KOST' NIX!

Ausgabe 10 – März 2022

niederbayern TV MAGAZIN

Gelebte Geschichte
Aidenbachs Freilichtspiel

Starkoch Ralf Jakumeit
Der „Rocking Chef" im Porträt

Frische und Regionalität in Niederbayern
Von Wochen- und Bauernmärkten

mit PROGRAMM-ÜBERSICHT

MIA SAN HEIMAT

EurothermenResort
BAD SCHALLERBACH
Piratenspaß
im Aquapulco.
Ganz in deiner Nähe!
eurothermen.at
Bezahlte Anzeige

Wir drucken nachhaltig auf Recycling-papier!

© ivanko80 – stock.adobe.com

EDITORIAL

Das Jahr 2022 begann mit einem sportlichen Highlight:

Die olympischen Winterspiele in Peking sorgten im sportbegeisterten Deutschland für regelmäßigen Nervenkitzel. Auch wir in Niederbayern fieberten nicht nur mit den Athleten aus unserer Heimat mit.

NIEDERBAYERN TV hat diesen olympischen Gedanken jetzt für sich entdeckt und strebt seit Anfang des Jahres nach programmmäßiger Höchstleistung. Mit unserem „7-Tage-Programm" beispielsweise möchten wir Ihnen noch mehr Niederbayern ins Haus bringen.

Doch seit 24. Februar hat sich die europäische Politik radikal geändert. Es gibt Krieg mitten in Europa! Wer hätte das gedacht? Auch hier versuchen wir, die Auswirkungen für unsere Region darzustellen, zumal es auch bei uns seit Jahren viele private, kulturelle, sportliche und geschäftliche Verbindungen mit der Ukraine gibt.

Zwischenzeitlich haben wir zahlreiche neue Mitarbeiter an unseren drei Standorten in Landshut, Passau und Deggendorf-Straubing ins Team geholt. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir den eingeschlagenen Weg weiter bestreiten und ausbauen. Wir wollen unsere geliebte Heimat in seiner ganzen Pracht in Bild und Ton für Sie festhalten.

© sirKaleb

Geben wir dem Frieden eine Chance und bleiben Sie gesund!

Marco-Michael Wühr
Programmchef NIEDERBAYERN TV

INHALT

O'gschaut

06 | So entsteht Ihr Heimatfernsehen – auch am Wochenende

Mia san Heimat – unterwegs!

12 | Einkaufserlebnis „Markt"

Mitgmacht

20 | Kochen mit „Rocking Chef" Ralf Jakumeit

B'sonders

28 | Gelebte Geschichte in Aidenbach: Das Freilichtspiel

Fokus Redaktion

34 | Landshut: Burg Trausnitz hautnah – Historische Themenführung

38 | Deggendorf/Straubing: Unterwegs mit Naturcoach Heidi Heigl

40 | Passau: Pflanzenparadies in Passaus Stadtgärtnerei

Sport in Niederbayern

50 | Das Olympia-Special: Martin Nörl und Johannes Kühn im Interview

52 | Golfwunder Lena Geier aus Ringelai

Weitere Themen

16 | Die Familienkolumne

24 | Starkbierwissen zum Angeben

31 | Gewinnspiel

44 | Gedicht „Zurück in die Natur"

46 | Frauenpower bei NIEDERBAYERN TV: Johanna Wimmer

54 | Medienrat Walter Keilbart im Interview

Zum Schluss

56 | Programmübersicht

62 | Schlusswort und Impressum

© Microgen – stock.adobe.com

RUBRIK

O'GSCHAUT

O'gschaut:

SO ENTSTEHT IHR HEIMATFERNSEHEN – AUCH AM WOCHENENDE

Die Journalisten und Moderatoren von NIEDERBAYERN TV sind aus dem Fernsehprogramm nicht mehr wegzudenken. Ob zu Besuch bei Künstlern, als Reporter vor Ort oder in unseren Regionalstudios: Berichterstattung aus und für Niederbayern steht bei uns an erster Stelle. Seit diesem Jahr auch samstags und sonntags.

Doch wie entsteht eigentlich unser Journal? Gerne gewähren wir Ihnen einen Blick hinter die Kulissen. Herzlich willkommen bei Ihrem Heimatfernsehen! Der Morgen eines Fernsehjournalisten beginnt in der Regel mit der Redaktionssitzung. Unter der Leitung des an diesem Tag zuständigen Chefs vom Dienst (kurz: CvD) wird also die Vorgehensweise geplant.

„So entsteht die Zusammenstellung der Sendung, also welche Beiträge, Talks und Kurznachrichten an diesem Tag im Programm sind", erklärt Helmut Brandl, CvD bei NIEDERBAYERN TV Deggendorf – Straubing. „Dementsprechend wird dann das Personal verteilt, also wer dreht welchen Bericht, wer schneidet was, wer moderiert die Sendung, und so weiter."

Recherchen und Vorarbeiten

Sobald ein Kollege ein Thema zugeteilt bekommen hat, macht er sich an die Recherche. Welche Interviewpartner kommen in Frage? Wo soll gedreht werden und muss dafür eine Genehmigung eingeholt werden?
An diesem Punkt der Produktion ist das Telefon DAS Arbeitsgerät der Wahl. Vorgespräche mit allen Beteiligten eines Beitrags, etwa dem Interviewpartner, sind hier zu leisten. Man lernt sich kennen, versucht, ein Gefühl für den Menschen zu bekommen, den man später vor der Linse haben wird. Gegebenenfalls holt der Journalist auch Drehgenehmigungen ein.
Manchmal ist man freilich auf schnelles Handeln angewiesen. Wenn ein Ereignis für die Öffentlichkeit wichtig und interessant ist, aber schnell gefilmt werden muss, dann ist Eile angesagt. Geht solch eine Meldung ein, wird kurzerhand ein Kollege bestimmt, der sich eine Kameratasche und einen Autoschlüssel greift und sofort losrennt. Manchmal ohne genau zu wissen, was ihn erwartet. Gerade das macht den Beruf auch so spannend. Kein Tag ist wie der andere. Und nicht selten wird eine abendliche Sendung erst wenige Minuten vor dem Ausstrahlen fertig geschnitten.

Drehvorbereitungen

Hat ein Journalist jedoch etwas mehr Zeit, dann geht es an die Hintergrundrecherche. Informationen werden gesammelt, um passende Fragen zu formulieren. Bereits jetzt entsteht die Idee, wie die jeweilige Geschichte erzählt werden könnte. Storytelling nennt man das.
Mit welchen Bildern wird das Thema am besten dargestellt? Ist es praktischer, mit einem Camcorder – also einer klassischen Videokamera – zu filmen, oder wird eine Systemkamera das bessere Ergebnis liefern? Immer öfter fällt die Wahl auf letztere Variante, die aussieht wie ein einfacher Fotoapparat, aber besonders gute Videos liefern kann. Auch Action-Kameras und Drohnen stehen zur Verfügung. Hat sich der Journalist entschieden, wird das Equipment gepackt und auf geht es zum Dreh.

Reporter vor Ort

Am Drehort gilt es dann, verschiedene

© NIEDERNAYERN TV

Der Arbeitstag eines Fernsehjournalisten beginnt mit der Redaktionssitzung.

Arten von Aufnahmen zu machen. Während eines Beitrags oder einer Nachricht im Film (kurz: NiF) ist auch die Stimme des Redakteurs zu hören. Dieser Erzähler liefert Fakten oder führt Interviewpartner ein. Im Fachjargon nennt man das den Off-Text. Dieser wird mit Aufnahmen der Örtlichkeit und der Geschehnisse hinterlegt – sogenannte Schnittbilder.

Wenn diese Schnittbilder einen Interviewpartner erstmalig zeigen, um ihn dem Zuschauer vorzustellen, nennt man sie Antextbilder. All diese Aufnahmen werden zumeist von einem Stativ aus gefilmt. Beim Interview selbst ist noch die Wahl der Tonabnahme und der Beleuchtung relevant.

Bild: © NIEDERNAYERN TV

Wieder zurück im Sender

Mit all diesen Aufnahmen kehrt der Journalist dann zurück in den Sender und macht sich an die Redaktion. Im Videoschnitt werden Interview und Schnittbilder zu einem interessanten Beitrag zusammengefügt. Auch der Off-Text wird verfasst und anschließend von einem Sprecher – der sogenannten Station Voice – eingesprochen. Dazu geht es in das Tonstudio. Erst wenn die Schnittbilder mit dieser Erzählstimme versehen sind, ist der Beitrag fertig. Dieser wird dann vom CvD abgenommen und als Videodatei exportiert.

Aus Videos wird das Journal

„Diese landet dann über ein Netzwerk-System in der Sendeabwicklung. Dort werden die einzelnen Beiträge mit den Moderationen zur fertigen Sendung verknüpft", weiß Helmut Brandl, der neben

Unseren Spendern, Unterstützern, Förderern und allen Menschen guten Willens sagen wir …

Danke

Malteser Hilfsdienst Passau e. V.
Tel. 0851 95666 0 · www.malteser-passau.de
Bankverbindung: IBAN DE53 7509 0300 0004 3911 36

Malteser
…weil Nähe zählt.

Helmut Brandl:

Das mag ich an meinem Job in der SAW:
Dass der Tag eine feste Routine hat, aber einem trotzdem nie langweilig wird.
Ein guter SAWler ist ...
... auch dann nicht nervös, wenn kurz vor Sendestart das Playout hängt.

Rebecca Anstadt

Das mag ich an meinem Job in der SAW:
Es ist angenehm, im Winter bei Schnee und Regen nicht nach draußen zu müssen. Ich habe jeden Tag meinen gewohnten Arbeitsablauf. Das Aufzeichnen der Moderationen macht mir Spaß. Da ich in der SAW bis 19 Uhr im Sender bleibe, muss ich dafür auch erst um 10 Uhr anfangen. Das heißt, ich kann sogar unter der Woche ausschlafen.
Ein guter SAWler ...
... ist jemand, der mit der Verantwortung für alle Sender zurechtkommt. Auch Stress und Zeitdruck dürfen dich nicht beeinflussen. Ein SAWler muss außerdem im Notfall schnell reagieren können.

Martin Langlechner

Das mag ich an meinem Job in der SAW:
Es gibt jeden Tag neue Überraschungen. Ich mag vor allem die Kombination von Technik, Kamera und Schnitt.
Ein guter SAWler ist...
... ruhig und gelassen. Vermeintlich stressige Situationen sollten einen nicht nervös werden lassen.

seiner Tätigkeit als Chef vom Dienst auch in der Sendeabwicklung mitarbeitet. „Diese wird dann über ein Playout-System auf Sendung geschickt, bevor sie auf die verschiedenen Verbreitungswege, etwa Kabel und Satellit, verteilt wird."
Die SAW ist außerdem für die Programmierung und Überwachung der Sendung zuständig. Sie fungiert also als technische Schnittstelle für den ganzen Sender. Hier läuft der Austausch zwischen den Standorten in Landshut, Straubing, Deggendorf und Passau, sowie auch die Servertechnik im Haus. „Herzstück ist aber das Studio, wo natürlich in erster Linie die Moderationen, aber auch diverse Formate, wie Talks und Sondersendungen aufgezeichnet werden", erzählt Brandl weiter.

Wochenendsendung im Fokus

Als Ihr Heimatfernsehen informieren wir Sie nicht nur über aktuelle Events und Nachrichten, sondern sind auch direkt am Nabel der Region. Damit Sie auch am Wochenende sehen, was bei Ihnen um die Ecke passiert, gibt es mittlerweile samstags und sonntags eine Sendung.
„Die TV-Woche endet nicht am Freitag", so Programmchef Marco Wühr. „NIEDERBAYERN TV möchte Nachrichten und News am Samstag und Sonntag in und für Niederbayern präsentieren. Jeden Abend gibt es nun ein Nachrichtenjournal, gefolgt von einem Sendeformat."

Berufe mit Zukunft

Die Berufe im TV-Bereich sind abwechslungsreich und interessant. Mediengestalter Bild und Ton legen den Schwerpunkt auf die Technik. Wenn es um die tatsächliche Berichterstattung und Moderation geht, rücken Videojournalisten in den Vordergrund. Beide Ausbildungen kann man in unseren Standorten in Deggendorf, Landshut und Passau absolvieren. Bewerben Sie sich jederzeit.

Von Andreas Reichelt und Helmut Brandl

Auf den Seiten **56** und **58** finden Sie unsere aktuelle **Programmübersicht**.

