

KOST' NIX!

Ausgabe 22 – Frühling 2025

niederbayernTV

M A G A Z I N

Lucki Maurer

Essen. Nur besser.

Magische Momente

Max Schneider auf den Spuren von Siegfried & Roy

Aufg'spuit mit Know-how

Roland Pongratz und die Volksmusikakademie

Damit's wächst und gedeiht

Tipps für Garten und Gemüsebeet

... und vieles mehr aus Niederbayern



MIA SAN HEIMAT



© firewings - stock.adobe.com



Wir
drucken
nachhaltig
auf Recycling-
papier!

INHALT

- 3 | Vorwort
- 4 | Servus Niederbayern
- 6 | Lucki Maurer: Essen. Nur besser.
- 14 | Marco Schober „So is' s'Lem“ – das Debüt-Album ist da!
- 16 | Die Verserl-Schreiber
- 18 | Applaus Applaus!
- 24 | Backstage bei NIEDERBAYERN TV
- 28 | Aufg'spuit – mit Know-how!
- 34 | Damit's wächst und gedeiht
- 40 | Der Pilger
- 48 | Der Ranger
- 54 | Im G'miasgartl is' ganz schee was los
- 58 | Kunterbunter Mischmasch - Wir sind's, die Patchwork-Familie
- 62 | Tansania - Rocky Mountains - Großköllnbach
- 68 | TiKit - alles live, alles echt, alles gut
- 74 | Der Zachhof: Kultur. Museum. Gastlichkeit.
- 82 | Schlusswort

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Was aktuell in der großen Weltpolitik passiert, passiert auch bei uns im Kleinen. NIEDERBAYERN TV versucht mit seinem Programm, Ruhe, Aktualität und Unterhaltung zu Ihnen nach Hause zu bringen. Sozusagen einige Tropfen auf den heißen Stein. Dieses Jahr können Sie sich wieder auf weitere Highlights freuen. Mit neuen Formaten wie „De kloana Küchenrocke“, mit „Hausmann trifft“ oder „Weißblau TV“ haben wir ein bewährtes und umfangreiches Programm für Sie neu zusammengestellt. Dazu setzen wir mit dem Thema Gesundheit einen neuen interessanten Schwerpunkt.

Ganz besonders aber freue ich mich auf die kommenden Sportübertragungen auf lokaler, regionaler und nationaler Ebene.

Auch intern hat sich einiges getan. Mit neuem Personal an allen Standorten bringen wir Frische, Abwechslung und überraschende Ideen auf den Bildschirm. Gleichzeitig erhalten unsere sozialen Kanäle ein umfangreiches Upgrade. Kurzum: Es lohnt sich, NIEDERBAYERN TV einzuschalten.

Denn auch 2025 gilt unser Motto „Mia san Heimat“.

Einen wunderbaren Frühling!



© Tohamina - stock.adobe.com



Ein Resort der:



Frühling Next Level

Die ersten Sonnenstrahlen blitzen hervor und das grüne Geinberg kehrt in seiner vollen Blüte zurück. Sie zelebrieren diese besondere Jahreszeit mit Momenten puren Wohlfühlens in der Therme und genießen eine entspannende Teilkörpermassage im Vitality Spa. So fühlt sich der Frühling Next Level im Spa Resort Geinberg an.



© Bildschmitt TV

Winterliche Grüße

Marco-Michael Wühr
Programmmchef NIEDERBAYERN TV

SERVUS Niederbayern

Heimat ist, ...

... wenn du im Dunkeln zum Klo gehen kannst, ohne dass du dir die Zehen an der Kante anhaust.

Leider weiß ich grad nicht, wer's gesagt hat, aber: Da ist viel Wahres dran. Das weiß jeder, der schon mal in einem Hotel genächtigt hat, nachts raus musste aufs stille Örtchen – und bämm! Ang'haut! Aber jeder von uns weiß auch, dass Heimat noch viel mehr ist. Heimat... das sind beispielsweise die Leute und die Geschichten der Leute, die hier im Magazin vorkommen. Und es ist immer wieder spannend zu sehen, wie so ein Hefterl entsteht. Denn gerade die Frühlingsausgabe – die hat es jedes Mal in sich. Die Planungen beginnen weit, weit vor dem Termin der Veröffentlichung, meist schon, direkt nachdem das Winterheft erschienen ist, Mitte November. Doch dann kommt die Adventszeit, und mit ihr verbunden sind viele, viele, viele Termine der Leute. Weihnachtsfeiern, private Treffen mit Gitarre, Platzerl und Glühwein. Keiner hat Zeit. Oder: die wenigsten wollen. Und spätestens drei, vier Tage vor Heiligabend kann eh keiner mehr. Man sollte meinen: bis nach Silvester. Doch weil Schulferien bis über Heilig Dreikönig sind, wird's auch da schwer, Termine zu bekommen. Somit geht es ganz, ganz langsam erst wieder Mitte Januar los – und bis Mitte Februar muss die Frühlingsausgabe fertig sein. Ziemlich enge Kiste also.

Und trotzdem war mir Glücksgöttin Fortuna wieder wohlgesonnen. Vielleicht ist es auch nach mehr als 20 Jahren die Erfah-

rung, entspannt zu bleiben, auch wenn's eng und brenzlich wird. Aber ich glaube, das Heft dürfte Euch wieder gefallen. Es ist vielfältig, bunt, mit einem Hauch Spätfrühling und einer Prise Frühsommer. Ich habe wieder zahlreiche Menschen getroffen, die mir auskunftsfreudig ihre ganz persönliche Geschichte erzählt haben. Mal in einer kalten Holzwerkstatt, mal vor knisterndem Kaminfeuer, mal bei einer Schneewanderung. Freut Euch also auf interessante und spannende Gespräche mit den unterschiedlichsten Leuten aus Niederbayern.

A ganz großes „Vergelt's Gott“ will ich an dieser Stelle mal zwei Personen aussprechen, die mich tatkräftig mit Themen und Menschen unterstützen: Das ist zum einen Brigitte Limmer aus Aiterhofen, die a) selbst schon mal vor einigen Ausgaben einen Artikel geschrieben hat, mit ihren Enkeln, zum Thema „Schwammerlküche“ und b) auch in diesem Heft wieder eine Sache eingetütet hat: Anita und Alfons, die Acker Coaches. Das zweite „Dang'schee“ geht an den Franz Huber aus Ganacker, der mir ebenfalls zum wiederholten Mal interessante Leute „zug'schustert“ hat. In diesem Hefterl war es sein langjähriger Freund, der mitgemacht hat: der Störinger Hans. Und jetzt viel Spaß beim Lesen.



Torsten Widua
Redaktionsleiter
NIEDERBAYERN TV Magazin

Ihr habt Fragen, Anregungen, Kritik, Vorschläge? Dann schickt mir gerne eine Email an torsten.widua@mga.de.

Die Erscheinungstermine der nächsten Hefte:

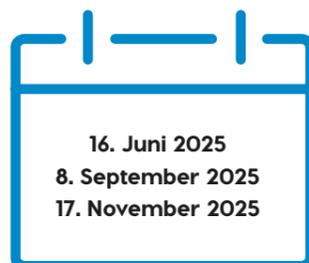


Bild: © Torsten Widua

MONDSEE-IRRSEE
salzkammergut

Dem Frühling auf der Spur - wandern, staunen und genießen

Wenn die ersten Sonnenstrahlen die Wiesen wärmen und der Duft frischer Blüten in der Luft liegt, erwacht der Frühling rund um den Mondsee und Irrsee in seiner ganzen Pracht.

Inmitten des **Naturparks Bauernland Irrsee. Mondsee. Attersee.** entfaltet sich zu dieser Zeit ein beeindruckendes Naturschauspiel: Am völlig unter Naturschutz stehenden Irrsee ertönen die Rufe des Großen Brachvogels und anderer seltener Vogelarten. Auf den Wiesen rund um den See, umgeben von dichten Schilfgürteln, bauen sie ihre Nester – ein einzigartiges Erlebnis für Naturliebhaber:innen.

Unser Tipp für alle, die die Natur hautnah erleben möchten, ist die Vogelbeobachtungshütte am Irrsee. Sie ist über den Libellenweg oder den Radweg um den Irrsee leicht erreichbar. Wer sich Zeit nimmt, kann hier seltene Wasservögel beobachten, das sanfte Rauschen des Schilfs genießen und in die Ruhe der Natur eintauchen.

Eine Frühlingswanderung auf den Kulmspitz
Wer eine herrliche Aussicht auf den Mondsee genießen möchte, dem empfehlen wir eine Wanderung zum Aussichtsturm auf dem Kulmspitz. Zwei Routen führen zum Gipfel: entweder über eine sanft ansteigende Forststraße oder auf einem idyllischen Wanderweg durch lichte Wälder und blühende Wiesen. Der Aufstieg lohnt sich besonders bei klarem Wetter, denn dann reicht der Blick nicht nur über den Mondsee bis nach Salzburg, sondern sogar weit hinein ins oberösterreichische Alpenvorland und bis zu den bayerischen Voralpen.

Angebot „Frühlingserwachen am Mondsee“

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer inkl. Frühstück
- Eine Segwaytour (1,5 h pro Person)
- Wanderstöcke zum Ausleihen pro Person
- Naturerlebniskarte (Rad- und Wandern)
- Viele Ermäßigungen mit der Salzkammergut Card
- Packagepreis p.P. ab EUR 226,-
- Buchungszeitraum 1. April bis 31. Mai
- bis 10 Tage vor Anreise buchbar

-10% mit dem
Code „Frühling“
(Reduzierter
Packagepreis ab
EUR 203,- p.P.)



Tourismusverband Mondsee-Irrsee, Dr. Franz Müller Str. 3, 5310 Mondsee, Tel.: +43 (0) 6232 2270,
info@mondsee.at, www.mondsee.at

LUCKI MAURER

ESSEN. NUR BESSER.

Lucki Maurer ist im Kulinarik-Bereich des Fine Dining unterwegs und setzt auf hochwertige Qualität bei Lebensmitteln.

Bild: © Thorsten Kleine Holtzhaus

Die einen sagen „Fleisch ist mein Gemüse“ und lieben Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel, drüben im urigen Dorfwirtshaus, beim Anger Seppi, wo seine Frau, die Resi hinterm Zapfhahn das kühle Blonde ausschenkt. Andere stehen auf Pasta. Basta! Lasagne al Forno bei Giuseppe in der klassischen Trattoria mit den rot-weiß-karierten Tischdecken oder – wer's a bisserl schicker mag – Spaghetti aglio e olio mit Scampis beim stilvoll eingerichteten Italiener mit sanfter Hintergrundmusik aus der Toskana. Wie wäre es mit Kost aus Fernost? Auch lecker, für den, der's mag. Egal ob Buffet-Chinese oder Ente süß-sauer von der exquisiten Tageskarte. Dann gibt es noch die Veggies unter uns, denen bei Gemüse-Curry mit Kokosmilch das Wasser im Munde zusammenläuft. Die Geschmäcker sind zum Glück verschieden.

Essen ist das eine. Ambiente das andere. Schön, wenn beides passen würde, nicht wahr? Hervorragende, hochwertige und handverlesene Zutaten in einer stillvollen exklusiven Atmosphäre genießen. Dazu eine hochqualitative Weinbegleitung, ein erstklassiger Service und ein unverwechselbares wie unvergessliches Flair. Mehrere Gänge, verteilt über den gesamten Abend hinweg, beginnend mit dem „Griaß di“ aus der Küche bis hin zu Käse, Baguette und Weintrauben als Ab-



schluss. Das Konzept des sogenannten „Fine Dining“ sieht vor, dem Gast eine kulinarische Erlebnisreise zu präsentieren, mit einer gelungenen Mixtur aus Klasse, Stil und Ambiente. Und, zugegeben, ja: Für dieses mundgerechte Rundum-Sorglos-Paket muss man schon ein bisschen tiefer in die Tasche greifen.

Einer, der dieses Konzept liebt und lebt: Ludwig „Lucki“ Maurer, seines Zeichens Koch, Autor, Züchter von Bio-Wagyu-Rindern und Gitarrist in einer Heavy-Metal-Band. Und wer jetzt denkt: „Wer Fine Dining anbietet wie der Lucki, der ist bestimmt mit dem goldenen Löffel im Mund geboren“, der hat sich geschnitten – um im kulinarischen Wortjargon zu bleiben. Stinkreiche Eltern, eine piekfeine Luxusvilla, die bajuwarische Upperclass als soziales Umfeld – das

ist nicht die Welt von Lucki Maurer. Die Welt von Lucki Maurer sind eine bodenständige Mam und ein Pap', ein Wirt und Landwirt durch und durch. Zwei, die viele, viele Jahre ein Hotel betrieben und dies mittlerweile an Luckis Bruder Josef übergeben haben. Aufgewachsen ist er auf dem Land, der Lucki, auf 36 Hektar Grund und Boden, die sein Daoham waren – und's noch immer sind. Drin, im Wald, in Schergengrub, g'hört zu Rattenberg, Kreis Straubing-Bogen.

„Wenn die Straß' schmaler wird und der Wald mehr, dann kimm i hoam“, hat er mal gesagt. Die Bindung zu seiner Familie ist dem 44-Jährigen enorm wichtig. Seine Eltern: sein Lebenselixir. Sein Bruder: Kumpel, Buddy, bester Freund. Seine Frau: die Steffi, die kennt er bereits aus Kindheitstagen. Sie ist seine engste Vertraute, kümmert sich in der Firma als gelernte Bürokauffrau um alles rund um Buchhaltung und Co. Ludwig Maurer – das ist nicht nur sein Realname, das ist seit Jahren auch ein Brand. Eine Firma, die 2008 gegründet wurde, heute fast 30 Angestellte beschäftigt und etliche kulinarische Tätigkeitsfelder betreibt, wie Catering, Shop und Vinothek. Das bekannteste ist aber wohl der STOI, eine Event-Location für Feiern, Veranstaltungen und Kochkurse, ein Gourmet-Lokal, das zu ganz bestimmten Zeiten geöffnet ist. Kein Restaurant à la carte. Stars wie Tim Mälzer, Stefan Marquard, Roland Trettl und Heiko Antoniewicz standen hier bereits hinterm Herd. Der STOI – nur eins von etlichen Markenzeichen Ludwig Maurers.



Auszeit! Lucki Maurer findet in der Natur seine Entspannung und lädt hier seinen Akku wieder auf.

Bild: © Thomas Pfeiffer



2008 holte Lucki Maurer sein erstes Wagyu-Rind aus Japan auf seinen Hof. Mittlerweile umfasst die biozertifizierte Zucht gut 60 Tiere.

„Hat der Lucki nächste Woche mal a Stünderl Zeit auf an Ratsch?“, habe ich Lisa Schönberger gefragt. Lisa ist Luckis rechte Hand, kümmert sich als seine persönliche Assistentin um Terminkoordination, Reservierung und Social Media. „Klar, das kriegen wir hin“, beruhigte sie mich in Hinblick auf die Tatsache, dass wir kurz vor Redaktionsschluss waren. Und ein paar Tage später hat's dann geklappt.

Lucki, ich hab' gehört, dass Du recht wenig Fleisch ist – kaum vorstellbar für mich, wenn ich an Deinen Job als Koch und Rinderzüchter denke.

Das stimmt aber tatsächlich. Ich finde, Fleisch ist etwas ganz Besonderes. Nur die Wenigsten können es sich leisten, jeden Tag hochwertiges Fleisch zu kaufen. Die Dosis macht das Gift, sage ich immer. Denk an früher, an den Sonntagsbraten – den gab es halt am Sonntag. Und Champagner trinkt man ja auch nicht täglich. Lieber öfters mal auf Fleisch verzichten – und wenn Fleisch, dann gutes Fleisch. Und keinen Einheitsbrei.

Das heißt im Umkehrschluss: Fleisch aus dem Discounter kommt Dir gar nicht erst in die Tüte?

So ist es. So war es aber auch schon immer, denn ich kam nie in die Situation, Fleisch dort zu kaufen. Ich bin in einem bayerischen Wirtshaus großgeworden, wo Qualität immer oberste Priorität war. Das Verständnis für hochwertige Lebensmittel wurde mir in die Wiege gelegt. Auch schon Oma und Opa hatten eine bäuerliche Landwirtschaft. Da gab es fünfmal pro Woche Mehlspeise, also Apfelstrudel oder Zwetschgendatschi, einen Sterz oder Milchbrei. Da war das wirklich ein Fest, wenn's am Sonntag mal einen Giggerl oder ein Schweiners gegeben hat.

„Gut aufgetischt“ – so könnte theoretisch auch die Devise im STOI lauten. Was ist momentan so los im 300 Jahre alten umgebauten Bauernhaus?

Wir bieten sehr viele Kochkurse und Workshops an. Wir sind eigentlich im-

mer für die nächsten sechs bis acht Monate im Voraus ausgebucht. Vor Kurzem waren Koch Bobby Bräuer und Sommelier Gerhard Retter bei uns, und davor war Johann Lafer im STOI. Und an den Wochenenden finden unsere Dinner statt: acht Gänge als Fine-Dining-Menü, stets mit Bio-Wagyu-Fleisch. All diese Kurse, die ich übrigens persönlich gestalte, sind sowohl für Anfänger als auch Fortgeschrittene im Hobbykochsegment. Der Hauptfokus liegt auf dem Lebensmittel Fleisch.

Kannst Du schon etwas über neue Fernsehformate sagen?

Nur bedingt. Es wird ein neues Format zum Thema Grillen & Barbecue geben. Den Piloten haben wir in Cannes, Südfrankreich, gedreht. Dann wird es eine Sache im Fernsehen geben, die aber noch top secret ist. Außerdem arbeite ich an einem Buch, an einem Lebenswerk mit 470 Seiten. Ein Buch über die Rinderrasse Wagyu. Diesbezüglich war ich letztes Jahr zu

Recherchezwecken in Japan, habe Farmen besucht, Züchter und mir viel Wissen angeeignet. So weit die Projekte für 2025 und 2026. Ach so, und der ganz normale „Wahnsinn“ geht ja auch noch weiter, mit zahlreichen Sommer-Events. The BossHoss spielen beispielsweise wieder bei uns auf dem Hof. Man kann getrost sagen: Die kreative Phase ist wieder auf „On“.

Kurze Reise in die Vergangenheit, wenn's okay ist: 2008 haben Du und Deine Frau Steffi mit der Bio-Zucht von Wagyu begonnen. Eine Marktlücke damals, die Euch plakativ gesagt zufällig zum Erfolg geführt hat?

Definitiv zufällig, ja. Hättest Du mir damals gesagt, wir würden zehn, 15 Jahre später rund 60 Tiere halten, und das biozertifiziert, hätte ich Dich wohl ausgelacht. Das war damals etwas vollkommen Neues. Rindfleisch kannte jeder aus England, Irland, Argentinien, Uruguay, aber japanisches Fleisch mit höherem Fett- als Fleischanteil – das gab es nicht. Wir dachten: Dafür gibt es bestimmt einen Markt. Auch wenn dieses Fleisch preislich deutlich höher liegt als „normales“ Fleisch. Man sagte früher immer, dass es vier Säulen der gehobenen Kulinarik gibt: Austern – Trüffel – Hummer – Gänseleber. Dazu Champagner. Das waren in den ganzen Sternereaurants Must-haves. Mit dem Wagyu ist eine fünfte Säule hinzugekommen,

Bilder: © Thomas Pfeiffer

Der STOI: eine Event-Location für Feiern, Veranstaltungen und Kochkurse - und zudem ein Gourmet-Lokal für besondere Anlässe.



Bild: © Thomas Pfeiffer



Im STOI werden Kochkurse und Workshops angeboten. Zudem finden jedes Wochenende Dinner statt mit acht Gängen.

finde ich. Das Standing von hochwertigem Rindfleisch wird hierbei noch mal auf einen noch höheren Level gehoben.

Welche Möglichkeiten habe ich als Gast, in diesen Genuss zu kommen?

Das ist ganz einfach zu beantworten: Jedes Wochenende – Freitag und Samstag – gibt es ein Mehrgänge-Menü, das wir anbieten. Hier aber unbedingt reservieren. Die Termine stehen auf unserer Website.

Gutes Essen: Was ist das?

Die Herkunft der Lebensmittel. Mein Pap' hat immer gesagt „Du kannst aus Scheiße keine Schokolade machen“.

Das bringt es ziemlich gut auf den Punkt.

Neben Herkunft der Lebensmittel sind auch Handwerk und Herstellung wichtig. Es geht um Geschmack. Du kannst den besten Spargel haben – aber wenn der Koch sein Handwerk nicht versteht ... Das perfekte Gericht entsteht, wenn alle Zahnräder ineinander greifen. Und man muss auch nicht immer einen dicken Geldbeutel haben, was Lebensmittel angeht. Bestes Beispiel: die Tomate. Hast du schon mal Tomaten auf Kreta gegessen, also vor Ort? Oder daheim selber angebaut und geerntet? Geschmacklich gesehen eine ganz andere Liga als die „Tomaten“, die im Supermarkt liegen.

Baust Du bei der Zubereitung der Gerichte auf regionale und saisonale Lebensmittel?

Da muss ich gleich mal eine Lanze brechen: Was ist regional und was ist saisonal? Bananen zum Beispiel: Bananen sind lecker, aber die wird es nie regional hier bei uns geben. Es ist dogmatisch, wenn man sagt, dass man immer regional und saisonal isst. Das geht nicht, weil alles irgendwann und irgendwo wächst. Der Optimalfall ist natürlich, wenn ich sage: Ich unterstütze den Bauern aus dem Nachbardorf oder trinke das Bier aus der Brauerei, fünf Kilometer entfernt.



Woher beziehst Du Deine Lebensmittel?

Aus der ganzen Welt. Wenn ich heute als bayerisches Wirtshaus einen Bananensplit in der Karte habe, muss ich auf weltweite Bananen zugreifen, weil sie in unserer klimatischen Umgebung einfach nicht wachsen. Oder Oliven auf der Pizza – die sind wahrscheinlich aus Griechenland, Spanien oder Italien. Da muss man schon unterscheiden, denn sonst dürfte hierzulande niemand mehr einen Pfeffer benutzen oder eine Bayrische Creme mit Vanille machen.

Was sagst Du Leuten, die behaupten: „Fine Dining – das ist ein großer Teller mit nix drauf“?

Dann hat derjenige das Prinzip nicht verstanden. Fine Dining ist eine gewisse Abfolge von Aromen, die man in einer gewissen Dosis zu sich nimmt. Wenn einer drei Scheiben Schweinebraten und drei Knödel will – gerne. Aber das Konzept des Fine Dinings

ist halt ein anderes. Und klar wirst du auch beim Fine Dining satt, weil es mehrere Gänge gibt mit unterschiedlichen Gerichten. Fine Dining ist eine Kunst. Schweinebraten ist Punkrock, Fine Dining Symphonie. Die Punkrockband kommt vielleicht mit fünf Musikern aus und spielt Songs, die drei Minuten gehen. Beim Fine Dining hast du ein 80-köpfiges Orchester, das fünf Stunden spielt. Aber ich will da auch niemanden bekehren – wer kein Interesse an dieser Art der Kulinarik hat, muss sich damit auch nicht befassen. Klar kenne ich Leute, die sagen: „Zu dir komme ich nicht zum Essen und zahle 195 Euro für acht Gänge.“ Völlig in Ordnung. Das ist wie mit Armbanduhren: Der eine investiert gerne eine größere Summe, weil er eine qualitativ hochwertige Uhr haben möchte und ihm das Ganze auch das Geld wert ist – der andere holt sich eine Uhr für 20 Euro im Schnäppchenmarkt. Und ich kenne Leute, für die ist Essen und Kulinarik ein Genuss – und zahlen 400 Euro für eine Flasche Wein.

Bilder: © Thomas Pfeiffer

Im Alter von 15 Jahren startete Lucki Maurer seine Ausbildung zum Koch. Heute zählt er zu den Superstars der gehobenen Küche.



APFELBÖCK

trend
tisch
küche
heim
garten
grill



Jetzt vormerken!
HAUSMESSE
3.-5. APRIL 2025
viele Aktionen
& Vorführungen

Apfelböck - Ihr Fachgeschäft in Eging am See.

Unsere große und attraktive Auswahl bietet für jeden Geschmack und Lebensstil genau das richtige Produkt. Freuen Sie sich auf unsere **Themenwelten Trend, Tisch, Küche, Heim, Garten und Grill**. Wir haben **viele Grillmodelle und -zubehör** vorrätig. Zudem bieten wir einen **Montage- und Lieferservice** für Gartenmöbel und Grills.



weber

STARKE HITZE, STARKE ZUGABE

JETZT PLANCHA SICHERN

04.04. – 05.05.2025

Kaufe jetzt einen Weber Gasgrill mit Sear Zone und erhalte die **Weber Crafted Plancha** im Wert von **€ 99,99 gratis** dazu



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



**Lucki Maurer und seine Metal-Band "Seasons in Black".
In der Musik findet der 44-Jährige seinen Ausgleich.**

Jetzt schlägt Dein Herz aber nicht nur fürs Kochen, sondern auch für die Musik.

Genau. Kulinarik und Musik sind halt einfach zwei Bereiche, in denen alles erlaubt ist. Seit 1997 bin ich Frontmann und Gitarrist der Metal-Band „Seasons in Black“, und momentan sind wir so erfolgreich unterwegs wie tatsächlich nie zuvor. Wir haben ein neues Album aufgenommen, spielen dieses Jahr eine Festival-Tour, mit Highlight beim diesjährigen Wacken Open Air, dem größten Metal-Festival der Welt. Auch stehen wir im Line-up bei der Full Metal Cruise, einer Kreuzfahrt auf der Ostsee, und wir sind beim 30-jährigen Jubiläum von In Extremo bei einem Konzert auf der Loreley dabei. Wir sind fünf Bandmitglieder und haben ein großartiges Teamwork, wenn die Songs entstehen. Musik ist die einzige Leidenschaft, die sich seit meinem achten Lebensjahr konstant durch mein Leben zieht. Mal war ich Snowboarden und Skifahren, mal beim Angeln, mal mit dem Motorrad

unterwegs. Das waren immer Phasen im Leben. Musik aber gab es in jeder Phase. Ganz witzig übrigens der „Einstieg“ in die Heavy-Metal-Szene: 1992 bekam ich eine Kassette geschenkt, das schwarze Album von Metallica. Das hat mich total begeistert. Um zurück ins Heute zu schwenken: Ein Freund von mir, ein Drehbuchautor, der bereits mit Katja Riemann und Heino Ferch gearbeitet hat, drehte eine Doku über die Vergangenheit unserer Band, mit altem Super-8- und VHS-Material, Titel: „From the Underground to the Underground“.

Lucki Maurer kocht. So der Titel der Sendung, die jeden zweiten Dienstag bei uns auf NIEDERBAYERN TV ausgestrahlt wird im Rahmen unseres Journals. Über Satellit ab 18.00 Uhr, im Kabel ab 20.00 Uhr. Und anschließend abrufbar in der Mediathek unter www.niederbayern.tv.

Infos zu Lucki Maurer, zum STOI und den Events gibt es unter: www.ludwigmaurer.com.

Lucki Maurer hat mir freundlicherweise ein Exemplar seines Bestsellers „Grill Codex“ überlassen, das ich gerne verlose. Schickt mir einfach bis zum 28. April 2025 eine Email mit dem Betreff „Lucki“ an torsten.widua@mga.de, und vielleicht habt Ihr das Glück, das Gewinnerlos zu ziehen.

von **Torsten Widua**

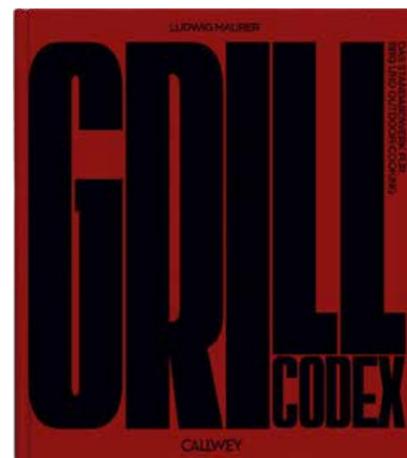


Bild © Thomas Pfeiffer

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

MAC **SCHIESSER**
NATÜRLICH. ZEITGEIST. SEIT 1875

schuh walter **CECIL**
MARKEN-OUTLET

Speidel. **Street One**
CONSCIOUS SINCE 1952

Aktuelle Infos & Angebote auf
WWW.FASHIONPARK.DE

LIFESTYLE OUTLET

Marco Schober hat sein Debüt-Album veröffentlicht.
Echtes Leben, echte Texte, echte Musik.



MARCO SCHOBER

„So is' s'Lem“ – das Debüt-Album ist da!

Marco Schober, Marco Schober. Dem eifrig lesenden Leser wird dieser Name bekannt vorkommen. „Zefix, woher kenn' i den bloß?“, drängt sich da die Frage auf. Die Antwort: Aus dem Winterheft dieses Magazins. Denn über Marco habe ich ein Portrait gemacht, nachdem ich ihn live in Spiegelau getroffen und mit ihm geplaudert hatte. Und, was soll ich sagen: Es gibt ein Update! Marco hat mir vor ein paar Tagen eine Nachricht über WhatsApp geschrieben, dass sein Album am 14. Februar veröffentlicht wurde. Titel: „So is' s'Lem“. Zwölf

Titel, mal einfühl-sam-g'schmeidig, mal a weng melancholisch-verträumt, mal poppig-verspielt – mit immer einer gewissen Botschaft, die der Singer und Songwriter vermitteln möchte. Ganz wichtig war und ist ihm zu erwähnen: All seine Texte schreibt er selbst, und stets haben sie einen persönlichen Bezug. Zu Menschen, die ihm nahe sind. Zur Natur, die ihm am Herzen liegt. Zur Heimat, aus den ihn koa-ne zehn Pferdl wegziehen könnten. Oder wie Marco unterm Strich es ganz einfach auf den Punkt bringt: Songs, die nur das Leben schreibt.



Das Album "So is' s'Lem" ist ab sofort erhältlich.
Wir verlosen 2 x 1 CD.

Bild: © Verena Stock, Stocki Pictures Photography



Marco Schober schreibt all seine Songs selbst.

Ich habe Marco Schober mal gefragt, was ihm wichtig ist in Sachen Album-Veröffentlichung. Und wie er sich selbst eigentlich so sieht. Marco: „Wenn die Leute meine Musik hören, dann stellen sie sich einen vor, der angepasst ist und perfekt ins Raster passt. Wenn sie mich dann aber sehen, mit meinen Kurzarmshirts, Tattoos und langen Haaren, dann ist der Schock meist groß. Der ungläubige Blick in den Gesichtern spricht Bände. Aber so bin ich nun mal. Rauhe Schale, weicher Kern, könnte man sagen. Auch wenn es von außen betrachtet nicht so wirkt, so habe ich ein großes emotionales Innenleben. Dieses will ich durch meine Musik mit anderen teilen. Dass ich musikalisches Talent

mitbekommen habe, hilft natürlich dabei. Wir alle sehnen uns nach Freude, Liebe und Anerkennung. Manchmal macht uns das Leben einen Strich durch die Rechnung und es passiert etwas Unvorhergesehenes oder etwas, das uns mitnimmt. Diese Gefühle, ob positive oder negative, verarbeite ich in Form von Musik. Sie hilft mir am besten, das Leben und alles was dazugehört, zu begreifen und in Worte zu fassen. Dabei bin ich wie ihr: Ein Mensch mit Gefühlen, der diese mit anderen teilen möchte und anregen will, die eigenen Emotionen und Erlebnisse zu verarbeiten. Wenn mir das gelingt, bin ich glücklich. Denn das ist der Grund, warum ich 'das alles' mache.“



Marco Schober geht im Sommer mit seiner Band auf Live-Tournee.



Gute Nachrichten für alle Musikliebhaber und die, die offen sind, neue Musik zu erkunden: Marco Schober hat mir zwei CDs geschickt, die ich in die Lostrommel werfen darf. Schickt mir gerne einfach bis zum 28. April 2025 eine Mail mit dem Betreff „Marco“ und Eurer Adresse – und mit etwas Glück habt Ihr kurz darauf Musik im Postkasten. Marco Schobers Debüt-Album „So is' s'Lem“ ist auf zahlreichen gängigen Streamingplattformen erhältlich – und natürlich auch als CD unter www.marcoschober.de bestellbar.

Marco Schober & Band live – die nächsten Termine:

- 19.07.2025: Donaufest, Deggendorf (Kulturzelt)
- 26.07.2025: Burgruine, Hilgartsberg
- 22.08.2025: Summer Ice Festival, Eissporthalle, Regen
- 13.09.2025: Vorprogramm zu den „Schürzenjägern“, Heimatviertel Open Air, Rusel

Die Verserl-Schreiber

Egal ob humorvoll oder nachdenklich, kritisch oder skeptisch, zeitlos oder aktuell: Die zwei Verserl-Schreiber Franz Huber aus Ganacker und Hermann Nirschl aus Straubing sind mittlerweile fester Bestandteil des Magazins. Und immer wieder bekomme ich Feedback von Lesern, die mir erzählen, wie sehr sie sich immer auf die Verserl freuen. Sie regen zum Nachdenken an, lassen einen auch mal lauthals lachen. Seid's gespannt, liebe Leser, was die zwei „Jungs“ dieses Mal für Euch aus ihrem reichhaltigen Repertoire so gezogen haben.

Hermann Nirschl: Das Gedicht „Mein Freund, der Baum“ habe ich im Juli 2020 geschrieben. Wir waren damals im Urlaub in Österreich und besuchten einen Naturpark. Darin befanden sich wunderschöne, große und kräftige Bäume. Sie strahlten eine wohlthuende Geborgenheit, eine Sicherheit und eine Kraft aus. Wir fühlten uns sehr wohl und behütet. Das war der Anlass für dieses Gedicht.



