

8 Krumbacher

UND DRUM RUM

Luis Walter



FREIZEITTIPPS

Schlagzeugvortrag mit
Uraufführung von S. Blum
im Saal Berufsfachschule
für Musik Krumbach
20.03., 19.30 Uhr

Frühlingserwachen
in Krumbachs Innenstadt
23.03., 10.00 bis 17.00 Uhr

Club-Night-Party Vol. II in
der Brasserie Bar Valentino
Sa., 23.03. ab 21.00 Uhr

„Bunt wie das Leben ist der
Tod“ – Ausstellung im
Krumbacher Wachsmuseum
noch bis 30.04., jeweils Mi.
von 14.00 bis 16.30 Uhr

„Farben-Glanz“
Ausstellung in der Galerie
Kunstkunst Zaiertshofen
noch bis 31.03., jeweils So.
von 17.00 bis 18.00 Uhr

Herzlichen Glückwunsch

DER FEBRUAR-SIEGERIN MARTINA UNGLERT



Nähere Infos gerne auch unter
LuisWalter@aol.com

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

BUCH-TIPP DES MONATS

BLUTZEUGEN

Bartholomäus Kammerlanders erster Fall

von Marco Sonnleitner

Ein bizarrer Mord an einem Finanzbeamten stellt die Münchener Kriminalpolizei vor ein Rätsel. Vielleicht weiß Bartholomäus Kammerlander eine Antwort? Aber der ehemalige Hauptkommissar hat vor Jahren den Dienst quittiert. Doch dann schlägt der Mörder erneut zu – genauso brutal, genauso rätselhaft. Jetzt kann Bartholomäus nicht mehr anders, er muss den Täter finden. Wird er ihn stellen, bevor ein weiterer Mord begangen wird?

Tolle Geschichte, viel Spannung und zahlreiche Wendungen – das alles verpackt in eine sehr abwechslungsreiche und hintergründige Handlung. Der Autor hat es verstanden, diesen Kriminalroman so zu schreiben, dass der Leser oft glaubt, den Täter zu kennen. Doch dann kommt wieder alles ganz anders und man merkt schnell, dass es die falsche Fährte war. Viele Dialoge sind sehr humorvoll und im bayerischen Dialekt geschrieben, was mir sehr gut gefallen hat.

Alle Charaktere sind toll beschrieben und man kann sich gut in sie hineinversetzen. Die ganze Geschichte liest sich flüssig und hat Spannung bis zum überraschenden Ende. Ich kann dieses Buch nur wärmstens empfehlen. Das Buch ist erschienen 2013 im Gmeiner Verlag, Meßkirch.

Marco Sonnleitner, geboren 1965 in München, verbrachte insgesamt 17 Jahre in der bayrischen Hauptstadt. Nach vier Jahren Medizinstudium in Deutschland, Afrika und den Vereinigten Staaten studierte er als Stipendiat Germanistik, Geschichte und Politologie. Heute lebt er in Memmingen, wo er Deutsch, Geschichte und Sozialkunde an einem Gymnasium unterrichtet. Seit 2001 ist er als Schriftsteller tätig und veröffentlichte bereits einen vierbändigen Fantasy-Roman für Kinder sowie über 20 Bände für die bekannte Jugendkrimireihe »Die drei ???«. Marco Sonnleitner ist verheiratet und hat einen erwachsenen Sohn.



MITMACHEN & GEWINNEN – DER FOTOWETTBEWERB DER RAIFFEISENBANK KRUMBACH

Martina Unglert aus Krumbach ging im Februar als Siegerin hervor

Jeder Mensch hat etwas das ihn antreibt, und was es ist, das möchte die Raiffeisenbank Krumbach/Schwaben eG in einem Fotowettbewerb in diesem Jahr monatlich herausfinden. Ob es nun eine Person ist, ein Ziel, Freunde, das eigene Auto, die Natur oder die ehrenamtliche Hilfe, die dem Leben mehr Sinn verleiht. Halten Sie es im Bild fest und senden Sie es an die Raiffeisenbank Krumbach. Auf den monatlichen Gewinner warten jeweils 100 Euro für sein Sparkonto. Das jeweilige Siegerbild wird als Titelbild in der darauffolgenden Ausgabe vom „s'Krumbacher und drum rum“ abgedruckt.

Im Februar reichte unter anderem die Krumbacher Friseurmeisterin Martina Unglert ein Foto zum Fotowettbewerb ein. Ihr Antrieb ist „Spaß am Leben haben – den Spaß nie verlieren“. Und dieses strahlt ihr Foto, spontan beim Schlittensfahren mit ihren Neffen, wahrhaftig aus. Für die geborene Ebershausenerin ist es wichtig, zum Berufsleben einen Ausgleich zu schaffen und diesen mit Spaß und Freude zu genießen.

Weitere Details zum Fotowettbewerb erhalten Sie auf www.rb-krumbach.de/fotowettbewerb oder in ihrer Raiffeisenbankfiliale vor Ort. Zeigen Sie was Sie antreibt und Ihr Siegerbild wird eine der nächsten Titelseiten des beliebten Krumbacher Monatsmagazins zieren, bzw. mit einem 100-Euro -Gutschein belohnt. Zusätzlich wird die Raiffeisenbank Krumbach/Schwaben eG nach diesem Fotowettbewerb, dessen Idee zum 100-jährigen Jubiläum entstanden ist, der Kartei der Not 750 Euro zukommen lassen.

Die Februar-Siegerin Martina Unglert bekommt von Sabine Turek, Prokuristin der Raiba Krumbach, ihren 100-Euro-Gutschein überreicht, den die Siegerin ihren beiden Neffen zukommen lassen will.



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, Kapellengasse 5, 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, April 2013, erscheint ab 17. April 2013 in den Geschäften und Ihren Briefkästen.

Redaktionsschluß für diese Ausgabe ist der 28. März 2013!

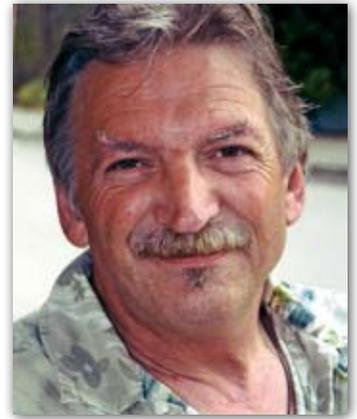
**s'Krumbacher online lesen unter:
www.luis-walter-skumbacher.de**

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

lässt unser Titelbild auch nochmals einen winterlichen Hauch einfließen, ist der Frühling nicht mehr weit und naht in eiligem Tempo. Ostern steht vor der Tür, davor noch der Frühlingsanfang. Man spürt richtig diese Energie, die die Sonne jetzt schon hat, neues Leben beginnt in uns, in der Natur, alles fängt zu blühen an. Und es sind viele Aktivitäten geplant, Urlaub, entspannen, aber vielleicht auch einfach sich wieder auf die Regionalität besinnen, mit offenen Augen durch die neue Innenstadt mit ihrer 20er-Zone flanieren. Wenn Sie das neue Magazin in Händen halten werden Sie eine große Vielfalt vorfinden, was regional geschieht, was wir nicht alles für tolle Menschen haben. Einfach tun, ohne zu fragen nach dem Warum und Wieso. Lassen sie sich wieder überraschen von 16 Seiten Regionalität und Kultur, voller Musik und Kunst, aber auch dem ganz normalen alltäglichen Leben zwischen Leben und Tod, zwischen Krankheit und Gesundheit. Die Kleinigkeiten und schönen Dinge am Wegesrand wieder schätzen lernen, sowie eben auch der Moment und Augenblick der Spaß und Freude bereit.

Dies wünsche ich Ihnen mit dem neuen Magazin, ob in Krumbach oder weit drum rum.

In diesem Sinne ein schönes Frühlingserwachen und Osterfest ...



Luis Walter

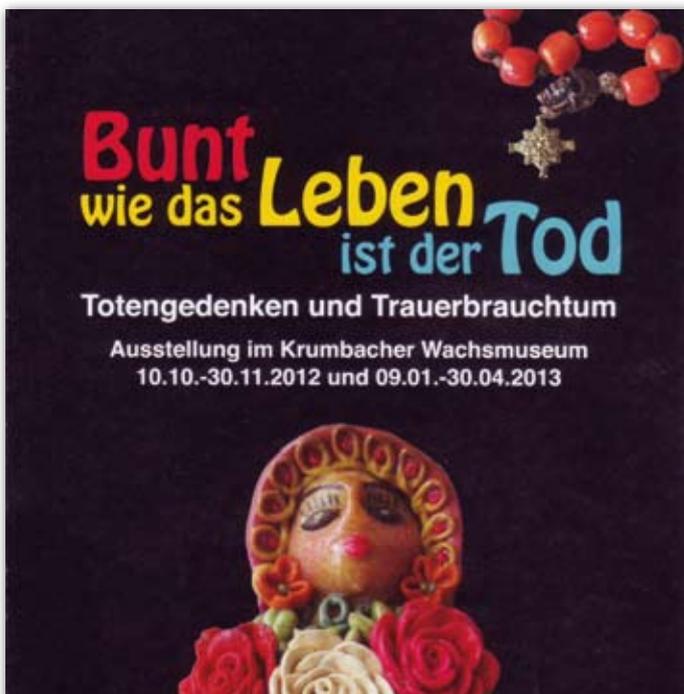
Ihr Luis Walter

„BUNT WIE DAS LEBEN IST DER TOD“

Ausstellung im Krumbacher Wachsmuseum noch bis zum 30. April

Ostern ist die Zeit des Trauerns in der Karwoche und der Freude zur Auferstehung in der Osternacht. In keiner anderen Zeit liegen der Tod und das Leben, die Trauer und die Freude so nahe beieinander. Das Krumbacher Wachsmuseum in der Wachswarenfabrik Morsa in der Nordstraße 3 hat sich in einer aktuellen Ausstellung dieses Themas angenommen. Hier wird gezeigt, wie man in verschiedenen Kulturen Tod, Begräbnis, Andenken und Trauer umgeht. „In dem wir die Toten ehren, feiern wir das Leben“ sagen zum Beispiel die Mexikaner. Entsprechend froh sind ihre Trauersitten, Heiligenreliquien, Seelenbrote, Mumientücher, Schrumpfköpfe von Amazonasindianern, Ahnenbilder, Haarbilder und sogar die jüngst aus Amerika importierten Halloweenbräuche erinnern an Verstorbene. In dieser Ausstellung sind sie mit anderen Trauersitten aus verschiedenen Orten und Zeiten zu sehen.

