

# Auf Entdeckungsreise um den Waginger See

Neues Magazin stellt innovative Wege einer nachhaltigen Genussskultur in der Ökomodellregion vor

Von Axel Effner

**Waging am See.** Die beiden Gemeinden Fridolfing und Waging am See sind im vergangenen Jahr als zwei von „100 Genusssorten Bayerns“ vom Landwirtschaftsministerium ausgezeichnet worden. Dass es in der Ökomodellregion rund um den Waginger See eine Vielzahl interessanter Hotspots der Kulinarik zu entdecken gibt, zeigt das aktuell erschienene Genuss-Magazin der Tourist-Info Waginger See.

Erhältlich ist das Magazin in den Tourist-Infos in Waging am See, Petting, Fridolfing und Tittmoning, Kirchanschöring – oder auf der Webseite unter [www.waginger-see.de/emag/Genussmagazin\\_2020](http://www.waginger-see.de/emag/Genussmagazin_2020). Es gibt nicht nur Gästen, sondern auch Einheimischen Insider-Tipps einer neuen, entschleunigten „Genießerkultur“, die Nachhaltigkeit und Regionalität, Tierwohl und Artenvielfalt mit zukunftsweisenden Ansätzen in der Landwirtschaft sowie spannenden Erlebnissen verbindet. Es versammelt in 19 Kurzreportagen heimische Landwirte und Gemüseerzeuger, Getreidebauern, Küchenchefs, Spirituosenbrenner und Kochenthusiasten.

## Vom Aussterben bedrohte Kuh liefert Milch für Eis

Eingebettet in eine einmalige Naturlandschaft, werden bereits 13 Prozent der Flächen rund um den Waginger See ökologisch bewirtschaftet. Hier gedeihen in Vergessenheit geratene Getreidesorten wie Laufener Landweizen,



Maria Frisch aus Wonneberg steht vor ihren Ziegen auf der Wiese. Auch die Bäuerin taucht in dem Magazin der Tourist-Info auf. – Foto: Namberger

Einkorn, Emmer und Purpurweizen oder Bio-Braugerste für die „Waginger See Hoibe“.

Die vom Aussterben bedrohte robuste Murnau-Werdenfeller Kuh liefert den Rohstoff für köstliches Eis aus Heumilch einer Fridolfinger Spezialitäten-Manufaktur. Im praktischen „To go“-Format kann man die Eispackungen gleich direkt am Bauernhof im originalen Milchhäusl mitnehmen.

Wie sich Genuss mit einer von Tierwohl bestimmten Aufzucht verbinden lässt, zeigen echte „Glücksschweine“ oder die fast ausgestorbenen Schwäbisch-Hällischen Landschweine, die im Sommer auf dem Sauacker zwischen Kräutern und Gras viel Be-

wegung haben. Dass in der Region sogar Physalis, Ingwer und Süßkartoffeln sowie rund 50 verschiedene Obst- und Gemüsesorten in Bioqualität angebaut werden, demonstrieren Vertreter der Solitärischen Landwirtschaft oder Biobauern beim Besuch auf ihren Feldern. Der Blick in eine Familienbrennerei bei Taching am See zeigt den Produktionsvorgang von nicht weniger als 40 geistreichen „Schnapsideen vom Bauernhof“. Darunter finden sich auch Spezialitäten wie Mispel- und Schlehengeist, Bratapfelkür oder zehn Jahre im Eichenfass gelagerten Traubenbrand. Für den Erhalt der Artenvielfalt und alter Obstsorten arbeitet die Familie auch mit der Ökomodellregion und

dem Landschaftspflegeverband zusammen. Auch sonst gibt das neue Genuss-Magazin viele Impulse für eine erlebnisreiche Entdeckungsreise. Etwa wenn man beim „Dinner in the Dark“ in kompletter Dunkelheit ein Menü verspeist oder bei ungewöhnlichen Koch-Veranstaltungen viel über gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit erfährt. Beim Durchblättern entdeckt man „Slow Food“-Tempel mit besonderer historischer Note oder in Wohlfühl-Oasen, genießt in einem „Schnitzel- und Burgerparadies“ den malerischen Seeausblick oder lernt in einem Bräustüberl mit Generationen-Geschichte einen „Urbayer“ aus der US-Stadt Wyoming als

Schöpfer international prämierter Bierspezialitäten kennen.

