

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

PARAZZI

PAPARAZZI
AUSGABE 193
Oktober 2024

PA

PEOPLE & LIFESTYLEMAGAZIN IN OSTBAYERN

Shopping

MODE & MEHR

*Lust auf Shopping?
In dieser Ausgabe
finden Sie reichlich
Inspirationen dazu...*

Genuss

KULINARIK

*diese Ausgabe platzt
nahezu vor lauter
Genussempfehlungen -
greifen Sie zu!*

Hallo Herbst!

ERNTENZEIT IN FELD & WALD

Rein aromentechnisch ist der Herbst so ziemlich die spannendste Zeit des ganzen Jahres. Jetzt wird Geschmack geerntet – frisches Herbstgemüse, saftiges Wildbret, duftende Pilze. Wer die nächsten Wochen nicht zum Genießen nutzt, dem ist nicht zu helfen.

Gesundheit

ACHTSAM

*unsere Gesundheit
ist keine
selbstverständlichkeit,
sondern muss tag
für tag aufs neue
geschützt werden -
mit unseren tips*

Schwer

DATENKRACKEN

*Was ihr kleiner Taschenspieler
den lieben langen Tag so treibt,
während Sie nicht hinsehen*





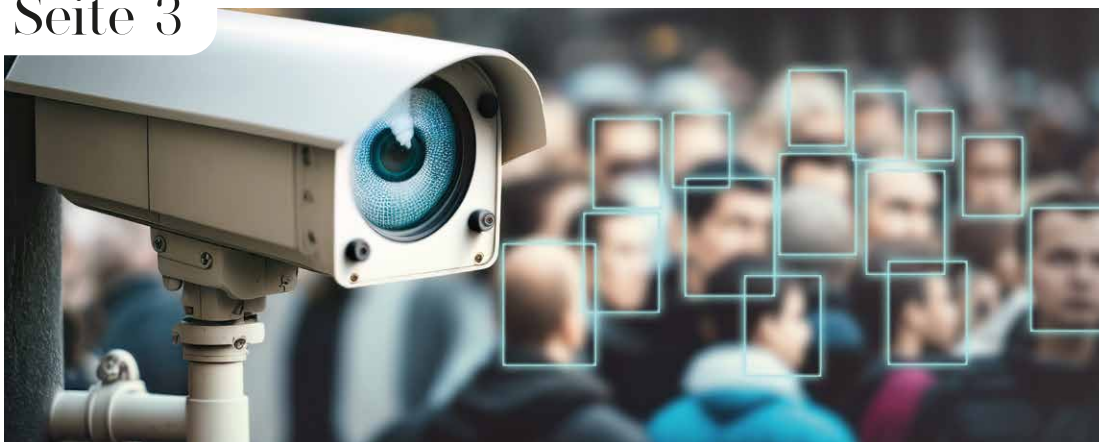
**GLÜCK VERDOPPELT SICH,
WENN MAN ES TEILT.**



L'OSTERIA PASSAU Bahnhofstraße 24-28 | 94032 Passau | losteria.net



Seite 3



Mal unter uns...

...das in Reaktion auf die Messerattacke von Solingen in bemerkenswerter Geschwindigkeit verabschiedete (und von den Leitmedien geflissentlich unkommentierte) „Sicherheitspaket“ der Bundesregierung markiert einen neuen Tiefpunkt im fortwährenden Abbau von Grundrechten. Es beinhaltet gefährliche und grundrechtswidrige, totalitäre Überwachungsvorhaben. Die Ampel-Koalition möchte faktisch Anonymität beenden und uns alle immer und überall identifizierbar machen.

Ermittlungsbehörden sollen das Internet nach Gesichtsbildern durchforsten und diese Daten für biometrische Abgleiche nutzen dürfen. Dieser massive Überwachungsvorstoß zur Gesichtserkennung wird noch nicht einmal begründet. Diese neue Befugnis sollen die Ermittlungsbehörden „unter Beachtung der KI-Verordnung“ und des Datenschutzes erhalten, schreibt die Bundesregierung in ihrem „Sicherheitspaket“-Papier. Beides ist nicht nur eine Selbstverständlichkeit, sondern auch ein Widerspruch: Die KI-Verordnung verbietet es, KI-Systeme zu nutzen, um Datenbanken für biometrische Gesichtserkennung durch das massenhafte ziellose Auslesen von Gesichtsfotos aus dem Netz zu erstellen oder zu erweitern. Das „Sicherheitspaket“ der Bundesregierung ist illegal.

Verkauft wird die neue biometrische Rundum-Überwachung jetzt heuchlerisch als „Maßnahme gegen gewaltbereiten Islamismus“. Doch schon in dem vor Kurzem geleakten BMI-Referentenentwurf für ein neues BKA-Gesetz ist die Idee weitreichender biometrischer Überwachung enthalten, und zwar mit noch mehr biometrischen Daten, die aus dem Internet gesammelt werden sollen, etwa „Bewegungs-, Handlungs- oder Sprechmuster.“

Die biometrischen Überwachungsmaßnahmen führen in eine dystopische Zukunft, in der niemand mehr anonym im öffentlichen Raum oder im Internet unterwegs sein kann. Das Recht, sich frei und unbe-

obachtet bewegen zu können, ist essenziell für eine funktionierende Demokratie. Eine Gesellschaft, in der jede Bewegung erfasst und analysiert werden kann, führt zu Selbstzensur, Misstrauen und einem Klima der Angst. Gegen das, was uns die Ampel überstülpen will, war die „Stasi“ der reinste Ponyhof. Dieser Überwachungsexzess ist ein direkter Angriff auf die Freiheit und die Privatsphäre jedes Einzelnen. Darüber hinaus – das kann nicht oft genug betont werden – in mehrfacher Hinsicht illegal und verfassungswidrig.

Die Ampel sollte ihren eigenen Koalitionsvertrag lesen und sich daran erinnern, wofür sie einmal angetreten ist: „Den Einsatz von biometrischer Erfassung zu Überwachungszwecken lehnen wir ab. Das Recht auf Anonymität sowohl im öffentlichen Raum als auch im Internet ist zu gewährleisten.“ So viel zu Koalitionsverträgen und Wahlversprechen. Lügen, nichts als Lügen.

Die der Vollendung zustrebenden Pläne zur Zentralisierung und Perfektionierung der Datensammlung über einen möglichst großen Anteil der Weltbevölkerung machen deutlich, wie wichtig es ist, sich dem Digitalzwang und der schleichenden Digitalisierung aller Lebensbereiche zum Zwecke kleiner Bequemlichkeitsgewinne zu widersetzen. Denn was digital stattfindet, lässt sich kaum noch dem Zugriff kommerzieller und staatlicher Überwachung entziehen. Wie schnell aus dieser Überwachung die totalitäre Steuerung werden kann, sollte man im gegenwärtigen gesellschaftlichen Klima niemandem näher erklären müssen.



Mit total überwachten Grüßen,

Ihr Matthias Müller

Redaktion PApapazzi

PA

PARAZZI

PEOPLE & LIFESTYLEMAGAZIN IN OSTBAYERN

PApapazzi ist das People- & Lifestylomagazin 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.



comma,

**S. OLIVER BLACK LABEL
COMMA STORE
STADTGALERIE PASSAU**

HAND WERK begeistert



**Edler Naturstein in vielfältigen
Maserungen und Farbgebungen
für jeden Geschmack**

**Keramik-Waschtische nach Maß – präzise
geplant, einzigartig umgesetzt**

**Fliesen in vielfältigen Designs, Stilen und
Oberflächen aus Italien und Spanien**

**einzigartiger Maschinenpark
inklusive Wasserstrahlschneidetechnik**

Top-Fliesenleger mit Liebe zum Detail

**persönliche & professionelle
Beratung vor Ort**

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr: 8 – 12 Uhr, 12.30 – 17 Uhr und Sa: 9 – 12 Uhr

**Jetzt Termin
vereinbaren!**

SÜSS
FLIESEN
NATURSTEINE

45
JAHRE
TRADITIONS- &
MEISTERBETRIEB
FLIESEN NATURSTEINE SÜSS

Fliesen + Natursteine Süß GmbH
Seier 11, 94474 Vilshofen-Alkofen
08549 97188-0 | info@fliesen-suess.de

www.fliesen-suess.de

Ihre neue Traumvilla in Kroatien



- Herrlicher **Meerblick** (siehe Foto oben links)
- **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.

Rentabilitätsbeispiel bei Ferienvermietung:
ortsübliche 300,-/Tag bei konservativ kalkulierten
20 Wochen p.a. Auslastung ergibt ca.:
42.000,- Euro Jahres-Bruttomiete

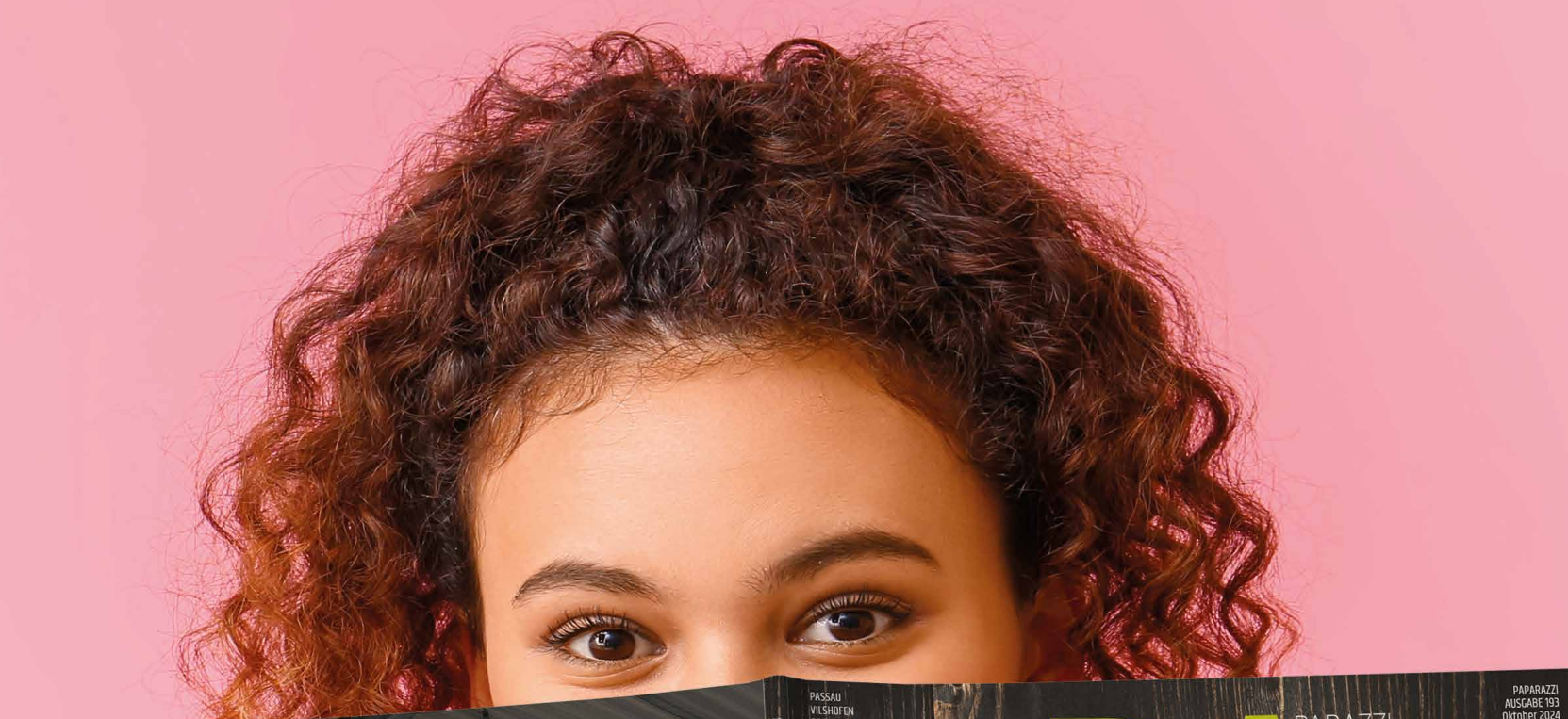
Mehr Informationen:
Tel. +49 (0) 151-21 24 69 52

stoeckerfashionandsports
oberösterreich

| 5.000 m2
| Mode & Sport
| bester Service

STÖCKER
EFERDING







USI ITALIA

Hirsch
LACKIER- und KAROSSERIEZENTRUM

**ERE LACKIERKABINEN SIND SO GRÜN,
SCHAUEN SELBST DIE HIRSCHEN!**

Wird Nachhaltigkeit groß geschrieben:
Unsere Chromotech H.E. Lackierkabinen benötigen 50% weniger Strom als herkömmliche Lackieranlagen. Zudem verarbeiten wir mit der Glasurit Reihe 100 das umweltfreundlichste Lackmaterial mit dem niedrigsten VOC-Gehalt am Markt! Dieser Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandard wird durch das TÜV ECOcert100 Siegel bescheinigt.



ECOcert100

Lackier- und Karosseriezentrum Hirsch GmbH
Pauerstraße 8 • 94081 Fürstenzell

Telefon: +49 8502 249940
Mobil: +49 171 643 849 3
E-Mail: info@lkz-hirsch.de

www.hirsch-lackierzentrum.de

PASSAU
VILSHOFEN
POCKING
BADERREICH
BRAUNAU
WALDKIRCHEN
BAYERISCHER WALD
SCHARDING/00
SIMBACH
ROTTAL/INN
OSTERHOFEN
PFARRKIRCHEN

PARAZZI

PA

PEOPLE & LIFESTYLE MAGAZIN IN OSTBAYERN

MODE & MEHR
*Laßt auf Shopping?
In dieser Ausgabe
finden Sie reichlich
Inspirationen!*

KULINARIK
*diese Ausgabe platzt
nahezu vor lauter
genussempfehlungen -
greifen Sie zu!*

ERNTENZEIT IN FELD & WALD
Rein aromatechnisch ist der Herbst so ziemlich die spannendste Zeit das ganzen Jahres. Jetzt wird Geschmack geerntet - frisches Herbstgemüse, saftiges Wildbret, duftende Pilze. Wer die nächsten Wochen nicht zum Genießen nutzt, dem ist nicht zu helfen.

ACH SAM
*unsere gesunden
selbstverständlichen
sondern müssen
für tag auf tag
geschützt werden
mit unseren*

DAT KRAK
*Was ihr kleiner Tasche
den lieben langen Tag
während Sie nicht h*

PA

PARAZZI

PEOPLE & LIFESTYLEMAGAZIN IN OSTBAYERN

WIR SUCHEN DICH!

PAPARAZZI SUCHT MOTIVIERTE & KREATIVE UNTERSTÜTZUNG
IM BEREICH LAYOUT, DESIGN, SATZ, DRUCKVORSTUFE UND TEXT
FÜR EINE FESTE TEILZEITANSTELLUNG.

Wenn Du Erfahrung und fundierte Kenntnisse hast im Umgang mit

**Apple MacOS, Adobe Photoshop, Adobe Indesign, Adobe
Illustrator und Adobe Acrobat**

dann bewirb Dich bitte so schnell wie möglich!

Hilfreich sind Kenntnisse im Offsetdruck, der Druckvorstufe, digitaler
Kommunikation sowie allgemeiner EDV und IT.

GERNE NEHMEN WIR AB SOFORT BEWERBUNGEN AN UNTER:

INFO@PA-PARAZZI.DE ODER 0851-20936228

ODER GANZ KLASSISCH PER POST AN:

CUSTOMMEDIA VERLAGS GMBH

BAHNHOFSTRASSE 33 | 94032 PASSAU



Hausi Hinterseer

SOLO TOUR 2024

03.10.2024 **ALTÖTTING** | 05.10.2024 **DEGGENDORF**
06.10.2024 **CHAM**

ANDY BORG | **STADT 2.0-XXL**

DIE SCHLAGERPILOTEN FANTASY

HANSI HINTERSEER
TAMMY

5 STUNDEN SCHLAGER UND GUTE LAUNE

13.10.2024 **PASSAU** @ 16:00

SASCHA GRAMMEL

WÜNSCH DIR WAS

15.11.2024 **DEGGENDORF** | 26.11.2024 **PASSAU**

Europas erfolgreichste Show
mit den größten Hits des Austropop!

Ham from AUSTRIA

20.10.2024 **PASSAU** | 23.10.2024 **DEGGENDORF**
28.11.2024 **ALTÖTTING** | 29.11.2024 **CHAM**

Brettl Spitzen

LIVE

19.10.2024 **PASSAU** | 26.10.2024 **ALTÖTTING**
23.11.2024 **BAD GRIESBACH**

PAPARAZZI 193 | Oktober 2024

INHALT

Leute mit Mut und Charakter sind den anderen Leuten
immer sehr unheimlich

Hermann Hesse

38



TITELTHEMA DER PILZ: TIER ODER PFLANZE?

PILZE sind ganz besondere, eigenartige organismen, die man lange zeit für pflanzen hielt. sie sind jedoch im gegensatz zu allen anderen pflanzen nicht in der lage, photosynthese zu betreiben. folglich könnte man sie der tierwelt zurechnen, doch auch da passen sie nicht wirklich dazu. sie bilden kein gewebe und haben z.b. auch eine feste zellwand und ihre vermehrung funktioniert auch nicht wie in der tierwelt. jedoch ist eines ganz sicher: sie können ganz hervorragend schmecken, wenn man nicht die falschen erwischt.



DER FEIND IN DEINER - TASCHE

HALTEN sie ihr smartphone für einen verlässlichen freund, der alles, was sie tun, alles, was sie sagen, alles, was sie lesen, und jeden ort, an dem sie sich befinden für sich behält? täuschen sie sich nicht. diese dinger sind der inbegriff einer wanze, die sämtliche informationen, mögen sie auch noch so scheinbar unbedeutend sein, an den nächstbesten datendienst verrät.

25 HERBST-KULINARIK

JEDES jahr, wenn es so langsam dem ende zusteuert, da blühen die köche der region förmlich auf und präsentieren die ernte der herbstzeit auf ihren tellern. besonders wildgerichte und verschiedenste gemüsesorten haben nun saison.

46 WAS KANN NATUR-KOSMETIK?

WAS genau ist eigentlich der unterschied zwischen natur- und industrikosmetik? diese frage lässt sich nicht beantworten, ohne auf die grundsätzlich unterschiedlichen wirkansätze dieser beiden konzepte einzugehen.

48 BLUTWÄSCHE INUSPHERESE

WIR leben heute im zeitalter der chronischen erkrankungen. autoimmunerkrankungen, rheuma, neurologische erkrankungen, ständige schmerzen, erschöpfungssyndrome, geschädigtes immunsystem - vieles deutet auf eine gemeinsame ursache hin - und die liegt im verborgenen

50 DER BRO CODE

EIN revolutionärer elektrorollstuhl aus der schweiz, der ohne fremde hilfe die widrigsten anstiege schafft und sogar treppen steigen kann, wird menschen die auf einen rollstuhl angewiesen sind, ein neues lebensgefühl beschern. zeit, einen blick darauf zu werfen.

54 RELAX @ HOME

WER gerne mal in einem großzügig ausgestatteten wellness- und spa hotel urlaub macht, der wird sich schon oft gewünscht haben, einige solcher einrichtungen in seine eigenen vier wände einbauen zu lassen. der aldersbacher betrieb deragisch kann da behilflich sein.

60 WINTERFEST

JETZT im herbst werden wieder viele saison- fahrzeuge von der straße geholt und bis zum nächsten frühling in den winterschlaf geschickt. was man dabei unbedingt beachten muss, verraten die dekra-experten.

63 RÄZZL STATT LANGEWEILE

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

12

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.]

SIEHT ALLES. HÖRT ALLES. VERRÄT ALLES.

Eine kleine Aufklärung darüber, was ihre geliebte Taschenwanze den ganzen lieben langen Tag so treibt.

[Matthias Müller]

„Wenn wir die Demokratie in den kommenden Jahrzehnten erneuern wollen, brauchen wir dazu das Gefühl der Entrüstung, ein Gespür für den Verlust dessen, was man uns da nimmt. Und ich meine damit nicht nur unsere ‚persönlichen Daten‘.

Was hier auf dem Spiel steht, ist die Erwartung seitens des Menschen, Herr über sein eigenes Leben und Urheber seiner

eigenen Erfahrung zu sein. Was hier auf dem Spiel steht, ist die innere Erfahrung, aus der wir den Willen zum Wollen formen, und die öffentlichen Räume, in denen sich nach diesem Willen handeln lässt. Was auf dem Spiel steht, ist das herrschende Prinzip sozialer Ordnung in einer Informationszivilisation und unser Recht als Individuen und Gesellschaften, eine Antwort auf die alten Fragen

zu finden: ‚Wer weiß? Wer entscheidet? Wer entscheidet, wer entscheidet?‘

Dass der Überwachungskapitalismus so viele unserer Rechte in diesen Sphären an sich gerissen hat, ist ein skandalöser Missbrauch digitaler Fähigkeiten und ihres einst grandiosen Versprechens, das Wissen zu demokratisieren und auf die Erfüllung unserer frustrierten Bedürfnisse eines

effektiven Lebens hinzuarbeiten. Die digitale Zukunft ist nicht aufzuhalten, aber der Mensch und seine Menschlichkeit sollten obenan stehen. Die Behauptung der Unabwendbarkeit weise ich zurück, und ich hoffe, Sie tun das auch“ (Shoshana Zuboff: „Zeitalter des Überwachungskapitalismus“, Seite 596 ff.).

Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

Weisen Sie die Unabwendbarkeit ebenfalls zurück? Entziehen Sie sich dem Sog des Fatalismus?

Vielleicht gehören Sie zu der kleinen Fraktion, die klar ausspricht, dass sie etwas zu verbergen hat. Zumeist heißt es ja von den meisten: „Ich habe ja nichts zu verbergen.“ Was natürlich nicht stimmt. Jeder Mensch hat etwas zu verbergen. Und das ist sein gutes Recht.

Und Sie, werter Leser, werter Leserin, sind sich sogar dieses Rechts mehr als bewusst. Andernfalls hätten Sie wohl kaum damit begonnen, den vorliegenden Beitrag zu lesen. Aber wie Sie dieses Recht gegen die Übermacht des Überwachungskapitalismus geltend machen könnten, das wissen Sie vielleicht nicht.

Was ist uns lieber — Freiheit oder Gängelung? Verfügbarkeitsstress oder Entspannung? Ein Rest von Intimsphäre oder totale Transparenz? Informelle Selbstbestimmung oder das Gefühl, für kommerzielle Zwecke nur benutzt zu werden? Sich sicher zu fühlen oder ständigen Angriffen auf unseren Geist ausgesetzt zu sein? Die Antwort auf all diese Fragen sollte einfach sein. Dennoch trifft die Mehrheit der Menschen bei diesen Entscheidungen Tag für Tag die für sie jeweils schädliche Wahl. Das Smartphone ist zum Tyrannen im Taschenformat geworden. Für viele ist es ein Suchtfaktor, und den wenigen, die noch leichten Herzens darauf verzichten könnten, wird das Gerät zunehmend durch strukturelle Zwänge aufgedrängt. Im selben Maß, wie das Smartphone „unentbehrlich“ geworden ist, wachsen die Gefahren und Zumutungen, die mit seiner Benutzung verbunden

sind. Programmierer arbeiten auf Hochtouren an Anwendungen, die uns zunehmend nicht nur ausspionieren, sondern unseren Geist auch im Interesse der herrschenden Narrative zu deformieren versuchen. Die von Apple und Google konfigurierten Geräte sind weitaus mehr als nur „nützliche Werkzeuge“ — es sind Wanzen, Überwachungskameras, Datenkraken und Waffen zur psychologischen Kriegsführung in einem.

Die meisten Menschen hegen einen vagen Verdacht. Viele haben das ein oder andere Indiz wahrgenommen, das belegt, das ein solcher Verdacht durchaus begründet sein könnte. Trotzdem schaffen es die wenigsten, ihr Verhalten objektiv zu analysieren und einmal verinnerlichte Verhaltensweisen zu ändern. Gewohnheiten und Routinen sind schwer loszuwerden. Vor allem, wenn diese sich zu Sucht oder Zwang entwickeln. Das passiert nicht nur bei Alkohol und Drogen, sondern in geradezu epidemischer Weise bei etwas, das ich bevorzugt „Taschenspion“ nenne: dem Smartphone.

Während die exzessive Nutzung des Geräts in praktisch allen Lebenslagen fraglos zur sozial-schädlichen Unart — um nicht zu sagen Plage oder Seuche — avanciert ist, markiert der Suchtfaktor des kontinuierlich potenter werdenden Begleiters nicht einmal das größte Problem. Denn Abhängigkeiten lassen sich überwinden, wenn auch mühsam und langsam; dass die Geräte zur lückenlosen Observation, Manipulation und Transformation der Gesellschaft genutzt werden aber nicht. Denn sie haben sich längst zu tief in die sozioökonomischen Strukturen unserer Zeit gefressen.

BESSER IN BEWEGUNG

AUSDAUERND MIT DEN BANDAGEN VON SPORLASTIC



GENU-HiT®

Kniebandage mit ringförmiger Silikonfriktionspelotte und seitlicher Verstärkung.

Indikationen:

- Bandverletzungen
- Gonarthrose
- Meniskusschäden
- Posttraumatische Reizzustände
- Rheumatische Erkrankungen Knie

Wirkung:

- faltenfreier Sitz
- verbesserter Blut- und Lymphabfluss
- sehr dünn
- hoher Tragekomfort
- Druckentlastung der Patella
- Stabilisierung
- Massagewirkung

PASSAU . POCKING . FREYUNG . VILSHOFEN . OSTERHOFEN . WALDKIRCHEN



reha team **Mais**
Das Sanitätshaus Aktuell ek



0851/988280

Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

Einem Großteil der Bevölkerung erscheint der Alltag ohne Smartphone kaum mehr organisierbar. Ob Kommunikation, Nachrichten, Wettervorhersage, Routenplaner, Zahlungen, Zwei-Faktor-Authentifizierung, Fotosammlung, Videostreaming oder Musikarchiv — der mobile Begleiter hilft.

Doch das irreführend positiv und progressiv geprägte Lifestyle-Image des nützlichen Allroundtalents täuscht über dessen sprichwörtlich böse Absichten hinweg. Diese offenbaren sich bei einem Blick auf seine Entwicklung, die dahinterstehenden Konzernstrukturen, ein paar erschreckende Zahlen zu seinen Effekten auf Mensch und Gesellschaft und vor allem auf das, was Smartphones mit Android/Google- oder iOS/Apple-Betriebssystem ganz ohne Zutun oder Wissen des Nutzers treiben.