Wenn Hermann Nirschl nicht gerade Verserl schreibt, genießt er die Zeit im Urlaub.

Hermann Nirschl: Das Gedicht „Sehnsucht“ habe ich im Oktober 2010 geschrieben. Ich saß damals daheim am Schreibtisch und schaute gerade aus dem Fenster, als ein Vogelschwarm vorbeizog. Irgendwie verspürte ich einen Wunsch nach so vielem, was es noch zu sehen, zu erfahren, zu erleben und zu unternehmen gäbe. Wie schön wäre es, wenn man sich einfach wie ein Vogel in die Luft schwingen könnte.

Sehnsucht

Oft spür ich einen Drang in mir und wünsche mir so gerne, möcht manchmal mit den Vögeln ziehn, entfliehn in weite Ferne

Auf hohen Bergen möcht ich stehn, durch tiefe Wälder möcht ich gehn, dann steil hinauf in Himmelshöhn, von oben möcht die Welt ich sehn

Durch grüne Täler möcht ich wandern, auf hohen Felsen – und auf andern steilen Klippen fest mich halten, voll Ehrfurcht würd die Händ ich falten; ließ fallen mich in die Unendlichkeit, es gäbe weder Raum noch Zeit

In großen Städten möcht ich sein, auch in der Wüste mal allein, in tiefen Meeren möcht ich tauchen und ohne Flügel zu gebrauchen, möcht ich in hohe Lüfte steigen, die ganze Welt, sie wär mein eigen.

Und alles andere möcht ich sehn, es wär so unbegreiflich schön; doch würd ich dann zufrieden sein, wie wunderschön ist's doch daheim.

Mein Freund, der Baum

Mich gab's noch nicht, als er schon war, wohl zählt er heut schon hundert Jahr.

Hab ihn als Kind oft fest umschlungen, den Kopf an seinen Stamm gelehnt, an seiner Rinde gern gerochen, ihm alles über mich erzählt.

Ich fühlte mich bei ihm geborgen, er kannte alle meine Sorgen, hab oftmals unter ihm geträumt, er war Beschützer und mein Freund.

Ich hab ihm Lieder vorgesungen, vom Alltag hab ich ihm erzählt, hab ihm Geschichten vorgelesen, von meinen Streichen oft erzählt.

Der erste Kuß in meinem Leben war unter seinem Blätter-Dach, unter seinen starken "Armen", fühlten wir uns gut bewacht.

War mir einmal auch schwer ums Herz dann ging ich gern zu ihm, er gab mir stets die Kraft und Ruh in meinen Seelenschmerz

Und wenn ich, oft nach langer Zeit, wieder zu Hause bin, besuch ich meinen "alten Freund", begrüße und umarme ihn und spür, daß er sich freut.

Bild © Hermann Nirschl

Franz Huber: Das Verserl "Shoppingtour" habe ich 2016 geschrieben, als ich mit meiner Frau einen kleinen Einkaufsmarathon erleben „durfte“. Wie man weiß, sind bei solchen Touren die Männer schlechte, ungeduldige Begleiter für ihre Frauen. Nach so einem Event ist mir halt dieses Verserl eingefallen und ich musste hierzu eigentlich fast nicht übertreiben.



Shoppingtour

Bin i mit meina Frau beim Eikaafa, do hoab't's ois erschts glei laafa, laafa. Bis des richtige Gschäft dann gfundn is, des dauert, dauert, des is gwiss.

Im Kaufhaus dann, in allen Etaschn, wird g'suacht und graamt in den Stellaschn. In da Kabine drin wird unscheniert dann x-moi auszogn, ozogn, oprobiert.

Franz Huber: Das Verserl 'Siebn Minutn' ... Ja, da war wirklich 1998 entweder in der Zeitung oder im Fernseh eine wissenschaftliche Dokumentation darüber, dass man untereinander zu wenig spricht. Nicht nur zwischen Ehepaaren, auch in Beruf und Alltag. Ich habe mir dann einen Spaß mit meiner Frau Renate erlaubt und nach diesen sieben Minuten, wie im Verserl verdeutlicht, ohne Kommentar die Unterhaltung mit ihr beendet. Näheres in meinem Gedicht."

Siebn Minutn

Mei Red geht um zwoa Eheleit. Sie san voheirat, scho a Zeit. Ham dabei zwoa Kinda no aafzogn und sich owei recht guat votrogn.

Wie gsagt, sie ham ganz soittn gstri(tt)n. Wenn, dann is er meist aaf da Streckn blicbn. Bloß neile hots wos soitsams gebn, sie san grad so beim Schmaatzn gwen.

Ham gredt üba's Wetta, üba d'Leit, üba d'Steuern und de neile Zeit. Do schaut da Mo nebnbei aaf d'Uhr, und sogt: „Mit da Untahaltung is iatz gnuat!“

I soi dann sogn, wie ihr des passt, des hob i ollawei scho g'hasst. I soi no sogn, wie de Hosn ihr steht, und ob de Blusn für ihr Oita no geht.

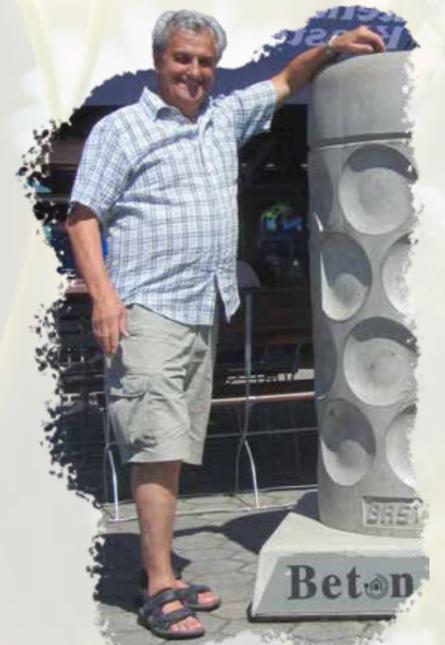
Na mechts no wissn: „Is da Ausschnitt zu g'wagt?“ Dazua hob i eignle no nia gern wos gsagt. Weils eh nix glaubt, wos i ihr sog, und außadem, des is koa Frog, brauchts ja nix, kimmt mia do in Sinn. Dahoam hots eh vui gnuat im Kastn drin

Franz Huber: Das Verserl "Shoppingtour" habe ich 2016 geschrieben, als ich mit meiner Frau einen kleinen Einkaufsmarathon erleben „durfte“. Wie man weiß, sind bei solchen Touren die Männer schlechte, ungeduldige Begleiter für ihre Frauen. Nach so einem Event ist mir halt dieses Verserl eingefallen und ich musste hierzu eigentlich fast nicht übertreiben.

Vo de Preise ham ma übahaupt no net gredt. Mit da Bankcard brauchts ja des net. Aaf jedn Foi tuat mi des schlaucha. Mia tuat vom Stress da Kopf scho raucha.

Wie i dann eh scho ganz bratfertig war, hot d'Frau dann gmoant: „Iatz iss ma klar, dass mia ins Cafe gehngan, und zwar glei, do is heit eh net s'Richtige für mi dabei.

I woat vialleicht aafs nächste Moi. Wos soist do sogn in so aan Foi.“ Dahoam hots dann gsagt, i war ganz baaff. Warum host da du denn heit nix kaaft?!



Der Huber Franz hat seine "Maß-Einheit" gefunden. Das ist doch wahre Größe. Wenn da jetzt a no a Bier drin wat ...

Des sog i dir mit guatn Gwissn, de Expertn werdn des schließe wissn. Drum schau iatz nimma goa so dumm, denn de siebn Minutn san längst um!?"

Bild © Franz Huber



Max Schneider ist Zauberkünstler, traf Siegfried & Roy in Las Vegas und gewann die Deutsche Meisterschaft der Zauberkunst im Bereich Mentalmagie. Er zählt ganz offiziell zu den Top-5 der Mentalisten – europaweit! –, ließ sich in den USA aus- und fortbilden, präsentierte seine Künste einem ägyptischen Scheich. Außerdem stand er bereits fürs ZDF vor der Kamera und ist vorgesehen für den neuen Kinofilm von Kilian Armando Friedrich, einen einflussreichen Informatiker zu spielen.

Grafiken: © Pixel-Shot, siaminka; TimelessClicks - stock.adobe.com

Max' Vita

- 1986** geboren in München
- 1989** Umzug ins niederbayerische Mallersdorf-Pfaffenberg
- 2008** Abitur am Ludwigsgymnasium Straubing mit den Leistungskursen Chemie und Französisch sowie dem Grundkurs Dramatisches Gestalten
- 2008** einmonatiges Vorstudium am Theater Le Hublot in Paris
- 2008** Studium an der LMU München: Theaterwissenschaft, Französisch und Philosophie
- 2009** Bayerische Theaterakademie August Everding (LMU)
- 2010** Ausbildung zum staatlichen anerkannten Schauspieler mit Diplom der Bühnenreife
- 2014** Engagements als Workshopleiter Schauspiel-Coaching in Calvi (Korsika) und Südfrankreich
- 2015** Engagements als Profi-Zauberkünstler für Firmen, Theater, Schulen
- 2015** Auftritt für Siegfried & Roy in München (Künstler-Support)
- 2015** Engagement im Maison de la Magie in Blois, Frankreich sowie Workshops für Führungskräfte in Lyon
- 2015** diverse Filmrollen in der ZDF-Krimiserie „Lena Fauch“
- 2017** Zauberaufenthalt im „Magic Castle“ Los Angeles und Las Vegas, USA. Fortbildung und wiederholte Treffen mit Siegfried & Roy
- 2020** Lehrbeauftragter der Theaterwissenschaft an der LMU, europaweit erster Zauberdozent der Theaterwissenschaft
- 2021** Lehrbeauftragter an der Filmhochschule München für Marcus H. Rosenmüller sowie Fünftplatzierter bei den European Championships of Magic in Spanien im Bereich Mentalmagie
- 2021** Lehrbeauftragter an der Deutschen Schule Hurghada, Ägypten, in den Fächern Deutsch, Englisch und Französisch sowie Einladung zu Scheich Faad mit Zauberdarbietung
- 2022** Sieger der Deutschen Meisterschaft in der Sparte Mentalmagie sowie Platzierung in den Top-5 Europas
- 2022** Engagement auf der MS Wien mit Auftritt vor 600 ukrainischen Flüchtlingen, in Kooperation mit dem ORF
- 2022** Lehrbeauftragter an der Innovativen Schule München für Jonglier- und Zirkusschüler sowie Zweitplatzierter bei der Internationalen Belgischen Meisterschaft der Zauberkunst
- 2022** Zauber- und Zirkusschule an der Humboldt-Online-Schule Costa Rica (Kanada) sowie Lehrer für Französisch

Max Schneider:

Viel mehr als Hokuspokus-Fidibus!

von Torsten Widua

„Was gab's zu essen?“, frage ich Max Schneider in einem Restaurant in Mallersdorf. „Rotbarsch mit Kirchererbsenragout, Aubergine und Ajvar“, freut sich Max, der sich mit einer Stoffserviette den Mund abtupft und gerade so klingt, als würde er das gleiche Gericht noch einmal von vorne vertilgen wollen, so lecker war's wohl.

Zauberkünstler Max verrät mir, dass er viel unterwegs ist, viel pendelt. Familiären Anschluss elterlicherseits hat der 38-Jährige in Niederbayern, in Mallersdorf-Pfaffenberg. Seine Freundin lebt im Allgäu – er selbst mittlerweile im oberbayerischen Gauting. Und berufsbedingt? Ist er in der ganzen Welt daheim.



It's magic: Max Schneider sorgt als Zauberkünstler für schwebende Eindrücke



Viel los momentan bei Dir?

Kann man so sagen, ja. Letzte Woche bin ich in Berlin am Presseball aufgetreten – einem megagroßen Event im Hotel Titanic Chaussee, zu dem sich Prominenz aus Politik, Entertainment und Company auf dem roten Teppich tummelte. Ich war als Zauberkünstler gebucht, bin von Tisch zu Tisch gegangen – traf einen Star aus meiner Kindheit: Jörg Draeger, der „Zonk“, auch als Format „Geh aufs Gan-

ze“ bekannt. Er hat mitgefilmt und mir etwas für Social Media zusammengestellt. Es wird ein Wiedersehen geben. Außerdem war die Miss World dort – und ich. Gérard Biard, der französische Chef-Journalist des Satiremagazins Charlie Hebdo. Der kam mit einem recht großen Polizeiaufgebot, wurde gut überwacht und gesichert. Ich zauberte für ihn und aufgrund der Tatsache, dass ich fließend Französisch spreche, konnte ich oben-dreien eine sehr interessante Unterhaltung mit ihm führen. Er war gut drauf, hat viel gelacht und scherzhaft zu mir gesagt: 'Monsieur, können sie Terroristen wegzaubern?', was für einen amüsanten Moment sorgte. Ich antwortete ihm, dass alles damit beginnt, mit dem Herzen zu sehen. Ich gab ihm einen

Flyer meiner „Kleiner Prinz“-Zaubershow, denn in Frankreich gilt der Schöpfer der Erzählung von Antoine de Saint-Exupéry als Nationalheld und Superstar. Er inspirierte uns alle, in besonders schwierigen Zeiten, mit dem Herzen zu sehen.

Du bist aber nicht nur bei Promis gefragt, sondern auch in Schulen.

Richtig. Auch hier gibt es etwas Aktuelles zu berichten. Ich war gerade eine Woche auf Schultour unterwegs, ich war zwei Tage in München sowie in Straubing am Ludwigsgymnasium. Am Tag zur deutsch-französischen Freundschaft zeigte ich eine Show – komplett auf Französisch. Am Turmair-Gymnasium hatte ich kreativen Englischunterricht gemacht, als Zaubershow. Die Schüler der fünften und sechsten Klasse wurden einbezogen, bekamen auch eine Vokabelliste, Wörter,



Zauberer Max Schneider mit Scheich Faad auf dem Internationalen Filmfestival in El Gouna, Ägypten. Max spielte hier eine abendfüllende Show.

Bilder: © Dennis König Schauspiel Fotografie; privat

die in der Zauberkunst vorkommen, wie zum Beispiel a deck of cards (ein Satz Karten) oder mind-reading (Gedankenlesen) oder slight of hand (Fingerfertigkeit), to appear/to disappear (erscheinen, verschwinden). Viele neue Wörter für die Schüler. Unterricht von einer sehr praktischen Seite – eine Art Mischung aus Zaubershow und Englischunterricht. Ich habe beispielsweise gezeigt, wie sich ein Löffel (spoon) in eine Gabel (fork) verwandelt. Alles war sehr visuell.

Hast Du den Schülern die Tricks verraten?

Das war gar nicht erforderlich. Den Schülern war viel wichtiger, die Show zu erleben. Viele Kinder waren wahrscheinlich noch nie in einem Theater, umso stärker waren die Reaktionen von den erstaunten Schülern. Es wurde gestaunt und gelacht – eine unwahrscheinlich große Dynamik entstand, weil man ja nicht an die Schulbank „gefesselt“ war, sondern erlebte vieles, traute seinen eigenen Augen nicht. Das war sehr gut für die Lernatmosphäre. Die Schüler waren allesamt sehr dankbar, haben viel mitgenommen – was mich bestätigte: Alles richtig gemacht.

Ergo: Keine Tricks verraten?

Genau, die blieben alle in meiner Zauberkiste, und die blieb verschlossen. Das hat



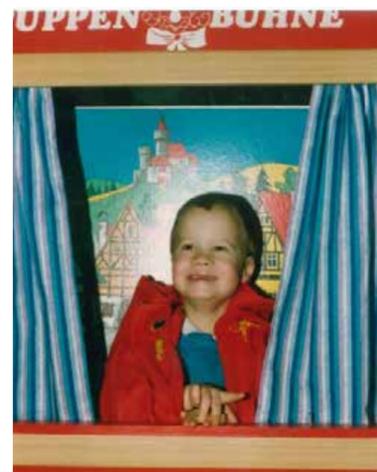
Max Schneider auf dem El Gouna Film Festival in Ägypten

2020 wurde Max zum Lehrbeauftragten der Theaterwissenschaft an der LMU München

auch Sinn, sonst stiehlt man ja dem Publikum die Illusion. Klar, ein paar kamen nach der Show schon zu mir und haben nachgefragt. Ich ließ sie dann Lösungen vorschlagen und bei guten Ideen habe ich sie gelobt und zu ihnen gesagt: Vielleicht wirst du ja mal Ingenieur, so pfiffig wie du bist. Ich kann gerne mal zwei Tricks beschreiben, die ich vorgeführt habe: Zwei Schülerinnen sollten sich geistig für ein Bild aus dem „Kleinen Prinzen“ aussuchen – und ich musste mit dem Herzen sehen, um zu erraten, welches Bild sie gewählt haben. Auch habe ich eine Gedankenübertragung zwischen zwei Schülern durchgeführt. Ein Schüler überlegte sich ein Motiv, der andere hat es erraten. Ansonsten saßen noch zwei Schülerinnen auf je einem Stuhl, fünf Meter entfernt und Rücken an Rücken. Sie sollten die Hand heben, wenn sie eine Berührung fühlen. Ich tippte eine Schülerin mit einer Feder an – und beide (!) hoben die Hand. Das sind Bereiche der Mentalmagie.

Mentalmagie bedeutet?

Es sind bei mir stets Kunststücke. Ich betreibe nichts Übernatürliches, aber die Figur, die ich spiele, erinnert daran, dass das Universum voller Mysterien steckt.



Der kleine Max im zarten Alter von fünf Jahren. Schon damals ahnte er wohl, wohin seine magische Reise gehen wird: auf die Bühne.

Was ist Magie für Dich?

Magie ist die Natur, die Liebe, und wenn es uns gelingt, unseren Weg zu gehen. Da macht das Leben auf und dort erfahren wir eine „Einweihung“, eine tiefe Dankbarkeit, dass wir gesund sein dürfen. Magie ist auch, wenn wir eine echte, authentische Begegnung haben zwischen Menschen. Wenn man denkt: Aha, da denkt jemand ähnlich wie ich, ich kann ihm/ihr vertrauen, und zwar so, dass ich weiß: Es fühlt sich stimmig an, wie eine Seelenverwandtschaft. Ursprünglich stammt der Begriff der Magie aus dem Alten Ägypten. Menschen haben sich Zaubertricks überlegt, um das Volk daran zu erinnern, wie groß-

artig Gott ist. Religiöse Rituale, auch mit Opfergabe, um die Wiedergeburt zu signalisieren. Somit habe ich aufgrund der Symbolik des Illusionisten einen universellen, religiösen und spirituellen Beruf.

Wie bist Du selbst zur Zauberei gekommen?

Alles begann mit einem Zauberkasten und den Möglichkeiten, schon in jungen Jahren aufzutreten. Auch absolvierte ich eine Zauberausbildung. Das gesamte historische Wissen habe ich mir erst nach meinem Studium angeeignet und als ich den Lehrauftrag „Kulturvermittlung Zauberkunst“ erhielt. Ich bin im Endeffekt Lehrer geworden und hatte das große Glück, an der Deutschen Schule Hurghada (Ägypten) und unterrichtete dort Englisch, Französisch und Deutsch – nun bin ich an der Humboldt-Schule Costa Rica und lehre dort Französisch für Kinder deutscher Auswanderer. Und ich habe ein eigenes Wahlfach Zauberkunst.

Greifst Du bei Deinen Shows auf altbekannte Zaubertricks zurück oder hast Du eigens eintwickelte?

Ich liebe zum einen die Klassiker der großen Meister, die klassische Zauberkunst mit Seilen, Ringen oder etwas schweben zu lassen. Hier kommt es darauf an, seine eigenen Versionen zu erstellen und auf persönliche Art und Weise vorzuführen. Eine Vielzahl habe ich auch selbst entwickelt, vor allem in den vergangenen zehn Jahren.

Hat Zauberei heutzutage einen positiven oder eher negativen Ruf? Alles Hokuspokus oder hoch angesehen?

Man könnte meinen, dass viele Zauberkünstler ihre Kunst gar nicht ernst nehmen. Es geht ja darum, den magischen Moment herauszuarbeiten und die Leute in tiefes Staunen zu versetzen. Es geht nicht darum, auf Comedyart rumzualbern. Ich selbst bin immer Teil des Kunststückes und hatte Leute oftmals sehr berührt, emotional. Zauberei verbindet uns immer mit dem inneren Kind, bringt Lachen und Staunen und schüttet Glücks-

gefühle aus. Man geht sehr viel zufriedener aus der Show als man reingegangen ist – das bringt Kraft für den Alltag.

Ist die Popularität der Zauberkünstler vorbei, seit Siegfried & Roy sowie auch David Copperfield nicht mehr ...

In der deutschen Fernsehlandschaft ist vor allem das Singen favorisiert, Stichwort Castingshows. Und sehr wenig Zauberei, leider. Das ist einfach eine Modeerscheinung, denn die Entscheidungsträger der Sender lassen keine Zaubershows produzieren. Ganz anders ist hier NIEDERBAYERN TV, wo ich ja seit Kurzem mein eigenes Format habe. Ich bin an verschiedenen Plätzen, an denen man Zauberei nicht erwartet, die aber allseits bekannt sind, zum Beispiel in der Straubinger Fußgängerzone. Das zu filmen und 1:1 in die Wohnzimmer zu übertragen – das ist sehr ansprechend und würdig. Es ist noch viel in Planung mit dem Sender, und meine innerlichen Ideenschubladen gehen bei mir auf. Ich freue mich sehr, das alles umzusetzen. Das Konzept ist, dass ich einzelne Kunststücke zeige, eine Art „Magie der Woche“, „Kunststück der Woche“. Ich bin an verschiedenen Plätzen in Niederbayern, trete mit Menschen in Begegnung und präsentiere kurz und knackig Illusionen. Das Wunder, das Unfassbare ist sodann im Fernsehen vertreten. Und ich weiß sogar schon, wann. Es wird im Laufe des Jahres drei jeweils 60-minütige Sendungen geben, vorab aufgezeichnete Liveshows. Die erste läuft am 26. April, die zweite am 19. Juli und die dritte am 11. Oktober 2025, jeweils um 20.00 Uhr. Zudem gab es bereits einen Talk, der seit Februar in Eurer Mediathek abrufbar ist.

Gibt es einen Trick eines Zauberkünstlers, bei dem Du sagst: Wie hat er das gemacht?

Ja, es gibt einige Kartenkünstler. Die haben andere Methoden

Seit 2022 ist Max Lehrer an der Humboldt-Online-Schule Costa Rica, Kanada – einer Zauberei- und Zirkusschule für Kinder deutscher Auswanderer.



Max Schneider (link) mit Siegfried (Jeans) und Roy (rechts) und der Ordensschwester Dolore von den Armen Franziskanerinnen vor dem Kloster Mallersorf.

entwickelt, die mir nicht bekannt sind. Dies wirkt wie echte Zauberei, die mich fasziniert. Leute, die mich überraschen, weil ich selbst nicht ahne, wie sie es machen – das ist sehr spannend. Zudem gibt es auch jede Menge Kunststücke, die ich gerne trainieren würde. Da ist vieles eine Frage der Zeit und auch des Geldes. Generell ist es ja so, dass wir Zauberkünstler keine Geheimnisse voreinander haben. Es geht darum, die schönsten Geschichte herauszuarbeiten. Das ist auch der Preis, den man zahlt: Ich kann



mich nie mehr so erfreuen wie der Zuschauer, denn ich weiß, wie's geht, ich sehe die Methode. Ich trete ja auch in Landshut im Zauberraum auf bei Sebastian Nicolas. Sebastian ist ein langjähriger Zaubrerfreund und Perfektionist. Bei ihm habe ich das Gefühl von echter Magie. Er hat ein wundervolles Zaubertheater in Landshut!

Hast Du Idole?

Siegfried und Roy. Ich durfte sie ja persönlich kennenlernen, durfte mehrfach mit ihnen auftreten. Ich war mit ihnen in Rumänien und Amerika, ich war mit ihnen im Biergarten in München. Siegfried ist für mich eine Art „Zauberopa“, hat an meiner Darbietung des „Kleinen Prinzen“ mitgearbeitet, gab mir Tipps, als wir im Taxi durch München gefahren sind. Aber leider durfte er die Premiere nicht mehr erleben – im wahrsten Sinne des Wortes.

Wie kam der Kontakt zustande?

Es gibt Kontakt, seit ich zehn Jahre alt war. Siegfried und Roy waren schon immer meine großen Vorbilder und ich dachte mir: „Hey, schreibst mal einen Brief an die beiden.“ Und das tat ich. Einige Zeit später war ich zusammen mit meinem Vater in Las Vegas, bei dem „Magic Live“-Kongress – und Siegfried und Roy saßen als Hauptsponsoren im

Publikum. Nach der Show bin ich ganz dreist einfach zu den beiden hingegangen, habe mich vorgestellt und sie an den Brief erinnert. Und sie hatten ihn tatsächlich bekommen und gelesen. Vor allem Siegfried war sehr angetan und redegewandt. Ich glaube, ich habe ihn immer sehr daran erinnert, wie es bei ihm so angefangen hat. Früher ... Da bin ich auch als „bayerischer Lausub“ in Lederhose aufgetreten, und Siegfried und Roy sahen mich auch. In Rumänien beispielsweise waren wir auf Tour – die beiden ließen ein Waisenhaus errichten, welches eingeweiht wurde. Und auch kannte ich Siegfrieds Schwester Dolore. Dolore ist Klosterschwester in Mallersdorf, kümmert sich in München um die Obdachlosen. Mit ihr bin ich sehr häufig in Kontakt. Auch war ich in Rosenheim bei der Memorial-Ausstellung, trat in diesem Rahmen gut ein Dutzend Mal auf, als jemand, der in persönlicher Verbindung mit Siegfried war. Auch in Las Vegas war ich dann später nochmals. 2017 und 2018. Irgendwas hat Siegfried wohl in mir gesehen, sonst hätte er den Kontakt nicht aufrechterhalten.

Von Siegfried & Roy zu Deiner ganz eigenen Show ...

Ich habe eine abendfüllende Zauber-show, die gut zwei Stunden dauert, an Spielorten mit rund 200 Menschen im Publikum. Die Show heißt „Die Jubilä-

umsshow – 30 Jahre Max Schneider Zauberkunst“. Ein Streifzug meiner besten Illusionen der letzten drei Jahrzehnte. Mit acht, neun Jahren begann ich ja mit der Zauberei. Die Gäste erwartet meine preisgekrönten Darbietungen aus internationalen Wettbewerben. Wir haben Mentalmagie, Kartenkunststücke und natürlich klassische Zauberkunst, in meiner weiterentwickelten Form. Die Zuschauer beziehe ich auch sehr gerne mit ein, sodass jede Show für sich individuell ist. Jede Vorführung wird zum Unikat.

Was ist der Unterschied zwischen Illusion und Zauberkunst?

Eine Illusion spielt damit, dass der Vor-spielende ja zugibt, nichts Übernatürliches zu präsentieren. Somit ist er der ehrlichste Mensch überhaupt, weil es keine Vortäuschung falscher Tatsachen gibt. Die Zauberkunst ist der Bereich der darstellenden Künste, in der man ein Schauspieler ist, der einen Zauberkünstler spielt. Das Wort „Zauberer“ ist eigentlich eine Märchenfigur, fiktional. Ich bin kein Zauberer, sondern ein Zauberkünstler. Ein Illusionist ist streng genommen in der Sparte der großen Illusion tätig. Und der Magier ist der Archetyp, wie er in alten Geschichten vorkommt, mit einer Symbolik als Figur.

Hast Du einen Lieblingsfilm? Ich hoffe mal nicht, Harry Potter ...

Inspiriert hat mich in „Prestige“ die Figur Nikola Tesla. Eine sehr faszinierenden Mensch, der dort vorkommt. Auch „Die Unfassbaren“ habe ich mit Begeisterung gesehen. Derzeit entsteht ja der dritte Teil – und hier gibt es Ende dieses/Anfang nächsten Jahres eventuell etwas Erwähnenswertes, mit mir und dem Citydom Straubing in Verbindung. Noch ist nichts spruchreif, aber wer weiß: Vielleicht zaubere ich ja mal in einem Kino. Außerdem erscheint wohl im Mai der Film „Saint-Ex“, ein biografisches Drama über den vorhin bereits erwähnten Autor des „Kleinen Prinzen“, mit Louis Garrel, Vincent Cassel und Diane Krüger in den Hauptrollen. Apropos Kino: Geplant ist eine Rolle als



Max spielt 2025 wahrscheinlich in einem Kinofilm mit. Seine Rolle: ein Informatiker

Bild: © Dennis König Schauspiel Fotografie

Informatiker, die ich eventuell im neuen Film von Kilian Armando Friedrich übernehme.

Das waren viele magische Momente, die ich im Gespräch mit Max Schneider erleben durfte. Wer sich weitere Informationen einholen möchte, kann dies am besten auf der offiziellen Website von Max tun: www.schneidermax.de.

Museum
Moderner Kunst
Wörten
Passau

PASSION JESU CHRISTI

DARSTELLUNGEN VON 1913 BIS HEUTE

15. MÄRZ – 29. JUNI 2025

Museum
Moderner Kunst
Wörten
Passau

Di.-So. von 10-18 Uhr
Bräugasse 17, 94032 Passau
mmk-passau.de

Franz Stanislaus Mřkvička, o. T., 1989, Acryl und Kohle auf Nessel. © VG Bild-Kunst, Bonn 2025

Max Schneider mit Siegfried & Roy während einer Rumänien-Tournee. Sie verzauberten die Bewohner eines Roma-Sinti-Dorfes. Als Dankeschön führten diese einen Volkstanz auf.



Präventionskabarett mit Tom Bauer „Ned mit mir!“

Schützen Sie sich vor Enkeltrick, Schockanrufen und Internetkriminalität und lachen Sie dem Betrug ins Gesicht.

Donnerstag, 13. März 14 Uhr Stadtsaal Eggenfelden

Mittwoch, 26. März 14 Uhr Stadthalle Pfarrkirchen

Donnerstag, 3. April 14 Uhr LOKschuppen Simbach a. Inn



Anmeldung über den QR-Code oder www.eveno.com/nedmitmir

Alternativ unter Angabe Ihres Namens und Wunschtermins per E-Mail an nedmitmir@rottal-inn.de oder telefonisch unter 08561 20-9604.

Eintritt frei

Veranstalter: Landkreis Rottal-Inn
Mit freundlicher Unterstützung von



Bild: © Gerhard Komar

Backstage bei

niederbayernTV



Was sind Deine Aufgaben im Sender und: Arbeitest Du diesbezüglich autark für Dich oder ist Dein Job Teamwork?

Ich bin am Standort Passau als Marketingleiterin tätig. Die regelmäßige Abstimmung mit den anderen Resortkollegen am Standort Deggendorf und Landshut ist für meine Arbeit sehr wichtig. Besonders notwendig für meinen Arbeitsbereich ist hier in Passau der enge Austausch mit der Redaktion und Produktion. Ohne Teamwork geht gar nichts! Und gerne würde ich dahingehend dieses Interview nutzen, um meinen Kollegen ein großes Dankeschön auszusprechen, denn sie alle sind ganz wunderbare Menschen und haben mir in einer schweren Zeit sehr geholfen: Nach dem Tod meines Mannes haben sich meine Kollegen um vieles gekümmert. Mein Kollege, Freund und Standortleiter Passau, Reinhold Sigl, hat mir einiges abgenommen und die Geschäftsführung hat gezeigt, dass man bei uns im Unternehmen als Mensch große Wertschätzung erhält und nicht nur eine „Nummer“ ist.

Sei doch so lieb und skizziere unseren Lesern Deinen ungefähren Tagesablauf im Sender.

Der ist immer ganz unterschiedlich. Da ich ein Frühaufsteher bin, checke ich oft schon morgens ab 6.00 Uhr meine Mails und versuche, hier noch mal ein Feintuning für den Tag zu machen. Oft fängt der Tag mit Videocalls und Telefonaten an, gefolgt von Kundenbesprechungen intern oder vor Ort. An manchen Tagen mache ich auch Homeoffice.

Johanna, seit wann bist Du bei NIEDERBAYERN TV und wie kam es eigentlich dazu?

Ich war in einem Fünf-Sterne-Hotel im Veranstaltungs- und Eventbereich tätig. Bei einem Event im April 2001 sprach mit der ehemalige Geschäftsführer von TRP 1 (heute NIEDERBAYERN TV) an, ob ich mir eine berufliche Veränderung vorstellen könnte. Ich dachte mir, diese Erfahrung nehme ich gerne mal mit, da mich Kundenmarketing, in das ich mich mit meinen Ideen einbringen kann, schon immer interessiert hat. Na ja, daraus sind nun 24 Jahre geworden.



Johanna Wimmer ist Marketingleiterin und arbeitet seit 24 Jahren bei NIEDERBAYERN TV.

Bild: © Johanna Wimmer

Wie hat sich Deiner Meinung nach das Verhalten der Werbekunden in den letzten Jahren verändert?

Die Corona-Krise hat das Leben von Verbrauchern grundlegend verändert und auch wir haben unser Portfolio an die veränderten Gegebenheiten angepasst. Unser Medium hat durch Corona viele Kunden in allen Bereichen, wie beispielsweise Agentur, Social Media, Content Marketing, TV-Kampagnen, Print, Druckangebot, Produktion usw. dazugewonnen.

Johanna Wimmer auf einer Kreuzfahrt in Griechenland, 2023.



Baust Du generell vor allem auf „Stammkunden“ oder finden auch immer wieder neue spannende Firmen den Weg zu uns?

