Nr. 65 | Jahrgang 16 | Frühling 2019 | # 01/2019

LIVING& style

DAS OFFIZIELLE MAGAZIN VON B304.DE

ZU GEWINNEN
KURZURLAUB IM SCHLOSS MITTERSILL

EINFACH GUT
LEBENSMITTEL AUS DER GEMEINDE – ZU BESUCH BEI PRODUZENTEN

SCHWER REGIERBAR
WAS DEN NÄCHSTEN BÜRGERMEISTER ERWARTET

TIEFE EINBLICKE
ÖTZI-FORSCHER ALBERT ZINK AUS BALDHAM IM PORTRÄT

Wir wissen nicht, wovon Sie in diesem Frühjahr träumen ...

... aber wir wissen, wie Ihr Immobilienverkauf ein wahrer Erfolg wird! Dies ist zum einen der umfassenden Markt- und Fachkenntnis unserer Experten zu verdanken. Zum anderen profitieren Sie neben dem Zugang zu zahlreichen potenziellen Käufern von unserem professionellen Rundum-Service. Von der Entwicklung einer gezielten Verkaufsstrategie bis zum notariellen Vertragsabschluss übernehmen wir sämtliche Vermarktungsaktivitäten für Sie – damit Sie sich ganz entspannt auf den Frühling und eine erfolgreiche Übergabe freuen können. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gern!

Waldtrudering • Wasserburger Landstr. 237 • 81827 München • Tel. +49-(0)89-420 79 90
Ottobrunn • Rosenheimer Landstr. 56 • 85521 Ottobrunn • Tel. +49-(0)89-66 59 84 90
Ebersberg • Marienplatz 4 • 85560 Ebersberg • Tel. +49-(0)8092-85 22 20
www.engelvoelkers.com/muenchensuedost

ENGEL & VÖLKERS®

EDITORIAL

KLEINE HELDEN, GROSSE HERAUSFORDERUNGEN

Die FDP fordert, das sogenannte Wechselmodell für Kinder bei einer Trennung der Eltern zur Regel zu machen. Das heißt, dass beide Elternteile nach einer Trennung gleichberechtigt die Kinderbetreuung übernehmen und das Kind sowohl bei der Mutter als auch beim Vater wohnt – und nicht überwiegend bei einem von beiden. Damit sind die Liberalen eindeutig einen Schritt zu weit gegangen – zumindest für Spotify. Der Musikstreaming-Dienst hält es bei seinem „Premium-Family-Abo" mit dem klassischen Familienmodell. „Musikgenuss für alle" gibt es nur dann zum Sonderpreis, wenn alle Familienmitglieder die gleiche Adresse haben. Und das wird übrigens tatsächlich überprüft – wie auch immer in Zeiten der Datenschutz-Grundverordnung. Politik als Vorreiter, das hat man selten. Zumindest auf Bundesebene.

Bürgermeister dagegen sind die kleinen Helden der Politik. Ihr Wirken beeinflusst unser Leben unmittelbar. Sie sind sieben Tage in der Woche im Dienst, werden permanent beobachtet, müssen zum Straßenfest, zu runden Geburtstagen und dafür sorgen, dass im Schwimmbad keine Fliesen von der Wand fallen. In kaum einer anderen Position sind Berufspolitiker so nah am Volk.

Wer in Vaterstetten etwas bewegen will, muss die Herausforderung lieben und darf sich nicht von leeren Kassen abschrecken lassen. Leo Spitzauer und Robert Winkler trauen sich das Amt zu. Wir haben uns deshalb mit den beiden potentiellen Bürgermeister-Kandidaten zum Gespräch verabredet und zusätzlich noch einigen Experten das Wort überlassen *(ab Seite 16)*.

Ansonsten widmen wir uns in dieser, unserer 65. Ausgabe, regionalen Köstlichkeiten. Denn regional ist das neue Bio. Während das Geschäft mit ökologisch erzeugten Lebensmitteln längst global geworden ist, wächst die Sehnsucht der Kunden nach Kartoffeln, die der Bauer ganz in der Nähe aus dem Acker gräbt, und Eiern, die vor unserer Haustür gelegt wurden. Das können Sie haben *(ab Seite 8)*.

Abschließend möchte ich Sie ermuntern, uns Ihre Meinung zu sagen. Zu den Themen in dieser Ausgabe oder unserer Gemeinde. Ich freue mich wie immer auf Ihr Feedback (markus@bistrickmedia.de) und wünsche Ihnen einen sonnigen Start in den Sommer 2019. Bleiben Sie gesund und neugierig.

Herzlichst Ihr

Markus Bistrick

IMPRESSUM

Verlag
BistrickMedia. Verlag & Werbeagentur
Baldhamer Straße 1a
85591 Vaterstetten
Telefon (089) 43 74 89 79
Telefax (089) 43 98 72 33
info@bistrickmedia.de

Herausgeber/Chefredaktion
Markus Bistrick

Anzeigen
Eva Bistrick
Telefon (089) 43 74 89 79
Telefax (089) 43 98 72 33
eva@bistrickmedia.de

Autoren dieser Ausgabe
1. Bürgermeister Georg Reitsberger, Catrin Guntersdorfer, Eva Bistrick, Markus Bistrick, Franz Eder

Fotos
Ilona Stelzl (The Point of View Photography), fotolia.de, Dominik Münich, privat

Erscheinungsweise /Auflage
4 x jährlich / 17.000

Verteilung
An alle erreichbaren Haushalte der Gemeinden Grasbrunn und Vaterstetten

Zustellung
BistrickMedia, Telefon (089) 43 74 89 79

Es gelten die Anzeigenpreisliste 01/2019 sowie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

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 (redaktionell) werbenden Unternehmen tragen alleine die Verantwortung für den Inhalt und die rechtliche Zulässigkeit der für die Insertion zur Verfügung gestellten Text- und Bildunterlagen sowie der zugelieferten 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. Texte haben werblichen Inhalt.

Foto: Marek Beier

ANDREA HIBLER

INSPIRIERT VOM ALLTÄGLICHEN

Die Chance, dass Ihnen bei Bekannten in unserer Gemeinde ein „Hibler" über den Weg spaziert, ist relativ hoch. Andrea Hibler lebt seit fast 20 Jahren in Baldham und arbeitet in ihrem Atelier als freischaffende Künstlerin. Charakteristisch für ihre Arbeiten ist die immer neue Perspektive, die sich dem Betrachter eröffnet und seine Gedanken auf Reisen schickt.

Andrea Hibler gestaltet mit verschiedensten Materialien, Hintergründen und Techniken. Dabei hat sich die Künstlerin auf das Arbeiten mit Kunstharz und Acrylfarben spezialisiert.

Das spezielle Harz hat die Konsistenz von Honig und besticht nach Aushärtung mit einem überwältigenden Glascharakter. Dabei entsteht durch den künstlerischen Auftrag mehrerer Lagen, sowie versiertes Dirigieren von Farbverläufen ein genialer 3-D Effekt. Durch das Experimentieren mit unterschiedlichen Materialien hat die gebürtige Münchnerin ihre ganz eigene und charakteristische „Bubble-Technik" entwickelt – organische Blasen, die in ihre Bilder einbezogen werden. Aus Wollen und Willkür entstehen so eindrucksvolle Arbeiten, die bereits internationale Anerkennung finden.

Man spürt die Intuition und Kreativität der Künstlerin in ihren Werken, sie lassen das Bild für den Betrachter zu einem besonderen Erscheinungsort werden. Ferner vermittelt sie ihr Know-How in Workshops in ihrem Atelier in Baldham.

Vereinbaren Sie doch einen Termin und lassen Sie sich unverbindlich beraten, was zu Ihnen passt. Ihre Bilder werden auch Sie verzaubern!

Telefon (08106) 304947
E-Mail ah@art-hibler.de
www.art-hibler.de

MODE KONZEPT FOELLER AM MARKTPLATZ

JANA JOST MACHT WEITER

Schön, dass es weitergeht mit Mode Konzept Foeller am Baldhamer Marktplatz. Jana Jost hat kürzlich das Geschäft der verstorbenen Monika Foeller übernommen und will den Traum ihrer wertvollen Weggefährtin aus der Modebranche weiterführen. „Monika hat mit ihrem Laden ein Statement im Ort gesetzt", so Jana Jost. „Ich freue mich, dass ich ihr Baby ins Erwachsenwerden begleiten darf."

Jost, seit 20 Jahren in der Mode zuhause und für viele namhafte Labels wie Ralph Lauren, Escada und Dolce & Gabbana tätig, „denkt in Outfits". Das sieht man auf den ersten Blick, wenn man durch die vielen raffinierten Kleidungsstücke und Accessoires stöbert, die sie mit Liebe zusammengestellt und geschmackvoll inszeniert hat. Es geht ihr nicht darum, unweigerlich jedem Laufsteg-Trend zu folgen, vielmehr ist es der gebürtigen Aachenerin wichtig, dass Trends auch tragbar werden und sportiv-feminin kombiniert werden können.

Foto: Ilona Stelzl

Gemeinsam mit den langjährigen geschätzten Mitarbeiterinnen Annemarie Jensen und Stefanie Paolucci setzt Jana Jost weiterhin auf die beliebten Marken wie HEMISPHERE, PIU & PIU, dea kudibal und Absolut Cashmere. Eigene Akzente will sie auch setzen – und bereichert das Sortiment mit modisch-eleganten Trendstücken von CINQUE, DL 1961 Jeans, SET Fashion, und eine ihrer persönlichen Lieblingsmarken, 2XM:SHRTS.

„Der Sommer wird tierisch", weiß die Fashionexpertin – und zeigt lächelnd auf das lange Kleid im Leopardenprint, das sie am Tag unseres Besuchs trägt. „Animalprints sind angesagter denn je und schmeicheln heuer nicht nur mit Leopard- und Zebramustern, sondern auch in farblich akzentuierten Giraffen- und Pythonlooks." Und die Trendfarbe 2019 verrät sie uns obendrein: „Frau trägt gelb!"

Jost begrüßt jede Kundin wie eine gute Freundin – ihre Offenheit steckt an. „Warum auch nicht?", lacht sie. „Ich wurde im Ort so herzlich aufgenommen und habe mich hier auf Anhieb wohlgefühlt." Unsere letzte Frage wird noch einmal fachlich: Um welche Must-Haves kommt Frau in dieser Sommersaison nicht herum? Auch hier hat Jost sofort die Antwort: „Lange Kleider, weite Hosen. Und es wird fantastisch bunt."

Mode Konzept Foeller
Marktplatz 9, 85598 Baldham, Telefon (08106) 230 41 15

GRASBRUNN UND VATERSTETTEN BLÜHEN AUF

SIE SIND GEFRAGT

Foto: fotolia.de / Jürgen Fälchle

Bereits seit Jahren legen viele Landwirte in ganz Bayern Blühflächen an. In diesem Jahr entstehen weitere in Hergolding und Grasbrunn. Stefan Großmann und Georg Bockmaier schaffen eigene Flächen als Lebensraum für Bienen und Insekten. Die Blüh-Patenschaften übernehmen die Bürgerinnen und Bürger – also Sie. Interessierte können sich mit einem bestimmten Betrag pro Quadratmeter beteiligen.

Weitere Infos:

Stefan Großmann
Telefon 0172 / 83 089 72
ms.grossmann@hergolding.de

Georg Bockmaier
Telefon 0172 / 857 43 21
georg.bockmaier@t-online.de

ANSICHTEN VON **FRANZ EDER** AUS NEUKEFERLOH

exklusiv für LIVING&style

FRANZ EDER

AUSSTELLUNG IN VATERSTETTEN

Erstmalig sind ab Ende Juni alle LIVING&style-Karikaturen von Franz Eder im Rathaus Vaterstetten zu sehen. Die Vernissage findet am **Donnerstag, den 27. Juni** statt.

WO COCO CHANEL IHRE BERÜHMTE JACKE ERFAND

Gelungene Symbiose aus Tradition und Moderne: Auf einer Anhöhe, oberhalb von Mittersill im österreichischen Pinzgau gelegen, gibt das Schloss Mittersill einen beeindruckenden Panoramablick auf die Kitzbüheler Bergwelt frei. Hier, wo einst der internationale Jet Set residierte, spürt man noch heute den Glanz vergangener Zeiten.

Edle Parkettböden. Wertvolles, antikes Mobiliar. Herrschaftliches Ambiente, Malereien. Im Schloss Mittersill verbinden sich die historischen Gemäuer auf das Geschickteste mit modernen Elementen. Jedes der Schlossgemächer besitzt seine eigene, persönliche Note und ist mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. In den Räumlichkeiten ist auch heute noch der Glanz vergangener Zeiten zu spüren: Adelige, berühmte Persönlichkeiten und Hollywoodstars, die im Laufe der Jahrhunderte auf dem Schloss residierten, sind Namensgeber einiger Suiten. So versprüht beispielsweise die Coco Chanel Suite einen Hauch von luxuriösem Lebensgefühl: Die Stilikone war vom Charme des Baron Hubert von Pantz verzaubert und verbrachte einige romantische Tage im Schloss Mittersill. Inspiriert von der Uniform eines Pagen, entwarf sie hier ihre berühmte und bis heute als Klassiker bekannte Chanel Jacke.

Auch kulinarisch werden hier Träume wahr: Auf der Speisekarte stehen vor allem traditionelle, bodenständige Gerichte, die modern interpretiert werden. So zaubert die Küche rund um Chefkoch Geri Voithofer beispielsweise Carpaccio vom Pinzgauer Rind und gebratenen Bachsaibling aus heimischen Gewässern. Weitere Spezialitäten der Schlossküche sind selbstgemachte Pralinen, hausgemachte Kuchen und ofenfrisches, selbstgebackenes Brot. Eine typische Pinzgauer Jause genießen Gäste im Gewölbekeller. Bei schönem Wetter locken der Schlosshof und die Panoramaterrasse mit Blick auf die umliegende Bergwelt – von Krimml, Felbertauern bis nach Zell am See.

Das kleine, aber feine Spa wurde 2013 raffiniert an das historische Schlossgemäuer angebaut. Der Felsen, auf dem das Schloss erbaut ist, ist zum Teil frei in den Empfangsbereich des Spa integriert. Im Saunabereich und den Ruheräumen dominieren Erdtöne und natürliche Materialien wie Stein und naturbelassenes Eichenholz. Hohe Glasfronten ermöglichen den ungehinderten Ausblick auf das Tal und die umliegenden Gipfel. Das „SPA im Schloss“ beherbergt einen Saunabereich mit Biosauna, Finnischer Außensauna, Infrarotkabine und Sole-Dampfbad, mehrere Panorama-Ruheräume sowie einen ganzjährig beheizten Außenpool mit Ausblick auf die Kitzbüheler Bergwelt. Paare, die ungestörte Zweisamkeit genießen möchten, buchen exklusiv die private Sauna.

Im Nationalpark Hohe Tauern gelegen, ist das Schloss idealer Ausgangspunkt für sportliche Aktivitäten: Im Gebiet Resterhöhe, das mit der Panoramabahn bequem zu erreichen ist, erschließt sich ein schier unbegrenztes Wander- und Bike-Eldorado. Im Bereich der Panoramabahn-Bergstation wurde auf rund 2.000 Metern Seehöhe ein terrassenartiger Zubau aus Glas, das „Fenster in das Schutzgebiet der Alpen“, errichtet. Von dort aus überblicken Bergfreunde die Gipfelwelt sowie die in ihrer Ursprünglichkeit erhaltene Hochgebirgslandschaft des Nationalparks.

Weitere Infos: www.schloss-mittersill.com

ZU GEWINNEN

Mit LIVING&style können Sie zwei Übernachtungen im Doppelzimmer inkl. Halbpension (ohne Anreise, ohne Getränke) gewinnen. Ausgeschlossen sind Feiertage und Ferienzeiten, einzulösen nach Verfügbarkeit. Schreiben Sie dazu einfach bis zum 30. Juni 2019 (Stichwort: MITTERSILL) an: Bistrick Media, Postfach 10 01 51, 85592 Baldham oder eine E-Mail an: verlosung@living-and-style.de. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Unter allen Einsendungen entscheidet das Los. Teilnahme nur für Absender aus dem Postleitzahlengebiet „8“.

REZEPT VON WELTMEISTER-KOCH HOLGER STROMBERG

LACHSBÄLLCHEN MIT HONIG-SENFSAUCE

Für 4 Personen, Zubereitungszeit: 50 Minuten

Fotos: Rainer Schmitz und Mike Meyer

›› LACHSBÄLLCHEN

2 Stück (400 g) mehlig kochende Kartoffeln
1 Zucchini
Salz
300 g Lachsfilet
½ Bund Dill
2 EL Zitronensaft
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Ei
1 handvoll Semmelbrösel
Pfeffer
Öl zum Braten

1. Die Kartoffeln mit Schale in etwa 20 Minuten weich kochen. Zucchini raspeln und mit reichlich Salz mischen. Etwa 20 Minuten stehen lassen. Die Lachsfilets klein würfeln und danach hacken. Dill fein schneiden.

2. Kartoffeln pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Etwa 10 Minuten abkühlen. Zucchini in ein Sieb geben und kräftig ausdrücken.

3. Kartoffeln, Zucchini, Lachs, Zitronensaft und –schale, Dill, Ei und Semmelbrösel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen. Eventuell noch Semmelbrösel zugeben, falls die Kugeln zu weich sind.

4. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Lachsbällchen darin von allen Seiten in etwa 5 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

›› HONIG-SENFSAUCE

1½ Bund Dill
1 EL Honig
2 EL Senf
150 ml neutrales Öl
1 Becher (150 g) Joghurt
Salz
Pfeffer

1. Den Dill fein schneiden. Honig und Senf verrühren.

2. Öl in einem dünnen Strahl in den Senfmix gießen, dabei ständig kräftig rühren. Die Sauce mit Joghurt verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill unterrühren.

KOCH-WORKSHOP

Schürze um, Probier-Löffel in die eine, Bleistift und Notizbuch in die andere Hand und dann geht's gemeinsam mit Weltmeister-Koch Holger Stromberg an den Herd.

In seinem neuen „It's time to eat clever@home"-Workshop erleben Sie live, wie einfach, gut, und gesund Kochen sein kann. Der Wahl-Baldhamer führt Sie Schritt für Schritt ein in die Welt des Sous-Vide Garens und zeigt Ihnen, wie Sie zeitschonend für mehrere Tage planen und kochen können. Interessiert?

Buchung und Termine auf www. stromberg-live.de

FRISCH VOM ACKER

TEXTE EVA UND MARKUS BISTRICK **FOTOS** ILONA STELZL

Wer einen Supermarkt aufsucht, muss sich um die Vielfalt an Produkten keine Sorgen machen. Da hat es Bananen aus Ecuador, Avocados aus Südafrika, Kartoffeln aus Ägypten, Äpfel aus Chile, Pangasiusfilets aus Vietnam und Rindfleisch aus Argentinien. Ein Mangel herrscht wahrlich nicht; man bekommt fast alles zu fast jeder Jahreszeit. Doch seit geraumer Zeit wächst die Sehnsucht nach Heimat oder dem, was die Menschen dafür halten – nach etwas, das sie kennen und verstehen. Regionalität ist das neue Bio. Schließlich wollen wir unsere Landwirte unterstützen und unnötige Transportwege vermeiden.

Nur: Für die einen ist Region ein Radius von 50 Kilometern um unsere Gemeinde. Andere sind noch großzügiger und bereits zufrieden, wenn die Produkte aus Bayern kommen. Fakt ist: „Regional“ oder „Aus der Region“ sind keine geschützten Begriffe. Derart gekennzeichnete Lebensmittel können aus dem Umland, aus Bayern, aus Deutschland oder sogar aus dem Ausland kommen. LIVING&style hat Menschen besucht, die tatsächlich in unserer unmittelbaren Nachbarschaft ihre Früchte ernten.

FRISCH GELIEFERT AUS DEM ONLINE-SHOP: WWW.GEMÜSE-BESTELLEN.DE

SALAT UND GEMÜSE VON DEN BÖCKS

„Wie man sieht, esse und koche ich für mein Leben gerne – ich habe ja auch alles dafür hier“, sagt Florian Böck, als wir mit derm dreifachen Familienvater sein 100 Hektar Freiland- und 11 Hektar Gewächshausareal – mit eigener Biogas-Anlage und einem 3,7 Millionen Liter großen Warmwassertank – abgehen. Die Fläche entspricht 111 Fußballfeldern. Und überall wuselt einer, der rund 140 Mitarbeiter herum. Sie graben in frischer Erde, pflanzen an, waschen Salate oder verpacken Kräutertöpfe – das meiste übrigens auch heute noch in mühsamer Handarbeit. Sechs Tage die Woche.

Immer wieder ist man bei dem rund einstündigen Fußmarsch versucht, an saftig grünen Kräutern – 55 verschiedene Sorten hat es hier – zu zupfen oder sich in einem unbeobachteten Moment eine knackige Tomate in den Mund zu schieben. Zu frisch riecht es in allen Ecken der schier endlosen Glashallen.

