

FREIZEITTIPPS

Krippenschauen im Mittelschwäbischen Heimatmuseum Krumbach noch bis 31. Januar 2016 Do. bis So. sowie Mi. 6. Jan. von 13-18 Uhr

Waldweihnacht in Bedernau an der Therme So., 27. Dez., 16 Uhr

Weihnachtsmärchenwelt und Weihnachtsbrunch im Atelier Fleschutz in Breitenbrunn

Prosit Neujahr – Ausstellung zum Jahreswechsel im Volkskundemuseum in Oberschönenfeld noch bis 31. Jan. 2016



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

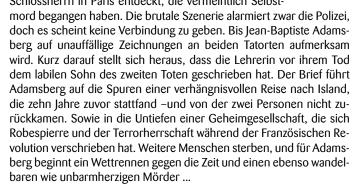
BUCH-TIPP DES MONATS

DAS BARMHERZIGE FALLBEIL

Fred Vargas, Limes Verlag

Adamsberg ist zurück, und seine Ermittlungen führen ihn in die blutige Zeit der Französischen Revolution und in die tödliche Kälte Islands ...

Innerhalb weniger Tage werden die Leichen einer Mathematiklehrerin und eines reichen Schlossherrn in Paris entdeckt, die vermeintlich Selbst-



Fazit: Es ist ein spannender, meisterhaft komponierter, perfekt durchdachter Krimi, der einen bis zum Ende miträtseln lässt und mit einigen Überraschungen aufwartet.

Fred Vargas gibt nur selten Interviews und achtet sehr auf ihre Privatsphäre. Daher sind nur wenige biografische Details aus ihrem Leben bekannt. Geboren wurde sie unter dem Namen Frédérique Audoin-Rouzeau im Jahr 1957 in Montparnasse, dem Schauplatz ihres vielleicht berühmtesten Krimis "Fliehe weit und schnell". Ihre Mutter war Chemikerin, ihr Vater ein Surrealist und Kulturjournalist. In diesem intellektuell anspruchsvollen Umfeld wächst sie mit einem Bruder und ihrer Zwillingsschwester Joëlle auf. Nach eigener Aussage haben ihre Schwester und sie schon als Kinder viel gemalt und geschrieben. Aber die Bilder ihrer Schwester waren stets besser, deshalb ist Joëlle Malerin geworden – und für Frédérique blieb die Schriftstellerei.





OTTI PFELZER FÜR 50 JAHRE AKTIVE MITGLIEDSCHAFT GEEHRT

Die Weihnachtsfeier des Krumbacher Spielmannszuges wurde um einen weiteren Höhepunkt bereichert: Der erste Vorsitzende und Tambourmajor Otti Pfelzer wurde für 50-jährige aktive Mitgliedschaft geehrt. In der fast 60-jährigen Geschichte des Spielmannszuges ist Otti Pfelzer das erste Mitglied, das für 50 Jahre aktive Tätigkeit zur Förderung der Musik ausgezeichnet wurde. Die Stellvertretende Präsidentin des Allgäu-Schwäbischen Musikbundes, Centa Theobald, der Ehrenpräsident des Musikbundes Karl Kling, Stellvertretender Bezirksvorsitzender Franz Alstetter und Bürgermeister Hubert Fischer ließen in ihren Lobeshymnen die Leistungen und Verdienste Pfelzers für den Spielmannszug Krumbach Revue passieren.

Alle Redner dankten dem Jubilar für den selbstlosen Einsatz, für den Idealismus und das ehrenamtliche Engagement: "Otti Pfelzer mit seinem Spielmannszug ist ein hervorragender Repräsentant der Stadt!" Ausgezeichnet wurde Pfelzer mit der Ehrennadel in Gold mit Diamant und dem Ehrenbrief der Bundesvereinigung Deutscher Musikverbände sowie als persönliches Geschenk von Kling eine Deutsche Eiche. – Gleichzeitig ausgezeichnet wurde für 10 Jahre der Trommler Maxi Romeser.



Ehrung Maxi Romeser (10 Jahre), Otti Pfelzer

Überwältigt von den zahlreichen Glückwünschen und Dankesworten hatte dann auch Pfelzer ein Geschenk für seine Spielleute: Pfelzer präsentierte einen Satz neuer Trommelflöten. Im Rahmen der traditionellen Weihnachtsfeier standen des Weiteren die Klänge der Bläsergruppe der Berufsfachschule für Musik, der Besuch des Nikolauses, eine umfangreiche Tombola sowie Rückblicke auf ein ereignisreiches Jahr in Form von Film und Bildern.



Ehrung Otti Pfelzer (50 Jahre): stellvertretender Bezirksvorsitzender des Bezirk 11 Franz Alstetter, stellvertretende Präsidentin des ASM Centa Theobald, 1. Bürgermeister der Stadt Krumbach Hubert Fischer, Otti Pfelzer, Ehrenpräsident des ASM Prof. Dr. Karl Kling Text: Josef Jäger · Bilder: Bernd Luisoder

IMPRESSUM

Herausgeber, Redaktion, Bilder:

Luis Walter, Kapellengasse 5, 86381 Krumbach, LuisWalter@aol.com

Layout/Gestaltung/Druck:

Deni Druck & Verlags GmbH, 86470 Thannhausen

PR Berichte:

Luis Walter

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

Anzeigenwerbung:

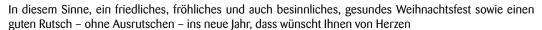
Luis Walter, Mobil 01 71 / 6 41 97 92, Luis Walter@aol.com

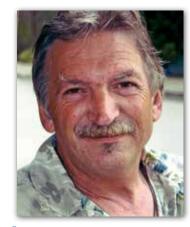
Die nächste Ausgabe, Januar 2016, erscheint ab 19. Januar 2016 in den Geschäften und Ihren Briefkästen.

Redaktionsschluß für diese Ausgabe ist der 11. Januar 2016!

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

das Jahr geht zur Neige, Weihnachten steht vor der Tür. Man blickt zurück. Was war gut, was hätte besser sein können? Es war ein trockenes und zugleich aufregendes Jahr. Kriege im Osten ließen Millionen von Menschen ihre Länder verlassen, ein Flüchtlingsstrom der Europa an die Grenzen des Machbaren bringt. Weihnachten ist in vielen Familien ein Fest der Liebe und des Friedens, allerdings nicht überall. Schwere Unfälle und Krankheiten haben Menschen aus dem Leben gerissen. Selbst der Tod von Altkanzler Helmut Schmid, in seinem doch hohen Alter, hat Menschen erschüttert. Beim Zurückdenken kommt das Positive meist zu kurz. Man hält vieles für selbstverständlich, doch diese tägliche Selbstverständlichkeit ist Glück. Man erkennt wieder, was wirklicher und wahrer Reichtum bedeutet, wenn man dieses Selbstverständliche durchleuchtet. Ein Jahr – 12 Monate – haben uns Menschen wieder begleitet, waren für uns eine Tankstelle und Unterstützung, haben uns unter die Arme gegriffen. Ein herzliches Dankeschön muss nicht mit teuren Geschenken beglichen werden, oft sind es nette Gesten und Worte, weil bekanntlich der Ton die Musik macht, die mehr Wert sind als alles andere. Mir bleibt hier auch nur ein Dankeschön an all die treuen Leserinnen und Leser zu sagen, den treuen Werbekunden, die erst alles ermöglichen. Für das allzeit perfekte Layout der Druckerei Deni, speziell der Frau Kreuzinger, für ihren immer kreativen Blick. Dank auch all jenen die mich immer wieder in jeglicher Form unterstützen. Und wir gehen positiv und optimistisch in das neue Jahr.







LINGL SPENDET AN DEN "OFFENEN TAFELKREIS KRUMBACH E.V."

Anstatt Geschenke an Kunden und Geschäftspartner zu verschenken, spendete die Firma LINGL auch in diesem Jahr traditionell zu Weihnachten für einen guten Zweck. Unter dem Motto "Spenden statt Schenken" unterstützt LINGL mit einer finanziellen Spende seit einigen Jahren zu Weihnachten den "Offenen Tafelkreis Krumbach".

Dieser Verein engagiert sich seit vielen Jahren für hilfsbedürftige Menschen in der Region. Insgesamt sind es etwa 80 Helferinnen und Helfer, die ihre Zeit ohne Bezahlung zur Verfügung stellen und für den Tafelkreis arbeiten. Ein besonderes Anliegen der ehrenamtlichen Mitarbeiter/innen sind die betroffenen Kinder. Diese werden beispielsweise wöchentlich mit einer gesunden Pausen-Tüte für die Schule versorgt.

"Wir freuen uns den Menschen in und um Krumbach, die unverschuldet in Not geraten sind, zu Weihnachten eine kleine Freude zu be-

reiten. Damit helfen wir zusammen mit dem Tafelkreis diesen Menschen über eine schwierige Zeit. Mit unserer Spende wissen wir, dass unser Geld direkt und unmittelbar bei den Hilfsbedürftigen ankommt", so Lutzenberger bei der Übergabe der Spende.



