

s' KRUMBACHER

... und drum rum

Luis Walter



FREIZEITTIPPS

18. Roggenburger
Ökomarkt im
Klosterhof/Prälatenhof
17. Sept., 10 – 17 Uhr

44. Mariensingen in der
Wallfahrtskirche Allerheiligen
Jettingen/Scheppach
25. Sept., 14.30 Uhr

Tag der offenen Tür in der
Steinguckerei Zaiertshofen
2. Okt., 14 – 18 Uhr

Lichternacht in Krumbachs
Innenstadt, 2. Okt.,

18. schwäbischer Trachten-
markt im Landauer Haus
und Gasthof Munding
8. – 9. Okt.



Nähere Infos gerne auch unter
LuisWalter@aol.com

Online lesen unter:
www.luis-walter-skumbacher.de

BUCH-TIPP DES MONATS

AM ANDEREN ENDE DER NACHT

von Jan-Philipp Sendker China-Triologie Band 3

Eine bewegende Geschichte über die Macht der Liebe, die Angst des Verlustes und die Kraft der Menschlichkeit.

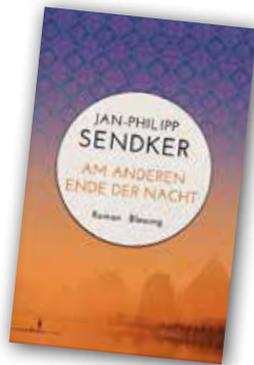
Auf einer Chinareise erleben Paul und Christine einen Albtraum: Ihr vierjähriger Sohn wird entführt. Zwar gelangt David durch glückliche Umstände wieder zu ihnen, doch die Entführer geben nicht auf, sie wollen ihn zurück. Der einzig sichere Ort für die Familie ist die amerikanische Botschaft in Peking. Aber Bahnhöfe, Straßen und Flughäfen werden überwacht. Ohne Hilfe haben sie keine Chance, dorthin zu gelangen. Wer ist bereit, ihnen Unterschlupf zu gewähren und dabei sein Leben aufs Spiel zu setzen? Wem können sie trauen?

Am anderen Ende der Nacht erzählt von Menschen, die nicht mehr viel zu verlieren haben und sich gerade deshalb ihre Menschlichkeit bewahren.

Band 3 der China-Triologie schließt nahtlos an „Das Flüstern der Schatten“ und „Drachenspiele“ an. Das Buch ist eine spannende Kombination aus Krimi, Politthriller und Beziehungsroman. Der Autor, ehemaliger Asien-Korrespondent, teilt über seine Bücher erlebte Erfahrungen aus erster Hand mit. Er gibt uns einen tiefen Einblick, wie das moderne China politisch aber auch im Alltag funktioniert. Meine Empfehlung: Absolut lesenswert.

Jan-Philipp Sendker, geboren 1960 in Hamburg, war von 1990 bis 1995 Amerika- und von 1995 bis 1999 Asien-Korrespondent des „Stern“. Nach einem weiteren Amerika-Aufenthalt kehrte er nach Deutschland zurück und arbeitete als Autor für den »Stern«. Seine eindringliche China-Reportage »Risse in der Großen Mauer«, erschien 2000 bei Blessing. Nach dem Bestseller „Das Herzenhören“ folgten die Romane „Das Flüstern der Schatten“ (2007) und „Drachenspiele“ (2009). Sendkers erster Roman „Das Herzenhören“ ist ein Phänomen: Ein Buch, das im Laufe der Jahre Hunderttausende Leserherzen gewonnen hat, und täglich werden es mehr. Auch in den USA ist der Roman inzwischen ein Bestseller. Zur Zeit arbeitet der Autor an dem Drehbuch für die Kinoverfilmung. Mit „Herzenstimmen“ findet der Bestseller seine Fortsetzung.

Der Autor liest am Freitag, den 30.09.2016 im Zuge des Literaturherbstes in der Stadtbücherei, Krumbach aus seinem neuesten Werk.



FREIWILLIGENZENTRUM STELLWERK GEHT AUF „ROADSHOW“

12. Woche des bürgerschaftlichen Engagements vom 16. bis 25. September 2016

Vom 16. bis 25. September 2016 findet die 12. Woche des Bürgerschaftlichen Engagements unter dem Motto „Engagement macht stark“ statt. In den vergangenen Jahren hat sich die Aktionswoche als größte freiwilligenoffensive Deutschlands zur Darstellung der vielfältigen Möglichkeiten von Engagement etabliert. Auch das Freiwilligenzentrum STELLWERK beteiligt sich an dieser Aktionswoche und startet eine Roadshow, um über die Arbeit des Freiwilligenzentrums zu informieren und die Vielfalt des Bürgerschaftlichen Engagements im Landkreis Günzburg aufzuzeigen.

Das Team des Freiwilligenzentrums STELLWERK tourt während der Woche des Bürgerschaftlichen Engagements durch den Landkreis Günzburg und ist mit einem Informationsstand auf einigen Wochenmärkten und stark frequentierten Plätzen vertreten.

Stationen der Roadshow sind:

Wochenmarkt Günzburg: Di., 20. Sept. von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Wochenmarkt Ichenhausen: Do., 22. Sept. von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Wochenmarkt Burgau: Fr., 23. Sept. von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Kaufland Krumbach: Fr., 23. Sept. von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Wochenmarkt Thannhausen: Fr., 23. Sept. von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

„Wir freuen uns auf viele Besucherinnen und Besucher und auf interessante Gespräche. Im Landkreis Günzburg gibt es viele Möglichkeiten, sich ehrenamtlich zu engagieren. Diese möchten wir im Rahmen dieser Aktion ganz unverbindlich aufzeigen“, sagt Inge Schmidt, Leiterin der Freiwilligenzentrums STELLWERK.



Das Team des Freiwilligenzentrums STELLWERK geht auf Tour: von links: Gabi Weinmann, Michaela Hoch und Maria Granz, Foto: Michaela Hoch, Freiwilligenzentrum STELLWERK

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

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, September 2016, erscheint ab 13. Sept. 2016 in den Geschäften in Krumbach und drum rum.

Redaktionsschluß für diese Ausgabe ist der 5. September 2016!

