



Viel haben die Chamer meist nicht übrig gelassen auf dem Schmankerlmarkt. Aber das ist ja auch der Sinn der Veranstaltung. Foto: Archiv

Schmankerlmarkt findet erstmals in ganz Cham statt

PREMIERE Traditionelle Innenstadt-Veranstaltung wird bis nach Janahof ausgeweitet.

VON JOHANNES SCHIEDERMEIER

CHAM. Schmankerlmarkt-Organisatorin Petra Hutterer hat sich zu Herzen genommen, was Günther Lommer als Ziel ausgegeben hat. Der Vorsitzende des Aktionskreises „Innenstadt Cham erleben“ will künftig auf ein gemeinsames Engagement der gesamten Stadt hinarbeiten und dabei ausdrücklich die Geschäftswelt in Janahof mit einziehen. Er befürwortet ein Ende des „Käseglocken-Denkens“.

Der Schmankerlmarkt am 7. November, ursprünglich eine traditionelle Innenstadt-Veranstaltung, findet heuer erstmals auch außerhalb statt. So haben sich der TOOM-Baumarkt Schierer, der Euronics-Elektromarkt Heller und Rewe bereit erklärt, eigene Aktionen zum Schmankerl-Markt zu machen. Sicher ist bereits, dass eine weitere Aktion vor dem Gebäude von Kappenberger+Braun stattfindet. Dort bewirbt Rhanerbräu mit dem Roten Kreuz und der Bäckerei Hutterer (sie-

he unten). Bei Schmitt-Kurzwaren wird ein Schal-/Tuchbindekurs angeboten, da viele Damen außer dem klassischen Knoten nicht umzugehen wissen mit einem Tuch oder Schal.

Gesucht: Oldtimer für Ausstellung

Petra Hutterer sucht immer noch Oldtimer-Besitzer, die am 7. November ihr Glanzstück gerne der Öffentlichkeit vorstellen wollen. Es findet bei K+B in

Janahof eine Auto-Ausstellung statt und bei Motorrad Dirnberger eine Schau alter Zweiräder.

Interessenten für diese Ausstellungen können sich unter Tel. (0 99 71) 4 87 60 anmelden oder unter petra.hutterer@baeckerei-hutterer.de. Für eine Bewachung der Fahrzeuge ist gesorgt. Auch Standmarkt-Besucher in der Innenstadt können immer noch untergebracht werden.

DER SCHMANKERLMARKT

- **Trödelmarkt am Spitalplatz** mit altem Geschirr, Küchenutensilien und Kochbüchern von anno dazumal;
- **Am Marktplatz** hobelt der Obst- und Gartenbauverein Kraut und stellt bei Bedarf auch gleich die Gewürze zur Verfügung – die Besucher des Schmankerlmarktes können Ihre Gefäße mitbringen. Wasserwacht und die Metzgerei Haberl kochen Kesselfleisch direkt vor Ort, dazu findet ein Holzofenbrotbacken und Schornblattessen beim Hutterer Bäck statt. Jägerkameradschaft und Fischereiverein bringen wieder Gaumenschmankerl.
- **In der Alruna Apotheke** erklärt Apothekerin Sabine Helbig wie die Leute frü-

her ihre Zipperlein nach Völlerei geheilt haben.

- **Die Kolping Musik** bringt Ohrenschmankerl für Jung und Alt.
- **Kinderprogramm:** im Rathausfoyer Kinderbetreuung mit Kinderschminken und Spiele. Kinderschaukel und das Karussell (Schwanenstraße) von Böhm Peter vervollständigen das Angebot.
- **Janahof:** Oldtimermarkt bei Kappenberger + Braun mit Bewirtung durch Rhaner Bräu und Rotes Kreuz und einer Schauvorführung der Bäckerei Hutterer: Waffelbacken; REWE – Heller – TOOM – machen mit und bieten viele Angebote und Probierchen. Bei Motorrad Dirnberger ist Oldtimer-Motorradausstellung.

Entwarnung nach Grabung am Lamberg

DENKMALSCHUTZ Pfarrgemeinde Chammünster baute Kläranlage ohne Stempel des Denkmalamtes, aber an „völlig ungefährlichem Ort“.

VON JOHANNES SCHIEDERMEIER

CHAM. Ein großes Loch hinter dem alten Wirtshaus auf dem Lamberg hat für Aufregung gesorgt. Wer gräbt da? Warum gräbt da einer? Und hat der überhaupt eine Genehmigung? Dr. Wolfgang Schoyerer, einst Chamer Stadtrat und heute engagierter Altstadtfreund und Denkmalschützer, hat das Bayerwald-Echo auf die Baugrube hingewiesen.

Gebaut hat die Pfarrgemeinde Chammünster. Es handelt sich um eine neue Kläranlage. Und: Ja, es gibt eine wasserrechtliche Genehmigung. Und zuletzt: Nein, es gibt keinen Stempel des Denkmalamtes.

Friedrich Schuhbauer, der Pressesprecher des Landratsamtes, hat dies am Donnerstag auf Anfrage bestätigt. Der Sachbearbeiter habe das Denkmalamt nicht eingeschaltet vor dem Hintergrund, dass es sich um einen Ersatzbau für die bestehende Anlage gehandelt habe. „Dort, wo die neue Anlage steht, hat bereits eine gestanden. Das

ist also ein völlig ungefährlicher Ort, weil historische Funde an dieser Stelle auszuschließen sind“, so Schuhbauers Argumentation.