Die Geschäftsleitung überreichte den Scheck im Wert von 500 Euro an Reinhard Deisenhofer stellvertretend für den Krumbacher Tafelkreis

gabe der Spende. für den Krumbacher Tafelkreis. LINGL – PARTNER DER KERAMISCHEN INDUSTRIE Wir wünschen FROHE WEIHNACHTEN und ein GUTES NEUES JAHR! MADEINGERMANY Hans Lingl Anlagenbau und Verfahrenstechnik GmbH & Co. KG Nordstraße 2 · D-86381 Krumbach

KRIPPENSCHAUEN IM MITTEL-SCHWÄBISCHEN HEIMATMUSEUM KRUMBACH

Der Landkreis Günzburg ist das "schwäbische Krippenparadies". Die Krippenvereine aus Günzburg, Burgau, Jettingen/Scheppach, Ichenhausen und Krumbach veranstalten seit 2008 eine gemeinsame Krippenausstellung im Krumbacher Mittelschwäbischen Heimatmuseum. Eine große Krippenvielfalt von heimischen Krippenbauern und -schnitzern lassen die Besucher staunen. Vom Althergebrachten bis zur modernen Kreativität sind Krippen ausgestellt.

Für Familien, Gruppen und Kinder gibt es ein Beiprogramm mit Führungen und Workshops. Die Ausstellung ist seit dem 11. Dezember geöffnet und geht noch bis zum 31. Januar 2016. Zu besichtigen ist die Ausstellung Donnerstag bis Sonntag von 13.00 bis 18.00 Uhr und zusätzlich am 6. Januar. Für Gruppen und Klassen gibt es Sonderführungen nach Anmeldung unter Telefon: 0 82 82 / 37 40, per E-Mail unter roth@museum.krumbach.de. Mehr über das Museum und das "Krippenschauen im schwäbischen Krippenparadies" auch unter http://www.museum.krumbach.de





BERUFSFACHSCHULE FÜR MUSIK LÄUTETE WIEDER IN EINEN FESTLICH BESINNLICHEN ADVENT EIN

Am ersten Adventsonntag, nachmittags um 16.00 Uhr findet traditionell das Adventskonzert der Krumbacher Berufsfachschule für Musik statt. In den letzten Jahren immer abwechselnd in der Maria Hilf Kirche oder in St. Michael. Und schon seit Jahren hat die BFSM mit dem Rotary-Club Krumbach einen Kooperationspartner, der als Mitveranstalter auftritt. Als Hauptsponsor konnte wieder die Raiffeisenbank Krumbach gewonnen werden, deren Anliegen es immer wieder ist, die musikalische und künstlerische Kultur in Krumbach zu fördern.

Sehr schnell war an diesem 1. Advent die Stadtpfarrkirche St. Michael bis auf den letzten Platz besetzt, kurz vor Beginn gab es nur noch Stehplätze. Die Konzertbesucher sind in all den Jahren von der künstlerischen Vielfalt, dem umfangreichen Programm und der exzellenten professionellen Darbietung der Ensembles verwöhnt worden. Dies sollte auch in diesem Jahr nicht anders sein. Die jeweiligen Fachlehrer hatten besinnliche und festlich klingende Stücke ausgesucht, die ebenso von den Aktivisten zu Gehör gebracht wurden.

Festlich freudig war schon das Eröffnungsstück zu diesem Konzert. Das Bläserensemble, im Zusammenspiel mit Pauken, ließ von der Empore herunter Dietrich Buxtehude's "Fanfare & Chorus" erklingen. In himmlische Sphären versetzt wurde man mit dem Streicher-Ensemble mit "Vivace & Allegro" von Arcangelo Corelli, welches am Cembalo begleitet wurde. Mit "Nun komm der Heiden Heiland" von Johann Hermann Schein, "Jubilent omnes" von Giovanni Battista Ricco sowie "Bereite dich, Zion" und "Suscepit Israel" von J. S. Bach setzten verschiedene Gesangsolisten und -Ensembles weitere festlich gestimmte Atmosphäre frei. Mit Pauken und Trompeten erklang, wieder von der Empore herunter und den Kirchenraum klangfüllend, G. F. Händels "Ouvertüre" aus der Feuerwerksmusik. Eine leicht alpenländische und doch klassische Idylle verspürte der Besucher bei

dem Duett mit Violine und Akkordeon, einem Stück von Hermann Zilcher, mit Abwandlungen über ein Thema von Mozart, "Thema & Variation Nr. 1". Diese leise Idylle kam auch beim Gitarrenquartett zum Wohlklang: Von Federico Moreno Terroba erklangen "Die Ernte - Der Weg - Der Sonnenaufgang". Das "Ave Maria" von Jèhan Alain und der Gesangssolistin Miriam Lieb, mit Orgelbegleitung, erzeugte ein klassisches Gänsehautgefühl, es ging tief unter die Haut. Dies wiederholte sich bei "Saturday's Child" von Bill Molenhof, einfühlsam gespielt an der Marimba und am Vibraphon. Das Flötenensemble, begleitet von der Kirchenorgel, brachte das "Präludium & Elegie" von Dmitri Schostakowitsch. Das Saxofon-Ensemble füllte mit "Allegro de Concert" von Jean Bapiste Singelèe nochmals instrumental den Kirchenraum, bevor der Chor den vorderen Altarraum betrat. Mit unterschiedlichen Chorleitern widmete dieser gemischte Chor der BFSM dem Advent einen graziösen Chorgesang. Mit "Kyrie", "Komm, Trost der Welt", "Auf dich, o Herr, vertraut meine Seele", "Ich preise dich, Herr", dem "Vater unser", "Down to the river to pray" und "Ubi Caritas" ging ein einstündiges, besinnliches Adventskonzert zu Ende. Der Beifall, der erst am Schluss gewünscht wurde, wollte nicht verhallen. Die Begeisterung war unverkennbar.

Dies drückte sich auch in den Spendenkörben aus. Der Reinerlös geht an den "Offenen Tafelkreis Krumbach e. V." und die "Kartei der Not", dem Leserhilfswerk der Augsburger Allgemeinen.



IN KRUMBACH HAT KUNST EIN ZUHAUSE

Das Wetter war zur 9. Krumbacher Kunstnacht zwar alles andere als zum Spazierengehen, dennoch lockte die Kunst eine große Anzahl von Kunstbegeisterten durch die Straßen. Wie vielseitig Kunst sein und interpretiert werden kann, dies zeigten malerische Bilder, Fotoarbeiten, Schmuck, Bildhauerkunst, Musik oder die Feintechnik. Nicht fehlen durfte dabei die kulinarische Kunst, mit einem zauberhaften Kunst-Menü in den Gasthöfen Diem und Munding.

Die musikalische Kunst präsentierten Michael Dolp auf der Orgel und Jochen Schwarzmann an der Klarinette in der Stadtpfarrkirche St. Michael. Form und Farben stellte die Gruppe Ultramarin im alten Rathaus aus. Jeder kam auf seinen Geschmack, der eine mehr, der andere weniger. Von Krumbacher Impressionen der Hermine Billes über künstlerisch wundervoll gestaltete Fotoaufnahmen aus der Natur, Landschaft und im Portrait. Die künstlerische Vielfalt ist es,



die jedes Jahr erneut die Menschen bei jeder Witterung von einer Ausstellung zur nächsten treibt, den Magneten ausmacht. So sind es gerade auch die feinmechanischen kleinen Dampfmaschinen des Bernd Scheitter, die auch Männerherzen zum Überlaufen bringen.

Die Lehrlinge der Abteilung Malerei-Lackiererei des Dominikus-Ringeisen-Werkes Ursberg haben weder Kunst studiert, noch bringen sie jahrzehntelange Erfahrungen mit. Dass hinter Ihrem Beruf jedoch mehr steckt, als nur Wände anzustreichen, stellen sie jährlich immer wieder unter Beweis. Unter der Leitung von Georg Sirch und Peter Nusser waren es dieses Jahr "himmlische Aussichten". Für die beiden Abteilungsleiter ist es immer wieder wichtig, gerade die Arbeiten und die Qualitäten ihrer Einrichtung auch einer kunstbegeisterten Öffentlichkeit zu präsentieren.

Johann Geiger Schreinermeister



Holzbearbeitung • Innenausbau Türen • Holz- und Kunststoff-Fenster Parkettböden • Möbelbau • Insektenschutz

Besuchen Sie unsere neuen Ausstellungsräume!

TALWEG 13 · 86381 KRUMBACH-HOHENRAUNAU TEL. (08282) 3103 · FAX (08282) 62943

VOM SCHENKEN UND BESCHENKT WERDEN

Es ist Dezember, überall Lichterglanz und Glitzerwelt. Die Kaufhäuser haben Konjunktur und wollen das Weihnachtsgeschäft nutzen. Sie ist wieder frei gegeben, die Jagd nach dem perfekten Geschenk. Alle Jahre wieder erwacht in uns der Wunsch, zur Weihnachtszeit, alle die uns nahe stehen besonders glücklich zu machen. Dass viele der wohlgemeinten Gaben das erwünschte Ergebnis verfehlen macht nachdenklich. Haben wir verlernt uns von Herzen zu freuen?

