

Das sind WIR

Entdeckerpfade Starnberg

Mutig

Interview mit Katerina Jacob

Vielfältig

Open-Air Ausstellungen im Landkreis

Umsichtig

Trotz Corona stressfrei unterwegs

SOMMERLICHE GARTENFREUDEN

ENTDECKEN SIE JETZT UNSER BREITES SOMMERSORTIMENT AN SAISONALEN BLÜTEN, MEHRJÄHRIGEN STAUDEN & GEHÖLZEN!



ROSENTRÄUME

Unser vielfältiges Sortiment sollten sich Rosenliebhaber nicht entgehen lassen! Egal ob ihr Herz für Beetrosen, Kletterrosen, Edelrosen oder Duftrosen schlägt, bei uns werden Sie fündig!



GARTENGESTALTUNG

Eine Gartengestaltung mit prächtigen Blüten, winterharten Stauden & Gehölzen macht das ganze Jahr über Freude. Die perfekte Kombination aus Saisonalem und Winterhartem finden Sie in unserem breiten Sortiment.



SONNENTERRASSE

Ab sofort ist die gemütliche sowie überdachte Sonnenterrasse unseres Café und Restaurants wieder für Sie geöffnet! Tagesaktuelle Informationen hierzu erhalten Sie auf unserer Website.

KIEFL'S TRAUMHAFT CREMIGE EISCREME!

SO CREMIG UND FEIN WIE BEIM ITALIENER!

Unsere hausgemachte Kiefl-Eiscreme sowie eine köstliche Auswahl an Kuchen, Torten und Gebäck aus unserer Kiefl-Konditorei erhalten Sie neben sommerlich frischen Salaten und aromatischen Kaffee an unserer Tagesbar im Eingangsbereich. Unsere Tagesbar hat auch Sonntags für Sie geöffnet!



Wiedersehen macht Freude!



Im Fünfseenland gibt es, wie hier in Richtung Manthal, viele schöne Strecken für kleine Ausflüge. Wo möglich, heißen auch die Gastronomen im Außenbereich ihre Radlergäste wieder willkommen. Foto: Georgine Treybal

Liebe Leserinnen und Leser,

sicher kennen Sie obigen Ausspruch: Misstrauische Zeitgenossen verwenden ihn gerne, wenn sie kurzfristig einen Gegenstand verleihen und mit Nachdruck darauf hinweisen wollen, dass ihnen viel an einer Rückgabe gelegen ist. Wie schön, dass wir diese Redensart gerade in dieser Zeit wörtlich nehmen können. Denn: Während diese Zeilen entstehen, freuen wir uns wirklich aufs und übers Wiedersehen! Inzidenzwerte halten sich momentan stabil, und Schritt für Schritt wird – vorsichtig und unter Einhaltung von Kontaktbeschränkungen und Hygienevorschriften – wieder geöffnet, was wir an unserem Leben doch so lieben: erste Konzerte haben stattgefunden, die Einzelhändler freuen sich über Kunden, die Gastronomie heißt ihre Gäste im Außenbereich willkommen, auch Schwimmbäder und Kinos vor Ort. Berührendes liest man von den ersten Begegnungen nach so langer Zeit, Menschen sind sichtlich erfreut und bewegt, dass der Wunsch nach Lockerungen und dem „Endlich wieder“ Wirklichkeit wird. Natürlich sollte die Verantwortung für sich und die Mitmenschen nach wie vor das Motiv sein, das uns bei all der Freude über gesunkene Infektionszahlen leiten sollte, wenn uns an einer dauerhaften Eindämmung von Corona gelegen ist. Was viele Menschen in den Monaten der Pandemie gelernt haben dürften, ist, das früher Alltägliche jetzt anders wertzuschätzen, dass nichts so selbstverständlich ist, wie man vielleicht mal angenommen hat, und dass Interesse und Zugewandtheit für das Schicksal der Anderen einen wesentlichen Unterschied ausmachen können. Sei es die Schauspielerin Katerina Jacob, die sich in sozialen Netzwerken für kleine Betriebe einsetzt, der Waldbesitzer, der das heimische Grün auf den Klimawandel vorbereitet, oder der Verein, der mit innovativen Konzepten die Erinnerung an unsere Geschichte lebendig hält – in diesem Magazin finden Sie viele Beispiele dafür, was es bedeuten kann, sich für andere starkzumachen und Erhaltenswertes zu bewahren:

Lassen Sie sich auf unseren Entdeckerpfaden inspirieren, bleiben Sie gesund und genießen Sie die warme Jahreszeit – ob zu Hause oder auswärts – im verantwortungsvollen Rahmen.

Impressum

Verlag: Süddeutsche Zeitung GmbH · Hultschiner Straße 8 · 81677 München Anzeigen: Hans-Georg Bechthold (verantwortlich) und Christine Tolksdorf, Süddeutsche Zeitung GmbH, Hultschiner Str. 8, 81677 München Texte: Natascha Gerold (verantwortlich) Gestaltung: SZ Medienwerkstatt Druck: Süddeutscher Verlag Zeitungsdruk GmbH · Zamdorfer Straße 40 · 81677 München Titelfoto: Adobe Stock

Aus dem Inhalt

Mit Herz gegen Hater Interview mit Schauspielerin und Autorin Katerina Jacob	4
Die kalte Kunst Worin liegt der Schlüssel zur perfekten Eiscreme?	8
Raum und Route für Erinnerung Mit dem Zeitreise-Verein Heimatgeschichte neu entdecken	10
Ein Hoch auf heimisches Obst Alte Sorten sind aus vielen Gründen erhaltenswert	12
Lived – Leben ist Kunst Für ihr Buchprojekt hat die Herrschingerin Astrid Thalmaier auch Senioren aus dem Landkreis Starnberg befragt	14
Literaturschätze am Zaubensee Die Spaziergänge und Entdeckungen des Dr. Dirk Heißerer	16
Neues Leben auf dem Öko-Hof Das Gut Diethofen hat die Tore für Jugendliche wieder geöffnet	18
Sound und Sommer Musiktipps für heiße Tage und laue Nächte	19
Kultur an frischer Luft Der Verein Skulpturenweg Wörthsee hat eine vielseitige Open-Air-Ausstellung auf den Weg gebracht	20
Eine zweite Chance Wie der Starnberger Verein „Brücke“ straffälligen Jugendlichen hilft	22
Bestand der Zukunft planen Regionale Waldbesitzer bereiten sich auf Herausforderungen vor	28
Leise mit „E“ über den See Das elektrische Ausflugsschiff „Berg“ hat den Betrieb aufgenommen	31

Re-Import WIMMER.
freundlich. fair. zuverlässig.

Der Bulli-Profi
mit 30 Jahre Erfahrung

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

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

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

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

Mit Herz gegen Hater



Frau Jacob, Sie besitzen zwei Staatsbürgerschaften, derzeit sind sie in Deutschland, nicht in Kanada. Was vermissen sie an einem Ort, was nur der andere hat?

Katerina Jacob: Das gute Brot vermisse ich in Kanada, das kriegen sie nicht hin. Und die Brezen auch nicht. Ich vermisse dort auch die Kultur ein bisschen, also das Theater, wobei sie das auch haben, aber nicht so wie in Deutschland. Da ich Menschenmassen eher meide, liebe ich die Privatsphäre, die mir das Leben in Kanada ermöglicht. Ich habe mal in 100 Mile House in British Columbia gewohnt, da hatte ich 600 Kilometer zur Rechten keinen Menschen, und nur einen Nachbarn – das war mein Ding.

Seit über einem Jahr leben wir in Zeiten der Pandemie. Erinnern Sie sich noch daran, als Sie das erste Mal von Corona gehört haben?

Das war Anfang März 2020. Wir waren in unserem Haus auf Antigua, da hörten wir von den vielen Fällen mit dem neuen Virus in Indien und China. Ich habe zu meinem Mann gesagt: „Um Himmels Willen, wenn das wirklich eine Pandemie ist, dann lass uns sofort unsere Zelte hier abbrechen.“ Dann sind wir ziemlich schnell nach Kanada geflogen, denn ich wollte lieber in der Nähe meiner Familie als in Deutschland sein. Dort waren wir bis August, dann musste ich wieder nach Deutschland, weil ich hier gedreht habe.

Wie war die Reise nach Deutschland?

Das war gespenstisch. Als ich über Toronto zurückgefliegen bin, saß noch ein einziger Mann mit mir in dieser Riesenhalle. Alles war zu, man konnte nirgends mehr hin. Natürlich wurde dann auch in Deutschland, genau wie in Kanada, aufgerüstet mit Desinfektion der Hände, Abstand und Maske. Als ich im September in Innsbruck gedreht habe, war dort

„Ich vermisse meine Familie, meine Enkel.“

die höchste Inzidenzrate. Ein Tag, nachdem ich Innsbruck verlassen hatte, haben sie die Grenzen dichtgemacht. Und seitdem sitze ich in Deutschland fest, weil die Kanadier ebenfalls ihre Grenzen zugemacht haben. Ich hätte reingedurft, aber zu einem unbezahlbar hohen Preis.

Wie geht es Ihnen in dieser Situation?

Ich kann sehr gut alleine sein, brauche keinen roten Teppich und auch keine Partys mehr. Derzeit bin ich im Haus meiner verstorbenen Mutter, mein Mann und ich sind am Renovieren, aber eigentlich für meine Stieftochter aus Kanada. Sie soll hier einziehen, damit sie in der Nähe ihrer Mutter sein kann. Jetzt sitzen wir hier, alles eingerichtet, und sie ist

Entmutigen und zerstören, aufbauen und inspirieren – Worte können wirkmächtiger sein, als wir oft ahnen. Allein von Berufs wegen ist sich Katerina Jacob dessen bewusst. Seit Jahrzehnten hat die 63-Jährige bei Fernseh- und Theaterpublikum eine große Fangemeinde, einer ihrer jüngsten Erfolge ist die TV-Komödie „Anna und ihr Untermieter“, von der heuer sogar eine Fortsetzung gedreht wird. Katerina Jacob, die zwei Staatsbürgerschaften und ihren Wohnsitz in Vancouver hat, ist aber nicht nur Schauspieler, sondern auch Autorin und seit langer Zeit in den sozialen Medien aktiv. In Facebook erzählt sie regelmäßig über ihren Alltag, über Dinge, die sie begeistern, aber auch über vieles, was sie traurig macht oder empört. Dabei ist sie immer offen, direkt, durchaus streitbar, aber nie verletzend. Themen und Anlässe für Diskussionen und Austausch gibt es genug, vor allem seit dem vergangenen Jahr, in dem die Pandemie auch das Leben von Katerina Jacob komplett auf den Kopf gestellt hat. Derzeit ist sie zusammen mit ihrem Mann nach Monaten immer noch in Berg, im Haus ihrer verstorbenen Mutter, der Schauspielerin Ellen Schwiers. Als unser Gespräch stattfand, warteten beide auf die aktualisierten Einreisebestimmungen Kanadas, die letztendlich auch darüber entscheiden, ob und wann sie ihre Familie endlich wiedersehen dürfen.

nach wie vor in Vancouver (lacht kurz). Das schlimmste ist, dass ich meine Familie nicht sehen kann. Ich vermisse sie, habe seit August meine Enkelkinder nicht mehr gesehen. Klar würde ich auch gerne mal wieder Freunde im Restaurant treffen oder Kaffee trinken gehen. Aber wir sind hier sehr privilegiert, haben einen großen Garten, das Haus ist groß genug, um sich aus dem Weg gehen zu kön-

nen, ich kann mit den Hunden auch außerhalb der Sperrzeiten raus.

die sich gegen das Impfen geweigert hat und die auch ihren Mann, der sich impfen lassen wollte, daran gehindert hat. Letztendlich wurde sie krank, hat auch ihren Mann angesteckt. Jetzt sind beide in ihrer Wohnung mit relativ schwerem Verlauf, abhängig von Leuten, die ihnen das Essen vor die Tür stellen oder den Hund ausführen. Mittlerweile bereut sie, dass sie sich nicht hat impfen lassen. Und ihr Mann ist so sauer, dass nicht sicher ist, ob die Ehe auf lange Sicht noch Bestand hat.

Auch der gesamte Kulturbereich leidet sehr seit über einem Jahr ...

Die Deutschen, das habe ich jetzt auch in der Pandemie festgestellt, mögen ja ihre Künstler eigentlich gar nicht. Wir sind nicht systemrelevant. Was aber sollen wir denn sonst sein? Wir, die wir die Leute in dieser Zeit ablenken, aufbauen, uns bemühen, Streaming-Dienste anbieten? Ich habe im ersten Lockdown jeden Tag auf Facebook eine lustige Geschichte erzählt, 63 Stück! Ich habe kein Geld dafür bekommen. Dann heißt es „macht die Theater zu“.

Sie haben in den sozialen Netzwerken Ihrem Unmut darüber Luft gemacht.

Ich bin ja vor allem Theaterschauspieler. Irgendwann habe ich gesagt „Kinder, das kann es nicht sein.“ Kollegen von mir haben ihre Theater hygienetechnisch unglaublich aufgerüstet, haben ein Schweinegeld da rein-



EINES DER ORIGINELLSTEN GESCHÄFTE IM WÜRMTAL

Wein & Geist hat Joachim Heinzelmann vor 31 Jahren sein Geschäft in Gauting, Starnberger Straße 15 und 15 A genannt. Für den Geschäftsinhaber mit humanistischer Bildung passten diese beiden Begriffe perfekt zusammen, verbinden sie doch idealerweise die wichtigsten Warengruppen – Weine und Spirituosen – zu einem griffigen, leicht zu merkenden Firmennamen. Wein & Geist oder kurz Weingeist ist einerseits einprägsam und bewusst mehrdeutig aufzufassen. Nicht nur Eugen Roth ließ sich durch guten Rotwein inspirieren, auch Joachim Heinzelmann meldet sich hin und wieder mit witzigen oder auch mal hintergründigen Gedichten zu Wort. Seine vielen Stammkunden wissen also nicht nur das umfangreiche und sorgfältig zusammengestellte Sortiment zu schätzen, sondern freuen sich auch auf und über seine treffenden Anmerkungen in Gedichtform.

Doch zurück zum Wesentlichen, dem Geschäftsprinzip von Joachim Heinzelmann, das auch so heißen könnte: EHRlich WÄHRT AM LÄNGSTEN und natürlich IN VINO VERITAS. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, kommen ihm seine jahrzehntelangen Kontakte in der Branche zu Gute. Bei der Auswahl seines Sortiments legt er größten Wert auf ein überzeugendes, im besten Falle „unschlagbares“ Preis-/Qualitätsverhältnis, getreu dem Motto: „Guter Wein muss nicht teuer sein“. Um diesen Ansatz noch zu untermauern, hat Joachim Heinzelmann vor einigen Jahren ein Ladengeschäft nebenan (Starnberger Straße 15 A) gemietet. Er führt dort ein Sortiment zwischen 4 und 7 Euro und nennt die Abteilung WEIN SAU GÜNSTIG. Eine lebensgroße Dekosau weist am Eingang darauf hin. Zusätzlich bot sich in den dazu gemieteten Räumen die Möglich-



keit, einen stilvollen, gemütlichen Proben- und Seminarraum einzurichten, der sich inzwischen bei den Kunden großer Beliebtheit erfreut. Sobald es die Corona-Lage wieder erlaubt, werden wieder Weinproben und Seminare angeboten. Erkundigen Sie sich nach den Terminen auf der Website www.weinundgeist.de oder schauen Sie doch einfach einmal bei Wein & Geist persönlich vor-

VERTRACKTE KONTAKTE

Das Entenpaar, es lebt zu zweit auf seinem kleinen Teich allein. Da kam vom Osten die Verwandte, so heißgeliebte Ententante. Alsbald war sie dann wieder weg, das Entenpaar schwamm ins Versteck. Dort fand man später zwei Gerippe, die Tante hatte: Vogelgrippe!

Der stärkste Keiler, ein Koloss, zeigt seiner Rotte wer der Boss und jede Bache weiß genau, nur er darf ran, die Obersau. Zuletzt bespringt er noch die neue, die so apathisch komisch Scheue. Das ist zwar gut gegen Inzest, doch jetzt hat er die Schweinepest!

Der Eremit in seiner Klausur meidet naturgemäß die Sause. Nur einmal im Jahr kommt zu Besuch aus dem Tale der Eunuch, sagt: „Unten herrscht 'ne üble Seuche, der ich hier bei dir entfleuche.“ Der Text vom Ende der zwei Enten lässt sich hier nochmals verwenden!

Es ist nun mal das höchst Vertrackte, jeder Erreger braucht Kontakte. Manch einer hilft ihm gern dabei und protestiert mit viel Geschrei. Er will gern selbst Erreger sein und das gelingt ihm durch sein Schrei'n. Trotzdem ist Besserung in Sicht, für uns sehr wohl, fürs Virus nicht.

Ihr Joachim Heinzelmann
Gauting, Mai 2021



WEIN & GEIST

+ WEIN SAU GÜNSTIG

Joachim Heinzelmann
Starnberger Straße 15 / 15 A
82131 Gauting
Telefon 0 89 / 8 50 03 33

- ★ Weine
- ★ Spirituosen
- ★ Champagner
- ★ Sekt
- ★ Geschenkkörbe
- ★ Präsentversand

Unsere Öffnungszeiten:
Di. + Mi. 9–12.30 / 14.30–18 Uhr
Do. + Fr. 9–12.30 / 14.30–19 Uhr
Sa. 9–13 Uhr

UNSERE AKTUELLEN TIPPS:

Weingut Gorgo, Gardasee,
Weine aus biologischem Anbau
2020 Chardonnay
2020 Pinot Grigio
2020 Bianco di Custoza
2020 Bardolino Rosé
2019 Bardolino Rosso

je 0,75 l **nur € 5,95**

Zu Spargelgerichten passt
klassisch-fränkisch: z. B. vom
Weingut Schmitt's Kinder
2019 Randersackerer
Silvaner trocken

0,75 l **nur € 8,50**

... sowie ein exzellenter Wein
der Rebsorte Vermentino
aus Sardinien

2020 Tenuta
L'Ariosa Vermentino
di Sardegna

0,75 l **nur € 11,80**

... für die Grillsaison eignen sich
hervorragend die Weine von
Bodegas Valdemar, Rioja, Spanien

2019 Rioja Blanco
2018 Rioja Rosado
2019 Rioja Tinto

je 0,75 l **statt € 8,50 nur € 6,50**

gesteckt. Dann sind viele, was Unterstützung angeht, komplett durchs Raster gefallen. Die unet Beschäftigten hat es am härtesten getroffen. Der ein oder andere Solo-Selbstständige hat vielleicht noch Hilfe bekommen, wenn sie überhaupt angekommen ist. Aber dass man dann aus der Künstlersozialkasse fliegt, wenn man sich eine andere Arbeit sucht – das geht zu weit! Und dann kamen in den sozialen Medien Reaktionen wie „Wer braucht euch Arschlöcher? Ihr seid doch so reich!“ Das Bild der Deutschen vom Schauspieler bedeutet roter Teppich, dickes Auto, dicke Villa. Das sind fünf Prozent, die das haben.

Wie sieht der Alltag außerhalb der Pandemie für den Rest der Schauspieler aus?

95 Prozent der Schauspieler müssen von 2000 Euro im Monat leben – brutto wohlgeerntet! Spielen an Landestheatern, haben eine Sieben-Tage-Woche, sieben Tage Urlaub im Jahr, die ihnen angerechnet werden. Andere gehen auf Tournee drei Monate, bemühen sich um Freilichttheater-Termine, gehen dann wieder auf Tournee, jeden Tag in einer anderen Stadt, jeden Tag 300 bis 400 Kilometer fahren, jeden Tag in einem anderen Hotel – bei Gott nicht in Luxus-hotels. Das ist die Realität. Und dann heißt es: Wer braucht denn bitte Schauspieler? Dann sage ich: Okay, dann schmeißt Eure Fernseher weg, Netflix und Co braucht ihr dann auch nicht mehr. Und hängt auch gleich die Bilder von den Wänden und verbrennt eure Bücher! Ein Schauspieler arbeitet drei Jahre, um ein Jahr zusammenhängend zusammenzukriegen, um überhaupt Arbeitslosengeld bekommen zu dürfen! Es sei denn, er oder sie ist an einem Staats- oder Landestheater. Und dann sollen die, die ja eigentlich Jobs hatten, alles hergeben, was sie sich für dieses eine Jahr angespart haben, weil sie plötzlich Berufsverbot bekommen haben?! Das geht nicht. Und es ist ein ernstzunehmender Beruf! Vier Jahre Ausbildung!

„Ich glaube fest an Karma. Was man gibt, kommt irgendwann zurück.“

Ihre Facebook-Seite nutzen Sie nicht nur, um Missstände zu benennen, sondern unter anderem auch, um Produkte von kleinen Unternehmen vorzustellen, die Sie gut finden.

Ich bin kein Influencer oder Blogger, der dafür Geld nimmt. Wenn ich ein gutes Produkt sehe, das mir gefällt und das bestimmte Kriterien erfüllt – es dürfen keine Tierversuche im Spiel sein, die Produkte müssen eine gewisse Nachhaltigkeit haben, es müssen kleine Betriebe sein, meist Familienbetriebe oder wel-

che, die sich zusammengeschlossen haben – dann poste ich das. Es sind nie teure Sachen, sondern schöne, die sich als kleine Geschenke eignen – die Leute suchen so etwas.

Wie kommen sie auf die Firmen?

