

jezza!

103. Ausgabe
18. Jahrgang
Dezember 2023/Januar 2024

Auflage: 23.000

Das Original seit 2006
—kostenlos—

Ihr Magazin für Ammersee, Amper und Lech

Weihnachtsmärkte & Veranstaltungen ab S. 12



Wünsch` Dir was!
Besondere Geschenke-Tipps

Warm ums Herz
Von Lebensrettern und
innerem Frieden

Kalte Füße
Ein Badegang mit
Wigald Boning

Bretz

330 qm² Ausstellung in der
Hohenzollernstraße 102 in München

Kompetent & Zuverlässig



Bretz

Bretzstore München
By Herbert Gainer

Hohenzollernstr. 98 -100
D-80796 München

Tel. +49 / 89 / 30666-444

www.bretzstore-muenchen.de

 [bretzstoremuenchen](https://www.instagram.com/bretzstoremuenchen)



Bildnachweise (v. l.): Darren Jacklin, Claus-Peter Reisch, Gerald Risch, Sandra Böhm

Inhalt

- 6 Veranstaltungstipps
- 12 Weihnachtsmärkte – eine Übersicht
- 18 Wie kalt, Wigald? Winterschwimmen mit Wigald Boning im Ammersee
- 20 Buchempfehlungen für die Weihnachtszeit
- 22 „Wünsch dir was“ – Geschenketipps
- 28 Eröffnung zweiter Saal im Lichtspielhaus Kino Fürstenfeldbruck
- 29 Tipps: Garten winterfit machen
- 30 Die rollende Schule: Aktivist Claus-Peter Reisch setzt sich für ein Bildungsprojekt für syrische Flüchtlingskinder in einem türkischen Camp ein
- 34 Lagom – die Kunst, die Balance im Leben zu finden
- 36 Wohlige Heißgetränke für kalte Tage
- 42 Erlebnisraum Küche – Kochschulen für mehr Genuss
- 46 Das letzte Wort! & Impressum



© Martina Gimm



Titelseite:
Weihnachten 2023
Gestaltung: Carmen Celewitz, 360° DESIGN Landsberg,
www.360graddesign.de

Editorial



Foto: www.der-fotograf-filiger.de

Liebe Leserinnen und Leser!

Die ersten geschmückten Tannenbäume stehen bereits, als wir dieses Weihnachts-**jezza!** beenden und in die Druckerei schicken. Und obwohl wir uns nun einige Wochen mit der schönsten Zeit des Jahres beschäftigt haben, fällt es uns nicht ganz leicht, uns wie gewohnt auf „Alle Jahre wieder“ einzulassen und uns uneingeschränkt auf das festliche Glitzern der Weihnachtszeit zu freuen, das nun – angesichts der Kriege in der Welt und dem Mitgefühl und der Solidarität mit jenen, die unter den Schrecken von Krieg und Unruhen leiden – so sehr mit dem Wunsch nach Frieden verbunden ist.

Und so haben wir für Sie zum einen weihnachtliche Themen bearbeitet, die die Magie, Wärme und Traditionen der Weihnachtszeit spürbar und erlebbar machen – in den Beiträgen über Weihnachtsmärkte (ab S. 12) und über winterliche Heißgetränke (S. 36), verbunden mit einem Blick in andere Länder – aber auch Geschichten über Solidarität und Engagement von jenen, die trotz der Widrigkeiten Wege finden, anderen zu helfen und Hoffnung zu schenken. Wir möchten damit den Blick auf Organisationen und Menschen lenken, die in Krisengebieten arbeiten, um Unterstützung und Perspektiven zu bieten (siehe Beitrag über Claus-Peter Reisch auf S. 30).

Und so denken wir zurück an die ursprüngliche Botschaft des Weihnachtsfestes, die Botschaft von Frieden und Nächstenliebe – und damit an die tatsächliche Bedeutung dieser Feierlichkeiten.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine strahlende Weihnachtszeit voller Liebe, Wärme und unvergesslicher Momente.

Sigrid Römer-Eisele

Ihre Sigrid Römer-Eisele und das gesamte **jezza!**-Team.



Stephan Schweigert
MEISTERWERKSTÄTTE
FÜR SCHMUCK



750/-- Roségold
mit Tansanit und Turmalin.

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

Öffnungszeiten
 werktags ab 17:00
 So + Feiertag ab 11:00
 Do Ruhetag

Alter Wirt Eresing

17.12.23 19 Uhr

OTTO
 Wolperts
 Wiude
 Weihnacht

13.01.24 20 Uhr

GMAHDE WIESN

27.01.24 20 Uhr

Franziska Wanninger mit
 „Der famose Freistaat“

Einlass ab 18 Uhr,
 Eintritt 24 Euro
 Infos + Tickets unter
www.service-kaltenberg.de

Fam. Prenzel ♦ Kaspar-Ett-Str. 14 ♦ 86922 Eresing ♦ Tel. 08193 8226
gasthaus@alter-wirt-eresing.com ♦ www.alter-wirt-eresing.com

Advent in Eresing,
 Sa. 2. und So. 3. Dez., 14 bis 19 Uhr

Offene Werkstätten in der Eresinger Dorfmitte (Mittlere Dorfstr. 1 und 3): Zwei Keramikünstler, Restaurierungswerkstatt und Florale Werkstatt.
 Infos: www.keramikwerkstatt-hartmann.de,
www.restaurierungen-herrmann.de, www.floralewerkstatt.de

Stadtführungen in FFB – jetzt online buchbar

Öffentliche Gästeführungen zur Geschichte Fürstenfeldbrucks und zu seinen Sehenswürdigkeiten können ab sofort auf der Webseite www.fuerstenfeldbruck.de im Bereich „Kultur und Tourismus“ unkompliziert und bequem online gebucht werden.

„Wählen Sie Ihre Stadtführung und zahlen Sie online – rund um die Uhr, unabhängig von den Öffnungszeiten des Rathauses“, empfiehlt die Tourismusbeauftragte Claudia Metzner. Das Ticket kann von zuhause oder unterwegs auch kurzfristig gebucht werden und kommt automatisch per E-Mail.

„Stadtführung im Advent“ am 3. Dez. und neue Saison 2024: Spaziergang von der Kirche St. Leonhard zum Christkindlmarkt (Volksfestplatz) mit interessanten Details zu weihnachtlichem Brauchtum und zur Stadtgeschichte.

Am 14. April 2024 startet die neue Saison mit der Tour „Auf den Spuren des Architekten Adolf Voll“. Neben den Klassikern und den beliebten Schauspielführungen gibt es neue Themenführungen. Alle Touren sind bereits online einseh- und buchbar.

Weihnachtsgeschenk gesucht? Über das Buchungssystem können schön gestaltete Gutscheine erworben werden.

Infos: www.fuerstenfeldbruck.de (Bereich Kultur und Tourismus)



Anzeige

Bilder von Annunciata Foresti im Adebar am Ammersee, ab 3. Dez. 2023

Die Dießener Künstlerin Annunciata Foresti (Foto) präsentiert ab dem 3. Dezember 2023 ihre prächtigen Blumenbilder im Dießener Werkraum für angewandte Kunst in der Herrenstraße 6 – bei Adebar am Ammersee.

Dießen und Kunst sind eng mit der Malerin verbunden – und umgekehrt, denn der Ausblick auf die Alpen und den Ammersee sind immer wieder Quell ihrer Inspiration, ebenso wie ihr Atelier im Dießener Stellwerk und die es umgebende gepflegte Wildheit des Gartens. Die kräftigen Farben der blühenden Natur sind ebenso präsent wie zartes Rosa oder helles Lila. Im Gegensatz zur fotografischen Darstellung lässt die Künstlerin aber alles im Diffusen und erreicht damit eine gewisse Dynamik. Die Blüten scheinen sich zu bewegen, verschwimmen und verändern je nach Blickwinkel ihr Aussehen. „Stete Veränderung im immerwährenden Kreislauf der Natur spiegeln auch unsere Gefühlswelten wider“, erläutert Annunciata Foresti, die zur Vernissage am 3. Dez. 2023 (1. Advent) von 11 bis 17 Uhr vor Ort ist. Adebar am Ammersee, Herrenstraße 6, Dießen, Tel.: 08807/9478200, Mo. bis Sa.: 10 bis 18 Uhr geöffnet. Infos: www.adebar-am-ammersee.de



Zauberhafte Winterevents: „CAVALLUNA“-Park München

Die Pferdeshow „CAVALLUNA“ zeigt in den Weihnachtsferien ein besonderes Familienprogramm im Showpalast München. Die herzerwärmende Show „WinterWünscheLand“ (26.12 bis 6.1.24) erzählt die Geschichte des Jungen Robert, der das Wünschen aus tiefstem Herzen verlernt hat und auf einer magischen Reise von diesem Fluch befreit werden soll. Die liebevolle Inszenierung mit und vor Europas größter fest-installierter LED-Wand beeindruckt mit wunderschönen Pferden und ergreifendem Schauspiel.

Ein zweites Wintererlebnis bietet der Lichterpark „LUMAGICA“, der seit November bis zum 28.01.24 das Parkgelände um den Showpalast erhellt. Die Gäste werden auf einen magischen Spaziergang durch zauberhafte Lichterwelten eingeladen. Auf einem 1,5 km langen Rundweg entsteht durch 300 leuchtende Objekte und Installationen eine zauberhafte Atmosphäre, die geschmackvoll musikalisch untermalt wird.

Infos: www.cavalluna.com und www.lumagica.com



Verlosung

jezza! und Apassionata World verlosen im Gesamtwert von 500 Euro
 5 x 2 Tickets für Lumagica
 2 x 1 Ticket für WinterWünscheLand
 3 x 1 Ticket für Land der 1000 Träume (letzteres am 17.2.2024)
 Bitte schicken Sie bis zum 15.12.23 eine E-Mail an redaktion@jezza.de mit dem Stichwort Ihrer Wunscherveranstaltung und vollständiger Adressangabe.



lädt ein zur
 Ausstellung mit
ANNUNCIATA FORESTI
 Malerei
 sowie
 Neuen Arbeiten der
 Schmuckdesigner im ADEBAR

Uns allen eine fröhliche Adventszeit!

ADEBAR AM AMMERSEE
 Herrenstraße 6 in Dießen
 Telefon 08807 94 78 200
www.adebar-am-ammersee.de
 Mo - Sa von 10 - 18 Uhr



CAVALLUNA

PASSION FOR HORSES

LAND DER TAUSEND TRÄUME

17. - 18.02.24 München
Olympiahalle

www.cavalluna.com

60 Jahre „landsberger bühne e.V.“ mit „Nathan der Weise“, ab 12. Jan.

Im Jubiläumsjahr „60 Jahre landsberger bühne e.V.“ kommt nach Ludwig Thoma und der „Landsberger Sommernachtsphantasie“ nun mit Gotthold Ephraim Lessings „Nathan der Weise“ ein Klassiker der Weltliteratur auf die Bühne des Stadttheaters, dessen Aktualität geradezu brisant ist.

Das Stück behandelt die Themen Harmonie, Toleranz und Offenheit sowie die Gleichstellung der drei Weltreligionen: Die Menschen sollen in Frieden zusammenleben und sich nicht aufgrund ihrer Religion bekriegen. Sie werden aufgefordert, ihren Verstand einzusetzen, vernünftig zu handeln, Vorurteile abzulegen und ihren Mitmenschen offen und tolerant zu begegnen.

Nach Machiavellis „Mandragola“, Shakespeares „Der Widerspenstigen Zähmung“ und der Revue „Nur wega Dir“ zum 40-jährigen Vereinsbestehen, gibt es nun, 20 Jahre später, mit einer bearbeiteten Fassung des Klassikers wieder eine Zusammenarbeit mit Regisseur Ioan C. Toma (Foto) zu erleben und sehen.

Premiere ist am 12. Januar 2024. Der Kartenvorverkauf startet am 4. Dezember 2023 an den bekannten Vorverkaufsstellen und online.

Infos: www.landsberger-buehne.de.



Führungskräfte Seminare in St. Ottilien

Wir freuen uns, dass wir auch in diesem Jahr die sehr erfolgreich gestarteten Führungskräfte Seminare fortsetzen können. Dr. Bernhard Schmalzl, Geschäftsführer des BBSTO, zeigt überzeugend, dass die Regel einer seit 1.500 Jahren existierenden Organisation auch viele Anregungen für eine moderne Organisation bereithält, so Erzabt Wolfgang Öxler.

Obwohl die je nach Themengebiet dreiteiligen Seminare in beliebiger Reihenfolge belegt werden können, bietet das vierte Quartal eine großartige Gelegenheit, um in allen Themengebieten Führung, Kultur und Strategie wieder mit einem Grundlagenseminar in neue, gemischte Lerngruppen einzusteigen. Info: www.bbsto.de

30. Nov. und 1. Dez. 2023: Strategie – Grundlagen (S-GL)

25. und 26. Jan. 2024: Führung – sich selbst führen

28. und 29. Feb. 2024: Kultur / Organisationsverständnisse

Buchung: <https://erzabtei.de/SeminareFuehrungskraefte>

Anzeige

Traumfabrik, 4. bis 7. Jan. 2024 Gersthofen

Variété, Theater und Tanz: Die zweistündige Traumfabrik entführt die Besucher in eine Inszenierung aus Artistik, Poesie, Humor und Schönheit – eine Symphonie aus Licht, Musik und Illusion – mal laut, mal leise – mit Künstlern, die den Zuschauern ihre Welt zeigen. Geheimnisvolle Illusionen lassen Raum für eigene Gedanken und Inspirationen, wie eine Reise in die Kindheit, als alles möglich schien:

Unglaublich schöne Bilder – gepaart mit Perfektion und Artistik: präzise Salti auf einem nur 20 cm breiten Brett, ein Handstand auf einem Riesenring, unzählige Reifen, die am ganzen Körper schwingen, schwindelerregendes Rollschuhdrehen im Kreis oder sieben Leuchtkeulen im Dunkeln. Und das Schönste: Nach der Show können kleine und große Besucher die Künstler an der Bühne hautnah treffen, mit ihnen plaudern – und ein Erinnerungsfoto machen. Gibt es ein schöneres Weihnachtsgeschenk?

Ort: Stadthalle Augsburg/Gersthofen, 4. bis 7.01.2024 (Do.-So.) sowie an verschiedenen weiteren Aufführungsorten in Bayern, z.B. Ingolstadt, Landshut und Regensburg.

Ermäßigungen für Kinder und Jugendliche bis einschl. 17 Jahre

Infos: www.traumfabrik.de



GROUNDLIFT AMMERSEE LIVE STUDIOS: Comedy, Konzerte, Kabarett und Party im Dezember

Comedy, Konzerte, Kabarett und Party – die Groundlift Ammersee Live Studios in der Alten Brauerei Stegen bieten ein abwechslungsreiches **Dezember-Programm**:

2. Dez. World Music Guru DJ Rupen heizt seinen Fans ein wieder richtig ein

7. Dez. und 8. Dez. (beide Termine ausverkauft!): Jamaram & Jahcoustix

15. und 16. Dez. (beide Termine ausverkauft): Ulmer Klangkünstler Martin Kälberer mit seinem einzigartigen immersiven Audio-Sound

20. Dez. Chris Hopkins und seine Band mit „Swinging Christmas“ – ein Muss für Jazz-Fans

21. Dez. Christof Hintze und „Bergdoktor“ Hans Sigl laden zur Christmas Party ein – mit reichlich Glühwein, Musik, Lametta und Stargast: Comedian & TV-Moderator Hannes Ringlstetter.

27. Dez. Django 3000, die legendären Chiemgauer Desperados „unplugged“

Silvester: die große Silvesterparty auf zwei Areas mit Kabarett, Live Musik und DJs Start (18 Uhr) mit Klaus Kohlers Klavierkabarett „Vorgespielte Höhepunkte“.

Ab 21 Uhr: die beliebte Groundlift Band mit den besten Rock- und Pophits – und Latin mit DJ bis zum Morgengrauen.



Infos und Tickets unter: www.groundlift.de/events, Landsberger Str. 57, 82266 Inning

Märchenzauber im EUKITEA: Das tapfere Schneiderlein



Theater Eukitea lädt ein zu einem wunderbar lauschigen Familien-Winternachmittag mit Theatervorstellung, Live-Musik, Märchen-Ausstellung, Familienquiz und Winterköstlichkeiten im Café: Eukitea inszeniert „Das tapfere Schneiderlein“, das berühmte Märchen der Gebrüder Grimm mit Humor und Kreativität voll herrlicher Live-Musik, entzückenden Puppen und ausdrucksstarkem Theaterspiel, frech und lebensfroh – herzlich willkommen!

Für Kinder ab 4 Jahren und die ganze Familie. Theaterkasse und Café haben ab 14 Uhr geöffnet.

Eintritt: 16 €, ermäßigt 14 €, Kinder 8 €
Tickets tickets@eukitea.de,
Tel. 08238/964743-96 oder unter www.eukitea.de.

Termine (je 16 Uhr): So, 3.12.23 (Premiere), So, 10.12., So, 17.12., Di, 26.12., Mi, 27.12., Sa, 30.12.23, Sa, 6.01., So, 7.01., So, 14.01.24 im Theaterhaus EUKITEA in Diedorf (ca. 6 km westl. von Augsburg)



STEIGENBERGER
HOTEL DER SONNENHOF
BAD WÖRISHOFEN



MIT
ONLINE-
GUTSCHEIN-
SHOP



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 € 49,-
(03./10. & 17.12.2023, 11 – 14 Uhr)

NEW YEAR'S EVE PARTY
SILVESTER-GALA
31. Dezember 2023, € 198,-

Jetzt Plätze reservieren!

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

landsberger bühne e.V.

VON GOTTHOLD EPHRAIM LESSING

NATHAN DER WEISE

PREMIERE FR 12|JAN|24 20 UHR
VORSTELLUNGEN 13|19|20|26|27|JAN|24 JEWELS 20 UHR
14|21|JAN|24 JEWELS 18 UHR

Eine Inszenierung der landsberger bühne e.V.
Regie Ioan C. Toma
ABENDKASSE jeweils 1 Std. vor Beginn der Vorstellung

STADTTHEATER LANDSBERG

ticket service LANDSBERG reisebüro vivell
Kartenvorverkauf Hauptplatz 149 86899 Landsberg Telefon 0 81 91-91 74 12
MedeSchäfer

Bobinger Kulturwinter

Unsere Veranstaltungshighlights



ab 4 Jahren
Pippi Langstrumpf
Theater Fritze und Freunde
Sa., 16. Dezember, 13:30 Uhr



ab 4 Jahren
Urmiel was dem Es
Theater Fritze und Freunde
Sa., 16. Dezember, 17:00 Uhr



Es weihnachtet sehr
Weihnachtliches Klavierkonzert
mit Violine, Bariton, Klavier
Fr., 22. Dezember, 19:00 Uhr



Silvesterball 2023
mit der Galaband „Joice“
und internationaler Ballett
Sa., 31. Dezember, 20:00 Uhr

Kulturamt Stadt Bobingen
Rathausplatz 1, 86399 Bobingen
www.stadt-bobingen.de
08234/8002-31/-36
kulturamt@bobingen.de

TICKETS & VERANSTALTUNGSÜBERSICHT

Weihnachtskonzert, 22. Dez. 2023 im Unteren Schlösschen Bobingen

Auf eine musikalische Schlittenfahrt dürfen sich Besucher und Besucherinnen einstellen – sie dürfen sich hinwegtragen lassen auf altbekannten weihnachtlichen Melodien, Klängen aus der Klassik und Romantik bis hin zu beliebten und be-swing-ten Weihnachtsklassikern.

Angela Rossel (Violine), Stephanie Knauer (Klavier) und Laurence Gien (Bariton) bescheren ihren Gästen ein Weihnachtskonzert ganz besonderer Art. Zu hören sein werden Werke von A. Corelli, T. Giordani, P. I. Tschaikowsky, E. Humperdinck, traditionelle Weihnachtsklänge und noch vieles mehr. Mit Verve und Klangvielfalt verzaubern die drei international gefragten Musiker und Musikerinnen ihr Publikum – von temperamentvoll bis sanft, von heiter bis melancholisch, immer in perfektem Zusammenklang.

Termin:

22. Dez. 2023 um 19 Uhr

Ort: Unteres Schlösschen,
Römerstr. 73, 86399 Bobingen

Tickets: Kulturamt Stadt
Bobingen,

Tel.: 08234/8002-31 und -36.

