

# Ich bin Gastgeber aus Leidenschaft



## Michael Schinharl

Aus dem niederbayerischen Straubing stammend zog es ihn nach der Lehre in München in die kulinarische Welt, als leidenschaftlicher Gastgeber in verschiedenen Gourmet- und Sternerestaurants wie dem «Meridiano» im Kursaal Bern. In München war er für das Restaurant «Brenner» in der Maximilianstrasse verantwortlich. Seit 2021 ist er als Berater und Gastrokonzepter in der DACH-Region selbstständig tätig.

[www.zugast.tv](http://www.zugast.tv)

## Welches war der beste Wein Ihres Lebens, und wo haben Sie ihn getrunken?

1996er Cheval Blanc, ein Erlebnis, oder der 1968er Château d'Yquem, um gemeinsam den Geburtstag eines gastronomischen Ziehvaters in Bern zu feiern.

## Ihr ganz persönlicher Lieblingswein?

Ich liebe Wein, aber noch mehr liebe ich Champagner.

## Was wären Sie gerne, wenn Sie sich nochmals einen Beruf auswählen könnten?

Ich bin mit grosser Leidenschaft Gastgeber und Gastronom. Man kann daraus so viel entwickeln, und es ist ein toller Beruf mit vielen Möglichkeiten.

## Was war Ihre prägendste Begegnung in der Weinszene?

In meiner Lehre im «Königshof München» durfte ich die legendären Weinproben von Hardy Rodenstock erleben. Die besten Weine ihrer Zeit wurden dort professionell verkostet.

## Welcher Wein ist für Sie preislich eine Sünde wert?

Ganz klar Masseto - ich durfte ihn öfters trinken, hätte ihn mir aber nicht leisten können. Das ist das Schöne in der Gastronomie - man

darf kulinarisch viel erleben, wofür «normale» Menschen viel bezahlen müssen.

## Welchen Weinefehler goutieren Sie überhaupt nicht?

Kork finde ich ganz schlimm, und starker Firm ist auch nicht meins.

## Was ist Ihre grösste Passion, abgesehen vom Wein?

Kochen! Das entspannt mich sehr. Mit Bedacht einkaufen, gute Musik und gemütlich ohne Zeitdruck in der Küche arbeiten.

## Welchen Wein haben Sie allzeit griffbereit im Kühlschrank?

Ich habe immer verschiedene Champagner und einen schönen Riesling da.

## Ihre Lieblingsmusik zu einem Glas Wein?

Ich liebe Filmmusik von grossen Komponisten wie Hans Zimmer und Howard Shore.

## Welche Weinregion ist für Sie bisher noch viel zu wenig entdeckt?

Georgien.

## Champagner ist für Sie...?

Wie ein Lebenselixier - der schönste Rausch, den man haben darf.

## Natur- oder Orange-Weine sind...?

Geht für mich leider gar nicht, ich kann mich damit trotz regelmässigem Probieren nicht anfreunden. Da bin ich wohl zu konservativ.

## Ihr Weingeschmack und der Ihres Lebenspartners, herrscht da Diskussionsbedarf?

Wir trinken beide gern Champagner, alles, was prickelt, und lieber Weiss- als Rotwein.

## Wo würden Sie am liebsten leben?

Nach vielen Jahren in der schönen Schweiz lebe ich sehr gern in München. Da ich beruflich und privat viel reise, darf ich immer wieder an vielen schönen Orten sein.

## Welches andere Genussmittel lieben Sie fast so sehr wie Wein?

Ich trinke leidenschaftlich gern Vermouth. Habe ich in reicher Auswahl zu Hause und gönne mir hin und wieder mal EIN Glas.

## Sind Sie eher der Jungwein- oder der Altwein-Typ?

Ich trinke gerne junge, frische und charaktervolle Weine.

## Eine Frau in der Weinwelt, von der Sie begeistert sind, und warum?

Gleich zwei: Romana Echensberger, mit der ich in München gelernt habe, und Natalie Lump.

## Ihre persönliche Neuentdeckung unter den jungen Winzern und Winzerinnen?

Markus Meier aus Markt Nordheim in Franken. Er macht schöne einfache, aber hochkomplexe Weine zu einer Top-Preis-Leistung.

## Wer hat Sie am Herd bisher am meisten beeindruckt und warum?

Hans Neuner im «Ocean» im «Villa Vita Park» an der Algarve. Absolut empfehlenswert.

## Ihr bestes Katermittel?

Restorate von FitLine und eine Leberknödelsuppe. Wobei ich ein recht Braver bin.

## VHS: Zeitgenössischer Tanz für Kinder

Bei diesem Angebot handelt es sich um künstlerischen Tanz mit Ballett-Elementen für Kinder ab sieben Jahre, die Lust haben, mit Bewegungen zu experimentieren und Tanzstücke selbst kreativ mitentwickeln wollen. Dabei lernen die Kinder ihre Bewegungsmöglichkeiten sowie den Raum und die Interaktionen mit den anderen kennen. Musikalität, Ausdruck und verschiedene Bewegungsqualitäten werden entdeckt und entwickelt. Im Vordergrund steht der Spaß an der Bewegung und dem Miteinander. Der Modern Dance ist eine Variante des Bühnentanzes, die sich in den USA aus Erneuerungsbestrebungen des klassischen Balletts, seit etwa 1900 ergeben hat. Er beinhaltet nicht nur Grundformen aus dem Ballett, sondern auch viele andere Bewegungsformen. Gemeinsam werden choreografische Sequenzen zu verschiedenen Themen entwickelt.

Ab Mittwoch, 18. September, startet an der VHS wieder ein neuer Kurs unter der Leitung der Tanzpädagogin Anja Breese. Dieser erstreckt sich über elf Termine und findet jeweils mittwochs von 16 bis 17 Uhr statt. Infos und Anmeldung bei der VHS unter Telefon 09421/8457-30 oder [www.vhs-straubing.de](http://www.vhs-straubing.de). -red-

## Ausflug nach Maria Thalheim und Erding

Senioren sind von der Pfarrei St. Josef zu einem Ausflug am Donnerstag, 26. September, eingeladen. Abfahrt ist um 8 Uhr an der Kirche St. Josef in der Rennbahnstraße. Um 10 Uhr erwartet die Teilnehmer eine Kirchenführung in der Wallfahrtskirche Maria Thalheim mit anschließender Heiliger Messe. Nach einem Mittagessen im Gasthaus Strasser in Frauenberg geht es um 13 Uhr weiter nach Erding mit Stadtführung. Um 15 Uhr besteht die Möglichkeit zum Kaffeetrinken in der Innenstadt. Eine Anmeldung wird erbeten bis spätestens Mittwoch, 18. September, im Pfarrbüro unter Telefon 31779 oder bei Marianne Scholl unter Telefon 40544. -red-

