

4. Glonner Gewerbe-Broschüre
Ausgabe 2018/19



Glonn, Heimat für Genießer

Mit Sonderteil Marktweihnacht:
Samstag 08.12. & Sonntag 09.12.

Inhalt

Impressum	2
Schuhe Sport Obermair	4
Hotel Restaurant Haflhof	5
Die Seifenmanufaktur	5
Hotel-Café-Schwaiger	6
Hans Brunner GmbH	7
Gartner – Treibstoffe aller Art	8
Allianz Gehrman	8
Optik · Uhren · Schmuck Hitzl	9
Gut Sonnenhausen	10
Linxen Kunstkeramik	11
Herrmannsdorfer Landwerkstätten ..	11
Metzgerei Holzapfel	12
Antarris Vertriebs Ltd	13
Mittendrin Tracht und Pracht	14
Rechtsanwaltskanzlei Peter Pfeifer ..	14
Handfairlesenes	15
Glontaler BackKULTUR	16
Steinbergers Marktblick	17
Schloss Zinneberg	18
Marktweihnacht	19-21
KiJuFa 'Glonn is(s)t bunt'	22
Rezept Pikanter Bohnenstrudel	23
Forellen-Apotheke	24
Carpe Diem Spa	25
empl.friseure	26

Obermaier Moden Glonn	27
Autohaus Mittermüller	28
EDEKA Simmel	29
BODENFROST bikes and fashion	30
Ellmann – Touristik & Reiseplanung ..	31
Mietwagen Senn	32
Hotel-Restaurant Tannenhof	33
Dorfladen Moosach	33
Steuerkanzlei Christine Pouchet	34
Wüstenrot Kühl	35
WBT Vertriebs GmbH	36
Raiffeisen Lagerhaus	37
Amanu med. Gesundheitszentrum ..	38
Naturheilpraxis Knapp	39

Impressum

Idee/Bilder: Edeltraud Linxen, privat

Texte: Sabine Brückmann

Gestaltung: Jeannette Dreßel

Titelbild: „Knoffl“ von Karin Nahr

Auflage: 25.000 Stück

Für Fotografien (Bildquellen/-rechte), die Richtigkeit von Daten, redaktionellen Inhalten, sowie Adressen und Telefonnummern wird nicht gehaftet.

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

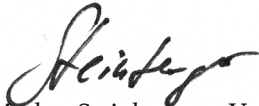
ich freue mich über Ihr Interesse am Gewerbe in Glonn und dem Markt Glonn. Vor allem in der Vorweihnachtszeit sind viele Orte, darunter auch die Adventsmärkte, von wohlriechenden Düften geprägt. Neben den Düften tragen eine Vielzahl schöner Ereignisse zu unserem Wohlbefinden bei. Je nach Menschentyp kann dies Ruhe, ein gutes Essen, Sport oder ein kulturelles Ereignis sein. Egal welche Genüsse Sie suchen, ich bin mir sicher, Sie finden in den wunderschönen Naturräumen und der vielfältigen Glonner Geschäftswelt das Passende, um Ihr Leben noch besser genießen zu können.



Ihr Josef Oswald, 1. Bürgermeister Markt Glonn

Liebe Leserinnen und Leser,

Genuss hat in Glonn Tradition, wie unsere diesjährige Broschüre anschaulich zeigt. Die Glonner Gewerbetreibenden sind nicht nur ausgesprochene Genießer. Sie schätzen auch sehr, was Glonn für Alt und Jung gleichermaßen zu bieten hat. In vielen Betrieben ist der „Staffelstab“ bereits übergeben oder steht die nächste Generation bereit. Darauf können wir zurecht stolz sein. Ebenso auf die Jungunternehmer aus unserer Mitte, die den Mut haben für ihre Visionen einzustehen. Die Sie, die uns alle, als Unterstützer brauchen. Darum lassen Sie sich begeistern – und kommen Sie vorbei. Mit Ihrer Familie, mit Freunden, mit Menschen, die Ihnen am Herzen liegen. Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen!



Markus Steinberger, 1. Vorsitzender Gewerbeverband Glonn/Egmating

Das Leben genießen heißt auch Zeit für einen „Ratsch“ haben!

„Da erzählt Dir jemand wo er war und wie toll es dort ist“. Sich austauschen und super Sportkleidung verkaufen. Sich Zeit für die Kunden nehmen, nicht nur abfertigen.



Ralf Dworschak mag's auch im G'schäft gern locker. In seinem Lieblingsoutfit, Jeans, T-Shirt und Sneakers – die mit den drei Streifen – schwärmt er von der besonderen Einkaufsatmosphäre in Glonn. „Hier ticken die Uhren noch ein bisschen langsamer.“ Das genießt er so. Das, und den Fußballplatz in Adling: „Auspowern im Fußballtraining, der Duft von frisch gemähtem Gras; dieses Alpenpanorama, sensationell!“ So wie ein Ausflug mit Freunden nach Rosenheim zum Herbstfest! „Du weißt, es werd'a guada Abend, mit der Spezl'n, einfach schee!“ Am Wochenende mag er's spontan. Aufwachen, das schöne Wetter sehen und mit der Freundin nach Österreich an einen See fahren. Er mag den Alpenraum, geht gern in die Berge. „Dort gibt's a geiles Essen und d'Leid san griabig.“ Ein echter Genießer eben!

Schuh Sport Obermair,
Prof.-Lebsche-Str. 19/21, Tel. 08093/2808,
www.schuhe-sport-obermair.de



Alexandra & Rainer Ott
Georg & Elke Ott (rechts)

Feucht-fröhlicher
Nudelsalat
bei Sonnenuntergang am Strand
von San Vincenzo...

... „ein wunderschönes Familienritual“ und für Georg Ott purer Urlaubsgenuss, den nur selbstgebackener Kuchen seiner Frau toppt. Elke liebt es mit Rezepten zu experimentieren. „Bis es passt und kein Brösel mehr übrig bleibt.“ Alexandra Ott genießt es im Sommer morgens schwimmen zu gehen, Zeit für ein gutes Buch zu haben. Mit Ihrem Mann teilt sie den Spaß am Kochen für ein „schönes Abendessen“ zu zweit, das ohne edlen Wein nur halb so gut wär.

Dieses „G'spür fürs Familiäre“ schätzen auch die Gäste im Haflhof. Sie genießen die Herzlichkeit des Personals, die frischen Speisen und schwärmen von ihrem „zweiten Wohnzimmer“.

HAFLHOF- Hotel, Restaurant & Biergarten,
Killistraße 6, 85658 Egming,
Tel. 08093/5336, www.haflhof.de

Mediterranes Lebensgefühl, eingefangen in feiner Seife



Foto: Privat

Entspannung und Zeit zum Nachdenken findet Cosimo Patisso bei Kurztrips in die Heimat Italien. Schon die Fahrt ist Genuss pur. „Dieses Gefühl, wenn ich auf der italienischen Autobahn bin!“ Früh morgens geht's los, mit mindestens 3 Pausen bei Espresso und Cornettos*. Am liebsten zum Gardasee. „Ich mag die Lage, die Atmosphäre, gutes Essen, tolle Weine.“ Das mediterrane Klima, der Duft der Kräuter inspirieren den Seifenmacher zu Kreationen wie „Lorbeerkrone oder Frühlings- traum“. Seine „Neue“ heißt Seta. Schön weiß, verfeinert mit frischem Edelweiß, beduftet mit reinem Zirbelöl aus der Distillerie Bergila. Schaumgewordene Reiseimpression aus Südtirol.

