Jahrgang 17 I Frühling 2020 I # 01/2020

LIVING& style

DAS OFFIZIELLE MAGAZIN VON **B304.DE**

KOSTENLOS.
NICHT UMSONST.

69.
AUSGABE

ZU GEWINNEN
ZWEI TAGE CHILLEN
IN EINER PRIVATE
SPA VILLA

ZWEI STERNE UND
KOCH DES JAHRES 2020
TOHRU NAKAMURA
AUS BALDHAM

SERVUS SCHORSCH!
SECHS JAHRE BÜRGERMEISTER –
GEORG REITSBERGERS SEHR PERSÖNLICHE BILANZ

WAS NUN, HERR SPITZAUER?
FRAGEN AN DEN NACHFOLGER

GEBEN WIR ALLES. NUR NICHT AUF!

DAS VIRUS UND **WIR**

FRÜHLING: JETZT ERST RECHT!
SO MACHEN SIE IHREN GARTEN WIEDER FIT –
TIPPS VON WOLFRAM FRANKE AUS VATERSTETTEN

Der perfekte Käufer für Ihre Immobilie: Wir haben ihn schon.

Ob Sie jetzt im Frühling Ihre Immobilie verkaufen wollen oder erst einmal ihren aktuellen Marktwert erfahren möchten, mit Engel & Völkers profitieren Sie von über 40 Jahren Vermarktungserfahrung. Unsere Experten vor Ort kennen Ihre Nachbarschaft ganz genau und verfügen über umfassende lokale Marktkenntnisse. Außerdem haben sie in unserem Netzwerk Zugang zu einer Vielzahl vorgemerkter Kaufinteressenten und können so den Käufer ausfindig machen, der perfekt zu Ihrer Immobilie passt. Für eine unverbindliche Beratung und Marktpreiseinschätzung besuchen Sie uns gerne in einem unserer Immobilien-Shops oder kontaktieren Sie uns einfach online.

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

DAS NEUE „WIR“ HAT BEGONNEN

Als wir diese Ausgabe geplant haben, war Corona nicht mehr als eine mexikanische Biermarke. Und jetzt? Die Ereignisse überschlagen sich und wir alle werden überschwemmt mit Nachrichten.

Wann immer Sie diese Zeilen lesen, sie wären nicht mehr aktuell, würden wir auf gegenwärtige Ereignisse und Entwicklungen eingehen. Deshalb machen wir mit dieser Ausgabe genau das, was uns seit mehr als 16 Jahren tatsächlich eine Herzensangelegenheit ist: Wir erzählen Geschichten aus Ihrer und unserer unmittelbaren Nachbarschaft, berichten über besondere Lebenswege, das örtliche Gewerbe und all die anderen Dinge, die derzeit wichtiger sind denn je und unsere Gemeinde lebendig machen.

Wir wissen nicht, wann die Covid-19-Pandemie zu Ende sein wird; wir wissen nicht, wie sie zu Ende gehen wird; und über die langfristigen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Folgen können wir derzeit nur spekulieren. In Krisenzeiten sind wir mit Unsicherheit infiziert. Auch das ist das Merkmal dieser Zeit.

Doch nicht nur der renommierte Zukunftsforscher Matthias Horx prognostiziert eine „Glokalisierung“ nach Corona und glaubt bereits fest an die Renaissance des Lokalen. Was er meint? Die Globalisierung von Wirtschaft und Lebensstil bei zunehmender Rückbesinnung auf regionale und lokale Traditionen, Werte und Eigenarten. Nach dem Moto: „Weltoffen und gleichzeitig lokal verwurzelt“ – das geht!

Horx geht ferner davon aus, dass „aus einem massiven Kontrollverlust ein regelrechter Rausch des Positiven“ entstehen könne und aus der befürchteten Apokalypse in Wirklichkeit ein Neuanfang werde. Überlassen wir es nicht dem Schicksal, sondern leisten wir unseren Beitrag. Unsere Zukunft hat bereits begonnen.

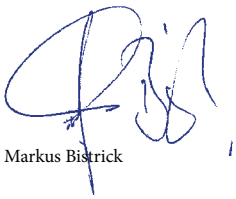
Wohin sich die Gesellschaft tatsächlich entwickeln wird, ist offen. Und genau das ist die gute Nachricht. Denn eines kann mit relativer Sicherheit gesagt werden: Zurück geht es nicht. Doch wie gut uns die Zukunft gelingt, liegt definitiv nicht an Merkel oder Scholz, nicht an Söder oder Horx, sondern an Hinz und an Kunz. Also an jedem Einzelnen von uns.

Sorgen wir gemeinsam dafür, dass nicht das überholte „Alle gegen Alle“ überlebt, sondern das neue „Wir“ gewinnt. Machen wir das Beste draus und erfreuen Sie sich genauso wie wir an unserem unmittelbaren Lebensumfeld.

Und, das sei allen Kulturpessimisten, die bereits den Untergang der Demokratie fürchten, gesagt: Die Freiheit des einen hört da auf, wo die Freiheit des anderen beginnt. Das war schon immer so und hat nichts mit Corona zu tun. Demokratie lebt ganz entscheidend von der Solidarität ihrer Mitglieder. Es geht also um mehr als um mich selbst – nicht nur in so schwierigen Zeiten wie diesen.

Das Coronavirus stellt die Gesellschaft vor eine gemeinsame Aufgabe. Und die Zukunft steht nicht fest, sie entsteht in unseren Köpfen. Denken wir darüber nach, was uns persönlich wichtig ist und was nicht, was funktioniert und was nicht – und handeln wir danach. In diesem Sinne: Bleiben Sie neugierig und vor allem gesund! Und: Schreiben Sie mir Ihre Meinung, Ihre Wünsche und Anregungen – am besten direkt an: markus@bistrickmedia.de

Herzlichst Ihr



Markus Bistrick

IMPRESSUM

Verlag
BistrickMedia. Verlag & Werbeagentur
Baldhamer Straße 1a
85591 Vaterstetten
Telefon (08106) 375 98 71
Telefax (08106) 375 98 70
info@bistrickmedia.de

Herausgeber/Chefredaktion
Markus Bistrick

Anzeigen
Eva Bistrick
Telefon (08106) 375 98 71
Telefax (08106) 375 98 70
eva@bistrickmedia.de

Autoren dieser Ausgabe
Wolfram Franke, Franz Eder, Catrin Guntersdorfer, Eva Bistrick, Markus Bistrick

Fotos
adobestock, Robert Fischer, Mike Meyer, KME Studios, Susanne Schramke, The Point of View Photography

Erscheinungsweise /Auflage
4 x jährlich / 18.000

Verteilung
An alle erreichbaren Haushalte der Gemeinden Grasbrunn und Vaterstetten

Zustellung
BistrickMedia, Telefon (08106) 375 98 71

Es gelten die Anzeigenpreisliste 01/2020 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.

FRAGEN AN VATERSTETTENS NEUEN BÜRGERMEISTER LEONHARD SPITZAUER

„UNSER GEWERBE BRENNT LICHTERLOH“

Am 29. März wurde Leonhard Spitzauer (CSU) mit 168 Stimmen Vorsprung denkbar knapp zum neuen Bürgermeister der Gemeinde Vaterstetten gewählt. Die Aufgaben, die jetzt auf dem 34-Jährigen lasten, könnten in Zeiten wie diesen nicht größer sein. LIVING&style hat noch vor dem Amtsantritt am 2. Mai nachgefragt.

Ganz ehrlich, was ist Ihnen am Wahlabend durch den Kopf gegangen?
LEONHARD SPITZAUER: Es war eine wahnsinnig spannende Stichwahl. Ich wusste, dass es knapp werden würde, nachdem sich die Grünen auf die Seite von Maria Wirnitzer geschlagen hatten. Aber die Hoffnung auf einen Sieg hatte ich nie verloren, denn ich habe in den zwei Wochen zwischen Hauptwahl und Stichwahl viel Zuspruch und Ermunterung erfahren.

Mit nur 168 Stimmen haben Sie die Stichwahl gegen Maria Wirnitzer gewonnen. Wie wollen Sie die Gemeinde einen?
Ich denke, dass Maria sehr viele Stimmen aus dem „grünen Lager“ bekommen hat. Aber auch ich habe in mein Wahlprogramm viele ökologische Themen aufgenommen. Diese will ich in den nächsten sechs Jahren umzusetzen, um zu zeigen, dass ich die Gemeinde auch in Bereichen wie Umwelt und Energiewende weiterbringen kann.

Rund 30 Prozent sind nicht zur Wahl gegangen. Haben Sie dafür eine Erklärung?
Ich hätte mir eine noch höhere Wahlbeteiligung als 70 Prozent gewünscht. Aber bei der letzten Stichwahl um das Bürgermeisteramt im Oktober 2013 betrug die Wahlbeteiligung sogar nur 62 Prozent.

Die Gemeinde Vaterstetten war schon vor der Corona-Krise in einer wirtschaftlich äußerst schwierigen Lage. Und jetzt?
Die Corona-Krise beutelt nicht nur den örtlichen Handel und Konzerne wie Krauss Maffei oder BMW, sie beutelt das gesamte Wirtschaftsleben und auch den Gemeindehaushalt. Ich rechne mit massiven Einbrüchen bei der Gewerbesteuer, beim Gemeindeanteil an der Einkommensteuer, beim Gemeindeanteil an der Umsatzsteuer und bei der Grunderwerbsteuer-Zuwendung. Allerdings bin ich zuversichtlich, dass wir Corona mittelfristig wieder in den Griff bekommen. Deshalb bin ich nicht deprimiert, sondern stelle mich – gemeinsam mit dem Kämmerer und dem Gemeinderat – dieser großen Herausforderung.

„Zukunft wählen“ war Ihr Slogan im Wahlkampf. Wie sieht die Zukunft aus?
Sie haben mit mir einen Mann gewählt, der die Stabilisierung der örtlichen Wirtschaft als das Top-Thema der Vaterstettener Kommunalpolitik in der nächsten Zeit ansieht. Ich verstehe mich im ersten Teil meiner sechsjährigen Amtszeit als Krisenmanager und werde klar kommunizieren und klar priorisieren.

Die Gemeindeverwaltung wird gerade heftig dafür kritisiert, dass sie nicht mehr für den örtlichen Handel tut. Was konkret wird sich mit Ihnen ändern?
Ich bin erst ab 1. Mai im Amt, aber meine Fraktion hat einen Antrag eingebracht, der zwei Ziele verfolgt: Die Gemeinde sollte eine öffentlichkeitswirksame Initiative „Wir kaufen vor Ort ein!“ starten und die Aktion „Vaterstettener Einkaufsgutschein“ unter dem Motto „Jetzt zahlen, später kaufen!“ neu aufsetzen. In unserem örtlichen Gewerbe brennt es lichterloh. Das ist nicht nur eine Sache von Land und Bund, da muss auch die Kommune helfen. Spätestens ab 1. Mai werde ich gemeinsam mit dem Wirtschaftsförderer hier anschieben.

Ihr Programm für die ersten 100 Tage?
Nicht nur die ersten 100 Tage werden durch die Corona-Krise geprägt sein. Ihre Auswirkungen werden wir mindestens noch im Jahr 2021 spüren. Der Haushaltsentwurf des Kämmerers für 2020 ist faktisch Makulatur. Er muss zwar Ende April verabschiedet werden, damit wir zahlungsfähig sind, aber verbunden mit einer Haushaltssperre und mit dem Auftrag, sofort einen Nachtragshaushalt aufzustellen. Ich bin mit dem Kämmerer schon in Kontakt und werde mich bei der Aufstellung des Nachtragshaushalts persönlich stark einbringen.

Welche Bewertung wünschen Sie sich nach 100 Tagen Amtszeit?
Dass ich erkannt habe, was in dieser besonderen Zeit notwendig ist, und das Richtige getan habe.

Nach der Wahl hätten Sie sich Erholung verdient.
Ich mache bis zum 2. Mai keinen einzigen Tag Urlaub, sondern bereite mich auf die Amtsübernahme vor. Nahezu jeden Tag führe ich Gespräche im Rathaus.

Vor was sind Sie jetzt am meisten aufgeregt? Reden halten, Bier anzapfen?
Vor meiner ersten Neujahrsansprache werde ich sicherlich aufgeregt sein. Dagegen habe ich schon öfter ein Fass Bier angezapft. Auch Krawatten kann ich binden.

Was darf in Ihrem Büro nicht fehlen?
Definitiv stelle ich ein Foto von meiner Freundin auf. Ansonsten habe ich mir, ehrlich gesagt, noch keine Gedanken gemacht, was ich im Amtszimmer des Bürgermeisters räumlich verändern möchte. Ich glaube, da gibt es derzeit viel, viel wichtigere Fragen.

Herr Spitzauer, besten Dank und viel Erfolg.

Das „Gespräch“ wurde am 1. April 2020 von Markus Bistrick per E-Mail geführt.

AUSZEICHNUNG

Seit 1997 verleiht der Deutsche Fußball Bund (DFB) jährlich einen Sonderpreis, um das Engagement der vielen unermüdlichen, innovativen Ehrenamtler in den bundesweiten Sportvereinen zu würdigen. Heuer wurde Josef Schmid ausgezeichnet. Der Baldhmer ist Vorstandsvorsitzender des SCBV und seit 17 Jahren in verschiedenen Positionen des Vereins, aktiv in sozialen Belangen und ein Meister der Netzwerke. Der Ehrenbeauftragte des SCBV, Dieter Dallheimer, hatte Sepp Schmid nominiert. Wir sagen herzlichen Glückwunsch zur Auszeichnung, die ihm übrigens – noch vor Corona – von Ex-Bayern-Profi Giovane Elber überreicht wurde.

Entdeckt am Hasenweg in Baldham.

VON FRANZ EDER AUS NEUKEFERLOH

„Pfüat eich, macht's es guad!"

Georg Reitsberger verabschiedete sich nach mehr als 6 Jahren vom Amt des 1. Bürgermeisters von Vaterstetten. Sein Nachfolger ist Leonhard Spitzauer.

6.043

Trauriger Rekord: Deutschlands teuerste Landkreise liegen fast ausnahmslos im Raum München. Unter den Top Ten finden sich neun bayerische Kreise, so steht es im Postbank Wohnatlas 2020. Demnach betrug der Quadratmeterpreis 2019 im Landkreis München 6.043,45 Euro. Der Landkreis Ebersberg liegt mit 5.151,73 Euro auf Platz 7.

38

Prozent der Fläche der Gemeinde Grasbrunn – 10.349.068 m² – sind Wald.

814

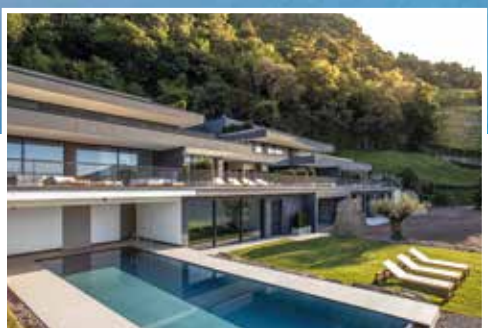
wurde Harthausen erstmals urkundlich erwähnt. Damit ist der Gemeindeteil 1.206 Jahre alt und damit der älteste Teil der Germeinde Grasbrunn. Neukeferloh wurde im Jahre 1909 durch den Bauern Josef Stadler mit der Errichtung eines Wohnhauses mit Stadl erstmals genannt – mit einer 111-jährigen Geschichte ist Neukeferloh dementsprechend der jüngste Gemeindeteil.

51

„Wellenförmig schräglinks geteilt von Silber und Blau; oben ein grünes Seeblatt mit grünem Stiel, unten ein goldener Pfahl" - das Wappen der Gemeinde Vaterstetten ist heuer 51 Jahre alt (seit 13. März 1969).

WO DIE STILLE CHILLT

Erst im August 2019 eröffneten die Arua Private Spa Villas in Dorf Tirol, oberhalb von Meran. Mit spektakulärem Ausblick, umgeben von Weinbergen, Olivenbäumen und Streuobstwiesen wurde hier ein unvergleichlicher Ort zum Regenerieren und Erholen geschaffen, mit viel Rücksicht auf die umgebende Natur. Mit LIVING&style und etwas Glück können Sie zwei Übernachtungen inklusive serviertem Frühstück und Abendessen im A-la-carte-Restaurant gewinnen.



Hier erwarten Sie Privatsphäre und Wohnkomfort auf höchstem Niveau: Alle sechs Wohneinheiten im Arua begeistern mit einem Panoramablick auf Meran und das Tal bis in die Dolomiten. Während große, offene Räume die weite Landschaft nach Innen holen, sorgen natürliche Materialien für eine beruhigende Atmosphäre. Auf bis zu 460 Quadratmetern Wohnfläche inklusive Terrasse und Rooftop Spa in den beiden Penthouse-Einheiten und 210 Quadratmetern in den anderen vier Villen finden Gäste ihre ganz persönliche Wohlfühloase.

Hinter Arua stehen Otto Mattivi, mit seinem bekannten Hidalgo Grill Restaurant seit Jahrzehnten eine feste Größe der Südtiroler Restaurantszene, sowie sein Sohn Johannes Gruss. Mit stilvollen Designklassikern, zeitlosen Möbeln und liebevollen Details haben sie inmitten einer landschaftlichen Idylle einen außergewöhnlichen Ort geschaffen. Jedes Element wurde bis auf das Kleinste durchdacht und mit dem Mailänder Designer und Innenarchitekten Nicola Gallizia sowie weiteren namhaften italienischen Designfirmen wie Molteni&C | Dada, Gessi, Vitra, Penta und ECO Design realisiert.

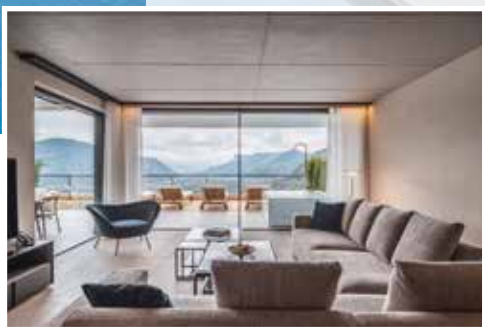
In den vergangenen fünf Jahren entwickelte sich Otto Mattivi vom Gastronom zum Hotelier. Mit der Verwirklichung der sechs Private Spa Villas geht nun für den Südtiroler ein weiterer, lang ersehnter Traum in Erfüllung. Ganz nach dem Motto „A rua“, was im Südtiroler Dialekt Ruhe, privater Raum und bewusstes Innehalten bedeutet, schafft der Visionär ein ganzheitliches Konzept für stilvolles Urlauben.

