

Entdeckerpfade

**Business und Brauchtum
rund um Weilheim und das Oberland**

Weihnachts-Shopping

Florian Lipp im Interview

Solarstrompreis

Weilheim hat die Nase vorn

Naturspaziergang

Streifzug durch das Weilheimer Moos



Diagnose Grauer Star: Mit modernster Technik zu besseren Ergebnissen

Was Sie über konventionelle und lasergestützte Operationen wissen sollten



DR. MED. DIETRICH DOEPNER

Nach seiner Facharztausbildung in München an der Ludwig-Maximilians-Universitäts-Augenklinik und Universitäts-Augenklinik Würzburg arbeitete Herr Dr. Doepner als Oberarzt an der Universitäts-Augenklinik in Magdeburg. Seit 1997 niedergelassen in eigener Augenarztpraxis in Schongau, gründete Dr. Doepner im Jahr 2014 das **Augen-OP & Laserzentrum mit Standorten in Weilheim, Schongau und Peißenberg**.

Seit 2012 ist er zudem als leitender Arzt und Laserspezialist bei Optical Express in München tätig.

Herr Dr. Doepner, Sie sind Experte für Operationen des Grauen Stars. Was hat es mit dieser Augenerkrankung auf sich?

Beim Grauen Star, auch Katarakt genannt, handelt es sich um eine fortschreitende Trübung der Augenlinse, die unbehandelt zur Erblindung führt. In den allermeisten Fällen ist die Erkrankung altersbedingt, dann spricht man vom sogenannten „Altersstar“. Letztlich können aber alle Altersgruppen betroffen sein. Risikofaktoren sind hier Diabetes, Fehlernährung oder auch das Rauchen.

Welche Therapien eignen sich für den Grauen Star?

Eine medikamentöse Behandlung existiert leider nicht. Die einzige Therapie ist die Operation.

Eine Augenoperation ist bei den meisten Menschen mit Ängsten verbunden. Was sagen Sie denen?

Unsere Augen sind unsere Fenster in die Welt. Daher verstehe ich das. Ich kann aber entgegengesetzt, dass die Katarakt-Operation in Deutschland mit etwa 800.000 Eingriffen pro Jahr die häufigste Operation in der Gesamtmedizin ist. Außerdem hat sich bei den Operationstechniken in den vergangenen Jahren sehr viel getan, was die Sicherheit für den Patienten, aber auch die Qualität des Operationsergebnisses nochmals verbessert hat.

Können Sie unterschiedliche Techniken kurz skizzieren?

Bei der konventionellen Methode, die in den 1980er-Jahren entwickelt wurde, arbeitet der Operateur mit Skalpell und Pinzette, um das Auge zu eröffnen. Der Linsen Kern wird dann durch Ultraschallwellen zerkleinert, abgesaugt und die neue Kunststofflinse injiziert, wo sie sich entfaltet und den Platz der natürlichen Linse einnimmt.

Als Alternative steht seit acht Jahren die Femto-Lasertechnologie zur Verfügung. Hier erweitert der ultrakurz gepulste Femto-Laser mehrere OP-Schritte und fügt neue hinzu: die jetzt dreistufigen Hornhautschnitte, die Eröffnung der Linsenkapsel und die Linsenzerkleinerung. Zudem nimmt das Gerät eine Korrektur des Astigmatismus (Hornhautverkrümmung) vor. Bei den modernen Operationsverfahren ist

nicht einmal mehr eine Spritze zur Betäubung notwendig, es reichen einfache Augentropfen.

Welche Methode empfehlen Sie als Experte?

Ganz klar die lasergestützte Methode. Der Laser sorgt für eine bisher unerreichte Präzision. Die Schnitte erfolgen mit einer Genauigkeit von 0,01 Millimeter. Die Linsenkapsel wird perfekt und kreisrund für eine optimale Positionierung der Kunstlinse eröffnet und der Eingriff ist insgesamt schonender bei geringeren OP-Risiken. Auch weil der Chirurg hier den gesamten vorderen Augenabschnitt während der OP überwachen kann. Dies geschieht mit Hilfe eines softwaregesteuerten Kontrollsystems, eines hochauflösenden Echtzeit-Video-Bildschirms sowie einer integrierten OCT (optische Kohärenztomographie) zur dreidimensionalen Visualisierung. Und was vielen Patienten wichtig ist: Durch die gleichzeitige Hornhautkor-



Dr. Doepner verfügt über 28 Jahre Erfahrung als Operateur, dabei hat er über 17.000 Operationen des Grauen Stars durchgeführt.

rektur ist die Sehschärfe danach ohne Brille besser, beziehungsweise kann bei der Verwendung von Premium-Kunstlinsen zumeist ganz auf die Brille verzichtet werden.

Ist die moderne Methode für jeden geeignet?

Ja. Lasergestützte OPs sind allerdings keine Kassenleistung, Privatpatienten müssen unter Umständen mit einem kleinen Eigenanteil rechnen. Aus medizinischer Sicht ist eine solche OP meines Erachtens aber der Königsweg.

Sie haben Premium-Kunstlinsen erwähnt. Was muss man sich darunter vorstellen?

Bis vor 15 Jahren gab es nur Standard-Kunstlinsen, mit denen man entweder nur Kurz- oder Weitsichtigkeit korrigieren konnte. Heute hat man ein großes Sortiment an Auswahl-

möglichkeiten: Zunächst einmal sind alle Linsen gelb getönt, um damit den blauen, hochenergetischen Lichtanteil auszufiltern, der die Netzhaut schädigt. Auf dieser Basis gibt es Linsen, die eine spezielle Oberflächengeometrie haben, um eine Hornhautverkrümmung zu korrigieren und/oder eine speziell gewölbte Oberfläche, die ein verbessertes Kontrast- und Dämmerungssehen ermöglicht. Daneben gibt es die modernen Multifokalkunstlinsen, die ein scharfes Sehen meist ganz ohne Brille in den drei Entfernungen (Weite, Computer, Buch) ermöglichen.

Welche Patienten profitieren von diesen Multifokalkunstlinsen?

Alle, die sich den Grauen Star operieren lassen müssen und hinterher mit möglichst wenig Brille oder keiner Brille kontrastreich und scharf sehen möchten. Nicht selten lassen sich aber auch Patienten eine solche Linse einsetzen, die altersbedingt plötzlich eine Brille tragen müssen und die das stört. Hier wird die Multifokallinse mit einem kleinen Eingriff einfach vor die eigene, noch gesunde Linse gesetzt und die Brille ist in den meisten Fällen passé.

Mit welchem zeitlichen Aufwand müssen Patienten bei Linsen-Operationen rechnen und wann können sie nach der OP wieder sehen?

Die Graue-Star-Operationen werden in der Regel ambulant durchgeführt. Im Vorfeld werden die Patienten noch ausführlich aufgeklärt. Bei den modernen Techniken kommt noch eine umfangreiche Untersuchung mit speziellen Geräten hinzu, um die Kunstlinse exakt bestimmen zu können. Der reine Eingriff nimmt dann ca. 15 Minuten in Anspruch. Der Verband wird am nächsten Tag entfernt und der Patient kann sofort sehen.

Werden die moderne Laser-OP und Premium-Kunstlinsen von jedem Augenarzt angeboten?

Bei weitem nicht. Diese speziellen Techniken und Geräte erfordern ein hohes Maß an Erfahrung, Fachwissen, modernste Ausstattung und geschultes Personal. Als Richtschnur gilt in der Medizin grundsätzlich: Je häufiger ein Chirurg eine Operationsmethode bereits angewendet hat, desto versierter ist er. Daran sollten sich Patienten orientieren.

Dr. Doepner, wir danken Ihnen für dieses informative Gespräch.



AUGEN-OP & LASERZENTRUM

Weilheim | Schongau | Peißenberg | München

Weitere Informationen und Terminvereinbarung unter:

www.augenopundlaserzentrum.de
Tel. 0881 - 9258 7686



Diese beeindruckende Lüftmalerei ist an der Fassade der Poltnerstraße 32 in Weilheim zu finden.

Foto: Georgine Treybal

Liebe Leserinnen und Leser,

Selbst eine so friedliche Stadt wie Weilheim hat mit den Corona-Zahlen zu kämpfen: der Sieben-Tage-Inzidenzwert lag bei Redaktionsschluss bei über 70 und damit höher als in München. Dennoch geht das Leben weiter und die Weilheimer lassen sich nicht unterkriegen. Der Einzelhandel plant einen „Advent light“, die Restaurants und Gaststätten sind für die Pilz-, Wild und Martinssaison gerüstet, ebenso wie für den Advent und Weihnachten, und die gemeinnützigen Einrichtungen bieten weiter ihre Dienste an. Die Welt steht nicht still, auch wenn sie eine Maske trägt.

Darüber hinaus hat der Herbst ja auch viel zu bieten. Balkon, Terrasse und Garten wollen zum Bei-

spiel für den Winter in Schuss gebracht werden (oder auch schon für den nächsten Frühling!). In der Küche ruft zudem der Backofen nach neuen Plätzchenkreationen – falls man nicht doch nach unseren traditionellen Rezepten backen will (S. 20). Sie haben einen Herbstblues? Dann lesen Sie unsere Gegenrezepte auf Seite 17 und entspannen Sie sich. Denn dieser Advent wird auf jeden Fall nicht so hektisch wie in den vergangenen Jahren. Blättern Sie durch 28 Seiten Entdeckerpfade im Oberland und lassen Sie sich von diesem wunderbaren Stück Heimat inspirieren!

Ihre Redaktion „Entdeckerpfade Weilheim“

Impressum

Verlag: Süddeutsche Zeitung GmbH | Hultschiner Straße 8 | 81677 München || Anzeigen: Jürgen Maukner (verantwortlich) || Texte: Isabel Winklbauer (verantwortlich) || Gestaltung: SZ Medienwerkstatt || Druck: Süddeutscher Verlag Zeitungsdruck GmbH | Zamdorfer Straße 40 | 81677 München || Titelfoto: Kirche Hohenpeißenberg / Adobestock

Denkanstöße auf dem Wochenmarkt

Seit Jahren veranstaltet Weilheim im September die „Faire Woche“ – diesmal in abgespeckter Version

Fairer Handel als Handelspartnerschaft, „die nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel strebt“ – diese Definition wurde am 25. September 2018 in der Internationalen Charta des Fairen Handels formuliert, erarbeitet von der World Fair Trade Organization, Fairtrade International und weiteren Fair-Handels-Akteuren. Allgemeines Ziel, heißt es dort weiter, sei die Sicherung sozialer Rechte für benachteiligte Produzenten sowie Arbeiterinnen und Arbeiter. Im Besonderen werden existenzsichernde Löhne und Einkommen, die Stärkung

der Frauen, die Sicherung von Kinderrechten, Biodiversität und Umweltschutz sowie Einflussnahme auf staatliche Politik gefordert. Diesen Zielen haben sich auch in Weilheim Akteure angeschlossen. Seit Januar 2018 darf die Stadt den Titel „Fairtrade-Stadt“ führen. Seitdem hat die örtliche Steuerungsgruppe etliche Veranstaltungen durchgeführt und viele Partner gefunden, die faire Produkte fest in ihren Sortimenten verankert haben. Mit zum Weilheimer Fairtrade-Team gehört neben Mitgliedern des Stadtrats und dem

dritten Bürgermeister Alfred Honisch (Die Grünen) auch Anneliese Back, die sich seit vielen Jahren für Nachhaltigkeit engagiert und sich schon für die Agenda 21 eingesetzt hat. Für Back ist es jetzt wichtig, möglichst viele Menschen für das Thema fairer Handel zu sensibilisieren: „Wenn man mit den Leuten ins Gespräch kommt, dann entscheiden sie sich vielleicht beim nächsten Einkauf für einen fairen Kaffee. Auf die Tasse gerechnet, sind es nur ein paar Cent mehr gegenüber den konventionellen Sorten – aber sie machen den Unterschied.“ Jeder

Konsument könne einen Betrag zu mehr Gerechtigkeit im Handel leisten. „Und die Gemeinde versorgt sich und ihre Gäste mit fairen Produkten. Geschenkkörbe und Blumensträuße werden fair bestückt. Das summiert sich.“ Das Bild in der Stadt hat sich durch die fleißige Arbeit des Steuerungsteams verändert. „Fast 20 Einzelhändler, darunter auch Discounter, machen mit. Die Evangelisch-Lutherische Kirchengemeinde und die Katholische Arbeitnehmerbewegung sind dabei, sowie die Oberlandsschulen und das Gymnasium.“ Kooperationspart-



Fairtrade steht für faire Bedingungen für die Arbeiterinnen und Arbeiter in den Herstellungsländern, wie hier etwa Baumwollpflückerinnen in Afrika. Foto: Fairtrade/ Sean Hawkey

ner ist auch die Solidargemeinschaft Weilheim-Schongauer Land, die zum Verbund Unser Land gehört. Aber Fairtrade bei Rewe und Lidl? Ist das nicht nur ein Marketing-Trick, um mit einer Handvoll Produkten eine vermeintlich sozialkritische Käuferschicht in die Märkte zu locken? Back verneint: „Wenn die faire Produktion wächst, dann müssen sich die Absatzwege anpassen. Die Discounter nehmen halt größere Mengen ab. Das hilft auch den Produzenten.“ Tatsächlich verzeichnete der Handel mit fairen Produkten in den vergangenen zehn Jahren einen beträchtlichen Zuwachs. Betrag der Gesamtumsatz im Jahr 2010 bereits 413 Millionen Euro, so lag er 2019 laut dem Forum Freier Handel bei 1,853 Milliarden Euro. Den größten Anteil hatten mit 77 Prozent Lebensmittel, gefolgt von Textilien (10,6 Prozent), Blumen (9 Prozent) und Kosmetik sowie Kunsthandwerk (3,5 Prozent).

Im Fokus: Nachhaltige Konsummuster

Eine wichtige Aktion ist die jährlich im Herbst stattfindende „Faire Woche“ des Vereins Forum Fairer Handel in Zusammenarbeit mit Transfair e.V. und dem

Weltladen-Dachverband e.V. Das Thema 2020 lautet „Nachhaltige Produktions- und Konsummuster für ein gutes Leben.“ In den wohlhabenden Industrieländern müssten, so die Forderung, das Konsumverhalten und das Wirtschaftssystem überdacht werden. Grenzenloses Wachstum und der damit verbundene Wohlstand würden mit einem hohen Preis bezahlt: Armut von Milliarden Menschen, Klimawandel, Artensterben und wachsende soziale Spannungen. Über 1500 Aktionen fanden in diesem Corona-Jahr zwischen Kiel und Kempfen vom 11. bis zum 25. September statt. In Weilheim gab es wegen Corona-Beschränkungen ein abgespecktes Programm. „Üblicherweise machen wir Verkostungen und organisieren ein Frühstück im ‚Café Verweilheim‘ der Herzogsägmühle“, erzählt Back. „Dieses Jahr machte uns die Pandemie einen Strich durch die Rechnung und so haben wir am 11. September auf dem Wochenmarkt an unserem Stand über unsere Arbeit informiert.“ Sie selbst, ihre Kolleginnen und Kollegen haben mit interessierten Passanten über Handelswege, Arbeitsbedingungen und faire Löhne gesprochen. „Jedes gute Gespräch hilft dabei, das Denken der Leute anzustoßen und an die Fairness zu appellieren.“
Sona Hähnel



Die Mitglieder des Steuerungskreises führten an ihrem Stand zahlreiche Gespräche mit interessierten Wochenmarktbesuchern. Foto: Anneliese Back

Fairtrade – so funktioniert's

Die Kampagne „Fairtrade Towns“ ist eine Initiative des Vereins Transfair zur Förderung des fairen Handels in der Einen Welt, der Fairtrade in Deutschland vertritt. Bewerben können sich alle Kommunen, die folgende Kriterien erfüllen: Zunächst muss ein Ratsbeschluss zur Unterstützung des fairen Handels gefasst werden. Bei allen kommunalen Sitzungen werden fair gehandelter Kaffee und ein weiteres Produkt aus fairem Handel angeboten. Außerdem müssen die Kommunen Steuerungsgruppen bilden, die die Aktivitäten vor Ort koordinieren. Zusammengesetzt sind sie aus Bürgern sowie Vertretern aus Wirtschaft und Politik. Je nach Einwohnerzahl

muss die Steuerungsgruppe eine gewisse Anzahl an teilnehmenden Geschäften und gastronomischen Betrieben dazu motivieren, Produkte aus fairem Handel in ihr Angebot aufzunehmen. Daneben bringt die Steuerungsgruppe fair gehandelte Waren in öffentliche Einrichtungen wie Schulen, Gemeinden und Vereine, die einmal jährlich eine Veranstaltung zum Thema Fairtrade durchführen. Schließlich müssen die Kommunen nachweisen, dass sie Öffentlichkeitsarbeit machen und die lokalen Medien über die Ereignisse im Ort berichten. Immerhin haben 700 Kommunen das Label, das seit zehn Jahren existiert, erworben, zuletzt das thüringische Weimar. shä



Fairtrade-Waren erkennt man am bekannten Fairtrade-Logo, wie beispielsweise Bananen. Diese hier tragen sogar eine Banderole. Foto: Fairtrade / Jakub Kaliszewski

ERWEITERN SIE IHRE MÖGLICHKEITEN ...

