

## Whisky-Verkostung mit dem Fachmann

**Pfeffenhausen.** (red) Am 30. September um 18.30 Uhr hält der „zertifizierte Whisky-Connoisseur“ Karlheinz Bienert eine Whisky-Verkostung im Gasthaus zur Post in der Bahnhofstraße ab.

Vorher findet wieder ein gemeinsames Essen statt. Ein Vortrag und viele Geschichten und das Wissen rund um den Genuss von Whisky runden die Verkostung ab. Es sind noch ein paar Plätze frei. Eine Anmeldung ist möglich per E-Mail an karlheinz.bienert@gmx.de.

## Turnhallenneubau auf der Agenda

**Pfeffenhausen.** (red) Der Markt-gemeinderat tagt am Dienstag um 19.30 Uhr im Pfarrheim in Pfeffenhausen.

Auf der Tagesordnung stehen folgende Punkte: Genehmigung der öffentlichen Niederschrift vom 12. September; Neubau einer Eineinhalb-fach-Turnhalle und Sanierung einer Einfach-Turnhalle an der Grund- und Mittelschule Pfeffenhausen; Vorstellung der Planung durch die Winkler Architekten sowie Billigung zum Zweck der Förderantragstellung; Generalsanierung des Nardini-Kindergartens; Vorstellung der Planung durch die Wacker Architekten sowie Billigung zum Zweck der Förderantragstellung; Änderung des Flächennutzungsplanes Pfeffenhausen mit Deckblatt Nr. 38 „SO Freiflächen-Photovoltaikanlage Englmühle Nord-West-Erweiterung“; Aufstellungsbeschluss; Aufstellung des Bebauungsplans „SO Freiflächen-Photovoltaikanlage Englmühle Nord-West-Erweiterung“; Änderung des Flächennutzungsplanes Pfeffenhausen mit Deckblatt Nr. 39 „SO Freiflächen-Photovoltaikanlage Osterwind“; Aufstellungsbeschluss; Aufstellung des Bebauungsplans „SO Freiflächen-Photovoltaikanlage Osterwind“; Abschluss einer neuen Vereinbarung über die Miterledigung der Verwaltungs- und Kassengeschäfte des Schulverbandes; öffentliche Informationen des Bürgermeisters; öffentliche Anfragen. Zur öffentlichen Sitzung sind alle interessierten Bürger willkommen. Anschließend findet eine nichtöffentliche Sitzung statt.

## Hopfen mit allen Sinnen erlebt

**Pfeffenhausen.** (red) Marlene Zellner, Hopfenbotschafterin vom Erlebnishof aus Attenhofen, hat im Seniorenheim der Spitalstiftung, im Haus St. Martin in Pfeffenhausen, einen Vortrag über den Hopfen gehalten. Sie entführte die Bewohner und Angestellten in das Reich des Hopfens. Abgerundet wurde der Nachmittag mit Kostproben von selbst gemachter Hopfenlimonade, Hopfenbutter auf Bauernbrot und Bier. Die Bewohner ließen es sich schmecken. Dann wurde ein Film über den Hopfen gezeigt. Dieses Erlebnis wurde vom Flohmarkterlös, welcher im Juli zugunsten der Bewohner stattfand, ermöglicht.



Die Streuobstwiesen liefern ein reichhaltiges Buffet.

Fotos: Norbert Dorn

# Kulinarik mit Streuobst

## Naturliebhaber bei Streuobstwiesen- und Kräuterwanderung in Einkreut

Von Norbert Dorn

**Ergoldsbach.** Unter dem Motto „Eine kulinarische Reise durch die Streuobstwiese im Herbst“ trafen sich Naturliebhaber auf der Streuobstwiese von Susanne und Jürgen Pompe in Einkreut. Eingeladen zu der kulinarischen Reise hatte Miriam Dick, Projektleiterin „Genussregion Niederbayern“.

Gegründet 2020 durch das Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) möchte die Genussregion Niederbayern traditionelle und moderne Aspekte der Lebensmittelproduktion aufzeigen. Gefördert wird das Projekt durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Angesiedelt ist es beim ALE in Landau. Unterstützung erhält es auch durch den Bezirk Niederbayern. Bei der Begrüßung erwähnte die Projektleiterin, dass in ihrem Aufgabenfeld heuer die Streuobstwiese ein Schwerpunktthema sei. Ziel ist es, die Vielfalt der Streuobstwiesen bekannter zu machen. „Streuobstwiesen sind in Niederbayern die traditionelle Form des Obstanbaus“, so die Projektleiterin.

