

Der Tag der Deutschen Einheit

Der Tag der Deutschen Einheit am 03. Oktober 2025 ist seit 1990 Deutschlands Nationalfeiertag, da an diesem Datum die Wiedervereinigung der beiden deutschen Staaten vollzogen wurde. Für das Gebiet der alten Bundesrepublik löste er in dieser Funktion den 17. Juni ab, für das Gebiet der vormaligen DDR den am 7. Oktober begangenen Tag der Republik.

Nach der Wende war ursprünglich der Tag des Mauerfalls (9. November) als Nationalfeiertag im Gespräch. Wegen der Datumsgleichheit mit der Reichspogromnacht von 1938 erschien dieses Datum aber als ungeeignet. Dies wurde in Artikel 2 des Einigungsvertrages festgelegt, wodurch der Tag der Deutschen Einheit (seit 1990 mit großem „D“) der einzige gesetzliche Feiertag der Bundesrepublik Deutschland ist, der durch Bundesrecht festgelegt ist. Alle anderen Feiertage sind Ländersache.

Die offizielle Feier zum Tag der Deutschen Einheit findet seit 1990 in der Landeshauptstadt des Landes statt, das zu dem Zeitpunkt den Vorsitz im Bundesrat innehat. Dies ist im Jahr 2025 die Stadt Saarbrücken. Traditionell wird für diesen Tag ein Bürgerfest organisiert, bei dem sich auf der sogenannten „Ländermeile“ die Länder und die Regierung vorstellen. Seit einigen Jahren finden am Brandenburger Tor und der Straße des 17. Juni in Berlin an diesem Tag auch Veranstaltungen und Konzerte statt.

ERBER
Malermeister
Wände mit Charakter
Daniel Erber
Mobil: 0173 / 30 60 721
info@maler-erber.de
www.maler-erber.de

Die Woche
digital lesen
Ab Mittwoch-Abend
die aktuelle Ausgabe
schon im Internet.
Der QR-Code führt
Sie auch direkt zur
Download-Adresse:
www.woche.ottmedia.net

Im Herbst ist Pilz-Saison

Die Pilzsaison erreicht im September und Oktober ihren Höhepunkt. Passionierte Sammler von Pilzen ziehen je nach Witterung aber schon deutlich früher in den Wald. In einem guten Pilzjahr, also bei feucht-warmem Klima, macht man nicht selten schon Ende Juli oder Anfang August die ersten Funde. Auf der Suche nach schmackhaften Wildpilzen durchkämmen Pilzfreunde dann Wald und Flur.

Pilze selbst sammeln

Einiges sollte man während der Pilzsaison unbedingt beherzigen. Das Wichtigste: Sammeln Sie nur die Pilze, die sie hundertprozentig kennen oder solche, die sich eindeutig bestimmen lassen. Bei nicht wenigen Speisepilzen besteht große Verwechslungsgefahr mit ganz ähnlich aussehenden heimischen Giftpilzen. Nehmen Sie daher zur Sicherheit immer ein Bestimmungsbuch mit, wenn Sie Pilze sammeln gehen. Bei der genauen Identifizierung kommt es vor allem auf Stiel, Lamellen (oder Röhren) und Hut an. Man sollte auf keinen Fall



eine Geschmacksprobe machen, um die Essbarkeit zu prüfen. In vielen Fällen reichen bereits winzige Mengen aus, um sich ernsthaft zu vergiften. Mancherorts gibt es zur Pilzsaison eigens eingerichtete Pilzberatungs- und Pilzkontrollstellen, bei denen Sie fachkundige Auskunft einholen können.

Kulinarische Tipps

Um ihr Aroma zu bewahren, sollten Waldpilze nicht mit zu viel Wasser in Berührung kommen, weil sie schnell Feuchtigkeit aufnehmen. Besser ist es, sie nur vorsichtig mit einem feuchten Tuch abzureiben. Unsöhne Stellen können mit einem Messer entfernt werden. Ein Stich Butter, fein geschnittene Schalotten und eine ungeschälte Knoblauchzehe unterstreichen den Geschmack. Zum Würzen eignen sich Salbei,

Petersilie und Thymian. Gehen Sie aber sparsam damit um – die Kräuter sollten das feine Pilzroma nicht überlagern. Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Um ihr Aroma zu bewahren, sollten Waldpilze nicht mit zu viel Wasser in Berührung kommen, weil sie schnell Feuchtigkeit aufnehmen. Besser ist es, sie nur vorsichtig mit einem feuchten Tuch abzureiben. Unsöhne Stellen können mit einem Messer entfernt werden. Ein Stich Butter, fein geschnittene Schalotten und eine ungeschälte Knoblauchzehe unterstreichen den Geschmack. Zum Würzen eignen sich Salbei,

zum Beispiel Petersilie und Thymian.

Gehen Sie aber sparsam damit um – die Kräuter sollten das feine Pilzroma nicht überlagern. Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Guten Appetit.

Einige Arten wie Pfifferlinge schmecken ohne Zutaten am besten. Beim Braten oder Dünsten sollten Sie die Pilze erst aus der Pfanne nehmen

ZUM WOHL – unsere neue Kolumne rund um das Thema Gesundheit:

5 Jahre Planet Bambi Stiftung – Gesundheitsvorsorge, die wirkt

Liebe Leserinnen, liebe Leser, am 1. Oktober ist Tag der Stiftungen – ein Anlass zum Innehalten und Rückblicken: auf fünf Jahre Planet Bambi Stiftung in Thannhausen. Fünf Jahre voller Ideen, Waldmomente, Kinderlachen – und einer klaren Mission: Gesundheit ganzheitlich und vorsorglich denken und erfahrbar machen. Wir bei Planet Bambi glauben: Gesundheit ist kein Zustand, den man irgendwann erreicht – sondern ein lebendiger Prozess, der jeden Tag beginnt. Mit gesunder Ernährung, mit Bewegung, mit sozialem Mitseinander. In der Natur. Und auch im digitalen Raum – wenn Technologie sinnvoll und menschlich eingesetzt wird.

Mit dieser Haltung durften wir in den letzten Jahren viel bewegen:

- Auf unserem GesundheitsCampus im Bambi-Wald entstehen Erlebnisräume, die Körper, Geist und Gemeinschaft in Einklang bringen.
- In unseren Kinderworkshops wird Gesundheitsvorsorge spielerisch erlebbar: durch Kräutersammeln, gemeinsames Lernen und Kochen
- Unser Foodforest wächst als lebendiger Lernraum – für ökologisches Verständnis, regionale Selbstversorgung und gesundes Essen direkt aus der Natur.
- Mit VisionAktion verbinden wir moderne Gesundheitsforschung mit digitaler Bildung – kreativ, berührbar, motivierend.
- Unser gemeinnütziger Adventzauber im Bambi-

Wald bringt an allen Adventswochenenden Menschen aus der Region zusammen – ein liebevoll gestalteter Weihnachtsmarkt, gemeinsam mit lokalen Vereinen, Künstler:innen und Aufführungen. Ein Fest für Gemeinschaft, Genuss und Vorfreude – mitten in der Natur.

- Unsere Kampagne ZUM WOHL! begleitet wöchentlich Leserinnen und Leser mit Impulsen für mehr Balance, Selbstfürsorge und Prävention – fundiert, verständlich, ohne Zeigefinger.

Was uns antreibt:

Eine Welt, in der Gesundheitsvorsorge nicht später beginnt – sondern jetzt. In Schulen, Familien, Gemeinschaften. Mit echten Begegnungen, Zeit im Wald, Lust auf Bewegung – und dem Mut, neu zu denken. Gerade Kinder und Jugendliche brauchen Orte, an denen sie sich selbst spüren dürfen. Wo sie erfahren, dass Gesundheit nicht Leistung ist, sondern Lebensfreude, Naturverbindung, Beziehung und Wissen – mit allen Sinnen.

Unsere Vision bleibt klar:

Wir bilden Gesundheit. Für uns und unseren Planeten. Wir fördern Eigenverantwortung, stärken innere Ressourcen – und gestalten Gesundheitsbildung, die wirklich wirkt. Danke an alle, die diesen Weg mit uns gehen – mit Tatkräft, Vertrauen oder einem stillen Lächeln im Wald. Und wir laden Sie herzlich ein: Werden Sie Teil dieser Bewegung. Unterstützen Sie uns mit Ihrer Spende auf www.planetbambi.foundation, Ihrer Zeit oder Ihrer Stimme. Gemeinsam gestalten wir eine Zukunft, in der Gesundheitsvorsorge ganz selbstverständlich zum Alltag gehört.

ZUM WOHL!
Prof. Dr. O. Meißner, MBA
www.planetbambi.foundation



Wöchentliche Leerung der Biotonnen endet

Landkreis. Mit dem Sommer endet auch die wöchentliche Biomüllabfuhr im Landkreis Günzburg. Ab dem 27. September wird die Biotonne wieder 14-tägig abgeholt. Am Leerungstag sollten alle Tonnen spätestens bis 6 Uhr (oder am Vortag) bereitgestellt werden, da sich die gewohnten Leerungszeiten ändern können. Um eine zügige Leerung zu ermöglichen, werden die Bürger gebeten, ihre Tonnen nach Art sortiert und bei mehreren Gefäßen paarweise zur Leerung bereitzustellen.