DER SUBARU XV überzeugt mit einer umfangreichen Serienausstattung. Der Subaru XV mit 1,6-Liter-Boxer fährt serienmäßig mit Licht- und Regensensor, Klimaautomatik, Sitzheizung vorne, schwarzen Interieurleisten, elektrischen Fensterhebern sowie elektrisch einstell- und beheizbaren Außerspiegeln vor. Das Audiosystem mit CD-Player, Digitalradio DAB+, USB-Anschluss und vier Lautsprechern wird über einen 6,5-Zoll-Touchscreen bedient, per Apple CarPlay und Android Auto lässt sich das Smartphone direkt ins eigene Fahrzeug einbinden. Optische Akzente setzen der silberne Kühlergrill und die orangefarbenen Kontrastnähte an den Stoffsitzen. Das in allen Varianten des Subaru XV preisgekrönte Eyesight-System kombiniert eine adaptive Abstands- und Geschwindigkeitsregelung mit verschiedenen Assistenten wie ein Notbremssystem mit Kollisionswarner, einen Spurhalte- und einen Spurleitsystemen – und schafft so ein engmaschiges Sicherheitsnetz. In der nächsthöheren Ausstattung wächst der zentral platzierte Touchscreen auf acht Zoll, zwei Lautsprecher und einem weiteren USB-Anschluss. Die Klimaautomatik lässt sich ab diesem Niveau getrennt für Fahrer und Beifahrer regeln; Lenkrad und Schaltknäufel sind in Leder gehalten und die Außerspiegel elektrisch anklappbar. LED-Scheinwerfer mit dynamischem Kurvenlicht und LED-Tagfahrlicht erhöhen die Sicht und die Sichtbarkeit im Straßenverkehr. Weitere Ausstattungsdetails sind unter anderem Aluminium-Pedale, der verchromte Kühlergrill, eine Mittelarmlehne mit integrierten Getränkehaltern im Fond, eine Hochdruck-Scheinwerferreinigungsanlage, abgedunkelte Heck- und hintere Seitenscheiben und eine Rückfahrkamera.

Dieses Niveau dient auch als Basis für den Subaru XV mit 2,0-Liter-e-Boxer. In den weiteren Ausstattungslinien kommen je nach Motorsierung unter anderem ein radargestützter Spurwechsel-, Totwinkel- und Querverkehrsassistent, das schlüssellose Keyless-Accessionssystem sowie ein Navigationssystem hinzu. Das Topmodell fährt mit Ledersitzen vorne und hinten, einem achtfach elektrisch verstellbaren Fahrersitz, Lenkradheizung und einem elektrischen Glasschiebedach vor. Die Global Plattform schafft ein Fahrerlebnis, das alle Sinne anspricht und verspricht ein Höchstmaß an Laufruhe und Komfort garantiert – bei weiterhin ansprechender Performance und beeindruckenden Leistungswerten. Trotz seiner hohen Bodenfreiheit bewältigt der Subaru XV Kurven so souverän wie eine Limousine oder ein Kombi. Der Crossover-SUV gehört zu den leisesten Fahrzeugen seiner Klasse. Der um fünf Millimeter gesunkene Schwerpunkt erhöht gemeinsam mit der verbesserten Steifigkeit und dem weiterentwickelten Fahrwerk die Stabilität aller neuen Subaru-Modelle. Sie bewegen sich fortan auf einem Niveau mit Hochleistungs-Sportwagen. Der Subaru XV besticht durch höchste Sicherheit. Neben der Subaru Global Plattform, die die Steifigkeit und Stabilität maßgeblich erhöht, tragen hierzu zahlreiche aktive und passive Sicherheitssysteme bei, die Insassen im Ernstfall wirkungsvoll schützen. Das neue Mildhybrid-System verbessert die Fahreigenschaften und senkt Verbrauch und CO₂-Emissionen um rund zehn Prozent gegenüber vergleichbar motorisierten Modellen. Der hochvolt Akku wird während der Fahrt geladen und ist unabhängig von externer Beladung/Steckdose.

Die ausgezeichnete Rundumsicht, LED-Scheinwerfer mit dynamischem Kurvenlicht und integrierten LED-Tagfahrleuchten sowie der Fernlichtassistent runden das hohe aktive Sicherheitsniveau ab. Auf passiver Seite finden sich der vermehrte Einsatz hochfesten Stahls sowie Front-, Seiten- und Kopfairbags und ein Knieairbag für den Fahrer. Bei den Modellen mit e-Boxer schützt ein verstärkter Sicherheitskäfig die Hochvolt-Komponenten wie Batterie, Gleichspannungswandler und Inverter. Im Zusammenspiel mit den flach und kompakt bauenden Boxer-Motoren, die einen niedrigen Schwerpunkt sowie hohe Fahrstabilität und Beherrschbarkeit selbst in Grenzsituationen begünstigen, entsteht eine nahezu symmetrische Anordnung aller wichtigen Antriebskomponenten – vom Motor über Getriebe und Achsantrieb bis zum hinteren Differential. Dieser „Symmetrical AWD“ sorgt für einen gleichmäßigen Kraftfluss, der frei von Verspannungen und störenden Einwirkungen ist. Er trägt damit maßgeblich zur hohen Zuverlässigkeit und zum ausgewogenen, neutralen und jederzeit präzise zu kontrollierenden Fahrverhalten aller Subaru-Modelle bei. Anlässlich des 40. Geburtstags von Subaru in Deutschland gibt es jetzt einen besonderen Jubiläumsbonus. Mit einer Prämie in Höhe von bis zu

4.000 Euro bedankt sich Subaru bei allen Fans und Freunden für 40 Jahre Abenteuer. Profitieren Sie bei jedem Kauf eines Subaru Neu- oder Vorführwagens je nach Modell von permanentem symmetrischem Allradantrieb, dem Fahrerassistenzsystem EyeSight, modernen Subaru-Modelle bei. Anlässlich des 40. Geburtstags von Subaru in Deutschland gibt es jetzt einen besonderen Jubiläumsbonus. Mit einer Prämie in Höhe von bis zu



Regel 1: In jeder Familie geht's mal drunter und drüber.

Regel 2: Manche haben sogar das passende Auto dazu.



Der Subaru XV e-BOXER Hybrid. Bringt euch dahin, wo ihr noch nie wart.

Ideal für ein abwechslungsreiches Familienleben: Der Mild-Hybrid mit BOXER- und Elektro-Motor kennt kaum Grenzen. Serienmäßig u. a. ausgestattet mit permanentem symmetrischem Allradantrieb mit X-Mode sowie Berg-Ab-/Anfahrhilfe und dem Fahrerassistenzsystem EyeSight! ab 29.916,30€

Subaru XV 1.6i Kraftstoffverbrauch (l/100 km): innerorts: 8,5; außerorts: 6,0; kombiniert: 6,9. CO₂-Emission (g/km) kombiniert: 157. Effizienzklasse: D. Subaru XV 2.0ie Trend, Active, Comfort Kraftstoffverbrauch (l/100 km): innerorts: 7,3; außerorts: 6,1; kombiniert: 6,5. CO₂-Emission (g/km) kombiniert: 149. Effizienzklasse: C. Subaru XV 2.0ie Platinum Kraftstoffverbrauch (l/100 km): innerorts: 7,3; außerorts: 6,1; kombiniert: 6,5. CO₂-Emission (g/km) kombiniert: 149. Effizienzklasse: B.

Weltgrößter Allrad-PKW-Hersteller www.subaru.de

Günther Heigl
Teillackestraße 9
82490 Farchant
Tel.: 08821/685661
cheigl@t-online.de

Abbildung enthält Sonderausstattung. * 5 Jahre Vollgarantie bis 160.000 km. Optionale 3 Jahre Anschlussgarantie bis 200.000 km bei teilweisenden Subaru Partnern erhältlich. Die gesetzlichen Rechte des Käufers bleiben daneben uneingeschränkt bestehen. Die Funktionsfähigkeit des Systems hängt von vielen Faktoren ab. Details entnehmen Sie bitte unseren entsprechenden Informationsunterlagen. Weitere Informationen zum offiziellen Kraftstoffverbrauch und den offiziellen speziellen CO₂-Emissionen neuer Personenkraftwagen können dem „Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO₂-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen“ entnommen werden, der an allen Verkaufsstellen und bei der Deutschen Automobil Treuhand GmbH, Hellmuth-Hirth-Straße 1, 73760 Ostfildern (www.dat.de) unentgeltlich erhältlich ist.



„Wir werden es überleben – nur leider nicht alle“

Florian Lipp, Vorsitzender des Standortförderungsvereins e.V. Weilheim und Inhaber des Kaufhauses Rid über den regionalen Einzelhandel in der Corona-Krise

Herr Lipp, waren Sie seit dem Ausbruch von Corona mal wieder richtig shoppen?

Ja, natürlich. Ich gehe hin und wieder selber gerne einkaufen, auch in diesen Zeiten.

Weihnachten steht allmählich vor der Tür. Sehen Sie das eher mit Sorge oder mit Zuversicht?

Der innerstädtische Einzelhandel ist nicht optimistisch. Seit dem Lockdown im Frühjahr verzeichnen wir weiter rückläufige Zahlen im Einzelhandel. Ein Beispiel ist der Bekleidungshandel. Für ihn gilt seit Monaten ein zweistelliges Umsatzminus von mindestens zehn Prozent und mehr. Je größer die Städte, umso schlimmer ist das übrigens. Weilheim wird als mittelgroße Stadt mit einer starken Handelsstruktur noch vergleichsweise glimpflich davorkommen. Allerdings leiden hier besonders die B-Lagen, wie zum Beispiel die Pöltnerstraße.

Bringt denn die Mehrwertsteuer senkung nichts oder kaum etwas?

Doch. Das tut sie, obwohl sie keine so gute Presse bekommen hat. Diese Maßnahme ist eine Super-Sache. Wir geben die drei Prozent an die Kunden weiter – und so hat jeder etwas davon. Es ist eine Entlastung. Diese Steuer trifft jeden, Handel wie Kunden, und in diesem Fall positiv. Seit wir sie haben, sind die Umsätze tatsächlich etwas nach oben gegangen.

Wie sehr schränken im Gegensatz dazu die „AHA-Regeln“ – Abstand-Hygiene und Atemschutz – die Kauflust ein?

Sie schränken sie sicher ein. Vor allem der Atemschutz tut dies. Übrigens ist er eine Belastung für die Mitarbeiter, die diesen ja rund acht Stunden tragen müssen. Einkaufen mit Maske ist ein Spaßkiller. Vor allem bei beratungsintensiven Einkäufen. Viele wollen einfach möglichst schnell wieder aus dem Geschäft raus und das Ding absetzen, was verständlich ist.

Und ihr Kaufhaus? Kommen Sie über diese Krise?

Wir werden es überleben. Die meisten anderen, hoffe ich auch. Doch hat es so einen Lockdown noch nie in unserem nun schon 180-jährigen Bestehen gegeben. Selbst am Ende des zweiten Weltkrieges gab es keinen Lockdown, da sind die Menschen zwischen zwei Bombenalarmen zu uns gekommen, um sich mit Gütern einzudecken. Nie blieb so viel Ware liegen, nie mussten wir Umsatzeinbußen solchen Ausmaßes wegstecken.

Wie steuern Sie dem nun entgegen?

Wir schulen das Personal gesondert, wie man auf Kunden in Corona-Zeiten eingeht. Außerdem haben wir unser Einkaufsvolumen für Herbst und Winter spürbar reduziert.

Wir haben alles durchgerechnet – wir werden überleben, nur gilt das eben leider nicht für alle.

Die ganz wichtige Frage: gibt es dieses Jahr in Weilheim einen Weihnachtsmarkt?

Das ist nach wie vor noch nicht ganz geklärt. Wir sind ja abhängig von einer Vielzahl von Komponenten, Entscheidungen und vor allem dem Pandemieverlauf. Das ist alles eine sehr kurzfristige Sache geworden. Das besondere Problem ist: Wird es kälter, steigen vermutlich die Infektionszahlen wieder an. Das wäre doppelt tragisch. Sind doch die Adventszeit und auch der Weihnachtsmarkt so wichtig für den Einzelhandel. Was wir in jedem Fall wie immer machen, ist eine



Florian Lipp gibt einen realistischen Blick auf die Lage – das Weilheimer Weihnachtsgeschäft wird nicht wie in den Jahren zuvor. Foto: privat



Zum Hüttenzauber kommen die Bürger immer gerne. In diesem Jahr steht er auf unsicheren Füßen. Foto: Standortförderung Weilheim

wunderschöne Gestaltung des Zentrums mit Lichterschmuck und -ketten, und hoffentlich auch mit Ständen. Problematisch werden eher Aktionen in den Geschäften. Wie sollen wir zum Beispiel im Kaufhaus wieder ein Märchenrätsel oder einen Wettbewerb mit Lego machen? Wie geht das mit all den Hygienevorschriften, wir können doch nicht jeden Legostein nach Berührung frisch desinfizieren.

Und die beliebte Weilheimer Sternreise-Aktion – fällt die womöglich auch Corona zum Opfer?

Wir hoffen nicht. Dieses Gewinnspiel in der Adventszeit ist schon fast ein Klassiker. Fast alle Geschäfte machen dabei mit. Es ist eine nette Gewinnspielaktion, bei der auch viele Kunden mitmachen. Ich glaube, die können wir auch trotz Corona wieder machen.

Nimmt der Standortförderungsverein nicht Einfluss auf die Beschlüsse für die Stadt Weilheim und kann somit die Maßnahmen etwas lindern?

Sicher. Wir bemühen uns zum Beispiel um verlängerte Öffnungszeiten während der Adventswochen, um so dem Konsumenten mit Blick auf Trübel und Menschenansammlungen zu entlasten.

Dekorieren Sie in ihrem Kaufhaus wie gehabt, oder gehen Sie jetzt, als eine Art Ausgleich, noch mehr in die Offensive?

Wir gehen sowieso in die Offensive. Schon allein deshalb, weil wir zusätzlich noch unser 180-jähriges Jubiläum feiern. Aber klar, wer sich jetzt zurückhält, trifft die falsche Entscheidung. Man muss mehr denn je klotten statt kleckern.

Befürchten Sie einen zweiten Lockdown?

Ja, schon. Aber ich glaube nicht, dass er kommt. Das wäre das Ende weiterer Teile der deutschen Wirtschaft.

Zum Schluss die Frage: Was wünschen Sie sich persönlich von der Regierung in Berlin in puncto Schadensbegrenzung für den Weilheimer Einzelhandel?

Beschränkende Maßnahmen bitte stets mit Augenmaß. Und eine Verlängerung der Mehrwertsteuersenkung über das Jahresende hinaus.

Herr Lipp, herzlichen Dank für das Gespräch.

Interview: Christoph Trick



Winterkleidung auf dem Andreasmarkt, der für den 29. November geplant ist.



Die City wird heuer wohl etwas leerer bleiben.

Fotos (2): Patrizia Steipe

NEUE BAUMSCHULE IN BERNRIED

Meine Firma wurde durch Pacht als Inhaber der Baumschule Demmel in Seeshaupt im Jahre 2002 gegründet. Nun ist das Pachtverhältnis dort ausgelaufen und ich habe in Bernried eine neue Baumschule aufgebaut. Seit August diesen Jahres firmiere ich als „BAUMSCHULE AM HOGGUT“ in der Tutzinger Straße 15a, 82347 Bernried, unter diesem neuen Namen.

Mein bewährtes Team und ich aus Seeshaupt stehen Ihnen dort mit der großen Auswahl an Pflanzen wie bisher gewohnt zur Verfügung.

Im Herbst ist ja jetzt wieder ideale Pflanzzeit für alle Gehölze, Obstbäume, Rosen sowie der diversen Heckenpflanzen. Wer jetzt in seinem Garten Veränderungen vornehmen möchte, ist jetzt gut beraten bei uns vorbei zu schauen.