Manche Unternehmen schreiben mich an, manche finde ich zufällig. Auf der Suche nach



Fotos: Tanja Valerien

Honigprodukten, der schon vor der Schließung stand. Für die war das Feedback sehr wichtig, weil sie in ihrem Dorf nicht so gut ankamen, plötzlich waren sie die Stars! Die waren so glücklich, haben Geld verdient, und meinten: „Katerina, wir wollen jetzt etwas zurückgeben“ – dann haben sie 1000 Euro an das Tierheim Hof gespendet. So muss es

Ganz schöner Stress. Warum tun Sie sich das an?

Das frage ich mich auch manchmal. Ich habe im Durchschnitt 140.000 Follower, denen ich das Leben verschönere. Wenn ich damit auch nur ein Leben gerettet habe – was ich getan habe – dann war es den ganzen Stress wert.

Sie sind vielen Menschen seit Jahrzehnten auch als Schauspielerin aus dem Fernsehen bekannt. Im vergangenen Jahr wurde „Anna und ihr Untermieter“ in der ARD gezeigt, mit Ihnen in der Hauptrolle. Hat Sie der Erfolg der TV-Komödie überrascht?

Ja, schon. Ich habe am Morgen nach der Ausstrahlung meine Produzentin angerufen und gefragt, wie die Einschaltquote war. „18,9“, hat sie gesagt. Da war sie ganz erstaunt, dass ich nicht so aus dem Häuschen war, wir hatten mit dem „Bullen von Tölz“ mitunter sogar 23 Prozent. Da klärte sie mich auf, dass dies die beste Quote seit fünf Jahren auf diesem Sendeplatz gewesen sei. Auch viele jüngere Zuschauer waren dabei. Ich hatte aber auch viel Werbung gemacht, da hat sich Facebook natürlich ausgezahlt. Die Leute standen wie eine Mauer hinter mir. Und ihnen habe ich es jetzt zu verdanken, dass Teil zwei gedreht wird – also bin ich meinen Fans auch was schuldig. Ich habe das Drehbuch noch nicht gelesen, aber Teil zwei soll sogar noch besser werden als Teil eins.

Welche Ideen und Pläne haben Sie für die Zeit nach Corona?

Ich bin ja auch Autorin, schreiben mache ich fast lieber als drehen.

Ich muss es anderen gegenüber immer wieder betonen: Ich mache das, um Leuten zu helfen, ich bekomme kein Geld dafür. Denn ich glaube fest an Karma, dass das, was man gibt, irgendwann zurückkommt.

Gibt es etwas an Facebook, was Sie unterschätzt haben?

Ja, ich hätte nie gedacht, dass Menschen so böse sein können, und im letzten Jahr ist es viel übler geworden. Bei Hasskommentaren bekomme ich Unterstützung von meinen Fans, und bei wirklich wüsten Beschimpfungen greift mein Anwalt ein. Das kann sehr teuer werden – mein Gerichtsstand ist Kanada! Ich lasse jede Meinung gelten, wenn sie fundiert und höflich geschrieben ist. Diese Menschen haben aber keine Meinung, sie wollen nur verletzen. Wenn einer fragt: „Wen interessiert der Mist?“ Antworte ich: „149.495 Leute.“ Wir sind zu zweit als Administratoren und pas-

Mittlerweile habe ich an mehreren Pitchings geschrieben für Serien oder 90-Minüter, da bin ich immer noch dran. Ich hatte auch mit meinem dritten Buch angefangen, aber dann ist mein Computer implodiert, alles war weg, das war für mich ein Zeichen, es auf Eis zu legen. Als nächstes will ich mich an meinem ersten Roman versuchen. Das Thema steht, es wird eine Familiengeschichte, da brauche ich aber Zeit, in der ich mich etwas zurückziehen werde, ein halbes Jahr oder länger. Was das Theaterspielen angeht, bin ich bereits angefragt worden für Espelkamp 2023. Die feiern 400 Jahre Theater und haben mich gebeten, eine Solo-Show zu machen. Und sobald die Theaterhäuser wieder aufmachen, möchte ich befreundeten Theater-Produzenten anbieten, dass ich umsonst spiele oder mal im Foyer lese. Ich kann es mir leisten, ich gehöre zu den fünf Prozent.

Interview: Natascha Gerold



Verwandlungskünstler:
Ring „(e)motion“ von Jörg Heinz

BESONDERES AUS DER GOLDSCHMIEDE VON HEINZ IN MURNAU

Schimmernde Perlen, leuchtende Edelsteine und funkelnde Diamanten, eingefasst in warmes Gold oder kühles Platin verzaubern uns Menschen seit Jahrtausenden.

Schmuck ist Wegbegleiter. Wie unsere Kleidung unterstreicht er unsere Persönlichkeit. Mit Schmuck können wir ausdrücken wer wir sind, wer wir sein wollen oder wie wir uns fühlen. Er ist meist viel mehr als nur ein Accessoire oder Talisman. Schmuckstücke repräsentieren besondere Momente und Meilensteine unseres Lebens. Die Taufe, Kommunion oder Konfirmation, die Volljährigkeit, der Abschluss einer Ausbildung oder des Studiums, die Verlobung und Eheschließung, die Morgengabe, Geburt der Kinder, Hochzeitstage, Geburtstage. Oder einfach ein Dienstag an dem uns unser Partner überraschen und zum Strahlen bringen wollte.



Spannring HighEnd C
von Niessing

Schmuck ist vielseitig

Unterschiedliche Materialien und Fertigungstechniken erlauben es Designern und Goldschmieden Schmuck in einem breiten Spektrum unterschiedlichster Stilrichtungen zu kreieren.

Angelehnt an Bauhaus besticht das Design der Manufaktur Niessing durch Minimalismus. Armspangen, Halsreifen, Anhänger und Ohrschmuck, geschmiedet aus mattiertem Gold oder Platin sind von zeitloser Eleganz. Klare Linien setzten strahlende Brillanten in Szene.

Handwerkskunst trifft auf moderne Technik

Die perfekte Verschmelzung von traditioneller Handwerkskunst und modernster Technik findet man bei den Kollektionen der Neulinger Manufaktur Jörg Heinz und des Italieners Serafino Consoli.

Chefdesigner und Manufakturinhaber Martin Heinz erfand 2009 die patentierte Wechselschliesse Mystery Sphere, den ersten „Verwandlungskünstler“ seiner Art. Damit bescherte er Schmuckliebhabern weltweit ein neues Level an Erstaunen, Faszination und Spieltrieb. Viele weitere Kreationen mit Überraschungs- und WOW-Effekt folgten. Währenddessen entwickelte Serafino Consoli östlich der italienischen Stadt Bergamo in jahrelanger Detailarbeit den ersten stufenlos verstellbaren Ring.

Im Herzen von Murnaus Fußgängerzone, direkt an der Mariensäule, hat die Goldschmiede von Heinz ihr Zuhause. Hier finden sich neben eigenen Kreationen, auch die

ausgewählter deutscher und internationaler Designer.

„Schmuck muss begeistern, faszinieren und vor allem muss er Spass machen“, meint die Inhaberin Viktoria von Heinz. „Schmuck ist auch Kunst und Kultur. Murnau ist ein Künstlerort. Was wir auswählen muss also immer etwas ganz Besonderes sein.“

Im eigenen Meisteratelier entstehen individuelle Unikate. „Beim Gestalten lassen wir uns von den jeweiligen Edelsteinen und Diamanten inspirieren. Es ist wunderschön zu sehen welche traumhaften und farbenfrohen Schätze unsere Erde hervorbringt. Diese dann gekonnt in einem Schmuckstück zu inszenieren ist immer wieder aufregend.“

Private Viewings

Ein ganz besonderes Highlight bietet die Goldschmiede von Heinz mit ihren „Private Viewings“. Noch bevor die Neuheiten des Jahres der Partner-Manufakturen und Designer in den Schaufenstern der Geschäfte zu entdecken sind, lädt Familie von Heinz ein. Jeweils ein kleiner Kreis von Schmuckliebhabern kann bei der Erstpräsentation durch die Manufakturen exklusiv dabei sein. So haben sie als erste einen Überblick über die Highlights und die gesamte Kollektion. Interessierte können sich telefonisch oder per Email hierzu anmelden.

Die Goldschmiede von Heinz GbR
Untermarkt 3 | Murnau
Telefon 08841/1511
www.goldschmiedevonheinz.de

Instagram: diegoldschmiedevonheinzurnau

Die kalte Kunst

Ein leckeres Eis gehört zur Outdoor-Freizeit wie die Sterne zum nachtklaren Himmel.
Doch worin liegt der Schlüssel zur vollendeten Köstlichkeit?



Qualitativ hochwertige Produkte, die richtigen Mischverhältnisse und ausreichend Zeit – das sind die wichtigsten Zutaten für so leckeres Eis wie zum Beispiel das Zitronen-Basilikum-Sorbet (unten), weiß Eismacher Jan Thunig (rechts).
Fotos: Eiswerkstatt

Es gibt wohl kaum eine Süßigkeit, die einen solchen internationalen Siegeszug angetreten hat wie Speiseeis, gerade bei warmen Temperaturen. Doch die Herstellung einer richtig guten Eiscreme war und ist eine große Herausforderung: Zu süß, zu hart, zu wenig Geschmack ... vieles kann schiefgehen. Was macht ein gelungenes Eis aus, welche Trends gibt es, worin liegt der Unterschied zwischen Profi-Eis und Selbstgemachtem?

Das Thermometer zeigt 25 Grad, die Sehnsucht nach einer kühlen Erfrischung steigt so sehr, dass man meint, die sahnige Köstlichkeit schon auf der Zunge zu spüren. Aber nicht immer hält die nächstbeste Eisdiele das süße Versprechen. Manchmal schmeckt's einfach nur fad, manchmal tropft's schneller als man lecken kann von der Waffel. Was ist denn nun das Geheimnis einer perfekten Eiscreme? Und warum sind die eigenen Eisversuche durchwachsen, selbst wenn man eine Eismaschine

besitzt? Einer, der es wissen muss, ist Jan Thunig. Er ist Eismacher von Beruf. Zusammen mit seinem Bruder betreibt er die Eiswerkstatt am Starnberger Kirchplatz.

Ersatzprodukte sind tabu

„Es sind die Zutaten und die Herstellung, die die Qualität ausmachen“, erklärt Thunig. Billige Ersatzprodukte wie in der Industrie, die statt Vollmilch lieber Magermilchpulver mit billigem Pflanzenfett versetzt und echte Vanille mit künstlichem Vanillin und schwarzen Pünktchen vortauscht, gehen in den Eismaschinen wie der Eiswerkstatt gar nicht. Dass die Verbraucher sich an die künstlichen Aromen gewöhnen, stört die handwerklichen Eismacher obendrein. „Sie wissen manchmal gar nicht mehr, wie echte Vanille schmeckt.“ Thunig nimmt für sein Speiseeis richtige Vanilleschoten aus Madagaskar und kratzt sie aus, er verwendet Bio-Milch und Bio-Sahne aus der Region sowie echte Früchte. Die dürfen aber durchaus tiefgefroren angeliefert werden, weil die Qualität dann verlässlich ist. Das traditionelle Eismachen kostet Zeit: Über Nacht ruht die Masse, damit der Geschmack reifen kann. „Wenn ich heute ein Eis anrühre, geht es erst übermorgen in die Vitrine“, so Thunig, „weil das so lang dauert, sparen sich viele Eisdielen diesen Schritt.“

Die richtige Mischung

Zu hart oder zu weich darf das Eis auch nicht sein, es kommt auf das richtige Verhältnis von Fett, Zucker und Wasser an. Dass et-



liche Salons lieber auf Fertigmischungen zurückgreifen, will Thunig nicht grundsätzlich verteufeln. „Es hat viele Vorteile“, sagt er. „Jeder kann damit Eis machen, weil es immer gelingt.“ Man könne sich mit der Mischung nicht vertun, die Konsistenz sei gut und vor allem gehe es schnell. „Ist die Sorte aus, ist schon gut eine Stunde später wieder Eis in der Vitrine.“ Auch wenn man dafür einen Einheitsgeschmack in Kauf nehmen muss.

Eine weitere Sache ist die Luft. Sie ist für die Eisherstellung unerlässlich, denn erst durch das Rühren entsteht die unvergleichliche Cremigkeit. Aber auch hier gibt es schwarze Schafe, vor allem bei den industriellen Fabrikanten, die mit Hilfe von Füllstoffen die Masse so aufblasen, dass am Ende ein Liter Eis nur 500 Gramm wiegt. Eigentlich ist im Eis dann nur noch Luft. Auch den verführerisch himmelhoch aufgetürmten bunten Eiscremationen an manchen Verkaufstheken steht Thunig misstrauisch gegenüber. „Das ist das sogenannte Bergeis, und in dem ist meistens auch ein Haufen Luft.“

Die unbestrittene Lieblingsorte

Vanilleeis ist und bleibt der Kassenschlager in Deutschland, das ist auch bei der Eiswerkstatt nicht anders, schon weil es für Eiskaf-

fee und Eisschokolade verwendet wird. Aber auch als Solo-Kugel: „Vanille geht immer“, bestätigt Thunig. In der Hitliste der Sorten liegt an Platz zwei das Schokoeis, und an dritter Stelle Erdbeer oder Himbeer, „weil die Kinder beim Eis nach der Farbe gehen und immer was Rotes dabei sein muss“.

Je ungewöhnlicher, desto besser? Mit schöner Regelmäßigkeit produzieren ausgefallene Kreationen wie Biersorbet oder Weißwursteis aufgeregte Schlagzeilen. Was die Herstellung betrifft, ist das für Thunig kein großes Ding. „Man kann wirklich aus allem Eis machen“, sagt er. Man müsse halt das Rezept richtig ausrechnen. Er macht eine Pause und seufzt. „Ob's aber wirklich ein Leberkäseis braucht, ist eine andere Frage.“

Im Trend: vegan

Auch die Eiswerkstatt experimentiert mit neuen Sorten, kombiniert gern Früchte mit Kräutern. „Birne-Petersilie, das möchte ich mal probieren.“ Und er berichtet von guten Erfahrungen: „Ich hab' schon Himbeer-Rosmarin gemacht, das hat toll gepasst“, sagt er. Er macht eine Pause. „Aber wissen Sie was, irgendwann hab ich mir gedacht, ein stinknormales Himbeersorbet passt noch besser“, berichtet er aus seiner Eisküche. „eine Mischung aus traditionellen und modernen Sorten kommt am besten an“, ist eine Erfahrung, die Thunig gemacht hat. Und noch was darf in der Vitrine nicht fehlen: veganes Eis. „Die jungen Leute fragen gezielt danach, weil es ihnen wichtig ist, keine tierischen Produkte zu essen.“

Kühl und cremig zugleich

Hobbyeismacherinnen und -macher mögen sich noch so viel Mühe geben, und doch kommt nie so ein Ergebnis raus wie beim Profi – selbst wenn man eine Eismaschine hat, sogar ein teures Modell mit einem Kompressor. Woran liegt das? Da muss Jan Thunig nicht lange überlegen. „Haushaltsmaschinen brauchen zu lange“, sagt er, „sie rühren 60 Minuten und es wird trotzdem nicht richtig kalt.“ Stelle man das Eis deswegen in den Gefrierschrank, sei es im Handumdrehen wieder zusammengefallen. Anders die Eismaschinen in den Salons: Sie fassen 15 Liter auf einmal und brauchen bis zur Fertigstellung keine 15 Minuten. Schon weil sie bei viel kälteren Temperaturen rühren. Anschließend kommt das Eis in einen Schockfroster, der es auf die benötigte Lagertemperatur herunterkühlt. „Das geht so schnell, dass es cremig bleibt.“ Der Eismacher tröstet die Amateurköche. „Zum Sofortverzehr schmeckt das frische, selber gemachte Eis doch toll“, sagt er, „es ist nur schwierig, es aufzuheben.“

Susanne Hauck



MURNAU A. STAFFELSEE: Das Herz im Blauen Land schlägt Kunst

„KUKULI“: Schmackhafte Symbiose

Das fünfte Jahr in Folge kann man sich in Murnau auf kunstkulinarische Reisen (KuKulis) begeben: Im kleinen Reisebus (Termine: 04.06./02.07./03.09./01.10.) oder zu Fuß (Termine 12.06./10.07./31.07./14.08./11.09./09.10) geht es bei diesen künstlerisch geführten Genussreisen zu den Staffelseewirten, in deren Räume jeweils zwei anwesende KünstlerInnen ihre Werke zeigen. „Zamm kemma!“ ist das diesjährige Motto, wenn insgesamt 18 KünstlerInnen, die alle jeweils etwas Gegensätzliches verbindet, in 8 Locations ihre Werke präsentieren.

Wer in lockerer Atmosphäre den Genuss eines kreativen Fünf-Gänge-Menüs mit inspirierenden Bildern und Künstlergesprächen verbinden möchte, sollte sich unbedingt rechtzeitig einen der limitierten Plätze reservieren. Die Teilnahmegebühr für die Busversion beträgt 130,- € pro Person bzw. 250,- € bei einer Pärchen-Buchung (zu Fuß mit Fingerfood-Menü: 69,- € / 128,- €). Weitere Informationen erhalten Sie auf der Homepage www.kunstwirte.de und über die Tourist Information Murnau unter 08841/476-240 oder touristinfo@murnau.de.



AVANTGARDE IN FARBE – Mit dem Rad auf Museums-Tour

Die reichhaltige Kunst- und Naturlandschaft des bayerischen Oberlandes lässt sich auf der 185 km langen Fahrrad-Rundtour, die das Lenbachhaus mit den weiteren vier idyllisch gelegenen Museen der MuSeen-Landschaft Expressionismus verbindet, gut auf zwei Rädern erobern. Heuer lockt eine erstmalige Gemeinschaftsausstellung ganz besonders: „Avantgarde in Farbe“ widmet sich, ausgehend von den beiden Künstlerkollektiven „Brücke“ und „Blauer Reiter“, unter unterschiedlichsten Fragestellungen der expressionistischen Kunst.

Beginnend im Lenbachhaus, das mit der weltweit größten Sammlung zum Blauen Reiter im März den Auftakt zu „Avantgarde in Farbe“ gab, geht es zum Buchheim Museum der Phantasie an den Starnberger See, das in seinem Schwerpunkt Brücke-Künstler zeigt; über Murnau mit dem Schloßmuseum und seiner reichhaltigen Sammlung an Gabriele Münter Bildern führt die Route weiter an den Kochelsee, wo das Franz Marc Museum exquisites Kunsterleben rund um seinen Namensgeber präsentiert; zurück geht es über die Osterseen zum Museum Penzberg mit der Sammlung Campendonk. Die Rundtour kann von jedem Museums-Standort gestartet werden und lässt sich gut in drei bis fünf Tagesetappen bewältigen. www.museenlandschaft-expressionismus.de

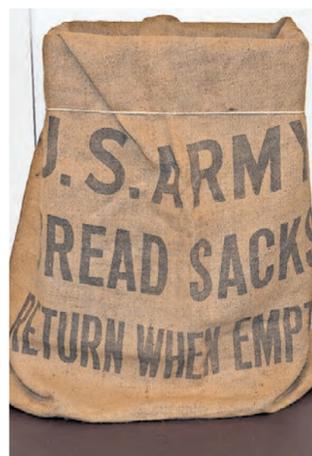


Infos zu Region und Buchungsanfragen:

Tourist Information Murnau · Untermarkt 13 · 82418 Murnau a. Staffelsee · Tel.: 08841/ 476 240 · touristinfo@murnau.de · www.murnau.de

Raum und Route für Erinnerung

Denkmal, Ausstellung, Rad- und Wanderstrecken – der Gilchinger Zeitreise-Verein ermöglicht Gedenken und Entdeckungen auf vielfältige Art



Links: Der Streetart-Künstler Loomit gestaltet eine Szene mit römischen Legionären auf dem Zeitreise-Tunnel an der Gilchinger Westumgehung. Rechts: Ein US-Army-Sack ist eines der Originalexponate in der Sonderausstellung.

Längst ist Gras über den Ort gewachsen, an dem 1944 ein amerikanischer Bomber nach einem Flaktreffer brennend abgestürzt war. Viele Jahrzehnte hatte nichts an der Wiese in Gilching auf das damalige Unglück hingewiesen. Der Gilchinger Zeitreise-Verein beschäftigt sich derzeit in einer Sonderausstellung im Heimatmuseum im Werson-Haus, Brucker Straße 11 (geöffnet je nach Corona-Auflagen), mit dem Thema „Luftkrieg im Sommer 1944: Schauplatz Gilching“.

Passend dazu wurde an der Wiese eine Stele „zum Gedenken an die Opfer von Krieg und Verfolgung“ aufgestellt. Sie soll Erinnerung und zugleich Mahnung sein. Die Säule besteht aus einem Dachbalken des ehemaligen Rathauses. Die einzelnen Elemente mit Worten wie „Täter“, „Opfer“, „Schuld“, „Sühne“, „Heimat“ und „Fremde“ können verdreht werden, so dass neue Wortpaare entstehen, die zur Reflexion anregen.

