anlagen ab zu den überregionalen Anbietern, die mit großem Werbeaufwand auf sich aufmerksam machen?

Wir stehen als regionales Unternehmen für langfristige Partnerschaften. Bei uns hört die Zusammenarbeit nach einem Auftrag meist nicht auf, sondern wir stehen auch in den Folgejahren als Ansprechpartner zur Verfügung. Uns geht es nicht um den ›schnellen Euro‹, sondern um passgenaue individuelle Lösungen. Klar ist man als regionaler Betrieb manchmal etwas teurer und es gibt vielleicht längere Wartezeiten als bei einem überregionalen, deutschlandweit agierenden Anbieter. Aber dafür bekommt man als Kunde auch ein Unternehmen, das erreichbar ist bei Fragen- und die Wertschöpfung bleibt in der Region. Zudem stellen wir auch regionale Ausbildungsplätze.

Welche Vision hat der Jungunternehmer Michael Schranner?

Mittelfristig möchte ich unsere Position als Unternehmen stärken und gesund wachsen. Wichtig ist mir persönlich dabei, dass wir unseren Qualitätsansprüchen auch weiterhin zuverlässig gerecht werden – und das in einem jungen und engagierten Miteinander im Team, das mit Spaß bei der Arbeit ist. Das Unternehmen also im Sinne meines Vaters so fortzuführen, dass wir weiterhin viele zufriedene Kunden betreuen und beraten dürfen.

Dabei wünschen wir viel Erfolg und tolle neue Teamkollegen.

Interview: Ida Lösch
Fotos: Elektro Schranner



Sanfte Methoden für das Wohlbefinden

Osteopathie, Physiotherapie & Co.

Gesundheit und Wohlbefinden sind für jeden wichtig – egal ob Jung oder Alt, im Büro, handwerklich tätig, viel unterwegs oder in der Familie engagiert. Unsere sanften Therapie- und Behandlungsmethoden unterstützen dabei, Beschwerden zu lindern, Beweglichkeit zu erhalten und Wohlbefinden zu steigern. Die Naturheilpraxis Corinna Gerzer in Brandstätt bei Unterreit stellt die angewandten Therapiemöglichkeiten vor und freut sich auf die Erweiterung des Teams durch Physiotherapeutin und Osteopathin Franziska Schmitt.



Corinna Gerzer, Heilpraktikerin, Osteopathin und Physiotherapeutin



Franziska Schmitt, Physiotherapeutin und Osteopathin



Martina Mariel, Büro

Osteopathie

Osteopathie betrachtet den Menschen als Einheit von Körper, Geist und Seele. Mit gezielten Handgriffen werden Spannungen, Blockaden und Bewegungseinschränkungen behutsam gelöst. Ziel ist es, die natürliche Beweglichkeit und Balance des Körpers wiederherzustellen und die Selbstheilungskräfte zu unterstützen.



Physiotherapie

Physiotherapie hilft, Beweglichkeit, Kraft und Koordination gezielt zu verbessern. Durch gezielte Übungen, manuelle Techniken und individuelle Trainingspläne werden Schmerzen reduziert, die Körperhaltung optimiert und die Rehabilitation nach Verletzungen oder Operationen unterstützt.





Schröpfen

Beim Schröpfen werden spezielle Gläser auf die Haut gesetzt. Durch sanften Unterdruck wird die Durchblutung angeregt, Verspannungen können gelöst werden. Viele Menschen fühlen sich danach entspannt und wohltuend befreit.



Bioresonanztherapie

Bioresonanztherapie arbeitet mit den körpereigenen Schwingungen. Ziel ist es, energetische Ungleichgewichte zu erkennen und zu harmonisieren, um die Selbstheilungskräfte des Körpers zu unterstützen.



Neuraltherapie (Quaddeln)

Bei der Neuraltherapie werden kleine Mengen eines Betäubungsmittels in die Haut gespritzt. Diese › Quaddeln ‹ können gestörte Nervenreize regulieren, Schmerzen lindern und das natürliche Gleichgewicht im Körper fördern.



Narbenentstörung

Auch gut verheilte Narben können Spannungen oder Beschwerden verursachen. Durch sanfte Behandlung werden mögliche Störfelder gelöst, der Energiefluss im Körper harmonisiert und die Beweglichkeit verbessert.



Infusionen

Vitamine, Mineralstoffe oder andere Wirkstoffe werden direkt in die Blutbahn gegeben. So können sie schnell aufgenommen werden, um bei Erschöpfung, Stress oder zur Stärkung des Immunsystems gezielt zu unterstützen.



Blutabnahme & individuelle Blutbefunde

Wir bieten gezielte Blutabnahmen und erstellen individuelle Blutbefunde. So erhalten Sie wertvolle Einblicke in Ihre Gesundheit, können gezielt vorbeugen und Ihre Therapie noch effektiver gestalten.



NLS-Analyse

Die NLS-Analyse ist ein modernes, schmerzfreies Diagnoseverfahren. Sie misst elektromagnetische Signale des Körpers, um mögliche Funktionsstörungen frühzeitig zu erkennen und die Gesundheit gezielt zu fördern.



Blutegelbehandlung

Bei der Blutegeltherapie werden medizinische Blutegel gezielt auf die Haut gesetzt. Sie geben Wirkstoffe ab, die die Durchblutung fördern, Schmerzen lindern und Entzündungen hemmen können. Die Behandlung ist schonend und wird oft bei Gelenkproblemen, Muskelverspannungen oder zur Unterstützung der Heilung nach Verletzungen eingesetzt.



Für jeden das Richtige

Egal, ob Sie Muskelverspannungen lösen, Ihr Immunsystem stärken, Schmerzen reduzieren oder einfach etwas für Ihr körperliches Gleichgewicht tun möchten – wir finden gemeinsam die passende Methode für Sie.

Notfall Termine

Neu ab November: Wir haben wieder genügend Notfall- und kurzfristige Termine frei – so können Sie auch spontan schnelle Hilfe erhalten und Ihre Gesundheit sofort unterstützen.

Text & Fotos:
Naturheilpraxis Corinna Gerzer

Naturheilpraxis
Corinna Gerzer

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

Osteopathie
Priv. Physiotherapie
Bioresonanz
Vit-C-Hochdosis-Infusion
Ausleitverfahren
Blutanalysen
Blutegeltherapie
Schröpfen

Gesundheit als Gutschein verschenken!

TERMINE NACH VEREINBARUNG

Brandstätt 2
83567 Unterreit

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

www.osteopathie-gerzer.de

22 Jahre im Pflegeteam

Caritas Ambulante Pflege im Landkreis Mühldorf verabschiedet Olga Dutenhefer in den Ruhestand





Nach über zwei Jahrzehnten voller Hingabe und unermüdlichem Einsatz verabschiedet sich die Caritas Ambulante Pflege von einer ihrer treuesten Mitarbeiterinnen.

Olga Dutenhefer tritt nach 22 Jahren im Dienst in den wohlverdienten Ruhestand ein. Seit 22 Jahren war sie eine tragende Säule des Pflegeteams und hat in ihrer Zeit bei der Caritas unzähligen Menschen geholfen, ein würdevolles und selbstbestimmtes Leben in den eigenen vier Wänden zu führen. Ihre Freundlichkeit, ihr Einfühlungsvermögen und ihre professionelle Arbeitsweise machten sie zu einer unverzichtbaren Kollegin und Vertrauensperson für die Patienten und deren Familien.

Bei einer kleinen Abschiedsfeier würdigte die Leitung der Caritas, Irmgard Geiszer, ihre außergewöhnlichen Leistungen. ›Olga Dutenhefer war nicht nur eine Mitarbeiterin, sie war eine Stütze unseres Dienstes. Ihre fachliche Kompetenz und ihr menschliches Engagement waren vorbildlich und werden uns fehlen. Wir danken ihr von Herzen für alles, was sie für unsere Patienten und unser Team getan hat.‹

Für Olga Dutenhefer beginnt nun ein neuer Lebensabschnitt, in dem sie mehr Zeit für ihre Hobbys und ihre Familie haben wird.

Die Caritas Ambulante Pflege und das gesamte Team wünschen ihr für die Zukunft alles Gute und einen gesunden, erfüllten Ruhestand.

Text: Irmgard Geiszer • Foto: Joana Wysocki



ROHBAU

UMBAU

PLANUNG

SCHLÜSSELFERTIG BAUEN

ALFONS VAAS GMBH
BAUUNTERNEHMEN

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

VAAS BAU

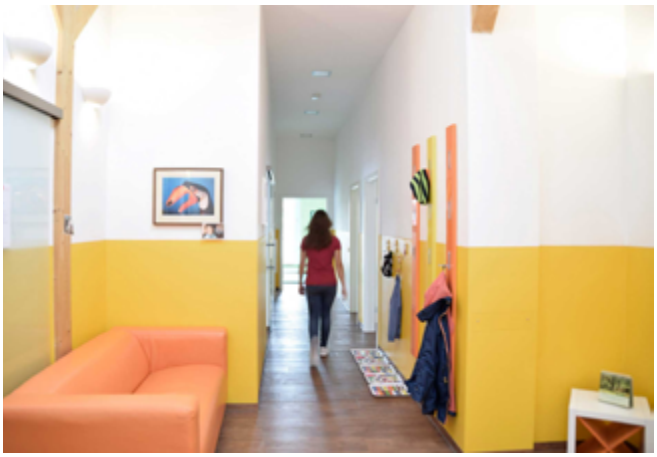
MEISTERBETRIEB SEIT 1930

Wege, Lösungen und Hilfestellungen für einen guten Alltag

Der Bereich der Ergotherapie ist ein weitläufiger Themenkomplex mit unterschiedlichsten therapeutischen Möglichkeiten und Ansätzen. Stephanie Mangstl ist Ergotherapeutin aus Überzeugung und hat Anfang des Jahres die Praxis in Haag von Christine Haider übernommen. Wir wollten mehr über die breit gefächerten Möglichkeiten und Hintergründe dieser vielfältigen Therapieform wissen und sprachen mit der neuen Inhaberin.



Stephanie Mangstl übernahm zum Beginn des Jahres die Praxis.



Helle und freundlich eingerichtete Räume in der Ergo-& Lerntherapie.

Stephie, du hast Anfang 2025 die Nachfolge als Inhaberin der langjährig hier in Haag ansässigen Praxis für Ergo- & Lerntherapie von Christine Haider angetreten?

Ja, es ist für mich wie ein Geschenk, dass ich dankbar annehme. Christine hat die Praxis seit 1999 in vielen Jahren zunächst mit einer Kollegin, dann alleine aufgebaut. Ich arbeite hier schon seit 2012 als Ergotherapeutin im Team und so war es für mich wirklich eine Herzensangelegenheit, die Praxis weiterzuführen. Glücklicherweise bleibt uns Christine als Therapeutin erhalten, so dass der Übergang für alle Beteiligten sehr entspannt von statten gehen kann.

Wie kamst du zunächst zum Beruf der Ergotherapeutin und dass du jetzt die Praxis übernommen hast?

Mein Beruf ist für mich nicht nur ein Job, ich lebe diese Tätigkeit. Es ist ein sehr achtsamer und bewusster Beruf, der einen in vielen persönlichen Bereichen fordert, aber auch fördert. Dazu kommt, dass unser Team hier vorrangig aus langjährigen Kolleginnen besteht. Es ist ein tolles Miteinander und eine gesund gewachsene Struktur, in der wir uns aufeinander verlassen können.

Die Therapeutinnen sind ein eingespieltes Team.



Wie viele Therapeutinnen arbeiten im Team?

Insgesamt sind wir neun Ergotherapeutinnen, von denen manche in Teilzeit arbeiten. Dazu kommt Anja, die sich um unser Büro kümmert.

Wie wird man Ergotherapeutin?

Das ist ein klassischer Lehrberuf, der an verschiedenen privaten oder staatlichen Berufsfachschulen erlernt werden kann. Für mich war es immer klar, dass ich einen sozialen Beruf ergreifen möchte. Nachdem Ergotherapie so vielschichtig und abwechslungsreich ist, war und ist es genau das richtige für mich. Die Ausbildung dauert drei Jahre. Danach stehen einem viele Möglichkeiten offen, da es fast unzählige Fachrichtungen gibt.

Welche sind das genau?

Zum einen die Pädiatrie, also die Arbeit mit Kindern. Dann gibt es die Neurologie, hier werden vor allem Erkrankungen des zentralen Nervensystems, beispielsweise nach Schlag-

Begriffsherkunft

Ergotherapie (von altgriechisch ἔργον érgon, deutsch ›Werk‹, ›Arbeit‹, und von ›Therapie‹ von θεραπεία therapeía, deutsch ›Dienst‹, ›Behandlung‹ ist eine Therapieform, die Menschen jeden Alters unterstützt und begleitet, um ihre täglichen Lebens- und Arbeitsfähigkeiten trotz krankheits-, verletzungs- oder behinderungsbedingter Einschränkungen zu erhalten oder zu verbessern.





Neben entsprechender technischer Ausstattung bietet die Praxis unzählige Möglichkeiten, Therapieansätze und Hilfsmittel für die Behandlung gleich mehrerer Themenkomplexe der Ergotherapie.

anfall, Schädel-Hirn-Verletzungen, Querschnittslähmungen, bei multipler Sklerose oder dem Parkinson-Syndrom behandelt. Orthopädie, Traumatologie und Rheumatologie für Menschen mit Störungen des Bewegungsapparates sind eine weitere Bereichsgruppe. In der Geriatrie geht es um die Therapie von älteren Menschen, oft mit Mehrfacherkrankungen. Ein anderer Einsatzbereich ist die Psychiatrie, hier bietet Ergotherapie Menschen aller Altersstufen – die zum Beispiel unter Suchterkrankungen, psychotischem Erleben, neurotischen oder psychosomatischen Störungen leiden – die Möglichkeit, ihre eigenen Potenziale (wieder) zu entdecken und durch die Erkrankung verloren gegangene Fähigkeiten wiederzuerlangen. In der Ausbildung durchläuft man diese ganzen Fachbereiche. Anschließend geht es an viele Fortbildungen, bei denen sich dann herausstellt, in welche Richtung man gehen möchte.

Was war das bei dir?

Ich habe nach der Ausbildung zunächst noch ein Studium angehängt und den Bachelor im Studiengang ›Angewandte Therapiewissenschaften‹ abgelegt. Bei mir war es ein interdisziplinärer Studiengang, in dem Ergo-, Physio- und Logotherapeuten zusammengearbeitet haben. Diesen Austausch finde ich sehr wichtig und die Erkenntnisse daraus helfen in der





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





Spiele, sinnvolles Spielzeug und sogar eine Werkstatt stehen für die Therapie zur Verfügung.

täglichen Praxis sehr, um Zusammenhänge besser zu verstehen. Auch bei uns in der Praxis steht der Austausch im Team im Vordergrund. Durch das lange Bestehen und die vielfältigen Schwerpunkte unserer Therapeutinnen können wir uns gegenseitig immer wieder unterstützen bei den Ansätzen, wie sich Probleme zum Wohl der Patienten am einfachsten lösen lassen. Wichtig ist auch die ständige Fortbildung, die in unserer Praxis einen sehr großen Stellenwert hat.

Stichwort Praxis – was genau wird bei der Ergotherapie gemacht?

Im Prinzip geht es immer darum, den Alltag bestmöglich zu meistern.

Ist das eine eher moderne Therapieform, die sich erst in den letzten Jahren entwickelt hat?

Ganz im Gegenteil, der Beruf des Ergotherapeuten entstand zu Beginn des 20. Jahrhunderts in den USA und wurde von unterschiedlichen Berufsgruppen wie Ärzten, Sozialarbeitern, Krankenschwestern, Künstlern, Handwerkslehrern und Architekten unabhängig voneinander geprägt. In Deutschland entwickelte sich der Beruf des Ergotherapeuten nach dem Ersten Weltkrieg und leitete sich aus der damals sogenannten Beschäftigungstherapie ab. Die Kriegsversehrten sollten damit wieder in den Alltag integriert werden. Und genau darum geht es nach wie vor, teilweise ein wenig verlagert durch den wachsenden Leistungsdruck unseres modernen Lebens.

Wie kommt man zu euch?

Ergotherapie ist eine sogenannte weisungsgebundene Therapie. Die Überweisung muss daher immer vom behandelnden Arzt kommen, sei es vom Neurologen, Orthopäden, Kinder- oder Hausarzt oder auch Psychiater. Dabei ist uns der tatsächliche Bedarf und Austausch auch hier sehr wichtig und wir unterstützen dies mit entsprechenden Berichten und Gesprächen.

Was bietet ihr hier in Haag konkret an?

Dazu sehen wir uns am besten in unserer Praxis um, die Möglichkeiten sind auch wieder sehr vielschichtig. Zuerst unser Fachbereich Handtherapie: Hier befassen wir uns mit der Rehabilitation der Hand als unser wichtigstes Werkzeug. Aufgrund der komplexen Anatomie ist eine besondere Spezialisierung in der Therapie nötig. Das Ziel der Therapie ist es, eine weitestgehende Wiederherstellung aller Handfunktionen beziehungsweise Lösungen und Kompensationsstrategien für den Beruf und Alltag zu finden. Wir haben verschiedene Geräte, beispielsweise mit Stromimpulsen oder Laser. Hier werden auch Schienen gefertigt und angepasst. Diese Therapieform kommt beispielsweise bei Arthrose, nach Frakturen im Handbereich oder beim Karpaltunnelsyndrom zum Einsatz.

Weiterhin therapieren wir im Bereich der Neurologie sowohl ambulant in der Praxis als auch bei Hausbesuchen. Nach Schädigungen im Zentralnervensystem ist der Erhalt und das Wiedererlangen der größtmöglichen Selbstständigkeit und Unabhängigkeit von Hilfen und Hilfspersonen im alltäglichen Leben und Beruf das oberste Ziel. Wenn beispielsweise eine vollständige Genesung nicht erreicht werden kann, lassen sich entsprechende Hilfsmittel und Umtrainieren als Alternative anstreben.

Unser Einsatz in der Geriatrie wird bestimmt durch alterungsbedingte Erkrankungen, die einer ständigen Veränderung unterworfen sind. Dabei bestimmen Mehrfacherkrankungen mit akuten und chronischen Krankheitsbildern sowie äußere Einflüsse, wie die Wohnsituation und Veränderungen im sozialen Umfeld, die Maßnahmen. Die Aufgabe der Ergotherapie ist es dabei, die größtmögliche Selbstständigkeit im Alltag zu ermöglichen, verloren gegangene Fähigkeiten wieder aufzubauen und vorhandene Fähigkeiten möglichst lange zu erhalten. Aber auch die Beratung von Angehörigen gehört dazu. Auch hier sind wir viel auf Hausbesuchen und in Seniorenwohnheimen unterwegs.

Im Fachbereich Psychiatrie befassen wir uns mit den unterschiedlichen psychischen und psychosozialen Erkrankungen. Dabei liegt der Schwerpunkt in der Alltagsstrukturierung, diese umfassen hierbei Betätigungen im Allgemeinen, Freizeit und Beruf. Gemeinsam mit dem Patienten oder auch mit den Angehörigen werden klientenzentrierte Ziele erarbeitet. Die selbstständige Teilhabe am Alltag soll ermöglicht werden und die Lebensqualität dadurch gesteigert werden. Dabei gehen mögliche Behandlungskonzepte vom Achtsamkeitstraining, Handeln gegen Trägheit über kognitives Trai-

ning und Entspannungsübungen bis hin zu Klangmassagen nach Peter Hess.

Das sind unglaublich viele Bereiche und Ansätze. Viele denken bei Ergotherapie aber vor allem an die Förderung von Kindern?

Das ist auch ein sehr großer Bereich, den wir auch sehr umfänglich hier in Haag abdecken. Viele Spiele unterstützen uns beispielsweise dabei, die Konzentration und Aufmerksamkeit zu fördern. Das lässt sich spielerisch am besten umsetzen. Teilweise nutzen wir Computersysteme, beispielsweise beim Training für Lese-/Rechtschreibschwäche. Unser Neurofeedback System hilft bei ADHS oder Patienten mit Depressionen, die eigenen Hirnströme bewusst wahrzunehmen, zu steuern und zu regulieren. Eine kleine Werkstatt und unsere Neuroliege vervollständigen diesen Bereich. In unserem Turnraum geht es schwerpunktmäßig um die Grobmotorik und das Gleichgewicht. Daneben bieten wir in allen Bereichen praktische Hilfen für den Alltag an.

Das heißt, das Dreieck Kinder – Schule - Elternhaus sinnvoll unterstützen?

Genau, wir sehen uns oft auch in der Rolle des Vermittlers, um den Kindern bestmöglich zu helfen und die Entwicklung zu fördern. Auch hier geht es wieder um den Alltag, wie bei allen Bereichen. Wie kann ich meine Tagesstruktur aufbauen und welche Strategien bekomme ich an die Hand?

Das ist sicherlich bei jedem unterschiedlich?

Ganz genau, das ist eine wichtige Grundlage, dass jeder individuelle Förderung benötigt. Menschen und vor allem Kindern dürfen nicht in Schubladen gepresst werden. Jeder ist anders und das darf auch so sein. Wir schauen zunächst, wo ist das wirkliche Problem und suchen dann nach möglichen Therapieansätzen und Lösungen.

Seht ihr euch dann auch als Förderer des Selbstbewusstseins eurer Patienten?

Unbedingt! Oft sogar nicht nur das unserer kleinen Patienten, sondern auch deren Eltern. Kinder so sein zu lassen, wie sie eben sind und von dem Punkt aus bestmöglich zu fördern und zu unterstützen, das ist unser großes Anliegen. Wenn die Eltern das auch so annehmen und hier mitziehen können, ist schon viel gewonnen. Starke Eltern für starke Kinder also.

Das heißt, bei euch gibt es auch entsprechende Gespräche mit den Eltern oder Angehörigen?

Auf jeden Fall, das ist auch sehr wichtig. Ergotherapie ist eine allumfassende Therapie, in die Eltern und das enge Umfeld einbezogen werden müssen, um entsprechende Erfolge erzielen zu können. Manchmal hilft es schon, die Situation zu akzeptieren und von dort aus weiterzugehen.

Inwiefern spielt unser Schulsystem eine Rolle?

Schon eine große, aber ich denke, wenn man es richtig versteht, kann es sehr vorteilhaft genutzt werden. Man muss nicht, wie es leider oft der Fall ist, in der vierten Klasse den großen Stress starten, damit unbedingt ein Übertritt in eine höhere Schule geschafft werden kann. Durch die Offenheit des Systems lassen sich später so viele andere Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung in Richtung Abitur und Studium nutzen, falls gewünscht. Das zu erkennen und entsprechend entspannt zu bleiben, ist dabei wohl die große Kunst.

Was berührt dich in deinem Beruf am meisten?

Zum einen die ehrliche Rückmeldung von erwachsenen Patienten, die die Erfolge und Fortschritte sehen und sich darüber freuen. Zum anderen natürlich die sichtbare Entwicklung bei Kindern, wenn sie ein Gespür für sich selbst entwickeln und erkennen, dass sie so sein dürfen und gut sind, wie sie eben sind – und trotzdem mit unserer Unterstützung tolle Erfolgserlebnisse haben.

Zudem arbeite ich einfach unglaublich gerne in diesem gewachsenen Team und freue mich darüber, dass mein Beruf so gut mit Familie vereinbar ist.

Dann wünschen wir dir weiterhin viele erfolgreiche Herzensprojekte und Erfolge mit der Ergotherapie.

Interview: Ida Lösch
Fotos: Stephanie Mangstl

Im Bewegungsraum wird Grobmotorik, Gleichgewicht und einges mehr gefördert und kann zum Austoben oder auch Ausruhen genutzt werden.





Das erlesene Sonntagsmehl

Monika Drax kreierte das neue Bio-Mehl in ihrer Mühle erstmals an einem Sonntag: So kam das Mehl zu seinem Namen, denn sie benannte es nach diesem besonderen Tag der Woche, der für seine Ruhe und Besinnlichkeit steht.

Es handelt sich um eine außergewöhnliche Mischung aus Dinkelmehl der Type 630 und regionalem Ur-Weizen, der von Landwirt Hans Herrneder in der benachbarten Ortschaft St. Wolfgang speziell für unsere Mühle angebaut wird. Dieses Mehl überzeugt durch seine harmonische Verbindung von Geschmack, Aussehen und Backeigenschaften. Der Dinkel verleiht dem Gebäck eine zarte Vanillenote, während der Ur-Weizen mit seiner intensiven, goldenen Farbe und stabiler Struktur das perfekte Fundament für jedes Sonntagsgebäck schafft.

Das Sonntagsmehl ist eine wahre Delikatesse für die Zuckerbäckerei und eignet sich ideal für feinste Patisserie, zarte Brioche, köstliche Torten und Kuchen – für all das, was an einem Sonntag einfach himmlisch schmecken soll.

Text & Fotos: Drax-Mühle



Schneller Sonntagsdatschi

Fruchtig, saftig und herrlich locker – schnell gebacken und perfekt für den spontanen Sonntagskaffee.

Zutaten

für eine runde Backform | 28-30 cm Ø

Rührteig

- 200g weiche Butter
- 125g heller Rohrohrzucker
- 1 Päckchen echter Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 175g ›Bio Sonntagsmehl‹
- 10g Backpulver

Belag

- 500g Äpfel, geschält
- 1 TL Zimtzucker
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 20g Mandelblättchen
- Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach einzeln zugeben und zu einer cremigen Masse aufschlagen.
2. Das Sonntagsmehl mit dem Backpulver vermischen und kurz unter den Teig rühren. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Backform geben und glattstreichen.
3. Die Äpfel grob würfeln, mit Zimtzucker und frisch gepresstem Zitronensaft vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zum Schluss mit Mandelblättchen bestreuen.
4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) etwa 30 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.

- Backtemperatur: 180°C (Ober/Unterhitze)
- Backzeit: 30 Minuten

Tipps:

- Für ein ganzes Backblech einfach die Zutatenmenge verdoppeln.
- Auch andere saisonale Früchte wie Birnen, Kirschen, Pfirsiche oder Aprikosen passen wunderbar dazu.

Rezept: Irmi Rumberger



Sonntagsgugelhupf

Pur, saftig und mit zarter Zitronennote – einfach köstlich durch seine schlichte Eleganz.

Zutaten

für eine Gugelhupf- /Napfkuchenform | ca. 22 cm Ø

Rührteig

- 225g weiche Butter
- 200g heller Rohrohrzucker
- 1 Päckchen echter Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 375g ›Bio Sonntagsmehl‹
- 12g Backpulver (3 gestrichene TL)
- Schale von 1 Bio-Zitrone, fein gerieben
- 125ml Vollmilch

Außerdem

- Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

1. Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach einzeln zugeben und zu einer cremigen Masse aufschlagen.
2. Das Sonntagsmehl mit dem Backpulver und der fein geriebenen Zitronenschale vermischen. Alles kurz unter den Teig rühren. Zum Schluss die Milch unterrühren.
3. Den Teig in eine gut gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Ober-/Unterhitze) etwa 60 Minuten backen. Mit der ›Stäbchenprobe‹ prüfen, ob der Kuchen fertig ist: Bleibt noch Teig am Holzstäbchen haften, benötigt er noch etwas Backzeit.
4. Vor dem Servieren leicht mit Puder-

zucker bestäuben.
- Backtemperatur: 160°C (Ober/Unterhitze)
- Backzeit: 60 Minuten

Tipp: Am leckersten schmeckt der Gugelhupf, wenn er über Nacht durchziehen kann.

Rezept: Irmi Rumberger



Feine Sonntagsroulade mit Topfen

Locker, frisch und herrlich cremig – ideal für entspannte Kaffeestunden am Wochenende.

Zutaten für eine Biskuitroulade

Biskuitteig
- 3 Eier
- 3 EL lauwarmes Wasser
- 125g Kristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 90g ›Bio Sonntagsmehl‹
- 30g Speisestärke
- 5g Backpulver

Topfenfüllung
- 200 – 250g gute Marillenmarmelade, zum Bestreichen
- 250g Speisequark, Rahmstufe
- 50g Puderzucker
- 250g Sahne

Außerdem
- 30g Mandelblättchen
- 2 – 3 EL Kristallzucker, zum Ausstreuen
- Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die Eier, das Wasser, den Kristallzucker, den Vanillezucker und das Salz mindestens 5 Minuten zu einer luftigen, hellen Schaummasse aufschlagen. Das Sonntagsmehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen und locker unterheben.
2. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft) etwa 7–8 Minuten goldgelb backen.
3. Die heiße Biskuitplatte sofort mit Kristallzucker bestreuen, dann eine Lage Backpapier darauflegen. Einen Tortenretter oder ein zweites Blech darüberlegen, den Biskuit direkt stürzen und das obere, heiße Backblech entfernen. Die Oberfläche mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und den Biskuit fast vollständig auskühlen lassen. Erst dann das Backpapier vorsichtig abziehen. Anschließend ein frisches Backpapier auflegen und den Biskuit von der Längsseite her einrollen. Mit dem feuchten Geschirrtuch abdecken und vollständig auskühlen lassen.
4. Die ausgekühlte Biskuitrolle wieder auseinanderrollen und mit Marillenmarmelade bestreichen. Den Speisequark mit dem Puderzucker cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Topfencreme gleichmäßig auf der Marmelade verteilen und den Biskuit straff wieder einrollen.



5. Die Biskuitroulade mit der Nahtseite nach unten mindestens 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden.
- Backtemperatur: 200°C (Umluft)
- Backzeit: 7 – 8 Minuten

Tipp: Das Mehlgemisch immer vorsichtig per Hand mit einem Schneebesen unterheben – niemals kräftig rühren. So bleibt der Biskuit locker und luftig.

Rezept: Irmi Rumberger



Innere Klarheit finden und Blockaden lösen

Neue Workshops Schreiben und Malen

Für Menschen, die sich selbst besser verstehen wollen oder die auf einfache Art und Weise schwierige Themen oder Blockaden bearbeiten möchten, stehen zwei neue Workshops von Heilpraktikerin Marianne Reiling-Probst zur Verfügung.

Schreiben für die Seele

Unter dem Titel ›Schreiben für die Seele‹ gibt es einen Workshop für Menschen, die sich selbst besser verstehen wollen, die sich manchmal fragen ›Warum passiert mir das immer wieder?‹, und die sich manchmal einen verständigen Gesprächspartner wünschen - oder einfach ihre Umwelt nicht mit vermeintlich anstrengenden Gesprächen belasten möchten.

Es ist ein bisschen wie Tagebuch schreiben, nur strukturierter. Rechtschreibung und Grammatik interessiert uns dabei nicht, du musst dich dafür auch nicht gewählt ausdrücken können und wenn Deutsch nicht die Sprache ist, in der du denkst und fühlst, dann schreibst du eben in deiner Muttersprache. Denn das, was du hier schreibst, schreibst du nur für dich!