*Italienisches Croissant

Die Seifenmanufaktur, Tel. 0151/29119484,
info@seifenmanufaktur-shop.de,
www.seifenmanufaktur-shop.de

„Wenn alles so laft wie's laft, dahoaam im G'schäft“,



Für Feiern in unseren Räumen oder als Catering zu Hause bieten wir Buffet, Canapés und belegte Brötchen, warme und kalte Speisen, oder Dessert- und Kuchenfreuden an. Für bis zu 120 Personen.

genießt Elisabeth Schwaiger ihre Auszeiten. „Bergsteigen, auf die Rotwand, den atemberaubenden Ausblick bestaunen. Berglaufen, ganz allein, ohne Musik, nur Natur.“ Und damit's im Hotel Schwaiger läuft, hilft die Juniorchefin immer dort, wo's notwendig ist. Rezeption, Housekeeping, Service, führt durch den neu gestalteten Wellness-Bereich, in dem auch Außer-Haus Gäste willkommen sind. Der Wasserlauf mit Mührlrad ist dem Kupferbach nachempfunden: „Wellness in einem Ambiente, das Glonn widerspiegelt.“

Auch Konditorei, Confiserie mit der eigenen Bäckerei sowie das angegliederte Café wurden 2017 komplett für die Naherholungssuchenden aus München und Umgebung erneuert. Die, ebenso wie die vielen Messegäste, die Gastronomie im Hause Schwaiger genießen. „Schließlich“ so Elisabeth, „werden unsere Produkte, auch im Bistro, mit Liebe von Hand gefertigt. Fonds noch selbst gezogen, ohne Fertigprodukte. Auf Basis traditioneller, teils 100 Jahre alter Rezepte, die wir laufend verfeinern!“

Hotel-Café-Schwaiger, Feldkirchner Str. 3-5,
Tel. 08093/90880, info@hotel-schwaiger.de



Eine Tasse Kaffee und ein Stück ganz dunkle Schokolade,



am liebsten nach dem Mittagessen. Das genießt Christoph Schwaiger ganz bewusst. Die Schokolade am besten von Dengl. Dessen neuer Laden in Glonn auch als „Showroom“ von Brunner durchgehen könnte. „Fast alles was hier drin ist und geformt ist, wird mit Schokoladenformen von uns gemacht“, stellt Christoph

nicht ohne Stolz fest. Von klein auf in die Hans Brunner GmbH hineingewachsen, hat er nach dem Studium ein Auslandspraktikum in der Schweiz gemacht. Ist viel gereist und hat den Aufbau von Produktionsanlagen mit betreut. Wieder daheim genießt er die offene, familiäre Atmosphäre in der Firma. Wozu gemeinsame Ausflüge oder Sommerfeste ebenso beitragen, wie die bereitgestellten Firmenfahrräder. Sein Fazit: „Als einer der weltweit führenden Hersteller von Schokoladenformen, bietet die Firma Brunner interessante Ausbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten, sowie die Gewissheit, Teil eines soliden, zukunftsfähigen Familienunternehmens zu sein.“



Fotos: Privat

Hans Brunner GmbH, Hans-Brunner-Str. 1, Tel. 08093/9086-0, www.hansbrunner.de



Die „2“ von der Tankstelle:
„Fonsi“ und Adrian Gartner

„Treibstoffe aller Art“

Genuss für Fahrer
und Fahrzeug

„I arbeit' gern mit de Leid und genieß, dass sie zu uns kemma!“ Adrian Gartner mag den Umgang mit Menschen. Besonders „taugn“ ihm die kleinen Festl, die in guter „Gartner-Tradition“ nicht nur mit Getränken, sondern auch mit Biergarnituren und Gläsern aller Art versorgt werden. „Da kriegst einfach mit, wia's laßt.“ Service wird bei Gartners noch ganz großgeschrieben. Geliefert wird zur Wunsch-Uhrzeit und die Tragerl werden noch bis in den Keller getragen. Für Adrian steht fest: „Wenn die Kunden z'friedn san, dann bin i's al!“ Dann genießt er auch sein Feierabendbier: „Am liebsten in da Wiesmui oder mi'm Ralf vom Schuh Sport Obermair, auf dem sein Balkon!“

Gartner – Treibstoffe aller Art, Zinneberger Straße 11,
Tel. 08093/1222, Fax 08093/5296, www.treibstoffe-aller-art.de

„Saufts ned so vui!
Trinkts lieber a Bier!“

Karl Valentin

„Die Leutascher Geisterklamm, die ist Bombe!“



Foto Ullmann

Oliver Gehrmann genießt es mit seiner Familie regelmäßig „klammschauen“ zu gehen. „Es ist aufregend, da läuft so viel Wasser runter, du spürst die Elemente.“ Man sollte nur gut zu Fuß sein, keine Höhenangst, aber eine gute Versicherung haben. Wegen dem Klammgeist. Dem Herrscher der Geisterklamm, der einem mit seinen Kobolden so manchen Streich spielen kann. Selbstredend, dass die Allianz auch dafür das passende Angebot hat. Zudem punktet sie mit „rund um“ Erreichbarkeit, guten Preisen und einem Ansprechpartner vor Ort, zu dem die Kunden auch mal eben auf einen Kaffeeratsch kommen. „Weil's ein gutes G'fühl is, wenn was passiert; dass man gut aufg'hobn is!“

Allianz Generalvertretung, Oliver Gehrmann, Prof.-Lebsche-Straße 17, Tel. 08093/902838,
agentur.gehrmann@allianz.de, www.Allianz-Gehrmann.de



Schöne Schmuckstücke
von Coeur de Lion

Gut sehen und gut aussehen!

Das Team für „optische Highlights“
stellt sich vor ...

... und Verena Hitzl genießt ihr Team: „Wir sind total glücklich und arbeiten super zusammen.“ Jeder geht gerne ins Geschäft. Das mag auch an dem neu gestalteten Uhren- und Schmuckbereich liegen, bei dessen Umbau alle mit angepackt haben. Den Optikbereich nebenan betreuen **Rudi sen.**, bekannt dafür, dass er seine Brillen gern wechselt und Color-matik Gläser bevorzugt. **Kevin**, der nach seiner Lehre der Fa. Hitzl treu geblieben ist, sowie **Franziska**, die farbige Brillen liebt. Komplettiert wird das Kleeblatt von **Marion**, die auch in der Schmuckabteilung „eine gute Figur macht“. Hier berät **Elisabeth**, die klassischen Schmuck liebt, der ins Auge fällt, mit **Renate**, die sich seit 36 Jahren mit Vorliebe um die neue Ware kümmert. Und last but not least **Verena**. Sie wechselt gern den Schmuck, dafür bleibt sie ihrer Brille treu. Mag's beim

Schmuck wie auch in ihrer Freizeit sportlich, hat den Segelschein: „Wenn der Wind um die Ohren weht, das ist Genuss pur.“

Optik · Uhren · Schmuck Hitzl,
Prof.-Lebsche-Str. 4,
Tel. 08093/9180, www.hitzl.de



Fotos: Privat

von links: Rudolf Hitzl, Marion Ebenwaldner,
Elisabeth Hitzl, Renate Schuhbauer, Kevin Lentner,
Verena Hitzl, Franziska Hellmann

„Das Juwel von Sonnenhausen...



...liegt mitten auf der Lichtung, und es ist so geworden, wie wir es uns gewünscht haben: Anders“, freut sich Georg Schweisfurth bei der Wiedereröffnung des historischen Bauernhauses. Nach dem Brand wurde der alte Wohnteil entkernt und renoviert. Der zerstörte Stall im Bundwerk neu aufgebaut. Selbstbewusst strahlt die „kleine Schwester“ jetzt neben dem großen Gut. Außen ist sie sich „treu geblieben“, in Würde ergraut, innen hat ihr eine Frischzellenkur zu bewundernswerter Lebendigkeit verholfen. Südländisch leicht, g'standn bayerisch, unerwartet lässig, herrlich „stilbrüchig“!

