



UMWELT

Barbinger stellen Ladestation für Pedelects bereit.

➔ SEITE 44

REGENSBURG LANDKREIS

WWW.MITTELBAYERISCHE.DE

RLIRS

FREIZEITSPORT

Karin Seehofer unterstützte den See(h)lauf.

➔ SEITE 45



Autofahrer in Rage

POLIZEI Zwei Kontrahenten gingen an einer Baustelle aufeinander los.

WÖRTH. Aggressiv verhielten sich am Wochenende ein 42-Jähriger und ein 17-Jähriger bei einem Streit in Sachen Straßenverkehr. Die Auseinandersetzung nahmen am Samstag gegen Mittag im Baustellenbereich im Stadtzentrum von Wörth ihren Lauf und endete auf der Wache der Polizeiinspektion (PI) Wörth.

Der 42-jährige Fiat-Fahrer aus Wörth musste im Baustellenbereich beim NKD-Markt verkehrsbedingt anhalten. Eine ihm nachfolgende Audi-Fahrerin betätigte nach Angaben der Polizei die Hupe, was der Fiat-Fahrer auf sich bezog und schon nahmen die Dinge ihren Lauf. Angeblich habe der Fiat-Fahrer, in Rage gebracht durch das Hupe, am Ende der Baustelle in der Regensburger Straße die nachfolgende 50-jährige Fahrerin aus Wiesent ausgebremst, weshalb sich die Frau zu einem Überholvorgang entschloss. Daraufhin beschleunigte auch der Fiat-Fahrer und wurde nach seinen Angaben beim Einscheren der Frau vor seinem Auto ebenfalls ausgebremst. Bei der Polizei gaben sowohl der 42-Jährige als auch die 50-Jährige an, durch den anderen genötigt worden zu sein.

Auf Höhe des Pfarramts blieben dann beide Fahrzeuge auf der Straße stehen und es kam zu einem Streit zwischen dem 42-jährigen Fiat-Fahrer und dem 17-jährigen Beifahrer aus dem Audi.

Im Verlauf der offenbar lautstarken Auseinandersetzung wurde der 17-Jährige angeblich geschubst und am Oberarm gepackt, berichtet die Polizei. Beide Parteien entschieden sich dann, zur nahegelegenen PI Wörth zur Anzeigenerstattung zu gehen. Auch da hatten die beiden ihre Emotionen offenbar noch nicht unter Kontrolle und stritten lauthals weiter. Die Polizei musste sie deshalb räumlich trennen. Es werden nun Anzeigen wegen diverser Straftatbestände erstellt.

HEUTE

FÜR DEN NOTFALL

POLIZEI	110
FEUERWEHR/NOTARZT UND RETTUNGSDIENST	112
KRANKEN-	(0941) 19222
TRANSPORTE	(0941) 19777
GIFTNOTRUF NÜRNBERG	(09 11) 3 98 24 51

ÄRZTL. BEREITSCHAFTSDIENST:

Tel. (0 18 05) 19 12 12 oder bundesweit die Tel.-Nr. 116 117.

NOTDIENSTAPOTHEKEN:

➔ **Nördlicher und östlicher Landkreis:** Neue Apotheke, Regenstauf, Tel. (0 94 02) 9 38 22 50, St. Vitus-Apotheke, Kirchroth, Tel. (0 94 28) 14 00.

➔ **Westlicher Landkreis:** Paracelsus-Apotheke, Parsberg, Tel. (0 94 92) 9 41 60.

➔ **Südlicher Landkreis:** Neue Apotheke, Neutraubling, Tel. (0 94 01) 81 91.

E.ON BAYERN Störungsannahme: 0180/ 4 19 20 91.

KONTAKT

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

REDAKTION

Landkreis
Christof Seidl (09 41) 207-278
Kleinanzeigen (0800) 207 207 0
Postadresse Margaretenstraße 4
93047 Regensburg
Telefon (0941) 207 0
Fax (0941) 207 957
Mail regensburg@mittelbayerische.de
Online www.mittelbayerische.de



Kurz vor dem Start (von links): Peter Trepnau (Hobbykoch und Vorstand des Fördervereins St. Leonhard), Armin Marsoner (Sommelier aus Südtirol), Zwei-Hauben-Koch Stefan Unterkircher, hinten Erwin Schoch (Hobbykoch und Vorstand der Volksbank), Deglbauer-Wirtin Marion Wein, Karl Volgger (Vizepräsident des Südtiroler Kochverbands), 2-Sterne-Koch Erich Schwingshackl und Franz Scherer (Profikoch, ehem. Landgasthof Hochrad) Fotos: Hafner

Schlemmen für einen guten Zweck

SOZIALES Bereits zum vierten Mal veranstaltete der Jugendförderverein St. Leonhard Regensburg ein Benefizessen. Der Erlös kommt den Kindern zugute.

VON KERSTIN HAFNER, MZ

HEMAU. Beim Deglbauer in Hemau nahmen die Gäste nicht nur unter einem „Himmel“ voller Geigen Platz, sondern unter einem ganzen Samsurium verschiedenster Instrumente, die in diesem urigen Lokal von der Decke hängen. Bis zum i-Tüpfelchen aufeinander abgestimmt waren dagegen die Gerichte des Neun-Gänge-Menüs „Kreatives aus Südtirol“ beim Benefiz-Dinner für den Kinder- und Jugendförderverein St. Leonhard Regensburg.