Unterwegs auf spannenden Wegen

Hier steht auch eine Tafel der Via Zeitreisen mit erklärendem Text. Die „Via Zeitreisen“ Rad- und Wandertouren, auf die mit vielen kleinen Schildern hingewiesen wird, sind eine Alternative und Ergänzung zum Museumsbesuch. Die Rote Route ist 16 Kilometer lang und führt in den Gilchinger Westen zwischen Steinlach und Rottenried. Die Blaue Route ist 15 Kilometer lang und geht von der spätrömi-



Museumsleiterin Annette Reindel zeigt auf Trümmerstücke, die von dem abgestürzten amerikanischen Bomber stammen. Fotos: Patrizia Steipe

schen Siedlung Frauenwiese weiter über das Wildmoos nach Wiesmath. Die Gelbe Route ist elf Kilometer lang und führt vom Gilchinger Altdorf über den Parsberg nach Nebel und Geisenbrunn. An den Routen weisen 70 Tafeln auf besondere geologische, archäologische und historische Besonderheiten hin. Eine weitere

Route und eine App, über die man Informationen auf dem Smartphone abrufen kann, sind geplant. „Für dieses Projekt wurden wir vom Deutschen Verband für Archäologie (DVA) ausgewählt und gehören zu einem der 80 Projekte für zukunftsfeste regionale Museen und Bodendenkmäler im ländlichen Raum“, freut

sich Museumsleiterin und Vorsitzende des Zeitreisen-Vereins Annette Reindel.

An einigen Standorten gibt es Stationen mit kleinen Hörspielen zum Anhören. Das geht natürlich auch von zu Hause aus. Die Audiofiles können im Internet unter www.zeitreise-gilching.de heruntergeladen werden und geben einen spannenden Eindruck aus der Gilchinger Geschichte, von der Entdeckung der Kelten-Skelette über den Bau der Römerstraße bis zum Rätsel um die Keltenchanze und den Fund der Arnoldus-Glocke.

Wer nicht so weit radeln oder wandern möchte, der kann sich auf Entdeckungsreise in die verschiedenen Epochen der Geschichte Gilchings quasi im optischen Zeitraffer im „Zeitreisetunnel“ an der Westumfahrung begeben. Der Streetart-Künstler Loomit hat die Unterführung mit Szenen aus der Gilchinger Geschichte gestaltet. Projektleiter war der Gilchinger Streetart-Künstler Lando.

Elf verschiedene Motive reihen sich auf beiden Seiten der Tunnelwände an. Im „Zeitreisetunnel“ finden die Besucher Abbildungen von Grabfunden, Exponaten und archäologischen Relikten, die auch in der Schichtwerk-Ausstellung im Heimatmuseum sowie an den verschiedenen Stationen der „Via Zeitreise“-Touren ausgestellt sind beziehungsweise besichtigt werden können.

Aus der jüngsten Geschichte stammt die Szene mit der schwarzen Rußwolke, die ein Flugzeug nach sich zieht. Damit wird auch an dieser Stelle an den Absturz des amerikanischen Flugzeugs erinnert. Patrizia Steipe

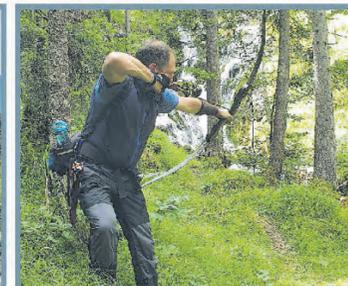
KOLBENSATTELHÜTTE & ALPINE COASTER OBERAMMERGAU

SOMMER PARADIES



ABSTAND ZUM ALLTAG GEWINNEN

- Spaß, Freude und Vergnügen haben
- Sich was gönnen und genießen
- Entspannen und Natur erleben
- Zeit füreinander haben
- Natur erleben, frische Kraft sammeln



ALPINE COASTER – DIE SOMMERRODELBAHN

Spaß, Freude und Vergnügen für die ganze Familie: von der Kolbensattelhütte geht es auf einer Länge von 2.600 Metern mit atemberaubenden Ausblicken und abenteuerlichen Kurven ins Tal. Alpine Piloten können bei einer Höchstgeschwindigkeit von bis zu 40 km/h den Berg herab flitzen und legen dabei eine Höhendifferenz von 400 Metern zurück.

KOLBENSATTELHÜTTE

Sich was gönnen und genießen: in malerischer Umgebung auf einer Höhe von 1.270 m bei Oberammergau. Genießen Sie leckere, regionale und vitale Gerichte. Unsere Speisekarte bietet Ihnen eine Auswahl an typisch bayrischen Schmankerln, kräftigen hausgemachten Suppen und einen „Kaiserschmarrn“, frisch zubereitet vom Feinsten. Von dort oben haben Sie einen wunderbaren Blick auf Oberammergau und die Berge des Naturparks.

BOGENPARCOUR

Entspannen und Natur erleben: Bogenschießen auf 2 Parcours mit je 20 Zielen im dortigen Bergwald. Die Anlage ist etwas abseits von Bergstation, Berghütte und Alpine Coaster. Der Beginn und Ende sind am Kolbensattel. Kaum eine Sportart ist so geeignet dafür, sich zu entspannen und die Alltagsorgen und Stress hinter sich zu lassen. Der stetige Wechsel zwischen Konzentration, Anspannung, Loslassen und Entspannung führt schnell zu innerer Ruhe.

BERGABENTEUER KINDERSPIELPLATZ

Zeit füreinander haben: mit den Kindern am Spurenkreisel, auf „Stachelbäumen“ in der „Kinderburg“ und mit „Seilrutschen“ den Tag genießen und Abstand zum Alltag gewinnen. Die Kleinsten schaukeln oder spielen im Sandkasten direkt neben der Kolbensattelhütte.

BERGWANDERN

Natur erleben, frische Kraft sammeln: wandern Sie im gesunden Berg- und Waldklima im Naturpark der Ammergauer Alpen: gemütlich im Tal der Ammer, über aussichtsreiche Höhenwege oder ganz oben über die Gipfel der Ammergauer Alpen. Viele Wege führen zum Kolbensattel.

Naturpark
Ammergauer Alpen



KOLBENSATTEL
OBERAMMERGAU

kolbensattel.de und auf

Ein Hoch aufs heimische Obst

Mit landkreisübergreifenden Projekten sollen ortsübliche und vergessene Sorten am Leben erhalten werden

Wer im Supermarkt Äpfel kauft, hat meist nur die Auswahl zwischen wenigen Sorten. Sie alle sollen süß und fruchtig schmecken und eine möglichst einheitliche Größe und Farbe aufweisen. Makellos glänzend sollen sie im ausgeleuchteten Obstregal die Kunden anlocken. Angebaut werden Sorten, die einen hohen Ertrag versprechen und sich auf den Plantagen leicht ernten lassen. Da lohnt es sich sogar, Äpfel aus Neuseeland um die halbe Welt bis zum heimischen Obstregal im Supermarkt zu schippern. Doch das schadet nicht nur der Umwelt, sondern auch der Vielfalt. Rund die Hälfte der Obstsorten könnte in Deutschland bereits verschwunden sein, schätzen Obstsortenforscher. Vor hundert Jahren hätte es noch mindestens 2000 Apfelsorten im deutschsprachigen Raum gegeben. Viele regionale Sorten, deren Namen kaum ein Mensch kennt, finden sich noch bei den Obstbauern. Die Apfelbäume stehen dort zumeist auf Streuobstwiesen. In Zeiten des Klimawandels und des Insektensterbens hat diese Anbauform zahlreiche Vorteile gegenüber dem



Diese unbekanntere Birnensorte (l.) aus Forst im Landkreis Weilheim-Schongau ist nicht als Tafelobst aber für Schnaps oder Most geeignet. Die in 2020 veredelten Bäume (re.) haben ausgetrieben, der Sortenerhalt ist damit gesichert. Fs.: Eva Bichler-Ötli; Justus Schmitt / Baumschule Schmitt



modernen Plantagenanbau: Die Bäume sind durch stärker ausgeprägtes Wurzelwachstum weniger anfällig für extreme Wetterlagen und bieten Bienen und Wildtieren bessere Lebensbedingungen.

Obstsortenforscher im Alpenvorland haben sich in einem von der Regierung Oberbayern initiierten fünfjährigen Forschungsprojekt zum Ziel gesetzt, alte Apfel- und Birnensorten zu retten und damit zur Biodiversität beizutragen. Es wird vermutet, dass sich aufgrund der besonderen klimatischen Situation am Alpenrand mit kurzen Vegetationsperioden, hohen Niederschlägen und späten Frösten ein besonderes Sortenspektrum etabliert hat. Seit 2015 werden in dem Projekt in sechs oberbayerischen Landkreisen seltene Apfel- und Birnensorten gesucht. Allein im vergangenen Jahr zogen die Forscher rund 150 seltene Apfel- und Birnensorten nach. Dabei seien bisher mehrere Hundert Sorten erfasst worden, deren Früchte auch von namhaften deutschen Sortenkundlern zum Teil nicht bestimmt werden konnten. Aus Blattproben entnommene DNA-Fingerprints werden mit den Daten der Deutschen und Schweizerischen Gendatenbanken Obst verglichen. Dieses Jahr sollen rund 75 weitere Sorten vor dem Verschwinden gerettet werden, wie das in das Projekt eingebundene Landratsamt Weilheim-Schongau mitteilte.

Um alte Obstsorten nachzuzüchten wird meist die Technik des Veredelns eingesetzt. Dazu werden aus den Zweigen entsprechende Triebstücke herausgeschnitten. Von diesen werden dann die Augen auf eine sogenannte Unterlage veredelt. Die Unterlage besteht aus dem Wurzelsystem und einem Teil des Stammes – sie ist das, was dem Baum seine Form und seine Größe verleiht. Oft gibt es von alten Obstsorten nur noch wenige Bäume. Manche

von ihnen sind fast hundert Jahre alt, und es ist ein Wettlauf gegen die Zeit, die Sorten noch zu erhalten, bevor sie durch ein Unwetter oder durch Überalterung unwiederbringlich verschwinden. Viele Namen „vergessener“ Obstsorten sind nur unter einheimischen Obstbauern bekannt und werden mündlich überliefert.

Bis 2023 sollen Bäume von geretteten Obstsorten in Schaugärten der beteiligten Landkreise der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden, teilt Projektmanagerin Eva Bichler-Ötli mit. Die Eigenschaften der „vergessenen“ Früchte auf Haltbarkeit und Widerstandsfähigkeit gegen Schädlinge wird ebenfalls wissenschaftlich untersucht. Obstbauern sollen damit Grundlagenwissen erhalten, welche Sorten sich für einen Anbau auf Streuobstwiesen am besten eignen. Vom Geschmack her zeigen die verschiedenen neu entdeckten Apfel- und Birnensorten eine große Vielfalt. Manche Sorten erwiesen sich jedoch als ungeeignet für den Verzehr. Die Würgebirne etwa werde ihrem Namen gerecht, sagt Heike Grosser, Gartenbau-Ingenieurin am Landratsamt Weilheim-Schongau. Sie eigene sich aber möglicherweise ausgezeichnet für einen Obstbrand.

Für Allergiker lohnt es sich, beim Obstbauern Äpfel zu kaufen. Oft vertragen sie alte Obstsorten besser als Äpfel aus dem Supermarkt. Diese enthalten in der Regel weniger Polyphe-nol. Aus den modernen Äpfeln wurde der Stoff herausgezüchtet, um die Braunfärbung beim Anschnitt zu verhindern. Die Stoffe können jedoch Allergene im Körper binden. Auch sonst zählen Äpfel zu den gesündesten Obstsorten, wobei es Unterschiede gibt: Rote Apfelsorten haben etwa Zwei Drittel mehr Vitamin C als grüne Äpfel und verfügen über mehr entzündungshemmende Pflanzenstoffe.

Wolfram Seipp

Guter Rat gefragt

Viele reisewillige Menschen wünschen sich kompetente Urlaubsinformationen aus einer Hand

Sieben Jahre in Tibet, Lost in Translation, Vincent will Meer ... was haben diese Filme gemeinsam? Natürlich machen sie wieder Lust auf große Erlebnisse auf der großen Leinwand im Kino vor Ort. Sie wecken aber auch die Sehnsucht nach Reisen, die ja jetzt nach über einem Jahr der Einschränkungen und Entbehrungen bei vielen Menschen ohnehin riesengroß ist. Endlich mal wieder rauskommen, endlich wieder mal Urlaub machen!

Aber obwohl 40 Prozent der Befragten laut eigener Aussage ungeduldig auf ein Ende der Reisebeschränkungen und den heiß ersehnten Urlaub nach Corona warten, hat die Deutschen nach Monaten der schlechten Nachrichten auch die Unsicherheit fest im Griff. Zu diesem Ergebnis kommt die „Travel Companion-Studie“ des Online-Reisebüros Expedia, die sich mit Einstellungen rund um das Thema Urlaub während Corona befasst.

Dennoch geben ganze 45 Prozent der sonst so reiselustigen Bundesbürger zu, dass der Gedanke, innerhalb der nächsten zwölf Monate eine Auslandsreise zu buchen, ihren Stresspegel steigen lässt. Mehr als ein Drittel der Deutschen vertreten außerdem die Meinung, dass einem die Buchung eines Urlaubs nach Corona deutlich mehr abverlangt als vorher. Und mehr als die Hälfte der Deutschen haben ihre Urlaubsplanungen aufgrund des damit einhergehenden Stressgefühls ein- oder sogar zweimal aufgegeben oder auf später verschoben.

Informiertes Reisen ist angesagt

Wurden die Deutschen durch Corona so gründlich verschreckt, dass ihr „Weltmeistertitel im Reisen“ sozusagen in Gefahr ist? Die Studie lässt andere Schlüsse zu. Blicke man allgemein in die Zukunft und gebe keinen bestimmten Zeitraum vor, vertreten gerade einmal 14 Prozent die Meinung, dass Reisen nach Corona mit mehr Stress verbunden sein werden.

Dennoch, 27 Prozent gestehen sich ein, mehr Unterstützung bei der Buchung von Reisen zu benötigen als vor der Corona-Pandemie. Befragte, die eine Reise buchen möchten oder bereits gebucht haben, schätzen, dass sie mit der Urlaubsplanung im Schnitt 7,18 Stunden verbracht haben oder noch verbringen werden. Dabei wird die meiste Zeit darauf verwendet, sich Reisehinweise durchzulesen und sich über die Gegebenheiten vor Ort zu informieren. Da überrascht es nicht, dass etwas mehr als die Hälfte der Befragten (51 Prozent) zu jedem Zeitpunkt und möglichst übersichtlich aus einer Hand über aktuelle Entwicklungen, Beschränkungen, Quarantäne und Regelungen informiert werden möchte.

„Aus unserer Travel Companions-Studie geht hervor, dass Urlauber längst nicht mehr alles selbst erledigen wollen. Sie möchten nicht nur eine Plattform, wo sie Reisen suchen und buchen können. Reisende wünschen sich eher einen verlässlichen Reisepartner, der sie vor, während und nach der Reise begleitet und ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht“, sagt Expedia-Sprecherin Svetlana Hirth.

Ohne Stress den Urlaub planen und erleben



Entspannender Urlaub? Der soll schon bei der Planung anfangen. Dafür wünschen sich Reisende zuverlässige und umfangreiche Unterstützung, nicht wenige durch die kompetente Beratung ihres Reisebüros. Foto: Adobe Stock

Urlaubsreisen leben vom Reiz des Neuen – da ist es gut, wenn man nicht nur im Vorfeld, sondern auch während der Reise auf Unterstützung zählen kann. Ganze 53 Prozent der Deutschen können dies im Rückblick auf ihren letzten Urlaub bestätigen, denn sie haben angebotene Hilfe dankbar angenommen. Ganz verschiedene Arten der Unterstützung tragen den Umfrageergebnissen zufolge zu einem stressfreien Urlaub bei:

- Die Reise-App: Für 39 Prozent der Befragten kommt die ideale Hilfe in Form einer App auf ihrem Smartphone.
- Das Reisebüro: Fast ein Drittel der Deutschen baut auf das Reisebüro (ob online oder offline); über das Reisebüro soll die Buchung einfach, intuitiv und stressfrei sein.
- Hotelpersonal und Rezeption: Ein Viertel der Deutschen vermisst das Hotelpersonal derzeit ganz besonders. Auf die unsung heroes, die Urlauber mit einem Lächeln empfangen, geduldig den Weg zu den Sehenswürdigkeiten erklären, Tipps zu den besten Restaurants geben sowie bei Fragen und Problemen hilfsbereit zur Seite stehen, freuen sich deutsche Reisende ganz besonders.
- Der Reiseführer: Für ein Viertel der Deutschen gehören Reiseführer – ob nun ganz klassisch im Taschenbuchformat oder in Form eines ortskundigen Touristenführers – zu einem gelungenen Urlaub dazu. Sie glänzen mit persönlichen Anekdoten, Insiderwissen, Geheimtipps, historischem Wissen und versüßen Reisenden mit ihren guten Hinweisen den Urlaub.



Individuell
Persönlich
Nah

Lernen Sie die neue Heimat
der Starnberger Reise AG kennen
und erleben Sie ganzheitliche Betreuung,
vielseitige, langjährige Reiseexpertise und
individuelle Inspiration für spannende
Reiseziele – alles vereint unter
einem Dach!

WILLKOMMEN IM

HOUSE OF

WO REISEN RICHTIG BEGINNT

TRAVEL

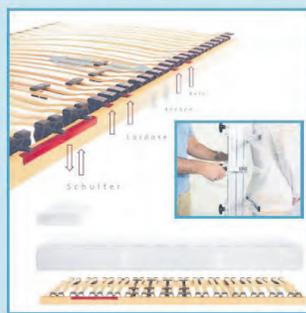
82319 Starnberg
Tel: 08151 26866-10
reisen@houseoftravel.de
houseoftravel.de

Betten Merk – Ihr Spezialist für das Röwa Bettssystem Ecco2

Wir nehmen Maß – und Sie liegen besser

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

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



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

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

betten
merk

Seit über 25 Jahren in Wielenbach!

Ihr Spezialist für
gesunden Schlaf.



Leserinnen und Leser dürfen an den Gedanken der Senioren teilnehmen. V. l.: „Vielleicht muss man auch das Leben lieben“, meint Dr. Helga Budde (1932). „Damals ist mit der heutigen Zeit nicht mehr zu vergleichen“, sagt Hans Bachhuber (1929). Das Bild hat Otto Melichar (1928) selbst gemalt. Die Porträts des Herrschinger Fotografen Jörg Reuther ergänzen die Texte auf eindrucksvolle Weise.

V. l.: „Wahnsinn, was so ein Leben alles beinhaltet“, findet Josef Hollacher (1925). Und Peter Nössing (1929) erklärt: „Man muss sich nur zur Schönheit des Lebens bekennen.“ Vier Jahre hat das Buchprojekt bis zu seiner Fertigstellung gebraucht. In dieser Zeit sind einige Gesprächspartner gestorben. Was bleibt, sind ihre Erinnerungen und Gedanken über das Leben. Fotos: Jörg Reuther

Lived – Leben ist Kunst

Beim Buchprojekt von Astrid Thalmaier geben auch Hochbetagte aus dem Landkreis Starnberg berührende Einblicke in ihre Biografien – und gute Tipps ganz nebenbei

Was wollen Sie gerne an die nächste Generation weitergeben?“, fragte die Herrschinger Heilpraktikerin und Traumatherapeutin Astrid Thalmaier. Acht alte Menschen, von denen fünf im Landkreis Starnberg wohnten, gaben eine Antwort. Einen roten Faden gab Thalmaier bei ihrem Buchprojekt nicht vor. Ihre Interviewpartner konnten selbst entscheiden, was ihnen wichtig ist.

Herausgekommen ist das Fotobuch „Lived – Leben ist Kunst“. In dem 176 Seiten umfassenden Bildband, der im Eigenverlag erschienen ist, erzählen in acht Kapiteln die alten Menschen so authentisch aus ihrem Leben, dass man meinen könnte, man sitze mit seinen Großeltern am Kaffeetisch. Von einem Thema zum anderen springen sie, mal anekdotisch, dann wieder nachdenklich, mal in die Zukunft blickend, aber meistens in der Vergangenheit mit ihren Hochs und Tiefs verharrend. Kriegserinnerungen wechseln sich mit den Berichten über Familiengründungen

ab, die Stationen einer Karriere, Hobbys, die Gesundheit – über all dies sprechen die Interviewpartner und geben dazu ihre durch die lange Lebenserfahrung abgeklärte Sichtweise wieder. Erzählen von dem, was sie geprägt hat, was ihnen in schweren Zeiten geholfen hat und welche Werte ihnen wichtig sind. „Ich finde, wenn man sich Mühe gibt, kann man ein ganz schönes Leben führen und es dem anderen leicht machen“, erzählt beispielsweise Helga Budde (Jahrgang 1932). Ihren Beruf hatte die studierte Juristin zugunsten der Kindererziehung aufgegeben. Viele hätten das nicht verstanden. „Ich sag‘ zu denen dann immer: ‚Ich weiß gar nicht, wie streng ihr seid. Lasst doch jedem Menschen, was er für richtig empfindet!‘“

Gerade die planlosen Gespräche machen den Charme des Buches aus. Da werden keine Zeitzeugen befragt, da müssen keine Traumata aufgearbeitet oder kritische Selbstreflexion betrieben werden. Deswegen gibt es auch keinen erhobenen Zeige-

finger, sondern praktische Lebenstipps von den „Alten“. Der ehemalige Betriebswirt Peter Nössing (1929) erklärt beispielsweise: „Was wirklich wichtig im Leben ist, ist die Freiheit, eine Frau und zwei bis drei wichtige Menschen und sich nicht mehr so viel über Kleinigkeiten aufregen.“

Starke Porträtfotos von Jörg Reuther

Es waren intensive Gespräche, in denen die Interviewten sich nicht von Jörg Reuther stören ließen. Der Herrschinger Fotograf machte während des Interviews hunderte von Fotos. Am Ende waren für das Fotobuch 5000 Fotos entstanden, die dann auf 120 reduziert wurden. Im Buch sind die Bilder in schwarz-weiß erschienen. Das hat Reuther bewusst so gewählt, damit die Mimik und Gestik im Fokus stehen und die Farbe nicht ablenkt. Nicht nur die Worte, auch die Porträts erzählen Geschichten und zwar auf ihre eigene,

subtile und immer sehr persönliche Weise, wie es Reuther beschreibt. Falten, Altersflecken, Sehhilfen, schütteres Haar zeigen eine Gebrechlichkeit, die aber durch das Funkeln der Augen, lebensfrohes Lachen und eine lebhaftige Gestik kompensiert werden.