Pflanzen die im Herbst gesetzt werden können jetzt noch einwurzeln und sich dann im Frühjahr nächsten Jahres so-

fort ungestört am neuen Standort voll entwickeln. Vom Frühjahrsstart weg ohne jeden Stress der Verpflanzung.

Schauen Sie jetzt noch bei uns in Bernried vorbei.

DENN: JETZT IST PFLANZZEIT!!!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wolfgang Kopf
und sein bekanntes Team



HERBSTZEIT IST PFLANZZEIT



BAUMSCHULE AM HOGGUT

Tutzinger Straße 15a
82347 Bernried
Telefon 08158 - 925 956 0

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. – Fr. 8.00 – 18.00 Uhr
Sa. 8.00 – 13.00 Uhr

Saisonstart im Eisstadion Peißenberg

Dank eines ausgefeilten Hygienekonzepts können Sportler und Publikumsläufer sicher aufs Eis

In Peißenberg hat die Eiszeit begonnen. Seit ein paar Wochen flitzen die Schlittschuhläufer und Eishockeyspieler wieder über das spiegelglatte Eis des Eisstadions an der Pestalozzistraße. Lange war ungewiss, wie es mit dieser Sportart nach dem Lockdown weitergehen soll und wann die Kompressoren der Eismaschine wieder angeschaltet werden können, um mit der Eisaufbereitung zu beginnen. Die Verantwortlichen des TSV Peißenberg haben ausgiebig getüftelt, um ein tragfähiges Hygiene- und Sicherheitskonzept auf die Beine zu stellen. Außerdem wollte der Verein endlich die 1990 erbaute Eissporthalle nach der langen Sommerpause auf Vordermann bringen. Dazu wurden nicht nur Handwerker verpflichtet, sondern die aktiven TSV-Mitglieder haben selbst rund 800 ehrenamtliche Arbeitsstunden geleistet. Dabei wurden sie von Ehrenamtlichen anderer Vereine wie den Stockschützen des TS sowie dem SC Forst unterstützt. Sie alle haben sich dem Eissport verschrieben und fühlen sich für die Eissporthalle verantwortlich. In dieser Saison wurden die alten stromfressenden Leuchten in der Halle, auf den Tribünen, den Nebenräumen und Toiletten gegen moderne LED-

Lampen ersetzt. Dadurch sollen rund 80 Prozent der Stromkosten eingespart werden. Bisher wurde das Eisstadion nämlich noch mit energiefressenden und antiquierten Leuchten erhellt. Der Publikumslauf für die Bevölkerung wird für November wieder ermöglicht. Dann hat das Eisstadion mittwochs, freitags, samstags und sonntags von 14 bis 15.30 Uhr geöffnet und in den Ferien täglich von 14 bis 15.30 Uhr. Achtung: Einen Schlittschuhverleih gibt es nicht. Samstags kann die Öffnungszeit variieren. Die Eintrittspreise sind moderat. Kinder bis sechs Jahre sind sogar frei. Auch der beliebte Abendlauf mit Musik soll wieder möglich sein, wenn es die Situation erlaubt. Auf schnellen Kufen von flotter Musik begleitet seine Runden zu drehen macht nicht nur Spaß, sondern ist auch ein gutes Workout, das die Kondition verbessert und dadurch das Immunsystem stärkt. Großer Wert wird im TSV auf Nachwuchsarbeit gelegt. In der Eislaufschule können die Kleinen erste Schritte auf den Kufen wagen. Sie müssen lediglich Schlittschuhe, Handschuhe und einen Helm (Fahrrad- oder Skihelm) mitbringen. Dabei werden sie von den Spielern der „Eishackler“ genannten Eishockeyspieler, aber auch von Spielern der Hobbymannschaften angeleitet. Das Schöne: Die Eislaufschule wird kostenlos angeboten.

Das Eishockey-Training begann im September

In normalen Zeiten sind auch die Eishockeyspiele ein Publikumsmagnet. Wenn die Eishackler dem Puck bei einem spannenden Heimspiel nachjagen, ist gute Stimmung vorprogrammiert. Die Fans lieben es, bei den Wettkämpfen mitzufiebern



Die Eishackler bei einem Spiel vor Pandemiezeiten. Die Mannschaft war und ist ein Garant für spannende Begegnungen. Fotos (2): Patrizia Steipe

und kommen aus der ganzen Umgebung angefahren. Doch wegen Corona wurden die Besucherzahlen drastisch reduziert. Die rundum geschlossene Halle fasst eigentlich 3000 Zuschauer. Jetzt ist laut Konzept bei 200 Schluss. Diese Zahlen könnten je nach Situation weiter reduziert werden oder Spiele finden ohne Zuschauer statt. Anfang September hat das Training der Eishockeymannschaften unter den veränderten Vorzeichen begonnen. Alles was für den

coronagerechten Trainingsbetrieb der Eishockeygruppen vorbereitet. Das Personal, die Trainer und Spieler waren über die neuen Sicherheitsregeln informiert und geschult worden. Diese Regeln sind beispielsweise ein Mindestabstand von 1,5 Metern, kein Körperkontakt und regelmäßiges Händewaschen. Dafür wurden die Waschräume mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet. Ab Betreten der Sportanlage gilt eine Maskenpflicht. Es wurden sogar Gardenduschen installiert, unter denen sich die Sportler an frischer Luft duschen konnten. Das war dank der warmen Temperaturen im Frühherbst gut möglich. Die Trainingsgruppen bestehen aus festen Teilnehmern, deren Namen dokumentiert werden und die ihre Verpflegung und Getränke selbst mitbringen. Nach 120 Minuten sind die Trainingseinheiten zu Ende und die Mitglieder sollen das Haus umgehend verlassen. Dann wird gründlich gelüftet bevor die nächste Gruppe anfängt. Dank der Lüftungsanlagen kann alle 120 Minuten so gelüftet werden, dass ein ausreichender Frischluftaustausch stattfinden kann, versichern die Verantwortlichen. Natürlich müssen auch die Zuschauer und Freizeitsportler sich an die Regeln halten. Trotz aller Einschränkungen hofft der TSV auf eine erfolgreiche Eissaison.

Patrizia Steipe

Achtung: Für Publikumseisläufer herrscht Maskenpflicht! Foto: Pixabay



Das Cockpit der modernen Eismaschine. Sie garantiert die perfekte spiegelglatte Eisfläche.

SOLIDE TECHNIK UND EXKLUSIVE AUSSTATTUNG ZUM UNSCHLAGBAREN PREIS

SUBARU AUTOHAUS HEIGL ERWEITERT DAS SORTIMENT UM DEN CHINESISCHEN HERSTELLER DFSK



DFSK GLORY 580 INTELLIGENT

Innovative Technik, die dennoch bezahlbar ist, bietet der 7-Sitzer SUV Glory 580 Intelligent mit einer beeindruckenden Standardausstattung. Das ideale Familienfahrzeug hat neben dem wichtigsten technischen Zubehör noch spannende Extras zu bieten. Besonders hervorzuheben ist die 360° Kamera, die keinen toten Winkel mehr zulässt. Auch Dashcam mit SD Kartenlot, LED-Scheinwerfer, Panoramaschiebedach, Mediasystem mit USB und Bluetooth, Keyless start u. v. m. werden standardmäßig mitgeliefert. Die außergewöhnlich bequeme Innenausstattung sorgt für einen hohen Grad an Komfort. Armatur und Sitze sind aus hochwertigen Materialien hergestellt. Ein einzigartiges Fahrgefühl, ist zu einem unschlagbaren Preis erlebbar.

MINI-TRUCK

Mit dem DFSK Mini-Truck K-Klasse bedient das Autohaus eine weitere Marktnische. Der ausgeklügelte Truck lässt sich beliebig nach eigenen Bedürfnissen variieren: z. B. als geschlossener Van oder offenes Ladefahrzeug. Die Fahrerkabine ist in verschiedenen Größen erhältlich, auch hier kann man ganz nach den eigenen Ansprüchen entscheiden, ob eine 1-fach, 1,5-fach oder Doppeltkabine das Passende ist. Zudem gibt es unzählige Möglichkeiten für den Aufbau von Arbeitsgeräten (z. B. Straßenreinigungsgesetz, Schneeschaukel, Streugerät). Das kompakte Nutzfahrzeug ist ideal einsetzbar als Arbeitsfahrzeug für Kommunen, aber auch im privaten Gebrauch handelt es sich hier um eine besonders kostengünstige qualitativ hochwertige Alternative.

DFSK FENGON 5

Da ist die Erspannis: für den Preis bekommt man nicht nur ein statisches Auto im schicken Design, sondern auch eine komplette Ausstattung, LED-Scheinwerfer, 18-Zoll-Leichtmetallfelgen, hochwertiges Kunstlederinterieur, Panoramadach, Rückfahrkamera und elektrische Heckklappe, auch eine Dashcam, Geschwindigkeitswarner, Müdigkeitswarner, Tempomat, Mittelschleife mit Abfogefach, Sportsitze, beheizte Vordersitze, Fahrer- u. Beifahrersitz elektr. verstellbar, umklappbare Rücksitze, Radio, USB, Bluetooth, 10,25 Inch Display, Multifunktionslenkrad, 6 Lautsprecher, Lichtsensor, Nebellampen vorne und hinten, Klimaanlage, Keyless entry und start, Automatik CVT Ausstattung, Klimaautomatik, Abbiegelicht sind nur einige Beispiele. Dieser 5-sitzige Sport SUV von DFSK wird Sie begeistern!

ab 23.143,- Euro

ab 12.323,- Euro

ab 24.360,- Euro

Farchant – Mit zwei innovativen Fahrzeugen des chinesischen Herstellers Dongfeng Motor (DFSK) ergänzt der Subaru Händler sein Angebot: dem SUV Glory 580 Intelligent, einem komfortablen 7-Sitzer mit exklusiver Ausstattung, dem äußerst variablen und vielseitig einsetzbaren Mini-Truck (K-Klasse), sowie den sportlichen SUV Coupe Fengon.

ÜBER DEN CHINESISCHEN HERSTELLER DFSK

Die Tochterfirma DFSK des weltweit größten Lkw-Herstellers Dongfeng Motor (DFM) bietet zuverlässige und bewährte Technik zu einem unglaublich fairen Preis. Durch die Zusammenarbeit mit namhaften Produzenten aus Westeuropa und Asien (Daimler, Saab, Fiat, Suzuki, Mitsubishi u. v. m.) befinden sich unter der Motorhaube Bauteile, die denen der Partner qualitativ in nichts nachstehen. Kundenservice und Ersatzteillieferung stellen kein Problem dar, da es sich um gängige Fahrzeugteile der kooperierenden Hersteller handelt.

„Das Misstrauen gegen chinesische Produkte ist vollkommen unbegründet. Viele renommierte Autohersteller produzieren bereits seit langer Zeit in China. Die Fahrzeugteile unterscheiden sich nicht im geringsten in der Qualität, es handelt sich um solide und bewährte Technik“, begründet Geschäftsführer Günther Heigl die Entscheidung, seine Produktpalette zu erweitern, „genau aus diesem Grund sind wir von der Qualität dieser außergewöhnlichen Fahrzeuge zu 100 Prozent überzeugt und wollen sie unseren Kunden nicht vorenthalten.“

Überzeugen Sie sich selbst vom besonderen Fahrgefühl und der hervorragenden Qualität dieser Fahrzeuge und machen Sie eine Probefahrt beim Autohaus Heigl.



bauer und seit elf Jahren für die EWO tätig. Er freut sich über den anhaltenden Trend bei der Solarenergie. Er hat festgestellt, dass die Dachanlagen für die Sonnenernte bei Privatpersonen und bei Unternehmen immer beliebter werden. Verstärkt nachgefragt werde bei Firmen zum Beispiel die Eigenstromversorgung für einen Fuhrpark mit E-Fahrzeugen. Und bei Privathaushalten liege „vor allem für die Zweitwagen E-Mobilität gepaart mit Fotovoltaik im Trend“, berichtete der Experte. In den Anfangsjahren der Fotovoltaik wären es vor allem Landwirte gewesen, die die Module auf ihre riesigen Dachflächen montiert hätten und damit gute Rendite erwirtschaften konnten.

„Mittlerweile gibt es sogar schon kleine Balkon-Module. Damit können Kleingeräte wie Kaffeemaschinen, Computer, elektrische Zahnbürsten oder Handys betrie-

Für die Stadt Weilheim nimmt der 3. Bürgermeister Alfred Honisch den EWO-Solarstrompreis entgegen. Im Bild (v.l.n.r.) Walter Weiss (EWO Fachgruppe Solarenergie), Josef Kellner (EWO-Stiftungsratsvorsitzender), Alfred Honisch (3. Bürgermeister) und Andreas Scharli (EWO Kompetenzzentrum Energie).

Foto: EWO

ben werden“, erklärte Scharli. Wie man das am besten realisiert und wie man die gesetzlichen Auflagen erfüllen kann, darüber könne man sich bei der EWO beraten lassen.

Nachfrage steigend

Überhaupt sei die Nachfrage nach Informationen steigend. „Oft schicken die Leute Fotos von ihren Heizkellern und bitten um Rat“, sagte Scharli. Da die Energiewende Oberland nichtkommerziell, neutral, politisch unabhängig und von keinem Anbieter abhängig ist, wird die sachorientierte Beratung besonders geschätzt. Auch das technische Know-how wird gefragt, denn Energiesparen ist mittlerweile zu einem Hobby von technisch versierten Bastlern geworden. „Wenn man da einmal reingeschmeckt hat, ist das eine schöne Sache“, wusste Scharli, der selbst auch immer wieder die Energieversorgung an seinem Haus optimiert. Die Möglichkeiten reichen dabei von den Solarzellen am Dach, über LED-Beleuchtung bis zu dezentralen Kraft-Wärmekopplungsanlagen und anderen High-Tech-Lösungen. Mittlerweile können Häuser und Wohnungen sogar zu Smart Homes aufgerüstet werden. Auf dem Smartphone hat man dann einen Überblick, was im Haus gerade wie-

viel Strom verbraucht, erklärte Scharli. Oft hätten dabei die umweltbewussten Kinder oder Enkelkinder den Anreiz für solche Modernisierungen gegeben, sagte er. Für Energiesparer, die nicht so viel investieren möchten, hat Scharli einen ganz pragmatischen und leicht zu realisierenden Tipp. „Wenn man die Bedienungsanleitung seiner Heizungsregelung kennt, dann kann man viel sparen“. Oft wäre die Heizungsanlage beim Einbau vor vielen Jahren eingestellt und dann nie mehr an die tatsächlichen Erfordernisse angepasst worden. Denn so wie die Lebensumstände sich über die Jahre ändern, so ändert sich auch der Wärmebedarf in den Wohnungen. Zum Beispiel wenn untertags die Wohnung leer steht oder in der Früh länger geschlafen wird.

2005 wurde die Bürgerstiftung Energiewende Oberland in den Landkreisen Miesbach und Bad-Tölz-Wolfratshausen gegründet. 2012 ist der Landkreis Weilheim-Schongau dazugekommen und 2017 Garmisch-Partenkirchen. Das EWO-Gebiet umfasst nun ein 4000 Quadratmeter großes Gebiet von 450.000 Einwohnern in 94 Kommunen. Ziel der Bürgerstiftung ist es, die Energieerzeugung so zu gestalten, dass die natürlichen Lebensgrundlagen geschützt werden. Dafür sollen sich die Mitgliedslandkreise

bis zum Jahr 2035 mit regional erzeugter Energie selbst versorgen können. Genutzt werden könnten erneuerbare Energien wie Solarenergie, Geothermie, Wasser- und Windkraft. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Information der Öffentlichkeit, der Politik und Wirtschaft, die Umweltbildung an Schulen sowie die Unterstützung bei der Umsetzung von Energiesparmaßnahmen. Nicht zuletzt werden Nachhaltigkeitsprojekte gefördert.