Mein Mann und ich sind seit Jahren auf dem Pilgerweg nach Santiago de Compostella unterwegs. Vor unserer Haustüre beginnend hoffen wir nächstes Jahr die Grenze Frankreichs zu erreichen. Die liebevolle Zuwendung der Menschen am Wegrand beeindruckt uns immer wieder. Ein spürbar guter Geist mit dem Menschen jahrhundertelang diesen Weg gegangen sind und es nach wie vor tun, gewinnt an Intensität je näher wir unserem Ziel kommen.

Wer wochenlang mit dem Rucksack unterwegs ist, lebt Bescheidenheit und Zufriedenheit. Angewiesen sein auf "Schenken" und "beschenkt werden" fällt anfangs vielen schwer. Wer es lernen darf, erfährt tiefe von Herzen kommende Dankbarkeit. Dass ist es was Pilger glücklich macht und inspiriert diesen Weg immer weiter zu gehen. Abends in den Herbergen wird von Wundern erzählt, die die Herzen berühren. Wer nie unterwegs war in diesem Gefühl des VerbundenSeins kann nur erahnen was wir erlebt haben.

Erinnern Sie sich noch an die Zeit, als Sie ans Christkind glaubten, bevor Sehnsüchte und Wünsche unter Bergen von Geschenken verschwanden. Dieses paradiesische Gefühl erfahren durstige, erschöpfte Pilger nach vielen Kilometern in der heißen Mittagssonne, wenn eine freundliche Frau am Wegrand überraschend die heißersehnte Tasse Kaffee oder ein kühles Getränk anbietet. In armen Gegenden erleben Pilger solch liebevolle Aufmerksamkeit, während die Bewohner wohlhabender Orte, hinter Mauern und in perfekten Häusern verborgen bleiben.

Wer einmal Jemanden in einer Notlage geholfen hat, weiß wie ein dankbares Lächeln nicht nur das Gesicht des Beschenkten, sondern auch das eigene Herz erhellt? Wohlstandsfülle macht es schwer um Hilfe zu bitten und Geschenktes anzunehmen. Um nicht verpflichtet zu bleiben wollen wir schnell durch kleine Geschenke ausgleichen was wir erhalten haben. Wo keiner mehr den anderen braucht, fehlen grundlegende Erfahrungen des Menschseins. Gemeinschaft lebt vom Annehmen und Hilfe weitergeben wo



der Nächste sie braucht. Damit Wertschätzung und Achtsamkeit Kreise ziehen wie die Wellen, die ein Stein verursacht, der ins Wasser fällt.

Immer mehr Flüchtlinge mit schrecklichen Erfahrungen kommen zu uns. Traumatisiert und mit angstvoll verschlossenen Herzen brauchen Sie unsere Hilfe. Wenn wir Ängste und Vorbehalte überwinden, lernen wir von Ihnen vielleicht wieder den Schatz des "Schenkens" und "Beschenkt werdens". Die Augen zweier afrikanischer Jugendlicher werde ich nie vergessen. Unsicher und verängstigt standen sie im Supermarkt, haben jedes freundliche Lächeln aufgesaugt wie ein Schwamm. Das glückliche Gesicht des jungen Afghanen als er nach mehreren Wochen Deutschunterricht den ersten Satz an uns gerichtet hat oder das fröhliche Kinderlachen beim Fest für Flüchtlinge bleiben meinem Mann und mir in wertvoller Erinnerung. Ich wünsche Ihnen und ihrer Familie ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest sowie den Mut zu bereichernden Begegnungen und Erfahrungen im Neuen Jahr.

Freuen Sie sich mit mir auf viele interessante Veranstaltungsangebote. Näheres finden Sie auch auf: http://www.wegweiser-beziehung.de Es grüßt Sie ganz herzlich Ihre Rita Mayer.



Beratung <mark>auf dem Weg</mark> Eltern-Kind-Abenteuergruppen Wald- und Erlebnispädagogik Pilgern für Paare

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

MALWETTBEWERB DES BRK KREISVERBANDES GÜNZBURG

Bilder nun in Krumbach zu sehen

Krumbach. "Das Rote Kreuz ist…" lautete das Thema des Malwettbewerbs des Jugendrotkreuzes im Kreisverband Günzburg. Vom 29. Juni 2015 bis zum 31. Juli 2015 durften Kinder und Jugendliche zwischen 6 und 16 Jahren aus dem gesamten Landkreis ihre selbst gemalten Bilder einschicken.

Die Jury, bestehend aus Philipp Hutter, Leiter der Jugendarbeit, sowie seinem Stellvertreter Stephan Knoll hatten eine schwere Aufgabe, nämlich von insgesamt 109 Bildern, die 21 schönsten auszuwählen. Philipp Hutter erklärt die Malaufgabe wie folgt: "Wir wollten, dass die Kinder und Jugendlichen ihre Assoziationen bildlich darstellen, die sie mit dem Roten Kreuz verbinden."

Die Gewinner haben jeweils zwei Eintrittskarten inkl. Hin- und Rückfahrt für den Europapark Rust erhalten. Die Fahrt in den Freizeitpark hat bereits am 9. September 2015 stattgefunden.

Zurzeit werden die Bilder in einer Wanderausstellung an verschiedenen Orten im Landkreis der Öffentlichkeit präsentiert. Seit dem 1. Dezember 2015 können die Bilder nun im Rathaus der Stadt Krumbach bewundert werden.

Am 14. Dezember 2015 werden sie anschließend im BRK Seniorenzentrum St. Michael zu sehen sein.



Foto v.l.n.r.: Michelle Drexel, Stephan Knoll (beide Jugendrotkreuz) und der 1. Bürgermeister der Stadt Krumbach, Hubert Fischer

HEILPFLANZEN-TIPP DES MONATS von Antonie Roswitha Neumann – Heilpraktikerin und Kräuterberaterin



Der Frauenmantel gehört zu den Rosengewächsen und gedeiht an feuchten, kühlen und nahrhaften Standorten. Blütezeit und Erntezeit ist von Mai bis September.

Als Heilpflanze hat sich der Frauenmantel, wie der Name schon andeutet, besonders in der Frauenheilkunde bewährt. Es gibt kaum einen Bereich des Körpers, auf den er nicht wohltuend einwirkt. Das liegt wohl an seinen Pflanzenhormonen, die dem weiblichen Progesteron ähneln.

Das Frauenmantelkraut enthält Gerbstoffe (zusammenziehend), Bitterstoffe und Flavonoide. Deswegen wurde der Frauenmantel von Paracelsus und Hildegard von Bingen bei inneren und äußeren Wunden benutzt. Die Bezeichnung Ohmkraut (Ohm: altdeutsch für Wunde) deutet darauf hin.

Vor allem wird er in der Frauenheilkunde bei Menstruationsstörungen, Unterleibsschmerzen oder Problemen in den Wechseljahren angewendet. In dem Buch von Maria Treben "Gesundheit aus der Apotheke Gottes", wird er ebenfalls empfohlen für Zyklusstörungen, zur Stärkung der Gebärmutter nach der Geburt und weiterer Frauenprobleme.

Der Frauenmantel gehört zu den wenigen Pflanzenarten, die aktiv Wasser abgeben können (man nennt diesen Vorgang "Guttation"). Dadurch bilden sich sowohl an den gezähnten Blatträndern als auch in der Mitte des "Blattkelches" Wassertropfen, die in der Sonne glitzern. Diese Flüssigkeit galt den Alchimisten in früheren Zeiten als wichtige Zutat für alchemistische Prozesse.

Anwendungsmöglichkeiten

Bei der Zubereitung von Heilmitteln werden die oberirdischen Teile des Frauenmantels gesammelt und können frisch oder getrocknet verwendet werden.

Der Teeaufguss kann auch als Gesichtswasser verwendet werden, bei Gesichtsakne oder großporiger Haut. **Badezusatz:** Sehr zu empfehlen ist die kosmetische Anwendung des Tees als Badezusatz. Sie verwenden 250 g getrocknetes Kraut. Dies im Kaltansatz über Nacht stehen lassen, aufkochen und dem Badewasser beigeben oder eine kleine Handvoll frische Blätter direkt ins Badewasser geben. Dadurch wird die Haut gestrafft, gestärkt, geklärt und erfrischt (was auch Männer dankbar annehmen)

Kräuterauflage: Das Kraut mit dem Nudelholz quetschen und auflegen, mit einem Tuch oder einer Binde fixieren.

