www.INNmagazin.de

# iNN MAGAZIN

#15 • Nov. ´26 - März ´27 - 18. Jahrg.





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





23.11. bis 28.11.2026

# BLACK WEEK

# -20%

AUF DIE KOMPLETTEN KOLLEKTIONEN*
in Ampfing und Mühldorf



*Ausgenommen bereits reduzierte Ware, Frühjahrsware, Baukastenanzüge und Bestellware

mode hell

Mühldorfer Straße 31 · 84539 Ampfing
Stadtplatz 37 · 84453 Mühldorf

# *Editorial*



*Ständig finden sich im Internet (das Neuland ist und sich sicherlich eh nicht durchsetzen wird, wie anfangs zu hören war) diverse Bilder mit mehr oder weniger schlauen Sprüchen und Lebensweisheiten. Beispielsweise macht dieses gerade die Runde in den sozialen Netzwerken: ein Marmorkopf mit Rauschebart, daneben neun Sätze über den Niedergang der Gesellschaft. Darunter steht: ›Sokrates sagte das vor 2.400 Jahren - und gilt bis heute.‹ Das klingt weise – stimmt aber so nicht. Sokrates selbst verfasste keine schriftlichen Werke - also auch keine dieser Zeilen. Ebenso findet sich in den Texten seiner Schüler laut Faktencheck der Deutschen Presse-Agentur keiner dieser Sätze.*

*Sokrates hätte darüber wohl geschmunzelt. Sein Prinzip war das Fragen: Stimmt das? Woher weißt du das? Trotzdem lohnt ein zweiter Blick auf die Liste. Ehrlichkeit, Charakter, eine unbeschwerte Kindheit – darüber nachzudenken schadet nie. Nur beginnt eine Gesellschaft nicht ›oben‹, sondern bei jedem Einzelnen.*

*Daher ein paar Ideen für den Alltag: Wer ein Bild oder eine Nachricht weiterleiten möchte, prüft vorher kurz die Quelle. Eine Minute Suche genügt oft. Wer beim Elternabend, im Verein oder am Stammtisch sitzt, hört bewusst den Leisen zu. Die Lautesten haben nicht automatisch recht.*

*Und wer im Internet mit Beleidigungen und Beschimpfungen ohne Maß und Ziel kommentiert, womöglich noch anonym, der sollte sich fragen,ob er auch im analogen Alltag so respektlos mit seinen Mitmenschen umgeht. Denn Empathie und Menschlichkeit kommen nie aus der Mode. Und das ist unbestritten wichtiger denn je.*

*In diesem Sinne wünschen wir viel Freude beim Lesen – und beim Nachfragen.*

*'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: Bitzer & Bernhard GmbH • Zimmerei Rudolf Schiller GmbH & Co. KG • Gemeinde Gars am Inn • Josef Obermeier*




Garagentore WIMMER

Gesegnete Weihnachten
und ein frohes,
gesundes neues Jahr!

08073-1405
info@garagentore-wimmer.de
www.garagentore-wimmer.de
Höfen 2, 83536 Gars am Inn

Garagentore · Industrietore · Antriebe · Montage · Wartung

# iNNhalt




## iNNLand & Leute


Gute Werbung braucht das Land . . . . . 4
**Weihnachtsmarkt INN der Region . . . . . 10**
Geschminkte Nikoläuse und andere Leckereien . . . 10
Attler Advent am 27.11. . . . . 16
Lichterglanz, Budenzauber und kleines Jubiläum . . . 17
Kleine Schätze für genussvolle Weihnachten . . . . . 20
Adventszauber unter dem Schlossturm . . . . . 21
Advent im Kloster Ramsau . . . . . 24
Zeit zum Genießen . . . . . 28
Backen ist Kunst: Früchtebrot . . . . . 36
Selbst backen macht Laune . . . . . 38
Tradition trifft auf neuen Komfort . . . . . 42
Von A wie Angeln bis Z wie Zaun . . . . . 44
Zahlreiche Benefits & Entwicklungsmöglichkeiten . . 48
Lebensraum Garten . . . . . 50
Ein Job, der unter die Haut geht . . . . . 56
Zusammenarbeit, die schmeckt . . . . . 58
Grün, modern – und mit Bedacht . . . . . 64
Regional gebaut, nachhaltig gedacht . . . . . 70
Kfz-Schadenwissen - Teil 3 . . . . . 72




## iNNFamilie & Freunde


Gesund durch den Winter . . . . . 74
Frisch gekocht verbindet Generationen . . . . . 76
Mit ›vui Gfui, Herz und Humor‹ . . . . . 78
Ein Ort für den unsichtbaren Schmerz . . . . . 80
Familienunternehmen in neuem Betriebsgebäude . . 81
Engineering Excellence in Down Under . . . . . 82
Unterstützung von Robotics am Gymnasium Gars . . 83
Wichtige Ausrüstung & moderne Einsatztechnik . . 84
Hilfe durch Berufsbildung . . . . . 86
INN Magazin Kids - Kinder-Seiten & ›Mia‹ . . . . . 88
Serie Lebens-Kunst: Dieter Wieland - Teil 2 . . . . . 92




## iNNSport & Freizeit


Mauritius – mehr als nur Strand . . . . . 98
Zehn Wochen, acht Länder, ein Paddel . . . . . 100
Buchtipp: Ich fahr dann mal los . . . . . 110
Inn-Salzach – Winterzeit zum Durchatmen . . . . . 112

iNN MAGAZIN
15 - Herbst/Winter 2026/27



## iNNKultur & Medien

Auf den Spuren einer Legende . . . . . 114
Winterzeit ist Lesezeit . . . . . 116
Bilder, Klänge und Kreativität . . . . . 118
Geselliger Kunstgenuss am Nachmittag . . . . . 120
40 Jahre deutsch-französische Partnerschaft . . . . 121
Wallfahrtskirche Maria Einsiedeln in Teising . . . . . 123



## iNNNatur & Umgebung

Bunte Rinderherde im wilden Wald . . . . . 130
Spitzwegerich-Hustensaft selbst herstellen . . . . . 132



## iNNMix & Schnipsel

Hätten Sie das gewusst: Pareidolie. . . . . 133
Kolumne: Wurzeln und Flügel . . . . . 134
Rätselfragen aus der INN Region . . . . . 135
Vorschau / Impressum . . . . . 136
Inn Magazin Abo Bestellformular . . . . . 85

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

HSP STEUER®
GARS

**Innovative Steuerberatung aus Gars**

Herz. Stärke. Partnerschaft.

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

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

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

# Gute Werbung braucht das Land

## Community & Classes auf dem Shytsee-Hof




*Mehr Platz für die Shytsees – und für alle, die auf dem Hof etwas bewegen, lernen oder miteinander teilen möchten.*

### Mehr Platz. Mehr Möglichkeiten.

**Seit Anfang des Jahres gibt es auf dem Shytsee-Hof nicht nur mehr Platz für die stetig wachsende Mannschaft, sondern auch einen Ort für Begegnung, Austausch und neues Wissen. Im neuen Gebäude finden Teamkonferenzen, Mittagessen, Workshops, Seminare und Classes statt. Und manchmal passiert dort auch einfach das, was man nicht planen kann: Menschen kommen miteinander ins Gespräch und gehen mit neuen Ideen wieder nach Hause.**

### Ein Gebäude, das mehr kann als nur Raum geben

Wer in Wolfgrub auf den Shytsee-Hof kommt, sieht ein Gebäude, das etwas anders aussieht als die Häuser drumherum. Nach Feld, Kapelle und Bauernhof kommt das Shytsee-Büro – und man merkt schnell: Ganz so selbstverständlich ist hier nichts. Hinter der Glasfassade des vorderen Gebäudes und den neu verputzten weißen Mauern des hinteren Hofteils steckt nicht nur moderne Technik, sondern eine Idee.

Anfang des Jahres haben die Shytsees neben ihrem bekannten Büro eine zweite Heimat bekommen. Aus einer ehemaligen Maschinenhalle des landwirtschaftlichen Hofs sind weitere Räume entstanden, die ganz unterschiedlich genutzt werden können.

Gebraucht haben die Shytsees das zusätzliche Gebäude zunächst ganz pragmatisch. ›Wir sind immer mehr Leute geworden und haben selbst mehr Raum gebraucht‹, sagt Franz Scheitzeneder, Geschäftsführer und Namensgeber der Shytsees. ›Auch die Bewirtung von 35 Leuten war in einer kleinen Haushaltsküche irgendwann nicht mehr möglich.‹ Aber wenn schon neu gebaut wird, dann soll das Gebäude eben nicht nur für das Team funktionieren. Es soll auch ein Ort werden, an dem andere Menschen gerne zusammenkommen.



# Vom eigenen Bedarf zur offenen Community



*Die neue Gastroküche.*



*Der große Saal.*



*Der Konferenzraum.*

*Wir lieben es, dass wir hier einen Raum haben, der uns selbst weiterbringt. Aber genauso wichtig ist uns, dass die Räume nicht den ganzen Tag leer stehen, wenn wir sie gerade nicht brauchen. Wir freuen uns, wenn sich auf dem Hof etwas rührt.*

*Franz Scheitzeneder, Geschäftsführer und Namensgeber der Shytsees*

## Was auf dem Hof passiert

Im Erdgeschoss befindet sich eine große Gastroküche. Hier sorgt das Küchenteam rund um Rosi dafür, dass niemand zwischen Workshop, Meeting und Mittagspause hungrig bleibt. Das Team wird versorgt, Kundinnen und Kunden bekommen Snacks und bei Veranstaltungen darf es gerne auch etwas mehr sein. Denn gutes Essen ist auf dem Shytsee-Hof nicht nur Nebensache, sondern gehört zum Gesamterlebnis.

Ebenfalls im Erdgeschoss liegt ein weiterer Konferenzraum. Ob Besprechung, Schulung oder kleiner Workshop: Der Raum ist so ausgestattet, dass man direkt loslegen kann. Eine Etage darüber wartet der große Saal – mit Küchenzeile, Toiletten, moderner Technik und einer schönen Terrasse. Er bietet Platz für größere Gruppen und längere Formate.

Genutzt wird das Gebäude natürlich auch von den Shytsees selbst: für Teamkonferenzen, interne Schulungen und gemeinsame Mittagessen. Für Gespräche, die etwas mehr Platz brauchen. Und für die Momente, in denen man sich als Team nicht nur sieht, sondern wirklich begegnet.

## Ein Ort, der nicht nur uns gehört

Auf dem Land gibt es viele Orte, an denen Menschen arbeiten. Es gibt aber deutlich weniger Orte, an denen sie sich gerne treffen, Neues lernen und sich dabei nicht vorkommen, als wären sie in eine fremde Welt geraten. Genau da setzen Community und Classes an.

Denn die Shytsees erleben in ihrer täglichen Arbeit immer wieder, dass das Interesse an Werbung, Marketing und digitalen Themen auch auf dem Land groß ist. Der Bedarf ist da – bei kleinen Betrieben genauso wie bei mittelständischen Unternehmen und größeren Organisationen.

Gleichzeitig gibt es oft eine gewisse Distanz zu der Branche, die sich um Websites, Social Media, Markenaufbau und digitale Kommunikation kümmert.

›Wir begegnen immer wieder dem Vorurteil, dass in Agenturen nur junge Menschen in bunten Blazern sitzen, den ganzen Tag brainstormen und sich mit englischen Fachbegriffen gegenseitig beeindrucken‹, sagt Franz. ›Und ganz ehrlich: Die Marketingbranche ist manchmal schon eine eigene Welt. Wenn man selbst wenig Berührungspunkte damit hat, kann das befremdlich wirken. Geht mir selbst oft auch noch so.‹

# Classes: Wissen, das ins Leben passt



## Werbung darf keine Geheimsprache sein

Mit den Shytsee Classes ist gemeinsam mit dem neuen Gebäude ein Angebot entstanden, das Wissen zugänglich machen soll. Rund um Werbung, Marketing, Medien und digitale Themen, aber nicht ausschließlich. Denn manchmal ist es genau der Blick über den eigenen Fachbereich hinaus, der neue Ideen entstehen lässt.

Auf dem Programm stehen Workshops, Vorträge und Schulungen. Manche Inhalte kommen aus dem Shytsee-Team selbst. Andere werden von externen Referentinnen und Referenten eingebracht. Es geht um Social Media, Design, Web, Film und Foto, künstliche Intelligenz, Strategie und Medienkompetenz. Es darf aber auch um Themen gehen, die auf den ersten Blick nicht direkt nach Agentur klingen – solange sie Menschen weiterbringen, neugierig machen oder dabei helfen, den nächsten Schritt zu gehen.

*Wir merken immer wieder, dass der Bedarf an Werbung und Marketing riesig ist, die Berührungsängste aber genauso. Viele wissen, dass sie sich mit diesen Themen beschäftigen müssten. Gleichzeitig denken sie, dass sie dafür zu wenig Vorwissen haben oder dass die ganze Branche viel zu kompliziert ist.*

*Magdalena Haneberg, Agenturleitung*

Genau deshalb sollen die Classes anders funktionieren als ein Theoriefeuerwerk. Die Teilnehmenden sollen nicht mit einem Stapel Folien und zehn neuen englischen Begriffen nach Hause gehen, sondern mit Klarheit, konkreten Ideen und dem Gefühl, etwas tatsächlich umsetzen zu können.

Das kann bedeuten, dass jemand nach einem Social-Media-Workshop endlich weiß, welche Inhalte zum eigenen Betrieb passen, dass ein Verein seine Kommunikation neu sortiert, dass eine Unternehmerin versteht, warum eine Website nicht nur schön, sondern vor allem verständlich sein muss. Oder dass jemand zum ersten Mal mit künstlicher Intelligenz arbeitet, ohne dabei das Gefühl zu haben, den Anschluss verpasst zu haben.

›Bei uns soll niemand nach einem Vortrag das Gefühl haben, nicht mitzukommen‹, sagt Agenturleitung Magdalena Haneberg. ›Wir wollen, dass man nach einer Class ein bisschen mehr über unsere Branche, über ein Fachthema und auch über sich selbst versteht. Dass die Leute Fragen stellen können, ohne Angst zu haben, sich zu blamieren. Die Werbebranche ist so groß und schnelllebig, dass es kein Beinbruch ist, wenn man nicht gleich weiß, was ein Feed oder ein Backend ist. Dafür gibt's uns.‹

## Wissen teilen, ohne sich aufzuspielen

Die Shytsee Classes richten sich an Menschen aus der Region, die etwas bewegen wollen: An Einsteiger und Fortgeschrittene, an Marketingverantwortliche und Führungskräfte, an Eltern, Vereine, Organisationen und alle, die sich in einer immer digitaler werdenden Welt besser zurechtfinden möchten.

Dabei geht es nicht darum, jedem dieselbe Lösung überzustülpen. Eine kleine Bäckerei braucht andere Antworten als ein großer Industriebetrieb. Ein Verein hat andere Fragen als eine Unternehmensleitung. Und jemand, der gerade erst mit Social Media beginnt, braucht andere Werkzeuge als eine Person, die schon seit Jahren Kampagnen plant. Was alle Formate verbindet, ist der Anspruch, Wissen verständlich, praxisnah und menschlich zu vermitteln.



*Wir wollen nicht zeigen, wie unfassbar klug wir in unserem Bereich sind, sondern Berührungsängste abbauen. Wenn jemand bei uns rausgeht und denkt: ›Jetzt weiß ich, wie ich anfangen kann, dann haben wir schon ziemlich viel erreicht.*

*Magdalena Haneberg, Agenturleitung*

## Community, Begegnung und Ausblick



***Räume**: Konferenzräume, großer Saal, Workspace und weitere Rückzugsorte für kleine bis größere Gruppen.*



***Mit dabei**: Technik, Verpflegung, Snacks, Getränke, Küchenbereich, Terrasse und persönliche Ansprechpartner.*
***Geeignet für**: Meetings, Workshops, Seminare, Tagungen, Vereine, Organisationen und besondere Formate.*



***Classes**: Workshops, Vorträge und Schulungen rund um Marketing, Medien, digitale Themen und weitere Inhalte, die Menschen in Bewegung bringen.*

### Auf dem Shytsee-Hof darf sich etwas rühren

Man kann aber nicht nur im Zuge der Classes zu den Shytsees in die Räumlichkeiten kommen. Unternehmen, Vereine, Gruppierungen und Organisationen aller Art können die Räume auf dem Hof buchen – für eine Besprechung im Konferenzraum, einen Workshop im großen Saal, eine Tagung, ein Seminar oder ein Format, das vielleicht noch gar keinen endgültigen Namen hat.

Gebucht werden können die Räume im neuen Gebäude ebenso wie der Konferenzraum im bestehenden Shytsee-Haus. Dazu kommen technische Ausstattung, Verpflegung nach Wunsch und – wenn das Wetter mitspielt – die Terrasse. Das Küchenteam rund um Rosi kümmert sich darum, dass aus einer Veranstaltung nicht nur organisatorisch, sondern auch kulinarisch etwas Rundes wird.

Das Raumangebot nennen die Shytsees Community. Denn es geht nicht nur um Buchungen, sondern um Austausch im Wolfgrub Valley. Die Gäste bringen ihr Wissen, ihre Themen und ihre Perspektiven mit. Die Shytsees bringen den Ort, die Atmosphäre, ihre Erfahrung und manchmal auch einen spontanen Impuls ein.

So entsteht etwas, das sich nicht vollständig planen lässt. Eine Unternehmerin kommt für einen Workshop und lernt beim Mittagessen einen anderen Betrieb aus der Region kennen. Eine Handwerksfirma nutzt den Saal für eine Sitzung und entdeckt dabei neue Möglichkeiten für die eigene Kommunikation. Ein Unternehmen bucht einen Konferenzraum und kommt über die Classes später mit einem ganz anderen Thema wieder.

›Jede Begegnung bringt uns ein Stück näher an die Unternehmen in der Region‹, sagt Magdalena. ›Und vielleicht bringt sie die Unternehmen gleichzeitig ein Stück näher an uns – und an diese Marketingwelt, die manchmal so abschreckend wirkt.‹

Damit schließt sich der Kreis zum ursprünglichen Gedanken hinter dem neuen Gebäude. Es ist ein Ort, der aus einem eigenen Bedarf heraus entstanden ist, aber nicht bei den Shytsees enden soll. Ein Ort, an dem gearbeitet, gelernt, gegessen, diskutiert und gelacht wird. Ein Ort für Menschen, die etwas wissen. Und für Menschen, die etwas wissen möchten.

Vielleicht ist das die eigentliche Idee hinter Community und Classes: Nicht alles allein machen zu müssen. Nicht jedes Wissen selbst besitzen zu müssen. Sondern Räume zu schaffen, in denen Menschen einander weiterhelfen können.

*Text & Fotos: Shytsee GmbH & Co. KG*

*Wir finden es großartig, wenn drüben im Saal den ganzen Tag eine Tagung stattfindet und bei uns auf dem Hof Leben ist. Wir bekommen Einblicke in die Arbeitswelt und die Werte anderer und können gleichzeitig zeigen, wie wir ticken. Diese Begegnungen sind für beide Seiten wertvoll.*
*Magdalena Haneberg, Agenturleitung*



*Wenn sich auf dem Shytsee-Hof was rührt, Menschen unseren Kosmos mit einem Lächeln im Gesicht oder voller Tatendrang verlassen, dann ist genau das der Grund, warum wir das alles gemacht haben.*
*Franz Scheitzeneder, Geschäftsführer*

*Ein Ort für neue Ideen. Für echte Begegnungen.*
*Und für alles, was entsteht, wenn Menschen zusammenkommen.*

# SHYTSEE.

COMMUNITY & CLASSES

# NEU IN WOLFGRUB BEI ASCHAU AM INN

## COMMUNITY:

- Buchbare Räumlichkeiten
- Für 5–50 Personen
- Perfekt für Workshops, Tagungen und Vorträge
- Mehr auf **shytsee.de/community**









## CLASSES:

- Kurse zu unterschiedlichsten Themen
- Von Marketing über Medienkompetenz bis hin zu KI
- Für alle, die nicht stehenbleiben wollen
- Mehr auf **shytsee.de/classes**

EIN ORT FÜR **BEGEGNUNG**, **AUSTAUSCH** UND **WACHSTUM**

# ALLE SHYTSEE CLASSES IN DEN KOMMENDEN MONATEN



**KI SINNVOLL IM ARBEITSALLTAG NUTZEN** — 25.11.2026
VERSTÄNDLICH, SICHER UND ENTLASTEND



**STORYTELLING AUF SOCIAL MEDIA** — 09.12.2026
WARUM GUTE GESCHICHTEN TROTZ ALLEM GEWINNEN



**AUF GOOGLE BESSER GEFUNDEN WERDEN** — 12.01.2027
WIR OPTIMIEREN DEIN GOOGLE-UNTERNEHMENSPROFIL



**HOW TO PHOTOSHOP** — 14.01.2027
ALLE BASICS, DIE DU ALS EINSTEIGER KENNEN SOLLTEST



**VOM HOBBYFOTOGRAFEN ZUM CONTENT CREATOR** — 21.01.2027
FOTO- UND VIDEOEDITING LIKE A PRO



**DIE DIGITALE BASIS IM UNTERNEHMEN** — 28.01.2027
TOOLS STATT EXCEL-CHAOS UND KI ALS ERSTER MITARBEITER



**ZWISCHEN WHATSAPP, TIKTOK UND KI** — 03.02.2027
KINDER DIGITAL BEGLEITEN



**INSTAGRAM VERSTEHEN** — 11.02.2027
FUNKTIONEN, FORMATE UND FOLLOWER VON A BIS Z



**„IMMER UND NIEMALS DU SELBST“** — 15.02.2027
ROLLEN SYSTEMISCH VERSTEHEN UND NUTZEN



**BOCK AUF TON?** — 24.02.2027
TÖPFERE DEINE ZWEI NEUEN LIEBLINGSBECHER



**BEWERBUNGEN KOMMEN NICHT VON WERBUNG** — 03.03.2027
WAS MACHT EINE GUTE ARBEITGEBERMARKE AUS?



**VOM MACHEN ZUM WIRKEN** — 11.03.2027
FÜHRUNG AUS INNERER KLARHEIT ANSTATT ÄUßEREN EINFLÜSSEN



**MEDIENKOMPETENZ FÜR SENIOREN** — 16.03.2027
TEIL 1: WIE GEHT SOCIAL MEDIA?

Scan mi!

JETZT BUCHEN AUF
**SHYTSEE.DE/CLASSES**

# Geschminkte Nikoläuse und andere Leckereien

**Als Institution darf sich der Schokoladenspezialist der Region, die ›Confiserie Obermeier‹ in Lengmoos betrachten. Gerade zu besonderen Anlässen, Festen und an Weihnachten sind die feinen Produkte besonders beliebt. In der Frühjahrsausgabe haben wir über die Umfirmierung berichtet und seitdem hat sich intern viel geändert.**

## Constanze, 2026 ist das Jahr einiger Neuerungen bei euch?

Das ist richtig, seit diesem Jahr sind wir zu dritt in der Geschäftsleitung. Intern war es eine große Umstellung, wir haben Verantwortungsbereiche aufgeteilt und kommen so gut klar. Kathrin ist weitestgehend für die Produktion und deren Planung verantwortlich und ich für den Verpackungsbereich und alles, was mit dem Laden zu tun hat. Sepp unterstützt uns bei aufkommenden Fragen und springt ein, wenn mehr Arbeit ansteht. Zu dritt ergänzen wir uns sehr gut.

## Weihnachten steht vor der Tür. Womit startet ihr in die Weihnachtszeit?

Mitte November füllt sich unser Laden mit unseren Pralinen–Adventskalendern. Bevor diese für unsere Kunden zum Verkauf bereitstehen, läuft unsere Pralinen-Produktion auf Hochtouren. Die Frische der Kalender ist uns besonders wichtig, deswegen werden die Pralinen erst kurz vorher hergestellt. So können wir auch am 24. Dezember eine frische, geschmackvolle Praline garantieren.



*Kathrin und Constanze beim Trüffel rollen.*



## Manche möchten auch gerne selbst einen Kalender zusammenstellen, habt ihr da auch kleine Geschenkideen parat?

Ja, auf jeden Fall. Pralinen haben wir einzeln verpackt oder auch etwas größer in unseren ›3er-Tütchen‹. Für Kinder haben wir kleine Nikoläuse, Schneemänner und auch Engelchen.

## In den Supermärkten gibt es schon seit August Nikoläuse und Weihnachtsgebäck. Ab wann habt ihr denn Nikoläuse?

Unsere Nikoläuse ziehen nach Allerheiligen in unsere Regale ein. Diese gibt es bei uns in Vollmilch und Zartbitter. Um ihnen ihr klassisches Aussehen mit Bart und Stock zu verleihen, werden sie vor dem Ausgießen mit weißer Schokolade geschminkt.

## ›Schminken‹ - was bedeutet das genau?

›Schminken‹ ist ein Begriff, der in der Konditorei üblich ist. Darunter versteht man die Verzierung von Nikoläusen und anderen Hohlfiguren. Die Schokolade wird vor dem Ausgießen

*Das ›Schminken‹ der Nikoläuse (v.l.n.r.): Mit Schokolade werden alle Formen geschminkt. Erst bekommt der Nikolaus seine dunklen Augen und dann ist der Bart an der Reihe. Wenn die Schokolade fest geworden ist, werden die Formen mit Vollmilchschokolade ausgegossen. Der Überschuss wird ausgeklopft. Nach etwa einer Stunde in der Kühlung lässt sich der Nikolaus aus der Form lösen. Anschließend wird er verpackt und wartet im Laden auf die Kunden.*








AUF GEHT'S!
DIE KINDER FREUEN SICH SCHON AUF UNS!
Josef Obermeier
Schokolade - Pralinen - Geschenke
Große Auswahl an Nikoläusen und Pralinengeschenken!
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
Ramsau
B12
Haag
Gars
B15
Lengmoos
Soyen
Auch in München! Auf dem Viktualienmarkt, Abt. III Stand 18/19 (Nähe Schrannenhalle)

mit einem Spritztütchen in die saubere Form garniert. Nach dem Antrocknen von Augen, Bart und Stock kann die Figur ausgegossen werden. Im Regal sehen sie sich zwar sehr ähnlich, aber durch diese Technik erhält jede Figur ihren eigenen ›Look‹.

**Diese Technik hört sich interessant an, habt ihr auch Tipps für die eigene Weihnachtsbäckerei, wenn es um Schokolade geht?**

Beim Verarbeiten von Schokolade ist die Temperatur das Wichtigste. Sie sollte beim Überziehen oder tauchen etwa 30°C Verarbeitungstemperatur haben. Bei uns im Laden haben wir eine gedruckte Anleitung für unsere Kunden, dort wird nochmal alles genau erklärt.

Neben Schokolade bieten wir auch Nougat und Marzipan bester Qualität bei uns an. Damit werden die selbstgemachten Plätzchen zum Hochgenuss im Advent.

**Habt ihr dieses Jahr neue Produkte, auf die wir uns freuen können?**

Zur Weihnachtszeit lassen wir uns von den vielen Gewürzen und traditionellen Geschmäckern inspirieren. Neu dieses Jahr gibt es die ›Vanillekipferl-Trüffel‹ und die ›Lebkuchen-Marzipan Praline‹. Unsere beliebten Weihnachtspralinen der letzten Jahre behalten wir natürlich bei, aber manchmal fällt uns noch spontan eine neue Sorte ein.

Natürlich bieten wir wieder viele neue und altbewährte Verpackungen an, für jede Größe und jeden Anlass. Ob für den gemütlichen Adventstee oder die Firmenfeier, wir finden immer das passende Geschenk. Es freut uns sehr, dass unsere Produkte so gut in der Region ankommen.

**Wie sieht es mit dem Jahreswechsel aus? Habt ihr da auch ein Mitbringsel für die Silvesterparty?**

Freilich! Vor dem Jahreswechsel stellen wir viele essbare Glückbringer her. Unsere Klassiker wie das Marzipanschweinchen oder die Schokoladenhufeisen gehen natürlich immer. Sehr beliebt sind auch unsere Kleeblatt-Pralinenpräsente. Passend zum Anstoßen zum neuen Jahr sind unsere kleinen Schoko-Sektflaschen mit ›2027‹ beschriftet.

**Das klingt alles sehr interessant – und lecker! Vielen Dank für diese Einblicke in eure kommende Weihnachtssaison.**

*Text: Constanze Kirmaier*
*Fotos: Obermeier, Fertl & Kirmaier GbR*

*Neben weihnachtlichen Geschenkideen wie dem mit Pralinen gefüllten Stern gibt es auch leckere Mitbringsel für die Silvesterparty.*





Besuchen Sie die romantische

# Stall-Weihnacht

noch bis 9.01.2027

Besuchen Sie unser Café - kehren Sie nach dem Einkauf gemütlich bei uns ein!

Dienstag bis Freitag:
12 - 20 Uhr
Samstag:
Laden 10 - 20 Uhr
Café 9 - 20 Uhr

Moyer Hof

Gastro Garten Deko

Mayer Weg 9 ★ 84544 Aschau/Inn
Tel. 08638/8842737 ★ www.moyerhof.com









# Weihnachtsmarkt



**Freude schenken mit einem Gutschein von**

**Mode und mehr...**

**Gramersperger**

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

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

---

**Ebinger Alm**

Wald - Sonne - Ruhe

Ayinger Privatbrauerei

**1. und 2. Weihnachtstag geöffnet - reservieren Sie bitte rechtzeitig!**

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

---




---

**Die Schwimmschule von WhatSUP.bayern bietet auch im Winter die passenden Schwimmkurse für Kinder / Erwachsene an.**

**Sie haben einen eigenen Pool? Wir kommen auch gerne zu Ihnen nach Hause!**

**QR-Code anklicken und wir melden uns umgehend bei Ihnen!**

www.WhatSUPbayern

Wir sind jetzt auch in Attel & Altenmarkt!

**WhatSUP.bayern**
mobile Schwimm- und Paddelschule

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

**Gutscheine als Weihnachtsgeschenk verfügbar!**

# TUCHWERK

**Riesige Stoffauswahl, Gardinen, Dekostoffe,
Nähzubehör 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.*

• Basiskurs Nähen: 16.12. • Lieblings-Teil Teddy 25.11.
• Dirndl & Tracht ab 19.1. - 5 Abende

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,-€

FROHE WEIHNACHTEN

# tomBARTL GmbH

SANITÄR - HEIZUNG - SOLAR

Wärmepumpen - Solartechnik
Sanitär - Heizung - Kundendienst

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

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

www.tom-bartl.de



# Attler Advent am 27.11. mit Perchten und Eisenbahn





Der Attler Advent hat sich in den vergangenen Jahren zu einem festen Termin am Freitag vor dem ersten Advent entwickelt. Auch heuer lädt er wieder zum Entdecken und gemütlichem Beisammensein am Freitag, 27. November 2026, ab 15 Uhr, ein.

Mit dem Adventscafé im Zimmerpflanzenhaus, Musikgruppen und leckeren Schmankerln vom Attler Hof bietet sich den Besuchern ein vielseitiges und atmosphärisches Programm. Die Attler Gärtner um Mags Moritz bauen mit großer Liebe zum Detail zudem eine Modelleisenbahn auf. Sie fährt durch eine groß angelegte Winterlandschaft, die komplett aus natürlichen Materialien gestaltet ist. Wo im Sommer Stauden, Gemüse- und Beetpflanzen stehen, ziehen dann viele liebevolle Details der nostalgischen Anlage die Blicke auf sich.

Draußen vor dem Attler Markt kann man sich an der Feuerschale wärmen oder über offener Glut langsam Stockbrot backen. Auch gibt es Glühwein und frisches Schmalzgebäck, um so langsam in vorweihnachtliche Stimmung zu kommen.

Einen schaurig schönen Abschluss bildet ein Auftritt der Laufener Grenzland-Perchten, die auch schon in den vergangenen Jahren in Attel zu Gast waren. Die wilden Gestalten gehen allerdings sehr liebevoll mit den Attler Besuchern um, so dass der Tanz im Feuerschein für alle zu einem besonderen Erlebnis wird

*Text & Fotos: © Stiftung Attl*

*Fotos: Impressionen vom Attler Advent 2025*








# Lichterglanz, Budenzauber und ein kleines Jubiläum

## Herzliche Einladung zum 5. Garser Christkindlmarkt

**Wenn der Duft von Zimt, gebrannten Mandeln und Glühwein durch die Straßen zieht, verwandelt sich der Garser Marktplatz wieder in eine vorweihnachtliche Kulisse. Der InnHügelLand Verein e.V. lädt auch in diesem Jahr herzlich zum Garser Christkindlmarkt auf den stimmungsvoll beleuchteten Marktplatz ein.**




Am zweiten Adventswochenende, also am 5. und 6. Dezember 2026, öffnet der Markt seine Pforten, um Einheimische und Gäste auf die besinnlichste Zeit des Jahres einzustimmen.

Dieses Jahr feiert der Markt ein kleines Jubiläum: Es ist bereits der 5. Christkindlmarkt in dieser Form seit der erfolgreichen Premiere im Jahr 2022. Passend zu diesem fünfjährigen Bestehen dürfen sich die Besucher neben dem bewährten Programm auf einige Überraschungen freuen. Aber nicht nur das Programm feiert das fünfjährige Jubiläum - auch unsere Bauhofmitarbeiter haben sich ins Zeug gelegt und die erste Christkindlmarkthütte gebaut. Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle dafür.

Traditionell öffnet der Markt am Samstag ab 17 Uhr mit der feierlichen Eröffnung durch Bürgermeister Robert Otter und das Christkindl seine Tore und fiebert gegen 20.30 Uhr seinem ersten großen Höhepunkt entgegen: Dem Krampus-Lauf der ›Dobe Boch Deifen‹ aus Waging, die mit ihren kunstvollen Masken für eine mystische Atmosphäre auf dem Marktplatz sorgen. Ein liebevoll gestalteter Kinderpavillon lädt mit kreativen Bastelangeboten die kleinsten Besucher zum Mitmachen ein, sodass keine Langeweile aufkommt, während die Eltern gemütlich über den Marktplatz schlendern. Ein weiteres großes Highlight für Familien wartet am Marktsonntag ab 14.30 Uhr, wenn der Nikolaus durch die Kinder herbei gesungen wird und persönlich mit seinem Kramperl auf dem Markt vorbeischaut, um kleine Geschenke zu verteilen. Der Sonntag lädt insgesamt von 11 bis 18 Uhr zu einem gemütlichen Familienausflug ein und schließt um 17 Uhr anlässlich des Jubiläums mit einer fulminanten Feuershow von ›Ahi Makani‹ ab.

Umrahmt wird das gesamte Wochenende von festlichen Klängen lokaler Chöre und Musikgruppen, die mit vorweihnachtlicher Musik für die perfekte Kulisse sorgen.

Auch kulinarisch lässt der Garser Christkindlmarkt keine Wünsche offen. Freuen Sie sich auf herzhafte Klassiker wie Bosna, Pulled Pork Burger oder den ›Feuerteufel‹, Glühwein und Punsch sowie weitere Heißgetränke. Wer noch auf der Suche nach einzigartigen Weihnachtsgeschenken ist, wird an den zahlreichen Verkaufsständen fündig. Das Angebot reicht von handgemachten Holz- und Drechselarbeiten über liebevoll Genähtes und Gestricktes bis hin zu Keramik, individuellem Schmuck und duftenden Kräutern.

Kommen Sie vorbei, feiern Sie mit uns fünf Jahre Christkindlmarkt Gars a.Inn und genießen Sie die einzigartige Atmosphäre am Marktplatz.

*Der InnHügelLand Verein e.V. freut sich auf Ihr Kommen!*

*Text & Fotos: Tanja Hornig*





# Weihnachtsmarkt



**Christbäume**
**Georg Mußner**
Wimm 4 - 83567 Unterreit
Mobil-Tel.: 0171 / 9 94 85 62

**Heimische Christbäume direkt vom Erzeuger!**

---

*Holzschnitzereien aller Art*

## Zeno Hainzl

**Schöne Geschenke zur Weihnachtszeit**
Große Auswahl an Ställen, Krippenfiguren, Zubehör, Weihnachtsdeko uvm.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



*Große Weihnachts- & Krippen-ausstellung mit Berghüttenflair*

Oed 2 • 83558 Maitenbeth a.d. B12 • Tel. 08076-889 17 12
Ab 23. Nov. bis 23. Dez. verlängerte Öffnungszeiten:
Mo.-Di. 10 - 18:30, Do.-Fr. 10 - 18:30, Sa. 10 - 14

**www.holzschnitzerei-hainzl.de**

---

*Fahr deinen eigenen Weg*

## RADLSTUB'N BIBERGER

**Öffnungszeiten**

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

Donnerstag Ruhetag

**NEU:** Marktplatz 2 · 83530 Schnaitsee
www.radlstubn-biberger.com · Tel. 01577 - 596 14 95

A bissal Freid für jeden,
a bissal Ruah vielleicht,
a bissal Harmonie dazua,
... a scheene Weihnachtszeit!

Pflügl Haustechnik

Lengmoos 102, 83536 Gars am Inn
08072 / 37689-0, info@pfluegl.de

www.pfluegl.de





Gasthaus Maier
Stauden Alm
Bayerisch Regional Guad

- Saal für große Feste
- Biergarten mit Ausblick
- Räume für insgesamt 280 Personen

**Öffnungszeiten:**
Freitag + Samstag 17:00 bis 24:00 Uhr
Sonntag 11:00 bis 24:00 Uhr
+ nach Absprache auch an anderen Tagen!

Gasthaus Maier • Inhaber Markus Maier • Stauden 2 • 83527 Haag i. OB
+49 (0) 8072 1331 • info@staudenalm.de • www.staudenalm.de

# Kleine Schätze für genussvolle Weihnachten

**Weihnachtlicher Genuss, liebevoll ausgewählt: Im Aschauer HofGenuss warten feine Spezialitäten aus der Region und besondere Geschenkideen für Familie, Freunde, Mitarbeiter und Kunden – individuell zusammengestellt und auf Wunsch deutschlandweit versendet.**

Weihnachten ist die Zeit des Schenkens – und was könnte schöner sein, als mit einer besonderen Delikatesse eine Freude zu machen? Im Aschauer HofGenuss findet sich auf kleinem Raum eine große Auswahl an feinen Spezialitäten und liebevoll ausgewählten Produkten.










## Feine Spezialitäten mit besonderem Anspruch

Unser kleiner Hofladen lädt zum Entdecken und Genießen ein: Unser Sortiment reicht von Feinkost und Delikatessen über Bayerische und Südtiroler Schmankerl bis hin zu ausgewählten Weinen und Spirituosen. Ergänzt wird die Auswahl durch hochwertige Essige und Öle sowie viele weitere köstliche Besonderheiten. Dabei legen wir großen Wert auf die Qualität unserer Produkte und insbesondere auf die Qualität der verwendeten Zutaten. Viele unserer Spezialitäten stammen aus der Region und stehen für ehrlichen Geschmack und besondere Qualität.

## Individuelle Präsente für Firmen

Auch für Unternehmen bieten wir einen individuellen Präsenteservice an. Ob als Dankeschön für treue Kunden, als Weihnachtsgruß an Geschäftspartner oder als Wertschätzung für Mitarbeiter: Unsere Geschenkkörbe werden individuell nach Anlass, Geschmack und Budget zusammengestellt. So entsteht aus ausgewählten Spezialitäten ein ganz persönliches Präsent, das Wertschätzung und Genuss miteinander verbindet.

Und wenn die Geschenke nicht persönlich überreicht werden können, ist das ebenfalls kein Problem: Auf Wunsch versenden wir unsere Präsente deutschlandweit. So können auch Kunden, Mitarbeiter, Geschäftspartner und Freunde außerhalb der Region mit einem delikaten Weihnachtsgruß aus dem Aschauer HofGenuss überrascht werden.

## Schenken, was Freude macht

Ob kleines Mitbringsel, liebevoll zusammengestelltes Weihnachtsgeschenk oder individuelles Firmenpräsent – bei uns steht immer eines im Mittelpunkt: Genuss, der von Herzen kommt.

*Wir freuen uns darauf, Ihnen die Weihnachtszeit mit besonderen Spezialitäten und genussvollen Geschenkideen ein Stück schöner zu machen.*

*Text & Fotos: Aschauer HofGenuss*

Aschauer HofGenuss
Manufaktur der Genüsse
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







# Adventszauber unter dem Schlossturm

## Haager Christkindlmarkt vom 4. bis 6. Dezember lädt zum Bummeln ein

**Wenn es nach Tannengrün und weihnachtlichen Schmankerln duftet, liebevoll dekorierte Stände zum Stöbern einladen und die Vorfreude auf Weihnachten spürbar wird, ist Christkindlmarktzeit in Haag. Von 4. bis 6. Dezember lädt der Haager Christkindlmarkt dazu ein, besondere Geschenkideen zu entdecken, süße und herzhafte Leckereien zu genießen und in der romantischen Kulisse unterhalb des Schlossturms schöne Stunden mit Familie und Freunden zu verbringen.**

Dieses Jahr präsentiert sich der Christkindlmarkt in etwas veränderter Anordnung: Neben dem Marktplatz gibt es auch rund um den Zehentstadel und Kerngarten Weihnachtliches zu entdecken. Auch die neue Gemeindebücherei öffnet im Rahmen des Christkindlmarktes ihre Türen.

Ein besonderer Reiz des Haager Christkindlmarktes ist die Vielfalt an Kunsthandwerk und traditionellem Handwerk. An den zahlreichen Ständen warten liebevoll gefertigte Unikate, handgemachte Einzelstücke und besondere Geschenkideen mit viel Liebe zum Detail darauf, entdeckt zu werden. Auch kulinarisch ist einiges geboten: Die örtlichen Vereine und Gastronomen verwöhnen mit süßen und herzhaften Schmankerln. Dazu gibt es eine große Auswahl an heißen Getränken, von fruchtigen Punschvariationen bis zu weiteren winterlichen Spezialitäten, die zum Aufwärmen einladen.

Für die musikalische Umrahmung sorgen Kindergärten, Schulen und Musikgruppen aus Haag und der Umgebung. Auch Paula & Linda und die Kirchdorfer Blasmusik sind mit dabei und bereichern das vorweihnachtliche Programm.



Ein besonderer Höhepunkt erwartet die Besucher am Freitag: Dann ziehen die Stoa Perchten aus Waging mit ihren eindrucksvollen Masken und zotteligen Gewändern in Haag ein. Sie bringen gelebtes Perchtenbrauchtum auf den Christkindlmarkt und versprechen eindrucksvolle Begegnungen mit den traditionellen Gestalten.

Am Samstag und Sonntag dürfen sich vor allem die kleinen Besucher freuen: Der Nikolaus kommt gemeinsam mit Weihnachtsengeln vorbei und hat Geschenke im Gepäck. Für strahlende Kinderaugen sorgen auch die Weihnachtsponys, die sich über Streicheleinheiten freuen und zu einer gemütlichen Reitrunde einladen.

Weihnachtswünsche dürfen natürlich auch nicht fehlen: Am Wunschbaum ist Platz für große und kleine Herzenswünsche und im Christkindlpostamt können Kinder ihre Wunschzettel direkt ans Christkind schicken.

Eine besondere Premiere wartet beim Gasthof Zeller: Er öffnet erstmals seit Beginn der Renovierungsarbeiten seine Pforten und gibt Einblicke in den ersten Bauabschnitt. Bei Essen, Getränken und Live-Musik können sich die Besucher aufwärmen und den Christkindlmarktabend in geselliger Runde ausklingen lassen.

Ob beim Stöbern nach handgemachten Besonderheiten, beim Genießen regionaler Schmankerl oder beim Besuch des Nikolaus – der Haager Christkindlmarkt hält viele schöne Adventsmomente bereit und lädt dazu ein, die Vorweihnachtszeit gemeinsam zu genießen.

*Das detaillierte Programm und weitere Informationen gibt es unter www.markt-haag.de.*

*Text: Markt Haag • Foto: © Inn-Salzach-Tourismus*



# Weihnachtsmarkt

## 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



## Marianne Reiling-Probst

HEILPRAKTIKERIN

Geschenk-Gutscheine verfügbar

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

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

MOZOLA
GARTENBAU








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

Tel: 0176 / 325 613 58

andrej.mozola@web.de

# Advent im Kloster Ramsau

## Samstag, 12. Dezember 2026, 15 bis 22 Uhr




**Der ›Advent im Kloster Ramsau‹ hat sich in den vergangenen Jahren zu einem besonderen Geheimtipp in der Adventszeit entwickelt. Auch 2026 laden die Wohngemeinschaften mit Förderstätte Ramsau der Stiftung Ecksberg wieder herzlich zu einem stimmungsvollen Adventsnachmittag und -abend ein.**

Dieses Jahr gibt es gleich mehrere Neuerungen: Erstmals findet der Advent im Kloster an einem Samstag und am dritten Adventswochenende statt. Von 15 bis 22 Uhr verwandelt sich das Gelände rund um die Klosterkapelle und den neu gestalteten Südgarten in einen ganz besonderen vorweihnachtlichen Treffpunkt.

Der wunderschön neu gestaltete Südgarten bietet dabei eine zauberhafte Kulisse zum Schauen, Staunen, Genießen und Verweilen. Weihnachtlich geschmückte Stände laden zum Bummeln ein. Angeboten werden liebevoll Selbstgemachtes, Gestricktes, Gefilztes, Genähtes und Getöpfertes sowie Kunsthandwerk, Räucherwaren, Weidenwerke, Krippen und vieles mehr. Auch Christbäume fehlen natürlich nicht.

Für das leibliche Wohl sorgen die Ramsauer Wohngruppen mit herzhaften und süßen Köstlichkeiten, Punsch und Glühwein. In der ›Warmen Stube‹ wartet das Dorfladen-Team mit Kaffee, Tee sowie einem köstlichen Kuchen- und Tortenbuffet auf die Besucher. Für zusätzliche Abwechslung und ein buntes kulinarisches Programm sorgen in diesem Jahr auch der Sportverein SGRRG und die Pfadfinder, die sich mit eigenen Angeboten am Advent im Kloster beteiligen.

Auch für unsere kleinen Besucher gibt es wieder viel zu entdecken: In der Weihnachtswerkstatt darf nach Herzenslust gebastelt und gestaltet werden. Mitarbeiterinnen der Förderstätte stehen den Kindern dabei mit Rat und Tat zur Seite.

Ein besonderer Höhepunkt für alle Besucher ist wieder das beliebte Märchen mit Puppenspiel. Eine zauberhafte Geschichte entführt die Zuschauer in die Welt der Märchen und sorgt für einen besonderen Moment im Advent.

Ein abwechslungsreiches musikalisches Programm mit der Bläserklasse der Realschule Haag, dem Ramsauer Rhythmuschor und den Bläsern der Trachtenkapelle Ramsau begleitet den Nachmittag und Abend. Bekannte und neue adventliche Klänge sorgen für eine stimmungsvolle Atmosphäre und laden dazu ein, den Alltag für ein paar Stunden hinter sich zu lassen.

Ein besonderer Höhepunkt erwartet die Besucher zum Abschluss: Statt des bisherigen Ausklangs an der Feuerschale gibt es erstmals eine Feuershow, die den Advent im Kloster auf eindrucksvolle Weise beschließt.

Wenn die Dunkelheit hereinbricht und Kerzen, Laternen und Feuerkörbe das Klostergelände und den Südgarten in warmes Licht tauchen, wird es besonders stimmungsvoll.

Kommen Sie vorbei, treffen Sie Freunde und Bekannte, genießen Sie gutes Essen und warme Getränke und lassen Sie sich Zeit zum Verweilen.

*Wir freuen uns auf einen besonderen Adventsabend mit Ihnen!*

*Text & Fotos: Stiftung Ecksberg*





# AKTIONSWARE - LAGERVERKAUF

## ANGEBOTE

**AEG Waschmaschine**
L5FBU20470, 7 kg, weiß
**319,- EUR*** (UVP 449,- EUR)

**GERATEK Vollraum-Kühlschrank**
Arenal KS2000 IL, 145,5cm, edelstahl
**249,- EUR*** (UVP 399,- EUR)

**ZANUSSI Gefriertruhe**
ZCAN10FW1, weiß
**219,- EUR*** (UVP 299,- EUR)

**BEKO Standgeschirrspüler**
DFN04321W, 60 cm, weiß
**219,- EUR*** (UVP 299,99 EUR)

**GORENJE Heißluftfritteuse**
AF1350DWB, 1350 W, 5.4 l, scwharz
**49,- EUR*** (UVP 69,- EUR)

**Nur solange der Vorrat reicht!**




KAUFWERK

Einharting 12
83567 Unterreit
Tel: 08638 95197-23

Öffnungszeiten: Mo. - Do. 09:00 - 17:30 Uhr
Fr. 09:00 - 14:00 Uhr (Brückentage geschlossen)

VORBEISCHAUEN UND SPAREN!

---

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



☆ Wunderschöne Geschenkideen und Gutscheine für deine Liebsten ☆

# Weihnachtsmarkt


**STURZ**
**BUSUNTERNEHMEN**

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

28.11. Magischer Advent **Schloss Kaltenberg**
04.12. Christkindlmarkt **Brixen & Sterzing**
06.12./13.12. Skiopening nach **Westendorf**
08.12. Waldweihnacht **Halsbach**
09.12. Badefahrt nach **Bad Füssing**, Abf.: 8 Uhr
12.12. Christkindlmarkt **Berchtesgaden**
13.12. Erlebnisweihnachten **Bad Hindelang**
16.12. Abschlußfahrt

**VORSCHAU 2027**

***Eine schöne Geschenkidee für Weihnachten:***

05.01. **CAVALLUNA** WinterWünscheLand, München
09.01. **HOLIDAY on ICE – MIRAGE**, München
10.01. **Biathlon Weltcup Ruhpolding**
23.01./ 12.02./ 14.03. **Circus Krone** München
20.02. Pferdeschlittenfahrt Bay. Wald / Röhrnbach
**27.05.-04.06.27 9T. Flugreise Litauen & Lettland**




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

**Viele tolle Geschenke!**

**Erstklassige OLIVENÖLE aus Sizilien Extra Nativ**



**naturbelassen, direkt von Olivenbauern**

**Perfekte Geschenkidee für Feinschmecker**
**Hochwertige Olivenöle auch als veredelte Würzöle zum Verfeinern mit Zitrone, Peperoni, Basilikum, Knoblauch**

Radlmaier Ludwig u. Maria
Griesmeier 1, 83547 Babensham
Tel.08071/929370, www.buonaffare.de

**Back mas**

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

**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




# KERSTENS BAU




www.kerstens.de

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

Ludwig Ried
Zaubergarten
Baumschule - Gärtnerei

Reisach 8
83512 Wasserburg
Tel. 08071 - 9 22 76 70

info@zaubergarten-ried.de • www.zaubergarten-ried.de



Christbaumverkauf • Adventsschmuck • Weihnachtsdeko

# Zeit zum Genießen

Wohl keine andere Jahreszeit lädt so sehr zum Schlemmen und Genießen ein wie Herbst und Winter - vor allem um Weihnachten herum. Daher verraten uns Monika Drax von der Drax-Mühle in Rechtmehring und Rezeptentwicklerin Irmi Rumberger ihre liebsten Leckereien.