Ich habe das Glück, langjährige Kunden betreuen zu dürfen und kann durch individuelle Werbemaßnahmen auch auf wechselnde Bedürfnisse gut eingehen. Viele meiner Partner sind aus Österreich. Diese Unternehmen holen sich zum Beispiel erfolgreich Kunden/Gäste über unsere Medien aus NIEDERBAYERN TV. Aber natürlich werden durch das tolle Programm auch viele Neukunden auf uns aufmerksam.

Bilder: © Johanna Wimmer

Müssen Deiner Meinung nach die Themen (z. B. das Wetter) mit den Werbekunden (z. B. Sonnencreme) zusammenpassen?

Nein, natürlich ist das kein „Muss“. Aber eine passende Rubrik aus unseren Formaten verknüpft sich mit einer Marke/einem Unternehmen geschickt und bleibt in den Köpfen der Zielgruppe präsent ohne Streuverlust.

Nochmals kurz zurück zu den „Stammkunden“. Wie würdest Du das Verhältnis zu ihnen einstufen und wie wichtig ist der sogenannte „persönliche Draht“?

Ich habe seit 2001 Kunden, mit denen ich beständig zusammenarbeite, und natürlich spricht man auch mal über persönliche Themen.

Werbekunden fürs TV zu gewinnen ist das eine Thema – Werbekunden fürs Printmagazin das andere. Worin liegt der Unterschied, die Herausforderung?

Wenn ich ehrlich bin, belegen meine Partner gerne TV und Print gleichermaßen. Unser großes Portfolio bietet jedem die Möglichkeit einer regional einzigartigen Präsentationsfläche. Die Plattform NIEDERBAYERN TV zählt zu den Top 3 in ganz Bayern mit 293.000 Sehern. Im Bereich Print haben wir mit dem Straubinger Tagblatt, der Abendzeitung München oder auch mit diesem Magazin hervorragende Werbemöglichkeiten und eine große Reichweite.

Junge Buben wollen meist Feuerwehrmann oder Pilot werden, junge Mädels oftmals Tierärztin oder sogar Prinzessin. Wovon hast Du geträumt, als Dein Weg noch nicht klar war?

Ich wollte, als ich klein war, Pippi Langstrumpf werden.

Bereits neun Wochen nach ihrer Hüft-OP saß Johanna Wimmer wieder auf ihrem eigenen Pferd Fly, im Juni 2024.

Jeder weiß es, aber niemand rechnet damit: Das Leben kann von einer Sekunde auf die andere Purzelbäume schlagen und alles bisher Positive ins Negative verändern. Ohne Dir zu nahe treten zu wollen, aber ich riskiere mal eine Andeutung ... Der 6. Juli 2024 ist ein Tag für Dich, an dem unfassbar Schreckliches passiert ist. Magst Du unseren Lesern kurz erzählen, was vorgefallen war?

Mein Mann Joachim und ich waren mittags auf einem Reitturnier und abends hatte mein Joachim einen tödlichen Herzinfarkt. Das war ein unfassbar schockierender Moment für mich, der völlig aus dem Nichts kam – und die Tage, Wochen und Monate danach befand ich mich gefühlt in einem komatösen Ausnahmezustand. Aber ... Ich musste einfach funktionieren. In solchen Momenten bleibt keine Zeit zum Nachdenken. Das weiß jeder, der schon einmal einen geliebten und so nahestehenden Menschen verloren hat. Und unterdessen geht das Leben für einen selbst weiter, auch wenn viele Sachen erledigt und organisiert werden müssen.



So weit ich weiß, war der Pferdesport, ergo das Reiten, eine gemeinsame Passion von Dir und Joachim. Geben Dir die eigenen zwei Pferde Halt und Sicherheit heutzutage oder konntest Du Dich noch nicht überwinden, Dich wieder in einen Sattel zu setzen?

Beide Pferde sind enorm wichtig für mich und ich wurde natürlich sehr schnell gefragt, ob das Pferd von Joachim nun verkauft wird. Aber das kam nicht in Frage. Rudi war sein Lieblingpferd und ihn begrüße ich immer als erstes, wenn ich in den Stall komme.

Deinen Job stelle ich mir sehr interessant, aber auch durchaus fordernd vor. Da braucht es gewiss einen guten Ausgleich in der Freizeit. Was machst Du so, wenn Du die heiligen Hallen von NIEDERBAYERN TV verlassen hast?

Am liebsten gehe ich zu meinen Pferden Fly und Rudi. Fly habe ich schon viele Jahre, ich habe sie bekommen, als sie fünf war. Heute ist sie 21. Und nach meiner Hüft-Operation im Jahr 2024 kann ich nun auch wieder reiten und skifahren. Und durch meinen langjährigen Freund und neuen Lebensgefährten Helmut habe ich nun das Salsa-Tanzen für mich entdeckt. Ein wunderbares Gefühl, das mir Kraft gibt und wobei ich komplett abschalten kann.

Johanna und Helmut haben das Salsa-Tanzen für sich entdeckt.



Johanna Wimmer und ihre Freundin Manuela Spiegl in Hampton Court, England, im November 2024.

Wir beide haben uns aus Berufsgründen rund sechs Monate nach dem tragischen Tod zu einem Meeting getroffen. Da hattest Du mir erzählt, dass Du vergangenes Wochenende die erste Reise seit dem Vorfall unternommen hattest – mit einer Freundin, und dass es Dir guttat. Wo wart Ihr und war das sozusagen ein erster Schritt nach vorne für Dich?

Da die Flüge schon im März gebucht waren, fuhr ich im November mit meiner besten Freundin Manu nach London. Meine, aber auch Joachims Lieb-



Johanna und ihr Lebensgefährte Helmut sind leidenschaftliche Skifahrer.

lingsstadt. Ja, das tat mir sehr gut, an einem Ort zu sein, an dem wir viele schöne Erlebnisse hatten.

Auch Musik scheint in Deinem Leben eine große Rolle zu spielen. Welchen Sound hörst Du zu welcher Gelegenheit?

Ich mag eigentlich alle Musikrichtungen gerne und bin ein großer AC/DC-Fan. In den letzten Monaten habe ich gemerkt, dass Musik einem über vieles hinweghelfen kann.

Ich wage mal eine These: Die meisten von uns wissen das Leben und ihre Gesundheit nicht zu schätzen. Oder erst dann, wenn etwas Dramatisches passiert. Was wäre Deine Botschaft an die Niederbayern, die sich selbst über banalste Kleinigkeiten aufregen?

Grundsätzlich ist nichts selbstverständlich. Wir leben in einem wunderbaren Land, und wenn wir dann noch Freunde haben und gesund sind, sollten wir ein wenig dankbarer und geduldiger sein.



Johannesbad Fachklinik Bad Füssing
Johannesstr. 2 | 94072 Bad Füssing
www.johannesbad-medizin.com
servicecenter@johannesbad.com

GOODBYE ERSTE ZIPPERLEIN MIT RV FIT!

Kennen Sie schon unser neues, kostenfreies Präventionsprogramm für Berufstätige?



Veranstaltungshighlights Frühjahr 2025



- 22. März Wolfgang Krebs - "BAVARIA FIRST"
- 28. März Sinfonisches Blasorchester Bad Griesbach - Frühlingskonzert
- 29. März Vincent Gross - Live!
- 03. April Eva Karl Faltermeier - "Taxi. Uhr läuft."
- 13. April Frühjahrsmarkt auf dem Stadtplatz
- 10. Mai Frühlingsfest auf der Kurwiese
- 10. Mai Sigrid & Marina - Muttertagskonzert
- 14. Juni Sonnwendfeier auf der Kurwiese

Sportlich & aktiv in den Frühling

- 07. - 18. April Rottaler Wanderwochen
- 03. Mai 22. Rottaler Volksmarathon
- 15. Juni Golfturnier - 26. Preis der Stadt Bad Griesbach



Alle Veranstaltungen und kurzfristige Änderungen finden Sie unter www.bad-griesbach.de/kur-tourismus/veranstaltungen
Gäste- & Kur-Service, Kurallee 8, 94086 Bad Griesbach
Tel.: 08532 792-40, E-Mail: info@badgriesbach.de



Aufg'spruit – mit Know-how!

Roland Pongratz ist Musikpädagoge, Multiinstrumentalist, Kulturwissenschaftler und lenkt die musikalischen Geschicke der „Volksmusikakademie in Bayern“ in Freyung. Warum die Volksmusik heute populärer und lebendiger denn je ist, wie es um den Nachwuchs in Niederbayern steht und welche Platten beim zweifachen Familienvater zuhause laufen, erzählt er im persönlichen Gespräch.



Musik fürs Leben – ein Leben für die Musik: Roland Pongratz



von Torsten Widua

Tausende CDs. Vinyls in vierstelliger Höhe, die dafür sorgen, dass sich im Plattenregal die Böden nach unten biegen. So viel Musik, die sich im Laufe der vielen Jahre angesammelt hat – und dennoch ertappe ich mich, wie ich teils minutenlang dastehe und nicht weiß, was ich hören soll. Weil irgendwie alles gut ist. Okay, zugegeben, es gibt auch ein paar musikalische Jugendsünden, aber die hat bestimmt jeder Musikaffine zuhause. Und neben all dieser haptischen Musik gibt es ja obendrein auch noch die Streamingplattformen wie Amazon Music, Spotify und Co., die es möglich machen, auf ein nahezu unlimitiertes Kontingent an Künstlern und Songs zu greifen.

Viel Musik in einer recht bunt gemischten Plattenkiste dürfte auch Roland Pongratz aus Regen haben, wobei die Vermutung nahe liegt, dass sich dort vorwiegend volksmusikalische CDs und Schallplatten befinden. Denn dafür schlägt sein Herz, auch wenn er privat in Sachen Musik querfeldein unterwegs ist. Aber es ist ja ganz häufig so, dass man viele Arten und Genres von Musik mag, aber eine Passion für eine ganz bestimmte Richtung entwickelt – und dieser Linie dann auch treu bleibt.

Dass Roland Pongratz dieser Linie treu geblieben ist, hat sich a) während des gut einstündigen Gesprächs herauskristallisiert und b), als er mir wie vereinbart zwei Tage später seine Vita geschickt hatte. Ein imposantes Lebenswerk mit nahezu unzähligen Projekten, zusammengefasst auf 23 Seiten. Roland Pongratz ist zweifelsfrei ein musikalischer Kreativkopf, ein engagierter und hochmotivierter Tausendsassa. Ein Mann, der die Musik liebt. Und lebt. Aber fangen wir mal von vorne an: Es war ein sonniger Tag, als ich mich auf den Weg nach Freyung gemacht habe. Treffpunkt: Die „Volksmusikakademie in Bayern“. Pünktlich auf die Minute wurde ich von Roland in Empfang genommen, der sofort das „Du“ anbot. Wir haben uns in eine gemütliche Ecke gesetzt und geplaudert. Über Volksmusik, den Nachwuchs, über die Akademie und wie eigentlich bei ihm alles begonnen hat.

Der Weg zur Musik und zur Volkskultur war für Dich recht schnell klar.

Kann man so sagen, ja. Nach dem Abitur am Gymnasium Zwiesel hat es mich nach Passau gezogen. Ich studierte Volkskunde, Musikpädagogik und Geographie an der Universität und schrieb meine Magisterarbeit zum Thema „Ein



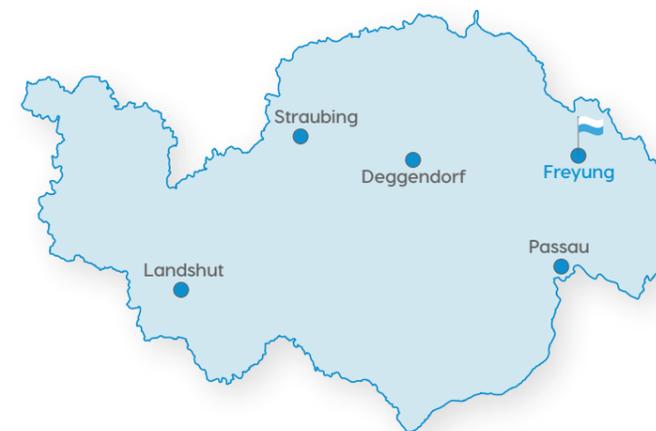
Roland Pongratz ist Gründer und Organisator des Festivals „drumherum - Das Volksmusikspektakel“.

Wandermusikant im 20. Jahrhundert – Alois Ranftl aus Regen“, der Mitte der 1990er-Jahre verstarb. Direkt im Anschluss – wir sprechen hier vom Jahr 1997 – machte ich mich selbstständig mit dem Büro „Kultur&Konzept“, in den Bereichen Kulturwissenschaft und Kulturmanagement. Schwerpunkt, klar: die Musik. Das Ganze setze ich bis heute im Großraum Regensburg, München, Passau um. Und seit ich das mache, ist viel passiert: Die Kultur hat sich professionalisiert, auch bei uns auf dem Land.

Das klingt sehr spannend und nach einem sehr eigenen Weg. Zu einem Deiner ersten Aufträge gehörte das Festival „drumherum“. Wie kam es dazu?

Bei uns war seit Mitte der 1970er-Jahre die Katholische Erwachsenenbildung im Landkreis Regen e.V. – damals hieß sie noch Kreisbildungswerk – in Sachen Volksmusikpflege sehr aktiv und organisierte in Zusammenarbeit mit den ehrenamtlichen Volksmusikpflegern Seminare und Workshops zum Musizieren, Singen, Tanzen mit erstklassigen Referenten. Das war extrem wichtig, weil es keine kommunale Musikschule oder Ähnliches gab. Flaggschiff der Fortbildungen war die „Regener Volksmusikwoche“, die alljährlich mit weit über 100 Teilnehmern

Bild: © Marcel Peda, Grafik: © md - stock.adobe.com





Als Kulturbeauftragter für den Landkreis Regen ist Roland Pongratz Vermittler für etablierte Musiker und Newcomer.

in den Pfingstferien stattfand. Ich nahm schon als Kind daran teil, stieg später in die Kinderbetreuung ein und wurde schließlich Referent und Mitorganisator. Na ja, und 1998 stand das 20-jährige Bestehen dieses Seminars an und ich sollte mir eine Jubiläumsveranstaltung ausdenken. Dabei herausgekommen ist ein ausgewachsenes Festival, das seither wegen des großen Erfolges und der wachsenden Beliebtheit alle zwei Jahre in unserer Kreisstadt am Pfingstwochenende über die Bühne geht: „drumherum – Das Volksmusikspektakel“.

Auch im Auftrag des Landkreises Regen bist Du aktiv. Kümmerst Du Dich da auch um die Volksmusik?

In meiner Rolle als Kulturbeauftragter für den Landkreis Regen geht's eigentlich um Volksmusik nur ganz am Rande – dieser Aufgabenbereich liegt weiterhin in den bewährten Händen der ehrenamtlich tätigen Musikpfleger. So jemanden haben wir übrigens auf meine Initiative hin auch für den Bereich Rock und Pop. Bei mir hat der damalige Landrat Heinz Wölfel Dienstleistungen „eingekauft“, um für die Kunst- und Kulturschaffenden im Landkreis einen kompetenten Ansprechpartner bieten zu können. Schon damals haben wir vereinbart, dass ich für den Landkreis keine eigenen Projekte starte, sondern Etablierte wie Newcomer unterstütze. Wenn jemand beispielsweise die

Idee eines Freilichttheaters hat, kann er sich an mich wenden und ich stelle Kontakte her zu Regisseuren, Technik, Equipment, Bühnenmusik etc. Auch kommen Leute zu mir, die nicht wissen, wie sie mit einer GEMA-Rechnung umzugehen haben oder die Zuschussanträge stellen wollen. Ich helfe ihnen, Förderquellen aufzutun, bin quasi eine Art Vermittler, Unterstützer und Netzwerker.

Wir haben sie bereits erwähnt, die Volksmusik. Würdest Du sagen, sie ist mittlerweile ein „Nischenprodukt“ oder noch immer sehr mainstreamfähig, sprich weit verbreitet, beliebt und gefragt?

Die Volksmusik ist lebendiger denn je. Allein beim Festival „drumherum – Das Volksmusikspektakel“ versammeln sich alle zwei Jahre in Regen zehntausende Volksmusikbegeisterte und mehrere tausend Sänger und Musikanten. Es gibt eine unglaublich vitale Szene, auch bei den jungen Leuten. Die sind so begeistert, Instrumente zu lernen – noch viel stärker als früher. Ein gewichtiger Gesichtspunkt im Vergleich zu den ... sagen wir mal 1980er-Jahren: Heute wirst du viel besser ausgebildet, die Instrumente setzen kaum noch Schranken. Zugleich ist das aber auch ein Punkt, den du als Laie nicht alleine bewältigen kannst, was die Ausbildung angeht. Da gibt es so viele gute Mentoren und Profis auf ihrem jeweiligen Fachgebiet. Die haben unglaubliche Spieltechniken und spielen dir Sachen vor, die einen enormen Schwierigkeitsgrad haben ... und sie können es auch adäquat und professionell vermitteln. Auch wird das Spektrum der Volksmusik immer mehr und mehr erweitert.

Stichwort Ausbildung: Oftmals heißt es doch „Ich habe Klavier durch learning by doing“ gelernt. Andere waren in der Musikschule. Einen richtigen Musikprofessor konnte man sich eigentlich kaum leisten.

Heute ist es so, dass die meisten auf eine fundierte Ausbildung setzen. Volksmusik ist niederschwellig zum Einstieg, was die Instrumentierung angeht. Du musst nicht gleich eine High-End-Trompete kaufen,

es reicht auch erst mal die Gebrauchte, die du für 500 Euro bei Ebay gekauft hast. Auch auf einer nicht ganz so qualitativ hochwertigen Trompete kannst du gut spielen und das Spiel gut lernen. Letzten Endes geht dann aber die Tendenz schon dazu, Schritt für Schritt zu investieren – zum einen ins Instrument und zum anderen in die Ausbildung. Nun ist die Motivation heutzutage womöglich auch eine ganz andere. Überleg' mal, damals, vor über 40 Jahren ... Da gab es kein Spotify, kein YouTube oder Amazon Music. Da war die Musik nicht 24 Stunden am Tag verfügbar und abrufbar. Heute kriegst du so gut wie jedes Stück einer jeden Band, Blasmusikkapelle oder eines jeden Solisten direkt per Mausclick, daheim am Laptop, auf dem Tablet oder Smartphone. Früher hattest du ein paar Schallplatten daheim, und auf der Seite A war ein Lied und auf der Seite B war ein Lied. Das war's. Keine breite Masse an Musikkonsum-Möglichkeiten, keine dauerpräsenten Vorbilder. Die Schallplatten, die man zuhause hatte, waren ein Heiligtum. Heute sind nicht nur die Hörgewohnheiten ganz, ganz andere als früher, als es noch kein Internet gab. Sondern auch die Wiedergabegeräte haben einen Quantensprung in Sachen Technologie und Qualität hingelegt. Wenn ich mir heute als Laie – oder auch Profi – die Musik anhöre und nachspiele, dann will ich doch möglichst nahe an die Qualität des Originals kommen. Und genau deshalb ist eine gute Ausbildung das A und O. Wenn du Musikschulunterricht nimmst, ist das wichtig und gut, bringt dich aber auch nur bedingt weiter, wenn du nicht täglich übst und dranbleibst. Man lernt das Instrument dann auch, ja, aber ohne Fleiß kein Preis!

Jeder Große hat mal klein angefangen.

Richtig. Und das Paradebeispiel ist und bleibt einfach der fünfjährige Bub, der auf dem Dorffest die Blasmusikkapelle anhimmelt. Das war, ist und wird immer bleiben: der optimale Einstieg. Denn wichtig ist vor allem, dass die Kinder selbst den Antrieb entwickeln, Musik machen zu wollen. Die

Entscheidung darf nicht von den Eltern ausgehen. Wenn beispielsweise der Franzl sagt: „I wui die Steirische lernen!“, sind die Erfolgsaussichten viel höher als wenn der Einfluss von außen kommt. Ganz wichtig ist auch: Schaut's euch die Musik live an, nicht im Fernseher, nicht im Internet. Nur live werden all deine Sinne gepackt. Das geht schon dabei los, wenn einer den Deckel der Klaviertastatur aufmacht oder wenn jemand seine Gitarre stimmt.

Den Einstieg zum Thema Musik erfahren die Kinder ja bereits in der Schule.

Jein. Das Problem ist, dass heute viel weniger Musikstunden stattfinden. Das wurde sehr eingedampft alles. Als ich damals in der Schule war, hatten wir dreimal so viel Musikstunden im Vergleich zu heute auf dem Gymnasium. Auch waren gerade die Grundschullehrer oftmals besser auf das Fach Musik vorbereitet. Wenn du heute Mathe und Deutsch studierst, kann es sein, dass du trotzdem auch Musik oder Religion übernehmen musst, obwohl das gar nicht dein Steckenpferd ist – und sowohl Zugang als auch Hintergrund fehlen. Wer vorher keine Lieder sang oder ein Instrument gespielt hat, der wird sich dann extrem schwertun und es im schlimmsten Fall auch mit der Klasse nicht machen. Wir brauchen aber Lehrer, die als Vorbilder für aktives Musizieren begeistern zu können.

Bilder: © Christoph Hellmke, Volksmusikakademie in Bayern



Früh übt sich: Ein Harmonika-Unterricht in der Volksmusikakademie in Bayern

Vielleicht ein Grund, weshalb Dir die Nachwuchsförderung am Herzen liegt?

Ein klares Ja. Ich gebe zum Beispiel Musikunterricht am Gymnasium Zwiesel, für ein Volksmusik-Ensemble. Da kann jeder mitmachen, von Klasse fünf bis 13. Derzeit sind gut 15 Leute im Kurs – und alle Instrumente sind vertreten, die die Schüler spielen. Das Ganze läuft als Wahlfach „Pluskurs Volksmusik“, von den Schülern frei wählbar wie ein Beitritt im Schulchor. Wir treffen uns immer samstags am Vormittag. Das wurde anfangs sehr skeptisch betrachtet, weil viele Lehrerkollegen sagten: „Am Samstag, da kommt dir keiner freiwillig in die Schule.“ Doch genau so war es: Die Leute, die daran teilnehmen, haben sich ja bewusst für den Kurs entschieden. Und ich kann nur sagen: Das macht einen Riesenspaß. Spaß

und Herausforderung zugleich – das ist es für mich, weil die Schüler ja mit unterschiedlichen Instrumenten kommen. Der eine hat ein Akkordeon, der andere spielt Harfe, der dritte Trompete und, und, und ... Jedes Schuljahr kann die Zusammensetzung anders sein, da kann man dann Know-how und Erfahrung ausspielen, um alle unter einen Hut zu bringen. Und das macht es so spannend.

Wenn wir schon bei den Instrumenten sind: Welche Instrumente spielst Du so?

Steirische Harmonika, Harfe und Basstrompete. Gelernt habe ich außerdem noch Akkordeon und Hackbrett. Und dann gibt es noch eine Handvoll Instrumente, die ich „spiele“, ohne in einem Laien-Ensemble groß negativ aufzufallen.

Und mit welchem Instrument ging es bei Dir los?

Mit Hackbrett – was daran liegt, dass mein Vater mir das beigebracht hatte. Er war sehr musikalisch, hat für sein Leben gerne musiziert. Somit war ich daheim automatisch immer mit Musik „konfrontiert“. Auch gingen bei uns die Musikanten ein und aus, es wurde immer Musik gemacht, auch an Geburtstagen, oder einfach so, wenn man Lust hatte.



Er spielt Steirische Harmonika, Harfe und Basstrompete: Multiinstrumentalist Roland Pongratz

Bild: © Alfons Y. Bauernfeind

Hast Du diesbezüglich Vorbilder, die Dich auf dem musikalischen Weg begleitet haben?

Die gibt es durchaus, ja. Die Kapelle Josef Pfeffer aus Böbrach beispielsweise. Das war eine typische Dorfkapelle. Die hatten eine unglaublich faszinierende Art zu spielen. Sie sind jetzt vielleicht technisch nicht die Allerallerbesten gewesen, aber den Groove und den Drive, diese Präsenz, die sie auf der Bühne überbracht und vermittelt haben: einzigartig und sensationell! Wen ich aber noch namentlich nennen kann: Die Lamer Winkel Sänger. Starke Stimmen, denen man musikalisch sofort verfällt. Die versprühen eine so enorme Authentizität – einfach Klasse.

Ansonsten ist im besten Fall auch noch der Musiklehrer ein Idol. Bei mir war das zuerst mein Vater – und dann ein Gymnasiallehrer: Josef Schmidt, dem ich unglaublich viel zu verdanken habe, musikalisch und menschlich. Der hat uns alle begeistert und inspiriert ... und mich ganz besonders, bis zum heutigen Tage. Und: Max Rosenzopf – ihn darf ich als Vorbild keinesfalls vergessen. Wie der mit der Steirischen ... unfassbar gut. Chapeau und Hut ab!

Von Profimusikern zu denen, die's noch werden wollen ...

Du sprichst die Volksmusikakademie an, vermute ich. Diese wurde 2019 ge-



Junge Blechbläserinnen an der Volksmusikakademie in Bayern

gründet – und ich bin auch schon seit Anfang an dabei. Die Akademie ... Das Ganze ist ein großes Proben- und Seminarhaus, das die allerbesten Voraussetzungen mitbringt, damit man in guter Atmosphäre Musik machen kann. Hierbei geht es nicht darum, das Stück am besten und am schönsten zu spielen. Doch, auch, ja. Schon. Aber das Wichtigste ist, Leidenschaft für die Musik zu entwickeln und weiterzugeben, niedrigschwellige Zugänge zum Singen, Tanzen oder Musizieren zu schaffen. Hier in der Volksmusikakademie kann sich beispielsweise ein bestehendes Blasmusik-Ensemble einmieten, von Freitag bis Sonntag proben, und das in akustisch

hervorragender Kulisse, in schall- und klangoptimierten Räumlichkeiten. Auch kannst du dir die großen Instrumente ausleihen, die man nicht so einfach transportieren kann, wie Klavier, Pauken, Marimbaphon.

Es werden aber auch Kurse angeboten, richtig?

Richtig. Und zwar das gesamte Spektrum. Tanzmusi, Weisenblasen, Stubnmusi, Blechmusi, Volkstanz, geistliche Lieder, Gstanzl und so weiter. von A wie Akkordeon bis Z wie Zither. Du kannst die Instrumente auf den unterschiedlichsten Ebenen, also Levels, lernen und das Erlernte ausbauen – auch im Ensemblespiel. Egal ob Anfänger oder Fortgeschrittener, Wiedereinsteiger oder Profi.

Zielgruppe?

Von fünf bis 80, sag' ich jetzt mal. Letztes Wochenende zum Beispiel. Da war die Kapelle Josef Menzl bei uns, da war der jüngste Teilnehmer 13, der älteste 84. Jetzt kannst du sagen: „Was will der 13-Jährige im Kurs mit dem alten 84-Jährigen?“ Aber dann sollst du mal erleben, wie der Bub geschaut hat – vor Begeisterung, wie der Opa das Instrument beherrschte! Musik verbindet einfach, über Generationen und Leistungsstufen hinweg.



Mit Freude bei der Sache: ein Junger Harfenspieler



Die Volksmusikakademie in Bayern: Zentrum für Musik, Tanz, Gesang in Freyung.

Kannst Du mir ein paar Zahlen und Fakten nennen zur Volksmusikakademie?

Klar, wir haben zum einen zwei große Probensäle, 14 kleinere Probenräume. Es gibt einen kleinen Aufenthaltsraum, einen großen Gewölbesaal sowie ein kleines Tonstudio. Außerdem kann man bei uns übernachten. 96 Betten stehen zur Verfügung. Das ist optimal, denn dann kannst du dich in der Zeit, in der du hier bist, voll und ganz auf die Musik konzentrieren. Kost und Logie – alles dann im Preis inklusive.

Das hört sich an, als kämen die Interessenten nicht nur aus dem Raum Freyung.

Die kommen von überall her. Nürnberg, Salzburg, München, alles im Radius von ... ich sag' mal so zweieinhalb Stunden Autofahrt. Also, was die Ensembleprobenstage betrifft. Zu Einzelseminaren reisen Leute sogar aus Wien, Hamburg, Luxemburg oder der Schweiz an. Das Konzept hier im Haus ist einfach einzigartig, deutschlandweit gibt es nichts Vergleichbares, mit Fokus auf die Volksmusik.

Worin liegt denn der Unterschied zwischen einer „normalen“ Musikschule und der Volksmusikakademie?

Bei uns gibt es punktuellen Unterricht, sozusagen einen Verstärkerkurs. Während

du beim Musiklehrer an der Musikschule geregelten Unterricht erhältst, gibt es bei uns das Sahnehäubchen, das Spezialgebiet, auf das man sich musikalisch festlegen möchte, das wird stärker fokussiert. Zum einen durch einen ganz besonderen Lehrer, zu dem man sonst meistens keinen Zugang hat, zum anderen gibt es ein bestimmtes Thema, das umgesetzt wird, Beispiel Atmungstechnik beim Trompetenspiel oder spezielle Spielvarianten mit der Geige.

Und Deine Aufgabe in der Volksmusikakademie?

Ich organisiere die Kurse. Ich denke mir aus, für welche Zielgruppe ich etwas anbieten möchte und suche dementsprechend die Referenten. Beispiel: Gerade bereite ich einen Kurs im Bereich Tanzmusi und Weisenblasen vor. Das bedeutet „übersetzt“: Mit Volksmusik zum Tanz aufspielen (Tanzmusi) und getragene Lieder, quasi ohne Worte, ausgesetzt spielen, also mit Blasinstrumenten. Vier, fünf Blechbläser spielen überlieferte Weisen. Daher der Begriff des Weisenblasens. Ich konnte mit Otto Ehrenstrasser einen Dozent gewinnen, der jahrzehntlang als Fachbereichsleiter für Volksmusik am Tiroler Landeskonservatorium in Innsbruck tätig war, wo in

Kooperation mit dem Mozarteum Salzburg Volksmusik als Hauptfach studiert werden kann. Er – übrigens Mitglied der legendären Tiroler Kirchtagmusig – wird einer von fünf Dozenten sein, von denen jeder einen Ausbildungspart übernimmt: Einer Trompete und Flügelhorn, der zweite Klarinette und Steirische, der dritte Tuba, der vierte Harfe oder Gitarre und der fünfte agiert als Posaunist. Ich kümmere mich diesbezüglich um den Inhalt des Kurses, wie gesagt um die Referenten, die Musiker und das musikalische Drumherum.



Einer der zwei großen Probensäle der Volksmusikakademie in Bayern

Ein spannendes musikalisches Betätigungsfeld, das sicher viele Leser begeistern dürfte. Und wer von Euch, liebe Leser, Interesse an einem Kurs oder an weiteren Informationen hat, klickt sich am besten direkt mal auf die Website: www.volksmusikakademie.de.

DAMIT'S WÄCHST UND GEDEIHT

von Torsten Widua

Endlich ist er da: der Frühling. Endlich wieder mal ein blauer Himmel und Schäfchenwölkchen statt immer diese trüb-triste Nebelsuppe. Endlich wieder die Gartenmöbel und das frisch polierte Bankerl rausstellen und in der Mittagspause eine Runde durch den Park gehen, ohne nass zu werden. Endlich die dicke Winterjacke gegen das dünnere Jopperl tauschen und die Schneestiefel ganz hinten im Schrank verstecken. Endlich wieder in der Nachmittagssonne einen Kaffee auf dem Stadtplatz schlürfen. Und endlich haben die Bäume wieder Blätter an den Ästen, die ersten Knospen sprießen aus der Erde und bringen ein kunterbuntes Farbenfroh in unsere Gärten. Doch damit es überhaupt erst gelb, rot und lila leuchtet in unseren Beeten, muss man beim Bepflanzen gewisse Dinge beachten. Was genau – ich habe mal nachgefragt, bei Leuten, die's wissen müssen. Ich bin nach Straubing gefahren, in die Donaugasse, zu Justland. Ein großes Areal mit Bauerngarten, Gewächshäusern, Kräuter- und Gemüsebeeten, einem Bio-Hofladen. Und ganz vielen Stauden.

Bis ein Magazin wie dieses entsteht, braucht's Zeit. Einen gewissen Vorlauf, denn nach dem Text ist vor der Grafik. Und gedruckt werden muss es ja auch noch. Somit fand das Treffen im Februar statt, an einem Tag mit der

eingangs erwähnten trüb-tristen Nebelsuppe. Damit hier aber frühlinghafte Gefühle zutage treten, hat der Geschäftsführer der Justland GmbH tief in seinem Bilderarchiv gekramt und ein paar frische, bunte Fotos rausgesucht aus dem letzten Jahr. Aber fangen wir mal von vorne an. Lernen wir erst einmal die Protagonisten dieses Artikels kennen. Eine kleine Vorstellungsrunde.