Seit 1973 wachsen die Böcks am Ortsausgang von Neufarn. In dritter Generation hat sich die Familie hier dem Anbau von Gemüsekulturen und -pflanzen verschrieben. 1985 kamen Küchenkräuter-Töpfe (1,6 Millionen pro Jahr) und Jungpflanzen für Hobbygärtner dazu. Vertrieben werden die Produkte über die Münchner Großmarkthalle, den Lebensmittel-Einzelhandel, wie Edeka oder REWE, sowie über Gartencenter – etwa Dehner, Kölle, Urgibl oder Seebauer. Seit einem Jahr können Feinschmecker außerdem direkt in Neufarn im eigenen Online-Shop bestellen. Das Angebot ist selbstverständlich von der Saison abhängig. Wie das halt so ist, wenn einem die Regionalität am Herzen liegt.

„Ich bin in unserem Betrieb aufgewachsen und die Vielseitigkeit hier ist einfach extrem schön. Du arbeitest mit der Natur, bist viel an der Luft – das macht richtig Spaß“, so Florian Böck, der mit seiner Frau, seiner Schwester wie mit seinen Eltern zusammenarbeit. Täglich sitzt man beim Mittagessen zusammen. Jeder hat seinen eigenen Aufgabenbereich, aber ein gemeinsames Ziel. Die Böcks – ein echter, mehrfach zertifizierter Familienbetrieb eben. Mit 50 Kontrollen pro Jahr. So ist das heute, wenn man mit Lebensmitteln zu tun hat und Qualität mehr als ein Lippenbekenntnis sein muss.

„Hier musst du dich jetzt bitte desinfizieren“, ermahnt mich Technikfreak Florian Böck, als wir die 1,9 Hektar große Tomatenproduktion mit 14 verschiedenen Kulturen betreten. Auf dem neuesten Stand der Technik, aber absolut natürlich wachsen die Stauden an Gittern, die die Ernte erleichtern sollen. Hummelvölker schwirren in der Luft, sie sind für die Bestäubung zuständig. Alle acht Wochen werden neue ausgesetzt.

„Ich mag kein Gift essen, deswegen gibt es das bei uns auch nicht.“ Wer will das schon? Wir danken Florian Böck für den interessanten Blick hinter die Kulissen einer sehr familiären und äußerst erfolgreichen Großgärtnerei vor unserer Haustüre.

KAROTTEN FÜR BABYNAHRUNG
VON MARKUS UND STEFAN GROSSMANN

„Babynahrung ist eine diffizile Angelegenheit.“ Stefan Großmann muss es wissen. Seit 25 Jahren baut der Hergoldinger Karotten für die Marke „Bebivita“ an, dessen Gläschen unter anderem in der Drogeriemarktkette DM erhältlich sind, inzwischen auf knapp 15 Hektar. Im kontrollierten Anbau, kein Bio, auch wenn die Karotten von Stefan Großmann und seinem Sohn Markus faktisch die gleichen Qualitätsparameter erfüllen müssen. Konkret geht es vor allem um Grenzwerte bei Nitrat, Pflanzenschutzmittelrückständen und Schwermetallen, die quasi gegen Null gehen müssen. Letztere sind von Natur aus im Ackerboden, dürfen aber die strengen Grenzwerte der Babynahrungsindustrie nicht überschreiten.

Entsprechend streng sind die Kontrollen. Vor dem Anbau werden Bodenproben entnommen und untersucht, unter dem Jahr gibt es dann Feldkontrollen, eine lückenlose Dokumentation über sämtliche Maßnahmen ist zwingend erforderlich und jede einzelne LKW-Ladung, die bei dem namhaften Babynahrungshersteller vorfährt, wird vor dem Abladen über eine Stunde lang im Labor untersucht.

Wenn die Vorgaben nicht erfüllt werden, auch das sei bei den Großmanns schon einmal vorgekommen, muss diese Lieferung anderweitig verwertet werden, meist als Beta-Carotin-Kur für Milchkühe. Des einen Freud, des anderen Leid. Denn der wirtschaftliche Schaden wiegt die Frühlingsgefühle im Kuhstall nicht auf.

Karottenanbau für „Bebivita“ ist bei den Großmanns mit viel Handarbeit verbunden, da Pflanzenschutzmittel zur Unkrautregulierung nur sehr begrenzt eingesetzt werden dürfen. Ein weiteres heikles Thema ist die Lagerung. Babys fragen nicht nach der Jahreszeit. Beta-Carotin wird 365 Tage benötigt, und bevorzugt frisch. Im April wird hierzulande ausgesät und Ende September bis Ende Oktober (je später, desto besser) geerntet. Anschließend geht es in die neue, hochmoderne Kühlhalle der Großmanns, mit einer Lagerkapazität von rund 900 Tonnen. Exakt bei 0,7 Grad warten die Karotten von November bis März in gigantischen Holzkisten auf Abholung. Das ist enorm aufwändig, aber das beste was einer Karotte widerfahren kann, um knackig zu bleiben.

Bei „Bebivita“ werden – um Schälverluste gering zu halten – ungewöhnlich große Gemüsepflanzen, Industrieware nennt sich das, in Chargen verarbeitet. Will sagen: Wenn Bedarf ist, müssen die Großmanns liefern. Und „Industrieware“ deshalb, weil im Handel eher zierliche, formschön gewachsene Pflanzen gefragt sind. Das ist Psychologie, keine Geschmacksfrage. Davon konnte ich mich dank Stefan und Markus Großmann persönlich überzeugen. An der Karottensuppe essen wir immer noch. Mit großer Freude.

KARTOFFELN VON SEPP SCHMID

„Bis vor einigen Jahren habe ich den Kartoffelanbau noch selber gemacht, aber irgendwann habe ich dann mein Feld an meinen Nachbarn Josef Haas verpachtet, der das für den Verein „Unser Land“ seit 1986 sehr profesionell macht und auch über entsprechende Lager- und Abpackmöglichkeiten verfügt. Gerade die Lagerung ist bei Kartoffeln sehr wichtig“, sagt der Baldhamer Landwirt Sepp Schmid, der in unseren Gemeinden sechs Kartoffelkisten zur Selbstbedienung aufgestellt hat. Unter anderem auf dem Orterer-Parkplatz und beim Kreitmair in Keferloh.

Gemeinsam mit seiner Frau und zwei Rentnern werden die Kartoffeln zwei Mal in der Woche sortiert und abgepackt. Die Kartoffelkisten bestückt Sepp Schmid täglich – auch sonntags. Immer so gegen 9 Uhr. Das hat sich bereits herumgesprochen und so erwarten den Landwirt, der auch im Vaterstettener Gemeinderat sitzt, vor Ort gelegentlich aufgebrachte Bürger, die sich von Schmid aus erster Hand über die Gemeindepolitik informieren wollen. Und dann ist da noch ein Vertreter aus Norddeutschland, der einmal eher zufällig seine Kartoffeln auf der Durchreise mitgenommen hat und jetzt jedes Mal von der Autobahn abfährt, wenn er beruflich in der Gegend ist, weil er für seine Frau Kartoffeln aus Baldham mitbringen muss. Diese Geschichten sind es, die Sepp Schmid an seinem Job viel Freude machen. Und, dass die meisten – rund 80 Prozent – seiner Kunden nicht nur die Qualität zu schätzen wissen, sondern auch ehrlich dafür bezahlen.

REGIONALE KÜCHE IN DER LANDLUST

Die Wirtsleute Anna und Christoph Link legen in ihrer „Landlust“ großen Wert darauf, auch in Sachen Gastronomie die besondere Philosophie des Reitsberger Hofes widerzuspiegeln: So werden in der Küche wie im Ausschank hauptsächlich regionale und saisonale Produkte verwendet. So stammen die Bierspezialitäten aus der Klosterbrauerei Reutberg aus Sachsenkam. Und das knackfrische Gemüse, das u. a. zu Seesaibling, bayerischen Kalbsnieren und geschmorter Hühnchenbrust serviert wird, kommt übrigens von der Gärtnerei Böck (siehe Seite 10). Die Orientierung an saisonalen Produkten ermöglicht

es dem herzlichen Landlust-Team, abwechslungsreiche und gesunde Speisen anzubieten. Das macht den Wandel der Jahreszeiten in der Küche zu einem ganz eigenen Erlebnis: Abwechslung und Vielfalt zeigen sich bereits in der täglich wechselnden Tageskarte. Guten Appetit!

ZUR LANDLUST
Baldhamer Straße 99, Vaterstetten
Telefon 08106 / 379 59 17
www.zur-landlust.de

EIER VON STEFANIE UND THOMAS UNTERBICHLER

Frisches Grünfutter, ausreichend Platz und ein Leben im Freien – darauf setzen Stefanie und Thomas Unterbichler aus Grasbrunn bei der Hühnerhaltung. Rund 200 Eier sind es insgesamt pro Tag, die in der urigen SB-Holzhütte am Feld verkauft werden. Die rund 250 Hühner, die die Eier legen, picken währenddessen fröhlich nebenan auf dem Feld. Im Hühnerstall, wo sie sich nachts aufhalten, stehen jedem Tier mindestens vier Quadratmeter Platz zur Verfügung. Übrigens: die Mehrzahl der Deutschen bevorzugt braune Eier. Dabei hängt die Qualität der Eier nicht von der Farbe der Schale ab. Auch stimmt die Farbe nicht zwangsläufig mit der Farbe des Gefieders überein. Wer es genau wissen will, der muss sich die Ohrlappen der Hühner anschauen. Weiße Ohrlappen bedeuten, dass das Huhn weiße Eier legt, egal ob braunes oder weißes Gefieder, rötliche ergeben entsprechend braune Eier.

ERDBEEREN VON JOHANN LANG

Im Münchner Südosten hat Johann Christian Lang rund 12 Selbstplückfelder: im Landkreis sind es 4 – 8 weitere in angrenzenden Landkreisen. Ein großes Erdbeerfeld gibt es heuer in Vaterstetten in Richtung Weißenfeld.

Weil die Erdbeeren nicht wie im Handel auf Haltbarkeit gezüchtet wurden, schmecken sie noch so, wie Erdbeeren schmecken sollen: vollmundig-fruchtig und nicht flach und wässrig. Pures Fruchtaroma gibt's eben nur auf dem Feld, weiß der regionale Erdbeeranbauer. Dort isst er sie selbst auch am liebsten, sozusagen direkt von der Hand in den Mund. Wer keine Zeit zum Selberpflücken hat, kann am Stand auch ein schon fertig gepflücktes „Körberl" kaufen. Diese Früchte werden von Langs Erntehelfern täglich bei Morgentau gepflückt (und gekühlt angeliefert, denn nicht jeder Stand hat ein eigenes Feld). Schon im März startet die Vorarbeit, frühe Sorten werden dann behutsam mit schützendem Fleece eingepackt.

Lang ist zu Recht stolz darauf, regionaler Anbieter zu sein. Er führt das Unternehmen in zweiter Generation, sein Vater hat bereits 1971 die ersten Erdbeeren angebaut. Für Johann Lang war es zunächst nicht selbstverständlich, das Werk seines Vaters weiterzuführen, doch heute sagt er: „Als junger Mensch hat man viele Wunschberufe und jede Menge Möglichkeiten. Doch ich habe tatsächlich nie etwas noch Besseres gesehen als unsere Erdbeeren – da war meine Entscheidung klar." Zum Erfolg beim Erdbeeranbau gehört langjährige Erfahrung, zum Beispiel beim Sortenmanagement – und natürlich Glück mit dem Wetter. Denn gerade der April und die erste Maiwoche sind entscheidend für den Erntezeitpunkt. Der größte Feind der Erdbeere wäre Spätfrost Anfang Mai. Denn Erdbeeren brauchen warmes Wachstumswetter, idealerweise 20 -25 Grad – aber durchaus auch Regen. An dem mangelt es uns hier im Alpenvorland zwar nicht, doch manchmal kommt er schlichtweg nicht zur richtigen Zeit. Da bewässert er dann lieber zusätzlich – das ist zwar aufwändiger, doch „dann kann ich den Hahn abstellen, wenn es reicht". Urlaub oder Krankheitstage sind in dieser Zeit nicht drin. Denn auch wenn man am Feld nichts sieht, gibt es jede Menge zu tun: Felder vor- und nachbereiten, Organisatorisches, Büroarbeit, Mitarbeiterplanung und vieles mehr.

All dieser Einsatz hat natürlich auch seinen Preis – Feld-Erdbeeren gibt es bei Lang nicht zu Dumpingpreisen. Er vertraut darauf, dass seine Kunden selbst entscheiden, ob sie lieber billig kaufen– und dann auch ein billiges Produkt bekommen und letztlich die Ausbeuterei der Feldarbeiter im Ausland unterstützen oder sich heimische, qualitativ hochwertige Erdbeeren zu fairen Preisen gönnen.

Bald ist es soweit und wir sehen die ersten weißen Blüten auf den Feldern – über die sich übrigens auch Bienen und Hummeln freuen. Dann dauert es noch etwa vier Wochen, bis geerntet werden kann. Lang schätzt den Saisonbeginn heuer auf Ende Mai – dann darf wieder nach Herzenslust bis in den Juli hinein gepflückt (und genascht) werden!

SCHNAPS VON DEN REITSBERGERS

Heimisches Obst in seiner edelsten Form fließt aus der Destilate am Reitsberger Hof. Wegen der überreichlichen Ernte des Jahres 2018 herrschte Hochbetrieb in der hofeigenen Kelterei. Sämtliches angeliefertes Obst aus Streuobstbeständen aber auch aus vielen Privatgärten konnte sinnvoll verwertet werden.

Aus einer beachtlichen Menge Äpfeln, Birnen, Quitten, Zwetschgen und Mirabellen wurden edle Obstbrände hergestellt, die in der Gaststätte Landlust angeboten werden. Einige Obstbesitzer legten selbst Hand an und produzierten unter Anleitung ihren „Selbstgebrannten".

Als besondere Spezialität können Georg Reitsberger und sein Sohn Quirin das „Geburtstagsschnapserl" anbieten. Jeweils die entsprechende Prozentzahl des Geburtstages, ab 40 Prozent aufwärts!

ZUR LANDLUST
Baldhamer Straße 99, Vaterstetten
Telefon 08106 / 379 59 17

FRÜHLING IN SICHT

...und somit höchste Zeit für einen Besuch im amabile concept store. Inspirierende Mode, cooler Schmuck, lässige Schuhe, ausgefallene Deko, leckere Kalorien und ein gut gelauntes Team warten auf Sie!

amabile concept store . mode . wohnen . genuss
Bahnhofplatz Vaterstetten . www.amabile-conceptstore.de

Die Geschäftsführer (v.L.): Gerhard Kugler, Gerhard Schrittenlocher und Oliver Kugler an der Feinkost-Theke im Manufakturverkauf.

FEINKOST VON DEN KUGLERS

Was da täglich in Parsdorf ensteht, begegnet Ihnen im Zugrestaurant der Deutschen Bahn, im Flugzeug über den Wolken, in allen Zelten auf dem Oktoberfest, in Biergärten oder Restaurants: hausgemachte Feinkostsalate, feinste Brotaufstriche, Soßen und Dressings, genauso wie italienische Spezialitäten auf bayerisch: Antipasti. Und auch wenn sich vieles in den zurückliegenden fünf Jahrzehnten verändert hat – die Gesellschaft, die technischen Möglichkeiten, das Tempo – Kugler Feinkost ist das geblieben, was es von Anfang an war: ein lebendiger Familienbetrieb mit flachen Hierachien, der langjährige Partnerschaften mit Kunden und Produzenten pflegt und nachweislich größten Wert auf regionale Lebensmittel legt. Bei Gambas wird es unbestritten schwierig mit der Regionalität, aber Salate beispielsweise kommen unter anderem von den Böcks aus Neufarn.

Partnerschaften vor Ort sind eine große Bereicherung – für beide Seiten übrigens. Man kennt sich, weiß um die Bedürfnisse des anderen, ist flexibel. Dass das ganze dann auch noch aus ökologischer Sicht sinnvoll ist, weil die Transportwege wegfallen, ist mehr als ein positiver Nebeneffekt.

Die Kuglers kennen den Weg vom Acker bis zum Teller bis ins Detail. Weil sie hier leben und die Landschaft sowohl beim Sport als auch beim Essen zu schätzen wissen. Einen Familienbetrieb mit mittlerweile mehr als 300 Mitarbeitern zu führen ist aber noch einmal etwas anderes, da braucht es auch ein feines Gespür für Mitarbeiter. Gerhard und Oliver Kugler, sowie Gerhard Schrittenlocher wissen: Wer anderen Menschen zuhören kann, wird nicht träge und bleibt innovativ. Wer seinen Mitarbeitern Maschinen zur Seite stellt, wo höchste Präzision gefragt ist, bleibt im Takt und wird nicht von rechts überholt. Technik aber immer nur da, wo sie dem Menschen eine echte Hilfe ist. Denn Arbeit dient zwar dem Broterwerb, aber wenn es etwas mehr sein darf, dann funktioniert das eben nur mit Freude. Dazu gehören eine faire Bezahlung mit Prämien und Aufmerksamkeiten zum Geburtstag, Mitarbeiterparkplätze genauso wie kostenloses Essen in der Kantine, die sich nebenbei in Ausstattung und mit ihrem ungetrübten Blick auf das Alpenpanorama nicht verstecken muss.

In Parsdorf ist noch der Mensch gefragt. Wenn es um Ideen geht, um Geschmack und um die Qualitätskontrolle. Wer von dem was er tut, fest überzeugt ist, unterliegt übrigens keinen Versuchungen, kurzfristig Gewinne zu optimieren. Auch wenn man sich den Luxus, beispielsweise auf Konservierungsstoffe zu verzichten und nicht an Mensch und Produkt zu sparen, tatsächlich leisten können muss. Aber den Unterschied schmeckt man eben und das erklärt wohl auch den Erfolg seit mittlerweile über 55 Jahren.

Zugegeben, man ist nach einem Besuch des Betriebs und der Produktion versucht, ein Feuerwerk an Werbefloskeln zu zünden. Doch tatsächlich ist das, was einst die Eltern von Oliver und Gerhard 1964 in ihrer kleinen Küche in Perlach begonnen haben, immer noch das, was es immer war: eine sympathische Manufaktur, in der der Mensch im Lebensmittel-Punkt steht. Die Zeiten haben sich geändert, aber manchmal tut es doch auch ganz gut zu wissen, dass sich langjährige Partnerschaften, feste Überzeugungen und vor allem der Spaß an dem, was man täglich tut, auch heute noch auszahlen. Und Essen wird der Mensch wohl immer müssen. Ohne App, aber mit Appetit. Je gesünder, desto besser. www.kugler.de

25 JAHRE TUTAL OBST UND GEMÜSE

Mit den länger werdenden Tagen des Frühlings ist es das lange ersehnte Grün der Salate und der jungen Kräuter, das man bei den Tutals schmecken kann. Je mehr es dann auf den Sommer zugeht, desto reichhaltiger wird das Angebot an Blattsalaten, jungen Kraut- und Zwiebelgewächsen, ersten Karotten und Radieschen. Mit dem Sommer kommt dann die Zeit der Tomaten, Paprika, Gurken und Zucchini. Flexibilität und Dynamik sind die elementaren Voraussetzungen für Erdal Tutal – genauso wie leidenschaftliches Qualitätsbewusstsein, kompromisslose Frische und Schlafmangel. Denn morgens um 3 Uhr ist er aus, der Traum.

Wecker kennen keine Gnade. Und so springt der sympathische Obst- und Gemüsehändler aus Baldham jeden Morgen gegen 3.30 Uhr in seinen grünen Lieferwagen, um seinen Kollegen in der Münchner Großmarkthalle das frischeste Obst, das jüngste Gemüse sowie die leckersten Früchte im Auftrag seiner Kunden wegzuschnappen. Mit Erfolg, denn den allmorgendlichen Vorsprung von Erdal Tutal kann man in der Karl-Böhm-Straße 82 schmecken, fühlen und hautnah erleben. Seit ziemlich auf den Tag genau 25 Jahren übrigens. Und das von Montag bis Samstag.

25 Jahre – das ist nun wirklich ein Grund zur Freude und nicht zuletzt ein vortrefflicher Zeitpunkt, um Danke zu sagen. Danke, allen treuen Kunden, die diese Qualität und Frische, aber auch das ehrliche Lächeln, den freundschaftlichen Service, die Kompetenz und die fairen Preise zu schätzen wissen.

„Dabei sorgen wir eigentlich nur für gleichbleibende Qualität und genießen täglich aufs Neue den Umgang mit Menschen“, sagt Erdal Tutal bescheiden. Dass das in Tagen wie diesen eine wohltuende Ausnahme ist, muss nicht näher erläutert werden. Dass enormer Arbeitseinsatz von Erfolg gekrönt ist, eigentlich auch nicht. Und dennoch sind Zeynep, die zudem jeden Morgen frische mundgerechte Obstschalen zubereitet, und Erdal Tutal unendlich dankbar dafür, dass ihre Leidenschaft so viele Gaumen begeistern.