# Der Rotfußröhrling

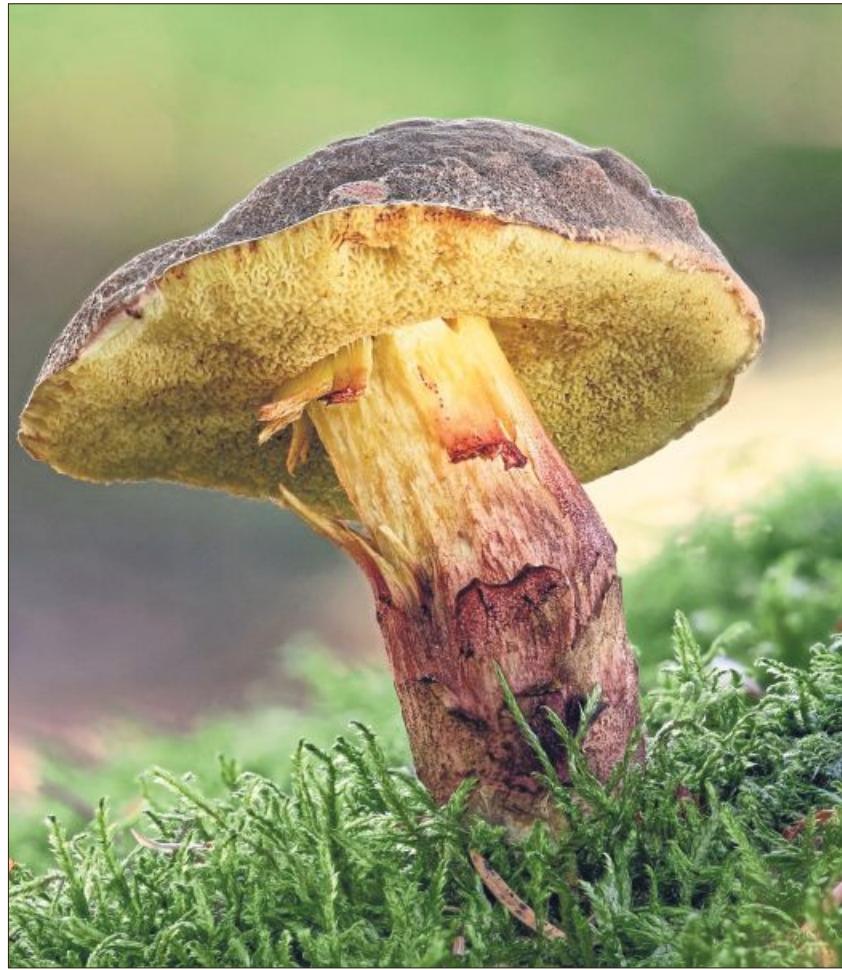
Pilz des Monats August – Vorsicht bei alten Pilzen

Durch die immer wiederkehrenden Niederschläge dieses Jahr lohnt sich ein Rundgang durch den Wald, ob nicht der eine oder andere Pilzfruchtkörper zu finden ist. Aktuell sind schon Pfifferlinge, Täublinge, Perlpilze sowie der hier beschriebene Rotfußröhrling zu finden. Er ist ein sehr beliebter Speisepilz, viele Sammler sind der Meinung, dass er unbedingt Bestandteil einer „richtigen Schwammerlbrühe“ sein muss. Auch weil er eigentlich keine gefährlich-giftigen Doppelgänger hat.

Außerdem kann er ziemlich leicht erkannt werden. Der Gemeine oder Echte Rotfußröhrling (*Xerocomus chrysenteron*, Syn.: *Boletus chrysenteron* und *Xerocomus chrysenteron*), bisweilen auch „Rotfüßchen“ genannt, ist eine Pilzart aus der Familie der Dickröhrlingsverwandten. Früher wurde er der Gattung der Filzröhrlinge (*Xerocomus*) zugeteilt. Der Hut ist zwei bis acht Zentimeter breit, bräunlich, an Fraßstellen rötlich verfärbend. Die Huthaut ist feinsamtig-filzig, bei Trockenheit oft federig aufbrechend.

Die Röhren sind gelblich, bei Druck mehr oder weniger blauend. Der Stiel ist gänzlich oder zumindest im unteren Teil rötlich überzogen. Das Fleisch ist gelblich, auch mehr oder weniger blauend, der Geschmack leicht säuerlich. Die Fruchtkörper wachsen von Juni bis November, vorwiegend auf sauren bis neutralen Böden, gerne bei Fichten, aber auch bei Laubbäumen. Er ist also im Bayerwald bei feuchter Witterung ein häufig anzutreffender Pilz.

Aufpassen muss man auf den oft auftretenden Schimmel bei den „Rotfüßchen“. Ein Korb voll „Rotfüßchen“, die am Tag vorher gesammelt wurden, sind nicht selten schon komplett von Schimmel überzogen waren. Pilze, die sich nach dem Zusammendrücken nicht mehr ausdehnen, sind nicht mehr essbar. Der genannte Schimmel kann Lebensmittelvergiftungen hervorrufen. Man schätzt, dass ein Drittel der „Pilzvergiftungen“ gar keine Pilzvergiftungen sind, sondern Lebensmittelvergiftungen, weil verschimmelte oder sonst zu alte Pilze verzehrt wurden. Noch dazu kommt, dass die „Rotfüßchen“ oft vom gelben, sogenannten Goldschimmel befallen werden. Dieser Goldschimmel ist giftig. Also: Hände weg von alten Pilzen. Ist auch nur an einer kleinen Stelle Schimmel sichtbar, dann den ganzen Pilzkörper nicht mehr verwerten. Ist der Schimmel erstmal sichtbar, so steckt der Schimmel schon im ganzen Pilz. Aber nichts spricht dagegen einen schönen Korb junger und frischer „Rotfüßchen“ zu einer wunderbaren Schwammerlbrühe zu verarbeiten.



Der Rotfußröhrling kann bei feuchter Witterung auch im Sommer gefunden werden.  
Foto: Fred Gruber, Pilzgruppe Dingolfing-Landau

Es gibt eine Reihe weiterer Arten, die zum Formenkreis des „Rotfüß-

chens“ gehören. Diese unterscheiden sich durch mehr Rot im Hut, mehr Gelb in den Röhren, unterschiedlich starkes Bläuen oder dickere, festere Wuchsform. Diese Arten haben Namen wie „Falscher Rotfuß-Röhrling“, „Herbstfußröhrling“, „Blutroter Röhrling“ und mehr. Das Gute ist: sie sind alle essbar. -red-

### Info

Wenn Sie nicht sicher sind, ob sie einen Pilz aus dem Formenkreis des Rotfußröhrlings vor sich haben oder bei Zweifeln, bitte den Pilzberater Dr. Klaus Breese aus Straubing unter Telefon 0174/3039708 kontaktieren.

