

BILDUNG

VHS-VORSCHAU

Halloween auf dem Reiterhof - Abenteuerstag für Kinder von 6 bis 10 Jahren. Samstag, 31. Oktober, 10 - 15 Uhr. Reitanlage Richterskeller, Richterskeller 5, Regenstau, Kursgebühr: 55 Euro inkl. Verpflegung, Tanja Wein, Fachkraft für pferdegestützte Intervention und Eva Lehmer, Heilerziehungspflegerin und Trainerin C Reiten (FN).

Computerkurs für Kids in den Herbstferien, Fortgeschrittenes Wissen für Kinder ab 10 Jahren. Drei Vormittage, 2. - 4. November, täglich von 10 - 12 Uhr, Gymnasium Burglengenfeld, Kursgebühr: 40 Euro, Pentagon GmbH Johann-Michael-Fischer-Gymnasium.

Wege aus der Brüllfalle - ein Workshop für Eltern von Kindern im Alter von 1/2 bis 12 Jahren. Die Erzieherin und Heilpädagogin Sigrid Wilczek zeigt anhand des gleichnamigen Films von W. Brüning praktische und nachvollziehbare Lösungen auf, mit denen man sich ohne Brüllen und Androhung von Gewalt durchsetzen und die Kinder respektvoll behandeln kann. Zwei Abende, montags, 2. und 9. November, 19 - 20:30 Uhr, VHS-Geschäftsstelle, Kursgebühr: 23 Euro.

Sicherheit im Internet. Hardware- und Software-Lösungen, sowie Ratschläge zum Surfverhalten und der Absicherung des PCs. Montag, 2. November, 18:30 - 21:30 Uhr, VHS-Geschäftsstelle, Kursgebühr: 24 Euro, Franz-Xaver Lauterer.

Infos und Anmeldung: VHS-Geschäftsstelle Maxhütte-Haidhof, Regensburger Str. 20, Tel.: 302270, Email: info@vhs-staedtedreieck.de oder im Internet: www.vhs-staedtedreieck.de.

FÜR DEN NOTFALL

Kassenärztlicher Bereitschaftsdienst: Mittwoch, 13 Uhr, bis Donnerstag, 8 Uhr, Tel. 116 117.

BRK-Rettungsdienst, Krankentransport, Notarzt: Tel. 112.

Kinderärztliche Notfallsprechstunde: Mittwoch von 16 bis 18 Uhr: MUDr. Boudová, Vorstadt 16, 92431 Neunburg, Tel. (0 96 72) 9 27 98 48.

Zahnärztlicher Notfalldienst: Tel. (09 41) 5 98 79 25.

Zahnärztlicher Notfalldienst im Uniklinikum Regensburg: Tel. (09 41) 94 40.

Ärztlicher Notfalldienst der Bundeswehr, nur für Soldaten, Tel. (0 96 21) 7 06 21 10.

Frauenhaus: Tel. (0 94 71) 71 31.

Apothekennotdienst: Apotheke Alte Post, Schmidmühl, Tel. (0 94 74) 9 00 53 und Burg-Apotheke, Kallmünz, Tel. (0 94 73) 457.

KINO

„Pack Ju Göthe 2“ 14.00, 18.00; „Ältes steht Kopf“ 16.00; 3D 14.00, 18.00; „Der Maslener – Retter Mark Watney“ 16.15; 3D 20.00, 22.30; „The Visit“ 16.00; „Er ist wieder da“ 15.00, 17.30, 20.00, 22.30; „Hotel Transsilvanien 2“ 19.00; 3D 14.00, 15.45; „Crimson Peak“ 20.40, 22.45; „Black Mass“ 20.15, 22.30; „Pan“ 14.00; „Zurück in die Zukunft“ Teil 1 - 3 18.00 Special Night.