Ein Blick über das Gelände im Sommer 2024

Robert Hundacker, Geschäftsführer der Justland GmbH: „Wir haben mehrere Standorte, Stammsitz ist in Furth bei Bogen. Dort sind Schreinerei, Verwaltung, Landschaftsbau und Medienproduktion und Design untergebracht. Hier in Straubing – den Standort gibt es bereits seit 1990 – befinden wir uns auf dem ehemaligen Gelände der Bischöflichen Ökonomie. Wir haben das damals gepachtet und mittlerweile auf Erbbaubasis erworben. Hier befinden

sich Gemüsebau, Staudengärtnerei und der Hofladen. Alles bio übrigens. Das Besondere an Justland ist: Wir sind gemeinnützig tätig, betreiben Jugendhilfe mit benachteiligten Jugendlichen, haben 45 bis 50 Auszubildende in allen vorhin erwähnten Bereichen, denen wir mit einer fundierten Ausbildung den Weg ins Berufsleben ebnen. Außerdem ist unser erklärtes Ziel, durch hochwertige Qualität und persönliche Beratung unseren Kunden zur Seite zu stehen. Insgesamt beschäftigen wir 30 Mitarbeiter, fest Angestellte. Ich selbst bin seit 1993 im Team und seit fünf Jahren Geschäftsführer.“

Gisela Glöckler, Betriebsleiterin im Bereich der Stauden: „Ich bin seit 2012

bei Justland und seit 2018 habe ich als Staudenmeisterin die Leitung übernommen. Ich habe noch einen Mitarbeiter in meinem Team sowie den Rainer Waas, der ja heute auch anwesend ist. Er kümmert sich unter anderem um den Nachwuchs, also den menschlichen, nicht den pflanzlichen. Außerdem arbeiten in unserem Segment noch sechs Azubis, die tatkräftig mit-helfen. Wir machen sowohl viel Theorie als natürlich auch Praxis.“



Geschäftsführer Robert Hundacker, Staudengärtnerei-Betriebsleiterin Gisela Glöckler und Landschaftsarchitekt Rainer Waas (v.l.)

Rainer Waas, zuständig für die Berufsvorbereitung: „Ich habe in einer Baumschule gelernt und Landschaftsarchitektur studiert. Momentan sind wir dabei, die Obstbäume auf dem Gelände zu schneiden. Noch ist alles ein bisschen in Aufbruchstimmung, weil der Boden noch gefroren ist. Aber langsam ist der Frühling im sanften Anmarsch – und dann ist hier richtig viel zu tun.“

Ein Rundgang übers Gelände

Nach der kleinen Vorstellungsrunde geht's auf zu einer kleinen Erkundungsrunde. Das Gelände ist groß, riesig, würde ich schon fast sagen. Wir gehen in ein Gewächshaus, wo Kressesamen im kleinen Pappkarton vor sich hinwachsen. In rund einer Woche ist die Saat so weit, dass sie aufs Butterbrot geträufelt werden kann. Es gibt einen Steingarten zu sehen, Gräser, die wachsen, eine Pergola und einen Gartenteich – und obendrein auch noch einen Backofen, der alle heiligen Zeiten mal als Pizaofen genutzt wird. Recht alt sieht er aus. Recht alt ist er auch. Aber letztens, beim Sommerfest 2024, da war er noch im Einsatz. Und den Azubis und den Mitarbeitern hat's sakrisch gut g'schmeckt. Von Sommer ist am heutigen Februartag nichts zu spüren. Minus drei Grad. Da tut es gut, wenn man sich in einem weiteren Gewächshaus aufwärmen kann. Gut was los hier, zahlreiche Azubis, die mit Erde hantieren, was anpflanzen und laienhaft gesagt:

etwas umtopfen. Einmal quer übers Gelände marschiert, geht's zur nächsten Wärmequelle. Im Hofladen schlägt das Genießerherz. Gemüse, Brot, Aufstrich, Wein. Und noch viel mehr. Alles bio. Logisch. Wenig später nimmt unsere kleine Viererrunde Platz, in einer Art Besprechungsraum, an einem Holztisch in einem gut geheizten Raum. Und während Robert Hundacker nun sein Smartphone nach den vorhin bereits erwähnten Sommerfotos durchstöbert, plaudere ich mit Gisela Glöckler und Rainer Waas über – klar, über Stauden.

Stauden – für den Laien erklärt?

Stauden sind winterharte Pflanzen, die nicht verholzen, sondern krautig sind. Nicht zu verwechseln mit den bayerischen Stauern. Die umfassen quasi

alles, von Tomaten über Sträucher. Und Stauden, das ist ein gesonderter Fachbegriff. Die Baumschule macht Gehölze, Bäume, Sträucher und wir kümmern uns um die Stauden.

Wo findet man Stauden in der Öffentlichkeit?

In Gärten, in Parks, wie beispielsweise in Form von Rittersporn, Pfingstrosen und Phlox. Ziemlich im Trend liegen seit ein paar Jahren die sogenannten Mischpflanzungen. Sie machen weniger Arbeit, braucht zwar gewisse Kenntnisse, aber die sind überschaubar. Zu sehen gibt es diese Art der Staudenpflanzung zum Beispiel am großen Kreisverkehr am Bahnhof, hier in Straubing. Man muss auch sagen, dass die Wechselbepflanzung mit Stiefmütterchen sehr arbeitsaufwendig ist, weil man den Bereich dreimal im Jahr neu bepflanzen muss. Stauden – die kommen halt jedes Jahr wieder, und sie werden von Jahr zu Jahr schöner. Man kann gerne den Vergleich zu einer frisch gepflanzten Hecke ziehen. Die braucht auch ein paar Jahre, bis sie richtig schön und dicht ist. Bei den Stauden ist es ähnlich. Und wenn man so etwas plant, so einen Staudenbereich, achtet man ja schon darauf, dass das ganze Jahr über etwas blüht, nicht permanent die gleiche Pflanze, aber in einer bunten Mischung eben sollte immer was schönes „aufleuchten“.



Wer Stauden hat, muss Stauden pflegen. Auch wenn der Aufwand nicht so groß ist wie bei anderen Pflanzen – ein Zuschnitt sollte aber schon regelmäßig erfolgen?

Jein. Falls ja, dann am besten im Herbst. Wenn die Stauden nicht mehr blühen, bauen sie ohnehin ab. Wir schneiden sie hier bei uns zu, weil wir sie über den Winter abdecken. Stichwort Frostschutz. Man kann sie aber auch stehenlassen. Das empfehlen wir sogar ausdrücklich den Leuten, die einen eigenen Garten haben. Nicht zugeschnittene Stauden bieten Tieren eine Unterschlupfmöglichkeit, eine Überwinterungsoption für Insekten, eine Nahrungsquelle für Vögel, die zwischen den Stängeln noch was zu futtern finden. Viele Privatpersonen wollen es aber sauber und ordentlich, da muss jeder Halm Vorbildfunktion haben, übertrieben gesprochen. Aber Mutter Natur dankt es einem halt, wenn der Mensch einfach mal nicht eingreift. Sinnvoll wäre es dann, wenn man einfach den Winter über abwartet und den Zuschnitt Ende März macht, wenn die kalten Tage so gut wie gezählt sind und die Tiere andere Ausweichmöglichkeiten haben.

Wie frostsicher sind die Stauden?

Die meisten sind sehr frostsicher. Klar, es gibt auch Stauden, die aus Südafrika stammen, die muss man ein bisschen „verwöhnen“, aber bis minus 20 Grad besteht eigentlich keine Gefahr.

Schnittlauch in seiner Blütenpracht



Und wie pflegebedürftig sind sie?

Vor allem am Anfang muss man schon ausgrasen, also immer wieder das Unkraut entfernen, bis sie mal ein bisschen gewachsen sind, eine gewisse Größe und Stabilität haben. Aber nach zwei, drei Jahren sind die Stauden aus dem Größten raus, um es mal so zu formulieren. Worauf man aber achten muss: Schnecken! Sie lieben Stauden. Leider. Hier ist es wichtig, Ende März schon gegen eine eventuell anstehende Population vorzugehen. Es gibt zudem recht hohe Gewächse, die bis zu zwei, drei Meter hoch werden und viel Laub haben, es gibt aber auch Zwerge, die bloß fünf Zentimeter groß werden.

Gibt es noch weitere Stauden oder Artverwandte, die man so kennt?

Es gibt Stauden auch in Form von Kräutern. Salbei. Hier gibt es einmal den Blüten- und einmal den Küchen-salbei. Letzter fällt allerdings nicht in die Kategorie der Stauden, das ist ein Halbstrauch, weil er unten etwas holzig wird, genau wie der Lavendel. Wir haben sie aber dennoch in unserem Sortiment.

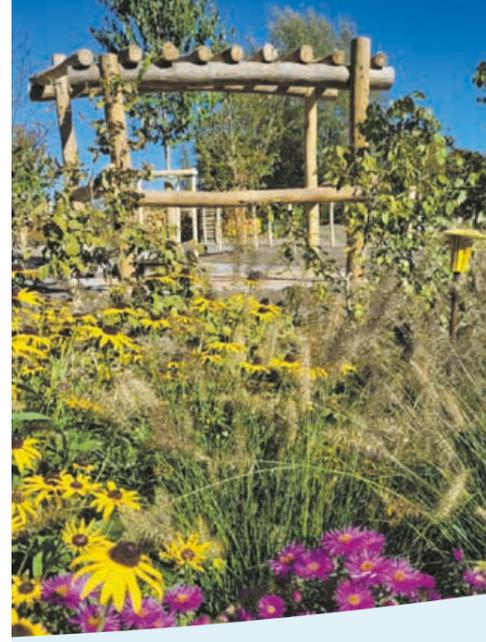
Gibt es einen optimalen Zeitpunkt, Stauden zu pflanzen? Ich nehme mal an, im Frühjahr.

Und genau das ist der Fehler. Stauden pflanzt man am besten im Herbst ein, September, Oktober. Dann ist der Boden noch warm, die Wachstumsbedingungen sind optimal. Aber viele machen das nicht, weil die Stauden im Herbst halt nicht der optische Superstar sind und die Leute können sich dann nicht vorstellen, wie die Stauden nächstes Jahr aussehen. Stauden sind jetzt auch keine Sommerblumen, die das ganze Jahr über blühen. Sie haben halt eine gewisse Blütezeit von vier bis sechs Wochen, deshalb ist eine Kombination verschiedener Stauden sehr ratsam, damit man immer ein bisschen Farbe im Garten hat.

Für trockenheitsliebende Stauden ist es wichtig, dass man für ausreichenden Wasserablauf sorgt. Bisschen Sand mit



Die Fuchsia Magellanica Riccartoni, auch Scharlach-Fuchsie genannt



www.innsgruen.at



OÖ LANDESGARTENSCHAU
SCHÄRDING 25.04. - 05.10.2025

**Das perfekte Ausflugsziel:
OÖ Landesgartenschau
Schärding 25.04. - 05.10.2025**

**110.000 m² Gelände | Themengärten
Floristikausstellungen | Veranstaltungen
Garteninspirationen | Bio-Gastronomie
Führungen | Gruppenangebote | Kunst**



Bilder: © Robert Hundacker, Justland GmbH

reinmischen ist eine Option. Hochbeet ist ebenfalls empfehlenswert, weil das Wasser gut absickern kann. Wir im Gäuboden haben einen sehr lehmigen Boden, der Wasser gut hält, deshalb gerne darauf achten. Nimmt man beispielsweise Steingartenstauden, die kommen ja aus den Bergen, sie wollen und brauchen nicht viel Wasser. Da ist es schon sinnvoll, ein paar Steine mit in die Erde zu mischen. Generell lässt sich aber sagen: Stauden sind sehr pflegeleicht. Informieren sollte man sich vorab aber schon, gerade auch, was die Zusammenstellung angeht. Nicht alles passt zusammen, sowohl optisch als auch in Sachen Anspruch. Manche Stauden brauchen halt mehr, manche weniger Wasser, manche sind klein, manche größer. Sich einmal am Anfang beraten lassen, ist schon nicht verkehrt.

Wenn ich jetzt sage, ich plane eine 15 Quadratmeter große Fläche mit bunten Pflanzen. Was wäre Eure Empfehlung?

Es gehören ein paar Strukturpflanzen rein, Gräser und Blattschmuckstauden, die das ganze Jahr schön aussehen. Unter Stauden fallen auch Zwiebelblumen, das geht mit den Schneeglöckchen los, Blaukissen und Schleifenblume im Frühjahr, Rittersporn und Sonnenhut im Sommer und A stern im Herbst – so kann man das ganze Jahr füllen. Beraten und informieren ist nach wie vor aber sehr sinnvoll. Wir beraten da auch sehr gerne persönlich.



Große Auswahl: Bei Justland gibt es Kräuter, Gemüse und Pflanzen in einem reichhaltigen Angebot.

Ihr habt ja gesagt, dass die meisten Leute im Frühling mit der Bepflanzung starten. Bleiben wir auch mal dabei. Was ist hierbei zu beachten?

Erst mal muss der Boden aufgetaut sein, die Frostzeit muss vorbei sein. Wichtig ist, den Boden vorzubereiten, ihn lockern, Kompost aufbringen, bisschen Hornspäne hinzufügen. Dann pflanzen. Sobald das erledigt ist, kann man die ersten zwei Jahre gerne auch mit Mulch auffüllen. Kein Rindenmulch, weil er dem Boden zu viel Stickstoff entzieht. Der geht dann den Pflanzen ab. Außerdem ist Rindenmulch sauer – das mögen die Pflanzen auch nicht. Am besten, man nimmt Miscanthus-Häcksel, das sind diese großen Gräser, die man auf den Feldern sieht, eine Heizpflanze, auch Elefantengras genannt. Vorteil im Vergleich zu Rindenmulch: Er ist weniger sauer und entzieht weniger Stickstoff. Man muss aber schon auch düngen,

da kommt man nicht drumherum. Verwendet man gar nichts, muss man sehr aufs Unkraut achten. Mulch reduziert einfach die Verdunstung und es wächst weniger Unkraut. Alternativ lassen sich auch sehr gut mineralische Stoffe, zum Beispiel Sand oder Lava, verwenden. Sie haben den gleichen Effekt.

Im Zusammenhang mit dem Rindenmulch muss ich gerade an Folien denken, die manche Leute einige Zentimeter unter der Erdoberfläche verlegt haben.

Davon raten wir ab. Diese Folie mag vielleicht ansatzweise vor Wurzelunkräutern schützen, aber selbst da ist es so, dass sie irgendwann durch die Folie kommen. Aber es hilft überhaupt nicht gegen den Anflug von Samenunkräutern – und auch der Regenwurm kann sich nicht frei bewegen. Auch für Stauden sind die Folien ungeeignet, da sie ja in ihrem Wachstum eingeschränkt werden. Und außerdem: Plastik im Garten – das ist doch ohnehin ein Widerspruch in sich!

Eine gute Stunde ist vorbei. Ein Termin, bei dem man viel gelernt hat und von dem man viel mitnehmen kann. Mit in den heimischen Garten. Für Gisela Glöckler und Rainer Waas geht's zurück zu den Pflanzen, Robert Hundacker fährt in die Zentrale. Und ich? Komme gerne wieder, vielleicht im Herbst, wenn's ums Einwintern geht. Aber jetzt kommt erst einmal der Frühling und der Sommer. Raus in die Natur!



Blick in den Bereich des Bauerngartens.

TERMINE MESSE WELS FRÜHJAHR 2025

**Nur 60min
von Passau
über A8
nach Wels**

Blühendes Österreich
Messe für Garten, Urlaub & Ausflug
gartenmesse.at

4. - 6. April 25
MESSE WELS

mit Caravaning & Camping

4. - 6. April 2025
MESSE WELS

Urlaub & Ausflug
ÖSTERREICH ENTDECKEN UND GENIEßEN

WELSER VOLKSFEST
4. - 6. APRIL 25
DO 3. APRIL PROBEBELEUCHTUNG

INTERNATIONALE PFERDEFACHMESSE
29. Mai – 1. Juni 25
pferd-wels.at

PFERD WELS



Der Pilger: Servus, Italia!

Zu Fuß von Neukirchen vorm Wald nach Rom

von Georg Kribitzneck und Torsten Widua (Intro)



Was war Eure längste Route, Eure längste Wegstrecke, die Ihr am Stück zurückgelegt habt, liebe Leser? Und: Nein, nicht mit dem fahrbaren Untersatz, sondern zu Fuß. Viele von Euch gehen sicherlich gerne wandern oder spazieren. Womöglich ist auch der ein oder andere Pilger unter Euch, der von seinem Heimatort nach beispielsweise ... gut, bleiben wir erst mal in der Nähe ... der beispielsweise nach Altötting geht. Diesen Zenith hat ein Mann aus Niederbayern längst überschritten. Der Mann – das ist Georg Kribitzneck, den alle nur Schos nennen. Wenn du dem sagst: „Ich bin letztens von mir dahoam nach Altötting gegangen“, klopf er dir anerkennend dreimal auf die Schulter, denkt sich aber insgeheim: „Oh mei, des geh' i ja im Schlof.“ Eine Wallfahrt nach „Ötting“ absolviert der Schos zwischendurch in seiner Mittagspause, barfuß und ohne Einkehr zur Brotzeit, scherzhaft ausgedrückt. Zehn Jahre lang ist er nach Altötting gepilgert – und dann kam Tag X. Der Tag, an dem Schos sich sagte: „I geh' nach Rom, zum Vatikan.“



Doch fragte ich mich: Warum? Was war die Intention, worin lag sein Antrieb? Weshalb tut man sich die Strapazen an, eine so weite Strecke zurückzulegen? Zu Fuß! Fragen, auf die ich Antworten suchte. Deshalb habe ich ihn gefragt, den Schos, der 46 Jahre alt war, als er losging. Und er hat mir dann erzählt, der Schos, wie's war.

„Die Wallfahrten nach Altötting sind mein Lebenselixir“, schwärmt Schos. „Das erste Mal gegangen bin ich im Jahr 2000. Und dass ich losgezogen bin, daran ist viel meine Mutter Schuld – wobei das hier absolut nicht negativ gemeint ist, im Gegenteil! Meine Mutter war eine sehr religiöse Frau. Und wenn sie von den Wallfahrten zurückkam, hatte sie so ein Funkeln in den Augen, so einen Glanz, wie ich ihn zuvor noch nie bei einem Menschen gesehen hatte. Und da ich ohnehin schon immer gerne draußen war, in der Natur, und viel gewandert bin – ich bin auch oft in Passau die Wallfahrtsstiege Mariahilf gegangen, die Treppe –, sagte ich zu mir: Du gehst jetzt auch mal nach Altötting. Ich habe mich bei einem Bekannten, den ich über die katholische Landjugend her kannte, nach dem Ablauf erkundigt. Der war schon x-mal gepilgert. Und dann bin ich einmarschiert,

in Ötting, in die Basilika. Drei Jahre später sogar mit einem 16 Kilogramm schweren Kreuz im Gepäck. Und es war gigantisch. Diese Gemeinschaft der Pilger – das ist wie eine große Familie. Und ich finde, entweder du gehst einmal und nie wieder nach Altötting – oder jedes Jahr.“

1985 lernte Schos seine Frau kennen. Zwei Jahre später haben sie geheiratet. „Und aus Dankbarkeit, weil die Kinder und wir gesund sind, habe ich den Entschluss gefasst, nach Rom zu gehen“, sagt Schos. „Das war ich dem Herrgott schuldig.“ 2009 begann er mit den Planungen – und ein Jahr später ist er losgegangen. Von Neukirchen vorm Wald bis Rom sind es 1.017 Kilometer. Dass Schos den Weg

Georg "Schos" Kribitzneck heute, 15 Jahre nach seiner Pilgertour nach Rom.



Wallfahrt nach Altötting im Jahr 2014. Schos trägt die gesamte Strecke über ein 16 Kilo schweres Kreuz.

tatsächlich ernsthaft vorhatte zu gehen, ließ er sich bescheinigen. Vom Bischöflichen Ordinariat der Diözese Passau. Hintergrund: Durch diese Bestätigung soll es Schos leichter haben, Unterkünfte zu erhalten. Ihm wurde ein Zeitkontingent vom 1. Juli bis zum 9. August 2010 ausgestellt. Doch Schos schaffte den Weg sogar in kürzerer Zeit. Bereits am 28.07.2010 kam er in Rom an. Und über die Reise seines Lebens hat Schos Tagebuch geführt. Seine Erfahrungen hat der heute 60-Jährige schriftlich festgehalten – und er hat sie mir geschickt.

Folgend übergebe ich das Wort an Schos und präsentiere Euch eine Art „Best of“ seiner Niederschrift. Die gesamte Aufzeichnung würde etwas den Rahmen sprengen – mit 15 DIN-A-4-Seiten. Deshalb hier die Highlights.

Wichtig, vielleicht als kleine Anmerkung: Schos verfügte im Jahr 2010 noch über kein Smartphone mit Kamera. Somit gibt es aus dieser Zeit so gut wie keine Fotos. Ebenfalls wichtig: völlige Abstinenz, keinen Alkohol auf der gesamten Wegstrecke. Das war wohl nicht immer einfach, gerade nach anstrengenden Tagesmärschen aufs Feierabendbierchen zu verzichten.

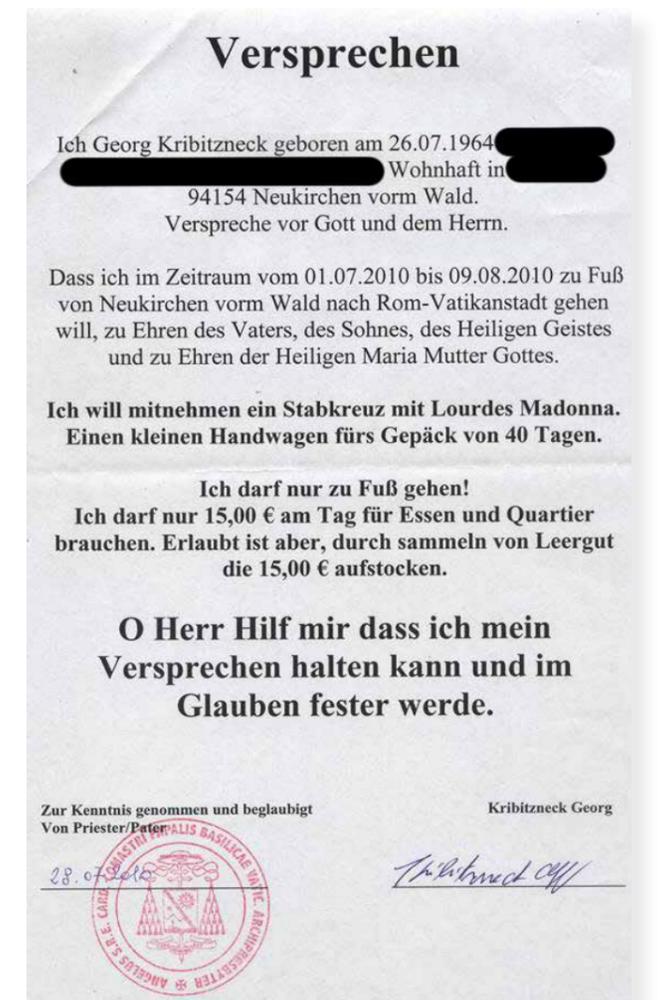


Aufgrund der schlechten Lesbarkeit des Original-Dokumentes hier der Reintext:

Hiermit bestätige ich, der Generalvikar der Diözese Passau, dass **Herr Georg Kribitzneck, geboren am 26.07.1964** in der Diözese Passau wohnt (Pfarrei Neukirchen vorm Wald) und eine Pilgerwanderung nach Rom unternimmt, um die Gräber der hl. Apostel Petrus und Paulus und weitere Pilgerstätten in Rom zu besuchen.

Er ist vom 01.07.2010 bis 09.08.2010 unterwegs.

Ich bitte alle kirchliche Personen oder Einrichtungen (z.B. Pfarreien oder Ordensgemeinschaften) ihn gastfreundlich aufzunehmen und ihm Herberge zu geben.



Die Rom-Pilgertour

Pilgerwanderung von Neukirchen vorm Wald nach Rom

vom 01.07.2010 bis 28.07.2010



Die Idee.

Eigentlich hatte ich als leidenschaftlicher Altöttingwallfahrer immer schon von einer längeren Wallfahrt geträumt, zum Beispiel nach Rom zu gehen, und sagte des Öfteren „Wenn ich einmal schuldenfrei bin, gehe ich zu Fuß nach Rom.“ Als ich dann 2009 wegen der Kurzarbeit zum Werkschutz bei der ZF Passau, der Zahnradfabrik, abgestellt wurde, fing ich an, ernsthafte Planungen über eine Romtour anzugehen, ich machte eine Routenberechnung und kam auf 1.017 Kilometer, und ich ging von einer Tagesleistung von 25 Kilometern aus, so kam ich für das Vorhaben auf 40 Tage. Ich dachte, dass könnte ich mit meinem Jahresurlaub abdecken. Ich machte bei meinem Arbeitgeber eine förmliche Anfrage, ob es möglich wäre, meinen Jahresurlaub an einem Stück zu nehmen, die Antwort war überraschend positiv. Daraufhin plante ich den optimalen

Zeitraum für die Tour und kam auf den 01.07.2010 bis 09.08.2010 – und diese Zeit beantragte ich dann Mitte Dezember als Urlaub. Und bekam ihn auch genehmigt.

Die Planung.

Ich ging davon aus, dass ich einen Schlafsack, ein Zelt, Wechselwäsche für 14 Tage, Waschzeug, Feldkocher, Regenkleidung und etwas Werkzeug brauchte, also benötigte ich einen Handwagen, denn das alles konnte ich nicht in einem Rucksack tragen. Somit machte ich mich dran, im Internet nach einem passenden Handwagen zu suchen und ich wurde fündig, einen Cargo Fahrradanhänger für 60 Euro. An diesen baute ich zwei Handdeixeln an und ließ mir dafür noch eine regendichte Plane machen.

Dann fuhr ich im Februar 2010 nach Passau ins Bistum und beantragte für mich einen Pilgerbrief in

Deutsch, Italienisch, und Latein (Bestätigung, dass ich Pilger bin). Und in Passau Maria Hilf hatte ich unterm Beichtstuhl ein Versprechen geleistet. Dann war alles bereit und es musste nur noch der 1. Juli kommen. Am 16.04.2010 ging ich noch nach Altötting, dabei lief ich auch meine Schuhe ein.

Der Start:

Donnerstag, 1. Juli 2010,
Tagestemperatur um die 28 Grad

Am letzten Arbeitstag kam ein Arbeitskollege zu mir und fragte mich, ob ich das Taufkettchen und einen Rosenkranz für seine kranke Tochter in Rom weihen lassen könnte. Er gab mir dazu noch ein Bild seiner Tochter. Ich war sehr gerührt, weil er mir ein solches Vertrauen entgegenbrachte. Am Abend bereitete ich den Handwagen mit meinem Gepäck vor. Am Tag der Tage stand ich um 04:45 Uhr auf, trank einen Kaffee. Los ging's. Beim Lidl kaufte ich mir Wasser und stellte fest, dass ich mich mit dem Gewicht des Gepäcks etwas überschätzt hatte, denn als ich weiterzog, schaffte ich die Hügel in der Stadt nur mit großer Mühe. Ich lief den ganzen Tag und erreichte um 17:50 Uhr Hartkirchen. Dort wurde ich vom Diakon empfangen, der mir Quartier gab. Ich konnte duschen und um 19:30 Uhr konnte ich in einem leeren Gruppenraum schlafen.



Schos hat sich für die Rom-Tour einen Handwagen gekauft, um sein 40 Kilo schweres Gepäck transportieren zu können. Aufgenommen vom Bürgermeister von Fusch an der Großglocknerstraße.

Tag 2. Freitag, 2. Juli 2010,
Tagestemperatur um die 30 Grad

Dieser Tag begann um 06:15 Uhr. Ich begann damit, mein Gepäck zu verringern, ließ das Zelt, die Luftpumpe, die Handbibel, das Effata, die Fahne und zwei Leertaschen in Hartkirchen. Ich marschierte los, die Gewichtserleichterung war sofort zu spüren. Ich ging bis Oberseibersdorf (Österreich) aber das war nur ein kleiner Weiler, und so ging ich weitere fünf Kilometer bis Burgkirchen in Österreich. Das erreichte ich um 18:40 Uhr. Dort bekam ich beim Ruhestandspfarrer ein Quartier, die Gastfreundschaft hat mich sehr positiv überrascht. Der Herr segne ihn.

Tag 3. Samstag, 3. Juli 2010,
Tagestemperatur um die 30 Grad

Dieser begann um 06:15 Uhr. Ich verpackte meine Sachen und bekam noch beim Pfarrer ein Frühstück. Nach dem Pilgersegen des Pfarrers musste ich fast den ganzen Tag auf der österreichischen Bundesstraße gehen. Um 17:00 Uhr kam ich an meinem Tagesziel in Laufen an. Der Pfarrer gewährte mir Unterschlupf und ich konnte mich und auch meine Tageswäsche waschen. Um 18:50 Uhr ging ich dann zum Gottesdienst und um 22:00 Uhr ins Bett.

Tag 4. Sonntag, 4. Juli 2010,
Tagestemperatur um die 29 Grad

Dieser begann um 06:15 Uhr. Ich machte mir einen Cappuccino und ging mich dann waschen und danach schreibe ich noch das Tagebuch von Tag 3. Dann packte ich meine Sachen und marschierte um 08:30 Uhr weiter. Ich konnte ein Stück neben der B 20 auf einem Radweg gehen, aber den größten Teil musste ich direkt auf der B 20 gehen. Kurz nach Laufen lag eine Warnfolie im Straßengraben (30X30), diese hob ich auf und band sie an die Stange meines Stabkreuzes wegen der Verkehrssicherheit. Die Strecke war lang, ich lief Richtung Bad Reichenhall und weiter nach Berchtesgaden. Von Reichenhall ging es steil nach oben und da schickte mir der Herr einen Engel, einen Radfahrer. Der half mir ein Stück, den Handwagen zu ziehen. Danach machte ich Bekanntschaft mit einem Berggewitter, das kam schnell und war auch schnell wieder weg. Aber vor allem schaffte ich es, um 19:00 Uhr in Berchtesgaden zu sein. Ich wurde vom Pfarrer sehr freundlich empfangen, er lud mich sogar auf eine Pizza und zwei alkoholfreie Bier ein. Danach ging ich duschen und legte mich in der Gartenlaube schlafen.

Tag 5. Montag, 5. Juli 2010,
Tagestemperatur um die 26 Grad

Um 07:30 Uhr hatte ich beim Pfarrer gefrühstückt. Dieser half mir, eine günstige Route nach Weisbach zu finden. Ich zog meinen Regenhang an, denn es regnete, und dann ging ich los nach Ramsau, weiter nach Hintersee und dann den harten Aufstieg auf dem Hirschbichl (1.300 m). Als ich oben war, hatte ich mir erst einmal im Gasthaus einen Kaffee gekauft und ging weiter nach Dölsach. Kurz vor Dölsach, genau bei Iselsberg, platzte mir am Handwagen der linke Reifen. Mit diesem Platten ging ich bis Dölsach. Ich nächtigte im Wirtshaus – ich hatte ja die letzten Tage nur wenig Geld ausgegeben und konnte mir das mal leisten. Ich trank ein alkoholfreies Bier und habe ein Wiener Schnitzel gegessen.

es keinen Pfarrer. So musste ich noch 18 Kilometer bis Saalfelden (Pfnzgau) laufen. Um 21:00 Uhr kam ich am Pfarramt an und wurde vom Kaplan empfangen. Ich konnte mir eine Nudelsuppe machen und um Mitternacht krabbelte ich in den Schlafsack.

Tag 6. Dienstag, 6. Juli 2010,
Tagestemperatur um die 25 Grad

Nach dem Frühstück half mir der Pfarrer, eine günstige Route nach Fusch zu finden. Dann marschierte ich los Richtung Zell am See, dann auf dem Radweg weiter nach Fusch an der Glocknerstraße, das ich um 17:30 Uhr erreichte. Der Bürgermeister nahm mich in Empfang, gab mir Quartier, und ich bekam eine Jause. Dann gingen wir nochmals die Route durch, da der Großglockner sehr schwierig war (2.503 m).

Tag 7. Mittwoch, 7. Juli 2010,
Tagestemperatur um die 23 Grad

Frühstück bei der Herbergsfamilie. Um 08:00 Uhr marschierte ich los Richtung Großglocknerpass. Mühsam quälte ich mich 6,5 Stunden hoch auf die Passstraße zum Gipfel (Hochtor 2.503 m). Weiter bergab Richtung Heiligenblut, wo ich nach ca. zwei Stunden an einem Almwirtshaus vorbeikam. Ich hatte Heißhunger. Der Wirt sah mich erstaunt an, stellte mir ein Probierpäckchen zusammen und verlangte dafür nur einen einzigen Euro. Ganz ehrlich: Ich hatte noch nie so guten Käse gegessen! Frisch gestärkt erreichte ich nach sechs Stunden Abstieg mein Tagesziel Heiligenblut.

Tag 8. Donnerstag, 8. Juli 2010,
Tagestemperatur um die 25 Grad

Ich marschierte Richtung Winklarn und weiter nach Dölsach. Kurz vor Dölsach, genau bei Iselsberg, platzte mir am Handwagen der linke Reifen. Mit diesem Platten ging ich bis Dölsach. Ich nächtigte im Wirtshaus – ich hatte ja die letzten Tage nur wenig Geld ausgegeben und konnte mir das mal leisten. Ich trank ein alkoholfreies Bier und habe ein Wiener Schnitzel gegessen.



Schos, 15 Jahre nach der Rom-Pilgerreise, auf seinem g'miatlichen Ratsch-Bankerl



Eine Wallfahrerguppe in 2013, mit der Schos nach Altötting ging.

Tag 9. Freitag, 9. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 29 Grad

Mit dem kaputten Reifen ging ich fünf Kilometer nach Lienz zu einem Fahrradhändler, wo ich einen neuen Schlauch und einen Mantelreifen kaufte. Es ging Richtung Geilbergpass. Und als ich diesen überquerte, ging mir beim Aufstieg auf halber Strecke das Trinkwasser aus. Betend kämpfte ich mich nach oben. Am Gipfel war ein Gasthaus und dort kaufte ich mir ein alkoholfreies Bier, drei Scheiben Zitrone und ein Glas Wasser. Um 17:30 Uhr erreichte ich mein Tagesziel Kötschach.