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

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

zum Ende des Sommers, der Ferienzeit und der Krumbacher Festwoche beginnt für manche ein neuer Lebensabschnitt. Die einen treten als Auszubildende ins Berufsleben ein, die anderen haben ihren ersten Schultag, wieder andere werden bald einen neuen Studienplatz antreten. Buchhandlungen und Schreibwarengeschäfte haben Hochsaison. „Lehrjahre sind keine Herrenjahre“ hieß es früher, aufmucken unerwünscht. Und man traute sich auch nichts sagen, man musste einfach parieren. Ein anderer Satz von früher war „Was Hänschen nicht lernt lernt Hans nicht mehr.“ Man hat vielleicht früher auch mehr fürs Leben gelernt? Vor allem Respekt zu haben, vor den Erwachsenen, Lehrern, Polizei. War sicher nicht alles besser, nicht jede Ohrfeige war verdient, aber sie hat auch ein Stück weit geholfen. Respektlosigkeit ist der Zeitgeist von heute. Ohne zu fragen wird zugeschlagen, Ermahnungen wie in Ichenhausen sind so ein Beispiel. Bevor ein Polizist tätig werden darf, muss er sich anpissen lassen und niedergeschlagen werden. Schuss-sichere Westen gehören zur ständigen Bekleidung im Außendienst. In welche Zeit gehen wir? Herrmann wirbt für mehr Sicherheitswacht. Sie soll mehr Ruhe in die Städte bringen. Mit Respekt vor dem Anderen, gleich welcher Rasse, welchen Glaubens, welcher Weltanschauung, welchen Standes und Berufes, Konkurrent oder nicht, und vor dem fremden Eigentum, dann würde man viel sicherer, ruhiger und billiger auf dieser Welt leben. Der Herbst hat Respekt vor dem Sommer und lässt ihn noch eine Weile warme sonnige Tage schicken, ohne zu meckern.

In diesem Sinne, genießen Sie respektvoll die letzten Sonnenstrahlen und gehen Sie wohlbehütet in den Herbst, das wünscht Ihnen



Luis Walter
Ihr Luis Walter

IN ZAIERTSHOFEN GIBT ES EINE „STEINGUCKEREI“

Programm am 2. Oktober von 14.00 bis 18.00 Uhr

Immer mehr entwickelt sich das kleine Dorf Zaiertshofen zu einem wahren Erlebnisort. In mühevoller Kleinarbeit hat sich die Familie Annette & Christian Köstenbauer ein altes Bauernhaus in der Ortsstraße 11 liebevoll hergerichtet. Die hintere Scheune wurde zu einem prachtvoll gestalteten Museum für Steine aus aller Welt. Und das hier Steine nicht nur Steine sind, sondern die Entwicklung von Millionen von Jahren wiedergeben, wie sie zu Kristallen herangewachsen sind, wird hier sehr deutlich. Seit rund 20 Jahren ist das Hobby der Köstenbauers zum Beruf (Fachhändler für Mineralien) und Berufung geworden, mit dem Erwerb und dem Umbau dieses Bauernhauses, gleich gegenüber der Galerie „Kunstkunst“ von Joachim Herzer, ging ein Traum in Erfüllung: In der Scheune entstand ein eigenes Museum.

Bei seinen Steinen, alles reine Natur, setzt Christian Köstenbauer auf Qualität statt Quantität. Und sie kommen aus der ganzen Welt, sind Raritäten, oft gibt es nur noch ganz wenige Exemplare. Dies macht das Museum „Steinguckerei“ auch zu einem ganz besonderen Ort des Versinkens in die Welt der Steine.

Am 2. Oktober lädt die Familie wieder zu einem „Tag der offenen Tür“ ein. Integriert ist ein umfangreiches Kinderprogramm. Hier soll den Kindern auf einfache und unkomplizierte Weise die Entstehung dieser Steine nahe gebracht werden. Weiter gibt es Edelsteinsieben und so manches kreative Arbeiten mit Steinen, ein schönes Gewinnspiel und vieles mehr. Ein Steinbüfett, von Annette zum „reinbeißen“ wunderbar gerichtet, ist eine Ausstellung die nun, der großen Resonanz wegen, noch verlängert wird. Zusätzlich gibt es noch ein Ausstellung unter dem Titel „STEIN-PILZE“.

Es gibt Steine nicht nur zum „Angucken“ sondern auch zum Erwerb. Die Steinguckerei ist immer wieder einen „Hingucker“ wert. Zwar gibt es keine regelmäßigen Öffnungszeiten, doch mit Voranmeldung unter 0 82 82 / 8 90 54 71 sind alle sehr herzlich willkommen. Wer sich vorab schon in die Welt der Kristalle begeben möchte, kann dies auf der Website unter www.steinguckerei.com.





DIE KASTANIE (*Castanea sativa*)

gilt bei den Kelten als „Die Redliche“. Der Kastanienbaum gehört zu den Buchengewächsen, seine Früchte sind wohlschmeckend. Die Griechen bezeichneten die Marone als die „Eichel des Zeus“. Lange bevor die Kartoffel aus Amerika bei uns heimisch wurde, waren Kastanien das Hauptnahrungsmittel armer Leute, die aus der mehligten Frucht Brot buken. Kastanien enthalten Eisen, Kalium, Kupfer, Magnesium, Phosphor, Vitamine B1, B6 und C, Folsäure, Zucker, Eiweiß, Fett uvm.

Gerne werden die Früchte bei Auszehrung, Rheuma, Bronchitis, Blutarmut, Entzündungen, Durchfall, Gefäßerkrankungen, Gicht, Kopfschmerzen, Lern- und Konzentrationsschwäche und sogar bei Jähzorn eingesetzt. Die Blätter haben zusammenziehende Wirkung und werden als schleimlösendes Mittel bei Atemwegserkrankungen verwendet. Die Bach-Blüten-Therapie nutzt die „Sweet Chestnut“ genannte Kastanien-Essenz bei Verzweilungszuständen und psychischer Überlastung.

Ein Absud aus Kastanien-Laub wird aus einigen frischen oder getrockneten Blättern mit heißem Wasser übergossen und fünf Minuten ziehen gelassen. Am Tag verteilt wird ein halber Liter davon getrunken.

Hildegard von Bingen empfiehlt folgende Rezepturen: Bei Kopfkrankheiten soll Kastanienholz an einer frischen Schnittstelle täglich 3- bis 5-mal inhaliert werden. Bei Kopfschmerzen, Nervenleiden, Konzentrations- und Lernschwäche hilft es, zehn eingeschnittene Früchte etwa 15 Minuten kochen und einen Monat lang zu jeder Mahlzeit 3 Stück davon essen.

Um Leberleiden zu mildern, hackt und zerdrückt man 200 Gramm Früchte, vermischt mit 500 Gramm Ahornsirup und lässt sich täglich einen Teelöffel davon schmecken, bis die Leberwerte sich bessern.

Bei Gicht, Rheuma und Jähzorn empfiehlt sich ein Saunaaufguss aus 50 Kastanienblättern, 20 Fruchthülsen und 5 Litern Wasser.