Patrizia Steipe

Solarstrompreis für die Stadt Weilheim

Die Energiewende Oberland sieht vor, dass die Region bis 2035 zu 100 Prozent erneuerbar versorgt wird

Energiesparen liegt in Weilheim im Trend und nicht erst seit der Fridays-for-Future-Bewegung. Deswegen konnte Weilheims Dritter Bürgermeister Alfred Honisch vor kurzem bereits zum vierten Mal einen der von der Energiewende Oberland (EWO) ausgelobten Solarstrompreise in Empfang nehmen. Damit ausgezeichnet wurden auch in diesem Jahr Kommunen, in denen im

Vorjahr am meisten Fotovoltaik-Leistung verbaut worden ist. Datengrundlage für den Solarstrompreis im Oberland sind die Meldungen an die Bundesnetzagentur, bei der alle neu errichteten Anlagen angegeben werden müssen. Um die Preisträger-Kommunen zu ermitteln, wertete eine Fachgruppe bei der EWO die installierten Fotovoltaik-Anlagen im Verbreitungsgebiet der Energiewende Oberland aus. Das sind

die Landkreise Bad Tölz-Wolfratshausen, Garmisch-Partenkirchen, Miesbach und Weilheim-Schongau. In Weilheim wurden 2019 rund 700 Kwp (Kilowatt peak) erzeugt. Sie verteilen sich auf 30 kleine und zwei größere Anlagen und liefern umgerechnet Strom für 175 Vier-Personen-Haushalte im Jahr. Dafür gab es den dritten Platz. Sieger wurde Schwabsoien und der zweite Preis ging

an Penzberg. „Dank dieser Initiativen wurde ein weiterer Schritt in Richtung des großen Ziels der Energiewende Oberland getan“, freuten sich die EWO-Vertreter bei der Preisübergabe. Die Energiewende Oberland wurde 2005 gegründet. Sie strebt an, dass die Region Oberland bis zum Jahr 2035 zu 100 Prozent mit erneuerbaren Energien versorgt wird. Andreas Scharli ist gelernter Heizungs-



CHANCEN FÜR IHR KIND!

Die Privaten Oberlandsschulen in Weilheim

WIRTSCHAFTSSCHULE (staatl. anerkannt)

Neu!
Jetzt schon
ab der 6. Klasse!

KAUFMÄNNISCHE SCHULE

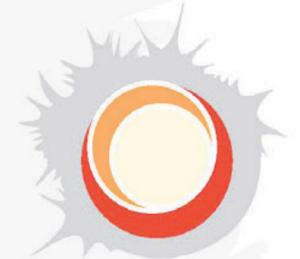
Berufsfachschule für Büromanagement (staatl. anerkannt)

FREMDSPRACHENSCHULE

Berufsfachschule für Fremdsprachen/Fachrichtung Wirtschaft (staatl. anerkannt)

GYMNASIUM (staatl. genehmigt)

Jetzt anmelden!



OBERLANDSCHULEN

WIRTSCHAFTSSCHULE

KAUFMÄNNISCHE SCHULE

FREMDSPRACHENSCHULE

GYMNASIUM

GEMEINSAM ZUM ZIEL

Bummeln und Schlemmen

Ein Streifzug durch Weilheims Altstadt-Gastronomie lohnt besonders im Herbst und Winter

Weilheim ist längst kein Geheimtipp mehr. Den hohen Freizeitwert des Oberzentrums des Pfaffenwinkels und seine zentrale Lage mit der Nähe zu den Bergen und nach München, wissen Einheimische und Zugezogene zu schätzen. Saftige Wiesen, ausgedehnte Wälder, Ammer- und Starnberger See sowie kleinere Badeseen finden die Weilheimer direkt vor ihrer Haustür. Der im Stadtgebiet liegende Dietlhofer See ist die „Badewanne“ der Weilheimer und mit angeschlossenem Seerestaurant mit Biergarten ein beliebtes Ziel für eine gemütliche Einkehr. Die ideale Mischung zwischen hohem Freizeitwert, Urbanität und bayerischer Gemütlichkeit machen Weilheim zu einem bevorzugten Wohnort. Weilheim bietet das ganze Jahr über ein reiches kulturelles Leben mit zahlreichen Veranstaltungen und überregional bekannten Festen wie dem Oberstadler-Fest oder der Französischen Woche und einem weithin bekannten und geschätzten Stadttheater. Die Kreisstadt ist zudem ein gesuchter Standort für international tätige Firmen und für Einzelhandelsgeschäfte. Zum Bummeln, Einkaufen und Schlemmen muss man nicht erst nach München fahren. In dem mittelalterlichen Zentrum mit seinen bunten, renovierten Giebelhäusern rund um den Weilheimer Marienplatz lässt sich alles ohne Hektik und Trubel genießen.

Das kulinarische Angebot in Weilheim spiegelt den bunten Mix, den sein Flair ausmacht. Der Gast hat die Wahl zwischen gemütlichen, bayerischen Gastwirtschaften mit einer gehobenen Küche, wie etwa dem Oberbräu, wo Alois Jobst, der bei Sternekoche Heinz Winkler im Chiemgau lernte, aufkocht, dem Allgäuer Hof am Marienplatz oder dem nahen Pöltner Hof im historischen Ambiente, dessen Gebäude bis in das Jahr 1799 zurückreicht und in Teilen vermutlich noch 100 Jahre älter ist. Bierliebhaber wird es zum gemütlichen Bräustüberl vom Dachsbräu ziehen, der letzten verbliebenen Privatbrauerei in Weilheim. Restaurants mit einer mediterranen, italienischen Küche, wie das La Galleria, die Pizzeria La Ruota oder das Restaurant Originale da Alberto mit seinen feinen Fischgerichten, finden sich in Weilheims Innenstadt ebenso wie Restaurants mit griechischen, spanischen, indischen, chinesischen Spezialitäten. Vegetarische vegane Speisen, sowie veganen Kuchen

bietet das Restaurant Vinzenz, in dem Uli Putz seit 2018 kocht. Längst stehen auch vegetarische und internationale Spezialitäten auf den Speisekarten traditionsreicher Gaststätten wie etwa in Kurt Wittlingers Alter Schmiede in der Weilheimer Altstadt, die im Sommer mit seinem blumengeschmückten Innenhof mediterranes Flair verbreitet.

Wildspezialitäten zur kalten Jahreszeit

In der kalten Jahreszeit, im Herbst und zur Weihnachtszeit, lohnt ein Besuch in der mittelalterlichen Altstadt besonders. Dann zieht der Glühwein- und Mandelduft durch die stimmungsvoll dekorierten Gassen. Rund um den 20 Meter hohen Weihnachtsbaum auf dem Weilheimer Marienplatz, der mit mehreren hundert Glühkerzen den Platz festlich erleuchtet, sind zahlreiche Stände und Imbisse mit Glühwein, Bratwurst sowie gebrannten Mandeln gruppiert. Der Künstler- und Kunsthandwerkermarkt bietet kunstvollen Gold- und Silberschmuck, Krippenfiguren, Glas- und Holzkunst oder Drechslerarbeiten. Vieles davon ist von Künstlern und Kunsthandwerkern aus der Umgebung gefertigt.

Wer nach dem Bummel über den Weihnachtsmarkt Appetit verspürt, ist in Weilheim bestens aufgehoben. Zur kalten Jahreszeit stehen Wildspezialitäten wie Rehrücken mit bayerischen Fingernudeln oder Spätzle und Hirscheik aus regionaler Jagd mit Maronen und Kürbis, oder auch knusprige Ente und Gans auf der Speisekarte. Reinhard Bott, Pächter des Pöltner Hofes, bezieht das Wild etwa aus der heimischen Jagd vom Besitzer des Pöltner Hofes, Günter Scheurer. Die Forellen kommen aus der nahen Fischzucht Schleich und das Kalbfleisch wird direkt vom Bauern in der Nähe Weilheims bezogen. Der Schweinebraten wahlweise mit und ohne Kruste, dazu Semmel- oder Kartoffelknödel, Schnitzel oder zarter Tafelspitz mit Meerrettich sind die Klassiker der bayerischen Küche und das Aushängeschild für bayerische Gasthöfe wie den Allgäuer Hof oder den Oberbräu. Frischen Saibling oder Renke aus Ammer- oder Starnberger See gibt es aufgrund der Schonzeit im Herbst und Winter nicht mehr auf der Speisekarte, dafür ist die Zeit für Karpfengerichte, wie etwa



Glühwein- und Mandelduft zieht durch die Kreuzgasse, wenn Weihnachten naht, und allorts gibt es Chancen auf kulinarische Erlebnisse. Fotos: Georgine Treybal



Weilheims Altstadt hat einen eigenen, lebenswürdigen Charakter. Kleine Geschäfte sind noch stark in Beratung und Erfahrung.



Traditionelle Café-Schilder locken Passanten in die warme Stube, wo Kaffee-, Tee- und Kuchenspezialitäten serviert werden. Rechts: Blick in den Unteren Graben.

Karpfen im Bierteig gekommen. Frischen Fisch das ganze Jahr über kann man in Weilheim dennoch bekommen. Der Forellenhof am Weidenbach etwa bietet rohen und geräucherten Fisch aus eigener Zucht. Besonders beliebt sind das Saiblingsfilet und die verschiedenen frisch zubereiteten Fisch-Salate. Weilheim beweist mit seinem kulinarischen Angebot und seinen vielen Ge-

schäften, dass es keine gesichtslose Kreisstadt ist. Auch viele Einwohner umliegender Gemeinden oder Urlauber zieht es zur Weihnachtszeit zum Schlemmen und Bummeln nach Weilheim. Dort geht es geruhsamer und weniger trubelig zu als am Stachus oder in der Kaufinger Straße in München – und einen sehenswerten Marienplatz gibt es in Weilheim ja auch. Wolfram Seipp

DIE HOHE KUNST DER KÜCHENPLANUNG

Nach dem Umzug in die neuen Räume in der Pöltnerstraße 25 wird ein Besuch im Küchenzentrum Oberland Weilheim ein noch schöneres Erlebnis



Die Küche ist ein multifunktionaler Ort. Hier starten wir beim Frühstück in den Tag, lassen ihn beim Abendessen nochmal Revue passieren, versammeln uns zum Familienrat, ratschen ausgelassen während der Party. Doch eine gute Küche hat vor allem eines: das richtige Umfeld zum Kochen – über lange Zeit sollen wir hier mit Freude unser Essen zubereiten können.

„Die Küche ist deine Werkstatt!“ lautet das Motto von Küchenzentrum Oberland, das trifft es auf den Punkt. Denn hier entsteht immer etwas, vielleicht

nicht immer perfekt, aber immer mit Potenzial, sich und andere glücklich zu machen dank schönem, zeitlosem Design, wertigen Materialien, erstklassiger Verarbeitung und langlebigen Qualitätsgeräten. Küchenzentrum Oberland weiß dies und hat bereits seit 1975 für jeden die richtige Küche. Vor über 20 Jahren hat Inhaber und Innenarchitekt Robert Waginger das Hauptgeschäft in Weilheim von seinem Vater übernommen, 1985 kam die Filiale in Bad Tölz dazu.

Ein Raum voller Küchenträume – diese Beschreibung ist nicht übertrieben, wenn man Küchenzentrum Oberland in Weilheim betritt. Hier ist Platz für viele Küchenarten namhafter Hersteller – von puristischer Hightech-Anmutung bis zum gemütlichen Landhaus-Stil. Auch in Bad Tölz können sich Kunden auf über drei Stockwerken inspirieren lassen. An beiden Standorten stehen je zwei erfahrene Beraterinnen und Berater sowie je eine Sachbearbeiterin zur Verfügung. Fünf festangestellte, TÜV-zertifizierte Monteure für Strom- und Wasseranschlüsse bauen die Wunschküche reibungslos zusammen, die alte Küche wird natürlich abgebaut und fachgerecht entsorgt. In der Schreinerei von Küchenzentrum

Oberland realisiert der hauseigene Schreiner individuelle Sonderlösungen wie maßgeschneiderte Arbeitsplatten und Schränke.

Das Team von Küchenzentrum Oberland möchte auch in Zeiten von Corona den gewohnt professionellen und zuverlässigen Service bei Beratung und Planung anbieten. Deshalb werden

Kunden gebeten, für Beratungsgespräche, telefonisch oder per E-Mail, einen Termin auszumachen. „Um den Ablauf noch nahtloser zu gestalten, können die Kunden uns dann zum vereinbarten Termin auch gerne Fotos und Pläne – sofern vorhanden – mitbringen“, sagt Robert Waginger.

www.kuechenzentrumoberland.de





Ein Gang durch den Herbstwald sorgt für einen freien Geist. Warum auch nicht mal mit dem Laub spielen?
Fotos: Pixabay (3), Eva Kaletsch-Lang

Spazieren und parlieren

Entlang der Ammer tauschen sich einmal im Monat Menschen aus, die mal wieder plaudern wollen

An der frischen Luft spazieren, sich dabei mit netten Leuten unterhalten und dadurch neuen Schwung gewinnen – jeden vierten Donnerstag im Monat bietet Eva Kaletsch-Lang, Koordinatorin des Mehrgenerationenhaus Weilheim, einen geführten Spaziergang an. Träger ist die Caritas Weilheim-Schongau. „Ich habe gemerkt, dass besonders alleinlebende Leute durch die wegen der Corona-Pandemie angeordnete Einsamkeit zu leiden begannen“, erklärte sie. Die Sehnsucht nach persönlichen Kontakten sei bei vielen Menschen sehr groß. Deswegen hat sie sich ein Angebot ausgedacht, das unter Corona-Bedingungen gut durchgeführt werden könne. Unter dem Motto „Spazieren und parlieren“ wandern die Teilnehmer nun einmal im Monat gemeinsam rund zwei Stunden lang entlang der Ammer mitten in der Natur.

„Bewegung und Begegnung an der frischen Luft stehen im Vordergrund“, erklärt Kaletsch-Lang. Vorbild seien die „Walk and Talk“-Gruppen der Volkshochschule gewesen. „Bei denen geht es um englische Konversation“, so Kaletsch-Lang.

Das könne man auch auf Deutsch machen, überlegte sie. „Die Vereinstreffen und Stammtische sind größtenteils ausgefallen und viele Leute haben Hemmungen, sich für Veranstaltungen in geschlossene Räume zu setzen, deswegen haben sie sich sehr über dieses Angebot gefreut“, erklärte die Diplom-Sportwissenschaftlerin mit dem Schwerpunkt Rehabilitation und Prävention.

Die Themen gehen von Politik über Familie bis hin zu Pflanzenkunde

Am letzten Donnerstag im Monat treffen sich die Teilnehmer ab 14 Uhr am Wohnmobilstellplatz an der Ammerschule, Lohgasse 17, und dann geht es los entlang der idyllischen Au. Es sind kleine Gruppen von knapp zehn Leuten. Dabei halten sich Männer und Frauen die Waage. Es kommen eher ältere Menschen, das liegt vor allem daran, dass der Spaziergang am Nachmittag stattfindet. „Jüngere sind da oft noch in der Arbeit“.

Mehrgenerationenhaus

Das Weilheimer Mehrgenerationenhaus (MGH) befindet sich in der Fußgängerzone, Schmiedstraße 15. Ziel der vom Bund geförderten Einrichtung ist es, die Begegnungen zwischen jungen und alten Menschen zu fördern. Damit soll dem demografischen Wandel Rechnung getragen werden. Der Träger ist die Caritas Weilheim-Schongau. Der barrierefreie offene Treff wird von verschiedenen sozialen Initiativen genutzt. Es gibt nie-

derschwellige Veranstaltungen, die von Schülercoaching über Selbsthilfegruppen bis zum Senioren-Computerclub reichen. Außerdem finden sich dort soziale Einrichtungen wie Schwangerenberatung oder Schuldnerberatung. Es gibt Vorträge, Informationen, Kulturveranstaltungen und Lernangebote sowie die Möglichkeit, selbst aktiv zu werden und dazu die Angebote der Freiwilligenagentur zu studieren, die ebenfalls im MGH angesiedelt ist. pat

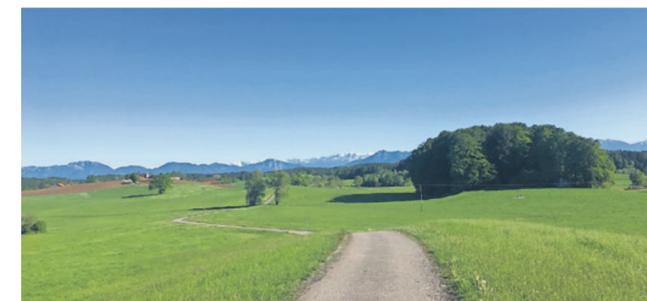
Eva Kaletsch-Lang wandert nicht nur mit der Gruppe, sondern schaut auch, dass die Konversation um interessante Aspekte bereichert wird. „Ich stelle der Gruppe kleine Aufgaben, sonst bleibt man im Small Talk“, versichert sie. Zum Beispiel werden Gruppen gebildet, die sich über Fragen wie „Was hat Sie in der Woche besonders beschäftigt?“ oder „Was hat bei Ihnen in den letzten Wochen der Gesundheit gedient?“ austauschen. Oft entstehen so interessante Gespräche, bei denen es von Politik über Familienangelegenheiten geht, oder die Pflanzenkennner unter den Wanderern weisen auf besondere Blumen und Kräuter hin.

