

# Landauer Zeitung

Landauer Volksblatt

Nummer 154

Willibald v. Eichstätt, Edelburg – Donnerstag, 7. Juli 2022 – Tilman Riemenschneider

1,80 € / B 4403 A

## LOKALES

Landauer Pneumologie hat mit Dr. Christian Geltner einen neuen Chefarzt **15**

## REGIONALES

Medizincampus: Das Konzept mit vier Standorten bleibt **10**

## PANORAMA

Bluttat bei US-Parade: Verdächtiger gesteht die Todesschüsse **12**

## WIRTSCHAFT

Lieferengpässe und Co.: Der eigene Garten wird ein teures Vergnügen **7**

## SPORT

Tour de France: Pogacar brilliert auf dem Kopfsteinpflaster **33**

## Boris Johnson will trotz Krise weitermachen

London. (dpa) Trotz scharfer Kritik aus den eigenen Reihen und mehr als einem Dutzend Rücktritten von Parteifreunden will der britische Premierminister Boris Johnson im Amt bleiben. „Die Aufgabe eines Premierministers in schwierigen Umständen, wenn er ein starkes Mandat hat, ist weiterzumachen. Und das ist, was ich tun werde“, sagte Johnson am Mittwoch im Parlament auf die Frage eines Parteikollegen, ob er je erwäge, zurückzutreten. Ausgelöst hatte die Regierungskrise eine Affäre um Vorwürfe sexueller Übergriffe durch ein führendes Fraktionsmitglied. ▶ Seite 5



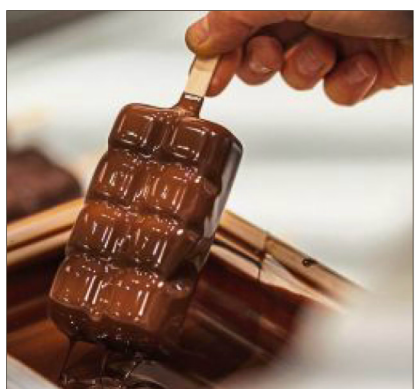
## Ein bisschen mehr Nationalpark

Mauth. (dpa) Der Nationalpark Bayerischer Wald wächst. Und zwar um 605 Hektar. Das an den tschechischen Nationalpark Sumava grenzende Gebiet wird mit nun 25000 Hektar zum größten Waldnationalpark Deutschlands. Die Erweiterung war ein Geschenk anlässlich des 50-jährigen Bestehens. Das Areal gehörte zuvor den Staatsforsten. Bei einer Feier am Mittwoch gratulierten Umweltminister Thorsten Glauber (M.) und Eva Volfova, tschechische Vize-Umweltministerin, dem Parkleiter Franz Leibl (L.). ▶ Seite 10

Foto: Armin Weigel/dpa

## Schokolade braucht nur wenige Inhaltsstoffe

Landshut. (np) Heute wird weltweit der „Tag der Schokolade“ zelebriert. Einer, der sich mit Schokolade auskennt, ist Olaf Minet. Er ist Inhaber der Manufaktur „Chocolat“ in Landshut. „Ich bin ein Verfechter von möglichst wenig Inhaltsstoffen und von den wenigen Inhaltsstoffen große Mengen“, sagt er. Oft seien in den Schokoladen sehr viele Dinge und von diesen aber jeweils nur ganz wenig. Stattdessen würden dann Aromen, Farbstoffe und Fremdfette zugefügt. 250 Pralinen-Rezepturen besitzt er, im Sommer seien aber andere Sorten gefragt als im Winter. ▶ Seite 3