Tag 10. Samstag, 10. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 30 Grad

Es ging Richtung Plöckenpass. Der Weg war schwer, aber gegen Mittag hatte ich ihn geschafft und es ging bergab Richtung Tolmezzo. Und plötzlich war da das Sprachproblem. Nur von wenigen bekam ich unterwegs Trinkwasser. Da merkte ich zum ersten Mal, wie unfreundlich die Italiener waren. In Tolmezzo bekam ich Quartier im Don Bosco Orden, einer Art Jugendheim.

Tag 11. Sonntag, 11. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 38 Grad

Los ging es Richtung San Daniele. In Osoppo machte ich kurz Pause und trank ein alkoholfreies Bier. Das bekam ich aber von einer Passantin spendiert. Solche Gesten waren aber eher selten. In San Daniele kam ich um 17:00 Uhr an. Ich besuchte die Messfeier und dabei machte

ich die erste Erfahrung, wie sich die Italiener im Gottesdienst verhalten (ich würde sagen: unwürdig). Nach der Messe kam die Schwiegermutter des Mesners und dolmetschte. Ich bekam eine Übernachtungsmöglichkeit in einem Gruppenraum.

Tag 12. Montag, 12. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Der Marsch auf der SS 463 Via Nazionale, diese Route empfahl mir die Polizei von Tolmezzo: Diese Straße war der reinste Horror. Kurz nach Codroipo platze mir auch noch der rechte Reifen am Handwagen. In einem Lidl kaufte ich mir zwei Cola und eine Schale Pfirsich, diese aß ich und musste fast weinen, weil mir das mit dem Reifen passiert war. Ich betete den Rosenkranz und dabei flehte ich zum Himmel um Hilfe – und plötzlich stand ich vor einer großen Kirche: ein Franziskanerkloster. Die Patres boten mir Quartier an. Dankend nahm ich an, als ich zum Quartier ging, ging ich an einer Herz-Jesu-Statue und einer Lourdes-Madonna vorbei. Da war es mir klar: Der Herr hat mich hier hergeführt und mich aus der Not gerettet. Ich konnte duschen und durfte mit den Patres essen. Das war eine große Ehre.

Tag 13. Dienstag, 13. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Mit den Patres fuhr ich in den Nachbarort, um einen neuen Reifen zu kaufen. 24,50 Euro, inklusive Luftpumpe. Ich marschierte los, und als ich den Ort Ceggia erreichte, um nach einem Quartier zu fragen, wurde ich weggejagt. Ich ging

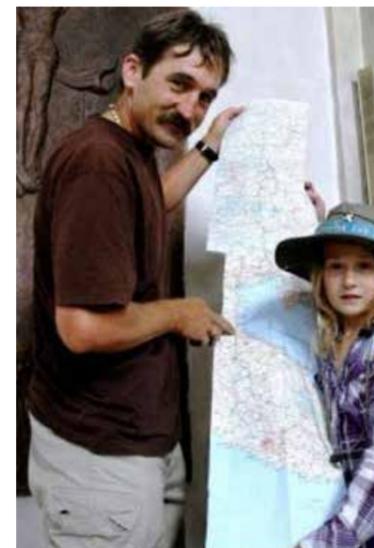
weiter nach San Dona di Piave, da kam ein Ukrainer mit dem Fahrrad und ich glaubte, jetzt geht's mir an den Kragen. Aber der zeigte mir das eigentliche Ziel Don Bosco, jedoch akzeptierten die meinen Pilgerbrief nicht und so ging ich in ein Hotel. Das kostete mich 40 Euro.

Tag 14. Mittwoch, 14. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Um 18:00 Uhr erreichte ich Mestre. Diese Stadt ist wie verflucht. Ich verlieb mich total und um 21:00 Uhr stand ich erschöpft vor einem Hotel. Mitten in der Nacht wachte ich auf, denn in den Zimmern nebenan war lautes Stöhnen zu hören. Dann wurde es mir bewusst: Dies war ein Stundehotel. An Schlaf war in dieser Nacht fast nicht zu denken bei dem Lärm. Und es gingen mir zum ersten Mal die Gedanken durch den Kopf, ob ich abbrechen soll, weil die Alpen auch sehr an mir gezerrt hatten. Aber dann dachte ich an das Versprechen meiner Familie gegenüber und bekam das Gefühl, dass ich sie nicht enttäuschen darf.

Tag 15. Donnerstag, 15. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Nach der recht schlaflosen Nacht ging ich nach Osoppo. Aber dort war niemand anzutreffen und so machte ich fast weinend eine Pause bei einer Madonnenstatue auf freiem Feld, warf zwei Euro in den Opferstock und ruhte dort eine Stunde. Dann marschierte ich weiter. Ich kam an einem Campingplatz vorbei und mietete mir für zwei Tage eine Hütte, um mich zu



Schos und seine jüngere Tochter Tamara (damals acht Jahre alt). Die Landkarte zeigt die Wegstrecke nach Rom.

erholen und meine Wäsche zu waschen. Hier traf ich sogar Deutsche. Das tat gut, ein bisschen Heimat zu fühlen.

Tag 16. Freitag, 16. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Nach einem erholsamem Schlaf fand ich in meiner Wäsche mein restliches Geld, welches ich dachte, daheim vergessen zu haben. Das war schon das zweite große Wunder auf diesem Pilgermarsch. „Danke, Mutter Gottes. Danke, mein Herr und Gott, dass ich Erbarmen vor Dir gefunden hatte!“ Mittags machte ich weitere Planungen für die Strecke, denn den Google-Plan wollte ich nicht mehr verwenden. Erstens war der Weg zu lang und zweitens zu gefährlich. Um 18:00 Uhr ging ich einen Salat essen, danach betete ich in meiner Hütte den schmerzhaften Rosenkranz und legte ich mich schlafen.

Tag 17. Samstag, 17. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Es ging nach Ravenna auf der SS 309. Nach dreistündigem Marsch kaufte ich mir eine Pizza auf die Hand und lief weiter. Um 18:30 Uhr kam ich nach 54 Kilometern in Porto Viro bei der Kirche an, wo gerade eine Beerdigung stattfand. Ich blieb stehen, nahm meinen Hut ab und wartete, bis der Trauerzug vorbeigezogen war. Nach der Beisetzung zeigte ich

dem Pfarrer meinen Pilgerbrief. Aber er hatte – wie üblich – keinen Platz, schickte mich zu den Salesiani. Auch da: kein Platz. Sie wollten aber nicht als unhöflich gelten und brachten mich kostenlos in einem Hotel unter. Eine nette Geste. Danke, Mutter Gottes.

Tag 18. Sonntag, 18. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Gegen 18 Uhr wollte ich auf einem Campingplatz übernachten. Doch ohne Zelt ging das nicht. Zehn Kilometer weiter war ein zweiter Campingplatz, doch die wollten 68 Euro pro Nacht haben. Das war mir zu teuer. Somit legte ich mich irgendwann nachts einfach auf eine Wiese und schlief zornig ein.

Tag 19. Montag, 19. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Los ging es um 05.45 Uhr. Um 10.10 Uhr kam ich in Ravenna an, suchte mir einen Imbiss und hatte erst einmal etwas gegessen. Anschließend ging ich weiter – und hatte mich verlaufen. Ich landete auf einer Schnellstraße. Eine zufällig vorbeikommende Polizeistreife half mir und zeigte mir den richtigen Weg. Und auch heute wieder: kein Platz beim Pfarrer. Er schickte mich zur kirchlichen Einrichtung San Rocco, was eine Art Obdachlosenheim war.

Tag 20. Dienstag, 20. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Es ging Richtung Cessena. Und schon wieder kam ich von der Route ab. Aber der Herr führte mich wieder an einen barmherzigen Ort, San Vitore. Ich wollte nur nach dem Weg fragen, als ein Priester auf mich zukam, der Deutsch sprach. Er lud mich ein, im Pfarrhof Quartier zu machen – und ich konnte auch noch bei der Messe die Kommunion bekommen. Oh Herr, ich danke Dir.

Tag 21. Mittwoch, 21. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Nach drei Stunden des Marschierens kaufte ich mir eine Wurstsemmel, etwas Obst und etwas zu trinken. Dann ging es immer bergauf. Man sagte mir, in San Piero gibt es ein Franziskanerkloster. Ich freute mich schon darauf und hoffte wieder auf ein Quartier wie in Taglimento. Als ich ankam, merkte ich, dass es nur eine normale Pfarrei war. Egal, ein Quartier bekam ich trotzdem.

Tag 22. Donnerstag, 22. Juli 2010,
 Tagestemperatur um die 40 Grad

Um 08:30 Uhr marschierte ich los Richtung Pive di San Stefano. Der Weg dorthin war schwer, es ging über Berge (830



Schos auf der Fußwallfahrt nach Altötting 2010

m). Der Pfarrer schickte mich auf einen Trampelpfad, der mich zu einem angeblichen Kloster (Cerbaiolo) führen sollte. Doch es war nur eine normale Bergkapelle, in der ein Einsiedler-Mönch lebte. Der Weg war umsonst. Enttäuscht ging ich wieder hinab. Ich war wütend, klingelte noch mal beim Pfarrer, doch der schlug mir die Tür vor der Nase zu. Ich kaufte mir dann bei einem Laden etwas Obst, und der Ladenbesitzer schenkte mir sogar ein Stück Käse. Die Nacht verbrachte ich erneut auf einer Wiese.

Tag 23. Freitag, 23. Juli 2010, Tagestemperatur um die 40 Grad

Mein Weg sollte mich Richtung Sansepolcro führen. Ich stärkte mich mit Kaffee Latte, Schokohörnchen, Cola und Pizza und marschierte und marschierte. Immer wieder hupten Autofahrer und signalisierten mit „Daumen hoch“ ihre Begeisterung. Das gab mir Kraft, aber das war selten in Italien. Kurz vor dem Tagesziel Umbertide kaufte ich mir noch Obst. Gegen 18 Uhr mietete ich mir für 40 Euro ein Hotelzimmer, denn mir war die Bettelei bei den Pfarrern ehrlich gesagt mittlerweile zu blöd geworden. Dann bezog ich das Zimmer und duschte. Das war herrlich!

Tag 24. Samstag, 24. Juli 2010, Tagestemperatur um die 40 Grad

Der Marsch ging weiter. Alle fünf Stunden kaufte ich mir etwas zu essen, denn mein Körper brauchte jetzt mehr Energie. Gegen 14.00 Uhr erreichte ich Perugia. Diese Stadt ist ein riesiger Irrgarten, ich brauchte fast 1,5 Stunden, um wieder herauszufinden. Mein weiterer Weg führte mich über eine italienische Weinstraße. Gegen 22.30 Uhr legte ich mich kurz vor Maschiano auf eine Wiese zum Schlafen, denn erstens hatte ich nur noch 100 Euro. Und zweitens die Schnauze voll von den italienischen Pfarreien.

Tag 25. Sonntag, 25. Juli 2010, Tagestemperatur um die 40 Grad

Als ich das Dorf Marsciano erreichte: Frühstück mit Kaffee. Und weiter Richtung Todì. Dann ging es bergauf, bergab. Das hat mir zu Schaffen gemacht. In Aviglia-

no Umbro kam ich bei einer Pizzeria an, die auch eine Pension war. an, aber diese arroganten Personen gaben mir nicht einmal eine Antwort. Zum Glück traf ich einen Anwohner, der mir eine Ferienwohnung anbot für 45 Euro. Ein Prachtzimmer mit Abendessen und Frühstück. Wir hatten eine großartige Unterhaltung, obwohl ich kein Italienisch konnte. Danke, Herr, für diese Geste.

Tag 26. Montag, 26. Juli 2010, Tagestemperatur um die 40 Grad

Es ging weiter bergauf und bergab. Ich traf auf einen Wirt, der mir zwei Kuchenstücke schenkte. Der wusste wohl, was mir noch bevorstand. Und erneut nächtigte ich auf einer Wiese, ganz in der Nähe von Magliano.

Tag 27. Dienstag, 27. Juli 2010, Tagestemperatur um die 40 Grad

Start war um 05.45 Uhr. Es dauerte noch bis 08.30 Uhr, ehe ich einen Kaffee bekam. Ich hatte noch 35 Euro, fand aber einen Geldautomaten und hob 100 Euro ab. Ich wollte nicht schon wieder im Freien schlafen. Um 14.00 Uhr erreichte ich Riano und sah an den Straßenpfosten die Kilometerzahl bis Rom. Diese Straße war die Hölle, ein enormer Verkehr. Ein Obstverkäufer zeigte mir den Weg zu einem Hotel. 50 Euro pro Nacht. Der Mann an der Rezeption teilte mir mit, dass es bis zum Vatikan nur noch zwölf Kilometer seien – ich ging von 18 aus. Gute Nachrichten. Gute Nacht.

Tag 28. Mittwoch, 28. Juli 2010, Tagestemperatur um die 33 Grad

Schon wieder einen Platten! Zum Glück hatte ich einen Reserveschlauch vorab gekauft. So erreichte ich gegen 12.30 Uhr den Vatikan. Ich ging zur Schweizergarde und weiter zur Passkontrolle und bekam einen Besucherausweis. Dann musste ich warten, bis ein asiatischer Priester kam und mich zu den Gräbern der Apostel Petrus und Paulus führte. Es war alles voll von Touristen, es ging zu wie in einem Museum. Eine Schande und eine Beleidigung des Glaubens. Ich erhielt meine Pilgerurkunde und meine Stempel

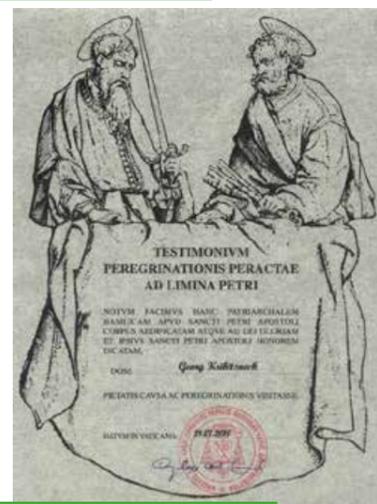
zur Bestätigung. Danach kaufte ich mir am Kiosk eine Dose Bier und trank diese auf ex. Weiter ging es Richtung Bahnhof. Ich hatte mich verlaufen und kam am Kolosseum vorbei. Ich hob weitere 200 Euro für die Heimreise ab, bekam für meinen Handwagen aber keinen Fahrschein. Ich schenkte diesen einem Obdachlosen und nahm meine vier Koffer in die Hand. Super: Alle Züge nach Deutschland für die nächsten vier Tage ausgebucht! Ich nahm mir ein Zimmer und schlief frustriert ein.

Tag 29. Donnerstag, 29. Juli 2010, Tagestemperatur um die 28 Grad

Neuer Versuch. Auf zum Bahnhof. Und siehe da – ich hatte Glück. Jemand hat sein Ticket zurückgegeben, welches ich für 99 Euro übernahm. Um 19.05 Uhr ging dann der Zug, der mich nach Hause bringen sollte. Endli' hoam!



Endlich geschafft! Der Vatikan bescheinigte Schos die Pilgerreise und Ankunft in Rom.



Die Vatikan-Bestätigung in italienischer Sprache



Schenken Sie unvergessliche Momente! Mit einem Thermengutschein zum Vater- oder Muttertag liegen Sie goldrichtig.



#Lebensqualität spüren



Der Ranger

Auf Expeditionskurs im Nationalpark Bayerischer Wald

Die Kreuzotter hat im Nationalpark Bayerischer Wald ein Dahoam gefunden.

von Torsten Widua

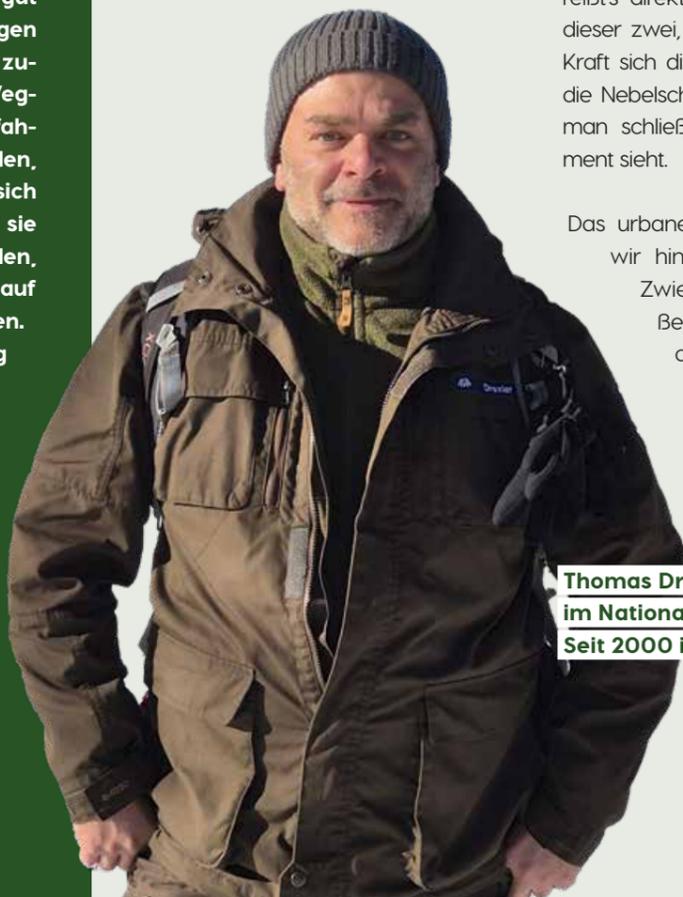
Herzlichen Glückwunsch, lieber Thomas Drexler! Seit 30 Jahren bist Du nun im Nationalpark Bayerischer Wald unterwegs im Auftrag von Mutter Natur. Du zeigst wissbegierigen und interessierten Besuchern, Touristen und Schülern großartige Ecken und Winkel, hast stets lustige wie auch nachdenkliche Anekdoten und G'schichten auf Lager, verfügst über großes Fachwissen, was Bäume, Wiesen, Landschaft angeht und hast immer noch einen Geheimtipp auf Lager für Leute, die schon zig Mal bei Dir in der Gegend unterwegs waren. Du weißt, wie man die Natur gut behandelt, teilst Deine Erfahrungen mit den Gästen, schreckst aber zu recht auch nicht davor zurück, Weggefährten, Wanderern oder Radlfahrern eine Art Hausverbot zu erteilen, wenn sie sich aufhalten, wo sie sich nicht aufhalten dürfen, wenn sie Tiere stören oder sogar gefährden, wenn sie Strecken passieren, auf denen sie nichts zu suchen haben. Alles muss sei' Recht und Ordnung haben. Auch bist Du es, der auf charmante, amüsante und humorvolle Art und Weise die Einzigartigkeit, das ganz Spezielle und das vielleicht auch noch nie zuvor Gesehene präsentiert, stets mit Wortwitz, kombiniert mit fundiertem Wissen. Thomas, auf die nächsten 30 Jahre!

Der Freiheit entgegen

Zäh liegt der Nebel über der Donauregion. Hartnäckig hält sich die „kalte Suppe“ in der niederbayerischen Tiefebene, alles rund um gerade mal 350 Meter über dem Meeresspiegel. Straubing ist eingehüllt in eine riesige Nebeldecke, kann sich aus eigener Kraft nicht daraus befreien. Und selbst die Sonne schafft es nicht, aus dem trüben, nasskalten Tag mit Temperaturen um den Gefriergrad ein sonniges Paradies zu machen. Kaum ein Tag im Januar, an dem es mal so richtig hell wird draußen. Es sei denn ... Ja, es sei denn, man hält sich in etwas höheren Gefilden

auf. Dort oben, da scheint sie, die Sonne. Längst ist sie aus ihrem Bettchen gekrochen und lässt die traumhaft schöne Naturlandschaft des Bayerischen Waldes erstrahlen – im wahrsten Sinne. Und um dieses Erlebnis erfahren zu dürfen, muss man gar nicht weit reisen. In nur 45 Minuten hat man die triste, farblose Gegend rund um Straubing gegen ein farbenfrohes Wetterereignis eingetauscht. Blauer Himmel, schneebedeckte Wiesen, große Häuser, imposante Hofanlagen, liebevoll in die Dörfer gesetzte Kirchen und rustikal-moderne Hotels, die ihr prachtvolles Wesen gestalterisch gekonnt in Szene setzen. Kaum ist man raus aus Deggendorf und a bissel' hochfahr'n, reißt's direkt auf. Man merkt innerhalb dieser zwei, drei Kilometer, mit welcher Kraft sich die Sonne durchsetzt und sie die Nebelschleier förmlich zerreißt – bis man schließlich das royalblaue Firmament sieht.

Das urbane Flair Deggendorfs lassen wir hinter uns. Es geht Richtung Zwiesel. Aus der Bundesstraße wird eine Landstraße, aus der Landstraße wird eine Art geteierter etwas breiter Feldweg. Fast vier Kilometer lang schlengelt



Thomas Drexler arbeitet seit 30 Jahren im Nationalpark Bayerischer Wald. Seit 2000 ist er Ranger.

er sich durch die Landschaft, rauf und runter, nach links, nach rechts. Bis wir schließlich angekommen sind, in Buchenau, ein Ortsteil von Lindberg. Das Auto geparkt und ausgestiegen treffen wir ihn: Ranger Thomas Drexler. Und der sieht genauso aus, wie man sich einen Ranger vorstellt. Er könnte 1:1 aus einem Hollywood-Blockbuster entsprungen sein. Fünftagebart, dick eingemummelt in wetterfeste, robuste dunkelbraune Arbeitskleidung, eine Wollmütze auf dem Kopf, und auch das obligatorische Namensschild auf der Brust sowie das Bapperl „Nationalpark Bayerischer Wald“ sind natürlich sichtlich erkennbar. Minus fünf Grad hat's auf dem Wanderparkplatz – unserer Ausgangsbasis für einen winterlichen Spaziergang. Auf einen Ratsch mit Thomas Drexler.

Ranger – was macht eigentlich ein Ranger?

Thomas Drexler ist Baujahr 1979, wird dieses Jahr also 46 Jahre alt/jung. 1994 entschied er sich für den Beruf des Wald-

Der Hochschachten ist zu allen Jahreszeiten einen Ausflug wert.



arbeiters. „Ich liebe es, draußen in der Natur zu sein. Für mich gibt's nix Schöneres, als den ganzen Tag auf Streife zu sein. Ich hatte wirklich das Glück, mein Hobby zum Beruf machen zu können.“ Forstwirt hat er gelernt, und seit dem Jahr 2000

arbeitet er als Ranger. Er ist im öffentlichen Dienst beschäftigt und scheut sich auch nicht, am Wochenende zu arbeiten. „Im Gegenteil“, sagt Thomas, den alle Tom nennen. „Von Freitag bis Sonntag sind ja die meisten Besucher da. Und es

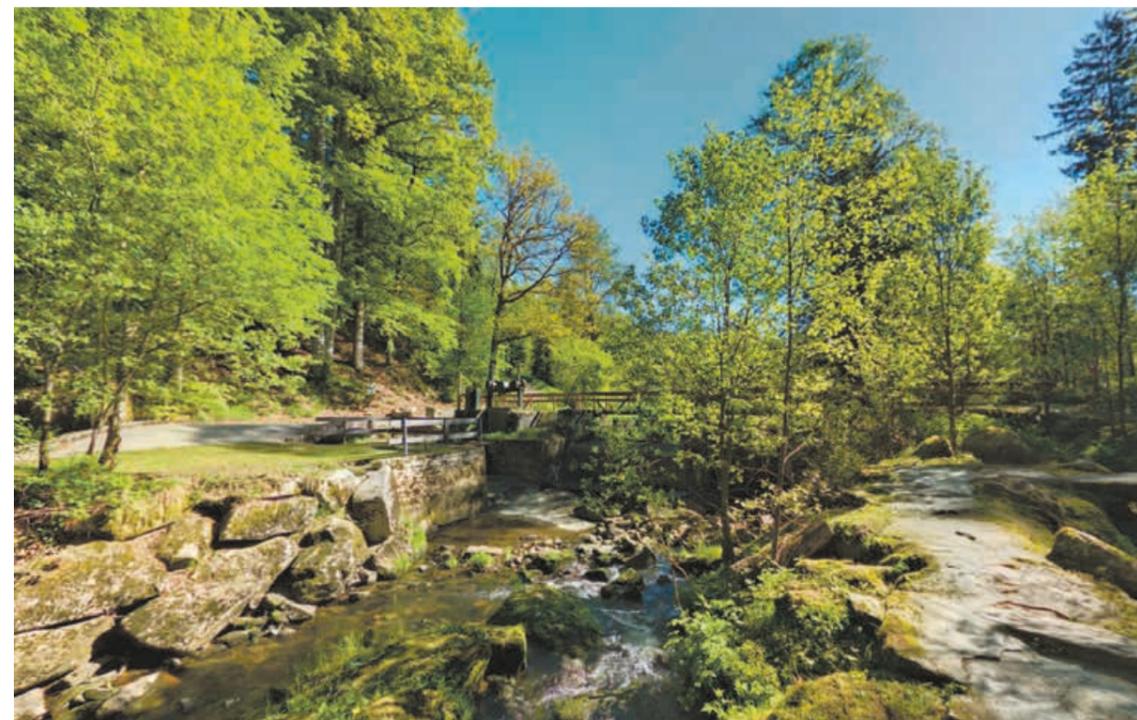
Bild: © Thomas Drexler



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

urlaub in
waldkirchen

echt und persönlich
#meinwaldkirchen



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

macht mir unheimlich viel Spaß, diese zu betreuen und sie mit Wissen zu fördern.“ Tom lacht und erklärt kurz, dass es einen himmelweiten Unterschied zwischen Förster und Ranger gibt. Genau diese Frage kam nämlich auf, schon auf den ersten paar Metern durch Buchenau. „Zum einen ist der Förster ein Beamter und der Ranger ein Arbeiter, zum anderen hat der Förster studiert. Um kurz auf die Waldarbeiter einzugehen: Der Förster ist ihr Vorgesetzter.“ „Und deine Aufgabe als Ranger ist?“, frage ich Tom, während wir am Schloss Lindberg vorbeischlendern und dieses linkerhand liegenlassen. „Mein daily business ist die Besucherbetreuung, aber auch die Forschung, die Arbeit mit Kindern und Jugend-

lichen. Wir gehen zum Beispiel bereits seit 1998 in Schulen, in die fünften Klassen sämtlicher Schularten, nehmen die Schüler mit auf einen viertägigen Ausflug in die wilde Natur, auf dem sie viel lernen, über die heimische Flora und Fauna, über das Ökosystem. Es ist ein wunderbares Umweltbildungsangebot, das da in den Pfingst- und Sommerferien stattfindet. Und glaub mir“, Tom bleibt stehen, hebt den rechten Zeigefinger und lacht, „spätestens am zweiten Tag nehmen die Schüler ihr Smartphone nicht mehr in die Hand, weil sie so begeistert sind, was sie hier auf der Tour, auf Streife, alles erfahren. Sie erkunden auch Einrichtungen, wie die Nationalparkzentren Lusen und Falkenstein sowie das Waldspielgelände.“

Am Ende des Kurses wird dann gegrillt und jeder Teilnehmer bekommt eine Urkunde.“ Stolz sind sie, die Schüler, dem Ranger über die Schulter schauen

zu können. „Sie haben auch die Möglichkeit, in den Verein der Junior Ranger zu gehen, da werden dann auch weitere Reisen unternommen, national wie international“, erklärt Tom.

Zu den Aufgaben eines Rangers gehören aber auch die Aufklärungs- und Öffentlichkeitsarbeit. Und wenn die Waldarbeiter mal Not am Mann haben während eines Schneebruchs – auch dann ist der Ranger sstartklar. Ebenso, wenn's um Pflege- und Reparaturarbeiten in der Natur geht. Oder eben, wie eingangs erwähnt, wenn er Passanten wieder auf den rechten Weg bringt. „Ich treffe immer wieder auf Radler, die querfeldein unterwegs sind, auf Strecken, die nicht befahren werden sollen – aus den unterschiedlichsten Gründen. Beispiel Auerhahn. Da gibt es große Hinweisschilder, dass man gewisse Abschnitte nur von Mitte Juli bis Mitte November begehen darf aufgrund des Brutverhaltens. Werden die

jungen Auerhöhne gestört, können diese sterben. Sie müssen ständig gewärmt werden und sind ohne ihre Eltern hilflos. Wenn ich in der Gegend dann Besucher sehe, weise ich freundlich, aber mahnend darauf hin, dass sie das Gebiet bitte unverzüglich verlassen sollen.“

„I bin oana von do“

Klar musste er sein Wissen aufstocken, der Tom. Auch wenn er hier aufgewachsen ist und dachte, die Gegend zu kennen wie seine Westentasche – so hat er doch allerhand Neues erfahren, je tiefer er in die Materie eintauchen durfte. Doch mit Mutter Natur war Tom schon immer per Du. Bereits sein Ur-OPA hat im Forst gearbeitet, und der Opa, der war Waldarbeiter. „Der war dabei, als 1969/70 das letzte Mal mit dem Schlitten das Holz aus dem Wald gefahren wurde“, schwärmt Tom, dem gerade einfällt: „Stimmt ja, auch mein Bruder ist Waldarbeiter.“ Eine sehr naturverbundene und naturfreundliche Familie also, die Drexlers.

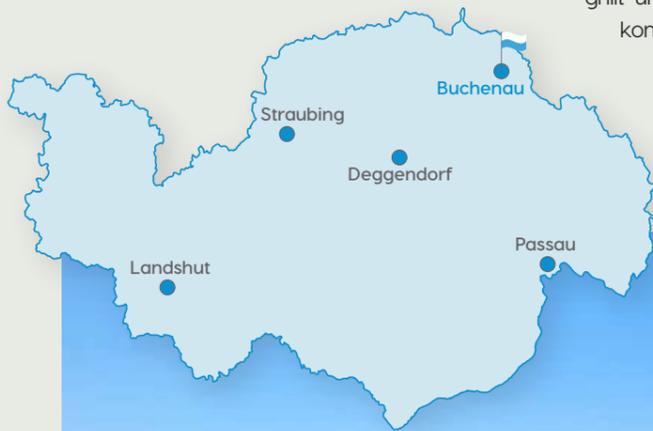
Der Vorteil, oana von do zu sein, ist zweifelsfrei, dass Tom die Gegend nicht mehr in aller Ausführlichkeit erkunden musste, ehe er den Job des Rangers ergriff. Gut, ob er tatsächlich jeden noch so abgelegenen Winkel zuvor kannte – das mag auch er bezweifeln. „Aber grundsätzlich tu' ich mich halt als Ortskundiger schon leichter, den Job auszuüben, als wenn ich von weit herkomme und keinen Bezug zur Gegend habe“, sagt er.

Dass Tom Drexler seine Tätigkeit liebt, kauft man ihm definitiv ab. Besonders am Herzen liegen ihm die Themen Schachten und Hochmoore, die Filze. Der ein oder andere Leser wird die Begriffe kennen – für alle anderen gibt's die beiden Infokästen. Tom selbst sagt: „Hier in meinem Gebiet gibt es sechs Schachten, einzigartige Freiflächen im Bayerischen Wald. Den ersten würde man in einem gut 85-minütigen Fußmarsch von Buchenau aus erreichen, sobald man sich von 750 auf 1.000 Höhenmeter begeben hat.“ Tom bleibt stehen und schüttelt warnend den Kopf: „Ganz wichtig“, sagt er, „Bloß nicht am 3. Oktober herkommen, denn

Schachten

Bauern aus der Umgebung von Zwiesel hatten früher das Recht, ihr Vieh während der Sommermonate in die Wälder zur Weide zu bringen. Der von den Bauern beauftragte Hirte war zwischen Juni und September mit den Rindern (vorwiegend Jungvieh) unterwegs in den Hochlagen des Bayerischen Waldes. Im Laufe der Zeit entstanden zunehmend aufgelichtete Wälder und bald auch nahezu waldfreie Bergwiesen, die im Bayerischen Wald als „Schachten“ bezeichnet werden. Den Hirten dienten sie vorwiegend als Übernachtungsplätze, aber auch als Stationen für die Mittagsrast. Die Waldweide wurde schon in den 50er-Jahren aufgegeben. Viele der Laubbäume, die früher als Schattenspender dienten, sind heute eindrucksvolle Baumriesen oder bereits Baumruinen. Die Schachten sollen als Zeugen einer vergangenen Kultur-epoche auch in Zukunft als waldfreie Flächen erhalten bleiben.

**Von Buchenau zum Hochschachten in rund anderthalb Stunden:
Ein schöner Fußmarsch zum beeindruckenden Aussichtspunkt.**



Der Latschensee gehört zu Lindberg. Ortsteil Buchenau.

Bild: © Thomas Drexler

Bilder: © Thomas Drexler

Hochmoore (Filze)

Das flachwellige Plateau des Hohen Böhmerwaldes beherbergt großflächige Moorkomplexe. Der größte Teil dieser ausgedehnten Moore liegt auf dem Gebiet der Tschechischen Republik im Nationalpark Šumava. Auf bayerischer Seite gibt es in den Kammlagen lediglich einige wenige, kleinflächige Vermoorungen im Bereich der mitteleuropäischen Wasserscheide (zwischen Donau und Moldau). Zu den bedeutendsten Moorgebieten zählt der sog. Latschenfilz mit dem geheimnisvollen Latschensee und der Hinteren Sulz.