Zur Kontextualisierung: Über 60 Prozent des gesamten Internetverkehrs sowie 55 Prozent der weltweiten Webseitenzugriffe finden mittlerweile über Mobiltelefone statt (Stand: April 2024). 98 Prozent der Geräte laufen entweder

auf Android oder iOS. 92,3 Prozent aller Internetnutzer greifen von ihrem Taschencomputer aus auf das Internet zu. 6,92 Milliarden Menschen nennen ein solches Gerät derzeit ihr eigen. Das sind Ende 2023 gut 86 Prozent der Weltbevölkerung, die damit, je nach Region, zwischen zwei und knapp sechs Stunden pro Tag verbringen. Der alarmierende globale Durchschnitt für Menschen im Alter von 16 bis 64 Jahren liegt aktuell bei sechs Stunden und 58 Minuten Bildschirmzeit pro Tag. Weit über hundert Mal greift man in diesem Zeitraum nach dem Gerät. Tendenz steigend. 35,2 Prozent der Nutzungsdauer verbringen iPhone- und Android-Kunden auf Social Media (Stand: 2021). Zum Telefonieren wurden Smartphones schon seit 2012 kaum noch genutzt. „Smartphone-Penetration“, wie man die Marktdurchdringung im Vertriebsjargon der Telekommunikationsbranche bezeichnet, scheint in Anbetracht dieser Zahlen eine zunehmend zutreffende Beschreibung für die allgemeinen Entwicklungen darzustellen. Denn das Gerät vergewaltigt das Gehirn.

Trotzdem hat das Handy die Welt im Sturm erobert. Zuerst war es die Begeisterung für das Neue, die Freude am mobilen Telefonieren. Am Spielzeug selbst. Es hatte was von Amateurfunk. Oder Gameboy. Dann kam die SMS. Dicht gefolgt von mobiler E-Mail und der Möglichkeit, nun auch unterwegs ins Internet gehen zu können. Dann folgte das erste iPhone.

Was dieser technische Fortschritt seit 2007 mit einem im Kern sozialen Wesen angestellt hat, sehen wir heute an Bushaltestellen, Restaurant-Tischen, auf Schulhöfen oder bei gemeinsam einsamen Gruppen von Display-Junkies. Die Auswirkungen sind verheerend. Der spielerisch-leichte Flair des Handfunk-Feelings ging rasch verloren. Was das Gerät heute primär auslöst, sind Stress, Druck, Verwirrung, Zwänge und Ängste.

Selbst eine oberflächliche Suche fördert sofort sechs bis neun „medizinische Errungenschaften“, sprich Zivilisationskrankheiten zutage, die auf unsachgemäße Nutzung des Smartphones zurückzuführen sind. Von der Smartphone-Akne und Video-Schulter bis hin zum Handy-Nacken, PVS (Phantom Vibration Syndrome), FOMO (Fear of missing out), PtSS (Post-textliches Stress-Syndrom) oder MAIDS, dem „Mobile and Internet Dependency Syn-

drome“. Das unreflektierte Nutzungsverhalten, das Distraktionsdiktat der Plattformökonomie, verändert unser Denken, die Physis, Augen und unsere emotionalen wie sozialen Fähigkeiten. Smartphones und Social Media haben die anatomische Struktur unserer Gehirne verändert. Die Aufmerksamkeitsspanne von Jugendlichen beträgt nur noch einen Bruchteil dessen, was in der älteren Generation „normal“ ist. Junge Menschen sind mehr und mehr gehirnphysiologisch nicht mehr dazu imstande, länger andauernde Konzentrationsleistungen zu erbringen. Stattdessen ist ihre Amygdala abnorm vergrößert – das Angst- und Bewertungszentrum im Gehirn. Daher sind junge Menschen so leicht von Weltuntergangshelms zu überzeugen und sie sind trotz erbärmlicher Bildungs- und Wissensniveaus zu allen möglichen Themen extrem meinungsstark. All dies sind die Folgen der exzessiven Nutzung von Bildschirmgeräten wie dem Smartphone. Von der „mental Gesundheitskrise“, die längst mehr nicht nur bei Teenagern durch intensive Social-Media-Nutzung ausgelöst wird, gar nicht erst zu sprechen. Es dürfte im Lichte nackter Zahlen und sich abzeichnender Langzeiteffekte also unstrittig sein, dass der vermeintlich praktische Alltagshelfer die Spezies Mensch evolutionär nicht wirklich vorangebracht hat.

Im Rausch permanenter Erreichbarkeit geht leider unter, dass Smartphones uns nicht nur massiven physischen und sozialen Schaden zufügen. Nicht umsonst bezeichne ich sie meist als Waffe. Oder Wanze. Denn Wissen ist Macht — und niemand weiß so viel über den Menschen der Postmoderne wie Google oder Apple.

Die Konzerne kennen nicht nur alle unsere Kontakte, Bewegungsdaten, Songs, Fotos, Videos, Bankverbindungen, Kontostände und E-Mail-Anhänge, sondern auch unsere Suchanfragen, politischen Ansichten, Sorgen, Ängste, unsere sexuellen Präferenzen bis ins Detail, vertraulichen Nachrichten und intimen Gespräche. Diese Informationen zeichnen nicht nur ein detailliertes Bild vom sozialen Netzwerk jedes Nutzers, sondern auch ein ausgesprochen präzises psychologisches Profil, das aufschlussreicher kaum sein könnte. Über 72 Millionen Datenpunkte sammeln Anbieter für Digitalwerbung in den USA pro Kind bis zu dessen 13. Lebensjahr. Facebook hortet

Wir fördern
Gemeinschaft:
www.prolivo.de



Ambulant betreute Wohngemeinschaft | Pocking SENIOREN-APPARTEMENTS

- Zwei kleine Wohngruppen à 12 Personen
- Pflegegrade 2 bis 5
- Selbstbestimmt leben und eigene Entscheidungen treffen
- Hauswirtschaftliche Versorgung inkl. Wäscheservice
- Individuelle Pflege und Betreuung
- Ambulanter Pflegedienst im Haus
- Frisch zubereitete Speisen
- Eigene Terrasse oder Balkon
- Gemeinschaftsräume

**Die ideale Alternative
zum Pflegeheim!**

Bianca Maier
☎ (01 51) 23 63 11 20
✉ b.maier@prolivo.de



Inn-WG · Hartkirchner Str. 24a · 94060 Pocking

Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

mindestens 52.000 Einträge je Nutzer. Das harmloseste Ergebnis dieser Datensammlung ist zielgerichtete Werbung, die uns auf Basis von Daten und Nutzungsverhalten auf Plattformen und Webseiten angezeigt wird. Das könnte man noch als irrelevant abtun. Was jedoch heute schon funktioniert, ist das die Preisbildung auf großen Handelsplattformen auf der Basis von Userdaten individualisiert wird. Heißt: sobald Amazon weiß, dass Sie bei einer bestimmten Produktkategorie ihre Kaufentscheidungen mehr impulsiv als rational treffen, zahlen Sie mehr. Wenn Sie also glauben, Sie hätten im Netz „nichts zu verbergen“, sind Sie ein naives Dummerchen. Ihre Daten machen Sie zur leichten Beute für Geschäftemacher.

Deutlich gravierender sind die Auswirkungen durch Datenmissbrauch — siehe Cambridge Analytica Skandal —, mentale Manipulation, elektronische Ausweise, digitale Währungen, algorithmisierte Zensur, Sozialkreditsysteme, CO2-Budgetierung und Geofencing. Alles Projekte, die ohne Smartphone überhaupt nicht

möglich wären. Wer permanent seinen Standort an eine Zentrale übermittelt, ist leicht zu kontrollieren. So werden bereits heute viele Inhalte, die in der Schweiz oder anderen Nicht-EU-Ländern angezeigt werden, in EU-Staaten unterdrückt. Informationen, die über einen VPN-Service oder eine trackingfreie Suchmaschine im Internet leicht zu entdecken sind, sind bei Google vollständig unauffindbar. Auch manch ein Musiktitel lässt sich nicht mehr abspielen, wenn man auf Reisen ist. „In Ihrer Region nicht verfügbar“, heißt es da. Geofencing-Exklusion light. Zum Nachdenken sollte es jeden Leser, wenn er sich klar macht, dass die Auswertung dieser Datenströme zunehmend speziellen KI-Anwendungen überlassen wird. Die große Stärke von KI ist es, „Cluster“ in großen Datenmengen erkennen zu können. Sie werden auf der Basis ihrer Bewegungen im Datennetz als Bürger „kategorisiert“ — mit allen möglichen Folgen. Was die KI über Sie behauptet, wird als wahr erachtet werden, denn KI „macht keine Fehler“ — glauben zumindest viele. Die KI-Gläubigkeit insbesondere bei Politikern

ist immens, dabei wissen IT-Fachleute, dass KI nicht mehr als ein aufgeblasenes Statistiktool ist und immer bleiben wird. Dennoch überträgt man mehr und mehr Entscheidungsverantwortung an diese unmenschlichen, seelenlosen Systeme.

Smartphones überwachen und dokumentieren die Position ihres Besitzers natürlich auch, wenn alle GPS-Funktionen deaktiviert sind oder das Gerät komplett ausgeschaltet ist, wie ein Artikel zu NSA-Überwachungstechniken von 2013 oder ein Bericht der Princeton University von 2017 zeigen. Das optionale Abschalten von Standort- und Ortungsdiensten oder der Hintergrundaktualisierung in den Smartphone-Menüs bezieht sich nur auf Dienst- und Drittanbieter-Apps. Wobei viele davon unbeeindruckt trotzdem Daten übertragen. Verkauft werden solche Lokationsdaten bevorzugt an Regierungen und Geheimdienste.

Und die Ortungsdienste von Google und Apple lassen sich weder abschalten, noch ist klar, was mit den Daten geschieht. So war beispielsweise meine gesamte

Reiseroute kreuz und quer durch Südafrika auf den Meter genau bei Google Maps dokumentiert, obwohl ich alle Tracking-Funktionen deaktiviert hatte und sich in der Savanne mit dem Smartphone keine Datenverbindung herstellen lässt, wenn man sich nicht gerade in der Nähe eines Hotel-Hotspots befindet und lokal erhältliche Guthabekarten für Daten freischaltet. Dieser Programmatik folgend ist es ein Leichtes, digitales Geld oder moderne PKW demnächst so zu programmieren, dass sie nur in einem vordefinierten Radius funktionieren. So wird das Smartgrid zum unsichtbaren Käfig.

Welche Ziele der digital-finanziellen Komplex des Korporatismus verfolgt, zeigt sich exemplarisch an den jüngsten Entwicklungen für Android-Smartphones. Beispiel Google Play Protect, eine Betriebssystemsoftware, die vor „schädlichen“, oder „unbekannten“ Drittanbieter-Apps warnen, sie scannen und deren Installation verhindern soll. Vorgeblich zur Sicherheit des Nutzers. Es braucht jedoch nicht viel Fantasie, um sich vorzustellen,

Innovative PEGELMESSTECHNIK aus Niederbayern: AUTARK & SICHER



FÜR JEDE MESSAUFGABE
DEN PASSENDEN SENSOR

ACS Control-System GmbH
Lauterbachstr. 57 84307 Eggenfelden Tel.: +49 8721 9668-0
info@acs-controlsystem.com www.acs-controlsystem.com

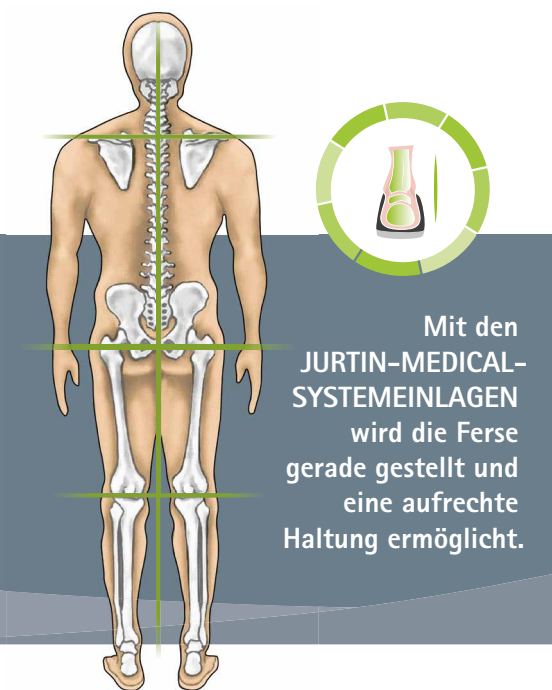
>>> Pegelsensor >>> langzeitstabil >>> höchste Genauigkeit

>>> Datenübertragung >>> providerunabhängig >>> Überflutungssicher



Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]



Mit den
JURTIN-MEDICAL-
SYSTEMEINLAGEN
wird die Ferse
gerade gestellt und
eine aufrechte
Haltung ermöglicht.

WERDEN PER HAND AM
UNBELASTETEN FUSS ANGEPASST

INDIVIDUELLE EINZELLÖSUNGEN

PASSEN IN JEDEN BEQUEMEN
SCHUH UND VERURSACHEN KEIN
DRUCKGEFÜHL

SOFORTIGE MITNAHME UND
BENUTZUNG NACH ANFERTIGUNG

WERDEN VON ÄRZTEN UND
THERAPEUTEN EMPFOHLEN



EXKLUSIV IN IHRER NÄHE

SCHINAGL & SYRE
Gut zu Fuß

Theresienstraße 13 | 94032 Passau
0851-2995

Simbacher Str. 17 | 94060 Pocking
08531-12046

info@schinagl-syre.de

dass auch unliebsame Applikationen von Odysee, Rumble, RT, Al Jazeera oder anonyme Krypto-Wallets rasch auf der Liste schädlicher Software landen und so nicht mehr verwendbar sind.

Apple machte 2021 Schlagzeilen mit der Bekanntgabe, „Client Side Scanning“ auf iPhones und iPads installieren zu wollen. Diese Erweiterung sollte es dem Tech-Konzern ermöglichen, sämtliche Fotos zu scannen, die auf iCloud hochgeladen werden. Damit sollte die Verbreitung von Kinderpornografie — CSAM (Child Sexual Abuse Material) — erschwert werden. Das Internet Architecture Board (IAB) warnte damals eindringlich vor diesem skandalösen Paradigmenwechsel in puncto Privatsphäre und Datenverschlüsselung. Nach einigem Tumult nahm Apple offiziell Abstand von diesem Vorhaben. Installiert wurde die Software allerdings trotzdem. Das Programm befindet sich also heute auf jedem Apple-Gerät mit aktuellem Betriebssystem. Es sei jedoch nicht aktiv, teilen Apple, die Faktencheck-Industrie und diverse Tech-Blogger mit.

Das ist allerdings nicht korrekt, wie man anhand der Ausführungen des Cybersicherheitsexperten Rob Braxman erkennen kann. Die Funktion ist nur gut getarnt. Bei genauerer Betrachtung wird klar: Jedes Foto, das man mit einem iPhone, iPad oder Mac aufnimmt, wird lokal gescannt. Wie sonst sollte das Gerät Gesichter identifizieren und für spezielle Alben vorschlagen können. Dabei wird jedes Bild mit sogenannten Neural Hashes versehen, mit eindeutigen Identifikatoren, die beim Upload in die Cloud übertragen und katalogisiert werden. Privatsphäre für Fotos gibt es nicht mehr. Denn auch wenn die Cloud-Dienste deaktiviert sind, übertragen Apple-Geräte die Transkripte der Neural-Hash-Datenbank nachts heimlich an die Zentrale. Und löschen lassen sich Bilder in der Cloud auch nicht so einfach. Klickt man im Kontextmenü eines Fotos auf „Delete“, wird das Foto nicht wirklich gelöscht, sondern nur in der User-Ansicht ausgeblendet. Wie lange Apple und Google die Daten auf ihren Servern belassen, ist nicht bekannt. Vermutlich lange. Denn wie ein Versuch von „CopyTrans“ zeigt, lassen sich aus der iCloud auch Fotos herunterladen, die vermeintlich bereits vor Jahren gelöscht wurden.

Google geht noch einen Schritt weiter. Wie das „Medium für digitale Freiheitsrechte“ Netzpolitik.org am 16. Mai 2024 ausführt, plant das Unternehmen, künftig alle Anrufe seiner Nutzer zu scannen — und zu speichern —, um seine Kunden so vor Telefonbetrügern warnen zu können. Vorratsdatenspeicherung war gestern. Mittlerweile arbeiten neben den Tech-Konzernen selbstverständlich auch die transatlantisch bewegten Überwachungszirkel in EU, Großbritannien und den USA an Gesetzen, die Client Side Scanning und anlasslose Totalüberwachung legalisieren. Auch wenn derartige Unterfangen das Recht auf den Schutz persönlicher Daten oder die Unschuldsvermutung ad absurdum führen und Projekte wie die sogenannte Chatkontrolle nach allgemeinem Rechtsverständnis illegal sind.

Doch schlimmer geht immer. Smartphones, die sich mit Gesichtserkennungssoftware wie „Face ID“ entsperren lassen — als wäre der an polizeidienstliche Erfassung erinnernde Fingerabdruck nicht schon genug gewesen —, fertigen alle fünf Sekunden ein Infrarotbild von ihrer Umgebung an. Selbst dann, wenn der Bildschirm gesperrt oder verdeckt ist. Nach Angaben von Apple ist das nötig, um das Gerät zügig per Blick auf den Bildschirm entsperren zu können. Die von Face ID angefertigten Fotos werden in mathematische Strukturen umgewandelt und auf dem Telefon abgelegt. Einem Gerät, das jede Nacht gegen drei Uhr unaufgefordert nicht einsehbare Datenpakete „nach Hause“ schickt.

Die Kameras moderner Smartphones können aber noch ganz andere Dinge. Sie folgen zum Beispiel dem Blick des Besitzers, um dessen Handlungen antizipieren oder Befehle empfangen zu können. Analysieren seine Mimik. „Aufmerksamkeitssensible Funktionen“, nennt das die Firma mit dem Apfel-Logo. Wem bei der immer öfter biometrisch gehandhabten Einreisekontrolle an Flughäfen mulmig zumute ist, sollte demnach wohl kein Smartphone nutzen.

Der Taschenspion hört natürlich auch zu. Und zwar permanent. Wie sonst sollte „Siri“ wissen, wann man etwas von ihr will. Doch auch hier wiegeln „Experten“ und leitmedialer Komplex vehement ab und behaupten, es sei reiner Zufall, dass Werbeanzeigen und

Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

Social-Media-Inhalte exakt das widerspiegeln, was im Umfeld des Gerätes in den letzten Stunden besprochen wurde. USA Today räumt in diesem Kontext zwar ein, dass das Telefon zuhört, diese Daten aber nur lokal verarbeitet würden und keine Sprachaufzeichnungen an Apple, Google oder Amazon übertragen würden. Und das ist sogar korrekt. Denn die Datenmenge wäre zu groß. Stattdessen übertragen die Smartphones Textdateien mit Transkripten, die heute jeder sehen kann, wenn er mit iMessage eine Voicemail aufnimmt und diese umgehend als Text erscheint. Diesen Aspekt sparen die Faktenchecks beflissentlich aus.

Zudem werden die KI-basierten Anwendungen „zur Vermeidung häuslicher Gewalt“ oder präventiver „Gefahrenabwehr“, von denen eine im März 2023 veröffentlichte Studie 136 Stück untersuchte, nur dann wie in Aussicht gestellt funktionieren, nämlich autonom, wenn das Smartphone seine Kameras, Mikrofone und Bewegungssensoren permanent nutzt, um seine Umgebung zu überwachen.

Dabei stellt das einzelne Gerät künftig nicht mehr das größte Problem für freiheitsaffine Zeitgenossen dar. Denn die Taschenspieler überwachen seit geraumer Zeit nicht mehr nur ihren jeweiligen Besitzer, sondern auch dessen gesamtes Umfeld.

Dazu kommunizieren die Geräte untereinander, tauschen Informationen wie IMEI-Nummern, IP-Adressen und Kontaktdaten aus. iPhones bieten diese Funktion seit September 2020 (iOS 13.7) flächendeckend über das Betriebssystem an.

Die über Bluetooth Low Energy (BLE) gesammelten Informationen bildeten die Grundlage für die Contact-Tracing-Apps während der Coronakrise. Auch die deutsche Corona-Warn-App nutzte den intransparenten Datenpool. Dafür konnte das Programm über eine Schnittstelle alle Begegnungen der vergangenen 14 Tage auslesen. Ende 2020 entwickelten bereits über 20 Länder Tracking-Applikationen, um die von Big Tech gesammelten Bewegungs- und Begegnungsdaten auslesen und in ihren COVID-Apps darstellen zu können.

Meint: iPhones zeichnen seit knapp vier Jahren jeden Kontakt mit einem anderen iPhone auf und bilden daraus Netzwerkkarten zu Bewegungen und Begegnungen ihrer Besitzer. Im Menü des Smartphones lässt sich diese Funktion zwar deaktivieren – anzunehmen, das Gerät sammle deshalb nicht trotzdem die entsprechenden Daten, ist allerdings naiv. Nach Angaben von Apple sollten diese Informationen übrigens nur lokal gespeichert und nach 14 Tagen automatisch gelöscht werden. Was von solchen Statements zu halten ist, zeigt das vorgängig angeführte Beispiel mit den vermeintlich gelöschten, aber auch nach Jahren wiederherstellbaren iCloud-Fotos.

Google zog natürlich nach und implementierte eine ähnliche Datenkrake. So zeichnen auch Android-Geräte seit Ende 2020 jede Begegnung mit anderen Android-Geräten auf. Damit entstanden zwei riesige Mesh-Netzwerke, in denen Maschinen ohne Zutun ihres Besitzers untereinander kommunizieren. In Deutschland verwenden 66,1 Prozent der Smartphone-Nutzer Android – 33,2 Prozent iOS von

STAHLZEIT
DIE SPEKTAKULÄRSTE
RAMMSTEIN
TRIBUTE SHOW
14.12.24 PASSAU
Dreiländerhalle

UNSER
RADIOPASSAU
RAIFFEISEN
TICKETTICKETS: WWW.COFO.DE25
cofo
ENTERTAINMENT

WORLD'S BIGGEST TRIBUTE TO
AC/DC
PERFORMED BY
WE SAUCE YOU
28.03.25 PASSAU
Dreiländerhalle

PETER CORNELIUS & BAND
04.12.24 | Passau - Dreiländerhalle

Mit der Musik von Sir Elton John & Hans Zimmer
DER KÖNIG DER LÖWEN
THE MUSIC LIVE IN CONCERT
80 MITWIRKENDE!
CHOR • SOLISTEN
& ORCHESTER
09.02.25 | Passau - Dreiländerhalle

Die größten Musical-Hits aller Zeiten
NACHT MUSICALS
Das Original! der
FROZEN • MOULIN ROUGE • WICKED • CATS • MAMMA MIA
SISTER ACT • GREASE • ROCKY • ELISABETH u.v.m.
16.02.25 | Passau - Dreiländerhalle

ABBA
THE CONCERT
performed by **ABBAMUSIC**
02.04.25 | Passau - Dreiländerhalle

MIT DER MUSIK AUS DEN FILM-HITS
EISKÖNIGIN 1&2
DAS SHOWSPEKTAKEL AUF EIS
FÜR DIE GANZE FAMILIE
05.04.25 | Passau - Dreiländerhalle

COMEDIAN RHAPSODY
PIZZERA & JAUS
08.04.25 | Passau - Dreiländerhalle

UNSER
RADIOPASSAU
RAIFFEISEN
TICKETTICKETS: WWW.COFO.DE25
cofo
ENTERTAINMENT

FAMILIEN-ERLEBNIS-PARK
DINOLAND
3. NOVEMBER '24
SAISONENDE
SCHLOSS KATZENBERG
INNVIERTEL | WWW.DINO-LAND.AT

UNSER
RADIORaiffeisen
OberösterreichSINN
VIERTEL
TourismusPASSAU
RAIFFEISEN
TICKET25
cofo
ENTERTAINMENT

Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

Apple (Stand: März 2024). Damit sind 99,3 Prozent der Bevölkerung kartografiert. Denn seit gut einem Monat verstehen sich die beiden bisher getrennt voneinander spionierenden Betriebssysteme nun auch gegenseitig.

Das läutet nicht nur klammheimlich einen Paradigmenwechsel in Sachen Totalüberwachung ein, ein solches Mesh-Netzwerk schafft darüber hinaus die Grundlage für die Militarisierung der Smartphone-Infrastruktur, weil dieses Netzwerk nicht nur Daten sammeln und senden, sondern auch Befehle empfangen kann.

So könnte auf Knopfdruck für 99,3 Prozent der Bevölkerung Malware installiert, ein Blackout simuliert oder eine bestimmte Funkfrequenz generiert werden. Diese könnte — wie in meinem Text „Die sechste Dimension“ beschrieben — Nanopartikel und Smartdust zu bestimmten Reaktionen anregen.

In diesem Kontext ist bemerkenswert, dass das iPhone mitnichten auf einen genialen Erfinder zurückzuführen ist — auch wenn sich Steve Jobs gerne als solcher gerierte —, sondern auf Militärtechnologie. Jobs hat sie nur

clever verwendet und vermarktet. Mariana Mazzucato widmete dieser Geschichte ein ganzes Kapitel ihres 2013 publizierten Buches „The Entrepreneurial State“. Auf 261 Seiten zeigt die Autorin, dass viele der gemeinhin als privatwirtschaftliche Meisterleistung gefeierten Innovationen unserer Zeit eigentlich auf einen interventionistischen Staat zurückzuführen sind. Batterien, Sensoren, Chips, Siri, Touchscreen — allesamt finanziert und entwickelt von US-Regierung und US-Militär. Eine 2014 von Business Insider veröffentlichte Grafik verdeutlicht das Ausmaß. Noch 2012 warnte die DARPA selbst davor, dass Mobiltelefone bei flächendeckender Verbreitung eine ideale Waffe für verdeckte Angriffe auf die Bevölkerung darstellen.

Google existiert gleichsam nur dank Forschungsbudgets, die von CIA und NSA zur Entwicklung von Massenüberwachungswerkzeugen zur Verfügung gestellt wurden. Ein firmeninternes Video aus dem Jahr 2016 verdeutlicht die Vision von Google, mit „totaler Datensammlung die Gesellschaft verändern“ zu können. Wie von Yasha Levine in seinem 2018

publizierten Buch „Surveillance Valley“ dargelegt, gilt das aber nicht nur für Google, sondern für alle Big-Tech-Konzerne. Selbst bei CBS News konnte man 2011 nachlesen, wie intensiv In-Q-Tel, das Investmentvehikel der CIA, bei der Gründung von Google, Facebook, Twitter und Co. mitmischte und wie der Geheimdienst die Unternehmen seither für seine Zwecke missbraucht. Überschrift des CBS-Artikels: „Social Media is a tool of the CIA. Seriously.“ Übersetzt: Soziale Medien sind ein Werkzeug der CIA. Ernsthaft.