An diesem Donnerstag ist „Tag der Schokolade“. Foto: Ann-Marie Schilling

# Atomkraft ist laut EU jetzt grün

### Befürworter und Gegner der Taxonomie streiten seit Monaten – Nun gibt es eine Entscheidung

**Straßburg. (dpa) In der EU werden Investitionen in bestimmte Gas- und Atomkraftwerke aller Voraussicht nach als klimafreundlich eingestuft. Im Europaparlament gelang es Gegnern am Mittwoch nicht, entsprechende Pläne mit einer Abstimmung zu stoppen. Statt der erforderlichen 353 Abgeordneten votierten im Plenum in Straßburg lediglich 278 gegen den Rechtsakt zur sogenannten Taxonomie.**

Sozialdemokraten, Grüne und Linke schafften es nicht, eine Mehrheit gegen das Öko-Label zu mobilisieren. Viele Abgeordnete der Christdemokraten und Liberalen stimmten gegen den Antrag zur Ablehnung des Öko-Label-Vorhabens.

Umweltschützer und Unterstützer des Ablehnungsantrags äußerten sich im Anschluss zutiefst enttäuscht von dem Abstimmungsergebnis. „Diese Entscheidung ist ein Rückschlag für den Klima- und Umweltschutz in Europa“, sagte der SPD-Europaabgeordnete Joachim Schuster. Kritik kam auch von der Bundesregierung. „Ungeachtet des Abstimmungsergebnisses bleibt die Bundesregierung bei ihrer Position und betrachtet Kernenergie als nicht nachhaltig“, sagte Regierungssprecher Steffen Hebestreit.

Gegner kündigten zudem umgehend an, gegen den Rechtsakt vor dem Europäischen Gerichtshof klagen zu wollen. Die Regierungen der EU-Staaten Österreich, Luxemburg hatten einen solchen Schritt für den Fall eines Scheiterns der Parlamentsabstimmung bereits Anfang des Jahres angekündigt. Erdgas und

Atomenergie ökologisch nachhaltig zu nennen, sei mit dem Klassifikationssystem der EU nicht zu vereinbaren, erklärte Greenpeace am Mittwoch.

### Investition jetzt „nachhaltig“

Konkret ging es bei dem Votum um einen ergänzenden Rechtsakt zur sogenannten Taxonomie der EU. Sie ist ein Klassifikationssystem, das private Investitionen in nachhaltige Wirtschaftstätigkeiten lenken und so den Kampf gegen den Klimawandel unterstützen soll. Investoren sollen zudem in die Lage versetzt werden, Investitionen in klimaschädliche Wirtschaftsbereiche zu vermeiden.

In einem ersten Schritt wurde bereits im vergangenen Jahr entschieden, die Stromproduktion mit Solarpaneelen, Wasserkraft oder Windkraft als klimafreundlich einzustufen. Unter dem Druck einiger Mitgliedstaaten schlug die für Gesetzesvorschläge zuständige EU-Kommission dann Ende vergangenen Jahres zusätzlich vor, auch Investitionen in Gas- und Atomkraftwerke unter bestimmten Bedingungen als klimafreundlich einzustufen. Konkret sieht der EU-Vorschlag vor, dass in Ländern wie Frankreich, Polen und den Niederlanden geplante Investitionen in neue AKW als nachhaltig klassifiziert werden können, wenn die Anlagen neuesten Technikstandards entsprechen und ein Plan für eine Entsorgungsanlage für hochradioaktive Abfälle spätestens 2050 vorgelegt wird. ▶ Kommentar Seite 2

## Niederbayerns Genussmanagerin

### Miriam Dick arbeitet seit Mai im Amt für Ländliche Entwicklung

Landau. (pax/red) Ein bisschen stolz mache es sie schon, dieses Amt übertragen bekommen zu haben: „Ich empfinde es als eine sehr ehrenvolle Aufgabe“, sagt Miriam Dick, die seit Mai als Projektleiterin Genussregion Niederbayern beim Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) in Landau angestellt ist.

Die Genussmanagerin ist überzeugt: Wer sich saisonal und regional ernährt, lebt gesünder und leistet einen Beitrag, die Welt ein kleines Stückchen besser zu machen. Durch die Corona-Pandemie und die Ukraine-Krise sei zudem die Abhängigkeit von anderen Ländern deutlich geworden und das Thema regionale Lebensmittel habe auch in der Politik einen höheren Stellenwert erhalten.