„Ihr Vertrauen und Ihre Treue sind uns Bestätigung und Ansporn zugleich. Dafür möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen bedanken“, lassen die beiden über LIVING&style ausrichten.

TUTAL OBST UND GEMÜSE
Karl-Böhm-Straße 82
85598 Baldham
Telefon 08106 / 301 952

LEO SPITZAUER (33)

Der Kommandant der Parsdorfer Feuerwehr lebt mit seiner Freundin Veronika auf dem elterlichen Pferdehof in Parsdorf. Nach einem Bachelor of Arts Studium mit Schwerpunkt Sport-, Event- und Medienmanagement hat der 33-Jährige für BMW im Marketing gearbeitet und ist jetzt in der Immobilienbranche tätig. Seit 2016 sitzt Spitzauer für die CSU im Vaterstettener Gemeinderat.

ROBERT WINKLER (57)

Der Jurist ist in Vaterstetten aufgewachsen und lebt dort wieder seit 25 Jahren. Winkler ist verheiratet und hat einen Sohn (28) und eine Tochter (25). Nach Jura-Studium und Referendariat hat Winkler im Bayerischen Umweltministerium die klassische Verwaltungslaufbahn eingeschlagen. Seit 16 Jahren leitet er das Organisationsreferat im Umweltministerium und ist stellvertretender Abteilungsleiter. Von 2008 bis 2011 saß Winkler (parteilos) für die Grünen im Vaterstettener Gemeinderat.

DIE KOMMUNALWAHL WIRFT IHRE SCHATTEN VORAUS

WAS DEN NÄCHSTEN BÜRGERMEISTER ERWARTET

Wer heute eine Gemeinde lenkt, steht vor großen Herausforderungen. Die Erwartungen der Bürger an ihre Kommune wachsen stetig – etwa bei der Kinderbetreuung, die eine volle Berufstätigkeit beider Elternteile erlauben muss. Gleichzeitig fällt es den Gemeinden zunehmend schwerer, aufgrund leerer Kassen ihre grundlegenden Aufgaben zu erfüllen. Mit 13,8 Millionen Euro Schulden, die laut Prognose bis Ende 2020 auf etwa 29,7 Millionen Euro ansteigen werden, sind der finanzielle Spielraum und damit auch die Gestaltungsmöglichkeiten in der Gemeinde Vaterstetten überschaubar. Der nächste Bürgermeister wird also umdenken und bisweilen auch Mut beweisen müssen, wenn wir eine echte Perspektive haben wollen.

TEXTE MARKUS BISTRICK **FOTOS** ILONA STELZL, DOMINIK MÜNICH, PRIVAT

Michael Pelzer, 24 Jahre erfolgreicher Bürgermeister der Gemeinde Weyarn, meint, dass Rathaus-Chefs neue Wege gehen müssen, wenn sie den Menschen eine überzeugende, eine ermutigende Perspektive der Teilhabe an den Chancen dieses 21. Jahrhunderts bieten wollen *(siehe Seite 18)*. Dabei wird es in wachsendem Maße darauf ankommen, nicht nur stärker an die Eigenverantwortung der Bürger zu appellieren, sondern auch zusätzliches bürgerschaftliches Engagement zu wecken.

Auch die Unternehmen müssen eine tragende Rolle spielen. Sie werden dies allerdings nur dann tun können, wenn die Gemeinden ihrerseits die Rahmenbedingungen verstehen und akzeptieren, unter denen Unternehmen heute tätig sind, wenn die Gemeinden ihrerseits eine aktive Mitverantwortung für „ihre" Unternehmen übernehmen und nicht nur wie von Sinnen der Gewerbesteuer hinterherlaufen. Gefordert sind verlässliche Rahmenbedingungen, indem sie für zügige Genehmigungsverfahren sorgen, eine effiziente Verwaltung bieten und bestehende, unnötige Bürokratielasten abbauen. Woran es den Gewerbetreibenden konkret fehlt, hat uns Michael Käfer gesagt *(Seite 20)*.

Zwei Haupt-Einnahmequellen stehen einer Gemeinde zur Verfügung: die Gewerbesteuer und der gemeindliche Anteil an der Lohn- und Einkommenssteuer. Bei den Gewerbesteuereinnahmen liegt die Gemeinde Vaterstetten mit 9,9 Millionen (2018) etwas über dem Niveau von Grasbrunn. Allerdings: Vaterstetten zählt mit über 23.000 Einwohnern etwa 3,5 Mal so viele Schäfchen wie der Nachbar. Hier war es zweifelsohne der verstorbene Alt-Bürgermeister Wilhelm Dresel, der unter anderem mit den beiden Gewerbegebieten Technopark 1 und 2 schon vor Jahrzehnten Mut und Weitblick bewiesen hat.

Was die gemeindliche Beteiligung an der Lohn- und Einkommenssteuerbeteiligung anbelangt, mit 20,8 Millionen Euro Einnahmen pro Jahr (2018) der mit Abstand größte Einnahmeposten der Gemeinde Vaterstetten, gibt es ein anderes Problem. Denn von der Lohn- und Einkommenssteuer stehen der Gemeinde zwar anteilig 15 Prozent zu, aber nur bis zu einem zu versteuernden Einkommen von 35.000 Euro jährlich bei Ledigen oder 70.000 Euro bei Verheirateten. Mit dieser „Kappungsgrenze" wollte man verhindern, dass Gemeinden mit einem überdurchschnittlich hohen Anteil an besserverdienenden Bürgern überproportional profitieren. Das kann man zu Recht bejammern, ändern wird es aber nichts. Grundsätzlich empfiehlt es sich nicht, die eigenen Bürger als Einnahmequelle zu betrachten und durch permanente Ausweisung neuer Wohnbaugebiete für einen explosionsartigen Anstieg der Einwohnerzahl zu sorgen. Zu hoch sind die Kosten, die das nach sich zieht – etwa für Straßen, Schulen oder Kinderbetreuung. Und schöner wird eine Gemeinde dadurch auch nicht.

CSU-GEWÄCHS ODER EINER FÜR ALLE

Bleibt die Frage, was zu tun ist, um einem gefährlichen Teufelskreis aus unzureichenden Einnahmen, ungenügenden Investitionen, allgemeiner Vernachlässigung des öffentlichen Raums, nachlassender Anziehungskraft für Unternehmen, sinkender Attraktivität für Bewohner und einem dadurch ausgelösten erneuten Rückgang der Steuereinnahmen zu entgehen. Wir haben nach Antworten gesucht und dazu Leo Spitzauer und Robert Winkler befragt *(Seite 22)*. Beide stellen sich gerade einem CSU-internen Kandidatenduell. Am 18. Juli sollen die 400 Partei-Mitglieder über „ihren" Bürgermeister-Kandidaten entscheiden. SPD und Grüne haben sich bereits festgelegt: Sollte es der parteilose Robert Winkler werden, wollen sie den 57-jährigen Juristen unterstützen und auf eigene Kandidaten verzichten. Auch die FDP und die Freien Wähler haben bereits signalisiert, dass sie sich eine Unterstützung Winklers gut vorstellen könnten. Im Klartext heißt das: Wenn Robert Winkler am 18. Juli zum Kandidaten der Christsozialen gekürt werden sollte, könnte damit der neue Vaterstettener Bürgermeister bereits feststehen. Ein halbes Jahr bevor wir Bürger gefragt sind.

Eines ist jetzt schon Fakt: Der Amtsinhaber, Georg Reitsberger, tritt am 15. März 2020 aus Altersgründen nicht mehr zur Wahl an. Erster Arbeitstag des neuen Rathauschefs ist der 2. Mai 2020.

In der Gemeinde Grasbrunn übrigens gibt es für den amtierenden Bürgermeister, Klaus Korneder, bislang nur einen offiziellen Herausforderer: den Ortsvorsitzenden der CSU, Detlef Wildenheim.

MICHAEL PELZER WAR 24 JAHRE ERFOLGREICH BÜRGERMEISTER

››WEITSICHT FEHLT MEISTENS VÖLLIG‹‹

Die Gemeinde Weyarn hat zahlreiche Auszeichnungen erhalten und gilt weit über Bayern hinaus als Vorbild. Zu verdanken ist das dem Juristen Michael Pelzer. 24 Jahre lang war er Bürgermeister der oberbayerischen Gemeinde, 18 Jahre zudem stellvertretender Landrat. Der 71-Jährige hat sich um die nachhaltige Bürgerkommune, partizipative Dorferneuerung und ganzheitliche Landentwicklung verdient gemacht und ist heute deutschlandweit ein gefragter Referent. Ein Gespräch über gewählten Sachverstand, kaufmännisches Denken und die hohe Kunst einer echten Bürgerbeteiligung.

Welche Bedeutung hat die Gewerbesteuer für die Finanzen einer Gemeinde?

MICHAEL PELZER: Um die Gewerbesteuer ist ein seltsamer Hype entstanden. Wenn man sich die Gewerbesteuer einmal betriebswirtschaftlich durchrechnet und die Vorleistungen der Gemeinde, sowie die Infrastrukturnachfolgeleistungen anschaut, bleibt ganz objektiv nicht mehr viel übrig. Dazu kommt, dass überhaupt nur maximal 10 Prozent der Gewerbe tatsächlich relevant Gewerbesteuer bezahlen und diese Einnahmequelle äußerst konjunkturabhängig ist. Das heißt jetzt nicht, dass man kein Gewerbe ansiedeln soll, aber man sollte sich das vorher schon sehr genau anschauen und nicht blind dem Zauber namhafter Konzerne erliegen. Das Gewerbe vor Ort hat übrigens auch etwas mit der Identität einer Gemeinde zu tun.

Macht es Sinn, zur Finanzierung neuer Projekte gemeindeeigene Grundstücke zu verkaufen?

Wenn man Grundstücke verkauft, geht man ans Eingemachte. Denn irgendwann ist zwangsläufig Schluss. Dann ist das Vermögen weg und das Thema hat sich erledigt. Der Weg muss genau umgekehrt sein. Um in einer Gemeinde anständig planen zu können, muss ich in die Verfügungsgewalt von möglichst vielen Grundstücken kommen. Aber nicht, um sie mit Wohnungen vollzupflastern, sondern um beispielsweise ein Zentrum zu schaffen oder Schulen zu bauen. Schlau wäre es, sich in einen Ballon zu setzen, von oben runterzuschauen und sich zu fragen: Wie wollen wir denn in 20 Jahren aussehen? Diese Weitsicht fehlt in den meisten Gemeinden völlig.

Woher soll das Geld kommen? Einsparungen sind kaum möglich.

Mit solchen Aussagen wäre ich sehr vorsichtig. Wir reden immer über die Gelder, die wir für Investitionen ausgeben, ohne zu begreifen, dass die eigentlichen Einsparpotentiale in den Ausgaben liegen, die man ständig hat. Und die Frage ist schon, ob ich nicht eine Gemeindeverwaltung auch so organisieren kann, dass sie stringent arbeitet und mich weniger Geld kostet, als das häufig der Fall ist. Viele Gemeinden meinen außerdem, dass sie wirklich alles selber machen müssen. Die Pflichtaufgaben muss das Rathaus erfüllen, klar, aber für alles weitere gibt es Leute, die vieles viel besser können und ich kann mir jede Dienstleistung ohne Probleme einkaufen. Kurzum: Man sollte eine Gemeinde so führen wie ein mittelständisches Unternehmen und dabei vor allem auch längerfristig denken. Nur über die Einnahmen nachzudenken und nicht über Einsparungen, ist definitiv der falsche Weg.

Was muss ein Bürgermeister können?

Bürgermeister muss man lernen, keiner fällt vom Himmel. Aber er sollte wenigstens wissen was in seinem Laden passiert und vor allem die Zahlen kennen. Es gibt tatsächlich nicht wenige Bürgermeister, die wissen nicht einmal ihre Haushaltsposten. Kaufmännisches Denken findet selten statt. Da wird kein Geld für Gebäude- oder Straßenunterhalt zurückgelegt und nach 50 Jahren ist alles verrottet. Das ist hirnverbrannt und so macht das privat niemand.

Sie sind ein glühender Verfechter der Bürgerbeteiligung. Warum?

Aus der schlichten Erkenntnis heraus, dass es einfach dumm ist zu glauben, dass der versammelte Sachverstand einer Gemeinde in einem gewählten Gremium liegt.

Was genau verstehen Sie unter Bürgerbeteiligung?

Zunächst einmal, weil das immer verwechselt wird: Bürgerengagement hast du überall – das sind Vereine und Menschen, die sich engagieren. Bürgerbeteiligung ist etwas anderes. Das ist ein Rollenspiel für Gemeinderäte und Bürgermeister. Dafür muss man allerdings zwingend zulassen können, dass andere Menschen auf der gleichen Augenhöhe über Gemeindeangelegenheiten sprechen. Dazu gehört zunächst, dass man durch Transparenz und Information gleiche Augenhöhe herstellt. Daran mangelt es meistens schon. Politik neigt generell zu Herrschaftswissen. Ein gutes Gegenbeispiel ist Heidelberg: Da müssen die Themen, die im Stadtrat besprochen werden, drei Monate vorher im Amtsblatt veröffentlicht werden – verbunden mit dem Hinweis, dass man sich als Bürger melden kann, wenn man sich bei dem Thema einbringen will.

Wie sieht das praktisch aus?

Wenn sich Arbeitsgruppen gebildet haben, muss ich denen eine professionale Hilfe an die Seite stellen, die den Prozess begleitet. Wenn sie die Arbeitsgruppen ihrem Idealismus überlassen, fahren sie an die Wand. Budgets, klare Strukturen und einiges mehr brauchen die Gruppen natürlich außerdem. Aber all das muss man vor allem zunächst einmal wirklich wollen. Und man muss sich als Bürgermeister darüber im Klaren sein, dass es Menschen gibt, die schönere Bilder malen als man selbst. Also, dass Arbeitsgruppen Ergebnisse bringen können, die ich als Rathaus-Chef oder Gemeinderat vielleicht so nicht wollte.

Wie weit kann Bürgerbeteiligung gehen?

Bis zum Haushaltsplan. Und ich sage Ihnen: Das funktioniert bestens, wenn sie die Bürger ernst nehmen und die Ergebnisse dann tatsächlich umgesetzt werden. Das ist auch das Ergebnis einer Evaluation der Bertelsmann-Stiftung, die übrigens auch besagt, dass Bürgerbeteiligung die Demokratie stärkt und ein probates Mittel gegen populistische Strömungen ist. Immer aber unter der Bedingung, das kann ich gar nicht oft genug sagen, dass man das als Bürgermeister auch ernst meint und Bürgerbeteiligung nicht nur bei Entscheidungen über Kinderspielplätze zulässt. Bürger lassen sich nicht für dumm verkaufen.

Entscheiden nicht aber dann letztlich auch nur ein paar wenige Bürger?

Sie müssen die Bürger nach dem Zufallsprinzip aussuchen und gezielt ansprechen. Die verstecken sich gerne hinter ihrer Thujenhecke und kommen erst raus, wenn sie private Interessen haben. Einfach so kommen die wenigsten Bürger. Doch Arbeitsgruppen machen eben nur Sinn, wenn das eine „repräsentative“ Stichprobe ist. Und: Bürgerbeteiligung ist ein Prozess, das fängt mit einem kleinen Projekt an, entwickelt sich dann und kostet Geld. Aber das ist definitiv bestens angelegt.

PRAXISBEISPIEL BÜRGERBETEILIGUNG: DER GRASBRUNNER ORTSLEITBILD-PROZESS

››WICHTIG UND RICHTIG‹‹

Nach dem Vorbild Weyarns hat man im Jahr 2009 in Grasbrunn beschlossen, die Bürger an der Gemeindeentwicklung zu beteiligen. Unter der Überschrift „Grasbrunn 2030 – wo wollen wir hin?“ wurden Leitlinien und Ziele entwickelt. Was ist davon heute übrig, was hat der Ortsleitbild-Prozess gekostet und welches Fazit zieht Grasbrunns Bürgermeister ganz persönlich? Fragen an Klaus Korneder.

Was war der Auslöser für den Ortsleitbild-Prozess?
KLAUS KORNEDER: Der Vorschlag kam aus der Mitte des Gemeinderats. Uns war es wichtig, in die Erstellung einer Strategie zur Gemeindeentwicklung nicht nur die gewählten Kommunalpolitiker und die Verwaltung, sondern darüber hinaus möglichst viele Akteure des gesellschaftlichen Gemeindelebens einzubeziehen.

Welche Kosten sind dadurch entstanden?
Für die zweijährige Erstellung des Ortsleitbildes fielen rund 100.000 Euro Kosten an. Das erscheint zunächst viel, jedoch fanden auch eine ganze Reihe von Veranstaltungen mit teilweise über 100 Teilnehmern statt. Außerdem wurden wir professionell bei unserem Prozess begleitet. Seit 2011 belaufen sich die Gesamtkosten auf rund 75.000 Euro. Im Übrigen ist es schwer zu differenzieren, welche Kosten für die Erstellung des Ortsleitbilds angefallen sind bzw. welche Kosten sich auf die Umsetzung der Ergebnisse beziehen.

Um den Prozess ist es still geworden, gibt es ihn noch?
Neben der eigentlichen Aufgabe, nämlich der Erstellung einer Handlungsgrundlage für die Politik und die Verwaltung, sind noch einige Gruppen aktiv. Bestes Beispiel ist die ehrenamtliche Betreuung des Kulturcafés mit seinen vielfältigen Angeboten, die Lesepatenschaften und aktuell die Gruppe „Barrierefreies Grasbrunn“, von der schon zahlreiche Hinweise zur Verbesserung der Barrierefreiheit in der Gemeinde gegeben wurden. Viele Anregungen konnten auch schon umgesetzt werden bzw. werden laufend umgesetzt. Zuletzt wurde die Treppe des Rathauses mit einem zweiten Handlauf ausgestattet, um Menschen mit Gehbehinderung den Besuch im Rathaus zu erleichtern.

Welche weiteren konkreten Ergebnisse hat die Bürgerbeteiligung gebracht?
Im Prozess wurde sehr deutlich, dass sich alle Beteiligten für die Gemeinde Grasbrunn eine maßvolle Entwicklung wünschen. Das gilt als Grundlage für das Handeln des Gemeinderats.

Foto: Dominik Münich

War es schwierig, die Bürger zur Mitarbeit zu bewegen?
Die Grasbrunner Bürgerinnen und Bürger sind der Einladung zur Beteiligung glücklicherweise zahlreich gefolgt. Wie immer bei Beteiligungsprozessen ließ die Aktivität mit zunehmenden Zeitablauf nach, was jedoch wenig verwunderlich war. Insgesamt waren wir sehr zufrieden.

Ihr ganz persönliches Fazit?
Ich war sowohl mit der Durchführung als auch mit den Ergebnissen sehr zufrieden und denke, dass das Geld, das für den Prozess ausgegeben wurde, gut angelegt ist. Insbesondere für das Verwaltungshandeln war die „Abfrage“ der Wünsche und Bedürfnisse der Bevölkerung wichtig und richtig. Die Anregungen, Vorschläge und Problemsichtweisen fließen auch heute noch in das konkrete Verwaltungshandeln ein.

Wir verkaufen Ihre Immobilie zum besten Preis

- Verkauf
- Wertermittlung
- Vermietung

Profitieren Sie von unserem Know-how und unserer Erfahrung. Vereinbaren Sie noch heute eine kostenlose Erstberatung.

Dipl. Ing.(FH) Oliver Wolf
Tel: 08106 999 434
info@cwc-immobilien.de

WAS GEWERBETREIBENDE VON DER VERWALTUNG ERWARTEN

››WIR BRAUCHEN DRINGEND WOHNUNGEN FÜR MITARBEITER‹‹

Anfang der 90er Jahre kauft Michael Käfer ein Grundstück in Parsdorf und verlegt noch vor dem Möbelhaus Segmüller seinen Firmensitz in die Gemeinde Vaterstetten. Während der Bauphase wird das Unternehmen umfassend umstrukturiert, die ursprünglichen Planungen erweisen sich als zu groß. Michael Käfer entschließt sich damals, auf der nicht benötigten Fläche Outlets anzusiedeln. Das ist die Geburtsstunde von Parsdorf City, dem ersten Teil des Gewerbegebiets. Heute arbeiten in Parsdorf rund 300 Mitarbeiter für Feinkost Käfer in der Verwaltung, im Delikatessen-Markt und in der Catering-Küche. Wie alle anderen Gewerbetreibenden dort, hat aber auch Michael Käfer das massive Problem, Mitarbeiter zu finden. Neben der dürftigen Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel liegt das vor allem an mangelndem, bzw. viel zu teurem Wohnraum. An dieser Stelle ist die Gemeindeverwaltung gefragt.

INTERVIEW MARKUS BISTRICK

Seit Anfang der 90er Jahre ist Ihr Firmensitz Parsdorf. Haben Sie das jemals bereut?

