

**LEBEN UND
ARBEITEN IM**

Landkreis Erding

Luxus in der Luft

FLIEGEN MIT PRIVATJETS

Uriger Charme

ZU GAST BEIM WIRT Z'LOH

Erfüllende Berufung

ARBEITEN IM HOSPIZ

Eine Anzeigensonderveröffentlichung
in der Süddeutschen Zeitung für die Landkreisausgabe Erding
am Samstag, 21. Mai 2022

„Wir blicken positiv in die Zukunft – Der Landkreis ist und bleibt ein starker Wirtschaftsraum und begehrter Wohnort“

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

über zwei Jahre lang hat uns die Corona-Pandemie mittlerweile im Griff und hat unseren privaten wie beruflichen Alltag verändert. Lockdowns, vorübergehende Geschäftsschließungen, Kurzarbeit, Homeoffice, Homeschooling, Wechselunterricht, Maskenpflicht, Schnelltests, Impfungen und vieles mehr – das hat das Leben und Arbeiten auch im Landkreis Erding geprägt.

Doch trotz dieser außergewöhnlichen Umstände können, dürfen und sollen wir positiv in die Zukunft blicken. Nicht nur, da wir endlich eine Entspannung spüren hinsichtlich der Corona-Maßnahmen, von denen es nur noch wenige gibt. Sondern vor allem auch deshalb, weil wir die Zukunft gemeinsam aktiv vorantreiben können. Das ist meiner Auffassung nach eine zentrale Aufgabe einer stetig wachsenden Region wie der unseren. Dass wir dieser Aufgabe nachkommen, hat sich auch in den vergangenen beiden Jahren gezeigt. So sind viele Gewerbetreibende in der Pandemie neue Geschäfts- bzw. Verkaufswege gegangen. Sie haben sich teils anders positioniert, teils haben sie kreative Lösungen gefunden, um den Herausforderungen, die die Corona-Maßnahmen bedeutet haben, erfolgreich zu begegnen. Es zeugt von der Krisenfestigkeit im Landkreis, von dem ausgeprägten unternehmerischen Denken der hier ansässigen Gewerbetreibenden, von ihrer Tatkraft und Energie, wie gut der Landkreis wirtschaftlich auch heute dasteht.

Tatkraft der Gewerbetreibenden

Denn trotz der außergewöhnlichen Krisensituation ist und bleibt der Landkreis Erding ein starker Wirtschaftsraum und begehrter Wohnort. Und mit seinen Einrichtungen setzt sich der Landkreis täglich für Ihre Interessen ein: für Ihre Sicherheit, Ihre Versorgung und für Ihre Umwelt. Leben und arbeiten im Landkreis Erding ist äußerst attraktiv und soll auch künftig attraktiv bleiben: In unseren 26 Städten, Märkten und Gemeinden gibt es ein vielfältiges Spektrum von Arbeitsplätzen, die in ihrer ausgewogenen Mischung für einen stabilen Arbeitsmarkt und eine gesunde Wirtschaftslage sorgen. Auch die Zukunftsplanung unseres Klinikums steht trotz der massiven Belastung, die die Corona-Pandemie mit sich gebracht hat und dort auch noch bringt, nicht still. Mit Hochdruck arbeiten wir daran, es noch besser zu machen und für Sie, liebe Landkreisbürgerinnen und -bürger, bis hin zum Schwerpunktversorger auszubauen.

Ein weiteres wichtiges Thema in unserem Landkreis ist auch die Bildungslandschaft. Wir schaffen die nötigen Vor-

aussetzungen für die Betreuung, Beschulung und Ausbildung junger Menschen. Für die schulische Bildung, die seit Pandemiebeginn besonderen Schwierigkeiten ausgesetzt ist, hat der Landkreis in seiner Sachaufwandsträgerschaft beispielsweise frühzeitig Luftreinigungsgeräte und CO₂-Messgeräte angeschafft, um für die Schülerinnen und Schüler der Landkreisschulen bestmögliche Voraussetzungen auch während der Corona-Pandemie zu schaffen. Auch bei der Digitalisierung arbeitet der Landkreis stets daran, auf dem neuesten Stand der Technik zu sein. Vorausschauend wurden bereits vor einigen Jahren interaktive Whiteboards in den Schulen für einen digital unterstützten Unterricht etabliert. Im Hinblick auf den pandemiebedingten Distanzunterricht verfügen nun alle Schulen in der Sachaufwandsträgerschaft des Landkreises über leistungsfähiges WLAN. Aufgrund seiner hervorragenden digitalen Bildungsarbeit wurde der Landkreis im Frühjahr 2020 mit dem Qualitätssiegel „Digitale Bildungsregion“ ausgezeichnet. Das Spektrum an weiteren Bildungseinrichtungen haben wir im Lauf der Jahre deutlich ausgebaut: Beispielhaft erwähnt sei hier die Gründung des Bildungszentrums für Gesundheitsberufe und der Neubau für die Landwirtschaftsschule.

„Wir bleiben am Ball“

Wir sind also für die Jungen da – ohne dabei die Eltern- und Großelterngeneration zu übersehen. Was wir seit Jahren umsetzen und auch weiterhin brauchen, ist eine generationenübergreifende Familienpolitik. Das beginnt bei einer gut funktionierenden Geburtenstation an unserem bereits erwähnten landkreiseigenen Klinikum für die aller kleinsten Landkreisbürger, es geht weiter über ein breites Spektrum an Bildungseinrichtungen für alle Altersstufen von der Kinderkrippe bis zur Volkshochschule, und es endet bei einem seniorenpolitischen Gesamtkonzept. Und natürlich gibt es Themen, die wir auch künftig verstärkt angehen werden und müssen. Dazu gehören die Themen Wohnen und Verkehr. Mit Hilfe der landkreiseigenen Wohnungsbau- und Grundstücksgesellschaft haben wir bereits mehrere Wohnungsbauprojekte mit einem Mietzins verwirklicht, der deutlich unter dem ortsüblichen Niveau liegt. Und auch in Bezug auf die Verkehrsbelastung, die aufgrund des starken Zustroms in den nächsten Jahren weiter steigen wird, bleiben wir am Ball. Durch die Umsetzung der Maßnahmen aus dem aktuellen Nahverkehrsplan wollen wir noch mehr Menschen dazu bringen, die Angebote des ÖPNV im Landkreis zu nutzen. Aber unser Blick geht auch darüber hinaus: weitere wichtige Themen sind und bleiben die Förderung der Elektromobilität, der S-Bahn-Ringschluss, der zweigleisige Ausbau unserer S-Bahnbindung nach München, um einen



Seit 1. Mai 2022 ist Martin Bayerstorfer Landrat. Foto: privat

Zehn-Minuten-Takt aufbauen zu können, und die Nordumfahrung ED 99, die wir Zug um Zug umsetzen.

Dass Sie sich, liebe Bürgerinnen und Bürger, im Landkreis Erding wohlfühlen und auch gerne vor Ort einkaufen, lässt sich daran erkennen, dass die Nachfrage nach regionalen Produkten bereits in den vergangenen Jahren stetig gestiegen ist. Die Corona-Krise hat das noch verstärkt. Um die regionalen Betriebe noch mehr zu unterstützen, bietet der Landkreis Erding das Onlineportal der Regionalmarke „echt.erding“ an. Ganz nach dem Motto „Aus dem Landkreis für den Landkreis“ können wir gemeinsam mit Hilfe dieser Plattform unsere Region stützen und unsere heimische Wirtschaft fördern.

Tradition und Innovation, städtisch geprägtes und ländliches Leben gehen im Landkreis Erding Hand in Hand – in der Arbeitswelt wie auch in der Freizeit. Aufgeschlossenheit, Ausgewogenheit und Vielfalt zeichnen Erding als einen Landkreis aus, der für seine Bürgerinnen und Bürger da ist.

Martin Bayerstorfer
Landrat des Landkreises Erding

Inhalt

Sophienhospiz

Seite 4

Bauernmarkt

Seite 12

Erdings erster Hanfladen

Seite 6

Pflegeschulen im Porträt

Seite 14

Wirt z'Loh

Seite 8

Fliegen im Privatjet

Seite 16

Kulturhighlights

Seite 10

Tiergnadenhof Kirchasch

Seite 18



www.landkreis-erding.de

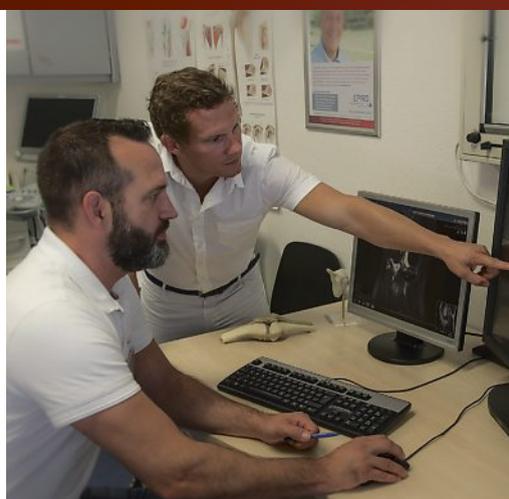
LEBEN & ARBEITEN IM LANDKREIS

echt  
erding 

echt ehrlich. echt regional. echt gut.



LANDKREIS
ERDING



KLINIKUM
LANDKREIS
ERDING



Kompetente Spezialisten versorgen die Patienten unter anderem in folgenden Abteilungen und zertifizierten interdisziplinären Zentren:

- **Kardiologie** mit modernem Herzkatheterlabor und Bluthochdruckzentrum
- **Schlaganfallereinheit** mit telemedizinischer Anbindung an die Uniklinik
- **interdisziplinäres Darmzentrum** mit ausgewiesenen Experten und Kooperationspartnern
- **regionales Traumazentrum** mit Spezialisten der Unfallchirurgie und Orthopädie
- **Gefäßzentrum** mit dem gesamten gefäßchirurgischen Behandlungsspektrum
- **Brustzentrum** mit einem Team aus spezialisierten Fachkräften
- **Urologie** mit neuester Technik und einem breiten Spektrum von Nierensteinen bis Tumorerkrankungen



Die Kraft des Humors

Für viele Menschen ist der Gedanke fremd, in einem Hospiz zu arbeiten. Andere wiederum finden dort ihre persönliche und berufliche Erfüllung. Ein Besuch im Erdinger Sophienhospiz

In Deutschland gibt es bislang rund 250 Hospize, die Schwerstkranke bis zum letzten Atemzug fachkundig und fürsorglich begleiten. Gerade in den ländlichen Regionen aber sind die Lücken noch groß. Das im Februar dieses Jahres auf Initiative der Stiftung der Freisinger Familie Marianne, Werner und Sofia Folger auf einem städtischen Grundstück in Erding eröffnete Sophienhospiz in Erding ist ein Vorzeigeprojekt in der palliativmedizinischen Versorgung der beiden Landkreise Erding und Freising. Es bietet zwölf Plätze, die dringend benötigt werden.

Derzeit können noch nicht alle Zimmer belegt werden, denn das Personal soll nur das Beste sein. „Wir sind bei der Auswahl wählerisch“, so Einrichtungsleiterin Rita Gabler. „Nicht jede Person, die sich bei uns bewirbt, kommt für diese anspruchsvolle Tätigkeit in Frage.“ Neben der Grundqualifikation als Pflegefachkraft oder Altenpfleger benötigt es auch verschiedene „Soft Skills“ für die vielfältigen Anforderungen im Hospiz, ergänzt Pflegedienstleiterin Jutta Mayer. „Die Menschen, die bei uns arbeiten, müssen sich in die Patienten einfühlen können. Was brauchen diese gerade, worauf muss ich achten. Und sie müssen Wärme und Stabilität ausstrahlen, auch gegenüber den



Angehörigen, die das oft mehr als die Patienten selbst benötigen.“ Sich auf die Sterbenden einzulassen, kein Tempo zu machen oder etwas besser als sie wissen zu wollen, sondern sie einfach gewähren lassen. Das sei sehr wichtig, und nicht jeder Bewerber oder jede Bewerberin bringe diese Fähigkeiten

mit. Deshalb werde es noch einige Zeit dauern, bis der angestrebte Personalschlüssel von eins zu drei, einem Mitarbeiter für bis zu drei Patienten, es möglich macht, alle Betten zu vergeben.

„Ich mache die palliative Versorgung sehr, sehr gerne, aber erst hier im Hospiz

Für die letzten Wünsche der Patienten da: das Team des Sophienhospiz. Foto: Sophienhospiz

habe ich den Platz gefunden, wo ich meine Vorstellung von Pflege umsetzen kann“, begründet eine gelernte Krankenschwester

DER FRÜHLING KOMMT UND BOELS RENTAL STEHT PRIVAT- UND FIRMENKUNDEN MIT EINER BREITEN PRODUKTPALETTE ZUR VERFÜGUNG

Hier finden Kunden moderne Baumaschinen aller führenden Hersteller für jeden Bedarf zur Miete – für kleine über mittlere bis hin zu großen Baustellen

Da die Miete der einfache und kostengünstige Weg ist, um Zugang zu Bauequipment zu erhalten, ist es für Boels Rental besonders wichtig, seinen Kunden das gesamte

Leistungsportfolio wie Handwerkzeuge, Gartengeräte, Anhänger, Hebebühnen und Erdbaugeräte sämtlicher Größen anbieten zu können. Alles, was der Kunde für die

Baustelle benötigt, aus einer Hand, praxisorientiert und nachhaltig. Das qualifizierte Boels Rental Team freut sich, die Kunden beraten zu können.

