jezza!

Ihr Magazin für Ammersee, Amper und Lech

98. Ausgabe
16. Jahrgang
Dezember 2022/Januar 2023
Auflage: 23.000
Das Original seit 2006
—kostenlos—



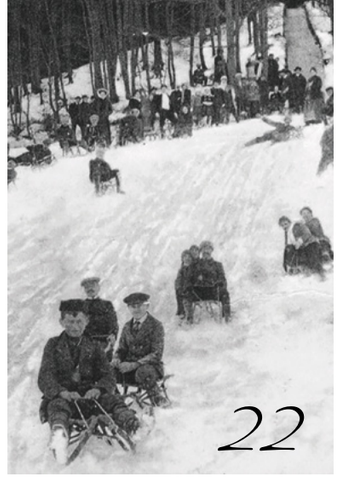
Weihnachtsmärkte & Veranstaltungen ab Seite 4

Warm ums Herz
Geschichten & Geschichtliches aus der Region

Wünsch' dir was
Besondere Geschenke-Tipps

Weihnachts-küche
Genußvoll in die Adventszeit









Bildnachweise (v. l.): Weihnachtsmarkt in Kaltenberg, Sammlung Robert Weinzierl, Sandra Böhm, Dagmar Kübler

Inhalt

4 Veranstaltungen

9 Die schönsten Weihnachtsmärkte der Region

18 Wünsch dir was – Geschenketipps zum Fest

22 Historisches: Fürstenfeldbruck als Wintersportdestination – als die Münchner zum Skifahren nach Bruck kamen

26 Stadtweihnacht Augsburg – Weihnachtsfeier für Menschen, die sich selbst kein Fest leisten können

33 Literaturtipps

36 Historisches: Weihnachten in den 1960er Jahren in der Region. Erinnerungen an eine Kindheit in Geltendorf

40 Kakao – unscheinbare Bohne mit großer Wirkung: Rezepte und Tipps rund um die gesunde Frucht

42 Rezepte: Lebensmittel, die von innen wärmen

44 Weihnachten in der Hauswirtschafterei – Rezepte für einen leckeren Weihnachtsbrunch

46 Flachsanbau und -Verarbeitung heute in der Region: Von der Pflanze bis zum Geschirrtuch ist`s ein weiter Weg

50 Historisches: Flachs – der älteste Stoff der Welt

54 Das letzte Wort! & Impressum

Gedanken zum Sterntaler-Motiv auf der Titelseite – von Grafikdesignerin Carmen Celewitz:

*Welches Motiv wählt man für den letzten **jezza!**-Titel im Jahr 2022? Was war das für ein Jahr? Fassen wir mal zusammen: Wir befinden uns immer noch „in Corona"! Seit März herrscht Krieg in der Ukraine und somit Krieg in Europa! Wir bekommen dieses Jahr gnadenlos unser bisheriges Fehlverhalten betreffend Umwelt und Natur zu spüren – das, was wir in den letzten 20 Jahren maßlos forciert haben: alles immer noch schneller und kostengünstiger haben zu wollen.*

Die Pandemie und die ganzen Rahmenbedingungen haben auch psychisch bei den Menschen viel ausgelöst. Ich nehme eine zunehmend egoistische Gesellschaft wahr. Jeder schreit nach Akzeptanz und Rücksicht. Ich persönlich habe aber das Gefühl, dass dies oftmals nicht umgesetzt wird.

Für mich habe ich festgestellt: „Ich kann nichts mitnehmen!" Und daher lebe ich seit geraumer Zeit nach dem Motto: „Teile und es kommt auch zurück!" Darum habe ich das Märchen „Die Sterntaler" für den Titel ausgesucht. Dieses kleine arme Mädchen, das ohne zu überlegen das Wenige, was sie hat, mit anderen teilt – darum geht es doch! Teilen, Rücksicht nehmen und uns auch um unser Gegenüber kümmern – zuhören, was es sich wünscht. Nur gemeinsam sind wir stark und nur gemeinsam können wir die wesentlichen Dinge verändern!



Titelmotiv:

Sterntaler
von Grafikdesignerin Carmen Celewitz
www.360graddesign.de, Landsberg



Liebe Leserinnen und Leser!

Da sind sie wieder – die schönsten Weihnachtsmärkte der Region. Nachdem wir in den vergangenen zwei Jahren coronabedingt auf sie verzichten mussten, können wir uns nun wieder auf viele Märkte freuen, wo wir Familie, Freunde und Bekannte treffen, liebevoll dekorierte Stände bestaunen, Düfte und kulinarische Genüsse genießen und auch kulturelle Darbietungen. Und wir können uns darüber freuen, dass wir Weihnachten in diesem Jahr wohl wieder ungefähr so feiern können, wie wir uns das wünschen – ohne die Beschränkungen der vergangenen beiden Jahre.

Die Freude darüber wird freilich getrübt vom Blick in das Kriegsgebiet, das nur rund 1000 Kilometer östlich von uns beginnt. Angesichts dessen, was dort passiert, können wir demütig die Umstände hier annehmen, die uns – Stichwort Inflation – sicherlich belasten.

Aber dennoch: Wir leben in Freiheit – und die meisten von uns auch in relativem Wohlstand!

Demut und Dankbarkeit scheinen angebracht. So empfinden wir das im Verlag, und so hat auch unsere Titelseite mit dem Sterntaler-Motiv nicht nur eine märchenhaft-romantische Seite, wie das auf den ersten Blick erscheinen mag. Die Landsberger Grafikerin Carmen Celewitz, die auch dieses Jahr unser Cover gestaltet, hat sich ihre eigenen Gedanken zu 2022 gemacht (siehe linke Seite).

Diesen wollen wir uns anschließen, und wünschen Ihnen eine behagliche Advents- und Weihnachtszeit mit ganz viel Zeit für Ihre Liebsten.

Sigrid Römer-Eisele

Herzlich Ihre Sigrid Römer-Eisele und das gesamte ***jezza!***-Team:
Markus Eisele, Tina Jehle, Elke Tumbach, Lorenz Wittmann,
Gerald Risch sowie die freien Journalistinnen dieser Ausgabe:
Dagmar Kübler, Sandra Böhm und Ulrike Osman.

Anzeige

Stephan Schweigert

MEISTERWERKSTÄTTE FÜR SCHMUCK



750/Roségold, Peridot, Rubellith



750/Roségold, Heliodor, rosa Turmalin

Goldschmiede Stephan Schweigert
Vorderer Anger 288
86899 Landsberg am Lech
Telefon 0 81 91 / 9 69 08 50
info@goldschmiede-schweigert
www.goldschmiede-schweigert.de







Kulturbühne frei im „Alten Wirt" in Eresing

jezza! Verlost 5 x 2 Freikarten

für Chris Böttcher „Immer dieser Druck" am 14.01.23. Einsendeschluss: 15.12.22 an redaktion@jezza.de, Wert je 24 € (Barauszahlungen nicht möglich)

Nach einer coronabedingten Pause hat der „Alte Wirt" in Eresing wieder ein hochkarätiges Kleinkunst-Programm für Kulturinteressierte zusammengestellt, die nun wieder regelmäßig Kabarettisten und Musiker auf der Eresinger Bühne erleben können.

Den Auftakt macht am 4. Dezember 2022 Roland Hefter mit „So lang´s no geht". In Liedern und Geschichten verarbeitet er das Leben in all seinen Facetten und seiner innigen Liebe zur Heimat und zum Dialekt – aber frei von patriotischen und stolzen Attitüden.

Am 14. Jan. erklärt Radio-Comedian Chris Boettcher mit „Immer dieser Druck", warum 90 Prozent der Deutschen unter Erfolgs-, Zeit- oder Leistungsdruck leiden und untersucht, welche Prominenten auch unter besagtem Zivilisationsphänomen leiden. Auch das Publikum wird leiden – unter wahnsinnigem Lachdruck!

Am 28. Jan. freut sich Lizzy Aumeier (begleitet von Svetlana Klimova/Violine) mit „Jetzt erst recht", dass sie Corona überlebt hat, obwohl sie sich wie nach einem Sportunfall fühlt, bei dem sie einen Medizinball verschluckt hat. „Soll ich nun zu den Weight Watchers gehen oder zu den anonymen Alkoholikern?", fragt sie sich und entscheidet, die Corona – nein – die Krone zu richten und weiterzulachen.

Tickets (Reservierung und Versand) gibt es über www.service-kaltenberg.de, Tel.: 0 81 93 / 99 68 793 oder direkt beim „Alten Wirt" in Eresing.

Annette Girke – Malerei und Skulptur

Andrea Frahm, Inhaberin von Adebar am Ammersee, freut sich, die Starnberger Malerin und Bildhauerin in einer Einzelausstellung präsentieren zu können.

Erst kürzlich wurde Annette Girke – übrigens eine Meisterschülerin von Markus Lüpertz – mit dem Kunstpreis der Stadt Starnberg ausgezeichnet.

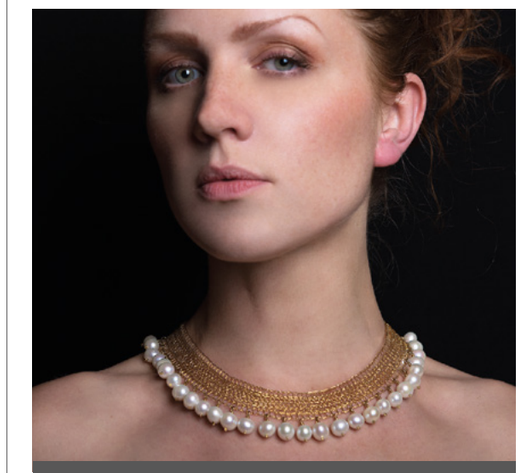
Ihren prägnanten, sehr eigenen Malstil kann man als modernen Realismus bezeichnen – sie schafft durch ihre Kunst meist vertraute Szenarien, die schon allein durch farbliche Kompositionen den Betrachter schmunzeln lassen, etwas in uns wird berührt.

„Life as it is . . .", sei es ein Campingwagen mitten im Wald, Menschen beim Essen, Trinken, Schwimmen – und gerne auch Tiere!

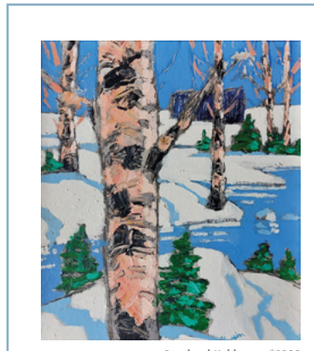
Die Ausstellung wird bis Ende Februar 2023 im Adebar am Ammersee, Herrenstraße 6 in Dießen zu sehen sein.

Infos: www.adebar-am-ammersee.de









Leidenschaftlich lernen – Montessori Inning stellt sich vor

Am 21. Januar 2023 lädt der Montessori Ammersee e.V. zum Tag der offenen Tür in Kinderhaus und Schule ein.

„Sie möchten, dass Ihre Kinder gerne zur Schule und in das Kinderhaus gehen, mit Begeisterung lernen und gute Abschlüsse machen? Sie möchten selbstbestimmte, verantwortungsbewusste und friedvolle Kinder erziehen? Dann kommen Sie zu unserem Tag der offenen Tür und lernen uns besser kennen. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Kinder", lädt Schulleiterin und Vorstand des Montessori Ammersee e.V., Kathrin Schweyer, ein.

Mit dem Tag der offenen Tür beginnt das Auswahlverfahren für die Aufnahme der Kinder im September. Im Jahr 2022 lernen 289 Kinder an der Schule und im Kindergarten. Vor über 30 Jahren wurde die Montessori-Schule Inning als Grundschule gegründet. Inzwischen betreuen Erzieher und Pädagogen Kinder von 3 bis 16 Jahren. Nachhaltiges Lernen, Selbstständigkeit und individuelle Betreuung sind wesentliche Ziele der Schule und des Kindergartens.

Kurz vor dem Termin ist es ratsam, sich über mögliche Änderungen oder Beschränkungen durch Corona zu informieren: ***www.montessori-inning.de***



Selbstständigkeit, nachhaltiges Lernen und Schulung sozialer Kompetenzen sind wichtige Ziele der Montessori-Pädagogik.
Foto: Birgit Hart

Anzeige

Leidenschaftlich lernen



MONTESSORI
INNING AM AMMERSEE
SCHULE | KINDERHAUS | FÖRDERVEREIN

Tag der offenen Tür
Samstag, 21.01.2023
Online Vortrag 15.12.2022 oder 20.01.2023
Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite
Wir freuen uns auf Sie!

Bilinguales Kinderhaus
3 bis 6 jährige Kinder

Offene Ganztagsschule
1. bis 10. Jahrgangsstufe

Abitur an der MOS München
11. bis 13. Jahrgangsstufe

MONTESSORI INNING AM AMMERSEE
Landsberger Straße 2 – 82266 Inning
www.montessori-inning.de

„Das goldene Schloss" – Wintermärchen im Theater EUKITEA

EUKITEA lädt ein zu einem wunderbaren Familien-Winternachmittag mit Theatervorstellung, Live-Musik, Ausstellung und Winterköstlichkeiten im Café. In diesem Winter bringt „Das goldene Schloss" Märchenstimmung ins EUKITEA!

Am Rande eines Waldes liegt eine saftige Wiese, die immer wieder des Nachts zertrampelt wird. Der Bauer, dem die Wiese gehört, möchte dem Rätsel auf den Grund gehen. Sein Sohn entdeckt beim Wache sitzen, dass drei Mädchen im Mondschein auf der Wiese tanzen. Er verliebt sich in das schönste der Mädchen, eine verzauberte Prinzessin, und erfährt, dass sie in einem weit entfernten Schloss gefangen gehalten wird und nur nachts entfliehen kann. Der Jüngling begibt sich auf eine abenteuerliche Reise, um die Königstochter zu befreien!



Ein Theatererlebnis, das einem ein warmes Gefühl in der Brust und ein Lächeln auf die Lippen zaubert.
Für Kinder ab 4 Jahren.
Termine (jeweils um 16 Uhr): So. 27. Nov., So. 4./11./18. Dez., Mo. 26. Dez. und Fr. 30. Dez. 2022, Fr. 6./ Sa. 7./ So. 8. und So. 15. Januar 2023

Weihnachtszeit im Dießener Märchenzimmer

Lust auf Weihnachtszauber und Märchen? Dann nichts wie ab in das waldmagische Zimmertheater, in dem Geschichten noch lebendig werden. Jeden Freitag im Advent heißt es um 16 Uhr Märchenstunde für Kinder. Das magische ***Weihnachtskabarett*** für Erwachsene gibt es dann am ***10.12. um 18 Uhr, und zur Waldweihnacht mit Pimpernella Pumpelsack geht es am 18.12. nach Erling.***

Außerdem: Christmas Sale am 10.12. und 17.12.22 von 10 bis 12 Uhr mit Kasperlfiguren, Märchenbüchern u.v.m. Und die magische Rauhnachtlesung findet am 29.12. um 18 Uhr statt.

Interesse an einer privaten Anmietung des Märchenzimmers inkl. Erzähltheater? Für Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Geschichtenzeit mit Freunden? Kein Problem. Die Besucher bringen die Brotzeit, wir sorgen fürs Programm und ein Getränk. Das Geschirr wird gestellt und auch der Abwasch hinterher erledigt. 13 Besucher finden Platz.

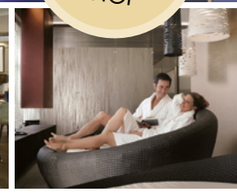
Weitere Termine, Infos und Reservierungen für Gruppen: 0172/8551766, www.urkind.de, Märchenzimmer in der Johannisstr. 16, Dießen



STEIGENBERGER
HOTEL DER SONNENHOF
BAD WÖRISHOFEN







GESCHENKIDEEN FÜR KURZENTSCHLOSSENE

Sie haben noch keine Geschenkidee zu Weihnachten und auch wenig Zeit, das Passende zu suchen? In unserem Online-Gutscheinshop werden Sie garantiert fündig. Rund um die Uhr, individuell gestaltet und für ganz Kurzentschlossene auch zum sofortigen Ausdruck.

· Day Spa ab € 60,–
(5h Spa-Eintritt inkl. Frühstücksbüfett)

· Wertgutscheine
(Restaurant/Spa/Übernachtung)

Lust auf mehr? In unserer Online-Boutique stöbern Sie durch tolle Artikel und holen sich ein Stückchen Sonnenhof nach Hause.

KLEINE & GROSSE AUSZEITEN VOM ALLTAG

ADVENTSBRUNCH € 45,–
(27.11./04. & 11.12.2022, 11 – 14 Uhr)

NEW YEAR'S EVE PARTY
31. Dezember 2022, € 198,–

Jetzt Plätze reservieren!

Hotelbetriebsgesellschaft SONNENHOF mbH
Hermann-Aust-Straße 11 · 86825 Bad Wörishofen
Telefon 08247-959-0
reservierung@spahotel-sonnenhof.de
www.spahotel-sonnenhof.de

Führungskräfte-seminare in St. Ottilien



„Wir freuen uns, dass wir 2023 diese erfolgreich gestarteten Seminare fortsetzen können", so Erzabt Wolfgang Öxler, und ergänzt: „Das Netzwerk von Unternehmensberatern aus Ehemaligen unserer Schule, dem Rhabanus-Maurus-Gymnasium St. Ottilien, fühlt sich unseren Werten besonders verbunden und hat sich zum Ziel gesetzt, in der Beratung und Begleitung von Menschen und Organisationen einen wertvollen Beitrag für die Entwicklung von Wirtschaft und Gesellschaft zu leisten."

Dr. Bernhard Schmalzl, Geschäftsführer des Netzwerks, zeigt überzeugend, dass die Regel einer seit 1.500 Jahren existierenden Organisation auch viele Anregungen für eine moderne Organisation bereithält. Im Januar beginnen wieder die dreiteiligen Seminare zu Führung und Kultur mit jeweils den Grundlagen und im Januar wird erstmals eines von zwei Projektmanagement-Seminaren angeboten.

11./12. Jan. 2023: Strategie-Projektmanagement Klassisch (S-PMK)
16./17. Jan. 2023: Führung – Grundlagen (F-GL)
6./7. Feb. 2023: Kultur – Grundlagen (K-GL)

Infos: www.bbsto.de und https://erzabtei.de/SeminareFuehrungskraefte

Anzeige

Neujahrsausstellung: Glaskunst in Türkenfeld, 2. bis 10.01.2023

Im Türkenfelder Atelier von *Myself-Design, Ingenieurbüro für Glas und Keramik*, präsentiert Monika Vongehr individuelle Glasunikate. Sie wirken leicht und zerbrechlich, sind aber stabil und v. a. alltagstauglich. Jedes einzelne Objekt wurde mit viel Liebe zum Detail handgefertigt. Der halbtransparente Charakter mancher Gläser entwickelt ein vielseitiges Spiel mit dem Licht. Die Inhaberin lädt Glasinteressierte zur Neujahrsausstellung vom 2. bis 10.1.2023 jeweils ab 18 Uhr ein. ***Do-it-yourself-Tag: Am 22.1. können Interessierte ab 10 Uhr*** Glasmosaik, Polyclay-Schmuck und Brandmalerei für sich entdecken. ***Infos und Kontakt: www.myself-design.online***





WEIHNACHTSMÄRKTE IN UNSERER REGION


Brucker Christkindlmarkt. Foto: Thierschmidt

Christkindlmarkt auf Gut Mergenthau

Vom 26. November bis zum 18. Dezember heißt es wieder: „Herzlich Willkommen auf dem Christkindlmarkt der Träume im romantisch gelegenen Landgut Mergenthau." An allen vier Adventswochenenden präsentieren über 70 Kunsthandwerker ihre schönsten Ausstellungsstücke. Gaukler, Feuerkünstler, Musiker, Greifvögel, Ponyreiten, Kindertheater u.v.m. sind auf dem Gelände unterwegs. Beim Genießen der besonderen Leckereien, wie Wildburger, Rehbratwürste, wuide Sau vom Spieß, und den Klassikern wie Steaksemmel, Bratwurstsemmel, Schupfnudeln, sowie vielerlei Heiß- und Kaltgetränken, kann die ganze Familie einen entspannten Tag auf dem Markt verbringen.

Täglich ab 26. November: Christbaumverkauf mit Naturland-zertifizierten Bio-Christbäumen aus eigenen Kulturen. Der Eintritt ist frei. Parkplätze vor dem Gutshof.

Infos: www.gut-mergenthau.de


Gut Mergenthau



Romantischer Weihnachtsmarkt in Nördlingen

Schon weit vor Heiligabend werden Häuser und Gärten, Straßen und Plätze festlich geschmückt und bald erstrahlt die Nacht in hellem Lichterglanz – dann ist die schönste Zeit des Jahres wieder gekommen. Vom 25. November bis zum 23. Dezember öffnet der Weihnachtsmarkt in der mittelalterlichen Stadt Nördlingen seine Pforten. Die Besucher erwarten bunt geschmückte Buden mit wundervollem Kunsthandwerk sowie Köstlichkeiten aller Art.

Infos: www.noerdlingen.de.


Nördlingen

Anzeigen



Der Landsberger Christkindlmarkt

Die Landsberger Altstadt rund um Stadtpfarrkirche, Fußgängerzone, Hauptplatz, Roßmarkt und Infanterieplatz bietet eine einzigartige Kulisse für den Landsberger Christkindlmarkt, wo sich bis Sonntag, 18. Dezember 2022, große und kleine Besucherinnen und Besucher täglich von den vielfältigen Waren, weihnachtlichen Düften und glitzernden Lichtern begeistern lassen können.

Rund 70 Händlerinnen und Händler lassen in den weihnachtlich dekorierten Buden keine Wünsche offen. Weihnachtsdekorationen, Krippenzubehör, Schmuck aber natürlich auch Glühwein, Bratwürste, Maroni und andere Köstlichkeiten werden hier angeboten.



An mehreren Abenden tragen Blasorchester und Musikkapellen aus Landsberg und Umgebung mit besinnlichen Klängen auf den verschiedenen Plätzen zur besonderen Adventsstimmung bei.