Nahaufnahme des Kopfhornschröters (Käfer)

Nationalpark wurde 2024 „befördert“

Der Nationalpark Bayerischer Wald spielt jetzt in der Bundesliga. Und selbst das wäre noch eine Untertreibung, denn das Areal mischt seit November 2024 in internationalen Gefilden mit. Soll heißen: Wer „Yellowstone“ oder „Krugger Nationalpark“

sagt, sagt ab jetzt auch „Nationalpark Bayerischer Wald“. Denn ein internationales Gremium hat in München das Zertifikat IUCN ausgestellt, was ausgeschrieben und auf Deutsch so viel heißt wie: Zertifikat der Internationalen Union zum Schutz der Natur. Tom Drexler informiert: „Die Auszeichnung beziehungsweise Erweiterung hat der Nationalpark bekommen, weil mindestens 75 Prozent der Fläche naturbelassen sind. Das war die Voraussetzung für die Auszeichnung.“ Von offizieller Seite heißt es: „Diese Auszeichnung ist eine ganz besondere Wertschätzung für die einmalige Natur und Artenvielfalt, die wir unser Zuhause nennen dürfen. Verliehen wird diese Auszeichnung an großflächige natürliche oder naturnahe Gebiete mit charakteristischen Ökosystemen, welche diese schützen und dennoch umwelt- und kulturverträglich zugänglich machen, sowie Freizeit- und Besuchsmöglichkeiten bieten. Der Nationalpark Bayerischer Wald ist genauso ein Ort der Erholung und Impulsgeber für den Tourismus. Somit ist diese Auszeichnung auch für die Ferienregion eine Bereicherung.“

Die „Hodernsau“

Wir sind nach knapp 45 Minuten auf dem Rückweg zum Wanderparkplatz, als Tom Drexler seinen Rucksack öffnet und einen lederartigen Lappen in Form einer Mütze, einer Kopfbedeckung rauszieht. „Das ist ein Hut, gemacht aus Zunderschwamm“, informiert Tom und zeigt uns einen faustgroßen, nach Stein aussehenden getrockneten Pilz. „Und das ist ein Pilz, der vor allem an Buchen und Birken wächst, quasi geschwächte Laubbäume befällt. Man nennt ihn Zunderschwamm – und zwar deshalb, weil er brennt wie Zunder.“ Aha, interessant. Daher kommt das Sprichwort also. Man kann mit der locker-filzigen Mittelschicht eine Glut entfachen. Auftretende Funken beginnen sofort zu glimmen und helfen beim Entfachen eines Feuers. „Auch kann man daraus Textil herstellen“, sagt Tom und wedelt mit der Kopfbedeckung. „Das Leder der Armen, hat man es früher genannt. Es hat eine sehr weiche Haptik und erinnert an weiches Wildleder oder an Filz. In Bayern ist der Zunderschwamm auch

unter dem Namen „Hodernsau“ bekannt. Hodern sind in Bayern Lappen. Und weil die „Hodernsau“ Flüssigkeiten aufsaugt „wie die Sau“, nennt man ihn Hodernsau. Der Pilz ist darüberhinaus aber auch für seine heilende Wirkung in der Medizin bekannt. Ein Multitalent also.“

Ötzi und der Zunderschwamm

„Wisst ihr noch“, fragt uns Tom, „als 1991 der Ötzi gefunden wurde?“ Wir nicken. Klar. „Aber ihr wusstet bestimmt nicht“, so Tom weiter, „dass Ötzi, der vor schätzungsweise mehr als 5.000 Jahren gelebt hat, einen Zunderschwamm dabei hatte bei seinen Wanderungen.“ Ach. Das war in der Tat neu für uns. „Er trug ihn an einem Lederhalsband, ähnlich wie eine Schmuckkette. Es wird vermutet, dass er ihn nicht nur zum Feuerentfachen dabei hatte, sondern auch, um eventuell auf-

tretende Wunden zu versorgen. Denn defacto wurde Ötzi, der Gletschermann, ja ermordete.“ Gut, in so einem Fall der Verwundung hilft aber auch der Zunderschwamm nicht weiter.

Wir sind zurück auf dem Wanderparkplatz Buchenau. Eine spannende und informative Reise geht zu Ende. Und es wird nicht die letzte sein. Wir vereinbaren: Wir kommen wieder. Zum einen im Herbst, wenn wir mit Tom zu den Schachten gehen – und zum anderen im Frühling. Denn Tom hat uns einen Wandertipp mitgegeben: seine Tour, wenn er auf Streife ist. Diese Tour ist eine der Königsetappen zu den Schachten und Filzen. Im Sommerheft, das Mitte Juni erscheint, findet Ihr sämtliche Details, perfekt zum Nachwandern geeignet.

Bilder: © Thomas Drexler

Der Zunderschwamm an einem befallenen Baum



Der Zunderschwamm als "Hodernsau", weil er so gut Wasser aufsaugt "wie d'Sau", früher auch "Leder der Armen" genannt. Links: der Pilz.



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

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

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



Pfarrkirchen...

... und Umgebung haben all das, was das Leben lebenswert macht: Natur, Kultur, Lebensfreude, Genuss, freundliche und aufgeschlossene Menschen...

Bei einem Rundgang durch die Rottaler Ross-Stadt kann man Vieles für sich entdecken und seinen ganz persönlichen Lieblingsplatz finden.

Die Stadt Pfarrkirchen lädt mit niederbayerischer Gastfreundschaft zum Aufenthalt und Verweilen ein.

ENTDECKEN - ERLEBEN - GENIESSEN
IN PFARRKIRCHEN

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



INFOS
Stadt Pfarrkirchen
Stadtplatz 2
84347 Pfarrkirchen
info@pfarrkirchen.de
08561 / 306-0

Im G'miasgartl is' ganz schee was los



Alfons Zollner ist geprüfter Baumwart und Gartenpfleger.

Anita Obermeier hat Landwirtschaft studiert, mit Unterschwerpunkt Ökolandbau.

von Torsten Widua

Oh mei, was sind wir doch damals auf die Bäume gekraxelt, früher ... und haben noch dazu gewusst, ob wir gerade auf einer Eiche hocken oder einer Buche. Heute sagen Kinder und Jugendliche: „Is hoit a Bamm mit greane Blattl“, und stehen vor einer Tanne! In den heimischen Gemüsegärten sind wir gegangen, haben die Möhren aus dem Boden gezupft, sie mit der Hand von Erde befreit und direkt gegessen. An Bodenkeime, Regenwurm-Hinterlassenschaften und Katzendünger hat früher freilich keiner gedacht. Erbsen haben wir daheim angesät, a bisserl an Salat, Erdbeeren, Heidel- und Brombeeren. Und heute? Kräuter – die „wachsen“ doch in der Tiefkühltruhe im Supermarkt. Löwenzahn ist eine Fernsehshow. Rote Rübe, die kriegt man, wenn der Schorsch dem Seppi eins auf die Nuss gibt. Porree – das sind doch die gestampften Kartoffeln. Und Wirsing: Heißt so nicht der alte Mann, drüben in der Siedlung, der Wirsing Herbert?

Das lässt darauf schließen: Kinder, Jugendliche und zum Großteil auch Erwachsene 40 plus haben Tomaten auf den Augen, was Gemüse und kulinarische Anbauten im Garten angeht. „Da musst du schon die Oma fragen“, lautet oft die lapidare Ausrede der Eltern, wenn die Kids wissen wollen, was „für a komisch' grünes Zeug“ da in der

Suppe schwimmt. Der Wissensdurst hat erfahrungsgemäß rapide nachgelassen, was Gemüse und Konsorten angeht. Jeder ist im Stress, keiner hat mehr Zeit, richtig zu kochen. Schnell muss es gehen, Convenience lautet das Zauberwort – Fertigpackerl auf gut Deutsch. „Wird schon das richtige drin sein“, so die Hoffnung. Doch was ist denn aus den Selbstversorgern geworden? Klar, viele Menschen wohnen zur Miete und haben keinen eigenen Garten, nicht mal ein Balkönchen, auf dem sie was Kleines anbauen und züchten könnten. Doch auch hierfür gibt es Lösungen, Stichwort Gemeinschaftsgarten. Und die Kleinen? Wie können die denn bitte schön an Info-Input gelangen, wie Petersilie, Möhre und Radieschen angesät, gepflegt und schließlich geerntet werden?

Und so kommen sie ins Spiel: Anita Obermeier und Alfons Zollner, ihres Zeichens sogenannte „Acker Coaches“. Sie gehen in Kindergärten und Schulen, betreiben dort gemüsebezogene Aufklärungsarbeit, erschaffen ein schönes Eckerl im Schulgarten, wo live angebaut, live geerntet und vier Jahre lang „begleitet“ wird. Viele Kinder erfahren heute leider einfach nicht mehr, wo unsere Lebensmittel überhaupt herkommen. Zusammen mit den Schülern, mit den Lehrern – und auch die Eltern bekommen eine Pa-

raderolle, wenn Ferien sind. Denn das Gießen muss organisiert sein. Aber fangen wir mal von vorne an. Wer sind eigentlich die zwei, die Anita und der Alfons?

Alfons Zollner: „Ich war schon immer ein Gartenfreund, aber aus beruflichen Gründen konnte ich meinem Hobby nur begrenzt nachgehen. Ich war bei der Bundeswehr, bis ich traditionsgemäß im Alter von 53 Jahren in Rente ging. Das war 2010. Und seitdem sind Garten, Gemüse und Bäume mein Steckenpferd. Kurz nach Eintritt in die Pension habe ich diverse Kurse absolviert, bin in den Obst- und Gartenbauverein Bogen gegangen – bei dem ich nun auch seit acht Jahren erster Vorstand bin. Ein Verein, der – wie jeder Verein – ein bisschen schwächelt. Was daran liegt, dass der Nachwuchs fehlt. Der beschäftigt sich lieber mit TikTok und Playstation statt mit Kraut und Rüben. Außerdem bin ich geprüfter Baumwart und Gartenpfleger. Ich lernte den Boden richtig kennen, erfuhr von Pflanzenwachstumsgesetzen, von Symbiosen ... Wie baut man Gemüse an, wie legt man eine Hecke an, wie pflegt man eine Streuobstwiese? Verschiedene Module, in denen man eine Prüfung ablegt. Und die G'schicht' mit dem Baumschneiden und der Gartenpflege läuft so gut, dass ich schon vor längerer Zeit ein Gewerbe dafür angemeldet

habe – unter dem Namen 'Alfons Zollner – Obstbaumschnitt & Gartenpflege'. Ich sag' immer: Ich bin Berater und Motivator für die Leute. Und das zu allen vier Jahreszeiten. Und dann, dann bin ich auch noch Acker Coach.“

Anita Obermeier: „Ich habe Landwirtschaft studiert, mit Unterschwerpunkt Ökolandbau, in Triesdorf bei Ansbach. Das war einer der wenigen Studiengänge der damaligen Zeit, in der Ökolandbau angeboten wurde. Als ich wieder in Furth bei Bogen war, habe ich mich im Bereich Öffentlichkeitsarbeit beim Bund Naturschutz und für ökologischen Landbau engagiert, habe die Direktvermarkterzene hier mit aufgebaut und einige Jahre die Ökomärkte umgesetzt. Seit über 20 Jahren arbeite ich in der Biozertifizierung bei einer Biokontrollstelle. Da meine vier Kinder mittlerweile nicht nur größer geworden, sondern sogar aus dem Haus sind, war mein Wunsch: Weniger am Laptop – dafür mit Mutter Natur arbeiten. Und in meiner Tätigkeit als Acker Coach kann ich dies seit drei Jahren perfekt umsetzen.“



Acker Coach. Was ist ein Acker Coach und was macht er?

Anita: „Ich wollte den Gedanken der Umweltbildung praktisch umsetzen – und bin auf Acker e.V. gestoßen, einen Verein, der Kindern und Jugendlichen zeigt, wie man ökologischen Gemüseanbau betreibt. Acker ist eine Organisation in Deutschland, Österreich und in der Schweiz, die an Kindertagesstätten, Kindergärten und Schulen zeigt, wie man Gemüse anbaut, es über die Monate pflegt und schließlich dann erntet. Wir

Acker Coaches arbeiten alle ehrenamtlich, aber Saat & Co. müssen natürlich eingekauft werden. Kindergärten, Realschulen, Gymnasien und Förderschulen werden projektbezogen für vier Jahre finanziert, mit dem Sinn, einen grünen Lernort aus dem Gemüseschulgarten zu gestalten. So gibt es beispielsweise ein Wahl-



Kann losgehen! Schüler des Straubinger Anton Bruckner Gymnasiums vor dem ersten Spatenstich, mit Lehrerin Kathrin Wegerer (links) und den Acker Coaches Alfons Zollner (mittig versteckt) und Anita Obermeier (rechts)

Bilder: © Brigitte Lämmer

fach oder eine Arbeitsgruppe, für das sich die Schüler sämtlicher Klassenstufen entscheiden können. Wir gehen mit ihnen raus in den Schulgarten, legen Beete an und bepflanzen diese. Die Größe des Schulgartens und die Anzahl der Beete hängt natürlich vom Lernort und der Anzahl der Schüler ab. Ist kein Bodenbereich mit Erde vorhanden, werden Hochbeete bepflanzt. Während die Kinder auf einer Ackerfläche ihr eigenes Gemüse anbauen, wird ihr Interesse für die Natur geweckt. Beim Pflanzen, Mulchen und Ernten erwerben sie wertvolles Wissen über ökologische Zusammenhänge und die Lebensmittelproduktion. Ich will mit meiner Begeisterung anstecken!”



Auf dieser Fläche des Schulgartens wird künftig Gemüse wachsen.

Alfons Zollner: „Wichtig ist uns die Vielfalt. Wir wollen aufzeigen, dass die Natur sich nicht an Normen und Regeln hält. Beispiel: Jeder glaubt, es gibt nur grüne Zucchini. Aber es gibt auch weiße und orangefarbene. Von immenser Bedeutung ist auch: Probieren! Schmecken! Erfahren, wie viel Spaß es macht, Gemüse zu schnibbeln – anzufassen! Mit bestenfalls dem Ziel, dass daheim in der Familie ein Umdenken stattfindet. Dass die Kinder sagen: Du, Mama, ich möchte heute gerne mal rote Bete essen.“



Die Erfahrung von Anita und Alfons hat gezeigt: Viele Leute wissen heutzutage gar nicht mehr, wann ein Obstbaum überhaupt blüht, wann die perfekte Saatzeit für die Erbsen ist. Das Problem ist auch, dass man heute kaum noch in der Natur lebt. Vor allem in den Städten, wo's eh mehr Grau als Grün gibt.“



Anita und Alfons erklären den Schülern die bevorstehenden Arbeitsschritte.

Stichwort

„Mit allen Sinnen genießen“

Anita: „Wir machen, wovor sich viele Kinder und Jugendliche heute scheuen: Wir nehmen die Erde in die Hand, fassen sie an, kneten sie, riechen dran, spüren sie an unseren Fingern. Ohne Handschuhe! Manche ekelt es, die muss man regelrecht davon überzeugen, dass sie heute ruhig mal schmutzige Hände haben dür-

fen. Klar, weil das fast niemand mehr macht. Wie fühlt sich Boden an, wenn er warm ist, wenn er kalt ist? Der Natur gegenüber Wertschätzung zeigen. Respekt. Beim Gemüseanbau werden alle Sinne angesprochen.“

Bereits 320.000 Kinder haben insgesamt bereits mitgemacht. 106.000 Quadratmeter Ackerfläche wurden an Lernorten angelegt – das ist so groß wie 15 Fußballfelder. Hier wach-

Bilder: © Brigitte Limmmer

sen nicht nur jede Menge Gemüsepflanzen, sondern auch Regenwürmer und viele Ackerbewohner finden ein Zuhause.

Pro Woche gibt es einen Tag, an dem sich die Schüler und Lehrer um das Beet kümmern, das vorab mit den Acker Coaches angelegt wurde. Sie kommen viermal pro Jahr für 90 Minuten, geben Tipps und Tricks und ihr Fachwissen an die Kinder weiter, wenn es um Saatgut, Wachstumsprozesse, Ernte, aber auch äußere Einflüsse geht: So lernen die Schüler nicht nur die positiven Seiten der Natur kennen, sondern auch die negativen: Wenn Hagel oder Starkregen Schäden ange-



Hauptberuflich arbeitet Anita Obermeier seit 20 Jahren in der Biozertifizierung.



Ackern für die Zukunft! Die Schüler zeigen vollen Einsatz.



Bilder: © Brigitte Limmmer

richtet haben, wenn die Ernte teilweise nicht gänzlich eingeholt werden kann aufgrund von äußeren Witterungsbedingungen. Vier Jahre lang dauert die Betreuung der Acker Coaches, bei der natürlich auch die Lehrkräfte fachlich gebrieft werden, um künftig ohne die Unterstützung der Profis den Schulgarten weiterführen zu können. Hinzu kommt der überaus positive „Neben“-Effekt, dass die Kinder draußen sind, unter freiem Himmel. Der Teamgeist

wird gestärkt, die Naturverbundenheit sowie das Verantwortungsbewusstsein werden gefördert. Acker e.V. arbeitet mit verschiedenen Biogärtnereien zusammen. Von denen stammt das Ursprungsprodukt: das Saatgut bzw. die Jungpflanzen. Die nehmen Anita und Alfons mit zu den Kindergärten und Schulen – und dann geht's ans Eingemachte. Die beiden sind als Team unterwegs, da die Gruppen unterschiedlich groß sind und

natürlich bei den Terminen so allhand Fragen auftreten seitens der Kids. Fragen, auf die die Acker Coaches alle eine Antwort haben.

Wer den Artikel nun gelesen hat und sich denkt: „Ich will Acker Coach werden“, der kann sich gerne bei Acker e.V. melden. Infos und Kontaktdaten gibt es auf:

www.acker.co

KUNTERBUNTER MISCHMASCH

von Torsten Widua

Wir sind's, die Patchwork-Familie

Vater. Mutter. Kind.

Die gängigste Konstellation, wenn es um Familien geht. Früher wurde man oft schräg von der Seite angeschaut, wenn man mit 30 noch unverheiratet war und nicht mindestens ein Kind in die Welt gesetzt hat. Natürlich, nachdem (!) man den Bund der Ehe eingegangen ist. Und die nächsten 40, 50 Jahre blieb man dann zusammen. So nach den Motti „In guten wie in schlechten Zeiten“ und „Bis dass der Tod uns (endlich) scheidet“. Eine Trennung, ja sogar eine Scheidung in Erwägung zu ziehen: absolutes No-Go! Was würden die Nachbarn sagen? Die Leute im Dorf? Also blieb man zusammen. Er bei ihr. Sie bei ihm. Und ich wette, liebe Leser, wenn Ihr Euch in Eurem Bekannten- oder Freundeskreis umschaute, gibt's mindestens ein Paar, bei dem Ihr denkt: So ein Schmarren, dass die noch z'samm sind.

Manchmal ist es einfach der bessere Weg, goodbye zu sagen und getrennte Wege zu gehen. Dass dieser nicht immer in einem erbitterten Rosenkrieg enden muss, zeigt sich am besten anhand einer lebensfrohen Mama aus Hauzenberg, die zusammen mit ihrem damaligen Partner rechtzeitig die Reißleine gezogen hat. Heute sind beide wieder vergeben – und zwischen den zwei Familien entstand ein enges Freundschaftsband.

Wenn's Leben Purzelbäume schlägt

Desiree Inniger-Höfler ist zurück. Zurück aus der Schweiz. Zusammen mit ihrer Tochter Emma, ihrem Lebensgefährten Roger und Sohne Henri leben sie seit 2018 in ihrem Elternhaus in Röhrendobl, einem Ortsteil von Hauzenberg

im Landkreis Passau. Emma ist das Kind aus der früheren Beziehung, Henri ist das gemeinsame Kind von ihr und Roger. Eine Patchwork-Familie. Und mehr noch! Denn nicht nur dieser inner circle ist kunterbunt zusammengemischt, auch die Wohnsituation entspricht alles andere als dem Standard: Die vier leben nämlich nicht allein im Haus – einem Mehrgenerationenhaus mit Desirees Neffen unter einem Dach. Und bis Mitte Januar hat in einer separaten Wohnung auch noch ihr Papa dort gelebt, der leider verstarb, Gott hab' ihn selig. Die Mama ist bereits 2023 vorausgegangen. Nun sind beide wieder vereint, so traurig die Situation an sich auch ist, so schön ist sie vielleicht auch.

Desiree ist 45 Jahre jung und Heilpraktikerin, betreibt ihre eigene Praxis im eigenen Haus, welches sie seit fünf Jahren Schritt für Schritt kernsanieren – und langsam wird's. In den meisten Bereichen ist bereits Gemütlichkeit eingezogen. Auf dass man sich wohlfühlt. Man – das sind Desiree, ihre Kids und ihr Mann Roger. Roger ist Projektplaner im Bereich der Bädergestaltung. Und dann

So geht Patchwork: Roger und Desiree mit den Kindern Emma und Henri im Urlaub.



ist Roger auch eines: Schweizer. Roger ist fünf Jahre älter als seine bessere Hälfte und kam nach Deutschland, nach Bayern, wie die Jungfrau zum Kind. Aber ein Schritt nach dem anderen.

Servus, Bayern

Desiree war Anfang 20, als es sie in die Ferne zog. Sie schnappte sich ihren klapprigen Polo mit seinen 45 Pferden unter der Motorhaube und ist rübergefahren, in die Schweiz. Ins Aargau, Berner Unterland, ganz in der Nähe von Zürich. Rübergefahren ist sie – und geblieben ist sie. Geplant waren zwölf Monate. Es wurden 16 Jahre. Motivationsgrund ist in monetärer Art zu suchen. Desiree wollte einfach Geld verdienen, mehr als es ihr in Deutschland möglich erschien, wollte sich richtig guten Urlaub richtig gut leisten können – und auch die Chancen auf gute Weiterbildungen in ihrem Bereich als Physiotherapeutin waren für sie zu stark limitiert. Und wie jeder weiß, rollt der Rubel bei unseren Schweizer Nachbarn eben ein bisschen mehr als bei uns. Zugegeben, auch das Leben ist doch teurer, aber für Desiree ging die Rechnung auf. Vorerst. Sie hat sich beworben – und wurde genommen. Doch bereits kurz nach Beginn ihres neuen Lebens im Kanton Aargau plagte sie das Heimweh. Stets hatte sie die Frage im Hinterkopf, was wohl mal mit ihrem Elternhaus passieren würde, wer's übernimmt im Fall der Fälle. Niemand wollte es. Und als die Chance da war, wieder zurückzugehen, hat Desiree diese ergriffen. Nach 16 Jah-

ren kehrte sie 2018 zurück nach Hauzenberg. Aber: Nicht allein.

Rückblick.

Von 2002 bis 2018 war Desiree in der Schweiz. Und Desiree war liiert in der Schweiz. Zehn Jahre lang teilte sich sie mit dem Mann Tisch und Bett, der Emmas Vater war. Emmas Vater ist! Doch als Emma zweieinhalb Jahre war, zog man die eingangs bereits erwähnte Reißleine. Die beiden trennten sich 2013. Allerdings in gutem Einvernehmen, wie es so schön heißt. Und das ist in diesem Falle keine Floskel, nix Dahergesagtes, nein. Es war beiden wichtig, im Guten auseinanderzugehen und auch fortan ein gutes Verhältnis zu bewahren. Das Wichtigste war Emma – sie sollte weiterhin ihren Papa sehen, wann immer er und sie wollten. Fünf Jahre sollte es noch dauern, bis Desiree den Umzug in die alte Heimat antreten würde. Und nicht nur sie und Emma fanden sich sodann in Niederbayern wieder. Auch der Ex sollte früher oder später seine Koffer in der Schweiz ein- und im Weißwurststaate auspacken. Und dann, dann gab's da noch jemanden ...

Wir schreiben das Jahr 2014, während Desiree als Physiotherapeutin in einer Fachklinik für Psychosomatik und Schmerztherapie arbeitet – und sie auf Roger traf. Roger war ihr Patient, er hatte einen Skiunfall und war aufgrund starker Schmerzen hier in Behandlung. Bei ihr war es Liebe auf den ersten Blick. Als Roger genesen war und seine Entlassung anstand, gab sie ihm einen Brief mit. Sie wollte ihn wiedersehen. Und er sie auch? Er sie auch. Eine Woche später stand das erste private Treffen an – nach sechs weiteren Monaten zog man zusammen. Und kurz darauf gab der Schwangerschaftstest ein positives Zeichen. Henri war auf dem Weg. Und das, obwohl die Ärzte Roger aufgrund einer vorherigen Magenkrebskrankung eine Zeugungsunfähigkeit von 99,9 Prozent bescheinigten und auch Desiree wegen einer gesundheitlichen Vorgeschichte keine weiteren Kinder bekommen könnte. Tja, was 0,1 Prozent im Leben so ausmachen können ...



Gemeinsamer Spaß und gute Laune steht in der Freizeit der Patchwork-Familie ganz oben auf der Liste.

2 + 1 = 4

Nun war man also zu viert. Desiree und Roger wurden frisch gebackene Eltern. Für Roger war es sein erstes Kind, für Desiree das zweite. Denn Emma bekam ein Brüderchen. Und bei Desiree wurde das Gefühl der Nestflucht groß und größer. Das Heimweh plagte sie – und so stand die Familie 2018 in Röhrendobl und startete ein neues Leben in einer alten Heimat. Ob Roger sehr lange nachdenken musste, sein Heimatland, seine Eltern und Freunde hinter sich zu lassen? Jein. Wo bei: Mehr nein als ja. Roger war flexibel, wollte dort sein, wo seine Liebsten sind. Und außerdem gab und gibt es ja die Urlaube. Die verbringt die Patchwork-Familie nun stets in der Schweiz – wengleich man vorher, als man noch im Land der präzisen Uhrwerke wohnte, ausschließlich in Bayern die Ferien verbrachte – bei Desirees Familie und Freunden.

Apropos Urlaub und Freunde: Auch Emmas Papa, ebenfalls ein Schweizer, mit dem Desiree wie erwähnt zehn Jahre zusammen war, zog nach Bayern. Er wollte keine Distanz zu seiner Tochter

aufbauen. Allerdings konnte er hier keinen Fuß fassen. Ihn zog es wieder zurück, doch seither verbringt er jeden freien Tag, jeden Urlaub in Bayern, bei Desiree und ihrer Familie. Und mehr noch: Auch dessen neue Lebensgefährtin ist immer mit im Gepäck – und die beiden zählen heute zu den besten Freunden der Familie. Ja, man kann eigentlich schon sagen: Sie sind ein Teil der Familie. Etwas, worauf Desiree sehr stolz ist. Zurecht.

Patchwork – ein Hindernislauf mit happy end

Klar stellte sich im Gespräch mit Desiree irgendwann die Frage: War denn immer alles eitel Sonnenschein? Bisher klingt alles nach einer Bilderbuchfamilie. Keine Streitereien. Keine Konflikte. Stetige Einigkeit bei allem. Doch die Welt sah jahrelang anders aus. Manch einer könnte spekulieren, dass Emma eifersüchtig wurde, als Henri das Licht der Welt erblickte und sie sich zurückgesetzt fühlen könnte. Dem war nicht so. Eifersucht war diesbezüglich nie vorhanden. Desiree erinnert sich: „Das Problem war eher, dass ich immer das Gefühl hatte,

Roger zieht Henri Emma vor. Henri war sein Sohn, zu dem er nie so streng war wie zu Emma. So mein Eindruck.“ Roger, der beim Gespräch dabei ist, lacht und bestreitet liebevoll und authentisch klingend, dass dies so gewesen sei. „Ich habe beide Kinder gleich behandelt“, so Roger. Und Desiree ergänzt: „Es war ja so, dass Roger zuvor keine eigenen Kinder hatte, Henri war sein erstes eigenes Kind und er ist nach und nach in die Vaterrolle reingewachsen – und die übt er sehr gut aus. Das Verhältnis zwischen ihm und Emma hat sich im Laufe der Zeit auch gebessert, sehr viel verbessert, um genau zu sein. Heute sind wir alle ein eingeschworenes Team, aber damals musste man sich schon oft zusammenraufen und Missverständnisse klären. Oh mei, was hab' ich doch geredet und geredet mit Emma und mit Roger ...“ Desiree zuckt die Schultern und kneift das rechte Auge zusammen.

Über Stolpersteine zum familiären Vorbild

„Du hast mir gar nichts zu sagen! Du bist nicht mein Vater!“ Diese Worte kamen Emma nie über die Lippen. Darum ging es auch gar nicht. Man war eine Familie.

Das sah auch Emma damals schon so. Und dennoch, so der Eindruck von Desiree, hat Roger sie immer etwas strenger behandelt als Henri. Desiree fühlte sich, als stünde sie zwischen zwei Stühlen. Immer wieder ging sie zu Emma ins Zimmer. Und die beiden haben geredet und geredet und geredet. „Wir haben uns dann entschlossen“, so Desiree, „ein Familiencoaching zu machen – und ich und auch Roger, wir nahmen ebenso Einzelsitzungen. Immer wieder haben wir beide uns dann danach zusammengesetzt, alle Bedürfnisse abgesteckt. Wir wollten beide, dass alles gutgeht und dass wir ein schönes Leben leben können. Und: Es hat wirklich geholfen. Mein Tipp an alle, die Ähnliches durchmachen: Reden hilft. Auch mit fremden Menschen.“

„Ich hab' die Schnauze voll, ich bin weg!“ Diese Worte kamen hingegen Desiree nie über die Lippen. Zugegeben: Manchmal war sie genervt von der Situation. Doch schaute sie sich in ihrem Freundeskreis um, war sie schnell beruhigt: „Meine Mädels, meine Freundinnen, die kenne ich, seit ich 14 Jahre alt war – und bis auf eine leben alle in einem Patchwork-Verhältnis und alle haben die gleichen Probleme. Oder: hatten. Und ich kann ganz ruhigen Gewissens sagen: Seit mehr als drei Jahren sind sämtliche Konflikte beigelegt und wir führen ein ganz harmonisches Familienleben. Ja: Mit den Problemen, die auch jede 'normale' Familie hat. Zum Beispiel, dass schmutziges Geschirr nicht auf die Spülmaschine gehört, sondern in die Spülmaschine.“ Desiree lacht herzerfrischend. Roger auch.

Heute sind Desiree und Roger nicht nur seit 2019 verheiratet, sondern haben auch für viele Freunde und Bekannte eine Vorbildfunktion. „Weil wir es geschafft haben! Wir haben alle gemeinsam an einem Strang gezogen, sämtliche Probleme aus der Welt geräumt, sind immer offen und ehrlich zueinander und wissen, dass man durch das Reden eine grundsätzliche Basis für Harmonie schaffen kann. Wir haben immer an uns geglaubt, sind unseren Weg gegangen – und ich freue mich, die nächsten Jahrzehnte genau diesen Weg mit meinen Liebsten weiterzugehen.“

Ein Satz, der jeglichen Kommentar überflüssig machen würde. Deshalb von meiner Seite nur noch eins: Ich wünsche Euch, liebe Desiree, lieber Roger, liebe Emma und lieber Henri: Bleibt's so, wie's Ihr seid's: eine tolle Familie, ein kunterbunter Mischmasch. In ein paar Jahren sehen wir uns wieder – und wehe, ich höre da die Worte „Trennung“ oder „Ehe gescheitert“, dann ist aber was los ...! Aber: Da mache ich mir bei Euch keine Sorgen. Alles Liebe und Gute für Euch.



Den Großteil der Ferien verbringt die Familie in Rogers Heimat, der Schweiz.



Im Jahr 2019 sind Desiree und Roger in den Hafen der Ehe eingefahren.

Bilder: © Desiree Inniger-Höfler

TAG DER BUNDESWEHR

WIR SIND DA



28. JUNI 2025 FREYUNG Aufklärungsbataillon 8

Oberst von Boeselager Straße 30
94078 Freyung

09 - 18 Uhr

MEHR INFORMATION:
TAG-DER-BUNDESWEHR.DE



BUNDESWEHR

Tansania – Rocky Mountains – Großköllnbach

– Hans Störringer und das Abenteuer Leben –



Hans Störringer heute, im Jahr 2025, mit 86 Jahren in seiner Holzwerkstatt.

von Torsten Widua

Eines der obersten Pressegebote lautet: Journalisten geben niemals ihre Informanten preis. Doch in diesem Fall möchte ich gerne eine Ausnahme machen. Denn derjenige, der mich mit dem Hauptdarsteller dieses Artikels zusammenführte, ist seit rund zwei Jahren kein Unbekannter in diesem Heft: Franz Huber aus Ganacker alias „da Huaba Franz aus Gannacka“, der seit zahlreichen Ausgaben mit seinen Verserl regelmäßig für Schmunzeln, Staunen und Lachen sorgt. Immer wieder verknüpft er mich mit Leuten aus Niederbayern, die tolle Ge-

schichten zu erzählen haben. Und Ende letzten Jahres – da hat mir der Huaba Franz eine Email geschickt: „Torsten, den Störringer Hans, den musst du unbedingt kennenlernen! Das ist ein echter Tausend-sassa. Ein Schnitzer, ein Filmmacher, ein Autor.“ Und ich weiß, wenn da Huaba Franz einen Vorschlag macht, dann hat das Hand und Fuß. Also rief ich den werten Herrn Störringer an – und eine Woche später stand ich in seiner Werkstatt in Großköllnbach. Und der Huaba Franz – der war zu meiner Freude mit von der Partie. Freut Euch, liebe Leser, in indirekter Weise mit dem Störringer Hans Bekanntschaft zu machen. Denn was der heute mittlerweile 86-jährige Kreativkopf alles erlebt hat, das würde Bücher füllen und wäre der perfekte Filmstoff für einen hollywoodreifen Blockbuster! Bühne frei und Vorhang auf für Kulturpreisträger Hans Störringer!

Italien gewinnt gegen Ungarn mit 4:3 die Fußball-Weltmeisterschaft in Frankreich, Laurel & Hardy alias „Dick & Doof“ sind auf dem Zenith ihres Erfolges, Jazz-Sängerin Ella Fitzgerald landet auf Platz 1 der Musik-Charts –

und ein gewisser Hans Störringer erblickt das Licht der Welt. Zwei Jahre zuvor, 1936, eröffnete dessen Vater eine Schreinerei in Großköllnbach. Und sowohl diese als auch Hans Störringer existieren noch heute.