Rennweg 57-63
85435 Erding
Telefon 0 81 22 / 22 73 901
boels.de

FRÜHLINGSERWACHEN BEI BOELS RENTAL

Maschinenvermietung

Sie können die bestellte Maschine nicht abholen?
Wir helfen gern aus und liefern* die gewünschte Maschine zu Ihnen. Wir freuen uns Sie bei Ihrem Projekt unterstützen zu können und sind gern für Sie da. **Auch online unter www.boels.de**
*Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



BOELS ERDING • RENNWEG 57 – 63 • 85435 ERDING
MO – FR 7 – 17 UHR • TEL 08122 / 22 73 901 • WWW.BOELS.DE



IMPRESSUM

Verlag:
Süddeutsche Zeitung GmbH
Hultschiner Straße 8 · 81677 München

Anzeigen:
Hans-Georg Bechthold (verantwortlich)
und Christine Tolsdorf (Anschrift wie Verlag)

Texte:
Susanne Hauck (verantwortlich)*

Gestaltung:
SZ Medienwerkstatt

Druck:
Süddeutscher Verlag
Zeitungsdruck GmbH
Zamdorfer Straße 40 · 81677 München

Titelfoto:
Adobe Stock

* freie Mitarbeit

ihren Wechsel aus der Palliativabteilung einer Klinik ans Sophienhospiz. Ihre Kollegin, die aus der Altenpflege kommt, stimmt zu: „Hier kann man das Leben vor dem Tod noch schön gestalten, so, wie man sich das eigene Sterben vorstellt. Einer unserer Patienten sagte kurz vor seinem Tod zu mir, ‚Ich sterbe hier nicht, sondern ich ziehe aus!‘ Das, finde ich, ist eine schöne Beschreibung dessen, was hier im Hospiz geschieht.“ Natürlich gebe es nicht nur gute Tage. Werde einem unheilbar Kranken seine Lage so richtig bewusst, könne sich das in Wut auf alles und jeden äußern. Dann heißt es, „Warum ich? Warum jetzt?“

Das müssten die Mitarbeiter ebenso abfangen und aushalten können wie die Reaktionen Außenstehender auf ihre Tätigkeit. Denn die meisten hätten Berührungsängste beim Thema Tod, obwohl er zum Leben dazugehört. „Wenn ich auf die Frage, wo ich arbeite, antworte, ‚Im Hospiz‘, reagieren viele erschrocken und sagen, ‚Du meine Güte, wie hältst du denn das aus?‘“, erzählt die Pflegefachfrau. Dabei habe das gar nichts Erschreckendes an sich, im Gegenteil. Sie genieße die Tätigkeit im Hospiz. Wenn sie nach der Arbeit nach Hause komme, liege eine höchst sinnvoll verbrachte Zeit hinter ihr. „Manche meinen, dass mein Mann wohl jeden Tag Aufbauarbeit leisten muss“, erklärt sie lachend. „Dabei ist es eher umgekehrt.“ Für Außenstehende erstaunlich – im Hospiz wird gelacht? „Ja, es geht hier sehr

entspannt und lustig zu. Auch mit unseren Patienten.“ Ohne Lachen und Spaß wäre die Arbeit wohl nicht so leicht zu ertragen. Humor trägt auch dazu bei, dass es manchen Patienten kurz nach ihrer Ankunft wieder ein bisschen besser geht und sie mitteilbarer werden. „Wenn ich höre, was mir jemand erzählt, und ich kenne die Biografie dahinter, dann kann ich das oft nachvollziehen, weil ich Ähnliches erlebt habe“, sagt Jutta Mayer, die Pflegedienstleiterin. Und Sandra Carmen Greckl, die neben Karin Leidenberger für das kulinarische Wohlergehen der Patienten sorgt, meint: „Manche der älteren Patienten werden quasi wieder zu kleinen Kindern.“ Hier helfe dann die eigene Familienerfahrung.

Speisen, die Erinnerungen wecken

Man dürfe dabei aber bloß nicht den Fehler begehen, in Kindersprache zu verfallen. Darum wird der Kleckerschurz, der beim Essen das Gewand vor Beschmutzungen schützen soll, auch nicht „Lätzchen“ wie bei den Babys genannt, sondern „Bekleidungs-schutz“. „Da sind die Patienten schon eigen. In diesem besonderen Lebensabschnitt ist jedes Wort wichtig“, so Greckl weiter. Nach beruflichen Umwegen hat die frühere Theaterschneiderin und gelernte Hauswirtschaftlerin im Sophienhospiz endlich ihren Platz gefunden, an dem sie auch für die textilen

Arbeiten zuständig ist. Auch das Essen hat einen hohen Stellenwert bei den Patienten. Können Sonderwünsche beim Frühstück und Abendessen meist erfüllt werden, geht das beim Mittagessen nicht immer. Karin Leidenberger, die 2021 ihr Biorestaurant in Erding geschlossen hat, um nun die Küche im Sophienhospiz zu verantworten, erinnert sich: „Ein Patient wünschte sich zu Mittag Scaloppine al limone. Dieses italienische Kalbsschnitzel für nur eine Person zuzubereiten, ist sehr aufwändig – ich musste den Wunsch ablehnen. Aber damit, dass es das Gericht ein paar Tage später für alle Patienten gab, habe ich ihn über seine Enttäuschung hinweggeröstet.“

Manch anderer Wunsch sei dagegen gar nicht so ausgefallen, zum Beispiel paniertes Schnitzel mit Pommes frites oder eine Hühnersuppe. „Das weckt in den Menschen Kindheitserinnerungen“, erklärt die Küchenchefin, die diesen Bitten gerne nachkommt. „Genau zu wissen, für wen ich das Essen zubereite, das ist der große Unterschied zum Kochen im Restaurant. Das macht die Arbeit hier so erfüllend.“

Was beim Besuch im Sophienhospiz auffällt: Es ist sehr ruhig, alles wirkt entspannt. „Daran musste ich mich hier erst einmal gewöhnen“, sagt eine der Mitarbeiterinnen. „In der Klinik ging es hektischer zu. Da war keine Zeit, um sich mal kurz mit einem Patienten in die Sonne zu setzen und Kaffee zu trinken. Hier hat man mich fast

ermahnen müssen, langsamer zu machen. Das war schon lustig.“ Einzig Hospizleiterin Rita Gabler sei manchmal recht flott im Haus unterwegs, aber das liege wohl an ihrer Vergangenheit als Leistungssportlerin. Die Treppen hinauf und hinunter käme man ihr kaum hinterher.

Manche der Menschen, die im Hospiz aufgenommen werden, haben bislang kaum eine solch intensive Betreuung erfahren, wie sie hier üblich ist. Sie blühten dann richtig auf, erzählt Sandra Carmen Greckl. Wie die übrigen im Sophienhospiz Tätigen ist auch sie der Ansicht, dass der Palliativgedanke noch viel stärker in der Gesellschaft ankommen müsse. Deshalb plant das Erdinger Hospiz einen Tag der offenen Tür sowie einen Image-Film für den Youtube-Kanal. Auch Instagram will man nutzen, damit sich Außenstehende ein besseres Bild vom Arbeiten im Hospiz und der Idee dahinter machen können.

Übrigens, weshalb heißt es nun doch „Patient“ statt wie früher „Gast“? Antwort: Bei den Betreuten handle es sich ausschließlich um unheilbar Kranke. Sie als „Gast“ oder „Bewohner“ zu bezeichnen, habe man nicht recht passend gefunden und sich deshalb auf „Patient“ geeinigt. Ungeteilte Zustimmung von Anfang an hat hingegen ein anderes Wort gefunden. Es fällt im Sophienhospiz besonders oft und heißt „Erfüllung“.

Pauline Sammler

NEUES GASTRO-TEAM

KULTUR- & TAGUNGSZENTRUM



STADTHALLE
ERDING



Die Stadthalle Erding: Schauplatz für Kultur und Tagungen

Endlich! Alle Zeichen stehen aktuell auf eine Rückkehr zur Normalität. Somit kann auch die Stadthalle Erding wieder durchstarten. Im Gepäck ein buntes Programm für Musik- und Kulturfreunde. Geplant sind die unterschiedlichsten Showproduktionen: Von Kabarets über Musicals und Konzerte hin zu diversen Dinnertheatern.

Die Stadthalle ist aber auch ein **komfortabler Ort für Kongresse, Fachtagungen und Firmenjubiläen** in einer Größenordnung von 30 - 300 Personen. Natürlich kommt auch der kulinarische Genuss nicht zu kurz. Die Stadthalle hat sich Mitte 2020 diesbezüglich vollkommen neu aufgestellt und betreibt die Gastronomie nun als eigenen Geschäftszweig – alles aus einer Hand, alles unter einem Dach. Das neue Team tischt die unterschiedlichsten Foodkonzepte auf: Vom klassischen Buffet über abwechslungsreiche Tagungspauschalen bis hin zum mehrgängigen Gala-Menü. So werden Veranstaltungstage angenehm abgerundet. Auch für Theaterbesucher wird eine kleine Stärkung in den

Pausen wie auch vor den Vorstellungen geboten. Die Speisen und kühlen Getränke können an der **neuen Foyerbar** verzehrt werden. Die Bar überrascht mit einem modernen und stilvoll beleuchteten Design.

Auch die Ton- und Lichttechnik wurden erneuert. So wurde auf **energieeffiziente LED-Technik** umgerüstet und eine komplett **neue Soundanlage** eingebaut. Diese ermöglicht ein sattes Klangerlebnis an jedem Sitzplatz - ob Parkett oder Galerie. Auch Personen mit Hörhilfen können nun ihre Geräte mit der Anlage koppeln.



Info & Service:

- www.stadthalle-erding.de
- veranstaltung@stadthalle-erding.de

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihre Anfrage!

Für weitere Infos scannen Sie einfach den QR-Code.



Cannabisöl, Kaffee, Seife – alles aus Hanf

Aus dem grünen Rohstoff lässt sich ganz legal sehr viel machen: Erdings erster Hanfladen

Das Wort Hanf ist für viele Menschen mit dem Rauchen von Joints und Reggae-Musik verbunden. Doch aus der Hanfpflanze lassen sich vielerlei Produkte für die Gesundheit herstellen. Die Neugier war groß, als die Erdinger Filiale von „Hanf – der etwas andere Bioladen“ vor ein paar Monaten eröffnete. Der Hanfladen zeigt, was sich von CBD-Öl über Kosmetik und Lebensmittel bis zu Kleidung alles aus dem grünen Rohstoff machen lässt. Alles legal natürlich! Rund 400 Produkte stehen auf einer Ladenfläche von 70 Quadratmetern in der Langen Zeile zum Verkauf. Filialleiterin Iris Kurt weiß, dass viele Menschen Hanf vor allem mit Kiffen assoziieren, doch gerade im Wellness-Bereich ist Hanf schwer im Kommen. Bei der Körperpflege gibt es schon fast alles auf Basis der Hanfpflanze – von Hanfsalbe und -creme über Duschgel, Shampoo, Seife und Badesalz bis zu Zahncreme, Parfum und Massagegel. Auch bei den Lebensmitteln überrascht das Angebot: Nudeln, Tee, Kaffee, Mehl, Salz, Nougataufstrich, Fruchtriegel, Bier, Wodka, Limo, Eistee – in allen Produkten sind Hanfsamen oder Hanföl verarbeitet. Hanfsamen fürs Müsli, zwischendurch zum Knabbern oder als Salat-topping schmecken sie nicht nur gut, sondern haben auch einen hohen Anteil an gesunden Omega-3-Fettsäuren. Die Produktpalette geht noch weiter: Bücher, Kerzen, Kleidung und Futter für Hunde, Katzen und Pferde.



Vom Hanfeld in den Laden in der Langen Zeile.

Foto: privat

Eine alte Heilpflanze

Vom Hanfeld in den Laden: Nach diesem Motto kommen viele Produkte aus eigener Herstellung der Einzelhandelskette wie die Cannabidiol-Öle, kurz CBD-Öle, die es aus Freiland- und Gewächshausanbau gibt. Iris Kurt erklärt: „Der CBD-Anteil ist je nach Anbau- und Extraktionsart unterschiedlich, es sind Öle mit drei, zehn oder 15 Prozent im Angebot.“ Dem Öl werden verschiedene gesundheitsfördernde Wirkungen nachgesagt. Es soll das Immunsystem stärken, beruhigend wirken und bei Schlafstörungen helfen. Auch Ängste und Depressionen soll es lindern. Die entspannende Wirkung kommt bei Schmerzen, Muskelkrämpfen und Epilepsie zum Tragen. Zudem soll es Entzündungen hemmen und bekämpfen, bei Rheuma und Arthritis das Wohlbefinden verbessern und die Steifheit mindern. Wer mit Übelkeit kämpft, zum Beispiel im Rahmen einer Krebstherapie, kann von einer Verringerung dieser Beschwerden profitieren.

