



LANDKREIS LANDSHUT
www.landshuter-zeitung.de

Kühlcontainer für Wildabfälle

Die Landkreisbauhöfe in den Städten Rottenburg und Vilsbiburg sowie der Bauhof im Markt Ergoldsbach werden jeweils mit einem Kühlcontainer ausgerüstet, um Wildabfälle und Kadaver geruchsneutral und hygienisch einwandfrei zu entsorgen. Die Anschaffungskosten für die drei Container in Höhe von insgesamt rund 9000 Euro werden im Kreishaushalt 2017 eingeplant. Außerdem übernimmt der Landkreis laut einstimmigem Beschluss des Kreisausschusses die jährlichen Stromkosten, die sich je Container auf etwa 150 Euro belaufen.

Bislang befanden sich an den drei Standorten lediglich Abfalltonnen für Wildabfälle und Kadaver, die besonders in der wärmeren Jahreszeit aufgrund der einsetzenden Verwesung zu starken Geruchsbelästigungen führten, unter denen vor allem das örtliche Bauhofpersonal zu leiden hatte. Die unangenehmen Gerüche sorgten auch schon mehrfach für Diskussionsstoff im Arbeitssicherheitsausschuss des Landratsamtes.

Mit den vom Sachgebiet für Gesundheits- und Verbraucherschutz vorgeschlagenen Kühlcontainern können die Geruchsbelästigungen künftig unterbunden werden. Zum einen ist in einem Kühlcontainer so viel Platz wie in zwei Abfalltonnen, zum zweiten ist aufgrund der ständigen Kühlung eine Verwesung der Tierkörper ausgeschlossen.

FW-Kreisrat und Jäger Thomas Loibl erläuterte seinen Ausschusskollegen, wie wichtig die ordnungsgemäße und kostenfreie Entsorgung von Wildabfällen sei. Zum einen dürfe der Aufbruch von erlegten Tieren nicht wahllos entsorgt werden, zum anderen gelte es unter allen Umständen die Gefahr einer Einschleppung der Afrikanischen Schweinepest zu bannen. -mü-

Geburtsstationen sichern

MdL Widmann und Bürgermeister Haider für Erhalt

„Gleichwertige Lebensbedingungen müssen in Bayern gerade auch beim Kinderkriegen, das nicht zusätzlich erschwert werden darf, gelten. Das ist für mich eine Selbstverständlichkeit.“ Dies betont die Landshuter Landtagsabgeordnete Jutta Widmann (Freie Wähler), selbst Mutter von zwei Kindern, angesichts des Mangels an Hebammen und der bereits erfolgten oder drohenden Schließung von Geburtsstationen in Krankenhäusern.

Darin ist sie sich einig mit Vilsbiburgs Bürgermeister Helmut Haider, der sie in einem Schreiben auf die Problematik aufmerksam gemacht hat. Die Abgeordnete unterstützt deshalb wie Haider die von bayerischen Bürgermeistern in Schrobenhausen verabschiedete Resolution zum Erhalt kleiner Geburtsstationen mit weniger als 600 Geburten pro Jahr.

Wie sie dazu in einer Mitteilung feststellt, verstehe sie den Wunsch der Bürgermeister voll, die Rahmenbedingungen für die Ausbildung des Fachpersonals (Geburtsheifer/Hebammen) so zu ändern, dass wieder deutlich mehr Personen dem Arbeitsmarkt – auch im ländlichen Raum – zur Verfügung stünden.

„Und dass die Bürgermeister die strukturellen Voraussetzungen für die Vorhaltung einer Geburtsstation auch auf ein für kleine Geburtshäuser verträgliches Maß festgesetzt



Ein Zeit lang vom Aussterben bedroht, leben heute im Nationalpark Neusiedler See wieder 25000 Graurinder. (Foto: Archiv Nationalpark Neusiedler See)



Cowboys der Puszta: Reiter trieben einst Graurinder nach Landshut, wo Ochsen aus Ungarn nicht nur zur Landshuter Hochzeit reißenden Absatz fanden.