Warum Produkte aus Ziegenmilch förderlich für die Gesundheit sind und Wanderungen mit den gehörnten Kobolden Spaß machen, erfahren die Leser ebenso wie die Lösung der Frage, was den Naschmarkt in Wien mit einem Genusstempel in Fridolfing verbindet.

Nicht zuletzt durch die Vielzahl an Fotos, eingestreute Rezeptideen und umfangreiche Infokästen gibt das neue Genuss-Magazin der Tourist-Info Waginger See eine Fülle von Anregungen, nach den pandemiebedingten Einschränkungen die Lebensfreude wiederzuentdecken.

## Studium „Materialien & Nachhaltigkeit“ in Salzburg

**Salzburg.** Die Paris Lodron Universität Salzburg (PLUS) bietet ab Oktober mit „Materialien & Nachhaltigkeit“ einen neuen naturwissenschaftlichen Bachelor-Studiengang an, den ersten dieser Art in Österreich.

Nachhaltigkeit sei inzwischen in allen Lebensbereichen ein Thema, und in diesem Zusammenhang gewinne die Entwicklung neuer Werkstoffe sehr stark an Bedeutung, teilt die Uni mit. Die Gesellschaft benötige daher Experten, die in der Lage sind, materialwissenschaftliches Know-how mit nachhaltigen Denk- und

Arbeitsweisen zu verknüpfen. Um eine ganzheitliche Betrachtung sowie eine umfassende Bearbeitung aktueller Nachhaltigkeitsthemen zu ermöglichen, vermittelt der neue Studiengang laut Pressemitteilung neben fundierten materialwissenschaftlichen Kenntnissen auch die Grundlagen gesellschaftlicher, ökonomischer und rechtlicher Aspekte. Der Erwerb der Grundkenntnisse in Physik, Chemie, Materialwissenschaften, Mathematik sowie in computerunterstützter Messtechnik bilde die materialwissenschaftliche Basis der Ausbildung. Ein Fokus

des Studiengangs liegt demnach auf der Herstellung und Charakterisierung von Materialien, zum Beispiel für die Energiewandlung oder -speicherung.

Besonderes Augenmerk werde zudem auf den Einsatz von nachwachsenden Rohstoffen oder Substitutionsmaterialien gelegt, so Dr. Thomas Berger, an der Uni zuständig für den Fachbereich Chemie und Physik der Materialien. Das Studium punktet nach seinen Angaben auch mit einem abwechslungsreichen Mix aus Vorlesungen, Übungen, Praktika und Seminaren. Zudem würden

praxis- und projektorientierte, interdisziplinäre Lehr- und Lernmethoden eingesetzt.

„Die Studierenden werden zu ausgezeichneten Fachkräften ausgebildet, die in den verschiedensten Bereichen der Industrie, der Forschung oder der Verwaltung eine Brückenfunktion zwischen unterschiedlichen Fachdisziplinen ausüben können“, wirbt Berger für den Studiengang. Konkret eröffneten sich Berufsmöglichkeiten in Entwicklung, Produktion, Vertrieb und Qualitätsmanagement in der Halbleiterindustrie, der Energie- und Umwelttechnik, in der Diagnostik, im

Automobil- und Leichtbau sowie in allen Bereichen, die eine kontinuierliche Optimierung bestehender Materialien und die Entwicklung neuartiger Werkstoffe unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten als eine ihrer Kernkompetenzen sehen, zum Beispiel in der Medizintechnik und Biotechnologie. Darüber hinaus stelle der Studiengang für die Absolventen eine solide Basis für ein weiterführendes Masterstudium an der Universität Salzburg dar, etwa das internationale Masterstudium Chemistry & Physics of Materials. – red