## Die Polizei meldet

### Graffiti-Sprayer auf frischer Tat ertappt

Am Sonntag, gegen 18.45 Uhr, hat ein aufmerksamer Bürger in der Gabelsbergerstraße bei der dortigen Unterführung einen Graffiti-Sprayer festgestellt und gemeldet. Durch die hinzugerufene Streifenbesatzung konnte der 19-jährige Sprayer noch während der Tatausführung angegriffen werden. Durch die Schmierereien entstand der Stadt Straubing an der Mauer ein Sachschaden von etwa 500 Euro. Die Polizei ermittelt nun gegen den 19-Jährigen wegen Sachbeschädigung.

\* \* \*

**GELDBÖRSE GEKLAUT.** Im Zeitraum von Samstag, 22.30 Uhr, bis Sonntag, 10 Uhr, hat ein bis dato unbekannter Täter im Pirolweg aus einem unversperrten Auto eine Geldbörse entwendet. Die Polizei bittet dazu um sachdienliche Hinweise unter Telefon 868-0.

\* \* \*

**REIFEN ZERSTOCHEN.** Im Zeitraum von Freitag, 21 Uhr, bis Samstag, 8.15 Uhr, hat ein bis dato unbekannter Täter an einem an der Umlandstraße abgestellten BMW 2er Active Tourer den hinteren rechten Reifen zerstochen. Die geschädigte Fahrzeugführerin konnte dies glücklicherweise noch vor Fahrtantritt feststellen. Es entstand Sachschaden von etwa 150 Euro. Die Polizei bittet dazu um sachdienliche Hinweise unter Telefon 868-0.

## ANZEIGE

www.idowa.de

### Anzeigenschluss

für morgen:  
**heute 12:00 Uhr**

für Kfz-, Stellen- und Immobilienanzeigen  
**heute 10:00 Uhr**

☎ 094 21/940-6200  
✉ [anzeigen@straubinger-tagblatt.de](mailto:anzeigen@straubinger-tagblatt.de)

**MEDIENGRUPPE Attenkofer**

## Ein Genuss für alle Sinne

Michael Schinharl veranstaltet im Herbst ein Koch-Festival im Hotel Asam

Der gebürtige Straubinger Michael Schinharl, seit vielen Jahren Herausgeber des Magazins „Zu Gast“ und in der Welt der Gastronomie daheim sowie beispielsweise beim Volksfest gerade noch „beratend tätig im Kröner-Festzelt“, wie er selbst sagt, plant Großes: Am Freitag, 4. Oktober, und Samstag, 5. Oktober, möchte er den Straubingern „zu einem vernünftigen Preis Kulinarik zeigen und tolle Produkte anbieten“, wie er erklärt.

An besagtem Wochenende veranstaltet er im Hotel Asam erstmals ein Genussfestival unter dem Motto „Niederbayern kocht“.

Geplant ist am Freitag ein exklusives Erlebnis-Dinner unter dem Motto „Genuss für alle Sinne“, wie Schinharl begeistert erzählt, es werde Musik und mehr geben sowie natürlich ein besonderes Menü mit Getränken. Sieben Gänge werden serviert – bevor dann gefeiert wird. Die Moderation übernimmt Gastgeber Michael Schinharl. Außerdem haben Köche und Lebensmittelhersteller auf einer Art Marktmeile am Samstag Gelegenheit, sich und ihre Produkte zu präsentieren. Vom Alpen-Kaviar bis zum Wagyu-Fleisch oder besonderen Käseprodukten finden sich hier besondere Delikatessen.

Es werde ablaufen wie eine Art „Küchenparty“, bei der sich die Gäste auch Tipps und Tricks von Profis holen können, sagt Schinharl. Eine Band und ein DJ sorgen für Stimmung.



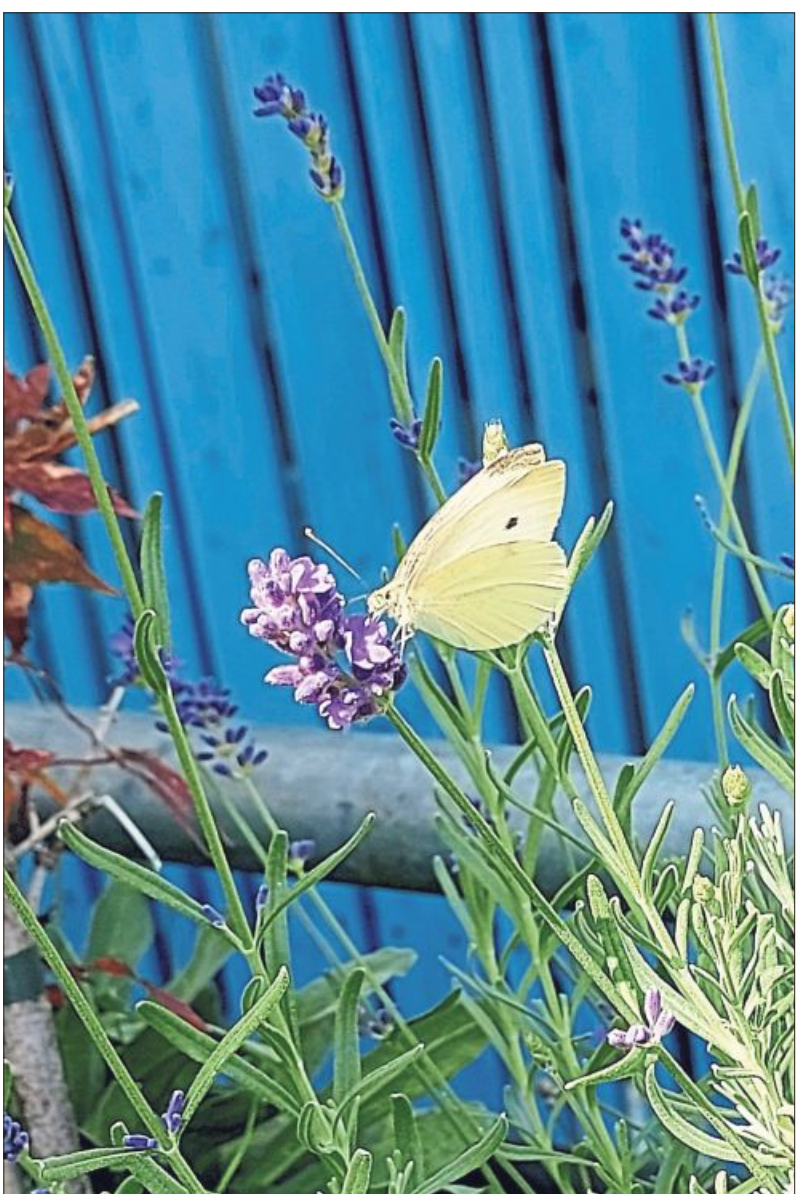
Michael Schinharl lädt zum „Genussfestival“.