Welches CBD-Öl am besten hilft, muss jeder Kunde selbst herausfinden, da jede Hanfsorte eine andere Genetik aufweist und auch jeder Mensch anders ist. In der Europäischen Union sind zahlreiche Hanfsorten zugelassen. Die im Hanfladen angebotenen Sorten wurden aufgrund von Kundenerfahrungen ausgewählt. Wer auf schnelle Erfolge hofft, muss wissen, dass sich die positive Wirkung erst nach einigen Wochen zeigt. Der Erdinger Laden gehört zur Einzelhandelskette „Hanf – der etwas andere Bioladen“. Nach Angaben von Gründer Wenzel Cerveny aus Kirchseon, der sich seit 2014 für die Legalisierung von Cannabis in Deutschland engagiert, ist sie mittlerweile die größte privat gehaltene in Mitteleuropa. Im Mai 2017 eröffnete das erste Geschäft in der Münchener Einsteinstraße, inzwischen gibt es 19 Filialen in ganz Deutschland, Österreich und Luxemburg. Zielgruppe seien „Menschen über 55 Jahre“, so Cerveny, die sich für Wellness und Gesundheit interessieren. „Wir bewegen uns im stark wachsenden Markt des Wellness-Cannabis.“ Bisher dürfen in Deutschland Produkte mit mehr als 0,2 Prozent des psychoaktiven Wirkstoffs Tetrahydrocannabinol (THC) nicht verkauft werden. Sobald sich das ändert, will Cerveny für seine Hanfladenkette eine Lizenzierung als Fachgeschäft anstreben. Wichtig sind für Cerveny dann vor allem die Beratung der Kunden und die Suchtprävention. Denn nur mit Information und Aufklärung könne ein Missbrauch des Stoffs verhindert werden.

Silvia Schwendtner

Nachbarschaftshilfe für Fortgeschrittene: Nachbarschaftsbanking.

Morgen kann kommen.
Wir machen den Weg frei.

Nähe heißt für uns nicht nur da zu sein, sondern füreinander da zu sein. Weil wir tief in der Region verwurzelt sind, kennen wir die Ziele und Wünsche unserer Mitglieder, Kundinnen und Kunden. Und können sie so besonders gut, authentisch und auf Augenhöhe beraten und mit unserer Erfahrung dabei unterstützen, ihre Vorhaben zu verwirklichen.

Ehrlich, verständlich, glaubwürdig

vr-bank-erding.de/nachbarschaftsbanking **VR-Bank Erding eG**

WEITER.BILDUNG! MACHT FIT FÜR MORGEN

Fördern Sie die **WEITER.BILDUNG!** Ihrer Beschäftigten, binden Sie diese langfristig an Ihr Unternehmen und investieren Sie damit in die Zukunft Ihres Betriebes. Wir unterstützen Sie dabei: durch eine Qualifizierungsberatung, die individuell auf Ihr Unternehmen abgestimmt ist, aber auch finanziell – durch die Übernahme von Lehrgangskosten und die Auszahlung von Arbeitsentgeltzuschüssen.

Interessiert?
Code scannen und beraten lassen!

Weitere Infos
auch unter der Servicenummer 0800 4 5555 20

Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit Erding

WEITER.BILDUNG!
QUALIFIZIERUNGSBERATUNG

GEWO Feinmechanik GmbH –

Innovation meets Tradition



leiterindustrie, Luft- und Raumfahrt, Automobilindustrie sowie der Medizin und Forschung weltweit. Hier entwickeln wir High-End-Produkte und individuell auf unsere Kunden zugeschnittene, kreative Lösungen – in erstklassiger Qualität – für alle Applikationen.

und Trusted Supplier liegen uns unsere Mitarbeiter und Geschäftspartner sehr am Herzen.

„**Unsere Mitarbeiter sind unser höchstes Gut – unsere Partner, unsere Inspiration.**“

Gemeinsam ziehen wir an einem Strang, um Unmögliches möglich zu machen!

Als familiengeführtes High-Tech-Unternehmen aus Hörlkofen gehören wir mit fast 600 hochqualifizierten und engagierten Mitarbeitern zu den stärksten Arbeitgebern und Ausbildern der Region. Wir sind Vorreiter in Sachen Präzisionstechnik und zählen zur Top League in der Branche.

Unser Know-how und unsere 40-jährige Expertise haben wir kontinuierlich ausgebaut und uns mit der Entwicklung, Fertigung und dem Vertrieb von Apparaturen für die Medizintechnik und additiven Fertigungsmaschinen weitere spannende und zukunftsfähige Standbeine geschaffen. So revolutionieren wir die Welt der 3D-High-Speed-Drucktechnologie für verschiedenste Industrieapplikationen.

Unser kontinuierlich wachsendes Team und unser Maschinenpark bekommen mehr Platz zur Entfaltung – die Expansionspläne zur Standorterweiterung in Hörlkofen laufen auf Hochtouren. In Planung sind für 2023/24 eine neue Logistikhalle, eine Produktionshalle mit Reinräumen für Groß- und Kleinteile sowie ein Energiehaus. Des Weiteren ein neues Verwaltungsgebäude mit Mitarbeiterrestaurant und Barista Bar sowie ein Parkhaus mit E-Parkplätzen.

Wir sind Spezialist in der Entwicklung, Konstruktion und Fertigung hochkomplexer, innovativer Werkstücke – auch unter Reinraumbedingungen. Mit unserem High-Tech-Maschinenpark erschaffen wir Präzisionsteile für namhaften Kunden aus der Halb-

Wir sind zum 3. Mal „BAYERNS BEST 50“ und Finalist beim „Großen Preis des Mittelstandes 2021“. Mehrfach ausgezeichnet als Top-Arbeitgeber, Ausbilder



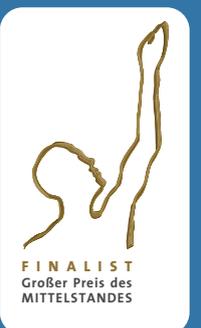
WIR.SUCHEN.DICH.

Wir bieten jede Menge offene Stellen im technischen & kaufmännischen Bereich und suchen Azubis für 2022 und 2023!



Wir sind GEWO Feinmechanik – Dein starker, innovativer und mehrfach ausgezeichneter Top-Arbeitgeber in der High-Tech-Branche.

550 tolle Kollegen und superspannende Projekte warten auf Dich – hier in der Region Erding!



BEWIRB.DICH.JETZT. m/w/d

GEWO Feinmechanik GmbH // Bahnhofstr. 23 // 85457 Hörlkofen // Tel. 08122/97 48 - 0 // www.gewo.net // job@gewo.net

Wirtshauskultur in Reinform

Gerhard Lohmeier führt den Wirt z'Loh in dritter Generation – eine urige Bauernwirtschaft, die noch vom alten Schlag ist



beit in den 1990ern umgebaut. Zwei Gaststuben sind dazugekommen, aber in der historischen Wirtsstube hat sich seit 1930 nicht viel verändert. Die Tische und Bänke des Großvaters sind noch original erhalten, ebenso wie der schöne alte Kaminofen und der Stammtisch zum Politisieren. Die Holzgetäfelten Wände schmücken alte Schwarzweißaufnahmen der Vorfahren und die Porträts der Eltern. Er fühlt sich den Ahnen verpflichtet. „Der Hof ist mein Lebenswerk.“

Natürlich hat er auch ein Bild seines Onkels Georg Lohmeier aufgestellt. Der beliebte Volksschriftsteller und Erfinder der legendären Serie „Königlich Bayerisches Amtsgericht“ wurde 1926 auf dem Hof geboren, auf dem er bis wenige Jahre vor seinem Tod 2015

Gerhard Lohmeier in der Originalwirtsstube des Großvaters.

Der Wirt z'Loh im kleinen Dorfner Ortsteil Loh. Fotos (2): Susanne Hauck

Das es hier zu einer der urigsten Bauernwirtschaften Bayerns geht, muss man schon wissen, sonst verpasst man die Abzweigung. Nur ein unscheinbares Schild auf der Strecke zwischen Schwindkirchen und Wasentegernbach weist den Weg nach Loh, einem Ortsteil von Dorfen. Ein schmaler Hohlweg windet sich hinunter zu der kleinen Streusiedlung, wo es keine Straßenbezeichnungen gibt, sondern nur Hausnummern. Der Bräu z'Loh trägt die Nummer 7, der Wirt z'Loh die Nummer 6.

Gerhard Lohmeier, Jahrgang 1959, führt das Wirtshaus in dritter Generation. Er ist das, was man in Bayern ein g'standnes Mannsbild nennt und der einen gscheiden Dialekt spricht, den mancher Münchner nicht versteht. Er ist einer, der am liebsten gradaus seine Meinung sagt und das auch beim Gegenüber schätzt. Einer, der ein großes Selbstbewusstsein hat und gleichzeitig von entwaffnender Großzügigkeit ist. Der sich nicht von Äußerlichkeiten beeindruckt lässt, sondern dem Anderen lieber ins Herz schaut. „Hemd und Krawatte san mir wurscht“, sagt der vitale 63-Jährige. Lohmeier kennt Gott und die Welt, und am liebsten ist ihm das egalisierende „Du“, ganz gleich, ob bei ihm ein alter Spezi oder ein Bürgermeister aus dem Nachbarort in der Gaststube sitzt.

„I bin Bauer mit Leib und Seele und i bin stoiz drauf“, sagt Gerhard Lohmeier mit Nachdruck. Seit langer Zeit steht der Bauernhof seiner Familie in Loh. Vor der Obrigkeit nicht zu katzbuckeln, den eigenen Weg zu gehen, das gehört zur DNA der Lohmeiers. Schon Großvater Michael hat sich Ende der 1920er-Jahre die unverschämten Bierpreise nicht bieten lassen wollen, kurzerhand seine eigene kleine Brauerei gegründet und das Speiselokal auf dem Hof aufgemacht. Nach

dem Krieg bekam der älteste Sohn Nikolaus die Brauerei, der zweitälteste Sohn Michael Hof und Wirtschaft. Gerhard Lohmeier kennt es von seinen Eltern nicht anders, als dass Tag und Nacht geschuftet wurde. Auf den Feldern, im Stall und nebenbei auch noch im Lokal. Feriengäste waren im Sommer ebenfalls meist im Haus, die Mutter Anna dreimal am Tag bekochte. Auch Gerhard Lohmeier half schon als elfjähriger Wirtsbua in der Küche mit.

Er ist der einzige Sohn. Ein spätes Wunder, ein gesundes Kind, das den Eltern, damals 39 und 51 Jahre alt, noch vergönnt war. Zwei ältere Brüder waren bei der Geburt gestorben und die zwölf Jahre ältere Schwester war schon aus dem Haus, als der Gerhard noch klein war. Mutter und Sohn waren ein Herz und eine Seele, auch wenn die Altwirtin z'Loh sehr resolut werden konnte und in der Küche ein strenges Regiment führte. Die Tatkraft und die Disziplin hat er von ihr. „Alles, was ich kann, habe ich von ihr gelernt.“ Sein Leben lang wollte er nichts anderes werden als Bauer, doch zunächst musste er auf Geheiß der Eltern „etwas Anständiges lernen“. So wartete er als junger Elektrikerlehrling sehnsüchtig auf den Tag, als er endlich auf dem Hof miteinsteigen durfte. Da war er der glücklichste Mensch und ist es bis heute geblieben.

„Ich hab' schon immer gern gekocht“, erzählt Lohmeier, der täglich am Herd steht, ob für die Familie oder die Gäste. Die alten Rezepte seiner Großmutter, wie das für den süßen Hausmachersenf, hütet er sorgsam und bereitet sie bis heute zu. Will man weitere bayerische Spezialitäten probieren, die anderswo nur noch selten auf den Tisch kommen, empfiehlt es sich, an Kirchweih oder dem Fest des Oiden Biers vorbeizuschauen.



Dann gibt es in der Bauernwirtschaft etwa Rehragout mit Hauberlingen, die aus zweierlei Mehl gemacht und in heißem Schmalz ausgebacken werden. Oder seine besondere Omelett-Torte, mit Sahne gefüllte Bisquitböden mit einem Deckel aus Milka-Schokolade.

Alte Familienrezepte

Zu tun gibt es immer etwas. Lohmeiers Tag beginnt gewöhnlich früh um halb sechs mit der Tageszeitung, donnerstags geht es vormittags zum Schlachthof nach Waldkraiburg, mittags in die Küche, um die Vorbereitungen fürs Lokal zu treffen, nachmittags auf die Felder. Noch immer bestellt er 15 Hektar Ackerfläche, deren Ertrag der Nahrungs- und Energiegewinnung zufließt. Donnerstag- bis Sonntagabend sperrt er das Wirtshaus auf. Auf der Speisekarte stehen vor allem typisch bayerische Gerichte, aber auch ein eigenkreatives Cordon bleu, das mit Obatzdem gefüllt ist. Das Bier kommt vom benachbarten Bräu z'Loh. Den Hof hat er größtenteils in Eigenar-

regelmäßig einkehrte, „am liebsten aß er die Kalbsbratwürste mit Kartoffelsalat“.