Fotos und Text zu einer Einheit zusammenzufassen, sodass das Eine nicht das Andere dominiert, war dann die Kunst von Roland Althammer aus Herrsching (Institut für Form und Farbe). Das kunstvolle Layout gibt dem Ganzen noch eine besondere Note. Das Buch ist in der Bücherinsel in Herrsching erhältlich oder unter www.lived-dasbuch.de.

Was als schöne Idee entstanden war, entpuppte sich als ein äußerst zeitaufwendiges Projekt. Fast vier Jahre lang hatte es vom ersten Interview bis zum fertigen Buch gedauert und oft hat Astrid Thalmaier daran gedacht, das Ganze aufzugeben. Denn es erschien ihr fast unmöglich, aus den stundenlangen Interviews, die sie mit ihrem Handy aufgenommen hatte, einen lesbaren Text zu formulieren, der die

jeweilige Persönlichkeit ihrer Interviewpartner widerspiegelt und nichts verfälscht. Der jungen Lektorin Sarah Janina Langer ist es schließlich gelungen, den acht sehr unterschiedlichen Typen und Erzählstilen gerecht zu werden.

Thalmaier war es bei ihrem Buch wichtig, nicht prominente Personen zu Wort kommen zu lassen, sondern „ganz normale“. Dabei ist jeder auf seine Art ein besonderer Mensch. Da gibt es den Schlosser, die Richterin, den Buchhalter, den Tennistrainer. Am exotischsten ist der Bericht der ehemaligen Handels-

kauffrau in Nigeria und Kongo Edita Jung (1922). Sie führt die Leser in eine längst vergangene Zeit, erzählt von Krokodilen, die am Ufer des Kongos lauern, von Medizinmännern, den englischen Kolonialherren. Ihr Resümee lautet: „Ich kann nur sagen, ich hab‘ viel mitgemacht und jetzt fühle ich mich eigentlich wieder jung.“ Der ehemalige Buchhalter Josef Hollacher (1925) zeigt die Pflanzen in seinem Garten, ein anderer Gesprächspartner hatte sogar einmal bei der CIA gearbeitet, wie er anhand einer Erkennungsmarke in seinem

Geldbeutel beweist. „Ne, ne, immer ist der Weg nicht gerade, manchmal ist er so steinig, das muss man wegräumen“, erklärt er.

Heiter und abgeklärt

Und es gibt Überraschendes. Ein Interviewter hatte als Kind mit gefundenen Weltkriegsbomben gespielt und als Rentner wieder eine im Ammersee entdeckt. Den entsprechenden Zeitungsartikel hat er aufgehoben. Im letzten Interview des Buches sinniert Hans

Bachhuber (1929): „Früher hat ja jeder Gott gedankt, das gibt es heute praktisch gar nicht mehr. Ja, wissen tun wir es alle nicht, was mal sein wird mit uns. Wissen tun wir, dass wir mal sterben müssen und zwar alle. Alles andere nicht“. Otto Melichar, der mit 86 Jahren noch mit Paragliding begonnen hatte, meinte: „Was ist für mich gefährlich? Jetzt doch nichts mehr!“ Und der Chemiker Ernö Haidegger (1926) sagt ganz abgeklärt: „Ärger gönne ich mir nur über die Politik“.

Patrizia Steipe

Mit unserem hausgemachten Eis aus natürlichen Zutaten möchten wir Menschen glücklich machen!
 #hausgemacht #eis #eiswerkstatt #starnberg #münchen www.starnberger-eiswerkstatt.de



COR PERFECT SITZEN



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

einrichtung **es** schuster

Angelika Weber

Augsburgerstr. 1
Ecke Pöltnerstraße
82362 Weilheim

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

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



Literaturschätze am Zaubersee

Der Philologe Dr. Dirk Heißeberer bietet seit über 25 Jahren Spaziergänge mit Literaturbezug am Starnberger See an. Bei seinen Erkundungen entdeckte er 1994 das Sommerhaus „Villino“ von Thomas Mann

Die Wellen kräuseln sich, als ein Segelboot einsam über die Wasseroberfläche gleitet. Es ist ein malerischer Anblick, der sich an diesem sonnigen Frühlingstag auf den vor uns liegenden Starnberger See eröffnet. Dirk Heißeberer, ein älterer Herr mit grüner Tweedmütze, steht mit mir auf einer Anhöhe Leonis – genau an der Stelle, wo der Vater des berühmten Heimatschriftstellers Oskar Maria Graf seiner späteren Frau einen Heiratsantrag machte. „Sie stiegen den steinigen, schmalen Weg hinauf, blieben ein bißchen verschnaufend stehen und schauten auf die wellengekräuselte Wasserfläche hinab“, rezitiert mein fachkundiger Begleiter aus Grafs im US-Exil geschriebener Erzählung „Das Leben meiner Mutter“.

Fast 30 Jahre hält Heißeberer bereits literarische Führungen. Die Idee für seinen Beruf fiel dabei an der Amalfiküste, wo er während seines Studiums der Germanistik und Philosophie als Reiseleiter jobbte. Dabei würzte er gerne die Ortsgeschichten mit den Eindrücken berühmter Dichter und Denker, später machte er sich damit kunstpreiswürdig im Münchner Stadtteil Schwabing verdient. Das Interesse an Oskar Maria Graf zog ihn schließlich für Exkursionen an den Starnberger See.

Für gewöhnlich führt Heißeberer seine Reisegruppen auf dem Ausflugsdampfer rund um den See. Doch weil der Schiffsbetrieb noch eingestellt ist, hält für diese Privattour das Auto her. Unser Weg dabei führt zu bedeutenden Künstler- und Literatentreffen, von den geschichtsträchtigen Villen Himbsel und Leoni bis hin zur Wirkstätte Herbert Achternbuschs in Ambach. Dort, am Ostufer des Sees, ließ sich auch „Die Biene Maja“-Autor Waldemar Bonsels von der paradiesischen Schönheit der Landschaft verzaubern, sodass er 1918 eine prächtige Villa mit weitläufigem Garten kaufte. Noch heute bestaunen Fußgänger davor den Nachbau des hübsch ornamentierten ungarischen Eingangstors. Wenige Meter weiter erreichen wir das populäre Gasthaus Zum Fischmeister. Dort soll die Krimiautorin Patricia Highsmith während ihrer Europareise Anfang der 1950er-Jahre in der Dachkammer genächtigt haben.

Heute genießt Heißeberer am See Promistatus. Spaziergänger grüßen ihn auf der Strandpromenade in Tutzing. Und das Managerehepaar des Hotels Kaiserin Elisabeth, das seine Füße im Wasser baumeln lässt, hält ein Schwätzchen mit ihm. Am Ufer weiter thronen zwei steinerne Löwen vor dem Midgard-Haus, das im 19. Jahrhundert zur „Dichtervilla“ von Autoren wie Maximilian Schmidt und



„Durch meine Führungen habe ich schon viele Besucher zum Lesen gebracht“, sagt der Philologe Dr. Dirk Heißeberer. Mit seinem Buch „Wasser, Wind und Dorfbanditen“ können sich Literaturfans auf Erkundungstour vor Ort begeben. Foto: Steffen Wulf

Georg Ebers avancierte. Der Blick über die stillen Bewacher zur südlichen Seespitze auf das majestätische Alpenpanorama macht Zuschauer unwillkürlich zu Akteuren der traumhaften Naturkulisse.

Auch wenn der 63-Jährige zu jedem Winkel in der Region Dutzende Geschichten

erzählen könnte, verweigert er sich der bloßen Anekdote: „Mir ist es wichtig, den historischen Zusammenhang zu rekonstruieren und Orte kulturwissenschaftlich einzuordnen. Dabei eröffnen sich Nebenwege, die oft nicht so spektakulär und bekannt sind, dafür umso wahrhaftiger und ehrlicher“, erzählt er und

Malerischer Blick auf die „wellengekräuselte Wasserfläche“. Am Kreuzweg oberhalb Leonis hielt der Vater von Oskar Maria Graf um die Hand seiner Zukünftigen an. Die Stelle ist für Literaturexperte Heißeberer „der schönsten Flecken am Starnberger See“.

Foto: Steffen Wulf

fügt schmunzelnd hinzu, „im Grunde bin ich der Heinrich Schliemann der Literatur.“ Ein zutreffender Vergleich – denn in Feldafing steuern wir einen Schauplatz an, den Heißeberer tatsächlich selbst entdeckt hat: Das Sommerdomizil von Thomas Mann, in dem der Autor zwischen 1919 und 1923 wichtige Teile seines Romans „Der Zauberberg“ schrieb.

Manns Villino

Um das Villino ausfindig zu machen, betrieb Heißeberer 1994 viel „Staubarbeit“, durchforschte im Münchner Staatsarchiv bergeweise Akten, bis er auf die Flurpläne und die Bauzeichnung des Villino stieß. Danach machte er das Häuschen zum literarischen Museum, richtete es mit Repliken im Stile Thomas Manns ein und ließ es im Juli 2001 unter Denkmalschutz stellen. Bis vor zwei Jahren konnte Heißeberer dort Führungen und Lesungen geben. Inzwischen steht die kleine Villa leer auf Klinikareal, die Zukunft ist ungewiss. So können wir heute das Haus – umgeben von einem Baugerüst – nur vage durch den Gitterzaun erspähen. „Es ist ein gutes Zei-



Villino, ein Vormittag im Frühjahr 1920: Am Küchenfenster (r.) sieht man die Hausälterin. Dr. Georg Martin Richter, der Hausbesitzer, sitzt links vor dem Haus am Kaffeetisch. Foto: Unbekannt, Sammlung Dr. Dirk Heißeberer, München

chen, dass es offenbar restauriert wird“, zeigt sich Heißeberer sichtlich bewegt und ergänzt bescheiden: „Ich sehe mich als Medium, das jahrelang die Kerze um das Villino getragen hat und nun merkt, dass sie nicht ausgeht und neuen Schein spendet.“

Wenngleich Heißeberer pandemiebedingt derzeit nur online „Zimmerspazier-

gänge“ anbietet, so rät er Literaturfreunden, den Spuren der Meister auf eigene Faust zu folgen – wie etwa denen Thomas Manns, der vom Villino ausgedehnte Wanderungen unternahm, wie etwa durch die Waldschmidtschlucht und über Wald- und Wiesenwege hinweg. Dokumentiert ist das alles detailliert in Heißeberers Buch „Wellen, Wind und Dorf-



Fotostopp mit Zeitreiseführer Dirk Heißeberer am Oskar Maria-Graf-Denkmal in Aufkirchen gleich neben der alten Dorfschule. Foto: Steffen Wulf

banditen“, das sich – passend in einem wasserdichten Umschlag gebunden – als Begleitliteratur zum Erkunden zahlreicher Literaturschätze am See eignet. Wenige Exemplare der 2010 gedruckten Neuauflage sind über die Homepage des Autors unter www.lit-spaz.de für 10 Euro erhältlich.

Steffen Wulf

SURPRISING MOMENTS

Vor den Toren Münchens, nur 5 Gehminuten vom Starnberger See entfernt, begrüßen wir Sie im einzigen DEHOGA-klassifizierten Vier Sterne Superior Hotel in der Region StarnbergAmmersee. Auf einzigartige Weise verbindet das Hotel ausgezeichnete Kulinarik, eine ideale Lage zwischen München und den Alpen und individuellen First-Class Service

Gut einschlafen, entspannt aufwachen

122 stilvoll eingerichtete Superior Zimmer und Suiten versprechen Wohlfühlambiente auf ganzer Linie. Dafür sorgen zahlreiche Inklusivleistungen, ausgewählte Materialien und feinste Stoffe. Zeitlose Eleganz begegnet Ihnen überall im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

Kulinarische Vielfalt

Auch kulinarisch soll da nichts nachstehen. Für Gourmets ist das Vier Jahreszeiten mittlerweile eine feste Adresse. Im fünften Jahr hat das Restaurant Aubergine einen Michelin-Stern. Küchenchef Maximilian Moser kombiniert außergewöhnliche Food-Kreationen mit exzellentem Service. Die Küche besticht durch klare Inszenierung, Liebe zum Detail, und Fingerspitzengefühl bei der Auswahl der Zutaten. Dabei setzt Moser auf klassische Protagonisten der Haute Cuisine – wie Hummer, Trüffel und Auster –, interpretiert sie modern und setzt regionale Akzente. Zusätzlich imponiert den Michelin-Testern die exzellente Weinauswahl. Das Aubergine ist das Schmuckstück, aber nicht das einzige gastronomische Angebot im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

Das Hotel beherbergt auch noch das Restaurant Oliv's und die Hemingway Bar. Mit seiner Auswahl von regionalen und bodenständigen Speisen lädt das Oliv's zum Verweilen ein. Die im englischen Stil gehaltene Hemingway Bar mit ihrem offenen Kamin ist der perfekte Ort, um mit einem guten Drink den Abend ausklingen zu lassen. Kenner wissen: Hier wird die größte Rumsammlung Süddeutschlands mit über 150 Sorten gepflegt.

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie unter vier-jahreszeiten-starnberg.de

HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

KULINARISCHE VIelfALT

GOURMETRESTAURANT AUBERGINE
RESTAURANT OLIV'S
HEMINGWAY BAR

AUBERGINE-STARNBERG.DE
VIER-JAHRESZEITEN-STARNBERG.DE

Gault Millau
Gusto

Stefan Dorn
Die Manufaktur für Grünes

Hochzeitsfloristik

Dried flowers
Gartenbau
Gehölze
Moosweg 10 - 82346 Andechs-Erling - www.blumen-dorn.de - Tel: 08152 925450

Stauden
Duftige Sträuße aus unseren Gewächshäusern
Schicke Gefäße für Ihre Terrasse

Gemüse und Pflanzen aus eigenem Anbau
Grabbepflanzung

Neues Leben auf dem Öko-Hof

Seit Ende Mai können wieder Jugendgruppen auf das Gut Diethofen kommen



Das 70 Hektar große Gut Diethofen hat der Musiker und Philanthrop Peter Maffay vor circa sechs Jahren gekauft. Es ist ein facettenreicher, idyllischer Ort nah an der Natur.

Foto: Wolfram Seipp

Anfang Mai kam die Hiobsbotschaft: Auch in diesem Jahr hat sich die Peter-Maffay-Stiftung aufgrund der Corona-Pandemie schweren Herzens dazu entschlossen, keine Stiftungsfeste, Veranstaltungen und Feiern zu veranstalten. Das Tabaluga Kinder- und Jugendfest, der Kinderlohmart, das Förderpaten-Fest und auch der Herbstmarkt wurden abgesagt. Lediglich für den Weihnachtsmarkt im Dezember sei man zuversichtlich, dass er stattfinden könne, sagt der Geschäftsführer der Peter-Maffay-Stiftung, Albert Luppert. Für die Feiern und Veranstaltungen gebe es leider keine Planungssicherheit, da die Anzahl der Gäste schwer vorhersehbar sei. „Wenn wir dann über 1000 Besucher auf dem Hof haben, können wir das von den Hygienevorschriften her nicht mehr stemmen“. Die Absage betrifft auch das

Peter-Maffay-Stiftung. Es wurde im Herbst 2015 von Peter Maffay erworben und konnte im Frühjahr 2018 seine ersten Gäste im „Tabaluga-Haus“ aufnehmen.

Angefangen hat die Peter-Maffay-Stiftung mit seiner Jugendarbeit auf einer Finca auf Mallorca im Jahr 2002. In „normalen“ Jahren können dort bis zu 400 Kinder therapeutische Aufenthalte von acht bis zwölf Tagen verbringen. Das nächste Projekt folgte 2011 im Geburtsland Peter Maffays: Im siebenbürgischen Radeln wurde das alte Pfarrhaus erworben und zu Gemeinschaftsräumen umgebaut. Später kam ein Neubau mit Unterkunftsräumen für Kinder und Jugendliche hinzu. Im gleichen Jahr konnte die Peter-Maffay-Stiftung die älteste Jugendherberge Bayerns in Jägersbrunn beim Masinger See nach umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten eröffnen.

Mit der idyllischen Lage am Natur- und Vogel-schutzgebiet bietet es Kindern und Jugendlichen einen besonders naturnahen Aufenthalt.

Die Nähe zur Natur soll auch auf dem idyllischen Gut Diethofen dazu beitragen, Kindern bei der Bewältigung traumatischer Erlebnisse zu helfen. „Wir wollen den verletzten Seelen wieder Mut und Zuversicht geben. Die Natur mit all ihren Facetten ist dabei der beste Therapeut“, erklärt Peter Maffay die Zielsetzung der „Tabaluga-Kinderhäuser“.

Mit dem Gut konnte die Stiftung auch die biologische Landwirtschaft weiterführen, die Alfred Wenig bereits Anfang der 1970er-Jahre auf dem Gut begonnen hatte und nach der Tschernobyl-Katastrophe bis zu seinem Tod ruhen ließ. Heute gibt es auf dem ökologisch bewirtschafteten Hof in idyllischer Voralpenlandschaft mit Blick auf die Berge eine Forellenzucht und Obst-, Gemüse- und Getreideanbau nach ökologischen Richtlinien, wodurch die hohe Bodenfruchtbarkeit der Anbauflächen erhalten bleibt. Ausgedehnte Wälder und Wiesen sowie der saubere Diethofer See grenzen an das Gut. Der Hof selbst bietet den Kindern eine Fülle spannender Erlebnisse und neuer Erfahrungen, die dazu beitragen, ihr Selbstwertgefühl zu stärken und ihr Wissen zu verbreitern: Sie können helfen, die rund 200 glücklichen Hühner und die Forellen zu füttern, bei der Obst- und Gemüseernte mitarbeiten oder einfach mit dem Hofhund oder den Katzen spielen und sie streicheln. Zum Gut gehören auch Bienenvölker, die im Rahmen eines Forschungsprojekts zum Bienensterben der Uni Würzburg betreut werden. Die kleinen Forscher können dort in einem Bienenstock, der mit Glaswand und Mikrofon ausgestattet ist, das Verhalten der Bienen beobachten. In Reit-Workshops lernen die Kinder, Pferde und Ponys zu striegeln, zu reiten oder sie können sich im Voltigieren versuchen. Auf dem Gut Diethofen soll auch in Zukunft wieder ein breites Programm an Workshops angeboten werden:

Musik, Tanz- und Malworkshops sind geplant, in Kochkursen soll eine gesunde und bewusste Lebensweise vermittelt werden.

Unbestrittenes Natur-Highlight auf Gut Diethofen ist die Bisonherde mit rund vierzig Tieren. Sie wurde 1995 von einem Züchter direkt aus Kanada eingeführt und 2011 von der Peter-Maffay-Stiftung erworben. Die Herde wird auf dem Gut artgerecht mit viel Auslauf auf der Weide, ohne Hormone, wachstumsfördernde Stoffe oder vorsorgliche Gaben von Antibiotika gezüchtet. 2012 gab es ersten Nachwuchs auf dem Gut. Die Jungbullen bilden heute eine eigene Herde und liefern hochwertiges, gesundes, bio-zertifiziertes Fleisch, das in Deutschland äußerst selten ist. Im Hofladen mit angeschlossener Café werden das selbst produzierte Bisonfleisch und Bisonsalami verkauft. Unter schattigen Bäumen sitzen Besucher bei selbstgebackenen Kuchen und Kaffee gemütlich beisammen. Neben dem Hofladen entstand Ende der 1990er-Jahre auch eine konfessionsfreie Hofkirche, die als Andachts- und Veranstaltungsort genutzt werden kann. Auf den Feldern können Besucher gegen eine freiwillige Spende ihr eigenes Gemüse ernten.

Herzstück der Stiftung auf dem weitläufigen Gut bleibt aber das vor rund zwei Jahren fertiggestellte „Tabaluga-Haus“, das benachteiligten und traumatisierten Kindern und Jugendlichen therapeutische Aktivitätangebote von acht bis zwölf Tagen bietet. Gruppen bis 14 Personen kommen in den sieben Zweibettzimmern mit eigenem Badezimmer komfortabel unter. Das Gebäude ist barrierefrei, Mittelpunkt ist die geräumige, helle Ess-Küche im Erdgeschoss, in der gemeinsam gekocht wird. In der Nähe des Kinderferienhauses liegen der Spiel- und Multifunktionsplatz, auf dem sich die Kinder und Jugendlichen bei Ballspielen austoben können.

Bis das gewohnte, bunte Leben auf dem Gut wieder zum Alltag gehört, wird es allerdings wohl noch eine Zeit lang dauern.

Wolfram Seipp

Sound und Sommer

Jazz für heiße Tage und laue Nächte

Dem ein oder anderen Kenner dürfte das aktuelle Album des Thomas Schwaiger Trios vielleicht schon die letzten Monate etwas aufgeheitert haben. Schließlich erzählt es von einem Sehnsuchts-Gefühl, das eins der wenigen blieb, das wir in letzter Zeit wenigstens manchmal noch genießen durften: „Ein Tag am See“ (Phonopool) folgt flatternden Drachen im Wind („Kites“), liest „Gedanken eines Bademeisters“ oder nimmt uns mit zu Genuss und Arbeit auf dem Wasser („Fischer“). Das Trio um Thomas Schwaiger am Piano, Tom Hauser am Bass und Christoph Holzhauser an den Drums lebt und arbeitet im Fünfseenland und kennt jedes Gefühl, das von den Wellen ins Gefühl schwappt nur all zu gut. Ein traumhaftes Album in klassischer Jazz-Besetzung – aber mit poppigem Anschlag und einer melodiosen Leichtigkeit, die auch den kompositorischen Tiefgang nicht vermissen lässt.