## Bratapfel-Roulade

Fruchtige Zimtäpfel und cremig aufgeschlagene Mascarpone machen diese luftige Biskuit-Roulade zu einem wahren Genuss – schnell zubereitet und einfach unwiderstehlich.

**Zutaten für eine Roulade**

***Biskuit***

- 3 kalte Bio-Eier
- 3 EL lauwarmes Wasser
- 125g feiner Zucker
- 1 Päckchen echter Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100g Bio-Sonntagsmehl oder Dinkelmehl Type 630
- 25g Speisestärke
- 5g Backpulver

***Bratapfelfüllung***

- 400g süß-säuerliche Äpfel, grob geraspelt
- 50g Mandelblättchen
- 50g heller Rohrohrzucker
- 25g Butter
- ¼ TL gemahlener Zimt
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Mark von ¼ Vanilleschote

***Mascarponecreme***

- 250g Mascarpone
- 250g frische Sahne
- 50g Puderzucker
- Mark von ¼ Vanilleschote

***Außerdem***

- 2 – 3 EL heller Rohrohrzucker, zum Bestreuen
- 1 EL Puderzucker
- ¼ TL gemahlener Zimt

**Zubereitung**

1. Die Mandelblättchen in einem Topf ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen. Den Rohrohrzucker karamellisieren lassen, die Butter einrühren und die geraspelten Äpfel hinzufügen. Zitronensaft, Zimt und Vanillemark unterrühren und die Mischung zugedeckt etwa 2–3 Minuten dünsten. Zum Schluss die gerösteten Mandelblättchen unterheben und die Füllung vollständig auskühlen lassen.
2. Kalte Eier, Wasser, Zucker, Vanillezucker und Salz etwa fünf Minuten hell und luftig aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eiermasse heben.
3. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) etwa 7–8 Minuten goldgelb backen.
4. Den heißen Biskuit sofort mit Zucker bestreuen und mit einem Bogen Backpapier abdecken. Ein zweites Backblech darauflegen, Biskuit vorsichtig wenden und einige Minuten mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Anschließend das Backpapier behutsam abziehen, ein frisches Blatt Backpapier auflegen und den Biskuit von der kurzen Seite her samt Backpapier aufrollen. Unter dem feuchten Geschirrtuch vollständig auskühlen lassen.
5. Mascarpone, Sahne, Puderzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer standfesten Creme aufschlagen.
6. Den ausgekühlten Biskuit vorsichtig entrollen. Zuerst die Bratapfelfüllung gleichmäßig darauf verstreichen, anschließend die Mascarponecreme darauf verteilen. Die Roulade wieder fest aufrollen und mindestens zwei Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.
7. Puderzucker und Zimt vermischen und die Bratapfel-Roulade direkt vor dem Servieren damit bestäuben.

- Backtemperatur: 200°C (Umluft)
- Backzeit: 7-8 Minuten

**Tipp**: Kalte Eier sorgen für eine luftige Schaummasse. Das Mehl unbedingt vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben – so bleibt der Biskuit locker und luftig.

*Rezept: Irmi Rumberger*



## Lebkuchen-Spitzbuben

Zart-mürbes Weihnachtsgebäck mit feinen Lebkuchengewürzen und einer zartschmelzenden Nougat-Ganache – himmlisch gut.

**Zutaten für etwa 45 Stück**

***Teig***

- 200g Bio-Sonntagsmehl oder Dinkelmehl Type 630
- 60g geriebene Mandeln, mit Haut
- 100g heller Rohrohrzucker
- 1 TL Lebkuchengewürz (3 g)
- 125g kalte Butter, gewürfelt
- 1 kleines Ei

***Nougat-Ganache***

- 75g Sahne
- 40g Nougat
- 100g Zartbitterschokolade
- ½ TL Lebkuchengewürz

***Zum Wälzen***

- 2 – 3 EL Zimtzucker

**Zubereitung**

1. Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig leicht flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Sahne mit dem klein geschnittenen Nougat unter ständigem Rühren erwärmen. Die Mischung sollte heiß werden, aber nicht kochen. Anschließend über die fein gehackte Zartbitterschokolade gießen, das Lebkuchengewürz hinzufügen und alles mit einem Teigschaber gründlich verrühren, bis eine glatte, glänzende Ganache entsteht. Die Nougat-Ganache zum Abkühlen beiseitestellen.
3. Den gekühlten Teig kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dünn ausrollen. Die Hälfte der Plätzchen mit Loch, die übrige Hälfte ohne Loch ausstechen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und bis zum Backen kühl stellen.
4. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) für 6–7 Minuten backen. Sie sollten dabei möglichst hell bleiben. Direkt nach dem Backen mitsamt dem Backpapier vom heißen Blech ziehen und die Oberseiten der Plätzchen noch heiß vorsichtig in Zimtzucker tupfen. Die Unterseiten bleiben ungezuckert.
5. Die ausgekühlten Plätzchen mit der noch cremigen Nougat-Ganache zusammensetzen. Anschließend einige Stunden trocknen lassen und in Gebäckdosen kühl aufbewahren.

- Backtemperatur: 190°C (Ober-/Unterhitze)
- Backzeit: 6-7 Minuten, nach Sicht

**Tipp:** Die Nougat-Ganache sollte beim Füllen noch schön cremig sein. Beim Abkühlen wird sie fest und erhält die perfekte Konsistenz.

*Rezept: Irmi Rumberger*





## Pistaziensterne

Zart-knusprige Sterne mit cremiger Pistazienfüllung und einem Hauch von Zartbitterschokolade – ein festlicher Genuss zur Weihnachtszeit.

**Zutaten für etwa 40 – 45 Stück**

***Teig***

- 200g ›Bio Sonntagsmehl‹ oder Dinkelmehl Type 630
- 100g heller Rohrohrzucker
- 60g geriebene blanchierte Mandelkerne
- 125g kalte Butter, gewürfelt
- 1 kleines Ei

***Zum Füllen und Garnieren***

- 2 – 3 EL heller Rohrohrzucker
- 150g gesüßte Pistaziencreme
- 75 – 100g Zartbitterschokolade, geschmolzen
- Pistazienkerne

**Zubereitung**

1. Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig leicht flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa eine Stunde oder länger im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den gekühlten Teig kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dünn ausrollen. Die Hälfte der Sterne mit Loch, die übrige Hälfte ohne Loch ausstechen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und bis zum Backen kühl stellen.
3. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) für 6–8 Minuten backen. Sie sollten dabei möglichst hell bleiben. Direkt nach dem Backen mitsamt dem Backpapier vom heißen Blech ziehen und die Oberseiten noch heiß vorsichtig in Zucker tupfen. Die Unterseiten bleiben ungezuckert.
4. Die ausgekühlten Sterne mit Loch zur Hälfte in Zartbitterschokolade tauchen und mit je einem Pistazienkern verzieren. Auf Backpapier fest werden lassen. Die übrigen Sterne mit einem Klecks Pistaziencreme füllen und danach mit den anderen Plätzchen zusammensetzen. Einige Stunden trocknen lassen und anschließend kühl in Gebäckdosen aufbewahren.

- Backtemperatur: 190°C (Ober-/Unterhitze)
- Backzeit: 6 - 8 Minuten, nach Sicht

**Tipp:** Die Pistaziencreme vor dem Füllen gut verrühren, damit sie schön geschmeidig wird und sich gleichmäßig auftragen lässt.

*Rezept: Irmi Rumberger*






## Mohntaler mit weißer Schokolade

Wunderbar saftig-weiche Plätzchen mit feinem Mohnaroma, harmonisch kombiniert mit fruchtigem Zwetschgenmus und einem feinen Knack von weißer Schokolade.

**Zutaten für etwa 35 Stück**

***Mohnteig***

- 125g weiche Butter
- 125g Puderzucker
- 10g echter Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Schale von ½ Bio-Zitrone, frisch gerieben
- 2 Eier
- 150g Bio-Sonntagsmehl oder Dinkelmehl Type 630
- 50g geriebener Blaumohn

***Zum Füllen und Verzieren***

- 1 Glas (220g) dick eingekochtes Zwetschgenmus (Powidl)
- 100g weiße Kuvertüre, geschmolzen
- Blaumohnsamen

**Zubereitung**

1. Die weiche Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Salz und frisch geriebener Zitronenschale einige Minuten cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren, bis eine helle, schaumige Masse entsteht. Anschließend Mehl und gemahlenen Mohn kurz unterheben.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche jeweils etwa 35 kirschgroße Tupfen spritzen. Dabei ausreichend Abstand lassen, da der Teig beim Backen etwas auseinanderläuft.
3. Die Taler nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Ober-/Unterhitze) etwa neun Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind. Nicht zu lange backen, damit sie schön zart bleiben. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
4. Jeweils zwei Taler mit etwas Zwetschgenmus zusammensetzen. Die gefüllten Taler zu einem Drittel in weiße Kuvertüre tauchen und mit Mohnsamen bestreuen. Auf Backpapier vollständig fest werden lassen und anschließend kühl lagern.

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

***Tipp:*** Die Taler schmecken auch hervorragend mit Kirsch- oder schwarzer Johannisbeermarmelade.

*Rezept: Irmi Rumberger*






Sesamringe

Knusprig, golden und voller Sesam – diese Ringe erinnern an türkische Simit und schmecken am allerbesten, wenn sie noch ganz frisch sind. Der dafür verwendete Gelbmehlweizen ist eine alte, spezielle Urweizensorte. Er hat eine sehr gute Backfähigkeit und Kleberqualität und kann für Brot, Brötchen, Hefeteig und Kuchenteige gleichermaßen verwendet werden.

**Zutaten für 14 Stück**

***Teig***

- 1kg Bio-Gelbmehlweizen-Mehl Type 550
- 600ml kaltes Wasser (18-20°C)
- 10g frische Bio-Backhefe
- 22g Salz
- 10g Waldhonig oder anderer flüssiger Honig
- 20g altes Sauerteig-Anstellgut aus dem Kühlschrank (kann auch weggelassen werden)
- 40g Olivenöl

***Sesamkruste***

- 100ml kaltes Wasser
- 25g Waldhonig oder anderer flüssiger Honig
- Sesamsamen, zum Wenden

**Zubereitung**

1. Alle Zutaten (außer Olivenöl) in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Zuerst acht Minuten langsam kneten, dann das Olivenöl einfließen lassen und vier Minuten schnell kneten, bis ein glatter, geschmeidiger Hefeteig entstanden ist.
2. Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und zugedeckt eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend den Teig von allen Seiten dehnen und falten. Wieder abdecken und für 12 – 18 Stunden bei 4–6 °C im Kühlschrank langsam reifen lassen.
3. Den Teig etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, danach 14 Teigstücke á 120 g abstechen und zu straffen Kugeln drehen. Die Teigkugeln etwa 15 Minuten entspannen lassen.
4. Den Backofen rechtzeitig – idealerweise mit Backstein - auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für die Honigtunke den Honig in dem Wasser auflösen.
5. Jede Teigkugel nach und nach mit wenig Mehl etwa 60cm lang ausrollen und zu Kringel eindrehen (siehe Tipp). Den Teigring kopfüber in die Honigtunke tauchen und in Sesam wenden. Je sieben Sesamringe auf einen Bogen Backpapier legen und zugedeckt 45 – 50 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
6. Die Sesamringe auf den heißen Backstein ziehen. Gleich 100ml Wasser auf den Backofenboden kippen (schwaden) und bei 220°C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen. Danach den Dampf ablassen und bei 210°C 10 Minuten fertig backen. Danach die restlichen Teiglinge ebenso backen.

- Backtemperatur: 220°C (Ober-/Unterhitze) mit Dampf, fallend auf 210°C
- Backzeit: 25 Minuten

**Tipp**: Schöne Kringel formen: Die beiden Enden des 60cm langen Teigstrangs jeweils etwa ein Drittel über Kreuz legen. Anschließend beide Enden locker um den restlichen Teig eindrehen – so sieht man nirgends den Verschluss.

*Rezept: Irmi Rumberger*


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



**Unser Team wünscht frohe Weihnachten!**



## Kürbiskern-Marillen-Ringe

Eine besondere Kombination aus nussigen Kürbiskernen und fruchtiger Marille – fein, aromatisch und ein echter Genuss.

**Zutaten für etwa 35-40 Stück**

***Kürbiskernteig***

- 65g Kürbiskerne
- 200g Bio-Sonntagsmehl oder Dinkelmehl Type 630
- 100g heller Rohrohrzucker
- 125g kalte Butter, gewürfelt
- 1 kleines Ei

***Zum Füllen und Bestreichen***

- 150g Marillenmarmelade
- 50g weiße Schokolade, geschmolzen
- 25g Kürbiskerne, grob gemahlen

**Zubereitung**

1. Die Kürbiskerne mit dem Blitzhacker fein mahlen. Alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig leicht flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa eine Stunde oder länger im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den gekühlten Teig kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dünn ausrollen. Die Hälfte der Plätzchen mit Loch, die übrige Hälfte ohne Loch, ausstechen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und bis zum Backen kühl stellen.
3. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) für 6–8 Minuten backen. Sie sollten dabei möglichst hell bleiben. Direkt nach dem Backen mitsamt dem Backpapier vom heißen Blech ziehen.
4. Die ausgekühlten Plätzchen mit Loch mit etwas weißer Schokolade bestreichen und mit grob gemahlenen Kürbiskernen bestreuen. Die übrigen Plätzchen mit einem Klecks Marillenmarmelade füllen und dann mit den anderen Plätzchen zusammensetzen. Einige Stunden trocknen lassen und anschließend kühl in Gebäckdosen aufbewahren.

- Backtemperatur: 190°C (Ober-/Unterhitze)
- Backzeit: 6 - 8 Minuten, nach Sicht

**Tipp**: Für eine fein-herbe Variante können die Ringe auch mit Orangenmarmelade gefüllt werden.

*Rezept: Irmi Rumberger*


Wir wünschen frohe Weihnachtstage und einen guten Rutsch in ein gesundes 2027!

Montageschreiner gesucht - komm in unser Team!

Die bessere Wahl

Heumeier SCHREINEREI

Schreiner Meisterbetrieb der Innung

- Türen
- Fenster
- Wintergärten
- Innenausbau
- Haustüren
- gesundes Schlafen
- bewegtes Sitzen



Gesundes Wohnen - natürlich mit Holz

ProNatura Premiumpartner

Schreinerei Heumeier GmbH • Weidenbacher Str.1-3 • 84431 Rattenkirchen

www.heumeier.de Tel. 08636-1570

# Weihnachtsmarkt


Allianz



## Weihnachten
## steht vor der Tür

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

Eisenauer & Fodermeier GbR

Generalvertretung der Allianz
Münchener Str. 22
83527 Haag i.OB
0 80 72.10 38
01 78.7 83 90 02
agentur.eisenauer@allianz.de

allianz-eisenauer.de




OCCM OFFICE
Löhne & Buchhaltungen
WASSERBURG AM INN

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

Zeit, DANKE zu sagen:

Für Ihr **Vertrauen**,
alle **gemeinsamen Projekte** &
die **gute Zusammenarbeit!**

FROHE WEIHNACHTEN!

SHGM Bau
Meisterbetrieb
Bauunternehmen



# Backen ist Kunst

## Kletzenbrot / Früchtebrot

**Gerade in der Vorweihnachtszeit ist dieses saftige Gebäck beliebt: Im süddeutschen Raum, in Österreich sowie in Südtirol wurde vor allem zur Adventszeit das Früchtebrot mit getrockneten Birnen verfeinert. Je nach Dialekt hießen diese Birnenschnitze Hutzeln (tirolerisch) oder Kletzen (bairisch-österreichisch) und damit das Brot auch Hutzelbrot oder Kletzenbrot.**

Ursprünglich machten es die Bauern aus den am Hof verfügbaren Früchten wie Birnen, Zwetschgen, Äpfel, Haselnüssen oder Walnüssen. Da ohnehin Brot im Holzofen gebacken wurde, hat man nach dem Backen im noch warmen Ofen die reifen, wasserreichen Früchte getrocknet. Diese wurden dann in der Adventszeit wieder in Wasser weich gekocht und dem fertigen Brotteig zugesetzt.

Durch wachsenden Wohlstand und den Import von Südfrüchten gelangten im Laufe der Zeit weitere getrocknete Früchte wie Pflaumen, Rosinen, Aprikosen, Datteln, Feigen, Orangeat, Zitronat und Mandeln auf die Zutatenliste. Manche Rezepte enthalten auch Obstbrände und Lebkuchengewürze. Ursprünglich wird Früchtebrot ohne Honig, Rohrzucker oder Rübenzucker hergestellt, die Süße stammte allein aus den Früchten. Bei einigen Varianten wird Früchtebrot in eine dünne Schicht Hefeteig eingeschlagen. Der Hefeteig nimmt dem Brot das rustikale Aussehen und verhindert beim Backen das Verbrennen der außenliegenden Früchte.

Wenn das Früchtebrot lange saftig bleiben soll, so gibt man zum verwendeten Brotteig bis zur dreifachen Menge an Früchten hinzu. Dies erfordert ein gewisses Geschick bei der Herstellung. Die Haltbarkeit des Brotes, natürlich ohne Konservierungsstoffe, ist begrenzt.

Ganz besonders fein schmeckt Früchtebrot übrigens mit ein bischen Butter.

### Rezept

*Menge für drei Brote à 1kg Gebäckgewicht*

**Brotteig:**

- 200g Weizenmehl Type 1050
- 360g Sauerteig aus Roggenmehl Type 1150 (200g Roggenmehl, 160g warmes Wasser, 10g Sauerteigansatz, Stehzeit 18 Std.)
- 10g Steinsalz
- 20g Hefe
- ca. 250ml Wasser (handwarm)
- Der Brotteig wird schonend etwa acht Minuten geknetet (auch von Hand möglich) und sollte dann ca 28°C haben.
- Anschließend lässt man den Teig zugedeckt etwa eine halbe Stunde ruhen.

**Früchtemischung:**

*(einen Tag vorher ansetzen, bei 25°C lagern)*

- 500g Dörrpflaumen mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen, am Backtag vor der Teigzugabe gut abtropfen lassen
- 300g Kletzen kochen, nach dem Abkühlen klein schneiden
- 500g geviertelte, getrocknete Feigen
- 100g Zitronat
- 100g Orangeat
  (Empfehlung: beides mit einer Küchenmaschine klein hacken)
- 200g Haselnüsse
- 500g Sultaninen, gewaschen

*(Diese sechs Zutaten werden zusammen mit ca. 250ml Rum angesetzt.)*

- Im Anschluss die am Vortag angesetzten Früchte vorsichtig unterarbeiten.
- Den fertigen Teig sofort abwiegen und in Form bringen.
- Das Brot kann frei aufgesetzt gebacken werden, ich empfehle jedoch, den Teig bei der Aufarbeitung in eine gefettete Kastenform zu geben. So ist gewährleistet, dass es beim Backen nicht breit läuft.



- Mit einer Streiche aus Roggenmehl und Wasser im Verhältnis 1:1 werden die Teiglinge abgestrichen und mit Früchten (Walnüsse, geschälte Mandeln, Belegkirschen etc.) garniert.
- Nach einer ca. halbstündigen Gare an einem warmen Ort werden die Brote im vorgeheizten Ofen gebacken. Bei etwa 230°C mit Dampf in den Ofen schieben. Nach zwei bis drei Minuten wird der Dampf wieder abgeschalten. Nach zehn Minuten den Backofen auf 190° C zurückstellen und je nach Gebäckgröße 30 bis 40 Minuten ausbacken. Die noch heißen Brote werden sofort mit Wasser dünn bestrichen oder besprüht. Dies verleiht dem Gebäck einen schönen Glanz.

Mittlerweile gibt es zahlreiche Variationen von Früchtebrot, die sich von Region zu Region unterscheiden. Einige bevorzugen die Zugabe von Mandeln oder Haselnüssen, während andere auf exotischere Zutaten wie kandierten Ingwer schwören. Auch in der Konsistenz finden sich Unterschiede: mal kompakt und schwer, mal luftig und locker. Die Auswahl an Rezepten ist riesig und lässt Hobbybäcker kreativ werden. Das macht Früchtebrot so spannend und individuell – es gibt immer etwas Neues zu entdecken.

*Viel Freude beim Backen und gutes Gelingen!*

*Rezept: Paul Strohmaier*







*Das diesjährige Weihnachtssortiment von Paul-und-Backen (im Uhrzeigersinn, linke Seite beginnend): Früchtebrot, Butterstollen, Dominosteine, feinste Elisenlebkuchen, Plätzchenteller.*



## Weihnachts-Sortiment

### Liefertermin Mittwoch, 9.12.2026 - Albaching

- **Butterstollen (500g / 750g)**
- **Mohn-/Nussstollen (500g)**
- **Früchtebrot (600g Holzschale)**
- **Feinste Elisenlebkuchen (à ca.100g) mit Vollmilch-, Zartbitter- und weißer Kuvertüre**
- **Dominosteine (6 od.12 Stück Schale, ca.150g/300g) mit Vollmilch-, Zartbitter- & weißer Kuvertüre**
- **Plätzchenteller (500g Schale gemischt)**

**Größere Mengen z.B. für Feiern, Kundenpräsente, Veranstaltungen, auch individuell, gerne auf Anfrage!**

## Regelmäßiger Lieferservice für Kunden rund um Albaching

- Backen auf Bestellung gibt es in der INN Region ab sofort jeden zweiten Mittwoch im Monat. (Ausnahme Januar 2027 - zweiter Dienstag!)
- Abholung in Albaching jeweils von 16 bis 18 Uhr
- Senden Sie uns eine WhatsApp an 0049 173 6787373 zur Aufnahme in unseren Infoservice
- **Bestellschluss jeweils am vorangehenden Montag, 22 Uhr (Januar Sonntag, 22 Uhr)**
- Bestellung möglich per WhatsApp, Telefon, Email oder über unsere neue und ebenso komfortable wie einfache Bestell-App auf unserer Internetseite
- Sortiment, Preisliste sowie weitere Infos unter **www.Paul-und-Backen.at,** auf Facebook, Instagram sowie über unseren WhatsApp-Kanal **Paul-und-Backen**



### Unsere nächsten Liefertermine

- Mittwoch, 9. Dezember 2026 **(zugleich Weihnachtsbestellung!)**
- Dienstag, 12. Januar 2027
- Mittwoch, 10. Februar 2027
- Mittwoch, 10. März 2027

## Paul & Backen
BACKKURSE & BERATUNG

**Backkurse für**
- **Sauerteigbrot**
- **Holzofenbrot**
- **Spezialgebäck**
- **Feingebäck**

Paul-und-Backen
Paul.und.Backen
paul.und.backen

SCAN ME

**Paul Strohmaier**
**Freileben 12 (Rückgebäude)**
**A-4133 Altenfelden**
**T. 0049 173 6787373**
**www.paul-und-backen.at**
**genuss@paul-und-backen.at**

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

**Paul & Backen**
BACKKURSE
& BERATUNG

**Backkurse für**
- Sauerteigbrot
- Holzofenbrot
- Spezialgebäck
- Feingebäck

Paul-und-Backen
Paul.und.Backen
paul.und.backen

SCAN ME

**Paul Strohmaier**
**Freileben 12 (Rückgebäude)**
**A-4133 Altenfelden**
**T. 0049 173 6787373**
**www.paul-und-backen.at**
**genuss@paul-und-backen.at**

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

# Selbst backen macht Laune!

Seit Oktober biete ich meine beliebten Backkurse im oberösterreichischen Altenfelden an. Selbst backen liegt im Trend - eine 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 langjährige Erfahrung weiter - und berate auch nach dem Kurs gerne. Ab dem ersten Halbjahr 2027 ist ein weiterer Kurs zum Thema ›Vollkorn Brotsorten‹ geplant.

## Individuelle Termine

Für besondere Anlässe, Vereinsaktivitäten oder Firmen-Events bietet ein individuell zugeschnittener Backkurs eine einzigartige und unterhaltsame Aktivität. Die Möglichkeiten sind vielfältig: Hochzeits- oder Geburtstagsfeier, Firmen- oder Vereinsausflug. Gerne berate ich persönlich.

## Weitere Infos, Backkurs und Kurzurlaub

- Alle aktuellen Termine, weitere Informationen und Preise finden sich auf meiner Internetseite: Paul-und-Backen.at
- Ein Backkurs lässt sich gut mit einem Kurzurlaub in unserer schönen Gegend verbinden, die sich wunderbar zum Wandern, Radfahren und Genießen anbietet. Unterkünfte empfehle ich gern auf Anfrage!

*Ich freue mich auf gemeinsames Backen!*

*Text: Paul Strohmaier*

# Aschauer Christkindlmarkt 2026

Ein Weihnachtsmarkt mit vielen Geschenkideen, Schmankerln und musikalischen Einlagen auf dem Aschauer Rathausplatz

Programm:

Freitag, 27. November
ca. 18.00 Uhr - Eröffnung
De „Voralphörndler"

Samstag, 28. November
Musikverein Aschau
17.30 Uhr - Der Nikolaus kommt

Sonntag, 29. November
Musikverein Aschau
17.30 Uhr - Der Nikolaus kommt
19.00 Uhr - Kunstwerkversteigerung aus der Hand des Motorsägenschnitzer Wolfgang Hopf

Selbstgebundene Adventskränze von der Frauengemeinschaft und dem Kinderförderverein . . .

Programmänderungen sind denkbar!

Der Christkindlmarkt ist für Sie geöffnet:
Freitag, 27.11.2026 von 18.00 bis 22.00 Uhr
Samstag, 28.11.2026 von 15.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag, 29.11.2026 von 15.00 bis 20.00 Uhr

Es lädt herzlich ein der
Kinderförderverein Aschau e.V.

# Aschauer Feuerabende 2026

im Advent vor dem Rathaus . . .

. . . am Sonntag, den 06. Dezember
von 17.00 bis 21.00 Uhr

. . . am Sonntag, den 13. Dezember
von 17.00 bis 21.00 Uhr

Gemütliches Beisammensein am wärmenden Feuer bei Glühwein, Jagertee, Punsch . . .
. . . und kleinen Schmankerln

Es lädt herzlich ein:
Kinderförderverein Aschau e. V.
mit Unterstützung weiterer Ortsvereine

# cardiac

WOHNDESIGN . LICHT . OUTDOOR

MÖBEL NACH MASS - TISCHE - STÜHLE - BÄNKE - RELAX-SESSEL - SCHLAFSOFAS - BETTEN - LEUCHTEN INNEN & AUSSEN - GARTENMÖBEL - BERATUNG UND TOPSERVICE.




cardiac im Gut Staudham bei Wasserburg B304

T 08071.103294 web: cardiac.de mail: info@cardiac.de

Offen: Dienstag - Freitag 10 - 18 Uhr Samstag 10 - 16 Uhr

# Weihnachtsmarkt


EDEKA
Elfriede und Georg Thanner
Marktplatz 7 • 83536 Gars
Tel. 08073 - 97 60




Folgt uns:

Ihr findet uns mittendrin, am Marktplatz von Gars am Inn

Schreinerei Gassenhuber
• Möbel- und Treppenbau
• Türen und Fenster
• Innenausbau
m-gassenhuber@t-online.de
Markus Gassenhuber
Schatzwinkel 7 • 83567 Unterreit
Tel.: 08073-916519 • Fax: 08073-916521
Mobil: 0171-8503155
Schreiner Meisterbetrieb der Innung

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

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

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




BAUGESCHÄFT WILHELM
GRUNDNER
Wir wünschen frohe Weihnachten
und ein gutes neues Jahr.
Hub 1 | 83564 Soyen | 08073 - 446
www.bauen-mit-grundner.de
Qualität mit Brief und Siegel.
www.innungsqualität.de
Bauen mit Innungs-Qualität e.V.
IQ


einfach
«durchschnaufa»
Kurz-Wellness in deiner Nähe
Damen-Sauna
immer
Mittwochs*
Forstmoar
FERIENHOF
Babold 1 • Gars am Inn • www.ferienhof-forstmoar.de
*Reservierung erforderlich

# Tradition trifft auf neuen Komfort

## Das Steiner Bräustüberl lädt zum Genießen und Verweilen ein

**Ein traditionsreicher Brauereigasthof, frisch gezapfte Steiner Bierspezialitäten und 13 neu renovierte Doppelzimmer: Das Steiner Bräustüberl in Stein an der Traun verbindet bayerische Wirtshauskultur mit zeitgemäßem Komfort.**





*Frisch renoviert präsentieren sich die Doppelzimmer im Steiner Bräustüberl - perfekt, um zu feiern, die Gegend zu erkunden - und natürlich die Wirtshausschmankerl und das süffige Steiner Bier zu genießen.*

Wer in Stein an der Traun einkehrt, begegnet einem Stück gelebter Wirtshaustradition. Das Steiner Bräustüberl wurde 1585 erstmals urkundlich erwähnt und ist seit Jahrhunderten ein Ort der Gastlichkeit. Seit der Neueröffnung im Jahr 2022 führt die Wirtsfamilie Tremel den traditionsreichen Betrieb mit viel Leidenschaft und Erfahrung. Schließlich sind sie seit Jahrzehnten Gastronomen mit Leib und Seele. Mit viel Gespür für die Verbindung von Bewährtem und Neuem entwickelt sich das Bräustüberl stetig weiter, ohne dabei seine Wurzeln aus den Augen zu verlieren.






In den vergangenen Jahren wurde das Haus Schritt für Schritt modernisiert. Den Anfang machte die Küche, die technisch auf den neuesten Stand gebracht wurde. Im darauffolgenden Jahr folgte die Erneuerung der Sanitäranlagen. Nun ist mit der umfassenden Renovierung der 13 Doppelzimmer ein weiteres wichtiges Projekt abgeschlossen. Die Zimmer wurden stilvoll gestaltet und mit besonderem Augenmerk auf Komfort und Wohlfühlatmosphäre eingerichtet. Damit bietet das Bräustüberl nicht nur einen gemütlichen Ort für gutes Essen und gesellige Stunden, sondern auch eine attraktive Übernachtungsmöglichkeit für Urlaubsgäste, Geschäftsreisende und alle, die das Chiemgau entdecken möchten.

Auch kulinarisch bleibt das Haus seiner Linie treu: Auf den Tisch kommen bayerische Wirtshausschmankerl, zubereitet mit regionalen und saisonalen Zutaten. Eine regelmäßig wechselnde Saisonkarte sorgt für Abwechslung, während Wildspezialitäten der Wildvermarktung Mayer besondere Genussmomente versprechen. Ergänzt wird

das Angebot durch vegetarische Köstlichkeiten. Dazu werden die ausgezeichneten Bierspezialitäten der direkt angrenzenden Schlossbrauerei Stein frisch vom Fass ausgeschenkt. Eine Verbindung, die den besonderen Charakter des Brauereigasthofs ausmacht.

Ob in der gemütlichen Gaststube oder im Biergarten unter schattigen Kastanienbäumen: Hier lässt sich bayerische Gastlichkeit in entspannter Atmosphäre erleben. Für Familienfeiern, Hochzeiten und Firmenveranstaltungen stehen zudem verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung.

Das Steiner Bräustüberl zeigt, wie sich Tradition und zeitgemäße Gastlichkeit harmonisch verbinden lassen. Mit den neuen Gästezimmern wird das Angebot um einen wichtigen Baustein erweitert: Aus der Einkehr für eine gute Mahlzeit oder ein frisch gezapftes Bier wird ein Ort, an dem Gäste gerne länger bleiben.

Auch über Stein an der Traun hinaus steht die Schlossbrauerei Stein für gelebte Wirtshauskultur und vielfältigen Genuss. Mit ihren weiteren eigenen Gastronomiebetrieben, dem Neuwirt in Seeon, dem Salento in Matzing, dem Il Camino in Altenmarkt an der Alz, dem Steiner Bierstüberl in Neuötting, der Hex'n Küch und Mia in Trostberg, verbindet sie unterschiedliche gastronomische Konzepte mit der gemeinsamen Leidenschaft für gutes Essen, herzliche Gastlichkeit und Steiner Bierspezialitäten. So findet sich in der Region für jeden Anlass der passende Ort zum Einkehren, Genießen und Verweilen.

*Text & Fotos: Schlossbrauerei Stein Wiskott GmbH & Co KG*




# Von A wie Angeln bis Z wie Zaun

## Rundgang durch den Landfuxx und Gartenfachmarkt von Gertraud Reiser im Aschauer Ortsteil Thann

Wer den Landmarkt Reiser betritt, sollte ein bisschen Zeit und Neugier mitbringen. Gut 6.000 verschiedene Artikel warten hier auf Gartenfreunde, Tierhalter, Angler und Landwirte – und das durch alle Jahreszeiten. Damit man vor lauter Vielfalt nicht den Überblick verliert, haben wir uns von Inhaberin Gertraud Reiser einmal durch alle Abteilungen führen lassen.



*Landfuxx und Gartenmarkt ›beim Karrer z´Thann‹.*




*Gartenbedarf, Pflanzen und Blumen zu jeder Saison.*

### Gertraud, bevor wir losgehen: Wie würdest du euren Landmarkt in einem Satz beschreiben?

Wir sind für Haus, Hof und Garten da, mit allem, was man wirklich braucht. Wir sehen uns als Versorger vor Ort. Und was wir nicht im Regal haben oder spezielle Wünsche bestellen wir gerne.

### Gut 6.000 Artikel – hast du die alle im Kopf?

Natürlich nicht jeden einzelnen. Bei der Inventur merkt man erst, wie viele kleine Dinge da zusammenkommen, auch wenn wir das inzwischen digital mit dem Handscanner machen können. Bei unseren 6.000 verschiedenen Produkten sind die unterschiedlichen Schuh- und Stiefelgrößen noch gar nicht mitgezählt.

### Dann starten wir unseren Rundgang dort, wo es jetzt im Herbst noch blüht – bei den Pflanzen?

Genau, Garten und Blumen sind auf jeden Fall eine unserer Stärken, natürlich saisonal. Wir haben Blumen, Stauden, Sträucher und Gemüsepflanzen sowie Kräuter. Also alles, was gerade Saison hat. Aktuell sind es die Herbstpflanzen, im Frühjahr geht es dann mit der Pflanzzeit wieder richtig los.

### Ziehst du die Pflanzen selbst?

Nein, das machen Gärtnereien und Baumschulen, die darauf spezialisiert sind. Wir beziehen unsere Pflanzen von Lieferanten, die sich bei uns über die Jahre qualitativ bewährt haben.

### Gleich daneben finden sich Erde und Sämereien?

Richtig. Wir haben eine breite Palette an guten Erden und Sämereien – für Gemüse, Blumen, Kräuter und natürlich für den Rasen. Dazu gehören die passenden Dünger für alle Pflanzen. Gerade beim Rasen sind wir aber auch stark mit unserer Auswahl.

### Und wenn eine Pflanze schwächelt?

Dann helfen wir gerne weiter. Viele Kunden bringen ein Foto mit und fragen: Was fehlt ihr? Dann schauen wir gemeinsam, woran es liegen und was helfen könnte – sei es eine Krankheit oder einfach ein Nährstoffmangel.

### Was gehört sonst noch in den Gartenbereich?

Blumentöpfe und Untersetzer in vielen Formen und Farben, dann die ganzen Gartengeräte – vom Unkrautstecher bis zur Axt, auch Beile und Sägen. Wir führen außerdem noch klassische Holzrechen und hochwertige Sensen.

*Auch im Herbst blüht es noch im Außenbereich.*



*Ein kleiner Auszug aus dem reichhaltigen Gartenbedarf.*





*Selbst das Spezialthema ›Effektive Mikroorganismen‹ wird abgedeckt.*



*Spezialist für den Geflügelbedarf, vom Nest bis hin zum Futter.*

## Mir sind bei euch auch die Besen aufgefallen. Da habt ihr ebenfalls eine große Auswahl?

Ja, vor allem hochwertige Besen aus verschiedenen Materialien: aus Reisstroh, aus Bambus und sogar noch echte Birkenbesen. Und gleich dazu Korbwaren in verschiedenen Größen und Ausführungen, die sich zum Beispiel wunderbar zum Aufbewahren von Brennholz eignen.

## Ein Regal weiter stehen EM?

Genau, bei den ›Effektiven Mikroorganismen‹ haben wir eine große Auswahl sowohl für den Garten, aber auch für den Haushalt, und auch passende Gefäße aus EM-Keramik. Wer sich mit dem Thema beschäftigt, findet bei uns eigentlich alles Wichtige dafür.

## Weiter geht's zu den Tieren. Wo fangen wir an?

Mit dem Geflügel – das ist nach wie vor ein großes Thema bei uns und wir haben ein großes Sortiment lagernd - vom Nest bis zum Futter. Dann geht es weiter mit Hund, Katze und Pferd und Nagern wie Hamster, Meerschweinchen und Kaninchen. Für alle bei uns vertretenen Tierarten haben wir nicht nur Futter, sondern auch das passende Zubehör auf Lager.






*Hier möchte man Hund oder Katze sein - und einfach mal naschen.*



*Haustierbedarf und Zubehör, Pflegeprodukte und mehr.*

### Was heißt das zum Beispiel beim Hund?

Die Auswahl reicht von der Leine bis zum Schlafplatz. Bei den Katzen gibt es neben Futter auch Spielsachen sowie Zubehör und Katzenstreu.

### Und für die Pferdefreunde?

Bei den Pferden haben wir eine gut sortierte Auswahl an Futter und Zusatzfuttermitteln. Pflegeprodukte sind natürlich ebenso wichtig, außerdem Halfter, Bandagen und Weidezaunbedarf. Wir sehen uns dabei weniger beim Turnierbedarf, sondern mehr beim Stall- und Hofbedarf.

### Gibt es auch etwas für die Reiter selbst?

Ja, in der Grundausstattung ist einiges verfügbar. Für Kinder haben wir Reithosen und Reitstiefel, außerdem Handschuhe, Helme und Rückenprotektoren, letzteres gibt es auch für Erwachsene. Sättel und große Reitbekleidung führen wir nicht, das ist ein sehr spezieller Bereich. Aber auch hier gilt: Wenn etwas fehlt, können wir es bestellen.

### Was hat es mit den farbigen Schubkarren auf sich?

Die gehören zum Stallbereich dazu, Schubkarren haben wir in verschiedenen Ausführungen – und ja, sogar in Farbe.

### Für die Vögel im Garten habt ihr auch etwas?

Vogelfutter gibt es bei uns inzwischen das ganze Jahr über, im Sommer etwas sparsamer, im Winter natürlich mehr – von Sonnenblumenkernen bis zum Erdnussbruch. Ich finde die ganzjährige Fütterung gut, gerade während der Brut brauchen die Vögel etwas Unterstützung. Nur einfach aufhören sollte man dann nicht, denn die Vögel verlassen sich auf ihre Futterstelle.

### Was finden die Landwirte der INN Region bei euch?

Rund um den Rinder- und Kälberstall führen wir die ganze Bandbreite: vom Nasenring bis zum Kälbernuckel, im Grunde von klein bis groß. Dazu kommen Hufpflege, Schermaschinen für verschiedene Tierarten und ein Basis-Veterinärbedarf. Ganz große Dinge wie Kälberhütten gibt es auf Bestellung.

### Und die Angler?

Unsere Angelabteilung ist durchaus stattlich. Wir haben den kompletten Bedarf fürs Gewässer, also alles, was ein Angler verliert oder schnell mal braucht, quasi von der Grundausrüstung bis hin zur wasserdichten Wathose. Sehr gefragt sind während der Saison die Lebendköder wie Maden und Würmer. Besonders hochwertige Ruten führen wir dagegen nicht, das würde unseren Rahmen sprengen. Jetzt im Herbst fahren wir das Sortiment etwas herunter, im Frühjahr ist dann wieder alles voll bestückt.

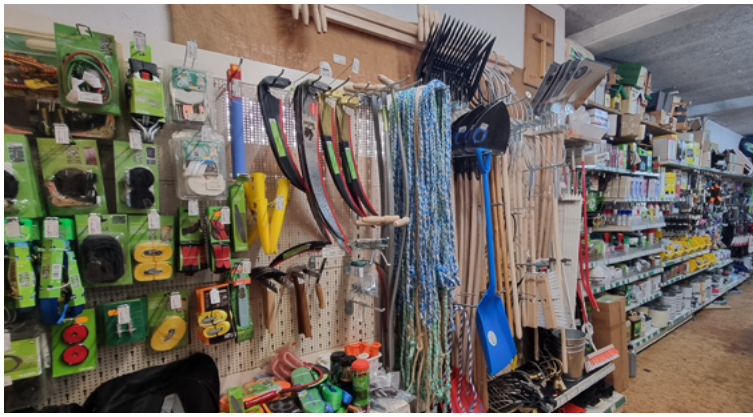
### Zu welcher Abteilung gehört euer Sortiment an verschiedenen Gummistiefeln?

Eigentlich in jede – in den Stall, in den Garten und zum Gassigehen. Wir haben schwarze und auch farbige Gummistiefel in mehreren Größen und Ausführungen.

*Pferdefreunde finden die Grundaustattung und auch Zusatzfutter.*



*Landwirtschaftliche Ausrüstung und Basis-Veterinärbedarf.*






*Die stattliche Angelabteilung von Gertraud Reiser ist in der Region bekannt.*



### Auf dem Rückweg zur Kasse fallen Deko-Schilder ins Auge?

Genau, wir haben Deko-Schilder aus Eisen in Rost-Deko, Spruchtafeln und kleine Geschenkartikel. Neben Wein und regionalen Produkten findet man immer etwas Schönes und Besonderes zum Verschenken - oder auch für sich selbst.

### Grillen ist längst nicht mehr nur ein Sommerthema?

Das stimmt. Grillkohle halten wir inzwischen auch im Winter bereit, weil Kunden ganzjährig danach fragen. Außerdem führen wir Gasflaschen mit 5, 11 und 33 Kilogramm.

### Zum Schluss noch ein Geheimtipp für den Winter?

Ganz klar unsere Orangen aus Andalusien! Die sind sehr beliebt. Ungefähr ab Anfang Dezember, spätestens zum Nikolaus, sind die süßen, saftigen Orangen wieder da. Seit gut zehn Jahren beziehen wir sie direkt aus Spanien. Den genauen Termin können wir vorher nie ganz sicher sagen, aber die Vorfreude ist jedes Jahr groß – bei uns und bei den Kunden.

### Was wünschst du dir, wenn unsere Leserinnen und Leser jetzt bei euch vorbeischauen?

Dass sie einfach mal durchgehen und alles auf sich wirken lassen. Wer ein bisschen neugierig ist, entdeckt bestimmt etwas, von dem er gar nicht wusste, dass es das bei uns gibt.

**Respekt, beim Rundgang entdeckt man viele tolle Produkte hier im Fachmarkt! Herzlichen Dank für die Führung – wir wünschen weiterhin viele neugierige Kunden und eine gute Orangenzeit.**

*Interview: Ida Lösch*

*Fotos: Landfuxx Reiser Landmarkt*




*Endlich - ab Nikolaus gibt es wieder die beliebten Orangen direkt aus Andalusien.*



*Neben regionalen Köstlichkeiten, Wein und Pflegeprodukten gibt es weitere Geschenkideen.*



# Zahlreiche Benefits und Entwicklungsmöglichkeiten

## Schörghuber als attraktiver Arbeitgeber der Region

**Ob in der Produktion oder im Auftragsmanagement, ob als Schreiner oder als Maschinenführer – Schörghuber bietet jeder technikaffinen Fachkraft das passende berufliche Angebot. Doch auch viele Benefits machen den Ampfinger Spezialtürenhersteller zu einem attraktiven Arbeitgeber der Region.**



*Holztechniker und Schreiner, CNC-Maschinenführer, Kundenberater und viele mehr: Schörghuber bietet seinen Mitarbeitenden eine Vielzahl an interessanten Berufen und Entwicklungsmöglichkeiten an.*

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. Über 450 Mitarbeitende sorgen auf rund 100.000 Quadratmetern an den Standorten in Ampfing und Jahrdorf dafür, dass individuelle Tür- und Zargenlösungen aus Holz entstehen, die beispielsweise in Büro- und Verwaltungsgebäuden, Schulen, Krankenhäusern, Hotels oder Schwimmbädern zum Einsatz kommen. Schörghuber produziert Türen mit Funktionen wie Brand-, Rauch-, Schall- oder Einbruchschutz für den Einsatz im Objekt- und hochwertigen Wohnungsbau.

Bei Schörghuber arbeiten Schreiner und Maschinenführer, Holztechniker, Mechatroniker - aber auch Berater und Sachbearbeiter mit menschlichem Feingespür und Begeisterung für Holz, Architektur und Innovationen. Außerdem beschäftigt Schörghuber auch viele Personen aus kaufmännischen, handwerklichen und akademischen Berufen. Technisches Verständnis, insbesondere für das Material Holz, gilt bei allen als Grundvoraussetzung. Holztechniker, die zum Beispiel an der TH Rosenheim studiert haben oder noch ein duales Studium absolvieren, können sich sowohl in der Produktion von Schörghuber als auch in der Verwaltung des Unternehmens beruflich verwirklichen.

### Ausbildung bei Schörghuber

Doch nicht nur Mitarbeitenden mit abgeschlossenerer Ausbildung eröffnet Schörghuber berufliche Perspektiven. Wie in jedem Jahr stellt das Unternehmen auch 2026 in vielen Fachrichtungen Schulabgängerinnen und Schulabgänger ein. Ausbildungsplätze (m/w/d) gibt es als Industriekaufmann/frau, Technischer Produktdesigner, Schreiner, Holzmechaniker, Fachkraft für Lagerlogistik, Mechatroniker, Elektroniker für Betriebstechnik sowie Maschinen- und Anlagenführer.

### Benefits und berufliche Verwirklichung

›Unser Anspruch als Arbeitgeber in der Region ist ein familiäres Arbeitsklima, berufliche Entwicklungschancen, sichere Festanstellung, abwechslungsreiche Herausforderungen und kreativer Freiraum‹, sagt Jürgen Ruppel, Geschäftsführer von

*Über 450 Mitarbeitende entwickeln und fertigen an den Standorten in Ampfing und Jahrdorf individuelle Tür- und Zargenlösungen aus Holz.*



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





*Im Umgang mit den Fertigungsmaschinen sind fachliche Fähigkeiten sowie Sinn für Qualität und Präzision gefragt.*



*Neben beruflichen Entwicklungschancen verspricht Schörghuber seinen Mitarbeitenden eine attraktive Vergütung und eine zeitgemäße Work-Life-Balance. Auch vielfältige Benefits machen das Unternehmen aus Ampfing zu einem attraktiven Arbeitgeber.*

Schörghuber. ›Neben Karrieremöglichkeiten versprechen wir unseren Mitarbeitenden auch eine zeitgemäße Work-Life-Balance.‹

Die bei Schörghuber Beschäftigten profitieren zudem von einer attraktiven Vergütung, Urlaubs- und Weihnachtsgeld und strukturierten Einarbeitung, gezielten Schulungen sowie Fort- und Weiterbildungen. Personalrabatte, die Verpflegung in der unternehmenseigenen Kantine sowie eine sehr gute Verkehrsanbindung sind nur einige weitere Benefits bei Schörghuber.

*Text: Schörghuber Spezialtüren KG*
*Fotos: Schörghuber Spezialtüren KG / Studio 11 Fotografie*



# Lebensraum Garten

## Vom Kinderteich zur Bronzemedaille: Garten- & Landschaftsbau Bitzer & Bernhard in Mettenheim

Wer in Mettenheim und Umgebung mit offenen Augen durch die Gärten geht, entdeckt nicht selten die Handschrift von Bitzer & Bernhard. Seit 2012 planen und bauen Alexander Bitzer und Stefan Bernhard mit ihrem Team von der Zangberger Straße aus Gärten, Außenanlagen und öffentliche Flächen – vom kleinen Pflasterweg bis zum Pausenhof. Wie aus einem Kinderteich eine Bronzemedaille bei der Berufs-Olympiade wurde und warum ein gesunder Boden die halbe Miete ist, erfuhren wir im Gespräch mit Geschäftsführer Alex Bitzer.



*Alexander Bitzer und Stefan Bernhard gründeten 2012 das Unternehmen und bieten ein fundiertes Spektrum an Dienstleistungen rund um Garten- und Landschaftsbau in der Region.*

### Alex, wie bist du zum Garten- und Landschaftsbau gekommen?

Angefangen hat alles mit etwa 13 Jahren, als meine Eltern ihr Haus gebaut haben. Damals habe ich draußen einen Teich angelegt – da gab es noch nicht einmal eine Dachrinne. Ich habe das Regenwasser vom Dach in meinen Teich geleitet. Diesen Teich gibt es übrigens heute noch. Später habe ich ein Praktikum bei Georg Thalmeier Garten- und Landschaftsbau in Obertaufkirchen gemacht. Der Betrieb hat damals unter anderem die Außenanlagen am Krankenhaus in Grafing angelegt. Ich habe die Entscheidung für diesen Beruf keine Minute bereut. Man macht nie das Gleiche, es kommen ständig neue Baustoffe dazu und wer mit offenen Augen durch die Natur geht, entdeckt jeden Tag neue Zusammenhänge. Für mich ist das der schönste Beruf der Welt.

