abensberg

Das Magazin rund um Abensberg!

Oktober

10|2021
235. Ausgabe

Serviceplus
Michael Nier
Ihr Profi für den Winter
Infos auf S. 16

Seite 12
Gewinnspiel

Seite 19
Im Gespräch mit
Sebastian Seidl

Seite 26
Rezepttipp:
Kürbis-Cannelloni

Herbstm

Sonntag
3. Oktober 2021
Abensberg

Bellibri, Karmelitenplatz 8
Am Herbstmarkt gibt es 10 % auf alle Textilien am Herbstmarkt.

Brandl Uhren und Schmuck, Ulrichstraße 25
50 % Rabatt auf THOMAS SABO, TROLLERBEADS und RINGDING.

Brauereigasthof „Zum Kuchlbauer", Stadtplatz 2
Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Gemüse zum Aktionspreis von 8,50 €.

Die Knipserei 15, Ulrichstraße 15
Zum Herbstmarkt verlosen wir eine Hochzeitsbegleitung im Wert von 1000 €. Die Teilnahmescheine befinden sich im Innenhof der Ulrichstraße 15.

Dinidari, Von-Hazzi-Str. 22
Sie erhalten am Herbstmarkt 10 % auf das gesamte Sortiment, sowie 15 % auf die Bestellung einer individuellen Anlasskerze. Kinder aufgepasst: Vor unserem Geschäft bauen wir einen Kreativtisch für euch auf.

El Greco, Ulrichstraße 37
Am Herbstmarkt gibt es Schnitzel mit Pommes und Krautsalat für 6,50 €.

Küche und Objekt, Weinbergerstraße 6
Am Herbstmarkt öffnen wir für Sie unsere Küchenausstellung und verlosen einen Smeg-Wasserkocher im Wert von 150 €.

La Dolce Vita, Eisdiele, Dollingerstraße 7
Kostenloses Kinderschminken bei La Dolce Vita von 14 bis 16 Uhr.

arkt

MiA Marketing in Abensberg

La Magia del Gelato, Stadtplatz 9
Genießen Sie jeden unserer Crêpes für nur 4 € oder eine Pizza Prosciutto e Funghi für nur 6,50 €.

Naturbetten Schmidleitner, Kraittmayrstraße 4 in Offenstetten
Freuen Sie sich auf unser Glücksrad und auf verschiedene Rabattaktionen bei Matratzen, Bettwäsche und Wolldecken.

Nadelkissen, Ulrichstraße 35
Würfeln Sie Ihren Rabatt selbst! Mit etwas Glück erhalten Sie bis zu 20 % Nachlass auf das komplette Sortiment.

Optikeria, Weinberger Straße 12
Dosenwerfen mit Fallpauschale. Komplett abräumen und 10 % Sofortrabatt auf Ihren Einkauf am Herbstmarkt

Ort für Gutes, Ulrichstraße 4
Zum Herbstmarkt gibt es eine Aceto Balsamico & Olivenöl Probierstation. Unser Angebot zum Herbstmarkt: 3 Flaschen (je 100 ml) nach Wahl für nur 18 €.

Pöllinger Leder und Tracht, Stadtplatz 4
Sie erhalten am Herbstmarkt 10 % auf Ihren Einkauf bei Leder und Trachten Pöllinger.

Raum & Idee Huber, Werner-von-Siemens-Str. 15 in Gaden
Markisenaktion vom 4. bis 10. Oktober 1 Jahr Raum und Idee Huber am neuen Standort in Abensberg/Gaden. Jetzt aktuelle Preise für Sonnenschutz und Markisen sichern – im Frühjahr montieren.

Regenbogen Glück, Babostraße 2
10 % auf alles bei Ihrem Einkauf am Herbstmarkt.

Restaurant Mediterran bei Zoran Stadtplatz 11
Am Herbstmarkt gibt es Pizza Regina und Pizza Salami zum Aktionspreis von je 6,50 €.

Sanitätshaus Zimmermann, Karmelitenplatz 10
Mindestens 20 % auf ausgewählte Schuhe am Herbstmarkt-Sonntag.

Schuh & Sport Schäffer, Babostraße 6
Zum Herbstmarkt in Abensberg erhalten Sie 10 % auf alles bei Schuh & Sport Schäffer.

OTT hören, Ulrichstraße 26
Das Team von OTT hören analysiert kostenlos Ihr Gehör. Interessenten können dabei eine Tasse Kaffee genießen und sich rund um das Thema „Hören" informieren.

Foto: Adobe Stock

NOTDIENSTPLAN Oktober

Notruf Telefon: 112

Goldbergklinik Kelheim Bereitschaft
Mo, Di, Do 18 – 21 Uhr | Mi, Fr 13 – 21 Uhr | Sa, So, Feiertag 9 – 21 Uhr
Krankenhaus Mainburg Bereitschaft
Mi, Fr 16–21 Uhr | Sa, So, Feiertag 9–21 Uhr

Ärztlicher Notdienst: Telefon 116117

Apotheken-Notdienst

Notdienstapotheke ist am jeweiligen Tag von 8 bis 8 Uhr am Folgetag erreichbar.

1. Stadt-Apotheke Neustadt
2. Aventinus-Apotheke Abensberg
3. Damian-Apotheke Bad Gögging
4. Mariahilf-Apotheke Altmannstein
   Rathaus-Apotheke Münchsmünster
5. Abens-Apotheke Abensberg
6. Damian-Apotheke Bad Gögging
7. Sofien-Apotheke Neustadt
8. Marien-Apotheke Siegenburg
9. Stadt-Apotheke Abensberg
10. Stadt-Apotheke Neustadt
11. Aventinus-Apotheke Abensberg
12. Rathaus-Apotheke Münchsmünster
13. Mariahilf-Apotheke Altmannstein
    Damian-Apotheke Bad Gögging
14. Abens-Apotheke Abensberg
15. Antonius-Apotheke Pförring
16. Sofien-Apotheke Neustadt
17. Marien-Apotheke Siegenburg
18. Stadt-Apotheke Abensberg
19. Stadt-Apotheke Neustadt
20. Aventinus-Apotheke Abensberg
21. Antonius-Apotheke Pförring
22. Mariahilf-Apotheke Altmannstein
    Rathaus-Apotheke Münchsmünster
23. Abens-Apotheke Abensberg
24. Antonius-Apotheke Pförring
25. Sofien-Apotheke Neustadt
26. Marien-Apotheke Siegenburg
27. Stadt-Apotheke Abensberg
28. Stadt-Apotheke Neustadt
29. Aventinus-Apotheke Abensberg
30. Damian-Apotheke Bad Gögging
31. Mariahilf-Apotheke Altmannstein
    Rathaus-Apotheke Münchsmünster

