44 / 2019
30.10.2019
M UND W Medienhaus

Die Neue Woche

BAYERISCHER WALD – EIN STARKES STÜCK HEIMAT

www.muw-werben.de | office@muw-werben.de | Tel.: 08505 86960-0

Foto: adobestock

„Rettung aus der Dose“

Was es damit auf sich hat, erfahren Sie auf Seite 06

Gewinnen mit
M UND W Medienhaus
Jede Woche auf Seite 2!

Para-Nordic Weltcup 2020

Anfang Februar 2020 zeigen die weltbesten Sportler mit Handicap ihr Können im Langlauf und Biathlon in Finsterau. Mehr auf **Seite 07.**

GTÜ Plöchinger GmbH & Co. KG
Kfz-Sachverständige in Ostbayern
ADAC
Tiefenbach - Plattling - Deggendorf
Gutachten
• Schadengutachten
• Bewertungen
• Motor-/ Lackgutachten
• 3D-Karosserievermessung
www.ploechinger.de

SCHAURIG STARKE ANGEBOTE!

399,–

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG UHD-TV 55 GUB 8965
• 3x HDMI, 2x USB, 1x CI+-Slot • Jährlicher Energieverbrauch: 123 kWh
• BxHxT: ca. 124,7 x 78,3 x 23,3 cm mit Standfuß Art.Nr.: 11128106028

Amica for living
Wärmepumpen-Trockner
WTP 14321W
• LED-Display
• 16 Programme
• Startzeitvorwahl max. 24 Std.
• Jahresverbrauch Energie: 236 kWh
Art.Nr.: 32028000143

Stiftung Warentest
test 1
GUT (2,4)
Ausgabe 09/2018
www.test.de
18CZ77

379,–

Keine Mitnahmegarantie. Solange Vorrat reicht. Alle Preise sind Bar-Abholpreise. Ohne Deko. Gültig bis 05.11.2019.
K+B E-Tech GmbH & Co. KG · Hauptsitz: Barbaraweg 2, 93413 Cham · Amtsgericht Regensburg HRA 7202
Geschäftsführer: Josef Kappenberger, Thomas Kappenberger

K+B expert
ELEKTRO-TECHNIK | TV | DVD | HIFI | CAR-HIFI | CD | COMPUTER | TELEKOM | HAUSHALT
Jandelsbrunner Str. 41 94065 WALDKIRCHEN Telefon 08581/9880-0 www.k-bexpert.de

Bier, Brot und Bratwurst

Bierkulturregion Niederbayern erweitert Angebot und holt sich weitere traditionelle Betriebe aus der Region ins Boot

Zahlreiche Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Tourismus sowie Partner der Bierkulturregion ließen sich die Vorstellung der neuen Köstlichkeiten rund um's Bier nicht entgehen. Bernhard Sitter (5.v.l.), David Pilger (Mitte) - umrahmt von stellvertretender Landrätin Helga Weinberger (links) und dem Passauer Landrat Franz Meyer (rechts) - sowie Josef Brodinger (rechts) präsentierten die neuen Schmankerl. *Foto: MuW/b.lehner*

Breitenberg. Zu Beginn des Jahres verabredeten sich mehrere Wirte, Brauer und der Bäckermeister David Pilger aus Breitenberg zu einem Kulinarik-Workshop im Kammbräu in Zenting. Ihr Anlass: frische Ideen für die Genusskultur rund um die Premiumbierspezialität der Bierkulturregion, den Hopfenklang, zu schmieden. Aus zahlreichen Vorschlägen entstand schließlich das Kulinarium Bier, Brot & Bratwurst, das am 24. Oktober in der Backstube der Genießerbäckerei Pilger öffentlich vorgestellt und verkostet wurde.

