8A6LniQo



Rita Pfeffer, Kreisobmann Hans Schwanitz und Elfriede Schmid (vorne, sitzend, von links). Lothar Hopf, Markus Kiefl, Willi Bugl, Michael Rosenhammer und Josef Schneider (stehend, von links).

Vorstand ist komplett

Hans Schwanitz neuer Kreisobmann im Kreis 105

Straubing-Bogen. (ta) Am Sonntag trafen sich im Vereinsheim des TSV Bogen Eisstock die Vertreter des Stockschützenkreises 105, um die Neuwahlen des Kreisvorstands durchzuführen. Bei den Neuwahlen im Frühjahr konnte kein Jugendwart gefunden werden.

Im September trat der bisherige Kreisobmann Franz X. Exerer von seinem Amt zurück. Der Kreis 105 Gäuboden-Vorwald ist mit seinen 52 Vereinen und 95 Schiedsrichtern der größte von neun Kreisen in ganz Niederbayern. Man war bemüht, wieder einen starken Vorstand für die Führung zu finden. Im Vorfeld hatte der Vorstand versucht, eine schlagkräftige Mannschaft zu suchen und sie den Vereinsvertretern vorzustellen.

Willi Bugl, Schatzmeister des Kreises, würdigte Franz X. Eyerer, der 20 Jahre als Kreisobmann fungierte. Die anschließende Neuwahl ging schnell und reibungslos über die Bühne, alle Neugewählten wurden einstimmig gewählt.

Die Ergebnisse der Wahlen und Neuwahlen im Einzelnen: neuer Kreisobmann: Hans Schwanitz (EC Perkam). Er war 20 Jahre stellvertretender Kreisobmann; gleichberechtigte Stellvertreter: Michael Rosenhammer (EC Oberschneiding) und Markus Kiefl (TSV Bogen Eisstock); Schatzmeister: Willi Bugl (Bogen); Schriftführerin: Rita Pfeffer vom EC Weißenberg; Damenwart: Elfriede Schmid (SV Haibach); Jugendwart: Lothar Hopf (EC Perkam); Senioren und Weitschießwart: Josef Schneider (SV Pilgramsberg); Kreisschiedsrichter Obmann: Ludwig Senft (EC Rain); Beisitzer: Klaus Hofmarksrichter (TSV Bogen Eisstock), Josef Maier (ESF Hankofen) und Alois Bosl (stellvertretender Landesobmann Sport).

Zum Schluss wünschte sich der neue Kreisobmann Hans Schwanitz eine faire und harmonische Zusammenarbeit im Vorstand und in den Vereinen.

Gesundheitsabend

Straubing-Bogen. (ta) „Wann ist eine Operation bei Wirbelsäulenbeschwerden sinnvoll?“ und „Wenn es brennt! – Sodbrennen: Ursachen und Therapie“: Um diese Themen geht es beim gemeinsamen Gesundheitsabend der Wirbelsäulenchirurgie, Inneren Medizin und Viszeralchirurgie der Klinik Bogen im Kulturforum Oberalteich am Donnerstag, 24. November, ab 19 Uhr. Einlass mit musikalischem Empfang am Konzertflügel ist bereits ab 18.30 Uhr.

Bei aller Unterschiedlichkeit sind sowohl Wirbelsäulenbeschwerden als auch Sodbrennen gleichermaßen zur Volkskrankheit geworden. Quälende Beschwerden beeinträchtigen die Lebensqualität und den Alltag der Betroffenen. Ziel des Gesundheitsabends ist es, Wege aus der Erkrankung heraus aufzuzeigen und weitere Folgeschäden zu vermeiden. Je nach Krankheitsform und -stadium stehen in beiden Fällen konservative oder operative Behandlungsmöglichkeiten zur Verfügung. Über die Diagnostik und Therapie informieren der Wirbelsäulenspezialist MUDr. Jiri Sramek von der Praxis Prof. Bertagnoli und von der Klinik Bogen Prof. Dr. med. Roland Büttner, Chefarzt der Inneren Medizin, Gastroenterologie, Endokrinologie und Diabetologie sowie Chefarzt Dr. med. Andreas Comman von der Allgemein-, Viszeral- und minimalinvasiven Chirurgie.

