

AUSGABE NR. 71 · JUNI 2016

s' KRUMBACHER

... und drum rum

Luis Walter



FREIZEITTIPPS

Livemusik am
Krumbacher Marktplatz
jeden Samstag ab 18 Uhr
mit köstlicher Gastronomie

Ländlerisch –
Ausstellung in acht Takten
Stockerhof Naichen
So., von 13 – 17 Uhr

Öffentl. Prüfungskonzerte
an der BFSM Krumbach
Euhponium 22.6., 20 Uhr
Akkordeon 30.6., 19.30 u.
Gesang 4.7., 20 Uhr

Motorrad u. Oldtimerfest
Kulturgewächshaus
Birkenried
So., 19.06., 11 – 18 Uhr



Nähere Infos gerne auch unter
LuisWalter@aol.com
Online lesen unter:
www.luis-walter-skrumbacher.de

BUCH-TIPP DES MONATS

EIN GANZ NEUES LEBEN

Von Jojo Moyes
Wunderlich Verlag

»Du hast mich mitten ins Herz getroffen, Clark. Vom ersten Tag an, an dem du mit deinen lächerlichen Klamotten hereingestapft bist. Du hast mein Leben verändert.«



Sechs Monate waren Louisa Clark und Will Traynor zusammen. Ein ganzes halbes Jahr. Und diese sechs Monate haben beide verändert. Lou ist nicht mehr das Mädchen aus der Kleinstadt, das Angst vor seinen eigenen Träumen hat. Aber sie führt auch nicht das unerschrockene Leben, das Will sich für sie gewünscht hat. Denn wie lebt man weiter, wenn man den Menschen verliert, den man am meisten liebt? Eine Welt ohne Will, das ist für Lou immer noch schwer zu ertragen. Ein einsames Apartment, ein trister Job am Flughafen – Lou existiert, aber ein Leben ist das nicht. Bis es eines Tages an der Tür klingelt – und sich eine Verbindung zu Will auftut, von der niemand geahnt hat. Endlich schöpft Lou wieder Hoffnung. Hoffnung auf ein ganz neues Leben.

„Ein ganz neues Leben“ ist die Fortsetzung der berührenden Liebesgeschichte „Ein ganzes halbes Jahr“ von Lou und Will. Das Buch bildet den Abspann nach dem tragischen Ende, bei dem Jojo Moyes auf realistische Weise darstellt, wie man mit dem Tod eines geliebten Menschen weiterlebt und zeigt uns, dass man trotz eines Schicksalsschlages immer noch das Beste daraus machen kann und das Leben weitergeht. Ohne Kitsch wurde die Fortsetzung der Liebesgeschichte eine Selbstfindungsgeschichte, bei der eine Frau das Leben sucht, das zu ihr passt und dabei sowohl Negatives erfährt als auch Positives erlebt.

Jojo Moyes: Jojo Moyes, geboren 1969, hat Journalistik studiert und für die „Sunday Morning Post“ in Hongkong und den „Independent“ in London gearbeitet. Der Roman „Ein ganzes halbes Jahr“ machte sie international zur Bestsellerautorin. Weitere Nr. 1-Bestseller folgten. Jojo Moyes lebt mit ihrem Mann und ihren drei Kindern auf dem Land in Essex.

BÜCHER-THURN

DIE ALTSTADT-BUCHHANDLUNG



*Zauberhafte Geschenke
aus Ihrer Buchhandlung*

Karl-Mantel-Str. 3 · 86381 Krumbach
Tel.: 0 82 82/99 51 99 · Fax: 0 82 82/99 51 98
Mo.-Fr. 9-13 Uhr und 14-18 Uhr · Sa. 9-13 Uhr

www.buecher-thurn.com

sKRUMBACHER
... und drum rum

... HIER WERDEN SIE GELESEN!

BETRACHTUNGEN BEIM ERDBEERPFLÜCKEN

Reife Erdbeeren zum Selberpflücken. Man tummelt sich wieder auf Erdbeerplantagen, auf der Suche nach den größten, schönsten und süßesten Früchten – und es ist wie im richtigen Leben: Erdbeeren werden gesucht, gesichtet und gefunden – und manch eine ist gepflückt, bevor sie noch wirklich reif war; andere wiederum haben ihren ästhetischen und geschmacklichen Zenit längst überschritten. Schließlich sind da noch die, die auf den ersten Blick zu den aller schönsten zählen und sich – einmal in der Hand gewendet – als ausgehöhlt erweisen: Hier war eine Schnecke schneller gewesen.

Und noch eine Erfahrung macht der fleißige Erdbeer-Sammler, die ihm irgendwie bekannt vorkommt: Aus der Entfernung betrachtet wirken die Sträucher da drüben üppiger bestückt als die „eigenen“, die man unmittelbar vor sich hat. Zwei, drei Reihen weiter gibt es viel mehr und viel größere Beeren. Und so ist man auch schon über die eigene und eine weitere Reihe gestiegen, um schneller zum Ziel – zum Körbchen voller reifer, ansehnlicher und geschmacklich vortrefflicher Erdbeeren – zu kommen.

Doch irgendwie fühlt es sich hier ziemlich genau so an wie grade eben schon: Sie pflücken sich nicht von selber, die Erdbeeren! Auch hier wollen sie gesucht, gesichtet und gefunden werden. Und nicht jede Beere, die einem ins Auge sticht als wahres Prachtexemplar, erweist sich als wirklich makellos. Auch hier, in dieser Reihe, gibt es Beeren mit Macken; solche, deren eine Seite Reife anzeigt, während die gegenüberliegende Seite noch blass-grün auf mehr Sonneneinstrahlung hofft.

Und die Frage stellt sich: Soll man nochmal ein paar Reihen weitsteigen?

© Bernadette Nikodem-Panzer im Juni 2014

PRIMIZFEIER VON NORBERT RAMPP

am 26. Juni 2016
um 19.30 Uhr
in der Lourdes-Grotte
in Aletshausen.

Hierzu ist jeder
herzlich eingeladen.



IMPRESSUM

Herausgeber, Redaktion, Bilder:

Luis Walter, Tulpenweg 13, 86381 Krumbach, LuisWalter@aol.com

Layout/Gestaltung/Druck:

Deni Druck & Verlags GmbH, 86470 Thannhausen

PR Berichte:

Luis Walter

Anzeigenwerbung:

Luis Walter, Mobil 01 71 / 6 41 97 92, LuisWalter@aol.com

Die nächste Ausgabe, Juli 2016, erscheint ab
12. Juli 2016 in den Geschäften in Krumbach und drum rum.

Redaktionsschluß für diese Ausgabe ist der 4. Juli 2016!

sKrumbacher online lesen unter:
www.luis-walter-skumbacher.de

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

das erste halbe Jahr ist gelaufen, die Flüchtlingskrise abgeflaut und das Bavarese wird für eine Flüchtlingsunterkunft nicht mehr benötigt. Die AfD sorgt weiter mit Äußerungen für Schlagzeilen und die Politik muss einen neuen Bundespräsidenten suchen. Ein hohes und gut bezahltes Amt ohne Macht. Im Prinzip kann es jeder ausüben der ein guter rhetorischer Redner ist und der Bundesregierung nicht in die Suppe spuckt. Leider wird er nicht vom Volke ausgesucht und nicht von diesem gewählt. Umweltkatastrophen bilden wieder mal, durch versprochene schnelle Hilfen an die Betroffenen, guten Wahlstoff. 66 Jahre alt und kein bisschen leise, das ist die Romantische Straße, die B 25, die durch extremen LKW-Verkehr an Romantik verloren hat. Doch wir brauchen diese LKW's, bringen sie doch unsere Nahrungsmittel aus aller Herren Länder zu uns, weil sie bei uns nicht mehr angebaut werden, weil die Ackerflächen für die umweltfreundliche Biogas-Energie Verwendung finden. Und nach zu viel Milchproduktion unserer hochgezüchteten Kühe ist der Milchpreis im Keller. Bei dieser wirtschaftlichen Katastrophe der Milchbauern ist nun wieder die Politik gefragt. Doch wenn die keine Subventionen fließen lässt, haben Politiker bei der kommenden Wahl wieder schlechte Karten. Wobei jeder Betrieb in aller Regel nur das produzieren kann was er auch verkauft. Vielleicht kann man ja auch bald Milch in Biogasanlagen verheizen und BIO-Strom gewinnen? Nichts ist unmöglich!