Manchmal stellt sich die Gruppe auch im Kreis auf und es werden Atemübungen gemacht. Sich selbst und die Umgebung werden bei den Achtsamkeitsübungen wahrgenommen. Mal bekommt die Gruppe die Aufgabe, einfach einmal zehn Minuten schweigend zu laufen oder sie wird aufgefordert, auf besondere Farben oder auf die Umwelt zu achten. Es ist aber auch schon vorgekommen, dass Kaletsch-Lang ihre Ideen gar nicht benötigt, um Schwung in die Gruppe zu bringen. „Häufig ist das Redebedürfnis der Gruppe so groß, da möchte ich gar nicht unterbrechen.“ Nach den ersten geführten Spaziergän-

gen zieht die Gruppenleiterin ein positives Fazit. „Die Leute haben einen richtigen Hunger danach, einfach mal wieder aus der Wohnung rauszukommen und sich zwanglos mit anderen zu treffen“, hat Kaletsch-Lang festgestellt. Viele Menschen gingen zwar regelmäßig spazieren, aber oft alleine. Die meisten hätten nämlich aus Angst vor Ansteckungen ihre sozialen Kontakte reduziert. Gerade ältere Menschen würden sich außerdem häufig unwohl fühlen, wenn sie alleine im Wald unterwegs sind. „In der Gruppe fühlen sie sich sicher“.

Vielen gefällt das offene Angebot, das zu nichts verpflichtet. „Spazieren und parlieren ist unverbindlich und kostenlos“, versichert Kaletsch-Lang. Wegen des Hygienekonzepts müssten sich die Teilnehmer zwar bis einen Tag vor der Veranstaltung anmelden, aber nur für das eine Mal. Falls im nächsten Monat keine Zeit ist, man krank ist oder das Wetter nicht passt, dann kommt man eben nicht. Dabei werden die Spaziergänge bei jedem Wetter – außer, wenn es extremen Sturm und Glätte gibt – angeboten. „Man kann sich entsprechend anziehen oder einen Regenschirm mitnehmen“, sagt die Leiterin. Auch im Winter wird es deswegen die gemeinsamen Spaziergänge geben.

Patrizia Steipe



Diese Ansicht hat Kaletsch-Lang auf einem der Spaziergänge im Sommer aufgenommen.



Familien können das Spazierkonzept für sich einfach nachmachen. Auch Kinder reden im Wald offener und mehr über ihre Sorgen.

60 Jahre 1958–2018

Musik & Pianohaus Schwinghammer

- ✓ MUSIKINSTRUMENTE
- ✓ NOTEN
- ✓ MUSIKUNTERRICHT
- ✓ ZUBEHÖR
- ✓ LEIHINSTRUMENTE
- ✓ REPARATUREN



Klavier stimmen
vor den
Feiertagen
0881/2165

Musik&Pianohaus Schwinghammer

Pöltnerstr.10 Eingang Bachbräupassage

Tel:0881/2165 Mobil:01719502073

www.musikhaus-schwinghammer.de
bureau@musikhaus-schwinghammer

SoundCloud:schwinghammerklaviere
YouTube:Musikhaus Schwinghammer

Seit mehr als 60 Jahren ...

... ist das Musik & Pianohaus Schwinghammer in der Region als Fachgeschäft für Musikinstrumente bekannt. Musikliebhaber, Musiklehrer und ihre Schüler suchen das etwas versteckt in der Bachbräupassage gelegene Fachgeschäft gerne auf. Sie schätzen das mit viel Erfahrung und Liebe zur Qualität gestaltete Sortiment, das sich am praktischen Bedarf ambitionierter Hausmusik und den Erfordernissen des Musikunterrichts orientiert.

Im umfangreichen Notensortiment sind die wichtigen Schul- und Übungshefte für Anfänger und Fortgeschrittene ebenso gut vertreten wie Songbooks, Filmmusik und anspruchsvolle klassische Literatur. Reichlich vorhandenes Zubehör spiegelt die jahrzehntelange Erfahrung des Familienbetriebs wider. Die Gitarrenausswahl wird von namhaften Lehrern sehr geschätzt.

Die Möglichkeit, hier durch wiederholtes Anspielen, begleitet durch kundige Beratung, sein Instrument zu finden, ist für viele angehende und erfahrene Gitarristen zu einem besonderen Erlebnis geworden.

Elke Schwinghammer, die selbst Gitarre unterrichtet, sorgt durch kundige und kritische Vorauswahl für einen hohen Qualitätsstandard. Bei den Percussioninstrumenten verzaubern die Klänge von Sansula, Kalimba und Koshi. Die Orff-Instrumente genießen ebenfalls einen hohen Stellenwert im Sortiment. Zahlreiche Schulen kommen gerne auf den hierzu angebotenen Reparaturservice zurück.

Unübersehbar wird das Bild von Klavieren geprägt. Der Geschäftsinhaber Robert

Schwinghammer ist gelernter Klavierbauer und führt in separaten Räumen eine Klavierwerkstatt.

Als Konzertstimmer hat er sich in weitem Umkreis eine gute Reputation erarbeitet. Im Musik & Pianohaus präsentiert er neue Klaviere namhafter deutscher Hersteller, gebrauchte Klaviere, die er oft schon als Stimmer betreut hatte und nur nach sorgfältiger Wartung anbietet, sowie generalüberholte Klaviere, die er einem arbeitsintensiven Neuaufbau unterzogen hat. „Ich liebe meinen Beruf“, sagt der agile Mittfünfziger, „seit frühester Kindheit hat Musik in meinem Leben eine besondere Rolle gespielt, dann kam das Klavierbauhandwerk dazu, und damit ergaben sich viele schöne Begegnungen, aus denen über die Jahre tragfähige Stammkundenbeziehungen wuchsen.“

Inspiriert durch engagierte Nachwuchsmusiker hatte Robert Schwinghammer in seinen Geschäftsräumen und auch im Stadttheater in den letzten Jahren eine Reihe von Jazzkonzerten und Klavierabende veranstaltet. „Ich sehe unser Musikhaus als einen freundlichen Begegnungsort im lokalen Musikleben, und die Konzerte mit jungen Musikern, die sich mit exzellenten Fähigkeiten und großer Begeisterung dem Publikum zuwenden, sind ein starker Beitrag zum kulturellen Leben der Region. Dieses Engagement zeichnet uns als örtliches Fachgeschäft vor der Anonymität des Internethandels aus. Ich hoffe sehr, diese Veranstaltungsreihe bald weiterführen zu können. Denn die Menschen brauchen das gemeinsame Ausüben und Erleben von Musik!“

Gemeinsam glücklich

Einkaufen und gewinnen – unter diesem Motto findet zum sechsten Mal die Weilheimer Sternenreise statt

Vom 12. November bis 16. Dezember 2020 können Kunden in den Geschäften der Weilheimer Innenstadt Sternecoupons sammeln und Einkaufsgutscheine im Wert von bis zu 1000 Euro sowie Sachpreise gewinnen. Das Schöne daran: Man muss auf diese Überraschung nicht bis Weihnachten warten.

Eine tolle Weilheimer Tradition startet damit schon in die sechste Runde. Die Aktion, die im Jahr 2015 von drei Geschäftsfrauen (Britta Lämmche, Jana Krivanek und Reni Toth) initiiert wurde, fand schnell Unterstützung vom Weilheimer Aktionskreis Innenstadt und ist seitdem eine Erfolgsgeschichte und eine von den Kunden gern gesehene Tradition in

der Vorweihnachtszeit. „Beim Einkauf gewinnen“ heißt es dabei im doppelten Sinn, denn die Kunden können sich nicht nur über schön gefüllte Einkaufstüten beim Bummeln durch die Weilheimer Geschäfte freuen, sondern auch mitfeiern, wenn es am Verlosungstag, dem 18. Dezember heißt: „Gewonnen hat...“

Zu gewinnen gibt es Einkaufsgutscheine im Wert von 1000 Euro (1. Preis), 500 Euro (2. Preis), 300 Euro (3. Preis) sowie Sach- und Wertpreise, gespendet jeweils von den teilnehmenden Geschäften. Darunter waren in den letzten Jahren Schmuck, Uhren, Accessoires sowie weitere Einkaufsgutscheine von bis zu 150 Euro.

Die Weilheimer Innenstadt bietet von jeher einen starken, äußerst lebendigen

gen Auftritt: In der historischen Altstadt mit mittelalterlichem Flair, umrahmt von jahrhundertalter Stadtmauer, mit verwunschenen Gässchen und sonnen-durchfluteten Plätzen, lässt es sich gut bummeln, verweilen und einkaufen. Die Weilheimer Einzelhandelsgeschäfte führen ein abwechslungsreiches, vielfältiges und wechselndes Angebot: von Bekleidung und Schuhen, Taschen und Koffern, Wohnen und Küche, über Lifestyle, Uhren und Schmuck, Optik- und Gesundheitsprodukte, Spielzeug und Babyausstattung bis Chocolerie und Rösterei, Maßschneiderei, Reisebüro und Buchhandlung ist ein breites Spektrum geboten, das jeder Kunde außerhalb von Amazonien entdecken, fühlen, riechen, schmecken und bestaunen kann. Und der große Vorteil dabei: Besucher empfängt die Weilheimer Innenstadt mit einem kostbaren Gut – Zeit für eine fachliche Beratung oder für das Schwätzchen über die Ladentheke.



Das Organisationsteam von links: Max Lipp (Kaufhaus RID), Isabel Radeloff (Friedoline & mehr), Jana Krivanek (Schon-Schön). Foto: Aktionskreis Innenstadt

Lebens einzukaufen. Doch mittlerweile zieht wieder eine positive Stimmung ein. Besucher kommen sehr gerne zum Bummeln und Einkaufen in die Stadt. „Es macht einfach wieder Freude, wie große und kleine Besucher ihre Nasen an den Schaufenstern plattdrücken und sich gegenseitig auf die Auslagen aufmerksam machen: ‚Oh guck mal da, oh und das... – wie schön‘. Und denen drinnen tut es gut, den Spruch zu hören: ‚Ach lass uns doch hier mal reingehen...‘“, so ein Zitat aus der Weilheimer Geschäftswelt.

Kunden erhalten pro 50 Euro Einkaufswert einen Sternecoupon, für 100 Euro zwei Coupons, für 150 Euro drei und so weiter. „Denken Sie auch daran, dass sich mit jedem abgegebenen Coupon die Gewinnchance erhöht!“ heißt es als Tipp aus dem Aktionskreis Innenstadt. „Kunden mit zwei Coupons haben die doppelte, mit drei Coupons die dreifache Chance.“

Die Ziehung der Gewinner findet am Freitag, 16. Dezember, auf dem Marienplatz statt, wenn das Organisationsteam mit Jana Krivanek (Schon Schön), Max Lipp (Senior Kaufhaus RID) und Isabel Radeloff (Friedoline & mehr) in die Losbox greift und die Gewinner der drei Hauptpreise sowie der Sachpreise ermittelt.

Der Aktionskreis Innenstadt bedankt sich bei den teilnehmenden Geschäften für die Unterstützung der Aktion und wünscht den Kunden viel Freude beim Bummeln und Einkaufen in Weilheim und das nötige Quäntchen Glück für einen Gewinn. Wissenswertes zu den teilnehmenden Geschäften und der Sternenreise gibt es auch auf facebook.com/die.weilheimer.sternenreise und auf Instagram.

Wider den Herbstblues

Licht, Sport, soziale Kontakte – das hilft, wenn die Witterung aufs Gemüt schlägt

Mit der Jahreszeit wechselt auch die Stimmung: Je kürzer die Tage, desto länger werden nicht nur die Abende, sondern bei vielen auch die Gesichter. Sie fühlen sich müde, niedergeschlagen und antriebslos. Schnell ist dann vom Herbstblues die Rede. Als Auslöser für einen solchen mentalen Durchhänger trägt unter anderem der Mangel an Sonnenlicht bei, was Auswirkungen auf den menschlichen Hormonhaushalt hat, berichtet die Barmer GEK: Je weniger Licht, desto weniger stimmungsaufhellende Endorphine produziert der Körper. Dadurch schüttet er weniger von dem Glückshormon Serotonin aus. Stattdessen wird mehr von dem Schlafhormon Melatonin erzeugt. Die Folge: Man fühlt sich erschöpft und eben manchmal auch niedergeschlagen.

Somit ist es folglich nicht automatisch besorgniserregend, wenn jemand dem Som-

mer nachtrauert und in der dunklen Jahreszeit beispielsweise schlechter aus dem Bett kommt als noch ein paar Wochen zuvor. Auch eine gedrückte Stimmung an nasskalten oder nebeligen Tagen ist absolut natürlich und nicht krankhaft. Allerdings sollte dieser Zustand nicht allzu lange andauern. Kritisch kann es werden, wenn sich jemandem zwei Wochen oder länger niedergeschlagen fühlt. Kommen dann noch Symptome wie etwa ein erhöhter Schlafbedarf, ohne sich anschließend wirklich erholt zu fühlen, Heißhunger auf Süßes oder Konzentrationsschwierigkeiten dazu, sollte ein Arzt aufgesucht werden, empfiehlt die Krankenkasse. Denn dies können Anzeichen für eine saisonal abhängige Depression sein. An dieser kurz SAD genannten Form der Depression leiden allerdings wenige Menschen. Unabhängig davon, ob es sich „nur“ um eine Verstimmung oder eine SAD handelt,

ist es empfehlenswert, sich so viel wie möglich an der frischen Luft aufzuhalten. Auch an bewölkten oder regnerischen Tagen ist das Licht draußen um ein Vielfaches stärker als in geschlossenen Räumen. Also – Bewegung an der frischen Luft beim ausgiebigen Herbstspaziergang setzt Glückshormone frei und vertreibt den Trübsinn. Berufstätige können die Mittagspause für eine kleine Runde draußen nutzen. Auch regelmäßiger Sport, zum Beispiel Schwimmen, vertreibt negative Gedanken. Wer dann noch seine sozialen Kontakte pflegt und auf eine ausgewogene, fettarme und ballaststoffreiche Ernährung achtet, kann ein vorübergehendes Stimmungstief gut überwinden. *mep*



Auch der Herbst hat trockene Tage mit Sonnenschein. Diese sollte man nutzen, um sich an der frischen Luft zu bewegen. Dann haben Stimmungstiefs keine Chance.

Foto: Fotolia/Bellemedia

Friedoline & mehr

Der Weilheimer Laden für Kinder!

Spielen, Malen, Basteln, Grüne Mode, Bio-Trachten, Schneiderei

Admiral-Hipper-Str. 8, 82362 Weilheim www.friedoline.de

Erleben Sie das zauberhafte Gemüt der Esel!

Eselwanderungen, Gruppen, "Eselgesprache", Kinder-Ferienprogramm "Ein Tag am Eselstall"

Tel. 08808-924280
www.asinella.com

Unsere Tiere sind tierschutzrechtlich zertifiziert

Connie's Bunte Welt

Stoffe, Geschirr, Geschenke & Deko

Kirchplatz 13 · 82362 Weilheim
Montag bis Freitag: 9.30–13.30 und 14.00–18.00 Uhr
Samstag: 9.30–13.30 Uhr
www.conniesbuntewelt.de

Neues aus der wilden Metzgerei

2020 ist alles ein wenig anders. Wir mussten auf vieles verzichten. Aber wir haben unsere schöne Region, dadurch auch wieder mehr kennen und schätzen gelernt. Dass gute Produkte aus unserer Heimat mehr Wert sind, ist uns allen noch mehr bewusst geworden, als bisher schon. So freut sich Familie Hemberger umso mehr, dass Ihre Kunden heuer den Saisonstart Ihrer kleinen Hofmetzgerei im Oktober kaum erwarten konnten. Denn das Hirschfleisch und die feinen Wurstschmankerl des Familienbetriebes zeichnen sich nicht nur durch Ihren guten Geschmack aus. Das von Natur aus sehr gesunde Hirschfleisch wird hier bereits von Beginn an nachhaltig behandelt. Die Tiere aus dem Hirschgehege in Andechs, werden von Landwirt, Jäger und Metzger Eugen Hemberger, versorgt, fachgerecht erlegt und verarbeitet.

Die Theke im kleinen Hofladen ist mit wundervoll, zartem Fleisch vom heimischen Hirsch und über zwanzig verschiedenen Wurstsorten gefüllt. Darunter der legendäre Leberkäse aus 100 % Hirschfleisch oder zarter Hirschrohschinken, der über zwei Monate reifen muss, bevor er in den Laden darf. Diese und viele weitere Spezialitäten, werden dort mit viel Liebe von Anneliese Hemberger verkauft. Besonders die haltbaren, von der Chefin persönlich in Gläser eingekochten Fixgerichte, sind heuer als "Quarantäne-Vorrat" ein absoluter Renner.

