

■ Kalenderblatt

4. März 2010

Namenstage: Kasimir, Otwin, Walburga, Rupert

Blick zum Himmel: Sonnenaufgang 6.47 Uhr, Sonnenuntergang 17.59 Uhr, Mondaufgang 23.29 Uhr, Monduntergang 7.56 Uhr; abnehmender Mond

Bauernweisheit: Schnee, der erst im März weht, abends kommt und morgens geht

Spruch für heute: Goldene Träume lassen hungrig aufwachen (britisches Sprichwort)

Man erinnert sich: 1927 wird das 1. Überseekabel zwischen Deutschland und USA in Betrieb genommen. 1999 werden die dreistufige Steuerreform und die neue Regelung der 630-Mark-Jobs im Bundestag verabschiedet. Geburtstag von: 1925 Jim Clark, schottischer Formel-1-Rennfahrer. 1939 Nikolai Firoiu, deutscher Wasserballtrainer. Todestag von: 1916 Franz Marc, deutscher Maler, Grafiker, Expressionismus; Tierbilder. 1998 Ossip K. Flechtheim, deutscher Politologe

Küchenzettel: Lauch-Tomaten-Pfanne, Schnitzel natur, Geflügelsalat mit Kiwi

Der Tipp: Angeklebte Plastikfolie in Backofen, Herdplatte oder Toaster entfernt man am besten mit Nagellackentferner oder Feuerzeugbenzin.

■ Die Polizei meldet

Auto im Graben

Wolfersdorf. Am Dienstag gegen 20.30 Uhr befuhr ein Pkw-Fahrer die Staatsstraße von Wolfersdorf in Richtung Oberndorf. Aufgrund Eisglätte kam er nach rechts von der Fahrbahn ab. Der Schaden beträgt rund 10 000 Euro.

Müllverbrennung im Garten

Bad Kötzting. Am Mittwoch gegen 9.35 Uhr wurde festgestellt, dass bei einem Anwesen in Bad Kötzting Plastik und Alufolien verbrannt wurden. Gegen die betreffende Person wird Anzeige erstattet.

Briefkasten aufgebrochen

Bad Kötzting. Am Mittwoch zwischen 7.30 und 9.20 Uhr brach ein Unbekannter den Briefkasten eines Anwesens in der Müllerstraße auf.

Geburtstagschießen

Haus. Am Samstag, 6. März, findet beim Schützenverein Almenrausch Haus das Geburtstagschießen für Vereinswirt Josef Meimer anlässlich seines 60. Geburtstages statt. Der Nachwuchs beginnt um 16.30 Uhr, die Schützenklasse um 19 Uhr.

Kesselfleischessen

Wetzell. Die FFW Wetzell gibt am Samstag zum Auftakt der Monatstreffen ein Kesselfleischessen für Mitglieder mit Partner im Gasthaus Graf, Beginn ist um 20 Uhr.

Vom Arbeitsgericht

Bad Kötzting. Das Arbeitsgericht Weiden hält am Donnerstag, 4. und 18. März, einen Amtstag in Cham ab. Der Beamte ist zu sprechen in der Zeit von 8.30 bis 12 Uhr und von 13 bis 15 Uhr im Amtsgerichtsgebäude im Erdgeschoss.

SL-Totengedenken

Bad Kötzting. Die Sudetendeutsche Landsmannschaft gedenkt am kommenden Sonntag in Roding ihrer am 4. März 1919 auf den Marktplätzen von Kaaden, Karlsbad, Eger, Sternberg, Mies und Aussig durch tschechisches Maschinengewehrfeuer und der bei der Heimatvertreibung 1945 umgekommenen Landsleute. Der Gedenkgottesdienst in der Kirche beginnt um 10 Uhr, danach kurzes Gedenken am Vertriebenen-ehrenmal am Anfang vom Kirchplatz zum Rathaus, abschließend Gespräch Hotelgasthof Brantl.

■ Aus dem Geschäftsleben

Und noch eine Auszeichnung für Liebl

Regionalmarketing wählt Spezialitätenbrennerei zum „Unternehmen des Monats März“

Bad Kötzting. Über 100 verschiedene Sorten aus eigener Herstellung werden in der Spezialitätenbrennerei Liebl in Bad Kötzting nach alter Rezeptur und neuen Erkenntnissen gebrannt. Das Oberpfälzer Familienunternehmen erhielt im letzten Jahr für seine Produkte zahlreiche Preise und belegte damit einen Platz unter den Top 5 der Brennereien in Deutschland. Nun kommt eine weitere Auszeichnung dazu: Regionalmarketing Oberpfalz wählte die Firma zum Unternehmen des Monats März.