Von der Eröffnung am Freitag, 25. November bis zum letzten Markttag, Sonntag, 18. Dezember, ist der Markt von Montag bis Freitag von 16-20 Uhr und samstags und sonntags von 14-20 Uhr geöffnet. Weitere Infos: www.landsberger-christkindlmarkt.de.



Christkindlmarkt am Brucker Viehmarktplatz

Ab dem 25. November präsentieren sich auf dem gemütlichen Christkindlmarkt am Fürstenfeldbrucker Viehmarktplatz Aussteller in ihren schön geschmückten Buden. An den vier Adventswochenenden jeweils von Freitag bis Sonntag, 13 bis 20 Uhr, kann man hier Christbaumschmuck, Dekorationen und Geschenkideen finden. Daneben gibt es ein vielfältiges kulinarisches Angebot sowie ein abwechslungsreiches Musikprogramm auf der Bühne mit vielen neuen Gruppen wie den Gilchinger Alphornbläsern oder der Wuidmoos Musi. Am 26. November und 17. Dezember besuchen die „Brucker Perchten & Rauhnachtsgsindl" den Markt, und am 18. Dezember gibt es ein gemeinsames Singen mit dem Posauenenchor der evangelischen Erlöserkirche.



Auch für die Kinder ist wieder einiges geboten: Samstags und sonntags öffnet von 15 bis 18 Uhr das Kinderzelt mit Basteln, Geschichten vorlesen u. v. m., am 3. Dezember kommt der Nikolaus.

Gesamtes Programm (siehe auch Flyer, die in Rathaus und Stadt ausliegen) unter: www.fuerstenfeldbruck.de.

Weihnachtsdorf auf dem Hofgut Algertshausen

Am dritten Adventswochenende verwandelt sich das Hofgut Algertshausen, das malerisch im Alpenvorland und unweit des Ammersees liegt, in ein idyllisches Weihnachtsdorf. Ein schöner Ausflugstipp für Groß und Klein.

Auf dem weihnachtlich geschmückten Außengelände des Hofguts erwarten die Besucher allerhand Stände, voll mit süßen und deftigen Leckereien sowie spannenden Geschenkideen. Für die Unterhaltung der kleinen Besucherinnen und Besucher sorgt ein liebevolles Kinderprogramm. Die Älteren können sich bei weihnachtlicher Livemusik, Glühwein und anderen Heißgetränken auf das bevorstehende Fest einstimmen.

Das Hofgut Algertshausen freut sich auf seine Besucher am 17.12.2021 von 15-22 Uhr und am 18.12.2021 von 15-20 Uhr. Der Eintritt ist frei. Hofgut Algertshausen, Algertshausen 1, 86926 Eresing (zwischen Eresing und Beuern/Greifenberg), Tel. 08193 / 70-20, www.hofgut-algertshausen.de



41. Herrschinger Christkindlmarkt 2022

Bereits zum 41. Mal findet in Herrsching der Christkindlmarkt statt – an der evangelischen Erlöserkirche beim S-Bahnhof Herrsching (Madeleine-Ruoff-Str. 2). Am Sa.,10.12. von 14-21 Uhr und am So., 11.12. von 12-20 Uhr können die Besucher den auf drei Höfen verteilten Markt mit großem Kinderkarussel entdecken. Alle Herrschinger Kindergärten und die Freiwillige Feuerwehr sind vertreten. Parallel zum Markt finden an beiden Tagen Gottesdienste und Konzerte in der evangl. Kirche statt.





Verbringen Sie **besondere Stunden in winterlich-weihnachtlicher Atmosphäre** auf unserem idyllisch gelegenen Hofgut

Feierabend „Glühn"
Glühwein, Bratwurst und Weihnachtsmusik
Donnerstag, 01.12.2022 und 08.12.2022,
jeweils 18:30 – 21:30 Uhr
Freier Eintritt

Lesung der Heiligen Nacht
Bayerische Weihnachtsgeschichte an zauberhafter Bratsche mit Marianne Lasota und Caro Hetenyi, dazu warme Getränke und Snacks
Sonntag, 04.12.2022, ab 17:30 Uhr
Tickets unter www.eventbrite.com, 15,00€ / Person

Hofgut Weihnachtsdorf
Süßes, Deftiges, heiße Getränke, Musik und vieles mehr
Samstag, 17.12.2022, 15:00 – 22:00 Uhr
Sonntag, 18.12.2022, 15:00 – 20:00 Uhr
Eintritt Frei

Krimi Dinner
Verschiedene Live Krimis mit exklusivem, mehrgängigem Dinner-Menü inkl. Aperitif
Freitag, 02.12.2022, 18:00 – 23:00 Uhr
Freitag, 13.01.2023, 18:00 – 23:00 Uhr
Freitag, 03.02.2023, 18:00 – 23:00 Uhr
Freitag, 03.03.2023, 18:00 – 23:00 Uhr
Tickets unter www.dine-crime.de, 79,00€ / Person

Hofgut Algertshausen
Algertshausen 1 · 86926 Eresing
Tel. 08193 7020 · www.hofgut-algertshausen.de

Augustinum Φ
Hofgut Algertshausen

Anzeigen

Weihnachtszauber Festival Maisach

„Der etwas andere Weihnachtsmarkt": Hereinspaziert in die Welt der Schneekönigin, Elfen und Feuerkünstler. Am Ortsrand von Maisach präsentiert sich ein stimmungsvoller Winternachtstraum. In beheizten Zirkuszelten, Hütten und Pagodenzelten zeigt sich buntes Kunsthandwerk der individuellen Art.

Chillout-Oasen bieten Raum zum Verweilen bei den täglichen Live-Konzerten. Feuershows, Walking Acts der Schneekönigin, Brucker Perchten & Rauhnachtsgsindl verleihen dem Event noch zusätzliche Winterfestival-Atmosphäre.

Für die kleinen Fußstapfen gibt es Mitmachaktionen, ein Figurentheater von Astrid Lindgren, den Besuch der Eisprinzessin Elsa u. v. m.

Termin: 15. bis 18. Dez., 2022 auf dem Volksfestplatz (Do. 15 – 20 Uhr , Fr./Sa. 15 – 22 Uhr , So. 11.30 – 20 Uhr). Täglich Live Musik und Kinderprogramm, Unkostenbeitrag 3€ , Kinder bis 12 Jahre freier Eintritt) Programm unter: www.weihnachtszauber-maisach.de



15. Türkenfelder Bergweihnacht auf dem Steingassenberg

Großes Kinderprogramm

Das stimmungsvolle Hüttendorf am Waldrand des Steingassenberges und die bezaubernd dekorierte Halle mit schwebenden Weihnachtsbäumen erwarten die Besucher, die über den Markt der liebevoll dekorierten Hütten flanieren, und das umfangreiche Rahmenprogramm genießen: Blaskapellen, Weisenbläser, Alphorngruppen und Jagdhornbläser füllen das Marktgelände mit stimmungsvollen Klängen. Actionreiche Auftritte von Klausen und Perchten, akrobatische Zirkuseinlagen und aufregende Feuershows sind besondere Highlights – wie der Heißluftballon, der am 11.12. mit dem Christkind und Weisenbläsern an Bord entschweben wird. Ein besonderer Genuss unter den Schmankerln sind die Wildspezialitäten, ab Hof zubereitet und auch auf dem Markt zum Kauf angeboten. Kleine Besucher erfreuen sich an der lebenden Krippe, beim Plätzchenbacken, dem Schulzirkus des Viscardi-Gymnasiums, dem Besuch des Nikolaus und Christkinds, dem Platz der Tiere, wo man Wunschzettel an die Bäume im Weihnachtswald hängen kann, Märchenonkel Ludwig (sonntags), Weihnachtsbasteleien (samstags) den Kamelen und Ponys, auf denen man reiten kann, die Hirsche, die man eigenhändig füttern kann und die kuscheligen Alpakas, die im Stadel zu bestaunen sind. ***Kostenloser Shuttle-Bus-Service ab S-Bahnhof Türkenfeld (Linie S4) zur Bergweihnacht. Öffnungszeiten: Sa. 3./10./17. Dez., 14 bis 23:30 Uhr und So., 4./11./18. Dez., 11.30 bis 19:30 Uhr Eintritt: 6 € pro Person, Kinder bis 16 J. frei. www.bergfestival.de***

Advent in Fürstenfeld – Lichterglanz, Markt, Leckereien, Kunst, Musik

Beim „Advent in Fürstenfeld" präsentiert sich das Klosterareal an zwei Wochenenden von seiner schönsten Seite – Lichterglanz, Leckereien, Kunst & Musik stimmen hier auf die Weihnachtszeit ein. Rund 60 Ausstellende präsentieren Christbaumschmuck, Dekorationen, Geschenkideen, Spielzeug, Schmuck, Keramik, Kunsthandwerk, Filz und vieles mehr. Wettergeschützt lässt sich in der Tenne auf zwei Etagen nach Herzenslust stöbern. In Galerien lassen sich Kunstwerke entdecken, im Klosterladen schöne Bücher, Kalender und Kerzen. Der stimmungsvolle Stadtsaalhof bietet die besondere Atmosphäre unter freiem Himmel; an Feuerschalen lässt es sich hier ausruhen. Chöre und Musikgruppen sorgen auf der Stadtsaalhofbühne für besinnliche und heitere Momente. Ein umfangreiches Begleitprogramm mit Kutschfahrten und Ponyreiten, Basteln für Kinder, dem Besuch des Nikolaus' sowie den Auftritten der Brucker Perchten begeistert Jung und Alt. Glühwein- und Schmankerl-Stände verwöhnen mit süßen und herzhaften Köstlichkeiten. Gemütlichkeit schafft das Adventscafé in der Tenne. Beliebte Anlaufpunkte sind zudem der Winterbiergarten des Fürstenfelders sowie die in der Klosterkirche ausgestellte Krippe des renommierten Bildhauers Sebastian Osterrieder.

Termin: 25.-27.11.2022 und 2.-4.12.2022 jeweils Fr 14-20 Uhr, Sa.12-20 Uhr, So. 12-20 Uhr Eintritt frei!

Komplettes Rahmenprogramm unter: www.adventinfuerstenfeld.de. Veranstalter: Veranstaltungsforum Fürstenfeld



Anzeige

Alles mit viel Liebe handgemacht! Ausgefallene Tür-und Adventskränze, Ohrringe und Ketten mit echten Steinen, Oberteile und Tücher aus edlen Materialen in kleinen und großen Größen.

Sie finden uns auf dem Adventsmarkt im Kloster Fürstenfeld am 1. und 2. Advent.

AMABILE Kreativ
Ingeborg Kienzl
0172/8310999



Anzeigen

Weihnachtsmarkt auf Schloss Kaltenberg

Erweitertes Gelände, neue märchenhafte Kunstinstallationen und viele Attraktionen für Groß und Klein: Der märchenhafte Weihnachtsmarkt auf Schloss Kaltenberg ist wieder zurück! Er entführt seine Besucher in zauberhafte Fantasiewelten der Gebrüder Grimm, lädt zum Geschenkestöbern an den hübsch geschmückten Marktständen ein und unterhält auf den verschiedenen Bühnen mit abwechslungsreichem Unterhaltungsprogramm. Tausende Lichter setzen Marktstände, Bühnen sowie Arena und Schloss spektakulär in Szene. Durch das funkelnde Lichtermeer spazieren zauberhafte Märchenwesen. Die Luft ist erfüllt von 1001 Wohlgerüchen, die von den zahlreichen Markt- und Essenständen stammen. Der von den Märchen der Gebrüder Grimm inspirierte Weihnachtsmarkt ist seit Jahren DIE Anlaufstelle für Familien und Weihnachtsenthusiasten in der Adventszeit. Das erweiterte Platzangebot sorgt für ein sicheres Gefühl – auch an den Kassen kann man nun Warteschlangen vermeiden, indem man auf ***www.schloss-kaltenberg-weihnachtsmarkt.de*** Online-Tickets erwirbt.

Am Freitag Nachmittag ist der Markt zu vergünstigten Preisen geöffnet: Kinder (ab 12) zahlen 4 statt 5 Euro, Erwachsene 7,50 statt 10 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre ist der Eintritt kostenlos (sie benötigen ein eigenes 0-Euro-Ticket).

Termine: an allen Adventswochenenden, Fr.: 16 bis 22 Uhr, Sa.:11.30 bis 22 Uhr und So.: 11.30 bis 20 Uhr.

Infos: www.schloss-kaltenberg-weihnachtsmarkt.de





Christkindlmarkt Grafrath



Der diesjährige Christkindlmarkt im „Bayerischen Bethlehem“ (wie Grafrath seit der Pilgerfahrt des Hl. Rasso nach Jerusalem genannt wird, weil ihn das Jordantal an das Ampertal erinnert haben soll), wird am 2. Adventswochenende veranstaltet. In den 19 Verkaufsständen finden sich Keramik, Holzwaren, Christbaumschmuck aus Lauscha, Weihnachtsartikel, Bücher Grafrather Autoren u. v. m.
Für ein reichhaltiges kulinarisches Angebot und die Unterhaltung der kleinen Besucher ist gesorgt – der Nikolaus kommt am Sonntag um 17 Uhr.
Musikalisch umrahmen den Markt der Musikverein Grafrath-Kottgeisering, die Bigband und der Chor „Cantiamo“. *Termine: Fr., 2.12.2022, 17 bis 21 Uhr, Sa., 3.12.2022, 16 bis 21 Uhr und So., 4.12.2022, 15 bis 20 Uhr. Veranstaltungsort: Vorplatz/Schulparkplatz Grafrath (Hauptstraße)*

jezza! Tipp

Besuchen Sie die Krippenausstellung im Dießener Pfarrmuseum am Marienmünster: alle Advents-Samstage und -Sonntage (14-16 Uhr) sowie an weiteren Feiertagen bis 8.1.2023.

Weihnachtskrippen
Holzschnitzereien

Besuchen Sie unsere große, Weihnachtskrippen-Ausstellung
Wir führen alle Arten von Krippenfiguren, auch zum Selbstkleiden, sowie reichhaltiges Zubehör.



KREUTZ
Holzbildhauerei
Kreuzbreitlstr. 10 • 82194 Gröbenzell • Tel. 08142/9340
fax 08142/60784 • mj@alpenland-kunst.de
www.kreutz-holzbildhauerei.de

WEIHNACHTSMÄRKTE UNSERER REGION AUF EINEN BLICK

Angaben ohne Gewähr

Weihnachtsmarkt Dießen im Klosterhof:
Sa, 3.12. (12-20 Uhr) und So., 4.12. (11-18 Uhr)

Weihnachtsmarkt Utting, Eduard-Thöny-Str.:
Sa., 26.11. (17 bis 22 Uhr) und So., 27.11. ,
(12 bis 19 Uhr, um 17 Uhr kommt der Nikolaus),

Weihnachtsmarkt Schondorf, Wilhelm-Leibl-Platz:
Sa., 10.12. (14 bis 22 Uhr) und So., 11.12. (14 bis 19 Uhr)

Herrschinger Christkindlmarkt, Madeleine-Ruoff-Str. :
Sa., 10.12. (14 bis 21) und So., 11.12. (12 bis 20 Uhr),

Perger Adventsmarkt, Herrschinger Str., Breitbrunn:
Sa. 26.11. (14 bis 21 Uhr) und So. 27.11. (12 bis 20 Uhr)

Christkindlmarkt Landsberg, Georg-Hellmair-Platz:
Fr., 25.11. bis So., 18.12., jeweils Mo. bis Fr. von 16 bis 20 Uhr,
Sa. und So. von 14 bis 20 Uhr geöffnet.

Weihnachtsmarkt Weilheim, Kirch- und Marienplatz:
Do. 1.12. bis So. 4.12., Do. - Sa. von 11 bis 21 Uhr und
So. von 11 bis 19 Uhr

Weihnachtsmarkt Apfeldorf:
Sa. 26.11. (14 bis 21 Uhr) und So. 27.11. (11 bis 20 Uhr)

Weihnachtsmarkt Grafrath, Schulparkplatz, Hauptstr.:
Fr., 2. Dez. (17 bis 21 Uhr), Sa., 3.12. (16 bis 21 Uhr), So. 4.12. ,
(15 bis 20 Uhr),

Weihnachtstreiben Geltendorf beim Alten Wirt:
Sa., 3.12. ab 16 Uhr, Musik: BrassaNova, Nikolaus: 18 Uhr

Weihnachtsmarkt Kaltenberg, Schloss Kaltenberg:
an allen Adventswochenenden:
Fr: 16 bis 22, Sa: 11.30 bis 22 und So: 11.30 bis 20 Uhr

Bergweihnacht Türkenfeld, Steingassenberg:
Sa. 3./10./17.12., 14 bis 23.30 Uhr und So., 4./11./18.12.,
11.30 bis 19:30 Uhr, Shuttle-Service von der S-Bahn

Türkenfeld/Zankenhausen:
Sa./So. 26./27.11., Vorplatz Feuerwehrhaus Zankenhausen)

Advent in Fürstenfeld am Veranstaltungsforum FFB:
25. - 27.11. und 2. - 4.12, jeweils Fr. 14 bis 20 Uhr,
Sa. 12 bis 20 Uhr, So: 12 bis 20 Uhr

Christkindlmarkt am Brucker Viehmarktplatz *(Fürstenfeldbruck)*:
an den vier Adventswochenenden,
jeweils Fr. bis So., 13 bis 20 Uhr

Weihnachtszauber Festival Maisach:
15. bis 18. Dez., (Do. 15 bis 20 Uhr , Fr./Sa. 15 bis 22 Uhr ,
So. 11.30 bis 20 Uhr) auf dem Volksfestplatz.

Weihnachtsmarkt in Nördlingen:
25. Nov. bis 23. Dezember, So. bis Do. 11 bis 19 Uhr,
Freitag und Samstag: 11 bis 20 Uhr,

Waldweihnacht auf Gut Mergenthau (bei Kissing):
an allen vier Adventswochenenden,
Sa.: 14 bis 20 Uhr und So.: 11 bis 20 Uhr

Weihnachtsmarkt auf Hofgut Algertshausen
(zwischen Eresing und Beuern/Greifenberg):
Sa., 17.12. (15 bis 22 Uhr) und So., 18.12. (15 bis 20 Uhr).

Windacher Advent im Schlosspark:
Sa., 3. Dez. (16 bis 21 Uhr) und So., 4. Dez., (16 bis 20 Uhr)

The Barber

by Art Nouveau Friseure in Schondorf – neu in größeren Räumen


Eshabil Zavrak



„Wann ist ein Mann ein Mann?" Diese Frage beschäftigte schon Sänger Herbert Grönemeyer – und mit ihm jede neue Männer-Generation. Galt es eine Zeit lang, sich als Mann eher einzubringen und anzupassen, darf Mann heute wieder Ecken und Kanten zeigen. Oder Bart – kein Statement könnte eindeutiger maskulin sein. Bart ist Trend, ob Vollbart bei den etwa 35-Jährigen, Wikingerbart, Dreitagebart, ein ewiger Dauerbrenner, oder - ganz neu – Schnurrbart bei den Jüngeren.

Im Gegensatz zu früher – und zum Glück für die Damenwelt – legen Männer heute jedoch weit mehr Wert auf ein gepflegtes Äußeres. Dies betrifft sowohl die Bart-, als auch die Haar- und Hautpflege sowie eine perfekte Rasur. Kein Wunder also, dass bereits nach einem Jahr der Raum von The Barber by Art Nouveau Friseure in Schondorf zu klein geworden ist.

In der Bahnhofstraße 15, erneut gestaltete Detlev Beier von Art Nouveau Friseure den Rückzugsort für Männer in edler, maskulin-gemütlicher Club-Atmosphäre, hat Barber Eshabil Zavrak mehr Platz, seine Kunden mit Haarschnitt, Bart trimmen, schneiden und pflegen, Nassrasur oder Gesichtshaarentfernung in Form zu bringen. Durch Gesichts-, Kopf-, Ohr- und Nackenmassage sorgt der Barber für Entspannung, durch die Vorbereitung der Rasur mit Pre-Shave und der Verwendung von Heißkompressen für besonders glatte Haut. Abgestimmt auf die Gesichtshaut jedes Mannes verwendet Eshabil Hautpflegeprodukte aus seinem großen Sortiment, um beispielsweise Rötung oder Austrocknen vorzubeugen.

Zudem hat der Barber sein Angebot erweitert. Ohr- und Gesichtshaarentfernung ist nun – neben Flamme oder Faden – auch mit Heißwachs möglich (übrigens hat sich das Geschick des sympathischen Barbers für Haarentfernung auch bereits bei den Frauen herumgesprochen). Neu im Programm und stark nachgefragt ist auch das Färben des ergrauten Bartes. Nach der fünfminütigen behutsamen Repigmentierung der Barthaare sehen diese natürlich aufgefrischt aus. Pünktlich zum Winter hat Eshabil mit „Istanbul" sein fünftes Barberpaket erfolgreich etabliert und liefert damit die Idee für ein ideales Weihnachtsgeschenk: Ein Gutschein für eine Stunde Verwöhnzeit nur für ihn. Weil er es wert ist.

THE BARBER
BY ART NOUVEAU FRISEURE

The Barber by Art Nouveau Friseure
Bahnhofstr. 15, 86938 Schondorf
Tel. 0 81 92 / 99 87 012
www.artnouveaufriseure.de



Fotos © cff

Weihnachts-shopping

Dieses Jahr wieder lokal!

Regional alles da. Unter diesem Motto wollen wir – kauflokal.zone, Regionalmagazin jezza! und vor allem die lokalen Händler – Euch, liebe Kunden und Kundinnen, herzlich einladen: Macht eure Einkäufe und euer Weihnachts-Shopping hier bei uns in der Region.

