

Das sind WIR

Entdeckerpfade Starnberg

Nachhaltig handeln
Fairtrade-Gemeinden im Landkreis

Groß feiern
900 Jahre Kloster Bernried

Liebevoll vorbereiten
Trend-Tipps zu Ostern





KIEFL



ERFREULICH NATÜRLICH!

PFLANZENVIELFALT UND BIOLOGISCHER PFLANZENSCHUTZ

SACK NUR
7,99*

**BIO
UNIVERSAL-ERDE**
45 Liter | torffrei

SACK NUR
5,99*

**BIO GEMÜSE- &
TOMATENERDE**
15 Liter | torffrei

STÜCK NUR
5,99*

**BLUMENWIESE-
SAMEN**
Nützlingswiese oder
Nektargarten

GLAS NUR
6,49*

HONIG
vom Imker aus Perchtling,
Region Würmtal | 340 g

1 KG NUR
1,99*

KARTOFFELN
lose | versch. Sorten | mehlig
oder festkochend | vom Bauern
aus Buchendorf

STÜCK NUR
14,99*

GARTENJASMIN
versch. Sorten | offenblütig |
4 Ltr.-Topf

*Angebote in Euro, gültig bis 04.04.2020, solange Vorrat reicht.

SO GEHT NACHHALTIGKEIT BEI KIEFL:

Nachhaltigkeit fängt im Kleinen an und hat großen Nutzen. So setzen wir auf Nützlinge als Pflanzenschutz, auf Pflanzen aus unserer Gärtnerei, auf regionale Lieferanten und Abfallvermeidung durch Mehrwegsysteme. Unser Wasser kommt aus eigenem Brunnen und unser Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich.



Natürlich mit Nützlingen

Immer mehr Kunden interessieren sich für die Herkunft unserer Pflanzen. Viele wachsen direkt in unserer Gärtnerei oder in der Region auf. Damit sie üppig wachsen, ist Pflanzenschutz wichtig. Wir setzen auf die ökologische Variante, um chemische Pflanzenschutzmittel einzusparen: Tausende kleine Mitarbeiter, wie Schlupfwespen, Raubmilben oder Hummeln, sorgen in unserer Gärtnerei für gesunde Pflanzen. Der Einsatz von effektiven Mikroorganismen stärkt unsere Pflanzen und macht sie so widerstandsfähiger gegen Schädlingsbefall.

Mehrwegsysteme, innovative Materialien, nachhaltige Produkte

Auch bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir auf Nachhaltigkeit. Viele

Pflanzen bekommen wir auf Mehrwegtrays. Darüber hinaus bieten wir Pflanzen in Kulturtöpfen an, die sich natürlich zersetzen. Das spart Plastikmüll und schont die Umwelt. Beim Sortiment ist Nachhaltigkeit wichtig. Deswegen bieten wir Erden mit Torfersatzstoffen an, um den Torfabbau zu reduzieren und die Moore als wichtigen Lebensraum und Wasserrückhalteflächen zu erhalten.

Regional und frisch

In unserem Café Restaurant und auch in unserer Markthalle setzen wir auf regionale Produkte und frische Zubereitung. Das spart lange Transportwege, Convenienceprodukte und stärkt regionale Partner.

Kiefl Gartencenter GmbH
Neurieder Str. 53 . 82131 Gauting
Telefon: (089) 893 166-0
service@kiefl.de

Gartencenter & Café Restaurant:
Mo. – Fr.: 9:00 – 18:30 Uhr
Samstag: 9:00 – 17:00 Uhr

Nur Café Restaurant auch sonntags:
9:00 – 17:00 Uhr

www.kiefl.de



Andrà tutto bene!

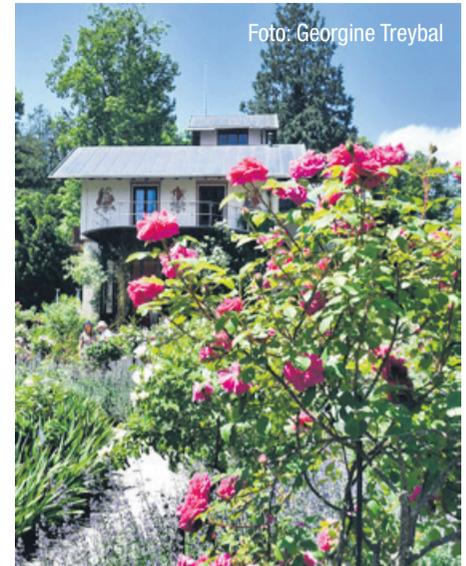


Foto: Georgine Treybal

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

geschlossene Theater, Schulen, Kitas, leergekaufte Regale, Märkte auf Talfahrt, verunsicherte Menschen ... Wer hätte Anfang des Jahres gedacht, dass dieses Coronavirus solche Folgen für Heimat, Land, Kontinent und den ganzen Erdball nach sich zieht? Wir alle treffen auf Situationen, mit denen noch niemand von uns in dieser Art konfrontiert war. Zwar geht das Leben weiter, es muss weitergehen, aber eben unter neuen Parametern – für Eltern, Kinder und ältere Menschen, die derzeit besonders auf sich Acht geben müssen und denen wir unsere besondere Aufmerksamkeit schenken sollten. So gehen viele Nachbarn mit gutem Beispiel voran, bieten jenen Hilfe an, die aus gesundheitlichen Gründen besser zu Hause bleiben. Wie wichtig wir einander sind, spiegeln unter anderem die sozialen Medien wider, wo unter #nachbarschaftschallenge Hilfe angeboten wird. So ein Verhalten nennt man wohl „das Beste aus einer Situation machen“. Auch viele Italiener agieren bemerkenswert – überall in ihrem gebeutelten Land wird gerade das Mut machende Motto „andrà tutto bene“, sprich „alles wird gut“, verbreitet.

Regelmäßiges, gründliches Händewaschen, ein Lächeln und eine Erklärung statt eines Händedrucks bei der Begrüßung, alle weiteren institutionellen Anweisungen und Empfehlungen befolgen. Mehr können wir nicht tun? Doch: optimistisch bleiben, so gut es geht entspannen und sich regelmäßig Zeit fürs Wohlbefinden nehmen! Dazu möchten wir Sie mit diesen „Entdeckerpfaden“ herzlich einladen: Wir haben jede Menge Tipps und stellen Ihnen bemerkenswerte Menschen sowie Projekte vor, die ganz in Ihrer Nähe und Ihnen vielleicht noch nicht bekannt sind.

Wir wünschen Ihnen gute Gesundheit, frohe Ostern und viel Freude beim Entdecken!

Aus dem Inhalt

Osterfrühstück mit Power-Boost	5
Fairtrade-Kommunen	8 – 9
Die schönsten Seiten des Frühlings	10 – 11
Krankenhaus-Neubau in Feldafing	16 – 17
Mittelstand und Tradition	18 – 19
Quartier „moosaik“	24 – 25
Deko, die jeder kann	26 – 27
Die Zukunft der Albers-Villa	28

Impressum

Verlag: Süddeutsche Zeitung GmbH · Hultschiner Straße 8 · 81677 München **Anzeigen:** Jürgen Maukner (verantwortlich) **Texte:** Natascha Gerold (verantwortlich)
Gestaltung: SZ Medienwerkstatt **Druck:** Süddeutscher Verlag Zeitungsdruck GmbH · Zamdorfer Straße 40 · 81677 München **Titelfoto:** Georgine Treybal

Im Sommer von den *Kuhfluchtwasserfällen*
 über den *Walderlebnispfad*
 zum *Warmfreibad Farchant*
 und im Winter auf die *Loipe* oder *Skipiste*
 Alle Jahreszeiten finden Sie auf farchant.de

Farchant der Luftkurort mit 
Urlaub im bayerischen Zugspitzland



Rauf aufs Rad

Auf dieser Tour durch München, die Landkreise Starnberg, Weilheim/Schongau und Bad Tölz/Wolfratshausen zeigen sich die Regionen von ihren liebenswerten Seiten



Seeshaupt mit seiner herrlichen Uferpromenade und der Kirche St. Michael ist eine Etappe auf dieser Tour. Foto: Adobe Stock

erreicht man Leutstetten. Ein beschauliches Dorf mit einem bei Ausflüglern beliebten Biergarten. Ein Kleinod ist die Kirche St. Alto mit ihren Stuckarbeiten. Ebenso Schloss Leutstetten mit seinem Aussichtspunkt. Der Weg an den Starnberger See führt im Schlosspark Berg direkt zur Kapelle, die zum Gedenken König Ludwigs II. errichtet worden ist.

Zu Besuch bei der Biene

Wer kennt sie nicht, die „Biene Maja“? In Ambach kann man das Waldemar-Bonsels-Haus bestaunen. Es war zeitweise der Wohnort des Erfinders der beliebten Biene. Hier in Ambach erwartet den Radwanderer auch das Naherholungsgebiet Ambach mit schönen Liegewiesen und Bademöglichkeiten. Stärken kann man sich an den zwei Kiosken. Über St. Heinrich und Seeshaupt geht es weiter nach Bernried. Dort im Park eröffnet sich eine weitere Bademöglichkeit. Bernried glänzt aber auch mit einem alten Dorfkern und dem sehenswerten Missions-Benediktinerinnen-Kloster. Und natürlich mit dem bekannten Buchheim Museum („Museum der Phantasie“) mit den Sammlungen namhafter Expressionisten des Regisseurs und Autors Lothar-Günther Buchheim. Hinter dem Museum, so die Beschreibung des MVV, verlässt der Radweg die Staatsstraße und führt abwechslungsreich durch Wiesen und kleine Waldstücke nach Unterzeismering. Am Ortsende geht es wieder in die offene Landschaft Richtung Tutzing, dem Endpunkt der Stadt-Land-See-Tour.

Rudi Kanamüller

Die rund 52 Kilometer lange Tour beginnt an der U-Bahn Station Fürstenried West. Von dort geht es gemütlich durch die Maxhofstraße direkt nach Süden über das Max-Joseph-Geräumbt durch den Forstenrieder Park und das Leutstettener Moos an den Starnberger See. Die Seemrundung wird an der Ostseite gestartet, Richtung Seeshaupt, Bernried nach Tutzing – um von dort mit der S-Bahn (S6) wieder nach München zu fahren. Die Tour gehört zu den beliebten Radtouren des Münchner Verkehrs- und Tarifverbundes (www.mvv-muenchen.de) und wird als

„leichte Tour ohne nennenswerte Steigungen“ beschrieben. Sie ist daher auch für Familien mit größeren Kindern geeignet. Am Ende der Tour wird man 343 Höhenmeter und 296 Meter Gefälle bewältigt haben auf Strecken, die zum überwiegenden Teil asphaltiert (70 Prozent) sind. Als Fahrzeit sollten etwa fünf Stunden eingeplant werden.

Blick vom Schloss

Es ist eine Tour, die mit vielen Sehenswürdigkeiten gespickt ist und die am Baum-

artenlehrpfad Maxhof im Forstenrieder Park und am sogenannten Eichelgarten vorbeiführt. Der Eichelgarten gilt als ein „einzigartiges Beispiel einer ehemaligen Waldweide“ und ist ebenfalls im Forstenrieder Park gelegen. Hier kann man sich einen Eindruck vom damals verbreiteten Zustand des Waldes um das Jahr 1800 verschaffen. Die ehemalige Waldweide ist heute Lebensraum vieler gefährdeter Pflanzen und Tiere und wird im Rahmen der „Natura 2000“-Richtlinie der Europäischen Union besonders geschützt. Nach der Fahrt durch den Forstenrieder Park

COR

PERFEKT SITZEN

Liegewiese, Schlafsofa oder lässige Recamiere

Jetzt Messe-Vorzugskombination

einrichtung

es
schuster

Angelika Weber

Augsburgerstraße 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

Lecker und gesund

Ein Osterfrühstück mit kraftvollem Power-Boost und gesunder Frische



Eins ist klar: Ohne Ei kein Ostern! Zum Beispiel hier im herzhaften Porridge.
Fotos: Molkerei Weihenstephan

Wenn das Osterfest naht, dann endet die Fastenzeit. Für viele genau der richtige Zeitpunkt, an dem man mal wieder richtig schlemmen kann. Beim ausgiebigen Osterfrühstück zum Beispiel. Gegen den leckeren Osterfladen vom hiesigen Bäcker oder den kleinen Schokohasen zum Frühstücks-Entree ist sicher nichts einzuwenden, in Anbetracht von Ostertorte und gut gefüllten Osternestern kann es aber auch nicht schaden, eine Portion Gesundheit ins festliche Frühstück zu mogeln. Sozusagen als Power-Boost fürs ganze lange Wochenende. Die perfekte Kombination von Frische und Kraft könnte dabei eine Porridge-Bowl mit frischen gemischten Früchten, oder wenn man ganz regional bleiben möchte, auch nur mit frischen Erdbeeren sein. Da Ostern in diesem Jahr recht spät ist, gibt es die leckeren Früchtchen vielleicht schon als frühe Sorte auf dem einen oder anderen Wochenmarkt. Dazu kommen Nüsse nach Wahl, brauner Zucker oder Dattelsüße, Kokosnuss- oder Mandelmilch und natürlich die Haferflocken für das Porridge. Nach wie vor richtig angesagt, obwohl es ja eigentlich nur die Wiederentdeckung des von ganzen Kinder-Generationen geschmähten Haferflocken-Breis ist. Jetzt ist es das „Superfood“, und in unserem Fall werden die Flocken mit der Milchsorte und der Süße nach Wahl aufgekocht, zum Eindicken beständig

gerührt und dann etwas stehen gelassen. Danach mit gemixten und gesüßten Früchten vermischen und mit größeren Fruchtstücken und den Nüssen bestreuen. Richtig toll ist Porridge auch in der herzhaften Version – an Ostern natürlich mit Ei. Dafür werden die Haferflocken mit Milch und Brühe aufgekocht, nach der Ruhezeit mit Pfeffer, Meersalz und Kräutern gewürzt und mit einem darüber geschlagenen Ei in kleinen Förmchen im vorgeheizten Ofen etwa eine Viertelstunde überbacken. Wer auf Eier verzichten möchte, kann die Porridges natürlich auch einfach mit Käse überbacken. Bacon gebraten und als Garnitur darüber gewürfelt oder in den Brei gemischt, wäre noch ein Highlight für die Fleischesser am Frühstückstisch.

Mit Biss

Obwohl bei ganz vielen am Karfreitag immer noch traditionell Fisch auf den Tisch kommt, darf er gerne auch noch mal zum Osterfrühstück sein. So eine kalte Platte mit einer Auswahl an geräucherten regionalen Spezialitäten macht schon was her: Renke, Aal oder Forelle sind der herzhafteste Kick von hier. Dazu passt hervorragend ein Meerrettich-Sahne-Dip, eine Joghurt-Senfsauce mit Dill oder ein resches Brot oder ein knuspriger Toast, der mit selbstgemachter Kräuter- oder

Rote-Beete-Butter bestrichen ist. Die Kräuter und/oder die Rübe kleinschneiden, mit handwarmer Butter und Fetakäse vermischen, in kleine Förmchen oder Gläser füllen und im Kühlschrank wieder erkalten lassen. Was auf einem österlich geschmückten Frühstückstisch ebenso verführerisch aussieht, ist eine Schüssel voll mit herzhaften Mini-Gugelhupfs. Als Basis nimmt man entweder ein übliches Gugelhupf-Rezept ohne Süße

oder macht sogar den veganen Gästen eine Freude, indem man Eier und Milch durch ungesüßte Sojamilch, Sojasahne und Öl ersetzt. In beiden Fällen kommen dann sehr klein geschnittene Möhren, Tomaten, Frühlingszwiebel, Paprika, Kräuter und Salz in den Teig, und wer statt normalem Mehl noch Dinkelvollkornmehl verwendet, der bekommt quasi nebenbei sogar noch einen etwas kernigeren Biss in den „Hupf“. *Kai-Uwe Digel*



Selbstgemachte Rote-Beete-Butter kommt im trendigen Mini-Einmachglas auf den Tisch und lecker aufs Brot.



Bildung und Besinnung

Mit einem eindrucksvollen Programm feiert das Kloster Bernried heuer sein 900-jähriges Bestehen



exklusiv - fugenlos - dekorativ
Svizzara
Wand- und Bodenveredelung
Der Extraklasse

Wir sind ein Fachbetrieb für Innenausbau und Raumgestaltung und realisieren für Sie:



Öffnungszeiten:
Donnerstag + Freitag: 10 – 18 Uhr
Samstag 10 – 14 Uhr
und nach Vereinbarung

**Exclusive Wandveredelungen, fugenlose Böden,
Badsanierungen/fugenlose Bäder, Parkett, Vinyl,
Verlegung und Verkauf**

www.svizzara.com



Und dazu ist die gesamte Dorfgemeinschaft, jeder Einzelne von Ihnen, eingeladen und aufgefordert, bei der Vorbereitung und bei den Festveranstaltungen mitzumachen. Ihre Ideen, Ihre Mithilfe und das ‚Mitfeiern‘ sind gefragt“, ruft der Rathauschef in der Rathausinformation die Bürgerschaft auf.

Im Jahre 1120 wurde Kloster Bernried, das Augustiner Chorherrenstift, von Graf Otto und Gräfin Adelheid von Valley gegründet. Einen Aufschwung, so heißt es in der Chronik des Klosters, erlebte das Stift unter Propst Mansuetus Resch (1723–41). Er habe alle Stiftsgebäude restaurieren lassen und Wissenschaft, Kunst und Kultur gefördert. 1803 wurde das Kloster im Zuge der Säkularisation aufgelöst. 1810 erwarb Ignaz Graf Arco den gesamten Stiftsbesitz. August Freiherr von Wendland kaufte 1852 Stift und Ländereien. Er ließ Ost- und Westtrakt der Klosteranlage abreißen, der Südflügel wurde zu einem Schloss umgestaltet. 1941 erwarb das Reichsinnenministerium das Schloss mit dem dazugehörigen Park. Von 1942 bis 1948 verlegte man – kriegsbedingt – die orthopädische Klinik aus München in das Bernrieder Schloss.

1949 wurde das säkularisierte Augustiner-Chorherren-Stift wieder Kloster: Die Missionsbenediktinerinnen aus dem nahen Tutzing erwarben die alte Anlage und gründeten in den Gebäuden bald eine Haushaltungsschule mit Internat, die im Laufe der folgenden Jahre zu einem Vorseminar für soziale Frauenberufe ausgeweitet wurde. Von 1953 bis 1995 war im Kloster Bernried das Noviziat der Missions-Benediktinerinnen von Tutzing, das dann nach Tutzing verlegt wurde. 1972 wurde die Schule aufgegeben und das Haus in ein Bildungshaus für kirchliche Erwachsenenbildung umgewandelt.

Die Gründung des Klosters, so resümiert Bürgermeister Steigenberger, sei für den Ort ein Ereignis, das ganz entscheidend gewesen sei für die Entwicklung und die Einmaligkeit

des Dorfes am Starnberger See. Steigenberger in seinem Beitrag zum bevorstehenden Jubiläum: „Noch heute sind wir ein ‚besonderes Dorf‘, das durch die klösterlichen und daran anschließend die Großbesitzstrukturen maßgeblich beeinflusst und geprägt wurde.“ Und im Unterschied zu vielen anderen Klosterdörfern gebe es in Bernried seit 70 Jahren wieder klösterliches Leben mit den Missions-Benediktinerinnen von Tutzing. Die Missions-Benediktinerinnen betreiben im Kloster Bernried das Bildungshaus St. Martin.

Die Gemeinde selbst will den 900. Geburtstag von Kloster Bernried mit einem Festumzug, Festgottesdienst, Lasershow, Sternmarsch, mittelalterlichem Markttreiben, Konzerten und Ausstellungen begehen. Eine Ausstellung zur 900-jährigen Geschichte soll in dem Neubau zwischen dem Rathaus und dem Sommerkeller gezeigt werden. Das oberste Stockwerk ist aus Glas, sodass die Ausstellung von innen und außen sichtbar ist.

An den Feierlichkeiten des Ortes und des Klosters beteiligen sich natürlich auch die Missions-Benediktinerinnen. Hier finden nicht nur Klosterführungen in Verbindung mit Kirchenführung und Turmbesteigung in der Pfarrkirche St. Martin am 21. Juni und 23. August jeweils um 14.30 Uhr und 16.30 Uhr statt. Im Rahmen der „900-Jahr-Feier Klosterdorf Bernried“ findet am 21. Juni, 18 Uhr, in der Pfarrkirche St. Martin auch

erstmals ein Evensong statt. Dies wird gemeinhin übersetzt mit „abendliches Stundengebet“ und stammt ursprünglich aus der anglikanischen Kirche, ist mittlerweile aber auch in katholischer und evangelischer Kirche beliebt. Dieses ökumenische Musikerlebnis greift die Form des klösterlichen Stundengebets auf und wird als konzertante Andacht dargeboten. Alle Sängerinnen und Sänger, die Interesse haben, im Projekt-Chor für diese Aufführung mitzuwirken, sind herzlich eingeladen. Wer mitmachen will, kann sich bis 2. April unter Pfarrei-Bernried@web.de beim Organisationsteam anmelden. Am 11. Juli, 13.30 bis 18 Uhr, findet dann im Kloster ein Benedikt-Festtag mit einem Tag des offenen Klosters statt, zudem ein sommerlich-ökumenisches Abendgebet am 22. Juli um 19 Uhr im Klosterhof.