1998 auf Safari in der Steppe Kenias zum Film "Engata - Die Zeit".

Bilder: © Hans Störringer, Torsten Widua

O'kemma

Draußen, vor der Hausnummer 21, war alles ganz normal. Eine lange Hofeinfahrt, in der ein blauer SUV stand. Ein gepflegtes Haus, das aber schon so einige Jahre auf dem Buckel hatte. Aber es machte heute, 2025, noch einen sehr guten Eindruck. Wie gesagt: Alles ganz normal. Doch kaum hatte man die Schreinerei betreten, fühlte man sich, als wäre man gerade aus einer Zeitkapsel gestiegen und um einige Jahrzehnte zurückgereist. Vieles war bestimmt noch aus den 1930er-Jahren, einiges Neues zog mit Sicherheit auch ein. Vor allem die handgefertigten Kunststücke und Kunstwerke waren natürlich an Aktualität nicht zu übertreffen, zumal sie teilweise noch nicht ganz fertig waren. Die Werkzeuge: schätzungsweise nicht aus diesem Jahrtausend. Überall Späne, im hinteren Bereich ein Regal mit Ordnern. Vorne eine große Werkbank, deren Oberfläche sich aufgrund von Werkzeugen, Skizzen und Büchern nur erahnen ließ. Und mitten im Raum steht ein Mann, eine imposante Erscheinung. „Rasieren hätt'st di aber fei scho' kenna!“, wird später seine Ehefrau sagen. Aber halb so tragisch. Ich war nicht hier, um für Heidi Klum Nachwuchs-Models zu casten. Ich war hier, um diesen Mann kennenzulernen, von dem der Huaba Franz so geschwärmt hat – der übrigens direkt neben Hans Störringer stand und während des Gespräches in die Schuhe des Fotografen geschlüpft ist.

So hat's o'fgangt: Gut Holz

Neunzehnhundertfünfzig. Da war der Hans, der sofort das „Du“ angeboten hatte, knospente zwölfe Jahre alt. Es war das Jahr, in dem er sein erstes Holzkripperl gebaut hat, mit Taschenmesser und Stemmeisen. Der Anfang einer großen Laufbahn. Denn dem Holz ist der Hans sein Leben lang treu geblieben. Nach Abschluss der Volksschule

Bilder: © Hans Störringer



Hans schnitzt im Alter von zwölf Jahren sein erstes Kruzifix.

entschloss er sich nämlich, Schreiner zu werden. Hat sogar die Meisterprüfung abgelegt. Tische, Stühle, Fensterstöcke, Möbel – alles im Repertoire des überregional gefragten Handwerkers. Dann lief ihm seine Frau über'n Weg, mit der er heute sage und schreibe 56 Jahre verheiratet ist. Und mit der Frau kamen die Kinder. Zwei Töchter – woraufhin sich bald die Frage stellte: Wie geht's weiter? Denn plötzlich hatte Hans neben seinem Hauptberuf als Schreiner noch einen Nebenberuf als Vater. Und überhaupt: Die Selbstständigkeit war ja auch risikobehaftet. Gute Aufträge = gutes Geld. Aber was, wenn der Rubel mal nicht so rollen sollte? Von der Hand in den Mund leben war keine Option. Und wer kennt es nicht, das Sprichwort von der brotlosen Kunst, das es auch schon damals gab. Da wollte Hans tunlichst vermeiden, dass sich diese Redensart wortwörtlich auf sich und sei-



Anfang der 1970er: Auf Wunsch des Pfarrers Max Gretsch schnitzt Hans eine Figur des Heiligen Johannes für die Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt.

ne Familie übertragen ließ. Doch dann kam eine Gelegenheit, die sich ihm bot – und er packte sie am Schopfe: BMW.

So is' weiterg'anga: Prototypen aus Holz für BMW

Was heute per Knopfdruck und Mausclick erledigt wird, war damals, Anfang der 1970er-Jahre, eine Sisyphusarbeit. Keine Hightech-PCs, keine CAD-Programme, die einem viel Arbeit abnahmen, wenn es darum ging, die Entwürfe und Zeichnungen der Automobil-Architekten in die hölzerne Tat umzusetzen. „Wir haben schon zwei Jahre vorher gewusst, bevor der neue BMW auf den Markt kam, wie er aussah“, erinnert sich Hans Störringer. Er, der mit bis zu 50 weiteren Kollegen dafür zuständig war, sämtliche Einzelteile eines neuen Prototypen aus Holz zu fertigen – in Originalgröße, sprich 1:1. „Ich habe beispielsweise eine Motorhaube geschnitzt und 15 andere haben sich um das gekümmert, was darunter ist.“ Stück für Stück wurde quasi alles „zu Fuß“ aus Holz hergestellt – und, wenn dann sämtliche Einzelteile fertig waren, wurde alles zusammengesetzt, sodass im Endeffekt ein Ur-Modell des neuen BMW in Holz vor einem stand. „Die Arbeit in der Modellschreinerei bei BMW in Dingolfing, die möcht' ich net missen“, sagt Störringer leicht wehmütig. „Das war wunderbar, ich habe viel gelernt.“

Bis 1991 hat der Großköllnbacher in der Modellwerkstatt gearbeitet. Ganze 20 Jahre lang, ehe er sich dann entschloss zu kündigen und Bildhauer zu werden. „Die Kinder waren aus dem größten Raus und ich habe zwei Jahrzehnte in die Rentenkasse einbezahlt“, reist Hans kurz zurück in die Vergangenheit. „Das gibt mir eine gute finanzielle Sicherheit für meine Zeit, wenn's Handwerk nimmer geht.“ Doch das Handwerk – es geht noch immer. „Heuer feier' ich mein 60. Jubiläum, als ich mit dem Holzschnitzen angefangen habe.“



1980: Die Schmerzhafte Maria für ein Kreuz auf dem Pilstinger Marktplatz.

Hans und ein Papagei im Jahr 1987 in Ecuador bei Filmaufnahmen zum Thema Indiohilfe.

Wir schreiben den Januar im Jahre 1965. Hans Störringer geht für drei Wochen nach Aidenbach. „Das war damals ein regelrechtes Schnitzerdorf, so viele Holzkünstler waren dort sesshaft“, sagt er. „Mindestens sechs bis acht Leute! Und bei denen hab' ich das Schnitzen gelernt. Ich hatte schon früh erkannt, dass ich ein gewisses Talent hierfür an den Tag legte, aber es fehlte mir ein bisschen am Feingefühl.“ Störringer bezieht sich auf das Lernen der Anatomie. „Mir wurde beigebracht, wie man die Größenverhältnisse der Hände im Vergleich zu den Köpfen der Figuren umsetzt. Nicht dass du nachher riesen Prätzen hast und einen kleinen Bimbam!“ Er lernte, wie beispielsweise die Distanz zwischen Ellbogen und Finger künstlerisch und gestalterisch umzusetzen war, damit der Maßstab stimmt. Das war 1965. Sechs Jahre später fing er bei BMW an. Doch bereits im Jahre 1973 holt den Störringer Hans eine weitere Faszination ein.

Film ab!

Neunzehnhundertdreiundsiebzig. Zwei Jahre arbeitete der Störringer Hans nun bei BMW. Zwei Jahre, in denen er gutes und vor allem auch sicher verdientes Geld bekam. Geld, das er teilweise investieren wollte: in Foto- und Kameratechnik. „Ich habe mir eine Super-8-Kamera gekauft“, so der Hans. „Da hatte so eine Spule sage und schreibe 15 Meter. Das kann sich heute kaum noch einer vorstellen.“ Stimmt. Heute im Zeitalter der Digitalisierung. Und damals? Damals hat Hans Feste und Veranstaltungen als Bewegtbildmaterial festgehalten – und drei Jahre später ist er mit Jägern aus dem Ort auf die Pirsch gegangen, wie er sagte. Natürlich mit im Gepäck: Die Super-8.

Mitte der 70er-Jahre – Hans war Ende 30 – hatte er mehr und mehr Routine im Filmen gefunden, und den Spaß oben drein sowieso für sich dabei entdeckt. Hans packte das Fernweh, die Aben-

teuerlust, das Reisefieber. Durch die Pirsch ist er wohl auf den Geschmack der Tier- und Landschaftsaufnahmen gekommen. Zudem war er schon immer großer Fan der Tarzan-Filme mit Johnny Weißmüller, und er dachte sich: „Also, im Urlaub filmen oder auf Hochzeiten, das kann jeder.“ Hans reizte es, Objekte abzulichten, Eindrücke einzufangen, Erlebnisse aufzunehmen, die nicht jeder auf bzw. im Kasten hatte. Ihn zog es in die einheimische Fauna, in Waldgebiete und er hat stundenlang Tiere beobachtet – alles festgehalten auf Band. Doch irgendwann reichte es dem Hans nicht mehr, lokal unterwegs zu sein. Ihn zog es weiter, in die Welt hinaus. So kam's, dass er zwischen 1971 und 1990 unzählige Länder bereiste, nicht allein, sondern meist mit ein bis zwei Freunden.

Die Ehefrau? Sie hat's vorgezogen, daheim zu bleiben. „Das Reisen, das Filmen, die vielen Abenteuer – das war dem Hans sei' Thema, nicht meins“, verrät sie, als sie sich zu unserer Runde gesellt. Und Hans ergänzt: „Ich bin ihr so überaus dankbar, dass ich das machen durfte. Dass sie das alles mitgemacht hat. Ich hatte völligen Freiraum, was meine filmischen Reisen anging. Das hätte weiß Gott nicht jede Frau mitgemacht.“ Einmal allerdings ... Einmal war sie dabei auf einer großen Expeditionstour.

Afrika und die illegale Jagd nach Stoßzähnen

„Eine meiner großen Faszinationen galt schon immer den afrikanischen Elefanten. Ich befasste mich mit der Thematik rund um die Stoßzähne – von den Anfängen der illegalen Ausrottung, Zerstörung und Tötung der Tiere für das 'weiße Gold', bis hin zur damaligen Gegenwart.“ Hans Störringer flog nach Sansibar/Tansania. „Das war damals eine Hochburg für Sklaven- und Stoßzahnjäger“, sagt er. Entstanden ist im Resultat ein 60-minütiger Film. Das einzig zeithistorische Dokument, bei dem seine Frau während der Filmaufnah-



2004 in Tansania mit einer Massai-Gruppe zum Film "Der Elefant".

men live dabei war. „Zu der Zeit hatten wir unseren zehnten Hochzeitstag“, erinnert sie sich. „Das war schon ganz schön, aber mir hat es ehrlich gesagt nicht so viel gegeben wie dem Hans, was die anstrengenden Abenteuerreisen angeht.“ So blieb sie fortan zuhause. Alle künftigen Filme hat sie sich aber schon angeschaut, klar.

Einmal um die ganze Welt

Hans hat gefilmt. Doch vom ersten Drücken auf die Rec-Taste der Kamera bis hin zum fertigen Streifen, der dann mittels Projektoren an eine weiße Wand oder Leinwand geworfen wird, ist es ein weiter Weg. Hans Störringer hat all seine Reisen bis aufs kleinste Detail vorab geplant. Nicht, was Vor-Ort-Gegebenheiten betrifft natürlich,

so etwas lässt sich nicht voraussehen. Aber Hans hat sich ausführlich mit den Themen beschäftigt, die sein Interesse geweckt hatten. Und mit den Ländern, mit den Einheimischen, mit der Kultur, mit der Religion. Dahingehend wollte er nichts dem Zufall überlassen – schließlich waren die Reisen an sich ja schon ein riesen großes Überraschungsei, da er oft nicht wusste, was genau auf ihn zukam. Die gute Nachricht: Passiert ist ihm nie etwas, dem Hans. Auch kam er in keine gefährlichen Situationen.

Nachdem Thema und Reiseland feststanden, ging es los. Ab mit dem Flieger nach XYZ. Wie vorhin erwähnt, waren meist bis zu zwei Freunde von ihm dabei. Stundenlang wurde gefilmt, ellenlanges Material hat Hans mit nach Großköllnbach genommen. Und dann



Hans Störringer in seinem Kellerstudio beim Filmschneiden Anfang der 1970er-Jahre.

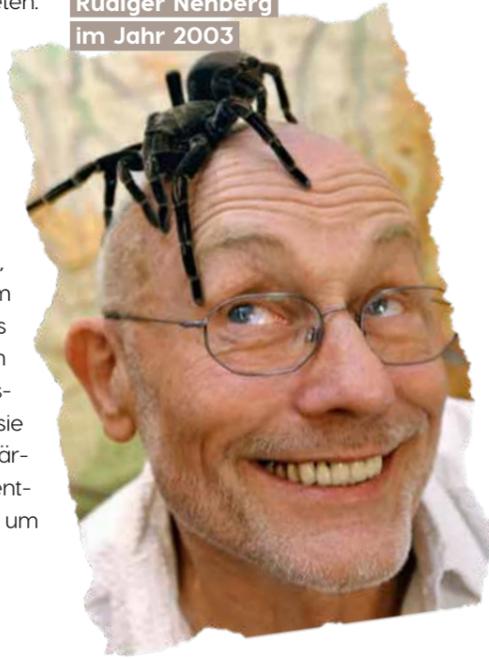
stand er vor der großen Aufgabe, aus diesem Material einen ansehnlichen Film zu machen. Heute mit der ganzen Technik ein Leichtes, das jeder Teenager am heimischen Laptop mit keinerlei Fachkenntnissen umsetzen kann. Aber damals waren die Zeiten andere. Das Wort „Schnitt“ hatte seinerzeit die wortwörtliche Bedeutung beim Film. Die Filmrolle wurde mit der Schere bearbeitet, gestückelt, und mit Klebefilm wieder fixiert, nachdem die Stellen entfernt wurden, die man nicht drin haben wollte. Hinzu kam, dass ein Offtext verfasst werden musste. Sprich der Kommentartext des Sprechers – beide Aufgaben übernahm natürlich: Hans höchstpersönlich. Ebenso die Vertonung am Mikrofon. Er hat zum Großteil alles selbst bespurt, die Tonspur selbst aufgezogen. Ein Aufwand sondergleichen. Doch mit viel Mühe, Hingabe und Liebe zum Detail hat er es geschafft, seine Reisen filmdokumentarisch umzusetzen. In Ägypten, am Polarkreis, Stierkämpfe in Spanien und Portugal, Hochseeangeln im Indischen Ozean,

Israel, die Regenwälder in Kenia, Mangroven in tropischen Grenzgebieten. Ein Film über die marokkanische Königsstätte und die Wüste, in Asien bei Mönchen. Ein Beitrag über den Jakobsweg im Norden Spaniens und in Portugal, mit einem umgebauten VW-Bulli, in dem er und ein Freund übernachteten hatten. Schweden, Norwegen, Finnland – alles Ziele, die mit dem VW angesteuert wurden. Mehr als 80 Filme hat Hans Störinger im Laufe der vielen Jahre gedreht. Ausgestrahlt im Fernsehen? Wurden sie nicht. Das war auch nicht das erklärte Ziel. Er zeigte sie aber der Öffentlichkeit in seinem Dunstkreis rund um Großköllnbach.

Eine wichtige Begegnung

Neunzehnhundertachtzig. Im Fernsehen lief eine Dokumentation, die das Interesse von Hans Störinger weckte. Zu sehen war ein Abenteurer, ein Überlebenskünstler und Menschenrechtler. Die Rede ist von Rüdiger Nehberg. Der hat es Hans so sehr angetan, dass er durch seine Recherche an die Telefonnummer des Filmemachers gelangte und ihn anrief. Kurz darauf fand sich Hans Störinger in Hamburg wieder, wo er den einst gelernten Konditor traf. Die beiden haben geredet, geplaudert, geratscht. Stundenlang. Über Nehbergs Fahrt mit Freunden über den Blauen Nil – Nehberg war nachweislich einer der ersten, die mit einem selbstgebautes Boot dieses unbekanntes Wagnis unternahmen. Und weil Hans und Rüdiger so sehr auf einer Welle waren, dauerte es nicht lange, und Rüdiger Nehberg kam nach Bayern. „Der hat bei uns übernachtet im Haus. Und ich habe arrangiert, dass er hier in der Gegend Vorträge halten kann, in Schulen, in Banken. Er hat seine ganzen abenteuerlichen Erfahrungen mit uns geteilt“, so Hans Störinger. „Und als Dankeschön hab

Rüdiger Nehberg
im Jahr 2003



ich ihm etwas geschnitzt. Was für eine wunderbare und unvergessene Zeit, die ich nicht missen will.“ Mit Rüdiger Nehberg war der Hans viele Jahre befreundet – bis Nehberg im Alter von 84 Jahren verstarb.

Der letzte große Trip

Zweitausendacht. Das Jahr, in dem Hans Störinger einen Runden feierte. 70 ist er geworden. Vielleicht mitunter ein Anlass, weshalb er von zwei deutschen Journalisten das Angebot bekam: „Such dir was aus, wo du hinwillst – und wir begleiten dich“. Entstanden ist daraus ein Buch mit dem Namen „Three Men, three Weeks, one Hell of a big Country“, zu Deutsch: „Drei Männer, drei Wochen, ein verdammt großes Land“. Diese Reise führte Hans Störinger unter anderem in den Rocky Mountain Nationalpark, in den Yellowstone Nationalpark, nach Salt Lake City, in den Grand Canyon Nationalpark und ins Monument Valley.

Und jede Wette: Wenn der Körper von Hans noch so könnte wie der Geist will – dann wäre er noch heute unterwegs und würde die ganze Welt bereisen.

Bilder: © Hans Störinger, Kay Niefeld/Picture Alliance/DPA



1980 in Portugal für den Film
„Der Jakobsweg“ mit
dem umgebauten VW-Bulli.

Und dann passt es auf einmal doch.

Das Leben steckt voller Chancen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie sie ergreifen können – mit unserer Beratung.



Mit dem Alter ändern sich auch Ihre Prioritäten? Wir beraten Sie zu zukünftigen Jobs und notwendigen Qualifizierungen. Entweder online oder direkt vor Ort. Mehr unter www.arbeitsagentur.de



bringt weiter.



BRK-Sozialstationen:

Passau:	0851 - 9598999
Hauzenberg:	08586 - 97093
Untergriesbach:	08593 - 9388856
Vilshofen:	08541 - 911128
Hofkirchen:	08541 - 911128
Ortenburg:	08542 - 919474
Bad Griesbach:	08532 - 9234899
Tittling:	08504 - 918359
Eging:	08544 - 974227
Pocking:	08531 - 510222

BRK-Tagespflege:

Vilshofen:	08541 - 9034321
Passau:	0851 - 9598958
Untergriesbach:	08593 - 9394158
Rotthalmünster:	08533 - 961213
Eging:	08544 - 3099923

BRK-Seniorenheim:

„Unter den Linden“ Rotthalmünster:	08533 - 96120
---------------------------------------	---------------



Aus Liebe zum Menschen.

alles live, alles echt, alles gut – tiKit



von Torsten Widua

Coldplay, Pink und Ed Sheeran kennt jeder. Sie sind absolute Global Player des internationalen Musikgeschäfts. Oder, um auf nationaler Ebene zu bleiben: Die Ärzte, Capital Bra und Kraftwerk sind ebenfalls in die Riege der Superstars einzuordnen. Sie füllen Fußballstadien und Arenen, und ihre Konzerte sind oft binnen weniger Tage ausverkauft. Zehntausende Karten, die über die reale und virtuelle Ladentheke wandern. Und auch in Bayern haben wir durchaus Künstler, deren Shows überaus gefragt sind – wenn beispielsweise die Spider Murphy Gang auftritt, wenn Haindling zu seinen Sommerkonzerten ruft und wenn LaBrassBanda oder Django 3000 ihre Gigs ankündigen. Doch was ist mit Lokalmatadoren, mit Bands, die keine Karten in vier- oder fünfstelliger Anzahl verkaufen? Was ist mit Künstlern, deren Namen man vielleicht noch nie gehört hat? Wer gibt denen eine Plattform? Die Frage ist – zumindest in Vilshofen – mit einem einzigen Begriff zu beantworten: tiKit.



Wer schon mal zu Gast war im tiKit, der weiß, was ihn erwartet: eine kunterbunte Mischung, querbeet durch sämtliche Genres. Manchmal ist das ein durchaus interessantes musikalisches Überraschungsei. Aber egal ob Blues, Rock'n'Roll oder Acoustic Sound. Ob Singer-/Songwriter oder poppige Cover: Hier gibt's handgemachte Musik von Künstlern, die zwar nicht so bekannt sind wie die eingangs erwähnten Bands, die aber nicht minder eine Daseinsberechtigung auf dem Musikmarkt haben. Wie oft schon wurde Betreiberin Sandra Kaminski von Gästen berichtet, die nach dem Konzert zu ihr kamen: „Ich hab' noch nie zuvor von der Band gehört, aber ich bereue keine Sekunde, dass ich hier war. Es war so toll! Und nächsten Samstag komm' ich wieder!“

tiKit – was ist das eigentlich?

tiKit – das ist Live-Club, Bistro, Café und Lounge in einem. Was sich riesig groß anhören mag, ist tatsächlich überschaubar. Absicht? Absicht! Denn wer die großen Größen hören und sehen will, der soll eben in die Fußballstadien und Arenen gehen. Hier, im tiKit in Vilshofen, ist's ganz gemütlich, kuschelig, eine intime Atmosphäre. Gäste kommen als Fremde – und

gehen als Freunde. Nicht nur einmal kam es vor, dass sich zwei, drei Leute an einen Tisch gesetzt haben, zu Menschen, die sie nicht kannten – und am selben Abend hat man Handynummern getauscht und kleine Freundschaften sind entstanden. Das tiKit – eine Begegnungsstätte jeden Alters, ohne Reduktion auf irgendwas. Willkommen ist jeder, der Gesellschaft mag und Musik liebt.

Da ich persönlich beides mag und liebe, lag es auf der Hand, mich mit Sandra Kaminski in Verbindung zu setzen. In einem netten Ratsch hat



Sandra Kaminski betreibt seit April 2023 das "tiKit" - Live-Club, Bistro und Café

sie über das tiKit geplaudert, welchen Traum sie sich damit ganz persönlich erfüllt hat und was für die nächste Zeit alles geplant ist. Die Geschichte einer Familie – vom Berliner Großstadt-Dschungel in die niederbayerische Provinz.

Sandra ... Wenn vor drei, vier Jahren jemand zu Dir gesagt hätte, dass Du im niederbayerischen Vilshofen mal einen eigenen Laden aufmachst – dem hättest du ganz charmant den Vogel gezeigt, oder?

Kann man so sagen, ja. Vor allem deshalb, weil mein Mann Sven und ich ursprünglich weder aus Vilshofen kommen, geschweige denn aus Niederbayern. Wir kommen aus Berlin beziehungsweise aus dem benachbarten Brandenburg. Aber wir beide haben schon als Kinder davon geträumt, irgendwann einmal in Bayern zu leben – damals natürlich noch unabhängig voneinander, da wir uns zu der Zeit noch nicht kannten. Sven hatte den Traum, Profifußballer beim FC Bayern zu werden – und bei mir war es so, dass ich oft meinen Urlaub im Bayerischen Wald oder in den Bergen gemacht habe. Ich kann mich noch daran erinnern, dass ich schon damals gesagt habe: Ich möchte mal ein Café in Bayern betreiben. Der Gedanke zog sich über Jahre, dann kam der Mann, dann kamen die Kin-

Lounge & Music: Bis zu 40 Gäste haben im tiKit Platz.



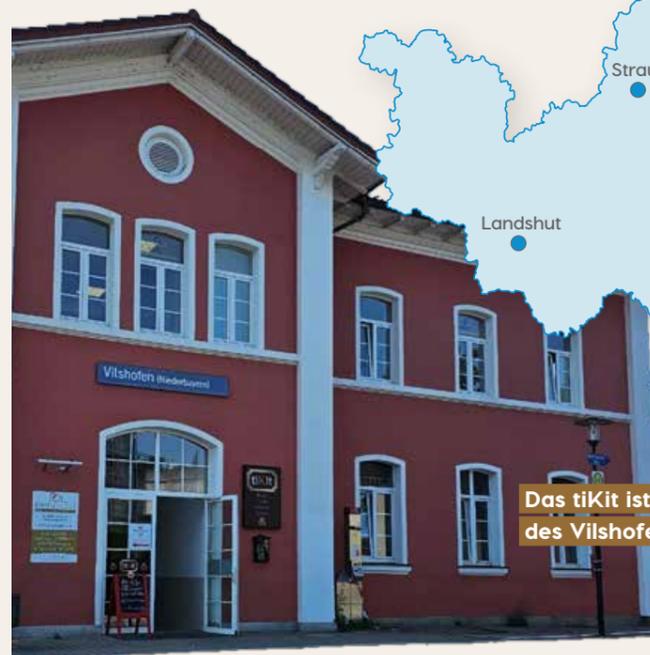
der. Wir haben zwei Töchter – da richtete sich der Fokus natürlich erst einmal darauf. Und zu der Zeit waren wir neben unserem „Hauptjob“ als Eltern auch noch „nebenbei“ als Polizisten in Berlin tätig. Oder war es vielleicht doch umgekehrt? Egal. Wie auch immer. Definitiv aber war es so, dass wir wieder einmal den Urlaub in Bayern verbracht hatten – und auf der Rückfahrt nach Berlin sagte ich zu Sven: Ich weiß nicht, wie's dir geht, aber ich fühle mich in Bayern mehr zuhause und wohler als in Berlin. Und er so: Geht mir echt genauso!

Und wenig später stand eine niederbayerische Adresse in Eurem Personalausweis?

Du wirst lachen, aber: Ja, so war es tatsächlich. Wir hatten zueinander gesagt: Wenn wir unser Haus – wir lebten im Dunstkreis von Berlin – so lukrativ verkaufen können, wie wir uns das erhofften, dann soll es ein Wink des Schicksals sein, dass wir Berlin für Bayern verlassen. Und das hat innerhalb von ein, zwei Monaten geklappt. Kein Haus mehr in Berlin, keine Heimat in Bayern. Wir mussten also schnell aktiv werden und uns ein Nest suchen. Ich hatte die Kinder direkt schon mal von der Schule oben abgemeldet. Und dann haben wir gesucht und gesucht. Zu weit ins tiefe Bayern konnten und wollten wir nicht, denn mein Mann Sven muss beruflich immer noch pendeln. Er wollte in den Bayerischen Wald. Ich war mir unsicher, ob dieser Schritt nicht doch zu krass gewesen wäre. Vom urbanen Berlin ins Nirgendwo, ohne das böse zu meinen. Doch dann fiel mir Passau ein, wo ich als Kind schon öfter mal war und was mir sehr gefiel. Aufgrund der Tatsache jedoch, dass sich die Immobilienpreise in Passau und Berlin nicht sehr unterschieden, haben wir unseren Radius ein bisschen erweitert – und landeten somit 2017 in Vilshofen.

Bilder: © Torsten Widua

Bild: © Torsten Widua



Das tiKit ist im Erdgeschoss des Vilshofener Bahnhofs dahoam.



Und, den Schritt schon bereut?

Auf gar keinen Fall. Mir geht es gesundheitlich in Bayern so viel besser. Dazu nachher mehr. Also zumindest wir Erwachsenen bereuen nichts. Bei den Kindern ist es – vor allem in Anbetracht des Teenie-Alters – etwas anders. Die „Kleine“ ist 16, die Große wird jetzt 18. Und die wollen natürlich mehr und mehr Highlife und Action. Als sie noch jünger waren, fanden sie es super, so aufzuwachsen. Aber jetzt steht ihnen halt eigentlich der Kopf eher nach Urbanisation statt Landleben. Ich weiß es ja ... Als ich in dem Alter war, willst du nicht unbedingt in einer Kleinstadt leben. Aber gut, bis Passau ist es ja auch nur ein Katzensprung, und dort ist ja allerhand geboten.

Wie ging es beruflich dann für Euch hier in Bayern weiter?

Ich bin aus gesundheitlichen Gründen seit 2012 leider keine Polizeikommissarin mehr, sondern frühpensioniert. Das fiel mir schon schwer, weil ich den Beruf geliebt und gelebt habe. In Bayern fühlte ich mich jedesmal gesünder und besser. Und mein Mann ist wider seines einstigen Kindheitstraumes halt dann doch nicht als Profikicker beim FCB gelandet, sondern ebenfalls als Beamter im Polizeidienst. Er ist auch nach wie vor als Polizist tätig – und das in Berlin. Heißt: Er pendelt mehrmals pro Woche in die Hauptstadt. Die anderen Tage verbringt er im Homeoffice in Vilshofen. Und noch ein paar Jährchen, dann geht auch er in Rente. Er ist 58 Jahre alt, ich bin zehn sanfte Jahre jünger.



Und dann hieß es plötzlich: Pächter gesucht!

Oben, im ersten Stock des Bahnhofgebäudes, befindet sich eine Physiopraxis. Mein Mann lag auf der Liege und wurde durchgeknetet, als der Therapeut sagte: Du, der Kiosk unten im Erdgeschoss, der will raus. Wäre das nichts für euch? Deine Sandra hatte doch mal überlegt, ein Café ... Und mein Mann erzählte mir abends vom Gespräch, und ich war sofort Feuer und Flamme von dieser Idee, denn ich hatte ja schon vor zig Jahren den Traum von einer eigenen Location. Es hat nicht lange gedauert, da standen mein Mann und ich mit Vertretern der Stadtwerke, die Eigentümer waren und es nach wie vor sind, in den Räumlichkeiten des Kiosks – und ich habe es vor meinem geistigen Auge gesehen: So und so soll es aussehen. Und: So und so sah es dann auch aus! Genau, wie es heute ist. Doch bevor die ersten handwerklichen Arbeiten losgingen, erreichte mich eine Hiobsbotschaft.

Oh, was ist passiert?

Ich erhielt vor zwei Jahren die Diagnose: Krebs. Es folgten Chemotherapie und das gesamte Programm, was man so kennt. Alle Planungen bezüglich des Cafés mussten auf Eis gelegt werden – und ich habe fest damit gerechnet: Das war's, Chance vorbei. Doch die Stadtwerke standen so sehr zu uns und betonten: Wir warten, bis Sie wieder gesund sind, Frau Kaminski. Ein unfassbar toller Schachzug – damit hätte ich nie gerechnet. Und ein Jahr später, die Therapie war vorüber, hab' ich im April 2024 das tiKit eröffnet.

Wahnsinn, was das Leben oftmals für einen so bereithält ... Aber umso schöner, dass sowohl gesundheitlich als auch geschäftlich dann alles im grünen Bereich war. Eine Frage, die mir aber schon länger auf der Zunge liegt: tiKit – was bedeutet der Name eigentlich?

Das ist schnell erklärt. Unten war ja zuvor eine Art Kiosk drin. Und es gab einen Ticketschalter der Bahn, schließlich befinden wir uns ja hier im Bahn-

hofsgebäude. Ticketschalter ... tiKit. Ganz einfach, nur ein bisschen anders geschrieben, kreativer. Als der Kioskbetreiber dann sagte, er würde aufhören, haben wir übernommen. Allerdings haben wir viel Zeit, Energie und Geld reingesteckt, um das alles gemütlicher zu gestalten. Und auch hier wieder ein ganz großes Kompliment an die Stadtwerke, die sich an den Kosten zu sehr großen Teilen beteiligt hatten.

Wie würdest Du Leuten das tiKit beschreiben, die noch nie da waren?

Es gibt zwei Teile: Vorne ist der To-Go-Bereich mit großer Kaffeemaschine, kleiner Kuchentheke und man kann Snacks kaufen. Und im hinteren Teil ist die Bühne, die Lounge, eine gemütliche Ecke eben. Und da es in Vilshofen eben kein Live-Entertainment in diesem Sinne gab, dachten wir: Höchste Zeit, das zu ändern und Vilshofen eine Plattform zu geben für lokale Künstler. Am 12. April 2024 fand dann die feierliche Eröffnung statt.

Und welches Konzept verfolgst Du genau mit dem tiKit?

Die Idee war, Pendlern, Schülern und Arbeitern von Montag bis Freitag eine Möglichkeit zu geben, sich morgens direkt zu stärken. Ich öffne jeden Tag um 6.00 Uhr, und die Leute holen sich Kaffee, Kakao, Semmeln, Brezen und Snacks. Und am Samstag steht Live-Programm im Vordergrund. Für musikkaffine Menschen jeden Alters. Wobei bei uns jetzt eher selten die 20-Jährigen sind. Die Zielgruppe, wenn man dieses Wort verwenden möchte, ist altersbezogen: 40 plus. Denn – und da spreche ich aus eigener Erfahrung – viele stellen sich ja die Frage, sobald die Kinder in einem entsprechenden Alter und somit selbstständig sind: Wo kann man denn hingehen, nachdem man beim Italiener oder Griechen oder im Biergarten gegessen hat? Das ist ein bisschen der USP, also der springende Punkt, das Alleinstellungsmerkmal des tiKit: Man geht zu uns, in einen Live-Club, wo gute Musik läuft, von Künstlern, die nicht 20 Hits in den

Bilder: © Torsten Widua



Live-Musik gibt es jeden Samstag.
Termine auf der Website.



Sandras Band "Soul Ticket", bestehend aus Istvan Vida, Sven und Sandra Kaminski, Thorsten Balzer, Stephan Moosbauer und Peter Landendinger (v.l.)