Entdeckt, besucht und genießt die Läden vor Ort, haltet ein Schwätzchen, trefft Freunde und Bekannte und unterstützt damit die lokalen Händler, die Corona überstanden haben. Sie haben für euch nicht nur ein wundervolles Weihnachtssortiment zusammengestellt, sondern auch noch ihre Öffnungszeiten verlängert, um den Weihnachtseinkauf angenehmer zu gestalten. So ist genug Zeit und Raum zum (Neu-) Entdecken unserer vielfältigen regionalen Geschäfte, die gerne fachkundig beraten auf der Suche nach dem passenden Präsent, das man im Gegensatz zum Online-Kauf hier anfassen und auch gleich mitnehmen kann. Denn es macht einen Unterschied!

Hier sind die meisten Läden gelistet, die längere Öffnungszeiten anbieten. Die komplette Liste mit allen Details findet Ihr auch auf der kauflokal.zone Seite: www.kauflokal.zone/weihnachtsshopping

Weitere Infos zu den Weihnachtsmärkten gibt es ab Seite 9.

Foto: Tanja Hust in Kooperation mit Segeln Ammersee und Alarmstufe Red

Öffnungszeiten & Weihnachtsmärkte

Schondorf
Samstags bis 16 Uhr:
03.12., 10.12., 17.12.
Weihnachtsmarkt:
10./11.12.

Utting
Samstags bis 16 Uhr:
03.12., 10.12., 17.12.
Weihnachtsmarkt:
26./27.11.

Dießen
Donnerstags bis 20 Uhr:
01.12., 08.12., 15.12., 22.12.
Weihnachtsmarkt:
03./04.12.



Perger Adventsmarkt
26./27.11.

Herrsching
Freitag, den 09.12. bis 20 Uhr
Weihnachtsmarkt:
10./11.12.

kauf lokal .zone

Produkte online suchen – in Geschäften vor Ort einkaufen.

Unser Ziel ist, das gesamte Warenangebot in der Region online auffindbar zu machen. So findest Du in Zukunft heraus, WAS Du WO kaufen kannst.

Unterstützt von:

Tanja Hust in Kooperation mit Segeln Ammersee und Alarmstufe Red
Druckwerk IV Dießen

druckwerk IV
Druck & Werbung aus Leidenschaft

jezza
Ihr Magazin für Ammersee, Amper und Lech

Tanja Hust

Wünsch dir was

Geschenke-tipps zum Fest

Gurtpflicht –
unbedingt anschnallen!
Taschen- und Handygurte
in vielen verschiedenen Motiven ab 25 €, handmade



FRITZANTE
USCHI FRITZ DESIGNBÜRO

in Landsberg, in der
Alten Bergstraße 492
www.fritzante.eu

Aromatherapie to go!
Dieser Riechstift ist dein plastikfreier Begleiter zur Trockeninhalation von ätherischen Ölen. Du kannst ihn dir mit wechselnden Düften aromatisieren lassen oder selbst beduften – immer wieder neu.
Gibt's als
- Konzentrationsmischung für Kinder
- Entspannungsmischung für Erwachsene
- Durchatmen-Mischung
- Schlaf wohl-Mischung

8,50 € / Stift unter
www.oelfaktorisch.de
oder gleich zum Mitnehmen
im Ladengeschäft oelfaktorisch,
Zankenhausenerstr.1, Türkenfeld



oelfaktorisch
KÖRPERÖLE

Krabbelkinder

Besonders und
einzigartig sind sie, werden

Freunde fürs Leben.
Seit Generationen verschenkt, vererbt und geliebt:
Plüschtiere der Firma Steiff:
Küken, Igel, Schaf & Bär
ab 34,99 bis 89 €,
Rutscheauto aus Holz, 99 €,
gibt es gleich dazu,
bei 1-2-3 Krabbelkinder,
Max-Planck-Str. 2, Landsberg
www.krabbelkinder123.jimdo.com



jezza! Re·duce ·use ·cycle Tipp



Aus gebrauchten Büchern fertigt das Team des Caritas Beschäftigungsprojektes "Brucker Fenster" leuchtende **B**uch**K**unst**S**tücke wie diese

stylischen Lampenschirme.

Die Lampen werden auf Wunsch in verschiedenen Größen und Motiven individuell hergestellt, ab 42,50 €
"Brucker Fenster" Hauptstr. 5,
82256 Fürstenfeldbruck
Telefon: 08141/32078102



Kino satt!
Mit dem **UnserKinoFreund** ins Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck (und drei Münchner Arthouse-Kinos): Guthabenkarte für Cineasten mit 2 € Ermäßigung auf jedes Ticket – kann immer wieder neu aufgeladen werden.
Mindestbetrag 50 €,
einmalige Aktivierungsgebühr 5 €.
Kaufen unter ***www.kino-ffb.de/gutscheine*** oder vor Ort im Lichtspielhaus.



Quality Time
Verschenke Zeit!

Für Neugierige
und Holz-Fans ein
unvergessliches Geschenk:
Gutschein für ein

Kettensägen-Coaching –
drei, sechs oder zehn Stunden. Inklusive Material, Einweisung, ab 18 Jahre. Alles steht bereit. Auf Dich wartet eine taghelle, kleine Werkstatt mit kompletter Schutzausrüstung, Kettensägen und geeignetem Holz, aus dem Du rausholst, was für Dich drin steckt. Gestalte deine eigene Holz-Skulptur.
Infos und Gutschein-Bestellung,
ab 370 € unter:
www.holzskulpturen-ammersee.de,
Dießen oder Tel. 0 88 07 / 94 6950.



Quality Time
Verschenke Zeit!

Segeltörns unterm Weihnachtsbaum
Weiße Segel und endloser Himmel über Dir? Wind in den Haaren und das Plätschern der Bugwelle im Ohr? Komm mit uns an Bord und genieße die Zeit. Oder verschenke diesen Moment an Bord der komfortablen Segelschiffe „Lady Shackleton" und „Sir Shackleton" am Ammersee.
Gutschein, Bestellung und Törnplan für 2023 auf:
www.segeln-ammersee.de.



Wünsch dir was

Geschenketipps zum Fest

Klangschalenmeditation

in einer Jurte!

Das besondere Geschenk für eine gemeinsame Auszeit – auch in Kombination mit einer herzöffnenden **Kakaozeremonie**. Gutscheine für Einzel-, Gemeinschafts- oder Familientermine in Jurte oder Praxis, Wohlfühltage in Augsburg mit Yoga, Atemübungen, Meditation und mehr. Oder Zeit für dich-Abende in der Praxis von Elke Tumbach in Kaufering. ***Infos & Termine:***
www.reconnect-tumbach.com
oder Tel.: 08191/ 71 999 00,
Preis für Gemeinschaftstermine: 15 €/Pers.
Exklusive Einzelsitzung: 111 EUR



Elke Tumbach
Praxis für ganzheitliches Heilen

More than a Gin



– optisch so klar wie unser Lech. Und so wird dieser feine **LECH LIFE-Gin – von zwei Landsbergern komponiert –** durch Rezeptur und Geschmack zu einem echten Original . **Taste Notes**: Wacholder, Yuzu, ätherisch-würzig, weich & ausgewogen, Kardamom & Koriander mit Kräutern. „Wir raten zu einem trockenen Tonic, damit das fruchtige Aroma des Gins zur vollen Geltung kommt." 0,5 l (42% Vol), 34,99 € zzgl. Versand
Handelspartner und Shop über:
www.lechlifegin.de



Anzeige

Sichern Sie sich jetzt Ihre PV-Anlage für 2023!



- Photovoltaikanlagen
- Stromspeicher-Anlagen
- E-Ladelösungen

MATERIAL vorhanden!

ENERGIETECHNIK HUBERT GmbH

86916 Kaufering · Tel. 08191 3314460
Mail info@energietechnik-hubert.de
www. energietechnik-hubert.de

Machen Sie sich unabhängig von steigenden Energiekosten, Tel. 08191 3314460!



WOLLE kommt von „haben WOLLEn"! Alpaca, Cashmere, Merino, Mohair, Schurwolle, Seide, Yak! Dick, dünn, einfarbig, bunt. Was das Handarbeits-Herz begehrt, findet sich im **MASCHENWERK**. Egal ob für selbstgemachte Last-Minute-Geschenke oder kuschlig wärmende Pulis und Jacken: Hier gibt's kreative Ideen, freundliche Beratung und natürlich die passende Wolle (übrigens auch vegane Garne). In Workshops lernt man besondere Stricktechniken vom Profi ***(Termine: www.maschenwerk24.de***) und einmal im Monat gibt's den Stricktreff. Nachhaltigkeit ist Programm im Maschenwerk: von der Wolle über die Mode (Alma & Lovis, Farbenfreunde, Invero, Joyvita) bis hin zu den wunderschönen Kerzen liegt der Fokus auf fairem Umgang mit Mensch, Tier und Ressourcen. Alle Wollebegeisterten (so auch die ***jezza!***-Damen) lieben das schöne Ambiente und die ausgesuchten Accessoires, die man natürlich auch mit nach Hause nehmen kann. Der hübsch dekorierte Laden findet sich im nördlichen Hinteren Anger – da komme was Wolle!



Besonderheit: *Ausgesuchte Deko- und Mode-Accessoires, handgeknüpfte Gürtel, Taschen, skandinavische Kerzen, Duftöle der Firma Neumond – und nicht zu vergessen: die langen „Schulter"-Wärmflaschen im fröhlichen Nicki!*

LANDSBERG

Wo?
Maschenwerk, direkt am Sandauer Tor,
Hinterer Anger 324.
Di - Fr, 11 - 17 Uhr, Sa 10 -14 Uhr.



Hereinkommen und sich von den schönen Dingen im ***Prinz Ludwig No.6*** verzaubern lassen. In ihrem Geschäft bietet Simone Kramer ausgewählte Mode, geschmackvolle Geschenke und stilvolle Accessoires, die jedes Augenpaar zum Leuchten bringen. Gemäß ihrem Lieblingsspruch „Guter Stil kennt keine Größe und kein Alter" führt sie hochwertige Mode in den Größen 36–50 und achtet bei ihrem Einkauf auf Nachhaltigkeit und Produktion in der EU. Die Liebe zu den schönen Dingen strahlt aus jedem Winkel ihres Ladens. Kleine Events wie BH-Beratungen, Schmuck-Workshops, Künstlerausstellungen lassen immer wieder Neues und Schönes bei ihr entdecken. Für das ***jezza!***-Team ein echtes „Schönstes Geschäft" – weil es mit Liebe und Herz geführt wird. Das Interieur besticht durch charmantes Flair und farblich/saisonale Arrangements.

Besonderheit: *Montags sind exklusive Shopping-Termine buchbar. Liebevolle & personalisierte Verpackungen von Weihnachtsgeschenken.*

Wo? *Prinz Ludwig No.6,*
Prinz-Ludwig-Strasse 6, Dießen
Öffnungszeiten: Di - Fr. 10 - 18 Uhr,
Sa. 10 - 15 Uhr , Mo: „personal-shopping".



Bruck ein beliebter Wintersportplatz für die Münchner

Wintersportzentrum Fürstenfeldbruck: Vor hundert Jahren reiste man zu winterlichen Sportaktivitäten von der Isar an die Amper

„Bruck, ein beliebter Wintersportplatz für die Münchner" – diese Überschrift erscheint uns heute wie ein Witz. Bei dem Begriff Wintersportzentrum denken wir heute an Gletscherbahnen mit Sommerskibetrieb und Skischaukeln mit vielen Bergbahnen und Skiliften, die täglich Tausende von Wintersportler auf schneesichere Höhen bringen, die kilometerlange Abfahrten in allen Schwierigkeitsgraden ermöglichen. Aber ein Wintersportzentrum in Fürstenfeldbruck? Das erscheint uns geradezu utopisch. Wo soll man denn in Bruck Wintersport betreiben? Umgekehrt wäre es vor nahezu 100 Jahren eine absolut utopische Zukunftsvision gewesen, hätte man sich den Wintersport unserer Tage in Umfang und Ausmaß vorzustellen versucht. Wintersport damals hieß rodeln und mit Schlittschuhen übers Eis laufen. Das Gleiten auf Holzbrettern, Skifahren genannt, steckte noch in den Kinderschuhen. Im Jahr 1908 (in diesem Jahr legte die Regierung den Namen „Fürstenfeldbruck" als einheitliche Bezeichnung für die Orte Bruck und Fürstenfeld fest), warb der örtliche Verschönerungsverein mit einem Werbeprospekt für Fürstenfeldbruck als Sommerfrische und Wintersportort.

Darin ist zu lesen: *„Zu einer ungeahnten Höhe hat sich innerhalb zweier Jahre der Wintersport in Fürstenfeldbruck emporgeschwungen. Vier vorzüglich gelegene, von herrlichem Hochwald umschlossene Rodelbahnen, darunter eine Sprungbahn, gut geeignete Plätze zum Erlernen des Skilaufes, prächtige Eisflächen zum Schlittschuhlaufen und Eisstockschießen bieten reichlich Gelegenheit zur Ausübung dieses gesundheitsfördernden Sportes. Von allen Wintersportplätzen, welche für München in Betracht kommen, ist der Fürstenfeldbrucker Sportplatz wohl am billigsten und durch seine Lage nächst dem Bahnhof Fürstenfeldbruck begünstigt, auch am raschesten zu erreichen. Der Betrieb wird durch die Sektion Fürstenfeldbruck des deutschen Touring-Clubs geleitet und es ist teils durch naheliegende, gutgeführte Restaurationen sowie durch eine direkt an den Rodelbahnen gelegene Kantine auch für des Leibes Stärkung bestens gesorgt."*

Anzeige



Begonnen hatte der Wintersport in Fürstenfeldbruck demnach im Jahr 1906 und entwickelte sich, wie wir heute wissen, rasch zum Anziehungspunkt für die Münchner.

Wie war das möglich? München liegt inmitten einer Schotterebene. Wer Wintersport betreiben wollte, musste also aus der Stadt hinaus. Das war damals nur mit der Eisenbahn möglich. Zwar bauten Albert Benz und Gottlieb Daimler seit 1890 verkaufsfähige Autos mit Verbrennungsmotor. Aber sie waren auch nach der Jahrhundertwende noch äußerst selten und, ebenso wie Pferdekutschen, nur im Besitz einer kleinen Schicht sehr vermögender Bürger, die eher keinen Wintersport betrieben. Die Masse der Stadtbewohner war also auf die Bahn angewiesen. Zudem waren Zeit und Geld sehr beschränkt. Bei der vollen Sechs-Tage-Arbeitswoche blieb nur der Sonntag für sportliche Aktivitäten übrig – und winterbedingt auch nur für wenige Stunden. Da reichte die Zeit nicht aus, um mit den langsamen, von Dampflokomotiven gezogenen Zügen ins Gebirge zu fahren, soweit die Berge von der Bahn überhaupt schon erschlossen waren. Und billig sollte die Eisenbahnfahrt im Hinblick auf den oft schmalen Geldbeutel ja auch sein. So bot sich die nähere Umgebung für den Wintersport an. Die Bahnfahrt von München nach Bruck war kurz und vor allem erschwinglich. Der Bahnhof lag unmittelbar an dem nach Norden zum Ampertal abfallenden, waldbestandenen Moränenhügel. Auch Eisflächen auf den ehemals klösterlichen Fischweihern am Weiherhaus waren genügend vorhanden. Die Brucker Gastwirte und Hausbesitzer hatten schon seit Jahren erkannt, dass Gäste Geld in den Markt, und damit lohnende Nebeneinkünfte bringen. Sie warben intensiv um „Sommerfrischler" und machten vor allem in den Privathäusern alle nur möglichen Zimmer für Gäste frei. Wenn man heute die Zimmernachweise von 1908 durchsieht und sich die damals noch kleinen Häuser vor Augen hält, fragt man sich, wo die Hausbesitzer und ihre Familienangehörigen geschlafen haben.

Als nun allmählich der Wintersport begann, erkannten geschäftstüchtige Brucker schnell, dass sich hier auch im Winter eine Erwerbsmöglichkeit bot. Zusammen mit dem Deutschen Touring-Club richteten sie an den schattigen und damit „schneesicheren" Nordseiten der Gegenpoint-Leite Rodelbahnen und „Skipisten" ein. Am Ende der Rodelbahnen, dem Bahndamm gegenüber, erbaute man ein hölzernes Unterkunftshaus, wo „für des Leibes Stärkung bestens gesorgt wurde". Damit die mit der Eisenbahn ankommenden Wintersportgäste ihre schweren und unhandlichen Rodelschlitten nicht im engen Bahnabteil mitschleppen mussten, stellte man an den Rodelbahnen eine große Zahl von Leihschlitten jeder Größe bereit. Es sollen bis zu 400 Schlitten gewesen sein. Ein Service gegenüber den Wintersportgästen, der wiederum Geld einbrachte.

Sonderzüge nach Bruck

Zeitgenössische Quellen berichten von einem solchen Andrang der Münchner auf den Wintersportplatz Bruck, dass die Bahn Sonderzüge einsetzen musste, die dann auch gleich bei den Rodelbahnen anhielten, um den Wintersportlern den Weg vom Bahnhof dorthin zu ersparen. Es war sicher nicht ganz ungefährlich, so auf freier Strecke aus- und einzusteigen. Aber man gab halt auf sich acht, denn Haftungsansprüche und Krankenkassen waren noch unbekannt. Die schwere Wirtschaftskrise nach dem Ersten Weltkrieg und die folgende Inflation 1923 setzen dem Wintersportort Fürstenfeldbruck schwer zu. Das endgültige „Aus" brachte dann die Konkurrenz der neu entstandenen Wintersportorte im Voralpenland und





im Gebirge. Daneben konnte Bruck nicht mehr bestehen. So ging die kurze Periode professionellen Wintersports in Bruck zu Ende.

Das Rodeln und Skifahren an der Gegenpoint-Leite geriet nicht ganz in Vergessenheit. Brucker Kinder und Jugendliche, aber auch mancher Erwachsene, fuhren noch lange Zeit, wenn es Schnee gab, über den Nikolausberg mit Rodel und Ski. Die Rodelbahnen im Hochwald waren nicht mehr so gefragt wie der baumlose Hügel am Fuße des ehemaligen Burgberges. Und so manche erwachsene Rodler beendeten den Tag in froher Runde im Café Rodelbahn, das 1916 errichtet wurde, die Zeit des wintersportlichen Niedergangs überstand und sich zum beliebten Treffpunkt, besonders junger Menschen aus Bruck, entwickelte. Erst 1978 schloss es seine Pforten.

Eislauf

Reges Treiben herrschte auch lange Zeit noch auf dem Eis des Weihers beim Weiherhaus. Erwachsene und jugendliche Schlittschuhläufer vergnügten sich auf Kufen und im Restaurant Weiherhaus. Aber auch deren Ansprüche an das Eis stiegen, insbesondere seit Eishockey gespielt wurde, waren gepflegte Eisflächen gefragt. So baute man ein erstes Eisstadion an der Maisacher Straße (heute B 471), dem dann das jetzige neben dem Hallenbad folgte. Am Weiherhaus wurde es ruhig. Und als dann auch noch die Gaststätte abbrannte, endete auch der Schlittschuhlauf auf dem dortigen Weiher endgültig.



Erste Holzhütte am Ende der Rodelbahn vom Burgberg herab. Sie diente zum Aufwärmen und Versorgen der Rodler mit heißem Tee. Das Ofenrohr war noch ganz einfach durch die Holzwand ins Freie geführt. Heutigen feuerpolizeilichen Vorschriften würde das sicher nicht mehr genügen.





(Bild oben) **Anstelle der ersten Holzhütte errichtete der Deutsche Touring Club ein ebenfalls hölzernes Unterkunftshaus. Es macht schon einen etwas kompakteren Eindruck. Die Beton-Fundamente dieses später abgebrannten Hauses waren noch in unserer Zeit sichtbar. Quer durch das Foto verlaufen die Telefonleitungen am Bahndamm entlang.**

(Bild unten) **Das 1916 erbaute Restaurant Rodelbahn, neben der Straße zum Tonwerk, die im Winter ebenfalls als Rodelbahn benutzt worden ist. Der Restaurantbetrieb wurde 1978 aufgegeben, das Haus steht aber heute noch.**

Fotos: Sammlung Robert Weinzierl, Text: Robert Weinzierl (Textrechte: Historischer Verein Fürstenfeldbruck), Bearbeitung: Sigrid Römer-Eisele

Anzeige

§ RENTENBERATER CARL
Unabhängig & Professionell
Rechtsberatung & Rechtsvertretung Sozialrecht

www.mein-rentenberater.de
Ihr Experte in:
Renten- und Krankenversicherung
Betriebsprüfung · Betriebsrente
Unfallversicherung · Versorgungsausgleich
Burgstraße 16 · 86932 Pürgen/Ot Stoffen · Telefon: 0 81 96 / 9 98 90 52

Anzeige

auto-Schröder
• CITROEN Vertragswerkstatt
• Freie Meisterwerkstatt für alle Fabrikate
• Lackierung + Unfallinstandsetzung
seit 1976
Kraftfahrzeug Gewerbe Meisterbetrieb der Kfz-Innung
• Ihre Dorfwerkstatt aller Marken in Türkenfeld in S-Bahn Nähe
• Ihr Reisemobilfachbetrieb (für Citroen+Fiat+Peugeot Chassis)
• Ihre Lackiererei + Karosseriewerkstatt
CITROËN
Vertragswerkstatt und autorisierter Servicepartner



Auto Schröder GmbH & Co KG • Beurer Straße 10 • 82299 Türkenfeld • Tel. 08193/8419 • www.auto-ffb.de

Schmuck-Präsentation mit Franziska von Drachenfels – 24. November bis 26. November 2022

Franziska von Drachenfels – ihr Name ist Programm und ebenso echt wie ihr Schmuck.

So märchenhaft wie sie gerufen wird ist auch ihre Kollektion! Bereits in der fünften Generation schmiedet ihre Familie exklusive Kostbarkeiten in der Goldstadt Pforzheim.

Märchen und Mythen sind ihre Begleiter und die Quelle ihrer Inspiration.

Lassen Sie sich verzaubern von der großen umfangreichen und ebenso großartigen Kollektion der Franziska vom Drachenfels in der „ADEBAR AM AMMERSEE", Herrenstraße 6 in Dießen.



