

iJA



Wasser

Woher kommt unser
Trinkwasser?

Getreide

Eines unserer
wichtigsten Lebensmittel
näher betrachtet.

Brot

Unsere Bäckereien
in Grafenau





WERDE TEIL UNSERES TEAMS







Warum Mitarbeiter:in von Dittrich & Greipl werden?

Dittrich & Greipl entwickelt und produziert Komponenten, Baugruppen und komplexe Maschinenelemente, die in der Medizin, in der Messtechnik sowie in der Elektromobilität verwendet werden. Bei Dittrich & Greipl zu arbeiten bedeutet, einen sicheren Arbeitsplatz in einem innovativen Unternehmen zu haben. Es bedeutet aber auch, Teil eines großen Teams zu sein.

Komm auch du in unser Team!



Was wir bieten:

-  Monatliche Einkaufsgutscheine im Wert von 50 EUR
-  Vermögenswirksame Leistungen
-  Familiäres Betriebsklima mit Teamgeist
-  Zusätzliches Urlaubsgeld
-  Neue Kantine/Verpflegungszuschuss
-  E-Bike-Leasing u. v. m.

Dittrich & Greipl

Wir bringen Ihre Ideen in Serie.

Dittrich & Greipl GmbH
Brunnwiesen 38 | 94481 Grafenau

www.dittrich-greipl.com

Weitere Informationen und
Stellenangebote findest du
unter karriere.dittrich-greipl.de





Hört ihr Leute
und lasst euch sagen,...

**Wenn man Brot und Wasser hat,
dann darf man sogar mit Zeus
an Glückseligkeit wetteifern.**

Wie schon der griechische Philosoph Epikur treffend festgestellt hat, braucht man zum Leben im Wesentlichen erst einmal zwei Dinge. Auch in unserem Sprachgebrauch steht der Ausdruck „bei Wasser und Brot“ als Sinnbild für das Lebensnotwendigste.

Wasser ist ohnehin die Grundlage allen Lebens auf der Erde. Biologische Vorgänge laufen nur dank Wasser ab und selbst wir Menschen bestehen zum überwiegenden Teil aus Wasser.

Wasser besitzt eine herausragende kulturelle Bedeutung und hat für zahlreiche Zivilisationen auch eine religiöse Bedeutung erlangt.

Trotz dieser herausragenden Rolle des Wassers sprechen wir momentan aber primär von der Gaskrise, der Pellets- oder Ölkrise oder sorgen uns um einen Blackout, bei dem der Strom wegbleibt.

Wasserkrise? In unseren Gedanken meistens Fehlanzeige.

Dabei werden über fünf Milliarden Menschen bis zum Jahr 2050 zu wenig Trinkwasser haben, wenn nicht stärker gegen die Wasserkrise vorgegangen wird.

Weltweit sind über zwei Milliarden Menschen einem sogenannten Wasserstress ausgesetzt, der laut der UN-Weltorganisation für Meteorologie (WMO) dann vorliegt, wenn Staaten mehr als ein Viertel der erneuerbaren Wasserressourcen aufbrauchen. Auswertungen des UN-Weltwasserberichts 2021 sowie der aktuellen Analyse der WMO zeigen, dass im Jahr 2018 bereits über 3,6 Milliarden Menschen mindestens einen Monat lang unter einer unzureichenden Wasserversorgung litten.

Auch Grundnahrungsmittel – für die das Brot als Sinnbild steht – sind für viele längst nichts Selbstverständliches. Dabei begannen die Menschen schon vor etwa 10.000 Jahren mit dem systematischen Anbau von Getreide zur eigenen Ernährung durch die Herstellung von Brot.

Auf den folgenden Seiten widmet sich unser Stadtmagazin diesmal den Essenzen unseres Lebens.

Heimische Getreidesorten werden als Hauptbestandteil unseres Brotes vorgestellt, es gibt Wissenswertes und Tipps der örtlichen Bäcker und der Grafenauer Wassermeister spricht über seine Arbeit und unser Trinkwasser.

Viel Spaß beim Lesen und immer genügend Wasser und Brot wünscht

Euer Nachtwächter

»iJA« ist ein Magazin, das über Kultur, Leben und Wirtschaft in der Region berichtet. »iJA« erscheint monatlich in der ui Verlag GmbH. Das Amtsblatt der Stadt Grafenau ist Teil der Ausgabe. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers bzw. der Amtsblatt-Redaktion Grafenau.

HERAUSGEBER

ui Verlag GmbH
Danglmühle 19 • 94051 Hauzenberg
Telefon 08586 9794 23
Telefax 08586 9794 27
redaktion@ui-hauzenberg.de
www.ui-hauzenberg.de

ANZEIGEN

Sabrina Nader
Telefon 0171 8129495
werbung@ui-hauzenberg.de

AMTLICHE BEKANNTMACHUNGEN UND INFORMATIONEN AUS DER STADTVERWALTUNG

Karin Friedl
Rathausgasse 1 • 94481 Grafenau
Telefon 08552 9623-43
iJA@grafenau.de

TEXT, FOTOS UND ILLUSTRATION

Karin Friedl, Willi Schindler, Albert Lehner,
Willi Weber, Bildarchive Stadt Grafenau
(sofern nicht anders angegeben)

GRAFISCHE GESTALTUNG & ANZEIGENKONTAKT

Willi Weber Grafik Design
Telefon 08552 9754256
w@weber-grafik.de

DRUCK

PASSAVIA, Passau
www.passavia.de

AUFLAGE

5.000 Stück

VERTEILUNG

Per Postzustellung an alle Haushalte.
Außerdem liegt »iJA« in teilnehmenden Geschäften zur Mitnahme aus.

ERSCHEINUNGSTERMIN NÄCHSTE AUSGABE

04. Oktober 2022

ANNAHMESCHLUSS

Redaktion & Anzeigen: 16. September 2022

Titelfoto: Daniel Anetzberger

Lebenselixier Wasser

Eine Bestandsaufnahme für Grafenau

Text/Fotos: Willi Schindler

Sitzen wir bald auf dem Trockenen? Landauf und landab hört man die Klagen: Es ist zu heiß, Niederschläge bleiben aus, Waldbrände entstehen und sind nur schwer zu löschen, die Ernteerträge gehen zurück, der Schiffsverkehr auf großen Flüssen muss eingeschränkt werden. Das sind nur einige Beispiele, die uns zeigen, dass wir offensichtlich schweren Zeiten hinsichtlich des Wasserhaushalts in der Natur entgegengehen. Es ist zwar momentan äußerst unangenehm, mit einer hohen Inflationsrate oder bei bestimmten Produkten mit längeren Lieferzeiten leben zu müssen, aber all das wären im Vergleich mit einer andauernden Wasserknappheit nur Lappalien. Am ehesten merken wir, wie sehr uns Wasser fehlt, wenn das Wasserwerk aus betrieblichen Gründen einmal nur für mehrere Stunden den Wasserhahn zudrehen muss. Dem gegenüber gibt es weltweit lebensbedrohliche Zustände durch fehlendes Wasser. In der Folge werden wir Migrationsbewegungen und Kriege auf vielen Teilen der Welt befürchten müssen.



Steuermann des Wassers – Roman Böhm

Wir leben hier in unserer Region – zumindest derzeit und wohl auch mittelfristig – auf der sprichwörtlichen „Insel der Glückseligkeit“, was die Versorgung mit Trinkwasser betrifft. Um einen Überblick zu erhalten, wie die Grafenauer Bevölkerung mit dem Lebensmittel Wasser versorgt wird und was künftig zu erwarten ist, haben wir mit Unterstützung des Grafenauer Wassermeisters Roman Böhm recherchiert.

Um unsere Bevölkerung, die Gewerbe- und Industriebetriebe, die Gesundheits- und Senioreneinrichtungen, den touristischen und den Freizeitbereich ausreichend mit Wasser zu versorgen, unterhält die Stadt Grafenau das Wasserwerk, das personell aus dem Wassermeister Roman Böhm, zwei weiteren Vollzeitkräften, einer Teilzeitkraft und einem Auszubildenden besteht. Diese städtischen Bediensteten sind verantwortlich für den Unterhalt und das Funktionieren von acht Hochbehältern, einem Hauptleitungsnetz von 114 km mit allen Nebenanlagen wie Pumpwerken, Druckerhöhungsanlagen, Entsäuerungsanlagen und 2.870 Hausanschlüssen mit den dazugehörigen Wasserzählern. Mit diesen Einrichtungen wird das ca. 8.300 Einwohner zählende Stadtgebiet mit zusätzlich ca. 180.000 Gästeübernachtungen (ohne Coronaprobleme) auf einer Fläche von 64 km² mit erstklassigem Trinkwasser des niedrigsten Härtegrades 1 versorgt.



Trinkwassertalsperre Frauenau

Die Quellen unserer Wasserversorgung

Wir Grafenauer und unsere Feriengäste verbrauchen jährlich ca. 510.000 m³ Trinkwasser, das sind 510 Mio. Liter. Das zeigt, dass es gewaltiger Anstrengungen bedarf, diese Wassermenge zuzuführen.

Die Stadt unterhält 17 eigene Quellen in sechs verschiedenen Schutzgebieten und erzeugt dabei jährlich 190.000 m³ Wasser. Das aus den eigenen Quellen gesammelte Wasser wird in mehreren Hochbehältern mit verschiedenen großen Fassungsvermögen gesammelt und verteilt. Der größte stadteneigene Hochbehälter mit 1.000 m³ Fassungsvermögen wurde 1998 oberhalb der Ortschaften Elmberg und Kapfham errichtet. Die Schüttung der dort zuführenden Quellen lag vor 2018 bei 3,2 l/sec. Dann kam 2018/2019 eine Trockenperiode und die Quellschüttung ging auf 2,6 l/sec zurück. Sie hat sich bis heute nicht mehr erholt. Mit dem Wasser aus Elmberg/Kapfham werden das Gebiet der ehemaligen Gemeinde Neudorf, das Freibad, die Klinik am Kurpark, das ehemalige „Hotel Sonnenhof“ und südliche Teile der Ortschaft Grafenau versorgt. Das ehemalige Gemeindegebiet Schlag wird im Wesentlichen durch die sog. „Liebersberger Quellen“ versorgt. Bei Bedarf kann Wasser aus dem Elmberger Hochbehälter zugespeist werden.

Schon 1962 schlossen sich zukunftsorientiert die drei Kommunen Spiegelau, Grafenau und Schlag zum Zweckverband „Rachelwasser“ zusammen. 12 Quellen lassen ihr Wasser unterhalb des Rachels in eine Entsäuerungsanlage mit ultravioletter Desinfektionsanlage (UV- Desinfektionsanlage) in Richtung Spiegelau und Grafenau fließen. Grafenau bezieht aus dieser Versorgungsanlage den Löwenanteil seiner gesamten Wassermenge, nämlich 230.000 m³ pro Jahr. Nachdem das frühere Gemeindegebiet Großarmschlag und das Gewerbe- und Industriegebiet Reismühle dieses Wasser beziehen, fließt es weiter zum Grafenauer Schwaimberg, wo es in einem 500 m³ fassenden Hochbehälter gesammelt wird und einen Großteil der Ortschaft Grafenau einschließlich der Brauerei Bucher versorgt.

Die Hausinger Wasserverbraucher werden größtenteils durch die Further und die Haselberger Quellen beliefert. Zugespeist werden muss „Waldwasser“, weil diese eigenen Quellen den Bedarf nicht decken können.

Damit das Trinkwasser stets keimfrei beim Verbraucher ankommt, wird es durch UV- Desinfektionsanlagen geleitet. Darüber hinaus muss es von aggressiver Kohlensäure befreit werden, was durch Einsatz von fein gebrochenem Jurakalk geschieht.



Roman Böhm an der UV-Desinfektionsanlage des Hochbehälters Elmberg

Ein weiterer wichtiger Lieferant von Trinkwasser ist „Waldwasser“ aus der Talsperre Frauenau, früher bekannt als „Fernwasserversorgung Bayerischer Wald.“ Grafenau bezieht aus dieser Anlage 70.000 m³ jährlich. Die Talsperre wurde 1983 fertig gestellt und beinhaltet auf einer Wasseroberfläche von 94 ha ein Speichervermögen von fast 21 Mio. Kubikmetern. Diese Versorgungsschiene ist für Grafenau wichtig, weil sie immer wieder als Puffer eingesetzt werden muss, wenn eigene Quellen zu wenig Wasser liefern.

Das aus dem Entnahmeturm gewonnene Wasser wird in die Aufbereitungsanlage Flanitz geleitet und dort zu Trinkwasser aufbereitet, das dieselben Qualitätsansprüche wie das übrige Grafenauer Wasser erfüllt. Das für Grafenau bestimmte Waldwasser wird am Nordhang des Grafenauer Schwaimbergs in einen 1.000 m³ fassenden waldwassereigenen Hochbehälter geleitet und von dort dem Grafenauer Wassernetz zugeführt.

Die Nachbargemeinde Sankt Oswald/Riedlhütte schließlich liefert für das Gebiet der ehemaligen Gemeinde Rosenau jährlich 20.000 m³ Wasser, während die Stadt Grafenau für den Perlesreuter Ortsteil Biberbach das erforderliche Wasser verkauft.