In diesem Sinne eine biologisch gestaltete Fußball EM,



Luis Walter
Ihr Luis Walter

SMOKER-ABENDE IM KLOSTER ROGGENBURG

Ein Grillvergnügen der besonderen Art

„Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele gern in ihm wohnt.“
Nach diesem Leitsatz der Hl. Teresa von Avila werden Sie im Kloster-
gasthof Roggenburg verköstigt.

Der Klostergasthof Roggenburg lädt immer freitags am 24. Juni 2016 mit RockBar, 8. Juli 2016, 22. Juli 2016 mit RockBar, 31. Juli 2016, 5. August 2016 mit RockBar, 19. August 2016, 2. September 2016 und am 16. September 2016 mit RockBar jeweils ab 18.00 Uhr zum „Smoker-Abend“ ein. Unser „Smoker-Buffet – All inclusive“ bietet verschiedene gegrillte Spezialitäten, Salate sowie verschiedene Dips. Ebenso können vor Ort Variationen aus unserer kleinen Smoker-Karte ausgewählt werden. Einmal im Monat umrahmt „RockBar“ den Smoker-Abend mit Live Musik.

Die Smoker-Abende finden bei schönem Wetter im Platanengarten statt. Bei schlechtem Wetter in der Gaststube des Klostergasthofs. Tischreservierungen unter Telefon 0 73 00 / 9 21 92 - 0. Beim Smoker-Grill wird das Fleisch langsam bei eher geringeren Temperaturen gegart. Dadurch wird das Fleisch besonders zart und hat einen hervorragenden Geschmack. Weitere Infos und Termine unter www.kloster-roggenburg.de

KLOSTER ROGGENBURG GASTHOF

ROGGENBURG

Hotel · Gastronomie · Tagung · Feiern

Segway Tour durch das Roggenburger Klosterland

Verbinden Sie Ihren Ausflugstag in das Kloster Roggenburg mit einer **Segway Tour** durch das Roggenburger Klosterland und unseren **Smoker Abend**. Erleben Sie rund um das Kloster eine Besichtigungstour **der anderen Art** und probieren Sie etwas Neues aus!

27. Mai · 10. Juni · 24. Juni
08. Juli · 22. Juli · 19. August
Beginn: 16.30 Uhr
Dauer: ca. 75 Minuten inkl. Einweisung

38,- Euro pro Person*

Teilnahmebedingungen:

- mind. 15 Jahre alt und Mofaführerschein
- mind. 48 kg und höchstens 118 kg Körpergewicht.
- Helmpflicht, entweder eigenen Helm mitbringen oder kostenloser Verleih vor Ort

Bayerisch-Schwaben verbindet mit Segway Point Elchingen

Weitere Informationen erhalten Sie unter efl U.G. Segway Point Elchingen · Klosterhof 1 89275 Elchingen · Fon: (0 73 08) 92 85 94
Mobil: (01 71) 3 35 86 42
info@einfach-natur-erfahren.de
www.einfach-natur-erfahren.de

*Pro Ausfahrt max. 12 Personen, Voranmeldung erforderlich, Preis ohne Smoker Abend im Klostergasthof Roggenburg

Klostergasthof Roggenburg · Klosterstr. 2 · 89297 Roggenburg · Tel. (0 73 00) 92 192 - 0

HERZLICH WILLKOMMEN IM Kloster Roggenburg

www.kloster-roggenburg.de

Büromaterial · Kopiergeräte · Kassensysteme
Drucker · Schreibmaschinen · Büromöbel
Rechenmaschinen · Diktiergeräte · Fax

Knöfel Büroservice GmbH
Karl-Mantel-Straße 4 · 86381 Krumbach
Tel. 0 82 82 / 88 19 14 · Fax: 0 82 82 / 89 00 48

*Faszination Holz.
Freu dich drauf!*

- Holzbau
- Spenglerei
- Dachdeckerei
- Flachdachbau
- Dachsanierung
- Dachfenster
- Holzhausbau
- Autokrane
- Holzständerbau
- Gerüste
- Massivholzmauer
- Eingabeplanung

Kalchschmid ● Balzhausen ● Tel. 08281/3001 ● www.kalchschmid.com

3-FACHER DEUTSCHER MEISTER 2016!

UNFASSBAR nach 10 Jahren nun auch noch die JUGEND ganz an der Spitze !

TANZZENTRUM EDELSTETTEN vertritt DEUTSCHLAND auf den World Championships 2016! Die Qualifizierung auf die Weltmeisterschaft in Graz ist den Tänzern des Edelstetter Tanzentrums von Choreografin Michaela Majsai/Mitschu bei der deutschen Hip-Hop- & Streetdance-Meisterschaft in allen Altersklassen – Kids, Teenies und Jugend – in Lübbecke gelungen. Für die Edelstetter sprangen drei erste Plätze heraus. 1163 Tänzer (netto), insgesamt 1575 Starts aus ganz Deutschland nahmen teil auf der Deutschen Meisterschaft. Tolle Leistungen der Tänzer und Trainer sorgten für spannende Wettbewerbe und die Besten der Besten werden die deutschen Farben bei den internationalen Starts in Ostrava Czech Republic /(EM) und Graz/Österreich (WM) würdig vertreten.

Das Zwillingsspaar Kira und Nika Gast aus Weißenhorn holte sich den Sieg bei den Kinder-Duos. Die Talentschmiede von Mitschu hat die Zwillinge gleich nach 3 Monaten Zusammenarbeit an die Spitze gebracht und die Königsklasse wurde erreicht! Unfassbar was die Choreographin aus den Mädels gezaubert hat und wie sich die Zwillinge in kurzer Zeit weiter entwickelt haben.

Siege gab es auch noch bei den Kleingruppen der Erwachsenen (Adult), Junioren und Kinder. Ihren Titel vom Deutschland Cup 2015, der Südostdeutschen Meisterschaft 2016 konnten die Erwachsenen der Gruppe RED7Style mit den Tänzern Iulia Bobitiu aus Augsburg, Lara Gluhak aus München, Ricardo Majsai aus Edelstetten, Shirin Semerci und Lucia Fellenberg aus Ziemetshausen, Vanessa Blanck aus Leipheim und Anastasia Kusakina aus Günzburg verteidigen. Das erste mal hieß es nun auch für die Jugend nach 10 Jahren harten Trainings – RED7Style ist DEUTSCHER MEISTER 2016!

Und auch bei den Kindern wiederholten die RED*Chillys Arthur Weber aus Thannhausen, Niko Appelt aus Günzburg, Nika und Kira Gast aus Weißenhorn, Kathleen Gleixner und Laura Berger aus Oberschönenberg und Marie Haslinger aus Neumünster ihren Erfolg aus dem Vorjahr und wurden somit Deutscher Meister 2016!

Die Junioren der Gruppe RED*olution eroberten den zweiten Platz beim VIZEDEUTSCHER MEISTER 2016. Oskar Schock aus Weißenhorn, Janik Steck aus Günzburg, Alexandra Mumber aus Thannhausen, Sara Schätz und Jasmin Schwabedahl aus Ichenhausen, Nina Appelt aus Günzburg und Annika Höpfl aus Loppenhausen freuten sich über die Qualifizierung auf die World Championships. Dazu schafften Junior und Adult Starter des Tanzentrums in drei weiteren Kategorien tolle Platzierung bei den Solos.



