

Schüler sehen ihre eigene DNA

Eine einmalige Gelegenheit wurde den Schülern der Mittelschule Glonn geboten: An vier Unterrichtsvormittagen durften sie unter Anleitung eines fünfköpfigen Teams Experimente im Rahmen des Chemie- und Biologieunterrichts durchführen. Das Angebot hierzu erhielt die Schule von Marion Maraci, die für die Firma Merck tätig ist. Die Schüler führten Versuche zu vier verschiedenen Themen durch. Besonders aufregend: die eigene DNA sichtbar machen. Dank der klaren, kleinschrittigen Anweisungen konnten alle mühelos folgen und die großartige Erfahrung machen: Naturwissenschaften machen Spaß! FOTO: SCHULE



IHRE REDAKTION

für die Gemeinden
Abding
Baiern
Bruck
Ebersberg
Egmating
Emmering
Frauenneuharting
Glonn
Grafring
Moosach
Oberpfarrmarn
Stenhöring

Tel. (0 80 92) 82 82 38
 Fax (0 80 92) 82 82 30
 redaktion@
 ebersberger-zeitung.de

EGA 2017

Vereine auf der Messe

Ebersberg – Die im „Stadt-dialog“ organisierten Stadtratsfraktionen, Bürgermeister Walter Brilmayer, Stadtverwaltung, Regierung von Oberbayern und der Bund der Selbstständigen in Ebersberg (BdS) haben auf der neu konzeptionierten Landkreismesse EGA-Lebensart Ausstellungsflächen gebucht, die den Ebersberger Vereinen kostenlos zur Verfügung gestellt werden. Hier können sich die Vereine jeweils einen Tag lang vorstellen, ihre Arbeit zeigen und nicht zuletzt auch um Nachwuchs werben. Die EGA-Lebensart findet vom 11. bis 14. Mai auf dem Volksfestplatz in Ebersberg jeweils von 10 bis 18 Uhr statt. Ob Sport-, Musik oder sonstige Vereine: Alle sind willkommen und können an „ihrem“ Tag den Stand frei gestalten. „Wir freuen uns über kreative Ideen, die die Mitgliederakquise unterstützen“, so BdS-Chef Martin Freundl. Interessierte Vereine können sich bei Berit Rapp unter b.rapp@ebersberg.de anmelden. Sie kümmert sich um die Koordination der Vereine. Da die Flächen begrenzt sind, werden die Stände in der Reihenfolge der Anmeldungen vergeben. ez

In kleinen Schritten große Posten

Gemeinde Bruck legt sich Finanzplan für die nächsten drei Jahre zurecht – Glasfaser kommt

VON MICHAEL SEEHOLZER

Bruck – Schritt für Schritt anstehende Investitionen tätigen, bei künftigen Straßenausbauvorhaben gleich an die neue Wasserleitung denken, 400 000 Euro für die Glasfaserversorgung der Gemeinde auf die Seite legen und den Brandschutz für die Schule nicht vergessen: Die Investitionsplanung bis 2020 verlangt der Kommune Bruck einiges ab. „Das müssen wir verhalten abarbeiten, weil wir nicht wissen, was noch alles nebenbei kommt“, sagt Bürgermeister Josef Schwäbl. Der Brucker Gemeinderat hat sich deshalb in der jüngsten Sitzung Gedanken gemacht und schon einmal die größten

Ausgabeposten für die kommenden drei Jahre ins Visier genommen.

Fest steht, dass bei Straßenerneuerungen gleich eine neue Wasserleitung in den Boden kommen soll. „Die alte ist Anfang der 60er Jahre verlegt worden“, erinnert sich Schwäbl. Die Folge davon ist, dass immer mehr Rohrbrüche auftreten und ohnehin laufend Reparaturen vorgenommen werden müssen. „Deshalb machen wir das gleich mit“, kündigte Schwäbl an, meint aber auch: „Das wird sich auf den Gebührenhaushalt auswirken.“

Jährlich stellt die Kommune für den Straßenbau bereits 80 000 bis 100 000 Euro ein. Momentan anstehen würden

die Straßenerneuerung von Pullenhofen nach Gutterstätt und von Taglaching nach Fürmoosen, dort auf einer Länge von 1,5 Kilometern. Während für letzteres Teilstück bereits die Zuschuss-situation soweit geklärt werden konnte, steht noch nicht fest, ob die Fahrbahn von der Kreuzung der Staatsstraße Richtung Glonn nach Gutterstätt in einem Rutsch gemacht wird, oder noch einmal Ausbesserungen das Mittel der Wahl sein werden. „An den Seitenstreifen haben wir schon mal etwas repariert“, berichtet Schwäbl. Vor einer endgültigen Entscheidung soll die Zuschussfrage noch genau geklärt werden.

