

LIVING & STYLE

DAS B304.DE MAGAZIN

ZU GEWINNEN
KURZURLAUB FÜR ZWEI
IN DER SÜDSTEIERMARK

HOMMAGE AN DIE KUH
**NEUKEFERLOHER ZÜCHTET
EDLE WAGYU-RINDER**

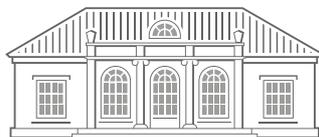
DAS LEBEN UNSERER NACHBARN
**FRITZ WIMMER ROCKT DIE IMMOBILIENBRANCHE
ALISA UDER ARBEITET, WO ANDERE URLAUB MACHEN
GUIDO PERREY IST DIE DJ LEGENDE VON ST. MORITZ
FAMILIE KIERMEIER HAT DIE WELT UMSEGELT
U.V.M.**



Weihnachten beginnt, wo Sie zu Hause sind.

Endlich ist es wieder so weit: Der herrliche Duft aus der Küche, die flackernden Kerzen auf dem festlich gedeckten Tisch und all Ihre Lieben haben dieses ganz spezielle Leuchten in den Augen. Das ist nicht nur einfach Weihnachten – das ist Weihnachten bei Ihnen zu Hause.

Besonders an diesen Tagen wird uns bewusst, wie wichtig und wertvoll unser Zuhause ist. Falls ein Immobilienkauf oder -verkauf auf Ihrem Wunschzettel steht, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen.



MÜNCHEN WALDTRUDERING

+49 (89) 420 79 90 | MuenchenWaldtrudering@engelvoelkers.com | engelvoelkers.com/muenchen-suedost
E&V München Südost Immobilien GmbH | Lizenzpartner der Engel & Völkers Residential GmbH

WIE WOLLEN WIR LEBEN?

Nichts ist so vielfältig wie das Leben – das ist der rote Faden dieser Ausgabe, die einen Blick auf interessante Menschen in unserem unmittelbaren Umfeld wirft, das zeigt aber auch die eigene Biografie. Anfangs kümmern sich die Eltern den ganzen Tag um uns: Wir machen die ersten Schritte, und sie halten unsere Hand, du fährst auf deinem neuen Fahrrad, sie laufen neben dir her. Aber schnell ist auch klar, dass Eltern nicht immer da sein werden. Als sie uns zum ersten Mal allein im Kindergarten lassen, ist es seltsam, für mich war es schrecklich, doch irgendwann gewöhnt man sich daran. Das ist auch gut so, denn so wird es bleiben: Für den Rest unseres Lebens sind wir auf uns selbst angewiesen.

Schon klar, das selbstbestimmte Leben ist anstrengend und erfordert Selbsterkenntnis. Das setzt bekanntlich voraus, dass man es ehrlich mit sich meint, man versucht, die eigenen Stärken und Schwächen realistisch einzuschätzen. Selbsterkenntnis ist nicht Selbstüberschätzung. Selbsterkenntnis ist auch keine Selbstverliebtheit, bei der man die eigenen Vorstellungen anderen vorschreiben mag. Selbstreflexion erfordert Mut und flüchtet sich nicht in die Vergangenheit, mit der sich vieles entschuldigen und ausreden lässt, auch um den Blick auf die Gegenwart zu vernebeln.

Doch genau mit dieser Vernebelungs-Methode ersparen sich viele das, was sie am meisten hassen: eine Veränderung, die diesen Namen auch verdient. Vertagung ist eine wichtige Grundlage unserer Welt. Besser wird es immer nur in Zukunft. Man will ja anfangen, braucht nur noch ein wenig.

Ängste bestehen aus Unsicherheit. Sehnsüchte aus Hoffnung und Zuversicht. Das wahre Glück ist: dass man sich selbst dazu verhelfen kann. Wer mit seinem Job unzufrieden ist, kann natürlich die Vision von einem Lotto-Gewinn haben, aber besser, als grummelnd weiterzumachen, ist, zu kündigen und neu anzufangen, selbst dann, wenn man nicht weiß, wo es langgeht. Doch das Leben in der modernen Gesellschaft zielt darauf, so viel Unvorhersehbares wie möglich auszuschalten und dem Staat, wie früher den Eltern, die Verantwortung zu übertragen. So verlockend dieses Ziel auch sein mag: Das Ergebnis ist ausweglose Unterforderung. Wer jedes Risiko meidet, stirbt irgendwann an Langeweile.

Vielfalt und Differenzierung ist das, was Wirtschaft und Menschen treibt, von jeher. Doch viele wollen offenbar nur mitlaufen, bloß nicht anecken, damit sie vermeintlich keinen Ärger haben. Ein Kollektiv, das mit Individualität und Persönlichkeit nicht umgehen kann, ist ein Haufen trauriger Würstchen und das brauchen wir nicht – in Zeiten wie diesen schon gar nicht. Zukunft ist Jetzt! Das heißt: In der Gegenwart leben. Nichts vertagen, Neues wagen. Und wer noch dazu nicht vergisst, die glücklichen Momente zu genießen, hat reelle Chancen auf ein gutes Leben.

Bleiben Sie neugierig.
Herzlichst Ihr



Markus Bistrick



Ihre Anregungen und Kritik zu den Themen dieser Ausgabe oder anderen Dingen, die Sie umtreiben wie immer an:
markus@b304.de

IMPRESSUM

Verlag

BistrickMedia.

Verlag & Werbeagentur
Baldhamer Straße 1a
85591 Vaterstetten

Telefon (08106) 375 98-71
Telefax (08106) 375 98-70
office@bistrickmedia.de

Herausgeber/Chefredaktion

Markus Bistrick

Anzeigen

Eva Bistrick

Telefon (08106) 375 98-71
Telefax (08106) 375 98-70
eva@bistrickmedia.de

Autoren dieser Ausgabe

Wolfram Franke, Franz Eder,
Catrin Guntersdorfer,
Dr. Frank Meik,
Georg Reitsberger, Eva Bistrick,
Markus Bistrick

Fotos

adobestock, Ilona Stelzl, privat

Erscheinungsweise / Auflage

2 x jährlich / 20.000

Verteilung

An alle Haushalte der Gemeinden
Grasbrunn und Vaterstetten sowie
an rund 50 Verteilstellen

Zustellung

BistrickMedia

Telefon (08106) 375 98-71

Druck

Gotteswinter und FIBO Druck

Es gelten die Anzeigenpreisliste
01/2024 sowie unsere Allgemeinen
Geschäftsbedingungen
(siehe bistrickmedia.de).

Für unverlangt eingesandte
Manuskripte und Fotos keine Gewähr.
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck,
Aufnahme in Online-Dienste und
Internet und Vervielfältigung auf
Datenträger wie CD-Rom, DVD-Rom
etc. nur nach vorheriger schriftlicher
Zustimmung des Verlags. Die (redak-
tionell) werbenden Unternehmen tra-
gen alleine die Verantwortung für den
Inhalt und die rechtliche Zulässigkeit
der für die Insertion zur Verfügung
gestellten Text- und Bildunterlagen
sowie der zugelierten Werbemittel.

Der Inserent stellt den Verlag im
Rahmen seines Anzeigenauftrags von
allen Ansprüchen Dritter frei, die
wegen der Verletzung gesetzlicher
Bestimmungen entstehen können.
Ferner wird der Verlag von den Kosten
zur notwendigen Rechtsverteidigung
freigestellt. Der Herausgeber haftet
nicht für unverlangt eingesandte
Manuskripte und Fotos.

Bitte Zahlen!

25

Jahre verbringen wir Deutschen in unserem Leben mit Schlafen

8

Jahre mit Arbeiten, 12 Jahre sitzen wir vor dem Fernseher

6

Monate auf der Toilette - genauso lange stehen wir im Stau

1/3

unseres Lebens sind wir online

Tagesaktuelle Informationen

b304.de



MARCUS WILLER AUS VATERSTETTEN ERLEBTE DRAMATISCHE WOCHEN

ES GEHT UM LEBEN ODER TOD

An einem Sonntag im Sommer 2022 bekommt der Vaterstettener Fernsehproduzent Marcus Willer Fieber, sehr hohes Fieber. Im Krankenhaus verschlechtert sich sein Zustand rapide. Irgendwann bekommt der Familienvater keine Luft mehr. Nach heftigem Verlauf fällt er kurzzeitig ins Koma. Die Diagnose: Lungen- und Herzmuskelentzündung. Bakteriell und viral. Marcus muss dringend auf die Intensivstation eines Universitätsklinikums verlegt werden.



Aber alle Kliniken in München und Umgebung, die in Frage kommen, winken ab, weil sie keinen Platz haben. Für Willer geht es um Leben oder Tod.

Seine Frau Indra ist Radio-Moderatorin und bestens vernetzt. Ihre Telefonlawine rollt und die persönlichen Kontakte zahlen sich aus. Buchstäblich in letzter Sekunde wird Marcus ins Klinikum rechts der Isar verlegt. Dort hört sein Herz, am 19. Juli, einem

Dienstag, auf zu schlagen. Er kann wieder belebt werden. Es folgen Stunden, Tage, Wochen des Bangens. Heute, ein Jahr später, ist Marcus wieder gesund.

Warum die beiden diese sehr persönliche Geschichte unter anderem in ihrem Podcast (www.paarfluesterei.de) öffentlich machen? „Wir hatten großes Glück, aber was ist mit all den anderen Menschen?“, fragt Indra. Es geht ihr weniger um die eigene Geschichte, „wir wollen vielmehr auf die katastrophale Personalsituation auf den Intensivstationen aufmerksam machen“.

Es gibt in Deutschland nicht zu wenig Intensivbetten, sondern zu wenig Fachpersonal, das diese betreut. Die Pflegekräfte sind chronisch überlastet. Und die Corona-Pandemie hat das Problem noch einmal dramatisch verschärft. „Es muss sich dringend etwas ändern und zwar sofort“, fordert die Moderatorin.

VON FRANZ EDER AUS NEUKEFERLOH



Glasfaser-Kontrahenten

Im Tauziehen um das Glasfasernetz in Vaterstetten hat die Telekom offenbar Grasbrunn aus dem Auge verloren - dabei gibt es dort keinen Mitbewerber. Ein Schelm, wer dabei Böses denkt.



SEBASTIAN WOLF MULTIPLIZIERT SEIN ERFOLGSKONZEPT

DIE SPITZE LEBT

TEXT EVA & MARKUS BISTRICK

Gastronomie beginnt und endet nicht im Restaurant. Die ersten Entscheidungen werden beim Wareneinkauf getroffen. Die letzten weit nach der Abrechnung. Dazwischen Pläne schmieden. Mit harter Arbeit und innovativen Ideen hat sich Sebastian Wolf gemeinsam mit Frau Anna in den vergangenen neun Jahren immer wieder neu erfunden und mit seinem Vaterstettener Restaurant „Wolfsbarsch“ einen angesagten Tempel für Freunde gehobener Gaumenfreuden erschaffen. Wer hier ohne Reservierung spontan ein Plätzchen ergattert, sollte Lotto spielen.

Eigentlich, so könnte man meinen, würde der Familienvater jetzt etwas Ruhe geben. Falsch gedacht. Jüngst erst hat Wolf eine weitere Dependance eröffnet: das Restaurant „MAS-TAVA“ in der Münchner Innenstadt, genauer gesagt im Asamhof, an der Sendlinger Straße 28. Wo vormalig eine rustikale Pizzeria war, ist jetzt viel Raum für kulinarische Hochkultur. Das Konzept gleicht mehr oder weniger dem Pendant in Vaterstetten.

Auch hier serviert man hauptsächlich Kompositionen aus dem Meer, aber eben auch ausgewählte Steaks. Die Inneneinrichtung signalisiert moderne Gemütlichkeit. Cool und unangestrengt, gleichzeitig einladend und warm. Man muss kein Fachmann sein, um zu begreifen, dass in jedem Stück Idee und Umsetzung perfekt zusammengehen. Planung, Farb- und Lichtkonzept sowie die Umsetzung sind das Werk von Schreinermeister Sebastian Görl, dem kreativen Kopf des gleichnamigen Einrichtungsbetriebs aus Vaterstetten. Sein selbstentworfener Weinständer steht unter Designschutz. Gastronomie ist eben auch Kultur. Sie gehört zu einem guten Leben dazu.

Sie machen schon Spaß, die Menschen mit besonderen Eigenschaften. In diesem Sinne wünschen wir Sebastian und Anna Wolf und dem gesamten Team weiterhin viel Erfolg.

Ausführlicher Bericht: www.b304.de/mastava



BALI STATT BALDHAM

Trübes Schmuddelwetter, Winter-Blues und Arbeit von 9 bis 5: Wer möchte das nicht gerne eintauschen gegen Sonnenschein bei 30 Grad, Strandfeeling und flexible Arbeitszeiten? Alisa Uder aus Baldham hat diesen Schritt vor zwei Jahren gewagt und ist seitdem als „Digitale Nomadin“ in der Weltgeschichte unterwegs.

TEXT CATRIN GUNTERS DORFER

Vormittags mit dem Laptop unterm Arm auf dem Weg zu einem ruhigen Plätzchen im Schatten – nachmittags geht's dafür weiter zum Strand. Alisa arbeitet flexibel und ortsunabhängig als Psychologin, und das von überall auf der Welt. Nachdem sie 2012 ihr Abi am Humboldt-Gymnasium Vaterstetten gemacht hatte, wollte sie eigentlich Wirtschaftspsychologie studieren und dann in die Unternehmensberatung gehen. Nach einer Ausbildung zur Industriekauffrau studierte die heute 29-Jährige Psychologie. „Nach meinem Master habe ich aber gemerkt, dass ich nicht diese Karrierefrau sein möchte, die 60 Stunden die Woche arbeitet – oder sogar 100. Da hatte ich keine Lust drauf. Ich wollte lieber als Psychologin arbeiten“, erinnert sich Alisa zurück. Nachdem sie ihre Masterarbeit abgegeben hatte, war der Plan zunächst, für ein halbes Jahr nach Bali zu gehen – wegen Corona und den damit verbundenen Reisebestimmungen wurde aus diesem Vorhaben jedoch nichts. Mit ungeahnten Folgen! „Ich bin dann nur bis Rom gekommen – eigentlich um ein zweiwöchiges Seminar zu besuchen. Dort habe ich mich aber in Harrison verliebt. Er führte schon länger einen alternativen Lebensstil: rumreisen, ortsunabhängig sein und online arbeiten. Ich hab' mir gedacht, was ist das für ein tolles Leben – wie cool ist das denn? Das will ich auch! Ich war mir aber sicher, als Psychologin ist das nicht möglich.“

ENTSCHEIDUNG FÄLLT IN SÜDAMERIKA

Als der Amerikaner Harrison von Italien weiter nach Kolumbien zieht, fragt er Alisa, ob sie mitkommen will. Ein wenig Zeit blieb ihr noch, bis sie eine Stelle in der Klinik in Haar antreten sollte. „Ich habe dann meine Eltern angerufen, und die haben mir schnell meinen Reisepass nach Rom geschickt“, erzählt Alisa und lächelt. In Kolumbien stand sie dann jedoch vor der endgültigen Entscheidung: sicherer Job in Deutschland oder das machen, was zwar risikoreicher ist, jedoch ihr Herz erfüllt? „Ich habe bestimmt zwei Wochen über nichts anderes

nachgedacht und immer wieder mit Familie und Freunden telefoniert, was denn nun das Richtige ist. Letztendlich habe ich mich dafür entschieden, mit diesem wundervollen Mann, den ich in Italien kennengelernt habe, die Welt zu bereisen und meine Psychotherapiestunden online über eine Plattform anzubieten.“ Täglich „trifft“ sich die 29-Jährige seitdem mit drei bis vier Klienten per Video-Call. Außerdem organisiert sie mit ihrem Partner Harrison etwa alle sechs Wochen Seminare in den unterschiedlichsten Ländern, zu denen Kursteilnehmer aus aller Welt kommen.

EIN RADIKALER SCHNITT

2022 löst Alisa ihre Wohnung in München schließlich endgültig auf und verkauft alle ihre Möbel. „Ich habe meiner Mama einen Schuhkarton gegeben, in dem alles Wichtige drin war, was ich behalten wollte“, so die Nomadin, deren Hab und Gut für den täglichen Gebrauch inzwischen in einen Reisekoffer passt. Ausgerechnet der kam bei einem Flug nach Amsterdam jedoch abhanden. „Ich glaube, das ist passiert, damit ich wirklich verstehe, wo mein zu Hause ist: bei mir selbst! Als der Koffer nach drei Monaten wieder aufgetaucht ist, war das zwar schön aber eigentlich nicht wichtig! Ich brauche viel weniger, als ich immer dachte.“

WAS BRINGT DIE ZUKUNFT?

