www.INNmagazin.de

iNN MAGAZIN

#13 • März-Juli 2026 • 18. Jahrg.





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





# Führend für Feste und Hochzeiten!



Festliche Mode in neuem Glanz! Perfekte Outfits für unvergessliche Anlässe - jetzt in unserer frisch renovierten Filiale

Vera Mont

WILVORST since 1916

comma,

MARCCAIN

SWING | heykyla

ROY ROBSON

HUGO

mode hell

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

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

# iNNhalt



## iNNLand & Leute


**Ostermarkt INN der Region** . . . . . **4**
Frühlingsluft und schokoladige Leckereien . . . . . 4
Osterrezepte aus der Mühle . . . . . 10
Backen ist Kunst: Osterbrot . . . . . 20
Highlight in der Region: Bildungsmesse 2026. . . . . 32
Wir bringen Wasser in Bewegung . . . . . 36
Natürlich schön . . . . . 40
Clever Campen mit modularem Ausbau . . . . . 44
Statik & Tragwerksplanung . . . . . 47
Zahlreiche Benefits und Entwicklungsmöglichkeiten. . 48
Wo Tradition auf Geschmack trifft. . . . . 50
Persönlich und fachkompetent. . . . . 52
Harmonie auf dem Kopf. . . . . 54
Volles Programm in Stein. . . . . 57
Die schnellste Hohlwanddose der Welt . . . . . 58
Jubiläum in Unterreit . . . . . 60
Kfz-Schadenwissen. . . . . 61
Kleine Brauerei feiert großes Jubiläum. . . . . 62
Alles, was man auf und zu machen kann . . . . . 66




## iNNFamilie & Freunde


Wirtshaus – Biergarten - Ausflugslokal und mehr . . 70
Selbstbacken macht Laune!. . . . . 72
Ein Fest des Dankes . . . . . 74
GarsControl Junior beim WRO-Weltfinale. . . . . 75
Garser Robotics-Teams holen Auszeichnungen . . . 77
Gschicht´n aus dem ASW. . . . . 80
INN Magazin Kids - Kinder-Seiten & ›Mia‹. . . . . 85
Serie: Lebens-Kunst . . . . . 89




## iNNSport & Freizeit


Inseltraum Kanaren . . . . . 90
Neuer Wind im Gartenmöbel Outlet . . . . . 91
ADFC verleiht Zertifikat. . . . . 92
Kulinarik . . . . . 93
Traditionen . . . . . 94
Kapverdische Inseln . . . . . 96
Auf dem Weg zur Weltmeisterschaft 2026. . . . . 100
Volleyball-Saison mit besonderen Highlights . . . . 104
Gründungsfest des Radfahrervereins Pürten . . . . 106

iNN MAGAZIN
13 - Frühjahr 2026



## iNNKultur & Medien

Kommende Ausstellung: Hic Sunt Leones . . . . . 109
Saisonstart: Bunker 29 . . . . . 110
Aktionstag: Die Geschichte Waldkraiburgs . . . . . 111
Kultur unterm Schlossturm . . . . . 112
Haager Straßenfest am 4. Juli . . . . . 113
Am Fuße des Stampflschlosses . . . . . 114
Frühlingshafte Lese-Tipps . . . . . 116
Geschichtsverein Heimatbund Mühldorf am Inn e. V. . 118
Garser Volksfest 2026 . . . . . 119
Aktuelle Veranstaltungen in Aschau a. Inn . . . . . 120
Buchtipp regionaler Autoren . . . . . 121
Wenn Schusser improvisieren / SangKlang Gschicht . 122
Dekan Wolfgang Summerer . . . . . 124
Theater, Theater, der Vorhang geht auf . . . . . 132



## iNNNatur & Umgebung

Elegante Ziegenböcke und Kunst am Baum . . . . . 135
Über 35 Jahre Förderung der Biodiversität . . . . . 136
Heilpflanze des Jahres 2026 . . . . . 138



## iNNMix & Schnipsel

Kolumne: Fasten . . . . . 142
Rätselfragen aus der INN Region . . . . . 143
Vorschau / Impressum . . . . . 144
Inn Magazin Abo Bestellformular . . . . . 88

**INN Magazin Abo unter www.innmagazin.de/Abo**

HSP STEUER®
GARS

**Willkommen im Steuerparadies**

Herz. Stärke. Partnerschaft.

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

**www.hsp-steuer.de/gars**

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

# Oster Markt

## Frühlingsluft und schokoladige Leckereien

### Ostern in der Confiserie Obermeier

Der Frühling klopft an und Ostern steht vor der Tür – neben Schokohasen und der handwerklichen Osterproduktion gibt es noch weitere Neuigkeiten aus Lengmoos, wie wir im Interview mit Josef Obermeier erfahren durften.





**Bei euch hoppeln jetzt die Schokoladen-Osterhasen durch den Laden. Was ist eigentlich das Besondere an der Ostersaison und was gibt es Neues bei euch?**

Kurz nach Fasching beginnt bei uns die Ostersaison. Wir stellen täglich viele hunderte Pralineneier her und wickeln sie in buntes Stanniolpapier, um für den Kundenansturm kurz vor Ostern gerüstet zu sein. Uns macht es jedes Jahr aufs Neue großen Spaß, lustige Schokoladenosterhasen und bunte Eier herzustellen. In diesem Jahr werden wir wieder neue Geschmacksrichtungen im Sortiment haben, wie beispielsweise unsere Irish-Cream-Eier oder die Karamell-Trüffel-Eier. Außerdem haben wir neue Osterhasenformen dazubekommen. Für Ostergeschenke und kleine Mitbringsel gibt es neue Verpackungsideen. Es gibt also, neben dem altbewährten, immer wieder etwas Neues in unseren Regalen zu entdecken. Und in unserem kleinen Café lässt sich ein Besuch bei uns wunderbar ausklingen. Vorbeikommen lohnt sich also immer!

*Josef Obermeier steht auch weiterhin gerne in seiner Confiserie. Dennoch freut er sich über seine neu gewonnene Freizeit.*



*Kathrin Fertl aus Lengdorf bei Isen ist seit 2023 Konditormeisterin. Sie ist hauptsächlich für die Herstellung und Weiterentwicklung der Pralinen und Schokoladenartikel zuständig.*



*Constanze Kirmaier aus Edling legte die Konditormeisterprüfung 2025 ab. Neben der Pralinenherstellung kümmert sie sich um den Laden und diverse Verpackungsarbeiten.*




Kunterbunte
Ostereier findet Ihr
beim Obermeier!
Große Auswahl
an Pralinengeschenken!
Josef Obermeier
Schokolade - Pralinen - Geschenke
Confiserie Obermeier ~ Lengmoos bei Haag
Obermeier, Fertl & Kirmaier GbR | Lengmoos 99 | 83536 Gars am Inn
Telefon 0 80 72 / 24 11 | www.confiserie-obermeier.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 8.30 – 18 Uhr | Sa. 8.30 – 16 Uhr
Besuchen Sie uns auf Instagram oder Facebook mit aktuellen Hinweisen
Auch in München! Auf dem Viktualienmarkt, Abt. III Stand 18/19 (Nähe Schrannenhalle)
Ramsau
B12
Haag
Gars
B15
Lengmoos
Soyen

# Oster Markt

**Stimmt eigentlich der Mythos, dass aus den übriggebliebenen Nikoläusen die Osterhasen gemacht werden?**

Nein, das stimmt nicht! Wir stellen unsere Saisonartikel immer sehr ›knapp‹ her. Somit haben wir kaum übrige Figuren. Bei der Planung orientieren wir uns an den Verkaufszahlen der letzten Jahre. Das Gute bei uns ist, dass die Produktion gleich vor Ort ist - so können wir jederzeit nachproduzieren, sobald das Regal zu leer wird und unsere Ware kommt immer frisch zu unseren Kunden.

**Bei euch hat sich kürzlich ein Generationswechsel vollzogen?**



Unsere beiden Meisterinnen und langjährigen Mitarbeiterinnen, Kathrin Fertl und Constanze Kirmaier, hatten beide schon immer den Traum von der Selbständigkeit. Da lag es nahe, mit ihnen über meine Nachfolge im Betrieb zu reden. So kam es, dass wir zum 1.1.2026 eine GbR, also eine gemeinsame Firma, gegründet haben. Damit ist die Nachfolge der Confiserie Obermeier gesichert. Für die nächsten fünf Jahre werde ich noch im Hintergrund mitwirken, um einen reibungslosen Übergang zu gewährleisten. Danach wird das Tagesgeschäft voll auf Kathrin und Constanze übergehen. Es ist für uns alle eine ›Win-win‹-Situation und ich bin sehr froh über diese schöne Entwicklung. Diese fünfjährige Übergangslösung war im Übrigen auch Bedingung der Stadt München für die Weiterführung unserer Filiale auf dem Viktualienmarkt. Somit wird das weitere Bestehen des Standkonzepts gewährleistet. Die Kontinuität am Münchner Viktualienmarkt ist der Stadtverwaltung sehr wichtig.

**Was wird sich jetzt bei euch verändern und was bleibt weiterhin so, wie es eure Kunden gewohnt sind?**

Die Qualität unserer Pralinen und Schokoladenartikel wird unverändert hoch sein. Kleine Veränderungen in der Produktentwicklung und im Verpackungsbereich hat und wird es weiterhin – wie auch bisher schon immer - geben.



Ansonsten haben wir die internen Bereiche auf verantwortliche Zuständigkeiten aufgeteilt und fühlen uns recht wohl damit.

**Was planst du für deine neu gewonnene Freizeit im Rentnerdasein?**

Vor allem freue ich mich darauf, mehr Zeit für mich und meine Familie zu haben. Im Sommer dieses Jahres plane ich eine längere Reise, um mir damit meinen ›Kindheitstraum‹ zu erfüllen.

Dazu wünschen wir viel Spaß und weiterhin viel Erfolg mit der Confiserie Obermeier GbR!

*Interview: IM*
*Fotos: Confiserie Obermeier GbR*


Ludwig Ried
Zaubergarten
Baumschule - Gärtnerei

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






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



# Oster Markt

## Bio am Eck

Naturkostfachgeschäft

NATURWAREN NATURKOST

Rosi Stangl/Kerstin Stangl
Kirchenstr. 1
84478 Waldkraiburg

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

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

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

**Neue Frühlingsangebote!**

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



# Moyer Hof

Gastro Garten Deko

Mayerweg 9
84544 Aschau am Inn
Tel.: 0 86 38 / 884 27 37

www.moyerhof.com





Besuchen Sie während Ihres Erlebnis-Einkaufs unsere Gasträume und lassen sich kulinarisch verwöhnen. Natürlich stehen unsere Räume und Almhütte für Ihre Feiern zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihr
Alfons Gandl-Berghammer



## Ostermarkt & Frühjahrsmarkt

**...und nach Ostern geht´s gleich weiter mit unserem Balkon- und Terrassendecomarkt**

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



**Unser Laden bietet Ihnen:**



- Dekoartikel
- Lampen und Laternen
- Kerzen
- Tische, Konsolen, Bänke
- Weine
- Saisonales
- viele nette Geschenkideen

**und noch vieles mehr...**

**In unserem großen Garten finden Sie**



- Eisenpavillons
- Wurzelholzmöbel
- Rosenbögen
- Steinfiguren und Amphoren
- Säulen, Kugeln, Stecker, etc.
- Keramik-Gartenkugeln

**und noch vieles mehr...**

**Unser gemütliches Café**



Genießen Sie in unserem Café die Atmosphäre ländlichen Flairs. Wenn Sie möchten, können Sie im Innenhof oder Garten mit Kinderspielplatz, eine Erfrischung zu sich nehmen, **Café ist samstags schon ab 9.00 Uhr geöffnet, nur samstags Frühstück.** Bei größeren Gruppen bitten wir um Anmeldung.

**Öffnungszeiten Laden und Café: Di. - Fr. 12.00 - 20.00 Uhr, Sa. 10.00 - 20.00 Uhr, So. / Mo. geschlossen**

**- Samstag Frühstück ab 9.00 Uhr -**

# Marillen Buchteln mit Mandelkruste

## Flaumige Buchteln mit feiner Marillenfüllung – ein süßer Klassiker, dem keiner widerstehen kann

**Zutaten**

*für eine Bratreine (ca. 20 x 30cm)*
*oder Springform (26cm Ø)*

***Hefeteig***

- 175ml Vollmilch, leicht erwärmt (30°C)
- 12g frische Backhefe
- 375g Bio-Weizenmehl Type 550
- 5g Salz
- 50g heller Rohrohrzucker
- 10g echter Vanillezucker
- 3 Eigelbe
- 50g Butter, Raumtemperatur
- ½ Bio-Zitrone, feingeriebene Schale

***Marillenfüllung***

- 150 – 175g Marillen- oder Aprikosenkonfitüre

***Mandelkruste***

- 50g flüssige Butter
- 1 Eiweiß, zum Bestreichen
- 30g Mandelblättchen
- Puderzucker, zum Übersieben



**Zubereitung:**

1. Die Backhefe in der leicht erwärmten Vollmilch (ca. 30 °C) auflösen. Alle übrigen Zutaten hinzufügen und zunächst 8 Minuten auf niedriger Stufe in der Küchenmaschine kneten. Anschließend 5 Minuten auf mittlerer Stufe und zuletzt auf höchster Stufe kneten, bis der Teig seidig glänzt und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig abgedeckt 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
2. Den Teig in 18 Portionen à 35 – 40g teilen. Jede Portion zu einer straffen Kugel formen, flach drücken und mit je 1 TL Marillenkonfitüre füllen. Die Ränder gut verschließen. Die gefüllten Buchteln in flüssiger Butter wälzen und mit dem Teigschluss nach unten in eine gebutterte Bratreine (ohne Mehl) setzen.
3. Die Bratreine mit Folie abdecken und die Buchteln 60 – 90 Minuten, je nach Raumtemperatur, aufgehen lassen. Die Buchteln sollten sich sichtlich vergrößert haben. Danach mit flüssigem Eiweiß bestreichen und mit Mandeln bestreuen.
4. Die Buchteln in den auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben. Sofort 50ml Wasser auf den Backofenboden kippen (schwaden) und schnell die Backofentüre verschließen. Die Buchteln etwa 32 - 35 Minuten goldgelb backen, dabei den Dampf nicht ablassen.
5. Die fertigen Buchteln noch heiß mit der restlichen flüssigen Butter bepinseln. Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker übersieben und am besten leicht lauwarm genießen.

- Backtemperatur: 170°C (Ober-/Unterhitze) mit wenig Dampf
- Backzeit: 32 - 35 Minuten

**Tipp**: Für gleichmäßiges Backen am besten eine Metall-Backform (Emaille oder Edelstahl) verwenden. In Keramikformen brauchen die Buchteln etwas länger, bis sie durchgebacken sind.

*Rezept: Irmi Rumberger*





## Cheesecake mit Beeren

### Ein Cheesecake zum Verlieben – cremig-zart, super lecker und total einfach gemacht

**Zutaten**

*für 1 runde Backform | 26 cm Ø*

***Cheesecake-Boden***

- 150g Micro-feines Bio-Dinkelvollkornmehl
- 75g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 100g geschmolzene Butter

***Cheesecake-Creme***

- 400g Doppelrahmfrischkäse
- 500g Speisequark, Magerstufe
- 100g griechischer Joghurt oder Rahmjoghurt, 10 % Fett
- 175g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 3 Eier

***Zum Dekorieren***

- Frische Beeren oder Fruchtfilets, je nach Saison
- Puderzucker

**Zubereitung:**

1. Das Mehl, den Zucker, den Zimt und die geschmolzene Butter kurz mit einem Löffel vermengen. Die Streusel in eine mit Backpapier ausgelegte Backform verteilen und gleichmäßig flachdrücken.
2. Alle Zutaten für die Creme mit einem Schneebesen glattrühren und auf dem Boden verteilen.
3. Den Cheesecake im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze, unteres Drittel) etwa 55–60 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen.
4. Vor dem Servieren nach Wunsch mit frischen Beeren belegen und leicht mit Puderzucker bestäuben.

- Backtemperatur: 180°C (Ober-/Unterhitze)
- Backzeit: 55 - 60 Minuten

**Tipp**: Am besten wird der Cheesecake, wenn er über Nacht durchziehen kann.

*Rezept: Irmi Rumberger*



## Blüten Semmeln

### Saftige, knusprige Semmeln mit Vollkornanteil – aromatisch und pur mit Butter einfach ein Genuss

**Zutaten für 18 Stück**

***Semmelteig mit Vollkorn***

- 350g Micro-feines Bio-Weizenvollkornmehl
- 650g Bio-Weizenmehl Type 550
- 325ml Vollmilch, kalt
- 400ml Wasser, 18°C
- 6g frische Backhefe
- 20g flüssiges Gerstenmalz (inaktiv) oder Waldhonig
- 22g Salz
- 20g Butter, kalt
- 1 EL altes Sauerteiganstellgut aus dem Kühlschrank (kann auch weggelassen werden)

***Topping***
- Sesam- und Mohnsamen
- Roggenmehl zum Arbeiten

**Zubereitung**

1. Alle Zutaten für den Semmelteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Zuerst 8 Minuten langsam und anschließend 5 Minuten schnell kneten. Der Teig sollte ein straffes Klebergerüst aufweisen und nicht mehr reißen.
2. Den Teig in eine geölte Teigwanne legen und zugedeckt 3,5 Stunden bei Raumtemperatur langsam reifen lassen. Dabei nach 1 und 2 Stunden den Teig von allen Seiten dehnen und falten.
3. Den Backofen rechtzeitig auf 230°C (Ober-/Unterhitze, am besten mit Backstein/-stahl) vorheizen.
4. Den Teig in 18 Portionen (á 100g) teilen und straff rund formen. Die Teiglinge mit der Teignaht nach oben in ein mit Roggenmehl bemehltes Bäckerleinen (oder Geschirrtuch) legen. Dazwischen das Bäckerleinen nach oben ziehen, sodass eine Falte entsteht und so die Teiglinge gut gestützt werden. Die Teiglinge zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
5. Die Teiglinge umdrehen und über ein nasses Geschirrtuch rollen. Anschließend die Oberseite in Sesam- oder Mohnsamen tupfen und mit einem Brötchenstempel (in Blütenform) etwa 1 cm tief eindrücken. Je 9 Teiglinge auf 1 Lage Backpapier setzen und zugedeckt weitere 30 Minuten reifen lassen.
6. Die ersten 9 Teiglinge auf den heißen Backstein ziehen. Gleich 100ml Wasser auf den Backofenboden kippen (schwaden) und die Semmeln 10 Minuten backen. Danach die Backofentüre weit öffnen und den Dampf ablassen. Die Backofentemperatur auf 210°C senken und die Semmeln in etwa 8 – 10 Minuten fertig backen. Im Anschluss die restlichen 9 Semmeln backen.

- Backtemperatur: 230°C (Ober-/Unterhitze) mit Dampf, nach 10 Minuten auf 210°C senken
- Backzeit: 18 – 20 Minuten

**Tipps:**
- Perfekt zum Einfrieren geeignet.
- Der Teig kann auch über Nacht im Kühlschrank reifen. Nach dem letzten Falten zugedeckt in den Kühlschrank stellen (10 – 16 Stunden). Am nächsten Morgen die Teiglinge kalt abstechen, vor dem Eindrücken etwa 60 Minuten aufgehen lassen und dann wie oben backen.

*Rezept: Irmi Rumberger*



## Rübli Dinkelbrot mit Leinsamen

### Ein saftiges Dinkelbrot mit gesunder Power, das sich lange frisch hält

**Zutaten**

*(für 2 Holzbackformen)*

***Dinkelteig***
- 1g frische Backhefe (erbsenkorngroß)
- 10g Waldhonig
- 6g gemahlene Flohsamenschalen
- 15g Salz
- 450ml Wasser (30°C)
- 150g griechischer Joghurt oder Rahmjoghurt, 10% Fett
- 350g Dinkelvollkornmehl
- 250g Dinkelmehl Type 1050
- 75g Haferflocken (Großblatt)
- 75g Sonnenblumenkerne
- 75g Leinsaat (ganz)
- 150g Karotten (grob geraspelt)

***Topping***
- 3 EL geschälte Hanfsamen, nach Belieben
- Kürbiskerne, nach Belieben

**Zubereitung:**

1. Die Backhefe, den Honig, die Flohsamenschalen, das Salz und das Wasser in die Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren und auflösen. Den Joghurt, die Mehle und die Haferflocken zugeben und 5 Minuten langsam kneten. Danach die Sonnenblumenkerne, die Leinsaat und die Karotten zufügen und 1 Minute schnell kneten.
2. Den Teig auf 2 Holzbackformen verteilen, mit nassen Händen glattstreichen und abdecken. Bei Raumtemperatur 8–10 Stunden reifen lassen. Hinweis: Sobald sich an der Oberfläche Risse zeigen, ist der Teig bereit zum Backen.
3. Backofen rechtzeitig auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Die Brote nach Belieben mit Hanfsamen bestreuen und mit Kürbiskernen garnieren. Mit viel Dampf (schwaden) 10 Minuten bei 230°C backen. Danach den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Die Brote weitere 60 Minuten gut durchbacken.

- Backtemperatur: 230°C (Ober-/Unterhitze) mit Dampf, nach 10 Minuten auf 200°C senken
- Backzeit: 70 Minuten

**Tipps:**

- Die Backhefe genau abwiegen oder ein erbsenkorngroßes Stück formen – diese geringe Menge reicht für eine langsame, gleichmäßige Gare.
- Gemahlene Flohsamenschalen haben eine äußerst gute Quellfähigkeit. Im Brotteig binden sie zusätzlich Wasser und das Brot wird saftiger.
- Die Teigmenge passt auch in eine Kastenform (23 × 11 × 9,5 cm), die Backzeit verlängert sich dann um ca. 10 Minuten.

*Rezept: Irmi Rumberger*





# Dinkel Krustis

## Innen wunderbar flauschig und saftig, außen mit zartsplitternder Kruste – einfach köstlich.

**Zutaten**

*für 16 Stück*

***Dinkel-Poolish***

- 1 Mini-Kügelchen frische Backhefe (0,5 g, reiskorngroß)
- 125ml kaltes Wasser (20°C)
- 125g Dinkelmehl Type 630

***Dinkel-Brühstück***

- 100g Dinkelmehl Type 630
- 175ml Wasser, kochend

***Dinkelteig***

- Reifer Dinkel-Poolish (siehe Teilrezept)
- Dinkel-Brühstück (siehe Teilrezept)
- 275ml Wasser (18-20°C)
- 775g Dinkelmehl Type 630
- 200g Speisequark, Magerstufe
- 23g Salz
- 12g frische Backhefe
- 10g flüssiges Backmalz (inaktiv) oder Honig

**Zubereitung**

1. Für den Vorteig (Poolish) die Backhefe im Wasser auflösen und mit dem Dinkelmehl in einem hohen Behälter (z.B. Messbecher) verrühren. Anschließend abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur und anschließend über Nacht etwa 10 – 12 Stunden im Kühlschrank (4-6°C) reifen lassen. Für das Brühstück das Dinkelmehl mit kochendem Wasser übergießen und zügig mit einem Löffel vermengen. Anschließend zugedeckt etwas abkühlen lassen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
2. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Alles zusammen 8 Minuten langsam und anschließend 1 Minute schnell kneten, bis sich der Teig gut vom Schüsselrand löst und nicht mehr reißt. Wichtig: Dinkelteige keinesfalls überkneten. Den Teig in eine geölte Teigwanne legen und zugedeckt etwa 90 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen. Dabei nach 30 und 60 Minuten den Teig mit nassen Händen von allen Seiten dehnen und zusammenfalten.
3. Den Backofen (am besten mit Backstein) auf 250°C (Ober-/Unterhitze) gut vorheizen.
4. Den Dinkelteig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und in 16 rechteckige Stücke à ca. 110g teilen. Anschließend bei jedem Teigling die gegenüberliegenden Ecken zur Mitte hin einschlagen und die Spitzen mit den Fingern sanft zusammendrücken – dabei darauf achten, möglichst viele der entstandenen Gärbläschen zu erhalten.
5. Je 8 Teiglinge mit dem Teigschluss nach oben auf 1 Lage Backpapier setzen und zugedeckt etwa 20 – 25 Minuten aufgehen lassen.
6. Die ersten 8 Teiglinge mit Dinkelmehl übersieben und auf den heißen Backstein ziehen. Gleich 100ml Wasser auf den Backofenboden kippen (schwaden) und die Backofentemperatur auf 230°C senken. Die Dinkel Krustis 15 Minuten backen. Danach die Backofentüre weit öffnen und den Dampf ablassen. Die Semmeln etwa 5 – 7 Minuten goldbraun fertig backen. Im Anschluss die restlichen 8 Teiglinge backen.

- Backtemperatur: 250°C (Ober-/Unterhitze) mit Dampf, fallend auf 230°C
- Backzeit: 20-22 Minuten

**Tipp**: Für den Vorteig unbedingt einen ausreichend großen Behälter wählen, da sich das Volumen während der Reifung etwa verdoppelt. Ideal ist ein hoher Messbecher, in dem sich der Teig ungehindert nach oben entwickeln kann.

*Rezept: Irmi Rumberger*



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

Frohe Ostern!



Bayern trifft Italien

Ofenzauber Menzel

Ofen & Genuss

Italienische Schmankerl mit einem Hauch bayerischer Lebensart verfeinert.

Wir sind auf Festen, Märkten und Festivals in ganz Deutschland unterwegs.

Für Feierlichkeiten wie Hochzeiten, Betriebsfeste etc. könnt ihr uns gerne buchen.

Pfarrhofstraße 15
83530 Schnaitsee

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

www.Ofen-und-Genuss.de

# OSTER MARKT

## TUCHWERK

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

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



Wir freuen uns auf Sie!
Stoffe erleben!

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



**AKTUELLE NÄHKURSE im TUCHWERK MÜHLDORF**

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

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

• Basis Nähen: 14.4. • 5.5. • 16.6. - jew. 17.30 Uhr 17.4. • 26.6. - 10 Uhr
• Schultüte 10.6. • Trachtenrock 19.+20.5. - jeweils 17.30 Uhr
• Lieblingsklamotte: Obenrum 29.4. • Untenrum 30.6. - jew. 17.30 Uhr

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

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



## POLLER'S FRÜCHTEGARTEN

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

Je nach Saison

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

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

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


IGERL
GÄRTNEREI · FLORISTIK
Wir leben Blumen!
Bio- Gemüsepflanzen
Kräuter selbst gemacht - aus der Region
saisonale Pflanzen aus Eigenproduktion (z. B. Beet- und Balkon)
Dienstleistungen (Grabpflege, Garten- Gestaltung und Pflege, Lieferservice u.a.)
Floristik (noch nachhaltiger mit eigenen, regionalen Schnittblumen)
Stauden & Gehölze
Garten- Gestaltung und - Pflege
Familiär, regional und nachhaltig mit Qualität & Frische
Gärtnerei & Floristik Igerl • Holzheim 1a • 84539 Ampfing
Tel.:08636-208 • Email:blumen.igerl@web.de • www.blumen-igerl-ampfing.de


Ausgefuxxtes für Tier, Garten, Haus und Hof!
LANDFUXX
J. Reiser
beim Karrer z`Thann
• Angelzubehör
• Tierfutter
• Erden + Dünger
• Sämereien
• Pflanzen
LANDFUXX Reiser • J. Reiser • Thann 1 • 84544 Aschau a. Inn

# OSTER MARKT



SAMSTAG
• 4.4. • 18.4.
• 2.5. • 16.5.
• 30.5.
• 13.6. • 27.6.
• 11.7. • 25.7.

**BAUERN MARKT**
GARS AM INN

GARSER MARKT-PLATZ
9-12 Uhr

---

**OCCM OFFICE**
*Löhne & Buchhaltungen*
WASSERBURG AM INN

Unser Team wünscht frohe Ostern!

*wir rechnen auch Pflegekräfte im Privathaushalt ab*

OCCM OFFICE Schustergasse 12 post@occm-office.de
www.occm-office.de 83512 Wasserburg am Inn Mobil 0172 1000937

---

**Bike · Service GRUBER**
83527 Haag i.OB
Wasserburger Str. 27
www.bike-gruber.de
OSTER-SPECIAL

**E-BIKES BIS ZU 40% REDUZIERT!**

**MTB´S BIS ZU 30% REDUZIERT!**

VELOVILLE AEB 800
Bosch Performance Motor
Akku 500 Wh
Shimano 9 Gang
UVP 3.299,00€
*jetzt 2.399,00€*
*Sie sparen 900,00€*

RIESE & MÜLLER Culture Mixte
Bosch SX Motor/60Nm
Akku 400 Wh
Riemenantrieb/8 Gang
UVP 4.599,00€
*jetzt 3.599,00€*
*Sie sparen 1.000,00€*

SIMPLON Chenoa CX
Bosch CX Motor/85Nm
Akku 625 Wh
Shimano Deore 10 Gang
UVP 5.589,00€
*jetzt 3.899,00€*
*Sie sparen 1.690,00€*

Bräustüberl
- KLOSTER AU -

VERANSTALTUNGEN

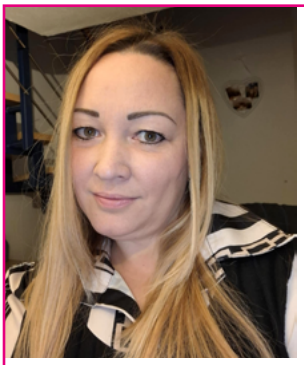
*26.03.2026
**SCHLACHTSCHÜSSELESSEN**
ab 16:30 Uhr

*18.04.2026
**FRÜHLINGSMENÜ**
4 Gänge
ab 19:00 Uhr

01.04. / 06.05. / 03.06.2026
**MUSIKANTENSTAMMTISCH**
ab 19:00 Uhr

01.05.2026
**MUSIKALISCHER FRÜHSCHOPPEN**
ab 10:00 Uhr

*Reservierungen per Telefon: 08073 / 3071
Oder per E-Mail:info@braeustueberl-au.de
Klosterhof 1, 83546 Au am Inn | www.braeustueberl-au.de



Haarstudio Sylvia

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

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



NEU im Team:
Krisztina

Das Team vom Haarstudio Sylvia freut sich auf Ihren Besuch!

Julia, Manuela, Roswitha

# Oster Markt

## Backen ist Kunst

### Fastenbrechen mit einer Delikatesse: Osterbrot und Osterfladen backen

Ganz traditionell handelt es sich bei diesem Gebäck um ein Früchtebrot, das prinzipiell dem Stollen gleicht. Dabei wird ein Hefeteig mit Sultaninen, Zitronat und Orangeat ausgebacken und anschließend gerne mit Zuckerguss übergossen und Mandelstiften bestreut. Die konkrete Form hingegen variiert je nach Region. So findet man beispielsweise in Italien und Österreich die Osterpinza, in Süddeutschland oftmals noch den Osterzopf, wobei sich mehr und mehr das klassisch runde Exemplar durchsetzt.



Das Osterfest findet traditionell im Frühling statt. Die grauen Tage des Winters sind überstanden und die Welt erblüht langsam zu neuem Leben – und genau das soll auch durch das Osterbrot symbolisiert werden. So drückt das enthaltene Obst beispielsweise den Wunsch nach einer fruchtbaren Ernte aus und verhilft dem Teig zur entsprechenden Süße.

Zudem wird in vielen klassischen Rezepten Safran zum Teig hinzugegeben. Das sorgt beim Osterbrot weniger für einen außergewöhnlichen Geschmack, sondern soll vielmehr das Gebäck attraktiv gelb einfärben. So gleicht es eher der Sonne, die sich nun langsam wieder mehr zeigt.

### Eine jahrhundertealte Tradition

Die Geschichte der Ostergebäcke reicht bereits so lange zurück, wie es das Fest an sich gibt. Die meisten Bräuche und Symbole, die wir Ostern zuordnen, stammen aus vorchristlicher Zeit. So gab es beispielsweise den Hasen und das Ei bereits im alten Ägypten. Hier galt der Hase in der Mythologie als Sinnbild für die Fruchtbarkeit. Deswegen wurden gerade ihm die Ostereier ›untergeschoben‹.

Sehnsüchtig wurde das eigentliche Fest erwartet, dem eine vierzigtägige strikte Fastenzeit vorausging, wie es heute noch in einigen europäischen Ländern Tradition ist. Man begnügte sich mit dem ursprünglichsten aller Gebäcke, einem schlichten Fladen, der aus geschrotetem Korn hergestellt wurde. Mit der Entdeckung der Hefegärung veränderte sich allerdings seine Form.

Durch die Zugabe eines solchen Triebmittels wurde das Brot rund und saftig. Über die Zeit wurde das Rezept so immer weiter verfeinert, bis das Osterbrot, so wie wir es heute kennen, entstand. Zunächst teure Zutaten wie Milch, Eier, Butter und edle Gewürze – darunter auch der oben erwähnte Safran – machten das Gebäck zu etwas Besonderem.

### Rezept

Als Getreidesorte ist im Rezept Weizenmehl Type 550 angegeben. Es kann genauso auch Dinkelmehl Type 630 verwendet werden.

***Ansatz / Vorteig***

*(Ergibt 675g Ansatz / Vorteig)*

- 350g Weizenmehl Type 550
- 250g Vollmilch
- 75g Hefe

***Hauptteig:***

*(ergibt rund 2.000g Hefeteig (Grundteig))*

- 675g Ansatz / Vorteig
- 650g Weizenmehl Type 550
- 250g Butter
- 100g Vollmilch
- 100g Zucker
- 100g Vollei (2 Stück)
- 60g Eigelb (3 Stück)
- 12g Salz
- Gewürz (Vanille, Zitrone, Bittermandel, Safran)

***Früchtemischung:***

*(einen Tag vorher ansetzen)*

- 250g Sultaninen
- 100g Mandeln gehackt
- 100g Zitronat / Orangeat gemischt
- 100g Rum (40 Vol %)

*Ergibt gesamt etwa 2.500g fertigen Osterfladenteig*

***Weitere Zutaten zur Fertigstellung:***

- Aprikosenkonfitüre
- Puderzuckerglasur
- geröstete Mandeln (gehackt oder gestiftelt)
- oder: Eistreiche und Mandeln

**Zubereitung:**

- Die Herstellung von Osterfladen beginnt wie bei Stollen immer einen Tag vor der Teigbereitung. Sultani-

nen werden im lauwarmen Wasser gewaschen und eingeweicht und die gehackten Mandeln mit kochendem Wasser überbrüht. Dieses für eine halbe Stunde stehen lassen.

- Beide Zutaten werden im Anschluss in ein engmaschiges Sieb gegossen und gut abgetropft. Bei Zitronat und Orangeat empfiehlt es sich, beides fein zu zerhacken.
- Sobald diese Vorbereitungen abgeschlossen sind, werden Sultaninen, Mandeln sowie Zitronat und Orangeat mit dem Rum vermengt. Das Ganze wird jetzt gut verschlossen bei etwa 26°C über Nacht gelagert.
- Am Backtag wird als Erstes der Vorteig/Ansatz bereitet. Dazu das Weizenmehl (350g) mit Hefe und der vorgewärmten Vollmilch zu einem glatten Teig verkneten. Die Temperatur der Vollmilch ist so zu wählen, dass der Vorteig eine Teigtemperatur von ca. 26°C bekommt. Diesen lässt man für 40 bis 45 Minuten zugedeckt ruhen.
- Grundsätzlich ist empfehlenswert, alle Zutaten bereits am Vortag herzurichten und bei Raumtemperatur von etwa 22°C zu lagern. Die richtige Temperatur des fertigen Teiges, idealerweise 26° C, ist sehr wichtig für das Gelingen.
- Nach der Ruhezeit des Vorteiges gibt man nun die restlichen Zutaten des Hauptteiges mit in die Knetschüssel und verknetet diese vorsichtig zu einem glatten Teig. Hier eine Empfehlung zur Knetzeit zu geben, ist schwierig, da verschiedene Gerätschaften unterschiedliche Zeiten erfordern. Ebenso sind bei sehr kleinen Geräten auch die zu starke Erwärmung des Teiges durch das Kneten zu berücksichtigen.
- Nach der Fertigstellung des Hauptteiges werden diesem sofort die am Vortag zubereitete Früchtemischung vorsichtig untergearbeitet. Danach lässt man den Teig nochmals für etwa 30 min zugedeckt ruhen.
- Nach dieser weiteren Teigruhe wiegt man nun Stücke in gewünschter Größe ab. Die Teigmenge ist natürlich abhän-

**Vorankündigung: Für Ostern bieten wir am 27. März und am 4. April (verschobener Backtag - Karsamstag!) an:**

- **Osterfladen (500g, mit oder ohne Glasur) € 8,50 (kg-Preis 17,-€)**
- **Mürbteig-Hasen mit Nougatfüllung € 3,20**

**Vorbestellungen gerne ab sofort!**



## 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**

# Oster Markt

gig von der Backofengröße. Grundsätzlich empfiehlt sich ein Gewicht zwischen 500 und 1.000 Gramm. Schwerere Stückgewichte sind weniger empfehlenswert, da dies ein Problem beim Durchbacken der Gebäcke ergeben könnte.

- Mit wenig Mehl auf der Arbeitsfläche werden dann die Teigstücke rund gewirkt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gesetzt. Dieses nochmalige Wirken sorgt für die Erhaltung der Form (Klebergerüst im Teig).
- Im Anschluss gären die Teigstücke zugfrei, am besten unter einer Haube, für ca. 30 min.
- Sollen die Osterfladen nach dem Backen keine Zuckerglasur erhalten, so werden diese jetzt mit einer Eistreiche (je ein Vollei und ein Eigelb, eine Prise Salz und ein Esslöffel Vollmilch) vorsichtig bis zum Rand abgestrichen. Dieser erste Anstrich muss vollständig abgetrocknet sein (ggfs. mit Hilfe eines offenen Fensters oder einem Ventilator), dann wird das Ganze ein zweites Mal mit Eistreiche bestrichen und anschließend mit gehackten oder gestiftelten Mandeln bestreut. Nach dem abermaligen Abtrocknen wird mit einem scharfen Messer, empfehlenswert ist hier ein Elektromesser, entweder ein Kreuz- oder ein Karomuster eingeschnitten. Die Schnitte dürfen nicht zu tief erfolgen, da ansonsten der Osterfladen beim Backen zu weit ›auseinanderfällt‹.

**Tipps**

- Für einen glasierten Osterfladen werden die Schnitte nach etwa 50 Minuten, also dem optimalen Gärstand, gesetzt.
- In beiden Fällen die Gebäcke nach dem Schneiden sofort in den vorgeheizten Backofen geben. Mit Ober- und Unterhitze bei 170°C backen.
- Bei Gebäcken ohne Eistreiche empfiehlt sich die Zugabe von Dampf. Bei Backöfen ohne Dampffunktion gibt man eine Tasse Wasser auf ein mit vorgeheiztes Backblech, das nach etwa fünf Minuten wieder entfernt wird.
- Die Backzeit richtet sich nach der Gebäckgröße (ca. 25 – 30 min). Bei Gebäcken mit Eistreiche muss auf Dampfzugabe verzichtet werden. Diese sollten nach dem Backen eine hellbraune, glänzende Oberfläche haben. Sicherheitshalber kann auch die gewünschte Kerntemperatur von mind. 92°C gemessen werden.
- Gebäcke ohne Eistreiche sind eher blasser in der Backfarbe. Nach dem Ausbacken werden diese sofort mit kochender Aprikotur (Aprikosenkonfitüre und etwa 10% Wasser) bestrichen. Sobald diese so weit abgetrocknet ist - die Glasur darf nicht mehr klebrig sein - wird das noch warme Gebäck mit einer Puderzuckerglasur (evtl. mit Rum oder Zitronensaft angerührt) veredelt. Darauf werden unmittelbar geröstete Mandeln (gehackt oder gestiftelt) gestreut.

Nun steht dem Fastenbrechen an Ostern, zumindest von Gebäckseite her, nichts mehr im Wege. Aufgrund des doch hohen Buttergehalts im Teig kann und soll für den noch besseren Geschmack das Gebäck ein bis zwei Tage vorher gebacken werden.

*Gutes Gelingen und guten Appetit!*

*Text & Rezept: Paul Strohmaier*





**Blühende Aussichten**

**Gutes Personal für alle Bereiche bekommen Sie bei Tempton!** Hier in der Region und in ganz Deutschland an über 200 Standorten. Informieren Sie sich auf tempton.de oder melden Sie sich direkt in unserer Niederlassung.

**Tempton Personaldienstleistungen GmbH**
Bahnhofplatz 7a, 84453 Mühldorf am Inn
Tel.: 08631 9876510, muehldorfaminn@tempton.de



# Jäger's - Laden



Milch- und Käsespezialitäten
aus eigener Produktion
Bio- und Naturkost



Jäger

MILCHWERK JÄGER GMBH
Hauptstraße 38 • D-83527 Haag/Oberbayern
www.milchwerk-jaeger.com

Öffnungszeiten Laden: Mo-Fr 08:00-12:30 und 14:00 - 18:00 Uhr
Sa 07:30 - 12:00 Uhr

Tel.: 08072/918924

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

# Oster Markt

**Erstklassige OLIVENÖLE aus Sizilien Extra Nativ**



**naturbelassen, direkt von Olivenbauern**

**Neue Ernte eingetroffen**

**Radlmaier Ludwig u. Maria**
**Griesmeier 1, 83547 Babensham**
Mo-Do 8-12.00, 13-17.00, Fr 8-12.00, 13-15.00
Tel.08071/929370, **www.buonaffare.de**

**Radlmaier Kommunaltechnik**
**Höfen 2, 83536 Gars,** Tel. 08073/9149836

---

**MontageService Spinnler**

**FENSTER & TÜREN**

Fensterverkauf • Fenstermontage
Haustüren • Innenausbau

0160 5543193 | info@ms-spinnler.de
www.ms-spinnler.de
83567 Unterreit

---

**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<br>13.00–17.30 Uhr | Mo–Fr: | 8.00–12.00 Uhr<br>13.00–17.00 Uhr |
| Sa: | 8.00–12.00 Uhr | Sa: | 8.00–12.00 Uhr |

# Brotliebe

Laibe mit Liebe

wir suchen ab Herbst 2026

**Bäcker*in**

in Voll- oder Teilzeit

**Saisonstart**

für unsere Südterrasse
mit hausgemachtem Eistee
& Käsekuchenvariationen

**jeden Monat**

Weißwurstfrühstück mit
kesselfrischen Weißwürsten

**Details**

und weitere Informationen
findet ihr immer auf:

**www.brotliebe-soyen.de**







Brotliebe

Bäckerei

handwerkliches Brot & Feingebäck in Soyen

# Oster Markt


**Schlosser GaLa-Bau**
GmbH & Co. KG

Ihr Experte für Garten & Landschaft

Erstellung von Außenanlagen in Komplettleistung

Pflanzarbeiten, Garten- u. Grundstückspflege (Neu: im monatlichen Abo)

Jahrzehntelange Erfahrung

Erstellung von Biodesign-Pools



Facharbeiter und Helfer ab sofort gesucht!

Brand 1 ■ 83527 Haag i. Obb. ■ Telefon: 0 80 72/3 71 58 80 ■ Fax: 0 80 72/3 71 58 81
■ www.schlosser-gartenbau.de ■ www.pooldesign-haag.de ■ info@schlosser-gartenbau.de





**Mode, die Sie lieben werden!**

**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





**Holzschnitzerei Hainzl**

*Schöne Geschenke zur Heiligen Kommunion, Taufe und Hochzeit.*

z.B Engel, Kreuze, Namenspatronen,
Tauf- und Kommunionsengel,
Kinderkreuze und vieles mehr..

Do 16 – 18:30 Uhr | Fr 13 - 18:30 Uhr | Sa 10 - 14 Uhr
Oed 2, 83558 Maitenbeth | Tel. 08076 - 8 89 17 12
**www.holzschnitzerei-hainzl.de**

gesünder
schöner
glücklicher



dieFarm®
andrea lindlmeier
kosmetik

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



REVIDERM

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

Töpferstudio

Ton & Meer

Workshops
Geburtstagsfeiern
Private Gruppen
Teamevents
Offene Werkstatt
uvm.

Neu

Stadtplatz 78
Mühldorf am Inn
0151 - 5787 4858

KERAMIK BEMALEN

www.tonundmeer.de

# Oster Markt


*Fahr deinen eigenen Weg*

RADL STUB´N BIBERGER

**Öffnungszeiten**

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

Donnerstag Ruhetag

**NEU:** Marktplatz 2 · 83530 Schnaitsee

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

*Tolle Osterangebote!*



90 JAHRE 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**

21.03. Theater Riedering: **„MARIE“**
01.04. **Ostermarkt** in Innsbruck
10.05. **Muttertagsfahrt** zur Winklmoos-Sonnenalm
03.06. Pfingstferien! **Westernstadt Pullman City**
05.06. **LEGOLAND** oder **PEPPA PIG Park**
21.06. Theater Bad Endorf: **Pater Rupert Mayer**
27.06. Bratlessen in **Gmunden am Traunsee**
05.07. **Frühsommer-Almfest** auf der Schafalm
12.07. **Sonntagsbrunch** am Ammersee

***Reisen:***

**06.-09.04. Ostern! 4 T. Inselhüpfen in Kroatien**
**14.-18.04. 5 T. Das Alte Land mit Hamburg**
**25.-31.05. 7 T. Badereise in Jesolo / Italien**
**18.-21.06. 4 T. Schweiz: Bern/Luzern/Zürich**
**29.8.- 6.9. 9 T. Badereise Kroatien / Veli Losinj**
**08.-09.09. 2 T. Europapark Rust**
**09.-14.10. 6 T. Insel Korsika**



Wir zeigen Ihnen
die schönsten
Stoffe und Gardinen!