Das Krumbacher Wachsmuseum ist jeden Mittwoch von 14.00 bis 16.30 geöffnet, oder nach Vereinbarungen. Mehr auch unter www.morsa.de



DIE GAUDIBÜHNE UTTENHOFEN SPIELT DAS STÜCK „SCHNEETREIBEN“

Die Gaudibühne Uttenhofen bringt wieder ein humorvolles, witziges und vor allem fetziges Theaterstück mit allerhand Missverständnissen zur Aufführung. Etwas später als gewohnt, dennoch mit Witz und heißen Sprüchen garniert, stehen die Theaterspieler auf der Bühne. Da gibt es im April noch einmal ein deftiges „Schneetreiben“, wie das Stück heißt.

In dem Stück wird beim Publikum, wie gewohnt, die Lachmuskulatur nicht geschont. Denn allerhand Verwicklungen soll es geben, in einer Berghütte, wo sich Gäste zu einem „Blind Date“ angemeldet haben. Was dann in dieser „Pension Himmelstörle“ wirklich alles so passiert, wir verraten nur so viel: Das Publikum kann sich auf einen humorvollen und intrigenreichen Drei-Akter freuen, dessen Ende jeden erstauen wird.

Karten können bei Christina Donderer unter der Telefon: 0 82 84 / 81 99 im Vorverkauf ab 1. März von 19.00 bis 21.00 Uhr gesichert werden. Bitte rufen Sie uns nur während der angegebenen Zeiten an! Danke.

Aufführungstermine im Pfarrheim Ziemetshausen:

Sa. 13. April,
Fr. 19. April,
Sa. 20. April,
Fr. 26. April,
Sa. 27. April
jeweils um
20.00 Uhr.

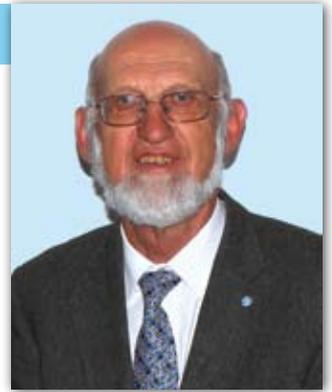
So. 14. April
um 14.00 Uhr
sowie am
So. 21. April
um 19.00 Uhr.

Gaudibühne Uttenhofen e.V.
Wir spielen Theater
in Ziemetshausen
im Pfarrheim.
Zur Aufführung kommt:
„Schneetreiben“
Schwank in 3 Akten
Aufführungstermine
April 2013:

Fr., 20 Uhr	Sa., 20 Uhr	So., 19 Uhr	So., Nachmittag 14 Uhr
19.04. 26.04.	13.04. 20.04. 27.04.	21.04.	14.04.

Telefonische Platzreservierung ab 01. März 2013 bei Frau Christa Donderer unter Telefon 08284 / 8199 von 19.00 bis 21.00 Uhr. Bitte rufen Sie uns nur während der angegebenen Zeiten an! Danke.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch:
Gaudibühne Uttenhofen e.V.
Raiffeisenbank Krumbach eG.



MÄRZENBIER – EIN SCHMACKHAFTES GETRÄNK MIT TRADITION

„Brau nur im Märzen gut Bier mein lieber Brauer, es ist gesund und wird nicht sauer.“ Mit dieser Empfehlung weist der Volksmund auf die Bedeutung des Märzenbieres hin und stellt seinen Stellenwert in der Fastenzeit heraus. Deshalb ist die Brauchtumsseite im März dem „flüssigen Brot“ gewidmet.

„Märzen“ ist ein untergäriges Bier von goldgelber Farbe mit einem leicht erhöhten Alkoholgehalt von 6 % und einer Stammwürze von 13 %. Mit dieser Zusammensetzung erreichte man eine längere Haltbarkeit des Biers während der Sommermonate. In der warmen Jahreszeit war es vor Erfindung der technischen Kühlsysteme durch Carl Linde seit 1873 sehr schwierig, die beliebten untergärigen Biere herzustellen, da die eingesetzte Hefe eine Temperatur um 5 – 10 Grad benötigt. Die Brausaison war deshalb vom Michaelitag (29.09.) bis zum Fest des Heiligen Georg (23.04.) festgesetzt, in der Zwischenzeit durfte kein Bier gebraut werden.



Um während der Sommerzeit einen ausreichenden Biervorrat zu haben, wurde es also im März stärker eingebraut und in tiefen Kellern, die man sogar mit Eisblöcken aus Flüssen und Weihern bestückte, gelagert. Daher leitet sich die Bezeichnung „Lagerbier“ ab, das in den Kellerwirtschaften mit Beginn der warmen Jahreszeit ausgeschenkt wurde. Außerdem war das Bierbrauen nach der bayerischen Brauordnung in der Sommerzeit wegen erhöhter Brandgefahr in den eng bebauten Städten und Dörfern verboten, denn zum Biersieden in den offenen Pfannen war ein starkes Feuer notwendig.

Eine besondere Bedeutung erhielt das Märzenbier durch den erhöhten Bierverbrauch in der Fastenzeit. Nach dem Grundsatz „Flüssiges bricht das Fasten nicht“ erhöhte sich der Bierkonsum während der 40 Fastentage zwischen Aschermittwoch und Karsamstag erheblich. Dies galt nicht nur für die Klöster, die neben dem Eigenbedarf jahrhundertlang auch die Bevölkerung im Umland versorgten.

Zahlreiche Brauereiwirtschaften sorgten überall für eine ausreichende Bierproduktion. Einen besonderen Stellenwert hatte daher das kalorienhaltige Starkbier, das dem in der Fastenzeit geschwächten Körper neue Kräfte zuführen sollte. 1780 wurde erstmals Starkbier mit dem Namen „Salvator“ auf dem Nockherberg in München ausgeschenkt.

Der alljährliche Anstich ist heute ein zünftiges Medienereignis mit prominenten Gästen.

Während vor 100 Jahren in Schwaben noch mehr als 500 Brauereien für eine Vielfalt an Sorten und Geschmacksrichtungen des Biers sorgten, ist die technisch ausgeklügelte Bierproduktion heute auf wenige Brauereien zusammengeschrumpft. Besonders wichtig ist die Einhaltung des Bayerischen Reinheitsgebotes, das die alleinige Verwendung von Malz, Hopfen, Hefe und Wasser als Rohstoffe seit 1516 vorschreibt. In Augsburg wurde sogar schon im 12. Jahrhundert unter Kaiser Friedrich Barbarossa eine Bierschankordnung erlassen.

Das Brauhaus Riegele in Augsburg pflegt ihre Biertradition nicht nur im Brauen, sondern verleiht in jüngster Zeit die sogenannte „Bierkette“. Dr. Georg Simnacher, Landrat a.D. hatte zu seiner Amtszeit schon für die Geschichte der Braukunst etwas übrig. In Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Frei und dem Braumeister Siegbert Wieser entstand 1991 in der Kreisheimatstube in Stoffenried eine kleine Brauerei. Hier wird noch, wie zu anno dazumal von Braumeister Wieser mehrmals jährlich dunkles und helles Bier gebraut. Bei einem Brau-Durchgang entsteht in dem Kupferkessel, der mit Holz geheizt wird, 300 Liter Gerstensaft.



Herzlich Willkommen

Bier

Seminarräume

Biergarten

...SCHÖNES LEBEN HIER!

Geschenke

Braukurse

Tagungen

Veranstaltungsräume

Bräustüberl

Parkplätze

Sonnenterrasse

Brauereiführungen

Bierladen

schönes Leben hier!

Brauerei S.Riegele · Feilichstraße 26 · 86150 Augsburg · Tel.: 0821-3209-0 · Fax: 0821-3209-80 · E-Mail: info@riegele.de

www.snehotta.de

Pflege

Vertrauen

Kompetenz

ZIMMER FREI
in der Wohngemeinschaft für Menschen mit Demenz

SNEHOTTA
Pflege team

Marktplatz 18b
D-86381 Krumbach
Tel. 0 82 82 - 622 48

DAS SNEHOTTA PFLEGETEAM RUNDET BETREUUNGSPROGRAMM AB

„Betreutes Wohnen zu Hause“

Eine optimale Betreuung im Alter bedeutete bisher oft ins Altenheim, Pflegeheim oder ein Betreutes Wohnen zu gehen. Viele verloren damit ein Stück gewohnte Umgebung und Häuslichkeit. Oft ein schwerer Schritt für Angehörige die nicht in der Nachbarschaft leben und gegen den Willen der betroffenen Personen handeln müssen. „Steckst mich jetzt ins Heim – bin ich nichts mehr wert“, so könnten Äußerungen fallen. Pflegeteamleiter Richard Snehotta hat nun die Möglichkeit geschaffen diesen alten Menschen ihren Willen zu lassen. Sein neues Konzept heißt „Betreutes Wohnen zu Hause“.

Richard Snehotta, exam. Gesundheits- und Krankenpfleger, der am 1. Juli 1990 in der Krumbacher Bahnhofstraße den ersten ambulanten Pflegedienst im Landkreis Günzburg ins Leben rief, kann in diesen 23 Jahren auf eine große Erfahrung zurück greifen. Mit seinen inzwischen über 70 Mitarbeitern in unterschiedlichsten Fachgebieten deckt das Snehotta-Pflegeteam ein breites Spektrum an Versorgung und Betreuung ab, die auch im Betreuten Wohnen zu Hause Anwendung finden. Täglich Hausmannskost heiß serviert, die hauswirtschaftliche Versorgung, den Hausnotruf, Fahrdienste, Begleitsdienste und Hilfestellungen mit Behörden und Ämtern, die Zusammenarbeit mit Ärzten und Therapeuten, medizinische Fußpflege, Gymnastik, Ergotherapie und vieles mehr.

