

## Die Polizei meldet

### Auto in Azlburger Straße zerkratzt

Bereits am Wochenende ist es zwischen Samstag, 20 Uhr, und Sonntag, 15 Uhr, in der Azlburger Straße zu einer Sachbeschädigung gekommen: Der oder die bislang unbekannt Täter zerkratzen die Motorhaube sowie die Fahrertür eines geparkten Mitsubishi. Die Polizei ermittelt wegen Sachbeschädigung und bittet um Hinweise unter Telefon 09421/8680.

## Der besondere Film

### Colette

Als Sidonie-Gabrielle Colette den erfolgreichen Pariser Autoren Willy heiratet, ändert sich ihr Leben für immer. Sie zieht aus dem ländlichen Frankreich in die Metropole Paris und wird dort Teil der intellektuellen und kulturellen Elite. Als ihr Ehemann aufgrund einer Schreibblockade nichts mehr zu Papier bringt, überzeugt er Colette, für ihn als Ghostwriterin ein Buch zu schreiben. In ihrem Debütroman erzählt die semiautobiographische Geschichte einer jungen Frau, die den Namen Claudine trägt und wie sie vom Land kommt. Der Erfolg des Romans bringt Willy und Colette Ruhm und Reichtum und zieht schon bald einen ganzen Schwung neuer Claudine-Romane nach sich. Doch zugleich beginnt Colette ihren Kampf darum, sich endlich als wahre Autorin der Bücher offenbaren zu können und ihre Werke für sich zu beanspruchen...

Regie führte Wash Westmoreland. In den Hauptrollen sind Keira Knightley, Dominic West und Eleanor Tomlinson zu sehen. Der Film ist ab 6 Jahren und dauert 112 Minuten. Aufführungen gibt es im Citydom am Samstag, 23. Februar, 15 Uhr, Sonntag, 24. Februar, 15 Uhr, und am Mittwoch, 27. Februar, 15.15 und 19.45 Uhr.

## Leserbrief

### Wieder mal nur Rumpelstilzchen

Zur Klärschlamm-Problematik und dazu erschienenen Artikeln und Leserbriefen.

Die Stadt plant eine Klärschlamm-Verbrennungsanlage, die das Klärschlamm aufkommen von Stadt und Landkreis um das Achtfache übersteigt, dabei soll das von der Stadtverwaltung genannte Ziel einer Phosphat-Rückgewinnung nach Feride Niedermeier (Die Grünen) fraglich sein, da eine solche Rückgewinnung noch nirgends stattfände. Um die aus Umweltschutzgründen geforderten gesetzlichen Vorgaben erfüllen zu können, muss jede größere Stadt bis 2023 (...) ein Konzept der Phosphorrückgewinnung vorweisen. Weil im Straubinger Modell der Phosphor verloren geht, sollen die Gemeinden Monoverbrennungsanlagen anlegen: Hier wird ausschließlich Klärschlamm verbrannt, aus der Asche kann Phosphor recycelt und erneut genutzt werden. Die interkommunale Zusammenarbeit sei, so Cristina Pop, vorbildlich, aber nicht jede kleinere Gemeinde könne eine eigene Anlage bauen. Phosphor-Recycling? „Schwer umsetzbar“, in einem Fachblatt von 2018? Und wie sieht es aus mit der Einschränkung des Phosphorverbrauches auf Lebensnotwendiges? Phosphor ist insbesondere in der Landwirtschaft für die Nahrungsmittelproduktion nicht ersetzbar. (...)

So ist neben allen bereits laufenden Maßnahmen (Recycling aus Klärschlamm, Pflanzensorten die den im Boden verbliebenen Phosphor besser nutzen können) vor allem ein Umdenken in der Gesell-



Bäckermeister Zeljko Kroul, sein Teigspezialist Erich Venus und Backstubenleiter Philipp Bachl (v.l.) passen auf, dass das Herzogspaar, Kristina Kohlhäufel und Dr. Ben Gröschl, „Agnes und Albrecht“ heil aus dem Ofen bringt.

## Tradition trifft Tradition

Agnes, „die Feine“, und Albrecht, „der Herzhafte“, haben jetzt ihr eigenes Brot

Von Ulli Scharrer

Der Herzog ist herzlich, sie hat „ein feines Aroma“. Die Rede ist von Agnes und Albrecht. Allerdings nicht speziell vom diesjährigen Herzogspaar Kristina Kohlhäufel und Dr. Ben Gröschl, sondern von den beiden neuen Brotsorten der Bäckerei Plendl, die nach den beiden Hauptrollen des Bernauer-Festspielvereins benannt sind.