Es gibt ein klares Konzept, wie du beim Schreiben vorgehst. Das hilft, dich besser zu verstehen und in eine bessere Stimmung zu gelangen. Außerdem führt es - regelmäßig angewandt - dazu, die Fallen, in die du immer wieder tappst, zu identifizieren, um sie in Zukunft besser zu umgehen.



Wenn du den einfachen Ablauf einmal verstanden und verinnerlicht hast, kannst du es in Zukunft auch allein anwenden. Am besten immer dann, wenn du dich schlecht fühlst, dich etwas furchtbar geärgert oder irritiert hat.

Mit dieser strukturierten Vorgehensweise kannst du dir den Frust von der Seele schreiben, Klarheit gewinnen und dich anschließend wesentlich besser fühlen.

›Mit Malen Blockaden lösen‹

Malen mit neurographischen Elementen ist für Menschen, die Freude am Umgang mit Farben und Formen haben. Man muss dafür aber nicht wirklich malen können.

Bilder und Symbole sind die Sprache unseres Unterbewusstseins, denn unser Unterbewusstsein ist älter als alle unsere Sprachen. Weil es so alt ist, hat es auch mehr Macht über uns als das bewusste Denken. Auch wenn wir immer gerne glauben, dass das Denken unser Handeln bestimmt.

Marianne Reiling-Probst
HEILPRAKTIKERIN

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

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

Zehra Eraslan
HEILPRAKTIKERIN FÜR PSYCHOTHERAPIE
+49 15755 158 752
praxis-eraslan@web.de
www.praxis-eraslan.de
Höck 3
84437 Reichertsheim
Rational-Emotive-Verhaltenstherapie (REVT)
Gesprächstherapie n. C.Rogers

Mit dem Malen bringen wir Inhalte aus dem Unterbewusstsein auf ein Stück Papier.

Wenn wir das fertige Bild danach für einige Zeit immer wieder anschauen, kann sich der veränderte Inhalt wieder in unserem Unterbewusstsein verankern.

Mit einer guten Anleitung ist das sehr einfach, auch wenn es sich vielleicht kompliziert anhört.

Die Workshops finden jeweils abends im licht.raum von Annemarie Neulinger, Oedgassen 2, Reichertsheim, statt.

Unterstützt werde ich dabei von Zehra Eraslan, Heilpraktikerin für Psychotherapie. Zehra spricht Deutsch und Türkisch.

Nähere Details und Termine unter www.praxis-mrp.de

Text & Fotos: Marianne Reiling-Probst







Praxis für Körper und Bewusstsein

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

Annemarie Neulinger
Mobil: 0151 - 615 299 46

lichtraum-yoga.de

Weihnachtsfreude bereiten mit einem ✨ Geschenk-Gutschein ✨

Hilfe, die Viren kommen

Tipps für die Erkältungszeit

Der Winter naht und mit ihm kommen auch wieder vermehrt Erkältungen. Früher sprach man von Erkältungen, heute spricht man eher von grippalen Infekten oder Virusinfekten. Wo liegt da eigentlich der Unterschied?



Husten, Schnupfen, Heiserkeit, Halsschmerzen, oft in Verbindung mit Abgeschlagenheit oder Fieber, dazu manchmal Kopf- oder Gliederschmerzen - meistens (aber nicht immer) sind diese Erkältungen tatsächlich durch Viren verursacht. Wenn es sich um Viren handelt, sind auch Antibiotika sinnlos, denn diese wirken nur gegen bakterielle Erreger.

Tatsache ist, dass bei Kälte das Immunsystem nicht mehr so gut funktioniert und die Krankheitserreger deshalb ein leichtes Spiel haben.

Mit grippalem Infekt hingegen ist eine grippeartige Erkrankung gemeint, bei der aber keine Grippeviren nachgewiesen werden und die auch nicht so heftig verläuft wie eine echte Grippe.

Zuallererst sollte man sich vor Augen führen, dass eine Erkältung nichts schlimmes ist, sondern ein Zeichen dafür, dass unser Organismus normal funktioniert und damit auch seine Abwehr trainiert.

Lediglich, wenn die Infekte zu oft auftreten, sollte man sich Gedanken über sein Immunsystem machen. Prinzipiell sorgen ausreichend Vitamine und Mineralien (vor allem Vitamin C und Zink und Selen), ausreichend Schlaf und Erholung, aber auch Bewegung, vorzugsweise an der frischen Luft, für ein stabiles Immunsystem. Spaß und Freude, soziale Kontakte und ein sinnhafter Lebensinhalt sind weitere wertvolle Faktoren, die einen stärkenden Einfluss auf das Immunsystem haben.

Sollte das alles nicht ausreichen und trotzdem gehäuft Infekte auftreten, sollte man über eine naturheilkundliche Unterstützung nachdenken. Gerade die alternative Medizin bietet hier viele Möglichkeiten.

Unser Immunsystem ist ein intelligentes und hoch komplexes System, das sich über viele Jahrtausende hinweg entwickelt hat. Deshalb bedarf eine gewöhnliche Erkältung bei einem Menschen, der ansonsten einigermaßen gesund ist, keiner besonderen Behandlung, denn der Körper weiß, was er zu tun hat. So sorgt beispielsweise Fieber für eine Beschleunigung der Stoffwechselprozesse und für Aktivität der Immunzellen. Wenn man sich während eines Infekts müde und abgeschlagen fühlt, sagt der Körper damit: Verhalte dich ruhig, denn wir brauchen unsere Energie für etwas wichtigeres. Dasselbe gilt bei Appetitlosigkeit - der Organismus möchte sich die Verdauungsarbeit ersparen. Wichtig ist lediglich, viel zu trinken. Lindenblütentee oder Holunderblütentee unterstützen beispielsweisedas Schwitzen zusätzlich, Salbeitee lindert Halsschmerzen, Tee mit Honig oder Thymiantee beruhigen den Hustenreiz. Ingwerwasser, Meerrettich oder Chili sind natürliche Antibiotika und verbessern die Durchblutung der Schleimhäute.

Normalerweise sagt uns unser Körper sehr genau, was ihm gerade guttut.

Wärme, Ruhe und viel Flüssigkeit sind auf alle Fälle die wichtigsten Punkte.

Vielleicht sollten wir auch wieder lernen, eine Erkältung als ›geschenkte Auszeit‹ zu betrachten, in der wir uns von allen Verpflichtungen zurückziehen dürfen und uns ausschließlich um unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden kümmern können. *Text: Marianne Reiling-Probst • Foto: pixabay*

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

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

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

Wind-und-Wetter-Salbe

Wenn es wieder kalt, nass und stürmisch ist, freut sich die Haut vor allem an Händen und im Gesicht über extra Pflege und Zuwendung – beispielsweise in Form von selbst hergestellter Wind-und-Wetter-Salbe.

Zutaten

(am besten in Bio-Qualität)

- 20g Mandelöl oder natives Sonnenblumenöl (bei besonders empfindlicher Haut einen Teil Ringelblumenöl ersetzen)
- 6g Kakaobutter – alternativ Sheabutter
- 4g Lanolin anhydrid (wasserfrei)
- 4g Bienenwachs
- optional ein paar Tropfen Tocopherol (Vitamin E) – es stärkt den Eigenschutz der Haut und trägt zur längeren Haltbarkeit der Salbe bei



Herstellung

1. Zutaten möglichst genau abwiegen.
2. Kakaobutter und Bienenwachs in ein Gläschen geben und bei mittlerer Hitze im Wasserbad schmelzen lassen.
3. Lanolin und Öl zugeben.
4. Solange alle Zutaten flüssig sind, noch einmal intensiv durchrühren, um alles gut miteinander zu vermischen.
5. Die noch flüssige Mischung in möglichst keimfreie Salbentiegel gießen.
6. Erkalten lassen und erst dann die Deckel aufschrauben. Beim Erkalten nach Wunsch ein paar Tropfen Vitamin E unterrühren.

Die selbst gemachte Salbe hält sich im Kühlschrank mehrere Monate lang.

Tipps:

- Durch das Bienenwachs wird die Salbe etwas fester. Für eine weichere Konsistenz einfach die Wachsmenge reduzieren und/oder mehr Lanolin oder 2 bis 4g Honig hinzugeben.
- Die Zutaten lassen sich gut anpassen:
  - Propolissalbe: etwa 10 Tropfen Propolistinktur zum Basisrezept zugeben
  - Erkältungsbalsam: jeweils 5 Tropfen ätherisches Eukalyptusöl und Pfefferminzöl hinzufügen
  - Kinder-Balsam: für einem Erkältungsbalsam für Kinder die ätherischen Öle weglassen, stattdessen Engelwurz- oder Majoranöl in niedriger Dosis in die Balsammasse geben.

Text: IM • Foto: pixabay





Waldkinder, das sind wir

›Auf geht's in Woid,
weils im Woid an jedn gfoid!‹

Mit diesen Zeilen aus einem Lied von Dr. Döblingers Kasperltheater auf den Lippen startet Elias*, eines der Eulenkinder, oft in einen neuen Waldkindergartentag.



Elias´ Mutter nimmt seit September 2023 die 15 km Fahrstrecke in Kauf, da sie es als ›ein riesen Glück‹ empfindet, dass es ›diesen tollen Kindergarten mit solch überzeugten Wald-Pädagoginnen gibt‹.

Golden leuchtet an manchem Herbsttag die Sonne durch die Bäume, wenn man morgens früh vom Parkplatz in Richtung des Kindergartens geht. Manche Kinder sind um diese Zeit schon unterwegs und freuen sich aufs Spielen in oder an den Schutzhäusern. Ab acht Uhr werden dann die Bollerwägen mit allem bepackt, was man im ›Einhornwald‹ der Eulen oder im ›Wurzelwald‹ der Füchse im Laufe des Vormittages so braucht: Wasser zum Händewaschen und zum Matschen, das Waldhandy für den Notfall, Bücher und einiges mehr.

Nach dem Morgenkreis geht's auf Wanderschaft in ein angrenzendes Waldstück. Spannende Namen haben die Kinder sich ausgedacht für ihre Lieblingsplätze: Das Waldstück, in dem es bei Westwind schön windstill ist, heißt ›Märchenwald‹. Ein anderes kleines, unscheinbares, von grünen Wiesen umgebenes Wäldchen bekam den Namen ›Hexenwald‹ und steht bei den Kindern eindeutig auf Platz eins. Dort lassen sich die besten Lager bauen, die höchsten Kletterbäume mit der schönsten Aussicht erklimmen und die interessantesten Rollenspiele erfinden. Und dazu braucht es gar kein Spielzeug, denn die Waldkinder sind überaus fantasievoll. Herumliegende Stöcke können fast alles sein, was man gerade braucht: Schwader und Mähwerk, Bagger, Schwert oder eben Baumaterial für Lager. Nur einig muss man sich werden, damit es mit dem gemeinsamen Spiel klappt und das fordert und fördert Sprache und Sozialverhalten. Oft gibt es einige Diskussionen, bis der Bau des Lagers beginnen kann oder klar ist, ob der Stock heute eine Maschine oder doch ein Kochlöffel ist. Notfalls kann eine der Pädagoginnen bei der Klärung ein wenig helfen.

Zur Mittagszeit ertönt die Flöte zum Sammeln und Packen der Rucksäcke und dann wandern die Gruppen zurück zu den Waldplätzen im Einhorn- bzw. Wurzelwald, von wo aus die ersten Kinder schon abgeholt werden. Die anderen lassen den Kindergartentag meist am Schutzhaus auf der Terrasse oder im Sandkasten ausklingen.

An den grimmig kalten Tagen des Jahres und bei extremen Wetterlagen ziehen sich die ›Waldis‹ in die komfortablen, gemütlichen Schutzhäuser zurück, die mit Holzofen, fließendem Wasser, Strom, großen Panoramafenstern und einer überdachten Terrasse ausgestattet sind. Drinnen bieten sich andere Spielmöglichkeiten für die Kinder und die Pädagogin-

FRANZISKUSHAUS
AU AM INN gGmbH

www.fh-au.de

Franziskushaus Au am Inn
gemeinnützige Gesellschaft
mit beschränkter Haftung
Klosterhof 1 • 83546 Au am Inn





nen können an diesen Tagen Facetten wahrnehmen, die draußen vielleicht gar nicht zu beobachten wären.

Natürlich kommt auch die Vorbereitung auf die Schule nicht zu kurz. Diese findet unter anderem durch die regelmäßigen ›Eichhörnchenstunden‹ statt, in denen die künftigen Schulkinder sich in den Schutzhäusern intensiv mit Zahlen, Buchstaben und allem, was dazugehört, beschäftigen. Selbstverständlich gehören zur Vorbereitung auf die Schule noch viele weitere Aspekte. In gewisser Weise ist alles, was ›vor der Schule‹ im Kindergarten passiert, ›Vorschule‹, denn das Einordnen in die Gesamtgruppe, das Umgehen mit Konflikten, das Durchhalten in herausfordernden Situationen sind wichtige Fähigkeiten für den weiteren Lebensweg. Im Waldkindergarten kommt noch hinzu, dass die Umwelt täglich ganz hautnah zu spüren und zu erleben ist. Es kann schon mal richtig kalt und ungemütlich sein. Ein bisschen ›aushalten und durchhalten‹ und Lösungen finden ist da manchmal notwendig, gleichzeitig wird das Immunsystem gestärkt.

Genauso wird auf natürliche Weise die Grobmotorik trainiert. Täglich bewegen sich die Kinder auf unebenem Gelände, sind viel wandern, balancieren über Baumstämme oder die Slackline, die zwischen zwei Bäumen aufgespannt ist, und schaukeln auf der Waldschaukel, die nur aus Seilen und einem Stock besteht. Das brauchen die Kinder entwicklungsbedingt in diesem Alter, da weitere Entwicklungsschritte häufig auf eine ausreichende geschulte Grobmotorik aufbauen.

Nicht nur Kinder haben das Bedürfnis, sich viel an der frischen Luft zu bewegen. Es trifft sich gut, dass es auch einige Pädagoginnen nach draußen zieht. Für die Erzieherinnen und Kinderpflegerinnen der Garser Waldgruppen hat sich ein beruflicher Traum erfüllt. Alle sogenannten ›Waldis‹ sind mit Leidenschaft und Überzeugung am Werk. Die persönliche Mischung des Teams könnte passender nicht sein – jede bringt besondere Fähigkeiten und Leidenschaften mit und bereichert so die pädagogische Arbeit.

Dem Träger, der Leitung und dem Waldteam ist es gleichermaßen wichtig, dass eine gute Kommunikation und Anbindung ans Haupthaus gewährleistet ist und so kann man sowohl von allen Vorzügen eines großen Trägers profitieren als auch recht zügig und autark Entscheidungen treffen, die ausschließlich die Waldgruppen betreffen. In Kürze sind alle Pädagoginnen der Waldgruppen zertifizierte ›Wald- und Naturpädagoginnen‹. Auch das ist dem Träger wichtig – die Qualität muss stimmen.

Seit 2022 gibt es die beiden Waldgruppen in Straß bei Gars und die Resonanz von Seiten der Kindergarteneltern als auch der Bürger ist überwältigend positiv.

Überwältigend ist auch die Bereitschaft der Eltern, mitzuwirken und sich einzubringen. Im Herbst 2024 wurde über Nacht wie von Zauberhand nicht nur die erbetene Sandkastenumrandung aus Holzstämmen, sondern gleich auch eine riesige Ladung Sand zu den Schutzhäusern gebracht. Auch die Leidenschaften oder Berufe der Waldeltern haben den Füchsen und Eulen unvergessliche Erlebnisse beschert. So waren schon Mütter mit Metallsuchgerät, Nudelmaschine und Imkerei-Gerätschaften im Wald oder Eltern mit einer mobilen Schmiedewerkstatt im Kofferraum. Vor Kirchweih kam eine Mutter für einen Vormittag, um mit den Kindern ›Kirta-Nudeln‹ zu backen. Diese besonderen Ereignisse bereichern das nahezu unerschöpfliche Angebot der Natur.

›Mama, du kommst viel zu früh!‹, hört eine langjährige Waldmutter häufig beim Abholen. Die Kinder leben und lieben ihr Motto: ›Waldkinder, das sind wir!‹

**Name geändert*

Text & Fotos:
Franziskushaus Au am Inn gGmbH



Adalbert Stifter SeniorenWohnen

Möglichkeiten schaffen!

Italienischer Abend im Stifter Café begeistert zahlreiche Gäste

Ein Hauch von ›La Dolce Vita‹ wehte im September durch das Stifter Café im Adalbert Stifter Seniorenwohnen, als dort ein Italienischer Abend stattgefunden hat. Zahlreiche Gäste nutzten die Gelegenheit, in geselliger Runde italienische Spezialitäten zu genießen.

Das reichhaltige Buffet bot für jeden Geschmack etwas: von klassischer Antipasti und Tomate-Mozzarella über verschiedene Pizzen bis hin zu beliebten Pasta-Gerichten wie Tortellini, Spaghetti und Lasagne. Den krönenden Abschluss bildeten süße Verführungen wie Panna Cotta und Tiramisu.

Neben den kulinarischen Genüssen trugen vor allem die gemütliche Atmosphäre und die fröhliche Stimmung der Besucherinnen und Besucher zum Erfolg der Veranstaltung bei. Viele nutzten den Abend, um in geselliger Runde beisammenzusitzen und ein Stück italienisches Lebensgefühl zu erleben.

Mit dem gelungenen Italienischen Abend wurde einmal mehr deutlich, wie sehr solche Veranstaltungen zur Bereicherung des kulturellen und gesellschaftlichen Lebens im Seniorenwohnen beitragen.



Oktoberfeststimmung in der Tagespflege

Festliche Dekoration, fröhliche Musik und jede Menge gute Laune: In der Tagespflege des Adalbert Stifter Seniorenwohnens wurde kürzlich ein kleines Oktoberfest gefeiert. Die Tagesgäste konnten zu Beginn einen Teil des traditionellen Wiesn-Einzugs im Fernsehen verfolgen. Schon beim Zuschauen wurde geschunkelt, gesungen und mit Freude angestoßen.

Besonders liebevoll war die Geste von Pflegefachkraft Dörte Zucker: Für jeden Gast hatte sie ein persönliches Gstanzl vorbereitet und vorgetragen, was für viele Lacher und große Begeisterung sorgte.

Traditionelle Spiele durften natürlich nicht fehlen. So wurden unter anderem die Waden der männlichen Gäste vermessen und anschließend traten Männer und Frauen beim ›Nageln‹ gegeneinander an. Dabei versuchten alle, Nägel möglichst gezielt in ein Stück Holz zu schlagen, ein Spiel, das Geschicklichkeit und Konzentration verlangt.

Das Fest war ein voller Erfolg. Es wurde gelacht, geschunkelt, gegessen und angestoßen. Für die Gäste der Tagespflege stand an diesem Tag vor allem eins im Vordergrund: Gemeinschaft, Freude und ein paar unbeschwerte Stunden im Zeichen der bayerischen Tradition.



13 neue Auszubildende

Das Adalbert Stifter Seniorenwohnen freut sich in diesem Jahr über gleich 13 neue Auszubildende, die ihre berufliche Laufbahn in den unterschiedlichsten Bereichen beginnen. Damit setzt die Einrichtung erneut ein klares Zeichen für Nachwuchsförderung und Qualität in der Ausbildung.

Vier Auszubildende haben sich für die dreijährige Ausbildung zur Pflegefachfrau beziehungsweise zum Pflegefachmann entschieden. Grundsätzlich werden sie während ihrer Ausbildungszeit in allen relevanten Bereichen der Pflege eingesetzt, um ein umfassendes Wissen und vielfältige Praxiserfahrungen zu sammeln. Ihre ersten Stationen liegen in den Bereichen Tagespflege, ambulanter Dienst sowie in der stationären Pflege.

Acht weitere Nachwuchskräfte starten mit der einjährigen Ausbildung zur Pflegehelferin oder zum Pflegehelfer - eine wichtige Basisqualifikation, die einen schnellen Einstieg in die Pflege ermöglicht. Ergänzt wird die neue Ausbildungsgruppe durch einen angehenden Koch, der ebenfalls eine dreijährige Ausbildung absolviert und künftig für kulinarische Vielfalt im Haus sorgen wird.

Das Seniorenwohnen bildet jedoch nicht nur in der Pflege und Küche aus. Auch kaufmännische Berufe wie Kauffrau beziehungsweise Kaufmann für Gesundheitswesen sowie Kauffrau beziehungsweise Kaufmann für Büromanagement gehören fest zum Ausbildungsangebot. Damit eröffnet die Einrichtung ein breites Spektrum an Einstiegsmöglichkeiten für junge Menschen, aber auch für Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger, die sich beruflich neu orientieren möchten.

Besonders interessant ist in diesem Ausbildungsjahr ein neuer Modellversuch: Erstmals können Jugendliche mit einem Mittelschulabschluss und der Zustimmung ihrer Erziehungsberechtigten beziehungsweise gesetzlichen Vertreter bereits vor Vollendung des 16. Lebensjahres mit der Ausbildung zur Pflegefachhelferin oder zum Pfle-





Kauffrau/-mann für Büromanagement (m/w/d)

Dein Ding, wenn Du gerne den Überblick behältst, Telefon & PC Deine Freunde sind und Du Lust hast, Organisationstalent zu entwickeln. Hier bist Du mitten im Geschehen und sorgst dafür, dass alles rundläuft - von Terminen bis Rechnungen.

Kauffrau/-mann im Gesundheitswesen (m/w/d)

Dein Ding, wenn Du nicht nur Verwaltung machen willst, sondern auch Sinnvolles bewegen möchtest. Du lernst, wie das Gesundheitswesen funktioniert, kümmerst Dich um Abrechnungen, Patient:innen und Krankenkassen – und trägst dazu bei, dass Menschen die Unterstützung bekommen, die sie brauchen.

Das erwartet Dich bei uns:
- Ein herzliches Team
- Echte Verantwortung schon während der Ausbildung
- Moderne Arbeitsplätze und abwechslungsreiche Aufgaben
- Unterstützung bei Prüfungen & super Übernahmechancen
- Und natürlich: jede Menge Spaß im Alltag

Das bringst Du mit:
- Motivation & Offenheit
- Lust auf Neues
- Freude am Umgang mit Menschen
- Einen ordentlichen Schulabschluss

Klingt gut? Dann bewirb Dich jetzt für den Ausbildungsstart 2026!

ASW gGmbH – Adalbert Stifter Seniorenwohnen
Münchener Platz 13–17
84478 Waldkraiburg
Ansprechpartnerin: Frau Sibille Streckfusz
E-Mail: sst@heimwerk-gruppe.de
Mehr Infos: www.heimwerk-gruppe.de

SCAN ME

Adalbert Stifter SeniorenWohnen

gefachhelfer beginnen. Darüber hinaus ist ein Einstieg auch ohne Mittelschulabschluss möglich, wenn mindestens zwei Jahre Berufserfahrung in Vollzeit nachgewiesen werden können. Damit wird der Zugang zu einem zukunftssicheren Berufsfeld deutlich erleichtert und noch mehr Menschen wird eine Perspektive in der Pflege eröffnet.

Schwerpunkt liegt bei allen Ausbildungen auf einer intensiven Betreuung: Mit einer eigenen ›Lerninsel‹ steht den Auszubildenden ein geschützter Raum zur Verfügung, in dem sie sich austauschen, Gelerntes vertiefen und gemeinsam üben können. Während der gesamten Ausbildung werden die Auszubildenden durch die hausinternen Praxisanleiterinnen und die Koordinatorin für Pflegeausbildung tatkräftig unterstützt. Dass dieses Konzept Früchte trägt, beweisen die bisherigen Jahrgänge - viele Absolventinnen und Absolventen schlossen ihre Ausbildung mit Bestnoten ab.

Das Seniorenwohnen versteht sich als offenes Haus: Willkommen sind Auszubildende und Mitarbeitende aus allen Kulturen. Die Ausbildung richtet sich nicht nur an junge Schulabgänger, sondern auch an Quereinsteiger und Menschen, die sich beruflich umorientieren möchten.

Auch für das kommende Jahr werden wieder motivierte Auszubildende gesucht. Bewerbungen sind jederzeit willkommen. Damit bietet das Seniorenwohnen nicht nur älteren Menschen ein Zuhause, sondern auch Menschen jeden Alters eine Perspektive mit Zukunft.

Zusammenkommen in gemütlicher Atmosphäre

Wer einen besonderen Anlass feiern möchte - sei es ein runder Geburtstag, eine Kommunion, eine goldene Hochzeit oder eine stille Zusammenkunft nach einer Trauerfeier - stellt sich schnell die Frage: Wo finden alle Gäste Platz und wer sorgt für das leibliche Wohl?

Eine Antwort darauf bietet das Stifter Café im Seniorenwohnen. Hier verbinden sich helle, barrierefreie Räume mit der Möglichkeit, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Bis zu 100 Personen finden im großen Veranstaltungssaal Platz, auch kleinere Runden fühlen sich im gemütlichen Speisesaal gut aufgehoben. Bei schönem Wetter lockt zudem die Terrasse mit Biergartencharakter.

›Wir möchten, dass unsere Gäste sich um nichts kümmern müssen, außer um ihre Gesellschaft‹, so die Aussage vom Küchenteam, das Speisen und Kuchen mit viel Liebe selbst zubereitet. Ob festliches Menü, Buffet oder eine klassische Kaffeetafel: Die Auswahl orientiert sich an den Wünschen der Gastgeber.

Eine Besonderheit: Die Nutzung der Räume ist kostenfrei, sie stehen allerdings ausschließlich in Verbindung mit der Bewirtung zur Verfügung. Wer seine Feier jedoch lieber in den eigenen vier Wänden gestaltet, muss nicht auf die Küche des Hauses verzichten: Auch Catering für zuhause ist möglich. Die Speisen werden dabei ansprechend angerichtet und schön verpackt geliefert - bereit, um Gäste daheim zu bewirten.

So entsteht ein Rundum-Service, der sowohl im Haus als auch daheim für ein gelungenes Miteinander sorgt.

Rittermahl des Seniorenwohnens
Wenn Pflegekräfte zu Edelleuten werden

Einen Abend lang fühlte sich das Team des Adalbert Stifter Seniorenwohnens zurückversetzt in längst vergangene Zeiten: ins Mittelalter, zu Rittern, Mägden und Spielleuten. Statt Dienstplänen, Übergaben und Schichtwechseln standen Gelage, Gelächter und Geselligkeit auf dem Programm.

Die Reise begann mit dem Bus, der die Belegschaft nach München ins Restaurant ›Lancelot‹ brachte. Schon beim Betreten der Gemäuer war klar: Hier bleibt die Alltagswelt vor der Tür. Holztafeln, Fackellicht und das Klirren der Krüge versetzten die Gäste in eine Atmosphäre, die man sonst nur aus Filmen kennt.

Was folgte, war ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art. Sechs Gänge, deftig und herzhaft, wurden aufgetragen - nicht auf feinen Porzellantellern, sondern so, wie es sich für ein Rittermahl gehört: rustikal, kräftig und mit ordentlich ›Mampfe‹. Dazu sorgten Spielleute mit Musik und Schabernack für beste Unterhaltung, während Trinkspiele und manch ausgelassene Einlage für herzhafte Lacher sorgten.

Natürlich war auch das Team selbst Teil des Spektakels: Aus Kolleginnen und Kollegen wurden für einen Abend Edelleute, die an der langen Rittertafel Seite an Seite schmausten, zechten und feierten.

Das Ritteressen war mehr als nur ein Dankeschön, es war ein Zeichen der Wertschätzung für all das, was die Mitarbeitenden tagtäglich leisten. ›Wir wollten einfach einmal Danke sagen, auf eine Art, die unvergesslich bleibt‹, hieß es aus der Leitung.

Und unvergesslich war es in der Tat. Am Ende des Abends waren sich alle einig: Einmal Ritter, immer Ritter - und hoch die Krüge auf ein starkes Team, das nicht nur im Arbeitsalltag, sondern auch beim Feiern eine hervorragende Figur macht.



Tagespflege Mettenheim beim Adventsmarkt 2025

Auch in diesem Jahr ist die Tagespflege Mettenheim wieder auf dem beliebten Adventsmarkt am 30. November 2025 vertreten. Die Besucherinnen und Besucher dürfen sich auf eine liebevoll gestaltete Auswahl an handgefertigten Kunstwerken freuen, die von den Gästen und Mitarbeitenden der Einrichtung mit viel Kreativität und Herz gefertigt wurden.

Am Stand der Tagespflege gibt es unter anderem Engel aus Sektgläsern, Perlen und Holz, stimmungsvolle Lampen aus Papier, Lichterflaschen, kleine Krippen auf Holzscheiben sowie viele weitere selbstgebastelte Unikate zu entdecken.

Mit ihrem Stand möchte die Tagespflege Mettenheim nicht nur weihnachtliche Stimmung verbreiten, sondern auch zeigen, wie viel Freude gemeinsames Basteln und Gestalten bereiten kann. Für alle, die auf der Suche nach besonderen Geschenkideen oder einfach nach etwas adventlicher Atmosphäre sind, lohnt sich ein Besuch auf jeden Fall.



Koch (m/w/d)

SCAN ME

Du kochst mit Leidenschaft und suchst eine neue Aufgabe mit Herz? Dann komm zu uns ins Adalbert Stifter Seniorenwohnen in Waldkraiburg und werde Teil unseres Küchenteams!

Das erwartet Dich bei uns:
- Zubereitung von abwechslungsreichen und gesunden Gerichten für unsere Bewohner:innen
- Unterstützung bei der Speiseplangestaltung und Umsetzung besonderer Ernährungswünsche
- Anrichten & Ausgabe der Mahlzeiten
- Verantwortung für Hygiene, Lagerung und Qualitätssicherung
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenteam und den Kolleg:innen im Haus

Darauf kannst Du Dich freuen:
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einer sozialen Einrichtung
- Ein wertschätzendes, familiäres Arbeitsumfeld
- Geregelte Arbeitszeiten ohne klassische Gastronomie-Schichten
- Möglichkeiten, deine Ideen einzubringen und den Küchenalltag aktiv mitzugestalten

Das bringst Du mit:
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Erfahrung
- Freude am Kochen und Liebe zu frischen Lebensmitteln
- Zuverlässigkeit, Teamgeist und Verantwortungsbewusstsein
- Ein Herz für Menschen – denn gutes Essen bedeutet Lebensqualität

ASW gGmbH – Adalbert Stifter Seniorenwohnen
Münchener Platz 13–17
84478 Waldkraiburg
Ansprechpartnerin: Frau Sibille Streckfusz
E-Mail: sst@heimwerk-gruppe.de
Mehr Infos: www.heimwerk-gruppe.de

ASW Adalbert Stifter SeniorenWohnen

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

Allianz

DIE ALLIANZ BESTAGER FINANZIERUNG:
Finanzielle Spielräume im Alter.



Leonhard Holzhammer

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

VERTRETUNG.ALLIANZ.DE/AGENTUR.HOLZHAMMER

Farben voller Erinnerungen
Malen für Menschen mit Demenz im Stifter Platzerl in Mettenheim



Im Rahmen der Woche der Demenz fand in der Tagespflege in Mettenheim eine besondere Veranstaltung statt, die Menschen mit Demenz Raum für Kreativität und Ausdruck schenkte.

