

AUSGABE 59 | SOMMER 2024 | WWW.UMGSCHAUT-MAGAZIN.DE

FÜR ÖSTERREICH: ZUGESTELLT DURCH POST.AT | FÜR DEUTSCHLAND: AN HAUSHALTE MIT TAGESPOST

umg'schaut

HAUZENBERG | KELLBERG | THYRNAU | UNTERGRIESBACH | WEGSCHEID | OBERNZELL | MÜHLVIERTEL



40 Jahre Medientechnik FURTNER

Feiern Sie mit uns tolle Jubiläums-Angebote!

ALT gegen
NEU:
Bis zu 1.000,-€
für Ihr altes TV-Gerät*

JUBILÄUMS-Coupon
15% Rabatt
auf **LOEWE.-**Audiogeräte

Jetzt ausschneiden und in unserer Loewe-Galerie in Kapfham bis zum 31.07.2024 einlösen.



Das könnte
Ihrer sein



"Erleben Sie den deutschen Traditionshersteller hautnah in unserer Loewe-Galerie!", Andreas Furtner CEO

WIR VERBINDEN
TECHNIK UND MENSCH

Video- und Audiotechnik
Daten- und Sicherheitstechnik
Präsentations- und Beschallungstechnik
Beratung und Planung, Wartung und Reparatur



TIPP:

Werte erhalten mit
WERTGARANTIE®

Von der Beratung bis hin zur Reparatur –
aktiv für die Umwelt!

VSH Medientechnik
FURTNER

Kapfham 11a
94136 Kellberg
Tel.: 08501 91190
vsh-online.com



* Aktionszeitraum bis 31.07.2024. Die Prämie ist abhängig vom gekauften Aktionsprodukt. Keine Barauszahlung möglich. Weitere Infos erhalten Sie bei uns!

Kann man echt leicht verwechseln: PR ≠ PRESSE

Umgarnt und umschmeichelt werden sie, die Vertreter der Presse, wenn es darum geht, nett und ausführlich über vermeintlich Wichtiges zu berichten. Was wichtig ist, und wie wichtig es ist, hat dabei eigentlich nicht die Presse zu entscheiden. Diese Haltung zieht sich durch alle Ebenen: Lokal-, Fach-, Überregionaler Journalismus werden nicht immer als Säule der Demokratie gesehen [Journalismus und Pressefreiheit sollen zur uneingeschränkten Meinungsbildung beitragen, und dabei Kontroll- und Kritikfunktionen ausfüllen], sondern eher als nuntius ex machina. Ein kritikloser Verkünder auf Abruf also.

Ganze Berufsgruppen werden heutzutage mit sogenannter PR-Arbeit beschäftigt. Mit viel Aufwand, auch mit viel Geld, wird versucht, eigene Inhalte in die Medien zu bringen. PR wie Public Relations. Nicht PR wie Presse. Nur für die, die das noch nicht wussten.

Es kann schon unangenehm sein, wenn ein Pressevertreter seine Funktion ernst- und wahrnimmt. Kann nervig sein, wenn etwas in der Zeitung steht, was nicht so vorteilhaft ist. Das versteht man.

Man kann auch irgendwie nachvollziehen, dass derjenige, der etwas lesen musste, was er gar nicht lesen hätte wollen, übelgelaunt ist. Die Laune sollte man aber für sich behalten und diese nicht in Fundamentalkritik an den Funktionen der Presse aufwachsen lassen. Auch wirkt es für Aussenstehende gar eigenartig, wenn Formulierungen und mögliche Färbungen in der Berichterstattung viel aufregender als die eigentliche Sachlage zu sein scheinen.

Danke, Heimatzeitung. An dich und deine Vertreter, die Berichtenswertes berichten und mit Reaktionen darauf umzugehen wissen. Da zahlt man gern sein Abo, wenn echte Journalisten am Werk sind, die ihr Handwerk verstehen. Und keine Redaktions-Kl. Noch keine Redaktions-Kl. Vorsicht, Heimatzeitung!

HERAUSGEBER

Wirtschaftskreis H! Hauzenberg aktiv e.V.
c/o Andre Dünnbier
Marktplatz 5, 94051 Hauzenberg
www.hauzenberg-aktiv.de
www.umgschaut-magazin.de

REDAKTION

hja! marketing
Hans Jürgen Anetzberger
redaktion@umgschaut-magazin.de

GRAFIK / ANZEIGEN

Birgit Reichenberger
grafik@umgschaut-magazin.de
Tel. +49 (0)8586 97 92 761

DRUCK

Donaudruck, Vilshofen

IMPRESSUM

Beiträge mit werblichem Charakter sind durch den Verweis auf Kontaktadresse des jeweiligen Gewerbetreibenden gekennzeichnet und geben nicht zwingend die Meinung der umgschaut wieder. Von uns gestaltete Texte und Anzeigen unterliegen dem Urheberrecht. Abdruck nur mit Genehmigung.

Gegen den Mitgliederschwund:
Der Unterstützungsverein Hauzenberg mit einer ungewöhnlichen Aktion

Freibier für neue Mitglieder



Die neuen Mitglieder im Unterstützungsverein Hauzenberg Klara Windpassinger, Johannes Wilhelm, Florian Zieringer und Gerald Kristl freuen sich auf das Freibier, das von Vorstand Christoph Amsl (erster von links), Fahnenmutter Waltraud Kinateder, Organisator Hans Anetzberger und Geschäftsführer Hans Jürgen Anetzberger (auf der rechten Seite) spendiert wurde.

