

Garmisch-Partenkirchner Tagblatt

MITTWOCH/DONNERSTAG, 4./5. MAI 2016

Liebe Leser,

das Verkuppeln von zwei jungen Menschen ist manchmal gar nicht so einfach. Diese Erfahrung musste eine junge Frau aus dem Nordlandkreis machen. Freilich: Sie hatte nur beste Absichten. Auf der einen Seite ein nettes Madl, das sich als Single durchs Leben schlägt. Auf der anderen der Bursch, der ebenfalls zu viele freie Abende mit irgendwelchen Hobbys verbringt. Also versuchte die findige Kupplerin, die beide kennt, etwas einzufädeln. Ein bisschen Ausgehen – in die gleiche Lokalität. Ein kurzes Kennenlernen, mei vielleicht hätt's ja geklappt. Am Ende isses aber saublöd gelaufen: Er ist daheim eingeschlafen, hat den Termin verpennt. Sie verlor spontan die Lust aufs Ausgehen – so heißt es. Vielleicht hat sie auch kalte Füße bekommen. Es ist auf jeden Fall nix geworden. Schade meint

Euer Hansmaritl

Ein zart würziges Lebensmittel, das zur Region passt

Ettal – Sie sind ein lebendiges Stück Kultur. Und sie gehören zum Landkreis wie die Zugspitze oder die Buckelwiesen. Doch die Murnau-Werdenfeler Rinder sind vom Aussterben bedroht. „Es ist 5 vor 12. Wir müssen jetzt handeln“, betonte Landrat Anton Speer (Freie Wähler) am Dienstag in der Schaukäserei Ettal bei der Präsentation des „Murnau-Werdenfeler“ Käses. Er besteht ausschließlich aus der Kuhmilch der bedrohten Rasse.

Der „Murnau Werdenfeler“, ein zart würziger Schnittkäse mit rotgeschmierter Naturrinde und ausgeprägter Bruchlochung, ist ein Testlauf. 20 Laibe wurden hergestellt, die Milch stammt von den Kühen der Eschenloher Familien Oswald und Jais. Ab Herbst will die Schaukäserei das Lebensmittel dauerhaft anbieten. Dafür sind noch einige organisatorische Schritte zu erle-



Guter Dinge: Landrat Anton Speer (l.) und Abt Barnabas Bögle mit dem „Murnau-Werdenfeler“.

FOTO: LORY

digen. So stehen etwa Gespräche mit Bauern und Molckereien an. „Wir werden ein paar Monate brauchen, um das auf die Reihe zu kriegen“, sagte der geschäftsführende Schaukäserei-Vorstand Klement Fend.

Für die Herstellung des „Murnau-Werdenfeler“ zeigte Käsemeister Martin Geiger verantwortlich. „Ich denke, es ist ein Produkt, das zur Schaukäserei, zu den Murnau-Werdenfeler und zur Region passt.“ Auch Milchlieferant Anton Oswald zeigte sich höchst zufrieden: „Hervorragend.“ Das Produkt bekam auch den kirchlichen Segen, und zwar vom Ettaler Abt Barnabas Bögle. Bei dem Spezial-Käse kooperieren die Zugspitz Region GmbH und die Schaukäserei. Hintergrund ist ein Projekt, das im Rahmen der Regionalförderung läuft und vom bayerischen Finanzministerium bezuschusst wird. ROLAND LORY

VERKEHR

Viel Handarbeit, viele Auflagen

Sanierungsarbeiten auf Autobahn bei Schwaiganger im Zeitplan – Gesamtkosten betragen 13,5 Millionen Euro

VON ROLAND LORY

Schwaiganger – Die Arbeiten im Bereich der Mühlbachtalbrücke an der Autobahn bei Schwaiganger kommen gut voran. „Wir sind im Zeitplan“, sagt Josef Seebacher, Sprecher der Autobahndirektion Südbayern. Was Autofahrer freuen wird: Die Baustellenverkehrsleitung kann voraussichtlich Ende Juli von sechs Kilometer auf 1,5 Kilometer verkürzt werden.

