

Energie und Leben in Vilsbiburg

Liebe Leserinnen und Leser,

„...es ist Weihnachtszeit. Zeit für die Familie, für Freunde. Zeit abzuschalten und in sich zu kehren. Zeit zu fragen: „Was ist wirklich wichtig, für mich, für meine Mitmenschen, für meine Umwelt?“ Der gemeinsame Nenner wird gerade in diesen Tagen neben individueller Gesundheit und persönlichem Glück auf dem Frieden in dieser Welt liegen. Und Frieden braucht eine sichere Basis, einen gewissen Wohlstand aller. Begrenzte Ressourcen an Energie aber führen früher oder später zu einem Mangelzustand. Im Bewusstsein um diese unsichere Versorgungslage der Zukunft kann man entweder die Ausbeutung im In- und Ausland intensivieren und notfalls kriegerisch durchsetzen. Oder man nutzt rechtzeitig Alternativen, um sein gewohntes Niveau halten zu können. Ersteres bezieht sich auf dem Festhalten an endlichen Energieträgern fossilen Ursprungs, wie Erdöl, Uran, Kohle. Letzteres ist unsere Strategie: die optimierte Nutzung aller erneuerbaren Energien vor Ort - auch Bürger-Energiewende genannt. In diesem Sinne – im „Common Sense“, in dem wir alle verbunden sind, wünsche ich Ihnen eine besinnliche und harmonische Zeit - für sich und für unsere friedliche Zukunft.“

Helmut Haider,

1. Bürgermeister der Stadt Vilsbiburg

Schwerpunkt-Thema: *Natürliche Wärme*



... kommt von Holz. Holz ist der älteste vom Menschen genutzte Energieträger. Der Klimawandel und der Anstieg der Preise für Heizöl und Erdgas sorgen dafür, dass das Interesse an diesem heimischen Brennstoff weiter zunimmt. Er schont das Klima und hält die Bruttowertschöpfung im Land.

Warum denn in die Ferne schweifen ...

...wenn Sie soviel Gutes auch in Ihrer Nähe bekommen. Und das in einer Qualität, die keine Wünsche offen lässt! Brennstoffe aus Holz kommen aus den Wäldern unserer Heimat. Mit der Entnahme alter Bäume werden wieder junge gefördert. Einen geschlossenen ökologischen Kreislauf finden Sie auch auf dem Hof vom Vilstalschäfer: Die köstlichen Erzeugnisse aus Milch und Fleisch der bodenständigen Familie Steiner zeigen wir im Mittelteil dieser Ausgabe. Und konservativ im förderlichen Sinn von „bewahrend“ präsentiert sich auch

unser Heimatverein mit seinem Museum im Zentrum unserer Stadt: Die Geschichte unserer Region lebendig erhalten und die attraktive Ausstellung im Detail laufend perfektionieren – das hat sich Museumsleiter Lambert Grasmann zur Lebensaufgabe gemacht – und das spürt man auf der Reise in unsere Vergangenheit in den ehrwürdigen Räumen des früheren Heilig-Geist-Spitals. Viel Spaß bei Lesen wünscht Ihnen...

Georg Straßer, Klimaschutzmanager der Stadt Vilsbiburg

Heizen mit gutem Gefühl

Ein gutes Gewissen können Holzheizer haben. Sie wissen, dass ihr Rohstoff laufend nachwächst. Und das Kohlendioxid, das beim Verbrennen in die Atmosphäre entweicht, wurde vorher im lebenden Baum veratmet. Im eigenen Land erzeugt, hilft Holz als Rohstoff für Wärme- und zunehmend auch für Stromenergie ersatzweise fossile Energieträger wie Öl, Gas und Kohle einzusparen.

„Brennholz macht einem drei mal warm“ – für Selbstversorger trifft der alte Spruch immer noch zu: aktiv bei seiner Ernte und der Lagerung, dann endlich passiv in den eigenen vier Wänden beim Verbrennen. In rund 15 Mio. deutschen Haushalten steht eine Feuerstätte, die Scheitholz, Hackschnitzel oder Holzpellets in ökologisch verträgliche Wärme umwandelt. Der Anteil von Holz an der Stromerzeugung Deutschlands betrug 2011 noch 2 % - Tendenz steigend, in der Wärmebereitstellung waren es jedoch bereits 8%. Holz ist damit der wichtigste erneuerbare Energieträger am Wärmemarkt. Bevorzugt wird Scheitholz in Zusatzheizungen verwendet, aber auch Pelletheizungen nahmen zu. Damit einhergehend hat sich im gleichen Zeitraum der Einsatz von Heizöl um 35 Prozent verringert – eine Tendenz, die hoffen lässt. Im Schnitt sind Holzpellets in Bezug auf die Energieeffizienz um 30 Prozent billiger als Heizöl. Die höheren Investitionskosten für die Heizanlage werden durch die eingesparten Brennstoffkosten im Laufe der Zeit wieder ausgeglichen, siehe nebenstehende Grafik. Selbst in wärmegeämmten Altbauten oder in Niedrigenergiehäusern lohnt sich der Wechsel.