Wir bedanken uns noch einmal ganz herzlich bei all unseren Sponsoren, die uns im vierstelligen Bereich sponsern und uns damit eine riesengroße Freude bereiten, sowie für finanzielle Erleichterung sorgen.

Es erwarten uns weiterhin neue spannende Veranstaltungen, Workshops, Auftritte etc. und jeder ist herzlich Willkommen zu einer Schnupperstunde.

SOMMER-WORKSHOP-TAGE IM TANZZENTRUM MICHAELA MAJSAI

Das Tanzzentrum Michaela Majsai hat in diesem Jahr viel zu bieten! Nicht nur das Trainerteam bemüht sich um seine Schüler im Tanzentrum sondern nationale sowie internationale Gastdozenten fördern unsere Tänzer in ihren tänzerischen Fähigkeiten.

An diesen Workshops kann jeder teilnehmen, der neue Tanzerfahrungen machen möchte, der sich weiter entwickeln will und vor allem wer es gerne abwechslungsreich mag, denn davon haben wir im Tanzzentrum viel zu bieten: Von Commercial Jazz Funk, Hip Hop, Dancehall, Bollywood, House, New Style, Streetdance sowie Video-clip Dance ist alles geboten.

Wir bedanken uns herzlich bei allen bisher dagewesenen Gastdozenten:

• Tiger (Step Up) • Verena Rosa (Detlef D! Soost) • Kimbo (Saint Diego Body Rock) • Lamira Faro & Gautam Jinwal (Bollywood Tänzer und Choreographer) • Pascal Brüchner (The Voice Kids) • Maxim (unterschiedliche TV-Auftritte) • Domino (Deutsche Teilnehmer an der Hip Hop Meisterschaft in Las Vegas) • & nbs p; Hot Potatoes (Got to Dance) • Feriz (Tänzer, Choreographer) • Emma (Dancehall Tänzerin, Choreographin) • Jörg (Studio 68, London) • Mingawz • Team Recycled (Got to Dance) • Lisa & Manu (Got to Dance)

Und es geht weiter! Im Juni 2016 können wir uns auf viele weitere Gastdozenten freuen wie:

• 07. Juni Emma (Dancehall Queen) • 14. Juni Georg & Natalia Wondrak (Urban Dance) • 15. Juni Sergio & A.J Crew (Hip Hop Battle Sieger TAF Hip Hop Meisterschaften) • 19. Juni Dominik (Hip Hop Tänzer, Choreographer)



Wer kann dabei sein? Jeder der Spaß am Tanzen hat und Neugierig auf Neues ist. Weitere Infos und Anmeldungen auf Facebook:

<https://www.facebook.com/Tanzzentrum-Michaela-Majsai-deine-Tanzschule-302717886499818/events> oder unter majsai@web.de

Bevor es dann im Juli in die Sommerpause geht, könnt ihr die Tänzer des Tanzentrums Michaela Majsai nochmal live erleben: z.B. in Günzburg auf dem Guntiafest, am 25. Juni 2016.





WAS IST NUR LOS MIT MEINEM KIND?

Starke Kinder brauchen starke Eltern

Sie lieben ihre Kinder von ganzem Herzen und sind stolz auf sie. Doch manchmal kommen Eltern an ihre Grenzen und stellen sich die Frage: „Was habe ich falsch gemacht?!“ Nichts haben Sie falsch gemacht, es gibt in der Erziehung keine Fehler, auch wenn uns das viele Elternratgeber und liebe Freunde und Verwandte immer wieder einreden. Gut gemeinter Rat kann Eltern auch verunsichern, wo innere Stärke gebraucht wird.

Die Werbung zeigt uns, wie glückliche Familien aussehen sollen. Mutti, schmeißt lächelnd die Wäsche in die Waschmaschine, wischt den Fußboden und putzt die Küche. Das Essen kocht sich von allein und alle sitzen fröhlich beim Abendessen und sind lieb zueinander! Eltern versuchen dem Bild der glücklichen Familie zu entsprechen und vermeiden peinliche Situationen in der Öffentlichkeit. Kaum ein Kind schreit noch an der Supermarktkasse weil seine Wünsche aus Angst vor Konflikten von Eltern und Großeltern sofort erfüllt werden.

Der berufliche und persönliche Alltag fordert immer mehr. Besonders betroffen sind junge Familien. Kinder müssen ins System passen und es bleibt kaum Zeit zur Auseinandersetzung. Mütter hetzen, genervt von Termin zu Termin und versuchen allen gerecht zu werden. Es gibt Tage da will man am liebsten davon laufen oder den eigenen Mann auf den Mond schießen, weil er schon wieder spät aus dem Büro kommt. Auch die jungen Väter sind Erwartungen ausgesetzt und sollen liebevoller Papa, guter Hausmann, verständnisvoller Partner und Liebhaber sein. Zuhause wartet Streit und Zank mit und unter den Kindern, wo man entspannen und sich in Ruhe zurückziehen will. Wenn dann das Kind seine Grenzen erprobt, sich auf den Boden schmeißt und sich partout nicht anziehen lässt kommt man schnell in Rage.

Es erfordert klare Absprachen und emotionale Sicherheit um als Eltern allen Erwartungen gerecht werden zu können. Paare sollten sich über ihre Erziehungsziele und Werte im Klaren sein und entscheiden worauf es Ihnen ankommt und wo „Nein sagen“ notwendig ist. Immer wieder sind Gespräche und Auseinandersetzungen gefordert, um einen gemeinsamen Konsens zu finden. Wer seine Werte kennt und ausdrückt kann authentisch auftreten und Kindern emotionalen Halt geben. „Starke Kinder brauchen starke Eltern“ heißt daher auch „Der Elternkurs des Deutschen Kinderschutzbundes.“

Entscheidend ist die Liebe. Eine Liebe die annehmen aber auch HALT geben und begLEITEN kann. Kinder wollen und müssen diese haltgebende Liebe spüren. Darum fordern Kinder gerade in unserer Zeit so massiv Ihre Grenzen. Sie wollen uns herausfordern und spüren, dass Sie getragen und gehalten werden. In der nächsten Ausgabe des s'Krubacher versuche ich zu verdeutlichen warum Kinder diese halt gebenden Grenzen so dringend für Ihre emotionale Entwicklung brauchen. Ich wünsche Ihnen Mut Herausforderungen anzunehmen und die Bereitschaft zur Auseinandersetzung mit sich und Ihrer Familie. Herzlichst Ihre Rita Mayer

Wegweiser
Familienbildung,
Beziehungcoaching,
Naturberatung

**Beratung auf dem Weg
Eltern-Kind-Abenteurergruppen
Wald- und Erlebnispädagogik
Pilgern für Paare**

Rita Mayer · Neuburg/K · www.wegweiser-beziehung.de · 01 73/5 95 92 25

WEIN-, GENUSS- UND KULTURREISE NACH SIZILIEN DER RAIBA KRUMBACH FASZINIERT

Um es nach den Worten von J. W. v. Goethe zu sagen: „Italien ohne Sizilien macht gar kein Bild in der Seele“. – Für eine 30köpfige Reise-gruppe war die größte Insel des Mittelmeeres „Sizilien“ das Ziel einer 9-tägigen Rundreise – durchgeführt von der Raiffeisenbank Krumbach/Schwaben eG.