Infos: www.stadt-bobingen.de

und www.reservix.de



Anzeige

Heilige Nacht von Ludwig Thoma, 14. Dez. 2023, Stadtsaal FFB

Zu der auf Weihnachten einstimmenden Lesung mit Musik lädt am 14. Dezember Pfarrer Rainer Maria Schießler zusammen mit den Geschwistern Siferlinger und Matthias Pürner Besucher und Besucherinnen in den Stadtsaal FFB ein. Stimmungsvoll musikalisch begleitet durch die ursprünglichen Heilige-Nacht-Gesänge vom Dreigesang der Geschwister Siferlinger und Musiker Matthias Pürner an der Ziach wird er die lyrisch-bayrische „Heilige Nacht“ verlesen, die der große Volksdichter Ludwig Thoma 1916 auf seiner geliebten „Tuften“ überm Tegernsee verfasste. Die Verse erzählen schlicht und eben deshalb zu Herzen gehend die biblische Mär, wie sie wohl über Generationen am Heiligen Abend in den bäuerlichen Stuben zu hören war. Erinnerungen werden wach – an eine warme Stube, an Plätzeengeruch, an die Geborgenheit der Kinderjahre.

Termin: **Donnerstag, 14.12.2023 um 20 Uhr, Stadtsaal Veranstaltungsfürstenfeld, Info und Tickets: www.fuerstenfeld.de**



Foto: Veranstalter

Leidenschaftlich lernen – Montessori Inning stellt sich vor

Am 20. Januar 2024 lädt der Förderverein 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“, so Schulleiterin und Vorstand des Montessori Ammersee e.V. Kathrin Schwyer. Mit dem Tag der offenen Tür beginnt das Auswahlverfahren für die Aufnahme der Kinder im September. Nachhaltiges Lernen, Selbstständigkeit und individuelle Betreuung sind wesentliche Ziele der Schule und des Kinderhauses. Derzeit betreuen die Einrichtungen 292 Kinder von 3-16 Jahren.

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



Anzeige

CAVALLUNA Kids

WINTERWÜNSCHELAND



26.12.23 - 06.01.24
im SHOWPALAST München

Direkt an der U6 Fröttmaning
www.cavalluna.com

LUMAGICA MÜNCHEN

26.10.23 BIS 28.01.24



CAVALLUNAS MAGISCHER LICHTERPARK
CAVALLUNA PARK MÜNCHEN
DIREKT AN DER U6 FRÖTTMANING
www.lumagica.com

Leidenschaftlich lernen



MONTESSORI
INNING AM AMMERSEE
SCHULE | KINDERHAUS | FÖRDERVEREIN

Tag der offenen Tür

Samstag, 20.01.2024

Online Vortrag 14.12.2023 oder 19.01.2024
Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite

Wir freuen uns auf Sie!

Bilinguales Kinderhaus
3 bis 6 jährige Kinder

Offene Ganztagschule
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

WEIHNACHTLICHER MÄRKTEZAUBER

Termine
ohne
Gewähr

Märchenhafte Stimmung: Schloss Kaltenberg Weihnachtsmarkt.
Foto: Schloss Kaltenberg

Die Vorweihnachtszeit hat begonnen, und mit ihr kommt die festliche Pracht der Weihnachtsmärkte ins Land. Inmitten der winterlichen Kulisse verwandeln sich Städte und Dörfer mit glitzernden Lichtern in lebendige Wunderwelten aus Glanz, weihnachtlichen Düften und festlicher Freude. Die besondere Atmosphäre von Feuer, Glühwein, handgefertigten Waren und Geschenkartikeln lädt Besucher ein, alleine, zu zweit oder als Gruppe die Magie der Feiertage zu erleben.

Weihnachtszauber in Herrsching, 16./17. Dez.

Die Gemeinde Herrsching freut sich, Gäste zum Christkindlmarkt am 3. Adventswochenende im schönen Kurpark vor dem Schloßchen direkt am See begrüßen zu dürfen, wo diese ein stimmungsvolles Programm erwartet: Glitzernde und duftende Stände mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region, Weihnachtliches fürs Fest, Kunsthandwerk und Geschenkideen, Glühwein und Kinderpunsch sowie weihnachtliche Klänge der Blaskapelle Herrsching. Für die kleinen Gäste gibt es auch dieses Jahr wieder ein Karussell. Geöffnet am Sa., 16.12. von 14-21 Uhr und am So., 17.12. von 12-20 Uhr.

Anzeige



Krippenausstellung Dießen

Das Dießener Pfarrmuseum bietet mit seinen 200 internationalen Krippen eine sehenswerte Ausstellung in der Weihnachtszeit. Die größte Krippe, die Gschwindkrippe, besteht aus 420



Die „Weiße Krippe“ von Oskar Nort aus Papier.
Foto: Römer-Eisele

Figuren und ist zehn Meter lang. Zu sehen ist auch eine mechanische Krippe aus Nordböhmen, sowie Ikonen und Rosenkränze aus verschiedenen Regionen. Das Museum befindet sich im zweiten Stock über der Kirche St. Stephan und ist mit einem Aufzug barrierefrei erreichbar.

Geöffnet ist das Museum ab dem 1. Advent, 3. Dez., am Wochenende 9./10. Dez. sowie 16./17. Dez., am 23. Dez., 26. Dez., 1. Jan. 2024 sowie zuletzt am 6./7. Jan. 2024.

Öffnungszeiten: jeweils 14-16 Uhr. Ausnahme: Sa., 9. Dez. von 13-17 Uhr sowie am So., 10. Dez. von 11-17 Uhr (wegen Weihnachtsmarkt). Eintritt: Erw. 2 €, Kinder 10-14 Jahre: 1 €, Kinder bis 10 Jahre und Schwerbehinderte frei

Adresse: Klosterhof 10 (am Marienmünster), Dießen

Schloss Kaltenberg Weihnachtsmarkt

Die märchenhafte, von den Gebrüder Grimm inspirierte Weihnachtswelt auf Schloss Kaltenberg ist einzigartig. Weihnachtsvorfreude ist, wenn Frau Holle ihre Betten ausschüttelt und tausende Schneeflocken im Himmel tanzen, wenn Kinder aufregt das Rotkäppchen und den Wolf entdecken, bei den Zwergen Rallye-Punkte einsammeln und wenn der Klang der Alphörner in der Seele eine Saite schwingen lässt. Im Schein hunderttausender Lichter entdeckt man Marktstände mit schönem Kunsthandwerk oder wird leckerer Gerüche gewahr, die aus den Küchen kommen. Gaukler, Magier, Feuershows, elfenhafte Wesen, Musikanten oder Walk Acts sorgen mit ihren Darbietungen für Überraschungsmomente. In der Arena schlummert ein Drache, der vom Publikum zum Leben erweckt werden kann. Samstags sind die gruseligen Amperperchten auf Schloss Kaltenberg zu Gast. In der Jurte können Eltern und Kinder uralten Märchen lauschen. Im Marionettentheater Theatrum Diaboli werden Puppenspiel und Schattentheater geboten. Auch das kulinarische Angebot wurde noch einmal erweitert – ein Schmankerl ist das 3-Gänge-Käsefondue-Menü im Bräustüberl.

Öffnungszeiten: (bis So., 17. Dez.),
Fr.: 16-21.30 Uhr, Sa.: 12:30- 21:30
Uhr und So.: 11:30-20 Uhr. Eintritt:
10 Euro, Kinder von 13-15 Jahren: 4
Euro, Kinder bis 12 Jahre: kostenlos

Tipp: Freitags: Erwachsenen-
Eintritt 25 % günstiger. Infos, Tickets
und Vorbestellung Käsefondue unter:
www.schloss-kaltenberg-weihnachtsmarkt.de. Tageskasse vor Ort, Parken frei.



Christkindlmarkt in Landsberg bis zum 22. Dez. 2023

Die Landsberger Altstadt rund um die Stadtpfarrkirche, die Fußgängerzone, den Hauptplatz, den Roßmarkt und den Infanterieplatz bietet eine einzigartige Kulisse für den Christkindlmarkt der Lechstadt, bei dem die rund 70 weihnachtlich geschmückten Buden keine Wünsche offen lassen. Weihnachtsdekoration, Krippenzubehör, Schmuck und andere Handwerkskunst, aber natürlich auch Glühwein, Bratwürste, Maroni und viele weitere Köstlichkeiten laden zusammen mit der Musik (Blasorchester und Musikkapellen tragen mit besinnlichen Klängen zur Adventsstimmung bei) zum Besuch ein. Für die kleinen Gäste befindet sich am Christkindlhäusl der Briefkasten für die Weihnachtspost, und auf dem Infanterieplatz laden die Kinderkarussells zu einer kleinen Runde ein. Am 6.12. kommt der Nikolaus um 17 Uhr mit Knecht Ruprecht und verteilt kleine Geschenke an die Kinder. Weitere Infos, Musikprogramm: www.landsberger-christkindlmarkt.de
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr.: 16 -20 Uhr, Sa. und So., 14 -20 Uhr.



Anzeigen

Schloss Kaltenberg WEIHNACHTSMARKT



inspiriert durch
GRIMMS MÄRCHEN

Fr/Sa/So

24.11.2023 - 17.12.2023

www.schloss-kaltenberg-weihnachtsmarkt.de

IN DER LANDSBERGER ALTSTADT





Waldweihnacht auf Gut Mergenthau

Auf geht's zur romantischen Waldweihnacht – dem Weihnachtsmarkt der Träume auf Gut Mergenthau, der heuer schon am 25. November startet und am 17. Dezember seine Tore schließt. An den dazwischenliegenden vier Wochenenden hat der Kunsthandwerkermarkt mit über 60 Ausstellern geöffnet – Sa.: 14-20 Uhr und So.: 11-20 Uhr.

Das große Familienprogramm mit der Sternenfee auf Stelzen, einer Feuershow, Greifvögeln zum Bestaunen, Kamel- und Ponyreiten u. v. m. lässt Kinder- und Erwachsenenherzen höher schlagen.

Leckereien vom Wild, vegetarische und vegane Spezialitäten sowie die Klassiker wie Bratwurst- und Steaksemeln, Bioglühweine und verschiedene alkoholfreie Punsche lassen den Familienausflug zum kulinarischen Erlebnis werden.

Naturland-zertifizierte Bio-Christbäume aus eigenen Kulturen werden ab dem 25. November täglich auf dem Hof zum Kauf angeboten. Interessierte können ihren Traumbaum aber auch selbst schlagen – Termine dazu auf der Homepage. Eintritt und Parken sind kostenfrei. **Infos unter: www.gut-mergenthau.de**

Geöffnet: Sa./So.: 25./26. Nov., 2./3., 9./10. und 16./17. Dez. jeweils Sa.: 14 bis 20 Uhr und So.: 11 bis 20 Uhr.



Anzeige



NÖRDLINGEN

Romantischer Weihnachtsmarkt

01. – 23. Dezember 2023
 Sonntag bis Donnerstag: 11.00 bis 19.00 Uhr
 Freitag und Samstag: 11.00 bis 20.00 Uhr

- **Weihnachtliche Konzerte vor der Alten Schranne**
täglich wechselndes Programm
- **Turmaufstieg „Daniel“**
freitags und samstags im Advent bis 20.00 Uhr
- **Advents-Stadtführungen**
samstags und sonntags um 14.00 Uhr
ab der Tourist-Information

Tourist-Information Nördlingen
 Telefon: +49(0)9081/84116
 E-Mail: tourist-information@noerdlingen.de



www.noerdlingen.de



Weilheimer Christkindlmarkt

Angeboten werden vielfältige regionale und handgefertigte Waren sowie zahlreiche gastronomische Spezialitäten.

Auch die lebenden Schafe von Hans Schleich im Gatter vor der 20 m² großen Krippe am Stadtmuseum sind wieder dabei.

Wer bei einem Glühwein Seeluft schnuppern möchte, ist am Stand der Marinesoldaten des Minenjagdbootes „Weilheim“ richtig. Der Verkaufserlös kommt wie in jedem Jahr sozialen Zwecken zu Gute. **Rahmenprogramm unter: www.weilheim.de**

Anzeige

Waldweihnacht

Besuchen Sie unseren traumhaften Künstler- und Handwerker-Weihnachtsmarkt.

Wir starten früher

Sa 14:00 bis 20:00 Uhr	So 11:00 bis 20:00 Uhr
Samstag 25.11	Sonntag 26.11
Samstag 02.12	Sonntag 03.12
Samstag 09.12	Sonntag 10.12
Samstag 16.12	Sonntag 17.12

- Weihnachtliche Leckereien
- Großes Familienprogramm
- Lagerfeuer, Stockbrot uvm.

Naviadresse:
 Mergenthau 1, 86438 Kissing
 Der Eintritt ist frei.

www.gut-mergenthau.de



Weihnachtsmarkt Nördlingen

Für einen stimmungsvollen Weihnachtsmarkt gibt es kaum eine passendere Kulisse als die mittelalterliche Stadt Nördlingen mit ihrer rundherum begehbaren Stadtmauer. Vom 1. bis zum 23. Dezember öffnet der „Romantische Weihnachtsmarkt“ in Nördlingen vor der Kirche St. Georg seine Pforten mit geschmückten Buden, wundervollem Kunsthandwerk sowie Köstlichkeiten aller Art. Besonders empfehlenswert ist eine abendliche Besteigung des „Daniel“, des 90 m hohen Turms der Stadtkirche St. Georg, von wo aus man einen fantastischen Blick auf die zauberhafte Marktstimmung hat. Der Nördlinger Krippenweg, Adventsstadtführungen, Krippenausstellungen und weihnachtliche Konzerte sind weitere Highlights der Stadt im Ries. Für die kleinen Gäste ist der Besuch des Nikolaus' auf dem Weihnachtsmarkt (voraussichtl. am 3./6./10./13./17. und 20. Dez.) ein absolutes Highlight!

Öffnungszeiten: So. bis Do.: 11-19 Uhr und Fr. und Sa.: 11-20 Uhr.
Infos: www.noerdlingen.de



Foto: Heidi Kellner



Weihnachtsdorf auf dem Hofgut Algertshausen

Es wird auch dieses Jahr wieder weihnachtlich auf dem Hofgut Algertshausen. Auf dem winterlich geschmückten Außengelände des Augustiner-Hofgutes, das äußerst stimmungsvoll auf einer Anhöhe zwischen Pflaumdorf und Beuern (ca. 3 km Luftlinie vom Ammersee entfernt) liegt, umgeben von Wäldern und den darin wohnenden Wildtieren, erwarten Stände mit süßen und deftigen Leckereien sowie weihnachtlichen Geschenkideen die Besucher – ergänzt um ein Tagesprogramm:

So wird am Freitag, 15. Dez. ab 19 Uhr, das Hofgut Algertshausen durch die tanzenden Flammen einer Feuershow verzaubert.

Am Samstag, 16. und Sonntag, 17. Dezember lädt um jeweils 18 Uhr die Schauspielerin, Sängerin und Sprecherin Caro Hetényi zu einer lebendigen Lesung der „Heilige Nacht“ in die Augustinus Kapelle am Hof ein und lässt hier mit der Geschichte von Ludwig Thoma ein Stück bayerische Tradition zur Weihnachtszeit aufleben (Eintritt: 14 €).

Das Weihnachtsdorf am Hofgut Algertshausen ist von Fr., 15. Dez., bis So., 17. Dez. von 15-20 Uhr geöffnet, der Eintritt ist frei.
Adresse: Hofgut Algertshausen, Algertshausen 1, 86926 Eresing



16. Türkenfelder Bergweihnacht

Das große Rahmenprogramm der Bergweihnacht lädt Begeisterte seit 16 Jahren ins gemütliche Hüttendorf und die beheizte Halle an den Steingassenberg ein, wo Musik- und Tanzvorführungen die Gäste erwarten. Blaskapellen, Alphorngruppen, Weisen- und Jagdhornbläser füllen das Marktgelände mit stimmungsvollen Klängen. Auch actionreiche Auftritte von Klausen und Perchten, akrobatische Zirkuseinlagen und aufregende Feuershows gehören wieder dazu.

Die Gassen und der Schmankerlpfad laden zum Bummel entlang der Hütten mit handgefertigten Geschenkideen ein. Ein besonderer Genuss sind die Wilddelikatessen, die zusammen mit anderen Spezialitäten dazu verführen, das Mittagessen mit der Familie auf die Bergweihnacht zu verlegen.

Die kleinen Gäste dürfen Hirsche füttern, die lebendige Krippe bestaunen, Plätzchen backen, bei den Drechslern und Schmieden helfen oder samstags Weihnachtliches basteln. Der Besuch des Nikolaus und des Christkinds mit Geschenken, die Schneekönigin (10.12.) und der Märchenonkel Ludwig (sonntags) sind weitere Highlights für die kleinen Gäste.

Öffnungszeiten: Sa.: 02./09. Dez., 12.30-23.30 Uhr, Sa.: 16. Dez., 12.30-22 Uhr, So.: 03./10./17. Dez., 11.30-19.30 Uhr

Eintritt: 6 € inkl. Bus zur S-Bahn, Kinder bis 16 Jahre sind frei.
Programm, Infos zum Shuttle-Bus: www.bergfestival.de



Events und Veranstaltungen auf dem Hofgut Algertshausen

Hofgut Weihnachtsdorf

Kulinarische Genüsse von süß bis deftig, heiße Getränke, Feuershow, Lesung „Heilige Nacht“ in der Kapelle und vieles mehr erwarten Sie.

Freitag, 15. Dezember 2023 –
Sonntag, 17. Dezember 2023, 15:00 – 20:00 Uhr
 Eintritt frei

Das magische Dinner „profane Zeiten“

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef und Ben Profane kulinarisch und magisch verzaubern.

Freitag, 12. Januar 2024 und
Freitag, 09. Februar 2024, 19:00 – 23:00 Uhr
 Tickets unter www.eventbrite.de
 65,00 €/Person

Krimi Dinner „Dine & Crime“

Wenn Sie bei knisternder Atmosphäre neben einer Leiche sitzen, Kommissaren bei der Arbeit zusehen und dabei ein köstliches 4-Gang-Dinner genießen, spätestens dann wissen Sie, das ist Dine & Crime, ein aufregender Live-Krimi während des Dinners.

Freitag, 01. Dezember 2023,
Freitag, 26. Januar 2024 und
Freitag, 08. März 2024, 19:00 Uhr
 Tickets unter www.dine-crime.de
 98,00 €/Person



Hofgut Algertshausen
 Algertshausen 1 · 86926 Eresing
 Tel. 08193 7020

www.hofgut-algertshausen.de
www.instagram.com/hofgut.algertshausen/

Augustinum Φ



Regionale Weihnachtsmärkte

(Eine Auswahl – sortiert nach Termin)

Schloss Kaltenberg Weihnachtsmarkt – Magischer Advent

Fr. bis So., 24. bis 27. Nov., 1. bis 3. Dez., 8. bis 10. Dez. und 15. bis 17. Dez., freitags: 16-21.30 Uhr, samstags: 12.30-21.30 Uhr und sonntags: 11.30-20 Uhr (weitere Infos S. 13)

Waldweihnacht auf Gut Mergenthau

Ab Sa., 25. Nov. bis So., 17. Dez. immer samstags, 14-20 Uhr und sonntags, 11-20 Uhr (weitere Infos: Seite 15)

Landsberger Christkindlmarkt

Mo., 27. Nov. bis Fr., 22. Dez. täglich. Öffnungszeiten: Mo. bis Fr.: 16-20 Uhr, Sa. und So., 14-20 Uhr. Infos und Musikprogramm: www.landsberger-christkindlmarkt.de (weitere Infos auf S. 13)

Brucker Christkindlmarkt

1. Dez. bis 23. Dez. (alle Adventswochenenden), jeweils Fr. bis So.: 13-21 Uhr auf dem Volksfestplatz

Advent in Fürstenfeld

Fr., 1. bis So., 3. Dez. & Fr., 8. bis So., 10. Dez. im Klosterhof und der Tenne. Öffnungszeit: Fr.: 14-20 Uhr, Sa.: 12-20 Uhr und So.: 12-20 Uhr

Kaufbeurer Weihnachtsmarkt

Fr., 1. Dez. bis Fr., 22. Dez. auf dem Kirchplatz St. Martin, Öffnungszeiten: Mo. bis Fr.: 15-20 Uhr, Sa.: 13-21 Uhr, So.: 13-20 Uhr und: Mittelalter-Weihnachtsmarkt im Fünfknopfturm, 8. bis 10. Dez., Fr.: 17-22 Uhr, Sa.: 15-22 Uhr und So.: 12-18 Uhr

Weihnachtsmarkt Nördlingen

Fr., 1. Dez. bis Sa., 23. Dez., Öffnungszeiten: So. bis Do.: 11-19 Uhr und Fr. und Sa.: 11-20 Uhr. Infos: www.noerdlingen.de (weitere Infos auf S. 14)

Türkenfelder Bergweihnacht

Sa.: 02./09. Dez., 12.30-23.30 Uhr, Sa.: 16. Dez., 12.30-22 Uhr und So.: 03./10./17. Dez., 11.30-19.30 Uhr, Infos (auch zum Shuttle-Bus): www.bergfestival.de (weitere Infos auf S. 14)

Oberweilbacher Weihnachtsmarkt

Sa./So. 2./3. und alle folgenden Adventswochenenden (nicht am 24.12.23) jeweils 10-17 Uhr. Infos: www.tannenhof-oberweilbach.de

Der „Andere Adventsmarkt“, FFB

So, 3. Dez.: 10-16 Uhr, Saal der Pfarrgemeinde St. Bernhard Fürstfeldbruck, Veranstalter: Help Liberia – Kpon Ma e.V.