Dass man dieser permanenten Smartphone-Überwachung durch Google und Apple auch durch die Verwendung verschlüsselter Messenger-Dienste nicht mehr entkommt, veranschaulicht das unlängst von Microsoft vorgestellte KI-Dienstprogramm Recall. Es soll demnächst für Windows ausgerollt werden und dem Benutzer bei der Suche nach Dateien helfen. Dafür macht Recall alle paar Sekunden Screenshots und zeichnet damit alles auf, was auf dem Computer geschieht. Die umgehend Sturm laufenden Datenschützer versuchte Micro-

soft-CEO Satya Nadella damit zu beruhigen, dass die Daten nur lokal gespeichert würden, verschlüsselt seien und nach drei Monaten gelöscht werden sollen. Wenig beruhigend. Denn verschafft sich ein Hacker Zugriff auf einen Computer, muss er nur Recall aufrufen, um Zugang zu Passwörtern oder anderen sensiblen Daten zu erhalten. Ob die Daten nur lokal gespeichert und nach drei Monaten gelöscht werden, ist wie immer bei solchen Aussagen höchst fraglich. Vor allem aber zeigt ein Programm wie Recall, dass auch technisch sichere Messenger ganz simpel überwacht werden können. Dazu muss man deren Nachrichten nicht auf dem Server abfangen und entschlüsseln, sondern einfach nur durchgängig auf dem Smartphone fotografieren und zur Übertragung in Textdateien umwandeln.

Zusammenfassend muss man konstatieren: Wer seine Privatsphäre schützen möchte, sollte sein Smartphone abschalten. Oder abschaffen. Denn die von Apple und Google konfigurierten Geräte sind Wanzen, Überwachungskameras, Datenkraken und

40 JAHRE

EICHINGER WINTERGARTENBAU

Wir unterstützen Sie von der Planung bis zur Fertigstellung!

SCHAU-SONNTAG

20. Oktober 10.00-16.00 Uhr

Erleben Sie unsere

PRODUKT - INNOVATIONEN

hautnah - mit individueller Beratung - in unserer Ausstellung!

Ausgezeichnet mit dem Bundespreis
und dem Bayer. Staatspreis



Qualität macht glücklich.



Schwere Kost

[Lesestoff, der nicht leicht zu verdauen ist.]

Waffen zur psychologischen Kriegsführung – keine nützlichen Werkzeuge.

In diese Kategorie fallen eher die sogenannten Dumb-Phones, mit denen man eigentlich nur telefonieren und SMS versenden kann. Die an die frühen 2000er erinnernden Geräte belästigen den Besitzer weder mit unzähligen unnötigen Applikationen noch mit nie enden wollenden Benachrichtigungen. Keine Dopamin-Shots. Keine Updates. Zudem führen die Geräte kein heimliches Eigenleben. Wenn sie aus sind, sind sie aus. Meist lässt sich sogar der Akku herausnehmen. Darüber hinaus melden solch rustikale Handys nicht permanent den eigenen Standort an eine Zentrale. Diese Argumente scheinen mehr und mehr Menschen zu überzeugen. Das 2017 neu aufgelegte Nokia 3310 verkaufte sich 2023 bereits doppelt so oft wie im Vorjahr. Versuchen Sie ihr Smartphone nur noch zwei- oder dreimal am Tag zu checken, die restliche Zeit bleibt es auf Flugmodus oder stummgeschaltet an einem fixen Ort. Kommunikation und Aufgaben, die man zuvor über das Smartphone abgewickelt hat, könnte man wieder zurück auf den PC verlagern. Die unmittelbaren Auswirkungen dieses Vorgehens auf Tagesablauf und Lebensqualität sind beachtlich. Befreiend.

Wer nicht auf ein Smartphone verzichten will oder kann, sollte sich nach Alternativen zu Google und Apple umschauchen. Das iPhone fällt dabei aus, da sich das iOS-Betriebssystem nicht verändern oder ersetzen lässt. Android kann allerdings angepasst und ohne Google-Dienste genutzt werden. Zudem lassen sich Smartphone-Alternativen

auch mit anderen Betriebssystemen wie GrapheneOS betreiben, die die Privatsphäre des Nutzers respektieren – so lange man auch seine Apps nicht mehr aus dem Google Play Store, sondern zum Beispiel von F-Droid, Aurora oder APKPure herunterlädt.

Als Endgerät bietet sich in unseren Breiten beispielsweise ein Murena Fairphone oder Volla Phone an. In den USA ein Above Phone. Das Volla Phone wird ab Werk optional mit zwei Betriebssystemen ausgeliefert, einer Eigenentwicklung sowie GrapheneOS. Damit hat man Kontrolle über die eigenen Daten. Und nach einer kurzen Einarbeitungsphase stellt auch der Verzicht auf Google-Dienste kein Problem mehr dar – denn für praktisch jede Google-App gibt es eine überwachungsfreie Open-Source-Alternative. Tipps, Tools, Tutorials und weiterführende Informationen zum Schutz der Privatsphäre auf PC oder Telefon finden sich unter anderem bei Rob Braxman oder im Shop der „Privacy Academy“.

Will man im Mediazän nicht Sklave seiner Geräte sein, muss man sich aktiv mit diesen Themen auseinandersetzen, seine Routinen ändern. Was auch immer man dahingehend gedenkt zu tun, man sollte es jetzt tun. Man muss sich diesem Netzwerk der Totalüberwachung entziehen, die Matrix verlassen, solange es noch geht. Denn die verführerische Bequemlichkeit der Observationsökonomie hat einen hohen Preis: die Freiheit. Und Smartphones sammeln längst mehr Daten über ihre Besitzer, als ein Geheimdienst es mit konventionellen Mitteln je könnte.

USA

Der Südwesten

30.04. – 14.05.2025

- FÜRST – Reisebegleitung und Busfahrer
- FÜRST – Flughafentransfer
- Nonstop-Flug München – Los Angeles – München
- Busrundreise im modernen europäischen Reisebus
- deutschsprachige Reiseleitung ab/bis Los Angeles
- 13 x Übernachtung in guten Mittelklassehotels
- 13 x Halbpension
- Abschiedsessen am letzten Tag in LA
- Orientierungsfahrt in Hollywood
- Stadtrundfahrt (max. 4 Std.) in San Francisco
- Viele Eintritte in Nationalparks



**Infoabend am
11.10. um 19.00 Uhr
im Gasthof Knott in Jacking**

Fürst – Reisebegleitung
Martin Frank

Preis p.P. im DZ: **€ 5.199,-**



Reisebüro Hutthurm

Marktstr. 17 / 94116 / Hutthurm / 08505 90090 / service@fuerstreisen.de

TUI ReiseCenter

Stadtgalerie / Bahnhofstr. 1 / 94032 / Passau / 0851 931310 / passau@fuerstreisen.de

Mehr Informationen unter www.fuerstreisen.de

DEM HERBST ENTGEGEN

DIE HERBSTLICHE WANDER-
SAISON SOLLTE GUT VOR-
BEREITET SEIN - JE BESSER
DIE AUSTRÜSTUNG, DESTO
UNBESCHWERTER KANN
MAN DIE NATUR GENIEßEN.
**OPTIMALES EQUIPMENT FÜR
KLEINE WIE AUCH GROSSE
NATURSPORTERLEBNISSE
BIETET INTERSPORT SIEB-
ZEHNRÜBL IN DER PASSAU-
ER STADTGALERIE - LOS
GEHT'S!**

STAY HYDRATED!

Die Thermo-Trinkflasche von McKinley ist Kult in Pink. gesehen bei **Intersport Siebzehnrübl, Passau, STADTGALERIE**



↑
Komplettes Trekking-Outfit für den Herbst von MAMMUT für den Herrn, selbstverständlich aus modernstem Hightech-Gewebe, atmungsaktiv und Temperatur regulierend. Dazu das BUFF aus COOLNET gesehen bei **Intersport Siebzehnrübl, Passau, STADTGALERIE**



↑
Ein **DEUTER** Rucksack, der wortwörtlich alles in sich hat. Der Wanderrucksack ist jetzt noch leichter und sorgt mit dem Aircomfort Rückensystem für maximale Belüftung. gesehen bei **Intersport Siebzehnrübl, Passau, STADTGALERIE**



↑
Das optimale Outdoor-Outfit von MAMMUT für Sie, für fast jede Wetterlage geeignet, da es atmungsaktiv und Temperatur regulierend wirkt. Mit Merino-, oder Eco-Stretch-Buff, gesehen bei **Intersport Siebzehnrübl, Passau, STADTGALERIE**

Der **SPEEDCROSS 6 GTX** von **SALOMON** sorgt dafür, dass man mit beiden Beinen fest im Leben steht - vor allem wenn's drauf ankommt, gesehen bei **Intersport Siebzehnrübl, Passau, STADTGALERIE** ➔



SALOMON SUPERCROSS 6 GTX Trekkingschuh für die Dame. gefunden bei **Intersport Siebzehnrübl, Passau, STADTGALERIE** ➔



SAVE THE DATE

Fussl Happy Day präsentiert am 16. & 17. November gemeinsam mit vielen weiteren Hochzeitsdienstleistern die neuesten Trends für Ihre Hochzeit. Besonderes Highlight ist auch dieses Jahr die Brautmodenschau von Fussl Happy Day



Entdecken Sie die neuen Hochzeitstrends 2025 für Braut & Bräutigam direkt im Brautsalon Fussl Happy Day oder auf einer der Messen am 5. Oktober in Passau oder 16.&17. November in Ort im Innkreis.

DIE TRENDS DER NEUEN HOCHZEITSSAISON

Fussl Happy Day bietet alles rund um die neuen Hochzeitstrends

Die neue Hochzeitssaison hat begonnen und der Brautsalon Fussl Happy Day präsentiert die Highlights am 5. Oktober am Passauer Hochzeitstag in der Dreiländerhalle und am 16. & 17. November bei der hauseigenen Ausstellung in Ort im Innkreis.

Vielfalt ist gefragt und natürlich umfassen die Kollektionen für Braut & Bräutigam alle Stilrichtungen. Von romantisch und verspielt, über den neuen Clean Chic bis zu trendigen Mix&Match-Programmen für den individuellen Look. Spitze ist auch dieses Jahr bei Brautkleidern besonders wichtig, zeigt sich aber in neuen, dekorativen Formen. Glatte,

schimmernde Stoffe liegen ebenfalls im Trend und auch betont schlichte, aber sehr elegante Modelle sind Teil der Kollektion. Bei Fussl Happy Day steht die Braut und ihre Wünsche im Mittelpunkt, bester Service inklusive. Gleiches gilt natürlich auch für den Bräutigam, der in einem über 400m² großen Bereich ein vielfältiges Sortiment an eleganten Hochzeitsanzügen samt Accessoires vorfindet.

Information von:
Fussl Happy Day
Fusslplatz 26-32 | Ort im Innkreis
(direkt an der Autobahn A3)
Braut: +43-7751-8902-20
Bräutigam: +43-7751-8902-15
happyday@fussl.at
www.fussl-happyday.at

Eintritt
FREI!



Terminvereinbarung:
Braut +43 7751 8902-20
Bräutigam +43 7751 8902-15

Hochzeits- ausstellung

16.+17. NOV.

10 - 17 Uhr
Ort im Innkreis

GROSSE
MODENSCHAU
mit den Highlights der
Hochzeitskollektion 2025

FUSSL
Happy Day



MODEWELT IN EFERDING

ÖSTERREICH IST IMMER EINEN AUSFLUG WERT. ABER NICHT NUR DIE WUNDERBAREN BERGWELTEN VERFÜHREN UNS ZU EINEM BESUCH BEI UNSEREN NACHBARN – **AUCH UND GANZ BESONDERS BIETET DAS NAHE GELEGENE EFERDING VOR DEN TOREN VON LINZ EIN SPEKTAKULÄRES SHOPPINGVERGNÜGEN.**

Kennen Sie Eferding? Nun, den Namen hat man bei uns sicher schon das eine oder andere mal gehört – wirklich da gewesen sind nicht alle von uns. Der Ort liegt nur eine knappe Autostunde von Passau entfernt, rund 50 Kilometer fährt man von Scharding aus mitten durch das schöne Inn- und Hausruckviertel, bis man vor den Toren von Linz das liebe kleine Eferding erreicht.

Obwohl äußerlich klein ist Eferding in Sachen Mode allerdings ein wahrer Gigant. Hier befindet sich einer der größten und schönsten Shoppingtempel in ganz Oberösterreich, das Modehaus

Stöcker.

Auf rund 5000 Quadratmetern Verkaufsfläche bietet Stöcker alles, was das Fashion-Herz begehrt: ein spektakuläres Angebot an aktueller Damen- und Herrenmode, sowie eine sehr umfangreiche Sportabteilung machen die Erkundung der neuesten Trends zu einem aufregenden Tagesprojekt.

Das Besondere an Stöcker ist neben der schieren Größe des Hauses und der hellen, lichtdurchfluteten Flächen aber vor allem der auffällig zuvorkommende und herzliche Service. Bereits beim Betreten des beeindruckenden Eingangsbereiches wird man von der sprichwörtlichen



Shoppingpause

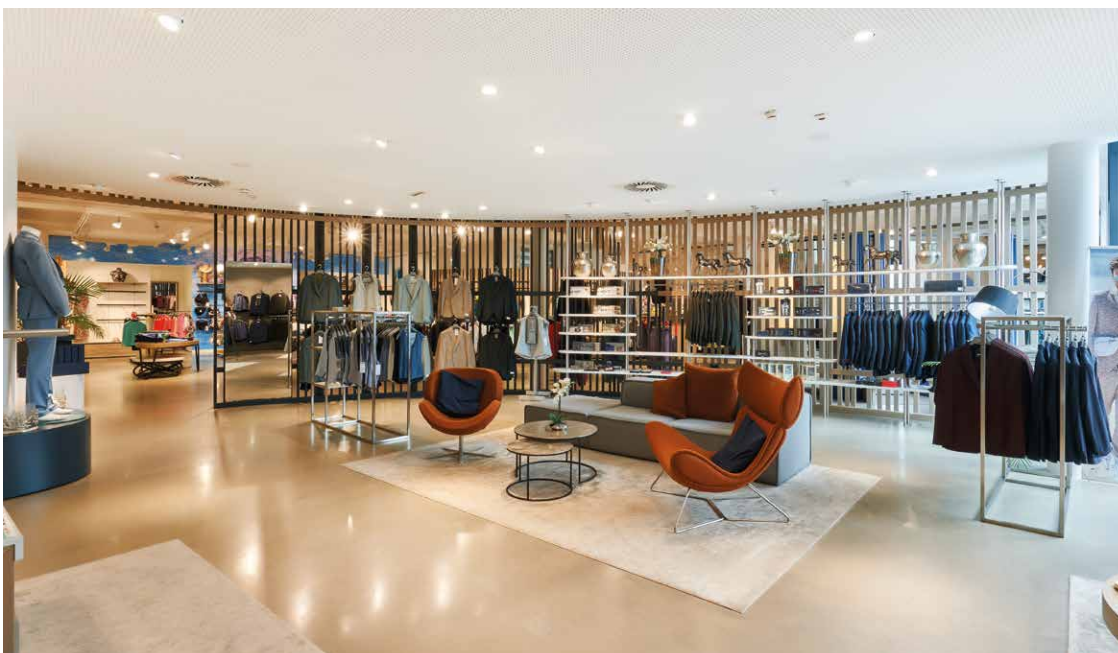
Das Café im Modehaus Stöcker bietet eine wunderbare Möglichkeit, das riesige Angebot in aller Ruhe bei einem Cappuccino, Espresso oder Prosecco auf sich wirken zu lassen. Wer hungrig ist, der genießt einen kleinen Snack oder etwas Süßes. Frisch gestärkt geht es dann weiter – die 5000 Quadratmeter voller Fashiontrends wollen schließlich erkundet werden!



österreichischen Gastlichkeit empfangen, man fühlt sich auf Anhieb wohl und willkommen.

Die Orientierung und Navigation fällt leicht – durch die offene Architektur mit viel Tageslicht gewinnt man mühelos einen ersten Überblick. Und wer etwas spezielles sucht, der nimmt am besten die freundliche Hilfe der äußerst zuvorkommenden Beraterinnen und Beratern an, die immer da sind, wenn man sie braucht.

Stöcker ist zurecht sehr stolz auf seine ausgesprochen hochqualifiziert ausgebildeten Mitarbeiter. Modische Kompetenz, ein sicheres Auge für Größen und



Schnitte und das Einfühlungsvermögen für den individuellen Typ machen den Unterschied. Das Sortiment bei Stöcker ist außergewöhnlich geschmackvoll aufgestellt, denn die jeweiligen Kollektionen werden nicht von den jeweiligen Markenherstellern nach deren Ermessen im Hause platziert, sondern von den Stöcker-Modeexperten gezielt eingekauft und präsentiert. Ein Ausflug nach Eferding lohnt sich – ganz sicher!

Information von:
Modehaus Stöcker
Linzerstraße 60 | A-4070 Eferding
www.stoecker.at

Anstellung gesucht?
Wir bieten Chancen für:

Koch/Köchin,
Küchenhilfe,
Kellner/in und
Frühstücksservice
Jetzt bewerben!



Harmonie ZUM GREIFEN NAH

NICHT NUR DAS AMBIENTE, SONDERN AUCH **DER UNVERGLEICHLICHE SERVICE**, DER ALS FAMILIÄR GEFÜHRTES HAUS DAS GEWISSE ETWAS AN **PERSÖNLICHKEIT UND PROFESSIONELLER ORGANISATION UND BETREUUNG** BIETET



Information von:
Hotel & Restaurant Waldschloss
Gattern 1 | A-4784 Gattern
Tel. 0851 / 756 84 00
www.waldschloss.at

Das Waldschloss Gattern ist ein Ort, der nicht nur wegen seiner traumhaften Lage hoch über Passau begeistert. Hier finden Gäste und Genussliebhaber aus der Umgebung und aus der Ferne eine wahre Ruheoase.

Und was könnte schöner sein, als in dieser malerischen Umgebung den Schritt ins Eheleben zu wagen? Im Waldschloss Gattern wird jede Hochzeit zu einem wirklich zauberhaften Erlebnis. Der Festsaal erstrahlt in eleganter und luxuriöser Gestaltung, während die exquisitesten Menüs oder Buffets serviert werden – ganz nach den Vorlieben des Brautpaares. Und wer könnte den süßen Abschluss besser kreieren als die hauseigene Patisserie? Hier entstehen traumhafte Torten und köstliche Leckereien, die alle Sinne ansprechen.

Das gesamte Team des Waldschlusses Gattern engagiert sich mit unermüdlicher Hingabe und Leidenschaft dafür, dass die Hochzeitsfeier für alle Anwesenden zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Von Beginn an stehen die Wünsche und Vorstellungen des Brautpaares im Vordergrund – schließlich soll dieser besondere Tag ihren Träumen in vollem Umfang gerecht werden. Stellen Sie sich vor: Sie betreten das Waldschloss Gattern und werden von einer Atmosphäre voller Energie und Lebensfreude empfangen. Die Vorfreude wächst, während Sie gemeinsam mit dem Team die Planung und Vorbereitungen angehen. Welche Blumen sollen den Saal zieren? Welches Menü soll aufgetischt werden?

All diese Fragen werden mit Begeisterung und Kreativität beantwortet, um Ihren großen Tag zu einem echten Erlebnis zu machen. Das Waldschloss Gattern – ein Ort der Liebe, der Freude und unvergesslicher Augenblicke. Hier wird jede Hochzeit zu einem Fest der Sinne, das lange in Erinnerung bleibt. Besuchen Sie das Waldschloss und lassen Sie sich von der positiven und harmonischen Atmosphäre verzaubern. Das Team des Waldschlusses Gattern freut sich darauf, Ihre Träume Wirklichkeit werden zu lassen!

DIERSBACH GRILLABEND

AUCH WENN DER SOMMER VORBEI IST, HEISST DAS NICHT, DASS MAN NICHT MEHR GRILLEN KÖNNTE. IN DIERSBACH, BEIM KIRCHENWIRT, NIMMT MAN DAZU EINEN GLUTHEISSEN SALZSTEIN - EIN ERLEBNIS DER BESONDEREN ART. JEDEN MONTAG ABEND.

Das auf dieser Seite präsentierte Gericht ist die Neuauflage eines Klassikers, den wahrscheinlich jeder kennt: „Surf and Turf“. Entstanden an der Ostküste der USA hat sich die Kombination aus Hummer und Steak als eine der treffsichersten Geschmackskombinationen erwiesen, vom Grill ein absolutes Highlight.

Beim Kirchenwirt in Diersbach bringt Chefkoch Daniel Hutsteiner diesen Klas-



Kulinarisches Dreamteam

Serviceleiter und Sommelier Thomas Wieser (li.) und Chefkoch Daniel Hutsteiner ergänzen sich gegenseitig bei der Entwicklung der spektakulären Menüs im Diersbacher Kirchenwirt. Dabei wird dem Sommelier die spannende Aufgabe zuteil, die entfesselte Kreativität in den Gerichten des mehrfach ausgezeichneten Spitzenkochs mit den feinsten Weinen der besten österreichischen Winzer stimmig zu umrahmen. Das Ergebnis begeistert immer wieder aufs Neue.



siker jedoch auf das nächste Level. Durch das Grillen auf dem heißen Salzstein entwickeln sich die Aromen in einer unvergleichlichen Intensität. Jeden Montag kann man dieses Erlebnis mit allen Sinnen genießen – auf Vorbestellung, natürlich, denn seine Portion vom fangfrischen Hummer sollte man nicht dem Zufall überlassen.

Den Donnerstag sollte man sich ebenfalls im Kalender notieren, denn da serviert das Team im Kirchenwirt das mittlerweile berühmte De-

gustationsmenü. Wer als Feinschmecker seinen Horizont erweitern und Daniel Hutsteiner bei seinem Spiel mit Aromen, Texturen und herbstlichen Zutaten aus dem Innviertel (gerne auch mit Wild) erleben möchte: jetzt reservieren!

Information von:
Kirchenwirt Diersbach
Am Berg 8 | A-4776 Diersbach (OÖ)
Tel. +43 (0) 7719 - 20 106
facebook.com/kirchenwirtdiersbach

WENN DIE NATUR AM INTENSIVSTEN IST

IM HERBST KONZENTRIERT SICH DIE GANZE KRAFT DES JAHRES, DER SONNE UND DER NATUR IN DEN FRÜCHTEN DES FELDES UND DES WALDES. **FÜR GENIEßER IST DIES DIE ZEIT DER FÜLLE UND DER INTENSIVSTEN AROMEN. IN BAD FÜSSING INSZENIERT DAS RESTAURANT HOLZAPFEL FÜR SIE DEN KULINARISCHEN HERBST.**

Nach dem Sommer ist vor dem Genuss. Die ganze Kraft der Natur verdichtet sich nun in der Ernte der regionalen Landwirtschaft, der Jäger und der Wälder. Herbst heißt feinstes Wild, aromatische Schwammerl, wertvolle Feldfrüchte und süße Beeren. Im Restaurant im Glockenturm des Hotel Holzapfel feiert man die vielleicht aromenreichste Zeit des Jahres mit spannenden Gerichten und kreativen Kompositionen die jedem Genießer schon beim bloßen Ansehen



Tatar vom Milchkalb mit schwarzem Herbsttrüffel und Limette an gebackener Kalbspraline, Waldpilze. Ein Riesling aus Deutschland begleitet das Erlebnis.





Die kreativen Kochköpfe.

Das Küchenteam rund um Küchenchef Klaus Machl-Kosak übertrifft sich regelmäßig selbst, wenn es darum geht, bekannte Zutaten in spannenden Kompositionen so zu verpacken, dass selbst die erfahrensten Gourmetsungen ganz neue Töne darin entdecken. Die kommenden Wochen sollten sich die Freunde des unkomplizierten Fine Dining um die eine oder andere Reservierung im Restaurant im Glockenturm bemühen, zumindest wenn man die Aromenwelten des Bad Füssinger Herbstes nicht verpassen möchte.

Schnitte vom
Butterkeks, Schokolade
und Himbeere
mit eingelegten
Zwetschken, Crumble
und Zwetschkeneis.

Hirschrücken aus heimischer Jagd mit Portweinjus, Heidelbeeren, Pastinake und Blaukrautbällchen. Passend dazu ein voluminöser Rotwein, Rioja Reserva Baron de Ley, 2019.

[Fotografie © Matthias Müller | P Aparazzi]

ein kräftiges Aquaplaning auf der Zunge entstehen lassen. Verantwortlich für den genussreichen Herbst zeichnet Küchenchef Klaus Machl-Kosak, der schon vor einigen Jahren die Verantwortung mit seinem Sous Chef Simon Wisgalla übernommen hat. Er und sein bestens eingespieltes Küchenteam erfinden sich und die Küche des Traditionsrestaurants regelmäßig neu, ohne allerdings ihre ganz typische Handschrift zu verwässern.

Jahr für Jahr gelingt es der Küchenmannschaft des Traditionshauses, die Erwartungen der Gäste aufs Neue zu übertreffen. Mit raffinierten Variationen rund um Reh und Hirsch, aber auch Kalb, Rind und Meeresfrüchten, laden zum Erkunden der Karte ein, natürlich passend begleitet mit erlesenen Weinen.



Einem herzhaften Wildgericht dienen sich natürlich die vollmundigen, körperreichen Rotweine aus den besten Lagen Italiens, Spanies oder dem Bordeaux an, aber auch die Gewächse aus dem nahen Österreich oder den exquisiten deutschen Lagen sind trittsichere Führer auf den kulinarischen Exkursionen durch die herbstlichen Menüs im Restaurant im Glockenturm des Hotel Holzapfel.

Besonders für Weihnachtsfeiern – egal ob betrieblich oder privat – ist das Haus eine hervorragende Wahl. Man sollte jedoch bald reservieren, denn die Termine sind begehrt. Selbstverständlich entwickelt das Restaurantteam zusammen mit Ihnen ein individuelles Menü.

Information von:
Hotel Holzapfel
Restaurant im Glockenturm
Thermalbadstraße 4+5 | Bad Füssing
Tel. 0 85 31 / 95 70 | www.hotel-holzapfel.de

Udon Nudeln stammen ursprünglich aus der japanischen Küche und sind die dicksten

Nudeln Asiens. Ihre Herstellung ist nicht ganz einfach, der Teig besteht aus einem speziellen Weizenmehl, Salz und traditionell Meerwasser. Der rohe Teig wird sehr fest hergestellt, das Kneten erfordert ausgesprochen viel Kraft. Die typische Konsistenz der gekochten Udon Nudel ist weich und elastisch, sie verfügt über ein feines Eigenaroma.

Udon Gerichte werden traditionell mit Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchten, frischen Kräutern und viel Sauce genossen – fast wie eine Suppe – wobei die Saucen sehr aromatisch und intensiv sind. Sie sind der eigentliche Star des Gerichtes.