Gerhard Liebl jun. freut sich über die erhaltenen Prämierungen und beschreibt die Firmenphilosophie, die hinter diesem Erfolg steckt: „Tradition, moderne Brennereitechnik und nicht zuletzt die jahrelange Erfahrung über die hohe Kunst der Herstellung von edlen Bränden, Obstgeisten und Likören vereinigen sich in unserem Hause gleichermaßen.“

Von der Qualität und gleichzeitig dem Erfindungsgeist ist auch Anja Wirth, Geschäftsführerin des Regionalmarketing Oberpfalz, überzeugt: Die Spezialitätenbrennerei Liebl beweist jedes Jahr aufs Neue, dass Bad Kötzting die richtige Adresse für Genießer ist. „Die mittlerweile große Sammlung von verschiedenen Preisen spreche für sich. „Aus diesem Grund verdient Liebl die Auszeichnung zum Unternehmen des Monats, mit der wir Vorzeigefirmen aus der Oberpfalz der breiten Öffentlichkeit präsentieren“, erklärt Wirth die Entscheidung des Regionalmarketings.

Das Bad Kötztinger Familienunternehmen ist aus einem kleinen Lebensmittelgeschäft hervorgegangen,



Mit seinen Schnapsideen macht Gerhard Liebl (hier in seinem Whisky-Lager) „gute Werbung für die Oberpfalz als eine Region mit viel Potenzial“. Regionalmarketing Oberpfalz hat die Bad Kötztinger Spezialitätenbrennerei deshalb zum „Unternehmen des Monats März“ gekürt. Foto: Amberger

welches Großmutter Maria Liebl in der unteren Marktstraße betrieb. Nach den Kriegsjahren wurde das jetzige Betriebsgelände an der Jahnstraße erworben. Großvater Ferdinand und Sohn Gerhard (Geschäftsinhaber Gerhard Liebl sen.) bauten einen Wein- und Spirituosen-Großhandel auf. 1970 wurde dann die Herstellung von eigenen Spirituosen-Spezialitäten wie beispielsweise dem Bärwurz aufgenommen.

In den Neunzigerjahren wurde der Familienbetrieb durch Angliederung einer Brennerei erweitert. Bald danach erfolgte der Anbau einer

neuen Lager- und Abfüllhalle sowie ein kompletter Umbau und Erweiterung des Ladengeschäftes und Probierstube. Im Jahre 2006 wurde der Betrieb erneut um weitere Hallen vergrößert. Heute zählt das Familienunternehmen am Standort Bad Kötzting 18 Mitarbeiter.

Im Februar 2006 wurde der erste Tropfen Bad Kötztinger Single Malt Whisky in der neuen Destillerie gebrannt. Seine Premiere erlebte dieser Whisky made in Bad Kötzting“ im Mai 2009, als er nach drei Jahren Reifezeit endlich in die ersten Flaschen gefüllt wurde.

Gerhard Liebl jun. erklärt die Idee und den Namensursprung dieses edlen Getränks: Aus einer Schnapsidee, mitten im Herzen des Bayerischen Waldes einen eigenen Whisky zu destillieren, haben wir schnell einen konkreten Plan entwickelt. Der Name Coillmór sei gälischen Ursprungs und bedeute so viel wie „Großer Wald“. So kam der aus bayerischem Gerstenmalz destillierte Single Malt Whisky zu seinem Namen. Die drei Grundstoffe für die Herstellung von Single Malt Whisky sind Wasser, Gerste und Hefe. Die Destillation erfolgt nach dem Potstill-Verfahren, das heißt mit zwei Destillierblasen. Nach dem Rauch- und Feinbrandverfahren wird die Flüssigkeit mindestens drei Jahre in Holzfässern gelagert, bis sie zum gewünschten Whisky heranreift.

Aber nicht nur Whisky, sondern auch andere Spezialitäten aus dem Hause Liebl erfahren vom Fachpublikum regelmäßig Anerkennung. Beim internationalen Spirituosenwettbewerb 2009 wurde die Spezialitätenbrennerei mit dem Titel „Destillateur des Jahres 2009“ ausgezeichnet. Weitere goldene Preise gab es bei der Wiener Destillata 2009 sowie bei der internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Spirituosen 2009.

Anja Wirth ist zuversichtlich, dass das Familienunternehmen auch weiterhin die selbst definierten Qualitätsansprüche erfüllen und vielleicht sogar noch steigern wird. Firmen wie Liebl machen mit ihren aufsehenerregenden Produkten eine gute Werbung für unsere Oberpfalz als eine Region mit viel Potenzial“, resümiert die Geschäftsführerin von Regionalmarketing Oberpfalz.

Gärtler sehnen das Frühjahr herbei

Gärtnermeister Josef Raab zu Gast beim OGV – Besuch in der Gärtnerei

Bad Kötzting. Rund 50 ungeduldig auf den Frühling wartende Gärtler holten sich beim Vortragsabend des Vereins für Gartenbau und Landschaftspflege Bad Kötzting bei Gärtnermeister Josef Raab Rat für die anstehenden Arbeiten im Gemüse-, Blumen- und Obstgarten. Als Termin für den Frühjahrsrundgang in der Blaibacher Gärtnerei wurde der 22. April, 18.30 Uhr, festgelegt.