Weihnachtsmarkt in Schongau

Do., 7. Dez. bis So., 17. Dez. 2023, Mo. bis Fr.: 16-20.30 Uhr, Sa. und So.: 14-20.30 Uhr auf dem Marienplatz

Weilheimer Christkindlmarkt

Do., 7. Dez. bis So., 10. Dez. auf dem Marienplatz & Kirchplatz in Weilheim, Do. bis Sa. 11-21 Uhr sowie So.: 11-19 Uhr. (Infos: S. 15)

Christkindlmarkt in Grafrath, dem „Bayerischen Bethlehem“

Fr., 8. Dez.: 17-21 Uhr, Sa., 9. Dez.: 16-21 Uhr, So., 10. Dez.: 15-20 Uhr (um 17 Uhr kommt der Nikolaus), Ort: Schule Grafrath, Veranstalter: Gemeinde Grafrath

Weihnachtsmarkt und Kunsthandwerkermarkt Bad Wörishofen

Fr. bis So., 8. bis 10. Dez. und 15. bis 17. Dez. 2023 in & ums Kurhaus. Öffnungszeit: Fr.: 17-21 Uhr, Sa.: 13-20 Uhr und So.: 13-20 Uhr

Geltendorfer Dorfweihnacht

Sa., 9. Dez.: 17-22 Uhr, Ort: Platz der Partnergemeinde am Alten Wirt, Veranstalter: FFW Geltendorf

Windacher Advent

Sa., 9. (16 bis 21 Uhr) und So., 10. Dez. (16 bis 20 Uhr) im Schlosspark Windach

Dießener Weihnachtsmarkt unterm Taubenturm

Sa., 9. Dez.: 12-20 Uhr (der Nikolaus kommt bei Einbruch der Dunkelheit) und am So.: 10. Dez.: 11-18 Uhr. Veranstalter: Heimatverein Dießen e.V.

Christkindlmarkt in Hausen bei Geltendorf

Sa., 9. Dez.: 17-22 Uhr, Ort: Kirchplatz in Hausen, Veranstalter: Schützenverein Enzian-Hausen

Zauber des Advent, Kulturstadl, Vilgertshofen-Stadl

Samstag, 9. Dez. 2023 ab 13 Uhr in der romantischen Atmosphäre des Kultur-Stadls. Eintritt frei.

Weihnachtsdorf am Hofgut Algertshausen

Fr., 15. Dez., bis So., 17. Dez. von 15-20 Uhr geöffnet, Eintritt ist frei. Ort: Hofgut Algertshausen, Algertshausen 1, 86926 Eresing (zwischen Pflaumdorf und Beuern). Weitere Infos: S. 15

Christkindlmarkt Schondorf

Sa., 16. und So., 17. Dez. von 14-22 Uhr auf dem Wilhelm-Leibl-Platz in Schondorf.

Weihnachtszauber in Herrsching

Sa, 16. Dez. von 14-21 Uhr und So., 17. Dez. von 12-20 Uhr am Kurparkschlösschen. (Weitere Infos S. 12)

Alle Termine ohne Gewähr.

Feuchte Häuser? Nasse Keller? Modergeruch?

Kellerabdichtung · Sperr- u. Sanierputze - schnell · dauerhaft · preiswert
Wohnklimateplatt gegen Schimmel und Kondensfeuchte
VEINAL®-Kundenservice · E-Mail: BAUCHEMIE@veinal.de

kostenloses Info-Telefon 08 00 / 8 34 62 50

Fordern Sie unsere kostenlose Info-Mappe an!

www.veinal.de



Prämierte Wurstspezialitäten aus Schwäbisch-Hällischem Qualitätsfleisch



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



Metzgerei Gall · Schondorf 86938 Metzgerei Gall · Greifenberg 86926
Landsberger Str. 17 · Tel.: 0 81 92 / 2 13 Hauptstr. 55 · Tel. 0 81 92 / 99 92 50
Mo. – Fr.: 7:30 – 18 Uhr · Sa.: 7 – 12 Uhr Mo. – Sa.: 7 – 18 Uhr

www.metzgerei-gall.de



JETZT ANMELDEN

Neue Kurse starten im Januar

UNSER GESUNDHEITSKURS

Sie möchten gerne aktiv etwas für Ihre Gesundheit tun und sind nicht wasserscheu? Mit Aquatraining, Aquanastik oder Aquapower können Sie besonders gelenk- und rüchenschonend Prävention mit Spaß und Sport verbinden.



Info-Telefon 08191-129 11 63
www.lechtalbad.de

auto-Schröder



seit 1976

- Freie Meisterwerkstatt für alle Fabrikate
- Lackierung + Unfallinstandsetzung



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

WIE KALT, WIGALD?

„Herr Boning geht baden!“, und wir kommen mit.
Freiwasserbaden mit dem Entertainer, Musiker, Autor und Sportler am Ammersee



Text: Sigrid Römer-Eisele, Fotos: Darren Jacklin

Wigald Boning ist seit Jahrzehnten ein Publikumslieb-ling der deutschen TV-Szene. Kein Wunder, begeistert er uns doch durch seine authentische, schlagfertige Art, seinen unverwechselbaren Humor und seine Vielseitigkeit. Denn neben seinen Erfolgen im Showgeschäft, die den geborenen Niedersachsen schon in den 1990er-Jahren zu einem prägenden Gesicht der deutschen Unterhaltungsszene machten, ist Wigald Boning auch als Autor tätig – und beeindruckt in den letzten Jahren mit seinen außergewöhnlichen sportlichen Aktivitäten, einige kurios, andere aber auch ausgesprochen imponierend: z. B. seine Alpenüberquerung im Sommer 2017 mit dem gummibereiften Tretroller, während seine Partnerin Teresa mit dem Mountainbike die Strecke zurücklegte. Dabei ging es mitunter über steile Schotter-

wege, aber auch Bergpfade – oft mussten die Gefährte geschoben oder getragen werden – u. a. auch beide gleichzeitig von Wigald, bevor die beiden nach fünf Tagen am Gardasee in Riva ankamen. Für sein Buch „Im Zelt“ verbrachte Boning 200 Nächte am Stück in selbigem – aber nicht immer an romantischen Plätzen, sondern auch auf Hausdächern, Parkbänken und Balkonen und sogar im Herbst und Winter. Was er dabei erlebte und welcher Traum in Erfüllung ging, schrieb er auf.

Experimentieren mit Bewegungsabläufen

Das Wandern ist des Wigalds Lust: Als Junge war er jeden Sonntagmorgen mit seinem Vater unterwegs und schätzt bis heute

einfaches Gehen bis experimentelles Wandern – barfuß, in Holzschuhen oder auf einer möglichst geraden Strecke von A nach B. Nach „Der Fußgänger. Eine bodenständige Philosophie des Wanderns“ nahm er seine Leser 2022 mit seinem Buch „Lauf Wigald lauf“ mit auf sein bis dato kühnstes Abenteuer: Jede Woche ein neuer Marathon. 52 Mal hatte er sich auf die Distanz von 42 Kilometern – mal in Crocs, mal seinen Vater im Rollstuhl schiebend, mal auf dem Laufband oder auf abenteuerlichen Wegen am Ammersee entlang – begeben und beschrieben, was er dabei übers Laufen, Leben und Luftküsse gelernt hatte.

Und nun also Schwimmen

Im Mai 2021 ist der 56-Jährige nach Herrsching gezogen, wo er mit seiner Ehefrau, Opernsängerin Teresa Boning, und den drei gemeinsamen Kindern lebt (aus erster Ehe hat er bereits erwachsene Zwillingssöhne). Eine „Kalkschulter“ brachte ihn vor eineinhalb Jahren auf den Gedanken, diese mittels Bewegung zu kurieren und den nahegelegenen Ammersee für dieses sinnstiftende Unterfangen zu nutzen. Seither schwimmt er also täglich – wo immer er auch ist – und hat seine Erlebnisse damit in „Herr Boning geht baden“ dokumentiert. Seit dessen Herausgabe liest, hört und sieht man Wigald Boning auf allen Kanälen und es wirkt, als wollten nun alle mit ihm schwimmen gehen – zuweilen auch Journalisten, die im Rahmen

seiner Buchneuerscheinung über die Aktivitäten des Herrschingers berichten. Und so meldeten auch wir uns vom **jezza!** bei ihm und vereinbarten einen gemeinsamen Badegang im Ammersee.

Als sich nach der ersten Euphorie über die Zusage schon vorab bei uns kalte Füße bemerkbar machten, half ein spontaner Test-Sprung in den Spitzer Weiher zwischen Geltendorf und Kaltenberg, um die erste Panik vor dem Treffen zu ertränken. Außerdem suchten wir uns mit Simone Kramer vom Prinz Ludwig N°6 in Dießen eine Kaltwasser-erfahrene Co-Schwimmerin, die auch große Lust auf den Termin hatte.

Wir hatten großes Glück mit dem Wetter (Regenpause, lockere Bewölkung), als wir Mitte November bei 6 °C Außen- und 8,9 °C Wasser-Temperatur auf einen guten Badegang hoffen konnten. Wigald kam mit dem Tretroller zum Steg 1 in Herrsching, wo wir mit ihm und Fotograf Darren Jacklin verabredet waren, und freute sich sehr über unser Hefegebäck in Form einer 503 anlässlich seines 503. Badegangs. Er signierte einige Bücher, und wir plauderten über seine Tendenz zu einer gewissen Radikalität in seinen Aktivitäten, die man, wie er findet, „im Freizeitbereich besser auslebt als in der Politik. Denn hier kann ich ja nur mir selber schaden im Extremfall“, sagt er und ergänzt: „Mir macht das Spaß. Beständigkeit ist einer meiner Vorzüge. Im Leichtathletikverein mit 13, 14 Jahren war ich in allen Disziplinen durchschnittlich. Aber ich bekam den Pokal des Trainingsfleißigsten. Vermutlich prägt das“, sagt er und lächelt verschmitzt, wie man es von ihm kennt. (Fortsetzung nächste Seite)



Wigald Boning beim Dreh seines Kurz-Reels für seinen Insta-Account mit den Begleiterinnen und dem 503-Hefegebäck.

Motivation ist alles: jezza!-Chefredakteurin Sigrid Römer-Eisele (links), Wigald Boning und Simone Kramer vom Prinz Ludwig N°6 in Dießen (rechts).

Herr Boning geht Baden
Ein Jahr, 365 Badtage
und was ich dabei über
Schwimmen, Leben und
tolle Hechte lernte
Gräfe und Unzer Edition
Gebundene Ausgabe:
272 Seiten, Preis: 22 €
ISBN-10 : 3833891645,
ISBN-13 : 978-3833891649

War es sehr kalt?

Den Badegang im wogenden Wasser des an dieser Stelle oft lebendigen Ammersees verbringen wir plaudernd, während wir allmählich auf die Boje zuschwimmen.

„War es sehr kalt?“, werden wir nachher von Interessierten gefragt. Aber das ist ja genau das, was es auszublenden gilt. Wigald und Simone sind das gewohnt, aber für mich ist es eine Riesensache. Dementsprechend denke ich nur an die Boje – dort angelangt, ein lautes Jubeln – und zurück geht es zum Ufer.

Rund 10 min. waren wir unterwegs, entsteigen mit roten Körpern den kalten Fluten, ziehen uns um, teilen das Gebäck unter allen Anwesenden auf und plaudern zitternd noch ein Weilchen, bevor Herr Boning mit „Das hat Spaß gemacht, fast wie eine kleine Party!“ wieder davonrollert.

Und was sollen wir sagen? Es war tatsächlich ein Fest und eine sehr beglückende Begegnung! Danke Wigald für den Impuls.



Hinweis: Eis- oder Winterbaden wird immer beliebter. Einem Kälteschock sollte man sich aber nur aussetzen, wenn man keine Herz- oder Gefäßprobleme hat. Ein ärztliches Check-up im Vorfeld wird angeraten. Außerdem sollte man einige Verhaltenshinweise beachten, z.B. Kopfbedeckung tragen, (anfangs) nicht alleine schwimmen und nicht gleich heiß duschen danach.



Zu unserer großen Freude unterstützte uns Profi-Fotograf **Darren Jacklin aus Utting** und shootete mit viel positiver Energie den Termin der **jezza!**-Redaktion mit Wigald Boning.

Kontakt: Darren Jacklin Photography, Kellersgartenstr. 23, 86919 Utting am Ammersee, Email: info@jacklinfotos.com
Tel.: 01 72/81 09874, www.jacklinfotos.de, www.jacklin-moto.com



Buchempfehlungen für die Weihnachtszeit



Eine Buchempfehlung von Karin Schmalz, Klosterladen St. Ottilien



vielleicht. Eine Geschichte über die unendlich vielen Begabungen in uns

In dieser Geschichte begleiten die Lesenden ein Kind und ein Schweinchen durch die verschiedensten Situationen. Zu den wunderschönen Bildern wird oft eine Frage gestellt. „Hast du dich jemals gefragt, warum du hier bist“, „Vielleicht wirst du einmal etwas erfinden, was es noch nie gegeben hat“, „Vielleicht bist du hier, um auf eine besondere Art zu helfen, wie nur du es kannst“ oder „Vielleicht bist du hier um Licht an Orte zu bringen, die viel zu lange dunkel waren“. Sehr positive Aussagen geben Zuversicht, machen Mut und begleiten durch die Seiten.

Ein Buch für jede Altersstufe und viele Gelegenheiten: zur Geburt wie zur Firmung, zum Geburtstag und zum Abschied und natürlich zu Weihnachten.

Das Buch bietet wunderschöne Denkanstöße, in jedem Lebensalter die eigenen, individuellen Möglichkeiten und Talente zu ergründen.

Kobi Yamada, Vielleicht.
Das besondere Kinderbuch
(Geschenkbuch Mädchen und Jungen).
Illustration: Barouch, Gabriella.
Adrian Verlag, 978-3-947188-85-7,
Preis: 14,95 €



Eine Buchempfehlung von Kathrin Schmidt, Buchabteilung von Treffpunkt Wagner, FFB



Das große Landlust Weihnachtsbuch

Das große Landlust Weihnachtsbuch ist der unerlässliche Begleiter durch die schönste Zeit des Jahres! Wenn die Abende länger und die Tage kürzer werden, wenn die letzten Blätter von den Bäumen fallen und morgendlicher Frost die Natur überzieht, dann ist sie gekommen, die Zeit der Vorfreude, in der wir uns auf die schönen Dinge im Leben besinnen – auf Familie, Freunde und gemütliches Beisammensein. In diesem wunderschön gestalteten Hausbuch findet man alles, was dafür nötig ist: leckere Plätzchenrezepte und Weihnachtsmenüs, wunderschöne Bastel- und Dekorationsideen sowie stimmungsvolle Lieder, Gedichte und Geschichten. Überraschen Sie Ihre Liebsten mit selbst gestalteten Weihnachtskarten, festlicher Tischdekoration und kleinen Geschenkkideen.

Mein Tipp: die Mandelplätzchen von Seite 63 - einfach lecker! Weihnachten kann kommen...

Das große Landlust Weihnachtsbuch
Mit vielen Bastel- und Dekoideen,
leckeren Rezepten und
stimmungsvollen Liedern und
Gedichten
288 Seiten, Hardcover,
9783784357669, Preis: 32 €



10 Jahre Liccaratur-Verlag – Von der Schreibwerkstatt zum Erfolgsmodell



Das Ehepaar und Autor-Enduo Pfaffeneder verbindet eine gemeinsame Leidenschaft: die Liebe zum geschriebenen Wort und zum Lech, den die Kelten Licca nannten. Daraus entstanden ist in 2013 der Liccaratur-Verlag, dessen Wurzeln in der Schreibwerkstatt der VHS Landsberg gründen, die selbst seit 2008 besteht. Das neueste Projekt: Zehn Autoren – eine Geschichte „Wo ist Nr. 245“ – ein Tierkrimi aus Landsberg.



Klaus und Uschi Pfaffeneder

Das Herzblut der Verlagsinhaber steckt aber auch in eigenen historischen Romanen und Krimis. Sie sind nach Aussage unabhängiger Experten eine gelungene Mischung aus historischem Sachbuch und unterhaltsamer Belletristik. Die geschichtlichen Fakten sind dabei intensiv recherchiert und stimmig in das Leben der Protagonisten und Protagonistinnen eingebaut. Dadurch können die Lesenden mit allen Sinnen in die Geschichte der Region eintauchen. So erscheint im nächsten Jahr der zweite Teil der spannenden wahren Geschichte „Der Schwester des Ketzers“ auf dem Buchmarkt. Mit den beiden Büchern wird der Liccaratur-Verlag Teil des Festprogramms „Memmingen – Stadt der Freiheitsrechte“ in 2025 sein.

Zusammenfassend lässt sich sagen: Die Erfolgsgeschichte des Liccaratur-Verlags ist eine Geschichte von Leidenschaft, Talent und Durchhaltevermögen.

Limitierte Buchpakete des Liccaratur-Verlags

Zum zehnjährigen Jubiläum hat der Verlag zwei limitierte Pakete im Angebot. Die beiden Viertaler-Krimis mit einem menschlich nahbaren Kommissar sind ein Muss für jeden Krimi-Liebhaber. In seinen spannenden Ermittlungen zu brisanten Themen stellt sich der alte Ermittler stets die Frage, warum jemand zum Täter oder zur Täterin wird.

Für den schnellen Lesegenuss ist das Anthologie-Paket das Richtige. 46 spannende, gruselige, nachdenkliche und auch lustige

Geschichten aus der Region zwischen Lech und Ammersee – das passende Geschenk nicht nur für Weihnachten.

„Lechrain-Anthologien Paket“

978-3-844910-11-9

Preis: 21,90 €

„Kommissar Viertaler Paket“

978-3-844910-12-6

Preis: 19,90 €



Anzeige

WINTER SONNE

schauinsland reisen

DU KANNST
DICH NICHT
ENTSCHEIDEN?

Tunesien · Monastir-Skanes · Skanes Serail *****

21 Tage · DZ Superior MB · Al · z.B. am 5.1.24 ab München
p.P. **ab 709 €**

Ägypten · Marsa Alam · True Beach Resort *****

28 Tage · DZ Superior · Al · z.B. am 5.1.24 ab München
p.P. **ab 1.719 €**

Fuerteventura · Jandia · R2 Buganvilla Hotel & Spa *****

28 Tage · Doppelzimmer · Al · z.B. am 1.4.24 ab München
p.P. **ab 2.309 €**

BERATUNGSVOLL, DEIN REISEBÜRO



DERPART Reisebüro Vivell
Hauptplatz 149
D-86899 Landsberg am Lech
t +49 8191 9174-0

www.derpart.com/vivell

Veranstalter: schauinsland-reisen gmbh
Stresemannstraße 80 · 47051 Duisburg

DERPART
Reisebüro Vivell

Anzeige



SEM PER LEI.



Ich wünsche
frohe Weihnachten
und ein
gutes Neues Jahr
Simone Kramer



PRINZ LUDWIG
N°6
Mode Größe 36-52
Geschenke Accessoires
- Cutter 201 besitzt keine Größe und kein Alter -

PRINZ-LUDWIG-STRASSE 6
80991 DIESSEN AM AMMERSEE
089337 949 55 19
MO: TERMINVEREINBARUNG
DIE-FRI 10-18 * RAUSE VON 13-14 UHR
& SA 10-15 UHR
WWW.PRINZLUDWIGNO6.DE



Wünsch dir was Geschenketipps zum Fest



Fine Bone China

Vasen, Kerzenleuchter, Deko-Objekte und -Accessoires von Klatt Objects sind immer etwas ganz Besonderes. Detlef Klatt arbeitet mit den besten philippinischen Kunsthandwerkern, Familienbetrieben und Manufakturen zusammen. Hergestellt aus hochwertigem Fine Bone China Porzellan verbinden sie japanische Tradition mit nordeuropäischem Design – Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung stets im Blick.
Preise ab 9,50 € bis 45 €, Gesehen bei **Maschenwerk**, Hinterer Anger 324, Landsberg oder: www.maschenwerk24.de



Im Amperhof kommt nur 100 % Bio in die Kiste: Von Apfel über Merlot bis Zahnpasta – Du entscheidest!
Verschenk doch mal 'ne Bio-Kiste!