"QUARANTÄNE-VORRAT" FÜR GENIEßER - JETZT RUND UM DIE UHR

Um ihren Kunden, coronabedingt, trotzdem vollen Service zu bieten hat sich die Familie einiges einfallen lassen.

Durch die weiteren Zweige des Familienbetriebes (Frühstückscafé & Hotel) können die Öffnungszeiten nicht erweitert werden.

- Darum wurde um die Ecke ein Anbau (seitlich am Hofgebäude, Richtung Kerschbacher Weg) zum Automatenhäuschen umgebaut. Dort können einige Schmankerl, vor allem die Fixgerichte rund um die Uhr gekauft werden.
- Für schlechtes Wetter wurden Schirme mit Mindestabstand für die wartenden Kunden, am Haus angebracht.
- Um die Wartezeiten trotzdem möglichst kurz zu halten werden gerne Vorbestellungen zur Abholung vorbereitet.

Besonders für die Weihnachtstage bittet Familie Hemberger um zeitnahe Vorbestellung bis zum 2. Advent!



NEU

WILDE GENUSS STATION

24 STUNDEN
Hembergers FIXGERICHTE und Wurstwaren im Automaten



ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH - FREITAG
14.30 UHR bis 18 UHR
SAMSTAG von 8 bis 12 UHR

Rund um die Uhr
am neuen
GENUSS-AUTOMAT
Richtung Kerschbacher Weg

ANDECHSER WILDMETZGEREI

Starnberger Straße 2
Erling- Andechs

Telefon 08152 3433
www.wild-andechs.de

Spaziergang durch das Weilheimer Moos

Das Naturschutzgebiet und seine Wiesen sind die Heimat vieler vom Aussterben bedrohter Lebewesen

Im Spätherbst entfaltet das Weilheimer Moos seinen ganz besonderen Zauber. Die Farbenpracht des Goldenen Oktobers ist einem unaufgeregten Grau und Braun gewichen. In manchen Senken bleiben Nebelschwaden liegen und die kühleren Temperaturen überziehen die dünnen Gräser mit einem filigranen Rauhref. Nur die Beeren und Hagebutten setzen mit ihrem kräftigen Rot farbliche

Akzente. In dieser Jahreszeit gehören die Spazierwege den Wanderern, die jedem Wetter trotzen.

Das Weilheimer Moos ist nach der Eiszeit als Verlandungsgebiet des Ammersees entstanden. Vor rund 200 Jahren begann der Torfabbau und später die Intensivierung der Landwirtschaft. Immer mehr Flächen wurden mittels Drainagen trocken gelegt. Erst in den 1970-er Jahren gab es

ein Umdenken. Die Bedeutung der Moore als natürlicher Schutz gegen Hochwasser wurde erkannt. Um diese Funktion wiederherzustellen und die Nutzung des Moosgebiets zu kontrollieren, wurde es in verschiedene Zonen wie „landwirtschaftlicher Grünlandbereich“, „Ausgleichsflächen“, „Mischgebiet Grünland“ oder „gewerbliches Torfabbaugebiet“ unterteilt. Der Torfabbau wurde begrenzt und Renatu-

rierungsmaßnahmen für die ehemaligen Abbaufächen begannen. Normalerweise reicht der Grundwasserspiegel im Niedermoor bis zum Geländeniveau. Da dadurch keine Luft an die abgestorbenen Pflanzen dringt, die im Wasser lagern, werden sie auch nicht vollständig abgebaut. Es entsteht in einem unendlich langsamen Prozess über die Jahrhunderte Torf. Sinkt der Grund-

wasserspiegel beispielsweise durch Drainagen, dringt Luft an den Torf. Er beginnt abzubauen, zu schrumpfen, mineralisiert und löst sich schließlich gänzlich auf. Am Schwattachfilz im Weilheimer Moos kann man dies immer wieder feststellen. Dort müssen regelmäßig Böschungen aufgefüllt werden und Baumwurzeln kommen zum Vorschein.

Ohne Gegenmaßnahmen würde das Moor innerhalb der nächsten Jahrzehnte völlig verschwinden. Dann kann das Wasser bei

Regen nicht mehr zurückgehalten werden, viele Pflanzen erreichen mit ihren Wurzeln nicht mehr das Grundwasser und die typische Moorvegetation verschwindet.

1997 wurde die Schutzgemeinschaft Weilheimer Moos gegründet. Nachdem der Torfabbau im Schwattachfilz beendet wurde, erwarb die Stadt Weilheim einige Flächen. Gefördert wurde der Kauf vom Bayerischen Naturschutzfonds. Dafür musste ein Pflege- und Entwicklungsplan ausgearbeitet, der Bestand von Flora und Fauna, die landwirtschaftliche Nutzung des Areals sowie die Wasserverhältnisse im Gebiet untersucht werden.

Hochwertige Lebensräume im Filz

Im Laufe der Jahre soll in dem Bereich wieder ein Niedermoorgebiet mit unterschiedlichen Feuchttflächentypen entstehen. Außerdem sollen die Reste der hochwertigen Lebensräume im Filz gesichert werden und es wird versucht, dass sich neues Moor entwickelt. Dafür werden Gräben gestaut und torfbildende Pflanzen

wie Seggen und Torfmoose eingepflanzt. Wichtige Partner bei der Realisierung des Konzepts sind die Landwirte. Viele haben sich bereit erklärt, die Ziele der Schutzgemeinschaft zu unterstützen, denn die Maßnahmen können nur realisiert werden, wenn die Grundeigentümer auch dahinterstehen. Der Norden des Schwattachfilzes soll weiterhin landwirtschaftlich genutzt werden, aber im Süden sollen die Feucht-, Nass- und Streuwiesen bewahrt und erweitert werden.

Im Moos trifft man je nach Standort auf unterschiedliche Vegetationen. Schilf und Röhricht wechseln sich mit Birken und Weiden ab, Feucht-, Nass- und Streuwiesen bieten den unterschiedlichen Tieren und Pflanzen einen Lebensraum. Vor allem die Streuwiesen stehen im Fokus der Schutzgemeinschaft Weilheimer Moos, sie sind die Heimat vieler vom Aussterben bedrohter Lebewesen. Regelmäßig müssen sie im Herbst gemäht werden, sonst würden sie mit der Zeit verbuschen und die seltenen Pflanzen wie Schwalbenwurz-Enzian, Sibirische Schwertlilie, Trollblume und der Wohlriechende Lauch würden verschwinden.

Im Schwattachfilz wurden 65 Vogelarten, darunter Weißstörche, gezählt, von denen ein Großteil im Moos brütet. Bei den Schmetterlingen ist das Blaukernauge ein typischer Streuwiesenbewohner, auch rund 20 verschiedene Heuschreckenarten finden sich hier. Von den 27 im Filz gezählten Libellenarten stehen neun auf der Roten Liste gefährdeter Tiere. Besonders freuen sich die Naturschützer über die Gebänderte Heidelibelle und die Sumpf-Heidelibelle, die sich an den neu entstandenen Torfstichgewässern angesiedelt haben. Seltene Amphibien, Insekten und Kleintiere runden den Lebensraum Moor ab.

Nicht nur der Mensch, auch Neophyten wie das indische Springkraut, die Goldrute und der Riesenbärenklau stellen eine Bedrohung für die heimische Pflanzen dar, da sie diese zu verdrängen drohen. Hier versuchen die Helfer der Schutzgemeinschaft, die Bestände zu bekämpfen oder zumindest einzugrenzen, denn mittlerweile sind diese eingeschleppten Pflanzen bereits so etabliert, dass sie nicht mehr vollständig entfernt werden können.

Patrizia Steipe



Schilf und Röhricht des Weihers bieten einen Lebensraum für Vögel, Fische und Insekten.



Die Sibirische Schwertlilie ist dringend auf die freien Wiesen im Moos angewiesen. Fotos: SGW



Ganz oben: Auch Graureiher leben im Weilheimer Moos. Darunter: Die Streuwiesen müssen regelmäßig gemäht werden, da sonst Büsche seltene Pflanzen verdrängen.

RÖWA
MATTENSYSTEME

Betten Merk – Ihr Spezialist für das Röwa Bettssystem Ecco2

Wir nehmen Maß – und Sie liegen besser

Jeder Mensch ist anders – je nach Größe, Gewicht und Körperkonturen. Mit Ecco2 werden Ihre individuellen Maße exakt ermittelt und in eine Bett-Komplett-Lösung übersetzt: vom Lattenrost über die Matratze bis zum Nackenstütz-Kissen. Denn nur wer richtig liegt, kann entspannt schlafen. Lernen Sie das innovative Bettssystem Röwa Ecco2 kennen.

So entsteht Ihr ideales Bett mit Ecco2: Anmessen der Körperkontur, Lattenrost einstellen, die richtige Matratze wählen und das Nackenstütz-Kissen anpassen.

Betten Merk
Rita und Albert Merk
Prinzelstraße 2 · 82407 Wielenbach
Telefon 0881 3392 · Telefax 0881 40859
info@bettenmerk.de · www.bettenmerk.de

Öffnungszeiten:
Mo geschlossen
Di–Fr 9.00–12.30 Uhr · 14.00–18.00 Uhr
Sa geschlossen
und nach Vereinbarung

**betten
merk**

Seit über 20 Jahren in Wielenbach!

Ihr Spezialist für
gesunden Schlaf.

COR PERFECT SITZEN

- MIT LIEBE HANDGEFERTIGT
- 100% MADE IN GERMANY
- NATÜRLICH NACHHALTIG

**einrichtung
schuster**

Angelika Weber

Augsburgerstr. 1
Ecke Pöltnerstraße
82362 Weilheim

Tel: 08 81 / 23 52
Fax: 08 81 / 61777

info@einrichtung-schuster.de
www.einrichtung-schuster.de

AUSSTELLUNG · BERATUNG · PLANUNG · INNENARCHITEKTUR

Die Platzerlrezepte der Weilheimer Landfrauen

Köstlichkeiten aus der Adventsküche von anno dazumal

Plätzchenrezepte gibt es wie den sprichwörtlichen Sand am Meer. Mal wird die gleiche Sorte mit mehr oder weniger Butter, einem oder keinem Ei, mal mit unterschiedlichen Nussarten oder anderen Variationen zubereitet. Wir haben uns auf die Suche nach den besten Rezepten für Butterplätzchen, Vanille-Kipferl und Co. gemacht und uns bei

Christine Sulzenbacher, Kreisbäuerin des BBV-Kreisverbands Weilheim-Schongau (Bayerischer Bauernverband), nach den bewährten Platzerlrezepten der Landfrauen erkundigt. Sulzenbacher legt bei ihrer Weihnachtsbäckerei Wert darauf, dass die Rezepte einfach sind, damit sie so schmecken wie bei der Großmutter oder Urgroßmutter.

Außerdem werden in der Herstellung aufwändige mit schnellen Sorten gemischt, damit man zur Adventszeit nicht zu viel Stress hat.

Für die **Butterplätzchen** nimmt Christine Sulzenbacher 375 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, 500 Gramm Mehl und vier Eigelb. Die Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und kühl stellen. Dünn ausrollen und Formen ausstechen. Bei circa 180 Grad leichtgelb backen. Anschließend nach Belieben verzieren.

Für die **Vanille-Kipferl** werden gemahlene Walnüsse verwendet. 150 Gramm werden mit 250 Gramm Butter, 100 Gramm Puderzucker, etwas Salz, dem Mark einer Vanilleschote oder Vanille-

zucker, einem Ei und 350 Gramm Mehl zu einem Mürbteig verknetet. Zu einer Rolle formen und kaltstellen. Von der Rolle kleine Scheiben abschneiden und zu Kipferln formen. Circa 12 Minuten bei 150 Grad backen und noch heiß in einem Puderzucker-Vanillezucker-Gemisch wälzen.

Wer wenig Zeit hat, dem empfiehlt Christine Sulzenbacher Vanilleschnitten. Dafür wird aus 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, zwei Packungen Vanillezucker und vier Eigelb, 250 Gramm Mehl und einer Messerspitze Backpulver ein Rührteig hergestellt. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig auf ein Backblech streichen und bei circa 150 Grad hellgelb backen. Noch heiß in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben.



Butterplätzchen zählen zu den Klassikern des Weihnachtsgebäcks. Foto: Pixabay



Nusswürfel munden hervorragend zum Nachmittagskaffee. Foto: Adobestock

Für **Husarenkrapferl** nehmen die Weilheimer Landfrauen 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker oder Mark von einer halben Vanilleschote, 2 Eier und 350 Gramm Mehl. Die Zutaten außer dem Mehl schaumig rühren. Das gesiebte Mehl untermischen und den

Teig kühl stellen. Kleine Kugeln formen, in gemahlene Haselnüssen wälzen, auf das Backblech legen. Mit dem Kochlöffelstiel eine Vertiefung eindrücken und bei circa 170 bis 180 Grad goldbraun backen. Johannisbeergelee etwas aufkochen lassen, mit einem Teelöffel die flüssige Marmelade in die noch warmen Plätzchen füllen.



Husarenkrapferl in Bestform. F: Adobestock

Für die **knusprigen Nusswürfel** werden ein Teig und ein Belag hergestellt. Für den Teig benötigt man 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, einen gestrichenen Teelöffel Backpulver, 100 Gramm Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, eine Prise Salz und ein Ei. Einen Rührteig herstellen, auf einem tiefen Backblech ausrollen und mehrmals mit der Gabel einstechen.

Für den Belag werden 500 Gramm Nusskerne wie Hasel-, Wal-, Paranüsse oder Mandeln grob gehackt. 200 Gramm Butter, 125 Gramm Honig, 250 Gramm Zucker unter Rühren circa fünf Minuten auf dem Herd köcheln lassen. 60 Gramm Sahne und Nüsse unterrühren. Auf dem Teig verteilen. Bei circa 150 Grad backen. Auskühlen lassen und in Würfel schneiden. Patrizia Steipe

Omas Nussplätzchen

Zutaten

500 g Nusskerne (z. B. Hasel-, Wal-, Paranüsse und Mandeln)
325 g kalte + etwas Butter
250 g + etwas Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
100 g + 250 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Messerspitze Salz
1 Ei (Gr. M)
125 g flüssiger Honig
6 EL (60 g) Schlagsahne
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

32 x 39 cm) fetten. 250 g Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, 125 g Butter in Stückchen und Ei erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Auf der Fettpfanne mit etwas Mehl bestäuben, ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

200 g Butter, Honig und 250 g Zucker schmelzen und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln. Vom Herd ziehen, Sahne und Nüsse unterrühren. Auf dem Knetteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. In ca. 4 cm große Würfel schneiden.

Zubereitung

Nüsse grob hacken. Fettpfanne (ca.



Vanillekipferl überzeugen sogar eingefleischte Misanthropen. Foto: Pixabay

Caroline Kistler
KANZLEI FÜR ERB- UND FAMILIENRECHT
Insb. AUCH FÜR LANDWIRTE

Ständig Vorträge zum Thema Erbrecht:

Pflichtteilsansprüche erfolgreich durchsetzen. Pflichtteilsansprüche geschickt vermeiden.
24.11.2020, Beginn 19.30 Uhr, Eintritt frei!
Weilheim, Dachs Bräustüberl

- Wer ist Pflichtteilsberechtigter?
- Wie hoch ist der Pflichtteilsanspruch?
- Was ist bei einem Ehegatten Testament zu berücksichtigen?
- Welche Besonderheiten gelten für Landwirtschaftliche Betriebe?

mail@kanzlei-kistler.de · www.kanzlei-kistler.de
Maximiliansplatz 17 · 80333 München
Telefon 0 89/59 99 73 73
Auch in Weilheim, Schmiedstraße 20

WER EIN LÄCHELN IN DIE WELT SCHICKT, BEKOMMT ES IMMER ZURÜCK

Solaya's
Naturkost und Naturwaren
Untermarkt 17 · 82418 Murnau · Telefon 089 41-498 55 99 · www.solayas-naturwaren.de

PERFECTE ZAHNPFLEGE PLASTIKFREI HYDRO PHIL

Die gute Adresse, wenn es um den Bau geht!

Schlosserei Schichl
Seit über 30 Jahren
Am Holzgarten 18 · 82380 Peißenberg
Telefon 08803/60300 · Telefax 08803/60909

- Stahlbau
- Metallbau
- Edelstahl



Stefan Dorn
Die Manufaktur für Grünes

Advent im Glashaus
ab 21. + 22.11.2020
Sa. 9 - 17 Uhr, So 11 - 17 Uhr

Ist Ihnen auch nach einer Adventszeit, die Geborgenheit und Wärme ausstrahlt? Dann freuen Sie sich auf eine Ausstellung, die Sie die ursprüngliche Schönheit des Advents wieder spüren lässt.