Instagram: stoff_truhe

www.aronia-tannenhof.de, Regional gut versorgt




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:
Franz´s Bio Aronia Shop

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

# Oster Markt








CHLISTALLA
KFZ-Meisterbetrieb

MEHRMARKEN HÄNDLER

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

## FORD TOURNEO COURIER TREND

1.0l EcoBoost 92 kW (125 PS), 6-Gang-Schaltgetriebe, Frontantrieb, Bordcomputer, Heckschwingtür, Schiebetüren, Klimaanlage, Start-Stopp-System, Notruf-Assistent, Ford Easy Fuel u. v. m.

Günstig mit 47 monatl. Finanzierungsraten von

**€ 255,-**[1]

| | |
|---|---|
| Unser Kaufpreis (inkl. Überführungskosten) | € 24.710,- |
| Laufzeit | 48 Monate |
| Gesamtlaufleistung | 40.000 km |
| Sollzinssatz p.a. (fest) | 0,00 % |
| Effektiver Jahreszins | 0,00 % |
| Anzahlung | € 0,- |
| Nettodarlehensbetrag | € 24.710,- |
| Gesamtbetrag | € 24.710,- |
| 47 Monatsraten zu | € 255,- |
| Restrate | € 12.725,- |

Verbrauchswerte nach WLTP: Tourneo Courier: Energieverbrauch kombiniert: 6,7 l/100 km; $CO_2$-Emissionen kombiniert: 151 g/km; $CO_2$-Klasse: E.

# Frühlingsangebot

## mit 0 % Finanzierung




AUTO EDER WASSERBURG

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

< Probefahrt vereinbaren

Beispielfoto vom Fahrzeug der Baureihe. Die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeugs sind nicht Bestandteil des Angebotes. 1 Eine Ford Auswahl-Finanzierung, ein Angebot der Ford Bank GmbH, Henry-Ford-Str. 1, 50735 Köln, für einen Ford Tourneo Courier Trend 92 kW (125 PS). Angebot gültig bis 31.03.2026. Bonität vorausgesetzt. Weitere Details erfragen Sie bei uns im Autohaus. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

# Highlight in der Region

## Bei der Bildungsmesse Inn-Salzach 2026 dreht sich zwei Tage alles rund um Ausbildung und Bildung

**Am Freitag, den 17. April, und Samstag, den 18. April 2026, jeweils von 9 bis 16 Uhr, findet wieder die Bildungsmesse Inn-Salzach am Volksfestplatz in Mühldorf a. Inn statt und ist ein herausragender Termin in der Region. Für viele Schülerinnen und Schüler steht eine wichtige Weichenstellung bevor: Wie soll es im Anschluss an die Schule weitergehen? Welche Ausbildung passt zu mir?**




*Schweißen mit dem Schweißroboter.*



*Auszubildende und Schüler im Zelt.*

Aus der Vielfalt an Möglichkeiten die richtige Wahl für sich zu treffen, fällt deshalb nicht immer leicht. Die Bildungsmesse bietet gezielt und aktiv Unterstützung bei dieser zukunftsweisenden Entscheidung für alle Schülerinnen und Schüler, aber auch für Schulen und Eltern. Im direkten Gespräch mit Personalleitern, Ausbildern, Unternehmern und Professoren kann sich hier jeder über die große Vielfalt an schulischen, beruflichen und akademischen Perspektiven in den beiden Landkreisen Mühldorf a. Inn und Altötting und darüber hinaus informieren. Auch Praktika können vereinbart werden, um sich ein erstes Berufsbild zu machen und die Praxis zu testen - und so mancher Ferienjob wurde schon direkt auf der Messe vergeben. Auch für Unternehmen ist es eine großartige Möglichkeit, zukünftige Auszubildende kennen zu lernen und sich zu präsentieren.

Bereits seit 20 Jahren wird die Messe von den beiden Landkreisen Mühldorf a. Inn und Altötting in enger Zusammenarbeit mit der Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern, der Handwerkskammer für München und Oberbayern und der Kreishandwerkerschaft Altötting-Mühldorf organisiert und feiert damit heuer Jubiläum.

›Die Bildungsmesse Inn-Salzach bietet eine Plattform für Unternehmen, Bildungseinrichtungen und Schüler, wie es sie im gesamten bayerischen Raum in der Größe nirgends gibt – das ist eine herausragende Gelegenheit für alle, heimatnah einen Ausbildungsplatz oder Auszubildende zu finden und das großartige wirtschaftliche Spektrum der Region kennenzulernen‹, so Landrat Max Heimerl.

Der Andrang der Ausstellerinnen und Aussteller bei der Buchung der Flächen im großen Bildungsmessezelt am Volksfestplatz Mühldorf war riesig und so wird heuer mit über 170 ausstellenden Unternehmen und Bildungsträgern sehr viel geboten sein. Der Eintritt ist wie immer frei. Beide Landkreise stellen wieder kostenfrei Busangebote für

*Straßenmeisterei im Landkreis Mühldorf a. Inn.*








*Landrat Heimerl am Stand vom Zoll...*




*... und am Stand der Bundespolizei.*

die Schulen zur Verfügung, um möglichst vielen Jugendlichen einen Besuch zu ermöglichen.

Auch das Handwerk mit den Innungen ist vor Ort und wird einen Einblick in verschiedene Handwerksberufe geben. Auf dem Außengelände präsentieren sich in einer Blaulichtzone Berufe wie Feuerwehr, Polizei und Rettungskräfte oder der Bauhof des Landkreises. Die Bundeswehr wird mit einem großen Aufgebot an Fahrzeugen und Beratungen vor Ort präsent sein. Foodtrucks sorgen für die Verpflegung vor Ort.

Die Schulen beider Landkreise werden im Vorfeld durch ein sogenanntes ›Matching-Tool‹ unterstützt. Dieses bringt Schülerinnen und Schüler auf der Messe gezielt mit Ausstellern zusammen, die ihren Interessen entsprechen und trägt so zu einem effizient gestalteten Messebesuch bei. Während

Veranstalter
Landkreis Mühldorf a. Inn Wirtschaftsförderung
Kooperationspartner
Landkreis Altötting
IHK München und Oberbayern
Handwerkskammer für München und Oberbayern Kreishandwerkerschaft
2026
BILDUNGSMESSE
INN-SALZACH
FR 17. / SA 18. April 2026
Volksfestplatz Mühldorf a. Inn
9 - 16 Uhr
Eintritt frei
bildungsmesse-innsalzach.de




der Bildungsmesse selbst steht das Team von ›Recrewt‹ vor Ort zur Verfügung und unterstützt Kurzentschlossene zusätzlich beim Matching.

›Dieses digitale Tool zur Vorbereitung auf den Messebesuch hat sich im letzten Jahr sehr bewährt und hilft vielen Jugendlichen, eine Übersicht über das Angebot zu gewinnen und den Messebesuch sinnvoll zu gestalten‹, erklärt Michaela






*Landkreis Mühldorf a. Inn-Bauhof.*



*Landrat Heimerl beim Handwerken.*

Linner, Leitung der Wirtschaftsförderung des Landkreises Mühldorf a. Inn.

Aktuelles zur Bildungsmesse, das Matching-Tool und die Aussteller wird unter www.bildungsmesse-innsalzach.de bekanntgegeben sowie auf den Social-Media-Kanälen der Bildungsmesse Inn-Salzach.

Fragen beantwortet gerne Michaela Linner von der Wirtschaftsförderung des Landkreises Mühldorf a. Inn unter Tel.: 08631/699 565 oder E-Mail: michaela.linner@lra-mue.de

*Text & Fotos: Landratsamt Mühldorf a. Inn*

KFZ - Meisterbetrieb
1a Autoservice Autohaus MÖRTL OHG
**AZUBI für die KFZ Lehre gesucht!**
Du suchst noch eine Lehrstelle? Gerne bei uns als KFZ-Mechatroniker bewerben. Wir freuen uns über eine aussagekräftige Bewerbung.
Prof.-Göttsberger-Str. 4
83530 Schnaitsee
08074-1026
08074-915809-0
info@firma-moertl.de
www.firma-moertl.de




**NISSAN X-TRAIL Acenta**
1.5 VC-T Mild-Hybrid 163 PS AT

| | |
|---|---|
| Listenpreis: | 43.100 € |
| Aktionsrabatt: | -14.223 € |
| zzgl. Frachtkosten | 1.290 € |
| **Aktionspreis:** | **30.167 €** |

- Metallic Lackierung
- NissanConnect Navigation
- Familien-Paket
- Klimaautomatik
- 18"-Leichtmetallfelgen
- Einparkhilfe vorne und hinten

**Nissan X-Trail 1.5 VC-T Mild-Hybrid 163 PS Automatik: Energieverbrauch kombiniert: 6,9-7,4 (l/100 km); $CO_2$-Emissionen kombiniert: 161 - 172 (g/km); $CO_2$-Klasse: F**

Abbildungen zeigen Sonderausstattungen. Nicht mit anderen Rabattaktionen kombinierbar. Änderungen und Irrtum vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht. Stand 02/2026

**» Wir beraten Sie gerne. Sprechen Sie uns an!**



**Thomas Maier**
Verkaufsleiter
08071 9197-418
thomas.maier@zum-huber.de



**Thomas Wiesmann**
Verkaufsberater
08071 9197-468
thomas.wiesmann@zum-huber.de



**Erik Schlich**
Verkaufsberater
08071 9197-421
erik.schlich@zum-huber.de

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**

# Wir bringen Wasser in Bewegung

Ein geschichtsträchtiges Unternehmen mit langer und konstanter Historie findet sich in Obertaufkirchen. Die ›Fischer GmbH Pumpen und Schwimmbäder‹ bietet nicht nur ein umfangreiches Angebot im Bereich Wasserpumpentechnik. Das Unternehmen rund um die beiden engagierten Geschäftsführer Marion und Josef Schweickl ist auch Spezialist, wenn es um Schwimmbäder aller Art geht. Wir wollten mehr wissen über die Geschichte und die Angebote.



*Marion und Josef Schweickl führen die Fischer GmbH - Pumpen und Schwimmbäder bereits in fünfter Generation.*

## Marion, euer Unternehmen kann eine lange Tradition aufweisen?

Das stimmt, bereits 1911 gründete mein Urgroßvater Hugo Fischer das Unternehmen, damals im Sudetengau in Morchenstern im heutigen Tschechien. Er war ein sehr umtriebiger Erfinder und Entwickler und schuf damals die erste horizontale Kreiselpumpe. Dies galt zu der Zeit als bahnbrechende Erfindung. Bis dahin erfolgte die Wasserversorgung größtenteils über Handschwengelpumpen.

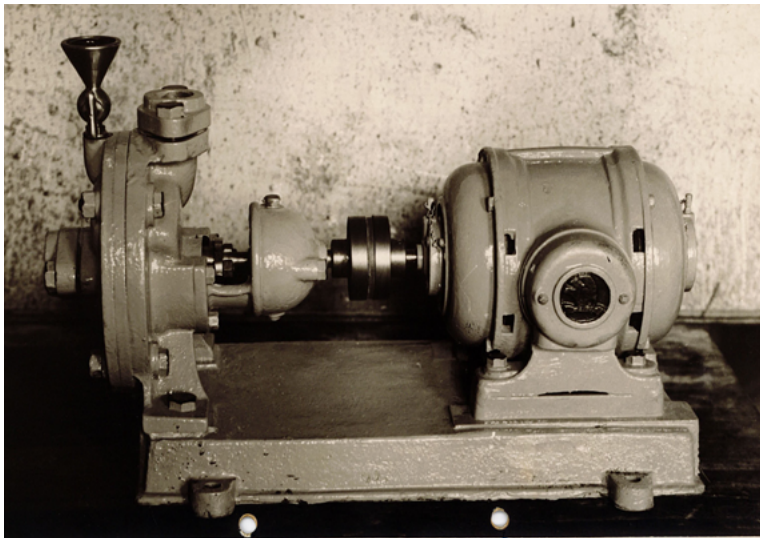
## Insgesamt sehr schwierige Zeiten, in denen dein Urgroßvater einen Betrieb geführt hat?

Gerade die Kriegszeiten waren herausfordernd, statt Pumpen herzustellen wurde Hugo Fischer zur Munitions-Erzeugung






*Hugo Fischer gründete bereits 1911 das Unternehmen.*



*Die erste horizontale Kreiselpumpe galt als bahnbrechende Erfindung und begründete den Erfolg des Familienbetriebs.*

*Links: Das aktuelle Gebäude, entstanden aus dem 1960 erbauten Firmensitz (unten).*



aufgefordert. Trotzdem baute er sich bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs einen beachtlichen Betrieb auf. Überschattet wurde dies jedoch 1946 mit der Enteignung und Vertreibung aus der Heimat.

Nach einem kurzen Aufenthalt in Graz kam die Familie hierher nach Obertaufkirchen. Bereits 1951 konnte die ›Erich Fischer KG‹, benannt nach dem Sohn von Hugo, gegründet werden. Zusammen mit seinem Bruder Walter arbeiteten die beiden gemeinsam an der weiteren Entwicklung des Unternehmens. So wurde beispielsweise das Programm um Unterwasserpumpen für den direkten Einsatz in Brunnen erweitert.

### Wie konnte das Wissen über die Kriegszeiten erhalten werden?

Auch hier kam der Erfindergeist zu Hilfe. Auf Stoff aufgezeichnete Konstruktionspläne beispielsweise wurden vor der Flucht in die Mäntel eingenäht. Von solchen Stofffetzen sind bei uns noch einige erhalten. Damit konnten die Fischers hier direkt



*Auch nachts kann ein Schwimmbad sehr stimmungsvoll sein.*








*Oben: 1962 begann der Handel mit Pumpen, hier bei einer Ausstellung.*

*Links: Moderne Filtertechnik.*

*Links unten: Eine typische Fischer-Pumpe, wie sie bis 1990 produziert wurden. Robust und fast unverwüstlich laufen viele dieser Pumpen noch heute - und werden auch weiterhin gewartet.*

*Mitte unten: Filteranlage aus den siebziger Jahren.*



aufbauen und weiterarbeiten. 1955 erweiterte man das Angebot um Druckerhöhungspumpen. 1960 schließlich wurden die bisherigen Räumlichkeiten zu klein und man wechselte auf den heutigen Standort, damals bereits mit mehreren Mitarbeitern.

### Es ging aber immer um die selbst hergestellten Pumpen?

Bis 1962, dann wurde das Angebot erweitert um Handel und Reparaturen von Pumpen, auch aus externer Herstellung.

### Das Unternehmen Fischer ist ein Familienunternehmen?

Inzwischen sogar schon in der fünften Generation. Mein Großvater Erich Fischer hat 2003 den Betrieb an meine Mutter übergeben und mit meinem Mann Josef wurde die Fischer GmbH gegründet. Heute fungieren wir, also Josef und Marion Schweickl, als Geschäftsführer. Mittlerweile sind auch unser Sohn Dominik, unsere Tochter Nicole sowie deren Lebensgefährte Daniel im Betrieb tätig.

### Im Betrieb drehte es sich immer um das Pumpen von Wasser?

Zu den Anfangszeiten hier in Obertaufkirchen wurden teilweise auch Futterpumpen für die Milchwirtschaft



und Kälberaufzucht hergestellt. Für die unterschiedlichen Viskositäten anderer Flüssigkeiten sind diese Pumpen nicht gedacht, der Fokus lag daher immer ganz klar rein auf Wasser.

### Aber alles aus eigener Herstellung?

Zum Großteil ja. Die eigene Produktion lief bis etwa 1990. Dann konnten unsere hochwertigen Pumpen mit den Preisen industriell gefertigter Produkte nicht mehr mithalten. Zu der Zeit verlagerte sich unser Schwerpunkt auf den Handel und den Service. Nach wie vor aber kommen Kunden zu uns, deren Fischer-Pumpe seit vielen Jahrzehnten zuverlässig funktioniert. Nach vierzig, fünfzig oder sechzig Jahren können wir natürlich keine Garantieleistungen mehr geben, aber nach einer Generalüberholung laufen die Fabrikate genauso zuverlässig weiter.

### Ihr bietet aber auch Service für Fremdprodukte?

Ja, Reparaturen für alle Art von Pumpen. Dazu kommt auch der Handel mit ausführlicher Beratung neuer Pumpen. Einige Produkte haben wir direkt auf Lager, das ist gerade im landwirtschaftlichen Bereich oder im Notfall wie etwa bei Hochwasser von großem Vorteil.

### Wann kam die Schwimmbadtechnik dazu?

Das war tatsächlich schon in den siebziger Jahren. Neben der Herstellung von Filterpumpen und -anlagen sowie Gegenstromanlagen erweiterten wir damals das Angebot um Service, Reparaturen und die komplette Schwimmbadtechnik. Seither konnten wir uns über stetig steigende Nachfrage freuen. Inzwischen ist dies das größere der beiden Standbeine mit über 50 Jahren Erfahrung.

### Ist das nicht eher ein Sommergeschäft?

Nicht unbedingt. Zum einen gibt es ja doch einige, die ein Hallenbad haben. Und auch bei den Außenanlagen wandelt sich der Nutzungszeitraum. Früher blieb zur Überwinterung 1/3 des Wassers im Becken, bevor es im Frühjahr komplett entleert, gereinigt und wieder befüllt wurde. Inzwischen besteht die Möglichkeit, mit Hilfe einer frequenzgesteuerten Pumpe – welche energieeffizient ist – die Filtration im befüllten Becken über den Winter aufrecht zu erhalten. Eine Umrüstung ist schnell gemacht und das Schwimmbad lässt sich deutlich länger und im Frühjahr wieder eher nutzen. Das trägt zum Einsparen der Ressource Wasser bei. Darüber hinaus kann das Schwimmbad auch



*Schwimmbad-Sanierung vorher und nachher.*



in der kalten Jahreszeit genutzt werden - etwa für Eisbaden oder gesundheitsfördernde Kälteanwendungen. Zudem ist der Anblick eines befüllten Pools im Winter viel schöner und erhöht die Vorfreude auf die nächste Badesaison.

### Aber im Frühjahr und Spätherbst ist doch das Wasser schon ziemlich kalt?

Dafür gibt es moderne und kostengünstige Lösungen. Denkbar sind beispielsweise die Nutzung der Hausheizung mittels Wärmetauscher oder über eine Luft-Wasser-Wärmepumpe, die sich bei einer bestehenden PV-Anlage anbietet. Damit ist man unabhängiger vom Wetter und der Jahreszeit und verlängert die Badezeit auch im Außenpool.

### Welche Möglichkeiten gibt es heutzutage beim Schwimmbadbau?

Vielfältigste Materialien und Möglichkeiten sind verfügbar. Beispielsweise lassen sich aus Polystyrolbausteinen individuelle Formen umsetzen. Mit einer vor Ort verschweißten Folie, welche es mittlerweile in den verschiedensten Strukturen, Farben und Materialstärken gibt, kann man das Becken dem Haus und Garten perfekt anpassen. Dann gibt es Doppelwandelemente, die das Betonwerk vorproduziert und die dann ähnlich wie beim wasserdichten Keller vor Ort aufgestellt werden. Eine weitere Möglichkeit sind sogenannte Einstück-Becken aus Polyester oder Stahlmantelbecken, in die eine passende vorgefertigte Folie gewissermaßen eingehängt wird.

### Welche Leistungen übernehmt ihr beim Schwimmbadbau?

Nach dem Aushub und der Bodenplatte, um das sich eine Baufirma kümmern muss, kommen unsere Leistungen. Das heißt konkret, wir bringen, je nach Bauart, die Beckenwände ein, setzen die Einbauteile, kleiden das Becken mit Folie aus und verrohren es mit den entsprechenden Leitungen. Außerdem installieren wir die Filtertechnik und die Schwimmbadbeheizung. Anschließend wird das Becken zur Absicherung und um Wärmeverlust zu vermeiden, mit einer den Bedürfnissen des Kunden angepassten Schwimmbadabdeckung ausgestattet.

### Wie sieht es mit der Schwimmbad-Sanierung aus?

Auch das übernehmen wir gerne - und das nicht nur für von uns erbaute Bäder, sondern auch bei Fremdinstallationen.

### Zur Instandhaltung eines Schwimmbades wird einiges an Zubehör benötigt?

Das können unsere Kunden gerne über uns direkt beziehen. Wir bieten die komplette Palette modernster Wasseraufbereitung. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind gezielt auf die unterschiedlichsten Einsatzbereiche entwickelt, abgestimmt und langjährig bewährt. Ein umfangreiches Produktsortiment beim Zubehör, wie etwa Bodenabsauger, Beckenbürsten und Teleskopstangen, Dosierschwimmer oder Tester zur Wasseranalyse – um nur einige zu nennen - haben wir in der Regel immer lagernd da.

### Nach so langer Zeit gibt es bestimmt viele Erlebnisse?

Unzählige. Ein großes Highlight davon war 2002 ein Projekt in Mali in Westafrika. Dort waren wir tatsächlich vor Ort, mit dem Versuch, die Einheimischen in der Installation von Schwimmbädern zu schulen, um anschließend in einem Investitionsobjekt den Bau von rund 80 Schwimmbädern zu ermöglichen. Die Einstellung und Arbeitsmoral waren jedoch so ganz anders als bei uns. Wenn beispielsweise die Produktionskette durch eine fehlende Person unterbrochen wurde, ist die gesamte Baustelle gestanden. Wir waren oft der Verzweiflung nahe.

### Das sind aber eher die Ausnahmen?

Schwimmbäder haben wir auch bereits in Ungarn und Italien verbaut, aber normalerweise dürfen wir ganz tolle, doch eher regionale Projekte umsetzen und freuen uns mit den zufriedenen Kunden. Oft hören wir noch Jahre später, wie viel Freude der Pool macht. Und so soll es ja sein. Zudem freuen wir uns selbst über unseren wunderbaren Zusammenhalt im Unternehmen. Dominik und Daniel kümmern sich hauptsächlich um den Schwimmbadbau und Service, Josef ist vor Ort für die Beratung, den Service und für Angebote zuständig. Unser langjähriger Mitarbeiter Reinhard hat mit über 35 Jahren Erfahrung bei uns die Werkstatt fest im Griff, Nicole und Marion kümmern sich um alle anfallenden Büroarbeiten, während unsere Mitarbeiterin Rosa darauf achtet, dass rundherum alles in Ordnung und sauber ist.

### Was wünscht ihr euch für die Zukunft?

Einfach, dass alle weiterhin so gut miteinander am gemeinsamen Ziel arbeiten möchten – und dass die vielleicht sechste und nachfolgende Generationen ebenso harmonieren. Wenn alles so weiter läuft wie bisher, dann ist alles gut.

**Respekt, ein großes Aktionsfeld in einem doch so familiären Unternehmen. Wir wünschen weiterhin viele zufriedene Kunden und viel Freude am Thema ›Wasser in Bewegung halten‹!**

*Interview: Ida Lösch*
*Fotos: Fischer GmbH, Obertaufkirchen*

# Natürlich schön

## Kosmetik und mehr in Aschau am Inn

**Doris Behn-Dallmeyer lebt seit kurzem mit ihrem Mann in Aschau am Inn. Ihre langjährige Erfahrung als Kosmetikerin bietet sie jetzt auch in unserer Region an. Wir wollten mehr über die Arbeitsweise und die verwendeten Produkte der bergbegeisterten Unternehmerin wissen.**



*Doris Behn-Dallmeyer bietet seit diesem Jahr medizinische Kosmetikbehandlungen in ihrem Studio in Aschau am Inn an.*

### Frau Behn-Dallmeyer, zunächst ein herzliches Willkommen in unserer schönen INN Region.

Herzlichen Dank, wir fühlen uns von Anfang an hier sehr wohl und eingebunden. Aschau am Inn ist eine unglaublich aktive Gemeinde und wir sind immer wieder verblüfft, wieviel hier auf die Beine gestellt wird.

### Wie kamen Sie nach Aschau?

Das war eher Zufall, wir wollten gezielt näher an die Berge und waren auf Wohnungssuche. Aschau hat uns gleich gefallen und wir fanden schnell eine optimale Möglichkeit zum Wohnen und Arbeiten. Ich habe hier im Haus im Finkenweg mein eigenes kleines Studio eingerichtet.

### Studio heißt Kosmetik?

Genau, ich bin seit 2001 ausgebildete Fußpflegerin im medizinischen Bereich. Da ich mich immer schon sehr für Kosmetik interessiert habe, habe ich 2009 ergänzend dazu die Ausbildung zur Kosmetikerin gemacht. Seither bin ich kontinuierlich auf Fortbildungen und Seminaren. 2019 bin ich dabei auf das Unternehmen ›Biodroga‹ gestoßen und arbeite seither mit deren Produkten.

### Was ist das Besondere daran?

Der in Baden-Baden im wunderschönen Schwarzwald ansässige Hersteller legt großen Wert auf qualitativ hochwertige Pflege. Die Produkte vereinen Natur und Wissenschaft auf ganz besondere Weise für beste Wirksamkeit und Wohlbefinden. Es gibt drei Pflegelinien mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Ausrichtungen. Daraus ergeben sich hochwertige und zugleich hochwirksame Wirkstoff- und Naturkosmetik-Präparate, deren Rohstoffe auch im Schwarzwald angebaut und verarbeitet werden.

### Warum gerade diese Produkte?

Ich möchte schwerpunktmäßig im Bereich der medizinischen Kosmetik arbeiten. Dafür sind diese hauptsächlich veganen Erzeugnisse ideal geeignet. Die Anwendbarkeit für mich und die Wirksamkeit haben mich vollends überzeugt.

### Was ist der Beweggrund, um überhaupt zur Kosmetikerin zu gehen?

Da gibt es mehrere Motive. Zum einen steht in der medizinischen Kosmetik die Verbesserung des Hautbildes im Vordergrund. Daraus entsteht ein gepflegtes Aussehen, dass direkt auch zu mehr Selbstbewusstsein führt und in der Folge eine positive Ausstrahlung bewirkt.

### Ist der Kundenkreis dann hauptsächlich weiblich?

Schon, aber auch Männer legen zunehmend Wert auf kosmetische Behandlungen. Sie haben zwar den Vorteil, dass ihre Haut etwas fester ist und dadurch länger straff bleibt, aber auch immer mehr Herren möchten gerne ein jugendlicheres und strahlendes Aussehen bewahren.

*Zum Einsatz kommen hochwirksame Naturprodukte.*





*Modern ausgestattetes Studio.*

### Woran liegt so eine strahlende Erscheinung der Haut?

Wenn diese gut genährt und gepflegt ist, dann kann man mit Make-Up sparsamer umgehen. Das kommt wiederum der Hautgesundheit zugute. Ich werde öfter gefragt, welche Pflegeprodukte für den jeweiligen Hauttyp wirklich geeignet sind. Der Besuch im Kosmetikstudio ist eine Auszeit vom Alltag und absolute Entspannung – man kann also einfach mal die Seele baumeln lassen.

### Gilt das auch für medizinische Kosmetik?

Nicht immer, das kommt aber auch auf den Kunden an und auf den Grund der Behandlung. Bei einer Fruchtsäurebehandlung kann ich viel abgestorbene, trockene Hautschuppen der Epidermis entfernen. Das ist nicht immer angenehm, regt aber die Durchblutung und die Zellerneuerung der Haut deutlich an, um Beschwerden zu verbessern. Wirkstoffe werden so optimal aufgenommen.

### Welche sind das beispielsweise?

Da gibt es eine Reihe von gut behandelbaren Problemen, wie etwa Akne, Couperose, eine Gefäßerweiterung in der Gesichtshaut, Rosacea, Pigmentflecken oder einfach generell unreine und empfindliche Haut mit Pickeln und Mitessern.

Da Dallmeyer aesthetics cosmetics and more

Doris Behn-Dallmeyer
Finkenweg 4a
84544 Aschau am Inn
Mobil 0171 - 112 78 31

Termine nach Vereinbarung!

BIODROGA medical institute

BIODROGA bioscience institute
- Verwöhnung von Haut und Geist
- Inhaltsstoffe aus dem Schwarzwald in Kombination mit biotechnologischen Inhaltsstoffen
- Clean Beauty

BIODROGA medical institute
- Lösung von Hautproblemen
- Power Ingredients in Kombination mit innovativem Säure Konzept
- Clean Beauty, vegan und parfümfrei

BIODROGA organic institute
- Naturkosmetik mit Wirkung
- Einzigartiger Kräuter Complex aus dem Schwarzwald in Kombination mit Heilmoorextrakt
- Zertifizierte Naturkosmetik und vegan

Dallmeyer-aesthetics.de • kosmetik-dallmeyer@web.de







*Alle von Doris Behn-Dallmeyer angewandten Pflegeprodukte stammen von ›Biodroga‹ und sind direkt im Studio erhältlich.*

## Wie läuft so ein Termin ab?

Zunächst erfrage ich die Erwartungen und Hoffnungen des Kunden, wobei hier ein deutlicher Unterschied bei Kosmetik liegt, die im Sinne von Wellness erfolgt oder aufgrund von Problemhaut erforderlich ist. Anschließend erfolgen die Reinigung und Tonisierung der Haut. Dabei kann ich bereits eine erste Beurteilung der Haut zu Tonus, Feuchtigkeitsbedarf, Farbton und Typ zur weiteren Behandlung machen.

Danach gibt es verschiedenste Anwendungen, wie Peeling, Wimpern färben oder Augenbrauen zupfen und färben oder Entfernen von Oberlippenbart oder Härchen im Gesichtsbereich. Anschließend wird mit einem hautspezifischen Serum verwöhnt, dem folgt eine Fließ- oder Crememaske. Vor der Abschlusspflege erhält der Kunde dann noch eine Gesichtsmassage.

## Wie oft empfehlen Sie solche Behandlungen?

Ich empfehle sie alle vier bis sechs Wochen, um einen nachhaltigen Effekt zu erhalten.

## Gibt es neben der allgemeinen kosmetischen Behandlung wie beschrieben auch spezielle Anwendungen?

Sehr viele sogar, immer individuell abgestimmt. Bei Problemhaut sind beispielsweise Säure-Needling-Kuren in den Wintermonaten sehr sinnvoll, dabei arbeite ich mit einem manuellen Needling-Roller. Dann gibt es beispielsweise die Mesoporation, bei der die Haut mit reinem Hyaluron aufgefüllt wird. Außerdem arbeite ich mit der Mikroderm-Abrasion, das ist ein hochwirksames Peeling, das sich bei unreiner Haut sehr bewährt hat.

*Die ›Expert Acids‹ verwendet die erfahrene Kosmetikerin für eine Reihe von gut behandelbaren Problemen wie etwa Akne, Rosacea oder Pigmentflecken.*




## Können die Kunden die verwendeten Pflegeprodukte auch für die Anwendung zuhause kaufen?

Natürlich, dazu berate ich gerne und stelle auf Wunsch auch hautspezifisch passende Erzeugnisse zusammen. Aufgrund meiner langjährigen Erfahrung mit der Naturwirkstoff-Kosmetik von Biodroga bin ich von der Wirksamkeit und Verträglichkeit sowie der Reinheit und Individualität absolut überzeugt. Das Unternehmen verzichtet aus Überzeugung grundsätzlich auf die Verarbeitung von Mineralöl, Parabenen, Mikroplastik, Polyethylenglykole und zyklischer Silikone. Alle diese Stoffe sind meines Erachtens nicht empfehlenswert, wenn es um kosmetische Produkte geht.

## Warum sollten sich Kunden für eine kosmetische Behandlung entscheiden?

Generell, um sich wohler in der eigenen Haut zu fühlen. Wahre Schönheit beruht auf Authentizität, Selbstvertrauen und dem Anspruch, sich in seiner Haut wohlzufühlen.

## Wie bekommt man einen Termin?

Gerne nach persönlicher Absprache per Telefon oder WhatsApp. Ich freue mich sehr auf entsprechende Anfragen.

## In diesem Sinne wünschen wir weiterhin viel Erfolg und zufriedene, schöne Kunden.

*Interview: Ida Lösch*
*Fotos: © Doris Dallmeyer, © Biodroga*

# eberl

Mode erleben

Herrenmode
Carl Gross I Haag
Zuitable I Wasserburg



Für jeden Anlass bestens gekleidet

**eberl**

Mode erleben

Damen: Hauptstr. 8-14 - 83527 Haag - Tel 08072/372970
Herren: Hauptstr. 20 - 83527 Haag - Tel 08072/3767508
Herren: Ledererzeile 8 - 83512 Wasserburg - Tel 08071/103780
www.eberl-mode.de

# Clever Campen mit modularem Ausbau

Auszeit mit dem ausgebauten Camper gehört für viele zu den Reiseerlebnissen, die am meisten Erholung bieten. Wer sich nicht für ein fertiges Wohnmobil entscheiden mag, braucht für den Kastenwagen, Bus oder die Hochdachkombi entsprechende Ausbaumöglichkeiten. Wir waren in Waldkraiburg bei Camper-Systems und haben dort vom Inhaber Gerd Thiede erfahren, wie einfach, kostengünstig und funktionell so ein Ausbau zu realisieren ist.






*Flexibler Camper-Ausbau, bei dem sogar das Quad mitreisen kann.*



*Statt der Rücksitzbank ein komfortabler Sanitärbereich.*

## Wie ist ›Camper-Systems‹ entstanden?

Ich bin selbst viel unterwegs, zum Radfahren oder Motorradfahren. Dabei war ich immer begeisterter Camper, aber bei den herkömmlichen Ausbauten hat mich immer irgendwas gestört oder mir gefehlt . Bei den fertigen Wohnmobilen selbst ist die erlaubte Zuladung oft ein großes Problem, zudem haperte es mir dort auch an der Flexibilität, beispielsweise Fahrräder, das Motorrad oder gar ein Quad mitnehmen zu können.

## Diese Anforderungen haben Sie dann kurzerhand selbst umgesetzt?

Nachdem ich mein Elektronik-Unternehmen 2018 an meinen Sohn übergeben hatte, war plötzlich wieder viel Zeit zum Reisen – und zum Tüfteln, das liegt mir einfach. Außerdem war mir das reine Rentnerleben viel zu langweilig. So steckte ich meine Energie und einiges an Geld in das Konzept für Camper-Systems. Ich denke, die Ergebnisse sprechen für sich, ich kann verschiedenste Module in unterschiedlichen Größen für den Ausbau anbieten, die leicht, flexibel und schnell einzubauen sowie hochwertig und durchdacht sind. Zudem sind wir im Vergleich auch noch sehr kostengünstig.

## Was ist der Vorteil Ihrer Produktpalette?

Mit unseren modularen Möbeln lassen sich sämtliche Fahrzeuge in wenigen Stunden ausbauen und reisefertig machen - übrigens unabhängig vom Hersteller, wie Kastenwagen, Bus

*Vom Rohzustand mit dem Einbau der Dämmung entsteht bei Gerd Thiede ein individuell konfigurierter Camper mit viel Platz und Komfort.*







oder Hochdachkombi und auch Anhänger nach Wunsch. Voraussetzungen sind natürlich die fertige Isolierung und Wandverkleidung, verlegte Stromkabel sowie der erfolgte Einbau von Fenster und Dachluken. Das kann der Kunde selbst machen - oder aber mit unserer Hilfe realisieren.

### Bieten Sie auch diese Vorarbeiten als Service an?

Ja, sehr gerne. Einen kompletten Ausbau eines leeren Fahrzeuges erledigen wir in etwa zwei bis drei Wochen zu günstigen Konditionen. Dabei kann der Kunde noch einiges an Geld sparen, wenn er die benötigten Teile nach Absprache selbst besorgt und direkt zu uns liefern lässt. Dazu gehören beispielsweise Markise, Isoliermaterial, Klebefilz oder Fenster und Elektrokomponenten. Monatelanger Ausbau gehört mit uns der Vergangenheit an.

### Können Kunden auch selbst mitarbeiten beim Ausbau?

Natürlich, wir freuen uns immer, wenn Kunden direkt dabei sind. Im Prinzip gibt es sogar drei Möglichkeiten. Entweder, wir bauen das Fahrzeug selbst aus, komplett oder ergänzt mit unseren Modulen. Oder der Kunde baut mit uns gemeinsam aus. Als drittes gibt es nach Absprache auch den Weg, dass der Kunde selbst ausbaut, aber hier vor Ort und mit unserer Beratung. Da sind wir sehr flexibel.

### Wie ist der Ablauf, bevor es mit dem tatsächlichen Ausbau losgeht?

Der Kunde plant seine Wunsch-Konfiguration selbst oder kommt mit dem leeren Fahrzeug bei uns vorbei. Hier sucht er sich die passenden Module aus und wir stellen diese gemeinsam nach den Vorstellungen und Möglichkeiten in das Fahrzeug. Dieser Service ist kostenlos und verpflichtet nicht zum Kauf.

### Auch Handwerker gehören zum Kundenstamm?

Für die ist unsere Lösung besonders flexibel – im täglichen Normalbetrieb dient der Kastenwagen beispielsweise als Handwerker-Fahrzeug. Am Wochenende oder für den Urlaub investiert der Kunde etwa eine halbe Stunde, um unsere Module und Betten in die schon vormontierten Halterungen mit wenigen Handgriffen einzubauen – und schon kann es losgehen.

### Der Ausbau mit den Camper-Systems Modulen ist sehr variabel und flexibel?

Richtig, das gilt gleichermaßen für alle Module. Zudem sind die Elemente durch die verwendeten Materialien sehr stabil und trotzdem leicht und lassen sich soweit möglich in der Wunschfarbe des Kunden anfertigen. Nach einem Komplettausbau sind bei unseren Wohnmobilen je nach Modell noch etwa – für Camper-Verhältnisse opulente – 500 bis 800 Kilogramm Zuladung möglich.

### Welche Funktionalitäten bieten die einzelnen Bauteile?

Fangen wir mit den Schlafgelegenheiten an. Durch ein ausgeklügeltes System lassen sich unsere Vario-Betten in kürzester Zeit in eine Liege, in ein Bett oder in einen bequemen Sessel (in Fahrtrichtung) umwandeln. Eine elektrische Verstellung der Rückenlehne bis in Sitzposition ist serienmäßig. Die von uns verwendeten, sehr hochwertigen Matratzen in Verbindung mit einem ausgeklügelten Teller-Lattenrost sind zum Sitzen und Schlafen bestens geeignet. Auf Wunsch gibt es sogar die Möglichkeit, ein Stockbett einzu-

CAMPER Systems




- Komplett-Ausbau für Kastenwagen und Anhänger
- Beratung
- Einbau vor Ort
- Spezialausbauten
- Heckküchen
- Sanitär-Module
- Küchenmodule
- Schränke und Oberschränke
- Bettgestelle / Matratzen

GT-Technik · Gerd Thiede · Traunreuter Str. 28 · 84478 Waldkraiburg
Tel.+49 171 8010730 · info@camper-systems.com · www. camper-systems.com



*Selbst in kleineren Kastenwägen findet alles nötige seinen Platz.*

bauen. Durch das Einlegen von ein oder zwei Mittelteilen lässt sich sogar ein XXL-Bett in voller Fahrzeugbreite schaffen. Durch einen Abstand von acht Zentimetern zwischen Matratze und der Fahrzeugwand kann das Bettzeug auf dem Bett bleiben und wird bei Bedarf mit hochgeklappt.

### Was wäre ein Grund, um die Betten hochzuklappen?

Beispielsweise, weil man damit die Möglichkeit und den Raum schafft, um Motorrad oder Fahrräder im Fahrzeuginneren mitzunehmen.

### Wie sind die Sitzgelegenheiten im Camper umgesetzt?

Mittels einem, zwischen den Betten einsteckbaren, Klapptisch lassen sich die Betten als Sitzgelegenheit für bis zu sechs Personen nutzen. Das erspart eine separate Sitzgruppe im vorderen Bereich hinter dem Fahrersitz und auch die Drehvorrichtung für Fahrer und Beifahrersitz kann entfallen.

### Welche Lösung steckt an diesem eingesparten Platz?

Hier lässt sich unser Badmodul mit kompletter Wasserversorgung einbauen. Unter dem Waschbecken befinden sich zwei 19 Liter Weithalskanister für Frisch- und Grauwasser. Daneben wird eine Trockentrenntoilette unterbracht, die zugleich als bequeme Sitzgelegenheit beim Waschen oder Zähneputzen dient. Im Bad sorgt ein rundum schließbarer Vorhang für Privatsphäre.

### Apropos Wasser – auf einen großen, unter dem Fahrzeug eingebauten Wassertank verzichten Sie bewusst?

Richtig, die komplette Wasserversorgung und -entsorgung des Fahrzeugs wird durch Weithalskanister mit 13 oder 19 Litern Fassungsvermögen realisiert. Diese Kanister sind zum Befüllen und Entleeren einfach zu entnehmen und auf Dauer deutlich hygienischer, da sie sich leicht reinigen oder im Notfall komplett ersetzen lassen. Im Winter entfällt das Problem, dass man daran denken muss, die großen Tanks rechtzeitig zu entleeren, um Frostschäden zu vermeiden.

### Gibt es auch warmes Wasser?

So viel Luxus darf im Camper auf jeden Fall sein. Anstatt mit Gas, das Reisende immer wieder vor Probleme stellt, sei es durch



*So individuell wie flexibel sind Gerd Thiedes durchdachte Lösungen.*

eigene Sicherheitsbedenken, den deutschen TÜV oder durch andere nicht kompatible Systeme im Ausland, setzen wir auch beim Warmwasser auf autarke Stromversorgung. Für den dazu eingebauten Durchlauferhitzer-Wasserhahn ist eine Stromversorgung von 230 Volt mit mindestens 1.500 Watt, besser 2.500 oder 3.500 Watt nötig. Moderne, sogenannte Powerbanks leisten das problemlos und lassen sich entweder am Campingplatz mit Landstrom oder unterwegs über entsprechende Solarmodule oder beim Fahren wieder aufladen. Damit kann man Wasserkocher, Kaffeemaschine sowie einen Induktionsherd in unserem Küchenmodul betreiben.

### Autark heißt unabhängig – sind die Module dann stabil genug, um mit dem entsprechend geeigneten Fahrzeug auch ins Gelände zu fahren?

Natürlich, alle unsere Module sind Offroad-fähig und haben mit unseren Kunden schon Abenteuerreisen von über 30.000 Meilen ohne Mängel überstanden. Von daher werden nicht nur Fahrer von geländegängigen Campern an unserem stabilen und leichten Ausbau viele Jahre ihre Freude haben.

### Was passiert nach einem Unfall oder wenn das Fahrzeug gewechselt wird?

Im Fall eines Unfalls können wir beschädigte Module kurzfristig und kostengünstig wieder Instand setzen. Bei einem Fahrzeugwechsel lassen sich die Module direkt weiterverwenden und gegebenenfalls ergänzen.

### Kann man die Camper-Systems Module auch online bestellen?

Nein, wir setzen auf unsere Erfahrung und unsere Beratungsleistung. Damit lassen sich viele Möglichkeiten besser anbieten, Funktionalitäten erklären und Fehler im Vorfeld vermeiden.

### Bleibt mit dem Unternehmen Camper-Systems trotzdem noch genug Zeit zum Reisen für Sie selbst?

Ja, allerdings recht wenig, denn von März bis August muss ich für meine Kunden verfügbar sein. Falls sich allerdings jemand findet, der Interesse daran hat, sich in das Unternehmen mit technischem Know-how einzuarbeiten und es zu übernehmen, könnte ich mir so langsam auch durchaus vorstellen, wieder mehr unterwegs zu sein und es doch mal mit dem Rentnerdasein zu probieren.

**Dann wünschen wir weiterhin viel Spaß beim Tüfteln und einen geeigneten Nachfolger sowie viele begeisterte Kunden, die die Vielfältigkeit und Flexibilität Ihrer Module zu schätzen wissen!**

*Interview: Ida Lösch*
*Fotos: Gerd Thiede*

# 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

# 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 Schreiner:in
- Azubi Industriekauffrau/mann

Interesse? Informiere dich jetzt!

Schörghuber – der führende Anbieter
von Spezialtüren aus Holz
Neuhaus 3, 84539 Ampfing

Schörghuber
Spezialtüren

# Wo Tradition auf Geschmack trifft

## Feinkost aus Bayern und Südtirol

**Wir haben es uns als Ziel gesetzt, unseren Kundinnen und Kunden stets etwas Gutes zu tun. Daher bieten wir in unserem Hofladen ein breites Sortiment an Essigen & Ölen, Gewürzen, Tees, mediterraner Feinkost, Weinen & Spirituosen an. Außerdem finden Sie bei uns Bayerische und Südtiroler Schmankerl, die noch vom Chef persönlich bei den Erzeugern probiert und ausgewählt wurden - und das bereits seit über zehn Jahren.**

Direkt in der Ortsmitte von Aschau gehört der Aschauer HofGenuss zu den besonderen Adressen der Gemeinde. Die Kombination aus Tradition und Geschmack verschmelzen hier zu einem Lebensgefühl. In unserem Hofladen finden Sie außerdem eine Vielzahl an Geschenkideen in einem einzigartigen und familiären Ambiente. Und das Besondere: 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? Zum Jubiläum, Geburtstag oder zur Verabschiedung? 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 Präsentkorb verpackt - und auf Wunsch in ganz Deutschland verschickt.






### Weinlaube für private Feiern

Im Jahr 2020 wurde der Aschauer HofGenuss um eine kleine Weinlaube erweitert - passend zum Ambiente im toskanischen Stil gebaut. Die Kombination aus Stein, Holz und modernen Glaselementen unterstreicht das Italien-Feeling mitten im Ortskern von Aschau und bietet gleichzeitig Gemütlichkeit und Platz für bis zu 24 Personen.



Die Weinlaube kann jederzeit für private Feiern gebucht werden. Egal, ob eine Weinprobe mit Freunden, eine Geburtstagsfeier oder einfach nur ein geselliger Nachmittag oder Abend - die Weinlaube wird individuell für Ihren Anlass vorbereitet. Gemeinsam mit Ihnen planen wir Ihren Abend - und dazu gehört natürlich auch das leibliche Wohl: vom Aperitif oder Begrüßungsdrink, über die ideale Weinbegleitung, bis hin zu unseren Bayerischen und Südtiroler Schmankerl.

Für Reservierungen kommen Sie entweder zu uns in den Hofladen oder melden sich gerne telefonisch unter 0171-740 23 20.