Gerhard Lohmeier blieb vor Schicksalsschlägen nicht verschont. 2001 starb seine erste Frau an Krebs. Mit der warmherzigen Renate, einer gebürtigen Fränkin, die fest an seiner Seite steht, hat er ein zweites Glück gefunden. Die Familie hilft einander, wo sie kann, denn in dem beliebten Lokal wird jede Hand gebraucht, um all die Gäste zu bewirten. Auf seine Kinder ist Gerhard Lohmeier stolz. Mit Sohn Michi wird einmal der nächste Lohmeier den Hof übernehmen, in der Küche führt er bereits das Kommando über die Bratpfannen. Tochter Maria ist Imkerin, Jägerin und Falknerin. Genauso selbstverständlich helfen die Töchter aus erster Ehe seiner Frau Renate beim Bedienen aus. Und auch als Seniorchef ist sich Gerhard Lohmeier nicht zu fein dafür, manche Drecksarbeit zu machen wie das Putzen der fettigen Friteuse. „Wannst a Chef sein wuist, musst a Spur legen“, das ist sein Credo.

Susanne Hauck

Kniearthrose (Gonarthrose) – wastun, wenn das Knie schmerzt?

Ein langer Bürotag im Sitzen ist vorbei – doch nach dem Aufstehen schmerzt das Knie. Treten solche Symptome häufiger auf, kann sich dahinter eine beginnende Arthrose im Knie verbergen. Seit 35 Jahren steht der Familienbetrieb Seeßle in Erding für orthopädische und maßgefertigte Schuhe und Einlagen aus eigener Werkstatt. Nach dem Motto „Wir sind mehr als nur gesunde Schuhe und Einlagen“ hat sich nicht nur das Optische im Orthopädie und Sanitätshaus verändert, sondern auch das Leistungsspektrum für gesunde Bewegung und Fitness stetig weiterentwickelt. Als neuer AKTIV-BERATER ARTHROSE erfahren Betroffene mehr über das Krankheitsbild Gonarthrose. Darüber hinaus geben die Experten aus dem Orthopädie-Fachgeschäft erste Tipps an die Hand, was nach einer Diagnose zu tun ist und wie Bandagen und Orthesen helfen können.

„Eine Erkrankung, die viele betrifft!“

Das Knie ist ein komplexes Gelenk in unserem Körper. Der Knorpel darin schützt das Gelenk und federt Bewegungen und Erschütterungen ab. Er sorgt dafür, dass Ober- und Unterschenkelknochen nicht direkt aufeinander reiben. Im Laufe des Lebens kann der Knorpel aber verschleißen. Deshalb sind oft ältere Menschen von Gonarthrose betroffen. Unter bestimmten Umständen kann es jedoch zu übermäßig starken Verschleißerscheinungen kommen – auch bei jüngeren Menschen. Die Ursachen dafür sind unterschiedlich: Überbelastung, beispielsweise durch schwere körperliche Arbeit, Leistungssport oder Übergewicht, führt zu einem starken Verschleiß des Knorpels und nimmt Einfluss darauf, ab welchem Alter die Arthrose auftritt.

„Aktiv bleiben – trotz Arthrose im Knie“

Die Gonarthrose, also die Arthrose im Knie, ist nicht heilbar. Aussichtslos ist die Lage aber nicht. Mit der richtigen Therapie können Betroffene die Symptome lindern. Ist der Schmerz im Knie erst einmal da, fällt Bewegung schwer. Ärzte warnen aber davor, bei Gonarthrose auf Bewegung zu verzichten und in eine Schonhaltung zu



Quelle: Bauerfeind AG, Zeulenroda

verfallen. Betroffene können leicht in Eigenregie in Bewegung kommen: Hierzu bieten sich Radfahren, Walking, Schwimmen, Aqua-Jogging und Gymnastik an. Für die richtigen sportlichen Aktivitäten gilt: je früher und kontinuierlicher, desto besser. Sie helfen nämlich auch, der Arthrose im Knie vorzubeugen.

Wann kommt eine Knieorthese bei Arthrose zum Einsatz? Knieorthesen können dabei unterstützen, trotz Gonarthrose aktiv zu werden. Die Bauerfeind-Orthese GenuTrain OA wurde speziell für aktive Patienten bei innerer oder äußerer Kniearthrose entwickelt und verfügt über

ein neuartiges Entlastungs- und Stabilisierungssystem. Mit Hilfe von Entlastungsbändern kann gezielt Druck von der Innen- oder Außenseite des Knies genommen werden. Auf diese Weise lindert die GenuTrain OA nicht nur wirksam die Schmerzen, sondern ermöglicht Patienten auch schmerzfreie Bewegung. Die Spannung der Bänder stellen die Patienten mit dem integrierten Boa® Drehverschluss selbst ein – während des Tragens, ohne die Orthese dafür ablegen zu müssen.

„Wir machen Ihr Leben mit Arthrose etwas leichter“

Das Seeßle Team in Erding berät Betroffene und Interessierte, wie medizinische Hilfsmittel zur Entlastung bei Gonarthrose beitragen können. Außerdem besteht die Möglichkeit, die Orthese kostenlos Probe zu tragen. Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin und überzeugen Sie sich selbst, wie Ihnen eine Knieorthese im Alltag helfen kann.

Seeßle Orthopädie & Sanitätshaus

Erding, Santnerstr. 1,
Telefon: 0 81 22 / 88 02 70

Dorfen, Marienplatz 10,
Telefon: 0 80 81 / 87 50

Landshut / Altdorf, Äußere Parkstr. 23,
Telefon: 0871 / 347 11

München Giesing, Schwanseestr. 43,
Telefon: 0 89 / 68 64 62

München Haidhausen, Weißenburger Platz 2,
Telefon: 0 89 / 688 60 97

SEEßLE 
Orthopädie & Sanitätshaus

Sie finden uns in

Erding
Santnerstr. 1
08122 / 880270

außerdem in Dorfen |
Altdorf LA | 2x München
(Giesing & Haidhausen)

www.fussgesund.info



HOCHWERTIG



KOMPETENT



ORTHOPÄDIE-LÖSUNGEN, DIE MENSCHEN BEWEGEN

- Einlagen
- orthopädische Maßschuhe
- Kompressionsstrümpfe
- Bandagen / Orthesen
- Diabetesversorgung
- Arthrose Beratung
- gesunde Schuhe

BEWEGUNG IST LEBENSQUALITÄT

- persönliche Beratung
- eigene Werkstatt
- umfassendes Orthopädie Sortiment
- modernes Analysezentrum
- innovative Fertigungstechnik



Der Weiherer tritt bei der „Neichinger Lachnacht 2022“ auf.
Foto: Christian Kaufmann

Das neue Programm von Lisa Feller heißt „Ich komm jetzt öfter“.
Foto: MTS Management

Die „Spider Murphy Gang“ spielt im September unplugged in Erding.
Foto: Martin Hangen

Jörg Schnell als „Schwede“ beim ersten Foto-Shooting für die Schwedenspiele 2022.
Foto: Volksspielgruppe Altenerding

Pop und Spiele

Kulturelle Highlights in und um Erding: Konzerte, Neichinger Lachnacht, Schwedenspektakel, Festivals

Nein, Corona ist noch nicht vorbei. Das Virus wird uns noch längere Zeit begleiten, irgendwie zumindest. Was aber genauso wenig vorbei ist, ist unsere Lust auf Kultur und die Spielfreude aller, die auf der Bühne stehen, nach dieser langen Zeit des Wartens und des Verzichts. Zum Glück sind also für die kommenden Wochen zahlreiche schöne Events geplant (Stand bei Redaktionsschluss). Dabei wird Erding mit drei tollen Acts

in der Stadthalle sogar zum kleinen Mekka für Popmusik-Fans. Am 18. Juni kommt Naturally 7 zu ihrem 20. zur großen Jubiläumstour. Der A-cappella-Sound der sieben Männer ist einzigartig und macht sogar das ein oder andere Instrument vollkommen überflüssig: Mundharmonika, Gitarre und Drums ahmen die Burschen auf irre Weise mit ihren Stimmen nach. Ohne Instrumente werden diese Helden der 1980er-Jahre nicht auskommen,

wenn für sie am 10. Juli die Scheinwerfer angehen: Die Cutting Crew ist ebenfalls auf Jubiläumstour, feiert aber schon 35 Jahre on stage. Ihre Hits wie „(I Just) Died In Your Arms“ gehören nach wie vor und unbenommen in viele Radio-Playlists. Das bedeutet aber nicht, dass sich die Jungs auf ihren Lorbeeren ausruhen: Sie haben auch ein neues Album am Start, das sie nun endlich auch bei uns live präsentieren können. Live zu spielen ist ja auch die große Stärke der Spider Murphy Gang. Die verschlägt es zwar erst im September nach Erding, aber es ist das Konzert, das eigentlich schon für Januar geplant gewesen ist. Die Freude auf die Götter des bayerischen Rock'n'Rolls war also nicht vergeblich. Zumal sie dann eine besondere Variante ihres Repertoires präsentieren werden: Die „Spiders“ ziehen den Stöpsel und spielen Hits und Raritäten unplugged.

hat sie auch schon am Start. Austropop ist tot – es lebe der Austropop! Dafür sorgt am selben Abend daBerrer, denn er dichtet die Hits von Fendrich und Co. einfach um und lockt uns so mit schwarzem Humor ins Herz und in die Seele Österreichs. Vierter im Bunde der „Neichinger Lachnacht“ ist Horst Eberl, Musiklehrer und Alltag-auf-die-Schippe-Nehmer mit Mut zur Selbstironie, bayerischem Schalk im Nacken und frechen Song-Perlen wie dem „Firmungsblues“. Noch mehr feines Bühnenprogramm gibt es übrigens schon im Juni im Kulturzentrum Taufkirchen zu sehen, wenn zwei echte Kabarett-Größen ihre entfallenen Konzerte nachholen: Die Comedienne Lisa Feller kommt am 19. und erklärt Mädelsabende und den vermeintlichen Männerschnuffen, und „Dreggsagg“ Michl Müller spannt am 28. den Bogen vom Alltag zur Politik, so wie es nur ein echter Franke kann.

Barrierefreie Umbauten
>Komfortables Wohnen im Alter

Sie möchten Ihre Wohnung altersgerecht und barrierefrei renovieren? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir sind die Spezialisten, wenn es darum geht, Ihre vier Wände fit zu machen für den Ruhestand. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!



Gottfried Hampp · Dorfstraße 28/Kirchasch · 85461 Bockhorn
 Tel. 08122 961391 · E-Mail: info@gohampp.de · www.gohampp.de

Glas nach Maß
 Küchenrückwand aus Glas
 Duschcabinen aus Glas
 Insektenschutz nach Maß

hochholzer Glaserei
 Meisterbetrieb seit 1912
 Tel: 08122-892236 • www.meisterglaser.de

Lachen und Kabarett

Wem der Humor in der Pandemie ein bisschen vergangen ist, holt ihn sich mit der „Neichinger Lachnacht 2022“ einfach zurück. Nach dem großen Erfolg im letzten Jahr wagt man sich am 2. Juli an die zweite Auflage des kleinen, aber feinen Musikkabarett-Events im Wenhard-Hof in Niederneuching. Vier ganz besondere Künstler begeben sich dabei sozusagen zur „Mission Lachen“. Der Weiherer zum Beispiel. Mundwerk und Musikalität gehen bei ihm eine sehr spezielle Symbiose ein. Liedermacher, Kabarettist oder gar Poet? Vermutlich ist er alles und nichts davon – er ist einfach der Weiherer. Claudia Pichler ist ein Multitalent. Man kennt sie von der „Grünwald Freitagscomedy“ aus dem Fernsehen, ihr Podcast „Aufschnappt“ gehört zu den guten und ihr mittlerweile zweites Solo-Bühnenprogramm „Eine Frau sieht weißblau“

Jubel und Festival

Nicht immer hat man Schweden mit guter Popmusik und einfachen Bücherregalen verbunden: Im 17. Jahrhundert sind die Schweden als Brandschatzer des Dreißigjährigen Krieges auch durch Erding gezogen. Grundlage für ein historisches Spektakel, das dieses Jahr endlich wieder open air aufgeführt wird, mit 150 Mitspielern und viel Ausstattung vor dem „Schönen Turm“: Die „Schwedenspiele“ laufen vom 23. Juni bis zum 23. Juli jeweils von Donnerstag bis Freitag. Freiluft-Kultur im Landkreis bedeutet in diesem Jahr aber auch Ami-Schlitten, Essen und elektronische Beats. Am Wochenende nach Pfingsten steigt im Tonwerk Dorfen das „US-Car Lifestyle & Streetfood Festival“, und am 18. Juni das „Megaton“-Festival, bei dem die verlassene Ziegelfabrik zu House und Techno bebent wird.
 Kai-Uwe Digel



LOGISTIKHELDEN

LEIDENSCHAFTLICH – WEITBLICKEND – INDIVIDUELL
GEH MIT UNS IN DIE ZUKUNFT!