AMPERHOF



Lieferung inklusive, ab 25 Euro pro Kiste frei Haus. Einmalig oder wenn es etwas mehr sein darf: Mini-Abo über fünf Lieferungen für eine Regionalkiste. Gutscheine werden auf Wunsch individuell gestaltet und als PDF versendet. Bestellung unter www.amperhof.de oder per E-Mail an kundenbetreuung@amperhof.de



Aus Flasche wird Kerze

Stylische Kerzen aus alten Wein- bzw. Spirituosen-Flaschen finden sich bei Mario Schaller vom Label Seefeuer. Er schneidet, schleift, poliert und befüllt – alles in Handarbeit. Upcycling at its best. 300 ml Inhalt, verschiedene Düfte, ab 29,90 €; Heimakkerze „Starnberger See“ ohne Duft für 19,90 €. Gesehen bei www.seefeuer-starnberg.de oder direkt im Starnberger Ladengeschäft, Petersbrunner Str. 17.



Für besondere Momente

Dein Begleiter in magischen Raunächten: Dieser Duft stärkt und beruhigt dich in der geheimnisvollen Zeit zwischen dem 25. Dezember und dem 6. Januar. Magische Raunacht, Raum- und Kissenspray mit Anleitung für ein Traumtagebuch und einem Wüschebogen mit abtrennbaren Coupons für dein 12-Wünsche-Ritual, für 18 €. Gesehen bei www.oelfaktorisch.de oder gleich zum Mitnehmen im **Ladengeschäft „oelfaktorisch“**, Zankenhausener Str. 1, Türkenfeld.



Meine erste Krippe

Unbedenklich hergestellt aus heimischem Ahorn und Buchenholz. Von Hand geschliffen und mit ungiftiger Wasserfarbe bemalt. Jede Figur ein Unikat. Tipp: nach Weihnachten wird daraus (ohne den Stern) ein Bauernhof! Holzkrippe, Firma Holztiger, Made in EU.

Stall: 99,99 €, Figuren einzeln ab 6,99 bis 15,99 €. Gesehen bei **1-2-3 Krabbelkinder**, Max-Planck-Str. 2, Landsberg oder: www.krabbelkinder123.jimdo.com



UPSTITCH BUSINESS

10 %
Gutschein
mit Code
"jezza10"

Für Emma, Leon oder Omi

Auf der Suche nach einem Weihnachtspresent mit personalisierter Aussage für die Liebsten? Kinderrucksack oder Kochschürze (siehe oben, ab 19,95 €, 100% Fair Trade Baumwolle) für das Patenkind? Die Firma Upstitch in Eresing erstellt auch einzelne Textilgeschenke und Gebrauchsartikel mit hochwertiger Druck- oder Stickveredlung (siehe auch S. 41). Gesehen bei: www.upstitch-studio.com, unterschiedliche Modelle, Ausführungen und Preise.



„*Parte Lieblingsmensch.*“

Das ganz persönliche Geschenk. Wellness für Innen & Außen. Entspannung, Regeneration, Schönheit und Me-Time. Einzigartig. Individuell. Wertschätzend. Zeit zu haben ist der neue Luxus. Zeit verschenken, ebenso. Verschenke 3 Stunden exklusive Verwöhnung der Extraklasse für 299,- Euro



Mühlstrasse 3, 82266 Inning am Amnsee
www.the-silent-mountain.de | info@thesilentmountain-spa.de
Tel. 0172 54 73 628 | Ansprechpartner: Jessica Singh

Neueröffnung 2024
Online Gutscheine zum Selbstausdrucken kostenfrei (gültig ab März 2024)



Übersicht und Termine der Weihnachtsmärkte ab Seite 12

- freitag 1.12.**
19.00 Klangschalenmeditation, Anmeld. erf. www.reconnect-tumbach.com, Yogaraum Ammersee Schondorf
19.00 Chorgemeinschaft FFB: Herbstmelodie, Lieder zwischen Herbst und Advent, VA-Forum FFB
19.30 Kabarett Max Uthoff, Stadttheater Landsberg
samstag 2.12.
10.30 Social Media Sprechstunde - WhatsApp, Snapchat & Co., Anmeld. erf. www.vhs-landsberg.de, Stadtbibliothek LL
12.30-23.30 Türkenfelder Bergweihnacht, Am Steingassenberg Türkenfeld
14.00-19.00 Advent in Eresing, Offene Künstlerwerkstätten in der Dorfmitte: Stephan Hartmann, Ralf Burger, Juliane Herrmann, Pila Sippel-Witti, Eresing
14.30 Stadtrundgang in der Adventszeit, Historisches Rathaus Landsberg
19.00 DOUBLE DRUMS: Groovin' Christmas, Percussion-Show für Jung und Alt, Veranstaltungsforum FFB
20.00 Rupidoo Global Music Club, Groundliff - Alte Brauerei Stegen
sonntag 3.12.
11.00-17.00 Vernissage Annunciata Foresti, Adebare am Ammersee Dießen
11.00-14.00 Adventsbrunch, Steigenberger Hotel "Der Sonnenhof", Bad Wörishofen
11.00 Stradivaris Geschenk - ein Musikmärchen von Kim Märkl, Familienkonzert, Histor. Rathaus Landsberg
15.30-17.00 Stadtführung im Advent, Kirche St. Leonhard FFB
16.00 Wintermärchen "Das tapferere Schneiderlein", Tickets: www.eukitea.de, Theater Eukitea Diedorf
16.00 Adventskonzert der Musikschule Geltendorf, Bürgerhaus Geltendorf

- montag 4.12.**
15.00 Vortrag: Fahren im Alter, AWO Mehrgenerationenhaus: Kratzertreff, Landsberg
20.15 Kirschblüten - Hana-mi, In Gedenken an Elmar Wepper, Lichtspielhaus FFB
dienstag 5.12.
15.00 Wir lesen: "Lieber Nikolaus wann kommst du?" mit Nikolausrallye, Stadtbibliothek LL
17.00 Magisches Fürstenfeld: Zaubervarieté, Familienshow, Veranstaltungsforum FFB
20.15 Der Name der Rose, Filmklassiker, Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck
donnerstag 7.12.
16.30-18.00 Rundgang durch Dachau: Stille Orte in hektischer Zeit, Anmeld. erf. 08131 5675-13, Bezirksmuseum Dachau
20.00 Silje Nergaard & Espen Berg, Jazz, Stadttheater LL
freitag 8.12.
17.00-21.00 Christkindlmarkt im „Bayerischen Bethlehem“, Schule Grafrath
samstag 9.12.
20.00 Queenz of Piano: Winter Nights, VA-Forum FFB
20.00 Alfred Mittermeier: Leise rieselt der Schmah, Kleinkunst, Alter Wirt Eresing
sonntag 10.12.
11.00-14.00 Adventsbrunch, Steigenberger Hotel "Der Sonnenhof", Bad Wörishofen
19.00 Bach Chor & Orchester Fürstenfeldbruck, Veranstaltungsforum FFB
dienstag 12.12.
15.00 Wir lesen: Ich werde Weihnachtsmann" von Jan Kaiser und basteln Weihnachtsmänner", Stadtbib. LL
20.00 True Crime - Der perfekte Mord, Veranstaltungsforum FFB
mittwoch 13.12.
20.00 JazzFirst: VoicesIn-Time, Make my wish come true!, VA-Forum FFB

- donnerstag 14.12.**
15.00 Alle Jahre wieder: Zwei Rentiere singen Weihnachtslieder, Musiktheater ab 3 Jahren, Stadttheater LL
20.00 Heilige Nacht von Ludwig Thoma, Lesung mit Musik, VA-Forum FFB
freitag 15.12.
15.00-20.00 Weihnachtsdorf, Hofgut Algertshausen
16.00 Weihnachtliches Theater „Adalbert der 8. Zwerg“, Für Zwerge ab 3 J., Forstl. Versuchsgarten Grafrath
20.00 Weilheimer Festspiele: "Die Perle Anna", Komödie von Marc Camoletti, Stadttheater Weilheim
samstag 16.12.
13.30 Theater Fritz und Freunde "Pippi Langstrumpf", Kinder ab 4 Jahre, Singoldhalle Bobingen
17.00 Theater Fritz und Freunde Urmel aus dem Eis", Kinder ab 4 Jahre, Singoldhalle Bobingen
18.00-19.00 Lesung Heilige Nacht" in der Kapelle", Hofgut Algertshausen
20.00 Art Motion Joy Dance Company: Auf den ersten Blick, Stadttheater Landsberg
sonntag 17.12.
11.00-14.00 Adventsbrunch, Steigenberger Hotel "Der Sonnenhof", Bad Wörishofen
16.00 Festliches Adventskonzert des Bläserorchesters Geltendorf, Pfarrkirche "Zu den Hl. Engeln" Geltendorf
18.00 Johann Sebastian Bach: Das Weihnachtsoratorium, Konzertfilm des BRs, Lichtspielhaus FFB
19.00 Wolperts Wuide Weihnacht, Alter Wirt Eresing
19.00 Alte Musik in Fürstenfeld: La Goia Armonica, Per il Salterio, VA-Forum FFB
19.30 s' Weihnachtsbrettl mit Karl-Heinz Hummel und VolXmucke, Stadttheater LL
montag 18.12.
19.30 The Best of Black Gospel, Konzert, Veranstaltungsforum FFB
dienstag 19.12.
20.00 Der Revisor, Stadttheater Landsberg

- mittwoch 20.12.**
20.00 Chris Hopkins' Swinging Christmas, Jazz, Groundliff - Alte Brauerei Stegen
donnerstag 21.12.
18.00 Hintze und Sigl: Weihnachtsgala, Groundliff - Alte Brauerei Stegen
freitag 22.12.
19.00 Weihnachtskonzert "Es weihnachtet sehr", Klassikonzert mit Violine, Bariton, Klavier, Unteres Schloßchen Bobingen
20.00 Ist das Leben nicht schön?, Weihnachtsfilmklassiker, Lichtspielhaus FFB
samstag 23.12.
15.00 Dschungelbuch - das Musical, Familienmusical, Veranstaltungsforum FFB
16.00 „Die Heilige Nacht“ von Ludwig Thoma, Lesung mit Stubnusi, Wallfahrtskirche St. Rasso Grafrath
dienstag 26.12.
Pferdeshow CAVALLUNA "WinterWünscheLand", Showpalast München, s. S. 6
mittwoch 27.12.
20.00 Django 3000 - unplugged, Konzert, Groundliff - Alte Brauerei Stegen
freitag 29.12.
16.00-18.00 Familiennachmittag, Erzählungen zu den Rauhnächten, Anmeldung erforderlich., Bezirksmus.Dachau
sonntag 31.12.
18.00-19.30 Klaus Kohler - Vorgespielte Höhepunkte, Klavierkabarett, Groundliff - Alte Brauerei Stegen
18.00 Große Silvestergala der Heimatgilde „Die Brucker“, Verant.forum FFB
18.30 New Years Eve Party, Steigenberger Hotel "Der Sonnenhof", Infos Seite 9
20.00 Silvesterball mit der Gala- und Partyband „Voice“ und internationalem Buffet, Singoldhalle Bobingen
21.00 HAPPY 2024 - Die fetteste Silvesterparty, Groundliff - Alte Brauerei Stegen
22.00 Silvesterkonzert: Winfried Lichtscheidel, Orgel, Stadtpfarrkirche LL
donnerstag 4.1.
18.00-20.00 Literarische Raunachts-Wanderung, Anmeld. erf. vhs LL
20.15 Traumfabrik, Varieté, Theater und Tanz, Stadthalle Gersthofen, Infos Seite 8
freitag 5.1.
16.00 und 20.00 Traumfabrik, Varieté, Theater und Tanz, Stadthalle Gersthofen, Infos Seite 8
20.00 Helfried von Lüttichau - Soloprogramm, Kabarett, Groundliff, Alte Brauerei Stegen
samstag 6.1.
11.00-22.00 5. Tattoo Convention Fürstenfeldbruck, Messe, VA-Forum FFB
13.00, 16.30 und 20.15 Traumfabrik, Varieté, Theater und Tanz, Stadthalle Gersthofen, Infos Seite 8
14.00-15.00 Führung »Brot«, Anmeld. erf. Bezirksmuseum Dachau
18.00 Bayerische Rauhacht, Ein Mystical mit Schariwari, Veranstaltungsforum FFB
20.00 Brucker Slam 10 mit Meral Ziegler, Kaleb Erdmann, Aidin Halimi u.a., Poetry Slam, VA-Forum FFB
sonntag 7.1.
14.00 und 18.00 Traumfabrik, Varieté, Theater und Tanz, Stadthalle Gersthofen, Infos Seite 8
19.00-21.00 Quadro Nuevo, Weltmusik, Schmiechachhalle, Schmiechen
mittwoch 10.1.
20.00 Theater Fürstenfeld: Schauspielhaus Bochum - Macbeth", VA-Forum FFB
freitag 12.1.
18.30-23.00 Das magische Dinner: "Profane Zeiten", Tickets unter www.eventbrite.de, Hofgut Algertshausen
20.00 Landsberger Bühne "Nathan der Weise", Stadttheater Landsberg
20.00 Schwiftinger Theaterverein "Pension Schaller", Bürgerhaus Schwifting
samstag 13.1.
20.00 Stefan Otto: "Gmahde Wiesen", Alter Wirt Eresing

- donnerstag 18.1.**
16.00-18.15 Mit Oma und Opa ins Museum: Eine Landschaft im Karton, Anmeld. erf. 08131 5675-13, Gemäldegalerie Dachau
freitag 19.1.
20.00 BluesFirst: F. Goldwasser, R. Wade & C. Rannenberg, VA-Forum FFB
samstag 20.1.
10.00-15.00 Tag der offenen Tür Montessori Inning, Montessori Inning am Ammersee
13.00-16.00 Hochzeitsmesse für interessierte Brautpaare, Hofgut Algertshausen
20.00 Fürstenfelder Konzertreihe: Sebastian Manz, Klarinette & Martin Klett, Klavier, Veranstaltungsforum FFB
sonntag 21.1.
17.00 Preisträger und solche, die es werden wollen, Veranstaltungsforum FFB
18.00 Herr Schröder: Instagrammatik, VA-Forum FFB
mittwoch 24.1.
20.00 Literatur Fürstenfeld, Veranstaltungsforum FFB
donnerstag 25.1.
Seminare für Führungskräfte: Führung / sich selbst führen (25.1.-26.1.), St. Ottilien
freitag 26.1.
20.00 Chiemgauer Volkstheater: "Jetzt g'hörst der Katz", Veranstaltungsforum FFB
samstag 27.1.
20.00 Franziska Wanninge: Der famose Freistaat, Alter Wirt Eresing
sonntag 28.1.
18.00 Rathauskonzert: Winterreise, Benjamin Appl & Daan Boertien, Historisches Rathaus Landsberg
19.30-22.00 Matthias Deutschmann "Mephisto Consulting", s' Maximilianum, Stadttheater LL
19.30 Matthias Deutschmann, "Mephisto Consulting", Kabarett, Stadttheater LL
dienstag 30.1.
20.00 Ernste Komödie von Peter Quilter "4000 Tage", Stadttheater Landsberg
20.00 Theater Fürstenfeld: "Kulunka Teatro Solitudes", Veranstaltungsforum FFB



WHISKY SEMINAR im Postkeller

Alle Seminare mit genauso humorvoller wie sachkundiger Präsentation und spirituos veredeltem 4-Gang-Menü!

GIN SEMINAR im Postkeller

Rum SEMINAR im Postkeller

Jetzt an Weihnachten denken: Geschenkgutscheine erhältlich!

[zurpostbuchloe](https://www.zurpostbuchloe.de) [gasthaus_zur_post](https://www.gasthaus_zur_post.de)

Restaurant-Hotel-Weinkeller-Biergarten

Gasthaus Zur Post

Postberg 1, 86807 Buchloe, Telefon 08241 2052
www.zur-post-buchloe.de



Mit Liebe in Hochachtung gewachsen.

An der Schweinach 1
 85949 Windach-Hechenwang
 Tel. 08806 2064
info@gaertneri-dumbsky.de

blühender (Weihnachts) Sternenhimmel

Weihnachtssterne in verschiedenen Farben

Freut euch auch auf unsere **Adventsshow** Florale Adventsdekorationen!

Eröffnung ab 24.11.2023

www.gaertneri-dumbsky.de



Sandau FORELLEN

Forellenzucht Sandau GmbH
 Stefan u. Susanne Sank-Johanser
 Sandau 5 08899 Landsberg a. Loch
 Tel. 01191/50642
 Fax 01191/944047
 Mobil 0152/15559013

FrISChe und geräucherte Forellen sowie unsere hausgemachten Forellenspezialitäten finden Sie Jeden **Donnerstag auf dem Landsberger Bauernmarkt von 14⁰⁰-18⁰⁰**
Freitag auf dem Kauferinger Wochenmarkt am Fuggerplatz von 8⁰⁰-12⁰⁰

Öffnungszeiten:
 Dienstag bis Samstag: 9⁰⁰-12⁰⁰ • Montag geschlossen

Bestellung für Weihnachten bis Dienstag 19.12.2023

- FrISChe & geräucherte Süßwasser- und Meeresfische
- Fischsemeln & Fischspezialitäten
- Ausgabe von Anglerkarten

Fischerel Gastl
 Fischfachgeschäft
 Seher-Mastell-Gast
 Joachim Masteller
 Fischerei 42 - 86911 Dießen
 Tel. 088 07/84 95
www.fischerel-gastl-diessen.de

Feine Filets frisch oder geräuchert für Ihr Festtagsmenü

Sonderöffnungszeiten für Weihnachten und Silvester entnehmen Sie bitte unserer Homepage.



Dauerhafte Haarentfernung

Haarfrei für SIE und IHN
 Garantiert schmerzlos, sanft und sicher
 Behandlung aller Haar- und Hauttypen
 Sichtbar nach der ersten Behandlung
 Für alle Körperzonen geeignet

Verschenke streichelglatte Haut zu Weihnachten!
 Ich wünsche allen KundInnen & jezza-Lesern eine schöne Adventszeit!

Susanne Maier • Sonnenstr. 23c • 86923 Finning • 08806-924614 oder 0171-4011822
www.dauerhafte-haarentfernung-landsberg.de



weihnachtsstress?

Vitametiko®: Entspannung für Muskulatur, Wirbelsäule und Nervensystem und eine Antwort auf Stress

Elisabeth Gall-Kaiser
 Auf der Höhe 3 - 86923 Finning
 Tel. 08806/95 64 43 - 0172/44 15 849
 Termine nach Vereinbarung

www.vitametiko.de



Was gibt es Schöneres als einem lieben Menschen mit einem persönlichen Geschenk eine Freude zu machen? Sandra und Hülya, teilen diese Leidenschaft für kreative Geschenke, die von Herzen kommen: In ihrer vorweihnachtlichen Workshop-Reihe gestalten sie individuelle Präsente aus Wolle – sei es Schmuck, Lesezeichen oder Blumen-Ampeln mit Makramee-Technik oder farbenfrohe Accessoires mit PunchNeedling. Ihr Motto: „Mach dir die Vorweihnachtszeit voller Kreativität zu etwas ganz Besonderem“. In der wunderschönen Atmosphäre ihres Workshop-Raums in Emmering wird der Alltag vergessen beim Erschaffen ganz einzigartiger DIY-Geschenke.
Infos unter: www.straightcurls.de.
Anmeldungen direkt unter hello.straightcurls@gmail.com oder Tel.: 01 76/24 76 28 26



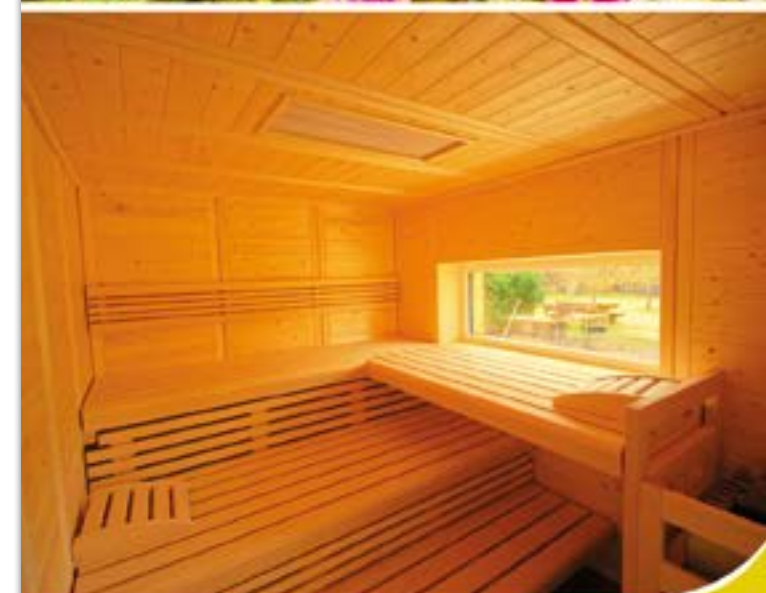
DER SAUNA- FACHMANN

Saunen • Infrarot-Wärme



34 Jahre Erfahrung im Saunabau

- Unsere Saunen sind individuelle Einzelfertigungen. Nach Ihren Wünschen und räumlichen Gegebenheiten – für jede Grundrissvariante.
- Hergestellt in Bayern in bester Schreinerqualität
- Persönliche Beratung und Betreuung unserer Kunden



Farblight • Zubehör

Der Saunafachmann
 Karsten Zepp



Büro und Vertrieb
 Lindenweg 2 b · 86946 Issing
 Tel.: 08194 / 9989366 · Fax: 08194 / 9989367

Laden und Ausstellung
 Salzstraße 32A, 82110 Germering
 Tel.: 089 / 8402702 · info@sauna-fachmann.de
Termine bitte nach Absprache!

www.sauna-fachmann.de

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:

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

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.