Rudi Kanamüller

Von links im Uhrzeigersinn: Der große Garten vor dem Bildungshaus; die Dachterrasse des Bildungshauses bietet einen herrlichen Blick auf den Starnberger See; einige der Missions-Benediktinerinnen im Kloster und Bildungshaus St. Martin Bernried.

Fotos: Missions-Benediktinerinnen Bernried



BUON APPETITO SPATZL

Entdecken Sie wo im Fünfseenland Schweinsbraten auf Tagliata Toscana trifft. Unser Bio-Restaurant mit Biergarten freut sich auf Ihren Besuch.

IL PLONNER • Gautinger Str. 52 • 82234 Weßling-Oberpaffenhofen
www.ilplonner.de • Reservierungen unter Tel.: 0 8153 - 91 61 27



Fairer Handel auf kommunaler Ebene

Immer mehr Kommunen bemühen sich um eine Fairtrade-Zertifizierung – auch die Gemeinde Pöcking darf diese seit Kurzem nutzen

Pöcking wurde aktuell im Februar als 672. Gemeinde in Deutschland durch die Transfair e.V. zur Fairtrade Town ausgezeichnet und in das internationale Netzwerk der Fairtrade Towns aufgenommen, das mehr als 2000 Städte in 36 Ländern umfasst. Vorangegangen waren die offizielle Bewerbung und das Erfüllen der für die erfolgreiche Zertifizierung nachweislichen fünf Richtlinien und Kriterien, die das Engagement für den fairen Handel auf verschiedenen Ebenen einer Kommune betreffen. Das erste der insgesamt fünf Kriterien für die Auszeichnung ist der positive Gemeinde- oder Stadtratsbeschluss. Als Zweites muss eine lokale und koordinierende Steuerungsgruppe gebildet werden. Des Weiteren muss eine bestimmte Anzahl – je nach Einwohnerzahl – an Geschäften und gastronomischen Betrieben fair gehandelte Produkte, wie zum Beispiel Kakao, Bananen, Kaffee, Schokolade, Blumen oder Zucker, anbieten. Viertens müssen öffentliche Einrichtungen wie Schulen, Vereine und Kirchengemeinden Aktionen zu fairem Handel umsetzen. Und als Letztes werden die lokalen Medien über die verschiedenen Aktivitäten und das Engagement

der Steuerungsgruppe informiert. Wir sprechen mit Josefine Anderer-Hirt, Klimaschutzmanagerin am Landratsamt Starnberg.

Frau Anderer-Hirt, die Kreisstadt Starnberg darf sich Fairtrade Town nennen. Und neben etlichen Kommunen hat auch die Region Starnberg selbst das Fairtrade-Zertifikat als Landkreis erhalten. Deutschlandweit tragen 44 weitere Landkreise diese Auszeichnung. Wie genau haben sich die Bewerbungen als Stadt und die als Landkreis unterschieden oder auch überschritten?

Josefine Anderer-Hirt: Die Bewerbungsverfahren für die Stadt Starnberg und unsere Gemeinden laufen vollkommen eigenständig, also getrennt vom Bewerbungsverfahren des Landkreises. Die Verfahren ergänzen und befruchten sich aber gegenseitig. Der Landkreis profitiert dabei natürlich vom Engagement und den Erfahrungen der Kommunen. Wir müssen nicht mehr mühevoll recherchieren, wo Fairtrade-Produkte zu bekommen sind. Das



Josefine Anderer-Hirt, Klimaschutzmanagerin des Landkreises Starnberg, weiß, welche Bedingungen für die Zertifizierung als Fairtrade-Gemeinde erfüllt werden müssen. Foto: Privat

OBERLANDSCHULEN

Wir bieten Alternativen
Jetzt anmelden!

WIRTSCHAFTSSCHULE

WSO – Wirtschaftsschule Oberland (staatl. anerkannt)

KAUFMÄNNISCHE SCHULE

KSO – Kaufmännische Schule Oberland (staatl. anerkannt)
Berufsfachschule für Büromanagement

FREMDSPRACHENSCHULE

FSO – Fremdsprachenschule Oberland (staatl. anerkannt)
Berufsfachschule für Fremdsprachen/Fachrichtung Wirtschaft

GYMNASIUM

WGO – Gymnasium Oberland
(staatl. genehmigt)

CHANCEN FÜR IHR KIND!

GEMEINSAM ZUM ZIEL

Private Oberlandschulen Weilheim e. V.
Leprosenweg 14 | D-82362 Weilheim i. OB
Tel 0881 925 35 03 | www.oberlandschulen.de

ist mit die schwierigste Hürde. Die Stadt beziehungsweise die Gemeinden tun sich da leichter, weil sie ihre Geschäfte und Gastronomiebetriebe kennen. Eine gute Zusammenarbeit von Landkreisverwaltung und den kommunalen Steuerungsgruppen ist dabei insgesamt hilfreich, weil sich viele Synergieeffekte ergeben. Ein Beispiel: Wenn das Landratsamt mit einem Film über die Rolle der heimischen Landwirtschaft in einer Kommune ein Gesprächsangebot liefert und zum Dialog von Verbrauchern und Erzeugern in der Region einlädt.

Pöcking ist der jüngste Fairtrade-Town-Zugang im Landkreis. Wie viele und welche Gemeinden sind insgesamt?

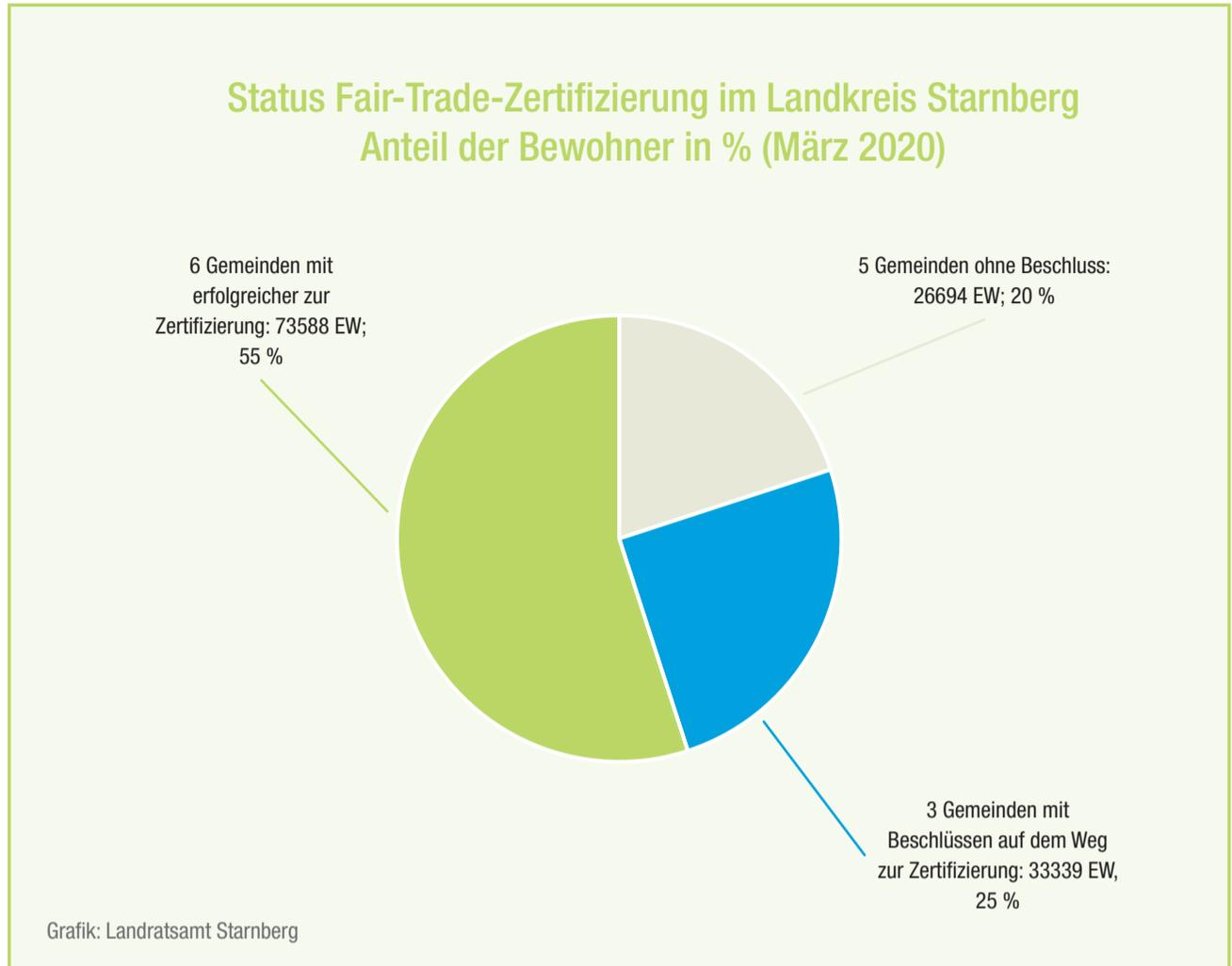
Derzeit tragen fünf Gemeinden das Label Fairtrade. Herrsching war 2009 der Pionier, gefolgt von Gauting (2012), Feldafing (2019) und Starnberg (2019). Das bedeutet, 48 Prozent der Einwohner des Landkreises wohnen inzwischen in Fairtrade-Gemeinden. In den Gemeinden Gilching, Krailling und Seefeld

gibt es schon Ratsbeschlüsse, sich auch um das Siegel zu bemühen. Was mich besonders freut, dass sich auch schon vier Schulen als Fairtrade-Schools haben auszeichnen lassen: die Benediktus-Realschule Tutzing (2018), das Gymnasium Starnberg (2019), die Realschule Gauting (2019) sowie das Christoph-Probst-Gymnasium (2019). Das Engagement der Kinder und Jugendlichen ist von viel Leidenschaft geprägt, den jungen Leuten macht es Spaß, sich dafür einzusetzen, weil sie darin ja auch ihre Zukunft sehen. Sie machen das auf ihre eigene Art, mit Fotos und Videoclips. Sogar ein Poetry Slam war dabei. Das finde ich ganz Klasse. Am Gymnasium Starnberg gibt es derzeit auch ein P-Seminar, das sich mit dem fairen Handeln beschäftigt. Das Beispiel der Schulen macht Mut und entfaltet über die Elternhäuser eine ganz besondere Breitenwirkung.

Ein fairer Handel soll Produzenten und deren Familien in Afrika,

Asien oder Lateinamerika gerechte und faire Preise für ihre Waren und Erzeugnisse ermöglichen für ein menschenwürdiges Leben. Was kann neben dem gemeinschaftlichen kommunalen Engagement zudem jeder Einzelne tun, um nicht nur den regionalen, sondern auch den fairen Handel in den Städten und Gemeinden voranzutreiben?

Eigentlich ganz einfach. Jeder Einzelne kann mit dem Einkauf und Konsum von fair gehandelten Produkten wie Kaffee, Tee oder Schokolade ein Zeichen setzen. Auch beim Einkauf von Textilien kann man auf entsprechende Siegel achten. Gerade im Baumwollanbau, der Verarbeitung und in den Textilfabriken sind ausbeuterische Arbeitsbedingungen noch immer ein großes Problem. Dafür gibt es jetzt ein neues Siegel: den Grünen Knopf. Damit will das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit eine Orientierung beim Kleiderkauf geben (www.gruener-knopf.de). Der Fairtrade-Gedanke ist viel umfassender, als viele meinen. Nicht nur der Preis, auch die Frage, wie wir mit unseren Lebensmitteln umgehen, ist relevant. Er erfordert vom Verbraucher Wissen, ein starkes Bewusstsein und Wachsamkeit am Einkaufsregal. *Interview: Nicola Seipp*



So sieht die Fairtrade-Zertifizierung für Pöcking aus. Auch Tutzings Bewerbung als Fairtrade-Kommune ist vor Kurzem angenommen worden. Foto: Privat

1. Platz!

FEINES AUS DER REGION

überzeugt auch überregional.

Kein Wunder, denn seit jeher achten wir darauf, beste Qualität zu bieten.

- Wir arbeiten nur mit Bauern aus der Region zusammen.
- Wir schlachten im eigenen Betrieb.
- Wir wählen mit Sorgfalt alle Zutaten aus.
- Und wir bieten spezielle Delikatessen wie z.B. Dry Aged Fleisch.

Die Belohnung:
Das Gourmet-Magazin „Feinschmecker“ hat uns als besten Metzger Bayerns ausgezeichnet!

HANDWERKS METZGEREI UND FEINE KOST

Pöcking Hauptstraße 26 · Tel. 08157/1090
Tutzing Hallberger Allee 1 · Tel. 08158/9073888
www.metzgerei-lutz.com

Die schönsten Seiten des Frühlings

Die Osterfeiertage nahe – endlich wieder mal gemeinsame Zeit mit der Familie, aber auch für einen selbst! Mit einem guten Buch ist man nie allein, deshalb eignen sich diese Tipps sowohl als Geschenk fürs Osternest, aber auch als Lektüreempfehlung für Mußestunden

Der neugierige Blick

Es ist eines der klügsten Bücher, die je über die Rezeption von Gemälden und Kunstwerken geschrieben wurde: Julian Barnes' „Keeping an Eye open“ (Jonathan Cape, 2015), kürzlich gewandt übersetzt unter dem Titel „Kunst sehen“ (Kiepenheuer & Witsch, 2019) erschienen.



Cover: Kiepenheuer & Witsch

Der Literat Barnes beleuchtet in 17 Texten die Bedingungen eines neugierigen Blicks. Exemplarisch führte Barnes die Korrelation von Kenntnis und Erkenntnis schon 1989 in seinem Stück über Gericaults „Floß der Medusa“ (1819) vor, erstmals erschienen in „A History of the World in 10½ Chapters“. Der Engländer beschreibt erst die Ereignisse, die zur Rettung der Schiffbrüchigen führten, dann Gericaults Malprozess, schließlich die zeitgenössischen Lesarten des Werks. Diesen

stellt Barnes eine imaginierte Perspektive der Unwissenheit gegenüber, die zu einer ebenso spannenden Entzifferung des Bildes führt. Im Text über Cézanne konfrontiert der Autor seine Leser mit Urteilen anderer Künstler; ein Paradebeispiel, wie die kunstimmamente Auseinandersetzung unser heutiges Verständnis Cézannes geformt hat. Zu Lucian Freud steuert der Engländer einige Anekdoten bei – und zeigt, wie nachhaltig diese Art des Kunstdiskurses funktioniert.

Barnes führt die Bilder der von ihm geschätzten Maler in Wort und Darstellung vor Augen. Er lenkt den Blick auf Details und auf die großen Botschaften jenseits der Worte. Alle Texte sind schon einmal erschienen, die Sammlung fügt sie zu einem großartigen Lehrbuch zusammen.

Schwindelerregende Lerchensätze

Theodor Fontane forderte einst, dass sich aus der ersten Seite eines Romans die gesamte Geschichte entfalten müsse. Dem Norweger Lars Saabye Christensen reichen dafür die wenigen Eingangssätze seines wunderbaren Märchens „Die unglaublichen Ticks des Herrn Hval“ (btb, 2019; 11 Euro) Sie lauten: „Ich möchte mich erst einmal in aller Deutlichkeit vorstellen, dann sind wir damit durch: Ich war nicht der Verrückteste. Ich war der Zweitverrückteste. Mein Name ist Bernhard Hval. Ich habe mehr Unheil angerichtet, als Sie sich vorstellen können.“ Das Zitat an dieser Stelle zu beenden, fällt schwer. Jeder Satz macht neugierig auf den nächsten. Christensens



Cover: btb

Gedankengirlanden erinnern an den nicht vorher-sagbaren Schraubenflug einer Feldlerche, deren Beobachtung Schwindel erregt.

Die zweite Hauptfigur des 623-Seiten-Wälzers ist ein ähnliches Kaliber wie Hval: Notto Fipp, ein norwegischer Sportgeher, der tatsächlich gelebt hat und eigentlich Notto Tellefsen Senum hieß – Fantastisches und Historisches verschränken sich ständig bei Christensen.

„Die unglaublichen Ticks“ kamen schon 2010 heraus, wurden aber anlässlich der Buchmesse 2019, bei der Norwegen als Partnerland auftrat, von Christel Hildebrandt genial ins Deutsche übertragen.



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.

schüller
küchen fürs leben

nolte
KÜCHEN

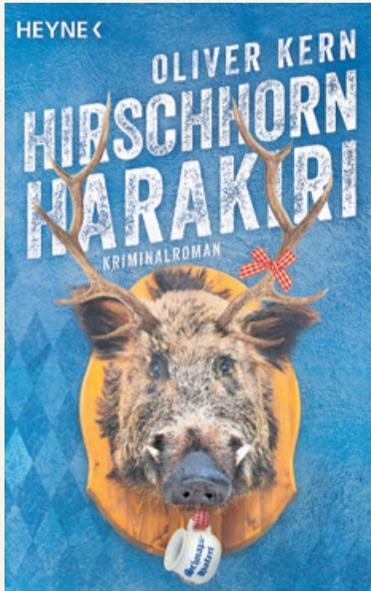
MöbelMaurer
Garmisch-Partenkirchen • Hauptstraße 34 • Tel. 08821/9670927

www.moebel-maurer.de

Kundenparkplätze
direkt vor dem Haus

Wahlverwandtschaftlicher Bierdimpflbraten

Auf den ersten Blick scheinen der Bayerwald und das Fünf-Seen-Land komplett antagonistische Regionen zu sein. Berge hier, Gewässer da. Zerkautes Tiefbairisch dort, gedrechseltes Hochdeutsch hier. Doch das täuscht. Schon wegen Herbert Achternbusch, ein Sohn der Wälder und der Seen, oder der vielen STAKarossen, die seit einigen Jahren durch das bayerisch-tschechische Grenzgebiet düsen. Wer genau liest, findet auch in den Bayerwald-Krimis Oliver Kerns wahlverwandtschaftliche Beziehungen. Kürzlich veröffentlichte er den dritten Roman seines detektivisch dilettierenden Helden Fellingner, ein Gaststättenkontrolleur, den man sich auch hierzulande wünschte. Fellingner ist diesmal nicht einem Mörder auf der Spur, sondern muss

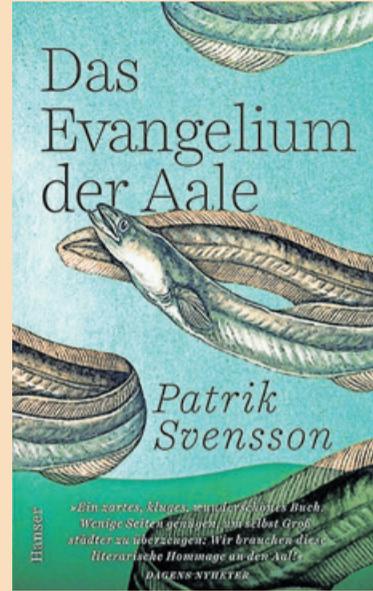


Cover: Heyne

seine eigene Unschuld beweisen. Anscheinend hat er den Rosenberger Horst auf dem Gewissen, ein Jäger, der sich charakterlich gut in Starnberg oder auch Herrsching einfügen würde. Fellingners Problem: Er leidet unter einem Filmriss. Die Geschichte nimmt wie immer bei Kern haarsträubende Wendungen. Aber das ist eigentlich eher zweitrangig. Erstklassig ist Kerns Freude am Fabulieren und sein Sinn für witzige Sentenzen wie: „Das Denken tut weh wie ein Muskelkater.“ Der Titel „Hirschnornharakiri“ (Heyne, 2020; 10,30 Euro) verstört zwar ein wenig, erinnert er doch an Krimis, die alle irgendwie nach „Bierdimpflbraten“ riechen. Tatsächlich ist er ein cleverer „Clue“ ... mehr sei hier nicht verraten.

Alles über ein Ausnahmetier

Wir wissen inzwischen fast alles über kluge Raben, noch klügere Kopffüßler, das Leben der Bienen oder auch über die florale Kommunikationsformen. Nur das vielleicht seltsamste Geschöpf der Tierwelt, der Aal – der übrigens auch in der Würm zu finden ist –, hütet weiter seine Geheimnisse. Der Schwede Patrik Svensson hat zumindest einige in seinem Opus „Das Evangelium der Aale“ enthüllt (Hanser Verlag, 2020; 22 Euro). Das Grundproblem der jahrtausendelangen Aal-Exegese: Die Tiere weisen keine Geschlechtsmerkmale auf. So hielt der überzeugte Empiriker Aristoteles den Aal für ein Geschöpf, das der Flussschlamm quasi im Alleingang gebiert. Carl von Linné tippte auf eine Lebendgeburt von Babyaalen. Sigmund Freud (der eigentlich Botaniker werden wollte), schnipselte in Triest Aale auf, auf



Cover: btb

der Suche nach Eierstöcken. Erst im 20. Jahrhundert setzte sich die Idee durch, dass alle Aale in der nordatlantischen Sargassosee laichen. Es bleibt ein Problem: „Kein Mensch hat je einen Aal in der Sargassosee gesehen.“ (S. 32). Svensson erzählt nicht nur die komplizierte Historie der Aalforschung, sondern berichtet auch über sein vertracktes Verhältnis zu seinem Vater, mit dem er von Kindheit an zum Aalangeln ging. Beides setzt er in Beziehung zur Zerbrechlichkeit der Welt, die er anhand des Lebenslaufs der Umweltwissenschaftlerin Rachel Carson skizziert. Die sich natürlich ebenfalls den Kopf über das Tier zerbrochen hat. Svensson gelingt eine poetische Ode an ein seltsames Wesen und ihre noch seltsameren Erforscher, die sich um die Natur sorgen und sie dennoch zerstören. *Buch-Tipps: Horst Kramer*



Kulturwoche 2020, „Märchen“ vom 15.5.–24.5.