Das Einzige, was Alisa für ihre Arbeit wirklich benötigt, ist ihr Laptop, ein Handy und stabiles WLAN. Ohne präzise Zukunftspläne kommt sie hingegen sehr gut aus. „Ich habe gemerkt, dass immer alles schnell über den Haufen geschmissen werden kann. Ich möchte keinen 10-Jahres-Plan mehr haben. Vielleicht haben wir eines Tages eine Community in Mexiko aufgebaut, wo wir längerfristig sind und dann vielleicht weniger rumreisen.“ Auch wenn Deutschland als Homebase derzeit nicht auf Alisas Liste steht, vermisst sie doch hin und wieder die Heimat. „Natürlich fehlt mir meine Familie und auch meine Freunde. Auch wie normal es ist, dass man in Baldham einfach spazieren gehen kann, ohne dass es, aus welchen Gründen auch immer, gefährlich wird. Das fehlt mir in Costa Rica, Thailand, Bali, Mexiko. Hier gibt es zwar wunderbare Natur, aber es ist nicht sicher.“ Dass ihr einmal typisch deutsche Tugenden fehlen würden, hätte die Baldhamerin dagegen nicht gedacht. „Sowas wie Verlässlichkeit finde ich in anderen Ländern oft nicht vor. Das schätze ich inzwischen sehr an der deutschen Kultur.“ Da ist es gut, dass Alisa auf ihrem Weg rund um den Globus auch immer wieder in Baldham bei ihrer Familie vorbeikommt – hier warten nämlich verlässlich ihre Eltern, Freunde und ein Schuhkarton! catrin@b304.de



Weltweit sind inzwischen mehrere Millionen Internet-Nomaden unterwegs. Junge Selbstständige reisen um die Welt und bleiben, wo es ihnen gerade gefällt. Die Berufe der digitalen Nomaden sind sehr vielfältig: Viele betreiben Websites oder Blogs, pflegen Informationsportale. Auch Kreativ-Berufe wie Grafikdesigner eignen sich gut. Andere verdienen ihren Lebensunterhalt durch Beratungsleistungen oder halten Vorträge.

FRITZ WIMMER AUS BALDHAM ROCKT DIE IMMOBILIENBRANCHE

„WIR HABEN SPASS“

TEXT MARKUS BISTRICK

In einem frühen Interview wird der 21-jährige Mick Jagger gefragt, wie lange er das wohl noch machen könne mit dem Rock'n'Roll. Die Stones gibt es zu diesem Zeitpunkt seit gut zwei Jahren. Jagger antwortet, er habe keine Ahnung, denke aber, die Rolling Stones seien für wenigstens ein weiteres Jahr gut aufgestellt. 59 Jahre später, kürzlich erst, haben die Rock-Veteranen ihr neues Album „Hackney Diamonds“ vorgestellt und klingen darauf so spielerisch und frei wie lange nicht mehr. Fritz Wimmer ist von den Stones seit jeher derart begeistert, dass der Baldhamer des Öfteren nach Dienstschluss seinen Dreiteiler gegen einen farbenfrohen Glitteranzug tauscht und den Jagger gibt. Dabei kopiert der 61-Jährige das Original-„Enfant Terrible“ mit seiner unverwechselbaren Stimme und dem legendären Tanzstil derart brillant, dass man nicht glauben möchte, dass dieser Mann tagsüber mit Immobilien handelt. In einer faszinierend, wilden Mischung aus federnden Schritten, Hüftschwung, zappelnden Armen und Händen, bewegt sich der zweifache Vater an der Schwelle zum Kontrollverlust. All das passiert in völliger Synchronisation mit der erstklassigen Performance seiner Band – allesamt langjährige Vollblut-Musiker. Am Schlagzeug verausgabt sich Ludwig Wimmer, der 30-jährige Sohn.

Eine Handvoll Auftritte, darunter im Deutschen Theater, auf dem Beat Boat am Chiemsee oder zuletzt auch eine Performance in einem ausverkauften Tollwood-Zelt, geben „The Stars“, so heißt die Rolling Stones Cover Band, pro Jahr. Recht viel mehr ist leider nicht drin, weil man ja auch noch berufstätig ist. Gerade einmal zwei Proben im Jahr müssen reichen. Das funktioniert. Man versteht sich mittlerweile blind. „Wir haben Spaß.“

Seit 1976/77 macht Fritz Wimmer Musik, zunächst in einer Schülerband im niederbayerischen Frontenhausen, einem Markt im Landkreis Dingolfing-Landau. Dem breiten Publikum besser bekannt als das fiktive

Niederkaltenkirchen, in dem die Kinofilme um den kauzigen Dorfpolizisten Franz Eberhofer spielen. Wimmer ist dort aufgewachsen, zur Schule gegangen und eben auch zum ersten Mal vor Publikum gestanden. „Musik lässt mich seitdem nicht mehr los, das wird sogar immer schlimmer.“ Ihm gehe es nicht einfach nur darum, Songs zu spielen – man müsse auch die Philosophie dahinter verstehen, den Zeitgeist. „Gimme Shelter“ oder „Street Fighting Man“ seien nicht nur Hymnen mindestens einer Generation, sondern textlich aktueller denn je.

Einfache, archaische Kunst aus Stahl im Stile von Alberto Giacometti hat Fritz Wimmer auch schon gemacht, aber das ist erledigt, abgehakt. Schreiner hat er gelernt, Holztechnik studiert und dann bei großen Bauunternehmen in der Geschäftsführung gearbeitet. Bis ihn der Vater seiner Partnerin Susanne, Heinrich Eichler aus Baldham, vor rund 20 Jahren für seine Immobilienfirma abgeworben hat. Dort ist der 61-Jährige jetzt Geschäftsführer und feiert im kommenden Jahr das 50. Jubiläum des Familienunternehmens. 2024 wird es erstmals auch, am 20. Juli, einen „Rolling Stones Tag“ in München geben. Was genau dort passiert, ist noch geheim. Aber „das wird ein Highlight“, verspricht Wimmer, der Mick Jagger übrigens noch nie persönlich getroffen hat. „Ich habe das nie provoziert, auch wenn wir uns schon mehrfach beinahe zufällig begegnet wären – zuletzt am Tag vor einem Stones-Konzert in Liverpool.“

Ob er jemals ans Aufhören denkt? „Für so etwas kann ich viel zu schlecht stillhalten. Ich muss immer in Bewegung sein. Never leave a running train.“ Das hat allerdings nicht Fritz Wimmer gesagt, sondern Keith Richards. Aber das gilt uneingeschränkt auch für den Baldhamer. Ein Widder übrigens, geboren am 1. April. Er prescht nach vorn. Spontan, impulsiv, leidenschaftlich. Uns gefällt das. In diesem Sinne: Weiter so!

Instagram: thestars_rollingstones





Foto: Alexey Testov Photography

EIN LEBEN ZWISCHEN PRUNK UND POTT, PARTY UND PARSDORF: DJ LEGENDE GUIDO PERREY

SEINE WELT IST EINE SCHEIBE

Griechische Reeder, deutsche Industrielle und englische Verleger, dazu der Heineken- und Fürstenberg-Clan – und mittendrin: Guido Perrey alias DJ Guido la Vespa. Der 57-jährige Wahl-Parsdorfer bringt Bewegung ins mondäne St. Moritz und mischt dort seit 24 Jahren den legendären „Dracula’s Ghost Riders Club“ von Rolf Sachs auf. Wir haben ihn daheim besucht.

TEXT MARKUS BISTRICK



St. Moritz bietet allen eine Heimat, nur den Mittellosen nicht. Hier mischt sich neues und altes Geld. Zwischen den Feiertagen ist der legendäre Ski-Ort illustrier besetzt als der Wirtschaftsgipfel in Davos. Erben, Bankiers, Industrielle. Versorgt von einem Heer von Handwerkern und Dienstleuten. In der Vorsaison parken die Vans von Kaminbauern, Heizungs-, Sauna- und Schwimmbadtechnikern die Straßen voll – unzählige unterirdische Garagen und Poollandschaften, Squashhallen, Privatkinos und Atombunker wurden in den Fels gehauen. In der Hauptsaison eilen dann Masseure, Kaminholzlieferanten, Floristen und Pilates-Trainer sowie Serviceteams der Delikatessenläden von Haus zu Haus. Die Stammgäste kommen schon in der vierten Generation. Das Zimmermädchen kennt man seit 30 Jahren.

Guidos Welt ist eine komplett andere, auch wenn der 57-Jährige beim alljährlichen Stelldichein des Geldadels längst selbst zur Legende geworden ist. Über zwei Jahrzehnte schon versetzt er die Hautevolee in Wallung. Geboren und aufgewachsen ist Perrey, der sich in St. Moritz als DJ Guido la Vespa die Nächte um die Ohren schlägt, in Gelsenkirchen. Als Sohn eines Arbeiters. Das prägt. Das erdet. Man muss hart arbeiten, um in einem Jahr das zu verdienen, was im „Dracula Club“ mitunter an einem Abend über den Tresen geht.

Der Liebe wegen verschlägt es Guido Ende der 80er Jahre nach München. Nach einer Lehre zum Hotelkaufmann im Hilton wechselt er zu KARE, übernimmt dort die Exportleitung, bis er sich 1996 selbstständig macht. Als DJ. „Ich hatte schon immer gerne aufgelegt und war damals dem Irrglauben unterlegen, dass dann Geld und Groupies auf mich einprasseln“, sagt er und grinst. Sein Geld verdient Perrey allerdings dann doch zunächst mit Messebau, als „Mann für

alles“ ist er weltweit unterwegs, unter anderem viel für Audi. Irgendwann in dieser Zeit begegnet der Schalke-Fan Promi-Gastronom Michael Käfer und dem Privatsekretär von Gunter Sachs. Von da an kommt Schwung in seine DJ-Karriere. London, Sydney, Mallorca, Ibiza, Marrakesch, Hamburg, Berlin, München, Barcelona, oder auf privaten Yacht-Partys in St. Tropez... – DJ Guido „La Vespa“ Perrey ist seitdem in der ganzen Welt zuhause und eben seit 2001 jedes Jahr für rund drei Monate im „Dracula Club“.

2011 zieht Perrey von Waldtrudering in eine gemietete Doppelhaushälfte nach Parsdorf. Mit seiner Frau. Beide waren schon einmal verheiratet, lernten sich in der Sturmhaube auf Sylt kennen. Er DJ, sie Gast auf der Tanzfläche. Der Klassiker. Wenn er von ihren beiden Kindern spricht, tut er das so väterlich, dass man meinen könnte, es seien die eigenen. Eigene hat er nicht.

Für Guido Perrey ist Parsdorf Heimat, ein Ruhepol und gleichzeitig Startpunkt für unregelmäßige Trips mit dem eigenen Wohnmobil. Ohne Ziel, immer weiter, der Freiheit entgegen. Der 57-Jährige ist neugierig, will die Welt sehen, immer noch eine Kurve mehr fahren, um dann irgendwo mit seiner Frau einsam an einem Strand zu sitzen. Fernab von all dem Rummel, Glanz und Glamour. Daraus zieht er seine Kraft. Energie, die er dringend braucht. Die Nächte am Mischpult sind sehr lang, der Schlaf übersichtlich und die Verzweiflung aufgrund des Totalausfalls seiner Einnahmen während der Corona-Pandemie hallt nach. Aber das alles ist nichts gegen die schwere Krankheit, die bei seiner Frau Ende vergangenen Jahres diagnostiziert wurde. „Wir müssen das annehmen und damit leben“, sagt Perrey mit leiser Stimme. Er ist ein gefeierter DJ, abseits der Bühne aber vor allem ein angenehmer herzlicher Gesprächspartner.



Heute wird der „Dracula's Ghost Riders Club“ von Künstler Rolf Sachs (l.), dem ältesten Sohn von Gunter Sachs, geleitet. Guido Perrey (r.) gehört seit 24 Jahren zum festen Inventar.

DAS EXKLUSIVE IST INKLUSIVE

Alljährlich ab dem 26. Dezember ist der „Dracula Club“ für rund drei Monate Dreh- und Angelpunkt des St. Moritzer Partylebens. Viel Platz bietet er nicht, und er gleicht auch eher einer Skihütte als einer Lasterhöhle. Nach draußen dringt hier nichts. St. Moritz ist diskret.

Gegründet wurde der Club im Jahr 1974 von Gunter Sachs. Der Industriellenerbe und Gentleman-Playboy verdankte seine Popularität seinem extrovertierten Lebensstil. Mit glamourösen Liaisons, etwa jener mit der persischen Ex-Kaiserin Soraya, sorgte er für Schlagzeilen. Von 1966 bis 1969 war er mit dem französischen Filmstar und Sexsymbol Brigitte Bardot verheiratet.

Dass der Club nach Grafen Dracula benannt wurde, lag übrigens daran, das damals Roman Polanskis erotisch aufgeladene Komödie „Tanz der Vampire“ höchst populär war. Als Spukschloss darf man sich den Club aber nicht vorstellen. Über dem Cheminée prangt zwar noch das riesige Fledermaus-Logo aus den Gründertagen. Aber sonst ist das Lokal nicht mit Gruselmotiven tapeziert. Im Jahr 2011 nahm sich Gunter Sachs, der Unternehmer, Bobfahrer, Fotograf, Dokumentarfilmer und Kunstsammler, angesichts einer beginnenden Alzheimer-Erkrankung das Leben.



Weihnachten im limone

Heiligabend & Weihnachtsfeiertage geöffnet ·
Weihnachtsmenüs auch für Daheim

Tischreservierung & Menüs
limone-kulinarik.de

Burgstraße 21, 85604 Pöring/Zorneding
08106/37 99 213 · post@limone-kulinarik.de

limone
kulinarik. kultur. anders.



Fotos: www.guenterstandl.de

**GEWINN
SPIEL**

PURESLEBEN IN DER SÜDSTEIERMARK

AUSZEIT VOM ALLTÄGLICHEN

Im grünen Herzen von Österreich zwischen sanften Hügeln, bunten Wäldern und traumhaften Weinbergen befinden sich die einzigartigen Designrefugien von PURESLeben. Mit LIVING&style und etwas Glück können Sie dort in einem Premiumhaus drei Übernachtungen für Zwei gewinnen.

Mitten in der Natur der Südsteiermark rund 30 Minuten südlich von Graz in Tunauberg, Altenbach und Sausal haben die Brüder Dietmar und Gerald Silly exklusive und individuelle Unterkünfte erschaffen. Jedes der zwölf Ferienhäuser ist ein Unikat. Sie unterscheiden sich durch Architektur, Design und Lage. Die außergewöhnlichen Plätze der Häuser hat der architekturbegeisterte Gastgeber Dietmar Silly selbst ausgewählt. Sein Gedanke: die einfachen Dinge des Lebens zu genießen und trotzdem auf keinerlei Komfort verzichten zu müssen.

Der eigene Spa mit Panoramasauna und Privatpool lädt dazu ein, Körper und Seele einmal so richtig baumeln zu lassen. Die traumhafte Aussicht über Obstthaine, Holundergärten und Weinberge,

die im Herbst ein unglaubliches Farbenspiel darstellen, macht jedes Haus zu einer Wohlfühlzone. Durch die Alleinlage bieten die Refugien eine einmalige Privatsphäre. Sie sind ein Ort für jeden, der den Luxus des Einfachen liebt und Ruhe genießt. Im Herbst laden besonders das Stadl Wuggitz (siehe Fotos) und Luxus-Premiumhaus Grabenschake mit ihrem beheizten Pool zu einer Auszeit inmitten der Natur ein.

Um in den reinen regionalen Genuss der steirischen Spezialitäten zu kommen, bietet Gastgeber Dietmar Silly einen Rund-um-Service an. Da Ungezwungenheit und Flexibilität bei PURESLeben großgeschrieben werden, bringt ein Lieferservice jeden Morgen einen großen Frühstückskorb mit duftendem Gebäck, selbst gemachten Aufstrichen und Marmeladen sowie frischem Käse, Wurst und Eiern von regionalen Produzenten direkt vor die eigene Tür. Seit 1910 befindet sich außerdem ein kleines aber feines Weingut im Besitz der Familie und so machen steirische Köstlichkeiten und Verkostungen hauseigener Silly Weine im Restaurant „Sillys Kuchl“ den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis.