Info

Bilder: © NIEDERBAYERN TV

– ANZEIGE –

© Entdeckerviertel/ARGE Innradweg/Josef Reiter

Das „Entdeckerviertel“

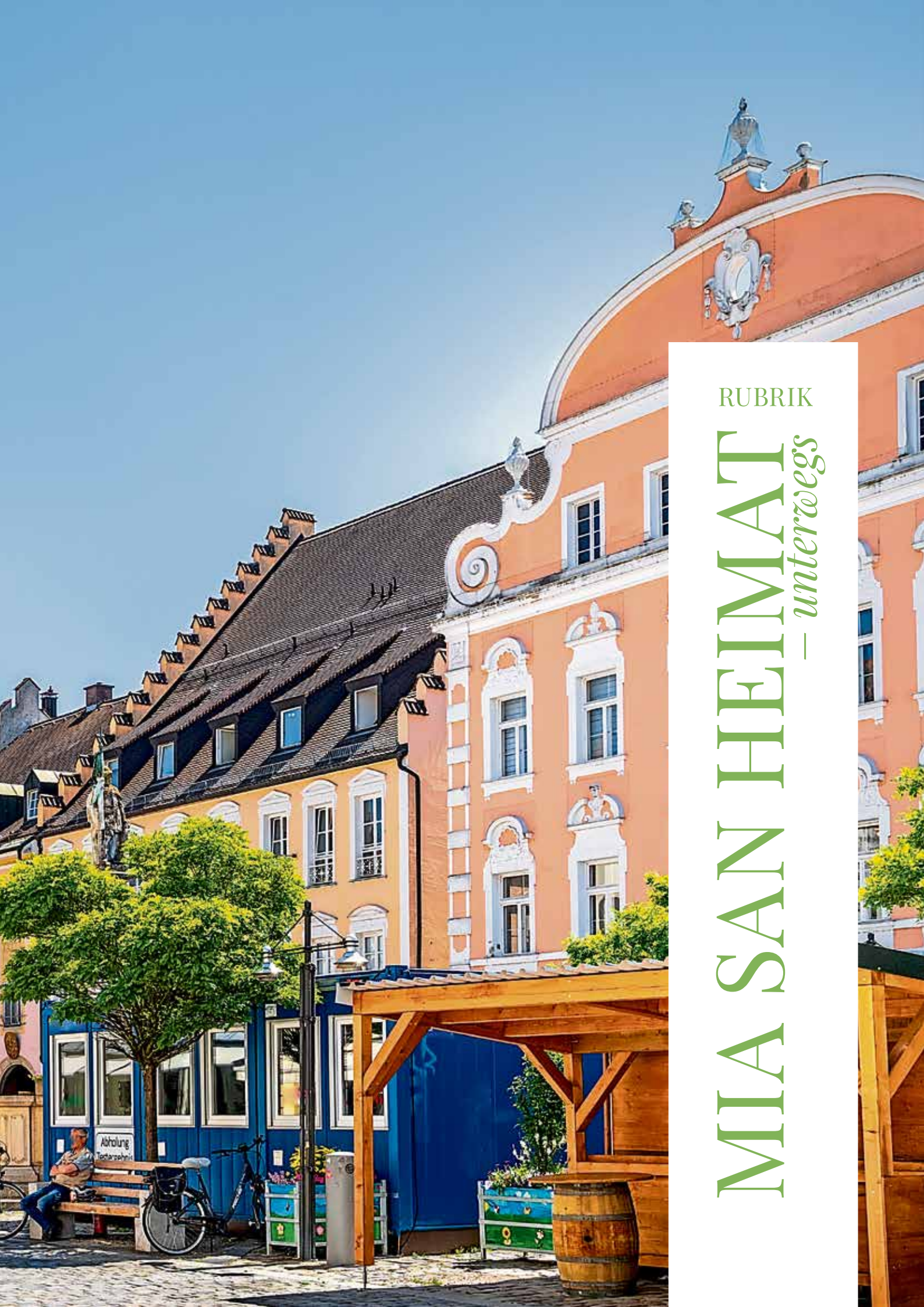
GRENZENLOS ÜBERRASCHEND – VIELFÄLTIG SYMPATHISCH

Das ist wirklich neu, sogar für absolute Tourismusprofis: Erstmals gibt es eine grenzüberschreitende Tourismus-Destination zwischen Österreich und Bayern! „s'Entdeckerviertel“ vereint Überraschendes in Oberösterreich und Bayern. Sogar ein Ort aus des Bundesland Salzburg ist mit an Bord. Vieles vereint sie. Und mit dem Rad lassen sich die Entdeckungen am gesündesten und intensivsten erleben. Von LUDWIG ANDERL Es wird also geradelt zwischen Burghausen und Mattighofen, zwischen Lamprechtshausen und Simbach, zwischen Braunau, Munderfing, Lochen und Franking. Und das nicht zu knapp, wie ein erster Test ergab. Aber immer mit Genuss. Wie es halt üblich ist im gemütlichen Innviertel und im verschwisterten Bayern. Es mögen wohl über siebenhundert Kilometer sein, auf denen man so manche Entdeckung machen kann, ja machen wird! Bestens beschildert sind sie natürlich, die Radwege. Die Wegweisungssysteme sind zwar in den Ländern verschieden, aber bestens aufeinander abgestimmt. Die neue Radkarte macht übrigens nicht an den Regionsgrenzen halt, sondern zeigt auch noch die Verbindungen in den Nachbardestinationen. Überhaupt spielen die Flüsse Salzach, Inn und Mattig eine wichtige Rolle. Auch und vor allem für die Pedalisten. Schließlich lässt es sich dort besonders genüsslich, weil zumeist eher eben, radeln. Es hat schon seinen Grund, warum die großen internationalen Touren wie Inn- oder Tauernradweg sich genau hier vereinen und eine der schönsten Touren „Genussradweg“ heißt. Radeln, aber gemütlich Natürlich sind auch die Radwege um die Oberinnviertler Seenplatte, um Heratinger-, Holzöster- oder Höllerersee, unglaublich reizvoll. Das Moor, das Ibmer Moor, ist praktisch zu jeder Zeit einen – geführten – Abstecher und eine entsprechende Radlerrast wert. Apropos: Die Touristiker bieten ein RadlerPicknick im praktischen Rucksack an. Gefüllt mit regionalen Schmankerl – und natürlich auch mit Bier aus der bayerisch-österreichischen Grenzregion. Sie sind halt Genussmenschen, die Bayern und die Innviertler, die wiederum vor über 200 Jahren noch Bayern waren. Entsprechend siedeln sich im Genussviertel, Verzeihung, „Entdeckerviertel“ natürlich, immer mehr Genusstempel an. Auch die können im wahrsten Sinne des Wortes „selbst erfahren“ werden. Mit den E-Bikes etwa, die ohnehin in der Region auch produziert werden. Und ganz individuell auf eigene Faust – mit Hilfe der soeben erschienen neuen Radkarte der Region. Großzügig sind sie auch noch, die „Entdeckerviertler“. Weil – ganz nutzerfreundlich – die Radwege eben nicht an den Regionsgrenzen aufhören!

Jetzt die neue Radkarte kostenlos bestellen und gleich losradeln ...

+43 7722 62644
info@entdeckerviertel.at
www.entdeckerviertel.at

© Simon Dwyer - stock.adobe.com



RUBRIK

MIA SAN HEIMAT

– unterwegs

MIA SAN HEIMAT UNTERWEGS!
EINKAUFSERLEBNIS "MARKT"

© Bernhard Zollner

Es ist der exakte Gegenentwurf zur modernen Konsumgesellschaft. Eine kleine Auswahl an Produkten, die regional hergestellt wurden. Verkäufer, die sich Zeit für ein Gespräch nehmen. Ein Erlebnis, das auch heute noch begeistern kann. Märkte gibt es viele in der Region. Manche finden täglich, andere wöchentlich oder jährlich statt. Und alle sind einen Besuch wert.

Zu meinen angenehmsten Erinnerungen der Kindheit gehört der Pfarrkirchener Simonimarkt. Einmal im Jahr war die gesamte Altstadt mit Ständen zugestellt. Ein Spektakel, das für Alt und Jung wie gemacht schien.

Schon früh am Morgen lief ich zu meiner Nachbarin, einer älteren Dame, die für mich eine Art Oma war. Gemeinsam marschierten wir zum Markt, warm angezogen, eine große Tasche für Einkäufe dabei. Wenn wir von der Arnstorfer Straße kommend an die ersten Stände traten, beschleunigte sich mein Puls. Auf dem Weg durch den Markt duftete es mal nach gebrannten Mandeln, mal nach Leberkäse. Neben uns wurde in einer futuristischen Gerätschaft Zuckerwatte hergestellt.

Und dann waren wir dort. Jedes Jahr stand an der gleichen Stelle ein riesiger Spielwarenstand. Actionfiguren – damals noch eher als „Mannschgerl" in meinem kindlichen Vokabular –, Hörspielkassetten und Taschenmesser. Spielzeugautos und Cowboyhüte. Alles, was mein Kinderherz begehrte.

Eine Erinnerung, die sich in die Herzen vieler Niederbayern gebrannt hat. Wir haben einige regionale Märkte besucht, um zu sehen, was ein „Markttag" heute bedeutet. Unsere erste Station führt uns ins wunderschöne Straubing.

Viktualienmarkt Straubing

Die Straubinger Altstadt mit dem mittelalterlichen Stadtturm und dem charmanten Ludwigsplatz ist im weiten Umland zum Shoppen beliebt. Schon seit Jahrzehnten sind Märkte in Straubing auch Orte der Begegnung, wo man Waren, Lebensmittel oder Blumen kaufen kann. „Durch Zusammenlegung des „Grünen Marktes" mit dem Viktualienmarkt ist ein ganz eigenes Flair entstanden", erzählt Bernhard Zollner. Mit seinem Stand ist er seit 1992 dabei. „Vor allem am Freitag und am Samstag ist hier richtig was los." Nicht umsonst sind es viel Stammkunden, die regelmäßig den Viktualien-

Öffnungszeiten:

D'Standler
Freitags: 8 - 17 Uhr
Samstags: 8 - 14 Uhr

D'Gartler
Montag - Donnerstag: 8 - 13 Uhr
Freitags: 8 - 17 Uhr
Samstags: 8 - 13 Uhr

Bilder: © Christiane Karl

makt aufsuchen. „Es kommen immer mehr junge Menschen dazu“, wie er weiter erzählt. „Durch Corona haben die Menschen auch wieder mehr Gefallen am Einkaufen im Freien und an regionalen Produkten.“ Den Duft von frischen Schnittblumen genießen, ein Stück Käse probieren und dabei ein „bisserl ratschen“, das sind die Dinge die es Bernhard Zollner angetan haben. Und damit ist er nicht allein: „Das Flair ist positiv für die ganze Stadt. Es rührt sich was am Ludwigsplatz.“

25 Jahre Frische und Regionalität in Höfen

Kollegin Christiane Karl von NIEDERBAYERN TV Landshut hat sich diesen ganz anders gearteten Markt angesehen und war begeistert. Seit mittlerweile einem Vierteljahrhundert bietet die Familie Gruber im niederbayerischen Höfen ein Mekka für Liebhaber regionaler und frischer Produktauswahl an. Die Bandbreite reicht von Obst und Gemüse über Fleischprodukte bis hin zu allem, was auf eine gute Käseplatte

Maria Gruber leitet das Hofcafé leidenschaftlich zusammen mit ihrer Familie.

Anneliese Veit ist zwar ein altbekanntes Gesicht auf dem Bauernmarkt, ihre Käsespezialitäten sind jedoch jeden Freitag frisch.

Bayern

urlaub in waldkirchen

Waldkirchen & der Bayerische Wald - ein und dasselbe & doch nicht das Gleiche.
ERLEBEN SIE WAIDLER CHARME & EXKLUSIVEN FLAIR IN BESTER LAGE!

echt und persönlich
#meinwaldkirchen

TOURISTINFO T +49 8581 19433 • tourismus@waldkirchen.de • www.urlaub-in-waldkirchen.de

gehört. Letzteren gibt es bei Anneliese Veit. Seit mittlerweile 12 Jahren ein bekanntes Gesicht auf dem Markt und somit nicht mehr wegzudenken. Sie freut sich auf jeden Freitag, an dem sie mit Kunden ins Gespräch kommt, und gegen Ende des Marktes noch ihren eigenen Einkauf erledigen kann.

Wer sich vor seinem Marktbesuch noch stärken möchte, kann dem Hofcafé einen Besuch abstatten. Schon beim Betreten steigt einem der Duft von frischen „Kiachen" in die Nase. Doch auch für Fans von deftigem Mittagessen ist etwas geboten. Das Café und der Markt werden gemeinsam von der Familie Gruber betrieben. Und dieser Zusammenhalt ist auch noch nach außen hin zu spüren, wenn Mutter und Sohn gemeinsam hinter der Theke stehen und jeden Freitag aufs Neue einen „Kiache" auf den Teller und ein Lächeln auf die Lippen zaubern.

Öffnungszeiten:

ganzjährig geöffnet (außer zwischen Weihnachten und Neujahr 14 Tage geschlossen)

Freitags: Ab 11.30 Mittagstisch (Gaststätte hat bis 22 Uhr geöffnet)
Ab 12.30 Markt

Sonntags: 11.30 Uhr bis 23 Uhr nur Café und Biergarten

Ein Markt mit langer Tradition

Regionalfernseh-Urgestein Helmut Degenhart fühlt sich im Passauer Umland am wohlsten. Für ihn ist der Wochenmarkt im Passauer Klostergarten daher eine Herzensangelegenheit. Es sind die sympathischen Menschen, die dieses Einkaufserlebnis ausmachen.

Gärtnerin Gudrun Eder zum Beispiel steht mit ihrem mobilen Marktstand seit über 30 Jahren jeden Freitag auf dem Passauer Wochenmarkt und jeden Samstag auf dem Wochenmarkt auf dem Kirchplatz in Pocking. Ihre Markttage beginnen früh. Bereits um 3 Uhr morgens steht sie auf. Nach dem Frühstück wird ihr kleiner Markt-Lastwagen mit den verschiedensten Produkten bestückt, so dass sie um kurz vor 6 Uhr für ihre Kunden bereit ist.

Ein leidenschaftlicher Marktverkäufer ist auch Sepp Prost aus Brunnental bei Schärding, der mit seiner „Käsealm" seit 1997 auch auf dem Passauer Wochenmarkt anzutreffen ist. Aufgewachsen in den elterlichen Landwirtschaftsbetrieben, wurde ihm die Liebe zur Natur in die Wiege gelegt. Vor gut 25 Jahren hat er daher begonnen, bäuerlich erzeugte Produkte zu vermarkten. Nur ein behutsamer Umgang mit den Tieren und der Natur ermöglicht ein gesundes Produkt, so seine Philosophie.

Öffnungszeiten:

Jeden Dienstag und Freitag
von 7 Uhr bis 12.30 Uhr
im Klostergarten

Jeden Samstag
von 7 Uhr bis 14 Uhr auf dem Passauer Domplatz.

Heimat zum Anfassen

In Niederbayern gibt es viele weitere Märkte, bestimmt auch in Ihrer Umgebung. Unterstützen Sie diese regionalen Orte der Begegnung und deren Schöpfer, die es sich auf die Fahnen geschrieben haben, regional zu produzieren und zu verkaufen. Und genießen Sie diesen wichtigen Teil der niederbayerischen Kultur.

Von Andreas Reichelt,
Christiane Karl
und Helmut Degenhart

Regionalität und persönlicher Kontakt, dafür stehen Niederbayerns Märkte.

Bild: © Helmut Degenhart

In unserem Programm werden Sie künftig **regelmäßige Porträts von Märkten aus unserer Heimat** sehen können. Schalten Sie ein und genießen Sie die Highlights Ihrer Heimat.

Mediathek

PASSAU

DIE_DREI_FLÜSSE_STADT

Rendezvous auf bayerisch

Passauer Maifest

29. April – 08. Mai
Messepark

www.passauer-dult.de

FRÜHLING
Endlich wieder raus!

Für die menschliche Seele gibt es kaum etwas Schöneres, als die ersten Frühlingstage. Warme Sonnenstrahlen treffen auf die ausgeblichene Haut und locken zum Rausgehen. Die ersten Bienen summen um Krokusse, selbst der Familienhund muss erst einmal durch den Garten toben, bevor er auf das Anlegen der Leine wartet.

Wir Väter müssen jedoch Richtung Werkstatt oder Schuppen marschieren. Denn der Nachwuchs möchte draußen spielen. Der erste Blick auf die Spielgeräte ist allerdings ernüchternd. Welcher Schuft hat denn im Winter aus allen Bällen die Luft gezuzelt?! Und wer hat sich bitte die Arbeit gemacht, die Fahrradketten aus den Ritzeln zu schubsen? Ganz zu schweigen von den Seifenblasen-Flaschen, die nun alle leer sind ...

So bestehen also die ersten Gartentage für den Vater nicht im Einsaugen von frühlingshafter Frischluft oder dem In-die-Sonne-Legen, sondern im Hantieren mit ölverschmierten Zangen, längst defekten Luftpumpen und dergleichen unattraktiven Gerätschaften.

Doch wenn dann die Kinder endlich mit dem Radl über den Hof brausen, wie wild klingeln und mit quietschenden Reifen um die Ecke driften, ist die Welt wieder in Ordnung. Denn für den Wunsch nach einem zuckergeladenen Snack hat sich ein anderer Adressat gefunden: „Mama, kriegen wir ein Eis?" Es bedarf hier nur einer kleinen Ergänzung des Vaters, während er endlich lächelnd in der Hängematte schaukelt: „Ich würde auch eins nehmen!"

Hach, Frühling!

Eine Familienkolumne von Andreas Reichelt

© davit85 – stock.adobe.com

Vier Jahreszeiten – Kraft tanken und Abstand gewinnen

Die Ferienregion Hirschenstein liegt im schönen Bayerischen Wald und lädt Sie ein, hier Ihren Alltag zu vergessen und die traumhafte Landschaft zu genießen. Wir bieten Ihnen sehr gut markierte Wander- und Radwege, interessante Kulturstätten und unzählige vielfältige Freizeitangebote. Erleben Sie unsere liebevolle niederbayerische Gastfreundschaft und lassen Sie sich kulinarisch und traditionell verwöhnen. Auf unserem Hausberg, dem Hirschenstein (1095m) erhebt sich ein gemauerter Turm, der Ihnen einen faszinierenden Fernblick über die Donauebene bis hin zu den Alpen bietet. Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher Urlaub voller Ruhe, Entspannung, Erholung und zahlreichen Erlebnissen.

Fordern Sie unser Gastgeberverzeichnis an:

Ferienregion Hirschenstein, Engerlgasse 25a, 94505 Bernried, Tel. 09905 7400-24
info@hirschenstein-bayerischer-wald.de,
www.hirschenstein-bayerischer-wald.de

Ferienregion HIRSCHENSTEIN

Therme | Sauna PUR | HAMAM | Salzgrotte | Physio aktiv gesund | &vital schön | Bistro

Wohlfühl-Auszeit mit dem gesunden Extra

Körperlich aktiv sein und gleichzeitig etwas für die Gesundheit tun – das geht im niederbayerischen Bad Griesbach auf angenehme Art und Weise.
Im Frühjahr, wenn die Tage wieder länger werden, laden die sanften Hügel und weiten Felder der Rottaler Landschaft wieder zu ausgiebigen Wanderungen auf dem 242 km langen Wander- und Nordic Walking-Wegenetz mit 26 Rundtouren ein.
Wer etwas flotter unterwegs sein möchte, lernt die vielfältigen Radtouren zu schätzen. Über die Ebenen zwischen Rott und Inn oder bergauf-bergab durch's Holzland - mit dem E-Bike kein Problem!
Ambitionierten Golfspielern stehen insgesamt sechs 18-Loch-Golfplätze und anwechslungsreiche Trainingsmöglichkeiten in der Hügellandschaft des Rottaler Bäderdreiecks zur Verfügung.

Im Anschluss an die Anstrengung sorgt ein Besuch in der Wohlfühl-Therme für Entspannung. Im heilenden Thermal-Mineralwasser fallen Stress und Anspannung rasch ab. Das Wasser in den 16 Becken der großzügig angelegten Therme regt den Zellstoffwechsel und die Durchblutung an, es sorgt für Muskelentspannung und entsäuert das Bindegewebe. Dabei ist das heilkräftige Nass aus drei Thermalquellen mit Temperaturen von 18° bis 38° Celsius mehr als ein Plus für das allgemeine Wohlbefinden. Während eines Bades wirken sich Wassertemperatur und Auftrieb positiv auf Knochen, Gelenke, Bänder und Muskeln aus. So werden Bewegungstrainings erleichtert, die Muskeln trainiert und die Beweglichkeit gesteigert.