„Jetzt ist genau der richtige Zeitpunkt für die Anlage des seit Jahrhunderten bewährten Mistbeetes“, sagte der Referent. Das mache zwar viel Arbeit, rentiere sich aber in jeder Hinsicht für die frühe Ernte von Salat und Gemüse. Die alte bzw. neue Grube muss so tief ausgehoben werden, dass gut 40 Zentimeter abgelagerter Rossmist darin Platz hat.

Darüber kommt die Erde, wofür man durchaus einen Teil vom Aushub verwenden kann. In diesem Zusammenhang ging der Referent auch auf den Aufbau eines Hochbeetes ein, das für alle zu empfehlen sei, die sich nicht so gerne bücken.

Für die Anbauplanung sei auch im Privatgarten die Fruchtfolge wichtig. Dabei solle man auf die traditionelle Vier-Beete-Wirtschaft zurückzugreifen, wobei vom Starkzehrer (Tomate, Gurke, Sellerie oder Lauch) zum Mittel- bis Schwachzehrer jährlich gewechselt wird. Der für den Starkzehrer gut gedüngte Boden werde so optimal weiter genutzt und gleichzeitig durch Ruhepausen geschont. Der zweite Aspekt sei natürlich die Verhütung von Pflanzenkrankheiten, die durch Pil-

ze oder Bakterien hervorgerufen werden, hier ganz besonders bei den Kohlarten.

Kurz wies der Referent auch auf die Problematik des Aussäens selbst gesammelten Samens hin, die bei F1 Hybriden nicht funktionieren; denn nur die erste Generation dieser hochgezüchteten Pflanzen sei von höchster Qualität. Ferner sei eine gute magere Aussaaterde das „A“ und „O“ des Anzuchterfolgs. Ganz wichtig sei das Beschriften der Aussaattöpfe bzw. -schalen, da sich die aufgehenden Pflänzchen sehr ähnlich sehen. Und so mühsam es auch ist: Das Pikieren könne man sich auf keinen Fall ersparen.

Zur Obstbaumpflanzung erläuterte Gärtnermeister Raab, dass auf die richtige Unterlage geachtet wer-

den muss. „Wenn man eine Kuh in einen Hasenstall sperrt, so bleibt sie immer noch eine Kuh“: In diesem Sinn bleibe ein Hochstamm immer ein Hochstamm. Wer für Terrasse oder Balkon Obstbäume im Container haben will, muss wissen, dass hier viel mehr Pflege, Wasser und Dünger erforderlich sind.

Eine an der eigenen Gesundheit erprobte Empfehlung gab der Referent speziell für den Sanddorn und damit für die Pflanzung und Nutzung von Wildfruchtsträuchern ab, die durch die Entdeckung neuer Sorten wie der Gojibeere immer interessanter werde. In Sachen Balkonbepflanzungen wurde die Neuzüchtung „gelbe Geranie“ erwähnt, deren Erfolg sich aber erst in diesem Sommer beweisen müsse.



DER SCHÜTZENVEREIN HOIDSTOANA RAMSRIED führte am Freitag ein Wanderpokalschießen durch. Bei der Jugend gewann Kerstin Multerer (177,0-Teiler) vor Martin Sturm (254,0-Teiler) und Tanja Multerer (500,0-Teiler). Die Ergebnisse in der Schützenklasse: 1. Markus Moser (39,0-Teiler), 2. Florian Mühlbauer (51,0-Teiler), 3. Karl Multerer (60,0-Teiler). Nachdem 2. Schützenmeister Markus Moser den Pokal im vergangenen Jahr gestiftet hatte und deshalb außer Konkurrenz antrat, ging der Pokal an den Zweitplatzierten Florian Mühlbauer. Unsere Aufnahme zeigt die Bestplatzierten, in der Mitte der Gewinner des Wanderpokals, Florian Mühlbauer. Foto: Fischer



VIER BAD KÖTZTINGER WASSERWACHTLER nahmen am Samstag beim 9. Winterschwimmen der Ortsgruppe Nittenau teil. Wo eine Woche zuvor eine teils noch geschlossene Eisdecke war, fanden sie geradezu optimale Bedingungen vor. Durch die Schneeschmelze war der Wasserstand höher als normal und mit einer guten Strömung ging es bei der Brücke bei der B 16 los zum Kurs nach Nittenau. Nach 30 Minuten erreichten die Akteure auch schon das Ziel, an dem jede einzelne Ortsgruppe mit ihrem Namen begrüßt wurde und eine warme Suppe zur Stärkung wartete. Die Teilnehmer von der Wasserwacht-Ortsgruppe Bad Kötzting waren Yvonne Traurig, Uwe Aescht, Tom Treitinger und Michael Rabl. Foto: Fischer