

PASSAU
VILSHOFEN
POCKING
BÄDERDREIECK
BRAUNAU
WALDKIRCHEN
BAYERISCHER WALD
SCHÄRDING/OÖ
SIMBACH
ROTTAL/INN
OSTERHOFEN
PFARRKIRCHEN

PAPARAZZI
AUSGABE 191
August 2024

PARAZZI

PEOPLE & LIFESTYLEMAGAZIN IN OSTBAYERN

Beauty

HÖR AUF DEINE HAUT

Die Haut sagt uns, was sie braucht, um schön zu sein. Hören wir zu.

Bayerwald

NATUR PUR

wir besuchen den nationalpark bayerischer wald und finden ein entzückendes wellnessparadies

Selber machen

DIE PERFEKTE PIZZA

Fast jeder hat es schon einmal versucht: eine „richtige“ neapolitanische Pizza daheim selbst zu backen. Doch scheinbar steckt in dem flachen runden Ding mehr an Knowhow, als man glaubt. Wir lüften das Geheimnis um den luftigen Knusperteig aus Napoli.

Genuss

SOMMER TELLER

egal ob leicht oder herzhaft - der kulinarische sommer hat es in sich

Schwer

THE „X“ FILES

Was wir in Sachen Meinung über die sozialen Medien wissen müssen.





Tracht für Momente, die bleiben

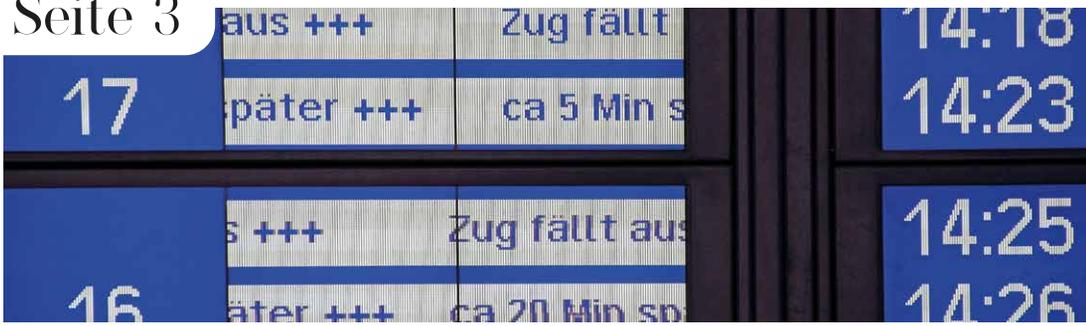
Kommt vorbei bei Spieth & Wensky
in den Stores Passau, Oberzell, Schönberg,
Pfarrkirchen, Pocking und München.

- Jetzt neue Kollektion shoppen
- Tracht für die ganze Familie
- Trendige und neue Designs
- Lederhosen nach Maß

spieth-wensky.com



Seite 3



Mal unter uns...

...die Europameisterschaft ist vorbei, und Deutschland hat sich – für viele überraschend – erstaunlich gut geschlagen. Selbst die zu Recht favorisierten Spanier hatten alle Hände voll zu tun, der Nationalmannschaft den möglichen Titel vom Fuß zu nehmen. Zumindest auf dem Spielfeld machte Deutschland einen guten Job.

Ganz anders jedoch sah es mit den Gastgeberqualitäten in Sachen Logistik aus. Kaum ein Regel- oder Sonderzug zur EM war pünktlich, tausende Fans aus ganz Europa verpassten ihre Spiele. Europaweit war das Medienecho auf die katastrophalen Zustände bei der Deutschen Bahn einhellig: das einstige, weltweite Vorbild in Sachen Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Präzision ist Geschichte. DB hat fertig. Seit der Bahnreform 1994 wurde das Schienennetz von gut 40.000 Kilometern auf knapp 33.000 Kilometer zurückgebaut. Gab es 1994 noch über 130.000 Weichen und Kreuzungen, so sind es heute gerade mal noch 70.000. Züge können nicht mehr ausweichen, können sich kaum noch überholen. Das Schienennetz kann die geplanten Verbindungen nicht tragen, wie ein zu dünner Gartenschlauch für zu viel Wasser. Die Fahrpläne können strukturell gar mehr eingehalten werden, sie sind nur noch Makulatur.

Der Fisch stinkt vom Kopf. Seit den 90er-Jahren sind an der Bahnspitze Menschen, die beim Amtsantritt keine Ahnung vom hochkomplexen System Bahn hatten. Die Bahnchefs Dürr, Mehdorn, Grube kamen aus der Auto- oder Luftfahrtindustrie. Und Lutz? Auch er ist kein richtiger Bahner. Er war Finanzkontrolleur. Im derzeitigen Vorstand hat niemand das Handwerk von der Pike auf gelernt. Ein Beispiel: Sigrid Nikutta ist im Moment für die wichtige Sparte „Cargo“ zuständig. Sie ist gelernte Psychologin. DB-Cargo ist nicht nur hoch verschuldet, sie transportiert heute auch weniger als 1990, obwohl das Frachtaufkommen weltweit explodiert ist. Seit Jahrzehnten geben sich inkompetente, fachfremde „Manager“ die Klinke in die Hand. Außer sich die Taschen voll zu machen, tun die jedoch wenig. Halt, doch: Schulden machen. Als der Bahn-Chef Richard Lutz 2017 sein Amt übernahm, war das Unternehmen mit rund 27 Milliarden Euro verschuldet. Heute sind es 35 Milliarden Euro. Die

Deutsche Bahn AG ist faktisch pleite. Dennoch erhielt dieser Manager neulich einen Bonus in Höhe von 1,3 Millionen Euro – „wofür eigentlich?“, fragt man sich.

Was medial oft untergeht und in der Öffentlichkeit zu wenig thematisiert wird: Die Deutsche Bahn ist keine Deutsche Bahn mehr. Sie ist bloß noch ein Anhängsel in einem weltweit agierenden Logistikkonzern. Laut Bahn-Bilanzbericht machte der Konzern 2022 rund 50 Prozent seines Umsatzes im Ausland, war in über 140 Ländern mit allem Möglichen und Unmöglichen unterwegs. Man macht Umsatz, aber keine Gewinne. Sich verzetteln fürs Globalistenimage – so geht Prestigepolitik. Der Münchner Verkehrsplaner Karlheinz Rößler spricht in Fachbeiträgen zum Thema von einer „Scheinverkehrsfirma“. Die Bahn, sagt er, sei zu „einem Betrugskonzern mutiert“. Angesicht der großen und allesamt überteuerten Bauprojekte der vergangenen Jahrzehnte konstatiert er: „Die Bahn ist eine regierungskriminelle Vereinigung zur Veruntreuung von Steuergeldern.“

Kleines Beispiel: Für den Erhalt der Infrastruktur ist die Bahn zuständig. Ist aber die Infrastruktur so kaputt, dass sie erneuert werden muss, dann springt der Bund ein. Und nun wird es bizarr: Für den Neubau übernimmt die Bahn die Planungsaufsicht und bekommt dafür 20 Prozent der Baukosten. Sie verdient also an ihrem Zerfall – auf Kosten des Steuerzahlers.

Diese Lotterbahn steht sinnbildlich für den Zustand des ganzen Landes – dafür, dass sich der Staat von seiner Kernaufgabe zurück zieht: öffentliche Daseinsvorsorge. Es verschwinden der Bahnhof, die Post, die Krankenhäuser. Viele Bürger fühlen sich vernachlässigt, abgehängt. Und von diesem Gefühl ist es nur ein kurzer Schritt zur Politikverdrossenheit. Die Bahn ist ein Symbol für vieles, was falsch läuft.



Mit planmäßig ankommenden Grüßen,

Ihr Matthias Müller

Redaktion PApapazzi



PApapazzi ist das People- & Lifestylemagazin für Ostbayern und Oberösterreich. **PApapazzi** ist eine geschützte Marke. Alle Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Abdruck, auch auszugsweise, kann nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages erfolgen.

HERAUSGEBER:

custommedia Verlags GmbH
Bahnhofstraße 33 | 94032 Passau
ISSN 1868-8772

Verlagsleitung: Bettina Müller
Redaktionsleitung: Matthias Müller

HINWEIS DER REDAKTION:

Beiträge und Artikel mit werblichem Charakter sind durch den Informationsverweis auf die Kontaktadresse des jeweiligen Gewerbetreibenden eindeutig gekennzeichnet und geben nicht zwingend die Meinung der Redaktion wieder.

ANZEIGENVERTRIEB:

Müller & Partner
Agentur für Vertriebsmanagement
Matthias Müller
email: anzeigen@pa-parazzi.de

KONTAKT:

Papapazzi Redaktion & Verlag
Bahnhofstraße 33 | 94032 Passau
email: info@pa-parazzi.de
web: http://pa-parazzi.de
Tel.: 0851-20968187
Fax.: 0851-96058215

Alle vom Verlag gestalteten Anzeigen und erstellten Fotografien sind durch den Verlag urheberrechtlich geschützt.

Ihre Verwendung in anderen Medien kann nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages erfolgen.

Wir bitten alle Anzeigenkunden das Urheberrecht und damit den Schutz des geistigen Eigentums zu respektieren und danken für die gute Zusammenarbeit.



Grill & Steak House nach Mediterraner art

Unser Restaurant ist ein reiner Familienbetrieb und jedes Gericht wird von uns persönlich erdacht und zubereitet. Bei uns steht das Produkt im Mittelpunkt. Wir verzichten ganz bewusst auf übertriebenen Firlefanz und Schickimicki. Es muss schmecken und das Einfache einfach gut gemacht sein! Wir sehen unser Steakhouse als ein einfaches Restaurant mit hervorragender Qualität, in einem lockeren wie stilvollen Ambiente - gelegen an einem der schönsten Plätze in Passau, direkt am Zusammenfluss der drei Flüsse - Donau, Inn und Ilz.

Ihre neue Traumvilla in Kroatien



- Herrlicher **Meerblick**
- **Großzügiges** Grundstück
- **4 Schlafzimmer**, 5 Bäder
- **Sofortiger** Baubeginn möglich
- Baugenehmigung **liegt vor**
- **Niederbayerischer** Bauträger
- **Niederbayerische** Bauleitung
- **Vermietung** oder Eigennutzung
- Lage: **Jovici, Marčana bei Pula** (Istrien)

Schlüsselfertig*
nur EUR 975.000,-

*unmöbliert, mit Einbauküche und Rasenanlage. Die gezeigten Bilder stellen Einrichtungsbeispiele dar und basieren auf der baubehördlich genehmigten Planung des Architekten.

Mehr Informationen:
Tel. +49 (0) 151-21 24 69 52

PAPARAZZI 191 | August 2024

INHALT

Leute, die keinen Krieg erlebt haben, wohl aber selbst Krieg führen wollen oder einen Krieg provozieren, wissen nicht, was sie Furchtbares anrichten

Helmut Schmidt



TITELTHEMA

PIZZA - SLOWFOOD FÜR KENNER

JEDER kennt sie, jeder liebt sie - die pizza. eigentlich eines der einfachsten gerichte der welt. weizenmehl, etwas salz, etwas hefe, etwas tomatensugo, etwas mozzarella und zack... fertig ist die köstliche mahlzeit. doch so einfach, wie es in der theorie klingt, ist es in der praxis leider nicht. doch nicht verzagen, wir führen sie ein, wie man zuhause die perfekte pizza backt.



DIE X-FILES - DIE BRENZLIGEN TWITTER-AKTEN

WIE fies in den sozialen medien von seiten der regierungen und seinen willfähigen dienern gelogen, betrogen, verfälscht und weggelassen wird, hat erst vor kurzer zeit der neue eigentümer des informationsnetzwerks x (vormals twitter) einfach mal so der öffentlichkeit präsentiert. die als x-files bekannt gewordene affäre um zensur und propaganda hat nichts von seiner brisanz verloren.

18 MUT ZUM DESIGN

IN sachen brillen sind wir deutschen in der regel äußerst konservativ. zu schlicht, zu einfach, zu uninspiriert tragen wir unsere „sehhilfen“ - und dabei kann eine brille doch so viel mehr sein, als das.

20 RAUS IN DIE NATUR

DER nationalpark bayerischer wald ist einer der kostbarsten naturschätze europas - und er befindet sich direkt vor unserer haustüre. direkt darin liegt ein einzigartiges hotel mit einem bezaubernden charme: das naturhotel euler ist unser geheimtipp für alle, die für eine kleine auszeit keine weltreise auf sich nehmen möchten...

30 FUTTERN WIE BEI MUTTERN

WIR bekommen nicht genug von den gastronomen in unserer reichhaltigen region. so viele restaurants, gashöfe, dorfwirtschaften und lokale, die uns kulinarisch verwöhnen, dass man fast den überblick verliert. damit das nicht passiert, ordnen wir einen nach dem anderen ein.

36 HÖR AUF DEINE HAUT

NORMALERWEISE sind wir es gewohnt, dass in sachen hautpflege und beauty andere menschen, experten und kosmetikerinnen, entscheiden, was so alles gut für uns ist. doch tatsächlich ist unsere haut ihr eigener experte. sie weiß am besten, was gut für sie ist.

38 ENERGIEAUTARK

WER seinen strom selbst auf dem dach erzeugt und in einem modernen stromspeicher zwischenlagert, macht sich von zukünftigen strompreis-steigerungen praktisch unabhängig.

41 SANIEREN - ABER RICHTIG

IM zuge der umwälzungen im energiemarkt denken viele eigenheimbesitzer über energetische sanierungen nach. dies ist eine gute gelegenheit, nicht nur die zur verfügung stehenden förderungen zu nutzen, sondern die zukunftsfähigkeit des objekts grundsätzlich abzusichern.

44 RÄZZL STATT LANGEWEILE

JEDEN monat aufs neue gibt es beim großen paparäzzl tolle gewinne zu holen. wer sein hirn ein wenig anstrengt kann vielleicht schon bald der nächste gewinner sein.

VIELE NEUHEITEN IM DINOLAND AUF SCHLOSS KATZENBERG!



In der dritten Saison legt das DINOLAND für seine Besucher kräftig nach! Neben den Lieblings-Sauriern wie T-Rex, Triceratops und Co. sind seit Kurzem auch erstaunliche Neuzugänge eingezogen: Der Giganotosaurus und der Indominus Rex sind technisch auf dem neuesten Stand und lassen die Besucher des großen Familien- und Erlebnisparks staunen! Das Abenteuer-Angebot wurde ebenfalls erweitert, und in der Dino-Live-Arena gibt es unterhaltsame neue Programmpunkte wie den „DINOLAND Wissens-Check“! Übrigens gelten im DINOLAND den ganzen Sommer über (bis 8. September) die Ferienöffnungszeiten – das bedeutet, der Park ist jede Woche von Mittwoch bis Sonntag geöffnet!

Während der Sommermonate freut sich Parkleiter Chrissi Dietachmair ganz besonders über die neue Wasserrutsche, die nur darauf wartet, dass sich die kleinen Dino-Fans an heißen Tagen nach einer aufregenden Forschertour durch den Saurierpark darauf abkühlen. Natürlich gibt es daneben auch eine gemütliche Liegefläche, auf der sich die Eltern ausruhen können.

Für die sportlichen Aktivitäten gibt es neben den beliebten und mittlerweile bewährten Attraktionen wie den herausfordernden Kletter- und Krabbelanlagen, Riesenrutschen, dem verwunschenen Labyrinth, aufregenden Balancierpfaden, dem Flying Fox und dem DINOLAND-Wasser-Spielplatz nun auch das Pangaea-Schaukel- und Klettergerüst. Hier können sich die Kids auspowern, bevor es weiter auf Saurier-Entdeckungsreise geht.

In der Ausgrabungsstätte ist ein brandneues Skelett zu finden – das macht das

Buddeln und Graben für die kleinen Forscher noch spannender!

Ein besonderes Highlight unter den vielen liebevoll ausgedachten Neuheiten ist in der Dino-Live-Arena ab sofort fester Programmpunkt: Der Wissens-Check! Bei der dritten Live-Show, die an allen Öffnungstagen stattfindet, stellt Parkleiter Chrissi knifflige Fragen rund um die Dinos im Park. Kinder, die sich besonders aufmerksam die vielen

Infos rund um die Urzeitwesen gemerkt haben, können hier sogenannte „Checker“ erspielen. Die Checker-Kugeln können (auch über mehrere Besuche hinweg) gesammelt und dann im Shop gegen tolle Preise von Bleistiften über Malbücher bis hin zu Plüschtieren und Fossilien eingelöst werden. So lernen die Kinder mit noch mehr Spaß und Motivation spannende Fakten rund um die Dinos.

Mittlerweile hat sich außerdem Chrissis Assistentin Kathi, das charmante und witzige Triceratops-Mädchen, als Besucherliebling etabliert – daher haben sich die Beiden ins Aufnahme-Studio gestellt und einen Song zusammen aufgenommen, den „Kathi-Song“! Kindgerecht und stimmungsvoll wird hier musikalisch dem „Dreamteam“ des DINOLAND gebührend Tribut gezollt. Das Video ist auf den offiziellen Social Media-Kanälen zu sehen.

Das DINOLAND ist besonders während der Sommermonate immer einen Besuch wert. Ob Familienausflug, Geburtstagsfeier oder Ferienprogramm – im Familien- und Erlebnispark ist es spannend, lehrreich und vor allem verspricht er Spaß für Groß und Klein!



AM INN ENTLANG NACH SÜDEN

Wer dem Inn von Passau aus Richtung Süden folgt, kommt nicht nur am einzigartigen Europareservat Unterer Inn vorbei, sondern an lebendigen Inn-Salzach Städten wie Neuötting, Mühldorf und Wasserburg, charmanten Orten wie Markt und Kraiburg und mächtigen Klöstern wie Au am Inn oder dem Kloster Gars am Inn. Als Mehrtagestour mit dem Fahrrad entlang des Innradwegs oder mit dem Auto: ab Mühldorf lohnt sich ein genauer Blick auf den Fluss, denn hier ist er in einem Flora-Fauna-Habitat geschützt und mäandert in großen Schleifen durch natürliche Auen. Bis Jettenbach ist das der letzte frei fließende Abschnitt des Gebirgs-gewässers. Wer nach Gars fährt, hat dort die Chance, den traditionell gestalteten Kloster-garten zu sehen und in der Klostergärtnerei einzukaufen. Von Gars nach Au führt ein herrlicher Wanderweg direkt am Flussufer, der von mächtigen Weiden bedacht wird. Ankommen kann man im Bräustüberl Au, das die Schwestern im Sommer neu eröffnet haben. Das dunkle Klosterbier wird nach altem Rezept gebraut und im Biergarten gibt's gute bayerische Küche unter alten Kastanien. Oder man fährt weiter bis Wasserburg und lässt die Tour durch die historischen Gässchen bummelnd ausklingen. Echtes Urlaubsfeeling gleich vor der Haustür!



OFFENER SONNTAG IM GARTENCENTER IM GRÜNEN

EIN TERMIN IM JUNI, DEN SICH ALLE GARTLER JEDES JAHR FEST IN IHREN KALENDER EINTRAGEN UND VON NAH UND FERN HERBEISTRÖMEN. SO FAND AUCH DIESES JAHR WIEDER TRADITIONELL DER TAG DER OFFENEN TÜR IM PRODUKTIONSBETRIEB DER BAUMSCHULE PLATTNER IM KREUZFELD STATT.

Schon ab 9 Uhr bis in die Abendstunden ließen sich an die 900 Gartenliebhaber dieses Event nicht entgehen und stöberten in Tausenden von Pflanzen.

