

Landshuter

Stadtmagazin



Gewinnen
Sie Kulinarisches

Tee und seine
Geheimnisse



MEIN KÖRPER IST STARK

SO WIE MEIN WILLE

UNTERER
RÜCKEN

OBERSCHENKEL

WADE

**Jetzt 4 Wochen
für 30 Euro – inkl.
3x persönlicher
Begleitung testen***

MEHR KRAFT, UM ALLES ZU GEBEN.

Wer an seine Grenzen geht braucht Kraft, um den dabei auftretenden hohen Belastungen gewachsen zu sein. Beim Laufen sind starke Muskeln eine Grundvoraussetzung. Sie sorgen für die notwendige Stabilität und entlasten die Gelenke. Mit Kieser Training stärken Sie nicht nur Ihre Muskeln, sondern auch Ihr Herz-Kreislauf System. Sie erhalten mehr Kraft für einen aktiven Lebensstil.

Wir erstellen Ihnen gerne ein Trainingsprogramm, mit dem Sie Ihre individuellen Ziele erreichen.

Vereinbaren Sie jetzt Ihren Starttermin bis zum 15. Oktober 2014.

Kieser Training Landshut

Alpha Power Landshut GmbH
Industriestraße 9, Tel. (0871) 143 80 80
landshut1@kieser-training.com

kieser-training.de

* Das Angebot gilt nur für Neukunden bis zum 15.10.2014 und ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

**KIESER
TRAINING**

JA ZU EINEM STARKEN KÖRPER

Landshut ist Genuss

Es gibt für jeden Landshuter wohl den Moment, in dem er seine Stadt besonders genießt – der eine läßt es sich nicht nehmen, jeden Samstag die Flaneure im Straßencafé zu beobachten, der andere fährt, wann immer es geht, am Isarufer entlang. Vielleicht, wenn nicht sogar wahrscheinlich, gibt es auch die, die schon beim Gedanken an Landshut ein wohliges Gefühl der Heimat im Bauch spüren. Viel von dem, was man in dieser Stadt genießen kann, gibt's in der zweiten Ausgabe unseres Stadtmagazins „Landshuter“. Wir haben Menschen nach ihrem liebsten Genuss gefragt, selbst den Genuss in der Stadt gesucht – und uns vor allem überraschen lassen.

Viel Spaß beim Lesen, Schauen und Stadtentdecken wünscht

Ihr **Landshuter-Team**



WALTER KNOLL



pointner
DESIGNHAUS
INNOVATIVE WOHNIDEEN
planen. einrichten. wohnen. licht. objekt

Schönbrunner Straße 20
84036 Landshut
Telefon +49(0)87 121091
info@pointner-design.de
www.pointner-design.de

THE TRUE LUXURY
OF LIVING.

Grand Suite. Design: EOOS.

Impressum

Herausgeber und Produktion:

Jos. Thomann'sche Buchdruckerei,
Verlag der Landshuter Zeitung KG,
Altstadt 89, 84028 Landshut

Erscheinung: 15. September 2014

Auflage: 10.000 Exemplare

Verantwortliche Redakteurin:

Claudia Hagn

Autoren:

Claudia Hagn,
Yvonne Schmid, Rita Neumaier,
Christoph Reich, Sebastian Geiger,
Andrea Neu, Alexandra Beck,
Stefanie Platzek, Doris Emmer

Layout/Grafik und Organisation:

Anja Grab

Anzeigenverkauf:

Verkaufsteam der Landshuter Zeitung

Anzeigenleitung:

Irmgard Habinger

Bilder:

Titel: ©nmelechuk – Fotolia.com
Inhalt: die Fotografin Christine Vinçon wird auf den folgenden Seiten mit „cv“ abgekürzt.

Alle Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Abdruck, auch auszugsweise, kann nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers erfolgen. Redaktionsschluss: 20. August 2014. Alle vom Verlag gestalteten Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur nach Genehmigung des Herausgebers in anderen Medien genutzt werden. Für die Inhalte der Anzeigen ist der Auftraggeber verantwortlich.

Die **nächste Ausgabe** erscheint im **Frühjahr 2015**.

Sollten Sie Interesse an einer Anzeigenschaltung oder Fragen zum Magazin haben, können Sie uns unter stadtmagazin@landshuter-zeitung.de kontaktieren.

Inhalt

Interviews

- 23 Harley Davidson: Durchs Leben cruisen
- 49 Landshuter Single Malt Whisky

Wissenswertes

- 14 Tee-Genuss
- 16 Olivenöl
- 44 Törggelen
- 58 Sagen: wahr oder nicht
- 66 Landshut in Zahlen

Umfragen und Persönliches

- 21 Genuss ist für Rita Neumaier...
- 22 Biker-Impressionen
- 32 Theater & Genuss
- 34 Rund um den Köndel
- 48 Was man in Landshut tun sollte und was nicht
- 52 Gastro-Umfrage: Abend(s)essen
- 56 Mein Landshut in 10 Jahren
- 65 Genuss ist für Sebastian Geiger...

Gewinnspiel und Rätsel

- 08 Genuss pur: Gewinnen Sie 2x 1 Mittagessen
- 42 Sudawo: Such das Wort

Portraits und Reportagen

- 17 Nächtlicher Besuch in einer Bäckerei
- 40 Frühschwimmer
- 46 Kultkneipe: Schwarze Hahn
- 54 Pub Quiz

Bücher

- 06 Buchauswahl Landshuter Autoren

Rezepte

- 36 Spinatknödel à la Claudia
- 38 Herbst-Grillen: Salate, die immer gelingen

Es war einmal

- 26 Foto-Impressionen
- 30 Auf dem Hofberg

Tipps

- 09 Wandern: Entdecken Sie den „Pionierweg“
- 60 Veranstaltungskalender

Stadtwerke-Kundenzentrum in der Altstadt 74

Mehr Zeit für Sie:

Montag bis Freitag
9 bis 18 Uhr

Samstag
9 bis 13 Uhr



Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich von unserem Angebot.

- > Fahrpläne, Busfahrkarten
- > Saisonkarten fürs Stadtbad
- > kostenfreie, umfassende Energieberatung
- > Sparvorteile der Kundenkarte
- > Beratung zu Strom, Gas, Fernwärme, Wasser
- > Ausstellungen zu wechselnden Themen
- > Dienstleistungen: Datenänderungen, Produktwechsel, Antworten auf Fragen zur Rechnung u.v.m.

*kundenorientiert.
nachhaltig.
effizient.*

 **STADTWERKE
LANDSHUT**

Strom Wärme Busse
Gas Abwasser Parkhäuser
Wasser Stadtbad Verkehrslandeplatz

SERVICE-NUMMER 0800 0871 871
■ www.stadtwerke-landshut.de

Regional mitreißend

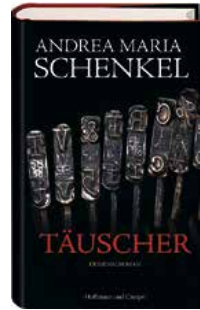
von Sebastian Geiger

Dass historische Landshut-Krimis nicht immer im Mittelalter spielen müssen, zeigt **Andrea Maria Schenkel** mit ihrem Roman „Täuscher“. Dort beschreibt die durch „Tannöd“ bekannte Autorin einen **Mord aus den 1920ern**.

Unser Buchtip:

Täuscher von Andrea Maria Schenkel

Landshut, 1922: Ein blutiger **Doppelmord** erschüttert ganz Süddeutschland. Als die ledige Clara Ganslmeier und ihre alte Mutter grausam ermordet in ihrer Wohnung gefunden werden, gerät die kleine bayerische Stadt in Aufruhr. Der Hauptverdächtige ist Hubert Täuscher, Sohn eines reichen Bürstenfabrikanten, das schwarze Schaf der Familie und Verlobter von Clara. Als er in den Gerichtssaal geführt wird, wo ihm wegen kaltblütigen Doppelmordes der Prozess gemacht werden soll, ist die Menge kaum noch zu halten. Aber Hubert Täuscher lässt sich nicht beirren – obwohl alle Indizien auf ihn verweisen, schweigt er beharrlich zu den Vorwürfen und beteuert bloß seine Unschuld. **Andrea Maria Schenkel** beherrscht es vortrefflich, den Leser in die 1920er Jahre mitzunehmen und Zeit und Charaktere authentisch darzustellen. Die Gasse, in der Clara Ganslmeier ermordet wurde, wird man nach diesem Buch mit anderen Augen sehen.



»Ich glaube, man sollte überhaupt nur solche **Bücher** lesen, die einen **beißen** und **stechen**.«

Franz Kafka

Heute bestellt,
morgen geliefert!

Mein
BUCH
ist da!

PUSTET.DE

» Jetzt online oder live:
Alstadt 28
84028 Landshut

BÜCHER
PUSTET.de

» Gesucht, gefunden.
Mit Pustet bin ich immer gut beraten.

Neuerscheinung 2014:

Himmelfahrt

von Richard Dübello

Nach „**Allerheiligen**“ geht es weiter: Die beiden Lieblingskommissare der Landshuter Leser ermitteln wieder... und diesmal steht ihnen das Wasser bis zum Hals!



Kulmens

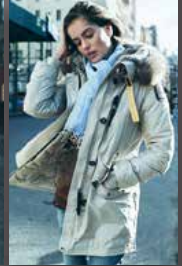
Exclusive Fine Store

BELSTAFF
ENGLAND



PJS

PARAJUMPERS



JACKEN & MÄNTEL

Ausgesuchte Styles von Belstaff, ADD, Oakwood, Parajumpers & Co. jetzt im Kulmens Fashion Store entdecken!

THE BEST JACKET

FALL/WINTER 2014

BEST SEASON FALL/WINTER: DIE NEUEN KOLLEKTIONEN FÜR DAMEN & HERREN IM FASHION STORE



DIANE VON
FURSTENBERG



RENÉ LEZARD



MAX MARA



RENÉ LEZARD



POLO
RALPH LAUREN

MARKEN / KOLLEKTIONEN

ARMANI - AJ - ADD - BELSTAFF ENGLAND - CHLOÉ - DKNY - MICHAEL KORS - CERRUTI 1881 - DIANE VON FURSTENBERG - ACNE - SONIA BY SONIA RYKIEL - MARC BY MARC JACOBS - M MISSONI - SPLENDID - JOE TAFT - OAKWOOD - ROSA CASHMERE - POLO RALPH LAUREN - DIGEL - REIKO - MADE BY HEART - PAUL SMITH - CURRENT ELLIOT - RENÉ LEZARD - 81HOURS - ROY ROBSON - MALLY - TARA JARMON - LAMPONI - MOTHER - VERSACE COLLECTION - BRUNO MANETTI - HAMLET - FLORSHEIM - MAX MARA - WILDFOX - JUST CAVALLI - UGG - CIMARRON - REPTILE'S HOUSE - PAIGE - YVES SALAMON METEO - 7 FOR ALL MANKIND - DANIELE FIESOLI - TRUE RELIGION - MAJESTIC - MOMA - HUDSON - JUICY COUTURE - DEAR CASHMERE - J BRAND - CAMPOMAGGI - PARAJUMPERS - McQ

Gewinnen Sie Genuss

Wir verlosen ein Mittagessen im Casa del Oliva



Einfach alle **Genuss-pur-Buttons** (einschließlich dem auf dieser Seite) des gesamten Hefts **zählen**, Zahl notieren und Postkarte mit der richtigen Lösungszahl schicken an

Landshuter Zeitung, Leserservice
Ländgasse 116, 84028 Landshut

**Lösungszahl
finden &
gewinnen**

Bitte Namen, Adresse, Telefonnummer und das **Stichwort „LANDSHUTER“** als Betreff angeben.

Unter allen richtigen Einsendungen werden zwei Teilnehmer gezogen, die jeweils ein Mittagessen im Wert von 20 € gewinnen.

Einsendeschluss ist der 15.10.2014.

*Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Die Gewinner werden telefonisch benachrichtigt.*



Casa del oliva

Schirmgasse 279 · LA
Telefon 08 71/4 30 85 52

Mo-Fr von 8 bis 18 Uhr
Sa von 8 bis 16 Uhr



- KLEINES UND FEINES, TÄGLICH WECHSELNDES MITTAGSANGEBOT
- VEGAN & VEGETARISCHER IMBISS
- FRISCHE ZUBEREITUNG MIT PRODUKTEN VON REGIONALEN HAENDLERN UND BIOQUALITAET
- SUPPENKUECHE
- KAFFEE BIO/FAIRTRADE UND DAZU HAUSGEMACHTER KUCHEN
- LECKERE UND GESUNDE SMOOTHIES
- ALLES ZUM MITNEHMEN, AUCH UNSERE WARMEN SUPPEN





Eine Genuss- wanderung

mit Gebietsbetreuer Philipp Herrmann

von Claudia Hagn >>>

Zauneidechsen können **beißen**:

Es fühlt sich aber nur wie ein **leichtes Knabbern** an.



Zauneidechse



alte Panzerwaschanlage



Warzenbeißer



Gelbbauchunke

Diese Erfahrung kann man machen, wenn man mit Philipp Herrmann im Naturschutzgebiet am **ehemaligen**

Standortübungsplatz unterwegs ist – und er eine Eidechse kurz zu Demonstrationszwecken fängt. Das geht im Frühling gut, im Sommer auch, aber wohl **am besten im Herbst**. Direkt hinter Landshut, keine zehn Autominuten entfernt, erstreckt sich ein **kleines Spazier- und Wandergebiet**, das sich zu entdecken lohnt. **Natur genießen, Tiere entdecken** und die **Seele baumeln** lassen – genau das kann man am ehemaligen Standortübungsplatz. Wir vom „Landshuter“ haben mit dem Gebietsbetreuer von Stadt und Landkreis, Philipp Herrmann, die weiten Hügel und Wiesen erkundet.

Kurz vor der Gretlmühle heißt es rechts abbiegen Richtung Stallwang, dann noch eine kleine Straße hinauf. Dort, wo an einem **alten Wachhäuschen** rund 150 durchlöcherete Holzscheiben als Insektenhotels hängen, ist der **Ausgangspunkt für den Spaziergang**.

Ein **Idyll** wartet da auf jeden Landshuter,

ein Idyll, das entstanden ist aus einem Übungsplatz für das Militär. Seit 1880 waren Soldaten dort unterwegs, zuerst die königlich-kaiserlichen, später dann die Bundeswehr. Ihnen ist es paradoxerweise zu verdanken, dass sich auf den Hügeln und Hängen, auf den Wiesen und Flächen, die Natur so entfalten konnte, wie sonst nur selten. Es wurde nicht gedüngt, nichts großartig verändert, erzählt Philipp Herrmann. Die vielen Fahrten mit den Panzern verdichteten den Boden so, dass sich seltene Arten wie die **Gelbbauchunke** und die **Wildbiene** ansiedeln konnten. Sie finden hier idealen Lebensraum, genauso wie **unzählige Schmetterlinge**, die an diesem Mittwochmorgen wild herumflattern. Selten kann man so viele sehen, ein Gewusel herrscht in der Luft, genauso wie auf den Wiesen. Dort hüpf und wurlt es, bei näherem Hinsehen sind es **unzählige Grashüpfer**, die die Luft direkt über dem Boden flirren lassen. Bis in den Herbst hinein sind sie aktiv – **ab September darf man auch wieder die Wiesen betreten**. Von März bis August, während der Vogelbrutzeit, herrscht Wegegebot.

Es gibt verschiedene Routen durch die weitläufige **Landschaft**, in der hin und wieder der Blick frei wird auf die Isar und Landshut.



Philipp Herrmann hat den „Pionierweg“ gewählt – er geht an der ehemaligen Panzerwaschanlage vorbei. Herrmann schätzt das Relikt aus alten Zeiten, verweist es doch auf die Geschichte des Platzes. Den Beton hat die Natur mittlerweile überwuchert, die beiden Waschtürme sind verrostet. Schautafeln erzählen die Historie der Bauten. Herrmann öffnet eine Tür aus Maschendrahtzaun – sie führt zu den ehemaligen Beton-Rückhaltebecken. Auch hier hat sich die Natur weitgehend ihren Raum zurückerobert. Der Eisvogel schaut hier oft vorbei und holt im Sturzflug kleine Fische, die Moderlieschen, aus dem Wasser. Gerade weil der Boden so nährstoffarm ist, wachsen viele Blumen – der **blaue Nattertkopfkopf** zum Beispiel. Nebenan ist der **Klappertopf** schon verblüht; bewegt man ihn, rasselt es laut in seinen getrockneten Blütenständen. Philipp Herrmann kennt das Gebiet außerordentlich gut, er kümmert sich seit drei Jahren um den Erhalt. Wer mit ihm die Natur erkundet, bekommt **Grillen** und **Heupferde** zu sehen, er zeigt einem die verschiedenen Schmetterlingsarten wie das „Schachbrett“ und erzählt darüber, dass nur auf güllefreien Wiesen Blumen besonders gut wachsen. Überall anders gewinnt nämlich das gülle-liebende Gras und verdrängt das Bunt in den Wiesen.



telefonecke Landshut

alles für Ihr **Handy**
und **Festnetz**

Altstadt 180 – beim Postcenter
84028 LANDSHUT · Fax 0871/9 74 56 78
Tel. 0871/9 74 56 66

vodafone O₂ BASE Kabel Deutschland T-Mobile



Wussten Sie schon...