Die „gute Stube“ lädt zum Meeting ein, das ehrwürdige Jagdzimmer zur Familienfeier. Der stylische Farmer's Club lockt



Fotos: Privat

nach einer langen Tagung in die Feuerküche, wo gartenfrisches Gemüse und hausgemachter Schweinebraten auf offener Flamme vor sich hin gart. Die Bank unterm Walnussbaum im Bauerngarten verheißt Urlaub. Getreu dem Motto: „Genuss ist, wenn ich gerne komme!“



Gut Sonnenhausen GmbH & Co KG,
Sonnenhausen 2, Tel. 08093/5777-0,
www.sonnenhausen.de



„Wer stundenlang mit einem Klumpen Ton...

... herumwerkelt, der ist schräg!“ Sagt eine, die’s wissen muss. Regelmäßig finden sich bei Edeltraud Linxen die unterschiedlichsten „Töpferlinge“ ein. Ganz zwanglos. Neugierig, wen man heute wohl trifft, welche Gespräche sich entwickeln. Jeder ist und fühlt sich in ihrer Werkstatt willkommen. Die Keramikerin genießt es, Menschen um sich zu haben. Die lustigen, die pffigen, die alten, wie die jungen. Die, die sich was trauen, mit denen man Pferde stehlen oder noch viel besser: töpfern kann. Die „schrägen“ halt. Ganz ehrlich, töpfern bei Edie macht süchtig!*

Edeltraud Linxen – Kunstkeramik,
Rotter Straße 18, Tel. 08093/4928,
www.el-keramik.de

*Liegt vielleicht auch an den EM's – Effektive Mikroorganismen - in Ton und Glasur, mit denen sie diese unvergleichliche Haptik erzielt.

„Sophies Welt“

Eine Welt im Einklang mit der Natur, die sie von Kindheit an kennt.

Jostein Gaarders Bestseller* ist um ein Kapitel reicher: „Praktisch gelebte Philosophie“, wie Sophie Schweisfurths Großvater, Karl-Ludwig, zu sagen pflegt. Von ihm hat sie viel erfahren, vom guten Leben und guten Lebensmitteln. „Ich hab’ den ganzen Werdegang von Herrmannsdorf erlebt“, so die junge Mutter. Seit 2018 führt sie die Geschäfte in Herrmannsdorf, unterstützt von ihrem Mann. Sie genießt den Austausch mit Menschen und schaut abends gerne noch bei den Bäckern vorbei. „Einfach hören wie’s ihnen geht.“ Ihr ist wichtig, nah dran zu sein. An den Mitarbeitern, am Geschehen und an den Produkten.



*Sofies Welt – Roman über die Geschichte der Philosophie

Herrmannsdorfer Landwerkstätten,
Glonn GmbH & Co. KG,
Herrmannsdorf 7, Tel. 08093/90940,
glonn@herrmannsdorfer.de

„Ich geh’ meilenweit für...



...den Mittagstisch in der Metzgerei Holzapfel!“ So, oder so ähnlich hört Robert Holzapfel diesen altbekannten Werbespruch wohl des Öfteren. Schließlich bietet seine warme Theke zur besten „Essenszeit“ täglich wechselnde Schmankerl. Ob Hausfrau, Rentner oder Handwerker, für jeden Gaumen ist etwas dabei. Alle genießen frisch zubereitete Fleischpflanzerl, milden Surbraten oder knackigen Salat mit Mozzarella Sticks. „Weil wir nix verkaufen, was uns nicht selber schmeckt“, betont Robert. Gefragt, wie er jede Woche zu seinen „Kreationen“ kommt, schmunzelt er und meint: „Des hab’i de Saubuum zu

verdanken!“ Seit über 20 Jahren treffen sich die „12 Freunde“ zum Männerstammtisch. Einmal in der Woche. Immer in einer anderen Wirtschaft. Fasziniert von dem was die Wirte dort so zaubern, ist bei Robert die Lust zum Selberkochen entstanden. Immer offen für Neues, lässt er sich für seine Speisekarte sozusagen beim Stammtisch „genussvoll“ inspirieren. Sehr zur Freude seiner Kunden.

Metzgerei Holzapfel,
Marktplatz 6, Tel. 08093/4371,
www.metzgerei-holzapfel.de



Foto: Privat



Zwei, die das gemeinsame Engagement für NALA - Verein gegen rituelle Gewalt verbindet.



...einen chilligen Platz in der Abendsonne."

Das wäre die „Diewald“-Variante besagten Werbeslogans. Sonja und Andreas genießen den Sommer am allerliebsten am Unterlauer Weiher. Nach einem Bad im kühlen Nass in der Sonne liegen. Danach in einen Biergarten mit gutem Essen und schöner Aussicht. Daheim dann in der Abendsonne, bei einer frischen Brise in der Hängematte schaukeln oder die Füße hochlegen auf dem Outdoor Hocker. „Jackpot!“



Fa. Antarris Vertriebs Ltd, Steinhausen 20,
Tel. 08093/9029531,
www.warenversand24.de

Im „bürgerlichen Leben“ betreiben die beiden einen florierenden Internethandel mit, wer hätt's gedacht: Outdoor und Garten Artikeln. Gut, es gibt auch sonst noch „diverse“ Einrichtungsideen für ein schönes Zuhause, ganz abgesehen von den kuschligen Lammfell- oder ausgesuchten Wohlfühlprodukten. Na, neugierig geworden? Dann am besten gleich mal unter www.warenversand24.de stöbern. Allen anderen sei erstmal verraten, was beide an langen Winterabenden so genießen: Jazzmusik und Cocktails. Andreas Caipirinha, Sonja lieber Cuba Libre. Das ist doch mal echt chillig!





Mittendrin – „Ein kleiner Ort der Glückseligkeit“

Sabine Hirsch ist ein Familienmensch und mit Trachtenverkauf aufgewachsen. Schon als Kind war sie im elterlichen Laden mit dabei, später auch viele Jahre in der Geschäftsleitung tätig. Gemeinsam mit Uschi Dauner berät sie heute im „Mittendrin“ Kunden von nah und fern. Auch Größen aus Sportwelt und Showbusiness schätzen die individuelle Beratung und das auserlesene Angebot. Beide sind sich einig: „Tracht macht aus den Menschen einfach fesche Leid! Sie ist ein bayerisches Lebensgefühl, ohne Berührungängste zu aktuellen Modetrends. Für uns ist es ein Genuss, wenn der Kunde mit gutem Gefühl rausgeht und glücklich ist.“

MITTENDRIN
Tracht & Pracht,
Marktplatz 6,
Tel. 08093/9058688,
www.mittendrin-tracht.de



„Wenn alles auf'm Stand ist,

Schreibtisch, Garten, Fahrzeuge“, dann fühlt sich Peter Pfeifer am wohlsten. Er genießt sein Haus. Unten arbeiten, oben auf der Dachterrasse mit Freunden grillen. Das ist Lebens- und Arbeitsqualität pur. Seine zweite „Leidenschaft“ Motorradfahren lebt er am liebsten im „schönsten Motorrad-Revier“, auf Korsika aus. Auf griffig geteerten Bergstraßen mit Blick auf's Meer, am Horizont das Weiß der Segelboote. „Das ist cool“. Daheim tourt er mit seinem Motorrad auch gerne mal ins Gericht, wo er sich mit der gleichen Leidenschaft um die Belange seiner Mandanten kümmert. Schließlich bietet seine Kanzlei seit langem umfassenden Rechtsbeistand und legt größten Wert auf Qualität und Seriosität.