Neue Mitglieder zu finden ist für keinen Verein leicht, sich mit Mitgliederschwund aber abfinden, kommt für den Unterstützungsverein Hauzenberg nicht in Frage – und schenkt deswegen zehn Liter Freibier für jedes Neumitglied aus. Einzige Bedingung: Es müssen mindestens drei Personen aus einer Gruppierung dem Verein beitreten. Sind es gar zehn oder mehr gibt es eine Brotzeit für alle obendrauf. Die nächste Vereinsfeier geht also auf den Unterstützungsverein Hauzenberg.

Der Blick auf die Mitgliederzahlen lässt den Geschäftsführer des UV Hauzenberg Hans Jürgen Anetzberger nicht kalt. 1.568 Mitglieder zählt der Verein im Moment. Eigentlich eine stolze Zahl, der Verein gilt als einer der stärksten im nördlichen Landkreis, aber es waren schon mal über 2.000. Keine schöne Entwicklung, insbesondere dann nicht, wenn der Verein seine Leistungen aus den Mit-

gliedsbeiträgen finanziert. Die Grundidee des Unterstützungsvereins ist nämlich ebenso genial wie simpel: Alle Mitglieder zahlen in eine gemeinsame Kasse ein, verstirbt ein Mitglied, so zahlt der Verein unbürokratisch bis zu 2.100 Euro aus. Eine Idee, die vor mehr als 165 Jahren geboren wurde. Damals gab es noch keine Sozialversicherungen, die Hinterbliebenen, oft Frauen von Steinhauern, waren über die Mittel froh, die sie über die schwere Zeit brachten. Heute gibt es zwar eine Reihe von staatlichen und privaten Versicherungen, doch hilft auch jetzt noch die vereinsmäßig organisierte Sterbekasse – gerade in sozial kälter werdenden Zeiten. „Wir sehen die Leistungen des Vereins als eine weitere Säule der privaten Vorsorge. Der Verein zahlt ab dem ersten Tag der Mitgliedschaft, je länger man dabei ist, desto höher sind die Auszahlungsbeträge“ erklärt Geschäftsführer Anetzberger. Allerdings möchte er den Unterstützungsverein nicht nur als sterile Sterbekasse sehen: „Ein

lebendiges Vereinsleben gehört auch dazu“, sagt er und fügt an: „Wir feiern auch das Leben – am liebsten mit neuen Mitgliedern“.

Der restliche Vorstand des Vereins steht voll hinter der Aktion. „Einige Musikanten der Stadtkapelle Hauzenberg sind zu fünf gleichzeitig in den Unterstützungsverein eingetreten, viele weitere Musiker waren schon länger dabei. Wir haben die Musiker bei einer ihrer Proben mit Freibier als kleines Dankeschön überrascht – und daraus ist die Idee entstanden, das allen anzubieten: Mit Freibier und Brotzeit das Leben feiern – und gleichzeitig vorzusorgen“, fasst Vorstand Christoph Amsl die Geschichte zusammen.

Die Aktion richtet sich an alle Stammtische, Bauwagen, Sportgruppen, Musikkapellen oder andere Vereine und lose Gruppierungen, solange sich drei oder mehr Personen finden, die in den Unterstützungsverein Hauzenberg wollen. Mitglied werden kann jeder bis zum 60. Geburtstag, unabhängig vom Wohnort. Wenn die Bedingungen erfüllt sind, spendiert der Verein pro neues Mitglied zehn Liter Bier. Welche Marke und zu welchem Zeitpunkt kann frei gewählt werden. Wenn sich zehn oder mehr gleichzeitig aus einer Gruppe für einen Beitritt entscheiden, kommt zum Freibier noch eine „gscheide“ Brotzeit pro Person dazu. Das Angebot ist derzeit nicht befristet, kann aber jederzeit beendet werden.

Der Geschäftsführer des Vereins ist aber unbesorgt: „Die Neumitglieder können uns gar nicht ‚leertrinken‘, die Finanzlage beim UV ist glänzend“, schmunzelt Anetzberger und ergänzt: „Wir haben sehr gut gewirtschaftet in den letzten Jahren, Reformen für einen zukunftssicheren Verein umgesetzt und wollen jetzt noch mehr Menschen, vor allem jüngere, mit nicht ganz gewöhnlichen Methoden auf den Verein und seine Leistungen aufmerksam machen. Vor allem wollen wir nicht nur als Sterbeverein gesehen werden, sondern als lebendige Organisation mit starken Leistungen – und deswegen geben wir einen aus!“.

Alle Informationen und Mitgliedsanträge im Internet unter www.unterstuetzungsverein-hauzenberg.de

Freibier gefällig? So einfach geht's!

Wenn sich drei oder mehr Personen einer Gruppierung gefunden haben, die dem Unterstützungsverein Hauzenberg beitreten wollen, kann auf der Homepage des Vereins einfach der Aufnahmeantrag heruntergeladen werden. Pro Neu-Mitglied muss ein Antrag ausgefüllt und die gemeinsame Organisation vermerkt werden. Die Anträge einzeln oder gesammelt per E-Mail an info@unterstuetzungsverein-hauzenberg.de geschickt und schon steht dem Freibier nichts mehr im Weg. Der Verein meldet sich dann umgehend bei den Neumitgliedern, um die „Auszahlung“ zu besprechen.