- 15.5., 19 Uhr: Eröffnung im KTM u.a. mit Robert Langer und Felix Cougrani.**
Eintritt frei, Veranstalter: Kulturbeirat
 - 16.5., 10–13 Uhr: Tag der Camerloher Musikschule Murnau e.V.,**
alle Räume im KTM, Eintritt frei, Veranstalter: Camerloher Musikschule
 - 20 Uhr: Papiertheater: Kostprobe 1**
1, Eintritt: 18 Euro, mit Anmeldung, KTM Großer Saal
 - 17.5.: Internationaler Museumstag im Schloßmuseum.**
Veranstaltungen und Führungen bei freiem Eintritt.
 - 11 Uhr: Papiertheater: Kostprobe 1**
[Erw: 18 Euro, Kinder: 14 Euro, mit Anmeldung], KTM, Großer Saal, Veranstalter: Kunstverein und vhs-Murnau
 - 18.05., 20 Uhr: Staffelseechor.** KTM großer Saal, Veranstalter: Staffelseechor
 - 19.5., 18.30 Uhr: Bertram der Wanderer – Märchen und Musik im Seidlpark.**
Eintritt: 10 Euro, Veranstalter: Kunstverein und vhs-Murnau
 - 20.5., 19.30 Uhr: Vortrag: „Stadt befreit!“**
Wittelsbacher Gründerstädte, Referent: Dr. Peter Wolf, musikalische Begleitung Gruppe „Alte Musik“ der CMS; Veranstalter: Historischer Verein.
 - 21.5., 19.30 Uhr: „Abu Mohammed der Faulpelz“**
ein musikalisches Märchen aus 1001 Nacht mit dem Murnauer Kammerorchester, Sprecherin Irene Konrad, Eintritt 12 Euro, Schüler und Studenten 8 Euro, KTM Großer Saal, Veranstalter: MKO
 - 22.5., 19 Uhr: Poetry Slam. Vortragssaal des Schloßmuseums.**
Veranstalter: Murnau Miteinander
 - 23.5., 19 Uhr: Sportmärchen.** Inklusives Theater, Aula des Staffelsee-Gymnasiums, Veranstalter: Ödön-von-Horváth-Gesellschaft in Kooperation mit Kunterbunt e.V.
 - 24.5., 19.00 Uhr: Konzert: Corazon-Quartett: „Musik und Geschichten aus Andalusien“**
KTM, Eintritt: 15 Euro, Veranstalter: Kunstverein und vhs-Murnau
- Ausstellungen: Kunstverein, Tusculum, Malzirkel 96 im KTM**

Murnauer Kulturwoche 2020 – „Märchen“

Die Murnauer Kulturwoche findet in diesem Jahr vom 15. bis zum 24. Mai statt. „Märchen“ heißt das Motto, und das passt ja auch zu einem Ort mit einem Schloss, der an einem See mit sieben Inseln liegt und in dem ein Lindwurm das Wappen besetzt. Allerdings beginnen die märchenhaften Veranstaltungen der Kulturwoche nicht immer mit den Worten „Es war einmal ...“. Vielmehr wird Märchenhaftes auf ganz eigene Art und Weise gezeigt und präsentiert. International und bunt, wie es zur Marktgemeinde passt.

Geschichten und Musik aus Spanien, genauer gesagt aus Andalusien bringt das Corazon-Quartett an den Staffelsee. Ein inklusives Theaterstück präsentieren die Ödön-von-Horváth-Gesellschaft und der Verein Kunterbunt. Sie zeigen in der Aula des Staffelsee-Gymnasiums noch einmal ihre begeisternde Inszenierung der Sportmärchen von Ödön von Horváth.

Der Staffelseechor und das Murnauer Kammerorchester laden zu Konzerten ins Kultur- und Tagungszentrum ein. Dabei entführt das Kammerorchester sein Publikum in die Märchen von 1001 Nacht. Etwas Besonderes wird auch die Produktion „Kostprobe 1“ werden, veranstaltet von der vhs-Murnau und dem Papiertheater. Zu dieser märchenhaften Kulinarik sollte man sich anmelden, da die Teilnehmerzahl an der Tafel im KTM begrenzt sein wird. Auf eine kleiner Wanderung durch den Seidlpark lädt am Dienstagabend der Märchenerzähler „Bertram der Wanderer“ gemeinsam mit Musikerinnen aus Murnau ein.

Der Historische Verein, unterstützt von der Alten Musik – einem Ensemble der Camerloher Musikschule – präsentiert einen Vortrag von Peter Wolf. Der Referent ist nicht verwandt mit der Hauptperson in Prokofjews Peter und der Wolf, weiß dafür aber Interessantes aus der Zeit des Mittelalters zu berichten. „Stadt befreit. Wittelsbacher Gründerstädte“, ist das Thema des Abends – passend zur diesjährigen Bayerischen Landesausstellung.

Weitere Aktionen sind der Tag der Camerloher Musikschule und der Internationaler Museumstag, zu dem das Schloßmuseum einlädt. Und auch Murnau Miteinander veranstaltet auch wieder einen Poetry Slam im Vortragssaal des Schloßmuseums. Junge und alte Dichterinnen, Textakrobaten und Wortverdreher lesen eigene Texte, und vielleicht sind auch ein paar Märchen dabei. Wer den Pokal in diesem Dichterwettbewerb nach Hause trägt, entscheidet das Publikum.

Auftakt zur Kulturwoche 2020 ist bei freiem Eintritt, am Freitagabend um 19 Uhr im Kultur- und Tagungszentrum. Dort treffen elektronische und akustische Klänge, gespielt von Robert Langer und Felix Chougrani aufeinander, bevor die bildenden Künstler Murnau in den Ausstellungen von Kunstverein, Tusculum und Malzirkel 96 zeigen, welche Überraschenden Bilder sie zum Thema der Kulturwoche gefunden haben.



15. - 24. Mai
KUNST
AKTIONEN
MUSIK



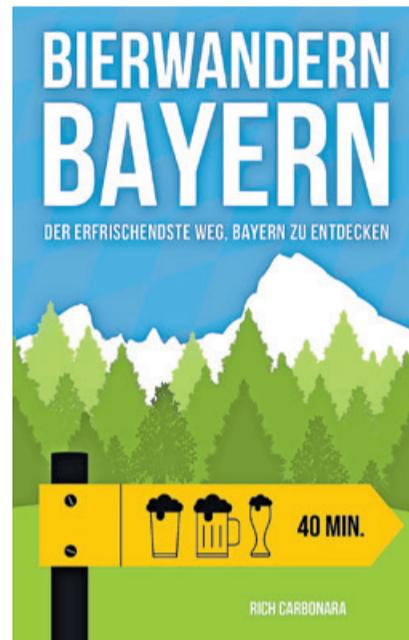
Von Halbe zu Halbe

Wandern bis zum besten Bier

Er ist kein Amerikaner in Paris, er ist ein Amerikaner in München: Rich Carbonara. Und von da aus zieht er los, immer auf der Suche nach dem besten Bier in Bayern. Bereits seit drei Jahren hat er seinen Blog beerwanderes.com, und dann war es jetzt auch an der Zeit, seine Erfahrungen in Buchform zu bringen: „Bierwandern Bayern“ beschreibt 50 Touren durchs ganze Land, über Stock und Stein, durch Wald und Flur, in Städten und in Städtchen – und alle haben eine wunderbare Gemeinsamkeit: Sie enden in einer lokalen Brauerei. Alle Touren sind detailliert beschrieben, nach Schwierigkeitsgrad kategorisiert, liebevoll illustriert und präsentieren on top jeweils ein Highlight aus dem gefundenen Brauhaus. Beurteilen kann Carbonara das gut. Schließlich lebt er schon seit über 20 Jahren hier und ist mit

einer Deutschen verheiratet. „I came for the beer, but stayed for the girl“, sagt er augenzwinkernd. Eine Frau, ohne die das Projekt offenbar nicht möglich gewesen wäre und die ihn „unermüdlich unterstützt hat“, wie er schreibt. Für sein Buch hat Carbonara selbstverständlich auch unsere Region erwandert. Sein Weg führte ihn nach Andechs, wo er das „tiefe Mahagonibraun“ im Glas, das „röstmalzige“ Aroma und den „vollmundigen“ Geschmack des Doppelbocks genießen konnte. Das alles ist so sympathisch gemacht und so praktisch durchdacht, dass man eigentlich, sobald es unbedenklich möglich ist, nichts anderes tun sollte, als Bayern genau so zu erkunden. Wandernd, mit diesem Buch im Rucksack und der Halben in der Hand – zumindest als Belohnung dann am Ziel.

Kai-Uwe Digel



„Bierwandern Bayern – der erfrischendste Weg, Bayern zu entdecken.“
Von Rich Carbonara, 328 Seiten, erschienen im Helvetiq-Verlag



Unsere Wochenangebote

(Sonn- & Feiertage kein Angebot, solange Vorrat reicht)

Montag

Leberkäs mit Kartoffelsalat
3,90

Dienstag

Kesselfrische Schlachtschüssel
(Blut- u. Leberwurst, Wellfleisch, Sauerkraut)
5,90

Mittwoch

Rollbraten oder Wammerl mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat
4,90

Donnerstag

Schweinehals Kasseler Art mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat
5,10

Freitag

eine frisch geräucherte Forelle mit Meerrettich
und zwei Scheiben Brot
5,50

Andechser Bräustüberl

Bergstraße 2 · 82346 Andechs
Tel. 08152/376-261 · Fax 08152/376-265
Öffnungszeiten: 10.00 – 20.00 Uhr

Rezept für Obazden



Foto: Adobe Stock

Zutaten:

- 500 g reifer Camembert
- 50 g weiche Butter
- 200 g Topfen
- 100 g fein gehackte Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- Kümmel
- 6-8 EL Bier

Zubereitung:

Den Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Die Butter, den Topfen und die Zwiebeln untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen. Bier nach und nach unterrühren. Nach Belieben mit Schnittlauchröllchen und Zwiebelringen garnieren.

KOLBENSATTELHÜTTE & ALPINE COASTER OBERAMMERGAU

SOMMER PARADIES

kolbensattel.de und auf 



Rodelspaß mit dem **ALPINE COASTER** auf über 2,6 km und 400 Höhenmetern. Rasante Abfahrten im **BIKEPARK** und mit gemütlicher Einkehr in der **KOLBENSATTELHÜTTE** in Sichtweite zur Hütte befindet sich der **BERGABENTEUERSPIELPLATZ**.

Die **AMMERGAUER ALPEN** – für die ganze Familie.


Naturpark
Ammergauer Alpen




KOLBENSATTEL
OBERAMMERGAU

Osterbräuche neu gedacht

Warum werden an Ostern Nester mit Eiern versteckt und was hat die Kartoffel damit zu tun?

Am 12. April 2020 ist Ostern. Zum christlichen Auferstehungsfest verstecken viele Familien traditionell Osternester, in denen sich meist bunte Eier und andere Überraschungen befinden. Woher der Brauch mit den versteckten Ostereiern kommt, weiß die Kartoffel-Marketing GmbH. Und mit ihrem Rezept für Osternester aus Kartoffel-Hefeteig bietet sie eine besonders schmackhafte Variante zum Platzieren der bunten Ostereier.

Vor allem Kinder erfreuen sich hoffentlich auch heuer wieder am Ostersonntag an der Ostereiersuche. Doch warum werden die bunt gefärbten Eier überhaupt versteckt? Die Herkunft dieser Tradition lässt sich nicht genau klären. Eine Theorie besagt, dass der Brauch einem heidnischen Ritual entspringt. Nach diesem wurden im Frühling Eier als Symbol der Fruchtbarkeit verschenkt, um die germanische Göttin des Frühlings und der Fruchtbarkeit „Ostara“ zu ehren. Dem Mythos zufolge gilt „Ostara“ auch als Namensgeberin für das Osterfest. Laut der Theorie wurde dieser heidnische Brauch mit dem Aufkommen des Christentums von der Kirche verboten, um ihn durch christliche Traditionen zu ersetzen. Da viele den Brauch jedoch nicht aufgeben wollten, wurden Eier folglich nur noch

heimlich verschenkt – und dabei versteckt. Heute befinden sich die bunten Ostereier zu meist in kleinen Nestern aus Reisig. Wer sie gefunden hat, darf die Eier behalten und ganz öffentlich verspeisen.

Osterfest mit Kartoffelnest

Wer sein Osternest einmal auf eine etwas andere Weise vorbereiten möchte, sollte zur Kartoffel greifen. Denn die Osternester aus Kartoffel-Hefeteig bieten nicht nur ein schönes Versteck für die bunten Eier, sondern sind zugleich ein leckeres Gebäck auf der Ostertafel. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH, weiß: „Wer Kartoffeln als Zutat zum Backen verwendet, bekommt ein besonders fluffiges und saftiges Ergebnis. Zudem erhalten Gebäckstücke eine schöne, zartgelbe Farbe.“

Um die Kartoffel-Hefeteig-Nester zu backen, wird zunächst ein Teig aus Kartoffelbrei, Speisestärke, Mehl, Hefe, Eiern, Sahne, Butter und Zucker hergestellt. Anschließend geht der Teig für etwa 30 Minuten an einem warmen Ort und verdoppelt dabei seine Größe. Danach lässt sich der Kartoffel-Hefeteig in

mehrere Stränge teilen und zu kleinen Zöpfen flechten. Jeder Zopf wird dann an den Enden zu einem Kreis zusammengefügt, wodurch

kleine Nester entstehen, in denen die Ostereier nach dem Backen einen prominenten Platz finden.



Foto: Kartoffel Marketing GmbH

Osternester aus Kartoffeln

Zutaten für 8 Osternester:

- 150 g mehligkochende Kartoffeln
 - 500 g Mehl
 - 100 g Speisestärke
 - 1 Würfel frische Hefe
 - 250 ml Sahne
 - 80 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 100 g Butter (auf Raumtemperatur)
 - 2 Eier (auf Raumtemperatur)
 - 1 Eiweiß (auf Raumtemperatur)
- Zum Bestreichen:
- 1 Eigelb
 - 1 EL Milch
 - 2 - 3 EL Hagelzucker
- Zum Befüllen:
- 8 bunt gefärbte, gekochte Eier

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Die Kartoffelwürfel in einen Topf mit Wasser und etwas Salz geben und kochen, bis sie gar sind. Den Topf vom Herd nehmen und das Wasser abgießen. Die Kartoffelwürfel noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Den Kartoffelbrei abkühlen lassen. Die Butter in Stücke schneiden. Die Sahne in eine kleine Schüssel gießen und in der Mikrowelle rund 20 Sekunden leicht erwärmen. Die Hefe zusammen mit dem Zucker und der lauwarmen Sahne in eine große Schüssel geben und unter stetigem Rühren des Schneebesens auflösen. Die Eier und das zusätzliche Eiweiß hinzugeben und alle flüssigen Zutaten miteinander verrühren. Das Mehl, die Speisestärke und den Kartoffelbrei über die flüssigen Zutaten geben und gemeinsam mit der Butter zu einem homogenen Teig kneten. Zuletzt das Salz hinzugeben

und den Teig noch einmal gut durchkneten. Die Schüssel mit dem Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sich in dieser Zeit in der Masse verdoppelt haben. Den Ofen auf 180 Grad Celsius (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eine saubere Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Aus dem Teig acht gleich große und gleich schwere Teigbällchen à 150 g pro Stück formen. Tipp: Teigbällchen wiegen.

Aus jedem Teigbällchen drei gleich lange Stränge formen. Aus den drei Strängen einen Hefezopf flechten, an den Enden im Kreis zusammenführen und auf ein Backblech geben. In der Mitte der Osternester Platz für ein Ei lassen, gegebenenfalls von innen etwas nach außen ziehen. Jedes Nest sollte einen Durchmesser von rund 10 cm haben. Das Eigelb mit der Milch in einer Tasse verquirlen und die Osternester mithilfe eines Pinsels großzügig damit bestreichen. Die Osternester mit Hagelzucker bestreuen und das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

Die Osternester zwischen 15 und 17 Minuten backen, bis sie gar und goldbraun sind.

Das Backblech aus dem Ofen holen und die Osternester zum Abkühlen auf ein Backgitter setzen. In die Mitte jedes Backblechs ein gefärbtes Ei setzen. Übrigens: Die fertig gebackenen Osternester können auch (ohne Ei in der Mitte) in einem dicht verschlossenen Gefrierbeutel eingefroren werden. Dann einfach vor dem Verzehr bei 180 Grad Celsius rund 10 Minuten aufbacken und nach kurzem Abkühlen mit einem Ei verzieren.

(Quelle: Kartoffel Marketing GmbH)



Frohe
Ostern!

Milch-, Käse- und Ziegenspezialitäten
auch auf Ihrem Ostertisch!

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!

Unsere Öffnungszeiten:

Mi–Fr 9.00–18.00 Uhr · Di+Sa 9.00–12.30 Uhr

Hofladen Scheitz · Tannhof 1 · 82346 Andechs
Tel.: 08152/8961 · Fax: 08152/5205

Gut gemeckert!

Mit Ziegenkäse lassen sich leckere und originelle Gerichte zaubern



Foto: Adobe Stock

Camembert-Knödel

Rezept für 4 Personen:

Für die Knödel

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 150 g Speisestärke, 50 g Grieß
- Salz, 1 Prise Muskatnuss
- 2 Zwiebeln, 2 EL Mehl
- Öl zum Frittieren

Für die Füllung

- 100 g Ziegen-Camembert, z. B. „Andechser Natur Bio-Ziegencamembert“
- 100 g Frischkäse, z. B. „Andechser Natur Bio-Frischkäse“
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung:

1. Kartoffel mit der Schale in Salzwasser etwa 20 Minuten weichkochen. Die Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen.

Mit Stärke und Grieß zu einem formbaren Kartoffelteig verkneten. Mit Salz und Muskat würzen.

2. Bio-Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Frischkäse und Schnittlauch untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

3. Reichlich Salzwasser aufkochen. Aus dem Kartoffelteig acht Knödel formen, dabei jeweils 1 EL Füllung in die Mitte geben und rundherum gut verschließen. Die Knödel ins kochende Wasser einlegen. Hitze reduzieren und etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.

4. Zwiebeln in Ringe schneiden. In Mehl wenden und das überschüssige Mehl in einem Sieb gut abschütteln. Im heißen Öl etwa 3 Minuten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen.

5. Zum Servieren die Zwiebelringe auf den Camembert-Knödeln verteilen.

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Tipp: Dazu schmeckt ein bunter Salat.

Linguine alla caprina

Zutaten:

- 500 g Linguine (oder Spaghetti)
- 4 mittelgroße Strauchtomaten
- 200 g Ziegen-Butterkäse, z. B. „Andechser Natur Ziegenbutterkäse“
- 50 g schwarze, entkernte Oliven
- 2 Bund Basilikum
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln

und die Blätter abschneiden. Die Oliven in kleine Ringe schneiden. Die Linguine in ausreichend Salzwasser bissfest kochen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Knoblauch in Scheiben schneiden und leicht anbraten. Den Ziegen-Butterkäse in Würfel schneiden, in der Pfanne kurz mitschwenken und dann wieder herausnehmen. Die abgetropften Linguine mit den Tomaten, Oliven und Basilikum in der Pfanne vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Linguine dann in eine Schüssel geben und mit dem Ziegen-Butterkäse und zusätzlichen Basilikumblättern garnieren. Warm servieren.

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



Vor zwanzig Jahren hat Robert Waginger das Küchenzentrum von seinem Vater übernommen, der das Traditionsgeschäft bereits 1975 in Weilheim gründete. Seit ein paar Monaten finden sie es unter einer neuen Adresse, ein paar Häuser weiter. Für jede Stilrichtung ist etwas zu finden in den übersichtlich und vielfältig gestalteten Ausstellungsräumen, durch die eine ausgesprochene Wohlfühlatmosphäre weht.

Seit 1985 gibt es zudem eine Filiale in Bad Tölz. „Die Küche ist deine Werkstatt!“ ist seitdem das solide Motto von Küchenfachmann Waginger und seinem engagierten Team, zu dem auch ein fester Schreiner gehört. Und das heißt nichts anderes als das neben schönem Design, hoher Ästhetik, erstklassigen Materialien, exzellenter Verarbeitung und hochwertigen Qualitätsgeräten vor allem Wert auf eine durchdachte und robuste Funktion der Küche großer Wert gelegt wird. Schließlich soll und will hier ja auch geschnippelt und gekocht werden. Denn wer oft in seiner Küche arbeitet, weiß wie wichtig es ist, dass die Arbeitsbereiche nicht nur schön aussehen, sondern auch gut durchdacht und ausgestattet sind.