Unter der Leitung von René Menjivar-Köhler, Hobby-Maler mit dem Zertifikat Künstlerische Gestaltung, entstand ein buntes Miteinander, das weit über das reine Malen hinausging.

Mit viel Geduld, Herz und Begeisterung begleitete Menjivar-Köhler die Teilnehmenden beim Entdecken ihrer künstlerischen Seiten. Seine einfühlsame Art schuf eine Atmosphäre, in der sich alle sicher und wertgeschätzt fühlten.

Die entstandenen Werke präsentierten eindrucksvoll, wie Farben Erinnerungen wecken und neue Impulse setzen können. Für die Besucherinnen und Besucher war es eine wertvolle Erfahrung, die zeigte, dass Kreativität keine Grenzen kennt, auch nicht im Alter oder mit einer Demenz-Erkrankung.

Die Organisatoren waren sehr zufrieden von der Resonanz und hoben das große Engagement von René Menjivar-Köhler hervor, ohne den dieser besondere Kurs nicht möglich gewesen wäre.

So bleibt das Malen nicht nur als gelungene Veranstaltung in Erinnerung, sondern auch als ermutigendes Zeichen dafür, dass Kunst verbindet, belebt und Brücken schlägt.

Texte & Fotos: Andrea Lanzl, Adalbert Stifter Seniorenwohnen





Workshop zum Thema Demenz in Mettenheim

Im Rahmen der bundesweiten Woche der Demenz im September fand im Stifter Platzerl in Mettenheim ein Workshop zum Thema Demenz statt. Interessierte und Angehörige nahmen die Gelegenheit wahr, sich über den Umgang mit Menschen mit Demenz zu informieren und auszutauschen.

Der Workshop begann mit einer Einführung in das Thema Demenz. Im Mittelpunkt standen Fragen des alltäglichen Miteinanders: Wie kann ein wertschätzender Umgang gelingen? Welche Möglichkeiten der Teilhabe am gesellschaftlichen Leben gibt es? Welche Lösungsansätze helfen, alltägliche Probleme gemeinsam zu meistern?

Begleitet wurde der Tag von Dörte Zucker und Lars Scheffel, beide Fachkräfte für Gerontopsychiatrie mit der Zusatzqualifikation Edukation Demenz. Mit viel Fachwissen, Praxisnähe und Einfühlungsvermögen gaben sie wertvolle Impulse und standen für Fragen zur Verfügung.

Für die Teilnehmenden war die Veranstaltung nicht nur informativ, sondern auch ein Ort der Begegnung und des gegenseitigen Austauschs. Während des Workshops bestand die Möglichkeit, dass Menschen mit Demenz von Mitarbeitenden betreut wurden - ein Angebot, das gerne angenommen wurde.

Nach rund vier Stunden endete der Workshop mit vielen positiven Rückmeldungen und dem Wunsch nach weiteren Veranstaltungen dieser Art.

Mit der gelungenen Veranstaltung wurde einmal mehr deutlich: Aufklärung, Verständnis und gemeinsames Handeln sind entscheidende Bausteine im Umgang mit Demenz.

INN Magazin Kids Seiten

Neue Serie: Mia entdeckt ihre Welt

Teil 3 - Zum Selberlesen - oder Vorlesen lassen

(Alle vorherigen Teile findet ihr unter www.innmagazin.de)

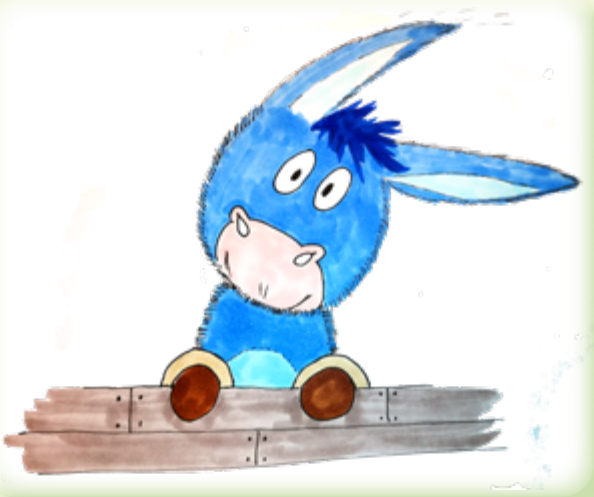


Mia : Wie weit ist es denn bis zum Stall? Und wer wohnt denn dort noch außer der Bäuerin?

Maria: Du fragst mir noch Löcher in den Bauch! Außerdem, die Bäuerin wohnt nicht im Stall! Und jetzt komm einfach mit!

Mia: Ich komm ja schon, aber lauf nicht so schnell. Ich muss doch auch noch schauen dürfen!

Auf dem Weg zum Stall kommen die zwei an der Eselweide vorbei:



Mia: Uiiiii! Bist du die Bäuerin und gibst uns warme Milch?

Esel: Bäuerin? Warme Milch? Ich bin der hochgeschätzte Herr Fridolin und man nennt mich den Hofesel, gnädige Dame!

Mia: Fridolin, au fein! Du gefällst mir, Herr Hofesel. Willst du mitkommen zum Milch trinken?

Fridolin: Das ist mir leider nicht möglich, gnädige Dame, ich muss hier schließlich die Ordnung wahren!

Mia: Ordnung wahren? Du redest vielleicht komisches Zeug. Ach, ich komm dich einfach nachher nochmal besuchen.

Maria: Jetzt komm schon endlich, mir hängt mein Magen schon in den Knien!

Mia: Ja, ja! Pfiat di Herr Frido, bis nachher!



Die beiden kommen zum Stall und stehen vor einer Kuh.

Mia: Dann musst du die Bäuerin sein und gibst uns Milch!

Kuh: Warme Milch kannst du haben, soviel du willst. Die Bäuerin bin ich aber nicht, die ist noch da vorne bei meinen Schwestern beschäftigt. Ich bin die Kuh Pippilotta Viktualia Ro....

Mia: Pippi... was, Pippi.... wer? So ein ulkiger Name, wer soll sich den denn merken können? Für mich bist du einfach nur die Pippi! Und überhaupt, was hängt da um deine Hörner?

Maria: Bla, bla, bla, das halt ich nicht aus! Ich hab Hunger und geh jetzt zur Bäuerin. Mia, du kannst mitkommen oder hierbleiben, mir egal.

Mia: Danke Maria, ich möchte erst noch mit Pippi spielen. Pippi, kennst du ein Spiel?

Pippi: Na klar, wir spielen Wiedewiedewitt-bumm-bumm. Und ich darf dieses Jahr die Weihnachtskuh sein, deshalb hat mich die Bäuerin so schön geschmückt.

Mia: Weihnachtskuh? Es gibt soooo viel zu entdecken. Aber jetzt spielen wir erst mal dein Spiel. Erzähl doch mal?

Text: Paul Strohmaier • Zeichnungen: Ida Lösch

Fortsetzung folgt...

Kinder - Buchtipp

ACHTUNG: Lesen gefährdet die Dummheit ;-)



Unterirdische Wunderwelten

Volker Mehnert
Herausgeber: Gerstenberg Verlag
Hardcover, 40 Seiten
ISBN-13: 978-3836962148
Lesealter: ab 8 Jahren
Preis: 28 €

Bei unterirdischen Wunderwelten denkt man zuerst an natürliche Höhlen und Grotten. Und die gibt es in diesem Buch auch und zwar ganz unterschiedliche:in den USA, Neuseeland, Island oder Europa. Aber schon beim Lesen des Inhaltsverzeichnisses merkt man, dass auch der Mensch auf der ganzen Erde einzigartige Bauten unter der Erde hinterlassen hat, seien es Bergwerke, Grabstätten, Tunnel oder sogar ganze Städte. Faszinierende Orte, von denen man so noch nie gehört hat. Das Beste daran ist, dass man die meisten davon sogar besuchen kann, um sie sich selbst anzusehen. Dazu bekommt man wirklich sehr viel Lust, wenn man durch das beeindruckend gestaltete Buch blättert und die Fülle an wahnsinnig interessanten Informationen durchliest. Jeder der 18 Orte ist auf einer Doppelseite durch großformatige Illustrationen dargestellt, so dass man gleich meint, die Stimmung des Ortes zu spüren. Der Text vermittelt in einer klaren, verständlichen Sprache wertvolles Wissen in sinnvollen Unterteilungen. So werden besondere Aspekte – egal, ob historische, geologische oder auch biologische - immer noch einmal extra erklärt.

Ein Buch, das einen zum Staunen bringt und gerade bei den natürlichen Wunderwelten auch ein wenig Ehrfurcht weckt.

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



Tierisch schön

Daniela Pareschi
übersetzt von Cornelia Panzacchi
Hardcover, 48 Seiten,
ISBN: 978-3-8369-6257-5
Altersempfehlung: ab 6 Jahren
Preis: 18 €

Dieses Sachbuch will uns zum Staunen bringen und das auf zweierlei Arten. So gibt es immer eine Seite mit einer visuell beeindruckenden, einzigartigen, künstlerischen Tierdarstellung, passend zum Thema der Doppelseite.

Diese Bilder sind alle wunderschön, in gedeckten Farben und laden zum Betrachten ein. Außerdem gibt es auf der gegenüberliegenden Seite eine Fülle an charmant erzählten, verblüffenden Fakten. Natürlich wieder passend zum Thema. Dieses Buch zeigt uns, dass Schönheit überall existiert und dass die Einzigartigkeit und Vielfalt der Lebewesen das ist, was die Welt spannend macht. Es ist eine beeindruckende und sehr kreative Reise durch die Welt der Tiere für jedes Alter und öffnet die Augen für die Welt um uns herum.

Fehlerbild

Findest du die 7 Unterschiede?

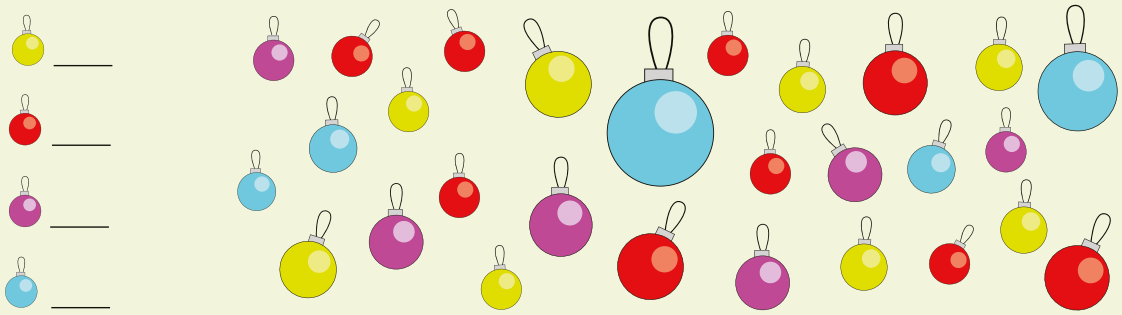




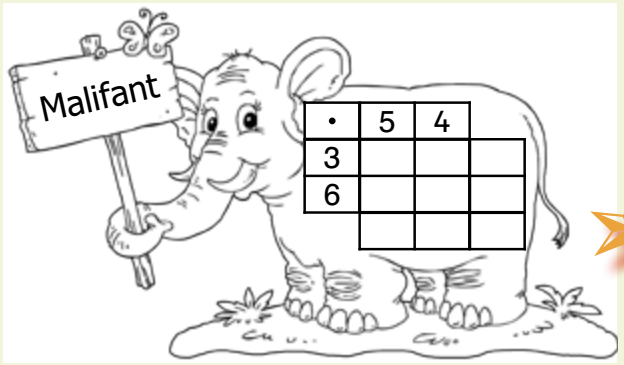
Kids Seiten

Zahlenrätsel

Wie oft siehst du die Weihnachtskugeln? Trage die richtigen Zahlen ein.

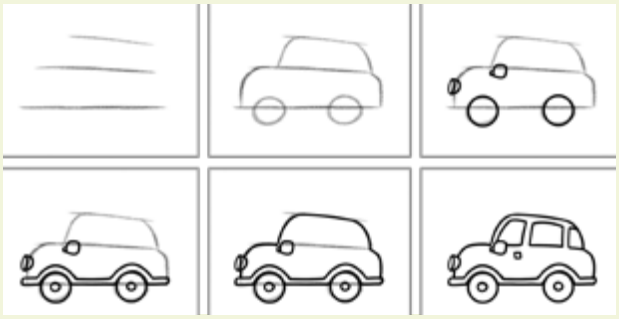


Malifant





Zeichenschule Auto



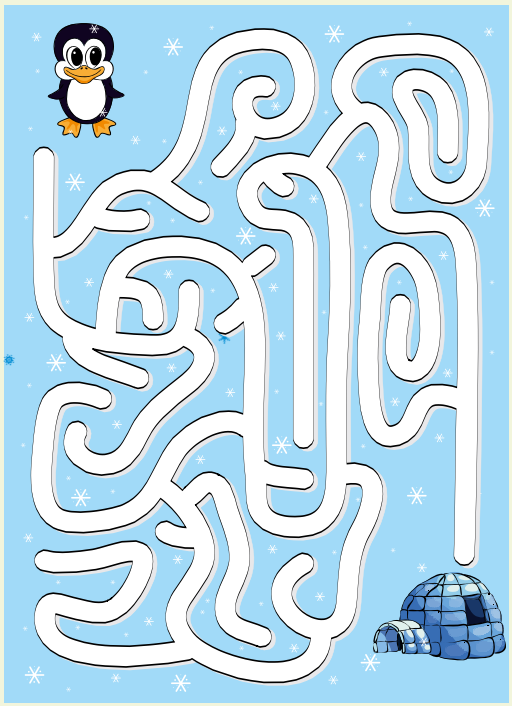
Sudoku

In jeweils jeder Reihe, Spalte und Quadrat dürfen die Zahlen von 1-9 immer nur einmal vorkommen.

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

Labyrinth

Wie findet der Pinguin zum Iglu?



Rätsellösungen auf der vorletzten Innenseite!

Backen ist Kunst: Feine Elisenlebkuchen



In Backkursen zu verschiedenen Themen gibt Paul Strohmaier sein fundiertes Wissen als langjähriger und erfahrener Bäckermeister gerne weiter. Seine Elisenlebkuchen gelten in Kennerkreisen geradezu als legendär - wer sie hat, gibt sie nicht freiwillig her. Pauls Motto ›Schmecka muass!‹ wird hier zum Paradebeispiel.

Elisenlebkuchen (kurz: Elisen) gelten als die köstlichsten unter den Lebkuchen. Der Begriff Elisenlebkuchen geht wohl auf einen Bäcker zurück, der seine geliebte Frau verloren hatte und deshalb umso mehr an seiner Tochter Elisabeth hing. Als die Tochter erkrankte und keine Behandlung anschlagen wollte, sodass sie immer schwächer wurde, setzte der verzweifelte Vater seine letzte Hoffnung auf die heilsamen Kräfte von Gewürzen und Nüssen wie Mandeln, Hasel- und Walnüssen. So buk er für die Erkrankte Lebkuchen aus guten orientalischen und fränkischen Zutaten, aber ganz ohne Mehl. Und er hatte Erfolg, denn seine Tochter erholte sich. Die Geschichte besagt, dass das für die Tochter des Lebküchners entwickelte Gebäck nach ihr benannt wurde und so die Bezeichnung Elisenlebkuchen erhielt.

Der Elisenlebkuchen, ein traditionelles Weihnachtsgebäck, ist eng mit der Stadt Nürnberg verbunden. Er ist nicht nur eine lokale Spezialität, sondern auch ein Symbol für deutsche Backkunst und kulinarisches Erbe. So sind ›Nürnberger Lebkuchen‹ auch als Herkunftsbezeichnung geschützt und dürfen nur als solche verkauft werden, wenn sie in Nürnberg produziert wurden.

Die Ursprünge des Lebkuchens

Die Geschichte des Lebkuchens reicht bis ins frühe Mittelalter zurück, als er noch als Pfefferkuchen bekannt war. Klosterbrüder gelten als Erfinder der Lebkuchen. Sie waren auch Honigzeitler, also übersetzt Honigmelker, daher stammt der abgeleitete Name Lebzelter. In einer Handschrift aus dem 11. Jahrhundert findet sich zum ersten Mal der Ausdruck ›Pfefferkuchen‹. Pfeffer stand damals für die exotischen Gewürze, die aus dem Orient nach Europa gelangten. Nürnberg, als wichtiger Umschlagplatz im Fernhandel, profitierte von seiner Lage an zentralen Handelswegen, die den Zugang zu diesen Gewürzen ermöglichten. Der Name Lebkuchen ist abgeleitet aus dem Lateinischen ›libum‹, was so viel wie Fladen bedeutet.

Im Jahr 1643 wurde in Nürnberg eine eigene Zunft der Lebküchner gegründet, was die wachsende Bedeutung des Gebäcks unterstreicht. Anders als andere Lebkuchenvarianten setzten die Nürnberger Lebküchner früh auf hochwertige Zutaten wie verschiedene Nüsse, edle Gewürze und wenig Mehl. Der Legende nach trat der Lebkuchen aus dem Fränkischen seinen Siegeszug an.

Die edelste Form der Lebkuchens sind die Elisenlebkuchen. Sie gelten als die Meisterstücke der Zunft und unterliegen in der Produktion und im Verkauf strengen Regeln. Unter anderem müssen mindestens 25% Nüsse und/oder Mandeln und dürfen höchstens 10% Mehl enthalten sein. Ebenso sind kakaohaltige Fettglasuren als billiger Schokoladenüberzug verboten.

NEU: Backen auf Bestellung

Sortiment:

Brot
- Nussbrot
- Gewürzbrot
- Sonnenblumen
- Vollkornbrot (wechselnde Sorte)
- Mischbrot
- Französisches Landbrot „Max“

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



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

Über zusätzliche Back-Spezialitäten informieren wir zeitnah über unseren WhatsApp Erinnerungsservice - dazu bitte anmelden!

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
- Sortiments-Reduzierung bei zu geringer Bestellmenge vorbehalten!

Paul & Backen
-Schmecka Muass!-

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

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

Gewürzmischungen aus Zimt, Nelken, Piment, Muskat und einigen anderen Gewürzen, die den kulinarischen Genuss abrunden, werden oft als großes Geheimnis gehütet. Die Oblate unter dem Gebäck ist notwendig, da dieses ansonsten am Backblech festbäckt und auch das fertige Gebäck schneller trocken werden würde.

Rezeptvorschlag Elisenlebkuchen

Zutaten

- 250g Eiklar
- 300g Kristallzucker
- 5g ABC-Trieb (Ammonium)
- 1g Salz
- 250g Marzipanrohmasse
- 250g gemahlene Haselnüsse
- 250g gemahlene Mandeln
- 70g Weizenmehl Type 550
- 70g Orangeat (fein gehackt)
- 70g Zitronat (fein gehackt)
- 15g Gewürzmischung (8g Zimt, 2g Nelken, 2g Macisblüte, 1g Koriander, 1g Piment, 1g Fenchel fein vermahlen), wahlweise greift man auf eine fertige Lebkuchenmischung zurück.

Das Rezept ergibt ca. 1500g Masse, die bei 90mm Oblaten 20 Stück ergeben.

Herstellung:

- Eiklar und Zucker zu Eischnee schlagen. Wichtig dabei ist, dass die Rührschüssel absolut fettfrei ist. Der Zucker wird nach und nach in die Masse gegeben.
- ABC-Trieb und Salz mit ca. 25ml kaltem Wasser anrühren. Sobald der Eischnee geschlagen ist, wird das angerührte Triebmittel langsam untergerührt.
- Im Anschluss wird die Marzipanrohmasse mit einem Teil des Eischnees klumpenfrei glatt gearbeitet. Dies kann gerne per Hand auf einer sauberen Arbeitsfläche ausgeführt werden. Orangeat und Zitronat sehr fein reiben oder hacken. Alle Zutaten zusammen mit den Haselnüssen, Mandeln und den gesiebten trockenen Zutaten (Weizenmehl und Gewürze) vorsichtig unter die Eischneemasse rühren. Sobald eine glatte homogene Masse entstanden ist, ist die Lebkuchenmasse fertig. Nicht zu lange rühren!
- Am einfachsten lässt sich die Masse (ca.75g) mit einem Eisportionierer auf die Oblaten aufbringen. Mit Hilfe eines weichen Plastikspatels oder biegsamen Teigschabers oder einer kurzen Tortenpalette wird die vorportionierte Masse gleichmäßig bis zum Rand auf die Oblate gestrichen. Dabei soll diese zum Rand hin abfallen.
- Die aufgestrichenen Lebkuchen lässt man über Nacht in einem warmen Raum antrocknen. Es darf ruhig eine stabile Außenhaut entstehen. Diese ist wichtig, damit der Lebkuchen beim Backen seine Form behält und nicht in die Breite läuft.
- Nach dem Trocknen je nach Backofen bei 170 bis 180° Celsius mit Ober – und Unterhitze für etwa 15 Minuten backen. Bei mehreren Blechen bitte immer nur ein Blech backen.

Klassisch werden die Elisen mit Schokolade überzogen, ob nun Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Schokolade ist Geschmackssache. Wichtig ist, dass die gebackenen Lebkuchen vorher gut abgekühlt (maximal Raumtemperatur bei etwa 20°Celsius, besser noch kühler) sind. Dazu nimmt man einen Teil der Schokolade und lässt diese im Wasserbad auf ungefähr 40 Grad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade daraufhin aus dem Wasserbad nehmen und mit gehackter Schokolade unter ständigem Rühren auf 28 bis maximal 30° Celsius herunter kühlen. Die Lebkuchen flott mit einem sauberen Pinsel mit der temperierten Schokolade überziehen. Wichtig ist, dass diese schnell fest wird, im Fachausdruck nennt man dies kristallisiert. Sollte dieser Vorgang zu lange dauern, besteht die Gefahr, dass sich auf der Oberfläche graue Streifen bilden. Der Grund dafür ist, dass sich die Kakaobutter entmischt hat. Mit ein bisschen Übung gelingt der Überzug aber bestimmt.

Der Veredelung der Lebkuchen sind keine Grenzen gesetzt. Ob nun unter die Masse beispielsweise noch Cranberries oder andere Trockenfrüchte gemischt werden oder aber vor dem Überziehen ein Klecks Nougat oder Pistazienpaste auf die Lebkuchen kommt - der Fantasie sind Tür und Tor geöffnet.

Eine kühle (15-18°C) und eingepackte Lagerung von gut zwei Wochen verleiht dem Elisenlebkuchen noch mehr Geschmack und Aroma. Zu lange sollte die Lagerung allerdings nicht sein, da diese Gebäcke aufgrund des Eiklaranteils dann relativ schnell trocken werden.

Viel Spaß beim Backen und gutes Gelingen!

Text & Rezept: Paul Strohmaier



Selbstbacken macht Laune!



In unseren Backkursen zu den Themen Sauerteig Brotsorten, mediterrane Gebäcke und Backen mit Hefeteig gebe ich mein Wissen und meine Erfahrung weiter - und berate auch nach dem Kurs gerne.

Selbst zu backen wird immer beliebter. Die steigende Zahl von Nahrungsmittelunverträglichkeiten hat großen Anteil daran. So behält man die Kontrolle über die Zutaten und kann individuelle Bedürfnisse und Geschmäcker berücksichtigen.

Hefeteig

In unserem Hefeteigkurs zeigen wir, wie schnell und einfach köstliche Hefeteigprodukte entstehen. Aus unterschiedlich hergestellten Teigen stellen wir Hefezöpfe, gefüllte Buchteln, Bienenstich und verschiedene andere Gebäcke her.

Mediterrane Gebäcke

In diesem Kurs dreht sich alles um mediterrane Brote und Gebäcke. Baguette, Focaccia, Ciabatta, Croissant und viele extra luftige Brote, mit Sauerteig oder Vorteig, entstehen an diesem Tag in der Backstube. Die Herstellung und richtige Handhabung von Weizen- (Dinkel-)vorteig oder -sauerteig steht ebenso auf dem Programm wie richtiges Kneten von Teigen. Weiterhin verraten wir vielfältige Veredelungsmöglichkeiten und besondere Tricks und Kniffe, wie luftige und schmackhafte Köstlichkeiten entstehen.

Sauerteig Brotsorten

Früher stand auf den Bauernhöfen 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 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. Mit guter Vorbereitung und dem nötigen Hintergrundwissen zu Herstellung, Wirkungsweise und Pflege des Sauerteigs lassen sich die dann Brote zu Hause im Holzbackofen oder im Elektrobackofen nachbacken, gezeigt werden übrigens beide Methoden.

Individuelle Termine

Für besondere Anlässe, Vereinsaktivitäten oder Firmen-Events bietet ein individuell zugeschnittener Backkurs eine einzigartige und unterhaltsame Aktivität. Zusammen backen fördert sowohl die Teamarbeit als auch den Gemeinschaftssinn - und schafft eine lockere und ungezwungene Atmosphäre. Die Möglichkeiten sind vielfältig, egal ob für eine Hochzeits- oder Geburtstagsfeier, einen Firmen- oder Vereinsausflug: Gerne vereinbaren wir einen persönlichen Termin zum Vorgespräch.

Allgemeine Hinweise

- 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 mind. vier und maximal zehn Personen begrenzt.
- Im Skript geben wir bewährte Rezepte und viele Tipps und Tricks mit.
- Am Ende des Tages können alle Teilnehmer die entstandenen Backwaren reichlich mit nach Hause nehmen.

Wir freuen uns auf gemeinsames Backen!

Text & Fotos: Paul Strohmaier

Tages-Backkurse - Termine 1.HJ 2026:

Sauerteig Brotsorten
- 31.1.
- 13.6.
- 7.3.
- 18.7.
- 18.4.

Firmen-Events
Vereinstermine
Besondere Anlässe
auf Anfrage

Mediterrane Gebäcke
- 28.2.
- 9.5.

Hefeteig
14.2.

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

- Preis je €139,- inkl. Script, Mittagessen, Getränke, Kaffee & Kuchen, Sauerteig sowie reichlich 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. 0160 970 60 120
www.paul-und-backen.de
genuss@paul-und-backen.de

Mit Töpfern durch die kalte Jahreszeit

Ton und Meer mit neuen Kursen





Im Januar starten die neuen Kurse für Kinder und Erwachsene. Ob Brotzeitbrettl und Butterdose oder Sgraffito Technik bei den Erwachsenen oder Türschilder, Schneemänner und Insektenhotels bei den Kindern – es ist wieder für jeden Geschmack etwas dabei.

Darüber hinaus besteht auch die Möglichkeit, an einer offenen Töpferwerkstatt teilzunehmen. Hier gibt es im nächsten Jahr ein neues Konzept. Da die Teilnehmer hier selbständig arbeiten und Projekte umsetzen, ist eine gewisse Töpfererfahrung Voraussetzung. Deshalb sollte man vorher drei Kurse zu verschiedenen Techniken bei Ton und Meer besucht haben, um anschließend frei in der offenen Werkstatt töpfern zu können. Die offene Werkstatt findet immer am zweiten Mittwoch im Monat statt. Wer gleich eine Zehnerkarte erwirbt, bekommt einmal kostenlos dazu.

Wer seinen Lieben zu Weihnachten eine kreative Auszeit schenken möchte, kann dies in Form eines Gutscheins tun, der Geldbetrag kann hier individuell festgelegt werden.

Anmeldung zu den Kursen und weitere Informationen unter www.tonundmeer.de sowie unter Tel:08631/1885727, Mobil: 0151/57874858

Text & Fotos: Birgit Schröck





Die staade Zeit zwischen Inn und Salzach

Zwischen Mühldorf und Altötting, Burghausen und Haag spaziert man im Advent ganz entspannt rund um staade Seen, durch urige Waldweihnachtsdörfer und über die weltlängste Burg.



Christkindlmarkt Mühldorf

Weihnachtsgenuss der kulinarischen Art

Liwanzen und drahde Erdäpfel, Mistelbuschen und Duftkränze, Woidcaipi und Kramperlg'söff – Weihnachtsgenuss der außergewöhnlichen Art und staade Orte findet man im Osten von München. Der Advent in der Inn-Salzach Region wartet mit lebendigen Christkindlmärkten, magischen Perchtenläufen, duftenden Genussmomenten, aber auch stillen Spaziergängen und besinnlichen Konzerten auf.

Lebendige Christkindlmärkte

Jeder Ort stimmt die Weihnachtszeit auf seine Weise an. Im Wallfahrtsort Altötting ist das Angebot an festlichen Gottesdiensten und hochkarätigen Konzerten groß. Kurz vor Heiligabend kommen Nikoläuse aus aller Welt mit der Nikolauswallfahrt in die Stadt. Mühldorf mit seinem lebendigen, festlich beleuchteten Stadtplatz lädt zum Bummeln und Genießen ein. Der Christkindlmarkt findet rund um den historischen Haberkasten statt. In Burghausen kann man nicht nur die beiden Weihnachtsmärkte auf der weltlängsten Burg und in den mittelalterlichen Gruben besuchen, sondern auch auf dem zauberhaften Liachterlweg den Wöhrsee umrunden. In Haag wird der Marktplatz unterhalb der historischen Schlosstürme zum romantischen Winterwunderland.

Waldweihnacht und Feuerabende

Die Waldweihnacht in Halsbach ist ein Wintertraum: Mitten unter alten Bäumen, in vom Feuerschein erleuchteten Hütten, wird es urig, traditionell und genussvoll – ein mystischer Waldzauber vor einzigartiger Kulisse. In Tüßling wird der historische Marktplatz im Inn-Salzach-Baustil zur Weihnachtskulisse für Märchenerzähler und Musik, für Marktstände und Nikolausauftritte. In Aschau laden nicht nur der kinderfreundliche Christkindlmarkt, sondern auch die Feuerabende zum gemütlichen Beisammensein ein. Stimmungsvolle Weihnachtsmärkte findet man darüber hinaus in Neumarkt-Sankt Veit, Waldkraiburg, Kraiburg, Garching, Perach und vielen anderen Orten der Region.

Die Termine aller Weihnachtsveranstaltungen gibt es unter www.inn-salzach.com/weihnachtsmaerkte.



Reiseführer der Region Inn-Salzach

Liebevolle Weihnachtsgeschenke aus der Region

Immer häufiger hört man: Man weiß ja gar nicht, was man noch schenken soll! Schließlich hat jeder (fast) alles, Spielzeugkisten und Vitrinen quellen über. Es gäbe aber etwas, das man immer schenken kann, denn es ist eines der wenigen Dinge, von denen der moderne Mensch oft zu wenig hat: Zeit. Ob das jetzt Zeit für sich selbst ist oder Zeit miteinander oder Zeit zu zweit – Ideen gibt es für alle.