Der regionale Fachhandel hat große Auswahl an attraktiven Holzöfen

Bedienerfreundlich und angenehm

Während Kachel- und Kaminöfen üblicherweise nur als Zusatzheizung betrieben werden, bieten moderne Pelletheizanlagen die Bequemlichkeit einer Ölzentralheizung. Holzpellets sind ein genormtes, rieselfähiges Granulat aus naturbelassenem Holz, welches seit Ende der 90er Jahre verstärkt als Brennstoff verwendet wird. Rund 325.000 Haushalte in Deutschland haben sich bereits für eine solche Heizung entschieden. Alle modernen Holzfeuerungen sind in ihrer Leistung automatisch modulierbar und mit einer Feuerungsregelung ausgestattet. Eine Lambdasonde sorgt für die bedarfsgerechte Verbrennungsluftzuführung, sodass die Schadstoffemissionen minimiert werden. Ein ordnungsgemäßer technischer Zustand - bedingt durch regelmäßige Reinigung und Wartung - verbessert die Funktion, senkt den Brennstoffbedarf und erhöht die Lebensdauer der Anlage. Auch wenn die Anlagentechnik sehr bedienerfreundlich geworden ist, erfordert eine zentrale Holzpellettheizanlage immer noch etwas mehr „Hingabe“ als ein Ölheizkessel, vor allem hinsichtlich Reinigung und Wartung. Und die Kombination mit einer Solaranlage zur Brauchwassernutzung und – noch effektiver – zur Heizungsunterstützung spart im Sommer und in der Übergangszeit bares Geld.



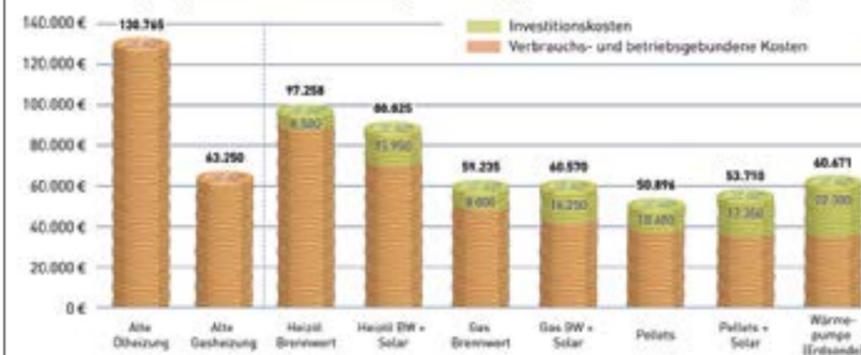
Hackschnitzel, Scheitholz, Briketts, Pellets

Scheitholz muss trocken sein

Wird Scheitholz eingesetzt, bedarf es des sachgerechten Umgangs, angefangen bei der Lagerung. Wird feuchtes Holz oder ein für die jeweilige Anlage ungeeignetes Material verfeuert, kommt es zu Emissionen, die der Gesundheit und dem Image dieser Energieform schaden. Häufig liegt die Ursache von feuchtem Brennholz in der Lagerung: Luftig und vor Regen geschützt sollte es deshalb mindestens eine Sommerperiode lang aufgeschichtet sein, gespalten oder maximal armdick. Werden Holzbrennstoffe zugekauft, ist auf die Volumenangabe zu achten. Der Handel bietet heute Brennholz vermehrt auch in Schüttraummetern an: Hier muss der Verbraucher bedenken, dass die Masse, die er an Brennholz erwirbt, um etwa 30% geringer ist als beim sogenannten Ster bzw. Raummeter.

Projektion der Gesamtkosten verschiedener Heizungssysteme über 20 Jahre in einem beispielhaften Einfamilienhaus

Eine neue Heizungsanlage auf Basis Erneuerbarer Energien lohnt sich gegenüber einer alten Öl- oder Gasheizung.



Erläuterungen: Die Analyse bezieht sich auf ein älteres Einfamilienhaus mit alter Öl- und Gasheizung von 127,2 m². Die Steigerungsraten für die Energieträger orientieren sich an der Entwicklung von 2002 – 2012. Für Neuinvestitionen sind Zuschüsse aus dem Marktanreizprogramm sowie ein KfW-Kredit einkalkuliert.

Quelle: www.unendlich-viel-Energie.de Stand 11/2013

Fördermittel stehen bereit

Fördermittel Bescheid

Zukunfts-investition

Der Staat und die Stadt unterstützen beim Wechsel auf erneuerbare Energien

Gerade erst hat das Bundeskabinett eine Novelle der Energieeinsparverordnung (EnEV) beschlossen, wonach unter anderem Hausbesitzer bis 2015 Öl- und Gasheizungen, die vor dem 1. Januar 1985 eingebaut wurden, gegen zeitgemäße Heizsysteme austauschen müssen. Der Zeitpunkt ist jetzt günstig, die alte gegen eine moderne Heizung auszutauschen. Der Staat greift Hausbesitzern kräftig unter die Arme: Zusätzlich zum zinsgünstigen Darlehen der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) gibt es den bewährten Zuschuss aus dem Marktanreizprogramm (MAP). Auch ohne eigenes Sparvermögen kann erneuerbares Heizen jetzt finanziert werden. Bis zu 50.000 € je Wohneinheit gibt es für Solarkollektoren, Biomasseanlagen oder Wärmepumpen. Weitere Informationen dazu auf www.kfw.de. Eine Kombination mit Investitionszuschüssen aus dem Marktanreizprogramm des BAFA ist möglich, siehe: www.bafa.de/bafa/de/energie und www.waermewechsel.de. Hauseigentümer sollten dazu ihren Installateur auffordern, Ihnen eine Anlage anzubieten, die auf Basis erneuerbarer Energien läuft. Am besten ist, sich im Vorfeld von den Energieberatern der Stadt Vilsbiburg kostenlos beraten zu lassen.