Außergewöhnlicher Artenreichtum mit mehr als **600 Pflanzenarten** und fast ebenso **viele Pilzarten** wurden im Gebiet nachgewiesen. Das Vorkommen von über **180 Wildbienenarten** macht das Areal überregional höchst bedeutsam. Im Jahr 2001 wurde die Fläche als Naturschutzgebiet ausgewiesen und soll damit für die Natur und zur Naherholung erhalten bleiben.

Auch **Wildkräuter** wie Thymian und Oregano kennt Herrmann genau – und sagt, dass die Kräuter bei Sonneneinstrahlung einen Duftfilm über sich bilden, um sich vor Sonnenbrand zu schützen. Vor allem die **Wildbienen** haben es ihm angetan: Sie bauen einzelne kleine Türmchen aus Sand in den Wiesen und sind beim Spaziergang auf dem Pionierweg überall zwischen den Obstbäumen und auf den Wiesen zu sehen. Vorbei an der **Schäferstation** erreichen wir einen Aussichtsturm: Von dort hat man einen Blick weit über das Gebiet. Um einen Baum gewickelt liegt noch eine **alte Panzerkette** – das **letzte Zeugnis der früheren Nutzung**. Philipp Herrmann hat sich dagegen beim THW Hilfe geholt: Schließlich muss der Boden nach der Bundeswehr weiter nachverdichtet werden. Panzerfahrten wären zu teuer; daher übt das THW jetzt mit seinen großen Fahrzeugen im Gebiet. Damit die Gelbbauchunke auch weiter direkt hinter Landshut laicht. Und mit ihrer herzförmigen Pupille Besucher anstaunen kann.





So geht's zum Weg:

Der „Pionierweg“ ist nur einer von vielen am ehemaligen Standortübungsplatz nahe Auloh. Er gilt jedoch als einer der schönsten. In **eineinhalb Stunden** kann man ihn wandern, auch für **Familien mit Buggy** und kleinen Kindern ist er geeignet. **Ausgangspunkt** ist ein kleiner Parkplatz beim ehemaligen Wachhäuschen. Er ist zu erreichen direkt hinter Auloh bei der Auffahrt Stallwang – dort geht es einfach ein bisschen den Berg hinauf, nach 150 Metern muss man rechts abbiegen. Dort steht das **Wachhäuschen**, zu erkennen an den vielen durchlöchernten Holzscheiben, die als Insektenhotels dienen. Mehr **Informationen über die Wege und Führungen im Naturschutzgebiet** findet man auf einer **Schautafel** beim ehemaligen Wachhäuschen im **Naturschutzgebiet** und in einem Faltblatt, das man in der **Tourist-Info im Rathaus** bekommt. Dort sind auch die verschiedenen Wege durch das Naturschutzgebiet beschrieben.

AVANTA FORUM

Fliesen – Natursteine – Holzböden

unser Mittelpunkt...

die **Fliese**
der **Naturstein**
der **Holzböden**

...für Sie!



AVANTA E. Bauderer GmbH
 Äußere Parkstraße 13 · 84032 Altdorf/Landshut
 Tel. 0871-93193-0 · www.avanta.de
 zu erreichen über A92 · Ausfahrt Landshut West

Auf eine Tasse Tee

von Sebastian Geiger

Im Herbst entdecken die Landshuter wieder den Tee für sich. Doch was ist der Unterschied zwischen einem Ostfriesentee und einem Assam-Tee? Was ist Matcha und trinkt man Pfefferminztee wirklich nur bei Schnupfen?

Engelbert und Marga Jeremias vom Tee-Geschäft Ambiente in der Altstadt erklären die wichtigsten Fachbegriffe rund um das stilvolle Getränk.



Schwarzer Tee

Von Schwarztee spricht man, wenn die Teeblätter fermentiert sind. Dafür werden die Teeblätter gerollt und so die Zellwände teilweise aufgebrochen, um die Fermentation einzuleiten. Der Klassiker unter den Tees kommt gleich in mehreren Varianten vor, die aus unterschiedlichen Herkunftsgebieten stammen, die verschiedene Charakteristika haben. **Darjeeling** ist beispielsweise ein feiner, blumiger Schwarztee, **Ceylon** neutral im Geschmack, **Assam** malzig und kräftig. Mischungen wie der **English Breakfast Tea** oder die **Ostfriesenmischung** enthalten diese Teesorten in unterschiedlichen Mengen. Die **Landshuter Mischung** haben die Inhaber des Teegeschäfts übrigens extra anfertigen lassen, um den Tee mit dem in Landshut vorhandenen Wasser so gut wie möglich harmonisieren zu lassen.



sothea.de/André Heibig,
via CC-Attribution-Share Alike 3.0-Lizenz

Grüner Tee

Grüne Teesorten werden nicht fermentiert und haben deshalb einen sanfteren Geschmack als Schwarztee. Auch hier entscheidet die Herkunft über das Aroma. Eine besondere Variante des Grünen Tees ist der **Matcha**. Hier sind die Teeblätter so fein gemahlen, dass man sie direkt und ohne Sieb im 70 Grad heißen Wasser auflösen kann. Matcha kann man entweder in Pulverform kaufen oder mit einer Mühle selbst zubereiten. Der Tee wird in Japan unter anderem für die klassische Teezeremonie verwendet. Im Westen ist er heute als Gesundheitsgetränk beliebt.

Weißer Tee

Weißer Tee entsteht aus besonders hochwertigen Teeblättern, die noch den weißen, seidenartigen Flaum haben, der die jungen Teeknospen umschließt. Er hat einen besonders milden Geschmack.

Rooibos

Rooibos (Roter Busch) ist eine afrikanische Pflanze, aus der sich Tee zubereiten lässt. Nach dem Anfeuchten und Lüften wird der fermentierte Tee in Haufen gelagert und erhält so seine rötlich-braune Farbe und ein süßes, fruchtiges Aroma. Er ist vor allem als Familientee beliebt, da er kein Koffein, dafür aber viele Mineralstoffe, enthält und basisch wirkt.

Qualität

Die Qualität der Teeblätter entscheidet über die Qualität des Tees.

Die Frühjahrsernte wird als **First Flush** bezeichnet, die zweite Ernte im Sommer als **Second Flush**. Die kleinen Blätter des First Flush führen zu einem feinen und blumigen Geschmack, die größeren des Second Flush schmecken kräftiger. Bei der handverlesenen Ernte der hochwertigsten Sorten beschränkt man sich nur auf die **Endknospe** und die beiden darauf folgenden Blätter. Im Fachjargon spricht man von **Two Leaves and a Bud**.

Ein Teil der Frühjahrsernte wird per Flugzeug transportiert und als Flugtee vermarktet.

Teebeutel

Damit eine Tee-Infusion besonders geschmackvoll ist, benötigen die Teeblätter viel Platz, damit das Wasser sie umspülen kann. Auch werden hochwertige Tees vor allem in ganzen Blättern angeboten. In der Regel verzichten Teekenner deshalb auf Beuteltees – es gibt allerdings inzwischen auch Beutelformen, beispielsweise den Pyramiden-Beutel, in dem auch ganze Blätter Platz finden und ihr Aroma entfalten können.

Früchte- & Kräutertee

Früchtetees sind in Deutschland vor allem im Winter beliebt. Kräutertees sind als Gesundheits- und als Wellness-Getränk gefragt. Dabei gibt es viele Frucht- und Kräuterteemischungen, die sich zu jeder Jahreszeit und genießen lassen. Gern fügen die Teehersteller ihren Tees auch Frucht- oder Kräuteraromen hinzu oder mischen Früchte und Kräuter unter.

Olivenöl – die Urlaubsnote in der heimischen Küche



von Yvonne Schmid

Seit 20 Jahren hat Anneliese Westermeier ihren Laden „vom Fass“ in der Neustadt. Dort bietet sie ein umfangreiches Sortiment für Genießer an: Essig, Öl, Spirituosen, Weine und einige Feinkostartikel. Außer den Weinen werden alle Produkte offen abgefüllt – das war zu Beginn einzigartig. Das Angebot ist seither gewachsen und gutes Olivenöl ist nach wie vor gefragt. Westermeier weiß, worauf dabei zu achten ist.

Der Geheimtipp für den Herbst: Kürbiskernöl aus der Steiermark auf Vanilleeis

So erkennen Sie gutes Olivenöl

„Ein gutes Öl hat eine schöne, kräftige Farbe“, sagt Westermeier. Olivenöl sollte einen satten Grünerton haben. Westermeier warnt vor gefärbten Flaschen, durch die man die Farbe des Inhalts nicht erkennt. „Am besten, man probiert das Öl.“ Auch beim Olivenöl gilt: Qualität hat ihren Preis. Bei hochwertigem Öl brauche man aber weniger und könne es dadurch länger nutzen.



Anneliese Westermeiers
Empfehlung: Olivenöl
extra vergine aus der
Toskana: „Das ist auch
pur vollkommener
Genuss in Geschmack
und Farbe.“

Unterschiede

Es gibt reine Öle und je nach Saison verschiedene Aromaöle mit Steinpilzen, Trüffel, Limone, Rosmarin und viele mehr. Die beliebtesten Olivenöle stammen aus Italien und Griechenland. „Jedes Öl hat seine Vorzüge. Griechisches Öl ist zum Beispiel sehr säuremild. Viele wählen ein Öl aus ihrem Lieblingsurlaubsland, aber natürlich entscheidet immer der Geschmack.“

Grundregeln der Lagerung

Licht und Wärme sollten laut Westermeier vermieden werden. Im Kühlschrank hat ein gutes Öl nichts zu suchen, da es dort dickflüssig und flockig werden kann.

Ambiente

TEE & KUNSTHANDWERK

**Genuss für die Sinne:
Tee und schöne Sachen!**

**Außergewöhnliche Geschenke,
individuelle Präsentkörbe,
über 280 Teesorten in Top Qualität,
beste Beratung, gute Preise.**

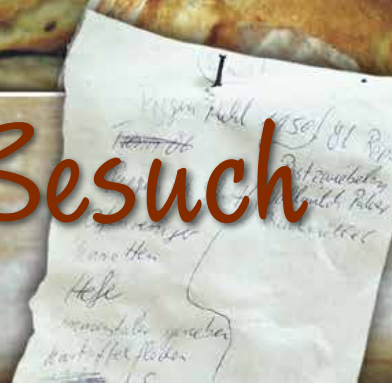
Altstadt 368, Ecke Herrngasse
Tel 0871 22930, www.ambiente-tee.de



Ein nächtlicher
in der Bäckerei Oberprieler

Besuch

von Claudia Hagn >>>



Nachtruhe – aber nicht überall...

Nachts, da sind in Landshut nicht nur alle Katzen grau, sondern auch alle weg von der Straße. Vereinzelt fährt ein Taxi unter den Straßenlampen durch – sonst herrscht um kurz nach eins eine fast schon gespenstische Stille. Auch in der Seligenthaler Straße 50 ist es ruhig. Außer da, **wo eine braune Holztür offensteht und den Blick freigibt auf den Vorraum der Backstube der Familie Oberprieler.** Da stehen gelbe, grüne, blaue, graue und braune Plastikkörbe, ein paar Paletten, hinten lagern Mehl- und Salzsäcke.

Es riecht nach Gewürzen.

Und überall ist ein Surren zu hören. Das luftige Surren steht vor allem für eins: für den Betrieb

eines großen, zimmerhohen Backofens.

Unscheinbar im Hinterhaus backen die Oberprielers nämlich täglich ab Mitternacht ihre



Brezen, Semmeln, Baguettes, Laibe, Stangerl, Schnecken, Hörnchen, Plunder und Croissants.

Die wandern dann ab fünf, sechs Uhr früh in die fünf Filialen. Maximilian Oberprieler, 27, ist der Chef. Bereits in vierter Generation seit 1912 versorgt er die Landshuter mit Genuss. Seit frühester Kindheit stand er zwischen Mehlsäcken und Teigmaschine. Er sagt, wenn auch mit einem Grinsen: „Ich musste Bäcker werden. Ich kann ja nichts anderes.“ Das kann stimmen, muss aber nicht – was sicher stimmt ist seine Liebe zu allem, was aus Mehl, Wasser und Hefe hergestellt wird. Wer Max Oberprieler um 2.30 Uhr über Brot und Kruste, Teigführung und Mehlqualität, Industrieware und den Wert einer Kaisersemmel

philosophieren hört, lernt viel über das Bäckerhandwerk und die Herausforderungen, die es mittlerweile an seine Mitglieder stellt.

Zu dritt sind sie an diesem Mittwoch um kurz nach Mitternacht in der Backstube. Später werden noch zwei Konditoren dazukommen – für die Plunder, Croissants, Kuchen und Torten. Spezialisiert hat sich Maximilian Oberprieler aber auf Brot und nicht-süßes Gebäck, vor allem aus Dinkelmehl. Das kostet zwar mehr, ist aber für Weizenallergiker gut und bringt zusätzlichen nussigen Geschmack. Um den geht es grundsätzlich, wenn Oberprieler und seine Kollegen etwas aus dem Backofen holen. Vorher mischen sie Mehl, Wasser, wenig Hefe („sonst wird's zu trocken“) und Gewürze zusammen.



Eine hellgelbe Maschine aus den Fünfzigern knetet dann klassisch mit einem mannshohen Haken minutenlang den Teig, bis er die richtige Konsistenz hat. Langsam muss es gehen, sagt Oberprieler, das sei besser für den Geschmack. Der fertige Teig wird dann geteilt – per Hand mit einem roten und silberfarbenen Schaber. „Von Technik halte ich nicht so viel. Je mehr Technik, desto mehr kann kaputt gehen“, sagt Oberprieler. Stück für Stück des Baguetteteigs landet auf einer Waage; denn die Baguettes müssen alle das gleiche Gewicht haben. Das Rezept dafür hat übrigens Oberpielers Opa aus der Gefangenschaft in Frankreich mitgebracht. An der anderen Station entstehen kleine Semmeln, hinten warten Brezen auf einem großen Wagen auf das Backen. Immer wieder tragen Oberprieler und die beiden anderen Bäcker **Bretter in der Größe von Biertischen durch die Backstube** – darauf liegt die Ware. Gesprochen wird nicht viel. Es ist keine große Backstube, in der gearbeitet wird – aber sie liegt direkt hinter dem Verkaufsraum an der Seligenthalerstraße, wo ab fünf Uhr früh auch Maximilian Oberpielers Mutter hinter der Kasse steht.

**Die Wege sind kurz – das spart Zeit.
Und Zeit ist kostbar in solch einer Bäckernacht.**

Zwischen zwei Schluck Wasser organisiert Oberprieler schnell Aushilfen und die Auslieferung. Dann erzählt er wieder. Davon, dass er abends eine Brotzeit isst und dann gleich weiterfährt in die Backstube. „Frühstücken tun wir nicht, dazu haben wir keine Zeit und in der Früh vor allem auch keinen Appetit. Nach vier Stunden Arbeit könnten wir ja schon einen Schweinsbraten essen.“ Das frühe Aufstehen ist Gewohnheitssache, trotzdem will Bäcker fast keiner mehr lernen. Bei den Oberpielers sind die Bewerbungen in den vergangenen fünf Jahren drastisch gesunken. Und das, obwohl Maximilian Oberprieler sagt: Besser geht's nicht. Er schläft, wenn er nach der Backstube heimkommt – mit seinem Job kann er sich dann um seine Familie kümmern, auch mal nachmittags mit der Tochter ins Schwimmbad gehen. Bei einem Job von 8 bis 18 Uhr hätte er da keine Chance.





Er, der täglich von Brot umgeben ist, hat natürlich auch einen Favoriten beim Backwerk. „**Schwarze Liebe**“ heißt der Laib, er wiegt siebeneinhalb Kilo und hat eine fast verbrannte Kruste. Mit dieser Vorliebe ist Oberprieler nicht allein – seine Kunden haben ihn überhaupt erst draufgebracht, die „schwarze Liebe“ zu kreieren. **Denn der Trend geht zu ganz dunklen oder ganz hellen Broten.** Das gemeine, kleine Mischbrot ist aus der Mode gekommen – groß ist in. Oberprieler sagt auch, warum: „**Beim Brot ist es wie beim Schweinsbraten – da schmeckt ein zweieinhalb Kilo Stück auch besser als ein halbes Kilo, wenn's gebraten wird.**“

**Daher der Tipp vom Meister:
Eher vom großen Stück Scheiben abschneiden lassen,
als einen kleinen Pfundlaib kaufen.**

Oberprieler will sich mit seinen Kreationen abheben von der Masse, hat zum Beispiel eine Rezept-Kooperation mit einem Südtiroler Bäcker. Der empfiehlt dann schon mal, das sehr prominent riechende Gewürz Schabzigerklee in einen Teig zu geben – der Erfolg des „**Maggi-Brotes**“, wie es einige nennen, gibt der **Brixen-Landshut-Connection** Recht. In Südtirol verwendet man den Schabzieger unter dem Namen „Zigainerkraut“ nämlich als typisches Brotgewürz für das Vinschgauer Fladenbrot, Schüttelbrot und für Roggenbrote.