Präzise Planung, kompetente Beratung und ein Angebot hochwertiger Küchen namhafter Hersteller sind dabei selbstverständlich. Ob

klassische Landhausküche oder hochmoderne Designerküche: die Küchen werden in Zusammenarbeit mit dem Kunden entwickelt, ebenso wie individuelle Lösungen – etwa bei Bedarf maßgeschnei-

derte Arbeitsplatten und Küchenschränke. Dadurch sind diese einzigartig und von hoher Qualität. Die Montage der fertigen Küche vor Ort erfolgt durch die hauseigenen Monteure.

www.kuechenzentrumoberland.de

„DIE KÜCHE IST DEINE WERKSTATT.“

küchenzentrum Oberland

Bad Tölz · Bahnhofstraße 16 | Weilheim · Pöltnerstraße 25 | www.kuechenzentrumoberland.de

Klinik der kurzen Wege

Der Neubau des Benedictus Krankenhauses in Feldafing vereint Spitzenmedizin mit Patientennähe

Naturbelassener Stein umfasst die Fassade, die Gebäudeteile sind terrassenförmig angelegt. Sie fügen sich perfekt in die Hanglage der Parklandschaft des ehemaligen Bundeswehrgeländes in Feldafing ein. Die Staffelung und die gläserne Fassade des Klinikneubaus vermitteln Leichtigkeit und Transparenz. Bis zur feierlichen Eröffnung Ende November vergangenen Jahres war eine Planungsphase von fünf Jahren des Hamburger Architekten Tillmann Wagenknecht und eine Bauzeit von zwei Jahren vorangegangen. Doch die lange Planungsphase und Bauzeit hat sich gelohnt: Großflächige Fenster öffnen den Blick auf alten Baumbestand mit Nadelhölzern von nahezu jedem der 170 Patientenzimmer. Der kreuzförmige Grundriss des vierstöckigen Gebäudes sorgt zudem für Übersichtlichkeit, Orientierung, geschützte Bereiche und kurze Wege. Eine Dachterrasse mit rund 1000 Quadratmetern bietet Panoramablicke auf Starnberger See und Alpenkette.

„Wir haben versucht, ein Gebäude zu bauen, bei dem man nicht sofort an ein Krankenhaus denkt“, erzählt Dr. Clemens Guth, der geschäftsführende Direktor der Artemed Klinikgruppe zur feierlichen Eröffnung des Hauses, „wir wollten eine Atmosphäre

schaffen, in der sich Patienten behütet und geschützt fühlen.“

Feldafings Bürgermeister Bernhard Sontheim betonte bei dem Festakt vor 200 geladenen Gästen die Bedeutung der wohnortnahen Versorgung: „Wenn das Benedictus Krankenhaus Feldafing hier nicht neu hätte gebaut werden können, müssten die Patienten jetzt in andere, weiter entfernte Reha-Einrichtungen gebracht werden – das wäre für sie wie auch ihre Angehörigen gleichermaßen schwierig.“

Mit der Klinikeröffnung können statt der bisherigen 150 nun bis zu 225 Patienten in einem außergewöhnlichen Ambiente erstklassige medizinische Behandlung genießen. Schon das alte Benedictus Krankenhaus in Feldafing hatte sich seit 2009 als renommierter Spezialist für die Weiterbehandlung und Rehabilitation einen Namen gemacht und zählte bereits zu den besten und beliebtesten Kliniken Deutschlands. „Leider erforderte es diese große Beliebtheit auch, dass wir ob der begrenzten Kapazitäten im alten Gebäude immer mehr Patienten ablehnen mussten und auch keine Möglichkeit hatten, neue diagnostische und therapeutische Möglichkeiten in unser Leistungsspektrum aufzunehmen“,



Der Außenbereich des Benedictus Krankenhauses Feldafing.

Fotos: Wolfram Seipp

erläutert Dr. Simon Machnik, Geschäftsführer des Benedictus Krankenhauses Feldafing die Notwendigkeit des Neubaus. „Hier im Thomas-Mann-Weg konnten wir nun alles verwirklichen, was bislang Traum bleiben musste.“

Das neue Benedictus Krankenhaus der Artemed Klinikgruppe bietet erweiterte diagnostische Möglichkeiten für die vier Fachabteilungen Neurologie, Geriatrie und Orthopädie und Schmerzmedizin. Rund 60 Ärzte und über 80 hoch qualifizierte und erfahrene Therapeuten in Physiotherapie, Sprachtherapie, Ergotherapie und Psychologie sowie 150 Pflegekräfte kümmern sich um das Wohl der Patienten. Die medizinische Ausstattung umfasst große Therapieflächen, Gymnastikräume, ein hauseigenes Schwimmbad mit Warmwasser-Bewegungsbad und einen der modernsten Geräteparks in der deutschen Reha-Landschaft. Modernste Robotik im

Gang-, Hand- und Armlabor ermöglicht neue Therapieansätze. So können Patienten mit schweren neurologischen Störungen – beispielsweise nach einem Schlaganfall – mit Hilfe eines Gang-Roboters das Laufen wieder erlernen. Die Orthopädie steht unter der Leitung von Chefärztin Dr. Sonja Herzberg und gilt seit 2017 als eine der besten Kliniken in Deutschland in diesem Bereich. Für ein individuelles Reha-Training stehen Einzeltherapieräume zur Verfügung. Die stationäre Schmerzmedizin unter Chefarzt Prof. Dr. Rainer Freynhagen ist von Tutzing nach Feldafing umgezogen. Für Schmerzpatienten ist – neben der stationären Abteilung – dort zudem eine Tagesklinik eingerichtet, die es Patienten ermöglicht, abends wieder in ihr gewohntes Umfeld nach Hause zurückkehren zu können.

Nicht nur für medizinische Rehabilitation und Schmerztherapie ist das neue Benedictus Krankenhaus bestens ausgestattet,



Selbstständigkeit, bestmögliche Mobilität und Schmerzfreiheit sind die selbsterklärten Ziele. Hierzu soll das Konzept der interdisziplinären Kooperation verhelfen.

RÖWA
LEBENSSTILVON ALT

Betten Merk – Ihr Spezialist für das Röwa Bettssystem Ecco2

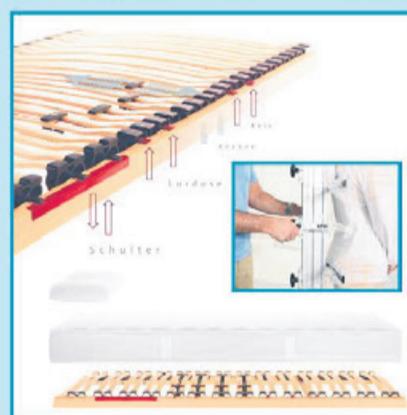
Wir nehmen Maß – und Sie liegen besser

Schulter | Lordose | Becken | Knie



Jeder Mensch ist anders – je nach Größe, Gewicht und Körperkonturen. Mit Ecco2 werden Ihre individuellen Maße exakt ermittelt und in eine Bett-Komplettlösung 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
Primelstraße 2 · 82407 Wielenbach
Telefon 0881 3392 · Telefax 0881 40859
info@bettenmerk.de · www.bettenmerk.de

Öffnungszeiten:

Di – Fr 9.00 – 12.30 Uhr
14.00 – 18.00 Uhr

Montag und Samstag geschlossen.



**Ihr Spezialist für
gesunden Schlaf.**

Seit 125 Jahren!



Medizinisches Know-how, State-of-the-Art-Infrastruktur: Der Neubau des Hospitals wurde Ende November vergangenen Jahres feierlich eröffnet.



Geriatric, Orthopädie, Neurologie, Therapie und Pflege: Das Benedictus Krankenhaus vereint diese Fachbereiche unter einem Dach.

sondern auch für akute Notfälle. Modernste Computertomografie steht zur Verfügung. Eine Überwachungsstation ermöglicht zudem Intensivpflege rund um die Uhr.

Das Konzept des Benedictus Krankenhauses beinhaltet die enge interdisziplinäre Zusammenarbeit der verschiedenen Fachbereiche aus Orthopädie, Neurologie, Geriatrie und Schmerzmedizin. Bei vielen Krankheitsbildern der Patienten gibt es ohnehin Überschneidungen der Fachgebiete. Die einzelnen Teams aus ärztlichen, pflegerischen und therapeutischen Bereichen stimmen sich bei der Behandlung jedes einzelnen Patienten eng

miteinander ab. Damit soll möglichst schnell die individuelle Mobilität und Schmerzfremheit der Patienten erreicht werden, um ein selbstständiges Leben im Alltag führen zu können. „Im Krankenhaus Feldafing können wir wirklich durchgängige Prozesse bieten, die unseren Patienten die Behandlung aus einer Hand ermöglichen“, erklärt Dr. Simon Machnik.

Um im Team die hohe Qualität auch in Zukunft zu halten, kommt der Fort- und Weiterbildung und Lehre in Feldafing eine besondere Bedeutung zu. Am Zentrum für Anästhesiologie, Intensivmedizin, Schmerztherapie und Palliativmedizin spielt die wis-

senschaftliche Arbeit eine besonders große Rolle. Schwerpunkte der Forschung liegen im Bereich Nervenschmerzen, Rückenschmerz und dem Fibromyalgie-Syndrom, das mit Symptomen wie Druckschmerzen, Morgensteifigkeit, Konzentrations- und Schlafstörungen sowie Erschöpfungszuständen einhergeht. Das Zentrum arbeitet mit Forschergruppen in der ganzen Welt zusammen und ist als eines von wenigen Zentren durch die Gesellschaft für Qualifizierte Schmerztherapie in Deutschland zertifiziert worden.

Die Kombination aus Spitzenmedizin und einer familiären Atmosphäre in der

wunderschönen Umgebung am Starnberger See macht das Benedictus Krankenhaus in Feldafing besonders und soll zur raschen Genesung der Patienten beitragen. Die oberbayerische Seen- und Berglandschaft ist auch in den Gängen und Räumen des neuen Klinikbaus gegenwärtig. Über 190 hochwertige, großformatige Fotomotive schaffen eine besondere Atmosphäre der Ruhe und Behaglichkeit. Eine haus eigene moderne Kapelle in schlichten warmen Farben bietet Patienten und Angehörigen zudem einen „Raum der Stille“ zur inneren Einkehr.

Wolfram Seipp

Bei Anruf Antwort

Kinderarztbesuch, Beipackzettel, die unerklärlichen Bauchschmerzen: Überall stolpern wir über Fragezeichen, die unsicher machen können. Was immer hilft: Die Medizinexperten am AOK-Babytelefon.

„Dieser Husten ist aber komisch“, so unauffällig schleicht sich der Gedanke in den Kopf. Es ist Samstagabend, die Pastasauce köchelt vor sich hin und der Wochenend-Barolo steht bereit zum Entkorken. Netflix, ich komme, möchte man rufen, wäre da nicht das unregelmäßige Rasseln aus dem Babyfon.

Die meisten Eltern wissen, was jetzt kommt, denn schnell geht die Gedankensaat auf: Heute früh war die Kleine doch noch putzmunter. Fühlt sich die Stirn irgendwie heiß an? Haben die in der Kita gestern nicht was von zwei Bronchitis-Fällen gesagt? Der eilig konsultierte „Dr. Google“ hat ungefähr 12.300.000 Ideen, aber keine einzige eindeutige und verständliche Antwort, ob es Zeit ist, sich Sorgen zu machen. Macht nichts, denn die sind längst da.

Natürlich will man nicht zu den überängstlichen Eltern gehören, die aufgeschreckt vom kleinsten Krächzen sofort den Notarzt alarmieren. „Es wird schon nichts sein“, ist denn auch der gut gemeinte Beruhigungsversuch der Freundin, der aber dummerweise von der eigenen Stimme im Kopf sofort pulverisiert wird: „Aber was ist, wenn doch...?“

Wenn Sie bei einem Szenario wie diesem entspannt bleiben, sind Sie vielleicht schon bei der AOK Bayern versichert. Dann können Sie nämlich auf einen Service zugreifen, der mit nur einem Anruf Schluss macht mit Angst und Ungewissheit um die Gesundheit der lieben Kleinen:

Das AOK-Babytelefon ist eine medizinische Experten-Hotline, die rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr erreichbar ist – und das für AOK-Versicherte kostenfrei. Am anderen Ende der Leitung sitzen erfahrene Kinderärzte und -krankenschwestern, die sich alle Zeit nehmen, um Antworten zu geben und Sorgen zu nehmen.

Sicherheit heißt Verstehen und gibt ein gutes Gefühl

Natürlich kann und soll ein Anruf das Gespräch beim Arzt nicht ersetzen, doch allein das Wissen um die Service-Nummer gibt ein gutes Gefühl: Da ist jemand, den ich immer fragen kann. Jemand, der mir zuhört, mich ernst nimmt und mir mit konkreten Informationen kompetent weiterhilft.

Es sind aber längst nicht nur akute Fragen bei Anzeichen einer Erkrankung, bei denen die Fachleute am AOK-Babytelefon Rede und Antwort stehen. Wie schnell ist es zum Beispiel passiert, dass man erst nach dem Besuch beim Kinderarzt merkt, dass die Laborwerte doch nur Fachchinesisch sind.

Oder im Trubel zwischen Kindertränen und Berufsverkehr sofort wieder vergessen hat, wie viele Stunden genau man nun die Hustentropfen vor dem Essen geben muss. Letztlich gibt der Expertenrat schnell und einfach mehr Gewissheit zu vielen Themen von Schwangerschaft bis U-Untersuchungen. Und wenn der Husten zum Glück keine Bronchitis ist, wird es doch ein entspannter Samstagabend. Ohne Sorgen, mit Sicherheit.

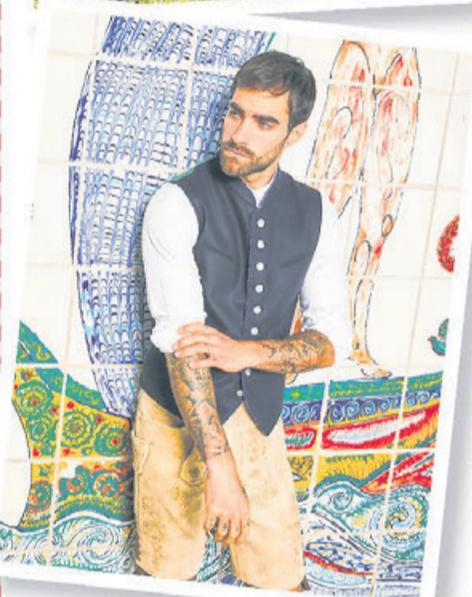
Arztpraxis zu? Ihr medizinisches Info-Telefon hilft.

Unsere Fachärzte und medizinischen Experten beraten AOK-Versicherte jederzeit kostenfrei am Telefon: 0800 1 265 265. Für ein gesünderes Bayern.

www.aok.de/bayern/medinfo

Einfach nah. Meine AOK.

Einfach Leben.
Einfach Tracht.



Hembergers
TRACHT & ZEITLOS

Mühlfelder Str. 20
82211 Herrsching
Tel.: 08152 999 02 99
www.trachtundzeitlos.de

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag
9-12.30 Uhr und 14-18 Uhr
Samstag 9-14 Uhr

„Der Mittelstand ist die Lebensader der Region“

Interview mit Christoph Winkelkötter, Geschäftsführer von der Gesellschaft für Wirtschafts- und Tourismusedwicklung im Landkreis Starnberg

Die Region um den Starnberger und Ammersee ist von einer dynamischen und starken Wirtschaft geprägt. Wir wollten von Christoph Winkelkötter, Geschäftsführer der Gesellschaft für Wirtschafts- und Tourismusedwicklung (gwt) wissen, wie er die derzeitige Situation einschätzt.

Herr Winkelkötter, wie geht es der Wirtschaftsregion Starnberg-Ammersee?

Christoph Winkelkötter: In den letzten Jahren hat sich die Region sehr positiv entwickelt. So ist die Zahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten deutlich gestiegen wie auch die Einnahmen aus der Gewerbesteuer. Positiv ist, dass der Landkreis nicht nur von einem Wirtschaftszweig abhängig ist, sondern viele zukunftsorientierte Branchen hier ansässig sind wie Luft- und Raumfahrt, Medizintechnik, Nahrungsmittel und auch das Handwerk. Krisenfester als andere Regionen ist der Landkreis auch deshalb, weil es einen guten und gesunden Mix aus Produktions- und Dienstleistungsbetrieben gibt.

Wie sieht es mit dem Mittelstand aus?

Der Mittelstand ist die Stütze der Region. Die meist inhabergeführten Unternehmen haben sich oft in ihrem Bereich zu „hidden champions“, sprich zu kaum bekannten Weltmarktführern, entwickelt. Im Rahmen der Wirtschaftskrise waren es gerade sie, die im Gegensatz zu vielen anderen global agierenden Unternehmen nicht sofort ihre Mitarbeiter entlassen haben, sondern beispielsweise durch das Kurzarbeitergeld die Schwächephase überbrücken konnten. Dadurch konnten diese Unternehmen die darauf folgende Aufschwungphase nutzen und erfolgreich agieren. Viele Unternehmerinnen und Unternehmer identifizieren sich außergewöhnlich stark für und mit der Region. Diese Verbundenheit mit der Region sorgt auch dafür, dass Unternehmen vor Ort bleiben und nicht an eventuell günstigere Standorte ziehen.

Gibt es ausreichend Möglichkeiten der Erweiterung?

Jede Woche erreichen die gwt ein bis zwei Anfragen heimischer Unternehmen, die aufgrund von Expansion oder anderer Gründe ihre angestammten Flächen verlassen müssen. Wir haben es in den letzten Jahren immer wieder geschafft, Flächen in der Region zu vermitteln. Leider gelingt das nicht bei allen Unternehmen. Die Verfügbarkeit von Gewerbeflächen ist ein Problem. Wir versuchen Lösungen zu finden und sind im Kontakt mit Grundstückseigentümern, die noch Flächen haben. Ein weiteres Problem ist, dass die Unternehmen Grundstücke kaufen und nicht

mieten möchten. Hier kommt unsere Beratung zum Zuge. Oftmals ist nur die Option „Miete“ eine Lösung.

Und wie sieht es mit Wohnraum aus?

Die geringe Verfügbarkeit von adäquaten Wohnraum für die Mitarbeitenden ist ein weiteres Problem. Gerade diejenigen, die nicht im oberen Gehaltssegment liegen, können sich den Wohnraum bei uns nicht leisten. Da verwundert es nicht, dass nur 18 Prozent der Arbeitsplätze von Einheimischen besetzt werden. Dieser Wert hat sich in den letzten Jahren sogar verschlechtert.

Warum ist der Mittelstand so wichtig?

Die mittelständischen Unternehmen sind die Lebensader der Region. Auf der einen Seite generieren sie Gewerbe- und Einkommenssteuereinnahmen, von denen die Region sehr gut lebt – auf der anderen Seite prägen die Unternehmen das Bild der Region: Eine Region mit vielen innovativen

und zukunftsgerichteten Unternehmen, die oft weltweit erfolgreich sind. Mittelständische Unternehmen identifizieren sich mehr mit den Werten einer Region als Ableger von transnationalen Konzernen. Dies ist mit ein Grund dafür, dass es uns im Landkreis Starnberg so gut geht.

Wie unterstützt die gwt?

Das Team der gwt hält engen Kontakt zu den Unternehmen. Unsere Aufgabe ist es, nicht nur da zu sein, wenn es Probleme gibt, sondern im ständigen Austausch mit den Unternehmen zu sein. Nur dann erfahren wir frühzeitig von möglichen Problemen. Durch den engen Kontakt wissen wir dann, was die Firmen suchen, wo die Mitarbeiter herkommen und welche Standorte bevorzugt werden. Wir stellen die Kontakte zwischen Vermietern und Verkäufern beziehungsweise zu Maklern und Projektentwicklern. Großer Vorteil der gwt ist das engmaschige Netzwerk. Bisher konnten wir fast immer eine Lösung finden.

Interview: Patrizia Steipe



Christoph Winkelkötter, Geschäftsführer der Gesellschaft für Wirtschafts- und Tourismusedwicklung (gwt). (Anm. d. Red.: Das Interview mit Christoph Winkelkötter haben wir vor den Ereignissen um die Corona-Krise geführt.)
Foto: Thomas Marufke

Betten Merk in Wielenbach

Ein Beispiel ist das Fachgeschäft Betten Merk in Wielenbach. Das familiengeführte Unternehmen gibt es bereits seit 125 Jahren. Die Firma setzt auf hochwertige Schlafsysteme, Bettgestelle, Qualitätsbettwäsche, Decken, Kissen sowie Frottierware und Nachtwäsche. Außerdem finden Kunden ausgewählte Accessoires für den Wohnbereich. Es ist der Service und die kompetente Beratung, für die das Fachgeschäft in der Region bekannt ist. Ein besonderes Angebot, vor allem für Kunden, denen Nachhaltigkeit und ein gesundes Wohnen wichtig sind, ist die Bettfedernreinigung. Dabei werden Federn und Daunen von Kissen und Zudecken ganz ohne Chemie und nur mit Wasserdampf gereinigt.

Bäckerei Benedikter in Andechs

Seit 1641 wird im „Goribäck“, wie das Haus mit Backstube und Ladengeschäft im Andechser Ortsteil Erling seit jeher heißt, gebacken. Seit 1897 ist das Haus im Besitz der Familie Benedikter. 1990 hat Bäckermeister Christoph Benedikter die Bäckerei übernommen. Ab zwei Uhr morgens steht er mit seinem Team in der Backstube, in der es noch einen traditionellen Holzofen gibt. Jeden Tag werden hier in Handarbeit

Unternehmen mit Tradition

Die vielen Betriebe, die oft über Generationen in Familienhand sind, haben zum Erfolg der Region beigetragen

Geschickte Geschäftsleute, bodenständige Unternehmer und, wenn es sein muss, auch Überlebenskünstler: Viele Familienunternehmen und Traditionsbetriebe hierzulande beweisen sich tagtäglich in der einen oder anderen Rolle. Auch hier in der Region: Durch ihr besonnenes und auf langfristiges Wirken ausgelegtes Handeln gelingt es diesen tragenden Säulen der Wirtschaft, auch schwierige Zeiten zu meistern, gedankt wird es ihnen von besonders treuen Kunden. Hier ein paar Beispiele:

aus hochwertigen regionalen Zutaten und ohne künstliche Zusatzstoffe Brote, Brezen, Semmeln, feine Backwaren und Kuchen hergestellt. Die über 20 Sorten Brot schmecken übrigens nicht nur den Kunden. Im vergangenen Jahr konnte die Bäckerei den Bayerischen Staatsehrenpreis für das beste Brot in Empfang nehmen.