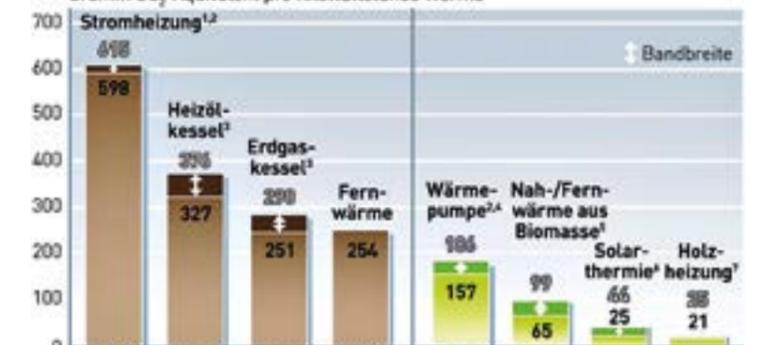
Öl: Zum Verheizen einfach zu wertvoll

Die Besitzer von Öl- und Gasheizungen sind den steigenden Preisen fossiler Brennstoffe wehrlos ausgesetzt. Der Rohölpreis hat sich gegenüber der Jahrtausendwende verfünffacht. Importiertes Erdgas ist heute viermal so teuer wie noch vor 15 Jahren. Im Jahr 2012 hat Deutschland nach Zahlen des BAFA die Rekordsumme von 93,5 Mrd. € für den Import von Öl, Gas und Steinkohle ausgegeben – netto, d.h. unter Berücksichtigung der (geringen) Export-Mengen dieser Energieträger. Damit entsprechen die Nettoimporte 2012 einem Kapitalabfluss von 3,5 % des Bruttoinlandsprodukts (BIP). Vor zehn Jahren lag dieser Wert noch bei 1,6 % des BIP, die die deutsche Volkswirtschaft aufbringen musste, um konventionelle Energieträger zu importieren. Umgerechnet auf die Bevölkerung lagen die Pro-Kopf-Ausgaben für die fossilen Energieimporte im Jahr 2012 bei 1.165 €. Vor 10 Jahren waren es noch lediglich 404 €.

Diese Zahlen müssten bei der Diskussion über die Energiewende mit auf die Rechnung gesetzt werden. Auch für die künftige Entwicklung der Energie-Importe sehen die Gutachten im doppelten Sinne schwarz: Die deutschen Nettoimportkosten für Öl, Gas und Kohle könnten in einem „konservativ gerechneten Szenario“ in nominalen Preisen von 93,5 Mrd. Euro (2012) über 118 Mrd. Euro (2020) und 173 Mrd. Euro (2030) auf 252 Mrd. Euro (2040) klettern, selbst wenn es gelingen sollte, den Verbrauch von Öl im bisherigen Tempo zu reduzieren. Auch die „Hoffnungsträger“ der konventionellen Energieerzeuger, Schiefergas und Schieferöl, werden nach Einschätzung der Gutachter diesen Kostentrend nicht bremsen können. Schließlich hat die Verbrennung von Kohle, Gas und Öl auch klimatisch gewaltige Auswirkungen: So werden bereits heute 80 % der gesamten Biomasse in Deutschland benötigt, um das bei der Verbrennung der fossilen Importe Jahr für Jahr entstehende CO₂ der Atmosphäre wieder zu entziehen.

Treibhausgas-Emissionen von fossiler und erneuerbarer Wärme

Gramm CO₂-Äquivalent pro Kilowattstunde Wärme



Quelle: Öko-Institut 2010, Stand 6/2010
www.unendlich-viel-energie.de

Carsharing und Nachbarschaftsauto: Mitmacher gesucht!

Autos gemeinsam zu nutzen spart Produktions- und Entsorgungskosten, Parkplätze und unnötige Luxusfahrten. Um das Projekt „Autos Teilen“ in Gang zu bringen, gehen wir es jetzt von zwei Seiten her an:

1. Für das klassische Carsharing werden Interessenten gesucht, die sich an einem neuen Gemeinschaftsauto beteiligen wollen. Hierzu werden auch Vilsbiburger Firmen gefragt. Auch die Stadt und die Werke könnten sich beteiligen.

2. Das „Nachbarschaftsauto“ ist ein Angebot einer Vilsbiburger Bürgerin. Sie verleiht ihr Auto von Fall zu Fall gegen Erstattung eines Fixkostenanteils sowie der jeweils anfallenden Fahrtkosten.

Bitte melden Sie sich, wenn Sie statt einem (weiteren) Auto Kosten sparen möchten, für die eine oder andere Variante bei **Klimaschutzmanager Georg Straßer 08741 305-444**.



Dieses Auto wird nach Bedarf verliehen.

Aus der Region – für die Region Zu Besuch: Beim VilstalSchäfer

Mit Regina Steiner und ihrem Mann Thomas Steiner sowie Reginas Bruder Johannes Jahn führt seit 2008 die nächste Generation den landwirtschaftlichen Betrieb in Spitzenberg, im Nordwesten von Vilsbiburg gelegen. Die Schäferei mit Käserei und Direktvermarktung ist ein Familienbetrieb, in dem auch die Mutter von Regina und Johannes, Maria Jahn, weiterhin tatkräftig mit anpackt.

Da steckt viel Arbeit und Herzblut drin: Wo früher 30 Milchkühe standen, sind heute 150 Milchschafe der Rasse Lacaune zu Hause. Bis 2010 setzte die junge Generation weiterhin auf Kühe, doch dann entschieden sie sich für einen grundlegenden Wandel und wagten den Schritt in Richtung Milchschaafhaltung mit eigener Hofkäserei und Aufbau einer Direktvermarktung. Der mütterliche Hof - der Ur-OPA hatte den Hof um 1900 gekauft - hatte natürlich schon mehrere Veränderungen erlebt. Auf dem Bauernhof mit Kühen und Schweinen hielten bereits 1976 Merinoschafe Einzug. Heute weiden auf den Naturschutzflächen wie z.B. dem ehemaligen Standortübungsplatz Landshut mit Isarleite 650 Merinoschafe, ein weiterer Betriebszweig der VilstalSchäfer.