Bad Griesbach
Heilbad · Luftkurort · Golf Resort
im Rottaler Bäderdreieck

Weitere Informationen:
Gäste- & Kur-Service
Kurallee
94086 Bad Griesbach
Tel. +49 8532 792-40
Fax +49 8532 7614
info@badgriesbach.de
www.badgriesbach.de

Wohlfühl-Therme
Bad Griesbach

Wohlfühl-Therme Bad Griesbach
Thermalbadstraße 4
94086 Bad Griesbach
Tel. +49 8532 9615-0
info@wohlfuehltherme.de
www.wohlfuehltherme.de

Fotos: Gäste- & Kur-Service Bad Griesbach, Quellness Golf Resort / Pedagrafie

© Blendfabrik – Jens Haworka

MITGMACHT

RUBRIK

In Straubing geboren, auf Sylt ausgebildet, in der Welt Erfahrungen gesammelt. Die Laufbahn unseres Fernsehkochs Ralf Jakumeit ist extrem bunt und mindestens genauso interessant. Vor allem, weil er auf dem Boden geblieben ist.

© Blendfabrik – Jens Howorka

Kochen mit „ROCKING CHEF“ RALF JAKUMEIT

Wenn man ein cooles Kochevent plant, denkt man vielleicht nicht als Erstes daran, einen ausgebildeten Schiffs-, Boots- oder U-Boot-Koch zu engagieren. Einen genaueren Blick in die Vita werfend stößt man dann aber auch auf eine Auszeichnung mit zwei Kochmützen und 16 von 20 Punkten im Gault Millau. Ralf Jakumeit ist schlichtweg ein genialer Koch. So viel er auch in der Welt unterwegs war, so gerne kehrte er in seine niederbayerische Heimat zurück. „Die Wurzeln darf man nicht vergessen, das ist schon sehr wichtig“, sagt er im Interview. „Mindestens einmal im Jahr bin ich heimgekommen. Das war meistens zum Gäuboden-Volksfest“, lacht er.

Frühe Leidenschaft

„Es ist für mich schon immer festgestanden, dass ich Koch werden will“, erzählt er. Schon als kleines Kind hat er mit seiner Oma Mehlspeisen zubereitet. Zu klein, um schon auf die Arbeitsfläche sehen zu können, fand sich eine pragmatische Lösung: „Dann bin ich auf einem umgedrehten Suppentopf gestanden, damit ich überhaupt mitmachen konnte.“ Doch daraus erwuchs Großes.

Ralf Jakumeit beim Kochen zuzusehen, ist ein spektakuläres Ereignis. Wie ein Fisch nur im Wasser zu atmen vermag, scheint der Rocking Chef seinen natürlichen Lebensraum in der Küche gefunden zu haben. Er strahlt Glück und Zufriedenheit aus, fasziniert mit seinen Geschmackskombinationen und reißt ganz nebenbei jedermann in seiner Kochleidenschaft mit. Ralf Jakumeit rockt eben.

Ein echter Machertyp

„Ich habe immer schon gesagt: ‚Köche rocken die Welt!‘“, wie er weiter erzählt. Das Rocking-Chefs-Logo entstand in dem Jahr, als er mit Unterstützung seines Teams 16 Punkte im Gault Millau geholt hat. Für alle Mitarbeiter gab es als kleines Dankeschön ein T-Shirt mit dem entsprechenden Schriftzug.
Gleichzeitig entstand die Idee, möglichst weltweit als Eventkoch tätig zu werden. „Seit 2008 touren wir umanander, dürfen damit unterwegs sein.“ Wo kann man den Starkoch nun bei der Arbeit sehen? „Bei NIEDERBAYERN TV auf alle Fälle!“, lacht er. Seine monatliche Sendung in unserem Programm begeistert die Zuschauer und ist nach Ausstrahlung auch in der Mediathek abrufbar. Daneben hat er einige weitere regelmäßig Engagements und betreibt auch das eigene Rocking Chefs Liveformat. „Schaut einfach bei uns auf die Homepage“, merkt er an. Während Ralf Jakumeit weiter von seinen Projekten erzählt, freue ich mich am meisten über seinen niederbayerischen Dialekt, den er trotz aller Bekanntheit nach wie vor nicht versteckt.

Ganz Familienmensch

Viele große Persönlichkeiten haben sich in ihren Anfängen an Vorbildern orientiert. So erzählt auch Ralf Jakumeit von einem „gastronomischen Ziehvater“.
Doch als er auf seinen leiblichen Vater zu sprechen kommt, wird er ernst. „Mein Vater hat die Familie zusammengehalten, die Familie ernährt“, sagt er nachdenklich. „Meine Eltern

haben meinen Bruder und mich auf einen guten Weg gebracht."

Ralf Jakumeit liebt seine Familie

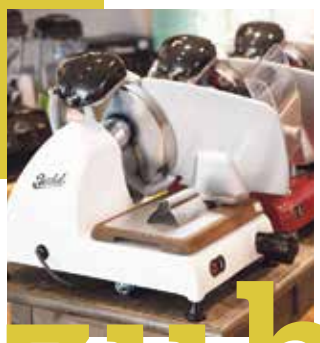
Fragt man einen Starkoch nach seinem Leibgericht? Ich weiß es nicht, wage es aber dennoch. Und freue mich über die sympathische Antwort: „Wenn ich ad hoc eins aussipfeffern müsste, dann wären es definitiv die Rindsrouladen von meiner Mama mit selbstgemachten Spätzle." Ralf Jakumeit kommt ins Schwärmen. „Wenn es ins Süße gehen soll, dann definitiv der Apfelstrudel von meiner Oma."
Auch Rocking Chefs denken gerne an die kulinarischen Genüsse aus früheren Tagen zurück. „Wenn du solche Gerichte isst, wirst du in die Kindheit zurückversetzt. Alleine vom Geschmack her. Und du darfst ein bisschen träumen dabei." Jakumeit macht eine Pause. „Das ist einfach das Allerschönste überhaupt!" Die Liebe zu seiner Familie hat er jüngst auch mit seiner Kochleidenschaft verknüpft. „Rock die Küche: Familienrezepte cool wie nie" heißt sein neues Kochbuch, dass er zusammen mit seiner Frau und den Kids geschrieben hat. Sogar Hund Beau hat mit vier Rezepten einen Platz im Buch – er gehört ja auch zur Family!

© Klaus Einwanger

ROCKING CHEFS
KÖCHE ROCKEN DIE WELT!

trend
tisch
küche
heim
garten
grill

APFELBÖCK



zuhause
gemütlich machen!

Trends, die wir lieben! Unsere Highlights für 2022 bieten für jeden das richtige Produkt.
Wir freuen uns, Sie persönlich bei uns begrüßen zu dürfen. Gerne erreichen Sie uns auch telefonisch unter **0 85 44 - 91 17 0** oder einfach per Mail unter **info@apfelboeck-eging.de!**

nieder

Apfelböck e.K.
Oberer Markt 18-22
94535 Eging am See
www.apfelboeck-eging.de

Rock´n Roll in der Küche

Wenn man an Essen für echte Rocker denkt, liegt die Assoziation zu Grillfleisch auf offenem Feuer nahe. Ralf Jakumeit schmunzelt dazu und murmelt dann „Na, grillen dea ma mia gar net!" Kaum hat er den Satz ausgesprochen, lacht er hellauf. „Grillen gehört natürlich voll mit dazu", stellt er richtig. „Wir kochen fast nur noch auf offenem Feuer." Hierfür benützen die Rocking Chefs einen Grill namens Hydra. „Die Hydra ist die ultimative Grillwaffe der Superlative", kann man auf der Website der Rocking Chefs lesen.

Für Ralf Jakumeit ist dieser Grill das Nonplusultra. „Wir kochen ganze Menüs auf offenem Feuer. Es entspannt und entschleunigt einfach." Auch die Gäste seien von dem Gerät und seiner Optik gegeistert. „Das Feuer fasziniert die Leute immer noch. Und uns natürlich auch."

Leidenschaft im TV

„An dem, was ich so tue, möchte ich gerne viele Menschen teilhaben lassen", versucht Jakumeit seine Motivation auf den Punkt zu bringen. Für ihn gibt es nichts Besseres, als Koch zu sein. „Mit frischen Lebensmitteln Gäste begeistern. Und wenn man das nach außen tragen darf, dass es so viele Leute wie möglich mitkriegen, dann macht das richtig Spaß." „Wichtig ist, dass der Laden läuft", gibt sich Jakumeit als Unternehmer. „Wenn die Family mit dabei ist, kann nix schief gehen. Ebenso wichtig ist, dass die Gäste gern zu uns kommen und uns buchen."

Wenn Ralf Jakumeit die Nähe zu seiner Familie fühlt und dabei seine Kochleidenschaft ausleben darf, ist für den sympathischen Niederbayern die Welt in Ordnung.

Von Andreas Reichelt

Sehen Sie die Kochshow von Starkoch Ralf Jakumeit jeden zweiten Sonntag in unserem Programm und anschließend in der Mediathek von NIEDERBAYERN TV Deggendorf - Straubing. Die Sendung **„Kochen mit Ralf Jakumeit – Backhendl"** finden Sie dort bereits.

Mediathek

Backhendl

– Rezept für 4 Personen –

Zutaten:

1 St – **Bauernhendl**
4 St – **Eier**
100 g – **Buttermilch**
50 g – **KoS Magic Umami**
200 g – **Mehl**
300 g – **Semmelbrösel**
50 g – **Kürbiskerne**
50 g – **Brautrebern**
250 g – **Butter**
50 g – **Sonnenblumenöl**

Zubereitung:

1. **Hähnchen-Flügel, -Keulen** und **-Brust** auslösen – Brust in 4 gleichgroße Stücke schneiden – Keule am Gelenk trennen, den Knochen vorsichtig herauslösen
2. **Eier**, **Buttermilch** und **KoS** in einer Schüssel verrühren – die Hähnchenteile darin 30 min einlegen. Danach in einem Sieb abtropfen lassen
3. **Kürbiskerne** in einer Pfanne leicht rösten – Grob hacken
4. **Brautrebern** in einer Pfanne trocken rösten, mit Semmelbrösel und Kürbiskernen mischen
5. **Hähnchenteile** im **Mehl** wälzen – nochmals durch die Eimischung ziehen – mit **Trebern**, **Semmelbrösel**, **Kürbiskerne** panieren
6. **Butter** und **Öl** in einer großen Pfanne erhitzen und aufschäumen lassen – die panierten Hähnchenteile einlegen und unter ständiger Bewegung goldbraun herausbacken

Kartoffel-Vogerl-Salat

– Rezept für 4 Personen –

Zutaten:

200 g – **Siglinde Kartoffeln**
1 St – **Weiße Zwiebel**
1 Tl – **geröteter Knoblauch**
1 St – **Salatgurke**
50 g – **Feldsalat**
50 g – **Altmeisteressig**
100 g – **Sonnenblumenöl**
50 g – **Gemüsebrühe**
3 El – **Kürbiskernöl**
2 El – **Bad Kreuznache Senf**
Limettensaft
Honig
grüner Pfeffer
KoS Magic Umami

Zubereitung:

1. **Kartoffeln** in Salzwasser kochen, ausdämpfen lassen, schälen und in feine Scheiben schneiden
2. **Zwiebeln** schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf glasig anschwitzen
3. **Knoblauch** mörsern und dazugeben
4. **Essig** und **Gemüsebrühe** ablöschen und kurz aufkochen – mit **Honig, Senf** und **Gewürzen** abschmecken – den heißen Sud über die Kartoffelscheiben leeren
5. **Salatgurke** waschen – längs halbieren und in Scheiben schneiden – unter die Kartoffeln mengen
6. **Senf** und gewaschenen **Feldsalat** zum Schluss unterheben
7. Mit **Kürbiskernöl** beim anrichten verfeinern

NATÜRLICH INNSTADT

www.innstadt-braeu.de innstadtbraeu innstadtbraeu

Starkbier-Wissen

ZUM ANGEBEN

In Niederbayern gehört Bier zur Kultur. Es ist Lebens- und Genussmittel zugleich. Mit seinen zahlreichen Brauereien ist das NIEDERBAYERN TV Sendegebiet eine Art „Epizentrum“ der Braukunst. Natürlich blicken wir aber auch gerne über die Grenzen des Regierungsbezirks hinaus und liefern Ihnen zusammen mit dem bayerischen Reise- und Genussmagazin „Bayerns Bestes“ interessante Fakten zum Thema „Starkbier“.

Der Schorsch macht´s

57,7 Volumenprozent Alkohol – kann das Bier sein? Ja, und zwar eines der weltweit stärksten. Der fränkische Braumeister Georg Tscheuschner hat dieses bockstarke Bier mit dem Namen ›Schorschbock 57« erschaffen. Mit der gewöhnlichen alkoholischen Gärung ist schnell das Ende erreicht, so wählte Tscheuschner die Eisbock-Methode. Hier wird das Starkbier mehrmals eingefroren – aus den Wasseranteilen wird Eis, übrig bleiben der Alkohol und die Aromen, also ein ›Starkbier-Konzentrat«. Die Zolltechnische Lehr- und Prüfanstalt bescheinigte diesem einen Wert von 57,7 Volumenprozent.

Unter 16 Prozent Stammwürze geht nichts

Der Stammwürzegehalt legt fest, ab wann sich ein Bier Starkbier, beziehungsweise Bockbier nennen darf. Bei mindestens 16 Prozent muss dieser liegen, bei einem Doppelbock bei 18 Prozent. Das ergibt für die Bockbiere einen Alkoholgehalt von mindestens sechs Volumenprozent. Bei sieben Volumenprozent beginnt der Doppelbock.

Niedersächsische Hansestadt statt Vierbeiner

Der Name Bockbier kommt nicht wie naheliegend vom Ziegenbock, sondern von der Niedersächsischen Stadt Einbeck. Obwohl heute deutschlandweit Bayern der größte Produzent von Starkbier ist, hat es seinen Ursprung in Einbeck. Das Bier ›nach einpöckscher Brauart« brachte der Brauer Elias Pilcher Anfang des 17. Jahrhunderts nach München – der Volksmund formte den Namen zu Bock.

Ob Alligator oder Salvator: Erkennungszeichen ist das -ator

Alligator, Triumphator, Maximator, Salvator – Alkoholgehalt, Geschmack und Brauerei unterscheiden sich zwar, die Silbe -ator dagegen ist ein typisches Erkennungszeichen für die Fastenstarkbiere, wenngleich die Endung nicht zwingend ist. Etwa 200 Biere mit dieser Endung sind in Bayern eingetragen. Der Urvater der ›-ator-Biere« ist das Salvator der Münchner Paulaner Brauerei, welches seit 1634 gebraut wird. Salvator ist eine Kurzform des ›St. Vaterbiers«. Andere Brauereien übernahmen den Namen Salvator, doch Paulaner pochte später auf Markenschutz, wodurch die Vielfalt an Phantasienamen entstand.

Von Chris Sternitzke

*Dieser Artikel wurde in der **Ausgabe 2/2020** des Reise- und Genussmagazins **„Bayerns Bestes“** veröffentlicht.*

*Die aktuelle Winterausgabe gibt es derzeit am Kiosk bzw. kann über **www.bayernsbestes.de** als Einzelausgabe für 5,90 Euro oder im Probeabo (2 Ausgaben für 5,90 Euro) bestellt werden.*

Hintergrund: © Alp Aksoy - stock.adobe.com

SEIT 2020

KANZEL BRÄU

NOCH SO JUNG UND SCHON SO REIF!

– SEIT 2020 –

ATELIER UND FRIENDS

DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft

WWW.KANZELBRÄU.DE

© Toni Schneiders

RUBRIK

B'SONDERS

Nicht immer lässt sich die Geschichte zuverlässig bewahren. Im niederbayerischen Aidenbach lebt man in der Historie. Ob im Freilichtspiel, auf den Schlachtfeldern oder im Marktgeschehen: Die bayerische Volkserhebung von 1705/1706 ist hier allgegenwärtig. Sie ist Teil der Aidenbacher Seele.

B'sonders:

GELEBTE GESCHICHTE IN AIDENBACH

8. Januar 1706. Nahe Aidenbach treffen tausende Bauern und Bürger, die gegen die Unterdrückung durch ihre Besatzer aufbegehrt hatten, auf kaiserlich-österreichische Truppen. Das Resultat ist keine Schlacht, sondern ein Gemetzel. Am Handlberg, am Kleeberg und in den umliegenden Wäldern und Wiesen werden die Aufständischen hingeschlachtet.

Das Ereignis hat sich in die Region regelrecht eingebrannt. Doch man hat die Bürde angenommen. „Wir Aidenbacher haben uns vorgenommen, dass wir die Geschichte leben wollen", erzählt Karl Obermeier, Bürgermeister der Marktgemeinde. „Wir haben seit 30 Jahren ein Festspiel, das da heißt „Lieber bairisch sterben ... Aidenbach 1706". Es wird derzeit alle zwei Jahre aufgeführt und ist eine großartige Veranstaltung."