Draußen dämmt es bereits, es ist kurz vor fünf. Die Landshuter werden schön langsam wach, die Brote, Semmeln, Brezen und Croissants sind mittlerweile fast alle fertig. Maximilian Oberprieler muss in eine Filiale, vier Verkäuferinnen sind an diesem Mittwoch krank geworden. „Ich bin Mädchen für alles“, sagt er. Chef, Handwerker, Verkäufer, Ausfahrer, Rezepte-Macher. Und so will Oberprieler auch in den nächsten Jahren seine besonde-

ren Kreationen weiterführen. Da hält er es nicht mit seinem Opa, der früher gesagt hat: „Spinnt's jetzt, Zwiebeln ins Brot? Des geht doch ned!“ Schnöde Zwiebeln kommen bei Maximilian Oberprieler schon lange nicht mehr ins Brot, sondern eher Jalapenos oder schwarze Sepia-Farbe. Es bleibt also spannend. Wer weiß, was ihm in Zukunft noch so alles einfällt. Dem Mädchen für alles in der Seligenthaler Straße 50, hinter der braunen schlichten Holztür.

Lale's Beauty Studio
Wolke 7
professionelles
Permanent
Make-up

Lale@lale-foertsch.de



© 0871- 7 40 95 Industriestr. 11 | 84030 LA

Genuss pur

Genuss ist...



für Rita Neumaier



- » in meinem **Wildwuchs-Gärtchen** wieder eine Pflanze zu entdecken, die sich dort eingeschmuggelt hat und sich daran zu erfreuen, wenn sie **ungeahnte Blüten** entfaltet.
- » vor Zeiten schon **gelesene Bücher** wieder einmal zur Hand zu nehmen und sich darüber zu wundern, was man darin angemerkt hat und was sich zwischen den Seiten alles findet.
- » an einem **freien Tag** mit meinem Mann eine Stunde lang darüber zu diskutieren, was man alles unternehmen könnte und dann doch nur **gemütlich zu Hause** zu bleiben.

Wein · Café · Bar

Portucalis

Portugiesische Lebenslust
Café, Vinho & Petiscos

*„Portugiesischer Wein
ist Poesie in Flaschen“*
(Robert L.B. Stevenson)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Katja & Adriano

Landshut - Schirmgasse 264
www.portucalis.de · Tel. 0871-14279197

Biker - Impressionen

Harley fahren ist ein Lebensgefühl

„Freiheit beginnt im Kopf und im Sattel einer Harley Davidson“



»Beim Motorradfahren sind Mensch und Maschine sowie Natur und Technik im Einklang.«

Freiheitsliebe

Selbstverwirklichung

Abenteuerlust

Kult

DEINE HARLEY® HAT EIN NEUES ZIEL:
84051 ESSENBACH - SCHARDTHOF 6

Neuer Showroom eröffnet!

Hier gibt es Finest Baggerparts Made in Germany und jede Menge Zubehör für Harley-Davidson® und andere Marken.

- Abnehmbare Frontverkleidungen mit ABE!
- Saddlebag-Systeme
- Front- und Heckfender
- Tankcover / Sidecover
- HD®-Retro-Radio & Sound-Upgrades
- Satteltasche-Gepäcksysteme von Saddlemen®
- Windshield von Klockwerks®
- Sales-Partner von Drag Specialties, Motorcycle-Storehouse, Zodiac

MADE in Germany



MAXOMATION
MOTORPARTS

WE MAKE YOUR BIKE COMPLETE.



Conchi & Michael Heinzen freuen sich auf Euren Besuch!

WWW.MAXOMATION.DE

BESUCHEN SIE UNSEREN WEBSHOP UNTER
WWW.MAXOMATION.DE/WEBSHOP

+49 172 81 66 726

Alle Warenzeichen sind im Besitz der jeweiligen Hersteller.



Durchs Leben cruisen

Wenn Werner Mayer und Karl Eglseder mit ihren Freunden in typischer Haltung, zurückgelehnt und gelassen, auf kurvigen Straßen cruisen, stresslos, ohne ein bestimmtes Ziel, einfach um die Natur und das Rauschen des Fahrtwindes zu genießen, geht ihr Bikerherz auf. Dann sind sie glücklich.

„Wer noch nicht auf einer Harley gefahren ist, kann das auch gar nicht richtig nachvollziehen“

Interview von Christoph Reich



Werner Mayer aus Altdorf (Vorsitzender des Niederbayern Chapter) und sein Stellvertreter Karl Eglseder aus Landau haben schon in ihrer Jugend die Leidenschaft für die schweren amerikanischen Maschinen entdeckt. Das Fieber hat sie seitdem nicht mehr losgelassen – und das Harley-Virus hat sich nicht nur auf ihre Ehefrauen übertragen, sondern auch andere Biker dazu bewegt, der Harley Owners Group (H.O.G.) Niederbayern Chapter beizutreten.

Landshuter: In welchem Alter hat Sie das Harley-Davidson-Fieber gepackt?

Karl Eglseder: Ich war 22. Ich hab die erste Harley auf der Leopoldstraße in München gesehen und wusste sofort. So eine Maschine muss ich auch haben.

Werner Mayer: Seit meiner Jugend fahre ich Motorrad und habe natürlich die verschiedensten Marken von Honda über Suzuki bis BMW gehabt. Mit 40 konnte ich mir endlich meinen Harley-Traum verwirklichen und das Easyrider-Feeling erfahren. Ich bekomme heute noch Gänsehaut, wenn ich daran denke.

Können Sie das Gefühl, eine solche Maschine zu fahren, beschreiben?

Eglseder: Mit der Harley Davidson, die eine große Leistung hat, könnte ich in der Gegend sehr schnell fahren, das muss ich aber nicht. Ich kann gemütlich drauf sitzen, cruisen, abschalten, den Alltag hinter mir lassen und die Fahrt einfach genießen.

Mayer: Was man natürlich auch nicht vergessen darf: Man kauft bei Harley Davidson nicht nur das Motorrad, sondern – das sehen Sie an uns – das ganze Lebensgefühl. Wenn man da nicht so empfänglich ist, dann sagt einem der Name Harley Davidson auch nicht so viel. Man bewundert vielleicht die Maschine, stuft sie aber letztendlich doch nur als ein mehr oder weniger normales Motorrad ein.



Warum fahren Harley-Fahrer oft nicht mit den üblichen Motorradhelmen?

Mayer: Es gibt bei uns Fahrer, die sehr sicherheitsbewusst sind und Integralhelme tragen. Denn vom Sicherheitsaspekt müssen wir nicht lange drum herum reden: natürlich schneiden Jet-Helme oder Brain-Caps sehr schlecht ab. Man lässt sich halt leider den Spaß mit der Harley Davidson von nichts verderben. Da geht es schon bei den Klamotten los. Du hast die Szene-Klamotten an und natürlich keine Lederkombi im klassischen Sinn, du trägst nicht irgendwelche Hosen, sondern Kevlar beschichtete Jeans und verzichtest auf Protektoren an Knien und Ellenbogen. Doch ich beobachte auch einen Wandel in der Szene. Die Klamotten und Helme für die Harleys werden vom Sicherheitsaspekt her immer besser.

Eglseder: Ich kenne aber keinen im Chapter, der nicht mit einem zugelassenen Helm fährt. Alle die, die bei uns fahren, haben mindesten einen zugelassenen Jet-Helm. Sie sind schon vernünftig und auf Sicherheit bedacht.



Sie sind der Vorsitzende der H.O.G. Niederbayern Chapter. Wie viele Mitglieder zählt Ihre Group?

Mayer: Wir haben etwa 100 Mitglieder – davon sind ein Drittel aus dem Landshuter Raum.

Außer gemeinsam auf Touren zu gehen, was machen die Vereinsmitglieder noch zusammen?

Mayer: Wir sind bemüht, dass wir das ganze Jahr etwas anbieten. Das geht im Winter mit Winterwanderungen, Eisstockschießen und Dart-Meisterschaften los. Dann organisieren wir jedes Jahr ein Sicherheitstraining und einen Erste-Hilfe-Kurs. Neue Mitglieder oder Anfänger werden von uns „alten Hasen“ in das Gruppenfahren eingewiesen und wir geben auch Tipps bezüglich Bekleidung, sprechen Sicherheitsaspekte an und weisen auf die gesetzlichen Vorschriften hin. Wir starten auch immer wieder Wohltätigkeitsaktionen.

Wie oft im Jahr fahren Sie Touren?

Eglseder: Prinzipiell machen wir eine Saisoneroöffnungs- und eine Saisonabschluss-tour und noch eine oder zwei größere Fahrten zu den spontanen Touren (wenn das Wetter passt) am Wochenende.

Mayer: Oder ganz große, wie die Nordkap-Tour. Mittlerweile haben wir auch schon fünf Amerika- und Kanada-Touren organisiert. Wir sind 15000 bis 20000 Kilometer pro Jahr mit unseren Bikes unterwegs.

Essig + Öl + Feinkost + Flaschenweine

20 Jahre



Landshut, nur in der Neustadt · ☎ 08 71-2 76 05 67

Gibt es eine Lieblingstour?

Eglseder: Jede Tour ist schön, wenn tolles Wetter ist und gute Leute in der Gruppe sind.

Mayer: Aber die absolute Lieblingstour ist die zum Faaker See. Dort findet jedes Jahr im September ein achttägiges Bike-Event statt, das von Harley Davidson organisiert wird. Das gehört für uns jedes Jahr zum festen Programm.

Aber wir fahren auch in der Region um Landshut gerne mit unseren Motorrädern.

Zum Beispiel die Strecke an der Isar entlang bei Niederaichbach oder die Rusebergstraße bei Deggendorf Richtung Tschechien.



Benutzen Sie Ihre Harley auch im Alltag? Wenn ja, bei welchen Gelegenheiten?

Eglseder: Ab und zu. Zu diesem Interview bin ich beispielsweise mit der Harley gekommen. Und kurz vorher habe ich noch Kundenbesuche mit meiner Maschine gemacht. Aber normalerweise ist es bei keinem von uns im Chapter ein Alltags-, sondern ein Freizeitgerät.

Können Sie sich vorstellen, auch mal ein anderes Motorrad als eine Harley Davidson zu kaufen?

Eglseder: Bei mir steht noch eine ältere Honda in der Garage, mit der ich gelegentlich fahre. Aber heute würde ich mir kein anderes Motorrad als eine Harley kaufen. Das schließt sich schon dadurch aus, wenn man in meinen Kleiderschrank sieht. Und außerdem vermitteln mir andere Motorräder, die vielleicht technisch moderner sind, nicht dieses Lebensgefühl, diesen Genuss, wie eine Fahrt auf einer Harley.

Mayer: Eigentlich nicht, denn es gibt zu viele schöne Bikes von Harley Davidson. Ein Teil des Reizes besteht darin, mit dem umfangreichen Equipment-Angebot von Harley Davidson die eigene Maschine individuell weiter auf- beziehungsweise umzubauen. Deshalb sieht jede Harley auch optisch anders aus, auch wenn es vielleicht der gleiche Maschinentyp ist. Und übrigens:

Harley Davidson – das ist eine Leidenschaft, die bleibt ein Leben lang bestehen.

Harley Owners Group (H.O.G.)

- Weltweit größter Motorrad-Club der Firma Harley Davidson
- Man ist automatisch für ein Jahr dabei, sobald man eine neue Maschine gekauft hat

Chapter

- Regional organisierte Vereine (freiwillige Mitgliedschaft)
- Weltweit gibt es 1400 Chapter mit circa einer Million Mitglieder
- In Deutschland gibt es 67 Chapter mit 19700 Mitgliedern
- Der Niederbayern Chapter hat circa 100 Mitglieder und hatte letztes Jahr sein 20-jähriges Bestehen.



Maxwehr



Mühleninsel

1950

Isarmühlenwerk Beck
am Maxwehr, rechts Ussarvilla

2014

Stadtwerke
und rechts Ussarvilla

1960

Vereinigte Kunstmühle
auf der Mühleninsel etwa 1960,
Abbruch und Auslagerung 1975



2014 ←

Blick von der Isarpromenade auf die
Mühleninsel mit dem Gasthof zur Insel
und dem **Mühlensteg**



TRAUSNITZ BRAUTMODE

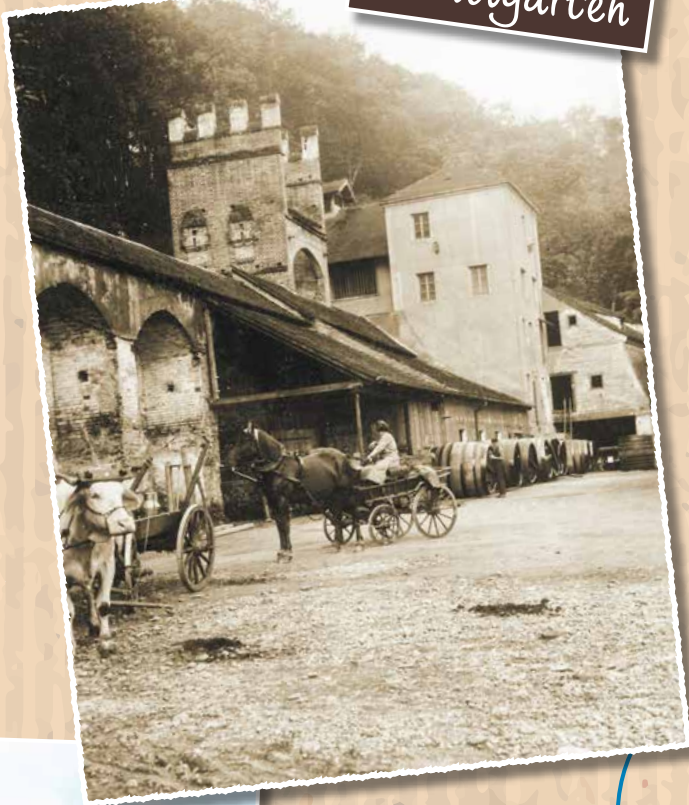
Traumhafte Kollektionen
Braut-/Abendmode
Mode für den Bräutigam

Dreifaltigkeitsplatz 6
84028 Landshut
Tel. (08 71) 27 44 85

Vereinbaren Sie
Ihren Beratungstermin

www.trausnitz-brautmode.de

Prantlgarten



1925

Malzfabrik

2014

Skulpturenmuseum

Das Museum wurde aus Fragmenten der ehemaligen Malzfabrik in den Hofberg gebaut.

expert



TeVi



Werden Sie Fan auf Facebook:

[fb.com/expertTeViLandshut](https://www.facebook.com/expertTeViLandshut)



www.TeVi.de

TeVi Markt Handels GmbH
Ottostraße 20b
84030 Landshut

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 9.30-19.00 Uhr
Sa: 9.30-19.00 Uhr
Telefon: 0871-430751-0
Unsere E-Mail-Adresse für Bestellungen
verwaltung@tevi8.expert.de



Geschäftsleiter Manfred Beck ist seit über 37 Jahren bei expert TeVi und hat im Jahre 2008 die TeVi-Filiale in Landshut eröffnet.

„ Liebe Kunden,

wie Sie sicher wissen, liegt das Erfolgs-Geheimnis von expert TeVi in der fachlichen Kompetenz unserer Berater. Allein in Landshut beschäftigen wir 40 hervorragende Mitarbeiter, darunter 4 Auszubildende. Die Lehrlinge, die zum Haus passen, werden übernommen. Wir pflegen unsere Mitarbeiter, wie das nur Familienunternehmen können. Darum beneiden uns die Konzerne.

Doch nicht nur die auf Sie, den Kunden zugeschnittene Beratung, auch die Service-Angebote unserer hauseigenen Werkstatt unterscheiden expert TeVi von den großen Discountern.

Außerdem legen wir Wert auf Regionalität und unterstützen zum Beispiel folgende Vereine: den SV OHU Ahrein, den Golf-Club Landshut e.V. und den SC Pfettrach.