Für das „Betreute Wohnen zu Hause“ konnte Richard Snehotta Kooperationspartner aus der Umgebung finden. Bei allen Problemen genügt eine Telefonnummer und für alle Probleme wird das Notwendige veranlasst. Ob es der Friseur ist, der nach Hause kommt, Probleme mit Strom oder Elektrogeräten, Gartengestaltung, der tägliche Einkauf, Getränke oder der kaputte Wasserhahn. Da sich das Betreuungsgebiet auf des südlichen Landkreis bezieht, wird auch ein Kooperationspartner aus der nächsten Umgebung und nach Wunsch vermittelt. Dieses Konzept wird durch das „Bayerische Staatsministerium für Arbeit und Soziales, Familie und Frauen“ gefördert.

Seit 2000 betreut das Pflegeteam Snehotta das Betreute Wohnen am Marktplatz 18 und 19, seit 2005 zwei Wohngemeinschaften in Krumbach und ab Ende 2013 die derzeit im Bau befindliche Anlage am Marktplatz 19 mit 20 Wohneinheiten. Das Rundum-Angebot mit qualifiziertem und kompetentem Personal macht das Pflegeteam Snehotta zur ersten Adresse wenn es um Altenpflege und Betreuung im Altkreis Krumbach und darüber hinaus geht. Nähere Infos auch unter www.snehotta.de oder zu den üblichen Bürozeiten von Mo. bis Fr. von 8.00 bis 14.00 Uhr unter Tel. 0 82 82 / 622 48, bzw. per Mail unter info@snehotta.de



Ihr zuverlässiger Partner mit Top-Service und Fachkompetenz für:

- Pflegeprodukte und -Hilfsmittel
- Sondenernährung, Infusionstherapie
- Reha- Technik - Produkte: Betten, Rollstühle, Lifter
- Bandagen, Kompressionsstrümpfe
- Medizintechnik, Sauerstoff, Beatmung
- Produkte für Gesundheit & Wellness
- Medizinische Geräte und vieles andere

medi-pro GmbH

Erwin-Bosch-Ring 28, 86381 KRUMBACH
Tel.: 08282/88299-0 // Fax: 08282/88299-15
<http://www.medi-pro-krumbach.de>
E-Mail: info@medi-pro-krumbach.de

Zertifiziertes QM-System nach DIN EN 9001:2008 + DIN EN ISO 13485:2007

FARBEN – GLANZ – BILDER DIE ENERGIE UND KRAFT VERMITTELN

Susanne Karl und Martina Frey stellen noch in der Galerie Kunststun- kunst in Zaiertshofen bis 31. März aus.

Wie viel Kraft und Energie Farbe im Bild erzeugen kann, das beweist eine Ausstellung mit gegensätzlichen Werken die derzeitige Bilderausstellung des Galeristen Joachim Herzer in Zaiertshofen. Der Künstler Rakel bezeichnete die Werke als „Momentaufnahmen ihrer Lebensbilder“. Optisch sehr sachlich, mit großer Sensibilität ist Susanne Karl, in Hairenbuch mit ihren Schlittenhunden zuhause, in die Tierwelt eingedrungen. Mystisch wirkend, mit starkem Charakter, farblich in sich geschlossen, findet man sich im Reich der Natur, von Naturvölkern und von Schlittenhunden wieder. Den Betrachter lässt sie in ihr Seelenleben mit eintauchen, bei dem man die Freiheit spürt, die in ihren Kunstwerken liegt.

Im Gegensatz lässt Martina Frey aus Egenhofen ihre Farben etwas in sich verschwimmen und grenzt sie doch wieder ab. Ihre Botschaft soll den Frieden in der Welt unter allen Völkern vermitteln, die Lebensfreude, die man darin spüren kann. Unterstrichen werden ihre Botschaften mit in Gold gefasste und auf esoterischem Hintergrund basierenden Worten und Sätzen. Da kommen Schmetterlinge als Seelenhilfe zum tragen, es spiegelt sich die Welt wieder. Auch hier findet sich der Betrachter in der Seelenwelt der Künstlerin, nicht nur das, er kann sich, wie auch bei den Werken von Susanne Karl, ein Stück in seinem Seelenleben wiederfinden.

Eine Ausstellung die es sich nicht nur zu sehen lohnt, sondern auf sich wirken lassen muss. Und dies ist jeden Sonntag, noch bis 31. März, von 14.00 bis 18.00 Uhr in der Galerie Kunststun- kunst in Zaiertshofen, Ortsstraße 10 möglich.





SCHARBOCKSKRAUT RANUNCULUS FICARIA

Das Scharbockskraut ist im zeitigen Frühjahr oft die erste Grünpflanze, die in großen Massen in lichten Wäldern und Gärten auftritt. Die Blätter des Scharbockskrautes bilden wunderschöne Teppiche.

Nach den glänzenden Blättern erscheinen leuchtend gelbe Blüten, die dem Blätterteppich zwar ein fröhliches Leuchten hinzufügen, aber auch anzeigen, dass die Scharbockskraut-Blätter von nun an leicht giftig sind. Da die Pflanze zur Familie der Hahnenfuß-Gewächse gehört, darf sie nicht überdosiert werden. Wie immer: Die Dosis macht's!

Vor der Blüte können die Blätter des Scharbockskrautes gegen Frühjahrsmüdigkeit, Hautunreinheiten, Hämorrhoiden (Sitzbad) und Warzen (äußerliche Anwendung) in Salaten gegessen werden. Durch ihren hohen Vitamin C-Gehalt, der nach den Wintermonaten besonders wichtig ist, hat die Pflanze ihren Namen bekommen. Scharbock ist ein alter Name für Skorbut, die Vitamin-C-Mangel-Krankheit, die besonders bei Fehlernährung (Seefahrern) auftritt. Jede Pflanze steht uns genau zu dem Zeitpunkt zur Verfügung, zu dem sie uns am meisten nützen möchte. Pflegen wir also einen dankbaren und sorgsamen Umgang mit unserer Natur.

Frische Blätter

Scharbockskraut-Blätter können im Wildpflanzensalat, als Suppengewürz und bei jedem Gang durch den Frühlinggarten in kleinen Mengen gegessen werden. Auch im ersten frischen Misch-Tee des Jahres ist das Kraut köstlich.

Getrocknete Blätter

Aus getrockneten Scharbockskraut-Blättern kann man einen Tee

kochen, der innerlich eingenommen gegen Hautleiden, u.a. Hautunreinheiten hilft. Zusätzlich kann man diesen Tee für Waschungen verwenden. Als Sitzbad kann Scharbockskraut-Tee gegen Hämorrhoiden helfen. Bei getrockneten Blättern sind die giftigen Wirkstoffe weitgehend abgebaut. Nun ist der Zeitpunkt für das Sammeln eines vorzüglichen Haus-Tees für den Winter gekommen, der aus Heilkräutern (wie Sie bereits wissen, gibt es kein Unkraut!) jeder Jahreszeit besteht und in den kalten, dunklen Monaten mit sonnigen Grüßen Balsam für die Seele ist.

Wurzelknollen

Da die Wurzelknollen ähnlich wie Feigwarzen aussehen, wurden sie traditionell gegen Warzen bei Mensch und Tier verwendet (Gattungsname Ficaria = Feigwurz). Der scharfe Saft der Wurzelknollen kann Warzen tatsächlich quasi wegätzen.

Brutknospen

Die Brutknospen, die aufgrund ihres Aussehens auch Himmelsgerste, himmlisches Manna oder Himmelsbrot genannt werden, wurden früher in schlechten Zeiten zusammen mit den Wurzelknollen getrocknet und zu Mehl vermahlen.

Körper, Geist und Seele sind hungrig nach dem ersten Grün. Ein weiteres Mal schenkt uns die Natur ihre ganze Kraft. Nutzen Sie sie und bleiben Sie gesund. Freuen wir uns auf den April und seine Geschenke. Und noch etwas: Wenn Sie Heilung erfahren dürfen, geschieht es, weil die Zeit reif ist.

Ihre Antonie R. Neumann, Heilpraktikerin
E-Mail: Antonie.Neumann.HP@t-online.de

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



DR. MED. VET. MARGARETE HELD
WINGS® TIERKINESIOLOGIE · TIERTHERAPEUTIN
KLASSISCHE HOMÖOPATHIE
AKUPUNKTUR
MITGLIED DER GESELLSCHAFT
FÜR GANZHEITLICHE TIERMEDIZIN

BAHNHOFSTRASSE 33 · D-87727 BABENHAUSEN
TELEFON 08333/2501

TERMINE NACH VEREINBARUNG

Deni Druck & Verlags GmbH
86470 Thannhausen · Telefon 0 82 81/30 69

**FESTSCHRIFTEN
BROSCHÜREN
ABZEITUNGEN**

Auch in
Kleinauflagen!

42. BEZIRKSMUSIKFEST
VOM 30. APRIL - 4. MAI 2008
IN ZIEMETSHAUSEN

... und vieles mehr!

FISCHEREIVEREIN HÄLT RÜCKSCHAU AUF JUBILÄUMSJAHRE

Krumbach. Die gut organisierte Jahreshauptversammlung beim Fischereiverein Krumbach verlief ruhig und harmonisch. Im Mittelpunkt der Jahreshauptversammlung stand der Rückblick auf das 50jährige Gründungsjubiläum. Daneben wurden die langjährigen Mitglieder Josef Vogel, Peter Ehmann und Adolf Kracklauer ausgezeichnet. „Solche treuen und fleißigen Mitglieder sind die tragenden Säulen eines jeden Vereins“, erklärte der Vorsitzende Riederle.

Als Vertreter der Stadt Krumbach ging Dr. Josef Langenbach nochmals auf die Ereignisse vor 50 Jahren ein. Er bemerkte, daß sich der Verein noch im Jubiläumsjahr befindet und ermutigte in seinem Grußwort die Fischer mit treffenden Worten sich weiterhin für die Ideale Ihres Hobbys einzusetzen.

In einem kurzen Resümee schilderte Vorstand Riederle die Begebenheiten im vergangenen Jahr. Der Gewässerwart Andreas Leopold berichtete in seiner Präsentation neben den Besatzmaßnahmen auch über ein recht erfreuliches Fangergebnis: Knapp 1200 Fische mit einem Gesamtgewicht von 1.042 kg wurden in den Fangbüchern registriert. Beim Königsfischen war Carsten Glogger aus Billenhausen erfolgreich und wurde mit seinem 14-Pfünder Karpfen zum Fischerkönig 2012 proklamiert. Reinhold Kahler ging über das ganze Jahr verteilt der schwerste Fisch, ein Karpfen mit 8,3 kg, an die Angel. Kassenprüfer Richard Raab sprach von einer ordentlichen und soliden Finanzlage und empfahl der Versammlung die einstimmige Entlastung der Vorstandschaft.