Die Mitarbeiter der Baumschule Plattner standen für Fragen und Beratung bereit und überall wurde rege über das Garteln gefachsimpelt und Neuigkeiten ausgetauscht. Das Angebot an Pflanzen ist jedes mal ein Traum, ein Meer von duftenden, blühenden Blumen, Gewächsen und gesunden, für die Region typischen Baumschulpflanzen bestaunten die Besucher. Außerdem konnte man am Probe-Ausschank die edlen Obstbrände, hergestellt aus den selbst geernteten Früchten in der eigenen Brennerei verkosten und bewerten.

Auch für die musikalische Untermalung mit dem Alleinunterhalter Thomas Landstorfer, einer Hüpfburg für die Kinder und das leibliche Wohl war bestens gesorgt. Vom tollen Essen vom Catering Asen & Sohn bis hin zu Kaffee und den köstlichen selbst gebackenen Kuchen vom Frauenbund Wallerdorf war alles geboten. Das Wetter hat an diesem Tag gut gehalten und so genossen die Besucher einen schönen entspannten Sonntag im Gartencenter im Grünen der Familie Plattner.

Information unter: www.baumschule-plattner.de



POP-UP-AUSSTELLUNG ÜBER DEN STREET-ART-SUPERSTAR!

„House of Banksy – An Unauthorized Exhibition“ zeigt mit einem neuen Pop-Up-Konzept in München (B-TWEEN, 1. UG ehem. Galeria Kaufhof Stachus) eine nie dagewesene Präsentation von über 200 originalgetreu reproduzierten Motiven. Damit wird sie zur weltweit größten Werkschau seiner Kunst und hebt sich deutlich von allen bisher gezeigten Banksy-Ausstellungen ab! In einem aufwändigen und einzigartigen Setting offenbart sich den Besuchern ein umfassender Einblick in das Gesamtwerk des Ausnahmekünstlers.

Öffnungszeiten: MO/DI/MI/DO & Feiertage 10 – 18 Uhr
DO/FR/SA 10 – 20 Uhr

Tickets sind unter www.banksy-munich.de, bei allen bekannten Vorverkaufsstellen und an der Tageskasse erhältlich.



Training und Probetraining:
Samstag 10.00 - 11.30 Uhr

Ort:
„Tai Chi Halle“
Sporthalle an der Mittelschule Pocking
gleich hinter der Polizeidienststelle Pocking
Indlinger Straße 14b | 94060 Pocking

Training und Probetraining:
Donnerstag 18.00 - 19.30 Uhr

Ort:
Sporthalle der Grundschule Hartkirchen
Obere Inntalstraße 24 | Hartkirchen
94060 Pocking

Kampfkunst & Selbstverteidigung

für Männer & Frauen

Wing Tsun | Tai Chi Chuan | Escrima
in Pocking

**Neuer Anfängerzyklus -
Probetraining kostenlos, jetzt anmelden!**

Wing Tsun Kung Fu

Wing Tsun gilt als eines der effektivsten und gleichzeitig elegantesten chinesischen Kampf- und Selbstverteidigungssysteme.

Wing Tsun trainiert Körper und Geist gleichermaßen und entwickelt vor allem Körperspannung, Rumpfstabilität, muskuläre Tiefensensibilität, Schnellkraft, sowie die Fähigkeit sich entspannt, präzise und flexibel zu bewegen. Für die Selbstverteidigung ist das Wing Tsun vor allem deswegen geeignet, weil es den Übenden schult, sich auch mit weniger Körperkraft gegen die Angriffe eines deutlich stärkeren Gegners zu behaupten.

Tai Chi Chuan

Tai Chi Chuan ist eine der drei „inneren Kampfkünste“ und ist im Westen vor allem aufgrund seiner positiven Wirkungen auf die Gesundheit bekannt. Entspannung, die Einheit von Körper und Geist sowie das Erzielen von Balance und Harmonie gelten als Ziele im Tai Chi.

Gleichzeitig ist Tai Chi Chuan aber auch eine der effektivsten Kampfkünste überhaupt, indem es im Körper eine innere, ganzheitlich verbundene Kraft erzeugt, durch die selbst mit kleinsten Bewegungen erstaunliche Wirkungen erzielt werden können.

Escrima

Escrima stammt ursprünglich von den Philippinen und ist ein Kampf- und Selbstverteidigungssystem, das mit kurzen Rattan-Stöcken trainiert wird.

Der hauptsächliche Zweck des Stockkampf-Trainings ist die Ausbildung von schnellen Reflexen, besserer Ganzkörper-Koordination, Beweglichkeit, ausgeprägter kognitiver Fähigkeiten und schneller Schrittarbeit - und zudem macht Escrima unglaublich viel Spaß!

Wing Tsun - effektive Selbstverteidigung für jedermann

Sport & Entspannung - Innerer Ausgleich und Fitness

Escrima - Training für Koordination, Schnelligkeit und Körperspannung



Kontakt und weitere Informationen:
Matthias Müller, Tel +49 (0)171 / 85 66 079

Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

DIE X-AKTEN

Geschichte und Inhalt der „Twitter“ (heute „X“)-Akten – und was sie für unsere Demokratie bedeuten.

[Matthias Müller]

Zensur und Propaganda sind zwei Seiten der Medaille, wenn es um Meinungssteuerung geht. Das, was nicht gesagt werden soll, wird unterdrückt (Zensur), und das, was die Menschen denken und wahrnehmen sollen, wird so weit wie möglich gestreut (Propaganda). Nur mit beiden Methoden in Kombination hat man das Feld der öffentlichen Meinung wirklich im Griff. Ich beschäftige mich mittlerweile seit drei Jahrzehnten mit Kommunikations- und Medienforschung. Schon seit ich mich bewusst für Medien interessiere, fand ich es äußerst spannend, mit welchen Techniken und Methoden das Bewusstsein der Menschen kontrolliert und manipuliert werden. Es ist das untrügliche Erkennungszeichen aller totalitären Systeme in allen geschichtlichen Epochen, zuallererst die Kontrolle über die Meinungen und das Denken der Menschen erlangen zu wollen. Der Zweck ist selbsterklärend: wer die Meinungen der Menschen kontrolliert, der kontrolliert auch ihr Verhalten. Das Mittel zur Kontrolle der Meinungen war früher die mehr oder weniger gewaltsame Kontrolle der Medien mittels staatlicher Aufsicht. Tatsächlich fand und finden sich gerade in totalitären Systemen stets willfährige Helfer, die sich als Medienschaffende den Machtzentren andienen und die Gunst der Stunde nutzen, um sich selbst elitäre Positionen im System zu

sichern. Die moderne Forschung im Bereich Kommunikation, Medien und Massenpsychologie jedoch hat diese Methoden extrem verfeinert. Sie sind subtiler und damit erheblich schwerer erkennbar geworden.

Die NATO nennt ihre heutiges Konzept wörtlich „Kognitive Kriegsführung“. Das Allgemeine der unter dem Namen „Kognitive Kriegsführung“ eingesetzten Waffen ist, dass sie auf den allermodernsten, wissenschaftlich höchst ausgefeilten Manipulationstechniken basieren. Eine allgemeine und unmissverständliche Bezeichnung für diese Propagandaformen wäre „kognitive Manipulationen“.

„Kognitiv“ soll darauf verweisen, dass bei dieser Manipulationsmethode direkt in kognitive Prozesse eingegriffen wird. Diese Methoden grenzen sich damit von anderen psychologischen Manipulationstechniken ab. Zu den „kognitiven Funktionen“ gehören u.a.

Wahrnehmung, Aufmerksamkeit, Erkennen, Vorstellen, Gedächtnis, Handlungsplanung und Kommunikation etc., aber auch die kritische Prüfung und Bewertung von Informationen. Gemeinsames Ziel aller kognitiven Manipulationstechniken ist die Schwächung, Umgehung oder Außerkraftsetzung der kritischen Urteilsfunktionen der Zielperson. Es geht, um es möglichst unmissverständlich auszusprechen, um die verfeinerte Version der Gehirnwäsche: um

die gezielte Beeinflussung der kognitiven Prozesse der Menschen mit dem Ziel, ohne deren Wissen ihre Einstellungen und Verhaltensbereitschaften zu verändern. Dazu muss der informationsverarbeitende Prozess so gestört werden, dass eine kritische Überprüfung und Beurteilung von erhaltenen Informationen nicht stattfinden können. Wie bereits erwähnt handelt es sich hierbei – und das wird im Folgenden noch ausführlich nachgewiesen werden – um ein offizielles Programm von NATO und EU, das auch im Bundestag besprochen wurde. Die FDP fordert offen ein Programm zur „kognitiven Kriegsführung“, es handelt sich hier also nicht um Theorien, sondern um tagesaktuelles politisches Geschehen. Das Problem dabei ist lediglich, dass der normale Verbraucher nicht versteht, worum es eigentlich geht und sich deshalb keine Gedanken drüber macht.

Das Perfide an derartigen Methoden ist, dass die Menschen ihre „Meinungen“ als Teil ihrer Persönlichkeit begreifen. Menschen identifizieren sich regelmäßig höchst leidenschaftlich mit ihren Meinungen, reflektieren jedoch so gut wie gar nicht, wie sie sich diese überhaupt bilden konnten. Der kognitionswissenschaftlich nicht ausgebildete Bürger – also rund 99,99% der Bevölkerung und damit höchstwahrscheinlich auch Sie, liebe Leser – begreift

seine „Meinung“ als eine rationale Leistung seines analytischen Verstandes. Er glaubt, dass seine Überzeugungen auf der bewussten Wahrnehmung von Informationen und Ereignissen beruhen und dass seine Einstellungen wohlbegründet, logisch und evidenzbasiert seien. Doch das ist nicht wahr.

Tatsächlich ist die Meinung eines Menschen das Endergebnis eines kognitiven Prozesses, auf den der Mensch selbst nur wenig Einfluss hat. Die Variablen in diesem Prozess sind beispielsweise die Auswahl der zur Verfügung gestellten Informationen (Welche Informationen werden gegeben, welche werden verschwiegen?), der vorher (entweder selbst oder durch andere) festgelegte Deutungsrahmen („frame“), in welchem die Information präsentiert wird, der gesellschaftspsychologische Kontext zu dieser Information, der individualpsychologische Kontext zu dieser Information sowie eine Vielzahl gezielter kognitiver „Tricks“, durch die die Priorisierung im eigenen Wertungssystem gesteuert werden kann. Unsere Meinungen sind das Produkt eines Designprozesses. Unsere Meinungen werden von anderen Menschen entworfen und von uns meist ungeprüft übernommen. Erst die bewusste Auseinandersetzung mit diesen Prozessen und Techniken ermöglicht es dem Menschen, sich kognitiv

Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

zu emanzipieren. Er weiß, dass seine Meinung das permanente Angriffsziel von Beeinflussung ist. Diese Beeinflussung kommt sowohl von außen, wie auch von innen, aus ihm selbst heraus. Der aufgeklärte Mensch hinterfragt daher nicht nur die Validität seiner Informationsquellen, sondern auch seine eigenen Denk- und Bewertungsmuster, seine eventuellen Vorurteile oder Glaubenssätze, die möglicherweise sein Urteilsvermögen beeinflussen. Wie jedoch versuchen staatliche und überstaatliche Akteure unsere Wahrnehmung der Realität zu beeinflussen? Der wichtigste Schlüssel zur Beeinflussung besteht heute darin, dass staatliche Akteure intensiv mit den Betreibern der größten und mächtigsten Kommunikationsplattformen der Erde zusammen arbeiten: den

sozialen Medien. Wie tief diese „Zusammenarbeit“ bereits reicht, ist regelmäßig Gegenstand von Enthüllungen, wie sie z.B. zuletzt von Elon Musk persönlich veröffentlicht wurden.

Eines der relevantesten Ereignisse in diesem Themenbereich waren die sogenannten „Twitter Files“ (#Twitterfiles, Twitter-Akten) aus den Jahren 2022 und 2023, die Einblicke in die neuesten Methoden, Rechtfertigungen und Netzwerke der Zusammenarbeit zwischen Regierung, Geheimdiensten, NGOs, Universitäten, Stiftungen und den großen Internetunternehmen bei der Meinungssteuerung und -kontrolle der Bevölkerung gegeben haben.

Obwohl die Enthüllungen um die Twitter Files (Twitter-Akten) durchaus Beachtung fanden und

die Brisanz auch in deutschen Medien teilweise erkannt wurde, beschränkten sich leider viele Kommentatoren darauf, sie in ihrer Bedeutung herunterzuspielen oder in den Zusammenhang mit als „rechts“ etikettierten Verschwörungsmymen zu rücken. Insgesamt hat man den Eindruck, dass jetzt, fast zwei Jahre nach den Veröffentlichungen, die dort aufgedeckten Mechanismen und Strukturen immer noch bestehen (wenn auch zumindest nicht mehr in dem Ausmaß bei Twitter bzw. „X“) und das Thema im öffentlichen Diskurs keinen großen Raum mehr einnimmt, oder von unzähligen Meinungsbeiträgen mit dem Tenor „Seit Musk Twitter übernommen hat, ist es eine Plattform für Rechte und Verschwörungstheoretiker geworden“ überdeckt wurde. Das mag einmal

an der unübersichtlichen Form der Veröffentlichung dieser Untersuchungen gelegen haben – sie wurden auf Elon Musks Wunsch hin lediglich als nummerierte Threads auf Twitter direkt veröffentlicht –, hat aber sicher auch noch andere Gründe.

Die Twitter Files sind aber immer noch relevant. Nicht nur wegen der einzelnen Fälle von Manipulation des öffentlichen Diskurses und der Unterdrückung von Meinungen – diese können jede im Einzelnen diskutiert oder eben als Einzelfall abgetan werden – sondern wegen eines gewaltigen Komplexes der systematischen, in industriellem Maßstab betriebenen Meinungsunterdrückung und -beeinflussung, auf den die Twitter Files die ersten Hinweise geliefert haben und der sehr viel weitreichender und organisierter



WIRTSCHAFTSSCHULE PASSAU



NEUBURGERSTR. 96 | WSPASSAU.DE | 0851 988 170

Unsere Stärke? Deine Individualität!

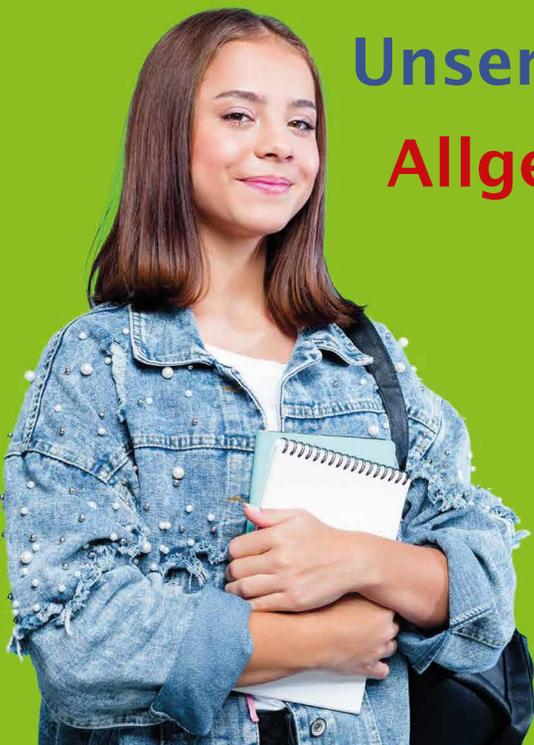
Allgemeinbildung

Fit für's Leben!

wirtschaftliches Denken

technisches Verständnis

Anmeldung
auch mit dem
Jahreszeugnis möglich!



Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

ist, als es der breiten Öffentlichkeit bekannt ist.

WAS SIND DIE TWITTER FILES?

Die Geschichte der Twitter Files begann damit, dass Elon Musk im Oktober 2022 die Plattform Twitter kaufte. Musk, bekannt für sein starkes Bekenntnis zur Meinungsfreiheit („I am a free speech absolutist“) und seine Kritik an der Zensur auf Social-Media-Plattformen, versprach mehr Transparenz und weniger Regulierung von Inhalten auf Twitter. Diesem Versprechen treu, gab Musk kurz nach der Übernahme einer kleinen Gruppe von ausgewählten Journalisten und Forschern Zugang zu einer Auswahl von internen Dokumenten und E-Mails von Twitter. Diese Dokumente, die dann als Twitter Files bekannt wurden, enthüllten, wie Twitter in der Vergangenheit Entscheidungen über die Moderation von Inhalten traf, welche internen Diskussionen es dabei gegeben hatte und wie stark externe Einflüsse, insbesondere von der Regierung, Geheimdiensten und geheimdienstnahen Organisationen diese Entscheidungen beeinflusst hatten.

Wer waren die Journalisten, denen Musk diese Aufgabe übertragen hatte? Einer von ihnen ist Michael Shellenberger, ein bekannter Journalist und Autor, der in der Vergangenheit über Themen wie Umweltpolitik und soziale Gerechtigkeit geschrieben hatte. Er ist jetzt Gründer und Chefredakteur des Online-Magazins „Public“ auf Substack. Ein weiterer war Matt Taibbi, ein investigativer Journalist und ehemaliger Redakteur des Rolling Stone Magazine, bekannt für seine kritische Berichterstattung über Machtmissbrauch und Korruption, unter anderem durch seine Enthüllungen zu den Verquickungen zwischen Goldman Sachs und höchsten Regierungsstellen in den USA mit den sehr schädlichen Folgen massiver Deregulierung des Finanzmarktes, die zu Korruption und letztlich auch zu großen Finanzkrisen geführt hat. Matt Taibbi schreibt ebenfalls jetzt für seine eigene Online-Publikation auf Substack, „Racket News“.

Eine weitere Beteiligte war Bari Weiss, eine US-amerikanische Journalistin und Autorin, die für das Wall Street Journal geschrieben hatte und Redakteurin für

Kultur und Politik bei der New York Times war. Seit März 2021 ist sie regelmäßige Kolumnistin bei Die Welt. Weiss gründete das Medienunternehmen „The Free Press“. Zusätzlich arbeiteten im Team noch die Journalisten Lee Fang, David Zweig und Alex Berenson.

Die erste Phase der Untersuchung lief von Oktober 2022 bis März 2023. Im Dezember 2022 begannen die Journalisten, die Ergebnisse ihrer Analysen direkt auf Twitter in langen, leider dadurch etwas unübersichtlichen Threads zu veröffentlichen. Die Twitter Files enthüllten, dass Twitter regelmäßig mit US-Regierungsbehörden und Geheimdiensten zusammenarbeitete, um angebliche „Desinformation“ zu bekämpfen. Diese Zusammenarbeit umfasste direkte Eingriffe in die Moderationsentscheidungen der Plattform und sogenanntes „throtteling“, d.h. die massive Beschränkung der Reichweite von Tweets bis hin zu Löschungen und die Erstellung von „Blacklists“, also schwarzen Listen mit Twitter-Konten, deren User nicht oder nur schwer auffindbar gemacht wurden. Eine „ge-blacklistete“ Person verfügt in der Regel noch über einen

funktionsfähigen Twitter-account, jedoch kann dieser von anderen Usern mit den üblichen Suchmethoden fast nicht mehr gefunden werden.

Die Enthüllungen deckten auch das Ausmaß der Zusammenarbeit von Twitter mit sogenannten „Anti-Desinformationsorganisationen“ und akademischen Institutionen auf. Gruppen wie der Atlantic Council, das Aspen Institute und das Stanford Internet Observatory hatten erheblichen Einfluss auf die Moderationsrichtlinien von Twitter und halfen bei der Identifizierung und Entfernung von Inhalten, die von ihnen als „Desinformation“ oder „schädlich“ angesehen wurden.