Wir bieten Ihnen
TOP-SERVICE
und natürlich
**DIE BESTE
BERATUNG!**

Ihre Experten



Klaus Zirngibl
Experte TV



Peter Wimmer
Abteilungsleiter Kleingeräte



Giovanni Matriciano
Experte PC



Martin Kowalski
stellv. Verkaufsfleier

vom TeVi Landshut

TEVI12386

Gutschein ausschneiden. Details auf der Innenseite.

DIESER KAFFEEPASS GEHÖRT:

Name:

Adresse:

Ausstellungs-
Datum:

Genießen & Sparen Sie
mit dem

Kaffee-Pass



von expert  **TeVi**

Auf dem Hofberg: Suche nach **Kindheitserinnerungen**

von Alexandra Beck

Die Verkäuferin in der Bäckerei Hundhammer an der Adelmanstraße schüttelt den Kopf.

„Baiser haben wir nicht.“

„Früher gab es die“, insistiere ich.

„Das muss schon lange her sein. Denn 13 Jahre arbeite ich schon hier.“

Recht hat sie. Über 35 Jahre ist es her, seit ich an der Kalcherstraße, in einem schmucklosen Reihenhaus neben dem Wasserturm, aufgewachsen bin. Der tägliche Ausflug zur Bäckerei Hundhammer gehörte zu meiner Kindheit wie in den Kindergarten oder später zur Schule zu gehen. **Mit 15 Pfennig reichte das Geld für eine Breze oder ein Eierweckerl.** Hatten meine Schwester und ich von meinen Eltern ein Fuchzgerl ergattert, **kauften wir uns einen „Beißer“.** Wir sprachen das Wort „Baiser“ nicht französisch, sondern bairisch aus und sagten „Beißer“.

Das Baiser schmeckte schrecklich süß, die zuckrige Masse klebte auf den Kauflächen der Backenzähne.

Und durstig machte es. Kurz nach dem Essen standen wir wieder in unserer Küche und tranken Limo. Meistens blieb es bei einem kurzen Zwischenstopp Zuhause, denn der Hofberg hatte weit mehr zu bieten als kurze Abstecher zum Hundhammer oder zur Drogerie Steidl, die schräg gegenüber lag. **Glitzernde Kugelschreiber und Bussibär-Hefte** gab es dort, die wir fasziniert in den Händen hielten, aber fast nie kauften, weil unser Fuchzgerl dafür nicht ausreichte. Meiner Schwester, mir und unseren Freunden gefiel das Strawanz auf dem Fahrrad oder zu Fuß.



Hhm...Baiser

- **Kaffee-Pass ausschneiden**
- **Schnell zu expert TeVi Landshut**
- **Kaffee-Vollautomaten kaufen** (ab 399,- Euro Warenwert)

+ 6 Monate lang Kaffee
im Wert von bis zu 10,- Euro
mit nach Hause nehmen!



Mit der Zeit zogen wir immer größere Kreise: Wir radelten zum Spielplatz im Hofgarten, zur Burg Trausnitz, zur Wilhelm-Hauff-Straße oder zum Brühfeldweg, um vom Zaun aus neugierig auf die Fenster der Duswald-Klinik zu blicken und uns zu fragen, was hinter den dicken Mauern passierte.

„Ihr seid Straßenkinder“, sagte mein Vater, wenn wir mit roten Backen und zerzausten Haaren zum Abendessen erschienen. Für ihn ein Schimpfwort, für uns ein Kompliment.

Die Duswald-Klinik am Brühfeldweg gibt es längst nicht mehr. „Das sind jetzt Wohnungen“, sagt eine Anwohnerin. Auch der Hof hinter unserem Reihenhaushaus ist kein Hof mehr. Dort, wo uns die Oma eines Nachbarjungen zeigte, wie wir Kränze aus Löwenzahn flechten können, steht jetzt ein Komplex mit mehreren Wohnungen. Die Oma wohnte in einem Haus mit einer Nachbarin, die viele kleine Hunde hatte und einen Sohn, der Wahrsagen konnte. „Wie macht er das denn?“, wollte ich von der Nachbarin wissen. Sie erzählte von einer Aura, die jeden Menschen umgibt, die aber nur wenige sehen könnten. Immer wieder hielt ich meinen Unterarm und meinen Fuß in die Sonne und war enttäuscht, als ich nur einen Schatten am Boden, aber keine Aura sah. Irgendwann sind wir aufs Land gezogen. Der Abschied fiel mir schwer. Geblieben ist die Liebe zum Hofberg und zum Wasserturm. Und die Lust am Strawanzen. Am Losziehen und Schauen, was ich mit dem Tag mache und was der Tag mit mir macht.



Alexandra Beck



barbiere
HAIRSTYLE

Zeit für eine Veränderung.

Barbiere Hairstyle | Landshuter Straße 39 | 84032 Altdorf
Telefon 08 71/3 17 43 | www.barbiere.de

» Theater & Genuss «



kleines theater
KAMMERSPIELE Landshut



» Theater kann ein Genuss sein, selbst wenn es nicht kulinarisch ist. Ein Genuss für Seele und Geist. Ein Genuss, der nicht im zurückgelehnten Konsumieren liegt, sondern vielmehr im Wachsein, im Dasein, im Hinhören und Zuschauern, im Mit- und Weiterdenken, im erstaunt und verzaubert werden. Ein Genuss, der manchmal darin liegt, mit allen Sinnen entführt zu werden, in eine andere, fremde Welt. Wenn das gelingt, kann Theater wirklich ein Genuss sein.«

Sebastian Gerasch, Schauspieler an den KAMMERSPIELEN Landshut

Zu sehen in „Arlecchino. Der Diener zweier Herren“, „Die Glasmenagerie“ und „Hysterikon“

» Im Theater entdecke ich mich selbst. Leidenschaft, Traum, Verzweiflung, Wut, Schmerz, Freude werden sichtbar. Im Prospero entdecke ich den Zauberer, der ich als Kind sein wollte, im Hamlet die Verzweiflung vor dem Leben, bei Romeo & Julia die Liebe, bei Mercutio das Lachen über die Liebe, bei Othello die Eifersucht, die Tödlichkeit der Intrige.

Lebendig und magisch wird für mich Theater, wenn Zuschauer und Schauspieler, Bühne und Raum gemeinsam zu einer Reise in eine Welt aufbrechen, die eine andere und größere Wahrhaftigkeit hat als die alltägliche. «



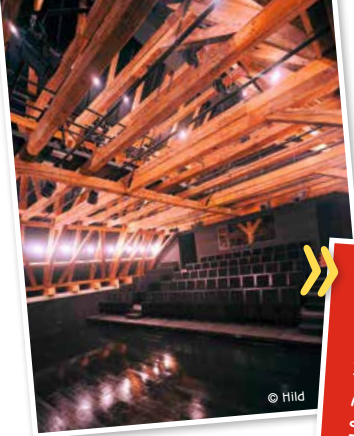
Rudi Knauss, Schauspieler an den KAMMERSPIELEN Landshut

Zu sehen in „Arlecchino. Der Diener zweier Herren“ und „Die Dreigroschenoper“



» Meine Faszination an einem Theaterabend ist, dass es mich zum Nachdenken inspiriert. Oft liegen so starke Emotionen und Spannungen im Raum die mich tief im Herzen berühren. Es kann mich zum Lachen oder Weinen bringen. Das ist Genuss für mich, ein bereichernder Theaterabend, nach dem man was mit nach Hause nehmen kann! «

Sandra Priller, Künstlerisches Betriebsbüro der KAMMERSPIELE Landshut



Beginn Vorverkauf für die neue Spielzeit:
Dienstag, 23. September

Saisonstart 2014/2015:
Am Freitag, 3. Oktober,
mit einer Premiere



» Sitzen und schauen
Entführt werden in andere Realitäten
Zeit des Hörens, des sich Öffnens
Seele, die schwingt, sich berauscht, sich erschreckt
Aufstehen und gehen in die altbekannte Welt
Sie mit anderen Augen sehen
Dieses Gefühl nach Hause tragen, bis es abebbt
Und ein Fitzelchen meines Bewusstseins
neu beschrieben ist.
«



Cornelia Pollak, Schauspielerin an den
KAMMERSPIELEN Landshut

Zu sehen in „Wir lieben und wissen nichts“,
„Arlecchino. Der Diener zweier Herren“,
„Die Glasmengerie“ und „Hysterikon“

Porträtfotos: © Raimund Hackl



Pizza-Stubе

Restaurant • HeimService • Biergarten

Mein Treffpunkt!

Wir freuen
uns auf Ihren
Besuch in
unserem
Restaurant!

Jeden Mittag:
Jede Pizza 5,90 €

MO - FR, 11 - 14 Uhr (außer an
Feiertagen), Ø 26 cm, laut Karte
(nicht im Restaurant)



Jeden Dienstag:
Ladies Day

Jeder große Salat und jedes
Pasta-Gericht für je 5 € (im Lokal).



**Jede Dame erhält
1 Glas Prosecco gratis!**

Jeden Mittwoch:
All you can eat

Spareribs für nur 7,90 € / Person
ab 17 Uhr im Restaurant



**Mein HeimService
in Landshut**



0871 - 89292
www.pizzastube.de



A runde Sach'!

Eine Liebeserklärung an den Knödel

von Claudia Hagn

Schon der Pumuckl wusste es genau – **der Knödel ist mitunter das Tollste, was sich ein Koch jemals hat einfallen lassen**. Heißt es doch im Knödelgedicht des kleinen Klabaوترmanns: „Ich bin jetzt allein zuhaus, der Mond schaut wie ein Knödel aus, und wär er nicht am Himmel droben, ich stubbste ihn, er läg am Boden. Doch so folg' ich jetzt hier im Stillen dem Eder um der Freundschaft willen. Bestimmt seh' ich jetzt dann im Traum einen riesengroßen Knödelbaum.“ Den Traum vom riesengroßen Knödelbaum kann ich durchaus nachvollziehen; **nichts ist großartiger als die vielen Knödelvarianten, die es auf dieser Welt gibt**. Kennengelernt habe ich den Knödel bei meiner Oma. Da bin ich wohl nicht die einzige, denn bei Omas gibt es bekanntermaßen immer die besten Exemplare. Ich muss wohl um die zwei, drei Jahre gewesen sein, als ich die **Wichtigkeit des runden Gerichts** erkannte. **„A Knedl mit Soß!“** ist seit meiner frühesten Kindheit einfach **das Gericht, das immer geht**. Sei es daheim, im Wirtshaus, am Volksfest oder sonstwo. „An Knedl mit Soß!“ gibt es nämlich (fast) immer. Eine Freundin von mir hat sogar schon das so genannte „Hagn“-Gedeck erfunden: Knödel mit Soße samt einer Schüssel Kartoffelsalat dazu. Diese Kombination ersetzt bei mir in Notfällen (und derer gibt es viele in meinem Leben) durchaus eine vollwertige Mahlzeit. Daher war auch das eine Jahr Studienaufenthalt in England und der damit verbundene Knödelentzug wahrlich hart. **„Dumplings“ – so heißt der Knödel auf Englisch** – waren eine Sache, die nicht wirklich oft auf einer Speisekarte in Großbritannien zu finden war. Nichts gegen den Yorkshire-Pudding per se, aber einen handfesten und waschechten Knödel kann er nicht ersetzen; da kann es sich noch so anstrengen, dieses seltsame Konstrukt zwischen Teigling und Pfannkuchen. (Ich bevorzuge übrigens die Semmelknödelvariante. Andere schwören ja auf die Kartoffel als Hauptzutat. Des lieben Friedens willen kann ich das aber tolerieren.)

Dass der Knödel ein Tausendsassa ist – und zwar nicht nur kulinarisch – zeigt auch die schöne Geschichte über den Pasinger Graphiker Helmut Winter im Jahr 1967. Er soll damals ganz vogelwild mit einer Knödelschussmaschine auf landende Starfigther geschossen haben, die über seinem Haus für höllischen Lärm sorgten. Eine Aktion, die nicht nur mich nachhaltig beeindruckt.

Man kann also sagen, dass der Knödel sich seinen Ruf als **bayerisches Leibgericht** verdient hat – auch wenn er in benachbarten Ländern und Landstrichen wie Österreich oder Südtirol (oder sogar nördlich des Weißwursttäquators) ebenso geliebt wird. Ich wage aber zu behaupten: In Bayern ist er so tief im Herzen verankert wie sonst nirgendwo. Grundsätzlich gilt aber, dass der **Knödel ein Mysterium** ist – und wohl auch bleibt. Denn manchmal gelingt er einfach nicht. Da kann man ihn drehen und wenden wie man will; da ist er entweder zu trocken, zu pappig, zu hart oder zu weich. Der Knödel hält es in der Hinsicht offenbar ganz mit König Ludwig II., der ja zeitlebens von sich behauptet hat: „Ein ewig Rätsel will ich bleiben.“ Ob der König ein Knödelfan war, lässt sich leider nicht mehr recherchieren. Eins weiß ich aber: Ich bin ein Knödelfan. Soviel steht seit knapp 30 Jahren definitiv fest.



Burgschänke

bei Anno 1475

Burg Trausnitz 168

84036 Landshut

Tel. 0871 / 97 49 47 70

kontakt@burgschänke-landshut.de

www.burgschänke-landshut.de

Sommer-Öffnungszeiten (Mai–Okt):

Montag–Sonntag von 10–23 Uhr

Winter-Öffnungszeiten (Nov–April):

Mittwoch–Sonntag von 10–17 Uhr

**Weihnachten
im Marstall** ★★

am 21.–23. November
Freitag bis Sonntag
von 9–19 Uhr

Anno 1475
die Mittelalter-Taverne

Ländgasse 118

84028 Landshut

Telefon

0871 / 9 65 70 22

kontakt@anno1475.de
www.anno1475.de

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag

Di–Do 17–23 Uhr · Fr–Sa 17–1 Uhr

So 11.30–14.30 (nur Ritterbuffet) u. 17–23 Uhr

Mein liebster Knödel von Claudia Hagn

Mein Lieblingsknödel-Rezept stammt aus Südtirol. Ich habe den Spinatknödel zum ersten Mal auf Schloss Thurnstein bei Meran gegessen: Nach einer langen Wanderung hatte ich mich hinaufgekämpft und in meiner Neugier ein so genanntes „Knödel-Tris“ bestellt. Was dann auf dem Tisch landete war durchaus eine **kleine kulinarische Offenbarung**: Käseknödel, Spinatknödel und Steinpilzknödel, garniert mit Parmesan und zerlaufener Butter. Die Spinatknödel haben mich am meisten überzeugt – und sind seitdem nicht mehr aus meiner Küche wegzudenken. Fastengericht sind sie keines; aber sie streicheln die Seele genau dann, wenn die Seele gestreichelt werden will.

Rezept für vier Portionen

150 Gramm Spinat

mein Tipp: bereits gehäckselt
aus dem Tiefkühlfach

125 ml Milch

250 Gramm Knödelbrot

80 Gramm Mehl

1 kleine Zwiebel

1 kleine Zehe Knoblauch

1 Bund Petersilie

3 Eier

150 Gramm geriebener Käse

ich nehme mittelalten Gouda

70 Gramm zerlassene Butter



Den Spinat in einem Topf mit der Milch weich werden lassen. Wenn frischer Spinat oder Tiefkühl-Blattspinat verwendet wird, den Spinat noch mit der Milch zusammen pürieren. Bei gehäckseltem Tiefkühlspinat fällt dieser Schritt weg. Das Knödelbrot mit dem Mehl, der feingehackten Zwiebel, dem gehackten Knoblauch und der fein geschnittenen Petersilie vermengen, die Spinatmilch darübergießen. Eier, Butter und den geriebenen Käse dazugeben, gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu einem mittelfesten Teig verkneten (er sollte nicht mehr stark an den Fingern kleben, sondern sich schön lösen lassen). Dann Knödel formen und in kochendes Salzwasser geben. Bei milder Hitze dürften die Knödel in **15 bis 18 Minuten** gar sein.

Mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesan noch warm servieren.

„Ich gebe jeden Tag die Richtung vor!“

Wirte-Urgestein Franz Hopper und sein Landshuter Hof

Den Buchstaben E mag Franz Hopper nicht. In seinem Nachnamen stört es ihn nicht. Ohne das E würde er ja „Hoppr“ heißen – aber Schwiizerdütsch spricht man in Niederbayern eher nicht. Hopper ist Wirt des Landshuter Hofes in Landshut und Kreisvorsitzender des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands. Er mag den Buchstaben E auf der Speisekarte nicht. Denn damit müssen künstliche Zusatzstoffe in den Lebensmitteln gekennzeichnet werden. Auf Hoppers Speisekarte steht keine E-Nummer. Das ist einer der Gründe für den Erfolg des Wirte-Urgesteins.