MICHAEL KÄFER: Nein, überhaupt nicht. Wir hatten und haben immer ein sehr gutes Verhältnis zur Gemeindeverwaltung. Gerade in den Anfängen hat man uns wirklich sehr unbürokratisch und konstruktiv unterstützt. Aktuell haben wir allerdings – das gilt für alle Gewerbetreibenden, und nicht nur in Parsdorf, sondern im gesamten Großraum München – große Probleme, Mitarbeiter zu bekommen. Das liegt vor allem an den hohen Preisen für Wohnraum. Wenn ein junger Koch rund 1.600 Euro netto verdient und davon 1.000 Euro Miete bezahlen und dann auch noch nach Parsdorf fahren muss, wird es leider ziemlich dünn.

››WENN EIN WILLE DA IST, GIBT ES IMMER AUCH WEGE‹‹

An welcher Stelle sehen Sie die Gemeindeverwaltung in der Pflicht?

Konkret würden wir gerne schnellstmöglich unsere Gebäude um eine Etage aufstocken und dort 10 bis 15 Werkswohnungen oder Appartements – wie auch immer Sie das nennen wollen – schaffen, die wir dann für 10 bis 12 Euro pro m² an Mitarbeiter vermieten. Das ist genau das, was sich Mitarbeiter leisten können und nebenbei auch nicht unüblich. Entsprechende Beispiele gibt es beim Gartencenter Seebauer in Ottobrunn oder beim Backhaus Rischart in München. Wir führen dazu seit Jahren immer wieder Gespräche mit der Gemeindeverwaltung, kommen allerdings nicht weiter – mit dem Hinweis darauf, dass es sich um ein reines Gewerbegebiet handelt und wohnen dort daher nicht gestattet ist. Um Missverständnisse zu vermeiden: Ich habe vollstes Verständnis für Bauverordnungen und Vorschriften, aber ich denke schon, wenn ein Wille da ist, gibt es immer auch Wege. Dieses wirklich sehr drängende Problem endlich zu lösen, wäre tatsächlich die größte Hilfe, die man seitens des Vaterstettener Rathauses konkret für einen attraktiven Wirtschaftsstandort leisten könnte. Dazu kommt natürlich auch das Thema Infrastruktur. Ein einziger Bus, der zudem noch viele Jahre von uns allen hier – hauptsächlich vom Segmüller – finanziert wurde, ist es sicherlich auch wert einmal überdacht zu werden. Ich denke schon, dass eine vernünftige Anbindung Aufgabe einer Gemeinde ist. Und wenn jetzt tatsächlich auf der anderen Seite der Autobahn die Firmen KraussMaffei und BMW kommen sollen, spätestens dann muss bei der Infrastruktur unbedingt ganz dringend etwas passieren. Grundsätzlich sehe ich das Verhältnis zwischen Verwaltung und Gewerbe als ein Miteinander, als ein Geben und Nehmen.

Sie sagen, dass Sie beim Thema Mitarbeiterwohnungen nicht weiterkommen. Haben Sie schon aufgegeben?

Wir müssen am Ball bleiben und tun das auch, weil das tatsächlich ein existenzielles Thema für uns Gewerbetreibenden hier in Parsdorf ist. Wir sind zum Wachstum gezwungen und das schaffen wir nur mit Mitarbeitern. Doch die zu bekommen, ist eben vor allem aufgrund der Mietpreise schwierig bis unmöglich. Aktuell unternehmen wir einen neuen Anlauf in Zusammenarbeit mit der Firma „Profimiet“, die Geschirr, Besteck und so weiter vermietet, mit der wir sehr eng verbunden sind und die nach Parsdorf ziehen will. Auch hier könnte man auf dem Dach des Gebäudes rund 20 Werkswohnungen mit 40 Quadratmetern für Mitarbeiter bauen – wenn ich die hätte, wäre das tatsächlich ein absoluter Traum und mehr als dringend nötig. Ich weiß natürlich auch, dass die Gemeinde juristische Zwänge hat und das einen größeren bürokratischen Aufwand bedeutet, aber wenn man etwas unbedingt durchsetzen will, dann kann man das auch. Ich bin jedenfalls guter Dinge.

KOMMUNALPOLITIK VERSTEHEN

Kommunalpolitik findet vor der eigenen Haustür statt – und zwar im wahrsten Sinne des Wortes, denn der Gehweg und die Straßen, das Schulgebäude, Sport- und Freizeit einrichtungen bis hin zur Müllabfuhr sind Angelegenheiten der Gemeinde. Doch wer macht eigentlich was und woher kommt das Geld? Ein Kurzüberblick.

››EINNAHMEN

In der Kommune ist es wie überall: Ohne Moos nichts los. Denn natürlich kosten die Aufgaben, die eine Gemeinde erfüllt, und auch das Personal in der Verwaltung Geld. Dafür, dass Gemeinden für Land und Bund Gesetze ausführen, erhalten die Kommunen finanzielle Mittel, sogenannte Schlüsselzuweisungen. Gemeinden können zudem für ihre Dienstleistungen von den Bürgern Beiträge und Gebühren verlangen – etwa für die Müllabholung. Die größten Posten auf der Einnahmenseite sind die Gewerbesteuer, die sich aus dem Gewinn der Unternehmen vor Ort ableitet, und der Anteil an der Lohn- und Einkommensteuer.

››BÜRGERMEISTER

Der Bürgermeister wird alle sechs Jahre direkt von den Bürgern gewählt. Die nächste Wahl findet am 15. März 2020 statt. Die Aufgabenpalette des Amtes ist vielfältig: Das Rathauspersonal führen, Gemeinderatsentscheidungen vorbereiten und umsetzen und die Gemeinde nach außen repräsentieren.

››GEMEINDERAT

Der Gemeinderat hat das letzte Wort und ist das Hauptorgan der kommunalen Selbstverwaltung. Er entscheidet über die Angelegenheiten der Kommune, nicht der Bürgermeister. Aufgabe ist es, Vorlagen der Verwaltung und Anträge der Fraktionen zu beraten und zu beschließen. Außerdem kontrolliert der Gemeinderat die Verwaltung. Der Höhepunkt im Jahr ist der Beschluss des Haushaltsplans. In ihm wird festgelegt, für welche Aufgaben im kommenden Jahr wie viel Geld zur Verfügung steht. Der Gemeinderat wird – wie der Bürgermeister – von den Bürgern ebenfalls alle sechs Jahre in direkter Wahl am 15. März 2020 gewählt.

Grafik: Fotolia.de / strichfiguren.de, NL shop

WENN EINE TÜRE ZUGEHT,
GEHT EINE ANDERE DAFÜR AUF...

Nach fast 25 Jahren verabschiedet sich Der WEINphilosoph in Vaterstetten zum 30. April 2019 in den wohlverdienten Ruhestand.

Christian Sterl, Inhaber der Vinothek Munzert in M-Trudering, wird einen Teil des Wein- und Spirituosen-Sortiments übernehmen und freut sich sehr, die Kunden von Herrn Schilder weiter bedienen zu können. Herzlich willkommen!

VINOTHEK **MUNZERT**
Inhaber Christian Sterl
Damaschkestraße 11
81825 München
089 / 421 827
servus@vinothek-munzert.de
Di.-Fr. 9-13 und 15-18.30
Sa. 9-14 Uhr

VINOTHEK MUNZERT

Authentische Weine + Feine Kost

Für alle, die Leistung zeigen wollen.

Kauffrau/-mann für Versicherungen und Finanzen:
Den Kunden im Fokus und Spaß am Verkauf. Sie haben einen guten Schulabschluss (bevorzugt Abitur), Führerschein, souveränes Auftreten und sind kontaktfreudig. Wir bieten eine sichere Zukunft. Bewerben Sie sich.

Allianz Generalvertretung Michael Kundler e.K.

Stadlerstraße 25
85540 Haar bei München

info.agentur-kundler@allianz.de
www.kundler-allianz.de

Tel. 0 89.45 69 78 0
Fax 0 89.45 69 78 10

Stark in der Region. Kundler.

Kundler
ALLIANZ GENERALVERTRETUNG

www.kundler-allianz.de
www.facebook.com/kundler.allianz.muenchen

Im Sitzungssal des Rathauses: LIVING&style im Gespräch mit Leo Spitzauer (l.) und Robert Winkler.

WOFÜR STEHEN DIE BEIDEN KANDIDATEN?

››ZWEI UNTERSCHIEDLICHE MODELLE‹‹

CSU-Gemeinderat Leo Spitzauer (33) oder der parteilose Verwaltungsjurist Robert Winkler (57)? Am 18. Juli entscheiden die 400 CSU-Mitglieder des Ortsverbands darüber, wer von den beiden für die Partei als Kandidat zur Bürgermeister-Wahl in Vaterstetten antreten soll. Ein Gespräch über persönliche Ziele, die größten Baustellen und unbequeme Wahrheiten.

Sie haben beide die „bekloppte Idee", Bürgermeister werden zu wollen – so hat es der Fraktionsvorsitzende der CSU im Gemeinderat, Michael Niebler, jüngst Ihr Vorhaben bezeichnet. Wann haben Sie gemerkt, dass mit Ihnen etwas schief läuft?

ROBERT WINKLER: Ich saß bereits von 2008 bis 2011 für die Grünen im Gemeinderat, bin Gründungsmitglied im Arbeitskreis Energiewende und der 3E Eigene Erneuerbare Energie Genossenschaft. Und engagiere mich da auch heute noch sehr. Michael Niebler, den ich noch aus der Schulzeit kenne, hat mir immer wieder sein Leid geklagt, dass es im Rathaus Vaterstetten an einer tüchtigen Verwaltungskraft mangelt. Aber warum sollte ich das tun? Ich habe einen guten Job mit interessanten Projekten im Umweltministerium, warum soll ich mich dem ganzen Ärger und den Erwartungen der Bürger aussetzen? Das war immer meine Antwort. Aber jetzt mache ich das im Ministerium schon 16 Jahre lang und sehe dort keine neue interessantere Aufgabe mehr. Und wenn man mal über 50 ist, dann leiten einen seltsame Ideen: Die einen machen Risikosportarten oder kaufen sich ein Motorrad und ich sehe im Amt des Bürgermeisters meine Herausforderung. Ich bin Vaterstettener und weiß, wo es im Rathaus fehlt. Da gibt es unbestritten viele Baustellen.

LEO SPITZAUER: Ich habe aus der letzten Wahl mitgenommen, dass es keine gute Idee ist, wenn man jemanden Externen – damals Brigitte Littke – holt und habe innerhalb der Partei immer wieder gesagt, dass ich es begrüßen würde, wenn der nächste Bürgermeister-Kandidat wieder jemand aus der CSU wäre. Michael Niebler ist anderer Meinung, er findet einen parteiübergreifenden Kandidaten zielführender. Jetzt haben die Mitglieder die Wahl.

Herr Winkler, wäre es nicht konsequenter gewesen, als Kandidat der Grünen anzutreten?

WINKLER: Ein Bürgermeister-Wahlkampf ist anstrengend und ich möchte meine Energie nicht in ein wenig aussichtsreiches Projekt stecken. Ich sehe Vaterstetten derzeit noch nicht als reif dafür an, einen grünen Bürgermeister-Kandidaten zu wählen. Aber mir sind die Grünen-Themen sehr wichtig und ich würde zum Beispiel als Bürgermeister sehr viel Energie in das Thema Klimapolitik stecken. Aber auch bei der CSU gibt es längst ein Umdenken – auf Landes- wie auf kommunaler Ebene. Umwelt ist nicht das einzige Thema, aber ein sehr wichtiges.

Herr Spitzauer: Woher nehmen Sie die Zuversicht, dass Sie das Rathaus in den Griff bekommen?

SPITZAUER: Das ist unbestritten eine große Herausforderung. Natürlich habe ich nicht die Verwaltungserfahrung wie der Robert, aber ich habe in einem Konzern gearbeitet und auch das Führen der Feuerwehr hat mich viel gelehrt. Für mich kann die Arbeit im Rathaus nur mit einem partnerschaftlichen Ansatz gehen. Die Mitarbeiter und die Bürger muss man für die Themen begeistern. Aktuell fehlt im Rathaus leider komplett die Linie.

WINKLER: Wenn das Parlament das Hirn der Demokratie ist, dann ist die Verwaltung für mich das Herzstück. Man sieht an Griechenland, wohin es führt, wenn Verwaltung nicht funtioniert. Insofern würde ich mir für die sechs Jahre vornehmen, an der Qualität der Verwaltung zu arbeiten.

Wer das Ziel nicht kennt, weiß nicht welchen Weg er einschlagen

soll. Wo steht die Gemeinde 2030?
SPITZAUER: Die Frage muss man sich stellen und das wird aktuell nicht gemacht. Die größten Herausforderungen sind der Wohnungsbau, der Verkehr, die Energiewende und der Umweltschutz. Aber man kann die Themen nicht losgelöst betrachten. Wenn man beispielsweise günstigen Wohnraum schafft, was dringend nötig ist, dann verursacht das Verkehrsprobleme. Patentlösungen gibt es nicht. Insbesondere beim Wohnraum bin ich übrigens dafür, das man ein kommunales Wohnbauunternehmen gründet und nicht immer alles an Bauträger abgibt. Ansonsten brauchen wir unbedingt auch wieder ein Jugendzentrum.
WINKLER: In Vaterstetten gibt es seit Jahrzehnten keinen Plan. Alle sechs Monate wird eine andere Sau durchs Dorf getrieben. Das war mal der Bürgersaal, dann ist es die Gewerbeentwicklung oder der Rathaus-Neubau. Dabei ist sehr viel Geld für Planungen ausgegeben worden und passiert ist nichts. Mir würde ein Prozess vorschweben, bei dem zusammen mit der Bürgerschaft ein Leitbild entwickelt wird, an dem man sich künftig orientiert. Auf dieser Basis erarbeitet das Rathaus für den Gemeinderat einen Meilensteinplan, der eng mit einer langfristigen Finanzplanung verzahnt ist. Denn die Gemeindefinanzen erlauben keine großen Sprünge. Ich bin für ein planvolles, dem Bürger kommuniziertes Vorgehen: „Was machen wir in welchen Zeiträumen" – und das wird dann mit den Methoden des Projektmanagements nach Prioritäten abgearbeitet.

››Ich stehe nur sechs Jahre zur Verfügung‹‹
Robert Winkler

››In einer Amtszeit ist das nicht zu schaffen‹‹
Leo Spitzauer

Michael Pelzer, langjähriger, erfolgreicher Bürgermeister von Weyarn sagt: „Es mangelt in unseren Gemeinden an angstfreien Führungskräften, an Bürgermeistern und Gemeinderäten, die nicht an ihrem Sessel kleben, sondern etwas bewegen wollen."
WINKLER: Ich glaube, dass ich mich an diesem Punkt etwas leichter tue als Leo, der wiedergewählt werden will. Ich stehe nur sechs Jahre, also eine Amtszeit zur Verfügung. Dann wäre ich 64 Jahre alt und ich habe Dinge, die ich in meinem Leben gerne noch verwirklichen möchte. Aber für sechs Jahre mit Vollpower traue ich mir das Amt zu. Und wenn man nicht wiedergewählt werden möchte, dann kann man Dinge klarer ansprechen – auch die, die beim Bürger nicht gut ankommen.
SPITZAUER: Mein Plan wäre es schon, das Amt länger auszuführen. Für eine Amtszeit sind die Herausforderungen in der Gemeinde Vaterstetten definitiv zu groß. Aber ich muss das nicht machen. Insofern werde ich auch unbequeme Wahrheiten offen sagen.

Vaterstetten braucht dringend Geld. Vor wenigen Jahren hieß es, das neue Gewerbegebiet (Parsdorf 2) werde der große Heilsbringer. Dem ist nicht so, wie wir heute wissen. Der Anteil von Parsdorf an den gesamten Gewerbesteuereinnahmen betrug 2018 etwa 26 Prozent. 70 Prozent kommen nach wie vor aus Baldham und Vaterstetten. Jetzt heißt es: KraussMaffei und BMW, die auf der anderen Autobahn-Seite in Parsdorf angesiedelt werden sollen, würden die Gewerbesteuer-Einnahmen in neue Sphären heben. Sind Sie sich da sicher?
SPITZAUER: Parsdorf 2 ist nicht aufgegangen, weil die Gemeinde alles an einen Investor verkauft hat. Aktuell sind auch noch Grundstücke frei. Warum? Weil wir nichts mitzureden haben. Die Gemeinde muss wieder mehr selber machen. Für mich ist in diesem Zusammenhang auch das Thema Kommunikation ganz entscheidend. Die Bürger wissen nicht, was aktuell geplant ist und die Informationen, die ich als Gemeinderat von der Verwaltung bekomme, lassen auch sehr zu wünschen übrig. Das Thema Gemeinde-Finanzen steht und fällt jetzt mit Parsdorf 3, dem letzten großen Filetstück, das wir haben. Also sollten wir schon ganz genau hinschauen. BMW würde dort Teile für Prototypen zusammenfügen, heißt es. Mir ist schleierhaft wie dabei nennenswerte Gewerbesteuer-Einnahmen rumkommen sollen. Solange ich da aus dem Rathaus keine näheren Informationen bekomme, werde ich auch definitiv immer dagegen stimmen.
WINKLER: Ich bin zu 100 Prozent der Meinung von Leo, insbesondere auch was die Informationspolitik der Verwaltung anbelangt. BMW sehe ich auch kritisch, KraussMaffei mit rund 3.000 Arbeitsplätzen stimmt mich positiver. Wenn uns das aber als unauflösbares Gesamtpaket verkauft werden soll, gefällt mir das gar nicht.
SPITZAUER: Grundsätzlich befremdet mich, dass wir – wie das in Parsdorf 2 war – ein Gewerbegebiet bauen, ohne, dass man sich vorher ausreichend mit der Infrastruktur beschäftigt. Dazu gehört für mich sowohl eine ordentliche Bus-Verbindung, wie eine anständige Internetanbindung, mit der die Unternehmen auch arbeiten können.

Gewerbesteuer ist das eine, die Ausgaben sind das andere. Welchen Spielraum sehen Sie hier?
WINKLER: Leider lässt sich die finanzielle Situation im Wesentlichen nur über die Gewerbesteuer beeinflussen. Bei Ausgaben-Kürzungen haben wir wenig Luft – die Rücklagen für den Straßen- und Gebäudeunterhalt sind ohnehin viel zu gering. Und bei Kulturausgaben, bei der Kinderbetreuung usw. wird man nicht viel einsparen können.

Muss eine Gemeinde Veranstaltungen wie das Straßenfest oder den Christkindlmarkt organisieren oder wäre es nicht sinnvoller, die Verwaltung würde sich wieder auf ihre Kernaufgaben konzentrieren und Events der freien Wirtschaft überlassen?
WINKLER: Das kann man sich alles anschauen, aber die großen Beträge hole ich da sicher nicht rein. Ich frage mich eher, warum sich die Gemeinde Vaterstetten den Luxus einer Unteren Bauaufsichtsbehörde leistet und man das nicht dem Landratsamt überlässt. Aber Vaterstetten hat sich diesbezüglich immer gerne als Großkotz aufgeführt, der alles selber macht. Mit dem Effekt, dass wir heute eben nicht so dastehen wie Zorneding, Haar oder Grasbrunn.

Die Wendelsteinschule und das Rathaus sind ein Fall für die Abrissbirne. Was ist zu tun?
WINKLER: Ich betreibe seit 16 Jahren das Geschäft der Liegenschaftsbetreuung: Damit man keinen Substanzverzehr hat, muss man jährlich zwischen 1 und 1,5 Prozent der Bauinvestitionsumme aufwenden. Ich gebe Ihnen Brief und Siegel, es sind im Vaterstettener Haushalt nicht einmal 0,5 Prozent – wahrscheinlich sogar deutlich weniger. Die Folgen kann man überall beobachten – zuletzt an der Grund- und Mittelschule an der Gluckstraße. An sich kein schlechtes Gebäude, aber man hat den Gebäudeunterhalt so stark vernachlässigt, dass das Schulamt kam und gesagt hat. „Wenn ihr jetzt nicht sofort etwas macht, sperren wir euch die Schule zu." Jetzt wird ein Gebäude und das Schwimmbad abgerissen, was absolut nicht hätte sein müssen.
Oder schauen Sie sich unsere Straßen an. Natürlich kann ich kurzfristig sparen, aber das fliegt mir mittelfristig um die Ohren, wie man an vielen Stellen in der Gemeinde deutlich sieht.

ponikwar
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

Unverbindliches Kennenlerngespräch

ponikwar
steuerberatung | unternehmensberatung
Föhrenweg 1 | 85591 Vaterstetten
Mehr Infos unter: **www.ponikwar.de**

Gehen Sie wählen!

Ob parteilos oder Mitglied:
Bei uns sind alle willkommen.

Spiegelei oder Rührei?
Capuccino oder Latte?

Sie haben die Wahl. Immer wieder sonntags.
An unserem viel gelobten,
hochwertigen und abwechslungsreichen
Frühstücksbuffet.