Die Bierkulturregion Niederbayern steht seit ihrem Beginn für ungewöhnliche Köstlichkeiten aus Sud- und Gasthaus und erobert damit seit drei Jahren die Welt der Kenner und Genießer. Nun nimmt sie zwei neue kreative Köpfe in ihren Kreis auf. David Pilger von der Genießerbäckerei Pilger aus Breitenberg und Josef Brodinger von der gleichnamigen Metzgerei aus Freyung. Beide tüftelten den Sommer über an eigenwilligen Rezepturen für bierbegleitende Brot-, Schinken- und Wurstspezialitäten und servierten sie nun zum dritten Hopfenklang der Bierkulturregion den geladenen Gästen.

Gemeinsames Tüfteln mit feinen Hopfenaromen

Bevor es soweit war, schloss sich Metzgermeister Josef Brodinger aus Freyung mit Gourmetkoch Leopold Schuster, einem engen Vertrauten, in seiner Experimentierküche ein und begann Rezepturen für Wurst und Schinken mit feinen Hopfenaromen zu kreieren. Bäckermeister David Pilger versammelte seine kreativen Köpfe in Breitenberg und tüftelte an Brotvarietäten und Pralinen als Bierbegleiter. Und in weiser Vorausschau hatten die Brauer rund um Apostelbräu Rudi Hirz schon im Frühling eigenen Bio-Hopfen angebaut und eine Grünhopfenrezeptur für den dritten Hopfenklang kreiert. Zwischendrin wurde immer wieder verkostet und verfeinert, bis die Trilogie aus Bier, Brot und Bratwurst stand.

Bier, Brot und Bratwurst - das perfekte Trio

In der Bäckerstube der Genießerbäckerei Pilger kam es nun im Beisein zahlreicher Kenner und geladener Gäste zur „Vermählung" der Spezialitäten. Das Buffet war festlich arrangiert und zur Verkostung kamen Biertreberbrot, Brotchips, Pralinen, Bierwurzn-Hopfenstangerl, Bierbratwurst vom Strohschwein und Schinken mit Gerstenmalzsirup, dazu als Bierspezialität der Hopfenklang, Partitur 3. auf den Tisch.

Wer Lust hatte, konnte sich einer Führung durch die Backstube der Genießerbäckerei Pilger anschließen oder den interessanten Hintergrundinformationen zu Rezepturen, Reifezeiten und Lagerung der Wurstspezialitäten von Josef Brodinger zuwenden. Ab dem 2. November ist die Trilogie aus Bier-, Brot- und Wurstspezialitäten einzeln oder individuell zusammengestellt im Geschenkset mit den passenden Verkostungsgläsern von Eisch bei allen Partnern der Bierkulturregion erhältlich.

Anzeige

Land- und Forstmaschinen im Einsatz

Großes Gerät macht Waldarbeit leichter und sicherer

Fotos: AdobeStock

Zur Aufarbeitung des sturm- und käfergeschädigten Holzes in den Wäldern sind Forstmaschinen unverzichtbar. Wenn solche Schadensereignisse die Holzmengen anwachsen lassen, ist der Einsatz von schwerem Gerät gefragt, auch zur Unfallvermeidung. Die tonnenschweren Helfer sind auf Hochleistung getrimmt und verrichten oft 24 Stunden lang im Dauereinsatz ihre Schwerstarbeit unter extremen Belastungen. Die verbaute Hydraulik bedarf einer ständigen Wartung und Überprüfung, denn Maschinenstillstände können teuer werden.

WAH HYDRAULIK GmbH
94113 Tiefenbach
Antesberg 2
Tel. 08509/934017
Fax 934018

• Hydraulik-Schlauchleitungen • Hydraulikpumpen • Ventile • Zylinder • Zubehör
• Kolbenstangen • Dichtsätze • Kompl. hydr. Antriebs- und Steuerungssysteme

Lasco Kegelholzspalter und Holzgreifer, Cranab und Tigergrip Greifer
– hochwertigste Qualität aus Schweden für den Profieinsatz –
Energieholzschneidgreifer bis 400 mm, Sortier- und Mehrfingergreifer,
Anbauteile Drehmotoren,
Schnellwechsler, Baggerlöffel,
Kinshofer und Rädlinger
Anbaugeräte u.s.w.
Fragen Sie uns einfach.