TSC Immobilien Consulting in Starnberg

Seit rund 25 Jahren hat sich TSC Immobilien Consulting in Starnberg einen Namen

im Bereich der Vermietung und des Verkaufs exklusiver Wohnungen und Häuser gemacht. Kompetente Betreuung, Diskretion und die qualifizierte, seriöse Markteinschätzung sind Stärken des Unternehmens. Dank des guten Netzwerkes, der Mitgliedschaft im Immobilienverband Deutschland IVD und Kooperationen mit überregionalen und lokalen Maklerunternehmen gelingt es immer wieder, Objekte mit besonderem Charme und einer ansprechenden Architektur in guter Lage anzubieten. Ein weiterer Geschäftszweig ist die Vermittlung von Ferienhäusern

an der Cote d'Azur, in der Toskana und in Kitzbühel. Der Erfolg spiegelt sich in diversen Auszeichnungen wider. Seit 2012 wurde TSC jährlich von Europas größtem Immobilienmagazin „Bellevue“ als „Best Property Agent“ ausgezeichnet.

Hembergers Tracht & Zeitlos in Herrsching

2015 hat Monika Hemberger in Herrsching ihr Trachtengeschäft „Hembergers Tracht & Zeitlos“ eröffnet. Vom Waschdirndl für den Alltag, bis zum festlichen Seiden-dirndl, dem Trachtenrock, Lederhosen, bis zum Janker finden Frauen, Männer, aber auch Kinder ihre Lieblingsstücke für den zünftigen Auftritt. Natürlich alles mit passenden Accessoires. Die Kunden schätzen die herzliche und ehrliche Beratung von Monika Hemberger und ihrem Team. Begonnen hat das Ganze bei Mutter Anneliese Hemberger, die im Andechser Hotel zur Post „Annelieses Trachtenladerl“ geführt hatte. Zum 20-jährigen Bestehen eröffnete Tochter Monika das Herrschinger Geschäft. Nach fünf erfolgreichen Jahren hat es sich so gut etabliert, dass Anneliese Hemberger die Trachten komplett an ihre Tochter übergibt und mit Sohn Eugen in den Räumen des ehemaligen Trachtenladens „Hembergers Frühstückscfé“ eröffnet. *pst*

ANZEIGE



ehrlich.



lecker.

Seit 2017 bietet die Starnberger Eiswerkstatt am Kirchplatz im Herzen Starnbergs echt hausgemachtes Eis an.

Mit den mobilen Eisvittrinen der Eiswerkstatt kann man das leckere Eis jetzt auch auf Veranstaltungen servieren.

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier – die Anlässe sind so vielfältig wie die Eiskreationen der Eiswerkstatt.

Im Sommer besonders beliebt: Das erfrischende Zitrone-Basilikum-Sorbet der Eiswerkstatt – auch gerne genossen als Aperitif mit Sekt oder als Cocktail mit Gin.

ehrlich. lecker.



Weitere Informationen unter:
www.starnberger-eiswerkstatt.de/eis-catering/



Herbert Schwarz von der Energie- und Umweltberatung des Landratsamtes Starnberg.
Fotos: Privat

„Energiewende kann noch geschafft werden“

Wie sieht es mit dem Klimaschutz im Landkreis Starnberg aus?
Wir sprachen mit Herbert Schwarz von der Energie- und Umweltberatung des Landratsamtes

Herr Schwarz, was wurde im Landkreis beim Klimaschutz bereits erreicht?

Herbert Schwarz: Seit 2014 werden Sanierungstreffs in den Gemeinden angeboten, bei denen Hausbesitzer individuell informiert werden, wie sie ihr Eigenheim energetisch sanieren können. Informieren kann man sich unter www.sanierungstreff.de. Seit 2015 gibt es den Klimapakt und einen dazugehörigen Maßnahmenplan. Viele

Gemeinden haben sich angeschlossen und verpflichten sich zur Umsetzung von drei relevanten Maßnahmen jährlich. Weitere Infos gibt es unter www.lk-starnberg.de/klimapakt. Der Landkreis Starnberg ist seit Ende 2019 Fairtrade-Landkreis. Fairer Handel und bewusster Konsum sind wichtige Bestandteile von Nachhaltigkeit. Beides wird in den Umweltleitlinien und im Umweltmanagement des Landratsamtes berücksichtigt. Seit 2018 gibt es eine landkreisweite Solar-

kampagne, ein Kooperationsprojekt mit dem Verein Energiewende Landkreis Starnberg. Dazu läuft gerade ein Wettbewerb (www.lk-starnberg.de/solarheldinnen). Die Solarkampagne zeigt, dass man mit positiven Initiativen die Menschen motivieren kann.

Welche Maßnahmen für den Klimaschutz wurden umgesetzt?

Liegenschaften des Landkreises werden energieeffizient saniert und errichtet.

Zum Beispiel wurden das Staatliche Berufliche Zentrum Starnberg und die Fünfseenschule energetisch saniert und beim Neubau des Gymnasiums Herrsching laufen die Planungen auf dem energetisch modernsten Stand. Der Neubau der Personalwohnungen in Söcking soll in Holzbauweise erfolgen. Außerdem wird es eine große Fotovoltaikanlage auf dem Landratsamt-Anbau mit überwiegender Eigenstromnutzung geben. Auch beim Ausbau des Öffentlichen Personennahverkehrs (ÖPNV) investiert der Landkreis Starnberg vorbildlich in engere Taktung und Expressbusse. Das erleichtert es den Menschen, das Auto stehen zu lassen. Zudem gibt es eine Förderung für Umweltbildung und globales Lernen in Schulen und Kitas: www.lk-starnberg.de/umweltbildung.

Was sind die größten Probleme?

Das ist die Komplexität des Themas, an der Politik wie auch Gesellschaft oft verzweifeln. Unterschiedliche Interessen prallen aufeinander. Gute Ansätze werden zunichte gemacht wie bei der Solareinspeisekürzung oder der 10-H-Regelung bei der Windkraft. Außerdem verunsichern die ständigen Änderungen bei den Förderungen.



Wir machen IT.
Ganz einfach!

Hardware | Zubehör | Software | Beratung | Reparaturen | Support ...
Öffnungszeiten Laden: Montag-Freitag 14.00-18.00 Uhr

Stoll Computersysteme GmbH | Die IT-Experten
Starnberger Str. 17 | 82131 Gauting
T 089-550 608-0 (9-18 Uhr)
info@stallcomputer.de | www.stallcomputer.de

Die IT-Experten
stoll

Bewegt sich etwas bei der Bevölkerung?

Das Klimapaket der Bundesregierung vom Dezember 2019 lässt hoffen: Die angekündigte Einführung der CO2-Bepreisung ab 2021 wirkt schon jetzt. Eigenheimbesitzer wollen die Heizung tauschen und setzen sich ernsthaft mit erneuerbaren Lösungen auseinander. Wir merken das in den Beratungen, die jetzt oft ausgebucht sind, Vorträge sind überfüllt und es gibt Wartelisten. Das Interesse ist groß.

Kann die vom Kreistag beschlossene Energiewende geschafft werden? Der Landkreis soll ja bis zum Jahr 2035 energieautark werden.

Wenn bundes- und landespolitische Rahmenbedingungen stimmen und alle – Bürgerschaft, Unternehmen und öffentliche Verwaltungen – mitmachen, wäre es zwar sportlich, aber bis 2035 noch zu schaffen. Mit den vorhandenen Technologien und dem Dreiklang aus Suffizienz (Sparen, Genügsamkeit), Effizienz und erneuerbare Energien wäre es möglich. Es hat seinen Preis, aber die Folgen der Klimaerwärmung kommen uns sicher teurer zu stehen.

Eines sollte uns allen klar sein: Die Lebensqualität in unserem Landkreis können wir nur erhalten und stärken, wenn wir die Menschen für einen achtsamen und verantwortungsvollen Umgang mit den Lebensgrundlagen gewinnen.

Was kann jeder Einzelne für den Klimaschutz tun?

Auf Tipps hierzu verweise ich gerne auf www.co2fasten.wordpress.com.

Was gibt es von Seiten des Landkreises für Förder- und Unterstützungsangebote beziehungsweise Aktionen und Projekte?

Der Landkreis selber hat kein Förderprogramm, aber einige unserer Kommunen. Eine Übersicht aller Fördermöglichkeiten gibt's unter www.lk-starnberg.de/energiefoerderung. Darüber hinaus gibt es wie gesagt viele Beratungsangebote und Initiativen.

Interview: Patrizia Steipe



Das Landratsamt Starnberg mit einem Info-Stand bei einer Schüler-Demonstration.

Schätze **Museum Starnberger See**
13.03.–30.08.2020
schauen

Di-So 10:00–17:00
an Feiertagen geöffnet
Possenhofener Straße 5
82319 Starnberg
info@museum-starnberger-see.de





Foto: Adobe Stock

Gesucht ... gefunden!

Ob in der Stadt oder auf dem Land: Der Besuch des Osterhasen ist für Kinder und nicht wenige Erwachsene hoffentlich auch heuer wieder ein Riesenspaß mit Nasch-Freuden

Es ist einer der Höhepunkte des Frühlings – die meisten Kinder und nach wie vor viele Erwachsene freuen sich auf die leckeren Spezialitäten, die Ostern mit sich bringt. Die man aber eigentlich erst suchen muss, denn sonst macht es halb so viel Spaß, sie zu

genießen. Ob auf dem Dachboden, im Keller, hinterm Hollerbusch im Garten oder im hintersten Winkel des Schuppens: Ist das Osternest nach fiebriger Suche gefunden, teilen sich die Beschenkten auf in die, die sich alles liebevoll einteilen und die, die am liebsten alles auf

einmal verzehren möchten. Letztere sind eher zu bedauern, sind für sie die Genüsse doch viel zu schnell vorbei ...

Echte Osterkörbe enthielten früher auf dem Lande bunte Eier, Kuchen, Gebäck, ein gebackenes Osterlamm, einen Osterfladen und manchmal auch Schinken, Speck und Butter. Diese Osterbräuche haben eine jahrhundertealte Geschichte, sowohl christlichen als auch heidnischen Ursprungs. Diese wird auch heute noch erzählt – unter anderem von Konditoren und Pralinenmachern mit ihren handgefertigten süßen Ostereier-Spezialitäten. Den Spitzenplatz in der „süßen Hitparade“ lassen sich die klassischen Ostereier nicht nehmen. Es ist nicht Form oder Farbe, die das Osterei zum Symbol haben werden lassen, sondern das Ei selbst. Alle Völker des Altertums – Ägypter, Perser, Griechen und Römer – betrachteten das Ei als Zeichen von Leben und Auferstehung. Und die ersten Christen brachten es mit der Auferstehung Christi in Verbindung. Für die bunte Palette der Ostereier lassen Konditoren und Schoko-Spezialisten ihrer Fantasie und Kreativität freien Lauf. Der Bogen reicht dabei von kleinen Ostereiern aus massiver Kuvertüre, über Eier mit Nougat-, Marzipan- oder Krokantfüllung bis hin zu den aromatischen Trüffeleiern mit Likör-, Weinbrand oder Champagnernote.

Die Krönung des Konditorenfachs sei, so der Deutsche Konditorenverband, jedoch das große Präsent: Die Schale aus feinsten Kuvertüre wird handgegossen, hinein kommt ein erlesenes Pralinenpotpourri, österliche Motive und Dekoelemente werden aufgebunden – aufwendiger und exklusiver kann Ostern kaum sein! Er steht als unangefochtene Nummer zwei auf den Ostertischen. Ob aus Kuvertüre

gegossen oder aus Marzipan modelliert, sitzend, lachend oder gar motorradfahrend, in Miniaturausführung oder in seiner vollen Größe, eins haben die Osterhasen gemeinsam: Das Osterbrauchtum traut ihnen die hohe Kunst des Eierlegens zu. Verfolgt man die Spuren des Hasensinnbildes vom Altertum bis hinein in das 18. Jahrhundert, dann löst sich das „biologische Rätsel“ vom Hasen und dem Ei auf. Seit alters her ist der als Frühlingstier bekannte Hase ein Sinnbild für Liebe, Fruchtbarkeit und sinnliche Lebensfreude. Dass er schließlich zu den bekannten Ehren kam, lag an dem Willen von Kirchenvätern, das Frühlings- und Fruchtbarkeitsfest der Germanen in das christliche Fest Ostern einmünden zu lassen. Ein „Fruchtbarkeits-Idol“ war schnell gefunden (der Hase), und wenn man den volkskundlichen Erklärungen Glauben schenkt, wurde ihm dann später noch ein passendes Symbol, nämlich das Ei, zugeordnet. Die traditionelle Osterfigur Hase & Co. hat im Laufe der Zeit natürlich auch Konkurrenz bekommen. Hier spielten vor allem die regionalen Brauchtümer eine entscheidende Rolle. Das Lamm, nach traditionellen Rezeptanleitungen aus einer leichten Sandmasse in einer Metallform ausgebacken und dann mit Puderzucker eingestäubt oder mit zarter Kuvertüre überzogen, ist dabei noch den überregionalen Osterfiguren aus der Konditorei zuzuordnen. Zu dem Hahn in Thüringen und Niederbayern, der Henne im Rheinland gesellte sich auch der Fuchs um Minden und der Mark Brandenburg, die in den vielfältigsten gestalterischen Interpretationen in den regionalen Konditoreien auch heute noch die alte Ostertradition dokumentieren.

Echt Benedikter. Echt gut.

So schmeckt Ostern.

Von Osterfladen bis Osterlamm. Wir fertigen für Sie unverwechselbaren Genuß ohne künstliche Zusatzstoffe. Mit viel Leidenschaft, Erfahrung und von Hand in unserer eigenen Backstube. Lesen Sie mehr unter: www.baeckerei-benedikter.de

Mitarbeiter für den Verkauf gesucht!

BENEDIKTER
Traditionsbäcker seit 1641

Andechser Str. 25 | 82346 Andechs | T. 08152-1291

Was hilft gegen „Hicks“?

Oft lästig, meist harmlos – Hausmittel und Tricks lassen den Schluckauf aufhören

Kaum hat die Lesung angefangen, worauf das Publikum bereits langmütig gewartet hat, ist auch er da: Den Schluckauf wird Lothar Frohwein, der „bedeutendste Lyriker der Gegenwart“ erst wieder los, als ihn Heinrich Lohse nach seiner Mittagsmahlzeit fragt. Diese wunderbare Szene aus Loriots Komödie „Pappa ante portas“ zeigt überdeutlich, dass ein Schluckauf immer zur Unzeit kommt. Und er mag lästig sein, doch in fast allen Fällen ist er harmlos und verschwindet schnell wieder. Dabei können diverse, teilweise skurril anmutende Hausmittel helfen. Verursacht wird ein Schluckauf durch plötzliches Verkrampfen des Zwerchfells, das zwischen Bauch- und Brusthöhle liegt. Dabei aktiviert der Zwerchfellnerv (Nervus phrenicus) die Zwerchfellmuskeln – in der Folge schließt sich reflexartig die Stimmritze zwischen den Stimmbändern. Die Luft in der Lunge kann nicht vollständig ausgeatmet werden, und die von außen einströmende Atemluft stößt gegen die geschlossenen Stimmbänder. Es kommt zum

typischen Hicksen, das meist innerhalb weniger Minuten von selbst aufhört. „Meist bleibt die Ursache von vorübergehendem Schluckauf ungeklärt. Als Auslöser werden ganz alltägliche Dinge oder Situationen angenommen, zum Beispiel, wenn zu schnell gegessen oder getrunken wird, kohlen-säurehaltige Getränke konsumiert werden oder wenn Speisen und Getränke sehr heiß oder sehr kalt sind“, sagt Dr. Astrid Maroß, Ärztin im AOK-Bundesverband. Auch psychische Einflüsse wie Stress, Aufregung oder Erschrecken kommen als Ursachen infrage. Den ersten Schluckauf haben Menschen übrigens schon im Mutterleib. Um die Lungenentwicklung zu unterstützen, unter-



Foto: AOK Medienservice

nimmt das Ungeborene erste Atemübungen: Bei maximaler Atembewegung erfolgt der Verschluss der Stimmritze, was manchmal zu Hicksen führen kann. Gegen akuten Schluckauf gibt es jede Menge Hausmittel. So kann man beispielsweise ein Glas Wasser trinken oder mit Wasser gurgeln, auf die Augäpfel drücken, Niesen provozieren, die Knie eng zur Brust ziehen oder die Luft anhalten. Belieb-

ist auch, sich heftig erschrecken zu lassen oder an sieben Männer mit Glatze zu denken, weiß der Volksmund. „Der Hintergedanke ist ganz einfach, die Konzentration auf etwas anderes zu lenken und Zeit zu gewinnen, bis die Beruhigung von selbst eintritt. Andere Methoden produzieren einen Reiz zum Beispiel an den Nerven der Rachenhinterwand, um in die nervale Regulation einzugreifen“, so Medizinerin Maroß. In aller Regel verschwindet das lästige Hicksen ohnehin wieder. Hält der Schluckauf über viele Stunden oder gar Tage an, sollte die Ursache ärztlich abgeklärt werden. Er wird jedoch nur in sehr seltenen Fällen chronisch. Auslöser für einen länger andauernden Singultus können zum Beispiel zu viel Alkohol, ein Medikament, Magen-/Darm- oder Stoffwechselerkrankungen sein, aber auch eine vorausgegangene Operation oder eine Störung im zentralen Nervensystem. Mögliche Warnzeichen bei anhaltendem oder immer wiederkehrendem Schluckauf sind zusätzliche Beschwerden wie Müdigkeit, Gewichtsverlust oder Schwellungen im Halsbereich. Sie deuten ebenfalls auf eine Krankheit als Ursache hin. Lässt sich der Grund für einen andauernden Schluckauf nicht klären oder beheben, können Atem- und Verhaltenstherapien oder eine medikamentöse Therapie versucht werden.

EINES DER ORIGINELLSTEN GESCHÄFTE IM WÜRMTAL

Wein & Geist hat Joachim Heinzelmann vor 30 Jahren sein Geschäft in Gauting, Starnberger Straße 15 und 15 A genannt.

Das Geschäftsprinzip von Joachim Heinzelmann, das auch so heißen könnte: EHRlich WÄHRT AM LÄNGSTEN und natürlich IN VINO VERITAS. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, kommen ihm seine jahrzehntelangen Kontakte in der Branche zu Gute. Bei der Auswahl seines Sortiments legt er größten Wert auf ein überzeugendes, im besten Falle „unschlagbares“ Preis-/Qualitätsverhältnis, getreu dem Motto: „Guter Wein muss nicht teuer sein“. Um diesen Ansatz noch zu untermauern, hat Joachim Heinzelmann vor einigen Jahren ein Ladengeschäft nebenan (Starnberger Straße 15 A) gemietet. Er führt dort ein Sortiment zwischen 3,50 und 7 Euro und nennt die Abteilung WEIN SAU GÜNSTIG. Eine lebensgroße Dekosau weist am Eingang darauf hin. Zusätzlich bot sich in den dazugemieteten Räumen die Mög-

lichkeit, einen stilvollen, gemütlichen Proben- und Seminarraum einzurichten, der sich inzwischen bei den Kunden großer Beliebtheit erfreut. Demnächst werden dort die ersten hochgelobten Weine des Jahrgangs 2019 zu verkosten sein. Erkundigen Sie sich nach den Terminen oder schauen Sie doch einfach einmal bei Wein & Geist vorbei. Bei dieser Gelegenheit können Sie auch das weitere reichhaltige Sortiment über Wein und Geist hinaus entdecken – wir freuen uns auf Ihren Besuch!



RAUS AUS DER KRISE REIN ZU WEIN&GEIST SOWEIT MÖGLICH...

Wie bewältigen wir diese fiese, miese Viruskrise? Wir gönnen uns mal etwas Gutes, denn das verhilft uns guten Mutes auch diese Krise wegzustecken, doch merke: Hamsterkäufe sollten schmecken!

Wie soll sich denn die Laune heben, geht der Hamsterkauf daneben – man sitzt zu Haus mit lauter Sachen, die einem keine Freude machen – zu schnell gekauft, vor allem billig, der Geist war schwach, das Fleisch war willig.

Doch ist's der Geist, der helfen kann, mit 40% und mehr, weil dann wird das Virus gut bekämpft, was das Risiko stark dämpft, dass es dem Virus noch gelingt, dass es auf uns überspringt.

Hier schreibe ich es jetzt ganz dreist: nur wir sind der Spezialist beim Geist, was ja der Name schon beweist um den unser Geschäftszweck kreist. Wir kümmern uns auch um Hamsterkäufer und der reimt sich bestens auf ...Überläufer...

