

## Aus den Kirchen

### Heute:

**Evang. Versöhnungskirche:** Heute, Dienstag, 13 Uhr, Bibel- und Gesangskreis im Gemeindesaal.

### Morgen:

**Christkönig:** Aschermittwoch, 18.2., 19 Uhr, Bußgottesdienst mit Aschenauflegung.

**Evang. Versöhnungskirche:** Mittwoch, 18.2., 18 Uhr, entfällt der Jungentreff.

**St. Stephan:** Aschermittwoch, 18.2., 16 Uhr, Wortgottesfeier mit Aschenauflegung für Kinder u. Jugendliche (besonders Firmlinge u. Kommunionkinder); 19 Uhr für die ganze Pfarrgemeinde.

## AOK-Seminar über Fruktose und Sorbit

Fruchtzucker und Sorbit sind in Obst und Gemüse enthalten – im Normalfall völlig unproblematisch. Aus unterschiedlichen Gründen schafft es der Körper nicht mehr, damit umzugehen. Blähungen, Durchfall, Völlegefühl sind die Folge. Hinzu kommt, dass Fruchtzucker und Sorbit auch von der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden. Im Seminar erhält man wertvolle Tipps und Informationen, wie der Körper wieder lernen kann, mit kleineren Mengen Sorbit und Fruktose ohne Beschwerden umzugehen.

Das Seminar findet am Donnerstag, 26. Februar, von 9.30 bis 10.30 Uhr, in den Räumen der AOK-Direktion in der Bahnhofstraße 28 statt. Als Exklusivangebot für Versicherte der AOK Bayern ist dieses Gesundheitsseminar im Wert von 25 Euro kostenfrei. Versicherte anderer Krankenkassen tragen die Teilnahmegebühr selbst. Anmeldung und weitere Auskünfte bei der AOK-Direktion unter Telefon 09421/865-261.

## Verdi-Sprechstunde am Donnerstag

Die Verdi-Sprechstunde findet am Donnerstag, 19. Februar, von 13 bis 17 Uhr im Büro der AOK Straubing an der Bahnhofstraße 21 statt.

## Fahrt zum Politischen Aschermittwoch

Die Straubinger Linken organisieren auch dieses Jahr wieder Fahrgemeinschaften zum politischen Aschermittwoch ihrer Partei in Passau. Neben Landessprecherin Eva Bulling Schröter und Janine Wissler, Vorsitzende der Linksfraktion Hessen, wird der Oppositionsführer im Bundestag, Dr. Gregor Gysi, in Passau sprechen. Die Veranstaltung findet auf dem Schiff „MS Linz“ (Fritz-Schäffer-Promenade, Schiffsanleger A11) statt. Für das musikalische Rahmenprogramm sorgt der Aichaer Frohsinn. Beginn der Veranstaltung ist 10 Uhr, Ende etwa 13 Uhr. Wer eine Mitfahrgelegenheit in Anspruch nehmen möchte, kann sich an Stefan Hölzl per E-Mail an stefan.hoelzl@die-linken-niederbayern-mitte.de wenden.

## Kurs: Wendetasche selbst nähen

In diesem Kurs der Volkshochschule ab Samstag, 28. Februar, lernen interessierte Personen unter fachkundiger Anleitung von Helga Kricke, wie man sich eine 2-in-1-Wendetasche aus zwei verschiedenen Stoffen selber nähen kann. Der Kurs erstreckt sich über zwei Nachmittage und findet jeweils samstags in der Zeit von 14 bis 17 Uhr statt.

Informationen und Anmeldung unter Telefon 09421/8457-30 oder [www.vhs-straubing.de](http://www.vhs-straubing.de).

# Erdbeerlinchen, Bienenkönigin und Herzerl

## Krapfen mag in der Faschingszeit einfach jeder - Die Sorten dürfen gerne ausgefallen sein

**Bunt glasiert, mit Streuseln verziert und weißen Schokoladenraspeln leuchten einem in der Faschingszeit Krapfen aus den Theken der Bäckereien entgegen. Da kann die Entscheidung für eines der leckeren Schmalzgebäcke schon schwer fallen. Denn egal ob Amarena-Kirsch, ein rosafarbenes Erdbeerlinchen, der ganz Klassische mit Hagebuttenfüllung, das Schneewittchen mit Himbeermarmelade oder ein Krapfen in Herzform: Sie machen alle Lust auf's Reinbeißen. Auch die Mitarbeiter in den Bäckereien können den Leckereien oft nur schwer widerstehen.**

„Ich will den da mit den vielen bunten Streuseln“, quengelt ein kleiner Junge vor der Bäckerei Wurm und drückt seine Nase fest gegen die Scheibe. „Oder nein! Doch lieber den mit der Schokolade oben drauf!“ Dass ihm die Wahl seines Lieblingskrapfens nicht leicht fällt, ist ihm wohl kaum zu verdenken, bei so vielen süßen, verlockenden Köstlichkeiten.

