



STRAUBINGER
RUNDSCHAU
www.straubinger-tagblatt.de

Prominente sammeln für Kriegsgräber

Der Volksbund Deutsche Kriegsgräberfürsorge führt bis 5. November seine Haus- und Straßensammlung durch. Aus diesem Anlass findet am Samstag, 28. Oktober, auf dem Stadtplatz eine Prominentensammlung statt. Bundes-, Landes- und Kommunalpolitiker sowie Vertreter der Bundeswehr und der Vereine sammeln für diesen guten Zweck. Ebenfalls sammeln Mitglieder der Reservisten-, Marinekameradschaft und des Volksbundes vor und an Allerheiligen vor den Eingangstoren zu den Friedhöfen. Der Erlös dient der Erhaltung und Pflege der 833 Kriegsgräberstätten in 46 Staaten mit etwa 2,7 Millionen Kriegstoten. Die Bevölkerung wird gebeten, die Arbeit des Volksbundes zu unterstützen.

Müllumladestation Straubing geöffnet

Wegen des Reformationstags ist in dieser Woche am Samstag, 28. Oktober, die Müllumladestation Straubing des Zweckverbandes Müllverwertung Schwandorf (ZMS) in der Leipziger Straße zur Anlieferung geöffnet. Von 8 bis 12 Uhr können auch Privatanbieter Abfälle anliefern.

Sterbefälle: Maria Glonner-Ahne, ehem. Sekretärin, Kostenzweg 11 i, 71 Jahre. Anton Schmid, ehem. Kaufmännischer Angestellter, Steinweg 88, 89 Jahre.

Der direkte Draht

Bei Fragen zur Zeitungszustellung:
Telefon 09421/940-6400

Bei Fragen an den Leserservice:
Telefon 09421/940-6700

Zur Stadt-Redaktion:
Telefon 09421/940-4300
Telefax 09421/940-4390
lokales@straubinger-tagblatt.de



Zum ersten Mal mischen sich bei der diesjährigen Vortragsreihe des Kompetenzzentrums für Nachwachsende Rohstoffe (KoNaRo) zwei Master-Studenten ein. Sie stellen vier lebensmittelproduzierende Unternehmen der Region vor, denen Nachhaltigkeit und Regionalität wichtig sind.

Beste Lebensmittel besser schätzen

Studenten mischen sich ein: Regionalität bei Lebensmitteln, wie geht das?

Der Mensch ist nun mal so: das was er täglich hat, schätzt er nicht, weil es scheinbar selbstverständlich ist. Alltäglich eben. Die beiden Studenten Benjamin Begander und Stefan Heins, die am TUM-Campus Straubing gerade ihren Master Nachwachsende Rohstoffe machen, kennen von ihren vorherigen Studiengängen mehrere andere Städte und sind von ihrer Studienstadt Straubing begeistert. „In Augsburg war es schwerer, eine vor Ort hergestellte Semmel zu bekommen. Hier wird die Semmel nicht nur an Ort und Stelle gebacken, sondern auch die Zutaten wachsen vor der Haustür. Darauf wollen wir die Straubinger aufmerksam machen“, erklären die beiden ihre Motivation.

Seit vielen Jahren gibt es die öffentliche Veranstaltungsreihe im KoNaRo, doch zum ersten Mal werden Straubinger Studenten dazu einen Beitrag leisten. Das freut Sabine Gmeinwieser, die beim KoNaRo für die Organisation der Vortragsreihe verantwortlich ist, ganz besonders.

„Wir fühlen uns in Straubing sehr wohl und werden von den Menschen mit offenen Armen aufgenommen. Jetzt wollen wir ihnen auch etwas



Die beiden Master-Studenten Benjamin Begander (links) und Stefan Heins wollen mit ihrem Vortragsabend samt Verkostung regionaler Produkte das Bewusstsein der Straubinger für die hohe Qualität lokaler Lebensmittel stärken.

zurückgeben“, berichten die beiden Masterstudenten. Bei einem studentischen Frühschoppen sei die Idee entstanden, die Straubinger auf die äußerst hohe Qualität der Lebensmittel aufmerksam zu machen, die quasi unmittelbar vor ihrer Haustür produziert werden. Sie machten sich auf die Suche und fanden sehr

schnell sehr viele Unternehmen, die regionale Produkte zu hochwertigen Lebensmitteln veredeln. „Wir mussten uns daher beschränken und haben uns auf die Grundnahrungsmittel konzentriert: Bier, Brot, Fleisch und Zucker.“ Und so komme es, dass beim Vortragsabend am Montag, 20. November, um 18 Uhr,