Raststation am uralten Oxenweg

Landschaftspflegeverband plant ein Projekt, das Ökologie und Geschichte verbindet

Es sind beeindruckende Tiere, diese ungarischen Graurinder mit ihren mächtigen Hörnern. Und sie sind, über ihre Funktion als Fleischlieferanten hinaus, auch ökologisch sehr nützlich, nämlich überall, wo extensive Beweidung zum Schutz und Erhalt von Landschaft und Biotopen beiträgt. Nach den Plänen des Landschaftspflegeverbands (LPV) Landshut soll eine kleine Herde solcher Rinder wieder in einem Teil der Ochsenau im Osten der Stadt Landshut weiden und damit Ökologie und Geschichte verbinden: Denn Landshut war über Jahrhunderte Station auf dem „Oxenweg“, auf dem Rinderherden aus der Puszta in die Zentren Deutschlands getrieben wurden.

Landrat Peter Dreier und Oberbürgermeister Hans Rampf zeigten sich bei der ersten Mitgliederversammlung des LPV Landshut (wir berichteten) am Montagabend im Großen Sitzungssaal des Landratsamts Landshut begeistert von der Idee. Mit einem solchen Projekt könne der LPV, eine Gemeinschaftsaktion von Stadt und Landkreis, für die Region Landshut überregionales Interesse entfachen.

Mehrere Jahrhunderte lang, vom Hochmittelalter bis etwa zur Mitte des 18. Jahrhunderts wurden jedes Jahr Tausende von Rindern aus den Tiefebene am Mittellauf der Donau und an der Theiß in Richtung deutsche Großstädte getrieben: Augsburg gehörte natürlich dazu,

eine Abzweigung in Richtung auf die Metropolen Nürnberg und Frankfurt führte übrigens an Langquaid vorbei, wo die „Sinsburg“, eine mächtige Wallanlage tief im Wald, einen Knotenpunkt an diesem uralten Handelsweg bildete.

Aber natürlich war auch die reiche Herzogsstadt Landshut ein wichtiger Markt für Rinder aus Ungarn – und so mancher Spieß, der sich an den Lagerfeuern der Landshuter Fürstenhochzeit im Jahr 1475 drehte, war mit einem Graurind aus Ungarn bestückt. Das Fleisch der weißgrauen und großwüchsigen Ochsen zählte anno dazumal zu den beliebtesten Delikatessen. Bei der reichen Bürgerschaft galt es als besondere Spezialität.

Und auch der scheidende Landshuter OB und langjährige Systemgastronom Hans Rampf konnte sich schon eine moderne Nutzung vorstellen, wie er launig bemerkte, als „Oxenburger“ nämlich. Aber erst nach seinem Ausscheiden aus seinem Bürgermeisteramt komme das in Frage, tönnte es ebenso gut gelaunt aus dem Zuhörerkreis.

Im Dachauer Land ist der weitgehend in Vergessenheit geratene Handels- und Viehtrieb-Weg bereits als „Dachauer Oxenweg“ unter touristischen Gesichtspunkten wiederbelebt worden. In der Region



Landrat Peter Dreier (l.) verabschiedet OB Hans Rampf aus dem Vorstand des LPV Landshut. (Fotos: Stöttner)

Landshut will man da noch einiges draufsetzen, wie der Geschäftsführer des LPV Landshut, Tobias Lerner, den versammelten Vertretern von Landkreis und Stadt Landshut, von 28 Landkreis-Gemeinden und zahlreichen Vereinen und Verbänden darlegte, die Mitglieder des LPV sind.

Es seien schon informelle Kontakte mit dem Nationalpark Neusiedler See hergestellt worden, in dem heute wieder rund 25000 ungarische Graurinder leben. Attraktion für das Freizeitareal im Osten der Stadt Landshut, bewährte Helfer bei der Landschaftspflege eines Er-

holungs- und Naturschutzgebiets, Lieferanten für Rindfleisch, das regional vermarktet werden kann – die ungarischen Graurinder könnten nach den Ausführungen von LPV-Geschäftsführer Lerner in vielerlei Hinsicht einen Gewinn darstellen.

Der Oxenweg stelle zudem ein Projekt dar, für das es Mittel aus den Fördertöpfen von Leader und Naturschutzfonds gebe, führte der LPV-Vorsitzende Landrat Dreier im Übrigen aus. Grund genug, das Thema beherzt anzupacken, machte er deutlich.

Dreier brachte seine Freude darüber zum Ausdruck, dass der LPV Landshut im kommenden Jahr in enger Zusammenarbeit mit der Regierung von Niederbayern, dem Bezirk und der Stadt Landshut Organisator des Niederbayerischen Landschaftspfletags 2017 sein wird. Für den LPV Landshut sei dies eine gute Gelegenheit, die Erfolge des noch recht jungen Verbands in einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren sowie zentrale Aufgaben des Verbands weiter voranzubringen: Dazu zählt es, weitere, vor allem junge Landwirte für die Landschaftspflege zu gewinnen, für naturschonende Techniken und Maschinen zu werben und eine Kontaktbörse für Anbieter und Auftraggeber zu schaffen.