Rechtsanwaltskanzlei Peter Pfeifer,
Bahnhofplatz 3, Tel. 08093/9298,
kanzlei@ra-pfeifer.com, www.ra-pfeifer.com

Der erste Schluck heiß, süß, cremig.

„Dieser Moment, wenn das Keramikhaferl von Edeltraud Linxen in der Maschine steht, das Mahlwerk geräuschvoll „Ethopia Mocca“ aus Wehner's kleiner Kaffeerösterei pulverisiert und sich der dampfende braune Strahl einen Weg durch den cremigen UNSER LAND Milchschaum bahnt.“ Klingt nach Werbespot aus dem Vorabendprogramm? Stimmt! Macht aber nichts. Besser lässt sich der perfekte Start in den



Tag für Sabine Brückmann nicht beschreiben. Fehlen nur noch die „Gute Laune Kekse“ von Schloss Zinneberg. „Aus Dinkel, der Nerven zuliebe.“

Vieles davon findet sich bei Handfairlesenes. „Kleine Betriebe, regionale Künstler, faire hochwertige Produkte. Die mit der besonderen Idee oder Geschichte.“ Das ist ihr wichtig und entlockt den Kunden schon mal Aussagen, wie: „Wenn ich ein Shirt von Alma Lovis anhab', ist das wie Urlaub.“ Den Sonntag startet sie am liebsten bei einem Genießerfrühstück im Marktblick. Mit ihrem Mann und einer großen Tasse Cappuccino, mit extra Sahne, versteht sich!



Handfairlesenes, Sabine Brückmann, Marktplatz 6,
Tel. 08093/905323, info@handfairlesenes.de, www.handfairlesenes.de

„Wir backen mit Liebe und 100% BIO-Zutaten!“



Antonia Weiß liebt die Berge! Den Genuss, wenn man nach einem anstrengenden Aufstieg endlich oben ist und mit ein paar Gämsen oder einer netten Alm belohnt wird. Ursprünglich wollte sie ja Sennerin werden. Dem Trubel entrinnen und Wanderer mit „g'scheidem“ Essen verwöhnen. Ob sie dann „ihr Romeo“ von der Alm geholt hat, wissen wir nicht.

„Kein Hindernis hält Liebe auf,
was Liebe kann, das wagt sie auch.“

16 Aus Romeo und Julia von W. Shakespeare



Fest steht, dass beide in Piusheim mit der BackKULTUR ein einmaliges Idyll geschaffen haben. Jenseits des Großstadttrubels, mit viel Liebe gestaltet, gesegnet mit frischem Brot und hausgemachten Backwaren. Ohne Fertigmischungen, dafür mit hochwertigen Rohstoffen. Immer bio, wenn möglich regional.

Genau das schätzen die Gäste, die am Wochenende bis aus München kommen. Sie genießen ihre Lieblingspizza aus dem Steinbackofen oder das 5-Gängemenü mit Olivenöl aus eigenem zertifiziertem Anbau in der Toskana. Dort findet man Antonia jedes Jahr zur Ernte. Sie genießt es einfach, die Produkte selbst in der Hand zu haben!

Glonnaler BackKULTUR GmbH
Mühlenweg 5
85625 Baiern/Piusheim
Telefon: 08093/90 25 61
www.glonntaler-backkultur.de

„Wenn mir eins meiner Kinder in's G'sicht lacht...

und ich mit meiner Frau Zeit find' am Teich* zu sitzen, der kleinen Hühnerschar im Garten zuzuschauen. Das ist Lebensqualität, da kann ich runterkommen. Markus Steinberger ist Familienmensch durch und durch, mit sicherem Gespür für Wohlfühlatmosphäre.“ Zu Hause, wie im G'schäft.



Er genießt die Harmonie im Betrieb, ist stolz auf sein Team: „Hier lässt keiner den anderen im Stich. Das ist wie eine kleine Familie.“ Ideales Klima für die kreativen Ideen und ganz besonderen Momente, die Steinbergers Marktblick so einzigartig machen: „Wenn bei einer Musikveranstaltung alle Gäste gebannt auf die Musik schauen und Du das im Raum spürst. Wenn Du bei den Gästen im Garten den mobilen Holzbackofen anschürst, jeder gespannt auf den Lieblingsflammkuchen wartet und die Party völlig gechillt dahinfließt. Wenn abends der letzte Bon vom Essen rausgeht und Du weißt, dass alles passt!“

*von Hammer und Kampermann aus Sonnenhausen

Steinbergers Marktblick, Am Marktplatz 10, Tel. 08093/903166,
www.steinbergers-marktblick.de



„Da blitzt das Glück auf, wenn ich Menschen an einem schönen Herbsttag begegne.“

Schwester Christophora genießt diese Begegnungen. Vor allem mit den Kindern und Jugendlichen in Schloss Zinneberg. Begrüßt sie namentlich mit einem freundlichen „Grüß Gott!“ In ihrer Freizeit pilgert die Leiterin der Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung leidenschaftlich gerne, ist möglichst einfach, nur mit Rucksack, unterwegs. Sie genießt die innere Zufriedenheit und Ausgeglichenheit, „dieses Leben in Fülle“.



So wie es der Gute Hirte im Johannes-evangelium verspricht, so wie es auch in Zinneberg überall spürbar ist. Der Klosterladen bezaubert mit einer Fülle hausgemachter Köstlichkeiten. Vieles davon mit den Azubis hergestellt und von fleißigen Helfern liebevoll verpackt.



von links – Brigitte Zacherl, Olga Reischl, Susi Würz

Im Café erzählen Frühstücksversionen wie „Schwester Walburga“ und „Warum eigentlich nicht?“ Geschichten. Über Lebensmittel die etwas mit dem Leben zu tun haben, eine Botschaft mitgeben: „Gutes kaufen und Gutes dabei tun“.

Schloss Zinneberg, Zinneberg 3,
Tel. 08093/9087- 0,
empfang@schloss-zinneberg.de,
www.schloss-zinneberg.de

Glonner Marktweihnacht

Samstag 8.12. 17 – 22 Uhr & Sonntag 9.12.12 – 19 Uhr

Programm:

Samstag 08.12.

17:00

Marktbeginn

Eröffnungsfanfare und Begrüßung durch den Bürgermeister

17:00 – 17:45

Bläser der Glonner Musi -Adventliche Bläserweisen

19:00 – 19:45

Dina Regniet -Wunderschöne Balladen und eigene Lieder

Sonntag 09.12.