Erlebnisse schenken

Für Gruppen oder Familien gibt es viele schöne Angebote für gemeinsame Erlebnisse: Vom Schmieden über eine Flusstour auf dem Riesen-SUP bis zum Spinnen lernen, die



Steinmetzkurs


Konzert am Schloss Tüßling

Anbieter in der Region stellen gerne auch Gutscheine für besondere Erlebnisse aus, die man verschenken kann. Oder man verschenkt den Reiseführer der Region ›52 Eskapaden im bayerischen Inn-Salzach. Dort sind 52 Touren und Empfehlungen für Aktivitäten enthalten, einmal quer durch die Region: www.inn-salzach.com/eskapaden.

Man kann natürlich auch einen Platz bei den öffentlichen Terminen buchen: beim Räucherkurs in der Weihrauchmanufaktur Kilwing, einem Steinmetzkurs in Weidenbach oder zu einem Kaffeeseminar bei CaTienda in Töging. Inspirationen für Kurse, Erlebnisse und Führungen findet man unter www.inn-salzach.com/erlebnisangebote.

Gemeinsamer Kulturgenuss

Konzerte und Theater sind ein wunderbares Geschenk, vor allem, wenn man etwas sucht, was man miteinander erleben kann. Denn sind die Karten direkt überreicht, geht man auch wirklich hin. Viele Veranstaltungen in der Region findet man gesammelt unter www.inn-salzach.com/veranstaltungen.

Gutscheine als Ideengeber

Ganz in der unmittelbaren Umgebung warten viele besondere Einrichtungen. Also warum nicht mal einen Gutschein von dort verschenken und so den letzten Stups geben? Das Hallenbad in Burghausen wartet auch mit Sauna und Solebecken auf – Wellness für den Feierabend. Wer es sportlich mag, wird mit einem Gutschein von der Kletterhalle oder der Kartbahn glücklich. Kulinarische Genießer freuen sich über Restaurant-Empfehlungen, vielleicht sogar in einem der Sternerestaurants bei uns? Auch Museumseintritte können animieren, sich die vielfältigen Angebote in der Region einmal anzuschauen. Alle Erlebnisse unter www.inn-salzach.com/winter-erlebnisse.

Hofläden und regionale Anbieter besuchen

Wenn es dann doch etwas Materielles sein soll oder man eine Kleinigkeit zum Gutschein dazu sucht, kann man sich in den zahlreichen Hofläden umschauen, die viele hochwertige und regionale Produkte anbieten. Warum nicht einen kleinen Schmankerlkorb zusammenstellen oder beim Alpakahof Kuschliges aus Wolle kaufen? Der Tourismusverband Inn-Salzach hat eine Liste mit allen Hofläden auf seiner Webseite unter: www.inn-salzach.com/hoflaeden.

Winterwege und Wohlfühlmomente

Die dunklen Monate halten eine ganze Reihe von Möglichkeiten bereit, sich nicht nur drinnen, sondern auch draußen zu beschäftigen und wenigstens ein paar Sonnenstrahlen zu tanken. Dabei muss nicht einmal Schnee liegen, auch Spaziergänge in der Wintersonne oder kleine Runden mit dem Fahrrad sind möglich, um aktiv zu werden und sich selbst etwas Gutes zu tun.

Spazieren im Winter

Mit guten Schuhen lässt sich fast jeder Weg auch im Winter gehen, aber es gibt ein paar, die besonders gut geeignet sind, wenn es auch nass und schlammig sein sollte. Außerdem sind diese hier eher kurz und man kommt bald wieder ins Warme.

Der Eschlberg ist ein Hügel zwischen Burghausen und Burgkirchen, der von den Einheimischen gern für Gassi- oder Joggingrunden genutzt wird. Die Wege sind gut ausgebaut und wenig befahren, dafür wird man im Winter, wenn es früh dunkel wird, mit Aussichten auf die glitzernden Skylines der Werke Gendorf und OMV belohnt.

Der Mühlenweg rund um Jettenbach führt über gut begehbare Wege an etlichen alten und ehemaligen Mühlen dort in der Gegend entlang. Dabei kommt man auch am Schloss Jettenbach, dem Wasserbüffelgehege und dem Minigolfplatz vorbei.

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

27.11. **Augsburger** Christkindlesmarkt, Abf.: 10:30
06.12. **Lindauer** Hafenweihnacht, Abf.: 10 Uhr
07.12./13.12. Skiopening nach **Westendorf**
09.12. Waldweihnacht **Halsbach**
10.12. Badefahrt nach **Bad Füssing**, Abf.: 8 Uhr
12.12. Weihnachtsmarkt am Waldwipfelweg **St. Englmar / Bay. Wald**, Abf.: 13 Uhr
14.12. Adventzauber in **Salzburg +** Schloss **Hellbrunn**

VORSCHAU 2026
Eine schöne Geschenkidee für Weihnachten:
04.01. **HOLIDAY on ICE – NEW SHOW**, München
17.01. **ABENTEUERLAND Musical** im Dt. Theater
24.01./ 20.02./ 15.03. **Circus Krone** München
07.02. Pferdeschlittenfahrt in **Geitau / Bayrischzell**
11.02./ 11.03. Badefahrt nach **Bad Füssing**
Eröffnungsfahrt: **29.3.-01.4.26 Frühling am Gardasee**




Herbstradeln an Seen und Klöstern

Einen besinnlichen Spaziergang in der Vorweihnachtszeit kann man auf dem Kreuzweg im Isental machen, vielleicht sogar mit einem Abstecher zum Klosterladen in Zangberg, um ein paar Geschenke zu erstehen oder eine Verschnaufpause im wunderbaren Garten des Klosters zu machen, der auch im Winter eine ganz besondere Atmosphäre hat.

Alle Spazier- und Wanderwege findet man in einer komoot-Kollektion gesammelt beim Tourismusverband Inn-Salzach unter www.komoot.com/de-de/collection/2684107/-spazier-und-wanderwege-der-inn-salzach-region

Ideale Radrunden für kalte Tage

Was könnten Radrunden sein, die besonders für kalte Tage geeignet sind? Natürlich Runden mit der Möglichkeit zur Einkehr und solche auf befestigtem Untergrund, der geräumt wird. Dann macht das Radeln auch im Winter Spaß.

Auf der kleinen Klosterrunde von Haag über Kirchdorf, Au am Inn, Gars und wieder zurück kann man aus dem Vollen schöpfen: Ob Bräustüberl oder Sternerestaurant, alle bieten auch saisonale Herbst- und Winterküche an, die richtig von innen wärmt.

Die Mühldorfer Radlroas führt als Rundtour von Mühldorf durch das idyllische Mörnbachtal und über Oberneukirchen bis zu den landschaftlich reizvollen Innauen südlich der Stadt. Auf guten Wegen und Nebenstraßen kommt man sowohl in Mühldorf als auch in Tüßling an den lebendigen Marktplätzen im Inn-Salzach-Stil an guten Einkehrmöglichkeiten vorbei oder man hält am Rotwildgehege der Brauerei Bräu im Moos, wo im Gasthof das eigene Bier ausgeschenkt wird.

Alle Radtouren in der Region finden Interessierte unter www.inn-salzach.com/thementouren.


Inn-Radweg

9 ›Einfach mal machen‹ Tipps für kalte Tage

Wenn es draußen ungemütlich ist, gibt es immer noch etliches, was man in der Region unternehmen kann. Neun brandheiße Geheimtipps für Herbst und Winter findet man hier.


Sammlung Peter Schmidt

Führung im Museum ›Bilder erzählen – Sammlung Peter Schmidt‹:

Eine Führung durch dieses Museum bringt nochmal neue Einblicke, weil in der Gemäldesammlung des früheren Waldkraiburger Unternehmers Peter Schmidt ganze Erzählungen in Öl zu sehen sind. Für Kinder gibt es eigene Führungen, eine Rätsel-App und noch ein paar andere, spannende Spiele – damit garantiert keine Langeweile aufkommt. www.inn-salzach.com/museen


Bouldern

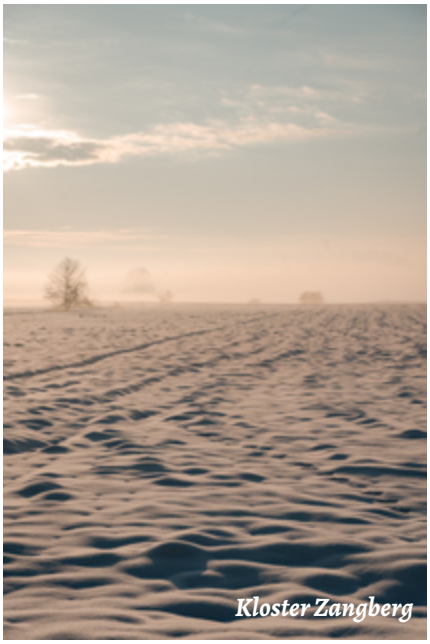
Bouldern ohne Vorkenntnisse

Die drei Kletter- und Boulderhallen der Region sind für Anfänger und erfahrene Kletterer gleichermaßen geeignet. Denn wer das Klettern noch nicht beherrscht, der kann jederzeit die Boulderbereiche nutzen, wo weiche Matten auf dem Boden Klein bis Groß zum Ausprobieren ermutigen. In Waldkraiburg, Mühldorf und Burghausen gibt es jeweils eine Kletter- bzw. Boulderhalle.
www.inn-salzach.com/klettern-und-bouldern

Kunst, Kultur und coole Acts

Jetzt ist es Zeit, einfach mal was Neues auszuprobieren. Ab September ist die Region voller hochwertiger Kulturver-

anstaltungen - von Theater bis Konzert, von Ausstellungen bis Museumsmusik. Warum nicht im Veranstaltungskalender genau das aussuchen, was man noch nicht kennt? Jazz in Burghausen? Moby Dick als dramatisches Schauspiel in Waldkraiburg? Eine Themenführung zur Inn-Schifffahrt in Mühldorf? Anregungen gibt es unter www.inn-salzach.com/kultur


Kloster Zangberg

Besinnungstage im Kloster

Das Kloster Zangberg lädt herzlich zu einem besinnlichen Advent-Wochenende mit Übernachtung ein – ausschließlich für Frauen. Das Programm umfasst biblische Impulse, Zeiten der Stille sowie Austausch und Begegnung. Zudem werden Gottesdienst und Gebet Raum finden, um auf das bevorstehende Fest der Geburt Christi einzustimmen und neue Anregungen für die Adventszeit zu erhalten. Termine sind vom 28. bis 30. November und vom 5. bis 7. Dezember. www.inn-salzach.com/e-adventliches-besinnungswochenende

Weihrauch und Räuchertraditionen kennenlernen

Seit jeher nutzen Menschen wohlriechende Harze, Kräuter und Dufthölzer zur Reinigung von Räumen, für Rituale oder zur Stärkung. In der Kilwing Weihrauch-Manufaktur in Altötting erfahren Interessierte jederzeit oder bei einem Workshop alles über die Botanik

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

50 Jahre Eissporthalle in Waldkraiburg!

STADTWERKE WALDKRAIBURG

Raiffeisen Arena Waldkraiburg
Spaß in der Eissporthalle!

Ob beim Publikumslauf, beim Eishockey, Eisstockschießen oder Eistanz:
Die Raiffeisen Arena ist von Oktober bis März das perfekte Ziel für einen winterlichen Freizeitspaß!

Egal ob Kind, Eltern, Oma, Opa oder Freund – lassen Sie sich den Fahrtwind um die Nase wehen, tanzen Sie mit Schlittschuhen über die 30 × 60 Meter große Eisfläche und verbringen in Waldkraiburg eine unbeschwerte Zeit.

Die Eishalle steht ebenso dem Schulsport zur Verfügung und ist zudem Heimat für Eishockey- und Eiskunstlaufvereine und die Eisstockschützen. Informieren Sie sich über die Öffnungszeiten, Eintrittspreise unter:

Raiffeisen Arena Waldkraiburg
Stadionstraße 8, 84478 Waldkraiburg
Telefon Verwaltung +49 8638 948-4650
Telefon Kasse +49 8638 948-461
eissporthalle@stwwkbg.de

Stadtwerke Waldkraiburg GmbH
Meisenweg 1, 84478 Waldkraiburg
www.stadtwerke-waldkraiburg.de

www.stadtwerke-waldkraiburg.de/sport-freizeit/eissporthalle-raiffeisen-arena

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

Andreas Niedersüß GmbH
▪ Spenglerei
▪ Flachdächer in Kunststoff-Folien
▪ Fassaden in Spenglertechnik
84544 Aschau am Inn
info@spenglerei-niedersuess.de
Telefon 0 86 38 / 982 50 74
Mobil 0171 / 202 84 10
PREFA STARK WIE EIN STIER
DACH • FASSADE • SOLAR
www.spenglerei-niedersuess.de

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!

SEWALD
STATIK ▪ TRAGWERKSPLANUNG
DIPL.-ING. (FH)
HANS-JÖRG SEWALD
AM SPORTPLATZ 26 | D-83544 ALBACHING
TEL.: +49 8076 8895203 | MOBIL: +49 151 701 764 71
INFO@STATIK-SEWALD.DE | WWW.STATIK-SEWALD.DE

des Weihrauchs, die Heilkräfte der Räucherpflanzen und den Sinn dieser alten Tradition. Zum Schluss kann jeder sich seine eigene Räuchermischung zusammenstellen.
www.weihrauch-grosshandel.com

Austoben im Indoor-Spielplatz

Auch drinnen kann man sich an mehreren Orten in der Region austoben: Im RambaZamba Fun Park in Kastl, im Wildfreizeitpark Oberreith, wo die Halle natürlich nur ein kleiner Teil der Attraktionen ist, in Waldkraiburg im Magic Kids Mialand und im Cineplex, wo der große Spielbereich mitten im Kino beheimatet ist. Das finden Kinder große Klasse!


Sauna und Hallenbad Burghausen

Sauna und Hallenbad Burghausen

Die Saunalandschaft im Hallenbad Burghausen lädt dazu ein, Körper und Geist zu verwöhnen. Sechs verschiedene Saunen, eine gemütliche Relax-Lounge und ein idyllischer Naturbadeteich sorgen für pure Erholung. Außerdem gibt es ein Soleaußenbecken, ein großes 50-Meter-Schwimmbecken, ein Sprungbecken, ein Erlebnisbecken und ein Kinderplanschbecken.
www.baeder-burghausen.de

Plätzchen backen

Noch nie Plätzchen gebacken oder manch anderen bayerischen Backklassiker ausprobiert? Es ist gar nicht so schwer. Der Tourismusverband hat auf seiner Homepage traditionelle Rezepte aus der Region gesammelt und zum Nachkochen oder Nachbacken zur Verfügung gestellt:
www.inn-salzach.com/traditionsgerichte

Lesung ›Heilige Nacht‹

Ein Highlight zu Weihnachten von einem der traditionsreichsten bayerischen Mundart-Autoren: Die Legende von Ludwig Thoma wird gelesen von Klaus Wittmann in Mettenheim. Im originalen Lenggrieser Dialekt trägt Klaus Wittman den Text auswendig, gefühlvoll und unverfälscht vor. Zwischen den einzelnen Szenen präsentiert der Mühldorfer Viergesang die selten gehörten Vertonungen von Franz Xaver Rambold. Termin dafür ist Donnerstag, 11.12.2025, 19.00 Uhr.
Weitere Informationen gibt es unter
www.inn-salzach.com/e-lesung-heilige-nacht

Text & Fotos: Tourismusverband Inn-Salzach, Altötting

Serie: Urlaub mit Kindern - Köln

Kölle Alaaf – Köln allein

Tolerant, aufgeschlossen, gesellig – und das nicht nur während des berühmten Karnevals - so werden gemeinhin die Kölner beschrieben. Die bunte, vielfältige Stadt am Rhein war in diesen Sommerferien für ein paar Tage unser Reiseziel und so zog es uns Anfang August nach Nordrhein-Westfalen. Los ging es auch dieses Mal wieder via ICE mit der Deutschen Bahn und allen Unkenrufen zum Trotz klappte die Hinfahrt problemlos und pünktlich. Die Rückfahrt gestaltete sich dieses Mal etwas schwieriger, zu wenige Wagons und eine ordentliche Verspätung kamen zusammen, die Bahnbegleiter lösten aber sehr freundlich und mit viel Kölner Charme unsere Probleme mit den ursprünglich reservierten Sitzplätzen, so dass wir letztendlich wieder entspannt an unserem Zielbahnhof ausgestiegen sind.





Blick über den Rhein Richtung Kölner Altstadt.

Diesmal sind wir sechs unterwegs in Köln - Städtreisen mit Kindern bieten für jeden Geschmack etwas.

Etwas über eine Million Einwohner zählt Köln und ist damit die viertgrößte Stadt Deutschlands. Zu Karneval sicher übervoll, empfanden wir die Stadt im Sommer als locker und gemütlich. Wie immer hatte ich eine zentral gelegene Unterkunft gewählt, wie schon häufig betont in meinen Augen entscheidend für eine möglichst entspannte Städtereise mit Kindern.

Bereits zur Römerzeit gegründet, blickt Köln auf eine über 2000-jährige Geschichte zurück. Berühmt ist die Stadt nicht nur für den Karneval, sondern auch für ihre Vielzahl an romanischen Kirchen, mittelalterlichen Gebäuden und natürlich für den Kölner Dom. An diesem – offiziell als Hoher Dom zu Köln bezeichnet – kommt man auch immer wieder vorbei, er überragt die Stadt nahezu allgegenwärtig. 1248 begann der Bau und zog sich bis zur Vollendung 1880 über mehrere hundert Jahre. Seit 1996 zählt er zum Unesco-Weltkulturerbe und gehört zu den meistbesuchten Sehenswürdigkeiten Deutschlands. Die römisch-katholische Kirche, dem Apostel Petrus gewidmet, beeindruckt durch ihren gotischen Baustil, die bunten Glasfenster und gilt mit einer Höhe von knapp 158 Metern als zweithöchster sakraler Bau Deutschlands. Außerdem beherbergt der Dom seit 1164 die Gebeine der Heiligen Drei Könige, was ihn zum Pilgerort für zahlreiche Gläubige macht. Unsere Kinder waren jedenfalls vom Dom ebenso beeindruckt wie mein Mann und ich bei unserem ersten Besuch in Köln

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



Reiterstandbild an der Hohenzollernbrücke.



Historische Stapelhäuser in der Kölner Altstadt.



Nach dem Brandanschlag war die Maus zum Zeitpunkt unseres Urlaubs leider nicht an ihrem Platz.

Der Kölner Dom, das Wahrzeichen der Stadt.



Buntglasfenster des Kölner Doms.



Besuch im Kölner Schokoladenmuseum: Soviel Zucker beinhalten die verschiedenen Sorten.





Leonhard Holzhammer

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

VERTRETUNG.ALLIANZ.DE/AGENTUR.HOLZHAMMER

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



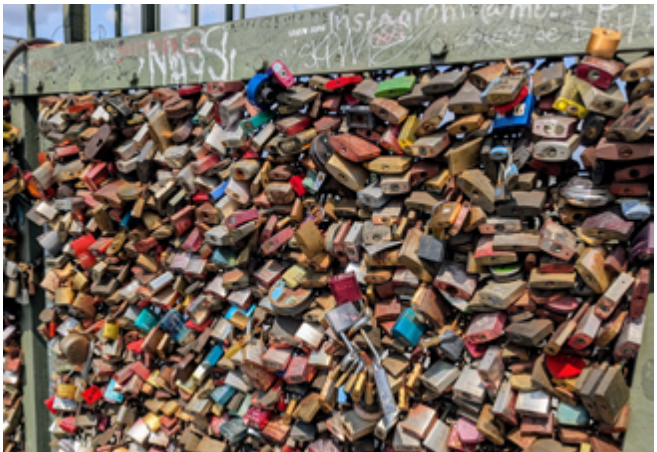
Einen Einblick in die Welt der Schokolade liefert das Schokoladenmuseum.

viele Jahre zuvor. Umgeben von drei Plätzen – der Domplatte, dem Roncalliplatz und dem Bahnhofsvorplatz - kann man von hier aus auch schöne, kurze Stadtspaziergänge durch die Stadt starten. Vor allem die Kölner Altstadt lädt zum Bummeln und Flanieren ein und fasziniert mit ihren historischen Gebäuden. Am Rheinufer entlang findet man auch die typischen Kölner Brauhäuser mit den bekannten Spezialitäten, z.B. Himmel an Ääd, Halver Hahn und Kölsch. Hier lohnt es sich allerdings, vorher online über Preise und Qualität zu recherchieren. Wir haben uns dann abseits der typischen Touristenstraßen etwas zu essen gesucht.

Eine Zeitreise durch die lange Geschichte des Kakaos und der Schokolade erwartete uns im Kölner Schokoladenmuseum. Auf der Spitze des Rheinauhafens gebaut, liegt es direkt neben dem Deutschen Sport & Olympia Museum und ist zu Fuß schnell und gut erreichbar. Bereits aus der Ferne sieht man den Schokobrunnen mit flüssiger Schokolade, von dem man auch probieren darf. Im Museum angekommen startete der Rundgang mit historischen Fakten rund um den Kakaoanbau. Der lange Weg der Kakaobohne von den Plantagen aus den Tropen bis hin zur fertigen süßen Leckerei wird hier eindrucksvoll dargestellt. Neben Informationen zur Herstellung und verschiedenen Medienstationen gefielen uns vor allem die gläserne Produktionsstraße und natürlich die vielen Möglichkeiten, Schokolade zu kosten.

Seit über 60 Jahren kann man außerdem mit der Seilbahn über Köln schweben. Von einer Rheinseite zur anderen genossen wir die Aussicht aus der Gondel und überquerten den Rhein auf ganz besondere Art. Der 1. FC Köln – wie bei jeder Städtetour haben wir natürlich obligatorisch auch einen Abstecher zum Stadion gemacht - hat sogar eine eigene Gondel. Etwa sechs Minuten ist man bei einer Strecke von 930 Metern unterwegs, 44 Kabinen warten auf die Besucher und halten die Wartezeit kurz. Theoretisch ist auch eine Art Rundfahrt

450.000 Liebesschlösser hängen Schätzungen zu Folge an der Hohenzollernbrücke.





Der obligatorische Stadionbesuch beim Fußballclub der Stadt durfte auch in Köln nicht fehlen.

Tipps:

- Anreise: für uns am angenehmsten und günstigsten (frühzeitig buchen!) war die Anreise mit dem ICE, natürlich aber auch via Auto oder Flugzeug möglich
- ÖPNV: je nach (Familien-)Anzahl am besten ein Tagesticket (Gruppe) für die sogenannte Stadtbahn
- Schokoladenmuseum: zentral gelegen am Rheinufer, gut zu Fuß erreichbar, Tickets online kaufen erspart die Wartezeit
- Kölner Seilbahn: Tickets können nur vor Ort gekauft werden, für eine Rundfahrt am besten an der Haltestelle am Zoo einsteigen

möglich, dann sollte man allerdings an der Station am Zoo einsteigen. Wir sind zuerst durch den schön angelegten Rheinpark spaziert und dann an der dortigen Station eingestiegen. Hätten wir auch zurückgondeln wollen, hätten wir an der anderen Station aussteigen und uns erneut anstellen müssen, da sonst die Kontrolle der Tickets nicht gewährleistet werden kann. Auch die einfache Fahrt war ein tolles Erlebnis und hat uns noch einmal einen ganz anderen Blick auf das Panorama der Stadt eröffnet.

Auch das historische Rathaus mit dem beeindruckenden Ratsturm ist einen Blick wert. So gilt es aufgrund der Bauzeugnisse wohl als ältestes Rathaus Deutschlands. Neben geschichtlichen Fakten wartet hier auch noch der Platzjabbeck auf die Besucher. Er streckt an der Seite des Turmes zu jeder vollen Stunde die Zunge heraus. Der bereits im 15. Jahrhundert entstandene Kopf mit Schlapphut ist direkt unter der Turmuhr angebracht. Seit 1913 sorgt entsprechende Mechanik für das Herausstrecken der Zunge. Außerdem erinnert er an das Selbstbewusstsein des Bürgertums, das nach der Machtübernahme den Patriziern die Zunge herausstrecken konnte.

Generell zog es uns immer wieder in den weitläufigen Bezirk der Innenstadt mit Altstadt und Dom. Hier kann man gut einige Tage hintereinander verbringen, in der Schildergasse shoppen oder sich im Belgischen Viertel aufhalten, langweilig wurde es uns nicht.

Text & Fotos: Alexandra Geyer

TSV OTK-Jugend-Cup 2025

Große Begeisterung bei Fußballfest in Obertaufkirchen

Spannender Fußball und jede Menge begeisterter Kinder: Von 12. bis 14. September fand in Obertaufkirchen der TSV-OTK-Jugend-Cup statt. 46 Mannschaften spielten an dem Wochenende in sieben Turnieren um den Titel. Dabei zeigten sie starke Leistungen und ließen sich auch vom teilweisen schlechten Wetter nicht einbremsen.



Vor den Augen von zahlreichen Zuschauern lieferten sich die Teams packende Duelle. In drei von sieben Turnieren setzte sich der TSV Neumarkt St. Veit (rot) durch.

Knapp 500 Mädchen und Jungen am Ball

›Wir blicken auf ein großartiges, dreitägiges Fußballfest auf unserem Sportgelände zurück. Die rund 500 aktiven Mädchen und Jungen können absolut stolz auf ihre Leistungen sein. Wir bedanken uns bei allen Unterstützern und Sponsoren, die dieses Fest ermöglicht haben und freuen uns jetzt schon auf die Wiederholung im kommenden Jahr‹, fasste Jugendleiter Michael Tröstl das Event zusammen.

Bereits Freitagnachmittag rollte der Ball: Der Wettbewerb der D-Juniorinnen eröffnete das Turnier-Wochenende. Den Sieg sicherte sich die Heimmannschaft der SG GOSB mit der vollen Punktausbeute von zwölf Zählern aus vier Partien. Am Samstag standen dann die Wettbewerbe der E1- und E2-Jugenden auf dem Plan. Beide Turniere konnte der TSV Neumarkt St. Veit für sich entscheiden. In der F-Jugend setzte sich die SG Tüssling/Teising gegen die Konkurrenz durch.



Neben aufregenden Fußballspielen sorgten eine Hüpfburg in Form eines übergroßen Fußballs sowie das kulinarische Angebot für Ablenkung und riesigen Spaß bei allen Zuschauern und Teilnehmern.



Jedes Turnier wurde mir einer Siegerehrung und Medaillen für alle Teilnehmer gebührend abgeschlossen.

Spielfreude trotz Starkregen

Am Sonntag durften zuerst die jüngsten Teilnehmer der G-Jugend ihr Können zeigen. Der Wettbewerb musste zwar kurzzeitig aufgrund von starkem Regenschauer unterbrochen werden, an der Spielfreude der Nachwuchskicker änderte dies jedoch nichts. Am Ende freute sich abermals das Team des TSV Neumarkt St. Veit über den Turniersieg. Den krönenden Abschluss bildeten dann die beiden Turniere der D-Junioren. Bei der D2 setzte sich der TSV Grüntegernbach durch, während in der D1 das Heimteam der SG OSB nicht zu stoppen war.

Text & Fotos: ©TSV Obertaufkirchen

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

Neun Monate in Indien

Schulunterricht in Indien: Grundschüler sitzen im Freien unter einem Baum auf dem Boden, es gibt keinerlei Schulmöbel und nur eine kleine Kreidetafel. So habe ich es erlebt, aber mir ist klar, dass Indien auch ganz anders ist. Es ist ebenso das Land der besten Software-Ingenieure der Welt, in dem es fast täglich neue Dollar-Millionäre gibt. Wenn ich im Folgenden von meinen Erfahrungen während meines Freiwilligendienstes berichte, beschreibe ich nur einen kleinen Ausschnitt eines unglaublich vielfältigen Landes.





Indien faszinierte mich schon lange und so hatte ich mich um einen Platz im Weltwärts-Programm bei der Organisation Deutsch-Indische-Zusammenarbeit (DIZ) beworben. Mir wurde eine Stelle im südlichen Bundesstaat Tamil Nadu angeboten: Ich sollte in Grundschulen und einem Internat der Wohlfahrtsorganisation SODEWS arbeiten, wo vor allem die Kinder von armen Wanderarbeitern betreut werden.

Im Rückblick kann ich sagen, dass ich mit meinem Einsatzplatz wirklich großes Glück hatte, vor allem auch mit meiner Unterkunft. Ich war mit knapp 120 Mädchen und Jungen in einem Hostel untergebracht. Das Alter der Kinder lag dabei zwischen 6 und 18 Jahren. Während der Schulzeit leben die Kinder in diesem Hostel und besuchen je nach Alter verschiedene Schulen in den umliegenden Dörfern, während ihre Eltern in den meisten Fällen in die großen Städte migrieren müssen, um dort Arbeit zu finden. Während der Ferien werden die meisten Kinder dann von ihren Eltern abgeholt, einige blieben aber



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

Für Abfälle jeder Art
ENTSORGUNGSFACHBETRIEB
EGRW
Entsorgergemeinschaft Regionaler Wirtschaftsverkehr
Josef Herzog
Transporte - Containerdienst
Lerchenberger Str. 21
83527 Haag
Tel. 08072 502
www.containerdienst-herzog.de
E-Mail: transporte-herzog@web.de

RAUSCHER
Elektrotechnik
• Elektroinstallation • Photovoltaik
• Stromspeicher • Elektroheizung
• LED-Beleuchtung • KNX-SmartHome
• Tore und Antriebe
Kraiburg | Telefon 08638-98 28 75-0 | www.rauscher-elektrotechnik.de

KFZ - Meisterbetrieb
1a Autohaus MÖRTL OHG
- KFZ- und Reifenhandel aller Fabrikate
- Reparatur und Service aller Fabrikate
- Unfall – Pannenhilfe, Instandsetzung und Abwicklung
- Scheibentausch / - Reparatur
- TÜV – mehrmals wöchentlich möglich
Prof.-Göttsberger-Str. 4
83530 Schnaitsee
08074-1026
0172-6040664
info@firma-moertl.de
www.firma-moertl.de



auch mit mir und einigen anderen Mitarbeitern durchgängig im Hostel.

In der Panchayat Union Primary School Ranipettai unterrichtete ich auch selbst. Jeden Tag gab ich dabei der dritten, vierten und fünften Klasse je eineinhalb Stunden Englischunterricht. Die fünfte Klasse unterrichtete ich zusätzlich eine Stunde täglich in Computer Skills. Auch wenn die Ausstattung der Schule bescheiden ist, funktionierte das Unterrichten selbst doch besser, als ich es am Anfang erwartet hätte. Ich bekam nämlich durch das Workbook und das Textbook, die der Staat den Kindern vierteljährlich stellt, relativ genaue Angaben, was ich bis wann zu unterrichten hatte. Dass ich bald ein wenig die Landessprache Tamil gelernt hatte, half mir, mich mit den Kindern im Unterricht und im Hostel zu verständigen.

Mit den Kindern im Hostel verbrachte ich auch die meiste Zeit, in der ich nicht in der Schule war, entweder beim Spielen mit den Kleinen oder in Gesprächen mit den Jugendlichen. Insgesamt war ich also fast ständig mit den Kindern in Kontakt.

