



TSV KARETH
Lutz Hauschild ist
neues
Ehrenmitglied.
➔ SEITE 43

REGENSBURG
LANDKREIS

WASSERWACHT
Jeden Montag geht's
im Neutraublinger
Hallenbad rund.
➔ SEITE 45



MONTAG, 28. MÄRZ 2011

WWW.MITTELBAYERISCHE.DE

RLIRS

SEITE 42

POLIZEI

Lkw legt Verkehr lahm

SINZING. Am Samstag gegen 4.20 Uhr befuhr ein 50-jähriger Lkw-Fahrer mit seinem Hängerzug, beladen mit Wechselbrücken, die Autobahn A 3 in Richtung Regensburg. Etwa einen Kilometer vor der Anschlussstelle Sinzing lief angeblich ein größeres Tier über die Fahrbahn. Der Fahrer versuchte auszuweichen, sein Gefährt geriet ins Schleudern und der Anhänger stürzte dabei um. Er kam mit der Wechselbrücke auf der Mittelteilplanke zum Liegen. Die Mittelteilplanke wurde auf einer Länge von 70 Metern niedergedrückt. Die Wechselbrücke wurde dabei vom Fahrgestell gerissen und ragte noch in die linke Fahrspur der Gegenfahrbahn. Der Lkw kam quer über die Fahrbahn zum Stehen. Die beschädigte Wechselbrücke musste zunächst per Hand entladen werden, bevor die Bergung mit einem Kran erfolgen konnte. In Fahrtrichtung Regensburg war die Autobahn bis 9.35 Uhr total gesperrt. Auf der Umleitungsstrecke der B 8 bis zur Anschlussstelle Pfaffenstein kam es zu erheblichen Verkehrsbehinderungen. Die freiwilligen Feuerwehren Etterzhausen, Nittendorf, Undorf, Sinzing und Pentling waren vor Ort. Bei dem Unfall wurde niemand verletzt. Der Sachschaden wird auf ca. 35 000 Euro geschätzt.

Alkohol an Jugendliche

REGENSTAUF. Bei Jugendschutzkontrollen in der Nacht zum Sonntag fiel ein Gaststättenbetreiber im nördlichen Landkreis Regensburg negativ auf. Er hat – teilt die Polizeiinspektion Regensburg mit – nachweislich an Jugendliche im Alter von 14 und 15 Jahren alkoholische Getränke ausgeschenkt. Ein angetrunkenes Mädchen wurde nach der Kontrolle gegen 0.30 Uhr zu ihrer Mutter nach Hause gebracht. Weitere Ermittlungen folgen. Der Gastronom hat sich wegen gravierender Verstöße gegen das Jugendschutzgesetz zu verantworten und muss mit einem nicht unerheblichen Bußgeldbescheid durch das Landratsamt Regensburg rechnen.

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.

NOTDIENSTAPOTHEKEN:

➔ **Nördlicher und östlicher Landkreis:** Rathaus-Apotheke, Bernhardswald, Tel. (0 94 07) 81 11 18, Spitzweg-Apotheke, Teublitz, Tel. (0 94 71) 3 08 86 12 u. St. Vitus-Apotheke, Kirchroth, Tel. (0 94 28) 14 00.

➔ **Westlicher Landkreis:** Hauser-Apotheke, Beratzhausen, (0 94 93) 9 00 99.

➔ **Südlicher Landkreis:** Burg-Apotheke, Bad Abbach, Tel. (0 94 05) 22 44 und St. Michael-Apotheke, Köfering, Tel. (0 94 06) 4 60.

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

KONTAKT

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

REDAKTION

Landkreis
Dietmar Krenz (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

Wenn Schlemmen zur guten Tat wird

BENEFAKTION Meerretticheis und gegrillter Traminer Spargel begeisterten die Freunde des Fördervereins St. Leonhard. Spitzen- und Hobbyköche tischten auf.