KONTAKT

Ab-/Leserservice (0800) 207 207 0 (gebührenfrei, nur aus den Festnetzen)

REDAKTION

Burglengenfeld
André Baumgarten (0 94 71) 14 02
Harald Kuchler (0 94 71) 14 02
Postadresse Hauptstraße 11
93133 Burglengenfeld
Telefon (0 94 71) 14 02
Fax (0 94 71) 62 67
Mail burglengenfeld@mittelbayerische.de



Rinderzüchter Johann Graml aus Rohrbach führt die „grünen“ Besucher mit Ortschaftsleiter Andreas Winterstein auf die Viehweide.

Foto: bcb

Kurze Wege zu Fleisch und Honig

UMWELT Der Ortsverband der Grünen will mit der Plattform „Das regionale Dreieck“ lokale Hersteller von Lebensmitteln und Verbraucher zusammenbringen.

VON CHRISTA BACH

BURGLINGENFELD. Sie sind in aller Munde – im wahren Sinne des Wortes: unsere Lebensmittel. Aber, so fragt sich mancher Verbraucher, wie frisch ist eigentlich mein Obst und Gemüse von der Supermarktheke, wie bio ist ein Bioprodukt aus Ländern, deren Vorschriften längst nicht den hiesigen entsprechen, und bei dem für den Transport über tausende Kilometer doch jede Menge Treibstoff aufgewendet werden muss?

Zu diesen kritischen Konsumenten gehört auch der Ortschaftsleiter von B90/Die Grünen Burglengenfeld, Andreas Winterstein. Er kauft – wie viele andere Bürger auch – am liebsten regional und der jeweiligen Saison entsprechend. Und stellte fest, dass dies ein schwieriges Unterfangen sein kann, besonders für Neubürger. Zwar nutzt er gern den Burglengenfelder Wochenmarkt, doch sind ihm hier die heimischen Erzeuger noch nicht konsequent genug vertreten, es fehlt ihm vor allem eine Übersicht lokaler Anbieter mit ökologisch vertretbar erzeugten Lebensmitteln.

Weg von der Massenproduktion

Da eine solche Aufstellung nicht erhältlich war, blieb nur eines: Selber machen. Was für einen Privatmann schwierig ist – aber zusammen mit den Grünen eine durchaus machbare Aufgabe. Die Idee wurde im örtlichen Verband gerne aufgegriffen und ist inzwischen Wirklichkeit. Zwar befindet sich das Projekt „Das regionale Dreieck“ noch in der Anfangsphase, ist derzeit auch nur via Internet einsehbar, doch das bisherige Konzept und seine Durchführ-



Die „roten“ Kühe der Familie Graml pflegen die Wiesen des Jura.

GEMÜSEANBAUER UND MILCHERZEUGER

➔ Die Familie Graml pflegt die Mutterkuh-Haltung, wobei die Rinder ganzjährig im Freiland gehalten werden.

➔ Maximal vier bis fünf Schlachttiere gibt es so pro Jahr nur, auf Vorbestellung im Biomarkt Burglengenfeld. Gewinn erzielt die Familie damit noch keinen, aber ihnen gebührt die Ehre, einen großen Anteil am Erhalt schützenswerter Landschaftsflächen und Tiere zu haben.

➔ Und die Tiere wurden aufgenommen in der „Slowfood-Arche“, die Slow-food Stiftung für Biodiversität.

➔ Weitere in die Liste aufgenommenen Erzeuger sind der Feld- und Feingemüseanbauer Holger Dahlem aus Neuenchwand und der Milchzeuger Weilhammer aus Ponzholz mit dem ersten Rohmilchautomaten im Landkreis.

➔ Zu finden unter: <http://www.das-regionale-dreieck.de/>

rung lassen Gutes ahnen.