Hier noch ein paar Tipps:

- Knüll- und Zeitungspapier unten in die Tonne und zwischen den Bioabfall legen.
- Feuchte Küchenabfälle in Papier wickeln.
- Die Biotonne sollte nicht in der prallen Sonne stehen.
- Trockener Strauch- bzw. Rassenschnitt untermischen.
- Die Biotonne sollte nach jeder Leerung gereinigt werden.
- Den Deckel der Biotonne immer verschlossen halten.

Die Bioabfälle dürfen nicht in Plastiktüten bzw. auch nicht in kompostierbaren Bioplastikbeuteln verpackt in die Biotonnen gegeben werden. Alternativ werden Papiertüten oder Zeitungen empfohlen. Die einzelnen Abfurthermine können im Internet unter kaw.landkreis-guenzburg.de nachgelesen werden.

Sonn- und Feiertags GEÖFFNET!

Angebot



gültig vom 6.10. - 18.10.2025

Mehrkornspitz

mit knackigen Sonnenblumenkernen

Stück 0,80 €

Mischbrot

mild aromatisch 1000g

3,50 €

Zwetschgendatschi

frisch u. lecker

Stück 2,60 €

Bosch
BÄCKEREI · KONDITOREI

Bahnhofstraße 75
86470 Thannhausen
Tel. 0 82 81 / 99 97 600



Beziehungsräume gestalten

Der Verein „Zentrum für Lebenswerte e.V.“ lädt am 18. Oktober von 10 bis 17 Uhr zu einem Seminar „Beziehungsräume gestalten – mit Herz, Wort und Präsenz“. Ob in der Partnerschaft, Familie, Freundschaft oder Beruf: Beziehungen prägen unser Leben. Doch oft sind es alte Muster, unausgesprochene Bedürfnisse oder fehlende Präsenz, die uns von echter Verbindung trennen. In diesem Seminar erforschen wir, wie du Beziehungsräume bewusst und nährend gestalten kannst – durch innere Klarheit, ehrliche Kommunikation und die Kraft deiner Präsenz.

Mit Impulsen, Selbstreflexion, Übungen und Austausch für neue Beziehungserfahrungen. Das Seminar ist offen für alle – unabhängig vom Beziehungsstatus oder Alter. Seminarort ist das Vereinshaus „Zentrum Lebenswerte“, Dorfstr. 28, Kammeltal/Egenhofen. Die Teilnahmegebühr von 110 Euro ist vor Ort an die Seminarleiterin Rita Ritter zu entrichten. Weitere Infos und Kontakt www.zentrumlebenswerte.de

Erntedank-Gottesdienst

Thannhausen. Die evangelische Kirchengemeinde lädt am Sonntag, 5. Oktober um 17 Uhr zum Erntedank-Gottesdienst in die Christuskirche ein. Anschließend gibt es ein gemütliches Beisammensein mit Zwiebelkuchen und Wein. Die Konfirmanden bieten frisch gebackene Waffeln an. Treffpunkt ist im Gemeindehaus oder im Innenhof beim Lagerfeuer. Die Kirchengemeinde freut sich auf viele Besucher.

Vorverkauf für den Balzhauser Fasching

Balzhausen. Für die Freunde des KC Ballustika, sind dieses Jahr Platzreservierungen nur über den Vorverkauf an folgenden Tagen möglich: 8. Oktober von 17 bis 20 Uhr und 2. November von 11 bis 13 Uhr sowie am 2. Januar 2026 von 15 bis 17.30 Uhr im Foyer Mehrzweckhalle Balzhausen möglich. Reservieren kann man für folgende Termine: 15.11.2025 Krönungsball, 11.01.2026 Ball für Alle, 07.02.2026 Prunksitzung. Restkarten gibt es weiterhin auch an der Abendkasse.

Bayerischer Nachmittag

Thannhausen. Die Seniorengemeinschaft Thannhausen lädt alle Seniorinnen, Senioren und interessierten zum „Bayerischen Nachmittag“ am 8. Oktober um 14 Uhr ins Pfarrheim ein. Gefeiert wird der Herbstbeginn bei Kaffee und Kuchen. Zusätzlich werden herzhafte Schmankerl zu Bier und Wein angeboten. Die musikalische Unterhaltung mit Tanz übernehmen die „Rucksack-Musikanten“. Die Organisatoren freuen sich über zahlreiche Teilnehmer.

Fahrzeugsegnung

Vesperbild. Der mittelschwäbische Wallfahrtsort Maria Vesperbild bietet am Freitag, 3. Oktober, die letzte Fahrzeugsegnung dieses Jahres an. Das Pilgeramt mit Predigt ist um 10.15 Uhr. Die Fahrzeugsegnung findet anschließend um ca. 11.15 Uhr auf den großen Parkplätzen statt. Die Geistlichen spenden nach der allgemeinen Segnung jedem einzelnen Fahrzeug mit seinen Fahrern den Segen. Das Pilgeramt und die anschließende Fahrzeugsegnung werden musikalisch begleitet vom Musikverein Ziemetshausen.

Jahreshauptversammlung beim Kinderschutzbund

Thannhausen. Der Kinderschutzbund Ortsverein Thannhausen lädt herzlich zur Jahreshauptversammlung am 9. Oktober um 19.30 Uhr in der Grundschule Thannhausen ein. In diesem Jahr wird vorab um 19 Uhr eine Führung durch den Kinderschutzbund angeboten, damit jeder die Einrichtung nochmals kennenlernen kann.



04.10. kommender Samstag geöffnet von 08:00 bis 12:00 Uhr

09.10. Ofenwarmer Leberkäse mit Soße von 16:00 bis 18:00 Uhr

Oberhagenried 16, 86505 Münsterhausen
Tel: 0173/4304618 www.hofmetzgerei-miller.de

Feier des Ehejubiläums

Thannhausen. Die Pfarreiengemeinschaft Mindelta möchte in diesem Jahr wieder eine gemeinsame Dankmesse mit den Ehepaaren aus allen fünf Mitgliedspfarrgemeinden feiern, welche im Jahr 2025 ihr 25-, 30-, 35-, 40-, 45-, 50-, 55- oder ein höheres Ehejubiläum hatten oder noch haben.

Die Hl. Messe findet statt am Samstag, den 18. Oktober um 17.45 Uhr in der Stadtpfarrkirche Mariä Himmelfahrt in Thann-

Vertrieb | Montage | Kundendienst

BAUELEMENTE
KÜSTERER GMBH



Dorfplatz 3 · 86470 Thannhausen / Burg
Telefon: (0 82 81) 9 90 87-0 Fax: (0 82 81) 9 90 87-60
info@bauelemente-kusterer.de www.bauelemente-kusterer.de



Von links Christian Groß (Lehrer RS Thannhausen), Sandra Müller-Hoffmann (Schulleiterin RSKin), Alois Held (Bürgermeister Stadt Thannhausen), Petra Beuer (Konrektorin MS Thannhausen), Matthias Unger (Rektor MS Thannhausen), Brigitte Wiedemann (Lehrerin MS Thannhausen), Andreas Merz (OStD i. K. Schulleiter Ringeisen-Gymnasium Ursberg).

Thannhausen rüstet sich für die 9. Lehrstellen- und Berufsinfomesse

Thannhausen. Bald ist es wieder so weit. Am 29. Oktober findet in der Thannhauser Mittelschule von 13 bis 16 Uhr die 9. Lehrstellen- und Berufsinfomesse statt. Aus diesem Grund haben kürzlich Schulleiter Matthias Unger, Konrektorin Petra Beuer und die Projektleiterin Brigitte Wiedemann zu einem Informationsgespräch eingeladen. Nun könnte man meinen, wer dieses Event zum 9. Mal organisiert, der macht das mit links. Das dies jedoch in diesem Jahr nicht ganz so ist, zeigte sich bei diesem Informationsgespräch.

Bedingt durch den Neubau der Realschule sind Lehrer und Schüler mit der Vorbereitung des Umzuges beschäftigt und es müssen in diesem Jahr neue Lösungen beim Catering gefunden werden. Angedacht ist, dass sowohl die Realschule, die Mittelschule und das Ringeisen-Gymnasium sich die Arbeit für dieses beliebte Catering teilen. Wie Brigitte Wiedemann mitteilte, werden sich rund 600 bis 700 Schüler an der Lehrstellen- und Berufsinfomesse beteiligen. 78 Betriebe haben sich bereits fest angemeldet. Sieben werden erstmals auf der Messe vertreten sein. Wie im letzten Jahr wird die Präsentation der einzelnen Firmen von einigen Betrieben ergänzt durch 20-minütige Vorträge in den Klassenräumen. Zu diesen Vorträgen haben sich bereits 30 beteiligte Firmen angemeldet. Wieder dabei ist das Ringeisen-Gymnasium mit Schulleiter Andreas Merz. Wie im letzten Jahr werden die Schüler von Ursberg mit Bussen zur Mittelschule hin- und zurückgefahren. Erstmals dabei ist auch die neue Rektorin Sandra Müller-Hoffmann der Realschule Christoph-von-Schmid. Als Nachfolgerin von Frank Decke

freut sie sich neue Erfahrungen zu machen. Unterstützt wird sie dabei von Christian Groß, der sich sehr engagiert mit in die Organisation einbrachte.