„Es ist unser vierter Abend für die Kinder“, erklärte Peter Trepnau, Hobbykoch, Unternehmer und 1. Vorstand des Fördervereins, in seiner kurzen Begrüßungsansprache. „20 Euro vom Preis des Menüs gehen pro Gast an den Förderverein. Das Geld fließt direkt in Kinderprojekte – als Zuschuss für Ferienfreizeiten, Reittherapie oder ein Schlagzeug für die Jugendband.“ Bei rund 90 Gästen kamen etwa 1800 Euro in den Spendenpotf. Mehr geht nicht: Speisesaal und Nebenzimmer platzten fast aus den Nähten. Für die Gäste, die zum Menü auch eine erlesene Weinauswahl verkosten durften, war ein Shuttle-Service zwischen Hemau und Regensburg eingerichtet.

Auch in Südtirol sozial engagiert

Mitinitiator dieser Aktionsreihe ist der Starkoch des Kalterer Schlossrestaurants Castell Ringberg, Stefan Unterkircher (zwei Hauben Gault Millau), den Peter Trepnau einst bei einem Urlaub in Südtirol kennengelernt hat. Unterkircher und seine Frau, die selbst zwei Kinder haben, sind übrigens auch Zuhause sozial engagiert. Jährlich veranstalten sie ein Charity-Dinner zugunsten der Organisation „Südtiroler Ärzte für die Dritte Welt“. Zum dritten Mal war Deglbauer-Wirtin Marion Wein Gastgeberin der Hemauer Benefiz-Veranstaltung.

Mit ins gastronomisch gehobene Boot holten die drei Freunde diesmal den aus dem Pustertal stammenden Sternekoch Erich Schwingshackl (zwei Michelin-Sterne), der lange Jahre im Bayerischen Wald tätig war und bald selbst ein neues Restaurant eröff-

nen wird. Wo genau, das verrät er noch nicht. Die ehrenamtliche Küchencrew bestand aus Trepnau, Hobbykoch Erwin Schoch (Vorstand der Volksbank Regensburg), Profikoch Franz Scherer (ehem. Landgasthof Hochrad) sowie Karl Volgger, Vizepräsident des Südtiroler Kochverbands und Küchenchef des Hotel Majestic im Dolomiten-Skiessort Kronplatz. Sommelier Armin Marsoner kündigte die Gänge an, lieferte Informationen zu den Gerichten bzw. den verwendeten Produkten und kredenzte die passenden Südtiroler Tropfen. Für musikalische Unterhaltung zwischen durch sorgte Senior-Wirt Jakob Semmler mit seiner Ziehharmonika.

Eine gewagte Kombination

Eyecatcher des Abends war das „Brikkett“ vom Alpensaibling, dessen ausgefüllte Optik zur Annahme verleitet, es liege tatsächlich ein Stück Kohle auf den Melissen-Linsen. Erzielt wurde dieser Effekt durch eine Hülle aus mit Tinte geschwärztem Tempurateig.

Die gewagteste Kombination für bayerische Gaumen war sicher das Eis vom Graukäse mit Kümmelbirne. Ferner genossen die Gäste unter anderem ein Soufflé vom Speckknödel mit Spinatcreme und Wachtel-Ei, Mousse/Tiramisu aus Lupine und saurem Apfel, rosa gebratenen Rinderrücken mit Trüffel-Gerste sowie Lamm-Paté und Carpaccio vom Brillenschaf mit Zitrone und schwarzem Pfeffer.

Einen Tag lang wurde vorgekocht, und am Abend ging es ziemlich hoch her in der kleinen Deglbauer-Küche – trotzdem klappte alles reibungslos und die Meisterköche waren hochzufrieden mit ihrer Crew. Erst um 2 Uhr nachts verließen die letzten Gäste, darunter natürlich etliche Fördermitglieder des Vereins St. Leonhard, das gemütliche Lokal.

Das sozialpädagogische Zentrum St. Leonhard hat drei heilpädagogische Wohngruppen für Kinder und Jugendliche und fünf heilpädagogische Tagesgruppen aufgebaut. Hier werden Kinder und Jugendliche aus Familien betreut, denen die Schwierigkeiten und Nöte über den Kopf gewachsen sind. Vernachlässigung, Gewalt, Sucht u.v.m. sind die Themen, mit denen die Kinder häufig konfrontiert werden.

Für persönliche Dinge wie Kleidung, Brillen, Vereinsbeiträge oder erlebnispädagogische Projekte stehen derzeit nur 770 Euro pro Kind und Jahr zur Verfügung. Viel zu wenig – meint der Verein um Peter Trepnau, in dem auch Haubenkoch Stefan Unterkircher Fördermitglied ist.



Trotz des straffen Programms – das Dessert wurde um 1 Uhr serviert – hatten Schwingshackl und Unterkircher viel Spaß.



Die Gäste im Deglbauer waren von dem Menü begeistert.



Senior-Wirt Jakob Semmler sorgte für musikalische Unterhaltung.

DIE KÜCHE DER HEIMAT

➔ **Im Mittelpunkt des Abends** standen ausgewählte Südtiroler Produkte, die das „Presidio Slow Food“-Kennzeichen tragen. Die Organisation „Slow Food“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, regionale Biodiversität zu verteidigen und bedrohte Nutzpflanzen bzw. nicht konkurrenzfähige alte Haustierrassen zu schützen.

➔ **Auf den Teller** kamen Villnösser Brillenschaf, Altreier Lupine, Vinschger Ap-

fel, Ahrntaler Graukas, Sarner Latsche, aus Birnen gewonnenes Kloatznsalz und Pustertaler Sprinze. Unterkircher und Schwingshackl lieben die Küche ihrer Heimat, weil sie „ehrlich und bodenständig ist, ein Mix aus alpenländischer Deftigkeit und mediterraner Leichtigkeit“.

➔ **An der Menüfolge** mussten die versierten Starköche nicht lange tüfteln. Die Gäste waren trotzdem begeistert.