Foto: diefotografinat

Unter der Schirmherrschaft von Oberbürgermeister Markus Pannermayr und des Schergengruber „Stoi“-Betreibers Lucki Maurer werden unter anderem Sterneköche wie Micha Ammon, Niklas Oberhofer, Daniel Klein und Martin Lunzer präsentieren, so Schinharl. Als Spezialgast ist Zwei-Sterne-Koch Moses Ceylan dabei. Auch für Schle-

ckermäulchen gibt es mit mehreren Patissières, darunter Leni Kröner von der gleichnamigen Straubinger Konditorei, eine große Auswahl an Süßem.

Musikalisch umrahmt werden die Events von der Band „Randy Club“ und DJ Constantin. Tickets für die einzelnen Tage oder auch beide gibt es unter [genussfestival-straubing.de](http://genussfestival-straubing.de). -red-



Kurz mal genascht

Foto: Andreas Holmer

## Herbsttreffen der Mesner mit Wahlen

Die Mesner der Region Straubing-Deggendorf sind am Montag, 21. Oktober, zum Herbsttreffen nach Mariaposching eingeladen. Beginn ist um 13.30 Uhr mit einem Gottesdienst, anschließend findet die Regionalversammlung mit Neuwahl des Vorstands im Pfarrheim statt. Um frühzeitige Anmeldung bei Gerhard Stahl, Telefon 0176/36344940, wird gebeten. -red-

### ANZEIGE

**Anzeigenschluss**  
für morgen:  
**heute 12:00 Uhr**  
für Kfz-, Stellen- und Immobilienanzeigen  
**heute 10:00 Uhr**

094 21/940-6200  
anzeigen@straubinger-tagblatt.de

MEDIENGRUPPE  
**Attenkofer**

### Veranstaltungskalender

**Bezirksfischereiverein.** Donnerstag, 3.10., 11 Uhr, Steckerlischverkauf durch die Jugendgruppe im Vereinsheim am Wundermühlweg 7, Straubing-Gstütt. Um Voranmeldung bei Jugendwart Bernhard Künzel unter Tel. 0151/18854583 wird gebeten.

**Bündnis für Familie.** Dienstag, 1.10., 14 bis 16 Uhr, trifft sich die Gesprächsgruppe „Demenz“ im Café Markmiller.

**Bayerwaldverein.** Mittwoch, 2.10., Radtour fällt aus. Freitag, 4.10., 14 Uhr Radlerstammtisch Cafe Wanninger.

**Eisstock-Club.** Dienstag, 1.10., 13.30 bis 16.30 Uhr, Stockschießen in der Ausstellungshalle C am Hagen.

**Fischergmoa Sossau.** Mittwoch, 2.10., 18 Uhr, Monatsversammlung im Sportheim Sossau.

**Gymnastikgruppe Body-fit.** Dienstag, 1.10., 17 bis 17.55 Uhr, „Fit und beweglich“ und 18 bis 19 Uhr Gesundheitssport WS/Beckenboden, heute mit Pezziball, Ulrich-Schmidl-Turnhalle. Infos bei Margita Lorenz, Tel. 33935.

**Haus & Grund.** Aufgrund des Feiertags findet die telefonische Sprechstunde nur am Dienstag von 11 bis 12 Uhr unter 09421/962455, persönliche Sprechstunde von 13.30 bis 15.30 Uhr am Stadtgraben 52 nach Anmeldung.

**Kanu-Club.** Samstag, 5.10., 13 Uhr, Bootshausabend und Rundenrekord-Regatta. Mittwoch, 19.30 Uhr, Infoveranstaltung für Moldau-Kanumarathon Krumau im Clubheim. Donnerstag, 19 Uhr, Bootshausabend. Samstag, Rundenrekord-Regatta ab 13 Uhr, Siegerehrung um 17 Uhr im Clubheim.

**Mieterschutzverein.** Dienstag, 1.10., 16 bis 18 Uhr, Mieterberatung, Mieterschutzverein-Straubing@t-online.de; Wittelsbacherstr. 13; Tel. 22210, telefonisch Dienstag von 16 bis 18 Uhr, Unterlagen in Kopie oder Mail einen Tag vorher vorlegen. Persönliche Beratungen mit Termin Freitag, 9 bis 11 Uhr.

**Morbus Bechterew Gruppe im VSV.** Dienstag, 1.10., 19 bis 20 Uhr, Reha-Gymnastik in St. Wolfgang.

**Qi-Gong und Entspannung im VSV.** Dienstag, 1.10., 9.30 bis 10.15 Uhr, Treffen im Gymnastikraum der Keglerhalle am Peterswöhrd 8. Auskunft bei Regina Golod, Tel. 09421/50223.

**Rot-Kreuz-Laden.** Freitag, 4.10., geschlossen.

**SKV Bruder Straubinger.** Freitag, 4.10., 18.30 bis 20.30 Uhr, Ligaspieltag. Aufwärts Donauperle 2 gegen GW Niederwinkling 2. Samstag, 5.10., 14.30 bis 19.30 Uhr, Ligaspieltag. Aufwärts Donauperle 1 gegen EV Landshut 1; SpG KC Straubing 1 gegen Altschaching Deggendorf 2.

**Selbsthilfegruppe für Lymphom- und Leukämiepatienten.** Dienstag, 1.10., 17 bis 19 Uhr, Gruppentreffen mit Informationsaustausch und Beisammensein im Gäubodenhof. Interessierte willkommen. Info unter Tel. 09427/1514.

**Skatclub Gäuboden.** Dienstag, 1.10., Clubspieleabend um 18 und 20 Uhr in der Keglerhalle. Gäste willkommen.

**Trachtenverein Immergrün.** Samstag, 5.10., 17 Uhr, Gottesdienst in der Karmelitenkirche (Tracht/Vereinsfahne), Treffen 16.30 Uhr, Eingang Kirche, 18.30 Uhr, Jahreshauptversammlung im Schützenhaus am Hagen.