Der Eintritt ist frei. Die Vorträge richten sich an Betroffene, Angehörige und Interessierte.

Volkshochschule

Konzell/Rattenberg/Haibach. Computer- und Internetkriminalität – Wie kann ich mich davor schützen?: Mittwoch, 23.11., 19 Uhr, Bürgerbildungszentrum Konzell.

- **Anmeldungen an M. Bauer, Tel. 09963/456.**

Salching. Wichtel am Werk: Basteln in der Weihnachtswerkstatt (geeignet für alle Grundschulkinder), Freitag, 2.12., 15 bis 16.30 Uhr.

- **Anmeldungen bei Stephanie Baranyák-Keilbach, Tel. 0176/20346337 oder salching@vhs-straubing-bogen.de.**

Adventsmarkt mit romantischem Flair

Vom 2. bis 4. Dezember findet die 16. „Bogenberger Vorweihnacht“ statt

Bogen. (me) Zum 16. Mal organisiert die Werbegemeinschaft mit Jürgen Dykiert an der Spitze die Bogenberger Vorweihnacht auf dem „heiligen Berg Niederbayerns“ am Fuße der Wallfahrtskirche. Der Adventsmarkt, der sich als einer der romantischsten seiner Art weit über die Landkreisgrenzen hinweg in Ostbayern einen Namen gemacht hat, findet vom Freitag, 2., bis Sonntag, 4. Dezember, statt.



Am Abend herrscht am Fuß der Wallfahrtskirche eine besonders romantische Atmosphäre. (Foto: me)

Den Besuchern wird drei Tage lang viel für Auge, Gaumen und Ohr geboten. An 43 Stationen können alle weihnachtsmarktspezifischen Schmankerl und Artikel erworben werden. Mit Punsch in mehreren Varianten, heißem Most, Jagertee, Feuerzangenbowle, Hugo heiß, Rosswürsten, Maroni, Schupfnudeln und Bratwürstln, Crêpes, Plätzchen, Mandeln sowie Pizzastücken stehen für die leibliche Stärkung an elf Versorgungsständen traditionelle Marktköstlichkeiten bereit. Wer sich zwischendurch aufwärmen möchte, kann im Pfarrheim heiße Suppe oder Tee, Kaffee und Kuchen erwerben.

Bei den Anbietern kann gleichermaßen Weihnachtliches und Nützliches erworben werden. Die Angebotspalette reicht von Klosterarbeiten über Duftlampen, handgestrickte Socken, Glas-Fusing-Objekte, Olivenholzschnitzereien, Nepalschals, Weihnachtsdeko, Engelsanhänger bis hin zu Krippenfiguren und Edelsteinketten. Martin Knobl kann man beim Schnitzen mit der Kettensäge über die Schulter blicken, ein Zuschauermagnet besonders für die kleinen Besucher sind die Alpakas von Silke Lederbogen.

Kreismuseum geöffnet

Am Freitag ist der Markt zwischen 17 und 21 Uhr zugänglich. Die offizielle Eröffnung mit Bürgermeister Franz Schedlbauer und den Verantwortlichen der Werbegemeinschaft ist um 18 Uhr. Dazu spielt traditionell der evangelische Posaunenchor Bogen adventliche Weisen. Am Samstag ist von 14 bis 21 Uhr Marktgeschehen. Um 17 Uhr machen sich vom Pausenhof der Grundschule aus die Fackelwanderer auf den Weg zum Adventsmarkt. Am Sonntag sind die Pforten des Marktes zwischen 12 und 20 Uhr geöffnet. Zum Endspurt gibt es musikalisch weihnachtliche Untermalung durch „4fun“ zwischen 17.30 und 20 Uhr. Der Eintritt beträgt an jedem Besuchstag für Erwachsene zwei Euro, Kinder sind frei.

