

PÖSING

Pösing. Schützenverein: Heute, Samstag, ab 19.30 Uhr und morgen, Sonntag, von 9.30 bis 12 Uhr nochmals Vereinsmeister- und Königsschießen im Schützenheim Pösing.

Vortrag beim KDFB

Pösing. Der Pösinger Frauenbund lädt alle Mitglieder und Interessierten zu einem Vortrag am Dienstag, 8. April, um 19.30 Uhr ins Pfarrheim ein. Frau Altmann aus Runding referiert über „Steine als Hausapotheke und zur Steigerung der Lebensenergie.“

MARKT STAMSRIED

Kräuter, Kümmel & Co.

Stamsried. Der Kneippverein Stamsried lädt am Mittwoch, 9. April, um 19 Uhr Interessierte an gesunder Ernährung zu einem Kochen mit der Ernährungsberaterin Frau Anton in die Schule Stamsried ein. Thema: Kräuter, Kümmel & Co. Anmeldung bis Dienstag, 8. April, in der Johannes Apotheke Stamsried, Telefon 09466/910055.

Reise nach Rom

Stamsried. Die Seelsorgeeinheit beabsichtigt, eine Romreise vom Mittwoch, 1. Oktober, bis Montag, 6. Oktober, durchzuführen, wenn genügend Interessierte vorhanden sind. Um gut planen zu können, Zettel mit Namen, Telefonnummer und „Romreise“ im Pfarrbüro oder Sakristei der Seelsorgeeinheit abgeben.

Hitzelsberg. Schützenverein: Am Samstag, 12. April, findet im Gasthaus Greiner die Jahresversammlung mit den Berichten von Vorsitzendem, Schießleitung, Kassier und Jugendleitung statt. Beginn ist um 20 Uhr.

MICHELNEUKIRCHEN

Michelsneukirchen. Theaterstammtisch: Heute, Samstag, findet der Theaterstammtisch im Gasthaus Jäger statt. Alle Mitglieder und Interessierten sind dazu eingeladen. Im Vordergrund steht das gesellige Zusammensein.

Michelsneukirchen. Senioren: Der nächste Seniorennachmittag findet am Donnerstag, 10. April, um 14 Uhr im Gasthaus Jäger statt. Monika Urban erzählt von der Fastenzeit und von Osterbräuchen – früher und heute.

Michelsneukirchen/Fichten. Restmüll: Am Montag, 7. April, findet die Entleerung der Restmülltonne im Ortsteil Fichten statt.

Michelsneukirchen. SC Badminton Jugend-Gruppe: Heute, Samstag, von 17 bis 18.30 Uhr Training in der Schulturnhalle.

Michelsneukirchen. SC Badminton Erwachsene: Heute, Samstag, von 18.30 bis 20 Uhr Training in der Schulturnhalle.

Michelsneukirchen. SC Nordic Walking: Heute, Samstag, Treffpunkt um 14.30 Uhr bei der Schule. Neuzugänge sind willkommen.

Michelsneukirchen. SC C-Jugend: Die C-Jugend bestreitet heute, Samstag, ihr erstes Punktspiel in Eschlkam. Abfahrt um 13 Uhr am Gemeindeparkplatz, Spielbeginn 14.30 Uhr.

Michelsneukirchen. SC Seniorenmannschaften: Morgen, Sonntag, spielen die 1. und 2. Mannschaft beim FC Untertraubenbach. Anstoß 1. Mannschaft um 15 Uhr, Reserve um 13.15 Uhr.

Michelsneukirchen. SC B-Juniorinnen: Morgen, Sonntag, um 10.30 Uhr Auswärtsspiel in Leonberg. Abfahrt um 9.15 Uhr vom Gemeindeparkplatz.

Michelsneukirchen. SC Damenriege: Am Dienstag, 15. April, um 20 Uhr startet wieder ein Zumba Kurs. Der Kurs läuft über sechs Abende, Kursgebühr zehn Euro, Kursleitung Marion Strahl. Es ist keine Anmeldung erforderlich. Der Kurs ist nur für Mitglieder des SC.