Hopper ist im 28. Jahr selbstständig. 1987 eröffnete er in Gangkofen sein erstes Restaurant, den Landshuter Hof führt er seit 1993. Wer in den Landshuter Hof kommt, der weiß, dass dort sehr gutes Essen serviert wird. „Man muss über Jahre hinweg Qualität bieten“, sagt Hopper. Das würde jeder Gastronom sagen, aber er schafft das auch. Wie? **Indem er selbst täglich in der Küche steht.** „Ich lasse nicht meine Angestellten arbeiten, sondern gebe jeden Tag die Richtung vor.“ Bei ihm heißt das, dass keine Produkte mit künstlichen Inhaltsstoffen verwendet werden. Für Hopper ist die E-freie Speisekarte aber nicht nur ein gutes Werbeargument: „Das Essen ist so auch bekömmlicher.“ Außerdem kommen bis zu 80 Prozent der Zutaten, die in Hoppers Küche verarbeitet werden, aus der Region.



Foto: © Harry Zdera

MINDESTLOHN IST FÜR GASTRONOMEN KEIN THEMA

Drei Azubis bildet Hopper pro Lehrjahr in Küche, Service und im Hotelfachgewerbe aus. Insgesamt arbeiten 15 Menschen in dem Betrieb mit Restaurant und 25 Zimmern. Der Mindestlohn von 8,50 Euro brutto pro Stunde, den Gewerkschaften gerade im Gastgewerbe immer wieder mit Nachdruck fordern, ist für ihn kein Thema. Nicht, weil es ihn nicht interessiert – sondern weil er ohnehin mehr zahlen muss, um überhaupt Personal zu bekommen. „Für weniger als neun Euro netto arbeitet bei uns in der Region keiner“, sagt Hopper. „Das sollen die Leute auch bekommen, um leben zu können.“

KOLLEGEN SCHICKEN IHRE KINDER ZUR AUSBILDUNG

Um Nachwuchs in seiner Küche muss sich Hopper aber keine Sorgen machen. Er hat sich seinen guten Ruf erarbeitet und bildet regelmäßig die Kinder von Wirtekollegen aus. Generell würden in der Gastronomie aber dringend Azubis und Fachkräfte für Küche und Service gesucht, sagt er. Damit die Betriebe bei der Jagd nach Lehrlingen bessere Chancen haben, gibt es in der Branche den Gastro-Management-Pass. Wer sich – wie Hopper für den Landshuter Hof – dieses Zertifikat holt, beweist seine Qualitäten in Ausbildung und Betriebsführung.



Hotel · Restaurant

„Landshuter Hof“

Auf ihren Besuch freut sich Familie Hopper und die Mitarbeiter vom Landshuter Hof!

Franz & Theresa Hopper
Löschbrandstraße 23
84032 Landshut
Telefon: 0871/ 96 27 20
Buslinie 11 am Haus

Auf zum Herbst-Grillen

von Doris Emmer

Abgrillen im September? Niemals!

Auch im Herbst kann man noch locker Fleisch, Fisch und Gemüse auf den Grill werfen. Schließlich kommt der Altweibersommer – und mit ihm schöne Tage.

Hier sind unsere **Herbst-Grill-Tipps**:

Reissalat „Kyoto“

500 Gramm gekochten Reis mit fünf dünnen, fein geschnittenen Scheiben Schinken, einem kleinen Glas feingeschnittenen Bambussprossen, einer kleinen Dose Erbsen und einem Teelöffel Asiagewürz mischen. Mit fünf Löffeln Salatcreme vermengen, gut durchziehen lassen und eventuell nachwürzen.

TIPP: Eine fernöstliche Variante des klassischen deutschen Reissalats. Besonders fein zu rotem Fleisch und gegrilltem Käse sowie exotischen Spießen.

Avocadocreme

Zwei reife Avocados, eine große Zwiebel und vier Tomaten sehr fein würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPP: Gut als Dip zu Steaks und als vegetarische Beilage zu gegrilltem Tofu.

Thunfischsalat „Nizza“

Zwei Dosen Thunfisch abtropfen lassen, mit einem geputzten und kleingeschnittenen Kopfsalat, einer großen Dose Mais und zwei feingeschnittenen roten Zwiebeln mischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

TIPP: Ein deftiger Salat mit Fisch, der auch mit etwas Sauerrahm in einer gegrillten Kartoffel ein herzhaftes Gericht abgibt.

Nudelsalat „Hawaii“

250 Gramm Penne in Salzwasser kochen, mit 200 Gramm geschnittenem Schinken, fünf kleingeschnittenen Ringen Ananas (aus der Dose) und einer kleinen Dose Mais mischen. Mit fünf Esslöffeln leichter Salatcreme, etwas Ananassaft, Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

TIPP: Eine exotische Variante, die gut zu Hähnchenbrust und Würstchen vom Grill schmeckt.



Gutes Licht!

Nur im we lite Lichtstudio.
Herrngasse 383, Landshut.



we lite
Lichtstudio

www.welite.de

Frühschwimmer

von Claudia Hagn



In der Früh, **kurz nach sechs Uhr**, ist mitunter die beste Zeit für den Austausch von Dampfnudelrezepten.



Zumindest für Elisabeth BarnerBoi, 79, und Astrid Veltl-Greil, 46. Während sie sich unterhalten, ob jetzt die neue Variante mit ein wenig mehr Wasser die bessere ist, ziehen sie ihre Bahnen in der Schwimmschule. **Seit über 15 Jahren sind die beiden mindestens zweimal die Woche zu fast nachtschlafener Zeit im Herrenbecken unterwegs** – im Sommer ist es schon hell um diese Zeit. Wenn es Richtung Herbst geht, schwimmen sie um sechs Uhr früh auch schon mal in stockfinsterner Nacht. **„Da sieht man nur am Wellenschlag im dampfenden Becken, ob neben einem jemand anderer unterwegs ist“**, sagt Veltl-Greil.



Die anderen – das sind jeweils auch eingefleischte Morgenschwimmer. Es gibt die um sechs, die um halb sieben, die um sieben und die um acht. Jeweils die gleichen treffen sich da, schwimmen, ratschen – dann geht es wieder nach Hause oder in die Arbeit. Elisabeth BarnerBoi wohnt direkt neben der Schwimmschule, im hellblauen Bademantel und mit kleiner Badetasche passiert sie im Sommer täglich das Einlasskreuz. Für sie ist das

Schwimmen nicht nur Genuss, sondern Medizin,

sagt sie. Und neben dem Austauschort für Dampfnudelrezepte auch einer für den neuesten Stadt-Ratsch und Fußball-Ergebnisse. **„Es gibt fast keine Tabuthemen im Becken“**, sagen die beiden Morgensportlerinnen. **Das Schwimmbecken ist ihr Stammtisch**, nur mit ein bisschen mehr Bewegung und ohne die ein oder andere Halbe Bier. Wer morgens fehlt, um den wird sich Sorgen gemacht. Daher entschuldigen sich die meisten, wenn sie wissen, dass sie am nächsten Tag fehlen werden. Manchmal haben schon einige bei den Schwänzern angerufen – „und sich erkundigt, ob denn alles ok ist“, sagt Veltl-Greil.



Eingefleischte Morgensport-
lerinnen: Astrid Veltl-Greil
und Elisabeth Barnerboi

Sie zieht ihre Bahnen frühmorgens aus
**sportlichen und meditativen Gründen –
Gedanken „herrichten für den Tag“,**

nennt sie die halbe, dreiviertel Stunde kurz nach sechs Uhr. Sie geht
nach dem Schwimmen ins Büro. Für Elisabeth Barnerboi ist vor allem
das frühmorgendliche Ratschen wichtig: Das Schwimmbecken ist ein



wichtiger Treffpunkt, seit ihr Mann gestorben ist. Nach dem Sport
packen Barnerboi und Veltl-Greil ihre Sachen zusammen und trudeln
zum Frühstück bei Elisabeth Barnerboi ein; die beiden Sesamsemmeln
samt frischgebrühtem Kaffee aus
dem Porzellanfilter gehören zum
Morgen-Programm dazu. Da ist es
dann meistens 7 Uhr früh – eine
Zeit, in der manche noch nicht mal
im Traum an Sport denken. Astrid
Veltl-Greil und Elisabeth Barnerboi
lehnen sich dann ganz entspannt
zurück – und lächeln. Darüber, dass
sie einen der besten und vielleicht
auch **ungewöhnlichsten Stamm-
tisch der Welt** haben. Und der
schwimmt sogar.

Umstandsmode
www.belle-belly.de

Altstadt 195a
im Ainmiller-Innenhof
84028 LANDSHUT
Tel. 08 71/9 65 76 99

Sudawo

Such das Wort

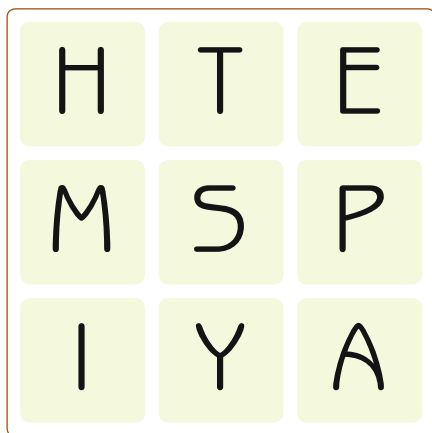


Regeln:

1. Nicht gesucht werden Begriffe:
 - im Plural oder Verben in gebeugter Form.
 - mit ß nach neuer Rechtschreibung.
 - die fiktive Personen oder Marken bezeichnen.
 - die getrennt geschrieben werden oder mit Bindestrich oder Apostroph.
2. Es gelten nur Grundformen (Einzahl und Indikativ).
3. Es gelten nur Wörter mit mindestens vier Buchstaben, die in gebräuchlichen Wörterbüchern der deutschen Sprache verzeichnet sind.
4. Es gelten keine Namen.
5. Es dürfen keine Umlaute gebildet werden.

Sudawo wird in zwei Spielabschnitte eingeteilt: Im ersten Abschnitt „Alle Neune!“ muss das Wort gesucht werden, das sich aus allen neun Buchstaben bilden lässt. Im zweiten Spielabschnitt „Und sonst?“ bilden Sie aus den neun Buchstaben möglichst schnell möglichst viele Worte – wenn möglich mindestens neun.

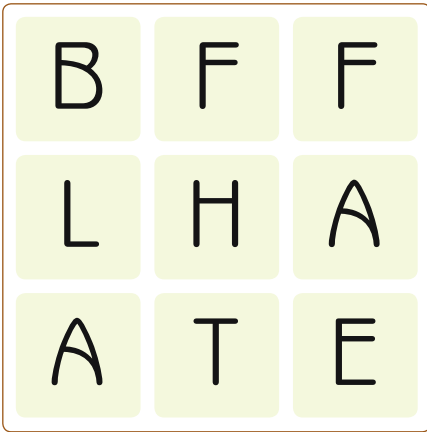
Hauptziel eines jeden Sudawos ist es, „Alle Neune!“ zu lösen. Sie dürfen aber auch mit dem Spielabschnitt 2 („Und sonst?“) beginnen und sich langsam an das große Lösungswort herantasten.



Und sonst?

Alle Neune!





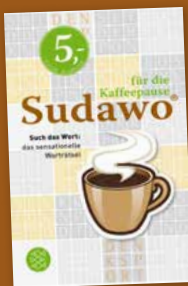
Und sonst?

Alle Neune!



UNSERE RÄTSEL
SIND AUS DEM BUCH:

„Sudawo für die Kaffeepause“
aus dem S. Fischer Verlag GmbH
in Frankfurt am Main



LÖSUNG:
Rätsel linke Seite: SYMPATHIE
Rätsel rechte Seite: FABELHAFT

HOFLADEN & GETRÄNKEMARKT

IM HOFLADEN

- Eier „ohne Gentechnik“
- Äpfel, Birnen, Zwetschgen aus eigener Erzeugung
- Apfelsaft, Birnensaft aus eigenem Obst gepresst
- Obstler und Liköre aus der Schwarz-Brennerei
- Speisekartoffel und Kürbisse vom eigenem Feld
- saisonales u. regionales Gemüse
- Nudeln, Müsli, Dinkelmehl, ...



GESUNDE
LEBENSMITTEL AUS
DER REGION!

IM GETRÄNKEMARKT

Landshuter Brauhaus, Wittmann, Pöllinger, Augustiner, Tegernseer, Adelholzner, Lidwinen, Weine, u. v. m.



MITTWOCH | DONNERSTAG
8.30 – 12.00 Uhr
14.00 – 18.00 Uhr

FREITAG
8.30 – 18.00 Uhr (durchgehend)

SAMSTAG
8.30 bis 12.30 Uhr

Telefon 0871/3 39 65
www.schmittnerhof-altdorf.de

Hauptstr. 31 | 84032 Altdorf



Törggelen

Das Südtiroler Törggelen erfreut sich auch in Niederbayern immer größerer Beliebtheit

Möglicher Ursprung des Törggelen:

Früher erhielten die Erntehelfer nach getaner Arbeit als Dank von den Bauern ein großes Festessen. Bei diesem wurde der neue Wein verkostet. Dazu stieg man in den Kelterraum, also jenen Raum, in dem die Weinpresse, die „Torggl“, stand. Zur geselligen Runde hat man sich dann in die Stube gesetzt und es sich mit einem herbstlichen Bauernschmaus gut gehen lassen.

„Ein Tröpfchen in Ehren kann niemand verwehren.“

Dass dieser Spruch stimmt, wissen auch die Niederbayern trotz ihrer Liebe zum Bier. So ist es kein Wunder, dass das **Törggelen**, das seinen **Ursprung aus Südtirol** hat, auch immer mehr Anhänger hierzulande findet.

Typisch für eine **Törggelen-Mahlzeit** sind der **süße Most (Siaßer)** und **junge Wein (Nuier)** als Getränk sowie der Abschluss mit **gerösteten Kastanien** („Keschtn“) und eventuell **süßen Krapfen**. Als Hauptgericht gab es früher hauptsächlich **Speck und Kaminwurz** (meist aus hauseigener Produktion) oder einfache Gerichte aus der Bauernküche Südtirols. Heute werden meist deftige Schlachtplatten mit **Surfleisch**, **Sauerkraut**, **diversen Würsten**, **Knödeln** und anderem serviert.

Quelle: www.suedtirol.info

Fotos: © Südtirol Marketing/Frieder Blickle



Südtirol

Südtirol gehört zu den ältesten Weinanbaugebieten im deutschsprachigen Raum.

Rebsorten der Region:

rund 20 Rebsorten aus denen Rotweine und Weißweine hergestellt werden

Die wichtigsten Rebsorten: Lagrein, Vernatsch und Gewürztraminer

Weinproduktion: jährlich etwa 350.000 Hektoliter

Anbaufläche: 5.300 Hektar



Törggelen

Jeden Dienstag
im Oktober
– ab 19 Uhr –

wie in Südtirol im **Chocolat**



Zünftige Brettljäusen mit Speck, Kaminwurz, Südtiroler Bergkäse, frischen Vinschgerl und **Südtiroler Wein**.

Musikalisch umrahmt von der **Tiefenbacher Bachtalmusi**. Sie bezahlen nur die Brettljäusen und den Wein, die originale Stubenmusi gibt's zum Törggelen dazu.

Preis pro Person: 13,90 €

Termine: 07.10. | 14.10. | 21.10. | 28.10.

Am 7.10. Eröffnungsabend mit Wein- und Speckverkostung unter den Bögen vor dem Chocolat

Bitte rechtzeitig reservieren:
Telefonisch unter 0871-8000423 od.
per Email an info@chocolat-la.de

Der Roast Sepp –
ein Südtiroler Original
bei der Speckverkostung

Café Chocolat · Altstadt 254 · 84028 Landshut

Landshuts letzte Kultkneipe

Der „Schwarze Hahn“ ist seit fast 40 Jahren

eine Kontaktbörse

von Rita Neumaier

Manchmal treffen im „Schwarzen Hahn“ Eltern auf ihre Kinder oder suchen die unscheinbare Kneipe am Nahensteig 189 sogar zusammen mit ihnen auf. Früher wäre das undenkbar gewesen. Denn frei nach einem Sponti-Spruch funktionierte der „Hahn“ lange nach dem Motto: „Dies ist die Kneipe, vor der uns unsere Eltern immer gewarnt haben“.