Bei Blutarmut, Schwäche und Gefäßerweiterungen kann es hilfreich sein, einen Stock aus Kastanienholz bei sich zu tragen.

Die Beimengung von Äpfeln kann jedes Kastanienrezept positiv beeinflussen.

Geröstet oder gekocht, als klassische Beilage zu veganen! Weihnachtsgerichten, in Alkohol eingelegt, in vielen Kuchen und Süßspeisen oder als Creme schmecken Kastanien köstlich. Hier noch eine sehr nützliche Information für Menschen, die an Zöliakie leiden: Das Kastanienmehl ist glutenfrei und daher für Menschen mit dieser Unverträglichkeit als Getreide-Ersatz absolut empfehlenswert. Das vielleicht Schönste an Kastanien ist, dass man sie in einheimischen Wäldern selber sammeln kann, was für zusätzliche Bewegung und viel Spaß an der frischen Luft sorgt.

Da die Blätter des Kastanienbaumes auch Saponine enthalten, können Sie sie gerne mal zum Waschen probieren.

Und noch etwas: Nicht nur das Lächeln, das Du aussendest, kehrt zu Dir zurück.

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.



SCHMIEDEVORFÜHRUNG UND RUNDGANG DURCH SONDERAUSSTELLUNG

Naichen (pm). Wer am Sonntag, 18. September, die historische Hammerschmiede in Naichen (Gemeinde Neuburg/Kammel) besucht, hat von 13.00 bis 17.00 Uhr Gelegenheit, Max Ehrmann bei seiner schweißtreibenden Arbeit an Esse und Amboss zuzuschauen und zu beobachten, wie er mit geschickten Hammerschlägen das glühende Eisen in Form bringt.

Um 15.00 Uhr führt Susanne Anwander M. A. im Stockerhof durch die Sonderausstellung „Landlerisch – Eine Ausstellung in acht Takten“. Während dieses spannenden Rundgangs erhalten die Besucher Einblicke in die regionale Musiktradition. Als aufsehenerregendes Gesamtkunstwerk aus Instrumentalmusik, Gesang und Paschen oder Platteln war der Landler ursprünglich einmal über den gesamten deutschen Sprachraum verbreitet und verschiedenen Moden sowie lokalen Traditionen unterworfen.

Ohne Anmeldung, Kosten: Museumseintritt

Öffnungszeiten: Sonntag von 13.00 bis 17.00 Uhr, für Gruppen auch nach Vereinbarung.

Ansprechpartnerin: Elisabeth Reiter, Hammerschmiede und Stockerhof Naichen, Außenstelle des Schwäbischen Volkskundemuseums Oberschönenfeld, 86476 Neuburg/Kammel, Telefon: 0 82 38 / 30 01 - 0, Fax: 0 82 38 / 30 01-10, E-Mail: museumsleitung.svo@bezirk-schwaben.de, <http://www.hammerschmiede-naichen.de>



Foto: Ausschnitt, Purger & Co., München um 1900, Sammlung: Roland Pongratz



Foto: Josef Dillitz/SVO

JOACHIM HERRMANN WIRBT FÜR MEHR SICHERHEITSWACHT

Wertvolle Hilfe für unsere Polizei – Stärkung des Sicherheitsgefühls unser Bürgerinnen und Bürger

„Die Sicherheitswacht ist ein weiterer Baustein unseres Sicherheitskonzepts ‚Sicherheit durch Stärke‘. Sie stärkt das Sicherheitsgefühl unserer Bevölkerung.“ Mit diesen Worten hat Bayerns Innenminister Joachim Herrmann heute auf einer Pressekonferenz im Münchner Polizeipräsidium für den Ausbau der Sicherheitswacht geworben. Herrmann appellierte an alle interessierten Bürgerinnen und Bürger sich am Konzept ‚Bürger schützen Bürger‘ aktiv zu beteiligen. „Wir brauchen ein Klima des Vertrauens und eine Kultur des Hinsehens in unseren Gemeinden. Mein Ziel ist, die Bayerische Sicherheitswacht in den kommenden Jahren deutlich auszubauen. Ich freue mich über jeden, der sich für unser Angebot interessiert und für die Gesellschaft einsetzen möchte“, so Herrmann. Binnen vier Jahren soll die Zahl der Mitglieder auf 1500 verdoppelt werden.

Durch die neu eingerichteten Sicherheitswachen in Ottobrunn und Neuhausen/Nymphenburg wächst die Zahl der Kommunen weiter, in denen die Bayerische Sicherheitswacht für zusätzliche Sicherheit sorgt, jetzt auf bayernweit 129. Herrmann bietet allen Kommunen in Bayern an, die Einführung der Bayerischen Sicherheitswacht im Ort zu prüfen. Herrmann: „Sicherheitswachtler sind ein wichtiges Bindeglied zwischen Polizei und Bevölkerung. Als Streifenpartner informieren sie die örtliche Polizeidienststelle über Funk wenn sie Vandalismus oder Ordnungsstörungen wahrnehmen. Sie können so unsere Bayerische Polizei aktiv unterstützen.“

Eine einheitliche Jacke oder ein Poloshirt mit der Aufschrift „Sicherheitswacht“ oder eine Armschlaufe, sowie Funkgeräte und Reizstoffsprüheräte gehören zur Ausstattung. Die Aus- und Fortbildung der Sicherheitswachtmittglieder übernehmen erfahrene Polizistinnen und Polizisten der örtlichen Polizeidienststellen. Auch wird von der Polizei koordiniert, wann und wo die Sicherheitswacht auf Streife geht. „Die Kolleginnen und Kollegen der Sicherheitswacht sind dabei weder Hilfspolizei noch Bürgerwehr“, stellte Herrmann klar. „Das Eingreifen ist und bleibt Aufgabe unserer Polizei. Ein Eingriff durch die Sicherheitswacht soll nur im Ausnahmefall erfolgen, etwa um in Not geratenen Bürgerinnen und Bürgern zu helfen.“

Die Sicherheitswacht wurde 1994 ins Leben gerufen und hat seit mehr als 20 Jahren Erfolg. Aktuell gibt es rund 780 Mitglieder, davon sind 277 Frauen. Auch das Polizeipräsidium München sucht im Moment nach neuen ehrenamtlichen Mitgliedern. Umfangreiche Informationen zur Bayerischen Sicherheitswacht – von den Aufgaben bis hin zu den Voraussetzungen einer Bewerbung – können unter <https://www.polizei.bayern.de/wir/sicherheitswacht/index.html/309> abgerufen werden.