In den Ferien habe ich das Projekt SODEWS auch in der Verwaltung unterstützt und konnte dazu beitragen, dass die Arbeit der Organisation in den kommenden Jahren durch die Zuwendungen einer großen indischen Stiftung gesichert wird. So habe ich erlebt, dass wir Freiwilligen nicht etwa nur als Touristen oder zur Selbsterfahrung unterwegs sind, sondern wirklich einen wertvollen Beitrag leisten können.

Im Gegenzug wurde ich nicht nur im Hostel mit viel Wohlwollen und Zuneigung aufgenommen. Auch außerhalb waren fast alle Menschen, die ich getroffen habe, unglaublich nett zu mir: stets zuvorkommend, oft schnell sehr fürsorglich und besorgt um mich und immer sofort hilfsbereit. Sogar wenn ich nur die dreiviertel Stunde zum nächsten größeren Dorf zu







Fuß ging, konnte ich mich darauf verlassen, dass mich schon sehr bald ein Passant auf seinem Motorrad oder Roller mitnehmen wollte, um mir den Weg zu ersparen.

Selbst mit dem Essen hatte ich keine Probleme, im Gegenteil: Es war geschmacklich einfach phänomenal, so gut sogar, dass es mir nichts ausmachte, dreimal täglich Reis zu essen. Gegen Ende meines Aufenthalts durfte ich den Köchinnen nicht nur über die Schulter schauen, sondern auch ein wenig in der Küche mithelfen.

Insgesamt hätte mein Freiwilligendienst kaum besser verlaufen können und ich bin sehr dankbar, dass ich Tamil Nadu und viele wunderbare Menschen dort auf diese Weise erleben durfte.

Wer mehr über die Organisation DIZ erfahren möchte, findet zusätzliche Informationen unter www.diz-ev.de

Text & Fotos: Benno Haas

RAAB KARCHER
BAUSTOFFHANDEL

BAUSTOFFE UND FLIESEN
FÜR JEDES PROJEKT.

Raab Karcher – eine Marke der STARK Deutschland GmbH
Ratiborer Straße 10 · 84478 Waldkraiburg · Telefon: +49 8638 60080
www.raabkarcher.de

Streetfood, Skybars & stille Tempel

Kontrastreicher könnte eine Stadt kaum sein: In Thailands pulsierender Hauptstadt Bangkok treffen glänzende Hochhäuser auf duftende Garküchen, während zwischen hupenden Tuk-Tuks und leuchtenden Skybars stille Tempel aufblitzen.







Bangkok ist eine Stadt der Geschmäcker und der Gerüche, weshalb man den Blumenmarkt Pak Khlong Talad auf keinen Fall missen sollte. Der nahezu rund um die Uhr geöffnete Markt liegt nahe dem Chao-Phraya-Fluss. Obwohl er Thailands größter und bekanntester Blumenmarkt ist, wirkt er authentisch und nicht überlaufen.

Nur ein paar Ecken weiter liegt Bangkoks Chinatown, das den offiziellen Namen Yaowarat trägt. Hier findet man sich in einem der lebendigsten Viertel der Stadt wieder, das ein kulinarisches Paradies bietet.

Frische Meeresfrüchte und gegrillten Fisch gibt es beispielsweise bei T&K Seafood, für die typische Chinatown-Nudelsuppe stattet man am besten Nai Ek Roll Noodles einen Besuch ab und wer es etwas nobler möchte, sollte die Michelin-gekrönte Straßenküche im Jay Fai probieren.

Bangkok ist also nicht nur das perfekte Ziel für einen Stopover auf dem Weg in eines der thailändischen Strandparadiese oder der optimale Einstieg, um den Norden Thailands zu erkunden, sondern ist auch als Stadt selbst eine Reise wert.

Egal, welche Reiseart die Richtige für jeden persönlich ist: Wir stellen jede Thailandreise ganz individuell und mit eigener Reiseerfahrung zusammen.

Einfach über den QR Code einen Beratungstermin vereinbaren oder uns via Instagram, Telefon oder Email kontaktieren.

Text & Fotos: Reisebüro Wild, Ampfing



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

@WILD.TRAVEL.JULIE



Buchtipps regionaler Autoren



Geschichten vom Markt Altengarsch

Und einem Wandergesellen aus dem 16. Jahrhundert
Marianne Scherer
Selbstverlag
165 Seiten, Softcover
Preis: 13,80€

Ein spannender und bildhafter Einblick in das Leben im 16. Jahrhundert.

Der Wandergeselle Peter kommt aus den Bergen nach Alterngarsch bei Mühldorf. Bald lernt er die manchmal schrulligen ›kracherten‹ Bewohner und ihren Alltag kennen und fühlt sich im Dorf heimisch. Er nimmt den Leser mit auf eine abenteuerliche Reise nach Mühldorf. Wie werden Peter und seine Gefährten mit den Dieben und Mördern fertig, die ihren Weg kreuzen?

Die Autorin über sich selbst: Seit meiner Jugend fasziniert mich das Mittelalter und dessen Geschichten. Nun leben mein Mann und ich seit einigen Jahren in dem kleinen Marktdörfchen Gars am Inn, dessen Entstehungsgeschichte bis weit ins 8. Jahrhundert zurückreicht. Von seinen Bewohnern wird es liebevoll ›Gasch‹ genannt. 1557 wird erstmals die Schreibweise ›Garsch‹ urkundlich erwähnt.

In meinem Bücherschatz habe ich unter anderem viele Chroniken. Aus den dort urkundlich belegten Häusern und Personen entstand mein erstes Buch ›Geschichten vom Markt Altengarsch‹. Der Einband zeigt Gars im Jahre 1680 nach dem fürchterlichen Dreißigjährigen Krieg. 1648 wurde der Ort von den Schweden niedergebrannt. In meinem nächsten Buch ›Die Burg der Haager Grafen 1585‹ sind unter anderem einige der ›Garscher Leutchen‹ wieder bei den Abenteuern dabei.

Meine Bücher habe ich für diejenigen geschrieben, die sich ebenso wie ich für diese Zeit interessieren. Sie sind erhältlich in der Bäckerei Inninger in Gars am Inn und in der Buchhandlung Libretto in Haag.

Text: Marianne Scherer



Zwischen Zerstörung und Hoffnung

Gesammelte Dresdner Geschichten gegen das Vergessen
Annette Hendl
Verlag: BoD - Books on Demand GmbH
ISBN: 978-3-7693-5192-7
Preis: 15,80 Euro

Das Buch ist nach den Worten der Autorin der Versuch, Vergangenheit und Gegenwart Dresdens durch Geschichten und Bilder ihre Bewohner anschaulich darzustellen. Die sowjetische Besatzungszone beeinflusste stark das Stadtbild beim Wiederaufbau. Dem späteren Kampf zu DDR-Zeiten gegen vorherrschende Mangelwirtschaft, besonders im Elbtal, begegneten die Menschen mit Kreativität. Das Jahr 1989 markiert einen neuen Wendepunkt, nicht nur politisch. Lassen Sie sich mitnehmen auf eine Reise durch die letzten Jahrzehnte Stadtgeschichte, untermalt von den Schicksalen, aber auch positiven Emotionen der Bewohner. Am Ende einiger Kapitel finden Sie QR - Codes, hinter denen sich weitere Fotos und Zeitdokumente befinden.

Weitere Bücher und Veröffentlichungen sowie Informationen zur Autorin unter www.hendlautorin.de.



Serie: Kunst für Alle

Der Mann, der die Sterne wieder zum Glänzen – pardon - Laufen bringt

Hier stellen wir alltagstaugliche Kunst vor, die sich auch in moderne Lebensumstände einfügt. Für diese Ausgabe war Paul Strohmaier zu Besuch bei Bernhard Giesen in Albaching, im Ortsteil Oberdieberg. Bernhard ist spezialisiert auf Mercedes Oldtimer und als ›Motorenflüsterer‹ ein Geheimtipp unter Sammlern.

›Wer mit seinen Händen, seinem Kopf und seinem Herzen arbeitet, ist Künstler.‹
Franz von Assisi (1182–1226)



Um den Erhalt von Glanz und Eleganz alter Sterne kümmert sich Bernhard Giesen in Oberdieberg bei Albaching.

Lieber Bernhard, vorab erstmal vielen Dank, dass du dir bei deiner schier unendlichen Liste an Aufträgen die Zeit nimmst, uns Einblick in dein Schaffen zu gewähren. Wie kam es, dass du dein Herz an Mercedes Oldtimer vergeben hast und diese liebevoll restaurierst?

Im Alter von etwa sieben oder acht Jahren durfte ich in einem altem Mercedes mitfahren. In meiner damaligen Heimat hatten nur die größeren Bauern so ein Auto. Das war also was seltenes und besonderes. Von da an war es um mich geschehen, meine Liebe zu diesen Autos war geweckt. Die Faszination zu den technischen Abläufen eines Fahrzeuges, die damals noch ohne Computer verständlich und nachvollziehbar waren, habe ich zeitgleich bei meinem Nachbarn entdeckt. Dieser Mann arbeitete bei den Eicher Werken und führte in seiner Freizeit zu Hause in der Werkstatt an verschiedensten Fahrzeugen Schweißarbeiten und Reparaturen durch. So oft es mir möglich war, stand ich ihm als ›Helfer‹ zur Seite. Und obwohl ich noch so jung war, sah er meine Begeisterung und schenkte mir geduldig einen Teil seines großen Wissens und Könnens.

Wie war dann dein weiterer Werdegang?

Eine Tante von mir, die im Kloster war, wollte unbedingt einen Pfarrer aus mir machen. Wie zur damaligen Zeit üblich, musste ein Kind aus der Familie quasi der Kirche überlassen werden. Ich wurde ins Internat nach Traunstein geschickt und verbrachte dort neun Jahre, was zugegebenermaßen nicht immer schön war. Es hat mich allerdings nie interessiert, Pfarrer zu werden. So absolvierte ich nach der Schule meinen Wehrdienst und begann im Anschluss ein Studium zum Maschinenbau. Das war allerdings nicht mein Weg, da dort sehr viel an Theorie und mathematischen Formeln gelehrt wurde. Ich bin dafür viel zu sehr an der Praxis orientiert. So begann ich eine Lehre zum KFZ-Mechaniker. Die erste Stelle habe ich nach einem Monat wieder beendet, da die Methoden meines damaligen Lehrherrn für mich mehr als fragwürdig waren. Ich setzte meine Ausbildung bei einer KFZ-Firma in Mühldorf fort. Und dieser Betrieb widmete sich unter anderem, für die damalige Zeit sehr früh, schon der Wiederherstellung von Oldtimern. Die Lehrzeit war für mich sehr aufschlussreich und meine Liebe zu den alten Fahrzeugen wurde dort noch gestärkt. Nach meiner Lehre absolvierte ich noch eine Ausbildung zum Betriebswirt des Handwerks, da für mich immer schon feststand, mich selbstständig zu machen.

Was du aber nicht direkt nach der Lehre konntest?

Erstmal blieb ich im Angestelltenverhältnis und arbeitete in einer Lampenfirma. Dort wurden mit noch vorsintflutlichen Methoden Lampen hergestellt. Dies stellte für mich auch den Reiz an dieser Arbeit dar: Zu sehen und selbst umzusetzen, wie mit ungewöhnlichen, aber dennoch wirkungsvollen Methoden schöne Produkte entstehen können. Ein zusätzlicher Kick war, dass die Maschinen eigentlich nie richtig funktioniert haben und man irgendwie immer improvisieren musste.

Nebenbei habe ich nach Feierabend schon immer Autos repariert, allerdings nicht immer zu meinem finanziellen Vorteil. Ein Beispiel war eine ältere Dame aus Haag, die einen alten Mercedes besaß. Sie bat mich wiederholt, ihren Liebling fahrbar zu machen. Tagelang war ich beschäftigt. Bezahlen wollte sie mich dann allerdings mit einigen Gläsern eingeweckter Gurken. Ich mag es gerne, wenn nach getaner Arbeit der Kunde zufrieden ist - eine gewisse Würdigung meiner Arbeit ist aber genauso unabdingbar.

Eine wichtige Basis zur Selbständigkeit – wie hast du das letztlich erreicht?

Es hat sich schnell herumgesprochen, dass da einer ist, der gut und günstig Autos repariert. Die Nebenbeschäftigung wurde stetig mehr und ich dadurch quasi zu einer Entschei-



Manchmal fehlt bei Ankunft der alten Fahrzeuge vieles.

dung gedrängt. Ich beendete die Arbeit in der Lampenfirma und habe zusammen mit einem Freund in Albaching eine Halle gemietet. Darin wollten wir unsere Autowerkstatt gemeinsam betreiben. Dieser Freund hatte die gleiche Leidenschaft für alte Autos wie ich. Wir haben all unser Geld zusammengelegt und gemeinsam den Betrieb gegründet.

Gelang es euch da schon, mit dem Betrieb euren Lebensunterhalt zu verdienen?

Am Anfang nicht. Zwar erhielten wir zahlreiche Aufträge, aber mit Geld zu wirtschaften und unsere Arbeit vernünftig bezahlen zu lassen, mussten wir noch lernen. Die Anfangsjahre waren mehr ein finanzielles Durchwursteln, um nicht zu sagen ein Desaster. Dennoch haben wir es irgendwie geschafft und sind immer mehr gewachsen.

Soweit ich weiß, habt ihr euer Geschäftsfeld über die Reparatur hinaus erweitert?

Uns war sehr schnell klar: Um ein Fahrzeug ordentlich wieder herzustellen, sind die originalen Ersatzteile unabdingbar. Das gilt für alle, die Oldtimer restaurieren. Somit haben wir uns verstärkt bemüht, diese zunehmend raren Teile zu sammeln. Wir sind mit voll beladenen Hängern auf Oldtimertreffen gefahren - im näheren Umfeld zum Beispiel nach Mühldorf. Europas größtes Treffen dieser Art findet jährlich in Mannheim statt. Das war für uns ein Eldorado. Zum einen konnten wir unsere Teile dort gut verkaufen, zum anderen aber haben wir seltene Teile für uns selbst gefunden. Wir waren sehr umtriebig damals. Man lernte viele Menschen kennen, die die gleiche Leidenschaft hatten. Auf diese Art und Weise stieg unsere Kundenzahl enorm an. Manche kamen auch von sehr weit her, um ihren Liebling bei uns wieder fahrbereit machen zu lassen. Viele dieser Kontakte bestehen bis heute und haben sich zu Freundschaften entwickelt.

Hattet ihr noch andere Quellen, um euren Bestand an Ersatzteilen zu erweitern?

Wir wurden mehr und mehr bekannt, so erhielten wir oft Anrufe, ob wir ein altes Auto, das in der Scheune vor sich hin rostet, auch kaufen würden. Manchmal meldeten sich auch Erben vorheriger Teilesammler bei uns. Schnell war klar, mich auf Mercedes zu spezialisieren. Eine sehr ergiebige Quelle für uns waren dabei die Vertragshändler. Sie hatten ihre Regale voll mit alten Ersatzteilen von Autos, die schon lange nicht mehr gebaut wurden. Diese mussten irgendwann weg, um Platz für Neues zu schaffen. Wir holten diese Sachen gerne und manchmal sogar kostenlos ab. Nicht selten wurden wir von den dortigen Mitarbeitern ausgelacht, was wir mit dem alten Zeug wohl anstellen würden. Für uns war es sehr wertvoll, da diese Teile meist nicht mehr nachproduziert wurden. Heute

MERCEDES-KLASSIKER BIS 1985

› ANKAUF › REPARATUR
› INSTANDSETZUNG › RESTAURIERUNG
› ERSATZTEILE › UMGESTALTUNG

BERNHARD GIESEN › TELEFON: 08076 8681
OBERDIEBERG 6 › 83544 ALBACHING



Bevor der neue Motor endlich platziert werden kann, wird er zunächst auf ›Herz und Nieren‹ durchgeprüft.



haben die größeren Autofirmen alle eine Oldtimerabteilung. Allerdings sind diese auch nur an den wirklich seltenen und damit teuren Modellen interessiert.

Wie kamst du dann aus eurer damals kleinen Werkstatt hierher nach Oberdieberg?

Die kleine Werkstatt nutzen wir heute immer noch als Teilelager. Im Laufe der Zeit haben wir etwa 300 Autos in ihre Einzelteile zerlegt. Zusätzlich zu den schon angesammelten Stücken ist dieser Fundus heute unsere wertvollste Ressource. Manches davon ist mittlerweile fast unbezahlbar, um es neu anfertigen zu lassen. Versuche der Industrie, solche Teile aus Karbon herzustellen, lehnen wirkliche Oldtimerfreunde meist ab. Die Qualität des Originals ist einfach besser. Genauso verhält es sich bei Gummiteilen. Damals wurden andere Gummimischungen gemacht, die wesentlich robuster und länger haltbar waren.

Die größte Schwierigkeit war und ist immer noch, bezahlbaren Lagerplatz zu bekommen. Ich habe dann, nachdem mein Teilhaber sich beruflich umorientiert hat, eine größere Werkstatt in St. Wolfgang angemietet und bin seitdem als Einzelkämpfer unterwegs. Das Geschäft wuchs stetig weiter, sowohl beim Reparieren der alten Stücke als auch beim Teilemarkt. Irgendwann wurden hier in Albaching im Gewerbegebiet Flächen verkauft. Davon habe ich etwas erworben und nach und nach meine beiden Hallen gebaut. Erstmal ließ ich eine Bodenplatte betonieren. Sobald wieder etwas Geld übrig war, wurde weiter gebaut. Irgendwann wird alles fertig! Wobei wir - mittlerweile ist mein Stiefsohn mit in der Werkstatt - noch lange nicht fertig sind. Gerade sind wir in Verhandlung, eine Halle in der Nähe von Gangkofen zu mieten. Dort wollen wir etwa 50 Autos, die bislang leider noch im Freien stehen, lagern.

> *›Wahre Intelligenz arbeitet im Stillen. Es ist die Stille, in der Kreativität und Problemlösungen zu finden sind.‹*
> *Eckhart Tolle (1948), deutsch-kanadischer Autor*

Um als Oldtimer zu gelten, muss ein Auto mindestens 30 Jahre alt sein?

Richtig, aus heutiger Sicht muss es aus dem Jahre 1995 oder früher stammen. Für mich ist allerdings die Grenze bereits 1985 erreicht. Alles danach produzierte wurde in meinen Augen mehr und mehr mit Elektronik überfrachtet. Vieles ist für mich unnötiger und reparaturanfälliger Nonsens. Als Mechaniker muss ich heutzutage fast nur noch den Fehlerspeicher anschließen und im Anschluss fertige Bauteile austauschen. Bei nach 1985 hergestellten Fahrzeugen wird es daher immer schwieriger bis fast unmöglich, ohne hochtechnischen Schnickschnack das Auto wieder fahrbereit zu machen. Darin liegt für mich persönlich kein Anreiz. Für mich ist es wichtig, dass die Abläufe nachvollziehbar sind und ich als Mechaniker allein den Fehler beheben kann.

Welches war dein bisher ältestes und welches das wertvollste Auto, dass du wieder in Gang setzen durftest?

Das älteste stammte von 1950 und das wertvollste, kurz danach gebaut, war ein Mercedes Adenauer. Mit Vorkriegsmodellen und noch älteren Fahrzeugen beschäftige ich mich weniger. Was mich immer schon an dieser Marke faszinierte, sind eben die Werte Qualität, Ästhetik und Fahrspaß. Diese wurden vermehrt bei den Modellen ab 1947 umgesetzt, nachdem die Lizenz, Personenwagen herzustellen, ein Jahr zuvor wieder erteilt wurde.

Von wo stammt dein am weitersten entfernter Kunde?

Tatsächlich aus Ägypten. Das war ein Händler, der containerweise bei uns Ware geordert hat, um seine dortigen Kunden zu bedienen. Irgendwie über drei Ecken wurde er auf uns aufmerksam. Es ging allerdings nicht lange gut, da die Zahlungsmoral dieses Herrn sehr schlecht war. Viele Kunden, die ihr Auto von mir wieder in Stand setzen lassen, reisen schon mal aus bis zu 600 km Entfernung an.

Wie siehst du dich selbst bei deinem Tun oder was bekommt der Kunde bei dir, was er selten woanders erhält?

Ich mag es sehr gerne, scheinbar aussichtslose Fälle wieder zum Laufen zu bekommen. Um dies zu bewerk-





Vom Drahtmodell (oben) mit genauer Anpassung über tagelanges Rollen, bis die gewünschte Form erreicht ist und schließlich angeschweißt werden kann (unten) bis hin zur fertig lackierten Karosserie (rechts) ist es oft ein langer und aufwendiger Weg.



stelligen, muss man Problemlöser sein: Sich beispielsweise in einen Motor hineindenken können und das defekte Rädchen oder Teil ausfindig machen und ersetzen. Teils höre ich bereits, sofern der Motor noch läuft, wo die Ursache liegt. Manchmal muss dieser aber auch komplett zerlegt werden, um den Fehler zu finden. Das ist eine meiner Leidenschaften, die schon sehr früh bei mir geweckt wurde und mir immer noch viel Freude macht.

Ihr repariert aber nicht nur Oldtimer?

Wir erhalten mehr und mehr sehr spezielle Aufträge. Beispielsweise bauen wir Autos, die es serienmäßig nicht mit einem großen Motor gab, einen großen ein. Das muss natürlich auch erlaubt sein und im Anschluss in die Papiere eingetragen werden. Die Kunden verlangen immer mehr nach Umbauten. Sie wollen ein einzigartiges, ein besonderes Fahrzeug besitzen. Vorbild sind dabei die sogenannten ›Reichen und Schönen‹, die Autos besitzen, die es so nicht zu kaufen gibt. So fertigen wir auch in reiner Handarbeit und Einzelanfertigung Blecharbeiten, wie etwa Kotflügelverbreiterungen, an bestehenden Fahrzeugen. Dabei bleibt es natürlich nicht nur bei den Kotflügeln. Alle anschließenden Teile, wie die Türen, müssen ebenfalls angepasst werden.

Eigentlich wird dabei ein altes Original verändert. Ist das für dich nicht eher schmerzhaft?

Einerseits ja, wenn beim bestehenden Fahrzeug alles noch komplett original ist, dann blutet mein Autoherz. Andererseits wurden viele Fahrzeuge im Laufe der Zeit sowieso schon, teils mehrfach, regelrecht verbastelt. Diese dann für den Kunden aufzuarbeiten und zu verändern, bereitet mir Freude. Zu sehen, wie man mit eigener Handarbeit einem Fahrzeug ein außergewöhnliches Aussehen geben kann, erfüllt einen dann doch auch ein bisschen mit Stolz – wenngleich auch in vielen, vielen Stunden.

Wie muss ich mir im Einzelnen so eine Umgestaltung vorstellen?

Zuerst einmal kommt der Kunde mit seinen Vorstellungen. Ich weiß dann auch sehr schnell, ob diese zu realisieren sind oder nicht. Machbar wäre fast alles, allerdings sollte es finanziell im Rahmen bleiben und die bestehenden Normen der Straßenverkehrsordnung erfüllen. Manche Wünsche muss ich schlicht und ergreifend ablehnen. Für eine Verbreiterung erstelle ich zuerst ein Modell aus Drahtgeflecht Wird dieses vom Kunden akzeptiert, folgt das Formen der Verbreiterung aus speziellem Blech mittels handgeführter Rollen. Ein Kotflügel samt Anpassung kann schon mal bis zu 100 Stunden Arbeit in Anspruch nehmen. Das Ganze muss natürlich viermal gemacht werden. Ich erledige allerdings nur die Blecharbeiten und das fachgerechte Anbringen. Lackierarbeiten werden von mir nicht ausgeführt.

Wieviel Zeit muss der Kunde dann ungefähr einplanen, bis er seinen Liebling in gewünschter Form von dir zurückerhält?

Bei solch aufwändigen Umbauten sollte er schon mit zwei bis drei Jahren rechnen. Ich kann leider nicht immer nur an diesem einen Objekt arbeiten. Viele andere möchten ihr Schätzchen auch wieder zu Hause in der Garage haben.

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

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

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

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

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

H. Maußen

Aral Schmierstoffpartner
AntiStaub-Holzpellets
Heizöl • Diesel • Benzin

(08071) 2235 • 83564 Soyen • www.maussen.de



Unendliche Geduld und jahrzehntelange Erfahrung kommen alten Schätzchen wie diesem in der Werkstatt von Bernhard Diesen zugute - um wieder in neuem Glanz erstrahlen zu können.

Bei Vollrestaurierungen von Oldtimern kann es durchaus auch länger dauern. Manchmal dauert es schon sehr lange, die Originalteile zu bekommen. Wobei ehrlicherweise solche Arbeiten meist ein Draufzahlgeschäft für mich sind. Der Kunde möchte im Vorfeld den Finanzbedarf wissen beziehungsweise ein Angebot erhalten. Im Laufe der Restauration kommen dann aber meist viele, vorher nicht zu sehende notwendige Arbeiten hinzu. Diese müssen dann in der Regel unentgeltlich mitgemacht werden, da ansonsten keine vollständige Wiederherstellung möglich wäre.

Ich erlebe dich als sehr stillen, in sich ruhenden Menschen. Gab es Fälle, die dich aus der Haut fahren ließen oder einfach nicht lösbar waren?

Danke, das ist bisher tatsächlich noch nie passiert. Bisher habe ich immer gefunden, warum etwas nicht funktioniert hat. Mir ist es sehr wichtig, dass meine Kunden immer ein Ergebnis bekommen. Meine Kunden zahlen nur für meine Arbeit, wenn diese erfolgreich war. Sollte ich einen Fehler nicht beheben können, so verlange ich auch nichts vom Kunden, egal wie viel Zeit ich hineingesteckt habe. Das bin ich mir selbst schuldig. Ich habe den Anspruch, meine angenommenen Aufträge zur absoluten Zufriedenheit meiner Kunden auszuführen.

Welches Fahrzeug fährst du selbst?

Der Spruch ›Der Schuster hat die schlechtesten Schuhe‹ trifft bei mir wirklich zu. Ab und zu schaffe ich es, dass mein eigenes Auto zuverlässig fährt. Meistens bin ich mit fahrenden ›Baustellen‹ unterwegs. Aber ich komme immer dorthin, wo ich hin will. Es sind Fahrzeuge, an denen ich sehr hänge und die ich mir als Arbeit für die Rente aufgespart habe. Daran ist noch lange nicht zu denken.

Wie sieht deine zukünftige Planung aus?

Meine Arbeit erfüllt mich nach wie vor mit großer Freude und Dankbarkeit. Das Glück, Dinge tun zu dürfen und zu können, die einem Freude machen, ist wohl wenigen vergönnt

– das erkenne ich sehr wohl. Mein Stiefsohn arbeitet sich immer mehr in die Materie ein und wird vielleicht eines Tages den Betrieb auch weiterführen. Ich kann mir gut vorstellen, auch dann noch in der Werkstatt zu stehen und meiner Leidenschaft zu frönen. Bis dahin und darüber hinaus möchte ich meinen Kunden beim Abholen ihrer wieder in Stand gesetzten Oldtimer einfach nur ein Lächeln aufs Gesicht zaubern.

Lieber Bernhard, herzlichen Dank für deine Zeit und die Einblicke, die du uns in dein Schaffen gewährst. Alles Gute für deine Zukunft und weiterhin viel Freude an den Oldtimern.

Interview: Paul Strohmaier
Fotos: Bernhard Giesen



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

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



Winterzeit ist Schmökerzeit!

Wenn man sich über schlechtes Wetter freuen kann, dann ist endlich wieder Zeit für den Lieblingsplatz und ein gutes Buch. Die aktuellen Neuerscheinungen, die uns das Team von Bücher Herzog diesmal vorstellt, lassen sich aber auch gut verschenken.



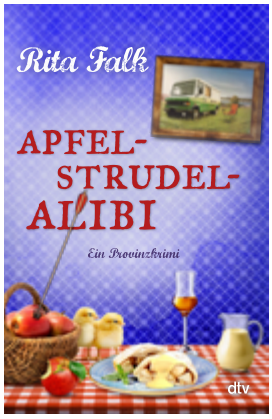
Du musst meine Hand fester halten, Nr. 104

Susanne Abel
Herausgeber: dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Erscheinungstermin: 14.8.2025
Gebunden, 544 Seiten
ISBN-13: 978-3423283922
Preis: 24€

Es gibt keinen Weg, der nicht irgendwann nach Hause führt. Am Ende des Zweiten Weltkriegs wird mitten in Deutschland ein kleiner Junge gefunden, der nichts über sich selbst und seine Herkunft weiß. Sein Alter wird geschätzt, er bekommt den Namen Hartmut und wächst in einem katholischen Kinderheim auf, in dem viel Ordnung und noch mehr Zucht herrscht. Dort lernt er die etwas ältere Kriegswaise Margret kennen, die ihn Hardy nennt und schon im Heim zu beschützen versucht. Die beiden werden zu einer unverzichtbaren Stütze füreinander und beschließen, sich nie wieder loszulassen.

Klug, einfühlsam und berührend erzählt Susanne Abel in ihrem neuen Roman von der lebenslangen Liebe zweier Heimkinder. Doch während sie mit aller Kraft versuchen, gemeinsam das Geschehene zu vergessen und ein normales Leben zu führen, werden die Folgen ihrer Vergangenheit auch für die nachkommenden Generationen bestimmend. Eindringlich und aufrüttelnd: Ein bewegender Familienroman über den Einfluss unserer Vergangenheit auf unsere Nachkommen. Die kleine Emily leidet unter dem hartnäckigen Schweigen ihrer Urgroßeltern Margret und Hardy, bei denen sie wegen des unsteten Lebenswandels ihrer Mutter aufwächst. Als Jugendliche beginnt sie schließlich, sich mit der Vergangenheit auseinanderzusetzen. Wird es ihr gelingen, das Erbe der unverarbeiteten Traumata ihrer Familie endlich aufzubrechen?

Leseprobe: Seit Tagen wechselten sich Schnee und Regen ab und es war glatt. Deshalb musste jedes größere Kind ein kleineres an die Hand nehmen. Und so marschierten die Heimkinder in Zweierreihen im Dunkeln hinunter nach Drolshagen. Der Zug wurde angeführt von zwei größeren Jungs, die mit Marschtrommeln den Rhythmus vorgaben. Dahinter schritt die Oberin, gefolgt von den übrigen Nonnen. Anders als sonst nahm es an diesem 24. Dezember 1947 niemand mit dem üblichen Redeverbot so genau. Doch mit wem hätte Margret sprechen sollen? Der kleine Kerl neben ihr, von dem sie nur die Nummer und nicht den Namen kannte, war dafür zu dumm. Er rutschte aus und Margret konnte nur durch beherztes Zugreifen verhindern, dass er stürzte und am Ende auch noch sie zu Fall brachte. ›Du musst meine Hand fester halten, Nr. 104‹, ermahnte sie ihn. Der Kleine gab keine Antwort und setzte tapfer einen Fuß vor den anderen.