12:00

Marktbeginn

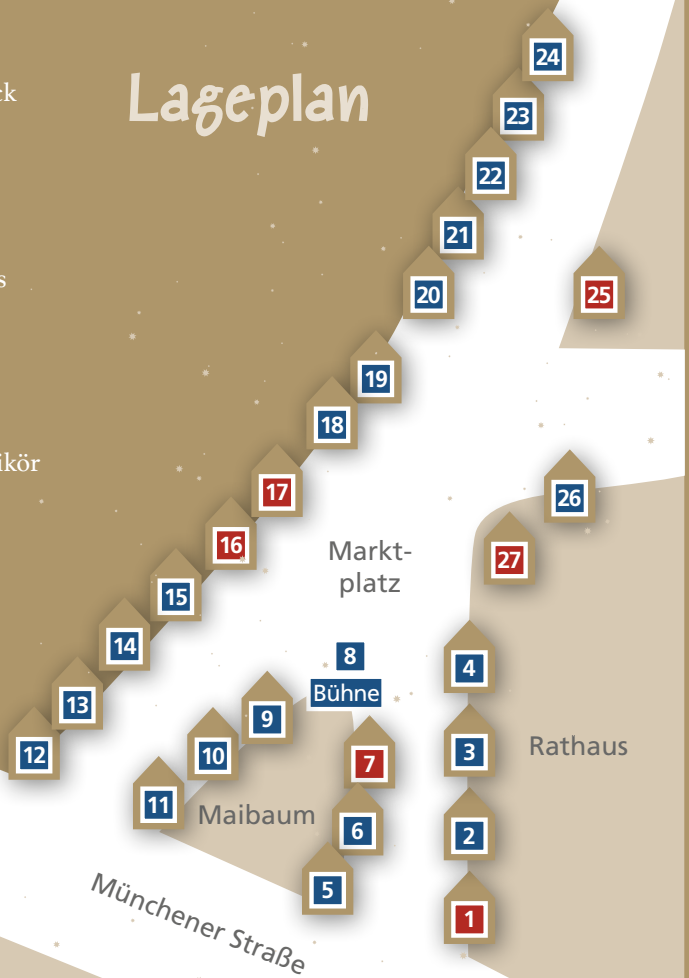
14:30 – 15:00

Landfrauenchor -Adventlieder und Marienlieder aus dem alpenländischen Repertoire

Der Nikolaus kommt und verteilt Schoko-Nikoläuse

Lageplan

- 1** Trdelnik, süßes Hefegebäck
- 2** Krippenfiguren
- 3** Seifenmacher
- 4** Strickwaren, Teddybären
- 5** Patchwork und Gestricktes
- 6** Messer und Scheren
- 7** Crepes
- 8** Bühne
- 9** Haselnuss- und Himbeerlikör
- 10** Honig, Weihnachtsartikel
- 11** Handgefertigtes aus Holz



- 12** Heilsteine u. Drechselware
- 13** Weihnachtsgebäck
- 14** Marmelade, Essig, Öl, Seide
- 15** Weinbegegnung
- 16** Grillwürstl, Saftschinken
- 17** Bärenmilch, Glühwein, Schnaps
- 18** Geräuchertes, Käse
- 19** Lammfell, Schafsfell, Mützen
- 20** Kunstkeramik
- 21** Schwedenfeuer, Lammfelle
- 22** Olivenholz Artikel, Ikonen, Honig
- 23** Stricksachen
- 24** Trockenfrüchte, Obst
- 25** Flammkuchen, Bio-Glühwein
- 26** Gebrannte Mandeln, Süßwaren
- 27** Feuerzangenbowle und Bosna

Die Aussteller
freuen Sich
auf Sie!

Samstag 8.12.
17 – 22 Uhr

& Sonntag 9.12.
12 – 19 Uhr

Veranstalter:





Foto: privat

Glenn is(s)t bunt

Verrate uns Dein Lieblingsrezept aus Deinem Heimatland und werde Teil unseres Kochbuchs!

Fragebogen dazu auf
www.kijufa.de oder im Rathaus.
Rückfragen zum Projekt beantworten
die Initiatoren des KiJuFa e.V. gerne
unter: glonnisstbunt@gmail.com

Zum Italiener, Griechen oder Inder essen zu gehen gehört für die meisten von uns schon fast zum Alltag. Was aber essen die „restlichen“ 57 Nationen, die in Glenn ein Zuhause gefunden haben? „Diese Vielfalt als Bereicherung darzustellen, hat sich KiJuFa vorgenommen“, so die Vorsitzende Michaela Zehentner.

Neue Gerichte, Geschmacksrichtungen kennen lernen und die Geschichten dazu, der Menschen, der Rezepte, der Traditionen. Einfach mal über den eigenen Teller- rand hinausschauen. Kulinarische Genüsse

eröffnen uns verschiedenste Geschmacks- welten, sie führen unterschiedliche Kulturen zusammen. Traditionelle Gerichte mitein- ander teilen, gemeinsam am Tisch speisen, bringt uns alle einander näher, macht aus „Fremden“ Freunde.

Alle Rezepte sind herzlich willkom- men, von ganz nah, bis ganz weit weg. Unter allen Teilnehmern wer- den 10 Kochbücher verlost! Läden, die Interesse haben sich am Verkauf der Rezeptsammlung zu beteiligen, können sich auch gerne melden.

Pikanter Bohnenstrudel

Kulinarisches Schmankerl aus dem Burgenland, das in jedem Dorf ein wenig anders zubereitet wird. Selbst Haubenköche am Neusiedlersee setzen ihn ab und an auf ihre Gourmet-Speisekarte. Aber nirgendwo schmeckt er besser als bei Oma. Wie Sie den „pannonischen Bohnenstrudel“* nachkochen können, verraten wir hier und wünschen „Guten Appetit!“

Das Rezept für 4-6 Personen

Für die Füllung:

- 500 gr. weiße Bohnen
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 EL Schweineschmalz
- 3 Löffel Semmelbrösel
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer, viel Majoran und eine Prise scharfes Paprikapulver

Für den Teig:

- 400 gr. glattes Mehl
- 1/4 l lauwarmes Wasser
- 4 EL Öl
- 1 TL Salz, 1 TL Essig



1. Bohnen über Nacht einweichen, weichkochen, abseihen und gut zerdrücken. Etwas auskühlen lassen, mit dem Rahm/Schmalz und den Gewürzen, (Majoran handgerieben) mischen. Zwiebel fein schneiden, in etwas Butter dünsten. Semmelbrösel dazu und kurz mitrösten. Alles zur Füllung geben.
2. Den Teig gut durchkneten, geht auch in der Küchenmaschine. Anschließend auf einem bemehlten Brett zugedeckt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
3. Teig auf ein Tuch dünn ausziehen und die Füllung auf 2/3 des Teiges verteilen. Den Rest des Teiges mit zerlassener Butter bestreichen und den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen mit zerlassener Butter bestreichen. Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Dazu passt ein Grüner Veltliner aus der Winzer Domaine Pöttelsdorf

*Michael Dezsoe ist in Pöttelsdorf/Burgenland geboren und lebt seit 2002 in Glonn. Seine Eltern stammen ursprünglich aus Ungarn.

Wer ein Kräutlein gegen die Dummheit fände, könnte Bill Gates als Butler einstellen.*



Mit Kräutern und Tees ist man in der Forellen Apotheke bestens vertraut. Nach besagtem Kräutlein sucht man hier allerdings vergebens. Dafür gibt es eine Fülle von Schätzen aus der Natur. Gepaart mit fundiertem Wissen, ob deren therapeutischen Fähigkeiten. Viele Tees werden noch selbst hergestellt mit Pflanzen, die im Gegensatz zur „Supermarktware“ hohen Reinheits-Anforderungen genügen. Der schmackhafte Haustee ist gut für das allgemeine Wohlbefinden. Der Brusttee wird

*© Erhard Blanck, (*1942), deutscher Heilpraktiker, Schriftsteller und Maler

nach einem alten Rezept aus dem „Dt. Arzneibuch“ für Husten und Bronchialleiden hergestellt.

Für's „gesunde“ Betriebsklima sorgen gemeinsame Ausflüge, wie auf die Fraueninsel. „Der Klostergarten ist wunderschön, die Heilpflanzen haben uns als Apotheker sehr interessiert“, so Frau Appelt und genießt mit ihrem Team, zum Abschluss, noch eine Kostprobe des klostereigenen Kräuterlikörs.