Das Musik viel mit dem Leben und seinen Geschichten zu tun hat, finden auch die drei Musiker von „Firasso“. Gerade eben ist ihr allererstes Album erschienen, mit dem man ganz viel Emotion erleben kann. Die 13

Eigenkompositionen sind mal heiß wie ein frisch entfachtter Feuerkorb, mal fröhlich wie ein ausgelassenes Fest ohne Wenn und Aber und mal sanft wie eine leichte Brise, die die Haut geradezu streichelt. Firasso „Tales“ (GLM) werden von Klarinette, Akkordeon und Bass erzählt. Eine Kombination, die auch außerhalb von Klezmer und oft Gehörtem bestehen kann, wenn sie so ergreifend zusammengestellt ist wie in diesem Fall.

Im Gegensatz zu den beiden Dreier-Formationen hat der irische Saxofonist Matthew Halpin bei der Produktion seines neuen Albums richtig viel Manpower zur Unterstützung gehabt. Weggefährten, Freunde und



Think-Alikes machen „Agreements“ (Frutex/Heylblue) zu einem fast schon in seiner Art selten gewordenen Band-Projekt, das man gerade in der letzten Zeit des Abstandhaltens nicht unbedingt erwartet hätte. Zusammen schwingen sich die insgesamt acht Musiker zu symbiotischer Höchstleistung auf. Nicht immer gefällig, aber immer anregend und virtuos. Und vor allem grenzüberschreitend. Jazz trifft Funk trifft Anything – Offenheit, die gut tut – gerade jetzt.

Kai-Uwe Digel

Eingängig, fruchtig, aber keinesfalls oberflächlich-gefällig und somit die perfekte Jazz-Begleitung für den

„Tag am See“ – das ist die Musik des Thomas Schwaiger Trios vom Ammersee. Cover: Phonopool

Heimatgenuss mit allen Sinnen ...

Es ist am frühen Vormittag, die Luft ist frisch und klar und die ersten Sonnenstrahlen bahnen sich Ihren Weg über die Bergrücken.

Wie ein Gemälde stehen Deutschlands höchste Berge vor dir und die letzten Schneeflecken leuchten im zarten Orange der Morgensonne über den Dächern von Garmisch Partenkirchen.

Das Klicken der Karabiner fokussiert dich wieder, und der Balanceakt auf dem Drahtseil erfordert deine Konzentration aufs Neue. Was für ein unglaublich schöner Tagesbeginn...

Drei Stunden später mäandert dein Weg durch den Bergwald und nach kurzem Anstieg öffnet sich an der Tannenhütte die Bergwelt erneut vor deinen Augen.

Einen kurzen Moment nur, und doch entrückt dich dieses Schauspiel von allem was dich umgibt ... als sei es eine kleine Ewigkeit.

Ein kühles Getränk und eine kernige Brotzeit holen dich auf der Sonnenterrasse in die schöne Realität zurück und verleihen dir neue innere und äußere Kräfte.

Später am Nachmittag ..., wieder richten sich die Blicke über die Dächer des Ortes im Tal, diesmal von der anderen Talseite aus ... Der Wind weht dir ins Gesicht und dein Atem ist schnell.

In jeder Sekunde ändert sich die Perspektive. Als du deinen Körper um 180 Grad drehst stellst du die an dir vorbeirauschende Welt auch noch auf den Kopf um wenige Augenblicke später im weltbekannten Olympia Skistadion zu landen. Der Adler ist geflogen ...

Vom Tag erfüllt, liegst du nun inmitten der historischen Sportstätte im Rasen, alle Anspannung ist verfolgt und die Abendsonne spendet letzte wärmende Strahlen ...

What a perfect Day.

Orte der Ereignisse: Kletterwald, Tannenhütte, Flying Fox, alle in Garmisch Partenkirchen.

FLYING FOX

GARMISCH-PARTENKIRCHEN

• DIE ACTION-SEILBAHN •

270 METER LANG!

75 METER HOCH!

70 KM/H SCHNELL!

WWW.FLYINGFOX-GAP.DE

DER ABENTEUER-HOCHSEILGARTEN

GARMISCH-PARTENKIRCHEN

KLETTERWALD

- FÜR DIE GANZE FAMILIE
- GEEIGNET BEREITS AB 5 JAHREN
- IN GARMISCH-PARTENKIRCHEN

WWW.KLETTERWALD-GAP.DE

Modestoffe & Accessoires

Kurzwaren & Schnitte

über 100 Jahre Kompetenz in Nähmaschinen

PFAFF brother BERNINA®

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

Kultur an frischer Luft

Der Verein „Skulpturenweg Wörthsee“ hat eine sehenswerte Open-Air-Ausstellung auf den Weg gebracht

Kleine schaffen Großes: Wie ein überdimensioniertes Mikado-Spiel sieht diese Skulptur aus, die von Wörthseer Grundschulkindern gestaltet wurde.



In Wörthsee gibt es seit Oktober 2019 eine Galerie unter freiem Himmel: Den Skulpturenweg am Wörthsee. Hier können die nach Museen, Kunst und Ausstellungen ausgehungerten Bürger mit Abstand und frischer Luft auf kulturelle Entdeckungsreise gehen. Initiiert hat das Ganze der Verein Skulpturenweg Wörthsee. Die Idee hatten die beiden Wörthseer Andi Huber und Johannes Englmeier. Sie hatten zuvor bereits einzelne ihrer Kunstwerke im öffentlichen Raum aufgestellt und wollten diese Möglichkeit jetzt auch anderen Künstlern ermöglichen.

Ausstellung soll noch wachsen

Entlang des Wörthsees haben nun vorwiegend aus der Region stammende Künstler 15 unterschiedliche Kunstwerke installiert. Der Skulpturenweg beginnt am Rathaus im Ortsteil Steinebach. Auf der einen Seite führt er zum Badegeleände am Birkenweg und auf der anderen zum Badeplatz an der Rossschwemme in Walchstadt. Der Skulpturenweg soll aber noch wachsen und rund um den Wörthsee weiteren Künstlern Ausstellungsflächen bieten – dadurch den Bürgern auf niederschwellige Weise Kunst zugänglich machen.

Die jüngste Skulptur stammt von Bildhauer Hans Hauzenberger. „Griabig“ hat er seine archaisch wirkende abstrakte Holzfigur genannt, die



„Laudenium“ ist der Name des Kunstwerks von Ute Lechner und Hans Thurner. So nannte man einst die Abgabengebühr, die bayerische Bauern an ihre Lehensherren entrichten mussten.

direkt auf den See zu blicken scheint. Wenige Schritte vom Ufer entfernt steht eine übergroße Schote aus Säulenbasalt. Sie hat den Namen „Saat“ und wurde von Bildhauer Peter Heesch gestaltet. Hinter dem Rathaus liegen verschiedene verrostete Rädergestelle in der Wiese: die „Gabenkarren“ von Ute Lechner und Hans Thurner. Auf ihnen liegen künstlerisch gestaltete Gaben wie Fische, Holz und Flaschen. „Laudenium“ steht auf dem Meilenstein, auf dem Objekt und Künstler bezeichnet sind. Damit wurde die Abgabenbelastung der bayerischen Bauern bezeichnet. Sogar 111 Grundschulkindern aus den ersten und zweiten Klassen haben mitgemacht und das Kunstwerk „Mikados“ gestaltet. Vor dem Rathaus sieht man eine Vielzahl an bunt bemalten Stangen, die wie Mikadostäbe kurz vor dem Fallen gebündelt sind.

So unterschiedlich wie die Künstler, sind auch die Skulpturen. Eine Karte mit Hinweisen auf die Standorte und die Künstler findet



Die Figur einer Keltin mit Handspindel befindet sich im Ausstellungspavillon vor dem Rathaus Wörthsee. Fotos: Patrizia Steipe

man im Internet unter www.skulpturenweg-woerthsee.de. Hier gibt es auch eine Galerie mit Fotos.

Einblicke in die Frühgeschichte

Übrigens: Wer einen kleinen Einblick in die Vor- und Frühgeschichte Wörthsees bekommen möchte, kann sich direkt vor dem Rathaus informieren. Pandemiegünstig steht hier ein Ausstellungspavillon unter freiem Himmel. In den großen Vitrinen sind Exponate und Repliken von Fundgegenständen aus Grabungen ausgestellt wie ein kleines gläsernes Hündchen oder die nachempfundene Szene mit einer Keltin, die mit einer Handspindel Wolle spinnet.

Die Kelten haben sich zu Beginn des fünften Jahrhunderts v. Chr. am Wörthsee niedergelassen. In der handwerklich geprägten Großsiedlung wurden neben Bronze- und Eisenwaren auch Glasschmuck hergestellt. Eine eigene Münzproduktion und die bei Grabungen gefundene Importware aus Regionen südlich der Alpen zeugen vom Wohlstand und von der wirtschaftlichen Bedeutung dieser Siedlung, die in der ersten Hälfte des ersten Jahrhunderts v. Chr. verlassen wurde. Mehrere Einzelfunde entlang der Etterschlagener Straße deuten darauf hin, dass bis ins vierte Jahrhundert n. Chr. auch Römer am Wörthsee lebten.

DIE HOHE KUNST DER KÜCHENPLANUNG

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



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

klassische Landhausküche oder hochmoderne Designerküche: die Küchen werden in Zusammenarbeit mit dem Kunden entwickelt, ebenso wie individuelle Lösungen – etwa bei Bedarf maßgeschneiderte Arbeitsplatten und Küchenschränke. Dadurch sind diese einzigartig und von hoher Qualität. Die Montage der fertigen Küche vor Ort erfolgt durch die hauseigenen Monteure.

www.kuechenzentrumoberland.de



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

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



SEGEL- UND MOTORBOOTSCHULE BOOTSVERLEIH/S.U.P.-VERLEIH

SEGELSCHULE Wörthsee

Praxis- und Theorieausbildung im Rahmen unserer günstigen Jahrespauschale (Flotrate Praxis und Theorie!)
Segelspaß von der ersten Minute an
5 Tage in der Woche
Ausbildung ohne Terminzwang

BOOTS-S.U.P.-VERLEIH Wörthsee

Ruderboote und Treibboote
Elektroboote für bis zu 10 Personen
Fanatic Miet- und Testcenter
Jedes Jahr die neuesten Fanatic-Boards, auch Tandem und XXL-S.U.P.'s

Inhaber: Peter Hopmann Seestraße 63 82237 Wörthsee Telefon 08153/7650 Mobil 0172/60 25 994 www.segelschule-woerthsee.de

Eine zweite Chance

Die Jugendhilfe-Einrichtung „Brücke Starnberg“ gibt es seit über 40 Jahren. Gerd Weger, Vereinsvorsitzender und Mann der ersten Stunde, hat viel zu erzählen

Jugendlichen die richtige Richtung zu zeigen, sie in schwierigen Situationen zu unterstützen, das ist Gerd Weger seit vielen Jahrzehnten ein großes Anliegen. Man könnte es auch sein Lebensthema nennen. Neben seinen Engagements bei Kolping, im Kreisjugendring und im Jugendhilfeausschuss des Landkreises saß Weger 48 Jahre lang im Stadtrat von Starnberg, 24 davon als Jugendreferent. 36 Jahre hat er schon den Vorsitz des Vereins „Brücke Starnberg“ inne, den er vor 41 Jahren mitgegründet hat. Auslöser für die Gründung war seine Tätigkeit als Schöffe am Amtsgericht Starnberg. „Wir, der damalige Jugendrichter Peter Leuschner, meine Mitschöffin Sybille Lösch und ich, haben festgestellt, wie wenig im Rahmen des § 10 Jugendgerichtsgesetz umsetzbar war“, erinnert sich Gerd Weger. Wenn früher Jugendliche mit dem Gesetz in Konflikt gekommen sind, wurden als Bewährungsauflage Arreste angeordnet oder Geldbußen erhoben, die in der Regel erwachsene Angehörige gezahlt haben. Das war nicht „das Gelbe vom Ei“, und so hoben Weger und seine Mitstreiter 1980 nach dem Vorbild der zwei Jahre älteren Münchner „Brücke“ den Verein zur Jugendhilfe aus der Taufe. Starnberg bekam als deutschlandweit der erste Landkreis eine solche Einrichtung.

Von nun an wurden Jugendliche, die straffällig geworden waren, oft direkt nach der Gerichtsverhandlung zur „Brücke“



Jahrzehntelanges Engagement: Gerd Weger in der Geschäftsstelle der „Brücke“, deren erster Vorsitzender er ist. Der Starnberger Verein kümmert sich unter anderem um straffällig gewordene Jugendliche. Foto: Richard Wutte

geschickt, in Vor-Corona-Zeiten sogar ohne Termin. Erst seit letztem Jahr erfolgt die Kontaktaufnahme ausschließlich übers Telefon, wo ein persönliches Gespräch unter Hygieneauflagen vereinbart werden kann. Zwei Sozialpädagoginnen und zwei Sozialpädagogen kümmern sich vor Ort um die Jugendlichen. Hat das Gericht eine sogenannte Arbeitsweisung ausgesprochen, vermitteln sie die Mädchen und Jungen zum Ableisten ihrer Sozialstunden an diverse Einrichtungen. Die Palette ist groß, vom Kindergarten übers Schwimmbad bis zur Kirche. „In den achtziger Jahren haben wir mit 25 Institutionen zusammengearbeitet, heute sind es 65 im ganzen Landkreis“, macht Weger die Entwicklung deutlich. Dabei werden die Neigungen der Jugendlichen durchaus berücksichtigt. Oft sind auch die Delikte ausschlaggebend für die Zuweisung: „Wer wegen eines Verstoßes gegen das Betäubungsmittelgesetz verurteilt wurde, den schickt man natürlich nicht in ein Krankenhaus.“ Auch das ständige Kontakthalten zu den jeweiligen Einsatzstellen ist für die Brücke-Mitarbeiter selbstverständlich.

Ein weiterer Schwerpunkt ihrer Arbeit liegt darin, mit ihren Schützlingen über deren Vergehen ins Gespräch zu kommen. „Wir stehen da ganz klar auf der Seite des Gerichts und wollen den Jugendlichen deutlich machen, dass sie einen Schaden für die Allgemeinheit verursacht haben und Verantwortung für ihre Taten übernehmen müssen.

Manche haben anfangs überhaupt kein Unrechtsbewusstsein, anderen ist alles furchtbar peinlich.“ So unterschiedlich wie die jungen Menschen sind auch die Möglichkeiten, sie zum Reden zu bringen und ihr Vertrauen zu gewinnen. Liest jemand gerne, macht eine Leseweisung Sinn. Dazu suchen sich die Jugendlichen gemeinsam mit den Pädagogen ein Buch aus der vereinseigenen Minibibliothek aus, das zu ihrem Leben passen könnte. Nachdem sie es gelesen haben, merken sie im besten Fall, dass die Geschichte „ja fast wie bei mir“ ist. Dieser Wiedererkennungseffekt hilft vielen, sich mit sich selbst und ihrem Delikt auseinanderzusetzen. Darüber hinaus sind Aktivitäten im Freien ideal, um Gesprächsbarrieren abzubauen. Seit den Neunzigern verfügt der Verein über ein Segelboot, das damals von den Jugendlichen eigenhän-

dig renoviert wurde. Fünf Leute können damit über den See schippern und sich dabei das eine oder andere von der Seele reden. Auch bei Naturschutzaktionen gehen die Jugendlichen aus sich heraus und freuen sich danach über den gemeinsamen Erfolg. Für Einzelgespräche nutzen die Sozialpädagogen gerne den Schlossgarten. Wegen Corona konnte im letzten Jahr vieles nicht stattfinden, auch die Gespräche mussten oft übers Telefon laufen.

Gerd Weger bedauert das, weil „der Beratungs- und Betreuungsbedarf über die Jahre wichtiger geworden ist und psychische Probleme eine größere Rolle spielen“. Umso mehr freut es den 76-Jährigen, dass er sich auf „ein ausgesprochen engagiertes und harmonisches Team“ verlassen kann, das dafür sorgt, „dass sich die Jugendlichen bei uns aufgehoben fühlen“. Auch wenn diese aus allen sozialen Schichten stammen und zwischen 14 und 21 Jahre alt sein können, gibt es eine Gemeinsamkeit: Die Vergehen sind fast immer Hilferufe. Erfreulicherweise ist die Finanzierung des Vereins durch den Landkreis, die Stadt Starnberg und durch Geldbußen von Erwachsenengerichten gesichert. Am 6. Oktober soll das 40-jährige Jubiläum, das pandemiebedingt verschoben wurde, nachgefeiert werden. Der bayerische Justizminister hat bereits zugesagt. Auch Gerd Weger wird eine kleine Rede halten, in der vielleicht auch sein Leitsatz vorkommt: „Jede oder jeder Einzelne verdient eine zweite Chance, und wenn nötig, auch eine dritte.“ Elke Eckert



Der Vereinsvorsitzende Gerd Weger (rechts) mit den Sozialpädagoginnen Corinna Büge und Richard Wutte, die dem vierköpfigen Profi-Team angehören. Foto: Christoph Rabas



CHANCEN FÜR IHR KIND!

Die Privaten Oberlandsschulen in Weilheim

- WIRTSCHAFTSSCHULE** *Jetzt schon Neu! ab der 6. Klasse!*
(staatl. anerkannt)
- KAUFMÄNNISCHE SCHULE**
Berufsfachschule für Büromanagement (staatl. anerkannt)
- FREMDSPRACHENSCHULE**
Berufsfachschule für Fremdsprachen/Fachrichtung Wirtschaft (staatl. anerkannt)
- GYMNASIUM** (staatl. genehmigt)

Jetzt anmelden!



OBERLANDSCHULEN

WIRTSCHAFTSSCHULE KAUFMÄNNISCHE SCHULE FREMDSPRACHENSCHULE GYMNASIUM GEMEINSAM ZUM ZIEL

peter seeling
garten & landschaftsbau



Unterdorfstraße 21
82398 Polling

Tel. 0881 - 92 53 52 0

www.seeling-galabau.de

- außenanlagen aller art
- planung & beratung
- pflasterbau & naturstein
- baumpflege & fällung
- obstbaum- & strauchschnitt
- erdarbeiten & rodung
- naturpool & schwimmteichbau

Mit Besonnenheit in die Sonne

Hygieneregeln beachten, testen, impfen lassen – so geht es stressfrei raus an die frische Luft



HNO-Facharzt Dr. Bernhard Junge-Hülsing ist Pandemie-Koordinator des Landkreises Starnberg und Landesvorsitzender des HNO-Berufsverbands. Schnelltests (rechts) können jeweils nur als Momentaufnahme dienen.

Fotos: Björn Marquard; Adobe Stock



Nicht panisch sein“, aber zum Beispiel vor dem Grillparty-Besuch korrekt einen Schnelltest durchführen oder beim Warten auf Bus und Bahn den Mund-Nasen-Schutz tragen und Abstand wahren, empfiehlt Dr. Bernhard Junge-Hülsing allen Menschen in der warmen Jahreszeit. Der Facharzt für Hals-Nasen-Ohren-Heilkunde in Starnberg und Pandemie-Koordinator des Landkreises setzt

auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Schnelltests – und vor allem auch auf eine hohe Impfbereitschaft in der Bevölkerung.

Dass der Landkreis bei der Impfquote seiner Bürgerinnen und Bürger dank des enormen Einsatzes der Haus- und Fachärzte stete Erfolge erzielt und die Starnberger ins vordere Feld der bayerischen Impfquoten katapultiert hat, stimmt Bernhard Junge-Hülsing für die warme Jahreszeit im Fünfseenland ebenso

optimistisch wie die jüngsten Erkenntnisse führender Aerosol-Forscher. Sie hatten Mitte April darauf hingewiesen, dass die Gefahr einer Ansteckung mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 vor allem in Innenräumen lauere, im Freien hingegen nur gering sei. „Übertragungen im Außenbereich kommen insgesamt selten vor und haben einen geringen Anteil am gesamten Transmissionsgeschehen“, so auch das Robert-Koch-Institut auf seiner Homepage im epidemiologischen Steckbrief zu SARS-CoV-2 und COVID-19. „Das Virus scheint sich draußen nicht so zu verbreiten“, sagt Junge-Hülsing. Er glaube „schon, dass die Leute zunehmend die Masken ablegen, das ist aber gar nicht so schlimm“, so der HNO-Arzt. Denn Forschende nahmen an, dass unter freiem Himmel der Dreiklang aus den ultravioletten Strahlen der Sonne, Wind und Luftfeuchtigkeit den Aerosolen das Leben sehr viel schwerer machen würden als dies im Winter und Frühling der Fall sein konnte.