Das „Tarmy“ in Ruhstorf hat die vielleicht besten Udon weit und breit und bietet sie in äußerst flexiblen Variationen an: man hat die Wahl zwischen fünf Einlagen, nämlich Tofu, knusprige Ente oder Hähnchen, Rind oder Garnelen und wählt zwischen sechs Saucen: Kokos-Curry, Süßsauer, Tamarinde, Sesam, Mango oder Erdnussauce. Jede Schüssel ein echter Seelenwärmer!



Inhaberin und Chefköchin Thi Tu Hoang

Information von:

TARMY

Alter Schlossweg 13 | Ruhstorf

www.tarmy.de

Tel. 0 85 31 / 248 99 88

KENNEN SIE UDON?

ASIEN IST BEKANNT FÜR SEINE VIELFÄLTIGEN NUDELVARIATIONEN. IM UNTERSCHIED ZUR ITALIENISCHEN PASTA, BEI DER ES IM PRINZIP EINEN TEIG ABER VIELE UNTERSCHIEDLICHE FORMEN GIBT, **GIBT ES IN DER NUDELWELT ASIENS IM PRINZIP NUR EINE GRUNDFORM - ABER SEHR VIELE UNTERSCHIEDLICHE TEIGVARIANTEN.** EINE DER BELIEBTESTEN NUDELN IST DIE „UDON“.



A Bowl of Happiness – Udon Nudeln mit knuspriger Ente und cremiger Kokos-Curry-Sauce. Leicht pikant, extrem lecker. Macht satt und glücklich.

BIG BOCK

UND DER WILDE HERBST

NACH LANGEN RENOVIERUNGSARBEITEN HAT DER BLAUE BOCK IN PASSAU ENDLICH WIEDER DIE FLUTTORE AUFGEMACHT - **DAS WASSER UND SEINE FOLGEN SIND BESEITIGT UND EINES DER BESTEN TRADITIONELL BAYERISCHEN WIRTSCHÄUSER DER REGION IST WIEDER FÜR SEINE GÄSTE DA.** WIR WAREN VOR ORT UND DURFTEN EINEN BLICK AUF DIE HERBSTKARTE WERFEN.



Es hat ein klein wenig länger gedauert als geplant, aber nun ist es vollbracht: der „Blaue Bock am Passauer Donauufer wurde von der Sommerflut 2024 sehr hart getroffen, aber dank gemeinschaftlicher Anstrengungen und wochenlanger Arbeit erstrahlt das Lokal wieder in alter Pracht.

Gerade rechtzeitig zum Herbst, der im Blauen Bock mit zahlreichen Spezialitäten aufwartet. Die nächsten Wochen stehen ganz im Zeichen der leckeren Burger: einer unserer Favoriten ist der „Big Bock“, ein mächtiger Burger mit zwei Patties, oder auch der vegane Pulled Pork-Burger. Wir sind keine Veganer, würden ihn aber jederzeit bestellen – eine echte Geschmacksexplosion. Ab Ende Oktober beginnt im Blauen Bock die Wildsaison – erwartungsgemäß sollte man rechtzeitig einen Tisch reservieren. Auch für Weihnachtsfeiern gibt es nur noch wenige Termine – wer zuerst kommt, feiert am schönsten!



Information von:
Blauer Bock Hotel & Restaurant
Höllgasse 20 | Passau
Tel. +49 (0) 851 / 756 66 50
www.hotel-blauerbock.de



Ein leckerer Burger braucht vor allem eines: frischeste Zutaten. Hier der „Big Bock“, ein mächtiges Stück Geschmack für den großen Hunger. Dahinter ein Geheimtipp: der vegane „Pulled Pork“ Burger, echt sensationell!



PILZPFANNE À LA CRÈME

MIT SCHNITTLAUCH UND SALBEI

Pilze punkten mit Vitamin-D-Mengen, wie sie sonst nur in tierischen Lebensmitteln vorkommen. Das Vitamin spielt eine entscheidende Rolle im Kalziumhaushalt und wirkt sich positiv auf Knochen und Muskeln aus. Vor allem im Herbst und Winter sollte es über die Nahrung aufgenommen werden, denn ohne Sonnenlicht auf der Haut kann unser Körper kein eigenes Vitamin D produzieren.

Ideale Begleitung zur Pilzpfanne: Vollkornpasta oder Naturreis, denn diese bringen Ballaststoffe auf den Teller. Wer möchte, kann die Pilzpfanne auch als Beilage für 4 Personen zu Steak, Schnitzel, Frikadellen oder Geflügel reichen.

Zutaten: 150 g Champignons, 75 g Kräuterseitlinge, 75 g Shiitakepilze, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, 1 ½ EL Rapsöl, 1 TL Tomatenmark, 1 EL Paprikapulver (rosenscharf), 125 ml klassische Gemüsebrühe, 100 ml Sojacreme, 100 g Perlzwiebel (Silberzwiebeln; Abtropfgewicht), ½ Bund Schnittlauch, 2 Stiele Salbei, Salz, Pfeffer

- ❶ Pilze gründlich putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken bzw. würfeln.
- ❷ Die Pilze in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett unter häufigem Wenden in ca. 4–5 Minuten braun braten. Öl dazugeben, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und weitere 2 Minuten braten.
- ❸ Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz andünsten. Paprikapulver einstreuen. Brühe und Sojacreme zugießen.
- ❹ Perlzwiebeln in die Pfanne geben, aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 4 Minuten garen. Schnittlauch und Salbei waschen und trocken schütteln, Salbeiblätter abzupfen.
- ❺ Schnittlauch in Röllchen schneiden, Salbei hacken und beides in die Sauce geben. Salzen, pfeffern und die Pilzpfanne heiß servieren.

WIR KRIEGEN ES GEBACKEN

ES IST EIN SIMPLES GERICHT, ABER NICHT EINFACH. JEDER, OB ALT ODER GANZ, GANZ JUNG LIEBT ES – WENN ES GUT GEMACHT IST. **DAS BACKHÄHNCHEN IST VIELLEICHT DAS BESTE UND LECKERSTE, WAS MAN AUS EINEM HENDL MACHEN KANN:** SAFTIG, KNUSPRIG, KROSS, DUFTEND UND HEISS SOLL ES SEIN.

Ein Gericht muss, um uns satt und rundherum glücklich zu machen, nicht immer ein filigran ausgefeiltes Schaustück der modernsten Sterneküche sein. Tatsächlich sind es sehr viel öfter die scheinbar einfachen Klassiker, an denen unser Herz viel mehr hängt, nicht wahr?

Eines dieser Gerichte, die fast jeder von uns seit seiner Kindheit kennt und liebt, ist das gute alte Backendl. Interessanterweise ist dies eines der Lieblingsgerichte aller Menschen auf der ganzen Welt – vielleicht sogar, würde man den „kleinsten gemeinsamen Nenner“ aller Lieblingsgerichte aller Erdenbewohner suchen, wäre das Backendl ganz sicher auf den ersten Rängen zu finden. Man liebt es in Asien, in Afrika, in Amerika und natürlich auch in ganz Europa.

Und natürlich stellt man überall auf der Welt die gleichen Ansprüche an ein wirklich gut gemachtes Backendl. Es muss außen kross und knusprig paniert, goldbraun und frisch

heraus gebacken sein. Innen muss es saftig sein und butterzart. Der Duft eines frischen Backendl ist fast unwiderstehlich.

Im Hendlhouse in Passau serviert man das Backendl ganz klassisch, entweder mit Salatgarnitur oder einer anderen Beilage wie Pommes oder Bratkartoffeln, ganz nach persönlichem Geschmack. Die Zubereitung dauert ein paar kurze Minuten, denn jede Portion wird ganz frisch zubereitet. Damit ist der Knusperfaktor garantiert.



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



Saftig, kross, duftend und heiß - genau so muss ein Backhendl sein. Im Hendlhouse in Passau wird es frisch ausfrittiert serviert, mit einem kleinen Salat oder einer anderen Beilage nach Wahl. Simpel, aber nicht einfach - die Zubereitung eines wirklich feinen Backhendl ist eine Kunst für sich.

HERBSTSYNFOIE DER AROMEN

DIE HERBSTKÜCHE IM BAD FÜSSINGER
POSTWIRT STEHT FÜR **FEINSTE
REGIONALE ZUTATEN UND MEISTERLICHES
KOCHHANDWERK.** WILDSPEZIALITÄTEN,
LAMM UND GEFLÜGEL, FRISCHESTER
FISCH, SCHWAMMERL UND UMWERFEND
AROMATISCHE SAUCEN MACHEN LUST AUF
MEHR.



Einstieg

Genau die richtige
Ouvertüre für
ein herbstliches
Geschmackskonzert:
ein kleiner gebackener
Kartoffelknödel mit
Speck-Zwiebelfüllung,
sautierten Pfifferlingen,
Rahmsauce und
Blaukraut.

Kleiner Auszug aus der Herbstkarte

Im Bad Füssinger Postwirt feiert man den kulinarischen Herbst mit viel Abwechslung und einem breiten Angebot regionaler Erzeugnisse. Links unten eine kross gebratene Maishendlbrust mit Reindlgemüse und Kartoffel-Zwiebelschnitte an Natursauce. Daneben ein ausgesprochen saftiges Stück rosa gebratener Lammhüfte, Bohnenragout und Parmesanpolenta an Rosmarinjus. Rechts: gegrilltes Lachsforellenfilet an Rahmsauerkraut, Grammeln und Bouillonkartöffelchen.



Natürlich freuen wir uns auf den Herbst. Schließlich gilt er völlig zu Recht als der Höhepunkt der hiesigen Kulinarik, denn der Herbst ist die Zeit der Ernte. Geerntet wird vom Feld, im Wald und aus Teich und Fluss. Gleichzeitig ist die Herbstküche aber auch eine der anspruchsvollsten Küchen überhaupt, wie jeder Wildkenner weiß. Wildfleisch ist gesund, weil es so fettarm ist – aber deswegen erfordert es auch die Erfahrung des Koches, es saftig und zart zu servieren. Im Postwirt in Bad Füssing, ist dies jedoch ein Heimspiel. Das Wild stammt aus der eigenen Jagd und von seit vielen Jahren befreundeten Jägern, Geflügel, Fleisch und Fisch von regionalen Erzeugern.

Bei unserem Besuch im Postwirt wird uns ein kleiner Einblick in die Karte der nächsten Wochen gewährt und wir erfahren das eine oder andere Geheimnis der typischen Postwirt-Küche.

Der Postwirt ist kulinarisch nur schwer in eine

Schublade zu stecken, denn einerseits ist hier die typisch bayerische Küche mit ihren rustikalen Wirtshausklassikern oder dem nicht wegzudenkenden Schweinsbraten ein fester Teil der gastronomischen Identität, gleichzeitig versteht man sich aber auch und ganz besonders auf die moderne Küche und zeigt gerne in mehrgängigen Arrangements, was die Region an saisonalen Spezialitäten zu bieten hat – selbstverständlich begleitet von erlesenen internationalen Weinen. Bei allen Gerichten jedoch taucht immer wieder eine ganz besondere Spezialität des Postwirtes auf: die Saucen. Jedes Gericht hat seine eigene Sauce, jede ist ausgesprochen dicht, sämig, unfassbar geschmacksintensiv. Wegen der Saucen allein lohnt sich jeder Besuch. Probieren Sie selbst – Sie werden uns Recht geben müssen.

Diese kulinarische Sonderstellung kommt bei den Gästen an. Gerade weil man sich nicht im Vorfeld festlegen muss, wonach einem der Sinn steht, zieht es sowohl die hiesigen Stamm- wie auch die Urlaubsgäste immer wieder in den Ortsteil Riedenburg im Bad Füssinger Süden.

Information von:

Restaurant Postwirt
Inntalstraße 36 | Bad Füssing
Tel. 0 85 31 / 2 90 90
info@richsteins-posthotel.de





aus den Abruzzen, die abruzzesi-sche Küche ist eine der besten des Landes. Jedes Gericht wird nach der Bestellung frisch gekocht, deswegen darf man gerne etwas Zeit mitbringen – es lohnt sich.

Das Ombrolonga hat **Montag bis Freitag auch Mittags** geöffnet, **abends ist das Ristorante von Mittwoch bis Samstag** für die Gäste da.

Information von:
Ombrolonga
Ristorante • Cucina italiana
Grünaustraße 15 | Passau
Tel. 0851 / 988 36 969
www.ombralonga-passau.de

SLOW FOOD FÜR GENIESSER

OBWOHL DIE RESTAURANTSZENE DER STADT PASSAU IN DEN LETZTEN JAHREN EINE SEHR SPANNENDE ENTWICKLUNG IN DIE RICHTIGE RICHTUNG ERLEBT HAT, IST DIE ITALIENISCHE KÜCHE IN DER STADT EHER UNTERREPRÄSENTIERT. DAHER IST **DAS OMBROLONGA UNTER NEUER FÜHRUNG ALS TRADITIONELLES ITALIENISCHES RESTAURANT** EINE ECHTE BEREICHERUNG FÜR UNS ALLE.

Wer liebt sie nicht, die klassische italienische Küche? Sie ist unzweifelhaft eine der besten Küchen der Welt und vielleicht die Küche, mit der vor allem wir Deutschen die schönsten und liebsten kulinarischen Emotionen verbinden. Urlaub, Sonne, Amore – kein Land bringt diese Gefühle so perfekt auf den Teller wie Italien.

Umso verwunderlicher ist es, dass die italienische Küche in Passau eher unterrepräsentiert ist. Wir sprechen hier bewusst nicht von Pizzalä-

den, sondern von mit Liebe zubereiteten Pastaspezialitäten, authentischen Fleischgerichten und vor allem von frischem Fisch und Meeresfrüchten. Frisch gekochte Gerichte, hohe Qualität der Zutaten und guter Wein – so genießt man in Italien.

Das „Ombrolonga“ befindet sich seit wenigen Monaten unter der neuen Führung von Enrico Bomba und seiner Frau Claudia. In dieser Zeit hat sich das Restaurant auch als sehr gute Adresse für ein ausgezeichnetes Mittagessen etabliert. Die beiden haben das alteingessene Lokal mit viel Herzblut renoviert und umgestaltet. Enrico stammt



Rehragout mit zweierlei Knödel: Böhmisches Knödel (der saugt die Sauce so schön auf) und Brezenknödel, beide natürlich selbst gemacht. Dazu Preiselbeersahne und frische Pfifferlinge.

Deggendorfer
Brauhaus
seit 2022



JEDER KNÖDEL EIN TREFFER

KENNEN SIE DIE GESCHICHTE DER „KNÖDELWERFERIN“? ANGEBLICH SCHLUG SIE IM MITTELALTER EINEN FEINDLICHEN SPÄHER MIT EINEM GEZIELT GEWORFENEN KNÖDEL IN DIE FLUCHT UND RETTETE DEGGENDORF SO VOR EINEM BÖHMISCHEN ANGRIFF. **DAS GASTHAUS „ZUR KNÖDELWERFERIN“ GREIFT DIESE TRADITION AUF: AUCH HIER IST JEDER KNÖDEL EIN VOLLTREFFER.**

Natürlich ist das Gasthaus „Zur Knödelwerferin“ in Deggendorf zu Recht auch für seine Knödelspezialitäten bekannt und berühmt. Böhmisches Knödel, Brezenknödel, Spinatknödel, Kürbisknödel... die Liste ist lang. Natürlich werden diese saisonalen Köstlichkeiten alle selbst gemacht. Aber in erster Linie ist das Gasthaus von Helmut Kurz ein echtes Wirtshaus, das mit ehrlicher Küche überzeugt. Selbst gekochte Suppen und Saucen, Wild von befreundeten Jägern, Fisch von den letzten echten Donaufischern – und der Kartoffelsalat wird auch selbst gemacht, nicht fertig gekauft. Echte Zutaten. Das sieht man, das schmeckt man. Deggendorf ist nicht weit, fahren Sie mal hin!



Information von:
Gasthaus Zur Knödelwerferin
Schlachthausgasse 1 | Deggendorf
Tel: +49 (0) 991 4767
info@knoedelwerferin-deggendorf.de



Tataki vom Schardenberger Reh. Tataki heißt: kurz und scharf angebraten, innen sehr englisch. Perfekte Wasabi-Mayo. Serviert auf Kürbis-Kimchi mit Jungzwiebeln, Puffreis und Sesam-Chip. Die selbst gekochte Teriyaki-Sauce gibt einen heftigen Umami-Punch. Noch Fragen?

VERRÜCKTER RÜCKEN

DAS VERMEINTLICH BRAVE REH KANN AUCH GANZ ANDERS. IN SCHARDENBERG ZEIGT DANIEL BAUER, WAS IN EINEM SCHARDENBERGER REH ALLES DRIN STECKT, WENN ER SEINEN KULINARISCHEN IDEEN FREIEN LAUF LÄSST.



Familie Bauer in Steinbrunn bei Schardenberg

Traditionell steht der Oktober und November im Gasthaus Bauer in Steinbrunn im Zeichen regionaler Wildspezialitäten. Feines vom Reh, vom Hirsch, vom Wildgeflügel und auch vom Wildschwein – je nach Jagderfolg der Schardenberger Jäger findet man abwechslungsreiche Wild-Spezialitäten auf der Tages-Karte. Ein geballtes Angebot gibt es dann ganz speziell im Oktober beim Event „Wilde Zeiten“.

Üblicherweise verbindet man die Wildküche vor allem mit herzhaften Schmorgerichten oder mit saftigen, rosa gebratenen Edelstücken von Hirsch und Reh, klassisch mit stundenlang ausgekochten, kräftigen Saucen und traditionellen Beilagen. Daniel Bauer jedoch, kreativer Kopf und Chefkoch des Familienbetriebes kann aber auch anders und lässt seiner Kreativität auch gerne mal freien Lauf.

„Crossover“ nennt man es, wenn

verschiedene Kochstile und internationale Einflüsse zusammen kommen. Wir jedoch nennen es „kontrollierter Wahnsinn“.

Bei den zuvor erwähnten „Wilde-Zeiten“-Event vom 24.-28. Oktober wird nämlich neben der klassischen Innviertler Wildküche unter Anderem eine dieser besonderen Kreationen des Küchenchefs angeboten, die man sich auf keinen Fall entgehen lassen darf. Das „Tataki vom Schardenberger Reh“ (großes Foto), das uns Daniel Bauer bei unserem Besuch serviert hat, könnte jederzeit in den angesagtesten Toppläden von Berlin, Stockholm oder New York aufgetischt werden und jeder noch so pingelige Kritiker wäre restlos glücklich. Dieses Reh ist unfassbar.

Nur so lange Vorrat reicht.

Information von:
bauer | wirt in steinbrunn
Steinbrunn 2 | A-Schardenberg
Tel. 0043 / 7713 / 6744
www.wirt-in-steinbrunn.at



PILZ-RISOTTO

MIT PFIFFERLINGEN UND PARMESAN

Pifferlinge im Risotto sind eine wahre Gute-Laune-Zutat, denn aus dem enthaltenen Tryptophan kann der Körper das Glücks-Hormon Serotonin herstellen. Die Edelpilze bieten außerdem verschiedene B-Vitamine, unter anderem das Niacin, welches für den Energiestoffwechsel eine wichtige Rolle einnimmt.

Haben die Pfifferlinge gerade keine Saison oder können Sie keine bekommen, machen es Champignons ebenfalls gut im Risotto.

Zutaten: 4 Schalotten, 2 EL Olivenöl, 300 g Risotto- Vollkornreis, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Lorbeerblätter, 700 ml Gemüsebrühe, 400 g Pfifferlinge, 2 EL Butter, 2 Msp. Muskatpulver, 40 g Parmesan (1 Stück) 1 Handvoll Petersilie

- Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Den Risottoreis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig andünsten. Zitrone auspressen und Risotto mit dem Zitronensaft und etwas Wasser ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren so lange kochen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Mit Salz, Pfeffer und dem Lorbeer würzen.
- So viel Gemüsebrühe angießen, dass die Brühe etwa einen Fingerbreit über dem Reis steht. Unter häufigem Umrühren 20–30 Minuten köcheln lassen, dabei Flüssigkeitsverlust hin und wieder mit Gemüsebrühe ausgleichen. Die Flüssigkeit soll am Ende der Garzeit fast vollständig vom Reis aufgenommen worden sein. Der Reis sollte aber noch leichten Biss haben.
- In der Zwischenzeit die Pilze putzen und ggf. klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Wenden braten. Mit Salz und Muskat würzen. Den Parmesan fein reiben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Das Risotto mit den Pilzen, dem Parmesan und der Petersilie verrühren, abschmecken und servieren.

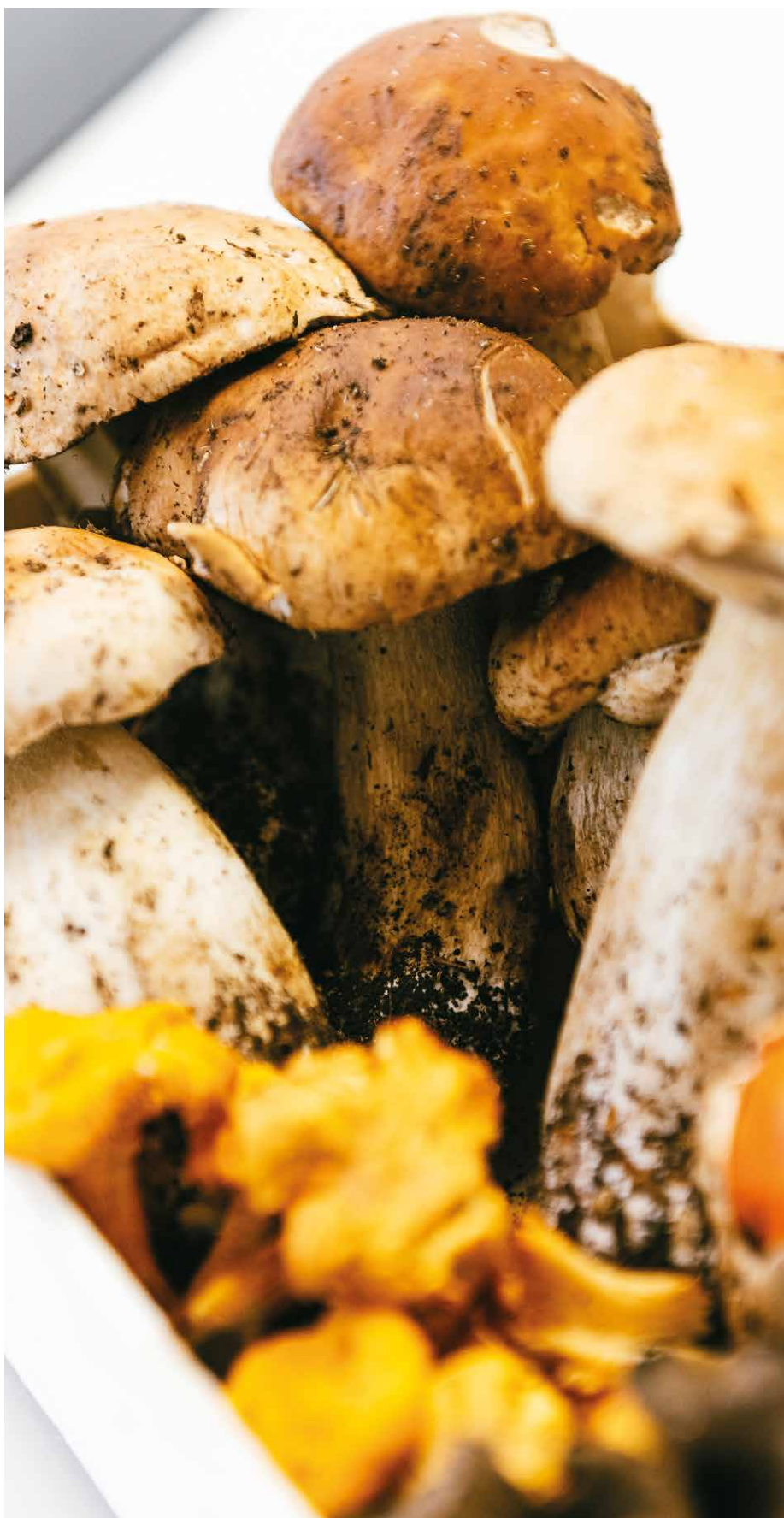
DIE BIZARRE WELT DER PILZE

VERBORGENE GEFLECHTE, SKURRILE FRUCHTKÖRPER, KRAFTVOLLE EINZELER- **PILZE BIETEN WERTVOLLE STOFFE FÜR ERNÄHRUNG, PFLEGE UND HEILKUNDE. SIE KÖNNEN ABER NOCH VIEL MEHR.**

Es ist eine unglaubliche Summe: Rund 55 Billionen US Dollar. So hoch beziffert ein Team internationaler Pilzforscher den Wert aller weltweiten Leistungen, die von Pilzen für uns Menschen erbracht werden. Die 2023 veröffentlichte Studie ist ein erster Versuch, den globalen Marktwert von Pilzen zu quantifizieren. Warum? Um sie zu schützen! Denn Pilze spielen in jedem Ökosystem eine zentrale Rolle. Sie leben nicht nur im Wald, sie sind um uns, auf uns und sogar in uns – zum Beispiel im Darm. Allein unsere Fußsohlen bieten 100 völlig harmlosen Pilzarten ein Zuhause, die unangenehme Kandidaten einmal ausgeschlossen. Fossilienfunde deuten darauf hin, dass Pilze schon 2,4 Milliarden Jahre auf der Erde existieren – lange vor Pflanzen oder Tieren.

„Bislang sind etwa 100.000 Pilzarten wissenschaftlich erfasst worden“, erklärt der Biologe und Autor Jesper Nyström, „und jedes Jahr kommen ungefähr 1.200 neue Arten hinzu. Unter allen Organismen, die wir mit bloßem Auge wahrnehmen können, sind Pilze wahrscheinlich die am wenigsten verstandenen.“

In der Tat haben Pilze mehr Gemeinsamkeiten mit Tieren als mit Pflanzen, da sie nicht in der Lage sind, Fotosynthese zu betreiben. Das bedeutet, dass sie Kohlendioxid aus der Luft nicht mithilfe von Sonnenlicht in Kohlenhydrate umwandeln können. Stattdessen müssen sie ihre Nährstoffe aus organischem Material beziehen. Dies geschieht durch weit verzweigte Netzwerke aus feinen Pilzfäden, dem Myzel, ohne das es weder Wälder noch Wiesen geben würde.



Ein Kilogramm Erde kann bis zu 600 Kilometer Pilzfäden enthalten – ein faszinierendes Lebensnetzwerk.