Regionales Schlaraffenland

Der Erdinger Bauernmarkt hat im neuen Eingangsgebäude des Bauernhofmuseums viel mehr Platz als früher

Seit 1991 werden am Freitagnachmittag die Stände auf dem Gelände des Bauernhofmuseums Erding an der Taufkirchener Straße beschickt. Zum 30-jährigen Jubiläum hat der beliebte Markt im Dezember 2021 im neuen Eingangsgebäude des Museums eine zeitgemäße Unterkunft bezogen.

In seinen Anfangsjahren fand der Bauernmarkt während des Sommers vor dem historischen Stadel auf dem Museumsgelände statt. Das war nicht immer ein Vergnügen, auch wenn es noch so malerisch aussah.

Denn wenn es kalt war und regnete, standen Anbieter und Kundschaft mit dicken Jacken und Gummistiefeln angetan da. Die Wintermonate über zogen die Standbetreiber in die Schreinerei, einen Teilbereich des alten Eingangsgebäudes. Weil es da recht eng zugeht, traten sich die Kunden nicht nur bei Hochbetrieb „auf die Zehen“.

Die letzten Jahre vor dem Umzug in das heutige Gebäude konnte ein Teil der Anbieter den Stadel ganzjährig für den Verkauf nutzen. Hier waren auch die Biertische aufgebaut, an

denen die Marktbesucher saßen und genüsslich ihre heiße Suppe, den Kuchen mit Kaffee oder ein Rehragout verzehrten. Dicke Vorhänge vor der Eingangstür hielten an kalten Tagen die Zugluft ab. Im Sommer saß man bei schönem Wetter im Freien.

Das neue Gebäude nun, erbaut aus fachkundig ergänzten Resten eines denkmalgeschützten ehemaligen Hofes in Pesenlern, hat für die aktuell 19 Standbetreiber viele Vorteile: Sie finden hier rund ums Jahr Schutz vor den Unbilden des Wetters, die festen Stände müssen nicht mehr jedesmal auf- und abgebaut werden, es gibt funktionierende Heiz- und Sanitäreinrichtungen sowie genügend Platz für die Bewirtung. Die Kundschaft erfreut sich weiter eines vielfältigen Angebots: Gebäck und Kuchen, Geflügel, Eier, Nudeln, Brot, Semmeln, frischer und geräucherter Fisch, Honig und Wachswaren, Wild, Käse, Wurst und Fleisch, Mehle, Joghurt, Öle und noch etliches mehr. Zwischen den Ständen und

den Gastrotischen wuseln die Kunden herum, werfen dabei einen Blick auf die gefüllten Teller und bekommen gleichfalls Appetit. Weitere Sitzgelegenheiten finden sich übrigens auf der Empore.

Draußen im Anbau, dem sogenannten Schopf, werden frisches Gemüse der Saison, selbstgemachte Marmeladen, Sauerkonserven, Sirupe, Säfte und Obst aus „artgerechter Baumhaltung“ verkauft. Highlight im Sommer: das Bauernhofeis! Viele der Fieranten sind seit mehr als zehn Jahren dabei, eine Landwirtin sogar seit 1991. Alle stammen sie aus der Region um Erding, den Spargelanbietern ausgenommen. Ihre vielfältigen Erzeugnisse erfüllen die Kriterien für die Zulassung zum Markt: überwiegend saisonal, frisch und selbst produziert. Resümee der Autorin: Auf dem Erdinger Bauernmarkt lässt sich (fast) alles erstehen, was für ein erfülltes kulinarisches Leben ohne schlechtes Konsumgewissen nötig ist. *Pauline Sammler*



Waldbesitzervereinigung Erding w.V.
Ihr Partner für Wald und Holz

- * Durchforstung * Holzernte * Holzvermarktung * Borkenkäferbekämpfung
- * Sturmholzaufarbeitung * Jugendpflege * Pflanzung * Brennholz *
- * Baumkontrolle * Waldpflegeverträge * Verkehrssicherung

Kontakt:
Tel. 08122-90 91 020 * Mo. – Fr. 8.00 - 12.00 Uhr
Waldbesitzervereinigung Erding w.V.
Dr.-Ulrich-Weg 3, 85435 Erding * E-Mail: wbv-erding@t-online.de

Erbewegung • Abbrucharbeiten
Bagger- u. Fuhrbetrieb

SIGL ALOIS GmbH

84435 Lengdorf

☎ 0 80 83 - 14 67

WILD UND KUCHEN BEI FAMILIE HEIGL

Seit Oktober 2003 ist Christine Heigl mit ihrem Stand auf dem Erdinger Bauernmarkt vertreten. Begonnen hat alles mit selbst gebackenem Schmalzgebäck, gut vier Jahre später folgte der Verkauf von Wildbret. Wie das? „Die Jäger bekamen damals von den großen Händlern kaum Geld für ihre Rehe. Weil es auf dem Erdinger Bauernmarkt noch keinen Anbieter gab, haben wir das halt übernommen,“ sagt die Standbetreiberin. Keine schlechte Idee, denn es läuft gut. Das Wild stammt aus dem eigenen Revier, von Reviernachbarn und Jagdeinladungen.

Weil die meisten Leute auch beim Wild Edelteile wie Filet, Lende oder Steak bevorzugen, mussten sich Christine Heigl und ihr Mann Martin etwas für die anderen Fleischteile überlegen: Die nach eigenen Rezepten selbst zubereiteten und in Gläser abgefüllten Fertiggerichte wie Gulasch, Ragout und Hackfleischsoße finden bei den Kunden großen Anklang. Auch das Geräucherte machen sie selbst, und die Wurstwaren produziert ein befreundeter Metzger, der ebenfalls Jäger ist, für sie.

„Die Leute kaufen mehr Wild, weil es aus der Natur kommt,“ stellt Christine Heigl fest. In Wildfleisch stecken viele Vitamine und Nährstoffe, es hat einen zehnfach niedrigeren Fettgehalt als das von Hausschweinen.

Neben Wildbret und den „Kiache“ wie Schmalz- und Kirtanudeln, Auszog'nen oder Schuxn gibt es seit ein paar Jahren auch Kuchen zu kaufen. Wie es dazu kam? Eine der Kuchenbäckerinnen habe aufgehört, erklärt bei Christine Heigl, und so habe sie halt die entstandene Lücke gefüllt. Schon wieder keine schlechte Idee! *Pauline Sammler*

AUS SCHWAIG FÜR DIE GANZE WELT

ITG Gruppe erbringt weit mehr als Logistik

Seit 1999 befindet sich die Hauptverwaltung der ITG Gruppe in Schwaig. Auch die Lage in unmittelbarer Nähe zum Flughafen München war ein Grund, sich nach den Stationen in München-Riem sowie Garching-Hochbrück hier anzusiedeln. Inzwischen betreibt das Unternehmen dort mit mehr als 140 000 m² nutzbarer Lagerfläche, ergänzt um den Standort im Logistik-Park Mintraching mit weiteren 15 000 m², ihren größten Standort und beschäftigt dort knapp 1 000 Mitarbeitende in unterschiedlichen Arbeitsfeldern.

Vom reinen Spediteur, der Transporte organisiert und zum Teil selbst abwickelt, hat sich die ITG zu einer global agierenden Anbieterin für E-Commerce, Logistik-Fulfillment und internationale Transportdienstleistungen entwickelt. Inzwischen wird ein breites Serviceportfolio angeboten, das weit über die klassische Logistik hinaus geht. Vor allem im Bereich E-Commerce werden eine Reihe digitaler Leistungen angeboten, welche neue Jobprofile notwendig machen. Die ITG erledigt nicht nur die komplette Logistik, sondern erstellt und betreibt für Kunden verschiedene Webshops, bindet diese an Marktplätze an und kümmert sich um das digitale Marketing, auch auf Social-Media-Kanälen.

Auch in den Lagerhallen haben Technik und Digitalisierung Einzug gehalten, um die Prozesse zu verbessern. Neben unterschiedlichen IT-Anwendungen, die ergänzt werden durch selbst programmierte Apps, um verschiedene Aufgaben im Tagesgeschäft einfacher zu machen, erleichtern Technologien wie Pick-by-Light, Taschensortier oder Autostore die Abläufe in der Kommissionierung. Trotz aller technologischer Unterstützung sind nach wie vor Menschen entscheidend, um hochwertige Ergebnisse für die international renommierten Kunden der ITG zu erbringen. Also investiert die Unternehmensgruppe laufend in ein modernes sowie sicheres Arbeitsumfeld und treibt die Digitalisierung voran. Dabei werden auch neue Ideen umgesetzt, so wie zum Beispiel das zusammen mit der Muttergesellschaft LGI betriebene Health Care Mobil, das betriebsmedizinische Dienstleistungen vor Ort an allen Standorten ermöglicht. Im letzten halben Jahr war es schwerpunktmäßig eingesetzt, um den Beschäftigten sowie ihren Familien-



Knapp 1 000 Mitarbeitende kümmern sich in Schwaig um verschiedene logistische Belange.

angehörigen COVID-Impfungen zu ermöglichen.

Der Erfolg der ITG Gruppe wird im Wesentlichen auch durch ihre Mitarbeitenden getragen. So eröffnen sich auf allen Ebenen Gestaltungsspielräume, um mitzuwirken und etwas zu bewegen. Ideen sind gefragt, Fortbildung wird gefördert und Engagement wird honoriert. Egal, ob nach der Ausbildung im Unternehmen, als Fachkraft von extern oder als Quereinsteiger: Die ITG bietet innerhalb des Unternehmens durchlässige Karrierechancen und vielfältige Aufgaben.

Leider hat die Logistikbranche teilweise noch ein schlechtes Image. Sie ist der drittgrößte Wirtschaftsbereich in Deutschland und für alle Bereiche der Wirtschaft sowie des privaten Lebens enorm wichtig. Die Logistik trotz aller Krisen und beweist breit gefächert immer wieder aufs Neue, wozu sie fähig ist. Somit bietet auch die ITG attraktive und vielfältige Jobprofile. Diese sind nicht nur in Vollzeit oder an den Standort Schwaig gebunden. Mit unterschiedlichen Ausprägungen der Arbeitszeiten sowie hybriden Arbeitsmodellen können individuelle Bedürfnisse berücksichtigt werden. Dabei werden Kolleginnen und Kollegen unterschiedlicher Kulturen, Herkunft, Geschlechter und Altersklassen zu

einem Team vereint, bei dem das Miteinander zum wesentlichen Element wird. Davon zeugen ein gutes Betriebsklima sowie überdurchschnittlich viele Beschäftigte mit einer Betriebszugehörigkeit von 10 Jahren und weit mehr. So arbeitet zum Beispiel der erste Angestellte der ITG immer noch an drei Tagen in der Woche für das Unternehmen.

Die ITG in Schwaig gehört zu den größten Ausbildungsbetrieben für die Logistik im Großraum München. Aktuell werden 44 junge Menschen in fünf Berufsbildern, neu darunter auch Kaufleute im E-Commerce, ausgebildet. Unter den letzten Absolventen war auch eine Auszubildende mit einem 1er-Abschluss, wofür die ITG als Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet wurde. Daneben werden duale Studiengänge mit den Schwerpunkten „BWL – Logistik“ sowie „BWL – Digital Business“ angeboten. Abgerundet wird das Ausbildungsangebot durch ein breit angelegtes Angebot an Schulungen und Weiterbildungen, sowohl in Präsenz als auch in digitaler Form, teils durch den zur Unternehmensgruppe gehörenden eigenen Bildungsträger.

Schon immer waren dem Unternehmen das soziale Engagement sowie der Schutz von Umwelt und

Ressourcen ein großes Anliegen. Wertstoffe werden bereits seit 1999 konsequent getrennt gesammelt und zum überwiegenden Teil in die Wiederverwertung gegeben. In den letzten Jahren wurden durch verschiedene Maßnahmen nicht nur der Energieverbrauch reduziert und die Energieeffizienz gesteigert. Seit verganginem Jahr nutzt die gesamte Unternehmensgruppe auch zu 100 % Ökostrom. Kürzlich wurden mehrere Ladesäulen für E-Autos installiert, um eigene E-Fahrzeuge, aber auch die von Gästen aufladen zu können.

Seit 2013 ist die ITG Teil der LGI Logistics Group International und mit dieser unter dem Dach der in Stockholm börsennotierten schwedischen Elanders AB. Diese bietet ein breites Spektrum an Dienstleistungen im Bereich Supply Chain Management an, beschäftigt insgesamt fast 7 000 Mitarbeitende und ist in rund 20 Ländern auf vier Kontinenten tätig.

Zukunftsgerichtet wird sich die ITG auch in den kommenden Jahren erfolgreich weiter entwickeln, um ihren vielen namhaften Kunden, vornehmlich aus dem Bereich Fashion & Lifestyle, auch weiterhin hochwertige integrierte Dienstleistungen nach dem Motto „Aus Schwaig für die ganze Welt“ zu erbringen.