Umsicht statt Panik

„Wenn sich ein Geimpfter und ein frisch Getesteter umarmen, dann ist es in Ordnung, wenn man sich wieder näherkommt“, so Junge-Hülsing. Bewohnern und Besucherinnen des Fünfseenlandes rät der Landesvorsitzende des HNO-Berufsverbands in Bayern zwar zum Genuss des Sommers ohne Panik, aber auch zum weiteren Beachten der Hygieneregeln. Weil es rund um Covid-19 noch immer viele Unbekannte gebe, zum Beispiel auch die, ob und wann die so genannte Herdenimmunität erreicht ist. Mindestabstand – gute Faustregel: zwei Armlängen – zu wahren, gelte also weiterhin, und insbesondere dort, wo man zu zweit oder mehreren in der Gruppe längere Zeit zusammenstünde und mit-

einander, vielleicht sogar lauter, spreche. Einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen, empfiehlt der HNO-Arzt überall dort, „wo man Kontakte nicht nachverfolgen kann.“ Etwa „in Fußgängerzonen, wo man eng aneinander vorbeigeht, im öffentlichen Personennahverkehr, an Bushaltestellen oder auf Bahnsteigen.“ Von Radlern oder Joggern gehe im Moment des Passierens eine sehr geringe Infektionsgefahr aus. Denn „um eine Aerosol-Wolke zu bilden, muss man stehenbleiben.“

Was für den Mediziner und seine Familie selbstverständlich geworden ist, rät er auch allen anderen Menschen: „Wenn man einen fremden Haushalt oder eine Grillparty besucht, sollte man sich vorher kurz selber schnelltesten.“ Da es hierbei auf die korrekte Anwendung ankomme, könne man sich diese bei Unsicherheit zum Beispiel vom Arzt zeigen lassen, und sollte sich bewusst sein, dass ein negatives Schnelltestergebnis keine absolute Sicherheit bieten könne. Da es sich um eine 24, allerhöchstens 48 Stunden gültige Momentaufnahme handle, solle man sich bei Bedarf alle zwei bis drei Tage testen. „Wenn man seine zweite Impfung gegen COVID-19 hat, ist man weniger ansteckend, als wenn man negativ getestet ist“, gibt der HNO-Arzt zu bedenken.

Auch deswegen hat er einen dringlichen Rat für die Eltern Halbwüchsiger: Wenn der Impfstoff von Biontech für über Zwölfjährige zugelassen werde, sollten ihre Kinder zügig auf den Wartelisten der Kinderärzte stehen. Auch die neben den Impfzentren gerade im Landkreis Starnberg sehr aktiv impfenden Hausärzte, Internisten und natürlich HNO-Ärzte seien – am besten per E-Mail – Ansprechpartner, so Dr. Junge-Hülsing, der dem Sommer durchaus optimistisch entgegenseht. Ina Berwanger

DEIN SOMMER-G'WAND

RUFT NEUE TRADITIONEN INS LEBEN!

TRACHTEN

Leismüller

WALDLAU

www.trachtenmode-leismueller.de hat immer für euch geöffnet!

Aus dem Wald auf den Grill

Reh und Schwarzwild eignen sich auch hervorragend für den heißen Rost

Am 1. Mai hat die Jagdzeit auf Rehwild begonnen. Das heißt: Böcke und Schmalrehe – das sind weibliche Rehe, die noch kein Kitz gesetzt haben – dürfen derzeit bejagt werden. Grillwurst, Sparerips, Burger oder Steak, Grillspezialitäten – all dies gibt es auch vom heimischen Wild. Wildfleisch, gegrillt oder gesmokt, ist ein wahrer Geheimtipp für Feinschmecker. Darauf weist der bayerische Jagdverband (BJV) hin. Demnach sind „Wilde Burger“ ein gesundes und schmackhaftes „Fast Food“, bei dem auch die Kinder gern zugreifen. Ob in Öl mit Kräutern mariniert oder als Wildbratwurst: Wildfleisch lässt sich zu vielen schmackhaften leichten Grillgerichten zubereiten und schmeckt ganz hervorragend.

Wildbret ist fettarm und nährstoffreich. Durch seine wertvollen Inhaltsstoffe und seinen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren zählt es zu den gesündesten und hochwertigsten Lebensmitteln – regional, ökologisch und aus der nachhaltigen Jagd. Der natürliche Kreislauf bleibt immer geschlossen: Wildfleisch kommt direkt aus der Natur vor der Haustür, wird in den heimischen Revieren erlegt und kommt von dort aus direkt auf den Teller. Um beste Fleischqualität auch nach dem Schuss zu gewährleisten, werden Jägerinnen und Jäger bereits während ihrer Ausbildung fachmännisch geschult. Die „Wildbrethygiene“ ist ein Schwerpunkt in der Ausbildung und als Prüfungsfach für das Bestehen der Jägerprüfung entscheidend. Um zu gewährleisten, dass das Fleisch vor allem vom Wildschwein nicht radioaktiv belastet ist, hat der Bayerische Jagdverband ein flächendeckendes Netz von rund 120 Messstationen in ganz Bayern aufgebaut. Dort wird das Fleisch von Wildschweinen kontrolliert, bevor es auf den Markt kommt. Wer Schwarzwild kaufen will, kann das Messprotokoll einsehen.

Erster Ansprechpartner, um an frisches Wildbret zu gelangen, ist der Jäger aus der Nachbarschaft. Aber auch regionale Metzgereien bieten heimisches Wildbret an. So bekommt der Genießer beste Qualität aus Wald und Feld auf den Teller. Und sofern die heimische Gastronomie geöffnet haben darf, stehen Wildspezialitäten mitunter auch auf den Speisekarten von Wirtschaften und Restaurants in der Region.

Gesundheit in der digitalen Welt

Ärztliche Videosprechstunde, Online-Fitnesskurse oder Gesundheitsinformationen im Netz: Jeder Zweite in Bayern schätzt seine digitale Gesundheitskompetenz als „hoch“ oder „sehr hoch“ ein. Dies zeigt eine repräsentative Umfrage des Instituts Skopos, die von der AOK Bayern in Auftrag gegeben wurde. Schwierigkeiten hingegen haben Nutzer vor allem, die Zuverlässigkeit der Informationen im Netz zu bewerten. Zudem fällt es jedem Dritten im Freistaat schwer, zu erkennen, ob hinter den Gesundheitsinformationen im Netz kommerzielle Interessen stehen.

„Die Digitalisierung bietet uns neue Chancen, die Gesundheitsversorgung zu verbessern“, so Maximilian Georg, AOK-Direktor für Starnberg. Dadurch steige auch die Bedeutung von digitaler Gesundheitskompetenz. „Unsere Aufgabe ist es, mit leicht verständlichen Angeboten und Informationen alle mitzunehmen. Digitalisierung soll den Zugang zum Gesundheitswesen erleichtern und nicht erschweren“, bekräftigt Georg.

Die AOK Bayern setzt seit Jahren auf fachlich fundierte und leicht verständliche Informationsangebote im Internet. Dazu gehört der Gesundheitsnavigator, der den Nutzern umfassende Informationen über das Angebot und die Qualitätsergebnisse von Ärzten und Krankenhäusern bietet. Unter www.aok.de/gesundheitsnavigator können Nutzer etwa laiensprachliche Begriffe eingeben, die im Rahmen einer Kooperation mit dem Projekt „Was hab' ich?“ in medizinische Fachbegriffe übersetzt werden.

Auch der Online-Coach für Patienten mit Diabetes mellitus Typ 2 bietet zusätzliche Hilfe: „Das Programm ergänzt das strukturierte Behandlungsprogramm (DMP) und unterstützt Betroffene, besser mit der Krankheit umzugehen“, so Maximilian Georg.

Für pflegende Angehörige bedeutet ihre besondere Situation oft eine Belastung. Unterstützung bieten hier die Online-Pflegekurse der AOK. Verschiedene Einzelmodule wie z. B. „Körperhygiene“, „Stürze vermeiden“ oder auch „Demenz“ rüsten für die Anforderungen im Pflegealltag. Infos dazu gibt es unter www.aok.de/bayern/pflegenzuhause.

Großen Erfolg verbuchen auch die Online-Gesundheitsangebote zu Bewegung und Ernährung. Als einfache und kostenfreie Alternative zum Fitnessstudio sind eine ganze Reihe von Online-Videos im Programm, die dabei helfen, zu Hause aktiv zu bleiben. Anfänger und Profis, Einzelkämpfer und ganze Familien können sich nach ihren Bedürfnissen und Zeitbudgets mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden fit halten. Den Online-Fitnessclub erreichen alle Interessierten unter www.aok.de/bayern/cyberpraevention.

Für alle, die in punkto gesunde Ernährung Unterstützung suchen, umfasst das Online-Angebot der AOK zusätzlich unter www.aok.de/bayern/oviva eine App-gestützte persönliche individuelle Ernährungsberatung für AOK-Versicherte. Von gesundem ausgewogenem Essen über gezielte Ernährungsumstellung bis hin zu Tipps bei Unverträglichkeiten – die Themen sind breit gefächert.

Wilde Burger

(für 6 Personen)

400 g Muskelfleisch vom Reh, ausgelöste Schulter oder Keule, 400 g Wildschweinbauch (vom Frischling oder Überläufer), 1 Zwiebel 1-2 Knoblauchzehen, 5 Stängel Petersilie, 1 Ei, ½ TL abgeriebene Zitronenschale (Bio), 1 EL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Paprikapulver, edelsüß, 1-2 Msp. Cayennepfeffer, Mehl zum Bestäuben, 6 Burgerbrötchen, 6 Salatblätter, 12 Tomatenscheiben, Röstzwiebeln.

Und so geht's: Das Fleisch in Stücke schneiden und durch die 5 mm Scheibe des Fleischwolfes drehen. Zugedeckt kalt stehen lassen. Zwiebel und Knoblauch sehr fein würfeln, Petersilie waschen und die Blätter fein schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie zum Hackfleisch geben. Ei, Zitronenschale, Salz, grob gemahlener Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer hinzugeben. Alles miteinander verkneten. Den Hackfleischteig abgedeckt zwei Stunden kühl stellen. Dann 6 flache Burger formen, beidseitig mit Mehl bestäuben. Burger auf eingeeiltem Rost bei mittlerer Hitze pro Seite 7 bis 8 Minuten grillen. Burgerbrötchen aufschneiden, nach Belieben rösten. Fertige Burger mit 1 Salatblatt, 2 Tomatenscheiben und einigen Röstzwiebeln zwischen die Brötchenscheiben legen. Dazu schmeckt eine Soße aus Senf, Tomatenketchup, etwas Joghurt und Schnittlauchröllchen.

Quelle: BJV

Foto: Oliver Bodmer

AOK Die Gesundheitskasse. BAYERN

Jetzt bis zu 100 EUR jährlich Zuschuss sichern.

Weil es auf die Extras ankommt

Der AOK-Gesundheitsvorteil: innovative Extra-Leistungen, maßgeschneidert für Sie. www.aok.de/bayern/gesundheitsvorteil

Gesundheit nehmen wir persönlich.

Wegen seiner vielseitig geeigneten Locations ist das Fünfseenland für die Filmbranche unverzichtbar



Drehen vor märchenhafter Kulisse

FilmFestivals und „schönste Filmparty der Welt“, ist die abendliche Dampferfahrt über den See mit der Verleihung des Kurzfilmpreises. Auch Open-Air-Filmvorführungen direkt am Starnberger-Seeufer auf dem Gelände des Schwimmbads machen den besonderen Reiz des Festivals aus.

Auch heuer soll das FSFF stattfinden

Festival-Preise werden von einer hochkarätig besetzten Jury für den besten Spielfilm,

das beste Drehbuch, den besten Nachwuchsfilm, den besten Dokumentarfilm, den besten mittellangen Film und für besondere Schauspielkunst verliehen. Jedes Jahr wird auch ein Gastland mit seinen herausragenden Filmen eingeladen und eine Retrospektive, die einer bedeutenden Filmpersönlichkeit gewidmet ist, gezeigt. Schwerpunkt des Festivals sind die neuesten Spiel- und Dokumentarfilmproduktionen aus der Region im mitteleuropäischen Raum, vor allem aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Auch dieses Jahr soll das Festival trotz Corona stattfinden.

Die Locations im Fünfseenland sind eine Bilderbereicherung für die deutsche TV- und Filmlandschaft. Im Pfarrhof Unterbrunn (links) beispielsweise, wo sonst Tagungen und Hochzeiten stattfinden, hat unter anderem bereits Marcus H. Rosenmüller gedreht. Schlosspark Fußberg (rechts) war Schauplatz der beliebten Fernsehserie „Rosenheim Cops“.

Fotos: Jan Roeder

Wolfram Seipp

König Ludwig und die österreichische Kaiserin Elisabeth – besser bekannt als „Sissi“ – treffen sich bei Nacht und Nebel zum geheimnisumwitterten Rendezvous auf der Roseninsel, dem idyllischen Kleingarten mit Rosengarten und Kasino vor dem Ufer Feldafings. Was in den 1950er-Jahren die Szene zu einer Kitschromanz in drei Teilen und für die junge Romy Schneider zum Fluch und Segen ihrer Schauspielkarriere wurde, erfuh

mit dem berühmten italienischen Regisseur Luchino Visconti 1973 eine Art Wiedergutmachung: Romy Schneider schlüpfte erneut in die Rolle, um zu zeigen, dass sie in Frankreich zu einer ernst zu nehmenden Schauspielerin gewachsen war und den wahren Charakter „Sissis“ verkörpern konnte. Visconti bestand darauf, an den Originalschauplätzen am Starnberger See zu drehen und das menschliche Drama des Märchenkönigs zu erzählen.

Doch nicht nur die märchenhafte Kulisse mit Alpenpanorama und türkisblauem See lockt Filmschaffende seit Jahrzehnten an den Starnberger See. In der Region finden sich dicht beieinander feudaler Reichtum, Schickeria, Klöster und bäuerliches Leben, Tradition und Hightech. Die „Colonia Dignidad“ von Florian Gallenberger etwa wurde auf dem Gelände der Asklepios Klinik in Gauting gedreht, Oliver Stone drehte Szenen von „Snowden“ 2016 in der evangelischen Akademie in Tutzing. An den Ufern des Sees ließen sich berühmte Schauspieler nieder. Heinz Rühmann lebte in Berg, Hans Albers in Tutzing, Loriot in Ambach und Johannes Heesters in Starnberg. Josef Bierbichler, Heiner Lauterbach oder Christian Tramitz zählen heute zu der alteingesessenen Schauspielereleite am Starnberger See.

traditionelle Gastwirtschaft bietet: Eine alte Bäckerei, ein Tante-Emma-Laden, ein modernes Fabrikgebäude oder eine alte Brennerei werden als mögliche Film-Locations vorgestellt. „Die Bilder sind ein schöner Kontrast zu Starnbergs Cabrio-Champagner-Klischee“, erklärt Daniela Tewes. Neben bekannten Kulissen von Schlössern, Museen oder Hotels finden sich auch Orte, die kaum bekannt oder nicht öffentlich zugänglich sind. Filmproduktionen finden im Landratsamt und in den Gemeinden rund um den Starnberger See kompetente Ansprechpartner für Drehgenehmigungen, Straßensperren oder Catering und Übernachtungsmöglichkeiten. Wichtige Formulare gibt es zum Download.

Orte jenseits von Glitzer und Glamour

Nicht nur große Filmproduktionen lockt der Starnberger See. Die Heimatserie „Hubert und Staller“ etwa hat seit Jahren ihr Revier zwischen Münsing und Wolfratshausen. Und auch die „Rosenheim Cops“ drehen ab und zu am Starnberger See. „Rosenheim-Kommissar“ Dieter Fischer hat es dann nicht weit, er lebt in Pöcking.

„Filmschaffende suchen nicht nur Schönes am Starnberger See“, weiß Kathrin Winter vom Film-Fernseh-Fonds Bayern. Daniela Tewes, Regionalmanagerin der Starnberger Gesellschaft für Wirtschafts- und Tourismusentwicklung hat eine Datenbank mit besonderen Drehorten in der Region zusammengestellt, die nicht nur übliche Motive wie Golfplatz, Schloss, Bootshaus am See oder



Fotos: © Funktplanung GmbH & Co. KG

Hotel Pöltner Hof

Ihr Tagungs- und Veranstaltungshotel im wunderschönen Voralpenland

Ein im August 2019 eröffnetes Tagungs- und Veranstaltungshotel auf gehobenem 4-Sterne-Niveau im wunderschönen Alpenvorland im Herzen von Weilheim. Hier finden Sie Ihren persönlichen Lieblingsplatz im Fünf-Seen-Land.

Sie erwarten ein außergewöhnliches Hotel mit 41 modernen Zimmern, einem Restaurant, Biergarten sowie drei komplett ausgestattete Tagungsräume. Erleben Sie die Kombination aus denkmalgeschützter und modernster Architektur und lassen Sie sich in einer Oase der Ruhe und Wonne von uns verwöhnen. Im Hotel Pöltner Hof können Sie angenehm vom Alltag entspannen und dennoch Berufliches miteinander verbinden. Die einmaligen, historischen Räumlichkeiten im ehemaligen Dietmayr-Anger aus dem 18. Jahrhundert werden Sie garantiert begeistern.

ENTDECKEN SIE UNSERE ZIMMER

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unseren aufwendig und liebevoll gestalteten Zimmern.

Alle unsere Zimmer sind barrierefrei (davon zwei 100% rollstuhlgerecht). Kombiniert mit modernen Standards und stilvoller Ausstattung bereiten Ihnen die gemütlichen Zimmer einen erholsamen Aufenthalt mit Wohlgefühl. Die Qualität der Ausstattung geht weit über den üblichen Standard in diesem Preissegment hinaus und wurde den heutigen Ansprüchen perfekt angepasst.

RESTAURANT | BIERGARTEN & BAR KULINARISCHE SCHMANKERL

Die einmaligen historischen Räumlichkeiten im ehemaligen Dietmayr-Anger, welche liebevoll bis ins kleinste Detail restauriert wurden, werden garantiert jeden begeistern. Die Einrichtung ist in elegantem, schlichten Design gehalten und gibt den Blick auf die historischen Elemente des ehemaligen Stalls wie Futtertröge, den alten Steinboden sowie die originale Decke frei und sorgt sogleich für Behaglichkeit und lädt zum gemütlichen Verweilen ein. Neben unserem Restaurant und dem sonnigen Biergarten

im Hinterhof bewirten wir unsere Gäste gerne auch in unseren 3 gemütlichen Stuben. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit saisonalen und regionalen Schmankerln aus der bayerischen und internationalen Küche. Unsere Hotelbar erwartet Sie mit originellen, kreativen und individuellen Variationen. Ein Geschmackserlebnis, das Sie nicht verpassen dürfen.

Unsere liebevoll in das Restaurant integrierte Bar ist einer der Lieblingsplätze des Pöltner Hofes. Genießen Sie das charmante Ambiente, die angenehme Gesellschaft und die gemütliche Sitzecke für einen Kaffee oder ein Bier, treffen Sie sich für eine kurze Besprechung, auf einen Snack oder für den gelungenen Ausklang eines schönen Abends mit ausgewählten Weinen und Drinks.

MEETING & TAGUNGEN BESONDERES AMBIENTE

Ob unsere historische Kornkammer für kleinere Tagungen und Familienfeiern, unser Heustadl in der ehemaligen Tenne oder unser

Pöltner HofSaal auf dem ehemaligen Heuboden für größere Veranstaltungen, Tagungen oder Firmenfeiern – alle drei Räume sind großzügig und besonders und mit moderner Technik ausgestattet. Zuvorkommender Service erwartet Sie unter optimalen Gegebenheiten. Die persönliche Betreuung Ihrer Veranstaltung ist uns sehr wichtig und steht Ihnen gerne zur Verfügung.



Pollinger Straße 4 u. 6 · D-82362 Weilheim i. Obb.
E-Mail: info@phwm.de
www.hotel-weilheim.de
Rezeption: +49 881 394 647 0
Restaurant: +49 881 394 647 10

Frisch
aus dem Holzofen

Di. Sa. Mo. Do.

Starnberger Land Holzofenbrot,
Weizenmischbrot gewürzt oder ungewürzt

Holzriese,
Roggenmischbrot ungewürzt

BENEDIKTER
Traditionsbäcker seit 1641

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

Bestand der Zukunft planen

Klimawandel, drohendes Waldsterben - Trotz schwieriger Perspektiven gibt sich die Waldbesitzervereinigung Starnberg zuversichtlich und entwickelt flexible Konzepte



Als Waldbesitzer muss man Visionen und eine gute Vorstellungskraft haben. So wie der Geisenbrunner Martin Fink, Vorsitzender der Waldbesitzervereinigung Starnberg (WBV). Sie kümmert sich mit Waldpflegeverträgen um rund 1000 Hektar Wald, der in Privatbesitz ist. Trotz des Klimawandels, der großen Trockenheit und eines drohenden Waldsterbens bescheinigt Fink dem Wald eine gute Zukunft. „Ich bin sehr optimistisch, dass der Wald überlebt. Wir schaffen das aber nur mit Naturverjüngung, mit einer aktiven Waldbewirtschaftung“, versichert er. Durch das planvolle Handeln würde man auch eine größere Biodiversität bekommen, so Fink. Ideal wären Mischwälder mit mindestens

zehn unterschiedlichen Baumarten wie Ahorn, Kiefer, Tanne, Fichte, Douglasie, Lärche, Buche, Eiche, Linde, Birke, um nur einige der Bäume zu nennen. In einem Naturwald würde es keine Vielfalt an Baumarten, sondern vorwiegend Buchen geben, so Fink. Allerdings gedeiht nicht jeder Baum an jedem Standort gleich gut, erklärt der Waldbesitzer anhand einer Karte. Auf ihr sind die Bodenverhältnisse in den Wäldern des Landkreises genau aufgelistet. Es ist die Standortkartierung, auf der erkennbar ist, welche Baumart wo die besten Überlebenschancen hat. Jede Baumart stellt andere Ansprüche an den Standort. „Das kann sich innerhalb von wenigen Metern komplett ändern“, weiß Fink. Vor allem in den Moränengebieten des Landkreises wechseln die

genschaften wie ein kiesiger, feuchter, saurer oder humusreicher Boden schnell.