Bei der 9. Lehrstellen- und Berufsinfomesse werden die Schülerinnen und Schüler der Lehrgangsstufen 8-12 wieder eine nicht wiederkehrende Gelegenheit haben, Auskunft über verschiedene Berufe, Weiterbildungsmöglichkeiten und Duale Ausbildungen zu bekommen. Dafür stehen nicht nur Firmeninhaber und Ausbilder, sondern auch die Handwerkskammer, die Arbeitsagentur, Berufs- und Studienberater zur Verfügung. Viele Schüler haben sich in der Vergangenheit bei dieser Messe schon einen Praktikumsplatz reservieren lassen und es gab auch Schülerinnen und Schüler, die aufgrund dieser Messe bereits einen Ausbildungsvertrag bekommen haben. Das Vorbereitungsteam mit Projektleiterin Brigitte Wiedemann ist durch die langjährigen Erfahrungen gut aufgestellt und gerüstet, damit auch die 9. Lehrstellen- und Berufsinfomesse in Thannhausen wieder ein Erfolg wird. (mj)



Ein wichtiger Schritt für Jettingen-Scheppachs Trinkwasserversorgung

Mit seiner offiziellen Einweihung erhielt der neue Trinkwasserhochbehälter in Scheppach auch seinen Segen. Zahlreiche Bürgerinnen und Bürger waren gekommen.

Jettingen-Scheppach. Als „einen der schönsten Feldstadel mit modernster Technik“ hatte Jettingen-Scheppachs Bürgermeister Christoph Böhm scherzend das in Holzständerbauweise errichtete Gebäude des neuen Trinkwasserhochbehälters im Ortsteil Scheppach bezeichnet. Am Samstag wurde er offiziell seiner Bestimmung übergeben. Auch interessierte Bürgerinnen und Bürger waren gekommen und informierten sich. Böhm ging nicht nur auf die Bedeutung von Trinkwasser als wichtiges und streng kontrolliertes Lebensmittel ein, sondern auch darauf, dass es stets in ausreichender Menge zur Verfügung stehe – eine Pflichtaufgabe jeder Kommune. Die bisherige veraltete Anlage mit einem Speichervolumen von etwa 400 Kubikmetern aus den 1960er Jahren hätte die Versorgungssicherheit auf lange Sicht nicht mehr gewährleistet. Wie der Markt, so sei auch der Ortsteil Scheppach gewachsen, hinzugekommen sei das Ansiedeln weiterer Unternehmen im Gewerbegebiet. „Der Markt hat in den vergangenen fünf Jahren nun erneut ein großes Projekt abgeschlossen und dafür 1,8 Millionen Euro investiert“, so Böhm. Mit dem neuen Trinkwasserhochbehälter steht nun ein Speichervolumen von insgesamt 1000 Kubikmetern und damit die zweieinhalbsechste Menge zur Verfügung. 2018 war der Markt Jettingen-Scheppach in das Projekt mit dem dafür erworbenen Grundstück neben der ehemaligen Anlage eingestiegen. 2021 wurden die Planungen im Marktgemeinderat vorgestellt. Anfang Juli 2025 ging der neue Trinkwasserhochbehälter – das Gebäude verfügt zusätzlich über eine Photovoltaikanlage – zunächst gemeinsam mit der alten Anlage in Betrieb, um einen gesicherten Übergang zu gewährleisten. Mittlerweile wurde sie abgekoppelt und komplett zurückgebaut. An dieser Stelle wird nun das anfallende Regenwasser naturnah versickert.



Ein Gebäude in Holzständerbauweise mit modernster Technik: Am Samstag wurde der neue Trinkwasserhochbehälter in Scheppach offiziell seiner Bestimmung übergeben. Auch zahlreiche Bürgerinnen und Bürger waren gekommen.

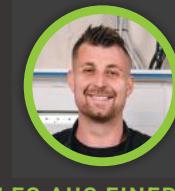
Martin Moser vom Ingenieurbüro Wassermüller in Ulm, welches das Projekt betreut hat, ging auf technische Daten und Details ein: Das Wasser gelangt von dem sich am Rande des Mindeltals befindlichen Tiefbrunnen bei Jettingen in die Trinkwasser-aufbereitung, wird anschließend im Zwischenbehälter Jettingen zwischengespeichert, bevor es über das Pumpwerk am Scheppacher Sportplatz in das örtliche Netz und in den Hochbehälter gefördert wird. Dieser erfüllt neben der Aufgabe der Trinkwasserversorgung genauso die der Löschwasserversorgung, auch bei einem Stromausfall



Seit Samstag hat der Trinkwasserhochbehälter auch seinen Segen. Auf dem Bild von links: Evangelischer Pfarrer Norbert Riemer, Jettingen-Scheppachs Pfarrer Franz Wespel, Bürgermeister Christoph Böhm, Wasserwartin Wolfgang Stegherr sowie Martin Moser (Ingenieurbüro Wassermüller) und Werner Scheck (Conplaning Gebäudetechnik).

BLECH aus Leidenschaft

Elektro Mörz SHS GmbH
Elektromeister | David Mörz
08281/4408



ALLES AUS EINER HAND

- ✓ SOLARENERGIE-LÖSUNGEN
- ✓ ELEKTROINSTALLATION
- ✓ SMART HOME
- ✓ WÄRMEPUMPEN
- ✓ SERVICE



Zur Verstärkung in unserer **Aluminium-/Edelstahlschweißerei** suchen wir einen

MIG/WIG-Schweißer (m/w/d)

1 Schicht | 38 Std pro Woche
Mo-Do 7:00-16:15 | Fr 7:00-12:15

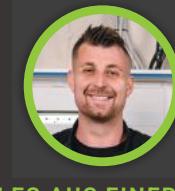
Elektro Mörz
Smart Home Systems



QR Code

ELEKTRO MÖRZ
SMART HOME SYSTEMS

Elektro Mörz SHS GmbH
Elektromeister | David Mörz
08281/4408



ALLES AUS EINER HAND

- ✓ SOLARENERGIE-LÖSUNGEN
- ✓ ELEKTROINSTALLATION
- ✓ SMART HOME
- ✓ WÄRMEPUMPEN
- ✓ SERVICE

Auerhammer

Blechverarbeitung · Behälterbau · Pulverbeschichtung
Dieselstraße 11 · 89343 Jettingen-Scheppach
Telefon (0 82 25) 96 85-0 · personal@auerhammer.de

Einweihung eines Modellprojekts

Leben und Wohnen auf dem Land –
Gemeinschaftlich Wohnen in Münsterhausen



Münsterhausen. Mit dem Münsterhauser Lied und dem kirchlichen Segen durch Ortspfarrer Dr. Joseph Moosariet wurde vergangenen Freitag das ehemalige Keppler-Anwesen offiziell eingeweiht. Zwar sind bereits alle Mieter eingezogen, aber die Einweihung stand noch aus.

Bürgermeister Erwin Haider zeigte sich an diesem besonderen Tag für Münsterhausen sehr erfreut. Er sagte: „Man sieht zunächst nur das Gebäude, aber das ehemalige Keppler-Anwesen ist weit mehr: es ist ein Pilotprojekt für die ländliche Entwicklung mit nachhaltigen Lösungen und zeigt, wie aus einem alten Gebäude etwas Großartiges entstehen konnte: ein Mehrgenerationenhaus für Jung und Alt“. 2010 erwarb die Marktgemeinde Münsterhausen das ehemalige Brauerei- und Gaststättengebäude Keppler neben der Pfarrkirche, das seit Jahren leer stand. 2012 folgten die ersten Nutzungsideen, 2018 gründete die Marktgemeinde einen Arbeitskreis für das Keppler-Anwesen. 2020 startet Donautal-Aktiv und LEADER die Aktion „Schaffen Sie in Ihrem Wohnort Mietwohnungen für Jung und Alt“. Für den Münsterhauser Gemeinderat der Startschuss für eine nachhaltige Nutzung des Keppler-Anwesens, dies als Modellprojekt einer wohnbaulichen Nutzung zuzuführen.

Sechs bis acht kleine, seniorengerechte Wohnungen sollten entstehen. 2021 folgte nach erfolgreichen Verhandlungen bei Donautal-Aktiv und der LEADER-Förderstelle der Bauantrag. 2023 konnte sich die Marktgemeinde über den Förderbescheid und Baubeginn freuen. 2024 beschloss der Gemeinderat die Bushaltestelle in das Projekt einzubinden, mit dem Wunsch, dass die Bushaltestelle an der Pfarrkirche aktiv genutzt werden sollte für Begegnungen und einen Austausch untereinander.

Haider dankte Donautal-Aktiv und LEADER für schnelle Entscheidungen. Als Verfechter seiner Vision „Innen statt Außen“ zeigte sich der Bürgermeister stolz auf das Pilotprojekt nebst der neuen Bushaltestelle. Man sei, so Haider, hier dem Flächenverbrauch entgangen, könne junge Menschen in der Marktgemeinde halten und Senioren die Möglichkeit geben, ihr Alter in ihrem Heimatort zu verbringen.

Die Grimbacher GbR hat hier hochwertige und bezahlbare Wohnungen geschaffen, die ein klares Bekenntnis zum Ort



seien, so Haider. Nach einem Musikvortrag mit der Blockflöte von Anna und Valentin unter der Leitung von Lavinia Keppler sprach Landrat und 2. Vorsitzender Donautal-Aktiv Dr. Hans Reichhart ein Grußwort. Er betonte zunächst die Veränderungen, die sich beim Wohnen während der Generationen verändert haben. Während früher die Generationen in einem Haus wohnten, wollen heute die Generationen alleine für sich sein. Dies jedoch forderte wahnsinnig viel Platz, weswegen man neue Angebote schaffen müsse, Akzente setzen und Denkanstöße geben.“ Hier hat die Marktgemeinde Münsterhausen in die Zukunft investiert“ freute sich der Landrat.