Bilden Sie sich Ihre eigene Meinung.

ARCUS HOTEL garni

Vaterstettener Straße 1 . 85622 Weißenfeld
Telefon 089 / 90 900 700 . www.arcushotel.de

Geldnöte beantwortet die Gemeinde Vaterstetten gerne mit dem Verkauf von eigenen Grundstücken. Als Argument wird auch der Siedlungsdruck genannt. Der lässt natürlich automatisch nach, wenn eine Gemeinde so unattraktiv wird, dass niemand mehr kommen will, aber kann das Vorgehen allen Ernstes die Antwort sein?

SPITZAUER: Natürlich nicht, wir haben auch nicht mehr viele Grundstücke.

WINKLER: Es ist ein Irrglaube, dass Wohngebiete eine Gemeinde wohlhabender machen. Unterm Strich kostet das die Gemeinde mehr als es bringt. Trotzdem bin ich nicht dafür, dass wir auf einmal zumachen und sagen, wir bauen nichts mehr. Wir müssen aber vor allem auch schauen, dass wir Wohnungen bauen für Menschen, die nicht 8.000 Euro netto verdienen. Ich sehe uns da schon in der Pflicht, aber finanziell bringen tut das nichts. Die nächsten sechs Jahre sehe ich kein neues Baugebiet für Vaterstetten.

SPITZAUER: Nachverdichtung wird grundsätzlich stattfinden. Aber ich bin für eine besonnene Bevölkerungsentwicklung. Und wenn man schon, wie aktuell, in größerem Stil baut, dann bitte bezahlbaren Wohnraum. Wohnungen gehören für mich wie das Internet zur Daseins-Fürsorge. Aber, wenn man ehrlich ist: Mit Vaterstetten-Nord-West und -Ost, sowie bald dann mit der Gluckstraße, wird in den nächsten Jahren – auch ohne Zutun des neuen Bürgermeisters – schon mehr als genug gebaut.

Dabei haben wir bereits jetzt ein echtes Verkehrsproblem.

SPITZAUER: Offenbar ist der Leidensdruck der Autofahrer aber noch nicht so groß, dass auf öffentliche Verkehrsmittel umgestiegen wird. Der muss dann allerdings attraktiver gestaltet werden.

WINKLER: Für den Verkehr in Vaterstetten habe ich auch keine Patentlösung, aber vielleicht sind es kleine Maßnahmen wie Flüsterbelag oder mehr Geschwindigkeitskontrollen, die die Situation zumindest für die Anwohner erträglicher machen. Ansonsten ist es wie es ist, man erzieht die Bürger nicht um.

Dauerthema Umgehungsstraße von Parsdorf und Weißenfeld. Wie ist Ihre Position dazu?

WINKLER: Persönlich lehne ich die Umgehungsstraße u. a. wegen des hohen Landschaftsverbrauchs, und der hohen Investition ab. Vielleicht braucht es eher einen Kreisverkehr vor Weißenfeld. Aber die Umgehungsstraße wurde vom Gemeinderat beschlossen und wenn kein Umdenken beim Gemeinderat stattfindet, ist das als Chef der Verwaltung so zu vollziehen.

SPITZAUER: Man hat den Parsdorfern mehr Infrastruktur versprochen, dann muss man auch das Verkehrsthema lösen. Aber über die derzeit geplante Trassenführung der Umgehungsstraße bin ich nicht glücklich.

Abschließend haben Sie das Wort.

WINKLER: Ich denke, Leo und ich sind inhaltlich sehr nah beianander, aber dennoch zwei ganz unterschiedliche Modelle. Leo repräsentiert das traditionelle Modell eines guten CSU-Kandidaten und ich bin der bunte Vogel.

SPITZAUER: Ich denke, dass der CSU die parteiinterne Diskussion über die Kandidaten ganz gut steht und damit ist nach dem Debakel bei der letzten Wahl schon jetzt einiges gewonnen.

Wir sind gespannt wie es ausgeht. Vielen Dank für das Gespräch.

v.l.: Leo Spitzauer, Markus Bistrick und Robert Winkler

WENN **ICH** BÜRGERMEISTER WÄRE...

CHRISTINE ANGERBAUER (44)
ASSISTENZ DER GESCHÄFTSFÜHRUNG
TOM LINDHUBER (42)
MONTEUR

„Wir finden es vor allem schade, dass es nichts gibt, wo man abends mal hingehen kann. Der „tote Turm“ ist bezeichnend dafür, was hier nach 20 Uhr los ist: nichts!
Ich würde als Bürgermeister außerdem das System am Wertstoffhof ändern. Es gibt so viele Gemeinden in der Umgebung, wo es nichts kostet, den Sperrmüll abzugeben. Kein Wunder, dass es an den Containern oft so ausschaut. Und ich würde dafür sorgen, dass das Internet im ganzen Gemeindegebiet besser funktioniert. Gerade wenn man von zu Hause aus arbeiten möchte, stört es wahnsinnig, wenn das Internet so lahm ist.“

SABRINA BAUMANN (39)
IN ELTERNZEIT

„Als Bürgermeister würde ich in der Karl-Böhm-Straße und in der Möschenfelder Straße Tempo 40 einführen. Und dann würde ich viel mehr Blitzer aufstellen. In den Wohngebieten wird ziemlich gerast. Und wenn ich es in der Hand hätte, würde ich die Kindergärten im Ort gebührenfrei machen. In München wird das bald auch so gemacht. Hier ist der Lebensunterhalt so teuer! Da könnte man wenigstens den Familien unter die Arme greifen.“

MATTHIAS KORTEMEIER (77)
RENTNER

„Ein ansprechenderes Ortszentrum wäre schön. Aber das hat man als Bürgermeister auch nicht ganz in der Hand. Ein echtes Ortszentrum wäre natürlich gewachsen. Für einen individuelleren Baustil würde ich mich einsetzen, damit nicht alle Häuser gleich aussehen. Und ich würde versuchen, mehr Sozialwohnungen zu bauen. Das ist hier wirklich schlimm, junge Familien finden ja keine bezahlbaren Wohnungen mehr.

Auch einen Konzertsaal würde ich versuchen zu bauen. Es wird zwar schon viel im kulturellen Bereich getan, aber gerade Räume, in denen auch Ausstellungen für Künstler stattfinden können, fehlen in der Gemeinde.“

JAKOB DELIANO (16)
SCHÜLER

„Ich denke, als Bürgermeister kann man viel in einem Ort ändern. Ich würde als erstes etwas für die Jugend machen. Ein Jugendzentrum wäre super. Das muss gar nix Großartiges sein. Einfach ein paar Container – das würde schon reichen. Es müsste halt immer offen sein. Momentan haben wir nichts, wo wir uns treffen können. Und ich würde auch eine größere, brache Fläche den Bienen und anderen Insekten überlassen. Nicht alles zubauen. Artenschutz ist mir wichtig.“

CHRISTOF NASAL (54)
INFORMATIKER

„Wenn ich sehe, wie hier im Ort alles verdichtet wird ... da würde ich als Bürgermeister einschreiten. Manchmal wundere ich mich schon, wie das alles durchgeführt wird. Das Ortsbild wird meiner Meinung nach dadurch ziemlich kaputt gemacht. Auch die großen Neubaugebiete zum Beispiel im Nordwesten von Vaterstetten finde ich in ihrer Bauart und Größe nicht schön.“

LEO (12)
SCHÜLER

„Also ich finde, es gibt zu wenig Geschäfte hier in Baldham und Vaterstetten. Zum Beispiel gibt es gar keine Klamottenläden für Jugendliche. Ich würde als Bürgermeister dafür sorgen, dass es hier mehr Möglichkeiten gibt zum Einkaufen, damit man nicht immer in die Riem-Arcaden oder in die Stadt fahren muss. Und im Frühling würde ich dafür sorgen, dass ganz früh und vor allem ganz gründlich die Wege gekehrt werden, damit der Splitt vom Streuen im Winter verschwindet. Beim Skateboard- oder Rollerfahren stellt es einen nämlich immer heftig auf, wenn die Steinchen auf der Straße liegen. Der Job als Bürgermeister ist, glaube ich, ganz gut, da man viel verändern kann.“

Umfrage & Fotos: *Catrin Guntersdorfer*

DA IST DER ÖTZI

Kaum ein Mensch wurde je so intensiv untersucht wie „Ötzi“, der Mann aus dem Eis. Als einzig gut erhaltener Zeitzeuge der Kupfersteinzeit in Mitteleuropa wurde die Mumie geröntgt, ihr wurden Proben entnommen, die Knochen untersucht und sogar der Mageninhalt aufs Genaueste analysiert. So konnten die Wissenschaftler, ohne mit ihm zu sprechen, noch jede Menge über ihn erfahren. Etwa dass ihn Würmer quälten, er unter Fußpilz, Borreliose, Laktoseintoleranz und erhöhtem Cholesterin litt. Immer mit dabei: der aus Baldham stammende Mumienforscher Albert Zink, der den gefriergetrockneten Leichnam so gut kennt wie wohl kein Zweiter.

››Die Forschung gibt mir viele Freiheiten. Die Freiheit mir selbst Gedanken zu machen. Die Freiheit, etwas Neues zu entdecken.‹‹

TEXT CATRIN GUNTERSDORFER **FOTOS** ILONA STELZL, PRIVAT

„Ach, da ist ja der Ötzi!“ So oder ähnlich wird Albert Zink in Baldham immer wieder gerne begrüßt - was ihn aber nicht weiter stört. „Das passiert mir öfters!“, antwortet er gelassen. Keine Frage, hier im Ort ist der weltbekannte Mumienforscher, der in der Karl-Böhm-Straße aufgewachsen und auch hier in Baldham zur Schule gegangen ist, fast genauso bekannt wie sein berühmtester „Patient“.

Seit nunmehr zwölf Jahren leitet Zink, der bis Anfang 20 in Baldham lebte, das Institut für Mumienforschung in Bozen und versucht dort Tag für Tag der bekannten Mumie das ein oder andere Geheimnis zu entlocken. Trotzdem besucht der Wissenschaftler, der auch an der LMU in München unterrichtet, regelmäßig seinen Heimatort. „Ich spiele hier noch gelegentlich Tischtennis“, erzählt der 53-Jährige, der früher im Ort in zahlreichen Vereinen aktiv war. Lange bevor er in die erste Liga der Wissenschaft - in die Mumienforschung - wechselte, spielte er jahrelang beim SC Baldham Fußball. Heute pendelt er zwischen seinem Arbeitsplatz in Bozen und München, wo seine Frau lebt, die er während seiner Studienzeit kennen gelernt hatte.

Schon früh in Zinks Biologiestudium, mit Fachrichtung Anthropologie, zeichnete sich ab, dass er in die Forschung gehen wird. „Ich hatte einen Dozenten, der schon in Ägypten geforscht hatte. Seine Erzählungen haben mich so begeistert, dass schnell klar war, so etwas möchte ich auch machen“, erklärt Zink seine Berufswahl. Zu Schulzeiten war dieser ambitionierte Weg noch nicht absehbar: „Ich war kein einfacher Schüler und hatte schon mit dem ein oder anderen Lehrer so meine Probleme“, erinnert sich der Baldhamer an seine Schulzeit am „Humboldt-Gymnasium Vaterstetten“ zurück.“ Die 10. Klasse musste ich wiederholen und den ein oder anderen (verschärften) Verweis habe ich in der Zeit auch kassiert. Nicht weil ich bösartig war! Nein, das hat sich einfach so angesammelt“, schmunzelt Zink.“ Ich war unaufmerksam, hab gerne mal geschwätzt und wohl auch ein paar Späße gemacht, die bei Lehrern nicht so gut ankamen.“ In der Oberstufe hat Albert Zink dann nach eigenen Worten doch verstanden, worum es geht und schließlich 1986 sein Abitur gemacht. Mit 1,9 sogar ein sehr Gutes.

„Die Forschung gibt mir jetzt viele Freiheiten. Die Freiheit mir selbst Gedanken zu machen. Die Freiheit, etwas Neues zu entdecken und nicht nur das wiederzugeben, was man schon weiß“, schwärmt Zink von den Vorzügen eines wissenschaftlichen Forschungsberufs. „Auch wenn wir vieles an Ötzi schon entdeckt haben, geht es Dank neuer Forschungsmethoden immer weiter. „Mumien liefern uns einen unmittelbaren Blick in die frühere Zeit“. So soll schon bald mit Ötzis Hilfe das „Mikrobiom“, also die Gesamtheit der Bakterien, die im Inneren eines Körpers leben, erforscht werden.

Wer jedoch denkt, Zink hätte täglich Kontakt zur Sensationsmumie, die seit 28 Jahren im Bozener Archäologiemuseum liegt, muss enttäuscht werden. „Live sehe ich den Ötzi ehrlich gesagt sehr selten, vielleicht mal um eine Probe zu nehmen für genetische Molekularuntersuchungen.“ Um an den Überbleibseln von Ötzi keine Schäden anzurichten, wird das jedoch auf ein Minimum reduziert. Zink kennt den Gletschermann trotzdem inzwischen in- und auswändig und hat nach vielen Jahren Forschungsarbeit sogar eine gewisse Beziehung zu ihm aufgebaut. „Es bleibt einem immer bewusst, dass das ja mal ein Mensch war. Man kommt dann auch ins Überlegen, was er wohl für einen Charakter hatte. Das würde mich sehr interessieren. Zwar liefern Mumien einen unmittelbaren Blick in die frühere Zeit. Leider merkt man aber schnell, dass man hier mit der Forschung an seine Grenzen stößt“, bedauert Zink, der alles andere ist als ein kühler Forscher.

Ötzi ist nicht die einzige Berühmtheit, die in Zinks vertrauensvolle Hände übergeben wurde. So verbrachte er auch einige Zeit in ägyptischen Pyramiden, wo er den mumifizierten Pharao Tutenchamun untersuchen sollte, um herauszufinden, wer dessen Eltern waren. Zinks Studien brachte eine Sensation zu Tage: Tutenchamuns Eltern waren Geschwister!

Zink ist in der Szene der Mumienforschung eine Größe und natürlich war er auch erster Ansprechpartner, als es 2017 darum ging, der Crew für den Film „Der Mann aus dem Eis“„ um Hauptdarsteller Jürgen Vogel Insider-Tipps zu geben. Dabei hätte Zink vielleicht sogar selbst gerne eine Rolle im Film übernommen. „Musiker, Schauspieler - ich war mir früher nicht sicher, ob ich nicht womöglich in die künstlerische Richtung gehen soll, liebte Jazz und spielte Gitarre“, erinnert sich Zink und lacht: „Heute würde ich schon ab und zu gerne wieder in einer Band spielen - wenn der Ötzi dann mal komplett erforscht ist, geht es vielleicht in diese Richtung bei mir weiter!“

Warum ich Vaterstetten mag...

Ich bin in München geboren und kam schon kurz darauf in das damals noch sehr ländliche Vaterstetten. Seitdem bin ich hier „dahoam“. Seit über 25 Jahren lebe ich mit meiner Familie in der „Reitsberger-Siedlung“, wo gute Nachbarschaft bis heute sehr groß geschrieben und gelebt wird. Jeder ist für den anderen da, gemeinsam feiern wir Feste und organisieren viele Aktivitäten. Das ist in dieser Form heute leider sehr selten geworden und darum auch ein besonderer Grund, warum ich mein Vaterstetten mag.

„Kod kuće“ – auf kroatisch „Dahoam“ – bin ich aber seit nun auch schon zehn Jahren in Trogir, Vaterstettens kroatischer Partnerstadt. Es ist mir eine große Ehre, zusammen mit vielen anderen in Dalmatien verliebte Menschen die dritte Städtepartnerschaft meiner Heimatgemeinde verantwortlich betreuen zu dürfen. Es macht Spaß, Europa an seiner Basis zu erleben, hinter die Kulissen eines wunderschönen Landes zu blicken und dabei immer wieder wunderbare Menschen kennenzulernen. Diese Partnerschaft hat uns schon oft Momente beschert, die man mit keinem Geld der Welt bezahlen könnte. „Nismo samo partneri, nismo samo prijatelji, mi smo jedna obitelj – Wir sind nicht nur Partner, wir sind nicht nur Freunde, wir sind eine Familie“, wie ein Trogirer mal sagte und so ist es!

Michael Baier für LIVING&style
(1. Vorsitzender Partnerschaft mit Trogir e. V.)
www.pvt2009.org

Foto: Ilona Stelzl (The Point of View Photography)

GÜNTER KRUSE UND SEINE TANKSTELLE AN DER MESSE MÜNCHEN

SO MUSS ES SCHMECKEN

Längst sind Tankstellen Supermärkte mit Zapfsäulen. Benzin wird immer mehr zur Nebensache. Wer sich heute aus dem Einheitsbrei abheben will, muss deutlich mehr bieten als das Sortiment eines Lebensmitteldiscounters. Bestes Beispiel: Die Tankstelle an der Messe München von Günter Kruse. Im Bistro gibt es täglich frisch den „besten Leberkäs Österreichs" in mindestens 13 verschiedenen Variationen. Darunter sind auch Käse-Speck, Tomate-Mozzarella oder Chili Cheese. Kein Wunder, dass man hier beim kulinarischen Zwischenstopp immer öfters Gesichter aus unserer Gemeinde trifft.

FOTOS ILONA STELZL, PRIVAT

Wer nach der „Tankstelle an der Messe München" im Internet sucht, bekommt es mit jeder Menge Kommentaren zu tun wie: „Super Tankstelle mit sehr freundlichem Personal. Auch der Leberkäse ist super mit einer großen Auswahl." Oder: „Sehr angenehme Atmosphäre, nettes und hilfreiches Personal, so viel Sorten an super Leberkäs gibt es nirgends wo. Eine außergewöhnliche Tankstelle! Top!" Und: „Meine Lieblings Tankstelle! Gerne 5 Sterne. Alles da was man braucht. Vorbei Fahren und anschauen." So viel des Lobes – für eine Tankstelle? Das hat mich neugierig gemacht. Ein Besuch vor Ort.

Auf den ersten Blick hat die Tankstelle von Günter Kruse in unmittelbarer Nähe des Messeturms alles, was eine hochmoderne Tankstelle ausmacht: Aral-Zapfsäulen, LPG Autogas, Waschstraße und SB Wäsche, Kfz-Service, Minimarkt, Hermes-Paketshop, Lotto und Backshop. Zeitschriften und EC-Geldautomat. Eh klar. Doch spätestens der Duft der Auslage im Bistro erklärt dann aber, warum es immer mehr Gemeindebürger für einen Zwischenstopp an die Otto-Perutz-Straße 1 zieht.

Denn was bei Inhaber Günter Kruse auf den Teller kommt, ist einzig hochwertiges Fleisch aus Oberösterreich, das nach traditionellem Handwerk zu Naturkrusten-Leberkäs veredelt wurde – per Hand in die Formen eingeschlagen und bei 180° C gebacken. Dadurch entstehen die

geschmacksgebenden Lufteinschlüsse und die herrlich knusprige Naturkruste.

Aus Liebe und Respekt zu den Tieren und der Umwelt verwenden die Bauern übrigens nur gentechnikfreie Futtermittel, die zum Großteil aus eigenem Anbau stammen. Als erstes österreichisches Unternehmen in seiner Branche produziert „gourmetfein", von dort bezieht Günter Kruse seinen Leberkäs, das gesamte Sortiment 100 Prozent gentechnikfrei. Es kommen auch keine künstlichen Farbstoffe und keine Stärke zum Einsatz – die Produkte sind glutenfrei.

Aber was sollen wir Ihnen an dieser Stelle den Mund wässrig machen, am besten probieren Sie selbst den „besten Leberkäse Österreichs". Für Leberkäsekenner kein Wunder, denn beste Qualität aus traditionellem Handwerk schmeckt man eben. Nur qualitativ hochwertiges Rind- und Schweinefleisch aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel wird dafür verwendet. Deshalb wurde „gourmetfein" beim großen Leberkäsetest des unabhängigen Vereins für Konsumenteninformation (VKI) zum Testsieger gekürt. In diesem Sinne: Nehmen Sie sich Mahl Zeit. Und wenn Sie dann schon mal vor Ort sind, können Sie sich auch gleich von den anderen Qualitäten dieser außergewöhnlichen Tankstelle überzeugen.

TANKSTELLE AN DER MESSE
Otto-Perutz-Straße 1 . München
Telefon (089) 460 99 06 20
www.tankstelle-messe-muenchen.de

NEU: PROFESSIONELLE IT HILFE VOR ORT

GEHT DOCH!
GEFAHR ERKANNT, GEFAHR GEBANNT

Wohl dem, der einen EVD-Profi kennt, der im Notfall sofort zur Stelle ist. Das Team von Sintegra, neu 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 herstellerneutral, 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

Die **EURYTOS**-Unternehmensgruppe ist seit über 20 Jahren in München und Umgebung als Bauträger mit Schwerpunkt Wohnungsbau tätig. Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen engagierten und qualifizierten

Bauleiter (m/w/d)

Sie suchen eine langfristige und sichere Anstellung in einem soliden Unternehmen? Als Bauleiter sind Sie Bindeglied zwischen uns als Bauherr und den ausführenden Unternehmen auf der Baustelle und arbeiten sehr eng mit dem jeweiligen Projektleiter zusammen.