ZU GEWINNEN

Mit LIVING&style können Sie und eine Begleitung drei Übernachtungen in einem Premiumhaus inklusive Halbpension (exkl. Getränke) – einlösbar in der Nebensaison (ohne Anreise) gewinnen. Einzulösen nach Verfügbarkeit, Barauszahlung nicht möglich. Schreiben Sie **bis zum 31. März 2024** (Stichwort: PURESLeben) an: Bistrick Media, Baldhamer Str. 1a, 85591 Vaterstetten oder an: gewinnspiel@b304.de. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es entscheidet das Los. Teilnahme nur für Absender aus dem Postleitzahlengebiet „8“.

© Nachhaltig gemütlich: das Stadl Wuggitz.





Tolle Aussichten

STANGLS WEIHNACHTS Zeiten



Traditionelles Stangl Fest ... Jedes Jahr zum 2. Adventswochenende

Ganspaschen & Herterstift

“wer nicht wagt, der nicht gewinnt”

Mit etwas Glück im Spiel erwartet Euch gelebtes Brauchtum.
Es geht um die Gans, ein Henderl und einen Augustiner-Bierkrug.

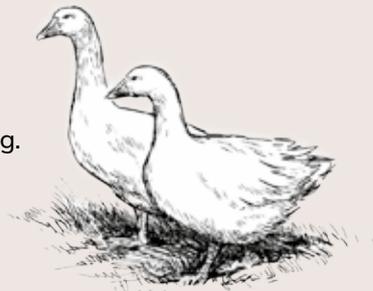
Freitag 08. | Samstag 09. Dezember 2023 | 12-15h

Gepascht wird abends von 18-24h

Sonntag 10. Dezember

Paschen 12-17h | 17-21h

Budenzauber, Glühwein & Co. | 15-18h



Wir empfehlen
rechtzeitige Reservierung

© contoureda



Benefiz-Weihnachts-Konzert

in der Neufarner Kirche St. Peter und Paul

Mittwoch 20. Dezember 2023

19-20.15h | Eintritt € 32

SPIELMUSIK KARL EDELMANN

**Festliche Weihnachtsmusik
mit Klassik & alpenländischen Weisen**

Das Ensemble:

Kontrabass | Harfe | Hackbrett | Fagott | Geige | Klarinette

Dazu gesellen sich drei junge Damen zum „Kerschn-Drei-Gesang“

Konzertkarten-Verkauf ab 22.11.2023 im Gutsgasthof Stangl: Persönlich | telefonisch | per Email

**Die Einnahmen „Weihnachtskonzert“
gehen zu Gunsten**

**Projekt I: Aktion Neufarn hilft.
Spendenaufruf für ISRAEL.**

Es gibt viele Gründe, sich privat für Menschen
in Not zu engagieren. Wir ermöglichen die
Weitergabe ihrer Spende verlässlich.

Projekt II: Kreisklinik Ebersberg „KLEEBLATT“

Ich schenk Dir einen Traum. Kinder- und
Jugendkunst.
Kunstwerkshop für Kinder schwerkranker
Mütter.

auf
g'spielt
& g'sungen

**Anschließend
traditionelles
Weihnachts-
Schweinsbraten-
Essen im
Gutsgasthof
Stangl**



**HOTEL-
GUTSGASTHOF
STANGL**

**BÄRBEL
FAUTH-STANGL
& LUDWIG FAUTH**

Münchener Str. 1
85646 Neufarn
Fon +49 (0) 89 90 50 10

hotel-stangl.de



REZEPT AUS DER KÜCHE VOM PURFINGER HABERER

WILDGULASCH MIT SPÄTZLE

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1,5 kg Wildfleisch (in Würfeln á 2cm x 2 cm)
100 g Zwiebelwürfel
100 g Karottenwürfel
100 g Selleriewürfel
100 g Lauchwürfel
1 Becher Sahne
1 Flasche Rotwein (kräftig)
Rapsöl
Salz, Pfeffer
1 Glas Wildfond
5 Stk Wacholderbeeren
2-4 Lorbeerblätter
1-2 Stk Piment
Speisestärke (z. B. Mondamin)
1 Glas Preiselbeeren oder Waldfrüchtegelee

Spätzleteig

500 g Mehl
8 Eier
50 ml Sprudelwasser (oder laktosefreie Milch)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Topf scharf anbraten. Fleisch herausnehmen, Gemüse scharf anbraten, Gewürze dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, dann Wildfond dazugeben. Fleisch ca. 60-90 Minuten mitköcheln lassen. Beim Kochen evtl. mit Wasser oder Fond aufgießen, so dass nach Ende der Garzeit etwa 1-1,5 Liter Flüssigkeit übrig bleiben. Wenn die Fleischstücke weich genug sind, herausnehmen. Fond durch ein Sieb abgießen.

Für die Spätzle Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen, Salz (nicht zu knapp) erst dazugeben, wenn das Wasser kocht.

Eier mit Sprudelwasser oder Milch verrühren. Salz, Pfeffer und Muskat je nach Geschmack hinzufügen. Dann Mehl einrühren. Die gut vermengte Masse dann durch ein Spätzlesieb in das kochende Salzwasser geben und 4-5 Minuten quellen lassen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Zum Servieren in geklärter Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gründe für Unsicherheit gibt es genug. Umso wichtiger ist der Zusammenhalt, das ehrliche Miteinander. Verlässlichkeit und der Respekt vor Natur und Mensch sind für uns keine Modeerscheinungen, sondern die Basis unseres Handelns. Wir versuchen seit jeher im Sinne unserer Mitarbeiter, unserer Gäste, unserer Lieferanten, unserer Familien und natürlich im Sinne unserer herrlichen Natur zu handeln. All das hängt untrennbar zusammen. Insofern möchte ich Ihnen allen an dieser Stelle einmal von ganzem Herzen Danke sagen. Gegenseitige Wertschätzung ist in Zeiten wie diesen wichtiger denn je. Die täglichen Nachrichten zeigen uns, wie global vernetzt und zugleich wie fragil unser öffentliches Leben ist, aber auch wie wichtig Partnerschaften und Regionalität sind.

Im Namen des gesamten Teams vom Purfinger Haberer wünsche ich Ihnen frohe Weihnachten und einen guten Start in ein gesundes neues Jahr.

Herzlichst Euer
Max Mack

Gasthof Purfinger Haberer
Neufarner Straße 20
85646 Purfing
Telefon 08106 / 29 74 3
www.purfinger-haberer.bayern

Mittwoch bis Freitag
17 bis 22 Uhr
Samstag und Sonntag
11 bis 22 Uhr



WEINEMPFEHLUNG: SASSO BUCATO

Azienda Agricola Russo ist ein rein familiär geführtes Weingut und befindet sich auf dem Podere Metocchina, in einem hügeligen Vorort der Gemeinde Suvereto. In der Mitte des Anwesens wurde eine verlassene Marmor-Höhle gefunden, mit dem Namen „Sassobucato“. Danach ist dieser herausragende Wein benannt, der zu 50 % aus Merlot und zu 50 % aus Cabernet Sauvignon besteht. 16 Monate in französischem Eichen Barrique gereift, dann in der Flasche für weitere 8 Monate. Er besticht durch seine dunkelrote Farbe, weich, rund, sehr elegant im Geschmack, der viele namhafte „Toskana-Kollegen“ mit links überholen kann. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 20 °C.



26. März 2023, Long Island, Bahamas.

Fifty Shades of Blue: Hier, nahe der unbewohnten Insel Galliot Cay, haben die Kiermeiers nach Langusten getaucht und diese mit der Hand gefangen. Die berühmten „schwimmenden Schweine“ haben sie natürlich auch besucht.



FAMILIE KIERMEIER AUS NEUKEFERLOH HAT EIN JAHR LANG DIE WELT UMSEGELT

„DIE TRÄUME SIND JETZT ANDERS“

Wir alle haben nur ein Leben und das sollte man bestmöglich nutzen. Einfach mal raus aus dem Hamsterrad, den Alltag hinter sich lassen. Die Kiermeiers aus Neukeferloh haben sich getraut, wovon viele nur träumen. Mit dem eigenen Boot, der „Mariposa“, haben die vier ein Jahr lang die Welt umsegelt. Angefangen an den Küsten Europas, Italien, Spanien, Gibraltar, über die Kanaren, die Kapverden und schließlich über den großen Teich bis in die Karibik und nach Amerika. Sie legten auf einsamen Inseln an, fingen Fische, streichelten Riesenschildkröten, schwammen mit den Bahamas-Schweinen, aßen rohe Seeigel aus der Schale und entdeckten sagenumwobene Lost Places wie Pablo Escobars Flugzeugwrack. Da ist jeder Tag ein Neuanfang. Seit Mitte September, zum Start des neuen Schuljahres, sind die Kiermeiers wieder zurück in ihrer Heimat. 14.500 Seemeilen haben Lucie und Flo und die beiden Töchter Sophia und Helena zu einem echten Team zusammengeschweißt. Und die „Mariposa“? Die haben sie zum Ende der Reise in Norditalien schweren Herzens an ein anderes begeistertes Segelpaar verkauft. Immer wieder loslassen müssen, das ist das „Schicksal des Seglers“. Ein Gespräch über unvergessliche Erlebnisse und wie die einjährige Auszeit das Leben der Kiermeiers und ihre Sicht auf die Dinge verändert hat.

INTERVIEW EVA BISTRICK

Ihr seid im August 2022 gestartet, habt eure Jobs gekündigt und eure beiden Töchter für ein Jahr aus der Schule genommen. War das rückblickend die richtige Entscheidung?

Ohne jede Einschränkung können wir diese Frage mit einem „Ja“ beantworten. Hätten wir die Möglichkeit gehabt, wären Sophia und Helena mit uns sofort weiter gesegelt. Die Mädels haben auf der Reise so viele Erfahrungen gemacht, Verantwortung übernommen und fürs Leben gelernt, das war es auf jeden Fall wert und wäre so in der Heimat nicht möglich gewesen. Wenn man die Chance hat, einen Wal in freier Wildbahn zu sehen, mit Rochen und Schildkröten zu tauchen, oder in der Dominikanischen Republik das Land außerhalb eines Resorts kennen zu lernen, lernt man fürs Leben – auch wenn es ab-

gedroschen klingt. Dazu gehören aber auch Schattenseiten. Die absolute Armut der Bevölkerung auf einigen Inseln, aber auch die Erlebnisse in Rocchella Ionica in Kalabrien. Der Hafen dort ist voller gestohlener und zerstörter Segelyachten, diese werden von Schleppern genutzt, um Flüchtlinge nach Europa zu bringen. Live zu sehen, wie 60 Männer und Kinder von einem 40 Fuß Schiff geholt wurden, auch Tote geborgen werden mussten und den Schmerz in diesen Augen zu sehen, hat uns tief berührt.

Eure Reise war ein großes Wagnis – hattet ihr nicht zwischendurch Angst vor der eigenen Courage?

Angst nein, Respekt auf jeden Fall! Spannend hat die Reise begonnen, als uns auf der Überfahrt nach Menorca die Motorhal-

terung gebrochen ist und der 500 kg schwere Motor abgesackt ist. An eine Weiterfahrt war nicht zu denken. Auch ein blinder Passagier in Form einer Ratte hat uns 4 Tage an der Weiterfahrt hindern wollen. In Gibraltar haben wir sie der See übergeben. Der Atlantik hat uns Demut gelehrt, auf dem Weg nach Westen mit schwerer See bis 7 Meter Welle, Wind über 50 Knoten und Schäden am Mast und den Leinen. Auf dem Weg zurück nach Europa mit tagelanger Flaute, kein Lüftchen weit und breit. Es ist wirklich kein schönes Gefühl, wenn einem der Diesel und das Wasser langsam ausgeht, das nächste Stück Land aber noch 3.000 Kilometer entfernt ist. Auch das stetige Rollen des Bootes bei der Atlantikwelle und der fehlende Schlaf bei Nachtfahrten haben mit Seefahrerromantik nicht viel zu tun.

Fortsetzung Seite 21



18. Januar 2023, Dominica, östliche Karibik.
Das Wrack liegt seit dem Hurrican Irma im Jahr 2017 hier, die Verwüstung ist allen Inseln noch heute anzusehen. Für die Kiermeiers eine der schönsten Inseln, mit Urwald, heißen Quellen und unglaublich freundlichen Menschen.



Mitten im Urwald:
Mit Locals tranken die Kiermeiers an den heißen Quellen ein Bier- und verewigten sich dann standesgemäß verschlammmt auf einem Foto.



Schon in unserem letzten Interview im Sommer 2022 formulierte es Flo „Crusoe“ Kiermeier realistisch: „Blauwassersegeln“ sei eine Umschreibung für ein Leben, in dem man an den schönsten Orten der Welt sein Boot repariert. Hier sieht man ihn in Aktion: mit sichtlich längerem Haupt- und Barthaar als zu Reisebeginn bei Näharbeiten mitten auf dem Atlantik.

17. März 2023, Samana, bei der berühmten
„Bacardi Insel“, Cayo Levantado.
Eine ganztägige Rollertour in der Dominikanischen
Republik, von Samana nach Las Terrenas.
Helme gab es zwar nicht, dafür jede Menge
Esel und Pferde als Transportmittel im Hinterland,
wie hierzulande Autos.



Gab es weitere Geschehnisse, die Ihr so lieber nicht erlebt hättet?

Einer der absolut schlimmsten Momente ist uns auf den Jungferinseln passiert. Hier mussten wir live miterleben, was uns auf dem Medizin-Seminar zuvor nur in der Theorie eingebläut wurde: Nach 45 Minuten Reanimation ist uns ein Amerikaner quasi unter den Händen weggestorben. Die Kinder haben seinen Bruder vom Boot geholt, während wir noch versucht haben, den Mann zu retten. Leider erfolglos. Das war richtig, richtig schlimm. Doch auch das gehörte zu den prägenden Momenten unserer Reise.

Erzählt uns von ein paar absoluten Highlights.

Es gab unendlich viele schöne Momente! Die Sonnenauf- und untergänge auf dem weiten Meer, vor allem aber das Sternenzelt bei Neumond, ohne jedes Umgebungslicht, haben uns jeden Tag aufs Neue fasziniert. Weihnachten und Silvester verbrachten wir barfuß am Strand, unser gegenseitiges Geschenk war diese Reise, ein größeres wird es nie geben. Auf eigenem Kiel nach USA zu segeln und vor der Skyline vor Miami den Anker zu werfen, war die Kirsche auf der Sahnetorte. Und es war immer ein großer Traum, einmal ein „Los-Seglerbild“ an einem der Transithäfen zu malen. Wir durften uns und unsere „Mariposa“ in Puerto de Mogán auf Gran Canaria verewigen.

Welcher Ort hat euch am besten gefallen – wenn man das überhaupt so sagen kann?

Mit Abstand am besten hat uns Dominica gefallen, mit den Regenwäldern und den heißen Quellen, aber auch den Leuten vor Ort, hatte es für uns einen ungemeinen Reiz! Als Segelrevier der Superlative empfanden wir die Britischen Jungferinseln. Die Bahamas waren sicherlich eine der TOP Locations, das türkise Wasser und die kilometerlangen Strände haben uns total umgehauen. Auch die ungeplanten Stops, bedingt durch Schäden oder schlechtes Wetter, entpuppten sich jedesmal als absoluter Gewinn. Tanger in Marokko zum Beispiel, hat uns total fasziniert. Aber man muss erst einmal weit rauskommen, um festzustellen, dass auch das Mittelmeer vor der Haustüre seine absoluten Reize hat, sei es die Streetfood-Kultur in Palermo, oder das Maddalena Atoll auf Sardinien. Nichts toppt aber das erste kalte Carib-Bier auf Barbados – nach 19 Tagen ohne Land.

Findet man nach so einem Erlebnis je wieder zurück in den Alltag?

Es ist eine ganz einfache Geschichte – der Alltag findet einen wieder! Man selbst hat sich verändert und sieht gerade in den kalten und nassen Tagen aus dem Fenster und überlegt sich schon, was Luxus bedeutet? Eine Spülmaschine, oder ein schickes Auto? Viele Quadratmeter im Wohnzimmer, oder das Leben am Meer in Einfachheit.

Die Träume sind anders, die Welt mit ihren Menschen – egal welcher Coleur – kleiner. Man sieht die Veränderung des Klimas und der Erde, alle sitzen auf der gleichen blauen Kugel. Je einfacher die Umgebung ist, desto mehr passen diese Menschen auf sie auf. Wir haben in den 13 Monaten gesehen, was Freundschaften und Familie bedeuten und wert sind, vor allem wie wichtig es ist, sie zu pflegen und die richtigen Menschen zu wählen. Sie haben uns den Einstieg erleichtert.