Alle Wohneinheiten verfügen über zwei bis drei Schlafzimmer mit King Size Betten und eigenem Bad. Der exklusive Wohnraum, eine voll ausgestattete Küche von Dada und die Privatsauna auf der Terrasse bieten Raum zum Aufatmen. Unterstützt wird dies durch die überdachte Loggia, Loungemöbel, Sonnenliegen und den Mini-Pool mit Whirlpoolfunktion. Jeden Morgen erhalten die Gäste das Frühstück nach ihren Wünschen exklusiv in der eigenen Villa serviert. Das Abendessen kann als Private Dinner vorab bestellt werden und wird dann in die Villa geliefert. Zudem haben die Gäste die Möglichkeit, die Restaurants Aomi Wagyu Restaurant und Hidalgo Grill Restaurant im 20 Minuten entfernten Burgstall zu besuchen, wo sie Otto Mattivi mit speziellen Wagyu-Gerichten und Südtiroler Delikatessen erwartet. Ein beheizter Infinity Sole Pool mit dazugehörigem verglastem Ruheraum für einen eindrucksvollen Blick auf die Natur steht allen Gästen zur Verfügung. Der angrenzende 2,5 Hektar große alpin-mediterrane Weinberg und Gartenpark wurde eigens von Mattivi geplant und beheimatet den wohl höchsten Olivenhain Südtirols. Im Kontrast dazu stehen schroffe Bergriesen, majestätisch und zum Greifen nah. Der Gantkofel, die Naturnser Hochwart oder der Naturpark Texelgruppe laden zum Wandern und Bergsteigen ein. Arua bietet auch die ideale Ausgangslage für Tagesausfüge ins nahe gelegene Meran, Lana oder Bozen und die umliegenden Täler.

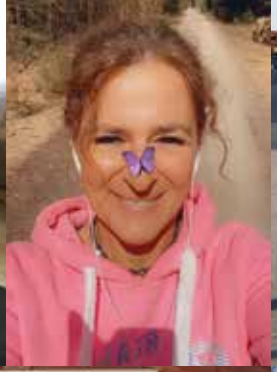
Weitere Infos: www.arua-villas.it

Mit LIVING&style können Sie zwei Übernachtungen inkl. serviertem Frühstück und Abendessen im A-la-carte-Restaurant (ohne Anreise, Getränke außerhalb der Mahlzeiten exklusive) gewinnen. Einzulösen nach Verfügbarkeit. Schreiben Sie dazu einfach **bis zum 30. Juni 2020** (Stichwort: Arua) 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“.

Fotos: Daniele Paternoster



ALLES WIRD GUT
PEPE
JEANS
Wir
SIND
FÜR
EUCH
DA
MIT
HERZ
Corona



Regionaler
DRIVE-IN

Haltet zusammen!
auch mit Abstand

Verstand
UND

Liebe Kunden

BITTE HALTEN SIE
AUCH BEIM EINKAUFEN
2 METER ABSTAND.
2m

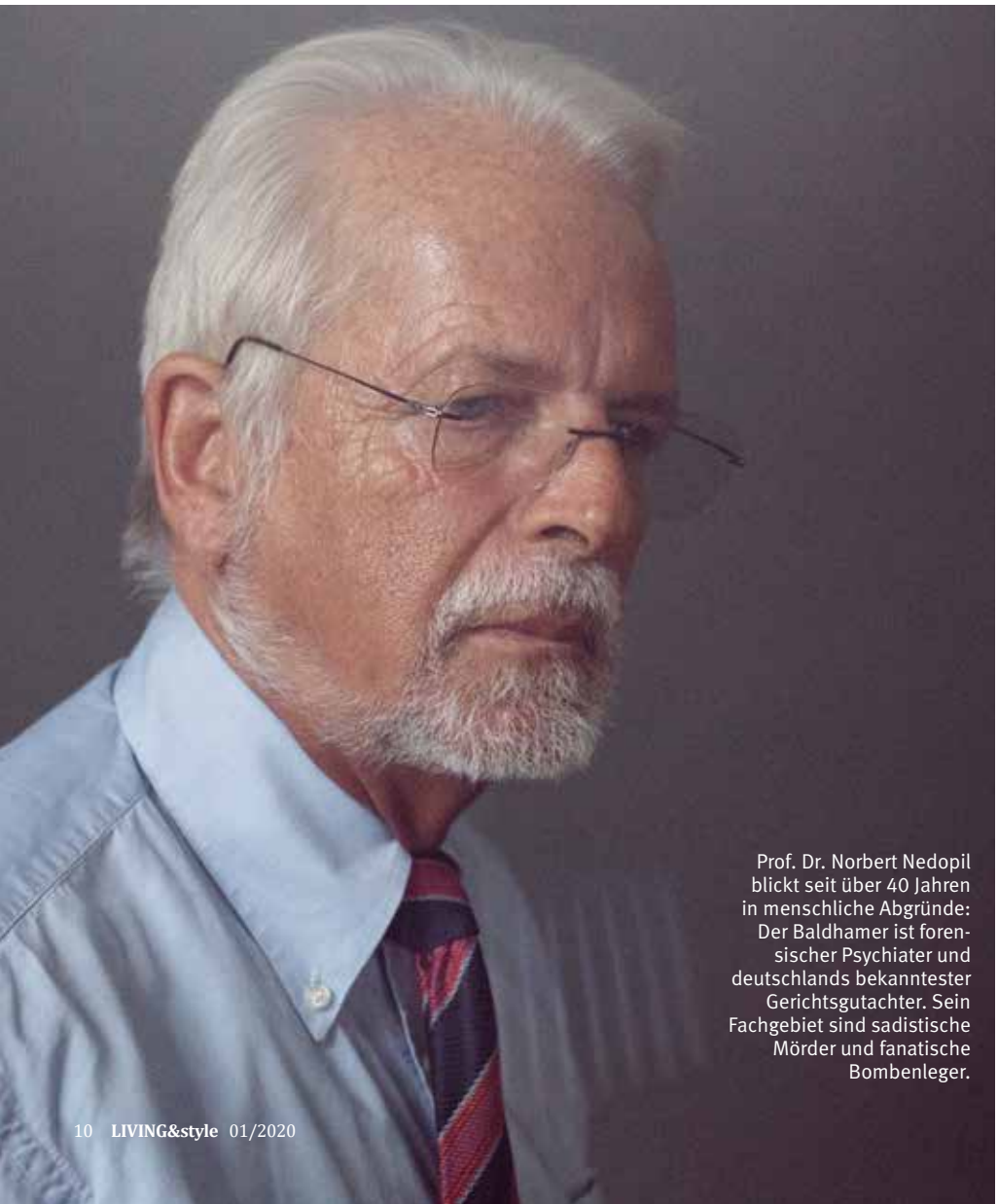
DAHEIM BLEIBEN.
GESUND BLEIBEN.
VOR ORT EINKAUFEN.
INFOS: WWW.B304.DE
GEBEN WIR ALLES!
NUR NICHT AUF!

EXKLUSIV: PROF. DR. NORBERT NEDOPIL ÜBER DAS LEBEN IN DER ISOLATION

WAS GERADE MIT UNS PASSIERT

TEXT PROF. DR. NORBERT NEDOPIL **FOTO** ROBERT FISCHER

In der Zeit der Krise, einer Zeit, in der man Pläne aufgeben, sich in die eigenen vier Wände zurückziehen und den Kontakt zu den Mitmenschen meiden muss, raten viele – auch selbsternannte – Weise, in sich selbst hineinzuhören und zu sich selbst zu finden.
Was aber, wenn man dort kaum etwas findet, was einem gefällt, wenn man merkt, dass man gereizt, unbeherrscht, ängstlich, missmutig, überdrüssig, verzweifelt oder wütend ist oder wird, dass einem die Decke auf den Kopf fällt. Oder die Leere einen erschlägt, wenn einem das nahe Umfeld, Frau, Mann und Kinder, ungefiltert und ohne, dass man es abschalten kann, auf die Nerven geht und die Phantasie einem die dunkelsten Gedanken ins Bewusstsein treibt?
Man könnte einen Krimi schreiben oder „Das Schweigen der Lämmer“ besser verstehen – und tatsächlich haben einige Opferschutzverbände schon vor der Zunahme intrafamiliärer Gewalt gewarnt. Was geht da in einem vor? Warum passiert so etwas jetzt, wo man doch sonst so brav und geordnet sein Leben führt?
Man ist aus der Ordnung gekommen. Die Umwelt, die unser Leben strukturiert hat, ist uns abhanden gekommen: Die äußeren Zeitgeber – der Weg zur Arbeit, die Mittagspause, der Heimweg – fehlen, die Aktivitäten – Arbeit, Sport, Training, Treffen im Kameradenkreis – sind abgesagt, die Fluchtwege aus dem häuslichen Missmut – zur den Nachbarn, zum Einkaufen oder Shopping, ins Stammlokal oder ins Kino – sind verschlossen, die soziale Kontrolle, die unser alltägliches Benehmen fördert, uns auf unser Aussehen und unsere Kleidung achten lässt und uns daran hindert, auszuflippen und unserer Missstimmung freien Lauf zu lassen, funktioniert nicht mehr.



Prof. Dr. Norbert Nedopil blickt seit über 40 Jahren in menschliche Abgründe: Der Baldhamer ist forensischer Psychiater und deutschlands bekanntester Gerichtsgutachter. Sein Fachgebiet sind sadistische Mörder und fanatische Bombenleger.

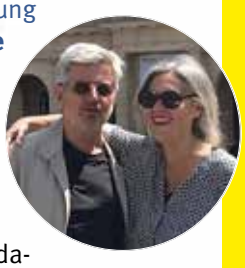
Man mag sich gar nicht vorstellen, was da alles passieren kann!

Und doch zeigt die Aufzählung von dem, was einem fehlt: Es ist nicht das Chaos, welches einen ohnmächtig und hilflos erscheinen lässt, sondern es sind die Einzelteile, die man anpacken und bewältigen kann:
Ja, ich brauche einen Fluchtweg, um mich abzulenken: Wie schaffe ich ihn mir jetzt?
Ja, ich verwahrlose ein wenig, wenn die soziale Kontrolle fehlt: Wie kontrolliere ich mich selbst ein wenig?
Ja, mir wird langweilig, wenn ich keine Anregung von außen kriege: Wen kann ich anrufen und um Anregung bitten?
Ja, ich lass mich gehen, wenn mir die Zeitgeber fehlen: Wie kann ich es lernen zu genießen, dass ich über meine Zeit frei verfügen kann?
Und ich weiß, wenn ich die Zeiten der Krise gut bewältigt und überwunden habe, habe ich viel gelernt, bin gewachsen und kann mit dem Leben besser umgehen.

Foto: AdobeStock / Prostock-studio

PARTNERSCHAFT: JETZT GILT'S!

Das Arbeiten im Homeoffice, Kurzarbeit, Ausgangsbeschränkungen, geschlossene Schulen etc., stellen das Familienleben und die Paarbeziehung aktuell auf die Probe. Durch die andauernde räumliche Nähe ist die eigene Belastungsfähigkeit begrenzt. Diese Krisenzeit birgt aber auch Chancen, die Paarbeziehung zu vertiefen. 10 Tipps von den **Baldhamer Paartherapeuten Gerlinde und Klaus Willenberg** (seit 43 Jahren verheiratet).



STRUKTUR: Besprechen Sie am Vorabend, wie sie den nächsten Tag gestalten möchten. (Arbeitszeiten, Freizeit). Halten Sie sich so gut wie möglich daran, ohne auf Spontanität zu verzichten.

AKTIV SEIN: Sport, Spaziergänge etc. sind auch z.Zt. möglich. Die dabei ausgeschütteten Glückshormone sorgen für eigene Zufriedenheit und tragen damit zur Entspannung in der Beziehung bei.

HÖHEPUNKTE IM ALLTAG SCHAFFEN: Dies kann z.B. ein besonderes Essen, geliefert von Ihrem Lieblingsitaliener, das gemeinsame Kochen eines besonderen Gerichts, ein nächtlicher Spaziergang durch die leeren Straßen oder gegenseitiges Vorlesen sein. Bleiben Sie kreativ!

ACHTEN SIE AUF IHR ÄUSSERES, auch wenn Sie die Wohnung nicht verlassen und z.Zt. niemand an Ihrer Tür läutet.

SOZIALE KONTAKTE: Nutzen sie die technischen Möglichkeiten mit Ihrer Familie, mit Freunden in Kontakt zu bleiben, per Telefon, Skype o.ä.

GEMEINSAM UND ALLEIN: Sorgen Sie für gemeinsame Aktivität genau so wie für persönlichen Rückzug. Dies ist auch in einer kleinen Wohnung möglich.

REDEN: Nutzen Sie die Zeit, um sich auszutauschen. Wenn nicht jetzt, wann dann? Sprechen Sie nicht nur über Organisatorisches, sondern so persönlich wie möglich u.a. über Ihre möglichen Sorgen und Ängste.
Und denken Sie daran: Zuhören ist ebenso wichtig wie Reden.

ÜBERLEGEN SIE GEMEINSAM: Wollen und können wir uns in dieser herausfordernden Zeit ehrenamtlich engagieren? Auch Sie profitieren davon.

VERLIEREN SIE NICHT IHREN HUMOR!

VERZEIHEN SIE SICH UND DEM PARTNER, wenn es mal nicht so gut klappt.

Noch Fragen? Scheuen Sie sich nicht, nachzufragen: 08106 / 369723

HILFE UND NOTFALLNUMMERN

KRISENDIENST PSYCHATRIE (24 Stunden): 0180 / 655 3000

TELEFONSEELSORGE
0800 / 111 0 111

TELEFON-ENGEL
089 / 189 100 26

KATHOLISCHER PFARRVERBAND VATERSTETTEN
Wenn Sie Nöte und Ängste quälen. Bitte sprechen Sie auf den Anrufbeantworter:
08106 / 377 27 0
Sie werden zurückgerufen.

AWO Kreisverband München-Land
Hotline in Krisenzeiten – von Montag bis Freitag von 9 bis 13 Uhr:
089 / 67 20 87 28

RATHAUS VATERSTETTEN
Telefon 08106 / 383-0 oder per E-Mail:
gemeinde@vaterstetten.de

RATHAUS GRASBRUNN
Telefon 089 / 461002-0 oder per E-Mail: info@grasbrunn.de

LOTSE – KINDER- + JUGENDHILFE
Montag - Freitag jeweils von 10-12 und von 14-16 Uhr:
0178 / 608 34 19 od. 0157 / 830 15 733,
beratung@lotse-jugendhilfe.de

BÜRGERTELEFON (EBE)
08092 / 823 680

HAUSÄRZTLICHER BEREITSCHAFTSDIENST
116 117

CORONA-VIRUS-HOTLINE (Landesamt für Gesundheit):
09131 / 6808 5101

EINKAUFSNOTDIENSTE

NACHBARSCHAFTSHILFE
08106 / 3684-87

DIRNDLSCHAFT VATERSTETTEN
08106 / 304749

BAYERISCHES ROTES KREUZ (Kreisverband EBE)
08092 / 2095120

BÜRGER HELFEN BÜRGERN
www.grasbrunn.de/buerger-helfen-buerger

WAS UNS BEWEGT

ROBERT NIEDERGESÄSS
Ebersberger Landrat

Die Corona-Pandemie hat uns alle sehr plötzlich vor ungeahnte Herausforderungen gestellt: das Gesundheitssystem, die Wirtschaft, Schulen, Kultur, Sport, Verwaltung, Freizeit … die gesamte Gesellschaft. Bei allen sehr besorgniserregenden Entwicklungen und persönlichen Schicksalen, eines hat sich wieder gezeigt, der Zusammenhalt der Bevölkerung in solchen Zeiten der Krise ist unbeschreiblich groß, die Einsatzbereitschaft der Hilfsorganisationen, der bayerischen Verwaltung, der Menschen, die ihren Job trotz schwieriger Umstände leisten damit die Infrastruktur trotzdem funktioniert, der Ehrenamtlichen, die Nachbarschaftshilfe leisten und sich selbstlos und auch spontan vielerorts einbringen, die Leistungsfähigkeit unseres Gesundheitssystems, die Disziplin der Gesellschaft und auch die Entschlossenheit der politisch Verantwortlichen, all dies macht Hoffnung, die Krise möglichst bald und gemeinsam zu meistern, Hoffnung für die Zukunft – unser Land ist eigentlich doch ganz gut organisiert, der Blick in die Welt zeigt es. Hoffentlich lernen wir auch aus der Krise und bewerten danach so manche Dinge neu, weniger Bürokratie, die wir gerade locker zur Seite legen, mehr Vertrauen, mehr Mut, weniger pauschale Kritik am eigenen Land, mehr Verzicht auf so manches Unnötige, nicht alles globalisieren um den letzten Cent zu sparen, ein bewussteres Leben miteinander!

KLAUS KORNEDER
Erster Bürgermeister Grasbrunn

Jeder von uns geht mit der aktuellen Situation, in der wir uns befinden, anders um. Nicht zu wissen, wie es weitergeht, verunsichert uns. Vieles, was wir bisher als selbstverständlich angenommen haben, scheint auf einmal in Frage gestellt zu sein. Und nicht nur das, viele plagen existenzielle Sorgen. Doch es gibt auch Positives: eine bisher selten dagewesene Solidarität und Hilfsbereitschaft.
Sicher braucht es noch einige Zeit, bis sich unser Leben wieder normal anfühlt. Ich kann Sie aber nur bitten, die notwendige Geduld und Disziplin aufzubringen und damit Verantwortung zu übernehmen – für Sie selbst und für die anderen. Bleiben Sie gesund!