Mit dieser Meinung steht Karl Obermeier nicht allein da. Nicht umsonst wurde das Bühnenstück bereits mit dem Kulturpreis des Landkreises Passau und dem Niederbayerischen Heimatpreis ausgezeichnet.

Dabei gehe es nicht allein um die schauspielerische Leistung oder die lange Tradition. Karl Obermeier erzählt

weiter: „Wir wollen mitteilen, dass Krieg nie ein Mittel ist, Probleme zu lösen." Er macht eine kleine Pause und wird nachdenklich: „Und da muss ich dazusagen: Bisher hat man das nicht gelernt."

Geschichtliche Hintergründe

Was im Detail passiert ist, kann man heute kaum mehr herausbringen. Zu ungenau sind die Angaben in Geschichtsbüchern, die sich teils stark unterscheiden oder sogar widersprechen. Allein die Zahl der Gefallenen bei den einzelnen Gefechten oder die Umstände der Eroberungen von Braunau, Burghausen und Vilshofen sind schwer nachzuprüfen. Mal werden einzelne Protagonisten als heroische Landesbefreier geschildert, mal als opportunistische Intriganten. Je nach Meinung des Autors und Zweck der jeweiligen Schrift.

Die Menschen in Bayern hatten Anfang des 18. Jahrhunderts mit den Folgen des Dreißigjährigen Krieges zu kämpfen und waren dann durch Kurfürst Max Emmanuel an der Seite Frankreichs in den Spanischen Erbfolgekrieg gezogen worden. Nach einer vernichtenden Niederlage bei Höchstädt wurde Bayern von den Feinden aus Österreich besetzt. Das geschundene Volk wurde nun weiter ausgebeutet, was im Jahr 1705 schließlich zum Aufstand führte.

Nach und nach bildete sich unter der Führung einiger weniger – darunter Georg Sebastian Plinganser und Johann Georg Meindl – ein Aufständischenheer, das tatsächlich einige Städte und Festungen erobern konnte und eine Zeit lang die Oberhand behielt.

Die dann beschlossene Rückeroberung Münchens scheiterte jedoch, es kam zur Sendlinger Mordweihnacht. Ein Massaker an den Bauernkämpfern. Nur wenige Tage später trafen dann die Truppen des österreichischen

Kaisers nahe Aidenbach auf die Aufständischen. Mit tragischem Ausgang.

Großes Engagement

Um das eineinhalbstündige Stück über diese Schlacht zu inszenieren, ist die Mitarbeit von knapp 120 Menschen nötig. Vor und hinter der Bühne stecken diese einen großen Teil ihrer Freizeit in das kulturelle Projekt und machen so etwas ganz Besonderes möglich. Ende 2021 hat die Gemeinde zusammen mit diversen Unterstützern die Anerkennung als „Immaterielles Kulturerbe" beantragt.

Bereits 1923 wurde das tragische Ende des Volksaufstands erstmals auf die Bühne gebracht. Emil Hinterdobler hatte ein Stück geschrieben, das damals vom Turn- und Sportverein aufgeführt wurde. Der Theaterverein „Die vom Reschndobl" kam später ins Spiel. Doch schließlich war es der 2014 verstorbene Peter Klewitz, der ein historisch ausgerichtetes Stück verfasste, das 1991 Premiere feierte.

Eigentlich hätte man in der Spielzeit 2021 also das 30-jährige Jubiläum gefeiert. Doch durch die Corona-Pandemie musste diese auf das Folgejahr verschoben werden. Übrigens mit einem neuen Regisseur. Franz Rinberger übernimmt nun die Führung im Schauspiel. Doch er hat nicht vor, große Veränderungen vorzunehmen. „Wichtig ist, dass die Schauspieltruppe zusammenwächst", erzählt er anlässlich einer Fackelwanderung am 8. Januar 2022, die auch pandemiebedingt nur im allerkleinsten Kreis coronakonform abgehalten werden konnte.

Dokumentationszentrum geplant

Das alte Krankenhaus soll in Kürze zu einem Bürgerhaus mit Dokumentationszentrum umgebaut werden. „Es wird entkernt und neu gestaltet", erklärt Karl Obermeier. Bürgersaal, Sonderausstellungen, Vernissagen und Vereine – jeder soll einen Platz finden. Doch vor allem das Dokumentationszentrum ist für den Bürgermeister eine Herzensangelegenheit: „Wir wollen diesen bayerischen Volksaufstand den Menschen näherbringen."

Auch Schulen sollen hier eine Quelle für Informationen finden. Dies ist auch ganz im Sinne von Nicole Plattner. Die Vorsitzende des Kultur- und Festspielvereins erzählt bei der bereits erwähnten Fackelwanderung: „Es sind über 3.000 Bauern damals ums Leben gekommen. Das Leid, das damals herrschte, gehört weitergetragen. Es gehört daran erinnert. Es soll nicht vergessen werden."

Betrachtet man das Engagement der Schauspieler, Vereinsmitglieder, Bürger und der Gemeindeverwaltung, dann kann man wahrlich spüren, wie sehr die Geschichte im Ort gelebt wird. Ob man Schauspielern in Gewandung bei Märkten und Festlichkeiten begegnet oder ob man das Bühnenstück selbst sehen kann – es ist eine tief verwurzelte Leidenschaft für die Region, die Historie und nicht zuletzt für die Kultur, die diese Menschen transportieren.

Von Andreas Reichelt

Sehen Sie dazu auch die Beiträge **„Fackelwanderung anläss. Bauernschlacht bei Aidenbach"** und **„Aidenbacher Bauernschlacht bald Weltkulturerbe?"** in der Mediathek von NIEDERBAYERN TV Passau.

Mediathek

Bilder: © Toni Scholz

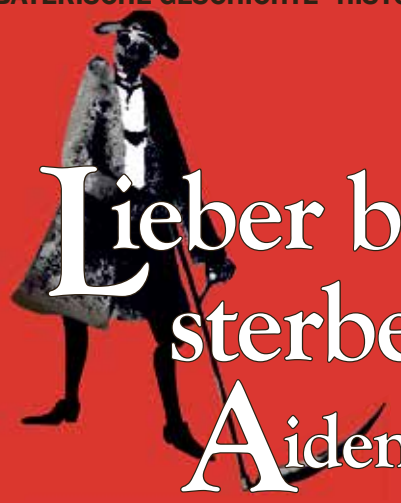
Ausflugstipp

„Denkmalweg“

Auf der Website des Marktes Aidenbach findet sich in der Rubrik „Kultur und Freizeit“ eine Wanderung zu den drei Denkmälern am Kleeberg, Handlberg und Reschdobl.
Als Startpunkt empfiehlt sich das Alte Rathaus am Marktplatz, dessen Gemälde an der Stirnseite bereits auf die Bauernschlacht einstimmen.

FESTSPIEL

BAYERISCHE GESCHICHTE · HISTORISCHES FREILICHTSPIEL



Lieber bairisch sterben...
Aidenbach 1706

INFORMATION & KARTENVORVERKAUF
RATHAUS AIDENBACH Tel. +49 8543 9603-33
festspiel@aidenbach.de

WWW.FREILICHTSPIEL.DE

2022

PREMIERE Sa. 9. JULI

SPIELTERMINE: Fr. 15. JULI | Sa. 16. JULI
Fr. 22. JULI | Sa. 23. JULI

AUSGEZEICHNET MIT DEM KULTURPREIS DES LANDKREISES PASSAU UND DEM BAYERISCHEN HEIMATPREIS

© Toni Scholz

GEWINNSPIEL

"LIEBER BAIRISCH STERBEN ... AIDENBACH 1706"

GEWINNEN SIE MIT UNS

5x 2 Freikarten für das historische Freilichtspiel 2022

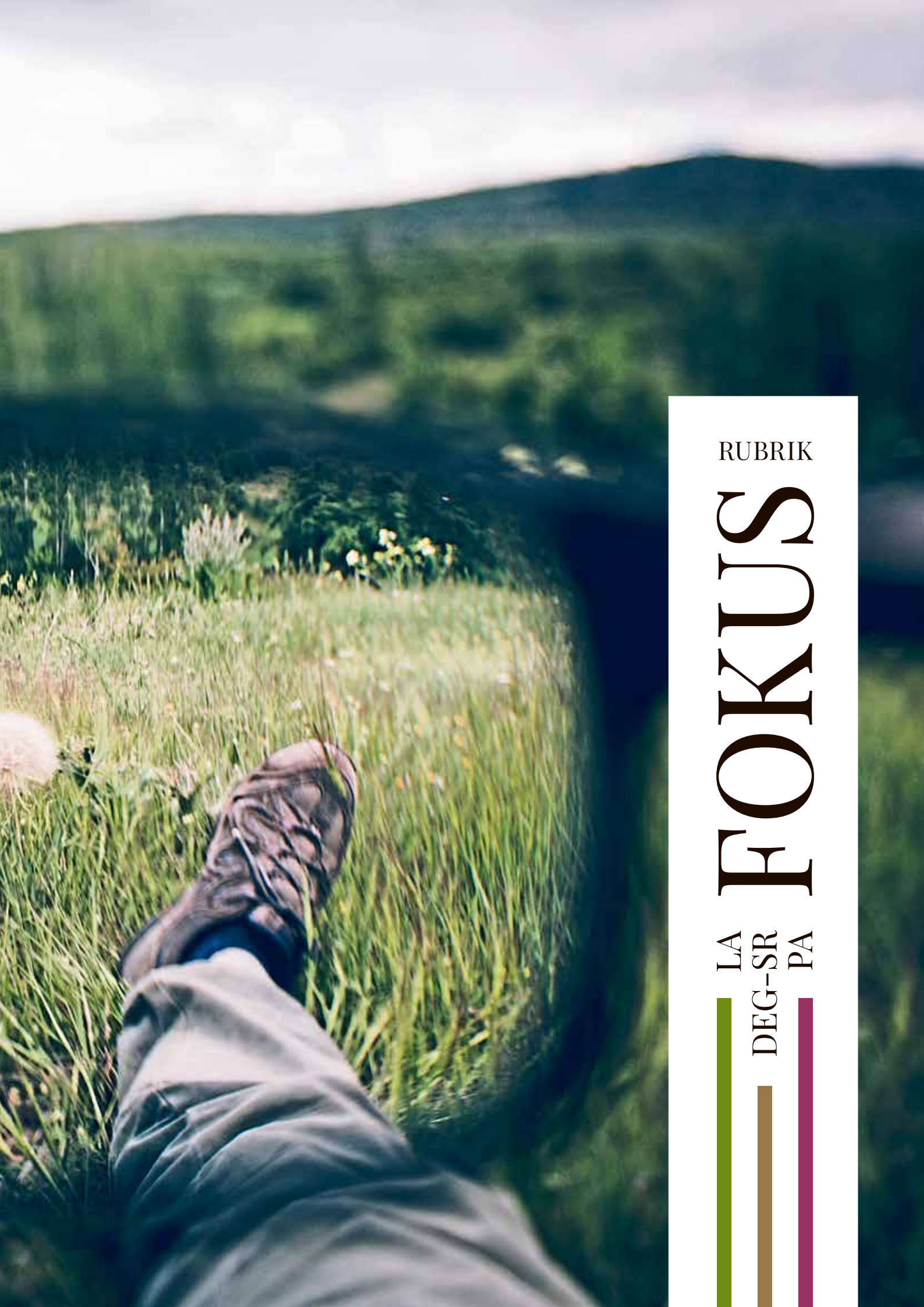
Schicken Sie uns eine E-Mail mit dem **Kennwort „Bauernschlacht-Gewinnspiel“** an kontakt@passau-magazin.de.

Einsendeschluss ist der 15. Mai 2022.

Mit etwas Glück sind Sie dabei!

Teilnahmebedingungen für unsere Gewinnspiele: Zur Teilnahme senden Sie eine Mail an kontakt@passau-magazin.de. Einsendeschluss: 15. Mai 2022. Rechtsweg, Wandelung und Barauszahlung sind ausgeschlossen. Mitmachen dürfen alle Personen mit Wohnsitz in Deutschland, die mindestens 18 Jahre alt sind. Ausgeschlossen sind alle Mitarbeiter von NIEDERBAYERN TV oder der Mediengruppe Straubinger Tagblatt / Landshuter Zeitung und deren Angehörige. Unter den richtigen bzw. fristgerechten Einsendungen wird ein Sieger ausgelost. Der Gewinner wird per E-Mail benachrichtigt. Erfolgt innerhalb von 14 Tagen nach Benachrichtigung keine Annahme des Preises, verfällt dieser und es wird neu ausgelost. Die Datenschutzerklärung finden Sie hier: www.passau-magazin.de/datenschutz/

© mehmetcan - stock.adobe.com



RUBRIK

FOKUS

LA
DEG-SR
PA

REDAKTION LANDSHUT

FOKUS

BURG TRAUSNITZ HAUTNAH

HISTORISCHE THEMENFÜHRUNGEN

In Zusammenarbeit mit der Bayerischen Schlösser- und Seenverwaltung lässt die Gruppe Commedia Kumpanei die Landshuter Heimatgeschichte zum Leben erwachen. In Verschiedenen Burgführungen können die Besucher der Trausnitz so Einblicke in frühere Zeiten erhalten.

Stephan Erber, Elisabeth Wachtler-Erber, Helmut und Dorothee Stötter und Richard Hof – Fünf Geschichtsbegeisterte, die sich in die Historie der Burg Trausnitz einarbeiten, um dann später die Besucherinnen und Besucher daran teilhaben zu lassen. Zwei Jahre sind sie im Durchschnitt mit der Vorbereitung einer Führung beschäftigt, bis sie zum ersten Mal gespielt werden kann.

Mit einem Dudelsack fing alles an

Einem Dudelsack haben wir die Themenführungen der Gruppe zu verdanken? Ja, richtig gelesen! Schon als Kind war Stephan Erber ein großer Fan des schottischen Holzblasinstruments. Im jungen Erwachsenenalter bot sich ihm dann die Gelegenheit, Dudelsack spielen zu lernen. So stieß er zu den Wittelsbacher Turmpfeiffern, die schon auf der Burg waren, und dort Führungen zur Stadt Landshut in der Zeit des Dreißigjährigen Kriegs anboten. Nachdem er bei einigen Führungen mitgewirkt hatte, spielte er mit dem Gedanken, diese historischen Führungen auszubauen, und sich nicht nur auf die Erzählungen der Turmpfeiffer zu beschränken. Die Idee der verschiedenen Themenführungen war geboren.

Die Commedia Kumpanei zusammenzustellen war keine große Herausforderung mehr, denn die Gruppe kannte sich bereits von einem gemeinsamen Hobby: dem historischen Tanz. Seit 2006 bieten die beiden Paare Stötter und Erber Themenführungen auf der Burg Trausnitz an, seit mittlerweile vier Jahren haben sie noch zusätzliche Unterstützung von Richard Hof bekommen. Ihre Führungen spielen in unterschiedlichen Zeiten und thematisieren historisch verbürgte Personen. Durch die Schauspielszenen kann man so Geschichte am eigenen Leib miterleben.

Bayern-Landshut im 15. Jahrhundert

Die Führung Fürstenmacht und Seelenheil ist zeitlich vor der Landshuter Fürstenhochzeit angesiedelt und beschäftigt sich mit der Geschichte des Herzogs Heinrich dem Reichen, dem Großvater des späteren Bräutigams Herzog Ludwig.

„Der kommt eigentlich in allen Erzählungen immer zu kurz", erklärt uns Stephan Erber. „Man weiß, dass es ihn gegeben hat, aber was der gemacht hat, das weiß man eigentlich nicht. Und das ist schade, weil aus unserer Sicht ist er eigentlich die interessanteste Persönlichkeit dieser „reichen Herzöge". Er hat ja den Grundstein dieses Reichtums überhaupt erst gelegt, er hat über 50 Jahre lang regiert und hat aus dem Herzogtum Bayern-Landshut etwas gemacht, das dann erst diese Bedeutung haben könnte, die dann in der Fürstenhochzeit erst deutlich geworden ist."

Bilder: © Annalena Göttl

Mit den Komödianten aus der Narrentreppe unterwegs

Als Herzog Wilhelm V. seine Erbprinzenjahre auf der Burg Trausnitz verbrachte, hat er die italienische Commedia dell'arte nach Landshut geholt. Er war so fasziniert davon, dass er Szenen daraus in der Burg aufmalen ließ – heute ist dieser Bereich als Narrentreppe bekannt. Die Führung Von Masken, Mimen und Mördern lässt genau diese aufgemalten Figuren zum Leben erwecken und lädt die Besucherinnen und Besucher ein, an den Späßen der Figuren Zanni und Pantalone teilzuhaben.

