

NACHGEZÄHLT

264 Freyunger Soldaten rollten nun wieder in den Norden für einen zweiwöchigen Aufenthalt auf dem Truppenübungsplatz Bergen. Neben Ausbildungs- und Schießvorhaben bilden die Bataillons-Gefechtsübung „Wolpertinger“ und die Brigade-Gefechtsübung „Grantiger Löwe“ die Höhepunkte.

– Quelle: Kaserne am Goldenen Steig/F.: Jahns



Lokales aktuell auf einen Klick:

www.pnp.de

HEUTE IM LOKALTEIL

Auftakt: Gestern startete das Freyunger Volksfest. Mit einem Festzug ging es zur Au, wo dann erstmal angezapft wurde.
(Lokalteil Freyung, Seite 35)

Tagung: Von 19. bis 21. Oktober wird Grafenau für ein Wochenende die Hauptstadt des guten Tons. Die Knigge-Gesellschaft tagt hier.
(Lokalteil Grafenau, Seite 24)

Neuanfang: Nach dem Bürgerentscheid, mit dem das geplante Wasserfreizeitgelände abgelehnt worden ist, stehen die Zeichen im Röhrnbacher Marktgemeinderat auf Neuanfang und Zurück zur Zusammenarbeit.
(Lokalteil Waldkirchen, Seite 38)

Heimsieg: Bei ihrem Heimrennen haben die jungen Kartpiloten des MTC Waldkirchen den Gesamtsieger und drei weitere Klassensieger gestellt und schließlich auch noch die Mannschaftswertung gewonnen.
(Heimatsport, Seite 43)

NOTDIENSTE / BEREITSCHAFT

NOTRUF/RETTUNGSDIENST: (Einheitliche Notrufnummer für Rettungsdienst und Feuerwehr)
☎ 112

ÄRZTLICHE BEREITSCHAFT: (Allgemeinarzt)
☎ 116 117 oder
☎ 01805/19 12 12

APOTHEKEN:
Samstag/Sonntag:
Grafenau. Marien-Apotheke, Stadtplatz 10, 0 85 52/35 38
Waldkirchen. Apotheke Goldenen Steig, Marktplatz 23, 0 85 81/96 21 30
Hauzenberg. Stadt-Apotheke, Marktplatz 19, 0 85 86/9 63 00

AUGENARZT:
Samstag/Sonntag, 10-11 Uhr und 17-18 Uhr:
Passau. Gemeinschaftspraxis Drs. Demmler-Hackenberg / Tacke, Ludwigstraße 2, 08 51/3 31 45

FRAUENARZT:
Samstag/Sonntag 10-12 Uhr:
Passau. Kornelia Bauer-Stocker, Ludwigstraße 2, 08 51/3 75 21

ZAHNARZT:
Samstag/Sonntag, 10-12 Uhr und 18-19 Uhr:
Röhrnbach. Dr./IMF Klausenburg Johannes Förster, Passauer Straße 17, 0 85 82/81 81
Breitenberg. Lutz Keller, Passauer Straße 3, 0 85 84/15 25 (in dringenden Fällen auch außerhalb dieser Zeiten rufbereit) Info: www.notdienst-zahn.de.

SELSORGE:
Sonntag, 13 - 24 Uhr:
Riedlhütte. Pfarrer Gottfried Fleißner, 01 72/5 35 84 66

TIERÄRZTE
Freyung. Tierärztin Maren Bestmann-Aucher, Saußbachstraße 52, 0 85 51/91 29 12
Perlesreut. Tierarzt Karl-Heinz Schober, Max-Grünzinger-Straße 30, 0 85 55/84 49
Perlesreut. Tierarzt Roland Greipl, Hochstraße 4, 0 85 55/9 60 40
Waldkirchen. Gemeinschaftspraxis J. Roth/Dr. G. Götz/Dr. L. Leder/Dr. A. Nowotni, Jandelsbrunner Str. 11, 0 85 81/83 49
Waldkirchen. Dr. Martin Pauli, Dreisselstraße 15, 0 85 81/91 01 70
Altlandkreis Grafenau.
Eppenschlag. Dr. Udo Falk, Im Ebenfeld 20, Tel. 0 99 28/10 61