...und nicht auf das, was Sie jetzt dachten, denn der billige Reim ist zu verachten, weil wir, das Team von WEIN&GEIST, wissen genau was Verantwortung heißt. Es ist nur der Genuss den wir genießen –

ER HILFT UNS DURCH DIE GROSSEN KRISEN!

Ihr Joachim Heinzelmann,



WEIN & GEIST
+ WEIN SAU GÜNSTIG
Joachim Heinzelmann
Starnberger Straße 15/15 A
82131 Gauting
Telefon 0 89 / 8 500333

- ★ Weine
- ★ Spirituosen
- ★ Champagner
- ★ Sekt
- ★ Geschenkboxen
- ★ Preisvergleich

ÖFFNUNGSZEITEN:
Di. + Mi. 9–12.30
und 14.30–18 Uhr
Do. + Fr. 9–12.30
und 14.30–19 Uhr
Sa. 9–13 Uhr

30 JAHRE WEIN&GEIST – 30 % RABATT

auf unsere beiden Weine des Monats März/April

2018 Portada Winemakers Selection

Dieser Wein kommt aus dem Weinanbaugebiet Lissabon und bietet einen jugendlich-fruchtbigen Trinkgenuss.

0,75 l statt € 6,95

im März/April
nur € 4,85



2016 Portada Reserva

Der gereifte Bruder hat mehr Tiefgang und ist als Solist und ebenso gut als Essensbegleiter einsetzbar z.B. zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch, Eintöpfe aller Art, sowie zu Tapas, Käse und Schinken

0,75 l statt € 8,80

im März/April
nur € 6,15



Eines für alles

In spätestens acht Jahren soll das Viertel „moosaik“ im Starnberger Norden fertig sein – es wird Wohnen, Arbeiten auf Leben auf außergewöhnliche Weise verbinden

Wohnen, Arbeiten, Freizeit und Verkehr – das sind die vier Hauptfunktionen einer Stadt. Dies war schon 1943 so, als der berühmte, schweizerisch-französische Architekt Le Corbusier in seiner „Charta von Athen“ die Forderungen für die sogenannte funktionale Stadt – Vorbild für den Wiederaufbau der kriegszerstörten Städte in Europa – formulierte. Und das ist auch beim modernen, nachhaltigen Quartier „moosaik“ so, welches voraussichtlich von Ende 2022 bis spätestens 2028 im Gewerbegebiet Nord in Starnberg gebaut wird. Dennoch wird hier alles etwas anders: Auf dem rund 35.000 Quadratmeter großen Areal zwischen Moosstraße und Petersbrunner Straße entsteht ein urbanes Quartier. Dieses zeichnet sich durch eine Mischung von Wohnraum, modernen Gewerbeflächen, Handwerk, Co-Working-Optionen etwa für die digitalen Nomaden, öffentlichen Einrichtungen wie eine Kindertagesstätte mit Hort, Räumen für Feuerwehr und Rettungsdienste sowie vielseitigen Kultur- und Freizeitangeboten aus. Das Besondere: Die Funktionen Wohnen und Gewerbe müssen im Gegensatz zum bisherigen Mischgebiet hier nicht gleich gewichtet sein; so kann etwa wie bei „moosaik“ das Gewerbe überwiegen. Zudem sind jeweils unterschiedliche Nutzungen einzelner Geschosse der Gebäude möglich. Es entspricht damit dem Leitbild einer Stadt mit kurzen Wegen, Arbeitsplätzen vor Ort und einer guten sozialen Mischung, wie sie die seit



Rudolf (links) und Robert Houdek, Geschäftsführer des gleichnamigen Traditionsunternehmens und die treibenden Kräfte des Projekts. Foto: Christine Dempf

2017 im deutschen Bauplanrecht verortete Kategorie „Urbanes Gebiet“ definiert. Jene ist die Antwort auf die steigende Nachfrage nach Wohnraum in den Städten.

Die „funktionale Stadt“ hingegen entkoppelte und trennte damals die vier Hauptfunktionen einer Stadt. „Das war wiederum eine Antwort auf die Folgen der Industrialisierung, die in den meisten großen Städten die Harmonie des alten, meist mittelalterlichen Stadtkerns zerstört hat“, erklärt der Architekt

Klaus Kehrbaum, Vorstand der „Kehrbaumarchitekten AG“ in München. „In vielen italienischen Städten dagegen findet man die Bereiche Wohnen, Arbeiten und Freizeit noch heute im Stadtkern vereint. Mitunter waren früher sogar Gewerbe, Wohnen und Vermieten quasi in einem Gebäude übereinander gestapelt.“

Ein Stück dieser alten Tradition will Kehrbaum nun auch in das derzeit ziemlich trostlose Areal mit seinen aus den 1960er-Jahren stammenden, ehemaligen Produktionshallen und dem seit Jahrzehnten leerstehenden Wohnheim der Firma Houdek bringen. Zudem wird so auch in Starnberg dringend benötigter und bezahlbarer Wohnraum geschaffen. Ein Teil davon soll auf das geförderte Wohnen entfallen. Denn nur ein Viertel der 52.000 sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten im Landkreis Starnberg wohnt ebenfalls vor Ort.

Außerdem erschwert der Mangel an günstigen und attraktiven Wohnungen die Suche nach entsprechendem Personal sowie Auszubildenden. „Wir haben hier München

als großen Konkurrenten. Da muss man als regionaler Standort vor den Toren hinsichtlich Wohnen, Arbeiten und Freizeit schon etwas bieten, um gute Mitarbeiter zu bekommen“, sagt Robert Houdek, Geschäftsführer der „Rudolf und Robert Houdek GmbH“ in Starnberg. Das 1926 gegründete und seit 1949 in Starnberg ansässige Traditionsunternehmen hatte Ende der 1990er-Jahre die Produktion nach Oberfranken verlagert; Firmensitz sowie Marketing und Vertrieb befinden sich jedoch weiterhin in Starnberg an der Moosstraße. Spezialisten für das Marketing oder auch IT-Fachleute sind teilweise nur schwer zu finden. Und so hat er mit seinem Cousin Rudolf Houdek, mit dem er gemeinsam die für ihre heißgeräucherte Salamispesialität Kabanos berühmte Firma führt, gehandelt: Als Eigentümer des Areals im Starnberger Moos planen und erschaffen sie jetzt gemeinsam mit dort ebenfalls ansässigen, kleineren Nachbarfirmen ihr verbindendes, urbanes Quartier „moosaik“. In dieses werden auch die bisherigen produzierenden Betriebe des jetzigen Gewerbegebietes integriert.

Zwar liegt urbanes Wohnen im Trend, während die Attraktivität des ländlichen Raumes abnimmt. Doch sucht der Städter dabei zunehmend den Kontakt zur Natur. „Da haben wir mit der direkten Nähe zum Naturschutzgebiet, dem Würm-Biotop, und zum Starnberger See wirklich eine ideale Lage“, betont Houdek. Diese einzigartige Natur sowie der Charakter von Starnberg spiegeln sich zudem im Entwurf des Architekten Kehrbaum wider: Holzstege und Bootshäuser der Wassersportsiedlung etwa finden sich da in adaptierter Form genauso wieder wie Birken, Kiefern, Gräser, Moos und Farne als Reminiszenz an das nahe gelegene Moos. Auf die besondere Nähe zum Wasser verweisen im neuen Stadtgebiet Bächlein, ein Kanal, künstlich angelegte Pflützen sowie die elegant geschwungene Brücke über



RENAULT
Passion for life

Autohaus Heinrichs
Renault-Service

www.renault-heinrichs.de

Am Römerstein 16 • 82205 Gilching-Argelsried
Telefon: 0 81 05 / 2 38 37 • Fax: 0 81 05 / 2 57 99

**WIR HABEN
EIERLEI ZU OSTERN!**



Clement
chocolat

Bahnhofstraße 25 in 82347 Bernried • Hackenstraße 3 in 80331 München
www.clement-chocolat.de



Der Architekt Klaus Kehrbaum vor den ehemaligen Produktionshallen der Firma Houdek. Auf diesem Areal wird ab Ende 2022 das von ihm entworfene Quartier „moosaik“ entstehen.

Foto: Marcus Schlaf

die Münchener Straße. Sogar Wasserspeicher gibt es auf den Häuserdächern. Diese werden nämlich begrünt und fangen so das Regenwasser auf: „Dadurch wird das Wasser zurückgehalten und gelangt nicht in den schon recht feuchten Boden, der durch die Lage am Moos ohnehin eine Pfahlbauweise für das Quartier erfordert“, sagt Kehrbaum, der mit seinem Team gerade das Stadtzentrum von Geretsried neu gestaltet. Reizvolle Sichtachsen, große Glasflächen, bewusstes Höhenspiel bei den Gebäuden, sogenannte Vorhangfassaden als Außenwandverkleidungen, Vor- sowie Rücksprünge garantieren eine belebte Architektur. Zudem wird es in den Innenhöfen, auf den Terrassen, an den Wegen, auf den Plätzen des sternförmig angeordneten Quartiers überall Pflanzen und Bäume geben. Auf diese Weise kehrt die Natur in das Areal zurück. „Sowohl den fließenden als auch den ruhenden Verkehr mit den Zu- und Abfahrten möchten wir außerdem in einer tieferliegenden Ebene aus Beton, im Souterrain, ansiedeln. Dadurch ist der obere Bereich, die Bel Étage, autofrei“, erläutert der Architekt. Das sei ein ähnliches Prinzip wie bei den Villen am Ufer des Starnberger Sees, die sich im 19. Jahrhundert wohlhabende bürgerliche Familien als Sommersitz erbauen ließen.

Oberirdisch im urbanen Quartier herrscht dann allerdings Holz als natürlicher Rohstoff vor: „Da gibt es keine Putzfassaden mehr, nur Holz. Die bestehenden Gebäude im Gewerbe-



gebiet werden vollständig abgebaut und recycelt“, sagt Kehrbaum, der bei „moosaik“ ausschließlich auf naturbelassene, ökologisch vertretbare Baumaterialien sowie eine langlebige Innenausstattung setzt. „Diese nachhaltige Ausrichtung des Konzeptes hat uns sofort angesprochen. Schließlich haben wir vor mehr als zwanzig Jahren als eine der ersten Firmen in unserer Produktion auf die regio-

nale Herkunft des verarbeiteten Fleisches aus artgerechter Haltung und natürliche Zutaten umgestellt“, erinnert sich Bauherr Houdek an das erste Treffen mit dem Architekten. Außerdem wird das neue, urbane Quartier ausnahmslos Solarenergie sowie Erd- und Wasserverwärme mit dem Ziel nutzen, maximale Eigendeckungs- und Eigennutzungsgrade zu erreichen.

Franziska Günther

So soll die Zukunft im Gewerbegebiet im Starnberger Norden aussehen: Blick von Norden zur Brücke.

Visualisierung: Kehrbaum Architekten



**Bowling im 5-Seen-Land:
16 Bahnen mit modernster Technik**

RESERVIERUNG

telefonisch:
08152 99 37 890

online:
www.bowling-islands.de



Bowling Islands

Dachsbogen 4
82346 Andechs
im Gewerbegebiet
Rothenfeld



**asiatisch-philippinisch genießen:
Essen und Trinken im Bistro und an den Bahnen**

**Bowling und Essen wie im Paradies
bei Bowling Islands in Andechs**

Oft werden wir gefragt, warum unser Bowling Center im philippinischen Stil gehalten ist? Die Frage ist einfach beantwortet: Zum einen sind wir „halb philippinisch, halb bayerisch“ und zum anderen lieben wir, neben unsere Heimat Bayern, die Philippinen und wollten etwas von dieser exotischen und entspannten Atmosphäre in unser Bowling Center bringen.

Beim Bowling ist aber nicht nur Entspannung sondern vor allem auch Spaß angesagt. Unsere moderne Inselwelt verfügt über 16 Bowlingbahnen mit den derzeit modernsten und effizientesten Pin-Stellmaschinen, erstklassige Lautsprecheranlagen und computerbasierte Lichtsteuerung.

So kann jeder, egal ob 7 oder 70, passionierter Bowler oder absoluter Neuling, mit Spaß bowlen. Wir bieten ein umfangreiches Programm an Inselabenteuern, wie beispielsweise Kindergeburtstage, Firmenfeiern, Party-Bowling oder Sonntagsfrühstück. Unser aktuelles Programm finden Sie unter www.bowling-islands.de.

Philippinisch ist auch unser Maskottchen der Koboldmaki. Er stammt von der Insel Bohol. Wie die meisten Bowler ist er nachtaktiv, außerdem hat er prima Bowlingpfoten! Der Maki gefällt besonders unseren kleinen Gästen.

Damit die auch maximalen Spaß haben, gibt es bei Bowling Islands sog. Bumper an allen Bahnen. Die können automatisch hochgefahren werden, wenn Kinder bowlen und dann wird jeder Wurf ein Treffer! Zudem haben wir auch viele leichte Bowlingbälle.

Besondere Einrichtungen bieten wir auch für Bowler mit Handicap, damit beispielsweise auch Rollstuhlfahrer unbeschwert bowlen können. Behindertengerechte Zugänge und Sanitäreinrichtungen sind selbstverständlich vorhanden.

In unserem Center herrscht dank Pollenfilter und Klimaanlage auch im Sommer eine sehr angenehme Atmosphäre. Wer also in den heißen Monaten eine Auszeit von Heuschnupfen und Hitze benötigt, kann bei Bowling Islands auch drinnen aktiv sein.

Und last but not least ein weiteres Highlight – unser Bistro Pinoy. Hier kocht die Chefin oft persönlich! Damit nicht nur das Bowlen sondern auch das Essen paradiesisch ist, bieten wir eine kleine Auswahl an ausgesuchten Gerichten an. Philippinisches ist dabei, aber auch für heimische Geschmäcker haben wird gesorgt. Dabei ist Frische unser oberstes Gebot und wir verwenden zum großen Teil Produkte aus der Region.

Genießen Sie die Stunden auf unserer Insel!

Deko, die jeder kann

Einfache Tipps für einen tollen Ostertisch

Die Lifestyle-Messen zu Beginn des Jahres haben es gezeigt: Bei der Osterdekoration ist das Motto „Anything Goes“. Von edel über poppig bis hin zu verspielt und naturnah – alles ist möglich. Warum dann nicht einfach gleich die Deko selbst in Angriff nehmen? Mit allem was gefällt, mit Dingen, die in jedem Haushalt zu finden sind und die mit einem schnellen Einkauf effektiv ergänzt werden können. Im Zentrum eines jeden Ostertisches steht natürlich das Ei. Und das kann man auch in seiner Gänze verwenden zum Fest. Den Inhalt natürlich für allerhand Leckereien, und den Rest zum Beispiel als witzigen Ersatz für die obligatorischen Teelichter. Hebt man beim Kochen und Backen die Eierschalen auf, säubert sie vorsichtig und lässt sie an der Luft trocknen, werden sie blitzschnell zum lustigen „Ei-Licht“: Wachsreste schmelzen, einen mit einem Zahnstocher fixierten Docht in die Eierschale geben, die Hälften zu zwei Dritteln befüllen und das Wachs erstarren lassen. Wer Lust hat, hartgekochte Eier zu färben, kann sie mit Färbestiften oder Permanentmarkern beschriften. So entstehen, schön auf eine Serviette auf den Teller gelegt oder in den Eierbecher gestellt, alternative Namenskärtchen für jeden Platz. Und apropos Eierbecher: Für diese kann man auch kleine Anzucht-Blumentöpfchen aus Ton oder Zink nehmen, um mal eine überraschende Alternative zu haben.

Blühender Osterbrunch

Ohne Blumen geht natürlich nichts zum Osterfest – es ist ja Frühling! Mit ein paar Dingen aus dem eigenen Garten sind all die Frühlingsgewächse vom Gärtner oder Fachmarkt ziemlich fix aufgepeppt. Und natürlich macht es auch Spaß, einfach mal bei einem Spaziergang die Augen offen zu halten: Stöckchen, Äste und ein paar Steinchen sind leicht mitgenommen und sorgen dann für Aha-Effekte in der österlichen Wohnung. Zum Beispiel indem kleine Reagenzgläser (hat der Apotheker oder Florist)

mit bunten oder transparenten Fäden an einem dicken Ast angebracht und mit kleinen Schnittblumen ausgestattet werden. Das können die ersten eigenen Primel-Blüten sein oder sogar ein paar kleine Winterlinge aus der Gartenecke. Der Ast macht sich gut in einer großen Vase auf dem Lowboard, oder, etwas kühner, gestützt von Vase zu Vase gelegt als Zentrums-Deko auf einem großen Tisch. Um Narzissen oder Traubenzhyazinthen ein schönes Zuhause zu geben, kann man auf Konservendosen zurückgreifen. Auswaschen, die Etikette lösen, mit bunten Servietten, festem Papier oder Stoffresten umwickeln und bekleben, eine Bastschnur drum herum – fertig. Wenn man die Topfblüher dann noch mit etwas Moos bedeckt, sieht das richtig stylisch aus. Auch die kleinen Pappschalen, in denen man die Tomaten im Supermarkt kauft, eignen sich perfekt als alternativer Blumentopf. Oft muss man sie nicht einmal verzieren. Einfach Blümchen hineinstellen und mit ein paar Kieselsteinen, Moos und Ästchen auffüllen. Toll sieht auch ein „Rasen“ aus Kresse auf dem Tisch aus. Die Kresse bekommt man ja auch in diesen Pappschälchen. Jeweils eine Seite des linken und rechten und beide langen Seiten des mittleren Schälchens abschneiden, die drei zusammenstellen und mit Ostereiern, Schokohäschen und Blüten ergänzen.

Upcycling für den Osterhasen

Manchmal tun uns ja die Christrosen aus dem Garten den Gefallen und blühen etwas länger. Eine davon mit ihrer weißen Blüte neben eine gelbe Narzisse gestellt, ergibt einen schönen Kontrast. Und selbst die ungeliebten Löwenzahnblüten können effektiv zur Osterdeko werden: Einfach ein Windlicht auf einen größeren Teller stellen und den Löwenzahn großzügig darum streuen – sieht fröhlich aus und hält die Zeit beim Essen locker durch. Sogar die ollen Topfuntersetzer aus dem schwedischen Möbelhaus bekommen zum

Osterbrunch einen neuen Job, denn Kork ist eines der Trend-Materialien im Moment. Die Untersetzer werden rundherum mit Hälften von Weinkorken beklebt, eventuell bemalt, und sind somit die perfekte Umrahmung für den großen Glaskrug, in den man auch mal einen üppigen Tulpenstrauß stellen kann. All die Eigenkreationen kommen besonders gut zur Geltung, wenn sie mit ein paar wertvollen oder liebgewonnenen Einzelstücken ergänzt werden. Zum Beispiel mit kleinen Hasenfigürchen aus Porzellan oder der Designer-Vase, die auch mal wieder ihren großen Auftritt verdient.

Was die Größe angeht: So vielfältig die Messe-Trends fürs Frühjahr waren, eines eint alle Deko-Styles: Voluminöse Statement-Stücke sind absolut angesagt. Wer also sein Sideboard noch mit extra großen Ostereiern oder den Eingang mit einem Hasen in XXL dekoriert, der ist zu Ostern 2020 absolut up to date.

Kai-Uwe Digel



Grün in der Tasse – eine nette Idee für den Ostertisch.

Foto: Villeroy & Boch



Krüger
Wärme & Wasser

**AUSSTELLUNG
BÄDER
& MEHR**

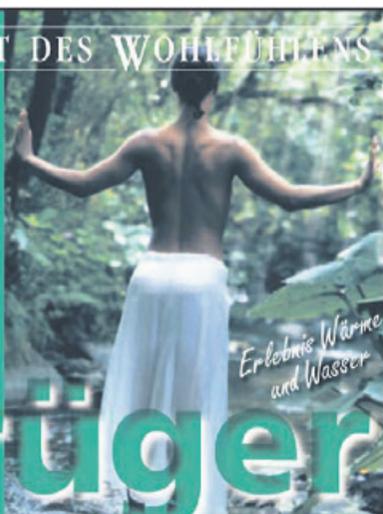
**Ihr Spezialist für
Heizung und Bad**

- Kundendienst
- Fachmarkt
- Energieberatung
- Planung und Ausführung
- Solar und Schwimmbad

Hellmut Krüger
Heizung Sanitär GmbH & Co. KG
Petersbrunner Straße 8 a
82319 Starnberg

Tel.: (08151) 901 90
Fax: (08151) 60 08
www.krueger-haustechnik.de
info@krueger-haustechnik.de

DIE WELT DES WOHLFÜHLENS



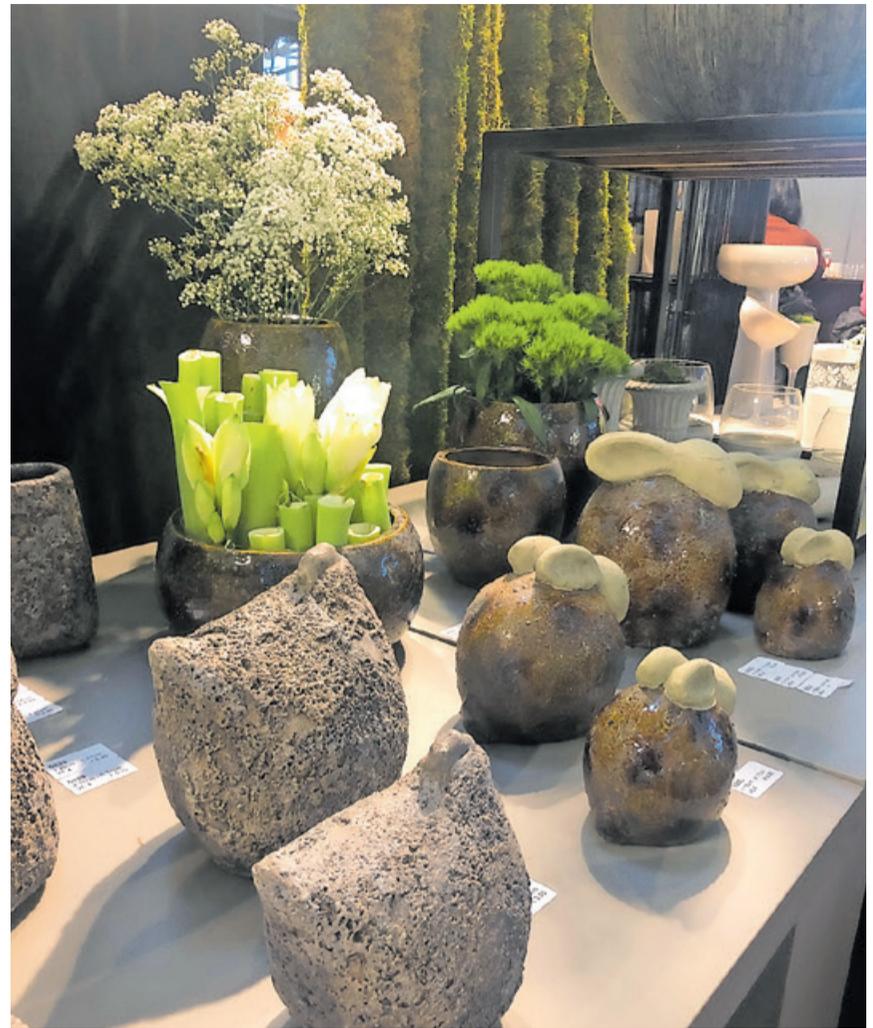
Erlebens Wärme
and Wasser

Krüger



Mit ausgewählten Accessoires werden auch kleine Tische zum österlichen Hingucker.