Forellen-Apotheke, Wolfgang-Wagner-Str. 9 a, Tel. 08093/9349, Fax 08093/9359

„Wenn ich von Sabine eine Massage bekomme, dann ist das ein schöner Tag!“

Maria Weber kann die Wohlfühlmassagen Ihrer Kollegin Sabine Blieninger wärmstens empfehlen. Bei entspannender Musik und dem Duft feinster Aromaöle dem Alltag entfliehen. Abgerundet mit Marias traumhafter Fußreflexbehandlung, ist das Genuss vom Feinsten! Schon seit 15 Jahren fühlt sich Maria in Glonn sehr wohl.

Gesegnet mit angolanischem Temperament, liebt sie es im Garten mit ihren 5 Kindern und 5 Enkeln zu grillen. Mit ihrem Mann andere Länder und Kulturen kennen zu lernen, sich Anregungen für ihr Carpe Diem Spa zu holen.

Eher Ruhe und Gelassenheit „vermittelt“ Sabine. Nur dann kann sie dieses „Wohlfühl-Gefühl“ bei ihren Behandlungen weitergeben. Nur so verändert sich die Atmung, kommt der Stoffwechsel in Schwung, lösen sich Verspannungen. Im besten Fall schläft man dabei ein, wie ihr Enkelkind, wenn Oma ihm abends ein Buch vorliest. Das wiederum ist für Sabine der perfekte Genussmoment!



Carpe Diem Spa, Marktplatz 6, Tel. 0176/70788711 oder 08093/5761118

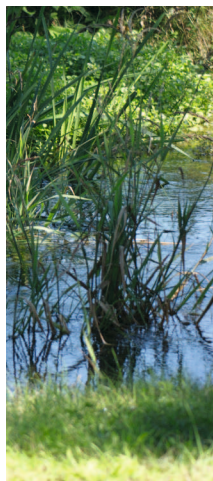
„Weil's wichtig ist im Leben wach zu sein.“

Die Musik von Konstantin Wecker begleitet Georg Empl schon ein ganzes Leben lang. Er mag die Melodie, bewundert die Texte. Texte, die wachrütteln, denn „nur ein waches Leben macht Spaß!“ Davon ist er überzeugt, privat, wie im Beruf. „Ganzheitliches Denken, die Verinnerlichung das zu produzieren, was die Leute glücklich macht.“



empl.friseure, Bahnhofstraße 16,
Tel. 08093/2016, www.friseur-empl.de

Dieser Anspruch hat empl.friseure weit über Glonn hinaus bekannt gemacht. „Jeder Mensch ist anders und so behandeln wir unsere Kunden.“ Individuelle Beratung sorgt für einen Haarschnitt, der einzigartig ist. Sein Credo: „Aufmerksamkeit, Neugierde, schauen was auf der Straße passiert, was die Leute bewegt. Zurzeit ist das die Sehnsucht nach Natürlichkeit, sich wohlfühlen, nach Unaufgeregtheit, nach Ruhe.“ Das genießt er auch persönlich. „Leben an Orten, wo man die totale Ruhe hat, das absolute Nichts findet.“ Am liebsten in seinem Garten an der Glonn, nur dem Plätschern des Wassers, dem Knistern einer Feuerschale lauschen.



*Mit den Wiesen schnuppern,
mit den Winden drehn,
nirgendwohin denken,
in die Himmel sehn.*

*Und die Stille senkt sich
leis' in dein Gemüt.
Und das Leben lenkt sich
wie von selbst und blüht.*

*von Konstantin Wecker
aus ‚Schlendern‘ (Am Flusssufer)*

„Wenn zwischen Dir und der Sonne nur Himmel ist!

G'mütlich auf der Hütte sitzen, Leben genießen, mehr brauch' ich nicht!"



„Alpines Lebensg'fühl“, nennt Franz Kellner das und spannt damit den Bogen zu den Produkten, für die der Familienbetrieb aus Glonn seine Kunden aktuell begeistern möchte. „Nicht nur als Spruch, sondern aus Überzeugung.“ Langlebige Produkte aus hochwertigem Material, produziert in der Region – heißt in diesem Metier 500 km im Umkreis. „Du weißt wer's g'macht hat und dass er von seiner Arbeit leben kann.“ Ob Janker von „glücklich“ aus Eppan oder Pulli

von „LIEBLINGSSTÜCK“ vom Chiemsee, diese Produkte sind etwas Besonderes, die hat nicht jeder! Franz Kellner zeigt auf ein handgearbeitetes Stück von „Luis Trenker“ aus feiner Wolle. „Das erhält nicht nur die Almwirtschaft, sondern bewahrt auch die älteste Schafrasse Südtirols das Villnösser Brillenschaf vor dem Aussterben.“ Nachhaltigkeit verpackt in edlem Design. „Wir bieten an, wovon andere oft nur reden.“



Obermaier Moden, Prof.-Lebsche-Str. 7, Tel. 08093/90820, www.obermaier-moden.de

Willkommen bei der „Adam Familie“



Familie Mittermüller

Nicht zu verwechseln mit der Kultserie aus den 60-ern, aber mindestens genau so cool. Der „Kleinste“ aus dem Hause Opel ist für Franz Mittermüller ideal für die Fahrt in die Arbeit. Von Adam Lifestyle bis Adam S, die sind einfach „praktisch, wendig, schick!“

Privat genießt er die Aktivitäten mit seiner Familie. Klar, dass es dafür im Autohaus Mittermüller immer das passende Fahrzeug gibt. Bei Sonnenschein und griffigem Schnee zum Skifahren im Grandland. Dem markanten SUV mit modernster Technologie und smarten Assistenzsystemen. Die Rad'l passen am besten in den geräumigen Insignia. Ein echter Combi mit viel Fahrkomfort. Für die Urlaubsfahrt hebt er sich den Zafira auf. Der hat am meisten Platz, auch für den Familienhund. Besticht mit Ausstattung und Sicherheit.

Für den Monopoly-Abend daheim mit der Familie bleibt das Auto dann gerne mal in der Garage.

Autohaus Mittermüller,
Adolf-Kolping-Straße 1,
Tel. 08093/759, www.opel-glonn.de

„Und die Angestellten sind einfach super freundlich,

...sie grüßen und helfen, wenn man was sucht!“ Sagt’s und lässt sich von Ihrer Enkelin, vorbei an der bunten Blütenpracht im Eingang, zum Obst- und Gemüseparadies schieben. Oma Prinz genießt den Einkauf bei SIMMEL sichtlich, findet besonders toll, dass „dieses kleine Glonn einen so großen Edeka hat. Den man auch noch zu Fuß erreichen kann!“ Dem knackfrischen Gemüse kann sie nicht widerstehen, auch nicht dem Apfelsaft aus Baiern und dem Käse aus Stroblberg. „Schau, alles

aus der Region. Gut so!“ Die Enkelin wiederum fasziniert die super Müsli-Auswahl. Ihr Favorit: Dinkel-Vollkornmüsli. Endgültig „baff“ ist die Oma beim Anblick der Haushaltswaren. Flux wird die Enkelin mit einem Gurkenhobel beglückt und die Geschenke für die Ur-Enkel vorgemerkt. Bevor’s nach Hause geht noch am schwarzen Brett stöbern und die gratis Zeitschrift von Edeka verstauen. Sie sind sich einig: „Einkaufen beim Simmel ist immer ein Genuss!“



EDEKA Simmel, Behamstraße 2, Tel. 08093/9012535, www.simmel.de

Rauf auf's Radl und genießen!

