


GEBURTSTAG

Klaus Zäumer, ein überzeugter Hemauer, wird 80.

➤ SEITE 39

REGENSBURG
LANDKREIS

WWW.MITTELBAYERISCHE.DE

KULTUR

Jürgen Horn will mit Kunst auf die Menschen zugehen. ➤ SEITE 38



RLWE

SEITE 37

Betrunkener rastet aus

POLIZEI Auf der „Bleib geil“-Party geht ein Betrunkener auf mehrere Partygäste los.

SCHÖNACH. Am Freitagabend fand in der Stockhalle in Schönach die „Bleib geil“-Party des Sportclubs und des Burschenvereins statt. Hier betrank sich ein 18-jähriger Straubinger derart, dass der Alkotest einen Wert von knapp zwei Promille ergab. Der junge Mann war aufgrund seiner Alkoholisierung so aggressiv, dass er aus ungeklärten Gründen auf seinen Freund losging, diesen würgte und ins Gesicht schlug.

Anschließend ging der polizeibekannteste Schläger auf einen weiteren Gleichaltrigen los, schlug diesen und stieß ihn zu Boden. Erst durch den Sicherheitsdienst konnte der Straubinger gestoppt. Der Schläger selbst erlitt eine Kopfplatzwunde. Da er jedoch die Behandlung verweigerte und weiter äußerst aggressiv war, bedurfte es auf der Fahrt ins Krankenhaus mit dem Rettungswagen der polizeilichen Begleitung. Die beiden angegriffenen Gäste erlitten Gesichtsverletzungen und mussten behandelt werden.

AUS DEM POLIZEIBERICHT

Auto einer 33-Jährigen ging in Flammen auf

WÖRTH. Am Freitagnachmittag geriet das Auto einer 33-Jährigen aus dem Landkreis wegen eines technischen Defekts während der Fahrt kurz vor der Anschlussstelle Wörth-Wiesent in Brand. Die junge Frau schaffte es noch, das Fahrzeug auf dem Standstreifen zum Stehen zu bringen und dieses zu verlassen. Wenige Sekunden später stand ihr Wagen vollständig in Flammen. Während der Löscharbeiten musste die Fahrbahn Richtung Nürnberg für rund 20 Minuten komplett gesperrt werden. Der gesamte Sachschaden wird auf rund 8000 Euro geschätzt.

HEUTE
FÜR DEN NOTFALL

POLIZEI	110
FEUERWEHR/NOTARZT UND RETTUNGSDIENST	112
KRANKEN-TRANSPORTE	(0941) 19222 (0941) 19777
GIFTNOTRUF MÜNCHEN	(089) 1 92 40

ÄRZTL. BEREITSCHAFTSDIENST: Tel. 116 117 (bundesweit).

NOTDIENSTAPOTHEKEN:

➤ **Nördlicher und östlicher Landkreis:** Stern-Apotheke, Regensburg, Tel. (0 94 02) 9 30 90 und Apotheke am Weiher, Wiesenfelden, Tel. (0 99 66) 91 00 07.

➤ **Westlicher Landkreis:** Marien-Apotheke, Sinzing, Tel. (09 41) 3 13 00 und Paracelsus-Apotheke, Parsberg, Tel. (0 94 92) 9 41 60.

➤ **Südlicher Landkreis:** Apotheke im Globus, Neutraubling, Tel. (0 94 01) 81 82 und Bavaria-Apotheke, Bad Abbach, Tel. (0 94 05) 9 53 50.

Bayernwerk: Störungsannahme: Tel. (09 41) 28 00 33 66.

KONTAKT

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

REDAKTION

Landkreis Felix Jung (09 41) 207-60 32
Kleinanzeigen (0800) 207 207 0
Postadresse Kumpfmühler Straße 15 93047 Regensburg (0941) 207 0
Telefon (0941) 207 0
Fax (0941) 207 957
Mail regensburg@mittelbayerische.de
Online www.mittelbayerische.de



Spitzenkoch Helmut Schwögl und sein Team beim Anrichten eines der acht Gänge des Menüs

Fotos: Petra Schmid

Ein Festmenü wird zur guten Tat

ENGAGEMENT Unternehmer Peter Trepnau organisierte ein Südtiroler Benefiz-Dinner. Die Spenden der Gäste kommen den Kindern von St. Leonhard zugute.

VON PETRA SCHMID, MZ

HEMAU. Mittlerweile ist es zur Tradition geworden: Bereits zum achten Mal lud Peter Trepnau zum Benefiz-Dinner „Kreatives aus Südtirol“ in die ige Hemauer Gastwirtschaft „Zum Deglbauer“ ein. Der Unternehmer ist nämlich nicht nur Vorsitzender des Fördervereins vom Sozialpädagogischen Zentrum St. Leonhard in Regensburg, sondern auch leidenschaftlicher Hobbykoch.

Unter dem Motto „Beim Helfen helfen“ spendeten die 75 Gäste 30 Euro eines jeden Menüs an den Förderverein St. Leonhard. Die Einrichtung kümmert sich um Kinder, die nicht die Geborgenheit eines intakten Elternhauses genießen können.

Das Zentrum hat inzwischen drei heilpädagogische Wohngruppen und fünf Tagesgruppen für Kinder und Jugendliche eingerichtet. Der Förderverein St. Leonhard finanziert unter an-

derem Therapien, Sportsachen, Instrumente, Brillen, Hörgeräte, Vereinsbeiträge und Freizeitaktivitäten.