Gewinner aus der letzten Ausgabe



In der vergangenen *jezza!*-Ausgabe konnten unsere Leser bei zwei Gewinnspielen teilnehmen:

Zu gewinnen gab es ***3 x je einen Gutschein für eine einstündige ausführliche Garten-, Beet-, Gehölzschnitt- oder Pflanzberatung der Staudengärtnerei Strasser aus Schöngeising im Wert von 72 Euro.*** Als Gewinnerinnen wurden gezogen:

Carina Oetter aus Schondorf, ***Christiane Asam*** aus Landsberied und ***Katrin Wurm*** aus Grafrath.



Außerdem stellten wir den ***Gastroführer „111 x sauguad Essen in München"*** vor. Je eines der drei Verlosungsexemplare gewannen: ***Elisabeth Schmitz*** aus Raubling, ***Julia Rieck*** aus Türkenfeld und ***Edith Kreß-Dörries*** aus Fürstenfeldbruck.

Wir gratulieren und wünschen viel Freude mit dem Gewinn!



Die gute Energie des Ammersees spüren.
Raus aus der Stadt. Raus aus dem Alltag.
Raus aus dem Stress.
Ruhe, Gelassenheit und Wohlfühlen in der

Praxis für Systemisches Coaching & Mentoring

Mazen Moussli
Business Coach & Mentor

Schwerpunkte:

- Life & Businesscoaching
- Stressabbau
- Angst & Druck loslassen
- Stärkung Selbstwert/ -vertrauen/-bewusstsein
- Entscheidungsfindung
- Blockierende Gewohnheiten und Glaubenssätze ablegen
- Zielfindung und berufliche Neu/Umorientierung



Entspanntes, ruhiges Ankommen.
Kostenfreie Parkplätze direkt vor der Praxis.

Gute Energie ab dem ersten Moment.
Räumlichkeiten in naturnaher Umgebung. Frische Seeluft, Sonne, Wärme und Wohlfühlen im Coaching-Garten.

Sind Sie aktuell arbeitssuchend?
Die Praxis und Coachings sind AVGS anerkannt. Gerne unterstütze ich Sie dabei, Ihren Aktivierungsgutschein bei Ihrem Jobcenter zu erhalten.

Exklusiv für alle jezza! Leser:
Gratis Coaching Stunde
Wert 150 Euro
Terminvereinbarung:
moussli@gmail.com
Betreff: jezza!

Windachstr. 1 · 82279 Eching am Ammersee
Tel. 01525 4237181
www.moussli.de · info@moussli.de

www.mn-kommdesign.de

Corporate Design
- *Logo • Geschäftsausstattung*
- *Prospekte und Flyer • Plakate*
- *Anzeigen • Internetauftritt ...*

Editorial Design
- *Bücher • Zeitungen • Zeitschriften ...*

Illustrationen / Grafiken / Muster

*Marienbrunnen



©m. *Monika Niedermair Kommunikationsdesign*
Landsberg am Lech Tel. 08191 – 970 72 42



Anderen eine Freude bereiten

In Augsburg wird alljährlich ein Weihnachtsfest für Menschen organisiert, die sich selbst keine Feier leisten können

Text: Ulrike Osman, Foto: Robert Hösle

Weihnachten ist das Fest der Liebe, der Familie, der Gemeinschaft. Einsamkeit tut an Weihnachten besonders weh. Wer ohne nahestehende Menschen ist, zum Leben nur das Nötigste und im schlimmsten Fall nicht einmal ein Dach über dem Kopf hat, für den ist Weihnachten eine schlimme Zeit.

In Augsburg gibt es seit 1964 ein Angebot speziell für Menschen, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen – die ***Augsburger Stadtweihnacht.*** Sie findet jedes Jahr am Heiligen Abend statt. Der Veranstalter wechselte im Laufe der Zeit – seit 20 Jahren ist es der Katholische Verband für soziale Dienste e.V. (SKM Augsburg).

Die Stadtweihnacht ist ein Highlight, das in einer Reihe steht mit der Obdachlosen-Weihnacht im Münchner Hofbräuhaus oder dem Festessen, zu dem Schlagersänger Frank Zander alljährlich Bedürftige in Berlin einlädt. In Augsburg erwartet die Gäste ein festlich geschmückter Saal, es gibt Live-Musik und Plätzchen, ein leckeres Menü und Geschenke. Bis zu 400 Leute nehmen teil, quer durch alle Altersgruppen. Zwei Drittel sind Männer. „Das Angebot ist ausgerichtet auf Einzelpersonen und Arme", sagt Robert Hösle.

Der 58-Jährige ist seit 20 Jahren ehrenamtlicher Leiter der Veranstaltung. Gemeinsam mit bis zu 70 Helfern sorgt er für einen reibungslosen Ablauf. Die Arbeit beginnt bereits Tage vorher. Die von Bürgern und Firmen gespendeten Geschenke müssen sortiert und verpackt, der Saal dekoriert und die Tontechnik aufgebaut werden.

jezza-Mitarbeiterin Elke Tumbach hat sich bereits mehrfach als ehrenamtliche Helferin an der Vorbereitung der Stadtweihnacht beteiligt. „Beim ersten Mal war ich überwältigt von dem großen Aufwand und der vielen Mühe, die dahintersteckt, einen großen Raum in ein festliches Ambiente zu verwandeln", erzählt sie. Die Stühle werden mit weißen Überzügen, sogenannten Stuhlhussen versehen. Auf den liebevoll gedeckten Tischen stehen Weihnachtssterne zwischen Nüssen, Mandarinen, Kerzengläsern und Schalen mit Süßigkeiten. Überall im Raum leuchten geschmückte Weihnachtsbäumchen.

„Es war eine schöne Stimmung unter den Helfenden. Man konnte die Freude spüren, die es ihnen macht, mit ihrer Arbeit anderen ein schönes Weihnachtsfest zu bereiten", sagt Elke Tumbach. „Und darum geht es doch an Weihnachten eigentlich – nicht um teure Geschenke, sondern darum, anderen eine Freude zu bereiten und mit ihnen eine schöne Zeit zu verbringen."

Wichtig ist allen Beteiligten, den Gästen mit Wertschätzung und auf Augenhöhe zu begegnen. Das gilt auch für die Vertreter der Stadtspitze und der beiden großen Kirchen, die jedes Jahr die Veranstaltung besuchen, zu den Teilnehmenden sprechen und mit Plätzchentellern durch die Reihen gehen. „Das kommt sehr gut an", sagt Robert Hösle.

Im letzten Jahr brachten die Helfer coronabedingt die Geschenke und das Weihnachtsmenü zu den Menschen nach Hause. Elke Tumbach besuchte eine Einrichtung, in der jeder Bewohner mit seiner gesamten Habe in einem Zimmer lebt und sich mit allen anderen eine Gemeinschaftsküche teilt. „Da habe ich zum ersten Mal die Freude und Dankbarkeit der Menschen selbst erlebt, dafür, dass ihnen jemand an Weihnachten etwas schenkt. Demütig und dankbar bin ich nachhause gefahren. Ist es doch nicht selbstverständlich, wie ich lebe."

In diesem Jahr beschränkt sich der Kreis der Eingeladenen auf die Klienten der Wohnungslosenhilfe. Aus Sorge, dass die Veranstaltung bei ansteigenden Corona-Inzidenzen kurzfristig abgesagt werden muss, will man den Kreis der Teilnehmenden nicht zu stark ausdehnen. Das Fest selbst jedoch wird mit genauso viel Einsatz auf die Beine gestellt wie immer.



Auch für die Helfer ist dieser Abend etwas Besonderes. Robert Hösle verzichtet zu Hause gänzlich auf Weihnachtsschmuck und einen privaten Heiligabend. „Die Stadtweihnacht ist für mich Weihnachten, und sonst gar nichts."

Anzeige

Anzeigen















freitag 25.11.

Romantischer Weihnachtsmarkt (25.11.-23.12.), Nördlingen

14.00-18.00 Internationaler Tag gegen Gewalt an Frauen, Informationsstände in der Stadtbibliothek, Stadtbibliothek in der Aumühle FFB

14.00-20.00 Advent in Fürstenfeld, VA-Forum FFB

19.00 Chorgemeinschaft Fürstenfeldbruck, Herbstmelodie - Leitung: Hans Peter Pairott, Veranstaltungsforum FFB

20.00 Weißes Fest, Party, Groundlift - Alte Brauerei Stegen

samstag 26.11.

19.30 Großer Galaball der Faschingsfreunde FFB, Veranstaltungsforum FFB

sonntag 27.11.

11.00-14.00 Adventsbrunch, Anmeld. erford. 08247 959-0, Hotel "Der Sonnenhof"

15.00 Pinocchio: Eine Oper für die ganze Familie, Veranstaltungsforum FFB

16.00 Wintermärchen "Das goldene Schloss", Kinder ab 4 Jahre, Theater Eukitea Diedorf

18.00 Greg is Back: Konzert "A Cappella XXL", Singoldhalle Bobingen

19.00 Live-Musik mit der Jakarta Blues Band, LECH-LINE Landsberg

montag 28.11.

17.45-18.15 Weihnachtliche Schokoladen-Meditation, Studio Grün Landsberg

19.30-20.30 Advent, Advent die Mutter rennt!, Anmeld. erford. 0162 / 9250890, Studio Grün LL

mittwoch 30.11.

20.00 Kaya Yanar: Fluch der Familie, VA-Forum FFB

donnerstag 1.12.

20.00 Gerd Baumann & Band Parade, Cosmic Roundabout, Veranstaltungsforum FFB

freitag 2.12.

Advent in Fürstenfeld (2.12.-4.12.), Markt, Kunst & Musik, Veranstaltungsforum FFB

16.00-17.00 Geschichten aus dem Märchenkoffer, Anmeld. erford. 0172 / 8551766, URKIND-Märchenzimmer Dießen

18.00 Krimi Dinner, Live Krimis mit exklusivem, mehrgängigem Dinner-Menü, Hofgut Algertshausen

19.00-21.00 Gesunde Pralinen für Weihnachten selber machen, Anmeld. erford. 0163/6989611, Paradiesgarten Neue Erde Pessenhausen

19.00-21.30 Makramee Workshop für Fortgeschrittene, Gewürzregal, Anmeld. erford. 0162/ 8558498, Studio Grün Landsberg

20.00 All About Joel!, Konzert, Groundlift - Alte Brauerei Stegen

20.00 Constanze Lindner: Miss Verständnis, Comedy, Veranstaltungsforum FFB

samstag 3.12.

16.00-20.00 Weihnachtsmenü mal anders, Studio Grün Landsberg

20.30 Rupidoo Global Music Club, Party, Groundlift - Alte Brauerei Stegen

sonntag 4.12.

17.30 Lesung der Heiligen Nacht, Bayerische Weihnachtsgeschichte mit Bratsche, warmen Getränken und Snacks, Hofgut Algertshausen

18.00 Roland Hefter: So lang's no geht, Gaststätte Alter Wirt, Eresing

montag 5.12.

19.30 Klangschalenmeditation in der Jurte, Anmeld. erford. www.reconnect-tumbach.com, Paradiesgarten Neue Erde Pessenhausen

dienstag 6.12.

Führungskräfteseminar "Sich selbst führen" (6.12.-7.12.), Spezialgast Erzabt Wolfgang, St. Ottilien

mittwoch 7.12.

20.00 Literatur Fürstenfeld: Axel Hacke, Veranstaltungsforum FFB

donnerstag 8.12.

20.00 The Airlettes - Underneath the Mistletoe, Konzert, Groundlift - Alte Brauerei Stegen

freitag 9.12.

20.00 Wolfsbluad -Diaf Im Süden 2022, Konzert, Groundlift - Alte Brauerei Stegen

samstag 10.12.

14.00-15.30 Mini Aroma Workshop, Anmeld. im Laden, oelfaktorisch Körperöle, Türkenfeld

16.00 Kakaozeremonie mit Klangschalenmeditation, Anmeld. erford. 0171/ 2668007, Paradiesgarten Neue Erde Pessenhausen

18.00-20.00 Pimpernellas Weihnachtskabarett, Anmeld. erford. 0172/8551766, URKIND-Märchenzimmer Dießen

19.00 J. S. Bach: Weihnachtsoratorium, Bach Chor & Orchester FFB, Veranstaltungsforum FFB

20.00 Barbara Roberts & Band - Love Is All Around, Konzert, Groundlift - Alte Brauerei Stegen

20.00 Hot Club of Mustaches, Balkan Flavoured Good Mood Music, Gasthaus Saxenhammer, Hechenwang

sonntag 11.12.

15.00 SHERLOCK HOLMES -Der Meisterdetektiv, Veranstaltungsforum FFB

17.00 Münchner Saitentratzer & Sarah Mettenleiter, Zauber der Weihnacht, Konzert, VA-Forum FFB

montag 12.12.

20.00 Christian Springer: nicht egal, Comedy, Veranstaltungsforum FFB

dienstag 13.12.

20.00 The Best of Black Gospel, Konzert, Veranstaltungsforum FFB

mittwoch 14.12.

19.00 Zeit für dich, Anmeld. erford. 08194/7199900 oder 01517/3008817, Praxis für ganzheitliches Heilen - Elke Tumbach, Kaufering

20.00 Jazz First: Jacob Mantz & Johanna Summer, Veranstaltungsforum FFB

donnerstag 15.12.

15.00-20.00 Weihnachtszauber Festival Maisach (15.12.-18.12.), Der etwas andere Weihnachtsmarkt, Volksfestplatz Maisach

Vortrag „Erste Einblicke in Montessori-Kinderhaus und -Schule", Online - Anmeld. erford. info@montessori-inning.de,

20.00 African Queen, Filmklassiker (englisches Original mit dt. Untertiteln), Lichtspielhaus FFB

freitag 16.12.

20.00 Der Raub der Sabinerinnen, Weilheimer Festspiele 2022, Stadttheater Weilheim

20.32 Mark'n'Simon -Die Weihnachtsshow, Musikcomedy, Groundlift - Alte Brauerei Stegen

samstag 17.12.

10.30-14.30 Die Museums-Weihnachtswerkstatt für Kinder, Anmeld. erford. 08191/128360, Ehemaliges Heilig Geist Spital Landsberg

19.00-21.30 Makramee Workshop für Fortgeschrittene, Wandbehang, Anmeld. erford. 0162/8558498, Studio Grün Landsberg

20.00 A liabe Weihnachtsg'schicht, Konzert-Lesung, Groundlift - Alte Brauerei Stegen

sonntag 18.12.

13.00-15.30 Waldweihnacht mit Pimpernella Pumpelsack, Anmeld. erford. 0172/8551766, URKIND-Märchenzimmer outdoor: Waldstück Erling/Andechs

17.30 J.S. Bach: Das Weihnachtsoratorium, Konzertaufzeichnung des Bayerischen Rundfunks, Lichtspielhaus FFB

18.30 Vernissage Kunstausstellung "konkret alles in Ordnung", Ausstellung läuft vom 14.12.2022 bis 08.01.2023, LECH-LINE Landsberg

19.00 Alte Musik: Anna Torge, Markus Möllenbeck und Gerald Hambitzer, Süditalienreise mit Scarlatti und Freunden, Veranstaltungsforum FFB

19.30 S'Weihnachtsbrettl: Weihnachten – satirisch, heiter und nachdenklich, Kleinkunstbühne s'Maximilianeum, Stadttheater Landsberg

montag 19.12.

18.30-20.30 Happy End, Anmeld. erford. 0162/9250890, Studio Grün Landsberg

dienstag 20.12.

20.00 Theater Fürstenfeld: Staatstheater Hannover "Ein Mann seiner Klasse", Veranstaltungsforum FFB

mittwoch 21.12.

19.30-21.00 Kakaozeremonie und Meditation, Anmeld. erford. 0163/6989611, Paradiesgarten Neue Erde Pessenhausen

donnerstag 22.12.

20.00 Chris Hopkins' Swinging Christmas, Konzert, Groundlift - Alte Brauerei Stegen

20.00 Bergweihnacht mit Monika Baumgartner, Das große Weihnachtskonzert, Veranstaltungsforum FFB

sonntag 25.12.

18.00 Wunderschön, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

montag 26.12.

18.00 Belfast, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

19.30 Philharmonischer Chor FFB: J.S. Bach -Weihnachtsoratorium (Kantaten IV-VI), Konzert, VA-Forum FFB

dienstag 27.12.

18.00 Meine Stunden mit Leo, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

mittwoch 28.12.

18.00 Monsieur Claude und sein großes Fest, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

donnerstag 29.12.

16.00 Aladin -das Musical, Familien-Musical, Veranstaltungsforum FFB

18.00 Rabiye Kurnaz gegen George W. Bush, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

18.00-20.00 Magische Rauhnächte, Anmeld. erford. 0172/8551766, URKIND-Märchenzimmer Dießen

20.38 Martin Schmitt: Jetz' is Blues mit lustig, Klavier-Kabarett, Groundlift - Alte Brauerei Stegen

freitag 30.12.

18.00 Der Gesang der Flusskrebse, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

samstag 31.12.

18.00 Elvis, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

18.30 New Year's Eve-Party, Anmeld. erford. 08247 959-0, Hotel "Der Sonnenhof"

19.00 Silvestergala der Heimatgilde „Die Brucker", Gala, Neujahr, Veranstaltungsforum FFB

sonntag 1.1.

18.00 Mittagsstunde, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

montag 2.1.

18.00 Der Nachname, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

18.00 Neujahrsausstellung: Glaskunst in Türkenfeld, Atelier Myself-Design Türkenfeld

dienstag 3.1.

18.00 Tausend Zeilen, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

mittwoch 4.1.

18.00 Guglhupfgeschwader, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

donnerstag 5.1.

17.00 Magisches Fürstenfeld -Zaubervarieté, Präsentation: Markus Laymann, Veranstaltungsforum FFB

18.00 Triangle of Sadness, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

freitag 6.1.

17.00 Magisches Fürstenfeld -Zaubervarieté, Präsentation: Markus Laymann, Veranstaltungsforum FFB

18.00 Ticket ins Paradies, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

samstag 7.1.

18.00 Freibad, Filmreihe: Best of 2022, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck

montag 9.1.

15.00-16.15 Traumapädagogische Märchenstunde, Anmeld. erford. 0172/8551766, URKIND-Märchenzimmer Dießen

19.00-21.00 Visionboard -dein Wegweiser zu Glück und Erfolg (zweitägig montags), Anmeld. bis 05.01. unter 0162/9250890, Studio Grün Landsberg







jezza! Veranstaltungskalender Januar 2023

mittwoch 11.1.

Führungskräfteseminar "Strategie-Projektmanagement Klassisch" (11.1.-12.1.), Infos auf Seite 8, St. Ottilien

donnerstag 12.1.

20.00 Theater Fürstenfeld: Staatsballett Saarland, Bella Figura, VA-Forum FFB

freitag 13.1.

20.00 "Erster Klasse" von Ludwig Thoma, Landsberger bühne e. V., Stadttheater LL

20.00 BluesFirst: Williams Wetsox Trio, VA-Forum FFB

samstag 14.1.

20.00 Chris Boettcher: Immer dieser Druck, Gaststätte Alter Wirt, Eresing

montag 16.1.

Führungskräfteseminar "Führung -Grundlagen" (16.1.-17.1.), Infos auf Seite 8, St. Ottilien

mittwoch 18.1.

20.00 Literatur in Fürstenfeld: Julia Schoch – Das Vorkommnis, Stadtbibliothek in der Aumühle FFB

freitag 20.1.

20.00 Dr. Mark Benecke: Blutspuren, Live-Vortrag, Veranstaltungsforum FFB

samstag 21.1.

10.00-15.00 Montessori Inning -Tag der offenen Tür, Leidenschaftlich lernen, Montessori Inning am Ammersee

20.00 Fürstenfelder Konzertreihe: Amarcord, VA-Forum FFB

sonntag 22.1.

10.00 Do-it-yourself-Tag: Glaskunst, Anmeld. erford. 0176/28257731, Atelier Myself-Design Türkenfeld

15.00-16.00 Sarah und der Flügel Jean Jacques, Familienkonzert, VA-Forum FFB

montag 23.1.

19.00-21.00 Don´t worry be happy, Anmeld. bis 19.01. unter 0162/9250890, Studio Grün Landsberg

mittwoch 25.1.

20.00 Jazz First: Jazzrausch Bigband, VA-Forum FFB

samstag 28.1.

1.00 Lizzy Aumeier: Jetzt erst recht, Alter Wirt, Eresing

sonntag 29.1.

13.00-18.00 Tag der offenen Tür, im Malerbetrieb Partsch in Rottbach (Lkr. FFB)

14.00-18.00 Großer Faschingsball der AWO, Veranstaltungsforum FFB

17.00 Preisträger und solche, die es werden wollen: Junge Pianisten stellen sich vor, Konzert, VA-Forum FFB

montag 30.1.

19.00-20.30 Montags gerne arbeiten!, Anmeld. bis 26.01. unter 0162/9250890, Studio Grün Landsberg

sonntag 5.2.

10.00-16.30 Wohlfühltag -Auszeit vom Alltag, Anmeld. erford. www.reconnect-tumbach.com, Yoga Vimarsha - GolfRange Augsburg

montag 6.2.