Für langjährige aktive und treue Mitgliedschaft wurden vom Vorsitzenden ausgezeichnet: Peter Ehmann (Krumbach). Er ist nun 25 Jahre aktiver Fischer im Verein und erhielt das silberne Vereinsabzeichen nebst Urkunde. Adolf Kracklauer (Krumbach) ist seit 40 Jahren dabei und wurde mit einer Urkunde geehrt. Seit 40 Jahren aktiver Fischer ist Josef Vogel (Thannhausen). Er erhielt die goldene Vereinsnadel mit Urkunde.

Trotz einiger Beschränkungen bei den internen Fischereibestimmungen gab es unter dem Punkt Wünsche und Anträge keine Wortmeldungen. Mit dem Hinweis auf das bevorstehende Jahresprogramm und dem Dank an alle Ehrenamtsträger schloss der Vorsitzende die gut besuchte und harmonisch verlaufene Versammlung.



Von links: Peter Ehmann, Adolf Kracklauer, Josef Vogel, Gottfried Riederle (1. Vorstand)

**LIEFERUNG
& MONTAGE**

EINBAUSERVICE

REPARATUR

FINANZIERUNG

**SAT-
INSTALLATION**

**SERVICE-TELEFON
08282/2002**

EURONICS

Brasserie Valentino

Valentino Club-Night Voll. 2

Samstag, den 23.03.13
ab 21.00 Uhr
mit DJ Master G

Von 17 bis 18 Uhr
alle Kaffeespezialitäten
nur 1,50 Euro

Krumbach · Bahnhofstraße 5 · Tel. 082 82/890010
Mo. bis Fr. 9.30 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr
Sa. ab 18 Uhr geöffnet – So. Ruhetag

... immer wieder mit Live-Musik!

WIEDEMANN'S KELLER

**86381 Krumbach
Mindelheimer Straße 49
Telefon: 08282/4683
E-Mail: co.wagner@gmx.de**

Öffnungszeiten: Mo.-Do.: 18-1 Uhr · Fr.-Sa.: 18-2 Uhr

KULT · KÜCHE · KEGELN

MENSCHEN BEWEGEN – ZUKUNFT GESTALTEN

ist das Motto der Kulturwerkstatt e.V. (i.G)

Das Zusammengehörigkeitsgefühl und die Chancengleichheit in den Städten sind die Fundamente der Integration, die von Seiten der Initiatorinnen Remi Esmer und Andrea Grabe verwirklicht werden sollen. Ein NEUES „Wir-Gefühl“ soll die Herausforderung des Zusammenlebens von unterschiedlichen Kulturen prägen. Den Leitsatz: „Die Zukunft zählt und nicht die Herkunft“ nahmen die beiden Damen zum Anlass, eine Kulturwerkstatt ins Leben zu rufen. Die Aufgabe der Kulturwerkstatt besteht momentan in erster Linie darin, Bürger mit unterschiedlichen Migranten-Hintergrund zusammen zuführen und gemeinsame Aktivitäten innerhalb von Krumbach/Thannhausen zu organisieren.

Andrea Grabe nahm zu den Moscheen in Thannhausen/Krumbach Kontakt auf, was man sehr begrüßte. Man möchte gerne beide Standorte über verschiedenen Aktionen in den Stadtbildern eingliedern. In Krumbach hat die Jugend des DITEB Islamischen Gemeinde ein Kicker Turnier selbstständig organisiert, welches mit einer großen Beteiligung angenommen wurde. Als nächsten Event plant man ein Fußballturnier, wo sich die Vereine, Firmen oder Schulen der Stadt Krumbach beteiligen können.

In Thannhausen organisierte Frau Grabe in Zusammenarbeit mit Remi Esmer, den ersten Kulturabend, der von 19 Teilnehmerinnen mit unterschiedlichen Nationalitäten besucht wurde. Man griff das aktuelle Thema von Thannhausen „VEGAN for FIT Challenge“ auf und erstellte gemeinsam Gerichte. Die Köstlichkeiten wurden im Anschluss gemütlich von allen gemeinsam verzehrt.

Die Beteiligten freuen sich auf die nächste Aktion am 14.03.2013. Die Gruppe wird einen „Ausflug“ ins Kreisaltenheim Thannhausen machen. Dort möchte man den Teilnehmern das Altenheim einmal näher bringen und hinterher in der Cafeteria gemütlich Kaffee und Kuchen einnehmen. Interessierte können sich gerne der Gruppe anschließen. Weitere Auskünfte erhalten Sie unter folgender Rufnummer: 01 70 / 1 86 74 44.



Von links: Remi Esmer, Andrea Grabe als Initiatorinnen)

KELLERBAR HASBERG

Gründonnerstag, 28. März ab 19.00 Uhr Kicker Doppel-Turnier
Karfreitag, 29. März ab 19.30 Uhr Fastenschmankerl
deftige Käsepatzen und andere Leckereien
 Öffnungszeiten: Fr./Sa./So. ab 19.30 Uhr
Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch unter: 0 82 63 / 12 23 oder 01 78 / 2 44 21 08

Prestele Tore

Verkauf • Montage • Kundendienst

Tel. 0 82 63 / 26 89 72 • www.torservice-prestele.de

MANUELAS SCHATZKÄSCHTLE



Mein Name ist Manuela Noder. Ich habe in Augsburg vor circa 50 Jahren das Licht der Welt erblickt. Nachdem ich Friseurin gelernt habe, arbeitete ich später bei der Post, um die Beamtenlaufbahn einzuschlagen. Seit 2007 bin ich pensioniert.

Vor einigen Jahren erhielt ich ein tolles „Geschenk“, das ich als Herausforderung neugierig annahm.

Es tat sich ein ganz neuer Lebensweg für mich auf, indem ich Reiki kennen- und erlernen durfte.

Diese Neuorientierung ermöglicht mir noch heute eine spirituelle Entwicklung, die mich zufrieden macht. Ich lernte mit Heil- und Edelsteinen zu arbeiten, ätherische Öle anzuwenden, zu meditieren, räuchern, pendeln, Seminare anzubieten und vieles mehr. So kam ein glücklicher Umstand zum anderen.

Einige Jahre bin ich nun selbständig. Seit Mai 2011 habe ich mein eigenes Geschäft in Günzburg. Ein Traum hat sich erfüllt!

Zu meinen Kunden zählen – darüber freue ich mich besonders – Frauen, Männer und viele Kinder!

Mein Sortiment beinhaltet:

Edles Kunsthandwerk, exquisite Geschenke aller Art, Edel- und Heilsteinschmuck, Mineralien, Himalaya Kristallsalze, Räucherwerk, Tee mit Zubehör, Saisonartikel, Gutscheine, ätherische Öle von Primavera, Duftlampen und viele schöne weitere Dinge.

Holen Sie sich mehr Informationen auf meiner Homepage: www.manuelas-schatzkaschtle.de oder besuchen Sie mich in meinem Geschäft „Manuelas Schatzkäschtle“ !

Ich freue mich auf Sie!

Vorankündigung Informationsnachmittag

Am 27. April 2013 von 13.00 bis 18.00 Uhr haben Sie Gelegenheit das komplette Team unserer Gesundheitsseite im Kulturcafé Original in Wettenhausen, bei freiem Eintritt, kennenzulernen. Die Therapeutinnen/Beraterinnen stellen sich und Ihre Arbeit in kurzen Einführungsvorträgen vor. Den ganzen Nachmittag haben Sie viel Zeit, auch in persönlichen Gesprächen Ihre Anliegen vorzubringen. Freuen Sie sich auf diese informativen Stunden unter dem Motto „Gesundheit für Körper, Geist und Seele“.

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

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

s'Krumbacher

UND DRUM RUM

John Doe

WERBEN IM “s'KRUMBACHER”

Denken Sie jetzt schon an Ihre Anzeige in unserer nächsten Ausgabe.

**Anzeigenschluß fürs April-Heft:
28. März 2013.**



DAS GESUNDHEITSTEAM

GESUNDHEIT FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE

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

Monika Weigand
Bewusstseins- und Heilarbeit



Von-Schnurbein-Straße 4
86424 Dinkelscherben-Ettelried
Tel. 08292/9609908
monika.weigand@weitblikk.de



ENERGETIX

Maria Ritter

Selbstständige Magnetschmuck-Beraterin

Robert-Koch-Str.11 b
89257 Illertissen
Tel: 073 03 / 37 37
Handy 01 75 / 4 11 24 04
mary_rit@hotmail.com

Katalog anfordern

Petra Beate Heckel

Mental Institut

Gesund
durch die
Kraft der
Vorstellung



Bahnhofstr. 12
87727 Babenhausen
Tel.: 08022-8596285
mobil: 0172-7249677

www.petra-heckel-mental-institut.de

Ulla Seidel

Christlich Spirituelle
Lebensbegleitung
Aura-Soma®
Energetische Heilarbeit



Ringweg 2
86519 Oberwiesenbach
Tel. 08283-88 19 993
u.seidel@rubinonline.de
www.rubinonline.de

Mobile
Fußpflege
Wellness
Kartenlegen

Tristeps
Mirijam Appelt

Telefon: 073 03/92 89 99
Mobil: 01 57/82 52 60 27
E-Mail: tristeps@gmx.de



Manuelas Schatzkästle

Inh. **Manuela Noder**

Rathausgasse 1
89312 Günzburg
Tel. 08221/2065052
Fax. 08221/9169179
E-Mail: Manuela.Noder@t-online.de
Internetshop: www.manuelas-schatzkastle.de

DAS UNTERNEHMEN PRIMAVERA

Für PRIMAVERA LIFE sind seit mehr als 26 Jahren die Liebe zur Natur und der Respekt für Mensch und Umwelt feste Grundsätze in der gesamten Unternehmenskultur. So steht das Traditionsunternehmen mit Sitz im Allgäu zu seiner sozialen Verantwortung, befolgt ethische Geschäftspraktiken, zahlt Anbaupartnern und Lieferanten faire Preise, unterhält langfristige Beziehungen und unterstützt die Weiterbildung und -entwicklung seiner Partner und Kooperativen.