Beginnend in der Metropole Palermo, führte die Fahrt zum Dom von Monreale. 6.300 qm mit Gold unterlegte Mosaik bilden eines der größten, einheitlichen Kunstwerke Siziliens. Der dritte Tag führte nach Cefalu sowie in die Bergwelt Siziliens. Dann ging es auf die Südseite der Insel in die antike Stadt Agrigent – zum Tal der Tempel. Der Concordia Tempel – an dem auch das Gruppenbild entstand – gehört zu den besterhaltenen Tempeln der griechischen Antike. Die Gegend um Ragusa war unser nächster Stopp. In der Modica besuchten wir die älteste Schokoladenmanufaktur Siziliens. Das besondere an dieser Schokolade ist, dass sie nicht erhitzt wird und weder Fett noch Milch dazu gegeben wird. Man kann nur sagen – sehr lecker. Die Besichtigung des Weingutes COS – das bekannt dafür ist, dass man Weine, wie früher bei den alten Griechen, in Amphoren aus Ton reifen lässt – war die nächste Station. Eines der Höhepunkte des barocken Siziliens und zugleich UNESCO Weltkulturerbe war die Stadt Noto, die nach dem Erdbeben von 1693 vollkommen zerstört wurde.

Weiter ging die Fahrt nach Syrakus. Eine blühende Landschaft erleben die Teilnehmer im Gebiet rund um Europas mächtigsten aktiven Vulkan (3340 m) – dem Ätna. Das Wetter war perfekt, wir fuhren bis auf 2.600 m Höhe und konnten damit den Vulkan selbst aktiv erkunden. Ein absoluter Höhepunkt – denn von dort aus hatten wir einen perfekten Blick ins Tal sowie auf den weiter unten befindlichen Silvesterkrater. Die letzte Station unserer Rundreise war das Städtchen Taormina mit dem griechisch-römischen Theater. Taormina gilt als Aushängeschild des Tourismus, denn viele Kreuzfahrtschiffe machen hier Halt. Nicht umsonst wird die Stadt auch „Perle des Mittelmeers“ genannt. Die Rückreise erfolgte von Catania nach München.





DER AHORN (Acer campestre)

der Eigenwillige unter den Bäumen, stellten die keltischen Druiden fest. Ahornarten werden in Europa, Asien und Amerika bei Fieber und entzündlichen Erkrankungen genutzt. Der Ahorn ist ein stattlicher Baum, der bei uns gar nicht so selten vorkommt. Im Herbst streichelt er unsere Seele durch seine prächtige Färbung.

Der Ahorn (weltweit ca. 200 Arten) wird schon seit langem als Nutzpflanze eingesetzt. Besonders das Holz ist in der Möbelindustrie, sowie im Treppenbau sehr gefragt. Der Baum hat noch mehr zu bieten. Seine jungen Blätter weisen einen 5%igen Eiweißanteil auf, sind daher bei Mensch und Tier nicht nur als Notnahrung beliebt.

Der Ahorn ist mit seinem Ahornsirup aus Kanada in aller Munde, und auch hierzulande ist er schon lange kein Unbekannter mehr. Kein Wunder also, dass er noch andere Namen wie „Maßholder“, „Speisebaum“ und „Salatbaum“ trägt. Mit seinen gesunden und heilenden Inhaltsstoffen, die man bis Ende April nutzen kann, bereichert er die Speisekarte im Frühling. Auch Gerbstoffe, Flavonoide, Kalium, Calcium, Magnesium, Mangan und Eisen zählen dazu.

Die jungen Ahornblätter sprießen im April und laden zum Ernten ein, zum Beispiel für einen leckeren Spinatersatz. Der Zeitaufwand für den Ahorn-Spinat ist ähnlich der Zubereitung von frischem Spinat. Befreien Sie die Blätter vom Stängel, Zwiebeln kurz in einem Topf anrösten und die Ahornblätter mit etwas Wasser und Sahne dazugeben. Das Gemüse mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es noch einfacher möchte, kann die jungen Blätter wie Blattsalat zubereiten.

Kulinarische und naturheilkundliche Anwendungen halten sich die Waage. Wobei das Verspeisen der frischen Blätter bereits Medizin ist! Ein Tee daraus wirkt fieber-, blutzuckersenkend und entzündungshemmend. Auch die Rinde des Ahorn kann zu einem Tee verarbeitet werden. Dazu zerreiben Sie sie und gießen mit kochendem Wasser

– wie Tee – auf. Der Rindentee wirkt bei Magen- und Darmbeschwerden. Als Auflage hilft er lindernd bei Hautproblemen wie Ekzemen.

Wenn es juckt und sticht: Dann helfen zerriebene Ahornblätter, die man direkt auf den Stich legt. Es tritt eine kühlende Wirkung ein. Eine Tinktur aus den Ahornblättern wirkt kühlend bei Insektenstichen und Entzündungen. Sie können Ahornblätter und Rinde zerreiben, zu einem Brei matschen, in einen Umschlag und auf geschwollene Gelenke oder Augen legen. Die kühlende Wirkung tritt ein und die Anschwellung beginnt.

Wie viele Blätter enthalten auch die Blätter des Ahorn Saponine. Die schäumende und reinigende Wirkung der Saponine macht Ahornblätter, Efeublätter oder Kastanien, zu einer guten Basis für selbstgemachtes Spülmittel oder Waschmittel.

Weitere Anwendungen: Auf Quetschungen und Schwellungen, insbesondere auf geschwollene Gelenke, sowie auf entzündete Augen werden Umschläge aus Ahornlaub und –rinde gebracht. Sie legen die Pflanzenteile in siedendes Wasser ein, drücken Sie anschließend aus und bereiten aus dem Sud einen Baumwollstoff-Umschlag und bleiben mindestens 45 Minuten liegen. Ahornblätter können bei müden, schmerzenden Füßen in die Socken getan werden. Ausgedrückte Blätter können – auf die Fußsohlen gebracht – bei Fieber hilfreich sein. Wird ein Ahornblatt auf frische Wunden gedrückt, beschleunigt es den Heilungsprozess. Beruhigende Wirkung entfalten Ahornblätter und -rinde als getrockneter Räucherstoff.

Und noch etwas: Der Unwissende wird böse, der Weise versteht.

Fragen Sie mich nach den wöchentlichen Kräuterführungen.

Ihre Antonie R. Neumann, Heilpraktikerin
E-Mail: Antonie.Neumann.HP@t-online.de,
Telefon: 0 82 83 / 5 91

Hinweis: Diese Information kann ggf. den Besuch beim Arzt oder Heilpraktiker nicht ersetzen, alle Anwendungen liegen in Ihrer alleinigen Verantwortung.



LIONS CLUB GÜNZBURG SPENDET 2.000 EURO AN DAS SCHÜLERPATEN-PROJEKT

Das Projekt „Schülerpaten“ des Freiwilligenzentrums STELLWERK erhält finanzielle Unterstützung vom Lions Club Günzburg. Den symbolischen Scheck in Höhe von 2.000 Euro überreichte Gerhard Rössler, Schatzmeister des Lions Club Günzburg, an den Förderverein STELLWERK – Förderung des bürgerschaftlichen Engagements e.V.



„Wir freuen uns sehr über die großzügige Spende des Lions Club Günzburg“, bedanken sich Inge Schmidt, Leiterin des Freiwilligenzentrums STELLWERK, und Gabriele Weinmann, Koordinatorin des Projekts Schülerpaten. „Die Summe wird für den Erhalt und Ausbau des Projekts verwendet.“

Bereits seit 2007 sind im Landkreis Günzburg Schülerpaten im Einsatz. In zwischenzeitlich sieben Mittelschulen, einer Realschule und der Berufsschule Ursberg/BVJ begleiten sie Schülerinnen und Schüler beim Übergang von der Schule in den Beruf.



von links: Gabriele Weinmann, Projektkoordinatorin, Hans Klement, 1. Vorsitzender Caritasverband Günzburg / Neu-Ulm e.V., Inge Schmidt, Leitung Freiwilligenzentrum STELLWERK, Helmut Atzkern, 1. Vorsitzender Förderverein STELLWERK e.V., Gerhard Rössler, Schatzmeister Lions Club Günzburg



„Das wahre Leben wird nicht daran gemessen, wie viel wir besitzen.“ Lukas 12,15

Silvera Schmider

- Psychologische Beratung - Tel.: 08283-920680

www.seelsorgepraxis-schmider.de

BÄUME IN DER KULTURLANDSCHAFT

In den letzten Wochen haben wir mit allen Sinnen das Aufblühen der Natur und das Begrünen der Bäume und Sträucher nach der kalten Jahreszeit miterlebt. Alljährlich bestätigt sich damit die Aussage des römischen Schriftstellers Plinius: „Bäume und Wälder sind das höchste Geschenk, mit dem die Natur die Menschen begnadet hat.“

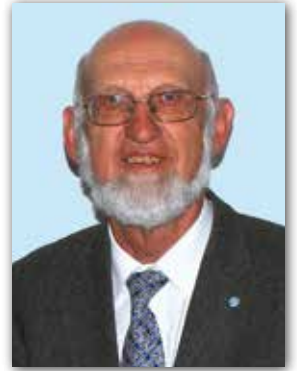
Neben dem praktischen Nutzen (Holz, Laub, Früchte) haben die Bäume eine hohe ökologische Bedeutung für das Leben der Menschen und der Tiere (Wasserspeicher, Schadstofffilter, Bienenweide, Klimaverbesserung). Gerade in der Zeit des Klimawandels ist das Schicksal der Menschen eng mit den Bäumen und Wäldern verbunden.