*Text & Fotos: Aschauer HofGenuss*

Manufaktur der Genüsse
Aschauer HofGenuss
Lebensfreude vom Land

WEIN - FEINKOST - PRÄSENTE

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



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








ELEKTRISCHES FAHRERLEBNIS GEPRÄGT
DURCH JAPANISCHE HANDWERKSKUNST

Für alle, die innovative Technologie und zeitlose Ästhetik schätzen:
Der rein elektrische Mazda6e vereint serienmäßige Top-Ausstattung mit beeindruckender Reichweite, dynamischer Performance und feinster japanischer Handwerkskunst. Hochwertige Materialien, durchdachtes Design – ein Fahrerlebnis, das Maßstäbe setzt.

6 JAHRE MAZDA GARANTIE

Informationen zur elektrischen Reichweite, Energiekosten, KFZ-Steuer und $CO_2$-Kosten finden Sie unter www.mazda.de/Energieverbrauch.

6 Jahre Garantie gemäß den Mazda Garantiebedingungen. Mehr Informationen finden Sie unter www.mazda.de/garantie.

**Ihr starker Mazda-Partner für die Region**

4x in Ihrer Nähe

AUTOHAUS GRUBER OHG

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**

# Persönlich und fachkompetent

## Versicherungslösungen vom Berater vor Ort mit Herz und Verstand

Das LVM-Team um Tobias Gebert in Isen besteht aus vier engagierten Versicherungsspezialisten, die sich die familiäre und unkomplizierte Beratung ihrer Kunden auf die Fahnen geschrieben haben. Wir waren vor Ort und wollten von Agenturchef Tobias und seiner Frau Maria-Theresia Gebert wissen, was die Agentur in den Bereichen Versicherungen, Vorsorge und Finanzen anbietet und was sie besonders auszeichnet.



*Tobias Gebert ist oft vor Ort bei seinen Kunden - die Gummistiefel für den Stall sind daher immer dabei.*

*In der Agentur in Isen herrscht eine freundliche und offene Atmosphäre - beim Team ebenso wie bei der Einrichtung.*




### Tobias, wie kamst du zum Thema Versicherungen?

Darauf hat mich meine Frau Maria-Theresia gebracht, ich war zunächst als gelernter Außenhandelskaufmann in einer anderen Branche tätig. Nach dem Abitur in Gars absolvierte meine Frau bei einem großen namhaften Versicherer eine Ausbildung im Innendienst und war danach auch einige Jahre im Außendienst tätig. Sie brachte mich auf die Idee, 2004 zusätzlich die Ausbildung zum Versicherungsfachmann zu machen. Seit 2015 betreute ich als selbständige Agentur eines großen deutschen Versicherers hier in Isen die Kunden, bevor wir schließlich 2020 zum LVM (Landwirtschaftlicher Versicherungsverein Münster) wechselten.

### Was war der Grund für den Wechsel?

Für uns stehen von Anfang an die persönliche und individuelle Betreuung sowie ein exzellenter Kundenservice im Vordergrund. Was uns besonders beim LVM beeindruckt hat, ist die ehrliche und fast schon familiäre Wertschätzung, die allen Mitarbeitern und Agenturen entgegengebracht wird. Der LVM ist ein Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit, das heißt, jeder Kunde ist Mitglied des Vereins. Diese Unternehmenskultur, die auf ein menschliches Miteinander basiert, hat uns sofort angesprochen. Es ist schön, wenn es in unserer technisierten Arbeitswelt im positiven Sinne ›menschelt‹.

### Wer zählt alles zu eurem Team?

Wir sind aktuell zu viert in Isen. Claudia ist unsere gute Seele im Büro und ein echtes ›Isener Urgestein‹. Sie kümmert sich um die Agenturverwaltung, Schadenaufnahmen, Terminvereinbarungen, Vertragsbearbeitungen und alles weitere, was im Agenturalltag anfällt. Ihr Steckenpferd ist das Kfz-Geschäft. Meine Frau ist selbst überzeugte Versicherungskauffrau und kümmert sich bei uns um die Kundenberatung und Schadensfälle. Baran ist Auszubildender zum Kaufmann für Versicherungen und Finanzanlagen und bereichert unser Team mit seiner freundlichen und humorvollen Art. Ich selbst bin Versicherungsfachmann (BWV) und Landwirtschaftsspezialist. Meine Schwerpunkte liegen in der Beratung von Privatkunden, Landwirten sowie kleinen und mittelständischen Unternehmen.

### Ihr seid hier in einem ländlich geprägten Gebiet, wirkt sich das auf eure Schwerpunkte aus?

Auf jeden Fall. Natürlich bieten wir Versicherungslösungen sowohl für private als auch für gewerbliche Kunden. Unsere Schwerpunkte liegen aber tatsächlich im Bereich Landwirtschaft und Gewerbe. Durch die entsprechenden Zusatzausbildungen kann ich so auf jeden Kunden individuell eingehen.

### Was lernt man bei so einer Zusatzausbildung?

Im Grunde die Details, auf die man in den jeweiligen Sparten besonders achten muss, um versicherungstechnisch wirk-




*Das Gebäude in der Münchner Straße in Isen, in der die LVM Agentur Tobias Gebert untergebracht ist.*

lich bedarfsgerechte Lösungen anbieten zu können. Wir fahren dazu zu unseren Kunden und machen eine genaue Bestandsaufnahme vor Ort, um die passende Versicherung anzubieten. So können wir die Gebäude selber mit dem Laser ausmessen, anhand von Fotos dokumentieren und zugehörige Lagepläne erstellen. Selbstfahrende Arbeitsmaschinen und spezielle Technik werden ebenfalls dokumentiert und aufgenommen, so dass sich eine Unterversicherung vermeiden lässt.

### Das kann nur über eine persönliche Betreuung erfolgen?

Diese Vorgehensweise haben wir uns auf die Fahnen geschrieben. Bei einem Schaden, der ohnehin genug Nerven kostet, ist die mangelnde oder falsche Absicherung ein zusätzliches Ärgernis.

### In welchem Umkreis seid ihr tätig?

Die gute Lage hier in Isen macht es uns leicht, weiträumig und sternförmig zu agieren. Wir sind in gut 40 Minuten in München, Mühldorf ist über die Autobahn schnell erreichbar, Wasserburg und Rosenheim sind ebenso gut anzufahren. Auf Wunsch können wir aber ebenso eine Videoberatung online durchführen - je nachdem, wie es die Zeit und die Möglichkeiten des Kunden erlauben.

### Neben landwirtschaftlichen Betrieben gehören auch Handwerks- und andere Gewerbebetriebe sowie Privatkunden zum Kundenstamm?

Natürlich, der gesamte private Bereich von Gebäude über Kfz bis hin zu Hausrat und anderen Versicherungen kann von uns abgedeckt werden. Gerade im KFZ-Bereich können wir attraktive Konditionen, speziell auch für junge Fahrer, anbieten.

### Gibt es ein Motto, nach dem ihr arbeitet?

Wichtig ist uns, weiterhin unkompliziert und vor allem persönlich mit unseren Kunden agieren zu können. Der Servicegedanke steht allem voran. Wir sind beispielsweise 24/7 über unsere WhatsApp-Servicenummer erreichbar. Und trotz aller Digitalisierung ist das menschliche Miteinander wichtiger denn je – oder vielmehr gerade deshalb.

**Dann wünschen wir euch und eurem Team weiterhin so viel Freude am Versicherungswesen und einen wachsenden und begeisterten Kundenstamm.**

*Interview: Ida Lösch*
*Fotos: LVM Agentur Isen Tobias Gebert*

**Wir kümmern uns um Ihre Versicherungs- und Finanzfragen!**



LVM Team Isen

LVM-Versicherungsagentur
**Tobias Gebert**
Münchner Str. 24
84424 Isen
Telefon 08083907090
https://agentur.lvm.de/t-gebert

Mobil / Whats App 0179 7876322
info@t-gebert.lvm.de

LVM VERSICHERUNG

# Harmonie auf dem Kopf

Dorothee Lochner ist vielen in der Region bekannt für ihr besonderes Friseur- und Reikistudio in Oberreith. In entspannter Umgebung lassen sich sowohl ein professioneller Friseurtermin als auch individuelle und persönliche Beratung sowie wohltuende Reiki-Anwendungen genießen. Idyllisch in der Oberreither Natur gelegen, ist die Umgebung jetzt Programm mit einem neuen Konzept: Dorothee hat aufgrund eigener Erfahrungen im Friseursalon komplett auf reine Naturprodukte umgestellt und kann nach entsprechender Fortbildung nun auch energetisches Haareschneiden anbieten. Was das genau ist und was es bewirkt, wollten wir von der jungen Unternehmerin im Interview wissen.



### Dorothee, seit unserem letzten Gespräch vor gut zwei Jahren hat sich einiges getan?

Richtig, unsere Familie ist gewachsen und mit den Erfahrungen während der Schwangerschaft habe ich nun komplett auf Natur im Friseursalon umgestellt. Das heißt, ich verwende keine chemischen Produkte mehr. Zudem habe ich meine Ausbildung über eineinhalb Jahre zum Coach für Energiearbeit absolviert. Und ich habe eine weitere Fortbildung zum energetischen Haarschnitt besucht und biete diese spezielle Technik jetzt auch an.

### Was kann man sich darunter genau vorstellen?

Das Verfahren selbst heißt ›HairLove – Haare in Balance‹ und das ist ein den Energiefluss fördernder Haarschnitt, also ein eine ganz bewusste und spezielle Schnitttechnik aus ganzheitlicher Sicht. Anhand der sogenannten heiligen Geometrie, wie beispielsweise in der Blume des Lebens, wird auf dem Kopf gewissermaßen ein Gleichgewicht geschnitten. Das erfolgt unter Beachtung des Grundsatzes, dass alles mit allem verbunden ist. Dabei kommt das Cranio-Sakral-System wieder in Balance. Im Einklang mit den Naturgesetzen entsteht ein exakter, langanhaltender und harmoniefördernder Haarschnitt.

### Worauf achtest du dabei im Besonderen?

Dabei geht es viel um die Wahrnehmung und das Bewusstsein des Kunden selbst. Haare sind Energieträger – das wussten schon die Indianer, also Native Americans , die sich im täglichen, ursprünglichen Leben auf ihre Intuition und ihren sogenannten sechsten Sinn verlassen mussten. Lange Haare fungieren dabei so ähnlich wie Antennen. Oder Sumo-Ringer, die ihre langen Haare zum Bündeln ihrer Energie auf einem bestimmten Punkt am Kopf zum Kampf zusammenbinden. Ebenso sammeln Yogis ihre Haare am sogenannten Kronen-Chakra, dies lässt sich auch übertragen auf die Buddha-Figuren und vieles mehr. Europäer sind wohl das Volk, das noch am wenigsten auf diesen Energiefluss achtet.

### Du schneidest aber doch die Haare und damit die Antennen?

Schon, aber hier kann man sich beispielsweise zum Termin überlegen, was man loslassen möchte. Dies schickt man dann ganz bewusst in die Haarspitzen, die ich dann schneide. Unser Inneres spiegelt unser Äußeres und schon daher sollte das Leben darauf ausgerichtet sein, von innen nach außen zu leben. Das ist ein spannendes Thema. Beispielsweise können Verlustängste Haarausfall begünstigen. Schuppen sollen ein Hinweis darauf sein, dass man seine eigenen Gefühle unterdrückt. Wer sich etwa mehr Fülle im Haar wünscht, erwartet dies vielleicht auch vom eigenen Leben.

### Also ein sehr achtsames Haareschneiden, statt dem Folgen der neuesten Mode?

Auf jeden Fall, es geht dabei auch darum, sich selbst bewusst und liebevoll anzunehmen. Feine Haare beispielsweise können die eigene Feinheit widerspiegeln. Menschen mit robusten, festen Haaren sind insgesamt vielleicht robuster. Das darf alles sein und das darf auch jeder für sich ganz bewusst annehmen. Nur so kann die Schönheit der eigenen Haare auch das volle Potential entfalten. Unterstützt mit Naturprodukten und Selbstliebe strahlen auch die Haare wieder.

### Hilft dir bei dieser Schnitttechnik auch deine Ausbildung zum Energie-Coach?

Sehr. Ich nehme viele Dinge sehr viel bewusster wahr und kann mich besser





auf meine Intuition verlassen. Es kommt immer darauf an, wieviel der Kunde zulassen möchte. Wenn es passt und gewünscht ist, kann ich auch manches Auflösen und so nicht nur mit dem Haarschnitt, sondern insgesamt Harmonie im Körper schaffen.

### Du bietest weiterhin ebenfalls Haarschnitte nach Wunsch an wie bisher auch?

Natürlich, das entscheiden meine Kunden selbst. Trotzdem würde ich auch bei individuell gewünschten Frisuren mein Chakren-Balance-Ritual anbieten.

### Wie stellt man sich das vor?

Der Kunde wählt über eine Karte intuitiv ein Chakra aus, das unterstützt werden möchte. Dazu kommen passende Düfte und Klänge sowie weitere, passende Elemente entsprechend zum Chakra.

### Das ist alles schon sehr naturbezogen. Was war dein Auslöser, um überhaupt komplett auf Naturprodukte umzustellen?

Genaugenommen meine eigene Gesundheit. Während meiner zweiten Schwangerschaft kam der Punkt, wo ich nicht mehr mit chemischen Produkten arbeiten wollte. Ich konnte auch die Gerüche nicht mehr aushalten. Nachdem ich vorher schon mit Pflanzenhaarfarben gearbeitet hatte, lag dieser Schritt nahe.

### Welche Produkte verwendest du?

Ich setze die Haarpflegeserie und Biokosmetik von ›Marías® Organic Hair‹ ein. Sie basiert auf hochwertigen Bio-Rohstoffen und verbindet Nachhaltigkeit und Wirksamkeit mit höchsten Qualitätsansprüchen. Die Shampoos reinigen sanft mit rein pflanzlichen Tensiden, die zu 100% biologisch abbaubar und frei von Silikonen, mineralölbasierten Rohstoffen und Mikroplastik sind. Mit Aloe Vera, Kräuterauszügen und kaltgepressten Pflanzenölen reinigen die Produkte, ohne


LOVE
YOUR
SELF



LOVE
YOUR HAIR

WILLKOMMEN

in meinem ruhigen Friseur- und Reiki Studio in Unterreit zwischen Wasserburg und Mühldorf.

Nimm dir eine Auszeit, komm zur Ruhe und lass dich achtsam begleiten.

Ich arbeite mit Bio-Pflanzenfarben, achtsamen Schnitten und Bio-Naturkosmetik, getragen von einer individuellen Beratung, die dich und dein Haar ganzheitlich einbezieht.

Der energetische Haarschnitt Hair Love sowie das Chakra Balance Ritual laden dich ein, loszulassen, dich zu entspannen und wieder mehr in deine natürliche Balance zu finden.

Mit Feingefühl, Präsenz und Erfahrung entsteht ein Styling, das dich sanft unterstützt und deine natürliche Schönheit unterstreicht.

DOROTHEE/S
hair / soul / care

Oberreith 2 a / 83567 Unterreit
WhatsApp: 0157 / 308 125 89
hair@dorothees.de / www.dorothees.de
Instagram: @dorothees_hair_soul_care

das Haar auszutrocknen. Alle Produkte sind zertifiziert von Austria Bio Garantie und werden in Salzburg hergestellt. Die Flaschen bestehen aus recyceltem Kunststoff.

### Wie bist du auf den Anbieter gekommen?

Eine Kundin hatte mir davon erzählt. Während einer Testphase haben mich die Produkte sehr überzeugt. Das Familienunternehmen setzt auf Nachhaltigkeit, fairen Handel und Volldeklaration der Inhaltsstoffe. Zudem war mir wichtig, dass alles biozertifiziert und so regional wie möglich ist.

### Worin siehst du die Vorteile?

Als erstes steht ganz klar der gesundheitliche Aspekt, wenn ich mir keine Chemie mehr auf den Kopf packe. Dazu kommt der Umweltschutzgedanke, der immer wichtiger wird. Das Aussehen wirkt natürlicher und der Ansatz ist weicher. Problemhaare lassen sich sehr viel besser behandeln. Generell wachsen die Haare besser, die Kopfhaut kann besser atmen und verklebt nicht.

### Ist mit den Naturprodukten alles möglich?

Alles, was im natürlichen Bereich liegt. Das heißt, ich kann keine aufhellenden Behandlungen wie blonde Strähnchen anbieten. Es ist also kein Ersatz, sondern sollte aus der eigenen Überzeugung herauskommen. Die Natur hat dabei das letzte Wort und das sollte man akzeptieren können. Es ist also ein bewusst gewählter Weg, mit einem gewissen Maß an Eigenverantwortung, auf den man sich einlassen darf. Beispielsweise ist es wichtig, dass dann auch zuhause nur Naturprodukte verwendet werden, da der Erfolg sonst nicht nachhaltig ist.

### Diese bekommt man im Handel oder über dich?

Sowohl als auch. Alle verwendeten Chakren-Düfte, Essenzen und Pflegeprodukte biete ich meinen Kunden gerne auch für zuhause an.

### Zum Thema Bewusstsein – Reiki-Behandlungen bietest du schon länger und weiterhin an?

Genau, die Reiki-Ausbildung vor einigen Jahren war einer der Schritte, die mir auch selbst weiterhalfen auf dem Weg. Reiki biete ich weiterhin an, inzwischen nur noch im Sitzen, das hat sich gut bewährt.

### Familienzuwachs und Öffnungszeiten – wie lässt sich das kombinieren?

Derzeit kann ich Termine immer am Dienstag und Samstagvormittag anbieten. Die Terminvereinbarung erfolgt am besten über WhatsApp, E-Mail oder direkt über das Kontaktformular auf meiner Webseite Dorothees.de, auf der auch alle meine Angebote mit Preisen zu finden sind.

### Dann wünschen wir dir weiterhin viel Erfolg und bewusste Kunden, die gerne mit dir den natürlichen Weg einschlagen möchten.

*Interview: Ida Lösch*
*Fotos: Dorothee Lochner*

Allianz



Nutzen Sie
unsere Erfahrung

Versichern, vorsorgen, Vermögen bilden. Dafür sind wir als Ihre Allianz Fachleute die richtigen Partner. Wir beraten Sie umfassend und ausführlich. Überzeugen Sie sich selbst.

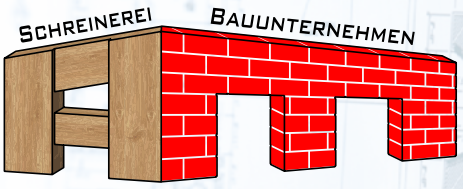
Eisenauer & Fodermeier GbR

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

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

WWW.ANTON-MANHART.DE




ANTON MANHART
BAUGESCHÄFT · SCHREINEREI GMBH & CO. KG

Möbelschreiner (m/w/d) gesucht

Deine Aufgaben:
– Fertigung in der Werkstatt
– Montage beim Kunden
– Arbeiten mit Massivholz und hochwertigen Werkstoffen

Das solltest du mitbringen:
– Abgeschlossene Ausbildung als Schreiner/Tischler
– Saubere, selbstständige Arbeitsweise
– Freude an präzisem Handwerk

Wir bieten:
– Unbefristete Festanstellung
– Faire, leistungsgerechte Bezahlung
– Abwechslungsreiche Projekte
– gutes Arbeitsklima
– Tankgutscheine (Sonderzahlungen)



TEL. 08073 / 91606-0

# Volles Programm in Stein

**Die Schlossbrauerei Stein blickt voller Vorfreude auf ein erlebnisreiches Jahr mit einem besonders bunten Veranstaltungsprogramm.**







Den Auftakt bildet unser beliebtes Steiner Brauereifest rund um den Vatertag, das sich über drei weitere Veranstaltungstage auf dem Brauereigelände erstreckt. Hier dürfen sich die Gäste auf ein großes Schafkopfturnier, einen stimmungsvollen Bayerischen Bierabend ›Schmankerl&Sud‹ mit unserer gesamten Produktvielfalt sowie auf das erste Steiner Dart -Turnier im historischen Felsenkeller alias ›Felsenkelly‹ freuen.

Neben dem Brauereifest können sich unsere Fans erneut auf das Steiner Ritterfest vom 4. bis 6. September freuen – ein echtes Highlight in einzigartiger Kulisse.

Darüber hinaus präsentieren wir in diesem Jahr stolz unser gesamtes alkoholfreies Getränkesortiment in einem frischen, modernen Design.

Auch für alle Steiner Bierfans gibt es Grund zur Freude: Ein besonderer Sommersud sowie weitere spannende Neuheiten aus Stein stehen bereits in den Startlöchern.

Ab dem 1. April, mit dem Ende der Schonzeit unserer Fledermäuse in der Burg, starten zudem wieder unsere beliebten Burg- und Brauereiführungen. Wir freuen uns auf viele Besucher, eine genussvolle Saison und zahlreiche besondere Erlebnisse in und rund um die Schlossbrauerei Stein.

*Text & Fotos: Katharina Weikert*



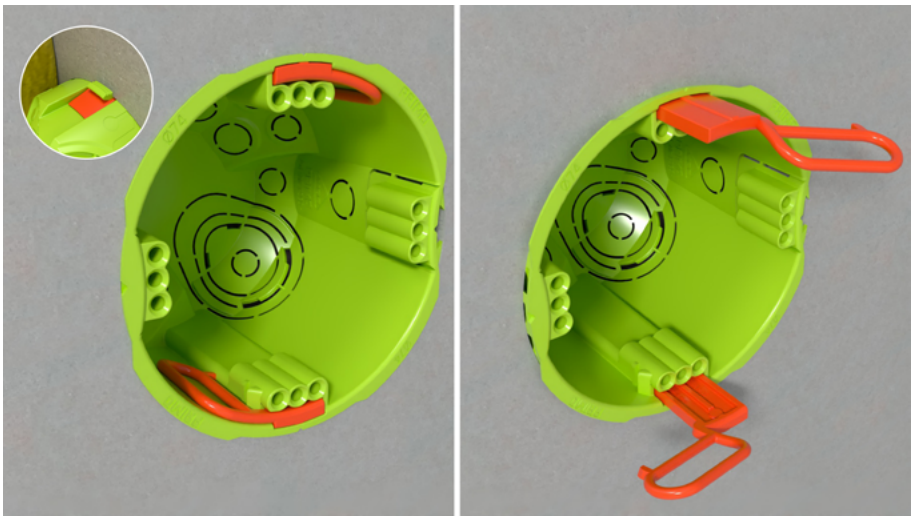




# Die schnellste Hohlwanddose der Welt

## Primo Innovation aus Aschau am Inn

**Mit der Einführung der Q-Serie setzte die Primo im vergangenen Jahr einen neuen Standard in der Hohlwandinstallation. Die neue KliQ-Fixx Hohlwand Geräte-V-Dose 62mm erweitert diese Serie nun und erleichtert dem Elektriker die Arbeit auf der Baustelle merklich.**



*Klick-System: Nach dem Einsetzen in die 74mm Bohrung werden die Keile eingedrückt. Dadurch wird die KliQ-Fixx im Wandmaterial fixiert. Zur Demontage der Dose können die Keile über die Fingerlaschen herausgezogen werden.*

### Klick und fertig!

Das smarte Klick-System der grünen Innovation minimiert die Montagezeit bei der Elektroinstallation um bis zu 66 Prozent. ›Ich muss zur Befestigung nicht mehr schrauben, das liefert mir eine unglaubliche Zeitersparnis‹, zeigt sich Marcel Ruschke, selbständiger Elektromeister aus Brannenburg, zufrieden, nachdem er die Dosen getestet hat.

Die beiden vormontierten Keile werden nach dem Einsetzen eingedrückt, wodurch sich das Klick-System im Wandmaterial festklammert. So ist die Dose sicher in der Wand fixiert. ›Bei der Entwicklung unserer Produkte verfolgen wir stets das Ziel, das Arbeitsleben der Elektriker zu vereinfachen. Mit der Verwendung der KliQ-Fixx, der schnellsten Hohlwanddose der Welt, fällt ein aufwendiger Arbeitsschritt komplett weg‹, sagt Thomas Wintersteiger, Geschäftsführender Gesellschafter der Primo GmbH.

### Vom Profi für Profis

Neben der signifikant schnelleren Installation bietet das Klick-System noch einen weiteren großen Vorteil. Zur Demontage der KliQ-Fixx können die Keile mit den Fingerlaschen wieder zurückgezogen werden. Die Keile bleiben jedoch in der Dose, wodurch sie anschließend erneut eingesetzt und per Klick befestigt werden kann. ›Ich muss jetzt keine Flügel mehr suchen, die bisher immer verloren gegangen sind. Dadurch kann ich die Dosen sicher wiederverwenden und reduziere meine Kosten‹, meint Ruschke.

Darüber hinaus hat die KliQ-Fixx viele weitere Vorteile, die bei den übrigen Produkten der Q-Serie bereits seit einem Jahr für Begeisterung sorgen. Die Einbauöffnung von 74mm bietet mehr Klemmraum und die Möglichkeit, die Geräteverbindungsdosen bei Mehrfachkombinationen stabil zu kombinieren.

### Mehr Klemmraum für die Thermodose

Das vereinfacht die Installation, da nicht mehr jede Dose einzeln ausgerichtet werden muss und die direkte Durchverdrahtung ohne Tunnel gelingt. Die 62mm tiefe halogenfreie Dose eignet sich für den Einsatz in OSB-, Holz- oder Gipskartonplatten mit einer Wandstärke von 25mm.

Als zweites Highlight hat die Primo

*Primo KliQ-Fixx: Die schnellste Hohlwanddose der Welt.*



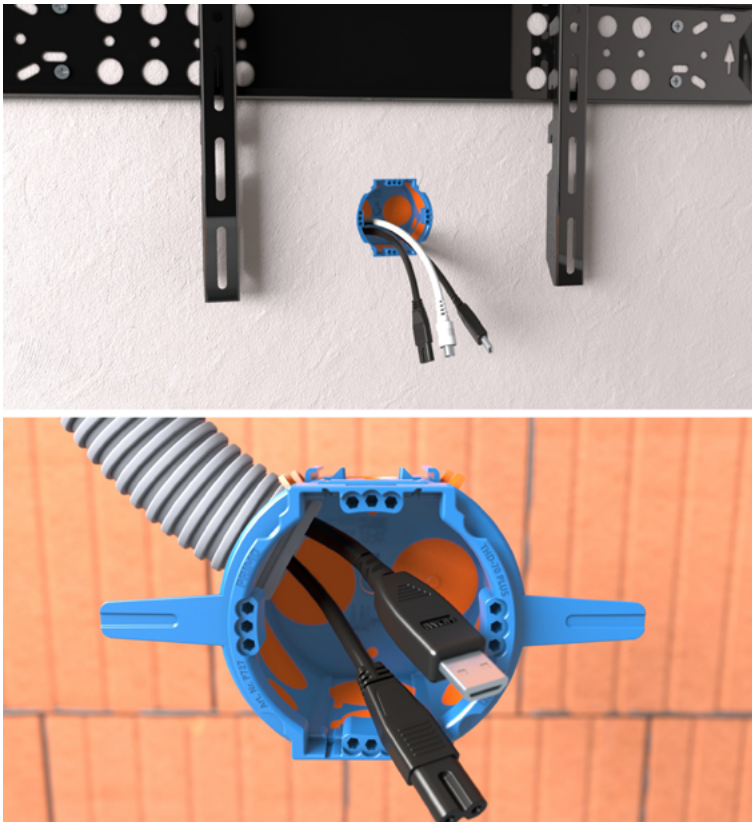
die seit zehn Jahren etablierte Thermodose weiterentwickelt. Die Thermodose THD-70 PLUS liefert im Vergleich zur Standard-Variante nochmals 20 Prozent mehr Klemmraum. Außerdem ist sie mit Großrohreinführungen bis M32 ausgestattet. Dadurch können vorkonfektionierte Leitungen eingeführt werden. So eignet sich die blau-orange Neuheit ebenso als Elektronikdose.

## Zeitsparende Installation

Montiert wird die THD-70 Plus wie die weiteren Teile der Thermodosenserie sekundenschnell mit dem eigens entwickelten Thermoschaum. Aufwendiges Gipsen wie bei herkömmlichen Unterputzdosen entfällt. Der Clou: Die Kombination von Schaum und Thermodose ermöglicht eine luftdichte und wärmebrückenfreie Installation inklusive Schallschutz.

Zusätzlich zu den beiden Dosen hat die Primo im März noch Putzausgleich-Ringe und einen Bohrdeckel für Unterputz- und Betondosen mit 60mm Einbauöffnung sowie neue Produkte für die Installation in Wärmedämmverbundsystemen vorgestellt. Damit rundet der innovative Hersteller aus Aschau am Inn sein Sortiment weiter ab. Elektriker können das Primo System nutzen, um sich die Arbeit zu erleichtern und sich deutlich Zeit zu sparen – weil ihre Zeit wertvoll ist.

*Text & Fotos: © Primo GmbH*



*Die Thermodose THD-70 Plus bietet 20 Prozent mehr Klemmraum als herkömmliche Unterputzdosen. Die M32 Großrohreinführung ermöglicht den Einzug vorkonfektionierter Leitungen.*



# Jubiläum in Unterreit

## Therapiezentrum Unterreit feiert 20-jähriges Bestehen

Am 16. Januar waren es genau 20 Jahre, dass das Therapiezentrum Unterreit der engagierten Therapeutin Nadine Holzhammer die Kassenzulassung erhalten hat. Damit begann der Aufbau der Praxis, die inzwischen in der ganzen Region bekannt und geschätzt ist.










Das Team in der Physio-Praxis besteht aus Therapeuten, Physiotherapeuten, Masseuren und Wellnesstherapeuten. Eine neue Mitarbeiterin, die auf energetischer Basis arbeitet, ergänzt das umfangreiche Angebot. Im Bereich der Trainingstherapie und für Aerobic freuen sich ausgebildete Fitness- und Aerobictrainer auf motivierte Kunden. Dazu kommen weitere fünf Fachkräfte in der Verwaltung, die alle Anliegen gerne bearbeiten und das fast 20-köpfige Team komplettieren.

Im Jubiläumsjahr bietet das Therapiezentrum Unterreit monatliche Spezialangebote für seine Kunden, Informationen dazu gibt es über die sozialen Medien oder direkt in der Praxis. Zudem sind zusätzliche Stunden im Bereich Rehasport und im Trainingsplan verfügbar.

Seit einigen Jahren ist auch die Tiertherapie fester Bestandteil des Angebots. Mit einem neuen Ansatz behandelt Nadine Holzhammer Mensch und Pferd gleichermaßen. Dabei wird zunächst der Reiter auf dem Pferd analysiert. Im Anschluss erfolgt im Stall die Therapie von Mensch und Tier. Das neue Logo nimmt direkt Bezug darauf. Weitere Informationen direkt über das Therapiezentrum Unterreit.

*Text: IM • Fotos: pixabay*

Therapiezentrum Unterreit
Ganzheitliche Therapie
für Mensch und Tier
PHYSIO THERAPIE
TIER THERAPIE
REHA SPORT
Am Haselnussberg 3
83567 Unterreit
Tel. 08073 / 91 54 49
www.therapiezentrum-unterreit.de
Physiotherapie - Trainingstherapie - Fitness - T-Rena
Sportlerbetreuung - Präventionstherapie - Wellness
Funktionelle Einlagen - Stoßwellentherapie

# Kfz-Schadenwissen

## Leonhard Holzhammer von der Allianz Generalvertretung klärt wichtige Fragen

**Viele Autofahrer sind nach einem Unfall unsicher, was als Erstes zu tun ist. In unserer dreiteiligen Serie beleuchten wir die häufigsten Fragen rund um Kfz-Schadenfälle – praxisnah und verständlich.**

### Viele Menschen geraten nach einem Unfall in Panik und haben plötzlich alles vergessen, was sie einmal gelernt haben. Was sind die ersten Schritte?

Zunächst gilt: Ruhe bewahren, tief durchatmen und die Unfallstelle sichern. Schalten Sie sofort die Warnblinkanlage ein und ziehen Sie eine Warnweste an. Ein wichtiger Praxistipp: Bewahren Sie die Warnweste nicht im Kofferraum auf, sondern griffbereit, beispielsweise im Seitenfach oder in der Rücklehnentasche des Beifahrersitzes.

Stellen Sie anschließend das Warndreieck vor der Unfallstelle auf – innerorts etwa 50 Meter, außerorts rund 100 bis 150 Meter, auf Autobahnen deutlich weiter. Ihre eigene Sicherheit steht immer an erster Stelle. Sind mehrere Personen vor Ort, sprechen Sie sich ab und gehen Sie arbeitsteilig vor.

Ist die Unfallstelle gesichert, prüfen Sie sofort, ob Personen verletzt sind und leisten Sie Erste Hilfe. Bei Verletzten, bewusstlosen Personen oder unklarer Lage wählen Sie unverzüglich den Notruf 112.

### Wann sollte die Polizei verständigt werden?

Die Polizei kommt insbesondere bei Personenschäden, höherem Sachschaden, unklarer Schuldfrage, Fahrerflucht, Alkohol- oder Drogeneinfluss, bei Unfällen auf Autobahnen sowie bei beteiligten Fahrzeugen mit ausländischem Kennzeichen. Bei kleineren Blechschäden reicht häufig der Datenaustausch zwischen den Beteiligten – im Zweifel ist eine polizeiliche Aufnahme jedoch immer sinnvoll.

### Stichwort Datenaustausch – was sollte vor Ort unbedingt festgehalten werden?

Notieren Sie die wichtigsten Daten aller Beteiligten: Namen, Anschriften, Telefonnummern, E-Mail. Das Wichtigste sind die Kennzeichen. Oft geben Versicherer Unfallkarten aus, die an der Unfallstelle einfach ausgetauscht werden können. Auch die Kontaktdaten möglicher Zeugen sind sehr wichtig. Aufgrund des Datenschutzes können später selbst von der Polizei oft keine Auskünfte mehr eingeholt werden. Praxistipp: Führen Sie am besten einen Europäischen Unfallbericht im Handschuhfach mit – im Zweifel können Sie ihn dann nicht vergessen. Sie finden diesen zum kostenlosen Download unter www.allianz.de/auto/kfz-versicherung/europaeischer-unfallbericht/#agentur.holzhammer - oder über untenstehenden QR-Code zum Download.

Fertigen Sie möglichst Fotos an: eine Gesamtübersicht der Unfallstelle, Bilder aus der jeweiligen Fahrtrichtung der Fahrzeuge – idealerweise mit erkennbarer Straßenführung, Umgebung und vorhandenen Verkehrszeichen – Aufnahmen der Fahrzeugpositionen sowie Detailbilder der Schäden aus verschiedenen Blickwinkeln. Besonders hilfreich sind Diagonalaufnahmen der Fahrzeuge und ein Foto vom Kfz-Schein. Bei unklarer Schuldfrage sind zusätzlich Fotos von Bremsspuren oder Glassplittern auf der Fahrbahn zielführend.

### Wichtig!

Geben Sie vor Ort kein Schuldanerkenntnis ab. Die Haftungsprüfung erfolgt ausschließlich durch die Versicherungen.

### Wie geht es nach dem Unfall weiter?

Melden Sie den Schaden möglichst zeitnah Ihrer Vertretung. Sollten Sie uns einmal nicht direkt erreichen, steht Ihnen die 24-Stunden-Schadenhotline der Allianz unter 0800 1122 3344 zur Verfügung oder Sie melden den Schaden online unter: www.allianz.de/service/schaden-melden

### Kurz zusammengefasst:

- Unfallstelle sichern und Eigenschutz beachten
- Erste Hilfe leisten und Notruf 112 wählen
- Polizei bei Bedarf verständigen
- Daten austauschen und Unfall umfassend dokumentieren
- Schaden zeitnah melden

*Allzeit gute Fahrt!*

*Text:*
*Leonhard Holzhammer*

*QR-Code zum Download europäischer Unfallbericht*

**Leonhard Holzhammer**

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

Besuchen Sie uns auf unsere Homepage.



# Kleine Brauerei feiert großes Jubiläum

## 150 Jahre Bräustüberl und Brauerei Ametsbichler in Aschau am Inn

Bereits seit Januar  feiert ganz Aschau: Beginnend mit dem Wirtshaussingen, im Februar folgte dann der Schäfflertanz.

Weiter geht's am 23. April mit dem ›Tag des Bieres‹, der im Bräustüberl feierlich gewürdigt wird. An diesem Festtag gibt es außerdem Brauereiführungen, ein eigens kreiertes Bier-Menü und ein speziell angefertigtes Trebern-Brot.

Die traditionelle Maiandacht am 15. Mai mit den Aschauer Meistersingern ist das letzte kleinere Fest, bevor es vom 19. bis 21. Juni in das große Jubiläumswochenende geht. Von Freitag bis Sonntag wird dann in Aschau gefeiert, was die Bierfässer hergeben.

Wir waren in der Brauerei Ametsbichler und wollten von Braumeister Georg Ametsbichler mehr über die Geschichte von Brauerei und Gaststätte wissen – und natürlich, was an diesem Jubiläumswochenende alles auf dem Plan steht.

**Herr Ametsbichler, Aschau feiert bereits seit Januar und alles fiebert jetzt vor allem auf das dritte Juni Wochenende hin, auf das ›Jubil50‹. Für Sie als Braumeister in der fünften Generation wird das sicherlich eine schöne Würdigung der langen Tradition. War es für Sie schon immer klar, dass Sie der Familientradition folgen und Brauer werden wollen?**

Ich bin damit aufgewachsen und hatte auch nie anderes im Sinn. Zu der Zeit, als ich die Lehre begann, herrschte auch noch ein anderes Selbstverständnis, ein Familienunternehmen wie unseres weiterzuführen.

**Haben Sie hier im Betrieb die Lehre absolviert?**

Einen Teil der Zeit habe ich auswärts gelernt und den anderen hier im elterlichen Betrieb.

**Wann haben Sie übernommen?**

Als Braumeister habe ich 1990 die Geschäftsführung von Brauerei und Gaststätte übernommen, die jetzt meine Frau Sabine führt.



*Das Gasthaus Ametsbichler in Aschau am Inn.*

**Gibt es schon eine sechste Generation?**

Unser Sohn Thomas studiert derzeit in Weihenstephan Brauwesen. Von daher hoffen wir, dass er den Betrieb später auch übernehmen möchte.

**Aschauer Bier ist in der Region bekannt, obwohl ihr eine doch eher kleine Brauerei seid?**

Stimmt, wir produzieren jährlich knapp unter 1.000 Hektoliter. Das ist der Bedarf, den wir für Gaststätte, Feiern und Verkauf unserer Fassbiere benötigen.

**Was zählt zum Sortiment?**

Die vier Sorten Aschauer Helles, Aschauer Primaweiße, Aschauer Dunkles und Aschauer Spezial sind derzeit dauer-

*Egal, ob im Biergarten oder zum Wirtshaussingen im Bräustüberl: Beim Ametsbichler in Aschau trifft man sich gern.*






haft im Fass erhältlich. Saisonal gibt es, nicht nur zur Starkbierzeit, auch Maibock und Weihnachtsbock. Und für den heurigen Maibockanstich liegt schon ein Weißbierbock im Keller und gärt vor sich hin.

### Alle Aschauer Biere sind biozertifiziert?

Ja, Regionalität und Nachhaltigkeit sind Teil unserer Familienphilosophie. Daher verwenden wir seit 2001 nur ausgewählte, biozertifizierte Rohstoffe für unsere Biere. Das Malz kommt von der Mälzerei Steinbach aus Zirndorf, der Hopfen aus der Hallertau und Tettnang und die Hefe wird uns aus Freising geliefert. Die Grundlage unseres Bieres, das Wasser, fördert unser hauseigener Brunnen aus einer Tiefe von 125 Metern.

### Eine wunderbare Grundlage für ein großes Fest?

Auf das sich alle Beteiligten schon sehr freuen. Gefeiert wird ja nicht nur



*Alle Aschauer Biere sind biozertifiziert.*

die Brauerei, sondern auch die Gaststätte, also die gewerbliche Nutzung des Aschauer Hofs. Dieser wurde bereits 1411 erstmals namentlich in einer Urkunde erwähnt und als ›Paugarthub‹ bezeichnet.

### Wie kam es 1876 zur Brauerei und Gastwirtschaft auf dem Hof?

1841 heiratete die damalige Hoferbin Barbara Huber den Bauernsohn Georg Rannetsperger aus Litzlkirchen, der das Brauer- und Binderhandwerk erlernt hatte. Georg Rannetsperger wollte im Anwesen eine Gastwirtschaft eröffnen, bekam jedoch keine Schankerlaubnis. So entschloss er sich, seinen erlernten Beruf auszuüben, denn Selbstgebrautes durfte man ausschenken. Damit war die Gründung der gewerblichen Nutzung der Brauerei und auch der Gaststätte erfolgt. Die detaillierte Historie und weitere Entwicklung lässt sich auf unserer Internetseite www.ametsbichler.de nachlesen.

### Was gibt es am Festwochenende alles zu erleben?

Wir starten am Freitag um 17 Uhr in unserem Fassschupfen mit einem Festbieranstich und der Ausstellungseröffnung, in der die Historie der Brauerei

BRAUEREI AMETSBICHLER · ASCHAUER BIER ·

Brauerei Ametsbichler
feiert
150 JAHRE

Jubiläums Wochenende
19.06.26 - 21.06.2026

Fr, 19.06.: 17 Uhr Festbieranstich im Faßschupfen
19 Uhr Pubquiz "Bier"

Sa, 20.06.: ab15 Uhr Hoffest: Familiennachmittag Musikalische Abendschwärmerei

So, 21.06.: 9:30 Uhr Feldmesse
11 Uhr Festakt im Bierstadl

ab 12 Uhr Hoffest mit Hofspielen, Speis und Trank

Weitere Infos unter: www.ametsbichler.de





*Sowohl das Bräustüberl (links) als auch der ausgebaute Fassschupfen (rechts) bieten viel Platz für Feierlichkeiten aller Art.*




*Die Ametsbichler kommen ursprünglich aus Ametsbichl, nahe Rott am Inn. Zufälligerweise gibt es dort auch ein Thann, so wie es in Aschau einen Ortsteil Thann gibt. Das Foto ist bei der Vorbereitung auf ein Ametsbichlertreffen entstanden.*

und Gaststätte das ganze Wochenende über multimedial gezeigt wird. Danach gibt es im Bräustüberl und Biergarten bayerische Spezialitäten. Im Sudpfandl nebenan veranstalten wir ein Pub Quiz mit attraktiven Preisen und der Aschauer Band ›Curley&Crew‹, die in der Region bereits als ›Die jungen Stimmers‹ gelten.

Der Samstag wird ab 15 Uhr zum Hoffest für die ganze Familie. Beim musikalischen Abendschwärmen geben vier verschiedene regionale Kapellen und Bands ihr Stelldichein: Die ›Aschauer Jugendkapelle‹ beginnt im Bierstadl, im Bräustüberl sind die ›Glääsamgeignmusi‹ aus Gars-Bahnhof zu hören, die ›Bavorska‹ aus Waldkraiburg sorgen dann für gute Stimmung im Bierstadl und Voralpenland Danzlmusik gibt's später von ›Duanix Musi‹ im Sudpfandl.

Im Brauereihof veranstalten wir das umfangreiche Programm unserer Hofspiele. Das geht von Maßkrugschubsen, Maßkrugstemmen, Boccia, Kegeln, Malzsackerlwerfen und Fassl aufn Ganter rollen. Dabei wird ein Fassl über eine Schanz auf den Schanktisch gerollt. Altbekannte Spiele wie Blinde Kuh oder Ochs am Berg können spontan entstehen. Dabei können sich Alt und Jung austoben und sich spielerisch messen. Außerdem gibt es eine Hüpfburg und ein Karussell. Beim Gstanzl-Singen freuen wir uns auf viele lustige Einlagen der Besucher. Der kreative Nachwuchs kann sich außerdem beim Bierfuizl bemalen künstlerisch betätigen.

### Im Jubiläumskrug wird aber nicht nur das Aschauer Bier vom Fass ausgeschenkt?

Nein, das geht natürlich alternativ auch entsprechend altersgerecht mit Wasser. Der Krug findet auf unserem Fest aber noch einen ganz besonderen, weiteren Einsatz. Am Festwochenende fungiert der Krug als Freibierkrug. Er ist zu erwerben zum Preis von 15 € und kann dann das ganze Wochenende

*Nach dem verheerenden Brand im Sudhaus war viel Gemeinschaftssinn zum Wiederaufbau nötig, der sich bis in die heutige Zeit erhalten konnte.*







*Viel Platz gibt es für die Feierlichkeiten, wie hier vor dem Sudhaus.*



*Überall auf dem Gelände gibt es lauschige Plätzchen.*

kostenfrei nachgefüllt werden – mit Aschauer Bier oder Wasser.

### Das Wochenende wird sicherlich auch kulinarische Highlights bieten?

Ich denke, da wird jeder fündig und satt. Das Angebot reicht beispielsweise von Schweinsbraten und Salatbuffet über Pommes, Steckerlfisch, Rehbratwürstl und Brotzeiten. Für den süßen Hunger stellen wir einen Eisautomaten auf und das Kaffee- und Kuchenbuffet fehlt natürlich auch nicht. Hier binden wir in gewohnter Weise die ortsansässigen Vereine ein, wie wir das, beispielsweise beim Maibaumaufstellen, schon seit mehreren Jahren gut eingespielt gewohnt sind.

### Was ist für den Endspurt am Sonntag geplant?

Dieser beginnt mit einer Feldmesse auf der Festwiese vor unserem Salettl. Anschließend gibt es einen etwa einstündigen Festakt im Bierstadl, begleitet von der Aschauer Blaskapelle.

### Das ist ein volles Programm für nur ein Wochenende – wer organisiert das?

Ein eigens für das Wochenende einberufenes Jubiläumskomitee, bestehend aus etwa zehn Aschauern, Freunden und Familie. Dieses sehr engagierte Team hat viele Ideen, auf deren Umsetzung wir uns sehr freuen.