Heuer fließen rund 3000 Euro aus dem Benefiz-Dinner in eine Ferienfreizeit. Das Weingut Alois Lageder, dessen Weine zum Benefiz-Dinner gereicht wurden, spendete 800 Euro und rundete die Spendensumme des Menüs auf die 3000 Euro auf, hob Trepnau hervor.

Echte Profiköche standen am Herd

Fünffmal gewann Trepnau für den Event den Südtiroler Haubenkoch Stefan Unterkircher. Seit zwei Jahren steht der Südtirol-affine Bad Abbacher Spitzenkoch Helmut Schwögl neben dem Hobbykoch am Herd. Mit an den Töpfen standen diesmal auch wieder die Profiköche Bernhard Lang (ehemals SushiGlas Nürnberg), Angelica Mondola (ehemals Sterne-Restaurant Kastell Burg Wernberg, jetzt Aquarello München).

Mit von der Partie waren auch Andreas Schießel, Michael Doll und Andre Mühlbauer.

Peter Trepnau ist leidenschaftlicher Hobbykoch.


ZENTRUM ST. LEONHARD

➤ **Ausrichtung:** Das Sozialpädagogische Zentrum St. Leonhard bietet Projekte an, in denen Kinder und Jugendliche, die aus schwierigen Verhältnissen stammen, sich ausprobieren und Arten der konstruktiven Freizeitbeschäftigung lernen können. Mit Vernachlässigung, Gewalt oder Sucht wurden die Kinder häufig schon früh konfrontiert wurden.

➤ **Angebot:** Um den Kindern eine Freude zu machen, werden Ferienfreizeiten oder mehrtägige Aktionen durchgeführt. Aber auch für die Anschaffung von Instrumenten, Nähmaschinen, Computern und Sportgeräten sammelt Peter Trepnau, Vorsitzender des Fördervereins St. Leonhard, jedes Jahr Spendengelder.

Wirtin Marion Wein leitete den Service, und Nicole Vaculik vom Weingut Lageder kam ebenfalls nach Hema, um die Begleitweine zu den Gerichten vorzustellen. Die Sommeliere präsentierte gemeinsam mit Trepnau die einzelnen Gänge des Menüs und stellte die entsprechenden Weine vor.

Das Menü bestand aus acht Gängen. Als Vorspeise wurde Törggelen Dreierlei mit Kraut, gepökeltem Schwein, Blut und Leberwurst serviert, danach gab es „Schlutzer“ eine Südtiroler Nudelspezialität. Der dritte Gang bestand aus Äsche mit Buchweizenbini auf Ackerbohnenemüse verfeinert mit Alpencurry. Bachsaibling auf Mairübe wurde als Nächstes serviert. Weiter kam Schüttelbrotsuppe mit Graukäse und Knollenzist auf den Tisch.

Das Latschensorbet bot Erfrischung und ein intensives Geschmackserlebnis vor dem eigentlichen Hauptgang, dem Sarntaler Dry-Aged-Rind mit Alpenkräuterjus und Speckkartoffeln. Den süßen Abschluss bildete Rittner Kloatzen-Krapfen mit Apfels.

Originalzutaten aus Italien

Trepnau und Helmut Schwögl hatten das Menü zusammengestellt. Schwögl fuhr selbst nach Italien, um Originalzutaten zu holen. Abschließend dankte Trepnau den Gästen im Namen des Fördervereins und der Kinder von St. Leonhard für ihr Kommen.

➤ **Mehr Bilder finden Sie bei uns** unter www.mittelbayerische.de/hemau

SPEZIALITÄTEN FÜR DAS BENEFIZ-MENÜ


➤ **Knollenzist:** Ist ein schwierig zu beschaffendes Wurzelgemüse. Die hellen Wurzeln gehören zu den Zutaten der Schüttelbrotsuppe. Auch Graukäse, der die Suppe krönte, holte Spitzenkoch Helmut Schwögl extra aus Tirol. Der Sauermilchkäse aus Tirol schmeckt würzig-säuerlich und wird mit zunehmender Reife schärfer.



➤ **Alpencurry:** Die ist eine neue, extravagante, fruchtig-intensive Kreation aus Südtirol. Anders als die normalerweise bekannte Gewürzmischung sind beim Alpencurry auch Kräuter wie beispielsweise Brotklee, Liebstöckel oder Edelweiß enthalten. Die Köche schmeckten das Ackerbohnenemüse ab.



➤ **Latschenzucker:** Die Latschenkieferrinde ist für Gesundheitsprodukte eine sehr bekannte Pflanze in Südtirol. Immer mehr findet sie Einsatz in der Küche. Latschenzucker ist eine außergewöhnliche Geschmackscreierung für Süßspeisen, Desserts und Sorbet. Die Spitzenköche servierten in Hema ein Latschensorbet.



➤ **Alpenkäse:** Für die Schlutzer, eine Nudelspezialität aus Tirol, die den italienischen Ravioli ähnlich sind, wurde Alpenkäse verwendet. Dieser stammt von einer 1600 Meter hoch gelegenen Sennerei und wurde extra für das Menü zum Benefizabend aus Tirol geholt. Das Gericht wurde verfeinert mit Trüffel serviert.



➤ **Kloatzen:** So bezeichnet man in Südtirol getrocknete Birnen. Als Dessert und Abschluss des Acht-Gänge-Menüs wurden Rittener-Kloatzen-Krapfen mit Apfel-Eis serviert. Für die Füllung des Gebäcks wurden die Kloatzen (Trockenbirnen) weich gekocht und püriert. Mit Puderzucker bestäubt werden sie serviert.