### Deine Ausbildung hast du dann auch bei Thalmeier gemacht?

Genau, 2002 habe ich dort angefangen und den Beruf von Anfang an mit Leib und Seele aufgesogen. Im zweiten Lehrjahr war ich schon Baustellenleiter bei Privatkunden. Ich weiß noch wie heute: Eine kleine Garageneinfahrt sollte mit Natursteinpflaster, also Kleinsteinpflaster, gepflastert werden. Der Chef meinte: ›Nein, Alex, das kannst du nicht, das hast du noch nie gemacht.‹ Mein Ausbilder traute es mir aber zu und ich sagte selbstbewusst: Ich habe mir gestern Abend im Fachbuch angeschaut, wie das geht – das kriege ich schon hin. Glücklicherweise war es auch so.

### Dein Berufsehrgeiz hat direkt sportliche Ambitionen?

Das kommt hin. Ich konnte auch schon früh bei Berufswettbewerben mitmachen. Im Frühjahr 2004, kurz bevor die Landesgartenschau in Burghausen losging, fand dort der bayerische Wettbewerb statt. Weil zwei Teams ausgefallen waren und unser Betrieb gleich nebenan an den Außenanlagen beteiligt war, sind wir ganz spontan eingesprungen – und Bayerischer Meister geworden. Im Herbst 2004 folgte der Bundeswettbewerb auf der GaLaBau-Messe in Nürnberg, 2005 durften wir Deutschland bei den WorldSkills in Helsinki vertreten. Dort haben wir die Bronzemedaille bei dieser Berufs-Olympiade geholt.

*Betriebsausflug des Teams zur Galabau-Messe 2026.*



*Verleihung des Staatsehrenpreises an (v.l). Alex, Christoph, Stefan und Lisa.*





*Das Team von Bitzer & Bernhard tritt auch schon mal bei einem Volleyballturnier gemeinsam an.*

*Ausgleich und Hobby für Alex ist das Imkern - hier mit seiner Tochter Sophie.*

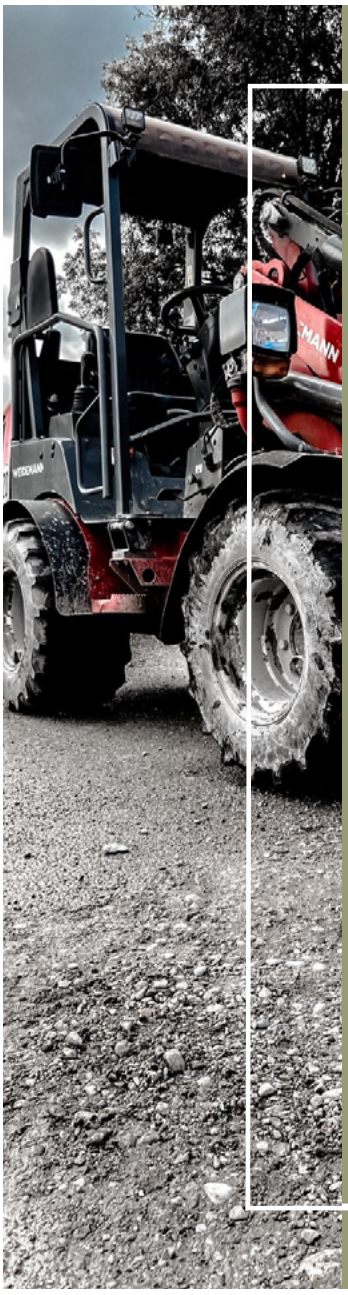


## Wie muss man sich so einen Wettbewerb vorstellen?

In Nürnberg haben wir in der Halle vor Publikum einen Garten von vier auf vier Metern gebaut, komplett mit Schiefer – einem Material, mit dem ich vorher noch nie zu tun hatte. Am zweiten Wettkampftag ist das Werkzeug links und rechts nur so geflogen, für Sauberkeit und Arbeitssicherheit gab es Punktabzug. Aber unsere Arbeit war als einzige maßhaltig und das ist mit Schiefer wirklich schwierig. Am Ende lagen wir ein paar Punkte vor Baden-Württemberg. Helsinki war tatsächlich wie Olympische Spiele, mit Eröffnungsfeier und allem – nur kleiner und eben für das Handwerk. Den Anzug vom deutschen Team habe ich heute noch, 2006 wurden wir sogar ins Kanzleramt eingeladen. Umso mehr finde ich es schade, dass die Politik das Handwerk nicht stärker unterstützt. Daher engagiere ich mich selbst für unseren Beruf, beispielsweise bei den Wirtschaftsjunioren, für die ich fünf Jahre Vorstandssprecher war, im IHK-Regionalausschuss Altötting-Mühldorf und in unserem Branchennetzwerk. Inzwischen bin ich selbst seit 2025 in der Jury bei den Berufswettbewerben und als aktives Mitglied im Verband der Garten- und Landschaftsbauer Bayern mit der Aufnahmeprüfung betraut.

## Wie ging es nach der Lehre weiter?

2008/2009 ging ich zur Meisterschule und war danach noch ein Jahr als Meister angestellt. 2010 begann ich ein Studium in Landschaftsbaumanagement. Hängen geblieben ist vor allem Klimatologie, also das Wetter – als Gärtner bist du viel draußen. Ansonsten hat mich das Studium eher darin bestätigt, wie wichtig die Praxis ist. Nach dem ersten Semester habe ich mich exmatrikuliert, noch bevor ich meine Noten hatte. Einen Tag vor meinem 25. Geburtstag bin ich dann zur Gemeinde Mettenheim und habe mein Gewerbe angemeldet. Mittags fuhr ich schon auf die Baustelle.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams

Gärtner (m/w/d)
im Garten- und Landschaftsbau

WIR SIND

EIN GARTENBAUBETRIEB IN METTENHEIM MIT DEN SCHWERPUNKTEN BAUMARBEITEN, GARTENPFLEGE UND GARTENBAU

SIE HABEN

Eine abgeschlossene Ausbildung als Meister oder Gärtner, Führerscheinklasse B/BE, eine selbständige und sorgfältige Arbeitsweise, gewissenhafter Umgang mit den üblichen Pflegemaschinen

WÜNSCHENSWERT

Führerscheinklasse C/CE

Bitzer & Bernhard GmbH
Zangbergerstraße 8
84562 Mettenheim
Tel: 08631 9881818
info@bitzer-bernhard.de



*Als schönes Beispiel für Kunden wird gerne der hauseigene Garten gezeigt.*

## Wer hat dich zur Selbstständigkeit ermutigt?

Eigentlich meine Frau Steffi und mein Kompagnon Stefan Bernhard, den ich in der Ausbildung kennengelernt habe. Zum Start brachte Stefan einen Minibagger, einen Anhänger und eine Rüttelplatte. Nachdem Stefan vier Jahre jünger ist, ging er noch auf die Meisterschule. 2012 haben wir dann hier in Mettenheim die GmbH gegründet. Seit einigen Jahren ist Stefan auch staatlich geprüfter Spielplatzbauer sowie Schwimmteichbauer.

## Wie teilt ihr euch die Aufgaben auf?

Stefan ist zu 70 Prozent Baustellenleiter und betreut immer ein oder zwei Projekte parallel, oft die hochwertigeren Privatgärten und naturnahe Anlagen, etwa mit antiken Granitplatten. Er hat außerdem ein Händchen für die Mitarbeiter und immer ein offenes Ohr, wenn jemand Sorgen hat – das ist ganz wichtig. Ich kümmere mich vor allem um den betriebswirtschaftlichen Teil. Mir ist wichtig, dass die Qualität beim Kunden passt und schnell nachgebessert wird, falls mal etwas sein sollte. Das hat sich in den fast 15 Jahren bewährt.

## Angefangen habt ihr zu zweit – wie groß ist das Team heute?

Schon im ersten Jahr waren wir etwa vier Leute und das ist jedes Jahr gewachsen. Seit etwa vier Jahren sind wir konstant bei knapp 30 Kollegen, die meisten davon draußen auf den Baustellen. Dazu kommen unser Bauleiter Felix, der auch viel plant, und eine Planerin, die uns an zwei Tagen in der Woche unterstützt. Wir haben ein richtig tolles Team, auf das wir stolz sind. Damit das so bleibt und alle motiviert an einem Strang ziehen, braucht es aber auch klare Entscheidungen – und die sind nicht immer angenehm. Stefan und ich sind mit vielen Kollegen über die Jahre fast familiär verbunden, da tut man sich mit unbequemen Gesprächen naturgemäß schwer. Deshalb beschäftigen wir seit eineinhalb Jahren einen Prokuristen, der mit etwas Abstand auf solche Fragen schaut und sich um Personalthemen, Löhne und die Zusammenarbeit mit dem Steuerberater kümmert. Das ist für uns ein echter Segen. Und für mich eine Entlastung – ich bin am Wochenende nicht mehr so ans Büro gebunden.

## Wie erlebst du als Unternehmer die Rahmenbedingungen?

Ehrlich gesagt würde ich mir manchmal etwas mehr Rückenwind von höheren Stellen wünschen. Die Auflagen und Dokumentationspflichten werden stetig mehr, gerade für kleine und mittlere Betriebe. Ab nächstem Jahr müssen wir zum Beispiel bei öffentlichen Auftraggebern ein digitales Bautagebuch per App führen. Digitalisierung finde ich grundsätzlich gut – schön wäre nur, wenn sie auf beiden Seiten gleich schnell ankommt. Auch eine gründliche Vorbereitung, wie etwa Bodenuntersuchungen schon in der Planung, würde manchem öffentlichen Projekt später Überraschungen bei den Kosten ersparen. Wir Handwerker packen gern an. Ich wünsche mir einfach, dass gesehen wird, wie viel der Mittelstand trägt.

## Bildet ihr auch aus?

Ja, vom ersten Geschäftsjahr an hatten wir immer einen Azubi, aktuell sind es vier über alle Lehrjahre. Wir sind auf den regionalen Ausbildungsmessen



*Die Aufbereitung von Baustoffen übernimmt das Team selbst.*

unterwegs und halten Fachvorträge an den Realschulen in Haag und Waldkraiburg. Den Pausenhof der Realschule und den Innenhof am Gymnasium Waldkraiburg haben wir übrigens auch umgestaltet. Ohne Praktikum wird bei uns allerdings niemand eingestellt, egal ob Azubi oder Quereinsteiger. Eine Woche live dabei zu sein, sagt mehr als jede noch so tolle Bewerbung – und auch mehr als ein Imagevideo des Betriebs.

## Was bietet ihr euren Mitarbeitern?

Wir zahlen zum Beispiel den Lkw-Führerschein, die Meisterschule und Weiterbildungen – das hat es zu meiner Zeit nicht gegeben. Zudem stellen wir Wohnmöglichkeiten für unsere Mitarbeiter. Es gibt ein Doppel-Tinyhouse, eine Dreier-WG und eine Loftwohnung, in denen Mitarbeiter sehr günstig wohnen können. Bezahlbaren Wohnraum zu bieten war schon bei der Gründung mein Anliegen. Das nutzen auch junge Leute, die mit 22 einfach mal von zuhause ausziehen möchten. Die Gesundheit unserer Mitarbeiter ist uns wichtig und so sorgen wir nicht nur für wöchentlich frisches Obst, sondern auch für regelmäßige Physiotherapie.

Unser Leitsatz, entwickelt zusammen mit unserem langjährigen Vorarbeiter Christoph, lautet ›Fördern und Fordern‹ – dazu gehört auch Transparenz: Über unsere App sieht jeder, wo es nächste Woche hingeht, die Vorarbeiter sehen, was im Angebot kalkuliert ist. Außerdem ist bei uns jeder zweite Freitag frei, dafür wird die anderen Freitage normal gearbeitet.

## Warum regelt ihr das so?

Das hat vor allem praktische Gründe. Bis man freitags alles beisammen hat



*Auch der Bau von Schwimmteichen und Whirlpools ist im Angebot des Betriebs - dann unter der Leitung von Stefan Bernhard, der auch zertifizierter Schwimmteichbauer ist.*



*Beim Bau von Spielplätzen und Außenanlagen kommen Aufträge von öffentliche Einrichtungen, wie hier bei der Pestalozzischule Altötting.*

*Private Gärten und Anlagen zum Wohlfühlen und Entspannen.*



und auf der Baustelle ist, ist es oft halb neun, und um halb zwölf wird schon wieder zusammengeräumt – das stand nie im Verhältnis. Bei den aktuellen Spritpreisen ist diese Regelung doppelt sinnvoll.

## Was unterscheidet euch heute von einem klassischen Gartenbaubetrieb?

Wir haben uns in den letzten Jahren sehr breit aufgestellt. Es geht nicht ›nur‹ darum, Gärten oder Sportplätze anzulegen, sondern sie auch nachhaltig zu betreuen. Im Vordergrund steht für uns, Lebensräume zu schaffen – nicht nur für Mensch und Tier, sondern für die Natur insgesamt. Das ist uns wichtiger denn je. Daneben gibt es neue Aufgaben, zum Beispiel Fundamente für Wärmepumpen, die wir für Heizungsbauer setzen.

## Im Frühjahr habt ihr ein weiteres Unternehmen gegründet. Was steckt hinter ›B hoch 3‹?

Das ist eine Art Schwesterfirma, mit der Gärten, Anlagen und vor allem Böden unabhängig und neutral beurteilt werden. Ist der Boden standsicher, ist er gut durchwurzelbar, kann er Nährstoffe aufnehmen, passt der pH-Wert? Mich interessiert einfach, warum etwas technisch gut gelaufen ist oder eben nicht. Als zertifizierter Sachverständiger kann ich manchmal auch schlichten, wenn sich Kunde und Gartenbauer verhakt haben. B³ läuft komplett getrennt vom Betrieb, sonst würde sich das vermischen. Für unseren Betrieb ist das trotzdem eine Win-win-Situation: Das Normenwerk ist der Praxis oft Jahre voraus und dieses Wissen kommt so direkt bei unseren Leuten an.

## Der Boden liegt dir besonders am Herzen?

Das stimmt. Der Oberboden ist schützenswert, auch gesetzlich, und trotzdem wird leider viel Schindluder damit getrieben, etwa, wenn er falsch gelagert wird und dann vernässt. Wir haben uns in den letzten Jahren stark dafür gemacht, Böden wieder aufzubereiten. Wir bereiten Erde, Boden und Kies durch Sieben, Schreddern und Brechen auf und verwenden sie wieder. Recycling-Kies, Oberboden und Auffüllmaterial lassen wir alle zwei Jahre von einem unabhängigen Labor auf Schadstoffe prüfen, so wie es das Gesetz verlangt. Dazu kommt Komposterde, die durch Umsetzen nahezu unkrautfrei ist. Ganz unkrautfrei gibt es übrigens nicht – dafür müsste man sie auf 90 Grad erhitzen, dann wären wir eher bei Asche als bei einem durchwurzelbaren Boden.

## Wirkt sich der Klimawandel auf eure Arbeit aus?

Ganz massiv. Heuer hatten wir durch die lange Trockenheit tatsächlich Setzungen im Rasen, weil der Boden darunter so ausgetrocknet ist, dass er schwindet, aber auch als Risse in Terrassenflächen. Richtung Dorfen und Buchbach, wo der Boden lehmiger wird, ist das Problem noch größer als bei uns auf der Münchner Schotterebene. Bei jeder Planung schauen wir deshalb zuerst: Wo sind die Himmelsrichtungen, wo ist die Wetterseite? Pflanzen können nicht weglaufen – entweder sie passen sich an oder sie gehen ein. Es gibt tolle Lösungen mit Zisternen und Bewässerung, aber ein gut aufgelockerter Boden und die richtige Pflanzenauswahl sind die halbe Miete.

### Sagt ihr Kunden auch mal Nein?

Ja, wenn etwas nicht funktionieren wird. Wünscht sich jemand an der Nordseite einen eineinhalb Meter breiten Rasenstreifen, raten wir davon ab. Da legen wir lieber ein schönes Pflanzbeet mit ein paar Trittplatten an. Ich bin schon ein Freund davon, trockenen Fußes ins Haus zu kommen, aber man muss keinesfalls alles durchpflastern.

### Woher bezieht ihr eure Materialien?

Möglichst aus der Region. Kies, Sand, Splitt und Beton kaufen wir bei Kieswerken um die Ecke, auch die Pflasterhersteller sind nicht weit weg. Klinker, ein wieder sehr attraktiver Baustoff, kommt aus Marklkofen. Natursteine holen wir gern aus dem Bayerischen Wald oder aus Österreich, etwa Felsen aus Hallein bei Salzburg oder Rauriser Marmor. Feinsteinzeug kommt aus Italien, das Weiteste ist mal ein Travertin aus der Türkei.

Einen Privatgarten ohne Holz gibt es bei uns fast nicht. Am liebsten verarbeiten wir österreichische Gebirgslärche: Sie ist sehr haltbar, schön zu verarbeiten und hat anfangs einen rötlichen Ton. Mit konstruktivem Holzschutz nach Norm hält sie 25 Jahre. Ich vergleiche das gern mit einer Berghütte auf über 2.000 Metern, wo man mit Skischuhen über den Holzboden läuft – den tauscht auch keiner alle zehn Jahre aus.

### Ihr habt sogar ein eigenes Produkt?

Genau, unseren Rasendünger ›Sprouty Nr. 1‹, den gibt es schon seit etwa zehn Jahren. Viele Dünger aus dem Baumarkt stammen von norddeutschen Herstellern, die unsere Böden gar nicht kennen. Bei uns fehlt zum Beispiel oft wasserlöslicher Schwefel, davon sind zwei Prozent enthalten. Richtig vermarktet haben wir ihn eigentlich nie, er ist vor allem für unsere Stammkunden gedacht, die ihn bei uns abholen.

### Wie finden Kunden zu euch?

Bei Privatkunden ist die Weiterempfehlung nach wie vor das Beste. Unsere Aufträge reichen von 100 Euro bis zu einer Million, privat wie öffentlich. Wenn mal etwas nicht optimal gelaufen ist, etwa ein Riss in einer Terrassenplatte, sind wir innerhalb einer Woche da und nehmen die Kollegen mit, die die Arbeit gemacht haben. Da kam schon öfter die Rückmeldung: ›Euch kann man echt weiterempfehlen, ihr kommt gleich.‹ Unsere Kunden erreichen wir meist in 20 Minuten – rund um Mettenheim, in Haag, wo Stefan herkommt, oder im Raum Dorfen, wo ich herkomme.

*Private Gärten und Anlagen zum Wohlfühlen und Entspannen.*



### Wie wichtig ist die Pflege nach dem Bau?

Sehr wichtig, gerade bei Rasen und Pflanzen. Für das Anwachsen, die sogenannte Fertigstellungspflege, rechnet man ein Jahr. Viele Kunden sagen: Gießen kann ich selbst. Nur ist Gießen nicht gleich Gießen – wie viel Wasser ein neuer Rasen an heißen Tagen braucht, nämlich 15 bis 20 Liter pro Quadratmeter, ist schwer einzuschätzen. Manche sagen auch: Die alte Thujenhecke kam 30 Jahre ohne Gießen aus, warum soll ich die neue gießen? Dabei war die alte tief verwurzelt und die neue eben noch gar nicht.

### Wann ist ein Garten für dich ›fertig‹?

Meine Referenzbilder mache ich erst, wenn ein Garten mindestens drei Jahre eingewachsen ist. Es ist schön zu sehen, dass sich Versprechen erfüllen, die man am Anfang gar nicht einlösen kann – etwa, dass ein gepflanzter Baum einmal Schatten spendet. Außerdem laden wir Kunden gern in unseren eigenen Garten am Firmensitz ein. Dort sehen sie live, wie ein Natursteinbelag oder eine Holzterrasse aussieht, wenn sie mit der Witterung gealtert sind.

### Bleibt neben der Firma noch Zeit für Hobbys?

Ich bin Imker und im Kreisverband Mühldorf engagiert. Aktuell habe ich zehn Völker, heuer konnte ich sogar zwei Schwärme eingefangen. Den Honig verschenken wir an Kunden und Mitarbeiter und beim Mettenheimer Alleelauf bekommt jeder Teilnehmer ein kleines Glas ›Läufergold‹ als Sponsoring von uns. Für mich ist das ein schöner Ausgleich und ideal, da ich ohnehin am liebsten draußen in der Natur bin. Übrigens beute ich meine Bienen nicht aus – ab Mitte Juli dürfen sie ihren Wintervorrat sammeln, der als Nahrung dient und nicht entnommen wird.

### Wo seht ihr euch in fünf oder zehn Jahren?

Wir möchten schon weiterwachsen, vor allem beim Thema Lebensraum. Aufgaben gibt es genug, etwa die ›Schwammstadt‹: Regenwasser gezielt aufnehmen, speichern und erst dann wieder abgeben, wenn die Pflanzen es brauchen. Ich wünsche mir außerdem mehr Verständnis für natürliche Abläufe. Wenn der Rasen im Sommer braun wird, muss man keinen Schuldigen suchen – nach 14 Tagen ist er wieder grün. Auch Pflanzen werfen mal im Juli ihre Blätter ab, im nächsten Jahr ist es wieder anders. In meiner Schublade liegt außerdem die Idee für eine Garten-App für unsere Kunden: Wann schneide ich welche Pflanze, wie viel muss ich gießen, wo liegen die Leitungen für Gas, Wasser und Strom, welche Pflastersteine von welchem Lieferanten wurden verbaut? Das wäre auch für spätere Generationen Gold wert. Es wird sicher nicht langweilig bei uns.

**Herzlichen Dank für den spannenden Einblick in euer Unternehmen. Wir wünschen dem ganzen Team weiterhin viel Erfolg, gesunde Böden – und Kunden, die ihrem Rasen auch mal eine braune Phase gönnen.**

*Interview: Ida Lösch*
*Fotos: Bitzer & Bernhard*




**NISSAN MICRA Engage**
**40 kWh, 90 kW (122 PS), 2WD, Elektromotor**

| | |
|---|---|
| UPE inkl. Wartung* | € 27.119,- |
| **Nachlass** | **- € 2.129,-** |
| Kaufpreis inkl. Wartung* | € 24.990,- |
| Maximale staatl. Förderung[2] | - €6.000,- |
| Finale Investition | **€ 18.990,-** |

**oder**

**für € 132,- mtl. finanzieren[1] inkl. Wartung***

**Nissan MICRA Engage, 40 kWh, 90 kW (122 PS), Elektro: Energieverbrauch komb.: 14,2 (kWh/100 km); $CO_2$-Emissionen kombiniert: 0 (g/km); $CO_2$-Klasse: A.**

[1]Angebote von Nissan Financial Services, Geschäftsbereich der RCI Banque S.A. Niederlassung Deutschland, Jagenbergstraße 1, 41468 Neuss. Bonität vorausgesetzt. Nur gültig für Kaufverträge bis zum 31.12.2026. **Nissan Micra:** Fahrzeugpreis € 24.990,-, Anzahlung € 6.000,-, Laufzeit 36 Monate (35 Monate à € 132,- und eine Schlussrate von € 15.668,84), 15.000 km Gesamtlaufleistung, eff. Jahreszins 2,49 %, Sollzinssatz gebunden 2,46 %, Gesamtbetrag € 20.270,29-.[2]Staatliche E-Auto-Förderung von bis zu 6.000 € für förderberechtigte Privatpersonen. Die maximale Förderung gilt bei einem Einkommen bis 45.000 € und mindestens zwei Kindern unter 18 Jahren. Auszahlung auf Antrag und vorbehaltlich Bewilligung. Es gelten die staatlichen Förderbedingungen. Weitere Infos: www.bundesumweltministerium.de/das-foerderprogramm-fuer-elektroautos. *Inklusive Nissan CARE Wartungslösung für 36 Monate (Wert: Micra €829,–). Maßgeblich für den Leistungsumfang sind der Nissan Wartungsplan sowie die Vertragsbedingungen der Nissan Deutschland GmbH, 50389 Wesseling; Abbildungen zeigen Sonderausstattung. Alle Preise zzgl. Überführungskosten i.H.v. € 1.290,-. Nur gültig für Verträge bis zum 31.12.26. Änderungen und Irrtum vorbehalten. Nicht mit anderen Rabattaktionen kombinierbar. Stand: Oktober 2026

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**

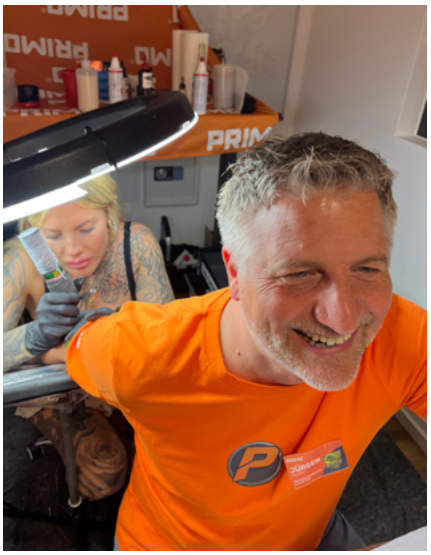
# Ein Job, der unter die Haut geht

## Weil deine Zeit wertvoll ist

**Wer sich tätowieren lässt, sollte sich sein Motiv gut überlegen. Schließlich ziert das Kunstwerk den Körper meist ein Leben lang. Üblicherweise werden daher Grafiken gewählt, zu denen man eine besondere Erinnerung oder einen speziellen Bezug hat. Würdest du dir also das Logo deines Arbeitgebers auf den Oberarm stechen lassen? Jürgen Palatzky hat genau das getan.**



*Für jeden Spaß zu haben: Zum 25-jährigen Primo Jubiläum ließen sich Geschäftsführer Thomas Wintersteiger (links) und Jürgen Palatzky die Haare im firmentypischen Orange färben.*






*Der Moment der Wahrheit: Bei einem Event im Headquarter in Aschau am Inn ließ sich Jürgen Palatzky das Primo Logo tätowieren.*

### Gemeinsames Tattoo mit dem Chef

›Ich habe hier meinen absoluten Traumjob gefunden‹, erklärt der Außendienstmitarbeiter der PRIMO. ›Andere lassen sich Marken wie Harley-Davidson oder Augustiner tätowieren. Aber PRIMO ist auch eine richtig coole Marke und ich habe hier so viel Großartiges erlebt.‹

Seit 2014 arbeitet er beim Aschauer Hersteller für Elektroinstallationsmaterial und hat hier seine Passion gefunden. Zu Geschäftsführer und Firmengründer Thomas Wintersteiger entwickelte sich über die Jahre ebenfalls eine enge Freundschaft. Diesen Sommer bot sich dann eine einmalige Gelegenheit. Bei einer Firmenveranstaltung war eine Tätowiererin vor Ort, die den Gästen auf Wunsch verschiedenste Motive stach – und die beiden entschieden sich für das Logo.

### Sichtbare Leidenschaft

›Ich wäre dafür nicht extra in ein Studio gefahren. Aber da es die Möglichkeit gab, fand ich das super‹, meint Palatzky, auf dessen Oberarm seitdem ›PRIMO 2014‹ zu sehen ist. ›Ich habe es bisher noch keine Sekunde bereut und bin damit richtig happy.‹

›Wenn jemand so klar zeigt, wofür er steht, sagt das mehr über ein Team als jede Hochglanzbroschüre‹, freut sich Thomas Wintersteiger, dessen Handgelenk nun ebenfalls das Firmenlogo ziert. ›Jürgen ist seit über zwölf Jahren mit voller Leidenschaft dabei und diese Begeisterung steckt an. Ich bin sehr froh, dass er schon solange Teil des Teams ist.‹

### Menschen, Geschichten und Ehrlichkeit

Doch was macht den Job für Palatzky so besonders, dass er sich sogar ein Tattoo davon stechen lässt? Wer ihn erlebt, der merkt sofort: Jürgen ist gerne unter Menschen. Im Außendienst ist er tagtäglich im Austausch mit Elektrikern. Der 54-Jährige hört zu, zeigt Muster, erklärt Montagevorteile und nimmt Rückmeldungen aus der Praxis mit zurück ins Unternehmen. Genau diese Vielfalt schätzt er. Kein Tag gleicht dem anderen und jeder Termin bringt neue Geschichten und neue Möglichkeiten.

Besonders gern ist er direkt auf der Baustelle. Dort sieht er, wie seine Kunden arbeiten, wo der Schuh drückt und welche Handgriffe im Alltag zählen. Wenn ein Installateur ihm erzählt, dass

*Jürgen Palatzky zeigt sein Lieblingsprodukt: Mit der Erfindung der Thermodose revolutionierte die Primo 2016 die Elektroinstallation im Unterputz.*






*Das Primo Team im Headquarter in Aschau am Inn. Neben hauseigenem Fitnessstudio gibt es auch einen Pool und eine Sauna zur freien Nutzung für die Teamplayer.*

eine Lösung einen Arbeitsschritt spart oder den Umgang mit dem Material vereinfacht, ist das für ihn die schönste Bestätigung. ›Auf der Baustelle sehe ich sofort, ob etwas funktioniert. Das ist ehrlich und genau das, was mich antreibt‹, sagt Palatzky.

## Besonderes Teamgefühl

Dazu kommt das ›spezielle Teamgefühl‹, wie Palatzky erzählt, der zuvor über 19 Jahre lang im Einzelhandel bei einem Elektrogeschäft angestellt war. ›Wir sind eine richtig coole Gruppe, bei der jeder den anderen unterstützt. Deswegen sind wir auch Teamplayer und nicht Mitarbeiter. Viele treffen sich auch gerne nach der Arbeit und unternehmen etwas gemeinsam und bei Firmenevents herrscht immer super Stimmung. Das ist etwas ganz Besonderes‹, beschreibt er das rund 50-köpfige Team.

Deswegen ist Palatzky sich sicher, dass er seinen Traumjob gefunden hat. ›Ich könnte mir vorstellen, dass es mein letzter Arbeitgeber wird‹, blickt er in die Zukunft. Das Tattoo am Oberarm wird ihn dann auch darüber hinaus an die gute Zeit erinnern.

*Text & Fotos: ©Primo GmbH*



# Zusammenarbeit, die schmeckt

## Die Drax-Mühle und Irmi Rumberger: regionale Lebensmittel und Rezepte aus einem Guss

**Seit 1912 ist die Drax-Mühle in Rechtmehring-Hochhaus in Familienbesitz, heute führt die engagierte Unternehmerin und Müllermeisterin Monika Drax (MD) den Betrieb. Wer auf der Internetseite der Mühle nach Backideen sucht, findet inzwischen rund 480 Rezepte. Die meisten davon hat Irmi Rumberger (IR) entwickelt, die als freie Rezeptentwicklerin für die Mühle arbeitet und sonst freiberuflich in der Rezeptredaktion für Gourmet- und Sternerestaurants sowie für Buchverlage und Magazine tätig ist. Wie die beiden zusammenfanden, was hinter einem besonderen Mehl steckt und warum Kunden für ihre Zutaten durchaus auch 130 Kilometer fahren, haben wir im Gespräch mit den beiden erfahren.**



*Monika Drax (links) und Irmi Rumberger arbeiten seit 2020 gemeinsam an neuen Rezepten für das umfangreiche Rezept-Portal der Drax-Mühle.*

### Monika, wie begann eure Zusammenarbeit?

MD: Angefangen hat es eigentlich mit unserer neuen Homepage vor einigen Jahren. Auf der alten Seite hatten wir schon ein Rezeptportal. Das waren einfach knapp hundert gesammelte Rezepte. Beim Umzug auf die neue Seite war es mir ein Anliegen, dass die Rezepte endlich aus einem ›Guss‹ sind und eine einheitliche Form bekommen. Es blieb nur die Frage, wer das machen könnte.

### Und dann kam der Zufall ins Spiel?

MD: Genau. 2019 war ich bei Irmi auf einem Backkurs und wusste daher, dass sie Rezepte entwickelt und in dem Zusammenhang für Verlage arbeitet. Im April 2020, mitten im Lockdown, trafen wir uns dann zufällig beim Einkaufen. Da habe ich sie einfach gefragt, ob sie sich vorstellen kann, unsere bestehenden Rezepte durchzusortieren und auf den neuesten Stand zu bringen.

### Irmi war gewissermaßen deine Wunschkandidatin?

MD: Auf jeden Fall. Rezeptentwicklung ist schon eine eigene Sache. Das ist ziemlich aufwendig, man braucht ein großes Wissen und viel Erfahrung, mein eigenes Zeitbudget ist ohnehin eng. Irmi ist da einfach begnadet, die kann das.

### Beim Sortieren ist es aber nicht geblieben?

MD: Nein, wir haben so viele verschiedene Getreidesorten und Mehle, dass wir dazu gezielt neue Rezepte entwickeln wollten. Alle zusammen sind es heute rund 480 Rezepte, davon etwa 350 neue aus den letzten fünf Jahren, auf die unsere Kunden zugreifen können.

### Wie entsteht bei euch eine neue Rezeptidee?

MD: Wir telefonieren oder treffen uns, ich erzähle von einer neuen Idee. Irmi legt dann gedanklich sofort los. Meist dauert es nur wenige Tage, bis wir Ergebnisse von ihr haben.

IR: Ich bin dann richtig im Flow. Das hängt aber immer auch am Produkt. Mich reizt das Besondere - und die konstante Qualität. Das war beispielsweis beim Sonntagsmehl der Drax-Mühle so, einem Mehl speziell für süße Gebäcke. Wenn man sich darauf verlassen kann, ist das ein ganz anderes Arbeiten. Letztendlich zählt der Geschmack, das ist das Wichtigste.

### Irmi, du bist gar keine gelernte Bäckerin?

IR: Richtig, gelernt habe ich Bankkauffrau. Die Liebe zum Backen begann aber schon in frühester Kindheit. Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen, da waren Backen und Kochen immer ein zentrales Thema. Wir verwendeten vor allem eigene Produkte vom Hof und stets mit Blick auf Qualität. Nichts Abgehobenes oder Exotisches, sondern das, was man eben hatte.

### Wann hast du deinen ersten Kuchen gebacken?

IR: In der dritten Klasse fing ich an, selbst Kuchen zu backen – und das ziemlich oft und häufig Biskuit. So kam ich auf die Idee, in der vierten Klasse ein Referat über Biskuitteig zu halten. Dafür habe ich sogar zwei Erdbeerkuchen gebacken und mit in die Schule gebracht. Meine Mama hat mich damals auch mit dem Auto zur Schule gefahren – was vor rund 40 Jahren noch längst nicht selbstverständlich war.

### Und danach?

IR: Das Kuchenbacken machte mir damals schon unglaublich viel Spaß, sodass ich fortan samstags immer fürs Backen zuständig war. Bei uns – und eigentlich auf den meisten Höfen – gab es am Sonntagmorgen kein Brot, sondern immer einen selbst gebackenen Kuchen oder eine leckere Torte. Mit etwa zwölf Jahren kam dann das Ko-



*Irmi Rumbergers Rezepte entstehen in einer ganz normalen Haushaltsküche, fotografiert wird auf einer alten Speisekammertür.*

chen dazu, da durfte ich am Wochenende die ganze Familie verköstigen.

### Und das Brotbacken?

IR: Damit habe ich erst angefangen, als ich verheiratet und ausgezogen war, Anfang der 90er. Meine Schwiegermutter hat zwar Sauerteigbrot gebacken, konnte mir aber nie erklären, wie sie das macht – sie hatte ihre Mengen und Zutaten im Gefühl und brauchte kein Rezept. Also habe ich es mir selbst beigebracht.

### Beruflich bist du zunächst in der Bank gelandet?

IR: Ja, dort habe ich bis 2003 gearbeitet, bis zur Geburt meiner Tochter. Seit 2008, nach der Geburt meines Sohnes, arbeite ich freiberuflich in der Rezeptredaktion.

### Wie kamst du in die Rezeptredaktion?

IR: Eher durch Zufall und mit einer kleinen Portion Frechheit. Ich hatte ein Kochbuch gekauft und den Nudelteig ausprobiert, der leider nicht funktionierte. Also rief ich beim Verlag an und fragte, wer die Rezepte vor dem Druck auf ihre Qualität prüft. Als ich meinte, dass die Rezepte doch funktionieren sollten, bekam ich die Antwort: ›Dann mach du es doch!‹ So nahm alles seinen Anfang.

### Wo liegt denn die Problematik bei Rezepten?

IR: Meine Erfahrung aus fast 20 Jahren: Köche verstehen ihr Handwerk, Lektoren die Sprache. Ich verbinde beide Welten. So kam ich dazu, Rezepte nicht nur zu korrigieren, sondern sie auch selbst zu adaptieren und mit viel Gespür und Liebe zum Detail zu verfassen.

### Und wie ist es bei den Fotos?

IR: Am liebsten bin ich beim Fotoshooting direkt dabei. So sehe ich genau, wie die Köche ihre Gerichte zubereiten und anrichten, und halte alle wichtigen Details und Mengen in meinem Notizbuch fest. Zuhause erstelle ich aus ihren kulinarischen Kreationen druckfertige Rezepte: Präzise ausgearbeitet, verständlich formuliert und von Gastromengen auf haushaltsübliche Portionen, beispielsweise für vier Personen, umgerechnet.

### Ist es schwierig, sich in der Männerdomäne der Kochwelt zu behaupten?

IR: Durchaus, aber mit Fachwissen, Gespür und einer guten Portion Durchsetzungsvermögen bin ich bisher ganz gut zurechtgekommen.

### An wie vielen Büchern hast du schon mitgearbeitet?

IR: Das kann ich gar nicht genau sagen, wenn ich alles zusammenzähle, sind es bestimmt schon 90-100.

### Wo entstehen deine Rezepte für die Drax-Mühle? Hast du eine richtige Versuchsküche?

IR: Nein, ich arbeite in meiner ganz normalen Haushaltsküche. Und rund um mich und meine Familie gibt es zum Glück viele Nachbarn und Kinder, die gerne alles aufessen.

### Und die Fotos?

IR: Die mache ich für das Rezeptportal alle selbst. Als Unterlage dient mir eine alte Speisekammertür aus dem Elternhaus meines Mannes. Das ist ein schöner Hintergrund, der zum Backthema gut passt, wie ich finde. Zugegeben, ganz zufrieden bin ich eher selten. Aber Hauptsache, es sieht natürlich aus – das ist mir das Wichtigste. Eben, so wie es später auf den Tisch kommt.

### Zurück zur Mühle: Wie gehst du vor, wenn du ein neues Mehl bekommst?

IR: Ich lasse mir kurz von Monika erklären, was die Besonderheit ist. Dann probiere ich aus: Wie reagiert der



Teig, wie viel Wasser nimmt er auf, wie verändert er sich, wenn er über Nacht oder länger im Kühlschrank geht? Und was funktioniert bei einer kurzen Teigführung gar nicht?

Viele sagen mir: Du hast es ja nicht gelernt. Klar, aber ich beobachte meine Teige sehr genau und habe mich ins Backen reingefuchst. Wenn ich einmal nicht weiterkomme oder mit dem Ergebnis nicht zufrieden bin, ändere ich die Rezeptur und mache den Teig neu. Denn je mehr ich backe und experimentiere, desto größer wird mein Erfahrungsschatz – und genau daraus lerne ich am meisten.

## Was ist dir bei deinen Rezepten am wichtigsten?

IR: Es muss schmecken und es muss gelingsicher sein, ich möchte die Leute abholen. Wichtig sind mir auch die Zubereitungsschritte, etwa wie man Butter aufschlägt oder wie lange man den Teig kneten sollte. Das schreibe ich so genau in die Rezepte, dass sie wirklich gelingen. Ich gebe nur etwas heraus, hinter dem ich voll und ganz stehe.

## Du entwickelst aber nicht nur einfache Rezepte?

IR: Nein, beim High-Protein-Mehl habe ich auch aufwendige Rezepte entwickelt. Mich hat dabei besonders gereizt zu zeigen, dass sich mit hochwertigem, regionalem Mehl ebenso gute Ergebnisse erzielen lassen. Und das ganz ohne Zusätze im Gegensatz zu anderen Mehlen, die oft mit Zusätzen aus dem Ausland kommen.

## Monika, ein besonderes Beispiel für Spezialmehle ist euer Panettone-Mehl, das Bio High-Protein Mehl?

MD: Das war tatsächlich ein Glücksgriff. Letztes Jahr haben die Wetterbedingungen besonders gut gepasst. Ein Landwirt in der Nähe von Landshut hatte auf drei Feldern die gleiche Sorte angebaut, eine davon auf Schwarzerde. – also einen der fruchtbarsten Böden überhaupt. Schon am dunklen Korn habe ich gesehen, dass es viel Protein haben muss. Gemessen haben wir dann 16 Prozent. Ich dachte zunächst tatsächlich, mein Laborgerät sei kaputt! Die Proben von den anderen Feldern lagen etwa bei 13 und 14,5 Prozent Protein.

## Und daraus ist das Panettone-Mehl entstanden?

MD: Genau. Panettone-Mehle werden meist mit Gluten versetzt. Da dachte ich: Jetzt könnten wir wirklich einmal ein hochwertiges Panettone-Mehl ohne Zusätze herausbringen. Die Panettone-Zeit als weihnachtliches Gebäck stand damals direkt vor der Tür, es war also eilig. So wurde das Korn gleich vermahlen und an Irmi weitergegeben. Interessant war, dass das Mehl mit dem hohen Proteingehalt wieder andere Backeigenschaften hatte – man durfte den Teig zum Beispiel nicht zu lange kneten. Solche Informationen sind unheimlich wichtig, damit wir sie an die Kunden weitergeben können.




*Das Korn für das ›Bio High-Protein Mehl‹ für Panettone stammt von einem Feld mit Schwarzerde bei Landshut und brachte es auf 16 Prozent Protein.*



## Rechnet sich denn so ein Aufwand für ein einzelnes Spezialmehl?

MD: Hätte der Landwirt nur wenige Tonnen gehabt, hätten wir es uns überlegt. Aber es waren zehn Tonnen, damit kann man schon etwas anfangen. Wir haben dann vor allem unsere bestehenden Kunden beliefert. Das ist fast wie bei einem Jahrhundertwein. Heuer haben wir glücklicherweise wieder eine Charge mit 16 Prozent, weil es so heiß und trocken war. Es kann aber ebenso gut sein, dass wir nächstes Jahr gar nichts haben.

## Wie kam das Mehl bei den Kunden an?

MD: In den Foren und auf Social Media waren wir damit groß im Gespräch. Da gibt es richtige Panettone-Enthusiasten. Die waren total begeistert von dem Mehl. Aber wenn ich Irmi nicht hätte, wäre das alles gar nicht zu machen. Das Besondere ist einfach ihr Gespür.

IR: Umgekehrt aber genauso: Ohne Monika könnte ich die Rezepte nicht machen, sie verfügt einfach über ein großes Hintergrundwissen. Teilweise rufen bei ihr richtige Backfreaks an und stellen Fragen. Dahinter steht aber immer, dass man vorher ausprobiert, wie das Mehl reagiert. Deshalb ist unser Austausch so wichtig.

## Woran merkt ihr, dass eure Kunden den Unterschied schätzen?

MD: Erst vor kurzem hatten wir ein Paar aus Stuttgart da. Die beiden haben extra ein Wochenende geplant, um zur Mühle zu kommen, haben in der Nähe übernachtet und ich habe sie durch die Mühle geführt. Ein paar Tage vorher war eine Kundin aus Regensburg da. Sie hatte Mehl woanders gekauft, ihr Brot ist nichts geworden und hat nicht geschmeckt – und dann ist sie wieder 130 Kilometer zu uns gefahren. Dafür kann man echt dankbar sein. Es ist schön, wenn die Leute merken, dass mehr dahintersteckt als nur eine Mehlsorte.

## Und wenn ein Rezept einmal nicht klappt?

MD: Das hatten wir auch schon. Einmal schrieb eine Kundin, dass ihr Emmerbrot nichts wird. Irmi meinte sofort: Das muss funktionieren, sie hat mit Sicherheit kein Emmermehl von uns verwendet.

IR: Bei speziellen Rückfragen gehe ich auch gerne direkt auf die Kunden zu. So lässt sich gemeinsam herausfinden, woran es liegt. Gerade bei den Urkornsorten ist das so. Und tatsächlich: Sie hat ein Foto geschickt, das Mehl war von einer anderen Mühle. Am Ende sind die Kunden alle dankbar, weil man ihnen weiterhilft.

## Es geht Richtung Weihnachten und Irmi ist bestimmt schon fleißig am Experimentieren?

MD: Viele von den Mitarbeitern sind schon gespannt auf die neusten Weihnachtskreationen von Irmi. Die letzten



*Die Drax-Mühle bei Rechtmehring ist nicht nur in der ganzen Region bekannt, sondern ein Begriff für Spezialmehle in der Szene.*

Kostproben habe ich geviertelt, damit alle probieren können. Das Schöne ist: Wenn dann das Rezept kommt, weiß man schon, wie es schmeckt.

### Monika, wie bist du zur Müllerei gekommen?

MD: Mein Urgroßvater, ein Holzhändler aus Straubing, hat das Anwesen hier 1912 gekauft. Er hat im Sinne eines Immobilienhändlers eigentlich ständig etwas gekauft und wieder verkauft. Hier aber sagte meine Urgroßmutter: Nein, hier ist es zu schön, hier bleiben wir. Die Mühle betrieb damals ein angestellter Müller aus der Nachbarschaft, während mein Urgroßvater unter der Woche als Holzhändler unterwegs war und die Familie den Hof mit der Landwirtschaft bewirtschaftete.

### Wie ging es dann weiter?

MD: Mein Onkel war Müller, mein Vater Erich war gelernter Kaufmann. Mein Vater hat sich mehr um die Landwirtschaft gekümmert und in der Mühle mitgearbeitet, mein Onkel war mehr in der Mühle.

### Wie hast du die Mühle als Kind erlebt?

MD: Ich bin damit aufgewachsen und durfte es lieben lernen.

### War für dich immer klar, dass du die Mühle weiterführst?

MD: Ich habe auch Praktika in der Bank und im Büro gemacht. Das war mir aber zu eintönig. Also habe ich Müllerin gelernt.

### Der Beruf Müller ist schon eher eine Männerdomäne wie bei den Köchen?

MD: Auf jeden Fall. Mit mir war damals noch ein Mädchen aus der Nähe von Stuttgart dabei, die hat aber im zweiten Lehrjahr aufgehört. Dann war ich allein, bin aber trotzdem gut zurechtgekommen. Wenn du vom Land in die Stadt kommst, ist das eine völlig andere Welt. In der ersten Woche dachte ich mir schon: Hilfe, ich will wieder heim.

### Den Meister hast du dann auch gemacht?

MD: Ja, nach drei Jahren Gesellenzeit, auch in Stuttgart. Insgesamt habe ich ein Jahr dort gewohnt. Die Zeit war wirklich toll, mit angehenden Müllermeistern aus ganz Deutschland.

### Du bist sehr offen für Neues. Woher kommt das?

MD: Man kommt im Lauf der Ausbildung viel herum, sieht Industriebetriebe und kleinere Mühlen und wie sie arbeiten. Mich hat immer gestört, dass Mehl ein Massenprodukt ist und die Wertschätzung dafür oft fehlt. Dabei steckt so viel Arbeit dahinter: Vom Säen beim Landwirt, über die Pflege des Feldes, bis das Korn in der Mühle angeliefert und

Je nach Saison
Erdbeeren · Himbeeren
Johannis- & Stachelbeeren
Süß- & Sauerkirschen
POLLER'S
FRÜCHTEGARTEN
Aus unserem Hofladen
Zwetschgen · Äpfel · Birnen · Honig
Säfte aus eigener Herstellung
Ludwig Poller
Eichheim 8 · 84539 Ampfing
Tel. 0 86 36 / 10 05 · Fax 69 59 50
www.pollers-fruechtegarten.de
Öffnungszeiten Hofladen:
Mi. & Sa. 09:00 - 12:00 Uhr
Fr. 13:00 - 18:00 Uhr

zu Mehl wird, vergehen gut eineinhalb Jahre. Vieles hängt dabei vom Wetter ab und beeinflusst eine ganze Kette.

### Diese Gedanken und das Bewusstsein dafür hast du schon früh verfolgt?

MD: Eigentlich immer schon. Mich hat gestört, dass Mehl immer so billig verkauft wird und es keine Wertschätzung gegenüber den Landwirten gibt. Man müsste einen Weg finden, es besser zu vermarkten, für das, was man eigentlich erarbeitet hat. Den Grundstein dafür haben aber schon meine Eltern und Onkel gelegt, weil sie immer auf Qualität gesetzt haben. Erst später kamen wir dann mehr in die Hobbybäckerszene, mit den speziellen Mehlen, dem Zubehör und den Zutaten mit unserem Onlineshop.

### Damit hast du eine große Verantwortung übernommen?

MD: Ich habe einen mittelständischen Mühlenbetrieb übernommen. Aber ich sehe es auch als ein Erbe an, dem ich gerecht werden möchte. Ich sehe so viele kleine Mühlen, die technisch völlig stehengeblieben sind. Die Großen machen es über die Masse – die haben wir nicht. Also musste ich mir etwas anderes einfallen lassen und den Betrieb maschinell fit machen, moderner und sparsamer im Stromverbrauch.

### Das war eine große Investition?

MD: Eine Mühle ist wie ein Stall beim Landwirt: Die baut man nicht alle fünf Jahre, sondern einmal für ein paar Jahrzehnte. Dazu kommen immer mehr Auflagen, beispielsweise im Bereich der Hygiene oder bei den Vorgaben für Bio-Produkte. Inzwischen ist im Inneren der Mühle fast alles neu. Mittlerweile kostet das alles ein Vermögen, da muss man sich jeden Schritt wirklich fünfmal überlegen. Aber stehenbleiben darf man nicht, so haben wir kürzlich noch einmal in in eine höhere Mühlenleistung und Produktqualität investiert.

### Und die Zukunft der Drax-Mühle ist auch gesichert?

MD: Ich habe das Glück, dass mein Sohn Maximilian jetzt mit dabei ist. Auch er ist schon Meister und engagiert sich sehr im Betrieb. Ich kenne einige Kollegen, bei denen leider keiner weitermacht. Eine Mühle baut man eben nicht von heute auf morgen.