„Tradition trifft Tradition“, freut sich Gröschl beim Besuch in der Backstube. Er meint die des Festspielvereins und die der Bäckerei. Bäckermeister Zeljko Kroul erklärt die Zutaten der Roggenbrote mit hauseigenem Sauerteig. Alte traditionelle Rezepte hat man rausgesucht und verfeinert, die Agnes mit einem Aromakochstück, den Albrecht mit einer „geheimen Gewürzmischung“. Kroul betont außerdem die zwei wichtigen Fakto-

ren, die beim „Craft Food“ dazukommen: Zeit und Handarbeit. „Wirklich alles wird mit der Hand gemacht“, versichert er. Diesem Merkmal will man treu bleiben. Die herzoglichen Zwei-Kilo-Laibe bekommen auch extra lange Ruhezeiten und extra lange Backzeiten. Backstube ist Teamarbeit und das Finden und Probebacken der richtigen Rezeptmischung für Agnes und Albrecht waren es auch.

### Agnes greift beherzt zum Brotschieber

Angefangen bei Erich Venus, der als Teigmischer jeden Tag darauf achtet, „dass alles passt“, bis hin zum Backstubenleiter Philipp Bachl, der dann am Ofen zuständig wird, dass Agnes und Albrecht resch diesen wieder verlassen.

Während Albrecht noch fachsimpelt über gesunde Ernährung – „weil das, A gut ist und B, das Kos-

tüm dann besser passt“, greift die Agnes beherzt zum Brotschieber. Sie will jetzt probieren. Wie eine Scheibe Agnes oder Albrecht schmeckt? Das kann jeder selber probieren, entweder beim Plendl oder spätestens bei den Festspielen, da werden Schmalz und Obatzda auf Agnes- und Albrecht-Brot gereicht. „Agnes eignet sich für jeden Belag, Albrecht besonders gut zu herzhaften Brotzeiten“, geben die Bäcker auf den Weg mit.

Eine Würze, die nicht auf das Brot kommt, aber vielleicht das Flair verfeinert, ist die Geschichte der Bäckerei, der niemand Tradition abstreiten kann.

Der Plendl lässt sich bis zu 600 Jahre zurückverfolgen, 400 Jahre sind an der Simon-Höller-Straße verbrieft. Es könnte also sein, dass Agnes Bernauer und Herzogsohn Albrecht, also die Echten, schon damals im Herzogschloss in einen Plendl-Laib bissen.

## Termine für Senioren

**Gesundheits- und Wellnessreise für Senioren ins Gasteiner Tal:** 20. bis 24.5., Veranstalter: Vitalsportverein; Busfahrt, 4-Sterne-Hotel mit Reiseleitung, Wellnessbereich, Ausflüge, Wanderung und Schloss Mirabell. Anmeldung bis 1.3. erforderlich. Infos bei Birgit Nagler, Tel. 0152/21989188, gsund@online.de; Kostenbeitrag.

**Themen-Nachmittag Digitalisierung:** Freitag, 22.2., 14 bis 15.30 Uhr; Fachkräfte geben Tipps zur Bedienung von Bankautomaten, bargeldlosem Bezahlen, Online-Banking. Veranstalter: Seniorenbeirat; Sparkassensaal, Theresienplatz 24 (barrierefrei). Anmeldung: erforderlich unter Tel. 09421/94470469 oder -94470468, E-Mail: rita.hilmer@strau.

**Mittwoch am Mittwoch:** Mittwoch, 27.2., 10.30 bis 11.30 Uhr, gesundheitliche Prävention und geselliges Spazieren gehen speziell für ältere Menschen; Veranstalter: Bürgerstiftung Straubing; Amt für Tourismus, Theresienplatz 2. Infos unter Tel. 09421/94470469

**Nachmittags-Tanz für die Generation 50plus:** Mittwoch, 27.2., 14 bis 17.30 Uhr mit Livemusik vom Straubinger Hans und Bingo, Veranstalter: AWO Soziale Dienste gGmbH Straubing; Magnobonus-Markmiller-Saal, Äußere Passauer Str. 60, Straubing. Infos unter Tel. 0170/5749090.

