



LANDKREIS LANDSHUT  
www.landshuter-zeitung.de

## Abfahrtszeiten zur BBV-Infofahrt

Bei der Infofahrt des BBV am 12. Februar nach Puchheim und St. Valentin gibt es folgende Zustiegmöglichkeiten: Gasthaus Pritscher in Paindlkofen um 6.30 Uhr, in Oberköllnbach um 6.45 Uhr, in Postau um 7 Uhr und in Unholz um 7.10 Uhr (Personalausweis mitnehmen). Informationen zur Fahrt gibt es bei Klaus Mühlbauer, Telefon 08702-2386, oder beim jeweiligen Ortsobmann.

## Jeder kann ein Lebensretter sein

Am 10. Februar ist von 16.30 bis 20 Uhr in der Aula der Grund- und Mittelschule Ergolding ein Blutspendetermin des BRK. Das Spendalter beträgt 18 bis 68 Jahre. Blutspendepass oder Ausweispaß sind mitzubringen. Der BRK-Blutspendedienst weist eindringlich auf die derzeit angespannte Lage durch fehlende Blutspenden hin. Die in Bayern benötigten 2400 Blutkonserven pro Tag sind zurzeit nicht zu erreichen.

## Landfrauenversammlung mit Spendenübergabe

Am kommenden Dienstag findet um 13.30 Uhr im Gasthaus Pritscher in Schaltdorf eine Landfrauenversammlung mit Faschingskaffeekränzchen des Bayerischen Bauernverbandes statt. Dabei wird auch über das Projekt „Little Angels School“ in Mombasa informiert. Es erfolgt auch eine Spendenübergabe aus dem Erlös der Kulturtag und Weihnachtsmarkt. Alle interessierten Frauen sind willkommen.

## Siegerls unrühmliches Ende

### Markus Tremmel las Nibelungenschicht auf Boarisch

Einen heiteren Abend haben die Besucher der Altdorfer Museumsstube erlebt, als der Wambacher Verleger Markus Tremmel aus der „Nibelungenschicht auf Boarisch“ vorgelesen hat.

Wie angekündigt, war dieses mittelalterliche deutsche Epos in der Fassung des Plattlingers Hans Obermeier ein echtes Vergnügen – nicht nur erfrischend witzig, sondern dazu auch ein informativer Zugang zu der Heldengeschichte um Siegfried, Kriemhild und Brunhild. Tremmel stellte jetzt nach dem schon vor einigen Jahren in seinem Verlag erschienenen Band eins den zweiten Teil der Trilogie (der dritte folgt wohl im nächsten Jahr) vor:

Siegerls unrühmliches und doch bis heute gerühmtes intrigantes Ende ... und der Zug seiner Witwe Kriemhild via Plattling/Pledelingen zum neuen Bräutigam, dem Hunnen Etzel.

Wo Plattlinger ebenso wie die Nibelungendelegation feststellen müssen: „Hund' hans scho, da Hunnen!“ Im Adlloch-Haus gabs dazu spendierte Hartwürste, das Museum steuerte die Brezen bei, und Bernhard Wimmer spielte dazu passend mit seiner Quetschn auf. Ein besonderer Abend in der gemütlichen Museumsstube.

Das Büchlein ist über den Verlag via-verbis und in Buchhandlungen erhältlich.



Verleger Markus Tremmel las aus dem neu erschienenen zweiten Band „Nibelungenschicht auf Boarisch“, unterstützt vom Musikanten Bernhard Wimmer.

## Jubiläumsfest wird auch Fahnenweihe

### Schützengau lässt Fahne für Gründungsfest restaurieren – Besuch in Stickerei

Der Schützengau Landshut hat sich entschlossen, für das Jubiläumsfest im Juni die in die Jahre gekommene Fahne restaurieren zu lassen. Aus diesem Grund trafen sich dieser Tage Gauschützenmeister Gerhard Schipper, Fahnenmutter Marianne Mieslinger, Festmutter Heinke Gschlößl, Festbraut Claudia Forstmaier sowie einige Festdamen und Mitglieder des Festausschusses, um der Fahnenstickerei Kössinger in Schierling einen Besuch abzustatten. Dabei führte der ehemalige Inhaber Meinrad Kössinger die Gruppe durch die Stickerei und erklärte den aufwendigen Prozess der Fahnenrestaurierung.

Dabei stellte die Abordnung fest, dass eine Seite der Gausfahne, die 1984 geweiht wurde und aus Coburg stammt, doch ziemlich ramponiert ist. Der beige Stoff ist abgegriffen, verschlissen und verschmutzt. Ein Problem ist auch, dass sich durch die damalige Fertigung im Innenteil des Grundstoffes starke Falten bilden. Demzufolge war sich die Festleitung um Manfred Alt einig, dass dieses Fest die Chance bietet, die Fahne restaurieren zu lassen.

Meinrad Kössinger zeigte mit Verkaufsberaterin Sandra Rose, wie die alte Fahne des Schützengaus auf Vordermann gebracht wird. Eine Seite der Fahne erhält nicht nur einen neuen, andersfarbigen Grundstoff, sondern auch Schrift und Ornamente werden angepasst. Das Landshuter Stadtmotiv als Ansicht wird abgetrennt, gereinigt und wieder aufgetragen. Die neue Grundfarbe wird brombeerrot werden. Damit wird aus dem Jubiläumsfest zum 90. Geburtstags des Schützengaus nunmehr eine kleine Fahnenweihe.