„Mir ist's eingefallen, während ich Fahrrad fuhr.“*

Ob sportliche Herausforderung, gemütliche Genusstour, radln mit Rückenwind oder per E-Bike. Rund um Glonn findet jeder eine Tour nach seinem Geschmack. Gepaart mit vielen Möglichkeiten zum Genießen, wie gemütliche Biergärten, erfrischende Bademöglichkeiten in einem der vielen Badeseen oder einfach Natur pur. Denn, ob Groß oder Klein, eines ist allen Radlern gemein: eine Pause unter freiem Himmel mit einer kühlen Erfrischung macht jedem Spaß. So ist Radfah-



ren nicht nur gesund und entspannend, es erschließt uns auch die Schönheit der engeren und weiteren Heimat.



Fotos: Privat

Bei uns finden Sie immer die neuesten und aktuellsten Bikes. Oder Sie genießen die Vorzüge unserer professionellen Werkstatt und wir bringen Ihren alten „Drahtesel“ wieder auf Vordermann.

*(Albert Einstein über die Relativitätstheorie)

BODENFROST bikes and fashion,
Prof.-Lebsche-Str. 28, Tel. 08093/903656,
www.bodenfrost.de

JOBRAD

Wir freuen uns auf Sie.
Ihr BODENFROST team

„Reisen ist immer ein Genuss!“

Sybille Ellmann genießt Reisen „mit allen 5 Sinnen“. Ihr schmeckt besonders die mediterran leichte Küche. Gegrillter Fisch in Spanien, Austern in der Bretagne. Das Nationalgetränk von Malta: Kinnie, die Limonade aus Orange und Kräutern. Und natürlich das amerikanische Kontrastprogramm: ein Steak medium rare. Wer gerne schöne Musik hört, dem empfiehlt sie den Besuch in der New Yorker Met oder im Sydney Opera House. Alle anderen sollten sich einen Ausflug nach Delhi „gönnen“. Die Geräuschkulisse dort ist gigantisch. Unzählige Mopeds, Tuk-Tuks, Busse hupen, knattern und rauchen. „Feine Nasen“ sind da besser auf Hawaii aufgehoben, schon der Duft von Frangipani Blüten ist Balsam für



die Seele. Wie auch das Gefühl, sich die wunderbaren Seidenstoffe in Bangkok durch die Finger gleiten zu lassen. Auf die Frage was sie selbst am meisten genießt, antwortet Sybille Ellmann: „Am liebsten irgendwo auf der Welt sitzen und Zeit haben dem bunten Treiben um einen herum zuzuschauen.“

Touristik & Reiseplanung Sybille Ellmann,
Grottenweg 1, Tel. 08093/3269,
www.reiseplanung-ellmann.de

„Ich steig bei Dir ein und Du bringst mich sofort auf andere Gedanken!“

Alexander Senn genießt es, wenn sich die Kunden gut aufgehoben fühlen. Sich nach der Fahrt mit einem „Sie sind so schön ruhig“ bedanken. Aus der Telekommunikation kommend übernimmt er 2017 den Fahrdienst von seinem Vater. Organisiert und koordiniert mit viel Herzblut Arztbesuch, Flughafentransfer oder Hochzeitsshuttle. Ganz „good old school“ wie er mit Blick auf seinen schwarzen Terminkalender betont, „anders geht's nicht“. Wenn der Einsatzplan vom Abend am nächsten Tag schon wieder Geschichte ist, hilft nur Gelassenheit. Und „die wichtigen 4 M's: Man Muss Menschen Mögen, sonst kann man nicht mit ihnen umgehen.“

Den Feierabend verbringt er gern mit seiner Frau auf dem Balkon, schaut den herumfliegenden Hummeln zu. „Die sehen so charmant in ihren Gilets* aus.“ Urlaub machen die beiden am liebsten am Neusiedler See oder in Wien, Operette anschauen und ganz bewusst die kleinen Momente des Lebens genießen.

*(Gilet = Weste => Alexanders Frau ist Wienerin)



Mietwagen Senn GmbH, Preysingstr. 40,
08093/777077, 0800/5600849,
www.mietwagen-senn.de

„Wenn man sich's mal woanders guad geh'n lässt...

...die Arbeit daheim vergisst, sich auch mal bedienen lässt.“ Dann genießt man grad als Urlauber hausgemachten Kuchen auf der Sonnenterrasse im Tannenhof. Oder entspannt einmal im Jahr am Tegernsee, wie Sieglinde und Anita Kirschbauer, die Chefinnen vom Tannenhof. So „aufgetankt“, verwöhnen Mutter und Tochter ihre vielen Stammkunden, die das gepflegte Haus zu schätzen wissen. Sie kümmern sich als fahrradfreundliche Bett + Bike Gastgeberinnen um Radler aus nah und fern. Die übernachten hier gerne, um dann am nächsten Tag genussvoll mit einem bayerischen Frühshoppen zu starten.

Tannenhof, Apostelweg 27, Egming, Tel. 08095/1208, www.hotel-tannenhof-egming.de



Weil wir den Laden im Dorf lassen wollen!

Vielfältig + regional + biologisch, so soll es sein, das Angebot im Dorfladen Moosach. Mit viel Engagement vor eineinhalb Jahren gegründet, findet sich in dem liebevoll eingerichteten Laden heute für jedes Anliegen etwas. Für Hungerige die frisch belegte Semmel, für Eilige eine duftende Tasse Kaffee oder für Fleißige die fertig gerichtete Kiste zum Abholen nach der Arbeit. Und wer mal nicht so „mobil“ ist, lässt sich's nach Hause liefern. Ein Ort der „Nähe“ ist er geworden. Nicht nur zur Nahversorgung mit Lebensmittel, auch als Treffpunkt im Herzen Moosachs. Für alle Generationen fußläufig erreichbar, für alle BürgerInnen offen, lädt er auch zum Mitmachen ein – „Anteilszeichner“ sind jederzeit herzlich willkommen.



Dorfladen Moosach, Taubenstraße 1, 85665 Moosach,
Tel. 08091/6179173, info@dorfladen-moosach.de,
www.dorfladen-moosach.de



Steuertipp:

Beantragen Sie
noch vor dem
31.12.2018 Ihr
Baukindergeld!

Wir beraten Sie
gerne.

SteuerberaterInnen mit Weitblick

Die Pouchet Steuerberatungsgesellschaft umfasst mittlerweile ein 6-köpfiges Team mit Herz und Verstand. Fachlich beweisen Christine Pouchet und ihre Damen professionellen Weitblick. Alle Frauen arbeiten Hand in Hand, sind in intensivem Austausch, bilden sich beständig weiter. Waren es bisher zwei, werden es 2019 schon drei Steuerberaterinnen sein.

Sie erstellen Steuererklärungen für Privatpersonen und Unternehmen, selbstverständlich auch Jahresabschlüsse aller Art. Auch „kleine“ Steuererklärungen sind stets willkommen. Sie beraten zu Themen

rund um die Immobilie, internationales Steuerrecht, sowie Erbschaft- und Schenkungssteuer.

Damit die Buchhaltung für die Zukunft gerüstet ist, begleitet das Team die Kunden auch bei der Digitalisierung von Finanz- und Lohnbuchhaltung.

Pouchet Steuerberatungsgesellschaft mbH,
Wendelsteinstraße 9, 85625 Glonn-
Wetterling, Tel. o 8093/90 499-0,
info@steuerberatung-glonntal.de,
www.steuerberatung-glonntal.de

„Der Weg zurück nach Glonn, das ist meine Genusstour...

...da kann ich abschalten, die Stille im Auto und die Vorfreude auf die Familie genießen.“ Markus Kühl betreut Außen dienstmitarbeiter der Wüstenrot und lebt mit seiner Frau sowie den drei Jungs gerne in Glonn. Schon wegen des unvergleichlichen Blicks aus seinem Wohnzimmer in die Berge. Szilvia Kühl, in Ungarn aufgewachsen, genießt es mit der Familie samt



„temperamentvollem“ Hund auf Reisen zu gehen. Spaziergänge am Strand, Wandern am Comer See, Fischessen in Grado.