Dank der Kartierung können Baumarten und Standorte mit Noten bewertet werden. Die Kunst ist es dann, die gut bewerteten Baumarten zu fördern und die anderen, die wenig Überlebenschancen haben, zu reduzieren. „Der Wald muss die Chance haben, dass er sich der Klimaveränderung anpasst“, betont Fink. Mit dem Umbau des Waldes beschäftigt sich die WBV seit den 1980-er Jahren. Bei der Naturverjüngung werden bereits jetzt unter Bäumen, die wegen ihres ungünstigen Standorts wohl nicht überleben werden, Setzlinge gepflanzt, die besser an die Bodenverhältnisse angepasst sind.

Vor allem den Fichten setzt die Trockenheit zu, viele werden nicht überleben, prognostiziert Fink. Aber es werde immer Exemplare geben, die Widrigkeiten besser aushalten. Den genetisch günstigeren Samen dieser robusten Bäume vermehren die Förster dann. So bekomme man allmählich an die Situation angepasste Fichten. „Klimatolerante Bäume“ nennt es Fink. Da die Fichten der „Brotbaum“ der Waldbesitzer sind und vor allem für den Bau stark nachgefragt werden, müssten sie überlebensfähig gemacht werden. Auch für den Klimaschutz sind sie wichtig. Sie speichern dank ihrer immergrünen Nadeln auch im Winter CO₂, wenn die Laubbäume kahl sind. Die Laubbäume haben andere positive Effekte auf den Klimaschutz. Sie spenden im Sommer Schatten, das abgeworfene Laub kühlt den Waldboden und schützt vor Austrocknung.

In seinem kleinen Wald hat der Vorsitzende der Waldbesitzervereinigung Starnberg Martin Fink Eichen angepflanzt, die bestens an den Standort angepasst sind.

Foto: Patrizia Steipe

Im Wald zeigt Fink auf Anpflanzungen junger Bäume. Viele davon sind mit einem Gitter ummantelt, denn das Rehwild liebt die jungen Triebe und beißt sie ratzputz weg. Fink nimmt einen Trieb in die Hand, der nur mehr ein kahler Stock ist. Sämtliche Knospen sind weggebissen worden. An ein gesundes Wachstum ist so nicht zu denken. Am liebsten würde Fink um alle jungen Bäumchen ein Schutzgitter stellen, aber das wäre zu teuer. Hier seien die Jäger gefragt, damit die Population des Wildes nicht überhand nehme, mahnt er.

Am Schluss führt Fink sein eigenes junges Eichenwäldchen vor. Nach dem Sturm Wiebke waren dort die meisten Bäume umgefallen. Fink nutzte die Chance und ersetzte die Nadelbäume, die hier die Note vier hatten, durch die besser bewerteten Eichen, auch andere Baumarten durchmischen den Wald. Die jungen Bäume sind klein, gedeihen aber gut. Fink selbst wird nicht mehr erleben, wie aus den Jungbäumen stattliche Eichen geworden sind. Aber das macht nichts: „Wir Waldbesitzer haben einen langen Atem und denken in Generationen“. Patrizia Steipe

Gartengestaltung
Baumschulen
Pflanzerden
Stauden



Schauen Sie sich unsere
reichhaltige Auswahl an ...
Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!

Tutzingener Straße 15a | 82347 Bernried | Tel. 08158 9259560
info@baumschule-berried.de
www.baumschule-berried.de

Flexible Gestaltung

Berufsstart, Familienzuwachs, altersbedingte Veränderungen – Neue Lebensabschnitte erfordern oft eine Veränderung der jeweiligen Wohnsituation

Der Kindheit entwachsen, die Schule absolviert, vielleicht sogar schon mit der Ausbildung fertig – Jetzt wird es Zeit für die erste eigene Wohnung. Die noch tauglichen Sachen aus dem Kinderzimmer in Kartons packen und mit dem Miettransporter in die neue Wohnung fahren – damit ist es aber nicht getan. Zunächst mal müssen die ersten eigenen vier Wände überhaupt gefunden werden. Mit Makler oder ohne? Wo kriege ich die Kautionsher? Reicht erstmal ein WG-Zimmer oder möchte ich lieber mehr für mich sein? Und welche Versicherungen brauche ich jetzt eigentlich? Fragen, die offenbar viele junge Leute zunächst noch davon abhalten, das Elternhaus zu verlassen. Dabei sind es Erhebungen zufolge die Kinder von Eltern mit mittlerem Einkommen, die am längsten im „Hotel Mama“ leben. Der Nachwuchs aus ärmerem oder reichem Elternhaus wagt den Schritt in die Selbstständigkeit deutlich früher.

Unter 18 braucht es in den allermeisten Fällen der schriftlichen Zustimmung der Eltern. Sie haben bis zur Volljährigkeit das Aufenthaltsbestimmungsrecht und müssen bei Minderjährigen auch den Mietvertrag

mit unterschreiben. Und nicht nur deswegen sollte man sie früh von den eigenen Plänen überzeugen. Es kommt gar nicht so selten vor, dass Wohnungen an ganz junge Leute nur mit einer Bürgerschaft der Eltern vergeben werden. Das A und O bleibt immer eine reale Besichtigung. Im Exposé kann sich vieles zunächst ganz toll anhören. Entscheidend ist aber das Bauchgefühl vor Ort. Die richtige Größe, die passende Infrastruktur, das Wohnumfeld und nicht zuletzt der bauliche Zustand der Wohnung sind neben dem Budget für Miete, Nebenkosten und Kautions die wichtigsten Kriterien. Sollten die eigenen Mittel nicht reichen, helfen auch einige staatliche Programme, den Traum von der eigenen Wohnung wahr werden zu lassen. Ob man etwa die Voraussetzungen nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz, der Berufsausbildungsbeihilfe oder fürs Wohngeld erfüllt, sollte auf jeden Fall geprüft werden.

Offen sein und rechtzeitig handeln

Die ersten Hürden sind geschafft, auf den eigenen Füßen lebt sich's gut, aber der Fluss

des Lebens trägt einen nun mal weiter. Mag es als verliebtes Paar in der 30-Quadratmeter-Bude mitunter noch schön kuschelig sein, wird es mit dem ersten Kind schon deutlich schwieriger. Plötzlich ändern sich die Bedürfnisse, doch die Wohnung wächst ja nicht mit. Größere Wohnungen sind oft noch rarer als Single-Apartments – und vor allem noch teurer.

So stellt sich zunächst die Frage, ob man in seinem gewohnten Umfeld bleiben möchte oder beispielsweise die Wohnung oder das Häuschen auf dem Land nun besser zu den eigenen Befindlichkeiten passen würde. Diese ganz individuellen Entscheidungen trifft man am besten mit großer Offenheit. Die vielgeschmähete Wohnung im Erdgeschoss ist zum Beispiel ideal für Familien. Ohne Treppe und Aufzug ist sie wunderbar zugänglich für Kinder, es gibt keine unteren Nachbarn, die sich über Lärm beim Spielen und Toben beklagen können, und sollte noch ein kleiner Garten dazu gehören, hat man auch noch seinen ganz persönlichen Freiraum direkt vor der Tür. Und auch Familien stehen diverse Förderungsmöglichkeiten zur Verfügung. Das Wohngeld ist übrigens nicht nur für Mieter

gedacht, sondern kann auch zur Förderung von Wohneigentum beantragt werden. Auch das Baukindergeld wäre eine Möglichkeit – in Bayern sogar ergänzt um das höhere „Baukindergeld Plus“.

Irgendwann kommt der Tag, da wird das Haus zu groß, die Treppe zu beschwerlich. Wenn sich erste Gebrechen im Alter zeigen, ist es höchste Zeit zu handeln. Wer sich frühzeitig um seine Wohnsituation im Alter kümmert, ist auf jeden Fall besser dran.

Möglichst lange selbstständig leben zu können ist das große Ziel. Dann bietet sich entweder der Umzug in eine barrierefreie Wohnung an – oder für alle, die sich im Eigentum nicht mehr zu sehr verändern wollen – ein seniorengerechter Umbau. Auch hier gibt es verschiedenste Fördermöglichkeiten. Die staatliche KfW-Bank zum Beispiel bietet Kredite und Investitionszuschüsse an. Weitere Informationen über Wohnkonzepte und Finanzierungsmöglichkeiten finden sich darüber hinaus beispielsweise bei der bayerischen Koordinationsstelle „Wohnen im Alter“ oder der Fachabteilung des Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend.

Kai-Uwe Digel




KÜCHEN KULTUR

der besonderen Art

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



küchen fürs leben



KÜCHEN



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

www.moebel-maurer.de

Kundenparkplätze
direkt vor dem Haus

BORA

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



Wir bieten modernste Küchentechnik mit den neuesten Zukunftsinnovationen.

Der Schulabschluss ist der Schlüssel zum besseren Leben

Die Tutzing ABC-Stiftung hilft armen Jugendlichen in Lateinamerika

Die Seeufergemeinde Tutzing ist Sitz mehrerer angesehener Stiftungen. Da ist zum Beispiel die Stiftung „Plant for the Planet“, der längst weltweit agierenden Baumpflanzaktion des ehemaligen Grundschülers Felix Finkenbeiner. Ebenso bekannt ist die Tabaluga-Stiftung des Musikers Peter Maffay. Es gibt aber auch ganz kleine Initiativen, die viel Gutes bewirken, auch wenn sie nicht groß ins Rampenlicht drängen. Dazu zählt die ABC-Stiftung für Lateinamerika, die Kindern und Jugendlichen in – wie der Name schon sagt – Lateinamerika helfen will. Nach Tutzing kam die Stiftung mit ihren Gründern, Ursula und Richard von Rheinbaben. Ihr Grundstein wurde vor 25 Jahren gelegt, als das Ehepaar mit der Geburt der ersten Tochter beschloss, ihren eigenen Beitrag für Kinder in unterentwickelten Ländern der Welt zu leisten.

Der Einsatz für Lateinamerika kommt nicht von ungefähr. Der Unternehmer Richard von Rheinbaben ist mütterlicherseits mexikanischer Abstammung und in Mexiko und Bolivien aufgewachsen. Er weiß um die Lebensbedingungen in diesen Ländern, in denen die Armut für den Großteil der Bevölkerung zum Alltag gehört und die soziale Herkunft die Zukunftschancen der Menschen sortiert. Ein besonders schwieriges Kapitel ist die Schule. Viele Kinder haben kaum Zugang zu einer qualifizierten Bildung, gerade wenn sie aus ländlichen Gebieten und aus städtischen Armutsvierteln kommen. Hunderttausende landen in schlecht bezahlten Hilfsarbeiterjobs und verdienen mit den Hungerlöhnen zu wenig, um ihr Leben damit bestreiten zu können. Was zum Weg aus der Armut fehlt, ist die Bildung. Bedürftige und begabte Jugendliche zu fördern und ihnen eine schulische oder berufliche Ausbildung zu ermöglichen, damit sie später auf eigenen Beinen stehen können, das ist das Ziel der Stiftung. Dabei stehen

die Initialen ABC für Ausbildung, Bildung und Charakterfestigkeit.

Spenden statt Mitbringsel

Am Anfang hatten die Rheinbabens die Gäste ihrer gesellschaftlichen Veranstaltungen schlicht gebeten, anstatt der üblichen Mitbringsel wie Blumen, Pralinen und Wein eine Spende für ein karitatives Projekt zu leisten. „Als dann 1996 unsere erste Tochter

geboren wurde, baten wir statt großzügiger Geburtsgeschenke um eine Spende für ein Kinderprojekt in Mexiko“, erinnert sich Ursula von Rheinbaben, die eine erfolgreiche Malerin ist. Dort unterhielt Pater Chinchanchoma in privater Initiative etwa zehn Häuser für Kinder und Jugendliche, die er auf den Straßen der Großstadt aufsammlte. Die Resonanz im Familien- und Freundeskreis war überwältigend. Am Ende überreichten sie dem tatkräftigen Padre einen Scheck in Höhe von zehntausend D-Mark, mit dem er ein ganzes Haus renovieren konnte. „Ermutigt durch diese Erfahrung beschlossen wir 1998 zur Geburt unserer zweiten Tochter eine eigene Stiftung ins Leben zu rufen, um in größerem Rahmen helfen zu können.“

Schreddern für den guten Zweck

Seitdem hat die Stiftung zahlreiche Projekte erfolgreich angestoßen und umgesetzt. Wie das „Proyecto Sol“ im mexikanischen Mérida, das Jugendliche für die zukunftsträchtige Solarenergie-Branche beruflich qualifiziert. Und im Dschungel von Yucatán haben die Menschen gelernt, trotz der langen Trockenzeit und ohne Strom Viehzucht und Landwirtschaft zu betreiben – dank der Installation

Stolz halten diese Schüler in Bolivien ihre Zeugnisse vom „Curso Ciudadano“ (Staatsbürgerkunde) ins Bild. Wer wie sie weiß, wie ein demokratischer Staat funktioniert, übernimmt wahrscheinlich mehr Verantwortung in der Gesellschaft.

Foto: ABC-Stiftung

eines Brunnens mit solarbetriebener Pumpe. Ein ganz wesentlicher Baustein der Stiftung ist die Vergabe von Stipendien für begabte Schüler, damit sie weiter die Schule besuchen können. Wer sich fortlaufend durch gute Leistungen und soziales Engagement bewährt, bekommt Jahr für Jahr bis zum Abschluss die Schule finanziert. Die Entwicklungshilfe der Tutzing Organisation gilt aber auch der Alphabetisierungsarbeit von Straßenkindern und der Einzelförderung von ausgewählten Schulen und Ausbildungswerkstätten.

Dass man auch mit kleinem Portemonnaie helfen kann, beweist die Aktion „Schreddern für Lateinamerika“, zu dem die ABC-Stiftung (www.abc-stiftung.de) dieses Jahr zum zweiten Mal einlud. Auf dem Parkplatz der Villa Kustermann stellte sie einen Schredder bereit. Gegen eine Spende konnte man nicht nur Altpapier, sondern auch Aktenordner und CDs loswerden.

Susanne Hauck



Leise mit „E“ über den See

Die „Berg“ ist das erste Elektroboot der Bayerischen Seenschiffahrt auf dem Starnberger Gewässer

Mit der „Berg“ hält eine neue Zeit in der Schifffahrt auf dem Starnberger See Einzug: Elektrogetrieben können Passagiere seit dem 18. Mai leise surrend über den See schippern ohne Badegäste oder Segler aufzuscheuchen. Vom Panoramadeck genießen sie See und Alpengipfel ohne störendes Motorengeräusch oder Vibrieren der Schiffsmotoren. Nachdem die Bayerische Seenschiffahrt bereits seit über 100 Jahren mit Elektrobooten Touristen über den Königssee fährt, ist es am Starnberger See das erste Elektroboot der Flotte.

Dafür aber das größte Elektroschiff auf einem Binnensee in Deutschland. 35 Meter misst die Berg und bietet Platz für rund 300 Passagiere. An Bord können Gäste im Internet über WLAN surfen und gleich ihre Fotos der Bilderbuchlandschaft teilen oder ihre Elektroräder aufladen. Damit es Kindern an Bord nicht langweilig wird, gibt es eine Kletterwand und ein Memory-Spiel.

Der Ausflugsdampfer wurde auf die Gemeinde Berg getauft, was zunächst wenig programmatisch klingt. CSU-Finanzminister Albert Füracker entschied sich aber nach eigener Aussage für den Namen der vier Windräder in den Wadhäuser Gräben auf dem Gemeindegebiet Berg wegen. Die Stunden für den Ökostrom, mit dem das Schiff nachts geladen wird und der für einen ganzen Tag Ausflugsschiffahrt auf dem See ausreicht.

5,3 Millionen Euro hat das elektrogetriebene Flaggschiff der Starnberger Flotte gekostet. Es bietet dafür modernste digitale Technik. Gesteuert wird mit Joysticks, auf dem ganzen Schiff besteht Barrierefreiheit. Zum Panoramadeck gelangt man behindertengerecht mit einem Aufzug. Dass sich die Berg dennoch der bäuerlichen Tradition am

Starnberger See verbunden fühlt, zeigt die Inneneinrichtung mit blauen Holzstühlen und Holztischen sowie die Vergrößerungen alter Fotos von der Kartoffel- und Heuernte aus der Gegend in den Treppenhäusern. Zunächst ist die Berg auf südlicher Route unterwegs und hält nicht in Berg. Bürgermeister Rupert Steigenberger aus Berg hofft, dass sich der Fahrplan in Zukunft noch ändert und die Berg auch in seiner Gemeinde festmacht.

Vielleicht sei die Berg ja der erste Schritt, dass Motorboote mit Verbrenner auf dem See in Zukunft der Vergangenheit angehören, hoffen viele Segler und Ruderer. Schon ein Motorboot, das röhrend über den See brettert, kann die Ruhe bis ans entfernte Ufer empfindlich stören. Schall überträgt sich nämlich über Wasser schneller und stärker als an Land. Außerdem werden Badegäste, Stand-up-Paddler oder Ruderer und Segler gefährdet und sensible Schilfzonen mit ihren Vogelbeständen durch den Wellenschlag bedroht.

Die Lizenzen für eine Motorboot-Erlaubnis werden daher ziemlich restriktiv gehandhabt. Rund 255 private Lizenzen gibt es zur Zeit am Starnberger See. Die Wartezeit beträgt rund 18 Jahre und eine Lizenz läuft nach fünf Jahren aus. Außerdem muss jedes Motorboot vom Landratsamt genehmigt werden. Der Trend geht daher ohnehin zu Elektrobooten, deren Zulassung bislang nicht begrenzt ist.

Die zunehmende Anzahl an Elektrobooten sehen manche allerdings auch mit Sorge. Je mehr Boote auf dem See unterwegs sind, umso größer sei die Gefahr, dass die Abstände zu geschützten Schilfzonen mit ihren Vogelbrutgebieten nicht mehr eingehalten würden, meint etwa Horst Guckelsberger vom Landesbund für Vogelschutz. Die Bedürfnisse nach Erholung von Touristen und tausender Ausflügler aus der Millionenstadt München,



Dampferfahrt ade: Die 35 Meter lange Berg ist das größte Elektro-Ausflugsschiff, das auf einem deutschen Binnensee unterwegs ist. Foto: Bayerische Seenschiffahrt

die an schönen Wochenenden zum See strömen, und die Bedürfnisse des Naturschutzes erforderten einen Spagat, bei dem keine der beiden Seiten als Verlierer zählen soll.

Ein stressfreier und umweltgerechter Massentourismus ist durch die Elektroschiffahrt am Starnberger See jedenfalls möglich: Mit der S-Bahn oder Regionalbahn fährt man in einer knappen halben bis dreiviertel Stunde aus der Münchner Innenstadt zum Seebahnhof nach Starnberg. Von dort sind es nur ein paar Schritte zur Uferpromena-

de und zum Anleger des elektrogetriebenen Ausflugsdampfers. Oder man mietet sich selbst ein Elektroboot bei den zahlreichen Verleihern an der Promenade und genießt aus seiner eigenen Bootskanzel das Treiben auf dem See. Nach einem Sprung ins kühle Nass und gemütlicher Einkehr im (hoffentlich geöffneten) Außenbereich der ansässigen Strandgastronomie geht es entspannt wieder zurück nach Hause. Mit einem guten Umweltbewusstsein macht der Ausflug dann doppelten Spaß.

Wolfram Seipp

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

PERFECTE ZAHNPFLEGE PLASTIKFREI

Solaya's
Naturkost und Naturwaren

Untermarkt 17 · 82418 Murnau · Telefon 089 41-488 55 89 · www.solayas-naturwaren.de

SEDLMAYR
— Immobilien —

IHR MAKLER AUS ANDECHS FÜR DIE REGION!

Bayrisch. Authentisch. Kompetent.

Wir stehen Ihnen für alle Fragen rund um Ihre Immobilien zur Verfügung.

Sebastian Sedlmayr
Drößlingerstraße 2 | 82346 Andechs
Telefon: +49 (0) 170 479 15 65
www.sedlmayr-immo.de



VERKAUF | VERMIETUNG | BEWERTUNG

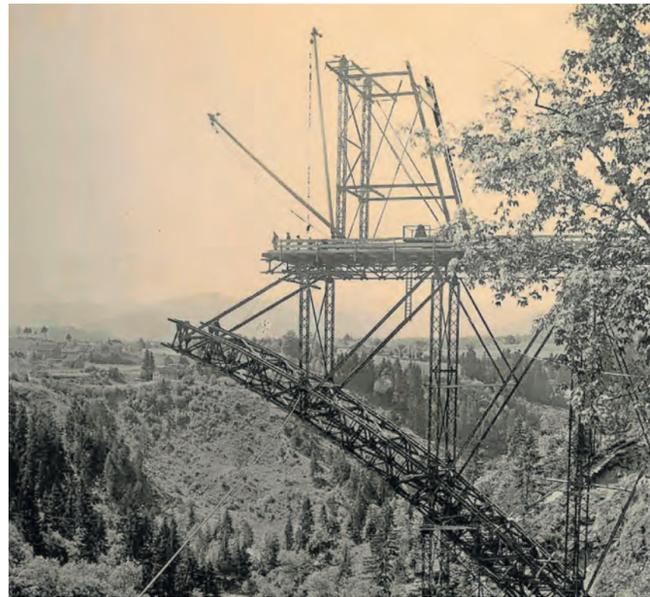
Spannend über die Ammer

Die historische Echelsbacher Brücke verbindet die Landkreise Weilheim-Schongau und Garmisch-Partenkirchen – im Herbst soll sie wiedereröffnet werden

Wildromantisch führt der Schluchtweg Wanderer durch die tief eingeschnittene Ammerleite im Naturschutzgebiet. Steile Felswände ragen am Flussdurchbruch „Scheibum“ auf und lassen im Sonnenlicht das türkisfarbene Wasser des Flusses heller leuchten. Die „Schleierfälle“ bei Bad Bayersoien sind als Naturdenkmal ausgezeichnet und machen ihrem Namen vor allem nach starken Regengüssen alle Ehre: Wie ein Schleier stürzt das Wasser über die hängenden Mooskissen und taucht die Fälle in mystisches Licht.