Gratis Coaching Stunde
 an bis 1. von 100 Euro
 Teilnahmebedingungen:
<https://calendly.com/moussli>
info@moussli.de
 oder Tel.: 015254237181

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

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

Urlaub in Geltendorf

Tiny House für 2 Personen (+2 Kinder)

Ferienwohnung für 2-6 Personen

www.fewo-geltendorf.de | Tel: 08193 / 212416

WEIHNACHTSVERKAUF

POP-UP-STORE IM CAFE M2 DIESEN

FASHION, ACCESSOIRES UND 1. & 2. HAND CAFÉ INTERIEUR

VOM 15.11. BIS 15.12.23

Mittwoch bis Freitag 11 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
 Samstag 11 - 13 Uhr

Cafe M2 | Marktplatz 2 | 86911 Dießen

sehfeldoptik

Kein EYE gleicht dem anderen

sehfeldoptik

Marion Lohmann :: Augenoptikermeisterin
 :: Funktionaloptometristin ::
 Hauptstraße 34 :: 82229 Seefeld
 Telefon 08152 983 30 50 :: Fax 08152 486 00 22
info@sehfeldoptik.de :: www.sehfeldoptik.de

mobiler optikservice

Wir machen Hausbesuche

www.mn-kommdesign.de

Corporate Design

- Logo • Geschäftsausstattung
- Prospekte und Flyer • Plakate
- Anzeigen • Internetauftritt ...

Editorial Design

- Bücher • Zeitungen • Zeitschriften ...

Illustrationen / Grafiken / Muster

M. Monika Niedermair Kommunikationsdesign
 Landsberg am Lech Tel. 08191 – 970 72 42

** Historisches Rathaus*

Mehr Raum für Filmkultur in FFB

Im Lichtspielhaus eröffnet Mitte Dezember der zweite Saal

Am 14.12.2023 ist es nach vierjährigen Planungs- und achtmonatiger Bauphase nun endlich soweit: Der Anbau am Lichtspielhaus mit einem zweiten Saal und barrierefreiem Zugang und WC wird feierlich eröffnet. Ab dem 15. Dezember wird die neue Leinwand mit 35 Sitzplätzen der Öffentlichkeit übergeben. Erster Film wird *Ridley Scotts Napoleon* mit Joaquin Phoenix in der Hauptrolle sein, für den aktuell bereits Tickets erhältlich sind.

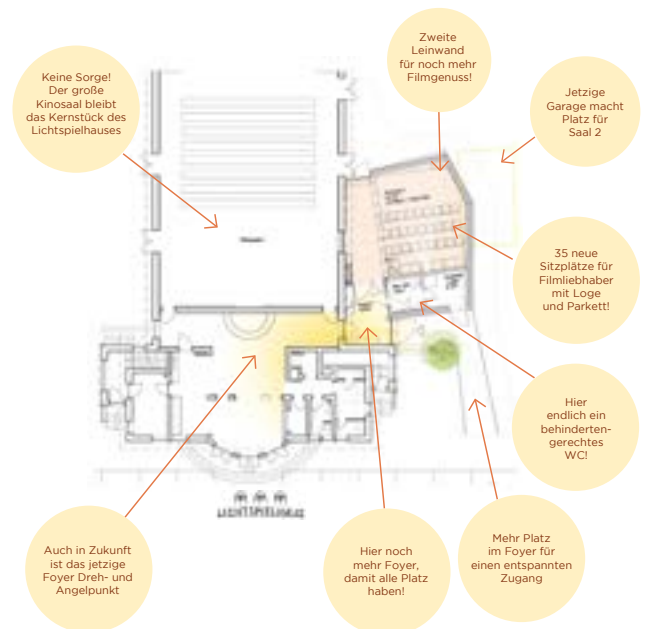
Kinobetreiber Markus Eisele ist froh, dass es nun endlich soweit ist. „Die letzten Monate waren recht nervenzehrend. Auch wenn Handwerker und Material jetzt wieder leichter verfügbar sind als noch letztes Jahr, so musste der Eröffnungstermin doch immer wieder nach hinten geschoben werden.“ Weil der Anbau als komplett eigenständiges Gebäude mit vom Haupthaus unabhängiger Heizung und Lüftung, mit eigenem Zugang und barrierefreier Toilette sowie eigenem Technikraum geplant werden musste, war das Projekt aufwändig und teuer. Dazu kommen die Vorgaben des Denkmal- und Brandschutzes, die beachtet, abgestimmt und umgesetzt werden mussten. So sollte der Anbau an das Denkmal Lichtspielhaus einen eigenständigen Charakter bekommen, ohne dem Hauptgebäude die Show zu stehlen. Dennoch hat die eigenwillige Holzkonstruktion ihren ganz persönlichen Charme – kaum rechte Winkel, eine hinterleuchtete Cortenstahlfassade und ein begrüntes Dach sorgen innen und außen trotz der überschaubaren Größe für ein tolles Raumgefühl.

Der neue Saal hat zwar nur drei Sitzreihen im Parkett plus Sessel in der Loge – und damit insgesamt 35 Sitzplätze, wird aber für das Lichtspielhaus zum wirtschaftlichen Erfolg beitragen. „Ein Ein-Saal-Haus ist heutzutage einfach unheimlich schwer zu bespielen. Mit dem zweiten Saal verdoppeln wir unser Programmangebot und bringen das Haus in die schwarzen Zahlen“, so Betreiber Eisele. Das Konzept mit den luxuriösen Logen-Sofas (ideal für Pärchen) hat sich bewährt. So können auch im kleinen Saal die Gäste künftig zwischen den normalen Kinostühlen und Sesseln mit Fußhocker, Tisch und Lämpchen am Platz (2 € Aufpreis) wählen.

Bei der Umsetzung des Projekts haben viele Unterstützer des Lichtspielhauses mitgewirkt. „Gegenüber der ursprünglichen Planung ist durch die extremen Kostensteigerungen der letzten Jahre aber alles viel teurer geworden. Wir sind froh, dass viele Freunde des Hauses etwas zur Realisierung beigetragen haben – fast 50.000 Euro kamen zusammen“, so der Kinobetreiber und ergänzt: „Wir



Filmkultur und Raumdesign: Tolles Raumgefühl im neuen Saal 2 des Lichtspielhauskinos Fürstentfeldbruck, der sich ab dem 15. Dezember der Öffentlichkeit präsentiert.



freuen uns auch weiterhin über Spenden und bieten attraktive Guthabenpakete an, die uns beim Unterhalt trotz dieser großer Ausgaben unterstützen.

Alle Infos darüber unter: www.kino-ffb.de/saal2



**Mit Herz und Verstand –
die KFZ-Werkstatt
nah am Ammersee**

KFZ Reparaturen | freie Werkstatt
für alle Marken | HU/AU Abnahme |
Reifenfachhandel mit Einlagerung |
ProfiService-Werkstatt

Tel. 08193 999580
www.mayrsboxenstopp.de

Den Garten Winterfit machen

Auch wenn der Winter allmählich Einzug hält, und sich die Natur in ihren Ruhemodus begibt, kann man noch einiges dafür tun, dass der Garten im Frühling wieder in voller Blüte steht. Hierzu gehört das Entfernen abgestorbener Pflanzen, das Mulchen von Beeten und das Schneiden von Bäumen und Sträuchern. Einige Pflanzen freuen sich über Schutz vor kalten Temperaturen, und auch der Boden genießt die eine oder andere Pflegemaßnahme. Hier ein paar Winter-fit-Garten-Tipps:

➔ **Staudenrückschnitt: Gesunde Stauden dürfen den Winter über gerne stehen bleiben** (Stängel und Blätter schützen den Wurzelbereich vor Frost, Samen dienen als Vogelfutter). Stockrosen oder erkrankte Stauden (z. B. Mehltau) sollte man schon im Herbst schneiden.

➔ **Herbstlaub: Heruntergefallenes Laub sollte nicht auf dem Rasen liegenbleiben**, sonst drohen Mangelerscheinungen wie braune oder gelbe Flecken wegen unzureichender Zufuhr von Licht und Sauerstoff – stattdessen kann man damit Beete abdecken. Und: Dachrinne von Herbstlaub reinigen!

➔ **Winterschutz für winterharte Kübelpflanzen:** Damit der Wurzelballen nicht komplett durchfriert: Lagerung auf Styroporplatten, Kronen mit Vlies und Topf mit Noppenfolie umwickeln.

➔ **Baumpflege: Junge oder frisch gepflanzte Bäume sollte man vor Frostrissen schützen**, empfiehlt Karin Weber vom Flora Gartenpark in Weil. Dazu umwickelt man den Stamm mit Juteband oder Schilfmatten oder streicht ihn mit einer Kalkfarbe ein, die auch im Sommer vor zuviel Hitze auf dem Stamm schützt.

Außerdem bietet es sich an, **alte Früchte (Fruchtmumien) zu entfernen**, in denen sich Pilze entwickeln und auf den Baum übergehen könnten.

Dem vorbeugen soll auch ein **Auslichtungs-Schnitt (nur an frostfreien Tagen) in der Krone von Obstbäumen**, so Karin Weber: „Eine alte Gärtnerregel besagt, dass man im Winter einen Hut durch die blattlere Krone werfen können soll, ohne dass er hängen bleibt.“

Immergrüne Bäume befreit man mit einem Besen vom Schnee, um sie vor zuviel Last zu schützen.

Außerdem empfiehlt es sich, sie im Winter in frostfreien Zeiten zu gießen, falls es wenig regnet/schneit, sonst können Trockenschäden entstehen, da die Pflanzen über ihre Blätter Wasser verdunsten. Laubabwerfende Gehölze sind weniger empfindlich.

➔ **Bodenpflege:** Da im Winter allgemein weniger Gartenarbeit anfällt, kann man diese Zeit nutzen, um **Böden zu stärken** z.B. mit organischem Dünger (nicht mit Salzdüngern) oder Bodenaktivator, so Karin Weber. Auch eine **Mulchabdeckung** (mit Rindenmulch, Mulchfasern oder Kompost – diesen aber nur dünn, sonst bringt man zu viele Nährstoffe auf) im Pflanzbereich, z.B. rund um Stauden, dient zum Schutz gegen Kahlfrost (Frost ohne Schneedecke). Die Sorge vor Übersäuerung des Bodens basiert auf einer Legende, so Weber und empfiehlt, sich im Zweifel von Fachleuten beraten zu lassen.

➔ **Tontopf-Heizung als Wärmequelle fürs Gewächshaus:** Wer sein Gewächshaus als Überwinterungsplatz für Pflanzen nutzen möchte und keinen elektrischen Frostwächter hat, kann sich mit

einer Tontopf-Heizung behelfen, die je nach Wettervorhersage spontan eingesetzt wird. Hierzu wird eine Stumpfen- oder Grabkerze auf eine nicht-brennbare Unterlage gestellt und mit einem Tonblumentopf (sauber, ohne Lack oder Lasur) bis auf einen kleinen Spalt (damit von unten Sauerstoff einströmen kann, einen Stein unter den Rand schieben) abgedeckt. Mit einer Scherbe wird das Loch im Tontopf oben abgedeckt, damit die Wärme den Topf erwärmt.

➔ **Zwiebeln für Frühlingsblüher setzen** (Tulpen, Krokusse, Narzissen etc.) und **empfindliche Pflanzen ausgraben** (z. B. Dahlien)

➔ **Winterquartier für Igel & Co schaffen** z. B. durch Laub- und Asthaufen

Außerdem: Außenwasserhahn abstellen, Gießkannen und Regentonnen leeren, Teichpumpen trocken lagern, Eisfreihalter in den Gartenteich setzen, Akkus für Gartengeräte und E-Bikes im Haus lagern (schützt Ladeleistung) etc.



Im Herbst, nachdem die Hortensien verblüht sind, können die abgeblühten Blütenköpfe abgeschnitten werden, um das Wachstum neuer Knospen im kommenden Frühjahr zu fördern. Foto: Luis Eisele

Anzeige

Der Gartenprofi

Beraten – Planen – Gestalten

- Garten Neu- und Umgestaltung
- Rollrasenverlegung
- Pflanzungen
- Baumfällungen
- Sichtschutz
- Zaunbau
- Pflasterarbeiten
- Bewässerungsanlagen/Regenwasserzisternen



GEIER Flora
GARTENPARK

Beuerbacher Str. 16 + 19 • 86947 Weil bei Landsberg
www.gartenfachmarkt-geier.de • Tel. 0172/9 83 22 74



„Ich bin ein großer Freund der Fluchtursachenbekämpfung“

Claus-Peter Reisch, Kapitän und Aktivist, setzt sich für ein Bildungsprojekt in türkischen Camps für syrische Frauen und Kinder ein

Claus-Peter Reisch (62) ist ein Mann des Handelns – jemand, der seine Zeit nicht lange mit Zögern vertut, sondern auch einfach mal macht, wenn es der gesunde Menschenverstand vorgibt. Diesem Eindruck kann man sich nicht entziehen, wenn man sich mit dem Landsberger, der 2018 durch sein Engagement in der Seenotrettung im Mittelmeer bekannt wurde, über seine aktuellen Projekte unterhält. Als Kapitän des Rettungsschiffs „Lifeline“, hat er 2018 hunderte Menschen vor der libyschen Küste aus Schlauchbooten geborgen. Tagelang wurde ihm die Einfahrt in einen italienischen Hafen verweigert, bis er endlich mit dem Rettungsschiff in Malta einlaufen durfte. Dort wurde Reisch verhaftet und das Schiff festgesetzt.

Bei einem Einsatz ein Jahr später rettete Claus-Peter Reisch mit dem Team der „Eleonore“ 104 Menschen. Mit an Bord und Teil der Crew war der junge Dokumentarfilmer Jonathan Schörnig, dessen Film über diese Rettungsaktion – „Einhundertvier“ – nun kürzlich (Mitte Oktober 2023) u.a. die Goldene Taube beim DOK Filmfestival in Leipzig gewann und bald in die Kinos kommen wird.

Doch aktuell hat sich Reisch einem ganz anderen Projekt verschrieben: Gemeinsam mit seiner türkischen Partnerorganisation organisiert und fördert er ein Schulbusprojekt, das syrischen Flüchtlingskindern den Zugang zu Schulbildung in der Türkei ermöglichen soll. **jezza!-Redakteurin Sigrid Römer-Eisele** hat sich mit ihm über seine bisherigen und künftigen Projekte unterhalten.

jezza! Herr Reisch, Sie haben bis 2008 eine Industrievertretung für Sanitär- und Heizungsprodukte geführt. Wie kam es, dass Sie zehn Jahre später als Aktivist und Kapitän Seenotrettung im Mittelmeer durchführten?

Claus Peter Reisch: Bei einer privaten Segelreise 2015 war ich u.a. in kalabrischen Häfen unterwegs. Dort kamen libysche Fischerboote in vollkommen abgewracktem Zustand an – mit ih-

nen waren Menschen aus Afrika über das Meer nach Italien gekommen. Ich fragte mich damals, wie ich bei einer Begegnung auf dem Meer mit meinem beengten Boot auf so ein Boot in Seenot reagieren könnte.

Ein Jahr später wurde aufgrund von Anfeindungen die staatliche italienische Seenotrettung „Mare nostrum“ eingestellt. Ich konnte die Diskussion nicht verstehen, denn ich sehe keine Alternative zur Rettung, wenn ich Menschen in einer lebensgefährlichen Lage erkenne.

Da ich seit meinem 14. Lebensjahr segle und alle deutschen Sportbootscheine, Funklizenzen und notwendigen Fachkenntnisse und Nachweise habe, z.B. auch, um große Seenotraketen nach Sprengstoffrecht bedienen zu können, bewarb ich 2017 als nautisches Personal bei zwei privaten Rettungsorganisationen. Schon bei meiner ersten Mission wurde ich als Kapitän eingesetzt.

jezza! 2018 kam es dann zu dem Einsatz, der viel Aufsehen erregte.

Die Mission mit dem Schiff „Lifeline“ war mit der Rettung von 450 Menschen aus vier Schlauchbooten verbunden. Jeweils rund 120 Leute konnten wir unterwegs sicher übergeben – an ein Autotransport- und ein Containerschiff – dazu waren wir von der Seenotleitstelle aufgefordert worden. Mit den 234 Menschen, die wir 30 Meilen vor der libyschen Küste aus zwei Booten gerettet haben, bekamen wir aber tagelang keine Einfahrtserlaubnis in einen italienischen Hafen.

jezza! Wie kommt man mit so einer Menge Menschen auf dem Schiff zurecht?

Es ist schon eine gewisse Herausforderung, auf einem Vier-Platten-Herd 500 warme Mahlzeiten am Tag zu produzieren. Zudem hatten wir Menschen mit schlechtem Gesundheitszustand an Bord – Frauen und Kinder. Einen Mann mit einem Riss im Bauch

mussten wir evakuieren. Er wurde mit einem Rettungsboot evakuiert, weil er sonst an Bord verstorben wäre.

Nach rund einer Woche auf See durften wir dann endlich in den mir von der Seenotstelle zugewiesenen maltesischen Hafen einlaufen, wo ich direkt verhaftet und zu 10.000 Euro Geldstrafe verurteilt wurde – aber nicht wegen der Beihilfe zur unerlaubten Einreise in die Europäische Union, sondern weil angeblich das Schiff nicht richtig registriert war – eine reine Formalie. Alle weiteren Vorwürfe hatten sich schon zuvor in Luft aufgelöst.

Von der Insel kam ich nur deshalb runter, weil ich unbedingt beim 92. Geburtstag meiner Mutter dabei sein wollte – der tatsächlich ihr letzter war; sie verstarb ein halbes Jahr später.

Nach Zahlung einer Kaution in Höhe von 5000 Euro, reiste ich also aus, bekam das Geld aber später zurück, als ich in zweiter Instanz das Verfahren gewann und freigesprochen wurde.

jezza! Diese Mission haben Sie in Ihrem Buch „Das Meer der Tränen“ detailliert und packend geschildert. Ihr Einsatz mit der „Eleonore“ 2019 wurde vom Dokumentarfilm-Regisseur Jonathan Schörnig begleitet, der daraus seinen Film „Einhundertvier“ gedreht hat.

Dieser Film wurde kürzlich beim DOK Filmfestival in Leipzig ausgezeichnet. Ich war mit meinem ersten Offizier beim Screening. Das war auch für uns beide ein krasser Eindruck, auf der großen Leinwand zu sehen, was da in den Momenten der Rettung jeweils beim anderen abgeht – bei mir auf der Brücke des Schiffs und bei

ihm auf dem Rettungsboot. Die unterschiedlichen Kameraeinstellungen ermöglichten uns, jeweils die Perspektive zu wechseln.

Brisant war auf dieser Fahrt aber nicht nur die Rettung, sondern auch das Ende: Nach sieben Tagen auf See entschied ich nach einem schweren Gewitter mit einer unhaltbaren Situation für Leib und Leben der Gäste und der Besatzung, den übergesetzlichen Notstand – den „state of emergency“ zu erklären – und gegen die Anweisungen des Innenministers Salvini in den Hafen von Pozallo einzufahren, um dem Drama auf See ein Ende zu bereiten.

Auch diese Aktion endete mit einer Verhaftung und einem Strafbefehl – diesmal über 300.000 Euro. Auch hier bin ich gerichtlich gegen diese Anklage vorgegangen und wurde freigesprochen.

Salvinis Aktion war reiner Zynismus, denn die Flüchtlinge an Bord waren bereits alle in unterschiedliche Länder verteilt – keiner von ihnen verblieb in Italien.