DIE THREADS IM EINZELNEN:

Weil die Twitter Files leider nirgendwo gesammelt und übersichtlich veröffentlicht sind (soweit wir es recherchieren konnten), haben wir uns die Mühe gemacht, die Links zu den einzelnen Tweets/Threads in der richtigen Reihenfolge zusammenzutragen, damit Sie sich selbst ein Bild machen können, was dort veröffentlicht wurde:

Teil 1 von Matt Taibbi, am 3.

CARFUNKEL
wuschel weiche wagen wäsche



FAHRZEUGWÄSCHE
AB 12€



LAUFZEIT: 01.08. - 15.09.2024

LADREAKTION

DU ZAHLST:

100,-€

NOCH KEINE
CARFUNKEL CARD?

EINFACH ONLINE BESTELLEN UNTER
[CARFUNKEL.COM/CARFUNKEL-CARD](https://www.carfunkel.com/carfunkel-card)
ODER DIREKT AN DER KASSE VOR ORT

DU ERHÄLTST PREPAID GUTHABEN:

125,-€



DU SPARST: **25,-€**

4X IN NIEDERBAYERN
1X IN PASSAU

Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

Dezember 2022 [x.com/mtaibbi/status/1598822959866683394]: Darüber, wie die Berichterstattung über die Inhalte von Hunter Bidens Laptop kurz vor der Präsidentschaftswahl 2020 in den USA von Twitter aktiv zensiert und unterdrückt wurde.

Teil 2 von Bari Weiss, am 9. Dezember 2022 [x.com/bariweiss/status/1601007575633305600]: Über „Shadow Banning“ bzw. „Visibility Restriction“ (also Reichweiteinschränkung) durch Twitter

Teil 3 von Matt Taibbi, am 10. Dezember 2022 [x.com/mtaibbi/status/1601352083617505281]: Über den Umgang von Twitter mit Donald Trump und den Ereignissen vom 6. Januar 2020 („Sturm auf das Capitol“)

Teil 4 von Michael Shellenberger, am 11. Dezember 2022 [x.com/shellenberger/status/1601720455005511680]: Dazu, wie es zur Löschung von Trumps Twitter-Konto kam

Teil 5 von Bari Weiss, am 12. Dezember 2022 [x.com/bariweiss/status/1602364197194432515?lang=de]: Noch Weiteres über Trumps Konto-Löschung

Teil 6 von Matt Taibbi, am 16.

Dezember 2022 [x.com/mtaibbi/status/1603857534737072128]: Über die sehr enge Verbindung des FBI zu Twitter. Ein Beispiel:

„Der Kontakt zwischen Twitter und dem FBI war ständig und allgegenwärtig, als wäre Twitter eine Tochtergesellschaft des FBI. Zwischen Januar 2020 und November 2022 gab es über 150 E-Mails zwischen dem FBI und dem ehemaligen Twitter „Trust and Safety“-Chef Yoel Roth. Einige sind banal, wie die, in der Agent Elvis Chan aus San Francisco Roth ein frohes neues Jahr wünscht und ihn daran erinnert, „nächste Woche an unserem vierteljährlichen Anruf teilzunehmen“. Bei anderen handelt es sich um Informationsanfragen an Twitter-Nutzer im Zusammenhang mit aktiven Ermittlungen. Es gibt aber auch überraschend viele Aufforderungen des FBI an Twitter, Maßnahmen gegen Fehlinformationen über Wahlen zu ergreifen, auch gegen Scherz-Tweets von Konten mit wenigen Followern.“ [x.com/mtaibbi/status/1603857534737072128]

Teil 7 von Michael Shellenberger, am 19. Dezember 2022 [x.com/shellenberger/status/1604871630613753856]: Hier

ging es um Nachweise für eine koordinierte Aktion von Vertretern U.S.-amerikanischer Geheimdienste, die sich an leitende Angestellte von Medien- und Social-Media-Unternehmen richtete, um Informationen über Hunter Biden zu unterdrücken und die Absender dieser Informationen zu diskreditieren.

Teil 8 von Lee Fang, am 20. Dezember 2022 [x.com/lhfang/status/1605292454261182464]: Hier ging es um die Zusammenarbeit zwischen Twitter, dem FBI und dem U.S.-amerikanischen Militär bei psychologischen Online-Einflussoperationen des US-Militärs. So erlaubte Twitter z.B., dass das Pentagon jahrelang Propagandakonten mit verdeckten Identitäten verwendete und diese erst nach zwei Jahren oder nie sperrte. Hier ging es zum Beispiel um anti-iranische Botschaften, die scheinbar von „echten“ Usern aus dem arabischen Raum stammten, ebenso wie Propaganda für Krieg gegen den Jemen und über U.S.-amerikanische Drohnenangriffe, die angeblich nur „Terroristen“ trafen.

Teil 9 von Matt Taibbi, am 24. Dezember 2022 [x.com/mtaibbi/status/1606701397109796866]:

Über die enge Zusammenarbeit von Twitter mit dem FBI und anderen Geheimdiensten, wie der CIA.

Teil 10 von David Zweig, am 26. Dezember 2022 [x.com/davidzweig/status/1607378386338340867]: Über die Manipulation des öffentlichen Diskurses in der Coronakrise.

Teil 11 von Matt Taibbi, am 3. Januar 2023 [x.com/mtaibbi/status/1610372352872783872]: Über Druck durch die Geheimdienste auf Twitter durch Durchstechen an die Medien von Vorwürfen über angebliche russische oder chinesische Propaganda-Konten.

Teil 12 von Matt Taibbi, am 3. Januar 2023 [x.com/mtaibbi/status/1610394197730725889]: Ebenfalls noch über falsche Vorwürfe von Propaganda-Konten.

Teil 13 von Alex Berenson, am 9. Januar 2023 [x.com/AlexBerenson/status/1612526697038897167]: Kurzer Thread über den Druck, der von einem Vorstandsmitglied der Firma Pfizer ausgeübt wurde, um wahre Informationen über Impfungen auf Twitter zu unter-

Bei Hochwasser & Starkregen zählt jede Minute! ZEIT GEWINNEN MIT ACS!



FÜR JEDE MESSAUFGABE
DEN PASSENDEN SENSOR

>>> Mit dem Frühwarnsystem von ACS können sich Bürger*innen frühzeitig warnen lassen.



Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

drücken.

Teil 14 von Matt Taibbi, am 12. Januar 2023 [x.com/mtaibbi/status/1613589031773769739]: Hier ging es um brisante Hintergrundinformationen zu den Vorwürfen von Seiten der Demokraten und der Medien über angebliche russische Bots und Propaganda im Zusammenhang mit der Aufklärung der Vorwürfe einer Kollusion von Donald Trump mit russischen Akteuren im Wahlkampf 2016 und das sogenannte „Steele-Dossier“. Hierzu gibt es noch diesen ergänzenden Thread (Teil 14A). [x.com/mtaibbi/status/1613932017716195329]

Teil 15 von Lee Fang, am 16. Januar 2023 [x.com/lhfang/status/1615008625575202818]: Über Druck, den BioNTech auf Twitter ausübte, um die Forderung nach günstigen generischen Impfstoffen für ärmere Länder oder Menschen zu zensieren.

Teil 16 von Matt Taibbi, am 27. Januar 2023 [x.com/mtaibbi/status/1619029772977455105]: Über



Pflanzen aus der Region für die Region

Wir sind stark in gesunden Beeren und Früchten, eigenen Züchtungen, Formgehölzen u.v.a. mehr.

mehr info unter:

www.baumschule-plattner.de

Besuchen Sie uns in Aldersbach beim Gartenzauber vom 16. bis 18. August 2024



BAUMSCHULE PLATTNER
IHR GARTENCENTER IM GRÜNEN

Haag 4 | 94501 Aldersbach
Tel.: 08547-588 | Fax 1696
info@baumschule-plattner.de

„Hamilton68“ und eine von U.S.-Geheimdienstmitarbeitern erstellte Liste (Dashboard mit angeblich russischen Bot-Accounts, die aber nach Twitters eigener Recherche fast ausschließlich aus „wirklichen“ Menschen, überwiegend U.S.-Amerikanern, bestand.

Teil 17 von Matt Taibbi, am 2. März 2023 [x.com/mtaibbi/status/1631338650901389322]: Über weitere Vorwürfe diesmal des Digital Forensics Research Labs in Bezug auf 40.000 Konten, die als Bots zum Thema Hindu-Nationalismus identifiziert wurden, sich aber als „wirkliche“ Menschen herausstellten.

Teil 18 von Matt Taibbi vom 9. März 2023 [x.com/mtaibbi/status/1633830002742657027]: Über die Stellungnahme der Journalisten für den Senat (s.u.) zu den Erkenntnissen aus den Twitter Files. Hier erklärt Matt auch erstmals das Konzept des Censorship Industrial Complex (s.u.).

Teil 19 von Matt Taibbi, am 17. März 2023 [x.com/mtaibbi/status/1636729166631432195]: Über die Rolle des Stanford Internet Observatory und des Virality Projects bei der Beeinflussung des öffentlichen Diskurses über Corona.

Teil 20 von Andrew Lowenthal vom 25. April 2023 [x.com/NAffects/status/1650954036009398277]: Hier wird das Ausmaß der Verstrickung und die schiere Menge der beteiligten Organisationen und Akteure in der „Desinformations“-Industrie oder des Censorship Industrial Complex (s.u.) dargestellt.

ANHÖRUNG IM SENAT

Am 30. November 2023, also etwa ein Jahr, nachdem die ersten Twitter Files veröffentlicht wurden, kam es zu einer Anhörung im U.S. Senat zu den Enthüllungen und zu der „Beteiligung der Bundesregierung an der Zensur in den sozialen Medien“. Es lohnt sich, sich diese Anhörung einmal selbst anzusehen. Als Zeugen wurden unter anderem befragt: Matt Taibbi, Journalist; Michael Shellenberger, Journalist; Rupa Subramanya, Journalistin für The Free Press; und Olivia Troye, ehemalige Beraterin des ehemaligen Vizepräsidenten Pence.

Obwohl es eigentlich um den Vorwurf der Einflussnahme und „Instrumentalisierung“ der Regierung und die Beeinträchtigung der freien Meinungsäußerung ging, drehten einige

der Demokraten den Spieß um und behandelten die untersuchenden Journalisten wie Angeklagte, denen sie in einer Art hartem und feindseligen Kreuzverhör versuchten, ihre Glaubwürdigkeit und Fähigkeiten abzuspüren und ihnen mit allen rhetorischen Mitteln niedere Beweggründe für die Untersuchung unterschieben wollten. Das führte zu geradezu absurden Wortwechseln, in denen zum Beispiel die Demokratin Stacey Plaskett Matt Taibbi als „sogenannten Journalisten“ bezeichnete und Taibbi darauf antwortete: „Ich bin kein „sogenannter Journalist“, ich arbeite seit 30 Jahren als Journalist und bin immer ein überzeugter Verfechter der Meinungs- und Pressefreiheit gewesen (Erster Verfassungszusatz).“ Dann verwies er noch auf seine vielen journalistischen Auszeichnungen und die Bestseller, die er geschrieben hatte. Später drohte die gleiche Abgeordnete Matt Taibbi sogar mit strafrechtlicher Verfolgung und fünf Jahren Gefängnis wegen eines angeblichen Flüchtigkeitsfehlers in einem Tweet.

Inwieweit diese Anhörung Folgen für die Praktiken der Einflussnahme der Regierung und der Geheimdienste und anderer Akteure auf Meinungssteuerung bei Twitter und anderen Social-Media-Unternehmen hatte und zu einer Verbesserung der Situation geführt hat, ist leider nicht ersichtlich. Am 1. Mai 2024 erschien ein sehr ausführlicher Zwischenbericht des Stabsausschusses für Justiz und des Unterausschusses für die Instrumentalisierung der Bundesregierung durch das US-Repräsentantenhaus. Hier wurden weitere Fälle des direkten und indirekten Drucks von Regierungsstellen (der Regierung der Demokraten unter Präsident Joe Biden) auch auf andere Konzerne wie Facebook und Amazon behandelt. Viele der Fälle bezogen sich auf die Zeit der Corona-Krise und zeigten die massive Einflussnahme der U.S.-Regierung auf die Veröffentlichung von Videos, Artikeln und Büchern zu diesem Thema, die von der seitens der Regierung vorgegebenen „Linie“ abwichen.

DIE BEDEUTUNG DER LEAKS

Eine der alarmierendsten Enthüllungen war, wie explizit viele Organisationen bezüglich der Kontrolle von Narrativen und der Überwachung von „Fehlinformationen“ waren. Beispiele wie das Virality Project an der Stanford University, das Twitter empfahl, „wahre Geschichten über Impfnutzenwirkungen“ als „Standard-Fehlinformationen“ zu klassifizieren, zeigen, dass unter

Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

der Überschrift „Bekämpfung von Desinformation“ auch die Unterdrückung von wahren Aussagen fiel.

Die Dokumente zeigen aber auch die internen Konflikte innerhalb von Twitter. Viele Mitarbeiter waren besorgt über die zunehmende Einflussnahme von außen und die Auswirkungen auf die Glaubwürdigkeit und Neutralität der Plattform. Interne E-Mails und Diskussionen offenbarten eine tiefe Spaltung über den richtigen Umgang mit kontroversen Inhalten und politischem Druck.

Die Twitter Files und die nachfolgenden Recherchen der Journalisten machten die Öffentlichkeit auch darauf aufmerksam, wie viel Geld in sogenannte „Anti-Desinformationsinitiativen“ fließt. Große Summen wurden und werden von Regierungen, Stiftungen und Technologieunternehmen in NGOs, Thinktanks und akademische Projekte investiert. Ein Beispiel ist der Vertrag über eine Milliarde US-Dollar, den die Agentur „Peraton“ erst kürzlich vom Pentagon erhielt, um „Desinformation“ zu bekämpfen, sprich: die gewünschten Narrative zu verbreiten und unerwünschte Fakten zu zensieren.

NOTHINGBURGER?

Jetzt kann man auf den ersten Blick natürlich sagen: Warum sollten Regierungen, NGOs, Agenturen und auch Geheimdienste nicht „Desinformation“ und „Hassrede“ bekämpfen und die großen Social-Media-Konzerne hierzu beraten? Und warum sollten private Organisationen, NGOs und Agenturen nicht erhebliche Summen vom Verteidigungsministerium, von Stiftungen und Geheimdiensten für Forschung und Beratung zu Desinformation und Hassrede

erhalten? Und auch: Warum dürfen private Technologie-Unternehmen nicht ihre eigenen Regeln aufstellen darüber, was auf ihren Plattformen gesagt und veröffentlicht werden darf?

So wurde von vielen Kommentatoren, auch in der deutschen Presse, gefragt. Die U.S.-Amerikaner sprachen teilweise auch von einem „nothingburger“ (ein umgangssprachlicher Ausdruck für einen Burger, bei dem das Fleisch fehlt) und meinten damit, dass hier viel Lärm um nichts gemacht worden sei. Hier war das Argument oft, dass es in Zeiten von russischer Desinformation, Verschwörungstheorien in Bezug auf Pandemien und Impfungen und auch in Bezug auf die Gefahren durch Populisten und Trump-Anhänger dringend nötig ist, den öffentlichen Diskurs in den sozialen Medien sorgfältig zu regulieren und – wo nötig – einzuschränken.

Es ist leicht, sich von diesen Krisen, Bedrohungen und Gefahren verwirren zu lassen. „Ja, stimmt“, denkt man dann. „Es ist auch wirklich gefährlich. Man kann ja auch nicht gar nichts tun.“ Aber hier hilft ein wenig Verständnis von Politik, Kommunikationsstrategie, Geschichte und Recht weiter. Es darf nicht in Vergessenheit geraten, dass alle Beeinflussungen der freien Meinungsäußerung, die die Twitter Files und die nachfolgenden Recherchen aufdeckten, gerade nicht als staatliches Handeln vom geltenden Recht gedeckt waren und deshalb auf anderen Wegen als einem straf- oder verwaltungsrechtlichen erfolgten. Um die politische Brisanz und die Gefährlichkeit der Entwicklung für die Bürgerrechte und die Meinungs- und Medienfreiheit zu verstehen, für die die Twitter Files nur die Spitze des Eisbergs darstellen, muss man ein paar

Gelenkschmerzen?

Ob Knie, Knöchel, Arm oder Hand
- durch Therapie mit Bandagen
erfolgreich Abhilfe schaffen!

Manu-HiT

Malleo-HiT

Genu-HiT

Epidyn Stabil

PASSAU . POCKING . FREYUNG . VILSHOFEN
OSTERHOFEN . WALDKIRCHEN

reha team **Mais**
Das Sanitätshaus Aktuell eK



www.maispassau.de

Allianz Alt

Lösung(en) für Mitarbeiterzufriedenheit

Wir sind uns sicher, dass es eine lohnende Investition sein wird, in die Zukunft und Gesundheit der Mitarbeiter zu investieren. Mit unseren maßgeschneiderten Konzepten fördern wir die Gesundheit der Angestellten und die Produktivität Ihres Unternehmens.

Attraktivität als Arbeitgeber steigern Mitarbeiter-Benefits



Eine sichere Zukunft braucht einen starken Partner!

Allianz Alt
Hauptvertretung der Allianz
Peter und Jasmin Alt
Marktplatz 20
94060 Pocking / Hartkirchen
www.allianz-alt.de
alt.peter@allianz.de
08538.175 89 772 / 0170 40 255 63

Jetzt Kontakt
aufnehmen 



Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

Schritte zurücktreten und sich klarmachen, was hier eigentlich passiert:

Wenn wir von Zensur und Meinungsfreiheit sprechen, ging es traditionell um das Verhältnis zwischen Staat und Bürger. Das heißt, die Grundrechte auf Meinungs- und Pressefreiheit (in den USA insbesondere das „1. Amendment Right“) – ja, die gesamte Verfassung bzw. das Grundgesetz – stellen Abwehrrechte des Bürgers gegen den Staat dar. Diese Abwehrrechte schützen die Bürger aber nicht gegen Einschränkungen von Meinungs- und Pressefreiheit durch private Firmen. Genau dies machen sich die staatlichen Stellen zunutze, um die grundgesetzlich garantierte Meinungsfreiheit zu untergraben. Wenn Twitter (bzw. „X“) Konten sperrt oder Tweets löscht, verstößt das Unternehmen nicht gegen die Verfassung. Nur der Staat kann einen Verfassungsbruch begehen, niemand sonst. Wenn der Staat also Facebook, Youtube oder X durch die Hintertür beeinflusst, Zensur zu betreiben, so ist damit die Verfassung zum Schein gewahrt. Aber nur zum Schein. Heute haben wir die Situation, dass einige dieser Plattformen eine solche Größe und Marktmacht erreicht haben, dass die Frage, ob man auf ihnen seine Meinung äußern oder Informationen veröffentlichen darf, ein ganz erhebliches Gewicht bekommt und zum Beispiel das Löschen eines YouTube-Kanals oder des eigenen Twitter-Kontos in erheblichem Maße die Möglichkeit der Ausübung der Meinungsfreiheit beeinträchtigt. Da die Gesetze und die ganze Struktur unserer Grundrechte mit den massiven technologischen, medialen und kommunikativen Veränderungen der letzten Jahrzehnte naturgemäß nicht mithalten konnten

und sie daher nur noch teilweise zu den neuen Gegebenheiten passen, haben wir hier also schon allein dadurch eine gewisse Lücke im Grundrechtsschutz.