Heilwirkung als Frauentee: Der Frauen-Tee lindert Menstruationsbeschwerden, das prämenstruelle Syndrom und Probleme bei beginnenden Wechseljahren. Er hat einen angenehmen, leicht säuerlichen Geschmack. Einfacher Teeaufguss mit einem TL Blätter/Blüten mit einer Tasse kochendem Wasser überbrühen und kurz ziehen lassen, abseihen, fertig ist der Frauenmanteltee. Weitere mögliche Zutaten: Mische zu gleichen Teilen zum Frauenmantel, Schafgarbe, Melisse, Ehrenpreis, Taubnessel-Blüten, Brennnessel-Samen, Angelika-Wurzel. Kalter Frauenmanteltee ergibt, gemischt mit Apfelsaft ein köstliches Erfrischungsgetränk.

Nach dem indianischen Medizinrad ist der Dezembermond der Monat der Erneuerung mit positiven Aspekten für das neue Jahr. Und noch etwas: "Der Mut stellt sich die Wege kürzer vor." J.W.Goethe

Für das nun zu Ende gehende Jahr bedanke ich mich bei Ihnen, wünsche Ihnen alles Gute und lade Sie ein, 2016 mit den folgenden Gedanken zu betrachten: Glück ist, ein Teil vom Ganzen sein zu dürfen und die Verantwortung dafür freudig anzunehmen.

Vorschau auf 2016: Aus aktuellem Anlass möchte ich das kommende Jahr mit Ihnen zum "Jahr der Bäume" erklären. Freuen Sie sich also mit mir darauf, jeden Monat einen Baum aus ganzheitlicher Sicht zu betrachten.

Ihre Antonie R. Neumann, Heilpraktikerin E-Mail: Antonie.Neumann.HP@t-online.de Fragen Sie mich nach den wöchentlichen Kräuterführungen.

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



KRUMBACH IM JAHRE 1970 AUF DVD

Es war damals ein kostspieliges Hobby, das Filmen mit einer sogenannten "Super 8 Kamera". Ein Film, 15 Meter lang und drei Minuten Aufnahmezeit, war nicht billig, vor allem wenn man noch eine Tonspur drauf haben wollte. Eine Technik die in der heutigen digitalen Zeit schon nicht mehr gekannt wird. Edwin Selzer hatte so eine Kamera und er war damit in Krumbach auch fleißig unterwegs. Überall wo es etwas zu filmen gab, stand er mit seiner Kamera und hielt es fest.

In seinem Rentnerdasein hatte der unruhende "Edi" Zeit sich dieser Filme anzunehmen und er sammelte die Ereignisse aus dem Jahre 1970 auf eine Rolle. Diesen Zusammenschnitt ließ er auf eine DVD brennen. "Krumbach anno 1970" ist eine Zeitdokumentation die viele Erinnerungen weckt. Der Film führt durch das ganze Jahr, berichtet über kulturelle, kirchliche oder sportliche Ereignisse. Und wer schwelgt nicht gerne, so zwischendurch, in alten Zeiten und erinnert sich an Menschen – Krumbacher Idole – die etwas bewegt haben. Sicherlich ist diese DVD schon längst fast in jedem Krumbacher Haushalt im Regal, aber gerade zur Weihnachtszeit, wenn man

nicht weiß was man schenken soll, erfreut so ein Stück Heimatgeschichte vor allem ehemalige Krumbacher, die in die Welt gezogen sind und bestimmt auch die neuen Krumbacher und stadtinteressierten Bürgerinnen und Bürger. Käuflich zu erwerben ist diese DVD bei Bücher Thurn, im Mittelschwäbischen Heimatmuseum und bei Papier Marquard.



WEIHNACHTLICHES BACKWERK

Mehr als Hungerstiller oder Gaumenfreude

Wenn süße Düfte aus der Küche das Haus durchziehen, dann ist bald Weihnachten! So haben es jedenfalls viele in Erinnerung, denn die weihnachtliche Vorfreude war vor allem mit schmackhaften Backwaren verbunden. Auch heute gehört die Mithilfe beim Plätzchenbacken in der Familie für viele Kinder zu den stimmungsvollen Erlebnissen. Lebkuchen, Stollen, Hutzelbrot vor allem Plätzle und Springerle gab es früher ausschließlich in der Weihnachtszeit.



Vorfreude beim Plätzlebacken

Gelegentliche Kostproben (Versucherle) überbrückten das sehnsuchtsvolle Warten auf das Christkind.

Das wichtigste Weihnachtsgebäck waren in unserer Gegend Jahrhunderte lang die Lebkuchen, deren Herstellung und Verkauf in Augsburg seit dem späten Mittelalter nachgewiesen sind. Die "Lebküchner" waren ein eigenständiges Gewerbe innerhalb der Bäckerzunft, deren Arbeit mit der Einführung der Gewerbefreiheit 1870 von Konditoren übernommen wurde.



Holzmodel einer Krampusfigur, Begleiter des Hl. Nikolaus

Neben einer Mischung aus Weizen- und Roggenmehl ist der Honig die wichtigste Grundsubstanz, die mit Mandeln, Nüssen und allerlei Gewürzen - deshalb auch die Bezeichnung Pfefferkuchen - angereichert wird. Die Formgebung der weihnachtlichen Figuren und Motive wie Engel, Sterne, Drei Könige erfolgte per Hand, mit Ausstechformen oder durch Holzmodeln. Das fertige Backwerk war ein beliebtes Geschenk in der Familie, man überreichte es mit guten Wünschen für Gesundheit und Glück auch an Verwandte, Dienstboten und als Achtungsgeschenk an Pfarrer oder Lehrer.

Unverzichtbares Weihnachtsgebäck ist seit mehr als 500 Jahren der Christstollen, der das in Windeln gewickelte

Christkind symbolisieren soll. Der Teig wird mit Mandeln und Rosinen, Orangeat und Zitronat angereichert. Nach dem Backen bestäubt man die Oberfläche schneeartig mit einer Puderzuckerschicht.

Hutzelbrot, Birnenbrot oder Zelten, das sind verschiedene Bezeichnungen für ein nahrhaftes Gebäck, das aus einem dünnen Mantelteig und einer Früchtefüllung mit getrockneten Apfel- und



Birnenschnitzen (Hutzeln), Zwetschgen, Nüssen und Rosinen besteht. Eine Besonderheit ist das Modelgebäck – schwäbisch Springerle – dessen Teig aus einer Mehl-Eier-Zucker-Masse in sorgsam geschnitzten Holzmodeln ausgebacken wird. Als Zierformen sind die Weihnachtsmotive vom Nikolaus bis zum Christkind verbreitet.

Die süßen Leckereien zur Weihnachtszeit kann man symbolisch als Erinnerung an die Beschenkung des Christkindes in der Krippe verstehen, dem die Hirten Gebäck, Käse oder Früchte, die Hl. Drei Könige Gold, Weihrauch und Myrrhe gebracht haben. Sie erfreuen gleichermaßen das Gemüt und den Gaumen und sorgen für festliche Stimmung.





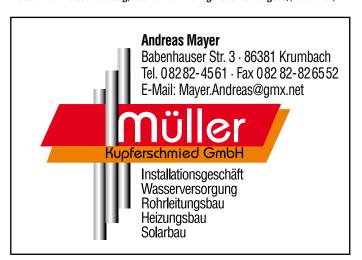
Klausenmännle aus Hefeteig, Lebkuchen mit Engel aus Zuckerguss, (Postkarte)

Mit den besten Weihnachtsgrüßen verbinden wir unseren Dank für die angenehme Zusammenarbeit und wünschen für das neue Jahr Gesundheit, Glück und Erfolg!



Büromaterial Kopiergeräte Kassensysteme Drucker Schreibmaschinen Büromöbel Rechenmaschinen Diktiergeräte Faxe

Knöfel Büroservice GmbH Karl-Mantel-Straße 4 · 86381 Krumbach Tel. 08282/881914 · Fax: 08282/890048



DIE GESUND

GESUNDHEIT FÜR KÖR



ANTONIE R. NEUMANN – EIN LICHT FÜR DIE TIERE

Wenn ein Schmetterling mit den Flügeln schlägt, verändert das die Welt.

Viele gute Wünsche und Gedanken können das auch!

Susanne Kallert

Günzburger Straße 50a
89312 Günzburg · www.artesana.de
08221-2599571 · 0170-9791398
Spirituelles Heilen, Körpertherapie,

Entspannung, Erdung

Zünde am Heiligen Abend eine Kerze an und bitte und bete auf Deine Weise darum, dass unsere Mitgeschöpfe, die Tiere dieser Welt nicht länger leiden müssen. Nicht in Versuchslaboratorien, Tierfabriken, Schlachthöfen – wo auch immer.

Dasselbe gilt für Pflanzen und selbstverständlich Menschen.

Carola Vogele

Pferdegestützte Pädagogik und Psychotherapie (HPG)
Familienberatung, Seminare, Coaching www.ppt-friesenwiese.de Tel.: 0172/6351142

Alles Leben möchte geachtet und geliebt werden, sodass es sein kann, wie es ihm entspricht.