Es ist ein Mammutprojekt: Die Autobahndirektion lässt die Mühlbachtalbrücke für rund 9,5 Millionen Euro generalsanieren. Der Grund: Der Stahlbetonkoloss hat 44 Jahre auf dem Buckel. Daher müssten Verschleißteile ausgetauscht werden, sagt Seebacher. Es handle sich um eine „komplexe Konstruktion“. Unter anderem wird der Korrosionsschutz erneuert. „Das



Langzeit-Baustelle: Auf der Mühlbachtalbrücke wird seit gut einem Jahr gewerkelt.

FOTO: LORY

ist viel Handarbeit, es gibt auch viele Umweltauflagen.“ Denn schließlich soll von der Flüssigkeit nichts in den Bo-

den und umliegende Gewässer gelangen.

Brücken müssen extreme Belastungen aushalten. Das

Salz, die Witterung und der Verkehr setzen den Konstruktionen im Laufe der Jahre zu. Bereits vor gut einem Jahr hatte die Direktion mit dem Projekt in Fahrtrichtung Garmisch-Partenkirchen begonnen (wir berichteten). Heuer geht es in Richtung München weiter. Dabei werden auch drei weitere Brückenbauwerke bei Schwaiganger, Pömetried und Weichs saniert. Und die Fahrbahndecke wird erneuert. Bis Ende Juli soll dies auf einem Teilabschnitt von 4,5 Kilometer Länge passieren. Gleichzeitig wird der Parkplatz Schwaiganger um zwölf Pkw-Abstellmöglichkeiten erweitert. Ende 2017, so der Zeitplan der Autobahnbehörde, soll alles fertig sein und der Verkehr wieder normal fließen können. Alles in allem veranschlagt die Direktion das Vorhaben mit 13,5 Millio-

nen Euro. 30 bis 40 Jahre soll das Bauwerk nach der Generalinstandsetzung dann wieder halten.

Schwierigkeiten kann es geben, wenn im Baustellenbereich ein Auto liegenbleibt. Zwei größere Fahrzeuge kommen dann nicht aneinander vorbei. Denn die Fahrbahn ist dort lediglich 3,75 Meter breit. „Das ist ein grundsätzliches Problem, das wir in Baustellen immer wieder mal haben“, sagt der Behördensprecher dazu. Straßen werden ihm zufolge immer schmaler, Autos hingegen immer breiter. Vergangene Woche, als der Winter kurz zurückkehrte, war im Baustellenbereich ein kleines Räumfahrzeug zugegangen. „Für unsere Standardpflüge ist die Stelle zu eng.“

Im Zuge der Arbeiten werden auch WC-Anlagen installiert. „Die Arbeiten sollen bis Ende Juli abgeschlossen

sein“, sagt der Landtagsabgeordnete Martin Bachhuber (CSU). Die Investitionssumme beläuft sich vor allem wegen der aufwändigen Verlegung der Leitung auf rund zwei Millionen Euro. Mit den Toiletten wird auf der A 95 eine Lücke geschlossen, denn bislang gibt es zwischen München und dem Autobahnende bei Eschenlohe nur eine öffentliche Abort in der Rastanlage Höhenrain.

Autofahrer sind derzeit noch mit weiteren Hindernissen konfrontiert. Denn bis Donnerstag, 12. Mai, wird bei Schäftlarn auf rund sechs Kilometern Länge die Fahrbahndecke in Richtung München erneuert. Bis zum Abschluss der Arbeiten bleibt die Ausfahrt an der Anschlussstelle Schäftlarn für den Verkehr, der aus Richtung Garmisch-Partenkirchen kommt, gesperrt.