### Auch nach dem Jubiläumswochenende gibt es noch weitere Feste beim Ametsbichler?

Gleich im Juli starten wir wie gewohnt vom 23. bis 27. Juli ins Aschauer Sommerfest. Ein besonderes Familienhighlight wartet für uns persönlich am 26. Juli: das Ametsbichler-Treffen. Das letzte Familientreffen dieser Art war vor zehn Jahren mit über 100 Personen, darauf freuen wir uns sehr. Schlussendlich wird am 30. September ein weiteres historisches Fest mit dem Brauereisilvester begangen.

### Silvester am 30. September?

Das kommt aus dem Brauereiwesen. Zu diesem Termin endete früher das Wirtschaftsjahr einer Brauerei. Franz Wicho vom Aschauer Gemeindearchiv wird an diesem Tag einen entsprechenden Vortrag halten.

### Dann wünschen wir viel Spaß und viele Gäste, die mit euch feiern!

*Aktuelle Infos zu den Veranstaltungen unter www.ametsbichler.de*

*Interview: Ida Lösch • Fotos: Georg Ametsbichler*

*Vor genau 50 Jahren feierte man in Aschau das 100-jährige Bestehen von Brauerei und Gaststätte Ametsbichler.*




*Feiern, unter anderem beim Maibaumaufstellen, können in Aschau am Inn auf eine lange Tradition zurückblicken.*



# Alles, was man auf und zu machen kann

## Schreinerei Rudolf Vogel KG stellt seit 77 Jahren handwerkliche Fenster und Türen aller Art her

Wir sind in Thalham, einem kleinen Weiler zwischen Schwindegg und Weidenbach. Dort hat sich die Schreinerei Rudolf Vogel KG als Hersteller von Fenster und Türen, vor allem auch für die Altbau-Sanierung, seit vielen Jahrzehnten etabliert. Wir waren vor Ort und wollten von Ralf Vogel, einem der Geschäftsführer, mehr über die Entwicklung und das Angebot des Unternehmens erfahren.



*Heutiges Betriebsgelände der Schreinerei Rudolf Vogel KG in Thalham bei Schwindegg.*

### Was macht ihr ganz genau?

Im Prinzip alles, was man im und am Haus auf und zu machen kann, also Fenster und Türen aller Art. Dabei bieten wir sowohl Normelemente an als auch Maßanfertigungen für den Altbau und auch Denkmalschutz konforme, moderne Fenster mit neuester Technik. Das ist unser größter Anteil. Der Umbau erfolgt soweit als möglich ohne Mauerbruch.

### Wie stellt man sich einen Fenstertausch ohne Mauerbruch vor?

Wir setzen hier eine spezielle Vorgehensweise ein, die sich über die Jahre entwickelt hat. Dabei wird der alte Rahmen mehrfach eingeschnitten und stückweise entfernt. Die neuen Elemente sind passgenau produziert und lassen sich direkt einsetzen, abdichten und verwenden. Der Einsatz eines Maurers ist bei solchem Vorgehen nicht mehr nötig. Vorausgesetzt natürlich, die Mauer ist entsprechend stabil und bröckelt nicht von selbst heraus. Und selbst wenn, dann haben wir einen Partner zur Hand, der den Schaden schnell und unkompliziert beheben kann.

### Das klingt nach sehr viel Erfahrung, der Betrieb besteht bereits seit 77 Jahren?

Genau, mein Opa gründete 1948 das Unternehmen mit Unterstützung meines Vaters. Das waren sehr schwierige Zeiten nach dem Krieg. Um an Werkzeug zu kommen, fuhren die beiden auf LKWs hinten auf der Ladefläche mit, um in München Lebensmittel gegen Hammer, Meißel, Hobel und dergleichen zu tauschen. Als Aussiedler aus Mähren und Böhmen lernten sich meine Eltern hier kennen und starteten von Null. Als erste Werkstatt diente anfangs ein kleiner Getreidespeicher bei der Familie Hundmeyer in Deutenheim. Hier wurden die ersten Möbel gefertigt und Reparaturen durchgeführt. Mein Großvater, Rudolf Vogel senior, hatte hierbei große Unterstützung von seinem älteren Sohn Rudolf, meinem Vater. Dieser war auch der erste Lehrling des Unternehmens und wurde vom



*Seit 1995 leiten Ralf und Rudolf Vogel den Betrieb in dritter Generation.*

Gründer selbst ausgebildet. Zum Ausliefern der Ware stand in der Nachkriegszeit nur ein Motorrad zur Verfügung.

### Wie kam der Unternehmenssitz in Thalham zustande?

In Deutenheim wurden die Möglichkeiten schnell zu klein. Als hier in Thalham ein barackenähnliches Gebäude leer stand, übernahm es die Familie 1951. Doch auch hier wurde es bald zu eng. Der Umzug auf das heutige Gelände erfolgte 1959. Nach dem Kauf des Grundstücks wurde noch im gleichen Jahr die erste große Fertigungshalle gebaut und in Betrieb genommen. Im Laufe der Zeit entstand durch verschiedene An- und Umbauten das jetzige Betriebsbild. 1970 übergab mein Großvater die Manufaktur an meinen Vater. In den letzten 77 Jahren entstand hier ein doch recht stattliches Unternehmen, das auf fast 6.500 qm Grundfläche produziert.

### Seit wann leiten die Gebrüder Vogel den Betrieb?

Seit 1995 wird der Betrieb nun in dritter Generation weitergeführt. Mein Bruder Rudolf hat 1995 den Meistertitel im Schreinerhandwerk erhalten. Ich habe zunächst eine kaufmännische Ausbildung absolviert und 1993 die Ausbildung zum staatlich geprüften Holztechniker (HTR) abgeschlossen. Wir beide durchliefen immer wieder zahl-



*Das erste Betriebsgebäude in Thalham bezog Rudolf Vogel sen. im Jahr 1951 in dieser Baracke.*

reiche Lehrgänge und Spezialkurse mit Erfolg und unterstützen auch die Arbeit in der Schreinerinnung.

## Wie teilt ihr euch die Arbeit auf?

Mein Bruder Rudi ist für die termingerechte Lieferung und fachgerechte Montage unserer Produkte zuständig. Aufmaß-Termine sowie Kundendienstarbeiten gehören ebenfalls zu seinem Aufgabengebiet.

Ich bin Komplementär des Betriebs und kümmere mich um die technischen und kaufmännischen Details. Als Spezialist im Bereich denkmalgeschütztes Bauen bin ich der erste Ansprechpartner im Haus. Die Kundenbetreuung vom Angebot bis hin zur Rechnungsstellung runden mein Aufgabengebiet ab.

## Gibt es Aussicht auf eine vierte Generation?

Durchaus, mein Sohn Felix ist derzeit in der Meisterschule und findet vor allem an den Altbau-Sanierungen großen Gefallen. Von daher wäre es schön, wenn er die Geschicke unseres Familienunternehmens weiter lenken möchte.

## Welche Vertriebswege nutzt ihr?

Der Verkauf und der Außendienst laufen direkt durch uns im Haus. Inzwischen sind wir bei Architekten, beim Denkmalschutz und bei Bauherren gut bekannt und können uns über entsprechend gute Anfragen und Aufträge freuen.

## Wie viele Mitarbeiter sind im Betrieb beschäftigt?

Derzeit haben wir 14 durchwegs langjährige, teils über Jahrzehnte bei uns beschäftigte Mitarbeiter - was uns sehr freut. Davon sind zwei Aushilfen, neun ausgebildete Schreinergesellen, ein Helfer und eben wir zwei Geschäftsführer.





*Teamfoto aus dem Jahr 2023.*

### Bildet ihr auch aus?

Ja, über interessierte neue Auszubildende freuen wir uns immer. Über die Jahre konnten wir bereits über 40 Lehrlinge im Schreinerhandwerk ausbilden und neun Mitarbeiter auf dem Weg zum Meister begleiten. Auch Anfragen für Praktikumsstellen nehmen wir gerne an.

### Woher bezieht ihr eure Rohstoffe?

Hier achten wir auf Regionalität, mindestens aber Deutschland oder Österreich. Das Holz zur Verarbeitung beziehen wir aus dem Landkreis, fertige Hölzer kommen, ebenso wie Gläser, aus dem Bayerischen Wald. Beschläge lassen wir uns aus der Nähe von Stuttgart liefern und sämtliche Lacke für unsere Oberflächen beziehen wir aus Schwaz in Österreich. Dabei verwenden wir seit einigen Jahren ausschließlich wasserlösliche und lösemittelfreie Lacke auf Acrylbasis. Auf Wunsch gibt es von uns auch ökologische, gewachste oder geölte Oberflächen. Alle Lieferanten sind uns langjährig bekannt und bieten gleichbleibende Qualität.

### Wie sieht der Blick auf euer Leistungsspektrum aus?

Es beginnt bei der Anfrage und dem Termin vor Ort. Der ausführlichen Beratung folgen das Angebot und das genaue Aufmaß. Schließlich fertigen wir die Stücke im Haus, kümmern uns um Terminabsprachen, den Einbau und auch um den Service. Wir arbeiten ausschließlich mit eigenen Mitarbeitern und beschäftigen keine Sub-Unternehmer.

### Produziert wird dann alles, was Tür oder Fenster heißt?

Und noch einiges mehr. Laufend stellen wir Haus- und Innentüren in allen Variationen nach Wünschen der Kunden her. Angefangen beim einfacheren Serienteil bis hin zur aufwendigen Einzelanfertigung fertigen wir, was technisch machbar und sinnvoll ist. Dazu gibt es Kombinationen mit Seitenteilen und/oder Oberlichten. Auch Faltanlagen für den Innen- und Außenbereich, Markisen, Wintergärten mit Belüftung und Beschattung oder zum Objekt passende Fensterläden finden sich nach technischer Abklärung in einem Auftrag wieder.

### Alle Variationen klingen sehr individuell?

Das stimmt, denn wir fertigen, gerade im Sanierungsbereich, auch Türen und Fenster nach alten Vorlagen. Oft bringen Bauherren alten Bilder, Vorlagen oder Handskizzen, mit denen unsere Spezialisten versuchen, die Elemente unter Berücksichtigung der gültigen Vorschriften und des technisch Machbaren originalgetreu zu bauen. Eine Angleichung der Beschläge oder Verglasung gehört ebenfalls zum Leistungsumfang. Bei Bedarf werden Aspekte der Sicherheitstechnik, des behindertengerechten Wohnens, des Wärme- oder Schallschutzes berücksichtigt.

### Braucht man für die angesprochene Sicherheitstechnik eine besondere Ausbildung?

Ja, mein Bruder und ich besuchen regelmäßig die notwendigen Schulungen und sind Spezialisten für Nachrüstbeschläge. Unser Unternehmen ist im Adressennachweis von zertifizierten Errichter-Unternehmen für mechanische Sicherungseinrichtungen des Bayerischen Landeskriminalamtes gelistet.

### Andere Schreinerarbeiten stehen nicht im Angebot?

Doch, natürlich. Neben unserer Spezialisierung im Fenster- und Türenbereich bieten wir auch Innenausbauten, Möbel oder Wand- und Deckenverkleidungen mit Lieferung und Montage. Dazu gehört jede Bauweise, egal ob Normteil oder Sonderanfertigung, Schwing- und Schiebeelemente, rund, schräg oder wie auch immer geartet schwierig. Im Programm haben wir außerdem Rollläden für Standard- und Sonderlösungen oder Insektenschutzgitter.

### Bei so viel Angebot benötigt ein Betrieb eine hochprofessionelle Ausstattung?

Auf jeden Fall. In der Fertigung, mit einem weitestgehend automatisierten Arbeitsablauf, setzen wir bereits seit 1995 voll auf EDV und CNC-Technik. Ein Hauptvorteil für unsere Flexibilität ist, dass fast alle CNC-Programme für die hochtechnischen Maschinen selbst geschrieben werden. Dadurch lässt sich schnell auf neue Anforderungen und individuelle Kundenwünsche reagieren. Unsere Fensteranlage, ebenfalls mit CNC-Technik, wurde vom Maschinenhersteller nach den Wünschen und Ideen unseres Betriebs hergestellt. Es genügt ein Mann, um die Einzelteile für 120 Fenstereinheiten pro Tag zu produzieren. Außerdem werden beispielsweise noch der Hobelautomat, die Kantenanleimmaschine, ein Türenbearbeitungszentrum, der Kreuzschliffautomat und die Vielblattsäge für den Zuschnitt mit neuester Technik gesteuert. Trotzdem bleibt beim jetzigen Stand der Technik immer

noch eine ganze Menge an Handarbeit übrig, die von unserem Fachpersonal mit viel Geschick und Können erledigt wird.

### Wer sind eure Kunden?

Schulen und Verwaltungsgebäude haben Fenster und Türen aus unserer Fertigung. Mehrfamilien- und große Stadthäuser werden laufend mit unseren Produkten ausgestattet. Aber natürlich produzieren wir auch gerne für Eigenheime, Sanierungs- oder Kleinaufträge. Mit unseren Bauherren dürfen wir uns über zahlreiche Auszeichnungen freuen.

### Stellt ihr auch Kunststofffenster her?

Nein, aber wir liefern und montieren sie und arbeiten seit langer Zeit mit einem Lieferanten in der Oberpfalz zusammen, der von uns im Gegenzug Holzelemente bezieht. Um Angebot, Aufmaß, Einbau und Service kümmern wir uns dann wieder direkt selbst.

### Was zählt zu besonders herausragenden Aufträgen, die ihr realisiert habt?

Auf Architektenwunsch sollte ein Fenster mit einer sichtbaren Glasfläche von 5 mal 5 Zentimeter gebaut werden. Unsere Tüftler schafften es, dieses Fenster mit Holzrahmen und Beschlägen so zu fertigen, dass sogar noch eine Stoßlüftung erfolgen konnte. Auch übergroße Elemente wurden schon hergestellt. Erstaunlichstes Werk ist eine 18 Meter lange Hebeschiebetüre für ein Hallenbad, bei der nicht nur die Ausmaße beeindruckend sind, sondern auch die Funktionalität und die entsprechend exakte Ausführung. Eine weitere Besonderheit war ein gebogener Fensterrahmen für einen Turm, bei dem auch die Gläser entsprechend gebogen waren. Dieser Auftrag war besonders individuell.

### Gibt es ein Motto der Rudolf Vogel KG?

Das Alte mit dem Neuen auf höchstmöglichem Niveau verbinden.

**In diesem Sinn wünschen wir euch weiterhin anspruchsvolle und interessante Aufträge mit zufriedenen Kunden.**

*Interview: Ida Lösch*
*Fotos: Rudolf Vogel KG*

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

WENN DU JETZT APPETIT BEKOMMST...
Komm zu uns!
Wir suchen: Elektroniker für Energie- und Gebäudetechnik (m/w/d)
ELEKTRO SCHRANNER
info@elektro-schranner.de | 08638 9823581
Liebigstraße 12 | 84544 Aschau am Inn | www.elektro-schranner.de
Gebäudetechnik – Elektroanlagen - Photovoltaik – Netzwerk – Service

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

# Wirtshaus – Biergarten - Ausflugslokal und mehr

## Der Wirt z´Rieden mit neuer Gaststube, Brunchterminen und Grillabenden

Das Wirtshaus in Rieden ist eine Adresse mit besonderem Charme: Es bietet einzigartigen Biergarten-Flair, einen urigen Stadl für allerlei Festlichkeiten und ganz neu eine gemütliche Gaststube im bayerisch-modernen Wirtshausstil.




Es gibt Orte, die fühlen sich vom ersten Moment an richtig an. Ein weiter Blick über Wiesen, bei gutem Wetter die Alpen am Horizont und schattenspendende Kastanienbäume, unter denen man ein kühles Getränk und einen bayerischen Klassiker aus der Speisekarte genießen kann: Genau dieses Gefühl erwartet die Gäste beim Wirt z`Rieden.

In idyllischer Lage hat sich das Wirtshaus längst zu einem beliebten Treffpunkt für Ausflügler, Radfahrer, Familien und Freunde von nah und fern entwickelt. Und mit Beginn der neuen Saison gibt es gute Nachrichten: Ab dem 1. Mai gelten neue Öffnungszeiten – und dank der komplett renovierten Gaststube ist der Betrieb nun wetterunabhängig möglich. Für alle E-Bike-Fahrer haben wir natürlich eine kostenlose E-Bike-Ladestation.

Der Wirt z`Rieden hat ab 1. Mai immer freitags, von 17 bis 22 Uhr, sowie sonn- und feiertags wetterunabhängig geöffnet. Egal, ob Biergarten, gemütliche Gaststube oder die schöne, urige Alm – für jeden Gast haben wir bei jeder Witterung den passenden Platz.

### Biergarten mit Weitblick

Herzstück unseres Wirtshauses ist der großzügige Kastanien-Biergarten mit rund 200 Sitzplätzen. Wer hier Platz nimmt, genießt nicht nur bayerische Wirtshauskultur, sondern auch einen ganz besonderen Blick – bei gutem Wetter bis zur Alpenkette.

Für die Kleinsten haben wir einen kleinen, aber feinen und gut einsehbaren Spielplatz.

Bei uns trifft sich die Dorfgemeinschaft genauso wie die Familie nach dem Sonntagsausflug oder die Freundesrunde zum Start oder Ausklang des Wochenendes.

### Der ›Stadl‹ z`Rieden

Hier lässt es sich feiern und genießen mit Hüttencharakter. Eingebettet in unseren einzigartigen Biergarten bietet unser Altholz-Stadl eine ganz eigene Atmosphäre. Das gemütliche Ambiente schafft den perfekten Rahmen für besondere Momente – von Hochzeiten über Geburtstage und bayerische Firmen-Olympiaden bis hin zu einzigartigen Weihnachtsfeiern.

Egal ob Grill- und Brunchbuffet, Reindl-Essen oder Vier-Gänge-Menü – wir haben für jeden Anlass die passende Antwort.

Jeden Samstag ist der gesamte Biergarten inklusive Alm exklusiv für Veranstaltungen reserviert. Der Stadl selbst steht auch an jedem anderen Tag für Feierlichkeiten zur Verfügung.

Wir freuen uns auch über Hochzeitsanfragen – wir haben noch einige Termine für 2027 verfügbar und auch Anfragen für 2028 können bereits gestellt werden.

### Ganz neu: Gaststube im Wirtshaus

Die neu renovierte Gaststube bringt noch mehr Gemütlichkeit – bayerische Tradition kombiniert mit moderner Wirtshauskultur. Sie ergänzt ab sofort den Biergarten und bietet nicht nur bei schlechter Witterung eine gemütliche Alternative.

Auch für Feierlichkeiten im kleineren Rahmen bis maximal 50 Personen eignet sich die Gaststube hervorragend. Plätze können ab sofort für jeden regulären Öffnungstag reserviert werden.








## Neue Öffnungszeiten ab 1. Mai im Überblick

***Wirtshaus und Biergarten bei jeder Witterung geöffnet!***

**Freitag: 17 – 22 Uhr:** Der ideale Start ins Wochenende – entspannt im Biergarten oder in der Gaststube.

**Sonntag & Feiertag: 11 – 20 Uhr:** Mit durchgehend warmer Küche und – besonders beliebt – hausgemachten Kuchen an Sonn- und Feiertagen.

**Samstag:** Reserviert für geschlossene Gesellschaften. Anfragen für Feiern aller Art sind ausdrücklich willkommen. Auch sonntags besteht die Möglichkeit, beispielsweise den Stadl für einen Geburtstagsbrunch, Frühschoppen oder eine Geburtstagsfeier am Mittag oder Abend zu mieten.

## Neu 2026

Alles inklusive beim Frühstücksbrunch und Grillabend in Rieden. In unserer Almhütte und im gemütlichen Biergarten gibt es 2026 einmal im Monat einen besonderen Alles-inklusive-Frühstücksbrunch von 8.30 bis 11 Uhr (Termine auch auf Instagram und auf der Homepage).

***Die nächsten Termine:***

- 6.4. Ostermontagsbrunch
- 10.5. Muttertagsbrunch
- 7.6. Frühstücksbrunch

*Wir bitten um Reservierung!*

Neben den Brunch-Terminen finden auch mehrere Grillabende statt – die Termine finden sich ebenfalls auf der Homepage und auf Social Media. Der erste Grillabend findet (wetterunabhängig) am 11.6. statt. Bei schlechter Witterung wird der Grillabend in unserer gemütlichen Alm und im überdachten Biergartenbereich stattfinden.

*Reservierungen gerne per E-Mail an: info@wirt-rieden.de*

## Ein Ort für viele Anlässe

Was das Wirtshaus in Rieden besonders macht, ist die Kombination aus natürlicher Lage, vielseitigen Räumlichkeiten und familiärer Atmosphäre. Biergarten, Stadl und Gaststube greifen ineinander und schaffen Raum für unterschiedlichste Anlässe – vom entspannten Sonntagsbesuch bis zur großen Hochzeitsfeier.

Wer also einen Ort sucht, an dem sich Tradition, Ausblick und Gemeinschaft verbinden, findet in Rieden eine Adresse mit besonderem Charme und Charakter.

*Text & Fotos: Manuel Scheyerl*



WIRT
Z'RIEDEN
WIRTSHAUS & BIERGARTEN
DIE BESONDERE LOCATION FÜR DEINE VERANSTALTUNG
GEBURTSTAG | HOCHZEIT | FIRMENFEIER | TAUFE | FAMILIENFEIER | WEIHNACHTSFEIER

Rieden 15, 83564 Soyen ☎ + 49 (0) 8076 6093015 ✉ info@wirt-rieden.de

# Selbstbacken macht Laune!

**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.**



In meinen 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.

## 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 verrate ich 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 max. zehn Personen begrenzt.
- Im Skript gebe ich bewährte Rezepte und viele Tipps und Tricks mit.
- Am Ende des Tages können alle Teilnehmer die entstandenen Backwaren reichlich mit nach Hause nehmen.

*Ich freue mich auf gemeinsames Backen!*

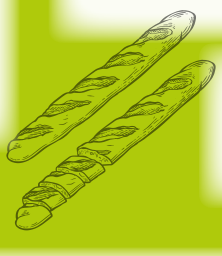
*Text & Fotos: Paul Strohmaier*

**Tages-Backkurse Termine 1.HJ 2026:**

**Sauerteig Brotsorten**
- 18.4.
- 13.6.
- 18.7.



**Firmen-Events**
**Vereinstermine**
**Besondere Anlässe**
auf Anfrage



**Mediterrane Gebäcke**
- 9.5.

**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**

# BESONDERS. GUT. BAUEN.

## MASSIVBAU SEIT 1930



- ROHBAU
- UMBAU
- PLANUNG
- SCHLÜSSELFERTIG BAUEN

**ALFONS VAAS GMBH**
**BAUUNTERNEHMEN**

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

VAAS BAU

MEISTERBETRIEB SEIT 1930

# Ein Fest des Dankes

## Weihnachtsfeier und feierliche Ehrungen beim Pflegedienst der Caritas



*Ildiko Sitz war eine der geehrten Damen des Abends - rechts das Gruppenfoto.*



In der besinnlich dekorierten Atmosphäre vom Gasthaus Sahlstorfer in Taufkirchen kam das Team des Pflegedienstes der Caritas zusammen, um das Jahr gemeinsam ausklingen zu lassen. Neben dem gemütlichen Beisammensein standen vor allem jene Menschen im Mittelpunkt, die sich seit vielen Jahren mit Herz und Seele der Pflege verschrieben haben.

Pflegedienstleitung Irmgard Geiszer eröffnete den Abend mit einer emotionalen Rede. Dabei wurde betont, dass die Arbeit im Pflegedienst weit über die medizinische Versorgung hinausgeht: ›Es sind die Zuwendung, das offene Ohr und die menschliche Wärme, die unseren Dienst ausmachen. Das funktioniert nur mit einem Team, das zusammenhält wie eine Familie.‹

In der heutigen Zeit ist Beständigkeit im Pflegeberuf ein wertvolles Gut. Umso stolzer zeigte sich die Leitung, gleich mehrere Jubilare für ihre Loyalität auszeichnen zu dürfen: Ildiko Sitz und Uta Ferber-Loidl wurden für 25-jährige Treue und ihren unermüdlichen Einsatz ausgezeichnet.

Außerdem wurden Astrid Wagenbauer, Olga Dutenhefer und Irina Dutenhefer in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.

Trotz der allgemein bekannten Hürden in der Pflegebranche herrschte an diesem Abend Aufbruchstimmung. Unter dem Motto ›Mit Zuversicht ins Jahr 2026‹ wurde deutlich, dass der Pflegedienst nicht nur auf Beständigkeit, sondern auch auf Innovation setzt. Neue Konzepte zur Entlastung des Teams und eine verstärkte Digitalisierung sollen im kommenden Jahr dafür sorgen, dass wieder mehr Raum für das Wesentliche bleibt: den Menschen.

›Wir blicken nicht mit Sorge auf das neue Jahr, sondern mit dem Wissen, dass wir als Team alles meistern können. Unsere Stärke ist unser Zusammenhalt‹, so Pflegedienstleitung Irmgard Geiszer.

Bei gutem Essen und anregenden Gesprächen fernab von Dienstplänen und Fachbegriffen wurde viel gelacht. Die Weihnachtsfeier hat einmal mehr gezeigt: Pflege ist Herzenssache – und ein starkes Team die beste Medizin gegen jede Krise.

*Text: Irmgard Geiszer • Fotos: Joana Wysock*





**Caritas-Ambulante Pflege**

**Liebevolle Pflege Zuhause**

Caritas-Ambulante Pflege im Landkreis Mühldorf

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

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

www.caritas-ambulanter-pflegedienst-muehldorf.de

Leben im Alter

caritas

# GarsControl Junior überzeugt beim WRO-Weltfinale

## Platz 11 weltweit und bestes europäisches Junior-Team

Großer Erfolg für das Gymnasium Gars am Inn: Das Robotics-Team GarsControl Junior erzielte beim Weltfinale der World Robot Olympiad (WRO) Ende November des letzten Jahres in Singapur einen hervorragenden 11. Platz. In der Altersklasse RoboMission Junior traten 112 der besten Teams aus aller Welt gegeneinander an – mit dem Ergebnis platzierten sich die Garser Schüler Kilian Huber, Jakob Kern und Manuel Seider unter den besten zehn Prozent im Weltfinale. Zudem war GarsControl Junior damit bestes deutsches und bestplatziertes europäisches Team dieser Kategorie.




*Am höchsten Punkt der Stadt bei einer Erkundungstour durch Singapur: v.l.: stellvertretende Schulleiterin Andrea Dreßel, Coach Marco Grees, Teammitglieder Kilian Huber, Jakob Kern und Manuel Seider und Coach Tobias Bauer*

Am Wettbewerb nahmen insgesamt rund 600 Teams aus etwa 90 Ländern teil. Bereits die Qualifikation bedeutete den Einzug in die internationale Spitzenklasse. Für das Gymnasium Gars war das Weltfinale der WRO zugleich der zweite große internationale Auftritt im Jahr 2025, nachdem bereits das Senior-Team der Schule im Sommer bei einem anderen Robotics-Weltfinale mit einem Top-5-Ergebnis auf sich aufmerksam gemacht hatte.




*Die Garser Delegation am Strand von Singapur - eine schöne Belohnung für die vielen investierten Stunden.*

### Ein spannender Wettkampf

Das Weltfinale erstreckte sich über drei intensive Tage. Zunächst stand ein kompletter Trainingstag mit Übungsläufen und Testruns auf dem originalen Wettbewerbsfeld auf dem Programm.

SEIT 1890 Ihr zuverlässiger Partner

Ihr Ansprechpartner für:

- Aufstellbecken
- Schwimmhallen
- Beton-Folienbecken
- Einstück-Fertigbecken
- Whirlpools
- Rolladenabdeckungen
- Schiebehallen
- Pooldeck
- Wasserpflegemittel






Voranzeige: Pool-Fest® Sa. 06.06.2026!

seit 1890 135 Jahre

ANTON HABERMEIER GMBH

HEIZUNG SANITÄR SCHWIMMBAD

Oberbonbruck 29
84428 Buchbach

Telefon: 08086/321
info@habermeier-baeder.de

Filiale Landshut
Telefon: 0871/93300-0



*Ein Besuch der wunderbar beleuchteten ›Gardens by the bay‹ durfte nicht fehlen.*

Hier hatte das Team Gelegenheit, letzte Feinjustierungen an Roboter und Programm vorzunehmen.

Am ersten Wertungstag folgte schließlich der offizielle Wettkampf mit einem Mix aus vorab bekannten Aufgaben und einer Überraschungsaufgabe, die erst vor Ort vorgestellt wurde. GarsControl Junior erwischte dabei einen nahezu perfekten Tag: Mit 206 von 216 möglichen Punkten erzielte das Team ein Spitzenergebnis und mischte von Beginn an ganz vorne im Feld mit.

Der dritte Wettkampftag – zugleich der zweite Wertungstag – brachte dann die sogenannte › xtra-Day-Challenge‹. Hier warteten komplett neue Aufgaben, auf die sich die Teams zuvor nicht vorbereiten konnten. Genau dieser Tag entwickelte sich zum großen Krimi: Zunächst sah alles vielversprechend aus, doch im ersten Wertungslauf lief kaum etwas nach Plan, wichtige Punkte blieben liegen. In kurzer Zeit analysierte das Team die Situation, passte Programme an und bewahrte Nervenstärke.

Im zweiten und letzten Lauf zeigte der Roboter schließlich sein ganzes Potenzial: Ein starker Durchgang brachte viele Zähler ein, auch wenn am Ende nur kleine Unsauberkeiten eine noch bessere Platzierung verhinderten. Während die drei Schüler sich kurz über die verpasste Chance ärgerten, überwog bei den Coaches Tobias Bauer und Marco Grees klar die Zufriedenheit über die souveräne Gesamtleistung.




*Im Lauf des Wettkampfes entstanden internationale Freundschaften, zum Beispiel mit dem Team R2D2 aus Costa Rica, das mit den Garser Schülern am selben Wettbewerbstisch arbeitete.*

Die endgültige Abrechnung brachte dann große Freude: Platz 11 weltweit – bestes deutsches und bestes europäisches Team der Junior-Kategorie.

## Singapur erleben

Neben dem Wettbewerb blieb auch Zeit, die Gastgeberstadt kennenzulernen. Die Reise führte das Team unter anderem an den Strand unter Palmen, zu den beeindruckenden Lichtershows der Gardens by the Bay, auf den Bukit Timah Hill – mit 163 Metern der höchste Punkt Singapurs – und bei einer Stadtführung durch historische Viertel mitten hinein in das multikulturelle Leben der Metropole.

Für die Schüler selbst blieben vor allem zwei Dinge besonders: die hohe Spannung während der eigenen Wettbewerbsruns und die gemeinsame Delegationstour durch verschiedene Stadtteile und Kulturen. Besonders bewegend und beeindruckend war auch der Austausch mit internationalen Teams – sowohl über Robotik als auch über kulturelle Erfahrungen. Weitere persönliche Höhepunkte waren die internationale Friendship Night, der Strandtag und das nächtliche Lichtermeer Singapurs.

## Ein Erfolg mit Signalwirkung

Mit seinem Abschneiden in Singapur unterstreicht GarsControl Junior, dass das Gymnasium Gars am Inn auch auf internationalem Parkett zur Spitze der schulischen Robotik zählt. Platz 11 von 112 Teams, bestes deutsches und bestes europäisches Junior-Team – ein Resultat, das den enormen Einsatz der Schüler und ihrer Coaches belohnt und weit über die Region hinaus Anerkennung verdient.

Die Schulfamilie in Gars am Inn blickt stolz auf diese Leistung – und freut sich auf die kommenden Wettbewerbe in diesem Jahr.

*Text & Fotos: Tobias Bauer, Marco Grees*

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

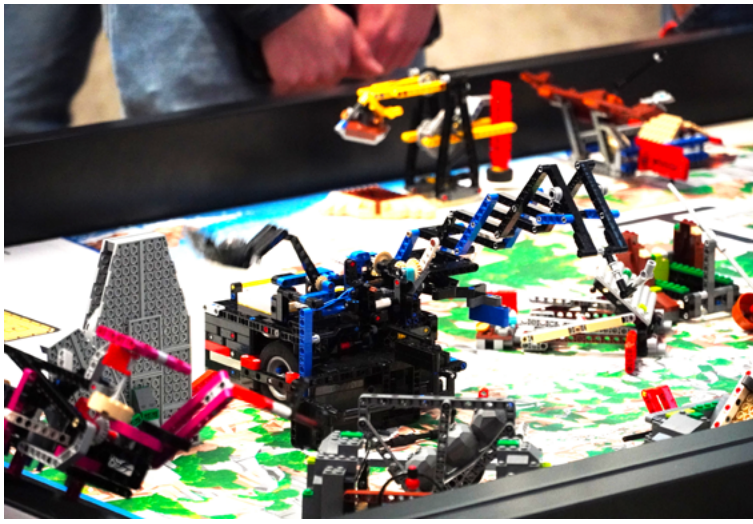
SEWALD
STATIK ▪ TRAGWERKSPLANUNG
DIPL.-ING. (FH)
HANS-JÖRG SEWALD
AM SPORTPLATZ 26 | D-83544 ALBACHING
TEL.: +49 8076 8895203 | MOBIL: +49 151 701 764 71
INFO@STATIK-SEWALD.DE | WWW.STATIK-SEWALD.DE

# Garser Robotics-Teams holen zahlreiche Auszeichnungen

**Beim Regionalwettbewerb der First Lego League in Regensburg zeigten die Robotics-Teams GarsControl Junior und Senior des Gymnasiums Gars erneut starke Leistungen. Mit seinem erfolgreichen Abschneiden qualifizierte sich GarsControl Senior für die nächste Wettbewerbsrunde in Heidelberg.**

›3-2-1 Voi Gars!‹, schallte es durch den großen Hörsaal der OTH Regensburg, wenn wieder ein Roboter eines Garser Teams gestartet wurde. Ab diesem Moment blieben exakt 2:30 Minuten Zeit, um auf einem international standardisierten Spielfeld möglichst viele Aufgaben selbstständig zu lösen. Die FirstLegoLeague fand in diesem Jahr zum fünfzehnten Mal in Regensburg statt. Seit mehreren Jahren sind die Schülerinnen und Schüler des Gymnasiums Gars hier Stammgäste und überzeugen mit ihrem Können. Die beiden Teams sind dabei unterschiedlich zusammengesetzt: GarsControl Senior besteht aus sechs Schülerinnen und Schülern der 9. bis 12. Jahrgangsstufe, während im Junior-Team acht Mitglieder aus den Jahrgangsstufen 6 bis 10 zusammenarbeiten – vier davon zum ersten Mal in diesem Wettbewerb.

Seit September tüfteln sie unter Anleitung ihrer Coaches und Lehrer Marco Grees und Tobias Bauer an den Aufgaben und konstruieren aus Lego Technic-Teilen Roboter und verschiedene Anbauelemente. Programmiert wird in beiden Teams mit Python. ›Das ist im Vergleich zu der früher ver-



*Mit einem spektakulären Scherenarm greift sich der Roboter von GarsControl Senior einen ›Mühlstein‹ (verdeckt durch die Bande) auf dem Spielfeld – das sorgt für weitere 30 Punkte auf dem Konto und zufriedene Gesichter der Teammitglieder.*

ZIMMEREI - HOLZBAU
BINSTEINER
VELUX Experte Qualitäts-Partner
• 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









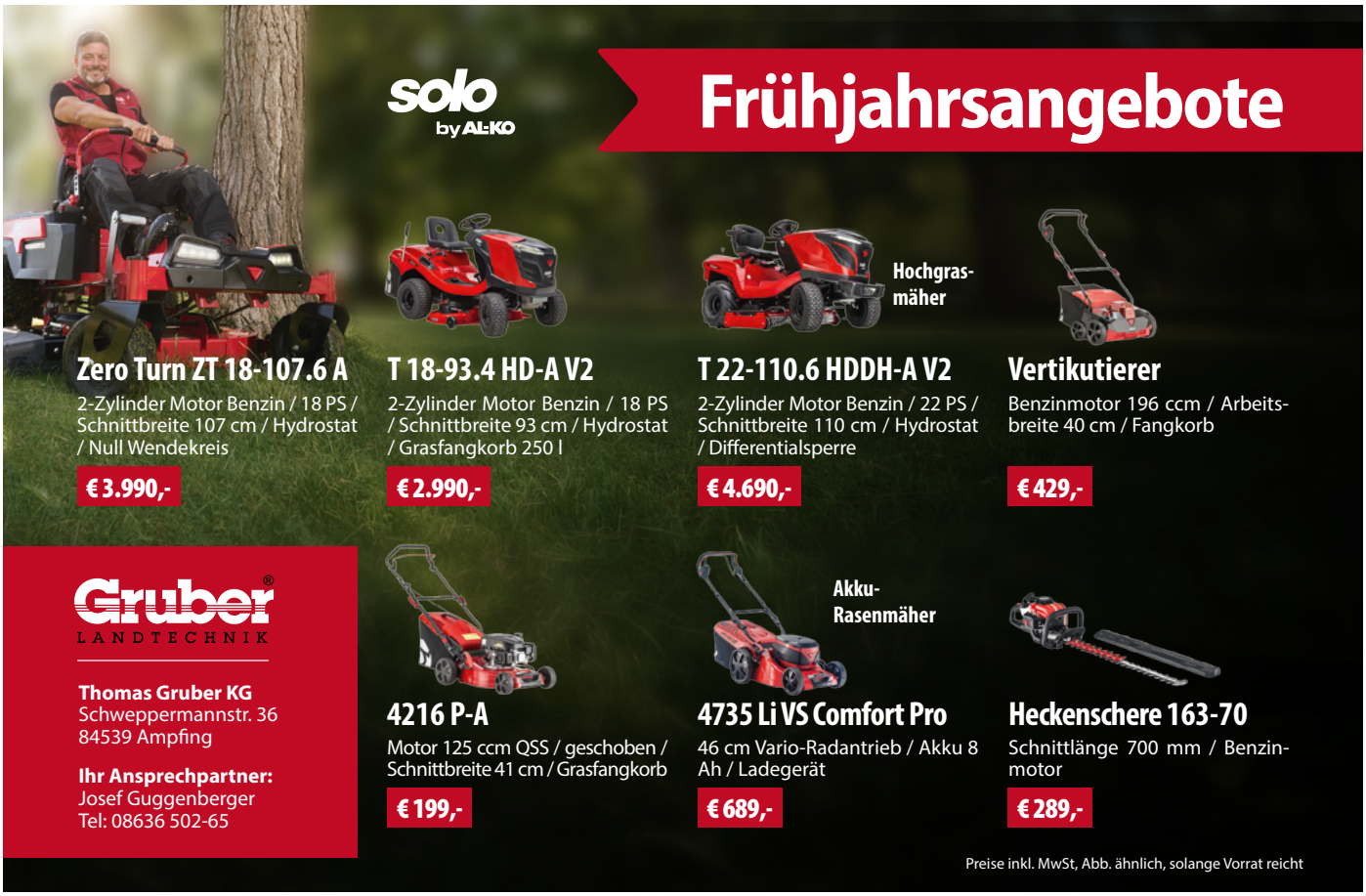
*Eine spannende Situation: GarsControl Junior fährt direkt gegen GarsControl Senior – die hellblauen Team-Shirts und der Name GarsControl sind mittlerweile bekannt in der deutschen Robotics-Szene.*



*Manuel Seider und Oskar Blume von GarsControl Junior freuen sich und klatschen ab: Ihr Roboter hat wieder eine Aufgabe erfolgreich bewältigt, die monatelange Vorbereitung zahlt sich aus.*

wendeten Block-Sprache Scratch effizienter und genauer‹, so ein Teammitglied.

Die monatelange Vorbereitung galt jedoch nicht nur dem sogenannten RobotGame, dem Herzstück des Wettbewerbs. In mehreren weiteren Kategorien haben sich die Garser Gymnasiasten mit den konkurrierenden Teams gemessen. Im Bereich ›RobotDesign‹ bewerteten die Juroren, wie ausgefeilt der Roboter konstruiert und programmiert wurde, in der Kategorie ›Forschung‹ wurde ein Problem zum aktuellen Saisonthema ›Unearthed‹ untersucht. Eine besondere Auszeichnung ist es jedes Jahr, die Forschungspräsentation im großen Hörsaal vor allen anderen Teams vorstellen zu dürfen – eine Ehre, die in diesem Jahr gleich beiden Garser Teams zuteilwurde. Das Junior-Team punktete besonders mit einer Präsentation im Stile der bekannten Fernsehsendung ›Checker Tobi‹ und entwickelte eine App zur Vernetzung von Hobbyarchäologen mit Fachleuten. Das Senior-Team entwickelte ebenfalls eine App, diesmal ging es um die Dokumentation archäologischer Funde mit perfekten ›Orthofotos‹.




*Mit einem lautstarken ›3-2-1 Voi Gars!‹, dem ›Schlachtruf‹ der Garser Robotics-Teams, freuen sich über drei Pokale und zahlreiche Nominierungsurkunden: vorne von links: Manuel Seider, Thomas Krieger, Moritz Pohl, Oskar Blume, Alexander Barth, Kilian Huber, Felix Lindner. Hinten von links: Coach Tobias Bauer, Jakob Kern, Matthias Niedermeier, Kilian Söllner, Luca Folger, Kilian Achterling, Melanie Rossek, Coach Marco Grees und Jonas Löwisch.*

Beide Teams wurden in zahlreichen verschiedenen Kategorien von der Jury nominiert, so dass insgesamt drei Pokale nach Gars gingen: der begehrte Champion-Pokal für den Gesamtsieg, der Grundwerte-Pokal für besonders gute Teamarbeit und - ›last but not least‹ - der Pokal für das beste RobotGame. Mit beeindruckenden 500 von maximal 545 Punkten erreichte das routinierte Senior-Team einen nahezu perfekten Lauf. Und jetzt heißt es dranbleiben und weiter optimieren: Mit dieser Spitzenleistung qualifizierte sich GarsControl Senior für die nächste Stufe des Wettbewerbs in Heidelberg. Dort trifft man auf die besten Teams anderer Regionalwettbewerbe aus dem süddeutschen Raum und hofft auf die Qualifikation für das Deutschland-Österreich-Schweiz-Finale in Leipzig.

*Die Schulfamilie in Gars drückt die Daumen!*

*Text & Fotos: Tobias Bauer, Marco Grees*




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

Adalbert Stifter SeniorenWohnen

# Möglichkeiten schaffen!

## Moderne Impulse in der Tagespflege: CareTable begeistert

In unseren Tagespflegen setzen wir seit zwei Monaten mit großer Freude den CareTable ein – ein digitales Aktivierungstool, das neue Möglichkeiten in der sozialen Betreuung eröffnet. Der CareTable funktioniert wie ein übergroßes Tablet, ist mobil einsetzbar und lässt sich flexibel an unterschiedliche Alltagssituationen anpassen.

Ob gemeinsames Gedächtnistraining, Bewegungsübungen, kreative Spiele oder Biografiearbeit: Die Anwendungen fördern nicht nur die geistige Aktivität, sondern vor allem auch die soziale Interaktion. Gerade in der Gruppenbetreuung entsteht dadurch ein lebendiges Miteinander: Gespräche werden angeregt, Erinnerungen geweckt und Gemeinschaft gestärkt.

Wir erleben täglich, wie gut dieses Angebot bei unseren Gästen ankommt und wie viel Freude es in den Alltag bringt.



## Frühling voller Leben im ASW

Wenn die Tage wieder länger werden und die Natur langsam erwacht, beginnt auch im Adalbert Stifter Seniorenwohnen in Waldkraiburg eine ganz besondere Zeit. Der Frühling bringt frische Energie, neue Begegnungen und viele schöne Momente der Gemeinschaft mit sich. Gerade in den kommenden Wochen ist bei uns einiges geboten – für Bewohnerinnen und Bewohner, Gäste unserer Tagespflege, Angehörige und alle Menschen aus der Region, die unser Haus kennenlernen möchten.

Alle Informationen zu unseren Angeboten, Veranstaltungen und unserem Haus finden Sie auch auf unserer Homepage unter
*www.heimwerk-gruppe.de*

## Genuss aus unserer Küche: Catering und Essen auf Rädern

Unser Küchenteam ist nicht nur im Haus für beste Qualität bekannt, sondern übernimmt auch gerne das Catering für private Feiern, Kindergärten, Schulen oder Horte.

Sie suchen einen zuverlässigen Caterer oder kennen jemanden, der regelmäßige Verpflegung benötigt? Dann freuen wir uns über Ihre Nachricht.

Und für alle, die auch zu Hause täglich frisch essen möchten, bieten wir unseren Service ›Essen auf Rädern‹ an – warm, lecker und direkt geliefert.

## Gemeinsam schöne Momente erleben – unsere Themenevents

Neben guter Pflege gehört auch Lebensfreude zu einem erfüllten Alltag. Deshalb laden wir herzlich zu unseren kommenden Veranstaltungen ein:



### Frühlingserwachen und Knödelfest am 19. März

Ein erstes Highlight erwartet uns, wenn wir gemeinsam unser großes Frühlingserwachen feiern. Mit fröhlicher Stimmung, liebevoller Dekoration und vielen kleinen Überraschungen begrüßen wir die neue Jahreszeit. Ein Tag voller bayerischer Gemütlichkeit und Genuss.



### Osterbrunch am 4. April

Mit festlichem Buffet und Ostereiersuche – ein Erlebnis für alle Generationen. Auch Ostern steht bei uns ganz im Zeichen des Miteinanders. Daher laden wir herzlich zu unserem festlichen Os-

terbrunch ein. Ein besonderes Erlebnis wird die fröhliche Ostersuche, die jedes Jahr für leuchtende Augen sorgt.

Wir freuen uns sehr, wenn Angehörige gemeinsam mit ihren Familien, Kindern und Enkelkindern dabei sind – denn gerade die Begegnung zwischen den Generationen macht solche Tage so wertvoll.