Brauereidirektor Christoph Kämpf von der Karmeliten-Brauerei, Markus Steinleitner von der Bäckerei Steinleitner, Stefan Wenisch von der Metzgerei Wenisch und Prof. Dr. Carl Christian Beckmann vom Gut Eglsee ihre Beiträge zu Regionalität und Nachhaltigkeit vorstellen und die Fragen der Zuhörer beantworten werden. Die Vor- und Nachteile, die regionale und nachhaltige Produktion von Lebensmitteln für Unternehmen und Verbraucher gleichermaßen haben, sollen dabei im Mittelpunkt stehen. „Natürlich könnte die Karmeliten-Brauerei zum Beispiel ihre Braugerste billig mit dem Schiff aus Rumänien anliefern lassen. Dass sie die Braugerste aber auf den Feldern von Gut Eglsee wachsen lässt, schmeckt der Biertrinker. Die Bäckerei Steinleitner könnte billiges Mehl aus Polen kaufen, holt es sich aber lieber in einer Mühle vor Ort. Und Metzgermeister Stefan Wenisch kennt die Namen der Tiere, die er seinen Gästen als saftiges Steak serviert“, schwärmen die Studenten von den Vorzügen nachhaltiger regionaler Lebensmittelproduktion. Wer mitschwärmen will, sollte sich die Verkostung nach Vorträgen und Diskussion nicht entgehen lassen. -fun-

Freude teilen, Zeit schenken

Freiwilligen Zentrum sucht Ehrenamtliche

Zeit ist in unserer Gesellschaft zu einem wertvollen Geschenk geworden. Jeder kann dabei nicht nur Anderen, sondern auch sich selbst Freude bereiten. Mit nur ein bis zwei Stunden in der Woche, im Monat oder – kurzfristig wie es der jeweilige Zeitplan zulässt –, kann man viel bewegen und sehr viel Freude bereiten.

Das Freiwilligen Zentrum ist gerne bei der Suche nach einer passenden ehrenamtlichen Tätigkeit behilflich. Man kann sich auf vielfältige Weise einbringen. Meist sind dafür keine besonderen Kenntnisse erforderlich. „Noch schöner, teilen Sie zum Beispiel ihr Hobby, ihre persönlichen Fähigkeiten, ihr Interesse mit anderen Menschen“, sagt Carmen Schmitt vom Freiwilligen Zentrum. „Es gibt so Viele und Vieles, was auf Sie wartet: Sie wollten schon lange einmal wieder jemandem etwas vorlesen oder zusammen mit jemandem lesen? Ganz von vorne einem anderen Menschen ihre Sprache näher bringen? Sie arbeiten gerne mit Kleidung (Verkauf

oder Nähen), haben aber bisher den Erfolgsdruck am freien Markt gescheut? Sie tauschen gerne bei einem Spaziergang oder einer Tasse Kaffee Erfahrungsschätze aus alten Zeiten aus? Sie wollen mal wieder das Leuchten von Kinderaugen sehen, während Sie eine spannende Geschichte erzählen? Sie schenken einer anderen Person ihr Ohr und Ihre Aufmerksamkeit? Sie wollen sich in der Flüchtlingsarbeit engagieren?“

Es gibt vielfältige Möglichkeiten, mit anderen Menschen Freude zu teilen, versichert Carmen Schmitt. Wenn das Freiwilligen Zentrum Interesse geweckt hat, kann man sich dort unter Telefonnummer 09421/989 635 melden. Das Freiwilligen Zentrum Straubing hat ein buntes Angebot an eigenen Projekten und arbeitet mit vielen Einrichtungen in Straubing zusammen. „Da ist bestimmt auch das Richtige für Sie dabei!“ Carmen Schmitt freut sich auf Anrufe, gerne kann man auch per E-Mail (info@freiwilligenzentrum-sr.de) Kontakt aufnehmen.

Keramik und Masken

Herbstferien im Gäubodenmuseum: Angebote für Kinder zum Mitmachen

In Zusammenarbeit mit freien Anbietern und der Bürgerstiftung bietet das Gäubodenmuseum während der Herbstferien verschiedene Kurse in seiner Museumswerkstatt für Kinder im Alter zwischen acht und 13 Jahren an.

Straubinger Masken: In diesem Workshop erfahren Kinder zwischen neun und 13 Jahren, was sich hinter den Masken im Museum verbirgt. Sie können auch selbst eine Maske herstellen. Der Kurs findet statt am Donnerstag, 2. November, 11 bis 13 Uhr. Treffpunkt Museumsfoyer.

Nachts im Gäubodenmuseum: Bei Dunkelheit ein Museum zu erkunden – das hat einen ganz besonderen Zauber. Ingrid Westenhuber führt Kinder ab sechs Jahren in Begleitung Erwachsener am Donnerstag, 2. November, 18.30 bis 20 Uhr; Treffpunkt ist im Museumsfoyer.

Keramikwerkstatt: Kinder von acht bis zwölf Jahren schauen sich die Gefäße im Museum an und formen dann selbst ein kleines Gefäß.

Nach einer etwa vierwöchigen Pause, in der die Arbeiten getrocknet und gebrannt werden, werden am zweiten Termin die Vorratsgefäße farbig angemalt. Der erste Kurstermin ist am Samstag, 4. November, 11 bis 14 Uhr; zweiter Kurstermin am Samstag, 25. November, 11 bis 14 Uhr; Treffpunkt Museumswerkstatt.

Eine verbindliche Anmeldung an der Kasse des Gäubodenmuseums, Fraunhoferstraße 23, Telefon 09421/94463214, zu den üblichen Öff-



Nach Vorbildern aus der Museumssammlung können Kinder ihre eigenen Vorratsgefäße töpfern.

(Foto: Martin Waubke)

nungszeiten, Dienstag bis Sonntag, 10 bis 16 Uhr, ist erwünscht.