

Weihnachtsmarkt

IM URBANHOF 3. - 6. Dezember
NIKOLAUSMARKT 5. Dezember

Das Stadt-Magazin

Ausgabe Dezember / 2015

Postwurf an sämtliche Haushalte

Inhalt

Neues aus Ihrer Kommune:

Netzwerk Willkommen Seite 2-3
in Vilsbiburg

Förder- und Werbeverein:

Nikolausmarkt und Weih- Seite 4
nachtsmarkt im Urbanhof
VIB-Gutschein Seite 4

Klima & Umwelt:

Energieeinsparverordnung Seite 5
E-Fahrzeuge / Stromspeicher Seite 5
Geht's auch ohne Plastiktüten S. 6-7
Optimierung Heizanlagen Seite 7
Heizungspumpentausch Seite 7
Enzyklika zum Klimaschutz Seite 7

Direktvermarkter:

Neu: Milchtankstelle Seite 5
Brandl's Metzgerei Seite 8-9

Kultur:

Musikverein Vilsbiburg Seite 10

Kinderseite

Seite 11

Wirtschaft:

SEHLHOFF GMBH Seite 12
Zollner Weberei und Seite 13
Wäschefabrik GmbH & Co. KG

Newsticker:

Öffnungszeiten Hallenbad Seite 14
Besucherstatistik Stadtbad Seite 14
Vilsbiburg erkunden Seite 15
Ausbildung im Rathaus Seite 15
Winterdienst Seite 15

Veranstaltungskalender Seite 16

Weihnachtsgruß des Bürgermeisters Helmut Haider

Liebe Mitbürgerinnen
und Mitbürger,

wir stehen vor dem Jahreswechsel und freuen uns auf ruhige und erholsame Festtage.

Diese Zeit bietet uns die Gelegenheit, das vergangene Jahr in Gedanken Revue passieren zu lassen und ich nehme diese Zeilen zum Anlass, um all denen zu danken, die mitgeholfen haben, unsere Stadt Vilsbiburg lebens- und liebenswert zu machen! Viele unserer Mitbürgerinnen und Mitbürger bringen sich in die Gesellschaft mit ein. Ich danke allen recht herzlich, welche sich in caritativen, sportlichen, hilfeleistenden oder kulturellen Bereichen in der Stadt Vilsbiburg engagieren! Ohne diese Mitmenschen, wovon es in Vilsbiburg zum Glück eine ganze Menge gibt, wäre vieles nicht möglich.

Aber der Jahreswechsel lässt uns auch nach vorne schauen. Das nächste Jahr bietet uns viele Chancen und Möglichkeiten, um die Stadt Vilsbiburg weiter zu entwickeln. Große Projekte wie die Sanierung der Mittelschule und die Erschließung von Bau- und Gewerbegebieten stehen vor uns und lassen uns hoffnungsvoll in die Zukunft blicken.



Die Welt rückt immer näher zusammen. Entwicklungen in anderen Regionen der Erde betreffen uns auf einmal, obwohl sie sich fern von uns abspielen. Alle Völker und Religionen schätzen Frieden und Mitmenschlichkeit. In Deutschland und vor allem in Bayern haben diese Werte Bestand und sind auch in Zukunft der Grundsatz unseres Handelns.

In diesem Sinne wünsche ich den Mitbürgerinnen und Mitbürgern von Vilsbiburg, sowie meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Stadt Vilsbiburg ein frohes Weihnachtsfest und einige ruhige Stunden, sowie ein gutes, erfolgreiches und vor allem gesundes Jahr 2016!

Ihr **Helmut Haider**,
Erster Bürgermeister
der Stadt Vilsbiburg

Hilfe zur Selbsthilfe als einziger Schlüssel zur Integration „Netzwerk Willkommen in Vilsbiburg“ unterstützt Asylsuchende



Hanns Finkenzeller beim Deutschkurs im Pfarrheim

Ohne den Einsatz von vielen ehrenamtlichen Helfern wäre die Betreuung der Asylsuchenden auch in Vilsbiburg nicht denkbar. Aus dem Grundsatz der Nächstenliebe hat sich aus dem Kreis der katholischen und evangelischen Pfarrgemeinden sowie der Kolpingfamilie

ein Netzwerk von ehrenamtlich engagierten Vilsbiburgern gebildet, das den Neuankömmlingen die Ankunft erleichtern und deren Integration fördern möchte. Das Herzstück der Hilfe bildet das kostenfreie Angebot von Deutschkursen im Pfarrheim.

Derzeit werden in Vilsbiburg 90 Flüchtlinge aus 14 Nationen (Ägypten, Armenien, Afghanistan, Eritrea, Kongo, Nigeria, Pakistan, Russische Föderation, Senegal, Sierra Leone, Syrien, Tunesien, Uganda, Ukraine) mit einem Aufenthalt zwischen zwei Monaten und drei Jahren in fünf dezentralen Unterkünften beherbergt. Für jedes Haus steht aus dem Netzwerk der Asylhelfer mindestens ein Hauspate zur Verfügung, der den Bewohnern bei den Aufgaben des täglichen Lebens behilflich ist. Um die Arbeit der ca. 40 aktiven Helfer in Vilsbiburg zu koordinieren, stehen für folgende Bereiche Ansprechpartner zur Verfügung: Kommunikation: Dr. Uta Lenk; Soziales und Cafe International: Anne Hartmann; Deutschkurse: Georg Stockbauer und Hanns Finkenzeller; Spendenorganisation (nach Bedarf): Hannelore Eichner. Ergänzend wird bei erforderlichen Behördengängen oder Arztbesuchen im katholischen Pfarrbüro ein Fahrservice



Die Koordinatoren des "Netzwerk Willkommen in Vilsbiburg": Hanns Finkenzeller, Hannelore Eichner, Anne Hartmann, Dr. Uta Lenk und Georg Stockbauer

organisiert. Die Vermittlung von Arbeitsstellen übernimmt das Büro der Caritas (Gestütstraße 4 a, Landshut, Tel. 0871 805-100). Interessierte Arbeitgeber können sich hier über die Bestimmungen informieren und finden Unterstützung bei der Einstellung.

Das Hilfsangebot ist zweifellos auch mit vielen Schwierigkeiten verbunden, wie Uta Lenk ihre persönlichen Eindrücke beschreibt: „Der große Elan aus den Anfangsstunden hat mit der Dauer und der Entwicklung der Asylkrise auch bei uns Helfern unsere Grenzen aufgezeigt. Die Hilfe erfordert einen großen Zeitaufwand, den auch wir nur schwer aufrecht halten können. Um die bevorstehende Arbeit zu bewältigen, ist es notwendig, dass wir sie auf viele Schultern verteilen und bitten die Bevölkerung um weitere Unterstützung.“

Da den Asylbewerbern der Zugang zum Arbeitsmarkt bereits nach einem Aufenthalt von drei Monaten offen steht, rückt das Erlernen der deutschen Sprache deutlich in den Vordergrund der Arbeit der Helfer. Ein Team aus mittlerweile ca. 12 Deutschlehrern bietet mehrfach in der Woche im katholischen Pfarrheim Deutschkurse an – keine leichte Aufgabe, da viele Flüchtlinge keine Englischkenntnisse als Basis der Verständigung besitzen, wie Georg Stockbauer der Koordinator der Deutschkurse berichtet. „Auch wir mussten unseren Lehrstil in den letzten Monaten erarbeiten und vermitteln teilweise die ersten Grundbegriffe mit Bildern oder wie man so schön sagt mit „Händen und Füßen“.

Kontakt

E- Mail: vib-kommen@web.de
Tel.: 08741 96410 (katholisches Pfarramt Vilsbiburg)

Bei Anmeldung zum Newsletter werden hilfsbereite Bürger mit allgemeinen Informationen sowie dem konkreten Bedarf an Sachspenden benachrichtigt.



Cafe International

Das „Netzwerk Willkommen in Vilsbiburg“ bietet einmal monatlich im katholischen Pfarrsaal einen Treffpunkt für Asylsuchende und hilfsbereite Bürger zum gegenseitigen Kennenlernen an. Im Gespräch bei Kaffee und Kuchen wurden bereits zahlreiche Kontakte geknüpft und Freundschaften geschlossen.

Der Termin für das Treffen in den Weihnachtstagen wird in der Tagespresse und mit Plakaten bekannt gegeben.