Immergrün Lämmersdorf GbR



VOLKS- UND GAUTRACHTENFEST UNTERGRIESBACH

11. - 15. JULI 2024

Festprogramm

Do., 11. Juli 2024 – Kabarettabend **KARTEN-VORVERKAUF***
 18:00 Uhr Einlass, freie Platzwahl
 20:00 Uhr Wolfgang Krebs & „Die Bayerischen Löwen“
 Karten erhältlich bei: Metzgerei Heindl, Modehaus Heppel, Gasthaus Lanz, Gasthaus Schurm, Bäckerei Fenzl, Markt Untergriesbach Tourismusbüro
 *Vorverkauf 25,- € p.P. (Gruppen ab 8 Personen 23,- € p.P.)

Fr., 12. Juli 2024 – Tanz & Musik
 17:30 Uhr Andacht mit Totenehrung in der Pfarrkirche Untergriesbach
 19:00 Uhr Fest- und Heimatabend mit Bieranstich
 20:00 Uhr Stimmungsabend mit den „Musikatzen“

Sa., 13. Juli 2024 – Standkirta & Festabend
 14:00 Uhr Trachten- und Handwerkermarkt
 14:00 Uhr Jugendtag mit dem Motto „Hoamat Turnier“
 20:00 Uhr Stimmungsabend mit den „Dorfheiligen“

So., 14. Juli 2024 – Gaufest
 08:00 Uhr Standkirta mit Trachten- und Handwerkermarkt
 09:00 Uhr Kirchengzug, Aufstellung am Festplatz
 09:30 Uhr Festgottesdienst
 10:30 Uhr Festzug & Festzeltbetrieb mit der „Knappenkapelle Kropfmühl“
 18:00 Uhr Stimmungsabend mit „Moonlight Shadows“

Mo., 15. Juli 2024 – Tag der Betriebe
 14:00 Uhr Seniorennachmittag mit „ER & ICH“
 18:00 Uhr Tag der Betriebe & Vereine mit „Voigas“

Trachtenverein Immergrün Lämmersdorf e.V.
 Dreiflüsse Trachtengau Passau e.V.



Thomas Schreiner Malermeister

Schön und gesund

Ihr Spezialist für die Fassade und Profi-Farben.

Dämmen, sanieren oder mit Putz, Farbe und Lack neu gestalten: Für Ihre Gebäudehülle tun wir alles. Planen Sie mit uns erfahrenen Fachleuten und freuen Sie sich auf saubere Qualitätsarbeit. Auf unsere umweltschonenden und gesundheitlich unbedenklichen Materialien können Sie sich verlassen.

Röhrndl 43
94107 Untergriesbach

Tel. 08593 939222, Mobil: 0160 94726602
www.thomas-schreiner.de

FAST 100 IDEEN FÜR EINEN GUTSCHEIN

So gelingt die perfekte Aufmerksamkeit

Eine Erfolgsgeschichte: Der Hauzenberg aktiv! Gutschein, der in allen Mitgliedsbetrieben einfach und unkompliziert eingelöst werden kann, ist die beste Idee für die, die nach einer kleinen Aufmerksamkeit oder einem größeren Geschenk suchen.

So liegt man nie falsch: Von Apotheke, Bäcker, Metzger, Frisör oder Tanken – alles Alltägliche kann mit einem einzigen Gutschein erledigt werden. Aber auch der nächste Restaurant-Besuch oder eine größere Anschaffung bei einem unserer Dienstleistungsbetriebe: Die Vielfalt mit dem H! aktiv Gutschein entdecken.



Ideal ist der Gutschein für alle Vereine, die nach kleinen Aufmerksamkeiten für Geburtstage oder Mitgliederehrungen suchen.

Der H! Aktiv Gutschein ist bei Farben Hagel, Foto Dünnbier und in der ARAL-Tankstelle Hauzenberg in vielen unterschiedlichen Gutscheinsummen erhältlich!



Die Bike Arena Wegscheid eröffnet

Die Sparte Ski & Bike des TSV Wegscheid 1894 e.V. plante die professionelle Mountainbike-Anlage direkt in Wegscheid – eine neue und attraktive Begegnungsstätte für radbegeisterte Menschen jeden Alters. Seit Mai 2023 wird auf dem Gelände gearbeitet, seit September 2020 aber bereits an der Idee gefeilt, geplant und um Fördergelder gerungen.

Nun ist es endlich soweit: Am 27. Juli wird die Bike Arena feierlich eröffnet. Ab 9 Uhr wird auf dem Gelände gefeiert und geradelt – mit Workshops, Vorführungen und Shows steht ein ereignisreiches Rahmenprogramm bereit. Der ehemalige Mountainbike-Profi Guido Tschugg hat dem Team während der Planungs- und Bauphase mit Rat und Tat zur Seite gestanden. Nun lässt er sich die Eröffnung nicht entgehen und wird als Showakt mit einer Jump-Line-Show auftreten und weitere Workshops anbieten. Die fünf "Skill Areas" für unterschiedliche Bike-Disziplinen und Trendsportarten wie BMX, Trick, Dirtjump und MTB Technik und Ausdauer werden bei der Eröffnung vorgestellt bevor gegen 15 Uhr die Anlage dann für alle freigegeben wird.

