



VILSBIBURG

www.vilsbiburger-zeitung.de

Heute in der VZ

Vilsbiburg _____ Seite 14
An der Mittelschule steht die
Einschreibung wieder an

Geisenhausen _____ Seite 15
Im Markt gab es einst auch
eine Nagelschmiede

Aham _____ Seite 16
Der Schul-Innenhof wird zu
einem grünen Klassenzimmer

Heimatanzeigen _____ Seite 20

Wallfahrt nach Lourdes ab 30. August

Vilsbiburg. (gk) Unter der Organisation des Bayerischen Pilgerbüros ist vom 30. August bis 2. September eine Pilgerreise nach Lourdes geplant. Geistlicher Leiter ist Stadtpfarrer Peter König. Das Reiseprogramm umfasst unter anderem die Teilnahme an der täglichen Lichter- und Sakramentsprozession, eine Messe an der Erscheinungsgrotte, die internationale Messe sowie das Beten des Kreuzweges. Anmeldeformulare gibt es im Turm der Pfarrkirche sowie am Schriftenstand der Bergkirche. Bei genügender Beteiligung besteht auch die Möglichkeit eines Bustransfers zum Flughafen München.

Homeoffice auch nach der Pandemie

Landkreis. (red) Für die Pandemie-Zeit gelten mittlerweile umfangreiche Regelungen in Sachen Homeoffice. So müssen Arbeitgeber diese Form der Arbeit von zu Hause aus anbieten, wo es möglich ist. Arbeitnehmer sind gehalten, dieses Angebot anzunehmen, wenn es keine Gründe dagegen gibt. Die Christlich-Soziale Arbeitnehmerschaft (CSA) in der Region Landshut nimmt nun die Zeit nach der Pandemie in den Blick: „Wo immer es betrieblich möglich ist, sollte künftig Homeoffice zur Regel werden“, so CSA-Kreisvorsitzender Karl-Josef Wenninger. Homeoffice sei für die CSA ein wesentlicher Baustein, um die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu verbessern. Ein weiteres Argument sei, dass weniger Pendler unterwegs seien und damit der Verkehr abnehme. Eine gesetzliche Pflicht dafür, wie sie SPD-Arbeitsminister Hubertus Heil nun im Infektionsschutzgesetz untergebracht hat, lehnt die CSA aber ab.

■ Apotheken-Notdienst

Mittwoch:
Kastulus-Apotheke,
Vilsheim, Tel. 08706-941004
Neue-Apotheke,
Gangkofen, Tel. 08722-86 88
Hintergrunddienst:
von 12.30 bis 13.45 Uhr
und von 18 bis 19.30 Uhr:
St. Josef-Apotheke,
Vilsbiburg, Tel. 08741-21 01

■ Rettungsdienst/Notarzt

Rettungsdienst 112

■ Ärztl. Bereitschaftsdienst

Mittwochnachmittag, Freitag-
abend, Wochenende, Feiertage
(außerhalb der Öffnungszeiten
der Arztpraxen)
116 117



Deftige, kräftige Küche aus dem Rohr, aus dem Topf oder der Pfanne – das Kochbuch von Anna Ulmer macht den Geschmack Niederbayerns erlebbar.

Deftig, süß – und aus der Heimat

Mit ihrem Buch „Heimat Geschmack“ bringt Anna Ulmer Omas Rezepte zu Papier

Von Katharina Röhr

Vilsbiburg. „Deftig-süß“, so beschreibt Anna Ulmer den Geschmack ihrer Heimat: Semmelknödel, Schweinsbraten und Kaiserschmarrn aus Omas Küche begleiten die Autorin schon seit ihrer Kindheit. Damit aber diese kulinarischen Schätze der niederbayerischen Küche nicht verloren gehen, hat sie während der Pandemiezeit sämtliche Rezepte ihrer Großmutter in einem Kochbuch zusammengetragen. Pünktlich zur Wiedereröffnung der Buchhandlungen in Bayern war Ulmer vergangene Woche zur Buchvorstellung mit Signieraktion in der Buchhandlung Koj zu Gast.

„Oma ist die beste Köchin.“ Wer dies noch nie mit Überzeugung behaupten konnte, saß wohl trübsalhaft reich gedecktem Esstisch. Doch was wäre, wenn niemand sich darum kümmern würde, die Rezepte dieser Generation aufzuschreiben, die beim Backen, Braten und Würzen ganz auf ihre Intuition vertraut? Zwetschgendatschi, Rouladen und Krautsalat wären irgendwann nur noch die blassen, geschmacklosen Erinnerungen unserer Kindheit. Niemand wüsste mehr, wie er sie mit Kochlöffel und Pfanne festhalten könnte. Um das zu verhindern, verbrachte Anna Ulmer im vergangenen Jahr viel Zeit mit ihrer Großmutter Maria in der Küche. Omas Rezepte aufzuschreiben war „eine spannende Herausforderung“, die Ulmer gerne annahm: Ihre Großmutter kocht stets nach Gefühl und bewahrt sämtliche Rezepte in ihrem Gedächtnis auf. Gelernt hat sie das Kochen vor Jahrzehnten bei den Schwestern eines Damenstifts und auch mit 88 Jahren noch hält sie an den kulinarischen Traditionen von damals fest: Montag, Mittwoch und Freitag kommen süße Mehlspeisen auf den Tisch, unso deftiger darf es dafür an den übrigen Wochentagen sein.