Jeder Tag ist ein freudvolles Fest des Friedens, wenn Du ihn dazu machst!

»Es gibt keinen objektiven Grund für die Annahme, dass menschliche Interessen wichtiger seien als tierliche." Bertrand Russell, Mathematiker und Philosoph, 1950 Nobelpreis für Literatur (1872–1970)



inbalance GESUNDHEITSBERATUNG Flisabeth Miller

PPT-Friesenwiese

Schenken Sie einem Tier zu Weihnachten das Leben, in dem Sie es nicht verspeisen!

Danke, für dieses ereignisreiche Jahr mit Ihnen. Ich wünsche Ihnen ein wunderbares neues Jahr und freue mich auf die kommende Zeit und weitere gute Zusammenarbeit.

Ihre Antonie R. Neumann, Heilpraktikerin

Elisabeth Miller Gesundheitsberatung Geprüfte Rutengängerin Annastraße 10 89312 Günzburg-Denzingen Tel.: (08221) 2043576

www.miller-inbalance.de

Und noch etwas:

Der wahre Wert des Lebens liegt in der Demut vor allen Geschöpfen. Mögen alle Wesen glücklich sein!

Laden Sie sich auf www.neumannheilpraktikerin.de die Broschüre "SOS – Tiere an Menschen – bitte kommen!" kostenfrei herunter. Für jegliche Spende danken Ihnen die Tiere.





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 Keilpraktikerin

Sprechstunden nach Vereinbarung

Max-Schmid-Straße 37 89358 Kammeltal-Behlingen Telefon: 08283/591 antonie.neumann.hp@t-online.de www.neumannheilpraktikerin.de NÄHERE INFOS
ÜBER ANGEBOTE
UND INHALTE
AUF DEN
JEWEILIGEN
INTERNETSEITEN!

HEITSSEITE

PER, GEIST UND SEELE





Termine nach Vereinbarung unter: 08282/6209927

"WEIHNACHTS-WOHLFÜHLPAKET"

Die Adventszeit ist die "Zeit der Seele", der Stille, Ruhe und Innenschau.

Die Natur macht es uns vor. Sie ruht, zieht sich zurück und sammelt ihre Kräfte in ihren Wurzeln um im Frühjahr wieder in voller Kraft zu erblühen.

Erlaube auch Du Dir eine kleine Auszeit vom Alltag, entspanne Dich und tanke Kraft und Energie mit meinem Weihnachtsangebot:

"Entspannen - Wohlfühlen - Auftanken"

- Spüre die Magie des Feuers mit den Ohrkerzen
- Lasse alle Gedanken los bei der energetischen Lymphaktivierung (Gesicht)
- Lausche den Klängen der Klangschalen

Während der ganzen Anwendung wird Dich das Photonen-Licht begleiten, welches Deine Zellen mit Energie versorgt.

Das ganze Wohlfühlpaket zum Weihnachtspreis von nur 50 Euro (Dauer ca. 60 Minuten)

Ich freue mich auf Dich!

Suchst Du noch ein Weihnachtsgeschenk für Deine Lieben?

Mein Weihnachts-Geschenktipp: Verschenke doch mal "ZEIT"

Der **Geschenkgutschein "ZEIT für DICH"** ist ein ganz individuelles und besonderes Geschenk für einen wunderbaren Menschen! (Gutschein bei mir erhältlich)

Weitere schöne Geschenkideen findest Du auf meiner Homepage.



Ich bedanke mich von ganzem Herzen für das entgegengebrachte Vertrauen und die schönen energievollen Momente. Euch allen wünsche ich ein schönes, friedvolles und besinnliches Weihnachtsfest sowie ein gesundes und glückliches Jahr 2016!















WINTERLICHES GOURMETMENÜ Teil 2

Die Rezepte sind jeweils für 4 Personen.

Roastbeef mit Holunder-Zwiebel-Soße und Maronen-Apfel-Kartoffelpüree

1,2 kg Roastbeef Salz, Pfeffer 4 Zweige Thymian 1 ½ EL scharfer Senf Öl zum Braten 500 g kleine Zwiebeln 1 gehäufter EL Zucker (evtl. etwas mehr zum Abschmecken) 350 ml Holunderbeersaft



200 ml Rinderfond (aus dem Glas)

150 ml Portwein (ersatzweise roter Traubensaft)

3 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

Backofen auf 120°C vorheizen. Von dem Roastbeef eventuell vorhandene Sehnen oder Häutchen wegschneiden, den Fettrand aber auf keinen Fall entfernen! Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Thymian mit Senf verrühren und das Roastbeef damit rundherum bestreichen. In einer großen beschichteten Pfanne so viel Öl erhitzen, dass der Boden ganz knapp bedeckt ist. Das Fleisch bei großer Hitze von allen Seiten 1-2 Min. anbraten - dabei nicht mit einer Gabel oder einem Messer einstechen. Das Roastbeef auf einen Rost legen, ein tiefes Blech als Tropfschutz darunter schieben und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. garen. Wer ein Bratenthermometer hat: Von einer Seite tief in die Mitte des Fleisches stecken - bei rund 60°C ist es ideal rosa gegart. Inzwischen für die Soße die Zwiebeln mit kochend heißem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen, dann schälen und längs in schmale Spalten schneiden. Zucker in einen Topf streuen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Zwiebeln dazugeben und sofort Holundersaft, Fond und Portwein angießen. (Achtung: es kann spritzen! Den Karamell unter Rühren loskochen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und zu dem Karamell geben. Alles 25-30 Min. kochen lassen, bis sich die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte reduziert hat. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken. Kräuterzweige vor dem Servieren entfernen. Roastbeef aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einschlagen und 5 Min. ruhen lassen. Dann das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Holunder-Zwiebel-Soße servieren.

Maronen-Apfel-Kartoffelpüree

800 g mehlig kochende Kartoffeln 2 Äpfel 100 ml Milch 50 g + 1 EL Butter 150 g geschälte Maronen (vakumiert) Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 15 Min. garen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel grob würfeln. Nach 10 Min. Kochzeit die Äpfel zu den Kartoffeln geben. Milch, 50 g Butter und 100 g Maronen aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Kartoffeln abgießen. Pürierte Maronen zu den Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken. Die restlichen Maronen grob hacken. 1 EL Butter erhitzen und die gehackten Maronen ca. 3 Min. rösten. Die gerösteten Maronen über das Püree streuen.

Weihnachts-Tiramisu mit Nougat (für 8 Personen)

200 g Sahne 250 g QimiQ Classic 125 g Nougat

150 g Mascarpone

40 g Honig

1 TL Lebkuchengewürz

½ Pck. Vanillezucker

200 g Löffelbiskuits

100 ml Glühwein oder Kinderpunsch

Kakaopulver



Sahne steif schlagen. Zimmerwarmes QimiQ in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Nougat in einem 40°C warmen Wasserbad erwärmen. Nougat, Mascarpone, Honig, Vanillezucker und Lebkuchengewürz zum QimiQ geben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Eine Kasten-Kuchenform (30 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Löffelbiskuits kurz in den Glühwein eintauchen – sie sollen sich nicht voll saugen, sondern im Kern noch trocken bleiben. Zuerst etwas Creme auf den Boden der Kuchenform streichen, einige Löffelbiskuits darauf geben. Die Schichten wiederholen - mit Creme abschließen. Tiramisu im Kühlschrank mindestens 2 Stunden – am besten aber über Nacht – durchziehen lassen. Tiramisu auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen, mit Kakaopulver bestäuben und in Scheiben schneiden.

Hinweis: OimiO Classic ist ein natürliches Sahne-Produkt mit 15% Fett zum Kochen, Backen und Verfeinern. Ideal für schnittfeste Tortenfüllungen, Terrinen, pikante Aufstriche, Dips & Dressings. QimiQ gibt es in gut sortieren Supermärkten.

Glühweinkirschen

250 ml Rotwein 350 g Sauerkirschen (TK)

4 Gewürznelken

4 Pimentkörner 1 Sternanis

2-3 TL gemahlener Zimt

½ Päck. Vanillepuddingpulver



Kirschen mit Saft und Rotwein in einen Topf geben. Gewürznelken, Pimentkörner und Sternanis in einen Papier-Teefilter füllen und zu den Kirschen geben. Zimt dazugeben, erhitzen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Teefilter entfernen. Vanillepuddingpulver mit 2-3 EL kaltem Wasser anrühren. Kirschen aufkochen, angerührtes Vanillepuddingpulver einrühren und unter Rühren erneut aufkochen bis es andickt. Kirschen abkühlen lassen. Die Glühweinkirschen zum Weihnachts-Tiramisu servieren.

Lassen Sie sich anregen in meinen Kochevents kulinarische Abenteuer zu erleben! Die neuen Kochevents bei Facebook unter "Kulina-

rische Abenteuer mit Sabine Schneider" oder unter www.schneider-sabine.de

Noch mehr leckere Rezepte im Buch: Lecker Kochen -Kulinarische Abenteuer erleben! BoD, ISBN 978-3-7322-4712-7. Paperback, 72 Seiten 9,90 EURO *inkl. MwSt.