Wir haben wieder in den Alltag gefunden, aber wir sehen alles mit anderen Augen und konzentrieren uns mehr auf die wesentlichen Themen im Leben. Am Ende manifestiert sich der Gedanke nach einer „Mariposa II“ und einer neuen Reise – mit mehr Zeit.

Vielen Dank für das Gespräch.




Weihnachten steht vor der Tür

Die festliche Jahreszeit beginnt. Vergessen Sie für ein paar Tage die Hektik des Alltags und genießen eine schöne Zeit im Kreise Ihrer Lieben. Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie besinnliche Weihnachten!

Ihr Michael Kundler

Allianz Generalvertretung
Stadlerstraße 25
85540 Haar
☎ 0 89.45 69 78 0

kundler-allianz.de



steuerberatung | unternehmensberatung

Unsere moderne Steuerkanzlei bietet individuelle Lösungen zu allen privaten und unternehmerischen Steuerthemen.



- Steuerprognose und Steuererklärungen
- Erstellung von Jahresabschlüssen und Gewinnermittlungen für alle Rechtsformen
- Digitale Finanz- und Lohnbuchführung
- Betriebswirtschaftliche Beratung



Föhrenweg 1 | 85591 Vaterstetten
Telefon (08106) 99 630 - 0 | steuerberatung@ponikwar.de
Mehr Informationen unter: www.ponikwar.de



KÜNSTLERIN KATHRYN AUBREY AUS BALDHAM

ERKUNDUNGEN IN GLAS

Kathryn Aubrey arbeitet seit 2005 mit ofengeformtem Glas. Gelernt hat die Amerikanerin „Glass Fusing“, wie man diese Technik nennt, in einem Intensivkurs in Boston und hat seither an mehreren internationalen Ausstellungen teilgenommen. Ursprünglich in Montana aufgewachsen, gibt sie seit ihrem Umzug nach Baldham im Jahr 2008 ihr Wissen über „Glass Fusing“ sowohl in ihrem Studio als auch an der Vhs Vaterstetten an interessierte „Schüler“ weiter.

Aubrey versucht mit ihren Arbeiten, ein Gefühl des Übergangs und der Entdeckung zu vermitteln und sich dabei auf kulturelle Identitäten zu konzentrieren. Der Betrachter wird herausgefordert, festgefahrene Wahrnehmungen zu überprüfen, die sich auf die Dynamik von Identität und Kultur beziehen. „Bound To Fail“ („gebunden zum Scheitern“ – siehe Foto unten) wurde 2020 als Reaktion auf die damalige politische Lage konzipiert. Es thematisiert Diskriminierung, Rassismus, Ungleichheit und Vorurteile. Alle drei Skulpturen haben mit der gleichen Form angefangen und wurden durch externe Einflüsse verändert.

„Wie beim Reisen sind einige meiner glücklichsten Entdeckungen in Glas zufällig gemacht worden, indem ich mich abseits der ausgetretenen Pfade bewegte. Mein Werk ist ein Spiegelbild dieser Entscheidungen“, so Kathryn Aubrey, die auch gerne zusammen mit ihren Kunden originelle Objekte als Geschenk oder für die Inneneinrichtung entwickelt.

Weitere Infos: www.kathrynaubreyglass.com



CLAUDIA EICHENLAUB IST „ORDNUNGS COACH“

ORDNUNG IST DAS HALBE LEBEN

Claudia Eichenlaub aus Kirchseeon hat einen durchaus ungewöhnlichen Job: Sie arbeitet als zertifizierter „Ordnungscoach“ und bringt gegen Bezahlung Struktur in das Leben ihrer Auftraggeber. Zu ihren Kunden zählen Privatpersonen, die Schwierigkeiten haben, ihr Zuhause in Ordnung zu bringen oder denen ein Umzug bevorsteht, genauso wie Firmenkunden, die z. B. ihre Büroorganisation professionalisieren wollen. Immer häufiger wenden sich Menschen an sie, die vor einem Umzug in die Seniorenresidenz stehen und Hilfe beim Sortieren und Organisieren benötigen, oder die angesichts eines Trauerfalls vor der Herausforderung stehen, einen Haushalt aufzulösen zu müssen.

Wie kommt man dazu, systematisches Ausmisten und Organisieren zum Beruf zu machen? Bei Claudia Eichenlaub fing alles mit einem Buch an. Mit Anfang 20 las sie „Feng Shui gegen das Gerümpel des Alltags“ und war so begeistert, dass sie bis 4 Uhr morgens ihr Zimmer ausmistete. Beseelt von der neu geschaffenen Ordnung fiel sie dann glücklich ins Bett. Als sie von einer Ausbildung zum zertifizierten Ordnungscoach las, wusste sie sofort: Das will ich machen! Ein organisierter Wohnraum und Arbeitsplatz können dazu beitragen, Stress zu reduzieren. Die wenigsten führen sich vor Augen, dass Unordnung auch ein häufiger Streitgrund in Partnerschaften ist – durch Ordnung wird nicht nur die Konzentration auf das Wichtige verbessert, es werden auch Konflikte vermieden.

Weitere Infos: www.ordnungspassion.de



KUSCHELIGE WINTERMODE,
HÜBSCHE DEKO UND
ZAUBERHAFFE WEIHNACHTS-
GESCHENKE GIBT ES IM
AMABILE CONCEPT STORE
AM BAHNHOF VATERSTETTEN.
FÜR IHRE LIEBSTEN –
ODER FÜR SIE SELBST.



amabile concept store
Zugspitzstraße 4a
Vaterstetten
08106/2100828
www.amabile-conceptstore.de

TITEL

FLEISCHVISIONÄR FRANZ KIRCHNER AUS NEUKEFERLOH

EINE FRAGE DER HALTUNG





Die Deutschen mögen Fleisch – besonders wenn es billig ist. Gewinner ist die Industrie. Sie produziert in Mengen und zu Preisen, gegen die das Handwerk keine Chance hat. Doch es gibt auch eine Entwicklung in die andere Richtung: Wer auf Qualität setzt, hat gute Chancen. Westerberger Fullblood Wagyu aus der Gemeinde Emmering ist genau so ein Fall. Das exklusive Beef, das bereits zum besten Wagyu Deutschlands gekürt wurde, ist eine Ausnahmerecheinung auf dem Markt. Fleischkenner schwören auf den cremigen Schmelz, der in Verbindung mit komplexen Fleischaromen in dieser Form einzigartig ist. Der visionäre Kopf hinter dieser exklusiven Delikatesse ist Franz Kirchner aus Neukeferloh.

TEXT EVA BISTRICK FOTOS GANDALF HAMMERBACHER PHOTOGRAPHY

Seit Anfang 2023 wohnen Franz und Sybille Kirchner in Neukeferloh, dort haben sie sich ein Häuschen gebaut. Doch die Zeit mit seiner Familie muss er aufteilen: Kirchners „Zweitfamilie“ lebt nur wenige Kilometer weiter in der Gemeinde Emmering, genauer in Westerberg. Auf 105 Hektar hält und züchtet er dort seit 2014 reinrassige Wagyu-Rinder. Diese stammen ursprünglich aus Japan und liefern die berühmten marmorierten Steaks, die gleichmäßig von feinsten Fettadern durchzogen sind und genau deshalb ihren einzigartigen Geschmack haben, der sie bei Kennern so beliebt macht.

Die Westerberger Wagyus, darauf legt Kirchner größten Wert, besitzen die gleichen genetischen Anlagen wie die japanischen Tiere. „Es gibt Fleischproduzenten, die mit verwirrenden Fantasienamen wie „Kobe Style“, „Wagyu Cuvee“ etc. dem Verbraucher eine Qualität vorgaukeln, die den Preis nicht rechtfertigen.“ Meist handelt es sich um schnellwachsende Rinderrassen, die mit Wagyu gekreuzt wurden. Alles ab 30 Prozent Wagyu-Anteil darf auch Wagyu

heißen. „Dazu brauchst du dann halt mehr Ketchup“, sagt Kirchner und lacht.

300 Tiere sind es aktuell, die sich bei ihm auf mittlerweile drei Höfe in der Umgebung verteilen und sich das ganze Jahr über dort nach Lust und Laune bewegen dürfen, im freien Herdenverband, ohne angebunden zu sein, so wie es der natürliche „Kuhkreislauf“ ursprünglich vorsieht. Pure Fleischelust also. Bei Hitze – auch Kühe können einen Sonnenbrand bekommen – ziehen sie sich in die überdachten Stallungen zurück. So grasen sie Tag für Tag zufrieden auf insgesamt 105 Hektar – das sind 1.000 Quadratmeter pro Tier. (Bei Biohaltung sind es übrigens nur 8 Quadratmeter). Diese Entspannung sieht man: Die Tiere haben seidig glänzendes Fell und traben trotz ihres stattlichen Gewichts friedfertig auf Franz Kirchner zu, als er mit uns über die Weide schlendert.

Wenn die Wagyus nicht gerade auf der Weide grasen, werden sie ausschließlich mit Heu gefüttert. Sie dürfen sich das ganze Jahr über bis zu ihrem Lebensabend frei

bewegen, Krafffutter ist tabu. „Erst nach 48 Monaten sind die Muskelstränge optimal durchzogen“, erklärt der Fleischliebhaber. Großer zeitlicher Luxus, denn in dieser Zeit verdient er keinen Cent daran. Im Gegenteil. Andere Rinderzüchter schütteln darüber nur den Kopf – so ist der Weg zum Schlachtgewicht doppelt so lang. Doch diese Investition nimmt Kirchner bewusst in Kauf. Das unvergleichliche Aroma und die Zartheit aller Teile werden von Fleischkennern hochgeschätzt. Hier ist das Fleisch quasi am lebenden Tier gereift. Ein kostspieliger, aber schmackhafter Luxus.

Kirchner war mit seiner zweiten Karriere als Immobilienmakler (womit er das Projekt letztlich auch finanziert) erfolgreich. Es tat keine Not umzusatteln – doch er fühlte sich immer als „Suchender“ – nach dem perfekten Fleisch. Irgendwann, nach einem geplatzten Auftrag, fragte er sich: „Wozu mache ich das eigentlich?“ Der leidenschaftliche Hobbykoch kaufte einen still gelegten Hof, pachtete 80 Hektar Ackerland, ging in die Landwirtschaftsschule und investierte fortan in Zuchtrinder und Embryonen.



Was sich hier technisch und steril liest, vollendet sich zu einem Bild, wenn man die gewundene Straße hinauf zum Gut Westerberg fährt – ein paar Kilometer hinter Grafing, in fast unberührter Natur, wo die Kuh-Welt noch in Ordnung ist. Hier hat es die entsprechende Fläche, aus dem der Traum vom Tierwohl gemacht ist. „Wir wollten zeigen, dass es anders geht“, erklärt der 58-Jährige seine Motivation. „Nicht das Tier soll sich dem Menschen anpassen, sondern umgekehrt.“ Mittlerweile gibt es auf dem Gut nicht nur Stallungen und einen kleinen Hofladen, sondern auch eine beeindruckende Showküche mit Reife- und Weinschränken, die – mit dem entsprechenden Geldbeutel – samt Sternekoch und Weinbegleitung gemietet werden kann.



Das Stammhaus von Westerberger Fullblood: Treffpunkt von Sterneköchen und kulinarischen Vordenkern.

Kirchner hat den Anspruch, so qualitativ hochwertiges Fleisch zu erzeugen, dass auch seltene Cuts wie Bauchlappen oder Beinscheiben, die sonst nur in Burgern verarbeitet werden, einen Hochgenuss versprechen. Unter dem Label „Westerberger Fullblood“ vertreibt Kirchner via Onlineshop (www.westerberger-fullblood.de) alles „from nose to tail“, sprich, alle Stücke des Tieres werden verwertet: edles Rib-Eye, Filet und Roastbeef genau wie so genannte „Second Cuts“, weniger bekannte Stücke wie Flank Steak, Nierenzapfen oder Flat Iron, die von Kennern sehr geschätzt werden. Aus den Knochen werden Fonds und Beef Tea gekocht. „Geiler Stoff“, findet Kirchner.

Von der natürlichen Aufzucht in Mutterkuh-Haltung über die Reifung auf der Weide bis zur stressfreien Schlachtung – all das findet hier vor Ort statt. Kirchner hat unweit von Gut Westerberg, in Pörsdorf, jüngst auch ein eigenes Schlachthaus gebaut, und das für nur eine Schlachtung pro Woche. Die Tiere, die hier die letzten 3 bis 4 Monate ihres Lebens ganz gechillt verbringen, kennen sich bereits von Anbeginn. Daher sind sie ganz entspannt – kein einziges Muh durchdringt den Stall, sie kauen gemächlich, kratzen sich an Massagebürsten, schlafen – oder flanieren auf der Weide. Hier gehört die Tür zum Schlachthaus direkt zum Inventar – so erfährt das Rind bis zur letzten Sekunde nicht, dass sie die letzte seines Lebens ist. Nur ein kleines Gatter trennt den regulären Trampelpfad der Rinder von der Schlachtkabine. Beim sprichwörtlichen letzten Gang wird nur ein Hebel verstellt und das Rind läuft wenige Meter weiter einen anderen Weg als den, den es zuvor monatelang kennengelernt hat.

Franz Kirchner versteht das Rind als Ganzes. Und er weiß auch: Wir konsumieren viel zu viel Fleisch. Seine Meinung dazu ist deutlich: „Das Fleisch-Angebot der Welt ist viel größer, als wir überhaupt je essen können. Ein Vegetarier oder Veganer, der auf Fleisch verzichtet, bewirkt in diesem gesättigten Fleischmarkt rein gar nichts. Es geht vielmehr darum, tiergerechte Haltung nachzufragen anstelle der Massentierhaltung. Ansonsten ändert sich durch reinen Verzicht überhaupt nichts für das Tierwohl.“ Das könnte man sich durchaus mal auf der Zunge zergehen lassen.

SCHENKEN BEREITET FREUDE
BEACHTUNG SCHENKEN
EINSCHENKEN
NACHSCHENKEN
HAPPY NEW YEAR



3er
Küchen

HANS-PINSEL-STRASSE 1 . 85540 HAAR
TELEFON 089 / 456 038 0 . WWW.3ER.DE

www.bistricmedia.de / adobestock

GARTENGESTALTUNG & PFLASTERBAU

Die bekanntesten Profis aus Grasbrunn seit über 35 Jahren



AB
SOFORT!

› **Bürokraft (m/w/d)**

› **Fach-/Vorarbeiter
Gartenbau (m/w/d)**

gerne auch Quereinsteiger

für unser Top-Team gesucht!

In Vollzeit, Teilzeit, als Minijob oder Freelancer –
Sie haben die freie Wahl!



Natursteinarbeiten, Schwimmteiche, Pflanzungen,
Pflegearbeiten, Baumpflege, Zaun- und Toranlagen

Atzler & Schmidt-Kaler GmbH

Pflasterbau und Gartengestaltung, St. Ulrich Platz 5, 85630 Grasbrunn
Telefon (089) 461 495 80 – www.pflasterbau-gartengestaltung.de

MEHR MUT ZUR WIRKLICHKEIT

Es war ein großer Traum, dass das Internet mehr Demokratie ermöglicht und wir über die Möglichkeiten der Teilhabe im Netz, insbesondere über Social Media, eine bessere Kommunikation und einen offenen Austausch über Themen erleben werden. Das Gegenteil ist der Fall. Längst werden WhatsApp, Instagram, Facebook & Co. als „asoziale“ Medien tituliert. Sie fördern nicht die Kommunikation untereinander, sondern bewirken eher das Gegenteil. Der Einzelne sieht sich Informationen an, insbesondere Jugendliche, schöpfen fast alles über TikTok und Youtube ab, was sie interessiert. Es gibt nur einen digitalen Austausch mit Gleichdenkenden. Der Kontakt zu anderen Jugendlichen und auch älteren Generationen leidet massiv. Die TikTok-Jugendlichen leben in einer eigenen Welt, nämlich der virtuellen Welt, die oft mit Wirklichkeit nichts zu tun hat.