Vilsbiburg auf Wohnraum-Suche

Die Unterbringung der Asylsuchenden bildet eine große Herausforderung für die Kommunen und den Landkreis Landshut. Bereits jetzt wohnen sieben Fehlbeleger (anerkannte Asylanten) in den dezentralen Unterkünften für Asylbewerber, da weitere Wohnungen nur schwierig zu finden sind. Folgende Einrichtungen bieten Beratung:

Das **diakonische Werk** Landshut bietet persönliche Hilfe, Begleitung und Unterstützung für Personen, deren Lebensverhältnisse mit sozialen Schwierigkeiten verbunden sind. Ein Schwerpunkt der Beratung ist das Projekt „Blaue Tür“ zur Hilfe von akut wohnungslosen Bürgern. Um Wohnraum anbieten zu können, bittet die Diakonie um Unterstützung aus der Bevölkerung mit Angeboten von Wohnungen, die zur Miete freistehen.

Diakonisches Werk Landshut e. V. Projekt „Die Blaue Tür“

Sprechstunde: Di & Do 10 - 13 Uhr, Mi 13 - 15 Uhr, Maistraße 8, 84034 Landshut, Telefon 0871 609 237 www.diakonie-landshut.de

Der **Caritasverband** bietet jeden Mittwoch oder nach tel. Vereinbarung in Vilsbiburg eine Beratungsstelle für Asylbewerber und Integrationshelfer aus dem südlichen Landkreis an. Das Büro der Caritas ist am Mittwoch 8 bis 12 Uhr für den Parteiverkehr ohne vorherige Terminabsprache geöffnet.

Asylsozialberatung Caritasverband Landshut, Untere Stadt 4, Vilsbiburg, Tel. 08741 6688 (Vilsbiburg Mi-Fr) oder Mobil 0157 33358022 (Mo-Fr)

Ansprechpartner **Stadt Vilsbiburg** für die Vermittlung von Wohnraum an das Landratsamt: Geschäftsleiter Walter Burger, Tel. 08741 305-110

Weihnachtlich Bummeln mit Flair

Lange Samstage und Weihnachtsmärkte locken in die Innenstadt



Am 5. Dezember füllt sich die Innenstadt mit vorweihnachtlichem Leben
(Foto: Michael Betz)

Der Weihnachtsmarkt im Urbanhof

Von 3. bis 6. Dezember verwandelt sich der Urbanhof wieder in ein weihnachtliches Wunderland für Kunstliebhaber und Freunde besonderen Handwerks. Bereits zum achten Mal stellt die Familie Ostermaier den malerischen Innenhof und das alte Bogengewölbe, das einst als Stall diente, zur Verfügung. Der Markt bietet an rund 25 Ständen ausgewählte Produkte handwerklicher Kunst aus der Region – so zum Beispiel Kleidung aus Alpakawolle, Kunst- und Dekorgegenstände aus Holz, Mineralsteinschmuck, Antiquitäten und Weidenflechtarbeiten. Begleitet wird der Markt wie jedes Jahr von einer Kunstausstellung im Foyer des ehemaligen Kinos. Diesmal stellen die Vilstalmer ihre Werke aus. Außerdem ist an jedem der Markttag ein ausgewähltes musikalisches Rahmenprogramm geboten. Es spielen unter anderem die Rottaler Weisenbläser und der Bergchor Vilsbiburg.

Am **Donnerstag und Freitag** öffnet der Markt von **17 bis 20 Uhr** seine Pforten, am **Samstag von 11 bis 20 Uhr** so-

wie am **Sonntag von 13 bis 20 Uhr**. Der Eingang befindet sich direkt am Stadtplatz, Hausnummer 33.

Der Nikolausmarkt am Stadtplatz

Am **Samstag, 5. Dezember**, findet der alljährliche Nikolausmarkt am Stadtplatz statt. Rund 30 Stände locken mit Leckereien und allerlei schönen Dingen für die Weihnachtszeit. Die Stände werden dabei größtenteils von gemeinnützigen Vereinen aus dem Raum Vilsbiburg bewirtschaftet. So gibt es zum Beispiel Honig zu erstehen, besondere Backformen für die Weihnachtsbäckerei, handgemachte Strickwaren und Schmuck. Für die Kleinen warten außerdem Ponys darauf, bestaunt und geritten zu werden. Der Markt **beginnt um die Mittagszeit herum**, richtig los geht's dann um 13 Uhr, mit dem Auftritt des Vilsbiburger Blechbläserensembles am Stadtturm. Die Bläser kündigen die Ankunft vom Nikolaus auf seinem Pferdeschlitten an – ein Moment, der Kinderaugen zum Leuchten bringt! Gegen 16.30 Uhr gibt

außerdem der Musikverein Vilsbiburg adventliche Bläsermusik zum Besten. Der Nikolausmarkt endet um 20 Uhr.

Die Weihnachts-Einkaufswochen

Am 28. November beginnen wieder die vier Weihnachts-Einkaufswochen des Förder- und Werbevereins Vilsbiburg. Neben verschiedenen Schmankerln wie der alljährlichen Lebkuchen-Aktion, bieten während dieser Zeit die Läden der Innenstadt ihren Kunden an den langen Samstagen die Möglichkeit zum ausgiebigen Einkaufsbummel bis 17 Uhr.



Geschenktipp: Der VIB-Gutschein

Sie wollen lieben Menschen eine Freude machen? Dann ist der VIB-Gutschein genau das Richtige! Der Gutschein kann in den meisten Geschäften der Stadt Vilsbiburg eingelöst werden. Der Beschenkte findet so garantiert etwas, was ihm lange Freude bereitet. Der Gutschein kann in jeder gewünschten Betragshöhe ausgestellt werden und ist drei Jahre gültig. Für Kurzentschlossene gibt es im Foyer der Sparkasse am Stadtplatz einen Automaten, an welchem sie den VIB-Gutschein zu jeder Uhrzeit kaufen können.

Neu in Vilsbiburg – Milch direkt vom Erzeuger zum selber Zapfen

Paul und Edeltraud Zehetmeier bieten der Bevölkerung aus Vilsbiburg und Umgebung mit der Milchtankstelle am Hof in Streuweismühle die Möglichkeit, frische Weidemilch direkt vom Erzeuger zu beziehen.

Es funktioniert denkbar einfach: Geld einwerfen, Flasche schräg an die Zapfstelle halten und auf Start drücken. Der Milchauslass nimmt Münzen und Scheine bis zehn Euro an. Sobald der Zapfvorgang beendet ist wird der Abfüllbereich automatisch gereinigt. Wer keine Flasche dabei hat, kann im Auto-

matenhäuschen eine Flasche erwerben. Der gesamte Automat wird täglich gereinigt und mit frischer Rohmilch aus dem eigenen Biobetrieb befüllt. Der Liter Rohmilch kostet einen Euro. Dafür erhält der Kunde tagesfrisch gekühlte Milch direkt vom Erzeuger, die nicht homogenisiert und pasteurisiert ist. Das heißt, es sind alle Vitamine, Fett, Eiweiß sowie Vitalstoffe in unveränderter Form enthalten.

Auch Bürgermeister Helmut Haider ist vom Direktvermarkterkonzept der Familie Zehetmeier überzeugt und gratulierte im Namen der Klimakommune Vilsbiburg



Energie-Einspar-Verordnung: Vorschriften für Bestandsgebäude

Ein Großteil der ca. 18 Millionen Wohnungen in Deutschland wurde vor 1978 und damit vor der ersten Wärmeschutzverordnung gebaut. Die Sanierung dieser Gebäude ist entscheidend für das Erreichen der Klimaschutzziele. In den nächsten 20 Jahren stehen daher bei rund der Hälfte aller Häuser Sanierungen an. Die Vorgaben der neuen Energie-Einspar-Verordnung (EnEV 2014) kommen schrittweise zur Geltung.

www.enev-online.com

Neuerungen für Bestandsgebäude

Energieausweis: So gilt seit Mai 2014, dass bei Verkauf oder Vermietung von Gebäuden oder Wohnungen der Energieausweis vorgelegt werden muss, um

deren Energieverbräuche transparent zu machen. Ausweise, die jetzt ausgestellt werden, enthalten diese Einträge, auch in Immobilienanzeigen müssen energetische Kennwerte angegeben werden.

Heizkesseltausch: Seit Anfang dieses Jahres gilt für Öl- und Gaskessel, die älter als 30 Jahre sind, eine Austauschpflicht. Alle sichtbaren Heizungs- und Warmwasserrohre müssen ebenso gedämmt werden, wie die oberste Geschossdecke (letztere ab 2016). Elektrische Nachtspeicherheizungen dürfen entgegen ursprünglicher Vorgaben weiter betrieben werden, mit dem Hintergrund, dass sie als Stromspeicher für selbst erzeugten Fotovoltaikstrom dienen können. Ausgenommen sind auch

unwirtschaftliche Maßnahmen sowie Hausbesitzer, die mindestens eine Wohnung eines Hauses am 1.2.2002 selbst genutzt haben.