Apfelstrudelalibi

Rita Falk
Herausgeber: dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Erscheinungstermin: 16. 10. 2025
Paperback, 336 Seiten
ISBN-13: 978-3423264457
Preis: 18€

Jetzt schlägt's 13! Als ob der Eberhofer Franz nicht schon Ärger genug hätte: Nein, jetzt muss die Susi-Maus sich auch noch als frischgebackene Bürgermeisterin wichtigmachen. Dabei hat er ganz andere Sorgen, als seiner vielbeschäftigten Frau alles hinterherzutragen. Noch dazu, wo er nämlich einen Mordfall hat, einen waschechten. Zumindest glaubt das der Richter Moratschek, dessen geliebte Patentochter Letitia bestimmt nicht von ganz allein in Südtirol vom Berg gestürzt ist. ›Kein Bier, kein Leberkäs und zweimal die Woche dreißig Kilometer weit laufen ... Dass ich nicht lach! Eher kraxelt ein Pinguin auf die Zugspitz'. Und jetzt bewegen Sie Ihren dienstlichen Arsch gefälligst nach Landshut rein, verstanden? Sie haben einen neuen Fall, Eberhofer!‹ Dem Eberhofer kommt das auch ganz spanisch vor - oder eher italienisch! Und so kraxelt er schon bald auf den Spuren des vermeintlichen Mordopfers in den Dolomiten herum. Und der Rudi, der muss derweil beim Hauptverdächtigen auf dem Campingplatz ermitteln - inkognito versteht sich. Na, sauber! Der 13. Fall soll Unglück bringen? So ein Schmarrn! Oder?



Mein Lotta-Leben

Alice Pantermüller
Illustration: Daniela Kohl
Herausgeber: Arena Verlag
Erscheinungstermin: 6. 11. 2025
Gebunden, 168 Seiten
ISBN-13: 978-3401811451
Lesealter: ab 9 Jahren
Preis: 13€

Comicroman mit Lach- und Lesegarantie: der neuste Band Nummer 22 der internationalen Bestsellerreihe. Eine Kuh kommt zu Besuch und Lotta würde sie gerne umtauschen. Dazu noch Schneekatastrophe! Lotta ist mit ihrer Familie zu Hause eingeschneit. Leider sind auch Mamas Schulfreundin Tina und deren Tochter Nelly, die gerade zu Besuch sind, mit eingeschneit. Und Nelly ist noch nerviger als Cheyennes kleine Schwester Chanell - auch wenn das eigentlich gar nicht geht. Besonders schlimm: Ihre Spieluhr, die ständig Lieder von der Kuh dudelt. Zum Glück wer-

den Lotta und ihre beste Freundin Cheyenne bald von einer wichtigen Aufgabe abgelenkt: Das Tierheim ist ohne Strom, ihr Lieblingshund Anton in Gefahr. Lotta muss ihn unbedingt retten. Sie hat auch schon einen Plan, denn diesmal müssen ihre Eltern einfach ›Ja!‹ sagen! Muh! In gewohnter und beliebter Gestaltung der ›Mein Lotta-Leben‹-Reihe: Mit hohem Illustrationsanteil zum Selbstlesen auch für weniger geübte Leser geeignet - garantiert ein Erfolgserlebnis.



Die Geschichte des Klangs

Ben Shattuck
Herausgeber: Carl Hanser Verlag GmbH & Co. KG
Erscheinungstermin: 22.7.2025
Gebunden, 104 Seiten
ISBN-13: 978-3446284241
Preis: 20 €

Ben Shattuck über eine geheime Liebe, die Jahrzehnte später wieder zum Klingen kommt - verfilmt übrigens mit Paul Mescal and Josh O'Connor.

Die Geschichte einer geheimen Liebe, die einen Sommer lang währt - und die ein Leben lang als die ›eigentliche Liebe‹ nachklingt: Im Schatten des Ersten Weltkriegs lernen sich Lionel und David, zwei Musikstudenten, in einer verrauchten Bar im ländlichen Maine kennen und werden Freunde. Nach dem Krieg wandern sie im Sommer durch die Wälder New Englands, um Volkslieder zu sammeln, die sie auf Wachszylinder aufnehmen. Aus unerklärlichen Gründen bricht der Kontakt ab. Als Jahrzehnte später eine Frau beim Aufräumen eines Dachbodens die Wachszylinder findet, erklingt ihre Liebe noch einmal aufs Neue. Ben Shattuck ist eine literarische Entdeckung - ein Wortmagier, der in der Tradition von Joy Williams und John Cheever die Rätsel der menschlichen Seele erkundet.



Der Nachbar

Sebastian Fitzek
Herausgeber: Droemer HC
Erscheinungstermin: 22.10.2025
Gebunden, 368 Seiten
ISBN-13: 978-3426281758
Preis: 25€

Die Strafverteidigerin Sarah Wolff leidet an Monophobie, der Angst vor Einsamkeit. Was sie nicht weiß: Nachdem sie mit ihrer Tochter an den Stadtrand Berlins gezogen ist, hat sie einen unsichtbaren Nachbarn, der sie keine Sekunde lang allein lassen wird...

Wer ist der Nachbar? Das Unheimliche lauert im engsten Umfeld- der neue nervenzerreißende Psychothriller von Bestseller-Autor Sebastian Fitzek sorgt für garantiert unruhige Nächte.



Kunst für Klein & Groß

Neue Veranstaltungen im Museum ›Bilder erzählen‹ Sammlung Peter Schmidt in Waldkraiburg



Peter Schmidt (im Jahr 2016) erzählt vor seinen Bildern über seine Sammlung und was ihn dazu bewegt hat.

Führung mit Film über Peter Schmidt

2025: Fr., 5. Dez., 15 Uhr
2026: So., 1. Feb., 15 Uhr

›Meine Sammlung heißt: Bilder erzählen‹, stellt Peter Schmidt gleich zu Anfang des siebenminütigen Films heraus, der 2016, wenige Monate vor seinem Tod, entstanden ist. Ein wichtiges Zeitdokument, in dem Peter Schmidt über seine Gedanken zu den Bildern und seine Motivation zum Sammeln erzählt. Sein besonderes Interesse galt den Menschen, die in alltäglichen Szenen, wie im Wirtshaus, bei der Arbeit oder im Kreise der Familie, zu sehen sind, oftmals auf humorige Weise dargestellt. ›Die Bilder bieten einen Erzählstoff, der jedem etwas gibt‹, so Peter Schmidt im Film.

Bei der Führung erfahren die Besuchenden Wissenswertes über die Genremalerei des 19. Jahrhunderts, ihrer bedeutenden Vertreter innerhalb der Sammlung sowie über Hintergründe einzelner Bilder und Besonderheiten der Ausstellung mit sieben Themenbereichen.

Führung: Museumsleiter Andreas Seifinger

Anmeldung:

- empfang@sammlung-peter-schmidt.com
- oder 08638 - 9840670

SPS Ausstellungsraum - Foto: Frank Aussieker





Die Bremer Stadtmusikanten

Di., 9.Dez., 15 Uhr

Der Märchenklassiker gespielt vom Theater für die Jugend unter Leitung von Mario Eick

Ein geiziger Müller will seinen armen alten Esel nicht in die Rente schicken, sondern gleich zu einer Leberwurst verarbeiten. Das lässt sich der Esel nicht gefallen und so trickst er den bösen Müller aus und macht sich auf den Weg nach Bremen, um Stadtmusikant zu werden.

Auf seiner Reise lernt er viele neue Kameraden kennen. Gemeinsam mit seinen Freunden besteht der Esel eine Menge Abenteuer und findet am Ende eine neue Heimat.

Grimms Märchen nennt man volkstümlich die berühmte Sammlung ›Kinder- und Hausmärchen‹, die Jacob und Wilhelm Grimm als Brüder Grimm von 1812 bis 1858 herausgegeben haben.

Anmeldung:

- 08638 – 9840670
- www.sammlung-peter-schmidt.com
- empfang@sammlung-peter-schmidt.com

Die Heilige Nacht

Mi., 17. Dez., 19 Uhr

Ein Klassiker bayerischer Literatur von Ludwig Thoma

Sprecher: Dr. Rudolf Neumaier
Griesstätter Sängerinnen

Ludwig Thoma verlegt die Weihnachtsgeschichte nach dem Lukasevangelium in das tief verschneite bayerische Oberland. In berührenden Versen im altbairischen Dialekt erzählt er von Maria und Josef, die auf ihrer beschwerlichen Reise nach Bethlehem von wohlhabenden Herbergsleuten abgewiesen werden – bis das Christuskind schließlich in einer einfachen Krippe das Licht der Welt erblickt.

Die kraftvolle und wandlungsfähige Sprache von Dr. Rudolf Neumaier, Geschäftsführer des Landesvereins für Hei-

matpflege, verleiht der Lesung eine besondere Tiefe und Eindringlichkeit.



Die Griesstätter Sängerinnen Johanna Fischbacher und Julia Loibl begleiten das Werk mit echter bairischer Volksmusik und verleihen ihm so einen authentischen musikalischen Rahmen.



Umgeben von Bildern aus der Sammlung von Peter Schmidt, die bayerische Landschaften und Alltagsszenen zeigen, wird der vorweihnachtliche Abend zu einem einzigartigen Kunsterlebnis.

Tickets:

- im Museum
- 08638 – 9840670
- www.sammlung-peter-schmidt.com
- empfang@sammlung-peter-schmidt.com

Termine

2025:

- Fr. 5.12. / 15 Uhr Führung mit Film
- Di. 9.12. / 15 Uhr Die Bremer Stadtmusikanten
- Sa. 13.12. / 14.30 Uhr Museumsmusik - Städtische Musikschule
- So. 14.12. / 14 - 17 Uhr Letzter Öffnungstag vor der Winterpause
- Mi. 17.12. / 19 Uhr Die Heilige Nacht

2026:

- Mi. 21.01. / 18 Uhr Deine Skizze vom Original - Skizzenkurs, weitere Termine: 28.1. / 4.2.
- Fr. 30.1. / 14 - 17 Uhr Eintritt 1€
- So. 1.2. / 15 Uhr Führung mit Film
- Sa. 7.2. / 14.30 Uhr Museumsmusik - Saxophon & Akkordeon
- Do. 12.2. / 19 Uhr Winterreise nach Franz Schubert
- Fr. 27.2. / 14 - 17 Uhr Eintritt 1€
- Sa. 7.3. / 14.30 Uhr Museumsmusik - Die Stubenrocker
- Do. 19.3 / 19 Uhr Münchner Malerei - Dr. Stefan Schmitt

MUSEUM BILDER ERZÄHLEN
SAMMLUNG PETER SCHMIDT

Kunst für Klein & Groß



FÜHRUNG MIT FILM **05.12.** 15 Uhr
über Peter Schmidt **01.02.** 15 Uhr
„Meine Sammlung heißt:
Bilder erzählen“
7 Themen von Liebe bis zu Religion



HEILIGE NACHT **Mi. 17.12.** 19 Uhr
von Ludwig Thoma
Sprecher: Dr. Rudolf Neumaier
Musik: Griesstätter Sängerinnen





WINTERREISE **Do. 12.02.** 19 Uhr
nach Franz Schubert
Stefan Hunstein (Sprecher), Hugo Siegmeth (Sax), Axel Wolf (Laute)



MÜNCHNER MALEREI **19.03.** 19 Uhr
und die „heile Bergwelt“
im 19. Jahrhundert
Vortrag: Dr. Stefan Schmitt



Museum **Bilder erzählen – Sammlung Peter Schmidt**
Braunauer Str. 8a, 84478 Waldkraiburg
Telefon: 0 86 38 – 98 40 670
Infos/Tickets: www.sammlung-peter-schmidt.com
Öffnungszeiten: Fr. bis So. jeweils von 14:00 bis 17:00 Uhr
Die Ausstellung ist von 15.12. bis 15.01. geschlossen



Deine Skizze vom Original

Mi., 21.1. , 28.1., 4.2.2026 - jeweils 18 bis 20 Uhr

Kunst sehen, fühlen & festhalten

Sich von Kunst inspirieren lassen und selbst kreativ werden - das ermöglicht der Kurs ›Deine Skizze vom Original‹, den wir in Kooperation mit der VHS Waldkraiburg bei uns im Museum anbieten.



Nach einer kurzen Einführung von Museumsleiter Andreas Seifinger in die Themenwelt der Ausstellung zeigt die erfahrene Kursleiterin und Autorin Luzia Wayndt-Nemet anhand ausgewählter Bilder, wie Sie mit einfachen Techniken das Gesehene aufs Papier bringen können. Ob einzelne Objekte oder ganze Szenen – Sie entscheiden, worauf Sie Ihren Blick richten möchten. Jeder Teilnehmende erhält individuelle Anleitung und persönliche Rückmeldung – Einsteiger wie Fortgeschrittene. Skizzieren im Museum ist weit mehr als nur Zeichnen: Es schärft den Blick, fördert die Kreativität, entschleunigt – und macht Freude.

Dieser Kurs findet in Kooperation mit der VHS Waldkraiburg statt.
Drei Abende, jeweils mittwochs: 21.1. / 28.1. / 4.2.2026
von 18 - 20 Uhr
Anmeldung bei der VHS Waldkraiburg: Tel. 08638 - 889370
oder per Mail info@vhs-waldkraiburg.de



Traumwandlerisch ins Ich

Do., 12.2. / 19 Uhr

Winterreise nach Franz Schubert



Rezitation: Stefan Hunstein
Saxofon, Klarinette: Hugo Siegmeth • Laute, Theorbe: Axel Wolf

›Schuberts Winterreise ist als Liederzyklus so überwältigend, dass man beim Hören oft nichts hört. Jedenfalls keinen Text. Doch wenn Großschauspieler wie Stefan Hunstein beim Einspielen helfen, kann man wieder aufhorchen.‹ (Süddeutsche Zeitung)

Die im Jahr 2020 bei OehmsClassics erschienene Version der Winterreise mit Stefan Hunstein, Hugo Siegmeth und Axel Wolf stieß auf ein beeindruckendes Medieninteresse. So urteilte die SZ: ›Wolfs Lauten verleihen Schuberts Kompositionen eine neue Rhythmik und mitunter barocken Glanz, Siegmeths Saxofone übernehmen meist den Gesangspart und überführen ihn oft Jazz-nah (...) in eine moderne Klangwelt. Hunsteins Rezitative schließlich verwandeln die Winterreise in ein langes Gedicht, wodurch die erschütternde Reise des Wanderers ins Ich und zur menschlichen Existenz noch klarer wird.‹

›Die Winterreise als musikalisch-textliches Hörspiel voller aufwühlender Momente, gerade durch die fühlbare Spontanität.‹ (Roland Spiegel, BR-Klassik)

Die Veranstaltung findet im Rahmen des Literaturfests ›Leseglück - grenzenlos Literatur‹ statt.

Tickets:

- im Museum
- Reservix 0761 888499 99
- SPS 08638 – 9840670
- www.sammlung-peter-schmidt.com
- empfang@sammlung-peter-schmidt.com

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

Auszeichnung für Kathi Stimmer-Salzeder



Die weit über die Gemeindegrenzen hinaus bekannte Liedermacherin Kathi Stimmer-Salzeder wurde kürzlich mit dem vierten Kultur- und Kreativpreis des Landkreises Mühldorf ausgezeichnet.

Bei der feierlichen Preisverleihung im Ahnensaal des Klosters Zangberg gab es eine Überraschung: Die Jury hatte zwei Sieger ermittelt. Neben der Liedmacherin Kathi Stimmer-Salzeder aus Aschau a.Inn erhielt auch der Mundartautor und Journalist Josef Bauer aus Mühldorf die Auszeichnung. Da die Siegertrophäe aber bei der Glaskünstlerin Bettina Schranner nur einmal beauftragt wurde und überraschend zwei Auszeichnungen vergeben wurden, wurde nachträglich eine zweite angefertigt. Mit großer Freude durfte Bürgermeister Christian Weyrich nachträglich die Trophäe an die Musikerin überreichen.

Kathi Stimmer-Salzeder ist Liedermacherin, Musikerin, Verlegerin, Komponistin und Sängerin und berührt seit Jahrzehnten Menschen weit über unsere Region hinaus.

Trägerin des Kulturpreises Oberbayern

Bereits seit 2010 ist sie Trägerin des Kulturpreises Oberbayern, nun folgt mit dem Kultur- und Kreativpreis des Landkreises Mühldorf eine weitere hochverdiente Würdigung ihrer Arbeit.

Wir gratulieren Kathi Stimmer-Salzeder ganz herzlich zur Auszeichnung, bedanken uns für ihr großartiges musikalisches Wirken und freuen uns auf viele weitere Jahre, in denen sie uns mit ihren Texten und Melodien berührt!

Text & Foto: Gemeinde Aschau a.Inn

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!

Horst Preibisch zum 90. Geburtstag

Eröffnung: Sonntag, 14. Dez., 15 Uhr • Dauer: bis 8. Feb. 2026

Begonnen hat Horst Preibisch als Glasmaler, doch in Waldkraiburg ist er heute vor allem wegen seiner farbenfrohen Aquarelle bekannt. In seinem Atelier trifft man auf attraktive Stadtansichten und Bilder aus der nahen Umgebung von Waldkraiburg. Aber auch im Urlaub und bei seinen ausgedehnten Wanderungen in den Alpen findet er seine Motive. Die Ausstellung widmet sich vor allem dem künstlerischen Lebenswerk von Horst Preibisch, der in diesem Jahr seinen 90. Geburtstag feiert.

Öffnungszeiten:

- Do. - So., 14 - 17 Uhr
- 22.12.2025 - 6.1.2026 geschlossen
- Sonderöffnungen für Schulklassen und Gruppen sind auf Anfrage möglich (Tel. 08638 959308).
- Eintritt frei!



Horst Preibisch in seinem Atelier © Stadtmuseum Waldkraiburg

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



Save the Date:

Städtische Galerie Waldkraiburg

Sonntag, 1. März 2026, um 15 Uhr

Anne Rößner und Berthold Reiß

HIC SUNT LEONES

Museen und Ausstellungen geschlossen



Die Museen und Ausstellungen im Haus der Kultur Waldkraiburg bleiben vom 22. Dezember 2025 bis einschließlich 6. Januar 2026 geschlossen.

Ab Dienstag, 7. Januar 2026, freuen wir uns wieder auf Ihre Besuche zu den regulären Öffnungszeiten: Di. – Fr. von 12 - 17 Uhr und Sa./So. 14 - 17 Uhr.

Eintritt frei!
Text & Fotos: Haus der Kultur, Waldkraiburg

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

Reise in die Vergangenheit

Israelische Familie besucht Waldwinkel

Ende August besuchte die Familie von Menahem Mairovich das Berufsbildungswerk Waldwinkel. Menahem Mairovich war als 6-jähriger Junge zusammen mit seinen Eltern und Geschwistern von Mitte März bis Ende April 1946 im DP Camp Aschau, dem damaligen Lager für jüdische Kinder, untergebracht. Seit 1948 wohnt die Familie im Umland von Tel Aviv in Israel.

Das Lager wurde vom UNRRA Team 135 betreut. UNRRA war die ›Nothilfe und Wiederaufbauverwaltung der Vereinten Nationen‹ und beherbergte in Aschau ca. 400 jüdische Kinder und Jugendliche, die aus ihren Heimatländern verschleppt oder geflüchtet waren. Das Betreuerteam bestand aus einer amerikanischen Lagerleitung und internationalen Helfern.

Menahem, begleitet von seiner Frau Miriam, seinen Töchtern Hagit und Halit, seinem Sohn Chaim und seinem Enkel Omri sowie vom Ehepaar Anna und Jörg Andlauer aus Markt Indersdorf als Dolmetscher, wurde in Waldwinkel von Pater Hans Schoch und Schulleiter Joachim Kraus begrüßt und empfangen.

Zunächst fand ein kleiner Rundgang zu den noch erhaltenen Spuren seiner Zeit im Lager statt. Am Nachmittag zeigten ihnen Franz Wicho und Michaela Bock vom Team ›erinnern 45‹ vom Tödtenberg aus das BBW Waldwinkel und anschließend mit einer Rundfahrt das Werk Aschau mit seinen noch erhaltenen Gebäuden aus der Nachkriegszeit mit ihren markanten Bauformen und bepflanzten Flachdächern.

Am späten Nachmittag wurden die Gäste im Hotel in Waldwinkel vom Bürgermeister Christian Weyrich bei einem Sektempfang und einem Imbiss begrüßt. Franz Wicho präsentierte den Gästen einen Kurzfilm vom Kriegsende in Aschau Werk und einen Vortrag mit Bildern aus dem Gemeindearchiv vom DP Camp Aschau von 1946 bis 1948. Pater Schoch hatte für die Gäste einen kleinen Bildband über die Entwicklung vom jüdischen Kinderlager bis zum Don Bosco Jugendwerk Waldwinkel und den Plänen zum Sonderpädagogischen Förderzentrum zusammengestellt.



v. l. Michaela Bock, Halit, Miriam, Omri, Hagit, Chaim, Menahem Mairovich, Jörg Andlauer, Franz Wicho

Bei Menahem blitzten bei seinem Besuch in Aschau immer wieder Erinnerungen an seine Zeit im Kinderlager durch und er und seine Familie waren von ihrem Besuch in Waldwinkel sehr angetan.

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



Förderverein Bairische Sprache und Dialekte e.V.

Dialekt ist die Sprache der Heimat und Ausdruck regionaler Identität. Doch immer weniger Menschen in Bayern sprechen Bairisch. Als größter Sprachverein Bayerns hat es sich der Förderverein Bairische Sprache und Dialekte e.V. (FBSD) zum Ziel gesetzt, die bairische Hochsprache und alle bairischen Mundarten als Kulturgut zu erhalten.

1989 gegründet und mit aktuell über 3.000 Mitgliedern ist der FBSD demnach ein ›Schwergewicht‹ in der Dialektpflege. Das erklärte Ziel sind der Erhalt und die Förderung der bairischen Hochsprache, Dialekte und Mundarten in Kultur, Brauchtum und Erziehung.

Dazu führt der Verein Veranstaltungen zur Pflege des Schrifttums der bairischen Hochsprache, der Mundartenschriften und -dichtungen durch und gibt fachspezifische Publikationen heraus. Außerdem wird Aufklärungsarbeit an Schulen, in Medien, Verbänden, Vereinen, bei Behörden und Institutionen - jüngst sogar in einem grenzübergreifenden Projekt zusammen mit der Universität Salzburg - geleistet. Ganz besonderes Herzblut steckt im regelmäßigen ›Rundbriaf‹ mit extra ›Zwergalseitn‹ für Kinder.

Die kürzliche Mitgliederversammlung in der Iberl Bühne in München erfolgte zusammen mit der Verleihung des bairischen Sprachpreises ›Da gfeide Hund‹ an den Liedermacher und Kabarettisten Mathias Kellner.

So überreichte der 1. Vorsitzende des FBSD den mit 4.000€ dotierten Sprachpreis an Mathias Kellner, Liedermacher, Zeichner und Kabarettist aus Niederbayern, für seine Verdienste um die bairische Sprache.



Tassilo-Medaille - Foto: Birgit Widmann.

Mathias Kellner mit Sprachpreis ›Da gfeide Hund‹ - Foto: Baumgartner.



In der vollbesetzen Iberl Bühne in München feierten Vorstand und Mitglieder des FBSD den neuen Preisträger. Die Laudatio hielt PD Dr. Nicole Eller-Wildfeuer von der Universität Regensburg. Sie bekräftigte: ›Mathias Kellner ist kein Musiker, der sich auf ausgetretenen Pfaden bewegt. Er ist ein Grenzgänger, ein Sprachjongleur, ein Beobachter. Und das alles verpackt in Musik, die mal sanft, mal kraftvoll, mal nachdenklich, aber immer authentisch ist. Seine Musik ist mal rockig, mal bluesig, mal jazzig, aber immer bairisch. Mit seiner einzigartigen Fähigkeit, das Leben in Bayern in musikalische Worte zu fassen, schafft er es, die Tradition und den Zeitgeist in Einklang zu bringen.‹ Oder wie Mathias Kellner meinte: ›Dialekt ist die Straße der Tradition.‹

Die Adresse der Iberl Bühne in der Herzogspitalstraße 6 ist selbst für man-

occm office
Buchhaltung / Löhne
Wir kümmern uns um Ihre Löhne und Gehälter, buchen laufende Geschäftsvorfälle, sortieren, scannen, verwalten Ihre Belege.
Tel. 0172 1000937
post@occm-office.de
www.occm-office.de
Claudia Maier & Team
Schustergasse 12
83512 Wasserburg am Inn

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



FBSD-Vorstand bei der Unterschriftenübergabe im Bayerischen Landtag. v.l. Claudia Geisweid, FBSD-Öffentlichkeitsarbeit, Marianne Hauser, stv. FBSD-Vorsitzende, Thomas Huber MdL CSU, CSU-Fraktionschef Klaus Holetschek, FW-Fraktionschef Florian Streibl, Sepp Lausch MdL FW und Hans Schmid, FBSD-Schatzmeister.

chen Münchner nur eine Parallelstraße am Stachus. Doch die Iberl Bühne im Augustinerstammhaus bietet Gewaltiges. Wer die Isarmetropole schon als hoffnungslosen Fall bairischer Lebensart aufgegeben hat, dem sei ein Besuch angeraten. Keine lebenserhaltenden Folkloremaßnahmen, sondern hier führt Theaterkunst und Wortgewalt gepaart mit einer Portion Bühnenspontanität das Bairische ins 21. Jahrhundert.

Keine bessere Kulisse also für den FBSD, den Sprachpreis ›Da gfeide Hund‹ zum zweiten Mal zu verleihen. ›Gfeid‹ auf Deutsch zu übersetzen, fällt nicht leicht, doch der niederbayrische Preisträger Mathias Kellner kann damit sicher etwas anfangen. In herzlicher Atmosphäre nahm er die feinfühlige Laudatio entgegen. ›Wennts mi ned bremsts, spui i fei no weida‹, scherzte der stimmgewaltige Liedermacher, als er auf die Musikwünsche des sichtlich erfreuten Publikums einging.

Diesem musikalischen Jahresabschluss reichte beim FBSD die Verleihung der Tassilo-Medaille für Verdienste um die bairische Sprache im Presseclub München die Hand. Als authentische Botschafter, die mit Haltung und Würde das Bairische zu einem lebendigen Organismus machen, wurden der Kabarettist Helmut Schleich und die Schauspielerin Monika Baumgartner feierlich geehrt.

In Bezug auf die inhaltliche Arbeit des FBSD schwebt über allem der zu Jahresbeginn eingereichte Antrag beim Bayrischen Landtag zur Aufnahme des Bairischen, Schwäbischen und Fränkischen in die Europäische Charta der Regional- und Minderheitensprachen. Den drei Sprachen als Teil kultureller Identität auch ein rechtliches Fundament zu legen, beschreibt die Grundhaltung der Organisation. Abgesehen vom Prestigegewinn, schafft eine gesetzliche Verankerung neue Zugänge im Bereich Bildung und Medien. Nach dieser Steilvorlage, der erfolgreichen Petition, liegt der Ball nun beim Landtag, dieses ureigene Interesse Bayerns tatkräftig in Berlin und Straßburg umzusetzen.

Weitere Informationen zum Verein, zur Tätigkeit und Mitgliedschaft unter www.fbsd.de.

Text und Fotos: Förderverein Bairische Sprache und Dialekte e.V.

Ihr MOBILITÄTS-Partner seit 1949
Seit 50 Jahren der zuverlässige MAZDA Händler
Mazda- und Hyundai-Verkauf und Service
Reparaturen, Unfallinstandsetzung mit eigener Lackiererei, HU/AU im Haus, Glas- Reifen und Klimaservice.
Der Neue ELEKTRO-KLEINWAGEN Hyundai INSTER ist da
Ab sofort bei uns besichtigen und Probezufahren ab 23.900,-€
Ob Barkauf, Finanzierung, Leasing und Gebrauchtwagen - immer faire Preise
Jetzt bei uns SUPER-Angebote für alle Modellreihen, fragen Sie uns!
Ihr starker Mazda- und Hyundai - Partner für die Region
mazda HYUNDAI
4x in Ihrer Nähe AUTOHAUS GRUBER OHG
Autohaus A. Gruber OHG
Ihr starker Hyundai - Partner für die Region
TRAUNSTEIN Gewerbepark Kaserne 10 Tel. 08 61 / 166 09 66
WASSERBURG A. INN Anton-Woger-Str. 9 Tel. 0 80 71 / 9 32 00
MITTERGARS Dorfstraße 33 Tel. 0 80 73 / 4 37
WALDKRAIBURG Neutraublingerstr. 2 Tel. 0 86 38 / 42 40
www.autowelt-gruber.de

MARTIN HIBLER
POLSTERER





POLSTERARBEITEN
Reparaturen
Neubezüge
Stoff und Leder
Dorfanger 1
84431 Rattenkirchen
0175 511 48 82
hibler.martin@gmx.de
Polsterer-Haun.jimdo.com

Familienfest voller Erfolg

Bund Naturschutz feiert 50 Jahre

Vor 50 Jahren wurde die Kreisgruppe des Bund Naturschutz im Landkreis Mühldorf gegründet. Jetzt feierte der Verband das Jubiläum mit einem großen Familienfest. Bei der anschließenden Abendveranstaltung würdigten Regionalpolitiker in ihren Grußworten die Rolle des Bund Naturschutz im Landkreis.

Ins Schwarze getroffen hatte der Bund Naturschutz mit der Idee, das Jubiläum anlässlich des 50-jährigen Bestehens der Kreisgruppe mit einem Familienfest zu verbinden. ›Frösche über die Straße tragen‹, ›Fledermauszählung‹ und viele weitere Spiele hatten zahlreiche junge Familien zum Besuch im Bio-Gasthaus Gallenbach animiert. Als Renner bei Jung und Alt erwies sich das Bullriding. Dabei handelte es sich selbstverständlich um einen mechanischen ›Bullen‹ und nicht um ein lebendes Rind aus den zahlreichen Beweidungsprojekten des Bund Naturschutz. Großen Anklang fand auch das knifflige Quiz über die Geschichte der Kreisgruppe, bei dem es beispielsweise galt, Fragen zu Beweidungsprojekten oder Pflanzaktionen im Landkreis zu beantworten. Die Gewinner wurden noch während des Festes gezogen und konnten sich über Insektenhotels oder Bio-Leckereien freuen.