18. SCHWÄBISCHER TRACHTENMARKT

Am 8. und 9. Oktober findet inzwischen der 18. schwäbische Trachtenmarkt statt

Für die Trachtenbörse, die wieder ein Besuchermagnet sein wird, können guterhaltene Trachten und Zubehör am Donnerstag den 6. und am Freitag den 7. Oktober 2016 jeweils von 15.00 bis 19.00 Uhr abgegeben werden. Wie immer, im ersten Stock vom Gasthof Munding.

Nähere Infos zum Trachtenmarkt finden Sie auch in unserer Beiliegenden Sonderausgabe zum Trachtenmarkt.

Das Team um Trachtenberaterin Monika Hoede freut sich auf Ihren Besuch.



DENI
DRUCK & VERLAG

MIT UNS HABEN SIE DEN
RICHTIGEN DURCHBLICK

- > BERATUNG & SERVICE
- > VORSTUFE
- > DRUCK
- > WEITERVERARBEITUNG
- > KONFEKTIONIERUNG
- > LOHNFERTIGUNG
- > LOGISTIK

DIE FULL-SERVICE DRUCKEREI

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

www.DENI-DRUCK.DE

SCHWÄBISCH GSCHWÄTZT!

DIA KREATIVE GEDANKA

Es isch all meah nett, welche Idee doch so Regierunga hand um dia Wirtschaft en Schwung zum bringa. Hamschterkäufe hat huer des Wonder g'hoiße. Es könntad ja schlechte Zeita komma. Es kennt a Knappheit entschtanda. Ma ka saa was ma will, aber kreative Gedankagäng hand se scho, doba en Berlin. Zwar send se grad a wenga dämpft, dia letscht Landtagswahl en MVP isch net nach ihrem Geschmack ausg'falla. Aber um a kreatives Handla send se ja nia verleaga. Ma duat wieder mal a bissle am Schteuerrad dreha, nau isch dia Wahl wieder sicher, sait Schäuble. Dr Seehofer sait no gar net viel, der kocht no a wenga. Kreativ send se aber au en manche Schtädt wenn's ums Geld gad. A nuia Schtraußabeleuchtung, mit LED ausg'schtattat, koscht weaniger Energie. En dr Schmalversio bringt se au weaniger. Bisher hat's nix koscht, wenn d'Schtrauß a Liacht kriagt hat. Jetzt hat ma ebbes g'fonda, dau kennt ma Anliegerkoschta kassiera. De oi oder ander kreative Idee am ronda Tisch macht ma oft eaba ohne dia Leit dia es a'ganga dät. Dia Hamschterkäufe send au ausblieba, Schteuererleichterunga mit Aufpreis. Aber mei, dia Leit werrad halt fer's denka zahl, gleich was dr'bei raus kommt.



Barbara Eigen

Heilpraktikerin für Psychotherapie
Dipl. Oecotrophologin

**PRAXIS FÜR
HYPNOSE THERAPIE**

Vereinbaren Sie gerne ein
kostenloses Informationsgespräch

Telefon: 0 82 82 / 88 17 77
An der Hasel 13, 86488 Nattenhausen
www.barbara-eigen.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



Naturfriseur
Haaratelier
Marlene

Ganzheitlicher Naturfriseur
Inhaberin Marlene Rösch
Diplomierete 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 · Soziale Erfolge

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

DIE GESUND GESUNDHEIT FÜR KÖR



SILKE KATZER: HANDANALYSE

Hast du dir schon einmal die Zeit genommen ein echtes Wunder erleben zu wollen? Dann betrachte mit wirklicher Ruhe und ganzer Geduld entspannt deine Hände.

Betrachte und reflektiere wie wichtig und einmalig, wie genial und wirkungsvoll diese Hände funktionieren.

Wenn du wissen willst, was die Linien und die Sterne oder die Fingerlängen und Dominanzmerkmale bedeuten, dann tauche mit mir in die Tiefen deines eigenen Wesens ein und erlebe eine persönliche Handanalyse mit System.

Meine Art der Betrachtung der Hände hat nichts mit „Wahrsagerei“ und Jahrmarktsatmosphäre zu tun.

Als Diplom Handanalytikerin gebe ich dir die Möglichkeit deine Begabungen, deine Talente, deine Persönlichkeitsmerkmale oder deine verborgenen Fähigkeiten zu erkennen und selbst wahrzunehmen.

Somit erhältst du ein erweitertes und tieferes Bewusstsein über dich selbst.

Stehst du vor entscheidenden Veränderungen, willst dich neu definieren oder neue berufliche Herausforderungen annehmen?

Fragst du dich welche wirkliche Neigungen in dir stecken, dann gehe diesen interessanten Weg der Selbsterkenntnis.

Gemeinsam lösen wir die einzigartigen und erkenntnisreichen Bilder und Merkmale deiner eigenen Hände um leichter Entscheidungen treffen zu können die deiner Persönlichkeit und deinen wirklichen Fähigkeiten tatsächlich entsprechen.

Sei mutig und nutze die Gelegenheit und vereinbare einen Termin.

Silke Katzer · Schäfflergasse 22a · 08223/3377 · 89367 Waldstetten · silkekatz@gmx.net



HEITSSSEITE

PER, GEIST UND SEELE



YOGA RAUM KRUMACH: ANKOMMEN · DURCHATMEN · INNEHALTEN

Claudia Kober YOGA Gruppen- und Einzeltraining
Rotkreuzstraße 2A
86381 Krumbach
Telefon 0 82 82 / 8 00 47 39
www.yoga-krumbach.de

Vielleicht kommen dir die nächsten Sätze irgendwie bekannt vor ...

Im Alltag nicht schnell genug zu sein, den eigenen Anforderungen nicht gerecht zu werden, mehrere Dinge gleichzeitig tun, unbewusst Dinge abzuarbeiten, meistens gedanklich schon voraus oder noch hinterher hängend.

Oft unterliegen wir einem inneren Druck noch mehr leisten zu müssen. Wir messen uns an anderen, packen immer noch mehr in unsere Freizeit ...

Diesem Denken liegt ganz oft ein „sich selbst nicht genug sein“ zu Grunde. Im Yoga heißt es, in der Tiefe deines Seins bist du bereits vollkommen.

Dieses „Vollkommen“ oder „ganz Sein“ ist erfahrbar, wenn es uns gelingt, tief in den Körper einzutauchen und ihn als Raum sinnlich zu erleben. Manchmal schwindet dann unser selbst auferlegtes Müssen und Sollen, der Innere Druck von ganz alleine.