STEFAN HUBER
Geschäftsführer Kreisklinik Ebersberg

Die Corona- Pandemie fordert uns alle! Es ist wichtig, soziale Kontakte noch eine Zeit lang massiv einzuschränken. Doch diese Zeiten gehen vorüber und das normale Leben kommt sicher wieder. Wir schaffen das! Und je mehr wir uns an die Vorgaben der Bayerischen Staatsregierung halten, umso besser werden wir es schaffen. Davon bin ich zu 100 % überzeugt! Wir sind stärker als dieser Virus! Trotzdem ist es extrem wichtig die schnelle Verbreitung einzudämmen, damit die gegebenen Kapazitäten unseres Gesundheitssystems nicht überlastet werden. Nur durch eine Verlangsamung der Infektionswelle können wir mit unseren möglichen Klinikkapazitäten möglichst vielen Infizierten die medizinische Hilfe zukommen lassen, welche sie benötigen!

BRIGITTE SCHIESSL
Imbiss-Betreiberin in Parsdorf beim OBI

Ich habe am 20. März mein „Cörrywood“ zusammen mit Yvonne geputzt, gewaschen, ausgeräumt und den Strom abgeschaltet. Aktuell habe ich Soforthilfe beantragt, um wenigstens die Fixkosten decken zu können.
Die Lage für mich ist sehr ernst, aber momentan noch nicht existenzbedrohend. Das ändert sich jedoch mit jedem Tag, den es länger dauert und ich bin mir sicher, das wird es. Wie es mit meinem „Cörrywood“ weitergeht, weiß ich nicht. Ich bin keine 25 Jahre mehr und meine Rentensituation ist kein „Ruhekissen“, ich muss von meinem „Cörrywood“ leben und überleben können und das noch eine ganze Zeit. Es bleibt nur zu hoffen, dass es für uns alle wieder gut anläuft, befürchte aber, wir merken das noch lange.
Ich glaube, da hat uns jemand auf die Schulter geklopft und das haben sehr viele gespürt. Zusammenhalt und Wertstellungen sind anders, besser geworden, eine gute Basis für die Zukunft und alles, was kommt – denn es geht nur gemeinsam und nur miteinander und nur mit gegenseitiger Unterstützung.
Trotz eigener Sorgen und schlaflosen Nächten, trotz aller schlechter Nachrichten und Bildern, die einem die Tränen in die Augen treiben, habe ich Hoffnung, dass das angekommen ist. Wir alle haben jetzt die Chance, die Welt ein bisschen besser zu machen.

GEORG REITSBERGER
Erster Bürgermeister Vaterstetten

„Hilf Dir selbst, so hilft Dir Gott“, war ein in schwierigen Zeiten weiser Spruch meiner Großeltern. Mit Mut und Vernunft finden sich Wege aus oft aussichtslos geglaubten Situationen. Menschen ist diese Begabung gegeben. Nur gemeinsam und verantwortungsbewusst können wir dieser schwere Aufgabe meistern. Jeder für sich und jeder für seine Mitmenschen.

WARUM ES JETZT WICHTIGER IST DENN JE, DASS WIR **VOR ORT** EINKAUFEN.

1.

VOR ORT EINKAUFEN IST EINKAUFEN BEI NACHBARN UND FREUNDEN

Gute Beratung und Service steigern die Kundenzufriedenheit. Wer kann Sie besser beraten als jemand der weiß, was Sie wünschen, weil er Sie persönlich kennt, weil er dort lebt, wo Sie leben.

2.

VOR ORT EINKAUFEN SICHERT ARBEIT UND AUSBILDUNG

Gemeinsam sind Geschäfte und Gastronomiebetriebe einer der größten Arbeitgeber vor Ort und einer der größten Berufsausbilder. Mit jedem Einkauf tragen Sie dazu bei, dass es auch so bleibt und jungen Menschen eine wirtschaftliche Perspektive in der Heimat geboten wird. So bleibt unsere Gemeinde lebendig.

3.

VOR ORT EINKAUFEN MACHT UNSERE GEMEINDE LEBENSWERT

Nicht nur Gebäude und Geschichte machen einen Ort besonders. Auch die Vielfalt der Einkaufsmöglichkeiten und die Besonderheit der Gastronomie prägen unsere Gemeinde. Je mehr Sie diese Angebote nutzen, desto attraktiver und lebendiger wird unsere Gemeinde.

4.

VOR ORT EINKAUFEN REDUZIERT DIE UMWELTBELASTUNG

Je weiter Sie für Ihren Einkauf fahren, desto mehr belasten Sie die Umwelt — und Ihren Geldbeutel. Ein Einkauf vor Ort bedeutet weniger Energieverbrauch, weniger Staus und mehr Zeit und Geld für andere schöne Dinge.

5.

VOR ORT EINKAUFEN STÄRKT UNSERE GEMEINDE NACHHALTIG

Jeder Euro, den Sie innerhalb der Gemeindegrenzen ausgeben, nutzt Ihrer Heimat, denn Einzelhändler und Gastronomen zahlen Gewerbesteuer. Diese Steuer ist eine der wichtigsten Einnahmequelle der Kommunen und trägt maßgeblich zur Finanzierung ihrer Aufgaben bei. Somit stärken Sie mit jedem Einkauf oder Restaurantbesuch die wirtschaftliche Grundlage unserer Gemeinde und damit unser aller Lebensqualität!

6.

VOR ORT EINKAUFEN UNTERSTÜTZT EVENTS UND BRAUCHTUM

Vereinsleben braucht lokale Geschäfte, denn die Organisatoren von Veranstaltungen und Gemeindefesten erhalten oft finanzielle Unterstützung von lokalen Unternehmen.

+++ NEU +++
UNSER GEWERBE VOR ORT
DAS ANGEBOT AUF EINEN KLICK!

DAS ANGEBOT VOR ORT GIBT‘S UNTER **www.b304.de/wirhaltenzusammen**

Unter **www.b304.de/wirhaltenzusammen** finden Sie eine stets aktualisierte Liste zu allen Angeboten vor Ort während der Ausgangsbeschränkungen. Doch es gibt auch ein Leben nach Corona: Daher wird es die Liste auch danach geben und zu einem übersichtlichen Verzeichnis für alle Einzelhändler, Gastronomiebetriebe und Dienstleister vor Ort erweitert (sofern sich diese zuvor bei B304.de registrieren lassen).

Kurzum: Sie müssen nicht in die Ferne schweifen, das meiste gibt es auch bei uns vor Ort. Das total lokale Gewerbeverzeichnis finden Sie unter: **www.b304.de/wirhalten zusammen**

Übrigens: Wenn Ihr Betrieb in der Liste fehlt oder Sie sich in das neue Gewerbeverzeichnis eintragen lassen wollen, melden Sie sich bei Eva Bistrick unter 08106 / 375 98 71 oder per E-Mail: eva@bistrickmedia.de

MACHEN WIR **DAS BESTE** DRAUS!

Mal wieder zeigt sich, dass die Gesundheit des Menschen höchstes Gut ist. Selbst diejenigen, deren Mitgliedsausweis im Fitnessstudio schon Staub ansetzt hatte, joggen plötzlich durch die Gemeinde, als gäbe es kein Halten mehr. Dabei gibt es selbst bei einer Ausgangsbeschränkung darüber hinaus so viel mehr, das wir tun können, um unsere Gesundheit und das allgemeine Wohlbefinden zu unterstützen.

1. Besser schlafen

Schlaf ist wichtig, um Zellen zu reparieren, Giftstoffe zu beseitigen und die Informationsflut zu verarbeiten, die gerade auf uns einprasselt. Bereits geringfügiger Schlafmangel kann das Immunsystem schwächen: Studien zufolge erkälten sich Probanden mit 6 oder weniger Stunden Schlaf pro Nacht bis zu viermal häufiger als "Langschläfer". Wer Schwierigkeiten hat, einzuschlafen, sollte bereits einige Stunden vor dem Zubettgehen blaues Licht aus Bildschirmen und Mobiltelefonen meiden – das bringt den Tag/Nacht-Rhythmus durcheinander. Etwas „offline" zu lesen, bewirkt dagegen oft wahre Wunder!

2. Stress vermeiden

Erkältungssymptome treten gerne mal 2 bis 3 Tage nach stark belastenden Ereignissen auf. Gehen Sie also besser gelassen durch den Tag, hegen Sie positive Gedanken und lassen Sie sich für alle Entscheidungen Zeit. Nehmen Sie sich auch täglich mehrmals Zeit, um mit lieben Menschen um Sie herum aufbauend zu kommunizieren – heute eben via Skype, Facetime oder dem guten alten Telefon. Lachen ist die beste Medizin!

3. Trinken Sie ausreichend

Als Orientierung können Sie Ihr Körpergewicht mit 0,03 multiplizieren und erhalten die Mindesttrinkmenge in Liter pro Tag. Mehr schadet nicht.

4. Essen Sie sich glücklich (und gesund)

Komplexe Kohlenhydrate, die in Obst, Gemüse und Vollkornprodukten enthalten sind, liefern wichtige Nährstoffe für unser Gehirn, da sie langsam Energie freisetzen. Auch B-Vitamine, die in grünem Gemüse wie Brokkoli und Spinat, Bohnen, Bananen, Eiern, Geflügel, Fisch und Roter Beete enthalten sind, sorgen für die Bildung der so genannten „Glücksbotenstoffe" Serotonin und Dopamin. Präbiotika und Probiotika, die in fermentierten Lebensmitteln wie Kefir, Sauerkraut, Kimchi und Joghurt enthalten sind, können Entzündungen reduzieren. Und, wie in jeder Grippesaison gilt: Vitamin C (in Paprika, Zitrusfrüchten, Petersilie, Fenchel) nicht vergessen!

5. Bewegen Sie sich!

Lüften Sie regelmäßig Ihre Wohn- und Arbeitsräume und bewegen Sie sich mehrmals täglich an der frischen Luft, selbst wenn es nur ein kurzer Spaziergang oder eine Radtour ist. Wer auf das regelmäßige Workout im Fitnessstudio nicht verzichten mag, kann sich den Fitnesskurs direkt ins Wohnzimmer holen: So bietet die Fitnessabteilung des TSV Vaterstetten beispielsweise Online-Stunden an – von Fitmix über Rückenschule bis Pilates. Und wir turnen dank Streaming und Podcasts zuhause vor dem Bildschirm mit: **www.tsv-vaterstetten.de**

6. Instrument lernen und Erwachsenenbildung im Live-Stream

Die Musikschule Vaterstetten überbrückt die Schließung mit Live Stream Konzerten von Lehrkräften der Musikschule in Kooperation mit der Volkshochschule Vaterstetten. Zudem bieten viele Musiklehrer neue und unkonventionelle Unterrichtsformen an. „Wir haben viel positive Resonanz auf die ersten Unterrichtsstunden per Skype, WhatsApp oder per Video bekommen", sagt Bernd Kölmel, der Leiter der Musikschule. Auch die Volkshochschule Vaterstetten bietet ein umfassendes Kursangebot per Live-Stream an. Weitere Informationen unter: **www.vhs-vaterstetten.de** oder **www.musikschule-vaterstetten.de**

KÖSTLICHKEITEN AUS DER HEIMAT FÜR DAHEIM

Wir sind immer für Sie da - jetzt erst recht!
Im APRIL haben wir wie folgt geöffnet:
Montag bis Freitag von 10 bis 18 Uhr & Samstag von 9 bis 16 Uhr.

SUPERFRISCH FÜR DEN OSTERTISCH

So geht's am schnellsten: Unter manufaktur.kugler.de vorbestellen und entspannt abholen.

KONTAKT
Kugler Feinkost GmbH
Taxetstr. 5
85599 Parsdorf
089 / 462382-250
info@kugler.de
manufaktur.kugler.de

KUGLER ...natürlich frisch

facebook.com/kuglerparsdorf
Teilen erwünscht

GEGEN DEN KOLLER: RÄTSEL RUND UM DIE GEMEINDE VATERSTETTEN

WIE GUT KENNEN SIE SICH AUS?

WO UND WAS IST DAS?

STRASSENNAMEN: WER STECKT DAHINTER?

1: Philipp-Maas-Weg

2: Ludwig-Plötz-Weg

3: Ernst-Mach-Straße

4: Adolf-Lehne-Straße

Ordnen Sie zu:
a) Physiker und Philosoph
b) Gewerbefachlehrer und 2. Bürgermeister
c) Polizist und 2. Bürgermeister
d) Gründer der Nachbarschaftshilfe

Die Auflösung finden Sie unter:
www.b304.de/raetsel

BRINGEN SIE DIE BÜRGERMEISTER DER GEMEINDE VATERSTETTEN IN DIE CHRONOLOGISCHE REIHENFOLGE

Robert Niedergesäß
Georg Reitsberger
Martin Berger
Peter Dingler
Leonhard Spitzauer
Hermann Bichlmaier

SCHILDBÜRGERSTREICH

DIESE SCHILDER WURDEN VON UNS MANIPULIERT: WAS WÄRE EIGENTLICH RICHTIG?

REZEPT VON
ERNÄHRUNGSCOACH
HOLGER STROMBERG

KOPFSALAT

MIT GEBRATENEM GEMÜSE, GEPUFFTEM WILDREIS UND GRANATAPFEL-DRESSING

Für die Gemüseraspel Zucchini, Brokkoli und Sellerie putzen, waschen bzw. schälen.
Anschließend auf der Gemüsereibe raspeln.

Kopfsalat waschen und in einer Salatschleuder abtropfen. Granatapfel entkernen.
Granatapfelkerne mit Olivenöl, Ume Su (eine asiatische Würzpaste), Hefeflocken und Dattelmus zu einem Dressing anrühren.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Wildreis dazugeben und in etwa 30 Sekunden poppen. Sofort aus der Pfanne herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini, Brokkoli und Sellerie darin etwa 3 Minuten braten. Mit Salz würzen.

Den Kopfsalat anrichten, Gebratene Gemüseraspel darüber geben. Mit dem Granatapfeldressing beträufeln, den gepoppten Wildreis über den Salat verteilen. Fertig!

WORKSHOP

Möchten Sie gemeinsam mit Holger Stromberg geschmackvolle Gerichte kochen und – ganz nach seinem neuen Buch „Essen ändert alles“ Lebensmittel ganzheitlich verwerten und Abfall vermeiden? Dann melden Sie sich an zum „Genial Essen mit Meal-Prep & Sous-Vide“-Workshop in München! Holger Stromberg zeigt Ihnen in spannenden 3 Stunden praktische Lösungen für Ihren Alltag . Denn: Clever einkaufen und effizient verwerten bedeutet Geld sparen, Zeit gewinnen und weniger verschwenden!
Termine und Details auf https://stromberg-live.de/products/sous-vide-workshop-tipps-fur-den-alltag

supergsund
von uns für Euch!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 geraspelte Zucchini
2 geraspelte Brokkolistiele
1/4 geraspelte Sellerieknolle
2 EL Kokosöl
Salz

2 Kopfsalat
1 Granatapfel (oder Granatapfelsaft)
6 EL Olivenöl
2 EL Ume Su
1 TL Hefeflocken
2 TL Dattelmus
10 EL Rapsöl
4 EL Wildreis

Alle Zutaten für das Stromberg-Rezept gibt es bei:

Supergsund
Bio & Feinkost
Karl-Böhm-Straße 93
85598 Baldham
Telefon (08106) 3786625
https://supergsund.de/

DAZU PASST INS GLAS

Pinot Rosé Meunier

Weinkenner und Sommelier **CHRISTIAN STERL** führt in seiner Vinothek Munzert in Trudering ein umfangreiches Sortiment aus den wichtigsten europäischen Anbauländern. Seine Empfehlung zum Salatrezept links: ein Pinot Rosé Bio-Schaumwein aus traditioneller Flaschengärung vom **schwäbischen Familienweingut Hirth in Württemberg**.

„Ein erfrischend fruchtiger Salat und knackiges Gemüse mit süßen, sauren und Umami-Elementen verlangt eine komplexe Weinbegleitung, die vor allem ein Schaumwein erfüllen kann. Der zu 100 % aus Pinot Meunier (Schwarzriesling) bestehende Schäumer bringt alles mit, was es braucht. Die wunderbar rotbeerige Fruchtigkeit, gepaart mit einer perfekten Säurestruktur durch einen langen Kontakt mit der Hefe während der traditionellen Flaschengärung (wie beim Champagner), verleihen dem Wein eine spielerische aber nachhaltige Eleganz und vor allem Saftigkeit - der Wein umarmt den Salat und fängt an, mit ihm zu tanzen ... Trinkfreude und Genuß pur, auch nach dem Salat."

Dr nach traditioneller Flaschengärung hergestellte Wein (wie bei Champagner) kostet nur 14,50 Euro bei:

Vinothek Munzert
Damaschkestraße 11 . 81825 München-Trudering . Telefon (089) 421827
www.vinothek-munzert.de

LIEFER-SERVICE

SERVUS SCHORSCH

AM 30. APRIL IST DER LETZTE ARBEITSTAG VON VATERSTETTENS BÜRGERMEISTER GEORG REITSBERGER. ALTERSBEDINGT KONNTE DER 67-JÄHRIGE LANDWIRT NICHT FÜR EINE ZWEITE AMTSZEIT KANDIDIEREN. WIR HABEN MIT IHM SEHR OFFEN ÜBER PERSÖNLICHE ENTTÄUSCHUNGEN, SEINEN UMSTRITTENEN FÜHRUNGSSTIL UND DIE EIGENE ZUKUNFT GESPROCHEN.

INTERVIEW MARKUS BISTRICK **FOTOS** ILONA STELZL

LIVING&style: Am 30. April ist Schluss mit Bürgermeister. Was überwiegt: Erleichterung oder Wehmut?

GEORG REITSBERGER: Ich habe das Amt des Bürgermeisters gerne ausgeübt – trotz der ganzen Belastungen, die so eine verantwortungsvolle Tätigkeit mit sich bringt. Ich kann auch von mir sagen, dass ich das Amt mit dem mir möglichen Einsatz würdevoll ausgeübt habe und denke auch, dass ich einen guten Stand in der Öffentlichkeit gehabt habe. Und: Ich bin die ganzen sechs Jahre lang nicht angefeindet oder bedrohlich attackiert worden, so wie es aktuell ja fast täglich in den Medien über Kommunalpolitiker berichtet wird. Vielleicht liegt das aber auch daran, dass ich grundsätzlich kein Streithansel bin und Dinge lieber in einem konstruktiven Gespräch kläre.

Ist Harmoniesucht nicht kontraproduktiv für das Amt des Bürgermeisters?

