

Kurz gemeldet

AFFING

Gemeindeverwaltung ist am Freitag geschlossen

Die Gemeindeverwaltung ist am Freitag, 31. Mai, geschlossen. In dringenden standesamtlichen Angelegenheiten bittet die Gemeinde einer Mitteilung zufolge um direkte Kontaktaufnahme mit dem Standesamt Aindling, Telefonnummer 08237/9607-29. (AN)

AFFING-HAUNSWIES

Öffnungszeiten der Strauchschnittdeponie

Die Strauchschnittdeponie Haunschwies ist im Juni ausnahmsweise nicht am ersten Samstag, 1. Juni, sondern am zweiten Samstag, 8. Juni, und dritten Samstag, 15. Juni, geöffnet. Das teilte die Gemeinde Affing mit. (AN)

AFFING-MÜHLHAUSEN

Wanderabteilung fährt zu zwei Wandertagen

Die Wanderabteilung des TSV Mühlhausen unternimmt zwei Tagesausflüge mit dem Bus zum Wandern. Für beide Fahrten sind noch Plätze frei. Die erste Fahrt ist am Samstag, 1. Juni, und führt nach Eggldham in Niederbayern. Die zweite Fahrt geht am Sonntag, 9. Juni, nach Taufkirchen. Die Strecken sind jeweils fünf oder zehn Kilometer lang. Die Anmeldung ist jeweils möglich bei Walburga Drexler unter 08207/959354 oder 0160/95048884. (AN)

AINDLING

Zwei Gartenbauvereine machen einen Ausflug

Zu einem gemeinsamen Tagesausflug haben sich die Gartenbauvereine aus Aindling und dem Ortsteil Pichl zusammengetan. Am Samstag, 31. August, geht es zu den Gartentagen nach Schloss Langeburg und dann nach Dinkelsbühl. Anmeldung bis Samstag, 15. Juni, bei Marianne Schuster, Telefon 08237/5768. Abfahrt gegen 7.15 Uhr geplant. (joki)

PETERSDORF-WILLPRECHTSZELL

Familiengottesdienst an Christi Himmelfahrt

Einen Familiengottesdienst an Christi Himmelfahrt feiert die Pfarrei Mariä Heimsuchung am Donnerstag, 30. Mai, um 10 Uhr in der Pfarrkirche in Willprechtzell. Etwas Besonderes während der Messe ist die traditionelle, einzigartige Darstellung, wie der Auferstandene in Begleitung der Engel in den Himmel auffährt. (AN)

REHLING

Vatertagsfeier für Dorfhelfer und Familien

Ein Vatertagsgrillfest für alle Dorfhelfer und ihre Mitglieder mit Familien veranstaltet die Freiwillige Feuerwehr Rehling an Christi Himmelfahrt. Das Fest findet am Donnerstag, 30. Mai, statt. Beginn ist um 15 Uhr mit Kaffee und Kuchen, danach wird gegrillt. Veranstaltungsort ist beim Feuerwehrhaus. Das Fest findet bei jedem Wetter statt. Mitzubringen sind Teller, Besteck und Tassen. (at)

BAAR/PÖTTMES/RAIN-GEMPFFING

Volksmusik im Gempfinger Pfarrhof

Mit Volksmusik klingen am Donnerstag, 30. Mai, von 14 bis 17 Uhr die Oberberger-Festtage im Gempfinger Pfarrhof (14 bis 17 Uhr) aus. Den Auftakt macht die Gruppe Unterhopt auf Biberbach mit Tanzmusik. Wer es ruhiger will, kann im Pfarrhaus das Ensemble Zigibatro aus Unterhausen hören. International wird es mit der Gruppe Saitenwechsel aus Ehekirchen. Auch die Sangesfreunde kommen auf ihre Kosten: Unter dem Titel „Christ, der fuhr gen Himmel“ findet in der Marienkapelle um 14.30 Uhr ein offenes Singen mit Christoph Lambertz von der Beratungsstelle für Volksmusik statt. Die Oberberger-Ausstellung ist an diesem Tag letztmals geöffnet. (AN)