Tipp: Der Energieausweis kann im Rahmen der Sanierungsberatung der Stadt in Angriff genommen werden. Es gibt derzeit auch zahlreiche staatliche Förderungen für die Erneuerung und Optimierung Ihrer Heizanlage von Seiten KfW und BAFA, in Form von Zuschüssen oder günstigen Darlehen. Nehmen Sie die kostenfreie Energieberatung der Stadt Vilsbiburg in Anspruch. Kontakt: Klimaschutzmanager Georg Straßer, Tel. 305-444, klimaschutz@vilsbiburg.de, www.klimaschutz.vilsbiburg.de

Auslaufristen für Steuerbefreiung E-Fahrzeuge / Stromspeicherförderung

Elektrofahrzeuge: Diese sind nach § 3d KraftStG für einen befristeten Zeitraum von der Kraftfahrzeugsteuer befreit. Die Feststellung, ob es sich bei einem Fahrzeug um ein Elektrofahrzeug handelt, wird von der Zulassungsstelle getroffen. Hybridfahrzeuge sind nicht steuerbefreit. Die Steuerbefreiung von Elekt-

rofahrzeugen beträgt bis Jahresende noch zehn Jahre, ab Januar 2016 sind es nur noch fünf Jahre.

Stromspeicher: Zum 31. Dezember 2015 läuft die Förderrichtlinie für Solarstromspeicher aus. Wie aus einem aktuellen Schreiben an den Wirtschaftsausschuss des Bundestages hervorgeht, will Bundeswirtschafts-

minister Sigmar Gabriel das seit 2013 laufende KfW-Förderprogramm für Solarstromspeicher nicht verlängern. Siehe auch www.sonnewindwaerme.de/photovoltaik/foerderung-fuer-solarstromspeicher-gestrichen

Wer ohnehin in einen Speicher oder ein E-Auto investieren möchte, der sollte jetzt handeln.



Plastiktüten: Geht es auch ohne?

Nur einmal genutzte Plastiktüten sind - wie kaum ein anderes Produkt - Symbol für eine bequeme Wegwerfgesellschaft. Neun von zehn Plastiktüten landen im Restmüll. In der EU werden 100 Milliarden Tüten im Jahr verbraucht, die Recyclingquote liegt hier bei nur 7%. Der Deutsche verbraucht jährlich rund 65 Tüten, die Bürger von Vilsbiburg somit rund 750.000: Grund genug, sich als Klimakommune des Themas anzunehmen.

Die EU schreibt den Mitgliedsländern seit diesem Jahr vor, den Tütenkonsum schrittweise zu reduzieren und diese ab 2019 nicht mehr kostenfrei abzugeben. Das „wie“ steht den Ländern frei, Deutschland hat sich noch nicht konkret auf Maßnahmen festgelegt. In Irland hat eine Besteuerung der Tüten den Verbrauch um 90% reduziert. Vielleicht schaffen wir das auch: einfach aus Überzeugung für die gute Sache?

Energie und Ressourcen

In Deutschland werden im Jahr 180.000 Tonnen Kunststoff allein für Tüten ver(sch)wendet. Die meisten Plastiktüten sind aus fossilem Rohöl, was die Vorräte endlicher Ressourcen weiter erschöpft: Die in der EU pro Jahr in Deponien entsorgten Plastiktüten entsprechen der Stromproduktion von 1,6 Atomkraftwerken.

Plastikmüll gefährdet die Umwelt

Bis Plastiktüten vollständig zerfallen, benötigen sie, je nach eingesetztem Kunststoff, 100 bis 500 Jahre. Oft werden Sie achtlos weggeworfen und landen - wie viel anderer Plastikmüll auch - in der Natur. Vor allem in Gewässern sind sie problematisch, zum einen als

tödliche Falle für Fische und Vögel, zum anderen als sogenanntes Microplastik: Dieses stammt zum Großteil von Plastikabfall, neben Bestandteilen von Waschmitteln und Kosmetika, die über Kläranlagen in Flüsse und Meere gelangen und über die Nahrungskette wieder auf unserem Teller landen (siehe Kreislaufschema).

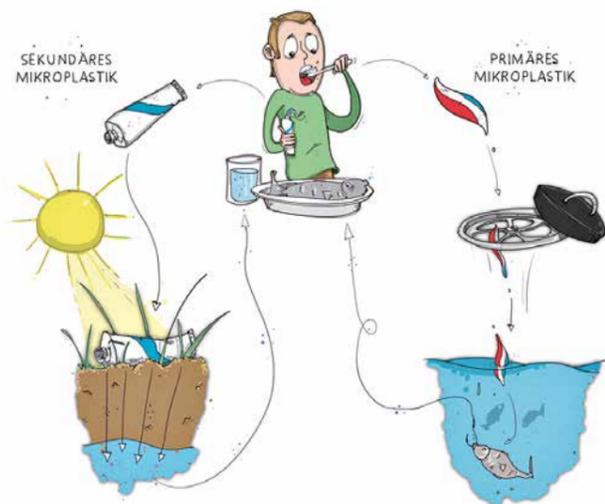
Alternativen mit Nebenwirkungen

Biologisch abbaubare Plastiktüten mit Anteilen nachwachsender Rohstoffe oder Einweg-Plastiktüten aus nachwachsenden Rohstoffen sind schlechte Einweg-Tütenvarianten. Aus technischen Gründen bestehen biologisch abbaubare Plastiktüten häufig zu 70 Prozent aus Rohöl und nur zu 30 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen. Hinzu kommt, dass diese aus der Haushaltsammlung nur eingeschränkt recyclingfähig sind und das Recycling herkömmlicher Kunststoffe behindern. Die Ökobilanz biologisch abbaubarer Tüten verschlechtert sich zusätzlich durch einen größeren Materialaufwand. Denn im Gegensatz

zu rohölbasierten Tragetaschen muss die Tütenfolie dickwandiger sein, um dieselbe Reißfestigkeit zu besitzen. Letzteres gilt auch für Papiertragetaschen.

Praktisch: Der Packawayshopper

Dieser ist klein faltbar und trägt nicht auf, kann viel Gewicht tragen und ist „einfach praktisch“. Die Tasche ist sehr häufig nutzbar und - wie die Praxis zeigt - sie wird auch gern verwendet. Die Tragetasche aus reißfestem Polyester ist zwar kein Naturprodukt und mit rund drei Euro nicht ganz billig: Doch ist gerade das ein Garant dafür, dass sie nicht einfach weggeworfen wird. Und darum wird sie sowohl von der deutschen Umwelthilfe, als auch vom Umweltbundesamt als „beste Alternative zur Plastiktüte“ gewürdigt. Dieses noch vor der Papier- und der Baumwolltasche: Denn erstere sind nicht reißfest und somit nicht oft verwendbar; letztere sind laut Umweltbundesamt „mit einem problematischen Anbau des Rohstoffs belastet“ und weniger handlich.



Plastik-Kreislauf:

Primäres (Kunststoffe in Waschmitteln oder Kosmetika) und sekundäres (Kunststoffverpackungen) Mikroplastik landet über den Wasserkreislauf und die Nahrungskette wieder auf unserem Teller, hier am Beispiel einer Zahnpasta samt Tube.

Eine plastiktütenfreie Stadt? ...

... eine durchaus realistische Vision, die wir als Klimakommune anstreben sollten. Für welche Lösung sich der Einzelne auch entscheiden mag, die Einwegtüte vom Geschäft sollte langsam aber sicher Tabu sein. Ob nun Rucksack oder Einkaufskorb, der Stoffbeutel, die einmal erworbene kräftige Plastik- und Papiertüte oder der Packawayshopper: Das Motto der Wahl in unserer Klimakommune – nicht nur für Plastiktüten - lautet **„Mehr Wege als Einweg - eine kann mehr“**.