Wegscheid und Mountainbike-Tourismus: Ideale Voraussetzungen

Wegscheid liegt im Zentrum eines "grenzüberschreitenden Mountainbike-Mekkas", viele MTB-Routen führen im Wegscheider Raum zusammen. Als südöstlichster Etappenort auf der Trans Bayerwald Route profitiert der Ort vom ansteigenden Mountainbike-Tourismus im Bayerischen Wald. Durch die Grenznahe zu Österreich und Tschechien und damit Quasi-Anbindung an die facettenreichen Mountainbike-Regionen Granitland und Böhmerwald hat Wegscheid das Potenzial zur "Drehscheibe" im internationalen Mountainbike-Tourismus. Die Bike Arena versteht sich deshalb als zusätzliches Bike-Angebot im Dreiländereck Bayern-Oberösterreich-Tschechien. Die Einbettung der professionellen Bike-Anlage in das existierende länderübergreifende MTB-Wegenetz wird positive Impulse für den Aktiv-Tourismus in der Region geben.

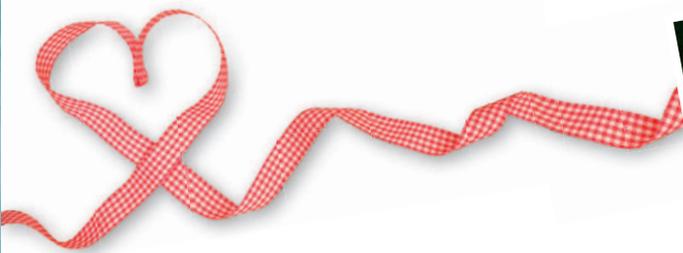
Mehr Infos zur Arena und zur Eröffnung unter www.bikearena-wegscheid.de

HORNIG

Modische Taschen für den Sommer

EMILY & NOAH

www.hornig-wegscheid.de - 94110 Wegscheid, Marktstr. 27 - Tel: 08592/265



WEGSCHEID FEIERT

Rock in Tracht

Am 6. Juli ist es wieder so weit: Mindestens einmal im Jahr trägt in Wegscheid wirklich jeder Tracht, wenn sich die Marktstraße in eine Partymeile verwandelt. Rock in Tracht steht an im Bayerwald-Markt.

In diesem Jahr beginnt die Party schon ein bisschen früher, ab 17 Uhr unterhält das Trio um Johannes Niggel mit einer Volksschlagler-Party. Der Sommerhit-König aus der TV-Sendung "Immer wieder sonntags" heizt Wegscheid auf, bevor ab 19.30 Uhr Party mit den DJs TWIICE und Aleks auf dem Programm steht.

Für weitere Abwechslung sorgen die WoidKids, die gegen 18 Uhr ihrem Auftritt entgegenfiebern und um 19 Uhr werden Trachten- und Modegutscheine unter den Besuchern verlost.

Die Wegscheider Gastwirte und Vereine sorgen dafür, dass alle Gäste wohlumsorgt werden.



STAHLBAU WEGSCHEID

Die Stahlbau Wegscheid GmbH ist ein mittelständisches niederbayerisches Unternehmen, das auf die Produktion von Stahlkonstruktionen spezialisiert ist. Gegründet wurde unser Unternehmen 1997 im gleichnamigen Wegscheid, 30 km nordöstlich von Passau, wo es auch heute noch seinen Sitz hat. Vom professionellen Industrie- und Gewerbehallenbauer hat sich unser Betrieb im Laufe der Jahre zu einem modernen und leistungsstarken Hersteller von hochwertigen Stahlkonstruktionen in den Bereichen Hochbau, Brückenbau, Maschinenbau sowie Dach- und Fassadenbau entwickelt. Unsere Projektarbeit konzentriert sich maßgeblich auf Deutschland und Österreich.

AUSBILDUNG - DUALES STUDIUM - PRAKTIKUM

TECHNISCHER SYSTEMPLANER / IN (M/W/D)

KONSTRUKTIONSMECHANIKER / IN (M/W/D)

INDUSTRIEKAUFMANN / FRAU (M/W/D)



WOHNEN IM HERZEN HAUZENBERGS



NEUBAU EINES WOHNHAUSES MIT 8 MODERNEN WOHNUNGEN TIEFGARAGE + AUSSENSTELLPLÄTZE

BEISPIEL:
WOHNUNG
1. UND 2. OG



ENERGIESTANDARD
KfW 40 + QNG

BARRIEREFREIHEIT
Aufzug in jedes Stockwerk

HEIZUNGSART
Fernwärme

STELLPLÄTZE
11 Tiefgaragenstellplätze
6 Außenstellplätze

FERTIGSTELLUNG
2025

**Sie haben Interesse an einer Wohnung?
Lassen Sie sich unverbindlich beraten.**

Bauer Projekt Immobilien GmbH
E-Mail: bauer.projekt.immobilien@gmail.com
Mobil: +49 1515 7153510

UMBAU ERFOLGREICH ABGESCHLOSSEN

Eine Untergriesbacher Erfolgsgeschichte

Das Fitness-Studio Heimos in Untergriesbach bietet nach dem großen Umbau noch großzügigeren und variableren Raum und nach eigenen Aussagen das vielleicht größte Angebot an Trainingsequipment in der Region, sodass für Jung und Alt gleichermaßen wie für Erfahrene und Anfänger alle Möglichkeiten offenstehen.

Motivierte Trainer erstellen individuelle Trainings- und Ausdauerpläne für Rücken, Gelenke und Herz sowie individuelle Lösungen bei verschiedenen Erkrankungen.

Für alle, die an klassischem Kraftsport Interesse haben, stehen alle Klassiker und Trends der Trainingsgeräte bereit.