Am Abend begrüßte Doris Anzinger-Pohlus, zweite Vorsitzende der Kreisgruppe, viele Ehrengäste aus der Politik, benachbarten Bund Naturschutz-Gruppen und befreundeten Verbänden. Die Landtagsabgeordneten Sascha Schnürer und Markus Saller sowie Landrat Max Heimerl würdigten in ihren Grußworten die Rolle des Bund Naturschutz im Landkreis. Dabei verwiesen sie auf die Schwierigkeit, angesichts der strukturellen Änderungen im Landkreis, Naturschutz und Regionalentwicklung unter einen Hut zu bringen. Für den Bund Naturschutz sprachen Martin Geilhufe und Dr. Andreas Zahn über die Erfolge, aber auch über die aktuell schwierige Lage der Umweltbewegung. Im Landkreis kann der Verband auf beachtliche Leistungen verweisen. Seine Beweidungsprojekte und der Toteiskesselweg sind bayernweit bekannt, die Umweltbildung ist erfolgreich und das Wasserbüffelfest lockt jedes Jahr viele Besucher an. ›Mit fast 2.000 Mitgliedern im Landkreis stellt der Verband einen wichtigen Akteur dar, der viele Naturschutzprojekte angestoßen hat‹, freute sich der BN Landesbeauftragter Martin Geilhufe. Er lobte das umfangreiche ehrenamtliche Engagement der vielen Aktiven in der Kreisgruppe und in den sechs Ortsgruppen, das klar belegt, wie sehr Natur- und Umweltschutz bei den Bürgerinnen und Bürgern verankert sind. Doch die Erfolge sind bedroht, wie Andreas Zahn in seinem Vortrag betonte: ›Aufgrund der Erderwärmung ist mit dramatischen Umweltänderungen in baldiger Zukunft zu rechnen.‹ Er verwies auf die bereits sichtbaren Folgen des Klimawandels im Landkreis. Gewässer trocknen immer häufiger aus und der Grundwasserspiegel sinkt, berichtete Zahn. Die gesellschaftliche Akzeptanz für den Klimaschutz nimmt nach Ansicht des Verbandes ab, alternative Energien wie die Windkraft sind umstritten. ›Wir brauchen aber die Energiewende, wir müssen weg von Öl, Kohle und Gas, um unsere Lebensgrundlagen zu erhalten‹, so Martin Geilhufe. Hier ziehen Bund Naturschutz und Landkreis an einem Strang und setzen sich für erneuerbare Energien im Landkreis ein, wie Landrat Max Heimerl in seinem Grußwort betonte.

Kreisvorsitzender Dr. Andreas Zahn machte klar, dass auch der Landkreis bei der Vorsorge vor Klimaextremen oder beim Biotopverbund noch Nachholbedarf hat und noch nicht ausreichend für zukünftige Witterungsextreme gerüstet ist. Einig waren sich die Naturschützer, das Engagement im Landkreis fortzuführen. Doris Anzinger-Pohlus stellte dazu fest: ›Der Erfolg unseres Festes und die Begeisterung der vielen Kinder sind eine tolle Motivation für die nächsten Jahre.‹

Text & Fotos: Bund Naturschutz, Kreisgruppe Mühldorf am Inn





Gruppenbild (von links): BN Landesbeauftragter Martin Geilhufe, MdL Markus Saller, Dr. Andreas Zahn, Doris Anzinger-Pohlus, Landrat Max Heimerl, MdL Sascha Schnürer und BN Regionalreferentin Annemarie Räder

Zwischen Humor und Herausforderungen

Tradition trifft Zukunft: 75 Jahre WBV Wasserburg-Haag w.V.

75 Jahre sind eine lange Zeit und ein Grund zum Feiern, den die Waldbesitzervereinigung Wasserburg-Haag w.V. wahrnahm. Über 300 Gäste folgten im Mai der Einladung in die Wiesn Alm auf dem Wasserburger Festplatz, um einen Abend voller Erinnerungen, Perspektiven und guter Unterhaltung zu erleben. Der 1. Vorsitzende, Ortholf Freiherr von Crailsheim, würdigte in seiner herzlichen Begrüßung die beeindruckende Entwicklung der WBV seit ihrer Gründung 1950.

Doch das wahre Highlight ließ nicht lange auf sich warten: Um 19.45 Uhr betrat Kabarettist Django Asül die Bühne – und nahm die Gäste mit auf einen humorvollen Streifzug durch Geschichte, Politik und Waldwirtschaft.

Abend voller Witz und Weitblick

Mit seiner unverwechselbaren Art nahm Asül die Eigenheiten der Region und der Waldbesitzer humorvoll aufs Korn. ›Wasserburg ist für uns Niederbayern das, was Venedig für Rosenheimer ist – nur glamouröser,‹ scherzte er und ließ dabei auch die historischen Anekdoten nicht aus: Von den Kelten, die dem Inn eine Schleife schenkten, bis zu den Schweden, die im Dreißigjährigen Krieg so wild hausten, dass Ikea bis heute nicht in Wasserburg willkommen ist.

Besonders amüsant war seine Erklärung der Fusion zwischen Wasserburg und Haag im Jahr 1998: ›Das war ein Jahr der Konsolidierung – das Motto war ›So geht es nicht weiter‹.‹ Er verglich das Jahr mit anderen Fusionen wie Daimler-Chrysler, die ebenso schiefgingen wie die deutsche Fußball-WM in Frankreich. Die Entscheidung der Waldbesitzer, sich zusammenzuschließen, bewertete er als weitsichtig: ›Die Zeiten werden härter, und eine größere Notgemeinschaft ist widerstandsfähiger als zwei kleinere.‹ Auch die Herausforderungen der Waldwirtschaft blieb Asül nicht schuldig. Er sprach über den Borkenkäfer als ›größten Gewinner des Mauerfalls‹, der nach der Wiedervereinigung Bayern eroberte, und die Stürme Vivian und Wiebke, die 1990 Schneisen in die Wälder schlugen. Mit einem Augenzwinkern stellte er fest: ›Hätten die Stürme bayerische Namen gehabt, wären sie sicher gemütlicher verlaufen – weil Gemütlichkeit bei uns Verfassungsrang hat.‹

Seine Würdigung der WBV war dabei durchaus ernst gemeint: ›Ihr handelt pragmatisch: Wenn etwas euch und dem Wald Vorteile bringt, wird es umgesetzt.‹ Er lobte die WBV als ›echte Allrounder‹, die mit Weitsicht, Innovationen wie der RED-Konformität und ökologischen Projekten wie der MW Biomasse AG immer am Puls der Zeit agieren. Sein Fazit: ›Die WBV hatte stets den richtigen Riecher – und beim Timing macht euch keiner was vor.‹

Grußworte mit klaren politischen Botschaften

Nach Asüls humorvoller Einlage folgten die Grußworte mit durchaus ernsten Tönen. Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber war per Videobotschaft zugeschaltet und dankte der WBV für



Django Asül begeisterte die Besucher.

ihren Einsatz. Bernhard Breitsameter, Präsident des Bayerischen Waldbesitzerverbands, griff in seiner Rede das Thema ›Nature Restoration Law‹ (NRL) auf und forderte eine grundlegende Überarbeitung des Gesetzes und die Einbindung der Eigentümer in den Pro-





Sowohl bei der Jahreshauptversammlung als auch beim Festakt war die Wiesn Alm gut gefüllt.

zess. Der Rosenheimer Landrat Otto Lederer und der Mühldorfer Landrat Max Heimerl betonten in ihren Grußworten die Bedeutung der WBV für die Region ebenso wie der 2. Bürgermeister der Stadt Wasserburg, Werner Gartner, der hierzu sogar ein kurzes Gedicht über den Wald zitierte.

Würdiger Abschluss für einen besonderen Abend

Nach den offiziellen Reden genossen die Gäste ein gemütliches Abendessen, das die Isener Blasmusik stimmungsvoll begleitete, bevor sich die Wiesn Alm mit DJ Sugaman in eine Tanzfläche verwandelte, auf der die Feier bis tief in die Nacht ging.

Die Jubiläumsveranstaltung zeigte, wie die WBV Wasserburg-Haag Tradition und Zukunft verbindet und bot einen Abend, der die vergangenen 75 Jahre würdigte und einen optimistischen Blick in die Zukunft ermöglichte.

Text & Fotos: Waldbesitzervereinigung Wasserburg-Haag w.V.

Drei neue Gesichter rund um den Forst

Verstärkung für die WBV Wasserburg-Haag w.V.

Drei unserer langjährigen und geschätzten Holzvermittler sind in diesem Jahr in den wohlverdienten Ruhestand eingetreten: Anton Keilhacker, Georg Haberstetter und Josef Mayer. Sie alle haben über viele Jahre hinweg mit Fachkenntnis, Verlässlichkeit und großem persönlichem Engagement unseren Wald, die Pflege und die Vermarktung geprägt.

Verstärkung bekommen wir nun von drei jungen Herren, die sich kurz selbst vorstellen:



Liebe Waldbesitzerinnen und Waldbesitzer,

mein Name ist Dominik Gruner, ich bin 28 Jahre alt und seit dem 1. August 2025 darf ich das Team der WBV Wasserburg-Haag w.V. als Forstwirtschaftsmeister tatkräftig unterstützen.

Mit großer Begeisterung blicke ich auf die neuen Herausforderungen und werde Ihnen mit meinen praktischen beruflichen Erfahrungen zur Seite stehen, sei es bei der Holzaufnahme und -bereitstellung, mit Waldpflegeverträgen und Schulungen, bei der Durchführung von Kultur- und Jugendpflegemaßnahmen oder beim Auszeichnen von Beständen bis hin zur Durchführung von Durchforstungen und Verkehrssicherungsmaßnahmen.

Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit Ihnen!



Liebe Mitglieder der WBV Wasserburg-Haag,

ich heiße Josef Niedermaier, bin 23 Jahre alt und darf mich als neuer Holzvermittler und Nachfolger von Josef Mayer aus Poschen vorstellen.

Schon als kleiner Junge war ich gerne mit meinem Vater und den Brüdern im Wald unterwegs. Erste Einblicke bei der WBV Wasserburg-Haag durfte ich als Jugendlicher im Rahmen eines Praktikums sammeln. Nebenberuflich fuhr ich jahrelang bei einem naheliegenden Forstbetrieb Rückezug, bevor ich mich Anfang 2023 mit meinem eigenen Forstgewerbe auf Erst- und Zweitdurchforstungen spezialisierte. Aufgrund meiner Tätigkeiten hatte ich immer wieder Kontakt mit der WBV Wasserburg und freue mich nun sehr auf die gemeinsame Zusammenarbeit.



Servus miteinander,

mein Name ist Georg Binsteiner, ich bin 27 Jahre alt und von klein auf mit meinem Vater regelmäßig im Wald unterwegs. Die Arbeit draußen in der Natur macht mir sehr viel Freude.

Jetzt freue ich mich, als Holzvermittler die Waldbesitzervereinigung zu unterstützen. Die Arbeit im Wald ist für mich nicht nur ein Ausgleich zu meinem Beruf, sondern auch eine sinnvolle Aufgabe, die ich mit großem Interesse angehe.

Text & Fotos: WBV Wasserburg-Haag w.V.



Rege Nachfrage nach Nadelsägerundholz – Chancen jetzt nutzen!

Durch **Bündelung** der Rundholzmengen konnte Ihre WBV **weitere Zuschläge** verhandeln.

Die **Fichtenkurzholzpreise** liegen für diese Kontingente beim **Leitsortiment 2b B/C bei 129 €/m3 netto** frei Wald! Nutzen Sie daher Ihre Chance!

Kurzum: Waldbesitzende profitieren aktuell von einer aktiven Nachfrage und sollten diesen Markt im Hinblick auf die Preisvolatilität durch Kalamitäten bedienen.

WBV WASSERBURG HAAG

Waldbesitzervereinigung Wasserburg-Haag w.V.
Asham 13
83123 Amerang
Telefon: +49 8075 9390
Telefax: +49 8075 9391
Homepage: www.wbv-wasserburg.de
Instagram: wbv_wasserburg_haag



SERVICE WARTUNG REPARATUR VERKAUF

Kompetenter Service rund um Ihre Heizung

Sommerauer Energie zum Wohlfühlen · SCHMID energy solutions · Lindner & Sommerauer

IHR ANSPRECHPARTNER IN SACHEN WÄRME & SERVICE

Thomas Fraitzl

PS-Energiekomfort GmbH & Co. KG

Schatzwinkel 3
83567 Unterreit

08073/91 66 533
0151/55 03 27 02

info@ps-energiekomfort.de





- Service- und Wartungsarbeiten
- Beratung und Verkauf von Neuanlagen
- Fehlerbehebung
- Störungsbeseitigung
- Notdienst
- **großes Ersatzteillager vor Ort in Unterreit**

Unsere Wälder – ein historischer Rückblick

Vor ungefähr 250 Jahren waren die meisten Bauernhöfe und die dazu gehörenden Grundstücke noch kein Privateigentum der Bauern. Die Höfe und Grundstücke waren zu über 96 % im Besitz zahlreicher Grundherren.



Ausgedehnte Wälder im Inntal bei Au a.Inn mit Peterskircherl - Foto: Carola Schuster.

Die betroffenen Bauern hatten seit dem Mittelalter auf ihren Anwesen nur ein Nutzungsrecht. Sie reichten ihren Grundherren (Landesherr, Klöster, Kirchen, Adel) an einem festgelegten Termin um Michaeli (29. September) die jährliche Pacht, die sich aus Stift und Gilt zusammensetzte, d.h. aus einem Geldbetrag und Naturalien. Außerdem musste jeder Bauer den Zehent von seinen Feldfrüchten - wie Getreide, Flachs, Rüben und Gemüse - der Pfarrei, wozu er gehörte, abgeben. Eine weitere Pflicht war das Scharwerk für den Grund- und den Landesherrn, worunter besonders Handarbeiten und Vorspanndienste bei der Feldbestellung, der Ernte, dem Wegebau und der Errichtung oder Renovierung von Gebäuden (Schlösser, Kirchen, Klöster) zu verstehen sind.

Die Grundherrschaft erstreckte sich nicht nur über die Anwesen, Felder und Wiesen, sondern auch über Waldgrundstücke. Benötigten die Bauern und Handwerker Bau-, Werk- oder Brennholz, dann musste beim Grundherrn angefragt werden, wo und welcher Baum gefällt werden durfte.

Die Grundherren besaßen ihren Waldbesitz größtenteils seit einer Waldschenkung während des Mittelalters, die sie entweder dem deutschen König, dem Salzburger Erzbischof oder anderen wohlhabenden Stiftern verdankten.

Zwischen der östlichen Altöttinger Landkreisgrenze an der Salzach und der südwestlichen Mühldorfer Landkreisgrenze bei Gars am Inn erstreckten sich vor über 1000 Jahren noch riesige Forste.

Unsere Forste im Mittelalter

Als Forst bzw. Forestum wurde im frühen Mittelalter ursprünglich ein herrenloses Land (silva libera) bezeichnet, das der König durch seinen Bann (Forstbann) zum Reichsgut erklärte. Zu einem Königsforst konnten auch Fischwasser und sogar Ortschaften gehören. Oft erscheint für unsere großen Waldgebiete auch die Bezeichnung Hart, was auf einen lichten Eichenwald hinweist, in dem die Bauern ihr Vieh weiden lassen durften.

Die alten Forste wurden zur Jagd, zum Wildfang, für die Imkerei, als Viehweide und zur Schweinemast genutzt und als sich die Bevölkerung während des Klimaoptimums im Hochmittelalter eines großen Zuwachses erfreute, Teile davon gerodet und diese mit Rodungshöfen besiedelt.

Der Öttinger Forst

Zwischen Salzach und Inn erstreckt sich beidseits des unteren Alzlaufes historisch ausgedrückt der ›Öttinger Forst‹, der urkundlich im Jahr 1025 erstmals als Reichsbesitz mit dem Namen ›Öttingara Hart‹ erscheint und später ein her-





zoglich-bayerischer bzw. kurfürstlich-bayerischer Forst wurde.

Heute werden Holzfelder Forst und Daxenthaler Forst zwischen Burghausen und Marktl sowie Altöttinger Forst und Alzgerner Forst zwischen Burgkirchen/Alz und Alzgern unterschieden.

Für den Öttinger Forst war bis 1802 das Forstgericht Neuötting zuständig, dessen Forstmeister auch die niedere Gerichtsbarkeit ausüben durfte. 149 kleinbäuerliche Anwesen am Rand dieses Forstgebiets wurden vom Forstgericht verwaltet.

Hofmark Winhöring und Holzland

Ein größeres nördlich von Winhöring gelegenes Waldgebiet, u.a. mit dem Lindach, Haidbichl und Sallachwald, zählte als Winhöringer Wald zur Hofmark Winhöring, die von 1018 bis 1554 Besitz des Bistums Bamberg war und dem dortigen Domkapitel gehörte. Später kamen diese Wälder in den Besitz der Familie der Törringer, die seit 1630 dem Grafenstand angehörten. Andere Wälder waren im Besitz unterschiedlicher Grundherren, z.B. 82 Tagwerk dem Pfarrhof Reischach.

Nördlicher Landkreis Mühldorf

Im nördlichen Landkreis Mühldorf verteilten sich die zahlreichen einzelnen Wälder auf Hofmarksherren, z.B. in Schwindegg, Zangberg, Oberbergkirchen, Schönberg und Egglkofen, auf das Kloster St. Veit und auf Pfarrhöfe, wovon z.B. 18 Tagwerk Wald dem Pfarrhof Oberbergkirchen gehörten.

Der Mühldorfer Hart

Seit dem 8. Jahrhundert besaßen die Salzburger Erzbischöfe die Forste zwischen Aschau am Inn und Mühldorf sowie bei Erharting. Es handelte sich dabei um den erstmals 1146 genannten Ampfinger Forst mit 1156 Tagwerk, den schon um 1050 erwähnten Pürtener Forst mit 529 Tagwerk, den Brandforst bei Flossing und den Hampersberger Forst bei Erharting. Ende des Jahres 1802 wurde der bayerische Staat Besitzer dieser Wälder. Um 1810 wurde den 219 Holzrechtlern des Pürtner und Ampfinger Forsts jeweils ein Waldstück

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

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

FLIESEN - NATURSTEIN
MAIERBACHER
MEISTERBETRIEB
FLIESENVERLEGUNG
FLIESENAUSSTELLUNG
KOMPLETTBADSANIERUNG
83527 Kirchdorf b. Haag i.OB
Tel.: 08072-8479
Mobil: 0172.8682795
www.fliesen-maierbacher.de

als Eigentum zugeteilt. Der von Holzrechten befreite Staatsforst wurde in vier Forstbezirke eingeteilt. Im südwestlichen Teil des Mühldorfer Harts ist nach dem Zweiten Weltkrieg die Stadt Waldkraiburg entstanden. Der Mühldofer Hart (Fläche ca. 1100 ha) ist seit dem 29. Oktober 1979 Landschaftsschutzgebiet.

Der Heitforst oder Eigelwald

Südlich von Taufkirchen erstreckte sich vor 1000 Jahren noch ein riesiges Waldgebiet, das um das Jahr 1025 vom Gallenbach bis zur Mörn, im Westen bis in die Steinau und im Osten bis Bennoberg reichte: der Heitforst. Der Name Heitforst dürfte aus den althochdeutschen Wörtern ›haida‹ für Ödland und ›vorst‹ für Wald entstanden sein. Die Bayernkarte von Apian vom Jahre 1568 enthält den Forst mit der Bezeichnung ›Eselwalt‹, was vom altbayerischen Wort ›Oigl‹ für einen ›umzäunten Wald‹ kommt.

1025 schenkte die Kaiserinwitwe Kunigunde, Ehefrau des 1024 verstorbenen Kaisers Heinrich II., u.a. den großflächigen Heitforst (›forestum Heit‹) dem Erzstift Salzburg. Kaiser Konrad II. (regierte 1024-1039), der auf Heinrich II. (regierte 1002-1024) folgte, bestätigte am 5. Juli 1027 dem Salzburger Erzbischof Thietmar II. den Heitforst an der Mörn (›Merina‹) und am 7. Juli 1027 den kleineren Haselstaudenforst (›Heselinestuda‹) am Inn südlich von Mittergars. Kaiser Heinrich III. bestätigte am 16. Dezember 1049 erneut den großflächigen Heitforst der Salzburger Kirche.

Seitdem Salzburg Besitzer des weiten Heitforsts war, wurden Rodungen um Oberneukirchen und zwischen Peterskirchen und Taufkirchen betrieben. Als großer Rest des Heitforstes blieb der ›Eslerwald‹, der heutige rund 600 ha große Eigelwald, übrig. Ein weiterer Rest des ehemaligen Urwaldes erstreckt sich entlang der Steinau (Gde. Waldhausen) bis vor Sonham.

Die Eigenart der Salzburger Rodung sind die beinahe gleich großen Einzelhöfe, die von ihren Grundstücken umgeben sind. Es wurden zu zwei Drittel halbe Huben angelegt, die nach heutigen Maßstäben einer Bewirtschaftungsfläche von 60 bis 70 Tagwerk entsprechen. Ihre Ersterwähnung kann den Salzburger Urbarien von 1527 und 1538 entnommen werden. Um 1750 wurde bei diesen Huben der Hoffuß mit ¼ bzw. dem Begriff Viertelacker angegeben.

Salzburg verwaltete seine Bauerngüter in diesem Gebiet zunächst unter dem Begriff ›Amt Eslearwald‹, wie es das älteste Salzburger Urbar um 1190 darstellt. Dieses Amt, später gemeinsam mit dem Amt Flossing ›Propstei auf den Wäldern‹ genannt, bestand aus den Bauernhöfen des Oberen Waldes und des Unteren Waldes. Um 1190 waren im Oberen Wald 50 Huben (Mansi) und im Unteren Wald 40 Huben gerodet. Diese 90 Salzburger Urbar-Huben waren keine bäuerlichen Eigenhöfe und die Bauern bewirtschafteten die Anwesen auf ›Herrengnad‹.

Die Rodungen wurden bis ins 16. Jahrhundert fortgesetzt und der Eslerwald schrumpfte bis zur heutigen Größe zusammen. Das Salzburger Urbaramt erließ während des 16. Jahrhunderts ein gänzliches Rodungsverbot zum Schutze der Jagd. Die Versorgung mit Brennholz und Bauholz für die bäuerlichen Untertanen wäre bei weiterer Rodung gefährdet gewesen. Der Eigelwald trennt heute noch die Bauern des Oberen Waldes von den Bauern des Unteren Waldes.

Der Haselstaudenforst

Seit dem späten 8. Jahrhundert war die Landschaft um Au und Gars Besitz der Salzburger Erzbischöfe. Südlich und nördlich davon erstreckten sich große Forste. Um die Jahrtausendwende war das rechts des Inntales sich erstreckende umfangreiche Waldgebiet nur von wenigen schmalen Altsiedlungsstreifen geöffnet.

Der Altbesitz der Salzburger Erzbischöfe um Au und Gars wurde im Jahre 1027 durch die Schenkung eines großen Forstgebiets erweitert, das alsbald mit einzelnen Rodungshöfen besiedelt wurde. 1027 schenkte Kaiser Konrad II. dem Erzbischof von Salzburg u.a. den ›forestus Hesilinstua‹, den Haselstaudenforst, der sich dem Inn entlang zwischen Markt Gars und Unterreit erstreckt hatte. Der Wald reichte bis zu einem Ort ›Pikkilinstein‹, der urkundlich noch um 1210 als ›Billungenstein‹ und 1445 schon als Pilgenstein erscheint. Somit handelt es sich bei ›Pikkilinstein‹ bzw. ›Billungenstein‹ um den nördlich Gars gelegenen Hof Binstein. Der Forst hatte sich also über ein Gebiet beidseits des Flusses erstreckt.

Bei der Gründung der beiden Augustiner-Chorherrenstifte Au und Gars um 1122 bzw. 1128 gab Erzbischof Konrad I. den beiden Klöstern aus diesem Haselstaudenforst Waldanteile und Bauernhöfe zwischen Reichertsheim und Loibersdorf als wirtschaftliche Grundlage.

Die ehemaligen Wälder des Klosters Au umfassten insgesamt 822 Tagwerk. Ihr Bestand war 1803 fast durchwegs in guter Verfassung. Außer eines kleinen Bestands von sechs Tagwerk bei Reichertsham befanden sich alle Klosterwälder im Inntal.

Der bedeutendste Forst war der ›Wald im Kasten‹ westlich von Wang und das Bergholz, die sich beiderseits des Inns mit 200 Tagwerk südlich von

Je nach Saison
Erdbeeren · Himbeeren
Johannis- & Stachelbeeren
Süß- & Sauerkirschen
POLLER'S
FRÜCHTEGARTEN
Aus unserem Hofladen
Zwetschgen · Äpfel · Birnen · Honig
Säfte aus eigener Herstellung
Ludwig Poller
Eichheim 8 · 84539 Ampfing
Tel. 08636 / 1005 · Fax 695950
www.pollers-fruechtegarten.de
Öffnungszeiten Hofladen:
Mi. & Sa. 09:00 - 12:00 Uhr
Fr. 13:00 - 18:00 Uhr

Gars erstreckten. Außer Kiefern und Fichten enthielt dieser Wald um 1800 auch noch schlagbare Buchen und Birken und war für den Holztransport auf dem Inn sehr bequem gelegen. Das meiste Holz, das in Gars und Mühldorf verkauft wurde, kam von diesem Waldbesitz des Klosters Au.

Das Kloster Gars besaß rund 1240 Tagwerk Wald. Im Durchschnitt wurden daraus jährlich 800 Klafter Holz geschlagen. Der bedeutendste Wald war der Forst Eichenau zwischen Elsbeth und Burgstall. Er enthielt allein schon 1200 Tagwerk und war mit Kiefern und Fichten bestanden.

Alle diese Klosterwälder wurden nach der am 19. März 1803 erfolgten Klosteraufhebung zunächst dem Forstverweser des Forstmeisteramts Wasserburg anvertraut und kamen an das kurfürstliche Revier Kling. Später wurden die Klosterwaldungen verkauft. Einen Teil erwarben z.B. Quirin Stöttner und Anton Stark von Mühldorf, einen Teil des Forstes Eichenau der Seppmeier zu Thal bei Gars.

Die Nutzung der Forste

An der Nutzung der Forste waren besonders die Herrschaften interessiert. Bauern und Handwerker konnten dagegen bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts ohne Zustimmung der Grundherrschaft oder eines landesfürstlichen Försters keine Tätigkeit im Wald frei ausüben.

Die herrschaftliche Jagd

Nach dem Vertrag von 1442 zwischen dem Salzburger Erzbischof Friedrich IV. und dem bayerischen Herzog Heinrich dem Reichen durften die Erzbischöfe und die bayerischen Herzöge in allen Salzburger Wäldern um Mühldorf jagen. Es gab nach einem Schreiben um 1690/1700 im Mühldorfer Hart noch Hirsche und Wildsauen. 1684 wurde dort der letzte Wolf gejagt. 1685 veranstaltete Erzbischof Max Gandolf im Mühldorfer Hart eine große Sauhatz. 1690 lud Erzbischof Johann Ernst Graf von Thun zu einer Gesellschaftsjagd ein, bei der u.a. 53 Hirsche erlegt wurden.

Im Öttinger Forst jagte nur der bayerische Landesfürst. Die Hirschbestände wurden für die Jagdvergnügen gehegt, was wegen der Schäl- und Verbissschäden der Forstwirtschaft sehr geschadet hatte. Die letzte Jagd fand im August 1776 unter Anwesenheit des Kurfürsten Max III. Josephs statt.

Die Bauern traf das Jagen mit dem Jagdscharwerk, d.h. sie mussten als Treiber bzw. Klopfer, teilweise mit einem Spieß versehen, daran teilnehmen. Manchmal wurde ein Bauer auch ›als Schütz gebraucht‹. Adelige und auch klösterliche Grundherren verlangten von zahlreichen Grundholden, dass diese einen Jagdhund halten mussten.

Noch härter für die Landwirtschaft waren die Schäden, die das Wild in den Feldern anrichtete. 1643 wird vom Neumaierhof in Ebing berichtet, dass seine Felder sehr ›undter dem Wildt‹ leiden.

Gegen 1800 war in manchem Forst der Wildbestand aber schon sehr reduziert. Von den Wäldern Vorrach und Schermansöd bei Taufkirchen wird um 1810 berichtet, dass dort nur noch selten ›Hochwild(bret)‹ gejagt wurde.

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

Kommunal- und Landtechnik.
RADLMAIER
Immer die richtige Maschine. Für jeden Einsatz.
Wintercheck
Mähroboter
Husqvarna
sunseeker
Nachdem Ihr Mähroboter den ganzen Sommer fleißig gearbeitet hat, wird es Zeit für Erholung.
Wir machen Ihr Gerät fit für die neue Mähsaison!
STIHL
Husqvarna
Vertrieb Reparatur Service
Griesmeier 1 - 83547 Babensham
Tel. 08071/9293-0
info@radlmaier.de
www.radlmaier.de
Höfen 2 - 83536 Gars
Tel. 08073/9149836

Vogelfangen

Die herrschaftlichen Küchen wurden besonders mit Rebhühnern, Wachteln und Waldschnepfen versorgt. Für den Bereich des Mühldorfer Harts wird überliefert, dass Poschen ausgehackt wurden, um sogenannte ›Schnepfenlucken‹ für die erzbischöflich-salzburgischen Jäger aus Mühldorf freizuhalten.

Für den Singvogelfang mit Netzen, Lockvögeln und Leimstangen wurden am Rand der Forste und bei Lichtungen eingezäunte Areale angelegt, die man Vogelherde bzw. Vogeltenne nannte. Manchmal findet man heute noch in den Wäldern ovale, grubenartig vertiefte Vogelherde. Die Bezeichnung Vogelherd kann auch noch alten Grundsteuerkatastern entnommen werden.

Zwischen Jakobi (25. Juli) und Michaeli (29. September) wurden noch während des 18. Jahrhunderts auf diese Weise Finken, Stieglitz, Zeisig, Hänfling, Lerchen, Nachtigallen und Kranawitvögel gefangen. Meistens wurden solche Singvögel als Zier- und Käfigvögel verkauft.

Waldweide

Die Bauern trieben ihr Vieh, Rösser, Kühe, Jungrinder, Schafe, Ziegen oder Schweine zum Weiden in die lichten Bereiche der Wälder. Im Mittelalter sprach man dabei vom ›Bluembsuach‹. Die Waldweide wurde aber von den Förstern als schädlich eingestuft, da die Tiere die Schösslinge abbissen.

Streurechen und Moossammeln

Das Streurechen brachte der Landwirtschaft mit dem Laub einen wichtigen Rohstoff zum Einstreuen in den Stallungen und beruhte auf einem alten Herkommen. Aber es war für den Waldboden schädlich. Im 17. Jahrhundert schränkte man das Streurechen in den Mühldorfer Forsten auf die Zeiten von Georgi (24. April) bis Pfingsten und von Michaeli (29. September) bis Martini (11. November) ein.

Außerdem pflegten die Bauern das Daxenstümmeln bzw. ›Holzschnaiden‹, wobei oft die Wurzeln und die Baumstämme beschädigt wurden. Zu guter Letzt ist das ›Holz miast‹ scharren, d.h. Moos ernten [ahd. mios, mhd. mies, lat. muscus = Moos, mundartlich miast] überliefert. Dabei war das ›mies ropfen‹ im Niederholz nur mit einem Rechen erlaubt.