Sie ist genau so „jung“ wie unser Landkreis

Morgen feiert „Freyung-Grafenau“ seinen 40. Geburtstag – Und Anett Schreiner aus Hohenau feiert mit

Freyung-Grafenau. Am morgigen 1. Juli feiert der Landkreis Freyung-Grafenau sein 40-jähriges Jubiläum. Im Jahre 1972 wurden im Zuge der Gebietsreform in Bayern die Landkreise Wolfstein und Grafenau zu einem neuen Landkreis zusammengefasst. Unter den heute exakt 79 293 Einwohnern gibt es nur eine Landkreis-Bürgerin, die zusammen mit Freyung-Grafenau den „40er“ feiern darf: Anett Schreiner aus Hohenau erblickte an jenem 1. Juli 1972 das Licht der Welt und erzählt nun im Interview mit der PNP, wie es ist im Landkreis Freyung-Grafenau zu leben.

Frau Schreiner, leben Sie gerne in unserem Landkreis?

Anett Schreiner: Ich stamme ursprünglich aus dem Landkreis Hainichen in Sachsen, lebe aber schon seit 1991 in Freyung-Grafenau. Erst war ich zum Arbeiten hier und habe dann in den Gasthof Schreiner in Hohenau eingehiratet. Und ja, obwohl ich nicht hier geboren wurde, bin ich stolz darauf hier zu leben, mir gefällt die Landschaft, vor allem unsere Wälder.

Wie sehen Sie die Lebensqualität im Landkreis, gibt es genug Freizeiteinrichtungen und



Annett Schreiner aus Hohenau ist die einzige von 79 293 Einwohnern im Landkreis, die am 1. Juli 1972 geboren wurde und nun zusammen mit dem Landkreis den „40er“ feiert. Landrat Ludwig Lankl (links) und Hohenaus Bürgermeister Eduard Schmid gratulierten dem Geburtstagskind mit Blumen und Geschenken. – Foto: Wolf

Möglichkeiten, freie Tage zu genießen?
Ich lebe gerne hier und denke

schon, dass wir genügend Einrichtungen haben. Sei es der Nationalpark mit den vielen Wan-

derwegen und dem Baumwipfelpfad, die vielen Sport- und Kulturvereine oder das Karoli-Bad

in Waldkirchen, da müsste für jeden etwas dabei sein.

Sind Sie mit den Bildungseinrichtungen und der medizinischen Versorgung im Landkreis zufrieden?

Ja, man wird nicht viele Landkreise finden, wo innerhalb von nur 30 Kilometer ganze drei Krankenhäuser zur Verfügung stehen und genauso ist es bei den Schulen: drei Gymnasien, zwei Realschulen und eine Fachoberschule, sowie eine Berufsschule. Meiner Meinung nach reicht das aus.

Sie arbeiten selber im Gasthof Ihrer Schwiegereltern, wie läuft der Tourismus?

Es könnte besser sein, wir hatten schon mehr Gäste. Vielleicht muss man mehr Werbung für unsere Region mit ihren Sehenswürdigkeiten und Freizeitangeboten machen.

Zum Schluss noch eine Frage Frau Schreiner, wie werden Sie Ihren 40. Geburtstag feiern?

Anett Schreiner: Das weiß ich noch nicht, habe bis jetzt nichts geplant. Des seng ma dann scho.

Das Interview führte Tobias Wolf.

„Waidla-Wirte“ bilden Mini-Köche aus

Kooperation beteiligt sich an europaweitem Projekt – Zehn- bis Zwölfjährige erhalten IHK-Zertifikat

FRG. Engagierte Betriebe aus der Region werden ab Herbst eine sogenannte Mini-Köche-Gruppe betreuen: Die Kooperation „Waidla Wirte“ unter der Führung von Diplom-Biersommelier Bernhard Sitter hat sich heuer erstmals bereit erklärt, gemeinsam in den insgesamt sechs Betrieben das Projekt zu unterstützen.

„Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“, so lautet das Leitbild von Jürgen Mädger, der Ende der 80er Jahre die Europa-Miniköche ins Leben gerufen hat. Mittlerweile gibt es bereits über 30 Gruppen dieses in Europa einmaligen Projektes. Ziel ist es, den Kindern in einer spielerischen Form das Kulturgut Essen und Trinken zu erhalten. Innerhalb von zwei Jahren werden die Kinder in Monatstreffen Lebensmittel selbst erzeugen, im theoretischen Teil erfahren, welche Gesundheits- und Nährwerte diese Produkte besitzen, lernen daraus mit regionalen Re-



Die Kinder sind bei den Waidla-Wirten in besten Händen: Die erfahrenen Gastronomen bieten heuer erstmals gemeinsam mit der IHK ein Mini-Köche-Projekt aus. – Foto: Waidla-Wirte

zepten leckere Gerichte zu kochen, wissen wie ein Tisch richtig eingedeckt und wie serviert wird. Gesundes Kochen beginnt mit Warenkunde und mit Kenntnissen der Produktion von Lebensmitteln. Deshalb pflegen die Miniköche auch einen eigenen Bauerngarten und besuchen Handwerksbetriebe.

„Das ist eine tolle Sache für die Kinder – die Teilnahme lohnt sich“, schwärmt Bernhard Sitter – und erinnert an den Staatsbe-

such von Nicolas Sarkozy als Gast von Angela Merkel in Straubing. Die beiden Spitzen-

ANZEIGE
TELEFONE/HANDYS AN-VERKAUF
TELE & COM ☎ 09 91 67 65

politiker wurden dort von einer Mini-Gruppe bekocht.

Am Ende wird das erlernte Wissen in einem von der Indus-

trie- und Handelskammer für Niederbayern durchgeführten Test abgefragt. Die Kinder erhalten zudem ein IHK-Zertifikat, das ihnen ihr Engagement in dem zweijährigen Berufsvorbereitungsseminar bescheinigt und ihnen später bei der Bewerbung um einen Ausbildungsplatz zugute kommt. Die Kosten für die zwei Jahre belaufen sich auf 150 Euro pro Kind. Dafür werden die Kinder komplett eingekleidet und bekommen eine große

Menge an Arbeitsmitteln zur Verfügung gestellt. Unterstützt werden die Miniköche-Gruppen zudem von ihren Schirmherren. Landrat Ludwig Lankl aus Freyung-Grafenau lässt es sich nicht nehmen, diese gesellschaftspolitisch sehr wertvolle Aktion zu unterstützen.

Alle Kinder aus der Region im Alter zwischen 10 und 12 Jahren können sich um einen Platz bei den Europa-Miniköchen bis zum 15. Juli bewerben. Die Bewerbung sollte dabei Angaben zu Name, Alter, Anschrift, Familie, Schule, Hobbys und Berufswunsch enthalten und natürlich wollen die Teamleiter wissen, weshalb das Kind Minikoch werden möchte. Nähere Informationen erteilt Thomas Pfaffinger unter ☎ 0151/19022190 oder thomas.pfaffinger@t-online.de. Bewerbungen ebenfalls an diese email-Adresse oder an Thomas Pfaffinger, Waidla-Landhotels, Postgasse 11, 94121 Salzweg. – pnp

Die eigenen Grenzen und die des Autos ausloten

Fahrsicherheitstraining der Kreisverkehrswacht Freyung-Grafenau

Von Jens Schörnich

Freyung. Sie haben einen Führerschein. Sie kennen die Verkehrsregeln. Sie haben bewiesen, dass sie mit einem Fahrzeug umgehen können. Trotzdem fehlt den Führerschein-Neulingen etwas ganz Wichtiges: Erfahrung. Deshalb bieten die Kreisverkehrswachten in Bayern das Fahrsicherheitstraining „Könner durch Erfahrung“ an. Seit 1988 organisiert Hans-Jörg Ritter für die Kreisverkehrswacht in Freyung die Kurse.

