

Landesstiftung unterstützt Projekte

Straubing-Bogen. (ta) „Der Stiftungsrat der Bayerischen Landesstiftung hat in seiner letzten Sitzung auch Fördergelder für Sanierungsmaßnahmen im Landkreis Straubing-Bogen beschlossen. Dies teilten die Landtagsabgeordneten Reinhold Perlak (SPD) und Josef Zellmeier (CSu) mit. Im Landkreis Straubing Bogen unterstützt die Stiftung die Außenrenovierung der Nebenkirche Sankt Nikolaus in Steinkirchen mit 32.000 Euro, die Notsicherung des historischen Schlosses in Haunkenzell, Gemeinde Rattiszell, mit 11.000 Euro und die Sanierung des Wohnstallhauses in „Niedereier 1“ in Rattiszell mit 15.000 Euro.“

Umweltpolitik ist Thema

Straubing-Bogen. (ta) Am Donnerstag, 12. Mai, um 18 Uhr findet im Gasthof Gürster in Mitterfels/Scheibelsgrub eine Sitzung der SPD-Kreistagsfraktion zum Themenbereich Umwelt und Energie statt. Grundlage werden Fachgespräche mit Laura Osterholzer, Netzwerkerin für die Bioenergieregion und Anton Pirkl, Geschäftsführer des ZAW sein. Unter anderem die Frage: „Brauchen wir die gelbe Tonne?“. Die Sitzung ist öffentlich und Interessierte zu diesen Themenbereichen sind willkommen.

Fahrt des LBV

Straubing-Bogen. (ta) Zum Jahr der Internationalen Wälder fährt die LBV-Kreisgruppe Straubing-Bogen, am Sonntag, 29. Mai, um 7 Uhr zum Naturschutzgebiet Paterzeller Eibenwald, einem Kleinod der Natur. Es ist der größte zusammenhängende Eibenwald Bayerns. Nach der Waldwanderung rundet ein Besuch im Kloster Wessobrunn mit uralten Linden den Tag ab. LBV-Mitglieder und Gäste sind willkommen. Anmeldung bei der LBV-Geschäftsstelle, Telefon 08772/802760 oder E-mail: feig.a@t-online.de.

Kinderzeltlager

Straubing-Bogen. (ta) Der Kreisjugendring Straubing-Bogen veranstaltet in den Pfingstferien vom 20. bis 24. Juni für Kinder von neun bis zwölf Jahren ein Zeltlager in Mitterfels. Die ideale Lage des Zeltplatzes, der zwischen Wäldern, Felswänden und einem Bach eingebettet ist, ermöglicht ein breites Freizeitangebot von Spielen im Freien, Nachtwanderungen, Klettern, Besuch des Freibades in Mitterfels, Basteln, Singen am Lagerfeuer und vieles mehr. Anmeldung und Infos für das Zeltlager in Mitterfels gibt es in der KJR-Geschäftsstelle im Landratsamt, Leutnerstraße 15 in Straubing, Tel. 09421/90903, Fax 90905 oder per E-mail info@kjr-straubing-bogen.de.

Die Polizei meldet

Faxgerät gestohlen

Bogen. Am Mittwoch entwendete eine arbeitslose 20-jährige Frau in einem Supermarkt in Furth ein Faxgerät im Wert von 70 Euro. Sie war an der Kasse aufgefallen, weil ihre Handtasche, in die sie das Gerät gesteckt hatte, stark ausgebeult war.

Ladendiebstahl

Mitterfels. Am Mittwoch entwendete eine 48-jährige Frau aus Haselbach in einem Supermarkt verschiedene Gebrauchsartikel im Gesamtwert von 23 Euro. Sie steckte die Gegenstände in ihre Handtasche und wollte das Geschäft über den Eingangsbereich verlassen. Dabei wurde sie von einer Detektivin beobachtet.

Kennzeichendiebstahl

Bogen. Zwischen 4., 13 Uhr, und 5. Mai, 1 Uhr, entwendete ein bislang unbekannter Täter von einem in Hofweinzier geparkten Wagen beide Kennzeichen.



Zahlreiche Ehrengäste, darunter der Ernährungsminister Helmut Brunner (2. Reihe, 5. v.l.) nahmen an dem Projekttag der Berufsfachschule für Hauswirtschaft in Mitterfels teil. (Fotos: erö)



Minister Helmut Brunner (Mitte) trug sich in das Goldene Buch der Marktgemeinde Mitterfels ein. Mit im Bild (v.l.) Landrat Alfred Reisinger, Schulleiter Johann Dilger, MdL Josef Zellmeier, Oberbürgermeister Markus Pannermayr und Bürgermeister Heinrich Stenzel (Bild links). – Eine Vorspeise für den Minister.