Zahnarzt-Notdienst

Die Notdienstpraxis ist am jew. Tag von 10–12 Uhr und 18–19 Uhr besetzt. Für dringende Fälle ist der Notdienstzahnarzt in der übrigen Zeit rufbereit.

Sa. 2. und So. 3. Oktober
Dr. Gerhard Sommer,
Kelheim, Tel. 09441 3737

Sa. 9. und So. 10. Oktober
Dr. Günther Stöckl,
Rottenburg, Tel. 08781 201161

Sa. 16. und So. 17. Oktober
ZA Christoph Gaßner,
Neustadt, Tel. 09445 970446

Sa. 23. und So. 24. Oktober
ZÄ Eva Thaler,
Mainburg, Tel. 08751 3666

Sa. 30. und So. 31. Oktober
ZÄ Marion Treiber,
Rottenburg, Tel. 08781 915200

Blutspende

Weitere Termine: www.blutspendedienst.com/blutspendetermine

Di., 12. Oktober	Mi., 13. Oktober	Di., 19. Oktober	Fr., 29. Oktober
Grund- & Mittelschule Geisenfeld	**Mittelschule Langquaid**	**Grund- & Mittelschule Vohburg**	**Gymnasium Mainburg**
Forstamtstraße 9	Pestalozzistraße 8	Hartackerstraße 23	Ebrantshauser Str. 70
15.00–20.00 Uhr	**16.30–20.00 Uhr**	**16.00–20.00 Uhr**	**16.00–20.00 Uhr**

ACHTUNG: Der Notdienstplan kann sich im Laufe des Monats auch mal ändern. Unter **www.lak-bayern.notdienst-portal.de** können Sie den aktuellen Apotheken-Notdienst einsehen. Für Fehler übernehmen wir keine Haftung.

SCHIEDEL KINGFIRE® – FEUERGENUSS AUF KLEINSTEM RAUM!

Ofen + Schornstein = Eins

Das KINGFIRE® System ist Ofen und Abgasanlage in einem. Kompakt, mit einer Aufstellfläche von maximal 55 × 60 cm, sind Kaminofen und Abgasanlage in einem Komplettbauteil vereint. Das Außenmaß in den darüber liegenden Geschossen beträgt sogar nur 36 × 50 cm.

Der Clou! – Dank direkt aufgesetztem Schornstein wird keine zusätzliche wertvolle Wohnfläche benötigt.

- KINGFIRE® SC Modelle optional mit Abbrandsteuerung
- Feuergenuss auf kleinstem Raum
- Platzsparend und kostengünstig dank direkt aufgesetztem Schornstein
- In jede Wohnsituation im Neubau integrierbar
- Raumluftunabhängige Betriebsweise

LEISTUNGSMERKMALE

- Nennwärmeleistung: 8,7 kW
- Wirkungsgrad: 82 %
- Holzscheitlänge: 20 cm
- Länge × Breite: 550 × 600 mm
- Höhe: 2860 und 2960 mm
- Gewicht: ca. 800 kg
- Energieeffizienzklasse: A+

Raab Karcher Baustoffhandel –
eine Marke der STARK Deutschland GmbH
Regensburger Straße 29 · 93326 Abensberg
Tel. 09443 930-0
www.raabkarcher.de/abensberg

RAAB KARCHER

Eine Zeit der Ernte und des Feierns

Gedanken zum Herbst im Lauf des Jahres

Ein ehemaliger Pfarrer von Abensberg erzählte einmal in einer seiner vielen hochstehenden und doch volksnahen Predigten von einem Abensberger Schüler, der im Religionsunterricht auf die Frage nach den wichtigsten Festen des Kirchenjahrs die Antwort gab: „Weihnachten, Ostern, Pfingsten und Gillamoos."

Nun ist der Gillamoos natürlich kein (welt-)kirchliches Fest, und in der Tat gibt es im Gegensatz zu den anderen Jahreszeiten kein christliches Fest, das dem Herbst zugeordnet ist. Weihnachten trägt mit seiner Symbolik an der Wintersonnenwende, wo die Tage wieder länger werden, einen winterlichen Charakter; Ostern ist an den ersten Vollmond nach der Tag-und-Nacht-Gleiche im Frühjahr gebunden, und Pfingsten erinnert uns als frühsommerliches Fest an die heißesten Tage des Jahres.

In der biblischen Zeit wurde von Jesus und seinen Jüngern (vgl. Joh 7) ebenso wie heute noch von gläubigen Juden das Fest *Sukkot* gefeiert: das Laubhüttenfest. Wie das Pascha-Fest (also Ostern) und das Wochenfest (unser christliches Pfingstfest) im warmen Klima des Mittelmeerraums Erntefeste (von Weizen und Gerste) sind, feiert das herbstliche Fest der Laubhütten die Obsternte von Feigen und Granatäpfeln, von Wein und Oliven. Dazu wird im jüdischen Gottesdienst am Sabbat (Samstag) oder am letzten Tag des einwöchigen Festes (dem sog. „Schlussfest") das Buch Kohelet gelesen, das auch ‚Prediger' genannt wird und eine sehr schöne und nachdenkliche Meditation über die Vergänglichkeit der Welt und die Gelassenheit im Umgang mit ihr darstellt. Seinen Namen hat das Laubhüttenfest von den Hütten, in denen die Israelit*innen während ihres Auszugs aus Ägypten in das Gelobte Land provisorisch lebten (vgl. Lev 23,39–43).