Die Arbeit, die der kommu-

nale Bauhof zu erledigen hat, wird immer mehr. „Auch die Fahrzeuge werden deshalb mehr“, schildert der Bürgermeister die Situation. Leider hat die Kommune für diese Fahrzeuge keine Garage oder eigene Halle, weshalb der Bau einer solchen mit in die Finanzplanung aufgenommen wurde.

Rund 200 000 Euro muss die Gemeinde für die Beteiligung am Stromnetzprojekt der Eberwerk bereitlegen, rund doppelt so viel wie das Glasfasernetz kosten. „Das gehört aber gemacht, weil das für den Bürger enorm wichtig ist“, wirbt Schwäbl für diese Investition um Verständnis. Die Kommune hat zwar zeit-

zeigte sich bei der Erneuerung der Straße nach Wildenholzen, die vor Jahren einen Finanzaufwand von 600 000 Euro verursachte. Die Gemeinde hat diesen Kredit inzwischen völlig getilgt.

Unsicher ist auch, welche Kosten im Zusammenhang mit der Brandschutzertüchtigung in der Schule in Alxing auf die Kommune zukommen werden. Da solche Maßnahmen aber erfahrungsgemäß nicht aufgeschoben werden können, braucht die Gemeinde dafür einen finanziellen Spielraum ebenso wie für die Erhaltung der Gebäude in ihrem Besitz. An der Schule wurde vor Jahren schon eine Außentreppe als zweiter

Fluchtweg angelegt.

Fluchtweg angelegt.

Fluchtweg angelegt.

Flohmarkt für Leseratten

Grafringer Bücherei startet Verkauf am 23. April

Grafring – Der Bücherflohmarkt der Stadtbücherei Grafring startet am Sonntag, 23. April. Verkauft werden Romane, Sachbücher, Zeitschriften, Kinder- und Jugendbücher, Romane in

Fremdsprachen, CDs, Kassetten, Videos, DVDs, Schallplatten, Spiele und Puzzles. Der Flohmarkt findet zu den üblichen Öffnungszeiten bis einschließlich Sonntag, 30. April, statt. Während der

Osterferien bleibt die Bücherei zu den normalen Zeiten geöffnet.

Lediglich an den gesetzlichen Feiertage Karfreitag, 14. April, und Ostersonntag, 16. April, ist geschlossen. ez

Stimmen im Dobel

Vogelkundlicher Spaziergang durch Grafringer Wald

Grafring – Die Ortsgruppe Grafring des Bund Naturschutz lädt ein zu einem vogelkundlichen Spaziergang. Termin ist Samstag, 22. April. Marion Bauer-Hilt führt durch den Grafringer Dobel,

um Interessierten die Stimmen heimischer Singvögel und deren Lebensweise näher zu bringen. Je nach Lust und Laune können die Teilnehmer auch spielerisch einiges über die gefiederten Freunde

erfahren. Der etwa zweistündige Spaziergang beginnt um 7 Uhr. Bitte feste Schuhe anziehen.

Infos und Anmeldung: Marion Bauer-Hilt, Tel. (0 80 92) 36 77. ez

ANZEIGE

Regionaler Eisgenuss in den Gruber REWE-Märkten in Grafring und Assling

„Besser geht's doch nicht“



Stoßen standesgemäß mit der guten Biomilch vom Nirschlhof auf die neue Eiszeit an, die es an den beiden Probiertagen in Grafring und Assling auch zum Verkosten gibt: Martin Gruber, Maria und Leonhard Veicht (v.l.). Foto: sro

Grafring/Assling – Wie gut die Milch vom Nirschlhof schmeckt, das wissen alle, die bei Martin Gruber schon einmal die stählerne Kuh angezapft haben, die Maria und Leonhard Veicht täglich mit frischer Milch von ihrem Biohof in Gasteig bei Grafring füllen. Dass sich daraus auch ganz wunderbares Eis zaubern lässt, können die Kunden von Grubers REWE-Märkten in Grafring und Assling jetzt auch feststellen. Denn Martin Grubers neuester Coup zur Bereicherung seiner Genusswelten ist ein überwiegend regionaler Eisgenuss aus bester Bio-Weidemilch, den es ab sofort in Bechern mit 180 und 500 Millilitern in der Kühltruhe gibt. Traumhaft gut. Diese zwei Worte reichen vollkommen aus, um das neue Eis zu beschreiben, das Martin Gruber in seinen beiden REWE-Märkten in Grafring und Assling ins Programm genommen hat. Lange war er auf der Suche nach einem regionalen Eislieferanten, der idealerweise regionale Produkte bei der Herstellung verwendet. Die