Der Wasserpreis

Bei Behandlung des Themas „Wasserpreis“ in Stadt- oder Gemeinderäten wird manchmal hinterfragt, weshalb in anderen Gemeinden der Wasserpreis niedriger ist als in der eigenen Gemeinde. Die Antwort ist relativ einfach: Die Preisbildung hängt davon ab, wie teuer die Wassergestehung kommt. Dabei spielen Pumpkosten und Bezugskosten von Lieferanten eine entscheidende

Rolle. Während der Wasserbezug vom Zweckverband „Rachelwasser“ oder aus eigenen Grafenauer Quellen noch verhältnismäßig preisgünstig ist, muss für den Bezug von „Waldwasser“ erheblich tiefer in die städtische Kasse gegriffen werden.

Die Gemeinden werden durch Art. 8 des Kommunalabgabengesetzes verpflichtet, die entstehenden Kosten voll auf die Wasserbezieher umzulegen. Spätestens alle vier Jahre muss neu kalkuliert werden, wobei Überschüsse oder Fehlbeträge, die in diesem Zeitraum entstanden sind, ausgeglichen werden müssen. Neben den laufenden Wassergebühren erhebt die Stadt Grafenau auch noch Herstellungsbeiträge, die den Aufwand für Investitionen bei der Wasserversorgung abdecken.

Noch ein Wort zur Wassergebühr für unsere Bürgerinnen und Bürger: Bei einem angenommenen Wasserverbrauch von 69 m³/Jahr entstehen Kosten in Höhe von derzeit 177,90 €. Auf einen Liter des kostbaren Nasses umgerechnet sind das nicht ganz 0,26 Cent. Wer Mineralwasser trinkt, ist erheblich teurer dran. Neun Liter des Getränks in der preisgünstigeren Kategorie kosten 2,99 €, das sind pro Liter gut 33 Cent, also das 127-fache. Sicher ein Grund, den Wasserhahn aufzudrehen.

Was bringt die Zukunft?

Wassermeister Roman Böhm hofft auf schneereiche Winter und ausreichende Niederschläge im Frühjahr und im Herbst. Niederschläge, die während des Sommers fallen, sagt er, bringen wenig für die Quellschüttungen, weil die meist in Wäldern liegen, wo die Feuchtigkeit durch die Vegetation aufgenommen und verbraucht wird.

Das Wasserwerk soll, beginnend mit dem nächsten Jahr, krisenfester gemacht werden.

Wenn der Stadtrat zustimmt, will Roman Böhm im kommenden städtischen Haushalt Mittel für Photovoltaikanlagen einstellen. Damit sollen zum einen Stromkosten eingespart und zum anderen vorgesorgt werden, dass die Wasserversorgung ohne Unterbrechung gewährleistet ist, wenn es zu einem Strom-Blackout kommen sollte.

„Panta rhei“ (alles fließt) sagten schon die alten Griechen. Bleibt zu hoffen, dass das auch für die Wasserverbraucher in Grafenau gilt. Es gibt ein jüdisches Sprichwort, das da lautet: „Den wahren Geschmack des Wassers erkennt man in der Wüste.“ Die Israelis müssen es wissen. Sie haben viel Wüste.

Vom Korn zum Brot

Getreide ist ein Überbegriff, der mehrere Kulturpflanzen zusammenfasst und gehört seit Beginn des Ackerbaus in die jüngere Steinzeit, wo Menschen sesshaft wurden und lernten die Samenkörner mit Steinen zu zerreiben, mit Wasser zu einem Brei anzurühren und diesen auf heißen Steinplatten zu trocknen und so ein nahrhaftes Fladenbrot zuzubereiten. Die ältesten Zeugnisse des Brotbackens gehen auf die Hochkultur der Ägypter zurück, die am Nil bereits vor 6.000 Jahren das erste ungesäuerte Brot aus Weizen backten. Wohl durch Zufall entdeckten sie tausende Jahre später die „Ura“, so nennt man das Anstellgut für den Sauerteig. Ein versehentlich liegengeliebener Teigrest, bei dem die Gärung bereits im Gange war, wurde nicht weggeworfen, sondern beim erneuten Backen dem frisch zubereiteten Teig beigemischt. Das Ergebnis war ein viel lockereres und kaufähigeres Brot, fluffiger durch die bei der Gärung frei-

Brot, Brötchen und Müsli – wie selbstverständlich stehen diese Produkte auf unserem täglichen Speiseplan. Die hierbei verarbeiteten Getreide liefern uns nicht nur dafür die Grundlage, sondern noch für viele andere Lebensmittel – und das schon seit Jahrtausenden.



werdenden Luftbläschen – der Uralaib, das erste Sauerteigbrot. Der Sauerteig wird auch heute noch neben dem Hefeteig für das Brotbacken so hergestellt.

Bei den dabei verwendeten Getreidepflanzen wie Weizen, Dinkel, Roggen, Emmer, Einkorn, Gerste, Mais, Hirse oder Reis, handelt es sich botanisch gesehen um Samen aus der Pflanzenfamilie der Süßgräser. Auf den folgenden Seiten lesen Sie Wissenswertes über die wichtigsten Getreidearten, die in Deutschland angebaut werden: Weizen, Gerste, Roggen, Mais und Hafer, zur Gattung Weizen gehörend Dinkel, Emmer und Einkorn.





Weizen

TRITICUM AESTIVUM

Weizen ist das mit Abstand wichtigste Getreide in Deutschland und gehört nicht nur als Brotgetreide zu den bedeutendsten Grundnahrungsmitteln. Als Getreide werden vor allem zwei Arten angebaut: Weichweizen und Hartweizen. Auf einem Drittel der Anbaufläche in Deutschland wächst das Getreide. Jedes Jahr werden hierzulande etwa 90 Kilogramm Weizen pro Kopf verzehrt.

Der Weizen wächst zwischen 0,4 bis 1 Meter hoch. Die Ähren werden 6 bis 18 cm lang. Sie lassen sich von den Ähren anderer Getreidesorten vor allem dadurch unterscheiden, dass sie keine Grannen, also borsten- oder fadenförmige Pflanzenfortsätze, bilden. Die Körner sind länglich-oval. Weizen gedeiht auf schweren, nährstoffreichen Böden, vor allem Lehm Böden oder Schwarzböden. Weizen wird bundesweit angebaut.

Verwendung: Aufgrund seiner hervorragenden Backeigenschaften und des hohen Glutenanteils kommt Weizen bevorzugt in Brot, Kuchen und Kleingebäck zum Einsatz, der Hartweizen wird zu Nudeln (Pasta) verarbeitet. Aber auch Graupen, Grieß, Kleie, Stärke, Weizenbier und Weizenkeimöl sind gängige Weizenprodukte. Für die Industrie liefert er Alkohol und Stärke als Rohmaterial, z. B. zur Papier- und Kleisterherstellung oder für Kosmetika. Die Hälfte der Weizenernte wird zur Tierfütterung genutzt.

Entsprechend den Anforderungen an die Qualität der Mehle, Teige und Gebäcke werden in Deutschland zugelassene Weizensorten in Qualitätsklassen eingeteilt:

- E-Weizen (Eliteweizen)
- A-Weizen (Qualitätsweizen)
- B-Weizen (Brot- oder Backweizen)
- C-Weizen (sonstige Weizen)
- K-Weizen (Keksweizen)



Gerste

HORDEUM VULGARE

Die Gerste ist eine der ältesten kultivierten Getreidearten und stammt vermutlich aus Südasien. In Europa wurde sie ab dem 5. Jahrtausend v. Chr. kultiviert. Deutschland gehört zu den größten Anbauländern von Gerste. Unterschieden werden dabei die Sorten Sommer- und Wintergerste. Die Sommergerste wird für die menschliche Ernährung angebaut und Wintergerste für die Viehzucht.

Die Gerstenpflanze wächst etwa 0,7 bis 1,2 Meter hoch. Die Deckspelzen der Gerste sind lang begrannt, es gibt aber auch grannenlose Formen. Im reifen Zustand sind sie geneigt bis hängend. Gerste wächst am besten auf tiefgründigen, gut durchfeuchteten Böden, kommt aber auch mit ungünstigeren Bedingungen zurecht.

Deutschlandweit findet man Gerstenfelder hauptsächlich in Bayern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Mecklenburg-Vorpommern und Baden-Württemberg.

Verwendung: Die Korn-erträge der Gerste werden überwiegend als Futtergetreide verwendet, da insbesondere die Wintergerste relativ viel Eiweiß enthält. Für die menschliche Ernährung können aus Gerste Grieß bzw. Graupen und Mehl hergestellt werden. Für Malzkaffee keimen zunächst die Gerstenkörner an, bevor sie als Malz gedarrt, gemahlen und geröstet werden. Für die Verwendung zum Bierbrauen wird spezielle Braugerste angebaut.





**bäckerei
konditorei
cafe**



*Die älteste in Grafenau
produzierende Bäckerei*

Hauptstraße 22 94481 Grafenau
Telefon 08552 1276
Mail: hubertortinger@t-online.de

**...ein Herz für
Grafenau**



Roggen

SECALE CEREALE

Früher wuchs hauptsächlich Roggen auf den heimischen Feldern, da dieser robuster war als andere Getreidearten. Besonders wichtig war er, weil er für die Brotversorgung der Bevölkerung unabhömmlich war. Inzwischen hat er diesen besonderen Status zwar verloren, doch noch immer findet der Roggen Verwendung vor allem in der gesundheitsbewussten Küche.

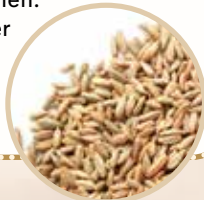
Der Roggen hat einen niedrigeren glykämischen Index und lässt dadurch unseren Blutzuckerspiegel nicht so schnell ansteigen wie Weißbrot aus Weizen. Roggen macht also länger satt und punktet zudem mit vielen Ballaststoffen und großen Mengen an Eisen und Magnesium.

Der Roggen besitzt 65 bis 200 Zentimeter lange Halme und 5 bis 20 Zentimeter lange, vierkantige, zur Blütezeit leicht überhängende Ähren aus einzelnen, meist zweiblütigen Ährchen mit schmalen Hüllspelzen und langbegrannnten Deckspelzen. In Deutschland wird Roggen hauptsächlich in Brandenburg, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Mecklenburg-Vorpommern angebaut.



Verwendung: Roggen wird hauptsächlich als Brotgetreide verwendet. Roggenbrot ist als Vorratsbrot beliebt, z.B. als Schwarzbrot oder Pumpernickel. Weitere verfügbare Formen sind Roggenteigwaren wie Nudeln. Roggenmehltypen haben einen hohen Anteil an Mineralien.

Das kann man an den Type-Bezeichnungen der Mehle erkennen. Je höher der Wert, desto mehr Mineralien sind auch in dem Produkt enthalten.



Dinkel

TRITICUM SPELTA

Der Dinkel ist ein enger Verwandter des Weizens. Tatsächlich gilt Dinkel als ein Urgetreide und wird als direkter Vorläufer des Weizens betrachtet. Im Gegensatz zum Weizen ist der Dinkel ein Spelzgetreide. Das Dinkelkorn ist fest mit dem Spelzen, einer unverdaulichen Schutzhülle, verwachsen. Dadurch ist Dinkel widerstandsfähiger als Weizen. Jedoch ist ein mechanisches Verfahren zur Loslösung des Korns vom Spelz notwendig. Wird Dinkel unreif geerntet, nennt man ihn Grünkern.

Im Vergleich zum Weizen ist seine Anbaufläche heute hierzulande unbedeutend (ca. 1,2 % der Getreideanbaufläche). Seit einigen Jahren erfährt der Dinkel jedoch eine Renaissance – besonders im ökologischen Anbau (ca. 30 % der gesamten Anbaufläche).

Die Pflanze wird 0,6 bis 1,5 Meter hoch. Die lockere vierkantige Ähre besitzt zwei bis dreikörnige Ährchen. Dinkel bevorzugt gute, tiefgründige Böden. Gegenüber dem Weizen ist Dinkel aber weniger anspruchsvoll und kann auch auf flachgründigen Böden angebaut werden.

Verwendung: Wegen seines höheren Nährstoffgehalts wird Dinkel zunehmend als Alternative zu Weizen in Brot, Gebäck und Nudeln nachgefragt, obwohl die Backeigenschaften nicht so gut wie beim Weizen sind. Die Frischedauer der Backwaren ist geringer als beim Weizen. Auch Dinkelbier wird hergestellt. Geschliffene Dinkelkörner werden als „Dinkelreis“ angeboten. Dinkel ist nährstoffreicher als Weizen, weil er unter anderem mehr Kalium, Magnesium, essentielle Aminosäuren und Eisen enthält.



BIO NEUWELTLER URALAI B

Unser bestes und hochwertigstes Brot aus reinem Bio Natursauerteig mit Keimkraftmehl und ohne Hefe. Die 3-Stufen-Teigführung über 20 Stunden macht dieses Brot sehr bekömmlich.

WWW.BAECKEREI-PILGER.DE



IHRE GENIESSERBÄCKEREI



DE-ÖKO-037



Hafer

AVENA SATIVA

Hafer wird seit etwa 3000 Jahren vom Menschen gezielt angebaut und war viele hundert Jahre lang ein Hauptnahrungsmittel in der Mitte und im Norden Europas. Hafer enthält mehr Fett, Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine als alle anderen Getreide und liefert dazu heilsame Schleimstoffe. Hafer ist sehr ballaststoffreich und gilt als das ernährungsphysiologisch wertvollste Getreide, was vor allem auf den hohen Eiweißgehalt von fast 13 Prozent zurückzuführen ist.