### Was ist deine Vision?

MD: Das Wichtigste ist mir, wirklich gute, hochwertige Lebensmittel herzustellen, beziehungsweise das Mehl dafür. Ich finde es teilweise unverantwortlich, was in der Lebensmittelindustrie angeboten wird. Wir legen Wert auf einfache und zugleich hochqualitativ gute Produkte. Viele suchen



*Zur Rezeptentwicklung gehört für Irmi die Bildkomposition dazu - das Auge isst mit.*

wieder den Geschmack von früher – wie den Apfelstrudel oder die Dampfnudeln von der Oma. Den Geschmack der Kindheit kann man nirgends kaufen. Manchmal schreiben mir Kunden: Jetzt habe ich das Mühlenkrusten Rezept gebacken, die schmeckt wirklich so wie früher. Das ist die höchste Auszeichnung, die man bekommen kann.

### Merkt ihr auch bei jüngeren Leuten ein neues Bewusstsein?

MD: Ja, zum Beispiel bei unserem Pizzamehl ›Farina Alpina‹. Da kom-

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 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

men oft junge Kunden, die sich einen eigenen Pizzaofen gekauft haben und eine richtig gute neapolitanische Pizza backen wollen. Wenn sie dann ein Rezept von Irmi ausprobieren, sind sie begeistert von einem ganz anderen Geschmack und der Qualität.

**Irmi, was denkst du, bewirkt es, wenn Menschen wieder mehr selbst backen?**

IR: Das darf man nicht unterschätzen. Backen regt alle Sinne an und gibt dem Familientisch eine ganz andere Qualität. Einmal hat mich ein Mann angerufen, der bei einem meiner Kurse teilgenommen hatte. Seine Frau war gestorben, sein Sohn krank, und er erzählte mir, dass ihn das Backen aus der Krise geholt hat. Heute wissen seine Enkel: Am Samstag backt der Opa das Brot und die Semmeln. Das hat eine ganz ursprüngliche Qualität.

**Viele Kunden haben schon nach einem Buch von dir gefragt?**

MD: Erst letzten Freitag hat ein älterer Kunde angefragt, ob wir die Rezepte nicht in einem Buch haben – auf der Internetseite seien es so viele. Ich freute mich sehr, dass ich sagen konnte: Warten Sie noch ein bisschen, es kommt!

**Irmi, im Herbst 2027 erscheint dein erstes eigenes Buch. Was erwartet die Leser?**

IR: Geplant ist ein Backbuch rund um Brot und Kleingebäck, ergänzt durch einen kleinen süßen Teil. Eine bunte Mischung aus gelingsicheren Rezepten, bewährten Klassikern und raffinierten neuen Ideen. Jedes Rezept wird von einem passenden Foto begleitet. Es soll ein Buch entstehen, das man immer wieder gerne zur Hand nimmt, das inspiriert und schon bald einen festen Platz in den Küchen und Familien findet - das ist mein Anspruch.

**Ein Schritt, auf den du lange hingearbeitet hast?**

IR: Ich backe zwar schon seit mehr als 25 Jahren mein eigenes Brot und habe mich weitergebildet. Aber erst durch die intensive Vorbereitung und meine eigenen Rezeptentwicklungen in den vergangenen fünf bis sechs Jahren fühle ich mich heute wirklich bereit, ein eigenes Backbuch zu schreiben. Ich mache das nicht für irgendwelche Influencer in Timbuktu, sondern für die Leute, die Freude an dem Buch und vor allem am Backen haben. Gerade in unserer virtuellen Welt heute ist es wichtig, geerdet zu bleiben. Den technischen Fortschritt kann man nicht aufhalten, aber man kann im Kleinen einen Gegenpol setzen.

**Dann wünschen wir euch beiden weiterhin so viele zündende Ideen rund ums Mehl – und Irmi viel Erfolg mit ihrem ersten eigenen Backbuch!**

*Interview: Ida Lösch*
*Fotos: Monika Drax, Irmi Rumberger*




VELUX Experte Qualitäts-Partner

ZIMMEREI - HOLZBAU
BINSTEINER

- Dachstühle
- Neubauten
- Altbau-Sanierung
- Terrassen & Zäune
- Carports
- Gartenhäuser
- Velux Dachfenster
- Innenausbau
- Treppen
- Fußböden

Schlehenweg 5 • 83555 Gars/Bahnhof
Lager: Schmiedstr. 1 • 84431 Weidenbach
Mobil 0174 - 390 60 48
www.binsteiner-home.de
Email zimmerei@binsteiner-home.de



# Grün, modern – und mit Bedacht

## Der neue Gewerbepark Thann in Aschau a. Inn sucht passende Unternehmen

Wer derzeit nach Aschau am Inn fährt, kommt an den großen Bannern nicht vorbei: Seit Ende Juli ist der neue Gewerbepark Thann offiziell eröffnet. Zusammen mit dem benachbarten Gewerbehof Stadlhuber entstehen hier rund 7,5 Hektar neue Flächen für Handwerk, Dienstleistung und Gewerbe – grün, nachhaltig und mit viel Bedacht geplant. Wie die Gemeinde dabei vorgeht, welche Unternehmen sie sich wünscht und warum es dabei überhaupt nicht pressiert, haben wir im persönlichen Gespräch mit Bürgermeister Christian Weyrich erfahren.



*Bürgermeister Christian Weyrich bei der Eröffnung des neuen Gewerbeparks Thann: Grüne Flachdächer, viele Bäume und großzügige Retentionsflächen prägen das Gebiet.*



*Der Musikverein Aschau a. Inn e.V. durfte bei der feierlichen Eröffnung am 30. Juli natürlich nicht fehlen. Seit diesem Datum läuft auch die Bewerbungsphase.*

### Christian, Aschau hat bereits ein großes Industriegebiet und mehrere Mischgebiete. Warum braucht es zusätzlich ein Gewerbegebiet?

Das hat tatsächlich einen planungsrechtlichen Hintergrund. In einem Industriegebiet darf man im Grunde rund um die Uhr laut sein, es darf mehr Verkehr und auch mal mehr Schmutz entstehen. In einem Gewerbegebiet sind die Einschränkungen schon größer. Das geht dann abgestuft weiter bis zum Wohngebiet, wo das Wohnen im Vordergrund steht. Wenn man nun zu viele Gewerbebetriebe in ein Industriegebiet packt, erfährt das Industriegebiet quasi ein ›Downgrade‹ – plötzlich gelten dort die Vorschriften fürs Gewerbe, die Industriebetriebe dürfen nicht mehr so arbeiten wie bisher. Vor genau dieser Herausforderung standen wir. Deshalb war klar: Als moderne, aufstrebende Gemeinde und als Wirtschaftsstandort brauchen wir die Möglichkeit, auch Gewerbe anzusiedeln – und dafür dann eben ein eigenes Gewerbegebiet.

### Wie ist das Projekt entstanden?

Mein Vorgänger, Bürgermeister Alois Salzeder, hat sich damals gemeinsam mit Matthias Stadlhuber auf den Weg gemacht. Der gesamte Grund gehörte der Familie Stadlhuber. Die Gemeinde konnte den südlichen Teil erwerben. Daraufhin haben wir miteinander das nötige Baurecht geschaffen und das Gebiet gemeinsam entwickelt und erschlossen. Im Norden liegt heute der private Gewerbehof Stadlhuber, im Süden unser Gewerbepark Thann.

### Gibt es zwischen den beiden Teilen Unterschiede?

Ganz grob ja. Herr Stadlhuber setzt im Nordteil auf das Konzept, selbst zu bauen und die Objekte an Gewerbetreibende zu vermieten oder er vergibt den Grund im Erbbaurecht – verkaufen möchte er nicht. Bei uns ist es so, dass wir die Grundstücke verkaufen werden und schauen, dass wir vernünftige Unternehmer nach Aschau holen. Ich glaube übrigens nicht, dass wir uns dabei ins Gehege kommen. Gerade größere Firmen mieten sich heute gern für zehn, fünfzehn oder zwanzig Jahre ein, statt Kapital in Grund und Gebäude zu binden. Bei uns sehe ich eher die kleinen und mittleren, die regionalen Unternehmen.

### Von welchen Größenordnungen sprechen wir?

Unser Gewerbepark im Süden umfasst insgesamt rund 55.000 Quadratmeter, inklusive Straßen und Grünflächen. Die reine Netto-Baufläche liegt bei gut 41.000 Quadratmetern. Nord und Süd zusammen haben eine Gesamtfläche von etwa 75.000 Quadratmetern, also rund 7,5 Hektar.

### Wer soll sich bei euch ansiedeln?

Handwerker, Dienstleister, soziale Berufe – im Grunde jeder Gewerbetreibende, der einen attraktiven Baugrund braucht. Es gibt bereits bestehende Aschauer Unternehmen, die sich erweitern möchten, aber auch Anfragen aus dem näheren Umfeld. Die Lage ist attraktiv, wir sind verkehrsgünstig angebunden. Durch das Industriegebiet gibt es viel Kundschaft vor Ort. In einem Teil des Gebiets ist es sogar möglich, eine Betriebsleiterwohnung dazu zubauen, also Gewerbe und Wohnen zu verbinden. Der Rest ist reines Gewerbegebiet.



*Alt-Bürgermeister Alois Salzeder - hier bei der Eröffnung des Gewerbeparks - war in seiner Amtszeit bei den ersten Schritten zum Gewerbepark Thann maßgeblich beteiligt.*

### Auf den Plänen fällt sofort auf, dass sehr viel grün eingezeichnet ist?

Das ist uns sehr wichtig. Wir hatten 2020 einen Bürgerentscheid zum Gewerbegebiet – das war, zusammen mit Covid-19, quasi mein Start ins Amt. Dabei war es wichtig, die Anwohner in Thann und alle, die skeptisch waren, mitzunehmen. Wir haben versprochen: Wir machen das nachhaltig, ökologisch sinnvoll und grün – im wahrsten Sinne des Wortes. Deshalb gibt es begrünte Flachdächer, viele Bäume, eine Hecke über die gesamte Länge und großzügige Retentionsflächen, auf denen das Regenwasser versickern kann. Stichwort ›Schwammstadt‹: Das Wasser soll dort bleiben, wo es herunterkommt, und nicht einfach wegrinnen.

### Und wann wird gepflanzt?

Schon jetzt im Herbst setzen wir knapp die Hälfte der Pflanzungen. Oft ist es leider so, dass erst gebaut wird und die Eingrünung kommt irgendwann – oder auch nicht. Deshalb machen wir einen großen Anteil gleich am Anfang. Allein für Bäume und Büsche reden wir von einer sechsstelligen Summe, die bereits im Grundstückspreis eingerechnet ist.

### Was ist euch bei den Unternehmen außerdem wichtig?

Es soll aufgeräumt sein – das ist, glaube ich, das beste Wort dafür. Also kein Betrieb, bei dem große Maschinen wild herumstehen oder der Hinterhof ›vogelwild‹ aussieht. Besonders aufgeschlossen sind wir für alle Themen rund um Energieeffizienz, für nachhaltige Unternehmen und gerne auch für Start-ups. Was wir nicht wollen, sind Flächenfresser wie große Supermärkte oder Discounter. Wir wünschen uns außerdem, dass flächeneffizient gebaut wird, wenn möglich mindestens zweigeschossig.

### Nach welchen Kriterien entscheidet ihr am Ende?

Natürlich soll ein Unternehmen einen Mehrwert für Aschau bringen – zum Einkaufen, als Dienstleister oder als Zulieferer für bestehende Betriebe. Es soll Arbeits- und Ausbildungsplätze anbieten und, das gehört genauso dazu, auch Gewerbesteuer zahlen.







*Die Entstehung des Gewerbeparks ist auf der Homepage der Gemeinde in Bildern dokumentiert: von der Straßenerschließung, dem Umbau der Staatsstraße und der Leitungsumverlegung im September 2025...*

Und dann spielt auch die Außenwirkung für das Dorf eine Rolle. Ein Forschungszentrum für erneuerbare Energien oder Kreislaufwirtschaft zahlt vielleicht nicht viel Gewerbesteuer, wäre aber trotzdem eine Bereicherung. Es gibt also verschiedene Gründe, ob oder warum ein Unternehmen gut zu uns passt.

## Wie läuft eine Bewerbung ab?

Auf unserer Webseite www.aschau-a-inn.de finden Interessierte die Bewerbungsvorgaben und alles, was die Unterlagen umfassen sollen. Außerdem lässt sich der Bebauungsplan und die Flächenübersicht einsehen. Im Prinzip ist es wie bei einer ganz normalen Bewerbung: Man bewirbt sich, der Gemeinderat sieht sich die möglichst aussagekräftigen Unterlagen an, wer nach Aschau passt, wird zum Vorstellungsgespräch eingeladen. Danach tagt wieder der Gemeinderat und anschließend gibt es eine Zu- oder eine Absage.

## Gibt es einen Bewerbungsschluss?

Nein, das ist eine Dauerausschreibung. Eröffnet haben wir den Gewerbepark am 30. Juli, seit dem 1. August kann man sich bewerben. Es sind bereits einige interessante Bewerbungen da, es kommen laufend neue dazu. In der letzten Gemeinderatsitzung wurde beschlossen, demnächst die ersten fünf Bewerber zum Vorstellungsgespräch einzuladen. Mein Ziel ist, dass der Gemeinderat kurz danach schon entscheiden kann. Dann ist es realistisch, dass im Frühjahr bei dem einen oder anderen schon die Bagger anrollen.

## Wie verteilt ihr die Flächen, wenn ihr vorher noch gar nicht wisst, wer kommt?

Wir haben bewusst darauf verzichtet, vorab Parzellen festzulegen. Die Erfahrung zeigt, dass eine fertige Parzelle oft entweder zu klein oder zu groß ist, am Ende bleiben Reststücke übrig. Bei uns liegen Wasser, Kanal, Strom und Telefon mehrfach im Gebiet, auch die Zufahrten sind an mehreren Stellen möglich. So können wir die Flächen anhand der Bewerbungen zuschneiden. Das ist etwas aufwendiger, aber wir sind überzeugt, dass es am Ende einen großen Vorteil für alle Beteiligten darstellt.

## Ihr habt also keinen Zeitdruck?

Überhaupt nicht. Wir haben zwar vom Grunderwerb bis zur Erschließung viele Millionen investiert, aber es wird keinen Notverkauf geben. Uns ist wichtiger, dass die Entwicklung und das Tempo unseren Möglichkeiten entsprechen und dass die Unternehmen auch zueinander passen. Wenn es nicht stimmig ist, bleibt eine Fläche eben erst einmal frei.

## Viele Gemeinden tun sich schwer, überhaupt neue Gewerbeflächen auszuweisen. Warum hat es bei euch geklappt?

Die Grundvoraussetzung ist, dass man als Gemeinde überhaupt an Grund kommt – und daran scheitern die meisten. Dazu kommen immer strengere Vorschriften, etwa das sogenannte Anbindegebot. Wir hatten das Glück, dass Herr Stadlhuber als Landwirt und Unternehmer ähnlich denkt wie wir.



*... bis hin zur fertigen Straßenmarkierung im April 2026.*

## Was bedeutet das Anbindegebot?

Bauliche Entwicklungen dürfen bei uns vom Gesetzgeber her grundsätzlich nicht einfach auf der freien Wiese stattfinden, sondern müssen an bestehende Strukturen anschließen. Ausnahmen gibt es nur für wenige Fälle, etwa für die Landwirtschaft oder Energieversorger. Wir mussten der Regierung von Oberbayern nachweisen, dass wir an bestehende Ortsstrukturen anbinden. Außerdem muss man heute den Bedarf belegen. Früher hat man eine Fläche gekauft, ausgewiesen und abgewartet. Wir mussten schon vorab konkrete Bewerbungen von Unternehmen sammeln, die Platz bei uns suchen. Wir sind wirklich sehr glücklich, dass das funktioniert hat.

## Stichwort Verkehr – wie gut ist der Gewerbepark erreichbar?

Sehr gut. Wichtig ist dabei gar nicht so sehr die Autobahn, sondern die leistungsfähigen Kreis- und Staatsstraßen. Der Großteil des Verkehrs, sowohl Lieferverkehr als auch die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, kommt von Osten oder Norden und muss nicht durchs Dorf. Bis zur Autobahn sind es rund elf Kilometer, ein Lkw braucht dafür etwa neun Minuten. Ich sehe es tatsächlich positiv, dass wir nicht direkt an der Autobahn liegen: Nah genug, um attraktiv zu sein, aber weit genug weg, um mit den Nebenwirkungen nichts zu tun zu haben. So konnten wir unseren dörflichen Charakter bewahren und haben trotzdem die Vorteile von Industrie und Gewerbe.

## Was spricht sonst noch für Aschau als Standort?

Wir sind eine attraktive Gemeinde zum Wohnen und Arbeiten und liegen verkehrsgünstig mitten zwischen München, Rosenheim, Salzburg und Passau. Für Unternehmen bieten wir eine der niedrigsten Hebesätze in der Region und auch die Gebühren für Wasser, Abwasser und Kinderbetreuung sind niedrig. Wir haben schlanke Strukturen, sind entscheidungsfreudig und wirtschaftsfreundlich. Tatsächlich gibt es in Aschau fast so viele Arbeitsplätze wie Einwohner.

## Und für die Familien der Beschäftigten?

Wir haben den größten Kindergarten im Landkreis als Einzeleinrichtung, eine moderne Grundschule und eine Nachmittagsbetreuung. Wer sein Kind in der Nachmittagsbetreuung hat, bekommt die Ferienbetreuung automatisch dazu. Ansonsten kostet ein Ferientag 30 Euro, eine ganze Woche nur 90 Euro. Ein Kindergartenplatz kostet bei uns im Durchschnitt rund 30 Euro im Monat. Das ist möglich, weil der Kindergarten sehr wirtschaftlich geführt wird und die Gemeinde die Kosten für das Gebäude niedrig hält – erst kürzlich haben wir beispielsweise eine PV-Anlage auf den Kindergarten gesetzt. Für Familien sind solche Kosten heute oft ausschlaggebend.

## Ein richtiges Gesamtpaket also?

Genau darum geht es. Gute und bezahlbare Kinderbetreuung, eine lebendige Dorfgemeinschaft mit Vereinen und Freizeitangeboten, aber auch die Daseinsvorsorge. Wir haben beispielsweise eine Arztpraxis als Zweigstelle nach Aschau geholt, aktuell versuche ich, auch einen Zahnarzt zu gewinnen. Das Geld, das wir unter anderem durch unsere Unternehmen einnehmen, soll wieder den Bürgern, den Arbeitnehmern und den Betrieben zugutekommen. Wenn so ein Kreislauf einmal Dynamik angenommen hat, läuft vieles fast von selbst – dranbleiben muss man natürlich trotzdem.

## Ein sichtbares Beispiel dafür entsteht gerade beim Sportgelände?

Richtig, dort bauen wir gerade einen Kunstrasenplatz für unsere Fußballer. Daneben entstehen zwei Beachvolleyballfelder und wenn alles klappt, kommt noch ein asphaltierter Pumptrack für BMX und Mountainbikes dazu, damit sich die Jugend austoben kann. Das wird ein echtes Schmuckstück für rund 1,2 Millionen Euro – und so etwas kann sich eine Gemeinde nur leisten, wenn sie finanziell gesund aufgestellt ist. Auch das gehört für mich zur Lebensqualität im Dorf dazu.

## Stichwort Fernwärme – auch da spielen Industrie und Gewerbe eine Rolle?

Eine ganz entscheidende sogar. Der große Vorteil der Geothermie ist, dass die Wärme immer zur Verfügung steht, ob Sommer oder Winter. Die Stadtwerke legen bis spätestens 2028 eine Fernwärmeleitung zu uns heraus. Ab der Übergabestation ist es dann unser Netz. Baubeginn für Heizhaus mit Wärmespeichern und Pumpen wird 2027 sein.

## Warum braucht es dafür die Unternehmen?

Weil sich ein Fernwärmenetz sonst schlicht nicht rechnet. Die Infrastruktur ist unglaublich teuer: Straßen müssen aufgerissen und neu asphaltiert, Kanal und Wasserleitungen umverlegt werden. Das lohnt sich nur, wenn viel Wärme über die Leitung geht. Ein Wohngebiet mit gut gedämmten Häusern allein bringt dafür nicht genug Abnahme. Deshalb wird als Erstes die Industrie angeschlossen, die ganzjährig sehr viel Wärme braucht. Ich habe am Anfang immer im Spaß gesagt: Wir hängen das Dorf an den Rücklauf – also

an die Wärme, die von der Industrie zurückkommt und für die Haushalte immer noch reicht. Mittlerweile wird es wohl tatsächlich so kommen.

### Die Bürger profitieren also direkt davon, dass sich Unternehmen ansiedeln?

Genau. Ohne die Industrie und das Gewerbe vor Ort wäre Fernwärme für Aschau kaum bezahlbar. Andere Bürgermeister verzweifeln oft daran: Sie sitzen quasi auf einem Schatz, aber das Heraufholen und Verteilen der Wärme ist zu teuer. Bei uns ist es eine Win-win-Situation für alle Beteiligten – für die Stadtwerke Waldkraiburg, für die Gemeinde, für die Unternehmen und für die Bürgerinnen und Bürger. Wir nutzen einfach die Chancen, die sich uns bieten.

### Profitiert davon auch die Region?

Auf jeden Fall, das ist mir sehr wichtig. Die Menschen, die bei uns arbeiten, können und sollen gar nicht alle in Aschau wohnen. Ich sehe das als große Chance für die umliegenden Gemeinden: Wenn dort jemand ein altes Haus kauft und herrichtet, bleibt die Einkommensteuer im Ort, die Vereine bekommen Zuwachs, der Kindergarten wird voll und der Wirt hat Gäste. Außerdem geht von jedem Euro, den wir einnehmen, über die Kreisumlage gut die Hälfte an den Landkreis. Damit werden weiterführende Schulen, Straßen und das Krankenhaus mitfinanziert – also Sachen, die allen zugutekommen.

### Gibt es auch Schattenseiten?

Natürlich. Es wird Fläche verbraucht, die der Landwirtschaft nicht mehr zur Verfügung steht. Es entsteht mehr Verkehr und das Ortsbild verändert sich. Es gibt immer Menschen, die sagen: Das ist nicht mehr unser Aschau – und das ist durchaus berechtigt und bedarf einer umsichtigen Abwägung. Wachstum bringt auch Folgekosten mit sich, etwa für Spielplätze, Kindergarten- und Schulplätze. Das sehe ich aber eher als Investition in die Zukunft. Beim Verkehr haben wir, glaube ich, eine gute Lösung gefunden.

### Wie schafft man es, bei so viel Veränderung die Bürger mitzunehmen?

Durch Glaubwürdigkeit. Wo sich viel verändert, sind Menschen schnell skeptisch. Deshalb ist es wichtig, dass man das, was man sagt, auch tut, also auf Neudeutsch ›walk the talk‹. Wenn wir versprochen haben, dass wir das Gewerbegebiet grün und nachhaltig gestalten, dann pflanzen wir die Bäume eben nicht irgendwann, sondern gleich. Das ist manchmal mit mehr Aufwand verbunden, aber dann merken die Leute von Projekt zu Projekt: Die haben es gesagt und die haben es auch gemacht. Dazu gehört auch, viel miteinander zu reden – nicht nur, wenn es etwas zu feiern gibt.

### Was treibt dich persönlich an?

Wir haben in Aschau eine sehr gute Basis und große Möglichkeiten. Und ich finde, wer Möglichkeiten hat, hat auch die Verantwortung, etwas daraus zu machen – und das nicht nur für sich, sondern so, dass möglichst viele etwas davon haben. Dieses ›viele‹ hört für mich nicht an der Gemeindegrenze auf. Wir wollen ein starker, verlässlicher Partner in der Region sein, im Verbund mit den Nachbargemeinden, mit Waldkraiburg und dem Landkreis.

**Große Möglichkeiten mit großer Verantwortung – ein schönes Schlusswort. Herzlichen Dank für den interessanten Einblick! Wir wünschen dem Gewerbepark Thann viele passende, ›aufgeräumte‹ Unternehmen und Aschau weiterhin ein so gutes Händchen für die Zukunft.**

*Interview: Ida Lösch*

*Fotos: Gemeinde Aschau am Inn*

*Luftbild vom neuen Gewerbepark: Noch ist viel Platz - die Flächen im Gewerbepark Thann werden je nach Bedarf zugeschnitten.*






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

# Regional gebaut, nachhaltig gedacht

## Zimmerei Schiller wirkt an den Winklbauer Höfen mit

Ein modernes Wohnquartier aus Holz entsteht in Holzkirchen – und mittendrin steckt viel regionales Zimmererhandwerk. Die Zimmerei Rudolf Schiller aus Soyen gehört neben zwei weiteren Zimmerei- und Holzbaubetrieben zu den drei oberbayerischen Zimmereibetrieben, die gemeinsam die Bauelemente für die Winklbauer Höfe fertigen.



*Beim Richtfest der Winklbauer Höfe, errichtet durch die Max van Bredow Baukultur, konnten sich im August zahlreiche Besucher davon überzeugen, dass nachhaltiges Bauen in Oberbayern Schule macht.*




Wenn in Holzkirchen derzeit Haus für Haus die Winklbauer Höfe wachsen, erscheint dort weit mehr als ein gewöhnliches Wohnbauprojekt. Auf dem Areal zwischen Valleyer Weg und Angerstraße entsteht ein Quartier mit sechs Gebäuden und rund 80 Wohnungen. Das Besondere: Ein großer Teil des Ensembles wird in Holzbauweise errichtet. Dabei setzt der Bauherr bewusst auf regionale Materialien und regionale Handwerksbetriebe.

Zu diesen Partnern gehört die Zimmerei Rudolf Schiller aus Soyen. Damit wird bei den Winklbauer Höfen sichtbar, welche Bedeutung leistungsfähige Handwerksbetriebe aus der Region für moderne Bauvorhaben haben.

### Holz als Baustoff der Zukunft

Für die Zimmerei Schiller ist das Bauen mit Holz kein kurzfristiger Trend. Das familiengeführte Unternehmen wurde 1991 von Rudolf Schiller gegründet und hat sich seither auf hochwertige Holzbau- und Zimmererarbeiten spezialisiert. Heute verbindet der Betrieb traditionelles Handwerk mit moderner Technik und umfassender Erfahrung im Holzhausbau.

›Holz ist für uns nicht einfach ein Baustoff. Wir sind überzeugt von seinen Eigenschaften und den Möglichkeiten, die moderne Holzbauweise bietet‹, lautet die Philosophie des Unternehmens. Dabei stehen neben der handwerklichen Qualität auch Wohngesundheit, Wohnqualität und ein verantwortungsvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen im Mittelpunkt.

### Viele Gebäude – ein gemeinsames Ziel

Die Dimensionen der Winklbauer Höfe zeigen, dass moderner Holzbau längst nicht mehr auf das klassische Einfamilienhaus beschränkt ist. Das



*Die Herkunft jedes verbauten Holzstücks ist nachverfolgbar – von regionalen Waldbesitzern über das Sägewerk bis zum Einbau in den Häusern. Das gesamte Holz stammt aus einem Radius von gerade einmal 80 Kilometern. Die Vereinigung ›Wir bauen auf heimisches Holz e.V.‹ trägt maßgebend dazu bei.*

Projekt verbindet insgesamt rund 80 Wohnungen mit Gemeinschaftsangeboten, betreutem Wohnen, Tagespflege, Gemeinschaftsgarten, Co-Working-Angeboten und einem eigenen Mobilitätskonzept. Die Wohnungen reichen von etwa 42 bis 115 Quadratmetern.

Gerade bei einem Projekt dieser Größenordnung kommt es auf das Zusammenspiel verschiedener Gewerke und Unternehmen an. Planung, Fertigung und Montage müssen präzise aufeinander abgestimmt sein. Für die Zimmerei Schiller bedeutet dies, traditionelle handwerkliche Kompetenz mit einer hohen Fertigungstiefe, exakter Planung und zuverlässiger Zusammenarbeit zu verbinden.

Dieses Projekt ist damit auch ein Beispiel dafür, wie regionale Wertschöpfung bei größeren Bauvorhaben funktionieren kann: Planung und Projektentwicklung kommen aus der Region, ebenso wesentliche Teile der eingesetzten Materialien und die ausführenden Handwerksbetriebe.

Für die Zimmerei Schiller ist der Auftrag damit zugleich ein anspruchsvolles Referenzbeispiel für die Leistungsfähigkeit des regionalen Holzbaus. Denn wenn aus einzelnen Bauelementen schließlich ein komplettes Wohnquartier entsteht, wird sichtbar, was gutes Zimmererhandwerk leisten kann: nachhaltig, präzise und mit einem starken Bezug zur Region.

Die Winklbauer Höfe werden voraussichtlich 2027 fertiggestellt. Schon heute lässt sich auf der Baustelle erkennen, wie aus dem Zusammenspiel von moderner Architektur, nachhaltigem Bauen und regionalem Handwerk ein neues Stück Lebensraum entsteht.

*Text & Fotos:*
*Zimmerei Rudolf Schiller Gmbh & Co. KG*

*Staatsministerin Michaela Kaniber, hier mit Rudolf Schiller aus Soyen (links) und Franz Wörndl aus Eggstätt (rechts), hob die Vorbildrolle der Winklbauer Höfe für den nachhaltigen Wohnungsbau in Bayern hervor.*




Zimmerei
Holzhausbau
Dachanhebung
RUDOLF SCHILLER
ZIMMEREI RUDOLF SCHILLER
GMBH & CO. KG
Kraimoos 2 | 83564 Soyen
08071 55530-30
www.schiller-zimmerei.de
Wir wünschen allen frohe Weihnachten
& einen guten Rutsch ins neue Jahr.
Bauen
i Erleben Sie uns Online:
#natürlichslebensgfui
„a natürlichs Lebensgfui" >
Wir sind Ihr Partner wenn es um Neubau,
Ausbau und Umbau geht.

# Kfz-Schadenswissen

## Teil 3: Gutachten, Werkstatt, Mietwagen – wie die Regulierung wirklich läuft

In Teil 1 haben wir gezeigt, was direkt nach dem Unfall zu tun ist. In Teil 2 ging es um die Frage: Wer zahlt eigentlich? Im dritten Teil wird es konkret – denn es geht um das, was am Ende über Ihr Geld entscheidet: Gutachten, Werkstattwahl, Mietwagen und was bei einem Totalschaden wirklich gilt.

### Der andere ist schuld – Haftpflichtschaden

Hier zahlt die Versicherung des Unfallgegners. Und Sie haben dabei mehr Rechte, als die meisten wissen.

### Kleinschaden oder Versicherung?

Bei Schäden unter etwa 500 Euro kann es für den Verursacher sinnvoller sein, den Schaden privat zu regulieren – denn die Rückstufung im Schadenfreiheitsrabatt übersteigt oft die eigentliche Schadenssumme. Besteht der Geschädigte auf eine Abwicklung über die Versicherung? Kein Problem: Nach der Regulierung erhalten Sie eine Aufstellung der Kosten. Erstatten Sie diesen Betrag an die Versicherung, bleibt Ihre Schadenfreiheit erhalten.

### Gutachten – wichtigstes Werkzeug

Ab rund 1.000 Euro Schadenhöhe können Sie in der Regel einen eigenen, unabhängigen Sachverständigen beauftragen. Die Kosten trägt die gegnerische Versicherung. Das Gutachten ist die Grundlage für alles Weitere: Reparaturkosten, Wertminderung, Restwert.

Soll das Fahrzeug repariert werden und es handelt sich nicht um einen Totalschaden, reicht häufig auch ein Kostenvoranschlag einer Fachwerkstatt aus, das ist einfacher und schneller. Ein vollständiges Gutachten wird vor allem dann wichtig, wenn ohne Reparatur abgerechnet werden soll oder die Reparaturkosten in die Nähe des Wiederbeschaffungswerts kommen, Stichwort Totalschaden.

### Freie Werkstattwahl

Sie haben grundsätzlich freie Werkstattwahl, das ist Ihr gutes Recht. Ob die gegnerische Versicherung auf günstigere Stundensätze verweisen darf, hängt vom Einzelfall wie etwa Fahrzeugalter, Scheckheftnachweis und anderem ab. Übrigens: Sie können sich den Schaden auch auf Gutachtenbasis auszahlen lassen, ohne zu reparieren.

*Praxistipp*

Beim Haftpflichtschaden haben Sie das Recht, einen eigenen Sachverständigen zu beauftragen. Bei unklarer Schuldfrage ist ein Kostenvoranschlag oft das Mittel der Wahl, um die eigenen Kosten niedrig zu halten

**Leonhard Holzhammer**

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




Hoffentlich
Allianz
versichert!

Sie wollen mehr über die KFZ-Versicherung der Allianz erfahren? Besuchen Sie uns auf unsere Homepage.

Dann allerdings netto, also ohne Mehrwertsteuer. Hier kann es ebenfalls zu Kürzungen kommen, etwa bei Stundensätzen, Verbringungskosten oder ähnlichem.

### Mobilität während der Reparatur

Für die Dauer der Reparatur haben Sie Anspruch auf einen Mietwagen in angemessener Fahrzeugklasse oder alternativ auf eine tägliche Nutzungsausfallentschädigung. Wichtig: Es gilt eines von beidem, nicht beides gleichzeitig.

### Totalschaden und 130%-Regel

Übersteigen die Reparaturkosten den Wiederbeschaffungswert, liegt ein sogenannter wirtschaftlicher Totalschaden vor. Ersetzt wird dann der Wiederbeschaffungswert. Bei der Versicherungsleistung wird der Restwert, der meist vom Gutachter ermittelt wurde, abgezogen. Den Restwert erhalten Sie dann vom Restwertaufkäufer bei Übergabe des Fahrzeugs.

*Praxistipp*

Verkaufen Sie Ihr Fahrzeug nicht vorschnell – die gegnerische Versicherung darf Ihnen Restwertangebote vorlegen. Diese finden Sie in der Regel im ausgehändigten Gutachten. Prüfen Sie hier genau oder noch besser: Lassen Sie sich beraten, bevor Sie handeln.

Eine Besonderheit gilt ausschließlich im Haftpflichtschaden: die sogenannte 130-Prozent-Regel. Übersteigen die Reparaturkosten den Wiederbeschaffungswert um nicht mehr als 30 Prozent, dürfen Sie das Fahrzeug trotzdem reparieren lassen und erhalten die vollen Reparaturkosten. Voraussetzung: Die Reparatur erfolgt vollständig und fachgerecht gemäß Gutachten und Sie nutzen das Fahrzeug noch mindestens sechs Monate weiter.

### Ihre eigene Versicherung zahlt – Kaskoschaden

Hier reguliert Ihre eigene Versicherung, je nach Schadenart, über

die Teil- oder Vollkasko. Ein wichtiger Unterschied, den viele nicht kennen: Teilkaskoschäden wie Wildunfall, Hagelschaden, Diebstahl oder Glasbruch führen zu keiner Rückstufung im Schadenfreiheitsrabatt. Beim selbstverschuldeten Unfall über die Vollkasko hingegen greift die Rückstufung und Ihre Selbstbeteiligung.

## Partnerwerkstatt oder freie Wahl?

Das entscheidet Ihr Tarif, festgelegt bei Vertragsabschluss. Der Baustein ›Partnerwerkstatt‹ spart Beiträge, bindet Sie im Schadenfall aber an die Partnerwerkstätten der Allianz. Ohne diesen Baustein bleibt die Werkstattwahl frei.

## Achtung bei Leasing

Prüfen Sie vorab, ob Ihr Leasinggeber Reparaturen in Partnerwerkstätten erlaubt. Einige Hersteller schreiben in ihren Leasingverträgen Markenwerkstätten vor.

## Totalschaden in der Kasko

Auch hier gilt: Ein wirtschaftlicher Totalschaden bedeutet nicht automatisch, dass das Fahrzeug abgegeben werden muss. Eine vollständige Reparatur ist möglich, erstattet wird bis zur Höhe des Wiederbeschaffungswerts. Wichtig: Die Reparatur muss vollumfänglich erfolgen. Sprechen Sie vorher mit uns, wir klären das gemeinsam mit Ihnen.

Damit schließen wir unsere dreiteilige Serie rund um das Thema Kfz-Schaden ab. Von den ersten Schritten am Unfallort über die Schuldfrage bis hin zur Regulierung – wir hoffen, dass Sie sich mit diesem Wissen im Fall der Fälle sicherer fühlen.

Dies sind allgemeine Informationen und ersetzen keine Rechtsberatung im Einzelfall. Alle genannten Regelungen gelten nach deutschem Recht. Andere Länder, andere Sitten – wer im Ausland einen Unfall hat (beispielsweise in Österreich oder Italien), kann sich nicht automatisch auf dieselben Vorschriften berufen.

Haben Sie Fragen zu Ihrer konkreten Situation? Sprechen Sie uns an – genau dafür sind wir da. Ob telefonisch, per E-Mail oder persönlich vor Ort: Wir begleiten Sie durch den gesamten Prozess.

*Allzeit gute Fahrt!*

*Text: Leonhard Holzhammer*









# Gesund durch den Winter – gut vorbereitet ins Frühjahr

## Sanfte Unterstützung mit Bioresonanz





*Corinna Gerzer, Heilpraktikerin, Osteopathin und Physiotherapeutin und Betreiberin der Naturheilpraxis, freut sich gemeinsam mit Kollegin Franziska Schmitt, Physiotherapeutin und Osteopathin, darüber, mit wirkungsvollen und doch sanften Methoden helfen zu können.*

Die Bioresonanztherapie ist eine sanfte, schmerzfreie und entspannte Methode und eignet sich für jedes Alter – auch sehr gut für Kinder. Besonders wirkungsvoll hat sich diese Methode für folgende Problematiken herausgestellt:

- Allergien: Herbst und Winter nutzen, um sich frühzeitig auf die kommende Pollensaison vorzubereiten – mit dem Ziel, möglichst beschwerdearm durch Frühjahr und Sommer zu kommen.
- Herbst und Winter: begleitende Behandlung bei Infektanfälligkeit, akuten grippalen Infekten, Bronchitis, chronischem Schnupfen und wiederkehrender Sinusitis.
- Müdigkeit und Schlappheit: Unterstützung bei anhaltender Erschöpfung oder wenn die Erholung nach einem Infekt länger dauert.
- Chronische Beschwerden: individuelle begleitende Behandlung bei länger bestehenden Beschwerden.

Naturheilpraxis
Corinna Gerzer

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



Osteopathie
Priv. Physiotherapie
Laboranalysen
Ausleitverfahren
Bioresonanztherapie

Gesundheit als Gutschein verschenken!





TERMINE NACH VEREINBARUNG

Brandstätt 2
83567 Unterreit

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

www.osteopathie-gerzer.de





*Wo manuelle Therapiemöglichkeiten wie bei der Osteopathie und Physiotherapeutie zum Einsatz kommen, bietet sich die Ergänzung durch Bioresonanztherapie als sanfte und zugleich effiziente Methode an - die zugleich schmerzfrei und entspannt vom Patienten wahrgenommen wird.*

- Rund um Operationen: begleitende Unterstützung vor und nach einer Operation mit dem Ziel, Regeneration und Erholung zu unterstützen.
- Impfharmonisierung: begleitende Anwendung der Bioresonanztherapie.

## Osteopathie und Bioresonanz – sinnvoll kombiniert

Besonders schätze ich die Kombination beider Methoden: Während die Osteopathie auf der körperlich-strukturellen Ebene ansetzt, bietet die Bioresonanztherapie einen zusätzlichen komplementärmedizinischen Behandlungsansatz.

## Klein, persönlich und individuell

Wir sind ein kleines, persönliches Praxisteam und legen großen Wert auf individuelle Betreuung und ausreichend Zeit für den einzelnen Menschen. Kinder wie Erwachsene sollen sich bei uns gut aufgehoben und persönlich begleitet fühlen.

*Text & Fotos: Corinna Gerzer*


## Digitaler Reparatur- und Verleihführer

Landkreis Mühldorf a. Inn
Abfallwirtschaft

**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:**

Ihr Betrieb bietet Reparaturen- oder Verleihdienstleistungen an? Dann nutzen Sie die Möglichkeit, **kostenlos** für Ihre Dienstleistungen **zu werben** und Ihre Angebote sichtbar zu machen! Sie können sich direkt auf unserer Webseite online anmelden oder alternativ eine E-Mail mit den aktuellen Öffnungszeiten an abfallwirtschaft@lra-mue.de senden.

***„Gemeinsam Abfall vermeiden, Nachhaltigkeit stärken und Ressourcen bewahren!“***

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

# Frisch gekocht verbindet Generationen

## Die ›StifterKids‹ aus Waldkraiburg versorgen jetzt auch Gars am Inn

**Seit dem 21. September 2026 ist das Küchenteam des Adalbert Stifter Seniorenwohnens auch in Gars am Inn unterwegs: Von Montag bis Donnerstag beliefert die ASW gGmbH unter dem Namen ›StifterKids‹ die Offene Ganztagsschule (OGTS) des Gymnasiums Gars a.Inn mit frisch gekochtem Mittagessen.**

Damit erweitert das Adalbert Stifter Seniorenwohnen sein gastronomisches Angebot um ein neues Liefergebiet – und bringt gewissermaßen zwei Generationen an einen Tisch.

### Frisch gekocht statt einfach nur versorgt

In der Küche des Adalbert Stifter Seniorenwohnens wird täglich frisch gekocht. Neben den Bewohnerinnen und Bewohnern des Hauses sowie den Kundinnen und Kunden von ›Essen auf Rädern‹ gehören nun auch Schülerinnen und Schüler aus Gars am Inn zu den Gästen der Küche.

Für die ›StifterKids‹ entstehen abwechslungsreiche und kindgerechte Mittagsgerichte, die anschließend nach Gars am Inn gebracht werden. Besonders wichtig sind dabei Qualität, Frische und ein Speiseplan, der auch bei jungen Gästen gut ankommt.

Die ersten Wochen zeigen auch hier: Das Konzept funktioniert. Sowohl von den Kindern als auch von den Lehrkräften erhält das Team sehr positive Rückmeldungen. Darüber freut sich insbesondere das Küchenteam in Waldkraiburg, denn hinter jedem Essen stehen Planung, Vorbereitung und tägliche Arbeit.

### Von Waldkraiburg nach Gars – Montag bis Donnerstag

Die Zusammenarbeit mit der OGTS ist dabei mehr als die reine Lieferung von Mahlzeiten. Von Montag bis Donnerstag sorgt das Stifter-Team dafür, dass das Essen frisch und zuverlässig in Gars ankommt und dort für die Schülerinnen und Schüler bereitsteht.

Für die ASW gGmbH ist die neue Aufgabe ein schönes Beispiel dafür, wie vorhandene Strukturen sinnvoll für die Region genutzt werden können. Eine Küche, die ursprünglich vor allem für ältere Menschen kocht, versorgt heute ganz selbstverständlich auch die jüngere Generation.

›Wir freuen uns sehr, dass wir mit unseren StifterKids nun auch in Gars am Inn vertreten sind. Besonders schön ist für uns die Rückmeldung, dass unser frisch gekochtes Essen



bei den Schülerinnen und Schülern gut ankommt‹, so Hubert Forster von der Geschäftsleitung.

## Gutes Essen kennt kein Alter

Der Gedanke hinter den ›Stifter-Kids‹ passt gut zu dem, was das Adalbert Stifter Seniorenwohnen bereits seit vielen Jahren macht: Menschen mit einer guten Mahlzeit ein Stück Lebensqualität zu bieten.

Denn während mittags die Gerichte für die Schülerinnen und Schüler auf den Weg nach Gars gehen, ist auch der Fahrdienst von ›Essen auf Rädern‹ in Waldkraiburg und Umgebung unterwegs.

Das Angebot richtet sich dabei längst nicht ausschließlich an Seniorinnen und Senioren. Auch Menschen, die vorübergehend nicht selbst kochen können oder sich im Alltag einfach Unterstützung wünschen, können sich frisch gekochte Mahlzeiten bequem nach Hause bringen lassen.

So reicht der Mittagstisch des Adalbert Stifter Seniorenwohnens heute von Schülerinnen und Schülern bis hin zu Menschen im hohen Alter – frisch gekocht in Waldkraiburg und mit viel persönlichem Einsatz in der Region verteilt.

## Essen auf Rädern – frisch zu Ihnen nach Hause

Wer neugierig geworden ist und das Essen aus der Stifter-Küche selbst probieren möchte, kann sich gerne über das Angebot ›Essen auf Rädern‹ informieren.

**Das Team berät Interessierte persönlich und unkompliziert:**

- Telefon: 08638 – 88633, Erreichbarkeit Montag bis Freitag, 8 bis 14 Uhr
- E-Mail: buero@heimwerk-gruppe.de
- Internet: www.heimwerk-gruppe.de

Ob für die junge Generation in Gars oder für Menschen zu Hause in Waldkraiburg und Umgebung – am Ende steht für das Stifter-Team derselbe Anspruch: Frisch gekocht. Zuverlässig geliefert. Und immer von Mensch zu Mensch.

*Text: Adalbert Stifter Seniorenwohnen Waldkraiburg*

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

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

MontageService Spinnler
FENSTER & TÜREN
Fensterverkauf • Fenstermontage
Haustüren • Innenausbau
0160 5543193 | info@ms-spinnler.de
www.ms-spinnler.de
83567 Unterreit

# Mit ›vui Gfui, Herz und Humor‹

**Die Musik setzt ein. Vorne wartet der Bräutigam. Dann erscheint die Braut. Es sind nur wenige Schritte, ein kurzer Augenblick. Und doch verändert sich in diesem Moment die Atmosphäre bei allen Gästen. Für mich gehört genau dieser Augenblick zu den schönsten Momenten einer Hochzeit: Wenn ich sehe, wie der sonst so lässige Bräutigam aufgeregt auf seine Braut wartet und sie dann hereinkommt, freue ich mich jedes Mal und bin dankbar, dass ich bei diesem einzigartigen Moment dabei sein darf. Auf diesen Tag wird oft ein oder sogar zwei Jahre lang hin gefiebert, geplant und vorbereitet.**



Als Freie Traurednerin gestalte ich nebenberuflich individuelle Hochzeitszeremonien mit viel Herzblut. Doch was ist eine ›Freie Trauung‹ eigentlich genau? ›Frei‹ bedeutet zunächst, dass es keine festen Vorgaben oder vorgeschriebenen Abläufe gibt. Jede Zeremonie wird individuell gestaltet und auf die Geschichte des Brautpaares zugeschnitten. ›Frei‹ bedeutet aber nicht, dass die Hochzeit zwingend unter freiem Himmel stattfinden muss. Ob im Gasthaus, auf einer Alm, in einem Stadl oder in einem Schloss: Der Ort kann ganz nach den Wünschen des Paares gewählt werden.

Eine freie Trauung ist ein persönliches Versprechen zweier Menschen zueinander. Das weiß ich aus erster Hand, denn hauptberuflich begleite ich als Standesbeamtin ebenfalls zahlreiche Paare auf ihrem Weg ins Eheglück.

Wer glaubt, eine freie Trauung bestehe hauptsächlich aus einer Rede von 45 Minuten, unterschätzt den Aufwand, der dahintersteckt. Denn lange, bevor ich am Hochzeitstag vor den Gästen stehe, habe ich bereits viele Stunden mit dem Brautpaar verbracht.

In ausführlichen Gesprächen lerne ich die beiden kennen. Ich frage nach, höre zu und führe mit den Paaren auch Einzelinterviews. Dabei geht es nicht nur um die großen Meilensteine einer Beziehung, sondern vor allem um die kleinen Geschichten, die ein Paar ausmachen.

Wie war das erste Date? Wofür sind die beiden besonders dankbar? Welche Eigenheit des anderen bringt einen regelmäßig auf die Palme und gleichzeitig zum Lachen? Oft sind es genau diese unscheinbaren Erlebnisse, die eine Trauung so besonders persönlich machen. So entsteht Schritt für Schritt die Rede.



Ich möchte die Menschen zum Lachen bringen, aber auch ein bisschen zum Nachdenken. Denn für mich darf eine Hochzeit beides sein: fröhlich und emotional. Es darf gelacht werden, wenn von den Anfängen der Beziehung erzählt wird. Und es darf still werden, wenn es um die Herausforderungen, Erlebnisse und besonderen Momente geht, die zwei Menschen schon gemeinsam durchlebt haben.

Ein wichtiger Gedanke, der an so einem besonderen Moment wie der Hochzeit nicht fehlen darf, ist die Dankbarkeit. Dankbar dafür, einander gefunden zu haben. Dankbar für gemeinsame Jahre, für Familie und Freunde. Und dankbar für die vielen kleinen Dinge des Alltags, die oft selbstverständlich erscheinen, obwohl sie das Leben erst besonders machen.

Meine Trauungen halte ich ausschließlich auf Bayerisch. Genau das gehört für mich dazu, denn mit meiner Herzenssprache kann ich einfach das beste ›Gfui‹ rüberbringen. ›Vui Gfui‹ und ›a bisserl a Gaudi‹ gehören einfach dazu. Eine Trauung muss einfach echt sein und sich nach dem Hochzeitspaar anfühlen, um das es an diesem Tag geht.

Und wenn am Ende gelacht wird, vielleicht auch die eine oder andere Träne fließt und die Gäste einen Moment darüber nachdenken, was im eigenen Leben wirklich wichtig ist - dann habe ich genau das erreicht, was ich mir für jede Trauung wünsche.

*Habt's Lust auf a Hochzeit, die im Gedächtnis bleibt? Dann melds eich bei mir! I gfrei mi auf eich!*




TRAUREDNERIN
SONJA
ZIEGLGÄNSBERGER

*Freie Trauungen mit Herz –*
*persönlich, emotional, einzigartig.*

0157 88210913
www.traurednerin-sonja.de
traurednerin.sonja@web.de
traurednerin.sonja
84419 Obertaufkirchen

*Text: Sonja Zieglgänsberger*
*Fotos: Vera Westenthanner, Frank Ebert*




Stand der Angebote: 09/2026. Beispielfotos. Die Ausstattungsmerkmale der abgebildeten Fahrzeuge sind nicht Bestandteil des Angebotes.
[1] Gewerbekundenangebot der Ford Bank GmbH, Henry-Ford-Straße 1, 50735 Köln, für ausgewählte Finanzierungsangebote für Ford Neufahrzeuge. Bonität vorausgesetzt. Angebote gültig bis zum 31.12.2026. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Ausgeschlossen sind Großkunden mit Rahmenabkommen. Gültig zu den bei Vertragsabschluss geltenden Konditionen. Weitere Infos bei uns. [2] Ford Zielraten-Finanzierung, ein Angebot der Ford Bank GmbH, Henry-Ford-Str. 1, 50735 Köln. Angebot gilt für noch nicht zugelassene, für das jeweilige Zinsangebot berechtigte Ford Neufahrzeuge bei verbindlicher Kundenbestellung und Abschluss eines Darlehensvertrages und nur für Gewerbekunden (ausgeschlossen sind Großkunden mit Ford Rahmenabkommen).[3]Gilt für einen Ford Explorer Style 58kWh Batterie Elektromotor Standard Range 140 kW (190 PS), Automatikgetriebe, Heckantrieb. [4]Gilt für einen Ford Transit Custom Kastenwagen LKW Trend 280 L1 2,0 l EcoBlue-Dieselmotor 81kw (110 PS), 6-Gang-Schaltgetriebe, FWD-Antrieb, Start-Stopp-System, Euro 6d-ISC-FCM.