Zu den Großpilzen zählen alle Arten mit sichtbaren Fruchtkörpern. Das, was wir allgemein als Pilz bezeichnen, ist lediglich ein Teil des unterirdischen Geflechts, das der Fortpflanzung dient. Weltweit werden etwa 350 Pilzarten konsumiert; die gefragtesten Speisepilze sind Kultivierte wie Champignons, Austernpilze und Shiitake sowie die schmackhaften Waldpilze wie Pfifferlinge und Steinpilze. Wer schmackhaft kochen und gleichzeitig auf seine Figur achten möchte, sollte auf Pilze zurückgreifen. Sie sind kalorienarm, fettfrei und cholesterinfrei und enthalten zudem den Ballaststoff Hemizellulose. Dieser gehört zu den wasserunlöslichen Ballaststoffen und hat einen sättigenden Effekt sowie eine positive Wirkung auf die Darmgesundheit. Pilze bestehen zu 90 % aus Wasser und liefern dem Körper wertvolles Eiweiß. Darüber hinaus weisen sie einen hohen Gehalt an den Vitaminen A, B und D auf und versorgen uns mit Mineralstoffen wie Kalium, Zink, Selen und Kupfer. Besonders Kräuterseitlinge sind eine hervorragende Quelle für Spermidin, das als eine Art Jungbrunnen für Zellen gilt, da es die Autophagie fördert – einen Prozess, bei dem Zellen sich selbst reinigen und beschädigte Bestandteile abbauen. Den Ballaststoffen Chitin und Lentinan wird eine positive Wirkung auf das Immunsystem und den Blutdruck zugeschrieben. Beide sind komplexe Kohlenhydrate, die zumindest teilweise für die immunstärkende Wirkung von Pilzen verantwortlich gemacht werden können. Durch ihre gesunden Inhaltsstoffe unterstützen Pilze unser Immunsystem und helfen bei der Regulierung der Verdauung; jedoch zählen sie

auch zu den schwer verdaulichen Lebensmitteln, weshalb sie gründlich gekaut werden sollten.

VITAMIN D WUNDER

Wissenschaftler der Penn State University in Pennsylvania haben herausgefunden, dass ultraviolettes Licht – wie es in Sonnenstrahlung vorkommt – den Vitamin-D-Gehalt in Zuchtchampignons erhöht und diese somit zu noch gesünderen Lebensmitteln macht. Daher gibt es heute speziell bestrahlte Champignons mit einem höheren Vitamin-D-Gehalt zu kaufen – allerdings zu einem höheren Preis. Der britische Wissenschaftsautor James Wong hat einen praktischen Tipp: Frische Champignons für ein bis zwei Stunden auf die sonnige Fensterbank legen – so würden diese kostengünstig zur reichhaltigsten Vitamin-D-Quelle werden, die die Natur bietet.

Seit Jahrtausenden nutzen Menschen die Eigenschaften von Hefepilzen – sei es zur Weinherstellung, Bierbrauerei oder Brotbacken. Im Vergleich zu vielen anderen Pilzarten sind Hefepilze besonders einzigartig. Erst im Jahr 1857 gelang es dem Franzosen Louis Pasteur mithilfe eines Mikroskops nachzuweisen, dass Hefen lebende Zellen sind und wie der Gärprozess funktioniert.

HEFE - VIELE KLEINE STARKE HELFER

Hefen spielen nicht nur in der Lebensmitteltechnologie eine bedeutende Rolle, sondern sind auch als Vitalstofflieferanten von großer Bedeutung für uns. Besonders ihr Gehalt an B-Vitaminen ist bemerkenswert. Die Kombination aus den Vitaminen B1, B2, B6, Niacin und Pantothensäure sorgt für einen reibungslosen Energiestoffwechsel und unterstützt Muskeln sowie Nerven. Folsäure ist seit langem als „Frauenvitamin“ bekannt; Forschungen zeigen zudem

ihren positiven Einfluss auf das Immun- sowie Herz-Kreislaufsystem. Neben weiteren Mineralstoffen bietet der einzellige Pilz vor allem hochwertiges Eiweiß in Form von essenziellen Aminosäuren, die der Körper nicht selbst herstellen kann.

Allerdings ist es für unsere Verdauung nicht ganz einfach, an diese Nährstoffe heranzukommen, denn Hefezellen besitzen eine feste, unverdauliche Zellwand. „Ein entscheidender Aspekt bei der Herstellung verschiedener Hefeprodukte besteht daher darin, die unverdauliche Hefezellwand schonend zu öffnen, um die vielen enthaltenen Vitalstoffe für die menschliche Ernährung nutzbar zu machen.“ Schon seit der Entdeckung des Penizillins haben Pilze eine immense medizinische Bedeutung für uns; bereits Ötzi trug Birkenporlinge auf seinen Wanderungen mit sich. Offenbar war die besondere Kraft dieses Pilzes schon vor 5000 Jahren bekannt. In der traditionellen Naturmedizin werden Pilze heute aufgrund ihrer entzündungshemmenden, antibakteriellen und antiviralen Eigenschaften geschätzt. Viele wichtige Medikamente wurden aus Bestandteilen von Pilzen entwickelt; so entstanden unter anderem Cholesterinsenker, Medikamente zur Abstoßungsprophylaxe bei Transplantationen sowie Antibiotika.

BEWÄHRTE WIRKSTOFFE UND NEUE CHANCEN

Auch Hersteller von Naturkosmetik setzen heutzutage auf das enorme Wirkstoffpotenzial von Pilzen. Der Chaga-Pilz beispielsweise – auch als Schiefer Schillersporling bekannt – ist in der Volksmedizin für seine immunstärkende und antioxidative Wirkung geschätzt. Experten haben herausgefunden, dass dieser Vitalpilz mit seiner antioxidativen Kraft die Haut vor den schädlichen

Auswirkungen freier Radikale und Umwelteinflüssen schützen kann und ihr ein jugendliches Aussehen verleiht. Präparate mit diesem Wunderpilz reduzieren sichtbar fünf Anzeichen müder und strapazierter Haut: Sie verringern Augenringe, stärken die Hautbarriere, mildern Rötungen sowie beruhigen und glätten feine Linien.

FU-LING

Der asiatische Fu-Ling-Pilz ähnelt einer kleinen Kokosnuss; daher wird er auch Kokospilz genannt. Er wächst unter Kiefern unterirdisch – ähnlich wie eine Kartoffel. In der traditionellen chinesischen Medizin wird er wegen seiner entwässernden und entzündungshemmenden Eigenschaften geschätzt. Aufgrund von Stress oder Umwelteinflüssen kann die Haut manchmal gereizt oder gerötet reagieren. Ein Wirkkomplex aus dem Fu-Ling-Pilz hilft dabei, diese Hautirritationen auszugleichen und die gestresste Haut wieder ins Gleichgewicht zu bringen.

In der chinesischen Heilkunde wird der Fu-Ling-Pilz übrigens sehr häufig eingesetzt, weil ihm immunstimulierende Wirkungen nachgesagt werden.

PERSPEKTIVEN AUF PILZBASIS

Pilze werden nicht nur aus medizinischer Sicht als Lösungsansätze für die Herausforderungen unserer Zeit betrachtet. Die Strukturen von Pilzen, insbesondere die Myzelien, zeichnen sich durch ihre bemerkenswerte Stärke und Stabilität aus, weshalb sie zunehmend als nachhaltiges Baumaterial untersucht werden. Es wird angestrebt, dass schnell wachsende Pilzmaterialien in der Zukunft Beton oder Styropor ersetzen können, um so Ressourcen und CO₂-Emissionen zu reduzieren. Darüber hinaus erlangen sie als wertvolle technologische Partner an Bedeutung, beispiels-

weise als natürliche Reiniger von Wasser und Boden.

Pilze besitzen das außergewöhnliche Vermögen, Schadstoffe aus ihrer Umgebung aufzunehmen, zu transportieren und zu speichern – sei es Blei, Asbest oder sogar radioaktive Substanzen. Daher ist es nur logisch, dass bei Kulturpilzen wie Champignons und anderen Arten auf biologische Anbaumethoden gesetzt wird. Bio-Speisepilze wachsen auf einem natürlichen Substrat – Holz muss unbehandelt sein, während Kompost, Stroh oder Mist aus ökologischen Betrieben stammen müssen. Auch im Bereich Pflanzenschutz und Hygiene ist der Einsatz chemischer Mittel im biologischen Pilzanbau ausgeschlossen. Wissenschaftler betonen heute nachdrücklich, dass Pilze eine entscheidende Rolle bei der Bewältigung bedeutender globaler Herausforderungen spielen. Deshalb ist eine wirtschaftliche Bewertung ihrer Leistungen von großer Wichtigkeit. Politische Debatten werden häufig von finanziellen Aspekten geprägt, und die Umwandlung natürlicher Ökosysteme scheint oft gewinnbringender als deren Erhaltung. Pilzforscher hoffen, dass ihre Erkenntnisse zu verstärkten Schutzmaßnahmen führen werden.

DER LEBENSZYKLUS

Der Großteil des wirtschaftlichen Wertes von Pilzen ergibt sich nicht aus den typischen Handelsprodukten wie Bier, Brot oder Medikamenten. Der immense Geldwert der Pilze beruht vor allem auf der Kohlendioxid-Speicherung, die durch das Zusammenspiel von Pilzmyzelien und dem Wurzelwerk von Bäumen erfolgt. „Wir haben erst einen kleinen Bruchteil der in der Natur vorkommenden Pilze entdeckt“, hebt der Biologe Jesper Nyström hervor. „Es ist sehr wahrscheinlich, dass wir unschätzbare Pilzressourcen verlieren, wenn wir ihre Lebensräume zerstören.“ Und nicht nur das – damit würden wir auch unsere

eigenen Lebensräume gefährden. In dieser faszinierenden Welt ist alles in einem tiefen Zusammenhang miteinander verbunden.

PILZE SAMMELN: NICHT GANZ UNPROBLEMATISCH

In klaren Laub- und Nadelwäldern können im Herbst köstliche Pilze gefunden werden, die sowohl Hobbyköche als auch Sammler erfreuen. Um essbare Pilze zu suchen, ist es ratsam, sich ein wenig mit diesen wertvollen Naturprodukten auszukennen. Besonders Anfänger im Pilzesammeln sollten sich die Unterstützung und das Fachwissen eines Pilzsachverständigen zunutze machen. Dies wird jedem Neuling empfohlen, der plant, selbst gesammelte Pilze zu verzehren, da es für ungeübte Augen bei der Pilzsuche leicht zu Verwechslungen kommen kann, die im schlimmsten Fall fatale Folgen haben könnten.

„Leidenschaftliche Pilzsammler würden eher ihre Scheckkartennummer verraten als ihre geheimen Sammelorte“, ist Dieter Kurz aus Mahlberg überzeugt. Er gehört zu den etwa 650 ehrenamtlichen Pilzsachverständigen, die weniger erfahrenen Sammlern helfen, genießbare von giftigen Pilzen zu unterscheiden. Seine Expertise wird während der Pilzsaison häufig in Anspruch genommen, denn kein noch so umfassendes Bestimmungsbuch kann vor Fehlern schützen, die oft schwerwiegende Konsequenzen haben können. „Selbst erfahrene Pilzsammler entdecken immer wieder neue Arten, die sie noch nicht kennen“, bestätigt der Fachmann. Angesichts der rund 6.300 Pilzarten in Deutschland ist das nicht weiter verwunderlich. Etwa 1.100 dieser Arten sind essbar, 200 sind giftig und 18 können potenziell tödlich sein. „Viele bekannte Speisepilze haben gefährliche Doppelgänger, die je nach Reifestadium verblüffend ähnlich aussehen und anstelle der erwarteten kulinarischen Freuden zu unangenehmen Magenbeschwer-



Der Gemeine Schwefelporling (*Laetiporus sulphureus*) ist eine Pilzart aus der Familie der Stielporlingsverwandten. Junge, saftige Exemplare dieses Porlings sind essbar und schmecken gegart nach Hühnchen. Das hat dem Pilz im englischen Sprachraum den Namen „Chicken of the woods“ eingebracht. Roh ist der Schwefelporling ungenießbar. Noch nicht abschließend geklärt ist, ob der Pilz bei Wachstum an einem giftigen Baum Giftstoffe von diesem aufnehmen kann, beispielsweise Taxin von Eiben. Es gibt Beobachtungen, dass Schwefelporlinge, die z. B. an Eiben oder Robinien gewachsen sind, bei empfindlichen Personen Erbrechen und Durchfälle auslösen können. Auch der Geschmack kann von den Wirtsbäumen beeinflusst werden. An Eichen wachsende Schwefelporlinge können durch deren Gerbsäure manchmal „etwas herb“ schmecken.

den oder Schlimmerem führen können.“

Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie, kurz „dgfm“, die sich mit zahlreichen Aspekten rund um giftige und essbare Pilze in unseren Wäldern beschäftigt, bildet daher bundesweit Pilzsachverständige aus. Dank ihrer oft jahrzehntelangen

Erfahrung begutachten diese mit geschultem Auge die gesammelten Pilze und trennen wertvolle von gefährlichen Exemplaren. „Im schlimmsten Fall muss der gesamte Korbinhalt entsorgt werden“, erklärt Dieter Kurz, „wenn sich etwa ein Grüner Knollenblätterpilz unter die essbaren Funde gemischt hat. Dieser ist extrem giftig und

kann durch Kontakt auch andere Speisepilze verderben.“ Besonders für Einsteiger ist es daher sinnvoll, ein zweites Körbchen mitzunehmen. So lassen sich unbekannte oder verdächtige Exemplare beim Sammeln im Wald von bekannten Arten wie dem Steinpilz trennen.

Tagen – warm und feucht, jedoch nicht regnerisch – füllt sich der Korb während der Saison schnell. Bevor die Funde in den Korb gelegt werden, erfolgt eine grobe Reinigung; anschließend werden sie in der Küche nochmals sorgfältig überprüft: Beschädigte Stellen werden entfernt

nen Pilzen oft die eindeutigen Merkmale zur Identifikation, was Verwechslungen begünstigen kann. Die Bildergalerie zeigt verschiedene Entwicklungsstadien eines Parasolpilzes; je nach Alter sieht der Fruchtkörper unterschiedlich aus und lässt sich nicht immer leicht zuordnen.

Auch Gerüche können hilfreich sein bei der Bestimmung von Pilzen. Es gibt Arten mit Düften

nach Chlor, Maggi-Würze, Schwefel, Anis oder sogar Lokomotivenrauch. Man sollte sich jedoch nicht verleiten lassen zu glauben, dass alles wohl-duftende auch essbar ist oder Teile von Wildpilzen kosten, um das Aroma besser wahrnehmen zu können; viele sind roh giftig und können erst nach 15 bis 20 Minuten Kochen oder Braten genussvoll verzehrt.



WANN IST DIE BESTE ZEIT ZUM PILZESAMMELN?

Am idealsten ist es, früh am Morgen auf Pilzsuche zu gehen, denn viele Arten wachsen über Nacht. Zudem zieht feuchtes und warmes Wetter die schmackhaften Waldbewohner aus dem Erdreich hervor. Doch wo beginnt ein Anfänger mit der Suche? „Pilze finden Sie in jedem Wald oder auf Wiesen“, weiß Dieter Kurz. „Es gibt zwar einige Hinweise wie feuchte, moosige Stellen oder Lichtungen zwischen den Baumkronen sowie mineralreiche Böden – doch im Laufe der Zeit entwickelt jeder Sammler sein eigenes Gespür.“

Zahlreiche Pilze leben in enger Symbiose mit bestimmten Baumarten. Oft deutet bereits ihr Name auf solche Standortvorlieben hin: Der Birkenpilz wächst beispielsweise gerne unter Birken, der Fichten-Steinpilz im Fichtenwald und der Eichen-Milchling ist ein typischer Begleiter von Eichen. Erfahrene Sammler haben daher nicht nur ihren Blick auf den Boden gerichtet, sondern suchen gezielt nach bestimmten Baumarten, um ihre Lieblingspilze zu finden. An günstigen

und Erdreste mit einem trockenen Tuch abgerieben. Vorsicht: Pilze verlieren an Aroma, wenn sie in Wasser eingeweicht werden; deshalb sollten sie niemals gewaschen werden. Eine Ausnahme bilden Pfifferlinge, die häufig schwer zu reinigen sind.

WAS GILT ES BEIM PILZESAMMELN ZU BEACHTEN?

Dieter Kurz empfiehlt Anfängern, sich zunächst mit wenigen klar erkennbaren Arten vertraut zu machen. Dieses Wissen bildet die Grundlage dafür, später im Wald sofort zwischen guten und schlechten Exemplaren unterscheiden zu können. Während Bestimmungsbücher und Apps theoretisch nützlich sind, sollte man sich in der Praxis keinesfalls ausschließlich auf Bilder verlassen. Je nach Entwicklungsstadium, Standort und Lichtverhältnissen können Pilze auf Fotos ganz anders aussehen als in der Natur. Es sollten nur junge und gesunde Exemplare gesammelt werden; alte oder unreife Pilze sind tabu. Selbst die besten Speisepilze können gesundheitsschädlich sein, wenn sie überreif sind. Zudem fehlen bei klei-

VIER FAKTEN ÜBER PILZE

WEISS AUCH NICHT JEDER...

GIGANTISCH

Der größte lebende Organismus auf unserem Planeten ist ein Pilz, denn die unterirdischen Myzelien können enorme Ausmaße erreichen. Untersuchungen zufolge erstreckt sich das Myzel eines Hallimasch im US-Bundesstaat Oregon über eine Fläche von neun Quadratkilometern, was ihn derzeit zum größten lebenden Organismus der Erde macht.

UNHEIMLICH

Einige Pilzarten sind in der Lage, in die Gehirne von Insekten einzudringen. Die betroffenen Tiere zeigen daraufhin Verhaltensweisen, die nicht mehr selbstbestimmt sind. Diese Pilze lenken die Insekten beispielsweise dazu, bestimmte Standorte aufzusuchen, die für ihr Wachstum oder ihre Verbreitung besonders vorteilhaft sind.

KOOPERATIV

Flechten bestehen aus einer Symbiose zwischen Pilzen und Algen. Um diese Strukturen zu bilden, gehen Pilze Partnerschaften mit Grünalgen ein. Die Algen betreiben Fotosynthese und liefern den Pilzen dadurch Nahrung; im Gegenzug bieten die Pilze den Algen Schutz vor schädlichen Umwelteinflüssen. Gemeinsam sind sie in der Lage, an extrem unwirtlichen Orten wie steilen Felswänden zu überleben.

ZUKUNFTSWEISEND

Der Pilz *Pestalotiopsis microspora* aus dem ecuadorianischen Dschungel hat das Potenzial, den Kunststoff Polyurethan abzubauen. Er könnte dazu beitragen, eines der drängendsten Umweltprobleme anzugehen: die zunehmende Verschmutzung durch Plastikmüll.

WIE MAN ALS PILZSAMMLER LÄNGER LEBT

Bestimmungsgenauigkeit: Es dürfen nur Pilze in den Korb gelangen, die eindeutig bestimmt werden können, um gesundheitsgefährdende Fehlgriffe zu vermeiden.

Eigenbedarf: Pilze dürfen ausschließlich für den Eigenbedarf gesammelt werden. Die Handstraußregel beträgt etwa 200 Gramm Pilze pro Person.

Verkauf verboten: Es ist untersagt, im Wald gesammelte Pilze zu verkaufen.

SICHERER UMGANG MIT PILZEN

Abnahme: Pilze können abgeschnitten oder vorsichtig herausgedreht werden. Die zurückbleibenden Löcher sollten mit etwas Moos oder Erde wieder verschlossen werden, damit das Pilzgeflecht nicht austrocknet.

Kennen Sie den Pilz: Nehmen Sie nur Pilze mit, die Sie auch ohne den geringsten Zweifel kennen. Bei aufkom-

menden Zweifeln lassen Sie den Pilz lieber stehen, bevor Sie Ihrer Gesundheit schaden.

EMPFEHLUNGEN FÜR ANFÄNGER

Pilztour mit Experte: Bevor Sie das erste Mal auf eigene Faust in die heimischen Wälder ziehen, wird empfohlen, an einer Pilztour mit einem zertifizierten Pilzexperten teilzunehmen. Diese Touren sind ein hervorragender Einstieg in die Erfahrung des Pilzesammelns.

Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Sie entsprechend gekleidet sind und alle notwendigen Vorbereitungen getroffen haben, bevor Sie in den Wald gehen.

Wichtige Erinnerung: Von den mehr als 6000 Pilzarten in Deutschland sind nur etwa 500-800 für den Menschen verzehrbar. Es ist daher wichtig, sich gut zu informieren und sicherzustellen, dass Sie die richtigen Pilze sammeln.



GESUNDES LÄCHELN IN RUHSTORF

IN RUHSTORF AN DER ROTT HAT MODERNSTE ZAHNMEDIZIN EIN NEUES GESICHT: **DR. STOM. DANIJEL DJURDJEVIC UND SEIN TEAM BIETEN IN DEN NEU ERÖFFNETEN PRAXISRÄUMEN IM ORTSKERN DAS GESAMTE SPEKTRUM DER ZAHNHEILKUNDE** UND SETZT DABEI AUF HERZLICHKEIT UND PATIENTENNÄHE.



Die neue Zahnarztpraxis Dr. Djurdjevic in Ruhstorf

Ruhstorf an der Rott hat eine neue Zahnarztpraxis. Seit ein paar Monaten hat Dr. stom. Danijel Djurdjevic nun seine neuen Praxisräume in Betrieb genommen und kann sich über mangelnden Zulauf nicht beklagen, ganz im Gegenteil. Der Erfolg kommt jedoch nicht von ungefähr. Dr. Djurdjevic hat sich bei den Patienten in der Region seit vielen Jahren einen sehr guten Namen erarbeitet. Zunächst als angestellter Zahnarzt, zuletzt in der Position als Chefarzt für eine große Praxiskette mit Schwerpunkt im nördlichen Landkreis Passau und dem Bayerischen Wald hat er in den letzten zehn Jahren nicht nur Tausende von Patienten erfolgreich behandelt, sondern sich vor allem mit den allerneuesten und modernsten Technologien der Zahnmedizin beschäftigt.

Mit der eigenen Praxis hat Dr. Djurdjevic nun den nächsten Schritt gewagt und dabei mit dem Standort Ruhstorf voll ins Schwarze getroffen. Einen großen Anteil am Erfolg sieht er aber vor allem bei der Leistung seines Praxisteams, auf das er nicht nur aus fachlicher Sicht sehr stolz ist, sondern insbesondere die



Auch mal ein kleiner Spaß darf sein: das Praxisteam ist mit viel Freude und persönlichem Engagement für alle Patienten da.

menschliche Komponente heraus stellt: „Es gibt immer noch viele Menschen, die eher ungern zum Zahnarzt gehen. Außer bei uns. Selbst vor schwierigen Eingriffen setzen sich die Patienten entspannt und gut gelaunt auf meinen Behandlungsstuhl und der Grund dafür ist, dass unsere Mädels immer mit ehrlicher Herzlichkeit und persönlicher Empathie für jeden da sind. Diese Freude überträgt sich auf die Stimmung der Patienten. Man muss einfach gut drauf sein, selbst vor einer Wurzelbehandlung“, erklärt der Zahnmediziner und muss selbst lachen.

Die Praxis von Dr. Djurdjevic bietet in Ruhstorf das volle Spektrum der modernsten Zahnmedizin an. Von der professionellen Zahnreinigung und Prophylaxe angefangen, über die Behandlung kleiner Füllungen bis hin zu aufwändigen endodontologischen Behandlungen und der modernen Implantologie werden fast alle Behandlungsschritte im eigenen Haus durchgeführt. Durch die enge Zusammenarbeit mit regionalen zahntechnischen Laboren kann Zahnersatz schnellstmöglich angefertigt werden.

Eine besondere Spezialität von Dr. Danijel Djurdjevic ist die Laser-

technologie, sowie die Implantologie nach der „SKY® fast & fixed“-Methode. Diese modernste Methode der Implantatsetzung ermöglicht es, in ein und derselben Sitzung Zähne, die entfernt werden müssen, zu extrahieren und sofort Implantate zu setzen. Bereits am folgenden Tag kann festsitzender Zahnersatz eingliedert werden. Dies erspart dem Patienten viel Zeit, Schmerzen und Unannehmlichkeiten.



Information von:
Zahnarzt Dr. stom. Danijel Djurdjevic
Hauptstr. 36 | Ruhstorf a.d. Rott
Tel 0 85 31 / 31 595
www.ruhstorf-zahn.de

TAGEN & WOHLFÜHLEN AM INN

STADTNAH, ZENTRAL UND MIT EINEM HERRLICHEN BLICK AUF DAS OBERHAUS GELEGEN, BIETET DAS **TAGUNGSHOTEL „INNSENTO“ NICHT NUR DEN SERVICE UND KOMFORT** EINES MODERNEN STADTHOTELS. HIER STEHEN AUCH DIE THEMEN FIRMEN- UND PRIVATEVENTS HOCH IM KURS.



Das Tagungshotel INNSENTO in der Passauer Innstadt. (Fotos: Pedagrafie)

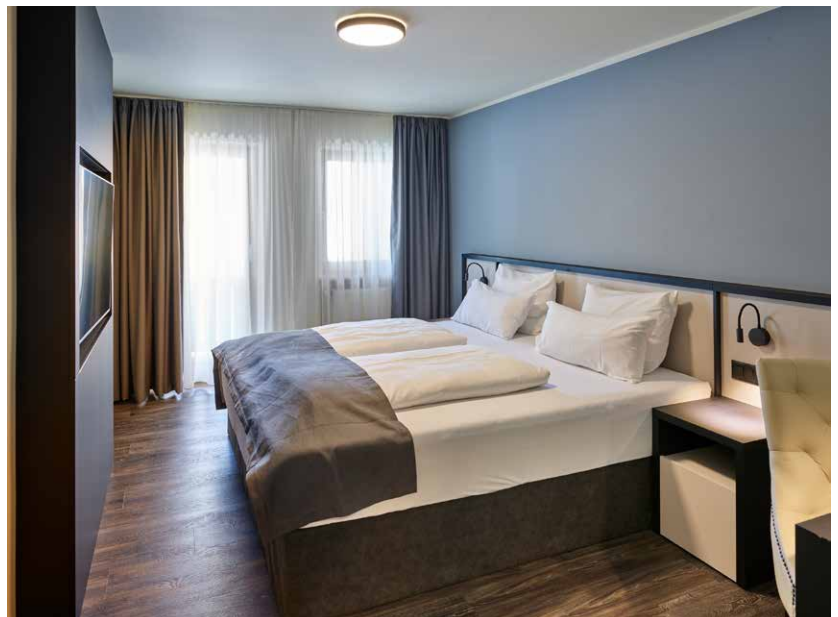
Das Hotel INNSENTO in der Passauer Innstadt kombiniert bayerische Gemütlichkeit mit zeitgemäßem Flair. Moderne Einrichtung, stilvolle Dekoration und helle, elegant gestaltete Zimmer schaffen eine ruhige Atmosphäre, die sowohl für private Feierlichkeiten als auch und insbesondere für Firmenevents, Seminare und Tagungen geradezu prädestiniert ist.