Mein persönlicher Referent, Georg Kast, und auch mein Stellvertreter, Martin Wagner, sind da ganz anders drauf. Ich hab dann immer die beiden vorgeschickt – insbesondere bei kniffligen Verwaltungsfragen. Aber gerade Martin Wagner hat sich ohnehin immer um alles gerissen und bei vielen Belangen gleich von Anfang an geschaut, ob ich nicht ohnehin als Grundstückseigentümer oder wegen Verwandtschaft befangen bin und gar nicht bei der Entscheidung mitwirken darf. Aber, und das sage ich ganz klar: Bei Themen, die mir persönlich sehr wichtig waren – unter anderem die Rettung des Hauses am Neufarner Berg – habe ich das auch gegen den Willen der Verwaltung durchgezogen und mit meiner Unterschrift die persönliche Verantwortung übernommen.

Nochmal zurück zur Frage: Wie denken Sie über Ihr Dienstende?

Naja, ich habe ja die ganze Zeit gewusst, dass ich aus Altersgründen nicht mehr antreten darf, insofern habe ich mich damit arrangiert.

Am Abend des 6. Oktobers 2013, als feststand, dass Sie zum Bürgermeister gewählt wurden – was ist Ihnen da durch den Kopf gegangen?

Ehrlich gesagt, habe ich es vorher nicht für möglich gehalten, dass ich es tatsächlich werden würde. Aber wenn man weiß, dass man das Vertrauen von so vielen Bürgern hat, dann strengt man sich auch an. Und ich habe das Amt nie nachlässig ausgeübt. Aber gerade am Anfang muss man schon sehr viel dazulernen. Ich hatte vorher ja nicht wirklich viel mit Verwaltungsangelegenheiten zu tun gehabt. Dazu kommt, dass viele Dinge bereits in der Planung sind, wenn man das Amt übernimmt, hinter denen man vielleicht gar nicht steht. In meinem Fall waren das zum Beispiel die völlig überdimensionierten Planungen zum Ortszentrum in Vaterstetten.

Warum sind Sie damals angetreten?

Die CSU hatte damals innerparteiliche Querelen und die sollten dann mit Frau Littke als Kandidatin aus der Welt geschafft werden. Frau Littke war und ist für mich im Rathaus als Leiterin des Bauamts in dieser Funktion die beste Besetzung. Sie macht einen tollen Job. Ich wollte damals, dass sie das auch weitermacht und dazu kam, dass mich meine Fraktionskollegen angestachelt haben, dass das Amt des Bürgermeisters jetzt mal ein gestandener, ortsverbundener Bürger machen soll.

Würden Sie es heute nochmal machen?

Ich sage einmal diplomatisch: Heute bin ich älter und denke über manche Dinge anders als damals. Man kann sich auch mit anderen Dingen in der Gemeinde einbringen. Ich habe das aber definitiv damals gemacht, weil meine Kinder alt genug waren und verschiedene Aufgaben auf dem Familienhof übernehmen konnten und wollten.

Wovor hatten Sie beim Amtsantritt den größten Respekt?

Mein größter Horror waren immer die langen Ansprachen, die man als Bürgermeister beim alljährlichen Neujahrsempfang halten muss. Da habe ich mir immer gedacht, was sagt man denn da alles. Mein Vorgänger *(Anmerkung: Robert Niedergesäß)* zelebriert seine Reden und Alt-Bürgermeister Peter Dingler hat das zudem noch in einer ganz besonderen Weise getan. Da hat man schon großen Respekt! Das Anzapfen auf dem Volksfest war auch immer so eine Sache: Wenn man auf die Bühne geht und einen über tausend Leute erwartungsvoll anschauen, dann ist das schon nicht ganz ohne. Wehe, wenn's nicht funktioniert.

So wie 2013 bei Martin Wagner, Ihrem Stellvertreter.

(lacht) Ja, der hat mit dem Bier den Landrat geduscht, weil ihm der Hahn abgehauen ist. Ich habe das sportlich genommen und es beim letzten Mal sogar mit einem einzigen Schlag hinbekommen. Ich habe dann nur noch einen zur Sicherheit nachgesetzt.

Angeblich gibt es sogar spezielle Kurse zum Anzapfen für Bürgermeister.

Ja, die gibt's. Da war ich aber nie – Herr Wagner schon, hat aber nichts geholfen.

Sie verabschieden sich am 30. April komplett von der Gemeindepolitik und haben auch nicht mehr für den Gemeinderat kandidiert. Warum?

Wenn sich ein Austragler in die Arbeit seines Nachfolgers einmischt, das kommt nicht gut an. Das ist in der Landwirtschaft nicht anders: Wenn der Alte ein rechter Gschaftlhuber ist, dann können die Jungen gar nichts recht machen. Meine Meinung kann ich auch ohne politisches Mandat frei äußern. Wurscht ist's mir nicht, wie die Gemeinde künftig gestaltet wird. Das sage ich ganz deutlich.

Es gibt Bürger, die sind von Ihnen enttäuscht, weil Sie gehofft hatten, dass in Ihrer Amtszeit endlich weniger gebaut wird. Das Gegenteil war der Fall.

Genau das denke ich mir auch. Aber im Ernst: Ich kann die Enttäuschung verstehen, mir ist jede Form der Flächenversiegelung ein Dorn im Auge. Doch die Zeit bleibt nicht stehen und die Aufgaben, die wir zu bewältigen haben, werden immer größer und unsere unterdurchschnittlichen Steuereinnahmen reichen dafür leider nicht ansatzweise aus. Ein Beispiel ist der Neubau der Grund- und Mittelschule. Das hätten wir ohne den Verkauf von dem gemeindlichen, 8 Hektar großen Grundstück in Vaterstetten Nord-West finanziell niemals stemmen können. Aber ehrlich gesagt, was man als Bürgermeister zu tun oder zu lassen hat, sagt einem ja ohnehin der Gemeinderat. So sieht es die bayerische Gemeindeordnung vor. Der Bürgermeister selbst darf über kleinere Sachen entscheiden, zum Beispiel, wem er zum Geburtstag gratuliert *(lacht)*.

Kritik gab es mitunter auch an Ihrer mangelnden Führungskompetenz.

Ein Bürgermeister muss schauen, dass im Rathaus die Arbeit funktioniert. Das Fachwissen haben die Ämter. Aber ich gebe zu, ich habe den Ämtern viele Freiheiten gelassen. Energisch durchgreifen, mich Aufmandeln, ist nicht mein Stil. Im Nachhinein regelt sich vieles von alleine. Mir war der respektvolle Umgang mit den Bürgern wichtig.

Teilweise hinter vorgehaltener Hand, teilweise ganz offen, haben sich manche über Ihre Ansprachen, Ihre Statur, Ihre Gesundheit und manches mehr lustig gemacht. Hat Sie das persönlich verletzt?

Nein. Ich bin ein positiv denkender Mensch – wird mir immer wieder gesagt – der ungern „Nein" sagt und gerne machen würde, was machbar erscheint. Leider sind gesetzlich oft Grenzen gesetzt oder große Hürden zu nehmen. Von Verwaltung und Gemeinderat wurde ich dementsprechend immer wieder eingebremst. Als gestalterischer, freidenkender Mensch mit vielen Ideen bekommt man besonders im Bürgermeister-Amt viele Zwänge und Hindernisse zu spüren.

Ein gewisses Lampenfieber konnte ich bei öffentlichen Ansprachen nie verbergen, deshalb hatte ich meistens selbstverfasste Manuskripte dabei, für kurze, prägnante Ansprachen. Humor und Witz sollten aber nie fehlen, die Würde des Amtes war mir stets bewusst.

Als ein lebenlang körperlich arbeitender Mensch, der auf Sport verzichten konnte, zeigen Arbeiten am Schreibtisch und die oft unendlichen Sitzungen Auswirkungen auf die Leibesfülle, noch dazu, wenn man kein Kostverächter und bayerischen Speisen und Getränken sehr zugetan ist. Der Gesundheit war es bisher nicht abträglich, in der sechseinhalbjährigen Amtszeit war ich keinen Tag krank geschrieben.

Was ist Ihnen rückblickend besonders in Erinnerung geblieben?

Vieles, zuletzt mein Besuch anlässlich des 25-jährigen Jubiläums der Partnerschaft in Alem Katema im Oktober vergangenen Jahres. Als wir dort angekommen sind, hieß es schon, dass es schwere Unru-

Die mobile Hundeschule

DIE HUNDESCHULE, DIE ZU IHNEN KOMMT!

- Individuelles **Hundetraining bei Ihnen zu Hause**
- Training von **Problemhunden**, **Angsthunden**, **Auslandshunden** …
- **Ausbildung** zum Hundetrainer
- … und vieles mehr.

Benjamin Streblow, 84549 Engelsberg
Telefon: 08634/26 08 103
Mail: info@die-mobile-hundeschule.net
www.die-mobile-hundeschule.net

HANS L. BAESCH
Gebäude- & Fensterreinigung
Nie war Sauberkeit wichtiger als jetzt...

Fasanenstraße 16 . Vaterstetten
0172 / 149 27 76

hen gibt. Überall war Bürgerwehr und Militär, man hat Sprechchöre und Schüsse gehört und an manchen Stellen hat es gebrannt. Wir haben uns dann alle im Gästehaus von Karl-Heinz-Böhm eingesperrt. Es gab nichts zum Essen und zum Trinken. Vor aller Augen wurde dann in der Not ein Schaf geschlachtet und das Fell abgezogen. Es gab nur Wasser, es war ein eindrucksvolles Erlebnis, mit dem man seine Heimat zu schätzen lernt.

Apropos Heimat: Ihre Frau Karin ist nur selten in Erscheinung getreten. Hätten Sie sich manchmal mehr Unterstützung gewünscht?

Wir beide kennen uns und tolerieren unsere unterschiedlichen Einstellungen zu Tierhaltung und Politik. Meine Frau liebt den Umgang mit Tieren und hat eine sehr reservierte Einstellung in Sachen Politik. Ihre oft impulsiven, spontanen Meinungsäußerungen würden ein auf Konsens ausgerichtetes Gremium, wie den Gemeinderat, stören und damit meine Arbeit beeinträchtigen – so ihre Bedenken. Deshalb wird daheim über Gemeindepolitik nur wenig gesprochen, meistens geht es um unseren Hof. Sie hat mein Amt aber gerne mitgetragen und hat es auch geschätzt, dass mir die Bürger dieses Amt zugetraut haben. Sie hat aber gleich zu Beginn gesagt, dass sie die First Lady an der Seite des Bürgermeisters nicht machen möchte. Ich habe sie dann auch von offiziellen Auftritten, außer beim Neujahrsempfang, verschont.

Was wird Ihnen am Rathaus fehlen?

Grundsätzlich vorweg: Ich bleibe weiterhin ein aufmerksamer, engagierter und politisch interessierter Gemeindebürger. Was mir wirklich viel gegeben hat, waren die vielen Gespräche mit den Bürgern. Die aufwändigen Sitzungen, die oft wenig gebracht haben, werden mir mit Sicherheit genauso wenig fehlen wie ewig lange Gespräche für nichts. Was mir sicher abgehen wird, sind meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – insbesondere im Vorzimmer, wir haben ein sehr gutes Verhältnis miteinander gehabt. Die haben auf ihren Bürgermeister geschaut und ich habe auf meine Mitarbeiter Acht gegeben. Mit meinen Amtsleitern war das Verhältnis ein bisschen schwieriger, aber ich denke, dass auch wir uns gegenseitig respektiert haben. Ich werde auf alle Fälle auch künftig immer wieder mal im Rathaus vorbeischauen.

Ab dem 1. Mai sind Sie im Ruhestand. Was dann?

Wenn ich jetzt als Ruheständler auf dem Hof bin, dann werde ich mich dort wieder mehr einbringen. Wenn man, wie ich, leidenschaftlicher Landwirt ist, dann kann man nicht locker lassen. Ich werde mich aber auch noch intensiver mit der Ortsgeschichte und den Lebensgeschichten von Bürgern auseinandersetzen und mich im Gemeindearchiv entsprechend einbringen. Außerdem kümmere ich mich auch um die Obstbäume im Gemeindegebiet, die mir sehr am Herzen liegen und für die ich mich immer aktiv eingesetzt habe. Und dann bin ich ja auch wieder in den Kreistag gewählt worden und dürfte aufgrund meiner Stimmenzahl stellvertretender Landrat werden. Mir wird also definitiv nicht langweilig werden. Ich freue mich auf die Zeit.

Herr Reitsberger, besten Dank für das Gespräch.

Bauunternehmung
Generalunternehmung
KS Scharf GmbH

MAURER/-IN
FLIESENLEGER/-IN
gesucht!

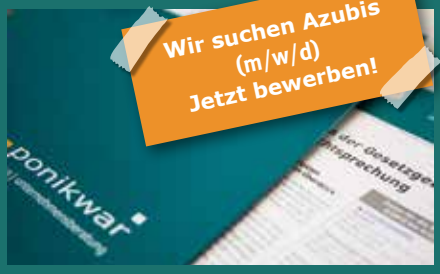
WERTE SCHÜTZEN und ERHALTEN

Saarlandstraße 9
85630 Grasbrunn
Tel.: 0 89 / 45 08 00 80
Fax: 0 89 / 45 08 00 82
E-mail: info@ks-scharf-bau.de

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



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

KLEINER FOTOKURS

DIE „TOP 3“ FEHLER BEIM FOTOGRAFIEREN

TEXT UND FOTOS ILONA UND CHRISTIAN STELZL / THE POINT OF VIEW PHOTOGRAPHY

SERIE TEIL **ZWEI**

1. GLAUBENSSATZ: „BLOSS NICHT GEGEN DIE SONNE FOTOGRAFIEREN“

Wir erleben bei unseren Fotoshootings immer wieder, dass die Leute entgeistert fragen „Wie Sie fotografieren gegen das Licht? Ist das richtig so?“. Mit diesem Glaubenssatz möchten wir heute aufräumen. Gerade zu den besten Fotografierzeiten – in der Früh oder gegen Abend – wenn die Sonne tiefer steht, blendet die Sonne ungemein! Wie das aussieht sieht man oben.

UNSER TIPP: Drehen Sie sich um die eigene Achse und fotografieren Sie bewusst gegen die Sonne! Das hat nicht nur den Vorteil, dass jeder die Augen besser aufmachen kann, sondern dass das Gesicht gleichmäßig ausgeleuchtet ist. Als Fotograf müssen Sie dann darauf achten, dass die Sonne nicht komplett im Bild ist, sondern lediglich angeschnitten wird, oder gar nicht im Bild erscheint. Außerdem ist dabei wichtig die Gesichter richtig zu belichten, heißt: meistens etwas heller. Und denken Sie daran, Sie können die Belichtung bei den Handys in der Regel auch anpassen. Probieren Sie es aus, Sie werden sehen, sie bekommen strahlende Gesichter mit offenen Augen!

2. VIEL ZU WEIT WEG VOM GESCHEHEN

Auch das beobachten wir öfter. Auf einem Bild ist viel Nebensächliches zu sehen, oder das Motiv ist zu weit entfernt. Unsere Augen wissen dann nicht, wo sie hinschauen sollen. Als Verdeutlichung haben wir eine kleine Gegenüberstellung gemacht. Bei beiden Bildern geht es um Ilona. Erkennen Sie den Unterschied?

UNSER TIPP: Ran ans Motiv! Konzentrieren Sie sich – in unserem Beispiel – auf die Person und blenden alles Unwesentliche aus.

3. WAS INTERESSIERT MICH DER HINTERGRUND

Wann ist ein Foto schön oder sogar herausragend? Dazu reicht es meistens nicht aus „nur“ ein tolles Motiv zu haben, sondern vieles mehr. Um z.B. Tiefe ins Bild zu bekommen, brauchen Sie einen Vorder-/Mittel- und Hintergrund. Insbesondere der Hintergrund hat großen Einfluss auf das Bild. Ein schöner – vielleicht unscharfer Hintergrund – hebt das Motiv sogar hervor.

UNSER TIPP: Halten Sie Abstand zum Hintergrund und prüfen Sie, was darin zu sehen ist. Mit kleinen Bewegungen können Sie denn Hintergrund stark beeinflussen, denn ein Sprichwort sagt: Hintergrund macht Bild gesund!

FÜR FRAGEN, ANREGUNGEN, WÜNSCHE

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

100 TAGE WOLFSBARSCH RESTAURANT: EIN BESUCH

EIN GUTER FANG

LIEFER-SERVICE & TAKE AWAY

TEXT EVA BISTRICK

Mitte Januar eröffnete Sebastian Wolf sein neues Casual Dining Restaurant „Wolfsbarsch" in einem Rekordtempo, wie man es so noch nicht erlebt hat: In nur 14 Tagen wurden die ehemaligen fabbro-Räumlichkeiten komplett umgebaut. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Das Ladenlokal erstrahlt, mit großzügiger, zum Eingang gewandter Theke, in neuem Glanz. Auch das Restaurant, das künftig das Bistro ersetzt, ist ein wahrer Blickfang geworden. Nicht nur bei der Auswahl des Interieurs, auch bei der Komposition formschönen Geschirrs (von Wolf in Mailand entdeckt), handschmeichelndem Besteck und ausgesuchten Riedel-Weingläsern bewies das Wolfsbarsch-Team Geschmack. „Das Auge isst mit", kommentiert Geschäftsführer Sebastian Wolf. „Mir war wichtig, dass jedes Detail stimmt, wenn sich unsere Gäste künftig nicht nur mittags, sondern auch abends die Köstlichkeiten von unserer kleinen, aber ausgesuchten Speisenkarte schmecken lassen." Das ist ihm gelungen: Gegrillte Fisch-Klassiker wie Steinbutt, geangelter Wolfsbarsch oder der im Frühjahr so heißgeliebte Skrei, eine besonders schmackhafte Kabeljauart, zeigen sich auf dem modernen Porzellan von ihrer besten Seite. Doch auch für Fleischliebhaber ist, dank Black Angus Rinderfilet oder Iberico Karee, gesorgt. Die Empfehlung des Hauses: die Wolfsbarsch-Fischplatte für 2 Personen, mit vielen feinen Köstlichkeiten aus dem Meer. Alles in gewohnt erstklassiger Wolfsbarsch-Qualität. Und abends kann auf Wunsch sogar im Umkreis von 10 km nach Hause geliefert werden.