Echter Hafer ist eine Pflanzenart aus der Gattung Hafer (Avena) innerhalb der Familie der Süßgräser und erreicht Wuchshöhen von 0,6 bis 1,5 Meter. Hafer unterscheidet sich von den anderen Getreidearten in der Form des Blütenstandes. Als einjähriges Rispengras bildet Hafer 15 bis 30 Zentimeter lange, allseits wendige Rispen aus, deren zum Teil abermals verzweigte Rispenäste schwach abwärts hängen. Hafer wurde züchterisch in den letzten Jahren weiterentwickelt und es entstanden neue Sorten. Bayern, Baden-Württemberg und Brandenburg haben deutschlandweit die größten Hafer-Anbauflächen.

Verwendung: Besonders die Haferflocken sind bei uns beliebt und alles, was daraus gemacht werden kann: Müsli, Porridge, pflanzliche Bratlinge, Kekse und vieles mehr. Für die Brotherstellung und anderes Gebäck ist Hafermehl aufgrund der geringen Kleberanteile weniger geeignet. Hafer wird auch zur Fütterung, insbesondere von Pferden, verwendet. Die Spurenelemente, Vitamine, sowie die leicht bekömmliche Konsistenz machen dieses Getreide zu einem der gesündesten Lebensmittel. Bei der Schonkost sowie der Diätkost behauptet er sich bereits seit vielen Jahren.



Emmer

TRITICUM DICOCCUM

Emmer gehört zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt; er war der Weizen der Pharaonen und der Römer. Emmer findet sich in Europa nur noch auf kleinen Flächen in Deutschland, Italien und der Schweiz, er wird aber in Äthiopien und Indien großflächig angebaut. Der Anbau von Emmer ist heute trotz seines geringen Ertrages wieder interessant, da er die Vielfalt auf den Äckern erhöht (Biodiversität), unempfindlicher gegenüber einigen Pilzkrankheiten und Schädlingen sowie im Anbau durch einen geringeren Nährstoffbedarf anspruchsloser als Weizen ist.

Als ursprüngliche Weizenform gehört Emmer zur Familie der Süßgräser (Poaceae). Die Pflanze erreicht eine Wuchshöhe von 1,3 bis 1,5 Meter. Die kantige Ähre besitzt Ährchen mit zwei Körnern, daher auch der Name „Zweikorn“. Vor dem Zweiten Weltkrieg wurde Emmer noch spärlich in Thüringen und in Süddeutschland angebaut. Heute ist Emmer in Mitteleuropa nach wie vor ein Nischenprodukt, gewinnt aber regional an Bekanntheit. In Nordbayern wird im Raum Coburg wieder Emmer angebaut und dort unter anderem für die Bierherstellung verwendet.

Verwendung: Das Mehl ist gut geeignet zum Backen von Brot, Waffeln oder Pfannkuchen und auch zum Brauen von Bier. Aber auch Pasta lässt sich aus Emmer herstellen. Etwas Besonderes ist der Perl-Emmer, bei dem die Schale des Korns aufgeraut wurde. Er wird wie Reis als Beilage verwendet oder kann zu Bratlingen verarbeitet werden. Emmer hat einen höheren Protein- und Zinkgehalt als Weizen und enthält ebenfalls Gluten.

- Alle Backwaren aus eigener Herstellung
- Wir verwenden regionale Zutaten und frischen Natursauerteig
- Große Auswahl an Dinkelprodukten
- Täglich wechselnder Mittagstisch in Grafenau und Innernzell
- Wir liefern auch direkt an Gastronomie, Handel und zu Veranstaltungen
- „Bäcker on Tour“: Krapfen, Zimtnudeln und uvm. backen wir für Sie auch vor Ort – Fragen Sie an

Jeden Mittwoch von 9:45 bis 10:15 stehen wir mit unserem Verkaufswagen in GROSSARMSCHLAG bei der Kirche

Fotos und Videos unserer Produkte finden Sie auf Instagram



Filiale Grafenau: Stadtpatz 18
Backstube + Laden Innernzell:
Grafenauer Str. 2, 94548 Innernzell
Telefon 08554 728



Einkorn

TRITICUM MONOCOCCUM

Einkorn, auch Blicken oder Kleiner Spelz genannt, ist eine der ältesten kultivierten Getreidearten und stammt vom wilden Weizen ab. Einkorn wird nur in wenigen Regionen Europas angebaut, häufig in der ökologischen Landwirtschaft oder in landwirtschaftlichen Grenzlagen, wie etwa den Mittelgebirgen. Die Gletschermumie „Ötzi“ hatte Einkorn als Proviant dabei.

Das Einkorn wird bis zu 1,4 Meter hoch. Die zierliche hellgrüne Ähre besitzt einkörnige Ährchen, daher der Name. Einkorn ist relativ anspruchslos in Bezug auf die Qualität des Bodens. Außerdem ist es resistent gegen viele Schädlinge. Wurde der Anbau von Einkorn im 20. Jahrhundert wirtschaftlich nahezu bedeutungslos, so wird Einkorn heute z. B. in der Schweiz, in Deutschland, in Österreich im Waldviertel, in Italien im Piemont und der Provinz Brescia und in der Türkei weiterhin angebaut. Die Ertragserwartung des Emmers liegt bei 2 bis 4 t/ha. Zum Vergleich: Bei Weichweizen ist mit 8 t/ha zu rechnen.

Verwendung: Einkorn schmeckt würzig und leicht nussig. Er wird aus Kostengründen häufig nur als Beimischung für Kastenbrote genutzt. Er kann aber auch für Nudeln und Gebäck verwendet werden. Mit Einkorn-Malz als Zutat kann auch Bier gebraut werden. Einkorn enthält einige wertsteigernde Inhaltsstoffe: er besitzt das Vier- bis Achtfache an Lutein, einem natürlichen Carotinoid, welches z.B. als Lebensmittelfarbstoff und in der Diätetik verwendet wird. Deswegen sind seine Produkte deutlich gelb gefärbt. Außerdem enthält Einkorn hohe Gehalte an Mangan, Zink und Selen sowie Gluten.



Mais

ZEA MAYS

Mais stammt von der Balsas-Teosinte aus dem tropischen Regenwald in Zentralmexiko ab. In Europa trat der Mais etwa ab dem 15. Jahrhundert seinen Siegeszug an. Deutschland blieb davon weitgehend unberührt: Bis in die 1960er-Jahre hinein war Mais in manchen deutschen Regionen so gut wie unbekannt. Erst neue Züchtungen in den 60er Jahren brachten die Wende. Es wurde auf die natürliche Bestäubung verzichtet und man säte stattdessen Hybridmaissorten aus, die unempfindlicher gegen Kälte waren und auch mehr Ertrag brachten.

Mais ist ein einjähriges, nicht bestockendes Gras, dessen marktfähiger Halm bis zu 2,5 Meter hoch und bis fünf Zentimeter dick wird. Der Mais bildet an seinem Stängelende eine Rispe mit männlichen Ährchen. Die weiblichen Ährchen bilden sich an Nebenachsen der Hauptprossachse jeweils an den Ansatzstellen der Blätter. Der Blütenstand ist ein Kolben, der von Hüllblättern, die als Lieschblätter bezeichnet werden, umgeben ist. Zur Blüte reifen in der Fahne Pollenkörner und in den Kolben fadenförmige Griffel, die wie Haarbüschel aus den Lieschblättern heraushängen.

Verwendung: Je nach Verwendung wird der Mais geerntet: Für Silomais, der als Viehfutter eingesetzt wird, werden die ganzen Pflanzen im September/Anfang Oktober mit einem Maishäcksler abgeschnitten und zerkleinert, in Silos verfestigt und luftdicht gelagert. Durch die einsetzende Milchsäuregärung entsteht ein haltbares, eiweißreiches Winterfutter für Rinder. Beim Körnermais dagegen werden die vollreifen Körner im Oktober oder November mit dem Mähdrösch geerntet. Mais wird in Deutschland bundesweit angebaut. Für die menschliche Ernährung fällt auch Maiskeimöl an, das als Salatöl und für die Margarine- und Mayonnaiseherstellung verwendet wird. In der Industrie wird das Öl als Rohstoff für Farben, Linoleum und Seifen verwendet. Auch für die Biogasherstellung ist Mais bedeutend.



Bäckerei & Lebensmittel Schreiner KG



Tipp aus der Wellnessbäckerei:
Der „Hausinger Vierer“ –
unser beliebtes Original
Hergestellt mit 95%igem Roggenmehlanteil und selbst gefertigtem 3-Stufen-Natursauerteig nach bewährtem Familienrezept.



Hofmarkplatz 20, 94481 Haus i.Wald, Tel. 08555 8414, Fax 08555 4612, Mail: mehralsbrot@t-online.de, www.mehralbrot.de

UNSERE BÄCKEREIEN

**Hier kommen die Brötchen nicht vom Band,
hier backt der Bäcker noch von Hand**

Semmelmasseur, Teigflüsterer –
für den Beruf des Bäckers gibt es
mehrere Kosenamen.

In Zeiten, in denen es Backwaren
auch in jedem Discounter gibt,
wollen wir die Grafenauer Bäcker
vorstellen und erklären,
warum Handarbeit eben doch den
gewissen Unterschied ausmacht.

Die tatsächlich noch mit Firmensitz in Grafenau an-
sässigen Bäckereien sind die Bäckerei Ortinger ge-
genüber der Stadtpfarrkirche und die Wellnessbä-
ckerei Schreiner am Hofmarkplatz in Haus i. Wald.

Die Bäckerei Ortinger

Eine lange Tradition, die Chronist Hermann Wagner
ab dem Jahr 1612 dokumentierte, hat das heutige Or-
tinger-Haus in der Grafenauer Innenstadt. 1883 kauf-
te Franz-Xaver Bloch das Haus, das heute von dessen
Ur-Enkel Hubert Ortinger jun. seit nunmehr 22 Jahren
in vierter Generation betrieben wird.

Hubert Ortinger jun., der neben dem Bäckermeister
auch den Titel des Konditormeisters führt, hatte vor
Übernahme der Grafenauer Traditionsbäckerei viel
Erfahrung gesammelt. Nach seiner Lehre in Passau
war er u.a. in der Patisserie des Steigenberger Hotels
in Frankfurt oder als Partie-Chef-Konditor bei den
Wagner-Festspielen in Bayreuth beschäftigt. Auch
heute ist Hubert Ortinger bekannt für seine exklusiv-
en Torten, die zu besonderen Anlässen bei ihm be-
stellt werden können.

Beim Wochenmarkt am
Stadtplatz, beim Volksfest,
Säumerfest, Bärchenfest
oder auch bei kulturellen
Veranstaltungen sind die
Ortingers mit ihren immer
frischen, in Grafenau pro-
duzierten Waren ein fester
Bestandteil im Stadtleben.



Das Ortinger-Haus um 1929



Hubert und Simone Ortinger

Die Wellnessbäckerei Schreiner.



Familie Schreiner

„Mittel zum Leben – geschaffen mit Herz und Hand.“ So lautet das Motto, das sich die Wellnessbäckerei Schreiner aus Haus i. Wald auf ihre Fahnen geschrieben hat. Bereits in zweiter Generation seit 1955 sorgt die Handwerksbäckerei für beste Qualität. Besonderer Wert wird dabei auf die Herstellung nach traditionellen hauseigenen Rezepten mit natürlichen Rohstoffen gelegt. Alle Backwaren werden in der eigenen Backstube handwerklich gefertigt. „Denn hochwertige Produkte mit herausragender Qualität brauchen vor allem eines: Zeit!“, sagen Klaus und Rosemarie Schreiner aus Überzeugung.

Jeder Teig kann seinen Reife- und Backprozess durchlaufen, den Meister und Bäckergehilfen überwachen. Nur so entstehen schmackhafte und bekömmliche Backwaren.

Der weitum bekannte und beliebte „Original Hausinger Vierer“, hergestellt mit 95%igem Roggenmehlanteil und selbst gefertigtem 3-Stufen-Natursauerteig, wurde bereits mehrmals ausgezeichnet. Für dieses Brot werden nur Mehl, Wasser, Natursauerteig, Salz und Gewürze verwendet, ohne Zusatz von Backmitteln, Konservierungsstoffen oder Stabilisatoren. Durch den hohen Roggenmehlanteil ist dieses Brot auch nach mehreren Tagen noch ein voller Genuss.

Die Wellnessbäckerei Schreiner hat es geschafft, sich Ihre Backtradition zu bewahren.

Auch wenn der Hauptsitz der Firma Pilger in Breitenberg beheimatet ist, betreibt die **Bäckerei Pilger** zwei Filialen in Gra-



David Pilger

fenau und Haus i. Wald. Die Bäckerei, die nach dem frühen Tod des Chefs jetzt von dessen Witwe Eva Pilger und ihren Kindern David und Corinna betrieben wird, legt Wert darauf, dem Kunden Einblick in die Backstube zu geben, um den Unterschied zur Fließbandware deutlich zu machen. Kürzlich wurde die Bäckerei mit dem Staatsehrenpreis ausgezeichnet.

Sinnbildlich für die Unternehmensphilosophie steht für David Pilger der Bio-Neuweltler Uralaib.

Das Brot wird wie früher gebacken und schmeckt auch wie früher. Ohne Hefe und sonstige Zusätze – ausschließlich aus reinem Natursauerteig, 100% Roggen-Bio-Qualitätsmehl aus der Region, unbehandeltem Quellsalz aus Portugal, wiederbelebtem Grand- und Elisawasser, gekeimtem Bio-Getreide und Bio-Gewürzen. „Wie früher lassen wir dem Teig ganz viel Zeit zum Reifen. Durch die doppelte Backzeit auf Steinplatten erreichen wir eine besonders lange und natürliche Frischhaltung“, erklärt David Pilger sein persönliches Brotgeheimnis.