DER „CENSORSHIP INDUSTRIAL COMPLEX“

Was jetzt passiert, ist einmal – wie die Twitter Files aufdecken –, dass staatliche Macht wie die Regierung oder Geheimdienstvertreter sich an die Medienkonzerne wenden und sie versuchen zu überreden, eine stärkere „Zensur“ auszuüben, als diese es selbst gemacht hätten, und eine stärkere „Zensur“, als die staatlichen oder quasi-staatlichen Stellen selbst juristisch ausüben dürften.

Es gibt aber noch eine zweite Entwicklung, die in gewisser Weise noch bedrohlicher ist und gegen die sich auch noch schwerer angehen lässt als die oben genannte, immer noch relativ direkte Einflussnahme. Und das ist die Methode, dass der Staat in den USA, auf EU-Ebene und in Deutschland mit massiven und zum großen Teil auch öffentlichen Geldmitteln Initiativen, wissenschaftliche Institute, Thinktanks und ähnliche Stellen zum Thema „Desinformation und Hassrede“ gegründet hat oder gründen lässt, diese dann mit größtenteils staatlich finanzierten Mitarbeitern oder ehemaligen Mitarbeitern von staatlichen Einrichtungen wie Geheimdiensten personell bestückt und diese – offiziell jetzt nicht mehr staatlichen Stellen – dann die Technologieunternehmen „beraten“ und sie über eine ganze Reihe von Druckmitteln dazu bringen, bestimmte interne Richtlinien, die von diesen Instituten, Thinktanks und Agenturen entwickelt wurden, einzuführen und zu implementieren, mit denen diese dann selbst die

Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

Zensur ausüben.

Auf Englisch würde man sagen „Censorship by proxy“, auf Deutsch könnte man von „Zensur über die Bande gespielt“ sprechen. Das Team von Journalisten, die die Twitter Files untersucht und ihre Recherche danach fortgesetzt haben, spricht von einem „Censorship Industrial Complex“ (Zensurindustrie-Komplex), in Anlehnung an den „Militärisch-Industriellen-Komplex“, vor dessen Macht schon der scheidende Präsident Eisenhower bei der Amtsübergabe an den jungen Präsidenten John F. Kennedy am 17. Januar 1961 in seiner Abschiedsrede gewarnt hatte.

Michael Shellenberger sagte zu den Menschen, die in dieser neuen Variante des Komplexes die wichtigen Akteure sind, in einem Interview vom März 2023:

„Die involvierten Personen betrachten sich als Experten in jedem Bereich, obwohl sie oft nicht die entsprechenden Qualifikationen haben. Es handelt sich um Individuen, die ohne faktische Grundlage annehmen, Wahrheit von Lüge und Genauigkeit von Ungenauigkeit unterscheiden zu können. Meistens sind es Büro-

kraten oder Menschen mit einem technischen Hintergrund. Das sind Personen, die die „New York Times“ lesen und denken, dass sie dadurch zu Experten werden. So werden sie zu Zensoren. Ich betrachte sie als die derzeit gefährlichsten Menschen in Amerika.“

Wobei ich dazu sagen möchte, dass viele der Menschen, die in diesem Bereich tätig sind, sicher mit sehr guten und idealistischen Motiven dabei sind und die Welt und ihre Minderheiten vor Gewalt und Bedrohung schützen wollen. Jedoch basieren diese Motive in der Regel auf hoch ideologisierten Weltanschauungen sowie extrem unterkomplexen Analysen des Weltgeschehens. Wenn naive, ungebildete und extrem leicht zu beeinflussende IT-Grünschnäbel in der Lage sind, die Informationsflüsse der Welt zu kontrollieren, dann hat die Welt ein massives Informationsproblem.

UND JETZT?

Wie nicht anders zu erwarten in der heutigen Zeit, fielen die Erkenntnisse aus den Twitter Files und den nachfolgenden Recherchen in unseren aufgeheizten und gespaltenen politischen Diskursraum und wurden entsprechend

auch nur teilweise und wenn, dann extrem verzerrt wahrgenommen. In den USA reagierten die eher den Demokraten zugeneigten Kommentatoren mit Abwehr der Vorwürfe und Erkenntnisse. Sie sahen in der Untersuchung und der Veröffentlichung eine PR-Aktion von Musk und eine Kampagne des Milliardärs zugunsten von Trump und rechten Verschwörungstheoretikern und bemühten sich generell, die Relevanz der Erkenntnisse und Schwere der Vorwürfe stark herunterzuspielen. Sie sahen die Zusammenarbeit der Technologie-Unternehmen mit Regierungen und NGOs als notwendig an, um die Verbreitung von „Desinformation“ und schädlichen Inhalten zu bekämpfen. Auf der anderen Seite, also auf Seiten der Republikaner, der Trump-Anhänger, wurden die Enthüllungen natürlich dankbar aufgenommen und als Beweis dafür gesehen, wie stark die „linken“ Medien und die „linke“ Regierung gegen die politische Opposition Zensur und Manipulation betreiben. Auch in Deutschland wurden die Erkenntnisse weitgehend zerrieben im Meinungskampf um „links“ gegen „rechts“, oder „Populisten“ gegen selbsternannte „Demokraten“.

Das, was in den letzten Jahren und noch aktuell weiter im Bereich Zensur beziehungsweise Bekämpfung von sogenannter „Desinformation“ passiert, ist zu wichtig für unsere Gesellschaft und zu entscheidend für unsere Demokratie, um im gespaltenen und aufgeheizten politischen Diskurs verloren zu gehen. Wir haben ein Recht darauf, zu erfahren, wer, wie und warum bestimmt, welche Informationen wir erhalten – und welche Informationen uns vorenthalten werden sollen. Meinungskontrolle und Demokratie sind nicht koexistenzfähig. Grundsätzlich von einem „wohlwollenden“ Staat auszugehen, und der Politik – selbst aus noch so wohlmeinenden Absichten heraus – die Kontrolle der „Wahrheit“ zu überlassen, ist schlichtweg verrückt. Die gesamte Menschheitsgeschichte ist ein einziger Beweis dafür, dass Machthaber grundsätzlich nicht vor Lug und Trug zurück schrecken, um ihre Ziele zu erreichen. Die Gründungsväter aller Demokratien der Welt wussten dies. Sie haben daher immer versucht, der Meinungs-, Rede- und Pressefreiheit den größtmöglichen Verfassungsschutz zu verleihen, der überhaupt denkbar ist.



SCWEWO BRO

Der treppensteigende Elektrorollstuhl Scewo BRO der Schweizer Firma Scewo ist neu bei uns erhältlich. BRO kombiniert als einziger weltweit das Fahren auf zwei Rädern mit dem Treppensteigen. Doch nicht nur die Technologie ist einzigartig, auch das unverwechselbare Design zeichnet den Elektrorollstuhl aus. Ein Gerät, das nicht nur individuellen Sitzkomfort bietet, sondern dank zukunftsweisender Technik eine intuitive Bedienung ermöglicht. Futuristisch, ästhetisch, funktional. Das ist BRO. Die neue Generation des Elektrorollstuhls.

Vereinbare Deine persönliche Probefahrt bei uns und überzeug Dich selbst von seiner Vielseitigkeit.
Jetzt anmelden, unter: www.scewo.com/testfahrt oder m.fuerst@sanitaetshaus-fuerst.de oder 0851/93143-19

Kleine Klingergasse 10
94032 Passau
Tel.: 0851/93143-0
Fax: 0851/93143-15

Denn hier sind die Fachleute!

info@sanitaetshaus-fuerst.de

Schwarzmaier Str. 10 a
94481 Grafenau
Tel.: 08552/671
Fax: 08552/973135





MUT ZU MEHR DESIGN

IN SACHEN BRILLEN SIND WIR DEUTSCHEN IN DER REGEL ÄUSSERST KONSERVATIV. ZU SCHLICHT, ZU EINFACH, ZU UNINSPIRIERT TRAGEN WIR UNSERE „SEHHILFEN“ - UND DABEI KANN EINE BRILLE DOCH SO VIEL MEHR SEIN, ALS DAS.

DA WIR SIE BEREITS UNÜBERSEHBAR MITTEN IM GESICHT TRAGEN, SOLLTE DIE BRILLE AUCH DER MITTELPUNKT EINER MODISCHEN AUSSAGE SEIN, FINDET AUGENOPTIKERMEISTERIN ANITA MEISTER - UND HAT IN IHREM LADEN DAFÜR EINIGE STARKE VORSCHLÄGE. AUS BARCELONA. IN ORTENBURG.

Seit es Brillen gibt, gibt es auch Brillendesign. Der Grund dafür liegt auf der Hand: wir tragen sie mitten im Gesicht, verstecken lässt sich die Brille also definitiv nicht. Also kann man die prominente Platzierung der „Sehhilfe“ auch gleich zum eigenen Vorteil nutzen

und daraus ein modisches Accessoire machen, das ihrem Träger nicht nur „gut steht“, sondern die Vorzüge seines individuellen Typs betont, sich harmonisch der Gesichtsform andient und dabei auch eine stilistische Aussage in Sachen Zeitgeist und Design macht. Leider sind wir Deutschen in dieser Hinsicht ein klein wenig zu de-



Brillenteam aus Ortenburg. Augenoptikermeisterin Anita Meister (2.v.l.) steht mit ihrem Team nicht nur für absolut individuelle Beratung und optimale Anpassungen, sondern auch und ganz besonders für Designs und Marken, die man nicht „an jeder Straßenecke“ findet.



ETNIA aus Barcelona ist eine der spannendsten Marken in der fast schon unüberblickbar großen Welt der Brillen und Sonnenbrillen.

Dabei überzeugt der spanische Hersteller nicht nur durch seine äußerst umfangreiche Kollektion, sondern vor allem durch hervorragende handwerkliche Ausführung der Brillengestelle, hochwertige Scharniere und beste Passform bei gleichzeitig absolut realistischen Preisen.



interessiert an Design“, erklärt die Augenoptikermeisterin aus Ortenburg.

Die Marke, die diese Ansprüche hervorragend erfüllt, ist „ETNIA“. Direkt in Barcelona ansässig, ist ETNIA einer der absoluten Trendsetter in Sachen Brillendesign. Spanien gehört in Sachen Mode ohnehin weltweit zu den wichtigsten Impulsgebern und ETNIA versteht es auf beeindruckende Art und Weise, die beliebtesten klassischen Formen durch kleine, aber wirkungsvolle Details immer wieder neu zu erfinden. ETNIA steht für stilsicheres Selbstbewusstsein und starke modische Statements, ohne jedoch den Bogen zu überspannen, frei nach dem Motto eines der größten Modedesigner aller Zeiten: Stil ist die Kunst in Erinnerung zu bleiben, ohne aufzufallen.

Es mag den einen oder anderen Leser überraschen, dass man einige der spannendsten, coolsten und elegantesten Brillen- und Sonnenbrillenmodelle ausgerechnet in Ortenburg findet. Wer sich jedoch in Sachen Design und Style nicht mit dem üblichen Einerlei zufrieden gibt, der wird hier ganz sicher einige Modelle ausprobieren können, die echte „Augenöffner“ sind.

fensiv. Noch immer bevorzugen viele Brillenträger viel zu häufig schlichte, wenig spannende Fassungen.

Augenoptikerin Anita Meister sieht hier Beratungsbedarf: „Sehr viele Brillenträger bleiben bei ihren gewohnten Brillenformen und -Farben, weil ihnen die

Alternativen nicht zur Verfügung stehen. Wir erleben es sehr oft, dass die Kunden und Kundinnen gegenüber modernen Designs sehr aufgeschlossen sind, wenn man ihnen die richtigen Modelle präsentiert und probieren lässt.“

Die „richtigen“ Modelle sind jene, die „natürlich die grundlegenden

Anforderungen erfüllen: Passform, hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung - und das natürlich zu einem realistischen, nicht überzogenem Preis. Die Form des Gestells muss zur Gesichtsform passen. Wenn dies alles gegeben ist, sind die meisten Brillenträger äußerst

Information von:
Meister Augenoptik
Inh. Anita Meister
Marktplatz 9 | Ortenburg
Tel 0 85 42 / 41 77 363



Bayerwald

NATUR. PUR.

DER NATIONALPARK BAYERISCHER WALD IST EINER DER KOSTBARSTEN NATURSCHÄTZE EUROPAS - UND ER BEFINDET SICH DIREKT VOR UNSERER HAUSTÜRE. DIREKT DARIN LIEGT EIN EINZIGARTIGES HOTEL MIT EINEM BEZAUBERNDEN CHARME: DAS NATURHOTEL EULER IST UNSER GEHEIMTIPP FÜR ALLE, DIE FÜR EINE KLEINE AUSZEIT KEINE WELTREISE AUF SICH NEHMEN MÖCHTEN...

Der Bayerische Wald ist nicht nur eines der größten zusammenhängenden Waldgebiete Europas, er ist auch ein einzigartiges Naturwunder voller landschaftlicher Schönheit und Kraft spendender Natur. Und er liegt direkt vor unserer Haustüre, das sollte man sich ab und zu in Erinnerung rufen, wenn man über lohnende Ziele für einen entspannenden Kurztrip nachdenkt – zur Erholung, zum Abschalten, zum Genießen.

Besonders zu empfehlen ist für derartige Vorhaben das beachauliche Neuschönau – und zwar aufgrund eines der beeindruckendsten Hotels Bayerns, das „Naturhotel Euler“. Schon bei der Zufahrt spürt man, dass dieses Haus eine ganz besondere Atmosphäre von entspanntem Wohlfühlen mit dezentem Luxus kultiviert. Natürliche Materialien empfangen den Gast, sägeraue Holzschalung, Granit, geschmackvolle Accessoires. Die warme Herzlichkeit der Mitarbeiter und der extrem aufmerksame Service tun ihr Übriges, damit man sich sofort willkommen fühlt. Das Naturhotel verfügt zusätzlich über 6 großzügige „Woidhais!“, das sind bezaubernde Chalets mit einem einzigartigen Charme. Das Naturhotel Euler ist unser ganz klarer „Geheimtipp“ für Genießer!



Natur pur - aber mit Stil. Das Naturhotel verwöhnt seine Gäste mit dem modernen Wellnessbereich „Woid-Spa“ samt Indoorpool „Woid-See“ und Fitnessraum. 21 geräumige Suiten im alpin-modernen Stil sowie 6 spektakuläre „Woidhais!“-Chalets bieten höchsten Wohnkomfort und viel Freiraum für Pärchen, Geschäftsreisende oder junge Familien.

Neuschönau ist Sommer wie Winter der perfekte Urlaubsort, um in gesunder Natur aktiv Kraft zu tanken und voller Lebensfreude unbeschwerte Tage im Bayerischen Wald zu verbringen.



Information von:
Naturhotel Euler
Schönangerstraße 6b | Neuschönau
Tel. 0 85 58 / 97 420 - 0
reservierung@euler-neuschoenau.de



jetzt geht es

RUND!

KEIN GERICHT IN DER GESCHICHTE DER MENSCHHEIT IST SO WEIT VERBREITET UND SO BELIEBT WIE DIE PIZZA. DIE IDEE DER ITALIENER, EINEN TEIGFLADEN MIT ETWAS TOMATENSOSSE ZU BESTREICHEN UND IHN DANN DER EXTREMEN HITZE EINES HOLZOFENS AUSZUSETZEN, HAT DIE ESSENSKULTUR AUF DER GESAMTEN WELT FÜR IMMER GEPRÄGT. EINE WELT OHNE PIZZA IST NICHT MEHR VORSTELLBAR, WENN MAN BEDENKT, DASS **JEDES JAHR CA. 30 MILLIARDEN PIZZAS IN JEDER ECKE DIESER ERDE VERZEHRT WERDEN. DAS MACHT 95 PIZZAS IN JEDER EINZELNEN SEKUNDE!**

DIE TENDENZ IST STEIGEND.

Die ursprüngliche Pizza, die in Neapel geboren wurde, ist die Pizza Margherita. **Teig, Tomatensoße, Olivenöl, Mozzarella und ein paar Blätter Basilikum.** Richtig gemacht, ein unvergleichlicher Leckerbissen.



Nach ihrer Erfindung im 18. Jahrhundert in Neapel (Italien) hat sich die Pizza im Laufe der Zeit weltweit verbreitet und ihr Belag hat sich verändert. So haben sich die Zutaten an die jeweilige Region und den Geschmack der Menschen dort angepasst. Einwanderer aus Italien brachten im 19. Jahrhundert Pizza Rezepte aus ihrer Heimat mit nach Amerika. Die Italienischen Einwanderer sind auch dafür verantwortlich, dass die Pizza in den USA, Kanada und Mexiko bekannt und beliebt ist. Danach dauerte es nicht lange, bis die Pizza weltweit Verbreitung fand und unzählige Rezepte kreiert wurden.

Interessante Tatsache: Die meisten Pizzen pro Kopf werden in Norwegen gegessen, gefolgt von Deutschland.

In Neapel gibt es heute noch die zwei ältesten Pizzasorten der Welt. Sie heißen Pizza Marinara und Margherita. Nach dem neapolitanischen Originalrezept werden nur sehr wenige Zutaten als Belag verwendet. Die Marinara ist die puristischste Form der Pizza. Sie ist vegan und besteht nur aus Pizzateig, San Marzano Tomatensauce, Knoblauch und Olivenöl. Die vegetarische Margherita ist zusätzlich noch mit Mozzarella belegt, Knoblauch als Belag wird dafür jedoch weggelassen. Bei beiden Sorten handelt es sich um die ursprünglichsten und ältesten Pizzasorten. In Neapel wird meist Mozzarella di Bufala Campana (Büffel-Mozzarella) anstelle von Kuhmilch Mozzarella verwendet.

Um sich „neapolitanische Pizza“ nennen zu dürfen, muss die süditalienische Spezialität im Holzofen gebacken werden und einem bestimmten Rezept folgen. Wie viele italienische Spezialitäten ist auch die Zubereitung von neapolitanischer Pizza strikt vorgegeben, damit das italienische Kulturerbe in Form von Gerichten nicht verloren geht oder verfälscht wird.

Natürlich geben sich heutzutage in Italien nicht mehr nur mit der Ur-Pizza aus Neapel zufrieden. Im Laufe der Jahrzehnte und Jahrhunderte haben sich die Rezepte und der Belag je nach Region und deren typischen Zutaten entwickelt. Es gibt eigentlich nichts, das man nicht mit den klassischen Zutaten einer Margherita kombinieren könnte. Manchmal reichen schon ein paar Rucola-Blätter und ein paar Parmesan-Späne einen gewaltigen Geschmacks-Unterschied.

Bevor die Pizza den Weg in die weite Welt angetreten hat, musste sie sich zuerst in Italien und dem restlichen Europa verbreiten. Dabei entstanden unzählige Variationen und Arten, die sich noch heute immer noch auf den Speisekarten der vielen Tausend Pizzerien finden lassen.

PIZZA CALZONE - BELAG IN DER „HOSE“

Eine weitere klassische Pizza-Spezialität, die ebenfalls in Neapel ihren Ursprung hat, ist die Pizza Calzone. Das wohl auffälligste Merkmal einer Pizza Calzone ist ihre Form, nach der sie auch benannt ist: Anders als alle anderen Pizzen wird die Calzone nach dem Belegen zusammengeklappt, sodass ein Halbmond entsteht. Mit etwas Fantasie erinnert diese Form an eine „Calzone“, das italienische Wort für „Hose“.