Es folgte ein Grußwort von Dr. Reinhard Bader, zuständig für die LEADER-Förderung. Auch er sprach davon, wie wichtig es für die Zukunft sei, Flächen zu sparen. „Auf den Dörfern fehlen Wohnungen, viele sind für ältere Menschen zu groß geworden und Junge benötigen dringend Wohnraum“, so Dr. Bader. Eine Reaktivierung wie beim Keppler-Anwesen zu sehen, hätte Modellcharakter für viele weitere Gemeinden.

Bernd Grimbacher zeigte in seiner Rede noch einmal den chronologischen Verlauf der Bautätigkeiten auf und betonte: „das Konzept ist aufgegangen“. Es sind neun Wohnungen mit 40 bis 60 qm entstanden, sowie drei mit 42 qm und sechs mit 50 bis 60 qm, barrierefrei mit Aufzug, dazu 12 Stellplätze. Er dankte auch Manuela Sing von Donautal-Aktiv für die fortwährende Unterstützung.

Im Anschluss weihte Pfarrer Joseph Moosariet das Gebäude. Eine besondere Überraschung gab es am Schluss für den Bauherrn Bernd Grimbacher. Die Katholische Pfarrjugend unter Leitung von Sonja Bergmiller hatte als Geschenk Kraftbilder gemalt und der Grimbacher GbR übergeben. Ein gemeinsames Lied mit dem „Projektchor Generationen“ und dem Münsterhauser Lied beendete die Feierstunde. (mj)



Nahwärme in Balzhausen

Einweihung und Segnung der Nahwärme KliMa Energie GbR in Balzhausen

Balzhausen. Zahlreiche Gäste waren der Einladung von Betreiber Josef Mayer gefolgt, unter anderem Mitarbeiter, Nachbarn, Kunden und Bürgermeister Daniel Mayer. Ebenso Klaus Jekle, der als Projektleiter der Verbrennungsanlage fungierte. Josef Mayer begrüßte alle Anwesenden und sprach seinen Dank für das gute Miteinander aus.

Im August 2022 fanden die ersten Gespräche innerhalb der Familie statt, so Mayer. Gemeinsam mit Tochter Elisa Kling wollte der in Balzhausen beheimatete Landwirt sein Elternhaus mit einer Hackschnitzel Verbrennungsanlage aufrüsten. Im weiteren Verlauf entstand der Name des Familienprojektes. Aus Kling und Mayer wurde die KliMa GbR. In Zusammenarbeit mit Klaus Jekle wurde die Umsetzung des Projektes immer konkreter. Es sollten mithilfe der Heizzentrale so viele Gebäude wie möglich mit nachhaltiger Energie versorgt werden.

Die Zentrale befindet sich auf dem „Salzer Hof“ in Balzhausen, auf dem Josef Mayer seine Wurzeln hat. Hier stehen zwei Verbrennungsöfen, die abwechselnd und bei Bedarf auch gleichzeitig in Betrieb sind. Ebenso findet hier der Wärmeaustausch statt, der dafür sorgt, dass alle angeschlossenen Gebäude mit Warmwasser und somit mit umweltschonender Energie versorgt werden. Josef Mayer

erklärte weiter, wieviel Einsatz und gemeinsames Handeln es bedurfte, um die Anlage schließlich im Januar 2025 in Betrieb zu nehmen. Mittlerweile sind beide örtlichen Gaststätten, SVE, Grundschule, Mehrzweckhalle, nahegelegene Werkstätten und zahlreiche Einfamilienhäuser an das Energienetz angeschlossen. Nach den Begrüßungsworten von Josef Mayer übernahm Pfarrer Martin Rudolph das Wort. Auch er ist mit dem „Salzer Hof“ eng verbunden, da seine Mutter dort geboren und aufgewachsen ist. Pfarrer Rudolph erinnerte daran, dass die Dankbarkeit für Gottes Schöpfung uns Sorge tragen lässt, diese zu schützen und verantwortungsbewusst mit unseren Ressourcen umzugehen. Er bewunderte die Familie Mayer/Kling für ihren Mut und ihre Investitionen. Denn in Zeiten des Klimawandels sei es umso wichtiger Energie zu erzeugen und zu erhalten, ohne dabei die Umwelt zu schädigen. Er wünschte den Betreibern viel Erfolg und segnete die Heizungszentrale, sowie alle, die an diesem Projekt mitgewirkt haben.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen hatten alle Gäste die Gelegenheit, die Anlage zu besichtigen. Josef Mayer und Klaus Jekle beantworteten Fragen und erklärten die Funktionen der Zentrale, bevor das Fest bei Kaffee und Kuchen ausklang.

Kolbe-Pokal für Ingrid Miller



Thannhausen. Zum Beginn der Schießsaison wurde bereits in der 23. Auflage bei den Thannhauser Schützen um den Kolbe-Pokal gekämpft. Mit Luftgewehr und -pistole traten zahlreiche Schützen an die Stände. Mit einem 12,7 Teiler erzielte Ingrid

Miller das beste Blattl des Abends und konnte sich den Wanderpokal sichern. Bei der Pokalübergabe sieht man (von links) Pokalstifter Karl Thiel, Pokalsiegerin Ingrid Miller und 1. Schützenmeisterin Gisela Thoma.

Kinderchor an der Musikschule



Gesangslehrerin Nicole Meinhardt

Jettingen. Die Musikschule Mindeltal erweitert ihr Angebot und gründet einen neuen Kinderchor für Kinder der 1. bis 5. Klasse. Ziel ist es, jungen Sängerinnen und Sängern die Freude am gemeinsamen Singen zu vermitteln und musikalische Grundlagen spielerisch zu fördern. Der Chor findet wöchentlich an zwei Standorten statt: montags von 16 bis 17 Uhr in Jettingen, dienstags von 16 bis 17 Uhr in Burgau.

Die Leitung übernimmt die Gesangslehrerin Nicole Meinhardt, die mit ihrer langjährigen Erfahrung und Begeisterung für die Musik eine motivierende und kindgerechte Chorarbeit garantiert. Eine Anmeldung ist erforderlich und erfolgt per E-Mail an info@musikschule-mindeltal.de. Interessierte Kinder können zunächst unverbindlich schnuppern, bevor sie sich entscheiden, regelmäßig teilzunehmen.

Für Schülerinnen und Schüler der Musikschule Mindeltal ist die Teilnahme kostenfrei. Kinder, die nicht an der Musikschule anmeldet sind, zahlen nach den Schnupperterminen eine monatliche Gebühr von 10,- Euro. Die Musikschule freut sich auf viele neugierige und singfreudige Kinder, die gemeinsam musikalische Erfahrungen sammeln möchten.

Pflanzenbörse

Thannhausen. Die Gartenfreunde Thannhausen veranstalten am Samstag, den 11. Oktober von 13.30 bis 15 Uhr im Bauhof (Carl-Zeiss-Straße 11) wieder eine Pflanzentauschbörse. Pflanzen, Stauden, Zimmerpflanzen und Ableger können getauscht werden. Die Pflanzen sollten beschriftet sein. Wer keine Pflanzen zum Tauschen hat, kann gegen eine Spende auch welche erwerben. Gäste sind herzlich willkommen. Es gibt Kaffee und Kuchen.

Neue Turnbank für den Kindergarten



Kemnat. Der Frauentreff des Schützenvereins Kemnat konnte durch die Einnahmen Ihres Osterbasars, dem Kindergarten St. Georg Kemnat nun den Wunsch einer Turnbank sowie neuer Trikots für den Turnunterricht erfüllen. Das Orga-Team (Barbara Müller, Daniela Bader und Yvonne Rampp) bedankt sich herzlich bei allen Helfern und Käufern.

Vibes – Bar & Restaurant öffnet

Thannhausen. Demnächst gibt es ein neues gastronomisches Highlight in Thannhausens Stadtzentrum zu entdecken. In der Bahnhofstraße wird am 3. Oktober die neue Vibes-Bar mit Restaurant eröffnet, die allen Freunden der gepflegten Gastlichkeit schöne Stunden verspricht.

Über viele Jahre war Ella's Bar in und um Thannhausen ein Begriff für Barkultur und Event-Gastronomie in der Bahnhofstraße. Später hatte die Fire-Bar an diesem Ort die Tradition weitergeführt und wieder regelmäßig Partys, Musikveranstaltungen und Events angeboten. Im Herzen von Thannhausen soll nun mit der Vibes-Bar wieder ein Treffpunkt entstehen, in dem gut gespeist und ausgelassen gefeiert werden kann oder man sich einfach nur mit Freunden auf ein paar Drinks trifft.

Neuer, erfahrener Betreiber
Jasvir Kaur und Bobby Daula, die neuen Inhaber, sind keine Unbekannten in der Szene, und können bereits auf viele Jahre gastronomischer Erfahrung in Augsburg zurückblicken. Nun wollen die kreativen Gastronomen an

ihre Erfolge anknüpfen und die Gastronomielandschaft in Thannhausen mit einem professionellen Angebot bereichern. Das neue Lokal bietet 50 Plätze im Innenbereich, bei schönem Wetter 20 Plätze vor dem Lokal und 80 Plätze in der Event-Lounge hinter dem Barhaus, wo gelegentlich besondere Highlights angeboten werden sollen.