Trotz komödiantischem Schauspiel ist jedoch nicht alles so idyllisch, wie es scheint. Wie es der Titel der Führung schon verrät, ereignete sich während der Zeit der Commedia dell'arte im Jahr 1570 ein realer Mord unter den Schauspielern.

Herzog & Hochstapler

Diese im Jahre 1590 spielende Führung war die erste, die die Commedia Kum-

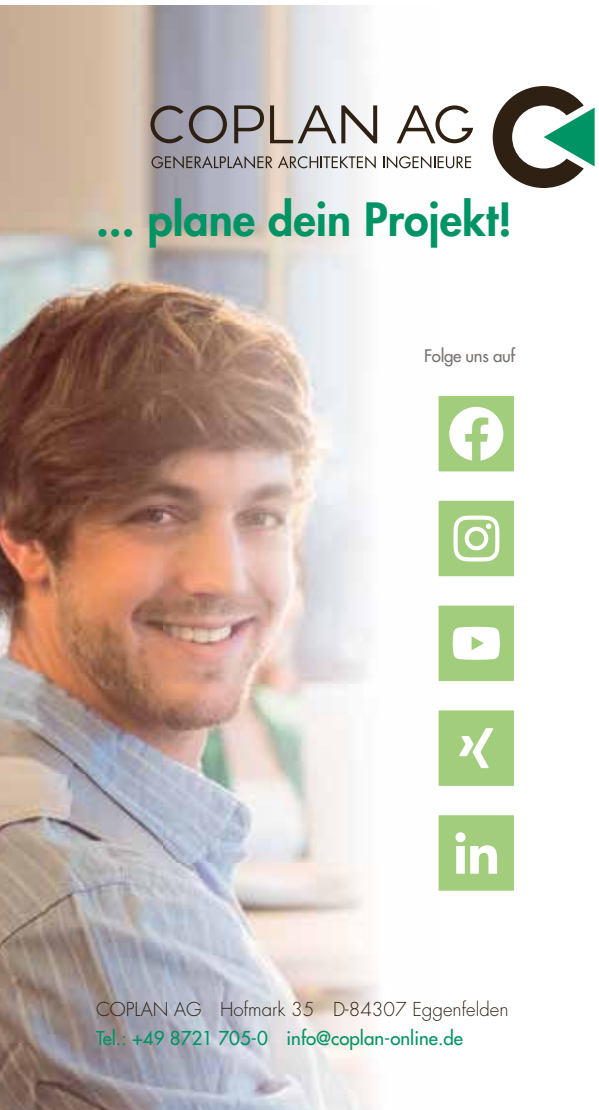
Immer dabei.

Die News aus der Region!

Aktuelle Nachrichten, besondere Geschichten und interessante Recherchen. Bequem auf Smartphone, Tablet oder PC – jetzt für nur 0,99 € kennenlernen!

MEDIENGRUPPE Attenkofer

Online: idowa.de/abo



COPLAN AG
GENERALPLANER ARCHITEKTEN INGENIEURE

... plane dein Projekt!

Folge uns auf

COPLAN AG Hofmark 35 D-84307 Eggenfelden
Tel.: +49 8721 705-0 info@coplan-online.de

Planung mit Exzellenz – unsere Ingenieure und Architekten

Innovative Projekte, vielseitige Kunden und Partner, ein umfassendes Leistungsspektrum – das erwartet Dich bei der COPLAN AG!

Gestalten im Team, im In- und Ausland, vernetzt, kreativ und flexibel – so sieht Deine Arbeitswelt bei der COPLAN AG aus!

Flexible und familienfreundliche Arbeitszeiten, Home Office und Gleitzeitkonto – wir machen Work-Life-Balance möglich!

Kollegialität, flache Hierarchien und Transparenz – erlebe unseren Teamspirit!

Nachhaltigkeit, Compliance und Fairness – wir übernehmen Verantwortung!

Weiterentwickeln, fördern, begeistern – ein Versprechen von uns an Dich!

www.coplan-ag.de

Werde Teil unserer Mitarbeiter AG*

Architekt/in, Landschaftsarchitekt/in, Stadtplaner/in, Bauingenieur/in Tiefbau, Hochbau, Straßenbau, Statiker/in, Elektroingenieur/in, Versorgungsingenieur/in, Bauzeichner/in und –techniker/in, Technische/r Systemplaner/in

*Kapitalbeteiligung: ein Plus für den, der will!

panei auf die Beine gestellt hat. Sie beschäftigt sich mit dem Alchemisten und Goldmacher Marco Bragadino, der auf der Burg eintrifft.
„Er kommt aus Italien, wird vom Herzog an den Hof gerufen, weil dieser notorisch klamm ist. Er hat einfach kein Geld und massiv Schulden und erhofft sich vom Goldmacher, dass er ihm hilft, seine Schulden abzubauen, was natürlich nicht funktioniert", erläutert Stephan Erber die Hintergrundgeschichte der Führung. Nachdem der Herzog feststellen muss, dass die Versprechen Bragadinos nicht in die Tat umgesetzt werden, und er an der Nase herumgeführt wurde, lässt er ihn hinrichten.

Das Leben der einfachen Leute

Nicht alle Führungen drehen sich um Fürsten, Herzöge und andere historisch prominente Personen. Im Schatten der Burg erzählt die Geschichten der einfachen Leute um das Jahr 1600. Hier treffen wir auf die Frau des Küchenschreibers, die Wäscherin, den Burgschmied oder den Scharfrichter – Leute, ohne die das Leben zu Hofe nicht möglich gewesen wäre, die aber in den Geschichtsbüchern so keine Rolle spielen.

Ein kleiner Ausschnitt aus der Führung, die Wäscherin spricht zum Torwächter: „Herrschaftszeiten ist das ein Saustall! Torwartl, gut, dass ich dich treffe! Das muss ich jetzt einfach mal loswerden: Stell dir mal vor ... gestern ist doch eine Ladung Weißwäsche zum Waschen in die Stadt runtergegangen. Wir haben doch alle unsere Wäsche mitgegeben, oder? Und weißt du wer heute in der Früh daherkommt und seine Wäsche noch schnell gewaschen braucht für ihre anstehende Reise? Dreimal darfst du raten! Die Edle von Weißenhorn. Jetzt kann ich mir das ganze Glump zusammensuchen! Schau dir den Kübel an, da kann man ja durchschauen, denn muss ich ja selbst erst mal 24 Stunden ins Wasser stellen, damit der wieder dicht wird. Darin kann man doch nichts einweichen! Ich werde noch wahnsinnig mit diesem Weib!"

In dunkeln Zeiten

Die Corona-Pandemie beeinflusst auch die kleine Schauspielgruppe. Führungen in der Burg sind seit zwei Jahren nicht möglich. „Das ist ewig schade, das ist ganz klar. Aber wir versuchen das Beste draus zu machen", erklärt Stephan Erber. Ganz auf die Schauspielführungen verzichten mussten die Geschichtsliebhaber jedoch nicht, im Außenbereich durften die geführten Touren stattfinden.
Zu Beginn der Pandemie entstand dann innerhalb von nur zwei Monaten eine neue Außenführung mit dem Titel „In dunklen Zeiten". Die Gruppe wollte sich mit dem Thema „Seuche" beschäftigen, das den Menschen auch in früheren Zeiten schon Probleme bereitet hat. Um gleichzeitig auch unterhalten zu können, haben sie eine Reihe von Sagen und Märchen zusammengetragen, die mit der Burg in Zusammenhang stehen oder mit ihr in Verbindung gebracht werden können.
Etwa anderthalb Stunden dauert eine Burgführung der Commedia Kumpanei. Für Erwachsene kostet sie elf Euro, der ermäßigte Preis liegt bei fünf Euro. Durch die aktuelle Coronapandemie dürfen lediglich die Außenveranstaltungen stattfinden. Neben den vorgestellten Erlebnisführungen der Burg hat die Gruppe auch eine Stadtführung auf die Beine gestellt, die den Titel „Krieg um Landshut" trägt. Derzeit ist noch eine zweite Stadtführung in Vorbereitung.

Von Annalena Göttl

© Annalena Göttl

Zanni und Pantalone treiben Späße mit den Zuschauern.

www.hauer-heinrich.de

Kirchham

Erholungsort Nr. 1 in Ihrer Nähe –
im niederbayerischen Bäderdreieck bei Bad Füssing

Sportlich – Erholsam – Erlebnisreich
Urlaub in Europas größter Thermenlandschaft.

Gästeinformation Kirchham • Kirchplatz 3 • 94148 Kirchham
Tel. +49 (0) 8533 964816 • www.kirchham.de • gaesteinfo@kirchham.de

GROSSES GEWINNSPIEL!

Frage beantworten und eins von zwei Wellnesswochenenden für jeweils 2 Personen in Kirchham gewinnen!

Wie heißt der Erholungsort Nr. 1 im niederbayerischen Bäderdreieck?

☐ Kirchham ☐ Bad Füssing ☐ Bad Griesbach

Absender nicht vergessen – und ab geht die Post an: **Gästeinformation Kirchham, Kirchplatz 3, 94148 Kirchham** oder per E-Mail an: **gaesteinfo@kirchham.de.** Einsendeschluss ist der 30.06.2022. Alle Gewinner werden schriftlich benachrichtigt und veröffentlicht; der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt.

☐ Bitte senden Sie mir unverbindl. Informationen per Post oder Mail

Name, Vorname

Straße

PLZ, Ort

E-Mail

NIEDERBAYERN TV MAGAZIN

THEATER AN DER ROTT

JUNGE HUNDE

IM FRÜHLING

Ein buntgemischtes Programm aus neuen Theaterformen, Unterhaltung, Literatur und Musik.

REAL FAKE
Politisches Konzepttheaterstück
vom 18.3. bis 27.3.2022

CASANOVAS HEIMFAHRT
(Sonntagnachmittagskränzchen)
Szenische Lesung mit Musik
am 20.3. und 27.3.2022 (15 Uhr)

HERZSTURM–STURMHERZ
Unterhaltsames Aufklärungsstück für Erwachsene und Jugendliche ab 12 Jahren
Vorstellungen im Freien Verkauf:
2.4. und 9.4.2022 (16 Uhr)

KLAVIER-QUINTETT
des Diogenes-Ensembles am 21.5.2022

DAS MINISTERIUM DER EINSAMKEIT (UA)
JUNGE HUNDE 8+
Ein Stück von Kindern über den Handykonsum der Eltern ab 28.5.2022

EINE BIEROPER
Opern-Uraufführung
im Brauhaussaal Pfarrkirchen
vom 17.6. bis 26.6.2022

Das ausführliche Programm und weitere Informationen unter:
+49 8721 126898-0 www.theater-an-der-rott.de

© Heidi Heigl

ZU FUSS IN RICHTUNG GLÜCK

Unterwegs mit Naturcoach Heidi Heigl

Ein Rendezvous mit der eigenen Natur: Naturcoach Heidi Heigl aus Deggendorf ist ein echtes Woidkind. Die 55-Jährige ist tief mit der Natur verwurzelt und kennt daher ihre Gesundheits- und Erfolgsrezepte. Deshalb begleitet sie Menschen auf traumhaften Naturwegen, um ihrem eigenen Glück auf die Spur zu kommen.

Ohne Uhr und Handy, dafür aber mit all unseren Sinnen. Gemeinsam mit Heidi Heigl können Menschen im Herzen des Bayerischen Waldes an einem Erlebnis-Coaching teilnehmen. Dabei sollen die Teilnehmer Glück, Lebensfreude und Gesundheit mit nach Hause nehmen. Der Naturcoach begleitet jedoch nicht nur Einzelpersonen oder Paare, sondern auch ganze Unternehmen. Eben jeden, der nicht mehr so weitermachen will, wie bisher.

Raus aus dem Hamsterrad

Heidis „GLÜCK TO GO®-Coaching" ist aus der Beobachtung entstanden, dass sich viele Menschen aufgrund ihres Arbeitsalltags oder den alltäglichen vielfältigen Herausforderungen in einem Hamsterrad befinden. Der langersehnte Urlaub ist häufig nur ein kurzes „Luftschnappen". Nach wenigen Wochen ist der Effekt meist wieder verflogen. Mit ihrem Coaching will Heidi erzielen, dass die Teilnehmer durch besondere Erlebnisse, Erfahrungen und Erkenntnisse, mehr Gelassenheit und Lebensfreude, frische Energie, Gesundheit und erholsamen Schlaf mitnehmen – Lebensqualität, die nachhaltig in den Alltag hineinwirkt.
Wer sich oder anderen einen „GLÜCK TO GO®-Tag" schenkt, darf sich auf einen Genuss- und Inspirations-Tag freuen.", sagt sie. „Ich lade die Menschen, die ich begleiten darf, ein, mit Abstand auf ihr Leben zu schauen. Der eigenen Natur wieder ein Stück näherzukommen und sich zu fragen: Was ist für mich wirklich wichtig, welchen Boden brauche ich um voll aufzublühen, und wie finde ich meine Balance im Leben und bleibe gesund? Die Antworten liegen oft buchstäblich auf dem Weg und Impulse sind wertvolle Toröffner."

Frische Farbe in das eigene Leben und die Beziehung bringen

Naturcoach Heidi begleitete Karin aus Waldkirchen bereits im Herbst 2021. Sie hatte sich zu ihrem 50. Geburtstag von

Familie und Freunden einen „GLÜCK TO GO®"-Tag mit Heidi gewünscht. Mitte Februar diesen Jahres durfte der Coach Karin nochmal begleiten. Dieses Mal zusammen mit deren Partner Kurt. Die Beiden planen aktuell, ihren Lebensweg gemeinsam zu gehen. Umgeben von der Kraft der Natur lud Heidi das Paar ein, mit offenem Herzen und wachen Sinnen unterwegs zu sein, und einen Tag lang von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang ganz bewusst den Fuß vom Gas zu nehmen. Weil den Beziehungsbogen nur zwei stabile Säulen, in der jede für sich selbst gut steht, tragen kann, geht es zu allererst darum, sich selbst wieder neu auszurichten. Vom Kopf ins Herz kommen. Frische Energie schöpfen. Die Natur als Inspirationsquelle kennenlernen. „Stille lädt uns ein, selbst still zu werden, uns als Teil der Natur wahrzunehmen und uns wieder mit unserer eigenen Natur zu verbinden. Wir erleben mitten im Alltag Wunder und erleben Weite und Freiheit. Als Wegbegleiterin gebe ich Impulse und ermögliche damit, Türen zu öffnen. Oft sind es Zugangsschlüssel, um Visionen, die schon lange in Menschen geschlummert haben, freizulegen und umzusetzen."

Das Paar entdeckte neue Facetten aneinander, lernte sich noch besser kennen und lieben und erneuerte ihr JA zueinander, den Lebensweg gemeinsam zu gehen – Schritt für Schritt. Ihre Unterschiedlichkeit in vielen Bereichen hält ihre Verbindung lebendig und die gemeinsame Ausrichtung stärkt sie, das haben bei beiden festgestellt. „Es war ein wunderschöner Tag. Er hat meine Erwartungen übertroffen. Heidi hat uns gezeigt, was die Natur alles zu bieten hat. Einen Tag lang nicht dem ständigen Zeitdruck ausgesetzt zu sein, war einfach entspannend und schön! Wir haben auch uns gegenseitig als Paar ein Stück weit besser kennengelernt", sagt Karin.

Individuell, intuitiv, persönlich

Das ist Heidi Heigls Motto. Neben „GLÜCK TO GO®" und ihren Coachings bietet die Niederbayerin auch eine Naturcoach-Ausbildung an. Dabei kombiniert sie uraltes und modernes Wildniswissen mit innovativen und bewährten Coaching-Techniken. Die zukünftigen Naturcoachs lernen dabei, sich selbst und andere aus Sackgassen zu befreien, Herausforderungen zu meistern, und mit Plan, Freude und Zuversicht Ihre Zukunft zu gestalten. Auch die Jugend liegt Heidi stark am Herzen. Mit ihrem Projekt „WoidKinderZeit®" will sie die Kinder weg von den digitalen Medien bringen und wieder mehr in die Natur locken. Heidi will die Menschen, die sie begleitet, jedoch nicht bekehren oder verbessern. Mit ihrer Lebenserfahrung und ihrer Empathie weiß sie genau, was ihren Mitmenschen gut tut. Sie hilft Menschen in sich hineinzuschauen und manche Dinge im Leben zu überdenken. Ihr wichtigster Partner ist dabei immer die Natur.

Von Laura Niemeier

© Heidi Heigl

Für Naturcoach Heidi ist der Wald ein Gesund- und Glücklichmacher.