Am Sonntag ist um 17 Uhr wieder die besinnliche Stunde mit Liedern von Bettina Thurner und Susanne Keil, begleitet werden die beiden auf der Orgel von Judith Wagner. Zwischendurch trägt Rosemarie Franz Texte vor, die zu intensivem Nachdenken anregen wollen. Das Kreismuseum ist am Samstag von 15 bis 20 Uhr und am Sonntag von 14 bis 18 Uhr bei freiem Eintritt geöffnet. Spenden für „Freude durch Helfen“ werden gerne entgegengenommen. Eine Führung durch die Sonderausstellung bietet Museumsleiterin Barbara Michal am Sonntag um 16 Uhr an. Während der Öffnungszeiten wird bei einem Bücherflohmarkt regionalgeschichtliche Literatur angeboten. Ferner werden orientalische Karten und Windlichter verkauft, die von Flüchtlingen hergestellt wurden. Bereits am Samstag ist wieder das „Fotostudio Jahrgang 1900“ mit Wilfried Schaffrath von 16 bis 19 Uhr geöffnet.

Pendelbusse nutzen

An allen drei Tagen verkehren zu den Öffnungszeiten wieder Pendelbusse auf den Bogenberg. Am Freitag fahren die Busse ab 17.30 Uhr, am Samstag ab 14 Uhr und am Sonntag ab 13 Uhr. Da es auf dem Bogenberg für Besucher keine Parkmöglichkeiten gibt, ist der Besuch des Adventsmarktes nur fußläufig oder mit dem Pendelbus möglich. Die Haltestellen befinden sich am Bahnhof und am Stadtplatz beim alten Rathaus. Größere Parkflächen sind am Bahnhof, am Stadtplatz und in der Kotau. Zu den geschäftsfreien Zeiten können die Großparkplätze der Bogener Märkte genutzt werden. Die Besucher sollen den Anweisungen der Helfer der Feuerwehren Bogenberg, Degernbach und Pfelling Folge leisten.

Schlachthof-Planung offenbar ohne Mängel

Fachleute haben nichts zu beanstanden – 135 Einwender schon – Bürgerbegehren

Straubing-Bogen. Geruch, Lärm, Verkehrsbelastung, Gesundheit, Tierschutz: Im geplanten Regionalschlachthof in Atting werden alle gesetzlichen Vorgaben dazu eingehalten, hieß es beim Anhörungstermin am Dienstagvormittag im Landratsamt. 135 Einwendungen waren eingereicht worden. Unterdessen haben Gegner bereits ein Bürgerbegehren gegen die Anlage mit Schwerpunkt Rinderschlachtung angekündigt.

Landratsamt-Juristin Stephanie Aumer stellte eingangs vor, was das Ziel dieses Anhörungstermins war: „Es geht darum, Ihnen Gehör zu verschaffen“, sagte sie mit Blick auf die rund zehn Interessenten, die neben den Vertretern von Antragsteller, Landratsamt, Gemeinde und Fachbehörden gekommen waren.

Im Sitzungssaal zu Wort meldete sich nur Albert Buchmeier, Betreiber des Flughafenrestaurants Wallmühle. Er wies am Rande der Veranstaltung darauf hin, dass er ein Bürgerbegehren gegen den Schlachthof anstrebe. Eine öffentliche Info-Veranstaltung dazu ist für Donnerstag, 1. Dezember, um 19 Uhr im Flugplatzrestaurant geplant.

Zunächst stellte Geschäftsführer Lothar Kreipl seine Firma, das Frische-Zentrum-Kreipl (FZK), vor. Das FZK ist ein Rinder-Zerlegebetrieb, der 2002 gegründet wurde und derzeit in Straßkirchen in gepachteten Räumen arbeitet. Der Jahresumsatz sei von anfangs drei Millionen Euro auf heuer geschätzte elf Millionen angestiegen. Jetzt plane er im Industriegebiet Wallmühle auf einem rund 17000 Quadratmeter großen Grundstück einen Regionalschlachtbetrieb mit Zerlegung, Verpackung, Kühl- und Tiefkühlräumen sowie einen Versand. Auch örtliche Metzgereien könnten hier schlachten lassen. Geschlachtet wird Kreipl zufolge im Ein-Schichtbetrieb bei einer Stundenleistung von 30 Rindern oder 100 Schweinen. Allerdings sei es nicht möglich, Rinder und Schweine gleichzeitig zu schlachten, sondern nur entweder Rinder oder Schweine.