**Verein der Hausmeister.** Freitag, 4.10., 18 Uhr, Monatsversammlung im Hotel Gäubodenhof.

# „Haltet fest zusammen“

## Neue Pfarreiengemeinschaft St. Elisabeth und St. Peter – Amtseinführung von Pfarrer Plank

Pfarrer Johannes Plank von St. Elisabeth feierte am Sonntag seine Amtseinführung in der Gemeinde St. Peter in der Pfarrkirche St. Michael. Geistliche aus drei Konfessionen, pastorale Mitarbeiter, Ministranten, Kirchenverwaltung, Pfarrgemeinderat, Verbände, Vereine und Ehrengäste waren zusammen mit Familie, vielen Freunden und Pfarrangehörigen versammelt. Gemeinsam wurde so die erste Amtseinführung für eine Pfarreiengemeinschaft in der Stadt durch Prodekan Martin Müller im Auftrag des Bischofs gefeiert.

Am Kirchenportal brachten die Pfarrgemeinderatssprecherinnen Martina Buchstaller und Katrin Damberger einen Willkommensgruß. Dem Öffnen des Kirchenportals durch Pfarrer Plank ging die Beauftragung von Müller voraus: „In diesem Haus versammelt sich die Gemeinde, die ich dir im Auftrag des Bischofs anvertrauen darf.“ Der Prodekan vertrat Plank als Dekan, weil dieser selbst der neue Pfarrer wurde. Jetzt gelte es, die Gläubigen aus zwei Pfarreien zu einer Gemeinschaft zusammenzuführen. Dabei sollen auch die Heiligen der Kirche helfen, die im Eröffnungslied (getextet von Plank) besungen wurden und die Attribute auch auf dem neuen Messgewand des Pfarrers gestickt sind.

### Rechenaufgabe: Eins und eins gibt eins

Die Predigt begann Müller mit einer Rechenaufgabe, bei der er die vielen Gläubigen im Kirchenraum befragte: Wieviel ist eins und eins? Zwei? Rein mathematisch sei es richtig, aber kirchlicherseits ist die Rechnung anders. Eins plus eins ergebe nämlich eins – aus einer Pfarrei St. Peter und einer Pfarrei St. Elisabeth soll nun eine Pfarreiengemeinschaft werden.

Müller wandte sich an Plank und dessen Seelsorge-Team mit den Pfarrvikaren Pater Dr. Innocent Mkwé, Pater Anil Kaiprandadan, Diakon Willibald Irrgang und den Pastoralreferentinnen Corinna Knott und Elke Wild. „Ihr als jetzt zuständige Seelsorger dieser neuen Pfarreiengemeinschaft werdet nun echte Pioniere für diesen neuen Weg. Phase für Phase werden die Pfarreien im Stadtgebiet und auch im Landkreis nun zusammenwachsen müssen oder auch dürfen. Haltet fest zusammen, denn dann sind auch Herausforderungen gut zu schaffen.“ Das gleiche gelte auch für die Mitchristen aus den Pfarrge-



Eine stattliche Anzahl von Priestern, Diakonen, pastoralen Mitarbeitern und Ministranten feierte die Amtseinführung mit. Fotos: Irmgard Hilmer



Die Erneuerung des Amts- und Gehorsamsversprechens gegenüber Prodekan Pater Martin Müller.

meinden, die er um Wohlwollen, Verständnis und Liebe bat.

### Ausdeutung des Amtes und Gehorsamsversprechen

Ganz still wurde es im Gotteshaus, als die offizielle Installation, die Amtseinführung mit der Erneuerung des Amts- und Gehorsamsversprechens vor dem Altar begann. Nach dem Heilig-Geist-

Hymnus folgte die Ausdeutung des Amtes durch die Hinführung zu den liturgischen Funktionsorten Priestersitz und Ambo. Schließlich führte der Dekan den Pfarrer noch zum Altar. Das gesamte Pfarrteam wurde beauftragt und bekam ein Medaillon umgehängt. Anschließend fand die Communio-Bezeugung statt, der neue Pfarrer nahm den Priestersitz ein und der Prodekan wechselte an seine rechte Seite. Als

Vertreterin der anderen christlichen Konfessionen sprach Pfarrerin Christine Rießbeck und bot gute Zusammenarbeit an.

Reich war die Gestaltung des Gottesdienstes bei Fürbitten und festlich gedecktem Altar sowie wurden das Eucharistische Hochgebet, das Sanctus und auch die Wandlungsworte in besonderer Weise gestaltet. Die Kirchenmusik wurde von Orgel, Bläserensemble, Kirchenchor und Pfarrjugend gestaltet.

### Zum Ziel gesetzt: Kirche lebendig halten

Grußworte sprachen OB Markus Pannermayr, stellvertretende Landrätin Martha Altweck-Glöbl, MdL Josef Zellmeier und die Kirchenpfleger Peter Steinbeißer und Josef Riedl. Pfarrer Plank sagte „Vergelst Gott“ allen, die ihm in den vergangenen Monaten Mut gemacht haben und ihn seit Jahren begleiten. Er wisse in seinem Alter, dass er es nicht allen recht machen kann. Aber mit Offenheit, Geduld, Ehrlichkeit und Vertrauen lasse sich Kirche lebendig gestalten. Er wird sich nach Kräften bemühen, zu leiten, damit niemand leiden muss. „Ich bin stolz darauf, der erste Pfarrer einer Straubinger Pfarreiengemeinschaft zu sein“, betonte er und bat um gute Aufnahme.

### Die Polizei meldet

#### Alkoholisierte Autofahrer kontrolliert

Am Sonntag, 6.55 Uhr, ist in der Pfaufenstraße ein 37-jähriger Autofahrer einer Kontrolle unterzogen worden. Nachdem deutlicher Alkoholgeruch wahrgenommen werden konnte, wurde ein freiwilliger Atemalkoholtest durchgeführt, der einen Wert im Ordnungswidrigkeitenbereich ergab. Daraufhin wurde die Weiterfahrt vor Ort unterbunden und den 37-Jährigen erwartet nun eine Ordnungswidrigkeitenanzeige nach dem Straßenverkehrsgesetz.

**KENNZEICHEN VERBOGEN.** Im Zeitraum von Samstag, 17.30 Uhr, bis Sonntag, 8 Uhr ist an einem geparkten schwarzen Toyota im Michaelsweg das hintere Kennzeichen mutwillig verbogen worden. Die Polizei führt die Ermittlungen. Sachdienliche Hinweise zu dem Vorfall werden an die Polizeiinspektion unter Telefonnummer 09421/868-0 erbeten.