KNÖFLER
MALER- UND BODENLEGEFACHBETRIEB
Meisterbetrieb

Stefan Knöfler
Windfalterstraße 5
93326 Abensberg-Pullach
Telefon (09443) 10 19
Telefax (09443) 65 83
Mobil 01 60/6 30 64 87
maler-knoefler@t-online.de

Im christlichen Gottesdienst gibt es herbstliche Aspekte auf der katholischen Seite bei den sog. Quatember-Tagen im Herbst, die auf das Fest Kreuzerhöhung am 14. September folgen, an dem der Weihe der Grabeskirche in Jerusalem und der damit verbundenen ‚Erhöhung', also verehrenden Aufrichtung des Kreuzes Christi gedacht wird. Eine ursprünglich vor allem in der evangelischen Kirche verbreitete Tradition ist das Erntedankfest, das lange am Sonntag nach dem 29. September, dem Fest des Erzengels Michael gefeiert wurde, heute aber i. d. R. auf den ersten Sonntag im Oktober festgelegt ist – wo es auch in katholischen Gemeinden meist gefeiert wird. Dazu schmücken die Gläubigen der Gemeinde ihre Kirche mit den Früchten der Ernte, also mit Obst und Gemüse, Getreide und in unserer Gegend z. B. passend auch mit Hopfen. Dies alles wird manchmal zu einer sog. Erntekrone zusammengebunden, die dann im Altarraum ihren Platz findet.

Da es im Gegensatz zu Weihnachten, Ostern und Pfingsten für den Herbst keinen traditionellen Bezug zum Leben Jesu oder der frühen christlichen Gemeinde gibt, hat das Erntedankfest jedoch keinen zentralen Stellenwert im Jahreskreis der Kirche. Im weltlichen Bereich hingegen denken wir an die vielen Volksfeste gerade in unserer bayerischen Heimat, vom Münchner Oktober- über das Straubinger Gäubodenfest bis zu unserem allseits geliebten Gillamoos in Abensberg.

So wie wir im Frühjahr mühsam die Saat unserer Vorhaben in die Erde bringen, um sie im Sommer mit Freude in voller Blüte stehend zu bestaunen, ernten wir im Herbst verdient die Früchte unserer Arbeit und erfreuen uns an dem, was wir im Lauf des Jahres geleistet haben, bevor uns die Natur im Winter zur Einkehr und Besinnung einlädt, wenn wir von dem zehren, was uns das Jahr in seiner Fülle geschenkt hat. So ist der Jahreskreis eingebettet in die Geschichte unseres eigenen Lebens und unserer Heimat.

Peter Kelly jun.

Wir starten einen neuen Kurs!

Beginn Freitags, 15.30 Uhr

Wo VHS Abensberg, Aventinum, Daisy-Schlitter-Raum

Info Stefan Lermer, 4. DAN, Tel. 0160/7247131
Mitglied im Deutschen Karate Verband und Bayerischen Karate Bund

Schule für Traditionelles Karate I Stefan Lermer
Raabestraße 7 I 93077 Bad Abbach I Tel. 09405/6335 od. 0160/7247131 I www.schule-fuer-trad-karate-bad-abbach.de

Papier vs. digital: Die Fakten

- 90 % des von der europäischen Papierindustrie verwendeten Holzes stammen aus europäischen Wäldern.
- Die europäischen Wälder wuchsen allein im Zeitraum von 2005 bis 2015 um eine Fläche, die der Größe der Schweiz entspricht.
- Die europäische Papierrecyclingquote liegt bei über 72 % (der höchsten aller Recyclingstoffe).
- Die europäische Zellstoff- und Papierindustrie ist der größte Einzelverbraucher und gleichzeitig Produzent von erneuerbaren Energien in Europa.
- Der CO_2-Ausstoß, der bei der Produktion einer Tonne Papier entsteht, wurde seit 1990 um 43 % reduziert.
- Handys, Laptops, Tablets und andere elektronische Kommunikationsmittel verursachen jedes Jahr etwa 9 Millionen Tonnen Elektroschrott.
- Cloud Computing Services verbrauchen jährlich doppelt so viel Strom wie das gesamte Vereinigte Königreich.

„Druckmarkt 123“
Oktober 2019

...der Ausbau-Profi!
Lengger
Bauelemente
Innenausbau

Angebot,
Aufmaß, Montage!
Alles aus einer Hand!

Wir suchen dich: Personal für Trockenbau, Bauelemente und Innenausbau gesucht!

- Wand- und Deckensysteme
- Altbausanierung
- Trocken-Estrich
- Parkett-, Laminat-, Kork- & Linoböden
- Fenster und Haustüren
- Zimmertüren
- Markisen
- Insektenschutz

93326 Abensberg-Gaden · Rudolf-Diesel-Straße 16 · Ausstellungsraum und Büro · Tel. 09443 5398 · info@lengger-montagen.de · www.lengger-montagen.de

Kultur in Abensberg
Abensberger Novembernebel

Das Warten hat bald ein Ende!

Eine Terminübersicht gibt's auch
in unserem Veranstaltungskalender unter
www.abensberg.de/kalender.

Abensberg
historisch • lebendig • anders

Obst dörren

In unserer letzten Ausgabe vom Abensberg Magazin haben wir die übrig gebliebenen Kräuter vom Garten haltbar gemacht. In dieser Ausgabe erklären wir, wie man übrig gebliebenes Obst vom Garten auch in der kalten Jahreszeit genießen kann.

Gedörrtes Obst bietet sich für eine Vielzahl von Anwendungen an. Dafür muss nicht extra ein Dörrautomat gekauft werden – auch im Backofen ist es ohne viel Aufwand möglich.

Geeignete Früchte und Beeren

Beim Dörren wird den Früchten ein Großteil ihrer Feuchtigkeit entzogen; dadurch können sie ungekühlt bis zu einem Jahr gelagert werden. Mit dem Verlust der Feuchtigkeit steigt gleichzeitig der Zuckeranteil der Früchte und ihre Aromen werden intensiviert – was ihnen ihre Süße verleiht.