Charts haben und keine Unsummen an Ticketpreisen auffahren. Nein, bei uns spielen Bands, die eine begrenzte, regionale Fangemeinschaft haben, die Musik als Hobby und nicht aus monetären Berufsgründen machen, aber trotzdem so gut sind, dass die Leute sagen: Da geh ich hin, das will ich hören! Bei uns findet man neben guter Musik eine nette Atmosphäre, leckere Drinks, eine überschaubare Snack-Karte und viel Menschlichkeit und super Stimmung.

Ist das Ganze eine One-Woman-Show?

Jein. Generell läuft alles über mich. Egal ob Auswahl und Booking der Künstler und Bands, Überarbeitung der Speisen- und Getränkekarte oder Reinigung der Location. Ich selbst stehe an den Abenden der Veranstaltungen in der Küche, zusammen mit meiner jüngeren Tochter Josephine, meine ältere Tochter Isabelle übernimmt den Service und mein Mann ist Unterstützer in allen Bereichen, so gut er kann, wenn es sein Dienst zulässt. Außerdem hilft

Bilder: © Torsten Widua

er hin und wieder am Tresen. Ganz witzig übrigens, was viele Leute zu mir gesagt haben: „In eurem Alter machen die meisten einen Tanzkurs – und du hast mal eben eine Event-Location mit Café und Bistro eröffnet.“

Showtime ist ausschließlich an den Samstagen?

Nochmals jein. Die Samstage sind halt die Ausgetage schlechthin bei den Leuten. Es ist erfahrungsgemäß recht schwierig, die Menschen an den normalen Arbeitstagen unter der Woche zu animieren und motivieren, abends wegzugehen. Und dann ist es ja so, dass ich ab 5.00 Uhr morgens im Café vorne bin, ab 6.00 Uhr ist geöffnet, und bis zum frühen Nachmittag kann man ja die erwähnten Snacks und Kaffee und Co. kaufen. Und dann am gleichen Tag, am Freitag, abends nochmal eine ganze Schicht zu machen – das würde mich definitiv überfordern. Vor allem aber ist es wirklich so, dass die Leute am Freitag nach der Arbeit vielleicht noch in den Supermarkt ge-

hen und einkaufen, danach kocht man sich was und ab geht's aufs Sofa. Gerade in der kalten Jahreszeit ist das so. Ich will aber nicht ausschließen, dass irgendwann auch Freitagabend mal ein Event sein wird – dann aber nicht in einer Regelmäßigkeit, oder ich müsste schauen, ob jemand anderes die Frühschicht übernimmt. Aber das ist Zukunftsmusik.

Apropos Musik. Du selbst bist auch nicht gerade unmusikalisch, richtig?

Richtig, ich habe eine eigene Band. Oder besser gesagt: Wir. Denn ich mache das nicht alleine. Unter dem Namen „Soul Ticket“ stehen mein Mann Sven als Schlagzeuger, ich als Sängerin, die zwei Gitarristen Istvan „Vida“ und Stephan „Moosi“ Moosbauer, Thorsten „the Stan“ Balzer (Bass) und Hammondorgelspieler Peter „der Lehrer“ Landendinger auf der Bühne. Ich bin schon sehr aufgeregt, weil viele Leute natürlich mit dem Anspruch kommen: Mal sehen, was die Betreiber so auf dem Kasten haben.



Wie groß ist denn eigentlich die Kapazität an Gästen, die das tiKit „verträgt“?

Wir haben Platz für 40 Gäste. Das mag erst mal klein klingen, aber es ist ja auch so, dass man 40 Plätze erst einmal besetzen muss. Und die Bands, die bei uns spielen sowie die Künstler, die bei uns auftreten, sind ja zum großen Teil nicht deutschlandweit bekannt. Wir geben ja Musikern und Entertainern eine Heimat, eine Plattform, die aus Spaß an der Freud' auf die Bühne gehen und ihr Publikum begeistern.

Wie viel Geld muss ich durchschnittlich auf den Tisch legen, um eine Karte zu kaufen?

Null-Komma-Null Euro. Die Events sind für das Publikum kostenfrei. Aber klar, es wäre schon schön, wenn man einen Obolus für die Musiker übrig hätte und diesen spendet. Diese Spende wandert 1:1 in den Hut der auftretenden Künstler. Wir selbst verdienen nur an der Bewirtung. Und falls Künstler diesen Artikel hier lesen:

Wendet euch gerne an mich, falls ihr mal im tiKit in Vilshofen spielen wollt. Es gibt für euch neben der Spende, die bisher immer recht üppig ausfiel, auch Freigetränke und ein Essen obendrauf. Außerdem müsst ihr euch technisch gesehen um nichts kümmern. Denn der Gitarrist unserer Band „Soul Ticket“ macht gerade eine Weiterbildung zum Tontechniker und kümmert sich schon jetzt um alles rund um den Soundcheck. Kommen – einstöpseln – losspielen!

Wir verlosen!

1 Tisch für 2 Personen in der VIP-Ecke zu einem Livemusik-Event Eurer Wahl. Dazu je ein Berliner Kindl oder eine Berliner Weiße (rot oder grün) sowie eine Schale Nachos mit Dips.

Einfach bis zum 6. April 2025 eine E-Mail mit dem Betreff „tiKit“ an sten.widua@mga.de schicken und auf Glücksgöttin Fortuna vertrauen.



Hier ein paar handverlesene ausgewählte Events:

- 15.03.2025:** „Kellerkinder“ aus Simbach am Inn
- 22.03.2025:** Speed Poetry-Slam
- 29.03.2025:** „Flaming Fenix“ aus Hepberg (Landkreis Eichstätt)
- 12.04.2025:** „Soul Ticket“ aus Vilshofen – die große Jubiläumsparty zum Einjährigen Bestehen des tiKit

Um auf Nummer sicher zu gehen, sollte man reservieren, am besten **telefonisch unter 08541 – 9763 338.**

Eine Auswahl an Künstlern, die schon im tiKit gespielt haben:

Saxophonicum (Jazz), Fuel for the Dogs (Hardrock, verteilten vorab Ohrenstöpsel, aus „Sicherheitsgründen“), Bum Bum Band (bayerischer Pop, erinnert teilweise an die Spider Murphy Gang), Schmidtanand (bayerisches Musik-kabarett mit Mundart-Pop), Joe Baumgartner (Neil Young Cover-Act, Acoustic)

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 6.00 bis 14.00 Uhr
Samstag ab 18.00 Uhr bis mindestens 24.00 Uhr

Weitere Infos findet Ihr unter www.tikit-vilshofen.de.

THEATER AN DER ROTT

THEATER AN DER ROTT IM FRÜHLING

SCHAUSPIEL UND KLASSISCHE MUSIK
DOMINIEREN DEN SPIELPLAN IM FRÜHJAHR 2025

DAS LEBEN EIN TRAUM
Schauspielklassiker
von Pedro Calderón de la Barca
16.3. – 30.3.2025

ALL YOU CAN BEAT
Konzert mit Double Drums
Mi, 26.3.2025, 19.30 Uhr

AUF DEN SPUREN VON ERNEST HEMINGWAY
Lesung: Mi, 9.4.2025, 20.15 Uhr

DIE AMERIKANISCHE PÄPSTIN
Schauspiel-Monolog von Esther Vilar
16.4. – 27.4.2025

EINFACH KOMPLIZIERT
Schauspiel-Monolog
von Thomas Bernhard
8.5. – 24.5.2025

SINFONIEKONZERT
MOZART – HAYDN – BEETHOVEN
Sa, 10.5.2025, 19.30 Uhr

Das ausführliche Programm und weitere Informationen unter:
+49 8721 126898-0

www.theater-an-der-rott.de

AUF HELLER+BARDE
Mittelalterfest
Arnstorf

13.-15. JUNI
ANNO 2025

Drei Tage Spektakulum mit
Ritterturnieren, Schaukämpfen, historischem Festzug,
Lagerleben, Fierantenmarkt, Spielleuten, Barden, Gaukeley und Artistik,
Märchenerzähler und und Kinderbelustigung. **Und vieles, vieles mehr!**



EINE VERANSTALTUNG
DES MARKTES ARNSTORF
SEIT 1989
www.auf-heller-und-bar.de



Kultur. Museum. Gastlichkeit.

Der Zachhof



Der Zachhof heute, an einem Tag außerhalb der Öffnungszeiten.



Alfred Ulrich und Maria-Luise Götz laden zur kostenlosen Ausstellung "Zachhof Vorher/Nachher – Die Sanierung des Denkmals" ein, mit Fotos und Dokumenten von der Zeit der Sanierung.

von Torsten Widua

Ein kleines, eher verschlafenes Nestel, irgendwo am Rande Niederbayerns. Gefühlt gibt's nur eine Straße. Und die verbindet den Anfang mit dem Ende des Ortes. Immer wieder Bauernhöfe, die man sieht, kleine Häuser, große Anwesen. Eine Kirche. Aber niemand ist unterwegs, keine Menschenseele. Es scheint, als wären in Niederleierndorf die Bürgersteine hochgeklappt. Und das an einem Sonntagmittag. Doch Halt. Stop. An einer Adresse tut sich was. Am Hof mit der Hausnummer 8 ist ganz schön was los. Die Parkplätze sind voll! Und obwohl hier anscheinend der Bär steppt, ist es mucksmäuschenstill. Klar, es ist noch zu kalt, um draußen zu verweilen. Doch Moment, da vorne, da steht jemand. Ach, zwei Leute. Zwei Raucher. Nachdem sie die Kippe im Aschenbe-

cher ausgedrückt haben, gehen sie wieder rein. Ein kurzer Blick, den man erhaschen kann, signalisiert: Das ist aber urig da drinnen. Was ist da los, im Zachhof? Ganz einfach. Frühstück am Zachhof.

Doch bis es so weit war, dass hier überhaupt eine einzige Semmel verspeist werden konnte, hat's gedauert. Lange. Viel Zeit wurde investiert. Und mindestens genauso viel Geld. Eine Herausforderung für Maria-Luise Götz und ihren Mann Alfred Ulrich. Beziehungsweise sollte man das Wort „Herausforderung“ besser durch den Begriff „Lebensaufgabe“ ersetzen. Denn: Dass die Sanierung ein solches Mammutprojekt werden würde – damit hatten die Ärztin und der Kaufmann nicht gerechnet. Nie und nimmer!



21.09.2019 Erster Spatenstich



Vom Tag „Wir fangen jetzt an“ bis zum Tag „Jetzt sind wir fertig“

„Der war gut“, lacht Maria-Luise, mit der ich seit unserem ersten Treffen vor gut anderthalb Jahren per Du bin. „Den Tag 'Jetzt sind wir fertig' gibt es eigentlich nicht. Es ist immer was zu tun.“ Und dass sich viel getan hat, das sieht man – wenngleich man sich auch als Unbeteiligter und Unwissender kein Bild davon machen kann, wie's vorher mal ausgesehen hat. Und „vorher“ heißt: vor 2019, bevor die Baumaschinen und Handwerker anrückten.

Aber reisen wir noch kurz drei Jahre weiter zurück. Es war im Jahr 2016, als Maria-Luise und Alfred dank Kommissar Zufall das historische Anwesen entdeckten. Irgendwo sind sie falsch abgebogen und standen plötzlich vor dem Haus, Baujahr 1596. Fasziniert und imponiert hielt man inne – und gefühlt in Sekundenschnelle hatte das Haus sie gefangen: „Das ist es! Aus diesem Rohdiamanten machen wir ein Juwel!“ Nachdem man sich mit den Eigentümern in Verbindung gesetzt hatte und erfuhr, dass das Objekt verfügbar sei, war es beschlossene Sache: Dieses Denkmal muss gerettet werden. Ab 2017 wurde geplant und gebrainstormt. Zwei Jahre lang. Sodann erfolgten Ausschreibungen und nach ihnen die Sanierungsarbeiten. In mühsamer Sisyphosarbeit,

in Kooperation mit hoch engagierten Handwerkern und dank diverser Finanzspritzen von großteils auch öffentlicher Seite gelang dem Ehepaar Dr. Maria-Luise Götz und Alfred Ulrich ein baulicher Geniestreich. Nach Jahren der Planung, Aufstellung differenzierter Kostenrechnungen und statischen Gutachten war es dann 2022 so weit: die Eröffnung des Hofcafés. Unten, im Erdgeschoss. Und oben, unterm Dach? Entstand zum einen ein Domizil des Ehepaars, das seinen Hauptwohnsitz in Regensburg hat. Und zum anderen schuf man in beeindruckendem Ambiente eine Art riesiges Studio, in dem künftig Ausstellungen zahlreiche Besucher anlocken würden. Zusammengefasst also eine Erlebnisstätte für Kulinarik, Kultur und Historie.

Zachhof Geschichte(n)

Premiere feierte man mit der Ausstellung „Licht, Lohn und Geschenk“ von Februar bis April 2023. 140 Wachsstöckl, präsentiert von der Niederleierndorferin Maria Birkmeier. Wachsstöckl, das sind lange Kerzendochte, die als Lichtquelle in der Kirche stehen oder als Geschenk für die unterschiedlichsten Anlässe geeignet sind. Die zweite kunstvolle Sammlung fand unter der Devise „Hochsitzwelten“ statt: Fotografische Arbeiten, künstlerisch überarbeitet. Ausstellung drei beschäftigte sich mit satirischen Zeichnun-

gen des Cartoonisten Christian Habicht. Und seit September 2024 dreht sich nun alles um die Geschichte des Anwesens. Hier wird das Motto der Ausstellungen lebendig, greif- und sichtbar: Zachhof Geschichte(n). Alte Aufnahmen, die zum Teil bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts zurückgehen. Zeithistorische Dokumente, Fotoaufnahmen während der Umbauphase.

„Zachhof Vorher/Nachher – Die Sanierung des Denkmals“

„Wir mussten dieses Denkmal erforschen“, erinnert sich Maria-Luise Götz zurück. „Es mussten statische Schürfungen durchgeführt werden. Und das an neun verschiedenen Stellen im Boden: ein Meter mal ein Meter mal 60 Zentimeter große Aushebungen mit der Schaufel.“ Es ging darum, den Fundamenten auf den Grund zu gehen – und das im wortwörtlichen Sinne. Alle Fundamente sind geprüft, erneuert oder korrigiert worden. Und im Boden hat man so einiges vorgefunden. Auch gab es kein Fundament, das sich einheitlich durchs ganze Haus zog. In der Stube war ein Bruchsteinfundament, hinten in der Nordwestecke war gar kein Fundament. Insgesamt mussten bis zu fünf Schichten abgetragen werden. „Wir sind auf Holz, Verbundplatten, PVC, Plastikfolie, Styropor und Beton gestoßen.“ Die Urologin schüttelt schulterzuckend den Kopf. „Und auf Schimmel!“, ergänzt Alfred Ulrich. „Wir sind bis auf die Substanz gegangen, bis auf den Mutterboden. Und generell“, holt der Kaufmann weiter aus, „war in Sachen Infrastruktur hier gar nichts mehr



ca. 1914

vorhanden. Alles wurde erneuert. Abwasserrohre, Elektrik, Heizung. Die Liste wäre meterlang.“ Und nicht nur die Böden stellten das Paar vor schier nicht zu meisternde Aufgaben, auch die Wände, die historischen Decken und das original erhaltene Dach.



ca. 1940

In Kooperation mit dem Generalplaner, dem Ingenieurbüro Lerzer aus der Oberpfalz, und Hand in Hand mit den unterschiedlichsten Gewerken startete dieses Großprojekt. Meter für Meter hat man sich vorangetastet. Mal wurde was ausgetauscht und erneuert, mal konnte man etwas Bestehendes bestehen lassen.

Noch bis zum 20. April sind im Ausstellungsraum im alten Heustock Aufnahmen und Dokumente zu sehen, die die Sanierung begleiten und dokumentieren. Der Eintritt ist frei.

Wir setzen uns gemütlich in der Stube an einen Holztisch und plaudern. Als erstes kommt die Frage auf: Was war die größte Herausforderung für Euch?

Alfred: "Die Größe des Hauses. Diese unendliche Menge an Quadratmetern, pro Etage 250 Quadratmeter Bodenfläche, plus die Wand- und Deckenfläche."

Wann habt Ihr zum ersten Mal gesagt: „Hätten wir uns das doch bloß nie aufgebracht!“

Maria-Luise: "Nie. Wirklich, das haben wir nie. Es gab einmal die Situation, in der der Generalplaner zu uns gesagt hat: 'Ihr seid jetzt an einem blöden Punkt – ihr seht das Licht am Ende des Tunnels noch nicht.' Wenn dir so was gesagt wird, dann kommst du ins Grübeln. Doch der Satz ging noch weiter: 'Aber ihr seht auch das Licht vom Anfang nicht mehr.' Das übte dann doch eine gewisse Beruhigung auf uns aus. Als die Aussage fiel, ging es gerade um die Fugen, wenn ich mich richtig erinnere. Zwischen jedem einzelnen

Holzbalken befinden sich ja Fugen. Die machen das Haus dicht und warm. Und es waren insgesamt mehr als vier Kilometer an Fugen, die saniert und ausgebessert wurden. Das haben wir mit der Restauratorin mal zahlenmäßig überschlagen. Jede einzelne Fuge wurde mit der Hand gesäubert, mit Hanf oder Wolle ausgestopft, mit Kalkmörtel zugemacht und anschließend mit einem Schwamm gereinigt."

Das Haus steht unter Denkmalschutz.

Maria-Luise: "Richtig, das Anwesen ist ein Gesamtdenkmal. Es wird ohne Genehmigung des Amtes für Denkmalschutz weder innen noch außen etwas baulich verändert – was übrigens nie ein Problem war. In der Denkmalliste stand das Anwesen als Wohn- und Stallhaus aus dem 18. Jahrhundert, eventuell im Kern älter. Das war bekannt. Aber dass es ein ehemaliger Amtshof des Stiftes Niedermünster war, dass es einen Vorgängerbau hatte, dass die erste Urkunde aus 1393 ist – das wusste vorher niemand. Alle haben sie Bauklötze gestaunt, uns eingeschlossen natürlich, als vieles rauskam. Apropos rauskam: Insgesamt hatten wir 160 Kubikmeter an Bauschutt und Material, das entsorgt wurde."

Nun ist es ja so, dass der Zachhof nicht Euer Eigentum ist.

Alfred: "Korrekt, wir haben 2017 mit dem Eigentümer einen Erbpachtvertrag geschlossen. Es gehört quasi uns, so lange wir leben. Danach geht es wieder zurück an die Eigentümer. Wir selbst haben keine Kinder, was die Sache vielleicht auch etwas vereinfacht."

Nähern wir uns dem Heute: Zachhof – das ist auch Ferienwohnung.

Maria-Luise: "Wir haben drei an der Zahl. 38 Quadratmeter groß, mit Schlafgalerie, einer Kochzeile, einer Terrasse mit Sichtschutz. Auch sind bei uns Hunde nach Rücksprache erlaubt, wir haben einen abschließbaren Raum für Fahrräder sowie eine Ladestation für E-Bikes. Und die Wohnungen – die sind gut ausgelastet. Nicht stets ausgebucht,



FZELL

950 JAHRE GLAUBE
750 JAHRE GEMEINSCHAFT
50 JAHRE WACHSTUM

26. - 29.06.2025

Festwochenende mit historischem Markttreiben

12.07.2025

Konzert sinfonisches Blasorchester des Lkr. Passau

27.07.2025

Familienfest des Landkreises Passau

und vieles mehr unter www.fz3ll.de



ca. 1970

Ortenburger Ritter Spiele

19.-22.06.2025

Feuerschauspiel riesiges Lagerleben Mittelaltermarkt
Schwertkämpfe Gaukler und Musikanten Kinderprogramm

NEUES FEUERMÄRCHEN:
DAS HEKENSPEKTAKEL
NEUE BANDS, NEUE KÜNSTLER, UVM.

TICKETS UNTER:



WWW.ORTENBURGER-RITTERSPIELE.DE

wir sind aber rundum zufrieden, wie das Übernachtungsangebot angenommen wird. Heute beispielsweise kommt eine Dame aus Schierling. Genau, das Schierling, das keine zehn Autominuten entfernt liegt. Sie war schon mal zum Kaffeetrinken bei uns, hat sich die Wohnungen angeschaut und direkt für drei Nächte gebucht. Ein kleiner Urlaub von Zuhause sozusagen. Sie gönnt sich einen Timeout, hat auch Frühstück mitgebucht. Ein kleiner Verwöhntrip."

Alfred: "Die Leute, die kommen, bleiben drei Nächte oder länger. Und die meisten kommen auch von weiter her, nicht aus der unmittelbaren Umgebung. Das ist jetzt gewiss mal ein Ausnahmefall – der uns aber sehr, sehr freut."

Zachhof – das ist auch Gastronomie.

Alfred: "Wir haben immer Freitag, Samstag und Sonntag ab 9 Uhr auf. Im Winter schließen wir um 17 Uhr, im Sommer ist auch der Biergarten bis 19 Uhr geöffnet. Am Sonntag gibt es einmal im Monat Mittagstisch. Brunch in Buffetform gibt es einmal im Monat. Und einmal im Monat gibt es ein 5-Gänge-Menü in der Stube, unser Genießermenü am Freitagabend ab 18 Uhr. Mit Apperitiv. In recht überschaubar großer Runde. Das ist immer sehr schön, weil sich die Leute normalerweise ja auch nicht kennen, und an dem Tag kennenlernen. Das ist der Vorteil, wenn die Gästeschar überschaubar ist."

Maria-Luise: "Um das Genießermenü etwas zu veranschaulichen, will ich Dir gerne verraten, was unser Koch Markus Wagner so auf die kulinarischen Beine stellt. Hier, schau, da liegt gerade zufällig das Menü vom 27. September 2024. Zuerst gab es einen Gruß aus der Küche, dann eine Variation vom Zander mit roter Bete und Meerrettich. Als Gang drei wurden Tagliatelle mit Pfifferlingen und Zitronenpesto serviert. Im Anschluss zauberte Markus einen rosa gebratenen Hirschrücken in Walnusskruste, mit Selleriepüree und Portweinzwetschgen. Wahlweise kann man sich hier auch für ein fleischloses Gericht entscheiden. Und den Abschluss dieses Gaumenschmauses bildeten Nougat und Preiselbeeren."



Auch Hund Paulchen staunte nicht schlecht, was Maria-Luise und Alfred aus dem Zachhof gemacht haben.



Die Stube im 1596 erbauten Zachhof.



Der Zachhof im September 2024 bei einer Vernissage.

Alfred: "Und hier habe ich einen Auszug aus einer Sonntagmittagskarte. Da gab es beispielsweise gebratenen Kalbsrücken mit Gemüsesalat und Petersilienpesto. Es gab Wildgulasch mit Topfen-Kräuterknödel, kaltgerührten Preiselbeeren und Broccoli. Nur zwei von insgesamt sechs wählbaren Gerichten. Wichtig zu erwähnen wäre noch, dass vorab stets telefonisch reserviert werden muss. Das hat den Hintergrund, dass unsere Räumlichkeiten ja nicht allzu groß sind. Nicht zu vergessen sind die Events, die bei uns gefeiert werden können: Taufen, Hochzeiten, Geburtstage. Alle Anlässe, die sich feiern lassen, bis zu 40 Personen."

Gastronomie – das ist Markus Wagner.

Maria-Luise: "Der Markus ist eine absolute Bereicherung. So großartig, mit welcher Raffinesse, ohne Convenience, er kocht. Alles selbst zubereitet. Das ist auch das Flair des Hauses. Alfred und ich backen das Brot hier selber, Melanie, Margit und ich backen die Kuchen. Die Kartoffelsuppe entsteht aus Kartoffeln aus unserem Garten. Die Küche hat einen saisonalen Touch. Alles muss authentisch sein. Und alles ist authentisch. Auch ist Slowfood ein Thema bei uns. Bei uns gibt es Bioapfelsaft von der Streuobstwiese, Bier der Brauereien Pillmeier und Kneitingen,

Weine aus dem Burgenland und Unterfranken, von ganz hervorragenden Weingütern."

Alfred: "Ganz interessant übrigens, wie der Markus zu uns kam. Wir hatten wieder einmal zufälligen Kontakt. Dann kam Corona und der Kontakt schlief etwas ein. Als die Pandemie vorbei war, ist er auf einen Kaffee hingefahren, und wir haben ein bisschen detaillierter gesprochen, Handynummern ausgetauscht, weil er offen Interesse gezeigt hatte, hier kulinarisch mitzuwirken. Ein paar Tage später haben wir Markus angerufen und sind auf sein Angebot zurückgekommen. Los ging es mit ein paar Stunden, und mittlerweile sind wir so froh, Markus als unseren Küchenchef zu haben."

Der Zachhof – meine ganz persönliche Empfehlung an Euch, liebe Leser. Einfach mal hinfahren. Geöffnet ist das Hofcafé freitags, samstags und sonntags von 9.00 bis 19.00 Uhr. Bei den oben erwähnten Menütagen ist eine Reservierung erforderlich. Ansonsten einfach spontan vorbeifahren, sich ein lauschiges Schattenplätzchen oder einen Platz in der Sonne schnappen und bei Kaffee und Kuchen, Wein oder Bier, Brotzeit oder Hauptgericht den Tag genießen. Weitere Infos findet Ihr auch auf www.zachhof.de.

Bilder: © Torsten Widua



Brennnessel und Ricotta

Roastbeef mit Röstzwiebelcreme und Zwetschgensenf



Küchenchef und Koch Markus Wagner setzt bei seinen Menüs auf saisonale und regionale Produkte.

Wir schaffen Lebensfreude!



AZURIT Seniorenzentrum Abundus
Hausleitung Vincenz Hopper
Wieningerstraße 4
94081 Fürstzell
T 08502 809-0
szabundus@azurit-gruppe.de



AZURIT Seniorenzentrum Wegscheid
Hausleitung Christoph Winklhofer
Dreisesselstraße 38
94110 Wegscheid
T 08592 93850-0
szwegscheid@azurit-gruppe.de



AZURIT Pflegezentrum Bad Höhenstadt
Hausleitung Claudia Zehe
Bad Höhenstadt 123
94081 Fürstzell
T 08506 900-0
pzbadoehohenstadt@azurit-gruppe.de



AZURIT Seniorenzentrum St. Benedikt
Hausleitung Tobias Achatz
Waldesruh 1
94036 Passau
T 0851 886-0
szst.benedikt@azurit-gruppe.de



AZURIT Pflegezentrum Hutthurm
Hausleitung Johann Grimm
Kaltenecker Straße 10
94116 Hutthurm
T 08505 917-0
pzhutthurm@azurit-gruppe.de



5 x AZURIT im Raum Passau – Pflege und Betreuung individuell nach Ihren Bedürfnissen!
www.azurit-gruppe.de

Gerne beraten wir Sie!

Bilder: © Torsten Widua

PROGRAMM VIA **SATELLIT** AB 18:00 UHR

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
18:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Wochenrückblick (barrierefrei)	Hausmann trifft				
18:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*		
19:00	NIEDERBAYERN TV Journal (LA)	Events & Entertainment*	Fußball Regionalliga Magazin				
19:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Kirche in Bayern
20:00	NIEDERBAYERN TV Journal (PA)	Wochenrückblick PA (barrierefrei)	Sondersendung				
20:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Sondersendung
21:00	NIEDERBAYERN TV Journal (DEG)	Wochenrückblick DEG (barrierefrei)	Hausmann trifft				
21:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	
22:00	Journal Kompakt Bayern Regional	Wochenrückblick LA (barrierefrei)	Fußball Regionalliga Magazin				
22:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Kirche in Bayern
23:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Events & Entertainment*	Sondersendung				
23:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Sondersendung

*Folgende Sendungen werden regelmäßig im Wechsel ausgestrahlt:

Sport in Niederbayern Auto Pro	Wirtschaft in Niederbayern Mensch, Niederbayer So jung kemma nimma zam	Fleischis kleiner Wanderzirkus G'schmeckt hod's De kloana Küchenrocke Regional aufgetischt	Fit durchs Leben Aufbrez'it Servus Niederbayern Tiere suchen ein Zuhause	Bücherecke Museen in Naby. Soundcheck Naby. Patria - Geschichte hautnah Franzes Musikstunde	Weiß-Blau TV A bunter Hund
-----------------------------------	--	---	---	---	-------------------------------

00:00 Uhr bis 18:00 Uhr WIEDERHOLUNG. Detaillierte Programmübersicht auf www.niederbayernTV.de

PROGRAMM VIA **KABEL & LIVESTREAM** AB 18:00 UHR

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
18:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Wochenrückblick (barrierefrei)	Hausmann trifft				
18:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*		
19:00	Journal Kompakt	Events & Entertainment*	Fußball Regionalliga Magazin				
19:15	Bayern Regional						
19:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Kirche in Bayern
20:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Wochenrückblick regional (barrierefrei)	Sondersendung				
20:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Sondersendung
21:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Wochenrückblick (barrierefrei)	Hausmann trifft				
21:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*		
22:00	NIEDERBAYERN TV Journal	Events & Entertainment*	Fußball Regionalliga Magazin				
22:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Kirche in Bayern
23:00	Journal Kompakt	Wochenrückblick regional (barrierefrei)	Sondersendung				
23:15	Bayern Regional						
23:30	Sport & Status*	Wirtschaft & Werte*	Gaudi & Genuss*	Fitness & Freizeit*	Kunst & Kultur*	Events & Entertainment*	Sondersendung

*Folgende Sendungen werden regelmäßig im Wechsel ausgestrahlt:

Sport in Niederbayern Auto Pro	Wirtschaft in Niederbayern Mensch, Niederbayer So jung kemma nimma zam	Fleischis kleiner Wanderzirkus G'schmeckt hod's De kloana Küchenrocke Regional aufgetischt	Fit durchs Leben Aufbrez'it Servus Niederbayern Tiere suchen ein Zuhause	Bücherecke Museen in Naby. Soundcheck Naby. Patria - Geschichte hautnah Franzes Musikstunde	Weiß-Blau TV A bunter Hund
-----------------------------------	--	---	---	---	-------------------------------

00:00 Uhr bis 18:00 Uhr WIEDERHOLUNG. Detaillierte Programmübersicht auf www.niederbayernTV.de

WIR LIEBEN CONTENT

FILM
SOCIAL MEDIA
CONTENT MARKETING
KOMMUNIKATION

bildschnitt.tv

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@niederbayern.tv.de

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

Fragen und Anregungen:
passau@niederbayern.tv.de

Druck: Mediengruppe Attenkofer
Auflage: 27.000

Grafik:
Aline Gryga, Laura Heigl -
Mediengruppe Attenkofer
Konzept: idowapro

Redaktionsleitung: Torsten Widua
Titelbild: Ralf Wilschewski, Lucki Maurer

Autor*innen:
Franz Huber
Georg Kribitzneck
Hermann Nirschl
Torsten Widua

Fotos:
Adobe Stock
Alfons Y. Bauernfeind
Brigitte Limmer
Christian Döfler H.D. Fotografie
Christoph Hellhake
Dennis König Schauspiel Fotografie
Desiree Inniger-Höfler
Franz Huber
Gerhard Komar
Hans Störringer
Hermann Nirschl
Johanna Wimmer
Josef Aigner
Kay Niefeld/Picture Alliance/DPA
Marcel Peda
Michael Schneider
Robert Hundacker, Justland GmbH
Thomas Drexler
Thomas Pfeiffer
Thorsten kleine Holthaus
Torsten Widua
Verena Stock Stocki Pictures Photography
Volksmusikakademie in Bayern

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 Magazins 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. Die mit dem Magazin verbundenen Inhalte sind nach bestem Wissen und Gewissen sorgfältig recherchiert. Wir bemühen uns, Informationen korrekt, aktuell und vollständig zu präsentieren. Dennoch wird keine Gewährleistung dafür gegeben, dass die Magazininformationen vollständig, genau, richtig und aktuell sind. Für eventuelle Schäden, die sich aus der Verwendung der bereitgestellten Informationen ergeben, wird nicht gehaftet.

ZUM SCHLUSS

Niederbayern – mia san Heimat!

Es ist Tag 1 nach der Bundestagswahl. Redaktionsschluss beim Magazin. Deutschland hat gewählt. Manch einer sagt, Deutschland habe sich „ver“wählt. Andere stehen hinter dem Ergebnis, freuen sich und sagen: Jetzt ist Stunde null. Ab jetzt ändert sich was. Und während die Parteispitzen der Spitzenparteien nun versuchen, eine stabile Regierung zu bilden, sage ich Ihnen, liebe Leser:

Bei uns haben Sie jeden Tag die Wahl – nicht nur alle vier Jahre oder wenn die Vertrauensfrage gestellt wird. Denn die Auswahl in unserer NIEDERBAYERN TV Mediathek ist so riesig – da ist für jeden etwas dabei. Egal ob Sport und Freizeit, Wirtschaft und Politik, Kultur und Kulinarik – wir sind die Stimme Niederbayerns.

Lokale Nachrichten und regionale Berichterstattung, seriös recherchiert und auf den Punkt gebracht. Und auch live sind wir unschlagbar: mit unserem NIEDERBAYERN TV Journal aus den Sendestudios in Passau, Deggendorf/Straubing und Landshut, täglich ab 18.00 Uhr. Einschalten lohnt sich.



Schee is dahoam!

Thomas Eckl

Geschäftsführer
NIEDERBAYERN TV

SCHEE IS DAHOAM



s'ENTDECKERVIERTEL

SALZACH ° INN ° MATTIGTAL



DIE ENTDECKER-RADTOUR

RUHE GENIESSEN - DAS ABENTEUER ENTDECKEN

OBERÖSTERREICH ° SALZBURG ° BAYERN

Interreg
Bayern-Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

www.entdeckerradtour.de



200
Jahre

S Sparkasse
Passau



Zahlen im Blick. Menschen im Fokus.

Seit 200 Jahren sind wir Möglichmacher für die Menschen
in unserer Region.

sparkasse-passau.de/200