Die Calzone hat einen völlig anderen Geschmack als „normale“ Pizzen, weil die Füllung nicht gebacken wird, sondern sich in dem Teig befindet. Das kann schon mal recht langweilig aussehen, aber schmecken tut es allemal. Beinahe alles, was man auf eine Pizza geben kann, passt auch in eine Calzone, nur der Geschmack ist ein völlig anderer.

PIZZA ROMANA

Die Römer, die sich auch heute noch gern vom „armen“ Süden abheben, mussten natürlich ihre eigene Pizza „erfinden“ - die Pizza Romana. Die Römische Pizza ist das Gegenstück zur Pizza nach neapolitanischer Art. Der entscheidende Unterschied zwischen römischer und neapolitanischer Pizza ist der dünne, knusprige Teig der römischen Pizza. Da sie dünner ausgerollt bzw. ausgebreitet wird, ist sie auch größer als eine klassische Pizza Napoletana und hat keinen dicken Rand.

Dadurch, dass auch der Rand einer römischen Pizza dünn und flach ist, ist die gesamte Pizza eher knusprig als fluffig-luftig.

PIZZA FRITTA - STREETFOOD AUF ITALIENISCH

Streetfood hat in Italien natürlich auch was mit Pizza zu tun, wie könnte es anders sein. Seit dem 2. Weltkrieg gibt es in Neapel die „pizza fritta“ oder frittierte Pizza.

Funfact: Frittierte Pizza ist eigentlich als Armengericht entstanden, weil die

Basiszutaten Wasser, Hefe, Mehl und Salz günstig waren und die Pizza mit all dem gefüllt werden konnte, was gerade da war. Ein günstiges Gericht, das nach dem Krieg sättigte und aufpöpelte. Da nicht jeder zuhause einen Holzofen hatte, hat man sich damit beholfen, dass man den fertigen Teigfladen in siedendes Öl gelegt und frittiert hat. So entstand auf simple Weise eine neue Art der „Schnellküche“.

Pizza fritta ist eine Art Calzone, die frittiert wird. Denn genau wie bei Calzone wird auch für frittierte Pizza erst ein Pizzateig hergestellt, der gefüllt und zusammengeklappt wird. Die Calzone wird dann im Backofen gebacken und meist mit Tomatensauce serviert, während Pizza fritta eben frittiert und als Streetfood direkt aus der Hand gegessen wird.

Traditionell wird Pizza fritta mit Ricotta, Provola (geräuchertem Käse), Basilikum und Schinken gefüllt und frittiert. Im Prinzip kann man aber jede Füllung dafür verwenden, v.a. solche, die klassisch auch als Pizzabelag funktionieren.

PIZZA AMERICANA

Als die Italienischen Glücksritter in großer Zahl in das Land der unbegrenzten Möglichkeiten auswanderten, haben sie selbstverständlich die Pizza in die neue Heimat mitgebracht. Zuerst servierten die Pizzaiolos, wie man die traditionellen Pizzabäcker nennt, natürlich Pizzen den vielen Italienern, die es über den großen Teich geschafft hatten und mit den Jahren, entdeckten die Amerikaner, bzw. die verschiedenen Landsleute, die aus der alten Welt stammten, das leckere Gericht aus Neapel für sich.

Völlig klar, dass sich kreative Köpfe neue Variationen der Pizza ausdachten und diese verschiedenen Variationen gibt es in ihrer speziellen Form eigentlich nur in den Vereinigten Staaten. So zum Beispiel ist eine New York Style Pizza etwas ganz anderes als eine Detroit Style Pizza, sowie eine Cheesy Crust sich nicht mit einer Chicago-Style vergleichen lässt.

Übrigens: 9000 Pizzalokale gibt es allein in New York, 61.200 in den USA insgesamt. Die US-Restaurantkette Pizza Hut hat mehr als 11.000 Restaurants in der ganzen Welt.





Die Pizza Calzone, die umgeklappte Variation der klassischen Pizza ist eine der beliebtesten Arten überhaupt. Die Füllung ist sehr variabel und obwohl sie die selben sind wie auf einer normalen Pizza, ist der Geschmack ein ganz anderer.



Der Weg zum perfekten PIZZA-TEIG

ES IST GAR NICHT SO EINFACH, DEN TEIG FÜR SEINE LIEBLINGSPIZZA SELBST HERZUSTELLEN. ES IST ABER AUCH NICHT SO KOMPLIZIERT, DASS MAN ES NICHT MIT DEN RICHTIGEN ZUTATEN UND ETWAS GEDULD HINBEKOMMEN KÖNNTE. WIR HABEN UNS DIE LETZTEN WOCHEN SEHR INTENSIV MIT DEM THEMA BESCHÄFTIGT UND EINIGE KILO MEHL DABEI VERARBEITET. **DIE WICHTIGSTE ZUTAT NEBEN DEM RICHTIGEN MEHL IST: ZEIT. JA, RICHTIG GELESEN. EIN PERFEKTER PIZZA-TEIG BRAUCHT VIELE STUNDEN DER REIFUNG** UND JE LÄNGER MAN IHN IN RUHE LÄSST, DESTO KÖSTLICHER UND „ECHTER“ WIRD DIE PIZZA.

Der neapolitanische Pizzateig ist vermutlich der beliebteste Pizzateig. Er zeichnet sich durch einen knusprigen und luftigen Rand aus, der besonders hochgeht und innen noch fluffig-saftig ist. Hat man die nötige Hitze (mindestens 350°C) bildet sich am Rand auch das beliebte „Leopardenmuster“, was charakteristisch für die neapolitanische Pizza ist. Doch wie stellt man diesen Teig her? Es gibt im Internet tausende Rezepte für den angeblich „besten Pizzateig der Welt“, fast alle davon sind unbrauchbarer Murks. Wir haben viel herum probiert und tatsächlich gibt es nur eine Methode, die tatsächlich zum Erfolg führt - und die braucht ZEIT.

WELTKULTURERBE

Die Kunst der Pizzaioli, wie die Pizzabäcker von Neapel auch genannt werden, ist im Jahre 2017 sogar von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt worden. 1983 wurde die Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) gegründet. Dieser Verein wurde zu Wahrung der traditionellen neapolitanischen Pizza gegründet und nur die Pizzerien, die diesem Verein angehören und die Pizza nach den Vorschriften zubereiten, dürfen ihre Pizza „Verace Pizza Napoletana“ (echte neapolitanische Pizza) nennen. Ganz wichtig dabei: Es dürfen nur vier Zutaten

verwendet werden: Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Zucker, Kräuter und Fette wie Olivenöl oder Schmalz haben in einer original neapolitanischen Pizza NICHTS zu suchen.

Die Kunst des Pizzabackens ist eine Wissenschaft für sich. Wer sich intensiver damit beschäftigen möchte, kann sich mit vielen biochemischen Vorgängen beschäftigen, mit Vorteigen, mit Sauerteigen, mit unterschiedlicher Hydratation, usw. Wir halten dieses Rezept jedoch bewusst einfach und sehr klassisch, so dass man es auch ohne jahrelange Ausbildung zum Pizzaiolo hinbekommen kann.

HYDRATION

Auf ein Stichwort gehen wir in diesem Rezept jedoch noch ein und das ist das Thema Hydratation. Hydratation ist der Anteil vom Wasser zum Mehl. Wenn wir beispielsweise 1 kg Mehl verwenden und 600 ml Wasser hinzugeben, haben wir eine 60% Hydratation. Auch hier scheiden sich die Geister und es gibt verschiedene Herangehensweisen. Je höher die Hydratation (also je mehr Wasser im Teig ist), je weicher und fluffiger wird der Teig. Daher ist es grundsätzlich wünschenswert eine hohe Hydratation zu haben. Der Nachteil ist jedoch, dass sich ein feuchterer Teig schwieriger verarbeiten lässt. Wir haben uns daher in diesem Rezept für 60%

Hydratation entschieden, da wir es einfach halten wollen und wir damit hervorragende Ergebnisse erzielen. Wer möchte, kann unser Teigrezept aber auch mit 65% Hydratation ausprobieren, also mit 650 ml. Das funktioniert auch, aber der Teig klebt dadurch mehr und lässt sich nicht so gut verarbeiten. Aber Achtung: wie bei allen Teigrezepten kommt es darauf an, genau zu arbeiten. 60 Prozent heißt 60 Prozent. Keine 62 und auch keine 57!

DAS UNVERZICHTBARE MEHL

Die wichtigste Zutat beim neapolitanischen Pizzateig ist das Mehl. Alleine über das Mehl könnte man eine Abhandlung schreiben. Die Weizenmehle unterscheiden sich durch ihren Mahlgrad, Mineralstoff- und Glutengehalt (Gluten = Klebereiweiß). Ein hoher Mineralstoffgehalt sorgt für besseren Geschmack, ein hoher Glutengehalt sorgt dafür, dass das Mehl mehr Wasser aufnehmen kann und das ist besonders wichtig beim neapolitanischen Pizzateig. Das in Deutschland bekannte Weizenmehl Typ 405 hat zwar den richtigen Mahlgrad, aber es fehlt im an Mineralstoffen und vor allem am Glutengehalt, denn es hat meist nur 7-9% Glutengehalt. Italienisches Pizzamehl Tipo 00 hat meist einen Glutengehalt von 10 - 13%. Bei italienischen Mehlsorten ist der Eiweißgehalt meist

mit auf die Packung gedruckt. Wenn ihr also Pizzamehl kauft, achtet darauf ein Mehl mit hohem Eiweißanteil zu kaufen. Neapolitanischer Pizzateig wird umso besser, je höher der Glutenanteil. 12-13% Glutengehalt sind hier ideal.

Wenn man in Neapel einen Pizzabäcker fragt, welches das beste Pizzamehl ist, wird man zu 99% die Antwort bekommen, dass das Pizzamehl der altherwürdigen Molino Caputo, die seit 1924 mitten in Neapel steht, das beste Pizzamehl ist. Wir verwenden für unser Rezept das **Caputo Cuoco Pizzamehl**, welches einen Glutengehalt von ca. 13% hat und somit perfekt für neapolitanischen Pizzateig geeignet ist. Man bekommt es bei Amazon oder anderen Internethändlern, im „normalen“ Lebensmittelhandel in Passau sucht man es vergebens. Vergessen sie die dortigen Produkte mit der Aufschrift „Original italienisches Pizzamehl“ oder dergleichen, damit ist der Erfolg nicht garantiert.

WENIG HEFE, VIEL ZEIT

Ein guter Pizzateig braucht wenig Hefe und viel Zeit. Hefe wird benötigt, um Luft in den Pizzateig zu bekommen. Die Hefepilze fressen die Stärke im Mehl und produzieren CO₂. Je mehr Hefe man verwendet, desto schneller geht der Teig. Häufig wird daher

viel Hefe verwendet, um Zeit zu sparen, jedoch ist das ein Irrweg. Mit viel Hefe schmeckt der Teig erstens nach Hefe, zweitens bekommt er unkontrollierbare, dicke Luftblasen, drittens ist er weniger elastisch und damit trocken und nicht fluffig – und er ist weniger bekömmlich. Gute Pizza ist trotz ihres hohen Glutenanteils weniger belastend für den Darm, weil durch die langen Gehzeiten Fermentationsprozesse in Gang kommen, die die Pizza bekömmlicher und gesünder machen. Das richtige Zusammenspiel aus der Menge der Hefe, Gärtemperatur und Gärzeit macht eine gute Pizza aus. Für unser Rezept reicht daher 1-2 g (Nein, kein Druckfehler!) Hefe auf 1 kg. Das ist extrem wenig – ein herkömmlicher Frischhefewürfel (wir bevorzugen natürlich „unsere“ Passauer Wiener-Hefe) hat 42 Gramm. Um 1,5 Gramm abzuwiegen benötigt man daher eine Feinwaage, oder man nimmt mit der Messerspitze wirklich nur einen kleinen Krümel vom Würfel ab. Keine Angst davor, dass das zu wenig sein könnte. Es klappst!

Folgende Zutaten werden für 6 Pizzen benötigt:

1 kg Mehl Caputo Cuoco

30 g feines Meersalz

600 ml Wasser (kalt)

1 g frische Hefe

Für die spätere Verarbeitung benötigt man noch italienischen Hartweizengrieß (Semola).

JETZT WIRD GEKNETET

Wir wollten uns ja eigentlich möglichst kurz halten, aber das Thema ist wahrlich komplex und unser neapolitanischer Pizzateig soll ja auch perfekt gelingen. Jetzt aber genug der Theorie und wir beginnen mit dem Teig. Obwohl, ein Wort noch zum Wasser. Viele Rezepte empfehlen euch stilles Mineralwasser, was besonders calciumreich ist. Unser Tipp: Kauft

lieber ein vernünftiges Pizzamehl, wie das Caputo Cuoco und nehmt normales Leitungswasser. Das Caputo Mehl hat genug Mineralstoffe, da braucht es kein spezielles Wasser. Wichtig ist jedoch die Wassertemperatur, denn die sollte möglichst gering sein. Der Teig wird sehr lange geknetet und die Teigtemperatur steigt mit der Zeit an. Daher empfiehlt es sich eiskaltes Wasser zu verwenden und das Wasser vorab im Kühlschrank runterzukühlen. Das ist wichtig!

Zunächst wird das Salz im Wasser aufgelöst. Es sollte so lange gerührt werden, bis sich das Salz komplett aufgelöst hat. Dann wird die Hefe im Wasser aufgelöst und schließlich das Mehl hinzugegeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verknetet. Das kann man mit den Händen machen, oder mit einer Küchenmaschine. Wer den Teig mit den Händen knetet, sollte Muskelschmalz und Ausdauer mitbringen: mindestens 20 Minuten kneten. Mit einer guten Küchenmaschine reichen 15 Minuten auf niedriger Stufe, aber nicht weniger!

Langes Kneten ist besonders wichtig, da sich so das Gluten-Gerüst bildet und dafür sorgt, dass der Teig später schön elastisch wird. Knetet man den Teig nicht lange genug, wird der Pizzateig beim ausziehen ganz sicher reißen. Beim Kneten sollte man immer die Teigtemperatur im Auge behalten (z.B. mit einem Einstichthermometer). Die Teigtemperatur sollte am Ende nicht über 25°C liegen. Sollte der Teig zu schnell zu warm werden, sollte die Knetgeschwindigkeit der Küchenmaschine reduziert werden, wer den Teig an einem warmen Tag vorbereitet, sollte die Teigschüssel beim Kneten irgendwie kühlen, z.B. mit einem eiskalten, feuchten Küchentuch, das um die Schüssel gewickelt wird. Das ist wichtig, damit die Hefe nicht zu schnell



anfängt zu arbeiten und sich am Ende feine Poren im Teig bilden. Wenn der Teig fertig geknetet ist, wird er aus der Schüssel genommen, zu einer straffen Kugel geformt und zurück in die Schüssel gegeben. Die Schüssel sollte mit Klarsichtfolie abgedeckt werden.

Nun beginnt die sogenannte Stockgare. So nennt man die erste Gärphase des Teiges. Man kann diese Gärphase bei Zimmertemperatur von 8-10 Stunden bis auf bis zu drei Tage (im Kühlschrank) erstrecken. Wir empfehlen für den ersten Versuch 24 Stunden bei Zimmertemperatur. Da wir nur einen sehr geringen Hefeanteil haben, wird sich das Teigvolumen in dieser Zeit nicht extrem vergrößern. Nach der Stockgare werden aus dem Teig 6 gleich große Teigstücke abgeschnitten und runde Teigballen geformt. Dabei sollte nur noch wenig geknetet werden. Damit der Teig nicht auf der Arbeitsplatte anklebt, wird etwas Semola (Hartweizengrieß) unter die Teiglinge gegeben.

VON STOCKGARE ZUR STÜCKGARE

Im Anschluss werden die Teiglinge für die „Stückgare“ in eine Pizzaballenbox gegeben. Die Stückgare ist die zweite Reifephase, in der die Teiglinge nochmals gehen dürfen. Damit die Teiglinge

nicht ankleben, sollte die Box mit Semola ausgestreut werden. Wer keine Pizzabox hat, kann auch eine große Auflaufform oder ein tiefes Backblech nutzen, wichtig ist jedoch ein Deckel, damit die Teiglinge an der Oberfläche nicht austrocknen. Mit Frischhaltefolie haben wir keine guten Erfahrungen gemacht. Wir empfehlen eine 30×40 cm große Pizzaballenbox aus lebensmittelechtem Kunststoff. Diese Boxen gibt es mit passendem Deckel und die passt auch in den Kühlschrank, wenn man die Teiglinge mal über einen längeren Zeitraum in Kühlschrank gehen lassen oder lagern möchte.

In der geschlossenen Pizzabox sollten die Teiglinge jetzt etwa 8-12 Stunden ruhen, bevor die Pizza geformt werden kann. In dieser Zeit gehen die Teiglinge etwas auf. Daher sollten die Teigkugeln auch nicht ganz an den Rand der Box platziert werden.

PIZZA FORMEN

Das Formen der Teiglinge ist beim neapolitanischen Pizzateig eine Kunst für sich und benötigt etwas Fingerspitzengefühl. Zunächst werden die Teigballen vorsichtig aus der Pizzabox genommen. Dafür sollte man einen Teigspachtel verwenden, damit man nicht unnötig Luft aus den Teiglingen



und mit den Handballen drücken und ziehen. Wer schon öfter mit anderen teigen gearbeitet hat und bei der Vorbereitung dieses Pizzateiges alles richtig gemacht hat, der wird einen enormen Unterschied feststellen: der Pizzateig ist unglaublich elastisch und lässt sich wunderbar ziehen, ohne zu reißen!

Wer das Ganze richtig gut kann, kann den Teigling auch mit den Händen hochnehmen und mit dem Handrücken ziehen. Es gibt hier mehrere Möglichkeiten, die

drückt. Auf der Arbeitsfläche wird wieder großzügig Semola ausgebreitet und der Teigling wird im Semola per Hand ausgeformt.

Wichtig: Neapolitanischer Pizzateig darf niemals mit einem Nudelholz ausgerollt werden! Wir haben jetzt sehr viel Zeit und Liebe in diesen Pizzateig gesteckt, damit er feine Luftblasen in sich speichert und wir wollen diese Luft auf keinen Fall wieder raus walzen. Handarbeit ist angesagt und man arbeitet von innen nach außen. Mit den Fingern wird zu-



nächst das innere des Teiglings eingedrückt und dann arbeiten wir uns nach außen vor. Wichtig dabei ist, dass der Rand stehen bleibt und nicht platt gedrückt wird. Irgendwann kann man beide Hände flach in das Innere der Pizza legen

ans Ziel führen. Drücken und ziehen ist hier das Motto, bis man einen möglichst gleichmäßig runden Teigfladen geschaffen hat. Wenn es beim ersten Mal nicht gleich klappt, nicht verzagen. Übung macht den Meister!

Tipp: sollte es mit dem Ausformen nicht klappen, der kann den Teig einfach wieder zusammenkneten und einen neuen Teigling formen. Dieser braucht dann aber eine erneute Stückgare, um wieder fluffig zu werden!

BELEGEN - UND AB IN DEN OFEN

Das Belegen ist die kreative Seite. Man nimmt dazu eine möglichst fruchtige Tomatensoße und würzt sie dezent nach Belieben. Als Käse nimmt man normalen Mozzarella, den man mit den Fingern (!) zerzupft und dann gut abtropfen lässt. Ist der Mozzarella zu feucht, wird die Pizza labberig nass, bäh. Lassen Sie sich ruhig ein paar kreative Beläge einfallen, aber „überladen“ Sie die Pizza nicht, weil sie sonst nicht richtig bäckt und zu nass wird.