Bildung als Fluchtursachenbekämpfung

jezza! Wie kam es nun zu Ihrem neuen Projekt – dem rollenden Klassenzimmer?

Ich bin ja ein großer Freund der Fluchtursachenbekämpfung. Man muss dafür sorgen, dass die Menschen sich gar nicht erst auf den Weg machen müssen.

Als Privatperson hat man bei kriegerischen Auseinandersetzungen relativ wenig Möglichkeiten zur Einflussnahme. Aber man kann etwas gegen die wirtschaftlichen Gründe unternehmen, aus



Kurze Pause muss sein. Gleich geht's weiter im rollenden Schulbus.



Mit Knete werden geformte Buchstaben zu ersten Worten.

Anzeige



Wir lassen Sie nicht allein

PFLEGE ZENTRUM
Windach-Ammersee
GmbH

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

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

denen die Menschen ihre Heimat verlassen. So empfehle ich z.B. bei Kleiderspenden in den Stoff einzuschneiden, damit die Bekleidung nicht in Afrika landet und dort die textile Wertschöpfungskette vor Ort kaputtmacht. Schwierig ist auch, dass man in Europa nur die Brüste und Haxen vom Huhn isst. Der Rest wird zusammengepresst eingefroren und billigst nach Afrika verschleudert. Damit wird Hühnerzüchterinnen die Basis für ihr Familieneinkommen genommen. Mit der Fischereiindustrie vor der afrikanischen Küste und vielen weiteren Bereichen ist es ähnlich. Man muss die Wertschöpfung vor Ort erhalten und aufbauen, damit es vernünftig bezahlte Arbeitsplätze in den Ländern gibt. Dann machen sich die Menschen auch nicht auf den Weg.



Ohne Strom, fließendes Wasser, sanitäre Einrichtungen und Heizungen leben hier die Menschen seit teilweise zehn Jahren in erbärmlichsten Verhältnissen. Fotos: Claus-Peter Reisch

jezza! Nachvollziehbar. Und welchen Weg zur Hilfe fanden Sie?

An der Küste zwischen Izmir und Cesme gibt es etwa 200.000 syrische Flüchtlinge – die meisten sind Kinder und Frauen – die nirgends registriert sind und keinerlei staatliche Unterstützung haben, weder aus der Türkei noch aus Europa. Als ich dort war, um mit meiner türkischen Partnerorganisation Imece Lebensmittelpakete und Öfen zu verteilen, sah ich in einem Lager die Ausrüstung einer ehemaligen Schule – Tafeln, Sitzgelegenheiten, Tische –, die aufgrund rückläufiger Spenden aufgelöst werden musste.

Ich überlegte daraufhin, dass dieses Schulmaterial eine wichtige Hilfe in diese syrischen Lager bringen könnte, wo Kinder in prekären Zuständen in Zelten oder unter Plastikplanen hausen. Denn: Wenn die keine vernünftige Bildung bekommen, werden sie nie etwas aus ihrem Leben machen können und sind potenzielle Anwärter auf eine Fahrt im Schlauchboot zu den nahegelegenen griechischen Inseln. Man weiß aber, dass auf dieser Strecke aufgrund mangelnder Schwimmkenntnisse, schlechter Boote, starker Strömung und unmenschlicher Pushbacks viele Menschen zu Tode kommen. Und selbst wenn sie dort hingelangen, werden sie in den Lagern kaserniert und kommen über Jahre von den Inseln nicht runter.

Weil es unglaublich wichtig ist, dass Menschen ein selbstbestimmtes Leben führen können – und das hat etwas mit einer vernünftigen Bildung und Berufsausbildung zu tun – begann ich, Geld zu sammeln, um die Schule zu reaktivieren. Im März 2022 konnte der Unterricht beginnen: 45 Kinder besuchten die Schule, mindestens doppelt so viele den Kindergarten.

Allerdings war es sehr mühsam für das Lehrpersonal und die pädagogischen Fachkräfte, das 300-kg-Lehrzelt immer wieder an den wechselnden Lager-Standorten aufzurichten.

So kamen wir auf die Idee, einen Reisebus zu einem rollenden Klassenzimmer auszubauen. Schon nach zwei Monaten ging der erste Bus an den Start. Und vor drei Wochen wurde der zweite Bus gekauft – so dass nun doppelt so viele Kinder in die Schule und den Kindergarten gehen können.

Wir können schon erste Erfolge verbuchen: Mittlerweile haben bereits über 50 Kinder den Übertritt in das türkische Grundschulsystem geschafft. Denn unser Ziel ist es ja, sie zu befähigen, im türkischen System ihre Ausbildung zu machen und so zu einer vernünftigen Einkommensmöglichkeit zu gelangen.

jezza! Wie sammeln Sie das Geld für das Projekt?

Das Busprojekt wird aus privaten Spendengeldern finanziert. Außerdem unterstützen es Künstler mit Benefizveranstaltungen, z.B. Willi Astor oder demnächst Günter Grünwald und Urban Priol. An einem der Busse ist die Bayerische Staatsregierung beteiligt.

Anzeige

Dr. med. dent. Ute Maier
Zahnarztpraxis

Sanfte Zahnmedizin mit Herz

- Individual-Prophylaxe
- Ästhetische Zahnkorrekturen
- R.E.S.E.T - zur Entlastung des Kiefergelenks
- Bioaktiver Zahnschutz & Zahn-Anti-Aging
- barrierefrei mit Parkplätzen direkt vor dem Haus

Dr. med. dent. Ute Maier
Waldstr. 5 - 82269 Geltendorf - Tel.: 08193/9371481
www.zahnarzt-geltendorf.de

Anzeige

ApnoeComfort
die Schlofschiane aus Meisterhand

für mehr Informationen
www.winterdentaltechnik.de
oder 08141 525012



In Reih* und Glied warten die kleinen Schulkinder mit ihrer Mappe unterm Arm sehnsüchtig darauf, dass der Unterricht beginnt.

jezza! Wie soll es weitergehen?

Aktuell wird der zweite Bus ausgebaut. Und je mehr Spenden wir generieren können, umso mehr Busse können wir ausbauen. Es ist keine große Sache, so einen Bus zu initiieren, es hängt letztlich von den finanziellen Mitteln ab: Ein Bus hat Betriebskosten von ca. 7.500 Euro pro Monat – darin enthalten sind zwei Lehrkräfte, zwei pädagogische Fachkräfte für den Kindergarten und der Fahrer. Hinzu kommen Treibstoff, Schulmaterial etc.

Mit der türkischen Partnerorganisation zusammen können weitere Busse zu rollenden Schulen umgewidmet werden, wenn wir mehr Spenden bekommen,

jezza! Vielen Dank Herr Reisch für das Gespräch und die intensiven Einblicke.

Anzeige

imece bus

Spendenkontakt:

Wer für das Schulbusprojekt im syrischen Flüchtlingslager in der Türkei spenden möchte, kann dies tun auf das Spendenkonto:

DE87 7209 0000 0002 2983 76
bei der VR Bank Augsburg-Oberallgäu.

Weitere Infos zu Claus-Peter Reisch und seinem Projekt:
www.claus-peter-reisch.com

Vormerken:
Benefizveranstaltung zur Unterstützung des Schulbusprojekts mit Günter Grünwald am 21. März in der Schlossberghalle in Starnberg.
Infos: www.guenter-gruenwald.de



Meer der Tränen
249 Seiten
Preis: 19,99 Euro
Herausgeber: Riva

Claus-Peter Reisch hat seine Erfahrung mit der Life-line-Mission in seinem Buch „Meer der Tränen“ festgehalten – mit einem Vorwort von Udo Lindenberg.

Filmreihe: Die Würde des Menschen...

Kinowelt Diessen & Amnesty International (Ortsgruppe Ammersee) zeigen sechs Filme (mit Einführung und anschließendem Austausch) zum Thema Menschenrechte aus unterschiedlichen Blickwinkeln, die jeweils am zweiten Donnerstag im Monat um 20 Uhr in der Kinowelt gezeigt werden.

14.12.2023 Picknick in Moria
11.01.2024 Der Mauretanier
15.02.2024 Das Land meiner Träume
14.03.2024 Sara Mardini – gegen den Strom
11.04.2024 Everyday rebellion

Reservierung und Ticketkauf online unter www.kino-diessen.de, Ticketreservierung telefonisch unter Tel.: 088 07 / 94 09 91.
Weitere Infos: www.ai-ammersee.de, kontakt@ai-ammersee.de

Anzeige

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
ROLLLÄDEN & SONNENSCHUTZ

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



Lagom – Lebensgefühl auf Schwedisch

Die Kunst, die Balance im Leben zu finden

Text: Sandra Böhm, Fotos: Gerald Risch, Sandra Böhm

Skandinavien, insbesondere Schweden, machen auf uns Deutsche ja oft einen unbeschwerteren, lockeren und vor allem glücklichen Eindruck. Letzteres bestätigt sich auch dadurch, dass Schweden im Ranking der glücklichsten Länder immer auf den vordersten Plätzen liegt. Aber wie machen die Schweden das nur?

Ähnlich der Dänen, die mit „Hygge“ bzw. „hyggelig“ einen Kernbestandteil ihrer Tradition und Lebensweise beschreiben, der als Wohlbefinden oder Glücksempfinden in einer gemütlichen und herzlichen Atmosphäre übersetzt werden kann, lautet die Glücksformel der Schweden *Lagom*.

Seinen Ursprung hat der Begriff *Lagom* wahrscheinlich schon bei den alten Wikingern. Die Formulierung „*laget om*“ bedeutet so viel wie „in der Gruppe herum“ und bezieht sich auf das Kreisenlassen des Trinkhorns am Lagerfeuer. Jeder durfte einen Schluck Met nehmen – nicht zu viel und nicht zu wenig. Und das trifft einen Teil der Bedeutung von *Lagom* schon ganz gut.

Denn mit *Lagom* wird die ideale Balance beschrieben – das perfekte Mittelmaß, im besten Sinne. *Lagom* lenkt den Blick auf das Wesentliche im Leben. Wer *Lagom* lebt, wartet nicht auf das ganz große Ding, das Besondere. Es ist vielmehr die Abkehr von Sehnsucht, es ist das Leben im Hier und Jetzt, Zufriedenheit mit dem, was bereits da ist.



jezza!-Layouter Gerald Risch (links im Bild mit einer Krone aus Herbstblättern) hat die

Erkenntnisse des schwedischen Lebensgefühls *Lagom* schon lange in seinen Alltag integriert. Bewusst gleicht er seine Schreibtischaktivität durch regelmäßige Bewegungseinheiten aus und dreht täglich eine Runde mit dem Rad. Wie aufmerksam er dabei seine Umgebung wahrnimmt, zeigen seine Blüten- und Blättermandalas, die er regelmäßig legt – auch eine Form der Achtsamkeitsübung und Meditation.

Lagom ist tief in der schwedischen Gesellschaft verankert und betrifft alle Lebensbereiche. Es geht um Achtsamkeit, Respekt, Nachhaltigkeit, Fairness, Gemeinschaftlichkeit und Mäßigung – und das nicht nur im Privaten, sondern als Leitlinie des gesamten gesellschaftlichen Lebens und Handelns.

Lagom wird angewandt auf den Umgang mit der Natur, auf Ernährung, Konsum, Wohnungseinrichtung, Kleidung, Work-Life-Balance und bei der Kommunikation.

Tipps für die ideale Balance

Damit auch wir uns die bewusste und nachhaltige Lebensweise, die *Lagom* beschreibt und umfasst, zu eigen machen können, hier ein paar Tipps, wie wir es ganz einfach in unseren Alltag integrieren können:

Ruhepausen einlegen! Für Entspannungspausen zwischen durch sorgen. Sei es mit einem netten Gespräch mit Arbeitskollegen, bei einer Tasse Kaffee oder Tee, mit Achtsamkeitsübungen wie Meditation oder Progressiver Muskelrelaxation oder mit einem Spaziergang. Und: rechtzeitig Feierabend machen!

Wichtig ist auch, weniger auf von außen vorgegebene Ideale zu geben und diesen nachzueifern. Besser: Schauen, was einem selbst gut tut. Zum eigenen Ich stehen.

Nichts auf Klatsch und Tratsch geben, lieber dem *Lagom*-Motto „Leben und leben lassen!“ folgen und sich auf die positiven Dinge konzentrieren.

Auch im Straßenverkehr Maß halten. Nicht zu schnell, aber auch nicht zu langsam unterwegs sein. Am besten und sichersten kommt man sowieso im gemäßigten Tempo voran.

Beim Essen die richtige, passende Menge zu sich nehmen: sich also nicht überfressen, aber auch nicht hungern. Einfach auf das natürliche Sättigungsgefühl achten.

Auch bei der Einrichtung Maß halten. Gemütlich soll es natürlich sein, aber mal ehrlich, viele „Stehrumchen“ sind eh nur Staubfänger, und die braucht’s eigentlich gar nicht.

Konsumieren mit Maß. Nicht bei jedem Schnäppchen zuschlagen. Lieber qualitativ hochwertig einkaufen.



Quality-Time: jezza!-Autorin Sandra Böhm mit ihrem Enkelkind zusammen unterwegs bei einem Waldspaziergang.



Anzeige

Zum Jahresstart: 2 neue bayerische Millionäre und rund 50.000 Gewinne mehr.

Zudem winken 1 x 100.000 Euro, 100 x 1.000 Euro und 80.000 x 10 Euro und somit insgesamt mehr als 50.000 zusätzliche Gewinne im Vergleich zum Vorjahr. Auch dieses Jahr endet der Verkauf der BayernMILLIONEN in allen bayerischen Annahmestellen, wenn alle der 500.000 Losnummern vergeben sind oder spätestens am 7. Januar 2024. In den letzten Jahren war die BayernMILLIONEN bereits frühzeitig vollständig ausverkauft. Mit 1:250.000 bietet keine andere von LOTTO Bayern veranstaltete Lotterie so hohe Chancen Millionär zu werden. **Wir drücken die Daumen.**



Michael Vivell | Bezirksleiter LOTTO Bayern

Nur solange der Vorrat reicht.

LOTTO Bayern NIMM DEIN GLÜCK IN DIE HAND.

BAYERN FREUT SICH WIEDER!

Bayern MILLIONEN

2 x 1 Million €

*Chance auf 1 Million € 1:250.000

1 x 100.000 €

100 x 1.000 €

80.000 x 10 €

Jetzt rund 50.000 Gewinne mehr!



Spielteilnahme erst ab 18 Jahren. Glücksspiel kann süchtig machen. Infos und Hilfe unter www.bzga.de

Nur in Bayern: 500.000 Losnummern, Einsatz: 10,50 € inkl. Bearbeitungsgebühr. Annahmeschluss: 07.01.2024. Ziehung: 08.01.2024.

GENUSSMOMENTE IM WINTER

Wohltige Heißgetränke
für die kalten Tage

Zuckerfreie Rezepte

Glühwein, (Kinder-)Punsch und (Yogi-)Tee: In der kalten Jahreszeit erfreuen sich Heißgetränke großer Beliebtheit und stimmen uns mit ihren intensiven Aromen auf Weihnachten ein. Der gemeinsame Genuss dieser wärmenden Köstlichkeiten (gerne begleitet von Plätzchen oder Lebkuchen) verkörpert die Gemütlichkeit und Geselligkeit die wir mit dem Zauber der Vorweihnachtszeit und der festlichen Atmosphäre verbinden. Zimt und Nelken, Muskatnuss und Orangenschalen verbreiten wohlige Düfte und schenken ein Gefühl von Behaglichkeit.

Unsere **Vital-Redakteurin Sandra Böhm** hat vier Heißgetränke für **jezza!** ausprobiert, die etwas vom Standard abweichen und ihre Süße aus natürlichen Zutaten beziehen.

Heißer Bananen-Kakao

Dieser beliebte Klassiker enthält im Original leider oftmals viel Zucker, deshalb gibt es hier eine Variante mit der natürlichen Süße aus einer Banane.

Zutaten für eine große Tasse:
250 ml Pflanzendrink oder Kuhmilch, 1 sehr reife Banane, 2 EL Kakaopulver (ohne Zucker!), 1 TL Zimt

Zubereitung:
Alle Zutaten in einen Mixer geben und ordentlich durchmischen. Anschließend den Bananen-Kakao erwärmen.

Tipps für winterliche Heißgetränke
mit einem kulinarischen Blick ins Ausland



Pumpkin Spice Latte

Dieses amerikanische Heißgetränk erfreut sich seit einigen Jahren auch hierzulande größter Beliebtheit. Eine winterliche Gewürzmischung und Kürbis verleihen dem Pumpkin Spice Latte nicht nur seinen Namen, sondern wärmen wunderbar von innen, denn sie kurbeln ordentlich den Stoffwechsel an.

Zutaten für eine Tasse:

1 EL Kürbispüree, 1 EL Zimt (am besten Ceylon Zimt), ½ TL Muskat, ½ TL Nelken, ½ TL Ingwer, 200 ml Pflanzenmilch oder Kuhmilch

Vorbereitung:

Das Kürbispüree einen Hokkaido-Kürbis entkernen, in kleine Stücke schneiden und im Backofen bei 200 °C ca. 40 Minuten backen, bis er weich ist. Man kann den Kürbis natürlich auch im Topf zubereiten: Hierfür die kleinen Kürbistücke in einen Topf geben, mit kochendem Wasser bedecken und ca. 15 Minuten köcheln lassen bzw. so lange, bis der Kürbis weich ist.

Danach jeweils pürieren und entweder im Kühlschrank aufbewahren oder portionsweise einfrieren.

Zubereitung:

Die Milch erwärmen und die Gewürze mischen. Am besten die Milch aufschäumen, dann schmeckt es noch besser. Zuletzt Gewürze und Kürbispüree unterheben...lecker!

Glühwein mit Rosmarin

Und zu guter Letzt gibt's noch den Klassiker zur Adventszeit: Glühwein. Diesmal aber in einer etwas anderen Variante – mit Rosmarin!

Zutaten für 6 bis 8 Tassen:

1 Flasche trockenen Rotwein, 700 ml Cranberrysaft, 2-3 EL brauner Rohrzucker, 2 Zweige Rosmarin, 2 Stangen Zimt, 1-2 Sternanis, je eine Bio-Orange und -Zitrone

Zubereitung:

Orange und Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden.

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und sanft erhitzen (nicht kochen!). Je nach Geschmack noch etwas nachsüßen.

ÜBER GLÜHWEIN

Antiker Vorläufer des Glühweins ist das Conditum Paradoxum: Honig, der mit Wein und Gewürzen eingekocht und dann wieder mit Wein verdünnt wird. Im Mittelalter waren kalt getrunzene Würzweine beliebt, die geschmacklich dem heutigen Glühwein vermutlich ähnelten. Glühwein sollte nicht über 80 °C erhitzt werden, da der darin enthaltene Alkohol ab 78° C



Winterliche Birnen-Mandel-Milch

Dieser tolle heiße Drink mobilisiert nicht nur die Abwehrkräfte, sondern hat auch eine lindernde Wirkung auf Kratzen im Hals.

Zutaten:

250 ml Pflanzendrink oder Kuhmilch, 1 Birne, 1 daumengroßes Stück Ingwer, 2 EL Mandeln, 1-2 TL Honig

Zubereitung:

Birne waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Ingwer schälen und in kleine Stückchen schneiden. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Jetzt den Birnen-Milch-Mix erwärmen und genießen.

verdampft, die Gewürze ihren Geschmack nachteilig verändern und das Zuckerabbauprodukt Hydroxymethylfurfural entsteht, das unter Krebsverdacht steht. Industriell produzierter Glühwein wird häufig stark gesüßt, um den Wein-Gütemangel zu kaschieren. Bessere Qualitäten werden als Winzerglühwein verkauft. Glühwein wird im Norden Italiens und in Franken gerne auch aus Weißwein produziert und getrunken.

Heimat und Werte schätzen.
Dankbar sei.
Besinnlich Weihnachten feiern.

Bär
Leder & Tracht

Wegäcker 1 · 86925 Fuchstal · 08243 961081 · leder-trachten.com · lederhosen-gustl.de

Internationale Heißgetränke-Traditionen

Heißgetränke beleben in der Winter- und Weihnachtszeit unsere Sinne und können – gerade in der Gruppe – genossen – Teil eines Rituals werden, das für Wärme und Zusammengehörigkeit steht. Dampfende Tassen, die von Händen umschlossen sind, gibt es in vielen Ländern als Begleiter geselliger Runden und stimmungsvoller Zusammenkünfte im Winter. Tatsächlich unterscheiden sich die Rezepte und landesspezifischen Spezialitäten voneinander, wobei auffallenderweise die Gewürze, die bei uns den Glühwein so schmackhaft machen, auch in anderen Kulturen verwendet werden. Wir haben uns in unserer Region umgesehen und Menschen aus verschiedenen Herkunftsländern nach ihren ganz persönlichen Heißgetränk-Erinnerungen und -Traditionen befragt:

Food-Bloggerin und Kochbuch-Autorin Syl Gervais ist vor vielen Jahren von Polen nach Deutschland gezogen und lebt zusammen mit ihrem Ehemann Bryan aus Kalifornien in Landsberg.