### Themenabend ›Spargelmomente‹

Kulinarische Frühlingsfreuden in besonderer Atmosphäre.

Auch für unsere Events können Plätze gerne vorab per E-Mail unter buero@heimwerk-gruppe.de gebucht werden.

Wir freuen uns darauf, Familien in Waldkraiburg zu unterstützen – mit Herz, Kompetenz und dem guten Gefühl, dass niemand diese Aufgabe allein tragen muss.




## Weil Fürsorge auch Entlastung braucht



### Neue Plätze für Verhinderungspflege ab 1. März 2026

Pflege bedeutet Liebe, Verantwortung und tägliche Hingabe. Angehörige, die einen Menschen zuhause betreuen, schenken nicht nur Zeit, sondern auch Kraft, Geduld und Herz. Doch so wertvoll diese Aufgabe ist – sie ist auch herausfordernd.

Manchmal braucht es einen Moment zum Durchatmen. Eine Pause, um neue Energie zu sammeln. Genau dafür gibt es die Verhinderungspflege.

### Was ist Verhinderungspflege?

Die Verhinderungspflege ist eine Leistung der Pflegeversicherung, die dann unterstützt, wenn pflegende Angehörige vorübergehend verhindert sind – sei es durch Krankheit, einen Urlaub oder einfach, weil eine Auszeit dringend notwendig ist.




## Diese Ausbildungsberufe erwarten dich bei uns:

- Ausbildung zum Koch (m/w/d)
- Ausbildung zum Pflegefachhelfer (m/w/d)
- Ausbildung zum Pflegefachmann (m/w/d)

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

SCAN ME

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

Adalbert Stifter SeniorenWohnen

In dieser Zeit wird die Betreuung des pflegebedürftigen Menschen zuverlässig übernommen – professionell, einfühlsam und in einer sicheren Umgebung.

So entsteht Entlastung für die Familie und gleichzeitig Geborgenheit für die pflegebedürftige Person.

### Neue Plätze und Zimmer ab März 2026

Wir freuen uns darauf, Familien in Waldkraiburg zu unterstützen – mit Herz, Kompetenz und dem guten Gefühl, dass niemand diese Aufgabe alleine tragen muss.

Jede Pflegesituation ist individuell. Deshalb nehmen wir uns gerne Zeit für ein persönliches Gespräch und beraten umfassend zu Möglichkeiten, Ablauf und Kostenübernahme durch die Pflegeversicherung – insbesondere zur Verhinderungspflege im Betreuten Wohnen.

**Bitte beachten:** Unser Angebot richtet sich an Menschen mit einem moderaten Unterstützungsbedarf. Bei höherem pflegerischem Aufwand kann eine Kurzzeitpflege oder Verhinderungspflege im vollstationären Bereich die geeignetere Versorgungsform sein. Gerne helfen wir Ihnen dabei, die passende Lösung zu finden.

**Telefonische Erreichbarkeit:** Wir sind telefonisch bis 14:00 Uhr (teilweise bis 13:00 Uhr) erreichbar. Außerhalb dieser Zeiten bitten wir um Kontaktaufnahme per E-Mail, da eingehende Anrufe sonst an eine Station weitergeleitet werden, die in organisatorischen Fragen nicht weiterhelfen kann.

Reservierungsanfragen für Verhinderungspflege nehmen wir gerne per E-Mail entgegen. Bitte beachten, dass eine Reservierung erst nach schriftlicher Bestätigung durch uns verbindlich ist.

## Was bedeutet Verhinderungspflege

Wenn pflegende Angehörige
– Urlaub brauchen
– krank sind
– Termine haben
– oder einfach neue Kraft sammeln möchten

Übernehmen wir die Betreuung vorübergehend bei uns im Haus.

Ihr Angehöriger lebt währenddessen in einer sicheren, vertrauten und wertschätzenden Umgebung
– mit Anschluss, Struktur und Fürsorge.

♥ Kurzzeitig. Verlässlich. Menschlich.



## Gut versorgt- auch kulinarisch

Unsere Gastbewohnerinnen und Gastbewohner sind herzlich eingeladen. alle Mahlzeiten im Stifter Café & Restaurant einzunehmen:

→ Frühstück
→ Mittagessen
→ Abendessen

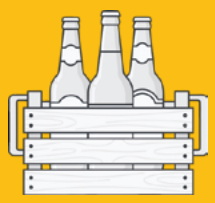


Gemeinsames Essen bedeutet Struktur, Genuss und Gemeinschaft.
Genaue Infos im Beratungsgespräch

Stifter Café
Restaurant & Lounge

Unser Zusatzangebot:

Wöchentlich buchbares „Getränkekisterl"
✓ Wasser
✓ Softdrinks
✓ weitere Getränke nach Wunsch
→ bequem & unkompliziert organisiert



Vereinbaren Sie jetzt Ihren Beratungstermin



# Herz & Kompetenz

SEIT 1972

In unserem Haus vereinen wir verschiedene Pflege- und Wohnangebote unter einem Dach. Was uns verbindet, ist unser Anspruch, jedem Menschen mit Liebe, Respekt und großem Engagement zu begegnen.

Wir bieten vielfältige Leistungen rund um Wohnen, Pflege und Betreuung.

**Alle Angebote greifen bei uns nahtlos ineinander.**

- betreutes Wohnen
- Pflege (ambulant)
- Pflege (stationär)
- Essen auf Rädern
- Fahrdienst
- Tagespflege
- Verhinderungspflege
- Kurzzeitpflege
- Hospizinsel

ERFAHREN SIE MEHR AUF UNSERE HOMEPAGE
WWW.HEIMWERK-GRUPPE.DE



# Unser Angebot

Buchen Sie jetzt ihren Schnuppertag in der Tagespflege

Wir bieten vielfältige Wohn- und Pflegeleistungen unter einem Dach – individuell, verlässlich und mit Herz.

**BETREUTES WOHNEN**
→ selbstständig leben mit Sicherheit und Unterstützung

**AMBULANTE PFLEGE**
→ Pflege und Hilfe in der eigenen Wohnung

**TAGESPFLEGE (WALDKRAIBURG & METTENHEIM)**
→ Betreuung am Tag, Entlastung für Angehörige

**VERHINDERUNGSPFLEGE / KURZZEITPFLEGE**
→ Sichere Betreuung für eine begrenzte Zeit

**PFLEGEWOHNEN (STATIONÄR)**
→ Rundumpflege in einem geschützten Zuhause

**ESSEN AUF RÄDERN**
→ täglich frisch gekocht und zuverlässig geliefert

**FAHRDIENST**
→ Fahrten zur Tagespflege, Arztfahrten

**STIFTER CAFE & VERANSTALTUNGEN**
→ Gemeinsam feiern und Zeit genießen

**HOSPIZINSEL**
→ Umsorgt in letzter Lebenszeit

# Kontakt

Für Fragen und Terminbuchungen stehen wir Ihnen jeden Tag von 9:00 bis 14:00 Uhr zur Verfügung.

→ www.heimwerk-gruppe.de
→ buero@heimwerk-gruppe.de
→ (08638) 88 633

**ANSCHRIFT**
**Münchner Platz 13-17**
**84478 Waldkraiburg**

# Pepper geht in den Ruhestand

Ein kleiner Abschied steht bevor: Unser Pflegeroboter ›Pepper‹, der in den vergangenen Jahren für viele Gespräche, Lächeln und besondere Momente gesorgt hat, geht in den wohlverdienten Ruhestand.

Da Pepper weiterhin gut funktioniert, möchten wir ihn gerne verkaufen.

Bei Interesse freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme direkt bei uns im Haus.




# Lachende Augen, lachende Herzen und bunte Farben

Bereits zum dritten Mal fanden am 26. Januar im Stifter Platzerl in Mettenheim kreative Begegnungen statt. Malen mit Demenz lautete das Motto.

## Bereicherung für jeden

Was sich auf dem ersten Blick schwierig anhört, ist eine Bereicherung für jeden, der dabei war. Egal, ob Teilnehmer, pflegende Angehörige oder dem Veranstaltungsteam, alle profitierten von der Veranstaltung: Freude schenken, Freude bekommen, gemeinsame Zeit verbingen, dabei Malen, Tanzen und das Vergessen vergessen.



Ein besonderes Dankeschön geht an das Team und persönlich an die Ehrenamtlichen Kornelia Wille, Andrea Engelmann und Claudia Nickel.

## Einmal im Quartal: Malen mit Demenz

Malen mit Demenz findet einmal im Quartal statt. Die nächsten Termine sind am 29. April, 23. Juli und 23. Oktober 2026. Eine herzliche Einladung ergeht an jeden, der Lust und Freude hat. mit uns das Leben zu feiern. Ob Betroffener oder Angehöriger – alle sind willkommen!

*Text: Michael Köhler*



# INN Magazin Kids Seiten

## Neue Serie: Mia entdeckt ihre Welt



Teil 4 - Zum Selberlesen - oder Vorlesen lassen

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

*Mia und Pippi spielen wie ausgemacht das Spiel ›Widewidewitt Bumm Bumm‹. Dabei darf jede eine unglaubliche Geschichte erzählen. So erzählt Pippi von dem Pferd, das Socken stricken und auf Bäume klettern kann und sich dabei auch noch mit Walen unterhält. Für Mia ist das alles neu und abenteuerlich, bis plötzlich ein unglaublich lautes ›Kikerki‹ und nochmal ›Kikerki‹ im Stall ertönt. Mias Papa, ohwei... Ein stattlicher, stolzer Hahn. Er hat zwar einen kleinen Sprachfehler, ist aber wunderschön.*



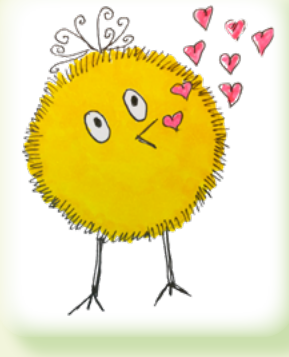
**Aloisius**: Hab ich dich endlich gefunden, Mia. Deine Mutter und ich machen uns schon große Sorgen, wo du wohl hingeraten sein könntest.

**Mia**: Aber Papa, ich hab Mama doch gesagt, dass ich ein bisschen die große weite Welt entdecken gehe!

**Aloisius**: Mia, du bist gerade mal ein paar Wochen jung, da entdeckt man noch nicht ganz allein die große weite Welt. Merk dir das!

**Mia**: Aber..., aber Papa, ich bin doch nicht alleine. Die Katze Maria hat mich begleitet. Ich hab den Esel Frido getroffen und bin hier bei meiner neuen Freundin Pippi...

**Aloisius**: Schluss jetzt! Wir gehen jetzt sofort auf der Stelle zusammen nach Hause in den Hühnerstall. Glaubst du kleiner Fratz denn, dein Papa hätte nichts Wichtigeres zu tun, als dich zu suchen. Ich muss mich schließlich um all die anderen Hennen auch noch kümmern. Die sind schon ganz traurig, weil ich so lange weg bin.



**Mia** *(guckt ihren Papa zuckersüß an)*: Mein allerliebster Papili, ich habe doch Herrn Frido versprochen, dass ich ihn auf dem Rückweg besuche. Und Maria hat mir von einem Emu hier am Hof erzählt. Den muss ich heute unbedingt noch kennen lernen. Und...

**Aloisius**: MIA! Du musst gar nichts, außer jetzt und sofort ab nach Hause!

**Mia** *(noch zuckersüßer)*: Papili, bitte bitte bitte, den Emu möchte ich noch besuchen. Bitte bitte bitte, allerliebster Papili!

**Aloisius** *(schaut sich verstohlen um, ob ihn jemand sieht, wie er bei seiner Tochter weich wird)*: Ähm..., na gut, aber nur ausnahmsweise und weil du so lieb gefragt hast. Ich gehe jetzt zu deiner Mama und sage ihr, dass ich dich gefunden habe. Die Ärmste vergeht vor lauter Sorge. Und du versprichst mir jetzt, wirklich nur kurz beim Emu zu bleiben und kommst dann sofort nach Hause! Verstanden?



**Mia**: Danke Papili, du bist der allerbeste, allerliebste Papili auf der großen weiten Welt. Ich verspreche es dir ganz, ganz fest.

**Emu**: Ja was ist denn hier los? Hier geht's ja zu wie im Hühnerstall... ähhhh - entschuldigen Sie bitte, Herr Hahn, aber man hört Sie über den ganzen Hof?

**Mia**: Du musst der Emu sein! Ich wollte dich eh gerade besuchen. Wie heißt du denn? Magst du auch mein Freund sein? Können wir...

**Aloisius**: MIA! Du hast den Emu jetzt gesehen, also jetzt ab, Marsch nach Hause!

**Mia**: Ja Papili, es ist nur alles soooo so so aufregend. Ich geh jetzt sofort zu Mami. Darf ich dann den Emu morgen gleich besuchen?

**Aloisius**: Darüber reden wir morgen Mia. Und jetzt los!

**Mia**: Pfiat di Pippi und Pfiat di...

**Emu**: Ich heiße Rodrigo - Pfüat di Mia, bis morgen vielleicht!

*Text: Paul Strohmaier • Zeichnungen: Ida Lösch*

*Fortsetzung folgt...*

# Kinder - Buchtipp

## ACHTUNG: Lesen gefährdet die Dummheit ;-)




### Der kleine Bubu

*Lisa-Marie Dickreiter, Winfried Oelsner*
*Verlag: Arena*
*Erscheinungstermin: 3.2.2025*
*Gebunden, 32 Seiten*
*ISBN-13: 978-3401721255*
*Altersempfehlung: ab 3 Jahren*
*Preis: 15€*

Hier lernen wir die Bubus kennen. Niedliche, kuschelige Wesen, die für den Mittagsschlaf der Menschen zuständig sind. Das ist beim großen Bubu und den Erwachsenen sehr einfach und gemütlich, aber beim kleinen Bubu, der für die Kinder zuständig ist, sehr turbulent und zeitaufwändig. Doch der kleine Bubu kennt alle Tricks und so wird gesungen, gekuschelt und in den Schlaf geschaukelt, bis allen Kindern die Augen zugefallen sind. Solange, bis der Abend kommt, denn dann gehen die Bubus nach Hause und dann muss der kleine Bubu selbst ins Bett gebracht werden. Obwohl er natürlich noch überhaupt nicht müde ist.

Dieses fröhliche und witzige Bilderbuch ist komplett gereimt, so dass das Vorlesen gleich noch viel mehr Spaß macht. Auf den großen, bunten Illustrationen gibt es Vielerlei zu entdecken und es macht großes Vergnügen, sich alles genau anzuschauen.

Viele Situationen werden sowohl Eltern als auch Kinder aus dem eigenen Leben wiedererkennen und mit einem Augenzwinkern betrachten. Vielleicht hilft das charmante Buch ja sogar dabei, ein eigenes Mittagsritual zu entwickeln.

*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
**NEUE Öffnungszeiten**: Mittwoch bis Freitag von 10 - 18 Uhr
Samstag von 10 - 13 Uhr




### In meiner Welt

*Sabine Bohlmann, Simona Ceccarelli*
*Verlag: Thienemann-Esslinger Verlag GmbH*
*Erscheinungstermin: 28.7.2025*
*Gebunden, 32 Seiten*
*ISBN-13: 978-3522462594*
*Altersempfehlung: ab 5 Jahren*
*Preis: 15€*

Bruno und Opa fahren mit dem Bus in die Stadt, kaufen Blumen und besuchen Omas Grab auf dem Friedhof. Soweit die äußere Handlung dieses bewegenden Bilderbuches über den Lauf der Dinge. Aber das wirklich Wichtige daran ist der berührende Dialog, den die beiden auf ihrem Weg haben. Bruno möchte Welterfinder werden und hat viele Ideen, um die Welt zu verbessern. Sein Opa hört ihm aufmerksam zu und gibt ihm immer wieder Impulse, die seine Sicht auf die Welt verdeutlichen und zum Nachdenken anregen.

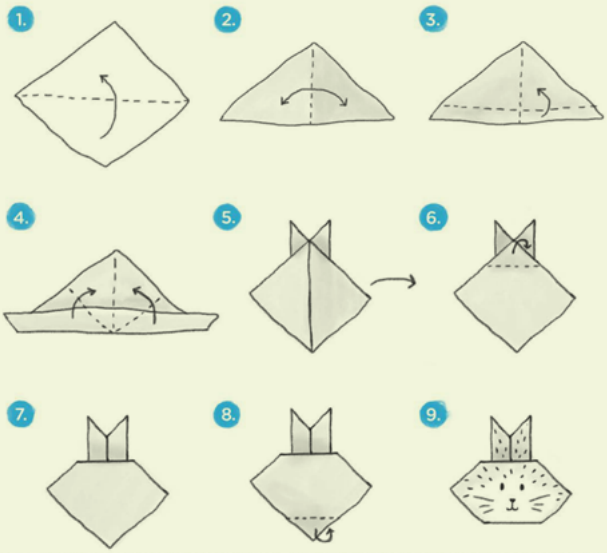
Das Gespräch der beiden ist in unterschiedlichen Schriftarten verfasst, so dass man immer genau weiß, wer gerade redet. Die kurzen Sätze tragen genauso zu der sanften Grundstimmung des Buches bei, wie die gefühlvollen Bilder.

Besonders schön ist die Umsetzung von Brunos Ideen, die einfarbig plastisch in die bunten Szenen der umgebenden Realität eingebettet wurden.

Es wird vieles abgehandelt - Vergänglichkeit, Verlust und andere große Fragen des Lebens - aber was am Ende bleibt, ist ein offener Blick auf die Welt und eine große Dankbarkeit für das, was man hat. Eine wunderschöne Botschaft, die das Buch gekonnt transportiert.

## Origami

Magst du einen Hasen falten?



# Kids Seiten

Frohe Ostern!

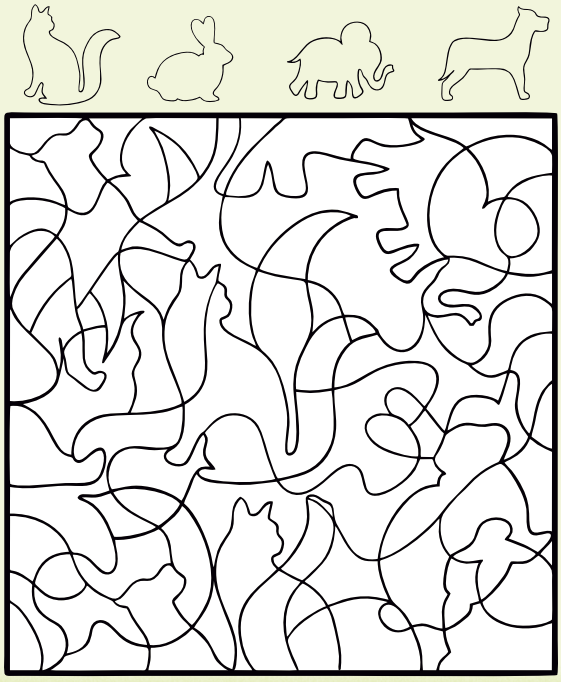
## Kreuzworträtsel




Lösungswort: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

## Tiere finden

Kannst du die Tiere im Muster finden? Umrande sie am Besten mit einem Bleistift und male sie aus.



## Sudoku 6x6

In jeweils jeder Reihe, Spalte und Rechteck dürfen die Zahlen von 1-6 immer nur einmal vorkommen.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | | | 1 | | 6 |
| | | 6 | | 3 | |
| | | | 5 | 2 | |
| | 4 | 5 | | | |
| | 3 | | 4 | | |
| 5 | | 1 | | | 2 |

*Rätsellösungen auf der vorletzten Innenseite!*

# 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** .....



# Serie: Lebens-Kunst

**Was vor einigen Jahren mit dem Titel ›Kunst für alle‹ mit der Vorstellung verschiedener Kunstrichtungen begann, entwickelte sich dann unter der gleichen Überschrift zur Portraitierung gegenwärtiger Künstler. Wir wollen nun die Reihe fortführen mit der für uns logischen Konsequenz unter dem Schlagwort ›Lebens-Kunst‹.**

Darunter fallen für uns all diejenigen, die mit der Bereitschaft, der Fähigkeit und dem Willen agieren, die eigenen Lebensumstände wahrzunehmen und zu verarbeiten - und daraus eine Lebensführung im Rahmen der Möglichkeiten persönlich und gezielt positiv gestalten. Zur Einstimmung möchten wir mit einer kleinen Geschichte zum Nachdenken anregen und freuen uns auf die Fortsetzung in der nächsten Ausgabe.

Als ein älterer Mann auf der geriatrischen Station eines Pflegeheims verstarb, dachte man zunächst, dass er nichts Wertvolles hinterlassen hatte. Doch als das Pflegepersonal seine wenigen Habseligkeiten durchging, entdeckten sie ein Gedicht – ein Text, der sie tief berührte. Die Worte waren so eindrucksvoll, dass Kopien davon gemacht und an alle Pflegekräfte des Krankenhauses verteilt wurden.

Dieses Gedicht, das stille Vermächtnis des alten Mannes, wurde seither in unterschiedlichen Ausgaben von Zeitschriften und in Publikationen zum Thema psychische Gesundheit veröffentlicht. Es gibt sogar eine Bildpräsentation, die auf diesen einfachen, aber bewegenden Zeilen basiert.

Der Mann, von dem man dachte, dass er nichts mehr zu geben habe, wurde so zum anonymen Autor eines Textes, der heute weltweit im Internet kursiert.

## ›Der mürrische alte Mann‹

*Was seht ihr, Schwestern, wenn ihr mich anschaut?*
*Seht ihr einen mürrischen, verwirrten alten Mann,*
*der unsicher ist, mit leerem Blick,*
*der beim Essen kleckert, auf Ansprache nicht reagiert,*
*der Dinge verliert – eine Socke, einen Schuh –*
*und euch machen lässt, was ihr wollt,*
*baden, füttern, Tag für Tag?*

*Ist das alles, was ihr seht?*
*Dann öffnet eure Augen –*
*denn ihr seht mich nicht wirklich.*

*Ich sage euch, wer ich bin:*
*Ich bin ein zehnjähriger Junge mit Eltern und Geschwistern,*
*ein Sechzehnjähriger mit großen Träumen,*
*ein Bräutigam mit zwanzig,*
*ein Vater mit fünfundzwanzig,*
*ein Mann mit dreißig,*
*ein Großvater mit fünfzig.*

*Ich bin ein alter Mann, dessen geliebte Frau gestorben ist,*
*der mit Erinnerungen lebt – an Liebe, an Schmerz,*
*an Kinder, die nun selbst Eltern sind.*
*Ich bin der, der immer noch fühlt,*
*der sich sehnt, liebt und lebt –*
*im Innern jung geblieben.*



*Seht mich!*
*Ich bin mehr als meine faltige Haut, mein schwacher Körper.*
*Ich bin die Summe meines Lebens.*

*Wenn ihr das nächste Mal einen älteren Menschen seht,*
*dann schaut wirklich hin.*
*Nicht auf das, was er geworden ist –*
*sondern auf das, was er war,*
*und was in ihm noch immer lebt.*

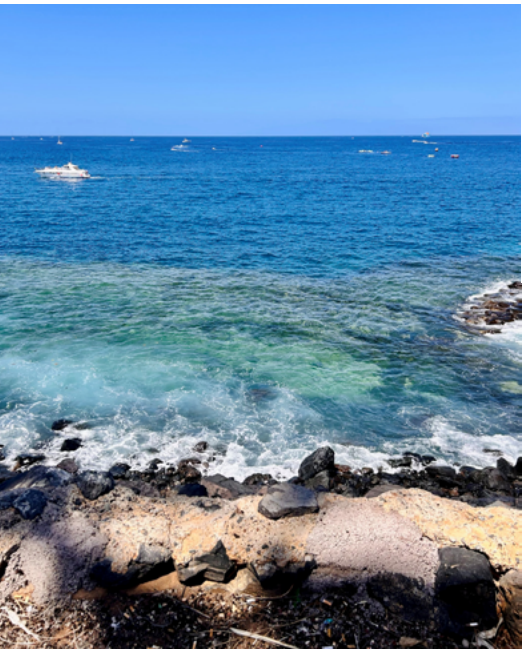
*Denn eines Tages werdet auch ihr dort sein.*

*Autor: unbekannt*

*Text: Paul Strohmaier • Foto: pixabay*

# Inseltraum Kanaren – von Teneriffa auf die ›Isla Bonita‹

Die Kanarischen Inseln sind inzwischen ein echter Klassiker, vor allem für den Frühling und den Herbst – denn hier findet man in nur rund vier Flugstunden ganzjährig angenehme Temperaturen und für jeden Geschmack die passende Insel.



Doch die spanische Inselgruppe im Atlantischen Ozean birgt auch noch echte Geheimtipps. Und hier ist unserer – für alle, die authentisches Inselleben, unberührte Natur und quirliges Promenadentreiben kombinieren möchten.

Unweit der größten Kanareninsel Teneriffa liegt die Vulkaninsel La Palma, die auch ›Isla Bonita‹ (die schöne Insel) genannt wird. Die beiden Inseln lassen sich hervorragend per Fähre miteinander kombinieren.




## Teneriffa – Kontraste zwischen Vulkanlandschaft und Küstenflair

Teneriffa ist die Insel der Gegensätze. In der Inselmitte liegt der Pico del Teide, Spaniens höchster Berg, dessen Mondlandschaft fast surreal wirkt, während man im Norden grüne Lorbeerwälder und koloniale Altstädte findet.

Der Süden hingegen lädt zu Spaziergängen entlang der palmengesäumten Strandpromenaden oberhalb zahlreicher feinsandiger Strandbuchten ein. Hier pulsieren die Küstenorte und man findet eine große Auswahl an Bars und Restaurants.

Übrigens kann man von der Südwestküste aus das ganze Jahr über hervorragend Delfine und Wale beobachten.

## La Palma – die stille Schönheit der Kanaren

Nach der lebhaften Atmosphäre Teneriffas fühlt sich La Palma wie ein Rückzug in eine andere Welt an. Die Insel ist ursprünglicher, grüner und ruhiger – ideal für Naturfreunde und Ruhesuchende sowie ein Paradies für Wanderer.

La Palma ist eine der steilsten Inseln der Welt. Innerhalb weniger Kilometer fährt man von der Küste durch Bananenplantagen hinauf in dichte Kiefernwälder und weiter zu den Vulkanlandschaften in über 2.000 Metern Höhe.

Unser liebster La-Palma-Moment ist es, nach einer Wanderung auf dem Inselrundweg Camino Real den Sonnenuntergang im Kiosco Ocean Drive in Puerto Naos zu genießen.

Und wie lassen sich die beiden Inseln am besten kombinieren? Das erfahrt ihr selbstverständlich aus erster Hand während eures persönlichen Beratungstermins bei uns im Büro oder auch online!

Terminvereinbarung ganz einfach über den QR-Code, per E-Mail oder Instagram.

*Euer Reisebüro Wild Team!*

*Text & Fotos: Reisebüro Wild*






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

DER Touristik Partner

@WILD.TRAVEL.JULIE

# Neuer Wind im Gartenmöbel Outlet

## MBM präsentiert ab März 2026 eine neue, großzügige Ausstellung

Strahlender Sonnenschein lädt dazu ein, Zeit im Freien zu verbringen - sei es im Garten, auf dem Balkon oder der Terrasse. Damit es dort genauso gemütlich wird wie drinnen, dürfen hochwertige Gartenmöbel nicht fehlen. Im MBM-Outlet in Forsting bei Pfaffing, direkt an der B304 zwischen Ebersberg und Wasserburg, erwartet Besucher seit vielen Jahren ein echtes Paradies für Outdoor-Möbel.

### Neueröffnung

Ab März präsentiert die MBM Münchener Boulevard Möbel GmbH, einer der weltweit führenden Hersteller von Gartenmöbeln, auf über 1.500 Quadratmetern eine riesige Anzahl fertig aufgebauter Möbelgruppen in den rundum erneuerten Räumlichkeiten. Alle Möbel sind zum Anschauen, Anfassen und Ausprobieren – die meisten auch gleich zum Mitnehmen.

### Vielfalt für jeden Stil

Ob moderne Lounge, gemütliche Sitzgruppe oder elegantes Design-Ensemble: Das Sortiment von MBM hält für jeden Geschmack das Richtige bereit. Die Stilrichtungen reichen von romantisch über klassisch-zeitlos bis hin zu modernen Varianten.

### Fachkundige Beratung

Das erfahrene Fachpersonal berät individuell, freundlich und kompetent, sodass jeder sein persönliches Outdoor-Paradies verwirklichen kann - egal, ob auf dem Balkon oder im weitläufigen Garten.

### Nachhaltige Qualität

Nicht nur die Auswahl überzeugt, auch die Qualität spricht für sich: MBM setzt auf langlebige Materialien, die Wind und Wetter standhalten und über Jahre Freude bereiten.

Dabei wird Nachhaltigkeit großgeschrieben, Tropenholz gehört längst der Vergangenheit an. Stattdessen setzt MBM auf ›Furema‹, ein innovatives, umweltfreundliches Material aus Reishülsen, für das kein Baum gefällt werden muss. Extrem robust und wetterbeständig ist es perfekt für den Einsatz im Freien und ganz nebenbei zu 100% recycelbar.

### Attraktive Angebote

Zu den attraktiven Neueröffnungs-Angeboten bietet das Outlet die aktuellen MBM-Kollektionen und eine breite Auswahl an Spezialangeboten, Sonderaktionen und 2. Wahl-Möbeln - solange der Vorrat reicht.

*Text: MBM GmbH*



# ADFC verleiht Zertifikat

## Wieder RadReiseRegion Inn-Salzach

Im Februar war es so weit: Die erneute Zertifizierung als RadReiseRegion durch den ADFC wurde im Rahmen der Reise- und Freizeitmesse f.re.e in München feierlich übergeben. Dem gingen Monate an Überprüfungen, Instandsetzen der Beschilderung sowie das Beseitigen von Schadstellen voraus. Der ADFC sichtet die Radwege dann stichprobenartig, um zu sehen, ob sie seinen hohen Qualitätsansprüchen genügen.



*Die Landräte Max Heimerl und Erwin Schneider nehmen das Zertifikat entgegen.*



*Gut geplant mit den Angeboten vom Tourismusverband Inn-Salzach lässt entspannt genießen.*

### Thementouren sind ein großes Plus

Von den 24 existierenden Thementouren in der Region Inn-Salzach sind zehn vom ADFC als Qualitätsradrouten zertifiziert. Das gesamte Netz ist einheitlich beschildert. Die Navigation kann aber auch digital erfolgen, denn alle Touren sind über die Webseite oder Outdoor-Apps wie outdooractive und komoot abrufbar. Zusätzlich kann man die gedruckte Übersichtskarte ›Hin und Weg - Raderlebnis zwischen Inn und Salzach‹ nutzen, um sich alle Radwege in der Region im Gesamten anzuschauen, Tourenbeschreibungen zu erhalten und Startpunkte zu erfahren.

### Radwegenetz als touristisches Highlight

Vom Tourismusverband Inn-Salzach wird das Radfahren als das übergreifende Hauptthema der Region vermarktet – obwohl natürlich nicht nur Touristen, sondern auch Einheimische davon profitieren. Neben vielen Wegen, die straßenbegleitend oder über Wiesen und Wälder führen, gibt es auch etliche Routen, die hauptsächlich auf Nebenstraßen verlaufen – ideal für Rennradfahrer, die sich zusätzlich über das abwechslungsreiche Hügelland freuen.

Das Radfahren verbindet außerdem die städtischen Highlights der Region, wie die Burg Burghausen, den Mühldorfer Stadtplatz oder den Kapellplatz Altötting, mit den ländlichen Teilen der Region. Über Land fährt man hier entspannt durch gelbe Felder und lichte Forste, man kann in Hofcafés einkehren, Kälbchen streicheln oder sich die zahlreichen Kirchen und Klöster anschauen.

### Vorab informieren und entspannt radeln

Wer sich vorab über alles informiert, radelt entspannter: Radpauschal- und Radverleihangebote von Hotels und Gastgebern finden sich ganz aktuell unter www.inn-salzach.com/fahrradurlaub. Die Radkarte und alle anderen Prospekte können unter www.inn-salzach.com/prospektbestellung kostenlos vorab bestellt werden.

Wer sich inspirieren lassen möchte, ist mit dem Reiseführer ›52 Eskapaden im bayerischen Inn-Salzach‹ gut beraten. Dort sind Rad- und Wandertouren für alle Jahreszeiten und jedes Wetter zu finden, die einmal quer durch die Region führen. In der kostenlosen Broschüre ›50 Highlights und echte Entdeckertipps zum Strawanzen in der Inn-Salzach Region‹ sind darüber hinaus viele Infos über Städte, Kirchen und Klöster zusammengetragen.

*Derzeit 24 Thementouren führen zu den schönsten Plätzen in der Inn-Salzach-Region - profitieren können davon Touristen ebenso wie Einheimische.*





# Kulinarik

## Genießen und Gutes tun

Regional und saisonal einkaufen und kochen ist in der Inn-Salzach Region ganz einfach und auch die Gastronomen haben so einiges im Angebot. Dabei ist vieles in Bio-Qualität oder von heimischen Äckern aus kontrollierter Landwirtschaft. Denn auch ohne das Bio-Siegel nutzen unsere regionalen Landwirte nur das Nötigste an Pflanzenschutzmitteln und haben vielerorts schon mit Blühstreifen und dem Anbau von Zwischenfrüchten der Umwelt Gutes getan.

### Anlaufstellen Hofläden und Wochenmärkte

Regionale Landwirtschaft profitiert stark von der Direktvermarktung – denn hier können die Bauern selbst bestimmen, welchen Preis sie verlangen und ihnen bleibt mehr davon. Alle Hofläden und SB-Automaten der Inn-Salzach Region mit ihrem vielfältigen Angebot findet man unter
*www.inn-salzach.com/hoflaeden*

Die Wochenmärkte, wo nicht nur Bauern, sondern auch Bäcker, Metzger und Gärtner ihre Waren anbieten, sind ebenfalls gute Anlaufstellen, vor allem, wenn man zusätzlich verarbeitete Produkte oder Spezialitäten sucht. Alle Märkte der Region findet man hier:
*www.inn-salzach.com/bauern-und-wochenmaerkte*



*Direktvermarktung ist gut für Anbieter und Verbraucher.*

### Daheim frisch kochen und gemütlich genießen

Mit den besten Zutaten und der richtigen Anleitung ist es ganz einfach, selbst ein leckeres Gericht auf den Tisch zu zaubern. Wer Inspiration braucht, findet unter
*www.inn-salzach.com/traditionsgerichte*

Familienrezepte und Rezepte aus Gasthöfen, Biergärten und Restaurants der Region zum Nachkochen und Nachbacken. Vom Teufelstoast bis zu fluffigen Dampfnudeln ist für jeden Geschmack etwas dabei – alles regional und echt lecker.





*Biergärten und Restaurants laden ein zum Genießen und Schlemmen.*

### Von urigen Wirtschaften bis zu Sterneküchen

Für die besonderen Tage gibt es in der Region wunderbare Restaurants, die sich über jeden Gast freuen und wo man sich immer willkommen fühlt. Als Ausflugsgaststätten mit Kindern sind die Wuhrmühle am Waldrand bei Kraiburg am Inn oder der Brauereigasthof Bräu im Moos gute Tipps. Beide haben Rotwildgehege, wo man den Tieren ganz nah kommen kann, und Spielmöglichkeiten für die Kinder – neben sehr guter, regionaler Küche natürlich.

Wer gehoben speisen möchte, dem sei Christians Restaurant in Kirchdorf bei Haag ans Herz gelegt. Die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche verbindet sich hier mit herzlichen Gastgebern und einem gemütlich-traditionellen Ambiente. Die Weiberwirtschaft in Neuötting bietet für das andere Ende des Geldbeutels viel regionales und richtig leckeres Essen – denn gekocht wird mit Liebe und ›gscheiden Waren‹, frisch aus der Heimat.

# Traditionen

## Bayerische Traditionen in der Inn-Salzach Region

Bayerische Traditionen liegen voll im Trend – gerade die Jungen lieben die bayerische Tracht, organisieren Maibaumaufstellen (oder -stehlen) und laufen als Percht über Christkindlmärkte. Besucher in der Region sind oft beeindruckt von der Fülle an Traditionen, die es bei uns gibt. Und die Bräuche werden nicht nur vorgeführt, sondern gelebt.

### Frühjahrsbräuche: Maibaumaufstellen

Jetzt im Frühjahr gibt es viele Bräuche rund um das Erwachen der Natur. Auch das Maibaumaufstellen hängt damit zusammen. Dabei geht es schon Wochen vor dem 1. Mai mit dem Schlagen eines Baumes los, der fortan gut versteckt oder bewacht werden muss. Sonst kann es passieren, dass die Nachbarjugend ihn stiehlt und dann muss er vor dem Fest ausgelöst werden – das kann eine Menge Bier und Brotzeit kosten!

### Zum Abschluss den Maitanz

Um Anfang Mai herum wird der Baum mit Bändern und Blumen, Wappen und Zunftzeichen geschmückt und nach und nach mit langen Stangen aufgestellt. Das braucht Zeit und so wird aus dem reinen Aufstellen mit Trachten- und Musikgruppen, bayerischen Schmankerln und Getränken ein ganztägiges Fest, oft mit einem Maitanz bis tief in die Nacht, bei dem der ganze Ort zusammenkommt.

Damit auch Besucher nachschauen können, wann und wo Feste stattfinden, stellt der Tourismusverband jedes Jahr auf seiner Website alle Termine zusammen.

### Bräuche rund um Ostern und Georgi

Das Osterfest ist, wie viele Bräuche in Bayern, tief in der Kirche verwurzelt. Wo genau die Ursprünge der Tradition rund um Osterhasen und Eier liegen, weiß man allerdings nicht genau – sie können gut auch in den hier einst ansässigen heidnischen Keltenkulturen liegen. Das gilt auch für die weit verbreiteten Osterfeuer.

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!

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





*Osterbrunnen schmücken und Maibaumaufstellen sind typisch bayerische Bräuche, die den Frühling und die warme Jahreszeit begrüßen.*

## Fruchtbarkeit und endlich Sonne

Eier und Hasen sind Symbole für die mit dem Frühling verbundene Fruchtbarkeit. Auch Osterlämmer, früher klassische Opfertiere und heute meist aus Kuchenteig, gehören zum Osterbrauch dazu.

Das Frühlingsfeuer, das die Sonne beschwören soll, hängt vermutlich mit dem keltischen ›Beltane‹-Fest zusammen. Heute werden die Feuer oft am Ostersamstag oder -sonntag entzündet. Man entzündet die Osterkerze daran und trägt das Licht dann in die noch dunklen Kirchen – ein Symbol für die Auferstehung Jesu.

Eine ganz besondere Ostereiersuche gibt es alljährlich in Burghausen: Dort sind 21 Riesen-Ostereier aufgestellt, die gefunden werden wollen und mit einem Gewinnspiel verbunden sind.

## Geschmückte Osterbrunnen

Die Verbindung zum Wasser steht in der Region Inn-Salzach ja schon im Namen und wird in vielen Orten mit schön geschmückten Osterbrunnen zum Ausdruck gebracht.

In der Vergangenheit gab es sie zum Beispiel in Altötting, Neuötting, Erlbach, Tüßling, Zangberg, Kraiburg oder Obertaufkirchen.

## Georgiumritte

Mit dieser Zeit verbunden ist mancherorts auch der Georgitag mit seinen traditionellen Umritten. Dabei werden Pferde und Wagen zur Kirche gebracht und gesegnet. Das ist der bäuerlichen Tradition in vielen Gemeinden der Region geschuldet, wo die Tiere eine wichtige Rolle im bäuerlichen Leben spielten. Über aktuelle Termine informiert man sich am besten zeitnah unter *www.inn-salzach.com/Veranstaltungen*

*Texte & Fotos: Tourismusverband Inn-Salzach*



# Kapverdische Inseln

## Sonne und Meer garantiert - mit einem großen ›aber‹

Viel hört und liest man in den letzten Jahren als empfehlenswertes Winter-Reiseziel über die Kapverdischen Inseln. Unsere diesjährige ›Winterflucht‹ brachte uns darum im Januar auf die Insel Sal.

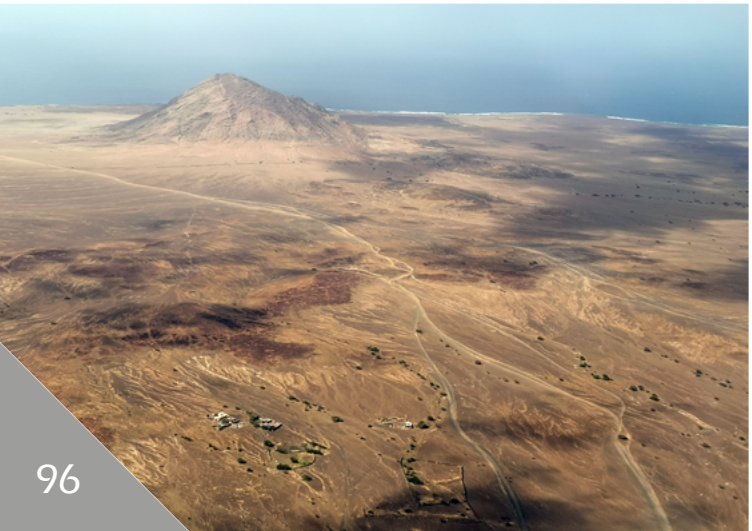


*Sandstrand vom Feinsten - das ist überall auf den Kapverdischen Inseln zu finden - auch im Januar lässt es sich im rund 20°C warmen Meer angenehm baden.*

Cabo Verde – so nennen die Einheimischen die vulkanische Inselgruppe - ist ein Staat vor der Nordwestküste Afrikas. Bekannt sind die Kapverden vor allem für ihre kreolische, portugiesisch-afrikanische Kultur, die traditionelle Morna-Musik und vor allem die zahlreichen Strände.

Die zusammen etwa 15 Inseln zählende Gruppe liegt auf der Afrikanischen Platte, ist vulkanischen Ursprungs und wurde 1456 von portugiesischen Seefahrern entdeckt. Neun der Inseln sind heute bewohnt. Auf der flächenmäßig größten Insel Santiago in der Südgruppe der Kapverdischen Inseln liegt Praia, die Hauptstadt der Republik Kap Verde. Auch die frühere Hauptstadt Cidade Velha befindet sich auf Santiago mit der Festung Forte Real de São Felipe auf einer Hügelspitze.

*Vom Flugzeug aus gut zu sehen, dass Sal eine reine Wüsteninsel ist, auf der es wenig Infrastruktur und noch weniger Landschaft gibt.*



Die Inseln im Norden und Osten sind deutlich älter als die südwestlich gelegenen, hochgebirgigen Inseln mit dem 2829 Meter hohen Pico do Fogo als höchster Erhebung. Bis heute dauern hier die vulkanischen Aktivitäten an. Bis auf einige felsige Erhebungen haben Wind und Gezeiten auf den im Norden und Osten gelgenenen Inseln alles Bergige abgetragen. Sandstrände aus angewehtem Saharasand findet man auf Inseln wie Sal, Boa Vista und Maio, auf den unbewohnten Inseln wie der Ilhéu Raso und der Ilhéu Branco fallen die Küsten als zum Teil sehr steile Klippen zum Meer ab. Nur zehn Prozent der Landfläche sind Ackerland und etwa sechs Prozent Weideland. Auch Industrie findet man verhältnismäßig wenig auf den Inseln. Dies hat zur Folge, dass vieles importiert werden muss und entsprechend teuer ist.

### Wasseraufbereitungsanlage für Touristen

Wer sich übrigens wundert, woher das Wasser auf einer solch intensiv touristisch genutzten Insel kommt: Ein sehr engagierter internationaler Reiseveranstalter, der auch mehrere Hotels auf der Insel betreibt, hat dort vor einigen Jahren in eine Wasseraufbereitungsanlage investiert. Der gleiche Anbieter betreibt unter anderem eine riesige Hotelanlage im afrikanischen Baustil, in der mehr als 6.000 Gäste Platz finden. All-Inclusive ist dort der meist gebuchter Tenor. Wer das nicht mag, sollte sich in eines der kleineren Apartmenthäuser einmieten.

In den Restaurants auf der Insel findet man ein relativ konstantes Angebot an Fischgerichten mit wenigen Unterschieden. Der dort oft servierte Lobster allerdings kommt in den Wintermonaten nicht aus regionalem Fang, sondern wird zum großen Teil aus Portugal importiert. Trotz der günstigen Lage im Atlantischen Ozean ist das Fischereiwesen auf den Kapverden begrenzt auf die Fangbereiche nahe an

*Improvisieren kann man auf Cabo Verde - wie hier, wo aus Restbaumaterial und Beton ein Fitnessstudio im Freien entstanden ist.*









*Seele baumeln lassen, den Surfern und Kitern zusehen oder am Shell Beach die unglaublichen Mengen an Muscheln bestaunen.*

den Inseln. Die Hochseerechte hat sich China gesichert, wie übrigens auch fast alle Supermärkte fest in chinesischer Hand sind.

Cachupa ist das Nationalgericht der Kapverden – ein herzhafter Eintopf, der aus Mais, Bohnen, Gemüse und verschiedenen Fleisch- oder Fischsorten besteht. Positiv überrascht hat uns das wirklich gute, regionale Bier namens ›Strela‹.

Für manche Cocktails dagegen konnten wir uns nicht begeistern – ein Aperol Spritz bestand meist aus reichlich und damit sehr teuren Eiswürfeln. Sehr merkwürdig fanden wir auch die Schokosauce als Deko im Glas bei einer Pina Colada.

Neben den langen und meist sehr schönen Sandstränden waren vor allem das zuverlässig schöne Wetter mit Tem-







peraturen um die 24 Grad und einer angenehmen Wassertemperatur von knapp 20 Grad ein Argument für diese Reise. Wer Wind nicht mag, ist dort allerdings eher fehl am Platz.