AUTO EDER WASSERBURG

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

# Ein Ort für den unsichtbaren Schmerz

## Offene Selbsthilfegruppe für Sternenkindereltern

**Wenn ein Kind vor, während oder kurz nach der Geburt von uns geht, bricht für die Eltern eine Welt zusammen. Neben der tiefen Trauer bleibt oft das Gefühl, mit diesem Verlust isoliert zu sein. Die Welt verändert sich von einem Moment auf den anderen. In Aschau am Inn gibt es seit nun eineinhalb Jahren eine offene Selbsthilfegruppe. Begleitet und strukturiert werden die Treffen von Kathrin Cloeren und Veronika Romeder, beide ausgebildete Trauerbegleiterinnen und selbst betroffene Mütter, die uns im Interview Einblicke geben.**

### Kathrin und Veronika, ihr leitet die Selbsthilfegruppe für Eltern von Sternenkindern in Aschau am Inn. Welche Erfahrungen bringen die Betroffenen mit?

Veronika: Die Situationen sind sehr unterschiedlich. Da sind Eltern, die ihr Kind sehr früh in der Schwangerschaft verloren haben und oft hören mussten: ›Es war ja noch nicht richtig da.‹ Und daneben sitzen Eltern, die ihr Kind kurz vor oder nach der Geburt verloren haben, manchmal nach Wochen des Hoffens und Bangens.

So verschieden diese Erfahrungen sind, sie verbindet ein tiefgreifender Verlust und die abrupte und sehr einschneidende Veränderung der eigene Lebensplanung in vielen Bereichen. Egal, wann der Verlust passiert – es ist immer der Verlust eines geliebten Kindes, eines ganzen Lebens, das man sich vorgestellt hat.

### Welche Gefühle stehen in den Gruppentreffen im Mittelpunkt?

Kathrin: Trauer zeigt sich in vielen Formen. Es ist oft eine sehr dichte, ehrliche Atmosphäre. Da ist Schmerz, Leere, aber auch Wut, Schuldgefühle, Verzweiflung und manchmal Neid auf andere Eltern. Viele berichten von dem Gefühl, nicht verstanden zu werden, gerade bei frühen Verlusten. Gleichzeitig gibt es auch Momente von Dankbarkeit – für die kurze Zeit mit dem Kind oder dafür, dass man in der Gruppe auf Menschen trifft, die wirklich nachempfinden können, was man erlebt hat.

### Hat sich der Umgang mit Sternenkinder-Eltern verändert?

Kathrin: Ja, sehr. Wenn man 30 oder 40 Jahre zurückblickt, wurde über solche Verluste kaum gesprochen. Viele Kinder wurden still geboren und die Eltern hatten oft nicht einmal die Möglichkeit, sich zu verabschieden. Trauer wurde eher verdrängt, auch von medizinischer Seite. Heute gibt es viel mehr Sensibilität: Eltern dürfen ihr Kind sehen, halten, Erinnerungen schaffen. Es gibt Beratungsangebote, Selbsthilfegruppen, und auch in der Gesellschaft wächst langsam das Verständnis. Trotzdem stoßen viele noch auf Unsicherheit oder unpassende Reaktionen – wir sind auf einem Weg, aber noch nicht am Ziel.

### Welche Schwierigkeiten begegnen den Eltern im Alltag?



Veronika: Oft ist es das Umfeld. Gut gemeinte Sätze können verletzend sein, weil sie den Verlust relativieren. Im Freundes- und Familienkreis entstehen Spannungen, weil viele nicht wissen, wie sie mit der Situation umgehen sollen. Diese Unsicherheit tut oft zusätzlich weh. Freundschaften und Partnerschaften werden auf die Probe gestellt, jeder trauert anders. Manche ziehen sich zurück, andere brauchen Austausch. Das kann zu Missverständnissen führen.

### Gibt es auch positive Entwicklungen, die ihr beobachtet?

Veronika: Ja, durchaus. Viele Eltern berichten, dass sie lernen, als Paar bewusster miteinander umzugehen. In Familien entstehen oft neue Formen von Nähe und Achtsamkeit. Freundschaften verändern sich – einige gehen verloren, aber andere werden tiefer und ehrlicher. Und in der Gruppe entsteht etwas, das schwer zu beschreiben ist: Ein Gefühl von ›hier werde ich verstanden, ohne viel erklären zu müssen‹. Das kann unglaublich entlastend sein.

### Was wünscht ihr euch für betroffene Eltern?

Kathrin: Dass ihre Trauer ihren Platz haben darf – egal, wie lange sie dauert oder wie sie aussieht. Und dass es Wege gibt, mit dem Verlust zu leben, ohne das Kind zu vergessen.

*Wenn Sie einen Ort suchen, an dem Ihr Schmerz verstanden wird und an dem an Ihr Sternenkind erinnert werden darf, sind Sie bei uns von Herzen willkommen – egal, wie lange der Verlust zurück liegt. Jeden vierten Dienstag im Monat von 18 bis 20 Uhr (außer Schulferien, dann vorangehender Dienstag) finden die Treffen im Pfarrheim St. Anna, Kirchenstr. 3, 84544 Aschau a.Inn, statt.*

*Text & Foto: Veronika Romeder*



# Familienunternehmen bezieht neues Betriebsgebäude

## 15 Jahre Relax Sensation und ein neuer Unternehmenssitz

**Zum 15-jährigen Bestehen zieht der oberbayerische Hersteller von Therapie- und Massageliegen in ein größeres Betriebsgebäude. Am 27. November 2026 feiert Relax Sensation im Chiemgau die Eröffnung. Der bisherige Standort wird weiter betrieben: Dort entsteht mit ›Aktiv Sensation‹ ein Angebot für Physiotherapie, Training und Regeneration.**

Was 2011 mit der Idee des Osteopathen und Physiotherapeuten Klaus Rixner begann, hat sich in den vergangenen 15 Jahren zu einem etablierten Hersteller hochwertiger Therapie- und Massageliegen entwickelt. Zum Jubiläum zieht Relax Sensation in ein größeres Betriebsgebäude in der Fabrikstraße 8 in Obing im Chiemgau. Der Umzug schafft mehr Platz für die eigene Fertigung und eröffnet neue Möglichkeiten für Produktion und Kundenberatung.

### Mehr Platz für das Handwerk

Das neue Betriebsgebäude vereint Produktion, Beratung und Verwaltung unter einem Dach. Neben einer neuen Produktionshalle entstehen Platz für eine eigene Polsterei und ein großzügiger Showroom, in dem Kundinnen und Kunden die Therapieliegen kennenlernen können. Damit schafft Relax Sensation die Voraussetzungen, Fertigung und Kundenberatung am neuen Standort weiterzuentwickeln.

›Seit der Gründung verbinden wir therapeutische Erfahrung mit handwerklicher Präzision. Dass wir diese Arbeit nun in einem größeren Gebäude fortsetzen können, ist ein wichtiger Schritt für unser Unternehmen‹, sagt Klaus Rixner.

### Aktiv Sensation am bisherigen Standort

Auch das bisherige Betriebsgebäude bleibt für die therapeutische Nutzung erhalten. Dort entsteht unter der Bezeichnung Aktiv Sensation ein Angebot für Physiotherapie, Osteopathie, Training und Regeneration. Der Standort ist damit weiterhin ein Ort für therapeutische Begleitung und Wohlbefinden.



*Laurenz und Klaus Rixner, die das Familienunternehmen künftig gemeinsam leiten.*

›Uns war wichtig, dass der jetzige Standort weiterhin für Menschen und ihre Gesundheit genutzt wird. Mit Aktiv Sensation wird dieser Gedanke auf eigene Weise weitergeführt‹, so Klaus Rixner. Seit der Gründung verbindet Relax Sensation handwerkliche Fertigung mit therapeutischer Erfahrung.

### Gemeinsam auf die nächsten Jahre anstoßen

Am 27. November 2026 feiert Relax Sensation sein 15-jähriges Bestehen und eröffnet zugleich das neue Betriebsgebäude. Der Anlass verbindet den Rückblick auf die Entwicklung des Unternehmens mit dem Blick in die Zukunft. Gäste sind herzlichst eingeladen, den neuen Standort kennenzulernen und gemeinsam auf das Erreichte und die kommenden Jahre anzustoßen. Auch innerhalb des Familienunternehmens steht ein wichtiger Schritt bevor: Mit Laurenz Rixner übernimmt die nächste Generation künftig den Vertrieb und gestaltet die weitere Entwicklung von Relax Sensation aktiv mit.

*Text & Fotos: Lea Mittermair*








# Engineering Excellence in Down Under

## GarsControl Senior beim Weltfinale der First LegoLeague in Sydney

**Ein außergewöhnliches Erlebnis liegt hinter dem Robotics-Team GarsControl Senior des Gymnasiums Gars: Nach der erfolgreichen Qualifikation in Deutschland durfte das Team beim Weltfinale der First LegoLeague Asia Pacific Open Championship in Sydney (Australien) gegen 53 der besten Mannschaften der Welt antreten.**

Bereits die ersten Tage standen ganz im Zeichen des internationalen Austausches. Die Schülerinnen und Schüler nutzten die Gelegenheit, Sydney zu erkunden, die weltberühmte Oper und den Hafen zu erleben und vor allem Teams aus zahlreichen Nationen kennenzulernen. Dabei entstanden viele neue Kontakte und Freundschaften über Ländergrenzen hinweg.

An vier intensiven Wettkampftagen mussten sich die Garser in den unterschiedlichsten Disziplinen beweisen. Neben dem Robot Game wurden auch die Bereiche Robot Design, Programmierung, Forschungsprojekt sowie die Präsentation vor einer internationalen Jury bewertet. Darüber hinaus gehörte auch das sogenannte Alliance Game zum Wettbewerb, bei dem zwei zuvor unbekannte Teams innerhalb kürzester Zeit gemeinsam eine neue Strategie entwickeln und ihre Roboter als Einheit einsetzen müssen. Gerade diese Disziplin verlangte neben technischem Können vor allem Teamfähigkeit, Flexibilität und Kommunikation.

Im Robot Game zeigte GarsControl Senior erneut seine außergewöhnliche Klasse. Mit 525 von 545 möglichen Punkten erreichte das Team einen hervorragenden 8. Platz und behauptete sich damit unter den Top Ten bei diesem Wettbewerb der weltbesten Teams. Auch in den übrigen Bewertungsbereichen überzeugten die Garser die Jury, die insbesondere die durchdachte Arbeitsweise, die technische Qualität und die hohe Kompetenz des Teams hervorhob.

Ein besonderer Höhepunkt folgte bei der Siegerehrung: Vor großem Publikum wurde GarsControl Senior mit dem Engineering Excellence Award ausgezeichnet. Dieser Preis würdigt Teams, die sich durch herausragende technische Lösungen, exzellentes Engineering und eine besonders hochwertige Umsetzung ihres Roboters auszeichnen – eine große Anerkennung für die monatelange Entwicklungs- und Programmierarbeit.

Für das Alliance Game wurde GarsControl Senior mit einem Team aus Honduras zusammengelost. Innerhalb kürzester Zeit gelang es beiden Mannschaften, ihre Strategien perfekt aufeinander abzustimmen und gemeinsam eine beeindruckende Leistung zu zeigen. Bereits in der Vorrunde erreichten sie als einziges Team 555 Punkte und qualifizierten sich souverän für die Finalrunde. Dort behielten sie auch unter großem Druck die Nerven und gewannen schließlich das Finale vor begeistertem Publikum. Damit setzten sie sich gegen insgesamt 52 weitere Teams durch und wurden als Alliance Champions gefeiert.

›Wir sind unglaublich stolz auf dieses Team. Dass GarsControl bereits zum zweiten Mal bei einem internationalen Finalwettbewerb das Alliance Game gewinnen konnte, unterstreicht eindrucksvoll die außergewöhnliche Leistungsfähigkeit, Konzentrationsstärke und Teamkompetenz unserer Schülerinnen und Schüler‹, freuen sich die Coaches Marco Grees und Tobias Bauer.

Die Teilnahme an diesem internationalen Finalwettbewerb war für alle Beteiligten ein unvergessliches Erlebnis. Neben den Erfolgen als Team bleiben vor allem die internationalen Begegnungen, der kulturelle Austausch und die Erfahrung, gemeinsam mit jungen Menschen aus aller Welt an technischen

NATURHEILPRAXIS
CARINA VITZTHUM
HEILPRAKTIKERIN

- Frauenheilkunde
- Darmsanierung
- Entgiftung/Ausleitung
- Mykotherapie
- Gemmotherapie
- Ohrakupunktur

Klosterweg 14
83567 Unterreit/Stadl
Tel. 0152 36609446
www.naturheilpraxis-cv.de

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



Herausforderungen zu arbeiten, in besonderer Erinnerung.

Das Gymnasium Gars gratuliert seinem Team GarsControl Senior und den betreuenden Lehrkräften herzlich zu diesem herausragenden Erfolg und ist stolz auf diese beeindruckende Botschafterrolle für die Schule, die Region und Deutschland. Ein besonders herzliches Dankeschön geht an alle Sponsoren und Unterstützer, die die Teilnahme an diesem Wettbewerb überhaupt erst möglich gemacht haben.

*Zusammenarbeit mit dem Team aus Honduras. Als Begleitlehrkraft war die stellvertretende Schulleiterin Andrea Dreßel mit in Sydney dabei - neben Tobias Bauer und Marco Grees.*

*Text: Marco Grees und Tobias Bauer*

*Fotos: Tobias Bauer*

# Unterstützung von Robotics am Gymnasium Gars

## 2.500 € Spende der Sparkasse Wasserburg an den Förderverein des Gymnasiums Gars fördert Technikbegeisterung und Nachwuchsarbeit




*Reihe hinten v.l.: StR Tobias Bauer, Schüler des Robotics-Teams, OStR Marco Grees, Mischa Schubert (Vorstandsvorsitzender Sparkasse Wasserburg), Richard Schönhuber (Leiter der Sparkassengeschäftsstelle Gars) und weitere Mitglieder des Robotics-Teams.*

Technik verstehen, gemeinsam tüfteln und eigene Ideen in die Praxis umsetzen: Das Wahlfach Robotics des Gymnasiums Gars bietet Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, sich intensiv mit technischen und digitalen Themen auseinanderzusetzen.

›Mit unserer Spende möchten wir das große Engagement rund um den Robotics-Wahlunterricht unterstützen und dazu beitragen, dass die Schülerinnen und Schüler auch weiterhin mit Begeisterung forschen, programmieren und ihre eigenen Ideen umsetzen können‹, so Mischa Schubert, Vorstandsvorsitzender der Sparkasse Wasserburg, der gemeinsam mit Richard Schönhuber, Leiter der Sparkassengeschäftsstelle Gars, die Spende stellvertretend an das Robotics-Team GarsControl senior übergeben hat.

Für die Sparkasse Wasserburg ist die Förderung von Kindern und Jugendlichen ein wichtiger Bestandteil ihres gesellschaftlichen Engagements. Gerade im Jahr des 200-jährigen Bestehens der Sparkasse wird die enge Verbundenheit mit den Menschen und Institutionen vor Ort besonders sichtbar.

Unter dem Jubiläumsslogan ›Oane von eich‹ blickt die Sparkasse Wasserburg dabei nicht nur auf ihre lange Geschichte zurück, sondern richtet den Blick auch in die Zukunft. Die Unterstützung der Robotics-Teams steht beispielhaft dafür:

Junge Menschen aus der Region erhalten die Möglichkeit, ihre Talente zu entdecken, neue Technologien kennenzulernen und gemeinsam Zukunft zu gestalten.

*Text & Foto: Sparkasse Wasserburg*



# Wichtige Ausrüstung und moderne Einsatztechnik

## Sparkasse Wasserburg unterstützt Rettungshundestaffel Inntal




*Verena Schrenker und Kurt Schmalwieser von der Rettungshundestaffel Inntal und Richard Schönhuber, Leiter der Sparkassengeschäftsstelle Gars a.Inn.*




Die Sparkasse Wasserburg unterstützt die wertvolle Arbeit der Rettungshundestaffel Inntal mit einer Spende in Höhe von 1.000 Euro. Mit dem Förderbetrag werden notwendige Anschaffungen für die ehrenamtliche Einsatzarbeit finanziert. Dazu zählen insbesondere Einsatz- und Schutzkleidung sowie die laufende Erneuerung von Funk- und Kommunikationstechnik und GPS-Geräten, die für die Suche nach vermissten Personen unverzichtbar sind.

Die symbolische Spendenübergabe erfolgte durch Richard Schönhuber, Leiter der Sparkassengeschäftsstelle Gars. Die Spende nahm Kurt Schmalwieser, Staffelleiter der Rettungshundestaffel Inntal, gemeinsam mit Verena Schrenker entgegen, die Mitarbeiterin der Sparkasse und zugleich aktives Mitglied der Rettungshundestaffel ist.

### Dienst für die Gesellschaft

›Die Mitglieder der Rettungshundestaffel leisten einen außergewöhnlichen Dienst für unsere Gesellschaft. Sie investieren unzählige Stunden ihrer Freizeit in Ausbildung, Training und Einsätze, um Menschen in Notsituationen zu helfen. Dieses ehrenamtliche Engagement verdient höchste Anerkennung und Unterstützung‹, betonte Richard Schönhuber bei der Übergabe.

Kurt Schmalwieser bedankte sich herzlich für die Unterstützung: ›Unsere Arbeit basiert vollständig auf ehrenamtlichem Engagement. Gleichzeitig entstehen laufend Kosten für Ausrüstung, Technik und Ausbildung. Die Spende der Sparkasse Wasserburg hilft uns dabei, unsere Einsatzbereitschaft dauerhaft auf hohem Niveau zu halten.‹

### ›Oane von eich‹

Als regional verwurzeltes Kreditinstitut fördert die Sparkasse Wasserburg seit vielen Jahren Vereine und soziale Einrichtungen und Organisationen, die einen wichtigen Beitrag zum Gemeinwohl leisten. Gerade im Jubiläumsjahr wird diese Verbundenheit besonders sichtbar: Unter dem Motto ›Oane von eich‹ feiert die Sparkasse Wasserburg ihr 200-jähriges Bestehen und unterstreicht damit ihre enge Beziehung zu den Menschen in der Region.

Infos zur ehrenamtlichen Arbeit von Verena Schrenker bei der Rettungshundestaffel Inntal gibt es bei Instagram und unter www.rhs-inntal.de im Internet.

*Text & Foto: Sparkasse Wasserburg*



# 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** .....



# Hilfe durch Berufsbildung

## Malawi-Hilfe Schwindegg e.V. plant weitere Projekte

Unsere Erfolgsgeschichte geht weiter. Ziemlich genau vor sechs Jahren haben wir uns erstmals vorgestellt und berichtet. Jetzt sind wir auf gutem Weg, eine Berufsausbildungsstätte für Holz- und Metallhandwerk aufzubauen.

### Vorgehensweise

Alle unsere Projekte werden auf Basis von Vorschlägen der Chiefs beziehungsweise Schulleitern und mit inhaltlicher Umsetzungs-Beteiligung durch die Bevölkerung implementiert. Staatliche Stellen werden in die Projekte jeweils von Anfang eingebunden, beispielsweise das District Education Management. Mit dem District Commissioner (Regierungsbezirks-Präsident) und dem zuständigen Mitglied des Parlaments werden die Projekte jeweils persönlich besprochen. Damit stellen wir sicher, dass die Projekte von der Bevölkerung mitgetragen und unterstützt werden.

### Was geschah seit Oktober 2020?

Nachfolgend einige der insgesamt über 70 Einzelaktionen, die seither erfolgt sind:

- Bau von 31 **Trinkwasserbrunnen**, viele davon an Schulen: Unser ursprüngliches Ziel von mindestens fünf Brunnen hatten wir nach knapp eineinhalb Jahren erreicht, jetzt sind es 31 Brunnen und wir betreuen über 50 Trinkwasserbrunnen.
- **Schulgebäude und Toiletten**: An über 15 Schulen wurden neue Klassenzimmer und Toiletten gebaut. Dabei erfolgte vieles unter Eigenleistung der Schulgemeinschaften, die wir mit Zement, Holz und Dachblechen unterstützt haben.
- **Schulspeisung**: Für über 7.500 Kinder an acht Schulen gibt es täglich Porridge zum Frühstück. Bei einer Besuchsreise mit Freunden durften wir auch selbst verteilen.
- **Schneiderschulen**: Frauen werden an zwei Standorten in sechsmonatigen Ausbildungen zu Schneiderinnen und können sich damit selbständig machen.
- **Kindergärten**: Zwei wurden bereits gebaut und werden in Eigenregie der Gemeinden betrieben.

Dazu kommen zwei Projekte in unserer Heimat:

- Team Malawi-Hilfe beim Stadtradeln: Seit 2020 sind wir bei der Aktion ›Stadtradeln-Radeln für ein gutes Klima‹ im Landkreis Mühldorf dabei. Fünfmal in Folge haben wir den Kilometer-Sieger aller Teams erreicht und dabei Spenden gesammelt.
- Ferienprogramm für Kinder in Schwindegg: Jedes Jahr gibt es die ›Schwindegger Detektive auf der Suche nach dem Schatz‹, eine Schnitzeljagd mit Bezug zu Malawi und unseren Projekten.

Die Berufsausbildung ist in Malawi ein wichtiges Thema, um die Jugendlichen in Lohn und Brot zu bringen und ihnen eine Perspektive zu geben.. Deshalb bereiten wir auf Anregung des örtlichen Senior Chiefs eine Handwerksausbildung für Schreiner und Metallhandwerker vor. Dieses Projekt wird uns das ganze Jahr 2027 beschäftigen und wir sind bereits jetzt dabei, die Voraussetzungen zu schaffen.

Unser Wunsch ist, dass die finanzielle Unterstützung, die der Verein bisher erfahren hat, auch für die Berufsausbildung fortgeführt wird. Das, was wir bereits jetzt für die Bevölkerung in Ngala und Umgebung bewirkt haben, ist sensationell. Deshalb unsere Bitte an







*V.o.n.u.: Trinkwasserbrunnen sind - ebenso wie Schulspeisungen - die essentiellen Lebensgrundlagen. Auch der Bau von Toiletten gehören dazu.*



*Strahlende Gesichter und Hilfe zugleich: Ferienprogramm ›Schwindegger Detektive auf der Suche nach dem Schatz‹, eine Schnitzeljagd mit Bezug zu Malawi Projekten.*



*In den beiden Schneiderschulen laufen sechs Monate Ausbildung.*



*An acht Schulen gibt es täglich Schulspeisungen für über 7.500 Kinder.*

Sie, dafür zu spenden – schon jetzt vielen herzlichen Dank für die Unterstützung der Malawi-Hilfe Schwindegg!

Jeder einzelne Cent der eingehenden Spenden kommt direkt vor Ort an, Verwaltungskosten werden durch den Gründer getragen.

**Für Fragen und Anregungen nehmen Sie gerne Kontakt auf:**

- Konrad Ess Tel. +49 171 2323 052
- E-Mail: k.ess@malawi-hilfe-schwindegg.de

***Unser Spendenkonto bei der VR Bank Taufkirchen-Dorfen:***

- Malawi-Hilfe Schwindegg e.V. IBAN DE79701695660007156391

*Internet: malawi-hilfe-schwindegg.de*

*Facebook: #MalawiHilfeSchwindegg*

*Text & Fotos: Konrad Ess*






# INN Magazin Kids Seiten

## Serie: Mia entdeckt ihre Welt



Teil 6 - Zum Selberlesen - oder Vorlesen lassen

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

*Es ist Winter und das Jahr neigt sich langsam dem Ende zu. Vor dem Hühnerstall liegt Schnee und der Tag ist mehr dunkel als hell. Für Mia eine anstrengende Zeit, da sie sich im Moment auch nicht wohl fühlt.*




**Mia**: Hatschi... Mama, ich bin so müde und mir ist gleichzeitig heiß und kalt, was ist denn das? Außerdem bin ich ganz nass, war denn der Hund Wastl hier und hat mich wieder nass gespritzt?

**Mama Adelgunde**: Nein mein Kind, wie soll er denn hier in den Hühnerstall gekommen sein? Lass mich mal nachsehen... Hmm... Ich denke mal, du hast Fieber.

**Mia**: Fieber! Was ist denn das? Bin ich krank?

**Mama Adelgunde**: Du Liebes, direkt krank nenne ich das nicht. Du brauchst jetzt einfach ein bisschen Ruhe. Die ganze Zeit warst du so viel draußen mit deinen vielen Freunden unterwegs und hast fast gar nicht mehr geschlafen.

**Mia:** Ich will aber keine Ruhe geben. Mama, ich möchte meine Freunde besuchen und mit ihnen spielen und schöne Geschichten erleben.

**Mama Adelgunde**: Das kannst du ja bald wieder tun, nur im Augenblick eben nicht, dein Körper möchte sich jetzt erst mal ausruhen.

**Mia**: Wie lange muss ich denn warten? Mama, ich hab doch gar keine Geduld.

**Mama Adelgunde**: Das kann ich dir nicht genau sagen Mia, ein, zwei Tage vielleicht?

**Mia** (*ganz entsetzt*): ZWEI TAGE! So lange?

**Mama Adelgunde**: Vielleicht sogar drei. Aber ich verspreche dir, du kannst danach wieder mit deinen Freunden spielen und wirst dich viel besser fühlen.

**Mia**: Ich, Hatschi, kann aber nicht so lange warten!

**Mama Adelgunde**: Doch Mia, das kannst du. Schau, in dieser Zeit reinigt sich dein Körper selbst. Die Hitze vom Fieber wärmt dich und verscheucht gleichzeitig, was dich so müde macht. Du wirst hinterher noch mehr Immunkräfte haben und sollte dich der Wastl wieder nass spritzen, so macht dir das gar nichts aus. In der Zwischenzeit packst du dich am besten ganz warm ein.

**Mia**: Selber reinigen... Hatschi, Immunkräfte...? Ich versteh gar nichts. Mama, darf ich mich an dich kuscheln?

**Mama Adelgunde**: Aber sicher doch, komm her du Liebes. Weißt du Mia, da sind gerade diese Leukozyten...

**Mia**: Leuko...was?

**Mama Adelgunde**: Das sind die weißen Blutkörperchen in deinem Blut. Und die putzen gerade deinen Körper von innen. Alles, was da nicht hingehört, wird weggeräumt.

**Mia**: Hatschi, dann ist das ja gar nicht so schlecht, Hatschi, wie ich dachte. Toll, was du alles weißt.



**Mama Adelgunde**: Im Augenblick fühlst du dich müde und bist verschwitzt. Hinterher, sobald die mit dem Putzen fertig sind, fühlst du dich viel besser.

**Mia**: Wenn das so ist Mama, dann halte ich das schon aus.

**Mama Adelgunde**: Das ist gut. Und leider wird das heute Nacht auch gar nicht so einfach werden.

**Mia**: Warum denn Mama? Du machst mir Angst, das hört sich ja schlimm an.

**Mama Adelgunde**: Heute Nacht wird es eine Zeit lang fürchterlich laut krachen und stinken.

**Mia**: Was? Warum das denn?

**Mama Adelgunde**: Die Menschen feiern da so ein komisches Fest, sie nennen es Silvester oder Neujahrsnacht. Und leider glauben immer noch viele, sie müssten dazu unerträglichen Lärm, grelles Licht und Gestank machen.

**Mia**: Wozu denn? Sind die denn dumm, diese Menschen?

**Mama Adelgunde**: Zum Glück werden es von Jahr zu Jahr weniger, die das möchten. Leider sind es aber immer noch sehr viele, die diese Unerträglichkeit schön finden. Was sie dabei überhaupt nicht bedenken, wie schlimm das für alle Tiere ist. Wir werden dabei ganz verängstigt und sind oft tagelang verstört. Den Krach hören viele von uns sehr viel lauter als die Menschen selbst. Dabei muss es eigentlich schon für sie nicht zum Aushalten sein. Am liebsten würden wir Tiere uns dort verstecken, wo wir davon nichts hören und riechen müssen. Leider geht das aber nicht.

**Mia** (*kämpferisch*): Ich werde raus gehen und diesen dummen Menschen sagen, dass wir uns fürchten und diesen Krach und Gestank nicht wollen.



**Mama Adelgunde**: Ach Mia, du bist so ein besonderes, liebes Hühnerkind. Ich fürchte nur, von diesen Menschen wird dir niemand zuhören.

**Mia**: Aber, aber Mama, irgendetwas müssen wir doch tun können?

**Mama Adelgunde**: Wir können leider nur warten, liebe Mia, bis sie es selber begreifen, dass auch ihnen dieser Krach und Gestank nicht gut tut.

**Mia**: Dann kuscheln wir uns solange einfach ganz fest zusammen, Mama. Dann geht die Nacht schneller vorbei.

*Text: Paul Strohmaier • Zeichnungen: Ida Lösch*

*Fortsetzung folgt…*

## *Mia und ihre Freunde wünschen allen eine schöne Winterzeit!*



# Kinder - Buchtipp

## ACHTUNG: Lesen gefährdet die Dummheit ;-)




### Wale retten Igeln helfen Erde schützen

*Jess French*
*Herausgeber: arsEdition*
*Gebunden, 64 Seiten*
*ISBN-13: 978-3845833736*
*Altersempfehlung: ab 8 Jahren*
*Preis: ab ca 8€ (gebraucht)*

Hier wartet ein Natur- und Tierbuch mit wunderschönen Illustrationen, präzisen Informationen und mehr als 70 Ideen auf kleine Naturschützer. Nach einer kurzen Einleitung werden die zwölf Hauptlebensräume aller Tiere auf unserer Erde vorgestellt und eingeführt. Im Folgenden widmen sich immer zwei Doppelseiten dem jeweiligen Habitat. Los geht es jeweils mit einer detailreichen, doppelseitigen Illustration, zum Beispiel des Waldes, mit vielen Tieren zum Entdecken und zwei kurzen Texten zu Beschaffenheit, Wichtigkeit und Gefährdung. Auf der nächsten Doppelseite werden jeweils fünf typische Tiere noch einmal genauer erklärt, beim Wald zum Beispiel der Rotdeckenkäfer, das Eichhörnchen, die Mopsfledermaus, die Zikade und der blaue Laufkäfer. Außerdem gibt es Tipps für umweltgerechtes Verhalten oder kleine Projekte für einen bewussteren Umgang mit der Natur. Der Schluss des Buches beinhaltet noch einige Informationen zu bedrohten Arten, ein Glossar und ein Register.

Ein liebevolles Buch, das schon bei jungen Lesern die Wertschätzung der Natur wecken möchte.



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

**Öffnungszeiten Bücherei Aschau am Inn • Schulstraße 3:**
**Mo + Fr 15.00 - 18.00 Uhr & Do 09.00 - 11.00 Uhr**
Tel. 08638 - 94 35 -45 - Email: buecherei@aschau-a-inn.bayern.de
**Jeder interessierte Leser kann kostenlos Mitglied werden!**

**Öffnungszeiten Bücherei Gars • Hauptstr. 41 • 83536 Gars:**
**Sonntag 09:00-11:15 Uhr & Donnerstag 16:30-19:00 Uhr**
**Tel. 08073-9169713 – Email buecherei-gars@t-online.de**

**Stadtbücherei ›Haus des Buches‹ Waldkraiburg**
Siemensstr. 2 • 84478 Waldkraiburg
Telefon +49 08638 959-260 • Telefax +49 08638 959-160
Email: stadtbuecherei@stadtbuecherei-waldkraiburg.de
www.stadtbuecherei-waldkraiburg.de
**Öffnungszeiten**: Mi. bis Fr. 10 - 18 Uhr • Sa. 10 - 13 Uhr




### Warum merke ich nicht, dass die Erde sich dreht?

*James Doyle*
*Herausgeber: Knesebeck*
*Gebunden, 96 Seiten*
*ISBN-13: 978-3957282538*
*Preis: ab ca. 6 € (gebraucht)*
*Altersempfehlung: ab 8 Jahren*

Dieses Buch hat sich viel vorgenommen: 84 Fragen aus sämtlichen Bereichen der Naturwissenschaften zu beantworten, die sich viele von uns sicher schon einmal gestellt haben. Das gelingt mal mehr, mal weniger fundiert, aber immer unterhaltsam und mit vielen interessanten Informationsbröckchen. Die Bandbreite der Themen reicht von Physik über Chemie, Biologie, Astronomie, Technik und Geografie. Die 21 Kapitel bestehen aus jeweils vier Fragen, die einem speziellen Themenbereich zugeordnet sind, zum Beispiel ›Wetter und Elektrizität‹, ›Wie wir unsere Welt sehen‹ oder auch ›Schlaf und Gehirn‹. Am Ende gibt es ein knappes Glossar. Das könnte durchaus umfangreicher sein..

Die comicartige Gestaltung mit vielen witzigen Grafiken, großen historischen Fotos und Abbildungen klassischer Gemälde machen das Buch besonders. So sorgt z.B. eine Abbildung von ›Der Schrei‹ von Edvard Munch zum Thema Schallwellen für eine kreative Verknüpfung von Kunst und Naturwissenschaften.

Ein Buch zum Schmökern, Entdecken und Staunen, das erste Einblicke zu wissenschaftlichen Themen gibt.

### Fehlerbild

ab 6 Jahren ★★☆

Der Schneemann unten sieht fast so aus wie oben. Aber nur fast! Findest du die sieben Unterschiede?





# Kids Seiten

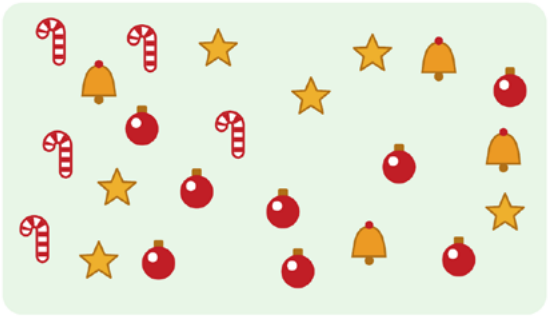
## Fröhliche Weihnachten!



### Wie viele siehst du?

ab 4 Jahren ★☆☆

Zähle die Sterne, Kugeln, Glocken und Zuckerstangen. Trage die Zahlen in die Kästchen ein.





### Geheimcode

ab 9 Jahren ★★★

Ein Wichtel hat dir eine geheime Botschaft geschickt. Jede Zahl steht für einen Buchstaben: A = 1, B = 2, C = 3 und so weiter. Was steht da?

| 22 | 9 | 5 | 12 | | 19 | 16 | 1 | 19 | 19 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | |

| 9 | 13 | | 19 | 3 | 8 | 14 | 5 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |

**Tipp:** Schreib dir zuerst das ganze ABC mit den passenden Zahlen auf.

### Weihnachts-Sudoku

ab 8 Jahren ★★★

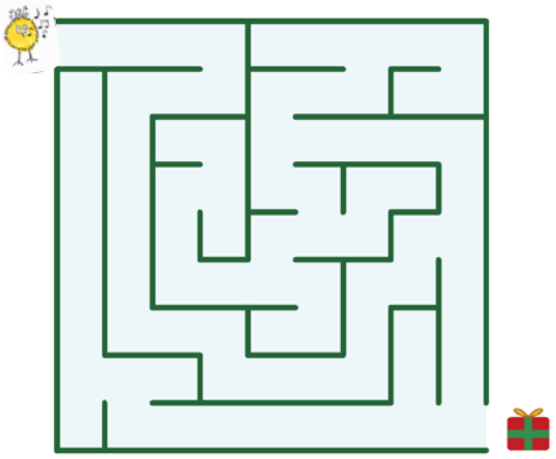
Trage die Zahlen 1 bis 6 ein. Jede Zahl darf in jeder Zeile, in jeder Spalte und in jedem dick umrandeten Kasten nur einmal vorkommen.

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

### Mia sucht ihr Geschenk

ab 5 Jahren ★★☆

Das Küken Mia entdeckt im Schnee ein Päckchen. Hilf ihr hin! Nur ein Weg führt zum Ziel.



### Buchstabensalat

ab 7 Jahren ★★☆

Zehn Weihnachtswörter verstecken sich im Gitter: waagrecht, senkrecht und schräg. Kreise sie ein!

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| K | R | I | P | P | E | Z | I | M | T |
| L | P | G | A | D | V | E | N | T | M |
| W | A | S | L | U | M | H | U | R | B |
| E | G | T | E | O | E | B | F | E | S |
| T | N | E | L | A | C | P | W | N | C |
| F | N | R | P | O | O | K | I | T | H |
| P | I | N | F | G | U | A | E | I | N |
| N | I | K | O | L | A | U | S | E | E |
| U | U | O | E | N | G | E | L | R | E |
| K | F | I | A | K | E | R | Z | E | A |

STERN · KERZE · ENGEL · SCHNEE · GLOCKE
KRIPPE · NIKOLAUS · ADVENT · RENTIER · ZIMT

*Rätsellösungen auf der vorletzten Innenseite!*

# Serie: Lebens-Kunst - Ein Leben, um zu schauen - Teil 2

## Zu Besuch bei Dieter Wieland am Staffelsee

**Im zweiten Teil erfahren wir nun mehr über Dieter Wielands Engagement für den Seidlpark und angehende Bauherren, über seine Auszeichnungen sowie weitere Erlebnisse im Einsatz für das Schöne, das Erhaltenswerte und die Ästhetik.**



*Dokumentarfilmer und Autor Dieter Wieland (rechts) mit seiner Frau Heidi (Mitte) vor einem Haus, dessen Bauherr sich gerne Empfehlungen zum Sanieren des verrotteten Baudenkmals holte. Alte Häuser brauchen Liebhaber und Handwerker mit Gespür.*

**Sie erwähnten, dass Sie heute Briefe von jungen Menschen bekommen, die voller Begeisterung Ihre alten Filme schauen. Haben wir heute eine andere Generation mit mehr Verständnis und Empathie? Holt sich diese junge Generation die Lebensqualität zurück?**

Das hoffe und wünsche ich sehr. Allerdings müssen sie ja immer noch streiten dafür. Gerade vor einigen Tagen bekam ich einen Brief eines jungen Mannes aus der Südheide. Dort will der amtierende Bürgermeister unbedingt vor den Schlosspark eine Siedlung bauen. Das Hoffnungsvolle an der Geschichte ist: Der junge Mann, gerade 18 Jahre alt, kämpft für den Erhalt des Bestandes. Außerdem hat er seinem Vater, sie besitzen dort eine Landwirtschaft, meinen Film über die Hecken gezeigt. Es brauchte keine große Überzeugungsarbeit. Der Vater pflanzt jetzt wieder Hecken. Sicher sind das Einzelfälle, aber dennoch passiert bei dem einen oder anderem ein Umdenken. Viele Briefe von jungen Menschen erschüttern mich, die schreiben, wie ich die Entwicklung vor 40 oder 50 Jahren schon sehen konnte? Die Zerstörung gerade der Umwelt wäre doch erst heute ein Thema.

**Gibt es neben Ihrer Gabe des Schauens noch andere Inspirationen und Quellen, aus denen Sie schöpfen können?**

Ich habe eine Riesenbibliothek. Schon immer haben mich gerade alte Bücher fasziniert. Wann und wo es nur ging, habe ich mir Literatur über Gartenbau, über das Bauen von Häusern und Dörfern angeeignet. Um 1780 wurde darüber sinniert, wie ein kleiner Markt sinnvoll zu erstellen ist. Und immer war ein wichtiger Hintergedanke, preiswert ein gutes Haus zu bauen. Solche Gedanken beschäftigen mich heute nach wie vor. Ich glaube, dass wir viel zu viel Geld für, wie ich meine, blöde Häuser ausgeben. In der Einfachheit des Bauens kann eine Qualität liegen, die ich nicht für viel Geld bekomme. Diese Qualität bekomme ich nur, wenn ich ein Hirn habe und mir einen guten Grundriss überlege.

**Sie haben eine Zeit lang angehende Bauherrn unterstützt und beraten?**

Das habe ich immer sehr gerne getan. Meist konnte ich gute Beispiele in ihrer

*Ein gutes Beispiel für einen Umbau in Buch am Buchrain ohne zu zerstören: Nicht-tragende Wände wurden entfernt, so sind großzügige neue Wohnräume entstanden. Die energetische Verbesserung genügt allen Vorschriften.*





Umgebung nennen oder zeigen, denn jede Region hatte einen eigenen Baustil. Ich denke, man muss Häuser selbst ansehen und sich nicht von Hochglanzprospekten in die Irre leiten lassen. Wer begreifen will, was ein gutes Haus ausmacht, der muss bei der Haustüre reingehen. Da fängt es an. Wie empfängt einen das Haus, fühlen wir uns umarmt vom Haus? Ich bin überhaupt für Umarmungen. Höfe, Vorgärten, Bäume. Wenn man sich unsere heutige Architektur ansieht, so wird darauf keinerlei Wert mehr gelegt. Ebenso findet man beispielsweise nur noch selten Bäume mit Bänken zum Ratschen. Vielen der Ratsuchenden habe ich den Bayerischen Landesverein für Heimatpflege empfohlen. Dazu gab es früher Zeitschriften mit guten Wohnhäusern und Baubeispielen, die vermisse ich schon lange. Heute findet man, wenn überhaupt, noch Artikel über gute Umbauten. Natürlich ist wichtig, ein leerstehendes Haus wieder in Stand zu setzen. Doch wir sollten überhaupt lernen, nicht immer sofort abzureißen und neu zu bauen. Da kämen wir jetzt aber ins Philosophieren.

**Es findet sich ein breit gefächertes Themenspektrum, dass Sie bearbeitet haben. Gibt es rückblickend ein Thema, über dass Sie heute noch gerne einen Film machen würden?**

Natürlich können Sie sich vorstellen, dass ich diese scheußlichen Steingärten überhaupt nicht mag. Es gibt schöne Bücher über gelungene Gärten, eine spöttische Fernsehsendung würde aber sicher nicht schaden. Da wäre ich so frei und würde die Steine beiseiteschaffen, um zu sehen, wie es darunter aussieht. Es ist unglaublich, was da alles an asphaltierten Planen liegt und wieviel Glyphosat gestreut wurde, nur damit sich ja kein Löwenzahn durchboxt. Aber das wäre nur ein kleines Thema. Ganz besonders würden mich heute gelungene Umbauten interessieren. Umbauten in bestehenden Häusern. Ich bin in einer Zeit aufgewachsen, die ist leider noch lange nicht vorbei, wo jeder unbedingt ein Eigenheim haben wollte. Und wenn schon kein Eigenheim möglich war, dann musste es zumindest eine Doppelhaushälfte sein. Beides sind in meinen Augen zwei ›schiache Sachn‹. Mit anderen Dorfgrundrissen, mit anderen Häusern, könnte man das alles viel besser machen. Ich kenne einige gute Beispiele, wie bestehende Einzelhäuser aus den fünfziger Jahren in neue, bessere Einzelhäuser umgebaut worden sind. So etwas sollte viel deutlicher gezeigt werden. Man muss nicht immer abreißen. Alles, was schon einmal gebaut wurde, hat Geld, Rohstoffe und Zeit gekostet. Was abgerissen wird, wird aufwändig zu Straßenschotter verarbeitet. Dabei brauchen wir überhaupt keine neuen Straßen. Was wir unbedingt lernen sollten, ist zu reparieren. Das wäre genauso ein endloses Thema, das ich heute aufgreifen würde. Reparieren, anstatt neu zu bauen. Diesen Wahnsinn an neuen Autobahnen und den Ausbau zu sechsspurigen Fahrbahnen würde ich anprangern. Ich habe lange in Los Angeles gelebt und dort täglich Stau erlebt. Auf acht-, teilweise zehnspurigen Straßen stand man die längste Zeit im Stau. Eine Spur dagegen ist relativ staufrei zu befahren. ›Free Lane - only for two persons or more‹ heißt es da, aber in den meisten Autos sitzt immer nur eine Person.






Eigentlich zieht man aufs Land, um mehr Lebensqualität zu haben. Nur leider werden dort die Qualitäten auch immer weniger. Einen Kramer gibt es meist nicht mehr, zum Supermarkt muss gefahren werden. Zur Arbeit wird gependelt – aber ungern mit dem Zug. An Themen würde es nach wie vor nicht mangeln, es gibt noch viel zu lernen. Wobei man das meiste über das Leben in der Kindheit lernt. Und wenn die Kinder mit dem großen SUV zum Waldkindergarten gefahren werden, frage ich mich, was aus diesen Kindern mal wird? Jedes Kind wird einzeln gebracht, so entstehen keine Gemeinschaften. Dennoch sind das Themen, die müssen jetzt von anderen bearbeitet werden. Was für mich sehr auffällig ist, dass das Fernsehen aufgehört hat, kritisch zu sein und zu hinterfragen.

**Ich bin mir relativ sicher, dass Sie heute nicht mehr diese Möglichkeit bekämen, solch kritische Sendungen wie Ihre es immer waren, zu produzieren, geschweige denn auszustrahlen?**

Damit haben Sie vermutlich Recht. Ich hatte das Riesenglück, mit meinem damaligen Chef Heinz Böhmler - Erfinder der Abendschau und der Sendereihe ›Unter unserem Himmel‹ - einen Mann zu finden, der gemerkt hat, dass es wichtig ist, was ich mache. Er hat mich gegen alle Anfeindungen verteidigt, auch gegen den damaligen Landshuter Oberbürgermeister Deimer, der mit im Rundfunkrat saß und mich unbedingt aus dem Rundfunk draußen haben wollte. Er hatte Macht. Heinz Böhmler schaffte es, uns zu einer gemeinsamen Fernsehdiskussion zu bewegen, bei der hitzige Wortgefechte stattfanden. Irgendwie ist in dieser Diskussionsrunde ein Wunder geschehen und wir konnten Deimer überzeugen. Er hat fortan als Städtetagspräsident unsere Arbeit verteidigt. Die heutige Politik interessiert der Denkmalschutz nicht mehr. Ebenso verhält es sich mit dem Naturschutz. Diese Themen sind ihnen einfach nur noch lästig. Es wird heute ›bürgernahe Politik‹ genannt, angeblich dürfen die Menschen selbst entscheiden und sie brauchen für nichts Verantwortung zu übernehmen.

**Was machen Sie persönlich zur Erhaltung der bayerischen Kultur, am Bau oder in der Natur?**

Ich bin jetzt 89 Jahre alt, da lassen dann die Kräfte schon mal ein bisschen nach. Wir haben hier eine Wiese erworben. Ich bin sehr stolz darauf, fast ein Hektar dieser wunderschönen Landschaft mein Eigen nennen zu dürfen. Im Laufe der Jahre haben wir, hauptsächlich meine Frau Heidi und ich, es geschafft, aus diesem Fleckchen Erde eine wunderbar blühende Blumenwiese zu machen. Hauptsächlich findet man in dieser Gegend Feuchtwiesen, unsere hingegen ist ein Trockenrasen mit einer schier unglaublichen Pflanzenvielfalt. Ich setze mich für den Erhalt und die Pflege ein, räume den Dreck raus, manchmal in Form von leeren Whiskyflaschen oder den Hinterlassenschaften von Hunden. Wir lassen die Wiese mähen und machen Heu, das die Bauern gerne verfüttern. Es macht mich sehr stolz, einen kleinen Beitrag zur Erhaltung alter Kulturlandschaften zu leisten. Dass ich in gewisser Weise etwas zurückgeben kann, was mir dieses Land schenkt. Unser Haus haben wir mit Sorgfalt und Bedacht umgebaut und Erweiterungen angefügt, die das Landschaftsbild sicher nicht verschandeln. Außerdem engagiere ich mich ehrenamtlich im Murnauer Seidlpark. Ich möchte dazu beitragen, ein Stück absolute Qualität zu retten. Es gibt keine Menschen mehr, die einen Park bauen wollen, geschweige denn, ihn bauen könnten. Dieser Park ist ein Zeugnis höchster Gartenbaukunst.

**Was ist der Seidlpark genau und wer ist der Namensgeber dafür?**

Beim Seidlpark geht es um die Pflege und Erhaltung von sage und schreibe 17 Hektar. Seidl hatte als Architekt vielerlei Begabungen. Ob für Prunkbauten, für Gartenanlagen oder Möbel, er brillierte auf allen Gebieten. Seine Kundschaft bestand aus den Reichsten der Reichen und diese lud er in seine Villa nach Murnau ein. Bei langen Spaziergängen durch seinen Park wurden dann die Wünsche und Vorstellungen seiner Kunden besprochen. Geld dürfte dabei keine Rolle gespielt haben. Nach Vertragsunterzeichnung reiste er mit der Eisenbahn beispielsweise nach Brüssel, nach Aachen oder nach Budapest und bestimmte persönlich, wohin die Villa gebaut wurde. Bauleute wurden vor Ort ausgewählt, die Bauleiter waren allerdings immer aus seiner Riege. Gebaut wurde nach Aussicht, die Zimmeranordnung richtete sich nach dem jeweiligen Stand der Sonne, immer verbunden mit den schönsten Landschaftsblicken.

