



**GARTENFREUNDE**  
Geschenke für den  
langjährigen  
Vorsitzenden  
➤ SEITE 34

# WALDMÜNCHEN

**WIRTSCHAFT** Neue  
Halle bei Höcherl  
und Reisinger  
eingeweiht  
➤ SEITE 37



DONNERSTAG, 22. NOVEMBER 2012

LOKALTEIL FÜR DEN ALTLANDKREIS • WWW.MITTELBAYERISCHE.DE

BEWM01

SEITE 31

## LESEN SIE HEUTE

### WALDMÜNCHEN

#### Schwelbrand im Bad forderte Todesopfer

Einem Schwelbrand im Badeofen fiel am Mittwochmorgen eine 87-Jährige zum Opfer. Die sofort verständigten Rettungskräfte fanden die allein im Haus lebende Frau tot im Badezimmer auf. ➤ SEITE 32

### TREFFELSTEIN

#### Gemeinde will das alte Schulhaus verkaufen

Mit dem Ablauf des vergangenen Schuljahres wurde der Unterricht in Treffelstein eingestellt. Die Gemeinde will das Gebäude verkaufen. Vorher soll aber der Wert ermittelt werden. ➤ SEITE 33

## AUS DEM HEIMATBOTEN

### WALDMÜNCHNER G'SCHICHTEN

#### Ein kranker Bauer geht nicht gleich zum Arzt

Mit den Leuten im oberen Schwarzaachtal von Höll bis Waldmünchen und ihren Bräuchen hat sich der gebürtige Höllerer G. Graßl 1898 in einer Abhandlung befasst:

Wird der Bauer krank, geht er noch lange nicht zum Arzt. Zuerst versucht er es mit Bier, dann mit Suppe, dann lässt er sich ein Pulverchen vom Bader geben oder sucht den Rat eines Weisen. Erst wenn alles nicht hilft, wendet er sich an den „Dokta“. Der darf aber nicht ins Haus kommen. Irgendein g'scheiter Nachbar oder die Bäuerin selbst, bringt dem Arzt die Krankheit zu Wissen.

Immer wieder hört der Mediziner die gleichen Symptome und es gehört mehr als bloße Stubengelehrtheit dazu, aus dem Gewirr etwas vernünftiges herauszubringen. Nur selten gesteht der Beauftragte, dass der Bauer die Krankheit selber nicht „derkennt“. Auf Pulver-Stipperl'n legt der Kranke nicht denselben Wert wie auf flüssige Medizin, und schon gar nicht auf „Kugeln“. Erkennt der Bauer, dass trotz aller Mühe sein Ende vorsteht, so ruft der den Pfarrer und alsbald verbreitet sich im Dorf die Nachricht, dass der X. „gspeist“ hat. Von dem Augenblick an wird bei ihm gewacht. Bei Tage sieht man da aber nur alte Weiber, die zur Arbeit nicht mehr taugen. Abends kommen Söhne und Töchter, Mägde und Knechte in die Wohnung des Todkranken und „wachen“.

➔ Aus dem Heimatboten vom Dezember 1996. Einzelne Exemplare sind noch erhältlich bei Karlheinz Schröpfer, Telefon (0 99 72) 82 98.

## FÜR DEN NOTFALL

POLIZEI 110  
LEITSTELLE FÜR FEUERWEHR  
RETTUNGSDIENST 112  
GIFTNOTRUF (09 11) 3 98 24 51,  
(0 89) 1 92 40

ÄRZTLICHER  
BEREITSCHAFTSDIENST  
(0 18 05) 19 12 12

**Apotheken-Notdienst:** St.-Stefan-Apotheke, Waldmünchen; Marien-Apotheke, Cham; Neue Apotheke, Neunburg v. Wald.

## INHALT

WALDMÜNCHEN SEITE 31-33  
RÖTZ SEITE 34-35  
RODING SEITE 36-37

SPORT IN DER REGION SEITE 46-47  
WAS, WANN, WO SEITE 54  
STRAUBING SEITE 55  
REGENSBURG SEITE 56-57



Zu jedem Gang kam beim Bierkulinarium das Bier auf den Tisch, mit dem das Gericht zubereitet worden war.