PRIMAVERA LIFE stellt höchste Ansprüche an die Qualität und Reinheit aller verwendeten Inhaltsstoffe, an die Nachhaltigkeit des Anbaus und der Weiterverarbeitung. Das Unternehmen verwendet Inhaltsstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau und unterstützt aktiv 19 biologische Anbauprojekte weltweit, die Artenschutz und Felderwirtschaft betreiben, chemiefreie Schädlingsbekämpfungs- und Düngemittel verwenden und keine Gentechnik einsetzen. Synthetische Zusätze, Parabene oder genetisch veränderte Pflanzen kommen nicht in Frage. Die naturreinen Rezepturen bestehen aus vorwiegend biologischen Inhaltsstoffen und werden in pflanzenschonenden Verfahren mit Lebensmittel-Emulgatoren und ausschließlich natürlichen Duft- und Farbstoffen hergestellt.

Um die Ressourcen der Erde zu schonen, sind bei PRIMAVERA die Verpackungen auf ein Minimum reduziert. Wann immer möglich, wird auf Beipackzettel und Umkartons verzichtet.

Tierversuche sind für PRIMAVERA völlig ausgeschlossen: Noch nie wurden an Tieren nach 1979 getestete Inhaltsstoffe verwendet und kein Produkt je an Tieren getestet. Dafür steht das Markenzeichen Hase mit schützender Hand auf den Produkten.

Darüber hinaus hat PRIMAVERA sein komplettes Naturkosmetik- und Pflege-Sortiment mit NATRUE zertifiziert. Die Vorteile: Uneingeschränkte Transparenz für den Verbraucher und klare Information über tatsächliche Bio-Anteile in der Kosmetik. Die Produkte werden in drei Qualitätsstufen unterteilt: Naturkosmetik, Naturkosmetik mit mind. 70% Bio-Anteil und Bio-Kosmetik mit mehr als 95% Bio-Anteil.

Die PRIMAVERA Produkte sind in Manuels Schatzkästle, in der Rathausgasse 1, in 89312 Günzburg erhältlich. Internetshop: www.manuelas-schatzkaeschtle.de. Weitere Informationen über PRIMAVERA LIFE unter www.primaveralife.com. Unseren Kurzfilm finden Sie unter www.primaveralife.com/de/ueber-uns.



Elisabeth Miller
Gesundheitsberatung
Geprüfte Rutengängerin
Annastraße 10

89312 Günzburg-Denzingen
Tel.: (08221) 204 35 76

www.miller-inbalance.de

TouchLife

Ganzheitliche Massage nach Leder & von Kalkreuth

Bewusstheit
für Körper und Geist
Lisa Konrad

Touch-Life-Massage
Klangmassagen
Meditationskurse

Ortsstr. 2A · 86519 Wiesenbach
Telefon 08283/2790

Schwerelos
Fit & Gesund

Maria Mayer-Vorwerk
Kruckenbergstr. 28 - 89312 Günzburg
Mobil 0175/1649638
maria.mayer-vorwerk@web.de



SCHULE DER NEUEN ENERGIE
MEDIALE HEILUNGS- UND KLÄRUNGSARBEIT
MIT ENGELN UND NATUR

STUDIO
LEBENSRAUM
Sabine M. Egertz
Krumbacher Str. 30
86381 Krumbach
Tel. 08282/881591
www.studio-lebensraum.de



MÄNNERWIRTSCHAFT!

Herzhafte und deftige Gerichte feiern Wiederauferstehung! Die Rezepte sind jeweils für 4 Personen.

Zwiebelsuppe mit Frischkäse

- 500 g Zwiebeln
- 1 TL Butter
- 1 EL Speisestärke
- 1 Ltr. Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 150 g Frischkäse
- 1 Baguette
- 20 g Parmesan
- Petersilie



Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Speisestärke darüber stäuben und unterrühren. Brühe dazu gießen und aufkochen lassen. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze 10 Min. köcheln lassen. Frischkäse dazu geben und schmelzen lassen (nicht mehr kochen!). Baguette in Scheiben schneiden und 4-8 Scheiben in etwas Butter oder im Toaster goldbraun rösten. Parmesan reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Suppe in Teller geben, mit den Brotscheiben belegen und mit Parmesan und Petersilie bestreuen. Dazu das restliche Baguette reichen.

Tipp: Die Suppe wird herzhafter, wenn einige Kümmelsamen mitgekocht werden.

Kartoffel-Räucherfisch-Strudel

- 300 g Mehl
- Salz
- 5 EL Öl
- 50 g Butter
- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 1 geräucherte Makrele (ca. 350 g)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 5 Stiele Dill
- 200 g Crème Fraîche
- 3 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- 50 g Butter



Mehl, 1 Prise Salz, 4 EL Öl und 150 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig auf einer Arbeitsplatte mit den Händen kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Maximal 8 Min. kneten – sonst wird der Teig zu fest und reißt. Den Teig zu einer Kugel formen, mit dem restlichen Öl einreiben und auf einen Teller legen. Den Teig unter einem heißen Topf ruhen lassen. Dazu etwas Wasser in einem Topf aufkochen, ausgießen und den Topf über den Teig stülpen. Mindestens 30 Min. ruhen lassen. Kartoffeln ungeschält 25-30 Min. in Salzwasser garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und schälen. Makrele filetieren und die Filets häuten. Gräten entfernen und das Fischfleisch in grobe Stücke zupfen. Frühlingszwiebeln putzen und die weißen und hellgrünen Teile in dünne Scheiben schneiden. Dillstängel von den Stielen zupfen und hacken. Kartoffeln in 2 cm große Würfel schneiden und mit Crème Fraîche, Dill, Frühlingszwiebeln, Zitronensaft und Räucherfisch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 200°C vorheizen. Butter zerlassen und beiseite stellen. Den Strudelteig auf einem leicht bemehlten Küchentuch flach drücken, dann mit einem Nudelholz ausrollen. Teig mit beiden Händen hochheben

und mit den Handrücken hauchdünn auf ca. 60x60 cm ausziehen, dickere Teigländer abschneiden. Teig mit der Hälfte der Butter dünn einpinseln. Die Füllung auf dem unteren Teigviertel verteilen, dabei jeweils einen 3 cm breiten Rand lassen. Die Außenseiten über die Füllung klappen. Den Strudel mithilfe eines Küchentuchs aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Überschüssiges Mehl mit einem Pinsel entfernen. Strudel mit der restlichen zerlassenen Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 30-35 Min. backen. Kurz ruhen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Dazu schmecken griechischer Sahnejoghurt und Gurkensalat mit frischem Meerrettich.

Speckpflanzerl mit Erbsenpüree und Biersauce

- 500 g grüne Erbsen (tiefgekühlt)
- 1 ½ Laugenbrötchen vom Vortag (100 g)
- 7 Schalotten (130 g)
- 50 g Butter
- 150 ml Milch
- 2 TL Koriandersamen
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier (Kl. M)
- Salz, Pfeffer
- Öl
- 16 Scheiben durchwachsender Speck (dünn geschnitten; 300 g)
- 2 EL Öl
- ½ TL Kümmel
- 500 ml Kalbsfond
- 1 TL Speisestärke
- 2 TL getrockneter Majoran
- 6 Stiele krause Petersilie
- 100 ml dunkles Bier
- Worcestersauce



Laugenbrötchen 1 cm groß würfeln und in eine flache Schale geben. 1 Schalotte fein würfeln und bei mittlerer Hitze in 10 g heißer Butter glasig dünsten. Milch zugeben und erhitzen. Schalottenmilch über die Brotwürfel geben und 10 Min. ziehen lassen. Koriander im Mörser grob zerstoßen. Hack, Eier, Koriander und eingeweichte Brötchenwürfel in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer glatten Masse verkneten. Die Masse abgedeckt 20 Min. ruhen lassen. Restliche Schalotten in je 6 Spalten schneiden und abgedeckt beiseite stellen. Backofen auf 160°C vorheizen. Aus der Hackmasse mit geölten Händen 8 Pflanzler formen. Je 2 Speckscheiben über Kreuz legen und je 1 Pflanzler darin einwickeln. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pflanzler darin auf jeder Seite 2 Min. anbraten. Die Pflanzler im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 20 Min. garen. Schalotten im Bratfett bei mittlerer Hitze glasig braten. Kümmel und Fond zugeben und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit wenig Wasser verquirlen, in die Sauce rühren und aufkochen. Bei mildester Hitze warm halten. Erbsen in 100 ml Wasser aufkochen, mit Majoran, abgezupften Petersilienblättchen und Salz pürieren. Dabei nach und nach Wasser zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Die restliche Butter unterpürieren. Bier in die Sauce geben, kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und 2-3 Spritzern Worcestersauce abschmecken.

Lassen Sie sich anregen in meinen Kochkursen kulinarische Abenteuer zu erleben! Zum Beispiel im Kurs: **Feines in Hülle und Fülle!** ... mehr Infos unter www.schneider-sabine.de/Kochkurse.

Audi
Vorsprung durch Technik



Sportlichkeit, die begeistert.

Der Audi SQ5 TDI* ist das erste Audi S-Modell mit TDI-Aggregat. Der V6-Dieselmotor mit Biturbo-Aufladung bietet Fahrspaß pur in Verbindung mit permanentem Allradantrieb quattro® und der 8-stufigen tiptronic. Ab sofort erfahren Sie mehr bei Ihrem Audi Partner.

Das Audi SQ5 Leasingangebot:

z.B. Audi SQ5 3.0 TDI quattro*

Leistung: 230 kW (313 PS)

Sonderzahlung: € 9.900,-

zzgl. Überführungskosten in Höhe von € 890,-

und Zulassungskosten in Höhe von € 90,-

Jährliche Fahrleistung: 10.000 km

Vertragslaufzeit: 36 Monate

Monatliche Leasingrate:

€ 449,-

Ein Angebot der Audi Leasing (Gifhorn Str.57, 38112 Braunschweig), eine Zweigniederlassung der Volkswagen Leasing GmbH.