Rezepte nach Gefühl, auf das Gramm genau

Diese Rezepte aufzuschreiben, die je nach Gefühl und Laune immer wieder verändert werden, erwies sich als schwierig. Die einzelnen Gerichte mussten darum oft zwei oder drei Mal gekocht werden.



Autorin Anna Ulmer (links) mit Christine Koj im Buchladen in Vilsbiburg.

Fotos: Katharina Röhr

Schließlich sollte auch noch getestet werden, ob das niedergeschriebene Rezept tatsächlich mit Omas Küche mithalten kann. „Oft haben wir uns für den nächsten Vormittag zum Kochen verabredet, um Fotos von den einzelnen Arbeitsschritten zu machen“, erinnert sich Ulmer, aber als sie wie vereinbart in die Küche gekommen sei, war Oma Maria längst eifrig am Schnippeln und Braten und das Mittagessen schon so gut wie fertig. „Also mussten wir alles an einem anderen Tag wiederholen“, lacht die Autorin.

Von den Fotos über Texte, Design und Druck haben Ulmer und ihre Familie das gesamte Projekt selbst in die Hand genommen. „Dieses Kochbuch war mir eine Herzensangelegenheit“, erzählt Anna Ulmer und blickt mit Stolz auf das vollendete Werk in ihren Händen. Die Idee dafür verfolgt Ulmer schon seit Jahren, doch erst im Frühjahr 2020 fand sie Zeit, die traditionsreichen Rezepte aufzuschreiben. Beruflich sei sie viel unterwegs, so die Autorin aus Arnstorf im Landkreis Rottal-Inn weiter, doch mit dem ersten Pandemie-Lockdown fielen sämtliche beruflichen Reisen weg: Umso mehr Zeit blieb, das kulinarische Wissen ihrer Großmutter endlich zu Papier zu bringen.

Oma und Enkelin verbrachten zahlreiche Stunden gemeinsam in der Küche: Sie kochten die vielen traditionellen Rezepte, fotografierten und wogen alles sorgfältig ab. „Dabei hat uns auch meine Mutter sehr

geholfen“, erinnert sich Anna Ulmer: Eifrig habe sie mitgeschrieben, abgewogen und nachgeprüft, ob die Rezepte mit den entsprechenden Mengenangaben auch funktionierten.

Rückbesinnung auf die regionale Küche

Die drei Frauen vom Barthhof, wie der heimische Bauernhof auch genannt wird, legen großen Wert auf gutes Essen: Obst und Gemüse dafür finden sich zum großen Teil im eigenen Garten. Das Fleisch für den Schweinsbraten kommt vom Direktvermarkter oder vom Dorfmetzger. Bodenständige Küche und regionale Produkte sind wieder auf dem Vormarsch, ist sich die Autorin sicher: Die Menschen verbringen mehr Zeit zu Hause und können sich intensiver mit einem bewussten Lebensmittelkonsum beschäftigen. Doch gutes Essen braucht auch Zeit. Wer sich diese aber nicht nimmt, dem geht ein großes Stück Heimatkultur verloren: Manche Rezepte waren früher ausschließlich bestimmten Feiertagen vorbehalten, was in der Küche passierte, orientierte sich also am Kalender, während die bäuerlichen Strukturen Niederbayerns den Speiseplan dirigierte. So besitzt jedes Gericht seine eigene Geschichte. Diese Geschichte zu erhalten, sei die Motivation für ihr Buch, so Ulmer.

Wie sich ein Buchrücken gestalten lässt, welches Papier verwendet

werden soll oder wieviel ein Buchdruck kostet, schien anfangs in weiter Ferne zu liegen. Die Veröffentlichung des Buches war auch lange Zeit nicht das Ziel des Projekts. Doch im November 2020 kam das fertige Rezeptbuch aus der Druckerei. Der zwischenzeitliche erneute Lockdown gestaltete seine Vermarktung allerdings schwierig.

Pünktlich zur neuen staatlichen Öffnungserlaubnis für Buchhandlungen war Anna Ulmer vergangene Woche in der Vilsbiburger Buchhandlung Koj zu Gast, um ihre Neuerscheinung zu präsentieren. „Wir wollen unseren Autoren eine Plattform bieten“, erklärt Inhaberin Christine Koj zu der Aktion. Dennoch weiß sie, dass eine Autorenlesung kaum durch eine Signierstunde ersetzt werden kann. Was eine Lesung ausmacht, sei die Nähe zwischen Autor und Publikum, die lebendigen Anekdoten, die sich rund um das Geschriebene erzählen lassen und die persönliche Atmosphäre, die an einem gemütlichen Lesungsabend viele Bücherliebhaber in die Buchhandlung lockt. All das fehle nun, so Koj weiter, dennoch arbeiten die Autoren an ihren Büchern „und haben für diese Arbeit auch eine Zugabe verdient“. Auch in den kommenden Monaten sollen deshalb regelmäßig Autoren verschiedener Genres aus dem Umland nach Vilsbiburg kommen, um dort zumindest in pandemiekonformer Art und Weise ihre Neuerscheinungen vorstellen zu können.