Das INNSENTO verfügt über drei hochmoderne, flexibel nutzbare und natürlich klimatisierte Tagungs- und Veranstaltungsräume mit

Platz für bis zu 120 Personen. Zudem bietet das Haus drei weitere, kleinere Workout-rooms an, die flexibel genutzt werden können. Bei Bedarf können die Tagungsräume auch kombiniert werden.

Selbstverständlich steht den Kunden für alle denkbaren Veranstaltungen das INNSENTO Eventteam beratend und unterstützend zur Seite. Modernste Tagungstechnik wie Pinnwand, Flipchart, Beamer, TV, Licht- und Tontechnik gehören zur Ausstattung.

Das Team im Hotel Innsento ist erfahren und professionell. Man kümmert sich mit



Hingabe und Engagement um alle Details der Veranstaltung, von der Planung von Tagungscatering und Menüs bis zur Organisation von Unterhaltung und stimmiger Dekoration, um sicherzustellen, dass das Event reibungslos verläuft.

Vom Tagungsraum ins Hotelzimmer sind es nur ein paar Schritte. Nach einem aufregenden Business-Tag entspannt zu Bett gehen und am nächsten Morgen bei einem leckeren und reichhaltigen Frühstück den Aufenthalt ausklingen lassen – so bleibt das Erlebnis im INNSENTO in positiver Erinnerung.

Das Hotel verfügt über 147 modern und stilvoll eingerichtet Zimmer und es kann bei Übernachtungsbedarf gerne ein Kontingent für die geladenen Gäste reserviert werden.

Information von:
Tagungshotel INNSENTO
Kapuzinerstraße 32 | Passau-InnStadt
Tel. +49 (0) 851 | 756 666-0
info@innsento.de | www.innsento.de

WAS KANN EIGENTLICH NATUR KOSMETIK?

WAS GENAU IST EIGENTLICH DER UNTERSCHIED ZWISCHEN NATUR- UND INDUSTRIEKOSMETIK? DIESE FRAGE LÄSST SICH NICHT BEANTWORTEN, OHNE AUF DIE GRUNDSÄTZLICH UNTERSCHIEDLICHEN WIRKANSÄTZE DIESER BEIDEN KONZEPTE EINZUGEHEN.

INDUSTRIEKOSMETIK SETZT VOR ALLEM AUF DEN SCHNELLEN OPTISCHEN EFFEKT, WOHINGEGEN SERIÖSE NATURKOSMETIK AUF DIE LANGFRISTIGE GESUNDHEIT DER HAUT ABZIelt.

DASS GESUNDE HAUT VON NATUR AUS SCHÖN IST, IST EINE BINSENWEISHEIT - DOCH WIE ENTSTEHT GESUNDHEIT?

Das Geschäft mit der Schönheit ist ein lukratives Geschäft. Jedes Jahr werden rund um den Globus Milliarden für Schönheitsprodukte, Schönheitsbehandlungen und schließlich sogar operative Beautyeingriffe ausgegeben. Langfristig jedoch bleiben die meisten Kosmetikprodukte hinter den Erwartungen zurück. Wer diesen Effekt verstehen will und an einer wirklich schönen Haut interessiert ist, der muss lernen, seine Haut zu verstehen – und ihr zuhören, wenn sie mit uns spricht.

WARUM GESUNDE HAUT SCHÖN IST

Die Haut ist unser größtes Körperorgan. Ihre Aufgabe ist es einerseits, Schadstoffe aus der Umwelt vom Körper fern zu halten und andererseits erfüllt die Haut eine Stoffwechselfunktion. Wenn sie diese Aufgaben optimal erfüllen kann, dann wehrt sich die Haut selbstständig gegen Bakterien und Pilze, sie bleibt also frei von Hautirritationen, Pickeln oder Infektionen.

Gesunde Haut verfügt von sich aus über eine natürliche Feuchtigkeit und Spannkraft. Die Feuchtigkeit wird in der Haut von der so genannten Käseschmiere gehalten, sie besteht größtenteils aus natürlichen Fettpartikeln. Die Käseschmiere ist sehr fein in der Oberhaut verteilt und bindet Wasser. Die Käseschmiere ist damit Emulgator für die natürliche Hautfettung und Feuchtigkeitsregulator in einem. Ohne eine ausreichende Versorgung mit natürlichen (!) Fetten ist die Neubildung von Hautzellen nicht möglich. Die Festigkeit der Haut und ihre Spannkraft hängt ebenfalls mit der Durchfeuchtung zusammen. Zum einen brauchen die Kollagenfasern in

der Unterhaut Wasser, um elastisch und flexibel zu bleiben. Kollagenfasern sind die Spann-Proteine der Haut. Trocknen sie aus, werden sie spröde, die Haut wird faltig. Zusätzlich müssen die Nerven in der Haut ausreichend feucht gehalten werden, weil sie nur dann die Nervenreize gut genug übertragen können. Nervenimpulse werden durch elektrisch geladene Ionen geleitet, ohne genug Wasser können diese Ionen nicht fließen. Ist die Leitfähigkeit der Hautnerven geschwächt, wird die Haut schlaff und müde, sie verliert ihre natürliche Spannkraft und den schönen, lebendigen Tonus.

Mit zunehmendem Lebensalter und in Abhängigkeit von Umweltbelastungen und Genetik verliert die Haut jedoch immer mehr Käseschmiere. Damit sind Zellerneuerung und Feuchtigkeitshaltevermögen behindert und die Haut verliert ihre natürliche Strahlkraft.

Die handelsübliche Industriekosmetik löst dieses Problem auf die denkbar einfachste und billigste Weise. Die häufigsten Bestandteile von Industriekosmetik sind Glycerin, Hyaluronsäure und sogenannte NMFs (Natural Moisturizing Factors). Diese binden Wasser, aber leider nur auf der Hautoberfläche, beziehungsweise in der Hornschicht. Diese Stoffe sind allesamt „hygroskopisch“, das heißt, sie ziehen alles verfügbare Wasser auf der Haut heraus an sich und binden es. Optisch hat dies einen Quelleffekt in der Hornschicht (die aus abgestorbenen Hautschuppen besteht) zur Folge. Physiologisch verursacht die hygroskopische Eigenschaft dieser Stoffe aber eine Entfeuchtung der Ober- und Unterhaut, womit sie zusätzlich austrocknet und ihre Stoffwechselaufgabe nicht mehr erfüllen kann. Durch Industriekosmetik wird damit langfristig das Gegenteil

erreicht: je mehr man diese Stoffe benutzt, desto trockener, schwächer und krankheitsanfälliger wird die Haut. Man muss noch mehr cremen, um sie wenigstens oberflächlich aufzuhübschen, ein Teufelskreis entsteht.

Zudem sind die Öle und Fette, die in Industriekosmetik eingesetzt werden, oftmals chemisch aufbereitet und raffiniert, wodurch sie für den menschlichen Hautstoffwechsel nicht mehr zu gebrauchen sind – sie sind biologisch „tot“. Chemische Konservierungs- und Duftstoffe gelten zudem mit als Hauptverursacher für Allergien, denn Konservierungsstoffe töten Keime. Unsere Haut verfügt jedoch über eine natürliche, lebensnotwendige Keimflora. Wird diese durch chemische Konservierungsstoffe abgetötet, verliert die Haut ihren Eigenschutz und kann sich nicht mehr gegen Infektionen und Pilze verteidigen.

Naturkosmetik wie die österreichische Premium-Marke Akari® jedoch arbeitet mit Wollwachs, das biologisch fast identisch mit der Käseschmiere ist und somit das natürliche Feuchtigkeitsbindevermögen unterstützt. Zudem arbeitet man hier mit natürlichen, kaltgepressten Ölen und Essenzen, die mit ihrer feineren Molekularstruktur und in natürlicher Form vorliegenden Vitaminen und Nährstoffen die Basalschicht der Haut ernähren und den Hautstoffwechsel anfeuern. Man stellt der Haut damit die Nährstoffe in der richtigen, natürlichen Form zur Verfügung, so dass



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

sie sich aus diesen Stoffen selbst bedienen und eventuelle Mangel-situationen selbst beheben kann. Die Haut ist intelligent und kann sich selbst helfen – wenn man sie lässt.

Durch den Verzicht auf chemische Konservierungs- und Duftstoffe bleibt die natürliche Keimflora erhalten. Akari® Naturkosmetik sorgt durch ihre natürlichen Inhaltsstoffe für den normalen, leicht basischen pH-Wert der Haut von 8,2-8,4. Damit wird die Säureausscheidung der Haut ermöglicht, eine der Grundfunktionen der gesunden Haut.

Der Unterschied zwischen chemischer Industriekosmetik und echter Naturkosmetik könnte kaum größer sein. Echte Naturkosmetik heißt so, weil sie die natürliche Hautfunktion unterstützt, anstatt sie zu zerstören.

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



GESUNDHEIT

Thema: Blutwäsche

DIE INUSPHERESE®

EFFIZIENTE ENTLASTUNG DES KÖRPERS VON
TOXINEN, ENTZÜNDUNGSFÖRDERNDEN MAR-
KERN UND KRANKHEITSERREGENDEN STOFFEN

WIR LEBEN HEUTE IM ZEITALTER DER CHRONISCHEN ERKRANKUNGEN. **AUTOIMMUNERKRANKUNGEN, RHEUMA, NEUROLOGISCHE ERKRANKUNGEN, STÄNDIGE SCHMERZEN, ERSCHÖPFUNGSSYNDROME, GESCHÄDIGTES IMMUNSYSTEM** - VIELES DEUTET AUF EINE GEMEINSAME URSACHE HIN - UND DIE LIEGT IM VERBORGENEN



Einmal Blutwäsche bitte

Die INUSphere® ist die einzige „Umweltapherese®“ die derzeit existiert und damit das einzige Verfahren, um sicher und auf wissenschaftlicher Basis die Toxinbelastung im Organismus nachweisbar zu senken und sämtliche Systeme damit von Schadstoffen zu entlasten.

Heutzutage gibt es nur noch sehr wenige Menschen, die von sich behaupten würden „völlig gesund und frei von jeglichen Beschwerden“ zu sein. Chronische Erkrankungen sind auf dem Vormarsch. Sie stellen mittlerweile einen Großteil aller Gesundheitsprobleme der Menschen dar. Die Häufigkeit dieser Syndrome steigt seit Jahren ununterbrochen. In vielen Fällen lässt sich auch durch ausgefeilte Diagnostik keine Einzelursache für das Problem ausmachen, viele Patienten gelten als „austherapiert“ und sind dauerhaft auf Therapien und Medikamente angewiesen, welche wenigstens die stärksten

Symptome kontrollieren sollen. Von tatsächlicher Gesundheit und Lebensqualität ist das leider oft weit entfernt.

Das relativ neue, hochmoderne Fachgebiet der Umweltmedizin deckt viele Probleme auf, die mit unserer modernen Lebensweise und jahrzehntelangem Raubbau an der Natur und Umwelt zusammen hängen und schlagen schon seit Jahren unaufhörlich Alarm. Trotz der Bersorgnis erregenden Studienlage, wird das Thema jedoch sehr stiefmütterlich behandelt.

Zeichen, die auf eine Belastung des Körpers schließen lassen, sind

unter anderem: Burnout Syndrom, chronische Entzündungen und Autoimmunerkrankungen, chronische Darmsyndrome, Schmerzzustände, alle Erkrankungen des rheumatischen Formenkreises, Long-Covid oder Post-Vac-Syndrom, Allergien und Stoffwechselerkrankungen.

Die Lösung liegt auf der Hand: die Belastungen müssen raus. Doch leider ist dies nicht so einfach, denn die schlimmsten Toxine sind auch die hartnäckigsten.

Hier kommt die INUSphere® zum Einsatz.

Was ist die INUSphere®?

Sie wird auch als therapeutische

Blutwäsche bezeichnet. Es werden krankheitsbegünstigende Stoffe und Umweltgifte aus Ihrem Blut mit einem speziellen, einzigartigen Filtersystem eliminiert. Dazu gehören u.a. Schwermetalle, Mikroplastik, Entzündungsmediatoren wie CRP und TNF-alpha, erhöhte Blutfette, Herbizide, Pestizide, Glyphosat, fehlgebildete Antikörper etc. Dadurch können chronische Erkrankungen positiv beeinflusst werden - ohne bedeutende Nebenwirkungen.

VORGEHENSWEISE

Nach einer genauen Anamnese mit Voruntersuchungen wird der Patient an die IN 300 Maschine angeschlossen. Es besteht kein

Das Ergebnis

Sieht man das in Kochsalzlösung aufgefangene Filtrat aus dem Blut mit eigenen Augen, so erhält man regelmäßig erstaunte oder sogar verstörte Reaktionen. Zum Teil sind bereits mit bloßem Auge die Partikel erkennbar. Bei Bedarf kann das Eluat labor diagnostisch analysiert werden.



Infektionsrisiko mit Fremdblut, da es sich um ein geschlossenes, steriles, individuelles Filtersystem handelt.

Während der Behandlung wird das Blut 1,1-1,5 fach gefiltert und der Patient behält alle wichtigen Nährstoffe, Vitamine, etc. Nur der „Müll“ wird heraus gefiltert. Diesen „Müll“, das sogenannte Eluat, wird nach der Behandlung mit dem behandelnden Arzt kurz besprochen, da oft schon mit dem bloßen Auge mögliche Belastungen wie z.B. der Schwermetallkegel sichtbar sind. Um Gewissheit zu bekommen, was alles herausgefiltert wurde, kann das Eluat in ein Umweltlabor eingeschickt und untersucht werden (siehe Kasten oben).

WO KANN DIE INUSPHERESE® EINGESETZT WERDEN?

Begleitend bei Herz-Kreislauf-erkrankungen, da die Mikrozirkulation verbessert wird, bei Fettstoffwechselstörungen, chronischen Entzündungen, Autoimmunprozessen, Long Covid, allen neurologischen Erkrankungen wie beginnende Demenz, Parkinson, MS etc.

Durch wissenschaftliche Studien und mit über 50.000 Behandlungen ist die INUSphere® sehr gut erforscht.

WAS IST DER MÖGLICHE NUTZEN?

- schnelle Entlastung des Körpers
- die Therapie wird ambulant durchgeführt und dauert zwischen ca. 1,5 h bei Frauen und bis zu 3 h bei Männern
- schmerzarme Behandlung
- schonend
- gesteigerte Vitalität und allgemein verbessertes Wohlbefinden
- Gewebe und Organe werden besser mit Sauerstoff und Nährstoffen versorgt

FALLBEISPIELE AUS DER PRAXIS

Fall 1: 54 jährige Patientin mit starkem Rheuma; lt. ihrer Aussage schon viel ausprobiert, extrem eingeschränkte Lebensqualität durch ständige, starke Schmerzen u. kaum körperliche Bewegung mehr möglich (vorher fuhr sie gerne Rad und wanderte viel)

Zwei Behandlungen innerhalb von 3 Tagen durchgeführt: lt. Pat. habe sich ihr Zustand bereits nach der 1. Behandlung positiv verändert, so daß sie etwas beweglicher war u. weniger Schmerzen hatte

Nach der 2. Behandlung hat sich der Zustand weiter stabilisiert, so daß sie schon längere Strecken zu Fuß zurücklegen konnte; mehr Energie insgesamt

Nach 6 Monaten dann die letzte Behandlung. Kurz darauf berichtete sie in einem Dankeschreiben, sie könne wieder längere Strecken Rad fahren und sie habe ihre erste Bergtour machen können.

Fall 2: männlicher Pat. Mitte 30; massive körperliche Beeinträchtigungen nach Mehrfachimpfung mit Herzbeschwerden, Atemnot, absoluter körperlicher Erschöpfung nach 2 Min. körperlicher Anstrengung

Eine Behandlung durchgeführt. Gleich im Anschluss Gefühl von Leichtigkeit im Körper lt. eig. Aussage des Pat.; danach wieder leistungsfähig im Beruf

Fall 3: männlicher Pat., 87 Jahre; lässt die Behandlung 1x jährlich mit seiner Frau prophylaktisch

durchführen, um weiter leistungsfähig zu sein.

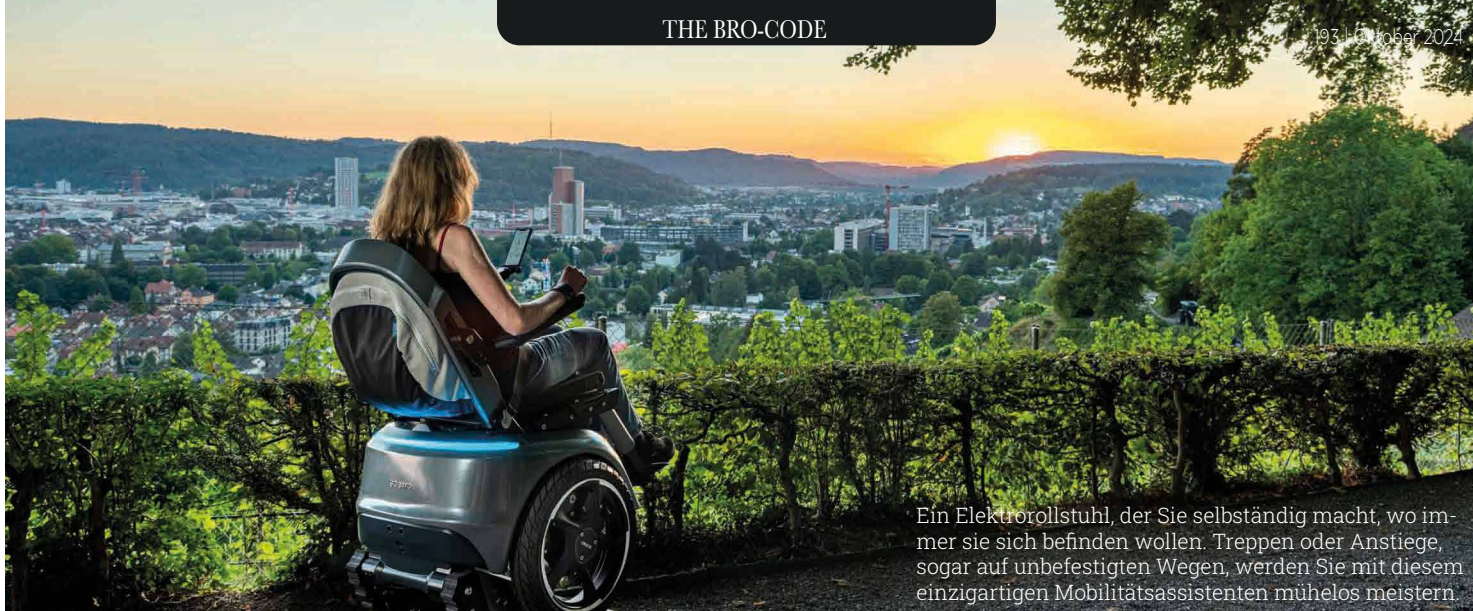
Die INUSphere® ist kein Allheilmittel und Mediziner dürfen auch keine Heilaussagen machen. Jedoch hat sie sich sehr in der Begleitung zahlreicher Patienten bewährt.

Um nach einer Behandlung auch dauerhaft eine Verbesserung der Beschwerden zu erlangen, bekommen die Patienten im INUSphere® Zentrum in Tittling einen „Fahrplan“ mit an die Hand, wie sie selbst einige Maßnahmen in ihren Alltag integrieren können, um ihren Körper dauerhaft zu entlasten. Fazit: die INUSphere® ist Hochleistungsmedizin, die den Körper schnell, effektiv und sicher entlastet.



Das Team: Dr. Thomas Neubauer, Nicole Schmid und Melissa Lohner vom INUSphere® Zentrum Tittling (v.l.n.r.)

Information von:
INUSphere®-Zentrum Tittling
Passauer Straße 20 | Tittling
Tel. 0 85 04 / 734 9999
info@inusherezentrum-tittling.de



Ein Elektrorollstuhl, der Sie selbständig macht, wo immer sie sich befinden wollen. Treppen oder Anstiege, sogar auf unbefestigten Wegen, werden Sie mit diesem einzigartigen Mobilitätsassistenten mühelos meistern.

DER SCEWO BRO, EINE WELTNEUHEIT AUF 2 RÄDERN, DEIN TREUER BEGLEITER IN JEDER LEBENS-LAGE. JEDER ROLLSTUHLFAHRER KENNT DAS PROBLEM, MAN IST MIT SEINEN LIEBSTEN AN EINEM SCHÖNEN SOMMERTAG IN DER STADT UNTERWEGS. AUF EINMAL KOMMT DAS ERSTE HINDERNIS - WAS BIS JETZT NUR WENIGEN ROLLSTUHLFAHRERN MIT WENIG FORTGESCHRITTENEN TREPPENSTEIGERN ODER ÄHNLICHES VORBEHALTEN WAR: EINE TREPPE. GENAU IN DEM MOMENT KOMMT DEIN BRO ZUM EINSATZ.

BRO ist der einzige Elektrorollstuhl weltweit, der das Fahren auf zwei Rädern mit der Möglichkeit des Treppensteigens durch eine integrierte Treppenraupe kombiniert. Diese Technologie ist nicht nur einmalig, sondern auch das markante Design hebt den Elektrorollstuhl hervor und macht ihn zu einem Gerät, das nicht nur individuellen Sitzkomfort gewährleistet, sondern durch fortschrittliche Technik eine benutzerfreundliche Bedienung bietet. Futuristisch, ästhetisch, funktional und innovativ. Das ist BRO – die nächste Generation des Elektrorollstuhls.

Der **BRO** eignet sich grundsätzlich für alle Personen, die in der Lage sind, einen Elektrorollstuhl sowohl kognitiv als auch physisch zu

steuern. Das Fahren auf zwei Rädern erfolgt automatisch, sodass keine Rumpfstabilität erforderlich ist. Mit einem zulässigen Gewicht von 40 bis 120 kg und einer Körpergröße von 100 bis 190 cm steht Ihrer ersten Probefahrt nichts mehr im Wege!

Dank seiner innovativen Fahrdynamik gleicht er Unebenheiten sowie leichte Steigungen mühelos aus, ohne dass der Fahrer Rumpfstabilität benötigt. Sollte der Fahrmodus des **BRO** zu steil werden, kann man einfach auf die fest installierten Raupen wechseln, um die für Rollstühle bisher unüberwindbaren Steigungen zu bewältigen.

Ob für einen Ausflug in die Stadt, längere Spazierfahrten oder einfach für den puren

Fahrspaß mit dem **BRO** – mit einer Reichweite von 35 km und der in Deutschland maximal zugelassenen Geschwindigkeit von 6 km/h, bleibt kaum ein Ziel unerreichbar.

Der **BRO** analysiert kontinuierlich seine Umgebung mithilfe eingebauter Sensoren. Alles, was man tun muss, ist, mit dem **BRO** an die Treppe heranzufahren, auf Treppenbetrieb umzustellen, und den Joystick in die gewünschte Richtung zu bewegen.

Dank der optionalen Rückfahrkamera behält man auch alles im Blick, was sich dahinter abspielt. Für eine noch angenehmere Fahrt passt der **BRO** während des Treppensteigens kontinuierlich die Sitzhöhe an. Mit einer maximalen Steighöhe von 72 % und einer Fähigkeit, bis zu 20 cm hohe Stufen pro Minute zu überwinden, meistert er fast jede normale Treppe.

Information von sanitaetshaus-fuerst.de



SCEWO 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





GESUNDHEIT

Thema: minimalinvasive Zahnmedizin

WENIGER SCHMERZEN MEHR BISS

DERZEIT IST DAS SCHLAGWORT DER SO GENANTEN „BIOLOGISCHEN ZAHNMEDIZIN“ SPRICHWÖRTLICH IN ALLER MUNDE. WAS DAMIT GEMEINT IST, DAZU GIBT ES UNTERSCHIEDLICHE AUFFASSUNGEN. **DER ZAHNARZT UND EXPERTE FÜR IMPLANTOLOGIE DR. ARMIN BAUER SIEHT DARIN DIE VERANTWORTUNG ZUR MINIMALINVASIVEN ZAHNHEILKUNDE** - UND ZWAR IN GANZHEITLICHER SICHT. GESUNDE ZÄHNE UND EIN GESUNDER KÖRPER BEDINGEN SICH GEGENSEITIG.



Bio ist schwer angesagt. Unter diesem Schlagwort lässt sich heutzutage fast alles besser vermarkten – auch die Medizin. Moderne Therapien nehmen gerne für sich in Anspruch „biologisch“ zu arbeiten. Nicht selten steckt dahinter nur alter Wein in neuen Schläuchen. Was man allerdings wirklich tun kann, um ganz im Sinne echter „biologischer Zahnmedizin“ tätig zu sein, das sieht der Passauer Zahnarzt und Implantologie-experte Dr. Armin Bauer sehr pragmatisch: einfach weniger tief in die Systeme eingreifen, die man therapieren möchte, frei nach dem Motto „weniger ist mehr“. Ein Interview.

Herr Dr. Bauer, was steckt hinter dem Begriff „minimalinvasiv“ in der modernen Zahnmedizin?

Dr. A. Bauer: Ursprünglich stammt der Begriff des minimalinvasiven Eingriffs aus der modernen Operationstechnik. Als man anfangs endoskopisch zu operieren, also mit hochmodernen Instrumenten durch extrem kleine Öffnungen ohne große Schnitte zu arbeiten, war dies ein Meilenstein in der Chirurgie. In der Zahnmedizin gibt es für diese Idee ebenfalls Ansätze, jedoch sehe ich den Begriff nicht nur im chirurgischen

Bereich als sinnvoll an, sondern versuche ihn ganzheitlich in meiner Praxis umzusetzen.

Haben Sie für uns dazu das eine oder andere konkrete Beispiel? Wo kann und sollte man als Zahnarzt die Tiefe des medizinischen Eingriffs reduzieren und warum?

Dr. A. Bauer: Das Warum ist sehr einfach zu erklären. Je weniger tief man in den gesunden Körper eingreift, je kleiner die Wunden sind, die man durch den Eingriff verursacht, desto besser ist das Ergebnis und die Heilung. Fangen wir mit einem Beispiel an, dem berühmten Bohren. Vor vielen Jahren lernte man an der Uni, Karies großvolumig auszubohren, nach dem Motto je weniger natürlicher Zahn übrig bleibt, desto weniger Risiko eines erneuten Kariesbefalls. Das hatte auch mit der damaligen Diagnostik und der Präzision der Gerätschaften zu tun. Heute sind wir da weiter. Karies wird genau so weit entfernt, bis es restlos entfernt ist, nicht weiter. Gesunde Zahnschubstanz anzubohren gilt als unnötiger Fehler. Das Resultat sind kleinere, weniger sichtbare Füllungen, weniger Schmerzen beim Bohren und der Patient ist viel schneller fertig.

Sie sprachen von Ganzheitlichkeit.

Was hat es damit auf sich?