Yoga ist eine Verfeinerung des eigenen Empfindens, von außen nach innen. Wir lernen uns auf einer tieferen Ebene zuzuhören. Umso mehr wir den eigenen Körper spüren, umso leichter gelingt es mentale Überlastungen und körperliche Anspannungen im Alltag bereits schon im Ansatz zu erkennen und dementsprechend zu handeln. (nachzugeben)

Yoga kann jeder üben, unabhängig von Alter, Konstitution oder Beweglichkeit. Genussvolles, meditatives üben – die eigenen Grenzen ausloten – einen gesunden Spannungszustand im Körper finden – deinen Bewegungsspielraum erweitern, in das Eintauchen was du gerade tust.

Yoga Stunden im Yoga Raum geben dir die Möglichkeit in deinem eigenen (Atem)Rhythmus und deinen individuellen Möglichkeiten zu praktizieren. Gleichzeitig motiviert und trägt dich die offene Gruppe.

Im Hier und Jetzt zu sein baut Stress ab und lässt dich ganz werden. Im Yoga Zustand zu sein heisst den inneren Frieden berühren, sich verbunden zu fühlen mit allem was ist.

Alle Neugierigen und Interessierten sind eingeladen zu einer unverbindlichen Probestunde.
Einfach anrufen unter: 0 82 82 / 8 00 47 39 oder mail an: claudiakober2001@yahoo.de



Claudia Kober YOGA
 Gruppen- u. Einzeltraining
 Rotkreuzstrasse 2A
 86381 Krumbach
 Tel. 08282 800 47 39
 www.yoga-krumbach.de

Ich will abnehmen
 Der beste Entschluss in Ihrem Leben!
 ✓ OHNE SPORT ✓ OHNE DRINKS
 ✓ OHNE HUNGERQUALLEN ✓ OHNE KAPSELN

Ärztlich begleitet

 leichter durchs Leben
 Mo.-Fr. 8-12 und 14-18 Uhr
 Vereinbaren Sie einen persönlichen, kostenlosen Beratungstermin!
 Tel. 08221 / 9169155
 EasyLife-Therapiezentrum Günzburg
 Stadtberg 26 · 89312 Günzburg

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

RITA ZINSLER
 Heilpraktikerin für Psychotherapie
 nach dem HPG
**MET® Therapeutin
 & Bewusstseinstainerin**
 Englishhausen 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 ✉ silkekatz@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 08283 / 27 90
 www.herzklänge.de

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



SONNTAGSBRATEN – EIN BESONDERES STÜCK FLEISCH!

Putenbrust mit Orangen-Champignonsauce

Für 4 Personen

- 1 Kg Putenbrust
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 1 TL Currypulver
- 4 Orangen
- 2 Zwiebeln
- 150 g Champignons
- 1 EL Butter
- 200 ml Gemüsebrühe (Instant)
- 1 EL Honig
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 2 EL Sojasauce
- 100 g Schmand
- Petersilie



Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 120°C vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Putenbrust von beiden Seiten ca. 5-7 Min. anbraten, Gemüsebrühe dazugeben. Butter zerlassen und das Currypulver unterrühren, Putenbrust damit bestreichen und im Backofen 1-1½ Std. garen. 2 Orangen filetieren. Die restlichen Orangen auspressen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Orangensaft und Champignons in die Pfanne geben und 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Honig, Ingwer, Sojasauce, Orangenfilets und Schmand hinzufügen. Putenbrust herausnehmen und im Ofen warm stellen. Champignon-/Orangensauce zum Gemüsefond geben und alles 2 Min. köcheln lassen. Putenbrust in Scheiben schneiden, mit der Sauce anrichten und mit Petersilie garnieren. Dazu passen Brokkoli und Bandnudeln oder Reis.

Klassischer Schweinekrustenbraten

Für 8 Personen

- 1 Zweig Rosmarin
- 5 Stängel Thymian
- 2 EL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Kümmel (ganz)
- 2,5 Kg Schweinekrustenbraten
- 750 ml Karamalz
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch (ca. 250 g)
- 250 g Knollensellerie
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 TL Honig



Kräuter waschen und trocken schütteln. Nadeln und Blättchen abzupfen und hacken. Senf und Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Kümmel mit 1 TL Salz vermischen. Einen Bräter mit Öl ausstreichen. Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Schwarte rautenförmig einschneiden. Die Fleischseiten des Bratens mit der Senfpaste bestreichen und mit der Fleischseite nach unten in den

Bräter legen. Die Schwarte mit der Kümmel-/Salzmischung einreiben. Braten im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 2,5 Stunden braten. Karotten, Lauch und Sellerie schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Gemüse und Zwiebeln nach 1 Stunde Garzeit um den Braten verteilen. Nach einer weiteren halben Stunde Garzeit das Karamalz angießen. 1 TL Salz, Honig und 2 EL kaltes Wasser verrühren. Nach Ende der Garzeit die Backofentemperatur auf 225°C erhöhen. Die Kruste mit der Salzwasser-/Honigmischung bestreichen und ca. 20 Min. weiterbraten, bis die Schwarte knusprig ist. Braten aus dem Ofen nehmen und 10 Min. ruhen lassen. Das Gemüse kann zum Braten serviert oder im Bratenfond püriert werden, bis eine sämige Sauce entsteht.

Kalbsnuss in Milch

Für 4 Personen

- 100 g geräucherter Speck
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Kalbsnuss (ca. 750 g)
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 500 ml Vollmilch
- 3 Sardellen
- 2 TL Kapern
- 1 EL gehackte Petersilie
- Zitronensaft



Backofen auf 120°C vorheizen. Speck grob würfeln. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Rosmarin waschen und die Nadeln abstreifen. Kalbsnuss abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Fleisch in einem ofenfesten Topf oder Bräter in heißem Öl rundum anbraten, herausheben. Speck in den Topf/Bräter geben und anrösten. Knoblauch, Rosmarin und Mehl zufügen und 1 Min. mitbraten. Unter Rühren mit der Milch ablöschen und das Fleisch dazugeben. Den Braten im vorgeheizten Backofen ca. 120 Min. garen, dabei immer wieder mit der Bratenflüssigkeit übergießen. Die Kerntemperatur des Fleisches sollte bei 60°C liegen (Bratenthermometer). Inzwischen Sardellen, Kapern, Petersilie klein hacken. Fleisch aus dem Topf/Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren. Sauce mit Sardellen, Kapern und Petersilie verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kalbsnuss in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passt Polenta.

Lassen Sie sich anregen in meinen Kochevents kulinarische Abenteuer zu erleben! Die neuen Kochevents bei Facebook unter „Kulinarische 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.