Start am 3. Oktober

Zahlreiche Handwerker sind seit einigen Wochen mit der Renovierung und dem Umbau der Räume beschäftigt. In gemütlicher Atmosphäre sollen sich die

Gäste sofort wohlfühlen. Auch die Küche wurde für die neuen Anforderungen angepasst. Rechtzeitig zur Neueröffnung am Freitag, den 3. Oktober (Feiertag) wird alles vorbereitet sein und von 11.30 bis 14.30 Uhr sowie von 17 bis 2 Uhr freut sich dann das Team auf zahlreiche Besucher.

Getränke für Genießer

Neben den vielfach ausgezeichneten Bierspezialitäten und alkoholfreien Getränken aus der regionalen Ustersbacher Brauerei sowie ausgewählten Weinen findet der Gast auf der Karte die



Barchefin Ilona kümmert sich um Cocktails und die Getränke.



Neustart in Thannhausen



Am Freitag, 3. Oktober, wird nach Umbau die VIBES-BAR neu eröffnet.



Opening-Specials

Am Freitag, den 3. Oktober:
alle Cocktails halber Preis!

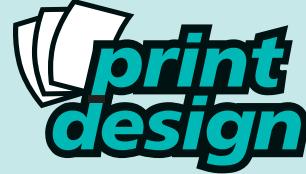
Von Freitag bis Sonntag
(vom 3. bis 5. Oktober):
alle heißen Getränke gratis!

Besucht uns auf Instagram:
vibes.thannhausen
**jede Woche verlosen wir
eine Fleisch-/Fischplatte
für zwei Personen**

anzumieten. Viele Besucher aus Thannhausen und der Umgebung freuen sich schon auf die Wiedereröffnung des Lokals und dieses besondere gastronomische Angebot in der Mindelstadt. (go)



- **Grafik, Layout, Foto** für Drucksachen, Werbemittel, Verpackung, uvm. – Digitale Druckvorstufe und Vorlagen neu erstellen oder bearbeiten
- **Digital- & Offsetdruck** je nach Auflage und Format
- **Großformatdruck** auf Papier, Leinwand, PVC-Banner, Schilder, Fahnen, etc.
- **Folienbeschriftung** für Schaufenster, Fahrzeuge, Fassaden (Malerschablonen)
- **Digitale Vorlagen** für Webdesign, Social Media
- **Grafische Werkstatt** z.B. Bindearbeiten, Falzen, Stanzen, Nuten, Laminieren



druck · grafik · werbung
Bahnhofstraße 22 · 86470 Thannhausen
Tel. 08281-999 440 · www.ottmedia.net



Wir wünschen alles Gute zur Eröffnung und einen guten Start

Bürgermeister-Raab-Str. 35 · 86470 Thannhausen
Telefon 08281/4050 · Fax 08281/18 25
www.Mayer-Automobile.de · info@Mayer-Automobile.de



Luftaufnahmen

Fotos aus bis zu 100 Metern Höhe von Ihrem Haus, Garten, Immobilie, Gewerbeobjekt oder Veranstaltung für Werbung, Planung, Exposee, zur Erinnerung oder als Geschenk. Inklusive Daten, als Poster oder Druck auf Leinwand (Keilrahmen)
Anfragen: Tel. 08281-999 444

NEUERÖFFNUNG AM 3. OKTOBER



ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Donnerstag
17.00 - 23.30 Uhr
Freitag - Samstag
17.00 - 02.00 Uhr
Sonn- & Feiertag
11.30 - 14.30 und
17.00 - 23.30 Uhr

Bahnhofstraße 21 · 86470 Thannhausen
Telefon 0 82 81 / 4 06 92 28 · Mobil: 0157 / 70 88 95 11

Wir wünschen der Vibes-Bar alles Gute und einen erfolgreichen Start

**Vorankündigung:
OkiSPORT Party am 18.10.2025**



OkiSPORT
Thannhausen

Sudetenlandstraße 4 · Tel. 0 82 81 / 79 75 12

Komfortstation in der Klinik Krumbach wurde eingeweiht



In der vorderen Reihe von links Pfarrer Josef Baur und Klinikseelsorgerin Monika Graf-Zanker, in der hinteren Reihe Pfarrerin Susanne Treber, Komfortstation-Projektleiter Hermann Keller und Klinikvorstand Robert Wieland

Krumbach. Erst sprachen die Geistlichen ihren Segen und formulierten die Fürbitten, dann weihten der katholische Stadtpfarrer von Krumbach, Josef Baur, und Klinikseelsorgerin Monika Graf-Zanker – unterstützt von der evangelischen Pfarrerin Susanne Treber – die neue Komfortstation der Klinik ein. Die dürfte mit ihren acht Patientenzimmern eigentlich in keinem Krumbacher Hotelführer fehlen, formulierten Besucher ihr humorvolles Lob. Teile des Krankenhauses waren für die Bevölkerung geöffnet worden, damit in Augenschein genom-

men werden konnte, was sich alles getan hat „in unserer Klinik“. Zwischen 200 und 300 Gäste nutzten die Gelegenheit am Samstagnachmittag und waren angetan von dem, was sie sahen und in den Vorträgen der Chefärzte hörten. Stunden zuvor hatte der Günzburger Landrat Hans Reichhart während der Einweihungsfeier auf den Punkt gebracht, was die neue Knie-Robotik-Assistenz in der Klinik Krumbach und die Komfortstation in der dritten Etage sind: Wichtige Signale für eine „starke Zukunft“ des Klinikstandortes Krumbach.

Schwere Fische in Oberrohr



Auf dem Bild von links Hartmut Faul, Ben Neher mit seinem Graskarpfen, Markus Schmid (2. Vorstand) und Volker Neher (1. Vorstand)

Oberrohr. Mitglieder und Gäste des Fischereivereins Oberrohr trafen sich vor kurzem am Weiher bei St. Maria zum diesjährigen Kameradschaftsfischen. Sieger bei den Erwachsenen wurde Hartmut Faul, der

sich mit einem 4.180 Gramm schweren Karpfen den ersten Platz sicherte. Bei den Jugendlichen siegte Ben Neher, ebenfalls mit einem Karpfen, der 15.720 Gramm auf die Waage brachte.

LENDERSTUBEN

Gasthaus · Schwabenstadel · Hotel



UNSERE TAGESSPECIALS:

Donnerstag: Knusprige Schweinshaxn mit Bayrisch Kraut und Knödel
Freitag: Barbecue-Teller
Samstag: Lenders Burger

Sonntag: Bauernente mit Blaukraut und Knödel

BARBECUE-ABEND MIT LIVE-MUSIK:

Mittwoch, 29. Oktober 2025, 18.30 Uhr
Freitag, 21. November 2025, 18.30 Uhr
Donnerstag, 11. Dezember 2025, 18.30 Uhr

Wir bitten um Reservierung

Inhaber: Dietmar Baur · Ringisenstraße 24 · 86483 Balzhausen
Telefon 0 82 81 79 85 86 · info@lenderstuben.de



Das Bild zeigt die Beteiligten an der Gründungsversammlung des Fördervereins. In der ersten Reihe von links Direktor Frank Decke, Schriftführerin Sibylle Göppel, die Erste Vorsitzende Anja Weber sowie die Zweite Vorsitzende Sabine Miller.

Ein Förderverein für die Christoph-von-Schmid-Schule

Thannhausen. Bereits im Februar wurde an der Christoph-von-Schmid-Schule ein neuer Förderverein ins Leben gerufen – ein wichtiger Schritt, der das Schulleben für alle bereichern soll.

Der damalige Schulleiter Frank Decke hatte zur Gründungsversammlung Vertreter des Elternbeirats, der Schulleitung und des Kollegiums eingeladen. Er betonte, wie wertvoll so ein Verein ist. Er macht es nicht nur einfacher, Spenden zu sammeln, sondern erlaubt auch die steuerliche Absetzbarkeit für Spender und überdies wird die Verwendung der Mittel für die Schule unkomplizierter.

Auch die neue Schulleiterin Sandra Müller-Hoffmann ist von dem Konzept begeistert: „Dieser Verein ist ein Aufruf an alle, die sich mit der Christoph-von-Schmid-Schule verbunden fühlen, aktiv zu werden und dazu beizutragen, die Schulgemeinschaft zu stärken“, meint sie im Interview. Anja Weber, die erste Vorsitzende,

sieht es als „Impuls für noch mehr Engagement“ zum Wohl der Schülerinnen und Schüler. Die zweite Vorsitzende Sabine Miller ergänzt, dass dies erst der Anfang sei, jetzt gelte es, das Ganze mit Leben zu füllen.

Sandra Müller-Hoffmann macht klar, dass die Mittel des Fördervereins dringend benötigt werden, um bedürftige Familien z.B. bei Klassenfahrten und anderen schulischen Veranstaltungen zu unterstützen. „Für nur 12 Euro im Jahr kann man Mitglied werden. Das ist die Chance, Teil einer Bewegung zu sein, die das Schulleben aktiv mitgestaltet und somit eine Investition in die Zukunft der Kinder an der Christoph-von-Schmid-Schule. Ich würde mir wünschen, dass nicht nur Eltern, die aktuell ein Kind an der Schule haben, beitreten, sondern auch Ehemalige, die sich immer noch mit „ihrer“ Schule verbunden fühlen.“

Text: Wolfgang Werz,
Bild: Florian Daniek

Verwendung heimischer Flora im Hausegarten

Landkreis. Die heimische Pflanzenwelt stellt aufgrund einer seit Jahrhunderten bestehenden Symbiose die Lebensgrundlage der hier lebenden Insekten und Tiere dar. Dabei sind faszinierende Pflanzengesellschaften und Spezialisierungen entstanden. Diese gilt es zu fördern und zu erhalten.