ZUHAUSE
zuhause.idowa.de
IMMOBILIEN IMMER FÜR SIE NAH!

Gleich reinklicken & Traumimmobilie finden:
zuhause.idowa.de
MEDIENGRUPPE Attenkofer

REDAKTION PASSAU

FOKUS

In der Stadtgärtnerei Passau sprießt es in allen Ecken. Denn dort läuft der Anzuchtbetrieb für die Frühjahrspflanzen auf Hochtouren. Ein Blick hinter die Kulissen.

EIN PFLANZENPARADIES IM WINTER

Es riecht süß, nach nasser Erde und frischer Luft. Meine ersten Schritte in die „heiligen Pforten" der Passauer Stadtgärtnerei führen mich entlang gelber Stiefmütterchen, vorbei an riesigen Palmen, hin zu kleinen, rosagefärbten Lilien. Zwischen all den Blumen, Pflänzchen und Bäumen fühle ich mich geborgen, willkommen, irgendwie zuhause. Überall werkelt jemand. Die Azubis zupfen gerade dürre Blätter von den Pflänzchen. Eine Frau gießt Setzlinge. Und im Hintergrund höre ich, wie jemand auf eine Tastatur tippt.

Anzuchtbetrieb in vollem Gange

Im Moment läuft in der Stadtgärtnerei Passau der Betrieb auf Hochtouren, erzählt mir Hermann Scheuer. Seit 1984 ist er Teil der Stadtgärtnerei, sozusagen das Urgestein des Betriebs und leitete diesen 13 Jahre. Kürzlich hat er das Zepter an seine Nachfolgerin Edith Lang übergeben. Jährlich kümmerte er sich zusammen mit den rund 20 Mitarbeitern um etwa 100.000 Pflanzen. Sie alle gedeihen hier in vier Glas- und zwei Folienhäusern.

Der Anzuchtbetrieb startet jedes Jahr im Frühjahr mit der Bestellung des Saatgutes. Ende August wird ausgesät. Wichtig dabei: Die Setzlinge müssen bei Zimmertemperatur gelagert werden, damit sie gut gedeihen können. Nach drei Wochen pikieren dann die Mitarbeiter die Pflanzen. Heißt: Jedes Gewächs wird in seinen ganz eigenen Topf gepflanzt. Danach werden die Kulturen schrittweise immer kühler gesteuert. So wird die Temperatur letztendlich auf 3 Grad Celsius abgesetzt, damit die Setzlinge frostfrei heranwachsen. Ab März geht ihre Reise weiter. Dann werden die Passauer Grünanlagen bepflanzt. Und dort müssen sie noch die ein oder andere frostige Nacht durchstehen können.

Vielseitig grünes Passau

Neben den altbekannten Blumen wie dem gelben Goldlack, der weißen Primula oder den bunten Blumenzwiebeln, finden auch bedrohte Pflanzen einen Platz in den Passauer Grünanlagen. „Denn nicht an jeder Ecke muss eine Geranie stehen", findet zumindest Hermann Scheuer. Auch Palmen, Bananenbäume oder fleischfressende Pflanzen zieren im Sommer die Parks der Stadt und lassen Passau nach ihrem Winterschlaf in einem bunten Pflanzenmeer erwachen. Insgesamt gedeihen so jährlich rund 12.000 Exemplare bedrohter Pflanzenarten in der Stadt – ein gemein-

Bilder: © Sabrina Hunner

Leistet einen Beitrag zur Schönheit der Dreiflüssestadt: die Stadtgärtnerei Passau.

sames Projekt der Stadtgärtnerei mit dem städtischen Umweltamt. So soll es laut Hermann Scheuer eine bessere Vernetzung von Gartenkultur und Naturschutz geben.
Dabei sei wichtig: Alle Pflanzen müssen ohne chemische Schädlingsmittel auskommen. Denn seit Jahren stellt die Stadtgärtnerei schrittweise ihren Betrieb auf „chemiefreie Zone" um. Inzwischen kommen nur noch bei 10 Prozent der Flora Chemie zum Einsatz, erzählt Hermann Scheuer voller Stolz.

Botanisches Erbe

Weiter geht es mit meiner Entdeckungstour. Mein Weg führt durch einen schmalen überdachten Weg. Links und rechts von mir reiht sich ein Orangenbaum neben dem anderen. Sie alle tragen Früchte und führen mich hin zu einer großen Glaskuppel. Darin zwitschert es. Zwei Unzertrennliche, eine afrikanische Papageienart, verstecken sich hier zwischen Palmen, Orangenbäume und einem kleinen Wasserbecken. Es wirkt fast so, als befinde ich

Leben und lernen in unserem Internat

gut organisiert, gut strukturiert, aktiv und unternehmungslustig, ernährungsbewusst, alles in einem gesunden Umfeld

– EIN ZWEITES ZUHAUSE –

AUSBILDUNGSRICHTUNGEN

- BwR (II)
- Französisch (IIIa)
- Kunst (IIIb)

ZUSATZANGEBOTE

Technik – Robotik, 3D-Drucker, Drohnenexperimente
Musik – Kreativer Musikunterricht, Schulband
Sport – Fußball, Tanz

Bürozeiten:
Mo – Do: 7.30 Uhr – 12.30 Uhr
13.00 Uhr – 16.00 Uhr
Fr: 7.30 Uhr – 14.00 Uhr

Die Schule für die berufliche Zukunft!

Frauenfeld 4-7
Tel.: 08542 96150
Fax: 08542 961550
E-Mail: Schulleitung@realschule-ortenburg.de

EVANGELISCHE REALSCHULE ORTENBURG
mit Internat Leben lernen

Der GRANATZWEG

lädt ein, Landschaft & Geschichte zu entdecken.

Wandererlebnis auf den Spuren der Geschichte.

Waldspielplatz in Gerhartsbrunn, Gemeinde Pram

Hintergrund: © Roxana – stock.adobe.com

OBERÖSTERREICH. INNVIERTEL.

Der „Granatzweg" entlang der alten bayerisch – österreichischen Grenze hat einiges zu bieten. Der gut beschilderte Höhenkammweg führt entlang der einstigen Grenze auf dem Gemeindegebiet von Geiersberg über Pram, Taiskirchen, Dorf an der Pram, Riedau, Zell an der Pram, Altschwendt bis nach Sankt Willibald. Nach Westen schweift der Blick ins Innviertel, nach Osten ins „Landl".

Pfarrkirche St.Leonhard in Geiersberg

Der heutige Verlauf der Bezirksgrenze zwischen Ried im Innkreis und Grieskirchen ist fast identisch mit der ehemaligen Grenze. Und nach wie vor ist der alte Grenzverlauf zwischen Bayern und Österreich den Menschen in dieser Region ein Begriff . Die Bewohner auf der ursprünglichen bayerischen Seite werden immer noch als „Granatzer" bezeichnet, was sich von „Granica", dem altslawischen Wort für Grenze ableitet.

Der für Wanderer und Nordic Walker mühelos bewältigbare Granatzweg bietet auf rund 40°km viel Abwechslung, Entspannung und wunderbare Ausblicke. Für Pedalritter gibt es einen eigens beschilderten Radweg.

Rastplatz „Kapuzinerbankerl", Gemeinde Taiskirchen

Der Granatzweg kann von allen Granatzgemeinden als Ausgangspunkt in Angriff genommen werden und man wandert über sanfte, teils bewaldete Höhenrücken, der Beschilderung folgend entlang der ausgewählten Route.

Entlang der historischen Grenze warten herrliche Plätze, die bei klarer Sicht weit ins Land blicken lassen. Schöne teils neu angelegte Rastplätze und Attraktionen laden zum Verweilen ein.

Wer sich noch genauer mit dem geschichtsträchtigen Gebiet befassen will, kann auf mehreren kleinen Rundwegen, die an die Hauptroute angebunden sind, weitere Sehenswürdigkeiten in den einzelnen Granatzweggemeinden besuchen und bei einem der zahlreichen Granatzwirte in der Region eine gemütliche Rast einlegen.

Fischskulptur; Stausee Altmannsdorf, Gemeinde Taiskirchen

Kürbisskulptur. Gemeinde Sankt Willibald

Der Granatzweg ist mit dem Auto von Passau aus kommend bis zum Ausgangspunkt in Sankt Willibald in ca. 45 min. zu erreichen. Aus dem bayerischen Bäderdreieck ist die Granatzweggemeinde Pram ebenfalls in ca. 45 min. über die A8 zu erreichen.
Weitere Informationen unter:
www.granatz.com

Wir freuen uns auf Euren Besuch.

Rastplatz Gumpinger-Kreuz, Gemeinde Taiskirchen

MITTEN IM INNVIERTEL LEADER
REGION SAUWALD PRAMTAL
mostlandl hausruck

mich auf einer Südseeinsel – umringt von Tieren, Wasser und ganz vielen Pflanzen. An den Wänden unterhalb der Glaskuppel hängen alte, Schwarz-Weiß-Bilder einer Gärtnerei und eines Parks. Kein Zufall, wie mir Hermann Scheuer erzählt. Die Gemälde zeigen die Passauer Gartenkultur einer längst vergangenen Zeit. Erste Spuren einer „städtischen" Bepflanzung hinterließen in Passau nämlich bereits die Römer vor rund 2.000 Jahren.

Über Jahrhunderte hinweg war die Passauer Gartenkultur sogar das Vorzeigebild für ganz Süddeutschland, berichtet Hermann Scheuer. Seit 1554 überwintern dort sogar Orangen. Damit gehörte Passau zu den ersten Städten nördlich der Alpen, in denen Zitrusfrüchte überwintern konnten. Inzwischen, genauer gesagt seit 2015, ist die Passauer Pomeranze, eine extrem winterfeste Zitrusfrucht, patentiert. Sie ist sogar die einzige Zitrusfrucht, die nördlich der Alpen ganzjährig im Freien überleben kann. Sie hält Temperaturen von bis zu minus 15 Grad Celsius aus. „Als botanischer Botschafter repräsentiert sie mittlerweile die Stadt Passau in der ganzen Welt", berichtet Hermann Scheuer.

Diese vielseitige Liebe zur Pflanzenwelt soll auch in den kommenden Jahrzehnten von Generation zu Generation weitergegeben werden. Dafür hat sich Hermann Scheuer in den vergangenen 38 Jahren eingesetzt. „Wir versuchen wirklich, den Menschen an dieser Kleinteiligkeit unserer Stadt teilhaben zu lassen. Dass wir wirklich an jeder Ecke den Menschen eine Freude machen. Und auch die Passauer Bürger und Firmen beteiligen sich daran. Alle zusammen tragen zu diesem umfassenden Bild einer Passauer Gartenkultur bei."

Von Sabrina Hunner

© Sabrina Hunner

Begeistert von Passaus Stadtgärtnerei: Hermann Scheuer.

Sehen Sie dazu auch den Beitrag **„Stadtgärtnerei – Anzuchtbetrieb (Passau)"** in der Mediathek von NIEDERBAYERN TV Passau.

Mediathek

WWW.BALANCEHOTEL-OBERMUELLER.DE

ZURÜCK ZUR NATUR

Des modernen Menschen Leiden
sind Geschwindigkeit und Sorgen.
Nur zu schnell wird er von beiden
des Glücks beraubt,
als gäb's kein Morgen.

Weniger sei mehr.
Die Natur das Glück.
Der Handel fair.
Zur Langsamkeit zurück.

Jeder kennt die richt'gen Schritte,
die weise und doch schwer zu tun.
Doch findet man dadurch die Mitte,
kann genießen man,
sich freu'n und ruh'n.

Von Andreas Reichelt
(Aus „Haderlump – eine Bayernkomödie“, acabus Verlag, Hamburg.)

© Smileus – stock.adobe.com

DER GESUNDHEIT ETWAS GUTES TUN UND NEUE LEBENSQUALITÄT ERFAHREN.

Das wichtigste Gut ist ohne Zweifel die Gesundheit. Ob zur Vorbeugung oder zur Linderung, unser Körper und Geist brauchen für ein optimales Wohlbefinden ausreichend Bewegung, Regeneration und innere Balance.

Das heilsame Bad Birnbacher Thermalwasser ist nachweislich für Ihre Gesundheit eine absolute Bereicherung und kann Sie optimal bei Ihren guten Vorsätzen unterstützen.

Seelisches Gleichgewicht ist der Schlüssel zur Gesundheit. Wir laden Sie ein, durch bewusste Entspannung und Aktivität Ihren Körper sanft ins Gleichgewicht zu bringen. Tanken Sie neue Kraft und lassen Sie sich dabei von unseren professionellen Therapeuten begleiten.

Ein besonderes Anliegen ist uns, auf Ihre Bedürfnisse aktiv einzugehen. **Denn Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen.**

facebook.com/rottalterme

instagram.com/rottalterme

ANGEBOTSPAUSCHALE

GESUNDHEITS-PACKERL

Tageskarte
für alle Bereiche inkl. Leihbademantel &

Naturfango
mit original Bad Birnbacher Heilwasser &

eine klassische
Rückenmassage

für **79 Euro**
pro Person

Entdecken Sie das gesunde Saunieren in unserer exklusiven Saunawelt im Vitarium®.

★★★★★
SaunaPremium

Hier werden Sie in der als Premiumsauna ausgezeichneten Saunalandschaft auf höchstem Niveau verwöhnt.

Weitere Gesundheitspauschalen und alle Details zu Ihrem Besuch finden Sie unter: **www.rottal-terme.de**

Rottal Terme · Prof.-Drexel-Straße 25 · 84364 Bad Birnbach · T +49 (0) 85 63.29 00 · www.rottal-terme.de
DIE GESUNDHEITSQUELLE MIT DER GARANTIE ZUM WOHLFÜHLEN!

FRAUENPOWER BEI NIEDERBAYERN TV:

Johanna Wimmer

© Christian Thamm

Fühlst Du Dich selbst als Powerfrau?

Johanna Wimmer: Zuallererst gefällt mir der bayerische Ausdruck „starke Weiber" deutlich besser als „Powerfrau". Inzwischen ist doch jede Frau, die irgendeine Handtaschen-Kollektion oder eine Duftserie rausbringt, eine Powerfrau. Aber wenn beispielsweise ich ein starkes Weib bin, soll mir das sehr recht sein. Das bin ich gerne!

Was schätzt Du an Deinem Job als Marketingleiterin besonders?

Wimmer: Ich arbeite in einem Marketingteam, das fachlich und menschlich einfach toll ist. Das schätze ich ganz besonders. Dazu betreue ich Unternehmen aus unterschiedlichen Branchen und Regionen, manche davon schon seit 20 Jahren.

Was ist für Dich die größte Herausforderung?

Wimmer: Manchmal sind es kleine oder auch große Herausforderungen, die uns das tägliche Leben stellt. Kommt darauf an, in welcher Tagesform ich mich befinde. Wenn aber so eine „Prüfung" ansteht, ruf ich mir in Erinnerung, was ich in meinem Leben schon gemeistert und geschafft habe. Dann geht's beim Bewältigen leichter. Aber ich würde trotzdem gerne gelassener bleiben, wenn zum Beispiel Besuch kommt und ich dann davor noch einen Aufräumwahn krieg.

Hast Du einen Tipp für jemanden, der auch beim Fernsehen arbeiten möchte?

Wimmer: Offenheit, Kreativität und Zuverlässigkeit sind wichtige Voraussetzungen für das Kundenmarketing Fernsehen. Man sollte sich unbedingt in Kundenbedürfnisse reindenken können. Auch wenn es viele Mitbewerber am Markt gibt, so gewinnen am Ende nur diejenigen die Gunst der Kunden, deren Angebote die Bedürfnisse der Kunden am besten abdecken.

Was möchtest Du gerne erreichen?

Wimmer: Das ist recht einfach: Dass alles beruflich und privat so bleibt wie es ist. Das wäre perfekt, da ich absolut zufrieden bin.

Hast Du ein Vorbild?

Wimmer: Ehrlich gesagt nicht wirklich. Aber ich finde Vorbilder sind wichtig oder besser gesagt Menschen, die in ihrem Ver-

halten oder Lebensweisen was gut machen, da lasse ich mich gerne inspirieren.

Was schätzt Du an unserer Gegend?
Wimmer: Ich könnt mir nicht vorstellen, woanders zu leben. Ich liebe die Jahreszeiten, die wunderschöne Landschaft und auch die bayerischen Leut'. Ich bin ja viel unterwegs, und wenn ich dann so im Auto durch die schöne Gegend fahre, denk ich mir oft: „Wow, was haben wir für ein Glück, in Niederbayern leben zu dürfen!"