Besonders gut eignen sich die folgenden Sorten: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Weintrauben, Kiwis, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen, sämtliche Beeren, Datteln, Feigen, Bananen, Papayas, Mangos, Ananas.

Tipp: Auch viele Nüsse, Gemüsesorten und andere Lebensmittel können gedörrt werden. Dazu gehören Paprika, Oliven, Tomaten, Pilze, Kräuter, Auberginen, Hülsenfrüchte, Walnüsse, Haselnüsse und Kokosnüsse.

Vorbereitung

Der Backofen sollte zum Dörren eine Umluft-Funktion haben. Diese verkürzt im Gegensatz zu Ober- oder Unterhitze den Dörrprozess deutlich.

Am besten ist es, reifes Obst zu verwenden, denn es hat die meisten Aromen und einen ausgezeichneten Zuckergehalt. Auf keinen Fall solltet ihr eine zu weiche oder bereits faulige Frucht wählen. Diese trocknet schlechter und kann beim Dörren anfangen zu schimmeln. Anschließend bei allen Früchten die Kerngehäuse, Kerne, grünen Pflanzenteile und alles, was sonst nicht verzehrbar ist, wie zum Beispiel die Schale bei Bananen, entfernen.

Das Obst eignet sich am meisten, wenn man es in Scheiben schneidet. Wichtig ist, dass die einzelnen Stücke eine gleichmäßige Größe aufweisen, damit sie gleich schnell trocknen. Je dicker die Stücke sind, umso länger dauert der Dörrprozess.

Bestattung zeitlos

Am Sommerkeller 2
93326 Abensberg
Tel. 09443 9928384
Fax 09443 9928385

Affeckinger Straße 30
93309 Kelheim
Tel. 09441 6822388
Fax 09441 6822389

info@bestattung-zeitlos.de | www.bestattung-zeitlos.de

Beim Dörren auf dem Rost: Backpapier nicht vergessen! Es sorgt für eine gute Luftzirkulation, ohne dass das Obst in den Backofen fällt. Beim Dörren auf dem Backblech sollte unbedingt Küchenkrepp unter die Früchte getan weden, um die austretende Feuchtigkeit der Früchte aufzusaugen. Die Dauer des Dörr-Vorgangs ist stark abhängig von der Obstart, Dicke und der eingestellten Temperatur. Man kann mit einer Zeit zwischen vier Stunden bis zu zwei Tagen rechnen.

1. Backofen vorheizen. Die Temperatur sollte sich zwischen 20 °C und 60 °C befinden – umso fester das Fruchtfleisch ist, umso wärmer kann die Temperatur gestellt werden; bei zu niedrigen Temperaturen steigt die Gefahr der Schimmelbildung; bei zu hohen Temperaturen tritt Fruchtsäure aus und das Obst kann nicht trocknen.
2. Obst auf den Blechen oder Rosten verteilen. Bei Umluft sind mehrere Bleche auf einmal möglich.
3. Mit Umluft-Funktion: Backofentür schließen – ohne Umluft-Funktion: die Tür einen Spaltbreit offen stehen lassen.
4. Fruchtscheiben und Stücke in regelmäßigen Abständen wenden.

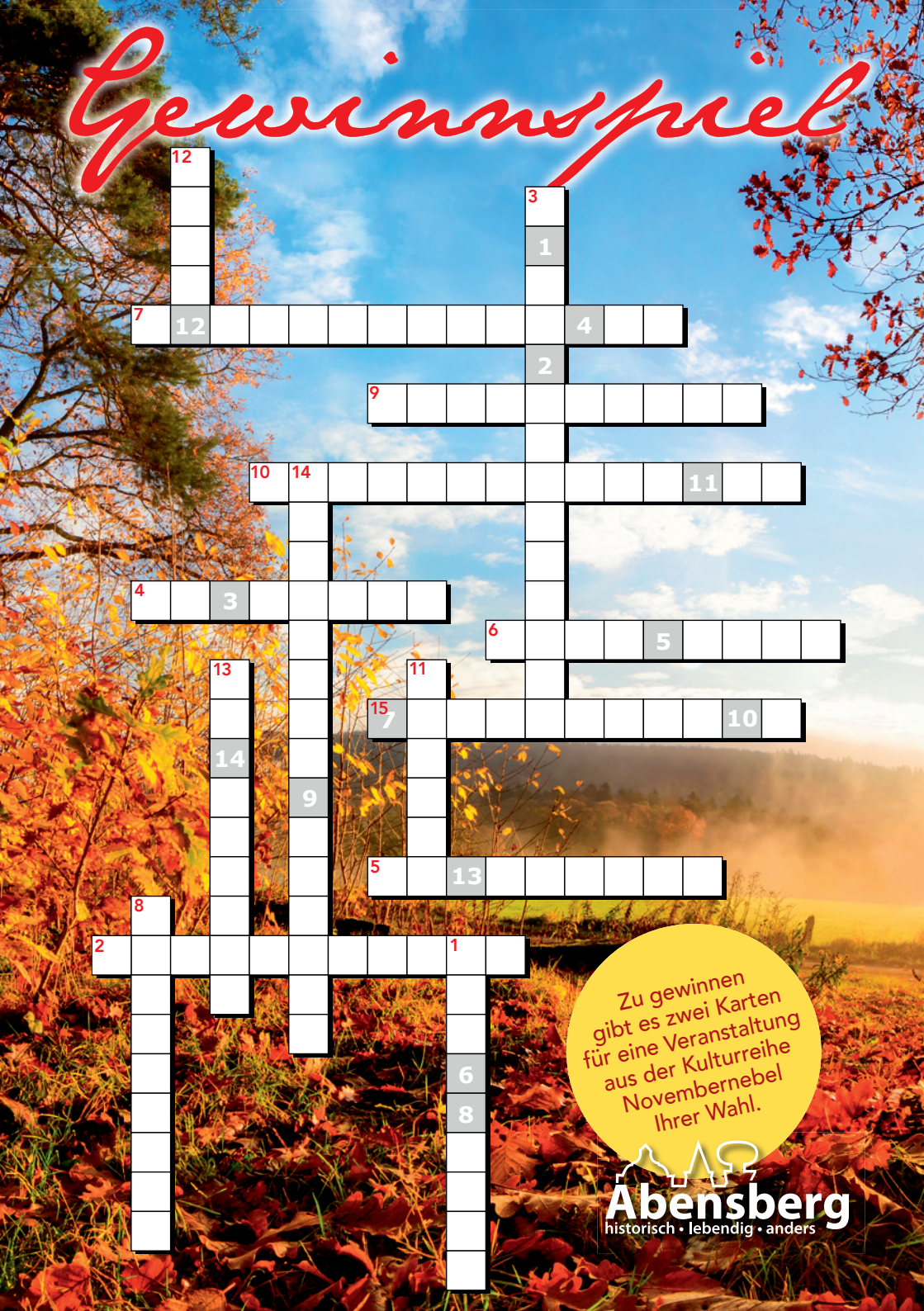
Die Früchte sind fertig, wenn sie weich, elastisch, nicht matschig und nicht feucht sind.