Zu den Aufgaben der zunächst bis 2025 befristeten Projektleiterstelle gehören die Pflege der Internetpräsenz, Workshops, VHS-Kurse oder Führungen. Als Mutter eines



Als Kräuterfachfrau und angehende Kräuterpädagogin kennt Miriam Dick die Flora und Fauna vor der Haustür bestens. Foto: Stefanie Sobek/ALE Niederbayern

zweijährigen Sohnes ist es Miriam Dick zudem auch ein besonderes Anliegen, Kindern und Jugendlichen die regionale Küche schmackhaft zu machen und ihnen zu ver-

deutlichen, welchen hohen Wert vor Ort erzeugte Lebensmittel haben. Deshalb plant sie, eng mit Bildungseinrichtungen zusammenzuarbeiten. ▶ Seite 13

## Kabinettschließt Migrationspaket

Berlin. (dpa) Die Bundesregierung will Tausenden, seit Jahren in Deutschland lebenden Ausländern ohne gesicherten Aufenthaltstitel eine langfristige Bleibeperspektive eröffnen. Den Gesetzentwurf zum sogenannten Chancen-Aufenthaltsrecht beschloss das Bundeskabinett. Die geplante Regelung soll für Menschen gelten, die zum Stichtag 1. Januar 2022 seit mindestens fünf Jahren in Deutschland gelebt haben. Teil des ersten Migrationspakets der Ampel-Koalition ist außerdem eine Verlängerung der Abschiebehaft für bestimmte Straftäter von drei Monaten auf maximal sechs Monate.

Der Gesetzentwurf aus dem Haus von Bundesinnenministerin Nancy Faeser (SPD) zielt auf Ausländer ab, die sich seit Jahren von Duldung zu Duldung hangeln. Wer mehrfach falsche Angaben gemacht oder über seine Identität getäuscht hat, um seine Abschiebung zu verhindern, soll von der Möglichkeit nicht profitieren. Auch Straftäter sind ausgenommen. ▶ Seite 2

## WETTER

Heute



23 | 12

Morgen



21 | 12

Ausführliches Wetter ▶ Seite 32

Rätsel ▶ Seite 32

TV-Programm ▶ Seite 38

Kindernachrichten ▶ Seite 30

Internet: [www.idowa.de](http://www.idowa.de)

Anzeigenservice • 09951/9825 0  
4 727  
4 190440 301808  
Vertriebsservice • 09421/940 6400



STADT LANDAU

www.landauer-zeitung.de

## Heute in der LZ

Landau 15

Wie lange die Sperrung Richtung Rannersdorf noch geht

Zeholfing 17

Imkerverein informiert am „Tag der deutschen Imkerei“

Pilsting 18

Eröffnung der Ringstetter-Arena steht bevor

Wallersdorf 19

Simon Kleeberger an der Spitze der KLJB Haidlfing

Eichendorf 20

Ehemalige Markträtin Hildegard Hartl feierte 85.

Arnstorf 22

Weichen für Grundschulneubau im Marktrat gestellt

Heimatsport 27

So erreichen Sie die Redaktion:  
Telefon 09951/9825-0  
Fax 09951/9825-99

## Teilnahme an Beerdigung

**Landau.** Morgen, Freitag, beteiligt sich der Altersverein am letzten Geleit des Mitgliedes Josef Strobl. Trauergottesdienst ist um 14.30 Uhr in der Pfarrkirche in Niederhöcking mit anschließender Beerdigung.

## DAV-Senioren wandern im Fichtelgebirge

**Landau.** Vom 27. bis 30. Juli sind Wandertage des Deutschen Alpenvereins Senioren im Fichtelgebirge angedacht. Unterbringung im Hotel Schönblick in Fichtelberg. Für Auskunft und Reservierung sollte bis 11. Juli ein Telefonat erfolgen bei K. Herold, Telefon 08731/7968.