Dorfwirtschaft in Mainbach lebt weiter

Gastronomie Im Hollenbacher Ortsteil gibt es einen Neuanfang. Tochter Stefanie Koller übernimmt den Betrieb. Die 36-Jährige erfahrene Küchenmeisterin hat viele Ideen, wie sie ihre Liebe zum Essen an die Gäste weitergeben will

VON MANFRED ZEISELMAIR

Hollenbach-Mainbach Der Trend ist unübersehbar: Immer mehr traditionsreiche Gastwirtschaften in Bayern schließen. Die Gründe für das Wirtshaus-Sterben sind vielfältig. Seien es das veränderte Freizeitverhalten und der damit verbundene Verlust an Vereins- und Stammischkultur, die Konkurrenz durch Bauwagen und Sportheime oder einfach nur ungünstige Arbeitszeiten und kaum Urlaub, die immer mehr Wirte dazu bewegen, das Handtuch zu werfen. Stefanie Koller stellt sich diesem Trend entgegen. Die junge Frau führt fast im Alleingang die elterliche Traditionsgaststätte Koller im Hollenbacher Ortsteil Mainbach fort.

Schon bei der Begrüßung mit einem herzlichen Lächeln und kräftigem Händedruck strahlt die zierliche Wirtin aus, dass sie weiß, was sie will. Selbstbewusst und mit Leidenschaft erzählt sie von ihrer „Berufung“ und ihren Zukunftsplänen.

Gerade mal sieben Jahre brauchte Stefanie Koller, vom Beginn ihrer Koch-Ausbildung im renommierten Parkhotel Schmid in Adelsried bis zur Meisterprüfung und dem damit verbundenen Titel als Küchenmeisterin. Ihre beruflichen Erfahrungen sammelte sie in Spezialitäten-Lokalen und Küchen in ganz Süddeutschland. Begeistert erzählt die 36-Jährige von ihrer ersten Station nach der Ausbildung im kleinen, aber feinen Gourmet-Restaurant Olivo in Stuttgart: „Vom dortigen Meisterkoch Thomas Heilemann habe ich die Feinheiten gelernt. Das hat mich sehr geprägt.“ Koller berichtet: „Alles wurde selbst gemacht, von der Pasta bis zum Focaccia-Weißbrot.“ Letzteres ist übrigens auch in Stefanie Kollers Gaststätte hausgemacht. Sie reicht es zum Beispiel zu ihrem Spargelsalat in Kräutervinaigrette. „Thomas Heilemann produzierte Kunst“, sagt sie. „Von der Pike auf gelernt“ habe sie ihr Handwerk jedoch im Gasthaus Zur Goldenen Gans in München-Pasing. Noch heute ist Koller vom sterngekrönten Küchenchef Werner Böswirth begeistert: „Ein begnadetes Genie.“

Nach mehreren Stationen als Küchenleiterin kehrt Stefanie Koller nun als Küchenchefin und verantwortliche Gastwirtin in den heimischen Betrieb zurück. „Ich koche und backe schon immer sehr gerne. Und liebe Essen. Diese Liebe zum Essen möchte ich gerne an meine Gäste weitergeben“, sagt sie und lacht dabei. Das Kochen sei ihr „irgendwie in die Wiege gelegt“, von Mutter Hildegard, die es wiederum von Oma Barbara gelernt habe. Schon ihre Großeltern waren Wirtsleute in Echshiem, später in Mainbach. Ihr Vater Johann habe dann das alte Wirtshaus abgerissen und 1984 das jetzige Gasthaus gebaut.



Die junge Küchenmeisterin Stefanie Koller hat zum Jahresende die elterliche Gaststätte im Hollenbacher Ortsteil Mainbach übernommen – und stellt sich damit gegen den Trend des Wirtshaussterbens. Fotos: Manfred Zeiselmair

Lammcurry mit Couscous von Stefanie Koller

● Schwierigkeitsgrad leicht

● Zubereitungszeit etwa eine Stunde

● Zutaten

- 1 kg Lammfleisch aus der Keule oder Schulter
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 60 g geschälte, ungesalzene Erdnüsse
- 2 EL Massaman-Curypaste (gelbe Curypaste)
- 2 Stängel Zitronengras
- 800 ml Kokosmilch

brauner Zucker, Limettensaft, Fischsoße, Salz, Öl zum Anbraten
200 g Couscous
frischer Korb (nach Belieben etwas Estragon), Salz, Pfeffer