„Wir haben viel voneinander gelernt“

Projekttag der Berufsfachschulen „Gesunde Ernährung aus der Region“ mit Minister

Mitterfels. (erö) **Ministerbesuch in der Berufsfachschule in Mitterfels: Helmut Brunner, Minister für Landwirtschaft und Ernährung, informierte sich vor Ort über das Projekt „Gesunde Ernährung aus der Region – von Schülern für Schüler“, einer Kooperation von Schülern der Berufsfachschule für Hauswirtschaft Mitterfels und des Berufsgrundschuljahrs Landwirtschaft der Berufsschule III.**

Dem Projekttag unter der Leitung von Fachoberlehrerin Beate Frank vorausgegangen war die Besichtigung von drei landwirtschaftlichen Betrieben, einer Milchviehhaltung, einem Legehennenbetrieb und einem Betrieb für Mast- und Zucht-schweine. Mit Infotafeln in der Aula, mit der Vorstellung der landwirtschaftlichen Betriebe und einem Vier-Gänge-Menü, zubereitet von den Hauswirtschaftsschülerinnen, ausschließlich aus Lebensmitteln der Region, setzten die Schüler das Thema um. Schulleiter Johann Dilger war zufrieden: „Die Symbiose von Hauswirtschaft und Landwirtschaft ist mit diesem Projekt geglückt“. Die Beantwortung von Fragen wie „wo kommt unser Essen

her? Wie wird es hergestellt? Was ist drin?“ sei heute wichtiger denn je, betonte Schulleiter Johann Dilger. Der direkte Kontakt zum Verbraucher als Garantie für frische Lebensmittel sei ebenso wichtig wie der kurze und umweltschonende Transport von Tieren. „Wer in der Region einkauft, hilft Arbeitsplätze zu schaffen, hilft unsere landwirtschaftliche Kultur, hilft unsere gute bayerische Esskultur und unser gutes bayerisches Essen zu erhalten“, so Dilger.

Ein gesunder Lebensstil

Es sei ihm eine Freude, zu sehen, wie hier die Vorstellung eines gesunden Lebensstils in die Praxis umgesetzt werde, erklärte Ernährungsminister Helmut Brunner mit einem Lob an die Schülerinnen und Schüler. Das Bedürfnis der Verbraucher, Auskunft über ihre Nahrungs- und Lebensmittel zu erhalten, steige, wobei hochwertige Nahrungsmittel zu vernünftigen Preisen auch Wertschätzung erfahren. Der Mensch will seine Ausgaben begründet wissen. Es sollte möglich sein, für mehr Qualität bei Lebensmitteln auch mehr Geld auf den Tisch zu legen.

Eine artgerechte Tierhaltung sei dem Verbraucher zwar wichtig, doch sei er meist nicht bereit, dafür Geld auszugeben. Vielfach unbekannt sei auch der Begriff Nachhaltigkeit bei Lebensmitteln. Dass junge Menschen diese Thematik aufgreifen, sei für ihn eine große Freude, betonte Brunner. Ziel müsse sein, junge Menschen zu qualifizieren und den Verbraucher zu schulen. „Wir wollen, dass die Menschen essen, was schmeckt, aber auch, was gut tut“.

Bei dem Projekt gehe es ihr einmal um eine gute Zusammenarbeit der Fachbereiche Landwirtschaft und Hauswirtschaft, um gegenseitiges kennen lernen und einen respektvollen Umgang miteinander, betonte Projektleiterin Beate Frank. Auch sollten beide Berufe nicht getrennt ihr Wissen über Lebensmittel und Ernährung betrachten, sondern gemeinsam für das Thema „Regionale und qualitativ hochwertige Lebensmittelauswahl“ sensibilisiert werden. Vor allem sollten die Schülerinnen als „Verarbeiterinnen“ und Endverbraucherinnen wissen, woher die Lebensmittel kommen, wie sie produziert, wie die Tiere gehalten und vermarktet werden. Aus der

Produktpalette, die bei den Betriebsbesichtigungen vorgestellt wurden, seien verschiedene Menükomponenten ausgewählt und zwei Menüs zusammengestellt worden. Tischdekoration und Menükarten wurden ebenfalls passend zum Thema gewählt. „Mit diesem Projekt wollen wir aber auch die Landwirte darauf hinweisen, dass die Bevölkerung meist zu wenig über die Nahrungsmittelproduktion weiß“, meinte Frank. Sie empfahl den Landwirten, die Rolle der Ernährung und das Ernährungsverhalten nicht außer Acht zu lassen.

Mehr als nur Kochen

Das anschließende Menü bewies einmal mehr, dass Hauswirtschaft mehr ist als bloßes Kochen. Man setzte sich an die sorgfältig gedeckte und mit Frühlingsblumen dekorierte Tafel und ließ sich von den Hauswirtschaftsschülerinnen Getränke und Vorspeisen, zwei Hauptgerichte mit Beilagen und zwei Nachspeisen zur Auswahl gekonnt servieren. „Wir haben viel erfahren und viel voneinander gelernt“, waren sich die angehenden Landwirte und Hauswirtschaftlerinnen einig.

Sondermüllsammlung

Straubing-Bogen. (ta) Am Samstag, 7. Mai, kann zu folgenden Zeiten kostenlos Sondermüll in haushaltsüblichen Mengen angeliefert werden: (Gift- und Schadstoffe) im Wertstoffhof in Aholting von 8.30 bis 10 Uhr, im Wertstoffhof in Leiblbing von 10.30 bis 12 Uhr. Ansonsten kann Sondermüll das ganze Jahr über zu den bekannten Öffnungszeiten am Entsorgungszentrum Straubing abgegeben werden.

Neuwahlen bei JU

Straubing-Bogen. (ta) Heute, Freitag, findet um 19.30 Uhr im Gasthaus Plötz in Großlontach die Kreisversammlung der Jungen Union statt. Auch werden die Vorstandsschäfte sowie die Delegierten und Ersatzdelegierten in die Bezirks- und Landesversammlung gewählt.



Das Serviceteam der angehenden Hauswirtschaftlerinnen steht bereit.