DER "LILA HUT" STEHT ALLEN FRAUEN GUT!

Liebe s'Krumbacher Leserinnen, ein Jahr lang durfte ich nun ihre Begleitung in modischen Fragen hier im s'Krumbacher sein. Ich danke Luis Walter sehr für die Möglichkeit dazu. Vielen Menschen gibt er in seinem Blatt, Raum für Ihre Talente. Wie selbstverständlich steht er hinter jeder neuen Idee - vielen Dank lieber Luis! Ich hoffe sie, liebe Leserinnen, konnten so manchen Anzieh-Tipp in ihre reale Modewelt einfließen lassen.

Sie werden auch im nächsten Jahr sicherlich hier im s'Krumbacher von mir lesen können. Einfach Anziehen(d) wird mit mehreren Seminaren, wieder modisch für sie – für die Frau – einfach anziehen(d) unterwegs sein. Auch neue Seminare zu unterschiedlichen Themen sind am entstehen – lassen sie sich überraschen.

Gerne können sie mit mir Kontakt aufnehmen zu Seminaranfragen, Frauenfrühstücken, Hausbesuchen, Einkaufsbegleitungen oder ähnliches. Unter info@moka-krumbach.de bin ich gerne für sie da. Ich freue mich auf ihre Nachricht, ihr Feedback und einen modischen Austausch.

Zum bevorstehenden Weihnachtsfest möchte ich ihnen gerne die Geschichte vom "Lila Hut" schenken. Denn der einzige Maßstab, den sie in Modefragen anlegen sollten, sind sie selbst! Nehmen Sie ihren persönlichen "Lila Hut" und ziehen sie los in diese Welt, sie ist wunderschön - genau wie sie! Ich wünsche ihnen eine einfach anziehende Zeit, ihre Karin Perchtold.

WERBUNG BRINGT ERFOLG!



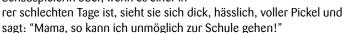
Der lila Hut

Eine Frau schaut in ihren Spiegel.

Sie ist 5 Jahre alt: Sie schaut sich im Spiegel an und sieht eine Königin.

Sie ist 10: Sie schaut sich an und sieht Aschenbrödel od. Dornröschen.

Sie ist 15: Sie schaut sich an und sieht Aschenbrödel, Dornröschen, eine Schauspielerin oder, wenn es einer ih-



Sie ist 20: Sie schaut sich im Spiegel an und sieht sich zu dick, zu dünn, zu klein, zu groß, die Haare sind zu kraus oder zu glatt, aber sie beschließt, trotzdem los zu gehen!

Sie ist 30: Sie schaut sich im Spiegel an und sieht sich zu dick, zu dünn, zu klein, zu groß, die Haare sind zu kraus oder zu glatt, aber sie findet, sie habe jetzt keine Zeit, sich darum zu kümmern und sie geht trotzdem aus.

Sie ist 40: Sie schaut sich im Spiegel an und sieht sich zu dick, zu dünn, zu klein, zu groß, die Haare sind zu kraus oder zu glatt, aber sie sagt sich, sie sei zumindest "sauber", und sie geht trotzdem aus.

Sie ist 50: Sie schaut in den Spiegel und sagt: "Ich bin ich!" Sie lächelt und geht dahin, wo sie hingehen will.

Sie ist 60: Sie schaut sich im Spiegel an und denkt daran, dass manche sich gar nicht mehr im Spiegel betrachten können. Sie lächelt und zieht los, um die Welt zu erobern.

Mit 70: Sie sieht sich im Spiegel und sieht Erfahrung, Lachen und Fähigkeiten. Sie lächelt und zieht los, um das Leben zu genießen.

Mit 80: Sie kümmert sich nicht mehr darum, in den Spiegel zu schauen. Sie setzt sich ganz einfach ihren kleinen lila Hut auf und zieht los, nur um die Freude zu haben, die Welt zu sehen!

Ja, wir alle sollten unseren kleinen lila Hut schon viel, viel früher aufsetzen...

Quelle aus dem Internet



Hans-Lingl-Straße 18 · 86381 Krumbach

Tel. 0 82 84 / 99 82 14 · Fax 0 82 84 / 99 82 15 · Tel. 0 82 82 / 39 88

info@smetanagmbh.de · www.smetanagmbh.de

DIE BERUFSFACHSCHULE FÜR MUSIK ERWEITERT DOZENTENTEAM

Um den musikbegeisterten Schülern der BFSM eine bestmögliche Ausbildung zu ermöglichen, wurden weitere neue Dozenten in das Lehrerteam berufen. "Unsere Dozenten zeichnen unsere Schule aus. Mit den vier Neuzugängen erweitern wir nicht nur unser Angebot, sondern konnten echte Spitzenkräfte für unser Team gewinnen!", freut sich Schulleiter Alfons Baader.

Liane Christian unterrichtet Korrepetition. Sie studierte Klavier am Leopold-Mozart-Konservatorium Augsburg in der Klasse von Radu Toescu und ist heute eine gefragte Korrepetitorin beim Wettbewerb "Jugend musiziert" auf regionaler, Landes- und Bundesebene



sowie bei nationalen und internationalen Wettbewerben. Es ist ihr wichtig, ihre reichhaltige musikalische Erfahrung an den Nachwuchs weiterzugeben. Mit großer Freude unterrichtet sie bei den Augsburger Domsingknaben, an der Berufsfachschule für Musik in Krumbach und ist seit vielen Jahren Dozentin bei der Löwensteiner Musikwoche.



Thomas Bierfeld ist Hornist. Sein Studium schloss er 2012 bei Markus Wittgens an der Hochschule für Musik und Theater Köln, Abteilung Aachen mit Auszeichnung ab. Seit 2011 ist Thomas Bierfeld Solo-Hornist beim Philharmonischen Orchester der Stadt Ulm. Er freut

sich, dass dem Horn als "Instrument des Jahres 2015" in Krumbach jetzt eine Türe geöffnet wurde. Er hofft, in Krumbach eine Hornklasse zu etablieren, in der die Vielseitigkeit des Instruments solistisch, kammermusikalisch und im Orchester erfahren und präsentiert wird.

Franco Hänle hat das Fach Ensembleleitung übernommen. Er studierte zunächst an der Musikhochschule Augsburg-Nürnberg parallel Blasorchesterdirektion und Instrumentalpädagogik, setzte seine Studien an der Musikhochschule in Trossingen im Bereich





» Löschwassertechnik » RWA/NRA Technik » Feuerwehrpläne GLORIA

Orchestermusik fort und konnte dadurch viele Erfahrungen in großen Profi-Sinfonieorchestern sammeln. Schließlich setzte er seine Dirigierstudien an der Musikhochschule in Basel bei Prof. Felix Hauswirth fort und konnte das Masterstudium 2014 mit Auszeichnung abschließen. Er ist Dirigent vieler Blasorchester in unterschiedlichsten Leistungsstufen und leitet seit kurzem auch das Bundespolizeiorchester in Hannover.

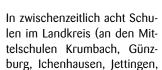


Thomas Freier unterrichtet im Hauptfach Violoncello. Nach dem Abitur studierte er am Leopold-Mozart-Konservatorium Augsburg und anschließend an der Hochschule für Musik Würzburg im Fachbereich "Künstlerisches Lehramt für Gymnasien". Er unterrichtet hauptamtlich als

Oberstudienrat am Simpert-Kraemer-Gymnasium Krumbach und ist langjähriger Dozent beim Orchester der Gymnasien Schwabens und Lehrbeauftragter an der Volkshochschule München. Konzerte und Aufnahmen führten ihn nach Italien, Malta, Schottland und Amerika. Thomas Freier ist Mitglied des Collegium Instrumentale Stuttgart, der Sinfonia Augustana und der Capella Sankt Anna Augsburg.

Weitere Informationen sind im Internet unter www.bfsm-krumbach.de zu finden. Die Fotos sind von Georg Drexel.

SCHÜLERPATEN DRINGEND GESUCHT!





Leipheim, Offingen und Wasserburg sowie an der Realschule Ichenhausen) sind derzeit etwa 25 Patinnen und Paten im Einsatz. Der tatsächliche Bedarf wäre sehr viel höher, weshalb wir dringend Ihre Unterstützung benötigen!

Seit 2008 existiert im Landkreis Günzburg das Schülerpaten-Projekt. Hier helfen ehrenamtliche Schüler der 8. bis 10. Klassen den Weg von der Schule ins Berufsleben besser zu meistern. Sie unterstützen bei der Berufsorientierung, bei der Suche nach geeigneten Praktikums- und ggf. Ausbildungsplätzen, motivieren, ein höheres als das selbst gesteckte Ziel zur erreichen usw., einer der wichtigsten Punkte ist vielleicht sogar, dass die Paten einfach "da" sind, sich Zeit für die Jugendlichen nehmen und ein offenes Ohr für deren Sorgen und Anliegen haben.