Heimos fitness verfügt über eine klare und faire Preisstruktur, die sich jeder leisten kann. Ohne versteckte Kosten wie Pauschalen, Servicegebühren oder Beiträge, die nur durch kurze Abbuchungszeiträume günstig erscheinen.

Bei den Angeboten von Heimos ist für jeden das passende Paket dabei – noch bis Ende August läuft eine Testaktion, die es jedem ermöglicht, das Untergriesbacher Fitnessstudio zwei Wochen lang unverbindlich kennenzulernen.

Wer Kunde werden will, aber noch in einem anderen Fitnessstudio gebunden ist, kann jederzeit das Heimos-Team ansprechen und – nach

Abprache - einige Monate kostenfrei trainieren, um eine Doppelbelastung zu vermeiden!

Das Motto von Heimo Lenzbauer „Strong ist the new beautiful“ signalisiert die Botschaft: Genau jetzt ist der richtige Zeitpunkt um in ein gesünderes, sportlicheres Leben zu starten.

heimos fitness & prevention
Marktstr. 43 (Gebäude Schuh Reschke),
94107 Untergriesbach

Tel. +49 (0)8593 / 9399548
info@heimos-fitness-untergriesbach.de

INVESTIERE IN
DEINEN KÖRPER

JETZT
14 Tage
GRATIS
testen!

www.heimos-fitness.de

heimos
fitness & prevention



DIE 52. KULTURWOCHEN HAUZENBERG MIT GLÄNZENDEM PROGRAMM

Heimspiel am 28. Juni für Anna Veit

Aufgewachsen in Kramersdorf hat sie die Bühnen Deutschlands (und gelegentlich auch darüber hinaus) erobert: Die ausgezeichnete Chansonsängerin mit vielseitigen Talenten - von klassischer Musik über Chansons bis hin zum Theater - kommt nach Hauzenberg, die Kulturwochen bereiten die Bühne für das Gastspiel, das ein Heimspiel ist.

Das Studieren in Wien und in München brachten Anna unter anderem zu den Münchner Philharmonikern und Herman van Veen. Als Frontfrau des Ensembles GoldMund veröffentlichte sie mehrere CDs, tourt mit ihrem Chanson-

programm. Ihr Solo-Debüt widmet sie dem Repertoire Georg Kreislers. Anna Veit singt im Rahmen der Kulturwochen Georg Kreisler zum 102. Geburtstag ein Ständchen – im Duett mit Gumpinger am Klavier. Die beiden zeigen, dass Georg Kreisler ist viel mehr als Wiener Schmah und morbider Charme. Ein Kreisler-Abend voll Bewunderung, voller Demut vor seiner Virtuosität, vor seinem Leben, vor seinem Tun und seiner Kunst, quasi ein Geburtstagsgeschenk post mortem auf der Bühne der Kulturwochen, passenderweise im Veit-Hof Rassreuth. Am 28. Juni um 19.30 Uhr.



Weitere Veranstaltungen im laufenden Festival 2024:

- 21. Juni, 19.30 Uhr: **Forum Hauzenberg** mit dem Vortrag „Impulsgeber Kirche – Zur Geschichte Hauzenbergs in Mittelalter und der frühen Neuzeit“. Granitzentrum Hauzenberg.
- 26. Juni, 19.00 Uhr: **Abendlesung mit Martina Fischer** – siehe Bericht unten.
- 20. Juli, 19.30 Uhr: **Chor Orchesterkonzert** Franz Schuberts Messe in B / D 324. Pfarrkirche Hauzenberg.



TICKETS UND WEITERE INFOS UNTER
www.kulturwochen-hauzenberg.de

Sennerin und Autorin



Foto: Frank Bauer

MARTINA FISCHER ÜBER DIE ALM, DAS SELBSTVERSORGEN UND DAS GLÜCKLICHSEIN

Eigentlich ist Martina Fischer Sennerin einer Alm in den oberbayerischen Alpen. Von klein auf faszinierten sie die Hirten und Sennerinnen, denen sie auf Bergtouren immer wieder begegnete – dieses In-Sich-Ruhen, diese Zufriedenheit, die Einfachheit ihres Lebens, fesselte und begeisterte Fischer. 2011 erfüllte sie sich zum ersten Mal den lang gehegten Traum und ging als Sennerin auf eine Alm. Seitdem verbringt sie fast jeden Sommer auf einer Alm, wo Martina Fischer ihre Kraftquelle und Seelenort gefunden hat und melkt auf der Alm Kühe und Ziegen mit der Hand, erzeugt Butter, Topfen und Käse, bändigt Hühner und freilaufende Schweine.

Martina Fischer gibt Einblicke in das Leben auf der Alm als Selbstversorger am 26. Juni im kleinen Sitzungssaal im Kaisergebäude. In der Lesung im Rahmen der Kulturwochen will sie zeigen, dass Genuss und gesunde, natürliche, hochwertige Lebensmittel kein Widerspruch sind, sondern Teil eines achtsamen Umgangs mit sich selbst und der Natur.

Auf den folgenden Seiten haben wir einige von Martina Fischers Rezepte abgedruckt: So schmeckt Selbstversorger! Einfach nachmachen und zur Lesung kommen.

Das richtige Heizsystem

Die maßgeschneiderte Lösung für jeden Kunden – aus einer Hand

Fenzl Wasser und Wärme ist der Spezialist für Heizungs-, Lüftungs-, Sanitär- und Bäderinstallation: Immer auf dem neuesten Stand der innovativen Technik verstehen es die Spezialisten aus Untergriesbach, passgenaue kundenspezifische Lösungen anzubieten.