Brennholz, Wied und Kienspänne

Brennholz und Wied durften nur mit einem auf dem Hof liegenden Recht aus dem Wald geholt werden. Für die Gewinnung von Kienspänne benötigte man auf dem Hof eine ›Lichtferche‹.

Das Holzstiftbuch von 1647 des Öttinger Forstamtes nennt die Brennholzrechte, wobei ein Maierhof 4 Klafter Brennholz, eine Hube 3 Klafter, ein Lehen 2 ½ Klafter, 1 Sölde 2 Klafter und eine kleine Sölde 1 ½ Klafter aus dem Forst entnehmen durfte. Dazu kam noch je eine ›Lichtferche‹. Die Berechtigten mussten als Gegenleistung Eichensprösslinge ziehen.

Im Pürtner Forst gab es 89 Holzrechtler und im Ampfinger Forst 120 Holzrechtler.

In den zur Hofmark Guttenburg zählenden Forsten Vorrach und Schermansöd durften 17 Forstberechtigte jedes Jahr 163 Klafter Brennholz, das notwendige Bauholz zu 86 Stämmen und 20 Licht- oder Spannföhren entnehmen. Sie mussten für jedes Klafter Brennholz 6 X. und für jeden Stamm ebenfalls 6 X. dem Grundherrn entrichten. Zahlreiche Grundholden der Hofmark Guttenburg mussten als Scharwerk für diese Hofmarksherrschaft Scheiterholz hauen, beispielsweise der Forner in Vorrach 14 Klafter.

Ein anderes Beispiel: Der Pfarrer von Pürten durfte für seinen Bedarf jedes Jahr 39 Klafter Bennholz im Pürtner Hart schlagen lassen.

Das Kloster Au hatte als Scharwerk zahlreichen Bauern auferlegt, dass sie ›jährlich in den Mays ainen Holzhackher ze schickhen‹ hätten. Mit dem ›Maißholz‹ war Busch- bzw. Reisigholz gemeint.

Es werden auch Vergehen überliefert: Da wurde dem Bauern Jakob Rauscher von Wimpasing wegen unerlaubten Holzschlags im Pürtner Hart im Jahr 1548 das Holzbezugsrecht entzogen und erst gegen Bezahlung einer hohen Geldstrafe wieder verliehen.

Zaun- und Schindelholz

Dasselbe galt auch für Zaun- und Schindelholz. Es gibt Beispiele, in denen ein Grundherr von mehreren Grundholden ›zum Verfridten [Einzäunen] ain Dornenfuehr [eine Fuhr dorniger Äste] zuefiehren‹ verlangt hatte.

Der Hofbauer auf dem Stampflberg musste jedes Jahr aus dem Steinbacher Forst, der zur Hofmark der Grafen Törring zu Jettenbach gehörte, für den Weingarten am Stampflberg das notwendige Zaunholz und 2000 Stecken zum Reben aufbinden schlagen und liefern. Den Weinbau ließ die Hofmarksherrschaft am Stampflberg noch im Jahr 1682 pflegen.

Für die meistens noch mit Holzschindel gedeckten Gebäude der Bauern und ihrer Grundherren wurde stets unter Aufsicht der Herrschaften in deren Wäldern das benötigte Holz geschlagen.

Gebrauchsgegenstände

Handwerker benötigten das passende Werkholz zur Herstellung von Rechen und Gabeln, von Gefäßen wie



Fässern, Kübeln und Schaffeln, von Tischgeschirr wie hölzerne Teller und Besteck und für die Möbelherstellung.

Bauholz

Die meisten Bauernhöfe und Mühlen, aber auch zahlreiche Nebengebäude von Schlössern sowie in Märkten und Städten waren aus Holz errichtet. Dazu kamen hölzerne Dachrinnen und Deicheln als Wasserleitungsrohre. Der jährliche Bauholzbedarf war enorm. Deshalb waren viele Wälder um 1800 forstwirtschaftlich ›ausgeplündert‹.

Die erzbischöflichen Pfleger in Mühldorf und die Neuöttinger Forstmeister ließen Zimmer- bzw. Bauholz für die Staatsbauten schlagen. Die Stadt Mühldorf erhielt z.B. kostenlos das Holz für den Brückenbau und für die Uferverbauungen. Die Bauern mussten dagegen ihren Grundherrn um die Abgabe von Bauholz bitten.

In Notfällen half der klösterliche Grundherr: Als von der Hof- oder Griesmühle (auch Petermühle) unterhalb des Marktes Gars 1779 die ›Wassergüß‹ des Rainbaches Haus Mühle und Säge weggerissen hatten, gewährte der Grundherr, das Kloster Gars, drei steuerfreie Jahre.

Am 24. August 1663 wurde überliefert, dass die Doblmühle bei Au am Inn ›in Bedenkhung sie von dem heyrig eingefallen grossen Gewässer [des Reitergrabens] ganz underwaschen, zerrissen und auf die Seithen gestürzt worden, auß unvermögenheit der Reparation hochgedacht dero H. Grundtherrschaft frey libere haimb-gesagt, cediert und abgezogen‹ wurde.

Der Hausl in der Einöd (Gde. Gars), der Weiler liegt nördlich des Stampflberges, musste im Auftrag seines Grundherrn Kloster Au zwei Brücken und den Fahrtweg durch die Einöd instand halten, wofür das Kloster die notwendigen ›Holz- unnd Pruckhpämb‹ bereitgestellt hatte. Der Hausl musste ›die Prigl fleissig fürlegen unnd diesen Weeg so standhaft machen‹.

Köhler

Köhler verarbeiteten viel Holz zu Kohle, das wiederum in unserer Gegend von den Schmieden abgenommen

MontageService Spinnler
Fenstertechnik & Innenausbau
FENSTERVERKAUF ▪ FENSTERMONTAGE
HAUSTÜREN ▪ INNENAUSBAU
Oberreither Weg 5 ▪ 83567 Unterreit
Handy: 0160/55 43 193 ▪ www.ms-spinnler.de

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

wurde. Spuren der Köhlerei findet man heute in Flur-, Hof- und Ortsnamen, z.B. dem Ort Kohlstatt in der Gde. Alzgern. Die Kohlenmeiler wurden gewöhnlich im Wald errichtet und mussten ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Kalkbrennen

Kalkgestein liefert den für die Bauwirtschaft notwendigen Kalk. Entlang der Innufer liegen große Mengen dieses Rohstoffes. Deswegen wurden Kalköfen nahe des Flusses errichtet. Das Kalkgestein war im Kalkofen mehrere Tage lang konstant einer Temperatur von 800° bis 1.000° Celsius ausgesetzt. Um diese Hitze aufrecht zu erhalten, wurde viel Holz in die Brennkammer eingeführt.

Pechler

Pechler bzw. ›Pechbrocker‹ haben die Forste durchzogen, geeignete Fichten- und Lärchenstämme gesucht und davon durch Abkratzen des ausgetretenen Harzes den Rohstoff für die Pechgewinnung gesammelt. Sie fügten den Bäumen aber auch Schäden durch das Pecheln zu, d.h durch das Anhauen der Stämme. 1738 wurde Simon Bernstatter im Wald (Gde. Unterreit) wegen ›Holz ringeln‹ bestraft. Das Weiß- und Schwarzpech wurde von den Bierbrauern, Metsiedern, Lebzeltern, Schiffsbauern, Fuhrleuten, Seilern und Schustern benötigt. Man sprach z.B. vom Fassauspecheln, von der Wagenschmiere (Pechöl) und vom Schusterpech.

Veränderungen im 19. Jahrhundert

Ende des Jahres 1802 wurden im Kurfürstentum Bayern die Hochstifte wie Salzburg, Freising, Regensburg und Passau und am 19. März 1803 die landständischen Klöster säkularisiert. Die Untertanen der Hochstifte und Klöster wurden nun Grundholden des bayerischen Kurfürsten Max Joseph, den Napoleon am 1. Januar 1806 zum König von Bayern ernannte. Die Wälder der klösterlichen Untertanen und der alten Hochstifte gehörten jetzt dem Staat, so auch der Eigelwald.

Die um den Eigelwald lebenden Bauern hatten darin uralte Holzrechte und baten nun um 1820, den Eigelwald wirtschaftlich nutzen zu dürfen. Es kam zur Verlosung von Waldparzellen zu je fünf Tagwerk an die ehemaligen 180 Holzrechtler. Nach einer Regierungsentschließung vom 15. Juli 1825 wurden diese Waldstreifen freies Eigentum der betreffenden Bauern. Klostereigene Forste wurden zum Teil versteigert und großflächige Forste wie der Mühldorfer Hart oder der Öttinger Forst blieben Staatsbesitz.

Grundholden des bayerischen Königs, der Adeligen und der kirchlichen Grundherrn ermöglichte nun der Staat den Wechsel vom gebundenen zum freien Eigentum, d.h. die Ablösung vom Grundobereigentum. Die meisten Bauern bewirtschafteten oft bis weit ins 19. Jahrhundert hinein ihre Höfe und ihr Land als Nutzeigentümer.

Die ›Bauernbefreiung‹ begann 1779 mit der Umwandlung ungünstiger Leiheformen in das Erbrecht bei landesfürstlichen Gütern und erlangte mit der Aufhebung der Hochstifte Ende 1802 sowie der Klöster im März 1803 eine entscheidende Phase, in der der bayerische Staat Grund- und Zehentherr aller ehemaligen Hochstifts- und Klosteruntertanen wurde.

Der Übergang vom grundherrschaftlich gebundenen zum freien bäuerlichen Eigentum begann mit einer Verordnung vom 27. Juni 1803 durch die kurfürstliche Kammer des Inneren, nach der die Grunduntertanen der aufgehobenen Klöster und Hochstifte binnen Jahresfrist die sogenannte Grundbarkeit ablösen konnten. Die Ablösungssumme wurde auf 600 Gulden für einen Maierhof festgesetzt. Durch die Bezahlung der Ablösungssumme konnte das Obereigentum (dominium directum) abgelöst und mit dem Nutzeigentum vereinigt werden. Dadurch wurden der Bauernhof und alle dazugehörenden Grundstücke ein freies Eigentum (= Allod). Dadurch wurde auch der



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

zum Hof gerechnete Waldbesitz zum Privateigentum. Der Zehent wurde dagegen vom Staat auf einen konkreten Betrag festgesetzt und musste nun dem zuständigen Rentamt gereicht werden.

Aber nur wenige Bauern konnten die Ablösesumme aufbringen und verblieben weiterhin in der Grundherrschaft.

Es gibt nur wenig Beispiele über Grundobereigentumsablösungen in den ersten beiden Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts.

Der in der Gemeinde Gars gelegene Mangstlhof in Osterreit, bis 1803 Besitz des Klosters Au, wurde am 4. Juli 1823 um 253 Gulden 20 Kreuzer abgelöst. Eine Ablösesumme in dieser Höhe hatte damals den Gegenwert von ca. sechs Kühen (eine Kuh kostete damals ca. 40 fl.). Der Vorderwestnerhof wurde 1826 abgelöst, von 64,2 Tagwerk Grundbesitz waren 22,4 Tagwerk Wald, die durch die Ablösung nun Privatbesitz wurden.

Die auf den noch nicht abgelösten Gütern lastenden jährlichen Abgaben blieben unter dem Namen Bodenzinsen bestehen. Und das betraf immer noch die meisten Höfe.

Zwischen 1830 und 1840 konnten sich einige Bauern die Grundobereigentumsablösung leisten und damit Besitzer eines vorher der Grundherrschaft gehörigen Waldes werden. Der Bacherhof in Krücklham bei Mittergars, Gde. Gars, hier war das Kloster Au bis 1803 Grundherr, hatte um 1810 96 Tagwerk, wovon 37 Tagwerk Wald waren.Zur Ablösung zahlte der Bauer am 27. April 1833 296 fl.

Doch bei zahlreichen Anwesen zog sich die Ablösung weiterhin sehr schleppend hin. Es gab immer noch einen großen Anteil kirchlicher und adeliger Grundholden. So reagierte das königliche Staatsministerium des Innern und der Finanzen mit einer weiteren Instruktion zum Vollzug des Ablösungsgesetzes am 4. Juni 1848. Damit wurden die standes- und gutsherrliche Gerichtsbarkeit aufgehoben und der Zehent beseitigt. Außerdem fanden die gutsherrlichen Gerichtsbarkeiten und Grundlasten der adeligen Hofmarksuntertanen 1848 ein Ende.



STENGER GMBH
HOLZBAU

Watzmannstr. 15
84559 Kraiburg a. Inn
Tel.: 0 86 38/98 29 00
info@stenger-holzbau.com
www.stenger-holzbau.de

Wir stellen ein:
• Zimmerer (m/w/d)
• Auszubildende zum Zimmerer (m/w/d)
• Bauschreiner (m/w/d)
• Spenglerfachkraft (m/w/d)

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

Schöberl
KIES - ERDBAU - ABBRUCH



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

Trotzdem war die Ablösung aber 1848 noch immer nicht abgeschlossen. Bestehen blieben seitdem die Bodenzinse, also der fixierte Betrag des ehemaligen jährlichen Stifts. An ihrer zwangsweisen Beseitigung arbeiteten Gesetze vom 28. April 1872, vom 2. Februar 1898 und vom 16. August 1908. Verbliebene Lasten endeten zuletzt 1918 mit der Aufhebung des Königreiches Bayern. Ein Gesetz im Jahre 1921 erklärte die völlige Beseitigung des noch vorhandenen bäuerlichen Bodenzinses. Damit haben manche Bauern und Hausbesitzer erst zu Beginn des 20. Jahrhundert endgültig den Schritt vom Mittelalter in die Neuzeit getan.

Nach der Grundobereigentumsablösung konnte jeder Bauer selbst über Umbau, Vererbung oder Verkauf seines Anwesens oder Grundbesitzes entscheiden. Er musste aber jetzt selbst Vorsorge gegen Schäden durch Hagel, Überschwemmung, Feuer und Viehseuchen durch einen Abschluss von Versicherungen treffen.

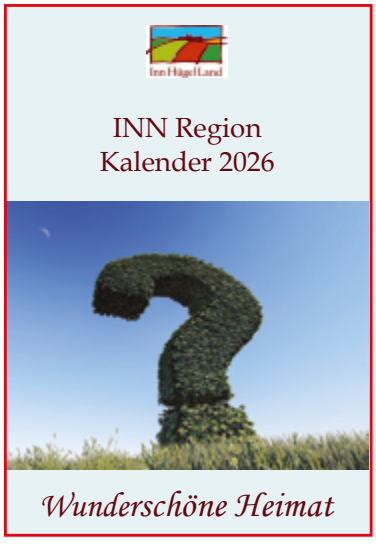
Text: Meinrad Schroll, Mühldorf am Inn

Quellen:

- *BayHStA KL Au am Inn 10a, 55, 56, 57, 62.*
- *BayHStA KL Gars 18.*
- *Salzburger Urkundenbuch Bd. 2, Salzburg 1916, S. 131/Nr. 75.*

Literatur:

- *Herbert Klein, Die ältesten urbarialen Aufzeichnungen des Erzstifts Salzburg, in: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde Bd. 75, Salzburg 1935, S. 177.*
- *Heinz Lieberich, Mitteilungen für die Archivpflege in Oberbayern Nr. 6, München 941, S. 176 a-e.*
- *Josef Köstler, Geschichte des Waldes in Altbayern, München 1934.*
- *Sonja Pallauf/Peter Putzer, Die Waldordnungen des Erzstiftes Salzburg, Wien 2001.*
- *Edgar Krausen, Zur Geschichte des Salzburger Waldbesitzes im Vogtgericht Mühldorf, Zeitschrift für bayerische Landesgeschichte Band 11, München 1938, S. 394-426.*
- *Elisabeth Weinberger, Waldnutzung und Waldgewerbe in Altbayern im 18. und beginnenden 19. Jahrhundert, Stuttgart 2001.*
- *Edgar Krausen, Das Pechlergewerbe im alten Mühldorf, in: Das Mühlrad Bd. I, Jg. 1951, S.101-106.*
- *Edgar Krausen, Jagd und Wild im Mühldorfer Hart, in: Das Mühlrad Bd. X, Jg. 1960/61, S. 54-58.*
- *Hans Hochreiter, Geschichte des Eigelwaldes und seiner Umgebung, in: Das Mühlrad Bd. XIII, Jg. 1968-1970, S. 25-37.*
- *Ludmilla Wagner, Salzburger Waldbesitz um Mühldorf, in: Das Mühlrad Bd. XX, Jg. 1978, S. 62-67.*
- *Helmuth Stahleder, Mühldorf am Inn. Die Landgerichte Neumarkt, Kraiburg und Mörmoosen und die Stadt Mühldorf, Historischer Atlas von Bayern Teil Altbayern Heft 36, München 1976.*
- *Claudia Schwaab, Altötting. Das Landgericht Neuötting, das Stadtgericht Burghausen und die Gerichte Wald und Leonberg-Marktl, Historischer Atlas von Bayern Teil Altbayern Heft 63, München 2005.*
- *Konrad Kern, Der Wald und seine Geschichte, in: Waldkraiburg schaut zurück. Geschichte einer jungen Stadt, Altötting 2009, S. 71-83.*



INN Region Kalender 2026

In Kürze verfügbar unter dem Titel ›Wunderschöne Heimat‹

Der beliebte InnHügelLand Kalender wird zum INN Region Kalender. Die Ausgabe 2026 erscheint in Kürze und ist wie gewohnt ab Dezember an allen bekannten Auslegestellen in der INN Region kostenlos verfügbar!

Die Bilder zeigen einmal mehr, in welch wunderschöner Heimat wir leben. Ganz herzlich bedanken möchten wir uns an dieser Stelle bei unseren Fotografen, die uns wieder einmal tolle Fotos zur Verfügung gestellt haben!

Regional ist INN!

Für unsere Anzeigenkunden hier schon jetzt der Hinweis, sich ihren regionalen Werbeplatz in der Ausgabe 2027 rechtzeitig zu sichern!

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	Schlauch-pressungen	1500 verschiedene Pressungen auf Lager

83567 Unterreit · Unterbierwang 7
Tel. (0 80 74) 91 76 76
Fax (0 80 74) 91 76 67
www.held-nutzfahrzeuge.de

Kolumne

Veggie-Schnitzel

Das EU-Parlament hat getagt und über sogenannte Fleischalternativen entschieden. Bis jetzt durften pflanzliche Alternativen ebenso als Wurst oder Schnitzel bezeichnet werden wie die Tierprodukte. Damit soll nun Schluss sein. Und ich – übrigens als nicht-Vegetarier – habe Fragen.

Traut das Parlament seinen Bürgern kein eigenverantwortliches Einkaufen zu? Ich halte den durchschnittlichen Fleischesser durchaus für intelligent genug, ein Veggie-Produkt von einem echten Wiener Schnitzel zu unterscheiden oder den Zusatz ›vegan‹ richtig einzuordnen, selbst wenn er hungrig wie ein Löwe auf der Suche nach Chicken Nuggets ist. Soja-Schnitzel und Tofu-Wurst sind in meinen Augen also selbsterklärend und hüpfen eingefleischten Fans von tierischen Produkten sicher nicht versehentlich in den Einkaufskorb.

Die Bezeichnung sei irreführend, heißt es aus Straßburg, es bestehe Verwechslungsgefahr. Natürlich, das ist ein Argument. Bestimmt stand jeder schon einmal in der Bäckerei und war dann zuhause am Kaffeetisch völlig verzweifelt, weil im Bienenstich keinerlei Bienen und in den Zimtschnecken keine Schnecken zu finden waren. Ähnlich verhält es sich übrigens auch bei Katzenzungen, Kinderschokolade und Kaiserschmarrn.

Was der Name verspricht, das ist hier – glücklicherweise – nicht zu finden. Selbst Bierschinken kann man bedenkenlos essen, auch wenn man danach noch mit dem Auto fährt. Weder im Hot Dog noch im Mett-Igel wurden außerdem die namensgebenden Tiere verarbeitet, niemand, der Kindergartenkindern Puffreis serviert, bekommt Probleme mit dem Jugendschutz und sogar Veganer essen Fruchtfleisch von Pfirsich oder Mango.

Offensichtlich ist die Verwirrung nur für Fleischesser gefährlich? Man sollte denken, die pflanzlichen Alternativen im Supermarktregal seien ausreichend als solche gekennzeichnet. Schließlich ist auch noch niemand auf die Idee gekommen, sich Scheuer- oder Sonnenmilch in den Kaffee zu gießen oder beim gemeinsamen Abendessen Zahn-Pasta mit Tomatensoße auf den Tisch zu stellen.



Katerchen muss sich keine Sorgen machen... keine Gefahr für seine Katzenzunge.

Wer also wirklich Rostbratwürste kaufen will und stattdessen Tofu-Würstchen einpackt, der verfügt vermutlich über die von der Politik laut angeprangerte fehlende Lesekompetenz. Vielleicht sollte man lieber in der Bildungspolitik mehr Ressourcen einsetzen – doch das ist wieder ein anderes Thema.

Text: Alexandra Geyer • Foto: pixabay

Rätselfragen aus der Region

Thema:

Unsere Wälder – ein historischer Rückblick

Die Fragen für unser Regionalrätsel stellt uns wieder Heimatpfleger Meinrad Schroll.



Meinrad Schroll beim Spaziergang am Stadtwall in Mühldorf.

1. Frage

Der ›forestus Hesilinstua‹ erstreckte sich bei Gars über ein weites Gebiet beidseits des Inns. Welcher der nachstehend angegebenen Orte wird in der Urkunde genannt?

a) Kricklham b) Binstein c) Krötzing

2. Frage

Pechler sammelten in den großen Wäldern Fichtenharz, um daraus Pech herzustellen. Welcher der hier genannten Berufe benötigte kein Pech?

a) Bierbrauer b) Lebzelter c) Drechsler

3. Frage

Berufe wie Köhler und Kalkbrenner benötigten sehr viel Brennholz. Auch im Bereich von Salinen (z.B. Reichenhall, Traunstein) wurden riesige Holzvorräte verheizt. Doch für Bauern, Handwerker und Bürger war die Entnahme von Brennholz reglementiert. Mit welcher Maßangabe wurde die Holzmenge berechnet?

a) Klafter b) Stapel c) Prügel

Die richtigen Antworten sind:

1b 2c 3a

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** .....



Hätten Sie es gewusst?

Bedeutung des Ausdrucks ›Katzentisch‹



Die Herkunft des Wortes in der Etymologie lässt sich in das 17. Jahrhundert datieren. Dabei war ursprünglich eine eher scherzhafte Bezeichnung für den Fußboden gemeint. Eine spätere Erwähnung findet sich 1670. Dabei scheint die Redewendung ›zur Strafe am Katzentisch zu sitzen‹ für ›abseits von der Gemeinschaft‹, also auf dem Fußboden oder an einem niedrigen Tisch zu essen, aus dem Klosterleben zu stammen.

Der Katzentisch war dort eine Bezeichnung für ein in einer Ecke des Speiseraums stehenden Tischchens. Mönche, die bestraft werden sollten, mussten ihre Mahlzeit abseits vom gemeinsamen Tisch, teils auf dem Boden kauernd und oft in Gesellschaft der Klosterkatzen, einnehmen.

In moderneren Zeiten ist der Katzentisch eine umgangssprachliche Bezeichnung für separate Plätze, die nicht zur Tischordnung gehören oder ungünstig platziert sind. Oft ist es ein Extratisch, der Kindern auf Festlichkeiten oder etwa dem Chauffeur vorbehalten ist.

In Gaststätten sind Katzentische meist die Tische in der Nähe von Türen, etwa zur Küche oder den Toiletten, also an Stellen im Raum, wo verhältnismäßig häufig andere Personen vorbeikommen oder Zugluft auftritt.

Als übertragene Redensart bezeichnet der Katzentisch auch einen separaten, herausgehobenen, aber wenig vorteilhaften Platz in einer Gemeinschaft. Im Vergleich zum im Abseits, im 18. und 19. Jahrhundert auch im Sinne von einer schlechten Position, kümmerlichen Versorgung oder schlechten Kost gemeint.

Beispielsweise sitzen auch ehemalige Eigentümer oder Manager eines Unternehmens, die die Aktienmehrheit verloren haben, denen aber aufgrund von vertraglichen Vereinbarungen etwa lebenslanges Bleiberecht, Büro, Sekretärin und Dienstwagen gestellt wird, am Katzentisch. Sie dürfen mitunter an Sitzungen teilnehmen und sich äußern, haben aber insbesondere bei Abstimmungen keinen Einfluss mehr auf zu treffende Entscheidungen und werden dafür teilweise auch ›Frühstücksdirektor‹ genannt.

Text: IM • Foto: pixabay



VORSCHAU

Die nächste Ausgabe #13
Frühjahr 2026
erscheint am 19. März 2026

Voraussichtliche Themen - neben dem Frühjahrs-Schwerpunkt - sind:

- INN Ostermarkt
- 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: 12. Februar 2026!

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

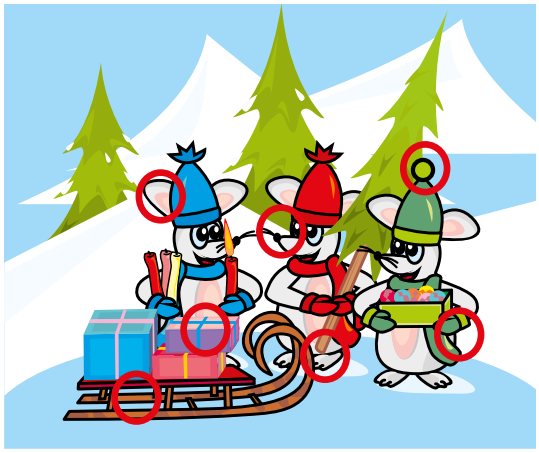
Auflage: mindestens 11.000 Exemplare
Verteilungsgebiet: An alle Haushalte in Aschau a.Inn, Gars a.Inn, Reichertsheim, Jettenbach, Unterreit sowie in den Gemeinden und ausgewählten Verteilstellen der Landkreise WS, MÜ, AÖ, RO und ED.

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



Kinder-Sudoku

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

Die kleinen Helfer für Hof und Garten
Jetzt Winterangebote sichern!

Gruber® LANDTECHNIK

THALER

Hoflader - So kommen Sie hoch hinaus



Thaler 1220
3-Zyl. Yanmar Motor, 19 PS, Hubraum 900 ccm, Hubkraft 750 kg, Kipplast 600 kg, Hubhöhe 2,20 m, Richtungswechsel über Kippschalter, Spezielle Thaler-Klein-Aufnahme, Optimierte Übersicht durch intelligente Vorderwagenkonstruktion, Schnellwechsler, hydraulische Verriegelung über Dreiwegehahn

ab € 23.788,-

Thaler 2220 S
3-Zyl. Yanmar Motor, 19 PS, Hubraum 900 ccm, Hubkraft 1.500 kg, Kipplast 1.150 kg, Hubhöhe 2,70 m, Fahrantrieb: Hydrostat mit Automativer Steuerung / 230 bar, Antriebsart: 2 Ölmotore, Schnellwechsler, hydraulische Verriegelung über Dreiwegehahn, Standardbereifung: 7.00-12 AS Profil mit 4-Loch Felge

ab € 27.980,-

Thaler 2326 S
3 Zyl. Yanmar Motor, 25 PS, Hubraum 1120 ccm, Hubkraft 1.500 kg, Kipplast 1.150 kg, Hubhöhe 2,70 m, Fahrantrieb: Hydrostat/ 365 bar, Antriebsart: Axialkolbenmotor / Gelenkwelle, Arbeitshydraulik / Druck ca. 38 l/min / 180 bar, Euroaufnahme, Schnellwechsler, hydraulische Verriegelung über Dreiwegehahn (unter Euroaufnahme)

ab € 32.917,-

Ihre Ansprechpartner:
Simon Gruber, Gottfried Strasser,
Jürgen Trautwein
Tel: 08636 502-888, 502-21

Solis TRAKTOREN

Dieselkompakttraktoren 20 PS ab € 8794,-





Weitere Angebote auf unserer Homepage
www.gruber-landtechnik.de/solis-aktuelle-angebote

Ihre Ansprechpartner:
Simon Gruber, Gottfried Strasser,
Jürgen Trautwein
Tel: 08636 502-888, 502-21



SOLIS 26 HST Servolenkung
26 PS 3-Zyl. Mitsubishi Dieselmotor, Kabine, Heizung, Radio ab Werk, Hydrostat, Servolenkung, Allrad Zuschaltbar, 1dw Steuergerät, Hubkraft 600 kg, Zapfwelle 540

ab € 17.838,-*

Solis 60 Kabine, FL, Klimaanlage
60 PS 3-Zyl., 3.1 L Hubraum Dieselmotor, 12+12 Synchro-Shuttle-Getriebe 30 km/h, Klima und Heizung, Allrad, 2dw Steuergerät, Hubkraft 2500 kg, Zapfwelle 540/540E, alö Frontlader C18s, 900 kg Hubkraft / **Auch als Solis 50 mit 50 PS verfügbar!**

ab € 39.358,-*

Abverkaufspreise für Benzin-Kettensägen

Husqvarna 545 Mark II
Hubraum 50,1 ccm
Leistung 3,7 PS
Schwert 35 cm

€ 549,-

Husqvarna 550 XP Mark II
Hubraum 50,1 ccm
Leistung 4,1 PS
Schwert 35 cm

€ 799,-

Husqvarna 560 XP Mark II
Hubraum 59,8 ccm
Leistung 4,8 PS
Schwert 45 cm - 3/8"

€ 955,-

Ihr Ansprechpartner:
Josef Guggenberger
Tel: 08636 502-65

Husqvarna



Gruber® LANDTECHNIK

Thomas Gruber KG
Schweppermannstr. 36
84539 Ampfing

Tel: 08636 502-0
info@gruber-landtechnik.de
www.gruber-landtechnik.de

Preise inkl. MwSt, Abb. ähnlich, solange Vorrat reicht, Irrtümer und Zwischenverkauf vorbehalten /* zzgl. Überführungs- und Bereitstellungskosten sowie ggf. Montagekosten bzw. Frachtkosten. Preise mit Diagonalbereifung / ** Laut Solis Garantiebestimmungen

ZEILER BAU-GMBH

Fröhliche Weihnachten!

Die **Zeiler Bau GmbH** blickt stolz und dankbar auf das Jahr 2025 zurück. Ihr Vertrauen war dabei unser größter Antrieb – dafür sagen wir von Herzen Danke!

Wir wünschen Ihnen eine erholsame Weihnachtszeit, glückliche Feiertage und viele kleine Pausen zum Genießen.

Möge 2026 für Sie ein Jahr voller spannender Möglichkeiten, persönlicher Erfolge und schöner Momente werden.



ZEILER BAU-GMBH

Zeiler Bau-GmbH
Lexenbergstraße 17 | 84437 Reichertsheim
Tel.: 08073 9619 | info@zeiler-bau.de

Besuchen Sie unsere Internetseite unter:
www.zeiler-bau.de