Eine wahre Freude ist es, wenn die Milchschafe der VilstalSchäfer über die Weide laufen

Investitionen für die Zukunft

Das Käsen war für Regina und Thomas schon seit längerem interessant. Auf vielen Milchschaafbetrieben hatten sie sich umgeschaut, sind nach Österreich gefahren, um dort mehr über den neuesten Stand der Melk- und Käsertechnik zu erfahren. „Wir wollen ein Leben lang zusammenarbeiten und von unserer Arbeit ein Auskommen haben, darum mussten wir uns zukunftsweisend entscheiden“,

so die 30-Jährige. Daher investierten sie in eine neue Käserei auf dem Hof, in unmittelbarer Nähe zum Schafstall. Der Stall wurde in diesem Zusammenhang ebenfalls modernisiert. „Wir arbeiten viel zusammen und wichtige Entscheidungen treffen wir gemeinsam. Jeder springt ein, wenn Not am Mann ist, das hält uns zusammen. Aber jeder hat auch seinen eigenen Aufgabenbereich“, erklärt Thomas Steiner, der seine Frau Regina beim Landwirtschaftsstudium in Freising-Weihenstephan kennen gelernt hatte. So hat er sich über Käseurse weitergebildet und ist vornehmlich für die Käsespezialitäten verantwortlich. Seine Frau übernimmt das Melken und Johannes ist für das Wohl der Merinoschafe zuständig, die in der Wanderschäferei gehalten werden. Das heißt für den Landwirtschaftsmeister auch, bei Wind und Wetter draußen zu sein.

Alles auf dem Hof

Die robusten Lacaune-Milchschafe sind in der warmen Jahreszeit auf der Weide und fressen frisches Gras, im Winter Heu, z.B. von den Naturschutzflächen. Ca. 100 Schafe melkt Regina täglich. Mittlerweile haben sie eine Melkanlage mit professionellem Melkstand. „Wir können uns aber noch sehr gut an unsere erste Schafsmilch erinnern. Ich molk damals von Hand, unter etwas provisorischen Bedingungen. Wir hatten noch keinen festen Melkstand, sondern haben unsere Vierbeiner auf einen kleinen Palettenturm gehoben. Die erste Kanne haben wir selbst getrunken, die schmeckte unvergesslich gut!“, erinnert sich die junge Mutter. Neben der Käserei befindet sich ebenfalls auf dem Hof eine eigene, moderne Schlachterei. Das ist dem Schäferteam wichtig, so können sie ihre Tiere ohne Stress zum Schlachten bringen und alle Wege sind nachvollziehbar und transparent. Die weitere Verarbeitung zu Wurstware wie z.B. Pfefferbeißer oder Salami übernimmt ein nahegelegener Metzger.

Schätzen den persönlichen Kundenkontakt

Ihre reiche Produktpalette verkaufen Regina und Thomas auf Wochenmärkten in Vilsbiburg, Landshut und Marklkofen sowie dem Bauernmarkt in Dorfen und

Produktauswahl Vilstalschäfer:

- Vils'orino: Schnittkäse natur (3, 12 oder 15 Monate gereift)
- Ebenso Schnittkäse mit Brennessel, Salbei, Schäferkräutern
- Ofen- oder Grillkäse Vils'oliv: Hirtenkäse natur
- ebenso Hirtenkäse mit Bärlauch-Tomate, Kräuter, Knoblauch-Kräuter
- Frischkäse Schafbazda (Obazda mit Schafkäse)
- Schafmilch
- Schafjoghurt natur und Schafjoghurt mit Fruchtzubereitung
- Lammfleisch
- Lammfleisch-Wurstwaren
- Salami
- Grillwürstchen, Grillfleisch
- Bratenfleisch
- Lammfelle (aus medizinischer Gerbung)

Moosen (siehe Kasten). Der Ab-Hof-Verkauf öffnet seine Türen immer Donnerstagnachmittags, so dass interessierte Kunden gerne einen Blick auf Weide, Stall und Käserei werfen können. „Der direkte und persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig“, erzählt Thomas. Bei manchen Produkten bedarf es einer Erklärung. Ein gutes Beispiel dafür sei der Schafsmilchjoghurt, dessen Konsistenz vom natürlich schwankenden Fettgehalt der Milch abhängt. Da sie die Milch nicht wie große Käsereien in ihre Bestandteile zerlegen und entrahmen, um dann die Milch nach Bedarf wieder „zusammenbauen“, gibt es auch Veränderungen im Endprodukt. „Das ist für uns aber ein Zeichen von Qualität und Zeugnis unserer handwerklichen Verarbeitung“, so der Käser. Die Kunden schätzen diese Offenheit und kommen gerne wieder. Mit zu ihren ersten Kunden zählten Menschen, die Kuhmilch nicht vertragen konnten und auf der Suche nach genussvollen Alternativen waren. Heute kommen die Kunden auch wegen der Vielfalt der Schafskäsespezialitäten, der hohen Qualität und der handwerklichen Herstellung zu ihnen. Das Feinschmeckerlokal Sebastianihof in Johannesbrunn ist für seine regionalen Kreationen ebenfalls gerne Kunde bei den VilstalSchäfern.