Die Bäckerei-Konditorei Rieger.

Als Konditormeister und „Bäcker aus Leidenschaft“ sieht sich Alexander Rieger, der sich mit seiner Frau Claudia vor 5 Jahren dazu entschlossen hat, seiner alten Heimat Fürstenfeldbruck den Rücken zu kehren und sich im Bayerischen Wald anzusiedeln. Mit Firmensitz in Innernzell betreibt das Ehepaar auch eine Filiale am Stadtplatz in Grafenau und ist seit kurzem auch bei den örtlichen Festen gerne dabei.



„Bäcker on Tour“: Alexander Rieger

„Der Rieger-Kundenliebling ist das doppelt gebackene Bauernbrot – ein Roggenmischbrot, bestehend aus Mehl der Weißmühle in Bruckmühl, täglich frisch angesetztem Natur-Sauerteig, Innernzeller Quellwasser, ein klein bisschen Hefe und Meersalz und sonst nix“, zählt der Bäckermeister auf. Beliebt seien außerdem auch die Dinkelbrote.

Bei allen Grafenauer Bäckern geht es auf jeden Fall um Handarbeit statt Massenware, um regionale Zutaten statt Backmischungen und um Service vor Ort mit Beratung und individuellem Angebot.

Eine große Baustelle in der Grafenauer Innenstadt ist momentan in vollem Gange:

Die Sparkasse Grafenau bekommt eine neue Parkgarage. Warum die alte Garage abgerissen werden musste, wie der Bau vorangeht und was der Sparkasse beim Neubau besonders wichtig war, darüber haben wir uns mit Vorstandsmitglied und ab April 2023 neuem Vorstandsvorsitzenden der Sparkasse Freyung-Grafenau Dietmar Attenbrunner unterhalten.



Dietmar Attenbrunner, Vorstandsmitglied und ab April 2023 neuer Vorstandsvorsitzender der Sparkasse Freyung-Grafenau





Was genau wird hier gebaut und warum?

An der bisherigen Tiefgarage und dem Parkdeck wurden Baumängel festgestellt, die die Sicherheit für unsere Mitarbeiter und Kunden nicht mehr gewährleisten. Der Bau ist mit Chlorid kontaminiert, was nachhaltig die Substanz schädigt und die Stabilität beeinträchtigt. Wir haben uns deshalb dazu entschlossen, den Anlass zu nutzen und mit dem Neubau auch Mehrwerte für unsere Kunden zu schaffen.

Um welche Mehrwerte genau handelt es sich?

Die neuen Parkflächen sollen durch eine etwas entschärfte Zufahrt leichter erreichbar werden. Gleichzeitig werden die Parkplätze erheblich breiter, so dass das Einparken komfortabler wird. Für noch mehr Sicherheit wird das Parkdeck eine großzügige Beleuchtung erhalten und natürlich werden E-Ladesäulen das Angebot für unsere Kunden abrunden.

Wir sind für Sie da - wann immer Sie wollen!

<p>Geschäftsstellen</p>  <p>Mit persönlichem Service 14x gleich in Ihrer Nähe. Und im Geschäftsstellenverbund noch bessere Abdeckung.</p>	<p>Internetfiliale</p>  <p>Rund um die Uhr - 365 Tage im Jahr - weltweit: www.spk-frg.de mit Online-Serviceangebot</p>	<p>Telefon</p>  <p>Anruf genügt: Service-Center 08551 581-0 Mo-Sa rund um die Uhr Sperrhotline 116 116</p>	<p>Mobile Banking</p>  <p>Zum in die Tasche stecken: Unsere App Sparkasse Für Ihr mobiles Endgerät.</p>
---	--	--	---

Nutzen Sie zusätzlich unsere Beratungszeiten:

Mo-Fr 08.00-20.00 Uhr
Sa 08.00-12.00 Uhr

Vereinbaren Sie einen Termin - wir freuen uns auf Sie!



„NACHHALTIG UND REGIONAL - MIT MEHRWERT“

Woher kommen die Firmen, die den Umbau durchführen?

Für die Baumaßnahme konnten wir überwiegend Unternehmen aus unserer Region gewinnen, was uns sehr wichtig ist, um die heimische Wirtschaft zu unterstützen. Auch der Nachhaltigkeitsgedanke spielt hierbei mit, da kurze Anfahrtswege die Umweltbelastung geringhalten.

Wie ist der weitere zeitliche Ablauf geplant?

Aktuell sind wir mit den Arbeiten an unserer Baustelle sehr zufrieden. Die gesteckten Ziele sind erreicht und wir sind zuversichtlich, dass auch alle folgenden Arbeiten entsprechend unserem Plan ablaufen werden, so dass wir noch in 2022 die neuen Parkplätze freigeben können.

Haben Sie abschließend noch etwas, das Sie ergänzen möchten?

Ja, ich möchte die Chance nutzen und im Namen der Sparkasse ein herzliches Dankeschön an unsere benachbarten Grundstückseigentümer aussprechen, dabei vor allem an Aloisia Wiedemann für die Möglichkeit, ihren Parkplatz während der Bauphase für die Baustelleneinrichtung zu nutzen. Danke an die Stadt Grafenau für die Unterstützung bei der Planung und Umsetzung, sowie an alle Anwohner für ihre Geduld bei allem, was eine solche Baustelle mit sich bringt. Schließlich bedanke ich mich auch bei unseren Mitarbeitenden, die ebenfalls sehr geduldig mit den Einschränkungen aufgrund der Baustelle umgehen.

Text: Karin Friedl, Fotos: Sparkasse Freyung Grafenau



DER NEUE BMW X1. AB 1. OKTOBER BEI UNS.

Der neue BMW X1 überzeugt durch seine umfassende Vielseitigkeit und Funktionalität. Erleben Sie zur Markteinführung am 1. Oktober von 9-14 Uhr alle Facetten des neuen BMW X1 live bei uns. Wir freuen uns auf Sie!

BMW X1 sDrive18i

Sanremo Green metallic, xLine, Edition Balance, uvm.

Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH: BMW X1 sDrive18i

Anschaffungspreis:	43.500,00 EUR
Leasingsonderzahlung:	9.900,00 EUR
Laufleistung p.a.:	10.000 km
Laufzeit:	36 Monate
36 monatliche Leasingraten à:	299,00 EUR
Gesamtpreis:	20.664,00 EUR

Ein unverbindliches Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München; alle Preise inkl. MwSt.; Stand 08/2022. Ist der Leasingnehmer Verbraucher, besteht bei außerhalb von Geschäftsräumen geschlossenen Verträgen und bei Fernabsatzverträgen nach Vertragsschluss ein gesetzliches Widerrufsrecht. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen.

Wir vermitteln Leasingverträge ausschließlich an die BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München.

Zzgl. 990,00 EUR für Zulassung, Transport und Überführung.

Kraftstoffverbrauch in l/100 km (NEFZ): innerorts -,-; außerorts -,-; kombiniert -,-; Kraftstoffverbrauch in l/100 km (WLTP): kombiniert 6,5; CO₂-Emissionen kombiniert in g/km: -- (NEFZ); 147 (WLTP); Effizienzklasse (NEFZ): --; Leistung: 100 kW (136 PS); Hubraum: 1.499 cm³; Kraftstoff: Benzin

Offizielle Angaben zu Kraftstoffverbrauch und CO₂-Emissionen wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt und entsprechen der VO (EU) 715/2007 in der jeweils geltenden Fassung. Für die Bemessung von Steuern und anderen fahrzeugbezogenen Abgaben, die (auch) auf den CO₂-Ausstoß abstellen, sowie ggf. für die Zwecke von fahrzeugspezifischen Förderungen werden WLTP-Werte verwendet. Für seit 01.01.2021 neu typgeprüfte Fahrzeuge existieren die offiziellen Angaben nur noch nach WLTP.

Autohaus Richard Hable

Autohaus Richard Hable GmbH

Spitalstraße 33 [Firmensitz]
94481 Grafenau

Tel. 08552/96070
www.bmw-hable.de

Säumerfest & Mittelalterwochenende



Impressionen



Fotos: Stadt Grafenau, Martina Weber, Karin Friedl, bw medien, PNP

Abschlussgottesdienst des Waldkindergartens



Der Abschlussgottesdienst mit Herrn Kaplan Dr. Florian Schwarz wurde dieses Jahr unter dem Motto: „Ein bunter Regenbogen“ gefeiert.

Nach den Einschränkungen durch Corona konnten nun wieder alle Familien an der Feier teilnehmen. Eröffnet wurde der Gottesdienst mit dem Lied: „Die Großen und die Kleinen“. Die Fürbitten wurden von den Vorschulkindern vorgetragen, die wiederum mit den Farben des Regenbogens verbunden waren. Anschließend wurde die „Geschichte vom Regenbogen“ vorgetragen. In dieser Geschichte streiten sich die Farben des Regenbogens, welche wohl die Wichtigste ist. Durch ein Donnerrollen und Blitze wurden sie unterbrochen und der Regen sprach zu ihnen: jede Farbe ist wichtig und einzigartig, aber doch so verschieden. Als Erinnerung an den Frieden und als Zeichen der Hoffnung wurde so der Regenbogen erschaffen. Die Kinder durften mit bunten Tüchern einen bunten Regenbogen vor dem Altar gestalten.

Nach dem Gottesdienst wurden die Vorschulkinder in einen neuen Lebensabschnitt verabschiedet mit kleinen Geschenken und persönlichen Worten. Die Kindergartenleiterin Andrea König bedankte sich bei allen Eltern für die gute Zusammenarbeit, beim Elternbeirat und beim Förderverein.

Die Krippe des Marienkindergartens stellt sich vor

Mit einer Gesamtgröße von ca. 285 m² schmiegt sich der Krippenanbau ebenerdig in den Regelgarten und besitzt einen separaten Eingangsbereich. Großzügige Garderoben bieten viel Platz für Jacken, Matschanzüge u.v.m. Ein Elternwartebereich wird besonders bei der Eingewöhnungszeit der neuen Krippenkinder genutzt.

Der Spielflur ist durch gläserne Türelemente vom Eingangsbereich abgeteilt. Dadurch wirkt der gern genutzte Raum licht-

durchflutet und angenehm hell. Dieser Bereich dient als Treffpunkt für die Krippengruppen.

Die neuen Gruppenräume sind ebenfalls mit großen Glaselementen ausgestattet. Der Gruppenraum der Entchengruppe bietet einen wunderschönen Bachblick, die Schäfchengruppe blickt in den weitläufigen Regelgarten. Verschiedene Spiel-ecken, wie Puppenecke, Bauecke, Lesecke oder Malcenter, laden zum aktiv werden ein. In einem Hängestuhl können sich die Kinder ausruhen. Integriert wurde auch ein Sinnespodest in Birkenoptik mit verschiedensten Untergründen, wie etwa Steine oder Teppiche, einer Treppe zur Erkundung unterschiedlicher Ebenen und einem schrägen Abgang. Hier können die Kinder die Körperwahrnehmung schulen und andere Perspektiven einnehmen. Durch Lichtausschnitte auf der obersten Etage können die Kleinen in die darunterliegende Höhle sehen.



Ausgestattet sind die neuen Krippengruppen mit jeweils einem eigenen Sanitärbereich, der auf die Bedürfnisse der U3 Kinder perfekt abgestimmt ist.

Zum Ausruhen oder für eine Schlafpause gibt es zwei Ruheräume mit einem Frischluft-Lüftungssystem. Im Matratzenschrank kann für jedes Kind das Bettchen auf hygienische Weise verstaut werden.

Zum Alltag in der Krippe gehört es auch, den Garten zu erkunden. Dieser ist separiert vom Garten der Regelgruppen. Alle Spielgeräte sind für diese Altersstufe konzipiert und um beide Krippengebäude führt eine Bobby-Car-Strecke. In einem weiteren Bereich befindet sich ein großer Sandkasten, ein Spielhaus, ein Gerätehaus, eine Schaukel, ein Fußparcour und ein „Mini-Mondo“, um die motorischen Fähigkeiten zu verbessern. Zwei große Krippenbusse ermöglichen Ausflüge in den nahegelegenen Kurpark zum Entchen ansehen.

Interessierte können sich die Krippengruppe gerne ansehen und bitte melden Sie Ihr Kind frühzeitig an.

25 Jahre Messebau-Perfektion made in Eging am See

metron eging feiert großes Firmen-Jubiläum – Tag der offenen Tür am 25. September



Messestände wie diese für BMW baut metron eging für Kunden aus unterschiedlichen Branchen auf der ganzen Welt

Alles begann in den angemieteten „Eder-Hallen“ am Ortsrand von Eging am See in Niederbayern. Auf bescheidenen 500 Quadratmetern und mit 15 Mitarbeitern hat Christian Kainz seine Vision gestartet. Es ging ihm um nicht weniger als darum, den Messebau zu revolutionieren. Sein Ziel: höchste Perfektion und dabei alles aus einer Hand! Aus dieser Vision ist Wirklichkeit geworden. 25 Jahre später ist metron eging für renommierte Kunden aus dem Automobilsektor und diversen anderen Branchen weltweit im Einsatz. Von der Zentrale in Niederbayern aus steuern Christian Kainz und sein Sohn Matthias insgesamt 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an den weiteren Standorten in Ingolstadt und China.