Führungskräfteseminar "Kultur- Grundlagen" (6.2.-7.2.), Infos auf Seite 8, St. Ottilien







Grenzenloses Design mit Laserdruck – ganz individuell mit eigenem Wunschmotiv

jezza! Home



Der Malerbetrieb Stefan Partsch mit Sitz in Rottbach, Lkr. Fürstenfeldbruck, ist bekannt für ausgefallene, dekorative und edle Wandgestaltungen. Neu im Portfolio ist ein Wanddrucker, der auf fast allen Oberflächen kundeneigene Gemälde, Fotografien, Firmenlogos, Texte oder individuell gestaltete Grafiken drucken kann. „Persönlicher kann eine Raumgestaltung kaum sein. Kinderbilder oder Zeichnungen sind z. B. schöne Motive für Spiel- oder Babyzimmer", so der sympathische Malermeister mit Auszeichnung. Durch die exzellente Farbqualität ist der Druck kratz- und abriebfest und UV-beständig. Diese Technik lässt sich sowohl im Innen- als auch in Außenbereich anwenden. Stefan Partsch gehört der Generation junger, moderner Malerbetriebe an, die mit vielen Ideen, zeitgemäßem Chic und edlem Design Räume zu echten Lebensräumen werden lässt.
Kommen Sie am Tag der offenen Tür am Sonntag, 29.01.2023 von 13 – 18 Uhr vorbei und lassen Sie sich in der Ausstellung von über



250 qm mit Wand- und Bodendesigns inspirieren. Live und in aktion – entdecken Sie die Möglichkeiten unseres Laserdruckers. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und Anfrage.
Malerbetrieb Stefan Partsch Schmiedstraße 10 | 82216 Maisach – Rottbach | Mobil 0163 / 2640 544 | Tel. 08135 / 9917 391 info@malerbetrieb-partsch.de

Anzeige





Jetzt TERMINE buchen für
PROFESSIONELLE ZAHNREINIGUNG

PRAXIS FÜR GANZHEITLICHE ZAHNHEILKUNDE
Dr. med. dent. Gero Schumann
& KOLLEGEN

www.ammersee-zahnaerzte.de



Bei uns erhalten Sie kompetente Beratung
in allen zahnärztlichen Bereichen

- Kinder-/Jugendlichen-/Erwachsenenbehandlung
- prophylaktische Leistungen PZR/IP
- Parodontaltherapie/Keimtest
- Füllungen, Inlays
- Wurzelbehandlungen
- prothetische/implantologische Arbeiten
- mögliche Zusammenhänge mit allgemeinmedizinischen und Schmerzproblemen
- kieferorthopädische Fragestellungen oder Probleme
- CMD-Behandlung/Knischerschienen

In unserem Netzwerk finden sich Therapeuten vieler Fachrichtungen.

Die ganzheitliche Zahnbehandlung berücksichtigt den gesamten Organismus des Patienten. Sie setzt sich aus der konventionellen und der naturheilkundlichen Zahnmedizin zusammen. Wechselwirkungen zwischen Mundraum und anderen Körperregionen werden deshalb sorgsam untersucht und bestenfalls ausgeschlossen.

Dr. Gero Schumann & Praxisteam



86919 Utting am Ammersee
Sprechstunden
Mo - Fr 8 - 12 Uhr und 14 - 17 Uhr, sowie nach Vereinbarung
Ölgartenweg 7 • Tel.: 0 88 06 – 75 44 • Fax: 0 88 06 – 29 85
www.ammersee-zahnaerzte.de

SCAN MICH

Das Landsberger Autorenduo Pfaffeneder erweckt in seinen Romanen Historie zum Leben. Mit der „Tochter des Ketzers" legen die beiden Autoren wie schon mit ihrem „Baumeister von Landsberg" eine gelungene Mischung aus historisch getreuem Sachbuch und unterhaltsamer Belletristik vor. Das funktioniert auch in den Kriminalromanen von Uschi und Klaus Pfaffeneder, die mit ihrem Titel „Täter Opfer Schuld" den mittlerweile dritten Fall ihres Landsberger Kommissars Martin Viertaler veröffentlicht haben.



Foto: Peter Wilson

Geschichte schreibt die spannendsten Geschichten

Anna Schuster ist die Tochter eines armen Kleinhäuslers im Lechrain. Eines Nachts belauscht sie eine geheimnisvolle Versammlung, in der ein Fremder das nahe Strafgericht Gottes beschwört. Ihr Lauschen bleibt nicht verborgen und der unbekannte Prediger bietet ihr eine Stelle als Magd in seiner Färberwerkstatt in der liberalen Reichsstadt Augsburg an. Sie geht das Wagnis ein. Dort erfüllt sich auch ihr Wunsch, Lesen zu lernen.

Als Lenz Kirchperger in ihr Leben tritt, scheint das Glück vollkommen, auch wenn seine Erlebnisse aus dem Bauernkrieg zwischen ihnen stehen. Eine neue Glaubensheimat finden sie in einer Gemeinschaft, die Kirche und staatliche Macht in Frage stellt.



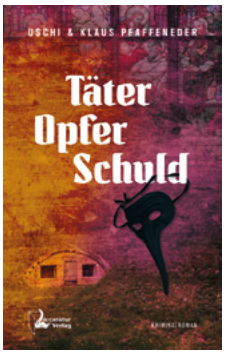
Das bleibt nicht ohne Folgen, denn der bisher tolerante Augsburger Stadtrat fürchtet um die öffentliche Ordnung. Die grausame Verfolgung der Wiedertäufer beginnt.

„Die Schwester des Ketzers" – Liccaratur-Verlag – ISBN 978-3-844910-07-2 ; 15,90 €

Ein Mordfall lässt Geschichte aufleben

In Landsberg lässt das Autorenduo Pfaffeneder seinen Kommissar Viertaler wieder ermitteln. Ein toter Pfarrer am Lumpigen Donnerstag in der Stadtpfarrkirche, doch nichts ist so, wie es auf den ersten Blick scheint.

In der Kulisse Landsbergs am Lech verschmelzen Fiktion und Wirklichkeit zu einer ebenso spannend wie detailreich erzählten Mixtur aus regionalem Weltkriegsgeschehen samt topaktueller Folgen, kriminellen Machenschaften und persönlichen Schicksalen", so Alexander Weber vom Münchner Merkur.



„Täter-Opfer-Schuld" – Liccaratur-Verlag – ISBN 978-3-844910-05-8
Preis: 14,95 €

Verlosung

Der Liccaraturverlag Landsberg verlost je 3 x ein Buch von „Die Tochter des Ketzters" und „Täter-Opfer-Schuld". *Teilnahme: Schreiben Sie bis zum 15.12.22 eine Mail mit Ihrer Adresse und Angabe des Wunschtitels an: liccaratur-verlag@t-online.de*

Buchempfehlung für den Gabentisch von Karin Schmalzl, Klosterladen St. Ottilien

Die Heilküche der Hildegard von Bingen

„Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein", diese Aussage des Hippokrates von Kos (460-370 v. Chr.) gilt ganz besonders für die Ernährungslehre der Benediktiner-Äbtissin Hildegard von Bingen (1098-1179 n. Chr.). Hildegard erkannte bereits in ihrer Zeit, dass eine gesunde Ernährung die beste Voraussetzung für Gesundheit bis ins hohe Alter ist und manche Lebensmittel wie Medizin auf den Körper wirken.

In diesem Sinne bietet dieser Band eine Vielzahl von gesunden und leckeren Rezepten für die ganze Familie wie z. B. Apfelstrudelaufstrich, Kürbisgnocchi oder Cranberry-Walnuss-Muffins und die berühmten Nervenkekse. Außerdem stellt die Autorin Jutta Martin die 30 wichtigsten Heilpflanzen und Gewürze aus der Hildegard-Küche vor und liefert zusätzlich Rezepte mit Heilpflanzen, die ganz einfach herzustellen sind.



Jutta I. Martin, Die Heilküche der Hildegard von Bingen, Trias Verlag 2019, ISBN 978-3432107035, 24,99 €

jezza! Tipp

Der Klosterladen St. Ottilien verlost unter jezza!-Lesern 5 x 1 handsigniertes Buch von Rainer M. Schießler: „Jessas, Maria und Josef" (Kösel Verlag)



Unter allen abgegebenen Coupons im Laden, allen Post- und Email-Einsendungen (Klosterladen St. Ottilien, Erzabtei 11, 86941 St. Ottilien, b. ottilien.de) werden die Gewinner gezogen. Einsendeschluss: 21.12.2022, Absenderangabe nicht vergessen.



Leidenschaft ist für die MasurZahnärzte (Dr. Ralf und Katja Masur mittig) der alltägliche Antrieb.

Eröffnung Anfang 2023
in der Iglinger Straße 27
in Landsberg

masurzahnärzte
masurkieferorthopädie
masurimplantatzentrum

Termine ab sofort möglich
unter der
08191 9 700 400

Eröffnung unserer neuen Zahnklinik in Landsberg am Lech!



Offen gestaltet:
Unsere neue Zahnklinik

Unsere **neue Zahnklinik** in Landsberg hat das gesamtheitliche Konzept, Ihnen die Angst vor dem Zahnarzt zu nehmen. Sie sollen sich **wohlfühlen**, egal, aus welchem Grund Sie bei uns sind.

Kieferorthopädie, Kinderzahnheilkunde, Implantologie...

...oder einfach nur eine professionelle Zahnreinigung – wir kümmern uns um **jedes Anliegen** rund um die Zahn-, Mund- und Kieferheilkunde. Sowohl Kassen- als auch Privatpatienten sind bei uns herzlich willkommen. Kollegiales Miteinander, Professionalität und Expertisen wie die **minimalinvasive und schonende OP-Methode** von Dr. Ralf Masur zeichnen uns im Arbeitsalltag mit über 100 (zahn-) ärztlichen Kollegen im Umkreis aus.

FOCUS TOP MEDIZINER 2022 IMPLANTOLOGIE

Feste Zähne in einem Tag seit über 25 Jahren

Unsere **Spezialisten** werden in der Zahnklinik in der Iglinger Straße 27 für Ihr Wohlergehen sorgen. 27 Jahre Erfahrung auf **europäischen Spitzenniveau** bieten die MasurZahnärzte – bei über 55.000 eingesetzten Implantaten.

Digitale Zahnherstellung direkt vor Ort

Durch unsere neue Praxis haben Sie nun einen kürzeren Weg zu uns und **Parkplätze mit Ladestationen** für PKW und E-Bikes direkt an der Praxis. Im Erdgeschoss lädt ein großzügiger Empfang mit viel Tageslicht ein. Im ersten Stock befindet sich unser **Dr. Masur BIOHEALTH®** Bereich und die moderne, digitale Zahnherstellung mit Labor. Für Patienten und Kollegen sind dort alle Bereiche einsehbar.

Mit im Haus: Sportmediziner und Heilpraktiker

Unsere Expertise als Sportzahnmediziner wird zusammen mit Meilenstein Therapie und Training, Spezialisten der Sportmedizin, und einem Heilpraktiker direkt im Hause angegangen. Insbesondere bei **Leistungssteigerung** ist unser Zusammenspiel sowohl für Profis als auch für Amateure von absolutem Vorteil.

98,6 % Erfolg (Studie der Uni München)
96,8 % Zufriedenheit
> 55.000 gesetzte Implantate
> 100 Überweiserpraxen

Bewertung einer zufriedenen Patientin

Motivation von Dr. Ralf Masur

Wir suchen eine ZFA Assistenz (w/m/d)

Überzeugen Sie sich selbst!
Termine können Sie **ab sofort** vereinbaren unter der
08191 9 700 400.

Und dann nur noch durch den Advent und schon sind wir für Sie **direkt vor Ort** da!

Wir freuen uns auf Sie!

www.masur-zahnarztpraxis.de info@masur-zahnarzt-ll.de
08191 9 700 400 masurzahnärzte masur.zahnaerzte

Eröffnung Anfang 2023



Ein MEILENSTEIN für Landsberg!

Die Therapie und das Trainingsstudio, die zu Dir passen!

Wer denkt, Therapie und Training passen nur bedingt zusammen, der hat sich getäuscht. Erst wo sich beide Ansätze ideal verzahnen, gelingen Meilensteine zur Verbesserung der Gesundheit und Lebensqualität. Die beiden studierten Sport- & Gesundheitswissenschaftler Thomas Heidenthal und Daniel Wieczorek haben schon vor vielen Jahren eine Lücke im System festgestellt und wollen diese mit „MEILENSTEIN" nun schließen.
Welche das ist? Die jezza! Redaktion hat nachgefragt und wollte von den beiden wissen, was ihren modernen Therapie- & Trainingsansatz ausmacht.



Warum der Name Meilenstein?

Für uns ist es wichtig, dass sowohl Menschen mit Beschwerden als auch Sportler, ihr erklärtes Ziel bei uns erreichen. Um dahin zu gelangen, sind Hürden zu überwinden. Der Erfolg, der daraus resultiert, ist Ansporn und Motivation zum Weitermachen.
Als wir unser Konzept entwickelt haben, sprachen wir ständig von Meilensteinen und darüber, was unsere Patienten und Kunden alles erreichen können. So sind wir auf „MEILENSTEIN" gekommen.

Wo wird man Euch in Zukunft finden?

Zusammen mit der Zahnarztpraxis Masur, mit der wir in Zukunft im Bereich der Kiefer- & Nackenmuskulatur eng zusammenarbeiten werden, befinden wir uns im Neubau in der Iglinger Straße 27 in Landsberg am Lech.

www.meilenstein-landsberg.de info@meilenstein-landsberg.de +49 (0)176 57605114
meilenstein_landsberg Meilenstein Therapie I Training

Wo sich Therapie & Training die Hände reichen

Was macht Meilenstein so besonders?

Durch die Verknüpfung von Training und Therapie helfen wir v.a. Menschen mit orthopädischen Beschwerden, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und allen, die bestens betreut etwas für ihre Gesundheit tun möchten. Patienten aus der Reha oder nach ausgelaufenen Rezepten fehlt oft die ideale Anschlusstherapie oder ein gezieltes Gesundheitstraining. Diese Lücke schließen wir!
Dabei schaffen wir ein Ambiente, das so in der Therapiewelt einzigartig ist. Anstatt eines Wartezimmers, findet man eine schicke Lounge mit bestem Kaffee vor. Außerdem legen wir Wert auf natürliche Materialien. So sind einige unserer Geräte mit Echtholz verkleidet. Jeder soll sich vom ersten Moment an wohl fühlen und nicht an eine klassische Therapie denken.



Das Team Meilenstein

Was bietet Ihr an?

In der Therapie bieten wir neben der Untersuchung und Beratung, Leistungen wie Ultraschall- & Elektrotherapie, Kinesiotaping und medizinische Trainingstherapie an. Die Trainingstherapie zum Beispiel ist sehr effektiv bei hartnäckigen Rückenproblemen, fortgeschrittener Arthrose und vielen weiteren Beschwerdebildern.
Training per Mitgliedschaft ist ebenso für alle möglich. Der Fokus liegt auf Gesundheitsbeschwerden, Fitnesstraining und Training für Breiten- & Leistungssportler.
Unsere Patienten und Mitglieder können sich auf moderne Behandlungsräume, neueste Maschinen, vielfältigste Kleingeräte und einen funktionellen Trainings-Tower freuen!

Sicher Dir eines unserer Eröffnungsangebote!

Frag uns an! Mit dem Betreff JEZZA bekommst du zusätzlich 5% auf eine unserer limitierten Mitgliedschaften!

Noch kein Weihnachtsgeschenk?
Verschenke das Wertvollste: Gesundheit!
www.meilenstein-landsberg.de



Weihnachten in Geltendorf in den 1960er-Jahren: Da stand der Baum neben der Kredenz auf dem Wohnzimmertisch – über und über voll mit Lametta. Für die Familie Wörle jedes Jahr ein ganz besonderes Erlebnis – die Kinder (v. l.) Hannelore, Marianne, Hermann und Peter mit Mutter Josefa und Vater Hermann. Fotos: Familienarchiv Wörle

Geltendorfer Advent – Weihnachten in den 60er-Jahren

Für den Beitrag zum Thema „Weihnachten in früheren Zeiten" hier im ***jezza!*** *haben sich die Geschwister Peter Wörle (64) und Hannelore Sailer (geb. Wörle, 65) zurückerinnert – und Hannelore Sailer hat die Erinnerungen an ihre Geltendorfer Kindheit für* ***jezza!*** *aufgeschrieben:*

Zu Weihnachten gehört die Vorweihnacht, der Advent. Das Ankommen unseres Herrn Jesus Christus – das Christkind, auf das die Kinder sehnlichst warten. Unsere Familie ist christlich geprägt, Rituale, Sitten und Gebräuche haben heute noch einen hohen Stellenwert. Wir hatten einen kleinen Bauernhof mitten im Dorf, in Kirchennähe. Meine Mutter war hauptsächlich für die religiöse Erziehung maßgebend – ihr verdanken wir unser Wissen in diesem Bereich, den regelmäßigen Kirchgang, Grabbesuche und -pflege, Beten, die Kirchenfeste im Jahreskreise und die regelmäßige Pflege unserer Lourdesgrotte im Garten.

Los gingen die Vorbereitungen für Weihnachten nach dem Nikolaustag. Da fing Mama mit der Weihnachtsbäckerei an. Damals lebten wir sehr einfach und bescheiden, wir hatten noch keinen Elektroherd, nur einen Holzofen. Mit ihm Plätzchen zu backen, verlangte großes Fingerspitzengefühl. Schürte man etwas zu viel ein, verbrannte alles schnell.

Backen beim Dorfbäcker

In Geltendorf gab es damals in der Landsberger Straße noch den Bäcker, der sich Metzger schrieb. Als Kind im Vorschulalter wurde ich manchmal von der kinderlieben Magd Erna mitgenommen und durfte dort ein paar Stunden bleiben. Das gefiel mir natürlich, denn dort war immer was los. Am Nachmittag, wo kein Backbetrieb mehr herrschte, traf sich die Nachbarschaft in der gemütlichen Stube und spielte mitsamt dem Gesellen oft mit sechs Personen „Mensch ärgere Dich nicht".

Einen Teil vom Mehl, das wir vom Müller gemahlen bekamen, lieferten wir zum Bäcker, und dafür kauften wir Brot ein. Da der Bäcker am Nachmittag nicht mehr in der Bäckerei tätig war und die Öfen noch heiß waren, konnte man als Hausfrau einen Termin zum Plätzchen backen ausmachen und den von zuhause mitgebrachten Teig backen. Unsere Mutter hat dann zwei große Schüsseln mit Lebkuchen- und Plätzchenteig zuhause vorbereitet, auf´s Leiterwagerl geladen und dann den ganzen Nachmittag gebacken. Meine Schwester und ich durften mit zum Helfen. Bis zur Stallzeit mussten wir fertig sein mit Backen und Anstreichen. Dabei ergaben sich nette Unterhaltungen, denn es konnten zwei Hausfrauen an einem Tag kommen. Bäckerstochter Ilse und ihre Mutter arbeiteten auch noch in der Backstube. Zuhause wurden die Backwaren in Dosen oder Schachteln gepackt und in der Schlafkammer oben im Schrank versteckt. Sie sollten ja erst an Weihnachten auf dem Gabentisch stehen. Natürlich fanden wir Kinder das Versteck und manchmal rückte Mama einen Lebkuchen raus, um unsere Gelüste zu stillen.

Einmal, ich kann mich noch gut erinnern, machte meine Mutter einen Kletzenteig mit unseren selbstgedörrten Birnen. Der Teig gelang ihr nicht, obwohl sie ihn nach Rezept zubereitet hatte. Er war zu weich. Also knetete sie viel Mehl dazu. Das Resultat war, dass wir sieben oder acht Laibe Kletzenbrot hatten. Und jedesmal, wenn sie zwei Stück fertig hatte, schickte sie mich mit dem Leiterwagerl zum Bäcker mit der Bitte, er solle den Teig noch eine Zeitlang gehen lassen. Ich sehe noch heute das verschmitzte Gesicht vom Bäcker Lug, als ich kam und er mich fragte: „Wohin soll das Brot gehen? Nach Landsberg?" Dann musste er lachen. Dreimal fuhr ich mit meiner Ladung hin. Es war mir schon peinlich! Der „Bäck" war aber immer freundlich.

Es gab auch einen Knecht, den Xari (Xaver Gleissner) – ein lustiger und gewitzter Kerl. Dieser fuhr mit seinem Pferdegespann (Geiwagerl und ein Pferd) Brot und Backwaren aus und kam dann im Laufe des Nachmittags vom Bahnhof kommend zurück. Wenn ich gerade draußen stand im Garten, warf er mir ein kleines Tütchen Bonbons zu. Ich freute mich riesig. Das vergesse ich ihm nie.

Süßigkeiten gab es damals kaum, und wenn Mama welche kaufte, wurden sie erstmal versteckt. Gegenüber unserer Straße war der Gemischtwarenladen von Käthe Simmet. Man konnte dort noch viele Lebensmittel offen kaufen. So gönnte sich Mama ein Tütchen mit Schnaps-Schokobohnen, die innen eine Zuckerkruste hatten, und versteckte sie unten in ihrem Kleiderschrank. Dort blieben sie frisch, da es oben in den Schlafräumen kühl war. Doch: Als sie dann später mal etwas zum Naschen holen wollte, war die Tüte leicht geöffnet, und die Schokolade war weg. Wie das? Man sah kleine Spuren von Mäusezähnen. Also hatten diese Nager die Gelegenheit genutzt, als der Schrank mal nicht geschlossen war. Aber wegschmeißen? Nein! Ich sehe Mutter noch heute, wie sie mit einem schelmischen Lächeln die Kammerstiege runterkam (wir saßen mit Papa in der Stube) und Papa die Schnapspralinen anbot. Der wunderte sich, dass keine Schokolade mehr drauf war, blickte kurz von seiner Zeitung auf, die er gerade las, und nahm sich ein Stück. Dann fing Mama herzhaft an zu lachen und beichtete, was passiert war. Da mussten alle lachen. In einem alten Bauernhaus, wo Stall und Stadel unmittelbar angebaut waren, kam es immer wieder vor, dass es Mäuse gab. Dafür wurden Fallen aufgestellt, um der Sache Herr zu werden.

Der Vorabend von Heilig-Abend

Aufregend war für mich als Kind immer der Vorabend von Heilig-Abend. Mein Vater ging im Winter ins Holz zum Arbeiten, und er brachte jedes Jahr einen kleinen Christbaum mit. Den schmückte Mama am 23. Dezember wenn wir Kinder im Bett waren, damit wir nichts bemerkten. Meine Kammer war direkt oberhalb der Stiege, die von der Stube in die Kammer führte. Ich konnte nicht einschlafen, weil ständig ein Rascheln hörbar war, und ich meinte, ein Glöckchen zu hören. Für mich war klar: Das Christkind ist hier zugange. Und der nächste Morgen brachte den Beweis: Am Boden hatte das Christkind ein paar Tannennadeln und etwas Lametta verloren. Wie ich erst später erfuhr, schmückte meine Mutter den Baum immer am Vorabend, um Zeit am Heiligen Abend zu sparen, und versteckte ihn dann in der Waschküche, weil im Haus kein Platz war.