## Hochgenuss in und aus Niederbayern

### Michael Schinharl veranstaltet am Freitag und Samstag besonderes Festival

Am Freitag, 4. Oktober, und Samstag, 5. Oktober, möchte Michael Schinharl, Herausgeber des Magazins „Zu Gast“ und in der Welt der Gastronomie daheim, den Straubingern „zu einem vernünftigen Preis Kulinarik zeigen und tolle Produkte anbieten“, wie er erklärt. An besagtem Wochenende veranstaltet er im Hotel Asam erstmals ein Genussfestival unter dem Motto „Niederbayern kocht“.

Geplant ist am Freitag ein exklusives Erlebnis-Dinner unter dem Motto „Genuss für alle Sinne“, wie Schinharl begeistert erzählt, es werde Musik und mehr geben sowie natürlich ein besonderes Menü mit Getränken. Sieben Gänge werden serviert – bevor dann gefeiert wird. Die Moderation übernimmt Gastgeber Michael Schinharl. Los geht es mit einem Aperitiv unter dem Titel „Balsam für die Birne“, danach tischen der Küchenchef des Hotel Asam, Eniz Topalovic, Daniel Klein vom „Kook 36“ und der österrei-



Martin Lunzer, ehemaliger Küchenchef des „edl.eins“ in Deggendorf. Foto: Michael Ruder

chische Koch Martin Lunzer, bis vor Kurzem Küchenchef im „edl.eins“ in Deggendorf, die ersten Gänge auf, Kaviar, Saibling, aber auch fermentierter Rotkohl sind unter ande-

rem dabei. Den „pralinenhaften Einstieg zum Hauptgang“ gestaltet Simone Beckenbauer, bevor Michael Ammon vom „Gasthaus Jakob“ in Perasdorf Entenbrust und Schweinebauch kredenzt. Außerdem dabei ist Leni Kröner mit einer Gatsby-Torte in „Neukreation“ von der gleichnamigen Straubinger Konditorei.

Am Samstag findet dann die sogenannte „Kitchenparty“ statt. Es werde ablaufen wie eine Art „Küchenparty“, bei der sich die Gäste auch Tipps und Tricks von Profis holen können, sagt Schinharl. Eine Band und ein DJ sorgen für Stimmung. Bei diesem Event stehen Zwei-Sterne-Koch Moses Ceylan, Daniel Klein, Nicolai Widmer, Niklas Oberhofer, Martin Lunzer, Matthias Striffler, Fabrice Ohlmann sowie Simone Beckenbauer an Töpfen und Pfannen.

Tickets für die einzelnen Tage oder auch beide gibt es unter [genussfestival-straubing.de](http://genussfestival-straubing.de). -red-

# 1 von 1

**Zutaten:** Für die Saiblingsmatjes: 8 Saiblingsfilets (à etwa 100 g), 1 l Wasser, 80 g Salz, 20 g Zucker, 5 g Wacholderbeeren, angebrüht, 2 Lorbeerblätter, 5 g Senfkörner, abgeriebene Schale von je 1 Bio-Orange und -Zitrone, Zesten von 1 Bio-Orange, 100 ml Granatapfelsirup, Dillspitzen zum Garnieren. Für die Apfel-Gurken-Soße: 1 Apfel, 200 g Sauerrahm, 100 g Essiggurken, fein gewürfelt, 2 kleine weiße Zwiebeln, abgezogen, Salz, Zucker, Zitronensaft. Für die gebackenen Kartoffeln: 2 große festkochende Kartoffeln (à etwa 400 g), 80 g Butterschmalz, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Michael Schinharl, Herausgeber von „Zu Gast“  
Foto: Michael Ruder



Andreas Schinharl, Straubinger „Koch-Legende“  
Foto: Silvio Knezovic

## Urmilch-Kastanieneis als Dessert-Tipp

**Zutaten für 10 Portionen:** Für das Eis: 600 g Kastanien, vorgekocht, 950 g Urmilch, 1 EL Honig, Salz, 240 g Zucker, 160 g Eigelb, 350 g Sahne. Für die Waidhobern: 600 g Wildheidelbeeren, 60 g Zucker, 20 g Speisestärke (nach Belieben), Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

- Die vorgekochten Maronen klein schneiden. In einem Topf mit 300 ml Milch, Honig und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Maronen weich sind. Dann die Masse durch eine Kartoffelreibe drücken.
- Das Maronerpüree mit dem restlichen Milch vermischen und unter Rühren langsam zum Kochen bringen. In der Zwischenschicht Zucker und Eigelbe schaumig schlagen.
- Nach und nach die heiße Milch-Maronen-Mischung einrühren, dabei darauf achten, dass das Eigelb nicht gerinnt. Die Mischung über einem Wasserbad erhitzen, bis sie bei etwa 80 °C zu binden beginnt (zur Rose abziehen).
- In eine große Schüssel mit Eiswasser setzen und weiterühren, bis die Mischung abgekühlt ist. Mit der Sahne aufgießen und aufmixen.
- In der Eismaschine oder im Paco Jet gefrieren.
- Für das Kompott die Heidelbeeren mit dem Zucker zum Kochen bringen. Nach Wunsch die Speisestärke einrühren und das Kompott kurz aufkochen lassen. Zitronensaft und -abrieb zugeben.

• Die Saiblingsfilets waschen. Das Wasser mit Salz, Zucker, Wacholder, Lorbeer, Senfkörnern und Orangenzitronenabrieb in eine verschließbare Schüssel geben und kräftig schütteln, bis sich Salz und Zucker auflösen.

• Die Saiblingsfilets waschen. Das Wasser mit Salz, Zucker, Wacholder, Lorbeer, Senfkörnern und Orangenzitronenabrieb in eine verschließbare Schüssel geben und kräftig schütteln, bis sich Salz und Zucker auflösen.

• Für die Soße den Apfel schälen und in 5 mm dicke Würfel schneiden. 1 Zwiebel fein hacken, die andere in Ringe schneiden. Apfelwürfel, Essiggurken, Zwiebelwürfel und die Hälfte der -ringe mit dem Sauerrahm verrühren. Mit 2 Prisen Salz, 1 Prise Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.



Saiblingsmatjes mit Apfel-Gurken-Soße.  
Foto: Silvio Knezovic

• Die Kartoffeln gründlich waschen, mit der Schale in etwa 1 cm dicke Stäbchen schneiden und bissfest blanchieren.

• Die Kartoffelstäbe trocken tupen und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

• Die Apfel-Gurken-Soße auf Teller verteilen, die Kartoffelstäbe kreuz und quer darauf platzieren. Dazwischen die Saiblingsfilets setzen. Die Orangenzesten, die im Granatapfelsirup gebadet haben, abtropfen lassen und zusammen mit dem Dill und den restlichen Zwiebelringen auf den Tellern verteilen.