„Wir verstehen uns als Messemanufaktur, die sich für ihre Auftraggeber von der Planung über die Konstruktion, Fertigung, Logistik, Montage und den Abbau bis zur Lagerung um alles kümmert. Das Erfolgsrezept ist laut Christian Kainz „das perfekte Zusammenspiel zwischen der Familie, den vielen loyalen Mitarbeitern sowie den Kunden und Auftraggebern, die zu freundschaftlichen Partnern geworden sind“. Diese können sich auf die Präzision und Zuverlässigkeit von metron eging verlassen. Egal, ob es sich um Interieurbauten, interaktive Displays, um ganzheitliche Messestände oder individuelle Systemstände handelt. „Geht

nicht, gibt's bei uns eigentlich nicht“, sagt Matthias Kainz (28), der seit fünf Jahren zu seinem Vater in die Geschäftsleitung aufgerückt ist und zuvor das Handwerk bei diversen Messeinsätzen während des Studiums von der praktischen Seite aus gelernt hat. „Wir können für unsere Kunden unsere Leistungsbereiche ideal zusammenspielen lassen und immer schnell reagieren“, erklären die beiden ihre Philosophie und den Qualitätsanspruch. Zu sehen ist die Perfektion made in Eging am See auf der ganzen Welt.

766 MESSEN & 784 EVENTS RUND UM DEN GLOBUS

metron hat in den vergangenen 25 Jahren 766 Messen und 784 Events veranstaltet sowie 1124 Exponate und Displays erstellt. Um alles rund um den Globus von A nach B zu bekommen, wurden dafür rund 257.000 Bewegungen in sogenannten Cases und Collis organisiert. Einige von diesen Messebau-Referenzen sind der BMW-Stand in Peking 2020, die Auftritte von Siemens bei der IFA 2018 oder der Telekom beim Mobile World Congress 2019, die AUDI quattro Bar in St. Moritz 2013 oder die Lamborghini Showrooms & Shops in Toronto, Warschau und Baihan.

AUS DER CORONA-NOT EINE TUGEND GEMACHT

Als weltweit agierende Messebau-Firma hat die Corona-Pandemie metron eging natürlich ins Mark getroffen. „Von einem auf den anderen Tag stand quasi alles still“, erinnern sich Christian und Matthias Kainz. Doch weil Jammern und Aufgeben nicht in der Firmen- und Familien-DNA verankert sind, hat sich das Unternehmen kurzerhand einen neuen Geschäftszweig erschlossen. Seither ist metron eging auch im Exterieur-Sektor tätig und nimmt an öffentlichen Ausschreibungen in Deutschland und Europa teil. Neben aufwändigen Fassadenarbeiten werden hoch-

wertige Stahl- und Metallkonstruktionen an Gebäuden gefertigt. „Wir haben aus der Not eine Tugend gemacht, konnten so alle Kolleginnen und Kollegen an Bord halten - und sind jetzt sogar noch breiter aufgestellt“, freuen sich Senior- und Juniorchef gleichermaßen.

metron bedeutet aus dem Griechischen übersetzt „Maß“. Die Firma hat tatsächlich Maß gehalten, und mit einer erfolgreichen Geschäfts- und mutigen Investitionspolitik von den alten „Eder-Hallen“ im niederbayerischen Eging aus in 25 Jahren die Welt erobert.



Steuern ihr Unternehmen mit Weitsicht und Harmonie: Christian Kainz (rechts) und Sohn Matthias

„TAG DER OFFENEN TÜR“ AM 25. SEPTEMBER 2022

Am **Sonntag, 25. September**, werden das 25. Jubiläum und die Erfolgsgeschichte mit einem „Tag der offenen Tür“ gefeiert.

Bei **metron eging** in der

Grafenauer Straße 16 + 18

können alle Interessierten

von 10 bis 18 Uhr

einen Blick hinter die Kulissen werfen und erleben, wie ein Messestand und alles, was dazugehört, entsteht. Es ist jede Menge Action und ein großes Rahmenprogramm geboten.

Alle Infos unter **www.me-25.com**



Die Brotbäcker und das Stockbrot

„Backe, backe Brötchen,
der Bäcker hat vier Pfötchen,
Wer will gute Brötchen machen,
der muss haben beste Sachen
La, la, lala, la, la, la la ...“

Das alte Kinderlied - zugegeben, in etwas angepasster Bären-Bäcker-Version - singend und pfeifend, wuchtet Bärtil Bär ein weiteres Brot Richtung Backofen und platziert es mit einem „schieb, schieb in'n Ofen rein!“ mit der großen hölzernen Bäckerschaukel geschickt neben dem ersten Brotlaib. „So Maxi, fertig! Zwei Brote sind im Ofen, eins für Dich, eins für mich. Jetzt müssen wir nur noch etwas Geduld haben und warten, bis das die Kruste schön

Brot gebacken und kross und braun ist.“

Der Duft der Brote im Backofen erfüllt die Backstube. Bärtil schließt die Augen und schnuppert genüsslich diesen süßlichen Duft frischen Brotes. „Ach wie herrlich!“ Tief in den wunderbaren Brotduft versunken, schneidet er in Gedanken eine erste Scheibe vom frischen Brotlaib. Die Kruste knistert leise, als das Messer die Scheibe vom noch warmen Laib schneidet. Liebevoll und voller Vorfreude auf den zu erwartenden Bären-genuss bestreicht er das Brot mit Butter und natürlich mit – einem großen Löffel voll – Honig. Gerade will er in sein geliebtes, herrlich duftendes Butter-Honig-Brot beißen, als ihn ein „Bärtil!“ jäh und erbarmungslos aus seinen genüsslichen Gedanken reißt. „Ja – was ist los?“ antwortet er aufgeschreckt und wischt sich mit der Pfote über die Schnauze, als müsste er dort die süßen Reste seines Honigbrotes entfernen.



„Was ist los Maxi?“ wiederholt er, jetzt wieder hellwach und den Träumen entkommen, seine Frage an den kleinen Maulwurf.

„Bärtl, wir haben noch reichlich Brotteig übrig, und es stellt sich die Frage, was wir damit machen. Ich hätte da schon eine Idee.“ „Noch einen dritten Brotlaib, für noch mehr Butter-Honig-Brote?“, will Bärtl wissen, der immer noch ein wenig seinem Tagtraum nachhängt. „Nein, Bärtl, ganz was anderes. Aber das verrate ich nicht, das ist eine Überraschung. Komm heute Abend zu mir auf die Blumenwiese, dann wirst Du schon sehen. Aber schlag Dir vorher nicht schon den Bauch voll, zu essen gibt es genug“, antwortet Maxi, räumt den Baktisch auf, gibt den Teigrest in eine Schüssel, hängt die Bäckermitze an die Garderobe und verschwindet mit dem Brotteig und einem „pass auf die beiden Brote auf und nimm sie aus dem Ofen, wenn sie fertig sind!“ in Richtung Maulwurfshügel und Blumenwiese. „Pass auf und iss nichts!“ brummelt Bärtl dem Freund leicht beleidigt hinterher. Die Neugier auf die Überraschung und der Hunger lassen diesen Tag für Bärtl nur im Schnecken-tempo vergehen, und nach einer gefühlten Ewigkeit neigt sich der Tag endlich dem Ende entgegen und Bärtl geht – nein, rennt – zu seinem Freund. „Juhuu

Maxi, hier bin ich! Was ist das für eine Überraschung ...und ich habe Hunger!“ „Dann setz dich zu mir ans Lagerfeuer“, antwortet Maxi, der vor seinem Hügel an einem kleinen Feuer sitzt. Über das Feuer hält er einen Stock, um den etwas gewickelt ist. „Das ist was gegen deinen Hunger und gegen deine Neugierde - das ist Stockbrot aus unserem Brotteig-Rest und das backen wir heute hier über dem Feuer und das schmeckt ganz toll, lieber Freund“, erklärt Maxi dem etwas verwundert dreinblickenden Bärtl die Situation. Brot – backen – essen – mehr muss Bärtl im Augenblick nicht wissen. Blitzschnell, wie es wohl nur extrem hungrige Bären können, schwingt er sich über den Baumstamm vor dem Feuer und wickelt auch einen Teig um den Stock. Dann sitzen die beiden vor dem Lagerfeuer, backen und essen Stockbrot, plaudern und lachen bis tief in die Nacht hinein - wie es Freunde halt so machen.



Wissen
macht
iJA



Rezept für 8 Portionen:

ZUTATEN:

500 g Mehl
250 ml lauwarmes Wasser
1 Pck Trockenhefe
3 EL Olivenöl
2 TL Salz, 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG:

Die trockenen Zutaten für das Stockbrot sorgfältig vermischen, dann Wasser und Olivenöl unterrühren. Alle Zutaten kneten, bis ihr einen geschmeidigen Teig habt. Ob ihr den Teig mit der Küchenmaschine und dem Knethaken oder per Hand knetet, liegt an euch. Wichtig ist, dass sich am Ende ein Teigball formt, der sich leicht von der Schüssel löst. Wenn er zu fest ist, gebt ihr noch etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er zu klebrig, fehlt etwas Mehl. Teig in einer zugedeckten Schüssel mindestens eine halbe Stunde lang gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, dann in 8 Portionen teilen, die Einzelportionen zu einem Ball kneten und noch einmal zugedeckt gehen lassen. Für das Gehenlassen ist eine warme Umgebung ideal.

Mit einem feuchten Tuch über der Schüssel vermeidet ihr Zugluft und das Austrocknen des Teigs. Durch das zweite Mal Gehen wird der Teig luftig und elastisch.

Zum Grillen eine Teigportion zu einer langen Wurst formen und um eine abgeschälte Astspitze wickeln. Ihr braucht gerade Äste und das Holz sollte noch viel Feuchtigkeit haben, damit es nicht schnell anbrennt. Äste von Weide und Buche oder Haselnusszweige eignen sich gut. Damit der Teig nicht am Holz festklebt, könnt ihr den Ast auch einfetten oder mit einer Lage Aluminiumpapier umwickeln und dann ab mit dem Ast über die Glut und langsam drehen, bis das Stockbrot innen durch und außen goldbraun ist.

Su

Gewinner
aus Ausgabe
17/August 2022



Je zwei Bärenzehner
haben gewonnen:
Susanne Harant, Grafenau
Familie Schallmair, Grafenau

Lösung aus 17/August
Sudoku: 929 366 877
Kreuzworträtsel: DULTBREZEN

9	●					7		4
	2			3	●		6	
		7		5	9			●
	4		1				●	9
	9	6	5	●	3	1	7	
7		●			6		8	
●			3	8				
	7			6		●	2	1
4		3	●			8		

Lösung ↓

●	●	●	●	●	●	●	●	●
---	---	---	---	---	---	---	---	---

do ku

Gewinn Ihr Preis

In der nächsten Ausgabe verlosen
wir eine Fahrt mit dem
Böhmerwaldcourier nach Klattau
für 2 Personen!



Einsendung Ihrer Lösung

Schicken Sie **mindestens eine Lösung** der
Rätselseite bis **Sonntag, 18.09.2022** mit Telefon-
nummer per Post an die IJA-Redaktion Grafenau,
Rathausgasse 1, 94481 Grafenau
oder per E-Mail an IJA@grafenau.de.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

AdobeStock@Sergey Fedoskin

Rät

sel



- Teig in eine gefettete Auflaufform geben
- die Heidelbeeren darauf verteilen
- Bei 180 Grad 30 Min. im Backofen backen
- anschließend mit Puderzucker bestreuen
- Schmeckt am besten warm

Gutes Gelingen!!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ihre Pflege für zu Hause

Grafenau 08552 40888 - 0
Waldkirchen 08581 9882 - 100

Wir bieten:

- **Ambulante Pflege**
- **Senioren Tagespflege**
- **Pflege-Beratung**
- **Hausnotruf**




Sommerkonzert am LLG



Was könnte ein Schuljahr besser abschließen als ein gemeinsames Sommerkonzert? Für die Gäste in der voll besetzten Aula des LLG wurde die musikalische Reise mit einem weit gefassten Repertoire aus Klassik, Pop, aktuellen Hits und Volksmusik ein wahrer Hochgenuss. Unter der Leitung von Franz-Xaver Oswald und seinem Kollegen Martin Trosbach zeigten alle Akteure hohe musikalische Qualitäten als Solisten, im Chor oder an ihren Instrumenten. Ein besonderes Highlight waren die Darbietungen der Tanzgruppe um Angelika Greiner. Und weil nicht für alle Eltern und Großeltern der Schülerinnen und Schüler Platz war, konnten die Daheimgebliebenen diese großartige Veranstaltung über einen Livestream miterleben, was über 400 Personen nutzten. Vielen Dank auch an unser Medienteam, das diese Übertragung möglich gemacht hat!

Sommersporttage für Achtklässler

Natur pur, Sport und Spaß! Unter diesem Motto stand die Sommerfahrt unserer achten Klassen nach Saalbach-Hinterglemm. Wenn man die Berge Österreichs schon nicht im Winter besuchen konnte, so wollte man wenigstens jetzt im Sommer die Gegend entdecken und erleben! Alle waren begeistert, von den Gipfeln und Almen, den vielfältigen Sportmöglichkeiten und den atemberaubenden Naturspektakeln, die sich hier boten. Besonders beeindruckend waren natürlich die Krimmler Wasserfälle! Es war super, dass unsere 8. Klassen zumindest im Sommer als Gipfelstürmer unterwegs waren!



Kennenlernnachmittag am LLG



In der letzten Schulwoche vor den Sommerferien waren die Grundschüler, die im kommenden Schuljahr das Landgraf-Leuchtenberg-Gymnasium besuchen werden, zu einem Schnuppernachmittag eingeladen. Natürlich war die Aufregung groß, denn schließlich konnte man nicht nur die neuen Klassenkameraden, einige Lehrer und die Tutoren, sondern auch das Schulhaus kennenlernen. Mit Spielen, Tanz und jeder Menge Spaß machten sich die zukünftigen Gymnasiasten ein Bild ihrer neuen Schule. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen im September!

