

Die Polizei meldet

Widerstand gegen
Polizei geleistet

Am Donnerstag gegen 0.20 Uhr hatten mehrere Hausbewohner eines Anwesens im Westen der Stadt die Polizei verständigt, da dort Personen randalierten. Als die Beamten eintrafen, trafen sie auf einen 29-jährigen Mann, der offensichtlich stark alkoholisiert und blutüberströmt war. Er befand sich in Begleitung von zwei weiteren Männern (Vater und Sohn). Als der blutüberströmte Mann die Polizeibeamten sah, stürmte er sofort auf sie los und schlug auf sie ein. Nur unter Einsatz von Pfefferspray gelang es, den Mann zu fixieren. Dabei leistete er erheblichen Widerstand und verletzte dabei zwei Polizeibeamte. Während dieser Auseinandersetzung versuchte der jüngere der beiden anderen Männer, den 29-Jährigen wieder aus dem Gewahrsam der Polizei zu befreien, indem er versuchte, auf die Polizeibeamten einzuschlagen. Der blutüberströmte Mann wurde ins Klinikum Straubing gebracht. Sowohl bei ihm als auch bei dem anderen, einem 26-jährigen Mann, wurde eine Blutentnahme durchgeführt. Das Motiv für die vorangegangene Auseinandersetzung und der Umstand, wie die Verletzungen des 29-Jährigen zustande kamen, ist noch nicht klar. Ermittlungen werden geführt.

* * *

LADENDIEBIN. Am Mittwoch gegen 19.15 Uhr wurde eine 20-jährige Frau aus Tschechien in einem Verbrauchermarkt erwischt, als sie Waren im Wert von rund 30 Euro stehlen wollte. Nach Rücksprache mit der Staatsanwaltschaft musste die Frau eine Sicherheitsleistung in Höhe von 50 Euro hinterlegen und wurde anschließend wieder aus dem Polizeigewahrsam entlassen.

* * *

DIEBSTAHL. Aus einer Umkleidekabine wurde eine Geldbörse mit Inhalt gestohlen. Während des Betriebssportes am Dienstag, zwischen 17.15 und 18.30 Uhr, hatte ein 34-jähriger Straubinger seine Geldbörse in der Umkleidekabine einer Turnhalle abgelegt. Ein bislang unbekannter Täter stahl aus der frei zugänglichen Umkleidekabine die abgelegte Geldbörse mit Inhalt. Der Schaden liegt bei rund 150 Euro.

Angebot für Senioren im
Mehrgenerationenhaus

Am Mittwoch, 11. Januar, startet im Mehrgenerationenhaus in der Amselstraße 70 ein spezielles Angebot für Senioren. Unter dem Titel „Mein Herz geht auf Reisen“ kann der einstündige Kurs „Autogenes Training“ belegt werden. Zehn Kurseinheiten kosten 50 Euro und finden jeweils mittwochs von 10 bis 11 Uhr in den Räumen des MGH statt. Die Krankenkassen AOK, Barmer GEK sowie BMW BKK bezuschussen diesen Kurs für ihre Mitglieder. Direkt im Anschluss findet von 11 bis 12 Uhr ein zweites Kurs-Angebot statt. Unter dem Motto „Schätze des Lebens“ können Senioren beim begleiteten Malen Kreativität neu oder wieder entdecken. Die Kosten betragen inklusive Malmaterial 100 Euro für zehn Einheiten.

Dieses spezielle Angebot findet erstmals in der Zusammenarbeit von MGH und „Bildraum Straubing“ unter der Leitung von Barbara Hottner statt. Mehr Informationen und Anmeldung im Mehrgenerationenhaus unter Telefon 09421-9682507, Homepage www.mgh-straubing.de. Die Teilnehmerzahl pro Kurs ist auf sechs Personen beschränkt.

Noch Plätze frei
bei Vhs-Perureise

Bei der Peru-Reise der Volkshochschule Straubing vom 12. bis 28. April sind kurzfristig zwei Plätze frei geworden. Auskunft gibt es bei Reiseleiterin Birgit Gigler, Telefon 09428/1555, oder im Internet unter b.gigler@freenet.de.