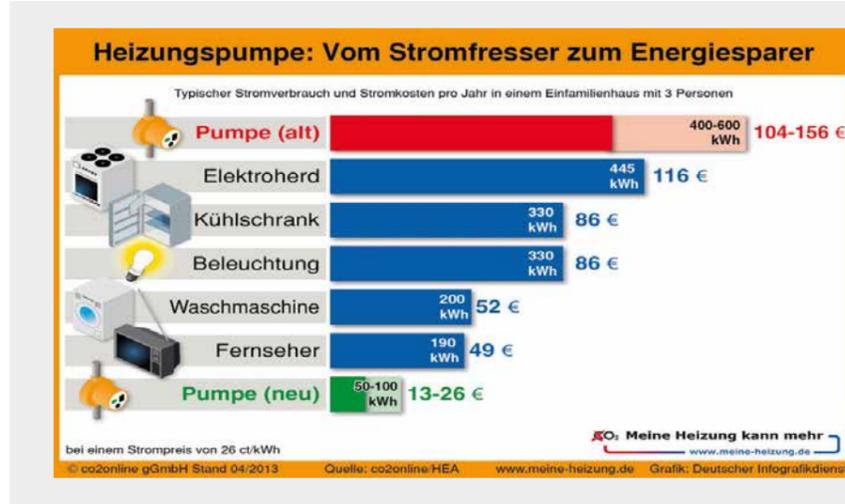
Weitere Infos: <http://www.duh.de/5085.html> und <https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/4453.pdf>

Heizanlagen jetzt optimieren und sparen

In der kalten Jahreszeit steht die Heizung im Focus der Energieeinsparung. Geprüft werden sollten der hydraulische Abgleich sowie ein Tausch der alten Heizungspumpe.

Hydraulischer Abgleich: Kennen Sie das? Der eine Heizkörper wird nicht richtig warm, beim anderen rauscht es am Ventil, morgens ist es im Bad noch kühl, während im Schlafzimmer die Heizung glüht ... All das sind Anzeichen dafür, dass die Heizungsanlage nicht optimal eingestellt ist. Das be-

deutet häufig gleichzeitig, dass Energie verschwendet wird. Hier kann der sogenannte hydraulische Abgleich Abhilfe schaffen. Bei einer neuen Ölheizung ist er zum Teil Voraussetzung für das Beantragen von Fördermitteln. Nach dem hydraulischen Abgleich werden die Räume gleichmäßig angenehm warm und es gibt keine störenden Geräusche mehr. Auch die Gefahr der unbemerkten Energieverschwendung ist gesunken. Diese Maßnahme ist im Rahmen der Heizungsmodernisierung bei KfW und BAFA förderbar.



Heizungspumpentausch

Alte Heizungspumpen sind für einen erheblichen Anteil des Stromverbrauchs im Haushalt verantwortlich. Oft sind alte Heizungspumpen sogar der größte Stromfresser und verbrauchen mehr Strom als Waschmaschine und Kühlschrank zusammen. Dabei leisten sie ihre Dienste im Gegensatz zu anderen elektrischen Geräten meist unbeachtet. Die alte, unregulierte Heizungspumpe verschwendet völlig unnötig Strom und belastet so Ihren Geldbeutel und Ihre Umwelt.

Papst Franziskus schreibt in seiner Enzyklika zum Thema Klimaschutz



„Das Klima ist ein gemeinschaftliches Gut von allen und für alle. Es besteht eine sehr starke wissenschaftliche Über-

einstimmung darüber, dass wir uns in einer besorgniserregenden Erwärmung des Klimasystems befinden. Die Menschheit ist aufgerufen, sich der Notwendigkeit bewusst zu werden, Änderungen im Leben, in der Produktion und im Konsum vorzunehmen, um diese Erwärmung oder zumindest die menschlichen Ursachen, die sie hervorrufen und verschärfen, zu bekämpfen. Wenn die augenblickliche Tendenz anhält, könnte dieses Jahrhundert Zeuge nie dagewesener klimatischer Veränderungen und einer beispiellosen Zerstörung der Ökosysteme werden, mit schweren Folgen

für uns alle. Der Klimawandel ist ein globales Problem mit schwerwiegenden Umwelt-Aspekten und ernstesten sozialen, wirtschaftlichen, distributiven und politischen Dimensionen; sie stellt eine der wichtigsten aktuellen Herausforderungen an die Menschheit dar.“

... und fordert uns vor Ort konkret zum Handeln auf:

„Während die existierende Weltordnung sich als unfähig erweist, Verantwortungen zu übernehmen, kann die örtliche Instanz (z. B. eine Kommune) einen Unterschied machen!“

Aus der Region – für die Region

Zu Besuch: Bei Brandls Metzgerei und Senfherstellung



Im Verkaufsraum der Metzgerei Brandl in Geiselberg werden kulinarische Schmankerl und Spezialitäten angeboten

„Ein Pfund Bauerngeräuchertes, gerne, darf es sonst noch was sein?“ Der leckere Geruch von Geräuchertem und frischen Fleisch- und Wurstwaren dringt durch die Wurstküche in den Verkaufsraum von Metzgermeister Martin Brandl. Besonders in den Wochen vor Weihnachten geht es lebhaft zu in der Metzgerei im nur sechs Häuser zählenden Dorf Geiselberg im Markt Gangkofen.

Von der „Freude am Fahren“ zur Freude am Wursten

Begonnen hat alles 1977, als Vater und Mutter Brandl den Metzgereibetrieb aufnahmen und mit der Senfherstellung und Räucherei, auch in Form der Lohnräucherei, auf sich aufmerksam machten. Mit dem Einzug von Ketchup, Fertigsaucen & Co. verlor die Senfherstellung im Laufe der Jahre an Bedeutung, die Metzgerei rückte in den Vordergrund. Sohn Martin, mit dem elterlichen Betrieb groß geworden, lernte den Beruf des Schlossers und arbeitete 23 Jahre lang bei BMW. Es waren gute, lehrreiche Jahre für Martin, die Arbeitsstelle war sicher und interessant, dennoch entstand in dieser Zeit der Wunsch, selbstän-

dig zu werden, handwerklich tätig zu sein und etwas Eigenes zu schaffen. Diesen Wunsch ging Martin zielstrebig an, schulte auf Metzger um und erlangte innerhalb von zwei Jahren seinen Meisterbrief. Es folgte der Einstieg in den elterlichen Betrieb, den er nach und nach um- und ausbaute und nach seinen Ideen und Vorstellungen prägte.

Frische, Regionalität und Leidenschaft – ein Erfolgsrezept

Frische: Sie ist das A&O von Martin Brandls Philosophie. Unter einem „guten Metzger“ versteht er „einen Betrieb, zu dem die Kunden Vertrauen haben und bei dem sie sich auf die Frische und Qualität der Fleisch- und Wurstwaren verlassen können“. Durch den regionalen Bezug, die zeitnahe Zerlegung und die handwerkliche Produktion wird dieses gewährleistet. Hier wird alles von Meisterhand gefertigt. Die Frische macht sich im besonderen Geschmack und der langen Haltbarkeit seiner Ware bemerkbar. Martin Brandl ist ein leidenschaftlicher Metzgermeister, er übt seinen Beruf bis zu 20 Stunden am Tag aus, auch am Wochenende. Er ist überzeugt:

Wenn man etwas gut machen will, muss man es mit Leib und Seele tun, nur dann kann man etwas erreichen. Bestes Fleisch aus der Region, hauseigene Rezepturen, das Wissen um das traditionelle Fleischerhandwerk und die jahrelange Erfahrung, verbunden mit der Leidenschaft zum Beruf - das ist das Erfolgsrezept von Metzgermeis-

Kontakt:

Martin Brandl, Geiselberg 1,
84140 Gangkofen, Tel.: 08722 - 260

Verkauf im Laden:

- Dienstag - Freitag durchgehend von 8.00 -18.00 Uhr
- Samstag von 7.30 bis 13.00 Uhr

Wochenmarkt Gangkofen:
mittwochs , 8.00 bis 12.30 Uhr

Produktauswahl:

- Selbst hergestellte Fleisch- und Wurstspezialitäten, insbesondere Bauerngeräuchertes, Presssack, Kochsalami
- Hausmachersenf

Partyservice auf Anfrage:

- kulinarische Schmankerl für kleine oder auch größere Anlässe
- warme und kalte Speisen
- kalte Platten und Salate



Martin und Brigitte Brandl sind ein eingespieltes Team und führen die Metzgerei Brandl mit Leidenschaft

ter Brandl. Tatkräftige Unterstützung bei seiner Arbeit erhält er von seiner Ehefrau Brigitte, „ohne deren Mithilfe wäre das alles nicht zu schaffen“, sagt Brandl.

Brandls Fleisch- und Wurstspezialitäten – Hausmannskost, wie man sie mag

Das „Bauerngeräucherte“ ist der „absolute Renner an der Ladentheke“, so der Metzgermeister. Ein gutes Geräuchertes braucht viel Zeit: vier bis fünf Wochen zum Einlegen in der Sur, eine Woche zum Räuchern in der Räucher- kammer. Dazu die hauseigenen traditionellen Rezepturen und viel handwerkliches Fingerspitzengefühl - das alles macht sich im sehr intensiven, vollen und aromatischen Geschmack des Bauerngeräucherten bemerkbar. Auch der magere Presssack und die aromatische Rindfleischkochsalami werden in der Metzgerei besonders gerne nachgefragt. Richtige Hausmannskost also, mit der Brandl seine Kunden verwöhnt.