Pflegerisches Doppel

Zwei Schulen an einer Adresse für einen Beruf – die Erdinger Pflegeschulen stellen sich vor



Michael Gügel ist der Schulleiter der Einrichtung am Klinikum Erding, der früheren Krankenpflegeschule. Foto: privat



Michael Nauen leitet die aus der Altenpflegeschule hervorgegangene BRK-Ausbildungsstätte. Foto: privat

Fachkräfte in der Pflege sind heute gefragter denn je. Junge Menschen, die sich für eine Ausbildung in diesem zukunftsträchtigen Berufsfeld interessieren, finden in Erding eine fast luxuriös zu nennende Situation vor. In der Bajuwarenstraße 9 haben gleich zwei Berufsfachschulen für Pflege – in unterschiedlichen Trägerschaften – ihren Sitz: Die von Michael Nauen geleitete Berufsfachschule für Pflege Erding ist eine Einrichtung der BRK-Schwesternschaft München. Im von Michael Gügel geleiteten Bildungszentrum

für Gesundheitsberufe gibt es die Berufsfachschule für Pflege am Klinikum Landkreis Erding.

Dass es zwei Schulen unter gleicher Adresse gibt, hat mit dem neuen Pflegeberufegesetz zu tun, das im Januar 2020 in Kraft trat. Statt wie bisher zwischen Alten- und Krankenpflege zu unterscheiden, wurde eine generalistische, EU-weit anerkannte Ausbildung zur Pflegefachkraft eingeführt. Ob die vor 20 Jahren als Altenpflegeschule gegründete Bildungseinrichtung der BRK-Schwesternschaft oder die 2009 am Klinikum Erding eröffnete Berufsfachschule für Krankenpflege: Beide seit Einführung der Generalistik als Berufsfachschulen für Pflege geführte Ausbildungsstätten bieten ihren Schülerinnen und Schülern eine fachlich umfassende, hochwertige Ausbildung auf aktuellem Wissensstand mit modernsten Lehrmethoden, engagierten Lehrkräften sowie breitaufgestellten Partnern für die Praxiseinsätze an. Kein Wunder also, dass sich beide Schulen über eine anhaltende Nachfrage nach ihren Ausbildungsplätzen freuen können.

„Der Bedarf für beide Schulen ist da“, sagt Michael Nauen. Rund 80 Auszubildende in drei Klassen hat aktuell die Berufsfachschule für Pflege Erding der BRK-Schwesternschaft. Eine davon ist die Abschlussklasse in der Altenpflege, die beiden anderen sind die Klassen im ersten und zweiten Ausbildungsjahr der generalistischen Pflegeausbildung. Das Besondere an der Schule seien „die familiäre Schumatmosphäre und die individuelle Betreuung und Lernbegleitung“, so der gelernte Altenpfleger und studierte Pflegepädagoge. Das neunköpfige Team der Lehrkräfte setzt im Unterricht auch auf neue Lernmethoden. So trainieren die Auszubildenden aus rund zehn Nationen mit Hilfe von professionellen Schauspielern in realistisch dargestellten Gesprächssituationen die Kommunikation mit älteren Patienten, wie sie ihnen später in der Praxis jederzeit begegnen kann.

Die Pflege sei „ein sehr schöner und sehr vielseitiger Beruf. Neben einer guten Fachkompetenz benötigt man eine hohe Sozialkompetenz“, so Schulleiter Nauen. „Man bekommt von den Pflegeempfängern und den Bezugspersonen viel zurück und lernt auch sehr viel, zum Beispiel über den Umgang mit



Ein Herz für Patienten. In der Pflege muss man auf den Menschen eingehen. Foto: Pixabay

schwierigen Lebensumständen.“ „Pflege ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die mehr und mehr in den Fokus rückt. Es gibt kaum einen Beruf, der mit einer Ausbildung so viele unterschiedliche Entwicklungs- und Weiterbildungschancen, Arbeitsumfelder und -strukturen bietet wie die Pflege“, wirbt auch Michael Gügel für die Bedeutung der Pflege. Das von ihm geleitete Bildungszentrum für Gesundheitsberufe am Klinikum Landkreis Erding bestehe aus den beiden Bereichen Aus- und Fort-/Weiterbildung, erklärt er. „Im Bereich Ausbildung gibt es die Berufsfachschule für Pflege, die aus der Berufsfachschule für Krankenpflege hervorgegangen ist, diese gibt es seit 2009“, so Gügel weiter. „Die Berufsfachschule für Krankenpflegehilfe gibt es seit 49 Jahren. Darüber hinaus bieten wir verschiedene Weiterbildungen im pflegerischen Bereich und ein breites Spektrum an Fortbildungen an.“

Die Berufsfachschule für Pflege umfasse aktuell sechs Klassen mit insgesamt

140 Schülern in der dreijährigen sowie eine Klasse mit 21 Schülern in der einjährigen Ausbildung. Sie kommen aus nicht weniger als 33 Nationen. „Unser Team besteht aus 14 Lehrkräften und fünf Kolleginnen in der Assistenz“, sagt Gügel. Das 2018 in Betrieb genommene Bildungszentrum bietet moderne, zukunftsorientierte Unterrichtsbedingungen und praxisnahe Lernerfahrungen. So stellt ein gerontologischer Fachpraxisraum, der gestaltet ist wie ein Einzimmerappartement samt Bad mit einer Duschwanne mit hohem Rand, typische Arbeitsbedingungen in der ambulanten Pflege dar.

Die Simulation klassischer Pflegesituationen üben auch hier die Schauspieler mit den Schülern. Beide Pflegeschulen in der Bajuwarenstraße bieten Module zum Thema kulturspezifische Besonderheiten und bei Bedarf auch ausbildungsspezifische Sprachkurse an. Mit ihren Ausbildungen spiegeln sie einen vielfältigen, anspruchsvollen – und krisensicheren – Beruf wider. Ina Berwanger

Bio-Brote = Qualität von Meisterhand in Isen bei

Bäckerei Konditorei Café

Josef Sattler

DE-037-Öko-Kontrollstelle GbR

TELEFON
0 80 83/81 55

Ihr Kontakt für Anzeigen in der Süddeutschen Zeitung Erding

Oliver Fodor
oliver.fodor@sz.de

Telefon: 0 81 22/97 30 - 21 – Fax 0 81 22/97 30 - 85
Dorfener Straße 7 – 85435 Erding

Klimaschutz auf Streuobstwiesen

Natursaftkellerei Wolfra startet in Deutschland einzigartiges Projekt

Die in Erding beheimatete Kellerei Wolfra hat ein eigenes Projekt zur Kompensation von unvermeidlichen CO₂-Emissionen entwickelt. Auf Streuobstwiesen, von denen Wolfra Obst bezieht, soll zusätzlich CO₂ gebunden und damit der Atmosphäre entzogen werden. Die wesentlichen Maßnahmen dafür sind Nachpflanzungen und Humusaufbau.

In einem ersten Schritt hat Wolfra im vergangenen Jahr einen CO₂-Fußabdruck nach dem internationalen Greenhouse Gas Protokoll erstellen lassen, also die Auflistung aller Emissionen von Treibhausgasen, die aus dem Geschäftsbetrieb resultieren. Der Ausstoß der Kellerei im Jahr 2020 betrug 2.753 Tonnen CO₂, der größte Anteil davon entfiel mit 56 % auf die zum Keltern von Säften benötigte Prozesswärme. Wolfra will im zweiten Schritt den Fußabdruck in den nächsten Jahren durch verschiedene Einsparmaßnahmen und technische Investitionen verkleinern und die Menge der verbleibenden, unvermeidbaren Emissionen verringern. Im dritten Schritt auf dem Weg zur Klimaneutralität will Wolfra unvermeidbare Emissionen kompensieren, indem anderswo CO₂ gebunden wird.

Üblicherweise kompensieren Unternehmen auf dem Weg zu einer angestrebten Klimaneutralität Emissionen, indem sie Zertifikate von Klimaschutzprojekten in Entwicklungsländern kaufen. Diese Zertifikate werden stillgelegt und mit den Emissionen des Unternehmens verrechnet. Dessen Geschäftsbetrieb ist dann rechnerisch „klimaneutral“. „Uns überzeugt dieser Weg nicht“, sagt Wolfra-Geschäftsführer Norbert Sima. „Wolfra bezieht Äpfel von bayerischen Streuobstwiesen, produziert in Bayern und verkauft die Säfte fast ausschließlich in Bayern. Klimaschutz irgendwo in fernen Ländern würde einfach nicht zu unserem durch und durch regionalen Ansatz und Anspruch passen.“ Deshalb setzt das neue Klimaschutzprojekt auf den Streuobstwiesen an, von denen die Kellerei das Obst bezieht.

Jahr für Jahr liefern mehr als 1.500 Streuobstwiesenbauern rund um Erding sowie in Niederbayern ihr Obst an Wolfra. Das Unternehmen engagiert sich daher seit langem für den Schutz dieser wertvollen und landschaftsprägenden Biotope.

Darüber hinaus können die Wiesen auch einen Beitrag zum Klimaschutz leisten, dafür hat Wolfra zwei Maßnahmen identifiziert, die zusätzlich CO₂ binden können: Nachpflanzungen und Humusaufbau. Viele Streuobstwiesen sind in den letzten Jahrzehnten ausgedünnt. Deshalb fördert Wolfra seit langem Neuanpflanzungen. Durch die Verdichtung von beispielsweise 50 auf 100 Bäume pro Hektar erreicht man den Einbau von 30 t CO₂ in das Holz der neuen Bäume innerhalb von 20 Jahren, pro Jahr also einen Effekt von rund 1,5 t/ha.

Auch im Boden kann zusätzlich CO₂ eingebunden werden durch gezielte Maßnahmen der Bearbeitung. Sie sorgen dafür, dass der Humusanteil im Boden (und damit die Menge des eingebundenen CO₂) steigt. In der Ackerwirtschaft gibt es dafür bereits etablierte Verfahren und Projekte, auf Streuobstwiesen betritt Wolfra Neuland. Als wesentliche Maßnahme bietet sich hier das Einmulchen des gemähten Grases an – anstatt es aus den Wiesen zu entfernen. Ein dadurch steigender Humusgehalt im Boden dient nicht nur als CO₂-Speicher, sondern verbessert auch den Wasser- und Nährstoffhaushalt. Dadurch werden die oftmals über Jahre ausgelaugten Böden verbessert und die gestressten und unterversorgten Obstbäume in Zeiten des Klimawandels stabilisiert.

Der genaue CO₂-Effekt des Humusaufbaus hängt von der Lage und Bodenbeschaffenheit der Flächen ab. Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) wird für Wolfra ein Probenkonzept erstellen und die Bodenproben auswerten, um den tatsächlich erzielten Effekt zu bestimmen. Außerdem wird auf den teilnehmenden Wiesen ein Arten-Monitoring durchgeführt, um auszuschließen, dass die Maßnahmen die Biodiversität beeinträchtigen.

Das Klimaschutzprojekt startet bereits in diesem Frühjahr mit einer ersten Pilot-Gruppe von Obstbauern der Rottaler Obst-

verwertung e. G. Unterstützt wird die Kellerei dabei vom Biologen und Obstbauern Dr. Sebastian Grünwald. Wolfra übernimmt die Kosten der Schulungen, der Nachpflanzungen und zahlt den Bauern darüber hinaus eine Aufwandsentschädigung für das Einmulchen des Grases. Geschäftsführer Norbert Sima sagte: „Unser Klimaschutzprojekt ist innovativ und sehr nah an unserem Unternehmen. Ich bin stolz darauf und neugierig auf die Werte, die wir erzielen werden.“

Informationen über das Engagement von Wolfra für Streuobstwiesen finden Sie auf www.streuobstwiesenwunder.de.

Bio
Aus Liebe zur Frucht.

Wolfra

Zertifiziert:
Unsere Bio Säfte
aus kontrolliert
biologischem Anbau.

Bio **Vegan**

wolfra.de

Die etwas andere Art zu fliegen

Privatjets statt Linienflug sind eine exklusive Sache, aber nicht nur für Superreiche. Am Abflugterminal GAT ist man ganz unter sich

Vor genau 30 Jahren wurde der Münchner Flughafen im Erdinger Moos eröffnet. 50 Millionen Passagiere fliegen in Normalzeiten hier jährlich ab, aber nur eierschwand geringe Anzahl von Fluggästen kennt bislang das General Aviation Terminal (GAT), wo die Privatjets abheben.

Wer von hier aus startet, den erwarten keine chicen Luxusshops und First-Class-Lounges. Alles ist schlicht, fast wie auf einem Flugfeld in der „Pampa“. Frugal das Drumherum, keine Restaurants oder Ladenpassagen. Trotzdem ist hier der Jetset daheim – und ganz ohne Publikum. Von Hektik und Schlangen ungeduldig wartender Fluggäste keine Spur. Ruhe und Stille herrschen hier. Nur ein kleiner Bildschirm zeigt die Flugbewegungen ankommender wie startender Maschinen in kryptischen Zahlen- und Buchstabenkombinationen.