Wir Ihr haben Interesse geweckt?
Senden Sie uns bitte eine kurze Bewerbung an
info@eurytos.de

Die komplette Stellenbeschreibung finden Sie unter
www.eurytos.de/stellenangebote

EURYTOS
Eurytos

VATERSTETTEN, EIN ZUFLUCHTSORT FÜR ÜBERRHEINER

Eine spannende Spurensuche von Georg Gebhard gibt Einblicke in das Schicksal seiner Vorfahren, die vor gut 200 Jahren in Vaterstetten eine neue Heimat suchten. Unruhige Zeiten waren ihnen vorausgegangen. Der Geist der Französischen Revolution fand zum Ende des 18. Jahrhunderts in ihrer ursprünglichen Heimat, dem Elsass, Teil der bayerischen Kurpfalz, großen Anklang. Unruhen und Widerstand bildeten sich gegenüber der alten Herrschaft, gegenüber der alten monarchistischen Ordnung, aber auch gegen die Kirche.

TEXT GEORG REITSBERGER, ERSTER BÜRGERMEISTER DER GEMEINDE VATERSTETTEN

Eine Kriegserklärung der jungen Französischen Republik an die Großmacht Österreich, welche sich gegen die Revolution wehrte, führte 1792 zu ersten Kampfhandlungen auf linksrheinischem Gebiet. Wegen der schlechten Versorgungslage der Französischen Revolutionsarmee kam es zu empfindlichen Abgaben.

Plünderungen, Raub, Mord und Vergewaltigungen waren an der Tagesordnung. Ein Dekret vom 14./15. März 1973 bewirkte schließlich, dass 32 Gemeinden der Französischen Republik zugeschlagen wurden. Wer Widerstand leistete, riskierte Leib und Leben. Eine Auswanderungswelle erfasste die Rheinpfalz. Mit dabei war die Familie Huttler. Georg Huttler, tituliert als kaiserlicher Armee-Bäcker, stand wie sein Vater im Dienst des heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation. Er belieferte als Böbinger Ortsbäcker das Militär. Seine persönliche Einstellung war katholisch, konservativ und treu dem Kaiserreich. Seine große Liebe entdeckte er aber in der protestantischen Bauerstochter Elisabeth Margaretha Butz aus Niederhochstadt. „Eine ausgesuchte Schönheit weit und breit, robust, von stattlicher Statur, rassig, dunkelhaarig und sehr arbeitsam“, Merkmale, die sie an Kinder und Kindeskinder sichtbar weitervererbte. Im Jahre 1780 stellte Georg Huttler als 36-jähriger in Niederhochstadt den Antrag auf Ansässigmachung und Verehelichung mit Elisabeth. Angesichts des guten Leumundes wurde dem huldvollst entsprochen. Vier Kinder wurde Ihnen geschenkt, die das Leben ihrer Mutter in allen Höhen und Tiefen begleiteten. Ihre Mutter sollte ein biblisches Alter von 100 Jahre erreichen. Bereits 1787, fünf Jahre nach seinem Umzug, wählte Niederhochstadt Georg Huttler zum Schultheiß (Bürgermeister). Sein Amt führte er zur vollen Zufriedenheit aus und wurde auch wiedergewählt. Allerdings wandelte er sich zum entschiedenen Wortführer

Naturheilpraxis Henning Timm
Ihre Praxis für ganzheitliche Medizin und Naturheilkunde
· Bioresonanz
· Tiefenentspannende Massagen
· Klassische Homöopathie
· Craniosacrale Therapie
· Blutegeltherapie

Naturheilpraxis
Henning Timm · Heilpraktiker
Adolf-Lehne-Weg 12
85598 Baldham
Telefon: 089 / 99 16 17 48
www.naturheilpraxis-vaterstetten.de
Abrechnung mit
privaten Krankenkassen

der Revolutionsgegner. Seine konterrevolutionären Aufrufe und Agitationen wurden ihm zum Verhängnis, ihm wurde der Prozess gemacht und es erfolgte eine Inhaftierung im Straßburger Militärgefängnis. Am 26. April 1799 konnte er aus dem Gefängnis fliehen. Mittelsmänner ermöglichten ihm die Flucht nach Bayern, das gelobte Land, in dem der neue bayerisch-pfälzische Kurfürst Max Josef und seine Gattin Karolina die Regentschaft übernommen hatten. Mit einer Siedlungskampagne holte sich der neue Kurfürst pfälzische Landsleute in das geschundene, entvölkerte, darniederliegende Land. Brachliegende Kulturgüter wurden den Siedlern zum Kauf angeboten, um die Staatskasse zu füllen. Viel Ödland und Moore wurden einer Bewirtschaftung zugeführt. Da Georg Huttler nicht mehr in seine pfälzische Heimat zurück konnte, stellte er im Frühjahr 1803 im Landgericht (Markt) Schwaben ein Aufnahmegesuch für sich und seine Familie. Ein beauftragter Notar versteigerte seinen Grund- und Immobilienbesitz in der Pfalz, so war ihm der Erwerb des halben Haimereranwesens Hausnummer 6 ½ in Vaterstetten möglich (heute Gasthof „Alter Hof"). Er genoss den weitreichenden Anwerberschutz, den Kurfürst Max Josef den Siedlern bescherte. Es war eine vorübergehend ruhige Zeit, die ihm allerdings 1805 mit seiner Sympathie für das Kaiserreich und den Habsburgern nicht vergönnt war. In einer Blitzaktion umstellte am 6. September 1805 der Österreichische Fürst von Schwarzenberg das Schloss Nymphenburg und forderte ultimativ im Namen des Österreichischen Kaisers und des Zaren von Rußland die bedingungslose Eingliederung der bayerischen Truppen in die Österreichische Armee. Kurfürst Max Josef wies diese beispiellose Provokation zurück. Daraufhin besetzte Österreich große Teile Bayerns, inklusiv die Residenzstadt München. Diese Militäraktion war für Bonaparte der Anlass, seine Truppen unter strenger Geheimhaltung nach Baiern zu führen. Österreich sollte eine empfindliche Niederlage bereitet werden. Französische Truppen gingen am 12. Oktober in einer Furt über den Lech, doch bereits am Vortag verließ das österreichische Militär fluchtartig die Residenzstadt München.

Erwiesenermaßen hatte der kaisertreue Georg Huttler, der bestens französisch sprach und gute Kontakte zu seiner alten Heimat hatte, den Aufmarsch verraten.Wegen seiner Inhaftierung war er zum „Franzosenhasser" geworden. 30.000 österreichische Soldaten verdankten ihm jedoch, dass sie über Rosenheim nach Österreich fliehen konnten. Dabei kam es am 12. Oktober bei Parsdorf noch zu schweren Kämpfen, bei denen französische Dragoner den flüchtenden Truppen schwere Verluste an Mannschaft und Material zufügten. Vielfaches Kriegsgerät davon wurde immer wieder auf unseren Feldern gefunden. Feldgendarmen nahmen am gleichen Tag den Wohnort von Georg Huttler ins Visier und verhafteten den „Denunzianten". Ein Militärgericht beschuldigte ihn des Hochverrats. Am 15. Oktober 1905 wurde vor dem Karlstor in München die Exekution, die Hinrichtung durch Erschießen, durchgeführt. Die Familie Huttler verlor mit Georg Huttler ihr Familienoberhaupt, die ordnende Hand einer Großfamilie. Kriegerische und vom Umbruch geprägte Jahrzehnte übten belastenden Einfluss auf die große überrheinische Familie und deren Verwandtschaft aus. In seinem Buch „Die Nonnenmacher" erzählt Georg Gebhard, ein Spross seiner berühmt, berüchtigt gewordenen Ahnen, sehr anschaulich aus deren Leben. Ein Stück Vaterstettener Ortsgeschichte, in dem sich einige altbekannte Familiennamen wiederfinden. Der heutige Reitsberger-Hof ist Teil des ursprünglichen Huttler Anwesens Haus Nr. 6 ½ in Vaterstetten.

Das Buch „Die Nonnenmacher" von Georg Gebhard kann im Rathaus Vaterstetten erworben werden. Eine Autorenlesung ist im kommenden Mai vorgesehen.

Vaterstettens Erster Bürgermeister Georg Reitsberger schreibt seit vielen Jahren exklusiv für LIVING&style. (Foto: Dominik Münich)

FÜR SIE GETESTET

PRIVAT, PRIVATER, PRIESTEREGG

Priesteregg – das ist ein familiengeführtes Berghüttendörfchen mit 16 gemütlichen Chalets, idyllisch gelegen auf einem abgeschiedenen Hochplateau mit einem wirklich fantastischen Panorama. In 1.100 Höhenmetern offenbart sich hier ein beeindruckender 360-Grad-Alpenblick über die Leoganger Steinberge und das Steinerne Meer. Die Chalets und der authentisch angelegte Dorfplatz mit Schwimmteich vermitteln den Anschein eines ursprünglich gewachsenen Dorfes. Umgeben von üppigen Wäldern ist das Priesteregg ein Geheimtipp für alle, die Ruhe lieben und dabei nicht auf herzlichen Service und den gewohnten Komfort eines Hotels verzichten möchten. Urig, und wunderbar abgeschieden.

Als klassische „Berghütte“ lässt sich all dies nun wirklich nicht mehr bezeichnen! Für den Bau der Häuser wurden ausschließlich hochwertige Materialien wie Zirbenholz und Naturstein verwendet. Die Außen- und Innenwände, verkleidet mit Altholz, verzaubern mit liebevollen Details. Innen bieten die Chalets modernsten Komfort, der sich erst auf den zweiten Blick offenbart: Küchengeräte wie Kühlschrank und (gut bestückter) Weinklimaschrank sind ebenso unsichtbar eingebaut wie das TV-Gerät. Die Stube präsentiert sich traditionell mit altem Holzherd, Küchentisch, gemütlicher Eckbank und offenem Kamin. Ebenso liebevoll wie die Einrichtungsdetails auch der Gartenbereich: Hier lädt eine blickgeschützte Frühstücksterrasse samt Almschaukel und Sonnenliegen zum Verweilen ein. Zudem hat jedes Chalet sein eigenes „Spa“, mit Außensauna und dampfendem Hot Pot (einem freistehenden Badezuber im Freien).

So viel Wohlfühlen macht Appetit. Gäste haben die Wahl, sich selbst zu versorgen oder vollen Hotelkomfort zu genießen. Wer Gesellschaft sucht, speist im Alm-Restaurant „Huwis Alm“ – auf Wunsch werden die Mahlzeiten am Abend auch ins Chalet serviert. Regionale Spezialitäten wie Galloway-Rind aus eigener Zucht oder Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster erfreuen selbst verwöhnte Gaumen. Das Almfrühstück wird jeden Tag wie von Zauberhand in den frühen Morgenstunden im Chalet aufgetischt. Versteckt am Waldrand findet sich das „Waldbad“: Massageliegen, eine Relaxschaukel sowie zwei große Badewannen, die mit warmem Quellwasser und wohltuenden Essenzen gefüllt sind. Hier können Gäste in wohliger Atmosphäre die freie Natur genießen und die Blicke dabei kilometerweit über das Tal und die massive Bergkulisse des Hochkönigs schweifen lassen. Ein Traum! www.priesteregg.at

Foto: Ilo na Stelzl

AUF **WWW.LSM-AUTOSTUDIO.DE** FINDET MAN IMMER DEN GERADE AKTUELLEN FAHRZEUG-BESTAND VOM AUTOSALON PARSDORF

GROSSES AUTO, KLEINES GELD

ABGEFAHREN

Früher war vieles anders. Da standen die Kunden vor den Autohäusern noch Schlange. Kamen oft mehrfach zu Beratungsgesprächen und Probefahrten vorbei, um letztlich auch den Kauf beim Händler ihres Vertrauens zu tätigen. Und sie waren bereit, monatelang auf ihr Fahrzeug zu warten. Doch heute verkaufen sich selbst Autos nicht mehr von selbst. Erstklassige Fahrzeugqualität gehört für den Käufer längst zum Pflichtenheft – die Kür bilden heute vor allem Serviceleistungen und Betreuungsqualität. Und natürlich darf das Budget nicht aus dem Ruder laufen.

All das macht den Autoverkauf komplexer – bietet aber demjenigen große Chancen, der seinen Job versteht und Kunden nachhaltig an sich binden will. So wie Martin Demir. Als erfolgreicher Händler mit neuwertigen Jahres- und Gebrauchtwagen in Parsdorf hat der Baldhamer sehr gepflegte VW Touran abzugeben – zu nahezu unschlagbaren Konditionen. Wer hier einen Jahres- oder Gebrauchtwagen kauft, kann sich auf eine Full-Service-Dienstleistung verlassen: von einer Finanzierung über die Zulassung bis hin zur Fahrzeugüberführung bis vor die Haustür.

Beim Kauf eines Jahreswagen bietet Demir die Inzahlungnahme des alten Gebrauchtwagen an. Denn, da ist Demir ganz offen: Auch wenn man bei einem Privatverkauf eventuell mehr Geld für das alte Fahrzeug bekommen kann, ist das Ganze immer mit einem gewissen Aufwand an Zeit, Nerven und Risiken verbunden. Das beginnt schon mit der richtigen Auswahl der Verkaufsplattform. Sprich, wo soll der alte PKW inseriert werden? Wie soll der Text des Inserates lauten und was ist der angemessene Preis? Potentielle Käufer kommen dann mit diversen Rückfragen zu Ausstattung und technischen Daten, oftmals werden weitere Bilder aus diversen Perspektiven angefordert. In dieser Phase empfiehlt es sich, telefonisch oder per E-Mail erreichbar zu sein, um all dem zeitnah nachkommen zu können. Und wenn diese Hürden genommen sind, müssen noch Verkaufsgespräche sowie Probefahrten vereinbart werden, mit Fremden wohlgemerkt, die leider oft kurzfristig absagen oder sogar niemals zum Termin erscheinen. Und nach dem Auto-Verkauf ist die Ummeldung der Versicherung seitens des Käufers ein heikles Thema. Um all das müssen sich die Kunden von Martin Demir bei der Inzahlungnahme keine Gedanken machen. Schließlich ist Zeit auch Geld.

Auf www.lsm-autostudio.de findet man immer den gerade aktuellen Fahrzeug-Bestand vom Autostudio Parsdorf, bzw. dessen Filialen in Leipzig und Mainz. Natürlich kann man aber auch jederzeit vor Ort vorbeischauen und mit dem Experten fachsimpeln. Kaum befahrene Straßen für ausgiebige Probefahrten sind gleich um die Ecke.

Vorbeischauen lohnt sich:

LSM AUTOSTUDIO PARSDORF
Buchenweg 7
85599 Parsdorf
Telefon (089) 960 490 11
Mobil 0179 / 1081815
info@lsm-autostudio.de
www.lsm-autostudio.de

25 JAHRE FRAUENPOWER

„Das wird nix“ – ein Satz, den sich zwei junge Friseurmeisterinnen vor 25 Jahren oft anhören mussten. Zu viele Gründe sprachen gegen das gemeinsame Projekt „Der Friseur“ von Sybille Rethmann und Rita Vollmayer. Den beiden fehle es an nötigem Fachwissen rund um das Thema Unternehmertum, es gäbe zu viel Konkurrenz in unmittelbarer Nähe und außerdem sei ein von zwei Frauen geführtes Geschäft von vorneherein schon zum Scheitern verurteilt. Wie man sich doch täuschen kann. Dieser Tage feiert „Der Friseur“ 25-jähriges Jubiläum.

FOTOS ILONA STELZL / THE POINT OF VIEW PHOTOGRAPHY

Vor allen in einem Punkt müssen die beiden erfolgreichen Unternehmerinnen ihren Kritikern schmunzelnd zustimmen: Sie hatten damals tatsächlich keine Ahnung, wie man einen Friseursalon führt. Aber eines hatten die beiden schon immer, und zwar Spaß am Haareschneiden. Diese Freude am Handwerk ist nach wie vor der Grundstein für ein Erfolgsrezept, das dieses Jahr sein 25-jähriges Bestehen feiert.

Angefangen haben Sybille Rethmann und Rita Vollmayer zu zweit. Etliche Jahre später schauen die Friseurmeisterinnen auf 30 ausgebildete Lehrlinge, von denen drei heute noch in ihrem Lehrbetrieb arbeiten, zurück. „Ohne Geduld und individuelle Betreuung, sowie echte Zukunftsperspektiven geht es nicht“, antwortet Sybille Rethmann auf die Frage nach dem Schlüssel für einen attraktiven Ausbildungsplatz.

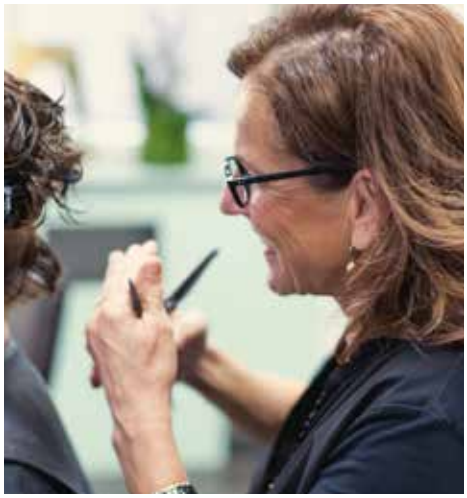
Zehn Mitarbeiter kommen täglich gerne zu „Der Friseur“, aus Liebe zum Beruf. Vor allem aber auch „, weil das Team stimmt und wir seit 25 Jahren ein Konzept verfolgen, dass in die Zukunft schaut“, weiß Frau Vollmayer. Dieses Konzept hat den beiden Geschäftsführerinnen im vergangenen Jahr den Preis „Mitarbeiterfreundlichstes Unternehmen im Landkreis“ gewonnen. „Wir wissen, dass nur ausgeglichene und zufriedene Mitarbeiter auch unserem Anspruch an exzellente Leistungen am Kunden gerecht werden können.“, begründet Sybille Rethmann die Auszeichnung und das hohe Niveau ihres Salons. Ein großer Dank der beiden Chefinnen geht deshalb an alle Mitarbeiter: 25 Jahre „Der Friseur“ ist eine Teamleistung.

Stillstand gibt es bei „Der Friseur“ so gut wie nie. Der große Umbau vor zehn Jahren zeigt, wie wichtig den Partnerinnen der Schritt nach vorne ist. Dabei wurde an alles gedacht. Aus gutem Grund ist der Eingang zum Friseur heute barrierefrei. „Viele unserer Kunden begleiten uns schon seit der ersten Stunde und fahren kilometerweit zu uns. Speziell diesen Kunden sind wir es schuldig, auch im Alter noch erreichbar zu sein“, sagt Rita Vollmayer.

Denn letztendlich verdanken die Geschäftsführerinnen das 25-jährige Jubiläum all denjenigen Menschen, die über die Jahre ihre Haare vertrauensvoll in die Hände des „Der Friseur“-Teams gelegt haben. „Es klingt vielleicht etwas plump, aber ohne unsere treuen Kunden gäbe es uns schon lange nicht mehr“, sagt Frau Rethmann dankbar. „Es ist ein ganz besonderer Stolz, wenn man einen jungen Mann auf dem Friseurstuhl sitzen hat, der schon als kleines Kind zu uns gekommen ist und damals noch auf den Stuhl gehoben werden musste“, freut sich Rita Vollmayer über mittlerweile erwachsene Stammgäste.

Aber auch kleine Veränderungen, wie die neuen Infrarot-Lampen oder die eigene „Der Friseur“-Produktreihe zeigen, dass den Partnerinnen noch lange nicht die Ideen ausgegangen sind. Wir sind gespannt was die Zukunft bringt. Nur eines ist bis jetzt sicher: Das große Jubiläum 25 Jahre „Der Friseur“ wird natürlich groß gefeiert. Am Samstag, 29. Juni, dürfen sich Kunden und alle, die es vielleicht noch werden wollen, auf ein großes Fest auf dem Friseurparkplatz in Vaterstetten freuen. Genaueres ist noch geheim...

DER FRISEUR
Zugspitzstraße 48 . 85591 Vaterstetten
Telefon (08106) 301 003 . info@friseur-vaterstetten.de
www.friseur-vaterstetten.de



GROSSES JUBILÄUMSFEST AM SAMSTAG, 29. JUNI

FÜR KUNDEN UND ALLE, DIE ES VIELLEICHT NOCH WERDEN WOLLEN.