Nähe zum Kunden ist wichtig

Brandls Kundschaft honoriert die qualitativ hochwertige handwerkliche Arbeit des umtriebigen Metzgermeisters. Aus den umliegenden Dörfern und Städten und darüber hinaus kommen die Kunden nach Geiselberg, um dort ihre Fleisch- und Wurstwaren einzukaufen. Die Besonderheiten der Metzgerei haben sich herumgesprochen. Metzgermeister Brandl lässt es sich nicht nehmen, so oft wie möglich zusammen mit seiner Frau im Laden der Metzgerei zu stehen. Die Rückmeldungen seiner Kundschaft sind ihm wichtig, er gibt Tipps und Ratschläge und will das richtige Gespür für die Wünsche seiner Kunden durch den direkten Kontakt bewahren.

Martin Brandl hat sich seinen Traum der Selbständigkeit erfüllt. Er ist überzeugt: Wenn man mit Leib und Seele dabei ist, kann man etwas erreichen, man muss zu seiner Tätigkeit stehen, sie leben und erleben. Das Geheim-



Martin Brandl bietet zum Fleisch- und Wurstsortiment passende Senfspezialitäten aus eigener Herstellung

nis liegt im Wollen. „Selbständigkeit musst du leben“, Leidenschaft und Enthusiasmus zeigen, dann kann man auch als „Kleiner“ durchaus mithalten. Die Begeisterung seiner Kunden und das Vertrauen in seine Produkte sind für ihn täglicher Ansporn und zeigen ihm, dass er mit seinem Gespür den richtigen Weg gefunden hat.

Rezepttipp zum Erzeugnis der Region: **Niederbayerisches Kartoffelbrat „nach Brandl-Art“**

Für 4 Portionen:

1 ½ kg Schweinebraten mit Haut (Hüfte oder Unterschale), 250 g Karotten, 250 g Sellerieknolle, 250 g Zwiebeln, 1 Stange Lauch, 250 g Kartoffeln, vorw. festkochend, 5 Knoblauchzehen, 4 EL Butter, 1 l Gemüsebrühe, 2 TL Kümmel, gemahlen, 2 TL Paprikapulver, edelsüß, Mehl/Stärke, nach Belieben, Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Karotten und Sellerie schälen und waschen, Zwiebeln schälen, Lauch putzen und alles in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffel schälen, waschen und vierteln. Knoblauch schälen und fein hacken. Schweinebraten rundum mit Kümmel, Paprika, Salz und Pfeffer kräftig einreiben und in einer Raine von allen Seiten kräftig in Öl anbraten, 2 EL Butter dazugeben. Haut des Bra-

tens rautenförmig einschneiden damit der Braten später schön knusprig wird. Ohne Deckel auf der Hautseite in die Raine legen. Ca. 1 Stunde in der Raine im vorgeheiztem Backofen braten lassen. Dann den Braten drehen, 2 EL Butter dazugeben. Anschließend Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Knoblauch zugeben und für eine weitere Stunde mit anbraten lassen. Während der Bratzeit immer wieder gut mit Brühe aufgießen. Nach 2 Stunden Garzeit die Temperatur auf 220-240°C (Umluft) erhöhen und eine weitere ½ Stunde braten. In der letzten Stunde geviertelte Kartoffeln dazugeben. Zum Schluss Bratensaft und Gemüse durch ein Sieb passieren. Kartoffeln können extra serviert werden. Passierte Sauce in einem Topf einkochen und nach Bedarf mit Mehl oder Stärke abbinden. Schweinebraten in Scheiben schneiden und mit Kartoffeln und der Sauce servieren.

Beilage: Dazu Sauerkraut und Semmelknödel servieren. Dies ist richtige Hausmannskost aus Niederbayern nach Metzgermeister-Brandl-Art.

Tipp: An dem Hüftfleisch darf schon etwas Fett dran sein (ca. 1 cm dicke Schicht), damit der Braten nicht zu trocken wird.





Seit 90 Jahren: „Musik made in Vilsbiburg“

Musikverein Vilsbiburg: von Blasmusik über Klassik bis Rock & Pop



Traditionelles Ständchen beim Altenheim Vilsbiburg am Tag des Dionysimarktes

Die Freude am gemeinsamen Musizieren verbindet die ca. 40 aktiven Musiker des Musikvereins Vilsbiburg e. V. im besonderen Maß - und das über alle Altersgruppen hinweg!

„Unser Repertoire lässt keine Wünsche offen - von traditioneller Blasmusik über Klassik bis Rock & Pop ist für jeden etwas dabei. Jung und Alt engagieren sich gleichermaßen bei verschiedensten Veranstaltungen.“ stellt Vorsitzender Gerald Cimander seinen Verein vor. Dem Engagement der Mitglieder ist es zu verdanken, dass sich der Musikverein bis heute zahlreiche Auszeichnungen bei Bezirks- und Landesmusikfesten sowie den Kulturpreis der VHS Vilsbiburg „erspielen“ konnte.

Der Musikverein Vilsbiburg e. V. erfreut sich bei der jüngeren Generation wachsender Beliebtheit, da

musikalische Förderung und gemeinschaftliche Unternehmungen ideal miteinander in Verbindung gebracht werden. Die Jugendarbeit ist einer der wichtigsten Bausteine des Vereins. Ebenso herzlich willkommen sind erwachsene Musikerinnen und Musiker, die neu zum Verein kommen. Egal, ob nach einer Erziehungspause wieder mehr Zeit für die eigenen Interessen zur Verfügung steht oder man aus beruflichen Gründen neu in der Vilsbiburger Gegend ansässig wurde. Im Verein findet man schnell Anschluss zu Gleichgesinnten, wird Teil der Musikergemeinschaft und hat beste Möglichkeiten, seine musikalischen Talente zu pflegen.

Zum Anlass des 90-jährigen Bestehens fanden über das ganze Jahr verteilt Jubiläumsveranstaltungen statt: Das Neujahrsanblasen, ein Klassikkonzert

in der Stadtpfarrkirche und insbesondere die Geburtstagsparty unter dem Motto „Tag der Blasmusik“ am zweiten Volksfestsonntag. Zusammen mit vier befreundeten Musikkapellen aus Aich, Eggkofen, Geisenhausen und Velden wurde fünf Stunden lang unterhaltsame, unverstärkte und leidenschaftliche Blasmusik gespielt.



Jugendkapelle beim Infonachmittag für Eltern und Interessenten

Musikverein Vilsbiburg e. V.

1. Vorsitzender Gerald Cimander
Dirigent Bernhard Weindl
Internet: www.musikverein-vib.de

Proben

Jugend: Dienstag, 18.00 - 19.00 Uhr
Erwachsene: Dienstag, 19.30 - 21.30

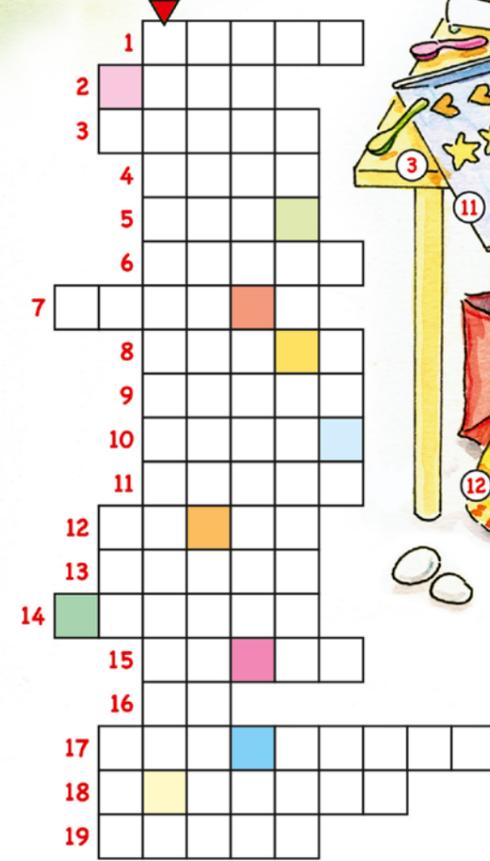
Nächste Termine:

5.12.15, 16.30 Uhr, Konzert im Rahmen des Nikolausmarktes
24.12.15, 17.00 Uhr, Ständchen unter'm Christbaum am Stadtplatz

Weihnachtliche Backstube

Sarah und Paul backen Weihnachtsplätzchen. Plötzlich klingelt der Postbote und sie müssen Pakete annehmen. Als sie zurückkommen, haben die Katzen alles durcheinandergebracht.