„Schule fürs Leben“



Alltagskompetenzen von Kindern zu stärken und die Vielfalt von Leben und Natur aufzuzeigen ist das Ziel des Projektes, das nun an allen bayerischen Schulen durchgeführt wird. In fünf ereignisreichen Tagen, die Daniela Haas (Unterstufenbetreuerin und Projektkoordinatorin „Schule fürs Leben“) für die fünften Klassen organisierte, wartete ein ausgeklügeltes Programm auf die Gymnasiasten. Der Besuch des Keltendorfs Gabreta, eine Exkursion zur LVA Kringell zum Thema „ökologische Landwirtschaft“ sowie ein Workshop mit einer Kräuterpädagogin und natürlich jede Menge Bewegung standen auf dem Programm. Es war ein Megaspäß!

3.000,00 Euro für einen guten Zweck

Realschule Grafenau spendet Einnahmen aus dem Sozialen Tag an die Grafenauer Tafel

Einen Tag für einen guten Zweck arbeiten – das ist das Motto des Sozialen Tages.



Matthias Haslinger (re.) von der Grafenauer Tafel freute sich über die Spende aus dem Sozialen Tag der Grafenauer Realschüler (im Bild von links: verantwortliche Lehrkraft Stephan Wiltshko, Schülersprecherin Paula Maier).

Und so tauschten die Schülerinnen und Schüler der Staatlichen Realschule Grafenau mittlerweile schon traditionell gegen Ende des Jahres die Schulbank für einen Arbeitsplatz. Für mindestens fünf Stunden sollten leichte Arbeiten verrichtet werden – das konnte Rasenmähen bei Oma und Opa, Mithilfe zuhause oder auch ein Tag in einem meist ortsansässigen Betrieb sein. Ziel dieses Tages soll neben dem Einblick in die Arbeitswelt auch die Stärkung des sozialen Handelns sein. Letztlich wurden die Einnahmen dieses Tages somit wieder einem guten Zweck zugeführt: der Grafenauer Tafel. Matthias Haslinger, Leiter der Grafenauer Tafel, der die Spende am letzten Schultag entgegennehmen durfte, freute sich sehr über die großzügige Zuwendung von über 3.000,00 Euro durch die Realschule.



ICH STUDIERE
BERUFSBEGLEITEND,
DIGITAL & VOR ORT
IN HAUZENBERG

- **Wirtschaftsingenieurwesen
Energie und Logistik (B. Eng.)**

**Mehr Infos am
28. Sept. 2022 um 18:00 Uhr
in Hauzenberg, Marktplatz 16**

Wir freuen uns über Ihren Besuch



Weitere Informationen:
Andreas Scholz, Tel.: +49(0)8586 3095
oder dsb@haw-landshut.de



Liebe Pfarrverbandsangehörige,



in den vergangenen Sommerferien war ich viel draußen beim Wandern unterwegs. Bei größeren Touren und kleineren Ausflügen in der Umgebung ist mir immer wieder ein Gedanke durch den Kopf gehuscht: Mei, ist es bei uns schön! Ich habe Sonnenuntergänge erlebt, die den Himmel brennen ließen, Wolken beobachtet, die die Fantasie anregen und Pflanzen entdeckt, über deren Blüten und Früchte man sich freuen konnte. Schauen, beobachten, entdecken, erforschen, sich erfreuen, entspannen, staunen, dankbar sein. All das kann der erleben, der mit offenen Augen und offenem Herzen durch die Welt, durch Gottes Schöpfung geht.

Gerade auch jetzt im Spätsommer und im Herbst, der sich in unserer Gegend schon wieder mit großen Schritten nähert, lässt sich viel von der Schöpferkraft erspüren. Denken Sie nur an die sich langsam verfärbenden Blätter, die der Herbstwind zu Boden flattern lässt. Oft muss ich dabei an die Begegnung des Propheten Elija mit Gott denken. Elija erlebt die angsteinflößenden, mächtigen und unberechenbaren Naturgewalten von Feuer, Erdbeben und Sturm. Doch er spürt auch, dass Gott nicht das Gewaltige, das Gefährliche und Einschüchternde braucht, um seine Anwesenheit zu zeigen. Als der Prophet ein leises Säuseln hört, die sanfte Berührung eines Windhauchs auf seiner Haut wahrnimmt, wird ihm deutlich: Es erfordert Aufmerksamkeit und Gespür, um Gott wahrzunehmen. Der Geist Gottes bläst nicht immer kraftvoll und vehement, manchmal ist es nur ein Hauch, eine leichte Brise. Aber trotzdem bringt er etwas in Bewegung, reißt Erstarrtes ein, pustet Festgefahrenes durcheinander und löst die Notwendigkeit einer Neuordnung aus. Gerade nach den heißen Sommertagen schenkt uns ein erfrischendes Lüftchen oftmals neue Energie und weckt vielleicht verloren geglaubte Kräfte.

Liebe Pfarrverbandsangehörige, ich wünsche Ihnen und auch den Feriengästen in unserer Region zahlreiche wunderschöne Spätsommertage, die viele Wanderungen in der sich herbstlich verändernden Natur ermöglichen. Ich wünsche Ihnen die Sensibilität des Propheten Elija, dass Sie die Kraft Gottes auch im kleinsten Windhauch wahrnehmen und daraus neuen Antrieb für Ihren Alltag schöpfen. Ich wünsche Ihnen Gelassenheit, den Sommer wohlwollend zu verabschieden und auch die kürzer werdenden Herbsttage in ihrer bunten Vielfalt anzunehmen.

Allen Kindern und Jugendlichen wünsche ich einen kraftvollen und geistreichen Start ins neue Schuljahr!

Ihre / Eure Gemeindefereferentin Katharina Ilg

Eine Wallfahrt der besonderen Art zum Patrozinium

Es ist schon gute Tradition: Zum 21. Mal konnte die von Stadtpfarrer Kajetan Steinbeißer ins Leben gerufene Bikerwallfahrt am Nachmittag des Festes „Maria Himmelfahrt“ abgehalten werden. Das Gebiet der Pfarrei Grafenau verfügt über eine Vielzahl an Kleinodien, an denen man meistens achtlos vorbeifährt. Anders bei der Bikertour – die Besonderheiten der verschiedenen Orts- und Hauskapellen werden vom Stadtpfarrer erklärt und an jedem Ort wird ein Gebet bzw. ein Lied gesungen.

Bei traumhaftem Sommerwetter trafen sich rund 30 Personen, darunter Pfarrangehörige aus Grafenau, St. Oswald und eine Urlaubsfamilie vor der Stadtpfarrkirche Grafenau. Die diesjährige Fahrt führte durchs wunderschöne Ohetal zur 1. Kapelle in der Kleblmühle. Weiter ging's nach Rosenau zur Hauskapelle der Fam. Scheichenzuber und entlang von blühenden Wiesen und Getreidefeldern zur Dorfkapelle Einberg. Stadtpfarrer Steinbeißer bedankte sich bei den Menschen vor Ort, die das religiöse Leben in den Dörfern durch das Kirchenjahr hindurch begleiten und sich um die Pflege der Kapellen annehmen. Das Beten von Maiandachten und Rosenkränzen sollte jede christliche Gemeinschaft prägen und soweit möglich auch aufrecht erhalten bleiben.



Als vorletzte Station wurde die Kirche in Großarmschlag, die am 08. Dezember ihr Patrozinium Maria unbefleckte Empfängnis feiern kann, angefahren. Und zuletzt erkundeten die Wallfahrer die Kapelle in Grüb, die dem Hl. Bruder Konrad geweiht ist. Mit dem Marienlied „Segne du Maria“ endete die Andacht.

Ein herzliches Vergelt's Gott ging an Helmut Bomeisl, der wie immer die schöne Strecke geplant und organisiert hat.

Zum Ausklang der Radwallfahrt traf sich die Gruppe im Landgasthof Lusenblick in Grüb zur gemütlichen Einkehr.

Text: Carolin Schopf, Foto: K. Landgraf



AMTLICHE BEKANNTMACHUNGEN UND INFORMATIONEN AUS DER STADTVERWALTUNG

der Stadt Grafenau | Ausgabe 18|2022 | Erscheinungstermin 06.09.2022

GRAFENAU
DIE BÄRENSTADT

AMTLICHE BEKANNTMACHUNGEN

Satzung zur Änderung der Gebührensatzung zur
Mittagsverpflegung Ganztagsklassen Grafenau **28**

INFORMATIONEN AUS DER STADTVERWALTUNG

- Veranstaltung: Baustellenfest Landesgartenschau **28**
- Information Bürgermeister **29**
- Energieportal zur Meldung von Störungen bei der
Straßenbeleuchtung **29**
- Hospizverein: In der Trauer bewegt sein **30**
- Bahn macht die Strecke Zwiesel-Grafenau fit für
den Stundentakt **30**
- Personalien **30**
- Ilzer Land: Idee teilen und gewinnen **31**
- Standesamtliche Nachrichten **31**
- Buchtipps der Bücherei **32**
- Kontakt, Öffnungszeiten städtischer Einrichtungen **33**
- Bürgersprechstunden **33**
- vhs: Kurse September, Kulturfahrten und Programmheft **34**

AMTLICHE BEKANNTMACHUNGEN UND INFORMATIONEN AUS DER STADTVERWALTUNG

Karin Friedl · Rathausgasse 1 · 94481 Grafenau · Telefon 08552 9623-43 · ija@grafenau.de

SATZUNG ZUR ÄNDERUNG DER SATZUNG ÜBER DIE ERHEBUNG VON GEBÜHREN FÜR DIE MITTAGSVERPFLEGUNG IN DEN GANZTAGSKLASSEN DER REINHOLD-KOEPPEL-GRUNDSCHULE SOWIE DER PROPST-SEYBERER-MITTELSCHULE GRAFENAU (GEBÜHRENSATZUNG ZUR MITTAGSVERPFLEGUNG GANZTAGSKLASSEN GRAFENAU)

Der Stadtrat der Stadt Grafenau hat am 26.07.2022 folgende Änderungssatzung beschlossen:

Die Stadt Grafenau erlässt aufgrund der Art. 1, 2 und 8 des Kommunalabgabengesetzes (KAG) sowie § 3 Abs. 3 der Satzung zur Mittagsverpflegung Ganztagsklassen Grafenau vom 04.06.2020 folgende

Satzung zur Änderung der Gebührensatzung zur Mittagsverpflegung Ganztagsklassen Grafenau:

§ 1

§ 3 Satz 1 Spiegelstrich 1 erhält folgende Fassung:

Für die Teilnahme an der Mittagsverpflegung wird folgende Gebühr je Schüler(in) bzw. weiterem Berechtigten und Verpflegungstag erhoben:

- Schüler(in) bzw. weiterer Berechtigter Reinhold-Koeppel-Grundschule 3,60 €

§ 2

§ 5 Abs. 1 erhält folgende Fassung:

(1) Für die Schülerinnen und Schüler der Reinhold-Koeppel-Grundschule wird eine gestaffelte Monatspauschale festgelegt:

- Schüler im gebundenen Ganztagsunterricht: 45,00 Euro
- Schüler im offenen Ganztagsunterricht:
 - a. mit einem Buchungstag: 11,25 Euro
 - b. mit zwei Buchungstagen: 22,50 Euro
 - c. mit drei Buchungstagen: 33,75 Euro
 - d. mit vier Buchungstagen: 45,00 Euro

§ 3

Diese Satzung tritt am 01.09.2022 in Kraft.

Grafenau, 17.08.2022, Stadt Grafenau
Alexander Mayer, Erster Bürgermeister

.....
ENDE DES AMTLICHEN TEILS

BAUSTELLENFEST LANDESGARTENSCHAU

Die Landesgartenschau Freyung findet vom 25. Mai bis 3. Oktober 2023 statt. Heuer haben Interessierte beim Baustellenfest am 11. September das letzte Mal die Möglichkeit, das Gartenschau-gelände öffentlich zu betreten. Dazu gibt es von 10 bis 17 Uhr ein großes Rahmenprogramm mit Tom & Basti, der Tanzgruppe DanceAdventure, dem Bläserchester Vimperk, der Stammtischmusik Großwiesen, Geländeführungen im Viertelstundentakt, Aktionen der Aussteller oder Spielstationen für die Kleinen.

Der Besuch auf dem Geyersberg ist kostenfrei. Gleichzeitig startet der Verkauf der Dauerkarten. Moderiert wird der Mitmachtag von Bernhard Fleischmann alias „Fleischi“.





Liebe Grafenauerinnen und liebe Grafenauer,

Mit dieser Ausgabe der iJA im September möchte ich Ihnen wieder aktuelle Informationen zur Weiterentwicklung unserer Stadt zukommen lassen.

Grafenau ist seit 2004 Gründungsmitglied der Integrierten Ländlichen Entwicklung (ILE) Ilzer Land. Im Hinblick auf die digitale Entwicklung des ländlichen Raumes hat sich die ILE Ilzer Land für das Modellprojekt „Smart City“ beworben und hat als erste „Smarte Region“ den Zuschlag erhalten. Im Mai 2022 wurde der offizielle Projektstart eingeläutet. Der Zeitrahmen zur Abwicklung und Umsetzung des Projektes ist eng gesetzt.