VON DR. FRANK MEIK

Deutlich wird dies in den Studien, die jetzt zur Generation Z veröffentlicht wurden, und in dem Buch von Rüdiger Maas, der sich intensiv mit der Problematik dieser Generation beschäftigt. Der Generation Z fällt es sehr schwer, sich mit den Bedingungen von Arbeit und Beschäftigung abzufinden. Sie empfinden den Arbeitsplatz als Bedrohung. Die reale Welt mit den Vorstellungen anderer Mitarbeiter, die älter oder erfahrener sind, erzeugen bei ihnen Unsicherheit und Angst. Arbeitgeber fragen sich, wie sie mit dem Problem umgehen sollen. Versuche, mit immer mehr Incentives die jungen Menschen zu locken und zu binden, schlagen fehl. Viele scheitern nach kurzer Zeit, wechseln den Arbeitsplatz oder nehmen erst gar keine Ausbildung oder Beschäftigung auf. Dabei bemühen sich die Arbeitgeber, digitale Angebote zu machen, mit der Möglichkeit zum Homeoffice, Anreize durch kostenlose Tickets für Veranstaltungen oder für die Fahrt zum Arbeitsplatz und mehr. Ob dies aber die richtigen Methoden sind, bezweifelt Rüdiger Maas. Er hält die Generation Z nicht für arrogant, sondern für verunsichert. Gründe sieht er hier vor allem in der Flucht der jungen Menschen in die digitale Welt, wo sie ihre Vorlieben, Träume und Wünsche digital ausleben können, ohne persönlich gefordert zu sein. Er ist der Ansicht, dass vor allen Dingen eine bessere Begleitung, Betreuung und mehr Führung den jungen Menschen hilft, sich am Arbeitsplatz und in der realen Welt zurechtzufinden.

Was läuft bei der jungen Generation falsch? Es beginnt wahrscheinlich schon mit der Erziehung und der Vermittlung von Grundsätzen. Eltern wollen für ihre Kinder das Beste und ermöglichen ihnen alles, was an materiellen Gütern möglich ist und was sie an freiheitlichen Themen bieten können. Das Leben im Wohlstand wird als Vergnügen empfunden. Dabei ist es nur ein schöner Schein. Vergessen wird, dass alles erarbeitet werden muss. Freizeit ist die neue Sinngebung. Arbeit hat den wichtigen Stellenwert als Sinngebung im Leben verloren. An erster Stelle steht für die Generation Z die „Work-Life Balance“. Ein trügerischer Begriff, der vorgaukelt, dass das Leben und die Arbeit zwei unterschiedliche Dinge sind. Es gibt aber auch zu viele Anreize, wie man zu Vermögen kommen kann – etwa Geschichten über Influencer als Großverdiener.

Hinzu kommen Maßnahmen, die den Menschen suggerieren, sie müssten gar nicht arbeiten. Denn wenn sie nicht arbeiten, werden sie ebenfalls versorgt, z.B. durch Anspruch auf Bürgergeld. Zudem haben viele junge Menschen Vermögen durch Erbschaften erhalten oder in Aussicht. Die Vorstellung, dass die gebratenen Tauben in den Mund fliegen und der Müßiggang, das Nichtstun das Größte sind, war früher die Vorstellung des Lebens nach dem Tod, nämlich im Paradies. Heute wird der Eindruck erweckt, dass dies im realen Leben leicht zu erreichen ist. Dieser Trugschluss führt zur völlig falschen Einstellung.

Besinnen wir uns in unserer Gesellschaft wieder auf das, was wirklich wichtig ist. Das ist zum einen die Arbeit. Sie ist nicht nur Mühsal, sondern auch Sinngebung, die viele Eigenschaften des Einzelnen fördert und sehr wichtig für seine innere Balance ist. Zudem ist nicht der Einzelne das Wichtigste, sondern die Gemeinschaft.

Es ist das soziale Miteinander und der Austausch mit Freunden, Bekannten und die Beziehungen zur Familie und zu Menschen, die Unterstützung und Schutz brauchen. Diese Beziehungen und der Austausch schaffen Zufriedenheit und Glück. All dies kann die digitale Welt nicht ersetzen.

Wir alle brauchen mehr Mut zur Wahrnehmung der Wirklichkeit, damit uns bewusst ist, wo und wie wir leben und was wir tun müssen, um dies zu erhalten. Der Krieg

in der Ukraine, vor unserer Haustür, müsste eigentlich zu mehr Nüchternheit und Realitätssinn führen. Aber er wird, auch durch die Berichterstattung in den digitalen Medien, eher zum virtuellen Event. Die Bedrohung verdrängt der Einzelne.

Was bedeutet das für die Erziehung und für die Generation Z? Wir müssen uns dem Menschen wieder mehr zuwenden und weniger in der digitalen Welt leben. Sie ist eine Scheinwelt und nicht die Wirklichkeit. Wir müssen auch die Anforderungen der Wirklichkeit vermitteln. Es geht nicht darum, den Kindern alles so leicht wie möglich zu machen oder sie mit Social Media allein zu lassen. Liebevoller und konsequente Erziehung ist wichtig, kein dauerndes Laissez-faire. Auch künftige Generationen müssen lernen, dass Arbeit die Grundlage von Unabhängigkeit und Freiheit ist, das Geld nicht aus dem Automaten kommt, sondern verdient werden muss. Und jede ideologisch noch so schöne Idee muss verwirklicht sein, d.h. sie muss sowohl finanziert werden können als auch in angemessener Zeit umsetzbar sein. Gefragt ist weniger die digitale Traumwelt, sondern mehr Realitätssinn. Haben wir alle mehr Mut zur Wirklichkeit, verlieren wir auch nicht die künftigen Generationen und sichern unsere Demokratie und unseren Wohlstand.

Viele Gespräche und die Arbeit an den wesentlichen Dingen wünscht Ihnen herzlich

Ihr

Der Baldhamer Dr. Frank Meik ist geschäftsführender Gesellschafter des MW Verlags München und Autor der Bücher „Wir klicken uns um Freiheit und Verstand“, „Digitale Attacke“ und „Wege durch den Digitaldschub“. Seit über 30 Jahren hat Meik Erfahrungen in der Führung von Unternehmen, ihrer strategischen Neuausrichtung und Neupositionierung bei Marktveränderungen gesammelt, davon u.a. als Verlagsgeschäftsführer der Zeitungsgruppe Münchner Merkur/TZ und als Vorsitzender der Geschäftsführung der Verlagsgruppe Frankfurter Allgemeine Zeitung.



Carsten Stormer
im Einsatz:
Hier in der
ukrainischen
Großstadt
Cherson.

KRIEGSREPORTER CARSTEN STORMER AUS VATERSTETTEN

„MEIN IDEALISMUS IST IMMER NOCH DA“

INTERVIEW MARKUS BISTRICK

Carsten Stormer aus Vaterstetten ist einer der erfahrensten Kriegsreporter Deutschlands. Seit Jahren berichtet er über Kriege und Krisen, er war in Syrien, Somalia, Afghanistan und im Irak. „Ich habe Sachen gesehen, die man nicht sehen sollte.“ Mit seiner Reportage über die Post-Covid Bildungskatastrophe in den Philippinen („Auf stillgelegten Gleisen“), erschienen in „Die Zeit“, ist der 50-Jährige aktuell für den Deutschen Reporterpreis in der Kategorie „Beste Freie Reportage“ nominiert. Es ist bereits seine vierte Nominierung – und ein versöhnlicher Abschluss für zwanzig prägende Jahre im Printjournalismus. Ein Gespräch über die Situation des Journalismus, ausgewogene Berichterstattung und die Angst vor einem Shitstorm, Fake News und Künstliche Intelligenz sowie den unkritischen Umgang mit Social Media.

Sie schreiben künftig nicht mehr für Magazine oder Zeitungen. Warum?

Ich bin zum Dokumentarfilm gewechselt, hauptsächlich für den öffentlich-rechtlichen Rundfunk und das Schweizer Fernsehen, weil da einfach besser bezahlt wird. Ich drehe jetzt Dokumentarfilme und Reportagen, mache alles selbst: Bin Autor, Regisseur, Kamera- und Tonmann, fliege die Drohne. Von den Honoraren, die Verlage freien Printjournalisten bezahlen, ist es schlicht und ergreifend nicht mehr möglich, zu leben. Für lange, wichtige Reportagen braucht es vor allem einen wichtigen Faktor, um Fehler zu vermeiden, um sorgfältig arbeiten zu können: Zeit – und die muss natürlich bezahlt werden. Man muss vor Ort sein, mit Menschen sprechen, Fakten checken. Die Recherche, inklusive Vorbereitung, und das Schreiben dauern manchmal drei bis vier Wochen, dazu kommen Kosten für Fotografen, Übersetzer, Mietwagen, Hotels etc. Und dann wird man für eine lange Geschichte mit 1.000 oder 1.200 Euro, bei einer Tageszeitung nur mit 200 Euro bezahlt – das macht keinen Sinn. Journalismus ist, wenn man ihn ernsthaft betreibt, sehr teuer. Und Printjournalismus ist heute leider nur noch etwas für sehr idealistische Menschen, die keine Verantwortung, beispielsweise für eine Familie, zu tragen haben. Mein Idealismus ist immer noch da, aber ich muss am Ende des Monats auch unsere Miete bezahlen können. Aber es gibt hervorragende festangestellte Kollegen, insofern braucht es mich als freien Printjournalisten auch nicht mehr.

Sie entscheiden als einer der erfahrensten Kriegsreporter Deutschlands mit, wie wir die Welt sehen: Warum berichten Sie nicht aus der Ukraine oder dem Gazastreifen?

Ich habe in diesem Jahr zwei Mal aus der Ukraine berichtet, war insgesamt rund einen Monat dort, und plane gerade eine dritte Reise dorthin, aber es ist nicht einfach für mich, wenn ich am Flughafen einen weinenden Sohn hinterlasse. Er macht sich natürlich große Sorgen um seinen Vater. Dazu kommt: Aufgrund der Polykrise durch den Nahost-Konflikt spüre ich als freier Journalist, dass es bei den Medienhäusern nicht ganz einfach ist, das wichtige Thema Ukraine wieder in den Fokus zu rücken. Der Gazastreifen ist für mich eine ganz andere Nummer: Ich war bereits mehrfach dort, natürlich auch in Israel, kenne beide Seiten sehr gut und habe auch auf beiden Seiten Freunde. Privat geht mir das, was ich dort auf beiden Seiten erlebe, sehr nah. Auch im Hinblick auf unsere deutsche

Geschichte nimmt mich das sehr mit. Als Journalist möchte ich allerdings gerne ausgewogen berichten können, ohne sofort in einen Shitstorm zu geraten.

Als Journalist muss ich das Existenzrecht Israels beschreiben, aber gleichzeitig die Siedlungspolitik kritisieren dürfen. Ich muss als Journalist die Hamas als Terrororganisation beschreiben, aber eben auch den berechtigten Freiheitskampf der Palästinenser. Nur eben im geschichtlichen und politischen Kontext – und auch nicht immer gleichzeitig. Das Massaker des 7. Oktobers darf nicht mit dem palästinensischen Freiheitskampf relativiert werden. Das Leid der Zivilbevölkerung in Gaza und im Westjordanland darf nicht mit dem Terror der Hamas gleichgesetzt werden. Das macht den Konflikt und die Berichterstattung so kompliziert. Außerdem habe ich den Eindruck, dass viele Menschen überhaupt nicht an Einordnung interessiert sind, sondern nur mit



Zu sorgenfrei, zu sicher, zu vorhersehbar liegt seine Zukunft vor ihm. Die Attribute der Zivilisation, wie 40-Stunden-Woche und Lebensversicherung, schnüren ihm die Luft ab. Stattdessen lockt am Horizont die weite Welt. Carsten Stormer, der in Pinneberg geboren und in Vaterstetten groß geworden ist, packt seinen Rucksack und zieht los. Sein Ziel: dorthin, wo möglichst wenig Tourismus, aber viel Abenteuer ist. Am Ende seines Journalismus-Studiums verbrannte der heute 50-Jährige seine Möbel, kündigte seine Wohnung und kaufte ein Flugticket nach Afghanistan. Mehr als sechs Jahre lang hatte er dann keinen festen Wohnsitz. Der damals 31-Jährige wollte in den Kongo, nach Darfur, Somalia, Burma, in den Irak. „Ich brauchte den Hexenkessel“, sagt er, „die Todsünde, die Halunken, die Hoffnungsvollen und die Helden.“ Außergewöhnliche Menschen und beeindruckende Geschichten kreuzen seinen Weg. Er beginnt zu schreiben und zu fotografieren – und findet so seine Aufgabe und seinen Platz im Leben. Seit 2008 lebt Stormer in Manila – mit seiner Frau und seinem 9-jährigen Sohn. Seine Mutter wohnt bis heute in Vaterstetten.

Halbwissen ihre Meinung bestätigt haben wollen – und da habe ich ehrlich gesagt keine Lust mehr drauf. Es gibt nicht nur Schwarz oder Weiß.

Grundsätzlich denke ich auch, dass Berichterstattung nicht erst beginnen sollte, wenn ein Konflikt bereits eskaliert ist. Entwicklungen sollte man langfristig begleiten. Das gibt es zwar durchaus, aber es ist auch Aufgabe der Zuhörer/Zuschauer, sich damit zu beschäftigen. Ich jedenfalls bin immer gerne länger an einem Thema dran, als von einer Krise zur anderen zu taumeln. Dazu kommt, dass es auch nicht immer ganz einfach ist, das Erlebte abzuschütteln.

Macht Künstliche Intelligenz (KI) den Journalismus besser oder wird es künftig noch schwerer zwischen Wahrheit und Fake News zu unterscheiden?

Ich sehe Künstliche Intelligenz als große Chance und gleichzeitig auch als riesige Gefahr – Stichwort: Fake News, Desinformation, Deep Fakes, etc. Wie so oft kommt es darauf an, wie Technik genutzt wird. Wenn ich mir ansehe, wie die Sozialen Medien als Waffe missbraucht werden, bekomme ich bei KI schon manchmal Bauchschmerzen. Gerade wenn jetzt auch Stimmen nachgeahmt werden können. Auf der anderen Seite kann man aber sicherlich auch Künstliche Intelligenz dafür einsetzen, um Fake News zu erkennen. Aber das erfordert natürlich Eigeninitiative und Medienkompetenz. Ich glaube zunächst erstmal nichts und prüfe alles akribisch nach. Mein Idealismus, dass sich die Wahrheit irgendwann durchsetzen wird, ist immer noch da. Aber eine gute Bekannte von mir, die philippinische Journalistin und Friedensnobelpreisträgerin Maria Ressa, sagt, dass sich eine Lüge tausend Mal schneller verbreitet als die Wahrheit. Deswegen ist die Medienkompetenz so wichtig und das wird leider komplett vernachlässigt.

Nutzen wir Social Media wie YouTube, Twitter, TikTok oder Instagram zu achtlos?

Definitiv. Und ich finde, dass da viel mehr reguliert werden müsste. Es braucht Content Manager, die die Dinge einsortieren und prüfen. Aber gerade in Deutschland habe ich den Eindruck, dass immer noch nicht bei allen angekommen ist, dass das Internet eine Zukunftstechnologie ist. Ich werde immer noch gefragt, wohin sie mir ein Fax schicken können. Hier muss dringend etwas geschehen. Und da sind alle in der Verantwortung: die Politik, die Medien, aber auch die Bürger und Mediennutzer.

Vielen Dank für das Gespräch.

STIL



SCHMUCK IN FORM IN BALDHAM

HANDGEARBEITETE UNIKATE

Wer mit Goldschmiedemeisterin Bärbel Leismann über Schmuck spricht, spürt vom ersten Augenblick ihre Leidenschaft dafür: „Die Entwicklung eines Schmuckstücks – gerne auch in kreativer Zusammenarbeit – erfordert größte Sorgfalt und Erfahrung, ist also eine echte Vertrauensangelegenheit.“

Gerne berät Sie Bärbel Leismann in einem persönlichen Gespräch zu Ihren individuellen Wünschen, die sie von der ersten Skizze bis zum fertigen Schmuckstück in meisterlicher Goldschmiedekunst umsetzt. Oftmals günstiger als Sie denken. Bei „Schmuck in Form“ finden Sie darüber hinaus ein breites Sortiment an hochwertigem klassischem Schmuck in Silber, Gold und Platin, eine große Auswahl an Edelsteinen und Edelsteinketten, Uhren der Marken Seiko, Laco, Locman und Pop Pilot sowie Kollektionen „junger“ Designer oder die traumhaften Kreationen von Bigli. Genießen Sie die persönliche Beratung bei „Schmuck in Form“ am Baldhamer Bahnhofplatz und lassen Sie sich von Bärbel Leismann und ihren traumhaften Kreationen inspirieren.