Laute Motoren und quietschende Reifen sind auf dem Antreppplatz der Kaserne „Am Goldenen Steig“ nichts Neues. Sie werden aber nicht von Militärfahrzeugen, sondern von den Pkw der jüngsten Führerscheinbesitzer erzeugt. Die können auf dem großen Areal, das die Bundeswehr seit Jahren zur Verfügung stellt, gefahrlos üben.

„In erster Linie ist das kostenlose Training für Fahranfänger gedacht, teilnehmen kann aber jeder“, erklärt Hans-Jörg Ritter. Die Führerscheinneulinge werden vom Landratsamt angeschrieben und zur Teilnahme eingeladen. „Meist melden sich gut zehn Prozent an“, so Ritter, „es könnten mehr sein, aber im

Vergleich zu den Großstädten stehen wir gut da“. Das liegt auch an der Mundpropaganda. Er kann jedem Neuling das Fahrtraining nur empfehlen. Von Beginn an unterstützt die Sparkasse Freyung-Grafenau die Veranstaltung. Ohne sie wäre es nicht möglich, pro Saison zehn Termine anzubieten. Das würde die finanziellen Möglichkeiten der Kreisverkehrswacht übersteigen, lobt Ritter.

Angeleitet werden die Kurs Teilnehmer von erfahrenen, ehrenamtlichen Moderatoren. „Bei uns sind das alles ausgebildete Fahrlehrer“, berichtet der ehemalige Fahrschulleiter und Fahrprüfer. Sie vermitteln den jungen Kraftfahrerinnen und -fahrern: Nicht der Gasfuß ist cool, sondern vorausschauendes Fahren und sicheres Beherrschen des eigenen Autos. Vollgas-Orgien sind nicht angesagt, quietschende Reifen hört man nur, wenn das richtige Bremsen geübt wird.

Die theoretische Einweisung kann man unter dem Motto „Gefahr erkannt – Gefahr gebannt“ zusammen fassen. Die jungen Leute sollen lernen, vorausschauend zu fahren. Im ersten Teil geht es um die Gefahrenlehre, dann folgen die Sensomoto-



Höchste Konzentration ist beim Slalomkurs nötig.

– Fotos: Schörnich

rik, die gezielte Steuerung von Arm- und Fußbewegung beim Fahren sowie die Fahrphysik oder Auswirkung der physikalischen Gesetze auf das Fahrverhalten. Auch das Thema Alkohol wird behandelt.

Der Theorie folgt die rund dreistündige Praxis. Die Mode-

ratoren haben den Parcours aufgebaut sowie die Gleitfolie besetzt. Auf ihr wird das plötzlich auftretende Aquaplaning simuliert – der absolute Höhepunkt des Kurses. Doch zuvor müssen die Mädchen und Buben zeigen, wie gut sie sich und ihr Auto im Griff haben. Angefangen von

der richtigen Sitzposition hinter dem Lenkrad über das schulmäßige Lenken und Gasgeben beim Slalomparcours bis hin zum sicheren Bremsen auf trockenem und nassem Untergrund. „Die Vollbremsung ist für viele das Hauptproblem“, macht Ritter deutlich. Nur wenige konnten bis dahin das ABS ausprobieren. Bei „Könner durch Erfahrung“ kann es gefahrlos geübt werden.

„Das kostet einige Überwindung, eine Hemmschwelle muss überwunden werden, wenn das Pedal zum vibrieren anfängt, man aber voll drauf bleiben muss“. Dass die Fliehkraft ihnen Grenzen setzt, erfahren die Teilnehmer beim Kreisfahren. Sie lernen, was zu tun ist, wenn ihr Auto ausbricht. Aber auch so „banale“ Situationen wie rück- und seitwärts einparken oder aus einem abgesteckten, engen Parcours rückwärts herausfahren wird geübt. Wer die Ausmaße seines Fahrzeuges kennt, wird diese Aufgaben ohne Komplikationen lösen.

Die nächsten Kurse finden am 7. und 28. Juli, 8. und 22. September, sowie am 6. Oktober statt. Nähere Einzelheiten sind unter www.hajori.eu nachzulesen.