Ein ganz wesentlicher und wichtiger Aspekt ist die Bürgerbeteiligung zur Festlegung und Planung der gewünschten Maßnahmen. Daher fand bereits am Freitag, 29. Juli 2022, also genau zu Ferienbeginn, im Bürgersaal der Stadt Grafenau ein Workshop statt. Dabei wurden die Themen zur Attraktivitätssteigerung, gewünschte Angebote und Möglichkeiten zur Nahversorgung, öffentlichem Nahverkehr, Freizeit, Kultur, digitale Entwicklungsschritte, Unterstützung im Bereich Technik, Räume, Organisation und Vernetzungen von Mitstreiter/-innen erörtert. Da die Digitalisierung hohe Akzeptanz bei der Jugend findet, hatten wir explizit auch die Schüler um Beteiligung gebeten. Dies war genau zum Ferienbeginn zwar schwierig, aber es hat sich doch eine gute Runde aus Jung und Alt ergeben. Hierbei kam auch bei den jungen Erwachsenen das erhöhte Bewusstsein, welche Einflussmöglichkeiten auch und vor allem für ihre Zukunft mit diesem Projekt in unserer Region geschaffen sind.

Durch die im Rahmen des Projektes auch völlig neu geschaffene Möglichkeit für die Kommunen im Ilzer Land, die Meinung der Bevölkerung zu einzelnen Themen oder Fragestellungen abzufragen, eröffnen sich neue Perspektiven.

Daher möchte ich Ihnen mitgeben, sich unter „mitreden.ilzerland.bayern“ im Internet oder mit Hilfe des nachfolgenden QR Codes zu registrieren, so dass auch Sie aktiv bei der Meinungsfindung in diesem Projekt und zukünftigen Fragestellungen mitwirken können.

Mit smarten Grüßen
Ihr Bürgermeister Alexander Mayer



ENERGIEPORTAL ZUR MELDUNG VON STÖRUNGEN BEI DER STRASSENBELEUCHTUNG

Die Stadt Grafenau bietet ihren Bürgerinnen und Bürgern künftig einen zusätzlichen digitalen Service zur Meldung von Störungen oder Ausfällen bei der Straßenbeleuchtung. Wenn Sie künftig in Ihrer Straße feststellen, dass irgendwo eine Straßenlampe ausgefallen ist, können Sie die ausgefallene Leuchte ab sofort über Ihr Smartphone mit dem Schadenmelder des Bayernwerks an die Stadtverwaltung melden. Die Schadenmelder-App ist unter folgendem Link <https://energieportal.bayernwerk.de/schadensmelder/reporting/09272120> zu erreichen oder kann über den abgebildeten QR-Code eingeleitet und die App geöffnet werden.

Die betreffende Leuchte kann aus der Bestandsliste, in der mehrere Filter wie Ortsteil oder Straße gesetzt werden können, über die Brennstellnummer, die am Leuchtenmast angebracht ist oder einfach über den eingebauten GPS-Empfänger des Smartphones, der direkt zur Leuchte führt vor der man steht, eindeutig identifiziert und ausgewählt werden. Der Meldung kann ein beliebiger Kommentar, die Telefonnummer des Meldenden oder eine Beschreibung des Schadens beigefügt werden und auf Knopfdruck ist die Meldung im nächsten Moment im Rathaus.

Der Mitarbeiter im Bauamt erhält mit der eingegangenen Meldung im Portal zusätzlich eine E-Mail und kann die Entstörung sofort ebenfalls digital beim Bayernwerk beauftragen. „Wir freuen uns, dass damit der Meldeweg für unsere Bürgerinnen und Bürger einfacher und flexibler und der Entstörungsprozess insgesamt schneller wird“, so Bürgermeister Alexander Mayer.



IN DER TRAUER BEWEGT SEIN

Wandern ist für Menschen in Trauer eine Möglichkeit, mit sich und ihrer Trauer in eine natürliche Bewegung zu kommen. Während des Wanderns öffnen sich innerlich neue Wege.

Deshalb plant der Hospizverein im Landkreis Freyung-Grafenau e.V. Wanderungen von 2 bis ca. 4 Stunden, die von ehrenamtlichen Trauerbegleitern betreut werden.

Telefonische Anmeldung im Hospizbüro ist unbedingt erforderlich. Hier erfahren Sie auch den Treffpunkt und die geplante Wanderoute:

Telefon: 08551/9176183

oder 0171/4836819,

Email: hospizverein-frg@web.de



Vorgesehene Termine:

Sonntag, 18.09.2022, 13 Uhr (ca. 2 Std.)

Sonntag, 23.10.2022, 13 Uhr (ca. 4 Std.)

Sonntag, 04.12.2022, 13 Uhr (ca. 2,5-3 Std.)

BAHN MACHT DIE STRECKE ZWIESEL-GRAFENAU FIT FÜR DEN STUNDENTAKT

Damit zwischen Zwiesel und Grafenau zukünftig mehr Züge fahren können, passt die Deutsche Bahn die Infrastruktur entlang der Strecke an. Unter anderem entsteht in Spiegelau ein sogenannter Begegnungsbahnhof mit einem neuen Mittelbahnsteig. In Spiegelau können Züge, die sich entgegenkommen, dann einander ausweichen und höhere Geschwindigkeiten fahren. Dadurch wird die Kapazität der Strecke erhöht. Der Bahnhof wird in diesem

Zusammenhang vollständig barrierefrei ausgebaut. Am Bahnhofsvorplatz wird ein großzügiges Wetterschutzhaus mit Sitzmöglichkeiten errichtet. Ab Ende des Jahres sollen die Regionalzüge zwischen Zwiesel und Grafenau täglich im Stundentakt fahren, statt wie bisher alle zwei Stunden. Damit das möglich wird, muss die Strecke auch technisch für höhere Geschwindigkeiten umgerüstet werden. Außerdem werden entlang der Strecke drei Brücken erneuert und sämtliche Bahnübergänge sowie Durchlässe angepasst.

Bis 31. Oktober 2022 führt die Deutsche Bahn umfangreiche Gleisbauarbeiten entlang der Strecke durch. In derselben Zeit erfolgt der Neubau des Mittelbahnsteigs am Bahnhof Spiegelau. Die Strecke ist in diesem Zeitraum zwischen Zwiesel und Grafenau gesperrt. Ein Schienenersatzverkehr (SEV) mit Bussen wird eingerichtet. Damit verbunden sind auch Straßensperrungen auf der Staatsstraße St 2132 im Bereich Großarmschlag sowie im Bereich Spiegelau. Die exakten Sperrzeiten sowie die jeweiligen Umleitungen werden örtlich bekanntgegeben. Die Deutsche Bahn bittet um Verständnis für die mit den Bauarbeiten und Sperrungen verbundenen Unannehmlichkeiten. Die Fahrzeiten des Schie-

nersatzverkehrs (SEV) für die ausfallenden Züge der Länderbahn stehen online unter „Fahrplan & Änderungen“ auf www.waldbahn.de

PERSONALIEN

Die Stadt Grafenau konnte gleich mehrere Auszubildende nach ihren erfolgreich abgeschlossenen Prüfungen übernehmen. Julian Dirndorfer ist künftig als Fachkraft für Wasserversorgungstechnik im Wasserwerk tätig, Lisa Hirsch als Verwaltungsfachangestellte (VFA-K) im Rathaus, Jonas Stern verstärkt als Fachkraft für Abwassertechnik das Klärwerk.

Der Zweckverband Sport und Erholung Grafenau hat Michael Roth als Fachkraft für Bäderbetriebe übernommen.

Außerdem haben im September Christian Hirsch die Ausbildung zur Fachkraft für Abwassertechnik im Klärwerk und Sophia Riedl die Ausbildung zur staatlich anerkannten Erzieherin begonnen.



IDEE TEILEN UND GEWINNEN

Wie kann das Ilzer Land zukunftsfähig werden? Dafür ist deine Idee gefragt!

Bringe vom 05.09. bis zum 05.10.2022 deinen Vorschlag zu den folgenden Fragen ein:

Welche Angebote und Möglichkeiten (Nahversorgung, Freizeit, Kultur etc.) wünschst du dir in den smarten Gemeinden des Ilzer Landes?

Welche Unterstützung (Technik, Räume, Organisation, Mitstreiter/-innen etc.) benötigst du für die Umsetzung deiner Idee?

**Zu gewinnen:
eine VR-Brille, einen Roboter-Ball oder eine Smart Watch!**

So kannst du gewinnen:

1. Registriere dich auf mitreden.ilzerland.bayern oder scanne den QR-Code unten. Deine Registrierung ermöglicht dir auch in Zukunft, dass du MITREDEN kannst.
2. Im Zeitraum vom 05.09. bis zum 05.10.2022 deine Vorschläge auf MITREDEN teilen.
3. Dann heißt es für dich: Werbung machen, um möglichst viele Bekannte und Freund/-innen zur Abstimmung für deinen Vorschlag zu bewegen.
4. Die Idee mit den meisten Stimmen siegt.

Die Gewinner/-innen werden am 10.10.2022 per E-Mail informiert. Alle Ideen – und nicht nur die Gewinneridee – werden im Rahmen des Projekts „SmartesLand“ berücksichtigt und auch an die Bürgermeisterin und die Bürgermeister der beteiligten Gemeinden zur Diskussion weitergegeben. Deine Idee wird in ein Projekt integriert? Dann melden

wir uns bei dir! Bei Fragen melde dich bei uns unter smart@ilzerland.bayern.*



UNSERE JUBILARE

28.07.2022

Hannelore Ranzinger – 80 Jahre
Vogelthenne 52, 94481 Grafenau

WIR TRAUERN UM

22.07.2022 – 84 Jahre

Josef Braumandl
Liebersberg 46, 94481 Grafenau

22.07.2022 – 91 Jahre

Helmut Wagner
Friedhofstr. 18, 94481 Grafenau

GEBURTEN

16.07.2022

Leonie Scheichenzuber
Eltern: Afra Scheichenzuber & Andreas Braun, Rosenau 30, 94481 Grafenau

25.07.2022 – 89 Jahre

Hermann Mück
Großarmschlag 1, 94481 Grafenau

17.07.2022

Max Strohmaier
Eltern: Bianca & Matthias Strohmaier
Garbenbinderweg 10, 94481 Grafenau

30.07.2022

Emilie Biller
Eltern: Iris & Marcel Biller
Heinrichsreiter Str. 37, 94481 Grafenau

02.08.2022

Bastian Bayer
Eltern: Stephanie & Benedikt Bayer
Kreuzberger Weg 15, 94481 Grafenau

DIENTSJUBILÄUM

25 Jahre in der
Kinderwelt St. Martin, Neudorf
Karina Danzer

In dieser Rubrik werden Namen nur dann veröffentlicht, wenn die Eltern der Neugeborenen bzw. die Angehörigen und die Vermählten schriftlich ihr Einverständnis dazu erklärt haben. Informationen hierzu erhalten Sie im Bürgerbüro der Stadt Grafenau, Telefon 08552 962350

Generelle Öffnungszeiten der Bücherei siehe Seite 33. Der Zutritt ist mittlerweile wieder ohne Einschränkungen möglich. Eine Maske wird empfohlen. Im neuen Online-Katalog können alle Medien auch bequem von zuhause ausgesucht, bestellt und dann abgeholt werden (Tel. 08552/962337, stadtbuecherei@grafenau.de).

Online-Katalog: www.bibkat.de/grafenau oder für das Smartphone auch über die **bibkat-App**

Buchtipps der Stadtbücherei

IGLHAUT

Von Katharina Adler



Roman erschienen im Rowohlt Verlag im April 2022

Sie hat eine Vorliebe für Whiskey-Cocktails und alte Sozialdemokratinnen, hat schlechte Backenzähne, Geldprobleme und ein Talent für den Umgang mit Holz: Iglhaut, die im Hinterhof eines Münchner Mietshauses ihre Schreiner-Werkstatt unterhält. Die freiheitsliebende Iglhaut, die sich immer wieder – ohne eigenes

Zutun und definitiv gegen ihren Willen – in nachbarschaftliche Angelegenheiten verstrickt.

Katharina Adlers Iglhaut ist eine Heldin nach Art alter Götter. Aus dem Holz für verlässliche Beziehungen ist sie nicht gemacht, weder in der Liebe noch im Geschäft. Auch ihre Laune: so wandelbar wie das Wetter. Dabei will sie eigentlich nur ihre Ruhe, Ruhe für sich, die Hündin und ihre Arbeit. Doch dann steht da plötzlich eine alte, komplizierte Liebe, drängen immer mehr Anwohner und ihre Geschichten – cholerisch, komisch, ungebeten – in diesen zutiefst menschlichen Roman. Einen Roman, der das Leben feiert, ohne die Augen zu verschließen vor dem, was ist.

Ein sehr turbulenter Roman mit viel trockenem Humor und ganz viel Herz.



Unser Buchtipps für Kinder

ATEM LOS – Auf der Jagd nach dem Phönix- Medaillon

Von Adam Baron

Erschienen im Carl Hanser Verlag GmbH & Co. KG;
1. Edition (14. Februar 2022)

Ein Zufall ändert manchmal alles – und bringt Cym und Jessica auf die Spur eines geheimnisvollen Schatzes. Alle sind hinter Mr. Fluffy her! Als Jessica in Südeuropa einen schmutzigen Teddy aus dem Wasser fischt, weiß sie nicht, dass Cym in London den Bären schmerzlich vermisst, seit er ihm in den Fluss gefallen ist. Doch sie sind nicht die Einzigen, denen das flauschige Kuscheltier etwas bedeutet: Noch bevor sie sich zum ersten Mal treffen, werden sie gemeinsam in ein Abenteuer verwickelt, in dem es um Einbrüche, wertvolle Ausstellungsstücke und ein kriminelles Geschwisterpaar geht, das alles daransetzt, den Teddy zu finden. Jessicas und Cym's Leben werden gehörig durcheinandergebracht. Als sich ihre Wege endlich kreuzen, versuchen sie zusammen, dem Geheimnis um Mr. Fluffy auf den Grund zu gehen.