Liebe Leserinnen und Leser,

Ihnen ist vielleicht schon der neuste Trend ins Auge gefallen: Metall-optiken! Als Tapete, Wandfarbe oder Dekoration. Vor allem Kupfer überzeugt Raumausstatter und Möbeldesigner in der ganzen Welt, denn wie sagt man so schön? „Es ist nicht alles Gold, was glänzt!“

Einigen von Ihnen kommt dieser Wohntrend sicherlich bekannt vor, denn schon in den 70er Jahren wurden Metalle als Akzent genutzt. Vom Stil befinden wir uns erneut im Vintage-Bereich, von dem ich Ihnen schon einiges erzählt habe.

Mit einigen kupfernen Highlights wird sich Ihre Wohnung wie neu anfühlen, einen Hauch von Luxus vermitteln und den kommenden Herbst mit all seinen typischen Wohnaccessoires endgültig verbannen. In der Küche gut vertreten mit schlichten Vorratsdosen, einer Teekanne mit passenden Tassen, ein metallischer Mülleimer, minimalistische Kerzenständer, Lampenfassungen oder klassischen Töpfen.

Im Wohnraum empfiehlt es sich, maximal eine handvoll Kupfer-Highlights zu integrieren, da man sich sonst schnell satt sehen kann. Zudem sollten Sie im Vorfeld austesten, welcher Kupfertön zu ihrer Einrichtung passt, denn das Spektrum geht von einem hellen Roségold, über leuchtende Rosttöne bis hin zu oxidiertem Braun.



Bespiele hierfür sind schillernde Lampenschirme und Stehleuchten, sowie Sessel und Beistelltische mit Kupfergestell.

Kupfer strahlt viel Wärme aus und wirkt durch seine glänzende Oberfläche glamourös und eignet sich toll für das Schlafzimmer. Sehr modern sieht das Metall übrigens in Kombination mit Möbeln in zarten Pastellfarben wie Altrosa, Minze oder Himmelblau aus. Also eine top Kombination mit den aktuellen Trendfarben dieses Jahres. Wer es lieber klassischer mag, hält den Rest des Schlafzimmers passend in warmen Erdtönen oder soften Cremenuancen.

Ganz Mutige gehen noch einen Schritt weiter und verbinden Dekoartikel in Form von Hängelampen oder Regalen aus Kupfer mit einer Rostimitation an der Wand. Ob selbst gemacht oder vom Profi, diese Imitation wird jeden zum Staunen bringen! Skulpturen aus verrostetem Stahl im Garten waren nur der Anfang. Dieser Shabby Chic wirkt warm, modern und einfach mal außergewöhnlich. Trauen Sie sich und bringen Sie ihn in die Innenräume!

Aber bedenken Sie: Wie schon in den Artikeln über Vintage und Shabby Chic angesprochen, dürfen Sie es nicht übertreiben. Weniger ist manchmal mehr. Die Metallakzente dürfen nicht in Konkurrenz zu Ihren übrigen Möbeln stehen, sondern sollten diese schmeichelnd unterstützen und sich harmonisch anpassen.

ROGGENBURGER ÖKO-MARKT

Am Samstag, 17. September 2016 veranstalten das Zentrum für Familie, Umwelt und Kultur und der Bund Naturschutz Kreisgruppe Neu-Ulm/Weißenhorn von 10.00 bis 17.00 Uhr den 18. Roggenburger Öko-Markt. Jährlich lockt dieser durch sein vielseitiges Angebot an Öko-, Bio- und regionalen Produkten zahlreiche begeisterte Besucher in den malerischen Prälatenhof nach Roggenburg.

An 80 Informations- und Verkaufsständen dreht sich alles um das Thema Umwelt. Verkäufer locken mit Getöpferem, Schmuck, Filzwaren und Kräuterkränzen an ihre Stände. Biologische und regionale Lebensmittel ergänzen das umfangreiche Angebot. Für das leibliche Wohl sorgen die Aussteller mit schwäbischen Schmankerln und die regionalen Brauereien mit einem reichhaltigen Getränkeangebot. Musik und ein buntes Kinderprogramm (Heuhüpfburg, Bastelangebote, usw.) runden den Tag zusätzlich ab.



DAS OFENLAND IN KRUMBACH

Nach der Grillzeit ist Ofenzeit – der nächste Winter kommt bestimmt!

Wir bieten ihnen:

- Ausstellung und Verkauf sowie Lieferung von Kaminöfen namhafter Hersteller
- Lieferung und Anschluss von Edelstahlkaminen
- Fachmännische Beratung
- Rundumservice

Denken Sie daran, der nächste Winter kommt bestimmt, sprechen Sie uns an, rufen sie uns an, gerne sind wir in allen Belangen für Sie da und Heizen bei Ihnen gerne richtig ein!

Wir...
HEIZEN
...Ihnen ein!

Kaminöfen und Zubehör von führenden Herstellern zu Toppreisen

Ofenland
in Krumbach | Ursberger Str. 7

Tel. 08282 - 9953151
www.ofenland.com

200 JAHRE MV KRUMBACH – FESTWOCHE ENDET MIT BRILLANTEM FESTZUG

Es war eine besondere Festwoche, 200 Jahre MV Krumbach und 60ste Festwoche, eingebunden darin das 45. Bezirksmusikfest des Bezirkes 11 im ASM. Selbst Petrus hat seines dazu getan und den Sommer nochmals angetrieben, angenehme Temperaturen vom Beginn bis zum Schluss. Sowohl Festwirt als auch der Musikverein dürfen sich auf gute Gewinne dieser Jubiläumswoche freuen. Ungünstig erschienen die sommerlich sehr warmen Temperaturen zum Festumzug. Dieser hätte noch mehr Zuschauer vertragen, waren es doch 77 Gruppen von den unterschiedlichsten Vereinen aus Krumbach und Umgebung die mit teils liebevoll dekorierten Wagen für einen bunten Festumzug beitrugen. Hier einige Impressionen des Festzuges:



HERBSTMARKT IM BAUMHOTEL AUSZEIT

Am Samstag, den 1. Oktober 2016 findet von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr auf dem Gelände des Baumhotel Auszeit ein Herbstmarkt statt!

Grund dafür ist die offizielle Eröffnung des Wanderwegs „Auf den Spuren unserer Vorfahren“ sowie eine „Biber-Umweltstation“.