Dazu kommt der gestalterische Wert für eine abwechslungsreiche Kulturlandschaft. Eine Wanderung durch einen lockeren Mischwald oder ein Spaziergang in einer Baumallee vermitteln vielfältige Erlebniswerte. Bäume, Baumgruppen oder Alleengliedern und bereichern



Eine besondere Ausstrahlung entfalten die Bäume bei Kapellen, Feldkreuzen oder Bildstöcken, sie laden zur Rast und Besinnung ein. Bäume und religiöse Denkmäler gehören eng zusammen. Die Namen einiger Wallfahrtskirchen, wie Maria Tann, Maria Birnbaum oder Maria Eich belegen diese Verbindung.

das Landschaftsbild. Der schonende Umgang mit dem alten Baumbestand und das Pflanzen neuer Bäume gehören deshalb zu den wichtigsten Aufgaben einer verantwortungsbewussten Stadt- und Landesplanung. Mit einigen aussagekräftigen Bildern wollen wir die Aufmerksamkeit auf die Rolle der Bäume in der Natur und im Leben der Menschen lenken und dabei die landschaftsprägende Wirkung in den Mittelpunkt stellen.



Einzelne Bäume oder Baumgruppen verschönern die Landschaft. Als markante Gestalten besitzen sie landschaftsprägende Wirkung auf Kuppen, Hängen und Höhenzügen. Bäume haben einen besonderen Reiz im Wandel der Jahreszeiten: Im Frühjahr, wenn das grüne Laub sprießt, im Sommer, wenn man in ihrem Schatten lagern kann, im Herbst, wenn sich das Laub färbt oder im Winter, wenn sie ihre kahlen Äste in den Himmeln strecken.

Bildquelle: Hans Frei und Fritz Stettmayer „Schwaben in Bayern“ (Fink-Verlag) 2016

SCHWÄBISCH GSCHWÄTZT!

ALLES BIO ODER WAS?

Bio shtad ja fer Biologisch. Unsre nuie Energie soll ja au biologisch sei, sait ma. Doch wie viel Energie verbrauchad dia Erntemaschina bis des Greaguat erscht mal en dr Biogasanlag a kommt? Dau gand einige Liter Diesel drauf, der ja, wie ma jetzt sait, sooo giftig isch. Dau dr'vo wed nau Bioschtrom erzeugt. Weil aber durch dean Anbau von Material zur Fütterung der Biogasanlaga guates Acker- und Wieseland braucht wed, müssad unsere biologische Nahrungsmittel em Ausland a baut werra. Welcher Bioverodnung dia unterschandad, des wissad mir allerdings net, hauptsach es shtad BIO drauf. Aber dass nau grad dia Bioprodukte wieder durch dia halb Welt g'floga und kartt werrad, dau sait koiner ebbes. Dät ma meah regional a bauh, regionales kaufu, wärad vielleicht weaniger Laschtwäga unterwegs. Und dia fahrad ja au alle mit dem so schrecklich giftiga Diesel. Wenn ma des also so recht überlegt, wed zwar ebbes biologisches herg'schtellt, aber dia Hershchtellung und der Vertrieb verursachad wieder a dreckiga Luft. Wo soll jetzt dau dra ebbes biologisch sei?

Gitarrenkurs für Erwachsene

Gemeinsam Gitarre lernen, Lieder spielen und singen, für Anfänger, ohne Noten!

Was braucht's?

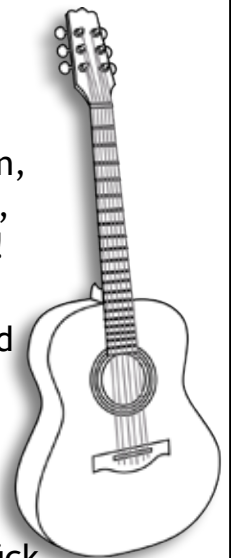
Gitarre, Notenständer und Lust auf Musikmachen!

Wo und Wann?

Kettershausen, Mittwoch 10 Stunden, € 80,-

Leitung: Elvira Weidenbrück

Info: 08333-5173154





GARTENRÄUME
kommen - schauen - genießen

Caroline Seybold
St.-Nikolaus-Ring 3
86476 Neuburg/Ka
Höselhurst

Tel: 09283 / 2096
www.gartenraeume-guinzburg.de

A!hirth
Orthopädischer
Schuh- und Einlagenbau
alle Kassen

Terminvereinbarung unter
Telefon 0 82 25 – 30 82 86
Mobil 01 60 – 99 44 26 38

Armin Hirth
Albert-Einstein-Straße 2
89343 Jettingen-Scheppach

ACCESS CONCIIOUSNESS®
Heilende Handgriffe die unsere
Selbstheilungskräfte aktivieren!

Lebensbasis gestalten:

- Access Bars Einzelbehandlungen
- Grundstein legen im Tageskurs
für ein glückliches und
bewusstes Leben



Wohlfühlhaus
...Kunst für Lebensfreude

Wohlfühlhaus/Heilpraxis Sylvia Peter
Wiesenweg 1 · 86865 Markt Wald/Oberneufnach
Tel. 0 82 62 / 23 75 · www.wohlfuehlhaus-peter.de



Herzpunkt

- Energetische Blockadenlösung ·
- Mediales Malen ·
- Schutz-, Heil- und Kraftbilder ·
- Erd- und Seelenheilung ·

Christiana Miesbauer
Hauptstraße 33 · 86742 Fremdingen
Telefon 0 90 86 / 9 20 08 62
oder 0 90 86 / 2 90
Telefax 0 90 86 / 92 01 60
christianamiesbauer@gmx.net
www.herzpunkt.net

Antonie R. Neumann
Heilpraktikerin



Sprechstunden
nach
Vereinbarung

Max-Schmid-Straße 37
89358 Kammeltal-Behlingen
Telefon: 08283/591
antonie.neumann.hp@t-online.de
www.neumannheilpraktikerin.de



ANTONIE ROSWITHA NEUMANN: SYSTEMISCHE AUFSTELLUNGEN

Das Vorurteil! – Vorurteil heißt, dass wir etwas, das wir nicht kennen, mit etwas, das wir kennen, verbinden – oder, schlimmer noch, dass wir es mit etwas verbinden, was wir nicht kennen. Vorurteile sind sowohl positiv wie negativ. Aus beiden wachen wir auf, wenn wir das bisher Unbekannte näher kennen lernen (z. B. Verliebtheit).

Vorurteil hat immer etwas mit Enge zu tun, mit Urteilen nach vertrauten und daher begrenzten Vorstellungen und Bildern. Ebenso differenzieren wir durch Werturteile – positiv oder negativ – da sie das eine vom anderen trennen. Was ihm entgegensteht verschließen wir für unsere Wahrnehmung.