Abgebildete Sonderausstattungen sind im Angebot nicht unbedingt berücksichtigt. * Kraftstoffverbrauch l/100 km: innerorts 7,6; außerorts 6,4; kombiniert 6,8; CO₂-Emission g/km: kombiniert 179; Effizienzklasse C

beim Frühlingserwachen

am 23. u. 24. März

 **SCHWEHR**
Autohaus
Paul Schwehr GmbH & Co. KG

Erwin-Bosch-Ring 1, 86381 Krumbach
Tel.: 0 82 82 / 89 40-0, Fax: 0 82 82 / 89 40-10
schwehr@schwehr.com, www.schwehr.com



Biblisch Therapeutische Seelsorge

"Ich meine es gut mit euch und sehe auf niemanden herab. Bei mir findet ihr Ruhe für euer Leben." Matthäus 11,29

Silvera Schmider - Psychologische Beratung -
Riedstr. 2, Langenhaslach Tel.: 08283-920680
www.seelsorgepraxis-schmider.de

ZELLTHERAPIE FÜR PFERD, HUND UND KATZE ...

Die Firma NU-SEE GmbH hat sich zum definierten Ziel gesetzt: Mehr Gesundheit und bessere Lebensqualität für Mensch und Tier und beschäftigt sich ausschließlich mit biologischen Präparaten, die seit einigen Monaten bei den Tierärzten verfügbar sind. Eines dieser Präparate ist NUVICELL vet., ein probates Zelltherapeutikum, bestehend aus tierischen Zellbestandteilen, welches seine Wirksamkeit in zahlreichen Studien und in der Praxis belegt hat. In enger Zusammenarbeit mit Tierärzten, Heilpraktikern, Nahrungswissenschaftlern, Ernährungsberatern etc. werden die Produkte der NU-SEE GmbH auf dem aktuellsten Stand der Wissenschaft gehalten und permanenten staatlichen Kontrollen unterzogen. Zudem sind alle Präparate frei von Konservierungsstoffen.



Ziel der Zelltherapie mit NUVICELL vet. ist es, geschwächte und kranke Organe zu revitalisieren und die Regeneration aktiv zu fördern. Die Anwendungsgebiete sind durch die organspezifischen Zusammensetzungen zahlreich und erstrecken sich auf folgende Fachgebiete: Orthopädie, Zahn, Haut, Niere, Herz, Verdauungstrakt, Hormone, Lunge, zentrales Nervensystem, Immunsystem und allgemeine Schwächezustände. Die Therapie ist anwendungsfreundlich und bietet dem Tierarzt ein hohes Maß an therapeutischen Möglichkeiten, um so für eine optimale Behandlung des Tieres zu sorgen.

Auch Prof. Dr. A. Landsberger von der Uni Heidelberg bestätigt: „Die Zelltherapie ist eine der biologisch wirksamsten Behandlungsarten“.

Weitergehende Informationen über diese ganzheitliche Therapie erfahren Sie auf der Website der NU-SEE GmbH unter www.nu-see.de, per E-Mail unter info@nu-see.de oder telefonisch unter 06201/4690218.



**Mehr Gesundheit und
höhere Lebensqualität
für Ihr Tier**

[NUVICELL] VET®
Leading the way to a better health

**Die Zelltherapie ist eine der
natürlichsten und innovativsten
Behandlungsmethoden
für Pferd, Hund und Katze**

Sprechen Sie mit Ihrem Tierarzt

[NU-SEE] GMBH
Leading the way to a better health

NU-SEE GmbH, Schillerstrasse 2, 69514 Lautenbach
Tel. +49 6201 4690218, Fax +49 6201 4690219
Mail: info@nu-see.de

www.nu-see.de

BANK DES JAHRES 2012 –

die Raiffeisenbank Krumbach/Schwaben eG.

Die Raiffeisenbank Krumbach/Schwaben eG wurde kürzlich als „Beste Bank des Jahres 2012“ bayernweit ausgezeichnet. Die Raiffeisenbank konnte bei dem freiwillig unterzogenen Test (eine Initiative des Bundesverbandes der Volks- und Raiffeisenbanken), an dem insgesamt 224 Banken und davon 49 bayerische Banken teilnahmen, die besten Qualitäten nachweisen.

In einer repräsentativen Umfrage konnten Kunden ihre Bewertungen über die Kundenzufriedenheit mithilfe eines detaillierten Fragebogens abgeben.

Hier erreichte die Raiffeisenbank Krumbach/Schwaben eG den 1. Rang. Weitere Kriterien waren die Mitgliederquote (Verhältnis zwischen Kunden und Mitgliedern). Hier kam Krumbach auf Platz 18. Beim Mitgliederzuwachs erzielte die Bank den 1. Platz. Die Raiba konnte im Jubiläumsjahr 2012, in dem sie ihr 100-jähriges Bestehen feierte, 1772 neue Mitglieder gewinnen. Für diese Mitgliederwerbung gingen 2000 Euro an die Kartei der Not, dem Hilfswerk der Augsburgers Allgemeinen.



Im 4. Kriterium ging es um die Nutzung von Zusatzprodukten (Spartennutzungsgrad). Hier kam die Raiffeisenbank Krumbach auf Platz 7. Beim Onlineauftritt erreichte die Bank einen tollen 2. Rang.

Die Vorstände freuen sich über den Erfolg und sind sich dessen bewusst, dass nur mit einem qualifizierten und engagierten Mitarbeiter-Team ein guter Service und damit die höchste Qualität geboten werden kann. Und auf bewährte Nachhaltigkeit was Qualität und Service angeht wird auch weiterhin gesetzt.

Am 18. April 2013 wird nun entschieden, welche Bank bundesweit die Genossenschaftsbank des Jahres ist. Die Konkurrenz ist natürlich groß, so Vorstandsvorsitzender Otto Wengenmayer. Wir sind stolz auf das bisher Erreichte und hoffen natürlich auch beim Bundesentscheid auf eine gute Platzierung.



Unser Angebot zur Kommunion

Festgeld*

+

neues/bestehendes
PrimaGiro-Konto
mit Dauerauftrag



*Gültig bis 31. Mai 2013 in allen Geschäftsstellen der Raiffeisenbank Krumbach/Schwaben eG.

Das Angebot ist freibleibend und gilt ausschließlich für Gelder von Kommunion-/Konfirmationskindern.



Raiffeisenbank Krumbach/Schwaben eG
Luitpoldstr. 2, 86381 Krumbach

Tel. 08282/999-0, Fax: 08282/999-160
info@rb-krumbach.de, www.rb-krumbach.de

VALENTINSABEND DER KATH. LANDVOLKBEWEGUNG

Eine ungewöhnliche Form mit dem eigenen Partner den Valentinstag zu feiern, durften die Besucher beim Valentinsabend der katholischen Landvolkbewegung im Dekanat Krumbach erleben. Termingerecht war die Veranstaltung „Beziehung genießen“ komplett ausgebucht und 40 Paare durften sich bei der Begrüßung mit Sektempfang an dem mit Kerzen festlich geschmückten Saal im Gasthof Munding und der feierlichen Atmosphäre erfreuen. Das erstklassige Menü beeindruckte Frauen und Männer gleichermaßen. Doch es blieb nicht allein beim kulinarischen Verwöhnprogramm. Landvolkreferent Roman Aigner begleitete durch den Abend und gab zwischendurch wertvolle Impulse und Anregungen über die eigene Beziehung nachzudenken, deren Schatz zu entdecken und sie wieder neu zu beleben. Die angeregten Gespräche in der Zweierbeziehung aber auch innerhalb der Tischgemeinschaft begleitet von erstklassiger Klaviermusik von Katharina Mair wunderbar vorbereitet und präsentiert, zeigten die gute Stimmung. Der zum Thema passend ausgewählte Loriot-Sketch „Feierabend“, von Steffi Konrad und Armin Mayer lebensecht dargestellt, konnte

sowohl zum Lachen und Reflektieren eigener Gewohnheiten gleichermaßen animieren. Zu Ende ging der Abend mit Segensgebet, kleinem Abschiedsgeschenk und der Ermütigung, der eigenen Partnerschaft Auszeiten aus der alltäglichen Rushour zu gewähren und vor allem die langjährige Beziehung durch sinnvolle Gespräche, reife Zärtlichkeit und Erotik zu bereichern und immer wieder neu zu beleben. Am Schluss waren sich alle einig. Dieser schöne Abend darf nicht der letzte dieser Art gewesen sein.

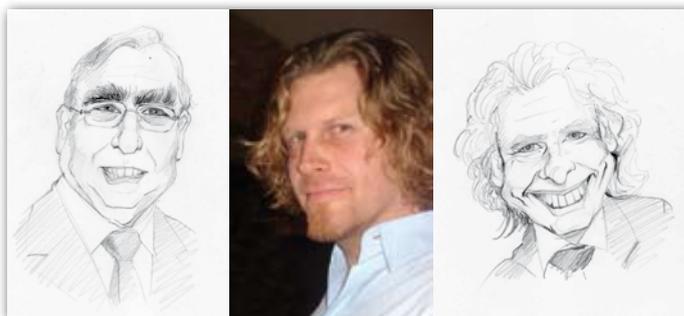


CHRISTOPH SEIWERT – ZWISCHEN KARIKATUR UND KUNSTMALEREI

Die Kunst des Malens hat er nicht studiert, allerdings die Kreativität in die Wiege gelegt bekommen. Denn so lang er denken kann hat er gemalt, nur seinen Stil und seine Richtung verbessert. Sein großes Steckenpferd war schon immer die Karikatur und so kam er dazu Bücher zu illustrieren. Auch besitzt er das Gefühl für den Umgang mit Farbe, ihrer Symbolik und ihrer Bedeutung. Christoph Seiwert, aus Thierhaupten stammend, das Handwerk des Schreiners erlernt, arbeitet seit nun mehr 14 Jahren als Fachlehrer für Wirtschaft und Technik an der Mittelschule Thannhausen. In seiner eng bemessenen freien Zeit widmet sich der Künstler der Malerei. Allerdings nicht einfach so drauf los, je nach Lust und Laune, sondern von vorne herein mit dem Wissen was am Ende herauskommen wird.

Denn der größte Teil seiner Bilder sind Auftragsbilder, mit einer bestimmten Vorstellung von Farbe und Motiv. Da kommen dann schon mal, in einem sanften Grün gehalten, Tiger zum Vorschein. Oder weil gewünscht, in Blau, eine Eisbärenfamilie mit Kindern. Weiche Farben und die Kraft der Tiere ineinander verbinden, ob in Acryl oder in Öl, das farbliche Charakterspiel spielt für ihn hier die tragende Rolle. Welchen Raum und welche Wand es einmal zieren soll, und, oder auch, das man sich an seinem Bild nie sattsehen kann und soll.