„Kompot z suszu“- Tradition in Polen

Die Food-Bloggerin und Fotografin Syl Gervais ist DIE Expertin für vegane und vegetarische Lebensmittel und Fermentierung, bietet regelmäßig Fermentations- und Essig-Workshops an und hat schon zwei sehr erfolgreiche Bücher über ihre Lieblingsthemen geschrieben.

Für **jezza!** stellt sie den „Kompot z suszu“ (warmen Dörrfrüchte-Kompott) vor, der in der Weihnachts- und Winterzeit in Polen getrunken wird, und den sich Syl immer wünscht, wenn sie zu Weihnachten in ihre Heimat reist. „Meine Mama oder Oma kochen dann immer etwas Leckeres.“ Und der, zusätzlich zum Essensduft, bei unserer Ankunft schon vernehmliche Geruch von warmem „Kompot“, „weckt in mir gleich Kindheitserinnerungen“, so Syl.

Geräucherte Trockenfrüchte verleihen dem Kompott seinen charakteristischen Geschmack – eine herb-rauchige Note, die kleine Kinder eher verschmähen – für die Erwachsenen aber eine Spezialität, so Syl, die ihr Familien-„Kompot“-Rezept an **jezza!** weitergibt:

Zutaten für den Kompot z suszu:

100 g Äpfel, 50 g Dörräpfel (geräuchert)
80 g getrocknete Aprikosen
80 g getrocknete Pflaumen
3 Dörrbirnen, 8 Gewürznelken
1 Sternanis, 1 kleine Zimtstange
3 l Wasser, 1 Orange, 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Alle Trockenfrüchte kurz abspülen, dann in einen Topf geben und mit dem Wasser bedecken, über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag frische Äpfel sowie die Gewürze dazugeben, alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Orangen- und Zitronen-Saft hinzugeben.

Danach eventuell süßen – mit Zucker oder Honig nach eigenem Geschmack. Serviert wird der Kompott ohne Früchte und am liebsten warm.

Die Früchte haben sich mit dem Kompott vollgesogen und können als kleiner Snack zwischendurch genossen werden.

Eggnogg-Tradition aus den USA

Bryan Gervais stammt aus Kalifornien, USA, und kam 2001 nach Deutschland. Der IT-Experte lebt mit seiner polnischen Ehefrau Syl in Landsberg und erinnert sich, nach einem heimatlichen Heißgetränk befragt, an den Eggnogg in seiner Kindheit:

„Der Genuss des Eggnogg mit meiner Familie war für mich ein fester Bestandteil der Winterzeit. Wenn ich daran zurückdenke, erinnere ich mich an die Weihnachtsstimmung im Haus meiner Großmutter, wo wir rund um den Kamin saßen. Der intensive Geschmack mit den Aromen von Zimt, Vanille und Muskatnuss war so einprägsam, dass ich selbst jetzt nach Jahrzehnten noch eine lebendige Erinnerung daran habe.“

Natürlich trank ich den Eggnogg als Kind ohne Rum. Die Variante mit Rum, die ich später als Erwachsener probierte, war sogar noch wärmer – und wirkte sehr entspannend“, so Bryan.

Zutaten für den Eggnogg:

8 frische Bio Eier, 600 ml Milch
300 ml Sahne, 150 g Zucker
2 Vanilleschoten, 2 Zimtstangen
150 ml Rum (optional), Muskatnuss

Zubereitung:

Milch und Sahne in einen Topf geben, Vanillemark mit den Schoten und Zimtstangen dazugeben und alles zusammen kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, eine Stunde abkühlen und durchziehen lassen.

Eier trennen und das Eigelb in eine Schale geben (Eiweiß anderweitig verwenden.) Die Eigelbe mit einem Rührgerät schaumig schlagen, bis sie heller werden. Unter weiterem Rühren den Zucker langsam dazugeben (die Masse soll dabei etwas heller und schön cremig werden).

Anschließend die Ei-Zucker-Masse und den Rum (optional) in die abgekühlte Flüssigkeit geben, vorsichtig unterrühren und nochmal auf 60 °C erhitzen. Achtung: Das Eigelb stockt ab circa 65 °C.

Anschließend den Eggnogg in Tassen füllen (schmeckt kalt und warm), frische Muskatnuss darüber reiben und servieren.

Sahlep-Tradition in der Türkei

„So wie man bei uns hier den Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt trinkt, genießt man in Istanbul im Winter den Sahlep, wenn man draußen unterwegs ist, z.B. abends am Bosphorus“, erzählt Jasmin Tolgay. Innerhalb der Familie wird Sahlep weniger getrunken. Am Ufer der Meerenge gibt es einen lebendigen Straßenverkauf: Fahrende Händler bieten gefüllte Muscheln, Reis mit Huhn, Kastanien, Popkorn, Maiskolben, Fischfilet etc. an – und eben auch Sahlep, ein süßes, Heißgetränk, das neben Milch und Zucker Sahleppulver enthält, das aus wild wachsenden Orchideenwurzeln des Salepkrauts (Knabenkrauts) hergestellt wird, und mit Zucker, Zimt, Kokosraspeln und Nüssen verfeinert werden kann.

Während man im Sommer an dieser Stelle schwarzen Tee trinkt, kauft man sich im Winter ein Glas Sahlep, setzt sich auf die Polsterkissen auf den Stufen zum Meer und genießt die wärmende Wirkung. Dazu schmecken Sesamkringel oder Teigtaschen, die man ebenfalls vor Ort kauft – das Essen auf der Straße hat eine ganz andere Kultur als hier bei uns“, so Jasmin Tolgay.



Jasmin Tolgay aus Geltendorf, Cover-Woman unseres April-Mai-Heftes, hat eine türkische Mutter und reiste als Kind immer im Sommer ins Heimatland ihrer Mama. Dort lernte sie auch ihren Mann Tayfur kennen, mit dem sie regelmäßig Freunde und Familie in Istanbul im Winter besucht.



istock-Photo



Seit 1992
Ihr Experte für Lösungen bei Konflikten

- unter Nachbarn
- in der Familie
- in der Ehe
- in der Schule
- zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer
- unter Führungskräften
- zwischen Unternehmen

Mediation | Konfliktmanagement
Moderation von Gruppen
Teamentwicklung & Coaching

jetzt auch
Online Mediationen

Mario Pascualino,
Dipl. Math.
Zertifizierter Mediator
Am Bahnhof 23
82269 Geltendorf
Tel: 0 81 93 / 63 14
mobil: 0171/9541004

www.mediation-pascualino.de
mario.pascualino@mediation-pascualino.de

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

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

Paartherapie-Ammersee
Herz · Hand · Fairstand

Paartherapie
Familientherapie
Elternberatung

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

**Friede auf Erden
bei den Menschen ...**

HOSPIZ- UND PALLIATIVVEREIN
Landsberg am Lech e.V.

Tel. 08191 423 88
www.hpv-landsberg.de

England: Mulled Wine & Mince Pies

Nachhaltigkeitsmanagerin Emily Hooper (hier im Bild mit Partner Alex Müller), die seit 20 Jahren in Deutschland lebt, erinnert sich gerne an weihnachtliche Düfte und Geschmacksrichtungen aus ihrer Heimat Cornwall in England.



Foto: Pixels

Der „Mulled wine“ in England wird mit Gewürzen wie Sternanis, Nelke, Zimt und Orangenschalen ganz ähnlich hergestellt wie der „Glühwein“ hier in Deutschland. Weitere mögliche Zutaten können Brandy, Ingwer und Ahornsirup oder Honig für die Süße sein.

Das Besondere für Emily Hooper ist aber die Kombination von Mulled Wine mit Mince-Pies – der traditionellen englischen Süßspeise zu Weihnachten. „Plätzchen gibt es in England tatsächlich gar nicht – höchstens Ginger Bread – man genießt eher die traditionellen Mince-Pies“, so Emily. „Diese süßen Gebäckteile haben mich mein ganzes Leben begleitet – meine Oma hat sie zubereitet, meine Mutter hat sie gebacken. Als Kind habe ich sie aber gehasst, weil mir die Fruchtfüllung aus getrockneten Früchten, Nüssen, Gewürzen (z. B. Kardamom, Muskatnuss und Orangeat), und oft auch etwas Alkohol, einfach nicht geschmeckt hat.“



Foto: Pixels

Jetzt als Erwachsene liebe ich sie, weil ich mit dem Geruch von Mulled Wine und Mince Pies die heimelige Atmosphäre der Weihnachtszeit verbinde. Und nun backe ich sie sogar selbst und genieße sie sehr gerne zu alkoholfreiem Glühwein.

Zur Weihnachtstradition gehört neben Mulled Wine und Mince-Pies für mich aber auch der Kirchenbesuch und das Singen traditioneller englischer Weihnachtslieder. Und so organisiere ich regelmäßig im Freundeskreis vor Weihnachten einen Abend mit „English christmas carols round the piano“ – das macht für mich Weihnachten aus.“

Auch Emilys Partner Alex Müller (Komponist, im Bild links) hat eine ganz persönliche Erinnerung an ein englisches Heißgetränk zur Winterzeit, das er so beschreibt: „Nach einer sehr kalten und verregneten Wanderung im Peak District National Park in England gelangte ich zu einem urigen Pub mit Kaminfeuer.“

Unterkühlt und mich schon leicht kränklich fühlend, erschien mir ein kühles Pint nicht wirklich ansprechend. Der Kellner sah mich an und meinte: „What you need is a Hot Toddy!“

Er sollte recht behalten: Ich fühlte mich sofort aufgewärmt und konnte eine Erkältung bestens abwehren mit diesem Heißgetränk, das ebenso viel Whiskey wie Zitronensaft enthält, dazu Honig, typisch weihnachtliche Aromen wie Zimt, Sternanis und Rosmarin.“

Chilenische Tradition: Cola de Mono

Lidija Bartels aus Fürstenfeldbruck hat kroatische Wurzeln. Gemeinsam mit ihren Großeltern war sie schon als kleines Mädchen in Zagreb im Kino aktiv – die Oma verkaufte Tickets, der Opa

arbeitete als Filmvorführer. Lidija setzt diese Tradition im Lichtspielhaus Fürstenfeldbruck fort, wo sie u. a. besondere Kino-Veranstaltungen organisiert und als „Kino-Engel“ tätig ist.

Angesprochen auf ein ausländisches Heißgetränk, das sich von unserer Tradition in Deutschland unterscheidet, erinnert sich Lidija Bartels an den „Cola de Mono“ – zu Deutsch: „Affenschwanz“ – aus Chile. Denn Lidija verbrachte fünf prägende Jahre in Santiago de Chile, wo an Weihnachten dieser Cocktail zubereitet wurde – aus Pisco (dem alkoholischen Nationalgetränk in Chile), Milchkaffee, Zucker, Vanille und anderen Weihnachtsgewürzen.

Dafür wird Zucker mit Vanillemark, Zimt und Nelken in Milch (1,5l) aufgekocht. Nach dem Abkühlen wird der Milch-Gewürzmischung starker Kaffee (1 Tasse) beigemischt – etwas ziehen lassen – und dann mit dem Pisco (0,5 l, alternativ weißer Rum) und einer Prise Muskat abgerundet.



Lidija Bartels aus Fürstenfeldbruck



Stock-Photo



Anzeige

schnell
persönlich
zuverlässig

AUTOHAUS KNOLLER GmbH & Co. KG

VW / Audi – Servicepartner
82272 Moorenweis • Tel. 08146/220
www.autohaus-knoller.de

*Wir danken in diesem Jahr für Ihr Vertrauen,
wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit
und gute Fahrt im neuen Jahr!*

Mehr Service durch Erfahrung

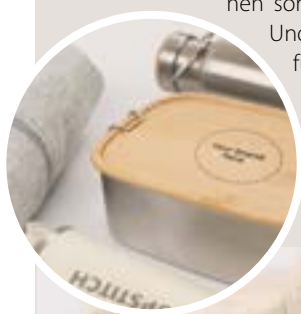
Mitarbeiterkleidung & Merch von „UPSTITCH“

Es sind die Faktoren Qualität, Flexibilität, Service und Preis, mit denen das Eresinger Start-up „UPSTITCH“ (gegründet 2022) bereits zahlreiche Firmen in der Region von seinen veredelten und personalisierten Marketing-Produkten überzeugt hat.

Hierzu trägt die Vielfalt im Angebot bei, das von moderner und nachhaltiger Firmen- und Berufskleidung bis zu hochwertiger Ausstattung für den Gesundheits-, Hotel- und Gastronomiebereich (Handtücher, Bademäntel etc.) reicht. Dazu bietet Upstitch viele praktische und nachhaltige Produkte wie Trinkflaschen, Brotdosen, Kühltaschen, Rucksäcke, Sporttaschen oder Schlüsselanhänger an.

Überzeugen kann Upstitch durch die technische Qualität bei den Stick- und Druckveredelungen: „Unsere modernen Maschinen sorgen für hochpräzise Stickergebnisse.

Und die erst seit kurzem am Markt verfügbare Textildruckmaschine ist ein echter Gamechanger“, erklärt André Ulrich, Co-Founder von Upstitch. „Damit bekommen wir einen foto-realistischen Druck hin – sogar mit Farbverlauf und mit langer Haltbar-



keit“, ergänzt er. Durch diese Technologien produziert Upstitch so effizient, dass die Firma trotz hochwertiger und nachhaltiger Ausgangsprodukte sehr günstige Preise anbieten kann. Im Eresinger Showroom kann man die Prototypen sehen, fühlen sowie an- und ausprobieren

Flexibel und hier in der Region ansässig kann das Unternehmen auch spontane Kundenanfragen bedienen. „Upstitch bietet gute Qualität kombiniert mit absolut fairen Preisen. Die Kundenorientierung und der gelebte Service-Gedanke begeistern uns“, so das Feedback von Landmann's Biomarkt aus Landsberg nach der Zusammenarbeit.

Infos: www.upstitch-business.de

Übrigens: UPSTITCH bietet auch *personalisierte Kinderartikel* (z. B. Rucksäcke, Schürzen, Brotdosen, Trinkflaschen, Babydecken, Handtücher etc. Infos unter: www.upstitch-studio.com



Traumjob gefällig?

Wir sind ein stark wachsendes Startup aus Eresing (nahe Landsberg am Lech) mit dem Fokus auf personalisierte Artikel für Endverbraucher und nachhaltige Corporate Fashion/Merch im B2B Bereich. Wir bauen gerade unser Produktionsteam auf und suchen dringend Verstärkung.

Produktionsmitarbeiter/in (m/w/d) im Bereich Textil- und Produktveredelung in Voll-/Teilzeit

Produktionsleitung (m/w/d) in Vollzeit

Deine Aufgaben bei uns sind spannend und vielfältig und du übernimmst ab Tag eins eigenständig Verantwortung in unserem Team. Zu unseren Produktionsbereichen zählen eine eigene Stickerei, diverse Druck- und Graviermaschinen, so wie viele weitere spannende Tätigkeitsbereiche.

Dein Profil

Du hast Lust unser junges und modernes Startup eigenständig und verantwortungsvoll in unserem Produktionsteam zu unterstützen und selbst mitzugestalten. Du bist zuverlässig und hast Spaß am Umgang mit technischen Produktionsgeräten. Du arbeitest dich gerne in neue Produktionsprozesse ein und gestaltest und verbesserst diese auch gerne mit.

Wir bieten

flache Hierarchien und einen unbefristeten Arbeitsvertrag mit fairer Vergütung, regelmäßige Team-Essen, einen sicheren Arbeitsplatz in einem jungen Unternehmen mit familiärer Atmosphäre, Nachhaltigkeitsbewusstsein und einem ökologisch/fair produzierten Produktportfolio, eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit modernen Maschinen und Produkten, die schon in der Produktion Freude machen, langfristige Wachstumsperspektiven mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten in einer spannenden Branche mit großem Potential.

Möchtest du Teil unserer UPSTITCH-Familie werden?

Wir freuen uns auf dich!
Melde dich gerne im ersten Schritt per Email an unseren Co-Founder Mex und du erhältst weitere Infos von uns:

mex@upstitch-business.de

Weitere
Stellen-
angebote auf
www.upstitch-business.de

Möchtest du Teil unserer UPSTITCH-Familie werden? Dann melde dich gerne bei unserem Co-Founder Mex:

mex@upstitch-business.de
Per Whatsapp: 0176 43288109
UPSTITCH Studio

**UPSTITCH
BUSINESS**

ein Unternehmen der Ulrich & Sagsöz OHG

Gewerbering 8 ● 86922 Eresing ● www.upstitch-business.de

ERLEBNISRAUM

Kochen heute: Lifestyle mit Atmosphäre und Erlebnischarakter



Kochschule Eisenherz, Dießen

Eine der größten Kochschulen in ganz Deutschland war fast 20 Jahre lang die „eisenherz GmbH“, die 15 Jahre ihren Sitz im Schloss Seefeld hatte – mit 250 m² und ca. 200 Koch-Events pro Jahr.

Während der Coronapandemie entschieden die Inhaber Helmut und Cornelia Bäumker, ihr Angebot zu verändern. Angefangen von der Gründung einer Online-Kochschule über die Suche nach neuen Locations erfanden sie sich nochmal neu. Geblieben ist das Motto „Schürze an, Messer in die Hand, und alle machen mit!“, das sie nun mit Privat- und Firmenkunden (bis 60 Personen) im Hotel-Restaurant „Maurerhans!“ in Dießen umsetzen. Besonders angenehm: Hier können die Teilnehmer gleich übernachten (praktisch für Firmenevents: das Hotel bietet auch Tagungsräume).

Wenn doppelt so viele Plätze gewünscht sind, organisiert die Kochschule das Outdoor-Cooking im „FuHa“ in Finning, wo der Biergarten Platz für 120 Personen bietet.

Den klassischen Kochkurs für Einzelpersonen gibt es zwar nicht mehr, dafür aber ein Online-Angebot, das man als Privatperson buchen und so – Video für Video – verschiedene Gerichte nachkochen kann – wann und wo man will.

Und noch ein weiteres Online-Angebot hält die Kochschule bereit – besonders interessant z. B. für Firmen, deren Mitarbeiter (z. B. Vertriebs-Teams) weit verstreut wohnen: Alle Teilnehmer bekommen eine Kochbox mit allen Zutaten zugeschickt und starten dann zeitgleich (verbunden z. B. durch Teams) das Event. „Alle Teilnehmer sind durch Ihre Kameras miteinander verbunden und gewähren so den Kollegen auch mal einen privaten Einblick in ihre Küche“, so Cornelia Bäumker. Und zuletzt gibt es noch ein Individual-Angebot: Wer eine große Küche hat, kann die „eisenherz GmbH“ zu einem Private-Cooking-Kurs einladen und selbst bestimmen, wer hier die Schürze anzieht und das Messer in die Hand nimmt.

eisenherz GmbH, Event- und Onlinekochschule am Ammersee
86911 Dießen, Tel.: 08807/9462388
www.onlinekochschule.com, www.eisenherz.com



Adel verpflichtet, Fünfseenland

Eine Kochschule im eigentlichen Sinne führt Adel Halilovic-Bauer nicht, da er sich primär auf seine Rolle als Privatkoch fokussiert. Seit einem Jahr bietet er Interessierten nun schon ein sehr genussorientiertes Modell an: Das komplette gastronomische Rundum-Sorglos-Paket für private Feiern oder Firmenevents in den eigenen „Vier Wänden“ seiner Kunden und Kundinnen (er bringt das gesamte Equipment mit und hinterlässt eine saubere Küche).

Diese können sich voll und ganz um ihre Gäste kümmern, haben keinen Vorbereitungsstress und dürfen sich vor allem auch während ihrer Feier oder Veranstaltung zurücklehnen und in schöner Runde ein köstliches „Fine dining“-Menü genießen, dessen zumeist fünf Gänge es den Gästen erlauben, die hochwertigen Kreationen und die Kunstfertigkeit des Küchenchefs zu bestaunen.

In Absprache und gemäß der Wünsche seiner Auftraggeber wertet „Adel verpflichtet“ regionale und bodenständige Produkte mit moderner Technik und viel Kreativität auf – und wer sich dafür interessiert, darf dem Profikoch bei der Zubereitung freilich auch über die Schulter schauen und sich ein paar Tipps geben lassen, bevor der Chef de cuisine alle Gäste mit seinen Kreationen bedient und ihnen die Herkunft der Lebensmittel und ihre Verarbeitungsweise erläutert.