Entdecken Sie handgefertigte Werkstücke aus bekannten und seltenen Schätzen der Natur für Ihr Zuhause, stimmungsvolle Eingänge und Terrassen.

Gerne liefern wir unsere Werkstücke zu Ihnen nach Hause. Fotos der adventlichen Schätze finden Sie auf unserer Homepage und im Onlineshop. Bestellen Sie per Mail oder Telefon, wenn Sie nicht kommen können.

Stefan Dorn
Die Manufaktur für Grünes
Moosweg 10, 82346 Andechs-Erling,
Tel. 08152 925450 www.blumen-dorn.de

Unbestechliche Zeugin des Klimawandels

Die Bergwetterwarte auf dem Hohen Peißenberg registriert seit 240 Jahren das Wetter im Voralpenland

Gasthaus Steidl

- geöffnet von 10-23 Uhr
- Montag Ruhetag
- Donnerstag ab 16.00 Uhr
- durchgehend warme Küche
- Brotzeit mit hausgemachtem Brot
- selbstgemachte Kuchen und Torten

Inh. Georg Steidl • 82407 Bauerbach • Tel. 081 58/12 59

OBERLAND Pumpenservice GmbH KSB AUTORISIERTER PUMPEN PARTNER

oberland-pumpenservice@t-online.de

- # Reparatur aller Pumpenfabrikate
- # Druckerhöhungsanlagen
- # Abwasserpumpen
- # Neupumpen aller Fabrikate
- # Service und Wartung

Holzofstraße 8
82362 Weilheim

Tel.: 08 81/ 9 01 03 86
Fax: 08 81/ 9 01 03 87
www.oberland-pumpenservice.de

Schon früh zog es die Bauern der umliegenden Gemeinden auf den Hohen Peißenberg. Der Blick von dem 977 Meter hohen Berg reicht bei klarer Luft entlang am Alpenrand von Kufstein bis zu den Schweizer Bergen. Und im Norden bis fast nach München. Auf dem Berg war man dem Himmel näher. Außerdem konnte man drohende Unwetter aufziehen sehen. Und nachts konnte der Sternenhimmel vielleicht das Schicksal vorherhersagen. Nachdem es zuvor eine hölzerne Kapelle auf dem Berg gab, errichteten die Bauern 1514 eine gemauerte Kapelle. Der herzogliche Pfleger von Schongau brachte eine geschnitzte Muttergottesfigur, die den Ruf eines Gnadenbildes erlangte. Bald entwickelte sich eine rege Wallfahrt. Die Kapelle wurde zu klein, sodass eine zweite, größere Wallfahrtskapelle mit Turm und Priesterwohnhaus angebaut wurde. Sie war der erste Renaissancebau im Pfaffenwinkel und ist heute noch eine wichtige Station auf dem Jakobsweg von Salzburg nach Lindau. Doch nicht nur Gläubige zog es auf den Berg, sondern auch Wetterbeobachter und Sternendeuter. Bereits in den Jahren 1758 und 1759 wurden auf dem Hohen Peißen-

berg die ersten systematischen meteorologischen Beobachtungen durchgeführt. 1772 entstanden die ersten Planungen für eine feste Wetter- und Sternwarte. Die Anregung kam vom Geheimen Rat Johann Georg von Lori, einem Vertrauten des Kurfürsten Max III. Joseph von Bayern und Begründer der Bayerischen Akademie der Wissenschaften in München. Der gelehrte Hofkaplan Johann Jakob Hemmer, der ein Fachmann auf dem Gebiet der Meteorologie war, gliederte in den Jahren 1779 und 1780 der Mannheimer Akademie eine Gesellschaft für meteorologische Studien an, die Societas Meteorologica Palatina. Diese sollte mit Hilfe eines weitverzweigten Stationsnetzes Beobachtungen aus verschiedenen Ländern bearbeiten. Zwei waren Bergwetterstationen: auf dem Sankt Gotthard und auf dem Hohen Peißenberg. Die Stationen waren alle mit den gleichen Geräten ausgerüstet und führten ein einheitliches Beobachtungsprogramm durch. Die Societas Meteorologica Palatina verfügte bereits über Messgerät für Temperatur, Barometer zur Messung des Luftdruckes, Hygrometer zur Messung der Luftfeuchtigkeit und eine



Blick auf die in Wetterwolken gehüllten Alpen bei Hohenpeißenberg. Foto: Pixabay



Die Wetterstation Foto: Wolfram Seipp

Deklinationssadel, die Abweichungen zwischen magnetischer Ausrichtung auf den Pol und geografischer Ausrichtung von Landkarten anzeigte. Wind- und Regenschirm, sowie Verdunstungsmessgeräte wurden von den Beobachtungsposten selbst hergestellt. Die Station auf dem Hohenpeißenberg verfügte darüber hinaus über ein Messgerät für die Bestimmung der Luftelektrizität. Die Messungen erfolgten einheitlich zu bestimmten Uhrzeiten: um sieben Uhr morgens, zwei Uhr mittags und neun Uhr abends.

Nach der Auflösung der Societas Meteorologica Palatina waren es zunächst die Chorherren vom nahe gelegenen Kloster Rottenbuch, später Pfarrer und Lehrer aus Hohenpeißenberg, die mit Unterstützung der Münchner Akademie der

Wissenschaften die Wetterbeobachtungen Jahr für Jahr aufrecht erhielten. Im Oktober 1878 wurden die meisten Geräte ausgetauscht und mit Vergleichsmessungen die Instrumente und bisherigen Aufzeichnungen überprüft. Die seit 1967 laufende Ozonmessung mittels Ballonsonden und neuen elektronischen Geräten erlangte durch ihre Dauer und Datenqualität weltweite Bedeutung bei der Beurteilung der Ozonschicht in der Atmosphäre. Eine wichtige Neuerung brachte die Radar- und Rechnertechnik Anfang der 1980er Jahre. Mithilfe der Regenradarbilder wurden Gewitter bevor sie mit Sturmböen und Blitzen über die oberbayerischen Seen zogen, erkannt, sodass die Unwetterwarndienste genaue Hinweise erhielten. Außerdem wurde die Blitzaktivität gemessen und ab 1985 ein Blitzortungssystem eingeführt, das in die Radardarstellung integriert wurde. Seit 1995 werden zahlreiche Spurengase, Aerosole und Regeninhaltsstoffe überwacht und in Prozessstudien wissenschaftlich begleitet. Seit 1993 ist das Observatorium Globalstation im weltweiten Klimaüberwachungsprogramm und wurde in das Klimareferenzstationsnetz des Deutschen Wetterdienstes integriert. Heute arbeiten dort über 30 wissenschaftliche Mitarbeiter unter der Leitung

Gewitter auf dem Radar

Das meteorologische Observatorium auf dem Hohen Peißenberg gilt heute als älteste Bergwetterwarte der Welt. Die seit rund 235 Jahren andauernden Wetteraufzeichnungen liefern heute ein Gesamtbild des Klimawandels im Voralpengebiet. Die Temperaturaufzeichnungen blieben frei

von Erwärmungen durch zusätzliche Beobachtung der Umgebung und lieferten eine der homogensten Wetteraufzeichnungen Europas. Außerdem wurden wichtige Erkenntnisse über den Aufbau der Erdatmosphäre gewonnen. Die seit 1967 laufende Ozonmessung mittels Ballonsonden und neuen elektronischen Geräten erlangte durch ihre Dauer und Datenqualität weltweite Bedeutung bei der Beurteilung der Ozonschicht in der Atmosphäre. Eine wichtige Neuerung brachte die Radar- und Rechnertechnik Anfang der 1980er Jahre. Mithilfe der Regenradarbilder wurden Gewitter bevor sie mit Sturmböen und Blitzen über die oberbayerischen Seen zogen, erkannt, sodass die Unwetterwarndienste genaue Hinweise erhielten. Außerdem wurde die Blitzaktivität gemessen und ab 1985 ein Blitzortungssystem eingeführt, das in die Radardarstellung integriert wurde. Seit 1995 werden zahlreiche Spurengase, Aerosole und Regeninhaltsstoffe überwacht und in Prozessstudien wissenschaftlich begleitet. Seit 1993 ist das Observatorium Globalstation im weltweiten Klimaüberwachungsprogramm und wurde in das Klimareferenzstationsnetz des Deutschen Wetterdienstes integriert. Heute arbeiten dort über 30 wissenschaftliche Mitarbeiter unter der Leitung

des Geophysikers Christian Plass-Dülmer. Aufgeteilt ist die Arbeit neben der klassischen Wetteraufzeichnung in die drei Hauptbereiche Aerosole, Spurengase und Ozon. Das Observatorium auf dem Hohen Peißenberg betreut außerdem auch das Alpenobservatorium auf dem Schneefenerhaus unterhalb der Zugspitze. Besucher des Hohen Peißenbergs können sich auf einem Wetterpfad mit elf Tafeln über das Observatorium und Grundbegriffe der Meteorologie informieren. Fragen, warum der Himmel blau ist, wie ein Regenbogen entsteht oder wie der Kreislauf des Wassers funktioniert, werden ebenso beantwortet wie Fragen nach dem Wettereinfluss auf Pflanzen. Auch besondere Wetterphänomene im Voralpengebiet werden anschaulich erklärt. In einem Infopavillon bei der Wetterstation wird auf die Aufzeichnungen und die Forschungen des Observatoriums eingegangen. Der Pavillon ist an sieben Tagen pro Woche von 8 bis 18 Uhr für interessierte Besucher geöffnet. Zu mehrmals jährlich stattfindenden Symposien kommen Meteorologen aus der ganzen Welt auf dem Hohenpeißenberg zusammen. Sie werden sicherlich auch die schöne Aussicht genießen und die sehenswerte Wallfahrtskapelle besuchen. Wolfram Seipp



KÜCHEN KULTUR der besonderen Art

Mit unserer 3-D-Planung erstellen wir Ihnen einen „Küchentraum“, egal ob für Privat, Mietwohnungen oder für Ihre Ferienwohnung!



BORA

Die neue Generation der Dunstabzüge. Kochfeld und Dunstabzug in einem. „Leise und effizient“.

Wir bieten modernste Küchentechnik mit den neuesten Zukunftsinnovationen.



MöbelMaurer

Garmisch-Partenkirchen • Hauptstraße 34 • Tel. 08821/9670927

www.moebel-maurer.de Kundenparkplätze direkt vor dem Haus

Glück auf in Peißenberg und Penzberg

Zwei Bergwerksmuseen lassen Besucher in die historische Welt der Pechkohleförderung blicken

Es ist noch gar nicht so lange her, dass am Hohenpeißenberg und in Penzberg Bergbau betrieben wurde. Vor allem im 19. Jahrhundert bildete der Bergbau die Lebensgrundlage vieler Familien. Der Ertrag an Pechkohle war beachtlich. Allein in Peißenberg sind über 32 Millionen Tonnen Kohle gefördert worden. Die letzten Gruben wurden erst vor rund 50 Jahren geschlossen. Dass die Erinnerung an die vergangenen Bergbauzeiten bewahrt wird, ist den ehemaligen Bergleuten zu verdanken. Sie haben sich in Vereinen wie dem Knappenverein oder den Bergbaumuseumsfreunden organisiert und sich für Museen eingesetzt. Heute sind das Erlebnisbergwerk Peißenberg und das Bergwerksmuseum in Penzberg touristische Attraktionen.

Erlebnisbergwerk Peißenberg

Ein Highlight in der Region ist das neue Erlebnisbergwerk Peißenberg, das vor einiger Zeit modernisiert worden ist. Die Besucher können jetzt statt zu Fuß mit einer kleinen Grubenbahn knapp 100 Meter in den Tiefstollen einfahren. Die Fahrt endet da, wo der Tiefstollen in seinem ursprünglichen bergmännisch hergerichteten Zustand er-

halten geblieben ist. Verschiedene Ausbauformen belegen den technischen Fortschritt im Bergwerk. Über Lautsprecher bekommen die Besucher Informationen über das harte Leben der Bergleute. Auf dem Rückweg gehen die Gäste zu Fuß über einen originalen Schrägschacht. Zum authentischen Bergwerksgefühl tragen die Grubengeräusche, Lichteffekte und das Grollen einer Sprengung bei, die den Besuchern vorgespielt werden.

Neben dem Stollen befindet sich auf dem ehemaligen Bergwerksgelände das Bergbaumuseum. Hier wird der Abbau der Kohle dargestellt von der mühsamen Handarbeit im 16. Jahrhundert bis zum vollmechanisierten Bergwerk des 20. Jahrhunderts. Rund 1,5 Millionen Tonnen Kohle wurden bis zum Jahr 1923 aus dem Tiefstollen geholt. Neben den bergmännischen Techniken und Schachtmodellen gibt es originale Uniformen, Werkzeuge, Grubenlampen, Fotos und Dokumente zum besichtigen.



Die Wände dieses Tunnels haben noch die früheren Bergleute behauen.

Fotos: Markt Peißenberg

Ein Besuch des Bergbaumuseums lässt sich sehr gut mit einer dreistündigen Wanderung auf dem rund zehn Kilometer langen Stollenweg kombinieren. Der beginnt am Parkplatz beim Bergbaumuseum. An 15 Standorten des Rundweges erfährt der Wanderer auf Tafeln Wissenswertes

über den Bergbau, die Geologie und die Landschaft am Hohenpeißenberg.

Wer das Museum besuchen will, muss sich telefonisch unter 08803/5102 oder per E-Mail unter bergbaumuseum@peissenberg.de anmelden, da die Besucherzahl pro Führung beschränkt ist. Die Führung durch das Museum beginnt an den offenen Museumstagen ausschließlich um 13.30 Uhr.

Bergwerksmuseum Penzberg

Auch Penzberg erinnert in einem Museum an seine rund 200-jährige Bergbauvergangenheit. Schließlich verdankt die Stadt ihre Existenz dem Kohlevoorkommen. Bis 1966 wurde in Penzberg Pechkohle abgebaut. Seilbahnen, Ka-

mine und Schachtanlagen bestimmten das Straßenbild. Ehemalige Bergleute hatten nach der Schließung der Gruben das Museum initiiert und originale Arbeitsgeräte, Dokumente und Fotografien beigeleitet.

Vor ein paar Jahren hat die Stadt als Trägerin das Museum modernisiert. Das Bergwerksmuseum befindet sich im Untergeschoss der Realschule, ist aber nicht barrierefrei erreichbar. In der neuen Dauerausstellung gibt es eine Sammlung von Grubenlampen, Vermessungsgeräten, Karten, Fotografien, ein Bergwerkstelefon, Dokumente und natürlich die Hunten, wie die Förderwagen genannt werden, sowie einen Aufzug aus dem Förderurm. Ein Film erklärt die Entstehung der Kohle, und es gibt sogar ein historisches Filmdokument über das Penzberger Bergwerk aus dem Jahr 1929. Die Filme, Modelle und Medienstationen und natürlich die authentisch wirkenden Streckennachbauten veranschaulichen die Arbeitsabläufe in einem Bergwerk – vom schweißtreibenden Abbau mit der Hand bis zum automatisierten Betrieb. Besonders eindrucksvoll ist die simulierte Sprengung.

