

SAXNDI...

...Bürgermeister Max Niedermeier hatte in seiner Doppelfunktion als Stadtoberhaupt und Vorsitzender des Zweckverbands Sport und Erholung, der sich um den Kurpark kümmert, am Samstagabend alle Hände voll zu tun, damit alles in geordneten Bahnen verlief. Eine Herausforderung war das Fußballspiel, das sich für etwa eine Dreiviertelstunde akustisch mit dem Bigband-Konzert überschneidet. Ganz zu schweigen von der Musik aus dem Lautsprecher nach dem Abpfiff, die per Bürgermeister-SMS an die Verantwortlichen abgestellt wurde. Dann Kurparkbesucher, die mit Skateboards durch das Konzertareal brettern wollten, Kinder, die mit dem „Flying Fox“ gleich nebenan übers Seil schnarrten, oder ein Passant, der sich anschickte, an der Ohe einen Boller zu zünden. Im Freien zu sein – das bedeutet auch, unterschiedliche Geräusche wahrnehmen zu können und zu müssen. Gegenseitige Rücksichtnahme ist dann besonders gefragt. Das hat am Samstagabend ganz gut geklappt. Ursula Langesee

Menschenkinder



Bereits mit voller Haarpracht kam **Joseph Holler** aus Unterhüttensölden am 10. Mai um 8.41 Uhr im Kreiskrankenhaus Freyung zur Welt. Bei der Geburt war er 54 cm groß und 3990 Gramm schwer. Über ihren kleinen Joseph freuen sich Bianca Holler (28) und Josef Binder (36).

– red/Foto: Kaschner
Mehr Babys unter:
www.pnp.de/baby-galerie

Moonriver an der Kleinen Ohe

Konzert der Bigband MAKAPEO auf der Bärena-Außenbühne beendet 32. Grafenauer Frühling



Ein Genuss für alle Sinne war am Samstagabend das Konzert der Bigband MAKAPEO unter freiem Himmel im Kurpark.

– Foto: Langesee

Grafenau. Ein krönender Abschluss des 32. Grafenauer Frühling war am Samstagabend das Konzert mit der Bigband MAKAPEO aus Oberzell. Der gefühlte erste warme Frühlingsabend kam wie bestellt, um die Außenbühne der Bärena mit ihrer Akustik für dieses großartige Klangvolumen der Musikerinnen und Musiker nutzen zu können.

Die untergehende Sonne schickte noch lange goldenen Glanz zu den vielen Zuhörerinnen und Zuhörern, die sich mit Sonnenbrillen gegen diesen intensiven „Abschieds-

gruß“ gewappnet hatten. Es wurde eine Serenade im besten Sinne und keine „Mission impossible“, wie das Auftaktstück befürchten ließ, auch wenn es in nur kurzer Distanz im Fußballstadion einige akustische Störfeuer gab. Hier wurde fast zeitgleich das Relegationspiel zwischen Röhrnbach und Frauenau ausgetragen. Entsprechend kräftig im Ton fiel die Unterstützung der Fans aus.

Aber das Konzert einer Bigband ist keine Soiree mit Solo-Harfe und so reichte die geballte Kraft der Metall- und Holz-

bläser, des Schlagwerks, des Pianos und Sängerin Jutta Walkowiak, um Helden und Schurken aus dem Kino in vielen bekannten Filmmelodien vor dem geistigen Auge Gestalt annehmen zu lassen.

Auf die optische Dimension durch das Einspielen entsprechender Filmtrailer musste auf der Außenbühne verzichtet werden. Dafür reichten die technischen Voraussetzungen nicht. Aber das störte auch nicht weiter. Der „Moonriver“ harmonierte mit seinem langsamen Dreivierteltakt mit dem Plätschern der Kleinen Ohe

gleich nebenan, „Over the Rainbow“, „Singin' in the Rain“ oder „Skyfall“ griffen weitere Naturphänomene auf, für die man unter freiem Himmel nun mal empfänglicher ist als zwischen Mauern.

Bei „Baby Elephant“ aus „Hatari“ meinte man gleich eine Elefantenherde durchs Blätterwerk brechen zu sehen und „Pink Panther“ vor der „17,3-Minuten-Pause“ hatte sicher heimlich an der Uhr gedreht. Auf jeden Fall vergingen die gut eineinhalb Stunden reine Spielzeit (wie beim Fußball nebenan) rasend schnell, was

neben dem abwechslungsreichen Repertoire von Harry Potter bis James Bond und Spiderman bis My Fair Lady auch an der kurzweiligen Moderation von Lisa Altendorfer lag.

Vor den zwei Zugaben lüftete sich auch das Geheimnis um den Namen „MAKAPEO“, der mitnichten einen brasilianischen Papagei meint, sondern als Abkürzung für eine Untergruppe der „MARKTAPELLE Oberzell“ steht, die sich im jährlichen Programmwechsel auf Swing und lateinamerikanische Rhythmen spezialisiert hat.