Diese Branche, vor allem aber die fünf ansässigen Handlingsfirmen, gibt sich verschwiegen. Das schätzt und erwartet ihre exklusive Kundschaft, die mit allergrößter Diskretion behandelt werden will. Anreisende Stars und abhebende Promis mögen nicht von Fans und Paparazzi beobachtet, mit Selfies und Autogramm Wünschen belästigt werden. „Unser Kapital ist unsere Verschwiegenheit“, heißt es von einem der Handlingsagenten, die das Procedere bei den An- und Abflügen arrangieren.

In schwarzen Vans oder Luxuslimousinen werden die Reisenden die wenigen Meter zum Jet gefahren, Pass-, Zollkontrolle und Sicherheitscheck gehen in Minutenschnelle vonstatten. „Diskretion, schnelle Abfertigung und variable Flugzeiten sind sicherlich die hauptsächlichen Gründe, weshalb sich immer mehr Privat- und Geschäftsleute dieses exklusive Flugerlebnis leisten“, sagt der Informant vom GAT und merkt noch an: „Mit dem Privatjet in den Urlaub düsen, ist ein gar nicht so seltenes Vergnügen.“

Solche Flugzeuge zu chartern, ist kein Problem. Spezielle Anbieter stehen überall in Europa samt Crew auf Abruf parat, um sofort loszudüsen. Das Angebot reicht von der Kolben-Cessna bis zum VIP-Jet auch für weite Strecken. Die ganz kleinen Privatmaschinen



dürfen den Münchner Flughafen jedoch nicht anfliegen. Auch größere Reisegesellschaften wie Fußballmannschaften nutzen gern und häufig Privatjets, um nach Spielende gemeinsam nach Hause zu fliegen. Firmen lassen ihre Mitarbeiter und Gäste zu Meetings, Schulungen, Präsentationen an Orte bringen, die von den kommerziellen Airlines nicht so häufig angesteuert werden. Das ist dann oft kostengünstiger als einzelne Tickets zu buchen.

Der internationale Flughafen München bietet sich als Drehkreuz und Hub an. „Die Gäste reisen aus verschiedenen Orten an und erreichen dann gemeinsam das Endziel“, sagt ein Branchenkenner. „Das erleichtert die Logistik und Abläufe enorm.“ Natürlich landen und starten am GAT auch jene Passagiere, die mit ihrem eigenen Jet geflogen sind.

Fliegen im Privatjet heißt aber nicht unbedingt, dass es das eigene Flugzeug sein muss. „Wer im Privatjet unterwegs sein möchte, chartert nicht einen Sitz, sondern das komplette Flugzeug samt Besatzung“, sagt Thomas Linke von Air Independence. Sieben Business-Jets managt er, die nicht unbedingt am Heimatflughafen stehen, denn Leerflüge werden möglichst gemieden. „Bei einer Tour nach London etwa wartet die Crew samt Flugzeug auf den nächsten Auftrag.“

Von Hektik keine Spur

An Buchungen mangelt es nicht. „In der Regel hat jeder unserer sieben Jets einen Auftrag pro Tag.“ Nicht alle Flugzeuge gehören Air Independence selbst. Zur besseren Auslastung und Minimierung der Kosten stellen auch private Eigentümer ihre Jets zur Verfügung. Eine Win-Win-Situation für beide.

Aber man muss kein Milliardär sein, um im Privatjet nach Mallorca, Edinburgh oder Dubai zu fliegen. Über JetApp kann jeder Informationen über die Flugpreise abfragen. Zwar schlägt das Flugzeug für die 2500 Flugmeilen auf der Langstrecke nach Dubai mit satten 50.000 Euro zu Buche. Fliegen 20 Personen mit, wären es 2500 Euro pro Ticket. Kürzere Strecken, kleinere Maschinen, mehr Passagiere senken den Preis erheblich. Zum Preis eines First-Class-Tickets lässt sich eine Gruppenreise im Privatflieger durchaus organisieren.

Privatjets sind nicht nur für Promis da.

Fotos (2): Wolfgang Stegers

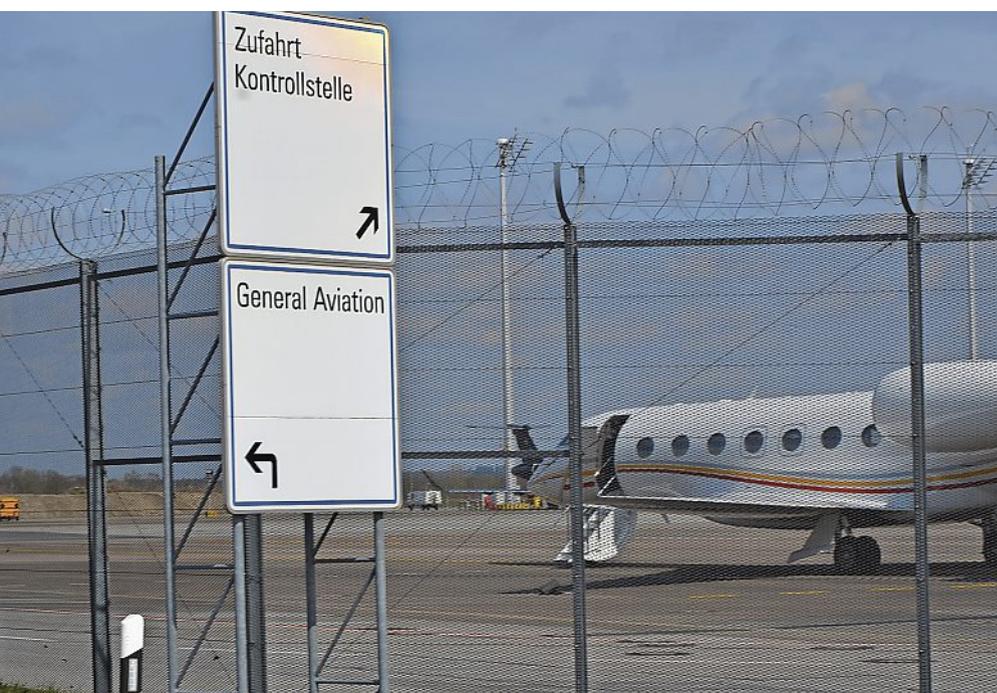
Verschwiegenes Plätzchen: Der Abflugterminal für Privat- und Businessjets am Flughafen München.

So fliegen die Jets immer irgendwo in Europa herum. Denn im europäischen Luftraum werden die meisten Ziele angesteuert. Durch den von Russland angeführten Krieg in der Ukraine fielen zwar Destinationen wie Moskau, Sankt Petersburg oder Sotchi weg, aber dies sein verschmerzbar. Ebenso wie durch die Corona-Pandemie anfangs zwar die Geschäftsleute ausgeblieben seien, „die aber durch vermehrte Privatreisende ersetzt worden sind“, sagt Thomas Linke.

Dass die Privatfliegerei am Münchner Flughafen überhaupt akzeptiert wurde, ist der Kompromiss eines Streits der Privatflieger, mit dem diese sich einklagen wollten. „Man habe sich“, erinnert Pressesprecher Ingo Anspach, „damals dann auf ein Mindestabfluggewicht der Flieger von zwei Tonnen geeinigt.“ Ein, wie er findet, guter Kompromiss. So haben sich die Fliegengewichte nach Oberpfaffenhofen abgesetzt oder eine andere Homebase wie Augsburg oder Landshut gewählt.

An diesem Montag im Frühling herrscht sonniges Wetter. Noch während der Pilot die Motoren der kleinen Propellermaschine abstellt, rauscht ein Konvoi aus drei Fahrzeugen heran. Die Flugzeugtür geht auf, und ein Fahrer nimmt eine größere Tasche entgegen. Mit Blaulicht fährt der zivile Wagen davon. Wahrscheinlich ist ein Spenderorgan gebracht worden, heißt es. Auch das ist GAT.

Wolfgang Stegers



Innovativ und gut fürs Klima

Modulares Bauen in Massivholz

Öko? Logisch! Timber Homes setzt heute schon auf nachhaltige und energiesparende Gebäude in Modulbauweise – die clevere Antwort für alle privaten und öffentlichen Bauherren von morgen.



Studentenwohnheim Timber Students Dorfen. Hier sind 1.340.000 Kilo CO₂ im gesamten Gebäude gespeichert. Jedes Apartment verfügt über Smart-Home-Steuerung und verschiedensten Lichtszenen.

Holz, das ist der Baustoff der Zukunft – die ökologische Alternative. Denn im Gegensatz zu anderen Baustoffen wie Ziegel, Beton oder Stahl, welche bei der Herstellung große Mengen an CO₂ emittieren, speichert Holz Kohlenstoffdioxid für die nächsten 100 Jahre. Ca. eine Tonne CO₂ pro Kubikmeter Holz wird in diesem natürlichen Baustoff gespeichert.

**Gelebter Klimaschutz:
1,34 Mio. kg CO₂ gespeichert**

Eine ökologische Rechnung, die aufgeht. Im Wohnheim „Timber Students Dorfen“ bindet ein Quadratmeter Holz 88 Kilo CO₂ in der Außenwand. Der hier gelebte Klimaschutz ist spürbar: Immerhin sind 1.340.000 Kilo CO₂ im gesamten Gebäude gespeichert. Das ist ungefähr der Verbrauch von 800 Autos im Jahr.

Bei allen Gebäuden mit Timber Homes Modulen wird eine effiziente Energietechnik installiert. Etwa eine Photovoltaikanlage mit Batteriespeicher und Brauchwassererwärmung über ein Nahwärmenetz. Oder eine kontrollierte Wohnraumlüftung mit Wärmerückgewinnung. Zudem ist in den Wohn- und Gewerberäumen, wie auch in den Apartments im Studentenwohnheim in Dorfen, eine Smart Home-Lösung integriert, damit die Bewohner Heizung und Licht einfach steuern können – oder auch die Waschmaschine per Handy-App, wenn gerade viel Stromleistung auf dem Dach vorhanden ist.



3-Zimmerwohnung schlüsselfertig in Modulbauweise mit Einbauküche, welche bereits in der Produktionshalle eingebaut wurde.



1-Zimmerapartment im Studentenwohnheim.

Serielle Produktion

Die Holz-Module werden übrigens bei „Timber Homes“ in Dorfen produziert. Die Fertigungsstraße der Firma hat bis zu 14 Stationen – vom Montieren der Decken und Wände, bis hin zur Inneneinrichtung werden hier serielle Elemente gefertigt, die später mit LKWs zu den Baustellen gefahren und dort montiert werden.

Geschosswohnungsbau mit Mehrraummodulen

Derzeit laufen Wohnungen mit 1, 2, 3 und 4 Zimmern sozusagen vom Band, ebenso Module für Gewerberäume, beispielsweise Seminarräume, Büros

oder auch Kindergärten. Diese spezifisch gefertigten Module sind alle so geplant, dass sie sich miteinander koppeln lassen. Je nach Wunsch können Raummodule zu ein, zwei, drei oder auch vier Raumeinheiten kombiniert oder auch zu Aufenthalts- und Badräumen kombiniert werden.

Flexibel

Das ist eine Innovation für Büros, Klassenzimmer sowie Gruppenräumen in Kindergärten oder Kindertagesstätten. Ein Baubuche-Träger als tragendes Element mit herausnehmbaren Wandelementen zwischen den Modulen, ermöglicht räumliche Veränderungen. Langfristige Raumplanung,



Die Produktionshalle in Dorfen.

Doch damit nicht genug. Umweltbelastungen werden nämlich auch auf den Baustellen verursacht, denn der Verkehr stockt hier, der Lärm ist infernalisch. Oft über Monate hinweg. Beim Modulbau hingegen findet lediglich die Montage vor Ort statt. Das spart Zeit, und durch die kurze Bauzeit auch Finanzierungszinsen.



Stapelfest – die Kindergartenraummodule werden passgenau nebeneinander gesetzt und verbunden.

Besuchen Sie uns und blicken Sie hinter die Kulissen der Holzraummodul-Produktion!

Freuen Sie sich auf überraschende Fakten und interessante Einblicke in der Dorfer Fertigungsstraße.



TIMBER HOMES
Raummodule

Modulares Bauen von 1- bis 4-Zimmer-Wohnungen sowie gewerblichen und kommunalen Bauten ist kosteneffizient, sehr flexibel und spart Zeit. Der Baustoff Holz gilt als besonders nachhaltig und umweltfreundlich.



WIR SCHAFFEN LEBENSRAUM AUS HOLZMODULEN

Vereinbaren Sie einen Termin zur Betriebs- und Musterwohnungsbesichtigung!