Ein Firmenauftrag: Jede Praline ziert ein essbares Logo des Auftraggebers.



Verführerische kleine Gabe: eine Frühlingpraline mit Blumendekor.

Feinster Mokka in Pralinen

In Stamsried werden immer wieder neue Pralinen kreiert und in Handarbeit gefertigt

Von Josef Heigl

Stamsried. Warum die neuesten Pralinen von Bettina Dobler aus Stamsried so herrlich nach Espresso schmecken, ohne dass auch nur der kleinste Brösel gemahlener Bohnen auf der Zunge zurückbleibt? Die Antwort auf diese Frage ist eine etwas längere Geschichte: Sie beginnt mit der neuen Espresso-Maschine La Marzocco aus Florenz, erste Wahl für Enthusiasten und Baristas. Sie steht seit kurzem in der Küche von Bettina Dobler.

Dank Luigi die rechte Mahlung für Pralinen

Geschult in der Barista-Akademie München, reich an Erfahrung durch die tägliche Praxis, hat sich die Pralinen-Macherin jüngst diese Siebträgermaschine geleistet. Dass es dazu auch einer guten Kaffeemühle bedarf, sonst nützt die beste Maschine nichts, versteht sich von selbst. „Luigi“ nennt sich Bettina Doblere Modell von Mazzer. Und eben diese Mühle ist in der Lage, den Grundstoff für die Mocca-Pralinen in seiner idealsten Konsistenz zu liefern: Ohne dass ein Brösel auf der Zunge zurückbleibt.

Seit November 2008 beschäftigt sich Bettina Dobler intensiv mit Pralinen. Ihre Kenntnisse hat sie sich nicht nur in Eigenlektüre angeeignet, sondern auch Kurse besucht und Chocolatiers über die Schulter geschaut. Mit zunehmendem Erfolg. Zwischenzeitlich ist aus dem „Kleinen Schokoladenladen“ eine „Schokoladenmanufaktur“ mit treuem Kundenstamm geworden.

Bettina Dobler ist stets auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen. Da wären beispielsweise Weingüter als Inspirationsquelle. So verarbeitet sie einen Rotweinkör eines Winzerkellers aus Sommerach. Öffnet man eine Flasche, duftet es ähnlich wie Mon Chéri.

„Ich stecke überall meine Nase hinein“

Noch in der Testphase befindet sich die fränkische Williams-Christ-Birne. Traubenkernöl kann sich Bettina Dobler als Aromenote auch vorstellen. „Ich bin jemand,



Die richtige Mahlung ist für Mocca-Pralinen entscheidend.



Sicher verpackt gehen die Pralinen auf die Reise.

der steckt überall seine Nase hinein, immer auf der Suche nach neuen Ideen.“ Freilich, viele Kunden lieben Bewährtes, etwas, das sie vielleicht aus ihrer Kindheit schon kennen und gerade deshalb hoch schätzen. Doch es gibt auch individuelle Geschmacksvorlieben, die Bettina Dobler gerne aufgreift und umsetzt.

Qualität hat den absoluten Vorrang

Bei den Zutaten steht die Qualität ganz oben. Die Kuvertüre bezieht sie inzwischen von Lubeca, der Lübecker Marzipan-Fabrik. Bei einer Blindverkostung lag Lubeca ganz weit vorne, ein Argument, sich dafür zu entscheiden, denn es geht ihr um den besten Geschmack. „Die Fließigenschaften sind außerdem hervorragend“, schwärmt Bettina Dobler.

Ein neuer Trend, der sie erfasst hat, ist das persönliche Geschenk für Firmenkunden. Die Pralinen werden in gewohnt hochwertiger Art hergestellt, am Ende aber noch mit einem essbaren Logo versehen

und beispielsweise paarweise verpackt. Damit kann die süße Versuchung auf Messen als „Give-away“ an Kunden unkompliziert verteilt werden oder für Firmenjubiläen, Weihnachtsfeiern, Tagungen und ähnliche Anlässe Verwendung finden.