Fotos: wet

# Event für alle Sinne rund ums Bier

**BIERKULINARIUM** Amüsanter und genussvoller Abend in der Perlseewirtschaft mit dem Brauer-Ehepaar Plößl aus Rhan

**WALDMÜNCHEN.** Es war das erste Bierkulinarium im Perlseerestaurant, zu dem Manuel Biermeier die Gäste am Dienstag begrüßte. Er freute sich über das rege Interesse und wünschte allen einen spannenden und unterhaltsamen Abend zum Thema Bier und bedankte sich beim Ehepaar Plößl von der Rhaner Brauerei. Für beide ist so ein Abend immer wieder aufs Neue eine Herausforderung und sie freuen sich, wenn ein Gastronom für ein solches Event aufgeschlossen ist.

Das Bierkulinarium, so Steffi Plößl, habe im vergangenen Jahr „Die goldene Bieridee“ verliehen bekommen, es sei ein Kulturereignis, das alle Sinne ansprechen soll. Und das sei im Vorfeld bereits verraten: Der Abend hat die Gäste zum Lachen gebracht, sie einig über Bier, Geschichte und Heimat gelehrt und mit dem Menü tolle Kreationen zum Bier serviert.

Passend zu jedem Gang gab es ein kleines Glas mit der jeweiligen Biersorte und den dazu gehörenden Informationen. Pils, Weißbier oder Export, obergärig oder untergärig, Geruch und Geschmack und inwieweit es in dem Menü verarbeitet worden ist, erfuhr jeder Gast.

Einzelne Blöcke zum Thema Bier und seine Inhaltsstoffe, Frauen und Bier, Bier und die Gesundheit oder Bier und Historie ließen den Gast tief in die Welt des Bieres blicken. Speziell natürlich in die Welt der Rhaner Biere, die vielfältig und preisgekrönt sind und hinter denen eine Brauereifamilie steht, die mit Herzblut die Bayerische Bierkultur vertritt.

Damit die Bier-Theorie nicht zu trocken wurde, erzählten beide humorvolle Anekdoten, zum Beispiel wie sie sich kennenlernten, als Bier kein Thema für die heute so begeisterte Pilstrinkerin Steffi Plößl war. Oder was Bischof Ignatius aus Regensburg, Oberst Trenck, Chateaubriand und die amerikanische Unabhängigkeit mit dem Rhaner Bier zu tun haben.

Das Team der Perlseewirtschaft hatte keine leichte Aufgabe, denn



Viel Wissenswertes zum Thema Bierbrauen steuerte die mittlerweile „bekehrte“ Pilsliebhaberin Steffi Plößl bei.



In kleiner Dosis gab es die passenden Getränke.



Ein voller Erfolg für Perlsee-Wirt Manuel Biermeier (li.)

vom pünktlichen Servieren des Degustierglases Bier zeitgleich mit den Speisen und fachmännischen Fragen zum Essen oder der Gabelform wurde alles gefordert. Doch der Applaus für den Küchenchef, das Servicepersonal und das Ehepaar Plößl zeigte, dass der Abend ein voller Erfolg war. (wet)

## MENÜFOLGE

➤ **Entree:** Frischer Feldsalat mit Bierdressing und Weißbrotcroustons  
➤ **Vorspeise:** Bayerische Laugenbrezn-Biersuppe  
➤ **Erster Hauptgang:** Zanderfilet in Blätterteigtasche auf Rote-Beete-Bier-

sauce an Gemüserais  
➤ **Zweiter Hauptgang:** Schweinemedallions mit Senf-Bierkruste an Kellerbiersauce und Kartoffelbeilage  
➤ **Dessert:** „Bieramisu“ mit Früchteraigout