Die Bio-Genusswelt zieht ins Edelrestaurant ein

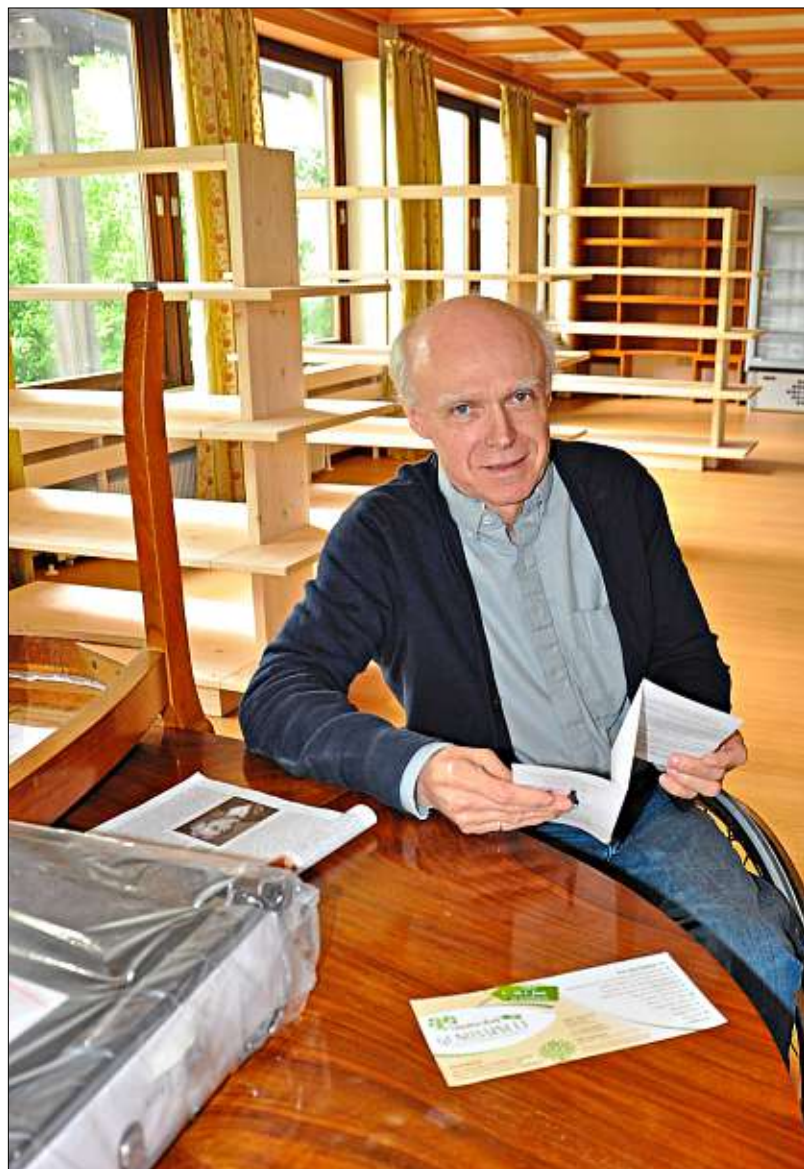
Im Säumerhof eröffnet Sternekoch Endl eine Schmankerlmanufaktur mit Verkauf und Imbiss

Von Ursula Langesee

Grafenau. Nach über 37 Jahren hatte die Familie Endl Anfang des Jahres ihr Restaurant und ihren Hotelbetrieb im „Säumerhof“ am Steinberg beendet (GA berichtet). Die Hotelzimmer werden in vier Mietwohnungen umgebaut, aber für das frühere Edelrestaurant gibt es eine neue Nutzung, die wieder mit Genuss, regionalen Schmankerln und Bio-Produkten zu tun hat. Am 1. Juni ist die Eröffnung des Verkaufsraums mit Imbiss. Montags bis freitags von 9 bis 19 Uhr und samstags von 9 bis 14 Uhr lädt die neue Genusswelt im Säumerhof künftig zum Kauf und Schlemmen ein.

Für Gebhard Endl, den ersten Sternekoch im Bayerischen Wald, ist dabei die Ausrichtung auf weitgehend regionale Bio-Lebensmittel nichts Neues. In seiner Gourmetküche hatte er darauf auch immer großen Wert gelegt. Neu ist jetzt der Verkauf der „Rohstoffe“ und die Vergrößerung des Lebens- und Genussmittelangebots um Kosmetik- und Pflegemittel.

Dafür hat sich Endl seinen langjährigen Physiotherapeuten Egon Hackl ins Boot geholt, ein Kenner der Bio-Szene und Fachmann auf dem Gebiet Ernährung/Gesundheit. „Doch wir verkaufen nicht ausschließlich Bio-Waren. Dafür ist das Angebot zu eng. Wir gehen einen Mittelweg, denn es gibt auch gute Sachen, wo nicht 'Bio' drauf steht“, schränkt Endl ein. Ebenso verhält es sich mit der Regionalität: „Für den Verkauf an den Endverbraucher gibt es zu we-



Noch sind die Regale aus Fichtenholz leer im früheren Restaurant des „Säumerhofs“. Doch zum 1. Juni öffnet sich hier die „Säumerhof Bio-Genusswelt“ von Gastronom und Spitzenkoch Gebhard Endl (Bild) und seinem Partner Egon Hackl.