SCHMUCK IN FORM

Bahnhofplatz 1
85598 Baldham
Telefon (08106) 377 58 08
info@schmuckinform.com
www.schmuckinform.com



INDIRA KUDIC VON BONDENO HAIR DESIGN

Danke

Ich möchte mich herzlich bei meinem Team, meinen Kundinnen und Kunden und bei meiner Familie bedanken. Meinen Traum lebe ich jeden Tag und ich bin sehr dankbar, so großartige Menschen um mich zu haben.

Wir freuen uns auf das nächste Jahr, darauf, wieder für Sie da zu sein, Sie zu verwöhnen und Ihnen eine kleine Auszeit vom Alltag zu bescheren. Denn das ist unsere Leidenschaft!

Wir wünschen Ihnen ein Frohes Fest und ein gesundes neues Jahr 2024!

Lassen Sie es sich richtig gut gehen mit Ihren Lieben.

Ihre Indira Kudic
und das Bondeno Team

bondeno Hair Design
Marktplatz 9, 85598 Baldham
Telefon 08106 / 306 22 35
info@bondeno.de, www.bondeno.de



**P.S. WIR
SUCHEN
VERSTÄRKUNG
FÜR UNSER
TEAM**



AADLA CHALETS

LUXUS AM ARLBERG

Einst waren Chalets die schlichten Unterkünfte der Senner. Heute zählen die großzügig ausgestatteten Berghütten zu den luxuriösesten Wohnmöglichkeiten der Alpen. Mitten in der malerischen Berglandschaft, am Sonnenhang oberhalb des Ortes Schröcken in Vorarlberg, verbirgt sich das kleine, aber feine Aadla Chaletdorf mit sieben gemütlichen Häusern. Jedes davon verfügt über einen geräumigen Wohnbereich, eine gut ausgestattete Küche und private Terrassen und/oder Balkone mit einem atemberaubenden Blick auf die umliegende Natur. Besonders toll für Skihasserl: Die Aadla Walser-Chalets liegen nur eine Haltestelle vom Skigebiet entfernt und zurück geht's ganz bequem mit den Skiern auf der Talabfahrt bis direkt vors Chalet – Skischuhwärmer im Chalet inklusive! Auch den Skipass gibt's direkt bei den herzlichen Gastgebern Michaela und Elmar Schwarzmann.

Hier wird Service großgeschrieben: Das liebevoll gepackte Frühstückskörberl wird von einer freundlichen „Urlaubsfee“ zur Wunschzeit diskret im Vorraum Ihres Chalets abgestellt. So kann von den frischen regionalen Produkten genascht werden, wann immer einem der Sinn danach steht. Ob Skifahren, Rodeln oder Wandern – in Schröcken gibt es viele Freizeitmöglichkeiten. So liegen die Chalets direkt am Wanderweg zum malerischen Körbersee, der 2017 zum schönsten Platz Österreichs gekürt wurde. Nach einem aktiven Tag wartet dann der private Wellnessbereich darauf, ausprobiert zu werden: Ob bei einem Dampfbad mit Kräuterduft in der Sauna, einem Schaumbad im Badezuber oder eingekuschelt auf der Couch vor dem knisternden Kamin – hier kann jeder tun, was und wann er gerne möchte. Für den perfekten Abschluss des Tages können Gäste in einem der lokalen Restaurants traditionelle österreichische Küche genießen oder sich direkt ins Chalet liefern lassen.



AADLA CHALETS

Nesslegg 124

A-6888 Schröcken

Telefon +43 5519 321

info@aadla.at

www.aadla.at





FERIENDORF HOLZLEB'N

AUSZEIT AUF DEM BAUERNHOF

Im Feriendorf Holzleb'n wird Privatsphäre großgeschrieben und Gastfreundschaft unaufdringlich gelebt. Da ist immer jemand zur Stelle, wenn Hilfe gefragt ist, und das ausgesprochen freundlich. Man braucht noch Kerzen, neue Handtücher oder möchte Essen ins Chalet bestellen? Kein Problem. Und geht mal die Butter aus, gelüftet es einem nach einem Flascherl Bier – einfach aus dem Gästekühlschrank im Haupthaus nehmen und auf Vertrauensbasis aufschreiben.

Besonders für Familien mit Kindern dürfte das Holzleb'n den perfekten Alurlaub bieten – es gibt einen großen Spielplatz, Erkundungspfade im Wald, die Kleinen können Pony reiten, den Streichelzoo besuchen, kostenlose Rodel leihen etc. – Bauernhof-Feeling pur. Für Wanderungen ist das Holzleb'n der perfekte Ausgangspunkt und der Skilift nur wenige Meter entfernt. Die Almhütten für je 2 bis 14 Personen – wir waren im 96 Quadratmeter großen Chalet Lärchenalm (ab 440 Euro die Nacht) – haben alle einen eigenen Wellnessbereich mit Sauna und Liegewiese. Dazu eine große beheizte Außenbadewanne (Hot Pot) im eingezäunten Garten. Drinnen duftet es nach Zirbenholz und für den Kamin hat's reichlich Holz „vor der Hütt'n“. Selbstversorger finden in der Küche alles was man so braucht. Frühstück im Chalet (auf Wunsch) kostet zwar extra (16 Euro pro Person), dafür ist das Angebot reichlich. Hunde sind übrigens herzlich willkommen.

FERIENDORF HOLZLEB'N

Unterbergstraße 1
A-5611 Großarl
Telefon +43 6414 2130
feriendorf@holzleb.n.at
www.holzleb.n.at



BIOHOTEL SCHLOSSGUT OBERAMBACH, OBERBAYERN

ENTSPANNTE WINTERZEIT AM STARNBERGER SEE



SCHLOSSGUT OBERAMBACH
Oberambach 1, 82541 Münsing
Telefon 08177 / 9323
info@schlossgut.de
www.schlossgut.de

Abseits vom Trubel begehen Gäste des Schlossgut Oberambach im oberbayerischen Alpenvorland die Winterzeit ganz entspannt. Umgeben von Wald und Wiesen lädt das klimaneutrale Biohotel zu ausgedehnten Erkundungstouren durch die verschneite Landschaft ein, wahlweise zu Fuß oder auf Langlaufski. Zum Starnberger See selbst sind es nur wenige Gehminuten, zudem führen einige der schönsten Routen der Region direkt an dem herrschaftlichen Landsitz vorbei. Nach einem Ausflug an der frischen Luft genießen Urlauber im Schlossgut-Restaurant feinste Bio-Küche mit Zutaten aus der nahen Umgebung. Anschließend offenbart sich an der hoteleigenen Eisstockbahn mit Blick auf den See und Glühwein oder Punsch in der Hand das ein oder andere ungeahnte Talent. Wer es lieber ruhig mag, relaxt im kleinen Sauna- und Dampfbad-Bereich oder bei einer Wellnessbehandlung mit Ayurveda, Massagen und Naturkosmetik.

GARTENTIPPS - FOLGE 13

KOSTBARES HERBSTLAUB

Es ist die Zeit der lärmenden Höllenmaschinen, die mit viel Energie, Radau und Abgasen herumgeschleppt werden, um ein paar lächerliche Blätter wegzupusten. Doch es geht auch anders ...

TEXT WOLFRAM FRANKE

Der Erfinder des Laubsaugers oder auch Laubbläfers muss wohl vom Garten rein gar nichts verstanden haben. Denn diese Geräte sind weder eine Arbeitserleichterung noch eine Zeitersparnis. Zudem machen sie Lärm, nehmen vielen kleinen Tieren des Gartens den Lebensraum und das Winterquartier oder töten sie gar noch.

Die Alternative zu diesen mörderischen Geräten ist ein ganz normaler Laubrechen. Der ist leichter als diese motorbetriebenen Höllenmaschinen, macht keinen Lärm, verbraucht weder Sprit noch Strom, und hat einen langen Stiel der uns das Bücken erspart. Bei naturbewussten Gartenfreunden kommt er nur auf Wegen oder dem Rasen zum Einsatz, keinesfalls aber unter Gehölzen. Denen tut das Herbstlaub gut. Es hält den Boden zu ihren Füßen feucht und zumindest eine Zeit lang frostfrei. Außerdem finden darin Laufkäfer, der Igel und so manche Kröten und Molche ihr geeignetes Winterquartier.

LAUB ALS FROSTSCHUTZ

In jungen Jahren betreute ich die kleine Gärtnerei einer evangelischen Einrichtung im Siegerland. Der Gebäudekomplex mit seiner weitläufigen Anlage lag am Rand eines Eichen-Buchen-Mischwalds. Die Wege und die Rasenflächen musste ich im Herbst immer mehrmals hintereinander von den Blättern befreien. Einen Teil des Laubs kehrte ich direkt unter die Rhododendronbüsche. Die Wurzeln dieser immergrünen Sträucher breiten sich flach in einem feinen Geflecht dicht unter der Oberfläche aus. Wenn der Boden unter den Sträuchern gefriert, können sie kein Wasser mehr aufnehmen. Ihre Blätter schlappen, und nach einem frostreichen Winter hat so manchen Rhododendron das Zeitliche gesegnet. Eine dicke Mulchdecke aus Laub hält die Erde feucht und den Frost fern, für eine gewisse Zeit jedenfalls.



LAUBKOMPOST

Den größeren Teil des anfallenden Laubes kompostierte ich auf einem besonderen Haufen. Nach zwei Jahren streute ich den halbverrotteten Laubkompost mit der Schaufel dünn über das frisch unter die Rhododendren gekehrte Laub. Damit waren die Blätter gebunden und konnten nicht vom Wind weggeweht werden. Bereits im verrottenden Laub bildeten die Sträucher im nächsten Jahr willig Wurzeln, die Rhododendren wuchsen und blühten üppig. Einen Teil des Laubkomposts ließ ich zu Lauberde verrotten. Die konnte ich anstelle von Torf meinen selbst gemischten Kulturerden für Zimmer- und Balkonpflanzen sowie die Gemüseanzucht verwenden.

Das mache ich auch heute noch so. Mit dem größten Teil der Blätter mulche ich die Gemüsebeete. Dort bedecken sie den Boden bis ins Frühjahr hinein und sind bis dahin zum Teil schon verrottet. Der Rest der Herbstblätter kommt in die Laubkompostbox. Für mich ist Laubharken eine nahezu meditative Arbeit. Dabei muss ich immer an meine Gärtnerei vor 50 Jahren denken.

COLLAGEN AUS BUNTEN BLÄTTERN

Von alledem mal abgesehen: Der Herbst mit seinen bunten Blättern ist eine herrliche Jahreszeit. Machen Sie doch mal einen Spaziergang mit ihren Kindern oder Enkeln durch einen herbstlichen Laubwald oder einen Park und sammeln Sie die bunten Blätter. So lernen die Kids Bäume und Sträucher an ihrem Laub erkennen. Und wenn's draußen regnet und stürmt, können Sie ihnen zeigen, wie sie die Blätter pressen und mit ihnen wunderschöne Collagen anfertigen.

Der Vaterstettener Wolfram Franke ist gelernter Gärtner und Gartenbautechniker und begann seine journalistische Laufbahn 1980 bei „mein schöner Garten“. Zwanzig Jahre lang war Wolfram Franke Chefredakteur von „kraut&rüben“, Magazin für biologisches Gärtnern und naturgemäßes Leben. Das biologische Gärtnern sowie Garten- und Schwimmteiche machte er bereits zu Beginn seiner journalistischen Laufbahn zu seinen Spezialgebieten. Wolfram Franke ist seit 1985 Autor im BLV Buchverlag. Privat bewirtschaftet er neben seinem kleinen Reihenhaushausgarten seit mehr als 25 Jahren auch einen 800 Quadratmeter großen Kreativgarten nach ökologischen Regeln beim Reitsberger Hof.



PROFESSIONELLE IT-HILFE VOR ORT
GEHT DOCH!
GEFAHR ERKANNT, GEFAHR GEBANNT

Wohl dem, der einen EDV-Profi kennt, der im Notfall sofort zur Stelle ist. Das Team von Sintegra in Baldham bietet professionelle EDV Betreuung für kleine und mittlere Betriebe – vom Münchner Marienplatz bis nach Ebersberg, vor allem aber in der Heimatgemeinde Vaterstetten und Umgebung.

Das Team um Geschäftsführer Christoph Schneider berät Sie genauso bei einer Neukonzeption wie beim Ausbau Ihrer IT Infrastruktur oder der IT Prozessoptimierung und Wartung. Und das alles herstellernerneutral, so dass die beste Lösung für Sie nicht auch die teuerste sein muss. Bei Neuanschaffungen unterstützt Sintegra von A bis Z: von der Konzeption über die Installation bis zur Abnahme. Auch im Bereich Netzwerksicherheit und Back-up ist Sintegra der richtige Partner vor Ort. Also: Wenn etwas klemmt, nicht verzweifeln oder im schlimmsten Fall selber tüfteln, sondern am besten gleich Sintegra anrufen!

So erreichen Sie die IT Profis der Sintegra GmbH:
webmaster@sintegra.de oder c.schneider@sintegra.de, Telefon (08106) 362160



Jetzt Ihren im Topf gewachsenen Weihnachtsbaum mieten oder kaufen!

- Sie können den Baum selbst auspflanzen. Oder Sie bringen ihn zu uns zurück und erhalten einen Gutschein, einlösbar im nächsten Jahr.
- Der lebende Baum mit Wurzeln sorgt für ein gutes Raumklima in Ihren Räumen.
- Ist der Baum nach Jahren für weiteres Wachsen im Topf zu groß geworden, pflanzen wir ihn fachmännisch aus.
- Wir bieten einen Bring- und Holservice.



Der lebende
WEIHNACHTSBAUM

Erhältlich in der

Baumschule - Schwanenland
Neukirchner Weg 28
85604 Zorneding

In den Adventswochen
Montag bis Freitag: 14-18 Uhr
Samstag: 10-16 Uhr
Telefon 08106 9977447

**oder ganz einfach online
bestellen unter**

www.schwanenland-shop.de

Ilona Stelzl  www.lolaslicht.de

Fotos für Dein Herzensbusiness



Danke @ www.tutsek.de



Ilona 0176 2001 5843

Lolas licht
SEELENPORTRAITS



Foto: [adbestock / Pasko Maksim](https://www.gettyimages.com/detail/photo/stock-photos-images/123456789)

Frohe Weihnachten

Wir wünschen Ihnen ein
geruhames Weihnachtsfest und
ein erfolgreiches, vor allem
gesundes neues Jahr.
Wir freuen uns auf eine
weiterhin gute Zusammenarbeit.

Herzlichst
Ihre Familie Thalmeier mit Team

Haustechnik-Meisterbetrieb  GmbH
thalmeier
Geb. Sanitär • Bad • Heizung • Solar • Sanitär • Wartung

Johann-Sebastian-Bach-Straße 28 . Vaterstetten
Telefon 08106 / 30 25 13 . info@thalmeier-haustechnik.de
thalmeier-haustechnik.de

GANS LIEB

Keine Unbekannten sind die Gänse am Reitsberger Hof. Als Wächter des Hofes haben sie sich einen Namen gemacht. Wenn sie im Gänsemarsch in Reih und Glied über den Hof marschieren, zollen ihnen Hofbesucher großen Respekt. Die allermeisten Gäste verdrängen dann den Gedanken, wofür diese stolzen, selbstbewussten Tiere eigentlich bestimmt sind.

VON GEORG REITSBERGER

Die gefährlichen Tage Kirchweih, St. Martin und Weihnachten haben die Hof-Gänse aber schon zweimal überlebt. Bei den jährlichen Martinsfeiern gibt man sich heutzutage mit gebackenen Teig-Gänsen zufrieden und am friedlichen Weihnachtsfest denkt man ungern ans Schlachten!

Früher war das Schlachten der wohlgenährten Tiere für den Festtagsbraten eine Notwendigkeit, damit die Tiere nicht unnötig durch den Winter gefüttert werden mussten. Gänse schlachten und rupfen waren Tätigkeiten einer gestandenen Bäuerin, die sowohl für den Gänsebraten als auch für gutes Bettzeug zuständig war. Denn: Gänse lieferten wertvolle Daunen und Federn zur Befüllung von Kissen und Federbetten. Das Gänseschlachten war für eine gelernte Hauswirtschafterin Routine, die sogar bei einer praktischen Prüfung absolviert werden musste.

Beim Schlachten wurde einer Gans nicht der Kopf abgetrennt, sondern ihre Halswirbel gebrochen. An den Füßen aufgehängt sammelte sich das Blut im Hals. Vermengt mit Innereien, Fleischabschnitten und eingedickt in einen gewürzten Mehlteig, wurde daraus das „Gans jung“, eine Schlachtspeise, die allseits bekannt und wertgeschätzt war. Über die Reste des Festtagsbratens freute sich aber dann der Hofhund. Und nicht vergessen werden darf der „Federwisch“ vom Flügel der Gans, der praktisch und unentbehrlich bei der Ofenreinigung war.