25 JAHRE **DER FRISEUR** IST EINE TEAMLEISTUNG

WELLA PROFESSIONALS

intercoiffure

REDKEN 5TH AVENUE NYC

DER ZAUBER DES ANFANGS

GEBURTSHILFE IN DER KREISKLINIK EBERSBERG SO BELIEBT WIE NIE

Die Worte „Und allem Anfang wohnt ein Zauber inne“ aus dem wunderbaren Hesse-Gedicht „Stufen“ empfangen Mütter und Väter an der Eingangswand des Klinik-Kreißsaals. Treten sie ein, finden sie sich in einer lichten, beruhigenden Atmosphäre wieder. Farbakzente unterstützen die Freude auf den neuen Lebensabschnitt. „Unsere Mütter sind ja keine Patienten, sondern gesund. Sie bereiten sich darauf vor, Leben zu schenken – das ist ein durch und durch großartiger Moment, den wir mit unserem Team achtungsvoll unterstützen und absichern“, so Dr. Helen Budiman, die neue Chefärztin der Gynäkologie und Geburtshilfe.

Das Konzept der Einheit von medizinischem Hintergrund und Wohlfühlambiente hat sich bewährt: Wie am ersten Tag strahlt die nach der Idee der Künstlerin Nanni Schiffl-Deiler geschaffene Innenarchitektur viel Ruhe und Lebensimpulse aus und ermöglicht dabei dennoch alle medizinische Technik, die gegebenenfalls in kürzester Zeit zum Einsatz kommen kann.

Durch das regelmäßige Notfall-Training sind alle Geburtshelfer auf etwaige Notfallsituationen vorbereitet.

Zum Glück treten Notfälle im Ebersberger Kreißsaal nur sehr selten ein. Dazu trägt neben der qualitätsgesicherten Geburtsvorbereitung die strikte Ausrichtung auf die individuelle Betreuung der Frauen durch die Hebammen bei.

„In jeder Phase der Geburt befinden wir uns in einer sehr engen Beziehung zur Mutter“, berichtet die leitende Hebamme Sara Collura. „Das gibt uns die Möglichkeit, mit ihr gemeinsam zur bestmöglichen Entspannung für die Geburt zu finden und die Sicherheit von Mutter und Kind ständig im Blick zu haben.“

Bereits im geburtsplanenden Gespräch wird über die vielfältigen Möglichkeiten zur Unterstützung einer möglichst schmerzarmen Geburt gesprochen: z. B. Bewegung im Entbindungsraum (mit Pezzyball, Seil, Sprossenwand), im Entspannungsbad, Aromatherapie, Osteopathie, Akupunktur und Lachgas bis hin zur Schmerzerleichterung mittels Periduralanästhesie.

Yoga für Schwangere mit Anita Gessulat
(Foto: Valentina Köhler)

Egal, ob es Tag oder Nacht ist, Sonn- oder Feiertag – die Anästhesisten der Kreisklinik Ebersberg stehen für Schmerz reduzierende Anästhesien und, falls nötig, für die Notfallmedizin rund um die Uhr zur Verfügung.

Seit 2018 gibt es zur Unterstützung ein zentrales CTG-Überwachungssystem. Dieses schafft zusätzliche Sicherheit und ist eine willkommene Ergänzung zur exklusiven, persönlichen Betreuung, die in jedem Fall gewährleistet ist.

Sicherheit schafft Entspannung - das kann auch dazu beitragen, einen Kaiserschnitt zu vermeiden. Die Ebersberger Hebammen und Ärzte sind stolz auf die seit Jahren sehr niedrige sekundäre Kaiserschnittrate, von der man in Unterscheidung zur primären spricht, wenn zu Geburtsbeginn eine vaginale Geburt geplant war. 2018 wurden von den Frauen, die bisher noch keinen Kaiserschnitt hatten und vaginal entbinden wollten, 84,9 % tatsächlich vaginal entbunden und nur 15,1 % per sekundärer Sectio.

In der Kreisklinik Ebersberg ist immer genug Zeit für eine natürliche Geburt. Ein Kaiserschnitt wird nur dann vorgenommen, wenn er medizinisch notwendig ist oder von den werdenden Eltern nach einer ausführlichen Aufklärung gewünscht wird.

Auch im Wochenbett auf Station fühlen sich die Frauen gut aufgehoben. In zwei wohnlich eingerichteten Familienzimmern können die Eltern bereits die ersten Lebenstage ihres Kindes gemeinsam genießen. Selbstverständ-

Fotos:
Velichka Paunova (Krankenpflege Station 1.4) assistiert Dr. Veronika Spranger (rechts) bei der Hüftuntersuchung eines kleinen Mädchens. *Foto: Sybille Föll*

Glückliche Gesichter: Der kleine Mats Spranger aus Kirchseeon ist das 700. Baby 2018 in der Kreisklinik Ebersberg. *Foto: Natalja Blüm*

lich darf das Kind überall rund um die Uhr bei der Mutter sein. Sollte Mami einmal Ruhe benötigen, stehen ihr Kinderpflegekräfte jederzeit zur Seite. Am leckeren Frühstücksbuffet treffen sich die Frauen zu einem ersten Morgenplausch.

Nach der Geburt kümmern sich die Neonatologin Dr. Veronika Spranger und der Grafinger Kinderarzt Dr. Reiner Valentin um die Gesundheit der Kinder und nehmen meist am dritten Lebenstag die eingehende Früherkennungsuntersuchung U2 vor, um etwaige Stoffwechselstörungen oder einen Herzfehler frühzeitig erkennen zu können.

ZU WISSEN, IHR KIND IST GESUND, MACHT DAS GLÜCK DER ELTERN ERST RICHTIG PERFEKT.

In der Kreisklinik Ebersberg kommt es lediglich in 2 - 3 % der Geburten zu einer Verlegung von Mutter und Kind – das ist bayernweit ein sehr niedriger Wert. Auch hier bewährt es sich, dass bereits im geburtsplanenden Gespräch über mögliche Risikofaktoren wie Zwillingsgeburten oder eine insulinpflichtigen Schwangerschaftsdiabetes bei der Mutter gesprochen wird.

Im Jahr 2018 hat die Kreisklinik Ebersberg nun auch den langjährigen Wunsch vieler Frauen nach einer Geburtsvorbereitung direkt in der Klinik umgesetzt: In Kooperation mit der Yogalehrerin Anita Gessulat aus Vaterstetten gibt es im modernen Fitness-Raum Yoga-Kurse für Schwangere und Mütter. „Ich bereite die Frauen auf die Geburt vor, indem ich ihnen die tiefen Abläufe des Körpers nahebringe“, so Anita Gessulat. „Ich zeige ihnen, wie sie diese Abläufe durch ihre mentalen Kräfte bewusst positiv beeinflussen können.“

Angeboten werden die Kurse Yoga für Schwangere, Atem-Yoga für die sanfte Geburt und Mami- & Baby-Yoga. Auch ein Partner-Workshop „Sanfte & angstfreie Geburt“, bei dem die Schwangere und ihr Partner lernen können, die Angst vor der Geburt aufzulösen und Selbstvertrauen, Ruhe und Sicherheit zu gewinnen.

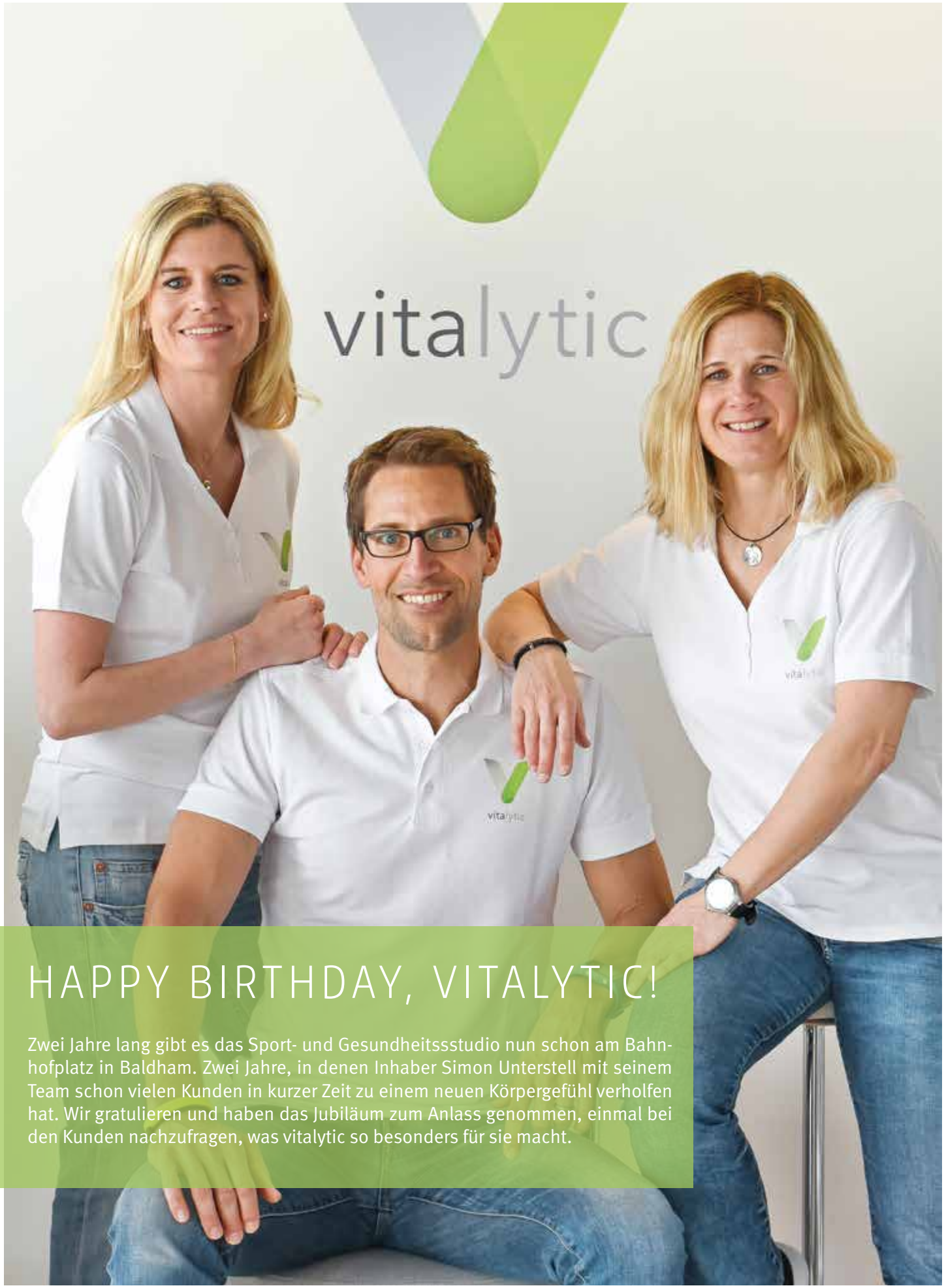
In Ebersberg entbinden können Frauen ab der 36. Schwangerschaftswoche. Anmelden kann man sich ab der 32. Schwangerschaftswoche und sollte dies möglichst auch in dieser Woche tun, denn die Beliebtheit der Ebersberger Geburtshilfe steigt kontinuierlich an. Vor fünf Jahren wurden insgesamt 542 Babys geboren und im letzten Jahr wurde schon die 700er Rekordmarke geknackt: 335 Mädchen und 373 Jungen kamen 2018 in Ebersberg zur Welt.

MAMIS BERICHTEN: WIE DIE YOGA-GEBURTSVORBEREITUNG MIR GEHOLFEN HAT

Zwei Mütter, die sich mit den Yoga-Kursen von Anita Gessulat auf ihre Geburt vorbereitet haben, sind Maria Scharlock und Anne Petry aus Vaterstetten.

„Im Sommer 2017 habe ich meinen dritten Jungen bekommen und zur Geburtsvorbereitung am Kurs „Yoga für Schwangere“ bei Frau Gessulat teilgenommen. Es war nicht das erste Mal für mich, auch bei den anderen beiden Kindern habe ich in der Schwangerschaft Yogastunden besucht, allerdings war dies in Japan und in den USA. Ich habe die Yogaklassen überall immer sehr genossen. Durch Yoga achtet man einfach mehr und bewusster auf sich und das Baby in seinem Bauch, erfährt, welche Bewegungen gut tun und welche man eher meiden sollte. Neben Entspannungstechniken lernt man seinen Körper besser kennen und achten. Das ist besonders hilfreich für die Geburt, denn sie bedeutet ja vollen Körpereinsatz. Das Schöne bei Frau Gessulat war, dass sie auch viele praktische Tipps gegeben hat, etwa, dass man den Kiefer und die Finger locker lassen soll, dann sei bei der Geburt der ganze Körper auch nicht so verkrampft. Der Kurs hat bewirkt, dass ich insgesamt entspannter in die Geburt hineingegangen bin, besonders vom Kopf her. Ich war positiv eingestellt und hatte keine Ängste. Nach der Geburt habe ich noch den ‚Mama & Baby Yoga-Kurs für die Rückbildung‘ bei ihr besucht. Die Kurse haben auch einen sozialen Effekt: Man baut Freundschaften auf und tauscht sich aus. Vor allem beim ersten Kind finde ich so etwas sehr wichtig, damit man sich nicht alleine fühlt. Die Geburt war glücklicherweise völlig unproblematisch. Ich hatte mich bewusst für Ebersberg entschieden, weil ich in einer kleineren Klinik entbinden wollte. Es ist alles so nett gestaltet und wirkt gar nicht wie ein Krankenhaus.“ ***Maria Scharlock***

„Ich habe vor wenigen Wochen mein zweites Kind bekommen und besuche jetzt mit ihm ‚Mama & Baby Yoga‘ in der Kreisklinik. Es ist wunderbar, nur Zeit für sich und das Kind zu haben und den Körper bei den Übungen wahrzunehmen. Beim zweiten Kind konnte ich Yoga für Schwangere bei Anita Gessulat leider nicht besuchen, aber beim ersten Kind war ich bei ihr. Meine Erwartung, ein wenig Auszeit vom Alltag nehmen zu können, wurde voll und ganz erfüllt. Man ist durch das Atmen ganz auf sich und das, was gerade passiert, fokussiert. Anita Gessulat hat viele gute Tipps parat, die sie in die Übungspraxis einfließen lässt. Der Gedanke des Loslassens etwa hat mir während beider Geburten sehr geholfen, verbunden mit dem Tönen, also bei der Ausatmung einen langen Ton von sich zu geben. Ich finde, dass sich Schwangeren-Yoga von herkömmlichen Geburtsvorbereitungskursen dadurch unterscheidet, dass es praxisbezogener ist. Im Yoga übt man eine ganze Stunde, ob Bewegung, Atmen oder Entspannung. Ich bin auch begeistert von der Art, wie Anita Gessulat die Kurse gestaltet. Sie ist einfühlsam und pflegt einen liebevollen Umgang mit den Teilnehmerinnen. Sie hat selbst zwei Kinder und ich hatte immer das Gefühl: Sie weiß, wovon sie spricht. Ich habe meine beiden Kinder ambulant entbunden; das erste in einer großen Münchner Klinik, das zweite in der Kreisklinik Ebersberg. Dadurch habe ich einen direkten Vergleich und kann sagen, dass ich in Ebersberg die individuellere Atmosphäre genossen habe. Es war eine tolle Betreuung, sowohl von den Ärzten als auch den Hebammen. Es geht entspannt zu, und der Umgang miteinander war immer familiär und freundlich.“ ***Anne Petry***



HAPPY BIRTHDAY, VITALYTIC!

Zwei Jahre lang gibt es das Sport- und Gesundheitsstudio nun schon am Bahnhofplatz in Baldham. Zwei Jahre, in denen Inhaber Simon Unterstell mit seinem Team schon vielen Kunden in kurzer Zeit zu einem neuen Körpergefühl verholfen hat. Wir gratulieren und haben das Jubiläum zum Anlass genommen, einmal bei den Kunden nachzufragen, was vitalytic so besonders für sie macht.

NACHGEFRAGT

MICHAELA MERZENDORFER
Vorsitzende Frauenunion

„EMS-Training ist die perfekte Kombination zu meinem Ausdauersport! Mit wenig Zeitaufwand habe ich eine gute Muskulatur aufgebaut. Und ich hatte es dem regelmäßigen **EMS-Cardiotraining** zu verdanken, dass die Rehabilitationsphase nach meiner Hüftoperation sehr kurz ausfiel. Die Atmosphäre im vitalytic ist ausgesprochen angenehm, das Team ist kompetent und immer gut drauf, man geht mit Freude hin! Mir wird nie langweilig, da wir immer neue Trainingsmethoden testen: statisches Training, dynamisches Training und jetzt auch an den Cardiogeräten!“

INDRA WILLER-GERDES
Radio-Moderatorin

„Ich bin seit zwei Jahren Mitglied bei vitalytic. Der Grund: Ganz simpel ... ich liebe das Team und spare mir den Gang ins Fitness-Studio. Ich trainiere 1 bis 2 Mal pro Woche, für mich persönlich die optimale Ergänzung zum Joggen. Vitalytic und **EMS-Muskeltraining** sind für mich super – hatte noch nie so viele Muskeln mit so wenig Aufwand. Außerdem trifft man bei vitalytic den halben Ort.“

ROBERT BOESE
Geschäftsführer

„Ich hatte mich im November 2017 entschlossen, bei vitalytic ein **Stoffwechselcoaching mit Ernährungsplan** umzusetzen, um meinen überzähligen Pfunden zu Leibe zu rücken. Zusätzlich hatte ich mich für EMS Training entschieden.
Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Schon nach 10 Wochen habe ich mein Gewicht um 10 Kilo reduziert. Der Ernährungsplan, dem ich das zu verdanken habe, begleitet mich auch heute noch, so dass ich den Erfolg auch weiter halten kann.
Auch das EMS Training setze ich weiter fort. Zwischenzeitlich habe ich in einem Jahr 26 kg abgenommen und fühle mich einfach nur großartig! Meine jahrelangen Knieprobleme haben sich durch die enorme Gewichtsreduktion ebenfalls deutlich verbessert.“

„Nach zwei Wirbelsäulen-OPs im Abstand von sechs Jahren hatte ich weiterhin Schmerzen im Rücken und den Hüftgelenken, was wohl auf örtliche Verspannungen, auch verursacht durch schlechte Haltung, zurückzuführen war.
Nach mehrfacher Behandlung mit der **Rückenmatte** lösten sich diese Verspannungen, schon während der Behanldung ließen die Schmerzen merklich nach. Sehr zu empfehlen!“

WOLFGANG SCHÜTZ
Rentner

MARTINA THALMEIER
Gebr. Thalmeier GmbH

„Ob in den Anden, auf dem Matterhorn oder Watzmann – ob mit Bike, Klettern oder auf Skitour: **EMS-Training** bei vitalytic ist für mich unter der Woche der ergänzende Ausgleich zu meinen Sportaktivitäten, der zeitlich immer machbar ist. Was ich auch spitze finde, ist die supernette Stimmung, die bei Simon herrscht – da bist du automatisch motiviert! Nun bin ich auch schon ein Jahr dabei und es macht mir nach wie vor viel Spaß, somit wird mich Simon als Kundin bestimmt behalten. Ich wünsche dem vitalytic-Team zum ZweiJährigen weiterhin alles Gute!“

vitalytic . EMS-Training, Stoffwechseldiagnostik, Rückentherapie
Bahnhofsplatz 1 . 85598 Baldham
Tel (08106) 997 81 11 . info@vitalytic.de . www.vitalytic.de

Hätten Sie es gewusst?

»In Eiweiß ist weniger Eiweiß als in Eigelb«

In der Küche macht uns keiner was vor.
Ihr Experten-Team von **Dreier**Küchen
wünscht Ihnen frohe Ostern.

www.bistrickmedia.de

3er Küchen

Hans-Pinsel-Str. 1
85540 München/Haar
Tel: 089 / 456 038 0
www.3er.de

Raith Ofenbau GmbH
Öfen - Kamine

Schlehdornweg 8 • Baldham • Tel. 08106 / 99 78 76

DAS RÄT DER STEUEREXPERTE
CHRISTIAN R. WIESTER

STEUER- UND PFLICHTTEILSOPTIMIERTE GESTALTUNGEN BEI DER ERBSCHAFTSTEUER

Als Fachkanzlei für die Gestaltung und Beratung von Erbschaften und Testamentsgestaltungen kommt immer öfter die Frage nach der Minimierung der Steuerbelastung und die Abwehr von Pflichtteilsansprüchen.