Biofilter und 13,6 Meter hoher Abluftkamin

Die Abluft wird mit einem Biofilter gereinigt, der Rest darf über einen 13,6 Meter hohen Abluftkamin ins Freie. Eventuelle Gerüche blieben weit unterhalb gesetzlicher Grenzwerte, so die Sachverständige Roswitha Farny. Sie wies darauf hin, dass die FZK freiwillig einen Biofilter einbauen lasse – vorgeschrieben sei dieser nicht, weil sich die geplante Anlage mindestens 350 Meter von der nächsten geschlossenen Wohnbebauung entfernt befindet. Am nächsten dran an dem 350-Meter-Kreis ist das Flughafenrestaurant Wallmühle.

Abfälle werden Farny zufolge gekühlt und regelmäßig abgefahren. Teilweise werden sie, ebenso wie das Abwasser des Schlachtbetriebs, in der Straubinger Kläranlage entsorgt. Nur das Haushaltsabwasser aus dem Betrieb, also etwa das Abwasser aus den Toiletten der Sozialräume, wird in die Attinger Kläranlage eingeleitet. Befürchtungen eines Einwenders, die Straubinger Kläranlage lasse Klärschlamm auf Felder ausbringen und sorge so für eine Verunreinigung des Bodens mit Keimen oder Antibiotikarückständen aus der Tiermast, wies ein Sprecher der Straubinger Stadtentwässerung zurück: Seit Jahren werde der anfallende Klärschlamm energetisch behandelt und Rückstände verbrannt.

Die andere Sorge des Einwenders, dass auch das gereinigte Abwasser Keime enthalten könnte, konnte der Sprecher nicht ausräumen. Es gebe derzeit keine Keim-Grenzwerte für gereinigtes Abwasser, es finde also keine „Hygienisierung“ statt. Eine solche sei in Fachkreisen aber schon im Gespräch.

Weitere Sorgen der Einwender galten der Belastung durch den Anlieferverkehr oder dem Tierschutz. In beiden Fällen würden die einschlägigen Rechtsvorschriften eingehalten, so die Fachleute des Landratsamts. Bei der Schlachtung müsse ein Tierarzt anwesend sein, wie Veterinäramtsleiter Dr. Hermann Sturm informierte. Das Landratsamt strebe an, diese Aufgabe der überörtlichen Spezialeinheit „Tierschutz“ zu übertragen.

Mekka-Ausrichtung auch in anderen Betrieben

Ein klares „Nein“ kam von Geschäftsführer Kreipl auf die Frage von Albert Buchmeier, ob in seinem Betrieb auch geschächtet werde, nachdem er doch seine Schlachtlinie nach Mekka ausgerichtet habe. Die Südost-Ausrichtung sei nötig, um Kundenwünschen gerecht zu werden, sagte Kreipl. – Und auch kein Alleinstellungsmerkmal, wie Veterinäramtsleiter Sturm anmerkte. „Das haben wir in einem anderen Betrieb auch.“

Bereits am Donnerstagabend hatte es eine Informationsveranstaltung im Gasthaus Leonhardt gegeben, die ebenfalls sehr sachlich verlaufen war. Eine Bürgerin etwa fragte Kreipl, wie die Betäubung der Tiere garantiert wird, ein anderer wollte wissen, ob die Wasserversorgung sichergestellt ist.

Ausweiskontrolle für die Besucher

So unaufgeregt die Veranstaltung war, eines war am Donnerstag dann doch ungewöhnlich: Am Eingang des Wirtshauses stand Sicherheitspersonal und kontrollierte die Ausweise der Besucher. Hintergrund ist, dass im August ein Flugblatt einer Tierschutzorganisation in Atting verteilt worden sein soll, das gegen den geplanten Schlachthof mobil machte. Laut Bürgermeister Robert Ruber habe es auch im Internet einschlägige Aufrufe gegeben. „Diese Leute von außerhalb wollten wir bewusst ausschließen.“

Im nächsten Verfahrensschritt muss das Landratsamt darüber entscheiden, ob und unter welchen Auflagen es einen sogenannten immissionsschutzrechtlichen Genehmigungsbescheid erteilt. Derzeit liegen dazu aber noch nicht alle Stellungnahmen der Fachbehörden vor. –men/pah–