Alle Gerichte kommen angenehm unprätentiös im „Mix & Match"-Prinzip daher – so kann man sich nicht nur die passende Beilage zum Gericht seiner Wahl selbst zusammenstellen, sondern auch die Sauce. Und wer sich zwischen Polenta-Taler mit Nuss-Crumble, Safran-Graupen-Risotto oder Fenchel-Orangen-Gemüse nicht entscheiden kann, kombiniert einfach nach Lust und Laune. Wenngleich, so muss man sagen, bereits eine Beilage zum Sattwerden reicht – Miniaturportiönchen gibt es im Wolfsbarsch Restaurant erfreulicherweise nicht. Dennoch werden die Sorbets auf der Dessertkarte sicherlich immer ihre Abnehmer finden.

Den beliebten Mittagstisch in gewohnt-lässiger Manier gibt es nach wie vor – abends kommt der Service dann eine Spur edler daher. Weiß behandschuht kredenzt Inhaber Wolf samt Team das Sösschen zum Gericht, das – wie man es aus der gehobenen Gastronomie kennt – erst vor den Augen des Gastes am Tisch in den Teller gegossen wird. Dazu schmecken spannende Tropfen aus der Wachau, z. B. der Grüne Veltliner vom Weingut Nimmervoll – zu angemessenen Preisen. Künftig sollen auch zu ausgewählten Terminen gehobene Menü-Abende stattfinden. Es lohnt sich also, immer mal nachzufragen.

Das im Vorfeld des Umbaus gesetzte Credo „Gehoben, aber nicht abgehoben" trifft im Wolfsbarsch Restaurant auf jeden Fall zu – Überspanntheit sucht man hier vergebens. „Für mich als Einkäufer wird die Qualität der Produkte immer Hauptaugenmerk bleiben", so Wolf. „Und was unsere Köche aus dieser erstklassigen Ware täglich auf die Teller zaubern, macht mich ein kleines bisschen stolz." Seine Augen glänzen, während er das sagt – wie ein Angler, der staunend einen ganz besonderen „catch of the day" aus den Fluten zieht.

DER WOLFSBARSCH . WENDELSTEINSTRASSE 10 . VATERSTETTEN
TELEFON (08106) 99 88 200 . WWW.DER-WOLFSBARSCH.DE

im STERNENHIMMEL

TOHRU NAKAMURA IST KOCH DES JAHRES 2020 – UND EIN BALDHAMER

TEXT EVA BISTRICK **FOTOS** KME STUDIOS

„Vermutlich gibt es derzeit keine weitere Adresse in Deutschland, die moderne europäische und japanische Elemente so finessenreich und ausbalanciert miteinander verbindet“ wie die Küche des sympathischen Deutsch-Japaners Tohru Nakamura im Schwabinger Werneckhof by Geisel. So steht es im aktuellen Guide Michelin auf Seite 517. Doch der 36-Jährige ist nicht nur einer der besten Köche Deutschlands, sondern definitiv der einzige Schüler des Vaterstettener Humboldt-Gymnasiums, der in der Schulküche seine ersten kulinarischen Gehversuche gemacht hat und Jahre später mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. Und nicht nur das: Tohru Nakamura wurde jüngst – nach Christian Bau und Johannes King – mit der höchsten Auszeichnung des Gault & Millau bedacht: „Koch des Jahres“. Gleichzeitig darf sich der ambitionierte Küchenchef über eine Aufwertung von 18 auf 19 Punkte für seine Küchenkünste freuen – für „prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung“. Damit hat in Bayern nur Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in Rottach-Egern mehr Punkte als er. Wir haben den Baldhamer Spitzenkoch getroffen und einen äußerst bodenständigen Kochkünstler kennengelernt.

Tohru Nakamura (36) – schon der Name klingt nach Weltläufigkeit und Haute Cuisine. „Wenn man wie ich in Baldham aufgewachsen ist, relativiert sich das dann wieder, ich bin dann halt ein ganz normaler Oberbayer.“

B

Bis ein japanisches Messer den perfekten Schliff hat, wird es lange und hingebungsvoll von Hand geschmiedet. Ähnlich war das bei Tohru Nakamura, der als Sohn eines Japaners und einer schwäbischen Mutter neben dem Vaterstettener Gymnasium jeden Samstag auch die japanische Schule besuchte. Wenn er abends mit dem Vater Schriftzeichen paukte, stand seine Mutter am Herd und kochte japanische Gerichte, die sie von der Großmutter kannte, von Freunden oder aus Kochbüchern. Vermutlich hat er sich schon deshalb früh in der heimischen Küche ausgetobt. Er sei aber kein Nerd gewesen, der in seiner Freizeit nur gekocht hat, betont Nakamura in unserem Gespräch – und gibt schmunzelnd zu: „Aber so manches Mal habe ich mich dann schon in der Küche verschanzt, um zum Beispiel das Geheimnis einer Lammjus zu ergründen." Er erinnert sich: „Irgendwann roch alles, wirklich alles im Haus nach Lamm." Was der Baldhamer damals noch nicht wusste: Lammfett wird sehr schnell fest. Er habe es also abgeschöpft und ganz unbedarft in den Abfluss gegossen – sehr zur Freude seines Vaters, der anschließend einen gigantischen Propfen Fett wieder aus den Untiefen der Spüle herausholen musste.

Tohru Nakamuras Willenskraft, die ihm schon der Direktor der japanischen Schule Münchens in Schönschrift attestierte, hat ihn seinen Weg in den Werneckhof und dort sein Glück als Koch finden lassen. Bereits mit 15 Jahren absolvierte er in den Ferien Praktika bei Léa Linster in Luxemburg und im „Schweinsbräu" der Hermannsdorfer Werkstätten in Glonn. So kam er im wahrsten Sinne des Wortes „auf den Geschmack" – und wollte unbedingt als Koch arbeiten. Sein Abiturschnitt von 1,6 hätte locker auch für ein Studium gereicht. Ohnehin hätte sein Vater seinen Sprössling am liebsten im diplomatischen Dienst gesehen und arrangierte deshalb einen Besuch beim japanischen Botschafter in Kopenhagen. Doch der Schuss ging nach hinten los - nachdem Nakamura dem Koch der Botschaft bei der Zubereitung des traditionellen japanischen Frühstücks helfen durfte, war für ihn klar: Ich werde Koch. Dass seine Eltern lieber ein Studium gesehen hätten, kann Tohru Nakamura durchaus nachvollziehen – zumal der Beruf des Kochs damals nicht ansatzweise den heutigen Status hatte: „Meine Eltern kommen aus dem akademischen Bereich und waren eine der ersten Kybernetiker in Deutschland. Mein Vater hat außerdem Maschinenbau in Japan studiert. Ich blicke bis heute nicht durch, womit sich die beiden da befasst haben – mit künstlicher Intelligenz und anderen, mir völlig unerklärlichen Dingen."

Rückblickend hatte er aber immer die Rückendeckung aus dem Elternhaus, auch wenn sein Vater die Hoffnung nie ganz aufgegeben hatte, dass an seine Ausbildung doch noch ein Studium anschließen könnte. Doch für den Sprössling stand unumstößlich fest, dass sein Glück am Herd liegen würde – woran seine Eltern als leidenschaftliche Hobbyköche und fanatische Feinschmecker letztlich auch alles andere als unschuldig sind.

Der Baldhamer wurde im Münchner „Königshof" Martin Fausters Musterlehrling, verbrachte schon damals jede freie Sekunde freiwillig in der Küche, gewann Jungkochwettbewerbe am laufenden Band, ging für den Feinschliff zu den Drei-Sterne-Koryphäen Joachim Wissler und Sergio Herman und kehrte 2013 nach München zurück, um im Werneckhof by Geisel, versteckt in einer schmalen Seitenstraße im Stadtteil Schwabing, das Allerbeste aus seinem Talent, seinem Willen, vor allem aber seiner Biographie herauszuholen.

Denn das größte Glückspfand von Tohru Nakamura sind seine beiden Heimaten. Er ist ein japanischer Deutscher und ein deutscher Japaner, kennt beide Welten, beide Küchen von Kindesbeinen an, fühlt sich weder hier noch dort als Fremder, Suchender, Souvenirjäger und kann deswegen mit vollen Händen und einer Selbstverständlichkeit aus beiden kulinarischen Schatzkammern schöpfen, die kaum einem seiner Kollegen gegeben ist.
Seitdem Nakamura 2013 mit nicht einmal dreißig Jahren als Küchenchef im

Werneckhof anheuerte, hat er die nationale und internationale Goumetszene ordentlich aufgemischt. Seine Küche ist inspiriert von beiden Kulturen, die ihm im wahrsten Sinne in die Wiege gelegt wurden. Nakamuras ließen ihren Sohn nicht nur zweisprachig aufwachsen, sondern präsentierten ihm auch sonst das Beste aus beiden Welten. Kein Wunder, dass für ihn die Schätze der japanischen Kochkunst nicht nur exotische Souvenirs sind, sondern die Düfte und Aromen seiner Seele. Tatsächlich kann Nakamura so gut wie wenige andere erklären, warum er ein bestimmtes Gericht auf den Tisch bringt und warum gerade in dieser Form. Sein Stil besitzt ein ungewöhnlich hohes Maß an Stimmigkeit – „was wir servieren, steht in einem totalen Einklang mit mir selber, ich bin damit absolut glücklich", sagt der 36-Jährige. Tohru Nakamura ist längst ganz oben angekommen: Ende 2019 erhielt der 2-Sterne-Purist und Aromen-Virtuose für seine saisonal inspirierte eurasische Küche erstmals 19 Punkte vom Gault & Millau.

Der Sprung von 18 auf 19 Punkte klingt minimal, doch hinter so einem Punkt verbirgt sich eine wahre Wissenschaft. Kann man derartige Nuancen überhaupt noch schmecken? Nakamura versucht sich an einer plausiblen Erklärung: „Professionelle Tester blenden quasi alles aus und konzentrieren sich nur auf das Essen, ganz emotionslos. Anders als ein Gast, in dessen Bewertung das Ambiente, das Drumherum hineinspielt, womöglich der freundliche Kellner, die schöne Atmosphäre und die Beleuchtung. Deshalb ist es uns im Restaurant so wichtig, dass kein Fehler den Gast erreicht. Bei 15 Teamkollegen gibt es gottlob einen „doppelten Boden", quasi das Sicherheitsnetz, um Fehler abzufedern. Denn Fehler passieren schließlich überall, wo Menschen arbeiten."

Auch für Köche selbst seien die hiesigen Bewertungssysteme bei aller Objektivität der vorgegebenen Kriterien undurchsichtig, gibt Nakamura zu – doch genau das scheint eine gewisse Faszination auf ihn auszuüben: „Das macht Kochen auf diesem Niveau so spannend, dadurch bekommt es seine Magie. Wenn jeder genau wüsste, worauf es den Testern ankommt, würden alle gleich kochen, um punktgenau dieses Ziel zu erreichen. Doch so kann jeder Koch seinen eigenen Stil entwickeln und verfolgen, und das ist das, worauf es doch ankommt, und was letztlich inspirierend ist." Und Tohru Nakamura hat längst seinen Stil gefunden, er webt europäische Avantgarde mit den Geheimnissen der traditionellen japanischen Küche zu etwas Neuem, befeuert von hoher kulinarischer Intelligenz.

Nakamura würde das niemals so formulieren. Er ist leidenschaftlicher Koch – und das mit Leib und Seele. Auch privat übrigens. „Diesen Beruf muss man leben. Ein guter Kellner kann auch nicht zu Hause im Chaos leben, schlampig herumlaufen und dann abends, wenn sozusagen der Vorhang fällt, auf Knopfdruck perfekt dastehen. Wenn ich fünf Tage die Woche für andere koche und damit Menschen irgendwie glücklich mache, ist es doch logisch zu sagen: Jetzt am Wochenende mache ich auch meine Familie damit glücklich." Dann gibt es bei Familie Nakamura, die mittlerweile im Münchner Glockenbachviertel wohnt, oft gebratenes Gemüse mit Reis oder ein krosses Hühnchen, im Ganzen gebacken. Manchmal auch ein Reststück Steinbutt, dass Tohru Nakamura nach Feierabend aus dem Restaurant mitbringt und am nächsten Tag für die Familie zubereitet. „Mein fünfjähriger Sohn sieht dann das Stück Fisch, zeigt mit dem Daumen nach oben und sagt: Steinbutt mag ich", schmunzelt Nakamura. „Wenn er das am nächsten Tag aber so im Kindergarten verkündet, klingt das womöglich komisch für Außenstehende. Deshalb achten meine

WENN ICH VIERZEHN TAGE KEINEN REIS ESSE, WERDE ICH KULINARISCH AGGRO.

GUIDE MICHELIN, GAULT & MILLAU – WER BEWERTET WIE

Eine der bedeutendsten Auszeichnungen für Restaurants oder Hotels sind Michelin-Sterne. Bis zu drei Sterne werden in dieser Bewertung verliehen. Für die Bewertung zählt alleine das Essen: gleichbleibende Qualität und Frische der Zutaten, fachgerechte Zubereitung und die Harmonie der geschmacklichen Verbindung sowie das Preis-Leistungs-Verhältnis sind entscheidend. Ambiente und Service spielen keine Rolle, sehr wohl aber Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte.

1900 erschien der Guide des Reifenherstellers Michelin das erste Mal: Er listete Werkstätten, Batterieladestationen und Tankstellen auf. Damals richtete sich das Nachschlagwerk ursprünglich an die wenigen tausend Autofahrer, die es überhaupt gab. Erst 1923 erweiterte der **Guide Michelin** seine Tipps auch auf Restaurants und Hotels, drei Jahre später wurden zum ersten Mal die berühmten Sterne für Küchen vergeben.

Mittlerweile gibt es in Europa in zwölf Ländern Restaurantführer mit insgesamt 85 Inspekteuren. Im Durchschnitt werden die im Guide Michelin erscheinenden Restaurants unangekündigt alle 18 Monate besucht. Jeder Kritiker isst jährlich etwa 250 Menüs.

Der **Gault & Millau**, der auch den „Koch des Jahres" prämiert, ist ähnlich wie der „Guide Michelin" ein Restaurantführer, der einmal im Jahr herausgegeben wird. Dort findet man aber nicht nur die Auflistung der Restaurants inklusive ihrer Bewertung, sondern auch eine Beschreibung des Restaurantbesuchs. Je höher die Bewertung eines Restaurants ausfällt, desto mehr Text wird der Bewertung gewidmet.

Die bestmöglichste Punktzahl liegt bei 20 Punkten oder vier Mützen (in Österreich „Hauben" genannt). Die Bewertungskriterien ähneln stark denen des Guide Michelin. Bewertet werden die Qualität und Frische der Zutaten, die Kreativität und Qualität der Zubereitung, die geschmackliche Harmonie des Gerichts, die Garzeiten und letztlich die Präsentation der Gerichte.

Für hohe Qualität und Kreativität gibt es 15-16 Punkte und zwei Mützen. 17-18 Punkte beziehungsweise drei Mützen bedeuten bestmöglichste Zubereitung und höchste Kreativität. Das „non plus ultra" (18,5-20 Punkte und vier Mützen) erhält ein Restaurant für eine „weltbeste" Küche.

Frau und ich penibel darauf, dass es bei uns nicht zu elitär hergeht. Doch natürlich haben unsere Kinder zwangsläufig sehr viele Berührungspunkte mit verschiedenen Lebensmitteln, und wir leben ihnen bei jedem einzelnen die entsprechende Wertschätzung vor."

Nirgends hat der Respekt vor Lebensmitteln eine so große Tradition wie in Japan. Egal, ob es sich um ein vermeintlich schnödes Basisprodukt oder um seltene Spezialitäten handelt. Qualität, Regionalität und Saisonalität haben fast kultischen Stellenwert. Köche werden über Jahre ausschließlich für die Verarbeitung einzelner Produkte ausgebildet. „Sushi Köche waschen in den ersten Jahren nur Reis und servieren Tee, weil sie sich noch nicht bereit fühlen, einen Fisch perfekt zu filetieren."

Bei all dieser geschichtsträchtigen Achtung vor Nahrungsmitteln – auf welches davon kann der Sternekoch nicht verzichten? Die Antwort überrascht: „Weißer, gekochter Reis! Wenn ich mal 14 Tage keinen Reis essen kann, werde ich kulinarisch aggro."

Ein typischer Arbeitstag beginnt für Tohru Nakamura – wenn er nicht schon vormittags Interviews führt – mittags mit den Vorbereitungen im Restaurant. Jeder im Team hat dort seine Aufgabe, seinen Wirkungsbereich. Für Tohru sind das Fische und Saucen: „Wenn ich Dinge automatisch tue, wie beispielsweise Fisch filetieren, dann kann ich meine Gedanken fließen lassen, dann entspanne ich mich." Ab 17 Uhr wird aufgebaut und noch einmal durchgeputzt, anschließend folgt ein gemeinsames Personalessen, dann das Servicemeeting, in dem Allergien und Wünsche der abendlichen Gäste besprochen werden. Um 19 Uhr ist Showtime: Kochen, kochen, kochen. Auf den Tellern kredenzt wird zarter Zander, confiert, gegrillt und mit japanischem Bergpfeffer gewürzt, dazu Tofu-Gel, Lauchröllchen, Löwenzahn, Zuckerschoten und Hyazynthenblüten. Dazu eine Sauce, eine klassische Beurre blanc, aromatisiert mit japanischem Sojabohnenmel und eine Vinaigrette aus Reisessig, Seetang, angegossen im Yin und Yang-Muster auf dem Teller. Oder Kalbsbries, in Dashi pochiert, sekundenkurz gegrillt, in Kalbsfond gargezogen, mit geräucherter Sojasauce aromatisiert ... Ja, Tohru Nakamura ist einer jener Köche, der mit einer spielerischen Leichtigkeit Altbekanntes in neue Hemisphären hebt. Die Geschmacksknospen fordert und in einem verzückten Seufzen hinterlässt. Einer, der auch einen italienischen Klassiker mit eben jener Leichtigkeit auf die andere Seite der Erde entführt und ihm eine japanische Seele einhaucht. Kulinarische Kunstwerke, wohin man blickt – und auch der Künstler selbst lässt sich sehen. Jeden Abend verabschiedet Tohru Nakamura persönlich seine Gäste – für ihn ist das eine sehr wichtige Geste. Auch das hat

eine ganze Menge mit Wertschätzung zu tun. Und dann, kurz nach Mitternacht geht's nochmal ins Büro zum E-Mails checken. Viel Schlaf bleibt da nicht, zumal der junge Familienvater am nächsten Morgen um 9 Uhr die beiden Kinder in die Kita bringt. Doch Tohru sieht man Schlafmangel oder Hektik nicht an: „Anstrengend ist so ein Job nur dann, wenn Du das Gefühl hast, Du musst das machen. Druck und Stress bauen sich auf, wenn Du dich fühlst wie der Hamster im Rad. Daher bin ich lieber der, der das Rad dreht."