Unser Team aus Steuerberatern, Fachberatern, zertifizierten Testamentsvollstreckern und Fachanwälten entwickelt hierfür sehr wirksame Strategien zur Steueroptimierung:

Christian R. Wiester
Steuerberater und
Fachberater für
Testamentsvollstreckung
und Nachlassverwaltung

1. Die Übertragung des Familienheims auf den vermeintlich längerlebenden Ehegatten
2. Der Tausch ideeller Bruchteile am Familienheim und Vereinbarung von Rückforderungsrechten (sind die Ehegatten gemeinschaftliche Eigentümer des Familienheims, können die jeweiligen Bruchteile tauschhalber übertragen und vorbehalten werden)
3. Übertragung von Grundbesitz unter Nießbrauchsvorbehalt mit Rückforderungsrechten
4. Die Güterstandschaukel (durch ehevertragliche Gestaltung kann Vermögen „steuerneutral“ auf den Ehegatten übertragen werden)
5. Das wechselseitige Zuwendungsversprechen (sind z. B. nichteheliche Lebenspartner gemeinschaftliche Eigentümer eines Vermögensgegenstandes, wäre die Vererbung des ideellen Bruchteils steuerrechtlich ungünstig)
6. Die Abschmelzung (wird ein Vermögensgegenstand schenkungshalber übertragen, schmilzt der Wert (ab Schenkung) jährlich um 1/10. Genussrechte sind vom Schenker aufzugeben)
7. Flucht in die Schenkung (für den Fall, dass bei einer lebzeitigen Zuwendung die Anrechnung auf den Pflichtteil unterblieben ist, kann so die unterschiedliche Struktur des Gesetzes eine Lösung sein.)
8. Das Supervermächtnis (hier wird dem längerlebenden Ehegatten ein Vermächtnis zur Ausnutzung des steuerlichen Freibeträge auf die Kinder bzw. Kindeskinder auferlegt. Es gehen somit keine Freibeträge verloren)

Wir freuen uns auf ein unverbindliches Gespräch und einen interessanten Gedankenaustausch.

Fachberater
Testamentsvollstreckung
und Nachlassverwaltung
(DStV e.V.)

WIESTER
STEUERBERATUNGSGESELLSCHAFT MBH
Am Hochacker 2-4 . 85630 Neukeferloh
Telefon (089) 437 462-0
info@wiester.de . www.wiester.de

SO GEHT GRUNDSTÜCKSVERKAUF

1.

Das sind Anna und Paul. Sie wollen ihr Grundstück, mit dem in die Jahre gekommenen Haus, verkaufen. Oder vermieten? Im Immobilien-Dschungel die sinnvollste und ertragreichste Lösung zu finden ist gar nicht so einfach.

2.

Doch keine Sorge: Die Grundstücksexperten von RE/MAX Living helfen Ihnen weiter. Zum Beispiel beim Verkauf. Johann Meier und sein Team sind mit privaten und geschäftlichen Interessenten bestens vernetzt und kennen ihre Wünsche was Lage, Größe und Bebaubarkeit betrifft.
Auch ein anonymer Verkauf ist dank der RE/MAX Living Kundenkartei möglich.

3.

Ist aber das Grundstück für private Bauherren zu groß und teuer oder für Bauträger ungeeignet kommen die RE/MAX Living Profis erst richtig in Fahrt. Sie projektieren Ihr Grundstück.
Unter Projektierung verstehen die Immobilienprofis, dass sie Ihr Grundstück nach Prüfung aller Möglichkeiten veredeln und ihm eine ganz neue Vision geben. „Wir teilen es zum Beispiel in verschiedene Parzellen auf, entwerfen moderne Bebauungsmöglichkeiten und verkaufen dann die einzelnen Grundstücksteile an mehrere Bauträger oder Privat-Kunden." Das bedeutet zwar zunächst mehr Arbeit, die sich am Ende aber immer lohnt. Denn kleinere und unterschiedliche Grundstücksteile lassen sich besser an Käufer vermitteln.

4.

Keine Sorge: Die Experten von RE/MAX Living haben das nötige Fachwissen, die Kreativität und Erfahrung. Zum Beispiel von der 3D-Visualisierung, über das Baurecht und die Bauplanung bis zur schlüsselfertigen Übergabe, kann RE/MAX Living mit seinem Netzwerk und seinen ausgewählten Partnern dafür sorgen, dass am Ende alle was davon haben.

5.

Für Familien wird bezahlbarer Wohnraum geschaffen und für Anna und Paul springt am Ende der bestmögliche Preis heraus.

6.

Das Tolle daran: Die Experten von RE/MAX Living gehen für Sie in Vorleistung und für die erste allgemeine Vorprüfung entstehen keine Kosten.

Verkaufen Sie jetzt Ihr Grundstück zum bestmöglichen Preis – mit Johann Meier und seinem RE/MAX Living Expertenteam.

RE/MAX LIVING
MDV CONSULT GMBH
Wasserburger Landstraße 229
81827 München
Telefon (089) 45 678 46-22
johann.meier@remax.de
www.remax-living.de

MEHR ALS 1000 WORTE

Womöglich haben Sie sich auch schon gefragt, wer eigentlich die beeindruckenden großformatigen Aufnahmen oder die authentischen Portraitfotos für LIVING&style macht. Sicherlich ist Ihnen noch das stimmungsvolle Aufmacherfoto unseres Armut-Artikels präsent, auf dem ein einsamer Unbekannter in der Abenddämmung den Feldweg zum Rathaus entlang geht. Diesen besonderen Moment, so passend zu dieser so wichtigen Geschichte, hat Fotografin Ilona Stelzl aus Vaterstetten für uns eingefangen. Und auch für diese Ausgabe hat unser Kreativkopf wieder die meisten Fotos gemacht und dabei ein Höchstmaß an Flexibilität bewiesen. Doch Ilona und ihr Mann Christian, Experte in Sachen Bewegtbild, können noch eine ganze Menge mehr.

Von sich selbst sagt Ilona Stelzl, einer ihrer großen Stärken ist es, Menschen so zu sehen, wie sie wirklich sind – und dann im Bild festzuhalten. Dieses Talent erkennt man sofort, wenn man ihre Aufnahmen betrachtet. Fragt man Ilona Stelzl „seit wann sie denn Fotografin wäre", bekommt man ganz selbstverständlich die Antwort: „Eigentlich so lange ich denken kann".

Schon in frühester Kindheit nahm ihre fotografische Laufbahn Tempo auf: Bereits ihr Vater war ambitionierter Hobbyfotograf. Daher war Ilona bereits sehr früh – damals noch in der analogen Welt – in der Dunkelkammer zu Hause. Schon bald hantierte sie mit den Kameras Ihres Vaters, als wären sie ihr in die Wiege gelegt – und auch heute sieht man sie selten ohne ein Objektiv. Schließlich kann jeden Augenblick ein geeignetes Motiv des Weges kommen. Ilona lässt sich am liebsten von ihrer Umwelt inspirieren und setzt Flora und Fauna genauso gekonnt in Szene wie Hochzeiten, Werbemotive oder Immobilien. Sie versteht ihr Handwerk: So entstehen professionelle, natürliche Bewerbungsbilder und wunderschöne persönliche Momentaufnahmen, die zwar zufällig aussehen, es aber natürlich nicht sind.

WENN DAS HOBBY NICHT NUR BERUF IST, SONDERN BERUFUNG

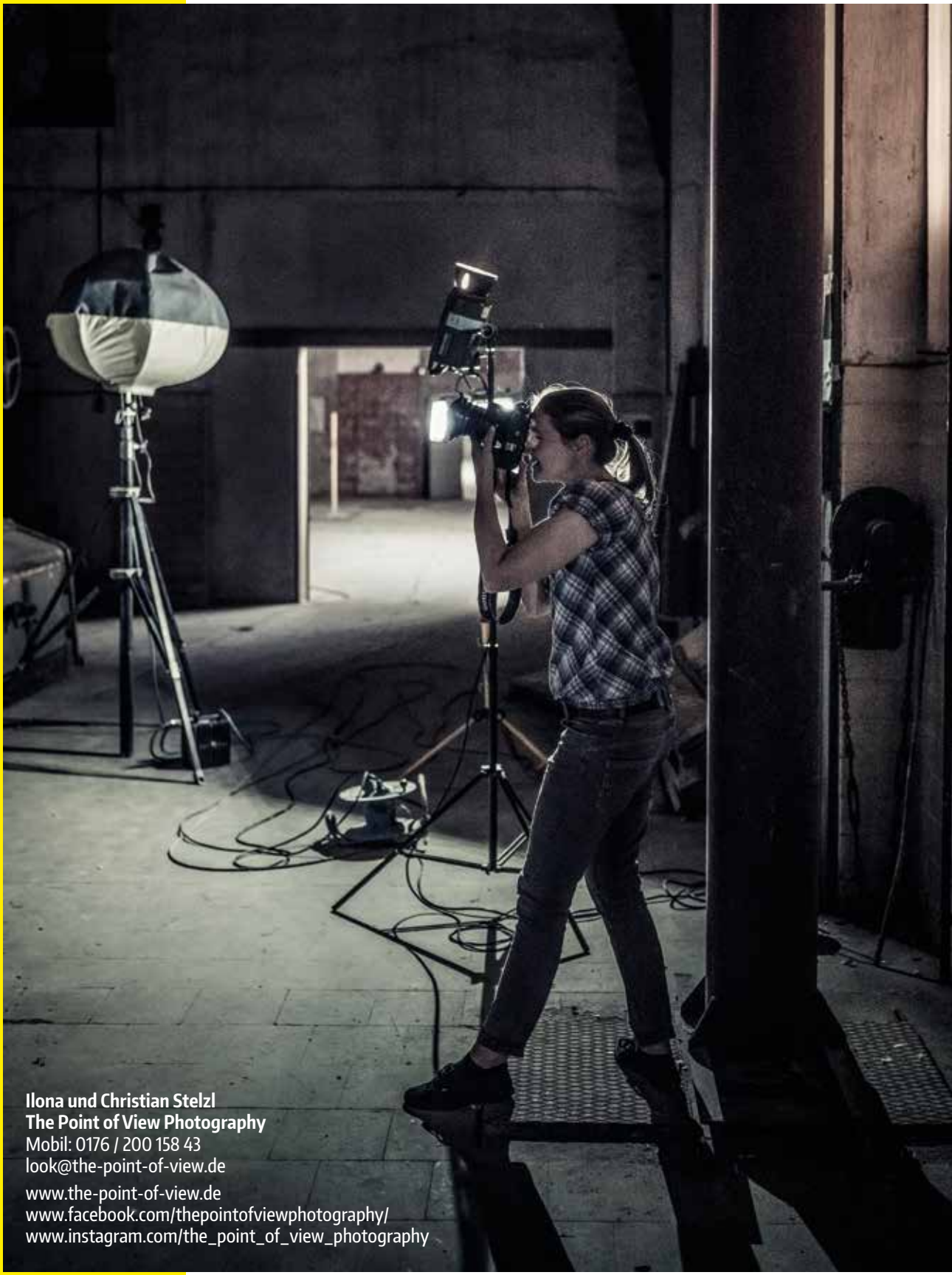
Damals noch in Nordrhein-Westfalen, hat Ilona Stelzl die Ausbildung zur Fotografin als Landessiegern abgeschlossen, was Ihr ein Stipendium in den USA ermöglicht hat. Spätestens dann waren ihr Elan und ihre Kreativität nicht mehr zu bremsen – Ilona wollte auf eigenen Füßen stehen und fotografieren, fotografieren, fotografieren. 2005 war es soweit, sie konnte ihr eigenes Fotostudio in der Nähe von München eröffnen. Heute bietet sie mit „The Point of View Photography" in Vaterstetten zusammen mit ihrem Mann Christian professionelle Werbe- und Peoplefotografie und Filmaufnahmen an. Dabei sind v. a. Imagevideos, Filmschnitt und Drohnenaufnahmen das besondere Steckenpferd von Christian, der in der Welt des Bewegtbilds zuhause ist.

Durch die heutige digitale Welt mit Handys, Facebook und Co. haben Fotos und Filme auch im Privatbereich zunehmend an Bedeutung gewonnen. Ilona und Christian teilen deshalb ihr Wissen in Fotoworkshops und Coachings. Diese richten sich an alle, die mit ihrer Kamera oder ihrem Handy das Beste aus Fotos herausholen möchten. In den Workshops werden den Teilnehmern mit jeder Menge Profi-Know-How zunächst die theoretischen Grundlagen vermittelt, die dann mit viel Spaß und Freude in die Praxis umgesetzt werden. Die Einzel-Coachings richten sich dagegen insbesondere an Selbstständige und Firmen, die berufsbedingt Fotos oder Filme erstellen – hier wird der Coachingtag individuell auf den Teilnehmer zugeschnitten, inklusive Tipps für sinnvolle Investitionen in das eigene Equipment.

Privat hat Ilona das Feld der persönlichen Weiterentwicklung für sich entdeckt und legt viel Wert auf Achtsamkeit und ein positives Mindset. Das spürt man, wenn man vor ihrer Kamera steht – ihre Wärme und Herzlichkeit machen es selbst Fotoscheuen ganz leicht, für sie Modell zu stehen.

Sie suchen einen professionellen Fotografen oder möchten einen Imagefilm erstellen lassen? Dann sind Sie bei Ilona und Christian Stelzl genau an der richtigen Adresse:
www.tpovp.de

›› WAS ICH AN FOTOS MAG, IST, DASS SIE EINEN MOMENT FESTHALTEN, DER FÜR IMMER WEG IST UND DEN MAN UNMÖGLICH REPRODUZIEREN KANN. KARL LAGERFELD



Ilona und Christian Stelzl
The Point of View Photography
Mobil: 0176 / 200 158 43
look@the-point-of-view.de
www.the-point-of-view.de
www.facebook.com/thepointofviewphotography/
www.instagram.com/the_point_of_view_photography

MEIN HUNDELEBEN

Wenn Engel reisen, lacht der Himmel. Wenn Hundebesitzer reisen, dann lacht so schnell erstmal keiner. Dann sieht es nämlich so aus, dass der Kofferraum schon überquillt, bevor Frauchen und Herrchen überhaupt nur annähernd die eigenen Habseligkeiten eingeräumt haben. Und das riecht nach Ärger ...

TEXT EVA BISTRICK

Dass Frauen angeblich immer viel zu viel einpacken, kann ich so nicht bestätigen – ich beschränke mich immer auf das Mindeste. Also nur jeden 2.Tag ein anderes paar High Heels, Flipflops für gut und für weniger gut, diverse Tücher (falls es mal kühl wird) und natürlich Lockenstab, Haarspray, Gesichtsmasken für den Wohlfühl-Faktor zwischendurch und je nach Wetterlage entweder die leichte oder die reichhaltige Gesichtscreme samt zugehöriger Seren. Naja, logisch, und mindestens vier Schminkpinsel. Was kann ich denn außerdem dafür, dass es meinen Puder nicht in der handlichen Reisegröße gibt und die Rougepalette so sperrig ist.

Was aber ein Hund so braucht, ist der schiere Wahnsinn. Naja. Wenn ich ehrlich bin, braucht der Hund eigentlich nicht viel zum Glücklichsein, wir allerdings jede Menge, um ihn zu beschäftigen. Da wäre zunächst seine Transport- und Schlafbox (gottlob zusammenklappbar). Natürlich 2, 3 Spieltiere. Futter. Himmel, wie transportieren seriöse Menschen Trockenfutter für mehrere Tage? Naja, wir für unseren Teil nehmen entnervt den angefangenen Sack mit und schämen uns dafür, wenn der Portier uns beim Tragen des Gepäcks helfen will. Außerdem braucht es diverse Außer-der-Reihe-Leckerlis zum Üben von Kommandos und – sehr wichtig – Knabberknochen, Kauhölzer bzw. Tierohren (ja, Ohren! Von Rehen und Kaninchen! Noch mit Fell dran! Büh!). Das soll helfen, damit Hundi abends zumindest mal eine Stunde nicht an uns rumzirbelt, wenn wir das Abendessen genießen wollen. Wissen Sie, was ein Ochsenziemer ist? Ja, genau das, was Sie vermuten: das Genital eines Ochsen. Vom Hund heißgeliebt, dem ist egal, wessen Ziemer er kaut.

All diese Dinge füllen also den kompletten Kofferraum. Meine Tasche wandert demnach auf die Rückbank – für die meines Mannes ist irgendwie kein Platz mehr, weil meine Kosmetik- und Schuhtasche ja auch noch reinmussten. Seufzend legt Mann also seine sorgsam gefalteten Habseligkeiten lose auf den Rücksitz. Was er in diesem Moment gedacht hat, ist hier nicht druckbar. (In einem Comic kreisen in solchen Momenten grimmige Totenköpfe und explodierende Dynamitstangen in einer Denkblase über dem Kopf.)

Wir besuchten also übers Wochenende ein rustikales Hüttendorf, vor wunderschöner Bergkulisse und mit viel Wiesengrün. Sehr idyllisch, vorausgesetzt man gewöhnt sich daran, dass einst ultra-romantische Momente mit Hund plötzlich irgendwie anders sind: Stellen Sie sich vor, Sie sitzen unter dem Sternenhimmel in einem beheizten, urigen Badezuber, denken sich nichts Böses – und daneben springt Dieter Wedel wie wild umher und ist nur mit vereinten Kräften davon abzuhalten, mit ins Schaumbad zu springen. Denkwürdig auch die Erinnerung an unsere Paarmassage, die wir im Chalet genießen durften. Eigentlich war die Planung weise durchdacht (ich sage nur Ochsenziemer), doch wir hatten die Rechnung ohne Wirt Elvis gemacht: Noch nie, wirklich noch niemals, habe ich zwei Frauen so laut lachen hören wie in dem Moment, als Elvis meinem Mann während seiner Massage von unten durch das Guckloch der Massageliege spontan das Gesicht abgebusselt hat. Bussi mit Zunge natürlich – typisch Elvis. Mein Mann war „not amused".

So eine kleine Auszeit vom Alltag in freier Natur macht demütig – unseren Hund dagegen übermütig. Elvis ist nicht etwa ausgelastet von dem Übermaß an frischer Bergluft, nein, er dreht nach einem Wochenende voll ausgedehnter Waldspaziergänge erst richtig auf. Schnaubend und schnüffelnd rast er wie von der Tarantel gestochen herum und saugt dabei in Windeseile alles ein, was sich nicht wehrt. Sei es das Überraschungsei, dass unserer Nichte versehentlich herunterfiel, Türstopper, benutzte Taschentücher aus Abfallkörben, Mandarinen (Hoch interessant! Er beißt auf einen vermeintlichen Ball und es kommt auch noch leckerer Saft raus!) Socken, Haarspangen, Kronkorken, Blütenblätter, Waschlappen, Tannenzapfen, Müllbeutel, Teelichter – die Liste setzt sich unendlich fort. Wir sind also neuerdings hauptberuflich auf der Hut. Gleichzeitig ist es ein großes Glück, dass dieser Hund zu den verfressensten seiner Art zählt – es wäre mir sonst niemals gelungen, ihm nach dem Genuss eines unbekömmlichen Pilzes 88 (!) Kohletabletten einzuverleiben. Wie viele Tabletten das sind, merken Sie erst, wenn Sie die hintereinander aus 10 dieser Filmstreifen drücken. Aber, gottlob: Elvis frisst selbst Kohle mit Leidenschaft. Wie die köstlichsten Hundekuchen. Seine Tierärztin hat ihn dafür auch sehr gelobt.

Zusammengefasst hat Elvis in letzter Zeit diverse neue Geschmackserlebnisse gehabt – wenn auch nur kurz, denn ich tue mein Bestes, ihm alles zu entwenden, was nicht zwischen seine neuen, extrem weißen, Beißerchen gehört. Fragen Sie mich nicht, wie meine Finger neuerdings aussehen. Immerhin ist Elvis seit Tag 1 rundum versichert. Da freuen wir uns doch schon, wenn er bald in die Pubertät kommt und alles vergisst, was er je gelernt hat. Nun ja, so viel ist das ja nicht.

ART & DECO
SCHENKEN & WOHNEN

Wir freuen uns auf Sie!

ART & DECO SCHENKEN & WOHNEN | ART & FLEUR FLORISTIK & STIL | ART & CAFE GENUSS & EMOTION

Baldham, Karl-Böhm-Str. 95 | Tel.: 08106 - 305 35 22 | E-Mail: info@art-und-deco.com
Öffnungszeiten: Mo – Fr 9 – 18 Uhr + Sa 9 – 14 Uhr

RE/MAX LIVING
Immobilien · München

Wir bringen Leidenschaft zusammen: Ihre Immobilie und unsere Expertise.

Seit 1991 beraten, begleiten und begeistern wir den Münchner Immobilienmarkt.

Hier könnte Ihr Objekt stehen!

Sie wollen Ihre Immobilie verkaufen?

Seit Monaten erzielen Immobilien in München und Umgebung historische Höchstpreise. Hier stehen wir an Ihrer Seite – wenn es darum geht, den Wert Ihrer Immobilie/Ihres Grundstücks zu ermitteln. Wenn Sie den Verkauf gemeinsam mit einem Immobilienfachmann realisieren, werden Sie dabei einen Preis erzielen, den Sie selbst vielleicht gar nicht für möglich gehalten hätten. Setzen Sie sich unverbindlich mit mir in Verbindung! Dann finden wir Ihre ganz persönliche Lösung.

Johann Meier
Dipl. Betriebswirt
und Geschäftsführer

RE/MAX LIVING · MDV CONSULT GMBH · Wasserburger Landstraße 229 · D-81827 München
Telefon +49 (0) 89 4567846-22 living@remax.de www.remax-living.de