Jetzt kommt das kniffligste: das Belegen und backen. Es gibt im Internet schon für sehr kleines Geld Pizzaschaufeln, jedoch muss man dabei etwas aufpassen. Um mit einem dynamischen Schwung die Pizzaschaufel unter die fertig

belegte Pizza zu stoßen, braucht es wirklich viel Übung und genug Platz auf der Arbeitsfläche, denn der Teig ist sehr weich. Die Pizzaschaufel ist aus Aluminium und kann die Arbeitsfläche der Küche zerkratzen, also Vorsicht! Nach einigen Fehlversuchen haben wir uns angewöhnt, die Pizza direkt auf der Schaufel zu belegen. Mit genug Semola unter dem Teig rutscht die Pizza problemlos von der Schaufel.

Als Ofen haben wir einen großen Holzkohlegrill mit einem Pizzastein verwendet, den wir mit reichlich Kohle auf über 350° C hochgeheizt haben. Besser ist natürlich ein guter Pizzaofen, mit Elektro- oder auch Gasfeuerung die es schon für günstiges Geld zu kaufen gibt. Wichtig sind möglichst hohe Temperaturen. Laut „Associazione Verace Pizza Napoletana“ muss die Kuppel des Pizzaofens 485°C haben. Nur so bekommt man übrigens auch das typische „Leoparding“ - also, wir hoffen hiermit einige Fragen beantwortet zu haben. Viel Spaß beim Ausprobieren!



WIRTLICH ZÜNFTIG

DER SOMMER IST VIEL ZU KURZ, UM IHN IN MIT DER SUCHE NACH DEN SCHÖNSTEN UND AUTHENTISCHSTEN BIERGÄRTEN DER REGION ZU VERBRINGEN. **DAHER REDEN WIR NICHT LANGE HERUM: IN ANDORF AN DER PRAM, GLEICH HINTER SCHÄRDING LIEGT DER KIRCHENWIRT. HIER FINDET MAN ALLES, WAS MAN IM SOMMER BRAUCHT:** SCHATTEN SPENDENDE KASTANIENBÄUME, KÜHLES BIER UND ZÜNFTIGE GRILLGERICHTE.

Vielleicht - wer weiß das schon genau - haben wir nur noch ein paar Wochen, in denen man das Outdoorleben aus vollen Zügen genießen kann, bevor die Nässe und Kälte des Herbstes wieder Einzug auf den Wetterkarten der Region halten werden. Daher raten wir nachdrücklich dazu, demnächst eine kleine Erkundungstour durch die schönsten Bier- und Gastgärten der Region zu unternehmen.

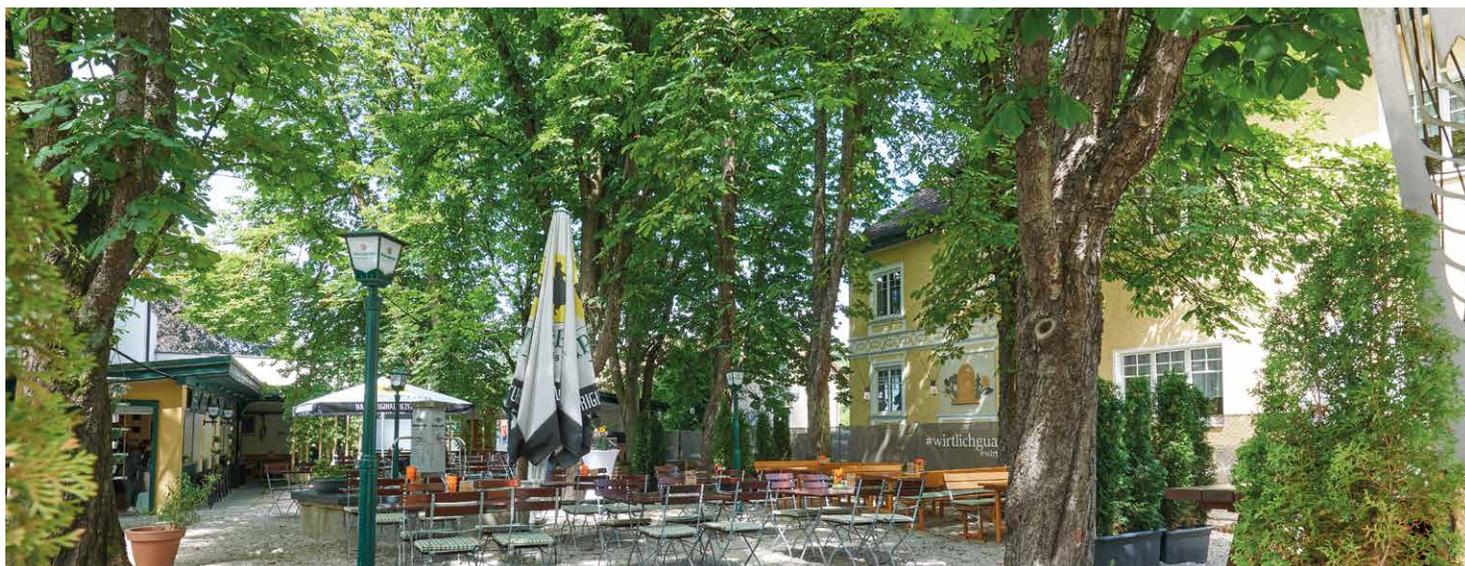
Als Startpunkt könnte man

gleich hinter Schärding beginnen, in Andorf an der Pram. Direkt im Zentrum befindet sich hier der traditionsreiche Kirchenwirt von Küchenchef Armen Tovmasyan und seiner Frau Olesya, mit seinem herrlichen Biergarten. Unter mächtigen Kastanien genießt man hier deftige Grillspezialitäten, saftige Steaks, frische Salate oder feine Fischgerichte, die Zutaten und Produkte stammen weitgehend aus der unmittelbaren Umgebung. Auf geht's!



Sommerzeit ist Biergartenzeit – Nutzen wir die wenigen verbleibenden Wochen der schönsten Jahreszeit, um draußen zu genießen, ein kühles Bier zu trinken und uns verwöhnen zu lassen!

Information von:
Kirchenwirt Andorf
Hauptstraße 18 | Andorf (00)
Tel. +43 (0) 77 66 / 20 05
www.wirtlichguat.at



So original asiatisch wie möglich – das ist der Anspruch von Duc und Thi Tu Hoang aus Ruhstorf, unserer neuesten Gastro-Entdeckung im Rottal. Das kleine, aber erfrischend farbenfroh eingerichtete Restaurant im Herzen von Ruhstorf (gleich hinter Mathäser) überrascht zunächst mit einer enormen Auswahl einer Vielzahl asiatischer Spezialitäten. Chefköchin Tu möchte ihren Gästen die besten und beliebtesten Gerichte aus Japan und vor allem aus ihrer Heimat Vietnam näher bringen. „Die wirklichen Originalrezepte sind hierzulande teilweise nicht machbar, denn in einigen Bereichen sind bestimmte asiatische Vorlieben für den europäischen Gaumen nicht zumutbar. Die traditionelle Schärfe ist im wahrsten Sinne des Wortes atemberaubend“, erklärt man uns. Zudem sind manche Zutaten hierzulande einfach nicht zu bekommen.

Dennoch bietet das Tarmy die wahrscheinlich authentischste asiatische Küche weit und breit. Das Sushi ist hervorragend, aber noch interessanter sind natürlich die vietnamesischen Klassiker „Banh Mi“ (vietnamesische, köstlich belegte Baguettes), die Salate und Nudelgerichte und natürlich die „Pho“, die weltberühmte vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Hühnchen oder Tofu. Muss man probiert haben!



Information von:
TARMY
Alter Schlossweg 13
94099 Ruhstorf
www.tarmy.de
Tel. 0 85 31 / 248 99 88

Sushi steht wie kaum ein anderes Gericht für die asiatische Genusskultur - aber es ist auch nur ein winzig kleiner Teil dieser ausgesprochen spannenden kulinarischen Welt.

Die beiden Inhaber Duc (re.) und Thi Tu Hoang nehmen ihre Gäste mit auf die ganz große Asien-Rundreise durch Japan, natürlich ganz besonders Vietnam, der Heimat der beiden leidenschaftlichen Gastronomen. Die Nudelgerichte sind extrem lecker, aber vor allem die Pho muss man probiert haben!

ASIEN ORIGINAL

DIE AUTHENTISCHE KÜCHE SÜDOSTASIENS IST REICH AN KÖSTLICHEN AROMEN, INTENSIVEN GEWÜRZEN UND SPANNENDEN GERICHTEN. **LEIDER FINDET MAN BEI UNS NUR WENIGE GASTRONOMEN, DIE DIESE KÜCHE TATSÄCHLICH PERSÖNLICH KENNEN UND SIE SO UNVERFÄLSCHT WIE MÖGLICH ANBIETEN.** IN RUHSTORF GIBT ES EINEN: DAS TARMY VON DUC UND TU.



NEUES FESTZELT – NEUES AMBIENTE – NEUE BRAUEREI – TRADITIONELLE GASTLICHKEIT

Seit nunmehr 2 Jahren ist die Familie Pentlechner als Festwirtsfamilie ein fester Teil des Karpfhamer Festes. Mit der „Karpfhamer Hütte“ möchten sie jetzt noch einen Schritt weiter gehen und ein schmuckes neues Bierzelt eröffnen, in dem Tradition & Individualität miteinander vereint werden.

Mit einer Fläche von 2700 m² bietet das neue Zelt genügend Platz für mehr als 3200 Gäste und lädt mit seinem lichtgefluteten Interieur zum Wohlfühlen und Verweilen ein. Urige Altholz Elemente treffen hier auf detaillierte Zimmermannskunst, was für ein einmaliges Ambiente sorgt.

Eine weitere Besonderheit findet sich bei den Sitzgelegenheiten wieder, denn die Karpfhamer Hütte verfügt nicht nur über die traditionellen Bierzelt-Garnituren, sondern auch über spezielle Bo-

xen-Bereiche, die für eine gewisse Ruhe und anheimelnde Atmosphäre sorgen. Durch Fenster, die nach Belieben geöffnet werden können, ist auch in den Boxen jederzeit für frische Luft gesorgt. Und draußen kann man das bayerische Lebensgefühl und ganz speziell das "Karpfhamer Gfui" im überdachten Biergarten genießen.

„Wir wollen, dass die Gäste sich bei uns wohlfühlen und es sich einfach gut gehen lassen können“, sagt Jürgen Pentlechner, Festwirt des neuen Zeltes. Mit der Brauerei Hacklberg setzen die Zeltbetreiber auf „einen Qualitätspartner, der zu unserer Philosophie passt“ (Jürgen Pentlechner). Zudem sorgen Lieferanten aus der Region rund um Karpfham für frische Zutaten, die dann in der Küche des Festzeltes in traditionelle bayerische Festschmankerl verwandelt werden.

Information von: karpfhammer-huette.de



Familie Pentlechner mit dem Geschäftsführer der Hacklberger Brauerei, Stephan Marold (links)

VORSICHT, HEISS!

MANCHE MÖGEN 'S HEISS, RICHTIG? ZUMINDEST WENN ES DARUM GEHT, WO „THE HOTTEST CHICKS IN TOWN“ ZU FINDEN SIND, KANN MAN DIESE FRAGE EINDEUTIG BEANTWORTEN: IM PASSAUER HENDLHOUSE. HIER WARTET DIE VIELLECHT WÜRZIGSTE VERSUCHUNG DER STADT.

Wann haben Sie zum letzten Mal ihre Geschmacksknospen tanzen gesehen? Noch nie? Dann wird es aber allerhöchste Zeit...

Mit scharfem Essen ist es ja so eine Sache. Manche vertragen viel, andere weniger, natürlich legt hier jeder seine persönliche „Schmerzgrenze“ fest. Für uns kommt es aber vor allem darauf an, dass die Schärfe nicht „Selbstzweck“ ist. Einfach nur scharf wäre langweilig, richtig? Das sieht man offensichtlich auch im Passauer Hendlhouse so, denn hier bietet man mit dem „Feuerländer Hähnchen“ eine Variante des beliebten Gickerl an, die es in Sachen Würze wirklich in sich hat.

Die Marinade besteht aus einer selbst gemachten Harissa-Sauce und die hat eine unvergleichliche Dichte und Tiefe an Aromen zu bieten. Schon beim Servieren steigt allen am Tisch ein verführerischer orientalischer Duft in die Nase, der sofort Urlaubsgefühle weckt. Die wesentlichen Bestandteile

des Harissa-Gewürzes sind Chili, Kreuzkümmel, Koriandersamen und Knoblauch, aber natürlich gibt es auch einige geheime Zutaten. Und ja, es ist scharf, definitiv nichts für Anfänger. Aber erfreulicherweise wird diese Schärfe von der aromatischen Vielfalt der anderen Gewürze so harmonisch eingefangen, dass ein rundes, warmes Geschmacksgefühl entsteht. Sehr fein - ganz sicher eines der Highlights, die sich die Inhaberfamilie Stittrich hat einfallen lassen. Dazu Pommes, ein frischer Salat - oder ganz was Feines: rustikale Bratkartoffeln aus der Pfanne, wunderbar!



Information von:
Hendlhouse
Große Klingergasse 17 | Passau
Tel. 0851 / 33 069
www.hendlhouse.com



Hier ist die ultimative Antwort auf die Frage, welches „the hottest chick“ weit und breit ist: Es ist ohne Zweifel das „Feuerländer“ im Passauer Hendlhouse, mit seiner hausgemachten Harissa-Marinade, die nicht nur mit knackiger Schärfe überzeugt, sondern vor allem mit seiner orientalisch duftenden Würzigkeit.



Das Paprikahähnchen im Gasthof Bauböck in Andorf an der Pram ist die Neuauflage eines der ganz großen Klassiker der österreichischen Küche. Serviert mit einer frisch herausgebackenen „Golatsche“ ist dieses Gericht ein echtes „Herzensessen“ zum Verlieben.

DIE SCHÖNSTE „SOMMERSÜNDE“

MAN KANN NICHT ÜBER DIE TRADITIONSREICHE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE SPRECHEN, OHNE AUCH ÜBER DIE KÜCHE DES BURGENLANDES ZU SCHWÄRMEN. **AUFGRUND SEINER KLIMATISCHEN BESONDERHEITEN WACHSEN HIER TOMATEN, PAPRIKA UND CHILIS IN EINER QUALITÄT, DIE MAN SONST NUR AUS SÜDEUROPIÄSCHEN LAGEN KENNT.** GRUND GENUG FÜR EINE KULINARISCHE HOMMAGE, SERVIERT IM GASTHOF BAUBÖCK IN ANDORF AN DER PRAM.



Wer die berühmte Burgenländische Küche ins Pramtal holt, der holt vor allem ein paar Zutaten, die im „pannonischen Klima“, das als warm, trocken, mild und regenarm gilt, prächtig gedeihen. Steppenrinder, Mangalitza-Schweine und bestes Geflügel, aber auch Gemüsesorten wie Paprika, Tomaten oder Chilis wachsen unter der Sonne Ostösterreichs. Man muss allerdings nicht so weit reisen, um die typischen Burgenländer Spezialitäten genießen zu können. In Andorf an der Pram kommen Gäste in den Genuss dieser besonderen Küche.

Eines dieser typischen Gerichte ist das „Paprikahähnchen“ – ein Gericht, das den Sommer auf eine ganz besondere Weise re-

präsentiert. Im Gasthof Bauböck verbindet man dazu die traditionellen Zutaten wie saftiges Hähnchenfilet, sonnengereifte Paprika und knackige Pfefferoni mit einer sehr modernen Leichtigkeit und Raffinesse. Mit der wunderbar fruchtigen Paprikasauce, kross panierten Pfefferoni (keine Angst, sehr mild und aromatisch) und einer saftigen, knusprig ausgebackenen und einfach unwiderstehlichen Gollatsche als Beilage ist dies ganz sicher eines unserer Highlights der diesjährigen Sommerkulinarik.

Information von:
Bauböck
Landhotel & Gasthof
Familie Voglmayr
G.-Schachinger-Weg 2 | Andorf
www.bauboeck.at
Tel. 0043 / 7766 / 2279



Was ist das beste Getränk zum Abnehmen und Schlankbleiben? Mineralwasser würden vermutlich die meisten darauf antworten. Gutes Mineralwasser ist kalorienfrei, löscht den Durst und versorgt mit wichtigen Mineralstoffen, allen voran Calcium und Magnesium. Aber auf Dauer schmeckt Wasser langweilig, mit Kohlensäure versetztes Wasser belastet den Magen. Eine ideale Trink-dich-schlank-Alternative mit null Kalorien, aber jeder Menge geschmacklicher Abwechslung bietet dagegen Tee.

TEE MACHT LUST AUF TRINKEN

Für die meisten ist ein träger Stoffwechsel die größte Hürde beim Schlankbleiben. Unsere genetische Veranlagung trägt einen Teil zur Stoffwechselaktivität bei. Noch wichtiger ist jedoch der Flüssigkeitshaushalt, um den Stoffwechsel auf Trab zu bringen. Viel trinken ist oberste Devise. Das geht mit leckeren Teesorten meist leichter als ausschließlich mit Wasser. Säfte und Softdrinks schmecken lecker, belasten aber das Kalorienkonto – handelsüblicher Orangensaft hat genauso viele Kalorien wie Cola!

TEE ENTWÄSSERT

Einige Kräutertees und daraus hergestellte Mischungen besitzen entwässernde Eigenschaften. Wassereinlagerungen bedeuten nicht, dass man zu viel getrunken hat, sondern dass schädliche, „saure“ Abbauprodukte des Stoffwechsels nicht ausgeschieden werden konnten. Diese „Säuren“

lagern sich, in Wasser gelöst, im Gewebe an. Hautunreinheiten, Krampfadern und Cellulite sind die Folge. Bei der Entwässerung werden also Giftstoffe aus dem Körper geleitet. Besonders geeignet sind Teekräuter, die die Entwässerung begünstigen: dazu gehören Birkenblätter, Schachtelhalm, Brennnessel und Löwenzahn.

MATE SÄTTIGT

Mate erlebt zur Zeit ein wahres Revival. Lange in der Versenkung verschwunden, boomt jetzt der Markt mit Mate-Getränken. Mate hat durch das enthaltene Matein beste Wachmacher-Qualitäten. Daneben dämpft Mate den Appetit, ist also perfekt für die schlanke Linie. Viele Mategetränke sind jedoch stark gesüßt und stecken voller Kalorien. Besser ist Mateteetee.

TEE VERSORGT MIT PHYTOSTOFFEN

Wasser enthält Mineralstoffe. Weil Tee mit Wasser aufgebrüht wird, enthält er diese Vitalstoffe gleichermaßen. Darüber hinaus stecken in Tee tausende von Phytostoffen wie Phenole, Catechine, ätherische Öle oder Fruchtsäuren. Es gibt so viele, dass noch immer nicht alle identifiziert werden konnten. Klar ist, dass sie sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Auch bei Tee gilt: immer auf genügend Abwechslung achten.

Bei sommerlichen Temperaturen ist daher ein selbst gemachter, ungesüßter Tee die ideale Erfrischung.