Eine originelle und witzige Abenteuergeschichte von Adam Baron.

Lesealter ab 10 Jahren.

STÄDTISCHE EINRICHTUNGEN ADRESSEN & ÖFFNUNGSZEITEN

RATHAUS

Rathausgasse 1, 94481 Grafenau
Tel. 08552 9623 0
Mo bis Do 08:30 – 12:00 Uhr
und 14:00 – 16:00 Uhr
Fr 08:30 – 12:00 Uhr

BÜRGERBÜRO

Tel. 08552 9623 50

STANDESAMT

Tel. 08552 9623 46

BAUHOF

Frauenberg 17, 94481 Grafenau
Tel. 08552 9739909
Wasserwerk Mobil: 0171 9350337
Klärwerk Tel. 08552 973648

KFZ-ZULASSUNGSSTELLE

(im Rathaus)
Rathausgasse 1, 94481 Grafenau
Tel. 08551 57460
Mo, Mi, Do 07:30 – 13:00 Uhr
Di 07:30 – 17:00 Uhr
Fr 07:30 – 12:00 Uhr

STADTBÜCHEREI

(in der Touristinformation)
Rathausgasse 1, 94481 Grafenau
Tel. 08552 9623 37
Mo bis Do 08:00 – 17:00 Uhr
Fr 08:00 – 13:00 Uhr
Sa 10:00 – 11:30 Uhr u. 15:00 – 17:00 Uhr
So/Ft 09:30 – 11:30 Uhr

TOURISTINFORMATION

Rathausgasse 1, 94481 Grafenau
Tel. 08552 9623 43
Mo – Do 08:00 – 17:00 Uhr
Fr 08:00 – 13:00 Uhr
Sa 10:00 – 11:30 Uhr u. 15:00 – 17:00 Uhr
So/Ft 09:30 – 11:30 Uhr

FREIZEITEINRICHTUNGEN

BÄREAL – PARKOURPARK: „LIKE“-EISHALLE & MINIGOLFANLAGE

Osteingang (Parkplatz Volksfestplatz)
Tel. 08552 9733849
tgl. bei schönem Wetter 10 - 18 Uhr,
bei Regenwetter nur an Samstagen und
Sonntagen von 13 - 18 Uhr geöffnet

BÄREAL – ERLEBNISFREIBAD BÄRENWELLE

Seesteig 5, 94481 Grafenau
tgl. 9-19 Uhr,
an Schlechtwettertagen 17 - 19 Uhr
Voraussichtl. geöffnet bis 11.9.22
Änderungen bei anhaltend schlechter
Witterung vorbehalten

BÄREAL – KNEIPPANLAGE

Zugang tgl. möglich.
Bitte Benutzungsordnung beachten,
Baden nicht erlaubt!

LANDKREIS-HALLENBAD

Rachelweg 12 (Schulzentrum),
94481 Grafenau, Tel. 08552 777
voraus. ab 1. Oktober geöffnet

MUSEEN

STADT- & SCHNUPFTABAKMUSEUM

Spitalstraße 5, 94481 Grafenau
Tel. 0175 2138409

BAUERNMÖBELMUSEUM im BÄREAL

94481 Grafenau, Tel. 08552 3318

Öffnungszeiten Museen:

Do 10:00 – 13:00 Uhr
Fr bis So 14:00 – 17:00 Uhr

SPRECHTAGE IM RATHAUS

Ökologiebeauftragter Wolfgang Reichenberger

Jeden letzten Freitag im Monat
von 10:00 bis 12:00 Uhr und nach tel.
Vereinbarung: Tel. 0175 5157027

Seniorenbeauftragter Korbinian Rank

Nächste Termine: 09. September
von 13:30 – 14:30 Uhr, oder nach
telefonischer Vereinbarung unter
Tel. 08552 9747013
Vor-Ort-Termine wieder möglich!

Landgericht Passau – Bewährungshilfe

Jeden Mittwoch von 09:00 bis 12:00 Uhr
(nach telefonischer Vereinbarung)
Tel.: 0851 756812-17 oder 13

Bayerischer Blinden- und Sehbehindertenbund

Beratung für blinde bzw. sehbehinderte
Menschen/Angehörige:
Tel. 08551 6761 (Hr. Gerald Werner)

Wehrdienstberatung der Bundeswehr

Tel. 0991 203274, nur telefonisch

VdK – Sprechstunde:

Beratung für Mitglieder
Tel. 08551 95000, nur telefonisch

Staatl. anerkannte Beratungs- stelle für Schwangerschaftsfragen

an der VHS in Grafenau, Frauenberg 17
Tel. 08551/57-409 oder -415 oder -417,
jeden Montag, Donnerstag und Freitag,
08:00 – 12:00 Uhr
Terminvereinbarung empfehlenswert –
auch außerhalb der Sprechzeit möglich.

Stand Mitte August 2022

Unser Kursangebot in Grafenau im September 2022:

13.09.2022	09:00	Yoga für die starke Blase
13.09.2022	17:45	Pilates für Einsteiger
14.09.2022	19:00	Autogenes Training für werdende Mütter
19.09.2022	17:30	Italienisch A1.1
19.09.2022	18:15	Orientalischer Tanz: Tanz und Technik
19.09.2022	19:00	EDV-Grundausbildung WINDOWS-Stufe 1
19.09.2022	19:15	Italienisch A1.2
20.09.2022	18:00	Vortrag Basenfasten
20.09.2022	18:00	Englisch A2
20.09.2022	18:30	Qigong für Ruhe und Bewegung- Die acht Brokate
21.09.2022	17:30	Deutsch Grundkurs A1.1
21.09.2022	18:00	Günstig kochen – Blitzrezepte für die Familie
21.09.2022	19:00	Deutsch Grundkurs A1.2
22.09.2022	19:00	Zumba
23.09.2022	15:45	Atemzauber – für Kinder von 6 – 12 Jahren
23.09.2022	16:00	Bäume – nährend, heilend, mystisch
23.09.2022	17:00	Atemzauber – für Erwachsene
25.09.2022	09:00	Filzwerkstatt: Seidenschal einfilzen
26.09.2022	17:45	Rücken fit! Kraft u. Entspannung f. d. Wirbelsäule
26.09.2022	19:00	Yoga für Anfänger
26.09.2022	19:00	EDV-Grundausbildung WINDOWS – Stufe 2
27.09.2022	14:30	Deutsch Grundkurs A1.1
27.09.2022	18:30	Englisch C1
27.09.2022	19:00	Yoga für Anfänger
28.09.2022	16:00	Moderner Kindertanz f. Kinder von 4 bis 5 J.
28.09.2022	16:45	Moderner Kindertanz f. Kinder von 6 bis 8 J.
28.09.2022	18:00	Yoga für Geübte
28.09.2022	18:30	Ungarisch für Anfänger in der Kleingruppe
28.09.2022	19:45	Yoga für Fortgeschrittene
29.09.2022	17:00	Italienisch f. Wiedereinsteiger A2 – Fortsetzung
29.09.2022	18:30	Spanisch A1.1
29.09.2022	19:00	Klangmeditation/Klangreise
29.09.2022	19:30	Respekt und Werte
30.09.2022	15:45	Klangzauber für Kinder von 6 bis 12 Jahren
30.09.2022	16:00	Bäume – nährend, heilend, mystisch
30.09.2022	16:00	Englisch A1
30.09.2022	17:00	Klangzauber für Erwachsene

vhs-Kulturfahrten im Herbst und Winter

Samstag, 17. September.2022

**Naturkundliche Tagesfahrt in das Landschaftsschutzgebiet
Třeboňsko**

Sonntag, 25. September 2022

Schloss- und Klosterfahrt mit musikalischer Matinee

Samstag, den 11. März 2023

Konzertfahrt in die Isarphilharmonie nach München

Fahrten in das Landestheater Niederbayern-Passau

15.10.2022 „Im weißen Rössl“ - Operette von Ralph Benatzky

21.02.2023 Colemans` s Twelve - Swinging Sixties-Revue

08.04.2023 Rinaldo – Barockoper von Georg Friedrich Händel

25.06.2023 Le Villi & Cavalleria Rusticana – 2 Kurzopern von
Puccini & Mascagni

Das neue vhs-Programmheft ist da!



Entdecken Sie viele weitere spannende Angebote in den Bereichen Gesellschaft, Kultur, Gesundheit, Sprache und Beruf auf www.vhs-freyung-grafenau.de oder in unserem neuen Semesterprogramm. Dieses liegt an den bekannten Auflagestellen zur kostenlosen Mitnahme auf. Gerne senden wir Ihnen dieses auch zu.



Viele weitere Kurse finden Sie in unserem Programmheft, sowie im Internet unter: www.vhs-freyung-grafenau.de
Gerne senden wir Ihnen auch ein Programmheft zu!

Anmeldung und Information:

vhs des Landkreises Freyung-Grafenau, Frauenberg 17, 94481 Grafenau, Tel. 08551/57-370

meine heimat  meine vhs
www.vhs-freyung-grafenau.de

WIR REFLEKTIEREN ...



25

JAHRE

**metron
eging**

**TAG DER
OFFENEN TÜR**

**Sonntag,
25. September 2022**
www.me-25.com

Veranstaltungen im September und Anfang Oktober

6. September, 15 Uhr

Puppentheater „Kasperl und das kleine Krokodil“
im Kulturpavillon, Eintritt 8 Euro, Kartenreservierung
Tel. 0175/4105275 von 9 bis 11 Uhr.

11. September, 10 bis 18 Uhr

Leonhardiritt siehe unten.

11. September, 11 bis 12 Uhr

Sommerkonzert der Stadtkapelle Grafenau
auf der Außenbühne am Kulturpavillon, Eintritt frei!

11. September, 10 bis 18 Uhr

Bären-Kids-Cup Fußballturnier für G/F/E-Junioren
Ausrichter: Jugendspielgemeinschaft Grafenau/Haus i. Wald/
Neudorf. Sportgelände des TSV Grafenau.

18. September, 13 bis 17 Uhr

Kraut- und Rübenfest
der Werbegemeinschaft auf dem Stadtplatz mit Kraut einhobeln
und eintreten in der Schau-Bauernstube, Vorführungen alter
Handwerkstraditionen, Flohmarkt, Kirta u.v.m. Das kulinarische
Motto des Tages lautet „Kochen wie zu Großmutterns Zeiten!“.
Auch die Geschäfte haben geöffnet.

24. September, 13.30 bis 17 Uhr

Spendenlauf im Kurpark Laufen, gehen, walken, Kinderwagen
schieben – für einen guten Zweck ist alles erlaubt!
12.30 Uhr Anmeldung vor Ort am Kulturpavillon,
13.30 Uhr Andacht mit musikalischer Gestaltung,
14 Uhr Start, 16.30 Uhr Siegerehrung. Eine Aktion der Pfarrge-
meinderäte im Pfarrverband. Informationen unter Tel. 08552/1271.

25. September, ab 19 Uhr

Weinfest des Sportvereins Haus i. Wald
auf der Kulturbühne Haus i. Wald.

2. Oktober, 19 Uhr

Benefizkonzert
„Musik für den inneren und äußeren Frieden“

Charitykonzert des Lions Clubs Freyung-Grafenau
im Kulturpavillon mit Christiane Öttl, die Lieder von Bob Dylan,
Stevie Wonder, John Lennon oder Marvin Gaye interpretiert.
Der Erlös aus der Veranstaltung kommt Musikprojekten für
Alten- und Pflegeheime zu Gute.
Tickets zum Preis von 30 Euro sind im Vorverkauf bei atelier &
friends erhältlich.
Tel. 08552 965320 oder ticket@atelierundfriends.de.
Begrenztes Ticketkontingent



10. September, ca. 20 Uhr

Open-Air-Kino am Kulturpavillon im
BÄREAL! Gezeigt wird ein Filmver-
gnügen für die ganze Familie:
„In 80 Tagen um die ganze Welt“
Eine animierte tierische Version von
Jules Vernes klassischem Abenteuer-
roman. FSK ab 0 Jahren. Änderungen
vorbehalten. Bitte Decken und
Sitzkissen mitbringen! Der Veranstal-
tungsbeginn richtet sich nach Einbruch
der Dämmerung! Eintritt frei!

Leonhardifest mit Leonhardiritt

11. September 2022, ab 10:00 Uhr, Einberg

10:30 Uhr Festgottesdienst am Dorfanger
anschließend Mittagessen am Dorfanger (Festzelt)
12:30 Uhr Aufstellung zum Leonhardiritt
am Bahnhofplatz in Grafenau
13:00 Uhr Auszug nach Einberg
mit musikalischer Umrahmung
13:45 Uhr Einzug und Umritt in Einberg mit Pferdesegnung,
Überreichung der Erinnerungsbänder und
Grußworte des Bürgermeisters und Landrats

Bitte beachten: Aufgrund von Straßensperrungen verläuft der Umzug
über das Feriendorf, Rosenau beim Gasthaus Postwirt vorbei, über den
Reitersteig und auf der FRG 22 „von hinten“ rein auf Einberg.



Änderungen vorbehalten – Veranstalter: Stadt Grafenau und Dorfgemeinschaft Einberg