Foto: Villeroy & Boch



Hasen und Rosen als stilvolle Dekoration für Sideboard oder Tisch.

Foto: Villeroy & Boch

Deko aus natürlichen Materialien ist einer der Oster-Trends in diesem Jahr. Foto: Kai-Uwe Digel

Reisebüro DER SEEREISENPLANER als „A-ROSA Platinpartner“ ausgezeichnet



reise mit der Rostocker Reederei begeistern und damit starke Umsatzzahlen erzielen. Dies ist nicht zuletzt dem Engagement seiner Reisebüromitarbeiter, der Begeisterung für die Marke A-ROSA sowie dem umfangreichen Wissen zu verdanken.

Einen Mehrwert stellt die Auszeichnung mit der Plakette „Platinpartner von A-ROSA“ vor allem für Kunden und Neukunden vom Reisebüro DER SEEREISENPLANER dar. Denn neben dem Produktwissen und einer eingehenden Reiseberatung können beispielsweise auch spezielle Angebote über das Reisebüro gebucht werden.

Starnberg – Das Reisebüro bekam von der A-ROSA Flussschiff GmbH den Platinpartner-Status verliehen. Damit würdigt die Rostocker Reederei zum wiederholten Mal das Reisebüro aus Starnberg als einen der buchungsstärksten Vertriebspartner des Jahres. Darüber hinaus besticht das Reisebüro vor allem durch seine umfassende und kompetente Reiseberatung sowie durch eine weitreichende Kundenansprache und -bindung. Die Auszeichnung erhält das Reisebüro daher als Anerkennung für die erfolgreiche Präsentation der Marke A-ROSA und seiner Angebote.

So konnte das Reisebüro DER SEEREISENPLANER im vergangenen Jahr viele Kunden für eine Städte-

Weitere Informationen im Reisebüro

Der Seereisenplaner
Hauptstraße 31, 82319 Starnberg
Telefon 0 81 51/44 90 09
info@der-seereisenplaner.de
www.der-seereisenplaner.de



Ihr Spezialist für Schiffsreisen



Die schönste ZEIT IST DIE A-ROSA ZEIT.

BUCHEN SIE JETZT IHREN TRAUMURLAUB 2020.

Städtereisen mit A-ROSA sind anders als alle anderen. Das liegt natürlich an aufregenden Metropolen wie Budapest, Paris, Amsterdam und Wien. Aber auch an der sagenhaften Natur dazwischen. Sie reisen in Ihrem schwimmenden Premium-Hotel mit bestem Essen, Spa und jeden Tag einer neuen traumhaften Aussicht aus Ihrer komfortablen Kabine. Können Sie sich einen bequemeren und sichereren Weg vorstellen, Europa zu entdecken?

LEISTUNGEN „PREMIUM ALLES INKLUSIVE“:

- ✓ VollpensionPlus mit Gourmet-Bufferets und Live-Cooking
- ✓ Ganztags hochwertige Getränke
- ✓ Kinder bis 15 Jahre reisen kostenfrei*

* in Begleitung mind. eines aufsichtsberechtigten Erwachsenen in der Kabine, nur gültig für die Kreuzfahrt-Leistung, lim. Kontingent

aROSA
Schöne Zeit

Buchung und Beratung in Ihrem Reisebüro:

Der Seereisenplaner

Hauptstraße 31 · 82319 Starnberg · Telefon 0 81 51/44 90 09
info@der-seereisenplaner.de · www.der-seereisenplaner.de

Reiseveranstalter: A-ROSA Flussschiff GmbH – Loggerweg 5 – 18055 Rostock



Foto: Privat

Schützenswertes Original

Die bewegte Geschichte der Villa von Hans Albers und seiner großen Liebe Hansi Burg hat Aussicht auf ein Happy End – dank des örtlichen Kulturvereins

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

Solaya's
Naturkost und Naturwaren
Untermarkt 17 · 82418 Murnau · Telefon 088 41-489 55 89 · www.solayas-naturwaren.de

Schongauer Märchenwald und Tierpark
Dießener Straße 6 · 86956 Schongau · Tel. 08861/75 27
www.schongauer-maerchenwald.de

Der Kulturverein Garatshausen kämpft weiter für den Erhalt der Villa von Hans Albers und hat Unterstützung vom Denkmalschutzamt erhalten. In den Fokus rückt die lebenslange Liebesgeschichte zwischen dem Filmstar und der Jüdin Hansi Burg, über die gerade ein Film gedreht wird.

In seinem Ringen um den Erhalt der Villa des Schauspielers Hans Albers ist der Kulturverein Garatshausen einen großen Schritt weitergekommen. Das Denkmalamt stuft sie in einer Stellungnahme als schützenswert ein. Es argumentierte unter anderem mit der Bedeutung als Schauplatz der christlich-jüdischen Liebesgeschichte zwischen Albers und seiner Lebensgefährtin Hansi Burg im Dritten Reich.

Er gehörte zu den Film-Idolen der NS-Zeit, sie floh 1939 nach England, um ihr Leben zu retten: Hans Albers und seine große Liebe, die Jüdin Hansi Burg. Er blieb in Deutschland, aber ließ sich nie mit den Nationalsozialisten ein. Als Goebbels ihn kaltstellte, war er Mitte der Dreißigerjahre von Berlin nach Garatshausen geflüchtet und hatte das historische Landhaus Loe für sich und seine Freundin umbauen lassen. Erst nach dem Krieg und jahrelanger Trennung sahen sich die beiden wieder. Aber der umschwärmte Frauenheld lebte in der gemeinsamen Villa am Starnberger See mit einer anderen zusammen. Historisch verbürgt ist die emotionale Aussprache, in der Hans und Hansi erkennen, dass sie ohne einander nicht leben können und wollen. Bis zu Albers Tod im Jahr 1960 blieben die beiden ein unzertrennliches Paar. Davon handelt das Dokudrama „Der blonde Hans“ (Arbeitstitel), den der NDR in einer Co-Produktion gerade mit Ken Duken und Picco von Groote in den Hauptrollen abgedreht hat (teils auch in Garatshausen) und der im Herbst im Fernsehen ausgestrahlt wird.

Die Liebesgeschichte ist das eine. Neue Nahrung für den Denkmalschutz hat aber

auch eine wissenschaftliche Neubewertung ergeben, die das ursprünglich 1864 erbaute Landhaus und den Park als Teil der historisch gewachsenen Kulturlandschaft und der bedeutsamen Villentradition am Starnberger See sieht.

Mit Unterstützung vieler Bürger kämpft der Kulturverein Garatshausen seit Jahren um den Erhalt als Denkmal und für die Nutzung des Anwesens als kleines Museum und als Badewiese. Nachdem die Sache zeitweise als schier aussichtslos galt, ist sie jüngst wieder in Bewegung geraten. In einer Petition an den Bayerischen Landtag hat sich der Verein für die Prüfung durch die Denkmalschutzbehörde eingesetzt und den Wunsch geäußert, das Grundstück für die Öffentlichkeit zu öffnen. Eine Entscheidung steht noch aus.

Die unrühmliche Rolle des Freistaats Bayern in der unsäglichen Geschichte des Hauses hat viele Bürger verärgert. Albers-Erbin Hansi Burg hatte die Villa 1971 an den Freistaat verkauft, mit der Auflage, das Grundstück der Öffentlichkeit zur Verfügung zu stellen. Stattdessen zog 1978 die Fischereianstalt ein. Diese wiederum musste zwar 2009 das Anwesen räumen, aber nicht etwa wie erhofft zugunsten der Allgemeinheit, sondern weil es die Regierung für einen zweistelligen Millionenbetrag an einen Investor verkaufen wollte. Dies konnte zwar mit einer Petition des Kulturvereins verhindert werden. Als Nächstes aber ging es gar um den Abriss und den Neubau als Hotel, um dessen Größe so lange erbittert gestritten wurde, bis der Bebauungsplan verjährt war. Danach war es still um die Pläne. Seit 2009 steht das Haus leer, der Park ist verwildert. Experten sehen dennoch gute Chancen darin, den ursprünglichen Zustand wiederherzustellen.

Susanne Hauck

Erblihtes Glück

Mit farbenfrohen Boten lässt sich der Frühling auch jetzt begrüßen!

Es wird höchste Zeit für ein bisschen Aufmunterung ... und Blumen machen glücklich! Mit Primeln, Tulpen, Narzissen und anderen Frühlingsblühern lässt sich ein bisschen Fröhlichkeit nach Hause holen. Die Auswahl an Stimmungsaufhellern aus dem gärtnerischen Fachhandel ist riesig. Strahlendes Weiß, intensives Blau, leuchtendes Gelb und fröhliches Pink: Die unterschiedlichen Pflanzengattungen und -sorten lassen sich gut kombinieren. So ist eine Schale mit gelben Mini-Narzissen ‚Tête-à-Tête‘ (Narcissus), blauen Primeln (Primula) oder Hornveilchen (Viola) und weißen Tausendschön (Bellis) ein echter Hingucker. Auch Tulpen (Tulipa), Pracht-Ranunkeln (Ranunculus), Anemonen (Anemone) und Vergissmeinnicht (Myosotis) blühen dank Anzucht im Gewächshaus bereits und machen sich gut in einem rustikalen Korb. Werden mehrere Hyazinthen (Hyacinthus) in Weiß, Violett und Rosa zusammengepflanzt, sind sie mit ihren dicken Trauben von sternförmigen Blüten und ihrem herrlich süßlichen Duft ein Symbol für das Ende der kühlen Jahreszeit.

Heimische Gärtnerware verspricht Qualität

Egal ob bunt gemischt oder einfarbig kombiniert – um lange Freude an den Frühlingsblühern zu haben, sollte beim Kauf auf gute Qualität geachtet werden. Hier empfiehlt es sich, im gut sortierten gärtnerischen Fachhandel zu kaufen. Denn hier gibt es Gärtnerware aus heimischer Gewächshaus-Aufzucht. Sie gelangt auf kurzen Wegen frisch aus dem Gewächshaus in den Verkauf. Im gärtnerischen Fachhandel werden die Frühlingsblüher nicht nur sehr gut gepflegt, hier gibt es auch wertvolle Tipps für die Pflege und Verwendung direkt vom Profi. Es empfiehlt sich, Primeln und Co. nicht direkt auf die Heizung zu stellen. Hier gilt: Je wärmer der Standort, desto schneller öffnen sich die Blüten und desto schneller ist die Pracht vorbei. Ein kühler, heller Platz und mäßiges Gießen versprechen hingegen eine lange Blütezeit. Die Erde sollte weder komplett austrocknen, noch sollte permanent Wasser im Übertopf

stehen. Wenn die Blütezeit vorbei ist, lohnt sich insbesondere bei Zwiebelpflanzen ein Auspflanzen ins Freiland. Denn es besteht die Chance, dass sie im darauffolgenden Jahr erneut blühen. Allerdings geschieht das ohne Gewächshaus deutlich später. Denn erst die Fürsorge der Gärtner im Winter ermöglicht es, den Frühlingsanfang und Weltglückstag mit einer großen Vielfalt an wunderschönen Blüten zu feiern. Frühlingsblüher sind eine erste wichtige Nahrungsquelle für Insekten. Hummeln fliegen im Frühjahr bereits bei Temperaturen ab zwei Grad auf der Suche nach Pollen und Nektar umher. Und auch Bienen brauchen spätestens ab März bei ihren Reinigungsflügen Nahrung. Der gärtnerische Fachhandel bietet eine

große Auswahl an Blühpflanzen, die nicht nur wunderschön aussehen, sondern auch einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt leisten. Tipps für eine insektenfreundliche Gestaltung mit Blumen sowie Adressen von Fachbetrieben in der Nähe gibt es auf der Internetseite www.ihre-gaertnerei.de.



Frühlingsblüher sind jetzt besonders wirkungsvoll. Die Palette reicht von Tulpen und Narzissen bis hin zu Primeln oder Tausendschön. Alles, was farbenfroh ist und leuchtend blüht, gefällt und vertreibt dunkle Gedanken. Foto: GMH/BVE



MAIER METALLBAU GMBH

Ihr Spezialist für Metalltechnik
im Landkreis Starnberg & Umgebung

Wenn Sie Anliegen oder Projekte in den Bereichen Laserschneiden, Blechbearbeitung und Edelstahlverarbeitung haben, sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. In unserem Meisterbetrieb erhalten Sie eine professionelle Beratung und die gewünschte Umsetzung Ihrer Aufträge

BERATUNG • PLANUNG • FERTIGUNG • SERVICE

LASERSCHNEIDEN • BIEGEN • SCHWEIßEN • LASERBESCHRIFTUNG

EINZEL- UND SONDERANFERTIGUNGEN • KLEINSERIEN • PROTOTYPEN

Kommen Sie gerne bei uns vorbei:

Argelsrieder Feld 16
82234 Weßling

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Donnerstag: 7-17 Uhr
Freitag: 7-13 Uhr

Telefonisch erreichen Sie uns unter: 08153/93210

Oder per E-Mail: kunte@maiermetallbau.de

Für weitere Informationen und einen detaillierten Einblick in unser Leistungsangebot besuchen Sie uns gerne auf unserer Homepage unter www.maiermetallbau.de

MAIER METALLBAU GMBH

Familiengeführtes Unternehmen zwischen Tradition und Moderne



In der mittlerweile vierten Generation widmet sich die Maier Metallbau GmbH mit großer Begeisterung der Metallbearbeitung – einem alten Handwerk im modernen Gewand. Das traditionelle Handwerk mit den Anforderungen der heutigen Business-Welt zu vereinbaren, ist ein Balanceakt: Während der knapp siebzig Jahre des Bestehens zeigte die Maier Metallbau GmbH stets ein gutes Gespür für eine gelungene Mischung aus der Beibehaltung traditioneller Aspekte und moderner Fertigungsverfahren. In verschiedenen Produktionsschritten werden herkömmliche Verfahren mit modernster Technik synergetisch verbunden.

Ansässig im Technologiepark Oberpfaffenhofen entstehen hier in regionaler Produktion Einzel- und Sonderanfertigungen sowie Kleinserien von Komponenten für den Maschinenbau und andere Industriezweige. Ob Stahl, Edelstahl, Aluminium, Messing oder Kupfer, das geschnitten oder gestanzt, geschweißt oder verlötet, geformt oder beschriftet werden soll – bei Maier Metallbau ist alles willkommen. Im Auftrag eines stabilen Kundenstamms werden Profile, Gestelle, Gehäuse, Beschläge und filigrane Maschinenteile gefertigt. Diese Produkte kommen weltweit in industriellen Produktionsanlagen zum Einsatz. Auch die Anliegen von Privatkunden aus der Region werden bei Maier Metallbau GmbH mit Liebe zum Detail umgesetzt. In letzter Zeit vollzog sich ein erneuter Generationenwechsel, um den wachsenden und sich verändernden Anforderungen gerecht zu werden. Im Zuge dessen wurden neue Fertigungsprozesse eingeführt, um die komplette Bearbeitung der Bauteile zu ermöglichen. So kamen neue Bereiche wie das Fräsen oder die Laserbeschriftung zum Leistungsspektrum hinzu. Jahrelange Erfahrung und Wissen verbunden mit modernem Innovationsgeist bilden damit die Grundlage der Arbeit und des Erfolgs bei der **Maier Metallbau GmbH**.





Kunden auf allen Kontinenten

Das Gewerkhaus Dießen ist eine Handwerkergemeinschaft für das Besondere



Produkte aus der Sattlerei im Gewerkhaus Dießen finden Abnehmer auf allen Kontinenten, es fehlen bloß australische Kängurus. Michael Ruoff und seine fünf Mitarbeiterinnen stellen Gurte für GPS-Tracker her, mit denen Wissenschaftler tierisches Verhalten erforschen. Pro Jahr sind es etwa 300 Halsbänder. Sie werden von Antilopen in der afrikanischen Steppe, einer Pavian-Horde im Zoo oder Wildziegen an den Hängen des Vesuv getragen, wo sich Forscher Hinweise auf Bewegungsmuster vor Vulkanausbrüchen erhoffen, die man für die Frühwarnung nutzen könnte. Ruoff war früher Koch, wechselte aber aus gesundheitlichen Gründen, absolvierte eine Lehre als Reitsportsattler und machte sich 2006 selbstständig. In seinem Betrieb werden Sättel, Zäumungen, Voltigiergurte, Halsbänder und Leinen für Hunde sowie Spezialsättel für therapeutisches Reiten mit speziellen Griffen angefertigt oder gebrauchte Sättel rundeneruert.

Hergestellt werden die Stücke im Gewerkhaus, einem Handwerkerhof in Dießen. 1704 wurde an dieser Stelle ein Sommerkeller zur Bierkühlung ausgehoben. 1835 erbt die Gemeinde den Grund, unter der Bedingung, ein Krankenhaus für arme Leute zu errichten. Der Bau wurde 1854 in

Angriff genommen und später mehrfach erweitert. 1888 begannen die Barmherzigen Schwestern dort mit der Pflege von Armen sowie erkrankten Dienstboten. Erst 1968 wurde die Pflegestation geschlossen. Zeitweise stand das Gebäude leer, wurde als Altenwohnheim und zuletzt von der Künstlergruppe K7 genutzt.

Das erfolgreiche Projekt startete im Frühjahr 2008, als Ruoff den Zuschlag für sein Konzept von der Kommune bekam. Zusammen mit Kollegen restaurierte er das Gebäude, legte die alten Holzdielen wieder frei und erneuerte den Putz an den Wänden. Entstanden sind geräumige und helle Ateliers, oft mit Rundbogenfenstern ausgestattet. Er ist Hauptmieter, alle sind verpflichtet, im Monat zwei Stunden für den Erhalt des Gebäudes und die Pflege des Gartens zu verwenden. Acht Handwerker haben derzeit in dem zweistöckigen Gebäude mit einer Gesamtfläche von etwa 400 Quadratmeter ihre Werkstatt, außerdem hält eine Ernährungsberaterin dort dreimal in der Woche ihre Sprechstunden ab.

Der Messerschmied Alfons Bolley stellt Klängen aus Damaszener Stahl her, die Griffe fertigt er aus unterschiedlichen Hölzern an, die er mit Schellack versiegelt. Der

Handwerk im Gewerkhaus. Oben: Schneidermeisterin Jolee Martini. Untern: Michael Ruoff ist gelernter Reitsportsattler.

Restaurator Stefan Muck setzt Kirchenausstattungen instand. Derzeit ist er im Kloster Ottobeuren beschäftigt sowie mit der Grotte von Schloss Linderhof, wo er ein historisches Gelände aus Ästen restauriert. Sein Kollege Roland Strommer hat sich auf Kulturgut aus Stein spezialisiert. Eben hat er einen Gedenkstein für Gefallene aus dem Krieg von 1870/71 aus Denklingen restauriert. Von Anfang an im Gewerkhaus mit dabei ist der Bildhauer Johannes Rößle. Er fabriziert mit Kettensäge und Bohrer figürliche Skulpturen aus Holz, die er bunt bemalt.

Eine klassische Polsterei mit erlesenen Stoffen betreibt Mona Reimann im ersten Stock des Hauses. Nebenan schneidert Jolee Martini Erstmodelle und Kleinserien für verschiedene Designer und Trachten. Blickfänger in ihrem Atelier Zeitlos sind historische Modelle, etwa Frauenkleider nach der Mode des 19. Jahrhunderts, zart, mit viel Spitze und Rüschen. Ihre Kollegin Elisabeth Berzaghi-Freymann hat sich auf das Design von Trachten spezialisiert.