Deswegen bietet die Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege des Landkreises im Zuge des Jahresprogramms im Kreislehrgarten Krumbach einen Vortrag über die Verwendung heimischer Flora im Gar-

ten an. Am Donnerstag, 9. Oktober, um 19 Uhr wird ein Einblick in verschiedene Leitbilder aus der Natur geboten, die in den Garten integriert werden können.

Der Vortrag findet im Kreislehrgarten Krumbach (südlich des Krankenhauses) statt, es wird ein Kostenbeitrag von 5 Euro erhoben. Eine vorherige Anmeldung bei der Kreisfachberatung für Gartenkultur am Landratsamt in Günzburg per E-Mail an kreisfachberatung@landkreis-guenzburg.de ist zwingend erforderlich.

DENI BEEINDRUCKT

WIR HABEN DIE GEEIGNETEREN
DRUCKMITTEL

86470 Thannhausen · Fon 0 82 81 30 69 · info@deni-druck.de

DENI
DRUCK & VERLAG



Versammlung beim Sportverein Münsterhausen

Münsterhausen. Der Sportverein Münsterhausen e.V. lädt alle aktiven und passiven Mitglieder sowie Gönner, Förderer und Unterstützer des Vereins zur ord. Generalversammlung mit Neuwahlen und Ehrungen am Donnerstag, den 16. Oktober um 19 Uhr in das Sportheim des SVM ein. Jedes Vereinsmitglied kann bis spätestens eine Woche vor dem Termin schriftlich beim Vorsitzenden eine Ergänzung der Tagesordnung einreichen.



Qualität und Frische aus eigener Schlachtung

Metzgerei
Angebote vom 2.10. bis 8.10.25
Euro
Donnerstag bis Samstag 2.10. - 4.10.25
Schaschlik 100 g 1,45
Donnerstag bis Mittwoch 2.10. - 8.10.25
Schweinebraten
vom Schlegel 100 g 1,25
Zwiebelfleischkäse 100 g 1,35
Regensburger 100 g 1,30
Heißgeräuchertes
Rauchfleisch 100 g 1,69
Nur solange der Vorrat reicht!

Jetzt wieder erhältlich:

Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst und gekochtes Sauerkraut

Lebistro-Menus

Angebote vom 6.10. bis 10.10.25

MONTAG

Schaschliktopf
mit Pommes Frites 9,10 €

Rigatoni Napoli
7,10 €

DIENSTAG

Schweinerückensteak
mit feiner Champignonrahmsosse, dazu Kroketten oder Spätzle 9,10 €
Gemüse-Lasagne
7,10 €

MITTWOCH

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Paprika-Rahm-Sosse, dazu Kartoffelpüree oder Wedges 9,10 €
Allgäuer Käsespätzle
mit Rösti zwiebeln 7,10 €

DONNERSTAG

Altbayrischer Schweinebraten,
dazu Kartoffelknödel & Blaukraut 9,10 €
Lasagne Bolognese
7,10 €

FREITAG

Paniertes Fischfilet
mit feiner Weißweinsosse, dazu Kartoffeln und Gemüse 9,10 €
Apfelküchle
mit Vanillesosse 7,10 €

THANNHAUSEN

Chr.-v.-Schmid-Str. 15 · Tel. 0 82 81 / 79 94 88-0
Bgm.-Raab-Str. 27 · Tel. 0 82 81 / 44 37

KRUMBACH

Bahnhofstraße 26 · Tel. 0 82 82 / 82 96 43
Raunauer Str. 3 · Tel. 0 82 82 / 88 11 86



Landkreisorchester und Klänge Europas

Landkreis. Das Landkreisorchester Günzburg Krumbach, ein Ensemble aus engagierten Musikerinnen und Musikern des Landkreises Günzburg und seinen beiden ASM-Bezirken 11 & 12, lädt unter dem Motto „Klänge Europas“ ein zu einem besonderen Konzertabend am Freitag, den 10. Oktober um 20 Uhr im Forum am Hofgarten Günzburg. Das Konzert verspricht eine klangvolle Entdeckungsreise durch Europa – von den Alpen bis zur Nordsee, von historischen Schlachten bis zu Miniaturwelten. Ein Abend, der zeigt, wie Musik Brücken baut und Menschen verbindet. Unter der Lei-

tung von Christian Weng präsentiert das Orchester ein abwechslungsreiches Programm, das die Klangfarben unseres Kontinents zum Leben erwecken möchte. Ein Höhepunkt des Abends wird das Klarinettenkonzert Nr. 3 des spanischen Komponisten Oskar Navarro, das vom begeisternden Klarinettisten Markus Foag interpretiert wird. Das Werk verbindet mediterrane Klangfarben mit virtuoser Brillanz und emotionaler Tiefe – ein musikalischer Dialog zwischen Solist und Orchester – das Besondere: dieses Konzert ist eines der wenigen, bei dem der Solopart von Es- und B-Klarinette getragen wird.

Mit „Mont Blanc“ aus der Feder von Otto M. Schwarz erklingt eine musikalische Hommage an die majestätischen Alpen, bevor die „Ode an die Freude“ – Beethovens europäische Hymne – in der Bearbeitung von Bösendorfer neu interpretiert wird und den Geist der Einheit feiert.

Nach der Pause geht es mit dem „Marsch der belgischen Fallschirmspringer“ (arr. Wiley) kraftvoll weiter – ein traditionsreiches Stück aus Belgien. Mathias Wehr (Deutschland) entführt mit „Throne of the North“ in nordische Klanglandschaften, während Johan de Meij (Niederlande) mit „Madurodam“ eine musikalische Miniaturreise durch sein Heimatland gestaltet. Den krönenden Abschluss bildet „Pilatus“ von Steven Reineke (USA), ein sinfonisches Porträt des berühmten Schweizer Berges – ein Werk, das die europäische Natur in dramatischer Tiefe und emotionaler Wucht feiert. Ein Abend voller musikalischer Vielfalt, der Europa in all seinen Facetten hörbar macht.

Nordic-Walking-Tour gastiert seit 20 Jahren in Freihalden



Freihalden. Ein gelungenes Jubiläum feierte der Austragungsort Freihalden der Nordic-Walking-Tour im Landkreis Günzburg. Bei optimalen äußereren Bedingungen gingen 263 Teilnehmerinnen und Teilnehmer von 17 Gruppen an den Start. Sie absolvierten acht und 16 Kilometer lange Rundstrecken im Naturpark Augsburg Westliche Wälder.

Ein nahezu totes Rennen um den Tagessieg lieferten sich dabei der FC Ebershausen und der TSV Behlingen-Ried. Nur acht Kilometer mehr – 368 km gegenüber 360 km – gaben am Ende den Ausschlag für die Läuferinnen und Läufer des FCE. Dritter wurde mit 336 zurückgelegten Kilometern die SG Reisensburg-Leinheim.

Auch Schirmherr Ferdinand Munk absolvierte Seite an Seite mit Cheforganisatorin Christl Bigelmayr die 8-km-Schleife. Er zeigte sich dabei begeistert von der idyllischen und Schatten spendenden Strecke durch den Scheppacher Forst. Munk lobte die Organisation des ausrichtenden Sportvereins Freihalden, speziell die gute Ausschilderung mit Wegweisern und Kilometer-Angaben, die regelmäßigen Verpflegungsstationen so-

wie die vielen Streckenbetreuer. Christl und Paul Bigelmayr hatten im Jahr 2004 erstmals von ihrem Sportgeschäft aus ein Nordic-Walking-Event in Freihalden veranstaltet. 2005 gehörten sie zu den Gründungsmitgliedern der Nordic-Walking-Tour im Landkreis Günzburg. Nach einigen Jahren holte die sportliche Unternehmerfamilie den SV Freihalden als offiziellen Veranstalter mit ins Boot. Seither pilgern alljährlich Hunderte Nordic-Walking-Begeisterte zum Sommerendspurt nach Freihalden. Vor der Corona-Pandemie wurde auch schon die Marke von 300 Starterinnen und Starterinnen übertroffen. Diesmal nahmen mit 263 Personen so viele Frauen und Männer teil, wie seit dem Neubeginn in Freihalden nicht mehr. Das Klassement nach fünf von sechs Etappen der Nordic-Walking-Tour 2025: 1. TSV Behlingen-Ried 1914 km; 2. SG Reisensburg-L. 1908,5 km; 3. FC Ebershausen 1530 km; 4. SV Edelstetten 1102,5 km; 5. TSV Burtenbach 1042 km. Die letzte Etappe der Nordic-Walking-Tour im Jahr 2025 findet am 18. Oktober in Burtenbach statt. Nähere Infos auch im Internet unter www.nordicwalking-tour.de

Sportlich aktiv in Balzhausen

Balzhausen. Auch in der kalten Jahreszeit bietet der TSV Balzhausen ein abwechslungsreiches Sportprogramm für Jung und Alt. Ob Turnstunden für Kinder oder Fitnessangebote für Erwachsene – es ist für jede Altersgruppe etwas dabei. Auch Neuzugänge sind jederzeit herzlich willkommen.