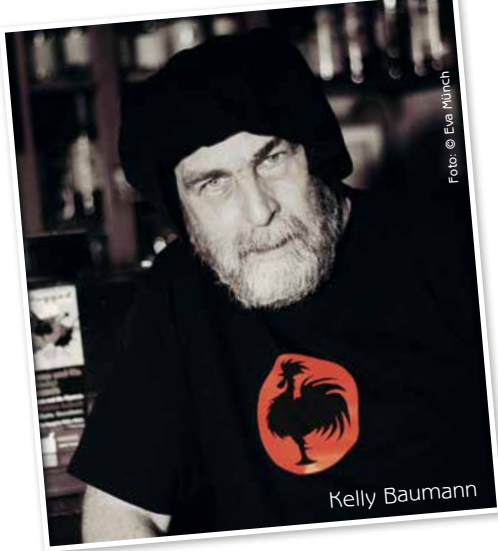


Schmucklos, aber mit Flair: der „Schwarze Hahn“

1975, so genau will sich Kelly Baumann nicht mehr daran erinnern, haben er und sein Kumpel „Schwuppo“ alias Franz Xaver Schmid ihr **Szenelokal am Nahensteig eröffnet**. Bis kurz zuvor hatte der „Schwarze Hahn“ als Treffpunkt der örtlichen Eisenhändlerszene einen zweifelhaften Ruf, der dem Lokal lange erhalten blieb. Gerüchte von der „Hascherkneipe“ machten die Runde. Und weil im „Hahn“ die gesamte Aktionsfront vom Sozialistischen Deutschen Arbeiterbund bis zu den Vorkämpferinnen für ein feministisches Zentrum zusammentraf, geriet er in den Ruf, Keimzelle der Linksradikalen zu sein. Dabei war der „Schwarze Hahn“ vielmehr ein Hort der Toleranz. Die letzten Hippies, die ersten Punks, die Vertreter der künstlerischen Avantgarde und politische Aktivisten aller Couleur gaben sich dort im Lauf der Jahre die Klinke in die Hand. Lange galt es für arrivierte Landshuter geradezu als Mutprobe, sich einmal in die skandalumwitterte Kneipe zu wagen. Um dann die erstaunliche Erfahrung zu machen, dass

die Leute dort einfach nur Schach und Karten spielten, tranken und sich unterhielten.

Im Internet findet man Bewertungen über den „Schwarzen Hahn“, wie sie gegensätzlicher nicht sein können: von „die gemütlichste Kneipe mit Wohnzimmeratmosphäre und wirklich schrillen Typen“ bis zu „üble Schwemme mit gelangweiltem Personal“. Abgesehen von den ungezählten Gesprächen, die sich unter Wildfremden an der langen Theke entspannen, wurden im „Hahn“ oft zarte Bande geknüpft, die über das Lokal hinausreichten. Wie viele Paare in seiner Kneipe zusammenfanden, weiß auch Kelly Baumann nicht. Manchmal erzählen ihm junge Gäste, dass sich ihre Eltern im Hahn kennengelernt hätten.



Geschmack an kleingehackte Tannenbäume erinnerte, dann war staubtrockener Kadarka oder frischfruchtiger Vino Verde angesagt. Das Getränkeangebot wie auch das Publikum hat sich mit der Zeit erweitert, und so wagen sich heute auch Theatergänger im feinen Zwirn hinein, um sich einen Sauvignon Blanc zu bestellen. Sogar ehrwürdige Stiftspröpste haben im „Hahn“ schon Geburtstag gefeiert.

Seit jeher hat sich dieses Wirtshaus der Subkultur verschrieben.

Und so verwirklichte der ehemalige Film- und Fernsehstudent Kelly Baumann mit dem von ihm und einigen Idealisten betriebenen Programmokino „Kinoptikum“ im Nachbarraum 1977 seine cineastische Passion. Kleinkunstnah zeigt sich der „Hahn“-Wirt auch mit unregelmäßig stattfindenden Konzerten. Die Mitbetreiber des „Schwarzen Hahns“ – erst Schwuppo, dann Reinhard „Biwi“ Weber – haben sich im Lauf der Jahre verabschiedet; heute heißt Kelly Baumanns Partner Michael Polierer. Baumann selbst, der sich, wie er sagt, „kurz vor dem Rentenalter“ befindet, hält die Stellung. Denn einer muss ja noch erzählen können, wie es war, als sich die Doors- und die Zappa-Fans im „Hahn“ darum stritten, welche Musik gespielt wurde – und man daraufhin einfach Free Jazz auflegte. Aber, wie der Kelly immer zu sagen pflegt: „Des wiss’n die meisten gar net“. Als Free-Jazz-Fan der ersten Stunde beschallt er seine Kneipe immer noch dezent mit den experimentiellen Klängen von Eric Dolphy und des Art Ensemble of Chicago, wenn er dienstags selbst hinter der Theke steht. Mit dem Rauchverbot hat sich der passionierte Kettenraucher zähneknirschend arrangiert. Nach vergeblichen Versuchen, den „Hahn“ als Raucherclub zu etablieren, ist die Kneipe heute rauchfrei. Selbst der Wirt geht zum Rauchen vor die Tür. Mit den Gästen kann er sich dann auch im Biergarten unterhalten, weshalb es schon ein wenig dauern kann, bis man drinnen wieder etwas bestellen kann. Schließlich ist der Leitspruch des Wirts groß und deutlich in ein Brett über dem Tresen gestanzt: „Wart a moi“.

Der bärtige Wirt mit seiner bedächtigen Art wandelte sich im Lauf der Zeit vom langhaari- gen Szenewirt zum ehrbaren Vorsitzenden der Wirteorganisation „Lokalpatrioten“, Mitorganisator des Stadtspektakels und Feinschmecker mit einer Leidenschaft für Gourmet-Küche. Die allerdings ist im „Hahn“ Fehlanzeige, denn dort gibt es allenfalls ein Sandwich für hungrige Nachtschwärmer. Größer ist die Auswahl bei den Getränken. Das frischgezapfte „Dunkle“ ist bis heute Standard geblieben, auch wenn die Trinkmoden wechselten: Mal trank man griechischen Retsina, dessen harziger

Essig + Öl + Feinkost + Flaschenweine

20 Jahre



Landshut, nur in der Neustadt · © 0871-276 0567

Was man in Landshut unbedingt tun sollte – und was nicht




Das ist Pflicht...



- ✓ Die Burg erklimmen und einen Korb mit Fressalien mitschleppen. Ein Picknick am Burgschanzl bei Sonnenuntergang ist die Mühe wert.
- ✓ Am Quiz im Irish Pub teilnehmen und seine grauen Zellen anstrengen. Es winken Ruhm, unbezahlbaren Erkenntnisse und eventuell ein kleines Preisgeld.
- ✓ Ein Eishockeyspiel oder ein Speedwayrennen besuchen. Für Sportinteressierte Pflicht!



Das geht gar nicht...

- ✗ Im Eisstadion „New York – Rio – Rosenheim“ von den Sportfreunden Stiller anstimmen.
- ✗ Tuning verboten! Sein Gummientchen beim Entenrennen auf der Isar zu frisieren ist kein feiner Zug. 
- ✗ In Nicht-Laho-Jahren „Halloo“-schreiend durch die Altstadt ziehen.

TOP JOB! „Echte Profis, die von BAVARIA!
Da passt einfach alles vom Aufmaß bis zur Montage.“



BAVARIA®
Fensterbau GmbH

Jetzt Termin vereinbaren: Tel. 0 871 - 973 41 - 0
Moosfeldstraße 37, 84030 Landshut - Ergolding
www.bavaria-fensterbau.de

Handwerk & Service
Seit über
30
Jahren
aus der Region

Was die Schotten können, können die Bayern schon lange

Studenten lassen Single Malt Whisky für Landshut brennen

Interview von Andrea Neu

Mal was ganz anderes: Zwei Studenten der Hochschule Landshut, Benjamin Schwiewagner und Christoph Solka, lassen für die Stadt einen eigenen Single Malt Whisky brennen, der drei Jahre lang in Eichenfässern aus ehemaliger Sherry-Belegung reifen darf. 2017, rechtzeitig zur Landshuter Hochzeit, soll er fertig sein. Dafür gründeten sie das Unternehmen „Landshut Malts & Spirits“ und wurden Experten für das Thema Whisky-Genuss. Wie sie auf diese Idee kamen und was sie unter Genuss verstehen, erzählen sie im Landshuter.



Landshuter: Wie seid ihr auf das Thema Whisky aufmerksam geworden?

Schwiewagner: Durch Zufall bin ich auf einen Artikel über Whisky-Sammeln gestoßen und habe mich aufgrund dessen näher damit beschäftigt. Da das bloße Sammeln aber eher langweilig ist, wollte ich auch wissen, wie das alles so schmeckt und war schnell begeistert. Aus einem Naturprodukt eine solche Aromenvielfalt zu gewinnen, ist unglaublich.

Solka: Ich habe schon vorher ab und an gerne Whisky getrunken, ihn allerdings erst durch Benjamin so richtig schätzen gelernt und das breite Spektrum dahinter entdeckt.

Wie seid ihr auf die Idee gekommen, ein Unternehmen zu gründen?

Schwiewagner: Fasziniert hat mich das schon als kleiner Junge. Betriebswirtschaft war schon immer meins. Der Funke der Überzeugung kam bei mir im ersten Semester auf, als unser Professor Dr. Bernd Mühlfriedel das neue Pilotprojekt „Unternehmerische Kompetenzen“ ankündigte. Dabei geht es darum, ein eigenes Unternehmen zu gründen. Spannende Sache, dachte ich mir. Nur die Idee fehlte noch, war dann aber nach ein bisschen Überlegen und einem Dram Whisky schnell gefunden. Die eigentliche Durchführung fand dann aber außerhalb des Projekts statt, da die Fässer abgefüllt werden und das Unternehmen deshalb sofort gegründet werden musste. Dennoch erhalten wir viel Unterstützung von der Hochschule.



Wann werden die Landshuter Fässer abgefüllt?

Das wird im Frühsommer 2017 sein, kurz vor der LaHo. Da kommen natürlich viele Touristen in die Stadt. Gerne nimmt man dabei zur Erinnerung an die vielfältigen Eindrücke Souvenirs oder Geschenke mit nach Hause. Vor allem Buchsranzl sind ein heiß begehrtes „Mitbringsel“. Als Alternative zu den bald verwelkten Blumengestecken gibt es noch Zinnbecher. Doch dafür braucht man natürlich einen wohl-schmeckenden Inhalt. Hier kommen wir ins Spiel.

Was bedeutet denn Single-Malt-Whisky eigentlich?

Single bedeutet, dass der Whisky aus nur einer Brennerei kommt und Malt heißt, dass er ausschließlich aus Gerste destilliert wird.

Wie wird der Landshuter Whisky schmecken?

Schwiewagner: Dabei gibt es eine kleine Besonderheit. Wir haben zum einen ein herkömmliches Whisky-Rohdestillat, zum anderen aber auch ein leicht rauchiges Destillat (peated) extra für Landshut anfertigen lassen. Dabei wird das Malz über Torffeuer gedarrt. Das ist in Deutschland relativ selten. Die Intensität haben wir bewusst leicht rauchig gewählt. Es braucht also niemand Angst haben, dass der Whisky wie eine Zigarette schmeckt. Es ist ein feiner Lagerfeuerrauch, ähnlich wie bei geräuchertem Schinken, dazu eine malzige Note und viel Süße. Das normale Destillat fällt ähnlich süß und malzig, dabei aber noch schön fruchtig aus. Mit den Jahren der Fassreifung kommen natürlich noch die Aromen des Fasses hinzu. Viel Süße, Vanille, Honig und Trockenfrüchte, aber auch Nüsse und Würze sind aufgrund der Oloroso-Sherry-Fässer aus amerikanischer Weißbeiche mit einem langen Abgang zu erwarten. Insgesamt dürfte damit also für jeden Geschmack etwas dabei sein.

Destillation

Gemälzte Gerste wird unter Zugabe von Hefe vergoren. Dabei wird ein Alkoholgehalt um die 6 bis 10 % vol. erzielt, vergleichbar mit einem starken Bier ohne Hopfen. Destilliert wird dann meist zweifach in kupfernen Brennblasen.

Welche Zielgruppe wollt ihr erreichen?

Genießer und Sammler, aber auch Unternehmen, die auf der Suche nach hochwertigen und ausgefallenen Kundengeschenken sind. Früh dran zu sein lohnt sich aber. Die Flaschen werden stark limitiert sein.

Was macht den Genuss von Whisky aus?

Whisky ist für mich ein Getränk der Entschleunigung. Man muss sich Zeit nehmen, alle Aromen zu erschmecken und zu entschlüsseln. Bei einem kleinen Glas Whisky vergehen schon mal 20 bis 30 Minuten. Single Malt Whisky ist kein billiges Partygetränk und man gibt sich damit auch nicht die Kante. Die Qualität ist sehr wichtig. Das ist vergleichbar mit gutem Essen im Gegensatz zu Fast Food. Zum Sattwerden taugt beides, aber das Geschmackserlebnis hat man nur bei der Sterneküche.



Fassreifung

Das Rohdestillat wird mit circa 50 bis 65 % vol. in Eichenfässer gefüllt und mindestens drei Jahre gelagert. Durch die Holzporen der Fässer verdunsten pro Jahr Flüssigkeit und Alkohol. Man nennt diesen Verlust den „Anteil der Engel“ („angels' share“)

Was ist euer persönlicher Lieblingswhisky neben eurem eigenen?

Solka: Ich persönlich mag eine torfig rauchige Note bei Whisky besonders gern.

Schwiewagner: Einen Lieblingswhisky habe ich nicht. Ich genieße die Vielfältigkeit der verschiedenen Sorten und probiere gern neue aus. Ähnlichkeiten gibt es bei Single Malts kaum und so ist jeder ein neues Geschmackserlebnis.

Flaschenabfüllung

Nach Ende der Reifezeit wird der Whisky mit Wasser auf Trinkstärke von in der Regel 40 bis 46 % vol. verdünnt und in Flaschen abgefüllt.

VORWEG GEHEN

RWE SmartHome SICHERHEITSPAKET

- ✓ RWE SmartHome Zentrale
- ✓ RWE SmartHome Bewegungsmelder
- ✓ RWE SmartHome Rauchmelder
- ✓ RWE SmartHome Tür- & Fenstersensor

AXIS Überwachungskit

- ✓ 4 x AXIS M1014 HDTV Network Camera
- ✓ 1x AXIS Camera Compagnion



BADI

SOFTWARE & EDV-SYSTEMBERATUNG GMBH

Neue Bergstraße 14 · 84036 Landshut
 Telefon: +49 (871) 96 56 55-0
 info@badi.de · www.badi.de

Abend(s)essen

Was bei **Gastronomen** nach der Arbeit **auf den Tisch kommt**



Marion Pillwein,
Wirtin der „Burgschänke“
auf der Burg Trausnitz

25 Jahre lang hat Marion Pillwein in New Orleans gelebt – diese Zeit hat sie auch kulinarisch geprägt. Wenn sie nach einem langen Arbeitstag in der Burgschänke nach Hause kommt, steht öfter die so genannte Creole-Küche auf dem Speiseplan. Ein bisschen karibisch darf es dann sein, Marion Pillwein kocht Jambalaya oder „Po-Boy“. Po-Boy ist ein langes Sandwich mit Shrimps, Tomaten, Salat und garniert mit Mayonnaise. Typisch New Orleans eben. Niederbayerisch kocht Pillwein zu Hause selten – schließlich isst sie ihren Favoriten **Zwiebelrostbraten** oft untertags in der Burgschänke. Dennoch darf es manchmal doch ein bisschen Bayern auch im heimischen Haushalt sein: Wenn **Knödel** auf der Burg übrig bleiben, nimmt Pillwein sie mit nach Hause und haut sie mit einem Ei drüber als **Grösl** in die



Pfanne – wegschmeißen will sie sie auf keinen Fall. Und an ganz stressigen Tagen greift auch die Wirtin zum Notnagel. „Dann bestellen wir uns einfach eine Pizza ins Haus.“



Wolfgang Mehringer,
Wirt in der **Pizzastube**

Seit 26 Jahren ist **Wolfgang Mehringer** Wirt in der Pizzastube am Bismarckplatz. Vor allem Pizza und Nudelgerichte stehen auf der Speisekarte seines Lokals. Wenn er abends nach Hause kommt, hat er manchmal die ein oder andere **Pizza aus seinem Lokal** dabei. „Auch nach 26 Jahren ist das so. Das Schöne ist, dass man bei den **Pizzen und Nudelgerichten** so herrlich variieren kann. Das wird nicht langweilig. Bei einem Schweinebraten wäre das schon schwieriger“, sagt Mehringer. Manchmal probieren er und seine Familie abends auch neue Kreationen aus – die landen dann ab und an auch auf der Speisekarte des Lokals. Wenn es einmal nicht Italienisch sein soll, gibt es bei Wolfgang Mehringer am liebsten **Rindsrouladen mit Knödel und Kraut**. Tütensuppen sind nicht so seins – wenn es schnell gehen soll, dann weicht der Wirt eher auf das traditionelle belegte Brot aus. Eine Pizza bestellt er sich nie; die hat er nämlich – wenn gewünscht – eh schon von der Arbeit mit nach Hause gebracht.