## Benefizkonzert am Samstag abgesagt

**Landau.** (red) Das Konzert „Florian Wagner und seine Musiker“, das für Samstag, 9. Juli, in der Stadthalle geplant war, muss verschoben werden, da sich Initiator Florian Wagner mit dem Corona-Virus infiziert hat. Nachgeholt wird es voraussichtlich im September – die Tickets bleiben gültig.

## Fehler im Artikel zur Tafel

**Landau.** (pax) Im Artikel „Die Damen von der Tafel“ in der Diensausgabe hat sich ein Fehler eingeschlichen. Es hieß darin: „Grundnahrungsmittel wie Nudeln, Mehl, Salz und Zucker seien immer da.“ Tatsächlich sind es gerade diese lang und einfach haltbaren Lebensmittel, die immer gern als Spenden entgegengenommen werden.

# Niederbayern in alle Munde bringen

## Genussmanagerin Miriam Dick leitet Kulinarik-Projekt am Amt für Ländliche Entwicklung

**Landau.** (pax/red) „Niederbayern in alle Munde bringen“, dieses Ziel hat sich Miriam Dick gesetzt. Sie ist die neue Genussmanagerin Niederbayerns – und überzeugt: Wer sich saisonal und regional ernährt, lebt gesünder und leistet einen Beitrag, die Welt ein kleines Stückchen besser zu machen. Seit Mai arbeitet sie am Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) in Landau.

Die Stelle am ALE trägt ganz offiziell die Bezeichnung „Projektleiter Genussregion Niederbayern“. Sie ist bis Ende 2025 befristet, aber Miriam Dick glaubt, dass das Thema regionale Lebensmittel auch darüber hinaus eine wichtige Rolle spielen wird: „Ich hoffe eher, dass nach 2025 weitere Planstellen geschaffen werden“, sagt sie. Gerade durch die Corona-Pandemie und die Ukraine-Krise sei die Abhängigkeit von anderen Ländern deutlich geworden und das Thema habe einen hohen Stellenwert in der Politik.

### „Wollen auch touristisch wahrgenommen werden“

Doch es geht um mehr als die bloße Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln: „Zum einen sollen die Einheimischen stolz auf das sein, was ihre Heimat kulinarisch auszeichnet“, erklärt Miriam Dick. Seien es die Wildpflanzen, die kultivierten Lebensmittel oder auch die typisch niederbayerischen Gerichte. Zum anderen soll Niederbayern als Genussregion weit über die Grenzen hinaus bekanntwerden. „Wir wollen auch touristisch wahrgenommen werden, die Leute sollen zu uns kommen, weil es hier qualitativ hochwertiges Essen und besondere Gerichte gibt, die man sonst nirgendwo erhält“, sagt die studierte Sport- und Tourismusmanagerin.

Das Projekt Genussregion sieht sie auch als eine Bildungsinitiative. „Es muss ein Umdenken stattfinden“, fordert sie. Sie bedauert sehr, dass Genuss oft mit möglichst großen Essensmengen zu einem günstigen Preis gleichgesetzt wird: „Gutes Essen hat nichts mit einer XXL-Portion zu tun“, ist Miriam Dick überzeugt. Lieber weniger und dafür hochwertig und mit Genuss – für diese Grundhaltung will sie die Menschen sensibilisieren. Sie selbst bezeichnet sich als „langsamste Esserin der Welt“. Dadurch, dass sie sich so viel Zeit nimmt für das Essen, wolle sie auch ihre Wertschätzung für die Lebensmittel zum Ausdruck bringen.