Neben dem Einbau von Wärmepumpen, Hack-schnitzel- und Pelletanlagen, Stückholzkesseln, Solaranlagen für Warmwasserbereitung und Heizungsunterstützung, Lüftungen sowie Sanitärinstallation bis hin zur Badplanung bietet Fenzl Wasser und Wärme verschiedene Möglichkeiten und ausgeklügelte Lösungen für komplexe Altbausanierung und die hohen Anforderungen der Industrie an.



Installationsbeispiel: Luftwärmepumpe Außengerät wandhängend mit Hydraulikstation inkl. WW Speicher

Wer also einen Handwerksbetrieb sucht, bei dem Verlässlichkeit auf modernste und energieeffiziente Technik trifft, ist bei Fenzl Wärme und Wasser genau richtig. Alles aus einer Hand, Heizung, Lüftung und Sanitär – mit den neuesten Trends bei der innovativen Technik. Das sind die Stärken, die sich die Fenzl-Kunden gern zunutze machen.



Installationsbeispiel: Hargassner Kombianlage Stückgut/Pellets inkl. Sacksilo zur Pelletslagerung

Der Komplettanbieter aus Untergriesbach hat sich vor allem auf individuelle Lösungen spezialisiert, die genau auf den jeweiligen Kunden zugeschnitten sind. Selbstverständlich sind die Behebung von Heizungsstörungen und professioneller Kundendienst sowie ein zuverlässiger Notdienst.

Und wer Durchblick im Förderungsdschungel sucht, ist bei den Profis aus Untergriesbach ebenso gut aufgehoben: Die ausgezeichnete Beratung bei Fenzl umfasst natürlich auch die aktuellen KfW-Fördermöglichkeiten.

 **Fenzl**
WASSER & WÄRME



Mairau 6
94107 Untergriesbach

Tel. +49 (0) 8593 1207
FAX +49 (0) 8593 1205

info@fenzl-wasserwaerme.de
www.fenzl-wasserwaerme.de

Heizung . Lüftung . Sanitär . Biomasse . Wärmepumpen

Selbstversorgt lecker

Martina Fischer lebt mit ihrem Mann in einem alten Bauernhaus im Chiemgau und versorgt sich aus Überzeugung das ganze Jahr über so weit wie möglich selbst. Während sie den Sommer über eine Alm bewirtschaftet, Kühe mit der Hand melkt und ungestüme Bergziegen im Zaum hält, geht ihr Mann auf die Jagd, verwurstet Wildfleisch und bringt die Ernte im heimischen Garten ein.

Birkensaft zapfen, wilde Beeren und Kräuter sammeln, buttern und käsen, Nüsse und Holunder verarbeiten – Martina Fischer

kennt viele Geschichten, Rezepte und praktische Anleitungen, die Lust machen, sich mit den Gaben der Natur selbst zu versorgen. Das alles tut sie bei der Lesung in Hauzenberg (siehe Seite 10). Die umgeschaut hat Martina Fischers Bücher vorab gelesen und ein paar Rezepte zum Nachmachen herausgesucht.



© Martina Strobl

Almtorte mit Wildbeeren

Für eine Springform (26 cm Durchmesser):

Für den Teig:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 90 g Zucker
- 90 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 Msp. Backpulver
- 1 TL Zitronensaft oder Zitronenzucker
- 1 Prise Vanillepulver
- 2 EL Sonnenblumenöl

Für den Belag:

- 500-600 g Wildbeeren (Taubereen/Heidelbeeren, Walderdbeeren, Waldhimbeeren)
- 2 EL Taubeerenlikör oder -saft (Heidelbeersaft)
- 200 g Schlagrahm
- 1 TL Zitronenzucker oder Zucker

1 Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier bespannen. Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2 Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, bis eine glänzende Masse entstanden ist, die Spitzen zieht.

3 Die Eigelbe in einer kleinen Schüssel verquirlen. Zusammen mit den restlichen Teigzutaten auf die Eiweißmasse geben. Mit einem Kochlöffel rasch und vorsichtig unterheben - nicht rühren! -, sodass die Luftbläschen im Eischnee nicht zerstört werden. Der Teig muss eine lockere und gleichmäßige Beschaffenheit haben.

4 Die Masse in die vorbereitete Form gießen und in etwa 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

5 Den Biskuitboden kurz in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

6 Die Beeren verlesen.

7 Den Biskuitboden mit dem Taubeerenlikör beträufeln.

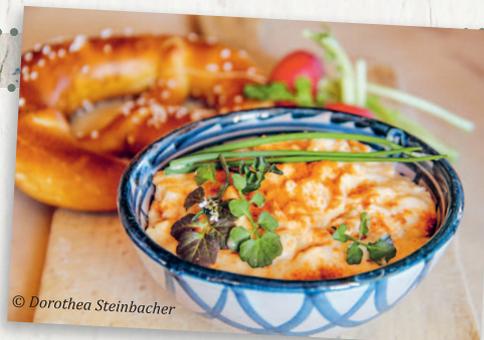
8 Den Schlagrahm mit dem Zitronenzucker steif schlagen und auf den Kuchenboden streichen. Die Beeren auf dem Rahm verteilen und die Torte möglichst rasch servieren.