Kontakt, Vermarktung und Sonstiges:

VilstalSchäfer

Familien Jahn und Steiner
Spitzenberg 48, 84137 Vilsbiburg
Tel.: 08741/8741-5129083
Fax: 08741/8741-5129084
Mail: info@vilstalschaefer.de
Web: www.vilstalschaefer.de



Drei Generationen arbeiten und leben auf den landwirtschaftlichen Betrieb in Spitzenberg, im Nordwesten von Vilsbiburg

Ab-Hof-Verkauf:

Öffnungszeiten:
Donnerstags 14.00 bis 18.00 Uhr

Wochenmärkte:

Donnerstag, Marklkofen
8.30 - 13.00 Uhr
Freitags auf dem Wochenmarkt in Landshut
Samstags, Vilsbiburg
07.00 - 12.00 Uhr
jeden 1. Samstag in Taufkirchen (Vils)

Sonstige Verkaufsstellen:

Bauernmarkt Dorfen
Freitags, 10.00 - 16.00 Uhr
Bauernmarkt Moosen
Freitag, 10.00 - 16.00 Uhr

Hofführungen

Führungen für Gruppen nach telefonischer Absprache

Sonstiges:

Geschenk-Körbe nach Kundenwunsch
„Festtagsbraten“ vom Lammfleisch sollte vorbestellt werden.

Rezepttipp zum Erzeugnis der Region: Vilstaler Lamm auf grünen Bohnen und Hirtenkäse



Für 4 Personen:

- 250 g grüne Bohnen
- Salz, Pfeffer
- Je 4 entsteinte grüne und schwarze Oliven
- 3 Schalotten oder Zwiebeln
- Frische Thymian- und Rosmarin-Zweige
- 8 Kirschtomaten
- 600 g Beinscheiben vom Lamm (aus der Keule oder aus der Schulter)
- 6 EL Olivenöl
- 8 getrocknete Tomaten
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Hirtenkäse (z.B. Vils'oliv Bärlauch-Tomate von VilstalSchäfer)
- Alufolie

Bohnen putzen, waschen und nach Belieben schneiden. Anschließend ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen lassen. Danach abgießen und abtropfen lassen. Oliven quer halbieren. Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Thymianblättchen und die Rosmarinadeln waschen, dann zupfen und fein hacken. Kirschtomaten halbieren. Beinscheiben waschen und trocken tupfen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und dann mit der Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne für ca. 3-4 Minuten kurz scharf anbraten. Zur Seite stellen und in Alufolie verpackt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Zwischenzeitlich restliches Olivenöl erhitzen. Die gekochten Bohnen mit den getrockneten Tomaten,

Oliven, Schalotten und Sonnenblumenkernen darin anschwitzen. Am Schluss gehackten Thymian, Rosmarin und Kirschtomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse und das Fleisch auf einen Teller anrichten und abschließend den kleingewürfelten Hirtenkäse (z.B. Vils'oliv) über das fertige Gericht streuen. Sofort servieren und genießen!

Impressum

Herausgeber: Stadt Vilsbiburg, 18. Dezember 2013;
Inhalt, Redaktion: Georg Straßer, AB Klimaschutz, Stadt Vilsbiburg, Stadtplatz 26, 84137 Vilsbiburg, Tel. 08741 305-444, E-Mail: klimaschutz@vilsbiburg.de
www.klimaschutz.vilsbiburg.de

Bilder S. 1, 2, 6: C.A.R.M.E.N. e.V., „Straubing
Bilder S. 1 (Holzstapel), S.3: fotolia
Bilder S. 2 (Öfen), S. 3 (Carsharing): Georg Straßer
Bilder u. Text, S. 4, 5, 7, 8: Fa. schmeckt3, Freising,
www.schmeckt3hoedrei.de

Layout & Verlag: motivmedia GmbH
Alte Bergstraße 145, 84028 Landshut
Tel. 0871 1423 92 24, www.motivmedia.de

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit

Infoveranstaltungen zum Klimaschutz

22.01.14 - Fenstersanierung nach dem System Sanierfix

Schreiner Karl Buchner aus Velden stellt sein patentiertes Sanierungssystem vor, das mit dem Bayerischen Staatspreis ausgezeichnet wurde und geht auf Möglichkeiten und Risiken bei Sanierungen praxisorientiert ein



12.02.14 - Holzvergaser-Heizkraftanlagen zur Wärme- und Stromproduktion

Klaus Müller von der Fa. Spanner re², dem Marktführer für kleine und mittlere Holzvergaseranlagen, stellt das erprobte Heizsystem für Betriebe und Landwirte vor.



26.03.14 - Heimische Holzhausbauweise und Holzvergaseröfen für Wohnhäuser

Zimmermeister Hans-Jürgen Kaltenecker erläutert energiesparende Lösungen aus heimischen Rohstoffen: Holzhäuser und Dachstühle vom Meisterbetrieb. Andreas Grey stellt den Wallnöfer-Holzvergaser mit Wassertasche für Wohnzwecke vor.



Alle Vorträge sind kostenfrei, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Ort der Veranstaltungen ist das Restaurant Dolce Vita am Sportpark, Brückenstraße 15 1/2. Beginn ist jeweils 19.30 Uhr. Rückfragen an Klimaschutzmanager Georg Straßer: 08741 / 305-444

Drei Energiespartipps für den Winter:

1. Wer beim Rasieren und Zähne putzen den Hahn laufen lässt... vergeudet 10 l Wasser in der Minute! Die Erwärmung um 35 °C braucht 0,04 kWh je Liter, das sind bei 5 min rund 2 kWh am Tag. Im 4-Personen-Haushalt kann man hier rund 800 € im Jahr sparen.