Das Bergwerksmuseum Penzberg in der Karlstraße 36, ist mittwochs, donnerstags, samstags und sonntags und an Feiertagen jeweils von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Es gelten die aktuellen Corona-Hygienemaßnahmen. *mep*

Modestoffe & Accessoires

Kurzwaren & Schnitte

NÄHZENTRUM HUBER

über 100 Jahre Kompetenz in Nähmaschinen

PFAFF Quality Sewing brother BERNINA

Weilheim • Schmiedstr. 22 • Telefon 0881/2467 • www.naehzentrum-huber.de

Reliquien und gutes Bier

Kloster Andechs ist der älteste Wallfahrtsort Bayerns



Der reich verzierte Altar der Klosterkirche. Foto: G. Treybal

Zahllose Ausflügler und Touristen pilgern jedes Jahr nach Andechs, um im Klosterstadel oder der Bierschwemme mit süffigem Klosterbier auf bayerische Gemütlichkeit und den herrlichen Ausblick auf die Alpenkette anzustoßen. Doch das Kloster Andechs ist auch der älteste Wallfahrtsort Bayerns. Jahr für Jahr kommen außer den Ausflüglern über 30.000 organisierte Pilger aus mehr als 130 Wallfahrtsgemeinden zum Heiligen Berg. Seit der Münchner Jakobsweg von München über Starnberg nach Lindau vor rund 14 Jahren eröffnet wurde, führt auch für viele Einzelpilger der Weg zum Heiligen Berg. Nach einer Übernachtung im Ort setzen sie ihre Pilgerreise in Richtung Dießen fort. Dort ist das Marienmünster das nächste Etappenziel. Seit Beginn des 12. Jahrhunderts ist die Andechser Wallfahrt bezeugt. Ihr Ziel sind die Andechser Reliquen, die bis ins 10. Jahrhundert zurückreichen. Ein Zweig aus der Dornenkrone, ein Stück vom Kreuz Christi sowie ein Teil des Schweißstüchtes soll der legendäre Ahnherr Graf Rasso von seiner Pilgerfahrt ins Heilige Land mit auf den Heiligen Berg gebracht haben. Das

Kernstück des Andechser Heiligtums bilden die Drei Hostien. Sie sollen Zeichen aufweisen, die die Wandlung des Brotes während der Messfeier beweisen: ein blutfarbiges Kreuz und ein Monogramm Jesu in Blut soll sich darauf finden. Zwei Hostien sind von Papst Gregor 1392 beglaubigt worden, eine soll auf Papst Leo IX zurückgehen. Das Dreihostienfest wird jährlich am letzten Samstag im September – dem alten Andechser Kirchweihfest – gefeiert. Nach dem Festgottesdienst wird die Dreihostienmonstranz in feierlicher Prozession um den Heiligen Berg getragen. Das Dreihostienfest ist eine Christus-Wallfahrt: Der in Brot und Wein gegenwärtige Jesus Christus wird hier verehrt und lädt zum Gastmahl auf „seinen“ Heiligen Berg.

Ohne Wallfahrt keine Brauerei

Seit 1455 betreuen die Benediktinermönche des Klosters gemäß ihrem Leitspruch „ora et labora“ (bete und arbeite) die Wallfahrt und betreiben die Klosterbrauerei. Ohne die lebendige Tradition benediktinischer Gastfreundschaft und der langen Geschichte der Wallfahrten hätte sich die Brauerei nicht entwickeln können. Neubauten in den 1970er und 80er Jahren ermöglichten es, trotz großer Konkurrenz die Brauerei zu erhalten und auf eine sichere ökonomische Grundlage zu stellen. Vor rund zehn Jahren wurde das Sudhaus erneuert und eine neue Lagerhallen eröffnet. Heute ist die Andechser Brauerei die

größte der wenigen noch existierenden Klosterbrauereien, die eine Ordensgemeinschaft eigenständig ohne einen Konzern führt. Jedes Jahr werden über 100.000 Hektoliter Bier unterschiedlicher Sorten – Helles, Dunkles, Weißbier oder Bockbier – am Fuße des Heiligen Bergs gebraut und in viele europäische Länder vertrieben. Mit Lesungen, Konzerten und Veranstaltungen ist das Kloster auch ein lebendiger kultureller Anziehungspunkt. Von 1998 bis 2015 fanden jedes Jahr im Sommer die weltbekannten Carl-Orff-Festspiele im „Florianstadt“ statt. Das nahe gelegene Dießen war die Heimat des berühmten Komponisten der szenischen Kantate „Carmina Burana“. Als Musikpädagoge fand Carl Orff weltweit Beachtung. In der Wallfahrtskirche unweit des Florianstadts wurde er 1982 beigesetzt. In der Winterzeit locken unter anderem die „Andechser Miniaturen“ Besucher

mit szenischen Lesungen, Musik und Kabarett auf den Heiligen Berg. Seit 2017 ist Katharina Buzin die künstlerische Leiterin der Veranstaltungsreihe. „Wir entdecken im wahrsten Sinne des Wortes Geschichten, die historisch und thematisch an Andechs gebunden sind, und präsentieren diese dann szenisch“, beschreibt sie das Veranstaltungskonzept, „alle Genres von Lesung über Schauspiel und Kabarett bis hin zur Musik können dabei zum Ausdruck kommen. Und für jede Miniatur behalten wir uns vor, neue Räume im Kloster auszuwählen. Die Besucher lernen so Orte kennen, die ihnen sonst verborgen blieben.“ Ab 2018 soll es auch ein spezielles Programm für Kinder geben. Organisiert wird die Veranstaltungsreihe vom Freundeskreis Kloster Andechs, der letztes Jahr sein 30jähriges Bestehen feiern konnte. *Wolfram Seipp*

Andechser
Winterbier
das kellertrübe Dunkle
aus der Klosterbrauerei Andechs

www.andechs.de

von Martini bis Josefi
11. November bis 19. März
nur im Andechser Bräustüberl
frisch gezapft vom Faß

Re-Import WIMMER.
freundlich. fair. zuverlässig.

- Verkauf von EU-Neuwagen bis 35% unter dt. Liste
- Inzahlungnahme von Gebrauchtwagen
- Leasing und Finanzierung

Der Bulli-Profi

Inh. Thomas Wimmer e.K.
Carl-Benz-Str. 8
82205 Gilching bei München

Tel.: +49(0) 81 05 - 77 14 77-2
Fax: +49(0) 81 05 - 77 14 77-6

Mail: verkauf@reimport-wimmer.de
www.reimport-wimmer.de

Weihnachtsstimmung light

Die Carona-Lage kann sich in Weilheim von Tag zu Tag ändern – doch grundsätzlich wird in der Stadt nicht auf festliche Stimmung verzichtet



Ein Engel wacht über die Stadt. Foto: privat

Zusammen mit Freunden und der Familie bei einem leckeren Glühwein durch die Stände zu bummeln und mit romantischen Weihnachtsausstellungen die besinnliche Zeit einzuläuten, gehört für viele Menschen einfach dazu. Leider macht die Coronakrise dieser Tradition auch in Weilheim heuer einen Strich durch die Rechnung. Zu unserem Redaktionsschluss (20.10.20) sieht es in Weilheim-Schongau so aus, dass die Stadt gut über dem von

Bundeskanzlerin Merkel und den 16 Ministerpräsidenten definierten roten Grenzwert von 50 Neuinfektionen liegt. Damit sind Beschränkungskonzepte im Moment leider notwendig.

Die Nachricht lautet also: Es wird einen Christkindmarkt geben, allerdings in sehr abgespeckter Form. Statt der sonst 34 Stände sind bislang drei sogenannte Wechselhütten geplant. Konkret bedeutet das, dass sich hauptsächlich die Vereine präsentieren, die sonst auch zugegen waren. Die Weilheimer können sich dann vom 3. bis 24. Dezember 2020 auf ein abwechslungsreiches, wechselndes Angebot an weihnachtlich Gebasteltem und Gebäck wie Plätzchen und weiteren Köstlichkeiten freuen. Aber auch etliche Fieranten werden immer wieder ihre Produkte und Waren zum Verkauf stellen. Denn für viele Budenbetreiber ist der Weihnachtsmarkt existenziell wichtig.

Über ein Hygiene- und Sicherheitskonzept wird noch diskutiert und es stand zum Zeitpunkt dieses Artikels noch nicht ganz fest. Es gibt natürlich bereits Ideen. Auf jeden Fall wird wohl zur Eröffnung am 3. Dezember wieder ein großer Weihnachtsbaum, der übrigens meistens von

einer Privatperson gespendet wird, auf dem Marienplatz aufgestellt.

Langzeitstände an verschiedenen Orten sind geplant

Ab Ende November bis Ende Dezember wird es auch Langzeitstände in der Schmidstraße und auf dem Kirchplatz geben. Auf Letzterem wird man voraussichtlich drei Buden vorfinden, die den Besucher unter anderem mit Bratwurst, Bratensammeln, winterlichen Suppen und natürlich Glühwein in Weihnachtsstimmung versetzen. Auch vegetarisches und veganes Essen darf nicht fehlen sowie allerlei süße Leckereien, die man zur Weihnachtszeit so erwartet. In der Schmidstraße werden zwei Fieranten Herzhaftes und Süßes anbieten.

Auch wenn die Planung des traditionellen Weihnachtskonzerts noch auf wackeligen Beinen steht, hat das Konzert der Stadtkapelle Weilheim am 19. Dezember in der Stadthalle seinen Platz im Terminkalender. Demnach soll es einmal nachmittags und einmal abends stattfinden. Wieviel Publi-

um zugelassen ist, steht noch nicht fest. Bei einer Einzelbestellung wären es circa 110 und bei einer Doppelbestellung circa 150 Personen, die das Konzert besuchen könnten.

Alle, die gerade auf Jobsuche sind, sollten sich den 17. November notieren. An dem Tag findet in der Stadthalle ein Jobevent statt, auf dem sich regionale Firmen mit offenen Stellen präsentieren. Zu guter Letzt ist für den 29. November ein „Jahrmarkt light“ geplant, auf dem statt der sonst 70 Händler voraussichtlich nur 20 bis 30 Händler von Knöpfen bis Schürzen, Unterwäsche, Schuhe oder internationale Spezialitäten und vieles mehr präsentieren werden. Alexandra Gerrard



Krippe im Advent.

Foto: Steipe

Die Goldschmiede von Heinz

Die Idee das eigene Goldschmiedeatelier und Juweliersgeschäft am Murnauer Untermarkt 3 konzeptionell und vom Look und Feel her neu zu gestalten, hatte Viktoria von Heinz schon einige Zeit. Viele innovative Juweliersgeschäfte, Konzeptstores und Boutiquen im In- und Ausland hatte sich die „schmuckverliebte“ Geschäftsfrau, die das Familienunternehmen gemeinsam mit ihren Eltern führt, angeschaut, um sich inspirieren zu lassen.

Während des Corona-Lockdowns hat die Familie die Zwangspause dazu genutzt, um gemeinsam mit lokalen Handwerksbetrieben ihre Vorstellungen für das Interieur zu realisieren. Seit ein paar Monaten betreten die Kunden nun eine einzigartige Erlebniswelt. Sie spiegelt die Leidenschaft und Liebe für das Schöne wieder und schafft das passende Ambiente zu den zu wunderschönen Schmuckstücken geschmiedeten Edelmetallen, funkelnden Brillanten und kostbaren Juwelen. Warme, erdige Töne, gepaart mit Blattgold und edlem Schwarz ergeben eine Wohlfühlumgebung. Statt eines Verkaufstresens, wie üblich, laden interaktive Vitrinen die Kunden auf eine Entdeckungstour durch den Laden ein. In ihrem Korpus befinden sich Schubladen und Fächer, die die Kunden selbst öffnen können.



Durch akzentuiertes Licht und eine individuelle Dekoration in Szene gesetzt, enthält jede dieser Schubladen ihre ganz eigene kleine Schmuckwelt mit funkelnden Ringen, Anhängern und Ketten, die es zu bestaunen und entdecken gilt. Hinter den geöffneten Türen eines stylischen, roten Tresors sind weitere exquisite Schmuckstücke zur Schau gestellt. Wandinstallationen zeigen hauchdünn mit Blattgold überzogene Lotusblätter – das perfekte Pendant zu den filigranen Kostbarkeiten aus dem eigenen Goldschmiedeatelier oder den Kreationen internationaler Designer und exklusiver Manufakturen.

Zum Beispiel werden die innovativen „Verwandlungskunstern“ der Manufaktur Jörg Heinz präsentiert. Schmuckstücke,

die im Handumdrehen durch einen Klick oder einen Dreh ihr Aussehen verändern können. Bei der Brillantschmucklinie „Liberté“ der Gebrüder Schaffrath „schwebt“ der Diamant-Solitär freibeweglich in seiner Fassung. Ein Klassiker mit Kultstatus sind die Spannringe aus dem Hause Niessing. Als Andy Warhol der italienischen Schmuckszene wird Adolfo Courier bezeichnet. Sein Design findet Anlehnung an der Pop-Art-Kultur. Serafino Consoli fasziniert mit patentierten stufenlos verstellbaren Ringen, die damit ein Leben lang passen. Bernd Wolf ist bekannt für Designerschmuck in Silber mit hochwertiger Feingoldplattierung.

Nicht nur Kunden aus Murnau und den Regionen Garmisch, Weilheim und München, sondern aus ganz Deutschland schätzen und suchen die kompetente Beratung und einzigartige Schmuckauswahl der Goldschmiede von Heinz. Auch mit Design-Awards ausgezeichnete Schmuckstücke und Limited Editions sind hier zu finden.

„Ideen, Menschen und Geschichten kennenlernen“

„Mir ist es wichtig, neben dem Produkt auch die Ideen dahinter, die Menschen und die Geschichten der Designer und Manufakturen zu kennen und sie für meine Kunden erlebbar zu machen“, erklärt Viktoria von Heinz. Deswegen lädt sie regelmäßig zu Erlebnistagen, Ausstellungen und Events ein, zu denen sie auch die Schmuckdesigner und Manufakturen dazu bitet, damit diese mit den Kunden ins Gespräch kommen und ihnen etwas über ihre Inspirationen und die Entstehungsgeschichte der Schmuckstücke erzählen können. Viktoria von Heinz besucht ihre Partner aber auch auf internationalen Messen vom italienischen Vicenza, über Las Vegas bis nach Hongkong und in den jeweiligen Manufakturen und Ateliers schaut sie immer wieder vorbei, um die neuesten Impulse aufzugreifen.

Dank der Hintergrundinformationen und ihres Detailwissens bekommen die Kunden ein Gefühl für die Einzigartigkeit der jeweiligen Schmuckstücke. Geschätzt wird aber auch die vertrauensvolle, kompetente und ehrliche Beratung der ganzen



Familie. Das Schmuckstück sollte perfekt zur jeweiligen Trägerin oder dem Träger passen, um die Persönlichkeit gekonnt zu unterstreichen. Das ist Viktoria von Heinz besonders wichtig, schließlich soll der Schmuck getragen werden und nicht ungetragen in der Schatulle verschwinden. Seit 32 Jahren gibt es die Goldschmiede von Heinz bereits. Heidi und Nikolaus von Heinz haben 1988 das erste Geschäft in der Admiral-Hipper-Passage in Weilheim eröffnet. Nach neun Jahren erfolgte der Umzug in die Pöltnerstraße und schließlich 2005 in die Murnauer Fußgängerzone – direkt an der Mariensäule. Seit 2013 komplettiert Tochter Viktoria von Heinz mit ihrem international erworbenen Fachwissen das Familienunternehmen.



Echt Benedikter. Echt gut.

Weihnachtsstollen und Plätzchen aus unserer Backstube

Genießen oder verschenken Sie unsere selbstgefertigten Spezialitäten zur Advents- und Weihnachtszeit. Gleich mal probieren!



Andechser Str. 25 | 82346 Andechs | Tel. 08152 1291



Hochwertige Frottierware

Bademäntel bis Größe 10XL
Kinderfrottierwaren
Bettwäsche, Spannbettlaken
Saunatücher, Aufgüsse & Kiltts
Strandtücher & -kleider
Geschirrtücher
SCHÖLLER Unterwäsche
Nachtwäsche



Top-Qualität seit über 20 Jahren

Jetzt shoppen auf www.frottee-welt.de

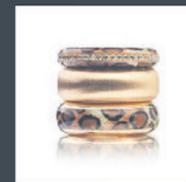
Frottee-Markt GmbH
Äußere Kreuzacker 2
82395 Obersöchering
www.frottee-welt.de
info@frottee-welt.de

Durchgehend geöffnet
Mo. - Fr. 8 - 17 Uhr
Sa. 9 - 13 Uhr



Die Goldschmiede von Heinz

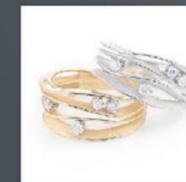
Schmuckberatung mit Leidenschaft und Kompetenz



ADOLFO COURRIER



NIESSING



ANNAMARIA CAMMILLI FIRENZE



Jörg Heinz



BERND WOLF



SCHAFFRATH

Unsere Öffnungszeiten: Mo bis Fr: 9.00 bis 18.00 Uhr. Sa: 9.00 bis 13.00 Uhr. Sowie persönliche Termine nach Vereinbarung. Die Goldschmiede von Heinz GbR · Untermarkt 3 an der Mariensäule · Murnau · Tel. 08841/1511 · info@goldschmiedevonheinz.de

A man with a beard and glasses, wearing a blue plaid shirt and brown shorts, sits on a wooden bench. A large brown dog with floppy ears sits next to him. They are in a grassy field with a forested valley in the background. The scene is bright and sunny.

Sauber

g'spart!

Jetzt
anmelden
und
sparen!

Sparen mit unserem TreuePlus-Rabatt.

Treu sein zahlt sich aus. Sparen Sie mit einem jährlichen Rabatt auf Ihren Erdgas- und Ökostromtarif.

www.esb.de/treueplus
☎ 0800 0 372 372 (kostenlos)

ESB
ENERGIE SÜDBAYERN