● **Zubereitung** Für das Curry werden die Schalotten geschält und in feine Streifen geschnitten, die geschälte Knoblauchzehe fein gehackt. Diese werden nun mit etwas Öl in einem Topf goldgelb angebraten und anschließend wieder aus dem Topf heraus, zur Seite gestellt. Schneiden Sie das

Lammfleisch in etwa drei mal drei Zentimeter große Würfel und braten Sie die Würfel in demselben Topf von allen Seiten scharf an. Klopfen Sie das Zitronengras etwas flach und geben Sie es mit der Curypaste zum Fleisch. Alles miteinander einige Sekunden braten und mit der Kokosmilch ablöschen. Geben Sie die Zwiebel und den Knoblauch mit in das Gargut und lassen Sie das Curry etwa 30 Minuten leise köcheln. Zehn Minuten vor Garzeitende gebe ich, wegen der Schärfe, erst die Chilischote dazu. In der Zwischenzeit werden die Erdnüsse ohne Öl in einer

Pfanne geröstet. Für den Couscous die Kräuter hacken. Geben Sie die Erdnüsse zum Curry und schmecken Sie es mit Zucker, Limettensaft, Fischsoße und Salz ab. Der Couscous wird gesalzen und gepfeffert und mit kochendem Wasser etwa ein Zentimeter über Füllmenge übergossen. Circa fünf Minuten ziehen lassen und anschließend die Kräuter untermengen. Als Gemüsebeilage passen Brokkoli, Romanesco oder gebratene Aubergine.

Gutes Gelingen, wünscht Stefanie Koller

Seit Anfang dieses Jahres ist die Verantwortung dafür nun nahtlos von den Eltern auf die Tochter übergegangen. „Das heißt aber nicht, dass es ganz ohne meine Eltern weitergeht“, ergänzt Koller. Die helfen „als Rentner“ weiter am Ausschank und in der Küche aus. Nach und nach will die junge Wirtin ihr Angebot erweitern. Dabei sei das größte Problem, geeignetes Personal zu finden. Nachdem sie die Öffnungszeiten erweitert habe, benötige sie noch eine Teilzeitkraft im Service, in der Küche und für die Reinigung.

„Handwerk und Qualität“ sind für die Kollers enorm wichtig. Deshalb legt die junge Wirtin besonderen Wert auf Produkte aus der Region: „Ich kaufe vieles von den Bauern rundherum“, sagt sie. Im Ort

gebe es zum Beispiel „Müller-Milch, die richtig schmeckt“ und „beim Schreier die besten Eier“. Auf ihrer saisonbedingt wechselnden Speisekarte sind Klassiker wie Cordon bleu oder Schweinefilet ebenso zu finden wie Schmorbraten und Steaks vom Rind, Lammcurry oder fleischlose Gerichte wie Spargel, Südtiroler Kaspessknödel oder Spinatknödel mit Walnussbutter und Parmesan. Die Frage nach ihrem Favoriten beantwortet die Küchenmeisterin spontan: „Eine Köchin hat kein Lieblingsgericht.“

Weil ihre große Leidenschaft das Kuchenbacken ist, bietet Stefanie Koller seit März am Sonntagmorgen ab 14 Uhr ein „Kaffeehaus“ an. „Ein Stück Prinzregententorte ist noch übrig“, sagt sie, verschwin-

det in der Küche und präsentiert ein kleines Kunstwerk aus acht aufeinander geschichteten Biskuit-Böden mit feiner Cremefüllung, dunkler Schokoladur und kunstvoll drapierter Schokocreme-Rose. „Alles selbst gemacht“, strahlt sie. Das komme bei ihren Gästen an, die sie gerne auch selbst bediene.

Trotz des erweiterten Angebots möchte Stefanie Koller die Traditionen erhalten. In ihren Augen gehören zu einer Dorfgaststätte der Stammtisch genauso wie die Schafkopfrunde, die Krebsbach-Löwen und der Verein Wildschütz Main-

bach, der im Keller seinen Schießstand betreibt. Platz sei für alle da. In die gemütliche, mit Schützentafeln dekorierte Stubn passen 30, ins lichtdurchflutete Nebenzimmer etwa 70 Gäste. Nach ihren weiteren Plänen gefragt, zitiert Stefanie Koller mit einem Lächeln in den Augen ihren Lieblingskoch Böswirth: „Es ist immer Luft nach oben.“ Wer weiß, vielleicht wird aus der geprüften Küchenmeisterin ja noch eine prämierte Meisterköchin?