Am meisten engt uns das negative Vorurteil ein, da es in der Regel von einem Gefühl der Überlegenheit begleitet wird. Wir schließen ggf. Menschen aus unserem System aus, weil wir entrüstet sind. Diese Werturteile hängen damit zusammen, dass wir die anderen unter dem Blickwinkel unseres Gewissens betrachten, das unsere Mitmenschen in Zugehörige und Auszuschließende einteilt, von denen wir annehmen, sie müssten nur guten Willen zeigen, um anders zu sein, etwa so wie wir selbst.

Weder wir noch die anderen sind von Werturteilen frei. Sie und wir sind in vielfältiger Weise in die Schicksale unserer Ahnen und unserer Gruppe verstrickt. Wenn wir das durchschauen, werden wir vorsichtig und milde.

Über das Aufstellen unseres Familiensystems sowie aller Lebensthemen können die für die Lösung erforderlichen Informationen gefunden und erarbeitet werden, so dass Heilung auf allen Ebenen stattfinden kann. Dadurch haben wir die Chance, unseren Lebensverlauf, unsere Beziehungen, unsere Gesundheit neu zu ordnen und frei zu gestalten. Was ans Licht kommt, dürfen wir in Liebe ziehen lassen.

Melden Sie sich an:

Systemische Aufstellungen als heilende Bewegungen der Seele.
Samstag, den 23. Juli 2016 von 14.00 bis 18.00 Uhr, pro Person 45,00 Euro

Beginnen Sie noch in diesem Augenblick damit, sich mit Ihrem Schicksal, Ihren Mitmenschen und vor allem sich selbst zu versöhnen: „Zum Wohle des Ganzen erlaube ich mir, Dir zu vergeben. Mögen alle Wesen in Frieden leben.“

Bis dahin wünsche ich Ihnen viel Glück und Gesundheit.

Ihre Antonie Roswitha Neumann, Heilpraktikerin, www.neumannheilpraktikerin.de

Jeden Dienstag	15.00 bis 17.00 Uhr Kräuterführung pro Person 15,00 Euro
Jeden Donnerstag	16.00 bis 18.00 Uhr Meditatives Malen pro Person 15,00 Euro
Jeden Freitag	16.00 bis 18.00 Uhr Meditatives Schreiben pro Person 15,00 Euro



Naturfriseur
Haaratelier
Marlene

Ganzheitlicher Naturfriseur
Inhaberin Marlene Rösch
Diplomierte Haar- und Hautpraktikerin
Arztlich geprüfte Gesundheitsberaterin GGB
Brühlstraße 15 · 86381 Krumbach
Telefon: 08282.5258
E-Mail: mail@naturfriseur-marlene.de
Internet: www.naturfriseur-marlene.de



LEBE im JETZT
Heilberatung · Seele · Körper

Glücklich
und erfüllt leben!

Energetische Anwendungen
Lebensberatung · Photonenlicht

HEILBERATUNG - SONJA RAFFLER

Haselstalstraße 15
86491 Seifertshofen
Telefon: 0 82 82 / 6 20 99 27
info@lebe-im-jetzt.de
www.lebe-im-jetzt.de



Im Herzen heilen

Psychologie
Kinesiologie
Systemische Aufstellungen

**Praxisraum für Wachsen,
Bewußtwerden und Heilen**
Bernadette Nikodem-Panzer
Diplom-Psychologin
87775 Salgen · Raiffeisenstraße 5
Telefon: 01 51 / 23 41 72 89

www.im-herzen-heilen.de

HEITSSSEITE

PER, GEIST UND SEELE



ABNEHMEN



Unverbindlich mehr erfahren:

**Feiern Sie mit uns das 1. Jahr in der neuen Praxis
„Stadtberg 26“ in Günzburg**

AM 8. JULI 2016 VON 10.00 BIS 18.00 UHR

Jeder Besucher erhält exklusiv die **Figuranalyse gratis**
(Stoffwechselrate, Körperfettanteil, BMI, Blutzucker u.v.m.) und ein Willkommensgeschenk.

Schlank – dank aktivem Stoffwechsel leichter in den Sommer.

**UNSER SOMMER- UND JAHRESTAGSANGEBOT FÜR ALLE,
DIE BEREITS EASYLIFE KENNEN ODER KENNENLERNEN MÖCHTEN.**

Angebot gültig bis 08.08.2016



Wenn Sie bis zum Tag der offenen Tür nicht warten möchten,
können Sie gerne mit uns schon vorab einen kostenlosen Beratungstermin vereinbaren.
Und – natürlich erhalten Sie gratis eine Figuranalyse und ein Willkommensgeschenk.

easyLife-Therapiezentrum Günzburg

Telefon: 0 82 21 / 9 16 91 55 · Stadtberg 26, 89312 Günzburg · www.easyLife-guenzburg.de

Lernen Sie easyLife und unser motiviertes und geschultes Team kennen – wir freuen uns auf Ihr Kommen.
Ein kleines Buffet/Snacks und Getränke stehen für Sie bereit.

NEU – besuchen Sie uns auch auf unserer Facebook Seite mit vielen Tipps, Anregungen, Neuigkeiten,
Wissenswertes rund um die Gesundheit und vieles mehr.

An diesem Tag kann auch gerne in unserem Kleiderbazar gestöbert werden. Es lohnt sich!

Ich will abnehmen
Der beste Entschluss in Ihrem Leben!
✓ OHNE SPORT ✓ OHNE DRINKS
✓ OHNE HUNGERQUALEN ✓ OHNE KAPSELN
Ärztlich begleitet
easyLife
leichter durchs Leben
Mo.-Fr. 8-12 und 14-18 Uhr
Vereinbaren Sie einen persönlichen, kostenlosen Beratungstermin!
Tel. 0 82 21 / 9 16 91 55
EasyLife-Therapiezentrum Günzburg
Stadtberg 26 · 89312 Günzburg

**NÄHERE INFOS
ÜBER ANGEBOTE
UND INHALTE
AUF DEN
JEWEILIGEN
INTERNETSEITEN!**

**selbstst.
Just-Beraterin
& Künstlerin**
Susanne Koros
Weinried
Dorfstraße 27
87770 Oberschöneck
Tel. 0 83 33/93 48 73
susannegakoros@aol.com

RITA ZINSLER
Heilpraktikerin für Psychotherapie
nach dem HPG
**MET® Therapeutin
& Bewusstseins-trainerin**
Engishausen 52
87743 Egg a.d. Günz
Tel.: 0 83 33/9 46 44 44
info@met-zinsler.de
www.met-zinsler.de

Was halten Sie
in Ihren Händen?
**SILKE
KATZER**
STELLT PERSÖNLICHKEITEN INS PROFIL
DIPL. PSYCHOLOGISCHE
HANDANALYTIKERIN
Schäfflergasse 22a ☎ 08223 | 3377
89367 Waldstetten ✉ silkekatzert@gmx.net

**LESEN
VERZAUBERT**
Auf Ihr Kommen
freut sich
Viola Scheitter-Wehn.
**abc-
Büchershop**
Karl-Mantel-Str. 32 · 86381 Krumbach
Telefon 0 82 82 - 995 39 03
Mail: abc-buechershop@t-online.de
Internet: www.abc-buechershop.de

Privatpraxis
Herzklänge
TouchLife-Massage
Klangmassage
Meditationskurse
Quanten-Matrix-Methode
Lisa Konrad
Ortsstraße 2A
86519 Wiesenbach
Telefon 082 83 / 27 90
www.herzklänge.de

**Praxis für energetische Therapien
Belinda Schönwälder-Held**
HP Psychotherapie
Hormone selbsthilfe
Bioenergetische
Massagen, Reiki
Matrix-2-Point
Entspannungscoaching
Wirbelsäulenaufrichtung
Ton(aku)punktur
Krumbacherstr. 59
89297 Roggenburg
Fon: 07300/922750
Info@schoenwaelder-held.de
www.schoenwaelder-held.de