Nach dem Dörren sollte das Obst noch eine Weile auskühlen. Anschließend das Obst in verschließbare Gläser oder andere luftdichte Behälter füllen.

Jutta Kelly

TAXI Schmitt
Tag u. Nacht
☎ 09443 3312
Abensberg - Hofmark 62
● Besorgungsfahrten ● Kranken- und Dialysefahrten ● Abrechnung mit allen Kassen

Gewinnspiel



Kreuzworträtselfragen:

1 Was wird heutzutage in der Regel am ersten Sonntag im Oktober gefeiert?

2 Die roten Samen welcher knallroten Frucht werden zum Beispiel zu Saft verarbeitet oder roh im Salat gegessen?

3 Auf welchem Platz findet das größte Volksfest der Welt in der bayerischen Landeshauptstadt statt?

4 Wie nennt man Früchte, denen durch systematisches Trocknen die Feuchtigkeit entzogen wurde, um sie haltbar zu machen?

5 Aus welcher harten Frucht werden Süßwaren wie Nougat und Krokant hergestellt?

6 Wie heißt einer der wichtigsten Rohstoffe bei der Papierherstellung, der aus Pflanzenfasern gewonnen wird?

7 Welches nach einer japanischen Insel benannte Gemüse besitzt eine starke orange Farbe und kann z. B. zu Suppe verarbeitet werden?

8 Wie heißt ein meist mondsichelförmiges französisches Teighörnchen, das aus Plunder hergestellt wird?

9 Welcher Ort gegenüber von Weltenburg ist vom Anlegeplatz aus mit der Fähre erreichbar?

10 Was erhalten die dritten Sieger bei einem sportlichen Wettbewerb?

11 Wie heißt ein Athlet des japanischen Kampfsports, in dem der TSV Abensberg viele Titel gewonnen hat?

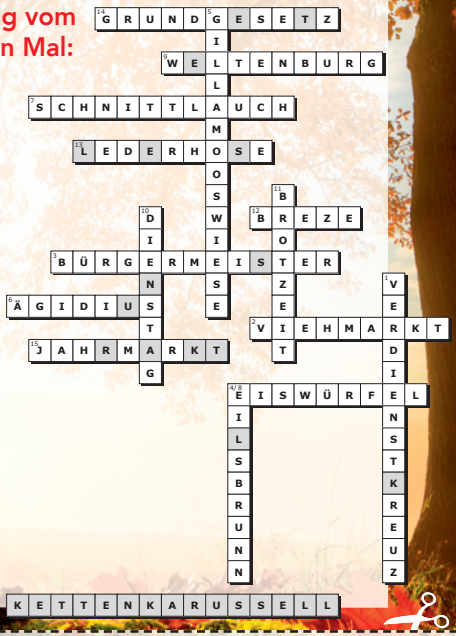
12 Wie heißt die Hauptstadt von Japan?

13 In welcher Räumlichkeit des ehemaligen Abensberger Karmelitenklosters finden heute kulturelle Veranstaltungen statt?

14 Welches bedeutende religiöse Ereignis aus dem Jahr 1517 wird jedes Jahr am 31. Oktober gefeiert?

15 Wie heißt eine auf Jahrmärkten angebotene Süßigkeit, die aus einem kristallinen Lebensmittel gewonnen wird, das nach der Erhitzung eine weiche und aufgeplusterte Konsistenz bekommt?

Lösung vom letzten Mal:



Rätsel lösen, Buchstaben der grauen Kästchen bei der Lösung eintragen, ausschneiden und bis 24. Oktober bei kelly-druck einwerfen (Münchener Straße 35), faxen (09443 914020) oder mailen (info@kelly-druck.de). Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt!

Lösung:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Name: _____

Telefon: _____

Straße, PLZ, Ort: _____

Lösungswort ausfüllen, Abschnitt ausschneiden und bis 24. Oktober 2021 abgeben. Bitte Telefonnummer nicht vergessen!

EDEKA Fanderl

Richtig frisch einkaufen!

www.facebook.com/EDEKAFanderl/

4 x in Ingolstadt und 1 x in Abensberg

- **EDEKA Fanderl,** Berliner Str. 17, 85051 Ingolstadt, Tel. 0841/72338
- **EDEKA Fanderl,** Geisenfelder Str. 42, 85053 Ingolstadt, Tel. 0841/9612929
- **EDEKA Fanderl,** Liegnitzer Str. 2, 85053 Ingolstadt, Tel. 0841/93159912
- **EDEKA Fanderl,** Barthlgasserstr. 33, 85049 Ingolstadt-Gerolfing, Tel. 0841/8814189-0
- **EDEKA Fanderl,** Straubinger Str. 42, 93326 Abensberg, Tel. 09443/700822

www.edeka-fanderl.de

v.l.n.r.: Petra Schöniger, Eva Riepl, Maximilian Meier und Alexandra Hauser

Die Gewinner im September

In unserem September-Gewinnspiel wurden zwei Gutscheine für je ein Brotzeitbrettl für 6 Personen inkl. 2 Brezen und 6 Maß Bier von der Festhalle Bayernland verlost. Diese gewannen Eva Riepl aus Neustadt und Maximilian Meier aus Abensberg. Die Übergabe machten Petra Schöniger und Alexandra Hauser von der Festhalle Bayernland.