Endlich war der Tag da, den wir sehnlichst erwarteten: Alles wurde vor Weihnachten auf Hochglanz gebracht, damit das Christkind kommen konnte. Der 24. Dezember war ein ganz normaler Arbeitstag. Am Abend schaute man, dass man mit der Stallarbeit rechtzeitig fertig wurde. Wir freuten uns riesig auf die Weißwürste mit Semmeln und Brezn, die es traditionell immer gab.

Nun war die Zeit gekommen, wo wir auf das Christkind warten sollten. Damit Mama dem Christkind ungestört helfen konnte, gingen wir mit Papa in den Stall, hockten uns ins Stroh und beteten oder sangen Lieder. Einmal dauerte es sehr lange, mein Bruder musste groß aufs Klo und kein Papier war da. Papa ging







an die Stalltüre, die damals die Verbindung zur Küche war, klopfte ganz laut und rief: „Pepi, bring ein Zeitungspapier, der Bua muss groß!“ Wahrscheinlich war es die Aufregung.

Plötzlich hörten wir die Mama rufen: „Des Chrischtkindla isch kemma“, und ein Glöckchen ertönte. Alle rannten, so schnell sie konnten hinüber, wo für uns der schönste Baum stand mit Kugeln und Lametta. Er war klein, da die Stube niedrig war – unter dem Baum war der Gabentisch. Für jeden von uns war etwas zum Spielen dabei oder gebrauchte Kleidung, die uns die Tante schickte. Um alles war unsere Mutter froh.

Ein großer Plätzchenteller stand da, und es gab selbstgemachten Punsch, der mit seinem Duft die ganze Stube erfüllte. Wir spielten, bis wir müde waren. Vor dem Christbaum bedankten wir uns und sangen Weihnachtslieder. Auch die Geschichte von Jesu Geburt wurde vorgelesen. Mein schönstes Geschenk im Kleinkindalter war eine Babypuppe, mit der ich sehr viel spielte. Mein Bruder Peter bekam etwas anderes, aber das interessierte ihn nicht. Er wollte meine Puppe. So kam es an Weihnachten zu heftigen Streitereien. Mama wurde es zu dumm. Sie ging nach Weihnachten zur Kramer-Käthl (so wurde sie immer genannt) rüber und kaufte für Peter eine Schildkrötpuppe, die bestimmt nicht billig war. Nun konnten wir miteinander Puppe spielen. Die Schildkrötpuppe existiert noch heute, nur meine über alles geliebte Babypuppe nicht mehr. Meine Brüder haben ihr im Streit den Kopf abgerissen. Ich habe mich darüber sehr aufgeregt, und ich glaube, sie bekamen von mir eine Watschn. Eine neue Puppe gab es nicht, weil ich schon zwölf Jahre alt war. Aber meine Patentante Resi schickte mir jedes Jahr ein Päckchen, in dem auch mal eine Puppe drin war, die, wenn man auf den Bauch drückte, quietschte. Sie ist gut erhalten, und meine Enkelkinder spielen noch damit.

Anzeige

PC- und Laptop-Reparaturen
alle Marken

PC-Doktor Norbert Funk
Technische Dienstleistungen und Schulungen
Geltendorfer Str. 8b · 82299 Türkenfeld
Telefon: 08193-939 69 64
Mobil: 0170-294 31 41
E-Mail: info@pcdoktor-funk.de
Web: www.pc-doktor-funk.de
PC-Doktor
- Für den privaten Haushalt, Selbstständige & Kleingewerbe
- Einrichtung und Pflege von LAN- und WLAN-Netzwerken
- Hilfe bei Smartphone-, Tablet- und iPad-Problemen
- Betriebssystem- und Programm-Updates
- Datenrettung, Beseitigung von Computer-Viren und Trojanern



Pfarrer Unsins Herz für Kinder

Eines muss ich noch erwähnen: Manchmal stand da eine Schachtel mit einem Spiel oder Bilderbuch, Schokolade, Lebkuchen, Orangen, Mandarinen und Nüssen – der damalige Pfarrer Unsin hatte ein Herz für kinderreiche Familien im Dorf. Er schickte seine Köchin, um ihnen eine Freude zu bereiten. Meine Mutter hatte zu ihm einen guten Draht, weil ihre Tante dort im Haushalt half und weil er ihr in der schweren Kriegs- und Nachkriegszeit mit ihren Sorgen und Nöten beistand. An den Feiertagen gingen wir in die Kirche, vormittags zum Amt und um 13.30 Uhr zur Andacht. Jedes Jahr war am linken Seitenaltar eine handgemachte Krippe aufgebaut, die es zu bestaunen gab. Gleich daneben in einer barocken Vitrine war eine Kapelle mit Glockentürmchen. Wenn man zehn Pfennige in den Schlitz einwarf, öffnete sich die Tür, und das Jesuskind kam winkend herausgefahren und fuhr auf der hinteren Seite wieder hinein. Das war für uns das Höchste. Die Weihnachtslegende mit ihren Ritualen und den dazugehörenden Vorbereitungen haben uns die Eltern gut vermittelt, und dafür bin ich ihnen sehr dankbar. Auch wenn wir bescheiden lebten, vermissten wir nichts oder waren anderen neidisch. Wir freuten uns über kleine Dinge und gebrauchte Sachen genau so, als wären sie neu.

Anzeige





Bis zu meinem elften Lebensjahr glaubte ich an das Christkind. Und wenn andere Freunde behaupteten, das gäbe es nicht, verteidigte ich mich und stritt sogar mal mit einem Mädchen: „So schön kann kein Mensch den Christbaum und die Geschenke herrichten wie das Christkind!“ Wie ich dies Mama erzählte meinte sie: „Glaub nicht alles, was die anderen sagen!“ Ich glaubte ihr, und der Fall war für mich erledigt. Was sie sagte, stimmte!



Peter Wörle (64) hat das Original-Spielzeug, das die vier Geschwister Hannelore, Peter, Hermann und Marianne Anfang der 1960er Jahre vom Christkind bekommen haben, zusammengetragen und fotografiert. Er erinnert sich noch gut: „Die Kleider für die Puppen hat unsere Tante Babette Baader genäht. Das Pferd wiederum war für mich das wertvollste Geschenk, und ich habe immer gut darauf aufgepasst. Die anderen durften nicht damit spielen, damit es nicht kaputt geht.“ Fotos: Wörle

Wir nehmen Abschied von unserem Ehrenmitglied und jahrzehntelang aktiven 1. Vorsitzenden (1991 – 2021)

Prof. Dr. Thomas Raff



Weitblick, Menschlichkeit, Scharfsinn, Humor, Tatkraft, Heimatverbundenheit, Forschergeist und Wahrheitsliebe waren dir eigen.

Als Kunsthistoriker galten deine Schaffensfreude und dein unermüdliches Wirken der Förderung von Kunst und Kultur, wie auch der intensiven Recherche und Geschichtsforschung, insbesondere der jüngeren Vergangenheit deiner Wahlheimat Diessen und Umgebung.

Du warst nicht nur Autor mehrerer Bücher über die Marktgemeinde, ihrer Bewohner und Gäste, sondern auch Verfasser unzähliger Beiträge, die als historisch fundierte Grundlage für vielfältige Veröffentlichungen dienten. Durch deinen Scharfsinn und Witz wurde jedes Thema, ob in Schrift oder Wort, zur geistreichen Unterhaltung. Dein enormes Wissen und deine genauen Recherchen teiltest du freigiebig mit allen Interessierten und warst beständig Mentor und Wegbereiter.

Als 1. Vorsitzender des Heimatvereins hast du dich mit Freude ums Große wie ums Kleine gekümmert und dich zudem immer als Ermöglicher verstanden. Jeder, der Diessen als Heimat erkannte oder wählte, und zur kulturellen Vielfalt des Marktes beitragen wollte, war dir herzlich willkommen und durfte auf deine Unterstützung bauen.

Deinem Verständnis verdanken wir die Kernbestimmung unserer Satzung, die Förderung und Pflege von Kultur und Eigenleben des Marktes Diessen am Ammersee, sowie eine Vereinskultur, die auf gegenseitiger Wertschätzung, Vertrauen, Offenheit, Diskursfreude und Gemeinschaftssinn basiert. Als Verein tragen wir dieses Erbe gemeinsam in die Zukunft.

In tiefer Trauer,
Heimatverein-Diessen e.V.

Zum Abschied von Prof. Dr. Thomas Raff

von Sigrid Römer-Eisele, Redaktionsleitung jezza!-Verag

Auch der ***jezza!***-Verlag möchte sich mit einem letzten Gruß von Prof. Dr. Thomas Raff († 75) verabschieden, der mit seiner geistreichen, humorvollherzlichen und hilfsbereiten Art unsere Region ein Stück lebenswerter machte.

Wir hatten im Zusammenhang mit historischen Beiträgen hin und wieder mit ihm zu tun. In seiner letzten Mail, die er uns schon vor etwas längerer Zeit schrieb, äußerte er:

„Wenn ich ein bisschen fitter bin, schreibe ich euch mal einen heiteren Text, der das seltsame Phänomen erklärt, warum die Diessener ihr Gemeindewappen, das aus gutem Grunde den Ortspatron St. Georg darstellt, ausgerechnet „Fischermartl“, also „Fischer-Martin“ nennen. Das konnte mir jahrzehntelang niemand erklären. Inzwischen weiß ich es, und es ist ganz lustig. Aber dazu, vor allem zum heiteren Ton, fehlt mir noch ein bisschen die Kraft.“

Leider kam es dazu nie.

Ein Gedicht von Heinrich Heine, das er „ziemlich cool“ fand, und das seine gesundheitliche Situation beschrieb, fügte er uns noch an:

Anfangs woll' ich fast verzagen,
und ich glaubt', ich trüg es nie;
und ich hab es doch getragen,
aber fragt mich nur nicht, wie.

Pfiat Di Thomas, wir werden dich sehr vermissen!

Der Heimatverein macht am Christkindlmarkt Diessen (3./4.12.) einen Stand mit Büchern von Dr. Thomas Raff im Taubenturm.



KAKAO – unscheinbare Bohne mit großer Wirkung

Text und Fotos: jezza!-Vitalredakteurin Sandra Böhm

Wenn es draußen so richtig „saut", gibt es doch nichts Schöneres, als es sich auf dem Sofa hyggelig und gemütlich zu machen, am besten mit einer Tasse Kakao – lecker und heiß.

Das ist auch aus gesundheitlichen Gründen eine sehr gute Idee, denn Kakao enthält viele wichtige Inhaltsstoffe – vorausgesetzt, man verwendet Rohkakao-Pulver ohne Zuckerzusatz. Aber herkömmliche Fertigprodukte enthalten in der Regel bis zu 80 Prozent Zucker, und der wertvolle Kakao kommt dabei leider viel zu kurz. Pures, natürliches Kakaopulver hingegen enthält keinen Zucker, dafür aber jede Menge Gesundheitsbooster.



Das wussten auch schon Azteken und Mayas zu schätzen. Die Ureinwohner Mittelamerikas nutzten die unscheinbare Kakaobohne als Verpflegung, Medizin und sogar als Zahlungsmittel.

Mitte des 16. Jahrhunderts brachten spanische Eroberer den Kakao nach Europa. Heiße Schokolade erfreute sich allerdings erst ab dem 19. Jahrhundert wachsender Beliebtheit und wurde besonders hierzulande zum absoluten Hit.

Das wohltuende Heißgetränk ist nicht nur ein Gaumenschmeichler, sondern wartet zudem mit wichtigen Inhaltsstoffen wie reichlich Eiweiß, Ballaststoffen, Eisen, Magnesium und Kalzium auf. Und das bei erfreulich wenig Kalorien.

Laut zahlreicher Studien, die in den letzten Jahrzehnten durchgeführt wurden, verringert täglicher Kakaogenuss beispielsweise nachweislich das Risiko für koronare Herzerkrankungen. Das ist der herzstärkenden Wirkung von Flavonoiden und Polyphenolen zu verdanken. Diese bioaktiven Stoffe senken Blutfettwerte und wirken sich positiv auf Blutdruck und Blutzuckerspiegel aus.

Des Weiteren schützen sogenannte Flavanole unsere Zellen, denn sie bekämpfen freie Radikale und wirken antioxidativ. Sie können somit das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Arthritis und Krebserkrankungen verringern. Außerdem beugen sie vorzeitiger Hautalterung vor.

Durch seinen positiven Einfluss auf das zentrale Nervensystem steigert Kakao zudem die Konzentrationsfähigkeit und eignet sich sogar als Stimmungsaufheller. Durch das reichlich enthaltene Magnesium wirkt Kakao darüberhinaus entspannend.

Angesichts dieser positiven Auswirkungen auf das Immun-, Hormon- und Lymphsystem spricht wohl einiges dafür, sich regelmäßig eine Tasse dieses „Zaubertranks" zu gönnen.

Superfoodkakao – köstlich-gesundes Heißgetränk, ideal gerade jetzt in der kalten Jahreszeit (aber auch darüber hinaus).

Bitter macht gesund

Naturbelassener Kakao hat eine leicht bittere Note. Wer sein Getränk süßen möchte, kann auf gesunde Zuckeralternativen wie Dattelsüße, Ahornsirup oder Kokosblütenzucker zurückgreifen. Zum wahren Genuss wird eine echte heiße Schokolade, wenn man sie zusätzlich mit verschiedenen Gewürzen anreichert.

Rezeptvariationen für einen Superfoodkakao:

400 ml Milch / Hafer-, Soja- oder Mandeldrink, 2 El Mandelmus, 3 El Kakaopulver, Gewürz nach Geschmack (Chili, Zimt, Kurkuma…), etwas alternatives Süßungsmittel

- Statt Mandelmus kann auch Kokosöl verwendet und zusätzlich noch Macapulver zugegeben werden.
- Besonders raffiniert und schokoladig wird es, wenn zum Kakaopulver fein gehackte dunkle Schokolade untergerührt wird.
- Wer es besonders würzig mag, erhitzt den Kakao zusammen mit einer Zimtstange, 4 Kardamomkapseln, 3 Nelken und einem Stück frischem Ingwer.
- Damit sich der Kakao gut auflöst, sollte die Milch oder eine entsprechende Alternative gut erhitzt werden. Dann Kakaopulver und alle anderen Zutaten zugeben und gut verrühren.
- Wer frische Zutaten hinzufügt, sollte die Mischung zusätzlich noch etwas ziehen lassen.

Tipp: Eine besonders einfache Variante, den Kakao zu würzen: Statt der Gewürze einfach einen Chai-Teebeutel in der heißen Milch ziehen lassenund anschließend den Kakao hinzufügen.



Die Kakao-Zeremonie

Schon die Olmeken und später die Majas und Inkas führten Kakaozeremonien durch, die sie der Göttin Cacao widmeten. Hintergrund des schamanischen Rituals war, das Ungleichgewicht zwischen Mensch und Natur zu bereinigen. Heute genießt man das kräftige, bittersüße Warmgetränk in einer spirituellen Kakaozeremonie. Die Genuss-Meditation soll die Teilnehmer erden, zu innerer Klarheit führen, Blockaden lösen und Emotionen freisetzen.

Verwendet wird hochwertiger, biologisch angebauter Rohkakao. Um den intensivsten Effekt und Genuss zu erzielen, sollte man sich am Tag der Zeremonie vegan ernähren (da Fleisch- und Milchprodukte die Wirkung dämpfen) und etwa drei Stunden vorher nichts essen, sondern nur noch Wasser trinken. Zubereitet wird der Rohkakao (z. B. als Blockware) mit Wasser oder Hafermilch und verschiedenen Gewürzen wie z. B. Ceylon Zimt, Vanille, Chilli und Kokosblütenzucker – je nach persönlicher Vorstellung.

Rohkakao entgiftet stark und kann zu schnellerem Herzschlag führen. Wer an Vorerkrankungen des Herzens leidet, schwanger ist oder stillt, sollte zuvor den Arzt befragen. Monatliche Kakaozeremonien leitet Barbara Aijana „Aura Luna" in Pessenhausen (zw. Ludenhausen und Rott) in ihrer Jurte im Paradiesgarten Neue Erde an. Der bewusste Kakao-Genuss wird mit einer geführten Meditation abgerundet bzw. ab Dezember um eine Klangschalenmeditation mit Elke Tumbach ergänzt.

Infos:
www.paradiesgarten-neue-erde.com
Termine: Kakaozeremonie & Klangschalenmeditation: 10.12.22 (16 - 18.30 Uhr), 13.01. und 14.02.23 (jeweils 19 - 21.30 Uhr) Wertschätzung: 50 €
Kakaozeremonie & Meditation: 21.12.22 (19.30 - 21 Uhr), 2.01. und 3.02.23 (jeweils 19 - 20.30 Uhr) Wertschätzung: 35 €
Gesunde Pralinen selber machen (natürlich auch mit Kakao): 2.12.22 (19-21 Uhr) Wertschätzung: 15 € plus Materialgeld







gewusst Wer hat`s erfunden?

- **Kakaoproduktion/Jahr:** Vier Mio. Tonnen (¾ davon in Afrika)
- **Weltmeister im Schokoladen-Verzehr:** die Schweizer mit 11,3 kg pro Kopf, pro Jahr – die Deutschen verzehren 9,1 kg
- Die Schokoladentafel wurde 1847 in Bristol erfunden
- Der teuerste, jemals verkaufte Schokoriegel war 1904 mit auf Entdeckungsreise in die Antarktis. 2001 wurde er, originalverpackt, für 470 Pfund versteigert.
- Schokoladen ab 50 % Kakaoanteil gelten als Bitterschokolade. Bei einem

Kakaogehalt zwischen 50 und 70 % gelten diese als Zart- oder Halbbitter. Ab 70 % als reine Bitterschokolade.

- Laut einer 2011 durchgeführten Studie soll Schokolade den Körper mehr stimulieren als Küssen. Die Stimulation hält außerdem länger an und es werden dabei mehr Endorphine produziert.
- Laut Langzeitstudie senkt Bitterschokolade das Herzinfarktrisiko
- Schokolade ist Gift für Hunde und Katzen. Auch für Menschen kann Schokolade tödlich sein – bei 7 Kilo pro Tag
- Je dunkler die Schokolade, umso knackiger (wg. Kakaoanteil).

Luxus in vollendeter Form

Nur aus allerbesten Zutaten fertigt die ausgezeichnete Schokoladen-Sommelière Birgit Heel alle Pralinen von Hand – nach saisonalen Rezepten, stets frisch und auf Bestellung werden individuelle Pralinen und Schokoladentafeln für Feste, Jubiläen, (Mitarbeiter-)Präsente (z. B. mit Logo) gefertigt – für jeden Anlass einzigartig. ***Super Geschenkidee: In Pralinenkursen lernen die Teilnehmer jeden Schritt zur Pralinen-Eigenkreation.*** Infos und Kontakt sowie exklusives Pralinen-Abo: ***www.birgit-heel.com***





Lebensmittel, die von innen wärmen



Text und Fotos: jezza!-Vitalredakteurin Sandra Böhm

Wenn sich die Temperaturen draußen um den Gefrierpunkt bewegen, halten wir uns mit dicken Pullis, Mütze und Schal warm. Aber wärmen können wir uns nicht nur äußerlich: Es gibt bestimmte Lebensmittel und Gewürze, die uns dabei helfen, uns durch deren Verzehr auch innerlich zu wärmen.

Sowohl in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) als auch in der ayurvedischen Lehre, ist die wärmende Wirkung verschiedener Lebensmittel schon seit Jahrhunderten bekannt. In der TCM bezeichnet man solche Lebensmittel als Yang-reich, im Ayurveda spricht man vom sogenannten Feuer-Element „Pitta", das diesen Lebensmitteln zu eigen ist.

Als wärmend bekannt sind beispielsweise verschiedene regionale Wintergemüse, Hülsenfrüchte und rotes Fleisch.

Im Winter sollten Speisen außerdem nahrhaft sein und mehr Kalorien enthalten als im Sommer, denn diese Energie braucht der Körper jetzt, um nicht auszukühlen. Einen guten Einstieg in den Tag können wir schon mit dem Frühstück ermöglichen: Ein warmer Porridge ist prima geeignet, um mit einem wohlig-warmen Gefühl zu starten. Mittags und abends tun Aufläufe und Eintöpfe besonders gut, v. a., wenn sie folgende, als „wärmend" geltende Lebensmittel enthalten:

Gemüse: Lauch, Kürbis, Rote Beete, Süßkartoffel, Bohnen, Wurzel- und Knollengemüse, Kohl, gekochte Tomaten

Obst: Zwetschgen, Marillen, Granatapfel, Rosinen, Trockenfrüchte allgemein

Fisch: Kabeljau, Thunfisch, Hering, Scholle

Fleisch: Rind, Lamm, Schwein, Wild

Außerdem Nüsse und Hülsenfrüchte.

Einen angenehm wärmenden Effekt haben natürlich auch ***Tees***, ganz besonders, wenn sie mit Fenchel, Kümmel, Anis, Vanille oder Ingwer bereitet werden.

Auch ***Gewürze*** können wärmende Eigenschaften haben. Und das klappt nicht nur mit Chili, der uns mitunter ordentlich einheizt, sondern auch mit Zimt, Nelken, Curry, Kardamom, Koriander und auch Knoblauch.

Wir zeigen in den folgenden Rezepten, wie Sie die entsprechenden Lebensmittel ideal kombinieren können, um deren wärmende Eigenschaften zu genießen:

Süßkartoffel-Möhren-Suppe mit Curry

Zutaten:

750 g Karotten, 400 g Süßkartoffeln, 1 Gemüsezwiebel, 1 EL Ghee oder Pflanzenöl, 50 g Tomatenmark, 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm), 2 TL Currypulver, ½ TL Paprikapulver, 1 l Gemüsebrühe, eine kleine Dose Kokosmilch, Olivenöl, Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Zwiebel Karotten und Süßkartoffeln ebenfalls in würfelige Stücke schneiden.