## Teisendorf

### Gottesdienste wieder werktags

**Teisendorf.** Im Pfarrverband Teisendorf finden ab nächster Woche wieder Werktagsgottesdienste statt. Diese beginnen jeweils um 19 Uhr – in St. Georg Oberteisendorf ab 7. Juli immer dienstags, in St. Ulrich Neukirchen ab 8. Juli jeweils mittwochs und in St. Andreas Teisendorf ab 9. Juli jeden Donnerstag. – red

### Sieben-Tage-Wert bei Null

**Traunstein.** Die positive Entwicklung der Coronavirus-Statistik im Landkreis Traunstein hat sich am gestrigen Mittwoch fortgesetzt: Die Sieben-Tage-Inzidenz – die Zahl der innerhalb von sieben Tagen registrierten Neuinfektionen, bezogen auf 100 000 Einwohner, ist sogar auf Null gesunken. Der Grenzwert für schärfere Gegenmaßnahmen liegt bekanntlich bei 50.

Gestern war beim Staatlichen Gesundheitsamt erneut keine Neuinfektion eingegangen. Es liegen somit weiter 1331 bestätigte Fälle vor, die seit Beginn der Pandemie positiv getestet wurden – 674 Männer und 657 Frauen. Als genesen gelten 1212 Personen, vier mehr als noch am Dienstag. In der Statistik werden weiter 88 Verstorbene in Zusammenhang mit einer Covid-19-Erkrankung geführt.

Unterm Strich liegen im Zuständigkeitsbereich des Staatlichen Gesundheitsamtes Traunstein nur mehr 31 aktive Covid-19-Fälle vor. In den Kliniken im Landkreis müssen keine Patienten behandelt werden. – red

## Müllbunker am Wertstoffhof fängt Feuer

Ursache immer noch unklar

**Traunstein.** Ein zum Glück nur kleinerer Brand im Wertstoffhof der Firma Schaumaier in Traunstein hat am späten Dienstagnachmittag für einen Großeinsatz der Feuerwehren gesorgt. Mitarbeiter hatten in einem Bunker einen oberflächigen Brand auf einem Müllberg bemerkt. Dort werden Siedlungsabfälle gelagert.

Die Mitarbeiter reagierten sofort, bekämpften den Brandherd erfolgreich und konnten diesen auch ablöschen. Nachdem das Feuer wieder aufflammte, alarmierten sie die Feuerwehr. Nach dem Eintreffen erhöhten die ersten Floriansjünger die Alarmstufe, da die Brandursache nicht geklärt werden konnte – man vermutete eventuell Chemikalien oder eine Lithium-Ionen-Batterie. Unter höchsten Sicherheitsvorkehrungen begaben sich die Feuerwehrler auf die Suche. Immer wieder ma-

ßen sie die Temperaturen beim Brandherd und kühlten diesen mit einem Wasserstrahl. Ein Lkw-Fahrer, der kurz zuvor mit Material aus dem Bunker beladen worden war, musste seine Fahrt unterbrechen und zurückkehren, um sicherzustellen, dass keine Glutnester mit verladen worden waren. Nach zwei Stunden konnten die Einsatzkräfte Entwarnung geben. Die Ursache für den Brand ist allerdings noch nicht geklärt. Das Zusammenspiel zwischen der Werksleitung und den Einsatzkräften habe jedenfalls hervorragend funktioniert, so das Fazit der Verantwortlichen.