Schritt für Schritt wird hier eine Informationsplattform aufgebaut, die regionale Erzeugnisse und ihre Hersteller dem Verbraucher nahe bringt. Noch sind nicht allzu viele Erzeuger zu finden, denn ein Anliegen der Grünen ist der persönliche Kontakt vor der Aufnahme in die Liste. Landwirte vom Gemüseanbauer bis zum Anbieter hochwertigen Rindfleischs, von Milch, Geflügel oder auch Eiern sowie Imker will die Initiative persönlich besuchen und sich von ökologisch vertretbarem Anbau oder Tierhaltung überzeugen. Mit dem Ziel, nicht nur den Käufer, sondern auch und vor allem regionale Erzeuger zu stärken. Gerade familiäre Klein-

betriebe, Nebenerwerbslandwirtschaften oder – wie bei der Imkerei – Liebhaberbetriebe sollen für ihre Produkte fair bezahlt und gestärkt werden. Was nicht zuletzt einen Weg aus der Tier- und umweltfeindlichen Misere der Massenproduktion bedeuten könnte. Zum Vorteil für alle. Für alle bislang gelisteten Anbieter können die Grünen Burglengenfelds nach eigener Aussage ihre Hand ins Feuer legen bezüglich ethisch-moralisch einwandfreier Arbeits-, Zucht- und Haltbedingungen.

Die Plattform „Das regionale Dreieck“ wird permanent erweitert. Geplant ist auch, die Palette um andere interessante Produkte aus Hof und Werkstatt heimischer Erzeuger oder Handwerker zu ergänzen. Wobei Anregungen aus der Bevölkerung sehr

willkommen sind. Das Anliegen ist hier nicht politisch, sondern sachdienlich, wie Winterstein betont. Zum gegenseitigen Vorteil und auch zur bislang öfter fehlenden Wertschätzung heimischer Güter.

Unter den Anbietern finden sich zwei nicht mehr ganz unbekanntere Erzeuger: Zum einen der Hobby-Imker Sven Karpowsky vom Imkerverein Burglengenfeld. Er und seine Vereinskollegen produzieren Honig, wie er kaum im Discounter erhältlich ist. Er hält die neue Plattform für eine hervorragende Idee.

Denn als Imker mit Leib und Seele liebt er nicht nur seine Bienen, sondern schätzt den persönlichen Kontakt mit den Kunden sehr. Ihm ist der direkte Bezug zum Produkt wichtig, er sieht darin einen unbezahlbaren Mehrwert, wenn seine Besucher sich aufklären lassen können über das Leben der Bienen, über die Vorgänge bis zur Honiggewinnung. Viele Ideen rund um Bienen, Honig und Wachs spuken in seinem Kopf, im persönlichen Gespräch ist seine Begeisterung für sein Hobby spürbar und ansteckend.

Rinderrasse wurde erhalten

Ebenso angetan vom Projekt ist die Familie Graml aus Kallmünz-Rohrbach, die sich seit 2002 dem Roten Höhenvieh verschrieben hat. Auf die Idee, überhaupt Rinder zu halten, kam Johann Graml durch die BSE-Krise: Wenn es nicht möglich ist, gesundes Rindfleisch zu erwerben, könnte man es vielleicht selbst erzeugen? Und wenn, dann vor allem aus einer bodenständigen Rasse.

Aus einer verrückten Idee wurde erst eine Kuh mit zwei Kälbern und dann ein Nebenerwerbsbetrieb mit inzwischen 36 Rindern, eingebunden in das Projekt „JuraDistel-Weideland“. Die roten Kühe der Familie Graml pflegen jetzt die Jura-Wiesen, die dank dieser extensiven Nutzung eine einzigartige Flora und Fauna beherbergen; und sie sind überdies beteiligt am Erhalt einer fast ausgestorbenen Haustierrasse, die einst im Gebiet der Oberpfalz heimisch war. 1998 gab es von diesem ursprünglichen Rind in Bayern kein einziges Tier mehr.

Der Hobby-Imker Sven Karpowsky vom Imkerverein Burglengenfeld. Foto: bcb