Butter gehört zur Weihnachtsbäckerei

Tipps zum Plätzchenbacken von Kreisbäuerin Gertraud Goderbauer

Wenn der Duft nach Vanille, Zimt und Bratäpfeln durchs Haus zieht, dann ist Weihnachten nicht mehr weit – und endlich beginnt auch die Zeit, um Plätzchen zu backen. Kreisbäuerin Gertraud Goderbauer setzt dabei auf den natürlichen Geschmack von Butter. „Das macht die Plätzchen besonders gut“, verrät sie.

Hierzulande wird Butter in der Regel aus Kuhmilch gewonnen und in den Sorten Süßrahm-, Sauerrahm- und mildgesäuerte Butter angeboten. Während Süßrahmbutter mit einem pH-Wert über 6,4 mild und sahnig schmeckt, ist Sauerrahmbutter mit einem pH-Wert unter 5,1 kräftiger im Geschmack. Sauerrahmbutter wird unter der Verwendung spezifischer Milchsäurekulturen angesäuert. Mildgesäuerte Butter entspricht weder der Definition für Sauerrahm noch der für Süßrahmbutter und wird erst nach der Butter durch spezielle Milchsäurebakterien oder Milchsäurekonzentrate gesäuert. Sie weist einen pH-Wert unter 6,4 auf.

In der Weihnachtsbäckerei wird am liebsten Süßrahmbutter verwendet. „Sie hat einen feineren Geschmack.“ Natürlich achtet die Kreisbäuerin dabei auf Butter aus der Region. „Im Handel suche ich gezielt nach regionaler Ware, übrigens nicht nur bei Butter“, sagt Goderbauer. Auch beim Mehl achte die Kreisbäuerin auf eine Herkunft aus Bayern.

„Auch Butterschmalz eignet sich hervorragend zum Backen“, verrät

Goderbauer. Bei Butterschmalz handelt es sich um ein durch Ausschmelzen gewonnenes Butterfett. Wegen seines sehr geringen Wassergehaltes von circa 0,1 Prozent und seines hohen Fettgehaltes von circa 99,8 Prozent, lässt sich Butterschmalz in der Küche wunderbar zum Kochen, Braten und Backen verwenden. Da es sehr ergiebig ist, benötigt man zum Backen rund 20 Prozent weniger als die im Rezept angegeben Buttermenge.

Hier zwei Rezepte der Landfrauen:

Buttergebäck

Teig:
150 g Butter
100 g Puderzucker
2 EL Vanillezucker
2 Eigelb
230 g Mehl
Zum Bestreichen:
1 Eigelb
1 EL Milch
Zum Bestreuen:
Hagelzucker
Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb nach und nach zufügen. Das Mehl unterkneten. Den Teig eine Stunde kühl stellen.

2. Den Teig 5 mm dick ausrollen und beliebige Plätzchen ausstechen. Oder dünne Rollen formen und daraus kleine „S“ bilden. Die Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

3. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Plätzchen damit be-

streichen. Mit Hagelzucker bestreuen und backen.

Backzeit: Etwa zehn Minuten bei 200 Grad (180 Grad Heißluft)

Tipp: Eiweiß lässt sich sehr gut einfrieren oder einfach in der Weihnachtsbäckerei zu Makronen verarbeiten.

Schmandherzen

Teig:
120 g Butter
90 g Butterschmalz
60 g Zucker
5 EL Schmand
300 g Mehl
Füllung:
200 g Johannisbeer- oder Himbeeraufstrich ohne Kerne
Zum Bestäuben:
Puderzucker
Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter mit Butterschmalz, Zucker und schaumig rühren. Den Schmand zufügen. Das Mehl unterkneten und zwei Stunden kühl stellen.

2. Den Teig dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein kleines Herz ausstechen. Die Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und backen.

Backzeit: etwa zehn Minuten bei 180 Grad (160 Grad Heißluft)

3. Den Aufstrich erwärmen und die ganzen Herzen damit dünn bestreichen. Die gelochten Herzen mit Puderzucker bestäuben und jeweils mit einem ganzen Herzen zusammensetzen. Den restlichen Aufstrich in die Herzen verteilen.