### Es wächst viel Gutes direkt vor der Haustür

„Es wächst so viel Gutes direkt vor der Haustür. Das ist vielen Leuten gar nicht bewusst“, bedauert Miriam Dick. Und genau das soll sich ändern. Als Kräuterfachfrau und angehende Kräuterpädagogin kennt sie die Flora und Fauna vor der Haustür bestens. Welche Kräuter haben heilende Wirkung? Welche Pflanzen kann ich essen – und von welchen sollte ich lieber die



Genussmanagerin Niederbayerns und angehende Kräuterpädagogin: Miriam Dick.

Foto: Stefanie Sobek/ALE Niederbayern

Finger lassen? Und wie bereite ich das alles eigentlich zu? Solche ganz praktischen Tipps möchte Miriam Dick in ihrer Funktion als Genussmanagerin in Workshops vermitteln. Wie man heimische Pflanzen in ein schmackhaftes Essen verwandelt, zeigt sie auch mit ihrem Rezept für Brennnesselknödel. Außerdem steht dieses Jahr der Fisch im Mittelpunkt. In den nächsten Wochen will Miriam Dick Fischbetriebe besuchen und deren Arbeit einer breiten Öffentlichkeit näherbringen. Darüber hinaus möchte sie mit Gastronomen ins Gespräch kommen und diese – wenn sie es nicht schon machen – davon überzeugen, bei heimischen Betrieben einzukaufen.

### Register mit traditionellen Rezepten geplant

Sie hofft, dass sie dabei den Köchen auch das eine oder andere feine Fisch-Rezept entlocken kann, um es dann auf der Internetseite der Genussregion veröffentlichen zu können. Für den Internetauftritt sucht Miriam Dick traditionelle niederbayerische Rezepte. „Vor allem interessieren mich alte, vergessene Rezepte“, sagt sie. Damit, aber auch mit interessanten modernen Gerichten möchte sie ein Rezeptregister erstellen. Vorschläge nimmt sie unter [genuss@ale-nb.bayern.de](mailto:genuss@ale-nb.bayern.de) per E-Mail entgegen.

Unter [www.genussregion-niederbayern.de](http://www.genussregion-niederbayern.de) soll außerdem eine interaktive Plattform für Direktvermarkter entstehen. Anhand einer Landkarte von Niederbayern werden Betriebe abrufbar sein, die regionale Produkte anbieten. Außerdem soll es ein Verzeichnis von Experten geben, die sich mit dem Thema Genuss auseinandersetzen – wie beispielsweise Kräuterpädagogen oder Pilzexperten. Ein Veranstaltungskalender soll geplante Aktio-

nen ankündigen – Wochenmärkte, VHS-Kurse, Führungen und mehr. Als Mutter eines zweijährigen Sohnes ist es Miriam Dick ein besonderes Anliegen, auch Kindern und Jugendlichen die regionale Küche schmackhaft zu machen und ihnen zu verdeutlichen, welch hohen Wert vor Ort erzeugte Lebensmittel haben. Deshalb plant sie, eng mit Bildungseinrichtungen zusammenzuarbeiten. Da Niederbayern so

vielfältig und regional so unterschiedlich ist, hat jede Region ihre ganz eigene Lebensweise und damit auch ihr eigenes typisches Essen. „Genau diese Vielfalt macht die Genussregion Niederbayern aus“, ist Miriam Dick überzeugt – und gesteht, dass es sie schon ein bisschen stolz mache, dieses Amt übertragen bekommen zu haben: „Ich empfinde es als eine sehr ehrenvolle Aufgabe.“

## Brennnesselknödel mit Gänseblümchenkapern

**Zeitaufwand:** Gänseblümchen eine Woche einlegen; Zubereitungszeit 45 Minuten.

**Menge:** 4 Portionen

### Gänseblümchenkapern

1 Handvoll Gänseblümchenknospen und -blüten

0,25 TL Kräutersalz  
125 ml Bio-Apfelessig

### Brennnesselknödel

100 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
40 g Butter

250 g Brennnesselspitzen (die oberen 5-10 cm)

125 ml Milch  
Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss

300 g Knödelbrot

4 Eier (M)

2-4 EL Dinkelmehl (630)

**Zudem**  
50 g Parmesan

100 g braune Butter

### Zubereitung

1. Mindestens eine Woche vorher Gänseblümchen mit dem Salz mischen und in einem Einmachglas 24 Stunden ruhen lassen.

2. Essig aufkochen und kochend über die Gänseblümchen gießen.

Abkühlen lassen und im Einmachglas, festverschlossen, für eine Woche im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Für die Brennnesselknödel zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und feingehakt in Butter goldgelb anrösten.