Essen ist allgegenwärtig, gutes Essen in aller Munde. „Das perfekte Dinner" läuft im TV seit Jahren in Dauerschleife, gefühlt machen alle auf Foodie und fachsimpeln übers Rückwärtsgaren, nose-to-tail und Superfood. Doch realistisch betrachtet – 7 Gänge kosten im Werneckhof by Geisel 225 Euro, ohne Getränke versteht sich – können sich nur die wenigsten ein Abendessen bei einem wie Tohru Nakamura leisten. Aber gehobene Restaurants hantieren eben mit sehr hohen Kosten: hochqualifiziertes Personal und hochwertigste Produkte. Umso erfreulicher, dass uns unsere letzte Frage nach Gesprächen über Sake, Stabmuscheln und Austern wieder auf den soliden Boden der Tatsachen führt: Was ist für Tohru Nakamura das wichtigste Gadget in jeder Küche? Seine Antwort kommt wie aus der Pistole geschossen. „Ein Messer und ein Brett sind das allerwichtigste in der Küche. Das Brett definiert den Arbeitsplatz, es ist der Mittler zwischen Mensch und einer unendlichen Arbeitsfläche, die keinen festen Anker hat." Eine schöne Philosophie, die das Kochen letztendlich auf das herunterbricht, worauf es ankommt: Auf den Koch, der mit viel Liebe und Leidenschaft aus einer kleinen Idee etwas kreiiert, an das sich später andere noch lange erinnern – an einen geselligen Abend mit hervorragendem Essen und guten Gesprächen.

Egal, ob sehr professionell oder eher improvisierend gekocht wird. Tohru Nakamura hat auf dem Schneidebrett seine ganz persönliche Erdung gefunden: „Für mich als Koch ist das Brett die Definition meines Tanzbereichs. Genau wie ein Stein, der ins Wasser fällt und dann Kreise entstehen, die sich immer weiter ausbreiten. In meiner Küche legt sich jeder Koch als erstes sein Brett zurecht. Nur so können wir im Team systematisch arbeiten – alles hat seinen Platz." Und wie ist das mit dem Messer? Gerade in Japan kann man für ein Qualitätsstück fast ein Vermögen hinblättern. Auch das sieht Tohru Nakamura erfreulich solide: „Für 100, maximal 120 Euro bekommt man schon ein anständiges Messer. Für gute Qualität muss man nicht Tausende von Euro ausgeben". Er schmunzelt: „Aber man kann es natürlich".

Auf dem Weg zum dritten Stern macht sich die Kochkoryphäe übrigens nicht verrückt: „Vor allem will ich jeden Tag aufs Neue meine Gäste begeistern, anstatt ständig wie besessen auf den Moment zu warten, dass ein Undercover-Tester durch die Restauranttüre spaziert. Am wichtigsten ist mir, dass Gäste, die sich womöglich schon lange auf einen Abend bei uns gefreut haben, eine einmalige, unvergessliche Erfahrung erleben." Und die werden sie, mit Blick auf die aktuelle Menükarte, ohne Zweifel haben. „Essen soll Spaß machen", sagt Tohru Nakamura. „Man darf nie das Gefühl bekommen, dass etwas gezwungen ist."

Vielen Dank für ein ungezwungenes Gespräch, das uns viel Spaß gemacht hat.

UNSER BEITRAG ZU IHRER GESUNDHEIT

Die derzeitige Situation hat uns eines schmerzhaft klar gemacht, wie wichtig ein gesunder und fitter – also widerstandsfähiger – Körper ist. Dabei gilt es, rechtzeitig die richtigen Maßnahmen zu ergreifen, so dass unser Körper so gut wie eben möglich auf jegliche Herausforderungen eingestellt ist. Aus diesem Grund empfehlen wir präventiv Ihre Gesundheit selbst in die Hand zu nehmen und Ihr Immunsystem und somit Ihren gesamten Organismus zu stärken. Tipps von VITALYTIC in Baldham.

Gesundheit entsteht von innen

Unser Körper besteht aus 80-100 Billionen Zellen, in diesen befinden sich die sog. Mitochondrien, das sind unsere Energie-Kraftwerke. Diese Kraftwerke benötigen den optimalen „Treibstoff", um bestmöglich ihre Arbeit verrichten zu können, um uns mit Energie zu versorgen. Welche Treibstoffe wir unseren Zellen zur Verfügung stellen, haben wir glücklicherweise mit unserer Ernährung selbst in der Hand. Je besser uns das gelingt, umso leistungs- und widerstandsfähiger wird unser Körper.

Mit wenig Aufwand viel bewirken

Neben einem gesunden, ausgewogenen Lebensstil, ausreichend Bewegung – idealerweise an der frischen Luft – und vernünftiger Ernährungsweise, können Sie sich zusätzlich mit hochwertigen und vor allem für unsere Zellen aufnehmbaren Vitalstoffen etwas Gutes tun. Zur Grundversorgung gehört selbstverständlich auch das richtige Wasser.

Man kann somit durchaus mit wenig Aufwand einen ersten Schritt tun und einiges bewirken, um seinen Körper widerstandsfähiger zu machen.

VITALYTIC hat Ihnen ein „Immunpaket" zusammengestellt, welches aus deren Sicht empfehlenswert ist und Sie optimal versorgen könnte. Hieraus können Sie Ihre Bausteine frei wählen. Diese finden Sie hier: *www.vitalytic.de/aktion-immunsystem*

Gesundheit ist messbar

Unser Körper ist ein komplexes Gebilde. Verschiedene Abläufe haben entscheidende Auswirkungen auf unseren Stoffwechsel. Und dieser wiederum beeinflusst unser Wohlbefinden und unser Energiekonto.

Das heißt im Klartext: Ob wir uns müde fühlen oder leistungsfähig, ob wir langfristig fit sind oder gesundheitliche Beschwerden bekommen – all das bestimmt zum Großteil unser Stoffwechsel.

Messbar wird das Ganze durch eine wissenschaftlich fundierte Stoffwechsel-Analyse. Hierüber erhalten Sie u. a. Auskunft über Ihren aktuellen Gesundheitsstatus.

Stoffwechselanalyse zum Solidaritätspreis

Auch VITALYTIC möchte einen Beitrag für die Gesellschaft leisten und Solidarität zum Ausdruck bringen, indem VITALYTIC für ihre Stoffwechselanalysen kein Beratungshonorar (Normalpreis: 49 Euro) verlangt. „Wir testen Ihren Stoffwechsel und können dadurch Rückschlüsse auf Ihr Wohlbefinden ziehen", sagt Inhaber Simon Unterstell. Lediglich eine Materialpauschale (Mundstück, Einmalprodukt) in Höhe von 10 Euro entstehen Ihnen als Unkosten. Wenn Sie von diesem Angebot Gebrauch machen möchten, kontaktieren Sie VITALYTIC bitte bis spätestens 15. Mai 2020. Bitte verwenden Sie hierzu das Kontaktformular unter *www.vitalytic.de.* Sorgen Sie gut für sich!

Kooperation: Simon Unterstell (Vitalytic) und Manfred Hohenleitner von „DieStoffwechselprofis".

VITALYTIC
EMS- I GESUNDHEITSZENTRUM
Training/Stoffwechsel/Rücken
Bahnhofplatz 1
85598 Baldham
Telefon 08106 / 9978111
info@vitalytic.de
www.vitalytic.de

TRADITION, HANDWERK, WERTE – WAS FAMILIE WINGENDER ANTREIBT

VON MENSCH ZU MENSCH

Was erfolgreiche Unternehmen ausmacht? Fingerspitzengefühl, leidenschaftlicher Pioniergeist, natürlich auch Visionen, nicht selten Geduld, vor allem aber Geborgenheit – am besten die der eigenen Familie und langjährige Partnerschaften. In diesem Sinne schreibt Christian Wingender in Vaterstetten seit vergangenem Jahr eine Erfolgsgeschichte fort, die 1978 mit Jakob Schweitzer begonnen hatte. Sie kennen Schweitzer & Pöltl? Sicher! Das haben wir uns auch gedacht und wurden eines Besseren belehrt. Manchmal lohnt es sich eben doch, genauer hinzusehen.

FOTO ILONA STELZL

Das strapazierte Bild einer Familie, die gemeinsam etwas erarbeitet, eine Vision hat – das gibt es tatsächlich noch. Ein Umstand, der einerseits der qualitativ hochwertigen Arbeit geschuldet ist, vor allem aber der familiären Atmosphäre. Bei Schweitzer & Pöltl gibt es kein Oben und kein Unten. Mit den langjährigen Mitarbeiter lebt der Sanitärbetrieb verantwortungsbewusst und nachhaltig eine 42-jährige Tradition. Hier findet man noch überraschend viele Menschen, die nicht einfach nur Befehle ausführen, sondern Spaß haben, an dem was sie tun und deshalb auch über den Tellerrand blicken. „Fördern und fordern", nennt Neu-Inhaber Christian Wingender sein Prinzip. Denn: Arbeit ist im Idealfall mehr als Broterwerb, so arbeitet der Mensch auch, um sich zu verwirklichen und Menschen glücklich zu machen.

Theoretisch ist ja alles ganz einfach: Der eine hat, der andere sucht, und wenn sich beide finden, wird ein Geschäft daraus. Doch Theorie reicht nicht aus, um sich auf einem umkämpften Markt durchzusetzen. Christian Wingender als Geschäftsführer und sein Vater Michael als Betriebsleiter haben ihre Balance gefunden und geben Acht auf das, was man sich selbst wert ist, das, was Kunden zu Recht von einem Dienstleister erwarten und das, was renommierte Firmen wie Ginger oder Viessmann unter einer echten Partnerschaft verstehen.

Es liegt in der Natur der Sache, dass mit dem jungen Christian Wingender als neuem Inhaber, er war zuvor bereits mehr als sechs Jahre als Angestellter für Schweitzer & Pöltl tätig, auch neue Ideen Einzug halten. Sichtbar ist das an den neu beklebten Firmenfahrzeugen, erlebbar – und das ist entscheidend – wird das unter anderem am neuen Fachbereich Elektrotechnik, aber auch im Hinblick auf innovative, ressourcenschonende Energieversorgung. „Wir besitzen beispielsweise seit zwei Jahren eine Zulassung für die Planung und den Einbau von Brennstoffzellentechnologie", berichtet uns Christian Wingender. „Aber auch der Einsatz energiesparender Heizsysteme, z.B. in Kombination mit Solar- und modernster Regeltechnik, sorgt dafür, dass unsere Kunden unabhängiger sind und ihren Beitrag zum Umweltschutz leisten können." Das Portfolio reicht vom Neubau, Sanierungen, Reparaturen oder Wartung, bis hin zu Energieoptimierung oder Smart Home Technologie. Und von der defekten Steckdose bis zum bedarfsgerechten Ausbau ganzer Bäder und Sanitärbereiche.

Als lebendiger Familienbetrieb setzen die Wingenders dabei ganz klar auf den Mensch, der sein Handwerk versteht, hoch flexibel agiert und ganz nebenbei das Feuer der Leidenschaft noch persönlich überbringt. Im Miteinander geht es eben um mehr als um sich selbst – nicht nur in schwierigen Zeiten wie diesen. Doch gerade dieser Tage zeigt sich in besonderem Maße, wie der Mensch tickt. Im konkreten Fall heißt das: Nicht nur, dass Ihnen von Schweitzer & Pöltl schnell und zuverlässig in Fragen um Haustechnik und Elektro geholfen wird: Man geht auch noch für Sie einkaufen, falls das von Nöten sein sollte. Schließlich ist ein Familienbetrieb wie Schweitzer & Pöltl nicht nur eine ökonomische Veranstaltung, sondern vor allem eine äußerst lebendige Wertegemeinschaft. Eine Familie eben.

Schweitzer & Pöltl Haustechnik GmbH
Dorfstraße 16, 85591 Vaterstetten
Telefon 08106 / 36 30 - 0
info@schweitzer-poeltl.de
www.schweitzer-poeltl.de

SCHREINEREI
FINAUER

100 JAHRE SCHREINEREI FINAUER – EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

ZUKUNFT BRAUCHT GESCHICHTE

TEXT MARKUS BISTRICK **FOTOS** ILONA STELZL, PRIVAT

Mit Meister Eder und seinem Pumuckl hat die Schreinerei Finauer nicht mehr viel gemein. Wo der gemütliche Schreinermeister aus der Kult-Serie noch Hand anlegen musste, surren im Anzinger Familienbetrieb hochmoderne Maschinen. Trotzdem gibt es auch Gemeinsamkeiten: Die Leidenschaft fürs Handwerk und die Freunde am Umgang mit Holz. Im Jahr 1920 gegründet, feiert die Schreinerei heuer 100-jähriges Bestehen. Für uns Grund genug, hinter die Kulissen des erfolgreichen Betriebs zu schauen.

Qualität ist ein hoher Anspruch und wer tagtäglich ins Schwarze treffen will, sollte einen Bogen spannen – zwischen Handarbeit und Hightech. Denn ohne Technik keine Präzision und ohne Fingerspitzengefühl keine Individualität. Moderne CAD-Programme und CNC-Anlagen ermöglichen in Anzing hochwertige Einzelanfertigungen wie auch Serienproduktionen kostengünstig und termingerecht. Das kann eine neue Wohnzimmer-Einrichtung für den Privatmann sein, aber auch eine komplette Geschäftseinrichtung für Unternehmen.

Neben der handwerklichen Herstellung ist die Gestaltung von zentraler Bedeutung. „Wir haben Spaß an kreativer Arbeit und an der Suche nach innovativen Lösungen“, sagt Martin Finauer, der gemeinsam mit Johann Huber den Betrieb leitet. Schließlich sei neben der Qualität vor allem die Individualität ein entscheidender Erfolgsfaktor ihrer Manufaktur. „Da kommt man mit 08/15-Lösungen nicht weiter“, so Huber. Und weiter: „Man braucht ein gewisses Geschick und natürlich langjährige Erfahrung, um manche Herausforderung zu lösen.“ Es braucht aber auch die Fähigkeit, die Wünsche der Kunden erkennen und beraten zu können. Planungserfahrung, zuhören können, Bedürfnisse definieren, das ist die Basis für perfekt passende Lebensräume.

Erst die Verbindung von Individualität, hochwertigen Materialien und professioneller Ausführung garantiert besondere Ergebnisse für Wohn- und Arbeitsumfeld. Das sind von Meisterhand gefertigte Möbel, aber auch alle anderen Aspekte der Raumplanung und -gestaltung, wie beispielsweise Bad- und Lichtplanung, Böden, Fenster und Möbel. Auch Innenarchitektin Eva Holley sorgt bei der Schreinerei Finauer dafür, dass von Anfang an ein stimmiges Gesamtbild bei der Einrichtung entsteht. Im Team werden zudem Baustellen und die Abstimmung der Gewerke koordiniert, sowie ein reibungsloser und fachmännischer Ablauf garantiert. Kurzum: Sie bekommen alles aus einer Hand.

In Anzing geht es seit 100 Jahren ums Detail, um lebendiges Handwerk und um Unverwechselbarkeit. Ausgefallene Furniere, hochwertige Lacke und natürlich verschiedene Massivhölzer bieten dem Kunden viele Möglichkeiten, individuelle Möbel fertigen zu lassen. „Holz ist der Stoff, aus dem unsere Träume sind“, sagt Johann Huber und strahlt zufrieden.

Möbel, Fenster und Türen von der Schreinerei Finauer werden selbstverständlich von geschulten und qualifizierten Mitarbeitern montiert. Dazu kommen Service und Wartung. All das garantiert Ihnen Funktionalität und Freude über Jahrzehnte. So soll es sein.

Kontakt: Schreinerei Finauer GmbH
Högerstraße 42, 85646 Anzing
Telefon 08121 / 3585
www.schreinerei-finauer.de

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

ENDLICH FRÜHLING: AB IN DEN GARTEN – TIPPS UND TRICKS

WAS MAN JETZT BESSER TUN ODER LASSEN SOLLTE

Die gute Nachricht zuerst: Manche Arbeiten können Sie sich sparen. An erster Stelle das Laubharken unter Bäumen und Sträuchern. So können auch Laubsauger oder Laubbläser getrost im Keller bleiben. Es ist besser, wenn das Laub liegenbleibt. Die Blätter bedecken den Boden, halten ihn länger feucht und bieten einen Lebensraum für viele kleine Lebewesen, die daraus wertvollen Humus bereiten. Nur vom Rasen und von den Wegen sollte das Laub entfernt werden. Aber das haben Sie sicher schon im Herbst getan ...

TEXT WOLFRAM FRANKE **FOTOS** SUSANNE SCHRAMKE, PRIVAT

LOCKERN STATT UMGRABEN

Die zweite Arbeit, die Sie sich nicht immer aber doch in vielen Fällen sparen können, ist das Umgraben der Gemüsebeete. Es sei denn, Sie haben einen besonders schweren, lehmigen Boden. Dann kommen Sie meist nicht um diese Arbeit herum. Doch es gibt auch Alternativen zum Umgraben: Stechen Sie die Grabegabel in kurzen Abständen in die Erde und ziehen Sie den Stiel jeweils einmal kräftig zurück. Auf diese Weise wird der Boden spatenstichtief gelockert, ohne die Scholle zu wenden. Das kommt den Mikroorganismen zugute, deren Leben auf diese Weise nicht auf den Kopf gestellt wird, und erhält die Fruchtbarkeit des Bodens. Im Fachhandel gibt es für diese Art den Boden zu lockern eine spezielle Biogabel mit 50 Zentimeter Breite.