Reindls Restaurant & Brasserie
Muttertag, 8. Mai
 MUTTERTAGSMENÜ und vieles mehr
 COCKTAIL FRÜHLINGSTRAUM für alle Muttis und Omis
 Wir freuen uns auf Sie!
 Familie Holzinger
 Reservierung erbeten 0 88 21 - 94 38 70
 Bahnhofstraße 15
 82467 Garmisch-Partenkirchen

GAP-Tagblatt.de

Murnauer-Tagblatt.de

Hier finden Sie rund um die Uhr aktuelle Themen aus Ihrer Region. Diskutieren Sie mit anderen Lesern auch auf unserer Facebook-Seite unter www.facebook.de/gap.tagblatt

INHALT

Garmisch-Partenkirchen & Region

Kultursommer: Vier Stücke, unterschiedliche Charaktere, ein Freiheitsdrang **SEITE 3**

Mittenwald & Oberes Isartal

Hilfsbereite Stern-Wirtin restlos bedient: Integration von Flüchtlingen gescheitert **SEITE 6**

Murnau & Region

Geschafft: Rathaus-Verwaltung erfolgreich in alte Klinik umgezogen **SEITE 7**

Ammertal

Ein Problem für den Werkleiter: Einheimische zeigen Museum die kalte Schulter **SEITE 9**

Sport

Toto-Pokal: Der FC Bad Kohlgrub fährt zum Zugspitz-Finale nach Wörmsmühl **SEITE 12**

REDAKTION

GARMISCH-PARTENKIRCHEN
 Telefon: (0 88 21) 757-0
 Telefax: (0 88 21) 757-26
 redaktion@gap-tagblatt.de
MURNAU
 Telefon: (0 88 41) 61 04-0
 Telefax: (0 88 41) 61 04-23
 redaktion@murnauer-tagblatt.de

START IN DIE HÜTTENSAISON

Käsekuchen ist der Renner

An Christi Himmelfahrt eröffnen drei Berghütten im Landkreis

Landkreis – Am Vatertag mit der Familie auf den Berg gehen, oben eine große Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus genießen – der freie Donnerstag bietet sich für einen Tagesausflug dieser Art an, denn drei beliebte Hütten im Landkreis Garmisch-Partenkirchen eröffnen die Saison. Auf dem Stepberg, dem Heimgarten und am Dammkar laden die Wirte ab Christi Himmelfahrt wieder zur Einkehr ein.

Auf der Stepbergalm kündigt sich eine Garmisch-Partenkirchner Familie um hungrige Wanderer. Seit 27 Jahren schon ist Elisabeth Ostler in den Sommermonaten Hüttenwirtin. Sie arbeitet in der Küche, ihre beiden Töchter unterstützen sie, wenn es die Schule zulässt. Ihr Ehemann Hermann versorgt die Tiere, die im Juni auf die Alm kommen. Kälber, Schafe und Milchkühe leben dann zusammen mit der Familie auf dem Berg. „Wir bieten ab Ende Juni natürlich wieder unsere eigene Milch an“, betont Ostler. „Die Buttermilch mit frischen Früchten ist immer heiß begehrt.“ Genauso wie der Käsekuchen. „Für den

kommen sie sogar aus München angereist.“ Die zweifache Mutter ist Hüttenwirtin aus Leidenschaft. Jedes Frühjahr freut sie sich auf die Saison. „Es ist einfach ein anderes Leben in der Höhe“, schwärmt sie. „Man ist zufriedener.“

Genauso glücklich sind Andrea Reindl aus Mittenwald und ihr Ehemann über das Leben am Berg. Mit einem Hund und zwei Katzen verbringen sie die Sommerge bis Ende September auf der Dammkarhütte im Karwendelgebirge, die über zehn Schlafplätze verfügt. Ab diesem Donnerstag bereitet das Ehepaar dort wieder Kaffee, Kuchen, Brotzeiten und einfache Gerichte zu – Strom gibt es nur von der Solaranlage. Für Reindl „gehört das Hüttenleben mit dazu“. Es sei schön, dort oben weg vom Trubel zu sein, erklärt die Hausfrau.