Zwiebel in Ghee oder Öl glasig dünsten. Dann die Temperatur runterdrehen, Tomatenmark, Ingwer, Curry und Paprikapulver zugeben und unter Rühren mitdünsten.

Jetzt das Gemüse hinzufügen, kurz anbraten und anschließend mit der Brühe ablöschen und für ca. 20 Minuten köcheln.

Abschließend die Kokosmilch unterrühren, die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linsen mit Rosenkohl und Kartoffeln



Linsen mit Rosenkohl und Kartoffeln

Zutaten:

350 g Linsen (Teller- oder Berglinsen), 500 g Rosenkohl, 400 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Bund Suppengrün, 2 Lorbeerblätter, Öl, Ahornsirup, ½ Liter Gemüsebrühe, 2-3 El Weinessig, ein paar Kürbiskerne, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Linsen waschen und abtropfen lassen. Zusammen mit einem Lorbeerblatt in ausreichend (nach Anleitung) Wasser geben und 20-30 min. zugedeckt köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Rosenkohl putzen und vierteln. Zwiebel, Kartoffeln und Suppengrün würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und den Ahornsirup (man kann auch Zucker verwenden) zugeben. Jetzt den Rosenkohl untermischen und ca. fünf Minuten anbraten.

Restliches Gemüse hineingeben und weitere fünf min. rösten.

Danach mit Brühe auffüllen und 15 Minuten köcheln. Die gekochten Linsen abgießen, Lorbeerblätter entfernen und zu dem restlichen Gemüse geben.

Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und mit Kürbiskernen bestreuen.



Die Wintergemüseküche wärmt uns von innen

Wurzelsuppe

Zutaten:

300 g Pastinaken, 200 g Petersilienwurzel, 150 g Kartoffeln, 1,4 L Gemüsebrühe, 1 Bund Petersilie, 50 ml Sahne oder veganen Ersatz, Salz und Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Gemüse schälen und würfeln. In einem hohen Topf Öl erhitzen, die Würfel hineingeben und unter Rühren andünsten.

Mit heißer Brühe aufgießen und 30 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Petersilie hacken und anschließend mit der Sahne in die Suppe geben und weitere fünf Minuten köcheln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren.

Anzeige



PFLEGE ZENTRUM
Windach-Ammersee
GmbH

Wir bieten folgende Leistungen

Häusliche Kranken- & Altenpflege • Tagespflege • Betreute Senioren-WG • 24-Stunden Rundum-Betreuung • Essen auf Rädern • Beratungseinsätze nach § 37 • Hauswirtschaftliche Versorgung • Stundenweise Betreuung bei Ihnen zu Hause • Einkaufs- und Besorgungsfahrten • Angehörigenschulung

Wir lassen Sie nicht allein

Münchenerstraße 1 • 86949 Windach • Tel. 08193 / 93 97 08 • Fax 08193 / 93 87 52
info@pflegezentrum-ammersee.de • www.pflegezentrum-ammersee.de

Anzeige



Weihnachten in der Hauswirtschafterei



Rezeptideen aus dem Pfaffenwinkel

Die Hauswirtschafterei v.l.n.r.: Christine Schilcher, Bettina Eder, Silvia Schlögel

Die Hauswirtschafterei, das sind Bettina Eder, Christine Schilcher und Silvia Schlögel, die seit 2015 in ihrem kleinen Eigenverlag im Paffenwinkel mit Herzblut sieben Koch- und Backbücher erstellt haben, die sie auch selbst vermarkten. Bei ihnen stehen regionale und saisonale Zutaten im Vordergrund, mit denen Gerichte pfiffig und oft auch neu interpretiert werden.

Silvia ist für die Rezeptkreationen zuständig und tüftelt an immer neuen Ideen. Bettina setzt die Gerichte fotografisch in Szene und ist als Grafikerin auch für das Layout der Bücher zuständig. Christine führt über alles Buch, schreibt die Rezepte systematisch ins Reine und sorgt dafür, dass die Bücher in Deutschland und die weite Welt versandt werden.

In ihrem Buch ***„Weihnachten in der Hauswirtschafterei“*** haben sie neben zahlreichen Plätzchenideen, auch Mitbringsel, Festmenüs und Brunchideen (siehe Rezepte hier) veröffentlicht. ***Das Buch kostet 17,90 €***, kann in jeder Buchhandlung bestellt werden oder direkt unter: ***herdamit@diehauswirtschafterei.de*** bzw. ist auch in unserer Region erhältlich, nämlich hier: ***Seensucht Ammersee Herrsching, Buchhandlung Spielkiste Kaufering und im Klosterladen St. Ottilien.***

Verlosung

Unter *jezza!*-Lesern und Leserinnen verlost die Hauswirtschafterei 5 x 1 Buch „Weihnachten in der Hauswirtschafterei“. Interessenten (Adresse angeben!) schicken zur Teilnahme eine Mail mit Betreff „Hauswirtschafterei“ an redaktion@jezza.de (Einsendeschluss: 18.12.2022.)



Rezepte für den Weihnachtsbrunch

Gebeizter Saibling



Zutaten:
20 g grobes Salz ❄ 20 g Zucker ❄ 1 TL Pfefferkörner ❄ 1 TL Senfkörner ❄ 1 Zweig Dill ❄ 4 Saiblingfilets mit Haut

Zubereitung: Salz, Zucker, Pfeffer- und Senfkörner in einem Mörser zerdrücken. Den Dill leicht zerpflücken.

Die Fischfilets mit der Hautseite nach unten in eine Auflaufform legen. Die Gewürzmischung und den Dill darüber verteilen. Zugedeckt 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Zwischendurch zwei Mal wenden.

Zum Servieren mit einem scharfen Messer von der Haut lösen.

Deftiger Tannenbaum



Zutaten:
Quarkblätterteig:
125 g Dinkelmehl Type 630 ❄ 1 Prise Backpulver ❄ 1 Prise Salz ❄ 125 g Magerquark ❄ 100 g Butter
Füllung:
3 Frühlingszwiebeln ❄ 1 EL Rapsöl ❄ 4 getrocknete Tomaten ❄ 50 g geriebener Käse ❄ 150 g Frischkäse ❄ Salz, Pfeffer

Zubereitung: Aus den Teigzutaten einen weichen Knetteig herstellen und 30 Min. kühl stellen.

Für die Füllung die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Im heißen Öl anbraten und abkühlen lassen. Die Tomaten fein würfeln. Beides mit dem Käse unter den Frischkäse mischen und würzen.

Ein Stück Backpapier in der Größe eines Backbleches längs in der Mitte falten. Einen halben Tannenbaum aufzeichnen, der Knick im Blatt ist dabei die Mittellinie. Gefaltet an der gezeichneten Linie entlang ausschneiden, so wird der Baum auf beiden Seiten gleich.

Den Teig in zwei Portionen aufteilen und jeweils zu einem Rechteck in der Größe des Baumes ausrollen. Die Schablone auflegen und beide Bäume ausschneiden.

Eine Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Füllung darauf verstreichen. Mit der zweiten Teigplatte bedecken. An den Rändern leicht festdrücken und backen.

Backzeit: ca. 35 Min. bei 190 °C (160 °C)

Tipp: Unter die Teigreste etwas geriebenen Käse kneten. Ausrollen, zu Rauten schneiden und backen. Noch heiß mit etwas Käse bestreuen.

Aus Tradition und eigener Schlachtung frisch auf Ihren Tisch

Gschwill Landmetzgerei

In dieser Zeit können wir Ihnen durch unsere eigene Produktion und Schlachtung unser komplettes Sortiment anbieten und Ihr Nahversorger vor Ort sein.

Für Ihre Festtage bieten wir Ihnen Milchkalbfleisch, Schweine- und Ochsenfleisch aus der Region um Kaufering.

Wir wünschen allen Kunden, Freunden und Lesern des jezza! ein schönes Weihnachtsfest und Alles Gute für 2023!



Bitte reservieren Sie rechtzeitig vor!

HIER FINDEN SIE UNS:

Hauptgeschäft Kaufering:
Brückenring 15
Tel. 0 81 91-72 06

Filiale Kaufering:
Bayernstr. 3 (Sparkassengebäude)
Tel. 0 81 91-97 09 67

Täglich wechselndes Mittagsgericht!



VON DER PFLANZE ZUM GESCHIRRTUCH IST`S EIN WEITER WEG

Uschi Plachetka hat auf dem Gartentisch das Zubehör zur Flachsbearbeitung aufgebaut: Links ist der ausgereifte Lein zu sehen (mit Samenköpfen), im Glas die geernteten Samenköpfe, rechts der Flachs nach der Rotte. Außerdem das Schwingschwert, ein Nudelholz, die Bürste zum Kardieren und die Riffel (nicht im Bild).

Pflanzen, ernten, riffeln und kardieren: Uschi Plachetka verarbeitet selbstangebauten Lein zu Stoff

Text und Fotos: Dagmar Kübler

Im letzten jezza! stellten wir Uschi Plachetka vor – mit ihrer kleinen Arche Noah, den Ritterspielen und dem entschleunigenden Eselkutsche-Fahren. Im Weihnachtsheft zeigen wir nun das besondere Hobby der Geltendorferin, die das Ursprüngliche liebt und Dinge mit ihren Händen zu machen.

Neben Kohlköpfen, Tomaten und Radieschen sprießt es auf dem „GeltenDorfacker" der gleichnamigen Vereins-Ackerinitiative auch herrlich blau. Das ist der Lein, den Uschi Plachetka nun bereits im dritten Jahr anbaut. Ihr Ziel: Ein Geschirrtuch aus Geltendorfer Flachs zu weben.

Nun, es gibt kleinere Ziele. Wie viel sich Uschi, die gerne mit Naturmaterialien arbeitet und z. B. aus dem Vlies ihrer Schafe auch Wolle mit Naturfarben färbt und spinnt, da tatsächlich vorgenommen hat, zeigt sie uns eindrucksvoll anhand der aufwändigen Weiterverarbeitung des ausgereiften Leins, der etwa 100 Tage nach der Einsaat geerntet wird – also Mitte bis Ende Juli.

In ihrem Garten hat Uschi an einem heißen Augusttag für ***jezza!*** alles Notwendige dafür hergerichtet. In Garben hat sie den goldbraunen, trockenen Lein gebündelt. Wo die Blüte war, verbergen sich in Knöpfchen die Leinsamen – Saatgut für neuen Flachsanbau, aber auch ideal geeignet als Zutat für ein gesundes Müsli. Daneben allerlei Gerätschaften und ein Spinnrad.

Am Gartentisch beginnt sie mit dem ersten Schritt der Flachsverarbeitung: Zuerst



zieht sie die Stiele durch die Riffel, um die Samenkapseln vom Stängel zu trennen (siehe Foto oben). Alsdann steckt sie die abgetrennten Kapseln in ein Leinensäckchen und walzt dieses mit dem Nudelholz. Der Samen wird so aus seiner Hülle gedrückt und liegt nun inmitten von Spreu. Die Spreu vom Samen zu trennen ist für Uschi ein magischer Moment: Sie kippt alles auf ein Blech und bläst hinein, die Spreu wirbelt durch die Luft und zurück bleiben die Leinsamen (s. Fotos nächste Spalte oben).



Magischer Moment: Einmal pusten – und zurück bleiben die Leinsamen.



Den nächsten Arbeitsgang nach der Ernte hat der Flachs, den Uschi zur Demonstration für das ***jezza!*** verwendet, schon hinter sich: die Röste. „Das Rösten ist notwendig, um den Bast von den Fasern zu trennen", erklärt Uschi und zeigt die Fasern; sie sind blond und geben damit gleichfarbigen Haaren den Namen „flachsblond". „Flachs kommt auch in Märchen vor. So soll die Müllerstochter bei ‚Rumpelstilzchen' Stroh zu Gold spinnen. Gemeint ist aber das Flachsstroh", so Uschi. Um zu sehen, wie die Röste funktioniert, begleiten wir Uschi zum Reitplatz im Norden des Dorfkerns. Dort stinkt es aus der Wassertonne – hier vollzieht der eingeweichte Flachs die Wasserröste bzw. Wasserrotte, die sieben bis zehn Tage dauert. „Dieser Flachs hat einen helleren Farbton als bei der Tauröste", sagt Uschi auf dem Weg zur Wiese. Dort liegt der in Büscheln ausgebreitete Flachs, bei dem Mikroorganismen aus der Erde in zwei bis sechs Wochen, je nach Witterung, dafür sorgen, dass er grau wird und schön glänzende Fasern hervorbringt. Diese beiden Farbtöne ergeben beim Flachsfaden ein interessantes Farbspiel.



Flachsbrecher

Zurück am Gartentisch folgt nun das Flachsbrechen: Uschi öffnet die Klappe des Flachsbrechers, legt ein Bündel Flachs hinein, schlägt die Klappe mit Kraft zu und öffnet sie wieder (Foto oben). Drinnen liegt der Flachs wie gewellte, graue Haare, die Schäben (kleine verholzte Stängelstückchen, die vom Flachs getrennt werden müssen) fliegen durch die Luft. Ihnen haftet aber immer auch etwas Flachs an, so dass auch Material verloren geht. „Früher hat man diese Reste den Armen gegeben, die daraus kratzige, ‚schäbige' Kleidung hergestellt haben", weiß Uschi. Heute gibt

Anzeige



KALKPROBLEME?
Wir bieten Ihnen die Lösung!

Wir bedanken uns für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und wünschen den jezza!-Lesern ein frohes Weihnachtsfest, Gesundheit und Erfolg für das kommende Jahr

- Der Fachbetrieb in Ihrer Nähe bietet Ihnen zuverlässige und qualitativ hochwertige Anlagen aus eigener Produktion
- Für Haushalt und Industrie
- Gegen hartes Wasser, Verkalkung der Rohrleitungen, Boiler und Haushaltsgeräte
- Wir beraten Sie gerne und bieten eine saubere Lösung

memtech GmbH • Gewerbering 10 • 82272 Moorenweis
Tel. 0 81 46/9 42 26 • Fax 0 81 46/9 42 28 • E-mail: info@memtech.de • www.memtech.de

Anzeige

Ihr kompetenter und leistungsfähiger Partner

LKL
Landschaftspflege • Keckeis • Langwied

Baumfällungen
Baumpflege
Wurzelstockfräsen

Wir unterbreiten Ihnen ein kostenfreies Angebot und erledigen alle Arbeiten zum Festpreis inklusive Versicherungsschutz.

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit & wünschen allen Kunden & jezza! Lesern ein friedvolles Weihnachtsfest & ein gesundes 2023

Rudi Keckeis
Langwied Nr. 9
82272 Moorenweis
Tel. 081 46-382
e-Mail: KeckeisRudi@web.de
www.keckeis-langwied.de

es diese „Armen“ nicht mehr, und so hat sich Uschi eine andere Verwendung der „schäbigen Reste“ ausgedacht: Sie taucht sie in Baumharz und stellt so Anzünder für Kachelöfen her.

Noch immer haften Schäben am Flachs an, deshalb bearbeitet ihn Uschi nun mit



Flachsbearbeitung mit dem Schwingschwert, um die Schäben zu entfernen

dem Schwingschwert und wieder steigt, wie auch beim Flachsbrechen, ein wunderbarer Duft auf – vergleichbar mit der Stroh- oder Heuernte (s. Foto oben). Immer wieder saust das Schwert an den „grauen Haaren“ entlang, immer wieder wirbeln die Schäben zu Boden. „Flachs erlaubt keine Abkürzungen“, sagt Uschi und arbeitet geduldig weiter, denn die Tätigkeit entspricht ihrem Motto: „Manches braucht einfach Zeit und möchte langsam getan und erlebt werden. Aber heutzutage wird eher Schnelligkeit positiv gesehen.“



Flachs durch die Grobhechel ziehen, daneben ist die Feinhechel

Uschi schreitet bewusst auf verloren gegangenen Wegen und erschafft sich durch das beständige, gleichförmige, händische Tun ihre eigenen Erlebnisinseln.

Es folgt das Hecheln oder Kämmen über die Zinken eines rustikalen Metallkamms (Grobhechel und danach die Feinhechel); dadurch werden feine Verunreinigungen entfernt und verklebte Fasern voneinander getrennt (s. Foto links unten).

Uschi arbeitet nach der „Ultentaler Methode“, die weniger Abfall produziert. Die kürzeren Flachsfasern werden „Werg“ genannt und werden nun noch durch das Kardieren geradegezogen. Der Langflachs hingegen wird zum Zopf gedreht. „Ihn spinnt man vom Rocken, einem langen Stab, damit sich keine Knoten bilden“, erklärt Uschi. Zuvor wird je eine Handvoll Flachs dünn wie zu einem Fächer ausgelegt, darüber kommt die nächste feine Schicht, fein wie Zuckerwatte, und das Ergebnis wird abschließend aufgerollt.



Nun ist es soweit, das Spinnen am Spinnrad beginnt (s. Foto oben). „Mit einem feinen Faden dauert es zehn Stunden, bis 100 Gramm Flachs gesponnen sind“, berichtet Uschi. Anders als bei Wolle wird Flachs nass versponnen, das ergibt eine bessere Qualität, da die Fasern zusammenkleben. Während Wollfäden kraus sind und daher mehr Dehnung haben, sind Flachsfasern lang und dünn und reißen beim Spinnen schnell mal ab. Das Suchen nach dem Fa-



Seegrasschuhe fertigt man aus Seegras, das im Wald wächst. Nach der Ernte im Juli und August trocknet man es, flicht Zöpfe daraus, arrangiert diese um eine Schuhleiste und näht die Zöpfe zu einem Schuh zusammen.

denende auf der Spule kann sich dann als Geduldsspiel herausstellen, worauf sich auch das Sprichwort „Da hab ich den Faden verloren“ bezieht.

Drei Jahre hat Uschi nun schon ihre Flachsknäuel gesammelt, bald steht nun erstmals das Weben auf einem Webstuhl



Von der Flachspflanze zum eigenen Garn

1-tägiger Workshop in Geltendorf

19. März 2023, 11 bis 15 Uhr

Wir riffeln, brechen, schwingen und hecheln den Flachs in geselliger Runde und versuchen uns im Spinnen von Leinengarn.
65 € inkl. Imbiss.
Ursula Plachetka, Anmeldung unter:
Tel.: **01 62 / 63 47 097**

Anzeige



„Unter jedem Dach ein Ach...“
Sie sind nicht allein.
Zusammen lösen wir den Knoten.

Paartherapie-Ammersee
Herz - Hand - Fairstand

Paartherapie
Familientherapie
Elterberatung

Ralf Bürger | Paartherapeut und systemischer Coach (anerkannt DBVC)
Paartherapie Ammersee | info@paartherapie-ammersee.de
Fon 0 81 44 - 99 99 96 9 | Mobil 0 17 2 - 86 86 46 6
Online und Hausbesuche möglich | Termine nach Vereinbarung



Mit pflanzlichen Farben färbt Uschi Plachetka die Wolle ihrer Schafe. Dieses Umschlagtuch hat sie in typischem Ölandmuster gestrickt.

an – ein weiterer kleiner Schritt in Richtung „Geltendorfer Geschirrtuch“.

Aber auch die Schafwolle wartet auf Verarbeitung, Wolle ihrer elf Gotland- und Quessant-Schafe. Beim Griff in den Korb unbehandelter Schafwolle holt man sich fettige Finger, so viel Lanolin steckt darin, natürlicher Schaf-Wetterschutz. Uschis Haus und Kleiderschrank sind voller Wollunikate, die sie aus Schafwolle bereits gestrickt, gehäkelt und gewebt hat: Teppiche, Decken, ein großes Umschlagtuch mit traditionellem Öland-Strickmuster, Taschen, Pullis und Jacken. Was wasserabweisend sein soll, filzt Uschi in der Waschmaschine.

Und ganz zum Schluss holt Uschi noch Schuhe hervor – geflochten aus Seegras. Aus allem, was die Natur hervorbringt, lässt sich etwas machen, sind geschickte Hände am Werk.

Anzeige



Gedrehte Flachszöpfe und rechts im Vordergrund die „Anzünder" mit Baumharz, die Uschi aus Flachsresten herstellt.





Anzeige

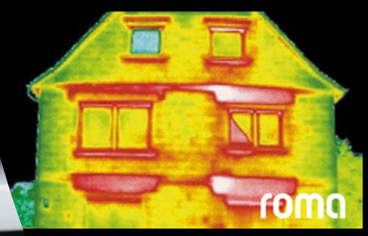


Hautatelier
Maria Muschaweck
Kosmetikmeisterin

Strahlende Weihnachten:
Stöbern Sie in meinem Onlineshop nach tollen Geschenkesets & Gutscheinen

Hammerschmiedstr. 5 · 86492 Egling · 0176 58226155
kontakt@haut-atelier.com · www.haut-atelier.com

Energetische Sanierung • Rollläden • Smart Home Technologie







• Wärme sparen durch Sanierung der Rollläden nach der neuesten Wärmeschutz-Richtlinie
• Energie sparen mit Smart Home Technologie
• Steuerung der Heizung, Beleuchtung und Rollläden über eine App

Modernste Technik in höchster Qualität
Weingartner
ROLLLADEN & SONNENSCHUTZ

Weingartner Rollladentechnik GmbH, Moosstr. 2, 82279 Eching a. A.,
Tel. 08143 1056 / 57, info@weingartner.de, www.weingartner-sonnenschutz.de



Das 1840 erschienene Büchlein „Hanf und Flachs“ von Georg Engelhard gab Tipps zur Verarbeitung und Pflege des Pflanzenmaterials. Fotos: Höninger

Flachs – Der älteste Stoff der Welt

Eine Einordnung von Katharina Höninger aus der Agrarhistorischen Bibliothek Herrsching

Im Jahr 2016 konnte mittels Radiokarbonmethode das älteste Kleidungsstück der Welt datiert werden. Das untersuchte Leinenhemd stammt aus einem Grab aus der ägyptischen Totenstadt Tarkhan und soll zwischen 5.100 und 5.500 Jahren alt sein.

Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts war das Allgäu so bekannt für Flachsanbau, dass man es sogar als blaues Land bezeichnete. Ein himmelblaues Blütenmeer verzauberte die Landwirtschaft im Frühsommer in einer Zeit, als eine intensive Milchwirtschaft noch nicht immer mehr Grünfutter forderte. Heute arbeitet man an einer kleinen Renaissance des Flachsanbaus. In Frankreich werden sogar Versuche unternommen, Glasfasern in der Automobilindustrie durch Flachs zu ersetzen.

Aber wann spricht man von Lein und wann von Flachs? Die Enzyklopädie von Krünitz liefert 1799 dafür eine mehr oder weniger klare Definition: „So lange diese Pflanze als ein grünes Kraut im Acker stehet und noch keinen Bast hat, pflegt man sie Lein zu nennen … Hingegen, wenn es reifet und Bast bekommen hat, heißt es Flachs.“ Klingt einleuchtend, aber ganz so einfach ist es nicht. Warum heißt die Leinwand dann nicht Flachswand und der gewebte Stoff Leinen?

Letzterer begleitete die Menschen quasi von der Wiege bis zur Bahre. In einer Abhandlung über die „vortheilhafteste Methode Flachs- und Hanfbau zu betreiben“ von 1794 wird ein wahres Loblied darauf gesungen. „Die Leinwand ist das erste Bedürfniß sogleich nach seiner Geburt, und das letzte das er gleichsam aus dieser Welt nimmt. Sein weißes Gewebe ist der zarten Haut des menschlichen Körpers, und ihm selbst eine leichte und angenehme Decke“. Die temperaturausgleichenden Eigenschaften wissen wir auch heute noch zu schätzen. Im Sommer kühl und im Winter warm. Oder wer liebt nicht das feine Leinentischtuch oder eine festlich gedeckte Tafel mit edlen Leinenservietten? Und wer hat den Stoff nicht schon verwunschen, wenn es ans Bügeln geht und die Falten einfach nicht verschwinden wollen? Baumwolle ist da schon wesentlich weniger widerspenstig und unkomplizierter in der Verarbeitung. Vielleicht war das auch mit der Grund, warum im 19. Jahrhundert Flachs von der Baumwolle verdrängt wurde. Der Kreiswanderlehrer W. Maier bedauerte in seiner Schrift 1903, dass in Oberbayern nur noch auf 1419 ha Land Flachs angebaut wurde, während es 1863 noch 6000 ha waren. Baumwolle stammt ursprünglich aus den Tropen und liebt Wärme und Licht. Sie wurde ein wahrer Importschlager.

Heute wird Leinen mehr und mehr wiederentdeckt, gilt es doch als wesentlich nachhaltiger, ressourcen- und umweltschonender. Die Pflanze selbst ist relativ dankbar, gedeiht selbst auf schlechtem Boden und kommt meist ohne zusätzliche Bewässerung aus. Außerdem ist sie relativ widerstandsfähig und braucht wenig bis gar keinen Dünger. So genügsam die



Flachspflanzen an sich sind, umso aufwändiger ist die Ernte. Sie ist auch heute noch mechanisch ohne Verwendung von Chemikalien möglich. In der konventionellen Landwirtschaft nutzt man aber auch andere Hilfsmittel. Angebaute Flachspflanzen lassen sich nicht einfach mähen. Die Fasern verhaspeln sich im Schneidewerk. Ihre Verästelungen verhaken sich und bilden Knäuel. Am besten werden die Pflanzen deshalb mitsamt den Wurzeln ausgerissen. Diesen Vorgang nennt man Raufen. Auch 1917 noch Handarbeit. Da der Flachs nicht zu lange am Boden liegen durfte, wurde er anschließend zu sog. Kapellen aufgestellt und getrocknet. Dann wurden zunächst die Samenkapseln, der Leinsamen, mittels Riffel gewonnen. Dabei wurden die Fasern durch eine Art Kamm gezogen. Die Stengel selbst bereitete man auf dem Boden aus. Die dadurch eindringenden Bakterien und Pilze lösten die Fasern in der sog. Röste. Die nächsten Arbeitsschritte sind noch wie früher. Der Holzkern muss zerkleinert (gebrochen) werden. Sogenanntes Schwingen und Hecheln dient dazu, die Fasern weiter zu trennen. Alles in Allem ein doch sehr aufwändiges Verfahren.

Spinnen war eine Tätigkeit für die Wintermonate

In den Wintermonaten war die Hauptbeschäftigung der Bäuerinnen und der Dienstboten das Spinnen von Flachs. Auf wunderschönen, kunstvoll gedrechselten Spinnrädern brachten sie es zur Perfektion – wie z.B. zwei Fäden gleichzeitig mit beiden Händen zu spinnen.

Damit die Spinnerin den Faden nicht permanent mit Speichel befeuchten musste, wurde empfohlen, ein Schälchen mit Bier bereit zu stellen. Ein weiterer Tipp aus dem 1840 erschienenen Büchlein „Hanf und Flachs“ von Georg Engelhard war ein Mittel zur Entfernung von Rotweinflecken. Man tauche das Tischtuch in siedende Milch und wasche es dann mit klaren Wasser aus. Oder das Waschen gänzlich ohne Seife mit Pottasche, gebranntem Kalk, Rüböl oder Fischtran. Auch wasserdicht ließ sich Leinwand vor Bekanntwerden von Mikrofaser und Goretex machen. Man nehme 4 Loth Terpentin und 1 Pfund gestoßene Glätte, koche solches in 3 Pfund Leinöl und überstreiche damit die Leinwand. Nach dem Trocknen an der Sonne soll dieser Überzug das Durchlassen von Wasser verhindern.

Auch wenn heute die typische Farbe von Leinen eher hellbraun oder cremefarben ist, gab es durchaus die Möglichkeit des Bleichens und Färbens. Zu ersterem wurde eine Lauge von reinem Kuhmist verwendet. Nach drei Wochen soll die Leinwand vollkommen weiß sein. Eine satte Gelbfärbung erzielte man mit Kurkuma. Heute eher bekannt durch das In-Getränk„Golden Latte“.

Mehr und mehr wurden die Spinnräder und Handwebstühle von maschineller Fertigung abgelöst. Maier machte auch den Mangel an weiblichen Dienstboten auf dem Land und die teure Handarbeit verantwortlich für den Einbruch. Der Flachsanbau erreichte einen Tiefstand und die Fabriken waren gezwungen, ihren Bedarf durch Rohmaterial aus dem Ausland und zwar besonders aus Russland zu beziehen. So wurden 1903 47.000 t Flachs eingeführt.

Flachsanbau statt Getreide führt zu Hungersnot

Während des ersten Weltkrieges besann man sich aufgrund des großen Bedarfs v.a. für militärische Zwecke darauf, wieder unabhängig zu werden und baute auch in unserer Region wieder

Anzeigen

METZGEREI GALL



Prämierte Wurstspezialitäten aus Schwäbisch-Hällischem Qualitätsfleisch

ÖKO-TEST sehr gut

- Fleisch mit Öko-Test-Stempel
- italienische Salami- & Schinkenspezialitäten
- "Fischerhofhähnchen" & Bio-Putenschnitzel
- große Käseauswahl & tägliche Mittagsmenüs



Metzgerei Gall · Schondorf 86938
Landsberger Str. 17 · Tel.: 0 81 92 / 2 13
Mo. – Fr.: 7:30 –18 Uhr · Sa.: 7 –12 Uhr

Metzgerei Gall · Greifenberg 86926
Hauptstr. 55 · Tel. 0 81 92 / 99 92 50
Mo.– Sa.: 7 – 18 Uhr

www.metzgerei-gall.de



Das **Sozialtherapeutische Netzwerk e.V.** ist ein anthroposophisch orientierter Träger von vier kleinen, familiären Wohngruppen und zwei Förderstätten für erwachsene Menschen mit mehrfacher Behinderung.

Acht Damen und zwei Herren im Alter zwischen 40 und 75 Jahren suchen fröhliche und geduldige Assistenz für die Betreuung und Pflege im Wohnheim Johannes in **Grafrath/ Marthashofen.**

Qualifizierte Pflegefachkraft (m/w/d)

Sie arbeiten in einem multiprofessionellen Team in der Regel zu Dritt. Längerer Morgenschichten sind möglich.

Weitere Informationen zu unseren Stellen erhalten Sie unter: **www.stn-sozialtherapie.de** oder gerne auch telefonisch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Sozialtherapeutisches Netzwerk e.V.
Frau Martina Peter / Leitung Wohnen
Gewerbering 5 | 86922 Eresing
Tel: 08193 / 93730-0
bewerbung@stn-sozialtherapie.de

SOZIAL THERAPEUTISCHES NETZWERK Lebensorte



Zur schnelleren Verarbeitung wurden Riffelmaschinen erfunden. Foto aus dem Buch „Flachsbau im südöstlichen Oberbayern“ von W. Maier, München 1905.

Flachs an. Wer die aufwändige Weiterverarbeitung scheute, dem bot man eine Abnahme in beliebigem Verarbeitungszustand an. Außerdem wurden Arbeitskräfte zum Ausraufen des Flachses in Aussicht gestellt. Eine folgenschwere Fehleinschätzung war es, sogar den Getreideanbau zu Gunsten von Flachs zu reduzieren. Direktor Kuhnert begründete dies in einem Merkblatt für zeitgemäßen Flachsbau wie folgt: „Nach den bis jetzt in der Kriegszeit gemachten Erfahrungen reichen unsere Getreideernten bei der nunmehr durchgeführten Regelung des Verbrauchs auch bei weniger guten Ernten vollkommen aus.“ Das direkt dem Reichkanzler unterstellte Kriegsernährungsamt hatte Getreideprodukte rationiert. „Das preußische Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten hat dies in einer kürzlich erschienen Veröffentlichung ausdrücklich bestätigt. Ja, nach derselben Quelle bleibt sogar ein beträchtlicher Überschuß…“ Das sollte nicht ohne Folgen bleiben: Aufgrund der Getreiderationierung stieg der Kartoffelverbrauch Anfang 1916 um das zweieinhalbfache an. Witterungsbedingt kam es dann aber zu einer Kartoffelfäule, die die Ernte wiederum stark reduzierte. In den Kriegsjahren von 1914 bis 1918 starben 800.000 Menschen in Deutschland an Unterernährung. Aus den Fehlern lernte man nicht. Auch während des Zweiten Weltkrieges erlebte der Flachsanbau erneut eine wahre Hochzeit. 1937 war die angebaute Fläche auf 100.000 ha angestiegen. Davon kann heute keine Rede mehr sein. Heute werden keine nennenswerten Erträge mehr erzielt.



Wer sich für historische Themen aus den Bereichen Land-, Haus- und Forstwirtschaft, Naturwissenschaft, Technik, Gesetzgebung und Verwaltung interessiert, findet hierzu umfangreiches Material in der Agrarhistorischen Bibliothek des Bayerischen Bauernverbandes, die sich im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching befindet. (Foto)

Infos unter: www.hdbl-herrsching.de oder
Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching
Agrarhistorische Bibliothek, Rieder Str. 70
82211 Herrsching, Tel. 0 81 52 / 93 80 0

Anzeige



Spinnen ist wie ein Waldspaziergang

Wollverarbeitung in der Brucker Spinnstub`n

Schon dieses Geräusch ist herrlich. Das Klappern eines Spinnrads hat etwas ungemein Beruhigendes, Entspannendes. „Es ist sehr meditativ“, sagt Roswitha Hofrichter. „Für mich ist Spinnen wie ein Waldspaziergang. Man kann die Seele baumeln lassen.“ Alle zwei Wochen trifft sie sich mit Gleichgesinnten im Saal des LiB-Mehrgenerationenhauses in Fürstenfeldbruck zur „Brucker Spinnstub'n“.

Roswitha Hofrichter ist die Leiterin der Gruppe. Etwa 20 Aktive sind es, die das alte Handwerk mit Leidenschaft ausüben. Manche benutzen Handspindeln, andere sitzen an elektrischen Spinnrädern, wieder andere bedienen mechanische Geräte mit einem oder zwei Pedalen.

Jede der Spinnerinnen hat einen kleinen Berg gewaschene, gekämmte Wolle vor sich. Gleichmäßig lassen sie die Fasern durch die Finger gleiten. Schwungräder drehen sich, der Spinnflügel verdreht den auseinandergezogenen Faden und wickelt ihn auf die Spule. Anfängern passiert es häufig, dass der Faden reißt. Da hilft nur üben. „Nach einem Kilo Wolle kann man es“, sagt Roswitha Hofrichter, und die anderen lachen zustimmend.

Aus der selbst gesponnenen Wolle werden später Pullis, Schals und Tücher. Aber „projektbezogen“ ist das Spinnen nicht, davon zeugen große Woll-Lager in den heimischen Kellern und der schöne Satz „Wolle kommt von wollen.“ Wen das Spinnen einmal gepackt hat, der kann nicht mehr aufhören.

Ihr Rohmaterial beziehen die Mitglieder der Spinnstub'n aus dem Internet, noch lieber aber bummeln sie über Wollmärkte. Schaf, Alpaka, Kaninchen, Kaschmirziege – sie alle liefern geeignete Fasern. Sogar Hunde- und Katzenhaare, Bambus- und Sojafasern lassen sich verspinnen.

Die Brucker Spinnstub'n ist eine offene Gruppe, Neuzugänge sind willkommen. Interessierte erreichen Roswitha Hofrichter unter bruckerspinnstube@gmail.com



Unter Leitung von Roswitha Hofrichter (4. v. l.) treffen sich im zweiwöchigen Rhythmus „Spinnbegeisterte“ im Saal des LiB-Mehrgenerationenhauses in Fürstenfeldbruck zur „Brucker Spinnstub'n“. Foto: Ulrike Osman

Anzeige



Anzeige

Naturheilpraxis Lambert in Kottgeisering

Nach wohlverdienter Pause freue ich mich, wieder für Sie da zu sein. Sehr gerne unterstütze ich Sie naturheilkundlich und mit manuellen Therapien.

Ihre Irene Yamuna Lambert



Anzeige

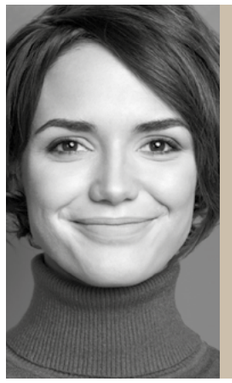
Praxis für traditionelle Naturheilkunde

Irene Yamuna Lambert
Heilpraktikerin

Spagyrik / Pflanzenheilkunde
Blutegeltherapie / Schröpfen
Baunscheidt / Injektionen
Meridianmassage / manuelle Therapie

Tel. 081 44 / 997 87 30
Grafrather Str. 7 · 82288 Kottgeisering





MEINE

Ich mag bequeme Schuhe, die handwerklich perfekt gemacht sind.
Kein Schnickschnack. Viel Charakter.



Living Kitzbühel
WALK TO STAY

SCHUHHAUS PFLANZ
86899 Landsberg/Lech · Vorderer Anger 274
seit 1625



MOBILE SAUNA FÜR DAHOAM

Sie wollen auf nichts mehr verzichten? Gut so!
Mieten Sie unsere Fass-Sauna für Ihre private Feier, für Weihnachten, Geburtstage, Junggesellenabschiede, einen romantischen Abend, Mädelstreff, Hochzeitstag oder ganz einfach so. Für sich selber.

Miet mich!
1 Tag Sauna schon ab 60 €*

Noch Fragen? Gerne!
Steffi und Max von Ammerseesauna
Badstraße 41 | 82284 Grafrath | info@ammerseesauna.de
Kundenbetreuung Service-Ruf 0176/62591891 | www.ammerseesauna.de

* alle Mietkonditionen unter www.ammerseesauna.de; es gelten gleiche Preise an Werktagen, Wochenenden oder Feiertagen, zzgl. Lieferkosten und Endreinigung. Gutscheine für unsere Fass-Sauna kommen immer gut an.

Der Mensch – das fühlende Wesen

Kennen Sie das auch? Bestimmte Musik löst in Ihnen so starke Gefühle aus, dass Ihnen die Tränen kommen? Mein Vater sitzt seit Jahren im Rollstuhl, ist stets auf fremde Hilfe angewiesen und hat so starke Schmerzen, dass ihm schon mal der Lebensmut schwindet. Vertieft er sich jedoch in Musik, überwältigen ihn die Gefühle. Bei ihm sind es die Klassiker, die ihn zu Tränen rühren: Mozart, Beethoven, Tschaikowsky, Dvořák und viele mehr. Er ist dann ganz entrückt und fühlt sich danach wie neu geboren.

Eins steht fest: Gefühle rauszulassen tut gut. Dabei waren sichtbare Gefühle vor allem bei Männern traditionell verpönt und auch emanzipierte Frauen haben sie sich weitgehend abtrainiert. Erst ganz langsam findet hier ein Paradigmenwechsel in der Gesellschaft statt. Wer seine Gefühle zeigen kann, wirkt attraktiv, weil authentisch und nahbar. Dabei müssen es nicht immer Tränen sein – auch Wut oder Freude dürfen raus.

Das ist eine gute Entwicklung. Gefühle zu haben, ist eines der Hauptmerkmale unseres Menschseins. Darunter fällt auch das Mitgefühl. Und dieses ist wiederum zwingend nötig, damit unser Zusammenleben in der Gesellschaft klappt – womit wir beim großen Ganzen wären: Wenn jemand Mitgefühl hat, dann schickt er nicht unschuldige Menschen in einen Krieg. Wenn jemand Mitgefühl hat, dann foltert er nicht jemanden zu Tode, nur weil er/sie nicht korrekt gekleidet war. Wenn jemand Mitgefühl hat, dann lässt er andere nicht verhungern, deren Lebensgrundlage der Klimawandel zerstört hat. Dass manche Herrscher auf dieser Welt scheinbar kein Mitgefühl haben, können wir wohl nicht so schnell ändern. Aber wir können mit unserem eigenen Mitgefühl zu einer Kultur der Menschlichkeit beitragen. Nicht nur an Weihnachten.

Ihr
Markus Eisele

PS.: Gefühle zulassen, kann man üben. Versuchen Sie es mit Musik wie mein Vater. Andere empfinden vielleicht stark bei der Lektüre eines Buchs. Bei mir klappt es auch bei besonders guten Filmen. Im Kino wirkt es doppelt, weil Gefühle stärker werden, wenn man sie mit anderen teilt. Schauen Sie sich nach dem Abspann um, da haben auch andere Tränen in den Augen.

Impressum

jezza! Verlag GmbH, Neuenstr. 6a, 82269 Geltendorf
Geschäftsführer: Markus Eisele, verlag@jezza.de

V.i.S.d.P.: Sigrid Römer-Eisele

Redaktion: Sigrid Römer-Eisele, Markus Eisele, Neuenstr. 6a, 82269 Geltendorf, redaktion@jezza.de, Tel.: (0 81 93) 21 23 18
Freie Mitarbeiter: Dagmar Kübler, Ulrike Osman, Sandra Böhm, Renate Greil

Layout und Satz: Gerald Risch, www.risch-grafik.de

Heftverteilung: Lorenz Wittmann, wittmann@jezza.de, Tel.: 0 81 93 / 2 04 44 02

Anzeigen und Mediadaten:



Tina Jehle, Anzeigenleitung, Tel.: (0 81 93) 20 44 160
E-Mail: jehle@jezza.de
Zuständig für die Gebiete: Fürstenfeldbruck, Mammendorf, Adelshofen, Jesenwang, Landsberied, Eching, Egling, Weil, Scheuring, Geltendorf, Moorenweis, Eresing, Türkenfeld, Penzing, Schmiechen, Schwifting, Windach, Finning, Utting, Fuchstal, Dießen und Landsberg.



Elke Tumbach, Anzeigenberatung, Tel.: (0 81 93) 28 99 872
E-Mail: tumbach@jezza.de
Zuständig für: Prittriching, Kaufering, Merching, Fuchstal, Kottgeisering, Grafrath, Greifenberg, Inning, Schondorf, Pürgen, Hofstetten und Landsberg, Seefeld, Schöngeising, Issing, Vilgertshofen, Pflugdorf, Rott und Fürstenfeldbruck.

Erscheinungsweise: 2-monatliche Verteilung über Geschäftsauslage sowie bei Behörden, Banken und öffentlichen Auslagestellen.

Auslagestellen nach Orten sortiert siehe www.jezza-magazin.de/auslage

Auflage: 23.000 Exemplare, mit „Regionalteil Nord" bzw. „Regionalteil Süd".

Leserzuschriften: Bitte an untenstehende Anschrift oder per E-Mail an: leserforum@jezza.de

Anschrift: *jezza!*-Redaktion, Neuenstr. 6a, 82269 Geltendorf
Internet: www.jezza-magazin.de

Druck: EOS Verlag u. Druck, Erzabtei St. Ottilien, 86941 Sankt Ottilien

Das nächste ***jezza!*** Februar/März 2023 erscheint am ***10. Februar 2023.***

Redaktions- und Anzeigenschluss ist der ***20. Januar 2023.***

Die Themen des nächsten Heftes:
Das Grüne Heft
Bio. Öko. Umwelt.
E-Mobilitäts-Check.
Stellenmarkt und Jobbörse.

Anzeige



HUBER
GARAGENTORE
INDUSTRIETORE
HOFTORE
ANTRIEBE
NEUESTE TECHNOLOGIEN
ALLE MAßE
WARTUNG
Gewerbestraße 2
86859 Igling bei LL
+49 (0) 8248/88 85.70
www.huber-tore.de









LEW



Wie nachhaltig bin ich?

Jetzt ganz einfach herausfinden:
QR-Code scannen, Online-Test machen und erfahren, welcher Nachhaltigkeits-Typ man ist. Viele hilfreiche Tipps und Informationen, um nachhaltiger zu werden, gibt's auf:
bessermachen.lew.de

#besserMACHER

Gemeinsam besser MACHEN