LIEBLINGSWERKZEUG SAUZAHN

Zur Aussaat und zum Pflanzen von Gemüsesetzlingen muss die obere Schicht der Beete feinkrümelig vorbereitet werden. Dafür

ist das Lieblingsgerät der Biogärtner, der Sauzahn, ein optimales und vielseitig einsetzbares Werkzeug. Wo er nicht verfügbar ist, kann man auch den Vierzahn (auch Vierzink oder Krail genannt) oder einen Kultivator mit drei oder fünf gebogenen Zinken für die feinkrümelige Bearbeitung der Erde verwenden. Mit der Lockerung arbeitet man auch reifen Kompost, maximal fünf Liter pro Quadratmeter in die Erde ein und zieht die Oberfläche anschließend mit dem Rechen glatt.

ZWIEBEL- UND KNOLLENBLUMEN

Noch blühen Narzissen und bald auch die ersten Tulpen. Damit sie auch nächstes Jahr kräftig austreiben und farbenfrohe Blüten hervorbringen, sollte man die Blüten abschneiden, sobald sie zu welken beginnen. So verschwenden sie nicht unnötig Kraft in die Samenbildung. Das Laub bleibt stehen, es zieht in die Zwiebeln zurück. Bei den kleinen Zwiebelblumen wie Schneeglöckchen (Galanthus nivalis) oder Blausternchen (Scilla) müssen die Blüten nicht entfernt werden. Sie dürfen Samen ausbilden, die in ihrer Umgebung aufgehen und aus denen in den nächsten Jahren blühende Pflanzen heranwachsen. Bei manchen Arten, wie dem Hohlen Lerchensporn (Corydalis cava) sorgen Ameisen für die Verbreitung der Samen.

Sie können aber auch selber ihre Schneeglöckchen, Scilla und anderen Zwiebelblumen vermehren, indem Sie nach der Blüte die dicksten Horste ausgraben, in mehrere kleine Pulks aufteilen, die Sie dann locker verteilt an andere Stellen pflanzen.

STAUDEN VERJÜNGEN

Ähnlich können Sie auch mit Stauden verfahren, die im Spätsommer und Herbst blühen, zum Beispiel Herbstastern (Aster novi-angliae, A. novi-belgii, A. dumosus u.a.). Graben Sie die Horste aus und zerteilen Sie das Wurzelgeflecht rigoros mit dem Spaten oder einem großen Messer. Zum Pflanzen verwenden Sie nur die jüngeren Teilstücke, die wachsen am besten an. Natürlich sollte der Boden zum Pflanzen gut gelockert und mit Kompost sowie mit einem organischen Dünger (z. B. Hornspäne) versorgt sein.

ROSEN (NOCH) SCHNEIDEN UND DÜNGEN

Wahrscheinlich haben Sie Ihre Rosen schon geschnitten. Wenn nicht, ist es allerhöchste Zeit. Trockene abgestorbene und schwache Triebe werden an ihrer Basis ganz entfernt. Ansonsten gilt die Faustregel: Starke Triebe wenig, schwächere Triebe stark zurückschneiden. Viel falsch machen kann man damit nicht. Lockern Sie auch den Boden zwischen den Rosen. Eine Gabe Kompost und Hornspäne oder eines speziellen Rosendüngers locker in die Oberfläche eingearbeitet, lassen die Rosen kräftig heranwachsen. Ebenso empfiehlt es sich, Urgesteinsmehl einzuharken. Das sorgt dafür, dass die Rosen genügend Eisen aufnehmen können und beugt auf diese Weise Chlorosen (gelben Blättern) vor.

Sie sind neugierig geworden und wollen mehr wissen? In „Mein Garten fürs Leben" zeigt Wolfram Franke anhand der Entwicklungsgeschichte seines persönlichen Gartens, wie er eine Wildnis in einen naturnahen, lebendigen Biogarten verwandelt hat. Das Buch ist ein wertvoller Wissensschatz: Vom funiderten Praxiswissen und den Erfahrungen des Vaterstetteners lernen – mit zahlreichen Tipps und illustrierten Anleitungen. Erschienen im BLV Buchverlag: 30 Euro, IBAN 978-3-96747-002-4.

Klinik Ebersberg
OP

AUSGEZEICHNETE NOTFALLMEDIZIN

Krankenkassen stufen Kreisklinik Ebersberg als erweiterten Notfallversorger östlich von München ein

Die Struktur der medizinischen Notfallversorgungskompetenz in der Kreisklinik Ebersberg wurde von den Krankenkassen in die Stufe 2 als erweiterte Notfallversorgung eingestuft. Grundlage der Bewertung ist der Beschluss des Gemeinsamen Bundesausschusses (G-BA) zu einem gestuften System der stationären Notfallversorgung vom April 2018.

AKTUELL VERFÜGEN ÖSTLICH VON MÜNCHEN IM UMKREIS VON 80 KM NEBEN EBERSBERG LEDIGLICH SCHWERPUNKTVERSORGUNGSKLINIKEN IN ROSENHEIM UND LANDSHUT ÜBER DIESE EINSTUFUNG

„Die Anerkennung und damit verbundene Auszeichnung der Kreisklinik ist ein weiterer sehr wichtiger Erfolg für uns als Gesundheitsregion plus, von dem die Bürgerinnen und Bürger im Landkreis Ebersberg sowie auch insbesondere in den Landkreisen Erding und Mühldorf unmittelbar profitieren", freut sich Landrat Robert Niedergesäß. Bisher würden östlich von München im Umkreis von ca. 80 Kilometer neben Ebersberg nur Schwerpunktversorgungskliniken in Rosenheim (RoMed) und Landshut (Klinikum) über diese Einstufung verfügen. „Die Kreisklinik Ebersberg hat sich damit ein weiteres Mal in der Region als erstklassige Anlaufstelle im medizinischen Notfall bewiesen und hervorgehoben," so der Landrat und Vorsitzende des Aufsichtsrates der Kreisklinik.

IM LEBENSBEDROHLICHEN NOTFALL SICHERE STRUKTUREN VORFINDEN

Das neue Notfallkonzept soll die einstufungsgerechte Strukturqualität und Erreichbarkeit sicherstellen, wenn Menschen nach einem Unfall oder mit lebensbedrohlichen Erkrankungen in eine offiziell als Notfallkrankenhaus ausgewiesene Klinik eingewiesen werden.
Als erweiterter Notfallversorger erhält die Kreisklinik einen Vergütungszuschlag für die vorgehaltene Ausstattung. „Dieser beträgt für uns 459.000 Euro", informiert Geschäftsführer Stefan Huber.

WICHTIGE GASTROENTEROLOGISCHE INTERVENTIONEN RUND UM DIE UHR DURCHFÜHRBAR

Die Vertreter der Krankenkassen würdigten bei ihrer Bewertung, dass für alle im Notfall essentiellen diagnostischen und therapeutischen Fachrichtungen eine 24-Stunden-Einsatzbereitschaft besteht und die fachärztliche Verfügbarkeit innerhalb von 30 Minuten gegeben ist.
Wesentlich Einzelkriterien waren unter anderem eine kontinuierliche Möglichkeit der perkutanen Koronarintervention (PCI), um verengte Herzkranzgefäße zu erweitern sowie die Möglichkeit,

notfallendoskopische Interventionen am oberen Verdauungstrakt jederzeit durchführen zu können.
Zudem müssen mindestens 10 intensivmedizinische Betten vorgehalten werden. Die Kreisklinik Ebersberg hält in der Regel sogar 12 intensivmedizinische Betten vor.

Die Kreisklinik Ebersberg ist zugelassen für die **Behandlung von Arbeitsunfällen**, selbst besonders schwerer. Es besteht eine **uneingeschränkte Zulassung der Berufsgenossenschaft** (Verletztenartenverfahren nach § 6).
Kinder ab 3 Jahren mit unfallchirurgischen Verletzungen an Armen, Beinen oder am Kopf können in der Kreisklinik Ebersberg medizinisch versorgt werden.

KREISKLINIK EBERSBERG
seit 1878
✓Kompetent ✓individuell ✓persönlich
WWW.KLINIK-EBE.DE

GEBEN WIR GEMEINSAM ALLES! NUR NICHT AUF.

ES GIBT AUCH EIN LEBEN NACH CORONA. UND SIE HABEN ES MIT IN DER HAND, WIE LEBENDIG UNSERE GEMEINDE IN EINIGEN WOCHEN WIEDER SEIN WIRD.

1

Was es vor Ort gibt, sollte auch vor Ort gekauft werden! Viele bangen um ihre Existenz – auch in unserer Gemeinde. Unsere Bitte: Nutzen Sie To-Go-Angebote, spontan aufgebaute Lieferdienste oder kaufen Sie Gutscheine. Und verschieben Sie Anschaffungen, die nicht dringend nötig sind, bis unsere Geschäfte wieder öffnen! Hier klicken und immer aktuell erfahren, wer was anbietet: **www.b304.de/wirhaltenzusammen**

2

Solidarität heißt auch: Leistungen zu erbringen, für die es gerade keine Gegenleistung geben kann. Schreiben Sie uns, wenn Sie kranke oder ältere Menschen ehrenamtlich unterstützen möchten – mit Einkäufen, Gassi gehen oder was auch immer. Wir veröffentlichen Ihr Angebot selbstverständlich kostenlos auf www.b304.de - mit bis zu 5.000 Lesern am Tag!

3

Betrachten Sie die Zahlung von Mitgliedsbeiträgen an Volkshochschule, Musikschule, (Sport-) Vereine, ... als Spende und fordern Sie kein Geld zurück. Zumindest bis geklärt ist, ob der Staat oder eine Versicherung für die Ausfälle aufkommt und sofern Ihnen das persönlich möglich ist. Das gilt auch für bereits gekaufte Eintrittskarten für Theater oder Konzerte. Vielen Dank!

Lieferdienste, Sonderöffnungszeiten, ehrenamtliche Hilfe, kreative Ideen, persönliche Geschichten, ...

Schreiben Sie uns! eva@bistrickmedia.de

Dann steht es kostenlos auf www.b304.de!

Bis zu 5.000 Mitbürgerinnen und Mitbürger und 16.000 Seitenaufrufe täglich! (Google Analytics)

Bleiben Sie gesund!

Herzlichst Eva & Markus Bistrick

BistrickMedia. Verlag // Werbeagentur

FÜR GRASBRUNN UND VATERSTETTEN

RUND UM DIE UHR AKTUELLE INFORMATIONEN AUF

WWW.FACEBOOK.COM/BDREIHUNDERTVIER

WWW.B304.DE

BistrickMedia . Verlag & Werbeagentur // Baldhamer Straße 1a // 85591 Vaterstetten // Telefon +49 (0)8106 / 375 98 71 // info@bistrickmedia.de

TIPPS UND TRICKS VOM AUTOPFLEGE-PROFI AUS VATERSTETTEN

CHECKLISTE: SO WIRD IHR AUTO FIT FÜR DEN FRÜHLING

Im Frühling soll auch das Auto von der Last des Winters befreit werden und in der ersten Sonne des Jahres blitzen. Ein Frühjahrsputz fürs Auto ist aber nicht nur aus optischen Gründen wichtig. Was jetzt zu tun ist, verrät Ihnen Autopflege-Profi Stefan Berger aus Vaterstetten.

Stefan Berger aus Vaterstetten (Berger's Fahrzeugpflege) ist Vollprofi bei allen Fragen rund um Ihr Fahrzeug.

Foto: Christian Stelzl

Was jedes Auto jetzt ganz dringend benötigt, ist eine ordentliche Wäsche. Denn vor allem das Streusalz greift den Wagen an und sollte unbedingt entfernt werden. Deshalb sollten Sie, auch wenn Sie sonst sparsam mit der Autowäsche sind, auf die Unterbodenwäsche und Wachs nicht verzichten.

Hängt noch Feuchtigkeit im Auto? Dann raus damit. Erstmal die Fußmatten raus. Gummimatten können Sie ordentlich waschen oder absprühen, damit Salz und Matsch keine Chance haben. Bei Velourmatten sollte gleich der Fachmann ran: Diese können Sie aber erstmal zum Trocknen aufhängen. Und wenn der Fußraum nass ist, packen Sie alte Zeitungen rein – die ziehen die Flüssigkeit. Auch ein Teller voll Salz kann über Nacht Wunder bewirken.

Erst nach der gründlichen Wäsche kommen sie zum Vorschein: Kleine oder auch größere Lackschäden, die durch Splitt verursacht werden können. Lassen Sie einen Fachmann nachsehen, bevor Ihnen Ihr Auto wegrostet. Smart-Repair-Arbeiten, Dellenentfernung, Felgenreperatur und Autoglasservice sind übrigens ein Schwerpunkt meiner Tätigkeit.

Wer im Motorraum mit einem Eimer voller Wasser oder dem Dampfstrahler selbst Hand anlegt, riskiert, die Elektronik oder Leitungen zu zerstören. Die Motorwäsche, die ist übrigens nach dem Winter wichtig, sollte wirklich nur ein Fachmann durchführen.

Das Armaturenbrett und die Plastikverkleidungen im Innenraum säubern Sie am besten mit lauwarmem Wasser. Aber Vorsicht: Auf die Elektronik achten und keine scharfen Reiniger verwenden, die verträgt der Kunststoff nicht.

Liegen noch die Schneeketten im Kofferraum? Oder Kanister mit Frostschutz? Raus damit, denn überflüssige Kilos kosten Benzin. Das gilt auch für Dachträger und andere Aufbauten. Dafür Scheibenklar nachfüllen, die Scheibenwischer überprüfen und den Ölstand kontrollieren.

So, jetzt kann der Frühling kommen. Ich wünsche Ihnen eine gute Zeit und bleiben Sie gesund! Sollten Sie Ihre Zeit lieber im Garten verbringen oder auf Nummer sicher gehen wollen, können Sie Ihr Auto natürlich gerne mir überlassen. Berger's Fahrzeugpflege ist Ihr zuverlässiger Profi, wenn es um die Innen- und Außenaufbereitung, die Stoff- und Lederreinigung sowie um Lack Nanoversiegelung geht. Gerne übrigens inklusive Hol- und Bringservice.

UNSER TIPP

Ungewöhnliche Zeiten verlangen außergewöhnliche Maßnahmen. Stefan Berger bietet ein spezielles Corona-Angebot für 89 Euro:

1. Ozongas Desinfektion
Bakterien, Virus und Viren-Infektionsschutz, 99,9 % Schutz gegen Covid 19, Geruchsneutralisierung.
2. Innenraumreinigung
Saugen des kompletten Autos, Reinigen der Scheiben und Fußmattenreinigung

Die Fahrzeugübergabe erfolgt kontaktlos, nach Rücksprache.
Telefon: 0176 / 72 39 26 20
Tulpenstraße 2, Vaterstetten
bergers-fahrzeugpflege.business.site

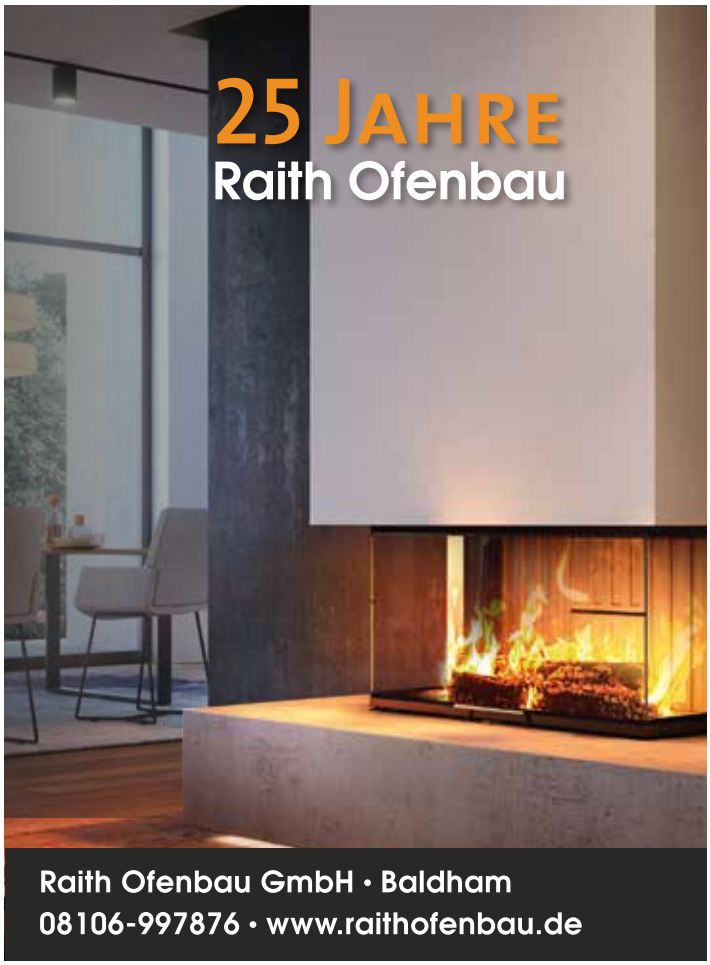
Hätten Sie gedacht, welche Rolle Klopapier und die eigene Küche einmal spielen?

Wir sind zurück und freuen uns auf Sie!
Bleiben Sie gesund!
Ihr Experten-Team von **Dreier**Küchen.

www.bistrickmedia.de

3er Küchen

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



DAS RÄT DER STEUEREXPERTE
CHRISTIAN R. WIESTER

ERBRECHT

STEUERVERMEIDENDE UND STEUERMINDERNDE GESTALTUNGEN

Wir sind eine auf das Erbrecht spezialisierte Fachkanzlei und halten versierte Fachberater und -anwälte zur Sicherung Ihres Vermögens bereit.

In meiner Beratung bin ich stets auf die Gestaltung der vorweggenommen Erbfolge unter Lebenden fokussiert, hier steht uns eine Vielzahl an Möglichkeiten zur Verfügung.

Christian R. Wiester
Steuerberater und Fachberater für Testamentsvollstreckung und Nachlassverwaltung

- Das Berliner Testament mit Zweckvermächtnissen sichert Freibeträge und spart richtig Steuern
- Die Familienheimschaukel mit dem Tausch ideeller Bruchteile und Rückforderungsrechten
- Übertragung von Grundbesitz unter Nießbrauchsvorbehalt mit freien Rückforderungsrechten
- Die Güterstandschauckel zum Ausgleich größeren Vermögens auf den „ärmeren“ Ehegatten
- Das wechselseitige Zuwendungsversprechen (Steuerfreiheit auch bei nichtehelichen Lebenspartnern), also ein aleatorisches Rechtsgeschäft
- Das einseitige Zuwendungsversprechen z.B. Großeltern an Enkelkinder zur Sicherung des Freibetrages von 200.000 Euro
- Einfrieren der Bodenrichtwerte aufgrund künftiger Steigerungen

Dies ist nur eine gewisse Auswahl an Gestaltungsmöglichkeiten, um die Steuerbelastung zu optimieren.