Dr. A. Bauer: Wir sehen das Thema des minimalen Eingriffs nicht nur beim Bohren. Es beginnt bei der Diagnostik. Es gibt mittlerweile extrem gute bildgebende Verfahren für Röntgen und Digitale Volumentomografie (DVT). Dem verantwortungsvollen Arzt obliegt es, sorgsam abzuwägen, ob er wirklich eine DVT-Aufnahme benötigt, oder ob eine 2D-Aufnahme ausreicht. Dabei geht es um ein Vielfaches der Strahlenbelastung. So viel wie unbedingt nötig, aber so wenig wie irgend möglich lautet die Devise. Weiterhin müssen wir uns darüber im Klaren sein, dass bestimmte Substanzen, die z.B. zur Kariesprophylaxe oder bei anderen Behandlungen eingesetzt werden, nicht unbedingt gesund sind, wenn der Patient sie verschluckt, vor allem nicht in größeren Mengen. Deswegen setzen wir genau die Methoden ein, die nur minimale oder gar keine unnötigen Belastungen verursachen.

Dr. Bauer, ihr Spezialgebiet ist die Implantologie. Wenn ein Zahn entfernt und durch ein Implantat ersetzt werden muss, kann man aber hier auch minimalinvasiv arbeiten?

Dr. A. Bauer: Ja, natürlich. Mit dem

so genannten „SKY fast & fixed Therapiekonzept“ für Implantate verzichtet man auf den langwierigen und zum Teil sehr uneffektiven Knochenaufbau und nutzt den Knochen, der vorhanden ist, viel besser aus. Der Vorteil ist, dass der Patient nach nur einer Sitzung bereits sein Implantat im Kiefer verankert hat, die Gesamttherapiezeit ist sehr viel kürzer und der Eingriff weitaus weniger schmerzhaft.



Zahnarzt und Implantologie-experte Dr. Armin Bauer.

Information von:
Zahnarztpraxen
für innovative Zahnmedizin
Dr. Armin Bauer
Bahnhofstraße 8 | Passau
Tel. 0851 - 3 77 77

Aidenbacher Straße 10 | Vilshofen
Tel. 08541 - 74 77

www.zahnarztpassau.de



Auf 2.200 Quadratmeter Fläche präsentiert sich die Fachausstellung der Firma Kasberger in Passau seinen Kunden. Jetzt auch rund um die Uhr.

Renovieren und bauen liegt im Trend. Man will es sich schön und gemütlich machen – und man möchte und sollte Energie sparen und muss dafür eventuell einiges am Eigenheim modernisieren. Doch vor jedem Projekt steht die Frage nach dem richtigen Material. Besonders mit einer Komplettisanierung des Badezimmers mit großflächigen Wand- und Bodenfliesen in Kombination mit modernsten sanitären Anlagen schafft man ein völlig neues Wohngefühl. Unzählige Muster zum Ansehen und Anfassen warten auf den Bauherren in der über 2200 qm großen Ausstellung von Kasberger in Passau.

Es gibt mittlerweile für jedes Gewerk zahllose Möglichkeiten der Umsetzung. Unterschiedliche Bausysteme, unterschiedliche Techniken, hunderte, wenn nicht tausende Designs und Oberflächengestaltungen. Wer die Wahl hat, hat sprichwörtlich die Qual.

Erfahrungsgemäß ist insbesondere bei sichtbaren Bauelementen und Baustoffen wie Innentüren

DIE WELT DES BAUENS RUND UM DIE UHR

BAUEN UND VOR ALLEM RENOVIEREN LIEGT IM TREND. DOCH VOR DEM NEUEN WOHLERLEBNIS IN DEN EIGENEN VIER WÄNDEN LIEGT DIE QUAL DER WAHL – **UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN DER WAND-, BODEN-, BAD- UND RAUMGESTALTUNG GIBT ES AUSZUSUCHEN.** GUT, WENN MAN DAFÜR NICHT AN ÖFFNUNGSZEITEN GEBUNDEN IST.

oder Haustüren, Fenstern, Fliesen und Naturstein, Parkett und all den anderen Bodenbelägen die Auswahl besonders zeitraubend. Nicht immer finden sich für den „Familienrat“ Termine, die auch zu den Öffnungszeiten der entsprechenden Fachausstellungen passen. Und gerade bei Baustoffen und Bauelementen ist das Internet kein geeignetes Medium, um sich einen Überblick über das Angebot zu verschaffen. Fotos sind zwar gut und schön, aber wenn es um die wirkliche Beurteilung von Baumaterialien geht, muss man sie anfassen, befühlen und aus unterschiedlichen Blickwinkeln betrachten können.

Die Firma Kasberger ist in der Region schon seit Jahrzehnten eines der größten und kompetentesten Beratungszentren für Bäder, Fliesen, Baustoffe und Bauelemente.





Hier findet der Bauherr nicht nur ein sehr breites und tiefes Sortiment für nahezu alle Gewerke, sondern vor allem auch absolut fachkundige Beratung. Hier weiß man nicht nur, wo welches Produkt zu finden ist, sondern kennt sich mit der Verarbeitung aus und kann hilfreiche Tipps und Hinweise geben. Gerade für Heimwerker ist diese Fachkompetenz von unschätzbarem Wert.

Um diesen Serviceanspruch noch weiter zu verstärken, hat die Firma Kasberger den Zutritt zu ihrer Fachausstellung in Passau von den normalen Öffnungszeiten unabhängig gemacht. Bisher war es bereits möglich, bis 19 Uhr noch Termine mit Fachberatern zu vereinbaren. Jetzt ist man noch einen Schritt weiter gegangen. Seit wenigen Wochen ist es nun möglich, telefonisch oder online einen Zugangscode zu bestellen, mit dem man auch außerhalb der normalen Öffnungszeiten die Ausstellungsfläche betreten kann. Von 06:00-22:30 Uhr ist die Codebestellung online möglich, für Termine außerhalb dieses Zeitraumes ist eine telefonische Bestellung des Zugangs-codes erforderlich. Theoretisch könnte der Kunde jetzt also an sieben Tagen rund um die Uhr nach Fliesen, Sanitärprodukten, Türen und Toren und allen anderen Baumaterialien

suchen und sich von der Auswahl inspirieren lassen.

Horst Bader und Michael Geier, die Geschäftsführung der Firma Kasberger, sehen diese Innovation als logische Weiterentwicklung um sich auch in Zukunft als der Toppartner für alle Bauherren der Region zu präsentieren: „Wir gehen nicht davon aus, dass Kunden mitten in der Nacht Fliesen aussuchen werden. Aber sie erhalten durch unsere neue 24/7-Ausstellung die Möglichkeit, die Produktsuche, die Orientierungsphase und die Bemusterung zeitlich so zu planen, wie sie es möchten, ohne dafür auf gewöhnliche Öffnungszeiten Rücksicht nehmen zu müssen. Wir sind uns sicher, damit neue Maßstäbe setzen zu können.“



Michael Geier, Horst Bader (v.l.)

Information von:

Peter Kasberger Baustoff GmbH
Haitzinger Straße 40 | Passau
Tel. 0851 95 94 60

www.kasberger.de

24/7 AUSSTELLUNG

Jederzeit Zutritt in Passau
durch Zugangscode



ABHOLBOXEN

Warenverfügbarkeit
rund um die Uhr



TERMINBUCHUNG

Fachberatung von Mo bis Fr
zwischen 7:00 bis 19:00 Uhr



Baustoffe

Fenster

Türen+Tore

Fliesen+Bäder

Garten

kasberger
DIE WELT DES BAUENS

Passau Freyung Neudting Pfarrkirchen Pocking Vilshofen Scharding | www.kasberger.de
Öffnungszeiten: Mo - Fr 7.30 - 17.00 Uhr und Sa 8.00 - 12.00 Uhr
Beratungszeiten: Mo - Fr 7.00 - 19.00 Uhr und Sa 8.00 - 12.00 Uhr

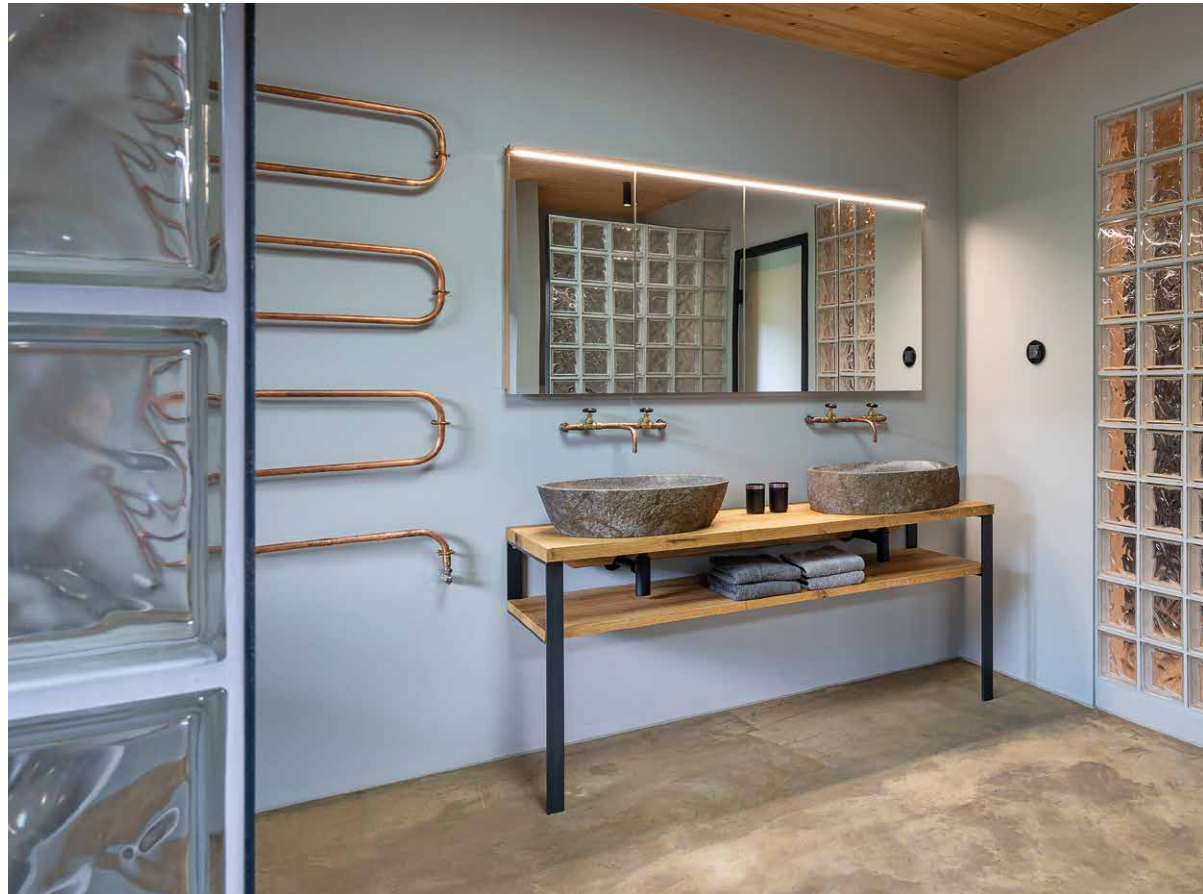


BAD, WELLNESS UND SPA

RELAX AT HOME

LEBENSQUALITÄT WÄCHST MIT HANDWERK AUS MEISTERHAND.

MIT KREATIVEN IDEEN, HÖCHSTER QUALITÄT UND IMMER AUCH MIT DEM GEWISSEN EXTRA **GESTALTET DIE ALDERSBACHER FIRMA DERAGISCH WELLNESS- UND SPA-BEREICHE FÜR PURE ENTSPANNUNG**, DAMIT SIE IN ZUKUNFT DEM ALLTAGSSTRESS IN DEN EIGENEN VIER WÄNDEN ENTFLIEHEN KÖNNEN.



Eine umfangreiche Badsanierung steigert nicht nur die Wohnqualität, sondern zählt sich in jedem Fall auch aus. Neue Fliesen, eine bodenebene Dusche, eine freistehende Badewanne oder ein barrierefreies Bad – denken Sie heute schon an morgen! Denn bei der Sanierung Ihres Bades sparen Sie danach nicht nur jede Menge Energie, sondern durch staatliche Fördermöglichkeiten auch an den Planungs- und Umbaukosten. Je nach Aufwand und Umfang der Umbaumaßnahme können die Aldersbacher Sanierungs-Experten die komplette Badsanierung in nur 10 Tagen realisieren.

Egal ob schlicht oder extravagant, klassisch oder modern – bei der Firma Deragisch entdecken Sie mit Sicherheit die idealen Lösungen für Ihr persönliches Wellness- und Spa-Erlebnis in Ihrem eigenen Badezimmer. Maßgeschneidert auf Ihre spezifischen Anforderungen und Ihre Wohnsituation entwickeln



Ein komplett saniertes Badezimmer ist eine Investition in die Zukunft – nicht nur in finanzieller Hinsicht.



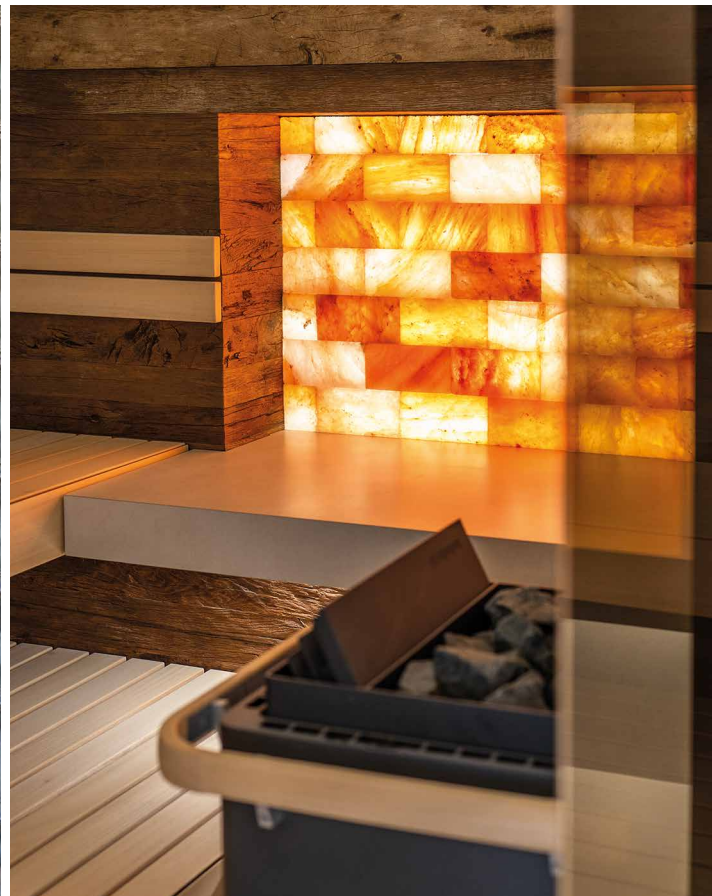
Jeder Raum kann in einen Erholungsort verwandelt werden, der den persönlichen Wünschen gerecht wird – Deragisch sei Dank

erfahrene Fachleute umfassende Raumkonzepte, die eine Umgebung schaffen, in der Sie sich rundum wohlfühlen werden.

Was jedoch ein neues Badezimmer zu einem echten Highlight erhebt, vorausgesetzt es ist ausreichend Platz vorhanden, sind Einrichtungen, die Ihr Zuhause in einen echten Wellnessstempel verwandeln.

Wenn Sie an Ihre letzten Besuche in solchen Spa-Oasen denken, kommen Ihnen sicherlich sofort die beeindruckenden Saunalandschaften, Whirlpools und großzügigen Ruhebereiche in den Sinn. Auch für den privaten Gebrauch sind Saunen und Wannen mit Whirl-Funktion heutzutage problemlos erhältlich und verleihen Ihrem Badezimmer ohne Zweifel ein erstklassiges Wellness-Upgrade. Ein weiteres markantes Element, das wir uns für unser Zuhause anschauen können, ist ein harmonisches Licht- und Farbkonzept, das bis ins kleinste Detail durchdacht ist und so für zusätzliche Entspannung sorgt.

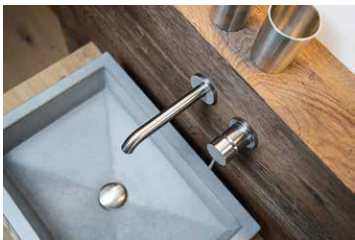
Die Gestaltung eines barrierefreien Wellnessbereichs in den eigenen vier Wänden erfordert eine gründliche Planung sowie die



Eine klassische Sauna, dezent in einen bisher ungenutzten Raum einzubauen, ist eine der beeindruckenden Spezialitäten von Deragisch Innenausbau.

Berücksichtigung unterschiedlicher Aspekte. Mit der passenden Ausstattung und Gestaltung können Sie einen Ort kreieren, an dem sich jeder, auch Menschen mit körperlichen Einschränkungen, wohlfühlen kann.

Aspekte, wie breite Türen, größere Bewegungsflächen, schwellenlose Übergänge und eine ebenerdige Dusche, Haltegriffe – nicht nur innerhalb der Duschkabine selbst, sondern auch in den übrigen Bereichen – sind von entscheidender Bedeutung für Barrierefreiheit. Daniel Dragisch und sein erfahrenes Team wissen genau, welche notwendigen und erleichternden Maßnahmen zu ergreifen sind, um diese in Ihrem Zuhause umzusetzen.



Daniel Deragisch

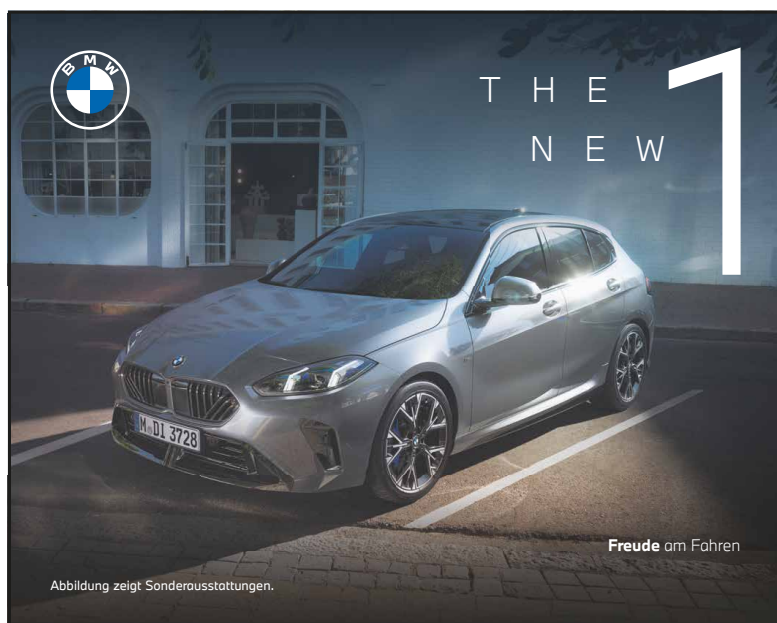
Information von:

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



LACKTECHNIK SCHLAGER

- Spezialisiert auf Originallacke
- Unsere Lacke entsprechen den höchsten Qualitätsstandards
- Professionelle Farbmessung für eine perfekte Farbanpassung
- Langlebige Ergebnisse, die den Wert Ihres Fahrzeugs erhalten
- Erfahrene Lackierer mit jahrelanger Expertise
- Modernste Lackiertechniken und hochwertige Materialien
- Schnelle und zuverlässige Serviceleistungen



AB 5. OKTOBER BEI UNS.

Der neue BMW 1er vereint aufregende Fahrdynamik mit sportlichem Design und innovativer Technologie. Das Ergebnis: ein Gefühl ungebremster Freiheit und pure Fahrfreude – ganz egal, ob im Stadtverkehr oder auf ausgedehnten Roadtrips. Vereinbaren Sie jetzt Ihre persönliche Probefahrt.

BMW 120

Schwarz uni, M Hochglanz Shadow Line, Steptronic Automatikgetriebe, 17" LM-Räder Y-Speiche 971, Adaptive LED-Scheinwerfer und LED-Heckleuchten Navigation, BMW Live Cockpit Plus mit BMW Curved Display, Klimaautomatik, Sportlenkrad, Parking Assistant, Active Park Distance Control, Rückfahrkamera, Driving Assistant, Sitzheizung vorn, Komfortzugang, Innen- und Außenspiegelpaket, Fernlichtassistent u.v.m.

Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH: BMW 120

Anschaffungspreis:	35.281,61 EUR
Leasingsonderzahlung:	5.555,00 EUR
Laufleistung p. a.:	10.000 km
Laufzeit:	36 Monate

36 monatliche Leasingraten à: 299,00 EUR
Gesamtpreis: 16.319,00 EUR

Zzgl. 850,00 EUR für Zulassung, Transport und Überführung.

WLTP Energieverbrauch kombiniert: 5,3 l/100 km; WLTP CO₂-Emissionen kombiniert: 121 g/km; CO₂-Klasse: D; Leistung: 125 kW (170PS); Hubraum: 1.499 cm³; Kraftstoff: Benzin

Ein unverbindliches Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH, Lillienthalallee 26, 80939 München. Stand 09/2024 Alle Preise inkl. der gegebenenfalls gesetzlich anfallenden Umsatzsteuer. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen. Wir vermitteln Leasingverträge ausschließlich an die BMW Bank GmbH, Lillienthalallee 26, 80939 München.

Autohaus Richard Hable

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



NEU GESCHRIEBEN

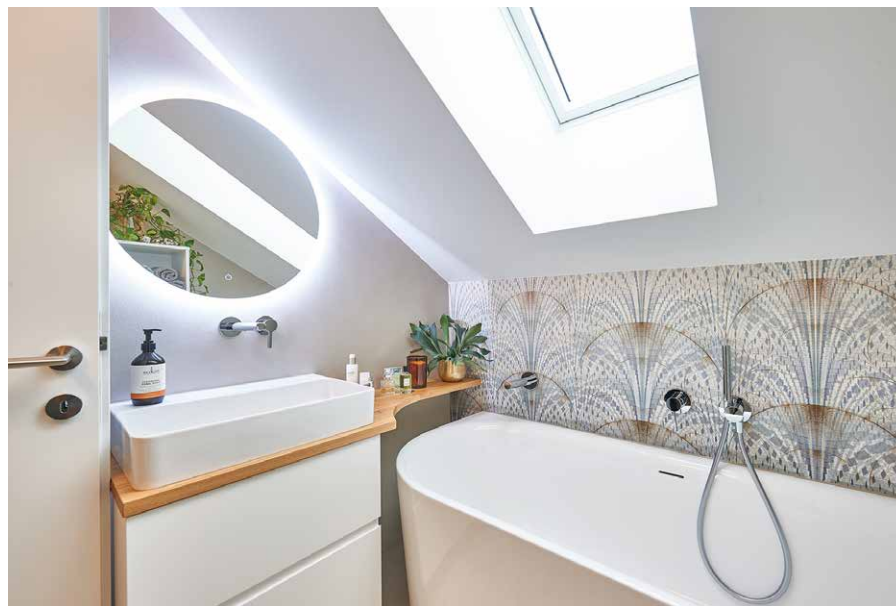
Der Pionier für Freude am Fahren im Premium-Kompaktsegment startet in seine vierte Modellgeneration. Mit dynamischer Präsenz im Design, einem komplett erneuerten Antriebsportfolio und umfangreich weiterentwickelter Fahrwerkstechnik schärft der neue BMW 1er sein Profil als sportlichstes Fahrzeug im Wettbewerbsumfeld. Hocheffiziente Motoren, der Einsatz von 48-Volt-Mild-Hybrid-Technologie und eine an Ressourcenschonung und Zirkularität orientierte Fertigung optimieren die Nachhaltigkeit über den gesamten Produktlebenszyklus. Sein progressiver Charakter zeigt sich zudem im neugestalteten Interieur, an einer erweiterten Auswahl an Systemen für automatisiertes Fahren und Parken sowie im neuen BMW iDrive mit QuickSelect sowie innovativen digitalen Services basierend auf dem BMW Operating System 9.

Mit der Premiere des neuen BMW 1er beginnt ein weiteres Kapitel der inzwischen 20-jährigen Erfolgsgeschichte der Marke im Kompaktsegment. Auch die neue Modellgeneration wird im BMW Group Werk Leipzig produziert. Ihre Markteinführung beginnt im Oktober 2024. Wichtigste Verkaufsregion ist der deutsche Heimatmarkt. Neben weiteren europäischen Ländern gehört Japan zu den Top-Fünf-Märkten für den neuen BMW 1er.

Information von: www.bmw-hable.de

Design BÄDER OHNE FUGEN

SELBST DIE SCHÖNSTE FLIESE HAT EINE KLEINE, ABER HÄSSLICHE SCHWESTER: DIE FUGE. SIE IST DER **SAMMELPLATZ FÜR KALK, SCHMUTZ, SEIFENRESTE, EKLIGE SCHIMMELPILZE UND BAKTERIEN ALLER ART**. WIE SCHÖN WÄRE ES DOCH, EIN FUGENLOSES, ABSOLUT PERFEKTES BAD ZU HABEN. GEHT NICHT? DOCH, GEHT, SAGT MALERMEISTER JOHANNES HOFBAUER.



Wer von Fliesen spricht, der denkt auch an Fugen. Diese sind der unvermeidliche Begleiter des Boden- und Wandbelags, der bisher als die einzige Wahl galt und insbesondere in Badezimmern seinen festen Platz hat. Die Fuge stellt seit jeher die Schwachstelle des Fliesenbodens dar: Sie kann als Eintrittspunkt für Feuchtigkeit dienen und ist ein Sammelort für Kalkablagerungen, Schmutz- und Seifenreste sowie Schimmelbildung.

Um die Fuge zunehmend aus dem ästhetischen Gesamtbild von Böden und Wänden im Bad zu entfernen, sind die Formate der Fliesen in den letzten Jahren kontinuierlich größer geworden, während die Fugen immer schmäler gestaltet wurden. Dadurch wurde das Problem zwar reduziert, jedoch nicht vollständig beseitigt – es sei denn, man entscheidet sich für ein komplett fugenfreies Bad. Um ein solches Bad ohne Fugen zu realisieren, setzen spezialisierte Fachbetriebe wie das Unternehmen von Malermeister Johannes Hofbauer auf die Technik einer vollflächigen, wasserdichten Beschichtung mit einer Feinzementschicht, die mehrfach geschliffen, versiegelt und lackiert wird.

Diese Vorgehensweise bietet nicht nur eine hohe Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit gegen Schmutz und Feuchtigkeit, sondern ist auch äußerst pflegeleicht und stellt in puncto Design eine wahre Sensation dar. Es entstehen elegante, ruhige und

hochwertige Oberflächen. Sogar wasserfeste Tapeten können in Duschen verklebt und dauerhaft versiegelt werden. Aufgrund der geringen Aufbauhöhe eignet sich diese Methode auch hervorragend für Sanierungsprojekte, da der fugenlose Belag aus Feinzement direkt auf alte Fliesen aufgebracht werden kann.