Nature's secret

DIE SPRACHE DEINER HAUT

NORMALERWEISE SIND WIR ES GEWOHNT, DASS IN SACHEN HAUTPFLEGE UND BEAUTY ANDERE MENSCHEN, EXPERTEN UND KOSMETIKERINNEN, ENTSCHIEDEN, WAS ANGEBLICH GUT FÜR UNS IST. **DOCH TATSÄCHLICH IST UNSERE HAUT IHR EIGENER EXPERTE. SIE WEISS AM BESTEN, WAS GUT FÜR SIE IST.**

EINES DER INNOVATIVSTEN UND KONSEQUENTESTEN BEAUTYKONZEPTE SETZT GENAU HIER AN – BEI DER SPRACHE DER HAUT.



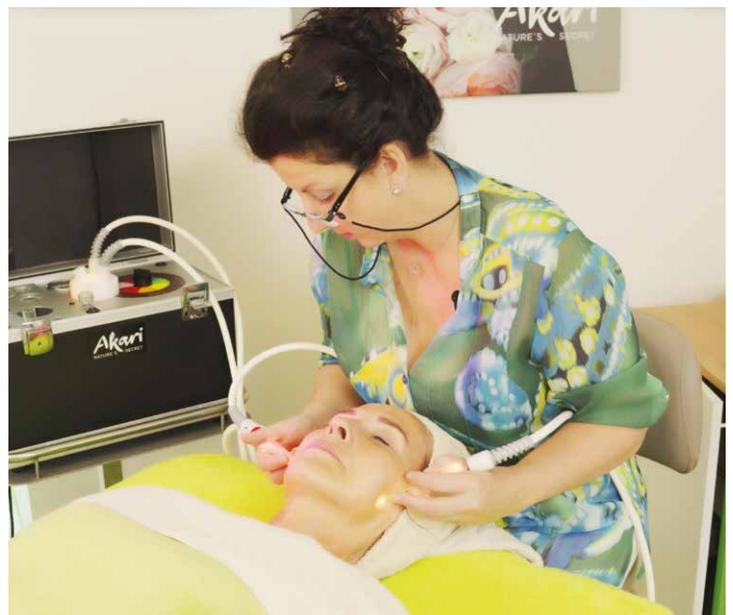
Obwohl wir viele der Annehmlichkeiten unserer modernen Zeit sicher nicht missen möchten, so hat uns die Industrialisierung und Digitalisierung natürlich nicht nur Vorteile gebracht. Unser Leben findet heutzutage normalerweise weit entfernt von der Natur statt. Wir leben und bewegen uns, atmen, essen und trinken weitgehend naturfremd. Wir sitzen zuviel, halten uns zuviel unter künstlichen Lichtquellen auf, vernachlässigen dabei unseren Stoffwechsel und nehmen unseren Körper oftmals nur noch dann bewusst wahr, wenn er „Probleme macht“. Gesund ist das natürlich nicht.

Trotz aller Technologie und unabhängig von allem Fortschritt ist unser Körper immer noch ein reines Naturprodukt. Wir bestehen aus natürlichen Elementen und

alle Störungen in unserem Körper lassen sich letztlich auf Verschiebungen im Gleichgewicht aller Elemente in unserem Körper zurück führen: wir haben entweder zuviel von etwas, das unser Körper loswerden möchte, oder es fehlt an etwas, das er dringend braucht.

Dieses Wissen um das natürliche Gleichgewicht aller Elemente ist tatsächlich schon viele Tausende von Jahren alt, es ist niedergeschrieben z.B. in der ayurvedischen Lehre. Dieses Wissen ist enorm tiefgründig und komplex – und es ist faszinierend zu erleben, wie die moderne Forschung erst jetzt nach und nach feststellt, dass die uralten Naturweisheiten auf harten wissenschaftlichen Tatsachen beruhen.

Unsere Haut ist unser größtes Organ. Über lange Zeit hinweg betrachtete man die Haut wie ein



Licht, Duft und Klang – was die Naturlehren seit Jahrtausenden wissen, bestätigt seit Kurzem auch die Wissenschaft: Klänge, Düfte und spezielles Farblicht helfen, den Spannungszustand der Haut zu verändern und damit den Hautstoffwechsel zu verbessern. Wirkstoffe können so besser aufgenommen werden und die Haut kann sich leichter von Stoffen trennen, die sie zur Entgiftung loswerden möchte.



Die Akari® Wirkstoffkosmetik enthält ausschließlich reinste Naturessenzen, Öle und Mineralien. Es kommen keinerlei chemische Wirk-, Träger-, oder Hilfsstoffe zum Einsatz.

Kleidungsstück, kaum mehr als eine äußere Hülle. Diese Sichtweise hatte enormen Einfluss auf die kosmetische Industrie. Man entwickelte Pflegeserien für die Haut, so wie man Pflegemittel für Autolacke oder Lederschuhe entwickelt: alles, was die Oberfläche schöner aussehen und glänzen ließ, galt als gut. Das Problem bei diesen Mitteln war und ist jedoch, dass einerseits die Haut nur so lange schön aussieht, so lange sich das Mittel darauf befindet, und zweitens befinden sich in diesen Präparaten sehr häufig chemische Inhaltsstoffe, die ganz und gar nichts auf oder in unserem Körper verloren haben.

Die österreichische Marke Akari® (www.akari.eu) geht hier ein gänzlich anderen Weg. Akari® sieht die Haut als das an, was sie auch wirklich ist, nämlich ein lebendiges Organ, das als erste Kontaktfläche zwischen der äußeren Umwelt und unserem Inneren eine Vermittler- und Austauschfunktion besitzt. Unsere Haut kommuniziert mit unserer Umwelt, nimmt Umweltreize auf, gibt Informationen an die Umwelt ab, sie nimmt Stoffe aus der Umwelt auf und gibt auch Stoffe ab. Der Hautstoffwechsel ist keine Ein-

bahnstraße. Die Haut kann und will das, was sie benötigt, selbst auswählen und aufnehmen. Diesen Effekt nutzt man bei Akari® in der Hautanalyse. Neben der optischen Untersuchung bietet man der Haut vier unterschiedliche Wirkstoffkombinationen an. Je nachdem, welche Bedürfnisse die Haut zum gegebenen Zeitpunkt hat, nimmt sie die entsprechenden Wirkstoffe bevorzugt auf. Auf diese Weise macht die Haut selbst eine äußerst zuverlässige Aussage über das, was sie braucht. Diese Herangehensweise von Akari® ist in der Kosmetik einzigartig und die Behandlungsergebnisse sprechen eine eindeutige Sprache. Selbst Menschen, die jahrelang unter problematischer Haut gelitten haben, erleben eine plötzliche Regeneration und eine sichtbare Verbesserung des gesamten Hautbildes.

Die mitunter spektakulären Behandlungserfolge des Akari® Beautykonzeptes sind jedoch nicht nur der intelligenten Hautanalyse geschuldet, sondern beruhen auf der Gesamtheit des therapeutischen Ansatzes. Zum Einen nutzt Akari® ausschließlich reinste Naturprodukte: feinste Essenzen, Mineralien und schonend destillierte

ätherische Öle sowie der komplette Verzicht auf chemische Inhaltsstoffe gehören zum Kern der Marke. Zudem nutzt Akari® in der Hauttherapie die ganze Bandbreite aller Kommunikationswege der Haut, denn was die Naturlehren schon seit Jahrtausenden praktizieren, ist seit Kurzem auch wissenschaftlich bestätigt: die Haut reagiert auf Reize wie Klang, Farbe und Duft.

Der Geruchssinn des Menschen steht in Verbindung mit dem ältesten Teil unseres Gehirns, dem so genannten Stammhirn. Er ist der unmittelbarste aller Sinne. Düfte sind

Körperzellen reagieren auf beides, die so genannten „Zytochromen“ in den Zellen wandeln z.B. Licht in Zellenergie um. Nutzt man die richtigen Farben und Klänge während der Therapie, so kann man insbesondere die Hautzellen gezielt „aufladen“ und wieder zurück in das gewünschte Gleichgewicht bringen. Gesunde, vitale Haut ist automatisch schön. Schönheit, die aus Gesundheit entsteht, ist das Ziel von Akari® und der ganzheitliche Weg, den die Marke dafür geht, ist in der Branche absolut beispiellos.

In Schärding hat vor kurzem das



Die Sprache der Haut verstehen. Bietet man der Haut unterschiedliche Wirkstoffkombinationen an, so nimmt sie von selbst das auf, was sie gerade benötigt und ignoriert das, was sie nicht braucht. Diese Form der Hautanalyse bei Akari® (www.akari.eu) ist einzigartig, denn sie geht – zusätzlich zur normalen Typbestimmung – auf die momentane Situation der Haut individuell ein.

individuell mit Emotionen verknüpft, diese Emotionen beeinflussen unseren Hauttonus. Der „falsche“ Duft sorgt für einen ungünstigen Spannungszustand, und dies beeinflusst den Hautstoffwechsel negativ – er „würgt“ die Haut sprichwörtlich ab. Der „richtige“ Duft hingegen entspannt die Haut und ermöglicht den optimalen Stoffwechsel. Klänge und Farben hingegen wirken auf der physikalischen Ebene. Farben entstehen durch die physikalische Wellenlänge des Lichtes, Klänge durch Frequenz. Die Haut- und

erste eigene Akari®-Kosmetikstudio in der Region eröffnet und bietet ganzheitliche Hautpflege, -Therapie und Kosmetik an. Durch die Zusammenarbeit mit dem Kurhaus Schärding haben auch Kurgäste die Möglichkeit, dieses beeindruckende Konzept persönlich kennen zu lernen.

Information von:
Akari Ayurveda Kosmetikstudio
Innbruckstraße 10 | A-4780 Schärding
Tel. +43 (0) 676 / 73 20 214
kosmetikstudio@akari.at

ENERGIEAUTARK IN EINE GRÜNE ZUKUNFT.



DIE ENERGIEWENDE IST ANGESICHTS DER BEKANNTEN UMWELTPROBLEME NICHT MEHR RÜCKGÄNGIG ZU MACHEN. STATTDESSEN LIEGT DIE ZUKUNFT IN DER DEZENTRALEN STROMVERSORGUNG, DIES IST MITTLERWEILE JEDEM KLAR. **WER SEINEN STROM SELBST AUF DEM DACH ERZEUGT UND IN EINEM MODERNEN STROMSPEICHER ZWISCHENLAGERT**, MACHT SICH VON ZUKÜNFTIGEN STROMPREIS-STEIGERUNGEN PRAKTISCH UNABHÄNGIG.

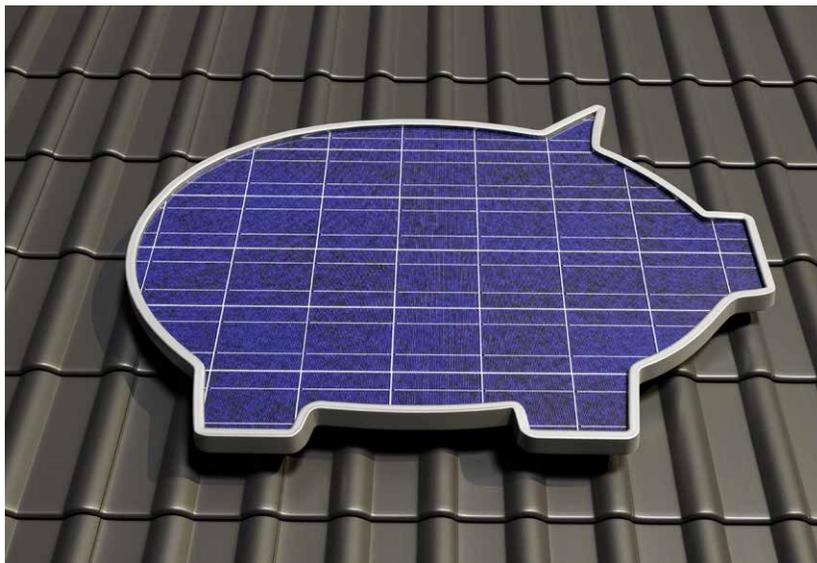
Dem deutschen Eigenheimbesitzer bietet sich jetzt gerade eine historische Chance: einerseits sind die Zinsen für Kredite auf einem absoluten Tiefststand, gleichzeitig sind die Preise für Photovoltaiklösungen massiv gesunken und die staatliche Förderung für Investitionen in nachhaltige Energiekonzepte sind trotz sinkender Tendenz immer noch hoch genug, um rentabel zu sein. Wer mit Bleistift und Taschenrechner umgehen kann, der nutzt jetzt die Gunst der Stunde und informiert sich über die zur Verfügung stehenden Möglichkeiten.

„Früher war das Ziel einer Pho-

tovoltaikanlage auf dem Dach, eine möglichst hohe Einspeisevergütung für den produzierten Strom zu kassieren“, erinnert sich Manuel Stanek, Experte für nachhaltige Energiesysteme vom Bayerischen Energiezentrum in Osterhofen, „doch mit der Jahr für Jahr immer weiter gesunkenen Einspeisevergütung ließ das Interesse nach - es rechnete sich einfach nicht mehr. Dennoch ist es politisch gewollt und auch ökologisch sinnvoll und wichtig, die Energiewende umzusetzen. Das Konzept der Zukunft ist dabei der energieautarke Haushalt, der seinen benötigten Strom selbst produziert. Seitdem es eine

leistungsfähige und gleichzeitig wirtschaftliche Akkutechnologie gibt, ist dies für Eigenheimbesitzer extrem interessant.“

Das Konzept ist auch für Laien einfach zu verstehen: eine Solaranlage auf dem Dach produziert Strom, der im Haus direkt verbraucht wird. Wenn mehr Strom produziert als verbraucht wird, wird er in einem leistungsstarken Akku gespeichert. Erst wenn dieser voll ist, wird der überschüssige Strom ins Netz eingespeist, derzeit bekommt man 9 Cent pro Kilowattstunde staatlich garantiert. Der Akkuspeicher ist in Wirklichkeit ein intelligenter Energiemanager. Er verwaltet den zur Verfügung stehenden Strom so, dass ein optimaler Wirkungsgrad erreicht wird. „Die Kombination aus Solaranlage und Akku erreicht beim Privathaushalt ohne Umstellung der Verbrauchsgewohnheiten im Schnitt 75 Prozent Autarkie, das bedeutet nur noch ein Viertel des Strombedarfs kommt aus dem Netz. Durch die Verbindung mit einer Handy-App hat man die Effizienz der Anlage jederzeit im Blick und unter Kontrolle. Fast alle



Strom vom Dach - Photovoltaik kann tatsächlich für eine spürbare Entlastung des persönlichen Energiebudgets sorgen. Vorausgesetzt, das Gesamtkonzept stimmt.



Manuel Stanek erklärt den E3/DC Stromspeicher

Kunden passen ihre Verbrauchsgewohnheiten unwillkürlich nach und nach an und steigern damit die Quote“, erklärt Manuel Stanek.

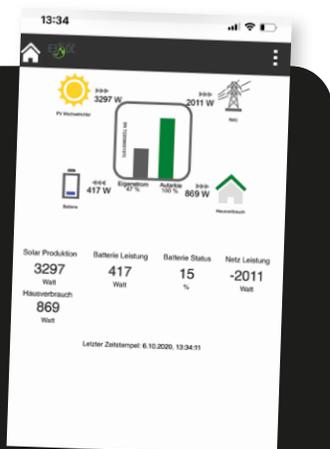
Im Hinblick auf die auch in Zukunft wohl weiterhin steigenden Strompreise lohnt es sich derzeit über derartige Lösungen nachzudenken. Selten war Ökologie und Nachhaltigkeit wirtschaftlich so gut argumentierbar.

Information von:

Bayerisches Energiezentrum GmbH
Donaustraße 51 | Metten
Tel. 0991/987633-0
www-bez-energie.de
anfrage@bez-energie.de

ÜBERBLICK UND KONTROLLE

Mit der App von E3DC hat der Kunde jederzeit den vollen Überblick über den Status der Anlage und erfährt in Echtzeit, was gerade produziert, verbraucht, gespeichert und ins Netz eingespeist wird. Mit diesen Informationen kann man sein Verbrauchsverhalten sogar noch optimieren.





GAME, SET & MATCH: RANGE ROVER

SPORTLICHKEIT TRIFFT ELEGANZ **RANGE ROVER**

Entdecken Sie den Range Rover bei uns.
Buchen Sie eine exklusive Probefahrt.

Autocenter Wimmer GmbH & Co. KG
Jürgen Greil, Tel: 0851-98877-21
Manuel Mader, Tel: 0851-98877-69
Pionierstraße 1, 94036 Passau

Die Wimbledon Championships sind seit jeher das ultimative britische Sporthighlight des Sommers. Das prestigeträchtige Grand-Slam-Turnier, weltweit von Millionen Menschen verfolgt, wurde 2024 zum ersten Mal von Range Rover als offiziellem Fahrzeugpartner unterstützt. Mit dem Wechsel von Jaguar zu Range Rover dehnt JLR sein Engagement bei den Wimbledon Championships auf mehr als ein Jahrzehnt aus.

Range Rover steht für atemberaubende Modernität, unvergleichliche Kultiviertheit und unübertroffene Fähigkeiten, die auf mehr als fünfzig Jahren Entwicklung beruhen: Die Marke liefert die luxuriösesten SUVs für Kunden in aller Welt. Jeder Range Rover ist als Plug-in Hybrid erhältlich – und der erste vollelektrische Range Rover soll noch in diesem Jahr vorgestellt werden.

Die Flotte, zu der auch die neuesten Plug-in Hybridmodelle von Range Rover und Range Rover Sport zählen, brachte Spieler, Teams und Offizielle während der Wimbledon Championships zu den Austragungsorten. Um die rein elektrische Reichweite der Fahrzeugflotte von Range Rover (bis zu 109 Kilometer) voll auszuschöpfen, wurden Ladeeinrichtungen direkt vor Ort genutzt.

Die Verringerung von Fahrzeugemissionen ist ein wesentlicher Bestandteil des umweltfreundlichen Engagements von Wimbledon. Die Ladeinfrastruktur vor Ort, am unlängst fertiggestellten Indoor Tennis Centre, wird mit erneuerbarem Strom betrieben und kann eine wachsende Zahl von Hybrid- und Elektrofahrzeugen aufnehmen. Damit nähert sich der All England Club dem für 2030 angestrebten Netto-Null-Emissionsziel immer weiter an.



IHR VERTRAUEN IST UNSER ANTRIEB

Lassen sie uns darüber sprechen, was wir für sie tun können.
Persönlich und Digital.
Vor Ort oder via Online Meeting, E-Mail oder Whatsapp.



DIE ALLIANZ PFERDEVERSICHERUNGEN

Ein gutes
Gefühl, das
Beste für sein
Pferd zu tun.

Pferde OP Versicherung

- Ohne Selbstbeteiligung
- Ohne Jahreslimit
- Freie Tierarztwahl
- Bis zum 4-fachen GOT-Satz
- Optionale Krankenversicherung
- Persönlicher Ansprechpartner

Pferde Krankenversicherung

- Ohne Selbstbeteiligung
- Ohne Jahreslimit
- inklusive Heilbehandlungen

Allianz

Global Investors

Kurz. Renditestark. Läuft!

Der neue **Laufzeitfonds** startet:
Allianz Rendite Plus IV¹

Highlights:

- Nutzt das aktuelle Renditeniveau
- Planbar durch 2 Jahre Laufzeit
- Jährliche Ausschüttung
- Breite Aufstellung mit Euro-Anleihen
- Jederzeit verfügbar²



LIMITIERTES
ANGEBOT:
Noch bis zum
27.09.2024

Matthias Nickolmann
Fachagentur Vermögen

Passau | Pocking | Thyrnau
☎ 01 60.98 91 41 27
postfach.nickolmann@allianz.de



ALLIANZ-NICKOLMANN.DE

Vermittlung von Investmentvermögen, Vermögensverwaltungsprodukten und sonstigen Finanzinstrumenten als vertraglich gebundener Vermittler (§ 2 Abs. 10 KWG) ausschließlich für Rechnung und unter Haftung der Fondsdépôt Bank GmbH.