MEHLSPEISEN HERZHAFT & SÜSS

Topfopalatschinken

Für 4 Personen

- 300 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Msp. Vanillemark
- je ½ TL abgeriebene unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
- 100 g Mehl
- 4 Eier
- 3 EL zerlassene Butter + 50 g weiche Butter
- 2 EL Puderzucker
- 2 Eigelb
- Mark von 1 Vanilleschote
- ½ TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 300 g Speisequark
- 150 g Sahne
- 2 Eiweiß
- Salz
- 60 g Zucker
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL Zucker + 1 EL Vanillezucker



Palatschinken: Milch, Zucker, Vanillemark und Zitronen- und Orangenschale in einer Schüssel verrühren. Mehl unterrühren. Zuerst die Eier und dann die zerlassene Butter unterrühren. Den Teig zugedeckt etwa 30 Min. quellen lassen. Palatschinkenteig durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Etwas Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und mit einem Schöpflöffel etwas Teig hinein geben. Die Pfanne schwenken und den Palatschinken goldbraun backen, wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun backen. Auf die gleiche Weise aus dem restlichen Teig 7 weitere dünne Palatschinken backen. **Topfeneifüllung:** 50 g Butter mit dem gesiebten Puderzucker, Eigelben, Vanillemark und Zitronenschale in einer Schüssel schaumig schlagen. Quark mit Sahne verrühren und unter die Buttermasse rühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz und einem Drittel Zucker cremig schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu einem feste Schnee weiter schlagen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben. Backofen auf 180°C vorheizen. Die Palatschinken mit der Topfeneifüllung bestreichen, zusammenklappen und die Halbkreise zu Dreiecken zusammenfalten. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten und die Palatschinkendreiecke dachziegelartig mit den Spitzen nach oben in die Form schichten. **Eiermilch:** Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Stabmixer verrühren und über die Palatschinken gießen. Die Palatschinken im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 20-25 Min. goldbraun überbacken. Dazu passen frische Früchte oder Kompott.

Gekochter Grießstrudel mit Butterbröseln

Für 6-8 Personen

- 90 g weiche Butter
- Salz
- 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 80 g Zucker
- 3 Eigelb
- 120 g Hartweizengrieß
- 150 g saure Sahne
- 30 g Rosinen
- Saft von ½ unbehandelten Zitrone
- 3 Eiweiß
- 350 g Strudelteig (aus dem Kühlregal)
- 120 g Butter



- 60 g Weißbrotbrösel
- 2 EL Zucker + ¼-½ TL Zimt

Strudel: Die Butter mit 1 Prise Salz, Zitronenschale und 40 g Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe zugeben. Grieß langsam und unter Rühren einrieseln lassen. Saure Sahne, Zitronensaft und Rosinen dazugeben. Eiweiß mit 40 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Grießmasse heben. Frischhaltefolie und Alufolie in Quadrate von ca. 25 x 25 cm schneiden und übereinander legen. Auf jede Folie zwei Strudelblätter legen. Butter zerlassen und die Strudelblätter bestreichen. Je ein Viertel der Grießmasse auf die untere Hälfte der Teigblätter streichen. An den Seiten je einen Rand frei lassen und diesen nach innen einschlagen. Von unten her mithilfe der Frischhaltefolie zu Rollen formen. Alufolie darüber rollen und an den Enden fest zubinden. Restliche Grießfüllung ebenso verarbeiten. Einen großen Topf mit Wasser zum Sieden bringen. Strudelrollen hineinlegen und ca. 20 Min. garen lassen. **Butterbrösel:** Butter in einer Pfanne zerlassen. Weißbrotbrösel, Zucker und Zimt hinzufügen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Fertigen Strudel aus dem Topf heben, aus der Folie wickeln und schräg in große Stücke schneiden. Mit den Bröseln bestreuen.

Kaiserschmarren mit Lauch, Käse, Speck, Kräuterschmand und Salat

Für 4 Personen

- 200 g Feldsalat
- 2 Äpfel
- 4 EL Essig
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- 2 EL Öl
- 75 g Bergkäse
- 150 g Karotten
- 200 g Lauch
- 100 g Schinkenspeck
- 250 g Schmand
- 1 EL Petersilie, 1 EL Schnittlauch
- 4 Eier
- 350 ml Milch
- 3 EL Magerquark
- 40 g flüssige Butter
- 250 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 25 g Kürbiskerne
- 1 EL Butterschmalz



Feldsalat putzen und waschen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Öl darunter schlagen. Vor dem Servieren mit Salat und Äpfel mischen. Käse reiben. Karotten schälen, putzen und grob raspeln. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schinkenspeck würfeln, in einer Pfanne knusprig auslassen und herausnehmen. Lauch und Karotten im Speckfett kurz andünsten und herausnehmen. Schmand, Petersilie und Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier trennen. Eigelb, Milch, Quark glatt verrühren. Flüssige Butter, Speck und Käse unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und unterrühren. Teig ca. 15 Min. quellen lassen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Lauch, Speck, Karotten und Kürbiskerne (bis auf je 1 TL zum Verzieren) unter den Teig mischen. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. ¼ des Teigs hinein geben und bei schwacher Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Vierteln, mit einem Pfannenwender wenden und von der 2. Seite ebenfalls goldgelb braten. Mit 2 Gabeln in Stücke zupfen, warm halten. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Den Kaiserschmarren auf Teller anrichten. Salat und Kräuterschmand dazu reichen.

Ein sonniges Hallo liebe Leserinnen und Leser,

wie schon angekündigt widmen wir uns nun einem etwas merkwürdig klingendem Wohntrend, welcher aktuell unübersehbar ist: Der Shabby Chic! Dieser Stil ist eine Unterkategorie des Vintage-Styles, welchen wir im letzten Monat thematisiert haben. Beide Stilrichtungen basieren auf Möbel und Accessoires im "used look". Der Unterschied ist, dass Shabby Chic immer feminin, romantisch und häufig selbstgemacht ist, während beispielsweise auch dunkle Möbel im Kolonialstil Vintage sein können.

Den „schäbigen Schick“ macht die Kombination aus Neuem, Alten und Kuriosem aus: Erbstücke, Flohmarktschnäppchen und Selbstgemachtes verleihen dem Stil eine gewisse Eleganz. Elementar bei jedem Einzelstück sind die natürlich oder künstlich herbeigeführten Gebrauchsspuren, wie abgeplatzter Lack, scheinbar unbearbeitetes, grobes Holz und Textilien mit Mustern längst vergangener Tage.

Typisch für den Shabby Chic sind zarte, überwiegend matte Farben; Fans von Pastelltönen kommen hier voll auf ihre Kosten. In erster Linie werden natürliche Materialien verwendet, die bevorzugt älter oder bereits gebraucht sind. So trifft abgegriffenes Holz auf in die Jahre gekommenes Leder oder Leinen. Wenn ein Möbelstück keine eigene Geschichte hat, dann beginnt sie mit dem



Shabby Chic: Durch eine Überarbeitung mittels Anschleifen, Kalken, Lasuraufträgen und der Verwendung gebrauchter Accessoires wird aus jeder Kommode ein „used look“-Highlight. Einzelstücke aus Kunststoff, Tüll oder Metall sind durchaus erlaubt und werden einfach mit Naturmaterialien gemixt. Sie können diesen Stil also kinderleicht nachmachen, indem Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Abgeblätterter Lack, Kratzer und Kerben – diese Ecken und Kanten machen es aus und können leicht selbst gemacht werden. Verspielt, aber elegant, verträumt und trotzdem bodenständig passt Shabby Chic vor allem zu denjenigen, denen Originalität wichtiger ist als Perfektion.