SEIT 2004

Service Michael Nier Plus

Mobil 0170 8968025 · www.serviceplusnier.de

Ihr Profi für den Winter

in Abensberg, Neustadt und Umgebung

Nikolaus-Otto-Str. 7 · 93326 Abensberg/Gaden · Tel. 09443 905022 · info@serviceplusnier.de

Wanderwege in der Region.

Ihr habt keine Lust, ständig nur zuhause rumzusitzen oder wollt euch einfach draußen in der Natur bewegen? Dazu müsst ihr gar nicht weit weg: Wir stellen euch jeden Monat schöne Wanderwege bei uns in der Region vor.

Los geht's an der Donaufähre Stausacker (A), hier könnt ihr direkt übersetzen. Alternativ kann man weiter Richtung Kloster Weltenburg gehen. Dort könnt ihr mit der Zille übersetzen und den Blick auf das Kloster genießen (1).

Bei der Wanderung geht es gute vier Kilometer über der Donau entlang (2). Immer wieder kann man die wunderbare Aussicht über die Weltenburger Enge und das Kloster Weltenburg bestaunen.

Der nächste Punkt zum Verweilen ist die Befreiungshalle Kelheim (3). Schon von Weitem sieht man das beeindruckende Gebäude mitten auf der Wiese. Die gewaltigen Statuen und Säulen laden zum Bewundern ein. In der Befreiungshalle könnt ihr die vielen Stufen nach oben steigen und den Ausblick über Kelheim genießen.

Anschließend geht es abwärts Richtung Kelheim und von da zurück nach Weltenburg. Der Weg dorthin (4 + 5), führt direkt entlang der Donau. Dort kann man an heißen Tagen die vom Wandern erhitzten Füße abkühlen oder einfach ein paar Minuten auf einem Baustamm oder den Kiesbänken entspannen.

Nach ca. neun Kilometer Wanderung – immer noch direkt an der Donau – neigt sich eine Felsformation (6) – genannt „Bienenkorb" – in den Wanderweg. Hier sieht man deutlich, wie sich die Donau ihren Weg durch die Felsen gewaschen hat.

Kurz vor Ende habt ihr abermals einen super Ausblick (7) auf das Weltenburger Kloster, die beeindruckende Donau und den umgebenden Wald.

Beim Kloster (8) angekommen könnt ihr dort im Biergarten einkehren und die schöne Wanderung revue passieren lassen.

komoot

Die ganze Tour findest du auf www.komoot.de/user/abensbergmagazin oder:

Wir suchen dich!

Du möchtest Model auf der Titelseite vom Abensberg Magazin werden?

Kein Problem – Schicke uns einfach eine Mail an info@kelly-druck.de oder melde dich telefonisch (09443 91400) und beschreibe kurz, wer du bist und warum du unser Covermodel werden möchtest.

Wir freuen uns auf dich!

Verkaufsoffener Sonntag,
3. Oktober 2021 von 12 bis 17 Uhr

EINKAUFSZENTRUM
ABENSBERG

Gastronomie ab 11 Uhr geöffnet!
Viele tolle Angebote erwarten Sie. Wir freuen uns auf Sie!

Bitte beachten Sie die Maskenpflicht im Einkaufszentrum sowie die 3-G Regelung in der Innengastronomie.

Eine Olympia-Medaille für den TSV Abensberg

Im Gespräch mit dem Judoka und deutschen Spitzensportler Sebi Seidl

Ein atemberaubend schönes Event seien die olympischen Spiele in Tokio Ende Juli / Anfang August gewesen, die coronabedingt vom letzten auf dieses Jahr verschoben worden waren, sagt Sebastian Seidl, Judoka des TSV Abensberg und Gewinner der olympischen Bronzemedaille im Mixed-Team-Wettbewerb von je drei Frauen und Männern pro Mannschaft. Die Einschränkungen durch die Pandemie seien vorher klar kommuniziert worden: Die Athlet*innen durften das olympische Dorf nicht verlassen, außerdem war ein täglicher Corona-Test vorgeschrieben. In der Konzentration auf die sportliche Leistung sei an das Corona-Virus gar nicht zu denken gewesen – die japanische Regierung und Verwaltung hätten sich darum gekümmert, dass sich der Wettkampf für die Sportler*innen trotz Einschränkungen „wie Olympia“ angefühlt habe. „Es war ein großartiges Flair und hat richtig Spaß gemacht“, sagt der sympathische Spitzensportler.

Nadelkissen
Stoffe • Wolle • Handarbeiten
Pfaff • Patchwork
Inhaberin Elisabeth Scheidt
Ulrichstraße 35 · 93326 Abensberg
Tel. + Fax 0 94 43 - 69 37
Ihr Fachgeschäft

SCHÄFFER
Schuh&Sport
Herbstfarben-Aktion
im Oktober 20% Rabatt
auf alle roten und maisfarbenen Schuhe
Babostraße 6 (in der Innenstadt) · 93326 Abensberg

Dass keine Zuschauer*innen zugelassen waren, hat Herr Seidl auch nicht als störend empfunden. Aus seiner Erfahrung von mehreren internationalen Wettkämpfen her, die er bereits seit Jahren im Fernen Osten bestreiten durfte, seien die Japaner*innen sowieso ein recht ruhiges Publikum. Außerdem waren ja die ca. 20 Mitglieder des Teams mit dabei gewesen, dazu zählen die Betreuer*innen der Sporttreibenden und die mit der Physiotherapie Betrauten, die auch beim Wettkampf für eine gute Stimmung sorgten. Seinen Trainer habe er praktischerweise aufgrund des ohne Zuschauer*innen reduzierten Lärms auch während des Kampfs gut verstehen können.