Montag

16:00 – 16:45 Uhr: „Bambini“-Turnen (Kleinkinder, die frei laufen können, bis ca. 2 Jahre)

18:00 – 19:00 Uhr: Sport 55+ (Gymnastikstunden für Damen)

19:00 – 20:00 Uhr: Fit durchs Jahr (Gymnastikstunden für Damen)

20:00 – 21:15 Uhr: Wirbelsäulengymnastik für Männer und Frauen

Dienstag

17:00 – 18:00 Uhr: Tischtennis für Anfänger

18:15 – 19:15 Uhr: Tischtennis für Jugendliche

19:30 – 22:00 Uhr: Tischtennis für Erwachsene

Mittwoch

15:00 Uhr: Eltern-Kind-Turnen (für Kinder von 3–5 Jahren)

18:00 – 19:00 Uhr: Step-Aerobic

19:00 – 20:00 Uhr: Bauch-Beine-Po

Donnerstag

15:00 – 16:00 Uhr: Kinderturnen für Kinder von 5–7 Jahren

16:00 – 17:00 Uhr: Kinderturnen für Kinder von 8 – 10

17:45 Uhr: Lauftreff Nordic Walking

18:00 Uhr: Lauftreff für Läuferinnen* (6–10 km je nach Gruppe)

19:00 – 20:15 Uhr: Qi-Gong-Kurs (Alternative Freitagmorgen)

Freitag

07:45 – 09:00 Uhr: Qi-Gong-Kurs (Alternative Donnerstagabend)

Sonntag

16:30 Uhr: Tanzkurs für Fortgeschrittene (10 Übungseinheiten)

Infos zu allen Kursen und Anprechpartner auf www.tsv-balzhausen.de

Digitale Lichtbilder selbst erstellen

Seit dem 1. Mai dürfen Lichtbilder für Personalausweise und Reisepässe nur noch in digitaler Form eingereicht werden. Diese bundesweite Neuregelung ist Teil der Digitalisierung und soll die Sicherheit und Qualität im Pass- und Ausweiswesen erhöhen sowie Manipulationen verhindern. Das digitale Lichtbild für den Ausweis oder Reisepass kann man von nun an auch direkt vor Ort im Rathaus Thannhausen erstellen. Hierfür steht jetzt im Foyer des Rathauses Thannhausen ein Selbsterfassungsgerät zur digitalen Lichtbildaufnahme zur Verfügung. Für die Erstellung des digitalen Lichtbildes am Self-Service-Fototerminal wird eine Gebühr von 6,- Euro erhoben, die zusammen mit der Antragsgebühr zu bezahlen ist. Digitale Lichtbilder können aber auch weiterhin bei zertifizierten Fotostudios und Fotografen sowie auch bei einigen Drogerieketten erstellt werden. Dort erhalten Sie einen Data-Matrix-Code (QR-Code), den man bei der Dokumentenbeantragung vorlegen muss. Selbst erstellte digitale Fotos (z.B. mit Smartphone-Apps) können nicht verwendet werden.



Von links Alois Held (1. Bgm. der Stadt Thannhausen), Erwin Haider (1. Bgm. des Marktes Münsterhausen) und Daniel Mayer (1. Bgm. der Gemeinde Balzhausen) mit dem neuen Selbsterfassungsgerät zur digitalen Lichtbildaufnahme

Hinweise zum Self-Service-Fototerminal: Das digitale Passbild wird nicht ausgedruckt und kann nur für die Dokumentenbeantragung bei der VGem Thannhausen verwendet werden. Das Passbild muss vor der Dokumentenbeantragung bzw. vor der Vorsprache im Einwohnermeldeamt erstellt werden. Für Kinder unter 6 Jahren ist das Self-Service-Fototerminal in der Regel nicht geeignet.

Seniorennachmittag in Münsterhausen

Münsterhausen. Die Pfarreiengemeinschaft lädt wieder alle Seniorinnen und Senioren aus Münsterhausen, Burtenbach und Kemnat recht herzlich am 9. Oktober zum Seniorennachmittag ein. Der Nachmittag beginnt um

14 Uhr mit einem Gottesdienst in der Pfarrkirche. Anschließend findet ein gemütliches Oktoberfest im Pfarrheim in Münsterhausen statt. Auf viele Besucher freut sich Pfarrer Joseph und das „Team“.

Gestern – Heute – Morgen

Eine Ausstellung im Salon des Kunstvereins Mindelheim

Landkreis. Vom 3. bis 29. Oktober stellen die Künstlerin Ingrid Miller aus Mindelzell und der Maler Eschenlohe aus Kirchheim Bilder, Plastiken und Skulpturen im Salon des Kunstvereins Mindelheim aus. Im Focus der Präsentation steht der Mensch im Gestern, Heute und Morgen.

Eröffnet wird die Ausstellung am Freitag, den 3. Oktober um 19 Uhr mit einer Vernissage, dazu gibt es Live-Musik mit der Gruppe „4 – YOU“.

Über die Öffnungszeiten des Salons hinaus, mittwochs von 17 bis 19 Uhr und sonntags von 14 bis 17 Uhr, wird die Ausstellung der beiden Künstler von folgendem Rahmenprogramm begleitet:

Am Sonntag, den 5. Oktober um 16 Uhr präsentieren Poeten der Matzenhofer Schwabengilde selbst verfasste Texte in schwäbischer Mundart. Für die musikalische Begleitung sorgt Christa Fischer am Piano.

Am Sonntag, den 12. Oktober um 14 Uhr laden Ingrid Miller und Eschenlohe Interessierte zu einem Austausch über Kunst allgemein und natürlich auch über ihre ausgestellten Bilder ein. Dazu gibt es Kaffee und Kuchen.

Am Mittwoch, den 15. Oktober um 19 Uhr liest Tina Schlegel! Die erfolgreiche Gewinnerin des



Literaturpreises 2025 des Kriminal Tango Literaturfestivals in Neunkirchen/Saarland wird aus ihrem jüngst erschienenen Bodensee-Krimi lesen sowie ein neues Buchprojekt vorstellen. Peter Miller begleitet die Autorin musikalisch mit seiner Gitarre.

Am Sonntag, den 19. Oktober lädt Kathrin Jörg um 14.30 Uhr zu einem literarischen Nachmittag im Rahmen der laufenden Ausstellung bei Kaffee und Kuchen ein.

Am Sonntag, den 26. Oktober um 16 Uhr beenden Ingrid Miller und Eschenlohe ihre Ausstellung mit einer Finissage. Es musizieren Frank Riederle und Peter Miller.

Alle Veranstaltungen kosten keinen Eintritt. Über viele Besucher und eine Spende in den Hut freuen sich die Künstler.

Aus dem Stadtrat Thannhausen

Thannhausen. Es ist kein Herbst der Reformen in Thannhausen wie in Berlin. Bei der ersten Sitzung nach der Sommerpause am 23. September standen längst angestoßene Projekte auf der Tagesordnung. Zunächst stand der vorhabenbezogene Bebauungsplan „Nasskiesausbeute Burg III“ auf dem Programm und wurde mit Änderungen vom 22. Juli als Satzung einstimmig beschlossen.

Bau vom Wasserspielplatz

Wie Bürgermeister Alois Held weiter bekannt gab, beabsichtigt das Wasserwirtschaftsamt im Rahmen des Hochwasserschutzprojektes Thannhausen den geplanten Wasserspielplatz umzusetzen. Hierbei war das Einverständnis der Stadt zu den geplanten Maßnahmen erforderlich. Mit dem Bau soll im Frühjahr 2026 begonnen werden. Der Vorsitzende stellte die Pläne dazu dem Gremium noch einmal vor. Die Stadt hat sich von den vorgestellten Varianten für die vierte Variante entschieden.

Diese beinhaltet ein barrierefreies Wassertretbecken, verschiedene Bachläufe, Kies- und Sandflächen, einen barrierefreien Holzsteg und während dem Sommer ein Sonnensegel. Auch werden Sitzbänke geschaffen und mehrere Bäume und Sträucher gepflanzt. Nicht nur Bürgermeister Alois Held freut sich auf diesen Wasserspielplatz, auch Robert Schmid (CSU) erwartet damit einen weiteren Magnet in der Mindelstadt und ist überzeugt, dass der Wasserspielplatz neben der nahe liegenden Pumptrack-Anlage eine große Bereicherung im Naherholungsgebiet der Stadt wird. Die Kosten für diesen Wasserspielplatz sind noch in den

Gesamtkosten für den Hochwasserschutz Thannhausen enthalten, jedoch wird die Stadt zukünftig die Unterhaltskosten tragen müssen wie die Pflege von Bäumen und Sträuchern sowie das Aufbringen von Sand oder Kies.

Jahresrechnung 2024

Kämmerer Josef Bihler legte dem Stadtrat die Jahresrechnung 2024 vor. Diese ergab im Verwaltungshaushalt 17.691.987 Euro (Ansatz 17.202.900 Euro) und im Vermögenshaushalt 2.326.762 Euro (Ansatz 5.848.500 Euro). Die Zuführung vom Verwaltungszum Vermögenshaushalt lag bei 1.776.043 Euro. Die Zuführung zu den Rücklagen betrug 156.498 Euro. Wie Bihler mitteilte, konnte die Stadt mit dem Ergebnis 2024 zufrieden sein. Es sei besser ausgefallen als erwartet. Allerdings würde dies nicht so bleiben, da im Jahr 2025 und 2026 größere Zahlungen anstehen und sich somit auch andere Zahlen ergeben.