Die Feuerwehren aus Traunstein, Haslach und Wolkersdorf waren mit insgesamt 55 Einsatzkräften vor Ort. Unterstützt wurden sie von Vertretern der Kreisbrandinspektion. Das Rote Kreuz war mit einem Rettungswagen und dem Einsatzleiter Rettungsdienst am Einsatzort, musste aber nicht eingreifen. – red

## Filmtage 2020 mit Vorverkauf

Auflagen lassen nur 200 Personen pro Abend im Kurpark zu – Start mit Josef Hader

**Waging am See.** Die Filmtage in Waging finden nun doch statt – Auftakt ist am Donnerstag, 9. Juli, mit dem Spielfilm „Wilde Maus“ des österreichischen Kabarettisten und Schauspielers Josef Hader. Gesamt stehen zehn Filme auf dem Programm, zwei davon gibt es doppelt: „Leberkäsjunkie“ und „Das perfekte Geheimnis“.

Die Waginger Filmtage, die Eventmanager Günter Wimmer vor elf Jahren „erfunden“ hat und immer noch durchführt, waren in den vergangenen Jahren mit rund 500 Besuchern pro Abend mehr als gut angenommen worden. Im Jahr 2020 und unter dem Einfluss der Pandemie dürfen nur noch 200 Filmfans die Streifen im Kurpark unter freiem Himmel genießen.

Es gibt keinen Online-Ticketverkauf, diese sind ausschließlich bei der Tourist-Info erhältlich. Bei Verlegung der Filme wegen schlechten Wetters behalten die Karten ihre Gültigkeit und gelten solange, bis die Filme gezeigt werden. Rückgabe und Erstattung sind nicht möglich. Abendkasse gibt es nur dann, wenn die 200



Picknick-Atmosphäre ist Trumpf bei den Waginger Filmtagen im Kurpark. Nach derzeitigem Stand sind jedoch nur maximal 200 Besucher zugelassen. – Foto: Veranstalter

Tickets im Vorfeld nicht verkauft worden sind. Der Vorverkauf hat am gestrigen Mittwoch begonnen.

Auch eine Verlängerung ist angedacht, wenn die Bestimmungen für Open-Air-Kulturveranstaltungen wieder geändert werden oder die Filme wegen Regen zu einem späteren Zeitpunkt gezeigt werden. Im Kurpark können die Abstandsregeln gut eingehalten werden. Ob vor Ort ein Verkauf von

Getränken und Speisen angeboten wird, ist aktuell noch offen. Günter Wimmer und sein Team warten mit Spannung auf die weiteren Bestimmungen für Kunst und Kultur und erhoffen sich deutliche Lockerungen.

Die Filmtage seien, wie er sagt, schließlich optimal in Sachen Umsetzung, Stichworte „Open Air“ und „grüne Wiese“. Jeder könne sich selbst seinen Platz su-

chen und die Abstandsregeln locker einhalten. Für „Draufgeher“ ist also nichts zu holen, und der Bereich wird auch mit Sichtfolien abgesperrt sein.

Das Programm war durch die Kurzarbeit auch bei den Filmverlagen nur schwer zusammenzustellen, berichtet Wimmer. Aber trotzdem können sich die Filmtage sehen lassen, ist er überzeugt, und der Ansturm auf die Karten dürfte groß sein. Alle Infos unter [www.agentur-wimmer.de](http://www.agentur-wimmer.de) oder [www.waginger-see.de/veranstaltungen](http://www.waginger-see.de/veranstaltungen). – he

**Erste Woche:** Donnerstag, 9. Juli, „Wilde Maus“, Freitag, 10. Juli, „Leberkäsjunkie“, Samstag, 11. Juli, „Das perfekte Geheimnis“.  
**Zweite Woche:** Donnerstag, 16. Juli, „Xaver und sein außerirdischer Freund“, Freitag, 17. Juli, „Eine ganz heiße Nummer 2.0“, Samstag, 18. Juli, „25 km/h“.  
**Dritte Woche:** Mittwoch, 22. Juli, „Weiloisirgendwiasamhängd“, Donnerstag, 23. Juli, „Leberkäsjunkie“, Freitag, 24. Juli, „Das perfekte Geheimnis“ und Samstag 25. Juli, „Man spricht Deutsch“. Einlass ist ab 20 Uhr, die Filme beginnen bei Sonnenuntergang.