Als wir 2008 anfingen, uns um den Seidlpark zu kümmern, gab es in Weihenstephan noch einen Lehrstuhl für








*Seidlpark Murnau: ›Freundschaftsaltar‹ auf dem Freundschaftshügel...*



*...und beim Konzert am ›Gloriettl‹, dem hölzernen Badehaus.*

Gartendenkmalpflege. Dieser wurde mittlerweile abgeschafft. Eine der letzten Arbeiten am Institut galt dem Park. Die Studentinnen haben damals noch 700 Bäume kartiert und aufgelistet, die noch von Seidl selbst stammten. Inzwischen sind leider sehr viele davon kaputt gegangen. Unsere Arbeit besteht auch darin, die gleichen Bäume an der gleichen Stelle penibel nachzupflanzen. Das erfordert häufig einen hohen Maschineneinsatz, da die alten Baumstümpfe ausgefräst werden müssen.

**Sie haben im Laufe Ihrer langen Tätigkeit viel mit Politikern zu tun gehabt. Vermutlich haben die meisten Ihre Arbeit eher kritisch gesehen. Dem gegenüber bekamen Sie viele politisch motivierte Auszeichnungen. Fühlten Sie sich dabei nicht irgendwie unwohl, heute von einem Politiker eine Auszeichnung zu erhalten, der Sie gestern noch bekämpft hat?**

Meine Filme sind sicher nicht entstanden, um dafür einen Preis zu bekommen. Witzigerweise bekam ich alle meine Preise, und es waren viele, von meinen Gegnern überreicht. Hier in Bayern waren alle von der CSU. Edmund Stoiber hat mir beispielsweise den Bayerischen Verdienstorden umgehängt. Ich sagte ihm dabei, ich fände es toll von ihm, seinen größten Kritiker mit so einem bedeutenden Orden auszuzeichnen. Seine Antwort darauf war, dass er mit meiner Kritik wenigstens etwas anfangen könne. Das fand ich bemerkenswert. Von Barbara Stamm, die mich allerdings mochte, erhielt ich den Verfassungsorden. Meine größte Auszeichnung habe ich ausgerechnet vom Bayerischen Landwirtschaftsminister bekommen, obwohl ich dieses Ministerium mit der Flurbereinigung am meisten kritisiert habe. Alle Preise sind also irgendwie von der CSU. Scheinbar hat ihnen dann meine Arbeit und mein Einsatz doch imponiert. Ich habe die Preise aber auch nie abgelehnt. Ich fände so ein Verhalten arrogant und eingebildet. Mein schönster Orden, da bin ich wirklich sehr stolz, ist der Carl-Friedrich-Schinkel-Ring. Schinkel war ›der preußische Baumeister‹, der Begründer des preußischen Denkmalschutzes. Was mich dabei so stolz macht: Ich war der einzige Journalist, der den Preis je bekommen hat. In der Regel bekommen ihn nur Architekten, meist erst mit







*Klare und einfache Häuser waren immer schon preiswert im Bau und Unterhalt - und funktionieren über Generationen, so Dieter Wieland.*

über 90 Jahren. Meinen bekam ich viel früher. Selbst von der Obersten Baubehörde, die ich geradezu leidenschaftlich angegriffen habe, erhielt ich den ersten bayerischen Staatspreis für Architektur. Irgendwie finde ich diese Begebenheiten alle sehr lustig, aber jeder einzelne Preis freute mich. Manchmal kamen die Überbringer des Preises zu spät, so zeigten sie mir dann noch ein wenig ihre Abneigung. Was mir allerdings Respekt verschafft hat, waren die Überreichung des Bundesverdienstkreuzes 1.Klasse durch Kultusminister Hans Maier und die Verleihung des Deutschen Denkmalschutzpreises 1981 mit der wunderschönen silbernen Halbkugel, übergeben von unserem Freund, dem Landshuter Bildhauer Fritz Koenig. Solche Auszeichnungen halfen mir dann doch ein bisschen und öffneten so manche Tür, die ohne diese Preise geschlossen geblieben wäre.

Eines möchte ich dazu noch sagen: Niemand hat die Pressefreiheit beim Bayerischen Rundfunk so verteidigt wie mein damaliger Intendant Christian Wallenreiter. Ich sage das auch deshalb, weil einige Preise von ihm ins Leben gerufen wurden. Er hat mich auch vor allen Landräten geschützt, vor wütenden Ministern und Abgeordneten. Selbst vor den Rundfunkräten hat er uns Journalisten in Schutz genommen. Ein wunderbarer Mensch und Intendant, wie es ihn nie mehr geben wird. Nach dem Internationalem Naturschutzjahr 1970 gab es 1975 das Europäische Denkmalschutzjahr. Dies war allerdings in Deutschland ein Problem, weil der Denkmalschutz Ländersache ist. Wallenreiter war dann derjenige, der angeregt hat, ein Nationalkomitee zu gründen. Somit waren alle Bundesländer an einem Tisch und konnten aus deutscher Sicht gute Beiträge zum Denkmalschutzjahr erarbeiten.

**Interessant finde ich Ihre Aussage, mancher Preis hat mir Schutz geboten. Konnten Sie sich nach Verleihung so manchen Preises damit auch mehr trauen?**

Nein, das nicht, aber ich bin dadurch weniger angegriffen worden. An Mut hat es mir nie gefehlt. Ich habe mit meinem Tun und meinen Aussagen schon ein bisschen gefährlich gelebt. Wir waren frisch verheiratet, die Kinder kamen und ein Haus war zu bezahlen. Und plötzlich will mich jemand auf die Straße setzen. Es ist nicht einfach, wenn man einen Film macht und danach heftig angegriffen wird. Im Grunde bin ich stolz auf alle Filme, für die ich angegriffen wurde. Aber bei diesem einen Film ging es um ein armes Dorf im Spessart, Weibersbrunn, wo die Männer das ganze Jahr weg waren, um woanders zu arbeiten. Dort gab es keine Arbeit, sie mussten ihre Familie als Baggerfahrer in Frankfurt oder sonst wo ernähren. Sie waren das ganze Jahr nicht zu Hause. Nur an Weihnachten konnten sie heim. Ein alter Schuster dort hat mir das noch sehr lebendig erzählen können. Sie kamen zu ihm, ließen sich neue Schuhe machen und zu Hause zeugten sie ein Kind, das sie dann im Jahr darauf an Weihnachten zum ersten Mal sahen. Über diesen Film hat sich ausgerechnet der dortige Landrat beschwert, weil ein Bürgermeister im Film erzählte, wie arm die Gegend dort war. Das Gleiche ist mir noch einmal passiert bei einer Sendung über den Bayerischen Wald und bei einer weiteren über den Frankenwald. Sie wollten alle nichts mehr darüber hören, wie arm die Region früher war und wie schlecht es dort zu leben war. Ich finde diese Geschichten unglaublich wichtig. Zu meinem großen Glück haben mein Intendant und der Chefredakteur immer eine schützende Hand über mich gehalten und nebenbei fanden sie meine Filme auch gut.

**Sie traten zeitlebens als Streiter für das Schöne, das Erhaltenswerte und die Ästhetik auf. Flora und Fauna waren Ihnen immer besonders wichtig. Wo sehen Sie Ihre größten Erfolge?**

Ganz wichtig sehe ich meine Mitarbeit am Bayerischen Denkmalschutzgesetz. Daran hatte ich einen nicht unerheblichen Anteil. Wobei ich auch erleben musste, wie schützende Gesetze wieder abgeschwächt wurden, wenn sie unbequem waren. Da fehlten dann halt plötzlich die Gelder. Ehrlicherweise muss ich sagen, ich hätte gerne mehr erreicht. Sicher haben mir einige Kreisbaumeister bestätigt, es sei leichter geworden mit Bauherrn zu reden, die ein Denkmalobjekt besaßen. Sogar manche Architekten bestätigten mir dies. Ich wollte immer erreichen, Einfamilienhäuser einfacher zu



*›Neubaugebiete könnten ganz anders aussehen als der genormte Einfamilienhaus-Brei. Man kann wunderbar dichter bauen und dabei wertvolle Flächen sparen, Grün erhalten und - wie hier im Beispiel bei der Baugemeinschaft Münsing - einen Anger für die Bewohner zum Feiern und Begegnen einplanen.‹ begeistert sich der Autor und Filmemacher.*



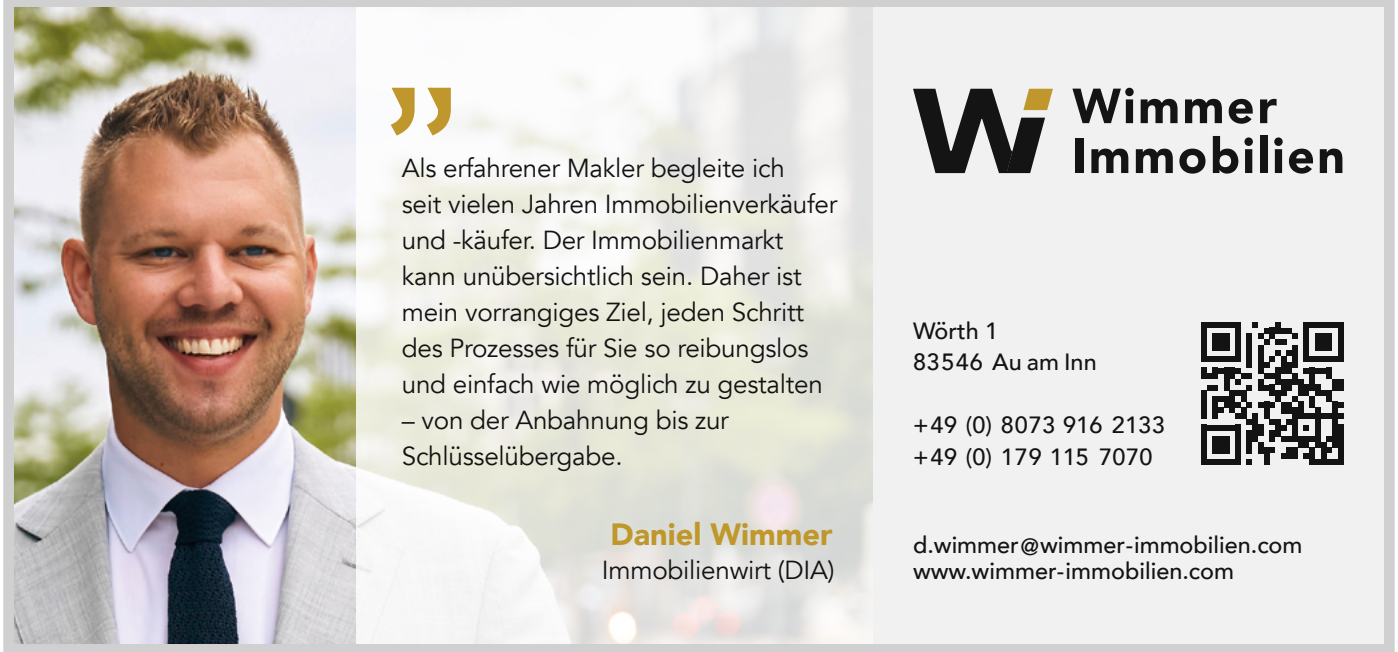
bauen. Einige habe ich damit erreicht und die entstandenen Objekte auch gerne vorgezeigt. Die Menschen konnten sich damals das Bauen auch noch leisten. Für die heute so exorbitant hohen Preise beim Bauen kann ich nichts. Allerdings hat dies zur Folge, dass eigentlich nur noch Baukonzerne bauen. Deren Architekten interessieren sich sicher nicht für meine kritischen Anmerkungen zum Thema.

**Wie ergeht es Ihnen, wenn Sie heute über das Land oder durch die Städte und Dörfer fahren? Wie empfinden Sie die Entwicklung?**

Der Reichtum liegt in der Zukunft. Die Grunderkenntnis ist noch nicht wirklich bei den Menschen angekommen. Es geht um uns. Es geht um jene, die nach uns kommen. Was und vor allem in welchem Zustand hinterlassen wir unsere Welt den folgenden Generationen? Wie gehen wir mit Ressourcen um, die auch für die Nachfolgenden noch reichen müssen? Ich denke, da gibt es noch viel für uns zu lernen.

**Ganz herzlichen Dank für die wunderbare Gastfreundschaft, die Einblicke in Ihr Leben und Wirken. Nicht umsonst heißt es, hinter jedem starken Mann steht eine noch stärkere Frau. Danke also auch an Ihre Frau Heidi Wieland. Alles Gute, weiterhin viel Gesundheit und Freude für Sie und Ihre Lieben.**

*Interview: Paul Strohmaier*
*Fotos: Dieter Wieland*



# Mauritius – mehr als nur Strand

Wer Mauritius hört, denkt sicherlich zuerst an weiße Strände und türkisblaues Meer. Dabei hat die Insel im Indischen Ozean so viel mehr zu bieten als traumhafte Buchten und entspannte Stunden am Wasser. Zwischen grünen Bergen, bunten Märkten und faszinierenden kulturellen Einflüssen wartet eine überraschend vielseitige Insel darauf, entdeckt zu werden.







Mauritius ist von vier großen Kulturkreisen geprägt. Indische, afrikanische, europäische und chinesische Einflüsse verschmelzen hier zu einer einzigartigen Mischung. Neben asiatisch geprägten Märkten und Streetfood-Ständen findet man farbenfrohe Hindu-Tempel, chinesische Pagoden und historische Kirchen. Traditionelle Feste und kulinarische Spezialitäten machen das lebendige Miteinander spürbar – und zeigen, dass Mauritius weit mehr zu bieten hat als Sonne, Sand und Meer.

Doch nicht nur die kulturelle Vielfalt überrascht: Auch landschaftlich hat Mauritius einiges zu bieten. Während entlang der Küste helle Sandstrände und türkisfarbene Lagunen warten, wird es im Inneren der Insel immer grüner. Üppige Wälder, imposante Berge, rauschende Wasserfälle und endlose Zuckerrohrfelder prägen das Bild. Spektakuläre Aussichtspunkte und beeindruckende Felsformationen machen deutlich, wie viel es auf der kleinen Insel mitten im Indischen Ozean zu entdecken gibt.

## Inselgefühl im lebendigen Norden

Im Norden zeigt sich Mauritius von seiner belebten Seite. Rund um Grand Baie laden kleine Geschäfte, Restaurants und Cafés zum Entdecken ein, während der Hafen und die umliegenden Buchten zum Bummeln und Verweilen verführen. Hier kann man durch die Straßen schlendern, lokale Spezialitäten probieren oder den Tag bei einem Sundowner mit Meerblick ausklingen lassen. Wer Lust auf einen Ausflug aufs Wasser hat, dem bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, die Küste vom Boot aus zu erkunden.




**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



## Auf Tuchfühlung mit der Meereswelt

Mauritius begeistert nicht nur an Land, sondern auch unter der Wasseroberfläche. Mit etwas Glück kann man Delfine beobachten und auch Wale sind in den Gewässern rund um die Insel unterwegs. Besonders spannend: Pottwale leben ganzjährig in den tieferen Meeresregionen vor Mauritius, während andere Walarten saisonal vorbeiziehen. Allerdings sollte man bei Bootsausflügen unbedingt darauf achten, Anbieter zu wählen, die respektvoll mit den Tieren umgehen, ausreichend Abstand halten und sie nicht bedrängen.

## Von Chamarel bis zum Traumstrand am Le Morne

Weiter geht es ins grüne Herz des Südwestens. In Chamarel wartet mit der siebenfarbigen Erde eine der bekanntesten Natursehenswürdigkeiten der Insel. Auch die üppige Vegetation und die Wasserfälle machen die Region zu einem lohnenden Ausflugsziel. Anschließend führt die Reise zum markanten Le Morne Brabant, der sich eindrucksvoll über die türkisfarbene Lagune erhebt.

Und weil zu Mauritius natürlich auch ein Bilderbuchstrand gehört, darf eine entspannte Auszeit am Meer nicht fehlen: Der lange Sandstrand am Fuße des Le Morne ist der perfekte Ort, um die Erlebnisse des Tages Revue passieren zu lassen – mit den Füßen im warmen Sand und dem Blick auf den Sonnenuntergang.

## Mauritius-Urlaub nach Wunsch

Ob lebendiger Norden, faszinierende Natur oder entspannte Tage am Traumstrand – welche Seite von Mauritius am besten zu dir passt, hängt ganz davon ab, was du auf deiner Reise erleben möchtest. Mit unserer Erfahrung unterstützen wir dich dabei, deinen ganz persönlichen Inselurlaub zu planen.

Vereinbare deinen individuellen Beratungstermin ganz einfach über den QR-Code und hol dir auf Instagram bei @wild.travel.julie jede Menge Reiseinspiration für deinen nächsten Urlaub. Beratung & Buchung wie immer bei uns im Reisebüro Wild.

*Text & Fotos: Reisebüro Wild*

@WILD.TRAVEL.JULIE

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

BESTATTUNGEN
M. Reisegast



Martina Maier
Ihre Trauerberaterin in Waldkraiburg

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

www.reisegast.com
info@reisegast.com

Marienburger Str. 26
84478 Waldkraiburg
TEL: (08638) 94 290

Stadtplatz 6
84453 Mühldorf am Inn
TEL: (08631) 910 3230

# Zehn Wochen, acht Länder, ein Paddel

## Mit dem Kajak von Marktl am Inn bis nach Rumänien – zehn Wochen unterwegs mit der Tour International Danubien

Josef Obermeier aus Lengmoos bei Gars am Inn ist unseren Lesern bestens bekannt als der Hersteller von feinsten Pralinenkreationen. Als Kind hat er so manche Flaschenpost am Inn auf die Reise geschickt – ohne zu wissen, wo sie wohl ankommen würde. Im Sommer 2026 ist er seinen Kindheitserinnerungen quasi hinterhergepaddelt: Mit der Tour International Danubien, kurz TID, der längsten Flusswanderfahrt der Welt, ging es zehn Wochen lang durch acht Länder Richtung Schwarzes Meer. Für das INN Magazin – und für seine Enkel - berichtet er von seinen Erlebnissen.



*Josef Obermeier wie man ihn nicht kennt: Braungebrannt und mit Bart auf seiner TID Tour mit dem Kajak von Marktl bis ans Schwarze Meer.*

### Ein Jugendtraum

2.300 Kilometer in zehn Wochen durch acht Länder – das ist die TID. Seit 1956 findet die Tour jedes Jahr auf der Donau statt. Sie beginnt in Ingolstadt und endet an der Mündung ins Schwarze Meer.

Viele Jahre habe ich davon geträumt, einmal dabei zu sein. Nach dem Einstieg meiner Nachfolgerinnen in unser Schokoladen- und Pralinengeschäft ›Confiserie Obermeier‹ und meinem Renteneintritt hatte ich diesen Sommer endlich die Zeit dafür. Der vorgeschriebene Gesundheitscheck verlief positiv. Es konnte also tatsächlich losgehen – dorthin, wohin ich früher schon so manche Flaschenpost habe schwimmen lassen.

Mein Plan war, möglichst nahe an zu Hause zu starten und mich erst in Passau der TID anzuschließen. Als Einsetzstelle hatte ich deshalb die Staustufe Neuötting gewählt, kurz nach der Einmündung des Innkanals. Nach drei Tagesetappen allein auf dem Inn würde ich in Passau auf die TID-Gruppe treffen.

### Fehlstart ohne Paddel

An einem Mittwochmorgen im Juni fuhr mich meine Frau samt der gesamten Ausrüstung für die zehnwöchige Reise zum Startpunkt. Für die Tour hatte ich mir eigens ein Wanderkajak mit besonders viel Stauraum gekauft. Jeder Teilnehmer transportiert alles, was er braucht, selbst im Boot: Zelt, Schlafsack, Kochgeschirr, Kleidung und etwas Proviant für den Fall, dass man unterwegs keine Lebensmittel bekommt.

Das schwere Boot war vom Autodach geladen, die Ausrüstung verstaut – und dann wurde mir schlagartig bewusst, dass ich mein Paddel vergessen hatte. Zugegebenermaßen war ich aufgeregt vor



*Start in Marktl am Inn - Beginn der neunwöchigen Reise.*

dem Start zu meiner Traumreise – trotzdem unglaublich für mich, dass ich einen der wichtigsten Ausrüstungsgegenstände vergessen hatte. Nach dem ersten Schreck luden wir alles wieder aufs Auto und fuhren nach Hause zurück.

Allerdings fand ich mein Paddel auch zu Hause nicht. Nach einigen Gedankengängen, auch, ob dieses Vorzeichen

*Das mühsame Umtragen der Boote und wieder Einsetzen im Unterwasser hat sich gelohnt. Im Hintergrund die Staustufe Ybbs, wo einige Kameraden in der Schleuse kenterten.*



*Weit ab von der Zivilisation - Rast auf einer Sandbank. Bei Niedrigwasser verengt sich das Flussbett extrem. Die komplette Schifffahrt wurde auf einer Länge von 1.500km eingestellt.*



vielleicht ein schlechtes Omen sei, fiel es mir wieder ein: Das Paddel musste am Soyener See liegen, wo ich zuletzt trainiert hatte. Und tatsächlich: Das Paddel lag genauso auf der Liegewiese, wie ich es zwei Tage zuvor zurückgelassen hatte.

## Allein auf dem Inn

Am Mittag dann der zweite Anlauf. Wegen der verlorenen Zeit setzte ich gleich ein Stück weiter flussabwärts ein – und so begann meine Tour erst in Marktl am Inn.

Obwohl ich die Strecke bis Passau von einer früheren Fahrt kannte, waren die ersten Kilometer sehr aufregend. Der Abschied von meiner Frau war bewegend, denn zweieinhalb Monate sind eine lange Zeit.

Konzentriert paddelte ich den ganzen Nachmittag, vorbei an der Mündung der Salzach, bis zur Staustufe Frauenstein. In der Nähe der gleichnamigen Burg schlug ich mein Zelt für die erste Nacht auf. Am nächsten Morgen gab es ein kleines Müslifrühstück, ich musste mein Zelt abbauen, alles im Boot verstauen und schon ging eszurück auf das eiskalte Wasser des Inns. Paddeln bis zum nächsten Übernachtungsplatz – so ungefähr würden auch die nächsten 67 Tage aussehen.

Die zweite Nacht verbrachte ich in Neuhaus am Inn, gegenüber von Schärding. Ein kleiner Park am Ufer schien mir ein guter Platz zu sein. Erlaubt war das Zelten dort sicher nicht, gestört hat es aber niemanden – und am nächsten Morgen war ich schon wieder weg. Beim Einsteigen ins Boot beobachteten mich einige Kinder auf dem Weg zur Schule und wollten wissen, wohin ich denn fahre. Ich konnte es selbst kaum glauben, als ich ihnen erzählte: bis ans Schwarze Meer. Sichtlich beeindruckt – und ohne zu ahnen, wie lang diese Reise ist – wünschten sie mir eine gute Fahrt.

Mehrere Staustufen musste ich ›umtragen‹. Dabei zog ich das Boot mühsam auf einem Bootswagen, einem kleinen Gestell auf zwei Rädern, oft mehrere hundert Meter weit bis zur Einsetzstelle unterhalb des Kraftwerks. Bei brütender Hitze kam ich schließlich in Passau an. Eine Pause auf einer Kiesbank unterhalb des turbulenten Zusammenflusses von Donau und Inn, mit imposantem Blick auf die Stadt, entschädigte mich für die Mühen des Tages. Jetzt waren es nur noch 15 Kilometer bis Erlau an der österreichischen Grenze, dem vereinbarten Übernachtungsplatz und Treffpunkt der TID auf dem Gelände des örtlichen Fußballvereins.

*Morgendliches Gedränge an einer Einstiegsstelle – jeder möchte möglichst schnell wieder auf das Wasser.*








## Ein ›Altersheim auf Betriebsausflug‹?

Mein erster Eindruck war, ehrlich gesagt, ein kleiner Schock. Mehr als hundert Kajakfahrer, überwiegend aus Deutschland, aber auch aus anderen europäischen Ländern, drängten sich auf dem Gelände und versuchten, ihre Zelte aufzubauen – notdürftig durch ihre Boote voneinander abgeschirmt. Ständig kamen neue hinzu. Dass vor allem ältere Paddler teilnehmen würden, wusste ich. Dass ich mit meinen 66 Jahren aber einer der jüngsten sein würde, überraschte mich dann doch.

Auf dem Platz herrschte eine eigenartige Stimmung. Vielleicht lag es an der Nachmittagshitze, jedenfalls fiel mir auf, dass kaum jemand ein Wort mit seinem Zeltnachbarn wechselte. Die meisten saßen im Schatten von Bäumen und Sträuchern auf ihren kleinen Campingstühlen und starrten auf ihre Handys. Kajakfahrer sind eben Individualisten und suchen Natur und Ruhe, so erklärte ich mir das.

Die eher wortkarge Art – viele Teilnehmer kamen aus dem hohen Norden – und das Alter der meisten, ließen mich schnell einen Entschluss fassen: Höchstens ein paar Tage mitfahren und dann allein weiter oder abbrechen. Niemals



*Die Enge und die Hitze bei fast 40°C im Schatten und auf staubigen Zeltplätzen war für uns oft eine echte Herausforderung und Belastungsprobe.*

Ihr MOBILITÄTS-Partner seit 1949
Seit 50 Jahren der zuverlässige MAZDA Händler
Seit 20 Jahren der zuverlässige HYUNDAI Partner
Mazda- und Hyundai-Verkauf und Service
Reparaturen, Unfallinstandsetzung mit eigener Lackiererei, HU/AU im Haus, Glas- Reifen und Klimaservice.
Der neue Hyundai IONIQ 3 Elektro
Sportlich elegant und geräumig - ab sofort bei uns zu besichtigen!
Ob Barkauf, Finanzierung, Leasing und Gebrauchtwagen - immer faire Preise
Jetzt bei uns SUPER-Angebote für alle Modellreihen, fragen Sie uns!
Ihr starker Mazda- und Hyundai - Partner für die Region
mazda
HYUNDAI
4x in Ihrer Nähe
AUTOHAUS GRUBER OHG
Autohaus A. Gruber OHG
Ihr starker Hyundai - Partner für die Region
TRAUNSTEIN Gewerbepark Kaserne 10 Tel. 08 61 / 166 09 66
WASSERBURG A. INN Anton-Woger-Str. 9 Tel. 0 80 71 / 9 32 00
MITTERGARS Dorfstraße 33 Tel. 0 80 73 / 4 37
WALDKRAIBURG Neutraublingerstr. 2 Tel. 0 86 38 / 42 40
www.autowelt-gruber.de

würde ich mit diesem – man verzeihe mir den Ausdruck – ›Altersheim auf Betriebsausflug‹ zehn Wochen verbringen. So dachte ich jedenfalls am ersten Tag.

## Aus Einzelpaddlern wird ein Team

Am nächsten Morgen startete jeder, wann er wollte – die meisten recht früh – zum vereinbarten Etappenziel. Nach rund 33 Kilometern durch die landschaftlich wunderschöne ›Schlögener Schlinge‹ erreichten wir den Campingplatz beim Gasthaus ›Zum Heiligen Nikolaus‹. Wieder Enge auf dem Zeltplatz, wieder eine distanzierte Stimmung – doch diesmal war ein vorsichtiges Kennenlernen zu spüren, eine Suche nach Gleichgesinnten.

Wer an dieser Tour teilnimmt, will normalerweise nicht die ganze Zeit allein unterwegs sein. Beim gemeinsamen Abendessen im Biergarten kam ich mit Matthias ins Gespräch, einem gebürtigen Dortmunder, der in Würzburg lebt. Immerhin hatte er ein paar Jahre in München gewohnt – ansonsten war ich tatsächlich mit Abstand der südlichste Teilnehmer aus Deutschland, obwohl die Tour in Oberbayern startet.

Matthias schlug vor, am nächsten Tag gemeinsam zu fahren. Das hatte neben dem geselligen auch einen praktischen Grund: An den Umtragestellen der Kraftwerke sind die schweren Boote allein kaum zu bewegen, man ist immer auf Hilfe angewiesen. Mir war es recht – und so waren wir mehrere Wochen zusammen unterwegs.

Ein paar Tage später schloss sich uns Bernhard an, ein Student aus Stuttgart, der bis dahin allein gepaddelt war. Gleichaltrige gab es für ihn leider keine. Doch da er ohnehin meist in unserem Tempo fuhr, passte das gut. Von da an waren wir ein Dreierteam.

## Schrecksekunde in Ybbs

Nach drei eher ruhigen Etappen erreichten wir das Städtchen Ybbs – und dort wurde es für einige von uns schlagartig aufregend. Vor dem Ziel war noch eine Staustufe zu bewältigen, für die eigentlich die Schleuse der Großschifffahrt genutzt werden sollte. Unser Dreierteam und einige andere entschieden sich jedoch, die Boote lieber mühsam umzutragen, statt auf die gemeinsame Schleusung zu warten. Eine glückliche Entscheidung, wie sich herausstellen sollte.

Innerhalb kurzer Zeit kam heftiger Wind auf, die vor der Schleuse wartenden Kajaks wurden von den Wellen gegen die Schleusenwände gedrückt. Einige Boote liefen voll Wasser und kenterten. Die Paddler trugen selbstverständlich Schwimmwesten und waren nicht unmittelbar in Lebensgefahr, doch Boote und herumtreibende Ausrüstung mussten von Wasserwacht und Feuerwehr geborgen werden. Zwei Stunden später kamen die Betroffenen etwas geschockt und frierend vom unfreiwilligen Bad in der Donau am Zeltplatz an – bei einer warmen Mahlzeit gab es dann viel zu erzäh-



*Das imposante ungarische Parlamentsgebäude, mitten in Budapest an der Donau gelegen, war für uns ein wichtiger Meilenstein. Jetzt war uns klar: Wir haben es bis hierhin geschafft – jetzt schaffen wir auch noch den Rest!*




- Filtertechnik
- Folienauskleidung
- Schwimmbecken aller Art
- Kundendienst und Wartung
- Pumpen für jeden Einsatzzweck

Wir bringen Wasser in Bewegung!

Fischer GmbH

Pumpen und Schwimmbäder

Tel.: 0 80 82 - 12 89 • Fax: 0 80 82 - 58 58
info@schwimmbadtechnik-fischer.de

Haager Str. 37
84419 Obertaufkirchen

www.schwimmbadtechnik-fischer.de

len. Die lokale Presse berichtete mit dramatischen Worten und Bildern, sodass wir noch Wochen später und hunderte Kilometer weiter auf das ›Unglück‹ angesprochen wurden.

## Wien, Bratislava, Budapest

Auf der vorletzten Etappe in Österreich erreichten wir Wien – an dem einzigen Regentag der gesamten zehn Wochen. Übrigens ist es üblich, dass uns in den Städten und Dörfern an den Etappenzielen der Bürgermeister oder ein Vertreter der Gemeinde begrüßt. In Wien organisierte man für uns sogar eine kostenlose Stadtrundfahrt und am Pausentag konnten wir die Stadt auf eigene Faust erkunden. Mich interessierten berufsbedingt besonders der Naschmarkt und das Hotel Sacher mit seinem Café. Bei dem regnerischen Wetter gehörte aber auch ein Museumsbesuch dazu: Wir wählten ein Museum über die NS-Zeit in Österreich und speziell in Wien, das uns sehr berührt hat.

Nächstes Donauland war die Slowakei mit ihrer Hauptstadt Bratislava. Hier merkten wir zum ersten Mal, dass wir nach Osten kamen. Waren Übernachtungsplätze und sanitäre Anlagen in Deutschland und Österreich noch so, wie wir es gewohnt sind, änderte sich das jetzt sichtbar und spürbar. In Bratislava waren wir auf dem Gelände des örtlichen Rudervereins untergebracht. Das Vereinsheim stammte aus den Fünfzigerjahren – und wurde seitdem offensichtlich nie renoviert. Ab jetzt kam meist nur noch kaltes Wasser aus der Dusche, was aber bei der Hitze kein Problem war. Toiletten ohne Schloss und Licht waren allerdings gewöhnungsbedürftig.

In Ungarn gehörte die Donau dann uns allein: Wegen Niedrigwassers war die Schifffahrt für Lastkähne und die fast noch häufigeren Hotelschiffe eingestellt worden. Traurig waren wir darüber nicht, denn die großen Schiffe nahmen auf uns Paddler ohnehin keine Rücksicht, wir mussten jedes Mal schnell ausweichen, sobald sich eines von vorne oder hinten näherte.



*Einsame Übernachtungsplätze waren die Ausnahme. Allerdings wäre es auch sehr unhöflich gewesen, öfter nicht am vereinbarten Zeltplatz zu übernachten. Die Gemeinden gaben sich stets große Mühe, für uns ein abendliches Folkloreprogramm zu organisieren. An diesem Strand hatten wir kurze Zeit später mit einem heftigen Sturm zu kämpfen.*

Inzwischen hatte sich die Donau vom regulierten Flussbett zu einem natürlicheren Lauf gewandelt. Große Sandbänke tauchten auf, die wir mal links, mal rechts umkurvten. Das machte die Fahrt abwechslungsreich. Schattige Pausenplätze unter weit ausladenden Bäumen und weißer Sand unter den Füßen sorgten für ein wenig Karibik-Gefühl.

Nach kleineren Städten wie Esztergom und Szentendre folgte mit Budapest die nächste Hauptstadt. Mit dem Kajak am weltberühmten Parlamentsgebäude vorbei mitten durch die Stadt zu paddeln, war für uns ein ganz besonderes Erlebnis. Wir waren stolz, es bis hierher geschafft zu haben, und vom vorzeitigen Aufgeben sprach längst keiner mehr. Meine Meinung über die ›Alten‹ hatte ich ohnehin bald geändert: Sie waren allesamt fit wie der berühmte Turnschuh und so mancher Jüngere – mich eingeschlossen – hätte sich von ihrer Ausdauer und Hitzebeständigkeit eine Scheibe abschneiden können.

Auch in Budapest bekamen wir eine kostenlose Stadtrundfahrt, geführt von einem städtischen Beamten, der uns so manchen Einblick in die Eigenheiten der Stadt gab. Besonders imposant fand ich die historische Markthalle mit mehr als 200 Ständen, die wir anschließend noch auf eigene Faust erkundeten. Das Gebäude aus dem 19. Jahrhundert hat eine kunstvolle Stahlkonstruktion und ist voll klimatisiert – bei den hochsommerlichen Temperaturen ein echter Segen.

## Volkstanz und Fellmützen

In den folgenden Tagen ging es in Etappen von jeweils 40 bis 50 Kilometern durch abwechslungsreiche Landschaften

AKTIVSENSATION
THERAPIE. BEWEGUNG. GESUNDHEIT.
Ihre neue Physiotherapiepraxis in Obing.
ALLE KASSEN UND PRIVAT
UNSERE LEISTUNGEN:
PHYSIOTHERAPIE
GERÄTETRAINING
T-RENA / REHASPORT
PERSONAL TRAINING
GESUNDHEITSKURSE
OSTEOPATHIE (auch für Säuglinge)
MASSAGEN & LYMPHDRAINAGE
Terminvereinbarung ab sofort möglich.
08624 8910222
termin@aktiv-sensation.de
www.aktiv-sensation.de
Termine auch per WhatsApp buchbar: 0160 4777755

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

zu kleineren, weitgehend unbekannten Orten an der ungarischen Donau.

Für viele kleine Gemeinden entlang der unteren Donau ist es das Ereignis des Jahres, wenn die TID Station macht. So manches Dorf organisiert dafür Auftritte von Trachtengruppen mit Volkstanz, Gesangsgruppen und Musikkapellen mit traditionellen Instrumenten, etwa einer Art Dudelsack aus Ziegenfell. Die Kultur ist spürbar von der jahrhundertelangen osmanischen Herrschaft geprägt. So erschienen uns die farbenfrohen Trachten in Kroatien, Serbien, Bulgarien und Rumänien einander durchaus ähnlich – so wie bei uns im gesamten Alpenraum. Typisch für die Männer sind hohe schwarze Fellmützen im osmanischen Stil. Die so ›Behüteten‹ taten uns angesichts der Hitze und der temperamentvollen Tänze richtig leid.

## Spuren des Krieges

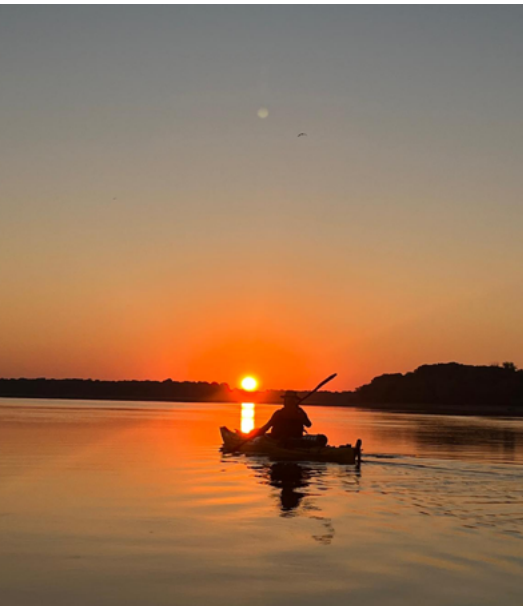
Nach zehn Tagen in Ungarn erreichten wir kroatisches Gebiet. Hier ist die Donau über eine längere Strecke Grenzfluss zu Serbien, wo wir einige Tage später ankamen. Besonders beeindruckt und im wahrsten Sinne des Wortes bedrückt hat uns die Vorbeifahrt an der Stadt Vukovar. Sie wurde während des Kroatienkriegs Anfang der 1990er-Jahre schwer zerstört, die Spuren sind bis heute sichtbar. Einige der beschädigten Bauwerke – etwa der markante Wasserturm oder die vom gegenüberliegenden Ufer aus zerschossenen Kirchtürme – wurden bewusst als Mahnmal gegen den Krieg stehen gelassen und waren vom Wasser aus gut zu sehen.




## Sturm am Strand

Um dem ganzen Tross und der Enge auf den TID-Zeltplätzen einmal zu entfliehen, beschlossen wir drei, eine Nacht an einem Strand weit abseits der Zivilisation zu verbringen. An einem schönen Sandufer mit Blick auf die untergehende Sonne bauten wir unsere Zelte auf und bereiteten auf den Campingkochern unser Abendessen vor. Fertig waren wir damit noch nicht, als plötzlich ein Sturm aufzog und wir – ohne Abendessen – in die Zelte flüchteten. Von innen hielten wir die Zeltstangen mit den Händen fest und überstanden den Sturm glimpflich. So heftig er begonnen hatte, so schnell war er auch wieder vorbei und wir nahmen einen zweiten Anlauf beim Kochen. Abend und Nacht waren dann ruhig und wir genossen die Abgeschiedenheit in der Natur.





*Viele unvergessliche Momente bei Sonnenaufgang auf der Donau. Die zu erwartende Hitze des Tages machte uns zu Frühaufstehern.*



*Ein Grenzübertritt auf der Donau verläuft etwas anders als auf der Straße. Bei der Einreise nach Serbien war die Passkontrolle besonders genau und man ließ uns dazu der Reihe nach, alphabetisch geordnet, aufstellen – und vor allem erstmal warten.*



*Im Donaudurchbruch der Karpaten: Die Donau ist eingezwängt zwischen steil aus dem Wasser ragenden Felswänden.*

Allerdings gab es dort auch keinen Strom, so dass am nächsten Tag die Handy-Akkus leer waren – dabei hätten wir sie zur Orientierung gut brauchen können. Sonst wussten wir nämlich dank Google immer, wo wir uns gerade befanden.

## Wie die TID funktioniert

Die Formalitäten bei Grenzübertritten, etwa vom EU-Land Kroatien ins Nicht-EU-Land Serbien, organisierte die Tourleitung. Die TID ist übrigens ein eingetragener Verein, der aus acht selbstständigen, eigens dafür gegründeten, Länderorganisationen besteht. Deren Vorstände treffen sich einmal im Jahr und legen für das folgende Jahr die übergeordneten Dinge fest, etwa Startdatum und Endziel. Danach planen die Länderchefs in ihrem Bereich gemeinsam mit örtlichen Vereinen die Tagesetappen und Übernachtungsplätze – vor allem deren Versorgung mit Wasser für mobile Duschen, mit mobilen Toiletten - und mit Strom für die nicht mehr wegzudenkenden Handys.

Außerdem gibt es an jedem Etappenort ein landestypisches Abendessen, das bereits in der Teilnahmegebühr enthalten ist. Meistens war das allerdings eine mehr oder weniger dünne Fischsuppe oder ein Bohneneintopf. Die Tour eignet sich deshalb auch recht gut als Abnehm- und Fitnessprogramm: Was an Bauchspeck verschwindet, wandert – zumindest teilweise – als Muskeln in die Arme.

## Serbien – eine eigene Erfahrung

Zwei Wochen durch Serbien zu paddeln, war wieder eine ganz eigene Erfahrung. Plötzlich ist man außerhalb der EU, was nicht nur beim Geld, sondern auch beim Handy Probleme machen kann, wenn man vorab keinen passenden Tarif gebucht hat. Aus dem zu rund 80 Prozent katholischen Kroatien kommt man in das zu rund 80 Prozent orthodoxe Serbien. Auch hier gibt es wunderschöne Landschaften, freundliche Menschen und schöne Städte. Doch das eher dünn besiedelte Land wirkt spürbar isoliert von seinen Nachbarn, die inzwischen zur EU gehören. Die jungen Menschen verlassen die Dörfer entlang der Donau, die dadurch zusehends verfallen. In der Hauptstadt Belgrad lebt inzwischen fast ein Viertel der rund 6,5 Millionen Einwohner. Mein persönlicher Eindruck: Das Land bräuchte dringend Unterstützung – und den Anschluss an die EU.

Eines unserer schönsten Erlebnisse in Serbien war die Begegnung mit einem Fischer kurz vor Belgrad, einem pensionierten Polizeibeamten. Eigentlich wollten wir nur kurz Pause machen und betraten dafür ein scheinbar unbewohntes Grundstück. Plötzlich kam ein Mann aus einer Hütte. Wir dachten schon, er sei über unser Eindringen verärgert und machten uns mit entschuldigenden Gesten auf den Rückzug. Stattdessen lud er uns – ohne dass wir uns wirklich verständigen konnten – zu Kaffee, Gebäck und natürlich einem Schnaps ein. Zum Abschied machten wir gemeinsame Selfies und nach dem Schnaps entsprechend gut gelaunt ging es zurück zu den Booten. Eine überaus herzliche Begegnung, die ich sicher noch lange in Erinnerung behalten werde. So funktioniert Völkerverständigung!

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

## Mit Stirnlampe in den Sonnenaufgang

Ab Belgrad beginnt der insgesamt fast 270 Kilometer lange Rückstau der beiden letzten großen Staudämme an der Donau. In den riesigen Stauseen wird der Fluss oft bis zu zwei Kilometer breit, bei Wind entstehen schnell meterhohe Wellen, die für Kajakfahrer gefährlich werden können. Wir hatten jedoch weitgehend Glück: Wind und Wellen hielten sich in Grenzen oder blieben ganz aus.

Die immer heißeren Tage machten uns zu Frühaufstehern. Meist starteten wir schon bei Sonnenaufgang und genossen die Ruhe und die besondere Stimmung, wenn die feuerrote Sonne vor uns über dem Horizont aufging. Dafür mussten wir allerdings schon im Morgengrauen, oft noch mit Stirnlampe, möglichst leise die Zelte abbauen und die Boote startklar machen. Ein ungeschriebenes Gesetz der TID lautet nämlich: Am frühen Morgen siehst du niemanden und grüßt du niemanden. Rücksicht auf die noch Schlafenden hat Vorrang. Meistens quietschte dann aber doch irgendein Bootswagen auf dem Weg zum Wasser – sehr zum Missfallen derer, die eigentlich länger schlafen wollten.

Nicht unbedingt Freunde machte sich anfangs auch Laurent, unser Schweizer Kamerad: Er startete jeden Morgen singend aufs Wasser. Zuerst ärgerte ich mich, noch im Schlafsack liegend, ebenfalls darüber. Später, als wir genauso früh losfuhren wie er, fand ich das italienische Liebeslied, das er sich für die Fahrt in den Sonnenaufgang ausgesucht hatte, wunderschön.

## Das Eiserne Tor

Einige Tagesetappen hinter Belgrad beginnt das ›Eiserne Tor‹. Früher war dieser etwa 25 Kilometer lange Abschnitt, der durch die engen Schluchten der Karpaten führt, bei Reisenden auf der noch ungezähmten Donau sehr gefürchtet. Seit dem Bau der Staudämme hat er seinen Schrecken verloren – der landschaftliche Reiz aber ist geblieben. Auf halber Strecke liegt eine Grotte, die nur mit dem Kajak befahrbar ist und

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

POLSTERARBEITEN
REPARATUREN
NEUBEZÜGE IN STOFF & LEDER

MARTIN HIBLER
POLSTERER
DORFANGER 1
84431 RATTENKIRCHEN
OT HAUN
0175 5114882
MARTIN.HIBLER@GMX.DE

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

ebenfalls zu den unvergesslichen Erlebnissen dieser Tour gehörte. Die vielen einheimischen Ausflugsboote mit ihren schnellen Außenbordern passen nicht durch den schmalen Zugang – die Fahrt in die Grotte bleibt den einmal im Jahr vorbeikommenden TID-Paddlern vorbehalten. Auch hier hieß es: früh los. Wenn gegen neun Uhr die ersten voll besetzten Ausflugsboote kommen, ist es mit der Ruhe im Tal vorbei.

Geschenkt bekamen wir dieses Erlebnis allerdings nicht: Im Durchbruchstal ragen die Felswände so steil aus dem Wasser, dass man nirgends aussteigen kann. Fünf Stunden mussten wir ohne Pause paddeln, bis wir die Boote wieder verlassen und uns die Füße vertreten konnten – und nicht nur das. Erfahrene Paddler haben deshalb für das ›kleine Geschäft‹ tatsächlich immer einen Plastikbecher im Boot dabei.

Übrigens fließt die Donau von ihrem nördlichsten Punkt bei Regensburg aus stets Richtung Südosten, bis sie zwischen Vidin und Russe in Bulgarien ungefähr auf der Höhe von Venedig liegt. Danach schwenkt sie wieder nach Norden und erst ganz zum Schluss endgültig nach Osten ins Meer.

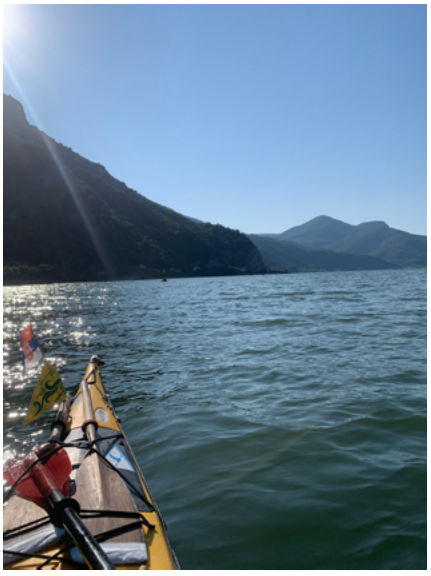
Nach den beiden großen Kraftwerken Djerdap I und Djerdap II, die das Wasser im Eisernen Tor um über 20 Meter aufstauen und es so auch für größere Schiffe befahrbar machen, fließt die Donau fast 1.000 Kilometer ohne weitere Staustufe dem Meer entgegen – gemächlich mit rund fünf Kilometern pro Stunde, wie schon seit Millionen von Jahren.

Kurz hinter Djerdap I ragen bei Niedrigwasser einige versenkte deutsche Kriegsschiffe aus dem Wasser. Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs versuchten ihre Besatzungen, vom Schwarzen Meer aus flussaufwärts nach Hause zu gelangen. Am Eisernen Tor gab es für die großen Schiffe jedoch kein Durchkommen, die Lage war aussichtslos. Daraufhin versenkten die Mannschaften ihre Schiffe selbst, damit sie nicht dem Feind in die Hände fielen. Angeblich ließ man dabei sogar Verwundete an Bord zurück. Ein weiteres grausames Kapitel der Geschichte entlang der Donau, dessen Zeugnisse bis heute mahnend aus dem Wasser ragen.



*Pelikane sind auf der Tour keine Seltenheit – als hervorragende Segler gleiten sie oft mehrere hundert Meter knapp über der Wasserfläche ohne einen Flügelschlag dahin.*

*Einsam, breit und mächtig fließt die Donau durch landschaftlich reizvolle Gegenden.*



*Nach der Befahrung der engen Grotte geht es wieder hinaus auf die Donau. Bis zum nächsten möglichen Ausstieg sind es noch drei Stunden zu paddeln.*



## Pelikane, Adler und ein Wolf

Die frei fließende Donau mit ihren zahlreichen, zum Teil verlandeten Altarmen zieht deutlich mehr Wasservögel an als die Stauseen. Besonders fasziniert haben uns die Pelikane, die in Schwärmen von 30 bis 40 Vögeln – von uns gänzlich unbeeindruckt – über uns hinwegflogen. Nicht selten kreisten auch Adler hoch über dem Fluss auf der Suche nach Beute. Auf einer großen Sandinsel sahen wir tausende Uferschwalben, die sich dort für den Zug nach Süden sammelten oder vielleicht auch nur sicher die Nacht verbrachten. Ein Rotfuchs ›besuchte‹ einmal unseren Zeltplatz auf der Suche nach leicht zu ergatterndem Futter. Nicht blicken ließ sich dagegen der Wolf, der uns eines Abends mit seinem typischen Heulen aufschreckte.

## Endspurt gegen den Sturm

Nach vielen Etappen durch die Wildnis Bulgariens und Rumäniens näherten wir uns unserem – inzwischen endgültigen – Ziel: der Stadt Brăila, unweit der ukrainischen Grenze. Zwei Tage davor wurde es noch einmal dramatisch, denn es war eine Wetterverschlechterung mit heftigen Böen bis zu 50 km/h angekündigt.

Unser Team hatte sich inzwischen verändert: Hans-Jörg war dazugekommen, Matthias dagegen zog es vor, die letzten Wochen allein zu fahren. Als ehemaliger Rennpaddler wollte er in seinem gewohnten Tempo unterwegs sein, ohne ständig auf uns Rücksicht nehmen zu müssen.