Alle sechs Wochen treffen sich die Schülerpaten zum Austausch. Hier werden gegenseitig Informationen ausgewechselt, Probleme besprochen, Schulungen zum Thema angeboten, Einrichtungen stellen sich vor, Firmen und Einrichtungen werden besichtigt usw.

Als Schülerpate ist es vor allem wichtig, dass Ihnen das Wohl unserer Jugend am Herzen liegt. Eine pädagogische Ausbildung ist nicht erforderlich. Wenn Sie Eigenschaften wie Geduld und Einfühlungsvermögen mitbringen und Sie etwa drei bis fünf Stunden Zeit im Monat haben und sich engagieren möchten, sind Sie uns herzlich willkommen!

Als ständige Ansprechpartnerin für das Schülerpatenprojekt steht Ihnen Frau Weinmann vom Freiwilligenzentrum Stellwerk zur Verfügung.

Haben Sie Interesse? Gerne erhalten Sie hier weitere Informationen: Freiwilligenzentrum Stellwerk, Frau Weinmann, Krankenhausstraße 36, 89312 Günzburg, Telefon: 08221/9301010, E-Mail: weinmann@fzstellwerk.de, Homepage: http://www.fz-stellwerk.de/index.php/

ZAUBERHAFTE WEIHNACHTSWELT **BEI MÄRCHENWELT FLESCHUTZ** IN BREITENBRUNN

Vom 5. Dezember 2015 bis 17. Januar 2016

Eine ganze Reihe an Weihnachtsaktionen gibt es in der Weihnachtsmärchenwelt des Atelier Fleschutz in Breitenbrunn in der Bürgermeister-Egger-Straße 9. Da sind die Geschichten wie "Die Schneekönigin und das zauberhafte Nordlicht" oder "Weihnachten mit den Kindern aus Bullerbü". Eine Fahrt mit dem Märchenzug durch das Weihnachtsland oder das Hexenhaus mit der Lebkuchenhexe. Öffnungszei-



ten der Weihnachtswelt: Mittwoch bis Sonntag 14.00 bis 23.00 Uhr; in der Ferienwoche vom 4. bis 10. Januar geöffnet. Geschlossene Tage: 24., 25., 31. Dezember 2015 und 1. Januar 2106.

Kreative Workshops und Programme in unserer Kreativwerkstatt/Bastelstube:

Als Beigrogramm zum Weihnachtsprogramm gibt es Weihnachtsduftkerzengießen, Schokoladenpralinen selbst machen, Trockenfilzarbeiten, Pfefferkuchen backen, Eulengirlanden herstellen, Rentiere, Schneefüchste und Tischpapierlaternen basteln. Öffnungszeiten unserer Kreativwerkstatt: 19., 20., 26., 27., 30. Dezember 2015 sowie 2., 3., 6., 7., 10., und 17. Januar 2016, jeweils von 14.00 bis 19.00 Uhr.



Theater und Kleinkunst

"Die heiligen drei Könige im Schwabenland" ist ein heiteres kleines Theaterstück mit Lachgarantie vom Allgäuer Heimatpfleger, Historiker, Volkskundler und Schriftsteller Alfred Weitnauer. Ihm war es wichtig den bayerischen Schwaben und Allgäuern wieder das bayerisch-schwäbische Bewusstsein zu geben. Lassen sie sich mit diesem "Weitnauer Theaterstück" überraschen! Die Aufführungstermine: Sonntag, 3. Januar 2016, 16.00 Uhr und 19.00 Uhr; Mittwoch, 6. Januar 2016, 19.00 Uhr und Samstag, 9. Januar, 19.00 Uhr.





Märchenhafte Waldweihnacht mit dem Förderverein Märchenwelt e.V. und dem Obst- und Gartenbauverein Breitenbrunn e.V.

Es gibt eine geführte Fackelwanderung und märchenhafte Weihnachtsgeschichten mit Lola Grün, Waldwesen und Waldgeister können im mythischen Weihnachtswald entdeckt, die Weihnachtsgeschichte bei der lebendigen Krippe erfahren werden. Die Weihnachtsbotschaft kann am Schäferkarren erkannt werden und der Eremit führt in halbstündigem Rhythmus durch den Weihnachtswald. Ausgangspunkt ist der Parkolatz der Natur-Therme Bedernau, Hohenschlauer Straße 25, 87739 Bedernau. Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Termin: Sonntag, 27. Dezember 2015 von 16.30 bis 21.00 Uhr. Bei absolut ungünstiger Witterung verschiebt sich der Termin auf Mittwoch, den 30. Dezember 2015.



- Biblisch Therapeutische Seelsorge - Tel.: 08283-920680 www.seelsorgepraxis-schmider.de

LILIEN & APFELBÄUME

Vom wertschätzenden Umgang miteinander – Eheseminar für Paare und Geschiedene. Seminarleiter: Thomas (Heilpädagogische Praxis netzWerk) und Silvera Schmider (Seelsorgepraxis Schmider)

Wie können wir ganz praktisch einen wertschätzenden Umgang miteinander pflegen, von dem wir beide profitieren? Wie können wir verhindern, dass Streitereien eskalieren und in einem Krieg enden?

Das Seminar ist kostenlos. Für eine bessere Planung bitten wir um eine verbindliche Anmeldung bis spätestens 9. Januar unter: Telefon: 0 82 83 / 92 06 80. Veranstalter/Veranstaltungsadresse: Christus-Gemeinde-Krumbach, Franz-Aletsee-Straße 7, Krumbach.



BLECHVERRÜCKT – BLASMUSIK UNLACKIERT UND UNGENIERT

Am Sonntag, 17. Januar um 19.00 Uhr im Gasthof Munding

BLECHVERRÜCKT, das sind sieben Musiker, die sich schon seit ihrer frühesten Jugend aus den unterschiedlichsten Auswahlorchestern Süddeutschlands kennen. Die traditionelle Blasmusik spielt für sie seit jeher eine große Rolle – sei es beim gemeinsamen Beisammensitzen nach einem anstrengenden Probentag, einem nächtlichen Geburtstagsständchen oder beim spontanen Seekonzert vom Tretboot aus. So reifte im Laufe der Jahre die Überlegung, eine kleine aber feine Blasmusikformation zu gründen, um gemeinsam dieser Leidenschaft auf höchstem Niveau nachzugehen. Seit dem Frühjahr 2015 sind sie unter dem Namen "Blechverrückt" unterwegs und gastieren nun zu einem Konzert in Krumbach.

Hinter "Blechverrückt" stehen junge Profimusiker – einige davon auch ehemalige Schüler der Berufsfachschule für Musik in Krumbach. Andreas Seger am Bariton war Schüler bei Peter Seitz in Krumbach und studiert nun Euphonium an der Hochschule Luzern. Gloria Aurbacher (Trompete) war ebenfalls Schülerin an der BfSM und gab an der Musikhochschule Freiburg ihrem Talent den letzten Schliff. Der Schlagzeuger Johannes Jäger ließ sich bei Lars Binder und Stefan Blum auf das Studium an der Musikhochschule München vorbereiten und ist heute Lehrer und gefragter Percussionist. Bernd Geser (Tenorhorn) ist selbstständiger Instrumentenbauer und als Euphunium-Solist bekannt. Markus Peter spielt ebenso Trompete, studiert Blasorchesterleitung und ist auch beim "5er-Blech" und der "Brass-Band-Schwaben" aktiv. Der dritte Trompeter im Bunde ist Lukas Weiss. Der Günzburger Stadtkapellmeister und Lehrer an der dortigen Musikschule studierte in Trossingen Trompete. Die Nummer



Sieben heißt Florian Wolf, er spielt die Tuba und ist unter anderem vom Ensemble "Quattro Poly" bekannt.

Das abwechslungsreiche Repertoire der sieben jungen Blasmusiker aus Bayerisch Schwaben ist von großen Vorbildern wie Ernst Mosch beeinflusst und umfasst Klassiker der Blasmusik – von der Fuchsgraben-Polka bis zum Astronautenmarsch. Auch ist ihr Programm von bekannten Ensembles wie "Alpenblech", "Innsbrucker Böhmische" oder "Berthold Schick und seine Allgäu6" inspiriert. Darüber hinaus werden solistische Einlagen sowie Stücke aus der Feder junger, talentierter Komponisten zu hören sein. Somit erwartet das Publikum im Saal des Gasthofes Munding am Sonntag den 17. Januar um 19.00 Uhr ein Feuerwerk der Blasmusik. Eintrittskarten gibt es unter tickets@blechverrueckt.de







Profis vom Dach.
Alles aus einer Hand.



Frohe Weihnachten.

Unsere besten Wünsche für ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches, erfolgreiches neues Jahr verbinden wir mit herzlichem Dank für die gute Zusammenarbeit.