Übrigens: Die „Wiester Steuerberatungs GmbH“ ist jüngst vom Magazin Handelsblatt wiederholt zu den **Besten Steuerberatern 2020 im Sachgebiet „Erbschaft/Schenkung“** gekürt worden.

Fachberater Testamentsvollstreckung und Nachlassverwaltung (DStV e.V.)

WIESTER STEUERBERATUNGS-GESELLSCHAFT MBH
Am Hochacker 2-4
85630 Grasbrunn
Telefon (089) 437 462-0
Telefax (089) 437 462-20
info@wiester.de
www.wiester.de

KAUF ODER VERKAUF: IMMOBILIEN IN CORONA-ZEITEN

JETZT ERST RECHT! WARUM IMMOBILIEN IN DIE RICHTIGEN HÄNDE GEHÖREN

Das Virus hat alle Bereiche unseres Lebens erfasst. Und die Mehrheit der Experten ist sich sicher: Die Corona-Krise wird auch Einfluss auf den Immobiliensektor haben. Fakt ist aber auch: Immobilien zählen zu Recht zu den beliebtesten Geldanlagen und daran wird sich auch langfristig nichts ändern. Zumal sich auch die Marktlage durch Corona bislang nicht verändert hat. „Der Motor wird wieder anspringen", sagt Johann Meier, Geschäftsführer von RE/MAX Living Immobilien in Haar und Trudering. Er muss es wissen, schließlich ist der Diplom-Betriebswirt mit seinem Team von professionellen Maklern seit mehreren Jahrzehnten erfolgreicher Ansprechpartner für Immobilienbesitzer mit Schwerpunkt auf dem Münchner Osten.

Eine Immobilie ist nicht nur Wertanlage. Sie definiert den Raum, in dem wir leben, da geht es um mehr als vier Wände und ein Dach. Gerade in Zeiten wie diesen wird uns diese Erkenntnis bewusster denn je.

Die eigenen vier Wände scheinen als sichere Burg. Wir haben gelernt, dass die Immobilie eine wichtige Versorgungsgrundlage ist, verlässlicher als die Versprechungen der Politiker und ihrer Sozialsysteme, haltbarer als Geldvermögen und Aktienkapital. Wer im Alter mit weniger auskommen muss, wer seine Arbeit verliert und sein Vermögen, der kann sich wenigstens darauf verlassen, ein eigenes Dach über dem Kopf zu haben. Und eine Wertanlage, die sich auch kurzfristig zu Geld machen lässt. Was alles möglich ist? Eine Menge.

Verständlicherweise seien einige Eigentümer und potenzielle Käufer derzeit verunsichert, weiß Johann Meier. „Die Marktlage hat sich allerdings nicht geändert und wird es auch so bald nicht tun", sagt der Immobilienexperte und meint damit, dass Wohnraum nach wie vor stark gefragt ist, was mit dem Bevölkerungswachstum und dem Zuzug zu tun habe. Kurzum: Der Bedarf ist und bleibt höher als das Angebot. „Meiner Erfahrung nach, auch aus den Erkenntnissen der Bankenkrise vor zehn Jahren, spricht daher auch weiterhin nichts gegen den Kauf oder den Verkauf einer Immobilie." Auch das Zinsniveau sei bislang nahezu unverändert.

Klar ist aber auch: Vor allem im Bereich von Luxusimmobilien ist besonderes Fingerspitzengefühl gefragt: diese Liegenschaften unterscheiden sich von anderen Immobilien nicht nur in Preis und Lage, sondern auch in Bezug auf die besonderen Anforderungen an Beratungs- und Vermittlungsgeschick. RE/MAX Collection hat sich unter anderem auf dieses Segment erfolgreich spezialisiert. Was die beiden Collection-Büros von Johann Meier besonders auszeichnet, ist dabei nicht allein die jahrelange Erfahrung in unseren Gemeinden oder die Fokussierung auf diesen Teilmarkt. „Der versierte Umgang mit Premiumkunden, insbesondere finanzstarken Privatpersonen, erfordert hohes Engagement, außerordentliche Leistungsbereitschaft und großes persönliches Einfühlungsvermögen – so werden wir immer wieder weiterempfohlen", so Johann Meier. Anders formuliert: Außergewöhnliche Immobilien gehören in die richtigen Hände. Und bei RE/MAX Collection finden Sie nicht nur eine exklusive Auswahl an luxuriösen Objekten, sondern vor allem auch hochqualifizierte Berater, die Ihnen zur Seite stehen. Absolute Diskretion garantieren dabei die neuen, großzügigen Geschäftsräume in Haar (im Hause von Küchen 3er), bei denen anders als im Ladenbüro an der Wasserburger Landstraße 229 eine vorherige Terminvereinbarung erforderlich ist.

Übrigens: Auch in Corona-Zeiten stehen die Immobilienexperten von RE/MAX an Ihrer Seite. Oberste Priorität ist dabei natürlich die Erhaltung der persönlichen Gesundheit, deshalb bleibt das Ladengeschäft an der Wasserburger Landstraße vorerst geschlossen. Wenn Sie ein Haus kaufen oder verkaufen möchten, findet das Team um Johann Meier das geeignete Instrument, um Ihre Bedürfnisse zu erfüllen. Das können z. B. Video- oder Präsentationstools sein sowie detaillierte Beratungen per Telefon oder modernster Kommunikation. Bei allen Fragen rund um Immobilien – die Experten von RE/MAX Collection sind immer für Sie da.

Weitere Informationen unter:
RE/MAX Living Immobilien / Johann Meier
Telefon 089 / 45 67 846-22, living@remax.de
www.remax-living.de
Ladenbüro:
Wasserburger Landstraße 229, 81827 München
Zentrale: Hans-Pinsel-Straße 1, 85540 Haar

MEIN HUNDELEBEN

Suchen wir uns tatsächlich unseren Hund aus – oder sucht sich vielmehr der Hund seinen Halter? Im Bekanntenkreis habe ich da schon von den schicksalshaftesten Begegnungen gehört, á la „Ich habe gewusst, wir sind Seelenverwandte“. Nun ja, so etwas ist sicher schön. Wir für unseren Teil haben derartiges nicht erlebt – wir wollten schlichtweg einem Labrador ein neues Zuhause geben, und aus dem aktuellen Wurf gab es nunmal nur noch einen Bruder und eine Schwester. Süß waren sie beide, das Mädchen nur etwas kleiner – und ähnlich quirlig. Wenn da damals noch mehr Geschwisterchen herumgetollt wären, hätte ich nach meiner heutigen Erfahrung wohl jeden noch so um Aufmerksamkeit heischenden, quiekenden, fiependen, drollig umherspringenden Welpen links liegen gelassen, und mich ausschließlich dem verschlafensten, trägsten Exemplar gewidmet, das weit ab vom Geschehen brav eingerollt in der Ecke liegt. Doch es sollte anders kommen, und den Rest der Geschichte kennen Sie.

TEXT EVA BISTRICK

Es war ein sonniger Tag im August, und Elvis zog bei uns ein. Dass er seinen Erstnamen „Otello“ womöglich nicht allein wegen des Anfangsbuchstabens „O“ für den O-Wurf, sondern womöglich auch auf Grund seines doch relativ dominanten Charakters bekommen haben könnte, blendeten wir damals vor lauter Begeisterung schlichtweg aus. Otello, der eifersüchtige Feldherr mit endlosem Ego. Sein Name war fortan eindeutig Programm, und das Programm hieß „Turbopower“.

Nur wenige übernehmen den ursprünglichen Namen eines Hundes, vermutlich weil man seinem neuen Mitbewohner ja doch etwas eigenes aufdrücken möchte. Wir entschieden uns für den Kompromiss eines Zweitnamens: Elvis Otello. Und für zusätzliche Individualität fügte ich damals als Drittname noch „Tonnato“ hinzu. In jenem Moment fand ich das lustig. Jetzt, wo diese Verballhornung regelmäßig in voller Länge in den Versicherungsbriefen aufgeführt wird, wirkt er wie blanker Hohn: „Leider müssen wir ihnen mitteilen, dass wir die Kosten für die Untersuchung von Elvis Otello Tonnato nicht übernehmen können.“ Natürlich, das ist nur ein Serienbrief, in den automatisch der Name aus dem Anmeldeformular übertragen wird – doch ich fühle mich dennoch regelmäßig ein bisschen gefoppt, wenn ich das so lese. Naja, selber schuld.

Aber zurück zur Ausgangsfrage. Wonach sucht man sich seinen Hund tatsächlich aus? Viele entscheiden nach der Optik oder suchen einen Hund, der vom Wesen her passen könnte. So will ein sportlicher Mensch einen aktiven, eine Familie mit Kindern einen geduldigen Vierbeiner. Es soll tatsächlich auch Menschen geben, die sich ihren Hund nur danach aussuchen, dass er „weder stinkt noch haart“. (Ich

empfehle in diesem Fall einen Nacktmull oder ein Tamagotchi, wenngleich das auch ganz schön nerven kann.)

Nicht grundlos können sich viele Hundekenner ein Schmunzeln nicht verkneifen, wenn der Nachbar vom Tierheim mit einem Exemplar zurückkommt, dass für sein eher eigensinniges Wesen bekannt ist. Tatsächlich macht es einen großen Unterschied, ob wir uns einen Hüte- oder Jagdhund halten. Wer einen Wachhund braucht, ist schlecht mit einer Rasse beraten, die dem Einbrecher noch beim Raustragen hilft. Dackel und Beagle beispielsweise sind für die Jagd gezüchtet worden, sollten Fährten eigenständig verfolgen und die Beute aus dem Bau scheuchen - fernab vom Herrchen und dessen Befehlen. Genau deshalb war es nötig, dass der Hund eigene Entscheidungen fällt. Auch heute, fernab der Jagd, treffen Dackel gerne eigene Entscheidungen, zumindest dann, wenn sie von ihren Menschen keine klaren Anweisungen erhalten.

Letztlich ist jeder Hund ein Original. Rasse hin oder her, ich kenne Labradore, die ungern schwimmen, Beagle, die man im wahrsten Sinne des Wortes zum Jagen tragen muss und lustige Rottweiler, die sich den ganzen Tag kraulen lassen. Ein Hund ist nunmal keine Quartettkarte mit genauen Spezifika und PS, die garantiert zu erwarten sind. Fast jeder Hund kann ein toller Familienhund sein – auf seine eigene Art. Generell kann ich aber zur Quartettkarte meines Labradors folgendes sagen:

Elvis liegt immer und überall im Weg. Dabei nimmt er deutlich mehr Platz ein, als ihm eigentlich zustehen würde. Er selbst fühlt sich bei seinem Körpergewicht von 30 kg schwerelos und trampelt leidenschaftlich gern mit seinen Wuchtpfoten auf menschlichen Füßen herum, als wäre er die filigranste Ballerina. Wo Katzen einen mit geschmeidigen, blankgeputzten Pfötchen liebevoll anstupsen, erzeugt die ungelenke Labrador´sche Grobmotorik gerne mal Kratzer, Laufmaschen und Schürfwunden. Er folgt einem im Haus auf Schritt und Tritt überall hin, bis man irgendwann rücklings über hin fällt. Verfolgt er einen in einen kleinen Raum, und man schickt ihn weg, kann er nur rückwärts wieder hinaus und bewegt sich dabei im Tempo eines Abschleppfahrzeugs. Außerhalb der vier Wände folgt er dafür jedem anderen, besonders wenn dieser in die gegensätzliche Richtung geht. Elvis verfügt über eine perfekte innere Uhr – vor allem an Tagen, an denen ich ausschlafen kann.

So ein Labrador hat ein praktisch selbst reinigendes Fell. Schon das ermächtigt ihn dazu, sich bei jeder Witterung in den schlammigsten Pfützen zu suhlen - um nur Minuten später wieder zu glänzen wie frisch gestriegelt und poliert. Es ist mir unerklärlich, wie das funktioniert. Leider erweitert sich die selbst reinigende Funktion seines Fells nicht auf die unmittelbare Umgebung, sprich, auf mein Wohnzimmer. Dort fliegen seither jeden Tag aufs Neue gigantische Fellpuscheln von links nach rechts, wie in alten Western. Wischen: impossible!

Physikalische Gefäßtherapie BEMER

Behandlung. Vorbeugung. Leistungssteigerung.

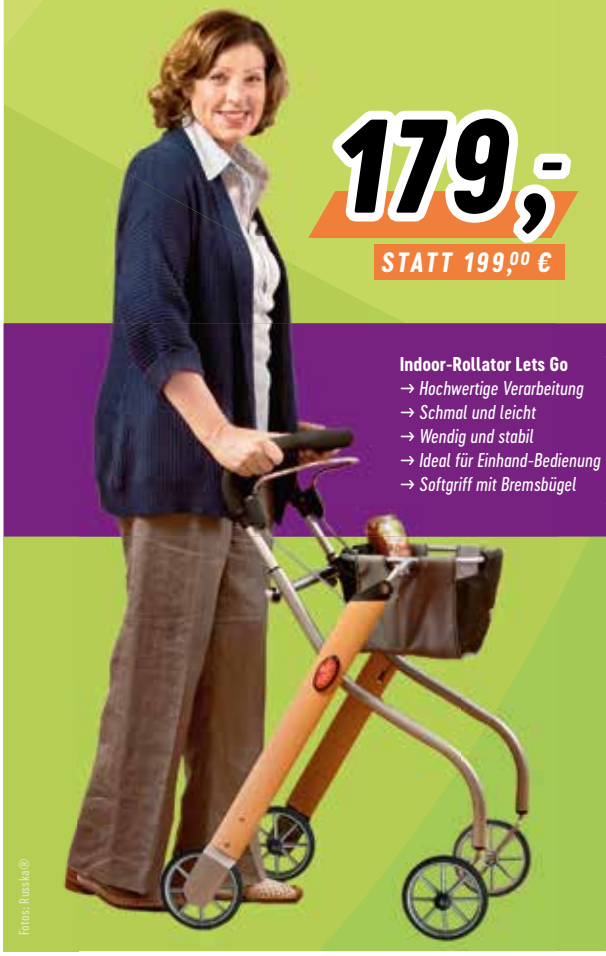
In Deutschland erleiden jedes Jahr mehr als 260.000 Menschen einen Schlaganfall, ca. 300.000 einen Herzinfarkt. Die Ursache: verkalkte Gefäße. Alarmierende Zahlen, die zeigen, wie wichtig ein funktionierender Blutkreislauf ist, damit Organe mit Sauerstoff versorgt werden können. Doch was viele nicht wissen: Nicht nur Venen oder Arterien können „verkalken", sondern auch die fein verzweigten Kapillargefäße. Ist deren Blutzirkulation gestört, fühlen sich Betroffene geschwächt und antriebslos.

Anwendungsgebiete der physikalischen Gefäßtherapie nach BEMER:

Gesundheitsvorsorge und Steigerung der Leistungsfähigkeit
Regeneration bei psychischer und körperlicher Belastung
Allergien, Muskelverspannungen,
Spannungskopfschmerz, Migräne, Einschlafstörungen
Wechseljahresbeschwerden, Libidostörungen
Entzündliche rheumatische Prozesse wie
beispielsweise rheumatoide Arthritis. Osteoporose
Chronisch degenerative Knochenerkrankungen
(bspw. Kniegelenksarthrose)
Unterstützung der Knochenheilung
Stärkung des Immunsystems und der Abwehrkräfte

20 YEARS BEMER

Sie sind neugierig geworden?
Ihre Ansprechpartnerinnen:
Jenna Riebel: 0163 / 368 18 63
Caterin Taliercio: 0152 / 225 851 26
https://jenna-riebel.bemergroup.com/de
jenna.riebel@bemermail.com



Fotos: Russka®

Angebot nur bis 30.05.2020 gültig.

ORTHOMED

179,-
STATT 199,00 €

Indoor-Rollator Lets Go
→ *Hochwertige Verarbeitung*
→ *Schmal und leicht*
→ *Wendig und stabil*
→ *Ideal für Einhand-Bedienung*
→ *Softgriff mit Bremsbügel*

Wir liefern auch KOSTENFREI nach Hause! ★

Mobil und sicher zu Hause

Der **Wohnraum-Rollator Let's Go** ist die ideale Gehhilfe für den Innenbereich. Er wurde speziell für die Anwendung im Wohnbereich entwickelt, ist besonders schmal und wendig und lässt sich auch mit nur einer Hand manövrieren. Platzsparend zusammenfaltbar und mit einer Breite von nur 54 cm lässt er sich auch auf engstem Raum einsetzen. Auch als Servierwagen oder als praktischer Tisch vor einer Sitzgelegenheit einsetzbar.

Öffnungszeiten Sanitätshaus
Mo. – Do. 10.00 - 18.00 Uhr
Freitag 10.00 - 15.00 Uhr

Ilchinger Weg 1
85604 Zorneding
www.orthomed.de

Kundenservice
08106. 36 40

THE RE/MAX COLLECTION

»EIN GUTER KOPF UND EIN GUTES HERZ SIND IMMER EINE EINDRUCKSVOLLE KOMBINATION.«

(Nelson Mandela)

Architektenvilla in Ottobrunn

Exklusive Villa im Münchner Osten

Elegante Wohnung im Münchner Osten

Seit 1991 sind wir in der Vermittlung von hochwertigen Immobilien tätig.
Die Region rund um den Münchner Osten ist unsere Heimat.

Hier stehen wir unseren Kunden beim Kauf und Verkauf von Immobilien zur Seite.
Mit all unserer Expertise, mit Leidenschaft und Diskretion.
So werden wir immer wieder weiterempfohlen.

Sie wollen Ihre Immobilie verkaufen?
Setzen Sie sich unverbindlich mit mir in Verbindung!
Dann finden wir Ihre ganz persönliche Lösung.

Johann Meier
Dipl. Betriebswirt und Geschäftsführer

RE/MAX LIVING IMMOBILIEN · JOHANN MEIER
Telefon 089 4567846-22 · E-Mail: living@remax.de · www.remax-living.de
MDV Consult GmbH · Ladenbüro: Wasserburger Landstr. 229 · 81827 München · Zentrale: Hans-Pinsel-Str. 1 · 85540 Haar