4. Brennnesseln etwas klein schneiden und im kochenden Wasser für zehn Sekunden blanchieren. Abschrecken und gut ausdrücken.

5. Milch mit Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen und zusammen mit den angerösteten Zwiebeln und Knoblauch sowie den Brennnesseln zum Knödelbrot geben. Alles gut mit den Händen vermengen. Zum Schluss das Mehl sorgfältig unterkneten.

6. Zwölf etwa gleichgroße Knödel formen. Salzwasser aufkochen lassen und die Knödel zwölf Minuten sieden lassen. Schwimmen sie an der Oberfläche, sind sie fertig.

7. Butter in einem Topf schmelzen lassen und warten, bis sie leicht braun wird. Die fertigen Brennnesselknödel mit der Butter übergießen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Mit Gänseblümchenkapern anrichten. Genießen!

## Die Polizei meldet

### Auf die Gegenfahrbahn geraten und mit Lkw kollidiert

**Eichendorf.** Ein 24-Jähriger aus Eggenfelden ist am Dienstag mit einem entgegenkommenden Lkw zusammengestoßen. Gegen 14.50 Uhr befuhr der Mann die Landauer Straße in Richtung Ortsmitte. Aus Unachtsamkeit kam er dabei auf die Gegenfahrbahn und kollidierte mit einem entgegenkommenden Lkw eines 64-Jährigen aus dem Gemeindebereich Roßbach. Der Unfallversacher zog sich dabei leichte Verletzungen zu. Der entstandene Sachschaden an den beiden Fahr-

zeugen liegt im unteren fünfstelligen Bereich.

### Mit Motorrad beim Abbiegen gestürzt

**Eichendorf.** Ein 21-Jähriger hat sich am Dienstag bei einem Sturz mit dem Motorrad verletzt. Gegen 18.20 Uhr wollte er von der Staatsstraße 2083 kurz nach Kröhstorf in eine Seitenstraße abbiegen. Dabei kam er aus Unachtsamkeit ins Bankett und stürzte. Der Fahrzeugführer und seine Mitfahrerin verletzten sich dabei leicht. Am Kraftrad entstand ein Schaden im unteren vierstelligen Bereich.

### Zwei Jugendliche beim Ladendiebstahl ertappt

**Eichendorf.** Zwei Jugendliche haben am Dienstag gegen 14.55 Uhr in einem Verbrauchermarkt in der Vilshofener Straße versucht, mit gestohlenen Waren, die sie in einem Rucksack verpackt hatten, den Kassenbereich zu verlassen. Jedoch blieb ihr Vorhaben nicht unbemerkt. Sie wurden vom Marktleiter beobachtet, der die beiden bis zum Eintreffen der Polizei festhielt. Nach Feststellung der Identität wurden die Jugendlichen ihren Eltern übergeben.

### Beim Ausfahren von Parkplatz Auto übersehen

**Pilsting.** Zum Zusammenstoß zweier Autos ist es am Dienstag gekommen. Gegen 13.45 Uhr wollte ein 35-Jähriger vom Kundenparkplatz eines Verbrauchermarkts in die Landauer Straße einfahren. Dabei übersah er den vorfahrtsberechtigten Wagen einer 82-Jährigen aus Pilsting, so dass die beiden Autos zusammenstießen. Verletzt wurde keiner der Unfallbeteiligten. An den Fahrzeugen entstand jedoch ein Schaden im mittleren vierstelligen Bereich.