Die Konzentration geht in diesem Moment vollständig auf das sportliche Geschehen: den Kampf Mann gegen Mann, bei dem man ganz auf sich allein gestellt ist und sein Schicksal „selber in der Hand hat“, wie es Sebi Seidl formuliert. Das ist auch das, was ihn persönlich am Judo-Sport fasziniert: wenn er sich direkt mit seinem Gegenüber messen kann, wer der Bessere ist.

Zum ersten Mal stand der heute 31-Jährige im Jahr 1999 beim TSV Abensberg auf der Matte. Sein Papa hatte ihn auf die Idee gebracht, es doch mal bei dem erfolgreichen Verein in der Nachbarschaft seines Heimatortes Pförring zu versuchen. Davor habe er schon Fußball, Tennis und Turnen betrieben; beim Judo sei er jedoch am längsten geblieben.

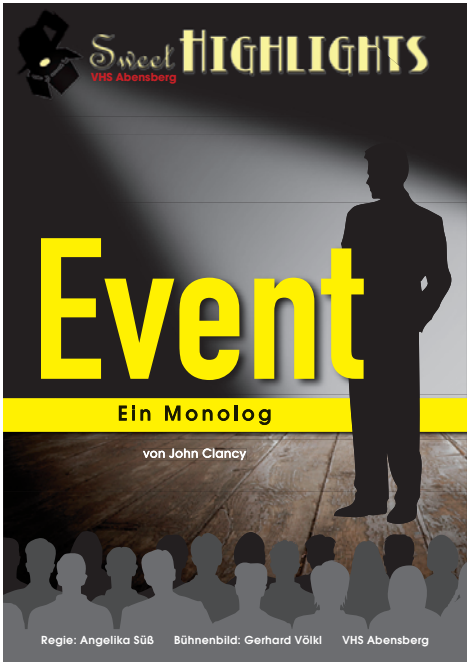
Ermöglicht wird ihm seine sportliche Karriere finanziell seit 2012 durch die Spitzensportförderung der Bayerischen Polizei. Fünf Jahre lang hat Herr Seidl eine (verlängerte) Ausbildung gemacht, während der er für vier Monate des Jahres die normalen Einheiten für einen Polizeimeister-Anwärter absolviert hat und die restlichen acht Monate zum Training freigestellt war. Momentan ist er elf Monate für das Training freigestellt; in einem Monat im Jahr, den er sich in seiner nicht saisongebundenen Sportart von Wettkämpfen freischaufeln muss, arbeitet er wie ein normaler Polizist auf der Dienststelle und fährt z. B. Streife. Aus seiner Sicht ein „super Programm“, bei dem auch die berufliche Neuorientierung nach dem Ausscheiden aus dem Spitzensport gesichert ist: „Man fühlt sich aufgehoben und kann seine sportlichen Ziele verfolgen.“ Ohne sehr viel Zeit zum Trainieren sei

es laut Sebi Seidl unmöglich, auf der Ebene des internationalen Spitzensports mitzuhalten.

Nach der fast zweijährigen coronabedingten Pause ist nun auch die Judo-Abteilung des TSV Abensberg wieder in die Bundesliga-Saison bzw. in den Europa-Cup gestartet – nach dem ersten und einzigen Bundesliga-Heimkampf am 18. September wird jetzt die Finalrunde im November in Leipzig ins Auge gefasst.

Wir vom Abensberg Magazin gratulieren Sebi Seidl noch ganz herzlich zum Olympia-Erfolg und wünschen der Judo-Abteilung des TSV Abensberg als einem der ‚Aushängeschilder' unserer schönen Stadt eine wie gewohnt erfolgreiche Saison!

Peter Kelly jun.



Im Kreuzgang Abensberg

Ein Mann steht im gleißenden Licht auf der Bühne. Ein Schauspieler. Er spricht zu uns über sich, über die Zuschauer und die Situation. Wer dachte, er wüsste, was das hier ist: Bühne, Schauspieler, Zuschauer, der sieht sich womöglich getäuscht. Ist alles ganz anders?

Aufführungstermine:

Freitag, 22. Oktober 2021, 20.00 Uhr
Samstag, 23. Oktober 2021, 20.00 Uhr
Sonntag, 24. Oktober 2021, 16.00 Uhr
Freitag, 29. Oktober 2021, 20.00 Uhr
Samstag, 30. Oktober 2021, 20.00 Uhr
Sonntag, 31. Oktober 2021, 16.00 Uhr

Kartenvorverkauf NUR im Kulturzentrum Aventinum bei Melanie Schmid.
Eine Abendkasse wird nur eingeschränkt möglich sein.

POSITIV®
DIE FITNESS & WELLNESSGRUPPE

SEI DABEI UND SETZ' DIR **NEUE LIMITS!**

DEINE POWER. **DEIN WORKOUT.**

MIT TRAINERIN **ALINA**

Full Body Workout

jeden Dienstag // 19.00 - 20.00 Uhr

Full Body Workout ist ein sportartenübergreifendes Ganzkörpertraining – sowohl mit Eigenkörpergewicht als auch Geräten zur Schulung von **Ausdauer, Kraft, Beweglichkeit und Koordination**. Eine Entspannungseinheit nach dem Workout lässt die Stunde ausklingen. **Lass dich von der Gruppendynamik anstecken!**

WE ARE **FAMILY**

Positiv Fitness Abensberg
Rudolf-Diesel-Str. 11 // 93326 Abensberg // Fon 09443.9281111
www.positiv-fitness.de

BUCHTIPP

UNSERE TOP FÜNF

#1 Meine Küchenschätze 20: Sommer auf dem Teller
MZ Buchverlag, Kochen, 5,90 €

#2 Straubinger Kalender
Kalender, Attenkofer'sche Verlag, 5,00 €

#3 Der Gesang der Flusskrebse
Delia Owens, Heyne Verlag, Roman, 11,00 €

#4 Die Täuschung
Charlotte Link, Blanvalet Verlag, Roman, 11,00 €

#5 Das Asam Vermächtnis
Rüdiger Woog, ein Weltenburg Krimi, Spielberg Verlag, 9,90 €

BUCHTIPP 1: Bergland

Jarka Kubsova, Goldmann, Roman, 20,00 €

Eigentlich sollte Rosas Bruder den kleinen Berghof in den Südtiroler Alpen übernehmen, aber der Erstgeborene kommt nicht aus dem Krieg zurück. Der zweite Bruder gilt als vermisst und so kommt es, dass Rosa den Hof übernehmen muss. Und das tut sie sehr gut! Obwohl das Schicksal immer wieder neue Herausforderungen an Rosa stellt, kämpft sie für ihr kleines Reich in den Bergen.
Jede neue Generation bringt Veränderungen mit sich, jeder hofft, dass sein Weg endlich der richtige ist. Leicht ist es nie auf dem Hof, auch die Generationen nach Rosa stellen sich nicht nur einmal die Frage: „Bleiben oder aufgeben"…
Ein berührender Roman über drei Generationen einer Bergbauernfamilie.