Generalsanierung der Außensportanlage

Die inzwischen in die Jahre gekommene Außensportanlage des Schulverbandes benötigt dringend eine Generalsanierung. Nach längeren Verhandlungen mit dem Landkreis Günzburg bezüglich Ausgestaltung der Zweckvereinbarung über die gemeinsame Nutzung und Beteiligung an den Kosten wurde nun ein weitgehender Konsens erzielt. Auf Grundlage des aktuellen Entwurfs entfällt für die Stadt als Schulaufwandsträger der Anton-Höfer-Grundschule ein Investitionskostenanteil von 16,13 Prozent und daneben ein weiterer Finanzierungsanteil von 15 Prozent als Standortvorteil bzw. Nutzung durch die Vereine. Dies ent-

spricht 254.000 Euro für die Nutzung der Grundschule und rund 236.000 Euro für den Standortvorteil bzw. Nutzung von Vereinen. Betriebskosten werden den Schulaufwandsträgern nach dem Belegungsumfang der Schulen zugeordnet. Für die Sanierung erwartet die Stadt eine Pauschalförderung von 271.500 Euro. Der Landkreis Günzburg beteiligt sich mit weiteren 634.980 Euro für die Nutzung der Außensportanlage durch die Christoph-von-Schmid-Realschule. Die Gesamtkosten der Sanierung werden auf 1.698.212 Euro geschätzt. Die TSG wurde gebeten, vor Sanierung die Tribüne umzubauen. Nach der Sanierung erhält der Platz Flächen für Volleyball, Basketball, Weitsprung sowie Kugelstoßanlage.

Kommunalwahlen

Die Stadt Thannhausen hat Frau Birgit Goltermann zur Wahlleiterin und Peter Thoma zum stv. Wahlleiter für die Wahl am 8. März 2026 berufen. (mj)

Die Woche

digital lesen
Ab Mittwoch-Abend
die aktuelle Ausgabe
schon im Internet.
Der QR-Code führt
Sie auch direkt zur
Download-Adresse:
www.woche.ottmedia.net



Kleinanzeigen

Guter, bekannt günstiger Polsterer für Eckbänke, Wohnzimmerschränke, Sofas etc. Riesenauswahl an Stoffen, Leder, Schaumstoffzuschnitten. Fa. Horn, Burg, Tel. 08281-5678.

Ab sofort! 3 ZKB mit Balkon und Küchenzeile, 1 Obergeschoß, 110 qm in Burtenbach zu vermieten. 700 € kalt + 250 € NK. Tel. 0151 52164216.

Wir kaufen Wohnmobile + Wohnwagen. 03944-36160, www.wm-aw.de. Fa.

Preiswerter Polsterer-Meisterbetrieb in Ziemetshausen: Neubezug von Eckbänken, Polstergarnituren usw. Große Auswahl an Bezugsstoffen und Leder. Schreinerei Josef Maier, Telefon 0159-02146514 www.schreinerei-josef-maier.de

KLEINANZEIGENANNAHME
(bis 10 Wörter für nur 10,- Euro, jedes weitere Wort plus 50 Cent) unter Telefon 08281-999444

IMPRESSUM

Redaktion + Verlag:
ottmedia Günter Ott,
Bahnhofstraße 22, 86470 Thannhausen,
Tel. 08281-999444, Fax -999445,
woche.thsn.de, www.woche.ottmedia.de

Anzeigenannahme:
Barbara Merk,
Tel. 0160-2121731 - b.merk@thsn.de

Druck:
Deni Druck & Verlags GmbH,
Max-Planck-Str. 4, 86470 Thannhausen

Bildmaterial:
Nicht gekennzeichnete Bilder sind von
Adobe Stock oder von depositphotos erworben

**Die neue Ausgabe erscheint am
nächsten Donnerstag. Anzeigenschluss ist Dienstag, um 12 Uhr.**

Kurt's Geschichten

Da kommt was auf uns zu. Oder ist es schon da? Künstliche Intelligenz soll ja die Welt verbessern. In der Praxis bedeutet das auch, dass manche Jobs verschwinden, während neue entstehen, die keiner wollte. Es ist wie damals mit dem Internet: Man dachte, es gäbe endlich

Wissen für alle – und wir bekamen Katzenvideos, Influencer

und die Fake-News.

Früher stand am Dönerspieß ein Mann mit ernster Miene und scharfem Messer, schnitt mit

der Präzision eines Samurai.

Jetzt scannt ein KI-gesteuerter Dönerbot das Dönerspieß-Volumen und berechnet den optimalen Schnittwinkel. Jeder

Döner sieht aus wie ein CAD-Modell, aber keiner fragt mehr nach „Extra Soße, Bruder?“.

Menschlichkeit wegoptimiert. Jahrhunderte lang lasen Menschen aus Sternen und Kaffeesatz ihre Zukunft. Heute durchsucht KI mein Google-Verhalten, das Spotify-Ranking und Einkaufslisten – und weiß sofort, dass Sie in drei Wochen Liebeskummer haben werden.

Statistik ersetzt Romantik.

An der Service-Hotline hat die KI längst erkannt, dass die Lösung der meisten Probleme lautet: „Router aus- und einschalten.“ Statt einer genervten

Stimme erledigt das nun ein

Bot automatisch 27 Mal. Natürlich ruft er mich nachts um drei

an, um mir mitzuteilen, dass jetzt alles wieder läuft.

Jahrzehntelang haben Politiker Millionen verdient, um Politiker reden zu lassen, ohne etwas zu sagen. Jetzt übernimmt ChatGPT: „Wir brauchen mehr Geld, weniger Probleme. Danke.“ In drei Sekunden ist alles gesagt. Die schlechte Nachricht: Talkshows fallen weg. Die gute: Endlich mehr Platz im Programm für Kochsendungen.

Dank KI-Übersetzern kann mein Hund vielleicht bald direkt mit mir sprechen. Statt „Sitzt!“ zu üben, erfahre ich dann, dass Bello seit Jahren beleidigt ist, weil ich ihm die falsche Sorte Leckerli kaufe.

Für jeden verschwindenden Beruf entsteht ein neuer. Bald suchen wir dringend Fachkräfte für die Rolle „KI-Coach für Oma“ oder „Prompt-Designer für die Landbäuerin“. Der Arbeitsmarkt bleibt also spannend. Aber von welchem Studium sollte man heute unbedingt abraten? Mathematiker, Dolmetscher oder Programmierer?

Und vielleicht erfindet die KI eines Tages sogar den einzigen wirklich unersetzbaren Job. Jemand, der uns davor warnt, uns selbst überflüssig zu machen und sagt, wann wir den Stecker ziehen sollten. Bis dahin bleibt uns nur zu hoffen, dass mir die KI endlich mal das mit meiner Steuererklärung abnimmt.

Stimmt's oder hab ich recht!
Euer Kurt

herzliche Einladung

JUGENDTAG

MÜNSTERHAUSEN

11. OKTOBER 2025
VON 13-19 UHR

PFARRHEIM
MÜNSTERHAUSEN

VORTRAG:

WELCHE HEIZUNG IST DIE RICHTIGE FÜR MICH?

Fragen Sie Max Braun, Dipl.-Ing.(FH)



Aktuelle Förderung
30-70%

Thannhausen –
Firma Braun
25.09., 18:30 Uhr

Mittelnußbach –
Gemeindezentrum
02.10., 19:30 Uhr

Wärmepumpe

Pellets

Fernwärme

Öl-/Gasheizung

PV/Solaranlage

Keine Anmeldung nötig

Braun Bad und Heizung GmbH

Im Krautgarten 3
86470 Thannhausen
info@braun-bad-heizung.de
www.braun-bad-heizung.de

BRAUN
Seit 1898
BAD UND HEIZUNG

**Komm in
unser Team!**
Friseurin gesucht:
In Vollzeit, Teilzeit
oder Minijob (m/w/d)

haarscharf46
Sandra Köhle

Simpert-Kraemer-Str. 46
86476 Edelstetten
Telefon: 0 82 83 / 9 98 22 48

www.haarscharf46.de

Samstag 4. Oktober wegen Personalmangel geschlossen

Gschwind
Bestattungsdienst seit 1953

Bestattungsvorsorge
Selbst bestimmen - Entlastung der Angehörigen
Treuhandeinlagen - Patientenverfügung

Ursberger Str. 14
86470 Thannhausen
Tel. 08281 - 79 94 69

Gedenken unter:
www.gschwind-bestattungsdienst.de

BESTATTER
Zertifiziert und
vom Handwerk geprüft

ZDH ZERT
ZERTIFIZIERT

IMPRESSUM

Redaktion + Verlag:
ottmedia Günter Ott,
Bahnhofstraße 22, 86470 Thannhausen,
Tel. 08281-999444, Fax -999445,
woche.thsn.de, www.woche.ottmedia.de

Anzeigenannahme:
Barbara Merk,
Tel. 0160-2121731 - b.merk@thsn.de

Druck:
Deni Druck & Verlags GmbH,
Max-Planck-Str. 4, 86470 Thannhausen

Bildmaterial:
Nicht gekennzeichnete Bilder sind von
Adobe Stock oder von depositphotos erworben

**Die neue Ausgabe erscheint am
nächsten Donnerstag. Anzeigenschluss ist Dienstag, um 12 Uhr.**