Eine fugenlose Oberfläche ist preislich mit einem hochwertigen Fliesenbelag vergleichbar, bietet jedoch im Vergleich dazu Vorteile in der Pflegeleichtigkeit, ist weniger anfällig für Schmutz und ermöglicht größere Freiräume bei der kreativen Gestaltung von Räumen. Wer jetzt Interesse hat, sollte sich von Johannes Hofbauer beraten lassen, der aufgrund seiner jahrelangen Erfahrung in diesem Bereich über umfangreiche Kenntnisse verfügt.



Information von:
DER HOFBAUER - Malermeister
Höcking 13 | 4791 Rainbach i.L.
(bei Schärding)
Tel. +43 (0) 676 588 90 37
johannes@der-hofbauer.at
Schauroom: Wilhelm-Redl-Str. 2b, 4770 Andorf



Das Leben im Freien optimal genießen, wer möchte das nicht? Ihre Terrassenüberdachung von **RENSON** ist der Ort, an dem Sie sich vollkommen entspannen können.

RENSON

Out & Indoor Living

INTELLIGENTE LÖSUNGEN FÜR DIE

ZEIT IM FREIEN

PLATZ HAT MAN NIE GENUG - WAS BIETET SICH BESSER AN, ALS SEINEN WOHNRAUM IM AUSSENBEREICH ZU ERWEITERN?

DIE FLÄCHE IM GARTEN UND TERRASSE LASSEN SICH MIT PASSENDEN ELEMENTEN ZU EINEM ZWEITEN (ODER DRITTEN) WOHNZIMMER UMGESTALTEN. ALS RÜCKZUGSORT ODER UM EINFACH NUR DIE ZEIT IM FREIEN ZU GENIESSEN, OHNE SICH AUF DEN WEG MACHEN ZU MÜSSEN.



carpentier
SMART WOOD FOR NICE PLACES

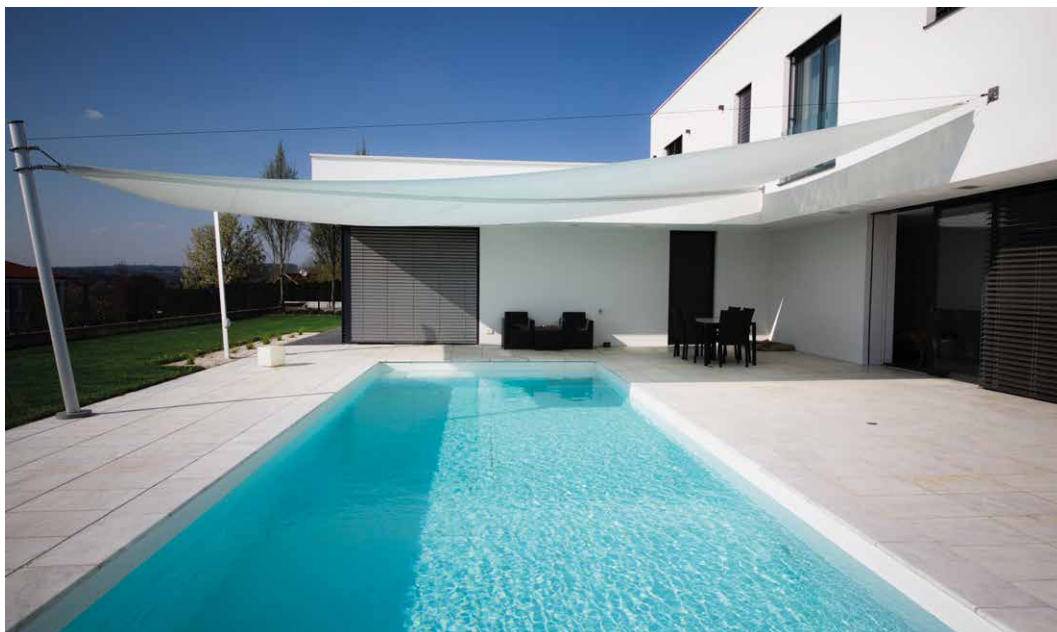
Das österreichische Familienunternehmen Mühlböck in Zell an der Pram bei Schärding hat sich neben der klassischen Raumausstattung mit Wohnstoffen, Tapeten und Böden vor allem auf ein spezielles Thema spezialisiert: Outdoor-Living und Beschattung im Außenbereich. Diesbezüglich findet

der Eigenheimbesitzer, bzw. -Bewohner kaum eine größere Auswahl und Kompetenz, wenn es um Sonnensegel, Lamellendächer oder Relax-Inseln im Garten geht. Besonders beliebt ist die Erweiterung von Terrassen zu ganzjährig nutzbaren Lounges, zum Beispiel mit einem Lamellendach von **RENSON**. Dieses schützt nicht nur vor Sonne und

Hitze, sondern auch vor Regen und Ausbleichen der Gartenmöbel. Heiz- und Beleuchtungselemente können einfach unter dem Dach in die Lamellenstruktur montiert werden, während Wind- und Regensensoren für automatisches Öffnen oder Schließen sorgen. Die Gestaltungsmöglichkeiten sind vielfältig – Stoffe, Materialien und Designs lassen sich nach Belieben kombinieren.

Zusätzlichen Schatten bietet das Sonnensegel von SOLIDAY für Flächen bis zu 85 m². Sensoren reagieren automatisch auf Wetterumschwünge, sodass das Segel flexibel und unbeaufsichtigt genutzt werden kann. Trotz seiner Größe lässt es sich dank ausgeklügelter technischer Vorrichtungen mühelos manuell oder vollautomatisch ein- und ausrollen. Mit einer optionalen Höhenverstellung kann je nach Tageszeit und Sonnenstand angepasst werden. Die Position des Segels anpassen. Speziell am späten Nachmittag, wenn die Sonne tief steht, lernt man dieses besondere Feature zu schätzen.

Ein wichtiges Element der Erweiterung des eigenen Wohnraums stellt der Sichtschutz dar. Neidische und neugierige Blicke von draußen sollen möglichst nicht die Atmosphäre stören. Um sich dennoch nicht den eigenen Blick auf die Umgebung zu verbauen, bieten sich Lösungen an,



die von der Belgischen Firma CARPENTIER realisiert werden. Sichtschutzlamellen sind die optimale Lösung, um eine Terrasse oder Lounge im Garten abzutrennen. Sowohl horizontal oder vertikal erhältliche Lamellenwände schützen im geschlossenen Zustand vor Regen, Wind und starkem Sonnenlicht während sie im offenen Zustand einen ungehinderten Blick nach draußen ermöglichen. CARPENTIER liefert die maßgeschneiderten Elemente in Fertigbausätzen, die von den Profis von Mühlböck an Ort und Stelle aufgestellt werden.



Information von:
Mühlböck - Freude am Wohnen
Bahnhofstraße 59 | A-4752 Riedau
Tel: (0043) 07764/6539-20
office@wohnen-muehlboeck.at
www.wohnen-muehlboeck.at

DER WINTER KANN KOMMEN!

JETZT IM HERBST WERDEN WIEDER VIELE SAISONFAHRZEUGE VON DER STRASSE GEHOLT UND BIS ZUM NÄCHSTEN FRÜHLING IN DEN WINTERSCHLAF GESCHICKT. WAS MAN DABEI UNBEDINGT BEACHTEN MUSS, VERRATEN DIE DEKRA-EXPERTEN.



Wenn das Wetter unwirtlich, nass und eisig kalt wird, dann endet für viele Fahrzeuge das Jahr auf der Straße und man verfrachtet sie in ihr Winterquartier. Betroffen sind natürlich fast alle Wohnanhänger und Wohnmobile, aber auch teure Sportwagen, Cabrios, Oldtimer und Motorräder. Damit diese Schätzchen im nächsten Frühjahr wieder schnurrend und klaglos aus dem Winterschlaf erwachen, gilt es, einige Tipps und Hinweise zu beachten, die von den DEKRA-Experten in Passau exklusiv für unsere Leser zur Verfügung gestellt werden.

ERSTER SCHRITT: DIE WÄSCHE

Eigentlich ist es unnötig zu er-

wähnen, aber die gründliche Wäsche ist der wichtigste Schutz aller Oberflächen am und im Fahrzeug. Vogelkot und Insektenspuren haben die Eigenschaft, sich langfristig in Lacke und Kunststoffe einzufressen, daher müssen diese vor der Einwinterung unbedingt entfernt werden. Motorradketten reinigen und ölen. Aber auch der Innenraum braucht Pflege. Flecken und Verschmutzungen auf Kunststoffen, Leder oder Stoffen sollten mit den entsprechenden Spezialmitteln entfernt werden, für alle diese Materialien gibt es im Fachhandel auch Versiegelungen und Pflegemittel. Wohnwagen und Wohnmobile sollten mit einer Entfeuchterbox im Innenraum geschützt werden. Das lohnt sich.

KRAFTSTOFFTANK FÜLLEN

Bevor ein Motor in den Winterschlaf geschickt wird, sollte man das Fahrzeug unbedingt volltanken, da sich sonst im Tank Kondenswasser und damit Rost bilden kann. Gerät Kondenswasser im Frühjahr beim ersten Start in den Motor, so kann dies Schäden verursachen. Zudem sollte man hochwertigsten Kraftstoff für die Winterruhe tanken, keine Biokraftstoffe. Diese neigen dazu, sich bei langer Standzeit zu entmischen und damit „schlecht“ zu werden.

REIFENDRUCK ERHÖHEN

Langes Stehen schadet den Reifen und kann im Frühjahr zu bösen Überraschungen führen. Die Ideallösung ist es, das Gefährt aufzubockern, hilfsweise den Reifendruck auf 75% des Maximaldruckes erhöhen. Der maximale Reifendruck kann anhand der Angaben auf dem Reifen errechnet, im Fachhandel erfragt oder im Internet recherchiert werden. Manche Sportwagenbesitzer stellen ihre Fahrzeuge auf einen eigenen Stand-Reifensatz.

BATTERIE

Früher hieß es, man solle die Batterie im Winterquartier abklemmen. Davon ist insbesondere bei neueren Fahrzeugen abzuraten, denn die empfindliche Elektronik

meldet dies als schweren Fehler. Im Frühjahr hilft dann nur ein Werkstattbesuch. Besser ist es, die Batterie an ein hochwertiges Ladegerät anzuschließen, das durch gezieltes Be- und Entladen die Batterie bestmöglich schützt.

Generell sollte der Winterstandort gut vor Ungeziefer wie Ratten oder Mäusen und vor Wind und Wetter geschützt sein. Folienabdeckungen sollten nicht scheuern und atmungsaktiv sein, so dass sich kein Schwitzwasser bildet. Wenn alle diese Tipps befolgt werden, steht einem ruhigen Winterschlaf und einem frohen Frühlingserwachen nichts mehr im Wege.



Technische Pflege ist wichtig; aber auch aufpassen bei HU-Terminen und Saisonkennzeichen. Läuft die HU während der Standzeit ab, so muss die erste Fahrt nach dem Winter sofort zur DEKRA sein, ansonsten drohen empfindliche Bußgelder.



Information von:
DEKRA Automobil GmbH
Dr.-Geiger-Weg 3a | Passau
Tel. 0 851 / 95 96 7-0
www.dekra.de



Öffnungszeiten Passau:
Mo.-Do.: 08.00-18.00 Uhr
Fr.: 08.00-17.00 Uhr
Sa.: 09.00-12.00 Uhr

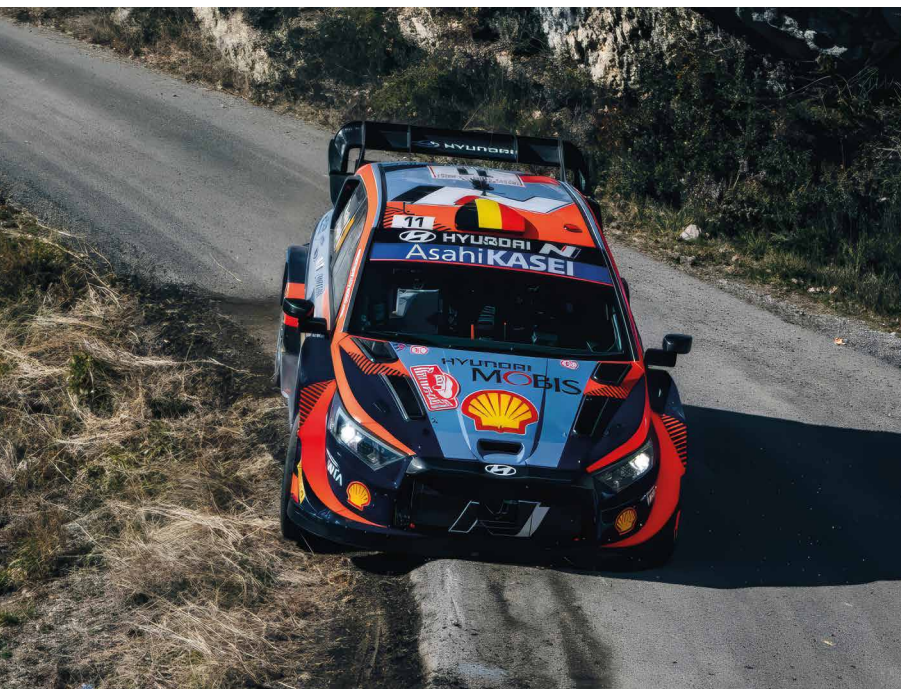


POOLDESIGN AM PULS DER ZEIT.

IPoR-Pools sind Designerstücke. Jedes davon ein Unikat. Das Design? Auffällig schlicht, konsequent geradlinig und zeitlos elegant. Die Genialität liegt im Detail: Bündig verbaute Einbauteile, ein beeindruckend hoher Wasserstand und die spektakuläre Stufenkonstruktion unterscheiden gewöhnliche Pools von einem individuell gefertigten IPoR-Pool.

Ihr persönlicher Pool ist nur 1 Stunde von Passau entfernt:
Jeder Pool wird in Eferding von Hand gefertigt und als Fertigbecken direkt zu Ihnen nach Hause geliefert!

www.ipor.at



Special Räzzl zur WRC-RALLY

Das Autohaus HUBER in Pocking verlost anlässlich der bevorstehenden WRC-Rally vom 18.10. - 20.10. Zwei Eintrittskarten "Rally-Pass" im Wert von jeweils 99,-- und als Bonus noch zwei Hyundai Motorsport Team-Poloshirts.



Alles, was Sie tun müssen, ist das Räzzl zu lösen, das Lösungswort und Ihre Telefonnummer auf eine Postkarte zu schreiben und an den Verlag zuzusenden.

Die Einsender des richtigen Lösungswortes nehmen an der Verlosung von zwei Eintrittskarten „Rally-Pass“ der WRC vom 18.-20.10., gestiftet von AUTOMOBILE HUBER in Pocking 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 13.10.2024**

Es gilt das Datum des Poststempels.

Nicht teilnahmeberechtigt sind Mitarbeiter des Verlags und deren Angehörige. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



DIE CENTRAL EUROPEAN RALLY VEREINT DREI NATIONEN BEI DER OFFIZIELLEN FIA WRC-VERANSTALTUNG

Im letzten Jahr fand zum ersten Mal in der mehr als 50-jährigen Geschichte der FIA WRC ein Lauf der Weltmeisterschaft in drei verschiedenen Ländern statt. Dieser Sport verbindet und überwindet Grenzen. Dieses Konzept macht die Central European Rally zu einem einzigartigen Gemeinschaftsprojekt in Europa. Nach dem Start in Prag führt eine Reihe von abwechslungsreichen und anspruchsvollen Wertungsprüfungen die Teilnehmer durch Tschechien,

Österreich und Deutschland. Das Ziel der Rallye ist auch dieses Jahr in Passau geplant. In der deutschen Stadt treffen nicht nur drei Flüsse aufeinander, sondern die Central European Rally findet nach der Durchquerung von drei Nationen einen würdigen Abschluss mit der Siegerehrung in Passau. Dank seiner zentralen Lage in der Region, die diese drei Länder umfasst, wird Passau an vier Tagen das Herzstück der Rallye sein.

Information von: <https://www.centraleuropeanrally.eu/>

JETZT FETTE BEUTE MACHEN: LAGERRÄUMUNG BEI HUBER!



6x	3x	5x	7x
Hyundai i10 Trend MT 1.0 Benzin 49 kW (67 PS) Tageszulassung Klimaanlage, Alufelgen, ZV Funk, El. Fensterheber, Multimedia Radio uvm.	Hyundai i20 Trend MT 1.0 Benzin 74 kW (100 PS) Tageszulassung Klimaanlage, Alufelgen, ZV Funk, El. Fensterheber, Multimedia Radio, Einparkhilfe, Metallik uvm.	Hyundai BAYON Trend MT 1.0 Benzin 74 kW (100 PS) Tageszulassung Klimaanlage, Alufelgen, ZV Funk, El. Fensterheber, Multimedia Radio, Einparkhilfe uvm.	Hyundai TUCSON Advantage AT 1.6 Benzin 110 kW (150 PS) Tageszulassung Navigation, Klimaautomatik, 19" Alu, Sitz- u. Lenkradheizung, EPH vorne und hinten, Rückfahrkamera uvm.
UVP 20.010 € Sie Sparen 4.020 € Aktionspreis 15.990 €	UVP 25.560 € Sie Sparen 4.570 € Aktionspreis 20.990 €	UVP 26.430 € Sie Sparen 5.440 € Aktionspreis 20.990 €	UVP 38.690 € Sie Sparen 7.800 € Aktionspreis 30.890 €
Energieverbrauch kombiniert: 5,1 l/100 km; CO ₂ -Emissionen kombiniert: 116 g/km; CO ₂ -Klasse: D ²	Energieverbrauch kombiniert: 5,1 l/100 km; CO ₂ -Emissionen kombiniert: 115 g/km; CO ₂ -Klasse: D ²	Energieverbrauch kombiniert: 5,2 l/100 km; CO ₂ -Emissionen kombiniert: 119 g/km; CO ₂ -Klasse: D ²	Energieverbrauch kombiniert: 6,8 l/100 km; CO ₂ -Emissionen kombiniert: 155 g/km; CO ₂ -Klasse: F ²

AUCH ALS LEASING MIT TOP-KONDITIONEN ODER SONDERZINS-FINANZIERUNG ERHÄLTICH. WIR KALKULIEREN IHNEN GERNE DAS PASSENDE ANGEBOT!

AUTOMOBILE HUBER
GMBH & CO. KG

Simbacher Str. 36 - 40, 94060 Pocking
Tel.: 08531/9028-0 • huber-automobile.com

HYUNDAI

5 JAHRE Garantie
ohne Kilometerlimit*

8 JAHRE Garantie
inklusive Batterie*

*Sämtliche Informationen zum Umfang der Herstellergarantie finden Sie unter: www.hyundai.de/garantien. Fahrzeugdarstellungen zeigen die prime Version und daher gegebenenfalls kostenpflichtige Sonderausstattung. * Angebot gültig bis 31.07.2024. Angebotspreise inkl. Fracht. Bei den angebotenen Fahrzeugen handelt es sich um sofort verfügbare Tageszulassungen, nur solange Vorrat reicht. ²Die angegebenen Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte wurden nach dem vorgeschriebenen WLTP-Messverfahren ermittelt, weitere Angaben unter hyundai.de/wltp.

Futtermal	Fußballspieler	Stadt a. d. Donau		Buchauszug		musikalisch: ziemlich	Stadt im Jemen	Strümpfe der Fußballer	Mainzufluss	
				liedmäßiges Tonstück						
russ. Frauenname						früh. Druckmaß (Kurzwe.)				10
						Raubtierpfote		bedrängen		
Mittelloser		spanische Insel								5
			4		Hund bei W. Busch	Mohammeds jüngste Frau	poet.: Himmelsblau			
Hauptstadt Ecuadors			Hobelabfall				Wiedertäufer			Geschöpf
Vergnügungspark							Autor v. "Ariane"			
englisch: Falle			schmale Wege	modern. Telefonnetz/ Abk.				englisch: neun		
				Ski-sprung-anlage						
europ. Freihandelszone (Abk.)	geklärte Flüssigkeit	Lade	1			"Gers-tensaft"	6		2	
				dt. Philosoph						Männername
Fußballstrafstoß		Tierwelt		frz. Adels-geschlecht				Trank des Vergessens		
						Stadt nördl. v. Apeldoorn		Erdformation		
rumän. Donau-Zufluss			Fußball-treffer			Schabeisen				
						Frau des Gottes Rama			9	
Gämsbüffel, kleinste Büffelart							3			
Fluss zur Garonne						schmiedbares Eisen	lateinisch: aber			7

☒
2
3
4
5
6
7
8
9
☒☒

MEISTERWERKE *Fehler-Suchräzzl*

Pablo Picasso: Guernica - Öl auf Leinwand - 1937 - Museo Reina, Sofia

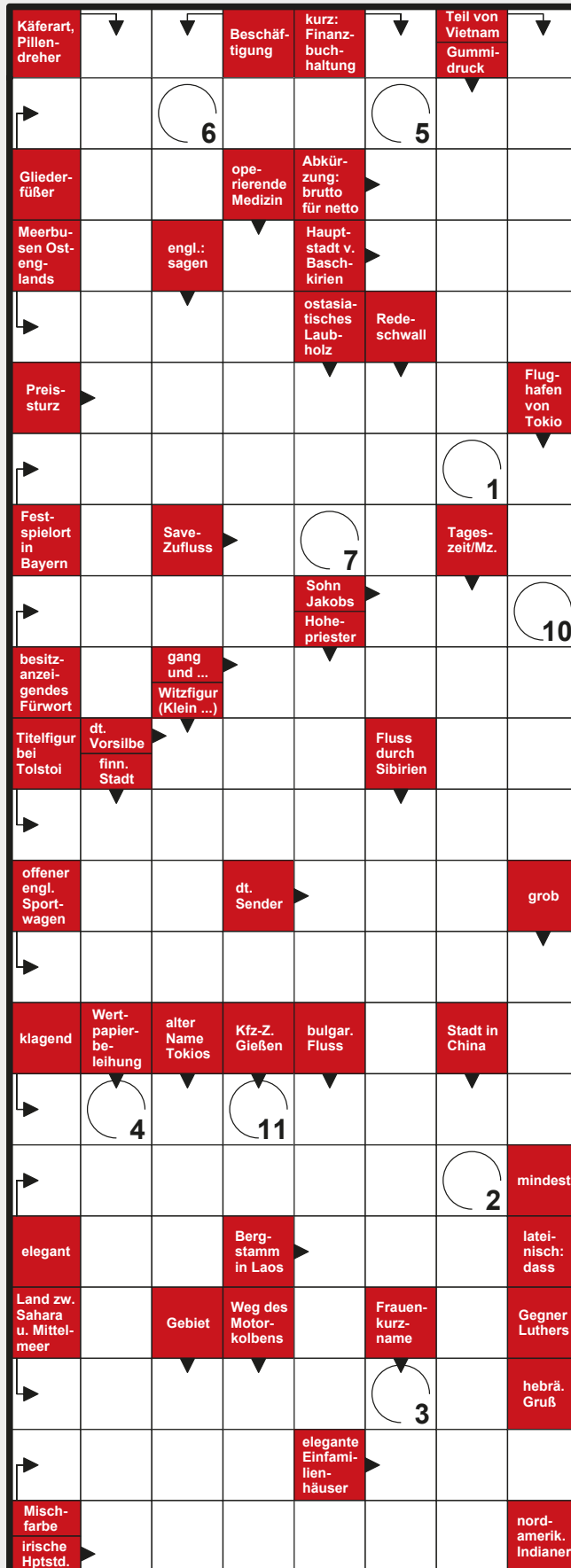
Bild-Historie: Die Zerstörung Gernikas

Gernika, die heilige Stadt der Basken, liegt östlich von Bilbao im Norden Spaniens. Weltweit bekannt wurde sie, als sie während des spanischen Bürgerkriegs am 26. April 1937 von Kampfflugzeugen der deutschen Fliegerabteilung Legion Condor und der italienischen Aviazione Legionaria angegriffen wurde. Gernika war Teil des sogenannten „eisernen Gürtels“ um Bilbao und wurde während der nationalspanischen Offensive bombardiert. Nach zwei weiteren Tagen marschierten nationalspanische Truppen des Generals Aranda in Gernika ein.



FINDEN SIE DIE 6 FEHLER IM UNTEREN BILD?





„Dass ich gewinnen würde, hätte ich nicht gedacht“, freut sich Daniela Czortek, die mit einem breiten Grinsen ihre Tickets bei COFO Entertainment abgeholt hat. Gewonnen hat sie zwei Karten für das DICHT & ERGREIFEND-Konzert in der Passauer Dreiländerhalle, welches Ende September den Saal zum Toben gebracht hat. Wir hoffen, sie hatte einen spektakulären Abend!

König der Löwen Live 2025

Die magische Musik von Sir Elton John und Hans Zimmer zusammen in einem einzigartigen Konzerterlebnis, mit Orchester, Solisten, Chor und Leinwand Animationen, das berührt und begeistert! Das ist Der König der Löwen – The Music live in Concert. Zu sehen ist dieses Highlight am 9. Februar in der Dreiländerhalle Passau! Animiert wird dieses emotionsreiche, klangvolle Erlebnis von Video-Clips, die die Zuschauer direkt in die afrikanische Savanne entführen.

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



Die Einsender der richtigen Lösung nehmen an der Verlosung zweier Eintrittskarten für Musical „König der Löwen“, 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 31.10.2024

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

Lösung:

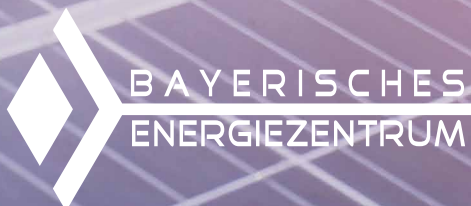
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

**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.



**BAYERISCHES
ENERGIEZENTRUM**

**NEU: Donaustraße 51
94526 Metten**

DEINE ZUKUNFT
DEINE ENERGIE



Hirsch
LACKIER KAROSSERIEZENTRUM



UNSERE LACKIERKABINEN SIND SO GRÜN, DA SCHAUEN SELBST DIE HIRSCHEN!

Bei uns wird Nachhaltigkeit groß geschrieben:

Unsere Chronotech H.E. Lackierkabinen benötigen 50% weniger Strom als herkömmliche Lackieranlagen. Zudem verarbeiten wir mit der Glasurit Reihe 100 das umweltfreundlichste Lackmaterial mit dem niedrigsten VOC-Gehalt am Markt! Dieser Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandard wird durch das **TÜV ECOcert100** Siegel bescheinigt.



Lackier- und Karosseriezentrum Hirsch GmbH

Pauerstraße 8 • 94081 Fürstenzell

Telefon: +49 8502 249940
Mobil: +49 171 643 849 3
E-Mail: info@lkz-hirsch.de

www.hirsch-lackierzentrum.de