Die Hauptstadt der Insel Sal heißt Espargos, nach dem spanischen und auch portugiesischem Wort für Spargel. Tatsächlich wächst das Gemüse dort, rund um die Stadt gibt es Spargelfelder.

Sal ist nicht nur für seine langen weißen Sandstrände bekannt, sondern auch für sein Schildkröten-Vorkommen. Am häufigsten anzutreffen ist die ›Unechte Karettschildkröte‹, auch Caretta Caretta genannt. Neben Sal sind auch die Inseln Boa Vista, Santiago und Fogo als Niststätten für Schildkröten geläufig. Reisende, die Meeresschildkröten bei der Eiablage sehen wollen, sollten zwischen den Monaten Juni und Oktober anreisen. Nachts darf, dem Schildkrötennachwuchs zuliebe, der Strand in diesen Monaten nicht besucht werden, damit diese in Ruhe ihre Eier ablegen können. Lichter beispielsweise stören dabei, die Schildkröten gehen dann zurück ins Wasser und die Eier sind oft verloren. Rund vier bis sechs Wochen nach der Eiablage kann man beobachten, wie die kleinen Schildkröten schlüpfen und ihren Weg ins Meer finden.

Generell sind die Strände auf Sal wirklich schön, in den touristisch genutzten Gegenden auch ziemlich sauber. Strände, die außerhalb der Hotelanlagen etwas abseits auf der Insel liegen, sind leider teilweise ziemlich zugemüllt. Ein weiterer Wermutstropfen an öffentlichen Badestränden ist zudem, dass man ständig den Wanderverkäufern mit den ewig gleichen Souvenirs Made in India oder China ausgesetzt ist, die teilweise gar mehrfach nachfragen und durchaus unangenehm aufdringlich sind. Da braucht es dann ein schon sehr deutliches ›No, thanks!‹, um wieder seine Ruhe zu haben – bis zum nächsten Vertreter seiner Zunft. Manche verkaufen auch Tickets für Touren oder Muscheln. Die jeweiligen hoteleigenen Strände allerdings bleiben von ihnen verschont.

Wir nutzten einen Tag, um bei einem der Veranstalter an einer ganztägigen Inseltour teilzunehmen, die wir bereits im Vorfeld gebucht hatten. Buchungen solcher Touren lassen sich im Vorfeld oder auch vor Ort durchführen. Möglich ist

*Fischhafen von Murdeira.*





*Monte Leão, der ›Liegende Löwe‹.*

das auch über Apps, wie beispielsweise ›Get Your Guide‹, mit denen wir schon öfter gute Erfahrungen machen durften.

Am Ende des Tages waren wir jedoch sehr ernüchtert über die ›Sehenswürdigkeiten‹, die die Insel zu bieten hat. Die Abholung mit dem Pick-Up am Hotel klappte aber zuverlässig.

## Monte Leão, Schnaps und Fisch

Unser erstes Ziel war Murdeira, um den ›Liegenden Löwen‹, eine Felsformation mit einem 165 Meter hohen Berg an der Baía de Murdeira am gegenüberliegenden Ufer anzusehen. Danach ging es auf der Ladefläche des Pick-Ups offroad weiter nach Palmeira zu einem Souvenirladen, in dem regional hergestellter Schnaps und Likör probiert werden konnte - und natürlich auch gern gekauft wird, wem es nicht zu überteuert erschien. Zudem bekamen wir einen kurzen Abriss über die Kap Verden und Sal. Der Hafen im Ort zeigte die Verarbeitung von fangfrischem Fisch mit Kostproben von rohem Fisch und direktem Verkauf sehr ursprünglich.

## Terra Boa

Der nächste Stop in Terra Boa, eine von einer auf Sal lebenden Deutschen initiierte Schule im Slum, zeigte die nicht so schönen Seiten des Landes.

## Fata Morgana

In der Wüste Terra Boa gab es einen weiteren Halt: Von einer Stelle aus kann man in der Ferne eine Oase sehen – denkt man zumindest. Eine kleine Wasserstelle und Bäume, mitten im Nichts. Die Bäume gibt es, das Wasser nicht, eine Fata Morgana also, der man dort aufsitzt. Nett anzusehen, wenn man so etwas noch nicht kennt.

## Shark Bay

Weiter ging es, wieder über mehr oder weniger buckelige Sandpisten, zum nächsten Schauplatz. Im Osten der Insel Sal gibt es eine Bucht, die Shark Bay genannt wird. Diese flache Bucht ist quasi der Kindergarten der Zitronenhaie. Während die erwachsenen Tiere im tiefen Wasser einige Meter weiter schwimmen, erkennbar an den Rückenflossen in einiger Entfernung, tummeln sich die Jungtiere im flachen, maximal knietiefen Bereich.

Badeschuhe sind empfehlenswert, bevor man in Begleitung eines Guides ins seichte Wasser geht. Nach einigen Metern über Steine lassen sich immer mehr Unterwasserbewohner erkennen. Mittels einer kleinen Tüte mit Fischresten lockt der ›Haiflüsterer‹ die kleinen, zwischen 20 und 80 cm langen, Zitronenhaie an, die sich so gut beobachten lassen.

## Salinas de Pedra de Lume

Salinas de Pedra de Lume, dem die Insel Sal wohl seinen Namen verdankt, war die nächste Station. Der Salzabbau



*Salinas de Pedra de Lume, einst Industriezweig auf Sal, jetzt Touristenattraktion.*

spielte dort ab etwa 1750 einst eine große Rolle. Um 1830 begann dann der professionelle Salzabbau, allerdings profitierten dabei vor allem die Kolonialmächte und reiche Handelsherren. Salz war damals wichtiges Exportgut und ging von Sal auf den Kapverden nicht nur nach Westafrika, sondern auch bis nach Europa und Südamerika. 150 Jahre lang war der Salzabbau gängige Praxis und wichtiges Exportgut.

Inzwischen ist der Salzabbau und Export aber immer weniger lukrativ, der Kilopreis ist enorm niedrig. Salz wird daher auf Sal fast nur noch für den eigenen Gebrauch abgebaut. Dafür wurde daraus eine Touristenattraktion gemacht, bei der man für derzeit sechs Euro im Salzsee baden kann. Mit durchschnittlich 38 Prozent Salzgehalt ist dieser Salzsee, der maximal einen Meter tief ist, salziger als das Tote Meer, das im Schnitt auf 33 Prozent kommt. Deshalb gibt es hier einen ähnlichen Effekt: Es ist nicht möglich, im Wasser zu stehen, die Beine werden einfach nach oben gezogen und man schwebt im Wasser. Doch Vorsicht ist geboten: Das Salzwasser in die Augen, die Nase oder den Mund zu bekommen, kann sehr böse, gesundheitliche Folgen haben. Wer sich aber ruhig verhält, kann das Floating genießen und sich einfach treiben lassen. Dem Wasser wird aufgrund des Salzgehalts übrigens auch eine heilende und sogar verjüngende Wirkung nachgesagt. Wie im Toten Meer auch sollte man nicht länger als 15 bis 20 Minuten im Wasser bleiben - das kann sonst unangenehme Folgen für die Haut haben.

## Das Blaue Auge

Buracona, eine kleine Bucht im Nordwesten der Insel, auch bekannt als das Blaue Auge, ist ein im Vulkangestein natürlich vorkommender Siphon. Ein Dacheinsturz lässt Sonnenlicht durchscheinen, wodurch eine ruhige Unterwasserumgebung mit Lichtspielen und Sonnenstrahlen entsteht. Dieses Schauspiel funktioniert allerdings nur in den Sommermonaten und vormittags, wenn die Sonne hoch genug steht und Wolken die Einstrahlung nicht trüben. Daher stand dieses Ziel nicht auf unserer Tour.

Alles in allem bestand unser Tagesausflug aus viel Fahrt auf staubiger Buckelpiste in immer gleicher Wüstenlandschaft zu den wenigen Sehenswürdigkeiten der Insel. Auffallend waren dagegen die vielen Baustellen der Insel, bei der offensichtlich das touristische Angebot weiter ausgebaut wird.

***Fazit***: Wer entweder einen sportlichen Urlaub mit Tauchen, Schnorcheln oder Windsurfen, Kite-Surfen und Wing-Foil-Surfen verbringen möchte oder aber einen reinen Badeurlaub mit Schönwettergarantie am Meer verbringen will, für den sind die beiden Inseln Sal oder Boa Vista sicherlich eine Reise wert. Wer mehr möchte, sei es kulturell, landschaftlich oder auch kulinarisch, für den sind eher andere Winterziele oder eine der anderen bewohnten Kapverdischen Inseln empfehlenswert.

*Text & Fotos: Ida Lösch*



# Auf dem Weg zur Weltmeisterschaft 2026




*Das Team vom TSV Gars bei der Bayerischen Meisterschaft im Einrad-Rennen 2025.*

Wohin überall sind wir in den vergangenen 14 Jahren nicht schon gereist, um an Einrad-Weltmeisterschaften teilzunehmen: nach Montreal ins urbane Kanada, nach Ansan ins faszinierende Südkorea oder nach Bemidji in den mittleren Westen der USA – mit Flug bis Chicago und anschließendem Roadtrip durchs Landesinnere, weit weg von den bekannten Küstenmetropolen.

Ein fester Bestandteil dieser Reisen war stets die logistische Herausforderung. Einräder, Helme, Schutzkleidung für Gelände- und Renndisziplinen, Freestyle-Kostüme, Werkzeug, Ersatzmaterial, Video- und Kameratechnik – all das wollte flugtauglich verpackt sein. Zwei Koffer à 24 Kilogramm pro Person reichten dafür nie aus. Stattdessen waren Kreativität, Erfahrung und immer neue Packstrategien gefragt, damit am Ende alles heil und vollständig am Wettkampfort ankam.

Und in diesem Jahr geht es nach Steyr in Österreich, keine zweieinhalb Autostunden entfernt. So nah, dass man theoretisch noch einmal nach Hause fahren könnte, sollte man etwas Essenzielles vergessen haben. Das Exotischste an dieser Weltmeisterschaft ist vermutlich die Schreibweise des Veranstaltungsortes.

›Seid doch froh‹, könnte man sagen, ›das macht doch alles viel einfacher.‹ Stimmt absolut. Und doch fehlt da ein kleines




*Laura Stettner und Selina Bögl bei der Deutschen Meisterschaft Freestyle in Bottrop.*



*25-Stunden-Weltrekord von Timo Hirschmann.*

bisschen dieses besondere Abenteuergefühl, das eine Weltmeisterschaft sonst begleitet.

Die Herausforderung liegt dieses Mal weniger im Fluggepäck als vielmehr darin, das gesamte Equipment überhaupt ins Auto zu bekommen. Denn erfahrungsgemäß packt man deutlich weniger platzsparend, wenn alles ›nur‹ in den Kofferraum muss – und nimmt vermutlich auch das eine oder andere unnötige Teil mehr mit.






In vielerlei Hinsicht entscheidend für ein WM-Jahr ist das Jahr davor. Im Freestyle begann der lange Qualifikationszyklus, der über eine Nominierung für die deutsche Nationalmannschaft entscheidet, bereits im Mai 2025 mit der Bayerischen Freestyle-Meisterschaft in Waging. Mindestens Platz drei war erforderlich, um sich für die nächste Ebene – die Süddeutsche Meisterschaft – zu qualifizieren, die im Oktober in Illertissen stattfand. Wieder durften nur die Plätze eins bis drei weiterziehen, diesmal zur Deutschen Meisterschaft am ersten Adventswochenende in Bottrop, wo schließlich die deutschen WM-Teilnehmer ermittelt wurden.

Vom Garser Einrad-Team gelang dieser anspruchsvolle Weg gleich drei Fahrerinnen: Selina Bögl und Laura Stettner mit ihrer Paarkür. Laura qualifizierte sich zusätzlich als Fahrerin im Freestyle-Kader Bayern für die Großgruppenkür. Ebenso qualifizieren konnte sich Annalena Söll mit ihrer Einzelkür und einer vereinsübergreifenden Paarkür. Für Annalena ist es die vierte WM-Teilnahme. Sie ist bereits mit Altersklassen- und Expertmedaillen bisheriger Meisterschaften dekoriert.

Eine Einrad-Weltmeisterschaft – im internationalen Sprachgebrauch ›Unicon‹ – lässt sich am ehesten mit Olympischen Spielen vergleichen. Neben dem Freestyle umfasst sie zahlreiche weitere



*Annalena Söll bei der Deutschen Meisterschaft Freestyle 2025 in Bottrop.*



*Henriette Höhne bei der Bayerischen Meisterschaft im Einrad-Rennen 2025*

Disziplinen. Dazu gehören auch die Einrad-Rennen auf der 400-Meter-Rundbahn, die in Ablauf und Anforderungen stark an die Leichtathletik erinnern.

Gerade in diesem Bereich ruhen große Hoffnungen auf vielen Garser Schultern: Alle Starterinnen und Starter bei den Bayerischen und Deutschen Meisterschaften 2025 zeigten herausragende Leistungen und geben berechtigten Anlass, auf Medaillen bei der WM zu hoffen.

Ihre inzwischen siebte Weltmeisterschaft bestreitet in diesem Jahr Henriette Höhne – und ist damit die erfahrenste Teilnehmerin aus Gars. Als echte Allrounderin feierte sie Erfolge in zahlreichen Disziplinen. Zu ihren Highlights zählen der Weltmeistertitel im Weitsprung 2018 in Ansan sowie mehrere Vizeweltmeistertitel, unter anderem im Zehn-Kilometer-Straßenrennen, im Coasting oder im Freestyle in Grenoble, Bemidji oder Ansan.

Nach vielen Jahren intensiven Trainings in unterschiedlichsten Bereichen liegt ihr Fokus nun verstärkt auf den Rennen, im Gelände und vor allem bei den Langstrecken. Durch ihr Studium im schottischen Aberdeen kann sie zwar





*24-Stunden-Rennen 2025 im Stadion in Altötting.*

weniger direkt auf dem Einrad trainieren als früher, nutzt dafür aber konsequent das Sommerhalbjahr. Neue sportliche Perspektiven verbindet sie sinnvoll mit ihren Einrad-Ambitionen: Von Oktober bis April trainiert sie intensiv Triathlon und ist Teil des Triathlon-Teams der University of Aberdeen. Hier bewahrheitet sich einmal mehr die bekannte Erkenntnis: Sommersportler werden im Winter gemacht.

Aus dieser Begeisterung für die vielseitige und kräftezehrende Sportart heraus organisierte das Garser Einrad-Team im Juni des vergangenen Jahres erstmals einen Einrad-Triathlon. Im Waldbad Taufkirchen fand der Schwimmteil statt, anschließend ging es auf dem Vilstal-Radweg zunächst mit dem Einrad und danach laufend weiter. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg, sportlich wie atmosphärisch, und wird mit Sicherheit eine Fortsetzung finden.

Eine weitere große Hoffnung auf einen Weltmeistertitel ruht auf Timo Hirschmann. Er ist amtierender Weltrekordhalter über zehn Kilometer und im Marathon. 2025 fügte er seiner beeindruckenden Erfolgsliste einen weiteren Weltrekord hinzu: den im 24-Stunden-Rennen.

Für dieses Vorhaben musste eigens ein maßgeschneidertes Wettkampfformat entwickelt und umgesetzt werden, denn die International Unicycling Federation (IUF) stellt strenge Anforderungen an offiziell anerkannte Rekorde. Ein im Juli in Altötting organisiertes 24-Stunden-Rennen – ein großartiges



*Timo Hirschmann, Henriette Höhne und Lena Freimuth beim 24-Stunden-Rennen 2025.*



*Konstantin Höhne im Media Center bei der Weltmeisterschaft 2024 in Bemidji, MN, USA.*

*25-Stunden-Weltrekord im Stadion in Wasserburg.*



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

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

Event mit toller Atmosphäre für viele Einradfahrer aus ganz Deutschland und mit viel Unterstützung durch den örtlichen Sportverein – konnte diesen Kriterien leider nicht genügen. Der dort von Timo erzielte Rekord blieb daher ohne offizielle Anerkennung.

Ende August folgte ein zweiter Versuch mit hervorragender Unterstützung des TSV Wasserburg, diesmal maßgeschneidert für nur zwei Sportler auf der Bahn, denn nur dieses Vorgehen garantierte eine Einhaltung aller Vorgaben. Es wurde ein emotionales Rennen mit Höhen und Tiefen, an dessen Ende ein neuer, spektakulärer Weltrekord stand: 526,807 Kilometer in 24 Stunden. Der bisherige Rekord des Neuseeländers Ken Looi lag bei 455,235 Kilometern.

Doch damit nicht genug: Auch Lena Freimuth stellte mit 424,414 Kilometern einen neuen Frauen-Weltrekord auf. Eigentlich startet sie für den SV Gleißenberg-Lixenried im Bayerischen Wald, trainiert inzwischen jedoch auch bei uns, da sie beruflich nach Oberbayern gewechselt ist. Auch sie zählt zu den Hoffnungsträgerinnen bei den Langstreckenwettbewerben der WM.

Zum sechsten Mal geht Michael Höhne bei einer Weltmeisterschaft an den Start. Seit Montreal 2014 ist er Teil des Teilnehmerfeldes und ebenso unverzichtbar als Unterstützer der jungen Generation, für die es um Weltmeisterehren geht.

Doch bei einer Weltmeisterschaft kann man nicht nur als Sportlerin oder Sportler aktiv sein. Mit Konstantin Höhne stellt das Garser Team den Media Director der Unicon 22. Er ist verantwortlich für Videos, Livestreams und Fotografie – eine Aufgabe, die er vollumfänglich bereits 2024 in Bemidji innehatte. Diese Erfahrung ist Gold wert, bedeutet aber auch: Schon Monate vor der WM beginnt die Arbeit. Vor Ort in Steyr wartet ein 15-tägiger 24/7-Einsatz auf ihn. So werden viele Daheimgebliebene die Wettkämpfe live verfolgen können – und alle Teilnehmenden dürfen sich auf bleibende Erinnerungen in Form von Bildern und Videos freuen.

*Text: Heike Höhne*
*Fotos: Konstantin Höhne*




WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG (m/w/d)
Werde Teil unseres Teams!



Zahnarztpraxis Dr. Andreas Detsch Gars am Inn
Wir suchen:
• ZFA Auszubildende (Azubi)
• ZFA Assistenz (Voll-oder Teilzeit)
• ZMV Verwaltung (Voll- oder Teilzeit, **ohne Abrechnung**)
Freundliches Team • Moderne Praxis • Angenehmes Arbeitsklima
Hauptstraße 4 • 83536 Gars am Inn • Tel. 08073 - 700
praxis@drdetsch.de • www.drdetsch.de zahnarzt.drdetsch

# Volleyball-Saison mit besonderen Highlights

Zwischen den Jahren, vom 27. bis 29. Dezember, finden in der tschechischen Hauptstadt Prag jedes Jahr die ›Prague Volley Games‹ statt – ein internationales Jugend-Volleyballturnier. Im vergangenen Jahr waren auch wir, die U20-Mädels des TSV Gars, mit dabei. Für uns war das Turnier nicht nur eine sportliche Herausforderung, sondern vor allem eine ideale Vorbereitung auf die anstehenden Meisterschaften und eine tolle Gelegenheit, als Team weiter zusammenzuwachsen.



Wegen der langen Fahrt machten wir uns schon am 26. Dezember mit dem Bus auf den Weg nach Prag. Nach dem Einchecken im Hotel ging es für uns direkt auf den Weihnachtsmarkt, wo wir den Abend gemütlich ausklingen ließen und die besondere Atmosphäre der Stadt genießen konnten – ein schöner Start in die Turniertage.

Der erste Spieltag am 27. Dezember begann vielversprechend. Im ersten Spiel brauchten wir zwar noch den Tiebreak, konnten uns aber am Ende mit 2:1 durchsetzen. Im zweiten Spiel lief es dann schon deutlich runder, sodass wir mit 2:0 gewonnen haben. Nur im letzten Spiel des Tages gegen Sankt Pölten mussten wir uns geschlagen geben. Trotzdem konnten wir insgesamt zufrieden sein und nahmen viele positive Eindrücke mit in den nächsten Tag.

Da unser erstes Spiel am 28. Dezember bereits um 8 Uhr angesetzt war, verzichteten wir auf die vom Veranstalter organisierte Players Party und entschieden uns lieber für eine Extraportion Schlaf – eine Entscheidung, die sich auszahlen sollte.

Ausgeschlafen und konzentriert gewannen wir das erste Spiel des folgenden Tages souverän. Zwar ging das zweite Spiel verloren, doch wir ließen uns davon nicht aus der Ruhe bringen und entschieden das letzte Gruppenspiel wieder für uns. Mit insgesamt vier Siegen und zwei Niederlagen beendeten wir die Gruppenphase auf dem vierten Platz. Im anschließenden Überkreuzvergleich trafen wir auf die späteren Turniersieger aus Kralupy, gegen die wir trotz großem Einsatz den Kürzeren zogen.

Im fünften und letzten Spiel dieses langen Tages kämpften wir uns noch einmal bis in den Tiebreak, mussten uns dort aber knapp geschlagen geben. Entsprechend müde kamen wir erst spät abends ins Hotel zurück und fielen nach diesem intensiven Tag erschöpft ins Bett.

Am 29. Dezember standen für uns keine weiteren Spiele mehr an, da nur noch die Finalspiele ausgetragen wurden. So nutzten wir den Vormittag, um Prag ein wenig zu erkunden und noch einmal über den Weihnachtsmarkt zu schlendern. Nach dem gemeinsamen Mittagessen ging es schließlich zurück zum Bus und auf die Heimreise. Gegen 22 Uhr kamen wir wieder in Gars an.

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

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





Die Prague Volley Games waren für uns eine rundum gelungene Erfahrung – sowohl sportlich als auch als Team. Spiele gegen gleichaltrige Mannschaften aus verschiedenen Ländern, viele gemeinsame Erlebnisse und jede Menge Volleyball haben diese Tage zu etwas ganz Besonderem gemacht.

Nur zwei Wochen später, am 10. und 11. Januar, stand dann gleich das nächste Turnier an. Bei den Oberbayrischen Meisterschaften in Penzberg starteten wir mit einer herausfordernden Gruppenphase, in der wir drei Spiele abgaben – zwei davon nur knapp im Tiebreak – und somit Vierte wurden. Im Überkreuzspiel am Abend zeigten wir jedoch Moral, gewannen die Partie und sicherten uns die Teilnahme am zweiten Turniertag.

Dort konnten wir im Achtelfinale gegen Winhöring einen Sieg feiern. Auch wenn wir im Viertelfinale und im anschließenden Platzierungsspiel unterlegen waren, beendeten wir das Turnier auf einem soliden siebten Platz. Insgesamt konnten wir viele wertvolle Erfahrungen mitnehmen und blicken motiviert auf die kommenden Aufgaben, denn als Saisonabschluss steht uns noch das Ranking-Turnier im März bevor. Dafür trainieren wir bereits fleißig, um uns eine gute Ausgangsposition für die kommende Saison schaffen zu können.

*Text & Fotos:*
*Maike Obermaier, TSV Gars, Abt. Volleyball*




Sie sind gesetzlich versichert? Gönnen Sie sich ein Upgrade für Ihre Zahngesundheit. Unsere Zusatztarife sind leistungsstark und schützen Sie vor hohen Zuzahlungen. Wir beraten Sie gern.

Mecklenburgische
VERSICHERUNGSGRUPPE

**Generalvertretung**
**Thomas Süßmaier**
Norikerstr. 4 · 83119 Obing
Telefon 0176 30367796
info.suessmaier@mecklenburgische.com

**Generalvertretung**
**Manfred Forster**
Oderstr. 3 · 84452 Mühldorf am Inn
Telefon 08631 366345
info.forster@mecklenburgische.com

# Gründungsfest des Radfahrervereins Pürten




*Aktuelles Gruppenfoto des RV Pürten 2025.*

Für das Dorf Pürten – einem Stadtteil von Waldkraiburg – steht heuer ein großes Gründungsfest im Mittelpunkt, zu dem die ganze Bevölkerung aus Nah und Fern eingeladen ist: Der Radfahrerverein Pürten kann in diesem Jahr auf sein 125-jähriges Bestehen zurückblicken. Dieses Jubiläum wird vom 3. bis 8. Juni 2026 gefeiert und an den fünf Festtagen wird ein abwechslungsreiches Programm geboten.

Los geht es am Mittwoch, 3. Juni, mit einer Discoparty ›Wer bremst... verliert!‹ und den DJs ›Joe Lennox‹ und ›SM‹. Busspecial, Weißbierbar & Cocktailspecial stehen bereit, der Einlass ist ab 21 Uhr.

Am Donnerstag, 4. Juni (Fronleichnam), sorgt beim Kabarettabend das ›Vierer Pack‹ für Unterhaltung. Zünftig, bayrisch, bissig – dies steht bei Michi Dietmayr, Keller Steff, Tom & Basti auf dem Programm. Beginn ist um 20 Uhr. Der Ticketverkauf läuft bereits.

Zum ›Bayerischen Abend‹, der am Freitag, 5. Juni, mit einem Wein- und Weißbierfest stattfindet, spielen die ›Greadoia‹ im Festzelt zünftig auf. Einlass ist an diesem Abend ab 19 Uhr.




*Korsowagen RV Pürten (oben) und die alten Räder mit dem Radler Nachwuchs beim Radlerfest in Gottfriedinger Schwaige 2025.*



Höhepunkt des Gründungsfestes ist am Festsonntag, 7. Juni. Um 10 Uhr findet der Festgottesdienst mit anschließendem Mittagessen statt. Der große Festzug mit Blumenkorso und historischen Fahrrädern beginnt um 14 Uhr. Ab 15 Uhr spielen die ›Bergdachsen‹ auf.

Beim ›Tag der Nachbarschaft‹ am Montag, 8. Juni, wird zum Kesselfleischessen eingeladen. Ab 19 Uhr gibt es zünftige Musik zum Festausklang mit der Kapelle ›Quetschnblech‹.

## Lange Vereinsgeschichte

Diesem nun 125-jährigen Gründungsfest geht eine lange Vereinsgeschichte voraus. Nach Erfindung des ersten radähnlichen Fortbewegungsmittels – der Draisine – im Jahr 1817 kam dann erst um 1900 die Form des Fahrrades auf den Markt, wie wir es heute kennen.

Die Pürtener wurden gleich aktiv und schlossen sich schon 1901 zu einem Radfahrerverein zusammen. Benno Kifinger, Landwirt in Rausching, war erster Vorsitzender und die Mitglieder kamen größtenteils aus Pürten und St. Erasmus, aber auch aus Ebing und den umliegenden Orten.



*Beim Radlerfest 2001.*



*RV-Vorstand Florian Lehner mit seiner Familie.*

Nach dem Ersten Weltkrieg begann auch wieder das zeitweilig eingestellte Vereinsleben und 1921 war die erste Generalversammlung. 1922 fand eine Standartenweihe statt und das 25-jährige Gründungsfest wurde 1926 mit 13 Vereinen und einer Korsofahrt gefeiert.

Nach dem stillgelegten Vereinsleben während des Zweiten Weltkrieges bildete sich beim Radlerverein wieder eine Theatergruppe und später ging daraus auch der Schützenverein hervor.

Zu einem Verein gehören auch die geselligen Ereignisse, bei denen das Zusammentreffen mit befreundeten Nachbarsvereinen im Mittelpunkt steht. So fuhren die Pürtener Radler schon vor Jahrzehnten nach Trostberg, Guttenburg, Mühldorf, Kraiburg oder Mettenheim zu deren Festen.

Besonders sei erwähnt, dass 1962 zum Jubiläum nach Marktl 33 Mitglieder eine Strecke von 80 Kilometern mit dem Fahrrad zurücklegten. Unter dem langjährigen Vorstand Josef Mittermeier wurden die 50-, 60- und 65-jährigen Gründungsfeste mit Korsoumzügen, Hochradrennen oder Geschicklichkeitsfahrten begangen. Zudem wurde 1976 das 75-jährige Bestehen groß gefeiert und eine neue Standarte angeschafft.

Herausragend war der Erfolg 1985 beim 75-Jahr-Fest des Guttenburger Brudervereins mit 225 Pürtener Radlern und drei Pokalsiegen. Eine freundschaftliche Verbundenheit besteht zudem mit dem RV Flossing, der auch bei dem jetzigen Fest wieder Pate steht. So fanden mit diesen beiden Nachbarsvereinen zusammen auch immer wieder die Geschicklichkeits- und Orientierungsfahrten statt.

Mit 15 Radlervereinen und rund 10.000 Zuschauern beim Korsoumzug wurde 1991 das 90-Jährige in Pürten gefeiert. Unter dem ebenfalls langjährigen Vorsitzenden Albert Lehner und seinem Team gab es 2001 zum 100-jährigen Bestehen mit etwa 1.000 teilnehmenden Radlern beim Umzug





*Großes Radlerfest 2001.*



*Patenbitten beim RV Flossing: Das Scheitlknien blieb den Pürtnern nicht erspart.*

und schönen Festtagen ein besonderes Jubiläum. Daraus geht hervor, dass der Radfahrerverein Pürten nicht direkt ein Sportverein ist, sondern neben den Radlerfesten auch durch eine Vielzahl geselliger Zusammenkünfte, wie Weinfeste oder Vereinsausflüge, geprägt ist.



*Auch beim Gründungsfest wird es wieder viele historische und liebevoll geschmückte Fahrräder in Pürten zu sehen geben.*

Ebenso stehen Familien-Radtouren auf dem Programm und das gute Verhältnis zu den Orts- wie auch Nachbarsvereinen und die Teilnahme bei deren Veranstaltungen ist eine Selbstverständlichkeit. Ein großes Anliegen des Vereins ist außerdem der Erhalt der alten Räder und Hochräder, die bei den Korsoumzügen jeweils im Einsatz sind und großen Beifall finden.

Doch nun steht das 125-jährige Gründungsfest bevor und die Vorstandschaft, der Festausschuss sowie der ganze RV Pürten als Veranstalter freuen sich auf zahlreichen Besuch aus nah und fern. An diesen Festtagen ist für jeden etwas dabei. Eine besondere Augenweide wird der Blumenkorso-Umzug mit unzähligen teilnehmenden Radlern sein.

*Text & Fotos: Christa Bachmaier*






# Kommende Ausstellung: Hic Sunt Leones

## Anne Rößner und Berthold Reiß

*Eröffnungstermin wird baldmöglichst bekannt gegeben.*



*Cover vom Ausstellungskatalog*



*Berthold Reiß, Jungfrau, 2021, Aquarell auf Papier*



*Anne Rößner, Baum im Wind, 2025, Keramik, glasiert*

Anne Rößner und Berthold Reiß sind ein Künstlerpaar, das normalerweise voneinander unabhängig arbeitet. Für die Städtische Galerie Waldkraiburg haben sie nun eine große, gemeinsame Schau entwickelt. Dabei sind ihre zeichenhaften Bilder, Keramiken und Arbeiten im Raum auf das Wesentliche reduziert. Oft spielen sie mit ornamentalen und körperhaften Formen oder erinnern an Piktogramme. Meist verwenden Anne Rößner und Berthold Reiß bereits vorhandene, besonders einprägsame Motive und spannen dabei den zeitlichen Bogen sehr weit: Von Bildzitaten aus der Werbung, bis zu klassischen Bildelementen, die es schon in der Antike gab, nutzen sie den reichen Schatz unserer Geistesgeschichte für ihre neuen Interpretationen.

Für die Waldkraiburger Ausstellung wurden als Leitmotiv drei stilisierte Löwen gewählt, die sich auf dem antiken Ischtar-Tor im Pergamon-Museum in Berlin wiederfinden. Dazu passt auch der Ausstellungstitel ›Hic Sunt Leones‹, ein lateinischer Ausspruch. Man findet ihn auf historischen Landkarten, auf denen die Darstellung der damals bekannten Welt häufig mit einer Warnung verbunden war. Denn jenseits der Grenze, im Unbekannten, warteten häufig große Gefahren - ›Hier sind Löwen‹ anzutreffen.

Und doch sollte man es mit der Deutung der Motive nicht zu genau nehmen. Denn trotz aller Lesbarkeit wird hier keine konkrete Erzählung angeboten, stehen die verwendeten Bildelemente von Anne Rößner und Berthold Reiß auch für sich selbst.

Die Ausstellung in der Städtischen Galerie Waldkraiburg wird in Kürze eröffnet und in der Tagespresse bekannt gegeben. Die Öffnungszeiten bei freiem Eintritt sind Donnerstag bis Sonntag von 14 bis 17 Uhr. An Feiertagen ist die Ausstellung geschlossen.

*Aktuelle Informationen dazu unter www.galerie-waldkraiburg.de*

*Text & Fotos: Städtische Galerie Waldkraiburg*



## Kunst nach Feierabend

*Bitte entnehmen Sie den Termin den Tagesmedien.*

Zur Ausstellungsmitte treffen wir uns mit Anne Rößner und Berthold Reiß zum Ausstellungsrundgang mit Katalogpräsentation sowie Umtrunk.

In entspannter Atmosphäre wandern wir durch die Ausstellung ›Hic Sunt Leones‹. Mit manchen zusätzlichen Informationen über die Werke und ihre Hintergründe kommen wir miteinander ins Gespräch und genießen bei einem Getränk die Katalogpräsentation.

*Veranstalter: Städtische Galerie*
*Treffpunkt: Ausstellung im Haus der Kultur*
*Eintritt frei!*

# Saisonstart: Bunker 29

## Industriemuseum Waldkraiburg-Aschau

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



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




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



**Öffnungszeiten:** April – Oktober, jeweils am 2. und 4. Sonntag im Monat von 14 bis 16 Uhr, Eintritt: frei

Nach Voranmeldung unter Tel. 08638 959 308 können auch Sonderführungen für Gruppen und Schulklassen vereinbart werden.

**Termine:** *12.04., 26.04., 10.05., 17.05. (Internationaler Museumstag), 24.05., 14.06., 28.06., 12.07., 26.07., 9.08., 23.08., 13.09 (Tag des offenen Denkmals), 27.09., 11.10., 25.10.2026*

*Text & Fotos: ©Stadtmuseum Waldkraiburg*

Schmid Steuerberatung
engagiert
kompetent
zuverlässig
Maria Schmid
Steuerberaterin
Fachberaterin für internationales Steuerrecht / Ldw. Buchstelle
Kiefernweg 5 - 83361 Kienberg
Tel.: 08628 / 987399-0 Fax: 08628 / 987399-15
www.schmid-steuerkanzlei.de
Beratung mit Weitblick!
Lust auf etwas Neues? Bei uns sind Sie richtig!
Wir suchen Bilanzbuchhalter / Steuerfachwirte (w/m/d) in Teilzeit für unsere moderne DATEV-Steuerkanzlei!

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

# Aktionstag: Die Geschichte Waldkraiburgs entdecken

*Samstag, 2. Mai 2026, um 14 Uhr*

An diesem Tag finden Sie ein breites Angebot, Ihre Stadt zu erkunden. Bei einer Stadtführung entlang des Wegs der Geschichte, der sich quer durch Waldkraiburg zieht, sowie an weiteren interessanten Stationen erfahren Sie viel über die Vergangenheit Waldkraiburgs. Was hat es zum Beispiel mit dem Ölberg auf sich?

Alternativ dazu können Sie mit dem eigenen Rad an einer Führung durch und um die Stadt teilnehmen. Sie machen beispielsweise einen Abstecher nach Föhrenwinkel zum ehemaligen Frauenlager oder erfahren, was es mit dem Artesischen Brunnen auf sich hat. Lassen Sie sich überraschen - es gibt vieles zu entdecken.

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

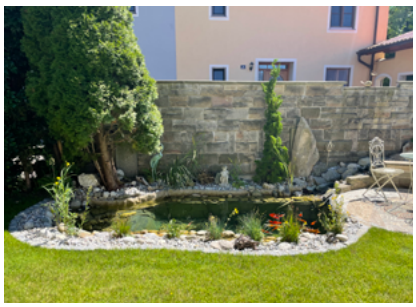
Erfahrene, ehrenamtliche Stadt- und Museumsführer begleiten Sie an diesem Tag und beantworten auch gerne Ihre Fragen. Die Führungen sind kostenlos. Treffpunkt ist um 14 Uhr beim Haus der Kultur.

Der nächste Aktionstag findet am Samstag, 5. September, statt. In der Zwischenzeit können Sie gern für Gruppen und Schulklassen Termine für Museumsbesuche, Stadtführungen sowie Touren mit dem eigenen Rad kostenlos unter Tel. 08638 959 308 oder per E-Mail unter museum@kultur-waldkraiburg.de vereinbaren.

*Text & Fotos: ©Stadtmuseum Waldkraiburg*







WIMMER
TEICH- UND LANDSCHAFTSBAU

Hans Wimmer
Dunsernstrasse 3 • 83562 Rechtmehring
Mail info@wimmer-teiche.de
Mobil (+49) 0175 - 20 65 39 1
www.wimmer-teiche.de



**Teiche**
- Badeteiche mit Naturfilter
- Zier- und Gartenteiche
- Teiche erneuern
- Teichreinigung

**Gärten**
- Neuanlagen
- alte Gärten erneuern
- Anlage von Rasenflächen
- Gartenaussenanlagen
- Gartenumgestaltung
- Anlegen von Rasenflächen

**Außenanlagen**
- Terrassen und Pflasterflächen
- Mauern- und Treppenbau
- Bäume und Hecken anpflanzen
- Sträucher setzen und pflegen
- Garten und Rasenpflege

# Kultur unterm Schlossturm

Der Markt Haag i. OB präsentiert im Rahmen der Serie ›Kultur unterm Schlossturm‹ auch diesen Sommer wieder ein abwechslungsreiches Theater- und Musikprogramm im Haager Schlosshof. Genießen Sie Sommerabende mit ganz besonderem Flair im malerischen Ambiente des historischen Schlosshofes bei bester Unterhaltung, kalten Getränken und deftigen Schmankerln.








Das vielfältige Kulturprogramm hat für jeden Geschmack etwas zu bieten: Konzerte verschiedener Musikrichtungen, Theater, Comedy, Zauberei, Kindertheater und vieles mehr. Ein Highlight ist heuer unter anderem das bayerische Kabarett ›Feierabend‹ mit Claudia Pichler.

Tickets für die Veranstaltungen gibt es auf www.reservix.de, bei Foto Flamm in Haag sowie bei allen Reservix Vorverkaufsstellen. Das detaillierte Programm und weitere Infos sind unter www.markt-haag.de zu finden.

*Text & Fotos: Markt Haag i. OB*



# Haager Straßenfest am 4. Juli

**Ein buntes Programm für jeden Geschmack erwartet die Besucherinnen und Besucher beim großen Haager Straßenfest.**





Das weitum beliebte Fest lockt Gäste aus nah und fern. Es beginnt am Samstag, 4. Juli, um 14 Uhr und endet um 2 Uhr nachts. Sollte das Fest witterungsbedingt nicht stattfinden können, wird es auf Sonntag, 5. Juli, von 11 bis 22 Uhr verschoben.

Von der Wasserburger Straße über die Hauptstraße, vom Bräuhausplatz über den Marktplatz bis hin zum Schlosshof ist für beste Unterhaltung gesorgt. Das ganze Ortszentrum von Haag i. OB wird dabei stimmungsvoll in Szene gesetzt – mit vielfältigen Aktionen, Musik, Spiel und Spaß.

## Riesen-Sandkasten und Schmankerlgarten

Am Marktplatz lädt der Schmankerlgarten mit kühlen Getränken, Biergartenstimmung und kulinarischen Köstlichkeiten zum Verweilen ein. Im Freiluft Café & Vino auf der westlichen Seite des Marktplatzes genießen die Gäste unter anderem Wein, Spritz, Brotzeiten sowie Kaffee und Kuchen. Der traditionelle Riesen-Sandkasten mit Spielzeug für die



kleinen und Liegestühlen für die großen Gäste bietet einen idealen Ort zum Entspannen.

## Flaniermeile und Flohmarkt

Die Hauptstraße und die Wasserburger Straße verwandeln sich erneut in eine lebendige Flaniermeile. Hier treffen antiker Trödel und moderne Klänge aufeinander. Auf dem Flohmarkt wird allerlei geboten. Für Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der Wasserburger Straße ist keine vorherige Anmeldung erforderlich.

## Kreuz&Quer-Bühne und Aktionen

Auf der Kreuz&Quer-Bühne gibt es Musik für alle – vom Solokünstler über Unterhaltungsmusik bis hin zur Rockband.

Die Geschäfte bieten Aktionen für Kinder und in Cafés, Restaurants sowie an den Standln der Vereine werden die Gäste mit kühlen Getränken und leckeren Speisen versorgt.

Die Bürgerinnen und Bürger sowie alle Besucher dürfen sich auf ein abwechslungsreiches Programm, gute Stimmung und - hoffentlich - eine laue Sommernacht freuen. Für Groß und Klein gibt es wieder viel zu entdecken und zu erleben.

Das detaillierte Programm und weitere Informationen gibt es unter: *www.haager-strassenfest.de*

*Der Markt Haag i. OB wünscht viel Spaß und gute Unterhaltung beim Haager Straßenfest!*

*Text & Fotos: Markt Haag i. OB*



# ›Am Fuße des Stampflschlosses‹

## Zweite Runde für das Mittelalterfest in Au am Inn

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr geht das Mittelalterfest ›Am Fuße des Stampflschlosses‹ in Kloster Au bei Gars in die zweite Runde. 2025 hatte das Wetter dem Veranstalter und Besuchern zwar zu schaffen gemacht, denn Regen und kühle Temperaturen bremsten zeitweise das Marktgeschehen. Dennoch blieb vielen die besondere Atmosphäre aus Lagern, Musik und Handwerk in schöner Erinnerung.



Für dieses Jahr deutet vieles auf einen vielversprechenden Start hin: Das Programm soll erneut Marktstände, Vorführungen und Beiträge für Familien verbinden, während Lagergruppen das Gelände unter dem Stampflschloss in eine lebendige Kulisse verwandeln.

Als besondere Hingucker sind Gaukler angekündigt – darunter die ›Hexe Roxanna‹ auf einem bis zu acht Meter hohen Trapez. Mit Orlando von Godenhaven kommt zudem ein





Gaukler aus dem fernen Berlin nach Kloster Au, der unter anderem von den Ritterspielen zu Kaltenberg bekannt ist. Dazu kommt eine Kampfgruppe, die Einblicke in historische Kampftechniken gibt.

Musikalisch setzt der Markt auf Pagan Folk: Die Band ›Keltania‹, bekannt für ihre zauberhaften Mädchen an mittelalterlichen Instrumenten, war auch beim Vorentscheid des ESC zu sehen. Ergänzt wird das Programm durch das liebliche Musikduo ›Olrun‹ aus der Schweiz und Österreich.











Der Veranstalter Axel Hascher mit seiner Frau Hanni hofft – bei passenden Wetterbedingungen – auf deutlich mehr Besucher und setzt auf eine Mischung aus Mitmachaktionen, kurzweiligen Darbietungen und besonderen kulinarischen Angeboten.

Das Mittelalterfest findet an drei Tagen in Kloster Au bei Gars statt: Freitag, 3. Juli, von 16 bis 22 Uhr, Samstag, 4. Juli, von 11 bis 22 Uhr, und Sonntag, 5. Juli, von 11 bis 19 Uhr. Der Eintritt kostet für Erwachsene 7 Euro, Ermäßigt (Rentner, Behinderte, Gewandete, Kinder bis 16 Jahre) 5 Euro. Kinder unter einer Schwertlänge von 1,20m haben freien Eintritt.

## Erlebbare Geschichte

Wer uns besucht, kann sich auf einen Tag freuen, an dem Geschichte nicht nur erzählt, sondern erlebbar gemacht wird.

Für einen reibungslosen Ablauf sorgen klare Wegeführung, sichtbare Anlaufstellen und eine gut koordinierte Abstimmung zwischen Veranstalter, Helfern und Beteiligten. Auch bei stärkerem Andrang bleiben die Bereiche vor der Bühne und den Ständen gut nutzbar, sodass sich das Publikum sicher und entspannt bewegen kann.

Mit dem zweiten Mittelalterfest ›Am Fuße des Stampflschlosses‹ wird gezeigt, wie gut sich Geschichte, Handwerk und Unterhaltung verbinden lassen. Wenn Veranstalter und Mitwirkende an die gelungene Mischung anknüpfen, dürfte das Fest auch diesmal ein Anziehungspunkt für Besucher aus der ganzen Umgebung werden.

*Text & Fotos: Axel Hascher*



# Frühlingshafte Lese-Tipps

Auch wenn der Frühling eher dazu einlädt, draussen die ersten warmen Sonnenstrahlen zu genießen: Für ein gutes Buch bietet sich auch dann eine Gelegenheit, sei es in der Sonne oder doch zuhause, wenn es im Freien wieder eher ungemütlich ist. Die aktuellen Neuerscheinungen stellt uns das Team von Bücher Herzog vor.




## Die letzte macht das Licht aus

*Martin Frank*
*Verlag: Rowohlt Taschenbuch*
*Taschenbuch, 240 Seiten*
*ISBN-13: 978-3499016486*
*Preis: 14€*

Wie geht es weiter, wenn die letzte Kuh den Hof verlässt - eine Hofgeschichte.

Der bekannte Kabarettist Martin Frank lebt schon sein ganzes Leben lang auf dem Bauernhof seiner Familie, zusammen mit Hühnern, Katzen und Kühen. Doch nun ist damit Schluss, denn der Vater gibt den Hof auf, und die letzte Kuh verlässt den Stall. Aber was heißt das, ein Leben ohne Tiere, ein Leben ohne Landwirtschaft?

Martin, der selbst schon lange den Spagat zwischen Kuhstall und Kabarettbühne bewältigen musste, kommt ins Nachdenken: Warum gibt es eigentlich Bauern gegenüber so viele Vorurteile? Was bedeutet es, als technisch Unbegabter in eine Landwirtschaft hineingeboren zu werden? Was passiert, wenn man aus Versehen ins Nachbargrundstück pflügt? Und was wird eigentlich aus ihm, wenn die letzte Kuh das Licht ausmacht?