Insgesamt werden am Festsonntag, 28. Juni, in Ergolding auch sieben Bänder neben der Fahne von Festpfarrer Anton Kopp geweiht. Diese haben die Vertreter des Schützengaus am Wochenende in der Stickerei ausgesucht und farblich mit der Fahne abgestimmt. So werden Fahnenmutter, Festmutter, Festbraut sowie die Festdamen und der Pate – der wohl der Schützen-



Der langjährige Geschäftsinhaber Meinrad Kössinger führte die Abordnung des Gaus durch den Betrieb und weihte diese in die Kunst des Fahnenstickens ein.



Gauschützenmeister Gerhard Schipper besprach in der Fahnenstickerei die Grundlagen der Fahnenrenovierung der Gausfahne für das Fest im Juni.

gau Hallertau werden dürfte – ein Band überreichen.

Das Gaujubiläum findet vom 26. bis 28. Juni auf dem Volksfestplatz in Ergolding statt. Am Freitagabend kommen „Da Huawa, da Meier und I“. Karten gibt es an allen bekannten Vorverkaufsstellen. Am Samstag

kommt Erdäpfelkraut mit den Haunwanger Musikanten ins Zelt und am Sonntag spielt ab 15.30 Uhr „Voglwuid“ mit Christian Bimsner an der Spitze. Die Schirmherrschaft hat die fünffache Paralympicssiegerin Anna Schaffelhuber aus Bayerbach übernommen.

## Zusatztermin für Stockholmreise

Aufgrund der großen Nachfrage bietet die Geschäftsstelle des Bayerischen Bauernverbandes in Landau in Zusammenarbeit mit der BBV Touristik GmbH für die Flugreise nach Stockholm einen weiteren Termin vom 5. bis 8. Juni an. Stockholm gilt als eine der schönsten Städte der Welt – kein Wunder, denn sie befindet sich in einzigartiger Lage auf 14 Inseln im Herzen des Schärengartens. Bei der Kurzreise werden die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt besucht. Anmeldung und nähere Information beim BBV, Telefon 09951-6904210.

## Freie Wähler fahren nach Deggendorf

Der politische Aschermittwoch der Freien Wähler findet am 18. Februar in der Deggendorfer Stadthalle statt. Redner sind heuer MdL Professor Dr. Michael Piaolo, stellvertretender JFW-Landesvorsitzende Julia Haubner und der Bundes- und Landesvorsitzende Hubert Aiwanger. Dazu wird wieder ein kostenloser Bus eingesetzt, ebenso gibt es Marken für einen Verzehrbon im Wert von fünf Euro. Abfahrt ist an der Grieserwiese in Landshut um 7.45 Uhr. Anmeldungen nimmt die Geschäftsstelle der Freien Wähler unter Telefon 08781-2024893 oder info@fw-niederbayern.de entgegen.

## Showtanzgruppe beim Bauernmarkt

Diese Woche findet der Bauernmarkt beim Biller am Freitag von 12.30 bis 17 Uhr statt. Die Kinderanzgruppen „Honeygirls“ und „Zicken de Luxe“ treten ab 14.45 Uhr auf. Im Angebot sind dieses Mal Gewürze aus aller Welt, Gestricktes Keramik und Basteleien. Außerdem kommt der Frankenwinzer. Zum Essen gibt es Hirschragout von der Familie Wirtmüller. Die Direktvermarkter laden mit ihren frischen, selbsterzeugten Waren in die beheizte Markthalle ein. Parken ist wie immer kostenlos hinter der Veranstaltungshalle möglich.



## Wertvolle Einblicke in Arbeitsabläufe einer Großküche

Im Rahmen des Unterrichtsfaches Küchenpraxis besichtigten die Studierenden der Landwirtschaftsschule Landshut, Abteilung Hauswirtschaft, die Großküche des Kreiskrankenhauses Achdorf. Küchenleiter Werner Fiebig bot den angehenden Hauswirtschaftlerinnen bei der Führung wertvolle Einblicke in die logistischen Abläufe einer Krankenhausküche. In der Küche des Kreiskrankenhauses mit über 50 Mitarbeitern werden täglich nahezu 650 Mittagessen zubereitet.

„An oberster Stelle steht immer der Patient, für den wir kochen“, so Werner Fiebig. „Die Qualität und die Sicherheit der Gerichte müssen gewährleistet sein.“ Daher wird ein strenger Maßstab im Qualitätsmanagement-System für die Großküche eingehalten.

Die Studierenden überzeugten sich aus nächster Nähe über die Wareneingangskontrolle mit dem ausgeklügelten Lagerhaltungssystem, sowie dem professionellen Einsatz von Geräten beim Zubereiten bis

hin zum reibungslosen Ablauf in der Speisenausgabe. Vor allem der rationelle Arbeitsfluss in der Spülküche nach klar festgelegten Kriterien im Hygienekonzept faszinierte die Besucher. Der Küchenleiter erläuterte die Leitungsaufgaben in einer Krankenhausgroßküche und betonte dabei den hohen Stellenwert der Eigenverantwortlichkeit jedes einzelnen Mitarbeiters. Er schilderte die Anforderungsprofile, die bei Neueinstellungen an die angehenden Arbeitskräfte gestellt werden.