2. Wer voll heizt, wenn keiner im Haus ist... hat nichts davon und vergeudet nicht nur Energie, sondern bis zu 300 € im Jahr. Schon ein Grad niedrigere Raumtemperatur verringert den Verbrauch um rund 6%. Ein hydraulischer Abgleich optimiert die Wärmeverteilung der Heizanlage auf alle Räume im Haus und spart auf Dauer enorme Energiemengen. Lassen Sie sich dazu kostenfrei beraten: 08741 305-444.

3. Wer Fernseher & Co. immer angesteckt lässt... verschenkt Geld für Strom, ohne ihn wirklich zu nutzen. Stand-by-Verbräuche summieren sich im Jahr auf weit über 100 € - allein ein DVD-Recorder in Bereitschaft verschlingt rund 20 €. Wer sich das Aus- und Einstecken sparen will, schaltet eine abschaltbare Steckerleiste dazwischen.

...und viele weitere Energiespartipps finden Sie unter www.co2online.de!

Heimatmuseum Vilsbiburg und Kröninger Hafnermuseum: Lebendige Vergangenheit



Das Heimatmuseum Vilsbiburg ist im ehemaligen Heilig-Geist-Spital im Herzen der Altstadt beheimatet

Ruhe und Müßiggang kennt Lambert Grasmann kaum, vermuten wir bereits kurz nachdem wir den umtriebigen Herrn kennengelernt haben. Lambert Grasmann ist Heimatforscher und Museumsleiter des Heimatmuseums Vilsbiburg und des Kröninger Hafnermuseums, die im ehemaligen Heilig-Geist-Spital im Herzen der Altstadt beheimatet sind. Der 76-jährige war, bis er 1995 mit Ende Fünfzig in Frührente ging, Betriebsleiter - oder wie man früher sagte, Postmeister - im Postamt Vilsbiburg. Genauso lange, wie sein Berufsleben bei der Post dauerte - das waren 45 Jahre - sammelt er nun schon Fundstücke der lokalen und regionalen Geschichte. Teils aus Abrissarbeiten waren diese sozusagen der Grundstein für den weiteren Aufbau des Heimatmuseums.

Wenn man vielleicht zunächst denken mag, man findet ein kleines, verstaubtes Museum mit einem Sammelsurium an Ausstellungsstücken vor, so wird man schnell eines Besseren belehrt. Auf 1000 m² zeigt das Heimatmuseum seine liebevoll und in mühsamer Kleinarbeit zusammengetragenen Exponate. Aufgeteilt in elf Sachgebiete erfahren die Besucher einiges über die Vilsbiburger Ziegelbrennerei, ein einst sehr einträgliches Gewerbe, die Kröninger Hafnerei, soziale Einrich-

tungen wie z.B. das Heilig-Geist-Spital, die Ortsgeschichte, Vor- und Frühgeschichte, Topografie und Verkehrswege, das Benedikt-Auer-Zimmer, die Spitalkirche, Eduard Schleich d. Ä., dem bekannten Vilsbiburger Maler, verschiedenste Lebensmittelgewerbe sowie über die Textil- und Lederindustrie. Zu fast jedem Ausstellungsstück scheint es eine persönliche Geschichte zu geben, und gerade eine Führung mit dem Museumsleiter lassen diese Geschichten wieder lebendig werden. Führungen werden auf Anfrage gerne angeboten.

Vom Faible für Geschichte zum Experten

Die Kröninger Hafnerei liegt und lag Lambert Grasmann dabei immer besonders am Herzen. Das zweite Stockwerk des Museums zeigt eindrucksvoll die tönernen Vergangenheit der Region Kröning, im Norden von Vilsbiburg gelegen. Über 600 Jahre - bis ca. 1935 - waren hier um die 120 Töpfereien ansässig. Angefangen mit rund 100 Keramik-Exponaten vor 45 Jahren, sind heute weit über 2000 Stück zu bewundern. Darunter z.B. Suppenschüsseln, spezielles Kochgeschirr für die Zubereitung von Dampfudeln, einem typischen Abendessens in früheren Zeiten oder dem sogenannten „Milchweidling“, eine Schüssel mit weitem Rand, die

Aktuelle Sonderausstellungen & Termine im Heimatmuseum:

Die aktuelle Sonderausstellung „Vilsbiburg 1948-1968 – Schwierige Zeiten und Neubeginn“ (noch bis 16.03.2014) zeigt Fotografien, Dokumente und Gegenstände des täglichen Lebens der Aufbruchstimmung der Nachkriegsjahre. Die Exponate – den Themen Nachwirkungen des zweiten Weltkriegs, Flüchtlinge und Heimkehrer, Aufleben der Kultur, Bildung, Handel, Handwerk, Industrialisierung und Landwirtschaft zugeordnet – machen die jüngere Vergangenheit der Vilsbiburger Zeitgeschichte lebendig. Das begleitende Buch zur Ausstellung von Lambert Grasmann ist im Museums-shop erhältlich.

dafür diente, Milch stocken oder Rahm absetzen zu lassen und die früher in keiner Speisekammer fehlte. Die ältesten keramischen Fundstücke, bauchige Töpfe und ein Kelchglas aus dem 13. Jh. kamen bei der Sanierung der Spitalkirche im Jahr 2000 zum Vorschein, die neuesten Stücke stammen aus den Abfallgruben der Töpfereien, die in den 1980er Jahren ausgegraben wurden.