Markus Steinleitner weiß ganz genau, wie viele Krapfen in seinen Filialen verkauft werden: „Heute haben wir 3500 Krapfen in acht verschiedenen Sorten ausgeliefert. Am besten gehen sie natürlich an Weiberfasching, Faschingsdienstag und Rosenmontag. Die klassischen Krapfen mit Hagebuttenfüllung mögen die Kun-

den am liebsten.“ Aber Scherzkrapfen mit unerwarteter, pikanter Füllung, finden sich kaum mehr. Senfkrapfen gibt es nicht mehr im Laden. „Die machen wir nur noch auf Bestellung, aber eigentlich will die fast niemand mehr“, erklärt Cornelia Gospodarek von der Bäckerei Steinleitner. „Ich mag Krapfen nach wie vor sehr gerne, auch wenn ich sie jeden Tag sehe“, betont sie lachend. „Der beste ist für mich das Schneewittchen. Der Krapfen ist mit Pudding und Himbeermarmelade gefüllt. Einfach lecker,“ schwärmt sie.

**„Ich liebe Krapfen einfach!“**

In der Bäckerei Ebner bezahlt eine Dame eine Tüte voll mit köstlichen Krapfen. „Das macht dann genau 5,55 Euro“, sagt die Verkäuferin und lacht. „Das passt ja zum Rosenmontag, eine richtige Schnapszahl“, entgegnet die Kundin sichtlich amüsiert. In dieser Filiale werden täglich rund 200 Krapfen verkauft. Baileyskrapfen sind der Renner in der Bäckerei Ebner. „Ich mag Krapfen eigentlich nicht mehr so gerne“, sagt die Verkäuferin in der Filiale am Theresienplatz. Sie sehe einfach zu viele jeden Tag.

Mandelsplitter und Pistazien, Schokoladenstreifen und eine dicke Schicht Puderzucker schmücken das süße runde Gebäck in der Bäckerei Plendl. Ob Vanille- oder Schokoladenfüllung, Eierlikörcreme oder Marillenmarmelade - Hier gibt es alles, was das Herz eines Schleckermäulchens begehrt. Auch Krapfen in Herzform bietet die Bäckerei an. Zwischen zehn appetitlichen Sorten können sich Kunden hier entschei-



Georgia Kutscher von der Bäckerei Steinleitner verkauft täglich viele Krapfen an die Kunden. Am liebsten wird das Gebäck mit Hagebuttenmarmelade gekauft.

den. Verkäuferin Marianne Zacherl liebt Krapfen nach wie vor, auch wenn vor allem in der Faschingszeit jeden Tag viele davon über die Ladentheke wandern. Senfkrapfen gibt es aber bei ihr nicht zu kaufen. „Ich habe noch nie einen erwischt, weil ich das immer schon davor gewusst habe“, erzählt sie. „Aber mein Mann hat in der Arbeit schon einmal in einen gebissen, das stelle ich mir nicht so schön vor.“ Vor allem die Herzerlkrapfen haben es Marianne Zacherl angetan. Die gibt es schon seit Jahren in der Bäckerei und die Kunden lieben das herzförmige Gebäck.

**Jeden Tag eine andere Sorte**

„In der Faschingszeit kaufen die Leute Krapfen wie verrückt“, meint die junge Bäckereifachverkäuferin bei Wurm. Sie selbst mag den leckeren Amarena-Kirsch-Krapfen am

liebsten. Mit Sauerkirschmarmelade gefüllt, rot-weiß glasiert und einer Kirsche verziert, lockt er viele Kunden in den süßlich duftenden Laden. Die Verkäuferin erzählt: „Das Schönste ist, wenn man reinbeißt und die süße Füllung schmeckt. In einen Krapfen muss man hineinbeißen, bloß nicht zerteilen!“ Was sie in der Faschingszeit am liebsten mag? Dass sie sich einfach jeden Tag einen anderen Krapfen aussuchen kann.

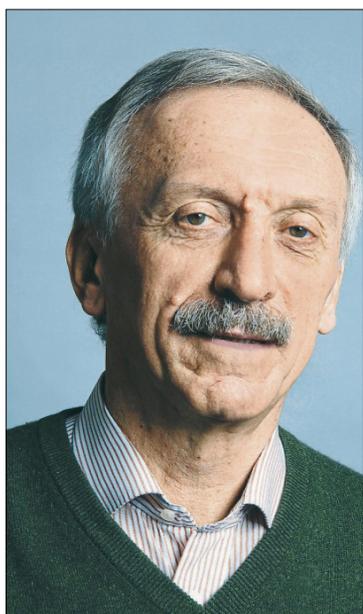
Für alle, die nach Fasching nicht wieder ein ganzes Jahr auf das süße Gebäck verzichten wollen: Die klassischen Krapfen mit Marmelade und Puderzucker gibt es ganzjährig in den Bäckereien. Die bunten Spezialkrapfen in sämtlichen Geschmacksrichtungen warten 2016 wieder auf uns und werden es wohl erneut vielen sehr schwer machen, einfach an den Auslagen vorbeizugehen. -sep-