1. Wo ist bloß das Backbuch geblieben? Wie viele Teelöffel kannst du finden?
2. In der Küche haben sich fünf Fehler eingeschlichen. fallen sie dir auf?



3. Wenn du alle gesuchten Begriffe in das Rätselgitter einträgst, erhältst du zwei Lösungswörter. Das erste ergibt sich in der mit dem Pfeil markierten Spalte, das andere verraten dir die farbigen Lösungssteine.

Lösung:

© Britta van Hoorn/DEIKE
 Lösungen: 1. Das Backbuch steckt in der roten Tasche und es befinden sich zwölf Teelöffel auf dem Bild. 2. Die Zahlen der Uhr sind falsch, der Kalender steht auf Juni, die Mehlhüte ist spiegelverkehrt beschriftet, auf dem Boden liegen ein Ei und ein Hase. 3. Weihnachtsbackerei, Zimtsterne = 1 Waage, 2 Mehl, 3 Teich, 4 Herz, 5 Nuss, 6 Apfel, 7 Kuchen, 8 Honig, 9 Tanne, 10 Stern, 11 Blech, 12 Katze, 13 Kekse, 14 Zucker, 15 Kerze, 16 Ei, 17 Brettchen, 18 Fenster, 19 Milch.

Vilsbiburger Unternehmen stellen sich vor: **SEHLHOFF GMBH**

Generalplanung für Industrie und Kommunen

Kurz vor dem 50. Geburtstag der SEHLHOFF GMBH im nächsten Jahr sorgte ein 20-köpfiges Team aus Architekten und Ingenieuren um die beiden geschäftsführenden Gesellschafter Axel und Karsten Sehlhoff für Aufsehen unter den regionalen Planungsbüros. Zusammen mit sieben weiteren Generalplanungsbüros wurde die SEHLHOFF GMBH aus weltweiten Bewerbern ausgewählt und mit der Entwurfsplanung für die Großmarkthalle in München beauftragt. Der Neubau im Süden der Landeshauptstadt zählt zu den größten Bauprojekten Bayerns mit Investitionskosten von 150 Millionen Euro.



Planungsvorschlag der SEHLHOFF GMBH zur Großmarkthalle München

Mit Stammsitz in Vilsbiburg und mehreren bundesweiten Niederlassungen, unter anderem in Straubing und Landshut ist die SEHLHOFF GMBH seit vielen Jahren erfolgreich in den Geschäftsbereichen Infrastruktur und Umwelt aktiv. Das Familienunternehmen realisiert hochkarätige Planungsleistungen für öffentliche und industrielle Auftraggeber im In- und Ausland.

Schon Ende der 1990er Jahre erweiterte man das Leistungsspektrum



Karsten und Axel Sehlhoff, geschäftsführende Gesellschafter der SEHLHOFF GMBH

konsequent auf Planungsleistungen im Industrie- und Hochbau. So stellte sich die SEHLHOFF GMBH frühzeitig auf sich verändernde Marktbedingungen ein, für die unter anderem knapper werdende Mittel der Kommunen verantwortlich sind. Außerdem haben sich die Aufgabenschwerpunkte zu Gunsten des Bauens im Bestand verschoben. Maßnahmen zur energetischen Sanierung haben stark an Bedeutung gewonnen. „Wir stellen uns den Herausforderungen der Zukunft“, betont Karsten Sehlhoff. Deshalb entschloss sich das Unternehmen vor einigen Jahren dazu, zusätzlich die Ingenieurleistung Technische Ausrüstung mit den Gewerken Elektro, Heizung, Lüftung und Sanitär aufzunehmen. „Das Unternehmen bietet heute mit seinen vier Geschäftsbereichen einen strategischen Mehrwert in seiner Leistungspalette und damit eine noch breitere und kompetentere Kundenunterstützung“, so die beiden Firmenchefs. „Wir halten es für unsere zentrale Aufgabe, unseren Kunden die Kompetenz als Generalplaner zur Verfügung zu stellen“. Dabei spiele die Lebenszyklusbetrachtung von Bauwerken eine zentrale Rolle.

Mehr als 200 Mitarbeiter bilden das Kompetenzteam der SEHLHOFF GMBH. Die Arbeit der versierten Ingenieure und Architekten orientiert sich vorrangig an den Bedürfnissen der Menschen in ihrem Lebensumfeld sowie am „meisterhaften Vorbild der Natur“, erläutert Axel Sehlhoff. Die Bündelung bereichsübergreifender Architektur- und Ingenieurleistungen ermöglicht die Realisierung komplexer Bauvorhaben aus einer Hand.

Im Sommer 2014 wurde die SEHLHOFF GMBH zum wiederholten Male mit dem Top Job-Siegel ausgezeichnet. Damit gehört sie zu den Top-Arbeitgebern in Deutschland, die ihren Mitarbeitern aller Generationen hervorragende Bedingungen in der beruflichen Aus- und Weiterbildung bieten.

SEHLHOFF GMBH

Industriestraße 10
84137 Vilsbiburg
Telefon 08741 9604-0
E-Mail: info@sehlhoff.eu
Internet: www.sehlhoff.eu

Vilsbiburger Unternehmen stellen sich vor: **Zollner Hotelwäsche und Kliniktextilien**

Internationale Wäsche-Logistik aus Vilsbiburg

„Tradition ist eine tolle Sache, aber sie alleine reicht als Qualitätsmerkmal nicht aus.“ Die Geschäftsführer Karl und Michael Zollner haben den Blick weit nach vorne gerichtet und strukturierten ihren Betrieb sehr früh auf die Belange des Onlinehandels und die Globalisierung der Märkte um. 130 Mitarbeiter sind heute in dem modernen Unternehmen europaweit tätig - und das mit großem Erfolg. Aus dem klassischen Fertigungsbetrieb an der Vils, gegründet 1883, ist ein flexibler Textillieferant für Großverbraucher mit internationalem Netzwerk geworden.



Geschäftsleitung Michael Zollner und Karl Zollner

Zollner bedient die Bereiche Hotellerie, Kliniken, Großwäschereien sowie den Groß- und Einzelhandel. Seit Kurzem richtet sich das Angebot über die Plattform „Amazon“ auch direkt an den Endverbraucher. Mit der Marke „Zollner24“ wird man nun auch dem Markt des E-Commerce gerecht. Zur Produktpalette zählen unter anderem Tisch-, Bett-, Frottier- und Küchenwäsche sowie Bettwaren und Berufskleidung. Das Personal im Krankenhaus Vilsbiburg, als auch die Gäste des bekannten Wellness-Hotels Stanglwirt in Österreich, sogar Hotels auf den Malediven oder auf Grönland wissen die Qualität der Wäsche von Zollner aus Vilsbiburg zu schätzen.

Zollner-Produkte jetzt auch online bei Amazon

Für Endverbraucher bietet Zollner neben dem **Werksverkauf** und dem **Heimtextil-Fachmarkt** in der Unteren Stadt auch die Möglichkeit bei www.amazon.de online zu bestellen: Mit dem Suchwort „Zollner24“ finden Sie ausgewählte Artikel, die direkt aus Vilsbiburg versendet werden.



Lotus - bügelfreie und qualitativ hochwertige PERL-TEX Tischwäsche in attraktiver Leinenstruktur und großer Farbauswahl

Die Basis für diesen internationalen Erfolg bilden Innovation und Flexibilität gepaart mit smarter Logistik. Am Standort in Vilsbiburg werden stetig neue Produkte entwickelt, wie zum Beispiel Perl-Tex-Stoffe. Ein Polyester-Gewebe, das durch seine Struktur und eine spezielle Produktausstattung Flüssigkeiten nicht aufsaugt, sondern abperlen lässt. Der Reinigungsaufwand sinkt deutlich, während die Lebensdauer der Wäsche steigt.

Die Produktion der Ware erfolgt international, bevor sie in Vilsbiburg

eine abschließende Qualitätskontrolle durchläuft. Somit ist sicher: Wo Zollner draufsteht, ist auch Zollner drin. In der hauseigenen Stickerei werden nach Wunsch abschließend Firmen- und Hotellogos in Wäsche oder Berufskleidung eingestickt.

In dieser vielseitigen Warenlogistik sehen die Geschäftsführer heute die Kernkompetenz ihres Unternehmens. Mit dem Bau des Hochregallagers am Firmensitz an der Veldener Straße im vergangenen Jahr haben sie die Leistungsfähigkeit des Betriebs noch einmal gesteigert.