Ohne würde es gehen, aber es geht nicht gut

Der Erfinder des Backpulvers, Dr. August Oetker, wäre heute 150 Jahre alt geworden

Von Julia Bachl

„Wenn ich den Namen Dr. Oetker höre, denke ich erst einmal an Backpulver“, erklärt Hobbybäcker Erwin Böhm. Dann kommt ihm auch gleich der Schokoladenpudding in den Sinn, den er als kleiner Bub liebte und den der 80-Jährige nun mindestens einmal wöchentlich für seine Enkel zubereitet. „Ohne Dr. Oetker in der Küche würde es gehen, aber es geht nicht gut“, sagt Böhm mit einem Lächeln und macht damit Dr. August Oetker, dem Gründer des heutigen Weltkonzerns, zu seinem 150. Geburtstag ein ganz besonderes Kompliment.

Auch die 58-jährige Hobbybäckerin Helga Schmidmeier denkt bei Dr. Oetker zuerst an Backpulver, dann fällt ihr das Wort „Qualität“ ein: „Ich backe wöchentlich, und das seit Jahren“, erzählt die gelernte Friseurin. Einmal im Jahr, zum Straubinger Altstadtfest, backt sie zusammen mit ihrer Schwester sogar drei Tage hintereinander, um 28 (!) Kuchen und Torten zu servieren. Für sie ist Dr. Oetker einfach eine Selbstverständlichkeit: „Da weiß ich, was ich habe und kann mich darauf verlassen, dass der Kuchen locker wird und der Tortenguss wirklich fest.“

Die neueren Angebote vom Unternehmen Oetker, Fertigback-Mischung in allen Varianten, kommen ihr allerdings nicht in die Tüte: „Selbstgemachtes hat oberste Priorität, aber als Backhilfe ist Dr. Oetker unentbehrlich.“

Apotheker mit
Liebe zum Backen

Dr. Oetkers Backpulver als Backhilfe – so fing eigentlich alles an. Dr. August Oetker wurde 1862 als Sohn eines Bäckermeisters geboren. Er war gelernter Apotheker und nachdem er selbst eine Apotheke übernahm, experimentierte er mit Backpulver, um den Brotteig des Vaters aufzulockern. Es entstand Backin, das erste lagerfähige Backpulver. Und obwohl die Dr. August Oetker KG heute ein Weltkonzern mit rund 400 zugehörigen Firmen aus verschiedensten Branchen, einem Ge-



Der 80-jährige Erwin Böhm backt und kocht für sein Leben gerne, vor allem Rezepte aus alten Dr. Oetker-Büchern. Das erste Schulkochbuch, in dem er hier nach einem Rezept für den Sonntagskuchen stöbert, stand schon in der Küche seiner Mutter und kam kurz nach dem Ersten Weltkrieg auf den Markt.

samtumsatz von rund 9,4 Milliarden Euro jährlich und 20000 Mitarbeitern ist, heißt Backpulver immer noch Backin und bleibt der erste Gedanke beim Namen Dr. Oetker.

In einer Großküche, die täglich 650 Mittagessen zubereitet, bleibt wenig Zeit für Experimentielles und für das Nachschlagen im Back- oder Kochbuch, gibt Thomas Laugmeier, Küchenmeister in den Werkstätten St. Josef, zu bedenken. Aber auch in seiner Küche stehen Grundlagenwerke von Dr. Oetker im Regal. „Wenn ich mal etwas nachschaue, dann in einem Dr. Oetker-Kochbuch. Das sind einfach Klassiker“, betont der Koch.

Dieser Meinung ist auch Bernd Kühne, stellvertretender Filialleiter bei der Buchhandlung Rupprecht. Die Klassiker unter den Koch- und

vor allem auch Backbüchern seien immer noch die von Dr. Oetker.

Klassiker und
Grundausrüstung

Obwohl der Markt vielfältiger geworden sei, kaufe der Kunde als Grundausrüstung meist ein Dr. Oetker-Backbuch. Oft kämen dann erst als Erweiterung andere Anbieter zum Zug, weiß Kühne. Echte Fans würden natürlich auch hier zu Dr. Oetker greifen. Das Unternehmen biete heute schließlich ebenfalls eine Vielzahl von Titeln mit neuen und außergewöhnlichen Rezepten an.

„Das Einfachste ist aber immer das Beste“, ist sich Hobbybäcker Erwin Böhm sicher. Deshalb schaut er

bis heute immer wieder in das erste Schulkochbuch von Dr. Oetker, das kurz nach dem Ersten Weltkrieg auf den Markt kam. „Wir hatten nur vier oder fünf Bücher damals“, erinnert sich Böhm, aber das Dr. Oetker-Schulkochbuch durfte nicht fehlen. Schon als kleiner Bub hat der heute 80-Jährige darin geschmökert. Heute backe er wöchentlich einmal, oft Rezepte aus den Oetker-Büchern. „Der Königskuchen oder die Biskuitrolade sind und bleiben Klassiker.“

Manchmal hilft auch die 13-jährige Enkelin Nathalie dem Opa beim Backen. Und so wächst nun auch die junge Generation wieder mit dem Doktor der besonderen Art auf, der für fast jedes Küchenproblemchen ein Mittelchen hat.