Im Gegensatz zu teuren Vintage Möbeln haben Sie es hier selbst in der Hand, aus jedem Stück einen Hingucker zu machen. Beim Shabby Chic ist Handanlegen gefragt: Schleifen, Hämmern, Lasieren, Stricken, Häkeln – es darf nach Herzenslust gesammelt, zusammengefügt und dekoriert werden: Alte Wecker, ausgebleichene Tischdecken, abgegriffene Bücher mit Goldrand in Verbindung mit „gebrauchten“ Kommoden, Tischen und Regalen.

Die Hauptsache ist, dass Sie eins verinnerlichen: Es geht um die Liebe zum Detail und die Schönheit des Unvollkommenen, denn das ist Shabby Chic.

ZEUGNISÜBERGABE BEI LINGL

Kürzlich erhielten die Auszubildenden und dualen Studenten der Firma Lingl, die im Frühjahr 2016 ihre IHK-Prüfung erfolgreich bestanden haben, im Rahmen einer kleinen Feier ihre Abschlusszeugnisse überreicht.

Personalleiter Harald Gruber ging in seiner Ansprache auf den hohen Stellenwert eines Berufsabschlusses ein, der für die Auszubildenden und dualen Studenten einen wichtigen Meilenstein darstellt, aber auch die Basis für eine professionelle Arbeit und ein bedeutender Lebensabschnitt für die jungen Menschen ist.

Bei LINGL haben drei der insgesamt elf Prüfungsteilnehmer mit einem Einser-Schnitt im Abschlusszeugnis bestanden und gaben damit besonderen Anlass zu Freude. Das sehr gute Abschneiden der Azubis zeigt das überdurchschnittlich hohe Ausbildungsniveau des Unternehmens.

Bei der offiziellen Auszeichnungsfeier der IHK Schwaben im Juni 2016 in Neu-Ulm erhält Herr Andreas Fendt, Auszubildender zum Mechatroniker im Rahmen eines dualen Studiums, als bester Absolvent aus den Landkreisen Neu-Ulm und Günzburg eine Auszeichnung überreicht. Mit einem hervorragenden Notendurchschnitt von 1,30 schließt er seinen Facharbeiter mit sehr gutem Erfolg ab.

Die Firma Lingl stellt sich der großen Verantwortung in Bezug auf qualifizierte Nachwuchskräfte und leistet damit einen wichtigen Beitrag für eine erfolgreiche und zukunftsorientierte Unternehmensentwicklung. Alle Auszubildenden haben nach ihrem Berufsabschluss einen Anschlussarbeitsvertrag erhalten. Die Firma Lingl setzt auch in Zukunft auf eine solide Ausbildung in den technischen und kaufmännischen Bereichen.



DENI
DRUCK & VERLAG



DIE FULL-SERVICE DRUCKEREI

86470 Thannhausen
FON 0 82 81 . 30 69
info@deni-druck.de

WWW.DENI-DRUCK.DE

SENIORENZENTRUM ST. MICHAEL KRUMBACH

In der Maiausgabe des s'Krumbachers haben wir Ihnen unser BRK-Seniorenzentrum St. Michael Krumbach in seiner Gesamtheit und mit den wesentlichen pflegerischen Grundsätzen vorgestellt.

Heute möchten wir unsere Vorstellung vertiefen und auf unseren Wohnbereich für Menschen mit Demenz eingehen. Dieser befindet sich im Gartengeschoß des Seniorenzentrums. In diesem sicheren aber dennoch offenen Wohnbereich werden 13 Bewohnerinnen und Bewohner betreut, die neben den normalen pflegerischen Bedürfnissen, zusätzlich eine demenzielle Erkrankung aufweisen.



v.l. Horst Schier, Christoph Skalsky, Jutta Barm (Leitung), Daniela Jungbauer, Eva Gaßner

In diesem Wohnbereich werden die Bewohnerinnen und Bewohner neben hervorragenden Altenpflegehelferinnen und -helfern und Betreuungskräften von vier langjährig erfahrenen Fachkräften (Altenpflegern) betreut, von denen drei Fachkräfte eine zusätzliche spezielle Weiterbildung zur geronto-psychiatrischen Fachkraft vorweisen können. Diese Weiterbildung ist besonders auf Menschen mit Demenz ausgerichtet.

Für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist es in ihrer Arbeit besonders wichtig, auch den Menschen, die zusätzlich zu den pflegerischen Erfordernissen an Demenz erkrankt sind, denselben wertschätzenden und respektvollen Umgang entgegen zu bringen, wie den ansonsten im Seniorenzentrum lebenden Personen. Auch bei diesem Personenkreis stehen stets deren Vorstellungen an erster Stelle. Die Vorstellungen des Personals treten gegebenenfalls zurück. Auch können unsere Bewohnerinnen und Bewohner z.B. jederzeit den Garten des Seniorenzentrums frei und selbstbestimmt betreten.

Vielfältige positive Rückmeldungen von Angehörigen unserer Bewohnerinnen und Bewohner sowie die große Nachfrage nach den Betreuungsplätzen bestätigen unser Konzept. Sehr gerne würden wir Ihnen bei Interesse diesen Wohnbereich persönlich vorstellen.

Ihre Jutta Barm, Wohnbereichsleitung

Seniorenzentrum
St. Michael
Krumbach

wohnen • betreuen • pflegen

Mehr Lebensqualität für Senioren
im malerischen Mittelschwaben

**Bayerisches Rotes Kreuz
Kreisverband Günzburg**
www.kvguenzburg.brk.de

PRÜFUNGSKONZERTE AN DER BFSM

Drei Schülerinnen und Schüler der BFSM Krumbach, die das künstlerische Aufbaujahr absolviert haben, präsentieren sich mit einem öffentlichen Konzert.



Benjamin Klitzke hat im Hauptfach Euphonium bei Peter Seitz studiert. Am 22. Juni wird er sein Prüfungskonzert zusammen mit Niklas Beck, Saxophon, präsentieren.

Akkordeon studierte Sonja Wagner im Hauptfach. Anja Baldauf war ihre Lehrerin und bereits beim Jahreskonzert konnte man Sonja Wagner hören. Zusammen mit der Posaunistin Theresa Pröbstl wird sie ihr Konzert am 30. Juni gestalten.



Der Countertenor Kevin Prinz hat schon mehrfach auf verschiedenen Bühnen seine musikalische vocalische Vielfalt zu Gehör gebracht. Unter der Leitung seiner Gesangslehrerin Silke Kaiser wird Prinz zusammen mit Sängerinnen und Sängern des Vocalensembles am 4. Juli mit Gesangsmusik von Barock bis Gegenwart sein Prüfungskonzert absolvieren.

Jedes Konzert wird ein musikalischer Hochgenuss werden. Der Eintritt ist frei, um freiwillige Spenden wird gebeten

Abschlusskonzerte

- Mi, 22. Juni, 20 Uhr: Euphonium meets Saxophone**
- Do, 30. Juni, 19:30 Uhr: Akkordeon & Posaune**
- Mo, 04.07.2016, 20 Uhr: Kevin Prinz & Vokalensemble**

Berufsfachschule für Musik · Mindelheimer Str. 47 · 86381 Krumbach
Tel: 08282/99 09-0 · info@bfsm-krumbach.de · www.bfsm-krumbach.de

BERUFSFACHSCHULE
FÜR MUSIK · KRUMBACH



DAS VOLLE PROGRAMM!

Ihr Spezialist für moderne
SAT-Anlagen der besten
Hersteller.

- Individuelle Fachberatung
- Professionelle Planung / Montage
- Kundendienst / Reparatur
- Vor-Ort-Service

ELEKTROTECHNIK

GEBÄUDETECHNIK

Heier

- PLANUNG
- INSTALLATION
- NETZWERKTECHNIK
- PHOTOVOLTAIK

Elektrotechnik Heier GmbH | Mindelheimer Straße 5
86381 Krumbach | T. 08282 2002 | info@elektro-heier.de
www.elektro-heier.de

KOMPETENZ AUS ERFAHRUNG

**VOR-ORT
SERVICE**