Um dem Sturm und den hohen Wellen zuvorzukommen, verlängerten wir die vorletzte Etappe auf 63 Kilometer. Das hieß: von Sonnenaufgang um 6.30 Uhr Ortszeit bis abends um 18 Uhr auf dem Wasser, mit gerade einmal drei Pausen von jeweils 15 Minuten. Für den letzten Tag war Sturm ab 9.30 Uhr angesagt. 16 Kilometer lagen noch vor uns, also rund zweieinhalb Stunden Fahrt – wir mussten demnach spätestens um sechs Uhr starten, fast noch im Dunkeln. Gut geschlafen hat in dieser Nacht keiner von uns dreien und so waren wir auch ohne Wecker kurz vor sechs startklar.

Wir hatten Glück: Das Wetter hielt, bis wir im Hafen von Brăila ankamen. Einige Kameraden, die später gestartet waren, hatten weniger Glück. Gegen den starken Gegenwind und die Wellen kamen sie nicht mehr an, mussten notgedrungen irgendwo anlanden und abwarten, bis der Sturm nachließ. Erst kurz vor Einbruch der Dunkelheit erreichten auch sie den Hafen. Glücklich gratulierten und umarmten wir jeden Ankömmling und freuten uns mit allen über das erreichte Ziel.

Am freien Tag danach befreiten wir unsere Boote innen und außen von Schlamm und Blättern, am Nachmittag folgte eine entspannte Stadtführung. Beim gemeinsamen Abschlussessen in einem nahen Hotel erhielt jeder eine Urkunde. Eigentlich mache ich mir nichts aus so etwas– in diesem Moment haben wir uns aber doch alle sichtlich gefreut und waren stolz, es geschafft zu haben. Mit dem Gruppenfoto, die Urkunden in der Hand, endete der offizielle Teil der Tour.

Am nächsten Morgen wartete schon der Bus für die 24-stündige Fahrt nach Winzer bei Deggendorf, wo die meisten ihre Autos geparkt hatten. Boote auf den Anhänger, Ausrüstung in den Bus – und los ging es Richtung Heimat.

## Was bleibt

Von den rund 100 Teilnehmern aus zehn Ländern, die in diesem Jahr gestartet waren, haben 38 die komplette Strecke geschafft. Die letzten 170 Kilometer entlang der ukrainischen Grenze bis zur Mündung durften in diesem Jahr leider nicht gepaddelt werden – wegen des Krieges in der Ukraine wäre das zu gefährlich gewesen. Unser eigentliches Ziel, das Schwarze Meer, konnten wir deshalb nicht erreichen. Sollte das in den nächsten Jahren wieder möglich sein, werde ich die letzten 170 Kilometer noch nachholen und mir meinen Jugendtraum damit wirklich vollends erfüllen.

Inzwischen bin ich schon viele Wochen wieder zu Hause, doch die Erlebnisse der Tour gehen mir noch täglich durch den Kopf. Man sagt, die TID verändere ihre Teilnehmer. Ich weiß es nicht. Andere sagen mir allerdings, ich



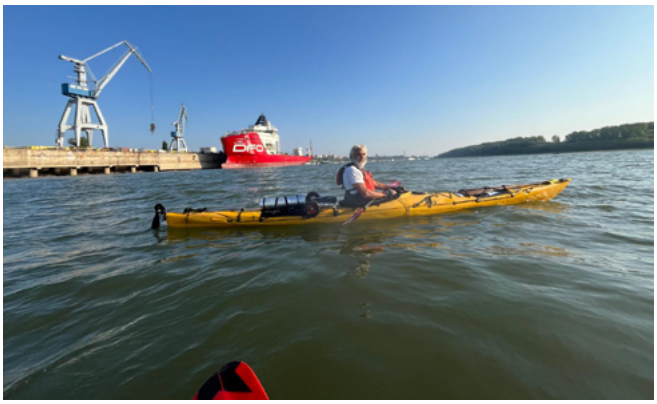







### TID auf einen Blick

- Tour International Danubien (TID) – die längste Flusswanderfahrt der Welt, jährlich seit 75 Jahren
- Start in Ingolstadt, Ziel an der Donaumündung am Schwarzen Meer (2026 wegen des Ukraine-Kriegs: Brăila)
- Rund 2.300 Kilometer in etwa zehn Wochen, meist 40 bis 50 Kilometer pro Tagesetappe
- Acht Länder: Deutschland, Österreich, Slowakei, Ungarn, Kroatien, Serbien, Bulgarien, Rumänien
- 2026: rund 100 Teilnehmer aus zehn Ländern, 38 davon auf der gesamten Strecke
- Organisation: eingetragener Verein aus acht Länderorganisationen, ehrenamtlich getragen



*Glückliche Ankunft im Hafen von Braila, kurz vor der ukrainischen Grenze und dem diesjährigen Ziel der Tour.*

wirke seitdem gelassener und ruhiger. Ich selbst fühle mich einfach entspannter. Es ist alles nicht mehr so wichtig.

Mein besonderer Dank gilt den Organisatoren und allen Helfern, die das alles ehrenamtlich stemmen, allen Teilnehmern, die stets hilfsbereit waren, und nicht zuletzt den ›Daheimgebliebenen‹, die mir diese Reise mit ihrer Unterstützung erst möglich gemacht haben.

*Text & Fotos: Josef Obermeier*

KFZ- Meisterbetrieb
Autohaus MÖRTL OHG
- KFZ- und Reifenhandel aller Fabrikate
- Reparatur und Service aller Fabrikate
- Unfall – Pannenhilfe, Instandsetzung und Abwicklung
- Scheibentausch / - Reparatur
- TÜV – mehrmals wöchentlich möglich

Prof.-Göttsberger-Str. 4
83530 Schnaitsee
08074-1026
08074-915809-0
info@firma-moertl.de
www.firma-moertl.de




# Buchtipp:

## Ich fahr dann mal los

*Eine Frau, ein Wohnmobil und die Freiheit, sich selbst zu begegnen*
*Barbara Messer*
*Herausgeber:*
*Edition Forsbach 2026*
*Softcover, 212 Seiten*
*ISBN: 978-3-95904-019-8*
*Preis: 19,80€*

Dieses Buch handelt nicht von einem Wohnmobil. Es handelt von einer Frau, die den Mut findet, sich auf den Weg zu machen.

Nicht jede Reise beginnt mit dem Drehen eines Zündschlüssels. Manche beginnen viel früher – mit einer Trennung, einer Trauer, einem Traum oder der leisen Sehnsucht, wieder ganz bei sich selbst anzukommen.

Immer mehr Frauen steigen allein in ihr Wohnmobil und fahren los. Der Wunsch nach Freiheit und einem Neuanfang ist größer als die Angst. Doch vor der ersten Reise stehen viele Fragen: Schaffe ich das wirklich? Bin ich mutig genug?

Barbara Messer war selbst viele Jahre allein mit dem Wohnmobil unterwegs. Sie kennt die Zweifel ebenso wie die Freude, wenn aus einem vorsichtigen ›Kann ich das wirklich?‹ ein überzeugtes ›Ich kann das!‹ wird.

Dieses Buch schenkt Mut und Zuversicht. ›Ich fahr dann mal los‹ ist kein Handbuch über Stellplätze oder Packlisten. Es ist ein Begleiter für Frauen, die allein aufbrechen möchten – denn eine Reise im Wohnmobil ist immer auch eine Begegnung mit sich selbst.

Dazu finden sich viele hilfreiche Tipps und Erfahrungswerte, die das losfahren erleichtern. Die Autorin holt die Leserin ab – mit Antworten auf viele Fragen, sowohl in praktischer und organisatorischer Hinsicht als auch in Bezug auf mögliche Ängste und Zweifel, auf die man stoßen könnte bei dem Vorhaben, alleine loszufahren.

### Zur Autorin

Als die selbsternannte Horizonautin, Schriftstellerin und international ausgezeichnete Rednerin Barbara Messer ihr geliebtes Wohnmobil verkaufen wollte, brauchte es dazu ein Buch. Innerhalb von 24 Stunden hatte sie eine Käuferin gefunden – und wusste, dass es genau die richtige Frau war.

Sie wollte ihr noch viel mehr mitgeben als einen Präsentkorb mit Lichterkette & Co.: Ihre Erfahrungen vom Alleinreisen, von den ersten Nächten mit ziemlich viel Angst, von wunderbaren Begegnungen, von Freiheit und Alleinsein – und davon, wie gut es tut, sich selbst eine richtig gute Reisebegleitung zu werden.

Am 5. August 2026 sollte das Wohnmobil übergeben werden. Also schrieb Barbara Messer an ihre Verlegerin Beate Forsbach. Denn die beiden hatten bereits vor zehn Jahren ein Buch mit diesem Titel geplant, das jedoch nie erschienen ist. Noch am selben Tag schlossen sie jetzt einen Verlagsvertrag ab und stellten das Buch in knapp sechs Wochen fertig.

Am Tag der Übergabe bekam die Käuferin eine vorläufige Version mit einer besonderen Widmung: Für Martina – und für alle Frauen, die aufbrechen.

Denn dieses Buch handelt nicht nur von einem Wohnmobil. Es handelt von einer Frau, die den Mut findet, sich auf den Weg zu machen.Es ist ein Begleiter für Frauen, die allein aufbrechen möchten: Für diejenigen, die sich noch nicht trauen, ebenso wie für jene, die längst unterwegs sind. Mit vielen praktischen Tipps, persönlichen Geschichten und Gedanken über das Leben.

In ihrer neuen Podcast-Folge 42 von ›Schnittstellen des Lebens‹ erzählt Barbara Messer, wie dieses Buch entstanden ist und was ihr daran besonders am Herzen liegt.

Denn eines hat sie unterwegs gelernt: Man muss nicht mutig sein, um loszufahren. Der Mut wächst unterwegs.

Für die Edition Forsbach markiert ›Ich fahr dann mal los‹ zugleich den Beginn einer neuen Phase. Nach 15 Jahren hat sich der Verlag von der intensiven Förderung von Erstautorinnen und Erstautoren verabschiedet und richtet sein Programm neu aus: Auf Buchprojekte mit erfahrenen Autorinnen und Autoren für Menschen, die mit ihrem Leben noch etwas vorhaben.

So wurde dieses Buch zum Auftakt einer neuen Art der Zusammenarbeit – und passt damit besonders gut zu seiner Autorin. Denn auch Barbara Messer hat bereits mehrere Bücher veröffentlicht und sich zudem gerade von ihrer langjährigen erfolgreichen Tätigkeit mit Vorträgen und Seminaren verabschiedet und startet in einen neuen Lebensabschnitt.

Heute interessiert sie vor allem die Frage, wie Menschen innerlich freier werden. Sie schreibt über Liebe und Verlust, über Reisen und Aufbrüche, über Frieden, Verantwortung und die Kunst, sich immer wieder neu zu begegnen. Ihre Bücher entstehen aus gelebtem Leben, nicht aus Theorien.

Den Namen ›Horizonautin‹ hat sie sich bewusst gegeben. Er steht für Menschen, die den Horizont nicht als Grenze verstehen, sondern als Einladung, gewohntes zu hinterfragen, neue Sichtweisen zu entdecken und das Leben mit offenen Augen und offenem Herzen zu gestalten.

Barbara Messer liebt das Unterwegssein – in der Welt ebenso wie im Denken. Zusammen mit ihrem Mann Heiko bricht sie zu neuen Reisen auf und widmet sich zunehmend dem Schreiben, Beobachten und Erzählen. Sie glaubt daran, dass echte Veränderung nicht mit Methoden beginnt, sondern mit Haltung, Ehrlichkeit und der Bereitschaft, sich selbst zu begegnen.

## Über den Verlag ›Edition Forsbach‹

Der in Bamberg ansässige Verlag ›Edition Forsbach‹ wurde 2011 von der Verlegerin Dr. Beate Forsbach gegründet. Die promovierte Germanistin und Erziehungswissenschaftlerin veröffentlicht gemeinsam mit ausgewählten Autorinnen und Autoren lebensdienliche Bücher für Menschen, die ihr Leben bewusst gestalten wollen und mit ihrem Leben noch etwas vorhaben. Zu den Themen gehören Lebenskunst, Persönlichkeitsentwicklung, Gesundheit, Erfolg und Finanzen, neue Lebenswege und Reisen sowie Schreiben und Veröffentlichen. Unter dem Motto ›Bücher mit Herz‹ steht der unabhängige Bamberger Verlag für Bücher mit Persönlichkeit und Substanz sowie für eine sorgfältige, individuelle verlegerische Zusammenarbeit.









Praxis für Körper und Bewusstsein

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

Annemarie Neulinger
Mobil: 0151 - 615 299 46

lichtraum-yoga.de

Weihnachtsfreude bereiten mit einem ✭ Geschenk-Gutschein ✭

# Inn-Salzach – Winterzeit zum Durchatmen

Wenn die Tage kürzer werden und die ersten Lichter in den Fenstern leuchten, zeigt sich die Region Inn-Salzach von ihrer gemütlichen Seite. Zwischen pittoresken Marktplätzen, historischen Kulissen und stillen Flusslandschaften lässt sich der Winter auf ganz unterschiedliche Weise genießen. Ob beim Bummel über einen der zahlreichen Christkindlmärkte unserer Region (viele finden sich in dieser Ausgabe in unserem Weihnachtsmarkt auf den vorderen Seiten), bei einer Wanderung durch die winterliche Natur oder bei einem besonderen Erlebnis, das lange in Erinnerung bleibt: Die staade Zeit hat hier viele Facetten.

## Kleine Auszeiten und große Wintererlebnisse

Die kalte Jahreszeit muss nicht bedeuten, dass man es sich nur auf der Couch gemütlich macht. Gerade im Winter lohnt es sich, die Region neu zu entdecken: mit besonderen Führungen, tierischen Begegnungen, kulturellen Erlebnissen oder einer bewussten Auszeit vom Alltag.



## Mit Alpakas durch die Winterlandschaft

Wer Tiere mag und gerne draußen unterwegs ist, sollte eine Alpakawanderung in Betracht ziehen. Mit den flauschigen Begleitern geht es durch die verschneite Landschaft. Gerade in der stillen Jahreszeit kann so ein Spaziergang zu einer wohltuenden Auszeit werden.

## Dem Zauber der Raunächte auf der Spur

Um die Rauhnächte ranken sich zahlreiche Geschichten und Bräuche. Wer mehr über diese besondere Zeit erfahren möchte, kann bei einer öffentlichen Themenführung im Kloster Raitenhaslach in die Traditionen und Vorstellungen rund um die Rauhnächte eintauchen. Ein Erlebnis für alle, die sich für überlieferte Bräuche interessieren und die Zeit zwischen den Jahren neu erleben möchten.



## Gemeinsam jodeln und Neues ausprobieren

Manchmal braucht es nur ein wenig Mut, um etwas Neues zu entdecken. Bei den Jodel-Workshops mit Alfons Hasenknopf steht die Freude am gemeinsamen Singen im Mittelpunkt. Hier geht es nicht um perfekte Stimmen, sondern um das besondere Gefühl, wenn die eigene Stimme durch den Raum oder die Natur klingt.

## Winterwege für ruhige Momente

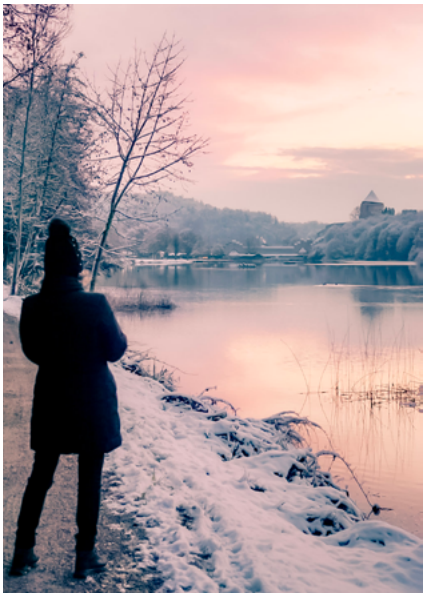
Nicht jeder Ausflug muss ein großes Ziel haben. Manchmal ist der Weg das Ziel. Wenn sich der Nebel über die Flusstäler legt und die Landschaft zur Ruhe kommt, entfaltet die Region Inn-Salzach einen besonderen Reiz und der Kopf wird ganz frei.

## Spazierengehen und Durchatmen

Die winterliche Landschaft rund um Inn und Salzach lädt zu Spaziergängen ein. Besonders schön sind die Wege entlang des Inns, wo sich immer wieder Ausblicke auf das Wasser und die Uferlandschaft eröffnen. Der Spazierweg rund um den Wöhrsee in Burghausen wird durch den Blick auf die weltlängste Burg zu einem besonderen Erlebnis.











Wer lieber auf höher gelegenen Wegen unterwegs ist, kann die Landschaft des oberbayerischen Hügellands erkunden, zum Beispiel den Toteiskesselweg bei Haag. Bei klarer Sicht eröffnen sich weite Ausblicke, während Raureif und winterliches Licht Felder, Wiesen und Wälder in eine ganz eigene Stimmung tauchen.

Eine Sammlung von Spazier- und Wandervorschlägen gibt es online beim Tourismusverband Inn-Salzach oder im Dumont-Reiseführer der Region ›52 Eskapaden im bayerischen Inn-Salzach‹.

## Aktiv durch die kalte Jahreszeit

Wer sich lieber sportlich betätigt, findet in der Region ebenfalls Möglichkeiten. Bei passenden Wetterbedingungen laden Langlaufloipen und Eislaufflächen dazu ein, draußen aktiv zu werden.

Und wenn es draußen ungemütlich wird? Dann lässt sich ein grauer Wintertag sehr angenehm in einem der Hallenbäder verbringen.

## Liebevolle Weihnachtsgeschenke aus der Region

Was schenkt man Menschen, die eigentlich schon alles haben? Vielleicht etwas, das nicht im Regal verstaubt, sondern in Erinnerung bleibt: gemeinsame Zeit, eine neue Erfahrung oder einen Genussmoment. Die Region Inn-Salzach bietet dafür zahlreiche Ideen – von besonderen Erlebnissen über regionale Lebensmittel bis hin zu kleinen Aufmerksamkeiten mit Geschichte.

## Gemeinsame Zeit verschenken

Ein gemeinsamer Ausflug, eine Führung oder ein Kurs ist oft mehr als nur ein Geschenk. Es ist eine Einladung, etwas Neues auszuprobieren und Zeit miteinander zu verbringen.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Erlebnis rund um traditionelles Handwerk oder regionale Kulinarik? Ein Brotbackkurs oder ein Workshop, bei dem man gemeinsam etwas Neues lernt, kann Freude bereiten.

Viele Anbieter stellen auf Anfrage Gutscheine aus.

## Kultur verschenken

Ein Konzertbesuch, ein Theaterabend oder eine interessante Führung sind schöne Gelegenheiten, gemeinsam



etwas zu erleben. Gerade in der dunklen Jahreszeit tut es gut, den Alltag hinter sich zu lassen und sich Zeit für Kultur zu nehmen.

Die Region bietet Veranstaltungen für unterschiedliche Interessen: von Musik und Theater bis hin zu Ausstellungen und Führungen. Wer ein Geschenk sucht, das sich individuell auf den Beschenkten abstimmen lässt, wird im Veranstaltungskalender fündig.

## Schmankerl aus Hofläden

Manchmal sind es die einfachen Dinge, die besonders viel Freude machen. Ein Korb mit regionalen Spezialitäten, eine Flasche Saft vom Erzeuger, Honig aus der Umgebung oder handwerklich hergestellte Lebensmittel sind schöne Mitbringsel für Familie, Freunde und Gastgeber.

Die Hofläden der Region bieten eine vielfältige Auswahl: von Milchprodukten und Käse über Honig, Marmeladen und Säfte bis hin zu Fleisch- und Wurstspezialitäten. Je nach Betrieb kommen saisonale Produkte und handgemachte Köstlichkeiten dazu. Aus einem selbst zusammen gestellten Geschenkkorb wird so ein persönliches Geschenk, das nicht nur gut schmeckt, sondern auch die heimische Landwirtschaft unterstützt.

***Weitere Informationen, Veranstaltungen und Tipps finden sich in der jeweiligen Rubrik unter www.inn-salzach.com***

*Text & Fotos: Tourismusverband Inn-Salzach*

# Auf den Spuren einer Legende

## Theatergemeinschaft Schnaitsee bringt besondere Version des ›Räuber Kneißl‹ auf die Bühne

›Er war oana von de Echten, aber gjagt hams eahm sei Lebn lang wie an Hund.‹ Mit den eindringlichen Klängen von Georg Ringsgwandls Ballade ›Kneißl‹ stimmte die Theatergemeinschaft Schnaitsee ihre Mitglieder beim Auftaktabend auf die neue Spielzeit ein. Rund 25 Theaterbegeisterte waren im Saal des ›Schnaitseer Wirth‹ zusammengekommen, um die Weichen für die kommende Saison zu stellen.



*Das Ensemble des diesjährigen Stücks ›Mein Bruder, der Räuber Kneißl‹.*




Nach der Begrüßung durch Vorstand Thomas Schachner enthüllte Regisseurin Romy Kinzner das neue Projekt: Auf dem Programm steht das Schauspiel ›Mein Bruder, der Räuber Kneißl‹ von Christian Schönfelder, bereichert durch die Musik und Liedtexte von Georg Ringsgwandl.

Das Stück blickt hinter die Fassade des bayerischen Mythos Mathias Kneißl (1875–1902). Erzählt wird sein Lebenslauf aus einer ungewöhnlich intimen Perspektive – den Erinnerungen seiner jüngeren Schwester Cäcilia. Schönfelders Fassung bricht bewusst mit verklärender Räuberromantik.

Gezeigt wird das Drama eines jungen Mannes, der nach seiner ersten Haftstrafe als gelernter Schreiner ein ehrbares Leben beginnen und mit seiner Mathilda nach Amerika auswandern wollte. Doch Vorurteile, Stigmatisierung und der Druck der Dorfgesellschaft ließen ihm keine Chance.

So wurde er in eine Spirale aus Verfolgung und Gewalt getrieben – bis hin zu seiner Verhaftung und der

*Matthias Inselsperger (links, spielt den Räuber Kneißl) und Peter Mühlberger (spielt den Schreinermeister) mit Herzblut bei den Proben.*



Hinrichtung unter dem Fallbeil im Jahr 1902.

Emotional wurde es bei den vorbereitenden Worten der Spielleitung: Romy Kinzner berichtete, wie sehr ihr bei der Planung und Rollenbesetzung ihr im Frühjahr verstorbener Wegbegleiter ›Ufo‹, Josef Unterforsthuber, Gründungsmitglied der Schnaitseer Theatergemeinschaft, gefehlt habe. Seine Ideen und Visionen bleiben im Geist des Vereinslebens spürbar.

Hinter den Kulissen laufen die Vorbereitungen bereits auf Hochtouren. Das Team, das für den Bühnenbau verantwortlich ist, steht vor der anspruchsvollen Aufgabe, gleich mehrere wechselnde Schauplätze zu realisieren und muss sich verschiedenen Herausforderungen stellen, wie beispielsweise der Beschaffung eines Mühlrads. Die intensive Probenphase hat bereits begonnen. Die Vorfreude auf eine packende Theaterzeit in Schnaitsee ist schon deutlich spürbar.

Die Spieltermine stehen bereits fest: Premiere ist am Montag, 28. Dezember 2026, um 19.30 Uhr. Die weiteren Aufführungen im Saal des Schnaitseer Wirths finden statt am:

- Dienstag, 29.12.2026 (19.30 Uhr)
- Mittwoch, 30.12.2026 (19.30 Uhr)
- Samstag, 2.1.2027 (19.30 Uhr)
- Sonntag, 3.1.2027 (18 Uhr)
- Donnerstag, 7.1.2027 (19.30 Uhr)
- Freitag, 8.1.2027 (19.30 Uhr)
- Samstag, 9.1.2027 (19.30 Uhr)
- Sonntag, 10.1.2027 (18 Uhr)
- Donnerstag, 14.1.2027 (19.30 Uhr)
- Freitag, 15.1.2027 (19.30 Uhr)
- Samstag, 16.1.2027 (19.30 Uhr)
- Sonntag, 17.1.2027 (18 Uhr)
- Freitag, 22.1.2027 (19.30 Uhr) und
- Samstag, 23.1.2027 (19.30 Uhr)

Reservierungen sind online möglich unter www.theatergemeinschaft-schnaitsee.de oder unter der Reservierungsnummer 0151-51237274 sowie im Autohaus Hauer bei Meinrad Reiter unter 08074-232, jeweils von Montag bis Freitag, 8 bis 18 Uhr, und Samstag, 8 bis 12 Uhr.

*Weitere Infos auch unter www.theatergemeinschaft-schnaitsee.de*

*Text & Fotos: Eva Weiss*

MIT UNS ZUM NÄCHSTEN PROJEKT!
WIR BERATEN SIE GERNE!

ELEKTRO RANDLINGER GMBH
A R
ELEKTRO-INSTALLATION-PLANUNG

ELEKTRO RANDLINGER GMBH
GEWERBESTRASSE 15
83530 SCHNAITSEE
TELEFON: 08074 752
TELEFAX: 08074 750
E-MAIL: INFO@ELEKTRO-RANDLINGER.DE
WWW.ELEKTRO-RANDLINGER.DE



# Winterzeit ist Lesezeit

Lange Abende, Kerzenschein und eine Tasse Tee – jetzt beginnt die schönste Lesezeit. Die aktuellen Neuerscheinungen stellt uns wieder das Team von Bücher Herzog vor.

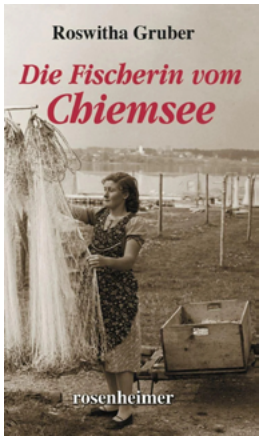



## Fleischpflanzerl-Misere

*Rita Falk*
*Herausgeber: dtv*
*Paperback, 320 Seiten*
*ISBN-13: 978-3423265010*
*Preis: 18 €*

Silvester in Niederkaltenkirchen: Ausgerechnet der angeheiterte Ex-Bürgermeister ruft beim Eberhofer an und behauptet, er habe Schüsse gehört. Der Franz hängt lieber schnell wieder auf. Ein paar Tage später wird dann aber tatsächlich eine Leiche aus dem Mühlsee gezogen. Dabei hat er mit der ehrgeizigen Susi und den neuesten Fleischpflanzerl-Ideen vom Simmerl schon genug um die Ohren. Also muss der Birkenberger Rudi ran. Und der ist sofort Feuer und Flamme – zumindest bis zur Tatortbegehung am See.

Im 14. Fall für Bayerns bekanntesten Dorfpolizisten gibt es wieder die bewährte Mischung aus Lokalkolorit, schrägen Typen und ordentlich Krimi. Die Welt am Sonntag bringt es auf den Punkt: ›Der Tod kommt hier hinterfotzig, heimtückisch und heimatnah.‹ Wer lieber zuhört, bekommt das Buch auch als ungekürzte Lesung mit Christian Tramitz (7 CDs, 25 €).




## Die Fischerin vom Chiemsee

*Roswitha Gruber*
*Herausgeber: Rosenheimer Verlagshaus*
*Gebunden, 256 Seiten*
*ISBN-13: 978-3475550515*
*Preis: 19,95 €*

Gera, 1929: Erika kommt als höhere Tochter zur Welt, ihre Eltern haben große Pläne mit ihr. Eine gute Bildung soll sie auf die Ehe mit einem angesehenen Mann vorbereiten. Doch der Zweite Weltkrieg wirbelt alles durcheinander. Mit sechzehn Jahren landet Erika als mittelloses Flüchtlingsmädchen ausgerechnet auf der Fraueninsel im Chiemsee. Dort verliebt sie sich in einen Fischersohn und heiratet ihn gegen alle Widerstände. Kann das gut gehen?

Roswitha Gruber lebt in Reit im Winkl und erzählt seit vielen Jahren die wahren Lebensgeschichten von Frauen aus dem Alpenraum, die sich ihren Platz im Leben hart erkämpfen mussten. Auch diese Familienchronik beruht auf einem authentischen Schicksal. Sie gibt Einblick in das Leben einer Fischerfamilie auf der Insel und spielt quasi direkt vor unserer Haustür.




## Die Stadt des Löwen

*Katharina Nachtwey*
*Herausgeber: Lübbe*
*Hardcover, 544 Seiten*
*ISBN-13: 978-3757702502*
*Preis: 24 €*

Bayern im 12. Jahrhundert: Herzog Heinrich der Löwe ringt um seine Macht, die Ritterfamilie Winterbach kämpft ums Überleben. Alte Schuld, neue Feinde und eine verbotene Liebe stellen die Geschwister auf die Probe. Robert hält dem Herzog die Treue und kehrt der Familie den Rücken, seine Schwester Magda geht an den Hof Ottos von Wittelsbach. Beatrice findet nach einem folgenschweren Fehltritt Zuflucht beim verschlossenen Wolfram von Munichen. Bald muss sie sich zwischen Wahrheit und Überleben, Liebe und Ehre entscheiden. Währenddessen entsteht die Siedlung, aus der einmal München werden soll.

Die studierte Historikerin Katharina Nachtwey verbindet geschichtliche Fakten mit erfundenen Figuren zu einem farbigen Panorama des Mittelalters. Ein Glossar und ein Personenregister helfen beim Überblick. Das Buch ist ein Lesetipp für alle, die historische Romane mögen, und für jeden, der wissen möchte, wie die Landeshauptstadt eigentlich entstanden ist.




## Die Grüffelo-Oma

*Axel Scheffler & Julia Donaldson*
*Herausgeber: Beltz & Gelberg*
*Gebunden, 38 Seiten*
*ISBN-13: 978-3407790699*
*Preis: 16 €*
*Lesealter: ab 4 Jahren*

Hoher Besuch im tiefen, dunklen Wald: Die Grüffelo-Oma hat sich angekündigt und die ist bestimmt hungrig! Also ziehen der Grüffelo und das Grüffelokind los, um Zutaten für ein Festmahl zu sammeln. Auf der Wunschliste stehen Fuchsschwanzsuppe, Eulenpizza oder Schlangentorte mit Erdbeersoße. Dann treffen die beiden auf die kleine Maus. Waldgemüse mit frischer Maus klingt doch eigentlich auch ganz gut… Die Maus ist aber viel zu schlau, um auf dem Teller zu landen. Diesmal rettet sie sich mit der Kraft ihrer Geschichten.

Mehr als zwanzig Jahre nach dem ›Grüffelokind‹ bekommt die beliebte Monsterfamilie damit Zuwachs. In Großbritannien wurde das Original in den ersten drei Tagen über 227.000 Mal verkauft, so schnell wie kein anderes Bilderbuch des Verlags zuvor. Die gereimte Geschichte, übersetzt von Monika Osberghaus, lädt zum Mitsprechen ein und ist wie gemacht fürs gemeinsame Vorlesen – gern auch mit Oma und Opa.




## Pony Show

*Juli Zeh*

*Herausgeber:*
*Luchterhand Literaturverlag*

*Hardcover, 512 Seiten*

*ISBN-13: 978-3630878652*

*Preis: 25 €*

Eine prominente Verlegerin unter Mordverdacht. Ein spektakulärer Schwurgerichtsprozess. Und die Frage: Wie verhandelbar ist die Wahrheit?

Sie ist über fünfzig, verheiratet und Chefin eines großen Literaturverlags. Er ist Ende zwanzig und ein aufstrebendes Talent in ihrem Unternehmen. Betty und Fero sind ein perfektes Team – und eine brisante Verbindung auf sehr dünnem Eis.

Als Fero eines Tages verschwindet und Betty mit einer Pistole und Falschgeld an der ungarischen Grenze aufgegriffen wird, scheint die Sache klar: Betty ist Feros Mörderin.

Der ›Loverboy-Fall‹ landet vor dem Hamburger Schwurgericht, spaltet die Öffentlichkeit und elektrisiert die Medien. Beweist Bettys Fall, dass Frauen genauso toxisch sein können wie Männer? Oder ist sie das prominente Opfer einer Gesellschaft, die noch immer Prozesse gegen freiheitsliebende Frauen führt?

Für Bettys Verteidiger Mark ist es der wichtigste Auftrag seiner Karriere. Doch schnell merkt er, dass er sich auf nichts verlassen kann – nicht einmal auf sich selbst. Wer verfolgt hier welche Agenda? Wer manipuliert wen? Was glauben wir nur deshalb, weil wir es glauben wollen? Und vor allem: Was hat Betty wirklich getan?

Wie bei allen Romanen von Juli Zeh schafft es die Autorin, ihre Leserschaft direkt in den Bann zu ziehen. Auf das Ende darf man - fast schon ebenso gewohnheitsmäßig - gespannt sein.

*Viel Spaß beim Schmökern!*



# Bilder, Klänge und Kreativität

## Volles Programm im Museum ›Bilder erzählen – Sammlung Peter Schmidt‹

**Kunst betrachten, Musik genießen, Geschichten lauschen oder selbst kreativ werden: Das Museum ›Bilder erzählen – Sammlung Peter Schmidt‹ in Waldkraiburg bietet weit mehr als einen klassischen Museumsbesuch. Unter dem Dreiklang ›Bilder Plus – Kunst im Dialog – Museumspädagogik‹ erwartet die Besucher ein abwechslungsreiches Programm mit Konzerten, Literatur, kreativen Angeboten und besonderen Veranstaltungen für Jung und Alt.**



*Kunst und Kultur in besonderem Ambiente: Das Museum ›Bilder erzählen – Sammlung Peter Schmidt‹ in Waldkraiburg.*

Im Mittelpunkt steht eine außergewöhnliche Sammlung von Genremalerei des 19. Jahrhunderts mit Werken insbesondere der Münchner Schule und der Düsseldorfer Malerschule. In sieben Themenbereichen erzählen die Gemälde vom Leben vergangener Zeiten: von Arbeit und Familienleben, Musik und Geselligkeit, Liebe und Sehnsucht bis hin zu Religion und gesellschaftlichen Ritualen. Regelmäßige Führungen mit Film und die monatliche MuseumsMusik eröffnen zusätzliche Zugänge zu den Bildern.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der Veranstaltungsreihe ›Kunst im Dialog‹. Hier begegnet die Malerei anderen Kunstformen. Musik, Literatur und bildende Kunst ergänzen sich, schaffen überraschende Verbindungen und laden dazu ein, die Gemälde immer wieder neu zu entdecken.

### Musik und Geschichten zur Weihnachtszeit

Am Dienstag, 8. Dezember, um 19 Uhr, wird es musikalisch und besinnlich: Das Monika Drasch Trio gestaltet gemeinsam mit Martin Danes und Prof. Klaus Wolf die ›Bayerische Weihnacht‹,einen stimmungsvollen Abend mit Musik und Geschichten.

*Sieben Themen, sieben Farben: Die moderne Architektur und das lebendige Farbkonzept setzen die Genremalerei des 19. Jahrhunderts im Museum ›Bilder erzählen – Sammlung Peter Schmidt‹ wirkungsvoll in Szene.*



Besonders an die ältere Generation richtet sich der weihnachtliche Seniorennachmittag ›Stille Nacht, heilige Nacht‹ am Freitag, 18. Dezember, um 15 Uhr. Johann Eber sorgt an Orgel und Klavier für die musikalische Umrahmung, Museumsleiter Andreas Seifinger übernimmt Texte und Moderation.

Auch im neuen Jahr setzt das Museum seine Reihe ›Kunst im Dialog‹ fort. Am 18. Februar treffen bei ›Ringelnatz und Morgenstern‹ humorvolle Verse auf Musik und Malerei. Die Veranstaltung ist zugleich Teil des landkreisübergreifenden Literaturfestivals ›Leseglück – grenzenlos Literatur‹. Mit ›Farben der Liebe‹ folgt ein weiterer Abend, bei dem unterschiedliche Kunstformen miteinander in Dialog treten.

### Deine Skizze vom Original

Nicht nur betrachten, sondern selbst zum Zeichenstift greifen: Nach dem erfolgreichen Auftakt im vergangenen Jahr wird der Kurs ›Deine Skizze vom Original‹ in Kooperation mit der VHS Waldkraiburg erneut angeboten.

Die erfahrene Kursleiterin und Autorin Luzia Wayndt-Nemet zeigt anhand ausgewählter Gemälde der Sammlung, wie sich Motive, Formen und Details mit einfachen Zeichentechniken aufs Papier bringen lassen. Der Kurs findet an drei Mittwochabenden direkt im Museum statt: am 3., 10. und 17. März 2027, jeweils von 18 bis 20 Uhr.

*Kunst selbst aufs Papier bringen: Beim Zeichenkurs ›Deine Skizze vom Original‹ zeigt Kursleiterin Luzia Wayndt-Nemet, wie sich Gemälde der Sammlung mit einfachen Techniken zeichnerisch interpretieren lassen. Im März 2027 wird der Kurs in Kooperation mit der VHS Waldkraiburg erneut angeboten.*





*Alltag mit einem Augenzwinkern: Das Gemälde ›Geangelt und gefangen‹ von Fritz Sonderland (1870) zeigt zwei barfüßige Kinder, die von einem Ordnungshüter zur Rede gestellt werden. Eine humorvolle Alltagsszene aus dem 19. Jahrhundert, wie sie für die Genremalerei typisch ist.*

## Fünf Jahre Museum – eine Woche voller Höhepunkte

Ein besonderer Höhepunkt steht im Juli 2027 bevor: Das Museum feiert sein fünfjähriges Bestehen. Eine ganze Jubiläumswoche mit Konzerten, Vorträgen und Familienangeboten würdigt zugleich das Lebenswerk des Sammlers und Stifters Peter Schmidt, dessen Leidenschaft für die Genremalerei die Grundlage des Museums bildet.

Ein musikalischer Höhepunkt erwartet die Besucher am 22. Juli: Modest Mussorgskis berühmter Klavierzyklus ›Bilder einer Ausstellung‹ begegnet den Gemälden der Sammlung. Ein außergewöhnlicher Dialog zwischen Musik und Malerei, der die Grundidee des Museums auf besondere Weise erlebbar macht.

Auch die Museumspädagogik bleibt ein wichtiger Bestandteil des Programms. Spezielle Angebote für Schulen und Kindertagesstätten ermöglichen Kindern und Jugendlichen einen spielerischen und kreativen Zugang zur Kunst. Dabei geht es nicht nur um das Betrachten der Bilder, sondern auch um das Entdecken, Fragen, Erzählen und eigene Gestalten.


MUSEUM BILDER ERZÄHLEN
SAMMLUNG PETER SCHMIDT

**Bilder, Klänge & Geschichten**

Entdecken – Erleben – Begegnen



**Di. 08.12.26** 19 Uhr
**MONIKA DRASCH TRIO**
**BAYERISCHE WEIHNACHT** Musik & Geschichten
mit Martin Danes und Prof. Klaus Wolf



**Fr. 18.12.26** 15 Uhr
**STILLE NACHT, HEILIGE NACHT**
Besinnlicher Seniorennachmittag - Johann Eber: Klavier, Andreas Seifinger: Lieder und Texte




**Fr. 18.02.27** 19 Uhr
**RINGELNATZ UND MORGENSTERN** Humor in Vers, Musik & Malerei
mit Iris und Brigitte Schmid, Barbara Nicolai



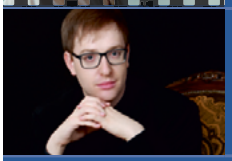
**Do. 13.05.27** 19 Uhr
**FARBEN DER LIEBE**
Anna Willerding, Sopran • Nicole Becht, Flöte
Afroditi Stein-Stylianidou, Klavier

**5 JAHRE MUSEUM „BILDER ERZÄHLEN – SAMMLUNG PETER SCHMIDT“**
Jubiläumsprogramm im Juli 2027, Ausschnitt:

Sammlung Peter Schmidt – Juli 2027 – Bilder erzählen – 5 Jahre



**Do. 08.07.27** 19 Uhr
**EIN ABEND ÜBER PETER SCHMIDT** Film, Vortrag: Dr. Helmut Hess, Konzert: Lothar Lägel zithert und zitiert

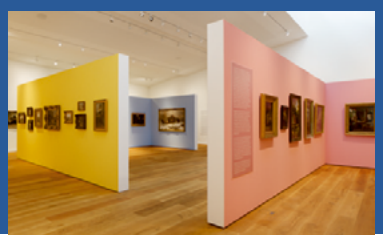


**Do. 22.07.27** 19 Uhr
**BILDER EINER AUSSTELLUNG** Sven Bauer, Klavier
Mussorgski, Schumann, Liszt, Haydn

**Museum „Bilder erzählen – Sammlung Peter Schmidt“**
Braunauer Str. 8a, 84478 Waldkraiburg
Telefon: 0 86 38 – 98 40 670
Infos/Tickets: www.sammlung-peter-schmidt.com
Öffnungszeiten: Fr. bis So. jeweils von 14:00 bis 17:00 Uhr

**Tickets & Programm:**





### Öffnungszeiten und Informationen

Das Museum ›Bilder erzählen – Sammlung Peter Schmidt‹ in Waldkraiburg ist freitags bis sonntags, jeweils von 14 bis 17 Uhr, geöffnet.

Informationen zum gesamten Veranstaltungsprogramm, zu Führungen und Tickets gibt es unter sammlung-peter-schmidt.com oder telefonisch unter 08638 9840670.

*Text: Andreas Seifinger*

*Fotos: Museum ›Bilder erzählen – Sammlung Peter Schmidt‹*

# Geselliger Kunstgenuss am Nachmittag

## Die MuseumsMusik

**Musik und Malerei gehen bei der beliebten MuseumsMusik eine besondere Verbindung ein. In dieser beliebten Reihe präsentieren die Musikerinnen und Musiker im Halbstundentakt jeweils ein rund 15-minütiges Programm. Zwischen den vier Musikblöcken bleibt Zeit, die Werke der Sammlung Peter Schmidt in Ruhe zu betrachten und mit anderen Gästen ins Gespräch zu kommen.**

Am 30. Januar findet erstmals eine MuseumsMusik Spezial statt, bei der sich Musik und Gedichte thematisch aufeinander abgestimmt abwechseln und zu einem besonderen Hörerlebnis verbinden.

### Junge Musik im Advent

*Samstag, 12. Dezember*

Die Schülerinnen und Schüler der Städtischen Musikschule Waldkraiburg zeigen die Vielfalt ihres musikalischen Könnens.

### 2027

### MuseumsMusik Spezial

*Samstag, 30. Januar*

Heitere Tiergedichte und Hoamatklang. Dr. Hans Küsters, Tierarzt i.R., trifft Benedikt Lechner und Jakob Altmannshofer.

### Saitenreich in den Frühling

*Samstag, 06. März*

Musikalischer Streifzug von bairisch bis barock mit Manuela Eder (Zither), Pia Keil (Hackbrett) und Martin Lamprecht (Gitarre).

*Saitenreich begleitet in den Frühling.*



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

H. Maußen

ARAL Aral Schmierstoffpartner

AS AntiStaub-Holzpellets
Heizöl • Diesel • Benzin

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




Alois Held
Nutzfahrzeuge

Wir wollen, dass Sie schnell wieder auf Achse sind!

Nutzfahrzeuge aller Marken Typen
Klassen
Wartung Reparatur Ein-/Umbau
Fahrzeugbau Sandstrahlen Lackieren
Hydraulik
Anlagen
Schlauch-pressungen
1500 verschiedene Pressungen auf Lager

83567 Unterreit · Unterbierwang 7
Tel. (0 80 74) 91 76 76
Fax (0 80 74) 91 76 67
www.held-nutzfahrzeuge.de

# 40 Jahre deutsch-französische Partnerschaft

**Der Freundschaftsvertrag zwischen Azay le Ferron und Gars am Inn feierte vom 6. bis 10. August 2026 mit einem Besuch der Franzosen ein rundes Jubiläum beim Partnerschaftstreffen in Gars.**

Jenseits der großen Politik entstanden im Sinne der Aussöhnung nach den beiden Weltkriegen auf der kommunalen und der Bürgerebene bereits 1950 die deutsch-französischen Partnerschaften. Inzwischen gibt es über 2.200 von ihnen, eine davon ist die freundschaftliche Verbindung zwischen Gars am Inn und Azay le Ferron. Der kleine französische Ort mit gut 800 Einwohnern liegt etwa 80 Kilometer südöstlich von Tours im Herzen Frankreichs am Rande des Naturparks Brenne mit seinen zahllosen Seen.

Eine erste Verbindung ergab sich 1984 über die Lehrerfortbildung. Es entstand auf beiden Seiten der Eindruck, dass die beiden Orte gut zusammenpassen würden, worauf der französische Bürgermeister Raymond Coutant schließlich nach Bayern reiste, wo er sich mit dem Garser Bürgermeister Anton Gaßner und Oberstudiendirektor Ludwig Mittermaier vom Gymnasium traf.

Nach gegenseitigen Besuchen von Gemeinderatsdelegationen fasste man jeweils den einstimmigen Beschluss, eine feste Partnerschaft einzugehen. Dementsprechend wurden in beiden Kommunen Partnerschaftskomitees gegründet. Ende Oktober reiste erstmals eine große, 55-köpfige Besuchergruppe aus Azay nach Gars. Am 27. Oktober 1986 wurde die Partnerschaft beim Aufenthalt von 55 Franzosen in Gars beim ersten großen Verbrüderungsfest feierlich besiegelt.

Im September 1987 folgte dann der erste Aufenthalt von über 50 Garsern in Azay, wo neben Besichtigungen die Verbrüderung noch einmal mit Festzug, Festgottesdienst und Kranzniederlegung am Kriegerdenkmal gefeiert wurde. Seitdem wird die Partnerschaft von beiden Seiten intensiv gepflegt. Im Jahr 2008 erfolgte auf Initiative des damaligen Garser Bürgermeisters Georg Otter sogar noch einmal eine Erneuerung und Erweiterung des bilateralen Vertrags.

Alle zwei bis drei Jahre besuchte man sich im Wechsel gegenseitig, nur während der Covid-19 Zeit musste man 2020/21 eine Zwangspause einlegen. Insgesamt elfmal war eine Garser Besuchergruppe in Azay zu Gast, dazwischen gab es auch immer wieder Besuche aus Frankreich zu besonderen Anlässen. Die Gäste wurden beiderseits stets privat untergebracht, wodurch sich zwischen den Familien bald enge Freundschaften bildeten.

Zum zwölften Mal kamen jetzt vom 6. bis 10. August im Jubiläumsjahr 50 französische Gäste aus Azay nach Gars, finanziell unterstützt vom deutsch-französischen Bürgerfonds. Gleich am zweiten Tag fuhr man zusammen mit den deutschen Gastgebern zunächst zum Bogenberg und anschließend hinunter nach Straubing, um beim Auftakt des Gäubodenfests dabei zu sein. Die französischen Gäste konnten zunächst bei bestem Volksfestwetter über die Festwiese schlendern, dann den bunten Festzug an sich vorüberziehen lassen, um schließlich im Bierzelt in einer reservierten Box mitzufeiern.



*Besuch des Bauernmarktes Gars - Foto: Gunter Fuchs*

Dass man gar nicht weit fahren muss, um den Gästen etwas Besonderes zu bieten, zeigte sich am nächsten Besuchstag, der entspannt mit einer Verkostung von Schmankerln aus der Region beim Bauernmarkt auf dem Garser Marktplatz begann.





*Die deutschen Gastfamilien und ihre französischen Gäste am Abschiedsabend im Schwimmbad Gars - Foto: Bruno Münch*




*Besuch im Museum Bunker 29 in Waldkraiburg: eine Knetmaschine für die Sprengstoffherstellung - Foto: Eberhard Basler*

Dann ging es weiter nach Waldkraiburg, wo man Stadtführungen gebucht hatte. Nicht nur die französischen Gäste, sondern auch ihre deutschen Gastgeber erfuhren und sahen viel Neues. Der Wahnsinn am Ende des Zweiten Weltkriegs wurde besonders deutlich mit der Sprengstoffproduktion in Hunderten von Bunkern und einem Riesenbunker, in dem Kampfflugzeuge gebaut werden sollten, für die es ohnehin keinen Treibstoff mehr gegeben hätte. Nicht zuletzt auch französische Gefangene hatten dort gelitten und ihr Leben gelassen.

Später erfuhr man, dass vor und nach Kriegsende Millionen Deutsche vor der Roten Armee nach Westen geflohen oder aus ihrer Heimat vertrieben worden waren, von denen viele auch nach Waldkraiburg kamen. So erlebte man Waldkraiburg als exemplarischen Ort - nicht nur der deutschen Geschichte.

Nach so viel eher ernster Thematik während des Tages brachte dann der große Partnerschaftsabend zum 40-Jährigen das erforderliche Gegengewicht: Bis nach Mitternacht feierte man mit Festreden und mit Musik und Tanz und dem Austausch von Geschenken die über Jahrzehnte kontinuierlich und intensiv gepflegte Partnerschaft.



*Tanzgruppe und Musiker aus der Brenne am Jubiläums-Festabend - Fotos: Gunter Fuchs*

Am folgenden Sonntag traf man sich wie üblich zum großen gemeinsamen Festgottesdienst, umrahmt vom Garser und Lengmoser Kirchenchor, begleitet von Musikern und zweisprachig zelebriert von Pater Josef Schwemmer. Dann folgte auf dem Garser Tennisplatz das Mittagessen und ein anschließendes deutsch-französisches Tennisturnier.

Am Abend musste auf dem Gelände des Klosterbads dann leider schon wieder Abschied gefeiert werden. Deutsche und Franzosen konnten noch einmal einen in jeder Hinsicht stimmungsvollen Sommerabend genießen. Am nächsten Morgen trennte man sich in der Früh auf dem Busparkplatz des Gymnasiums, wo dann doch einige Tränen flossen. Das Fazit nach der 12. deutsch-französischen Begegnung in Gars fiel einhellig aus: Das Programm ist einfach toll gewesen, war man sich auf beiden Seiten sicher – und blickt nun gemeinsam erwartungsvoll in das nächste Jahrzehnt deutsch-französischer Freundschaft.

*Text: Gunter Fuchs*

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

# Wallfahrtskirche Maria Einsiedeln in Teising

**Vor 400 Jahren wurde die Wallfahrtskirche Maria Einsiedeln in Teising bei Neumarkt-St. Veit geweiht. Der Erbauer gehörte einer Familie an, die eine enge Beziehung zum ehemaligen Augustiner-Chorherrenstift Gars am Inn pflegte, und von 1413 bis 1685 Inhaber des Schlosses Teising war.**

## Sitz Teising und die Magensreuter

Die Entstehung des Wasserschlosses Teising geht auf eine Enteignung von erzbischöflich-salzburgischen Besitz durch den niederbayerischen Herzog Heinrich XIII. zurück.