Wir suchen Mitarbeiter für unsere Produktionsstätte. Weitere Informationen finden Sie unter www.timber-homes.de/karriere
Timber Homes GmbH & Co. KG, Orfling 1, 84405 Dorfen, Tel.: +49 (0) 8081 95 383-100, info@timber-homes.de, www.timber-homes.de

Liebevoll zuhause

In Kirchasch finden notleidende Tiere Ruhe und Schutz. Manche bleiben für immer, manche dürfen zu neuen Herrchen und Frauchen

Es gibt sogar ein Liebespaar. Es sind die Mastschweine Zenzi und Willi. Willi wurde als Spanferkel einem Paar zur Hochzeit geschenkt. Doch es brachte es nicht übers Herz, das Tier zu schlachten. Mit den Hängebauschweinen vertrug sich Willi nicht. Damit er nicht alleine bleibt, wurde ihm die Schweinedame Zenzi, die ebenfalls vor dem Schlachthaus gerettet wurde, zur Seite gestellt – der Plan ging auf. „Die beiden sind glücklich liiert, neugierig und frech“, freut sich Pressesprecherin Kristina Berchtold. Im Gehege suhlen sich Willi und Zenzi zufrieden grunzend in ihrer Schlammputze und spielen ausgelassen mit ihrem Spielzeug.

Der Tierschutzverein München unterhält neben seinem großen Tierheim in München-Riem seit 1984 einen Gnadenhof in Kirchasch bei Erding. Etwa 140 Tiere haben derzeit dort eine Heimat gefunden. Die wenigsten von ihnen sind uralt. Sie alle wurden jedoch von ihren Besitzern abgegeben oder wurden ihnen abgenommen, da sie nicht artgerecht gehalten oder verwahrlost waren. Wie die 40 Schafe und Ziegen, die jetzt fröhlich in ihren Gehegen herumlaufen, gepflegt und gesund aussehen. Nichts erinnert mehr an die Elendskreaturen, die vor einiger Zeit hier angekommen waren. „Sie stammen aus einer Beschlagnahme, waren krank und im schlechten Zustand“, erklärt Berchtold. Liebevoll wurden die Tiere aufgepäppelt und werden jetzt vermittelt.

Eine Erbschaft hat den Grundstein für den Gnadenhof in Kirchasch gelegt. Ein tierliebes Ehepaar hatte das 1500 Quadratmeter große Grundstück mit Wohnhaus an den Tierschutz vererbt. „Die Auflage war, dass ihre Hunde versorgt werden“, weiß Berchtold. Über die Jahre konnten Flächen dazu gekauft werden, sodass der Gnadenhof heute etwa 30.000 Quadratmeter groß ist. 55 Katzen, 20 Hunde, zwei große und vier Hängebauschweine, Schafe, Ziegen, Hühner und Tauben werden von Tierpflegern und ehrenamtlichen Helfern versorgt.

Auf dem Hof geht es viel gemächlicher und ruhiger zu als im Tierheim in Riem. Es gibt weniger Publikumsverkehr und die Tiere haben viel mehr Platz. Manche Hunde dürfen mit ins Haus, andere laufen im Hofrudel mit und wieder andere haben ein Einzelgehege, weil sie unverträglich sind. Nicht alle können



Menschen, die er kennt, gefallen und ist sehr anhänglich“, bedauert Berchtold. Die Tierpfleger haben mit dem Hund trainiert, sodass er jetzt vermittelt werden kann. „Auch ältere Tiere mit Ecken und Kanten bekommen eine Chance“, erklärt Berchtold. Sie sind schließlich eine große Bereicherung. „Man merkt, dass ältere Tiere sehr dankbar sind.“ Vor einem halben Jahr ist die zwölfjährige Pointer Drahthaarmischlingshündin Susi auf den Hof gekommen, da ihr Frauchen gestorben ist und sowohl das Tierheim aus ihrer Heimat Passau als auch das Tierheim München voll belegt waren. Jetzt wird für die aktive und liebe Hündin ein Zuhause gesucht bei Tierfreunden, die mit Susis Jagdtrieb zurechtkommen. Die kluge schwarz-weiß gefleckte Hündin kann sogar Fenstern und Türen öffnen, berichtet Kristina Berchtold.

Nicht vermittelt werden die Streunerkatzen, die im großen Katzegehege leben. Manche hatten ihr Revier an viel befahrenen, gefährlichen Straßen. Die 55 Tiere sind viel zu scheu und werden in ihrem weitläufigen Gehege mit vielen Rückzugsmöglichkeiten und Katzenhöhlen nicht von Menschen bedrängt.

Eine Gruppe weißer und brauner Hühner scharrt eifrig am Boden. Es sind Tiere, die aus einer Hühnerhaltung aussortiert wurden. Jetzt können sie Eier legen, wann immer sie wollen und es wird nicht mehr auf Effizienz geschaut. Hier in Kirchasch ist aber auch Platz für sieben „Fußgängertauben“, wie sie Berchtold bezeichnet. Die flugunfähigen Vögel sind Haustiere und keine Wildvögel. „Sie sind auf den Menschen angewiesen.“ Im Gegensatz zu ihren Artgenossen, die in drei Taubenschlägen auf dem Gelände ein- und ausfliegen, laufen die zutraulichen, flügelahmen Tiere nun eben auf dem Boden herum.

Schwein Willi ist glücklich und verliebt.

Die Ziegen laufen fröhlich im Gehege herum.
Fotos (2): Tierschutzverein München

vermittelt werden. Auch Hunde, die schon mehrere Platzwechsel verkraften mussten, bleiben oft für immer hier. „Ein Hund ist doch kein Wanderpokal“, ärgert sich Berchtold. Oft werden Hunde abgegeben, nicht weil sie verhaltensauffällig sind, sondern weil sie älter und krank geworden sind und ihre Besitzer die Rechnungen für den Tierarzt scheuen, kritisiert Berchtold. Derzeit wird für den dreijährigen Labradormischling Dexter ein neues Zuhause gesucht. Ein Hund mit vielen „Baustellen“. Er hat nicht nur erblich bedingte Hüftprobleme, die operiert werden sollen, sondern ist unsicher, zeigt bei Hundebegegnungen Leinenaggression. „Dabei will er den

Seit einiger Zeit gibt es am Hof die Möglichkeit für Firmen, an „Social Days“ teilzunehmen. Als teambildende und soziale Maßnahme schicken Unternehmen ihre Mitarbeiter für einen Tag nach Kirchasch. Hier können sie mitarbeiten und beispielsweise Zäune reparieren, ausmisten, Rasen mähen oder Hecken schneiden, damit Tiere in einem gepflegten Umfeld leben können. „Die Aktion wird gut angenommen“, ist Berchtold happy. Der Gnadenhof freut sich über ehrenamtliche Gassigeher, Futter- oder Sachspenden. Besuchszeiten gibt es nach Terminabsprache.

Patrizia Steipe

HEIZUNGSTECHNIK **LR**
MEISTERBETRIEB
RICHARD LERCH

- Oel – Gasfeuerung – Kundendienst
- Kesselerneuerung – Alt- Neuanlagen
- Wärmepumpen – Solaranlagen – Lüftungsbau
- Sanitär – Beratung

85464 Finsing · Brennermühlstr. 57
 ☎ 0 81 23/91 90 · Fax 91 91

Gartenmöbel Thomas

Ihr Fachhändler für hochwertige Gartenmöbel im Osten Münchens

Bei Gartenmöbel Thomas in Aschau am Inn finden Sie auf ca. 800m² ein umfangreiches Sortiment an schönen, modernen und hochwertigen Gartenmöbeln, Loungemöbeln, Gartenliegen, Relaxsessel, Beschattungen (Sonnenschirme, Sonnensegel) sowie viele weitere Artikel für einen schönen und wohnlichen Outdoorbereich.

Die meisten unserer Produkte beziehen wir von namhaften Markenherstellern aus ganz Europa. Schwerpunkt unserer Ausstellung sind die Outdoorartikel von Stern, Diamond

Garden, und Houe. Bei HOUE können wir sagen, daß wir eine der größten Ausstellungen des dänischen Herstellers präsentieren. Hier finden Sie auf 200m² fast alle Modelle und Farben der bekannten Serien Houe Click, Re-Clips, Paon sowie die Loungegruppe Level und Avon.

2016 eröffneten wir einen eigenen Grillbereich mit Grills und Produkten von NAPOLEON, OFYR und Höfats.

Zusätzlich bieten wir den Verleihservice für OFYR Grills an: www.rent-a-ofyr.de

Eine weitere Stärke von Gartenmöbel Thomas sind unsere Serviceleistungen. Je nach Auftragswerk oder Vereinbarung bieten wir eine Lieferung frei Haus bis Verwendungsstelle, einen Aufbauservice (auch von Grills) und Rücknahme der Verpackung.

Mit Stolz können wir sagen, dass wir zu einem der größten Anbieter von hochwertigen Gartenmöbeln und OFYR Grills im südostbayrischen Raum gehören.



Fachhandel für Grill's

Ausstellung und fachliche Beratung

NAPOLEON, OFYR und HÖFATS



Gartenmöbel Fachhandel

800m² Ausstellung & fachliche Beratung

www.gartenmoebel-thomas.de

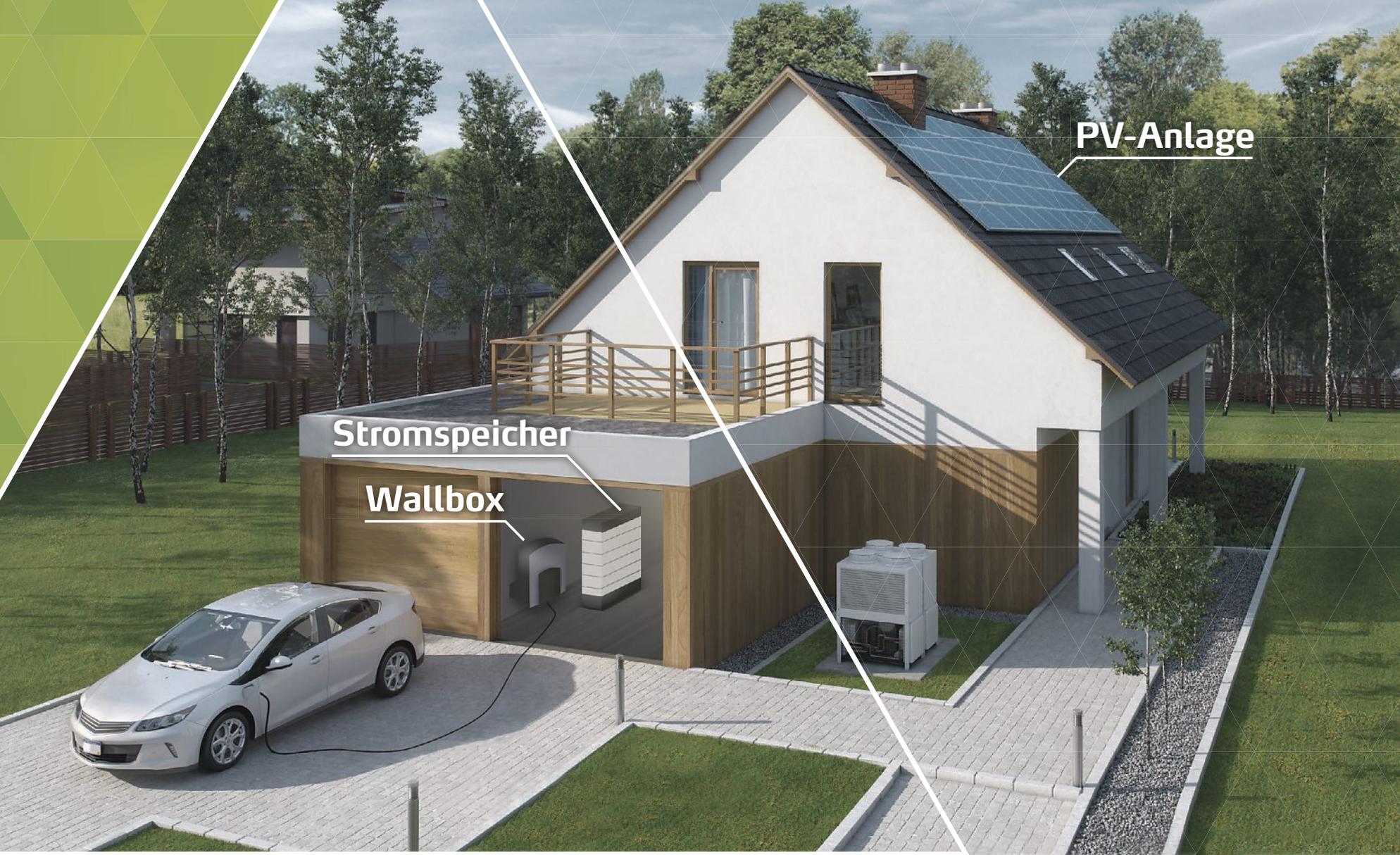
HOUE
Premiumhändler



www.gartenmoebel-thomas.de
info@gartenmoebel-thomas.de



Gartenmöbel Thomas GmbH & Co. KG
Thann 17 · D-84544 Aschau am Inn
Tel. 08638 / 885090



Solarstrom für Zuhause

Die passende Photovoltaikanlage für Ihr Zuhause. Auf Wunsch mit Stromspeicher und Lademöglichkeit für Ihr Elektrofahrzeug.


STADTWERKE
ERDING

Am Gries 21 | 85435 Erding
Telefon 08122 / 407-111
solar@stadtwerke-erding.de
www.stadtwerke-erding.de