Wie entspannst Du Dich in Deiner Freizeit?
Wimmer: Mein Mann und ich haben zwei tolle Pferde und genießen es, den Reitsport als gemeinsames Hobby zu teilen. Ich bin gerne im Pferdestall bei unseren zwei Liebsten, deren Namen Rudi & Fly sind. Hier kann ich echt runterfahren und auch schon mal die Zeit vergessen. Ansonsten reise ich sehr gerne und auch für ein gutes Buch bin ich immer zu haben.

Die Fragen stellte: Andreas Reichelt

© Johanna Wimmer

MODERN.
UNKOMPLIZIERT.
KREATIV.

Ihre Werbe- und Digitalagentur.

Unsere Leidenschaft:

Markenidentität und -Design entwickeln.
Social-Media-Präsenzen erarbeiten.
Websites und Onlineshops verwirklichen.
Mit Fotografie und Video begeistern.

idowa**pro**

idowapro Agentur GmbH & Co. KG
Landshut · Straubing · Cham
T. 0871 / 850 1600
info@idowapro.de

www.idowapro.de

VIESSMANN
adidas
baierl + demmelhuber
VIESSMANN
for our climate
office2
Weindl & Fleißner
Roecki
WÜRTH
1
HOCHFILZEN
THE iX

© Kevin Voigt

RUBRIK

SPORT IN NIEDERBAYERN

BEIJING 2022

OLYMPIA SPECIAL

2022 fanden in Peking die Olympischen Winterspiele statt. Ein Ereignis, auf das die ganze Welt blickt. Zwei Teilnehmer aus dem Sendegebiet von NIEDERBAYERN TV haben wir im Vorfeld für Sie interviewt. Martin Nörl und Johannes Kühn."

© Kevin Voigt

Athletik und Präzision, das sind die Stärken des gebürtigen Passauers Johannes Kühn. Seine Leidenschaft für den Wintersport haben ihn schon 2018 zur Olympiade in Südkorea geführt. Nun ist er auch in Peking mit dabei, obwohl er im Vorfeld mit einer Corona-Erkrankung zu kämpfen hatte. Wir haben den Ausnahmesportler vor seiner Abreise interviewt.

BIATHLET JOHANNES KÜHN

Als gebürtiger Passauer zu den Olympischen Spielen – was ist das für ein Gefühl?
Johannes Kühn: Nachdem ich 2018 schon bei den Spielen in Südkorea war, weiß ich ungefähr, was mich erwartet. Trotzdem ist es 2022 – nicht nur mit Corona – etwas Besonderes. Keiner weiß ganz genau, was uns in China erwartet.

Welche Medaillenchancen rechnen Sie sich für die Olympiade aus?
Johannes Kühn: Nach meiner Corona-Infektion kann ich das nicht genau sagen, da ich nicht genau weiß, wie sich meine Form bis Peking wieder hinbiegen lässt. Trotzdem hoff ich, für mich ein gutes Rennen zu machen, dann ist, wie man diesen Winter gesehen hat, viel möglich. Voraussetzung ist natürlich eine gute Form.

Wie bereiten Sie sich darauf vor?
Johannes Kühn: Wir haben jetzt eine Woche Trainingslager, bevor es nach China geht.

Was überwiegt – Vorfreude oder Anspannung?
Johannes Kühn: Die letzten zwei Wochen waren sehr anstrengend, da wegen Corona viel zu erledigen war. Deshalb bin ich ganz froh, mich jetzt nochmal auf das Training fokussieren zu können, dann kommt auch bestimmt die Vorfreude zurück. Trotzdem wird man, bis man dort in seinem Zimmer sitzt, immer etwas angespannt sein. Eine lange Reise mit vielen Unbekannten ist immer ein kleines Abenteuer.

Nach der Olympiade konnten wir Johannes Kühn ein zweites Mal interviewen.

Wie beurteilen Sie die Erfahrung, in Peking dabei gewesen zu sein?
Johannes Kühn: Nachdem ich 2018 als Ersatzläufer dabei war und nur durch Glück zu einem Einsatz kam, war es in Peking für mich viel „schöner". Man hatte mehr zu tun und hat durch die Rennen auch deutlich mehr von dem olympischen Feeling mitbekommen. Natürlich wäre es schöner vor mehr Zuschauern oder der Familie Wettkämpfe bestreiten zu können, aber es war trotzdem eine schöne Erfahrung. Olympische Spiele sind dann doch immer etwas besonderes.
Ansonsten kann ich sagen, dass aus Sportler-Sicht in Peking alles gut funktioniert hat. Stadion, Strecke, Shuttle und das Leben im olympischen Dorf waren gut organisiert."

Von Andreas Reichelt

Johannes Kühn belegte in den Biathlon-Wettbewerben folgende Plätze:

20 km Einzel Herren
– Rang 51

10 km Sprint Herren
– Rang 33

12,5 km Verfolgung Herren
– Rang 12

15 km Massenstart Herren
– Rang 10

Wir gratulieren zu dem hervorragenden Ergebnis.

Wenn er mit seinem Snowboard die Piste hinunterbrettert, kann kaum jemand mit ihm mithalten. Der Landshuter Martin Nörl gehört zur Creme de la Creme in seiner Sportart – und wurde für seine Topform auch mit der Qualifikation für die Olympiade in Peking belohnt. Wir haben haben ihn vor seiner geplanten Abreise zur Olympiade interviewt.

© SNBGER – Johannes Jank

SNOWCROSS-PROFI MARTIN NÖRL

Als gebürtiger Landshuter zu den Olympischen Spielen – was ist das für ein Gefühl?
Martin Nörl: Das ist natürlich ein tolles Gefühl. Ich denke, es waren schon einige Landshuter bei den Spielen, aber natürlich meistens Eishockeyspieler.

Wie läuft die bisherige Snowboardsaison für Sie?
Martin Nörl: Die Saison läuft super. Im Moment bin ich geteilter Weltcupführender.

Martin Nörl belegte folgende Plätze:

Snowboard Cross Herren
– Rang 9

Snowboard Cross Mixed Team Wettbewerb „Germany 1"
– Rang 5

Wir gratulieren zu dem hervorragenden Ergebnis.

Welche Medaillenchancen rechnen Sie sich für die Olympiade aus?
Martin Nörl: Es ist alles möglich, aber es müsste dann auch alles zu 100 Prozent passen. Und ich dürfte keine Fehler machen.

Wie bereiten Sie sich darauf vor?
Martin Nörl: In den letzten Tagen haben wir noch im Allgäu auf Schnee trainiert. Jetzt noch ein paar Tage Athletik zu Hause und am Sonntag geht's dann an die Reiteralm. Dort trainieren wir nochmal auf einer Sbx-Strecke. Von dort starten wir direkt zum letzten Weltcuprennen vor Peking in Cortina d'Ampezzo (Anmerkung der Redaktion: Martin Nörl hat dieses Rennen gewonnen). Anschließend geht es noch kurz nach Hause und am 2.2. fliegen wir los.

© SNBGER – Frederik Nebas

Was überwiegt – Vorfreude oder Anspannung?
Martin Nörl: Im Moment noch die Vorfreude.

Nach der Olympiade konnten wir auch Martin Nörl ein zweites Mal interviewen.

Wie zufrieden sind Sie mit Ihrem Ergebnis?
„Das Ergebnis bei den Olympischen Spielen war natürlich nicht das, was ich mir erhofft habe. Das „Wie" – also das Ausscheiden nach dem Crash mit Mick Dierdorff – ist für mich zweitrangig. Ich hatte immer wieder Probleme mit dem Start. So auch im Viertelfinale. Da hat mir die Konstanz gefehlt."

Von Andreas Reichelt

GOLFWUNDER LENA GEIER AUS RINGELAI

Es ist der Traum vieler Kinder und Jugendlicher: Als Sportprofi die Leidenschaft zum Beruf zu machen. Die 12-jährige Golferin Lena Geier scheint eine echte Chance dazu zu haben. Denn schon jetzt ist sie den meisten Alterskameradinnen meilenweit voraus.

Ausgestattet mit viel Kraft und noch mehr Gefühl locht sie einen Ball nach dem anderen ein. Sie spaziert über den Platz und schwingt die Golfschläger, als seien sie Teil ihres Körpers. Bereits jetzt ist sie Bayerns beste Spielerin in ihrer Altersklasse. Kein Wunder, sie hat ja auch früh begonnen.

Mit zwei Jahren die ersten Bälle geschlagen

Die Eltern hatten gerade ihr Haus fertiggestellt und den Garten angelegt, als die Zweijährige mit den Schlägern ihres Vaters über das Grundstück fegte und ihren Golfschwung übte. Die Schläger waren natürlich viel zu lang und so beendete sie das Wachstum der jungen Rasenpflänzchen jäh. Eine Kraterlandschaft war die Folge.

Doch in dieser Aktion sahen die Eltern bereits ihr Potential. „Dann hat meine Mama im Internet geschaut, was es da so gibt", erzählt die Nachwuchssportlerin. „Sie hat dann die ganz kleinen Schläger gekauft. Und so habe ich halt angefangen."

Als sie gerade sechs Jahre alt geworden war, erreichte sie die Platzreife. Und damit ein Level, an dem erwachsene Golf-Neulinge oft mehrfach scheitern.

Meisterliche Erfolge

Blickt man auf Lenas Erfolge im Jahr 2021, versteht man die Meinung Ihres Trainers Denis Prössel besser. Sie habe die Chance, eine ganz Große zu werden. Als er die damals 5-Jährige zum ersten Mal spielen sah, bemerkte er bereits ihren perfekten Schwung. Ein Eindruck, der sich noch verstärken sollte. Im vergangenen Jahr gewann sie nämlich bereits zum dritten Mal die süddeutsche Meisterschaft in ihrer Altersklasse. Übrigens mit 18 Schlägen Vorsprung. Auch Bayerische Meistertitel stehen natürlich zu Buche. So spielt das Mädchen mittlerweile mit einem Handicap von 0,4.

„Wenn sie am Boden bleibt, kann sie alles erreichen", sagt Prössel. „Aber ich glaube, das ist das Wichtigste. Am Boden bleiben, selbst wenn die Erfolge jetzt da sind." Als er dann von der Herausforderung erzählt, das Level trotz des Größenwachstums zu halten, locht Lena im Hintergrund einen Ball nach dem anderen ein. Beeindruckend.

Damit sie auch ihren Schulabschluss bewältigen kann, muss sie oftmals während der Autofahrten lernen. Ein anstrengendes Leben für ein Kind. Und für ihre Eltern. Ihre Mutter kann jedoch als Beamtin die Trainingsfahrten erledigen, der selbständige Vater kann sich die Freiheiten nehmen, die Tochter zu den Turnieren zu begleiten. „Wir machen das gern", sagt Vater Christian und strahlt dabei großen Stolz auf die Leistungen seiner Tochter aus.

Lena möchte eines Tages durch die Welt touren und auf den größten und wichtigsten Plätzen spielen. Damit dieser Traum wahr werden kann, muss sie jetzt schon viel Zeit und Energie ins Training stecken. Doch wenn man das Mädchen dabei beobachtet, wird eines klar: Lena liebt das Golfen sehr.

Von Andreas Reichelt

Sehen Sie dazu in der Mediathek von NIEDERBAYERN TV Passau den Beitrag **„Portrait Golferin Lena Geier (Lkr. FRG-Grafenau)"**.

Mediathek

Bild: © Privat

Wir schaffen Lebensfreude!

AZURIT Gruppe

AZURIT Seniorenzentrum Abundus

Hausleitung Ulrich Becker-Wirkert
Wieningerstraße 4
94081 Fürstenzell
Telefon 08502 809-0
E-Mail szabundus@azurit-gruppe.de

AZURIT Pflegezentrum Bad Höhenstadt

Hausleitung Claudia Zehe
Bad Höhenstadt 123
94081 Fürstenzell
Telefon 08506 900-0
E-Mail pzbadhoehenstadt@azurit-gruppe.de

AZURIT Seniorenzentrum St. Benedikt

Hausleitung Tobias Achatz
Waldesruh 1
94036 Passau
Telefon 0851 886-0
E-Mail szst.benedikt@azurit-gruppe.de

AZURIT Pflegezentrum Hutthurm

Hausleitung Johann Grimm
Kaltenecker Straße 10
94116 Hutthurm
Telefon 08505 917-0
E-Mail pzhutthurm@azurit-gruppe.de

AZURIT Seniorenzentrum Wegscheid

Hausleitung Christoph Winklhofer
Dreisesselstraße 38
94110 Wegscheid
Telefon 08592 93850-0
E-Mail szwegscheid@azurit-gruppe.de

www.azurit-gruppe.de

5 x AZURIT im Raum Passau

Pflege und Betreuung individuell nach Ihren Bedürfnissen!

Wir beraten Sie gerne!

SANITÄTSHAUS FÜRST

Sie haben Fragen zur individuellen Versorgung mit einer Prothese?
Ihr spezialisiertes Sanitätshaus freut sich auf Sie!

Standort Passau
Kleine Klingergasse 10
94032 Passau
+49 (0) 851 93143-0

GEPRÜFTE QUALITÄT
HERAUSRAGENDES Sanitätshaus 2022

Standort Grafenau
Schwarzmaierstraße 10
94481 Grafenau
+49 (0) 8552 671

www.sanitaetshaus-fuerst.de
www.sanitaetshaus-fuerst@t-online.de

EIN HERZ FÜR NIEDERBAYERN

MEDIENRAT WALTER KEILBART IM INTERVIEW

Sie haben in leitender Funktion in der Industrie- und Handelskammer (IHK) die Region Niederbayern durch Jahrzehnte des Wandels begleitet. Haben sich in diesem Zeitraum die Herausforderungen für Sie persönlich gewandelt?

Walter Keilbart: Der hiesige Wirtschaftsraum hat in den vergangenen Jahrzehnten eine ausgesprochen positive Entwicklung genommen und ist heute im internationalen Rahmen erfolgreich eingebettet. Demzufolge ergaben sich auch persönlich veränderte Anforderungen und Ansprüche, denn unsere Arbeit war und ist stets ein Reflex auf die Erfordernisse des Marktes. Waren das anfangs viele regional und fördertechnisch ausgerichtete Fragestellungen, so ist das Geschäftsleben heute von einem raschen Wandel, verstärkter Wettbewerbslage und Anforderungen des digitalen Wandels geprägt. Das bedeutet für jeden Akteur dauerhafte Anpassung und natürlich auch persönliche Weiterbildung, um der Schnelligkeit gewachsen zu bleiben.

Welche Bedeutung hat Niederbayern heute als Wirtschaftsstandort?

Keilbart: Niederbayern hat sich zu einer Spitzenregion im hochspezialisierten Produktionsbereich entwickelt und ist ein Standort mit guten Werten aus Unternehmersicht, wie verschiedene Umfragen bestätigen. Dazu tragen häufig Familienbetriebe mit kurzen Entscheidungswegen und einem langjährigen Stamm hochqualifizierte Mitarbeiter bei. Eine überproportionale Exportquote belegt die hervorragende Akzeptanz unserer Produkte auf den Weltmärkten.

Er ist seit vielen Jahren für die heimische Wirtschaft und Kultur aktiv. Ob als Medienrat, in leitender Funktion bei der IHK oder in seiner Arbeit zugunsten der Passauer Universität, Walter Keilbart liebt Niederbayern. Und das, obwohl er in Berlin geboren ist. 2006 wurde ihm sogar das Bundesverdienstkreuz am Bande verliehen. Im Interview erzählt er von seinem vielfältigen Engagement.

Wie wichtig ist eine Institution wie die IHK mit ihren persönlichen Ansprechpartnern und ihrer Expertise in der heutigen, schnelllebigen Zeit?

Keilbart: Immer wieder sind die Betriebe mit neuen Fragestellungen konfrontiert, bei denen sie neutrale, fachkundige und in der Regel auch kostenfreie Informationen und Anleitungen benötigen; entscheidend ist dabei die praxisbezogene Beratung durch die IHK-Mitarbeiter, die ja auch stets mit den Erfahrungen vieler anderer Betriebe aus der Region wettbewerbsunabhängig agieren können. Die überall verfügbare Fülle an Informationen zu selektieren, zu bewerten und dem unternehmerischen Alltag im persönlichen Beratungsgespräch zuzuordnen, ist bei vielen Fragen enorm hilfreich.

Sie waren auch als Hochschulrat der Universität Passau aktiv. Welche Rolle spielt Bildung heutzutage?

Keilbart: Die Qualität von Produkt und Dienstleistung ist heutzutage eindeutig mit der Qualifikation der eingesetzten Mitarbeiter verknüpft. Demzufolge ist die berufliche Aus- und Weiterbildung unverzichtbar für jeden Mitarbeiter selbst, aber auch für die Betriebe im stetigen Wettbewerb um die besten Lösungen für die Kunden. Wenn dazu die Schnittstellen zu den Hochschulen noch intensiver ausgebaut werden und damit der Know-how-Transfer verstärkt wird, profitieren davon alle Beteiligten, wie es hier in Niederbayern bei vielen gemeinschaftlichen Initiativen sichtbar ist.