Inspiration dazu hatte er im benachbarten Österreich bei einem Besuch des Voralberger REWE Partners Sutterlüty gewonnen. Dort hatte er erfahren, dass mit viel Liebe, Sorgfalt und Können ein wahrer Eisraum aus überwiegend regionalen Zutaten gezaubert werden kann. Bei der Eis-Manufaktur Icegreen, die von Alessandro Marsico in Grafring betrieben wird, wurde er fündig. Dieser versteht es nämlich nicht nur ganz hervorragend, aus guter Milch, ausgewählten Zutaten und ausgeprägter Handwerkskunst ein wunderbares Eis zu zaubern. Er verwendet dafür auch die gute Bio-Weidemilch von Maria und Leonhard Veicht, die sich aus Überzeugung schon vor einiger Zeit von der konventionellen Landwirtschaft verabschiedet haben und seit geraumer Zeit auch als vom Biokreis zertifizierter Betrieb Biomilch von ihren 50 Kühen anbieten. „Wegen dieser Milch ist dieses köstliche Eis nicht bloß regional, sondern direkt aus der Nachbarschaft mit bester Biomilch

– besser geht's doch nicht“, freut sich Martin Gruber über die neueste Erweiterung seiner Genusswelten. Bei der Herstellung verzichtet Alessandro auf sämtliche Formen von Farb- und Konservierungsstoffen. „Bei den Sorbets ist der Fruchtanteil etwa 55 Prozent“, sagt Martin Gruber. Damit sind diese Sorten nicht nur ein herrlich fruchtiges Geschmackserlebnis, sondern auch für alle ein Genuss, die vegane oder laktosefreie Produkte suchen. Wenn Sissy, Wolke, Fritz und die anderen Kühe von Maria und Leonhard Veicht wüssten, dass aus ihrer Milch so ein wunderbares Eis gezaubert wird, würden sie wahrscheinlich vor Vergnügen den ganzen Tag über ihre saftigen Weiden springen. Platz dafür hätten sie in der praktizierten Vollweidehaltung jedenfalls reichlich. Meist so ab März öffnen die Veichts die Stalltüre, lassen die Tiere auf die Weide.

Dort können sie den ganzen Tag nach Herzenslust herumtollen und sich das saftige Gras schmecken lassen. Im Sommer geben sie daher eine Bio-Weidemilch, die einfach ein gesunder Genuss in Reinform ist. Im Winter gibt es dann die Heumilch vom Nirschlhof, die ebenfalls hervorragend schmeckt, weil die Tiere in der kalten Jahreszeit nicht mit Silofutter verköstigt werden, sondern mit Heu, mit dessen Trocknung schon jetzt im Mai begonnen wird. Dadurch bleiben wertvolle Kräuter und Blütenbestandteile im Heu erhalten. Weil probieren immer über studieren geht, finden am heutigen Freitag ab 14 Uhr im Abdinger REWE-Markt eine Verkostung aller fünf Eisarten nebst der Bio-Weidemilch statt, die Martin Gruber in sein Sortiment aufgenommen hat. Am morgigen Samstag kommen die Kunden ab 11 Uhr am Grafringer Standort in diesen Genuss. Aber Vorsicht: Suchtgefahr. fee



Bei fünf Sorten besteht die Qual der Wahl. Martin Gruber mag sich bei der Liebessorte nicht festlegen, Eiskünstler Alessandro Marsico mag wie auch Maria Veicht das Schokoeis am liebsten. Leonhard Veicht dagegen schmecken alle Sorten (von links im Bild). Foto: sro

Nirschlhof

100% BIO WEIDEMILCH

BIO-WEIDEMILCH VON GLÜCKLICHEN KÜHEN

Familie Veicht · Gasteig 14a
 85567 Grafring · www.nirschlhof.de

REWE MARTIN GRUBER DEIN MARKT

NEU BEI REWE GRUBER

Grafringer Eis mit 100% natürlichen Zutaten und mit der Bio Weidemilch vom Nirschlhof.

Handwerklich von Icegreen produziert und in 180- und 500-ml-Becher bei uns in der Kühltruhe.

Glonnerstr. 2, Abding
 Leonhardstr. 5a, Grafring