# Anders bayerisch kochen

## Was soll Weihnachten auf den Tisch? Die Brüder Schinharl haben ihre speziellen Rezepte. Und noch mehr Kochidee, die es in einem Buch gibt

Von Julia Wohlgeschaffen

Was kommt an Weihnachten eigentlich bei einem Profikoch auf den Teller? Backt und filiiert er auch an Heiligabend selbst oder überlässt er gerne mal anderen diese Aufgabe? In der Familie Schinharl gibt es gleich mehrere Spezialisten: Gastronom Michael Schinharl (45) und seinen Bruder, den Profikoch Andreas Schinharl (51). Dieser hat bereits als Küchenchef im Kronen-Zeit auf dem Gäubodenvolksfest jahrelang die Straubinger Kulinarik mitgeprägt.

haben den gleichen Sinn für Qualität. Man sollte Respekt vor dem Produkt haben“, so der Gastronom. Nachhaltigkeit sei den beiden sehr wichtig – und die sei übrigens auch ein Leitmotiv des neuen bayerischen Kochbuchs seines Bruders, das im September dieses Jahres erschienen ist. Ganz Unrecht hat er bei seiner Feststellung: „Es gibt Millionen bayerische Köchler“, ja nicht. Was macht dieses also besonders?

Schinharl erklärt, dass es sich nicht um ein Klischee-Kochbuch handelt: „Bayerisch zu essen bedeutet nicht immer nur Schwein und möglichst fett.“ Auf den rund 300 Seiten finden sich zum Beispiel auch leichte und vegetarische Gerichte. Neben abwechslungsreichen Rezeptvorschlagen, wie etwa für Saiblingsmatjes oder ein Urmilch-Kastanieneis (siehe rechts), kann man in diesem Buch auch den Werdegang von Andreas Schinharl vom Metzgerlehre zum Küchendirektor der Käfer Wiesn-Schanke nachvollziehen. Außerdem vermischt Michael Schinharl, dass die Brüder ein paar der



Das Buch: A. Schinharl, F. Schöchl und S. Knezovic: „Mein Bayern – Neue Wege in der bayerischen Küche“, Südwest Verlag, 304 Seiten, 45 Euro

Gerichte schon aus ihrer Kindheit kennen, denn sie stammen von ihrer Oma – die Kochbegierde der Schinharls liegt scheinbar in der Familie. Jetzt hat freilich nicht jeder einen Profikoch als Bruder, der an Weihnachten die perfekte Ente zaubern kann. Das ist jedoch auch gar nicht nötig, denn die Ente ist kein Hexenwerk und lässt sich dank der detaillierten Beschreibung von Michael Schinharl auch ohne spezielles Werkzeug zubereiten (siehe unten). Doch nicht nur die Ente ist Teil eines Geheimrezepts für den perfekten Weihnachtsabend, auch Gesseligkeit:

Miteinander kochen, zusammen essen und trinken und viel lachen – das macht für die Brüder das Weihnachtsfest perfekt.

Bei den Brüdern lautet die Antwort: Auch an Weihnachten lassen sich die beiden das Kochen nicht nehmen, denn das tun sie leidenschaftlich gern – und sie wissen auch schon, was sie servieren werden. „Es wird mit Sicherheit eine Ente geben“, erzählt Michael Schinharl voller Vorfreude auf die Kreation seines Bruders, der an Heiligabend für die Ente und das Blaukraut zuständig sein wird.

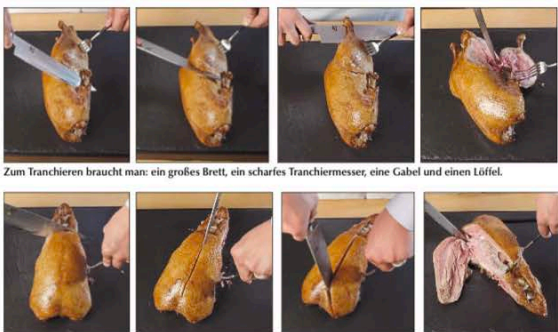
Die Brüder verbindet laut Michael Schinharl vor allem eines: „Wir

„Schweinefleisch und möglichst fett – das ist nicht typisch bayerisch“

gen, wie etwa für Saiblingsmatjes oder ein Urmilch-Kastanieneis (siehe rechts), kann man in diesem Buch auch den Werdegang von Andreas Schinharl vom Metzgerlehre zum Küchendirektor der Käfer Wiesn-Schanke nachvollziehen. Außerdem vermischt Michael Schinharl, dass die Brüder ein paar der



Und so sieht das Eis dann aus.  
Foto: Silvio Knezovic



Zum Tranchieren braucht man: ein großes Brett, ein scharfes Tranchiermesser, eine Gabel und einen Löffel.



Wichtig: Nicht mit der Gabel in die Brust stechen. Und: Mit dem Messer schneiden – nicht drücken.  
Klassische Beilage zur tranchierten Ente: Blaukraut, verfeinert mit Apfel und Preiselbeeren.  
Foto: Niklas Thiemann/Zu Gast

# Ein Schinharl-Enten-Rezept

**Zutaten:** 2,5-3 kg Ente frisch, 1 Glas Honig, Salz, Pfeffer, nach Geschmack etwas Paprika, Majoran, Butter, 2 Äpfel, 1 Orange, Wurzelwerk aus Knollensellerie, Lauch, Karotten, Zwiebel

- Salz, Pfeffer und ggf. Paprika vermischen und die Ente damit schmeicheln und die Ente damit schmeicheln, innen und außen. Es darf großzügig damit umgegangen werden, denn so hat die Ente mehr Geschmack zum Schluss.
- Die Äpfel werden geviertelt, die Orange geschält und dann geviertelt. Die Orangenschalen mit dem Peinischaler von der Orange schälen und mit in die Ente geben. Das Wurzelwerk grob klein schneiden und damit die Ente füllen.
- Einen Bräter etwa 2 cm hoch mit Wasser füllen. Dann kommt die Ente hinein und das restliche Wurzelwerk ins Wasser.
- Entweder legt man die Ente über 3-4 Stunden schonend bei ca. 100 Grad in den Ofen und erholt die Temperatur zum Schluss, bevor man sie serviert, eine halbe Stunde auf 200 Grad. Oder man schiebt die Ente je nach Gewicht für 2 bis 2,5 Stunden bei 200 Grad einfüllen in den Ofen. Eine Ente muss nicht komplett durch sein, sie darf auch leicht rosa sein. Die Ente sollte eine schöne goldbraune Färbung bekommen und unbedingt 5 Minuten ruhen, bevor man sie tranchiert.
- Die Ente aus dem Ofen nehmen,

den Fond mit dem Wurzelgemüse abgießen und in einen separaten Topf geben.