Sandra und Stefan Liebl, Betreiber
des vegetarischen und **veganen**
Ladens „Lui & the Juice“

Bei **Sandra und Stefan Liebl** steht auf der Speisekarte ihres kleinen Ladens gern Außergewöhnliches: **Schwarzer Bohnensalat mit Erbsen, Gurken und Wildkräutern, Wurzelbrot mit Romadur und Curry-Senf-Sauce** sowie **Kakao-Gojibeeren-Tarté** sind da keine Seltenheit. Die beiden sind **Vegetarier** und überlegen sich immer Neues für die Speisekarte; zu Hause kommt dafür **Bodenständiges** auf den Tisch. „Da sind wir ganz alt-bayerisch traditionell“, sagt Sandra Liebl. Mit **Käse, Radi und Gemüse** kann man Familie Liebl glücklich machen; manchmal nehmen die beiden aber auch **Suppen** aus dem Laden mit nach Hause, der Nachhaltigkeitsgedanke ist ihnen wichtig. Wenn es schnell gehen soll, greift Sandra Liebl nicht zur Tütensuppe. „**Unser Fast Food ist Pasta**“, sagt sie. Salate essen sie abends eher weniger, weil sie untertags oft ihre grünen selbstgemachten Smoothies trinken; da ist die tägliche Salatration schon hineinpüriert. Beide legen großen Wert auf gutes Essen, Stefan Liebl ist gelernter Koch. Wenn alles nichts mehr hilft, dann kommt die Fertigpizza in den Ofen. „Aber das passiert ungefähr einmal im Jahr, wenn wir sehr im Stress sind.“ Das letzte Mal war am 16. Juni. Da haben sie nämlich ihren kleinen Laden eröffnet.



NEU!



Bio-logisch aus LA!

**Carl's Zwickl –
eine milde unfiltrierte Bierspezialität
voller Geschmack und Frische.**



Wer? Wie? Was? Warum?

Im **Pub Quiz** heißt es jede Woche: **Ran an die Fragen**

Wissen Sie, wie das Schiff von Pippi Langstrumpfs Vater hieß?

Und zu welcher Vogelfamilie eigentlich der Wendehals gehört?

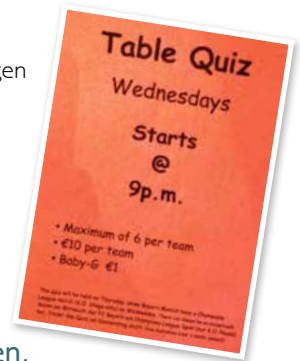
Wissen Sie nicht?

von Claudia Hagn

Sie wollen es aber wissen?

Dann sind Sie im Pub Quiz genau richtig. Jede Woche lädt Joe Casey in sein **Irish Pub im Apothekergässchen** ein – wer sein Allgemeinwissen testen will, kann dort gegen andere Teams sein Glück versuchen. Und wer denkt, ein bisschen **Wissen über Länder, Tiere, Pflanzen und berühmte Persönlichkeiten** sei doch kein Problem, dem sei gesagt: Doch. Ist es. **Es gibt nämlich so viele Dinge auf dieser Welt, von denen man in seinem ganzen Leben kein Sterbenswörtchen gehört hat** – und genau mit diesen Dingen quält Joe liebevoll seine Teams einen Abend lang jede Woche.

Es ist Mittwoch, 21.07 Uhr. Sieben Teams haben sich um die kleinen Holztische versammelt; ungefähr die Hälfte der sonst üblichen Zahl. Schließlich ist Sommer – nur einmal im Monat (und nicht wie sonst üblich einmal die Woche) gibt es da das Quiz. Die Biergärten sind voll, das Wetter schön; nur die Hartgesottenen finden sich da im Pub ein.



Sechs Runden à zehn Fragen muss man überleben.

Für jede richtige Antwort gibt es einen Punkt. Joe teilt die Quizzettel aus, stellt sich an sein Mikrophon und eröffnet mit herrlich irischem Akzent: „Die erste Runde is' wie immer **Erdkunde!**“ An diesem Abend ist bereits die erste Frage der Knaller: „Wie heißt die Hauptstadt von Bahrain?“ Am Nebentisch sitzen offenbar Profis: „Da haben wir doch einen Leopardpanzer hinverkauft, das muss man doch wissen!“ Muss man? In der eigenen Mannschaft kommen leichte Zweifel auf. Wo liegt der Eibsee? Ist der Jadebusen in Dänemark? Zählt Miami als größte Stadt Floridas? Und in welcher Landschaft befindet sich San Gimignano? Wer beim Pub Quiz regelmäßig miträtselt, weiß: In Erdkunde hätte man mal besser aufgepasst. Damals, zwischen Wassereis-Kauf in der Pause und Stundenklingel um 12.40 Uhr. Fünf Punkte sind es am Ende von Runde eins für unser Team. Joe kündigt Runde zwei an: **Fremdwörter**. Kollege Bernhard bringt die prekäre Lage schnell auf den Punkt: „Da waren wir noch nie gut!“ Da hat er recht, und so wie es aussieht, werden wir da auch nie gut. Wie heißt die Analyse von Bibelschriften? Was bedeutet Pinakothek? Was ist ein Spin-Off? Und wer genau kann den Rechtsgrundsatz „Ne bis in idem“ übersetzen? „In dubio pro reo“ ist das nicht – aus welchen Gründen auch immer kommt Bernhard drauf, dass es sich wohl darum handelt, dass man nicht zweimal für das selbe Verbrechen verurteilt werden kann. Die Fragen nach **Wortbildungselementen mit -idio, -kryo und -litho** gehen da ja direkt noch. Am Ende zeigt sich: So blöd waren wir bei den Fremdwörtern doch nicht; andere aber waren genauso schlau. (Was uns wahrlich ärgert.)



PUB QUIZ



Wir haben konstant unseren Rückstand gehalten – und sind auf Platz vier. Das mit Platz vier ist so eine Sache: Bei Joes Pub Quiz gibt es zwei, drei Teams, die immer vorne liegen. Immer. Wie sie es machen ist uns schon seit längerem ein Rätsel. **Schummeln können sie – genauso wie wir – nicht:** Im Keller des Pubs gibt es keinen Handy-Empfang. Dass die Immer-Gewinner uns (und den Rest) regelmäßig vom Thron kicken, feuert die Sache aber nur noch mehr an. Der Grundsatz „Dabeisein ist alles“ stimmt zwar – aber so olympisch denken wir nur selten, wenn die anderen jubeln.

Die **Bilderrunde** lässt uns ratlos zurück. **Was in aller Welt ist dieses Tier, das aussieht wie ein Geier mit Papageienschnabel?** Wir tippen auf „Papageiengeier“. Das selbe Prinzip hat schon mal bei einem Finken, der auf einer Distel saß (und dann ein Distelfink war) funktioniert. Iron Maiden erkennen wir nicht, dafür aber den **Schauspieler Mads Mikkelsen** und die **Comicfigur Green Lantern**. Sechs Punkte später (der Papageiengeier war doch ein Königsgeier) starten wir bei den **berühmten Persönlichkeiten** durch – jedenfalls denken wir das. Aber: **Marylin Monroe war nicht der erste Bravo-Starschnitt (sondern Brigitte Bardot)** und unser zugegebenermaßen verzweifelter Tipp „Billy Wilder“ geht auch nicht als Regisseur von japanischen 50er-Jahre-Filmen durch. Die anderen liegen weiter vorn, wir sind dritter – und entsetzt.

„**Bunt gemischt**“ lässt uns auch nur mit fünf Punkten zurück. Vor allem deshalb, weil wir anfangs richtige Antworten wieder durchstreichen, um falsche hinzuschreiben. „**Taekwondo**“ wurde nämlich tatsächlich in Korea erfunden und nicht in den USA. Jetzt hilft nur noch die **Musikrunde!** Hier knacken wir die Top-Mannschaft! Sind wir doch zumindest bei **alten Rock-Klassikern** echt nicht schlecht. Doch die Hoffnung stirbt mit dem ersten Lied: Die Melodie sagt uns was, der Interpret aber schon nichts mehr. Auch den zweiten Song kennt keiner in unserer Gruppe. Lauter neumodisches Zeug lässt Joe auflegen, mit Bässen unterlegt. Über unseren Köpfen troht ein großes Fragezeichen. Auch das **offizielle WM-Lied** kennt keiner. Verzweigung macht sich breit. Die **Titelmelodie von „Feivel der Mauswanderer“**, einem Disney-Film aus den 80ern, schreiben wir zwar hin – um sie vier Minuten später wieder durchzustreichen. Die Zweifel haben schließlich gesiegt; was sie im Pub Quiz eigentlich nicht sollten, ist doch die Bauchentscheidung meistens richtig.

Am Schluss gewinnen wieder die, die immer gewinnen. In einem Stechen müssen sie noch die Frage beantworten, **wieviele Menschen 2013 wegen Mordes oder Totschlags in Deutschland verurteilt wurden.** Um die **650** sind es – wir hören nur noch mit halbem Ohr zu. Zweimal hat unser Team innerhalb von eineinhalb Jahren bis jetzt gewonnen. Wir lassen uns aber weiterhin gern von Joe quälen. Und immer gewinnen wäre schließlich auch langweilig.





mein Landshut

Wie sehen und wünschen sich Jugendliche ihre Stadt 2024?

In **Sarah Hielschers** Landshut im Jahr 2024 sitzt sie auf einem Boot auf der Isar und beobachtet Vögel. Es ist ruhig, ohne Baulärm und Verkehr, mitten in der Stadt. Die **15-Jährige** entpuppt sich dabei auch als kleiner **Adrenalinjunkie**. „Es wäre cool, wenn man hier irgendwo Bungee Jumping machen könnte.“

Wenn sie die Stadt verändern könnte, würde sie mehr Bänke in die Altstadt stellen, es gäbe mehr Geschäfte, einen Tierpark und größere Spielplätze, auch für Jugendliche.

In zehn Jahren sieht sie sich entweder in einem Klassenzimmer oder in einem Altenheim. Dort will sie einmal arbeiten – wenn möglich in Landshut. Allen Wünschen zum Trotz lebt sie aber gerne im Hier und Jetzt, vor allem wegen der vielen Eisdielen in der Stadt.



„Ich wollte einfach was für die Stadt tun“, sagt **Mina Winkler aus Moosburg**. „Landshut ist eine bunte, kompakte Stadt. Mir gefallen vor allem die vielen kleinen Gassen mit ihren Boutiquen.“ Seit sechs Jahren lebt die **18-Jährige** hier. Mina träumt nicht von einem Landshut der Zukunft, sie versucht, es selbst zu gestalten. Vor rund einem Jahr hat sie mit ihrem Mitsstreiter Atakan Akca die Initiative „**Teens for Dreams**“ ins Leben gerufen. Damit wollen sie **die Stadt jugendfreundlicher machen**. Ihre Ideen haben die Teenager vor dem Jugendrat präsentiert. **Sie forderten mehr Abfalleimer und Sitzgelegenheiten, Hundestationen und Markierungen auf den Basketballplätzen in der Flutmulde**. Durchsetzen konnte Mina bislang nur letzteres, „weil man als Jugendlicher leider oft belächelt und nicht ernst genommen wird.“ Schade sei auch, dass sich nur wenige Teenager für die Stadt engagieren. „Viele reden zwar, aber ändern nichts.“ Doch davon lässt sie sich nicht entmutigen und packt einfach selber an.

Besonders am Herzen liegt ihr die Flutmulde, dort geht sie mit ihrem Hund spazieren, fährt Fahrrad oder Inlineskates.

Am Weltumwelttag hat ihr Team in der Flutmulde eine Müllsammelaktion organisiert. Das Ergebnis: 500 Liter Müll an einem Tag.

Ihre Zukunft sieht Mina in einer Stadt wie München. Dann will sie als Kosmetikerin arbeiten und eine Familie gründen. „Da hat man einfach mehr Möglichkeiten.“ Würde sich das Angebot für Kinder und Jugendliche in der Stadt verbessern, könnte sich Mina vorstellen, in Landshut zu bleiben. „Doch da müsste sich noch einiges tun.“



Mina Winkler

in 10 Jahren...

von Yvonne Schmid

Wenn die **18-jährige Daniela Neumeier** gefragt wird, wo sie sich in zehn Jahren sieht, ist ihre Antwort eindeutig: **„in Landshut.“** Während es viele in Danielas Alter in die Ferne zieht, will sie in Landshut bleiben. Daniela liebt ihre Heimatstadt und weiß genau, warum:

„Ich lebe gern hier. Mich zieht es weder in die Großstadt, noch aufs Land. Landshut ist genau richtig.“

Großstadtfeeling braucht sie nicht. In ihrer Freizeit spielt sie Theater im Jugendspielclub des Stadttheaters oder trifft sich mit Freunden am Isarstrand. Wenn sie mit der Schule fertig ist, will sie zur Bundeswehr und Psychologie studieren. **„Leider gibt es hier keine Kaserne.“** Doch von Landshut trennen will sich Daniela deshalb nicht. Ihr Plan: Pendeln. **„Wenn ich in Erding stationiert werde, kann ich weiter in Landshut leben.“**

Ihre Stadt der Zukunft unterscheidet sich kaum vom heutigen Landshut. **„Ich hoffe, dass sich die Stadt ihren historischen Charme erhält“**, sagt Daniela. Nur wenn sie in ihrer Vorstellung durch die Flutmulde geht, hat sich etwas verändert: Es gibt Volleyball- und Basketballplätze. Die Diskos, Kinos und Bars sind noch die Alten, aber mehr Leute gehen ins Theater. **„Man kann super weggehen, aber es ist schade, dass das Theater mehr und mehr ausstirbt.“** Doch Landshut selbst ist immer in Bewegung, findet Daniela. Auch kulturell tut sich viel – und das kann ihrer Meinung nach auch ruhig so weitergehen.



Daniela Neumeier und Sarah Hielscher



Von verräterischen Narren und unsichtbaren Reitern

von Stefanie Platzek



Die meisten Landshuter kennen „Das Turmkränzlein“ von Hanns Haller, in dem die Sagen der Stadt Landshut gesammelt sind. Wir haben einen genaueren Blick auf einige Geschichten geworfen und mit Gerhard Tausche, Leiter des Stadtarchivs, gesprochen.

„In der **zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts** kam es in Mode, **mündlich überlieferte Sagen schriftlich festzuhalten**, möglicherweise beeinflusst von den Gebrüdern Grimm. Manche haben einen historischen Hintergrund, andere sind Geschichten, die es ähnlich in vielen Städten gibt“, sagt Gerhard Tausche.

Die Idee, dass Ludwig der Bayer den Landshutern das Stadtwappen mit den drei Helmen verliehen habe, tauchte erst Ende des 15., Anfang des 16. Jahrhunderts auf. Man nimmt an, so Tausche, dass die Geschichtsschreiber der damaligen Zeit das enge Verhältnis der Wittelsbacher zu ihren Bürgern deutlich machen wollten. Die Verleihung eines Wappens sei eine hohe Ehrbezeugung gewesen. Heute wisse man aus der Forschung, dass Wappenverleihungen erst ab dem 15. Jahrhundert einsetzten. Es sei also eine „Zeiter-scheinung“ 200 Jahre zurückversetzt worden.

„Fest steht, dass Landshut die drei Helme schon vor der Schlacht bei Gammelsdorf geführt hat.“

Die Verschwörung aus der **Sage um den Nahensteig** gab es wirklich: „Es gab sogar zwei, 1408 und 1410. Wir sind aber in einer Zeit, über die wir fast nichts wissen.“ So sollen 1408 die Bürger um ihren Einfluss am herzoglichen Hof gefürchtet haben, während bei der zweiten Verschwörung mehr Handwerker beteiligt gewesen sein sollen. Was man wisse, sei, dass 1408 massiv durchgegriffen wurde. Bleibt die Frage, woher der Name Nahensteig kommt:

Die Vermutung liege nahe, dass er sich aus dem hebräischen Wort für Bach ableite. Im Mittelalter gab es in der Nähe eine jüdische Siedlung und es sei möglich, dass die früher weit verzweigte Isar einen Wasserlauf hatte, über den ein Steg führte.

Sagenhaft:

Nahensteig

Ein **Hofnarr** entdeckte eines Nachts in der Stadt, dass sich heimlich eine Bürgerschar im **Röcklurm** traf. Er belauschte ihr Gespräch und erfuhr, dass sie sich gegen seinen Herrn, den jungen Herzog Heinrich, verschworen. Der Narr nahm einen kaum bekannten Weg zur Burg hinauf, **über den Burgberg zu einer geheimen Treppe**, geradewegs in das Zimmer des Herzogs. Noch in derselben Stunde fasste der Herzog die Verschwörer und strafte sie mit Tod und Verbannung. **Der Weg, den der Narr nahm, heißt heute Nahensteig.**



Sagenhaft:

Der Quatemberreiter

Manchmal hört man in Quatembernächten* zu Mitternacht in der Altstadt wildes Hufgeklapper und eine Peitsche sausen. Aber weder Ross noch Reiter sind zu sehen, nur Funken stoben vom Pflaster auf. Beim Münchner Tor angelangt, erklingt ein Poltern, Stürzen und Schreien, bevor die Nacht wieder in Stille versinkt. Es soll der aus der Stadt flüchtende Oberst Aichlbauer sein, Kommandant der österreichischen Besatzung, der von einer Handvoll Freiwilliger an der Wehrmauer am Münchner Tor herabgeschossen wurde.