Während der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts stritten sich die bayerischen Herzöge und die Salzburger Erzbischöfe um die territoriale Macht an Inn, Isen und Rott. Besonders betroffen waren dabei die Salzburger Besitzungen. 1266 nahm der bayerische Herzog Heinrich XIII. die Märkte Buchbach und Gars, die Burgen Dornberg bei Erharting und Megling bei Au am Inn, die Dörfer Ampfing, Aschau und Pürten sowie die Standorte der späteren Burgen Zangberg und Teising in Besitz.

1285 beklagte sich Erzbischof Rudolf I. von Salzburg, dass Heinrich der Harskircher auf einem Grundstück der Salzburger Kirche in Teising eine Feste errichtet hatte.

Da Ritter ihre Burgen nur mit dem Einverständnis ihres Landesfürsten erbauen durften, wird in Teising der bayerische Herzog Heinrich XIII. den Harskircher mit der Errichtung der Burg beauftragt haben.

Die nächsten Bewohner gehörten zur weitverzweigten Familie der Hautzenberger. Seit 1378 wird ›Hannsen der Hauczenperger zu Teysing‹ erwähnt. Er zählt zu den Gönnern des Klosters St. Veit an der Rott. 1398 verkaufte dessen Sohn Ulrich der Hautzenperger den Sitz Teising mit dem Hofbau und einer Hube an Alram Harskircher, der mit Margarete Pfäffinger zu Salmanskirchen vermählt war.

Am 27. Januar 1413 erwarben Caspar der Reuter und dessen Gattin ›den sitz und paw genannt Teysing‹ mit der Hube und allem Zugehör. Die Herkunft der Magensreuter kann aufgrund urkundlich genannter Besitzungen und Stiftungen zur Klosterkirche Gars auf den Weiler Reit bei Gars am Inn zurückgeführt werden. Ein Magens (Magnus)



*Wallfahrtskirche Maria Einsiedeln*





*Grabmal des Stifters der Kirche Maria Einsiedeln*

Rewter erscheint dort erstmals urkundlich 1291 gemeinsam mit weiteren Mitgliedern seiner Familie. Er bezeugte mehrere Urkunden des Klosters Au am Inn. Aus seinem Namen dürfte der Geschlechtername Magensreuter entstanden sein.

1419 übernahm Caspars Bruder Magens der Reutter den Sitz Teising. 1436 verlieh ihm Kaiser Sigmund einen Wappenbrief. Am 25. Mai 1445 stifteten ›Magens Raewter zu Teysing‹ und dessen Ehefrau Margarethe zu ihrem, ihrer Eltern, ihrer Ahnen und seines Bruders ›Caspar Raewter‹ Seelenheil eine ewige tägliche Messe und einen Jahrtag auf den Virgilaltar in der Garser Klosterkirche. Dort befinden sich auch noch Epitaphe der Reutter. Die Stiftung wurde mit den Höfen in Niederreit (Reit, Gde. Gars), in ›Pilgenstain‹ (Binstein), in ›Prantstet‹ (Brandstätt), in ›Zolnerstat‹ (Zollner bei Hampersberg, Pf. Gars), das Mühlthal mit dem Kalkofen (Pf. Gars) und der Hofstätte ›Thurengarten‹ im Markt Gars (Am Turm) dotiert.

Magens der Reutter starb 1450. Sein Epitaph mit dem Wappen des Magensreutters befindet sich in der Pfarrkirche Gars.

Seit 1441 ist ›Hannsen der Magensräwtter zu Teysing‹, Sohn von Magens und Margaretha Reutter, urkundlich belegt. 1453 heiratete er Margaretha Pelhaimerin. 1501 stellte ihm Kaiser Maximilian einen Wappenbrief aus. Hannsen starb vermutlich 1503 und liegt zu Gars in der Klosterkirche begraben.

Der Erbe von Teising, Caspar Magensreutter, um 1460 in Teising geboren, war Kastner zu Eggenfelden. Er starb im 76. Lebensjahr 1536 und wurde zu Gars bestattet, wo sich sein Grabstein aus rotem Marmor mit dem Familienwappen in der Pfarrkirche erhalten hat. Seine Gemahlin hieß Margaretha Auerin von Pullach. Sie verstarb 1537.

Caspars Sohn Leonhard Magensreutter hatte 1538 eine Frau von Armansperg geheiratet und nach deren Ableben 1544 Anna Vischer, Tochter des Leonhart Vischer, Richter zu Neumarkt/Rott. 1554 schrieb Leonhard sein Testament und 1555 ist er verstorben.

Die Witwe Anna Magensreuter verwaltete nun den Edelmannssitz ›Teussing‹ für ihren noch unmündigen Sohn Nicasius Magensreutter, geboren 1542, der um 1560 den Edelsitz Teising übernahm. Er starb 1609 und wurde in der Kirche Feichten bei Neumarkt-St. Veit begraben.

1603 hatte der Sohn Nicasius Ott Heinrich Magensreutter das Schloss Teising übernommen. Er heiratete 1606 Johanna von Greiffensee, Tochter des verstorbenen Franz von Greiffensee und der Margaretha geborene von Ober- und Niedermontani. 1625 ließ Nicasius Ott Heinrich die Kapelle Maria Einsiedeln in Teising erbauen. Das Grabmal von Nicasius Ott Heinrich Magensreuter (+ 1643) und dessen Gattin Johanna geborene Greiffensee (+ 1640) steht in der Kapelle Maria Einsiedeln.

Nicasius Ottheinrich Magensreiter übergab 1641 nach dem Tod seiner Ehefrau Johanna den Sitz Teising mit allen dazugehörigen Gütern seinem Sohn Franziskus Amandus Magensreiter.

Franziskus Amandus blieb ledig und verstarb im Jahr 1685. Sein Grabmal befindet sich in der Kapelle Maria Einsiedeln. Das Erbe Teising fiel nach seinem Ableben 1685 an die Familie seiner Schwester Anna Sophia Magensreiter, verehelichte Freifrau von Puechleiten. Hanns Adam Puechleuttner von Süntzing zum Wildthurn und Reichersdorf hatte 1638 Anna Sophia Magensreutter von Teising geheiratet.

Es dauerte mehrere Jahre nach dem Ableben des Franziskus Amandus Magensreiter im Jahr 1685, bis Teising wieder einen ordentlichen Inhaber erhielt.

Als 1705 Florentinus Gentiflorus Puechleitner starb, fiel Teising an dessen Erben Maximilian Franz Freiherr von Pelkhoven (* 1647, + 1708), der seit

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

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

1703 mit der Schwester des Puechleitners, Barbara Margaretha (*1654, +1716), verheiratet war.

Johann Ernst Cajetan Anton Freiherr von Pelkhoven (+ 1740) übernahm Teising. 1726 fand unter diesem Freiherrn die 100-Jahrfeier der Kapelle Maria Einsiedel statt. In der Kapelle Maria Einsiedeln steht eine Rotmarmorplatte zu seinem Gedächtnis. Die Freiherren von Pelkhoven waren bis 1903 Besitzer des Sitzes Teising.

## Die Kapelle Maria Einsiedeln

### Gründung

Der Schlossherr Nicasius Ott Heinrich Magensreiter war seit 1606 mit Johanna von Greiffensee verheiratet. Nicasius unternahm 1623 mit seiner Gattin Johanna eine Wallfahrt nach Maria Einsiedeln in die Schweiz. Während der Reise erkrankte Johanna schwer und Nicasius gelobte, in Teising eine Kapelle nach dem Vorbild von Maria Einsiedeln zu erbauen, wenn seine Frau wieder gesund wird, was auch bald eintrat.

Nicasius Ott Heinrich Magensreuter ließ das Gebäude als Votiv- und Gruftkapelle nach dem Vorbild der alten Kapelle von Maria Einsiedeln erbauen und eine Kopie der Statue Unserer Lieben Frau von Einsiedeln aufstellen.

Die Grundsteinlegung erfolgte am 11. August 1625 durch Abt Andreas Sappenberger (Abt 1602-1633) vom Kloster St. Veit. Der Neubau wurde am 20. September 1626 von Johann Christoph Graf von Lichtenstein, Weihbischof von Chiemsee, geweiht. Die ersten Wallfahrer kamen 1626 aus der Pfarrei Hörbering.

Über der Ostwand erhebt sich ein kleiner Spitzturm, in dem schon 1626 drei Glocken aufgehängt wurden.

### Fünf-Finger-Stein

Über dem Portal zur Gnadenkapelle befindet sich im Türsturz der Fünf-Finger-Stein, ein Stein mit fünf durchgehenden Löchern, den man ›Unseres Herrn Handgriff‹ bezeichnet. Er wurde 1758 eingemauert. Die Bedeutung liegt wohl in der Aussage ›Seht her: die Hand des Herrn ist nicht zu schwach, um zu helfen, sein Ohr ist nicht schwerhörig oder gar taub.‹ (Jesaja Kap. 59, Vers 1). Dafür wurde nach Teising sogar ein Ablass verliehen. Durch die Hand Gottes ergriffen zu sein, bedeutet Empfang des Geistes Gottes.

### Innenraum

Unter dem gewölbten Rechteckbau mit der Altarnische befindet sich ein Gruftgewölbe.

Die Altarnische füllt der Rokokoaltar mit dem Gnadenbild aus. 1750 ließ der Schlossherr Freiherr von Pelkhoven den neuen, teilweise versilberten bzw. vergoldeten Altar aufrichten, der u.a. am Antependium in Silberblech getrieben ein Relief der Verkündigung des Erzengels Gabriel an Maria enthält.

Das Gnadenbild ist bekleidet, Maria hält mit der rechten Hand das Zepter und links das Jesuskind, das einen kleinen Vogel in seiner linken Hand hält. Maria und das Jesuskind tragen Kronen. Auch der Tabernakel ist reich

*Der Fünf-Finger-Stein*




**Schreinerei Umgeher GmbH**

**Wir stellen ein!**

**Helfer/in (m/w/d) in Vollzeit/Teilzeit**
Unterstützung in der Schreinerei bei verschiedenen Holzarbeiten
(z.B. Schleifen, Ölen, Lasieren, Beschläge montieren, aufräumen)
Ideal für Mütter mit Kiga oder Schulkindern – flexible Arbeitszeit

**Schreinerhelfer (m/w/d) für Werkstatt und Montage in Vollzeit**
Mithilfe in verschiedenen Produktionsbereichen unserer Schreinerei
Zuarbeit bei Montage von Fenstern, Türen und Einbauten

**Schreinergesellen (m/w/d) mit Berufserfahrung in Vollzeit**
CNC Kenntnisse wären wünschenswert

**Montageschreiner (m/w/d)**
Montage von Bauelementen und Innenausbau

**Lackierer mit Schreinerkenntnissen (m/w/d) in Vollzeit**
Berufserfahrung mit Schwerpunkt Holzoberfläche und
gute Kenntnisse im Schreinerhandwerk

**Auszubildende zum Schreiner (m/w/d)**
mit Qualiabschluß oder bestandenem BGJ

**Fragen vorab beantwortet Ihnen gerne Herr Umgeher unter 08071/1250**

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an info@umgeher.info**

Haderloh 2
83547 Babensham
Tel.: 08071/1250
Fax. 08071/2100
E-Mail: info@umgeher.info
Homepage: www.umgeher.info



*Innenraum von Maria Einsiedeln*

verziert, u.a. mit dem Relief Jesus am Kreuz.

Über dem Altar befindet sich ein barockes Kreuz mit einer schmerzhaften Muttergottesstatue.

Das Gnadenbild in Maria Einsiedeln im Schweizer Kanton Schwyz ist eine Marienstatue, die am linken Arm das segnende Jesuskind hält, das ein kleines Vögelchen zeigt. Das Original stammt aus dem 15. Jahrhundert, war ursprünglich naturfarben gefasst, wurde aber allmählich durch Kerzenruß schwarz. Der Vogel symbolisiert eine gerettete Seele.

Vor dem spätgotischen Gnadenbild soll um 1300 in Maria Einsiedeln schon eine romanische Marienstatue verehrt worden sein. Die Mariengnadenstätte in Einsiedeln geht auf den heiligen Einsiedler Meinrad zurück, der im Jahr 861 in seiner Zelle im ›Finstern Wald‹ den Tod fand. Zwei Räuber erschlugen ihn in seiner Zelle, doch zwei Raben, die bei der Einsiedelei lebten, verrieten die Mörder, die am Ende hingerichtet wurden.

1902 stiftete Freifrau Clementine von Pelkhoven eine neue Orgel, die von der Fa. März in München gebaut wurde, nachdem eine ältere Orgel von ca. 1740 ausgedient hatte.

An den Wänden der Kapelle befinden sich Grabplatten von mehreren Schlossherren zu Teising.

## Anbau und Votivtafeln

Erst um Mitte des 18. Jahrhunderts entstand westlich der Kapelle der zweigeschossige Anbau mit Empore, Sakristei und Beichtkammer. An der Westwand der Kapelle wurden interessante Votivtafeln aufgehängt, die einen Einblick in die Verehrung des Gnadenbildes über mehrere Jahrhunderte hinweg vermitteln.

## Buch zur Verehrung von Maria Einsiedel

Kaiser Karl VI. verlieh am 13. Januar 1712 in München dem in Ingolstadt geborenen Joseph Weinberger, der sich in den Priesterstand begeben wollte, aber keine Besitzungen hatte, auf die er geweiht werden könnte, den täglichen ›Caplan tisch‹. Diese ›Gnade‹ sollte so lange gewährt sein, bis er mit anderen Mitteln versehen sei und seine Bewerbung um geistliche Benefizien Erfolg habe. Er durfte ohne ausdrückliche Erlaubnis außer Landes keine Pfarrei, kein anderes Benefizium, keine Kaplanei oder Gesellenpriesterdienst annehmen und musste sich in Zeiten der Pest bei Mangel an Geistlichen gebrauchen lassen.



*Kopie des Gnadenbilds Maria Einsiedeln*

Joseph Weinberger (* 29.05.1689 in Ingolstadt, + 07.06.1762 in Teising) kümmerte sich in Teising von 1720 bis 1762 als Benefiziat um die Seelsorge und die Wallfahrer und wurde im nahegelegenen Feichten beerdigt.

Dieser Joseph Weinberger verfasste im Jahr 1727 das Buch mit dem Titel ›Teisingerisches Erstes Marianisches Jubel-Jahr in zwölff Haupt-Emblematen nach der Teisinger Geschicht auf die zwölff Monats-Zeichen zutreffend, bey Hoch-Feyerlicher 8 tägiger Begehung. In Löblicher Heiliger Mariä-Ein-

SOMITAS®
Pflege wie sie sein sollte
Ambulanter Pflegedienst
Waldkraiburg, Unterreit und Umgebung
Tel.: 08638/982808
info@somitas.de
www.somitas.de

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





*Teile der Votivtafelwand*

sidl-Capellen zu Teising, nächst Neumarkt in Nidern Bayern vorgestellt‹. Diesem Buch können wertvolle Überlieferungen entnommen werden.

Vom 22. bis zum 29. September 1726 fand die 100-Jahrfeier der Weihe der Kapelle Maria Einsiedel statt. Man zählte insgesamt 17.000 Kommunikanten.

1726 kamen Wallfahrer mit ihren Fahnen aus den folgenden Pfarreien und Filialsprengeln hierher:

- **Erzbistum Salzburg**

Hörbering, Feichten, Lohkirchen, Salmanskirchen, Altmühldorf, Erharting, Schönberg, Niederbergkirchen, Gumattenkirchen, Pleiskirchen, Niedertaufkirchen, Oberbergkirchen, Kloster St. Veit und die Bürger von Neumarkt, Stadt Mühldorf, Gern, Niederdietfurt, Lauterbach, Elsenbach, Stephanskirchen, Ranoldsberg, Mettenheim, Buchbach, Hirschhorn, Wurmannsquick, Obertaufkirchen, Ampfing, Rattenkirchen, Taufkirchen und Reischach.

- **Bistum Regensburg**

Binabiburg, Egglkofen, Treitlkofen, Neuaich, Bodenkirchen, Gaindorf, Seiboldsdorf, Dietelskirchen, Eggenfelden, Vilsbiburg, Falkenberg, Gangkofen, Massing, Oberdietfurt, Gerzen und Ergolding.

- **Bistum Freising**

Wambach, Baierbach, Moosen, Maiselsberg, Vilslern, Velden, Holzhausen, Ruprechtsberg und Geisenhausen.

- **Bistum Passau**

Neuhofen bei Pfarrkirchen.

Der Freiherr von Pelkoven organisierte 1826 die 200-Jahrfeier. Dazu erteilte Papst Leo XII. allen, die am Fest unter vorgeschriebenen Pflichten teilnahmen, einen vollkommenen Ablass.

In Landshut erschien 1827 das Buch ›Kurze Geschichte der, der seligsten Jungfrau und Gottesgebärerin Maria geweihten Wallfahrtskapelle zu Teising bey Neumarkt an der Rott, im Isarkreise‹.

## Mirakelbuch

79 Wohltaten nach zugetragenen Votivtafeln und beglaubigten Abschriften allein von 1627 bis 1637 bezeugen die große Verehrung der Gnadenmutter. Sie sind alle im Buch ›Decimae oder Zechent etwelcher sonderbar denck- und merckwürdigen Gnaden und Wohlthaten welche der allgütige Gott durch

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

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!

Vorbitt der Gnadenreichen und unbefleckten Jungfrauen Mariae In der sogenannten Maria Einsidl-Capellen zu Teising‹ zusammengestellt worden, das 1720 in Landshut gedruckt wurde.

›Folgen die Gnaden und Wohlthaten auß den Original Tafflen und anderen sonders beglaubigten Abschrifften gezogen‹ (einige Beispiele):

***1627***

- Mariä Gängkover von Auerfing, Pfarrei Gangkofen, hatte seit drei Jahren heftige Kopfschmerzen und führte die Kirchfahrt in weißer Kleidung durch.
- Christoph Kherl, Weber zu Bergham, Pf. Geisenhausen, war verwirrt und von Sinnen, musste in Ketten gelegt werden, weil er um sich schlug. Er hat die versprochene Wallfahrt selbst verrichtet.
- Georg Mayr, Schuster von Geretsham, Pf. Schönberg, wies ›Pancken zweyer Faust groß‹ (Geschwülst) auf; er überbrachte ½ Pfund Wachs und 7 Pfennige.
- Georg Haug, Klosterrichter von St. Veit, hatte bei Haunertsholzen einen Sturz vom Pferd überlebt und stiftete eine Votivtafel.
- Christoph Wendlinger, Malergeselle, ist in ein Wasser gesprungen, hat dabei sein Herz erschreckt und lag sechs Wochen todkrank im Bett. Er stiftete eine Votivtafel.
- Andreas Kaufmann, Handelsmann von Burghausen, hatte ein schmerzhaftes Bein und stiftete eine Votivtafel.

***1628***

- Die Tochter des Peter Paulus, Zuckerbäcker von Pfarrkirchen, hatte eine schwere Krankheit. Der Vater stiftete eine Votivtafel und eine hl. Messe.
- Stephan Senftl von Langenrimbach, Pf. Obertaufkirchen, hatte ein großes Geschwür und brachte eine Votivtafel.
- Elisabeth Hofer von Neuötting war beim Sandabbau von Sand verschüttet worden. Sie brachte einen Kopf und zwei Füße aus Wachs nach Teising.
- Ein Kind der Bierbrauerseheleute Stephan und Eva Englhör von Vilsbiburg hatte die ›ungarische Krankheit‹ (Hungarica febris), d.h. Fleckfieber. Die Eltern gelobten eine Kirchfahrt, ½ Pfund Wachs und eine hl. Messe.
- Leonhard Luckmayr, Hofmarksrichter zu Egglkofen, ist von einem Gebäude zwei Gaden hoch abgestürzt und stiftete zum Dank eine hl. Messe und ein Almosen.

***1629***

- Dem Georg Mesner von Frauenornau wurde das Pferd entwendet. Er fand es wieder in Winden in der Grafschaft Haag und überreichte zum Dank eine Votivtafel.

***1630***

- Christoph und Ursula Kulbinger, Wirtsleute in Erharting, hatten beide große Schmerzen in ihren Beinen und überbrachten eine Votivtafel.
- Sebastian Heimhilger aus der Pf. Ischl an der Alz wurde von einem Ross am linken Arm gebissen, wobei sich die Wunde entzündete. Er stiftete eine Votivtafel.
- Jakobe Doretin, Schulmeistersgattin von Neumarkt, war in Kindsnöten schwer krank, gelobte bei einer guten Geburt eine Wallfahrt und überreichte eine Votivtafel.
- Johannes Kürschner, Ratsbürger und Handelsmann von Mühldorf, litt an körperlicher Schwäche und brachte eine Votivtafel.
- Georg Mitterer, Leinweber von Taufkirchen, wurde an Kopf, Ohren und Augen geheilt, als er das Quellwasser von Teising anwandte. Deswegen stiftete er eine Votivtafel.

***1632***

- Katharina, Ehefrau des Hanns Stubenvoll, Mesner zu Ampfing, hatte seit zwei Jahren große Schmerzen im Bein und verlobte sich mit einem Bein aus Wachs und einem Altartuch.

***1633***

- Die Edle Frau Anna Sophia Schneck, geborene Eisenreich zu Haselbach, Gde. Aschau am Inn, hatte einen einjährigen Sohn, der am ›Grimmen‹ litt, d.h. er durchlebte eine starke Hitze und Schmerzen. Sie verlobte sich mit einem Bild aus Wachs, das so schwer wie das Kind war, und überbrachte eine Votivtafel.

***1637***

- Johann Strobl, Handelsmann von Vilshofen an der Donau, hatte ein Handelsschiff mit Kaufmannsgütern nach Wien geschickt. Auf dem Rückweg erlitt das mit Wein beladene Schiff während eines heftigen Sturms Schiffbruch. Pferde und Schiffknechte des Treidelzuges standen bei großer Kälte die ganze Nacht im Wasser oberhalb ›Althenshaimb‹ (= Ottensheim zwischen Eferding und Linz). Er konnte sich mit zwei Personen in einer Zille retten und verlobte sich nach Teising mit einer Votivtafel.

## Das Benefiziatenhaus

Nördlich der Kirche steht das 1694 erbaute, heute denkmalgeschützte Benefiziatenhaus, ein verputzter Holzblockbau mit flachem Satteldach. Mit der Zeit

Elektro Ott
Gassen 1
83558 Maitenbeth
Tel 08076-1243 • Fax 08076-8230
Email Elektro.Ott@web.de
Installation
Geräte
Kundendienst
Blitzschutz
Photovoltaik
SAT-Anlagen
Telefonanlagen

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

wurde das Haus baufällig. 1897 beklagt sich der Benefiziat Josef Bacher, der bis 1919 in Teising wirkte, dass die hölzernen Wände an vielen Stellen verfault seien und Löcher aufwiesen.

Schon 1637 wird ein Benefiziat in der Kirchenrechnung von Teising erwähnt. Er sollte an sechs Wochentagen in der Gnadenkapelle die Messe lesen, die Beichte der Wallfahrer hören und an jedem Sonn- und Feiertag am Abend den Rosenkranz beten. Seine Einkünfte werden mit 300 Gulden im Jahr angegeben; im Benefiziatenhaus hatte er freie Wohnung. Patronat und Besetzungsrecht hatte stets der Inhaber des Sitzes Teising inne.

## Der Wallfahrerbrunnen

Das Quellwasser zu Maria Einsiedeln wird in einem Mirakel von 1630 erstmals erwähnt. Der überdachte Wallfahrerbrunnen südlich der Kapelle wird 1758 genannt.

## Kapelle Christus in der Rast und Kalvarienberg

Östlich der Wallfahrtskirche erhebt sich die Kapelle Christus in der Rast, ein kreisrunder Zentralbau mit Kegeldach, der 1727 zur 100-Jahrfeier der Kapelle Maria Einsiedeln als Heilig-Grab-Kapelle errichtet wurde. Östlich davon wurde gleichzeitig der Kalvarienberg mit der Kreuzigungsgruppe aufgestellt.

Die Figuren Christus in der Rast und die Pieta im Innenraum sind barocke Schnitzwerke.

Links des Portals befindet sich ein interessanter Marmorstein mit einem Relief, das aus einem Skelett mit Kröten besteht. Auch schmale Schlangen und eine Echse kann man erkennen. Die Darstellung erinnert den Wallfahrer an die Vergänglichkeit alles Irdischen und an die Verwesung. Die Kröten symbolisieren die Nichtigkeit (vanitas).

Dagegen weist die Kröte als Votivgabe aus Wachs an Gnadenstätten auf die Gebärmutter, auf Unfruchtbarkeit



*Kapelle Christus in der Rast*

und auf die Hilfe bei schwierigen Geburten hin. Sogar bei Unterleibs- und Darmerkrankungen wurden Wachskröten geopfert.

Das wundertätige Bildnis Christi, des Herrn auf der Rast, hat es in Teising schon um 1720 gegeben. Der sitzende Christus auf der Rast ist ein ikonographisches Motiv der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts und leitet sich aus der mittelalterlichen Typologie des leidenden Christi mit Dornenkrone, Purpurmantel, Geißelwerkzeuge und aufgeschlagenen Knien ab.

Zur 200-Jahrfeier 1827 waren Altar und Kanzel auf dem Kalvarienberg aufgebaut. Vom 17. bis zum 26. August verzeichnete man in der Chronik täglich unüberschaubare Volksmengen. 22 Geistliche hörten hier Beichte, teilweise im Freien. Pfarrer Coelestin Kremplsetzer von St. Veit war der Zelebrant. Es wurde während dieser acht Tage viel Geld und eine große Menge Wachskerzen geopfert. Zu dieser Jahrhundertfeier wurde in Landshut eine Jubiläumsschrift gedruckt.

*Text: Meinrad Schroll, Mühldorf am Inn*
*Fotos: Christine Sellner*

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

# Bunte Rinderherde im wilden Wald

## Bund Naturschutz lässt das Hirtentum aufleben

Wer wilden, ursprünglichen Wald, spannende Tiere und Abenteuer erleben will, muss dafür nicht ins Flugzeug steigen – das gibt es auch bei uns im Inntal. Im Auwald zwischen Jettenbach und Mühldorf streifen Rinder durch dichtes Grün, Kuhglocken schallen und mittendrin sind Hirten unterwegs. Was zunächst nach Dschungel oder Wildwestromantik klingt, hat einen wichtigen Zweck: Die Rinder helfen dabei, den Auwald zu pflegen und wertvolle Lebensräume für Insekten und Fledermäuse zu schaffen.



*Hirtin Martina mit Murnau-Werdenfelser und Jersey-Kuh - Foto: K.Kurtz*

### Wo gibt es noch Rinderhirten in Bayern?

Im Naturschutzgebiet Innauen mit 1.459 Hektar Wald zwischen Rosenheim und der großen Kreisstadt Mühldorf am Inn fließt der Inn natürlich, hinter den kiesigen Ufern schlängeln sich Auenwälder. Hier treiben seit Mai 2026 Hirtin Martina und Hirte Marko für den Bund Naturschutz eine kleine Herde Rinder umher. Ganz ohne Zaun. Die gelenkte Beweidung ermöglicht es, tief in den naturnahen Wald einzudringen.

Martina und Marko sind 2026 wohl die einzigen Rinderhirten in Bayern. ›Die Menschen, denen wir beim Hirten begegnen, sind meist sehr überrascht ‹, erzählt Hirtin Martina und lacht. Schließlich gibt es den Rinderhirtenberuf bei uns schon seit einigen Jahrzehnten nicht mehr, das Wissen ums Hirten geriet in Vergessenheit. ›Wir lernen draußen mit den Tieren jeden Tag wieder Neues dazu‹, meint Hirte Marko.

In der Rinderherde der beiden finden sich zudem ungewöhnliche Tiere. Die häufigste Kuhrasse in Bayern ist das Fleckvieh. Am Inn dagegen streifen Rätisches Grauvieh, Jersey-Rinder und eine Murnau-Werdenfelser Kuh umher. Diese alten Rassen sind dank ihrer Züchtung robust, gut im Laufen und im Verdauen der gesunden Mischkost in der Natur. Sie leben durch die Behirtung ein artgerechtes und aufregendes Leben.

### Naturschutz durch Rinderbehirtung

Die Hirten steuern den Fraß der Tiere gezielt, um eingeschleppte und wuchernde Pflanzenarten wie das Springkraut zu reduzieren. Dadurch wird die dichte Vegetation geöffnet und neues Wachstum heimischer Kräuter und Stauden im Auwald ermöglicht. Der Biss und der Tritt der Tiere sind essenziell für diese Landschaft. Früher sorgten Hochwasser dafür, dass immer mal wieder Teile der Aue weggeschwemmt wurden, Lichtungen entstanden und neue Pflanzen und Bäume nachwachsen konnten. Jetzt untersucht der Bund Naturschutz, ob die Inntal-Rinder in Teilbereichen der Aue wieder Dynamik zurückbringen können.

Zugleich profitieren davon Wildtiere, vor allem Insektenfresser. Denn die Anwesenheit der Rinder im Auwald und ihr Dung stärken die Insektenwelt. Das fördert besonders Fledermäuse, die nachts gerne entlang des Inn jagen, beispielsweise der Große Abendsegler. Eine große Kolonie dieser Art lebt in Waldkraiburg an Hochhäusern. Der Bestand des Großen Abendseglers hat in den letzten Jahren abgenommen. Dank der Rinderherde in der Aue verbessern sich die Bedingungen für die nächtlichen Jäger in diesem Gebiet.








*Besondere Rinder: Hirte Marko mit seinem Rätischen Grauvieh am Inn - Foto: K.Kurtz*

## Artenschutz dank Kuh und Co.

Das Hirtenprojekt im Auwald ist Teil des Projektes ›Fledermausschutz durch Kuh und Co‹. Der Bund Naturschutz in Bayern und der Deutsche Verband für Landschaftspflege haben sich mit neun weiteren Projektpartnern aus Bayern in dem fünfjährigen Verbundprojekt zusammengeschlossen, um durch extensive Weideflächen insektenreiche Lebensräume für Fledermäuse zu schaffen. Das Projekt wird durch das Bundesamt für Naturschutz mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Naturschutz und nukleare Sicherheit im Rahmen des Nationalen Artenhilfsprogramms gefördert.

Der Bund Naturschutz etabliert in diesem Projekt weitere Weideflächen bei Mühldorf, Wasserburg und Dillingen. Dabei kommen dem Verband auch die Erfahrungen der Naturschutzweiden im Landkreis Mühldorf zugute, etwa in Jettenbach und Heldenstein, wo die Kreisgruppe schon seit über 25 Jahren mit Weidetieren vielfältige Lebensräume für bedrohte Arten schafft.

Wer die Rinder bei ihrer Arbeit im Auwald beobachten will, folgt dem Hirtentagebuch bei Instagram: @hirtentagebuch. Der Bund Naturschutz bietet zudem Spaziergänge mit den Hirten und Rindern an. Infos gibt es auf der Homepage des Verbandes.

*Text: Katharina Kurtz*

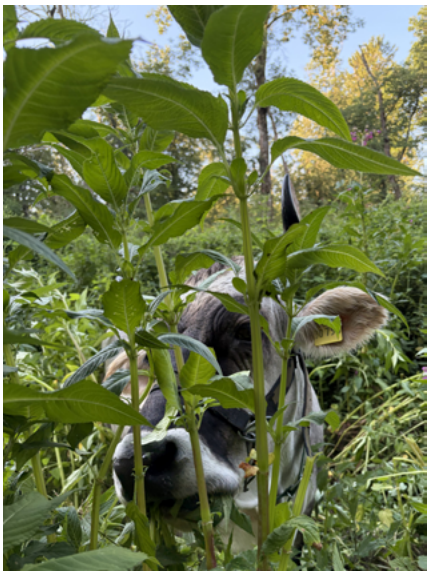
*Fotos: Siehe Bildunterschriften*




*Profitieren von der Beweidung: die Fledermausart Großer Abendsegler - Foto: A.Zahn*



*Die Rinder öffnen die Vegetation im Auwald, indem sie Springkraut, Brennnesseln und Co. fressen und zertreten. Dabei schaffen sie Platz im dichten Auwald - Fotos: K.Kurtz*





# Spitzwegerich-Hustensaft selbst herstellen

## Natürlich gesund durch die kalte Jahreszeit

Dieses unscheinbare Wildkraut mit großer Heilkraft wächst fast das ganze Jahr über auf unseren Wiesen. Egal, ob bei Husten, Halsschmerzen oder kleineren Verletzungen – Spitzwegerich lässt sich auf vielfältige Weise einsetzen, beispielsweise als natürlicher Hustensaft.

Spitzwegerich lässt sich fast das ganze Jahr über leicht finden. Mit seinen lanzenförmigen Blättern und den puschelartigen Blüten ist er auf fast jeder Wiese erkennbar. Dank seiner wertvollen Inhaltsstoffe wie Iridoiden, Saponinen, Schleimstoffen, Flavonoiden sowie Zink und Vitamin C hat sich Spitzwegerich als Heilmittel gegen Husten und Halsschmerzen seit Jahrhunderten bewährt.

Ebenso kann er auch bei Reizdarm oder Magenschleimhautentzündungen unterstützend wirken. Äußerlich angewendet hilft der Pflanzensaft, der aus zerdrückten Blättern gewonnen wird, bei Insektenstichen, um den Juckreiz zu lindern.



### Rezept für Spitzwegerich-Hustensaft mit Honig

**Zutaten:**

- 500g regionalen Honig
- handvoll frische Spitzwegerich-Blätter
- sauberes Schraubglas

**Zubereitung:**

- Junge und zarte Blätter des Spitzwegerichs von März bis November sammeln, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden.
- Dann in ein sauberes, sterilisiertes Glas geben und mit einem Holzlöffel leicht andrücken, damit die Wirkstoffe besser austreten.
- Das Glas mit Honig füllen, bis die Blätter vollständig bedeckt sind.
- Anschließend mit dem Deckel verschließen und vier bis sechs Wochen an einem warmen, hellen Ort ziehen lassen.

Der fertige Kräuter-Honig kann pur eingenommen, mit lauwarmem Wasser verdünnt oder mit frischem Zitronensaft gemischt werden, um ihn flüssiger und weniger süß zu machen. Ideal bei Erkältungssymptomen – ein natürliches Hausmittel aus der eigenen Küche.

Vor der Einnahme kann man die Spitzwegerichblätter heraus nehmen oder aber noch weiter im Glas lassen, wenn sichergestellt ist, dass sie weiterhin mit Honig bedeckt bleiben.

### Wirkstoffe des Spitzwegerichs

- Schleimstoffe: Sie bilden eine schützende Schicht auf den Schleimhäuten und lindern Reizungen im Mund- und Rachenraum.
- Iridoide (wie Aucubin): Diese wirken entzündungshemmend und antibakteriell, was besonders bei Husten und Halsschmerzen hilfreich ist.
- Saponine: Sie fördern das Abhusten von Schleim und erleichtern das Atmen.
- Vitamin C und Zink: Beide stärken das Immunsystem und helfen dem Körper, Infektionen besser abzuwehren.
- Flavonoide: Diese Pflanzenstoffe besitzen antioxidative Eigenschaften und schützen die Zellen vor Schäden durch freie Radikale.

*Text: IM • Illustration: ChatGPT*

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 |

# Hätten Sie das gewusst?

Unter dieser neuen Rubrik stellen wir mehr oder weniger bekannte Wörter und deren tiefere Bedeutung vor.

## Diesmal: Pareidolie - oder: Warum wir überall Gesichter sehen

Die Steckdose, die erschrocken guckt, das Auto mit dem grimmigen Kühlergrill oder der Baumstamm, der uns scheinbar zuzwinkert – fast jeder kennt das. Dahinter steckt ein Phänomen mit einem schönen Namen: Pareidolie.



Der Begriff stammt aus dem Griechischen und setzt sich aus ›para‹ (neben, anstelle von) und ›eidolon‹ (Bild, Gestalt) zusammen. Gemeint ist die Neigung, in zufälligen Mustern vertraute Formen zu erkennen, allen voran Gesichter. Unser Gehirn ist darauf spezialisiert, Gesichter blitzschnell zu erfassen. Schon zwei Punkte und ein Strich darunter genügen, und es meldet: ›Da schaut uns jemand an!‹



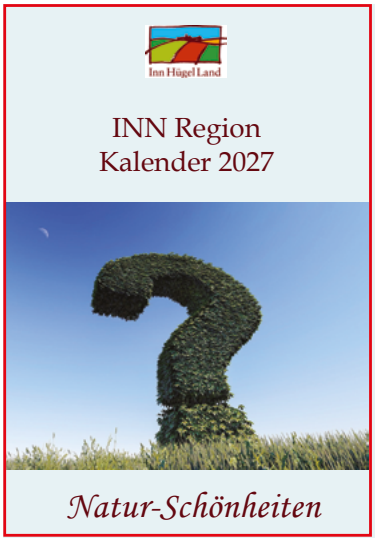


Evolutionär war das durchaus sinnvoll. Wer im Gebüsch lieber einmal zu oft ein Tier vermutete als einmal zu wenig, lebte schlicht sicherer – und konnte schneller flüchten. Ein Fehler im System ist die Pareidolie also nicht, sondern eher ein übereifriger Wachposten.

Übrigens nutzte schon Leonardo da Vinci diesen Effekt bewusst: Er empfahl Künstlern, fleckige Mauern zu betrachten, um darin Landschaften und Figuren zu entdecken. Auch der berühmte Tintenklecks-Test von Hermann Rorschach baut darauf auf. Und der ›Mann im Mond‹ ist wohl das bekannteste Beispiel überhaupt.

Wer jetzt neugierig geworden ist, kann es gleich selbst ausprobieren – bei einem Spaziergang am Inn, beim Blick in die Wolken oder auf die Holzmaserung der Wohnzimmertür. Mit etwas Glück schaut sicher bald jemand zurück.

*Text: IM*




# INN Region Kalender 2027

## In Kürze verfügbar mit zahlreichen ›Natur-Schönheiten‹

Der beliebte InnHügelLand Kalender wird zum INN Region Kalender. Die Ausgabe 2027 erscheint in Kürze und ist wie gewohnt ab Dezember an allen bekannten Auslegestellen in der INN Region kostenlos verfügbar.

Die Bilder zeigen einmal mehr, in welch wunderschöner Heimat wir leben. Ganz herzlich bedanken möchten wir uns an dieser Stelle bei unseren Fotografen, die uns wieder einmal tolle Fotos zur Verfügung gestellt haben.

### Regional ist INN

Für unsere Anzeigenkunden hier schon jetzt der Hinweis, sich ihren regionalen Werbeplatz in der Ausgabe 2028 rechtzeitig zu sichern!

# Kolumne

## Wurzeln und Flügel




*Ich habe meine Kinder zur Selbstständigkeit erzogen. Stimmt wirklich. Ich bin keine Mutter, die Hausaufgaben einklagt oder den Lehrer wegen einer Vier im Diktat beschimpft. Meine Kinder können – zumindest in der Theorie - eine Waschmaschine bedienen, unfallfrei Nudeln kochen und wissen, dass schmutzige Socken nicht von selbst wieder sauber werden. Sie dürfen altersgemäß alleine mit Freunden unterwegs sein und sich ihr Taschengeld frei einteilen.*

*Schließlich sollen Kinder von ihren Eltern zwei Dinge bekommen: Wurzeln und Flügel. Das hat auch prima funktioniert, bis zu dem Tag, an dem mein Erstgeborener mir mit leuchtenden Augen verkündet hat, dass er mit gerade mal 15 Jahren für ein halbes Schuljahr nach Spanien möchte.*

*In diesem Moment passierte etwas Seltsames in meiner Brust. Es war ein Stich, ein ausgewachsener Dolchstoß, direkt in mein sensibles Mutterherz. Mein Gehirn rief sofort: ›Großartig! Eine wunderbare Erfahrung!‹ Währenddessen schaltete mein inneres Kontrollzentrum panisch auf Code Red.*

*Plötzlich mutierte ich von der entspannten madre permisiva zur hyperventilierenden Helikopter-Mama, deren Rotorblätter im Wohnzimmer die Stehlampe umwarfen. Vor meinem geistigen Auge startete sofort ein Aufklärungsflug über die iberische Halbinsel. Wird er sich dort nur von Tapas und Sangria ernähren? Gibt es in Spanien überhaupt Vollkornbrot oder droht der sofortige Vitamin-B-Mangel? Was, wenn er krank wird und nicht weiß, was Blinddarmentzündung auf Spanisch heißt? Es heißt übrigens apendicitis, ich habe es natürlich sofort gegoogelt.*

*Oder wird die Gastfamilie womöglich merken, dass die erzogene Selbstständigkeit bei der weißen Feinwäsche eine kritische Lücke aufweist? Egal, der Wunsch war groß, ein kleines bisschen stolz war ich natürlich auch auf meinen Sohn, der diesen Schritt unbedingt wagen wollte.*

*Und so fanden wir uns Anfang September allesamt zur Verabschiedung am Flughafen. Ich hatte mir fest vorgenommen, die coole, stolze Mutter zu sein. Die, die lässig winkt und ein optimistisches ›¡Adiós!‹ hinterherruft. Die Realität? Ich habe am Security-Check Tränen verdrückt. Wobei Tränen nicht ganz zutrifft, eher ein emotionaler Sturzbach einer Mutter, die realisiert, dass ihr Baby jetzt ganz allein in die Welt zieht. Aber gut, das Kind flog, der Helikopter kreiste einsam auf dem Rückweg über die Autobahn.*

*Dann kam Tag eins. Der erste Schultag in Spanien. Da ploppte plötzlich eine Whatsapp auf: ›Mama, es kommt kein Bus.‹ Sofortiger Systemabsturz im Muttergehirn. Der Helikopter startete die Triebwerke mit ohrenbetäubendem Lärm. Kein Bus? Am ersten Schultag? In einem fremden Land? Während ich im Geiste schon die Route für eine spontane Rettungsfahrt nach Spanien in mein Navi tippte, kam das nächste Update vom Kind: ›Gastmutter ist auch schon weg zur Arbeit.‹ Mein Blutdruck stieg, fast hätte ich zur Papiertüte zum Hyperventilieren gegriffen.*

*Mein mühsam zur Selbstständigkeit erzogenes Kind, einsam und verlassen in Malaga. Mein Mutterherz schrie: ›Ich rufe die Botschaft an! Ich miete einen Privatjet! Ich laufe los!‹ Natürlich war mir klar, dass nichts davon Sinn macht. Also hypnotisierte ich am Rande eines Nervenzusammenbruchs die drei Punkte, die signalisieren, dass mein Sohn mir hoffentlich bald eine Antwort sendet, und überlegte, ob wohl die Möglichkeit bestünde, parallel Capitán España auf Rettungsmission zu schicken.*

*Endlose fünf Minuten später erreichte mich die Nachricht: ›Alles gut, hab mir ein Uber gerufen.‹ Ein Uber. Klar, was auch sonst. In diesem Moment begriff ich: Meine Erziehung hat tatsächlich funktioniert. Nur hatte ich bei Flügeln eher an heroische, klassische Charakterstärke gedacht – und nicht an eine App auf dem Smartphone, die mit meiner hinterlegten Kreditkarte verknüpft ist. Der Helikopter konnte also wieder landen. Das Kind verhungert nicht, es geht nicht verloren, es holt sich einfach ein Uber.*

*Ich sitze also wieder beruhigt in Deutschland, atme und warte auf die nächste Krise, die mein Kind vermutlich löst, bevor ich mir überhaupt den ersten Beruhigungstee aufgebrüht habe.*

*Text: Alexandra Geyer*
*Foto: Tim Geyer*

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

# Rätselfragen aus der Region

## Wallfahrtskirche in Teising bei Neumarkt-St. Veit

Die Rätselfragen beziehen sich auf den Beitrag über die Wallfahrtskirche zu Teising in diesem INN Magazin.

### 1. Frage

Nicasius Ott Heinrich Magensreuter ließ 1625 in Teising eine kleine Kirche erbauen. Von welchem Gnadenbild wurde im Chor eine Kopie aufgestellt?

a) Maria Dorfen b) Maria Zell c) Maria Einsiedeln

### 2. Frage

In einem Mirakelbuch von 1720 wurden ›Wohlthaten‹ zwischen 1627 und 1637 veröffentlicht. Wer wurde von einem Ross am Arm gebissen?

a) Sebastian Heimhilger

b) Georg Mesner

c) Stephan Senftl

### 3. Frage

Zur Hundertjahrfeier der Wallfahrtskirche Teising wurde eine zweite Kapelle als Zentralbau errichtet. Wie lautet ihr Patronat?

a) Heilige Familie b) Christus in der Rast c) Mutter Anna



*Zweite Kapelle als Zentralbau zur Wallfahrtskirche Teising - Foto: Christine Sellner*



*Die Fragen für unser Regionalrätsel stellt uns wieder Heimatpfleger Meinrad Schroll - hier beim Spaziergang am Stadtwall in Mühldorf.*

*Die richtigen Antworten sind:*
1c 2a 3b



# VORSCHAU

iNN MAGAZIN

## Die nächste Ausgabe #16 Frühjahr 2027 erscheint am 18. März 2027!

Voraussichtliche Themen - neben dem großen Ostermarkt und Frühjahrs-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: 11. Februar 2027!

Redaktionelle Beiträge *(nach Absprache - bitte technische Hinweise in Mediadaten beachten! Siehe www.INNmagazin.de)* pro Seite ca 3.000 Zeichen (inkl. Leerzeichen) bzw. 450 Wörter - Fotos min. 300dpi in JPG Format!


## Impressum

Herausgeber: INN Zeit Verlag
V.i.S.d.P. Marta Laszlo & Ida Lösch GbR
Daumoos 11 • 83536 Gars a.Inn

Anzeigen- & Themenberatung / Vertrieb:



Marta Laszlo
anzeigen@INNmagazin.de
Mobil 0171 - 444 84 40

Redaktion / Layout / Satz / Rechnungsstellung:



Ida Lösch
redaktion@INNmagazin.de
Mobil 0175-520 96 80

Auflage: mindestens 11.000 Exemplare
Verteilungsgebiet: An alle Haushalte in Aschau a.Inn, Gars a.Inn, Reichertsheim, Jettenbach, Unterreit sowie in den Gemeinden und ausgewählten Verteilstellen der Landkreise WS, MÜ, AÖ, RO und ED.



Es gelten die AGB des INN Zeit Verlag Marta Laszlo & Ida Lösch GbR. Für Irrtum und Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Die Urheberrechte für An-zeigenentwürfe, Fotos, Vorlagen und Gestaltung bleiben beim Verlag. Jeglicher Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste oder Internet, sowie Vervielfältigung auf Datenträger von Artikeln, Fotos, Zeichnungen und dergl. – auch auszugsweise – nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung vom Verlag. Für eingesandte Fotos (300dpi!), Artikel, Zeichnungen etc. kann keine Haftung übernommen werden. Einreichen der Beiträge nur in elektronischer Form mittels Email, CD, DVD, Stick etc. Mit Namen gekennzeichnete Veröffentlichungen geben eine von der Redaktion unabhängige Meinung wieder. Für den Inhalt von Anzeigen ist der jeweilige Auftraggeber der Anzeigen verantwortlich. Eine Gewähr für die Richtigkeit wird nicht übernommen. Die Redaktion behält sich vor, eingereichte Texte zurückzuweisen, zu kürzen und zu redigieren.


www.INNmagazin.de

@INNmagazin.de
Wir freuen uns auf Likes & Kommentare!

# Rätsellösungen der Kinderseiten

### Wie viele siehst du?

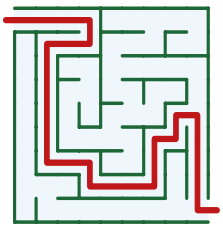
6 Sterne
8 Kugeln
4 Glocken
5 Zuckerstangen

### Fehlerbild



Hutfarbe, Nase, mittlerer Knopf, Schalende, rechter Arm, Stern auf dem Baum, ein Stern mehr am Himmel

### Mia sucht ihr Geschenk



### Weihnachts-Sudoku

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

### Buchstabensalat




### Geheimcode

Die Botschaft lautet:
**VIEL SPASS IM SCHNEE**

F&W DRUCK & MEDIENCENTER





Mehr Infos

# F&W investiert 5 Millionen € in Technik und in deine Zukunft.

**Du bist Mechatroniker, Industriemechaniker oder hast eine vergleichbare Qualifikation** (m/w/d) **und suchst eine spannende neue Herausforderung?**

**Druckerfahrung brauchst Du nicht!** Wir arbeiten Dich intensiv ein und qualifizieren Dich gemeinsam mit unseren Druckspezialisten sowie durch Schulungen beim Maschinenhersteller.

Bei uns trifft Erfahrung auf Innovation: Moderne Druck- und Medientechnik verbindet sich mit kreativen Ideen und individueller Beratung. **Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir Dich ab sofort!**

**Quereinsteiger/in Maschinenführer/in Bogenoffsetdruck**

**Versandmitarbeiter/in** in Vollzeit

**Möchtest Du ein zukunftsorientiertes Unternehmen aktiv mitgestalten?**
Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung an Sandra Kronast: **sk@fw-medien.de**

Bei Fragen erreichst du uns telefonisch unter +49 (0) 8628 9884 0

F&W Druck- und Mediencenter GmbH
Holzhauser Feld 2 | 83361 Kienberg | fw-medien.de/karriere

# ZEILER BAU-GMBH







## Wenn die Kräne Pause machen ...

… ist Zeit für Besinnlichkeit, Ruhe und die Familie.

Ein ereignisreiches Jahr neigt sich dem Ende zu. Wir bedanken uns herzlich bei unseren Kunden, Partnern und Wegbegleitern für das entgegengebrachte Vertrauen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein frohes, besinnliches Weihnachtsfest und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr!

**Zeiler Bau GmbH** | Lexenbergstraße 17 | 84437 Reichertsheim | 08073 9619 | info@zeiler-bau.de | **www.zeiler-bau.de**