Weniger zeitaufwendig und für Seiwert immer wieder die Herausforderung sind Karikaturen. Allerdings legt er größten Wert darauf dass die Person, das Gesicht, unverkennbar ist. Dennoch hebt der Karikaturist gewisse Zonen, markante Merkmale und Gesichtszüge etwas mehr hervor. Und so eine Karikatur ist auch das Geschenk für jemanden der eigentlich alles hat. Zum Geburtstag oder Jubiläum, oder einfach so mal um jemanden zu zeigen das man ihn mag.



Wer Näheres über die Arbeiten von Christoph Seiwert erfahren möchte, kann dies unter ChristophSeiwert@gmx.de

BFSM BOT AM INFO-TAG UMFANGREICHES PROGRAMM

Krumbacher Berufsfachschule für Musik ein gefragtes Institut

Der Tag der offenen Tür bot an der Berufsfachschule für Musik Krumbach für Interessenten alle Möglichkeiten sich über diesen nur in Bayern existierenden Schultyp Informationen einzuholen. Durch die neue Trägerschaft der gemeinnützigen Schulträger GmbH Marktoberdorf und die Unterstützung des Bezirks Schwaben sowie der Regierung von Schwaben bekam die Schule einen noch größeren Stellenwert. So wurde das Angebot über die persönlichen Informationen auch in diesem Jahr wieder rege angenommen. Aus ganz Schwaben und darüber hinaus kamen Musiker die sich von dieser Talentschmiede ein Bild machen wollten. Und dafür bot die Schule ein informatives wie auch unterhaltsames Programm über vier Stunden hinweg.

Nach der Begrüßung durch Schulleiter Alfons Baader und Klängen der Bigband, informierte dieser über die Möglichkeiten, die diese Schule bietet. Über Ausbildungsdauer und -vielfalt, ob in der Klassik oder dem popularen Bereich, über das 3. Aufbaujahr, das sowohl in die pädagogische wie auch in die künstlerische Richtung gehen kann. Danach hatten die Besucher die Möglichkeit genutzt um sich bei den Fachlehrern weitere Informationen einzuholen, vorzuspielen, vorzusingen, prüfen zu lassen auf welchem Ausbildungsstand der Interessent steht. Unter den Gästen war auch Krumbachs 1. Bürgermeister Hubert Fischer, der sich wieder einmal im Gespräch ein Bild dieser Einrichtung machte.



Auch ein Einblick in das Können der derzeitigen Schüler wurde auf zwei Musikbühnen geschaffen. Hier konnte man auf der klassischen Bühne u.a. das „Menuetto“ von Karl M. v. Weber mit Gitarre, Querflöte und Violine hören, ein Duett mit „Die Schwalben“ von Robert Schumann, ein Saxophonquartett mit „Time Out“ von Ulrich Schultheiß oder von Steven Verheist „A Song for Japan“ mit dem tiefen Blech. Auf der Bühne der Populärmusiker und der Fachrichtung Rock-Pop-Jazz wurde Blues, Jazz, Funk und Latin gespielt. Alle Ensembles hatten ein begeistertes Publikum.

Ein Konzert der Holz- und Blechbläser der BFSM kann am Donnerstag den 18. April um 19.30 Uhr gehört werden. Im „Dorfstadt“ – Landgasthof Lamm, Untere Straße 8 in Buch bei Illertissen kommt abwechslungsreiche Musik zwischen Barock und Jazz zu Gehör. In unterschiedlichen Ensembles wird die Vielfalt der Bläsermusik geboten, gespickt mit musikalischen Geheimtipps und Evergreens aus mehr als drei Jahrhunderten. Ein Tipp für jeden Musikliebhaber.

Wer mehr über die Ausbildung oder Veranstaltungen erfahren möchte, der kann dies von Mo. bis Fr. von 8.00 bis 12.00 Uhr unter Tel. 0 82 82 / 99 09 - 0 tun, sich in der neugestalteten Website unter www.bfsm-krumbach.de oder per E-Mail unter info@bfsm-krumbach.de informieren.



MOKA MODE KARIN – SEIT DREI JAHREN IN KRUMBACH

Die besondere Boutique mit Flair und Wohlgefühl

Als Karin Perchtold vor drei Jahren in die Selbständigkeit wechselte und die etwas andere Modeboutique in der Bahnhofstrasse eröffnete, wusste Sie, es soll etwas Besonderes sein. Ein Geschäft in dem Frau nicht nur die neusten Modetrends findet, sondern auch sich selber, weil Sie Kleidung und Beratung erfährt, die Ihre eigene Persönlichkeit unterstreicht.

Wer dies einmal so erlebt hat, wirklich mit ganzem „Frau sein“ in den Mittelpunkt gerückt zu werden, kommt gerne immer wieder zu den MOKA-Damen. In lockerer, ungezwungener ja fast schon freundschaftlicher Atmosphäre wird auf jede Frau mit Ihren eigenen Vorstellungen und Bedürfnissen eingegangen und für sogenannte „Problemzonen“ gibt es jede Menge Tipps mit auf den Weg, so dass man ruhig schon sagen kann, dies geht über eine gewohnte Beratung im Modehaus hinaus.

Aber genau das ist der Anspruch an uns selber, bestätigt Karin Perchtold. „Die Frau zu begleiten, Mode erlebbar, spürbar zu machen. Schliesslich ist die Kleidung einer Frau, Ihre zweite Haut – und in der sollte sie sich in aller erster Linie wohl – ja zu Hause fühlen“. Nicht als „Kleiderbügel“ für Firmen zu funktionieren, sondern nach und nach seinen eigenen Stil finden und zu tragen dazu ermutigt das MOKA-Team Ihre Kundinnen. Wenn die Frau mit einem Lächeln im Gesicht sagen kann „Ja, dass bin ich“ ist unser Ziel erreicht.

Deshalb wurde auch das Angebot mit den Firmen Sandwich- und Yest mit speziellem Fokus auf Kleidergröße bis 44/46 neu erweitert. „Gerade diese Frauen sind so schön weiblich, sagt Frau Perchtold, und verstecken sich leider viel zu oft in kastigen Schnitten!“ Die ebenfalls neu aufgenommenen Jeans von Blue Monkey haben sich zum „Renner“ entwickelt, weil sie Frau einfach einen schönen „Apfel-popo“ machen. Dazu gesellt sich freche preisgünstige Oberteilmode von Madonna, worüber sich die Teenies besonders freuen. Auch wer das „Besondere“ für Tanzkränzchen, Abi-Ball oder Hochzeit sucht, wird mit einer kleinen feinen Auswahl im MOKA jetzt fündig.

Zum „dreijährigen“ Bestehen wartet das MOKA-Team ab dem 20. März mit besonderen Aktionen auf.

Vorbei kommen – mit feiern – und Wohl fühlen – auf ins MOKA!

HIER SPRICHT DER HUNDEMANN

SCHWARZ-WEISS

wer kapiert hat, wie Hunde „denken“, tut sich leicht.

Wir befassen uns mit einer anderen Spezies, welche auch völlig anders kommuniziert. Der Hauptfehler vieler Hundehalter liegt darin, zu glauben, der Hund sei ein anderer (besserer) Mensch.

Wir texten, auf Menschen-Art, unsere armen Vierbeiner so zu, mit Gefühlsvertonungen, mit Anweisungen und Kommandos, dass diese überhaupt nichts mehr „blicken“.

Ein Hund spricht eine binäre Sprache. Ja – Nein, Gut – Schlecht, Angenehm – Unangenehm. Er kennt keine Grauzone, keine Zwischentöne, keine Kompromisse. Je klarer der Mensch in seiner Kernaussage, desto einfacher versteht der Hund, was wir von ihm erwarten.

Schubsen und rempeln, dass kapiert ein Hund. Mal einen gefährlichen Laut oder eine bedrohliche Körperhaltung auch. Was er nicht versteht, sind Diskussionen und die Bildung von Stuhlkreisen.

Also bitte, lieber Mensch, reduziere Dich auf das tierisch Einfache und Dein Hund wird dich verstehen und lieben.



DREI JAHRE MOKA - MODE KARIN

Es sind die Menschen um einen herum, die ein Fest erst zum Fest machen!

MOKA

wir unterstreichen persönlichkei
Mode Karin

Feiern Sie mit uns, unsere Freude an Mode mit besonderen Jubiläumsangeboten vom Mittwoch 20. bis Samstag 23. März 2013.

An allen Jubiläumstagen..

- grosser Hofverkauf! Markenmode zu absoluten Schnäppchenpreisen!
- SONDERRABATT von 10% auf Alles.. auch Neuware! (ausgenommen bereits reduzierte Artikel)
- am 23. März zumFrühlingserwachen Verlosung von einem Einkaufsgutschein im Wert von 50 € (Senden Sie uns eine kurze Geschichte über Ihr erstes „Sonnenstrahlerlebnis“ 2013. Nähere Info im Schaufenster oder Facebook.)
- Beim Einkauf erhalten Sie ein blumiges Dankeschönpräsent ... der etwas anderen Art!



Liebe Frauen, Sie sind der „Pulsschlag unseres Tuns“ DANKE!

Wir freuen uns auf die Zeit mit Ihnen!

♥ -lich ... Ihr MOKA-Team

Bahnhofstrasse 3
86381 Krumbach

Tel.: 08282/827734
info@moka-online.de

Öffnungszeiten zu den Aktionstagen:



Mi/Do/Fr von 10.00 bis 18.00 Uhr
Samstag von 10.00 bis 16.00 Uhr

Cream

nü

IVKO

sandwich_

container

VINTAGE BY T&T

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI!



Das Hasberger Team „OILfinger“ startet im April zum dritten Mal in Folge bei der Allgäu-Orient-Rallye und ist wiederholt stolz darauf, einen von den begehrten 111 Startplätzen unter weit über 500 Bewerbern ergattert zu haben. Die Anmeldung für die 8. Allgäu-Orient-Rallye fand bereits am 07.07.2012 um 3.33 Uhr über das Internet statt und alle Startplätze waren wieder bereits nach 2 Minuten und 18 Sekunden vergeben.