Ein Buch, das einem beim Lesen ständig ein Schmunzeln ins Gesicht zaubert – und das mit Herzenswärme und Humor Stadt und Land ein bisschen näher zueinander bringt.




## Mathilde und Marie

*Torsten Woywod*
*Verlag: dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG*
*Hardcover, 336 Seiten*
*ISBN-13: 978-3423285124*
*Preis: 22€*

In Redu, einem kleinen Bücherdorf inmitten der belgischen Ardennen, wird die Zeit als Freund und nicht als Gegner empfunden: Umgeben von ausgedehnten Wäldern, rauschenden Flüssen und steilen Anhöhen gibt es hier lediglich einen Fernseher, während das Internet nur eine Stunde am Tag verfügbar ist. Dass der Kirchturm windschief in den Himmel ragt und man sein baldiges Herabstürzen befürchten muss, stört die 390 Einwohner ebenso wenig wie die gehörig aus dem Takt geratene Turmuhr.

Eine Begegnung, die alles verändern wird: Als die junge Französin Marie kurzentschlossen ihr Leben in Paris hinter sich lässt und zu einer Reise mit unbekanntem Ziel aufbricht, ahnt sie nicht, dass sie bald an diesem bemerkenswerten Ort ankommen wird. Im Zug begegnet sie Jónína, einer Isländerin, die Menschen mit ungewöhnlicher Klarheit zu lesen vermag und somit auch Maries Situation schnell erfasst. Sie nimmt Marie mit zu sich nach Hause, nach Redu, wo sie eine kleine Buchhandlung betreibt.

Eine Gemeinschaft, liebenswert und verschroben – und mit jedem Tag fühlt sich Marie in Redu wohler. Hier lernt sie nicht nur neue Seiten des Lebens, sondern auch sich selbst kennen. Und sie trifft auf eine ganz besondere Gemeinschaft.

Wenn eine Freundschaft zur Rettung wird: Als der Frühling vollends Einzug hält, wird nicht nur die Natur zu neuer Blüte erweckt, sondern es werden Veränderungen in Gang gesetzt, denen sich selbst die mürrische Mathilde nicht entziehen kann...

Ein wohltuender, mutmachender Roman über die heilende Kraft der Gemeinschaft und das, was im Leben wirklich zählt.




## Der Fährmann

*Regina Denk*
*Verlag: Droemer HC*
*Hardcover, 384 Seiten*
*ISBN-13: 978-3426566282*
*Preis: 24€*

Wie bereits in ihrem Vorgängerband ›Die Schwarzgeherin‹, der ein breites Publikum über unterschiedliche Leseinteressen hinweg begeisterte, kehrt Regina Denk auch in ihrem neuen Roman in die Grenzregion zwischen Bayern und Österreich zurück, in der sie selbst geboren wurde. Gerade dieser regionale Bezug macht die Geschichte besonders interessant für ihre Leserschaft.

Ausgangspunkt des Buches ist eine alte Fährmannslegende, die die Autorin seit ihrer Kindheit begleitet und anhaltend fasziniert. Regina Denk erzählt in ihrem Roman ›Der Fährmann‹ ein düsteres Familiendrama an der deutsch-österreichischen Grenze zur Zeit des 1. Weltkriegs und erweckt zwei Dörfer an der Salzach zum Leben, die – verbunden durch den Fährmann – seit jeher eine Gemeinschaft bilden. Bis der aufkeimende Nationalismus den Frieden empfindlich stört. Bis ein Krieg ausbricht, der die Welt verändert. Bis Freundschaft und Neid, Liebe und Schuld ein Drama in Gang setzen, das sich nicht mehr aufhalten lässt.

Hohenwart und Siegering, Anfang des 20. Jahrhunderts: Als Fährmann muss Hannes Winkler dem Brauch folgen, sich keine Frau zu nehmen. Denn sollte sein gefährlicher Beruf sein Leben fordern, darf er keine bedürftigen Angehörigen zurücklassen. Hannes' Herz gehört trotzdem schon lang seiner Jugendfreundin Elisabeth. Doch die ist Josef Steiner versprochen, dem Erben des größten Hofes am diesseitigen Ufer der Salzach. Das trifft nicht nur Hannes und Elisabeth hart, die seine Gefühle erwidert: Elisabeths beste Freundin Annemarie hatte sich Hoffnung auf eine Heirat mit Josef gemacht.

Während der 1. Weltkrieg die kleine Gemeinschaft diesseits und jenseits der Salzach in Österreich und Deutschland spaltet, gerät das Leben der vier jungen Leute in einen Strudel aus Gewalt, Aufbegehren und Schuld. Als schließlich ein Kind verschwindet, wird eine tödliche Spirale in Gang gesetzt.



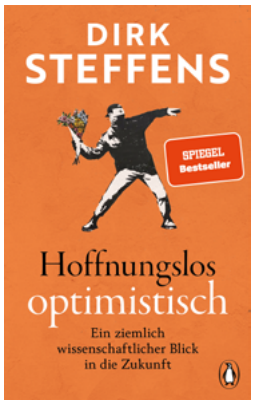

## Das Backbuch

*Wir in Bayern*
*Verlag: Edition Michael Fischer / EMF Verlag*
*Hardcover, 176 Seiten*
*ISBN-13: 978-3745925197*
*Preis: 30€*

Das Buch zur Sendung ›Wir in Bayern‹. Fünf beliebte TV-Konditoren präsentieren ihre Lieblingsrezepte des bekannten Fernseh-Formats für zuhause - mit Profitipps rund ums Backen und Einblicken hinter die Kulissen.

So schmeckt die Heimat in Bayern. Wer liebt nicht den unverwechselbaren Duft von frisch gebackenem Kuchen und Gebäck? Süße Aromen verbinden sich mit fruchtigen Zitrus- und warmen Schokoladennoten und erfüllen himmlisch duftend das ganze Haus mit einer Vorahnung von saftigem Biskuit, luftigem Gugelhupf oder dem unvergleichlichen Geschmack von selbstgemachtem Strudel.

Über 70 Rezepte für Torten, Kuchen und Gebäck – immer mit dem bayerischen Twist. Dabei trifft Tradition auf Moderne: Bayerisch Creme-Torte mit Erdbeeren, gefüllte Kirschnudeln, Brombeer-Eistorte mit Keksboden und Salzkrokant und vieles mehr. Gelingtipps und Back-Know-how der Experten ergänzen spannende Extras.




## Hoffnungslos optimistisch

*Dirk Steffens*
*Verlag: Penguin Verlag*
*Hardcover, 144 Seiten*
*ISBN-13: 978-3328604693*
*Preis: 20€*

Krisen sind gefühlt überall. Aber deshalb den Weltuntergang herbeireden? Kommt für den preisgekrönten Wissenschaftsjournalisten und hoffnungslosen Optimisten Dirk Steffens nicht infrage. Er ist überzeugt: Die Menschheit hat mehr Lösungen als Probleme.

In seinem inspirierenden Streifzug durch das, was wir glauben, was wir wissen und was wir können, zeigt er: Gerade in schwierigen Zeiten gibt es zum Optimismus keine vernünftige Alternative. Und: Statt den Kopf in den Sand zu stecken, lieber Blumen in die Zukunft werfen!



# Geschichtsverein Heimatbund Mühldorf am Inn e. V.

## Geschichte entdecken. Heimat verstehen. Gemeinschaft erleben.

**Der Geschichtsverein Heimatbund Mühldorf e.V. lädt alle Geschichtsinteressierten ein, die Vergangenheit der Stadt und des Landkreises Mühldorf zu entdecken.**

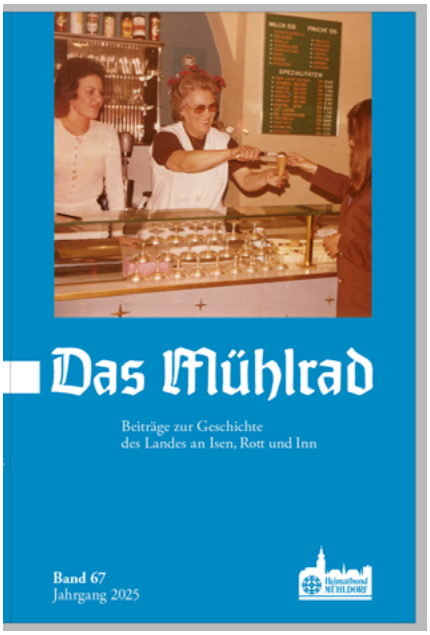


*Führung für Kinder zur Hochwassermarke von 1821.*

Der Verein schlägt eine Brücke zwischen Vergangenheit und Gegenwart, indem

- jährlich die Publikation ›Das Mühlrad‹ erscheint, in der spannende Beiträge zur Geschichte der Stadt und des Landkreises aus allen Epochen zu lesen sind.
- Bücher zu ausgesuchten Themen zur regionalen Geschichte veröffentlicht werden, z. B. das Buch ›Mühldorfer Bier- und Wirtshauskultur‹ und ›Das Bunkergelände im Mühldorfer Hart‹.
- in Vorträgen ausgewählte Themen aus Stadt und Landkreis beleuchtet werden.
- Fahrten und Führungen zu historischen Orten in der Region und darüber hinaus stattfinden.
- Austausch mit Gleichgesinnten und Fachkundigen möglich ist.
- der Mühldorfer Geschichtspreis an Personen, die sich in der Heimatforschung besonders engagiert haben, verliehen wird.
- Veranstaltungen für Kinder, damit sie spielerisch an die Heimatgeschichte herangeführt werden, im Jahresprogramm enthalten sind.
- natürlich die Geselligkeit auch nicht zu kurz kommt, beispielsweise bei der traditionellen Adventsfeier.

Der jährliche Mitgliedsbeitrag beträgt derzeit nur 15 Euro pro Einzelmitglied, bei Familien für jedes weitere Mitglied 3 Euro zuzüglich.




*Titelseite ›Das Mühlrad‹ Band 67.*

Unterstützen Sie die Erforschung und Vermittlung der lokalen Geschichte und werden Sie Teil eines lebendigen Vereins, der sich mit Herz und Sachverstand der Heimat widmet.

*Geschichte lebt – machen Sie mit!*

*Kontakt: Meinrad Schroll*
*E-Mail: meinrad.schroll@t-online.de*

*Text & Fotos: Meinrad Schroll*

*Titelseite des Buches ›Das Bunkergelände im Mühldorfer Hart‹.*






# Garser Volksfest 2026

## 8. bis 14. Mai 2026 auf dem Volksfestplatz

**Kein anderes Bundesland ist so von Festen und Bräuchen geprägt wie unser schönes Bayern. Ganz im Sinne dessen sind Zeilers Volksfeste und Vereinsfeste gestaltet und laden zu Festschmankerl aus der eigenen Küche, Bier und ordentlicher Volksfest-Musik ein.**

Tausende Gäste gehen mit einem Lächeln nach Hause und sagen am Ende des Tages ›Schee war's!‹.

Hiervon leben wir – vom glücklichen Besucher. Aus diesem Grund möchten wir jedem Einzelnen ein Erlebnis bieten, das er so schnell nicht mehr vergisst. Von top Bands gibt's was auf die Ohren, während deftige Brotzeiten, saftiges Wiesn-Hendl oder himmlischer Schweinsbraten den Gaumen verwöhnen.

Für die Garser Bevölkerung, aber auch für zahleiche Gäste aus nah und fern, ist dieses Volksfest Anfang Mai ein fester Bestandteil in ihrem Jahreskalender.

Das einmalige Ambiente und das Flair der Zeiler-Volksfeste garantieren einen unvergesslichen Tag auf dem Garser Volksfest 2026.



*Text: Zeiler Catering & Gastronomie eK*
*Foto: pixabay*

Mitreißende Fahrgeschäfte, bayerische Gemütlichkeit und kulinarische Schmankerl und natürliche das süffige Festbier des Hofbräuhauses Traunstein bieten ein Erlebnis, das seinesgleichen sucht.

Ein umfangreiches Musikprogramm, unter anderem mit 14 Hoibe, d`Moosner, Weißblaue Stammtisch und viele mehr begeistern Jung und Alt - alles steht in perfektem Einklang zueinander. Fesche Dirndl und flotte Buam treffen sich im Zeilerzelt.

Auf Ihren Besuch freuen sich die Marktgemeinde Gars am Inn mit Bürgermeister Robert Otter und Marktgemeinderat, die Festwirtsfamilie Zeiler und die Festbrauerei Hofbräuhaus Traunstein.

*Mia seng uns auf'm Volksfest in Gars!*



# Aktuelle Veranstaltungen in der Gemeinde Aschau a. Inn



## Steckerlfischgrillen der Freiwilligen Feuerwehr

Die Freiwillige Feuerwehr Aschau a.Inn lädt auch in diesem Jahr wieder zum traditionellen Steckerlfischgrillen am Karfreitag ein. Die Veranstaltung ist mittlerweile ein fester Bestandteil im Jahreskalender und erfreut sich großer Beliebtheit.

Wie gewohnt werden frisch gegrillte Steckerlfische angeboten, die am Gerätehaus abgeholt werden können. Die Feuerwehr freut sich darauf, viele Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen und die Tradition weiterzuführen.



Wichtig: Eine Reservierung ist zwingend erforderlich. Bestellungen können ab Freitag, den 20. März 2026, unter der Rufnummer 0163 63 844 09 vorgenommen werden.

## Traditionelles Maibaum-aufstellen in Aschau a.Inn

Auch dieses Jahr am 1. Mai wird in der Gemeinde Aschau a.Inn wieder der Maibaum aufgestellt.

Der Trachtenverein und der Musikverein laden die Bürger ab 13.30 Uhr herzlich ein. Die Veranstaltung wird musikalisch umrahmt und auch die Trachtenkinder und Goaßlschnoizer bereichern den Nachmittag.

## StadlBrass ausverkauft

Für StadlBrass vom 17. bis 19. April sind bereits alle Tickets ausverkauft.

*Text & Fotos: Gemeinde Aschau a.Inn*

Dächer
Holzhäuser
Dachrenovierung
Zimmerei
Reinhard Eberl
Geidobl 1 · 84544 Aschau a. Inn
Tel. 0 86 38 37 39 · 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

# Buchtipp:

## Die Burg der Haager Grafen 1585

*Marianne Scherer*
*Eigenverlag; Erhältlich in der Bäckerei Inninger in Gars am Inn*
*Preis: €15,80*




Mein Anliegen mit meinen Büchern ist es, den Lesern vor Augen zu halten, dass die Gebäude in meinen Romanen ein langes Vorleben haben und nicht vergessen werden sollten. Diese Häuser tragen viele Geschichten in ihren Mauern.

Das ›finstere Mittelalter‹ war gar nicht so finster, wie viele annehmen. Natürlich hatten die Menschen ein anderes Leben als wir, beispielsweise nicht den Komfort einer Heizung. Die untere Schicht, die Bauern, Taglöhner und einfachen Handwerker, fügte sich dennoch in ihr Schicksal. Sie waren zufrieden mit dem, was sie hatten. Und sie hatten ebenso Freude an Festen wie wir.

Von den urkundlich belegten Personen, der sogenannten ›unteren Schicht‹, gibt es kaum Aufzeichnungen, wie sie aussahen oder wie ihr Leben verlief. Deshalb bekamen sie von mir ein Eigenleben und sind reine Fiktion.

**Rückentext:**

***Historisches Landleben in Bayern – spannend verpackt.***

Wir schreiben das Jahr 1585, als vier Eggstätter Burschen zur Fronarbeit als Treiber für die Jagdgesellschaft des Herzogs nach Schloss Kling bei Schnaitsee angefordert werden. Als einer von ihnen, Wolf, schwer verletzt wird, kommen er und sein fürsorglicher Freund Gustl über verschiedenste Stationen nach Gars, wo sie endlich fachkundige Hilfe erhalten. Gerade genesen, ist weder Wolf noch Gustl nach Heimkehr, zu interessant ist die Welt, die sie kennenlernen. Und so verdingen sie sich als Arbeitskräfte in der Haager Burg, wo sie die Mühsal der damaligen Zeit, aber auch ein gefährliches Abenteuer bestehen müssen.

Marianne Scherer schildert die wunderbare Natur und das vermeintlich beschauliche Landleben ebenso abwechslungsreich wie den harten Alltag der Menschen in den ›guten alten Zeiten‹: Der Detailreichtum in Beschreibungen und Bezeichnungen sowie zu den Tätigkeiten und Abläufen zeugt von der aufwändig und genau geführten Recherche der Autorin.

Ein Buch, das dem Leser auf unterhaltsame Weise zeigt, wie es sich vor einigen Jahrhunderten auf dem bayerischen Land und in hoch-herrschaftlicher Umgebung lebt.

***Leserstimmen:***

- ›Spannender und lehrreicher Einblick, der einen tief in die Vergangenheit befördert.‹
- ›Historischer Lokalkolorit in schweren Zeiten, man fühlt mit den Hauptpersonen.‹

*Text: Marianne Scherer*

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

Mia san „Oane von eich."
Die Sparkasse Wasserburg feiert 200 Jahre:
Ein Jubiläum für die Menschen und die Region.

Dieses Jahr ist für die Sparkasse Wasserburg ein ganz besonderes: 200 Jahre gibt es die Sparkasse nun in Stadt und Altlandkreis – als verlässlicher Partner in finanziellen Fragen, aber vor allem als menschliche Konstante in einer Region, die von Veränderungen geprägt ist. Wir feiern 200 Jahre Vertrauen, Zusammenhalt und gemeinsame Geschichte. Unsere Sparkasse steht für Menschlichkeit, Partnerschaft und Beständigkeit. Und diese Werte werden wir auch in Zukunft leben.

Weil's um mehr als Geld geht.

Sparkasse Wasserburg
200 Jahre
Oane von eich.

# Wenn Schusser improvisieren

## Mundart-Jazz-Finissage in der Galerie Kunstpartner in Adlmannstein



Erwin Rehling war einst mit der Band ›Die Interpreten‹ ein Pionier bei der Verschmelzung von bayerischer Volksmusik mit Jazz. Weiß-blau goes Impro – oder: Der Dreschflegel bekommt eine gewischt! Das 1986er Album ›Lokalminiaturen‹ (Trikont) war für viele einst wegweisend. Analog zu Werken von ›Sparifankal‹ oder ›Dullijöh‹.

### Heimatbilder mit Textfetzen von ›Doors‹ bis ›Beatles‹

Anlässlich der Finissage der Bild- und Kunst-Werke von Heiko Herrmann und Max Bresele in der Galerie Kunstpartner in Adlmannstein begeisterte der inzwischen über 70-jährige Rehling im Dialog zwischen Mundarttexten und Percussion-Flächen. Sein Programm ›Sang Klang Gschicht‹ reflektierte einen Dekaden-Brückenschlag aus der guadn oidn Zeit in die Gegenwart. Verbal zwischen Mundartlyrik der Nachkriegszeit bis zu ›Doors‹-Textfetzen aus › The End‹. Geschichten vom Betriebsausflug, ›Beatles‹-Zitaten aus ›When I'm 64‹ bis in die Haidhausener Dachgeschoss-Künstlerwohnung, die irgendwann doch zurück über die Dörfer und deren Hühnerställe in Richtung Wasserburg führten. Fesselnd der Opa, der im Krieg verbotenerweise ›Feindsender gehört‹ hat als Subversivität ›gegen den Braunauer‹.

### Wenn Schusser im Tamburin Zufallsklänge finden

So fesselnd Rehlings Geschichten sind, so intensiv sind auch seine Klänge - subjektiv am beeindruckendsten seine tonale Improvisation mit Schussern in einem Tamburin.

Aber auch am Schlagzeug – ob mit Sticks, Mallets oder den blanken Händen – agierte er mit rhythmischen Überraschungen.

### Kuhglocken und Vibraphon

Gleiches gelingt ihm auf und mit Kuhglocken oder wenn er ein Keramikkunstwerk zum Vibraphon benutzt. ›Etz hammas‹ – buchstäblich.

Und dass der Christbaum ›Kahli‹ heißt, weil er so kahl ist, musste auch unbedingt gesagt sein. Ein Dank auch an das Galeriebetreiber-Duo Wilma Rapf-Karikari und Ingo Kübler für diesen Programmvolltreffer.

*Text: Bernd Schweinar*
*Foto: Erwin Rehling*

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

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

# Sang Klang Gschicht

**Perkussionist, Erzähler und Klangkünstler Erwin Rehling stellt sein neues Solo-Programm ›Sang Klang Gschicht‹ vor.**




Darin richtet der Bayerische Kulturpreisträger 2024 einen hintergründig-sarkastischen Blick auf die Zeit der 1970er Jahre bis in die Gegenwart.

Es sind wahre, den Menschen zugewandte und vielfach selbst erlebte Geschichten im Dialekt - voller anarchisch-ironischer Kraft und Liebe zum Detail. Erwin Rehling arrangiert seine schaurig-schönen Erzählungen mit ganz besonderen Klang- und Rhythmuseffekten. Schlagzeug, Marimba, Steinspiel, Glocken, Schellenbaum und Rehlings feines Gespür für Rhythmus und musikalische Improvisation schaffen Atmosphäre.

›Sang Klang Gschicht‹ steht für die Kunst, im Gewöhnlichen das Ungewöhnliche zu finden, so der Künstler.

›Den Klang- und Sprachkünstler Erwin Rehling zu ehren ist es an der Zeit... Denn seine Geschichten, die er schnitzt, hämmert, dengelt, singt und sägt, erzählen auf erstaunliche Weise immer wieder auch unsere Geschichten.‹ (Nora Gomringer)

*Weitere Infos unter www.erwin-rehling.de*
*Text: Erwin Rehling*
*Foto J. M. Unger*









# Dekan Wolfgang Summerer

**Die Pfarrei St. Nikolaus in Mühldorf wurde um die Mitte des 18. Jahrhunderts von einem starken Mann geführt: Dekan Wolfgang Summerer. Dieser tatkräftige Priester ist für den spätbarocken Neubau der heutigen Pfarrkirche St. Nikolaus verantwortlich.**



*Die Pfarrkirche St. Nikolaus in Mühldorf - Foto Meinrad Schroll.*

Am 15. Oktober 1610 errichtete Erzbischof Wolf Dietrich von Raitenau das Kollegiatstift Mühldorf zur Verbesserung der Seelsorge in der Stadt und erhob die Pfarrkirche St. Nikolaus zur Kollegiatstiftskirche. Das Kollegiatstift war eine freiwillige Vereinigung mehrerer Geistlicher. Neben der Pfarrei St. Nikolaus betreute das Kollegiatstift auch die Pfarreien Altmühldorf, Erharting und Flossing. Bis zum 8. Dezember 1802 war der Pfarrhof nun Sitz des Kollegiatstifts, das direkt dem Erzbischof in Salzburg unterstellt war. 19 Dekane leiteten in diesen 192 Jahren das Mühldorfer Kollegiatstift. Mit 38 Jahren Amtszeit weist Dekan Wolfgang Summerer die längste Amtszeit auf.

Wolfgang Summerer wurde am 6. März 1709 in Geiging, Pfarrei Rohrdorf, als Sohn der Bauerseheleute Wolfgang Summerer und Martha, geb. Unterseer, in Geiging geboren.

Der junge Wolfgang begann 1722 in Salzburg sein Studium als Rudimentist, d. h. als Elementarlehrer, der an Unterklassen einer höheren Lehranstalt die Elementarfächer Lesen, Schreiben und Rechnen unterrichtete. Seine Priesterweihe empfing er 1732 im Dom zu Salzburg. Wolfgang Summerer war bis 1739 Lehrer an der erzbischöflichen Schule Salzburg, ehe er in Mühldorf das Amt des Dekans antrat.

Als er in Mühldorf ankam, fand er einen renovierungsbedürftigen Pfarrhof und eine spätgotische, dreischiffige Pfarrkirche vor. Das Kollegium des Kollegiatstifts bestand aus acht Kanonikern.

1740 ließ Dekan Wolfgang Summerer im Pfarrhof Baufälligkeiten in seinem ›Dechants Wohnzimmer‹, die sich mit ›Fäull‹ und ›Sizung des Bodens‹ bemerkbar machten, beheben. Der Maurermeister Sebastian Stöttner und der Zimmermeister Adam Mayr, beide aus Mühldorf, reparierten die Fußböden in zwei Wohn- und in einem Schlafzimmer.

*Der Pfarrhof St. Nikolaus - Foto Meinrad Schroll.*





1742 begann der Dekan mit Veränderungen in der noch im Stil der Spätgotik erbauten Pfarrkirche St. Nikolaus. Bis 1742 standen an jeder der acht Säulen im Langhaus Seitenaltäre. Davon wurden auf Verlangen der Bürger vier an die Wände der Seitenschiffe umgestellt, um die Sicht für die Bürger auf den Hochaltar und die Kanzel zu verbessern. Die freien Stellen wurden mit Kirchenbänken ergänzt.

Im Jahr 1740 hatte der Österreichische Erbfolgekrieg begonnen. Bayerische Truppen besetzten am 10. Oktober 1742 die Stadt Mühldorf. Sie requirierten Verpflegung und Pferde, beschlagnahmten Waffen und quartierten sich in den Bürgerhäusern ein. Im November 1742 plünderten sie die Getreidekästen des Erzbischofs und des Kollegiatstifts. Bis zum Mai 1743 litten alle in Mühldorf – Bürger wie Geistliche – unter der bayerischen Besatzung. Erst als österreichische Truppen aufmarschierten, zogen sich die bayerischen Soldaten zurück. Schon im folgenden Jahr besetzten bayerische Truppen erneut am 29. Oktober die Stadt, um hier ihr Winterlager einzurichten. Erst am 22. April 1745 wurde zwischen den Kriegsparteien Frieden geschlossen.

Ein ›Urbarii oder Gründbüechs-Extract des Lobl. Collegiat Stüffts Mildorff‹ erwähnt, dass das Kollegiatstift Mühldorf das heutige Lodronhaus (mit Geschichtszentrum und Museum) 1701 vom Erzbistum Salzburg gekauft hatte und das angrenzende Wohnhaus 1744 unter Dekan Summerer neu erbauen ließ. Es diente fortan zwei Musikern des Kollegiatstifts als Wohnung.

Das heutige Lodronhaus wurde als Getreidekasten zur Lagerung des Dienst- und Zehentgetreides verwendet. Das Kollegiatstift besaß als Grundherr außerhalb der Stadt Mühldorf zahlreiche Bauernhöfe, z.B. in Reichwinkl. Davon lieferten die Bauern mit ihrer jährlichen Stift auch Getreide zum Kollegiatstift. Das Stift hatte von vielen Bauernhöfen im Verlauf der Jahre auch Zehentrechte erworben. Diese Reichniss nannte man Zehentgetreide.

1744 erhielt Dekan Summerer die Erlaubnis vom Konsistorium Salzburg, drei vorhandene silberne, stark beschädigte Reliquienmonstranzen abgeben zu dürfen, damit aus diesem Silber eine neue größere Monstranz ›pro festis principalioribus‹ (für das Fronleichnamsfest) hergestellt werden konnte. Ein Augsburger Goldschmied würde dafür 230 Gulden in Rechnung stellen, schrieb der Dekan an das Konsistorium.

Dekan Summerer bat im selben Jahr um den Leib eines Märtyrers für seine Kollegiatstiftskirche. 1744 wurde der ›Leib‹ des ›Deodati Martyris‹ mit einem Echtheitszertifikat von Rom nach Salzburg überführt, dort mit Gold und Edelsteinen prächtig geschmückt und auf dem Wasserweg nach Mühldorf gebracht. Die Gebeine des hl. Märtyrers Deodatus wurden am dritten Sonntag im Oktober 1746 in die Pfarrkirche übertragen und am Altar der Vierzehn Nothelfer aufgestellt. Für die dreitägige Feier der Translation wurde von Papst Benedikt XIV. (1740-1758) ein vollständiger Ablass gewährt. In der Pfarrkirche wurden 5000 und in der Kapuzinerkirche 11.000 Kommunizierende gezählt.



*Der Schrein mit dem Leib des Märtyrers Deodatus - Foto Meinrad Schroll.*

Den Schrein mit den Gebeinen des hl. Deodatus hatte 1744 der Salzburger Bildhauer Lorenz Hörmbler geschnitzt. Der Bildhauer erhielt 1745 für seine Arbeit 26 Gulden. 2024 wurde der Leib des Deodatus von Reinhard Zehentner



restauriert und der Schrein wieder am mittleren linken Seitenaltar platziert.

Dekan Summerer führte 1747 erneuerte Statuten in 15 Paragrafen für das Kollegiatstift ein.

In seinem Geburtsort Geiging, Pfarrei Rohrdorf, ließ Wolfgang Summerer 1753 die Kapelle ›Unserer Lieben Frau‹ von Altötting erbauen und von Andreas Vordermayr mit reichem Frührokoko-Stuck schmücken.

Im Juli 1754 legte Wolfgang Summerer den Grundstein für die heutige Erhartinger Pfarrkirche St. Petrus und Paulus.

1756 porträtierte der Buchbacher Maler Balthasar Mang den Dekan Wolfgang Summerer. Dieses Gemälde befindet sich heute im Museum Mühldorf.



*Porträt des Dekans Wolfgang Summerer - Foto: Stadtarchiv Mühldorf am Inn.*

Fürsterzbischof Sigismund III. Christoph Graf von Schrattenbach (Erzbischof von 1753 bis 1771, + 16.12.1771) ernannte Summerer am 28. Februar 1760 zum Konsistorialrat und zum Generalvisitator der Erzdiözese Salzburg.

1761 genehmigte das Konsistorium, dass Summerer einen neuen Ornat auf ›festa principaliora‹ ›et albi coloris‹ vom Ornathändler Philipp Weiss aus München um 272 Gulden 30 Kreuzer erwerben durfte.

1761 erlaubte das Konsistorium einen neuen Tabernakel aus Marmor für den Altar U. L. Frau (›der U. L. Frauen abseithen Altar‹). Der bisherige hölzerne Tabernakel war stark vom Holzwurm befallen. Die Kosten von 800 Gulden für den neuen Tabernakel wurden aus der Stiftskasse, mit Spenden verschiedener ›Gutthäter‹ und von der Corporis-Christi-Bruderschaft beglichen.

1762 ließ Dekan Summerer vom Salzburger Steinmetzmeister Joseph Doppler, wohnhaft am Himmelreich, Pfarrei Siezenheim, fünf aus Marmor gefertigte Altäre aufstellen. Der bisherige Marienaltar war schon ›ziemlich ruinirt‹. Der neue Marienaltar wurde am 17. September 1762 von Fürsterzbischof Sigismund III. Christoph Graf von Schrattenbach zu Ehren der Gnadenmutter von Maria Zell geweiht. Er blieb beim Einsturz der Kirche 1768 unbeschadet und wurde 1773 vom Steinmetzmeister Johann Högler aus Salzburg wieder aufgestellt. Der Hochaltar erhielt 1762 einen neuen Tabernakel.

Der zweite linke Seitenaltar ist dem hl. Sebastian geweiht. Er wurde auch 1762 aufgerichtet und am 17. September von Fürsterzbischof Sigismund III. Christoph Graf von Schrattenbach zu Ehren des hl. Sebastian geweiht. Der Altar überstand den Einsturz der Kirche ebenfalls und konnte 1773 wieder aufgestellt werden.

Für die Pfarrkirche stiftete der Dekan einen wunderbaren Kelch mit Rokokoornamenten und sechs Emailmedaillons mit Szenen aus der Passion, umfasst von unechten Steinen. Der Kelch trägt die Meisterzeichen G. I. B. des Augsburger Goldschmieds Georg Ignatius Baur (* 09.02.1727 in Biberach, + 10.09.1790 in Augsburg).

Nachdem am 28. Januar 1764 ein starker Sturmwind das alte Pyramidendach des Turms der Pfarrkirche schwer beschädigt hatte, entstanden nach einem Entwurf des Salzburger Hofbaumeisters Wolfgang Hagenauer als Zier des kräftigen Kirchturmes die Zwiebelhaube mit den vier eleganten Eckvoluten an der luftigen Galerie. Die Errichtung der Zwiebelhaube kostete 946 Gulden 41 Kreuzer, die Vergoldung des Knopfes zusätzlich 830 Gulden.

Bis zum 17. März 1768 strebten im Langhaus der Pfarrkirche in zwei Reihen je vier starke Pfeiler zum gotischen Gewölbe empor und insgesamt neun Altäre erhoben sich in der damaligen Pfarrkirche.



*Der Summererkelch - Foto: Meinrad Schroll.*

Stiftsdekan Wolfgang Summerer wollte 1768 endlich das düster wirkende Innere von mehr Licht erhellen lassen. Nach den Gutachten der Maurermeister von Mühldorf, Georg Pichlmann, und von Neuötting, Anton Hechel, ließ der Dekan die Pfeiler schlanker gestalten.

Einige der acht Pfeiler hielten daraufhin dem Gewölbedruck nicht mehr Stand und am 17. März 1768 gegen halb 10 Uhr vormittags stürzten die südliche Seite und das Gewölbe des Langhauses ein. Das Langhaus war ›... in einen erbarmenswürdig Steinhaufen verwandlet worden‹, heißt es in einem zeitgenössischen Bericht. Nur das Presbyterium, die Sakristei, der Turm und die Nordwand blieben stehen.

Für einen Neubau erstellte der Trostberger Maurermeister Franz Alois Mayr bereits am 29. März 1768 einen Kostenvoranschlag von 20.619 Gulden 20 Kreuzer. Der Mühldorfer Zimmerermeister Matthäus Forstmayr veranschlagte für seine Arbeit 3327 Gulden 40 Kreuzer.

Die Grundsteinlegung erfolgte am 29. Juni 1769. 1770 wurde das gotische



*Der Autor während einer Führung in der Pfarrkirche St. Nikolaus - Foto: Christine Sellner.*

Chorgewölbe eingeschlagen und 1771 durch ein Tonnengewölbe ersetzt.

Nach Mayrs Tod 1771 wurde das neue Kirchenschiff unter Leitung seines Schwiegersohnes Joseph Lündtmayr aus Trostberg fertiggestellt. Der Innenraum ist bis zum Chorbogen 34,10 m lang und 20 m breit, die Kuppel ist 21,10 m hoch. Während das Langhaus vollständig neu erbaut wurde, hatte der Baumeister beim Chor die gotischen Mauern beibehalten. Gleichzeitig wurden die Anbauten beidseits des Chorraums und das Treppenhaus neben dem Turm errichtet.

Joseph Lündtmayr wurde vom Mühldorfer Maurermeister Johann Georg Pichlmann unterstützt.

Der Innenraum wurde damals nur wenig stuckiert: An den Wandpfeilern befinden sich jeweils fünf zart stuckierte Kapitelle. Feines Stuckwerk schmückt auch die Gurtbögen zwischen den Wandpfeilern, die freien Gewölbeflächen außerhalb der Fresken, die Einfassung der Bildnisse der Kirchenväter und die Inschrift am Chorbogen. Als Stuckateur darf Joseph Lindtmayr angenommen werden.

Die großflächigen Gewölbefresken hatte 1771/72 der Münchner Freskomaler Martin Heigl (* ca. 1730; + 1774), ein Schüler und Mitarbeiter des Johann Baptist Zimmermann, um eine Summe von 1500 Gulden geschaffen. Sie berichten vom irdischen und himmlischen Leben des hl. Nikolaus von Myra. Heigls Rechnung bezahlte die Stadt Mühldorf.



*Das große Deckenfresko mit Szenen von der Legende des hl. Nikolaus - Foto: Meinrad Schroll.*

Für den vom Salzburger Steinmetzmeister Johann Nepomuk Högler im Jahr 1774 aus Untersberger Marmor errichteten, frühklassizistischen Hochaltar schuf der gebürtige Trostberger Franz Nikolaus Streicher, dessen Werkstatt sich in Salzburg befand, beide Bilder.


## Digitaler Reparatur- und Verleihführer

Landkreis Mühldorf a. Inn

**Reparieren statt wegwerfen – leihen statt kaufen!**

Mit dem neuen digitalen Reparatur- und Verleihführer finden Sie schnell und unkompliziert Unternehmen, die **Reparatur- oder Verleihdienste** anbieten.
Verfügbar unter www.lra-mue.de/abfallwirtschaft oder über unsere **Abfall-App.**

**Für Unternehmen:**

Sie bieten Reparatur- oder Verleihdienstleistungen an? Dann nutzen Sie die Möglichkeit, **kostenlos** für Ihre Dienstleistungen **zu werben** und Ihre Angebote sichtbar zu machen!
Zur Anmeldung senden Sie bitte eine E-Mail mit den aktuellen Öffnungszeiten an:
abfallwirtschaft@lra-mue.de

***„Gemeinsam Abfall vermeiden, Nachhaltigkeit stärken und Ressourcen bewahren!“***

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



*Das Presbyterium mit dem Hochaltar - Foto: Meinrad Schroll.*

Die prächtige Rokokokanzel des Dorfener Kistlermeisters Matthias Fackler wurde 1772 vom Mühldorfer Bildhauer Christoph Bernhard Fröhlich mit feinen, vergoldeten Schnitzwerken verziert.

Summerer leitete den Neubau der Pfarrkirche St. Nikolaus. Die Gesamtkosten beliefen sich auf 43.548 Gulden 51 Kreuzer 1 Pfennig. Mit Beiträgen von mildtätigen Einrichtungen in der Stadt Mühldorf, von mehreren Dekanaten des Erzstifts Salzburg und Zuschüssen des Erzbischofs und des Dekans Summerer konnten 22.189 Gulden 29 Kreuzer eingenommen werden. Allein Dekan Summerer stiftete zum Neubau insgesamt 2184 Gulden 35 Kreuzer. Das Kollegiatstift Mühldorf musste zuletzt noch 21.367 Gulden 22 Kreuzer 2 Pfennige zur Tilgung der Baukosten aufbringen.




Ein Zimmerermeister verdiente um 1768 am Tag 40 Kreuzer (X.), ein Maurermeister 1 Gulden (1 fl. = 60 X.), ein Zimmererpalier 36 X., ein Maurerpalier 40 X., ein Zimmerer- bzw. ein Maurergeselle jeweils 22 X. und ein Taglöhner 10 X. bis 12 X. Zum Vergleich: 1768 kostete eine Maß braunes Bier 3 X., ein Laib Roggenbrot 10 X., 1 Pfund Brot 3 X., 1 Pfund Butter 14 X. und 1 Pfund Rindfleisch 7 X. Für 1 Gulden hätte man damals 20 Maß Bier kaufen können.

1771 stiftete Dekan Wolfgang Summerer eine barocke zehnstimmige Orgel. Eine Majuskelinschrift an der mittleren Kartusche des prächtigen Rokokoorgelgehäuses nennt den Stifter: ›Beneficentia Wolfgangi / Svmerer decani erigebar‹ (durch die Wohltat des Dekans Wolfgang Summerer wurde ich errichtet). Dem Stil nach könnte es ein Orgelwerk aus der Werkstatt des Anton Bayr in München gewesen sein.



*Die Orgelempore mit dem barocken Orgelgehäuse - Foto: Meinrad Schroll.*

Bereits am 20. Dezember 1771 konnte Dekan Summerer die Pfarrkirche benedizieren und zu Weihnachten erstmals wieder den Gottesdienst feiern.

Am 15. August 1775 wurde der Neubau feierlich durch den Fürsterzbischof von Salzburg, Hieronymus Graf Colloredo, unter Assistenz des Bischofs von Chiemsee, Ferdinand Christoph Graf von Waldburg-Zeil, und des freiresignierten Bischofs von Lavant, Virgilius Augustin Maria Graf von Firmian, geweiht.

Der Dekan, acht Kanoniker, der Verwalter und das Personal des Kollegiatstifts verdienten in der Zeit des Neubaus der Pfarrkirche jährlich insgesamt 3300 Gulden 54 Kreuzer.

Zum Personal gehörten u.a. ein Chorregent, ein Organist, ein Cantor (Sänger), ein Bassist, zwei Tenoristen, Discantisten (Sänger mit Oberstimme), ein Versiculant (Vorsänger), Calcanten (Blasebalgtreter), ein Pedell, ein Obermesner, ein Untermesner, ein Kapellmesner und der Mesner der Kirche St. Katharina. Der Salzburger Bote und die städtischen Türmer erhielten ebenfalls Honorare.

Der Obermesner war für die Stiftskirche zuständig, während der Untermesner neben der zweiten Sakristei auch die beiden Kapellen am Friedhof besorgte. Der Kapellmesner

hatte sich um die Frauenkirche auf dem Stadtplatz (1815 abgebrochen) und die Kapelle St. Magdalena in der Bräugasse (1795 abgebrochen) zu kümmern. Der Salzburger Bote besorgte den Transport der Schriftstücke des Kollegiatstifts zwischen Mühldorf und Salzburg.

Die städtischen Türmer mussten die Blas- und Saiteninstrumente bei den üblichen Gottesdiensten besetzen. Sie sollten auch ständig vier Knaben den Musikunterricht erteilen und bei besonderen Feierlichkeiten – z.B. zu Fronleichnam – musizieren. Dafür wurden sie vom Kollegiatstift bezahlt.

Wolfgang Summerers ledige Schwester Maria Anna Summerer versorgte den Haushalt im Pfarrhaus. Einige Taufeinträge der Jahre 1750 bis 1758 nennen sie als Patin mit der Formulierung ›gratiosi Domini nostri Decani‹. Auch im ›Status Animarum‹ der Pfarrei St. Nikolaus, das die Bevölkerung der Stadt für die Jahre 1735 bis 1750 enthält, wurde sie eingetragen.

Am Ende seines Lebens stiftete der Dekan ›vier angariarische Messen [4 Fastenwochen!] und einen feierlichen Jahrtag‹, der am 29. oder 30. Oktober gehalten werden sollte.

Am 28. Juni 1777 starb der Dekan in Mühldorf nach zweijähriger Krankheit im Alter von 69 Jahren. Er wurde in der Pfarrkirche St. Nikolaus nahe der Kanzel bestattet, wo sich auch sein Epitaph aus rotem Marmor befindet (0,99 m hoch und 0,55 m breit). Am Boden liegt ein quadratischer Pflasterstein mit den Initialen W. S. und einem Kreuz.

## Das Grabmal des Dekans Summerer

Die lateinische Inschrift unter dem vergoldeten Familienwappen, das einen aufsteigenden Löwen enthält:

*Hic iacet*
*Rev[erendissi]mus Praenob[il]is ac*
*Doct[issi]mus*
*Dominus Wolfgangus Sum[m]erer*
*Consil[ii] Consist[ori]alis Actualis Visitator*
*Generalis emeritus huius insignis*
*Collegiatae ab A[nn]o 1739*
*Decanus, qui natus 6. Martyi 1709*
*Denatus est die 28. Junyi A[nn]o 1777.*
*Requiescat in pace.*



***Übersetzung:***
*Hier liegt der*
*Hochwürdigste vornehme und gelehrteste*
*Herr Wolfgang Summerer,*
*emeritierter Tatsächlicher Generalvisitator des*
*Konsistorialrates, [dann] Dekan dieses*
*bekannten Kollegiatstiftes seit 1739;*
*Der am 6. März 1709 geborene*
*verstarb am 28. Juni des Jahres 1777.*
*Er möge ruhen in Frieden!*

*Übersetzung:*
*Oberstudienrat Reinold Härtel, Markt Isen*

*Das Grabmal des Dekans Wolfgang Summerer - Foto Meinrad Schroll.*




Die eigenen vier Wände sind für viele Menschen ein großer Traum. Umso wichtiger ist die zuverlässige Absicherung – von der Bauphase bis zum Einzug und dem Leben darin. Unser Vorsorgekonzept für Hausbesitzer ist genau auf diese Bedürfnisse zugeschnitten. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gern.

Mecklenburgische
VERSICHERUNGSGRUPPE

Generalvertretung Thomas Süßmaier
Norikerstr. 4 · 83119 Obing
Telefon 0176 30367796
info.suessmaier@mecklenburgische.com

Generalvertretung Manfred Forster
Oderstr. 3 · 84452 Mühldorf am Inn
Telefon 08631 366345
info.forster@mecklenburgische.com

Wolfgang Summerer hinterließ u.a. eine in Latein verfasste Chronik, die als Grundlage für die Geschichte der Pfarrei St. Nikolaus dienen kann und 95 Textseiten enthält. In der Chronik beschreibt der Dekan wichtige Ereignisse aus der Stadtgeschichte, die kirchlichen Bauwerke, das Kollegiatstift, die Benefizien, die Bruderschaften, die Reihe der Priester und Dekane, die Reihe der Kanoniker, die Priester in Altmühldorf, Erharting und Flossing, die Kirche und Benefiziaten in Ecksberg, die Reihe der Verwalter des Kollegiatstifts, die Kosten des Neubaus mit einer Auflistung der Zuschüsse und fügt eine Aufstellung des Vermögens des Kollegiatstifts an. Als später erfolgter Nachtrag wird aufgelistet, was bei der Aufhebung des Kollegiatstifts im Jahr 1802 an wertvollen Gegenständen abgeliefert werden musste.




*Der Einband der Summerer-Chronik (hier Vorderseite) stammt von einer mittelalterlichen Handschrift (Choräle) und weist einen Teil von Psalm 147.3 auf - Foto Meinrad Schroll.*

### Hinweis

2025 wurde zum Jubiläum 250 Jahre Weihe der Pfarrkirche St. Nikolaus die Festschrift ›Meinrad Schroll, Pfarrkirche St. Nikolaus. Festschrift zur Weihe der Pfarrkirche vor 250 Jahren‹ (140 Seiten, zahlreiche farbige Abbildungen, Preis 8 Euro) veröffentlicht. Sie kann im Büro der Stadtkirche Mühldorf am Inn, Kirchenplatz 7, und bei den Buchhandlungen Rupprecht und Herzog am Stadtplatz erworben werden.