Gemeinsam beraten sie Kunden, die sich ihren Traum vom eigenen Haus erfüllen oder im Alter modernisieren wollen. Helfen Eigenkapital aufzubauen und Personen (z.B. im Krankheitsfall) langfristig abzuschern. Mithilfe eines speziellen Wohnsparprodukts nach Ablauf des Kredits. Durch Kooperation mit ca. 300 Banken, können sie maßgeschneiderte Lösungen anbieten: „Wir fragen unsere Kunden, was ihnen wichtig ist. Dann sind sie zufrieden und empfehlen uns weiter.“

Szilvia und Markus Kühl, Spitzentränkbogen 1, 85625 Glonn-Wetterling,
Tel. +49 152 060 46429, szilvia.kuehl@wuestenrot.de,
Tel. +49 173 964 0844, markus.kuehl@wuestenrot.de

„Beim nächsten Mal helfen wir zusammen!“

Mit Problemen im Sprossenparadies fing's an...



Foto: Privat

... denn Sprossen brauchen viel Wasser und noch mehr Wärme. Elektriker Ludwig Kirmair, der 1995 sein erstes BHKW baute, holte sich Unterstützung vom Heizungsfachmann Thomas Zeller. So entstand 2010 im Sprossenparadies Grafing das erste gemeinsame Gas-BHKW, bald darauf die WBT GmbH. 2012 kamen sie in den Genuss des „Deutschen Kältepreises“. Weitere Auszeichnungen folgten.

Die Ideen für ihre innovativen Energiekonzepte kommen Thomas Zeller schon mal beim Segeln in Kroatien: „Ich schau mir viele Sachen aus der Natur ab, die relativ einfach sind.“ Auf dem Segelboot ist Kühlschrank und Strom ein Problem, dafür gibt's das selbstkühlende Bierfass. Funktioniert mit Zeolith und Verdunstungskälte. Auf WBT übertragen heißt das: „Ein BHKW produziert Strom und viel Abwärme. Die wird verwendet um Zeolith zu trocknen, der dann Kälte liefert und ein Büro klimatisiert. Hört sich einfach an, setzt aber viel Know How voraus.“

WBT Vertriebs GmbH, Einharding 4, 85567 Bruck, Niederlassung Glonn: Hafelsberg 2,
Tel: 08093/90134-00, Fax 08093/90134-29, info@wbt-gmbh.de, www.wbt-gmbh.de

Zuverlässig - Persönlich - Nah

Ihr Raiffeisen Lagerhaus seit 120 Jahren!



Martin Riedl hat gerne mit Menschen zu tun, genießt Abwechslung im Leben. Und die hat er gleich in vielerlei Hinsicht. Im Juni 2018 wurde er zum Bürgermeister der Gemeinde Baiern gewählt. Seit 1990 ist er in der Warenabteilung der Raiffeisen-Volksbank Ebersberg in Glonn tätig und hat dort die Ausbildung zum Kaufmann im Groß- und Außenhandel absolviert. Heute ist er für den Haus- und Gartenmarkt zuständig. Er schätzt „das schöne Miteinander von jungen und älteren Kollegen“. Das Betriebsklima ist so gut, weil alle miteinander was erreichen wollen. Spaß macht auch die

Kundennähe, man kennt sich persönlich. Das Lagerhaus bedient einen breiten Kundestamm. Vom Bauunternehmer, über den Kunden aus der Landwirtschaft bis hin zum privaten Haus- und Gartenbesitzer. Alle schätzen die kurzen Wege und die gute Beratung vor Ort. „Wir sehen uns als klassischen Nahversorger.“ Gefragt nach seinem letzten Einkauf, lacht er: „Balsamico Essig, Olivenöl, Nudeln. Ein Auftrag meiner Frau.“



Raiffeisen Warenabteilung der RV Ebersberg eG, Bahnhofstraße 6,
Tel. 08093/9037-0, Fax 08093/9037-20, www.raiffeisen-ebersberg.de, post_ware@rv-ebe.de

Eine großartige Idee hat Geburtstag

Amanu feiert 10-jähriges Bestehen



Wolfgang F. Mosebach, Gründer und Inhaber des medizinischen Gesundheitszentrums in Piusheim, blickt nicht ohne Stolz auf eine, in Deutschland wohl einzigartige Einrichtung im Gesundheitswesen. An seiner Seite Gisela Knapp, die als Gesundheitsmanagerin die Geschicke des Hauses von Beginn an führt. Beide genießen das kollegiale Miteinander des gesamten Teams, die gute Atmosphäre,

amanu - Medizinisches Gesundheitszentrum,
Raphaelweg 13, 85625 Piusheim bei Glonn,
Tel. 08093/90593-0, service@amanu.com,
www.amanu.com



die sich auf die Patienten überträgt. Die fühlen sich willkommen. Jeder im Haus ist ansprechbar für ihre Befindlichkeiten. Ärzte, Heilpraktiker und Therapeuten arbeiten Hand in Hand. Dieses breite, gewollt unkonventionelle Spektrum an Fachleuten und Therapieansätzen, gepaart mit „achtsamer Professionalität“ mag ein, wenn nicht der, Erfolgsfaktor von Amanu sein.



Ein erfolgreiches Team:
Wolfgang F. Mosebach u. Gisela Knapp
TRIGGERBALL und die TRIGGERBALL-Methode
entstanden unter ihrer Ägide im Amanu.
Näheres unter:
TRIGGERBALL®
<https://triggerball.com/>

„Die Energie, die aus der Bewegung kommt fasziniert mich seit ich denken kann.“

Aus der Ruhe der Natur schöpft Michael Knapp seine Kraft, sich beständig neue Ziele zu setzen. Er genießt es ganz bewusst, sich in der Natur zu bewegen. Gerne mit dem Fahrrad zuhause oder auf einer Enduro durch Kambodscha, das ursprüngliche Leben kennenlernen. Seine Affinität zu asiatischer Lebens- und Heilkunst ist unschwer zu erkennen.

Neben Qigong beschäftigt er sich auch mit Ninjutsu, was im Japanischen so viel wie „Die Kunst des ausdauernden Herzens“ bedeutet. Elemente dieser Art der Kampfkunst, in Kombination mit Qigong fließen in sein ganzheitliches Therapie-Angebot mit ein. Als Heilpraktiker, Osteopath und Ergotherapeut, lässt er sich intensiv auf die individuellen Bedürfnisse seiner Patienten ein, um den passenden Behandlungsweg zu finden. Nimmt Körper und Seele gleichermaßen mit. Gemäß seiner Philosophie:

„Der Dreiklang aus Bewegung, Ernährung und innerer Haltung ist die Basis für Gesundheit und Wohlbefinden.“



Foto Privat

Michael Knapp, c/o amanu, Medizinisches Gesundheitszentrum, Raphaelweg 13,
85625 Piusheim bei Glonn, Tel. 08093/90593-0, 0163/9688219,
michaknapp@hotmail.de, www.michaelknapp.de

Lageplan Geschäfte:



① Handfairlesenes ② MITTENDRIN Tracht & Pracht

③ Metzgerei Holzapfel ④ Glonntaler BackKULTUR ⑤ Carpe Diem Spa

⑥ Steinbergers Marktblick ⑦ Optik · Uhren · Schmuck Hitzl

⑧ Obermaier Moden ⑨ Hotel Schwaiger

⑩ Schuhe – Sport Obermair ⑪ BODENFROST – bikes and fashion

⑫ EDEKA Simmel