## Tipps und Termine

### Mia san mia

Lesung im Paul-Theater mit Autor Teja Fiedler

Nach einer „Gebrauchsanweisung für Niederbayern“ ist der Autor Teja Fiedler jetzt einen Schritt weitergegangen: Er hat das Buch „Mia san mia. Die andere Geschichte Bayerns“ herausgebracht. Ein lohnendes Objekt, denn wo sonst entfaltet die Geschichte ihre ganze Farbigekeit, malt das Geschehen immer noch etwas bunter, prächtiger, oft auch maßloser als im Rest



Wie die Bayern wurden, was sie sind, zeigt Autor Teja Fiedler in seinem Buch „Mia san mia. Die andere Geschichte Bayerns“ auf.

Deutschlands? Am Samstag, 28. März, stellt Teja Fiedler sein Buch um 20 Uhr im Paul-Theater vor.

Fiedler spannt darin ein Panorama, das vom Frühmittelalter bis zur Gegenwart reicht. Da gibt es Kaiser (nicht nur im Fußball), Könige (normale und verrückte), Kriege um Land, Religion und Bier, aufsässige Bauern und große Literaten, Kunst und Kultur wie in kaum einer anderen Region. Die Meinung zum Buch von NDR Kultur: „Fiedler führt so unterhaltsam durch die bayerische Geschichte, dass man das Buch in einem Rutsch liest – auch für Nicht-Bayern sehr empfehlenswert“. Die „Süddeutsche Zeitung“ urteilt bündig: „Schweres mit leichter Feder“.

Teja Fiedler wurde 1943 in Böhmen geboren, doch aufgewachsen ist er in Plattling. Er studierte in München Geschichte und Germanistik. Dann verschlug es ihn nach Hamburg zum Magazin „Stern“, für das er viele Jahre als Korrespondent in Rom, Washington, New York und Mumbai/Indien arbeitete. Zu seinen erfolgreichen Buchpublikationen gehören „Die Geschichte der Deutschen“, die „Gebrauchsanweisung für Niederbayern“, „Heydrich. Das Gesicht des Bösen“ (als Koautor) und der biografische Roman „Die Zeit ist aus den Fugen. Vom Kaiserleutnant zum Vertriebenen. Das Leben meines Vaters“. Teja Fiedler lebt mit seiner Frau in Hamburg.

Karten für die Veranstaltung gibt es beim Leserservice des Straubinger Tagblatts, Telefon 940-6700.



„Ethischer Diskurs in der täglichen Praxis“, lautet der Vortrag. (Foto: dpa)

## Ethische Fragen der Medizin

Vortrag beim Hospizverein am 19. Februar

Der Franziskus Hospizverein setzt seine Vortragsreihe mit einer weiteren Veranstaltung am kommenden Donnerstag, 19. Februar, um 19.30 Uhr im Haus Franziskus des Klosters Azlburg, Azlburger Straße 21, fort. Das Thema heißt „Ethischer Diskurs in der täglichen Praxis“. Es referiert Dr. Wolfgang Schaaf, der viele Jahre als Anästhesist am Klinikum St. Elisabeth tätig war. Der Eintritt ist frei.

Die Koexistenz unterschiedlicher Wertvorstellungen charakterisieren das Wesen einer freiheitlich pluralistischen Gesellschaft. Probleme treten dann auf, wenn die Notwendigkeit zu raschem zielgerichteten Handeln besteht. Dies trifft in besonderem Maße auf Entscheidungen im Bereich der Daseinsvorsorge und ganz besonders im Bereich des Gesundheitswesens zu. Der Ethische Diskurs sucht nach einvernehmli-

chen Antworten auf solche Fragestellungen. In dem Vortrag wird zunächst versucht, das Knäuel der Begriffe Werte, Moral, Ethik, Tugenden, Rollen, Normen zu entwirren, um dann im zweiten Teil einen Weg zur Entscheidungsfindung aufzuzeichnen. Der Ablauf eines Diskurses soll beispielhaft an einem praktischen Thema simuliert werden. Dr. Wolfgang Schaaf Jahrgang 1952, ist seit über 30 Jahren in der Notfall- und Intensivmedizin tätig, war leitender Oberarzt am Klinikum St. Elisabeth und befindet sich jetzt in der Freistellungsphase der Alterszeit. Er widmet sich weiterhin intensiv ethischen Fragen in der Medizin. Dr. Wolfgang Schaaf ist zweiter Vorsitzender des Ärztlichen Kreisverbands Straubings sowie des Ärztlichen Bezirksverbandes Niederbayern und Delegierter der Bayerischen Landesärztekammer.