– Foto: Langesee

nige Anbieter, um ausschließlich Bio-Waren aus der Region zu einem bezahlbaren Preis anbieten

zu können. Wenn du schon im Einkauf für ein Kilo Putenbrust 28 Euro zu zahlen hast, die ohne das

Prädikat „Bio“ für 9 Euro zu haben wäre, dann ist das nicht mehr gerechtfertigt. Man kann nicht ohne Ende draufschlagen, nur weil es 'Bio' ist.“

30 bis 40 Lieferanten sind es, die mit einem breiten Sortiment vom Arganöl bis zur Zitrone den Säumerhof beliefern. Eine Dependence hat in der Genusswelt auch die Bio-Bäckerei Wagner aus Ruderling. „Die Wagners wollten schon lange eine Verkaufsstelle für ihr Brot in Grafenau. Jetzt hat sich diese Möglichkeit ergeben“, erzählt Endl.

Er selbst wird mit seiner Kochkunst den Ladenmarkt bereichern. In der Schmankerl-Manufaktur werden Marmeladen, hausgebeizter Bio-Lachs, Entenleberparfait, Glaces, Fonds und anderes mehr hergestellt. „Also auch Grundprodukte für die Hausfrau, die sie nicht selbst herstellen muss“, erklärt der bekannte Koch.

Im „Bistro“ mit etwa einem Dutzend Sitzmöglichkeiten und bei schönem Wetter auf der Terrasse lassen sich von Montag bis Samstag ab 9 Uhr kleine Gerichte bis hin zu Kaffee und Kuchen genießen. Das Angebot wechselt im Wochenrhythmus. Und weil die Familie Endl ihre Gaststättenkonzession nicht zurückgegeben hat, darf auch Alkoholisches vom Prosecco bis zur Spirituose ausgeschenkt werden.

Neben dem „realen“ Einkauf soll demnächst auch ein Online-Shop eingerichtet werden, und für die kleine Feier zu Hause ein Partyservice. Die Lieferung nach Hause zählt selbstverständlich zum neuen Säumerhof-Angebot.

Am Tisch des Herrn

Erstkommunion in Ranfels



Mit den Erstkommunionkindern Leni Blankl (v.l.), Katharina Sondorfer, Simon Knapp, Nico Janda freuen sich Rektorin Renate Wilhelm (hinten v.l.), Gisela Krickl, Pater Joseph und Josef Ponigl.

– Foto: privat

Ranfels. „Jesus, unsere Wurzel“ lautete das Motto der Erstkommunion an Christi Himmelfahrt in der Pfarrkirche St. Pankratius. Pater Joseph zelebrierte den festlichen Gottesdienst, der vom Kirchenchor unter der Leitung von Elisabeth Müller umrahmt wurde. Simon Knapp, Nico Janda, Katharina Sondorfer und Leni Blankl empfingen erstmals den Leib Christi.

Begleitet von der Blaskapelle Zenting, zogen die Kommunionkinder mit ihren Eltern und Familien vom Feuerwehrhaus feierlich in das Burgkirchlein ein, wo sie mit dem Lied „Amazing Grace“ empfangen wurden.

Zu Beginn wurden die Kommunionkerzen der Kinder und die Erinnerungskreuzchen, die die Pfarrei Ranfels gespendet hatte, gesegnet.

Im Evangelium wurde an das Gleichnis mit dem Weinstock erinnert. „Wir sollen also in Jesus verwurzelt bleiben“, sagte Pater Joseph. In seiner Predigt ging er näher auf die Wurzel unseres Lebens ein. Wenn wir von der Wur-

zel sprechen, meinen wir unsere Heimat, den Ort wo wir geboren und aufgewachsen sind. Jesus ist unsere Wurzel im Glauben. „Ihr seid mit ihm verwurzelt, wenn ihr am heutigen Tag den Leib des Herrn empfangt“, stellte Pater Joseph das Geheimnis unseres Glaubens heraus.

Gemeinsam erneuerten die Kinder und die Gottesdienstgemeinde das Taufgelöbnis. Die Fürbitten trugen die vier Kommunionkinder selbst vor, ebenso den Friedensgruß: „Shalom chavirim“ sangen die Kinder, begleitet vom Kirchenchor. Das Lied hatten sie in der Schule fleißig geübt.

Nach der Wandlung war es soweit: Katharina, Leni, Nico und Simon empfingen zum ersten Male den Leib Christi. Zum Kommuniondank trugen sie ein Lied vor. Zum Schluss dankte Pater Joseph allen für ihre Mithilfe, besonders Josef Ponigl, Gisela Krickl und dem Kirchenchor. Mit viel Applaus schlossen sich die Pfarrangehörigen dem Dank an. Nach dem Schlusssegen erklang das „Te Deum“ zum Auszug.