FONDSDEPÔT
BANK
an FNZ company

1. Die offizielle Namensbezeichnung des Fonds ist Allianz Target Maturity Euro Bond IV (nachstehend der „Fonds“). Anteilsklassen des Fonds des Typs A, I und P können die zusätzliche Bezeichnung „Allianz Rendite Plus IV“ führen, die jeweils vor dem Anteilsklassentyp eingefügt wird. Anteilsklassen A, I oder P des Fonds mit der Bezeichnung „Allianz Rendite Plus IV“ werden als Marketing-Name geführt und bezeichnen den Fonds bzw. die betreffenden Anteilsklassen A, I oder P.
2. Bei Anteilscheinrückgaben vor dem Laufzeitende (01.10.2026) wird eine Deinvestitionsgebühr in Höhe von 1,00% erhoben.
Dies ist eine Marketing-Anzeige. Bitte lesen Sie den Prospekt des Fonds und das Basisinformationsblatt, bevor Sie eine endgültige Anlageentscheidung treffen.
Investieren birgt Risiken. Der Wert einer Anlage und Erträge daraus können sinken oder steigen. Investoren erhalten den investierten Betrag gegebenenfalls nicht in voller Höhe zurück.
Dies ist eine Marketingmitteilung herausgegeben von Allianz Global Investors GmbH, www.allianzgi.de, ADM 3633772

SANIERUNG

ENERGIE & WERT- ERHALT

IM ZUGE DER UMWÄLZUNGEN IM ENERGIEMARKT DENKEN VIELE EIGENHEIMBESITZER ÜBER ENERGETISCHE SANIERUNGEN NACH. **DIES IST EINE GUTE GELEGENHEIT, NICHT NUR DIE ZUR VERFÜGBAR STEHENDEN FÖRDERUNGEN ZU NUTZEN, SONDERN DIE ZUKUNFTSFÄHIGKEIT DES OBJEKTS GRUNDSÄTZLICH ABZUSICHERN.**

Beim Thema Energie sind fast alle Immobilienbesitzer in den letzten zwei Jahren sehr hellhörig geworden. Bedingt durch die Veränderungen auf dem Strom- und Heizmarkt sind die Energiekosten durch die Decke geschossen und ein Ende ist nicht abzusehen. Zeit also, das Eigenheim energetisch auf den neuesten Stand zu bringen.

Daniel Deragisch, Inhaber des gleichnamigen Fachbetriebes für Sanierung und Innenausbau rät in diesen Fällen dazu, ganzheitlich und nachhaltig zu planen: „Eine fachgerechte energetische Sanierung, die tatsächlich Ruhe und Sicherheit für die nächsten Jahre oder sogar Jahrzehnte gewährleistet, ist ein enormer bautechnischer Eingriff. Im Zuge einer solch gravierenden Maßnahme ist es sinnvoll, auch die Frage nach der Barriersituation zu stellen. Insbesondere das Thema barrierefreier Bäder ist sehr



Links: Gerade im Bereich der Altbauersanierung lassen sich aus vernachlässigten Objekten wahre Traumhäuser erschaffen. Was dazu jedoch erforderlich ist, ist ein Partner der sowohl die planerischen, wie auch die handwerklichen Möglichkeiten besitzt, quer über alle Gewerke effizient und lösungsorientiert zu arbeiten.



Daniel Deragisch

Information von:

Deragisch Innenausbau GmbH
Kriestorfer Straße 34 | Aldersbach (Walchsing)
Tel. 0 85 43 / 13 35
www.deragisch.de

wichtig, sowohl für die eigene Zukunft, als auch bei einem eventuellen Verkauf. Wir erleben es oft, dass Kunden anstehende Sanierungsprojekte nur vom energetischen Blickwinkel betrachten. Geht man die Sache jedoch ganzheitlich an, lassen sich enorme Synergieeffekte

schaffen. Mit nur geringfügig höherem Aufwand und den entsprechenden Förderungen entstehen völlig neue Räume, die technisch und optisch zukunftsfit sind und den Wert der Immobilie erhalten oder sogar erheblich steigern. Darauf kommt es an.“



Das Autohaus Spindler am Unteren Markt in Aidenbach hat schon vor einigen Monaten den Betrieb aufgenommen. Die offizielle Einweihungsfeier hat allerdings noch etwas auf sich warten lassen müssen.

TEAM ZUWACHS IN AIDENBACH

DAS AUTOHAUS SPINDLER AUS PRAG BEI HUTTHURM HAT SEINEN AKTIONSRADIUS ERHEBLICH ERWEITERT. MIT DER ÜBERNAHME EINES KFZ-BETRIEBES IN AIDENBACH SIND DIE MARKEN RENAULT UND DACIA AB SOFORT IM GANZEN LANDKREIS MIT DEM STARKEN SERVICE VON SPINDLER PRÄSENT.

ger, einigte, wurde das Gebäude bereits im November des vergangenen Jahres gekauft. Sofort begannen sie mit den Renovierungsarbeiten und von Mai bis September wurde fleißig umgebaut, saniert und modernisiert. Die Fassade erstrahlte in neuem Glanz. Ende September war es dann endlich soweit - die Inbetriebnahme der Aidenbacher Niederlassung des Autohauses Spindler konnte gefeiert werden und der Betrieb nahm seine Arbeit auf.

Dank dieser neuen Niederlassung kann die Firma Spindler auch nach der Auflösung der Zweigstelle in Vilshofen ihren Kunden der Marken Renault und Dacia weiterhin einen erstklassigen Service bieten. Von Reparaturen über Unfallinstandsetzung bis hin zur Beratung und dem Verkauf - hier ist man bestens aufgestellt. Natürlich darf auch die TÜV-Abnahme (HU und AU) nicht fehlen.

Die Familie Spenger und das gesamte Team von RENAULT Spindler freuen sich nun auf die Kunden aus dem Raum Aidenbach und Vilshofen und sind hochmotiviert, ihnen den bestmöglichen Service zu bieten. Auch das Thema Elektromobilität wird hier großgeschrieben. Julia Spenger lobt vor allem ihre Mitarbeiter, die während der stressigen Umbau- und Renovierungsphase über sich hinausgewachsen sind: Teamwork makes the Dream work! Ein Lob, das voller Energie und Begeisterung steckt.

Information von:
AUTOHAUS SPINDLER GMBH | Renault Vertragspartner

Fürstenecker Str. 2
Hutthurm-Prag
Tel. 08505 - 90040

Unterer Markt 2
Aidenbach
Tel. 08543 - 9186 664

www.renault-spindler.de

Manchmal spielt der Zufall wirklich verrückte Spielchen. Als Julia Spenger, die Geschäftsführerin des Autohauses Spindler in Prag bei Hutthurm, eines Tages zufällig auf eine ebay-Kleinanzeige stieß, ahnte sie noch nicht, dass dies der Beginn einer aufregenden Reise sein würde. Die Anzeige führte sie zu einem Gewerbeobjekt mitten in Aidenbach, einem ehemaligen Autohaus, das zum Verkauf stand. Es schien fast so, als ob das Schicksal hier seine Finger im Spiel hatte.

Nachdem sich die Familie Spenger schnell mit den früheren Eigentümern, der Familie Hölzber-



VERNUNFT & SPASS



DER VOLLELEKTRISCHE BMW iX1. JETZT LEASEN.

BMW iX1 eDrive20

17" LMR Sternspeiche 864, Alpinweiß uni, Kindersitzbefestigung i-Size / ISOFIX für Beifahrer Ladekabel Professional (Mode 3) für öffentliches Laden, Akustischer Fußgänger-schutz Parking Assistant, DAB-Tuner, ConnectedDrive Services, Aktiver Fußgänger-schutz, BMW Charging Card, Ladekabel für öffentliche Ladestationen und Tarifmodell u.v.m.

Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH*

Laufleistung p.a.: 5.000 km	
Laufzeit:	36 Monate
Anschaffungspreis:	39.103,60 €
Leasingsonderzahlung:	4.999,00 €
36 monatliche Leasingraten à:	285,00 €
Gesamtpreis:	15.259,00 €

Leasingangebot zzgl. 990,00 € für Überführung / Zulassung
 WLTP Energieverbrauch kombiniert in kWh/100 km: 15,4;
 WLTP CO₂-Emissionen kombiniert in g/km: 0; CO₂-Klasse: A;
 WLTP Reichweite in km: 474; Spitzenleistung: 150 kW (204 PS); Abbildung zeigt Sonderausstattung.

*Ein unverbindliches Finanzierungsbeispiel der BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München. Stand 05/2024. Alle Preise inkl. der gegebenenfalls gesetzlich anfallenden Umsatzsteuer. Ist der Darlehensnehmer Verbraucher, besteht nach Vertragsschluss ein gesetzliches Widerrufsrecht (mit Ausnahme Kilometerleasing ohne Erwerbsverpflichtung). Nach den Darlehensbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen.

Autohaus Richard Hable

Spitalstraße 33 Tel. 08552 9607-0
 94481 Grafenau www.bmw-hable.de

BMW möchte nicht gleich die ganze Welt retten. Weil Elektroantriebe im Verkehrssektor aber unverzichtbar sind, hat der Münchner Autokonzern die E-Mobilität längst zum wichtigen Geschäftszweig ausgebaut: Bis 2025 will BMW zwei Millionen batteriebetriebene E-Autos verkauft haben. Deshalb werden sukzessive allen etablierten Verbrenner-Modellen vollelektrische Versionen an die Seite gestellt. Wie der iX1.

ELEKTRISCHER KERN IN BEKANNTER SCHALE

Wie bei der BMW-Elektrostrategie üblich, fußt auch der iX1 auf Bekanntem. Er gleicht der aktuellen X1-Generation äußerlich bis aufs Haar, nur die blau eingefärbten Karosserieteile an Front, Seite und Heck liefern einen Hinweis auf das elektrische Innenleben – den futuristischen Look vieler E-Modelle sucht man hier also vergeblich.

Innen wurden Knöpfe und Tasten stark reduziert. Deshalb muss man sich nicht nur mit einem neuen Menü zurechtfinden, die Bedienung erfolgt nun ausschließlich über den Touchscreen. Die Sprachsteuerung versteht zwar vieles, aber einiges auch nicht und ist daher keine adäquate Alternative zum entfallenen iDrive-Controller.

Die wenigen verbliebenen haptischen Elemente haben sich auf die Mittelkonsole zurückgezogen. Auch die Tasten für die Klimaautomatik sind ebenfalls verschwunden.



SPARSAMES ELEKTRO-SUV: DER iX1 SETZT AUF VERNUNFT

Da die flache Batterie komplett im Boden verbaut ist, ändert sich das Kofferraumvolumen im Vergleich zum Verbrenner nicht. Im Innenraum entdeckt man nur einen Unterschied – aber der hat es in sich: Das Boost-Paddel hinter dem Lenkrad, das den Elektromotor zu einer Spitzenleistung von 230 kW/313 PS (statt normalerweise 272 PS) antreiben soll. Ist die Boost-Funktion aktiviert, schnellert der iX1 mit spürbar mehr Nachdruck nach vorn als ohnehin schon und sticht selbst unter anderen E-Motoren heraus, die ebenfalls ein elektrotypisch kurzes Ansprechverhalten haben. Objektiv betrachtet ist der iX1 also ein ausgesprochen flottes Auto.

MEISTERWERKE Fehler-Suchrätsel

Balthasar v.d.Ast: Stilleben mit Blumen, Früchten, Muscheln und Insekten - Öl Eichenholz - 1629 - Birmingham Museum of Art



FINDEN SIE DIE 6 FEHLER IM UNTEREN BILD?



mit den Füßen stampfen	bahnen	Hoheitszeichen Noahs Sohn	nichtig Palast in Paris		
Teile von Vogel- federn	Fluss zum Duero	ausgestorb. Riesen- vogel	Grön- land- raub- fisch		
fleißiges Insekt Senner		Com- puter- benutzer	Vor- sichtig- keit	nicht klar	
brasilianischer Fluss	Stadt in Belgien		Bier- sorte Stadt in Hessen	ge- räs- sch- ärmer	
dt. Dichter (Georg, + 1912)	Wett- kampf	Schlag			1
Beruf in der Kunst	großer Papagei Maas- zufluss		Insel- euro- päer	Fluss in Kenia	
renovieren		lat.: Fläche Rhein- zufluss			2
altes Längen- maß (190 cm)	Katzen- art	Berg in Japan	früh. frz. Kolo- nial- soldat	alter Name Tokios	Doppel- zug beim Schach
				schnel- les Kriegs- schiff	Stadt am Arno Mineral
				Roman von John Knittel	
Schild- kröten- verband		franz.: Felsen eine der Gezeiten		Abk.: in Kürze	kurz- sichtig Stadt in Tirol
schwarz. Diamant	selten		Fuge	Schell- fischart	latein.: bete! Wolga- Zufluss
				franz. Maler (Claude ...)	
		Männer- name		erster Mann (Edda)	Nickel- zeichen
Pferde- gangart niederl. Provinz				Unfallme- diziner	



„Wie toll, ich hab noch nie was gewonnen – da machen wir einen schönen Ausflug mit dem Zug nach München!“, freut sich Paparazzi-Gewinner Heribert Riermeier aus Pocking über die zwei Tickets von COFO Entertainment für die Ausstellung „House of Banksy – An Unauthorized Exhibition“ am Stachus in München. Dort werden über 200 reproduzierte Motive des gefeierten Street-Art-Künstlers gezeigt, es ist die weltweit größte Werkschau seiner Kunst.



DICHT & ERGREIFEND

Es gibt Bands, die liefern auf Platte ab, aber live schlafen einem die Ellbogen ein. Umgekehrt geht das natürlich auch. Die Dichtis versuchen jedoch erst gar nicht, zwischen diesen Disziplinen eine Brücke zu bauen, denn sie seien wie der Fluss dazwischen, attestierte ihnen das Feuilleton. Die Live-Shows von DICHT & ERGREIFEND sind wie Poesie mit Boxhandschuhen, ständig in Bewegung und fortlaufender Veränderung unterworfen, die sie immer unberechenbarer machen.

Details zu diesem Konzert finden Sie unter: www.passau-ticket.de

Die Einsender der richtigen Lösung nehmen an der Verlosung zweier Eintrittskarten für **das Konzert von „DICHT & ERGREIFEND – Es werde Dichter Tour 2024“**, gestiftet von CoFo Entertainment teil. Senden Sie eine ausreichend frankierte Postkarte mit der richtigen Lösung unter Angabe Ihrer Telefonnummer an:

CUSTOMMEDIA VERLAG

BAHNHOFSTRASSE 33 · 94032 PASSAU

EINSENDESCHLUSS IST DER 31.07.2024

Es gilt das Datum des Poststempels. Nicht teilnahmeberechtigt sind Mitarbeiter des Verlags und deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Lösung: 1 2 3 4 5 6



Frau Maria Datzmann aus Waldkirchen kann sich über ein Starterset mit der Lampe Berger freuen. Mittlerweile ist es nicht mehr so einfach, aus einem immer größer werdenden Haufen an Einsendungen gezogen zu werden. Offensichtlich ist die Lampe Berger ein sehr beliebter Gewinn für die richtige Lösung des Monatsräzcls.

sowjetischer Satellit	musikalisch: gezipft	heiteres Bühnenstück	Gegen teil zu Ausland	Öffnung am Bug		
→	↘	↘	↘	↘		
→			franz.: Gesetz			
medizinisch: männlich	4	ein Leichtmetall/Kurzw.	3			
griechische Vorsilbe: Hass...		anderer Name für Noah				
→		Halbton über d				
→	1	Handelsklausel (free on board)	Farbe			
Fußballfreistoß		spannend		Vorname des Malers Degas		
Kurmaßnahme	Abzugsgraben	Kalifenname	5			
→						
Rahmen	tief pflügen	knapp		französisch für Osten		
→						
Perser			7	ei-förmige Gebilde	Zwergfalk	Genosse
kurz: Potentiometer	Abk. für Turngemeinschaft	Sohn von Adam		alt. Kfz-Zeichen von Irland		
→		Gaststätte	2			
Senfgas		bibl. Götze				Abk.: außerordentlich
engl. Längenmaß	Weinort an der Ruwer			Vorn. d. Bond-Autors Fleming		
→		Schatz				6

Die Einsender des richtigen Lösungswortes nehmen an der Verlosung eines LAMPE BERGER KOMPLETT-SET - gesponsert von Fa. Stephani, Bahnhofstraße 17, teil. Senden Sie eine ausreichend frankierte Postkarte mit der richtigen Lösung unter Angabe Ihrer Telefonnummer an:

CUSTOMMEDIA VERLAG
BAHNHOFSTRASSE 33 · 94032 PASSAU
EINSENDESCHLUSS IST DER 31.07.2024

Es gilt das Datum des Poststempels. Nicht teilnahmeberechtigt sind Mitarbeiter des Verlags und deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



SUDOKU

ZUM LERNEN

		4	6		2	
	1	8	7			
	9		5	4		3
2	7	5	1			
			4	3		
9			8		5	1
4			7			
		9				5
					3	9

ZUM ÜBEN

		3	4		9	
5			1			
		4	9			
				6	5	
4			8			1
		9	7			8
			9	5		
	8					7
7			2		6	5

ZUM VERZWEIFELN

2			3			
		4			6	
				8		
	3	6				
		4			1	
				5	4	
7	8					3
			4			2
			1			

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

**Produzieren,
speichern
und nutzen Sie
Ihre eigene Energie**

**HIER bei uns!
Wir geben Ihnen
die Energie, die Sie
brauchen**

UNABHÄNGIG ✓ KLIMANEUTRAL ✓ KOSTENSPAREND ✓

Profitieren auch Sie von unserer Kompetenz und langjährigen Erfahrung.
Mehr Informationen über Ihre ZUKUNFTSSICHERE und
AUTARKE Energieversorgung finden Sie unter www.bez-energie.de.



**NEU: Donaustraße 51
94526 Metten**

**DEINE ZUKUNFT.
DEINE ENERGIE.**

HYMER

Erleben Sie mehr Stil und weniger Kompromisse im Hymer ML-T. Mehr Unabhängigkeit und mehr Kontrolle durch Hymer Smart Connect serienmäßig.



CARTHAGO chic e-line XL - Die Grundrisse des vollintegrierten chic e-line mit bis zu 5,5 t zulässigem Gesamtgewicht punkten mit noch mehr Komfort auf Ihren Reisen.

Besuchen sie uns in der Gutenbergstr. 1 und profitieren sie jetzt von unseren attraktiven Summer-Deals und der großen Auswahl von Ausstellungsfahrzeugen.



CAMPER- & REISEMOBILCENTER PASSAU
www.paul-motorhomes.de

Sie finden uns und unsere Verkäufer
auch auf dem Caravansalon in
Düsseldorf vom 31.08 - 08.09.2024

Josef Paul GmbH & Co. KG

Autorisierter Hymer, Bürstner, Sunlight, Carthago und Malibu Van - Verkauf, Service und Reisemobilvermietung
Gutenbergstr. 1 | 94036 Passau | camper@paul.group

Tel.: +49 (0) 851/96656-119