- **Tranchieren**
- Die Ente gut austropfen lassen, auf die Seite drehen und mit der Gabel in der Keule fixieren.
- Mit dem Messer um die Keule schneiden, mit der Gabel aus dem Gelenk drehen. Mit dem Messer ins Gelenk schneiden und die Keule von der Entenkarkasse trennen. Vorgang auf der anderen Seite wiederholen. Die Keulen auf einen Teller geben und warm stellen.
- Die Ente auf den Rücken drehen. Mit der Gabel unter der Brust an der Seite fixieren. Am Ende des Brustbeins der Ente abschneiden. Mit dem Messer der Seite des Brustbeins von vorne nach hinten durchschneiden. Das Ganze auf der anderen Seite des Brustbeins wiederholen. Am vorderen Teil der Brust den V-Schnitt, damit man die Brust einfacher lösen kann.
- Mit dem Löffelrücken und mit der Löffelkante die Brust sauber vom Knochen lösen. Mit der Messerspitze ins Gelenk schneiden und die Keule abtropfen. Das Ganze auf der anderen Seite wiederholen. Je nach Wunsch kann der Flügel abgetrennt werden oder nicht.
- Die Brust in kleine oder größere Tranchen schneiden und den Gästen servieren.



Zur g'schmackigen Wirtshausküche gesellen sich unter der neuen Leitung von Thomas Fesenmair einige neue Gerichte, wie beispielweise verschiedene Aufstriche im Glas. Fotos: privat.



## Königlicher Hirschgarten

# Mehr Finesse im größten Biergarten der Welt

**Nymphenburg** – Es weht ein frischer Wind im Königlichen Hirschgarten! Seit dem 1. März hat Thomas Fesenmair, Ex-Küchenchef des Restaurants, nun als neuer Wirt übernommen – und gleich ein paar Neuerungen eingeführt. „Wir sind im Kern ein Wirtshaus und das ist von der Konzeption unumstößlich. Aber natürlich muss man mit der Zeit gehen und so gibt es neue Produkte und Gerichte auf der Karte, bei denen wir mit mehr Finesse spielen und nicht mehr alles so sehr auf Schweinefleisch basieren lassen. Außerdem gibt es auch einen guten Anteil veganer Speisen“, sagt der Ur-Münchner, der neben Stationen im Seehaus, Hirschgarten und Golfclub Beuerberg sowie während seines Jobs bei Käfer viel von der Welt gesehen hat.

Zur g'schmackigen Wirtshausküche, die klassische Gerichte wie Schweinsbraten, Fleischpflanzerl oder Tafelspitz umfasst, gesellen sich also Rote-Bete-Spalten an Rucola oder Kartoffelgulasch mit Wurzelgemüse. Die Tageskarte wechselt: Spargel im Frühling, Matjes im Sommer, Pfifferlinge im Herbst, Wild im Winter – so der Speiseplan. Natürlich stehen im Hirschgarten, der ein eigenes Gehege hat, immer wieder Wildgerichte im Fokus.



Starkes Team: Küchendirektor Dominik Kreuzig, Küchenchef Christian Koning, Wirt und Geschäftsführer Thomas Fesenmair und Gastronomie-Direktor Michael Schinharl. Fotos: privat

Die Hirsche betreut der Chef selbst und kann sie auch erlegen – er ist nicht nur Koch und Gastronom, sondern auch Jäger. Mit der neuen Stelle geht ein Traum in Erfüllung: „Es war schon mein heimlicher und inniger Wunsch, bei so einem Projekt mal berücksichtigt zu werden.“ Und als Ex-Küchenchef kennt er das Haus gut. Sein Highlight auf der Karte? „Neben der Fischsuppe und den Ochsen-Ripperl sind das die „Mogendratzerl“: Sechs verschiedene Aufstriche im Glas als Appetithappen, zwei davon vegetarisch“, beschreibt Fesenmair. Neben Kerndl-Aufstrich und Radieserl-Frischkas gehören der Kartoffelkas, die Leberwurst, das Schmalzfleisch und der Apfelgriebenschmalz zu dem köstlichen Sextett.

### Jägerstüberl und Herzogstüb

Wichtig ist Fesenmair, dass sich jeder Gast wohlfühlt: „Viele Menschen kommen schon länger als ich auf der Welt

bin hierher. Und ich möchte sowohl für den Stammgast, wie auch für die neuen Gäste ein tolles Angebot mit Atmosphäre bieten.“ Die gibt's in den charmanten Stüberl, die auch lustige Feerrunden verschiedener Größe exklusiv reservieren können, gratis zum Gaumenschmaus: im Herzstück, der „Schwemme“, dem „Stadl“ oder dem „Poststüberl“, das mit seinen Postraritäten Geschichten aus den Zeiten der Postkutschen erzählt. Im „Ludwigsstüberl“ sitzt man gemütlich zwischen Bildern der Schlösser König Ludwigs und in der „Jägerstüb“ gibt's, na klar, Jagdhütten-Feeling.

Elegant ist die „Kurfürstenstüb“ mit antiken Holzpaneelen und romantisch wird's in der „Herzogstüb“, von der man direkt in den Biergarten gelangt. Der liegt idyllisch zwischen Park und Hirschegehe und ist übrigens der größte der Welt. Ab dem ersten Sonnenstrahl wird geöffnet, man genießt die Wirtshauschmankerl im bedienten und eine kleine Auswahl im Selbstbe-

dienungsbereich. Vom 2. April bis 15. Oktober bei gutem Wetter dann auch mit Blasmusik.

Auch kulturell will der Chef etwas bieten, am 25. März tritt Christian K. Schaeffer („Rosenheim Cops“) mit seinem Swing-Programm „Forever to Remember“ auf. Noch bis Ostern wird dazu das Starkbier „Maximator“ kredenzt, ansonsten Augustiner, Tegernseer und aus der Schlossbrauerei Kaltenberg für die Gäste eingesenkt. Die sind laut Fesenmair sehr gemischt: „Der Zahnarzt neben dem Postboten, der Rechtsanwalt neben dem Bahnangestellten. Wir sind ein ständeloser Erdungspunkt.“ Und der Plan für die Feiertage? Am Ostersonntag steht ein klassischer Osterbrunch von 11 bis 14.30 Uhr an. Am Karfreitag gibt es eine schöne Fischauswahl auf der Tageskarte. Manche Dinge ändern sich, Gott sei Dank, eben nie. STEFANIE WILL



Blick ins Jägerstüberl. Fotos: privat



**Mehr Informationen unter**  
Königlicher Hirschgarten  
Hirschgarten 1  
80639 München  
Telefon: 089/179991 19  
www.hirschgarten.de  
Mo. bis So. 11 bis 24 Uhr  
Küche 11 bis 22 Uhr