VON ROXANA SEILER, MZ

HEMAU. Das Meerretticheis zergeht langsam auf der Zunge und entfaltet seinen süßlich-scharfen Geschmack. Besteck klappert auf den Tellern, die Gäste nicken sich bewundernd zu. „Gegrillter Traminer Stangenspargel mit Marillenessig und Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf“ steht auf dem Menüplan. „Das ist lecker“, meinen die Gäste – und dabei erst der Anfang des Neun-Gänge-Menüs, das aufgetragen wird. Schon zum zweiten Mal lud der Kinder- und Jugendförderverein St. Leonhard zum Benefizessen unter dem Motto „Kreatives aus Südtirol“ ins Gasthaus „Zum Deglbauer“ in Hema. Erneut hatte der Vorstandsvorsitzende des Vereins Peter Trepnau seinen Freund und Inhaber des Castels Ringberg in Kaltern, Stefan Unterkircher, mit ins Boot geholt. Der mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Spitzenkoch ist zusammen mit Bernd Schwienbacher und Christian Neuroth angegeistert. Beide waren einst seine Zöglinge hinter dem Herd. Heute kochen sie zusammen mit den begeisterten Hobbyköchen Peter Trepnau und Erwin Schoch sowie der Deglbauer-Wirtin Marion Wein.

Das nächste kulinarische Kunstwerk wird aufgetragen. Peter Trepnau erklärt dazu, dass der nussig schmeckende „Brotklee“, der zusammen mit Bauernspeck, Croutons und Gelee vom Apfel serviert wird, erst in 1800 Metern Höhe wachse und eine Südtiroler Droge sei. „Nicht zu viel erwischen“ rät er daher. Zu jedem der Gänge gibt der Gastgeber eine solche Einführung in Herkunft der Zutaten und die dazu gereichten Weine.

Schon seit dem Vorabend klappern in der Küche des „Deglbauer“ die Pfannen und Töpfe. Während nun draußen die Gäste für den guten Zweck schlemmen, wird in der Küche hart gearbeitet. Die Spezialitäten und Weine zu den Kreationen hat Stefan



Bernd Schwienbacher schwenkt geschmorten Knoblauch. Fotos: Seiler



Peter Trepnau richtet den Traminer Spargel an.

Unterkircher eigens aus Südtirol mitgebracht. Dort haben sich der Gastronom und Peter Trepnau, der selbst einmal Koch werden wollte, vor einigen Jahren kennengelernt. Auch der Vorstand der Volksbank Regensburg Erwin Schoch ist ein langjähriger Freund und hat sich bereits öfter für Projekte des Fördervereins engagiert. Heute ist er unter anderem für die perfekt runde Form der „Schüttelbrot-Pralinen“ auf Schalotten-Püree verantwortlich. „Diese Suppe darf

man trinken“ empfiehlt Wirtin Marion Wein als sie selbst die „Latte“ von Wurzelgemüse und Gartenkresse serviert. Für einige Gäste ist das cremige Vergnügen zu schnell vorbei, sie rufen sogar nach Nachschlag. Zwischen den Gängen bleibt den Freunden und Unterstützern des Fördervereins in der urigen Gaststube Zeit, sich zu unterhalten und einen Blick an die Decke zu werfen. Die wirkt mit ihren vielen Instrumenten, Heukörben und Wolpertingern wie ein überdimension-

„LATTE“ VON WURZELGEMÜSE VON STEFAN UNTERKIRCHER

➔ **Zutaten für vier Personen:** Jeweils 50 g Zwiebeln oder Schalotten, Steckrüben, Pastinaken, Knollensellerie, Petersilienwurzel und Gelbe Rüben, 20 g Olivenöl, 1 l Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 50 g Butter, Salz und Pfeffer, 1 Schale Gartenkresse, 50 ml Milch

➔ **Zubereitung:** Die geschnittene Schalotte in Olivenöl glasig dünsten, das geschälte und in Würfel geschnittene Wurzelgemüse dazugeben. Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe mit der Butter aufmixen, abseien und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sie Milch mit einem Milchschaumer aufmixen und zum Servieren bereitstellen. Ein Viertel der Suppe mit Gartenkresse aufmixen bis eine schöne grüne Farbe entsteht. Zum Anrichten ein kleines „Latte“-Glas bis zur Hälfte mit heißer Cremesuppe auffüllen. Sie nächste Schicht mit grüner Gartenkresse-Suppe langsam angießen und zum Schluss mit dem Milchschaum verfeinern. Mit frischer Kresse dekorieren.