Gänse, die selbst nicht benötigt wurden, fanden reißenden Absatz bei betuchten Familien. Die Bäuerin konnte sich damit ihr Schmutzgeld aufbessern, das erhalten musste für Weihnachtseinkäufe.

Böhmische Händler kümmerten sich darum, dass auch Münchner Stadtbewohner nicht auf ihren Gänsebraten verzichten mussten. Wegen fehlender Transportmöglichkeiten machten sich die Knechte und Mägde scharenweise mit Gänseherden

auf den Weg in die bayerische Landeshauptstadt. Im Herbst waren die Felder abgeerntet und der herbstliche Aufwuchs auf Wiesen und brachliegenden Ackerflächen durfte von Wanderschäfern aber auch von Gänseherden beweidet werden. So war die Futtermittelversorgung auf dem wochenlangen Weg sichergestellt. Mit Holzteer getunkten Fußsohlen wurden die Tiere auf die lange Reise geschickt. So konnte möglichen Verletzungen vorgebeugt werden.

In zahlreichen Wirtshäusern entlang der Oberen Wiener Route wurde übernachtet, um letztendlich die Gänse auf Münchner Märkten feil bieten zu können. Übrig gebliebene Tiere fanden auf dem Rückweg beim Ganspaschen in den Wirtshäusern reißenden Absatz. Bei diesem Würfelspiel war es möglich, mit etwas Glück und wenig finanziellem Einsatz eine lebende Weihnachtsgans zu erspielen. Noch heute wird diese Tradition des Würfelspiels in Gasthäusern unserer Gemeinde gerne gepflegt. Die zu gewinnenden Gänse sind heute jedoch tiefgefroren.

Die legendäre Gänseliesel ist barfüßig und trägt ein einfaches Kleid. Es handelt sich um ein armes namentlich unbekanntes Mädchen, das Gänse zum Verkauf auf den Markt trägt. Sie gilt als meistgeküsstes Mädchen der Welt. Für dieses Mädchen wurde sogar ein gerichtliches Kussverbot erlassen, welches aber wirkungslos blieb. Es ist eine Figur aus Bronze, die in der Studentenstadt Göttingen steht, das bekannteste Wahrzeichen der Stadt. Es wird immer noch von promovierten Doktoranten geküsst.

Liebe zu Gänsen verbindet eben.

[Der stellvertretende Landrat Georg Reitsberger wuchs auf dem „Jäger Huber“- Hof in Vaterstetten auf, den er 1979 von seinen Eltern übernahm. Von Oktober 2013 bis Mai 2020 war der heute 71-Jährige Bürgermeister der Gemeinde. In jeder Ausgabe von LIVING&style schreibt er über das Gemeindeleben.](#)





WEGBEREITER FÜR EINE
NACHHALTIGE ENERGIELANDSCHAFT

DIE SMARTEN EINHEIZER AUS HERGOLDING



Tina und Matthias Ranner

Energie ist das Lebenselixier unserer Zivilisation, seit irgendwann in grauer Vorzeit das Feuer von Menschen genutzt wurde. Womöglich ist das der Grund, warum bei dem Thema so wenig rational und umso gefühliger argumentiert wird. Vernunft ist kein wärmendes Feuer. Aber sie ist dennoch das einzige Mittel, um über Energie nachzudenken. Fakt ist: Die Welt braucht dringend effiziente und umweltfreundliche Energielösungen. Nicht zuletzt die Gaskrise hat einiges in Bewegung gebracht. Doch die Frage bleibt: Wo bekommen wir Wärme her? Und vor allem: Welche Lösung ist für mich ganz persönlich die beste?

„Das hängt von der individuellen Situation ab“, sagt Matthias Ranner, der sich schon früh gefragt hat: „Was können wir noch verantworten?“ Der 41-Jährige leitet in zweiter Generation gemeinsam mit seinem Vater, Gas- und Wasserinstallateurmeister Johann Ranner, den gleichnamigen Familienbetrieb mit Sitz in Hergolding. Sanft, schleichend, aber äußerst engagiert und zielstrebig hat der Sohn die Weiterentwicklung der J. Ranner – Bad & Dusche GmbH zu einem Fachbetrieb für zukunftsfähige Energielösungen vorangetrieben. Nach dem Motto: „Wir müssen etwas können, was man früher nicht konnte und andere noch nicht können.“ Die Zeiten haben sich eben geändert. Und wer nicht mit der Zeit geht, muss mit der Zeit gehen.

„Unser Ziel ist es, innovative und umweltfreundliche Technologien zu fördern und unseren Kunden dabei zu helfen, ihren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren und unabhängig zu werden, während sie gleichzeitig von kosteneffizienten Energielösungen profitieren“, so Matthias Ranner zu B304.de. Und: Über kurz oder lang werden hierzulande viele Eigentümer von konventionellen Heizsystemen, die auf fossilen Brennstoffen basieren, Abschied nehmen müssen. Unabhängig davon, ob diese sich für die Umrüstung auf eine Wärmepumpe oder eine andere Alternative entscheiden. Obwohl ein generelles Verbot von Öl- und Gasheizungen und eine direkte Verpflichtung zur Wärmepumpe aufgehoben wurden, bleibt der Kernbestandteil bestehen: Gemäß dem GEG (Gebäudeenergiegesetz) müssen ab 2024 neu installierte Heizungen zu 65 Prozent mit erneuerbaren Energien betrieben werden.

Eigentümern bleibt die Möglichkeit offen, individuelle Lösungen umzusetzen – der Mix macht's (drei Beispiele finden Sie auf der rechten Seite). Und es gibt nicht nur verschiedene Alternativen zu Öl- und Gasheizungen, sondern auch sehr unterschiedliche individuelle Anforderungen im jeweiligen Eigenheim. „Deshalb legen wir großen Wert auf eine individuelle Beratung, um sicherzustellen, dass Sie die richtige Lösung für Ihre Bedürfnisse erhalten.“ Kurz-



um: Die Ranners und ihr engagiertes Zukunfts-Team begleiten Sie von der Planung bis zur Installation und sie sind vor allem auch danach noch für Sie da, um sicherzustellen, dass Ihre nachhaltige Energielösung optimal funktioniert.

Grundsätzlich ist es ratsam, dass sich Eigentümer von Experten wie Matthias Ranner und seinem engagierten Team beraten lassen, um die geeignetste und effizienteste Wärme- und Stromversorgung mit erneuerbaren Energien für ihr Gebäude zu ermitteln. Diese Fachleute können die Heizlast eines Gebäudes, die durch Habecks Pläne zur entscheidenden Größe wird, berechnen und Empfehlungen für die Umstellung auf eine Wärmepumpe oder andere umweltfreundliche Alternativen geben. Außerdem kennen sie sich bestens aus, welche Förderungen es derzeit gibt und wie Sie an die Gelder kommen. „Durch unsere langjährige Partnerbank können wir zusätzlich auch attraktive Finanzierungsbedingungen anbieten“, so Ranner.

Wärmepumpen

Eine Wärmepumpe nutzt die Wärme aus der Umwelt – etwa aus der Außenluft, dem Erdboden oder dem Grundwasser – und wandelt sie in Wärme für Heizung und Warmwasser um. Da die Technik nicht auf Verbrennung basiert, ist sie eine klimafreundliche Alternative zu Öl- und Gasheizungen. Wärmepumpen in Wohngebäuden gelten als wichtiger Baustein auf dem Weg zur Klimaneutralität und stehen beim neuen Gebäudeenergiegesetz im Fokus. Der Bund fördert den Einbau, denn die Technik ist noch immer relativ teuer. Bei Bestandsbauten können zudem umfangreiche Umbaumaßnahmen nötig sein.

Photovoltaikanlagen

Photovoltaikanlagen sind das Mittel der Wahl für Eigenheimbesitzer und für Gewerbebetriebe, um die eigene Energiewende einzuleiten und sich vom Strompreis und von Energieversorgern unabhängiger zu machen. Mit überschaubaren Investitionen lassen sich zuverlässige Stromerträge

erzielen. Meist findet sich genug Platz für Solarmodule auf dem eigenen Dach oder dem Grundstück. In allen Regionen Deutschlands ist die Sonneneinstrahlung ausreichend hoch, um eine Photovoltaikanlage wirtschaftlich zu betreiben. Bei uns im Süden der Republik sind die Bedingungen allerdings etwas besser als im Norden.



Infrarotheizungen

Infrarotheizungen heizen mit Strom, erzeugen Strahlungswärme, lassen sich schön wie Bilder an die Wand hängen und je nach Anbieter auch individuell gestalten. Sie leisten zwischen 200 und 2.000 Watt und müssen nur aufgehängt und in die Steckdose gesteckt werden.



WEITERE INFORMATIONEN:

J. Ranner - Bad & Dusche GmbH
Parsdorfer Straße 19 · 85599 Hergolding
Telefon 089 / 439 09 732 · info@jranner.de · www.jranner.de



„Bei diesem Projekt habe ich viel gelernt.“
Hubertus Löffler vor der fast fertigen Holz-Lagerhalle in Möschenfeld.

DAS BESCHAULICHE MÖSCHENFELD WIRD BALD UNABHÄNGIG

KLEINES DORF GANZ GROSS

Im idyllischen Weiler Möschenfeld bullern demnächst zwei feuerrote Riesenöfen still vor sich hin, befeuert von Waldresthölzern, die man aus den nahegelegenen Finckschen Wäldern heranschafft. Die Wärme erhitzt Wasser, das in einem 30 Kubikmeter großen, hütchenförmigen Silo gespeichert und über ein Leitungsnetz zu den Häusern transportiert wird. Damit sind alle rund 70 Möschenfelder schon bald unabhängig, was die Wärme angeht.

TEXT MARKUS BISTRICK

Seit jeher dient Holz dem Menschen sowohl als Bau- wie auch als Brennstoff. Ob Balkon oder Brücke, Fassade oder Fensterladen, Tisch oder Terrasse: Viel Holz liegt vor der Hütte, hängt an der Hütte, steht und brennt in der Hütte. Und es ist genug davon da: 121.600.000 Kubikmeter Holz wachsen hierzulande laut Bundeswaldinventur jährlich zu, davon etwa jeder dritte in Bayern. Damit ist der sogenannte Holzzuwachs auf einem hohen Niveau, denn Nachhaltigkeit ist des deutschen Försters zweiter Vorname.

Ein Hektar Wald speichert und säubert nicht bloß Wasser, filtert Feinstaub und verhindert Erosion. Er benötigt sogar zehn Tonnen Kohlendioxid pro Jahr zum Wachstum: Endlich mal ein Akteur, der CO₂ verbraucht, statt es zu produzieren. Selbst wenn Holz verbrannt wird, setzt es nur jene Menge des Klimawärmegases frei, die es zuvor beim Wachsen einbaute.

„Was Sie hier sehen“, erklärt Hubertus Löffler, promovierter Forstwirt und seit 1994 Geschäftsführer der Agrar Grasbrunn GmbH beim Richtfest Ende November, „wird schon bald für die Möschenfelder regenerative Holz-Energie aus unseren eigenen Wäldern produzieren.“ Das Hackschnitzelheizwerk, das in wenigen Monaten in Betrieb gehen soll, gehört der Unternehmerfamilie von Finck, die das gesamte Hofgut Möschenfeld 1895 gekauft hat. Die Idee, sich mit solch einer Anlage unabhängig von Gas- und Erdöllieferungen zu machen, wurde sogar schon vor 30 Jahren geboren, konkret aber erst 2020 geplant und im Sommer dieses Jahres endlich offiziell genehmigt.

Für etwa 2.000 Hektar Fichtenwald ist Löffler verantwortlich. „Jedes Jahr wachsen dort etwa 20.000 Festmeter zu“, sagt er. Le-

diglich 800 davon würden künftig pro Jahr in Möschenfeld verbrannt. Holz, das sonst draußen liegen bleiben würde oder nicht anderweitig, höherwertig zu verwenden ist. „Wir nehmen niemandem etwas weg, aber wir gewinnen viel, da wir keine fossilen Energieträger mehr benötigen“, so Löffler. Der Haufen Restholz sei die hausgemachte Energiequelle der Region.

Den Sommer über deponieren von Fincksche Mitarbeiter diese und weitere Abfallholzstapel zum Trocknen durch Wind und Sonne entlang der Forstwege, maximal sieben Kilometer von Möschenfeld entfernt. Von dort transportieren Traktoren das Holz

künftig weiter in den Speicher des neuen Hackschnitzelheizwerks am Ortseingang von Möschenfeld, wo es mit modernster Technik in zwei Heizkesseln à 400 Kilowatt verbrannt und ins eigene Nahwärmenetz eingespeist wird.

Nach aktuellem Stand geht das Hackschnitzelkraftwerk im Frühjahr in Betrieb. Bis Ende 2024 sollen dann alle Gebäude angeschlossen sein. „Ich habe immer gedacht, es ist schwierig ein Haus zu bauen“, so Hubertus Löffler, „aber dass es so schwierig ist eine Leitung zu bauen, hätte ich nicht gedacht. Bei diesem Projekt habe ich viel gelernt.“





EMS- UND GESUNDHEITZENTRUM VITALYTIC ZIEHT UM UND ERWEITERT DAS ANGEBOT

TOP IN FORM

Ein Neustart ist immer spannend. Ob man einen neuen Job annimmt, einen Umzug wagt oder einfach nur schlechte Gewohnheiten abstellen und bewusster leben will. Und wer kennt sich besser mit Neustarts aus als Fitness-Experte Simon Unterstell von vitalityc? Der 50-Jährige startet jetzt selbst noch einmal neu durch und zieht mit seinem EMS- und Gesundheitszentrum in die Heinrich-Marschner-Straße 95. Passend, wie neue Vorsätze, zum Jahreswechsel.

Seit mittlerweile sieben Jahren begleitet das vitalityc-Team Kunden aller Altersklassen bei ihrem Weg in ein fitteres, gesünderes Leben. Manche sind bereits Mitglieder der ersten Stunde und vertrauen noch Jahre später auf das individuelle, freundschaftliche Coaching. „Sowohl unser EMS-Training als auch das Stoffwechsel-Coaching wurden von Beginn an super angenommen“, erinnert sich Unterstell. „Als zwei Jahre nach der Gründung noch das Rückentraining dazukam, war das ein weiteres Highlight für uns – aber vor allem für unsere Kunden.“ Denn Rückenschmerzen sind leider weit verbreitet, man kann durchaus von einem Volksleiden sprechen.

Stillstand – kennt man bei vitalityc nicht. Erst im Sommer hatte Simon Unterstell auf das High-End-EMS-System „Symbiont“ umgestellt, um das Training noch effektiver und angenehmer zu gestalten. Bei EMS geht es – kurz erklärt – darum, die Muskulatur bzw. einzelne Muskelfasern mittels elektrischer Impulse gezielt von außen anzusteuern und zu stimulieren. Bewusst eingesetzt, bietet EMS-Training sowohl Wenig- und Untrainierten als auch Freizeit- und ambitionierten Breitensportlern sowie Spitzenathleten die Chance, binnen kurzer Zeit ganzheitlich, gezielt und gelenkschonend die Muskelkraft zu verbessern.

„Dass so viele Kunden diesen Weg mit uns gegangen sind, freut uns besonders und zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, sagt Unterstell mit Blick auf die vergangenen sieben Jahre. Was er nicht sagt, ist, dass auch das äußerst angenehme Ambiente, der freundschaftliche Umgang und das professionelle Team zum Erfolgsrezept gehört.

Ab Dienstag, 2. Januar 2024, ist nicht alles neu, aber in den neuen Räumen in der Heinrich-Marschner-Straße 95 (vormals Schuhbidu) noch ein bisschen mehr geboten: So soll es neben dem beliebten und effizienten EMS-Training und dem Stoffwechsel-Coaching auch Kleingruppen-Personaltrainings geben, z. B. Yoga, Pilates, Bodystyling oder Functional Training. Hierbei wird die Baldhamerin Alessia Hau von SIASOON Coaching das Team unterstützen. Und weil zu jedem Training auch Regeneration gehört, können künftig sogar Massagen bei Kollegin Sandra Illgner gebucht werden.



WEITERE INFORMATIONEN:

www.vitalytic.de
www.siasoon-coaching.de
www.sandra-illgner.de

MEDIZINISCHE SPRECHSTUNDE

TAUBE HÄNDE, DIE DEN ALLTAG LÄHMEN?