In diesem Jahr hat sich rund um das Baumhotel Auszeit einiges getan! Der Wanderweg „Auf den Spuren unserer Vorfahren“ ist ein interaktiver Wanderweg, der die Geschichte unserer Region Jung und Alt auf ganz besondere Art näher bringt! Warum steht auf diesem Hügel eigentlich ein großes Kreuz? Warum heißt dieser Berg Hungerberg? Wer waren unsere Vorfahren – etwa die Kelten? Hier wird Geschichte greifbar gemacht!

Der Wanderweg kann auf drei Etappen erkundet werden – Start und Ziel ist immer das Baumhotel. Im Zuge einer Ferienfreizeit der Kommunalen Jugendarbeit Günzburg duften Kinder ihre Ideen mit einbringen – ganz nach dem Motto – von Kindern für Kinder! Unterstützt wurde der Wanderweg von den Gemeinden Kammeltal und Neuburg, sowie der Viermetz-Stiftung und der Regionalmarketing Günzburg.

Ein weiteres Ausflugsziel direkt am Baumhotel Auszeit ist zukünftig eine begehbare Biberburg. Wer kennt die Diskussionen „Biber“ nicht? Die einen schimpfen über ihn und die anderen finden ihn ganz toll! Ein heikles Thema bei dem sich die Meinungen ganz unterschiedlich gestalten. Um über den Biber und die Vielfalt seiner Tätigkeit zu informieren wurde auf einem Areal des Wasserwirtschaftsamtes eine begehbare Biberburg errichtet. Hier kann sich „Mensch“ auch mal wie ein Biber fühlen und die Biberburg selbst betreten! Es ist schon gewaltig, wenn man sich vorstellt, dass der Umfang der begehbaren Burg in Wirklichkeit auch diesen Ausmaßen entspricht. Ein kleines Waldklassenzimmer und einiges an Anschauungsmaterial soll künftige Schulklassen, Kindergärten und Gruppen die Möglichkeit bieten das Thema vor Ort zu behandeln. Die Biber-Umwelt-Station entstand in Zusammenarbeit vom Baumhotel Auszeit mit Kommunalen Jugendarbeit, Untere Naturschutzbehörde sowie Wasserwirtschaftsamtes und ist für Jedermann zugänglich! Auch hier waren wieder Kinder des Landkreises aktiv und haben unter fachkundiger Anleitung die Biberburg errichtet!

Am 1. Oktober haben alle Interessierten die Möglichkeit die Neuigkeiten vor Ort zu entdecken und bei einem Besuch auf dem Herbstmarkt zu verweilen. Kunsthandwerker werden Ihre Waren präsentieren. Leckere Schmankerl aus der Region werden angeboten und für Kinder gibt es ein vielfältiges Angebot!

Wir freuen und auf Ihren Besuch. Das Team vom Baumhotel Auszeit.

HAUSGERÄTE-KUNDENDIENST!

VOR-ORT SERVICE

Wartung und Reparatur
von Elektroherden, Kühlschränken
Kühl- & Gefrierkombinationen,
Geschirrspülern,
Waschvollautomaten,
Küchengeräten u.v.m.



ELEKTROTECHNIK

GEBÄUDETECHNIK
Fachbetrieb



Heier

- PLANUNG
- INSTALLATION
- NETZWERKTECHNIK
- PHOTOVOLTAIK

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

INTERKULTURELLE WOCHEN 2016

Auftaktveranstaltung am 24. September 2016

Vielfalt. Das Beste gegen Einfalt. – Unter diesem, im vergangenen Jahr bewährten Motto, steht auch heuer die deutschlandweite Interkulturelle Woche.

Bereits in den vergangenen Jahren war die Interkulturelle Woche ein lebendiges Zeichen von Integration bei uns in der Familien- und Kinderregion Landkreis Günzburg. Sie startet mit einem bunten Blumenstrauß an Veranstaltungen am 24. September mit der Lesung „Emanzipation im Islam“ der Autorin Sineb El Masrar. Das gesamte Veranstaltungsprogramm ist im Familienportal des Landkreises unter www.familie.landkreis-guenzburg.de zu finden.

Sineb El Masrar ist nicht nur die Gründerin des interkulturellen Frauenmagazins „Gazelle“ und Teilnehmerin der Deutschen Islamkonferenz, sondern auch erfolgreiche Buchautorin. Nach ihrem Erstlingswerk „Muslim Girls – wer wir sind, wie wir leben“ hat sie im Februar 2016 ihr zweites Buch veröffentlicht. In „Emanzipation im Islam – eine Abrechnung mit ihren Feinden“ behandelt sie die Rolle der Frau im Islam. Dabei verkürzt sie ihre Kritik keinesfalls auf das stumpfe Islam-Bashing von Pegida und Konsorten, sondern beschäftigt sich als gläubige Muslima differenziert und tiefgehend mit dem Thema. Dass sie sich damit nicht nur Freunde macht, zeigt die Tatsache, dass die türkisch-islamische Milli Görüş gerichtlich die Schwärzung einer Stelle im Buch erwirkt hat.

Auf Einladung SubKult Krumbach in Kooperation mit der Gleichstellungsbeauftragten und des Integrationsbeauftragten des Landkreises stellt Sineb El Masrar ihr Buch vor. Im Anschluss gibt es eine Podiumsdiskussion mit der Autorin, der konvertierten Islamwissenschaftlerin Amina Wanner sowie weiteren Gästen.



Zu Gast in Krumbach: die Journalistin und Autorin Sineb El Masrar, Foto privat

Samstag, 24. September 2016, 19.30 Uhr, Ort: Fachakademie für Sozialpädagogik, Burgberg 1, Krumbach, Eintritt 5,00 Euro, Veranstalter: Subkult und Gleichstellungsbeauftragte und Integrationsbeauftragter für den Landkreis Günzburg, Musikalische Umrahmung: Elif Polat, Cay und türkische Köstlichkeiten: Alevitischer Kulturverein Krumbach

MEET & EAT AUF SYRISCH

Nach dem erfolgreichen Auftakt mit dem russisch-armenischen Grillen im Juli gab es noch einige weitere interkulturelle Abende im Krumbacher Wiedemanns Keller. Organisiert von Subkult stellt sich unter dem Schlagwort „Meet & Eat“ jedes Mal eine andere Kultur vor. Den Schwerpunkt bildet dabei das Essen, aber auch Musik und andere Formen von Kunst und Unterhaltung sind willkommen. Für gewöhnlich bildet das Publikum bei diesen Veranstaltungen eine angemessen bunte Mischung. Flüchtlinge aus Syrien und Pakistan, Deutsche mit türkischen Wurzeln, Krumbacher Künstler und Kneipengänger, Jung und Alt treffen hier in einer fröhlichen Melange aufeinander. Ein friedlicher Austausch mit Händen und Füßen – und natürlich mit dem Gaumen.