Haben Sie einen Tipp für junge Unternehmer?

Keilbart: Bei jungen Unternehmern ist die Innovationskraft und die Überzeugung zur eigenen Leistung ganz entscheidend; wenn sich dann in einem entsprechenden Umfeld wie in den hie-

Bild: © Bayerische Landeszentrale für Neue Medien

sigen Start-up-Zentren gleichgesinnte und erfahrene Unternehmer mit einbringen, sollte jeder diese Möglichkeiten des Austauschs und der Erfahrung anderer - positiv wie negativ - nutzen.

Sie sind auch seit vielen Jahren im Medianrat der Bayerischen Landeszentrale für Neue Medien aktiv. Wie sieht die Arbeit dieses Gremiums aus?

Keilbart: Die Landeszentrale für Neue Medien (BLM) sorgt mit ihrem staatlichen Gestaltungsauftrag für eine vielfältige, privat organisierte Radio- und Fernsehlandschaft in Bayern. Ergänzend zur Geschäftsführung mit dem Präsidenten an der Spitze, sorgt der Medienrat aus der Mitte der Gesellschaft im Ehrenamt für die Zulassung der Sender, organisiert deren technische Verbreitung, beaufsichtigt die Programme, beanstandet beispielsweise Verstöße gegen die Jugendschutzbestimmungen und greift bei Werbeverstößen ein. Zudem sorgen wir für Angebote der Aus- und Fortbildung für junge Journalist/innen und kümmern uns um die Medienkompetenz aller gesellschaftlichen Gruppen. Der Umgang mit dem Thema „Digitalisierung „ und den sozialen Plattformen ist eine wachsende Aufgabe für Information, aber auch Kontrolle.

Wo sehen Sie die bayerische Medienlandschaft in fünf Jahren?

Keilbart: Die Innovationsgeschwindigkeit in allen medial geprägten Angeboten ist unglaublich und die Frage der Crossmedialität ist eine ständige Herausforderung. Aber nicht zuletzt die Standortqualität Bayerns und auch die fachlichen Förderangebote bieten für mich eine gute Entwicklungsperspektive für die bei uns lizensierten Sender.

Als gebürtiger Berliner hatten Sie in Ihrer Laufbahn schon diverse Stationen in Deutschland. Was ist für sie „Heimat“?

Keilbart: Diese Frage stellt sich für mich nach über 35 Jahren nicht mehr, denn ich bin gerne in der Welt zu Hause, aber daheim bin ich hier mit Familie und gewachsenen Freundschaften!

Ihr Engagement ist sehr vielschichtig. Sie sind über die Festspiele Europäische Wochen Passau auch kulturell geprägt. Wofür schlägt Ihr Herz am meisten?

Keilbart: Weil ich mich hier in Niederbayern daheim fühle, versuche ich eben auch in verschiedenen Feldern für die Heimat zu engagieren. Dazu gehört neben den wirtschaftlichen Feldern selbstverständlich auch der kulturelle Bereich und damit die von ihnen angesprochenen „Europäischen Wochen“ mit ihrem herausragenden Angebot an Konzerten, Lesungen und Präsentationen internationaler Künstler. Eine Priorisierung gibt es dabei für mich nicht, weil das Lebensgefühl halt aus diesem Zusammenspiel unterschiedlicher Aktionsfelder besteht.

Nun sind sie im Ruhestand und verfügen über etwas mehr Freizeit. Wie genießen Sie den Frühling?

Keilbart: Das mit dem Ruhestand ist eine durchaus zwiespältige Angelegenheit; zum einen will ich natürlich etwas häufiger weg vom Schreibtisch, in die schöne Natur unserer Heimat, und mich auch sportlich betätigen. Zum anderen bin ich gewohnt, meine Dinge strukturiert und geordnet anzugehen, mit einem Plan für den Tagesablauf, der halt doch noch zu häufig mit ehrenamtlichen Aufgaben gefüllt ist; aber so lange mir diese Arbeit Freude bereitet, werde ich schon Zeiten der Muße und Erholung finden.

Die Fragen stellte:
Andreas Reichelt

KLINIKUM Passau

MITEINANDER – FÜREINANDER

Wir sind für Sie da!

www.klinikum-passau.de

niederbayern TV

Programm: **Kabel & Livestream**

KABEL & LIVESTREAM

Die Sendung beginnt ab 18:00 Uhr via Kabel und Livestream

ZEIT	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
18:00	Journal	Journal	Journal	Journal	Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal
18:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.	Wochenrückblick Regional	Regionalliga-Magazin Bayern
19:00	Journal Komp.	Journal Komp.	Journal Komp.	Journal Komp.	Journal Komp.	Wochenrückblick/ Gehörlosenmagazin	"Schee is dahoam"
19:15	Bayern regional	Bayern regional	Bayern regional	Bayern regional	Bayern regional		
19:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.	Mia Niederbayern	Kirche in Bayern
20:00	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal
20:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.	Boarische Late Night Show	Sondersendung (wöchentlich wechselnde Sendungen)
21:00	Journal	Journal	Journal	Journal	Journal		
21:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.		TV Bayern Live
22:00	Journal Komp.	Journal Komp.	Journal Komp.	Journal Komp.	Journal Komp.		
22:15	Bayern regional	Bayern regional	Bayern regional	Bayern regional	Bayern regional		
22:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.	Mia Niederbayern	Kirche in Bayern
22:45							
23:00	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal
23:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.	Wochenrückblick Regional	Regionalliga-Magazin Bayern

– 00:00 Uhr bis 18:00 Uhr WIEDERHOLUNG –

sparkasse-passau.de/versicherungen

Vergleichen lohnt sich

Besonders bei der Wahl zur passenden Versicherung.

Mit dem neuen Versicherungsvergleich der Sparkasse Passau jetzt
bis zu 1.000 Euro
im Jahr sparen - produktabhängig *

*Beim Versicherungsvergleich KFZ-Versicherung zwischen zwei Versicherungsanbietern aus unserem Portfolio.
Beispiel Versicherungswechsel bezieht sich auf Frau, 30 Jahre, wohnhaft in der Stadt Passau, im öffentlichen Dienst tätig, PKW BMW 320E Touring, Erstzulassung 15.05.2020, jährliche Fahrleistung 15.000 km, Erstbesitzer, Stellplatz Garage, Privatnutzung, Gebäudeeigentum vorhanden, Schutzbrief, Werkstattbindung, Barkauf, Schadenfreiheitsstufe SF10, Deckungssumme 100 Mio. Euro, 300 Euro Selbstbehalt in der Vollkasko, 150 Euro Selbstbehalt in der Teilkasko, Prämien sind Jahresprämien, Stand: Januar 2022
Günstigstes Angebot: 628,22 Euro,
teuerstes Angebot: 1.757,64 Euro.
Auf Anfrage erhalten Sie eine Berechnungsgrundlage ausgehändigt.

Mit dem neuen Versicherungsvergleich der Sparkasse Passau

Jetzt informieren:
www.sparkasse-passau.de/versicherungen
oder bei Ihrem Kundenberater
in der nächsten Filiale

Sparkasse
Passau

niederbayern TV

Programm: **Satellit**

SATELLIT

Die Sendung beginnt ab 18:00 Uhr via Satellit

ZEIT	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
18:00	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal
18:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.	Wochenrückblick/ Gehörlosenmagazin	Regionalliga-Magazin Bayern
19:00	Journal LA	Journal LA	Journal LA	Journal LA	Journal LA	Wochenrückblick LA	"Schee is dahoam"
19:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.	Wochenrückblick PA	Kirche in Bayern
20:00	Journal PA	Journal PA	Journal PA	Journal PA	Journal PA	Wochenrückblick DEG/SR	Niederbayern Journal
20:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.	Boarische Late Night Show	Sondersendung (wöchentlich wechselnde Sendungen)
21:00	Journal DEG/SR	Journal DEG/SR	Journal DEG/SR	Journal DEG/SR	Journal DEG/SR		
21:30	Ndb. Kompakt	Ndb. Kompakt	Ndb. Kompakt	Ndb. Kompakt	Ndb. Kompakt		TV Bayern Live
21:45	Bayern regional	Bayern regional	Bayern regional	Bayern regional	Bayern regional		
22:00	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal		
22:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.	Mia Niederbayern	Kirche in Bayern
23:00	Journal LA	Journal LA	Journal LA	Journal LA	Journal LA	Niederbayern Journal	Niederbayern Journal
23:30	Sport in Ndb.	Wirtschaft in Ndb.	Mia Niederbayern	"Schee is dahoam"	Kultur in Ndb.	Wochenrückblick/ Gehörlosenmagazin	Regionalliga-Magazin Bayern

– 00:00 Uhr bis 18:00 Uhr WIEDERHOLUNG –

FACHKOMPETENZ VERSTÄNDLICH AUFBEREITET –

Unsere aktuellen Ausgaben:

DER EXPERTEN RATGEBER

IHR WEGWEISER IN SACHEN GESUNDHEIT – hier treffen Sie auf anerkannte Experten aus vielen Bereichen, wie **Kliniken, Fachärzte, Apotheken, Medizinische Versorgungszentren (MVZ), Zahnheilkunde u. v. m.**

JETZT **ERHÄLTLICH**

Alle Auslagestellen und weitere Infos unter:

www.expertenratgeber.de

KOSTENLOS FÜR SIE –

- erhältlich an über 650 Auslagestellen in Oberbayern, u.a. in Apotheken bei Fachärzten und medizinischen Einrichtungen.

Sie sind Experte und möchten in der nächsten Ausgabe dabei sein?

Beratung und Verkauf – Drossard Media

Manuela C. Drossard-Peter
+49 (0)170 4122014
+49 (0) 9498 907396
drossard.m@expertenratgeber.de

Hans-Jürgen Peter
+49 (0)172 8102740
+49 (0) 9498 907396
peter.hj@expertenratgeber.de

Herausgeber: idowapro Agentur GmbH & Co. KG, Ludwigsplatz 32, 94315 Straubing,
ein Unternehmen der Mediengruppe Attenkofer

ein Projekt der

MEDIENGRUPPE Attenkofer · Abendzeitung · espresso · niederbayern TV Passau | Deggendorf | Landshut

niederbayern TV

SO FINDEN SIE UNS!

MEHR **PROGRAMM.**
MEHR **NIEDERBAYERN.**
MEHR **HEIMAT.**

RECEIVER NEU EINSTELLEN!

NEUER Transponder 1.023 (11.552 MHz) Astra 1L | Network ID: 1 | Transport Stream ID (TSID): 1023
Modulation: DVB-S2 8-PSK | Polarisation: Horizontal | Symbolrate: 22MSym/s | FEC 2/3

Weitere Infos unter **www.niederbayerntv.de**

VORSCHAU

Die nächste Ausgabe erscheint im

JULI 2022

FASHION PARK ARNSTORF

IHR FASHION & LIFESTYLE OUTLET

GANZJÄHRIG

30–70 % RABATT*

auf Damen-, Herren- & Kindermode, Anlassmode, Schuhe & Wäsche

* gegenüber der UVP

BETTY BARCLAY
SELECTED BRANDS

CECIL

schuh walter
MARKEN-OUTLET

MAC

SCHIESSER
NATÜRLICH. ZEITGEIST. SEIT 1875

DAS BESONDERE AN MIR

Street One

SPEIDEL.

WWW.FASHIONPARK.DE

LIFESTYLE OUTLET

ERLEBNISSE VERMITTELN

Wir finden für Sie die Geschichten, die Aufmerksamkeit und Sympathie erzeugen.

bildschnitt TV

FILM | SOCIAL MEDIA | KOMMUNIKATION

www.bildschnitt.tv

© Anastasiya – stock.adobe.com

ZUM SCHLUSS

Mia san Heimat

Als regionales Medienunternehmen sind wir seit diesem Jahr auch samstags und sonntags für Sie in unserer wunderschönen Heimat unterwegs. Dabei produzieren wir unser abendliches Journal in gewohnt hoher Qualität und können nun auch am Wochenende brandaktuell berichten.

Unser engagiertes Team aus Videojournalisten, Mediengestaltern und Moderatoren hat seinen Finger am Nabel der Zeit.

Ob es die Geschichten aus längst vergangenen Tagen, Nachrichten aus der Gegenwart oder die Themen der Zukunft sind, wir zeigen Niederbayern im Bewegtbild. Dabei strahlen wir Optimismus und Liebe zur Region aus. Selbst angesichts der traurigen Entwicklungen in der Ukraine möchten wir unser bayerisches Lebensgefühl bewahren und dabei positiv bleiben. Gleichzeitig sind wir mit den Gedanken bei den Menschen, die unter den Entwicklungen im Osten Europas zu leiden haben.

Ob im Livestream, per Satellit, Magenta TV oder Kabel – schalten Sie weiterhin ein, wenn wir aus und für Ihre Heimat berichten.

Wir stehen dazu: „Schee is dahoam!"

© sirKaleb

Thomas Eckl

Geschäftsführer
NIEDERBAYERN TV

SCHEE IS DAHOAM

IMPRESSUM

Herausgeber:
NIEDERBAYERN TV
Passau GmbH
Dr.-Emil-Brichta-Straße 5
94036 Passau
Telefon: +49 851 98884-0

NIEDERBAYERN TV Deggendorf · Straubing GmbH & Co. KG
Ulrichsberger Str. 17
94469 Deggendorf
Telefon: +49 991 98814-500

NIEDERBAYERN TV
Landshut GmbH
Kapuzinerweg 7
84028 Landshut
Telefon: +49 871 92200-0

Geschäftsführung:
V.i.S.d.P. Thomas Eckl
passau@niederbayerntv.de

Beratung/Verkauf:
Reinhold Sigl
+49 851 98884-50
Johanna Wimmer
+49 851 98884-25

Fragen und Anregungen:
passau@niederbayerntv.de

Druck: Mediengruppe Attenkofer

Auflage: 15.000

Konzept: idowapro

Gestaltung:
Felix Allmendinger, Landshuter Zeitung

Titelbild: © ivanko80 – stock.adobe.com

Autoren:
Helmut Brandl
Helmut Degenhart
Thomas Eckl
Annalena Göttl
Sabrina Hunner
Christiane Karl
Laura Niemeier
Chris Sternitzke
Andreas Reichelt
Marco-Michael Wühr

Fotos:
Adobe Stock
Markt Aidenbach
Blendfabrik – Jens Howorka
Herlmut Degenhart
Klaus Einwanger
Annalena Göttl
Heidi Heigl
Sabrina Hunner
sirKaleb
Christiane Karl
Bayerische Landeszentrale für Neue Medien
NIEDERBAYERN TV
Toni Scholz
SNBGER – Johannes Jank
SNBGER – Frederik Nebas
Christian Thamm
Kevin Voigt
Johanna Wimmer
Bernhard Zollner

Die Inhalte des „NIEDERBAYERN TV Magazin" stellen keine Wertung durch die Redaktion dar – für den fachlichen Inhalt sind die Autoren verantwortlich. Der Inhalt des Magazins ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der Übersetzung, des Nachdrucks und der Vervielfältigung des Inhalts oder Teilen daraus, sind vorbehalten. Ohne schriftliche Genehmigung seitens des Herausgebers darf der Inhalt dieses Magazin in keiner Form (Fotokopie, Mikrofilm oder einem anderen Verfahren), auch nicht zum Zwecke der Unterrichtsgestaltung, reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Hacklberg
PASSAU
Hacklberg
Freuen auf...
IN DENIM WE TRUST

Hüpf rüber und besuch uns am

1. Mondseer Frühlingsmarkt

Ab 8. April verwandeln sich im oberösterreichischen Mondsee der Marktplatz, der Karlsgarten und die Gemäuer des Kreuzganges im ehemaligen Benediktinerkloster in eine farbenfrohe Kulisse! An vier Wochenenden werden hier Handwerkskunst und kulinarische Frühlingsgenüsse feilgeboten. Ein buntes Rahmenprogramm aus Livemusik, verschiedensten Kursen, Kräuterwanderungen und Ortsführungen, einem Pflanzentauschmarkt und vielem mehr rundet das Angebot ab.
Wir freuen uns auf deinen Besuch!

Freitag bis Sonntag: 8.-10. April
Samstag bis Montag: 16.-18.April
Freitag bis Sonntag: 22.-24. April
Freitag bis Sonntag: 29. April-01.Mai
jeweils 12.00-20.00 Uhr

Alle Infos und Angebote

www.mondsee.at

MONDSEE-IRRSEE
salzkammergut