### 600 Bäume und 600 Sorten

Zunächst führte der Pomologe Jürgen Pompe die Teilnehmer über seine Streuobstwiese. Vor fast 30 Jahren fanden die Erstanpflanzungen auf der Streuobstwiese in Einkreut statt. Seit elf Jahren ist der Betrieb biozertifiziert. „Der Betrieb wird extensiv geführt. Das heißt kein Spritzen, kein Düngen und kein Bewässern“, so Jürgen Pompe. Die Wurzeln der Bäume stoßen so bis zu vier Meter ins Erdreich vor. In Einkreut wie auch in weiteren Obstanlagen gleicht kein Obstbaum dem anderen. „Wir haben insgesamt 600 Bäume und 600 Sorten“, so der Pomologe stolz.

Dabei kam er bei Äpfeln unter anderem auf Großer rheinischer Bohnapfel, Neuer Berner Rosenapfel, Welschischer, Maschanzker, Oranenburg und Grubloher Ram-



Die Teilnehmer der Wanderung lernten viel Neues.

bur – ein Exot als Sämling aus dem südlichen Landkreis Landshut – zu sprechen und verwies auf die lange Haltbarkeit mancher Apfelsorten bis in den Sommer nach der Ernte. Bei den Birnen stellte er Großen Katzenkopf, Mollebusch, Oberösterreichische Weinbirne, Bosc's Flaschenbirne, Pastorenbirne und Sommerbergamotte vor.

Nach dem Rundgang lud Genussbotschafter und Bio-Koch Bernhard Senkmüller zu Tisch. Er hatte Apfelmaultaschen mit Ribiselcreme, Sauerrahm und kandierte Vogelbeeren vorbereitet. Der gelernte Landwirt und Koch bezeichnet sich als Genussbotschafter und will helfen, dass regionale Lebensmittel wieder mehr Wertschätzung erfahren und die Leute dabei merken, welch unendliche Vielfalt an kulinarischen Genüssen direkt vor der Haustür vorhanden ist. Dazu hält er beispielsweise Kochkurse bei Frauenbundesvereinigungen und an Schu-

len oder führt Projekte mit Kindern durch, bei denen er ihnen die Bedeutung von Streuobstwiesen näherbringen will. Er ist auch Verfasser der solidarischen Landwirtschaft. Dabei versorgt ein Hof eine feste Gruppe von Menschen mit Lebensmitteln. Im Gegenzug deckt diese Gruppe die finanziellen Kosten der Erzeugung. Alle teilen sich die Ernte und die Verantwortung für den Betrieb.

Nach der Stärkung rief die Wildkräuterexpertin und erste Vorsitzende des Obst- und Gartenbauvereins Mällersdorf-Pfaffenberg Angela Marmor zum Kräuter sammeln auf. Dabei hat sie die Aufmerksamkeit der Teilnehmer auf die in der Streuobstwiese wachsenden Wildkräuter und Heckenfrüchte gelenkt. Zuvor hatte sie noch Gläser an die Teilnehmer ausgeteilt, damit diese darin die Kräuter sammeln konnten. So erzählte Marmor, dass sie Schafgarbe für Kräutersalz und Kräuterbut-

ter nutze. Vor der giftigen Herbstzeitlosen warnte sie, da eine Vergiftung durch diese Pflanze tödlich sein könne. Nicht umsonst sei die Pflanze in früheren Jahrhunderten als „Erbfolgepflanze“ bezeichnet worden. Die angehenden Kräuterkundigen sammelten dann unter anderem Spitzwegerich und Brennnesseln. Das Glas mit den gesammelten Kräutern wurde dann noch mit Essig aufgefüllt. „Damit habt ihr nach fünf bis sechs Wochen einen wunderschönen Kräutereisig“, so die Kräuterkundin.

Zum Abschluss kredenzte Bio-Koch Senkmüller eine Suppe mit rote Beete und Apfel, Sellerie, Schlagsahne und Hokkaidokürbis. Dazu gab es verschiedene von Angela Marmor gebackene Brotsorten. Viele niederbayerische Rezepte sind auf der Homepage der „Genussregion Niederbayern“, wie sich das regionale Kulinarik Netzwerk Niederbayerns bezeichnet, zu finden.

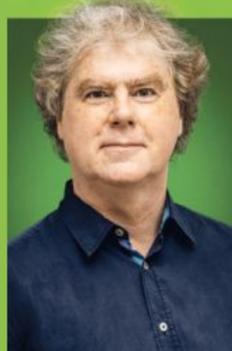


**Johannes Hunger**

Klimaschutz und Politik mit Anstand

Landtagswahl  johanneshunger.de

am  
**8.10.**  
wählen



**Markus Scheuermann**

Mehr Inklusion und Nachhaltigkeit

Bezirkswahl  gruene-niederbayern.de

ALLE  
STIMMEN  
GRÜN