*Quatember: vierteljährliche Fastentage zur Heiligung der vier Jahreszeiten

Einen **historischen Kern** hat auch der **Quatemberreiter**. Allerdings sei dies eine Sage, die es in verschiedenen Orten in gewandelter Form gibt. „Man darf nicht vergessen, wie sich die Menschen früher beschäftigt haben: Sie saßen zusammen und erzählten sich Geschichten. Gerade gruselige Geschichten entfalten noch heute eine Faszination, man denke nur an die sogenannten urbanen Legenden.“

Sagenhaft:

Die drei Helme

1313 lag Friedrich von Österreich mit seinem Heer bei Gammelsdorf. Er wollte auf der Trausnitz Vormund der Prinzen und Vormund des Landes werden. Ihm gegenüber stand der bayerische Herzog Ludwig mit Bürgern aus den Städten an Isar und Donau. „Für unser gutes Recht! Für unsere Freiheit“, schrien die Bürger und warfen sich gegen den Feind. Nach einer Stunde hatten sie, allen voran die Landshuter, die Schlacht gegen die Ritter für sich entschieden. Zum Dank setzte ihnen der Herzog die drei Helme ins Wappen.



Fotos: © cv

Lass – dir - helfen



Karin Bickleder

Sozialwirtin (Bz/FH) und Kommunikations-Coach

- Erfolg bei Bewerbungen
- Optimierung der Kommunikation

Hier kannst du professionell deine Bewerbung schreiben

Telefonische Terminabsprache erforderlich unter

0176 62566683

Altstadt 390 / 1. Stock , 84028 Landshut



Quelle: Hanns Haller „Das Turmkränzlein – Die Sagen der Stadt Landshut“

Veranstaltungskalender

September

Do. 19.9., 20 Uhr

Stadtspektakel Eröffnungsgala

Kinopolis, Auftritt der niederbayerische Pop-Sängerin Karin Rabhansl

Fr. 19.9. bis So. 21.9.

8. Internationales Stadtspektakel

Innenstadt – Straßenkunstfestival mit über 140 Künstlern aus 20 Nationen



Sa. 20.9. bis So. 21.9.

„mein Leben!“ – Messe & Forum

Sparkassen-Arena, „mein Leben!“ bietet mit über 80 Ausstellern, einem Ärzteforum, Vorträgen und einer Aktionsbühne viel für Gesundheitsbewusste und Sportbegeisterte

Sa. 20.9., 13 bis 19 Uhr

Tag der offenen Tür im Theaterzelt



Spielzeitaufakt für die ganze Familie mit Einführungs- matineen, Kinderbasteln und -schminken, Rätseln und Gewinnspielen, Führungen, Musik, einer Spielshow und mehr

Fr. 26.9., 19.30 bis 22.30 Uhr

Berliner Philharmoniker

Kinopolis

Fr. 26.9., 19.30 bis 22 Uhr

Benefizabend des Lions-Clubs

Salzstadel – Benefizabend zugunsten der Kinder- und Jugendarbeit im Haus International

Sa. 27.9., 15 bis 18 Uhr – Tour de LA

15. Landshuter Stadtlauf, Rathausvorplatz

Sa. 27.9. 19.30 Uhr – Jose D'Aragon

Meister der Gitarre, Rathausprunksaal
Gitarrenvirtuose José D' Aragon präsentiert seine Bearbeitung von Bizets Carmen für elfsaitige Gitarre und klassische spanische Musik.

Sa. 27.9., 20 Uhr – Guitar Night

Salzstadel, Konzert mit Helmut Kagerer und Stefan Amannsberger

So. 28.9., 13 bis 18 Uhr

Verkaufsoffener Sonntag Nord + West

So. 28. 9.

9. Landshuter Entenrennen

Luitpoldbrücke – In einem spannenden Rennen liefern sich 5000 kleine Badeenten ein Wettschwimmen auf der Isar.



So. 28.9., 10 Uhr – Tag des offenen Ateliers

Balsschlösschen, Fotokünstler Willy Kittel

© Anna Ormelchenko, © DWP, © aerogondo, © Aleksey Stemmer – Fotolla.com

Oktober

So. 5.10., 13 bis 18 Uhr

Verkaufsoffener Sonntag Innenstadt

Einkaufssonntag mit herbstlichem Antik- und Trödelmarkt, Erntedankmarkt und Autoschau

Do. 9.10., 21 Uhr – Semester Opening Party

Sparkassen-Arena – Der Verein der Wirtschaftsingenieure Landshut lädt zur Party, um den Studienbeginn zu feiern.

Sa. 11.10., 20 Uhr – LA Partynacht 30 +

Sparkassen-Arena – In fünf Areas wird ein abwechslungsreicher Musikmix geboten. NEU: Egal, ob man ein spontanes Date oder Partner für Freizeitaktivitäten sucht, bei der „Kontaktbörse“ können unkompliziert erste Kontakte geknüpft werden.

So. 11.10., 20 Uhr – Wohltätigkeitsball

für Ecuador „Licht & Schatten“ – Stadtsäle Bernlochner – Vereinsvorsitzende Sissi Pöschl bittet zum Ball. Werner Bernklau wird mit seinem Orchester für Unterhaltung sorgen. Die Gäste erwarten kulinarische Genüsse sowie eine Tombola.

Fr. 17.10., 20 Uhr – „Saiten im Blues“

Edwin Kimmler & Christian Christl – Salzstadel – Die zwei Weggefährten des Blues präsentieren Mississippi-Blues, Boogie Woogie und rhythmische Musik für akustische Gitarre und Klavier.

Sa. 18.10., 20 Uhr – Stephan Zinner

Salzstadel – „Wilde Zeiten“ Der Kabarettist beschreibt in seinem neuen Programm Skurrilitäten des Familienalltags.



So. 19.10., 17 Uhr

Konzert Ensemble Bach 34

Sculpturenmuseum – Das Ensemble von Matthias Jochner, Ulrike Koch und Christian Mattick experimentiert mit der Gegenüberstellung alter und neuer Musik mit Fokus auf Johann Sebastian Bach.

Schmuck-Depot

ALTDORF / LANDSHUT

Ihr Fachgeschäft für
Gold- und Silberschmuck

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo bis Fr: 9.30 – 18.00 Uhr

Do: 9.30 – 19.00 Uhr

Sa: 9.00 – 15.00 Uhr

Trauring-Himmel

Das führende Trauringhaus in Niederbayern

Altdorf: Eugenbacher Straße 81 · Tel. 0871 / 93 22 10
www.schmuck-depot.de · www.trauringhimmel.de

Veranstaltungskalender

Di. 21.10., 20 Uhr – Rainhard Fendrich



„Besser wird's nicht“ – Rathausprunksaal
Der österreichische Liedermacher reflektiert auf seiner neuen CD die Umstände des Lebens und zeichnet erstmalig auch als Produzent verantwortlich. Musika-

lisch spannt er den Bogen von Pop, Country über Swing und Bossa Nova bis zu symphonischen Elementen.

Do. 23.10., 20 Uhr – Michael Fitz

Solo-Programm „Erfolg“ – Salzstadel
„Was ist Erfolg?“ Mit dieser Frage beschäftigt sich der 55-jährige Schauspieler und Songpoet. Mit verschiedenen Akustik-Gitarren bewegt er sich durch ein Minenfeld offener Lebensfragen und begibt sich auf eine emotionale Gratwanderung zwischen Motivations – und Survivaltraining.

Fr. 24.10. 20 Uhr – Konzert Na Ciotogi

Irish Trad. Music – Salzstadel

So. 26.10., 10 bis 17 Uhr – Kunsthandwerk- und Hobbykünstlermarkt

Sparkassen-Arena – Größter Künstlermarkt Südbayerns mit über 100 Ständen mit einem auf den Herbst und die Vorweihnachtszeit abgestimmten Angebot

So. 26.10., 19 Uhr – Rena Schwarz

live BOX

Fr. 31.10., 20 Uhr – Bembers

live BOX – Mit Vollgas schießt der fränkische Rock'n'Roll Teilchen-Beschleuniger in seinem Programm „Alles muss raus!“ bewusst gegen den Strom, das Gutmenschentum und bestätigt gnadenlos Vorurteile.

November

Mi. 5.11., 19 Uhr

Eröffnung der Literaturtage

Rathausprunksaal – Das Thema 2014 ist „Martin Sperr – Kritisches Volkstheater“.

Sa. 8.11., 21 Uhr – Die Nacht der Blauen Wunder

Innenstadt – Die „Nacht der blauen Wunder“ lockt Kneipenbummler, Nachtschwärmer und Freunde guter Live-Musik. Ein abwechslungsreiches Musikprogramm mit vielen Künstlern bildet das Erfolgsrezept. Rund 30 Live-Acts und Lokale werden die Stadt in eine Feiermeile verwandeln.



Essig + Öl + Feinkost + Flaschenweine

20 Jahre



Landshut, nur in der Neustadt · ☎ 08 71-2 76 05 67

© Anna Omelchenko, © DWP, © aerogondo, © Aleksey Stemmer – Fotolla.com

So. 9.11., 10 bis 17 Uhr
Mineralienausstellung

Sparkassen-Arena – Schau-Ausstellung für Mineralien, Fossilien, Edelsteine, Schmuck und Zubehör

Mi. 12.11., 20 Uhr
Der große Heinz Erhardt-Abend

live BOX – „Noch'n Gedicht“ – der große Heinz Erhardt-Abend mit Hans Joachim Heist als Heinz Erhardt mit seinen besten Gedichten und Liedern

Do. 13.11., 19 Uhr
Madrigalchor der Liedertafel Moosburg

Salzstadel – Konzert mit Musical- und Filmmusik unter Leitung von Tatjana Leikina

Fr. 14.11., 20 Uhr – Die Bayerischen Löwen

Salzstadel – Die Brassburschen bringen ideenreiche Blechmusik auf die Bühne, bürsten Rock- und Pophits gegen den Strich und schaffen regelrechte Blechblas-Musicals mit viel Show und Schauspielertalent.



Sa. 15.11., 19 Uhr – Die Quetschenweiber

Salzstadel – Die „Quetschenweiber“ treten unter Leitung von Michaela Dietl im Rahmen des Internationalen Tages gegen Gewalt gegen Frauen und Kinder auf. Ihr Repertoire reicht von italienischen Canzonas über Polkas, Tangos und Liebesliedern bis hin zu bayerischen Schuhplattlern.

18.11., 20 Uhr – Dr. Eckart von Hirschhausen

„Wunderheiler“ – Sparkassen-Arena Hirschhausen geht zurück zu seinen Wurzeln: Medizin und Magie. Bevor er mit Kabarett bekannt wurde, stand er als Zauberkünstler auf der Bühne. In der „Wunderheiler“-Illusionsshow verbindet er diese Fähigkeiten und versucht, das Unerklärliche zu erklären.



Fr. 21.11. bis So. 23. 11.
Landshuter Haferlwinter

Residenz-Innenhof – Keramiker präsentieren traditionelle und moderne Keramik.



Neueröffnung

authentic italian cuisine

Freiraum
 Am Maxwehr

Café · Bistro · Lounge

Veranstaltungskalender

© Anna Ormelchenko, © DWP – Fotolia.com

Sa. 22.11. 19 Uhr – Jochen Busse

„Wie komm ich jetzt da drauf“ – Stadtsäle Bernlochner – In seinem Programm sinniert Jochen Busse über das Älterwerden und Veränderungen im Leben. Er springt von der Politik ins Private, vom „Faust“ zum TV und von Prosecco zu Pommes. Getreu dem Motto: „Wie komm ich jetzt da drauf?“

So. 23.11., 17 Uhr Konzert „Voll das Leben“

Skulpturenmuseum – Das Ensemble Klanggesang bespielt und besingt die Fülle des Lebens. Mit Werken von Franz Schubert, Robert Schumann und anderen.

Fr. 28. + Sa. 29.11., 19 Uhr – Caveman

Stadtsäle Bernlochner – Mit Caveman kommt die amüsante Solo-Comedy in der Regie von Esther Schweins zu einem Gastspiel. In zwei Shows gibt es jede Menge Liebe, Lachen und Erkenntnisse rund um die Unterschiede zwischen Frauen und Männern.

Dezember

Fr. 5.12. bis 7.12. – Burgweihnacht

Burg Trausnitz

Sa. 6.12., 20 Uhr – Chippendales

Forever sexy – Sparkassen-Arena – Als die Chippendales vor über 30 Jahren begannen, hätte keiner damit gerechnet, dass sie heute weltweit Frauen begeistern. Wie sie das geschafft haben? Vor allem mit dem Gefühl, das sie ihren Besucherinnen geben wollen: Jede einzelne ist für sie die Königin der Nacht.

Sa. 13.12., 20 Uhr Günter Grünwald

Sparkassen-Arena
„Da sagt der
Grünwald Stop“



So. 14.12., 20 Uhr – „Zauberhafte Weihnacht“

Rathausprunksaal – Konzert mit einer Auswahl der bekanntesten Festtagslieder.

Fr. 19.12., 20 Uhr – Sascha Grammel

„Keine Ahnung“ – Sparkassen-Arena
Sascha Grammel hat keine Ahnung. So heißt auch sein neues Live-Programm. Natürlich sind die „großen Drei“ Frederic, Hacke und Josie, wieder dabei – in neuen Rollen und mit teils skurrilen, teils zu Herzen gehenden Überraschungen.

Fr. 26.12., 20 Uhr Musical & Operetten-Gala

Salzstadel



Genuss ist...



für Sebastian Geiger

Genuss
pur



- » ein träger **Sonntagnachmittag** auf der Couch mit einem **Buch**.
- » allein in einer **fremden Stadt** sein und sehen, wohin der Wind einen treibt.
- » eine heiße **Tasse Tee** – wobei, **Schokolade** und **Wein** gehen auch.

The Premium Dinkelbräcker
Oberprieler

4 x in Landshut

Talstation – Altstadt 180
Seligenthaler Straße 50
Klötzlmüllerstraße 85
Sonnenring 21

Unsere Brot-Spezialitäten:



Montag:	Weißbierbrot, Dinkel Max
Dienstag:	Südtiroler Sonne, Dinkel-Sprossenbrot
Mittwoch:	Schwarze Liebe
Donnerstag:	Unser Donnerstagsbrot
Freitag:	Sauerteigbrot, Südtiroler Sonne
Samstag:	Weißbier, Sauerteig, Südtiroler Sonne

Jeden Tag gibt es unser **100% Dinkelvollkornbrot**



70



Landshut ist sportlich

Dabei können die Sportler aus **70 Sportvereinen** mit **72 Sportarten** wählen. Die Stadt hat **48 Freizeitsportanlagen**, **32 Turnhallen** und **34 Tennisplätze**.

Zum Eishockeyspielen
ist reichlich Platz

2



Das städtische Eisstadion besteht aus **2 überdachten Eisflächen**. Diese haben jeweils eine Größe von **60 x 30 Meter**.

10



Der Landshuter hat
Heißhunger auf Deftiges

Ganze **10 Kilo** wiegt der **Leberkäse**, der jeden Morgen von der Metzgerei Hofmair für hungrige Kunden gebacken wird. Das schmackhafte Ungetüm geht tatsächlich so schnell über die Ladentheke, dass es ganz ohne Wärmetheke immer die richtige Temperatur hat.

Landshut in
Zahlen

11,88

so schnell kann
die Isar werden



Die höchste jemals gemessene **Fließgeschwindigkeit der Isar** im Raum Landshut, nämlich **11,88 Stundenkilometer**, wurde beim Hochwasser 1999 gemessen. Zum Vergleich: **Normalerweise fließt die Isar** mit bedächtigen **2,52 Stundenkilometer**.

32.684

Staugefahr in Landshut

3,3 Millionen

ziemlich viel Wasser

3,3 Millionen Liter fasst das **große Sportbecken** im Landshuter Stadtbad.



2013 gab es in ganz Landshut **32.684 Autos**. Dazu kamen noch **5.454 andere Fahrzeuge**. Kein Wunder also, dass es manchmal Stau gibt...



Sensationeller Gartenmöbel-Abverkauf

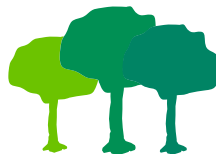


bis zu
50%
auf alle lagernden
Gartenmöbel

www.sigl.de



Sigl Holzfachmarkt
GmbH & Co. KG
Linden 4
84095 Furth (Landshut)
Telefon 087 04/91 27-0



SIGL
Holz**f**achmarkt



LIFE IS A BEAUTIFUL SPORT **LACOSTE** 