## Werkzeug-Kurs an der Vhs

Wie unterscheiden sich verschiedene Bohrwerkzeuge? Wann wird welche Maschine eingesetzt und wie erkennt man den richtigen Bohrer? Das erfährt man unter anderem in einem Vhs-Kurs. Nach dem theoretischen Teil folgt ein ausführlicher Praxisteil, in dem jeder Teilnehmer an unterschiedlichen Arbeitsplätzen verschiedene Werkzeuge ausprobieren kann. Alle Werkzeuge und Maschinen werden von der Dozentin gestellt. Am Ende dieses Seminars am Freitag, 15. März, 14.30 bis 21 Uhr, sind Teilnehmer in der Lage, mit den wichtigsten Maschinen selbstständig umzugehen. Infos und Anmeldung unter Telefon 845730 oder www.vhs-straubing.de.

## Wann ist ein Wirt ein Wirt?

Im Gespräch mit der Ordnungsamts-Chefin über die Gaststättenerlaubnis

Von Sophie Schattenkirchner

Ein Wirt aus Straubing hat vor dem Verwaltungsgericht Regensburg Klage eingereicht: 2017 ist ihm die Gaststättenerlaubnis von der Stadt entzogen worden. Das wird nun verhandelt. Ordnungsamtsleiterin Karin Meyer erklärt, wie man eine Gaststätten-Erlaubnis erhält und wann ein Wirt schließen muss.

Wer eine Gaststätte eröffnen möchte, der braucht eine Erlaubnis. Bei dieser Ersterteilung wird einiges über den künftigen Gastronomen erfragt und überprüft. Zahlt derjenige zuverlässig Steuern? Hat er Schulden? Ist alles in Ordnung, erteilt die Behörde die Erlaubnis. Oft werden Probleme aber erst während des Betriebs bekannt: Wird der Jugendschutz eingehalten? Kommt es zu Ruhestörungen? Gibt es Hygienemängel oder macht der Gastwirt Schulden? Dabei geht es um die erforderliche persönliche Zuverlässigkeit eines Gastwirts. Die Behörden, erklärt Karin Meyer, arbeiten eng zusammen. Es kann beispielsweise sein, dass das Finanzamt dem Ordnungsamt einen Verzug bei den Steuerzahlungen meldet.

### „Denn für den Gastwirt hängt viel dran“

Eines ist Karin Meyer wichtig: Es geht dabei nicht um Fälle, in denen einmal ein Bußgeld verhängt wurde, weil an einen Jugendlichen Alkohol ausgeschenkt wurde. Sondern darum, ob jemand schon diverse Anzeigen von der Polizei hat, weil dort andauernd sturzbetrunkene Jugendliche angetroffen werden.



Zum Beispiel bei Verstößen gegen das Jugendschutzgesetz kann ein Gastwirt Schwierigkeiten bekommen.

Foto: Axel Heimken

„Denn für den Gastwirt hängt viel dran, er ist ja beispielsweise an die Pacht gebunden“, sagt Karin Meyer. Die Behörden entscheiden, je nach Schwere der Verstöße, ob der Widerrufsbescheid der Gaststättenerlaubnis als „sofort vollziehbar“ erklärt wird. Das ist nur der Fall, wenn man es vor der Gesellschaft nicht mehr verantworten könne, dass die Kneipe länger geöffnet hat. Dann muss der Wirt sofort schließen.

Der Gastwirt kann dagegen Rechtsmittel einlegen. Er kann fordern, dass ein Gericht das überschlägig überprüft. „In aller Regel“, sagt Karin Meyer, „kommt aber die Verwaltung mit ihrem Antrag

durch.“ Denn dieser sei belastbar, es liegen Dokumente der Polizei und Aussagen von Beteiligten vor. Der Klageweg dauert länger – da die Gerichte derzeit überlastet seien.

Ein Gastwirt ist erlaubnispflichtig, jemand der zum Beispiel einen Bekleidungsladen eröffnet, muss nur ein Gewerbe anmelden. Dieser wird vorab nicht geprüft. „Dahinter steht die Gewerbefreiheit“, erklärt sie. Dass diesen Geschäftsleuten dann eine Gewerbeuntersagung zugeschiedt wird, komme häufiger vor als der Widerruf der Gaststättenerlaubnis. Rund zehn Mal im Jahr, sagt Karin Meyer, werden in der Stadt Erlaubnisse widerrufen und Gewerbe untersagt.

Prof. Dr. Reinhold Kiehl  
Straubing