Im Mittelalter hatten vermutlich nur wenige Fuhrleute den Blick für die Naturschönheit der Ammerschlucht. Auf der Rott schlossen sich Fuhrleute zusammen, um Waren und Reisende über die steilen Hänge auf beschwerlichem Steig sicher auf die andere Seite zu bringen. Der Weg durch die Schlucht war schon Anfang des 14. Jahrhunderts der schwierigste Abschnitt auf dem Weg zwischen Augsburg, das zu einem Handelsknotenpunkt geworden war, und Schongau und Oberammergau. Vielleicht blickte mancher der Fuhrleute damals bitend zum Himmel empor und erträumte sich eine Brücke über den rund 70 Meter hohen Einschnitt zwischen Rottenbuch auf der einen und Echelsbach und Bad Bayersoien auf der anderen Seite.

1929 wurde die Brücke über die Ammerschlucht schließlich Wirklichkeit. Die bayerische Staatsregierung hatte im Jahr zuvor einen Wettbewerb für einen Brückenbau ausgeschrieben. Den Zuschlag bekam das Unternehmen Hochtief, das in Zusammenarbeit mit einem Münchner Ingenieurbüro eine neuartige Bauweise zum Bau der Rundbogenbrücke anwendete. Die Konstruktion war damals mit 130 Metern Spannweite die am weitesten gespannte „Melan-Bogenbrücke“ der Welt. Die Stahlbeton-Bauweise zeichnet sich durch eine hohe Eigensteifigkeit der Bewehrung aus. Die Technik hatte der österreichische Bauingenieur Joseph Melan entwickelt und 1892 zum Patent angemeldet. Zahlreiche Brücken wurden mit dieser Bauweise in den USA, Japan und Europa errichtet. Die 80 Meter hohe Konstruktion über die Ammerschlucht wurde von beiden Seiten begonnen und gelang nach 14 Monaten Bauzeit auf zwei Zentimeter genau. Am 27. April



Die historischen Fotos vom Bau der Echelsbacher Brücke 1929 zeigen die Komplexität und Monumentalität des Projekts. Seit 4. Juni finden wieder die Brückenführungen statt (Anmeldung unter Tel. 08845/7030620). Neben der Geschichte wird auch der Stand der Bauarbeiten erklärt. Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.bad-bayersoien.de. Fotos: Bad Bayersoien

umfangreiche Sanierung beschlossen, bei der die denkmalgeschützten Rundbögen erhalten bleiben sollten. Die Arbeiten begannen im Januar 2017. Damit der Verkehr während der rund dreijährigen Bauzeit weiter fließen konnte, wurde eine Behelfsbrücke errichtet. Im Herbst soll die aufwendige Instandsetzung mit Gesamtkosten von 36 Millionen Euro trotz Corona planungsgemäß beendet werden. Die Fahrbahnen der neuen, alten Brücke werden dann wesentlich breiter. Für Fußgänger und Radfahrer stehen auf jeder Seite drei Meter breite Streifen zur Verfügung. Die größere Fledermauskolonie, die sich bereits in den 1950er-Jahren in den Brückenbögen eingeknistet hatte, wird nach der Sanierung wieder den gesamten Brückenbogen bevölkern können. Für die Bauarbeiten musste der Platz für die Fledermäuse der Gattung „Große Mausohren“ auf Teile des südlichen Bogens beschränkt werden.

Mehrere Gemeinden planen bei der Brücke einen Infopavillon. Dabei soll unter anderem der historische Brückenbau und die neue Sanierung dokumentiert werden. Außerdem soll in Bad Bayersoien auch eine Outdoor-Ausstellung mit historischen Bildern im Garten des Museums im Bierlinghaus in der Dorfstraße 46 stattfinden. *Wolfram Seipp*

1930 konnte die Brücke durch den Erzbischof von München und Freising eingeweiht werden. Kurz vor Ende des Zweiten Weltkrieges wollten SS-Truppen vor den vorrückenden Amerikanern die Brücke sprengen. Durch den mutigen Einsatz des damaligen Straßenaufsehers Lorenz Utschneider konnte dieses Vorhaben verhindert werden, und der Verkehr über die Brücke war weiterhin möglich. Nach mehreren Sanierungen zwischen 1963 und 1986 wurde von der Regierung in Oberbayern im März 2014 eine erneute

Gasthaus Steidl

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

Inh. Georg Steidl • 82407 Bauerbach • Tel. 081 58/1259

Grüne Daumen hoch!

Richtig pflanzen, gießen, pflegen – mit diesen Tipps wird die Gartensaison ein voller Erfolg

Zwei Dinge brauche man, sagte einst Cicero, dann würde es einem an nichts fehlen. Das eine sei eine Bibliothek, das andere ein Garten. Recht hatte er, kommt doch weder an dem einen noch an dem anderen Ort je Langeweile auf: immer stehen Veränderungen, Neuzugänge, Inventuren und Pflege an, will man den Bestand lebendig halten.

Was beide jedoch grundsätzlich unterscheidet, ist die unmittelbare, sichtbare Verbundenheit mit den Jahreszeiten. Was im Garten einmal gepflanzt oder gesät wurde, daran will man sich erfreuen, sei es gleich oder innerhalb einer bestimmten Zeit. Umso wichtiger ist da eine vorausschauende Planung. Unterstützung kann man sich dabei von Gartenexperten wie Wolfgang Kopf holen. Der Inhaber der „Baumschule am Hofgut“ in Bernried am Westufer des Starnberger Sees sieht in der Fachberatung einen seiner Schwerpunkte. „Eine gelungene Kombination aus Stauden und Gehölzen gewährleistet, dass man immer etwas Blühendes im Garten hat, und nicht alles auf einmal blüht.“ Stauden und Gehölze gehörten für den Ingenieur (FH) zusammen, gefragt nach Beispielen für gelungene Kompositionen muss er nicht lange überlegen: „Anfangen kann man mit frühblühenden Gehölzen wie Winterschneeball und Zaubernuss oder Kornelkirsche, die zu den Wildgehölzen zählen und voll im Trend liegen. Dann kommen die im Sommer blühenden Sträucher wie Schmetterlingsstrauch und Hibiskus bis hin zum Herbst, wo man schwerpunktmäßig auf Blattschmuckpflanzen und Rindenschmuckgehölze geht.“

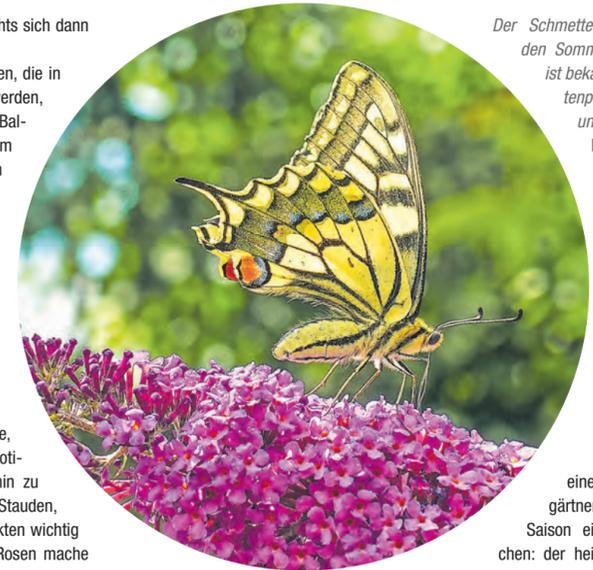
Wichtig sei, dass die Pflanzen zusammenpassen und man die Blütenabfolge immer wieder mal punktuell sehe. „Zaubernuss zum Beispiel neben sommerblühendem Gehölz oder neben einem, was eine schöne Herbst-

färbung macht, weil die Highlights sich dann abwechseln“.

Pflanzen mit großen Topfballen, die in Kulturtöpfen herangezogen werden, könne man, im Gegensatz zu Ballen- oder Wurzelware, auch im Sommer pflanzen. Bei Letzteren seien die frischen Würzelchen zu empfindlich für den Transport im Auto, sie würden bei warmen Temperaturen schnell absterben. Wer es sich nicht selbst zutraue, könne zum Beispiel auch die firmeneigene Landschaftsgartenbauabteilung beauftragen, die die Arbeiten vor Ort in Privatgärten ausführe. Der Trend gehe, so Experte Kopf, weg von exotischen Pflanzen und definitiv hin zu einheimischen Gehölzen und Stauden, die für Bienen und andere Insekten wichtig seien. Auch bei der Wahl der Rosen mache sich ein Umdenken bemerkbar: „Früher war es den Leuten wichtig, dass eine Rose gut duftet. Heute fragen sie, ob sie auch für Bienen gut geeignet ist.“

Große Nachfrage: Bienenweidenrosen

So habe sich der neue Begriff der Bienenweidenrosen eingebürgert, nach diesen würden die Kunden auch gezielt fragen. „Die führen wir jederzeit pflanzbereit, auch als blühende Ware im Sommer.“ Über das Gießen während der warmen Jahreszeit gibt es verschiedene Philosophien – und genau deshalb wohl so viele Gieß-Sünden. Faustregel des Garten-Fachmanns Kopf: Weniger, dafür aber intensiver gießen, damit der Boden durchdringend feucht ist. Um Verdunstung zu re-



Der Schmetterlingsstrauch gehört zu den Sommerfiedergewächsen und ist bekannt für seine üppige Blütenpracht, an der sich Mensch und Tier erfreuen. Foto: Adobe Stock

Vertikutieren, also das Aufreißen der Grasnarbe eines Rasens zur Bodenlockerung, sei laut Kopf im Sommer nicht nötig, eher im Herbst noch mal „damit im Winter nicht zu viel Feuchtigkeit im Boden ist“.

Vielleicht gab es ja beim einen oder anderen Hobbygärtner heuer zu Beginn der Saison ein schmerzhaftes Erwachen: der heißgeliebte Oleander oder das schöne Olivenbäumchen sind aus dem Winterschlaf nicht mehr erwacht, sei es wegen Austrocknung, Milbenbefall oder anderen Folgen unsachgemäßer Überwinterung. Um dem vorzubeugen, bieten Pflanzenexperten wie Wolfgang Kopf und sein Team von der Baumschule am Hofgut auch Überwinterungsmöglichkeiten für Kübelpflanzen an: Dort stehen die Pflanzen sechs Monate im beheizten Gewächshaus, wo sie gut gepflegt werden, zur Ruhe kommen und wo es hell ist.

Blüht alles nach Wunsch, zeigt sich der Rasen von seiner grünen Seite und sind Oleander, Zitrone und Co. an ihren angestammten Plätzen gesund und munter draußen versammelt, lassen sich vielleicht beide wichtigen Lebensbereiche sogar vereinen – und Teile der geliebten Bibliothek auch mal in den Garten verlegen. *Natascha Gerold*

duzieren, könne man auch Rindenmulch auf den Boden legen. Und bei Hitze „in den frühen Morgenstunden oder am Abend gießen, auf keinen Fall tagsüber.“ Gegen Trockenheit sei die Installation automatischer Bewässerungssysteme ratsam, die bedarfsgerecht und ressourcenschonend arbeiten. Auch der Rasen ist in den warmen Monaten dankbar für die richtige Pflege. Da ihm durch das Mähen und die Entfernung des Schnittguts Nährstoffe entzogen werden, brauche der Rasen auch im Sommer eine Düngung, nicht nur im Frühjahr oder Herbst. „Dazu sollte man organischen, keinen mineralischen Dünger verwenden. Denn es ist wichtig, Bodenleben und Mikroorganismen zu nähren und zu fördern, zum Beispiel durch den Bodenaktivator.“

Seit über 30 Jahren für sie da wenn's kracht.

- ✓ Schadensorthilfe
- ✓ Unfallreparatur
- ✓ Spotrepair
- ✓ Glasreparatur
- ✓ Ersatzfahrzeug & Hol-Bring Service

Werkstattprüfung für Karosserie- und Lackierfachbetriebe
 ▶ Überprüfung der verwendeten Geräte, Anstrichmittel und Materialien
 ▶ Überprüfung der Arbeitsqualität
 www.dekra.de

Fritz-Winter-Straße 40 86911 Dießen a. A.
 www.raster-vogl.de ☎ 08807-6000

Hoffnung in der Krise

Die GWT steht der Starnberger Wirtschaft mit Rat und Tat zur Seite

Die Corona-Pandemie bleibt für viele Betriebe sowie für Gastronomie und Hotels im Starnberger Landkreis eine nicht enden wollende Herausforderung. Zahlreiche Geschäfte des Einzelhandels, Künstler, Kulturschaffende und Selbstständige bangen mittlerweile um ihre Existenz. Von vielen Gastronomen höre er nach über einem Jahr Pandemie, dass sie nicht mehr können, sagt Christoph Winkelkötter, Geschäftsführer der Gesellschaft für Wirtschafts- und Tourismusentwicklung (kurz GWT) in Starnberg.

Schnell kann in der Corona-Krise der Überblick über aktuelle Regelungen und Förderanträge verloren gehen. Oder es ist unklar, wo etwa Plexiglasscheiben und Schilder oder Wegweiser für Abstandsmarkierungen bestellt werden können und wie die Luca-App für Einzelhändler zukünftig funktionieren soll. Die GWT gibt bei diesen Fragen konkrete Hilfestellungen und Antworten. Sie ist in der Region Ansprechpartner für alle, die in der Region Starnberger und Ammersee wohnen, arbeiten oder Urlaub machen. Die GWT sieht sich als Schnittstelle zwischen der regionalen Wirtschaft, Politik und Verwaltung und der Bevölkerung. Leute zusammen zu bringen und zu vernetzen, sei das Ziel ihrer Arbeit.

Betriebe – egal welcher Größe – werden individuell beraten und bei Bedarf miteinander vernetzt. „Wir haben über 3500 Unternehmen bei uns im Verteiler und das wird sehr rege genutzt“, erzählt Christoph Winkelkötter, „unser Anliegen ist es, dass die Unternehmen nicht selbst aus dem Dschungel an Vorlagen die für sie relevanten Informationen suchen müssen. Wir filtern diese heraus und geben dann relevante Informationen direkt an die jeweiligen Betriebe weiter. Das fängt bei den Fitness-Studios an und geht weiter bis zu Reiseveranstaltern und der Kultur- und Kreativwirtschaft, die jetzt in einer sehr schwierigen Lage ist“, so Winkelkötter. Für Gastronomiebetriebe im Landkreis Starnberg wurden eigenständige Hygienekonzepte und Strategien für Maßnahmen nach einer Öffnung erarbeitet.

Im Mittelpunkt der Arbeit der GWT steht die Imagepflege der Regionalmarke „Starnberg-Ammersee“ für Betriebe und die Tourismusbranche. Regelmäßige Informationsveranstaltungen zu aktuellen Themen wie Datenschutz, Fördermittel oder Digitalisie-



Christoph Winkelkötter, Geschäftsführer der Gesellschaft für Wirtschafts- und Tourismusentwicklung (GWT) freut sich über ein reges Interesse an der Regionalmarke. F.: Thomas Marufke

rung werden veranstaltet und Netzwerktreffen organisiert. Jedes Jahr im Herbst wird seit mehr als zehn Jahren zudem der Wirtschaftspreis der Stadt Starnberg an erfolgreiche Unternehmen im Landkreis verliehen. Der Preis steht jeweils unter einem bestimmten Motto, wie „Erfolgreiche Existenzgründung“, „Nachhaltigkeit und unternehmerische Werte“ oder „Beliebte Ausbildungsbetriebe“.

Coronabedingt wurde bereits letztes Jahr die Preisverleihung verschoben. Für dieses

Jahr stehe noch kein Termin fest, da eine Präsenzveranstaltung von der Jury gewünscht sei, erzählt Christoph Winkelkötter.

Die GWT verdeutlicht die Kernkompetenzen, für die die Region steht. Zur wirtschaftlichen Stärke trage ihre hervorragende Infrastruktur mit einer perfekten Lage zwischen Land und Stadt bei. Die landschaftlichen Schönheiten mit malerischen Badeseen, idyllischen Dörfern und Alpenpanorama machten die Region zudem zu einem bevorzugten

Arbeitsort. Produzierendes Gewerbe und mittelständische Unternehmen, die für eine nachhaltige Entwicklung stehen, prägten den Starnberger Landkreis. Moderne Zukunftstechnologien wie Medizin- und Lasertechnik oder 3-D-Druck seien ebenso vertreten wie Start-ups aus dem Luft- und Raumfahrtsektor. Einzigartig in der Region sei die Vielfalt des Handwerks. Neben den zahlreichen klassischen Handwerksbetrieben wie Zimmereien, Schreinereien oder Elektro- und Metallhandwerk, gebe es auch Kunstschmieden und exklusiven Instrumentenbau. Außerdem stehe die Region für hochwertigen Boots- und Segelyachtenbau.

Die verschiedenen Faktoren würden zur Pflege der Regionalmarke und des Standortes für Betriebe, Fachkräfte und Touristik beitragen. Der hochwertige Lebens- und Wirtschaftsraum in direkter Nachbarschaft zu einer Weltstadt wird von der GWT als Marke und im Design mit einem visuellen Logo verdeutlicht. Für Betriebe in der Region hat die GWT einen Online-Design-Guide entwickelt. Beantragen kann die Markenlizenz jedes Unternehmen, jeder Verein, jede Organisation im Landkreis Starnberg und jede Gemeinde. Die Marke fungiert als Gütesiegel und soll Orientierung bei der Auswahl von Produkten und Dienstleistungen geben. Betriebe, Hotels, Dienstleister, Vereine, Volkshochschule und Gemeinden nutzen die Regionalmarke und profitieren vom positiven Image der Region und schaffen ein gestärktes Zusammengehörigkeitsgefühl.

Dies scheint gerade in der Corona-Krise wichtig. Für das letzte Jahr konnte laut Christoph Winkelkötter die GWT doppelt so viele Anfragen nach einer Markenlizenz verbuchen, wie in den vorherigen Jahren. Neben Gastronomie und Unternehmen hätten auch Golfplätze ihr Interesse nach einer Markenlizenz und den damit verbundenen Werten gezeigt. „Wir versuchen das Rad der Normalität in Gang zu bringen, im engsten Austausch mit dem Landratsamt, dem Landrat und allen, die beteiligt sind“, erklärt Christoph Winkelkötter. Es gebe mittlerweile Licht am Ende des Tunnels. Noch nie hätte es so viele Nachfragen nach Gewerbeflächen gegeben wie im letzten Jahr. Und das nicht nur von Unternehmen, die im Landkreis ansässig seien, sondern auch von Unternehmen aus der näheren Umgebung. *Wolfram Seipp*

OUTDOOR

WIR ZEIGEN DIE TRENDS 2021

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



MARE DESIGN LOUNGE

Ihr Modulkonzept für mehr Freiheit. Vom Zweiersofa bis zur kompletten Lounge Landschaft: MARE DESIGN LOUNGE bietet maximale Individualität dank einer Vielzahl unterschiedlicher und auf Wunsch maßgefertigter Elemente. Wasserabweisende, UV-beständige und antilungizide Acryl Stoffe werden mit schnell trocknenden, hochelastischen Outdoor Schaumstoffen in unterschiedlichen Härtegraden kombiniert. Das sorgt nicht nur für optimales Sitzkomfort. Es ermöglicht auch die ganzjährige Verwendung im Freien.



SIA LOUNGE

SO VIELSEITIG WIE DAS LEBEN

Mit unserer SIA Serie finden Sie für jeden Anlass das richtige Möbelstück. Unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten, einfach ausprobieren bei uns in der Ausstellung.



SIA DINING



SIA DOPPELLIEGE



SIA DAYBED

Eselwandern.Bayern

Gehe Sie mit uns auf Wanderschaft...

- Touren: Von kleinen Familien-spaziergängen bis zur Tagestour
- Feiern: Kindergeburtstage oder Familienfeiern
- Coaching, Teambuilding oder tiergestützte Intervention

...genießen Sie mit uns die Natur aus Starnberger See

Markus Schuster & Teau
www.eselwandern.bayern
Tel.: 0173 582 73 69
info@eselwandern.bayern

Ihr Kontakt für Anzeigen in der Süddeutschen Zeitung Starnberg

Sonja Berwing
sonja.berwing@sz.de
Tel. 0 81 51/36 05 - 33

Lara Stärk
lara.staerk@sz.de
Tel. 0 81 51/36 05 - 32

Fax 0 81 51/36 05 - 85
Gautinger Strasse 9
82319 Starnberg

OBERLAND Pumpenservice GmbH

oberland-pumpenservice@t-online.de

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

Holzhoferstraße 8
82362 Weilheim

KSB b
AUTORISIERTER PUMPEN PARTNER

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

TEAK & MORE

— Die Garteneinrichter —

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

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

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

Sauber

g'spart!

Sparen mit unserem TreuePlus-Rabatt.

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

Jetzt
anmelden
und
sparen!

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

ESB
ENERGIE SÜDBAYERN