Im Rahmen der Interkulturellen Woche stellt sich eine Kultur vor, die inzwischen mit vielen Menschen in unserem Landkreis vertreten ist – die Syrische. Natürlich gibt es eine Reihe syrischer Köstlichkeiten, zubereitet von Menschen, die aus ihrer Heimat vor dem Bürgerkrieg geflohen sind. Das Subkult-Team versucht außerdem, einen syrischen Live-Musiker zu engagieren – die Chancen stehen gut. In der Luvo-Kegelbahn ist die Videoreportage „Differenzieren – syrische Flüchtlinge in Krumbach“ zu sehen.

Freitag, 30. September 2016, 19.00 Uhr, Ort: Wiedemanns Keller, Mindelheimer Str. 49, Krumbach, Veranstalter: Subkult, Eintritt frei, Spenden werden dankbar angenommen



Meet & Eat auf Syrisch, präsentiert von Subkult. Fotos: Manfred Marquard

Johann Geiger Schreinermeister



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

**Besuchen Sie unsere
neuen Ausstellungenräume!**

TALWEG 13 · 86381 KRUMBACH-HOHENRAUNAU
TEL. (082 82) 31 03 · FAX (082 82) 6 29 43

WERBUNG BRINGT ERFOLG!



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

Knöfel Büroservice GmbH
Karl-Mantel-Straße 4 · 86381 Krumbach
Tel. 082 82/88 1914 · Fax: 082 82/89 0048

Lisa`s Fahrtschule

Fahren lernen **ohne Stress!**

Anmeldung jederzeit telefonisch
oder an Unterrichtstagen (Mo. + Mi. 19.00 Uhr)

Karl-Mantel-Straße 33 | 86381 Krumbach
Telefon 0173/8603049 | www.lisas-fahrschule.de



Kloster Roggenburg



■ Kirchen- und Klosterführungen

Tel. (0 73 00) 96 00 -950

■ Klostermuseum

Führungen
Tel. (07 31) 70 40 -118

■ Klosterladen

Religiöse Literatur, Devotionalien,
Klösterliche Produkte und
Geschenke
Tel. (0 73 00) 921 92 -750

■ Klostergasthof mit Hotel ***Superior

Schwäbische und internationale
Küche, 25 Hotelzimmer, Räume
für Familienfeiern und Tagungen
Tel. (0 73 00) 921 92 -0

■ Kulturprogramm Roggenburger Sommer

Konzerte und Kunstausstellungen
im Haus für Kunst und Kultur
Kartenreservierung
Tel. (0 73 00) 96 11 -550

■ 18. Juni bis 23. Oktober 2016 Ausstellung

„LUTHER REICHT NICHT“
im Haus für Kunst und Kultur
Führungen
Tel. (0 73 00) 96 11 -550

■ Bildungszentrum

55 Zimmer, 120 Betten,
11 Seminarräume für Gruppen,
regelmäßiges Kursprogramm,
Veranstaltungskalender im
Internet

LUTHER REICHT NICHT
KÜNSTLERISCHE IMPULSE
ZUR STÄNDIGEN REFORM



www.kloster-roggenburg.de

„WEINABEND FÜR GENIESSER“

Der Klostergasthof Roggenburg begrüßt Sie am Freitag, 30. September 2016 um 19.00 Uhr zum ersten Weinabend im Herbst 2016. Heinrich Hausgnost, Weinsommelier des Stifts Klosterneuburg stellt das Weingut vor. Die Klosterköche bereiten ein schmackhaftes regionales 5-Gänge Menü vor zu dem passende und erlesene Weine aus dem Weingut Stift Klosterneuburg präsentiert und verkostet werden.

Genießen Sie den bunten Herbst in seiner voller Farbenpracht. Das liebevoll gestaltete Klostermenü bietet Ihnen regionale Produkte und Frische an. Sie werden mit einem Roggenburger Klostersekt herzlich begrüßt und starten kulinarisch mit einem hausgemachten Steinpilz-Mousse auf Gurkenspaghetti mit geräucherter Lachsforelle aus der Fischzucht Vollmann Schipper, die den Roggenburger Klosterweiher bewirtschaftet.

Fortführend wird Ihnen eine schmackhafte schwäbische Landkürbiscrèmesuppe mit hausgemachtem Klosterbrot der Bäckerei Hörmann serviert. Ein Duett von der Wachtel auf Kräuterkartoffelstampf und Thymian aus dem Klosterbeet, rosa gebratenes Rinderfilet an Portweinschalotten, Perlgrauen und Roggenburger Lauchstroh bilden die kulinarischen Hauptkomponenten des Abends. Dazu werden Ihnen die dazugehörigen Weinen aus dem Weinbaugbiet Thermenregion gereicht (Österreich, Zusammenschluss der Gebiete Gumpoldskirchen und Bad Vöslau).

Das gebackene Joghurteis an hausgemachten Schokotürmchen mit Himbeerfruchtmark bildet mit dem Welschriesling Eiswein des Jahrganges 2015 den krönenden Abschluss.

Bitte melden Sie sich rechtzeitig unter Telefon: 0 73 00 / 9 21 92 - 0 an. Achtung, begrenzte Teilnehmerzahl.

ERÖFFNUNG DES EFEU-LABYRINTHS IM KLOSTER ROGGENBURG

Rain am Lech, 20. Juli 2016 – In Zusammenarbeit mit dem Kloster Roggenburg macht Dehner ab sofort ein einzigartiges Naturerbe für die Öffentlichkeit erlebbar: Im neu gestalteten Meditationsgarten des Prämonstratenser Klosters, das im Landkreis Neu-Ulm liegt, wurde in den letzten Monaten ein über 500 Quadratmeter großes Efeu-Labyrinth mit Efeuschätzen der ehrwürdigen Hedera-Sammlung aus dem Stift Neuburg bei Heidelberg angepflanzt. Heute fand in Anwesenheit von zahlreichen geladenen Ehrengästen im Rahmen eines feierlichen Festakts die Eröffnung des Labyrinths statt. Neben Grußworten von Abt Hermann-Josef Kugler und Thorsten Freudenberger, Landrat im Kreis Neu-Ulm, und der Segnung des Labyrinths durch Prior Pater Stefan Kling, standen auch eine Orgel-Matinée in der Roggenburger Klosterkirche – eine der bedeutendsten Bauten des Rokoko in Schwaben – sowie exklusive Führungen durch das Labyrinth und Kloster auf dem Programm.

Weitere Informationen unter <http://www.dehner.de/landing/klosterrefeu/> und www.kloster-roggenburg.de.