BUCHTIPP 2: Dark Blue Rising

Teri Terry, Coppenrath, Jugendbuch, 20,00 €

Als Tabbys „Mutter" Cate vor ihren Augen verhaftet und beschuldigt wird, sie als Kind entführt zu haben, bricht für Tabby eine Welt zusammen. Ihre letzten Worte an Tabby: Hüte dich vor dem Kreis.
Wer sind ihre richtigen Eltern? Warum sollte Cate sie ihr Leben lang belogen haben?
Und wer oder was ist der Kreis?
Mit diesen Fragen kommt sie schließlich zurück in ihre eigentliche Familie und fängt an, sich langsam an alles zu erinnern, doch ihr ist trotz allem nicht klar, warum Cate sie entführt hatte. Ihre Familie ist nett, liebt sie sogar über alles. Sie war das Wunschbaby – gezeugt mit Hilfe der Penrose Clinic.
Doch dann beginnt sie plötzlich zu begreifen, dass Cate versuchte, sie vor etwas zu beschützen, das größer ist, als Tabby sich je vorstellen konnte …
Ein spannender Jugendroman für alle, die es gerne geheimnisvoll und fantastisch mögen!

Buchhandlung NAGEL
– Wir freuen uns auf Sie –
09443 91160
info@buchhandlung-nagel.de
Buchhandlung Nagel | im Einkaufszentrum Abensberg

Anderl's Schmankerl

Raiffeisenstraße 6 · 93354 Biburg
Telefon 09443 9065129

frisch eingetroffen:

steirisches Kürbiskernöl

Öffnungszeiten
Dienstag–Freitag: 7–12 Uhr u. 15–18 Uhr
Samstag: 7–12 Uhr

Ihr Reparatur-Team

Wir reparieren Alles!

- Elektrowerkzeuge/ Geräte
- Schleif- und Schärfdienst
- Motorsägen
- Rasenmäher
- Minibagger

Verkauf & Verleih

Aschenbrenner

Michael Aschenbrenner · Rudolf-Diesel-Str. 6 · 93326 Abensberg
Mobil: 0171 - 857 384 4 · Tel.: 09 443 - 66 56 · Telefax: 09 443 - 66 93
www.maschinen-aschenbrenner.de · Info@maschinen-aschenbrenner.de

Suchst du noch im Online-Dschungel
oder bestellst du schon bequem in der Region?

Ihr Partner für Design, Druck und Werbetechnik

kellydruck GmbH

Münchener Straße 35 | 93326 Abensberg | Tel. 09443/91400 | info@kelly-druck.de | www.kelly-druck.de

Impressum:

Herausgeber	kelly-druck GmbH I Münchener Straße 35 I 93326 Abensberg Telefon 09443 91400 I info@kelly-druck.de
Titelbild	Sebastian Seidl
Auflage	ca. 5.400 Stück
Anzeigen	an info@kelly-druck.de!

Für falsch eingesandte Termine oder etwaige Tippfehler unsererseits übernehmen wir keinerlei Haftung.
Vielen Dank für Ihr Verständnis. Wir behalten uns vor, eingesandte Texte zu kürzen.

Kürbis-Ricotta-Cannelloni

Soße:

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
400 g	geschälte Tomaten

Salz, Pfeffer, Zucker, Basilikum

Kürbis-Füllung:

400 g	Hokkaidokürbis
1	Chilischote
2 EL	Butter
100 ml	Gemüsebrühe
300 g	Ricotta
2 EL	Kürbis- oder Sonnenblumenkerne
2 EL	Thymian

Finish:

12	Cannelloni
250 g	Crème fraîche
100 ml	Milch
50 g	Parmesan
125 g	Mozzarella

Soße:
Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im heißen Öl andünsten. Tomaten mit dem Saft aus der Dose zugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. 10 Minuten garen. Anschließend die Tomaten mit der Gabel grob zerdrücken und das Basilikum zugeben. Die Tomatensoße in eine rechteckige Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben.

Kürbis-Füllung:
Kürbis schälen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel und die Chilischote mit der Butter in einer Pfanne andünsten, mit Gemüsebrühe angießen und zugedeckt 10 Minuten garen. Anschließend weitere 5 Minuten ohne Deckel und unter Rühren weitergaren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kürbis zerdrücken, Ricotta, gehackte Kürbis- bzw. Sonnenblumenkerne und Thymian untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Finish:
Backofen auf 180 °C vorheizen. Kürbismasse in die Cannelloni füllen (am besten geht das mit einem Spritzbeutel mit großer Öffnung). Gefüllte Cannelloni zur Tomatensauce in die Form geben und etwas andrücken. Crème fraîche, Milch und Parmesan mischen, salzen und pfeffern und über die Cannelloni gießen. Mozzarella in feine Scheiben schneiden und darauf verteilen. Im Ofen ca. 40 Minuten garen.

WAS IST DIR DEIN TRAINING WERT?

Die ersten drei Monate entscheidest Du:
Wie viel ist es dir Wert,
für dein Training zu zahlen?

Aktions-zeitraum
27.9. bis 8.11.2021

Aktion nur gültig im Abschluss eines Jahresvertrages.

ONE power fitness®

Folge uns:

www.one-power-fitness.de