Ausbildung zum Landwirt

Berufsinformation für Eltern und Hoferben

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Straubing veranstaltet zusammen mit dem Bayerischen Bauernverband und der Berufsschule einen Informationsnachmittag für Eltern und Hoferben unter dem Motto „Ausbildungswege für den Landwirt im Haupt-, Zu- und Nebenerwerb“. Die Veranstaltung findet am Freitag, 13. Januar, um 13.30 Uhr am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Straubing statt. Angesprochen sind vor allem Eltern und diejenigen Schüler, die augenblicklich die 8./9. oder 10. Klasse Hauptschule oder die 9. und 10. Klasse Real- oder Wirtschaftsschule besuchen. Interessenten für eine Zweitlehre in der Landwirtschaft oder angehende Studenten, die vor dem Studium eine betriebliche Lehre ableisten möchten, können ebenfalls teilnehmen.

Zu Fragen wie beispielsweise „Ist der elterliche Betrieb existenzfähig?“ wird der Behörden- und Schulleiter Franz Fuchs Stellung nehmen. Als Vertreter der Ausbilder berichtet Landwirtschaftsmeister Anton Sporrer über die Ausbildung auf einem Fremdlehrbetrieb. Anschließend stellt Ausbildungsberater Josef Gürster den Inhalt und den Ablauf verschiedener landwirtschaftlicher Ausbildungsmöglichkeiten vor. Studiendirektorin Hermine Eckl und Studiendirektor Georg Vilser von der Staatlichen Berufsschule referieren über das Bil-

dungsangebot der Berufsschule. Anschließend besteht die Möglichkeit zur Besichtigung der Unterrichts- und Praxisräume an der Berufsschule. Von der Berufsvertretung wird ein Vertreter des Bayerischen Bauernverbandes die Vorstellungen des Berufsverbandes erläutern. Nach den jeweiligen Kurzreferaten besteht für die Teilnehmer ausreichende Diskussionsmöglichkeit.

Aus organisatorischen Gründen wird um Anmeldung beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Straubing unter Telefonnummer 09421/8006-0 gebeten.

Studienreise nach Fulda,
Paderborn und Münster

Die Vhs bietet vom 17. bis 20. Mai eine besondere Studienreise unter Leitung von Werner Schäfer an. Auf dem Programm stehen drei geschichtlich, kunsthistorisch und städtebaulich herausragende Städte: Fulda, Paderborn und Münster/Westfalen. Anlass ist eine große Ausstellung in Münster: „Goldene Pracht – Mittelalterliche Schatzkunst in Westfalen“. Mit rund 300 Exponaten präsentiert sie herausragende Objekte der mittelalterlichen Schatzkunst. Anmeldeschluss zur Studienreise ist am 11. März. Weitere Informationen im Internet unter www.vhs-straubing.de – hier ist auch eine Anmeldung möglich. Telefonisch ist die Vhs erst wieder ab 9. Januar unter 845 730 zu erreichen.



ERZBISCHOF DR. JOANTA IN DER RUMÄNISCH-ORTHODOXEN PFARREI. Hohen Besuch erhält die rumänisch-orthodoxe Pfarrei „Hl. Konstantin und Helena“ am Sonntag, 15. Januar, um 9.45 Uhr. Metropolit Dr. Serafim Joanta (Foto), Erzbischof und Metropolit für Deutschland und Zentraleuropa, zelebriert in der Friedhofskapelle, Friedhofstraße 32, mit der Gemeinde einen bischöflichen Gottesdienst. Dazu heißt Pfarrer Vasile Florin Reut aus Regensburg, der die Gemeinde seit Juli 2010 betreut, Christen aller Konfessionen willkommen. Reut: „Im Himmel gibt es nur einen Gott.“ Beim Festgottesdienst mit dem Erzbischof werden auch zwei Lektoren und ein Hypodiakon (Subdiakon) für die Pfarrei geweiht. Jeden Sonntag (außer dem zweiten Sonntag im Monat) wird um 10 Uhr in der Friedhofskapelle ein rumänisch-orthodoxer Gottesdienst gefeiert.