Zu Gast sind im Museum auch wechselnde Arbeiten mit zeitgenössischen Keramikarbeiten

Was ist los in Vilsbiburg: Aus dem Veranstaltungskalender

Dezember 2013

Jeden Samstag

Bauern- und Wochenmarkt am Stadtplatz
07.00 - 12.00 Uhr

Jeden Mittwoch

Kleiner Wochenmarkt am Stadtplatz
08.00 - 12.00 Uhr

derzeit: Sonderausstellung

„Vilsbiburg 1948 – 1968; Schwierige Zeiten und Neubeginn“ im Heimatmuseum

Freitag, 20.12.

Vilsbiburger Theaterbrett!, Untere Stadt 11:
Komödie "Honigmond" von Gabriel Barylli., 20 Uhr

Samstag, 21.12.

Seniorenweihnachtsfeier, 14.00 Uhr
TSV-Weihnachtsfeier, 20.00 Uhr
TSV Haarbach, Schloßwirtschaft Haarbach

Samstag, 21.12.

Christbaumversteigerung der Krieger- u.
Soldatenkameradschaft Seyboldsdorf,
Gasthaus Breitenacher, 19.30 Uhr

Samstag, 21.12.

Endziehung der Rotary-Weihnachtsverlosung
Stadtplatz, 17.00 Uhr

Sonntag, 22.12.

Weihnachtsfeier der Krieger- u.
Soldatenkameradschaft Vilsbiburg,
Gasth. Maier, Frauensattling, 14.00 Uhr

Sonntag, 22.12.

Vilsbiburger Theaterbrett!, Untere Stadt 11:
Komödie "Honigmond" von Gabriel Barylli., 20 Uhr

Dienstag, 24.12.

„Ständchen unterm Christbaum“ am Stadtplatz
Musikverein Vilsbiburg, 17.00 Uhr

Mittwoch, 25.12.

Festliche Weihnachtsmusik, Stadtpfarrkirche,
9.00 Uhr, Veranstalter: Pfarrsingschule Vilsbiburg

Donnerstag, 26.12.

3. VR-Bank Vilsbiburg Hallencup 2013
Ballsporthalle, 13.00 Uhr
Veranstalter: TSV Haarbach e.V.

Januar 2013

Sonntag, 05.01.

Inthronisations-Ball der Narrhalla Vilsbiburg
Vilstalhalle, 20.00 Uhr

Freitag, 17.01.

Basketball-1. Regionalliga,
Baskets Vilsbiburg – BBC Bayreuth 2
Ballsporthalle, 20.00 Uhr

Samstag, 18.01.

Volleyball-Bundesliga, Rote Raben – Schweriner SC
Ballsporthalle, 19.00 Uhr

Samstag, 18.01., Freitag, 24.01., Samstag, 25.01.,

Beach-Party, Stadthalle, 20.00 Uhr,
Einlaß: 19.30 Uhr

Sonntag, 19.01.

Kinder-Beach-Party, Stadthalle, 13.30 Uhr

Februar 2013

Samstag, 01.02.

Basketball-1. Regionalliga
Baskets Vilsbiburg – MTSV Schwabing

Ballsporthalle, 19.30 Uhr

Samstag, 08.02.

Volleyball-Bundesliga, Rote Raben – USC Münster
Ballsporthalle, 19.00 Uhr

Samstag, 15.02.

Basketball-1. Regionalliga
Baskets Vilsbiburg – VfL Treuchtlingen
Ballsporthalle, 19.30 Uhr

Mittwoch, 19.02.

Volleyball-Bundesliga, Rote Raben – Dresdner SC
Ballsporthalle, 20.00 Uhr

Freitag, 21.02., Samstag, 22.02., Sonntag, 23.02.

Bunter Abend der Kolpingsfamilie Vilsbiburg
Kolpinggaststätte „G'sellnhaus“, 20.00 Uhr

Samstag, 22.02.

Faschingskonzert, Städtischer Veranstaltungssaal
der Musikschule, 17.00 Uhr
Veranstalter: Musikschule Vilsbiburg

Samstag, 22.02.

Feuerwehrball der FFW Seyboldsdorf
Gasthaus Breitenacher, 20.00 Uhr

Donnerstag, 27.02.

Unsinniger Donnerstag:
„Bimpflinger Nationalfeiertag“
Faschingstreiben am Stadtplatz ab 10.00 Uhr
Faschingsumzug, 14.00 Uhr,
Faschingsparty in der Stadthalle ab 17.00 Uhr

Hinweis: Es handelt sich um einen Auszug aus dem umfangreichen Veranstaltungskalender auf unserer Homepage: www.vilsbiburg.de



Lambert Grasmann ist Heimatforscher und Museumsleiter des Heimatmuseums Vilsbiburg. Für sein Lebenswerk hat Grasmann u.a. das Bundesverdienstkreuz erhalten.