Sowohl Augen- als auch Gaumenschmaus: Die Prinzregententorte der jungen Küchenmeisterin Stefanie Koller.

Tiefe Sehnsucht nach Beistand und Fürsprache

Musik Die Singrunde Todtenweis ehrt die Gottesmutter mit einem berührenden Mariensingen in der Pfarrkirche

Todtenweis Es ist eine lange Tradition, die Gottesmutter im Marienmonat Mai zu ehren. Der Frauenchor der Singrunde Todtenweis, unter Leitung von Ursula Haggenmüller, verstand es, bei seinem Mariensingen in der Todtenweiser Pfarrkirche mit einem Arrangement von Marienliedern eine tiefe gläubige Sehnsucht nach Beistand, Hilfe und Fürsprache an die Zuhörer weiterzugeben.

Mit „O freudvolle Stunde“ präsentierte der Chor gleich sangesfreudig das Wallfahrerlied aus der schwäbischen Türkei. Nach einer kurzen Begrüßung ging der Melodienreigen weiter mit dem Satz „Es blüh'n drei Rosen“ aus Schlesien von 1840. Es folgte ein wunderschön gesungener „Ave Maria“-Kanon. Die Zuhörer stimmten mit dem Lied aus dem Gotteslob „Ein Bote kommt“ und „Gott ist ganz leise“ in

das Marienlob mit ein. Bischof Klaus Hemmerle forderte in einem Gebet auf, „Mut zu haben Mensch zu sein“, sagte Ursula Haggenmüller.



Mit einem Mariensingen in der Pfarrkirche ehrt die Singrunde Todtenweis unter der Leitung von Ursula Haggenmüller die Gottesmutter Maria. Foto: Sofia Brandmayr

ler. Mit „Gott ist ganz leise“ durften sich die Zuhörer wieder mit einbringen. Maria konnte die Botschaft nicht für sich behalten und besuchte

Elisabeth, ging die Erzählung weiter. Der Frauenchor antwortete mit einem ausgewogenen Klangvolumen „Das Magnificat“, ein Kanon für vier Stimmen. Bestens aufeinander abgestimmt fügte sich Maria Ettinger tonrein mit dem zweiten „Magnificat“ in den Kanon mit ein.

Weiter beeindruckten die Sängerrinnen mit dem Satz aus Salzburg „Wie schön glänzt die Sonn“. Darauf folgte das Spiritual „Eine Frau hat Gott erwählt“, die Zuhörer antworteten mit einem kräftigen „Halleluja“.

Ursula Haggenmüller lud mit ihren Beiträgen aus der Bibel immer wieder zum Nachdenken ein. „Maria, Gottes Mutter, sei uns Fürsprecherin“, erklart es freudig aus dem Kirchenraum, und der Frauenchor ließ mit faszinierender Ausdruckskraft das aus Franken stammende „Sei gegrüßt viel tausendmale“ er-

lingen. Jutta Kerber schrieb den wohlklingenden Satz „Maria, teure Himmelszier“, der Text stammt aus dem Elsass von 1862.

Haggenmüller erwähnte den Brand von Notre-Dame, wo durch ein Wunder die Madonna mit ihrem toten Sohn im Schoß den Großbrand überlebte. Ein wohlklingender Farbtupfer waren auch das „Kommt alle, kommt zu loben“ wieder von Jutta Kerber und „Freu dich du Himmelskönigin“ aus Augsburg 1743.

Besinnlich und andächtig verabschiedete sich der Frauenchor der Singrunde mit dem Abendgruß „Wenn die Sonne ...“ (Text unbekannt, Satz Jutta Kerber). Es folgte großer Applaus für das so harmonisch abgestimmte Mariensingen und so beendeten alle mit dem Lied „Segne du Maria“ diesen Abend, der innerlich berührte. (hg)