Zollner Weberei und Wäschefabrik GmbH & Co. KG

Veldener Str. 4, 84137 Vilsbiburg
Telefon 08741 3060
E-Mail: info@zollner.org
Internet: www.zollner-textil.de

Werksverkauf: Mo - Do: 7.30 - 12 u. 13 - 16.30 Uhr, Fr: 7.30 - 12 Uhr

Heimtextil, Untere Stadt 2:
Mo - Fr: 9 - 12 und 14 - 18 Uhr
Sa: 8.30 - 12.30 Uhr

Hallenschwimmbad seit 29. September geöffnet



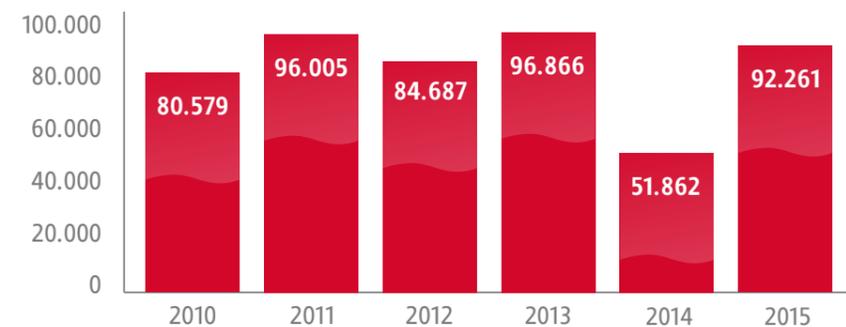
Das Hallenschwimmbad in der Mittelschule ist zu den folgenden Zeiten geöffnet:

Dienstag	Kleinkinderschwimmen	15.30 - 17.00 Uhr
Mittwoch	Feierabendschwimmen	16.00 - 19.30 Uhr
Donnerstag	Feierabendschwimmen	19.00 - 21.00 Uhr
Freitag	Kinderspaßtag Feierabendschwimmen	15.00 - 18.00 Uhr 18.00 - 20.00 Uhr
Samstag	Thermalbadetag (30 °) Bewegungsgymnastik für Senioren Seniorenswimmen Familiennachmittag	11.00 - 11.30 Uhr 11.30 - 13.30 Uhr 13.30 - 15.30 Uhr

Der Eintritt beträgt für Erwachsene 2,40 €, die 10er-Karte kostet 21,00 €. Für Kinder, Schüler und Studierende beträgt der Eintritt 1,20 €, die 10er Karte kostet 10,00 €. Mit der Saisonkarte 2015 des Stadtbades kann zu einem günstigen Zusatztarif das Hallenbad für das Winterhalbjahr vom Oktober bis April genutzt werden. Der Zuschlag beträgt für Erwachsene 24,00 €, für Kinder und Jugendliche 12,00 €, für Familien 35,00 € und kann mit Vorlage der Saisonkarte im Rathaus, in der Stadtkasse, Zi. 28/II, beantragt werden.

Besucherstatistik Stadtbad 2010 bis 2015

Die Besucherzahlen des Stadtbads im Sommer 2015 knüpften nach dem Einbruch im Sommer 2014 an die vergangenen Jahre an. 2015 hatten wieder viele Badegäste das Stadtbad besucht.



Informationsbroschüre in Vorbereitung

Zum Jahresbeginn 2016 erscheint die Neuauflage der Bürgerinformationsbroschüre der Stadt Vilsbiburg. Neben einem bunten Bildportrait des Stadtlebens stehen umfangreiche Daten zu den öffentlichen Einrichtungen, der Stadtverwaltung, dem Betreuungsangebot für Kinder und Senioren bis hin zur ärztlichen Versorgung zur Verfügung. Ein Verzeichnis mit allen Vereinen im Stadtgebiet, Wissenswertes zum Kulturangebot und den Freizeiteinrichtungen

sowie zur katholischen und evangelischen Kirche runden das Informationsangebot ab. Die Broschüre wird kostenfrei an alle Haushalte im Stadtbereich verteilt.

Für Unternehmen besteht die Möglichkeit mit Anzeigen präsent zu sein. Ansprechpartner für die Anzeigenwerbung in der Broschüre: Stefan Schütze, motivmedia Verlag, Landshut, Tel. 0871 14239224; Mail: stefan.schuetze@motivmedia.de



Vilsbiburg erkunden Stadtrundfahrt für DRÄXLMAIER-Mitarbeiter



Die Bürgermeister Helmut Haider und Johann Sarcher sowie Sebastian Stelzer stellten der "Reisegruppe" das Stadtgebiet und die städtischen Einrichtungen vor

Von der Ballsporthalle über das Krankenhaus bis zum Baugebiet „Burgerfeld“ – mit einer Stadtrundfahrt der besonderen Art stellte Bürgermeister Helmut Haider einer Gruppe interessierter DRÄXLMAIER-Mitarbeiter das Mittelzentrum Vilsbiburg vor. Mit einem Kleinbus besuchte die Reisegruppe eine Auswahl städtischer Einrichtungen und Freizeitmöglichkeiten. Dabei stellte „Reiseleiter“ Helmut Haider das vielseitige Bildungs-, Freizeit- und Sportangebot in den Vordergrund und gab mit der Erweiterung des Gewerbegebietes sowie dem Wohnbaugebiet in Achldorf und „Am Burgerfeld“ mit 60 Bauparzellen einen Ausblick auf die Entwicklung des Stadtgebietes.

Anschließend hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, sich vom Kinderbetreuungs- und Schulanangebot zu überzeugen. Nach einem Stopp vor dem „Herzstück Vilsbiburgs“, dem Rathaus, nutzte VHS-Leiter und zweiter Bürgermeister Johann Sarcher die Gelegenheit, um die Volkshochschule vorzustellen. Viele Teilnehmer, denen Vilsbiburg bisher nur als Arbeitsstätte bekannt war, gewannen einen völlig neuen Eindruck von der Stadt. „Gerade für junge Familien hat Vilsbiburg vieles zu bieten“, stellte Bürgermeister Helmut Haider bei der Verabschiedung heraus und er würde sich freuen, den ein oder anderen schon bald in seinem neuen Wohnort Vilsbiburg begrüßen zu dürfen.

1.600 Tonnen Splitt und Streusalz warten auf Einsatz

Im Stadtbauhof ist man bereits bestens auf den bevorstehenden Winter vorbereitet. Für Betriebsleiter Franz Hopf und seinen Stellvertreter Robert Wirthmüller beginnt der Arbeitstag zur kalten Jahreszeit bereits um 3.30 Uhr mit einer kurzen Rundfahrt. Nach der Entscheidung über den Umfang des Winterdienstes, werden aus dem Team von 13 Fahrern der Räum- und Streufahrzeuge, eine Besatzung für die vier großen und

fünf kleinen Fahrzeuge buchstäblich aus dem Bett geholt. Wenn es erforderlich ist sind weitere zwei Bauhofmitarbeiter im Handdienst im Einsatz. Die Zufahrten zum Krankenhaus, zur Feuerwache und zur Polizeiinspektion haben bei den Räumarbeiten selbstverständlich Vorrang, anschließend werden die Hauptverbindungsstraßen in der Stadt und im Umland geräumt, um den überregionalen Verkehr aufrecht zu halten.



Auszubildende im Rathaus Vilsbiburg



Bürgermeister Helmut Haider mit den Auszubildenden Benjamin Bothur, Klara Hafeneder und Tim Wochelesander

Die Ausbildung von jungen Verwaltungsfachangestellten ist Bürgermeister Helmut Haider ein besonderes Anliegen. Die Ausbildung mit den Schwerpunkten rechtliche Grundlagen des Freistaates Bayern und der Kommunalverwaltung, Verwaltungsrecht, Verwaltungsorganisation, kommunale Finanzwirtschaft und Betriebswirtschaftslehre dauert drei Jahre. Neben der praktischen Ausbildung ergänzen der Blockunterricht in der Berufsschule Landshut sowie Volllehrgänge an der Bayerischen Verwaltungsschule die Ausbildung.

Was ist los in Vilsbiburg?