Die Aufträge, die in Stamsried eingehen, ziehen sich quer durch alle Branchen. Dabei sind auch größere Mengen, wie zum Beispiel 20 Kilogramm, bei entsprechender Vorbestellung, kein Problem für den „Eine-Frau-Betrieb“. Die Pralinen-sorten und -formen sowie die Stückzahl sind von den Kunden stets frei wählbar.

Die Pralinen sind von Grund auf handgemacht

Hohlkugeln zu füllen, lehnt Bettina Dobler selbst bei großen Mengen ab. Ihre Pralinen sind von Grund auf handgemacht, alles wird selbst hergestellt. Ja, das sei schon viel Arbeit, aber man schmecke das auch. „Qualität zahlt sich aus.“ Und nach dieser Devise hat sie zusammen mit

Luigi, ihrer Mahlmaschine, die neuen Pralinen kreiert: Espresso klassik (Zartbitter), Espresso Macchiato (weißer Überzug) und Mocca Nuss (Vollmilchtrüffel-Füllung und karamellisierte Walnüsse).

In die Fertigung von Tafelschokolade in verschiedenen Größen ist sie jüngst eingestiegen, die sich übrigens auch „personalisieren“ lässt, also versehen mit einem individuellen Hinweis auf den Geber der süßen Verlockung. Zum Beispiel gibt es Espresso-Schokoladen oder Schokolade mit weißem Mandelnougat und karamellisierten Mandeln. Hinsichtlich der Schokoladensorten ist sie flexibel und erfüllt auch individuelle Wünsche.

Der Pralinen-Macherin, die von zu Hause direkt vermarktet und verschickt, liegt am Herzen, dass ihre Pralinen frisch genossen werden und nicht ein halbes Jahr beispielsweise in einem Laden liegen. Denn sie verzichtet auf Konservierungsstoffe und schließt gentechnikbehandelte Ingredienzien konsequent aus. Genuss pur eben, am Gaumen und im Kopf.

Konzert im Lokschnuppen

Auftritt von Holger Herrmann am Samstag, 24. Mai, um 20 Uhr

Falkenstein. „Auf den guten Wind, der uns hergeweht, Freunde lasst uns trinken!“ Unter diesem Motto begrüßt Holger Herrmann am Samstag, 24. Mai, um 20 Uhr (Einlass ab 19 Uhr) im Alten Lokschnuppen erneut seine Gäste. Mit dem bereits dritten Programm entführt er sein Publikum in die Welt der Lieder des Reinhard Mey.

Dieser hat mit inzwischen 26 Studioalben eine große Anzahl an Liedern vorgelegt, aus denen sich Holger Herrmann bedient. Die Zuhörer

erleben mit dem abendfüllenden Programm einen Streifzug durch die Zeit: das älteste Lied („Mein Achte Lorbeerblatt“) stammt bereits aus dem Jahr 1972, das neueste im Programm ist „Männer im Baumarkt“ aus dem Jahr 2009.

Nach den erfolgreichen ersten beiden Programmen setzt Holger Herrmann auch dieses Mal wieder auf die bewährte Mischung aus vertrauten, nachdenklichen und beschwingten Liedern. Wie auf den Alben von Reinhard Mey wird auch

hier das gesamte Gefühlsspektrum abgedeckt. Das Programm wird mit einigen französischen Liedern abgerundet, die immer eine ganz besondere Stimmung in den Saal zaubern. Die Zuhörer erhalten einen Einblick in den Werdegang Reinhard Meys, als dieser noch von Studio zu Studio „tingeln“ musste, um vielleicht eine Möglichkeit für einen Auftritt zu bekommen. Später erzählt Reinhard Mey vom Leben „Unterwegs“, um von einem Konzert zum Nächsten zu fahren. Auch

die Zeit als Vater hat Mey oft besungen und darf im Programm nicht fehlen: Die Gedanken sind rührselig und ohne Kitsch, die er sich bei der Begrüßung des neuen „Menschenjungen“ macht. Schließlich erfährt der Zuhörer noch, dass „irgendein Depp immer irgendwo bohrt, was es mit dem Handbuch auf sich hat und dass wir doch alle lauter arme, kleine Würstchen sind.“

Der Eintritt beträgt acht Euro. Um Kartenreservierung per E-Mail wird gebeten.