Lambert Grasmann begleitet bereits seit Kindesbeinen ein Faible für Geschichte. Geschichte war auch sein Lieblingsfach in der Schule. Diesem Interesse hat er es zu verdanken, dass er, im Alter von 30 Jahren, sich auf einen Aufruf des damaligen Heimatvereinsvorsitzenden und Bürgermeisters Josef Billinger unverzüglich meldete. Seitdem ist er dem Museum verbunden. Sein Wissen erarbeitete er sich selbst und wurde so zu einem gefragten Fachmann für das Kröninger Hafnerhandwerk. „Die Arbeit hält jung“ sagt der rüstige Rentner mit einem Lächeln. Aber dennoch wird er sich langsam zurückziehen, seine Frau Elfriede und die drei Enkelkinder werden es ihm danken. Für sein Lebenswerk hat

Kontakt und Sonstiges:

Heimatmuseum Vilsbiburg & Kröninger Hafnermuseum
 Stadtplatz 39-40, 84137 Vilsbiburg
 Tel.: 08741/3821
 Mail: info@museum-vilsbiburg.de
 Internet: www.museum-vilsbiburg.de

Öffnungszeiten

Sonntag von 10:00 bis 12:00 Uhr
 Mittwoch von 14:00 bis 16:00 Uhr
 Am ersten Wochenende eines Monats
 zusätzlich:
 Samstag und Sonntag 14:00 bis 16:00 Uhr

Eintrittspreise

Erwachsene 2 Euro, Gruppen 1,50 Euro,
 Schüler 1 Euro. Mitglieder des Heimatvereins haben freien Eintritt.

Termine für Sonderführungen mit Museumsleiter Lambert Grasmann können direkt vereinbart werden: Tel 08741/7828.

Grasmann schon viele Auszeichnungen erhalten, darunter das Ehrenzeichen des bayerischen Ministerpräsidenten für Verdienste im Ehrenamt, die Ehrenbürgerwürde und auch den Kulturpreis der Stadt Vilsbiburg sowie das Bundesverdienstkreuz.

Wenn viele gemeinsam anpacken...

Die über 20 ehrenamtlichen Mitarbeiter des Museums eint der Entdeckergeist. Man merkt schnell, dass sie professionell Hand in Hand arbeiten. Sie treffen sich regelmäßig jeden Dienstag in den Büroräumen direkt unter dem Dach des Heimatmuseums. Unzählige Ordner, Akten, Exponate und Notizen stehen wohl geordnet in den vollen Regalen. „Es gibt so viel zu entdecken und auszuwerten, dass es uns also nicht langweilig wird“, so der muntere Museumsleiter. Manchmal fehle es an Platz, sowohl für weitere Fundstücke und Dokumentationen, als auch für weitere Arbeitsplätze. Eine Änderung ist erstmal nicht in Sicht, so müssen sich die fleißigen Mitarbeiter mit dem arrangieren, was möglich ist. Und stellen dabei immer wieder neue Ausstellungen auf die Beine. „Wir können unseren Besuchern einen umfassenden Blick auf die Vilsbiburger Geschichte bieten“, berichtet Lambert Grasmann mit Überzeugung. Wie z.B. in der derzeitigen Sonderausstellung „Vilsbiburg 1948-1968 – Schwierige Zeiten und Neubeginn“, die noch bis 16. März 2014 zu sehen ist. Übrigens bereits die 44. Sonderausstellung des Museums. Sie zeigt Fotografien, Dokumente und Gegenstände des täglichen Lebens der Aufbruchstimmung in den Nachkriegsjahren. Die Exponate – den Themen Nachwirkungen des zweiten Weltkriegs, Flüchtlinge und Heimkehrer, Aufleben der Kultur, Bildung, Handel, Handwerk, Industrialisierung und Landwirtschaft gewidmet – machen die jüngere Vergangenheit der Vilsbiburger Zeitgeschichte lebendig. Lambert Grasmann hat dafür die Zeit gefunden, eine umfangreiche Dokumentation über diese Jahre in und rund um Vilsbiburg zu erstellen. Er ist nicht nur Autor dieser Publikation, sondern weiterer fünf Bücher, die im Museumshop ausliegen.

Die aktiven Mitarbeiter im Museum haben einen großen Erfahrungsschatz,

Träger und Mitgliedschaft

Der Heimatverein für den Alt-Landkreis Vilsbiburg e. V. ist Träger des Vilsbiburger Heimatmuseums, mit derzeit 560 Mitgliedern. Im Vorstand sind Peter Barteit, Günter Knaus, Lambert Grasmann, Rupert Sitter (Kassenverwalter) und Rudolf Stadlöder (Schriftführer). Der Heimatverein und das Heimatmuseum freuen sich über Spenden bzw. weitere Mitglieder. Eine Mitgliedschaft kostet 10 Euro im Jahr. Weiterführende Informationen erhalten Sie auf der Internetseite des Heimatmuseums.
www.museum-vilsbiburg.de

nicht nur in Bezug auf das Museum. Das Durchschnittsalter liege bei 60 Jahren, so der derzeitige Museumsleiter. „Wir sind dabei, auch im Austausch mit ähnlich organisierten Heimatmuseen und der Stadt Vilsbiburg, uns neu zu organisieren. Wir haben viel aufgebaut und auf die Beine gestellt, wir müssen sehen, wie es zukünftig weitergeht und wer welche Aufgaben übernehmen kann“.

Träger des Heimatmuseums

Der Heimatverein für den Alt-Landkreis Vilsbiburg e. V. betreut das Museum, die Stadt Vilsbiburg stellt die Gebäude und Infrastruktur zur Verfügung. Damit das Museum am Laufen bleibt, finanziert sich der Verein über Mitgliedschaften, ebenso über Spenden und die Verkäufe aus dem Museumshop, z.B. den zahlreichen Publikationen. Im Jubiläumsjahr 2010, zum 100-jährigen Bestehen, knackte der Verein die Mitgliedermarke von 500, heute freut sich der Verein über 560 Mitglieder. Der Heimatverein organisiert ebenso Veranstaltungen, z.B. Konzerte in der Heilig-Geist-Spittalkirche, die dem Heimatmuseum angeschlossen ist, Vorträge und eine jährliche Exkursion, die sogenannte Heimatfahrt.



Große Essigkrüge sind Zeugen handwerklicher Kunst