Das Landesamt für Denkmalpflege hat angekündigt, dass es sich nächsten Mittwoch die Situation vor Ort ansehen wird.

Wolfgang Alt, in der Kirchenverwaltung der Pfarrgemeinde Chammünster zuständig für die Liegenschaften am Lamberg, bemüht sich, die Wogen zu glätten. Selbstverständlich habe man bei der Grabung keine keltischen Krieger gefunden. Das sei gar nicht möglich gewesen, weil dort die alte Kläranlage bereits gewesen sei. Mit dem Ersatzbau habe man lediglich den Grund für die Schließung des Wirtshauses am Lamberg beseitigt, nämlich die undichte alte Anlage.

Nun gehe es darum, eine Leitung zu graben, um ein Versickern des Überlauf-Wassers zu gewährleisten. Dabei werde man in Neuland graben und selbstverständlich das Landesamt für Denkmalpflege einschalten. Am Ende gehe es ja auch der Gemeinde als Besitzer darum, den Lamberg und sein geschichtliches Umfeld möglichst interessant zu erhalten.

Der Bau der neuen Kläranlage sei Voraussetzung für eine Wiederbelebung des Lambergs. Und dies sei im Sinne aller Beteiligten, so Alt.



Die Grabung für die neue Kläranlage beim Lamberger Wirtshaus hat zunächst für Aufregung unter den Denkmalschützern gesorgt. Das Landratsamt gibt Entwarnung. Das Denkmalamt prüft nächste Woche. Foto: Schiedermeier

Erstes Chamer Bier-Kulinarium im Rhaner Bräustüberl

PREMIERE Am 21. Oktober gibt es ein Fünf-Gang-Menü mit Bier in jeder Speise und dazu noch Testbierchen.

VON JOHANNES SCHIEDERMEIER

CHAM. Bier kann Wein schon lange das Wasser reichen. Davon ist Dr. Alois Plößl fest überzeugt. Seine Frau Stefanie übrigens auch. Die schlanke Blonde lacht über manche Freundin, die sich am Abend zwei, drei Rotweinen gönnt und sich darüber wundert, dass die Bierliebhaber immer in Form bleibt: „Im Bier sind viel weniger Kalorien!“

Das alles hat die beiden bewegt, das Rhaner Bier einmal in all seinen Schattierungen einer Bierprobe zuzuführen. Im Pächterpaar des Rhaner Bräustüberls fanden die beiden die geeigneten Partner für eine solche Veranstaltung: Olivia und Benedikt Hierl versprechen heute schon, dass am 21. Oktober, ab 19 Uhr, nur Bier auf den Teller kommt. In jedem der Speisen beim Fünf-Gänge-Menü wird Bier verwendet. Dazu wird auch jeweils der passende Hopfensaft ausgeschenkt. Natürlich nicht im bayerisch üblichen Maß-Format. 0,1 bis 0,3 Liter-Becher-



Dr. Alois Plößl mit seiner Frau Stefanie und den beiden Pächtern im Rhaner Bräustüberl, Olivia und Benedikt Hierl, halten sich schon einmal einen Vorgesmack auf das 1. Chamer Bier-Kulinarium. Foto: Schiedermeier

chen werden es sein. Wobei natürlich nicht auszuschließen ist, dass im Laufe des Abends ein bisschen was zusammenkommen könnte.

„Wir lassen uns was einfallen“, versprechen die Vier. Ein wenig wird schon im Vorfeld verraten. Zum Bei-

spiel wird es im Vorfeld einen „Abierol“ geben.

Im Bier steckt auch viel Kunst, sagt Dr. Plößl. Er muss es wissen. Er ist Chef der 12. Bierbrauer-Generation im Hause. Nur eine bayerische Familienbrauerei ist älter. Während der Winzer

auf den lieben Gott und die Sonne hoffe, müsse man beim Bier genau wissen, wie es geht, sagt er.

Der Braukunst soll sich an diesem Abend die Kleinkunst beigesellen. Dafür sorgt der Chef samt Gattin höchstpersönlich. An anderen Rhaner-Stand-

orten hat es das schon gegeben und die Leute waren sehr angetan. „Manche mussten so lachen, dass sie eine Pause brauchten, weil sie momentan kein Essen mehr runterbrachten“, erzählt Dr. Plößl. Das würde er gerne auch den Chamern antun.

Die Schauspieler aus Rhan treten maximal viermal im Jahr auf und haben natürlich auch Geschichten aus der Geschichte auf Lager. Zum Beispiel den Traum der Urgroßeltern, die von Rhan in die Metropole Cham ziehen wollten und sich richtig darauf gefreut hatten, bis sie merkten, dass es hier damals noch Zeiten gab, in denen Wasser in Fässern herangekarrt werden musste, um die Versorgung zu gewährleisten. Aus der Traum.

Das Pächterpaar denkt eher bodenständig und baut derzeit schon am Menü. Geschmorte Roulade vom Bayerwald-Rind im Maxibock zum Beispiel. Ach ja, das sollten wir noch erklären: Maxi (10) und Lilly (7) sind die Kinder von Stefanie und Alois Plößl. Beide haben ein eigenes Bockbier. Aus Gründen der Gleichberechtigung wird es deswegen auch ein Mokka-Karamell-Soufflee mit Lillybock geben. Mehr wird nicht verraten. Nur noch soviel: der Abend kostet pro Person 38 Euro, eine Tischreservierung ist dringend notwendig.