Mein Obatzda

Für ca. 4 Portionen:

- 200 g vollreifer/überreifer Camembert
- 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Kümmelsamen
- 20 g weiche Butter
- 2 TL Paprika, edelsüß und scharf gemischt (im Verhältnis 2:1 oder nach Geschmack)
- ca. 4 EL Rahm
- 50 g fetter Topfen (20 od. 40 % i. Tr.)
- Salz oder Kräutersalz
- 1 Msp. Zitronenzucker
- frisch gem. schwarzer Pfeffer
- 1 Schluck Bier

Wichtig ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben, damit sie sich optimal verbinden.



© Dorothea Steinbacher

1 Den Camembert mit der Gabel zerdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Kümmel im Mörser etwas zerkleinern.

2 Alle Zutaten gut miteinander vermischen. Je nach Reife des Käses und Wassergehalt des Topfens mehr oder weniger Rahm zugeben, sodass eine cremige Masse entsteht.

3 Den Obatzden vor dem Verzehr eine Stunde durchziehen lassen. Am besten frisch oder spätestens am nächsten Tag servieren.



© Dorothea Steinbacher

Rottklecknäckebrot

60 g Dinkelmehl (Vollkorn oder Type 630)

100 g Haferflocken (fein oder kernig)

100 g Saaten (Sesam, Leinsamen, Nüsse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)

1 TL Salz, 1 TL Honig, 2 EL Olivenöl

1 Handvoll Rottkleckblüten (Röhrenblüten abgezupft)

1 Mehl mit Haferflocken, Saaten, Salz, Honig, Öl, abgezupften Rottkleckblüten und etwa 200 ml Wasser vermischen. Nach Belieben Nüsse und Kerne grob hacken oder auch ganz lassen. Die Masse soll dünn und streichfähig sein, aber nicht wässrig auseinanderlaufen. Vollkornmehl braucht eventuell etwas mehr Wasser als helles Mehl.

2 Die Masse 10-30 Min. quellen lassen. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Masse möglichst dünn daraufstreichen, eventuell braucht man ein zweites Blech. Ein zweites Stück Backpapier auf die glattgestrichene Masse legen und mit dem Nudelholz vorsichtig darüberrollen. Das zweite Papier wieder abziehen.

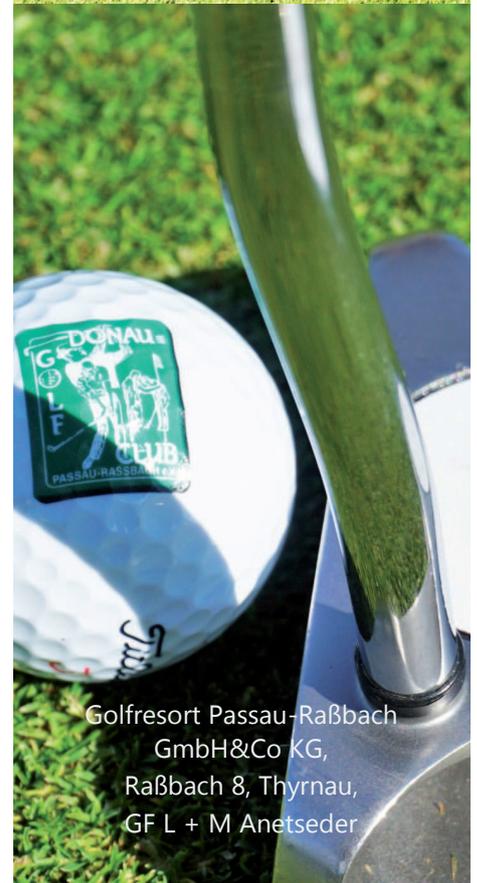
3 Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und das Knäckebrot etwa 30-40 Min. backen (je nachdem, wie dick oder dünn es ausgestrichen ist). Dabei nach etwa 10 Min. das Blech herausnehmen und die Platte mit einem scharfen Messer oder einem Pizzaschneider in Rechtecke schneiden. Danach wieder in den Ofen schieben und fertig backen. Das Knäckebrot abkühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren, damit es knusprig bleibt.

Diese und noch viel mehr Rezepte (und viele Geschichten) sind im Kailash Verlag erschienen und im Buchhandel erhältlich.



Golf spielen
im Donau-Golfclub
Passau-Raßbach

Platzreife-Kurs
365 Tage Golf-
Starterkit
1-Jahr Membership
08501 - 91313



Wie man die Energiewende sicher nicht schafft.

Bye,bye, bayernwerk

Jede Woche, wenn man die Heimatzeitung aufschlägt, ist etwas zu lesen vom Bayernwerk, von aufgebrauchten Lesern und dem Graus mit der PV-Anlage. Besser gesagt vom Graus mit der Vergütung der PV-Erträge. Es scheint kein lokales Phänomen zu sein, wenn man etwas recherchiert - es gibt auch noch anderswo Heimatzeitungen - dann begegnet man den immer gleichen Geschichten.

Irgendwie ist es beruhigend das zu lesen. Wäre der Autor dieser Zeilen mit seinen Erfahrungen nämlich allein, er würde an sich selbst zweifeln. Über die freiwillige Einweisung in das nächstbeste Bezirkskrankenhaus nachdenken. Wimmernd in einem kahlen Raum im Eck kauern. Im besten Fall hoffen: Gleich hüpf die drollige Schöneberger hinterm Schrank hervor und fragt: Verstehen Sie Spass? Hahaha. [Ich habe mich dabei ertappt, wie ich hinter den Schrank blickte; außer Spinnweben fand ich nichts.]