Würzige „Latte“

males Bild, in dem es immer wieder Neues zu entdecken gibt.

Für 140 Euro war ein Platz zu haben – davon gehen 20 Euro an den Förderverein St. Leonhard. Dieser ermöglicht den Jugendlichen, die in der sozialpädagogischen Einrichtung betreut werden, Freizeitaktivitäten, die ihnen in ihrer Entwicklung weiterhelfen. Als gegen ein Uhr alle Leckerbissen verspeist sind, sind alle einig: Schlemmen für den guten Zweck war erneut ein voller Erfolg.

Die Natur von 21 Tonnen Müll befreit

UMWELT Bei der großen Aktion „Der Landkreis räumt auf“ wurde mit 67 teilnehmenden Gruppen ein Rekord aufgestellt.

VON ANGELIKA LUKESCH

LANDKREIS. So viele Gruppen wie im Jahr 2010 hatten bei der großen Ramadama-Aktion des Landkreises noch nie mitgemacht! Waren es im Jahr 2009 schon 47 Gruppierungen, so nahmen im vergangenen Jahr 37 Jugend- und Kinder- und 30 Erwachsenengruppen teil. Mit Müllsack und Rechen in die Hand waren sie unterwegs, um die Umwelt von Müll zu befreien. Insgesamt sammelten die 67 Gruppen rund 21 Tonnen Restmüll – das ist eine Tonne mehr als im Jahr 2009. Nicht mit hinzu gerechnet sind die großen Mengen an Wertstoffen, die zwar ebenfalls gesammelt, jedoch vor Ort in den Wertstoffhöfen ordnungsgemäß entsorgt wurden. Wie jedes Jahr wurden die besten Gruppen



Landrat Herbert Mirbeth inmitten der Preisträger von „Der Landkreis räumt auf“

Foto: Lukesch

auch heuer wieder mit Haupt-, Sonder- und Anerkennungspreisen „belohnt“.

Da 2010 so viele Gruppen teilgenommen hatten, erhöhte sich die Gesamtsumme der ausgeschütteten Preise, wie der Leiter der Abfallentsorgung im Landkreis, Konrad Hügel sagte, auf insgesamt 11 000 Euro. Der Landrat lobte bei der Feierstunde im Landratsamt das große Engagement und das Durchhaltevermögen der am

Ramadama teilnehmenden Gruppen. „Die Preise habt ihr euch verdient, denn ihr schafft ein Bewusstsein für Umwelt“, sagte der Landrat. Die Aktion „Der Landkreis räumt auf“ sei eine „wertvolle Aktion, die über den Tag hinaus reicht“, fügte Mirbeth an. Die Vertreter der geehrten Gruppen berichteten von der jeweiligen Aufräumaktionen.

Den 1. Preis (600 Euro) erhielt die Arbeitsgruppe „Agenda 21“ aus El-

heim; 2. Preis Johann-Michael-Sailer-Grundschule Barbing (500 Euro); 3. Preis Jugendgruppe der FF Hema (400 Euro). Der Sonderpreis „Jugend“ (500 Euro) ging an die Jugendgruppe des Bund Naturschutz Thalmassing.

Den Zwergerl-Preis, der erstmals ausgelobt worden war, (jüngste Teilnehmer-Gruppen/Kindergarten, je 250 Euro): errangen der Bruder-Klaus-Kindergarten Sarching und der Waldkindergarten Sünching.