Kribbeln, Brennen und Taubheitsgefühle im Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger sind typische Symptome für das Karpaltunnelsyndrom. Dabei ist ein wichtiger Nerv des Handgelenks eingeklemmt. Und jetzt? Antworten von der renommierten Orthopädin und Unfallchirurgin Prof. Dr. med. Helen Abel aus Baldham.

Was ist ein Karpaltunnelsyndrom?

Von einem Karpaltunnelsyndrom spricht man, wenn der Mittelnerve (Nervus medianus) der Hand auf Höhe des Handgelenks in seinem Kanal eingeeengt ist. Der Nerv verläuft zusammen mit den Beugesehnen in diesem Kanal, der zu beiden Seiten von Knochen begrenzt wird. Das Dach des Kanals besteht aus einem sehr rigiden Band, dem Retinakulum. Bei Schwellungen im Kanal kommt es folglich zu einer Einengung des Nerven.

Wie äußert sich das Karpaltunnelsyndrom?

Wenn Sie nachts wach werden, weil Ihre Hände kribbeln, schmerzen und taub sind, plagt Sie vermutlich das Karpaltunnelsyndrom. Spätestens wenn die Missempfindungen in Fingern und Daumen auch tagsüber auftreten, etwa wenn Sie telefonieren oder Fahrrad fahren, ist ein Arztbesuch ratsam.

Frühzeitig erkannt, lässt sich das Karpaltunnelsyndrom gut behandeln.

Was sind die Ursachen?

Meist ist Verschleiß und gleichförmige Überlastung des Handgelenks die Ursache für das Karpaltunnelsyndrom. Es tritt jedoch auch häufig in der Schwangerschaft und bei Stoffwechselerkrankungen wie zum Beispiel Gicht auf. Außerdem können Verletzungen im Bereich des Handgelenks, rheumatische Erkrankungen oder selten Geschwülste dazu führen, dass sich der Karpaltunnel verengt. Frauen im Alter von 40 bis 60 Jahren sind häufiger betroffen, weshalb auch hormonelle Veränderungen als Ursache angenommen werden.

Wie wird das Karpaltunnelsyndrom behandelt?

Die Behandlung des Karpaltunnelsyndroms richtet sich nach dem Grad der Beschwerden und der Ursache der Erkrankung. Häufig hilft bereits eine Handgelenkschiene, die nachts angelegt wird. Wenn Missempfindungen und Schmerzen über einen längeren Zeitraum anhalten, der Nerv stark eingeeengt ist und dies durch eine neurologische Messung bestätigt wird, so kann ein kleiner operativer Eingriff mit Durchtrennung des Dachs vom Karpalkanal eine sofortige Besserung erbringen.

FOLGE 1 KARPALTUNNEL SYNDROM



Prof. Dr. med. Helen Abel absolvierte ihr Medizinstudium an der Ludwig-Maximilians-Universität in München und der Harvard Medical School in Boston, USA. Die Wahl-Baldhamerin ist seit 2008 approbierte Orthopädin und Unfallchirurgin und arbeitet als Oberärztin Handchirurgie in der Unfallchirurgie im Universitätsklinikum Rechts der Isar in München. Prof. Dr. med. Abel hat zahlreiche klinischen Studien geleitet und wissenschaftliche Projekte beraten und betreut. Das Ergebnis daraus sind unzählige wissenschaftliche Veröffentlichungen in hoch angesehenen nationalen und internationalen Fachzeitschriften. Seit Mitte 2022 betreibt die zweifache Mutter ihre eigene Privatpraxis in einer chirurgischen Praxis-Klinik in der Prinzregentenstraße 74.

📧 www.handchirurgie-abel.de
Tel: 089 / 20 50 96001

Toujours Kultur

50 JAHRE MUSIKSCHULE - RÜCKBLICK AUF DAS JUBILÄUMSJAHR

Da war ordentlich Musik drin: Ein Jahr voller wunderbarer Veranstaltungen liegt hinter der Musikschule Vaterstetten, die in diesem Jahr ihren 50. Geburtstag feiern durfte. Jede Menge erstklassige Veranstaltungen hat Musikschulleiter Bernd Kölmel auf die Beine gestellt – allesamt ausverkauft und vom Publikum begeistert gefeiert. Den Auftakt machte im Januar das Gitarrenfestival „Nacht der

Tausend Saiten“, es folgte das Jazz-Festival mit europäischen Spitzenmusikern, dann das Sinfonieorchester-Konzert mit „Classic Highlights“, der „Tag der offenen Ohren“ „Die Vierjahreszeiten“ als Lehrerkonzert, das „Beatles Tribute“, das Familienmusical „Der kleine Tag“, der Klassiker „Karneval der Tiere“ sowie zum krönenden Abschluss „Die Weihnachtsgeschichte“. Es würde den

Rahmen sprengen, all die unvergesslichen Momente auf dieser Seite zu beschreiben und abzubilden, daher an dieser Stelle nur einige wenige Impressionen. „Ich bedanke mich sehr herzlich bei allen Besuchern, bei den Freunden und dem gesamten Team der Musikschule und natürlich bei allen Mitwirkenden“, so Kölmel. In diesem Sinne: Auf die nächsten 50 Jahre!



**MUSIK LERNEN
KANN JEDER.
JEDERZEIT.**

**WWW.MUSIKSCHULE-
VATERSTETTEN.DE**



Fotos: Ilona und Christian Stelzl



POSTMORTALE STEUERGESTALTUNGEN DIE KUNST DER NACHLASSPLANUNG

Die steuerliche Gestaltung des eigenen Vermögens nach dem Ableben, auch als postmortale Steuergestaltung bekannt, ist ein wichtiger Aspekt der Nachlassplanung. Es geht darum, die finanziellen Angelegenheiten nach dem Tod so zu organisieren, dass die Steuerbelastung für die Erben minimiert wird.

Die wesentlichsten Aspekte der strategischen Gestaltungsmöglichkeiten sind folgende:

- Testament und Erbverträge sicher gestalten
- Freibeträge und Steuerklassen effizient nutzen
- Schenkungen zu Lebzeiten sinnvoll und strategisch einsetzen
- Nutzung von Steuervorteilen
- Beratung und Planung

Die Steuergestaltung über den Tod hinaus ist eine komplexe Angelegenheit, die sorgfältige Planung und Umsetzung erfordert. Es ist ratsam, frühzeitig mit der Nachlassplanung zu beginnen, um die steuerliche Belastung für die Erben zu minimieren und sicherzustellen, dass das Vermögen entsprechend den individuellen Wünschen verteilt wird.

Mit der richtigen Beratung und Planung können Nachlassinhaber sicherstellen, dass ihr Vermögen bestmöglich geschützt und übertragen wird.

Die postmortale Steuergestaltung erfordert oft spezialisierte, rechtliche und steuerliche Beratung. Wir als Fachkanzlei helfen gerne, die individuellen Umstände und Ziele zu berücksichtigen, um so bestmögliche Lösungen zu finden.

Übrigens: Nach 2018 wurde die Wiester Steuerberatungsgesellschaft auch im Jahre 2020, 2021 und 2022 von der Wirtschaftszeitung „Handelsblatt“ zum TOP-Steuerberater im Bereich „Erbchaft / Schenkung und in der Gesamtbewertung“ ausgezeichnet!

Christian Wiester ist Fachberater für Testamentvollstreckung und Nachlassverwaltung (DStV e. V.) Zertifizierter Berater für die Immobilienbesteuerung und Immobilienverwaltung (IFU/ISMg GmbH) Zertifizierte Fachkraft für die Bewertung von Grundvermögen (IFU/SM).



WIESTER STEUERBERATUNGS GESELLSCHAFT MBH

Am Hochacker 2-4
85630 Grasbrunn
Telefon (089) 437 462-0
info@wiester.de
www.wiester.de



Schmidt

GEBÄUDETECHNIK

Heizung · Lüftung · Sanitär · Klima

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir (m/w/d):

Kundendiensttechniker /
Wartungsmonteur

Meister SHK /
Anlagenmechaniker



Ihre schriftliche bzw. gerne
auch telefonische Bewer-
bung richten Sie bitte an:

Saarlandstraße 33
85630 Neukeferloh
Tel. +49 89 46 70 87
info@schmidt-heizung.de

www.schmidt-heizung.de

Wir bieten:

- übertarifliche Bezahlung
- Firmenwagen
- 4-Tage-Woche
- kein Notdienst

seit über **60** JAHREN

über
25 JAHRE
Raith Ofenbau

Raith Ofenbau GmbH · Baldham
08106-997876 · www.raithofenbau.de



Mein HUNDELEBEN

Herzlich willkommen auf der öffentlichen Hundewiese in Vaterstetten, dem sozialen Schlaraffenland für unsere pelzigen Freunde. Viel los ist hier aber nur selten. Dabei gibt es an der Ecke Baldhamer Straße / Johann-Sebastian-Bach-Straße weder Dressur noch Leinenpflicht und keine langweiligen „Sitz“- und „Platz“-Befehle. Stattdessen herrscht hier das Gesetz der Vierbeiner. Doch damit auf der Hundewiese alles reibungslos läuft, sollten Zwei- wie Vierbeiner ein paar Benimmregeln beachten. Oder?

TEXT EVA BISTRICK

Nicht jeder im Ort ist gleichermaßen von der Hundewiese begeistert. „Schmal wie ein Handtuch“, lästern die einen, „auf der Größe muss es zwangsläufig Ärger zwischen den Hunden geben“. „Der Zaun ist so windig, mein Bello/Fiffi/Flocki drückt sich sofort unterm Zaun durch und geht stiften“ – Meinungen zu diesem kleinen Stückchen Grün gibt es reichlich, sie werden mir unzensiert und ungefragt auf dem Silbertablett serviert. Ich für meinen Teil nutze die kleine Wiese allerdings recht gern, wenn ich zwischen zwei Artikeln wenig Zeit für ausgiebige Gassi-Runden habe.

Haben Sie je an einer Tankstelle im Nirgendwo anhalten müssen, um dort das stille Örtchen zu benutzen? Dann kennen Sie vielleicht das mulmige Gefühl, das man bekommt, wenn einem an der Kasse der Schlüssel zur Toilette ausgehändigt wird. Quasi der heilige Gral. So ähnlich fühle ich mich, wenn ich mit Elvis auf die Hundewiese zusteuere, und dort schon jemand mit seinem Hund ist. Wird mir die Ehre zuteil, dort willkommen zu sein?

Es ist tatsächlich schon öfters vorgekommen, dass Menschen, die sich dort gerade noch angeregt mit ihrem Hund beschäftigt haben, fluchtartig das Areal verlassen, wenn wir als dynamisches Duo auftauchen. Es mag sein, dass genau diese Kolumne dafür verantwortlich ist.

Wenn man meine Schilderungen für allzu bare Münze nimmt, hält man Elvis für einen hyperaktiven, extrovertierten Quälgeist ohne jeglichen Sinn für Anstand und Abstand. Ich bin das labile, erziehungsunfähige naive Frauchen, das mit dem schicksalhaften Blick eines Pianisten vor einem verstimmten Klavier vergeblich versucht, ihren Vierbeiner zu bändigen. Wer braucht schon soziale Anerkennung, wenn man stattdessen eine stetige Strömung von missbilligenden Blicke ernten kann?

Ich kenne leider keinen Hundewiesen-Knigge, und ein Herrchen, dem ich auf meinen Runden öfter mal begegne, hat sich tatsächlich schon über mich lustig gemacht, weil ich beim Öffnen des Tors zur Hundewiese Blickkontakt suche und höflich in die Runde frage, ob ich mich dazu gesellen darf. „Das ist doch kein Swinger Club, wo man erst offizielle Zustimmung einholen muss!“, wurde ich von ihm verhöhnt. Nun, ehrlich gesagt bin ich mit den Gepflogenheiten eines derartigen Etablissements nicht annähernd so

vertraut wie er. Da es aber zu meinem Job gehört, mich in andere Lebenswelten hineinzusetzen, kann ich durchaus Parallelen erkennen: So ist in einem Swinger Club subtile nonverbale Kommunikation vermutlich genauso wichtig wie auf einer Hundewiese! Auf beiden Plätzen ist die Zustimmung von entscheidender Bedeutung. Ob Mensch oder Vierbeiner, es ist wichtig, die Grenzen des anderen zu respektieren. Es gibt hier wie da angenehme Zeitgenossen, aber auch Wichtigtuer, Kratzbürsten und Egomane. Und es ist nur angebracht, zu fragen, ob man Spielzeuge teilen möchte. Hinterlassenschaften aller Couleur sollten vom Verursacher entfernt werden. (Ich hoffe, ich habe die letzten Zeilen so subtil formuliert, dass sich niemand kompromittiert fühlt ...)

Wenn man es nicht ganz falsch macht, kann man in beiden Situationen neue Kontakte knüpfen. Es braucht einfach nur ein bisschen Rücksicht und Einfühlungsvermögen. Vielleicht könnten wir uns alle mal wieder darauf besinnen, dass die Freiheit des einen dort endet, wo die des anderen beginnt. Wenn wir uns gegenseitig so behandeln, wie wir es uns für uns selbst wünschen, wäre, auch ohne Knigge und Vorschriften, allen geholfen.

Nur eine kleine Anregung hätte ich: Kommen Sie zur Hundewiese ruhig bekleidet.

eva@b304.de

AVACOMM – Seit 14 Jahren in Vaterstetten!

AVACOMM

Glasfaser zum Greifen nah!

Komm zu
avacomm.com



avacomm.com



Glasfaserschnelles und zukunftsicheres High-Speed-Internet

Zukunftssicher schaffen wir einen essenziellen Mehrwert für die Region und den Standort Bayern! Durch unser Glasfasernetz verbinden wir Unternehmen, Kommunen und Privatpersonen in Oberbayern direkt mit dem Internet der Zukunft. Als bayerisches Familienunternehmen ist AVACOMM Systems GmbH Ihr regionaler und kompetenter Glasfaser-Ansprechpartner vor Ort. Konsequenter wählen wir die Qualitätskomponenten mit den höchsten Standards und sorgen für den nachhaltigen Ausbau der Netzinfrastruktur.

Unsere Partner-Gemeinden vertrauen uns! Zuverlässig, transparent und kompetent sorgen wir für ein leistungsfähiges Netz und pflegen immer eine partnerschaftliche Beziehung zu unseren Kunden.

Wir sind für Sie da! Lassen Sie sich telefonisch oder in einem persönlichen Gespräch individuell zu Ihrem Glasfaseranschluss beraten.

Komm zu avacomm.com

Wir freuen uns auf Sie!

IHR AVACOMM-TEAM

T. 08024 46 775-77



Wir sind ein
**MUSIKANTEN-
FREUNDLICHES
WIRTSHAUS**



Griass Eich!

Augustiner am Platzl – das Wirtshaus der Herzen in der Innenstadt.

FEIERT BEI UNS!



Euch erwarten:

- ◆ Frisches Augustiner Hell vom Holzfass
- ◆ Wirtshaus-Schmankerl für jeden Gaumen
- ◆ Räumlichkeiten für Feiern bis 250 Gäste

Wir sind für Euch da:

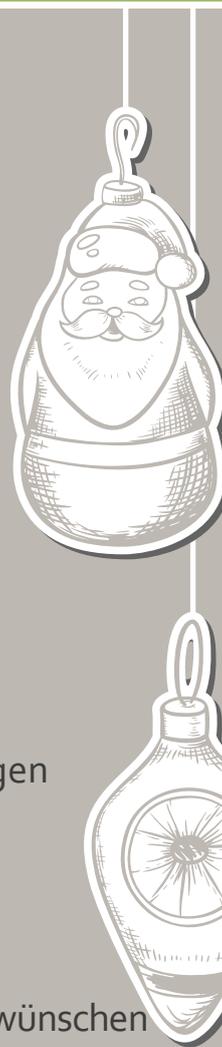
Montag – Mittwoch: 10.00 – 23.00 Uhr,
Donnerstag – Samstag: 10.00 – 00.00 Uhr,
Sonntag: Ruhetag, außer an den Adventssonntagen

Ihr könnt gerne vorab reservieren unter:

willkommen@augustiner-am-platzl.de
oder telefonisch unter +49 89 3701717-0.

Wir danken Euch für ein großartiges Jahr 2023 und wünschen jedem Einzelnen von Euch eine besinnliche Advents- und Weihnachtszeit sowie ein gutes und gesundes Jahr 2024.

Oliver und Barbara Wendel



Augustiner am Platzl
Orlandostraße 5
80331 München
  Marienplatz + Isartor
 Maximilianstraße

augustiner-am-platzl.de