Familien Kalchschmid

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

CHRISTIANE SELDNER SCHAFFT **EINZIGARTIGE KERAMIK**

Mit Qualität einen Namen gemacht

Ein Gang über Friedhöfe lässt immer mehr erkennen, dass Figuren wie Putten und Engel die Grabstätten zieren. Sie sind jeder Witterung ausgesetzt, müssen Fröste und Hitze über sich ergehen lassen. Die Kundschaft ist wählerisch und setzt auf Qualität, weiß Christiane Seldner Oberschönegg/Dietershofen. Sie besitzt ein Keramik-Studio in dem kleinen Unterallgäuer Dorf und produziert jährlich rund 2500 Tassen, Schalen, Töpfe, Gänse, Katzen, Schildkröten, Frösche, Engel, Putten



und einiges mehr, in den unterschiedlichsten Größen und Variationen. Diese Keramik-Produkte, die man auf verschiedenen Märkten und an Verkaufsständen wie an der Wies Kirche in Steingaden oder beim Tänzelfest in Kaufbeuren findet, sind fast einzigartig. Was die Formen betrifft, aber auch die Qualität.



Christiane Seldner erzählt, ihre Glassuren sind alle ohne Schadstoffe und können für Tassen, Schalen, Teller und Keramikdosen verwendet werden. Diese bezieht sie aus Amerika, da man gerade diese Glasuren und Farben untereinander gut mischen kann, zudem sind sie sehr hochwertig. Das gleiche trifft auch auf ihren Gießton zu. Die Schrühware wird nach dem Trocknen und schleifen im Brennofen bei 1060 Grad 7 Stunden gebrannt, wie später auch der Glasurbrand.

800 verschiedene Formen besitzt die Keramikherstellerin, eine jede ganz individuell. Was 2002 eher als Hobby anfing, gleicht heute einem selbstständigen Fulltimejob. So organisierte sie 2007 den ersten Weihnachtsmarkt in Oberschönegg, 2010 kam ein Ostermarkt hinzu, der seit 2011 in Weinried stattfindet. Und über das Jahr verteilt wer-





den die Keramik-Produkte auf den unterschiedlichsten Märkten ausgestellt.

Was die Farben betrifft, ist sie gerne experimentierfreudig. Es gibt nur eine geringe Anzahl an Grundfarben, bemängelt Frau Seldner. Und



so versucht sie sich immer wieder mit den unterschiedlichsten Tönen, was ihre Kundschaft sehr anspricht. Es erfordert schon Fingerspitzengefühl und Talent, aber auch die Erfahrung wie man mit dem Material umgeht, wie man es brennt, macht es aus, dass die Keramik nach drei Tagen nicht mit Sprüngen und Rissen aus dem Brennofen kommt.

Für drinnen und draußen, für jeden Anlass auch das ideale und perfekte Geschenk - im Keramik-Studio Seldner wird man sicher fündig. Da Christiane Seldner keinen eigenen Laden besitzt, gibt es keine regulären Öffnungszeiten. Gegen Voranmeldung kann man sich allerdings jederzeit, ohne Kaufzwang, umsehen. Doch garantiert wird das Gesuchte oder auch nicht Gesuchte gefunden und mitgenommen.

Nähere Infos über Keramik-Seldner gibt es auch im Internet unter www.keramik-seldner.de.

SCHWÄBISCH GSCHWÄTZT!

WAS GEIZ WEIHNÄCHTA ZUM ESSA?

Des isch doch all Jauhr dia Fraug. Dia heimische Köchin muass sich all meah ebbes eifalla lassa. An frischa Karpfa aus em Teich vielleicht, bloß derf der net moosala. Aber vielleicht au bloß wieder a Schtuck Fleisch vom Rind, von dr Sau oder vom Wild? Und es isch all au dia Fraug, bleibt ma dahoi oder gönnt ma dr Muattr und Frau a Weihnachtsmenü en ra guata Wirtschaft? Ja, des send frei scho Probleme dia ma hat, so auf die viele Feierdäg na. Dr'bei muass ja dr Baum no rausg'suacht und g'schmückt werra und ma muass no de rechte G'schenke fenda. Oder isch es a so, dass ma sich nix meah schenkt? Vielleicht no fer d'Kender s'Chrischtkendle komma lau, oder isch es au scho dr Weihnachtsma der alles brengt? Ob ma sich wohl no an da PC na hockad und ebbes raussuacht, em Internet? Es wedd ja verschprocha, bis zum Fescht wed alles g'liefrad. Und nach de Feierdäg hat ma Zeit des oi oder andre wie z'ruck zum schicka. Aber vielleicht duat's au ebbes kloi's, ebbes des net viel koscht, aber tieaf aus em Herza kommt. Und vielleicht sollt ma bei all deam Trubl net vergessa was Weihnächta wirklich isch, net bloß a Fescht zum sich's guat gau lau. Vielleicht wär fer viele scho a wenga meah Zeit hau des gröschte G'schenk, dr'zua sich mit Leit versöhna und wenigschtens em enga Krois und Umfeld an Frieda herzumschtella, wenn's scho em groaßa net gad....



EIN KULINARISCHES WEIHNACHTS- UND SILVESTERFEST **AUS DEM HAUSE DIEM**

Ob Rind oder Wild, alles kommt aus der Region

Während sich der Verbraucher und kulinarische Genießer noch mit der Adventsdekoration beschäftigt hat, kümmerte man sich in der Metzgerei Diem schon um das kulinarische Weihnachtsfest. So wurde schon lange das Bio-Rind aus dem Stall des Wiedenbauernhofes aus Ziemetshausen geschlachtet und das Fleisch abgehängt. Denn aus dem Hause Diem sollen erlesene Köstlichkeiten das Weihnachtsfest oder den Silvesterabend zuhause bereichern. Und wer die Qualität eines Biorindes zu schätzen weiß, wem die Aufzucht der Rinder der Familie Vogele bekannt ist, der weiß was er auf den Tisch bekommt.



Immer wieder eine Delikatesse, weil von Grund auf schon Biofleisch, ist das Wild. Der Metzgermeister Karl Diem kennt seine Jäger persönlich, weiß wo sie ihr Wild, den Rehbock schießen. Und ein ganz wichtiger Aspekt dabei ist die weidmännische Art, der Aufbruch, wie das Reh, der Rehbock bei Diem an-

geliefert wird. Und da kann Karl Diem sehr wählerisch sein. Für ihn ist der zufriedene Gast und Kunde oberste Priorität. Auch Sohn Johannes, er zählt immer wieder zu dem Sterne-Koch-Team das in Davos die "Reichen der Welt" bekochen darf, weiß um die Ansprüche an das Fleisch, um eine Delikatesse auf den Tisch zu bekommen.

Eine schmackhafte Zubereitung von Wild- und Biorindfleisch wertet jedes Festtagsmenü auf. Vom einfachen Braten bis hin zum leckeren Steak. Ob Rehfilet oder das Schnitzel, ob T-Bonesteak oder



Porterhouse Steak, ob Hackbällchen oder Gegrilltes. Der Anspruch auf gute Qualität, hat bei der Gesellschaft einen sehr hohen Rang. Und so kann Karl Diem es auch bestätigen, seine Kundschaft und seine Gäste sind Feinschmecker und wollen keine von irgendwo her eingekaufte Ware. Und wer sich einmal nicht mehr zu helfen weiß, was denn auf den Tisch kommen soll, wie man es lecker zubereiten kann, dem kann Johannes Diem gute Tipps und Ratschläge mit auf den Weg geben. Denn auch dieser Service, so Diem, gehört zu einer guten Metzgerei.

Im Übrigen, die Qualität gibt es auch in Dosen und kann, per Internet oder in den V-Markt-Filialen, im Kaufland Krumbach ebenso wie im Ladengeschäft in der Krumbacher Kirchenstraße, erworben werden. Diese Artikel finden Sie auch auf der Website http://www.diem-feinkost.de. Besuchen sie sie uns auch unter http://www.gasthof-diem.de

2.59 €



Weihnachts-Angebot:

100a T-Bone Steak 4 Wochen gereift 1,59 € 100g 2,69 € Bio Rinderbraten 3 Wochen gereift 100g Bio Rinderrostbeef 4 Wochen gereift 2,19 € 100g 1,89 € Rehschlegel im Ganzen ohne Bein 100g 1,89 € Kalbsbraten aus der Keule 100g Tomahawk Steak vom Urschwein eine Delikatesse 1,65 € Josefschinken und Kräuterspeckschinken 100g

Weiter im Angebot: Hausgemachter Senf / verschiedene Nudeln / Marmeladen / Hausgemachtes Ketchup / lecker Würstchen / hervorragende Maultaschen / Leber-, Brät-, Semmel-, Spinat- und Kratoffelknödel und viele feine Schinkenspezialitäten





Metzgerei-Gasthof

Kirchenstraße 3-5 D-86381 Krumbach/Schwaben Telefon 08282/8882-0 Telefax 08282/8882-50 www.gasthof-diem.de info@gasthof-diem.de