*Text: Meinrad Schroll, Mühldorf am Inn*

**Historische Geldwerte**

Im Text werden folgende historische Geldwerte aufgeführt:

- 1 fl. (Gulden) = 60 Xr. (Kreuzer) = 240 Pfennige = 480 Heller.
- 1772 kostete ein Arbeitspferd ca. 30 Gulden, eine Kuh ca. 15 Gulden.

**Literatur**


- Salzburgwiki, Stefan Trinkl: RES, Biographisches Lexikon für den Klerus in Österreich und Bayern, Personenregister S.
- Stefan Trinkl, Biographisches Priesterlexikon für die Erzdiözese Salzburg und das Bistum Chiemsee 1648 bis 1918 Teil 1 A bis G, München 2025, S. 362, 387, 415, 534.
- Virgil Redlich, Die Matrikel der Universität Salzburg 1639-1810, Salzburg 1933, Nr. 17791.
- Conspectus et status totius Archi-Dioecesis Salisburgensis, Salzburg 1772, S. 15, 77.
- Joseph Baur, Erster Bericht über die Kretinen-Heilanstalt zu Ecksberg, München 1854, S. 5.
- Kilian Kreilinger, Der bayerische Rokokobaumeister Franz Alois Mayr, Jahrbuch des Vereins für christliche Kunst Band IX, München 1976, S. 8ff., 85-99.
- Tina Putz, Das Kollegiatstift St. Nikolaus in Mühldorf, in: Das Mühlrad Bd. 54, Jg. 2012, S. 9-48.
- Thomas Johannes Kupferschmied, Reliquien und Gnadenbildkopien in der Mühldorfer Stadtpfarrkirche St. Nikolaus – Funktion und Geschichte, in: Das Mühlrad Band XXXVII Jg. 1995, S. 26-31.
- Benno Hubensteiner, Als die Pfarrkirche eine neue Kuppel bekam, in: Das Mühlrad Band IX Jg. 1959, S. 105f.
- Adolf Hartmann, Der Turm der Nikolauskirche – das Wahrzeichen der Stadt Mühldorf, in: Das Mühlrad Band XXVI Jg. 1984, S. 37-40.
- Georg Hager, Der Mühldorfer Raum im Österreichischen Erbfolgekrieg, in: Das Mühlrad Bd. 36, Jg. 1994, S. 27-38.
- Peter von Bomhard, Die Kunstdenkmäler der Stadt und des Landkreises Rosenheim, Band II/1, Rosenheim 1954, S. 265.
- Die Kunstdenkmäler von Bayern Oberbayern VII, Bezirksamt Mühldorf, München 1902, S. 2186-2196.
- Ernst Wagner, St. Nikolaus Mühldorf am Inn, Kunstführer Nr. 547 3. Auflage, Regensburg 1989, S. 4.
- Michael Hartig, St. Nikolaus Mühldorf, Kunstführer Nr. 547, Waldsassen 1955, S. 7.
- Michael Hartig, Die oberbayerischen Stifte Band II, München 1935, S. 88-91.
- Annette Schommers, Georg Ignatius Baur aus Biberach (1727-1790), in: Heimatkundliche Blätter für den Kreis Biberach 19. Jg. Heft 2, 1996, S. 28-34.
- Georg Brenninger, Zur Orgelgeschichte des Landkreises Mühldorf am Inn, in: Kirchenmusikalisches Jahrbuch 76. Jahrgang 1992, S. 118.


**Quellen**


- Pfarrarchiv St. Nikolaus A 3/3; A 10/2; B 6/1, Summerer-Chronik Nr. 91, 92, 134-137, 547, 551; B 7/2; B 9/2, S. 86; B 29/1, fol. 428f.; B 30/1.
- Archiv der Erzdiözese München und Freising (= AEM) AB001 Konsistorium Salzburg AB001/3 Lokalia PfarrA 13401; PfarrA 13402; PfarrA 13404; PfarrA 13412; PfarrA 13443, S. 446f.
- AEM Pfarrmatrikel: CB 243 Mühldorf M 4464, S. 56, 74, 91; M 4468, S. 279, 280, 303, 307, 329; M 4472, S. 146, 151, 153, 165, 175, 192; M 4473, S. 4.
- BayHStA Erzstift Salzburg Pfleggericht Mühldorf Nr. 1280; Kollegiatstift Mühldorf Amtsbücher Nr. 202, Jahrgang 1769.

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**

SHGM Bau Meisterbetrieb

Bauunternehmen

# Wir suchen einen **Kranfahrer** (m/w/d)



**Du hast Bock darauf, schwere Lasten zu bewegen und das ganz ohne ins Schwitzen zu kommen?**

**Dein Job: Kranfahren und auf der Baustelle den Überblick behalten!**

**Melde dich bei uns**

**info@shgm-bau.de**

# Theater, Theater, der Vorhang geht auf...

## In Mittergars geht es im April für den Theaterverein wieder auf die Bühne

**Es sieht so aus, als hätten die Mittergarser Theaterer in den nunmehr 24 Jahren, in denen sie als Theaterverein Mittergars e.V. Jahr für Jahr zum Theaterabend einladen, so einiges richtig gemacht. Jedes Jahr häufen sich bereits im November die Fragen nach dem Stück und den Aufführungsterminen. Spieler, Familie und auch Besucher treibt das Thema um und alle beweisen mit ihrem Interesse auch eine Begeisterung fürs Laientheater und deren Mimen.**

Fragen über Fragen, die den Druck auf die Spielleiterin Martina Grasser zum Ende eines jeden Jahres wachsen lassen. Aber sie ist nicht nur Spielleiterin, sondern sie führt den Verein auch als erste Vorständin seit der Gründung und wird dem anscheinend noch nicht müde. Im Rahmen der diesjährigen Jahreshauptversammlung durften die anwesenden Mitglieder ›Bierdeckelfragen‹ (Anmerkung: Vielleicht dem ein oder anderen bekannt aus der Sendung ›Inas Nacht‹) notieren, die wir nun teilweise beantworten wollen.

### Bierdeckel#1: Frau Vorstand, beginnen wir ganz am Anfang: Wie kam es eigentlich zur Gründung des Theatervereins und was war der Beweggrund dafür?

Man könnte sagen, aus einer Bierlaune heraus – oder: Wir waren jung und brauchten die Herausforderung. Theater






hat in Mittergars eine lange Tradition, war aber aufgrund der räumlichen Situation eingeschlafen. Der Theaterverein entstand letztendlich aus einer gemeinsamen Leidenschaft heraus. Einige Theaterbegeisterte wollten wieder Geschichten erzählen und Traditionen pflegen – so starteten wir 2002 neu durch.

### Bierdeckel#2: Was war bisher euer größter Erfolg als Theaterverein?

Unser größter Erfolg ist sicher, dass wir über Jahre hinweg ein stabiles Ensemble aufbauen konnten und unsere Aufführungen mittlerweile regelmäßig ausverkauft sind. Besonders stolz macht mich, dass Jung und Alt bei uns zusammenwirken und der Verein ein fester Bestandteil des Dorflebens geworden ist. Wichtig ist auch zu sagen: Wir haben immer noch Lust und Spaß,sonst würde es nicht funktionieren.

### Bierdeckel#3: An welches Theaterstück denkst du persönlich besonders gerne zurück?

Da gibt es einige, das ist eine schwierige Frage. Eigentlich zaubern mir alle Stücke im Rückblick ein Lächeln ins Gesicht. Besonders in Erinnerung bleiben die Stücke, bei denen einfach alles gepasst hat: Besetzung, Probenarbeit, Stimmung im Team und die Reaktion des Publikums. Wenn man spürt, dass der Funke überspringt, ist das etwas ganz Besonderes. Auf unserer Homepage www.mittergars.de gibt es ein Theaterarchiv. Dort kann jeder in Erinnerungen

schwelgen und das persönliche Lieblingsstück küren – ich kann es nicht.

### Bierdeckel#4: Wie würdest du deinen Führungsstil beschreiben und was macht deiner Meinung nach den Erfolg aus?

Eine ›wertschätzende, kooperative Diktatur‹ würde ich sagen. Mir ist ein respektvoller und offener Umgang sehr wichtig. Dennoch muss es jemanden geben, der die Entscheidung letztendlich trifft. Erfolg entsteht dann, wenn alle gerne mitarbeiten, sich gehört fühlen und gemeinsam an einem Ziel arbeiten.

### Bierdeckel#5: Warum bist du immer wieder bereit, das Amt des 1. Vorstands zu übernehmen?

Weil mir der Verein sehr am Herzen liegt. Es ist zwar mit Arbeit verbunden, aber die Freude am Theater, das Engagement der Mitglieder und die positiven Rückmeldungen aus dem Ort geben mir viel zurück. Solange ich das Gefühl habe, etwas bewegen zu können, mache ich das gerne.

Gerade auch die Kinder/Jugendtheater sind zwar zeitlich sehr intensiv und fordernd, aber man bekommt sehr viel zurück. Meine Überzeugung ›ohne Theater ist das Leben nur halb so schön‹ versuche ich weiterzugeben und






## ›Der Muhackl‹

*Der selbstherrliche Bürgermeister von Griabing, Markus Södlberger, hat seinen Ort für den Wettbewerb ›Das traditionellste Dorf Bayerns‹ ohne Wissen seiner Bürger angemeldet. Jetzt steht die Endausscheidung an. Dazu soll in den nächsten Tagen eine Jury das Dorf besuchen. Zunächst scheinen alle begeistert. Doch dann führt der Lagerhausbesitzer Oisl Baywagner, genannt ›Da Muhackl‹, seinen Mitbürgern vor Augen, was ein Gewinn des Wettbewerbs für Griabing für Folgen hätte. Seiner Ansicht nach muss das unbedingt verhindert werden. Doch wie? Zu einem traditionellen Dorf gehören ein ansprechendes Ortsbild, ein bayrisches Wirtshaus, ein Bauerntheater, genauso wie Wälder, Seen, Almen – oder?*

***Darsteller:***

- Baywagner Oisl - Horst Vierlinger
- Baywagnerin - Karin Grundner
- Loderbauer Scholastika - Claudia Trautbeck
- Blädl Berta - Sandra Bergmann
- Prüfgans-Groß Hildegard - Nadine Holzhammer
- Zeiserl - Martin Trautbeck
- Mörtl Bertl - Hans Hollerieth
- Gerbera Hyazynta - Kathrin Gruber
- Scherer Giovanni - Maxi Mußner
- Schönanger Schoaße - Christoph Trautbeck & Marion Geisberger
- Schredl Toni - Hans Sachenbacher
- Södlberger Markus - Harry Bauernschmid



licht.raum
Yoga & mehr



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

ich hoffe, jeder erkennt den Mehrwert für sein Leben durch die Erfahrungen des Theaterspielens. Jeder, der sich jetzt denkt – ›Von was redet sie?‹, hat noch nie Theater gespielt!

### Bierdeckel#6: Wie motivierst du dein Team, besonders in intensiven Probenphasen?

Motivation entsteht vor allem durch ein gutes Miteinander. Ich versuche, Leistungen wertzuschätzen, auf Sorgen einzugehen und auch den Spaß nicht zu kurz kommen zu lassen. Theater soll vor allem Freude machen – auch während der Proben!

### Bierdeckel#7: Kannst du den Wünschen der Schauspielerinnen und Schauspieler hinsichtlich der Rollen immer gerecht werden?

Natürlich kann man nicht immer alle Wünsche erfüllen, aber wir versuchen, fair zu sein und die Rollen so zu besetzen, dass sie zu den jeweiligen Personen passen. Offene Gespräche helfen dabei sehr.

### Bierdeckel#8: Wo siehst du den Theaterverein Mittergars in etwa fünf Jahren?

Ich wünsche mir, dass wir weiterhin erfolgreich Stücke aufführen, neue Mitglieder – insbesondere junge Leute – gewinnen und unsere Qualität weiter steigern. Wichtig ist mir, dass der Verein lebendig bleibt und seinen festen Platz im kulturellen Leben der Gemeinde behält. Entscheidend ist, dass die Lust am Spielen weiter ›brennt‹.

### Bierdeckel#9: Warum spielt ihr dieses Jahr den ›Muhackl‹ von Peter Landstorfer?

Es gibt keinen bestimmten Grund. Ich mache die Stückauswahl schon so lange und alle anderen Regisseure der umliegenden Theatervereine haben mir das auch schon bestätigt – es wird immer schwerer, etwas Passendes zu finden. Es hört sich vielleicht blöd an, aber das Bauchgefühl muss passen. Es gibt natürlich Hardfacts, wie Bühne, Besetzung, Grundthema, aber die ausschlaggebenden Dinge sind oft die zwischen den Zeilen – schwer zu beschreiben.

### Was ist denn ein Muhackl überhaupt?

Das Internet sagt: ›Für Preußen und entwurzelte Bayern sei gesagt: Ein Muhackl ist entweder ein Schlawiner oder eine äußerst unfreundliche Person.‹

**So, jetzt wisst ihr es! An insgesamt zehn Aufführungsterminen im Mittergarser Dorfsaal könnt ihr unseren Muhackl kennenlernen. Wie immer ist für beste Sicht durch unsere Tribüne gesorgt und für beste Verpflegung durch unser ›Catering-Team‹.**

Die Kartenreservierung läuft weiterhin analog über das Telefon unter 08073/1566 – die Familie Trautbeck versucht, allen Platzwünschen gerecht zu werden. Kleiner Tipp: Meist sind für den Premierentag und das letzte Wochenende noch die meisten Karten verfügbar.

*Wir haben Lust auf Theater – ihr auch?*

*Text & Fotos: Theaterverein Mittergars*

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

# Elegante Ziegenböcke und Kunst am Baum

Die ehemalige Kiesgrube in Heldenstein ist heute ein echtes Naturschutz-Juwel. Seit Jahren kommen in jedem Frühjahr viele freiwillige Helfer in die mediterran anmutende Weidelandschaft nach Heldenstein. Ausgestattet mit Motorsägen, Heckenscheren, festen Schuhen und dicken Handschuhen rücken sie den Weiden zu Leibe. Denn hier wird eine Graslandschaft gepflegt, wie es sie vor der Einführung der industriellen Landwirtschaft noch überall gegeben hat.

Inzwischen sind solche ausgedehnten Weideflächen mit einem Mosaik aus unterschiedlichen Strukturen selten geworden. Es gibt sie nur noch als Almen in den Bergen und in verschiedenen, meist von Naturschutzverbänden betreuten, Weidelandschaften, die leider einen Inselcharakter haben. Es sind zu wenige, sie sind zu klein und sie sind nicht ausreichend untereinander vernetzt.

## Wildbienenparadies

Dabei handelt es sich um einen einzigartigen Lebensraum. Dank der verschiedenen Weidetiere gibt es kurz gefressene, sandige Flächen, die vom Frühling bis zum Spätsommer mit einem bunt schillerndem Blütenteppich überzogen sind. Hier tummeln sich Wildbienen, Eidechsen und seltene Schmetterlinge.

Sträucher wie Weißdorn, Hundsrose, Feldahorn und Liguster sind durch den starken Verbiss der Ziegen inzwischen zu äußerst kompakten Strauchformationen herangewachsen. Das dichte Astwerk mit Stacheln und Dornen bietet ideale Brutplätze für Vögel, aber auch Verstecke für Reptilien und viele weitere Arten.





Die fleißigen Helfer müssen im Wesentlichen nur die Kopfweiden schneiden, denn in der luftigen Höhe von fast zwei Metern können auch Ziegen nichts mehr ausrichten. Ein Zuwachsen der Fläche und zu starke Beschattung durch größere Bäume ist unerwünscht und würde die Artenvielfalt beeinträchtigen.

## Der Frühling naht! Die Projekte rufen

Wer sich bei der Ortsgruppe des ›Bund Naturschutz‹ engagieren möchte, ist jederzeit willkommen. Im Stadtpark findet im Frühjahr eine Pflanzaktion am ehemaligen Wasserbecken statt. Wir planen eine Radtour entlang des ›grünen Rings‹ in Waldkraiburg und testen die neuen Kreisverkehre an der Pürtener Kreuzung auf ihre Radltauglichkeit. Nehmt gern Kontakt mit uns auf, wenn ihr über Veranstaltungen informiert werden möchtet.

*E-Mail: muehldorf@bund-naturschutz.de*
*Instagram: bundnaturschutz_muehldorf*
*Tel. Büro 08638 3701 oder 0171 21 96166*

*Text & Fotos: Bettina Rolle*

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

# Über 35 Jahre für die Förderung der Biodiversität

## NaturGarten e.V. stellt sich vor





*Alles möglichst naturnah - der NaturGarten e.V. gibt zahlreiche Tipps und Hilfen zur Hand, etwa wie Wohlfühlplätze im Garten geschaffen werden können, wie Wasser und Totholz zusammen passen, welche Möglichkeiten man mit Natursteinmauern hat oder einfach, wie man Wildblumenwiesen anlegt, die möglichst viele Nützlinge und Insekten anlocken.*

Die Naturfreunde des Vereins NaturGarten e.V. blicken auf eine lange Tradition zurück. Bereits in den 1980er Jahren formierte sich mit Pionieren in der Schweiz und unserem heutigen Präsidenten Dr. Reinhard Witt in Deutschland die neue Naturgartenbewegung. Es entstand mit der Idee der gestalteten, lebendigen Gärten eine völlig andere Gartenkultur.

Im Gründungsjahr 1990 schlossen sich Naturbegeisterte aus der Biologie, der Garten- und Landschaftsgestaltung und privat Gärtnernde zum NaturGarten e.V. zusammen. Der Austausch, die Verbreitung und Weiterentwicklung der Naturgartenidee standen im Mittelpunkt des Interesses.

Mit viel Tatkraft, Idealismus und recht einfachen Mitteln wurde das Netzwerk zu dem ausgebaut, was es heute ist: eine anerkannte Umwelt- und Naturschutzvereinigung mit



inzwischen über 4.600 Mitgliedern aus Privatpersonen, im grünen Bereich tätigen Betrieben, Kommunen, Schulen und verschiedenen Organisationen. Allen gemeinsam ist der bundesweite Einsatz für den Naturschutz, insbesondere für die Förderung der Biodiversität im besiedelten Raum und in der freien Landschaft.

Unsere Vision ist, dass naturnahes Grün nicht nur im privaten Bereich, sondern in öffentlichen Anlagen, Schul- und Kindergärten, auf Firmengeländen und entlang von Verkehrsachsen selbstverständlich wird. Diesen Weg von monotonem, oft exotischem Einheitsgrün zu vielfältigen und bunten Lebensräumen wollen wir entscheidend prägen. Heutzutage, wo das Prädikat ›bienenfreundlich‹ als sehr werbewirksam entdeckt wurde und häufig nur als inhaltsleeres Versprechen alles andere als ›insektenfreundlich‹ ist,

PLATÖRKE
Landwirtschaftliches Lohnunternehmen
• Mais säen
• Häckseln von Gras und Mais
• Radladerarbeiten
Werner Platörke · Am Haselnussberg 9 · 83567 Unterreit
Tel. 08073/915503 · Fax 08073/915504 · Mobil 0171/3111023
E-Mail werner.platoerke@t-online.de



*Bläuling auf Esparsette.*

gilt es mit aller Kraft daran zu arbeiten, dass die Weichen jetzt richtig gestellt werden. Unsere Vision bedeutet ein dichtes Netzwerk von Naturoasen, die struktur- und artenreich als Lebens- und Erlebnisräume gestaltet sind.

In unserem Naturgarten-Fachmagazin ›Natur&Garten‹ vermitteln wir geballtes Naturgarten-Wissen unterlegt mit professionellen Naturgarten-Bildern. Immer hochaktuell, von führenden Experten zum Thema. In Themenheften und Tagungsbänden der Naturgartentage berichten wir über Pflanzen, Tiere und Wasser im Naturgarten, Natur-Erlebnis-Räume, besondere Gartensituationen, Klimakrise und Anpassungsmaßnahmen, Dach- und Fassadenbegrünungen, öffentliches Grün und vieles mehr. Die ›Natur&Garten‹ erscheint viermal jährlich (dreimal als Printausgabe) und ist für Mitglieder kostenfrei.

*Weitere Informationen:*
*www.naturgarten.org*

*Text: NaturGarten e.V.*
Fotos © *Stefanie Biel, NaturGarten e.V.*

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

HAUS+HOF.PLAN
NEULINGER+REITER

- Planung & Architektur
- Bauleitung & Baubetreuung
- Wärmebedarf & Energieplanung
- Innenarchitektur & Ausstattung
- Schlüsselfertiges Bauen
- Brandschutzkonzepte



Ihr Haus+Hof Planungsbüro
im Herzen Oberbayerns

Wohngebäude – landwirtschaftliche Gebäude – gewerbliche Gebäude

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





STENGER GMBH
Holzbau • Dachdeckerei

Watzmannstr. 15
84559 Kraiburg a. Inn
Tel.: 0 86 38/98 29 00

info@stenger-holzbau.com
www.stenger-holzbau.de

# Heilpflanze des Jahres 2026

## Gemeine Nachtkerze (Oenothera biennis)

Die Nachtkerze überzeugt mit ihrer Heilwirkung - vor allem das Nachtkerzenöl kann Hautprobleme wie Neurodermitis lindern und bei Wechseljahrsbeschwerden helfen. Sie ist ungiftig und komplett essbar. Die Gemeine Nachtkerze (Oenothera biennis) ist die Heilpflanze des Jahres 2026 und hat es verdient, genauer vorgestellt zu werden.

Oenothera biennis wurde im 17. Jahrhundert als Zierpflanze aus Nordamerika in Europa eingeführt. Bereits die nordamerikanischen Ureinwohner, insbesondere das Volk der Navajo und der Hopi, nutzten nach mehreren Quellen schon die zu Brei zerstampften Samen als Heilmittel.

Bei der Nachtkerze ist der Name Programm. Ihre leuchtendgelben Blüten öffnen sich in der Abenddämmerung und schließen sich, wenn die Nacht endet. Die Blüten entfalten sich teils so schnell, dass man zuschauen kann. Das erfreut nicht nur die menschlichen Augen, sondern auch zahlreiche bestäubende Insekten. So bietet sie Nachtfaltern, Schwebfliegen und spätfliegenden Bienen wertvolle Nahrung.



Aber auch für Menschen sind Nachtkerzen ein Genuss, der über das Aussehen und den betörenden Duft hinausgeht. Denn sowohl die Blüten und Blätter als auch die Wurzel und die Samen der Wildstaude sind essbar. Sie schmecken sogar richtig gut und lassen sich daher in der kreativen Küche vielfältig einsetzen. Umso besser, dass die Nachtkerze den ganzen Sommer über Blüten und Samenkapseln bildet und sich ›wie Unkraut‹ vermehrt. Als solches galt die Pflanze auch und gilt sie häufig fälschlicherweise immer noch.

Bekannt ist sie auch als ›Eisenbahnerlaterne‹, weil sie sich gerne wild an Bahndämmen ansiedelt. Sogar als Lichtquelle wurde die Nachtkerze zu früheren Zeiten genutzt, indem man sie in flüssiges Wachs tauchte und wie eine Fackel aufstellte.

Einer antiken griechischen Legende nach sollen diese Wurzeln - wenn sie in Wein getaucht werden - wilde Tiere besänftigen können. Allerdings ist nicht belegt, ob diese Wirkung tatsächlich auf die Wurzel zurückzuführen ist oder nicht eher dem Alkohol geschuldet ist. Aber: Der botanische Name ›Oenothera‹ leitet sich von den griechischen Wörtern für Wein (oïnos) und wildes Tier (ther) ab.

### Inhaltsstoffe der Nachtkerze

Die Heilwirkung dieser vielseitigen Pflanze hängt vor allem mit dem hohen Gehalt an Gamma-Linolensäure zusammen, die entzündungshemmende und die Hautbarriere stärkende Effekte haben kann.

Die medizinisch wichtigsten Inhaltsstoffe finden sich in den Samen: Das Öl enthält rund 8 bis 14 Prozent Gamma-Linolensäure (GLA) sowie reichlich Linolsäure, beides essenzielle Omega-6-Fettsäuren. Aus GLA kann der Körper Prostaglandin E1 bilden, das antientzündlich wirkt. Es sorgt für eine Gefäßerweiterung, dämpft die Überaktivität von Immunzellen und verbessert die Hautbarriere.

### Heilwirkung bei Neurodermitis

Klinisch belegt ist vor allem die Anwendung von standardisierten Nachtkerzenöl-Zubereitungen bei atopischem Ekzem, also Neurodermitis, insbesondere zur Linderung von Juckreiz und trockener, entzündlicher Haut.

Die Studienlage im medizinischen Einsatz ist nicht eindeutig. Warum das Nachtkerzenöl bei einigen Patienten wirkt und bei anderen nicht, ist wissenschaftlich noch nicht geklärt. Ein Therapieversuch mit dem Pflanzenöl lohnt sich aber, so Dermatologen.

Land & Gartentechnik MÖRTL OHG
Kundendienst für Ihre Gartengeräte
ob....

❖ Rasenmäher
❖ Aufsitzmäher
❖ Freischneider
❖ Heckenschere
❖ .....
Wir machen Ihre Geräte fitt für das Frühjahr!
Geräte aus 2025 zu Sonderpreisen bei uns!!
Prof.-Göttsberger-Str. 4
83530 Schnaitsee
08074-1026
08074-915809-0
info@firma-moertl.de
www.firma-moertl.de

## Wirkung bei Wechseljahren und Hormonen

Nachtkerzenöl wird in der Naturheilkunde auch bei hormonell bedingten Beschwerden wie PMS und Wechseljahresbeschwerden eingesetzt. Der GLA-Gehalt und daraus entstehende Prostaglandine können krampflindernd, entzündungshemmend und hormonmodulierend wirken.

Eine kleine Studie mit 56 Frauen in den Wechseljahren (45 bis 59 Jahre) zeigte, dass 500 Milligramm Nachtkerzenöl über sechs Wochen die Schwere der Hitzewallungen signifikant senken konnten.

Daneben wird Nachtkerzenöl naturheilkundlich außerdem bei Mastalgie, rheumatischen Beschwerden, Hyperaktivität und erhöhtem Cholesterin eingesetzt.

## Nachtkerzenöl: Formen und Anwendung

Nachtkerzenöl steht als kaltgepresstes Speiseöl, Nahrungsergänzung (Kapseln) und Bestandteil von Cremes, Salben und medizinischer Hautpflege zur Verfügung. In der inneren Anwendung werden meist standardisierte Kapseln genutzt, deren Dosierung je nach Indikation variiert und vom Behandler begleitet werden sollte.

Äußerlich wird das Öl pur oder in Pflegecremes bei trockener, schuppiger, barrieregestörter oder neurodermitischer Haut angewendet. Produkte mit Nachtkerzenöl gelten im Allgemeinen als gut verträglich, allergische Reaktionen sind selten, jedoch insbesondere bei bestehender Allergieneigung möglich.

In der Aromatherapie wird Nachtkerzenöl gerne für Momente der Erdung und Selbstfürsorge genutzt. Sein leicht nussiger Duft schenkt ein Gefühl von Wärme und Geborgenheit. Gerade in stressigen Zeiten hilft es dabei, zur Ruhe zu kommen und wieder bei sich selbst anzukommen.

## Giftig oder essbar?

Alle relevanten Pflanzenteile der Gemeinen Nachtkerze gelten als ungiftig, die Pflanze zählt daher zu den









essbaren Wildkräutern. Die Pfahlwurzel des ersten Jahres lässt sich mit ihrem leicht nussig, rettichartigen Geschmack in der Wildkräuterküche garen oder roh verwenden.

Auch junge Blätter und Knospen können in Salaten, Gemüsemischungen oder als Tee genutzt werden, während die ölreichen Samen geröstet als Topping oder zur Ölgewinnung dienen. Kontraindikationen beziehen sich weniger auf Giftigkeit als auf mögliche Unverträglichkeiten und spezielle Vorsichtsmaßnahmen, etwa bei Epilepsie, blutverdünnender Medikation oder Schwangerschaft. Hier wird eine medizinische Beratung empfohlen.



*Der Name der Nachtkerze ist Programm: Die Blüten öffnen sich in der Abenddämmerung - teils so schnell, dass man zuschauen kann. Schön für das menschliche Auge und wertvolle Nahrung für zahlreiche bestäubende Insekten wie Nachtfalter, Schwebfliegen oder spätfliegende Bienen.*

## Verwechslungsgefahr in Blüte, Blatt und Kapsel

Etwas Vorsicht schadet nicht, denn mit dem hochgiftigen Fingerhut sollte man sie auf keinen Fall verwechseln. Wenn die Nachtkerze blüht, ist sie anhand ihrer gelben Blüten gut erkennbar. Bei nicht blühenden Pflanzen kann man auf die schmalen Blätter der Nachtkerze achten. Die älteren Blätter sind nicht behaart. Die Wurzel dient ebenfalls als Erkennungsmerkmal, die oben rot gefärbt ist. Andere, gelb blühende Nachtkerzenarten (Oenothera-Arten), unterscheiden sich in Wuchshöhe, Blattform und Blütengröße von der Gemeinen Nachtkerze. Sie sind botanisch eng verwandt und ebenfalls nicht giftig. In der Volksbestimmung werden sie oft alle als Nachtkerze bezeichnet, obwohl es morphologische Unterschiede in Blütenstand, Kelchblättern und Kapselform gibt.

## Nachtkerze als Tee und zur innerlichen Anwendung

Für einen Nachtkerzen-Tee werden vor allem Blätter und Blüten verwendet, seltener die Wurzel. Der Tee wird traditionell bei leichten Verdauungsbeschwerden, nervöser Unruhe und hormonell bedingten Spannungszuständen getrunken. Tee-Rezepte und Mischungen stammen überwiegend aus der Erfahrungsmedizin und sollten als ergänzende, nicht primäre Therapie verstanden werden.

## Kulinarisches mit Nachtkerze

In der Küche lassen sich verschiedene Pflanzenteile der Nachtkerze kreativ nutzen, etwa in Salaten, Gemüsepfannen oder Wildkräutergerichten. Dabei spielt der Aspekt ›essbar‹ eine Rolle, kombiniert mit der Idee, die heilende Wirkung der Pflanze sanft in den Alltag zu integrieren.

Der Name ›Schinkenwurzel‹ rührt daher, dass die Wurzel der Nachtkerze beim Anbraten eine schinkenähnliche rötliche Farbe annimmt und als nährstoffreiches Notnahrungsmittel galt, insbesondere in schlechten Zeiten.

Die Blüten sind eine angenehm süße Dekoration von Desserts und Salaten. Die jungen Blätter schmecken gedünstet oder als Blattgemüse in Suppen. Die Samen verfeinern Müslis, Salate und Brote.

Für den Anbau im Garten sind im Handel samenfeste Bio-Sämereien verfügbar.

## Nachtkerzen-Tee selbst machen

Für den Tee getrocknete Blätter und Blüten mit heißem Wasser übergießen und fünf bis zehn Minuten ziehen lassen. In vielen Kräuterbüchern wird eine Tagesdosis von zwei bis drei Tassen empfohlen. Wer gezielt Heilwirkungen, etwa bei Haut- oder Wechseljahrsbeschwerden, sucht, sollte Dosierung und Präparatform (Öl, Kapsel, Tee) mit seinem Therapeuten abstimmen.

## Leise Momente

Die Nachtkerze zeigt uns, dass vieles in leisen Momenten seinen Anfang nimmt. Ihre Blüte, die in der Dunkelheit aufgeht, steht für Hoffnung, Vertrauen und stille Kraft. Vielleicht ist es genau das, was wir von ihr lernen dürfen: Uns Zeit zu nehmen, in die Ruhe zu gehen und uns liebevoll um uns selbst zu kümmern – ob mit einem nährenden Hautöl oder einem wohltuenden Abendritual. Erlaubt ist, was guttut.

GÄRTNER-QUALITÄT ZUM GÜNSTIGEN PREIS!
Gärtnerei HANGL
Haag i. OB
Viele schöne Geschenkideen
Jetzt viele schöne Frühlingblumen!
Ab 24. April: Start in den blühenden Sommer
+ Gewürze, Edel-Gurken u. Tomaten
Mo.-Sa. 8.00-12.30 Mo.-Fr. 14-17 Uhr | Tel. 080 72/5 20
Kirchdorfer Str. 22 | www-gärtnerei-hangl-shop.de
Gemüsepflanzen in besten Sorten!

# Rezepte:

## Orientalischer Nachtkerzensamen-Dip

**Zutaten:**

- 250g Naturjoghurt
- 2EL Tahini
- 2EL geröstete Nachtkerzensamen
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- nach Geschmack Kreuzkümmel oder Chili

**Zubereitung**

Samenkapseln sammeln, wenn sie braun werden und reifen. Am besten gelingt das mit einem Backblech oder einer Schüssel, die man beim Ernten unter die Pflanzen hält, damit nicht allzu viele Samen verloren gehen. Die trockenen Samen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten verrühren. 30 Minuten ziehen lassen und als Dip genießen mit Gemüse oder als Brotaufstrich.

## Nachtkerzen-Tee

**Zutaten:**

- etwa 2TL getrocknete Blüten oder Blätter
- 1/2 Liter Wasser

**Zubereitung**

Die Blüten oder Blätter mit dem kochenden Wasser übergießen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Abseihen und mit etwas Honig oder Zitronensaft trinken.

## Nachtkerzenblüten-Sirup

**Zutaten**

- 1 große Handvoll Nachtkerzenblüten
- 250ml Wasser
- 200g Zucker
- Zitronensaft

**Zubereitung:**

Die frischen oder getrockneten Blüten mit heißem Wasser übergießen und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit Zucker und Zitronensaft einkochen, bis der Sud eine sirupartige Konsistenz hat. Schmeckt hervorragend als Schorle mit Wasser gemischt oder mit Sekt als erfrischender Aperitif.

*Text: IM • Fotos: pixabay*

SCHÜCO
Laufend attraktive Angebote für Neubau, Umbau und Renovierung
Ihr Fachbetrieb für
• Beratung
• Planung
• Verkauf
• Montage
• Wartung
• Reparatur
Unser Kundendienst steht Ihnen gerne bei jeglichen Sorgen an Fenster, Türen und Rollladen aller Art zur Seite.
Wir beraten Sie gerne!
www.pittrof-gmbh.de
info@pittrof-gmbh.de
Fenster Türen Pittrof
• Brandschutztüren • Haustüren
• Insektenschutz • Jalousien
• Stahlzargen • Rollläden
Pittrof GmbH
Heimgartenstraße 27
D-83527 Haag
Telefon 0 80 72-95 86 71-0
Telefax 0 80 72-958671-9
Ausstellung und Bemusterung
Grünwalder Weg 23
D-82008 Unterhaching
Telefon 0 89-44 45 43 2-0
Telefax 0 89-444 54 32-2

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

MOZOLA GARTENBAU
20 11
Tel: 0176 / 325 613 58
andrej.mozola@web.de
• Pflasterarbeiten rund ums Haus
• Aushub und Wiedereinfüllung
• Entwässerung Ihres Hauses
• Erdarbeiten aller Art (Rasen)
• Terrassen- & Zaunbau

# Kolumne

## Fasten



*Wenn diese Ausgabe des INN Magazins erscheint, sind wir schon mittendrin in der Fastenzeit 2026. Denkt man an die Anfänge des Fastens zurück, fällt mir die Geschichte der hungrigen Mönche des Klosters Maulbronn ein. Diese sollen im 17. Jahrhundert die sogenannten Herrgottsbscheißerle erfunden haben, also Maultaschen, in denen Fleisch versteckt war. So wurden die strengen Fastenregeln umgangen. ›Scheinheilig!‹, mag da so mancher schreien. Doch sind wir mal ehrlich: Die wenigsten fasten noch aus religiösen Gründen. Trotzdem nutzen viele die Zeit von Aschermittwoch bis Ostern, um auf ein paar Dinge oder Angewohnheiten ganz oder zumindest teilweise zu verzichten.*

*Alkohol, Süßigkeiten, ungesunde Snacks oder Zucker im Allgemeinen stehen dabei oft ganz oben auf der Liste. Doch wie gesund und sinnvoll ist es wirklich, sich an den 40 Tagen zwischen Aschermittwoch und Ostern selbst zu geißeln? Natürlich kann jeder machen, was er möchte. Jedoch muss die Frage erlaubt sein, wo der Sinn liegt, sechs Wochen beispielsweise komplett auf Alkohol zu verzichten, nur um sich dann am Karsamstag mit Ansage beim Fastenbrechen die Kante zu geben und mehr noch, danach mindestens genauso zu konsumieren wie vorher oder sogar noch mehr, schließlich hat man ja etwas aufzuholen. Der andere möchte etwas gegen den wachsenden Bauch tun und spart sich das Abendessen – nur, um beim Mittagessen doppelt zuzuschlagen oder sich spätestens am Ostersonntag alle eingesparten Kalorien der vergangenen Wochen einzuverleiben. Spätestens zum Maibaum aufstellen sind die verlorenen Kilos wieder da, meistens haben sie sogar noch ein paar Freunde mit im Gepäck.*

*Die Fastenzeit bringt so manch seltsame Auswüchse hervor. Gesunde Erwachsene erniedrigen sich mit Einläufen und Darmspülungen oder schlürfen statt Kaffee zum Frühstück mit angewidertem Gesichtsausdruck Entschlackungstees. Dabei stört es niemanden, dass bislang die Gelehrten und Wissenschaftler noch diskutieren, dass, ob und wieviel sich in unseren Körpern überhaupt schädliche Stoffwechselabfallprodukte tummeln. Von den gesundheitlichen Folgen übertriebenen Fastens und Verzichtens ganz zu schweigen. Warum auch nicht, im World Wide Web findet man schließlich auch viel Positives dazu.*

*Bitte nicht falsch verstehen, wer sich in der Fastenzeit durch Verzicht auf was auch immer freier, leichter und glücklicher fühlt, der soll das bitte machen. Ich möchte lediglich anregen, die eigenen Absichten einmal zu hinterfragen. Was genau mache ich da eigentlich und warum ausgerechnet zwischen Aschermittwoch und Karsamstag?*

*Ist es nicht sinnvoller, auch an den restlichen 325 Tagen mal zu überlegen, ob das vierte Stück Kuchen oder das dritte Bier noch wirklich sein müssen? Ich für meinen Teil habe mir in diesem Jahr vorgenommen, auf schlechte Laune zu verzichten - vor allem bei Dingen, die nicht in meiner Hand liegen oder von mir nicht verändert werden können. Mal schauen, an wie vielen Tagen mir das gelingen wird.*

*Text: Alexandra Geyer • Foto: pixabay*

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

H. Maußen

ARAL Aral Schmierstoffpartner

AntiStaub-Holzpellets
Heizöl • Diesel • Benzin

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




Alois Held
Nutzfahrzeuge

Wir wollen, dass Sie schnell wieder auf Achse sind!

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nutzfahrzeuge aller | Klassen<br>Marken<br>Typen | Wartung<br>Reparatur<br>Ein-/Umbau | Fahrzeugbau<br>Sandstrahlen<br>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

# Rätselfragen aus der Region

## Thema:

## Die erzbischöfliche Stadt Mühldorf am Inn

Die Stadt Mühldorf gehörte bis Ende des Jahres 1802 zum fürsterzbischöflichen Hochstift Salzburg. Neben der Pfarrkirche St. Nikolaus gab es in der Altstadt noch weitere Kirchen.

*Die Fragen für unser Regionalrätsel stellt uns wieder Heimatpfleger Meinrad Schroll, hier bei einer Führung in der Pfarrkirche St. Nikolaus (siehe auch Bericht in den Kulturseiten) - Foto: Christine Sellner.*



### 1. Frage

Welches der hier genannten Patrozinien existierte nicht in der Stadt Mühldorf?

a) St. Jakobus und Ursula
b) St. Petrus und Paulus
c) St. Magdalena

### 2. Frage

Der Landesherr, mehrere Bürger und einige Klöster unterhielten in der Stadt Mühldorf Getreidekästen. Wie nennt man heute den Getreidekasten des ehemaligen Kollegiatstifts Mühldorf?

a) Haberkasten b) Lodronhaus c) Kornkasten

### 3. Frage

Vor 250 Jahren wurde der spätbarocke Neubau der Pfarrkirche St. Nikolaus am 15. August 1775 vom Salzburger Fürsterzbischof geweiht. Wie hieß dieser Fürsterzbischof?

a) Sigismund III. Christoph Graf Schrattenbach
b) Paris Graf Lodron
c) Hieronymus Graf Colloredo

*Die richtigen Antworten sind:*

1 b 2 b 3 c



# VORSCHAU

## Die nächste Ausgabe #14
## Sommer 2026
## erscheint am 23. Juli 2026

### Voraussichtliche Themen - neben dem Sommer-Schwerpunkt - sind:

- Veranstaltungen in der Region
- Portraits & Unternehmen aus der Region
- Brauchtum und historische Hintergründe
- Tipps & Tricks u.v.m. - lassen Sie sich überraschen!



## Annahmeschluss für Beiträge & Anzeigen: 18. Juni 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.

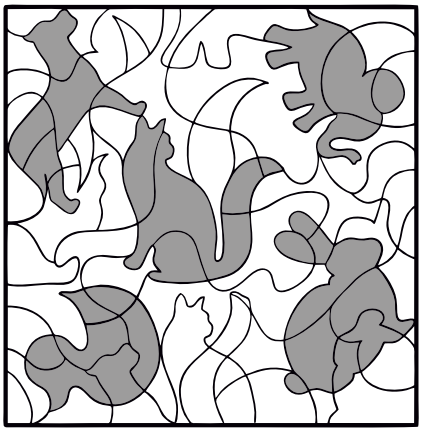


Es gelten die AGB des INN Zeit Verlag Marta Laszlo & Ida Lösch GbR. Für Irrtum und Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Die Urheberrechte für An-zeigenentwürfe, Fotos, Vorlagen und Gestaltung bleiben beim Verlag. Jeglicher Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste oder Internet, sowie Vervielfältigung 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

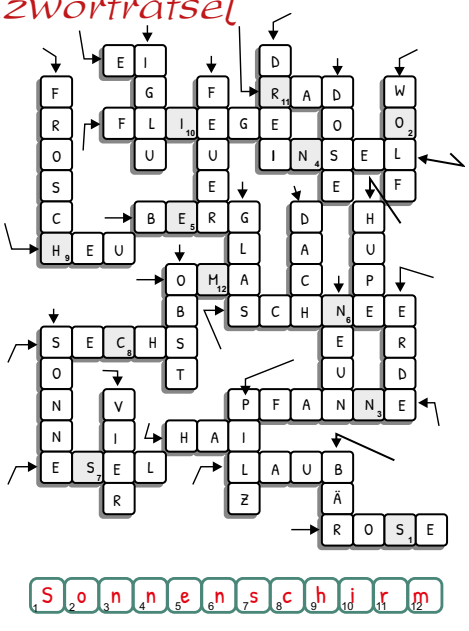
### Tiere finden



### Sudoku 6x6

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 2 | 4 | 1 | 5 | 6 |
| 4 | 5 | 6 | 2 | 3 | 1 |
| 6 | 1 | 3 | 5 | 2 | 4 |
| 2 | 4 | 5 | 6 | 1 | 3 |
| 1 | 3 | 2 | 4 | 6 | 5 |
| 5 | 6 | 1 | 3 | 4 | 2 |

### Kreuzworträtsel



ZEILER
BAU-GMBH

# AUS PLÄNEN WIRD *Zuhause.*

**Ihr Partner für Neubau, Umbau & Sanierung**













- Kostenloses Beratungsgespräch
- Unverbindliches Angebot
- Termingerechte Ausführung
- Meisterbetrieb aus Reichertsheim

**ZEILER BAU GMBH · www.zeiler-bau.de · 08073 - 9619**

**Jetzt anrufen und Ihr Projekt starten!**

Lexenbergstraße 17 · 84437 Reichertsheim · info@zeiler-bau.de

# *Editorial*



*Frühlingsluft zieht über die Region - endlich! Rausgehen wird wieder zum Genuss und alles fühlt sich leichter an. Wer sich auch körperlich leichter fühlen mag, fastet vielleicht - wobei hier besser das ganze Jahr auf die Ernährung geachtet werden sollte, als nur zur obligatorischen Fastenzeit, wie unsere Kolumne diesmal aufzeigt. Die Leichtigkeit im Leben zu halten ist eine Kunst, die der eine mehr, der andere weniger versteht.*

*Dabei ist es doch viel einfacher, sich weniger aufregen zu lassen, manches nicht ganz so penibel genau zu nehmen oder den vielleicht nervigen Nachbarn einfach mal zu ignorieren. Mit anderen Worten: Man kann sich über alles ärgern - ist aber nicht dazu verpflichtet!*

*Und welche Zeit eignet sich besser dazu, sich auf die eigene Haustür zu konzentrieren, vor der man kehren kann, als der Frühling? Lässt man ein wenig spirituelle Lebensansichten einziehen, dann kann die Reaktion auf das Verhalten anderer auch ein Spiegel eigener Unzulänglichkeiten sein. Manchmal spielt vielleicht sogar ein kleines bisschen Neid hinein, weil der andere etwas tut, was man sich selbst nicht so Recht traut. Im Positiven wiederum spiegeln sich Eigenschaften, die man an anderen vielleicht bewundert und die nur darauf warten, in einem selbst entdeckt und gelebt zu werden. So oder so sollte man sich - nicht nur im Frühling - auf die schönen Dingen im Leben besinnen. Das macht doch irgendwie alles leichter, oder?*

*In diesem Sinne wünschen wir einen leichten und sonnigen Frühling mit viel Achtsamkeit.*

*'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: Landratsamt Mühldorf a. Inn, Fischer GmbH, Radfahrerverein Pürten, Inn-Salzach Tourismusverband Altötting*




Garagentore WIMMER

**Fachhändler für Garagen- & Industrietore**

Mit persönlicher Beratung realisieren wir Ihr Bauvorhaben – von der ersten Planung bis zur langfristigen Instandhaltung.

08073-1405
info@garagentore-wimmer.de
www.garagentore-wimmer.de
Wörth 1 • 83546 Au am Inn

■ Garagentore ■ Industrietore ■ Antriebe ■ Montage ■ Wartung