Peter Bierl



Skulpturen des Bildhauers Johannes Rößle.
Fotos: Gewerkhaus Dießen

Biergarten + Hofstüberl

warme und kalte Küche
hausgemachte Kuchen
selbstgemachtes Hofeis

geöffnet:
Donnerstag bis Sonntag
von 12.00 bis 22.00 Uhr

Gruppen nach Vereinbarung
auch ausserhalb der
regulären Öffnungszeiten!



Kurzenried 3b
86971 Peiting
Tel. 08861-6020

SALITERHOF®

ALPAKAHOF - HOFLADEN - HOFSTÜBERL

Alpakas Biergarten
Wollschweine Wallabys Spielplatz
Erdmännchen Hofladen Kindergeburtstage
Hochzeiten Gruppenfeiern Seidenhühner
Wollmühle



www.alpakas-saliterhof.de

Ein Zeichen im Dunkeln

Am 28. März um 20.30 Uhr ist Earth Hour, es gibt sie bereits seit 13 Jahren.
Auch in Gauting sind Gemeinde, Kultureinrichtungen und Betriebe heuer wieder dabei

Wenn die Lichter ausgehen, bedeutet das ja meist nichts Gutes. Doch diesmal handelt es sich nicht um Ausfall, sondern um ein weltweites Signal: Wenn rund um den Globus am 28. März die Lichter wieder ausgehen, hat die „Earth Hour“, die Stunde der Erde, geschlagen!

Wie jedes Jahr seit 2007 fordert die Naturschutzorganisation WWF am 28. März um 20.30 Uhr dazu auf, zur WWF Earth Hour eine Stunde lang das Licht auszuschalten. Neben Privatpersonen ziehen auch Städte und Einrichtungen den Stecker für die Beleuchtung ihrer Wahrzeichen und bekanntesten Bauwerke.

So auch in Gauting: Hier werden die Lichter zum zweiten Mal nach 2019 zur „Earth Hour“ ausgehen, neben dem Rathaus machen auch das Jugendzentrum JUZ und das Kino Breitwand mit. Wie Maximilian Olberding, zuständig für die Bereiche Öffentlichkeitsarbeit, Presse und Kultur in der Gemeinde Gauting, mitteilte, seien darüber hinaus die Kirchen über die Aktion informiert worden, auch der Gautinger Gewerbeverband „Zusammen für Gauting“ (ZfG) werde seine Mitglieder anschreiben und auf die Earth Hour hinweisen (Anm. d. Red.: Stand Redaktionsschluss Mitte März). Des Weiteren ist auch das Theaterforum Gauting zum zweiten Mal dabei, dort werden Fassaden- und Außenbeleuchtung des „bosco“ Bürger- und Kulturhauses für eine Stunde abgeschaltet.

Weltweit waren im vergangenen Jahr mehr als 7000 Städte in 180 Ländern bei der Aktion dabei. „Die Natur ist unsere Lebensgrundlage und wird gleichzeitig für ihre Schönheit und Vielfalt geschätzt. Mit der

Earth Hour setzen Menschen weltweit ein starkes Zeichen für den Erhalt unseres Planeten“, sagt Stephan Keichel, WWF-Projektleiter zur Earth Hour in Deutschland.

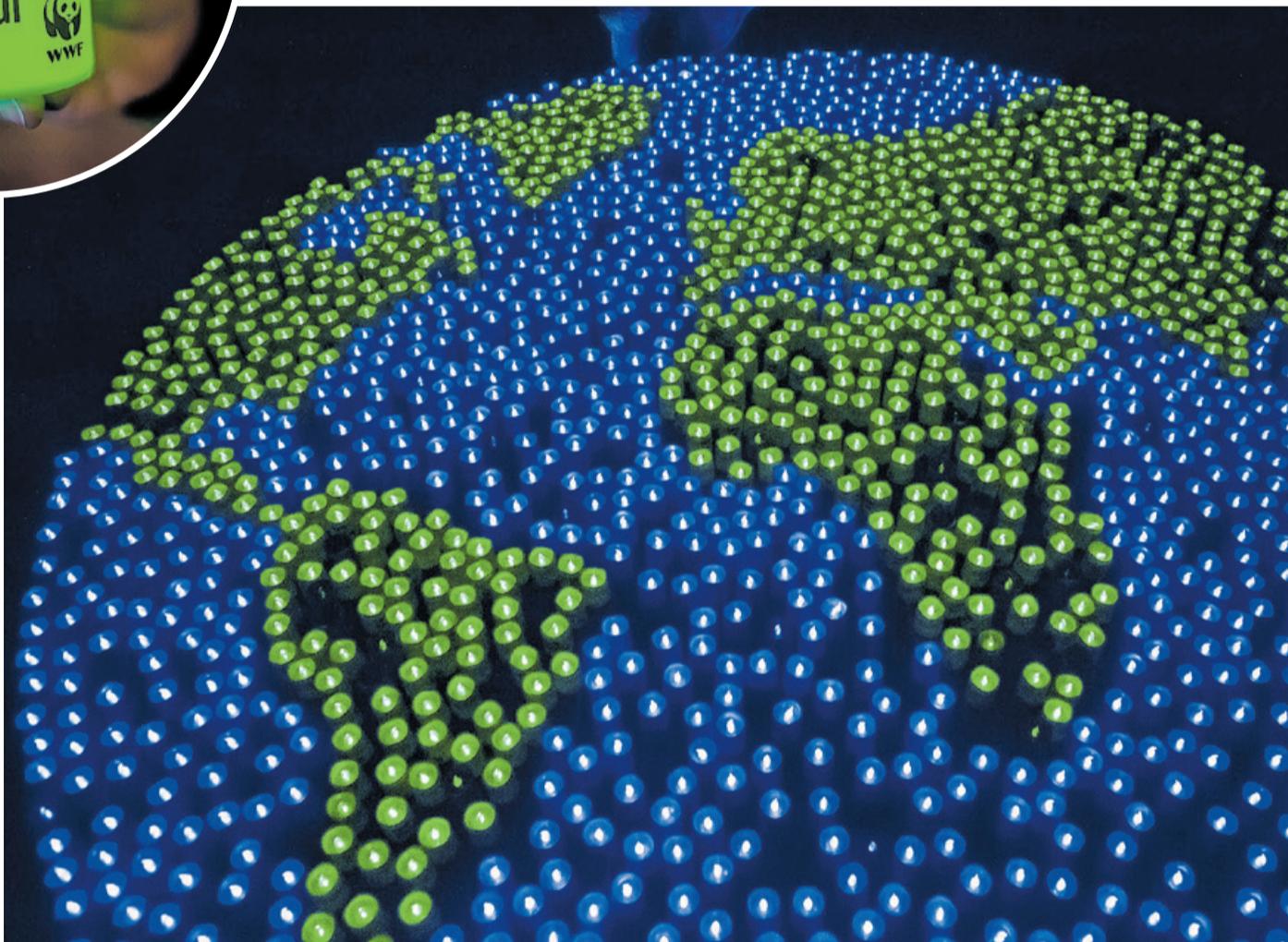
Die WWF Earth Hour findet bereits zum 14. Mal statt. Mittlerweile wird die weltweit größte Umweltaktion auf allen Kontinenten in über 180 Ländern begangen. Sehenswürdigkeiten wie das Empire

State Building, die Pyramiden von Gizeh oder der Eiffelturm werden für eine Stunde in Dunkelheit gehüllt. Ihren Anfang nimmt sie im Inselstaat Samoa, wo die Menschen um 7.30 Uhr deutscher Zeit ihre Lichter ausschalten. 25 Stunden später knipsen die Bewohner der Cookinseln und von Französisch-Polynesien ihre Lampen wieder an und beenden damit die „Earth Hour“ für das Jahr 2020.

Welche Unternehmen und Kommunen die Earth Hour begehen, kann man auf der Homepage des WWF unter www.wwf.de nachsehen. Und natürlich kann auch jeder selbst mitmachen!

Abschalten! Diesem Ruf werden auch heuer viele Kommunen, Unternehmen und Einrichtungen weltweit folgen – so auch wieder in Gauting.

Fotos: ©Thomas Eisenhuth / Picture Alliance / WWF; © Matthias Eckert / Picture Alliance / WWF



Badespaß im
Gautinger Sommerbad

Kartenvorverkauf ab 6. April
Saisonbeginn am 15. Mai

Das Sport- und Familienbad ganz in Ihrer Nähe

- 50 m-Sportbecken beheizt
- Nichtschwimmerbecken
- Wasserspielplatz
- Whirlpool
- herrliche Liegewiese
- Kinderrutschen

Sommerbad Gauting
Reismühler Weg 9
82131 Gauting

tägl. ab 9 Uhr geöffnet (Mi. ab 7 Uhr)
www.gauting.de



Vierfach vielfältig

Großes Festwochenende im Juli: Der Traubinger Musik- und Kulturverein feiert 50-jähriges Jubiläum



Kultur interdisziplinär: Das Szenenfoto aus einem Stück, das die Theatergruppe Traubing aufgeführt hat, stammt von Karin Zahn. Sie wiederum ist Mitglied der Fotogruppe Traubing. Foto: Karin Zahn

Die Traubinger sind in ihr großes Jubiläumsjahr gestartet: der Musik- und Kulturverein (MKV) feiert 50-jähriges Bestehen. Wenn es um Kultur und Brauchtum geht, kann sich der Tutzinger Ortsteil nämlich gleich auf vier Anker stützen: die Blaskapelle, die Fotogruppe, die Theatergruppe und der Traubinger Trommlerzug. Den Anfang machte die Blaskapelle, deren Gründung 1970 im damals noch eigenständigen Dorf von einigen engagierten Einheimischen wie Altbürgermeister Fritz Geiger und dem Traubinger Original Siegfried Lennger mit unermüdlicher Energie vorangetrieben wurde. Es dauerte nicht lange, bis sie sich unter dem Dirigat von Hans Stautner, dem erfahrenen Profimusiker am Münchner Gärtnerplatztheater, ein hohes musikalisches Niveau erarbeiteten. Heute sind die 31 Aktiven zusammen mit den 27 Mitgliedern des Trommlerzugs von Veranstaltungen wie Fischerhochzeit, Maifeiern, Festzügen und Neujahrsanspielen nicht wegzudenken, sie geben aber auch eigene Konzerte. 1973 schlüpfen auch die begeisterten Amateurfotografen der Fotogruppe Traubing unter das Dach des Vereins, die seitdem regelmäßig Ausstellungen im Tutzinger Rathaus und im Landratsamt organisieren und ihr Können bei Wettbewerben unter Beweis stellen. 1986 folgten die Laienschauspieler der beliebten Theatergruppe, die jedes Jahr ein Stück in bairischer Mundart aufführen, und 2012 der bislang letzte Neuzuwachs, der noch relativ junge Traubinger Trommlerzug. Vier eigenständige Vereine, geeint unter einem Dach: Das hat sich als Schlüssel

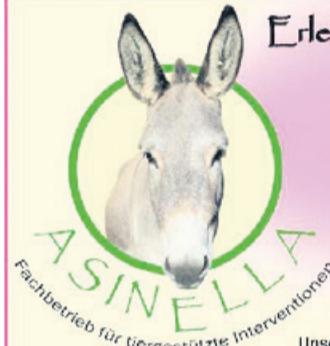
für den gemeinsamen Erfolg und das langjährige Bestehen erwiesen. Greift man sich doch gerne gegenseitig unter die Arme, wenn es darum geht, große Veranstaltungen zu stemmen. Zum 50-jährigen Jubiläum sind rund ums Jahr verschiedene Events geplant. Highlight ist auf alle Fälle das große Festwochenende am 18. und 19. Juli. Dazu erwartet der MKV befreundete Blaskapellen und Trommlerzüge aus nah und fern, die sich zu einem Sternmarsch treffen und anschließend im Ortszentrum zu einem gemeinsamen Riesenchor mit entsprechendem Sound aus vielen Kehlen aufstellen. Selbst aus Schleswig-Holstein hoch im Norden haben sich mit der „Hartenholmer Blaskapelle“ musikalische Gäste für einen Auftritt beim Festabend auf der Festwiese vom Gasthaus Buttlerhof angekündigt. Darauf folgt am Sonntag ein Kirchenzug mit feierlicher Feldmesse, einem großen Festzug durch Traubing und einem gemütlichen Beisammensein auf der Buttlerhof-Festwiese. Mit der Kamera immer dabei wird die Fotogruppe sein, die alle Höhepunkte für einen Jahreskalender festhalten will. Damit ist das Festjahr aber nicht vorbei. Im Herbst soll am 10. Oktober ein „Bunter Abend“ im Buttlerhof folgen, den alle vier Abteilungen gestalten wollen. So lange müssen die Besucher aber gar nicht mehr warten. Das Festprogramm beginnt bereits mit einem Osterkonzert am 12. und 13. April. Blaskapelle und Trommlerzug geben eine Kostprobe ihres Könnens quer durch alle Musiksparten. *Susanne Hauck*

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 58/1259



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



Hans-Georg Huber
Klenzestr. 6 • D-82327 Tutzing
Tel.: 08 15 89 05 63 31 • Fax: 08 15 82 58 72 1 • Mobil: 01 72 53 49 01 8
E-Mail: hansgeorghuber@edvservicetutzing.de
www.edvservicetutzing.de

- Beratung bei allen Fragen rund um PCs, Server, Drucker, Netzwerk
- Service bei Updates, Virenschutz, Netzwerküberwachung, Optimierung
- Schulung für Windows BS und MS Office
- Support vor Ort oder per Fernwartung
- Systemanalyse bei anstehendem Umstieg auf neue Hard- bzw. Software
- Verkauf von Hard- und Software



Ab dem 3. April 2020
haben wir wieder
für Sie geöffnet!

Für die Osterfeiertage bitten wir um Reservierung!

Familie Woerl freut sich auf Ihren Besuch!

Wörthseestr. 25 • Seefeld-Hechendorf
Tel. 081 52/7 64 45 • www.paradieswinkel.de

Im April montags Ruhetag, ab Mai täglich geöffnet.
Durchgehend warme Küche bis 21.15 Uhr

Re-Import WIMMER.

freundlich. fair. zuverlässig.



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

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



Platz im Paradies

Steg 1 – Cathrin Dierks betreibt den Kult-Kiosk am Starnberger See ... und hat noch weitere Ideen

Auch wenn er weit weg von der ursprünglichen Heimat ist: Ihren Platz im „Paradies“ hat Cathrin Dierks mit ihrem Kiosk am Steg 1 in Possenhofen am Starnberger See längst gefunden. Dabei ist sie ein Nordlicht, ist in Hamburg aufgewachsen und liebt das Meer. Doch der viel beschworenen „steifen Brise“ und dem „Schmuddelwetter“ im Norden konnte sie nichts abgewinnen. Außerdem war da die Liebe zu einem Starnberger Architekten, wegen der es sie in den Süden verschlug. „Die Berge waren mir eigentlich gleichgültig. Das Klima, die Weite des Sees und die Nähe nach Italien begeisterten mich aber auf Anhieb“, erzählt die 54-jährige gelernte Architektin. 2014 hat sie den Kiosk von dem Pöckinger Konditor Robert Müller übernommen. Ihre Tochter hatte im Kiosk gejobbt, und sie war als Aushilfe eingesprungen und geblieben. Mittlerweile genießt der Kiosk Kultstatus und hat das ganze Jahr über geöffnet. „Nur wenn das Wetter richtig mies ist, haben wir geschlossen“, erzählt Cathrin Dierks.

Die rund 300 Liegestühle, die für Gäste direkt am Wasser unentgeltlich bereitstehen, zählen im Sommer zu den begehrtesten Plätzen am See. Manche Stammgäste kommen schon früh morgens, um am Steg eine Runde zu schwimmen und den Sonnenaufgang über dem See zu genießen. Für sie hat Cathrin Dierks an schönen Tagen bereits ab sieben Uhr morgens geöffnet und Liegestühle bereitstehen. Abends ist oft so lange geöffnet, bis die letzten Gäste gehen. Am „Steg 1“ werden Hochzeiten gefeiert und runde Geburtstage. Bis zu 15 Mitarbeiter machen die langen Öffnungszeiten im Sommer möglich. Viele von ihnen arbeiten schon seit Jahren mit Begeisterung im Team.

Im Kiosk gibt es Espresso, Cappuccino oder Caffè Crema aus der italienischen Siebträgermaschine. Suppen, Salate, Pasta und Currywurst mit Pommes oder Süßkartoffeln sowie verschiedene Kuchen von der

Pöckinger Konditorei Müller stehen auf der Speisekarte. Beliebt sind auch die Steckerlfische, die neben dem Kiosk im Sommer zubereitet werden. Das Speisenangebot soll jetzt erweitert werden. „Wir müssen mit der Zeit gehen und mehr für Veganer und Vegetarier bieten“, meint Cathrin Dierks. Dafür wurde neben dem Kiosk ein neues Kühlager gebaut und die Küche erweitert. Der Charakter als gemütlicher Kiosk und als ein Ort, an dem sich Familien mit Kindern, Jugendliche und Senioren gleichermaßen wohlfühlen, soll aber erhalten bleiben.

Im Sommer soll es auch wieder einige Party-Termine mit DJ geben. Für Jugendliche gäbe es zu wenig Angebote im Umkreis, meint Cathrin Dierks. Sie weiß, wovon sie spricht: Als Alleinerziehende hat sie drei Kinder großgezogen und als Architektin Schulen und Kindergärten gebaut. Im Pöckinger Jugendhaus „Q-Stall“ arbeitet sie rund zehn Stunden in der Woche.

Im Kiosk am „Steg 1“ helfen ihre Kinder regelmäßig mit. Ihr Sohn Mats hat den Verleih von SUP-Boards übernommen und bietet geführte Touren an, zur Roseninsel etwa oder entlang der Villen am Seeufer nach Starnberg und Vollmond-Touren. Wer am Steg nicht schon genügend Entspannung hat, kann auch Yoga auf dem SUP ausprobieren.

Das Erfolgs-Rezept vom „Steg 1“ will Cathrin Dierks nun in Herrsching mit dem gemeindeeigenen Strandbad „Seewinkel“ wiederholen. Der Kiosk dort wurde bereits entkernt und von ihr neu konzipiert. Der Kiosk im Strandbad soll ebenfalls das ganze Jahr über geöffnet werden. Am 1. April soll es so weit sein. Cathrin Dierks will dann pendeln: vormittags am „Steg 1“ arbeiten und nachmittags zum „Seewinkel“ fahren. Der gestiegenen Arbeitsbelastung sieht sie gelassen entgegen: „Immerhin habe ich dann am „Steg 1“ die Morgensonne und am Seewinkel den Sonnenuntergang“, meint sie gut gelaunt.

Wolfram Seipp



Wie alle Gewässer im Fünf-Seen-Land ist der Starnberger See aus jeder Himmelsrichtung einen Schnappschuss wert. Erst recht der Steg 1 (oben) sowie der gleichnamige Kultkiosk (Mitte), den Cathrin Dierks (unten) seit 2014 betreibt. Sie will künftig auch den Herrschinger Seewinkel am Ammersee betreiben.

Fotos: Wolfram Seipp





EXTRAVAGANTE LOUNGE PROVENCE

Gestell aus filigranem Aluminium Rundrohr belüftet mit breiten Bändern aus Kunststoffgewebe. Bequeme Kissen auf Wunsch mit Sitz- und Rückenschäumen aus Quick Dry Schaum und Bezügen aus Original Sunbrella.

OUTDOOR

WIR ZEIGEN DIE TRENDS 2020

Einfach mal relaxen und den Sommer genießen. Lassen Sie sich von den unzähligen Möglichkeiten inspirieren, die wir auf 4000 m² in Oderding zeigen. Wir freuen uns auf Sie!



MODULARE LOUNGE CORD

Ein optischer Leckerbissen der alle Outdoor- Eigenschaften in sich vereint. Unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten, einfach ausprobieren bei uns in der Ausstellung.

DEDON MBRACE

Wohl einer der bequemsten Schaukelstühle der Welt.



solpuri
Germany



SAFARI

extravaganter Loungechair mit ausziehbarem Fußteil und verstellbarem Rücken. Einfach mal probeliegen in unserer Ausstellung.



DAYBED ARUBA

Die ultimative Relax Liege für die ganze Familie. Bräunen ohne Sonnenbrand. Dank des UV beständigen textilen Daches.

FEUERTISCHE von Teak & More

Der kommunikative Mittelpunkt auf jeder Terrasse. Der Gas-Feuertisch Fire and Ice von Teak and More. Ein Lifestyle Produkt in höchster Qualität.



TEAK & MORE

— Die Garteneinrichter —

ÖFFNUNGSZEITEN
MO - FR: 10 - 18 Uhr
SAMSTAG: 10 - 15 Uhr

Ziegeleiweg 2 | 82398 Oderding
Tel. +49 881/ 927 6377 | Fax: +49 881/927 6378
info@teak-and-more.de | www.teak-and-more.de

A man with a beard and glasses, wearing a blue and black plaid shirt over a grey t-shirt and khaki shorts, sits on a wooden bench. A brown dog with floppy ears sits next to him. They are in a grassy field with a forested valley in the background under a clear sky. The dog and man are both wearing red patterned bandanas.

Sauber

g'spart!

Sparen mit unserem TreuePlus-Rabatt.

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

Jetzt
anmelden
und
sparen!

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

ESB
ENERGIE SÜDBAYERN