In langjähriger Familientradition kümmert sich Hans Frey um die Heimgartenhütte über Ohlstadt. Eröffnen will er ebenfalls an diesem Donnerstag, wobei noch nicht der volle Betrieb anlaufen kann.

Der Kälteeinbruch der vergangenen Woche macht dem Wirt einen Strich durch die Rechnung. „Das Problem ist, dass noch Schnee liegt. Mit dem Traktor kann ich deshalb noch nicht hochfahren.“ Momentan tragen Frey und seine Familie die Lebensmittel noch zu Fuß auf die Hütte. Klar, dass man da Abstriche machen muss. „Alles können wir an Christi Himmelfahrt noch nicht anbieten“, bedauert der Wirt.

Kleine Gerichte, wie Kaiserschmarrn und Suppen, zaubert seine Frau Johanna sonst in der einfachen Küche am Heimgarten. „Wir kochen viel auf dem Holzherd“, erzählt Frey. Wie auch am Dammkar, gibt es Strom nur von der Solaranlage. Kühlschrank und Gefriertruhe sucht man auch vergebens. „Kaltes lagern wir in unserem Felsenkeller.“ Der Ohlstädter ist stolz auf seine Heimgartenhütte. „Mein Großvater hat sie gebaut, wir wollen das erhalten.“ Den Reiz am Hüttenleben beschreibt er ganz simpel: „Es ist einfach eine schöne Arbeit in einer schönen Lage.“ **FRANZISKA KIEFL**

POLIZEI

Autofahrer (56) sackt zusammen

Mittenwald – Beamte der Mittenwalder Polizei-Inspektion haben am Montag einem Einheimischen das Leben gerettet. Der Mann war gegen 16 Uhr nach einem Unfall auf der Staatsstraße am sogenannten Verteiler Nord bewusstlos zusammengesackt. Zwei Ordnungshüter, die in der Nähe am Isarhorn Position bezogen hatten, eilten herbei und konnten den Mittenwalder erfolgreich wiederbeleben. Zwischenzeitlich traf der angeforderte Rettungshubschrauber samt Notarzt ein und brachte den laufend reanimierten Isartaler ins Klinikum. Zur Vorgeschichte: Die Beamten waren eigentlich wegen einer Unfallflucht am Isarhorn im Einsatz. Ein Autofahrer informierte die beiden, dass ganz in der Nähe ein Pkw im Graben gelandet sei. Die Streife machte sich sofort zum Unfallort auf. Der Verunglückte, eben jener Mittenwalder, war bereits aus seinem Wagen gestiegen. Er teilte den Beamten mit, dass ihm plötzlich schwindlig geworden sei. Er wollte noch rechts ranfahren, geriet aber von der Straße ab. Dann wurde es ihm schwarz vor Augen.

www.zugspitz-region-gmbh.de

Einladung zur Infoveranstaltung
Murnau-Werdenfeler Rind
 09.05.2016 / 19:30 h / Gasthof Stern / Seehausen
 10.05.2016 / 19:30 h / Großer Sitzungssaal / Landratsamt Garmisch-Partenkirchen

- > Das Murnau-Werdenfeler Rind war lange Zeit eine beliebte, heimische Rasse – mittlerweile ist sie vom Aussterben bedroht.
- > Die Zugspitz Region GmbH unterstützt mithilfe des Regionalmanagements Bayern den Erhalt und die Förderung der Rasse im Landkreis.
- > Die Zugspitz Region GmbH sowie der Verein zum Erhalt des Murnau-Werdenfeler Rindes laden Landwirte, Züchter und Interessierte herzlich ein, sich genauer zu informieren.

Für eine Brotzeit ist gesorgt.

Regionalmanagement Bayern | Bayerisches Staatsministerium der Finanzen | Zugspitz Region