Wer sich in den letzten Jahren aus ökologischen oder ökonomischen Gründen für eine Photovoltaik-Anlage entschieden hat, kann das wohl nachvollziehen: Am Netz-

betreiber, agil und martialisch klingt nur dessen Name, kann man verzweifeln.

Mal sind es fehlende Daten, mal stimmt die Eintragung im Marktdatenstammregister nicht, dann hat der Installateur etwas falsch gemacht, einem anderem Call-Center-Agenten fällt auf, dass „offenbar kein Zähler installiert“ sei - und der Kunde nun einen zertifizierten Elektriker beauftragen soll, der dem Bayernwerk den tatsächlich installierten Zähler bestätigen solle. Wohl gemerkt: Das Haus bezieht seit Monaten Strom und liefert auch ans Netz. Dokumentiert mit dem Zähler, den das Bayernwerk selbst eingebaut hat.

Der Eindruck: Vorgeschobene Gründe, die außerhalb der eigenen Zuständigkeit liegen, um Kunden zu beschäftigen. Jedes einzelne Problem, das von den Netzbetreiber-Mitarbeitern genannt wird, muss gecheckt werden: Formulare, Elektriker, Installateur, Registereintragungen und dann noch der Gang zum Stromkasten, um wirklich sicherzugehen, dass da ein Zähler hängt.

Ums klar zu sagen: Den meisten Betroffenen geht es nicht nur darum, möglichst

schnell an die Vergütung für die Einspeisung ins Netz zu kommen. Es geht um einen transparenten und nachvollziehbaren Umgang mit denjenigen, die das Bayernwerk Kunden nennt. Unklar, ob es fehlende Ausbildung, mangelnde Kenntnis, eine gehörige Portion Unlust ist - mit dem Bayernwerk in Kontakt zu treten ist nicht angenehm, sofern man überhaupt die Warteschleifen überstanden hat.

Auch wenn der Bayernwerk-Boss von der Heimatzeitung eine (PR-)Bühne erhalten hat, um zu reagieren, zu rechtfertigen, zu schlichten: Glaubhaft gelungen ist es ihm nicht. Mehr als Phrasen und dass ja irgendwie die Politik schuld sei, kam nicht.

Dabei wäre es recht einfach: Dem Kunden sagen, dass es einfach noch ein bisschen dauert bis man alles abarbeitet. Vielleicht eine Statusanzeige im Kundenkonto, vielleicht mal eine E-Mail zum Stand zwischendurch. Energiewende wird nicht schnell gehen, aber geordnet sollte sie sein. Sonst könnte einem die Lust vergehen, die Welt ein klein wenig besser zu machen. Nun aber ab in den Keller und prüfen, ob der Zähler wirklich hängt.

Manfred Thaller

Rohrbacher Str. 6 | A-4154 Kollerschlag

+43 (0) 72 87 / 20 9 39

info@ofenundholz.at

www.ofenundholz.at

Öffnungszeiten:

Mo 8.00 - 12.00 Uhr

Di + Mi nach telefonischer Vereinbarung

Do 8.00 - 12.00 & 13.30 - 17.00 Uhr

Fr 8.00 - 12.00 & 13.30 - 17.00 Uhr

KAMINÖFEN
HERDE
EINSATZÖFEN
ZUBEHÖR
SERVICE

OFEN
&
HOLZ

Jetzt neu vor unserem Geschäft:
Schlager's Bio Selbstbedienungskiste
mit Kartoffeln und Eiern



Aus Liebe
ZU...

- ...STRUKTURIERTEM DESIGN**
- ...MODERNEN KLASSIKERN**
- ...ZEITLOSEN FARBEN**
- ...EINZIGARTIGEN NATURPRODUKTEN**
- ...WARMEN TÖNEN**

Wir von der Schreinerei Kinateder planen Ihre Küche nach Ihren individuellen Bedürfnissen und Wünschen sowie Ihrem Budget - für Ihr ganz persönliches Küchenvergnügen.



KINATEDER

maß...schreinerei_raumdesign

LEBENS(T)RÄUME ZUM WOHLFÜHLEN

www.schreinerei-kinateder.de

wir feiern **5** Jahre am neuen Standort!



43"
108 cm
Diagonale

Mit **Motion Xcelerator**
flüssige Bewegungen für
ein klares Bild erleben

4K
**Ultra
HD**
DVB-T2 HD-/
-C/-S2
**HD Triple
Tuner**

SAMSUNG
LED-Fernseher
GU43CU7199UXZG
HDR10+ • Smart TV: Apps, Web Browser
• Gaming Hub • Auto Game Mode (ALLM)
• Bluetooth Audio-Unterstützung • WLAN
• (B x H x T) 963,9 x 627,8 x 192,5 mm
inkl. Standfuß • Art.-Nr.: 1425485

345,-



 Beratung	 Anschluss	 Reparatur	 Sat-Montage	 Lieferung	 Vernetzung
---	---	---	--	---	--

Irrtümer, Druckfehler, Zwischenverkauf und Liefermöglichkeiten vorbehalten. Keine Mitnahmegarantie. Preise sind Abholpreise. Solange Vorrat reicht. Ohne Dekoartikel.

EP:Ascher

ElectronicPartner

www.ep-ascher.de

Inh. Christian Ascher
94089 Neureichenau, Klafferstraß 49
E-Mail: info@ascher-tv.de
Telefon 08584 893