Die Rallye startet am 27. April 2013 in Oberstaufen: 111 Teams, bestehend aus je 6 Personen und 3 Autos, die sich zum Ziel gesetzt haben, mit ihren über 20 Jahren alten „Rallye-Kisten“ ein ungewöhnliches Abenteuer zu erleben und dabei noch ein gutes Werk zu vollbringen. Darunter sind Teilnehmer aus aller Herrenländer: Den Nachbarstaaten Österreich und Schweiz, Niederlande, Tschechien, aber auch Zypern, Norwegen, Türkei, Jordanien, Belgien, England und sogar ein Team aus Dubai gehen dieses Jahr an den Start. Darunter auch erstmals das Team „Lebenshilfe“ aus Rottenburg am Neckar, ein Team mit behinderten Menschen – für die keine Ausnahmeregel gilt. Zudem gehen noch 4 VIP Teams an den Start, deren „Besatzung“ noch ein Geheimnis ist ...

Rückblick zur Rallye im Jahre 2012

Letztes Jahr endete die Rallye offiziell in Baku/Aserbaidschan wo auch eine Woche später der Eurovision Song Contest stattfand. Im Anschluss flogen alle Teams auf Einladung des jordanischen Königs nach Jordanien, wo dann die offizielle Siegerehrung in der Wüste Wadi Rum stattfand. Mit einem sehr guten 4. Platz in der Tasche landeten die OILfinger wieder sicher in München.

„Bei der letzten Rallye hatten wir uns zusätzlich zu den offiziellen Aufgaben, weitere Ziele gesteckt: In Rumänien besuchten wir in Cluj (Klausenburg) die Hauptfeuerwehrwache und spendeten dort Schläuche, Spritzen, etc., danach besuchten wir die Peter-Maffay-Stiftung in Roades (Radeln), wo wir für das Kinderheim über 30 Schulranzen, Hefte, Stifte, Spielsachen, Bastelutensilien und vieles mehr spendeten, sowie Medikamente und Verbandsmaterial für das dortige Ärztehaus – welche wir von örtlichen Apothekern und Doktoren zur Verfügung gestellt bekamen. Bei den offiziellen Rallye-Aufgaben wurden mehrere Musikschulen in der Türkei unterstützt, zu denen wir Instrumente aus Deutschland mitbrachten.

Die Fahrzeuge wurden in Aserbaidschan dem „Flüchtlingshilfverein Bergkarabach“ gespendet. Der Verein sorgt dafür, dass die Fahrzeuge an bedürftige Flüchtlingsfamilien als Existenzgrundlage übergeben werden (mit Notarvertrag)!

Mit der AUTOSCOOUT24 Anschubfinanzierung von 10.000 Euro und den Hilfsgütern, die wir und andere Teams direkt an der Schule in Kardahan (Türkei) abgegeben haben, konnte mittlerweile das Rallye-Projekt „Medizin und Bildung an der Schule Kardahan“ (Ost-Anatolien, nahe der armenischen Grenze) sehr schnell anlaufen.

Das Rallye-Denkmal „Danke Turkey/Teşekkür Deutschland-Denkmal“ aus mitgebrachten historischen Teilen deutscher Firmen, die vor 50 Jahren die ersten türkischen Gastarbeiter beschäftigt haben, wurde auf dem Platz vor der Blauen Moschee, von türkischen Künstlern errichtet. Unser Team steuerte für dieses Denkmal einen WANZL Einkaufswagen im Maßstab 1:2 bei“, berichtet Daniel Graf.

Ausblick auf die kommende Rallye

(wir starten als Team 41)

Die 8. Allgäu-Orient-Rallye führt auf Landstrassen von Oberstaufen bis nach Jordanien. Diese über 7000 km lange Rallye wird scheinbar unüberwindbare Grenzen überwinden! Unsere geplante Route ist: Deutschland – Österreich – Ungarn – Rumänien – Bulgarien – Türkei – Nordzypern (türkisch) – Südzypern (griechisch) – Israel – Palästina – Jordanien. Die A-O-R wird somit die erste internationale Sportveranstaltung sein, die diese Grenzen überwindet, bzw. überwinden darf!!! „Die Verträge mit den betroffenen Staaten sind alle unter Dach und Fach“, so der Rallye-Präsident Wilfried Gehr.

Im November 2012 war der Gouverneur von Istanbul bei der Rallye Leitung in Oberstaufen zu Besuch und hat der A-O-R einen kleinen Park nahe des Fenerbahce-Stadions vermacht. Dort soll auch das „Danke Turkey/Teşekkür Deutschland-Denkmal“ der Rallye 2012 seinen endgültigen Standort bekommen. Der Park soll natürlich auch mit „Rallyebäumen“ bepflanzt werden – und das ist z.B. eine unserer Aufgaben: Jedes Team soll einen kleinen Baum mit Wurzeln aus seiner Heimat mitbringen, über diverse Grenzen in die Türkei „schmuggeln“ und dort im Rallye-Park einpflanzen. Der Baum soll ein Geschenk mit Widmung „für Freundschaft und Toleranz“ sein. Die Zusage von unserem Bürgermeister Hermann Lochbronner haben wir dafür schon.

Wir setzen wieder auf zuverlässige bayerische Wertarbeit und treten dieses Jahr wiederholt mit drei 7er BMW's an. Unser Flaggschiff, „Mrs. Moneypenny III“ – ein 750i BJ 1989 mit 300 PS – wird am Ziel als Wüstenschiff noch lange nicht ausgedient haben. Die BMW's bieten genug Stauraum und sind sehr komfortabel als „fahrendes Hotel“.

Als zusätzliche Aufgabe haben wir uns für die kommende Rallye einen Besuch im Kinderheim in Alba-Iulia in Rumänien vorgenommen. Wir werden wieder bei Freunden und der Bevölkerung Spenden sammeln und diese direkt vor Ort übergeben.

Am Pfingstwochenende werden wir nach der Siegerehrung in Wadi Rum – die größte Wüste Jordaniens, nach gut drei Wochen Schlaglochpisten, Staub und Dreck, dann hoffentlich alle gesund und munter und als Sieger mit einem Kamel im Gepäck, deutschen Boden unter den Füßen haben.

Termine vom Team OILfinger

- Samstag 16.03. Oberstaufen/Steibis – offizielle Teampräsentation in der Festhalle
- Sonntag 31.03. Krumbach – Abschiedsparty in der Disco Woodys
- Sonntag 21.04. Maria Vesperbild – Fahrzeugsegnung durch Prälat Wilhelm Imkamp
- Samstag 27.04. Oberstaufen – Start der 8. Allgäu-Orient-Rallye nach Jordanien.

Außerdem plant das Team noch ein Weißwurstfrühstück und Freibieraktionen mit frisch gezapftem Bier direkt aus der im Rallyewagen verbauten Schankanlage.

Mehr Infos und aktuelle News auf der Teamseite im Internet unter www.OILfinger.in oder www.allgaeu-orient.de

Kontakt: Daniel Graf, Mühlstraße 1, 87757 Hasberg, Tel. 01 78 / 2 44 21 08, orientrallye@aol.de



DIE METZGEREI DIEM LEGT WERT AUF REGIONALITÄT, IHR LAMM KOMMT AUS EBERHAUSEN

Hiobsbotschaften erreichen uns fast täglich, Skandale über Nahrungsmittel liegen dabei ganz vorne. Der Verbraucher ist verunsichert, weiß er wirklich was er auf dem Teller hat? So mancher wird dadurch zum Veganer, denn nicht mal mehr den Tierprodukten wie Eier und Milch kann man trauen, keiner weiß wirklich, ob das drin ist was drauf steht. Darunter haben auch die regionalen Metzgereien zu leiden, außer ihr Nachweis ist eindeutig, er hat sein Vieh aus der Region und kennt die Aufzucht, Fütterung, weiß genau was er kauft und dem Kunden anbieten kann.

Jetzt, zur Osterzeit ist vermehrt Lammfleisch gefragt. Wie soll es sein, fett oder mager, mit Antibiotika vollgestopft? Der Kunde ist wählerisch geworden, das weiß auch die Metzgerfamilie Karl und Ulrike Diem. Und sie weiß auch, ein zufriedener Kunde kommt wieder, und dies möchte ein jeder haben. Deshalb will Karl Diem seit vielen Jahren, vor allen Skandalen schon, wissen was er einkauft, um auch sicher zu sein dem Kunden gute Ware bieten zu können. Daher hat er sich persönlich davon überzeugt beim Schäfer Vogt in Ebershausen seine Lämmer zu kaufen. Wichtig ist das Alter der Tiere sowie die Ernährung und Haltung.

Der Schäfer Vogt nennt sich zwar kein BIO-Schäfer, aber er weiß wie ein Lamm zu einem guten Fleischlieferant wird. So bekommen seine Tiere Gras, Heu und Hafer, ein wenig Mineralfutter beigemischt und damit der Salzhaushalt der Tiere stimmt, reine „Salzlecksteine“.



Seine rund 200 Lämmer die er pro Jahr hat, stammen von einer natürlichen Nachzucht seiner 150 Mutterschafe. Schäfer Vogt ernährt seine Aufzucht mit der Muttermilch, bei den Schwächeren gibt er sogar selbst die Flasche mit Muttermilch. Und dort wo seine Lämmer und Schafe grasen, auf der Sommer- oder Winterweide, wird kein Kunstdünger verwendet. Und darauf kann sich Karl Diem verlassen, von diesen Lämmern, die in der Regel nicht älter als 12 bis 14 Monate sein dürfen, qualitativ ein hochwertiges und mageres Lammfleisch zu bekommen.

Nicht umsonst ist sein Lammfleisch so begehrt und ein bis zwei Lämmer werden von Karl Diem wöchentlich vom Schäfer Vogt geholt. Osterzeit ist Lammfleischzeit, gekauft beim Metzger des Vertrauens, aus einer biologischen und natürlichen Aufzucht, bei der Metzgerei Diem.



Angebot: (gültig vom 21. bis 31. März)

Lammrollbraten, mit frischen Kräutern	100g	1,39 €
Lammkotelette	100g	1,49 €
Lammkeule, meisterlich ausgelösst	100g	1,79 €
T-Bonesteak, 4 Wochen naturgereift	100g	1,98 €
Porterhouse Steak, 4 Wochen naturgereift	100g	1,60 €
Rip ey Steak, 4 Wochen naturgereift	100g	1,40 €
Osterschinken, traditionell heißgeräuchert	100g	1,45 €
Rohr Hausschinken kräftig geräuchert	100g	1,69 €

★★★ Hotel
Diem
 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