Da Chefkoch Adel geeignete Räume in Weil gefunden hat, stehen die Chancen gut, dass er im Laufe des kommenden Jahres auch Gastgeber sein darf und hier Kochkurse anbieten kann.

Adel verpflichtet, www.adel-verpflichtet.com

kontakt@adel-verpflichtet.com, Tel.: 01 76 / 4605 1881



Von schlichten Kartoffeln mit Butter und Salz bis zum aufwändigen Fine dining – gekocht wird heute nicht einfach nur zum Sattwerden, sondern ganz bewusst und als Ausdruck eines bestimmten Ernährungsstils (flexitarisch, vegetarisch, vegan, mit regionalen und saisonalen Zutaten) und gerne mit einem gewissen Erlebnis-Charakter.

Dazu passt, dass Kochschulen heute nicht mehr im wesentlichen der Grundwissensvermittlung dienen. Während es früher darum ging, typische Standardgerichte möglichst perfekt auf den

Tisch zu zaubern, steht heute eher das Kochen als Erlebnis mit Atmosphäre auf dem Unterrichtsplan – und zwar gerne in der Gruppe, wenn Gleichgesinnte in Kochschul-Events gemeinsam auf kulinarische Entdeckungsreise gehen.

Entdecken und schaffen, entspannen und genießen: Kochkurse sind beliebt als gemeinsames Erlebnis für Paare, Freunde und Kleingruppen. Quality time und gemeinsame Erinnerungen – sich ein Stück Lebensart auf der Zunge zergehen lassen... wir stellen Kochschulen der Region vor:



Messerscharf, Pürgen

Zugegeben – der 1,2 Tonnen schwere Feuerring mit seinen zwei Metern Durchmesser ist ein echtes Highlight der Kochschule Messerscharf in Pürgen, die im Oktober 2021 von Stefan Folk, Monika Widitz und Cornelia Karches gegründet wurde. Das Outdoor-Cooking, bei dem man eine ganz andere Herangehensweise ans Kochen hat, keine technischen Geräte und kaum Töpfe, Pfannen und Geschirr benötigt, wird sehr gerne gebucht – auch im Winter, denn Braten, Grillen und auch mal Spätzle am Feuer zubereiten, macht auch im Dunklen Freude.

Aber auch die Kochkurse im Haus für 16 bis 20 Personen (bei Geburtstagsfeiern max. 25 Personen) erfreuen sich großer Beliebtheit, wozu sicherlich das Top Design der 100 qm großen Küche (mit vier Kochplatten und einem ein Dry-Ager) beiträgt, in der die Teilnehmer und Teilnehmerinnen Platz haben, jeden Handgriff selbst zu machen.

Damit dies auch klappt, wählen die Kursleiter und -leiterinnen Rezepte aus, die für alle umsetzbar sind – der Fokus liegt auf einem genussvollen, unterhaltsamen Abend, der nach der gemeinsamen Zubereitung aller Speisen im 40 qm großen Gastraum ausklingt.

Von Pasta- über Fleischkurs bis hin zu Küchenpartys mit befreundeten renommierten Köchen (z. B. Johannes Ratz, Koch der Köche Österreichs 2021 und Europameister) – die Vielfalt spricht unterschiedlichste Gruppen (z. B. Junggesellinnenabend, Vereine, Firmen, Geburtstagsgesellschaften) an. Das Gründungsteam von „Messerscharf“ hat schon viele besondere Abende in geselliger Runde gestaltet und miterlebt.

Kochschule Messerscharf, Am Kornfeld 4, 86932 Pürgen

Tel.: 081 96 / 9989082, www.messerscharf-kochschule.de

info@messerscharf-kochschule.de



Einkaufen auf dem Riedhof



– Geschenkkörbe aller Art

Direktvermarktung + Naturkost

Bestellen Sie rechtzeitig Ihren Festtagsbraten vom:
Frische Flugenten und Gänse • Pute • Reh
Hirsch • Perlhuhn • Lamm • Schwein • Rind

Doris und Georg Höb • Riedhof 1 • bei Eresing
Tel. 0 81 93 / 279 • Fax 0 81 93 / 4302
Öffnungszeiten: Do. u. Fr.: 9–18 Uhr, Sa 9–14 Uhr

Zum Fest einkaufen
23.12. 9-18 Uhr
24.12. 9-12 Uhr



ASAM
MODE

Schlossergasse 376
86899 Landsberg am Lech
www.asam-mode.de

Folgen Sie uns auf



Smith & Soul



karmakitchen®, Herrsching

Die ayurvedische Küche steht im Fokus der Kochschul-Events von Martin Svitek. Der Ayurveda-Therapeut mit eigener Praxis in Herrsching bereitet mit seinen Kursteilnehmern und -teilnehmerinnen aber keine indischen Gerichte zu, sondern verarbeitet hierzulande typische und saisonale Lebensmittel nach ayurvedischen Gesichtspunkten.

Für seine Kurse, die eine Kurz-Einführung in Ayurveda enthalten, sind keinerlei Vorkenntnisse erforderlich – die Freude am Kochen steht im Vordergrund. Und obwohl Martin Svitek seine Kurse vor fast 20 Jahren ins Leben rief, weil er Ernährung als wesentlichen Teil der Behandlung und Heilungsmöglichkeit sieht, spricht der Kurs heute Menschen jeden Alters (bisher von 16 bis 89 Jahren) an – auch ganz ohne Therapieaspekt.

Der kulinarische Autodidakt Martin Svitek hat sich aufgrund eigener gesundheitlicher Themen vor zwei Jahrzehnten in den zurückliegenden Jahren bei Ayurveda-Lehrern in Indien ausbilden lassen, in vielen Restaurants hospitiert und seine Kochleidenschaft zwischenzeitlich von kleinen (im eigenen Yoga-Studio) über mittelgroße Koch-Events in Ateliers und Museen so ausgebaut, dass er auch schon Kochkurse in riesigen Locations mit bis zu 500 Teilnehmern (für Unternehmen) gab und über zehn Jahre das Catering für das bekannte Deichbrand-Festival in Cuxhaven übernahm, bei dem er mit seinem 70-köpfigen Team einen Monat lang täglich 6500 Mahlzeiten zubereitete.

Martin Svitek bietet auch Online-Kochkurse an, sein Schwerpunkt liegt aber auf kleinen Gruppen in Präsenz. So kocht er einmal monatlich in seinem Haus in Herrsching (i. d. R. samstags von 14-18.30 Uhr) mit sechs bis acht, in einer Landsberger Location mit bis zu zwölf Personen – oder gerne auch in Privathaushalten für Interessierte, mit denen er ein vegetarisches, auf Wunsch auch veganes Wunschmenü kreiert – „immer mit dem Fokus auf ‚Leben-kochen-lernen‘ nach ayurvedischen Gesichtspunkten“.

karmakitchen®, Martin Svitek, Adolf-Sturm-Straße 11 B
82211 Herrsching am Ammersee, Tel: 081 52/9041 175
www.karmakitchen.de, Mail: love@karmakitchen.de



Zauberhaftes aus der Hexenküche

Noch immer ein Geheimtipp, und etwas versteckt im unteren Hexenviertel von Landsberg gelegen, findet sich **Joe's Brasserie & Bar** (ehem. Café Chapeau). Das Suchen und Finden lohnt sich: Ausgesuchte Weine, Joe's fruchtige Cocktails von der Bar, den köstlichsten Hummus mit Butternut und Gemüse in veganer Zubereitung (s. Bild), ein Shakshuka zum Niederknien, Andreas Wunderhuhn und immer wieder spontane Überraschung-Teller stehen auf der Speisetafel. Gerade zur Weihnachtszeit der perfekte Ort, um sich – abseits des Trubels – in gemütlicher Atmosphäre verzaubern und kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Kleine Musikevents machen die Abende bunter, das Ambiente im Gewölbe des historischen Altstadthauses könnte nicht passender sein.

jezza!
Gastro-Tipp



Öffnungszeiten:
Di. bis Sa. 17–24 Uhr,
(So./Mo. Ruhetag),
081 91/97 28 072
Alte Bergstraße 405,
Landsberg, Eingang
übers Hexenviertel
www.joesbrasserie.de



Die Landsberger Kochbuch-Autorin Syl Gervais bietet ab Januar wieder den Onlinekurs „Grüne Speisekammer“ an. In dem Kurs lernen Interessierte, 12 Monate lang saisonale und regionale Vorräte aus Wildkräutern, wildem Obst, Obst und Gemüse anzulegen. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer tauchen in die Geheimnisse der Wildkräuterküche, des Fermentierens, Einkochens, Einlegens und Dörrens ein. Auch Einblicke in die Hausapotheke aus der Natur gibt es im Kurs.

Interesse? Infos unter: www.gruene-speisekammer.com

„Zum Wohl“ in der Landsberger Krone

Das Leben ist zurück im Wirtshaus Krone zu Landsberg. Im Mittelpunkt stehen im „Bayerisch Pub“ natürlich die Bierspezialitäten des neuen Pächters, der Brauerei Maisach (Landkreis Fürstenfeldbruck). Sie ist eine der ältesten, familiengeführten Brauereien (seit 1556) und hat schon kurz nach der Eröffnung auch die Landsberger Gäste überzeugt. 18 Biersorten werden ausgeschenkt, die meisten stammen aus den eigenen Sudkesseln und werden frisch aus dem Fass gezapft. In der heimelig-freundlichen Atmosphäre munden auch Bratwürste mit dunklem Bier. Zur Adventszeit lockt die Brauerei jetzt zusätzlich mit geführten Biertastings, Bier-Fondue und Stachelbier in die Krone, die auch für Weihnachtsfeiern offen steht: Im Nebenraum kann man sogar sein Bier selbst zapfen, so die Betreiber, die „Zum Wohl!“ sagen und eine schöne Adventszeit wünschen.

Wirtshaus Krone, Salzgasse 141, Landsberg,
geöffnet Di – Sa ab 17 Uhr, www.krone-landsberg.de





**Weiß Elektrotechnik
GmbH & Co. KG**
86511 Schmiedchen
Telefon 08206/963762

Wir suchen ab sofort in Vollzeit
Elektroniker Fachrichtung Energie- und Gebäudetechnik (m/w/d)

Bewirb dich zum 01. September 2024 um einen
Ausbildungsplatz
zum **Elektroniker Fachrichtung Energie- und Gebäudetechnik** (m/w/d)

Bewerbungsunterlagen einfach per Email an
info@weiss.de oder an unsere Postanschrift.

E-Mail: info@weiss.de Internet: www.weiss-et.de

Wir wünschen unseren Kunden und Geschäftspartnern
Frohe Weihnachten und ein gutes Neues Jahr.

MIT GRÜNER ENERGIE KOSTEN SPAREN!

PHOTOVOLTAIK

STROMSPEICHER

E-MOBILITÄT

INVESTIEREN SIE JETZT IN IHRE
NACHHALTIGE ZUKUNFT

- Innovativer Meisterbetrieb am Puls der Zeit
- Zuverlässige, zeitnahe Realisierung Ihres Vorhabens
- Perfekte Dienstleistung durch hochmotiviertes Team
- Einbau von Premium-Produkten
- Maßgeschneiderte Lösungen für höchste Effizienz
- Kein Einsatz von Subunternehmern

Machen Sie sich unabhängig von steigenden
Energiekosten: Tel. 08191 3314460



86916 Kaufering
info@energietechnik-hubert.de
@energietechnik-hubert.de

www.energietechnik-hubert.de

Die Menschheit schafft sich ab!

Ein schwedisches Forschungsteam hat herausgefunden: Der Mensch ist auf dem besten Wege, sich selbst abzuschaffen. Das Tragische daran ist, dass es der Genialität des Menschen geschuldet ist, dass er seine eigene Zukunft zerstört. Seine Fähigkeit, Kräfte zu bündeln und vernetzt zu arbeiten, hat durch die Globalisierung in den letzten Jahrzehnten nochmals einen deutlichen Schub erfahren. Dadurch entstand ein ungeahnter technischer Fortschritt, der nun in der Entwicklung von künstlicher Intelligenz gipfelt. Diese Errungenschaften haben aber jeweils auch ihre Schattenseiten. Als Beispiel nennen die Forscher die Effektivitätssteigerungen in der Landwirtschaft, wodurch deutlich mehr Menschen ernährt werden könnten. Jedoch würde die Konzentration auf Hochleistungspflanzen in Monokulturen und unter dem Einsatz von „Pflanzenschutzmitteln“ die Systeme viel anfälliger gegen Umweltveränderungen, Wetterextreme, Pflanzenkrankheiten oder auch politische Störungen machen. All diese Phänomene kann man aktuell gut beobachten.

Ähnliches gilt für das weltweite Wachstum, das zwar für einen Großteil der Menschen Verbesserungen ihrer Lebensumstände brachte, das als Kehrseite aber den massiven Ausstoß klimaschädlicher Gase nach sich zieht. Natürlich ist der Mensch in der Lage, diese Probleme zu erkennen. So ist es in der Wissenschaft schon seit vielen Jahren Konsens, dass der Klimawandel und all seine negativen Folgen nur mit einem beherzten politischen Umsteuern in erträglichen Bereichen einzudämmen ist. Wie schwer sich der Mensch jedoch tut, die Sackgassen, die er einmal betreten hat, wieder zu verlassen, sieht man daran, dass der Klimawandel trotz aller (Lippen-)Bekanntnisse weiter voranschreitet. Weil der Einzelne Verschlechterungen seiner persönlichen Situation befürchtet, gibt es für ein politisches Umdenken keine Mehrheiten.

Dazu kommt, dass künstliche Intelligenz viele Gegebenheiten in naher Zukunft auf den Kopf stellen wird: Was zählt der Mensch mit all seinen Fähigkeiten noch, wenn eine Maschine ihn in allem übertrumpft, ohne seine Fehler und Unzulänglichkeiten zu haben? In vielen Bereichen des Arbeitslebens ist dies schon länger Realität. Künftig könnten aber auch Freunde, Lebenspartner oder Führungspersonlichkeiten schlichtweg in ihrer virtuellen Version bevorzugt werden.

Es ist eine dystopische Welt, die da für die Menschheit heraufzieht. Wird unsere Genialität dafür ausreichen, die Vorteile des unumkehrbaren Fortschritts zu nutzen und gleichzeitig die negativen Folgen zu verhindern?

Ihr Markus Eisele

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.: (081 93) 21 23 18
Freie Mitarbeiter: Dagmar Kübler, Ulrike Osman, Sandra Böhm, Renate Greil

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

Buchhaltung: Elke Tumbach, buchhaltung@jezza.de

Heftverteilung: Lorenz Wittmann, wittmann@jezza.de, Tel.: 081 93 / 204 4402

Anzeigen und Mediadaten:

Tina Jehle, Anzeigenleitung, Tel.: (081 93) 2044 160
E-Mail: jehle@jezza.de
Zuständig für das jezza!-Gebiet von A-Z, u. a. die Orte:

Adelshofen, Dießen, Eching, Egling, Eresing, Finning, Fuchstal, Fürstenfeldbruck, Geltendorf, Grafrath, Greifenberg, Hofstetten, Inning, Issing, Jesenwang, Kaufering, Kottgeisering, Landsberg, Landsberied, Mammendorf, Merching, Moorenweis, Penzing, Pflugdorf, Prittriching, Pürgen, Rott, Seefeld, Scheuring, Schmiechen, Schondorf, Schöngesing, Schwifting, Türkenfeld, Utting, Vilgertshofen, Weil, Windach, Zankenhausen

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



Vorschau jezza! Frühlingsheft:
NEU erstmals im 3-Monatsrhythmus
Februar-März-April 2024

Das Grüne Heft
++ Home & Garden ++ Bio.Öko.Umwelt

Redaktions- und Anzeigenschluss
ist der **26. Januar 2024**.

Erscheinungstermin: 17. Feb. 2024

ÖKO. BIO. UMWELT. DAS GRÜNE HEFT

MALERBETRIEB DOLDI

BODENVERLEGUNG UND SCHIMMELPILZBESEITIGUNG

- Maler- und Lackierarbeiten
- Tapezierarbeiten
- Moderne Anstrichtechniken
- Fassadenanstriche
- Teppichböden, PVC
- Laminat, Fertigparkett

→ liefern und verlegen

Christian Doldi
Holgereuth 9
86926 Neugreifenberg
Telefon: 08192 / 997269
Fax: 08192 / 997252
www.maler-doldi.de
info@maler-doldi.de

Meisterbetrieb JW Wasser Heizung Solar

Aus unserem Leistungskatalog

- Neubau
- Badsanierung
- Kesseltausch
- Heizungswartung
- Wärmepumpe
- Öl-Gasheizungen
- Holzheizungen
- Solar
- Regenwasser-nutzungsanlagen
- Wasserenthärtungs-anlagen
- Speicherkalkung
- Rohrreinigung
- Spenglerarbeiten

Meisterbetrieb Josef Widmann
St.-Nikolaus-Ring 6
82269 Hausen b. Geltendorf
Telefon: 08193/4526
www.widmann-bad-heizung.de

Boil Heizung Haustechnik

FRITSCH ÖFEN UND KÄMINE

Lohwiese 1, 86937 Scheuring
Tel. 08195/9980771 - info@dasofenundkaminhaus.de
www.dasofenundkaminhaus.de

Elektro MISCHKE GmbH Meisterbetrieb

1983
2023
40 Jahre

Wir zaubern Licht in Weihnachtsstuben

Wir wünschen allen Kunden & jezza! Lesern
Zeit für Ruhe & Gemütlichkeit
Zeit für die Familie & für schöne Momente

Autorisierter Miele Fachhändler

Schönauer Ring 15,
82269 Kaltenberg b. Geltendorf
Tel. (081 93) 64 74, Fax (081 93) 53 82
E-Mail: info@elektromischke.de
www.elektromischke.de

Bürozeiten:
Mo./Di./Do. 7.30–17 Uhr und Fr. 7.30–13 Uhr
Mittwoch KEINE Bürozeiten
Beratung vor Ort auch außerhalb der Geschäftszeiten nach Vereinbarung möglich.

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. 081 46/9 42 26 • Fax 081 46/9 42 28 • E-mail: info@memtech.de • www.memtech.de

Zeit, neu zu lenken.

Jetzt für Businesskunden¹:

Attraktive Konditionen für ausgewählte Q-Modelle.



Vorsprung durch Technik

Faszinierende Angebote auf sofort verfügbare Lagerwagen. Bis zu 20% Rabatt geschenkt. Jetzt bis 31.12.2023 profitieren!

Ein attraktives Leasingangebot für Businesskunden¹:
z. B. Audi Q3 35 TFSI, S tronic, 7-stufig*.

* Kraftstoffverbrauch (kombiniert) in l/100 km: 8,4 – 5,7; CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 149. Für das Fahrzeug liegen nur Verbrauchs- und Emissionswerte nach WLTP und nicht nach NEFZ vor.

Chronosgrau metallic, Rückfahrkamera, MMI Navigation Plus, LED-Scheinwerfer, Komfortschlüssel, Anhängerkupplung, uvm.

Leistung:	110 kW (150 PS)
Vertragslaufzeit:	48 Monate
Jährliche Fahrleistung:	10.000 km
Leasing-Sonderzahlung:	€ 3.000,-

Monatliche Leasingrate
€ 349,-

Ein Angebot der Audi Leasing, Zweigniederlassung der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorn Straße 57, 38112 Braunschweig für Businesskunden. Zzgl. Überführungskosten und MwSt.. Bonität vorausgesetzt.

Etwaige Rabatte bzw. Prämien sind im Angebot bereits berücksichtigt.

¹ Zum Zeitpunkt der Leasingbestellung muss der Kunde der berechtigten Zielgruppe angehören und unter der genannten Tätigkeit aktiv sein. Zur berechtigten Zielgruppe zählen: Gewerbetreibende Einzelkunden inkl. Handelsvertreter und Handelsmakler nach § 84 HGB bzw. § 93 HGB, selbstständige Freiberufler / Land- und Forstwirte, eingetragene Vereine / Genossenschaften / Verbände / Stiftungen (ohne deren Mitglieder und Organe). Wenn und soweit der Kunde sein(e) Fahrzeug(e) über einen gültigen Konzern-Großkundenvertrag bestellt, ist er im Rahmen des Angebots für Audi Businesskunden nicht förderberechtigt.

Abgebildete Sonderausstattungen sind im Angebot nicht unbedingt berücksichtigt. Alle Angaben basieren auf den Merkmalen des deutschen Marktes.

AUTOHAUS HUTTNER

Autohaus Huttner GmbH

Graf-Zeppelin-Str. 2, 86899 Landsberg am Lech
Tel.: 0 81 91 / 9 85 15-0
audi@autohaus-huttner.de, www.huttner-landsberg.audi