Dezember

Do., 03.12. - So., 06.12. / Kunstgewerblicher Weihnachtsmarkt im Urbanhof
Do., Fr. 17 - 20 Uhr / Sa. 11 - 20 Uhr u. So 13 - 20 Uhr

Do., 03.12. / Bürgerversammlung Vilsbiburg
Sportparkrestaurant „Dolce Vita“ / 20 Uhr

Sa., 05.12. / Nikolausmarkt
am Stadtplatz / 10 - 20 Uhr

So., 06.12. / Weihnachtsfeier Siedler- und Eigenheimervereinigung
Frauensattling / Gasthaus Maier / 14 Uhr

So., 06.12. / Volleyball – 1. Bundesliga
Rote Raben – NawaRo Straubing
Ballsporthalle / 18 Uhr

Mo., 07.12. / Nikolausfeier u. Stammtisch des VdK
Cafe Gabriel / Stadtplatz 21 / 14 Uhr

Fr., 11.12. - So., 13.12. / Seyboldsdorfer Vorweihnacht
Seyboldsdorf / Dorfmitte
Fr. u. Sa. 16 - 21 Uhr / So. 14 - 21 Uhr

Fr., 11.12. / Christbaumversteigerung des Trachtenvereins
Kolpinggaststätte „G'sellnhaus“ / 19.30 Uhr

Fr., 11.12. / Weihnachtlicher Naturschutzabend
Bund Naturschutz - OG Vilsbiburg / 19.30 Uhr

Sa., 12.12. / Weihnachtsfeier des VdK
Kolpinggaststätte „G'sellnhaus“ / 14 - 18 Uhr

Sa., 12.12. / Basketball - 1. Regionalliga
Baskets Vilsbiburg - GGZ Basket Zwickau
Ballsporthalle / 19.30 Uhr

So., 13.12. / Adventskonzert
der Städtischen Musikschule Vilsbiburg
Wallfahrtskirche Maria-Hilf / 16 Uhr

Sa., 19.12. / Volleyball - 1. Bundesliga
Rote Raben - VC Wiesbaden
Ballsporthalle / 19 Uhr

Januar

Sa., 09.01. / Jahreshauptversammlung des VdK
mit Neuwahlen der Vorstandschaft
Kolpinggaststätte „G'sellnhaus“ / 14 Uhr

Sa., 16.01. / Basketball - 1. Regionalliga
Baskets Vilsbiburg - TSV Tröster Breitengüßbach
Ballsporthalle / 19.30 Uhr

Sa., 23.01. / Volleyball - 1. Bundesliga
Rote Raben - Ladies in Black Aachen
Ballsporthalle / 19 Uhr

Sa., 23.01. / Beach-Party / Stadthalle / 20 Uhr

So., 24.01. / Kinder-Beach-Party
Stadthalle / 14 Uhr

Fr., 29.01 / Beach-Party / Stadthalle / 20 Uhr

Sa., 30.01. / Basketball – 1. Regionalliga
Baskets Vilsbiburg - TSV Oberhaching
Ballsporthalle / 19.30 Uhr

Sa., 30.01. / Beach-Party / Stadthalle / 20 Uhr

Sa., 30.01. / Konzert der Chorgemeinschaft
Aula der Mittelschule / 19 Uhr

Sa., 30.01. / Faschingsball der FFW Seyboldsdorf
Gasthaus Breitenacher / 20 Uhr

Februar

Mi., 03.02 / Volleyball – 1. Bundesliga
Rote Raben - Köpenicker SC Berlin
Ballsporthalle / 19 Uhr

Sa., 06.02. / Faschingsball der Kolpingfamilie und der KAB / Kolpinggaststätte
„G'sellnhaus“ / 20 Uhr

So., 07.02. / Kinderfasching
mit toller Musik und Spielen in der
Kolpinggaststätte „G'sellnhaus“ / Veranstalter:
Kolpingfamilie Vilsbiburg / 14 - 17 Uhr

Sa., 13.02. / Volleyball – 1. Bundesliga
Rote Raben - Allianz MTV Stuttgart
Ballsporthalle / 19 Uhr

Fr., 19.02. / Basketball - 1. Regionalliga
Baskets Vilsbiburg - München Basket
Ballsporthalle / 20 Uhr

Sa., 20.02. / Volleyball - 1. Bundesliga
Rote Raben - Dresdner SC / Ballsporthalle / 19 Uhr

Impressum

Herausgeber: Stadt Vilsbiburg, Stadtplatz 26,
84137 Vilsbiburg, Tel. 08741 305-0, www.vilsbiburg.de

Redaktion: Stefan Schütze, motivmedia; Sebastian
Stelzer, Stadt Vilsbiburg; Georg Straßer, Stadt Vilsbiburg

Layout & Verlag: motivmedia Verlag & Marketing,
V.i.S.d.P. Stefan Schütze, Alte Bergstraße 145, 84028
Landshut; Tel. 0871 14239224, www.motivmedia.de

Bilder und Texte: Bild Titelseite oben: Wilhelm Grässle;
Bilder Seite 3: Netzwerk Willkommen in Vilsbiburg; Bild
Seite 4 oben: Michael Betz; Bild Seite 4 rechts: Förder-
und Werbeverein Vilsbiburg; Text Seite 4: Veronika
Maucher; Bild Seite 6 oben: Fotolia; Grafik Seite 6: ©
Fraunhofer UMSICHT/Matthias Holländer; Grafik Seite 7:
© co2online g GmbH, Quelle: co2online/HEA; Bild Seite
7: Papst: giulio napoletano / Shutterstock.com; Bilder
Seite 8 und 9 oben: Fotoservice Italia/Antonino Italia;
Bild Seite 9 unten: Marion Hofmeier/schmeck³ Verlag;
Text Seite 8/9: Thomas Sadler/schmeck³ Verlag; Bilder
und Text Seite 10: Musikverein Vilsbiburg; Seite 11: Britta
van Hoorn © DEIKE PRESS, Konstanz; Bilder und Text
Seite 12: SEHLHOFF GMBH; Bilder und Text Seite 13:
Zollner Weberei und WäscheFabrik GmbH & Co. KG; Text
und Bild, Seite 15, Vilsbiburg erkunden: DRÄXLMAIER
Group; Alle weiteren Bilder und Texte: motivmedia Verlag;

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit

Vorschau auf Klimaschutz- Informationsveranstaltungen

9.12.2015

Energiecheck für Landwirte
Kolpinggaststätte / Beginn: 19.30 Uhr

Das Beraternetzwerk „LandSchafftEnergie“ vom Technologie- und Förderzentrum Straubing bietet seit heuer eine kostenfreie Energieberatung für Landwirte an. Kernthemen sind Heizung und Stromeinsparung in der Stallhaltung, Dieseleinsparung, Eigenstromversorgung mit PV und Speicher sowie Kleinbiogas. **Energieberater Josef Baier** vom Expertenteam stellt deren Angebot vor und geht auf Fragen ein.

20.1.2016

Elektromobilität heute „erfahren“
Kolpinggaststätte / Beginn: 19.30 Uhr

Die Zeit für E-Mobile wird langsam aber sicher reif. Für viele wären sie schon jetzt eine reelle Option, zumindest als Zweitauto oder als „Bürgerauto“ in temporärer Miete. **Fachberater Hubert Maierhofer** vom bayerischen Beraternetzwerk C.A.R.M.E.N. e.V. erklärt die Technik und gibt einen Überblick zum aktuellen Stand der Modelle. Zum Bürger-Elektro-Auto der Stadt, das für jedermann entleihbar ist, wird **Geschäftsführer Franz Josef Gotzler** referieren.

3.2.2016

Solarstrom optimal nutzen
Kolpinggaststätte / Beginn: 19.30 Uhr

Der Bau einer Fotovoltaik-Anlage ist trotz gefallener Einspeisevergütungen auch heute noch interessant, wenn der Strom möglichst für den eigenen Bedarf genutzt wird. Beim Vortrag wird der in Sachen Solarstrom erfahrene **Elektromeister Josef Ecker** Möglichkeiten aufzeigen, den Eigenverbrauch des Stroms durch ein intelligentes Lastmanagement, mit Stromspeicher zu optimieren. Auch die Nutzungen im Elektroauto oder über eine Wärmepumpe, zur Heizung und Warmwasserbereitung, stehen auf dem Programm.

17.2.2016

Baubegleitung bei Neubau/Sanierung
Kolpinggaststätte / Beginn: 19.30 Uhr

Die professionelle Baubegleitung stellt sicher, dass die Baumaßnahmen zum gewünschten Ergebnis führen, technische Mindestanforderungen eingehalten und Bauschäden vermieden werden. Ob Neubau, Sanierung oder einzelne Modernisierungsmaßnahme - nach den Richtlinien zur KfW-Förderung ist für die Programme „Energieeffizient Sanieren“ und „Energieeffizient Bauen“ ein unabhängiger Experte bereits für die Antragstellung einzubinden. **Gebäudeenergieberater Armin Treidl** zeigt auf, was zu beachten ist und wie die Baubegleitung abläuft.